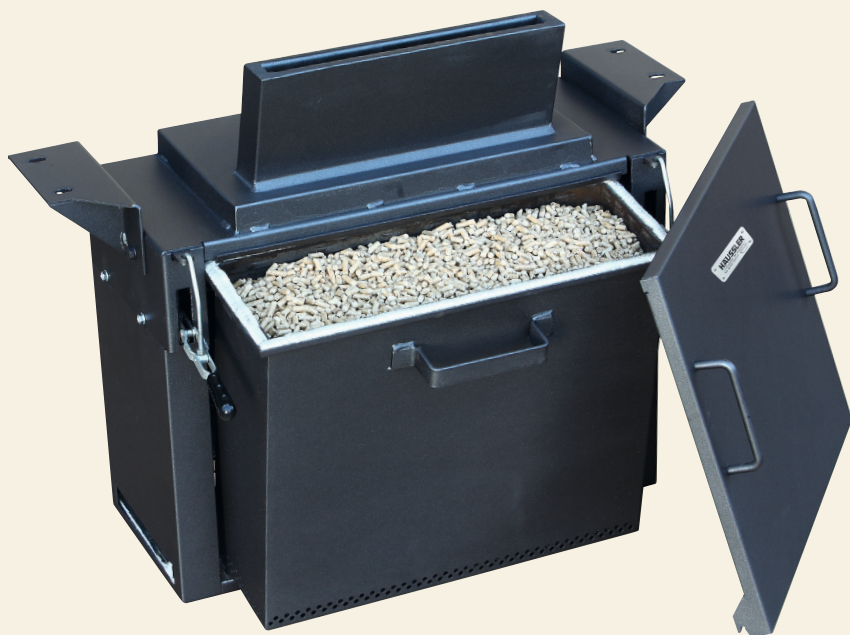


## Betriebsanleitung

Pelletbrenner für

HABO 4/6 und HABO 6/8

Original-Betriebsanleitung



# Inhalt

<b>2</b>	<b>Zu Ihrer Sicherheit.....</b>	<b>4</b>
	Symboltabelle .....	4
	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
	Grundlegende Regeln .....	4
	Sicherheitshinweise .....	5
<b>3</b>	<b>Produktübersicht .....</b>	<b>6</b>
	Produktbeschreibung .....	6
	Technische Daten .....	6
	Abstände .....	7
	Aufstellung .....	7
	Abgasanlage- Zugbegrenzer .....	8
<b>4</b>	<b>Lieferumfang.....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>Montieren .....</b>	<b>10</b>
	Demontage der Ascheklappe und Aschebehälter .....	10
	Montage des Pelletbrenners .....	12
	Montage der Feuerklappe und der Klappenverriegelung .....	14
	Spannhaken nachspannen.....	15
<b>6</b>	<b>Zu verwendende Brennstoffe .....</b>	<b>16</b>
<b>7</b>	<b>Inbetriebnahme / trockenheizen .....</b>	<b>17</b>
	Brennhilfsmittel .....	17
<b>8</b>	<b>Heizvorgang .....</b>	<b>18</b>
<b>9</b>	<b>Wissenswertes - Heiligkreuztaler Klosterbrot .....</b>	<b>23</b>
<b>10</b>	<b>Reinigen.....</b>	<b>24</b>
<b>11</b>	<b>Warten.....</b>	<b>25</b>
<b>12</b>	<b>Störungen beheben.....</b>	<b>26</b>
<b>13</b>	<b>Entsorgen.....</b>	<b>27</b>
<b>14</b>	<b>Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten.....</b>	<b>28</b>
<b>15</b>	<b>Zubehör .....</b>	<b>32</b>
<b>16</b>	<b>Garantie .....</b>	<b>33</b>
	Garantie-Leistungen .....	33
	Leistung nach Garantiezeit .....	33
	Unser Service für Sie .....	35
	Außerdem bieten wir Ihnen .....	35
	Anreise ins Backdorf .....	35

# 1. Willkommen ...



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

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

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

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





Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

*Ihre Familien Häußler*

und das engagierte Backdorf-Team

## 2 Zu Ihrer Sicherheit

### Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Pelletbrenner entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen.

Der Pelletbrenner ist ausschließlich zum Aufheizen von den Steinbacköfen HABO 4/6 und HABO 6/8 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.
- ▶ 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 Rauchbildung**

- ▶ Feuerklappe während des Heizvorgangs nicht schließen.

### **⚠ Brandgefahr durch austretende Asche/Glut**

- ▶ Brennerkassette nicht öffnen.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht**

- ▶ Pelletbrenner vorsichtig transportieren, aufgrund des hohen Gewichts.
- ▶ Pelletbrenner nur zu zweit montieren und transportieren.
- ▶ Vor dem Anheben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.
- ▶ Stellen Sie vor Transport sicher, dass das Gewicht bewältigt werden kann.

### **⚠ Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile**

- ▶ Pelletbrenner in und nach Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.
- ▶ Pelletbrenner erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.
- ▶ Feuerklappe nicht mit den Händen anfassen.

### 3 Produktübersicht

#### Produktbeschreibung

Die HABO-Pellet Brennerkassette bieten wir zum Nachrüsten für den Steinbacköfen HABO 4/6 und HABO 6/8 an. Diese ist einfach zu montieren. Der vorherige Ascheschacht wird zum Befeuerungsschacht umgebaut. Dank der neuen Technik ist das Aufheizen nun weitestgehend rauchfrei.

#### Technische Daten

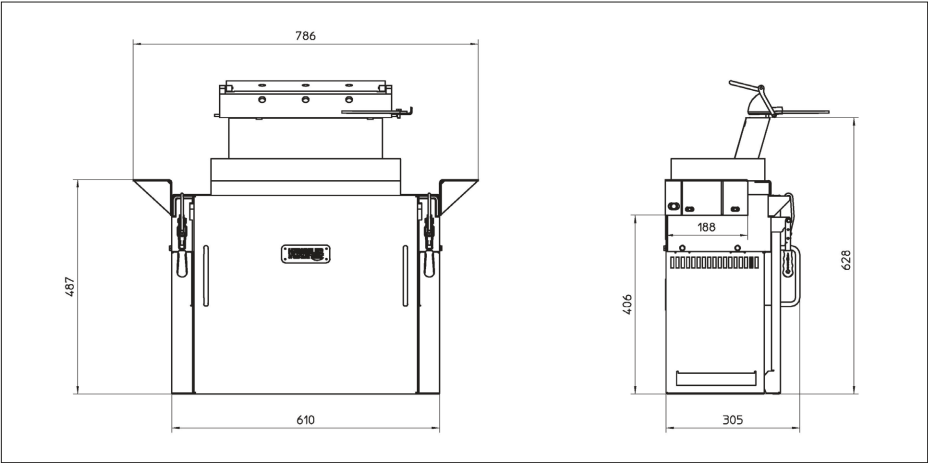


Abb. 1: Abmessungen

Benennung	Wert
Breite	610 mm
Höhe	628 mm
Länge	305 mm
Gewicht	37 kg
Gewicht Kassette (leer)	11 kg
Füllmenge je nach Typ	HABO 4/6 untere Füllmenge (max. 11kg.) HABO 6/8 obere Füllmenge (max. 13 kg)

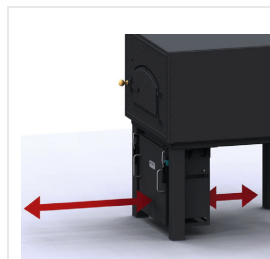
Tab. 2: Technische Daten

Brennstoff	Holzpellets
Feuerungswärmeleistung	23 kW

CO <sub>2</sub> -Gehalt	6,4 %
Abgasmassenstrom	23 g/s
Durchmesser Abgasstutzen	150 mm
Abgastemperatur	344 °C
Verbrennungsluft	62 m <sup>3</sup> /Stunde

Tab. 3: Leistung und Emission

## Abstände



**i** Wird der Häussler Holzbackofen HABO 4/6 oder HABO 6/8 mit einem Häussler HABO Pelletbrenner betrieben, müssen folgende Abstände zu brennbaren Bauteilen und Einrichtungsgegenständen eingehalten werden.

Ofen Rückwand	20 cm
Ofen Vorderfront	80 cm
seitlich	5 cm

## Aufstellung

- i** Beachten Sie bei der Aufstellung des Holzbackofens mit Pelletbrenner, dass der Fußboden-Bereich unterhalb des Pelletbrenner aus nicht brennbaren Materialien besteht. Die entstehende Strahlungswärme des Pelletbrenner könnte den Fußbodenbelag zerstören.
- i** Als Schutz vor Beschädigung können Sie den Backofen mit längeren Füßen (302722 – Fußverlängerung HABO) ausstatten oder Sie legen diesen Bereich mit einem Hitzeschutz (z.B. Glas) aus.

## Abgasanlage- Zugbegrenzer

- i** Beim Anschluss der Feuerstätte ist der Einbau eines Zugbegrenzers **immer** erforderlich! Dabei ist egal ob der Ofen an einen *freien Kamin* (Abb. 2) oder an einen festen *Schornstein* (Abb. 3) angeschlossen wird.
- i** Der Zugbegrenzer ist für die Temperatur im Backraum äußerst wichtig. Ohne ihn werden die benötigten Temperaturen nicht erreicht.
- i** Die bei Häussler erhältlichen Zugbegrenzer, sind mit einem Einstellwert von 7Pa voreingestellt und versiegelt.

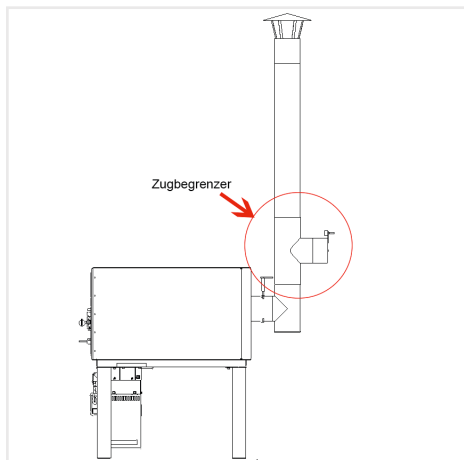


Abb. 2: Anschluss an freien Kamin

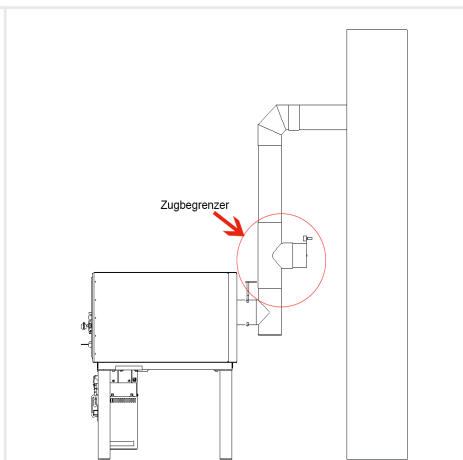


Abb. 3: Anschluss an festen Schornstein

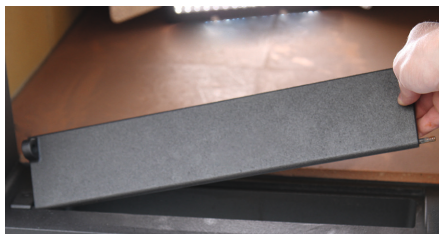


## 5 Montieren

### Demontage der Ascheklappe und Aschebehälter



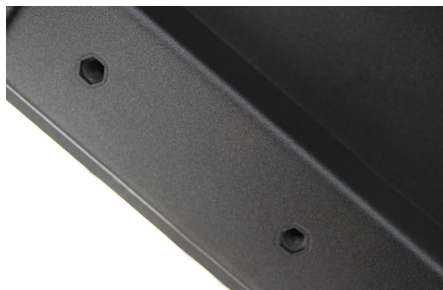
- ▶ Nehmen Sie zuerst die Ascheschublade aus dem Ofen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Ascheklappe geschlossen ist.
- ▶ Öffnen Sie rechts von der Ascheklappe die M6-Schraube.



- ▶ Entnehmen Sie die Schraube und die Ascheklappenbefestigung.
- ▶ Heben Sie die Ascheklappe auf der rechten Seite an und entnehmen Sie sie seitlich nach rechts.

**i** Bewahren Sie die Ascheklappe, Aschebehälter, Ascheklappenbefestigung und die Schraube gut auf, falls Sie zu einem späteren Zeitpunkt den Holzbackofen wieder umrüsten.

### Montagegewinde überprüfen bzw. anbringen



#### 1. Gewindeeinsätze prüfen

- ▶ Kontrollieren Sie an der Unterseite des Rahmens am Holzbackofen, ob hinter den vorderen Aufstellfüßen je zwei Gewindeeinsätze vorhanden sind.
- ▶ Sind diese vorhanden, fahren Sie mit dem Punkt „Montage des Pelletbrenners“ auf der nachfolgenden Seite fort.



#### 2. Gewindeeinsätze prüfen

Wenn nicht:

- ▶ Nehmen Sie die im Lieferumfang enthaltene Bohrschablone und legen Sie diese, hinter dem linken, vorderen Aufstellfuß am Rahmen an.
- ▶ Fixieren Sie die Loch-Positionen mit einem Körner und Hammer.
- ▶ Nehmen Sie die Bohrschablone ab.



### 3. Gewinde bohren

- ▶ Bohren Sie die zwei Löcher, mit einem Bohrer  $\varnothing 4,0$  mm vor und bohren Sie dann mit einem Bohrer  $\varnothing 6,5$  mm auf.
- ▶ Schneiden Sie in beide Bohrungen mit einem M8-Gewindebohrer ein Gewinde.
- ▶ Nach derselben Vorgehensweise führen Sie dies auf der rechten Seite durch.

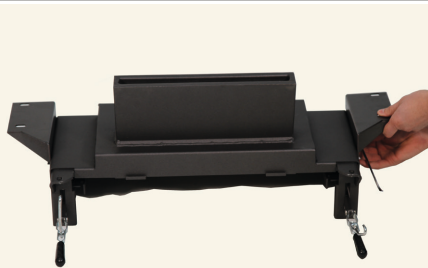
## Montage des Pelletbrenners

### **VORSICHT**

#### **Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht**

Schwere Quetschungen der Gliedmaßen

- ▶ Pelletbrenner nur zu zweit montieren und transportieren.
- ▶ Pelletbrenner vorsichtig transportieren, aufgrund des hohen Gewichts.
- ▶ Vor dem Anheben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.



#### **1. Aufhängungen befestigen**

- ▶ Nehmen Sie den Brenneraufsatz und befestigen Sie die Aufhängungen an diesem. Die beiden Aufhängungen werden mit je zwei U-Scheiben  $\varnothing 8,4$  mm und 2 Schrauben M8x16 befestigt.



#### **2. Isolierung anbringen**

- ▶ Die in der Lieferung enthaltenen Isolierung wird wie in der oberen Abbildung über den Brenneraufsatz gestülpt.



#### **3. Brenneraufsatz einführen**

- ▶ Legen Sie sich das benötigte Werkzeug, zwei U-Scheiben  $\varnothing 8,4$  und 2 Schrauben M8x16 neben den vorderen Ausstellfüßen bereit.
- ▶ Führen Sie den Brenneraufsatz mit dem Luftschacht voraus in den Aschekanal.



#### **4. Brenneraufsatz befestigen**

- ▶ Ziehen Sie die Schrauben so fest an, dass der Brenneraufsatz sicheren Halt hat.
- ▶ Positionieren Sie den Brenneraufsatz mittig in den Luftschacht.





### 5. Brenneraufsatz befestigen

- Nachdem Sie den Brenneraufsatz mittig platziert haben, ziehen Sie die Schrauben mit dem passenden Werkzeug (Gabelschlüssel Weite 13) an.



### 6. Quarzsand einfüllen

- Formen Sie sich aus einem DIN A4 -Blatt einen Trichter und geben ca. 600g Quarzsand von oben in den Spalt zwischen Luftschacht des Brenneraufsatzes und der Außenwand. Achten Sie darauf, dass seitlich nicht zu viel Quarzsand eingefüllt wird, da die Feuerklappe sonst nicht mehr sauber schließt.



### 7. Gehäuse montieren

- Legen Sie sich für die Montage des Gehäuses die Schrauben M6x12 und einen Gabelschlüssel Weite 10 bereit.
- Stellen Sie das Gehäuse unter den Pelletbrenner, heben Sie dieses mit zwei Personen seitlich an.



### 8. Gehäuse befestigen

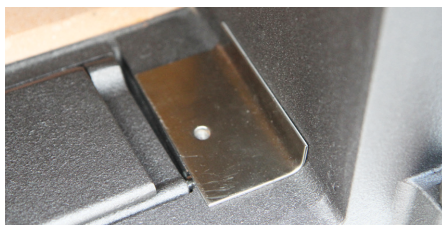
- Schrauben Sie das Gehäuse fest.
- Setzen Sie die Brennerkassette in das Gehäuse und schieben Sie diese bis zum Anschlag hinein.



### 9. Spannhaken spannen

- ▶ Spannen Sie die Brennerkassette mit den Spannhaken fest.
- ▶ Überprüfen Sie, dass die Spannhaken bis zum Anschlag geschlossen sind und die Brennerkassette nicht mehr beweglich ist. Ist dies nicht der Fall verfahren Sie wie im Unterkapitel „Spannhaken nachspannen“.
- ▶ Hängen Sie die Einhängetür am Brennergehäuse ein.

## Montage der Feuerklappe und der Klappenverriegelung



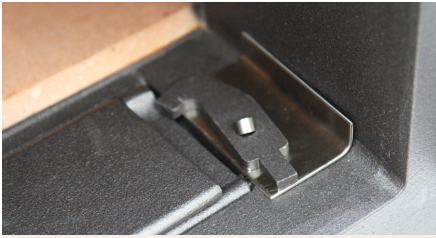
### 10. Abdeckblech platzieren

- ▶ Setzen Sie die Feuerklappe in die von der Ascheklappe vorhandenen Ausschnitte.
- ▶ Legen Sie das Abdeckblech so hin, dass die Bohrungen direkt übereinander sind und das Abdeckblech rechts mit dem Rahmen bündig ist.



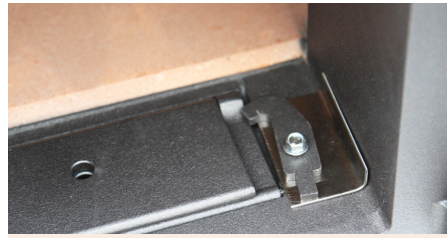
### 11. Klappenverriegelung platzieren

- ▶ Setzen Sie die Klappenverriegelung auf das Abdeckblech. Achten Sie darauf, dass die Bohrungen direkt übereinander sind.



#### 12. Distanzbuchse platzieren

- Setzen Sie nun die Distanzbuchse in die Bohrung der Klappenverriegelung.



#### 13. Klappenverriegelung befestigen

- Abschließend wird die Schraube (M6x16) eingesetzt und festgezogen.

### Spannhaken nachspannen



#### 14. Spannhaken nachspannen

- Um den Spannhaken nachzuspannen, müssen Sie die Feststellmutter lösen und den Spannhaken nach unten drehen.



#### 15. Spannhaken nachspannen

- Anschließend müssen Sie die Feststellmutter direkt über dem Spannhaken platzieren.

## 6 Zu verwendende Brennstoffe

### ⚠️ WARNUNG

#### Lebensgefahr durch Explosion

Stichflamme

- ▶ Verwenden Sie auf gar keinen Fall leicht und hochentzündliche Flüssigkeiten wie Spiritus etc.
- ▶ Geben Sie niemals Brandbeschleuniger auf bereits angezündete, warme Pellets.

### ⚠️ VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch Entzünden den Flamme

Schwere Verbrennungen am gesamten Körper

- ▶ Eng anliegende Kleidung tragen.
- ▶ Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden.

## Brennstoff

- ▶ Verwenden Sie als Brennstoff ausschließlich Holzpellets der Klasse A1 und A2 für den Privathaushalt nach der europäischen Norm EN 14961-2.



### Was sind Holzpellets?

Holzpellets sind genormte, zylindrische Presslinge aus getrocknetem, naturbelassenem Restholz (Sägemehl, Hobelspäne, Waldrestholz) mit einem Durchmesser von ca. 6 mm. Sie werden ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln unter hohem Druck hergestellt und haben einen Heizwert von ca. 5 kWh/kg. Damit entspricht der Energiegehalt von einem Kilogramm Pellets ungefähr dem von einem halben Liter Heizöl.

- ▶ Es ist untersagt, andere Brennstoffe zu verwenden.
- ▶ Es ist verboten, Abfälle zu verbrennen.



### Tipp: Wahl der Pelletklasse

- ▶ Die Firma Häussler empfiehlt, die Holzpellets der Klasse A1 zu verwenden, da diese nach dem Verbrennen einen geringeren Aschegehalt aufweisen.

## 7 Inbetriebnahme / trockenheizen

- i** Bei der Inbetriebnahme eines Backofens muss dieser wie in der Bedienungsanleitung des Backofens erklärt, trocken geheizt werden. Bei diesem Trocknungsprozess wird das bei der Produktion des Backofens verwendete Wasser verdampft und somit eine gleichbleibende Backeigenschaft vom ersten Backprozess an erreicht.
- i** Wird dieser Prozess des Trockenheizens mit dem angebauten Brenner vorgenommen, gehen Sie bitte wie folgt vor: Rauchabzug geöffnet, Ofentüre ganz geschlossen.
- i** Durch die Steigerung der verbrannten Holzpellet-Menge wird die bereits erwähnte Feuchtigkeit aus dem Produktionsprozess schonend aus dem Backmuffel verdampft.

	Menge Holzpellet	
	HABO 4/6	HABO 6/8
1. Heizen 1. Tag	4 kg	4 kg
2. Heizen 2. Tag	6 kg	6 kg
3. Heizen 3. Tag	8 kg	9 kg

- i** Nach jedem Heizvorgang die Backofentür und den Rauchrohrabzug bis zum nächsten Tag vollständig geöffnet lassen.
- i** Das Einsteckthermometer kann während des Heizvorgangs mit Pellets – im Gegensatz zur Scheitholzbefuerung – im Ofen bleiben.

### Brennhilfsmittel

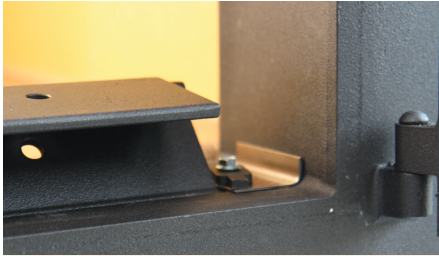
- Verwenden Sie als Brennhilfsmittel ausschließlich in Wachs getränkte Holzwickel, die giftfrei, geruchs- und geschmacksneutral ohne Rückstände verbrennen.



#### **Tipp: Optimales entzünden der Flamme**

- Mit dem Brandbeschleuniger HÄUSSLER Pelletstarter entzünden Sie die Flamme optimal.

## 8 Heizvorgang



### 1. Feuerklappe aufstellen

- Stellen Sie vor dem Heizvorgang die Feuerklappe auf.



### 2. Feuerklappe aufstellen

- Fixieren Sie die Feuerklappe durch das Eindrehen der Klappverriegelung.
- Schließen Sie die Holzbackofentür und lassen diese während des Heizvorganges geschlossen



### 3. Rauchabzug öffnen

- Öffnen Sie den Rauchabzug, indem Sie den Zug am vorgesehenen Messingknopf herausziehen. Lassen Sie den Knopf während des kompletten Heizvorganges geöffnet.



### 4. Eihängetür entnehmen

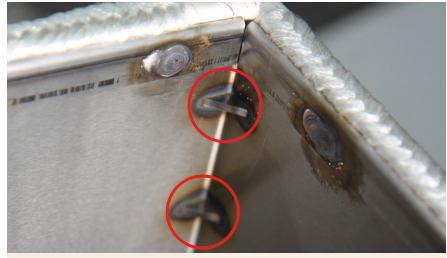
- Entnehmen Sie die Eihängetür des Pelletbrenners durch Anheben an den vorgesehenen Griffen.





### 5. Brennerkassette entnehmen

- Lösen Sie die Spannhaken und entnehmen Sie die Brennerkassette aus dem Brennergehäuse.
- Stellen Sie vor dem erneuten Befüllen sicher, dass die Brennerkassette von den Ascherückständen des vorherigen Abbrands gereinigt worden ist und der Rost sauber ist.



### 6. Befüllen der Kassette

- Befüllen Sie die Kassette je nach Holzbackofen mit der vorgeschriebenen maximalen Füllmenge.

HABO 4/6 untere Füllmenge (max. 11kg)  
HABO 6/8 obere Füllmenge (max. 13 kg)



### 7. Übergießen

- Setzen Sie die Brennerkassette bis zur Hälfte in die Aufhängung ein und geben Sie dann einen Schuss (ca. 20 - 30 ml) Pelletstarter über die Pellets.



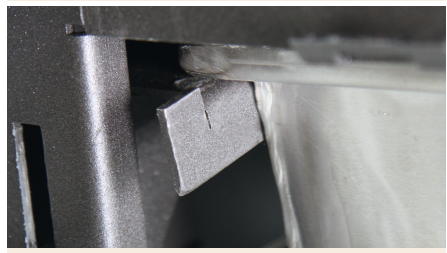
### 8. Holzwo llanzünder

- Zünden Sie einen Holzwo llanzünder an und geben diesen auf die Pellets. (Informationen zu den Brennhilfsmitteln finden Sie auf Seite 17.)



### 9. Brennerkassette einschieben

- Nachdem sich der Pelletstarter an der Oberfläche der Holzpellets entzündet hat, schieben Sie die Kassette auf den seitlichen Führungsschienen nach hinten.



### 10. Optimale Abdichtung

- Stellen Sie sicher, dass die Kassette an der vorgesehenen Einkerbung positioniert ist, um eine optimale Abdichtung der Kassette am Gehäuse zu erreichen.



### 11. Spannhaken spannen

- Hängen Sie dann den Spannhaken ein und drücken Sie die Hebel nach unten.



### 12. Vorhängetüre einhängen

- Hängen Sie die Vorhängetüre ein.

### 13.

- **Während des Abbrands ist die Ofentüre ganz geschlossen.**  
(Die erste Riegelraste ist nur für heizen mit Scheitholz)
- Es ist jederzeit möglich die Ofentüre zu öffnen um das Feuer bzw. den Backofen zu kontrollieren.
- Das Einsteckthermometer kann während des Heizvorgangs mit Pellets – im Gegensatz zur Scheitholzbefuerung – im Ofen bleiben.

### 15.

- Nachdem der Abbrand beendet ist und keine Flamme mehr im Backraum sichtbar ist, kann die Feuerklappe durch zurückdrehen der Verriegelung geschlossen werden.

### 17.

- Nachdem Sie nun den Abbrand beendet haben, lassen Sie den Backofen für ca. 15 Minuten abstehen. In dieser Zeit verteilt sich die in der Heizphase zugeführte Energie gleichmäßig im Backraum.

### 14.

- Auf Grund der sich verändernden Zugverhältnisse im Kamin, kann die Dauer des Abbrandes variieren. In den häufigsten Fällen dauert dieser ca. 2 Stunden.

### 16.

- In der Brennerkassette ist in dieser Phase noch ein restliches Glutbett vorhanden welches eine bläuliche Flamme erzeugt.

### 18.

- Nachdem das Glutbett in der Brennerkassette weitgehend abgebrannt ist **schließen Sie den Rauchabzug.**



**19.**

- Nach dem die Ausgleichsphase beendet ist, und sich die Temperatur am Einsteckthermometer eingependelt hat, können Sie mit dem Backen und Braten Ihrer vorbereiteten Backwaren beginnen.

**20.**

- Beachten Sie hierbei bitte die nachfolgend aufgeführten allgemeinen Einschieß-Temperaturen.

Einschießtemperatur	
370 °C	Fleischspieße, Steak
340 - 300°C	Pizza, Fladenbrote und Flammenkuchen.
330 - 320°C	Spanferkel
300°C	Schweinebraten, Biskuitroulade, Vollkornbrot
290°C	Roggenbrot
280°C	Weizen-,oder Dinkelbrot
270°C	Geflügel, Rind, Vollkorn-Seelen
240°C	Laugenbrezeln oder Weckle
230°C	Früchtebrot
220°C	Käsekuchen, Süße Hefeteige oder Kleingebäck
210°C	Biskuits
200°C	Blätterteig, Mürbeteige,Rührteige
80 °C	trocknen / dörren



### Tipp: Rezepte finden Sie in unseren Backbüchern

- für Brot, Kuchen und Feingebäck
- Fleisch aus dem Steinbackofen

## 9 Wissenswertes - Heiligkreuztaler Klosterbrot



### Zutaten

1400 g	Weizenmehl (Type 1050)	500 ml	Buttermilch
300 g	Dinkelmehl (Type 1150)	40 g	Öl
300 g	Roggenmehl (Type 630)	45 g	Hefe
40 g	Salz	300 g	geröstete Saaten (Sesam und Sonnenblumen)
1 Liter	Wasser		

### Zubereitung

Alle Zutaten in die Knetmaschine geben und ca. 10 Minuten zu einem glatten, aber nicht zu festen Teig kneten. Abgedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Gärprozess unterbrechen (Teig kurz durchkneten) und nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Teigportionen zu 850 g abwiegen, diese zu zwei Strängen formen. Die Stränge ineinander verschlingen und in die Ringform legen (die Ringform zuvor mehlen oder mit etwas Kleie oder Saaten ausstreuen). Dort nochmals 5-8 Minuten ruhen lassen. Den Teig aus der Ringform auf den Backschieber stürzen und einschießen.

### Backanleitung



Im Elektro-Steinbackofen bei 280° C Oberhitze und 180° C. Unterhitze. Nach dem Einschießen den Ofen ausschalten und bei fallender Hitze ca. 50 min backen.



Im Holzbackofen bei 280° C einschießen und ca. 50 min backen.



Im Haushaltsbackofen bei 250° C einschießen, nach 25 min auf 180° C zurückschalten und 25 min fertig backen.


## 10 Reinigen

### **VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile**

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- ▶ **Pelletbrenner erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.**
- ▶ **Geeignete Schutzhandschuhe tragen.**

 Restasche nur in vollständig ausgekühltem Zustand entsorgen.

- ▶ Entleeren Sie nach jeder Benutzung des Holzbackofens die Asche aus der Brennerkassette.
- ▶ Lassen Sie die Brennerkassette stets abkühlen, bevor Sie die Asche entleeren.
- ▶ Reinigen Sie nach jeder Benutzung die Brennerkassette, Rost und das Brennergehäuse.

## 11 Warten

- ▶ Kontrollieren Sie vor jedem Heizvorgang, dass die Dichtung vollständig auf der Brennerkassette anliegt.
- ▶ Überprüfen Sie vor jedem Heizvorgang die Beweglichkeit der Feuerklappe und dass die Bohrungen an der Feuerklappe frei sind.
- ▶ Achten Sie vor jedem Heizvorgang darauf, dass die Brennerkassette beim Spannen mit den Spannhaken sauber oben am Brenneraufsatz anliegt.

## 12 Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Keine Flamme sichtbar während der Abbrandzeit.	Feuerklappe geschlossen.	► Feuerklappe öffnen.
	Flamme erloschen.	► Brennerkassette vorsichtig öffnen und ggf. erneut anzünden.
Spannhaken lassen sich nicht sauber schließen.	Schnurdichtung liegt nicht sauber an der Kassette an.	► Dichtung richtig anbringen.
	Spannhaken besitzen zu große Spannkraft.	► Spannkraft reduzieren; Haken links herum drehen.
Brennerkassette wird beim Spannen nicht sauber an den Brenneraufsatz gepresst.	Spannhaken besitzen zu wenig Spannkraft.	► Spannkraft erhöhen; Haken rechts herum drehen.
	Spannhaken sind geschlossen.	► Spannhaken öffnen.
Brennerkassette lässt sich nicht herausnehmen.	Spannhaken sind geschlossen.	► Spannhaken öffnen.
Einhängetüre ist locker.	Einhängetüre ist oben oder unten nicht eingerastet.	► Einhängetüre abnehmen und erneut einhängen.
Zu geringe Flammenausbildung.	Isolierung zwischen Holzbackofen und Pelletbrenner fehlt.	► Pelletbrenner demonstrieren und mit Isolierung wieder montieren.
	Rost in der Brennerkassette nicht gereinigt.	► Brennerkassette säubern.
	Quarzsand fehlt im Bereich zwischen dem Brenneraufsatz und dem Schacht.	► Quarzsand nachfüllen siehe Kap. 5 Seite 12.
	Rauchabzug geschlossen.	► Rauchabzug öffnen.

Tab. 5: Störungen beheben

Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicrufnummer:

**+49 73 71/93 77-13**

## 13 Entsorgen

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

- Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



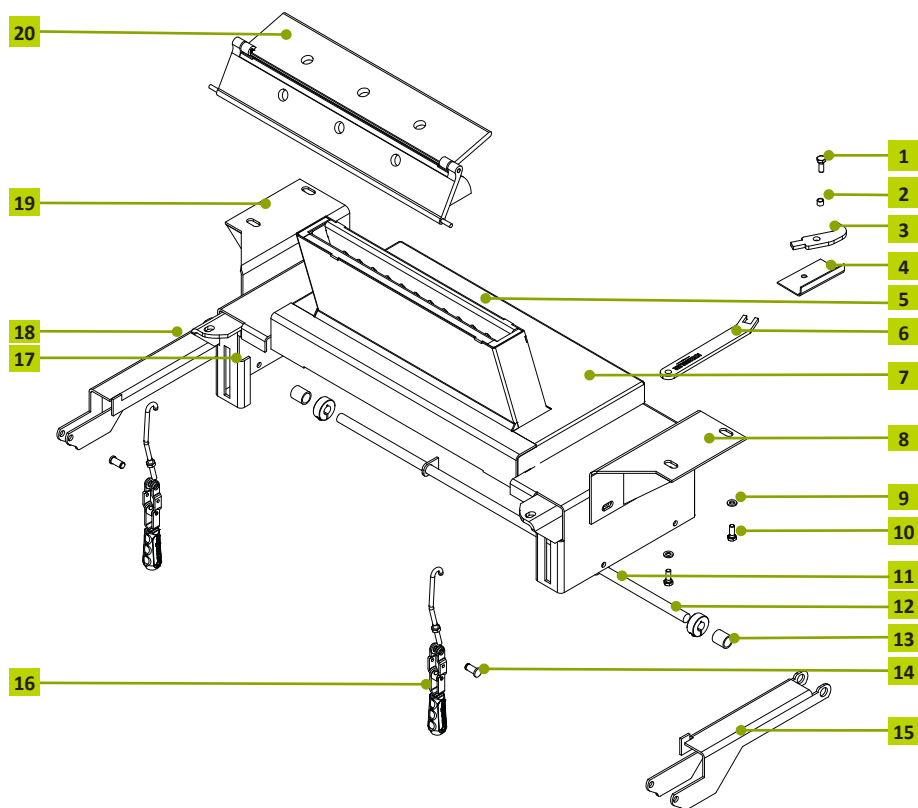
## 14 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten

### **WARNUNG**

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

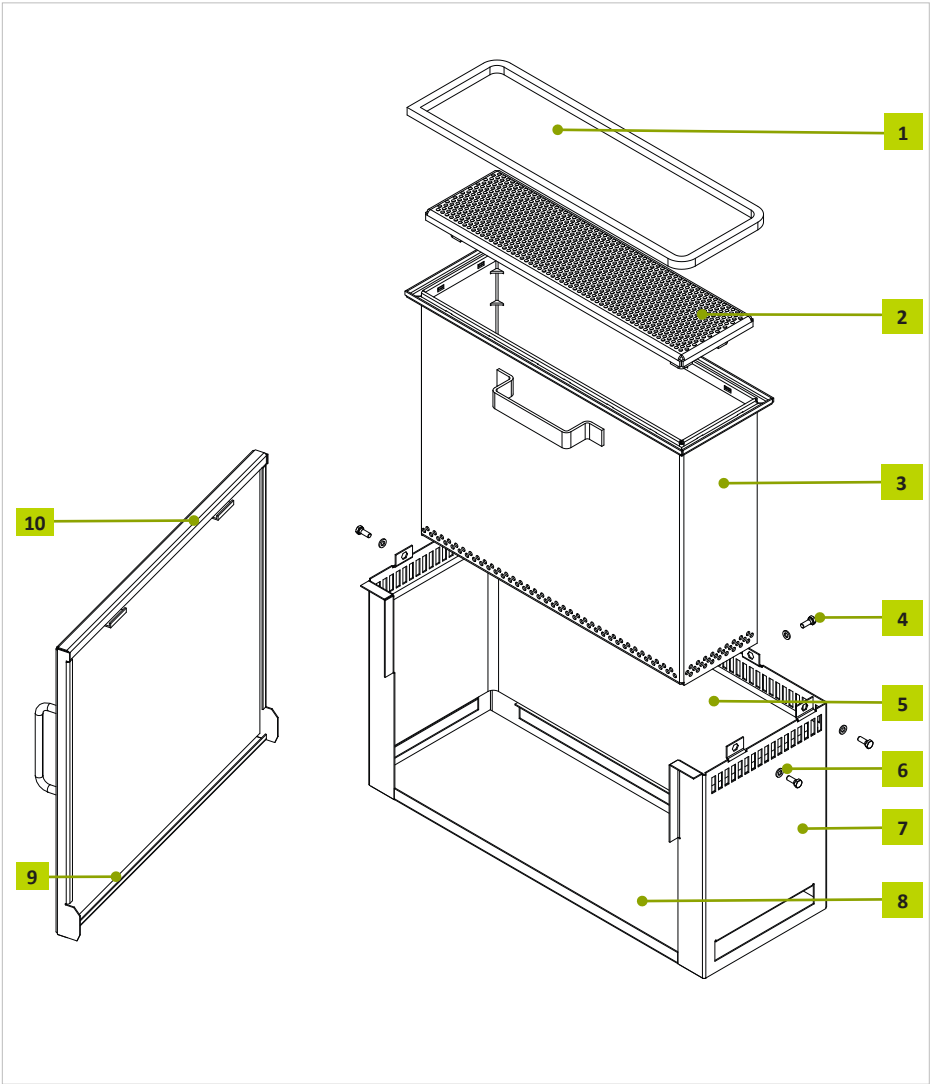
► **Keine selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.**

 Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.





Pos.-Nr.	Benennung
1	Schraube DIN6921 M6x16
2	Distanzbuchse
3	Klappenverriegelung
4	Abdeckblech
5	Isolierung Luftschacht oben
6	Klappenschlüssel
7	Aufsatzgehäuse
8	Aufhängung rechts
9	U-Scheibe DIN125 Ø 8,4mm
10	Schraube DIN933 M8x16
11	Welle
12	Klemmring
13	Distanzrohr
14	Bolzen
15	Auflagewinkel rechts
16	Spannhaken
17	Isolierung Aufsatzgehäuse
18	Auflagewinkel links
19	Aufhängung links
20	Feuerklappe



Pos.-Nr.	Benennung
1	Klemmring Dichtschnur 12x12
2	Brennerrost
3	Brennerkassette
4	Schraube M6x16 DIN 933
5	Isolierung Gehäuseblech
6	ScheibeØ 6,4 DIN125
7	Gehäuseblech
8	Isolierung Gehäuseblech unten
9	Isolierung Einhängetür
10	Einhängetür

## 15 Zubehör

### Swissflame Feueranzünder



In Wachs getränkte Holzwoolwickel. Für Holzbacköfen, Kachelöfen, Holz-Küchenherde, Kamin, Grill. Brenndauer 8-10 Minuten. Verbrennt giftfrei, geruchs- und geschmacksneutral ohne Rückstände. Unbegrenzt haltbar. 600 g / Inhalt ca. 50 Stück.

Artikelnummer: 2/201808

### Häussler Pelletstarter



Unser Pelletstarter wird aus 100 % pflanzlichen Rohstoffen gewonnen. Er ist paraffinfrei und verbrennt ruß- und rückstandsfrei. Auf Duft- und Farbstoffe wurde bewusst verzichtet.

Artikelnummer: 2/301011

### Holzpellets



Unsere Holzpellets bestehen aus getrocknetem, naturbelassenem Holz und werden ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln hergestellt. Die Güteklasse A1 garantiert einen sauberen Abbrand und einen geringen Ascherückstand.

Inhalt	Artikelnummer	
9kg	3/302447	5,90
15kg	3/302442	8,90

Dieses und weiteres Zubehör finden Sie unter <http://shop.backdorf.de> und in den Katalogen der Firma Häussler

## 16 Garantie

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

### Garantie-Leistungen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

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

#### Von der Garantie ausgenommen sind

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

#### Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie

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

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

### Leistung nach Garantiezeit

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

#### Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-13

Als weitere Grundlage gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen. Erfüllungsort und Gerichtstand 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 90 Mitarbeitern und haben unseren Firmensitz im oberschwäbischen Heiligkreuztal. Hier produzieren wir unsere Geräte, wie beispielsweise unsere Holzbacköfen, selbst.

Besuchen Sie uns doch einmal in unserem Backdorf! So nennen wir liebevoll unsere Ausstellungs- und Verkaufsräume. Sie laden zum Verweilen ein und Sie können Ihre Wunschgeräte hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter, beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Steinbacköfen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen usw. im täglichen Einsatz. Ganzjährig bieten wir auch zahlreiche Back- und Nudelvorführungen an. Sie werden sehen, ein Besuch lohnt sich immer.

Besuchen Sie unser Backdorf auch online unter [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)



## Unser Service für Sie

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

## Außerdem bieten wir Ihnen

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

## Anreise ins Backdorf



## Mit dem Zug oder Flugzeug

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

# HÄUSSLER

Karl-Heinz Häussler GmbH  
Nussbaumweg 1  
D-88499 Heiligkreuztal  
Telefon +49 73 71/93 77-0  
Telefax + 49 73 71/93 77-40  
E-Mail: [info@backdorf.de](mailto:info@backdorf.de)

Ausgabe: 14.05.2025