

Betriebsanleitung

Prallblech

HABO Gusto / HABO 4/6 / HABO 6/8

Original-Betriebsanleitung



Inhalt

1. Willkommen ...	3
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!	3
2. Zu Ihrer Sicherheit	4
Symboltabelle	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	4
Grundlegende Regeln	4
Sicherheitshinweise	4
3. Produktübersicht	5
Produktbeschreibung	5
Technische Daten	5
4. Lieferumfang	6
5. Anheizen Technische Daten	7
Holzmenngen	7
6. In Betrieb nehmen	8
7. Reinigung	9
8. Entsorgen	10
9. Garantie	10
Garantie-Leistungen	10
Leistung nach Garantiezeit	11

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.

Therese Familien Häußler

und das engagierte Backdorf-Team

2. Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Prallblech ist nur für die Verwendung innerhalb des Holzbackofen geeignet. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht.

Grundlegende Regeln

- Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen in der Betriebsanleitung
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in einwandfreiem Zustand
- Halten Sie die Betriebsanleitung bei dem Gerät verfügbar
- Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Betriebsanleitung weiter
- Führen Sie vor jedem Betrieb eine Sichtkontrolle durch

Sicherheitshinweise

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- ▶ Gerät nur im vollständig abgekühlten Zustand anfassen

3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

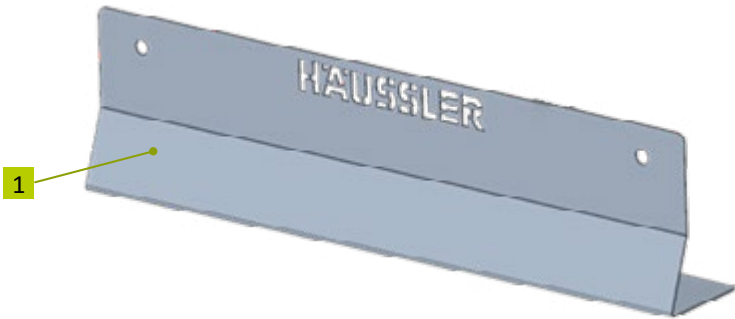
Das Prallblech ist das perfekte Zubehör für Ihren Holzbackofen, um kurzgebackenes Gebäck wie Pizza, Dinnete, Flammkuchen und Pide direkt am Feuer zu backen. Durch die Glut im Backraum entsteht eine noch höhere Temperatur, die für eine perfekte Bräunung des Gebäcks sorgt.

Technische Daten

Angaben	
Material	Nichtrostender Stahl
Maße	55 x 8,5 x 14 cm
Gewicht	1,5 kg

Tab. 2: Technische Daten

4. Lieferumfang

	
Nr.	Bezeichnung
1	Prallblech

Tab. 3: Lieferumfang

5. Anheizen Technische Daten

Holzmenngen

Modell	Holzmenge
HABO GUSTO	6 kg
HABO 4/6	8 kg
HABO 6/8	10 kg

Tab. 4: Holzmenge

- ▶ Die Hälfte der Holzmenge in den vorderen Bereich des Ofens locker einschichten und anzünden. Die Zugklappe ist dabei geöffnet, ebenso die Türe in der Rastung „offen“.
- ▶ Nach 30 Minuten die 2. Hälfte des Holzes nachlegen.
- ▶ Nach weiteren 30 Minuten mit der Aschekrücke die Glut auf der ganzen Backfläche verteilen und 30 Minuten warten.
- ▶ Danach wird die Glut mit dem Glutverteiler Art.-Nr.: 300170 nach rechts oder links zur Seite geschoben. Anschließend wird die Backfläche mit dem Edelstahlbesen gesäubert und das Prallblech eingesetzt. Beim Einsetzen den Schürhaken und den Glutverteiler nutzen.
- ▶ Sofort wieder dünnes Holz auf die Glut legen, die Zugklappe ganz öffnen, und den Ofen 10 Minuten ausgleichen lassen.
- ▶ Danach backen sie die Pizza, Dinette, Flammkuchen am Prallblech. Nach der halben Backzeit evtl. das Backgut drehen, um ungleichmäßiges Backen vorzubeugen.
- ▶ Nach 3-4 Backgängen, bzw. wenn die Bodenplatte nicht mehr genug Hitze hat, muss das Prallblech mit dem Schürhaken entfernt werden und die Glut mit dem Glutverteiler zur anderen Seite geschoben werden. **Achtung sehr heiß!**
- ▶ Sofort wieder dünnes Holz auf die Glut legen.
- ▶ Dieser Vorgang kann immer wiederholt werden.

6. In Betrieb nehmen

⚠ Vor der Inbetriebnahme

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



⚠ Ofen aufheizen

1. Ofen aufheizen

- i Heizen Sie den HABO nach unserer Aufheizanleitung auf. Siehe Seite 7



⚠ Während des Abbrands

2. Glut zur Seite schieben

- i Nachdem das letzte Holz zur Glut abgebrannt ist, schieben Sie diese mit einem Glutschieber zu einer Seite.



⚠ Nach dem Abbrand

3. Prallblech einsetzen

- i Nachdem Sie die Glut auf eine Seite geschoben haben, können Sie das Prallblech wie dargestellt unter die Glut einschieben. Nutzen Sie hierzu die Glutschieber und den Schürhaken.



⚠ Vor dem Backen

4. Backfläche reinigen

- i Fegen Sie nun die Aschereste mit einem Edelstahlbesen von der Backfläche in den Aschekanal.



⚠ **Backen**

5. Nun können Sie mit dem Backen beginnen.

TIPP: Sollte nach einigen Pizzen die Bräunung an der Unterseite zu gering sein, verschieben Sie die Glut auf die andere Seite des Backraums.

⚠ **Verbrennungsgefahr**

- ▶ Prallblech nur mit hitzebeständigen Schutzhandschuhen anfassen

7. Reinigung

⚠ **VORSICHT**

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- ▶ Teile erst nach vollständigem Abkühlen anfassen

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

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

- i** Verwenden Sie keine Scheuermittel und keine harten Schwämme oder Bürsten. Diese können die Oberfläche zerkratzen.

8. Entsorgen

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

- ▶ Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.

9. Garantie

Auf Ihr Gerät erhalten Sie 12 Monate Werksgarantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum. Das Gerät wurde von der Karl-Heinz Häussler GmbH nach den neuesten Erkenntnissen der Technik gefertigt. Alle Geräte, die unser Werk verlassen, bestehen aus hochwertigen Materialien und wurden eingehend geprüft.

Garantie-Leistungen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,
vielen Dank für das Vertrauen, das Sie HÄUSSLER mit dem Kauf Ihres Gerätes entgegengebracht haben. Wir freuen uns, dass Sie sich für Qualität entschieden haben!
Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Rechnungsdatum, die Gewährleistung laut gesetzlicher Regelung 24 Monate. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

Von der Garantie ausgenommen sind:

- alle Verschleißteile, wie z.B. Keilriemen,
- leicht zerbrechliche Teile,
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind,
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind, und
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde.

Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie:

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

Alle Leistungen, z.B. Reparaturen, die von und neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung sowie An- und Abfahrtzeiten. Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist – ausgeschlossen.

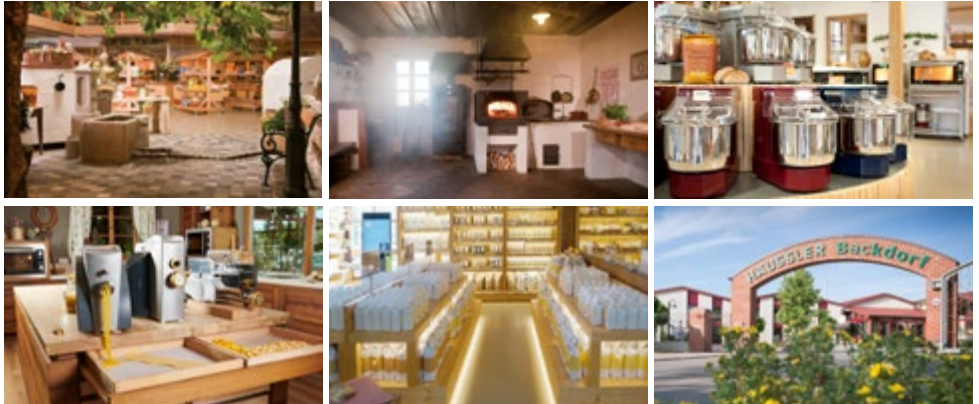
Leistung nach Garantiezeit

Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da. Bei Funktionsfehlern senden Sie uns Ihre Fehlerbeschreibung. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für Rückfragen an. Sie können auch gerne unseren Kundendienst anrufen.

Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-180

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

Besuchen Sie unser Backdorf



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

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

Besuchen Sie uns doch einmal in unserem Backdorf!

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

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

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

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

091683-A-0125