

Betriebsanleitung Elektro-Steinbackofen PRIMUS

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 |
| Gerät aufstellen | 11 |
| Gerät erstmalig reinigen | 11 |
| Gerät anschließen | 11 |
| Trockenheizen | 11 |
| 5. Primus – Backofen als Einbaugerät | 12 |
| Lieferumfang „Einbaublende“ | 12 |
| Vorbereitung für den Einbau | 13 |
| Elektroanschluss | 14 |
| Bildanleitung Einbaublende montieren | 14 |
| 6. Backen/Braten mit dem Primus | 16 |
| Vor der Inbetriebnahme | 16 |
| Inbetriebnahme | 16 |
| Bedienblende | 16 |
| Timer | 17 |
| Backzeitüberwachung | 17 |
| Restwärmeanzeige | 18 |
| Störmeldungen | 18 |
| Tageszeit stellen | 18 |
| Ober- und Unterhitze | 18 |
| Temperaturveränderung | 19 |
| Vor dem ersten Backen | 19 |
| Ofen vorheizen | 19 |
| Der Primus als Bratofen | 20 |

| | |
|--|-----------|
| 7. Wissenswertes..... | 21 |
| Brot-Rezept | 21 |
| Allgemeine Temperatureinstellungen | 23 |
| Temperatureinstellungen / Rezepte | 23 |
| Temperatureinstellungen Braten | 24 |
| Rinder- oder Schweinebraten (ca. 1,5 kg Stücke Fleisch mit Knochen)..... | 24 |
| 8. Reinigen..... | 25 |
| Türausbau | 26 |
| Türinnenglas demontieren | 27 |
| Was wenn das Türinnenglas sich nicht entfernen lässt? | 28 |
| 9. Wartung | 29 |
| Birne wechseln | 29 |
| 10. Störungen beheben | 30 |
| Hinweis zu Schamottesteinen..... | 32 |
| 11. Entsorgen | 33 |
| 12. Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten..... | 33 |
| Schaltpläne | 33 |
| Schaltplan 230 V | 34 |
| Schaltplan 400 V | 35 |
| Schaltplan 240 V | 36 |
| Schaltplan USA..... | 37 |
| Mainboard | 38 |
| Teilelisten..... | 39 |
| 13. Zubehör | 45 |
| 14. EG-Konformitätserklärung..... | 46 |
| 15. Garantie..... | 48 |
| Garantie-Leistungen | 48 |
| Leistung nach Garantiezeit | 49 |

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 PRIMUS ist ausschließlich zum Backen, Braten, Auftauen, Garen, Einkochen, Trocknen und Grillen von Lebensmitteln 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

Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

- ▶ Gerät bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker nicht in Betrieb nehmen und beschädigte Teile nicht berühren.
- ▶ Fachpersonal bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker kontaktieren.
- ▶ Gehäuse nur bei gezogenem Netzstecker öffnen.
- ▶ Instandhaltungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.

- ▶ Stellen Sie sicher, dass im unmittelbaren hinteren Bereich eine mit 16 A separat abgesicherte 230 V Steckdose mit einer extra Leitung und einem Leiterquerschnitt von 2,5 mm² vorhanden ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass im unmittelbaren hinteren Bereich eine mit 16 A separat abgesicherte 400 V Steckdose mit einer extra Leitung vorhanden ist.
- ▶ 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.
- ▶ Bei der Durchführung von Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Gerät vollständig vom Netz getrennt sein.

⚠ Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht

- ▶ Gerät vorsichtig transportieren, aufgrund des hohen Gewichts.
- ▶ Vor dem Anheben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.
- ▶ Gerät vorsichtig und nur zu zweit anheben.
- ▶ Gerät nur auf standsicherem Untergrund aufstellen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

- ▶ 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 Ofens.
- ▶ Ofen erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.
- ▶ Nur hitzebeständige Schüsseln, Töpfe, Deckel oder Pfannen verwenden und darauf achten, dass diese keine Plastikgriffe haben.
- ▶ Verwenden Sie Backhandschuhe als Hitzeschutz beim Hantieren mit heißen Pfannen, Backformen oder heißem Backgut.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Backmuffel nicht mit chemischen Reinigungsmitteln reinigen.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Verwendung

- ▶ Kochen Sie keine Dosen im Backofen ein. Es könnte ein Überdruck entstehen und die Dosen können platzen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen.

- ▶ 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.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäßen Transport

- ▶ Gerät möglichst stoß- und erschütterungsfrei transportieren.
- ▶ Backofen keinesfalls am Türgriff heben.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Inbetriebnahme

- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die elektrischen Anschlussdaten auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch einen Fachmann prüfen.

⚠ Brandgefahr durch brennbare Teile auf dem Backofen

- ▶ Keine brennbaren Teile auf den Backofen legen, kleben oder stellen.

⚠ Brandgefahr durch heiße Öle und Fette

- ▶ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese können sich bei Überhitzung entzünden.

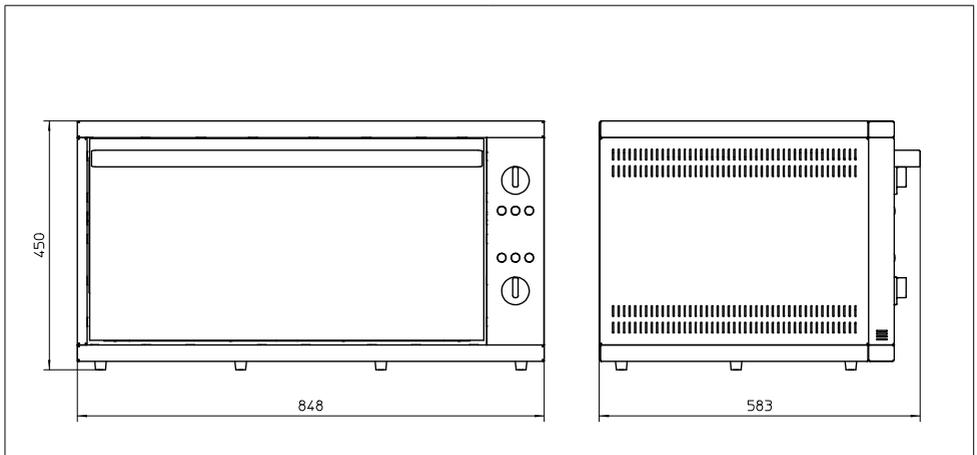
3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

Wie alle unsere Elektro-Steinbacköfen ist auch der Primus innen komplett mit Schamottesteinen ausgemauert und backt knusprig und saftig wie aus dem Holzbackofen, denn das Prinzip der ruhenden Strahlungswärme ist auch hier Ihr Garant für beste Qualität! Mit seiner Backfläche von 61 x 41 cm backen Sie im Primus bis zu 5 kg Brot oder 20 – 25 Brötchen oder 15 Brezeln, 2 Zöpfe oder bis zu 5 kg Fleisch und noch vieles mehr!

Ober- und Unterhitze sind getrennt regelbar von 50 °C bis 320 °C. Mit Zeitschaltuhr zum Vorwählen des Aufheiz-Beginns, sowie einem akustischen Signal zum Ende der Backzeit. Nach der Aufheizzeit von 1 ¼ Stunden sind die Steinplatten heiß und Sie backen über mehrere Stunden hinweg: Erst Pizzen oder Steak, anschließend Brot, dann Kuchen oder Zopf und mit der restlichen Wärme noch feines Gebäck. Ein starker Partner für Ihre Küche!

Technische Daten

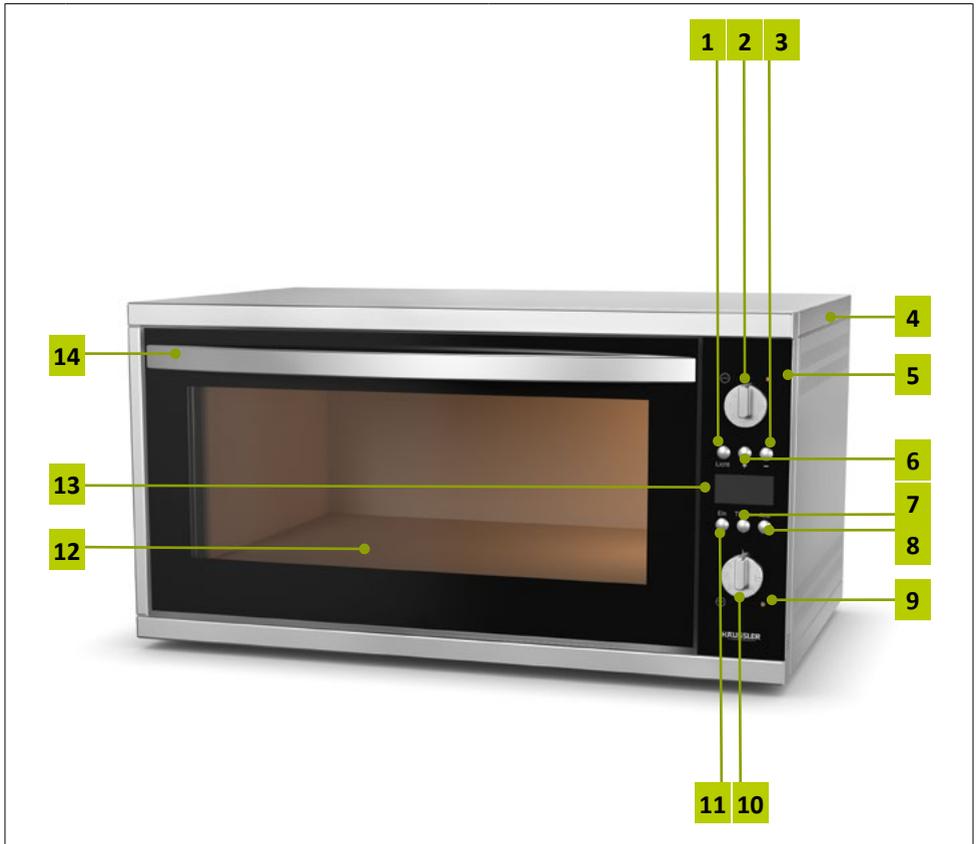


| Benennung | Wert |
|------------------|--|
| Fassungsvermögen | 5 kg Brot (6 Brote à 750 g) oder 20 – 25 Brötchen, 12 – 15 Brezeln oder 5 kg Fleisch |
| Backfläche B x T | 61 x 41 cm |
| Backraumhöhe | 23 cm |

| | |
|---------------------------|---|
| Temperaturbereich | 50 bis 320 °C Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar |
| Beheizungsart | Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt |
| Zeitschaltuhr | Digitale Timerfunktion |
| Aufstellungsmöglichkeiten | Freistehend oder Einbau in einen 90 cm Einbauschränk (Nischenmaß Küchenschrank B x H: 86 x 47,5 cm) |
| Ofenabmessungen B x T x H | 84,8 x 58 x 45 cm |
| Gewicht | 94 kg (103 kg mit Verpackung) |
| Anschlusswert | 230 V / 3,4 kW 400 V / 4,5 kW |
| Anschlusskabel | 230 V: 2,5 m lang, Schuko-Stecker 400 V: 2,5 m lang, CEE-16A-Stecker |

Tab. 2: Technische Daten

4. Lieferumfang



| Nr. | Bezeichnung | Nr. | Bezeichnung |
|-----|---------------------------|-----|----------------------------|
| 1 | „Licht“ | 8 | „Aus“ |
| 2 | Thermostat Oberhitze | 9 | Unterhitze Zustandsmeldung |
| 3 | „-“ | 10 | Thermostat Unterhitze |
| 4 | Gehäuse | 11 | „Ein“ |
| 5 | Oberhitze Zustandsmeldung | 12 | Backraum |
| 6 | „+“ | 13 | Display |
| 7 | „Timer“ | 14 | Türe |

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Vollständigkeit.
- ▶ Stellen Sie den Steinbackofen auf einen waagerechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.
- ▶ 230 V: Stellen Sie sicher, dass im unmittelbaren hinteren Bereich eine mit 16 A separat abgesicherte 230 V Steckdose mit einer extra Leitung und einem Leiterquerschnitt von 2,5 mm² vorhanden ist.
- ▶ 400 V: Stellen Sie sicher, dass im unmittelbaren hinteren Bereich eine mit 16 A separat abgesicherte 400 V Steckdose mit einer extra Leitung vorhanden ist.

Gerät erstmalig reinigen

- i Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit dem Backgut in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden.
- ▶ Reinigen Sie die Teile, wie in Kapitel 8 „Reinigen“ beschrieben.

Gerät anschließen

- ▶ Betreiben Sie den Primus nur in trockenen und geschlossenen Räumen.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- i Achten Sie darauf dass die Steckdose (230 V oder 400 V) eine separate Leitung ist, welche mit 16 A abgesichert ist.
- ▶ Achten Sie auf einen Mindestabstand von 5 cm zu anderen Einrichtungen oder Gegenständen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

Trockenheizen

- ▶ Heizen Sie die Backmuffel durch rechtsdrehen der Thermostatknäbel auf 250 °C Oberhitze und 250 °C Unterhitze auf.
- ▶ Öffnen Sie nach ca. 1 Stunde die Ofentüre.
- ▶ Schalten Sie nach ca. 2 Stunden das Gerät aus. Drehen Sie dazu den Knäbel zurück auf die Nullstellung.
- i Die Türe muss geöffnet bleiben, damit die Restfeuchtigkeit der Schamottesteine und der Neugeruch beim Abkühlvorgang vollständig entweichen kann.

5. Primus – Backofen als Einbaugerät

Lieferumfang „Einbaublende“

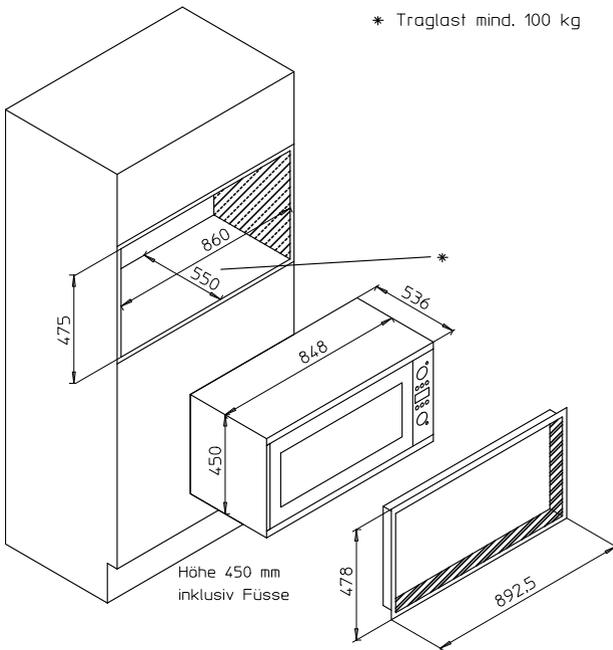


| Nr. | Bezeichnung | Nr. | Bezeichnung |
|-----|------------------|-----|----------------|
| 1 | Unterlegscheiben | 4 | Haltewinkel |
| 2 | Inbusschlüssel | 5 | Inbusschrauben |
| 3 | Einbaurahmen | | |

Tab. 4: Lieferumfang „Einbaublende“

Vorbereitung für den Einbau

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe der Bedienungsanleitung PRIMUS, Tab. 4 „Lieferumfang Einbaublende“ auf Seite 12 auf Vollständigkeit.
- ▶ 230 V: Stellen Sie sicher, dass im unmittelbaren hinteren Bereich eine mit 16 A separat abgesicherte 230 V Steckdose mit einer extra Leitung und einem Leiterquerschnitt von 2,5 mm² vorhanden ist.
- ▶ 400 V: Stellen Sie sicher, dass im unmittelbaren hinteren Bereich eine mit 16 A separat abgesicherte 400 V Steckdose mit einer extra Leitung vorhanden ist
- ▣ Eine Platzierung in Arbeitshöhe ist wegen der Handhabung am günstigsten.
- ▶ Prüfen Sie vor dem Einbau die lichten Maße des vorbereiteten Schrankausschnittes und die mögliche Traglast des Schrankbodens.



- ▣ Um die entstehende Stauwärme bei einem Einbaugerät abtransportieren zu können, muss bei einem Geräteeinbau in einen Schrank für Luftzirkulation gesorgt werden.
- ▶ Entfernen Sie vor dem Einbau die Schrankrückwand, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- ▶ Entfernen Sie die Schranktüre des vorgesehenen Einbauschranks.
- ▶ Achten Sie auf einen stabilen Unterbau. Versetzen Sie dazu zum Beispiel einen Zwischenboden.

Elektroanschluss

- ▶ Schalten Sie die Netzanschlussdose spannungsfrei und schließen Sie das Gerät nach den örtlich geltenden Vorschriften an das Energienetz an.
- ▶ Führen Sie den Anschluss des Gerätes als Festanschluss aus.
- i Bei der Elektroinstallation sind die örtlichen Vorschriften zu beachten. Die jeweiligen Absicherungen der von Ihnen gewählten Steckdosen müssen gewährleistet sein.
- i Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einem qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden, der die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- i Der Anschluss des Gerätes darf nur an eine nach der VDE 0100 ausgeführte Elektroanlage erfolgen.
- i Bei einem Festanschluss muss installationseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein, z. B.: LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- i Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE in seiner Leitlinie DIN VDE 0100 Teil 739 dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30mA (DIN VDE 0664) vorzuschalten.
- ▶ Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild, auf der Rückseite des Backofens. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Bildanleitung Einbaublende montieren

- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund.



1. Spannschraube lösen

- ▶ Lösen Sie an der Unterseite (rechts) die Spannschrauben.
- ▶ Schrauben Sie diese **nicht** komplett heraus.



2. Rahmen aufschieben

- ▶ Schieben Sie den Einbaurahmen über das Gerät.



3. Vorbereiten Haltewinkel

- ▶ Legen Sie die Haltewinkel über die Gegenmutter und schrauben Sie die Inbusschraube in die Gegenmutter etwas ein.



4. Verklemmen und Festschrauben

- ▶ Schieben Sie die Haltewinkel und die Einbaublende so über den Ofen, dass der Haltewinkel in die Blechstöße rutscht.
- ▶ Schrauben Sie die Spannschraube wieder fest.
- ▶ Ziehen Sie die Inbusschrauben fest.



5. Korrekter Sitz

- ▶ Achten Sie darauf das die Einbaublende richtig sitzt und die Lüftungsschlitze freibleiben.

- ▶ Schieben Sie den Backofen vollständig in die Öffnung des Küchenschrankes.

6. Backen/Braten mit dem Primus

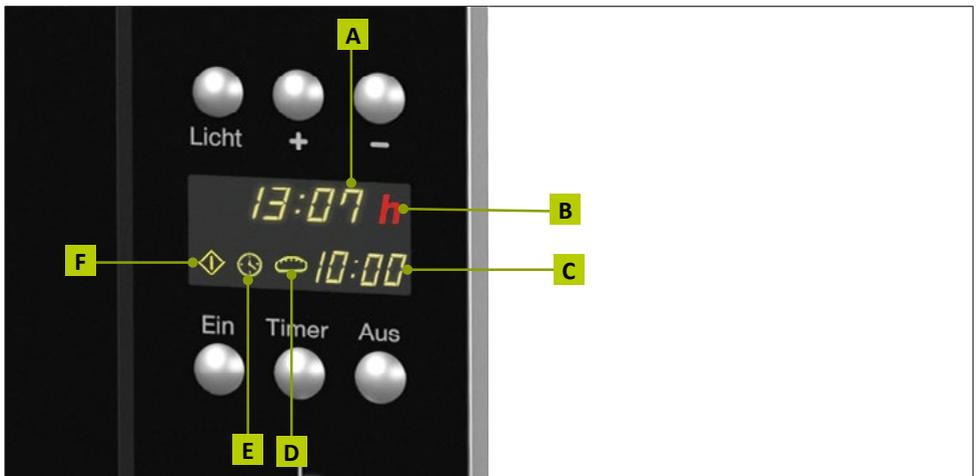
Vor der Inbetriebnahme

- ▶ Entnehmen Sie den Einstellkarton aus der Backmuffel.
- ▶ Prüfen Sie, dass sich keine Kunststoffverpackungen oder Informationspapiere mehr im Ofen befinden.

Inbetriebnahme

- ▶ Stecken Sie den Ofen ein oder schalten Sie die Sicherungen ein.
- Beim Anlegen der Spannung macht der Backofen als erstes einen LED-Anzeigentest und prüft alle Signale, Summer und Leuchtmelder, indem er sie alle gleichzeitig für ca. 2 Sekunden ansteuert
- ▶ Tageszeit nach erfolgtem LED-Anzeigentest einstellen.

Bedienblende



| Nr. | Bezeichnung | Nr. | Bezeichnung |
|----------|--|----------|----------------|
| A | Tageszeit | D | Backzeit |
| B | Restwärmeanzeige | E | Timer-Funktion |
| C | Funktionsanzeige: Timer, Backzeit, Störmeldungen | F | Netz |

Tab. 5: Bedienblende

Timer

- i Über die Timer-Funktion besteht die Möglichkeit, den Backofen mit einer voreingestellten Zeit zu starten.

Vorheizen mit dem Timer

- i Über die Timerfunktion kann der **Beginn der Vorheizzeit** festgelegt werden. Dadurch ist es möglich, den Ofen so einzustellen, dass er zu einer gewünschten Zeit backbereit ist.

Timer stellen/aktivieren

- ▶ Die Taste „TIMER“ **7** für ca. 3 – 5 Sekunden betätigen. Nun beginnt in der Anzeige der Position **E** Funktionsanzeige, die Stundenanzeige **C** zu blinken
- ▶ Stundenanzeige: Mit den Tasten „+“ **6** und „-“ **3** einstellen und mit der Taste „TIMER“ **7** bestätigen.
- ▶ Minutenanzeige: Mit den Tasten „+“ **6** und „-“ **3** einstellen und mit der Taste „TIMER“ **7** bestätigen.
- i Wenn Sie an dieser Stelle für 5 Sekunden keine Taste betätigen, wird der eingestellte Wert automatisch übernommen.
- i Der Timer wird über die Taste „TIMER“ **7** aktiviert. Bei aktiviertem Timer ist im Display das Symbol des Timer **E** und jeweils eingestellte Startzeit **C** des Backofens zu sehen.

Backzeitüberwachung

- i Um den Backprozess besser überwachen zu können, besteht die Möglichkeit, einen Wecker zu aktivieren. Nach Ablauf der vorgewählten Backzeit wird ein Signalton ausgesendet und die Anzeige beginnt zu blinken.
- ▶ Ist der Ofen ausgeschaltet, muss die Taste „TIMER“ **7** 2x hintereinander betätigt werden um die Backzeit zu aktivieren.
- ▶ Ist der Ofen eingeschaltet (Ofen heizt), so muss die Taste „TIMER“ **7** nur 1x betätigt werden
- ▶ Die Backzeit kann nun über die Tasten „+“ **6** und „-“ **3** von 1 Minute bis zu 2 Stunden variiert werden.
- ▶ Quittieren Sie dieses Signal.
- i Die Signalisierung des Backzeitendes kann entweder mit der Taste „TIMER“ **7** oder durch öffnen der Ofentür quittiert werden. Der Ablauf der Backzeit kann jederzeit durch betätigen der Taste „TIMER“ **7** beendet werden.

- i** Nach dem ersten Einschalten des Ofens oder nach einem Netzspannungsausfall beträgt die Backzeit standardmäßig 5 Minuten. Wird der Wert der Backzeit verändert, so bleibt dieser neu eingestellte Wert bis zum nächsten Aktivieren der Backzeit erhalten.

Restwärmanzeige

Wird das Gerät ausgeschaltet, signalisiert der Backofen im Display eine anstehende Restwärme. Die Restwärmanzeige **B** ist immer aktiv wenn die Temperatur am/im Ofen 65 °C überstiegen hat. Sie erlischt erst wenn die Temperatur wieder unter 60 °C gefallen ist. An die Restwärme ist ein Gehäuselüfter gekoppelt. Der Lüfter läuft solange noch Restwärme vorhanden ist, auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

Störmeldungen

- i** Eventuell auftretende Störungen werden von der Steuerung alphanumerisch dargestellt.
- ▶ Beachten Sie hierzu die im Kapitel 10 „Störungen beheben“, aufgeführten Hinweise.
- ▶ Setzen Sie sich mit dem Kundendienst der Firma Häussler oder einem Fachmann in Ihrer Nähe in Verbindung.

Tageszeit stellen

- ▶ Die Taste „AUS“ **8** für ca. 5 Sekunden betätigen. Nun beginnt in der Anzeige Tageszeit **A**, die Stundenanzeige zu blinken.
- ▶ Stundenanzeige: Mit den Tasten „+“ **6** und „-“ **3** einstellen und mit der Taste „AUS“ **8** bestätigen.
- ▶ Minutenanzeige: Mit den Tasten „+“ **6** und „-“ **3** einstellen und mit der Taste „AUS“ **8** bestätigen.
- i** Wenn Sie an dieser Stelle für 5 Sekunden keine Taste betätigen wird der eingestellte Wert automatisch übernommen.

Ober- und Unterhitze

- ▶ Stellen Sie die 2 Thermostate **2**, **10** auf die gewünschten Temperaturen ein.
- i** Zur Identifikation der Teile siehe Lieferumfang in Kapitel 4.
- i** Während des Backvorgangs werden über die zwei orangefarbenen Zustandsmeldungen **5**, **9** die Zustände der Ober- und Unterhitzebackplatten angezeigt.

Temperaturveränderung

- i Nach dem Aufheizprozess schalten die Thermostate selbstständig ab. Beim anschließenden „Abstehen“ verteilt sich die Hitze im Backraum und in den gesamten Steinflächen gleichmäßig, wodurch es zu einem Temperaturanstieg von 30 – 50 °C kommt.
- i Diesen Temperaturanstieg können Sie mit Hilfe der Kontrollleuchten **5**, **9** von Ober- bzw. Unterhitze beobachten. Wenn Sie den Thermostatkebel **2**, **10** drehen, werden die Kontrollleuchten **5**, **9** erst bei der erhöhten Temperatur wieder erlöschen.

Vor dem ersten Backen

- i Grundvoraussetzung für ein gleichbleibend gutes und gleichmäßiges Backergebnis ist, dass keine Restfeuchtigkeit enthalten ist.
 - ▶ Bevor Sie zum ersten Mal backen, heizen Sie die Backmuffel trocken.
- i Durch das „Trockenheizen“ verdampft die restliche im Schamottestein verbliebene Feuchtigkeit, welche bei der Herstellung des Naturproduktes zurückbleibt.
- i Bei der Inbetriebnahme des Geräts entsteht ein Neugeruch. Dieser ist nicht zu vermeiden. Er entsteht außerhalb des Backofenraumes und wird nach mehrfachem Benutzen des Ofens verschwinden.
- i Schalten Sie den Backofen ein **11**.
 - ▶ Heizen Sie den Ofen (Ober- **2** und Unterhitze **10**) auf ca. 250 °C auf.
 - ▶ Nach ca. 1 Stunde die Ofentüre **14** öffnen und geöffnet lassen.
 - ▶ Nach ca. 2 Stunden kann das Gerät wieder ausgeschaltet werden **8**.
 - ▶ Türe **14** geöffnet lassen bis der Ofen ausgekühlt ist.

Ofen vorheizen

- ▶ Stellen Sie die Ober- und Unterhitze auf die gewünschte Temperatur ein. Nach 2 Stunden ist der Ofen aufgeheizt und ausgeglichen, das heißt, die Wärme hat sich gleichmäßig im Stein verteilt.
- ▶ Geben Sie danach z.B. das Brot in den Ofen und drehen die Thermostate für die Ober- und Unterhitze auf 0.
- i Der Backvorgang erfolgt stromlos. Das Brot wird, wie beim Holzbackofen, auf schonende Weise durch die Speicherwärme der Schamotteplatten bei fallender Hitze gebacken.

Der Primus als Bratofen

- i Der Primus-Elektro-Steinbackofen eignet sich auch sehr gut zum Braten von Fleisch, Geflügel und Spanferkel.
- ▶ Verwenden Sie beim Braten passende Pfannen und Kasserollen.
- i Sie können alle haushaltsüblichen Bräter aus Edelstahl, Guss oder emaillierte Töpfe verwenden.



Tipp: Passende Pfannen und Kasserollen

Mit den Pfannen und Kasserollen von HÄUSSLER garen Sie Ihren Braten optimal.

7. Wissenswertes

Brot-Rezept



Schwaben Laib

Zutaten für 4 Brote à 850 g:

Weizenvorteig:

| | |
|-------|----------------|
| 290 g | Weizenmehl 550 |
| 290 g | Wasser |
| 7 g | Hefe |

Roggensauerteig

(Einstufenführung):

| | |
|-------|-----------------|
| 290 g | Roggenmehl 1150 |
| 290 g | Wasser |
| 30 g | Anstellgut |

Hauptteig:

| | |
|--------|--------------------|
| 587 g | Weizenvorteig |
| 580 g | Roggensauerteig |
| 1050 g | Weizenmehl 1050 |
| 290 g | Roggenmehl 1150 |
| 40 g | Salz (2 %) |
| 10 g | Hefe (0,5 %) |
| 290 g | Buttermilch (15 %) |
| 570 g | Wasser |

3.417 g Gesamtteig

Zubereitung:

Weizenvorteig:

Zunächst die Zutaten für den Weizenvorteig vermengen und 4 – 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach kann er bis zu 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Roggensauerteig:

Anschließend die Zutaten für den Roggensauerteig verrühren und bei Raumtemperatur 16 – 18 Stunden ruhen lassen.

Hauptteig:

Den Weizenvorteig mit dem Roggensauerteig und den restlichen Zutaten für den Hauptteig vermengen und in der Teigmelmaschine zu einem homogenen Teig kneten.

Knetzeiten

| | |
|------------------|-------------------|
| 1-Gang Maschine: | 13 Minuten |
| 2-Gang Maschine: | 8 Minuten langsam |
| | 5 Minuten schnell |
| NOVA: | 8 Minuten Stufe 2 |
| | 7 Minuten Stufe 4 |

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Variante 1: Den Teig 90 Minuten ruhen lassen und anschließend 4 lange Kipfe formen (je 850 g), in Gärkörbchen gehen und ruhen lassen. Nach weiteren 30 Minuten Ruhezeit einschießen und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 55 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280 °C,
Unterhitze 190 °C.
Backzeit: 55 Minuten
Ofen nach dem einschießen
auschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 240 °C einschießen und
nach 10 Minuten auf 210 °C
zurückschalten.
Danach Backzeit: 45 Minuten

Variante 2: Den Teig 45 Minuten ruhen lassen und anschließend für etwa 15 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach 4 lange Kipfe formen (je 850 g), in Gärkörbchen gehen und ruhen lassen. Nach weiteren 60 Minuten Ruhezeit einschießen und backen.



- i Zwischen den einzelnen Backgängen sollte die Tür **14** des Ofens etwa 10 Minuten geöffnet werden und danach weitere 5 Minuten bei geschlossener Tür **14** abstehen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Allgemeine Temperatureinstellungen

| Gebäckart | Oberhitze | Unterhitze |
|----------------------------------|------------|------------|
| Weizen-, Dinkel- oder Bauernbrot | ca. 280 °C | ca. 190 °C |
| Roggenbrot | ca. 290 °C | ca. 200 °C |
| Vollkornbrot | ca. 280 °C | ca. 190 °C |
| Brötchen | ca. 280 °C | ca. 180 °C |
| Pizza, Fladenbrote, Flammkuchen | ca. 320 °C | ca. 235 °C |
| → Ofen anlassen | | |
| Süße Hefeteige und Kleingebäck | ca. 210 °C | ca. 130 °C |
| Rührteige | ca. 210 °C | ca. 130 °C |
| Biskuits | ca. 210 °C | ca. 130 °C |
| Mürbteig | ca. 210 °C | ca. 130 °C |
| Blätterteig | ca. 240 °C | ca. 150 °C |

Tab. 6: Allgemeine Temperatureinstellungen

Temperatureinstellungen / Rezepte

| Gebäckart | Oberhitze | Unterhitze | Backzeit |
|-------------------------------|-----------|------------|--------------|
| 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 | 210 °C | 130 °C | 60 Min. |
| Hefezopf | 220 °C | 130 °C | 45 – 50 Min. |
| Zwetschgenkuchen mit Hefeteig | 210 °C | 130 °C | 35 Min. |
| Vollkorn-Bienenstich | 210 °C | 130 °C | 25 Min. |
| Hefe Schneckenudeln | 220 °C | 130 °C | 20 Min. |
| Fein gerührter Gugelhupf | 210 °C | 130 °C | 45 – 60 Min. |
| Buchweizentorte | 200 °C | 110 °C | 40 Min. |
| Biskuitrolle | 300 °C | 200 °C | 3 – 4 Min. |

| | | | |
|---------------------------|--------|--------|--------------|
| Biskuit | 210 °C | 130 °C | 40 Min. |
| Apfelkuchen mit Quarkguss | 210 °C | 130 °C | 40 Min. |
| Quarkstollen | 180 °C | 120 °C | 50 – 60 Min. |
| Früchtebrot | 230 °C | 140 °C | 60 – 90 Min. |
| Laugenbrezeln oder Weckle | 260 °C | 170 °C | 15 Min. |
| Käsegebäck | 200 °C | 140 °C | 10 Min. |
| Vollkron-Seelen | 280 °C | 180 °C | 15 Min. |

Tab. 7: Temperatureinstellungen Rezepte

Temperatureinstellungen Braten

| | Oberhitze | Unterhitze | Backzeit |
|------------------------------------|-----------|------------|----------------|
| Spanferkelhälfte | 280 °C | 200 °C | 2,5 – 3,5 Std. |
| Geflügel | 250 °C | 180 °C | 1,5 – 2,5 Std. |
| Rinder- oder Schweinebraten (2 kg) | 260 °C | 180 °C | 2 Std. |

Tab. 8: Temperatureinstellungen Braten

 Bitte Beachten Sie, dass die Backzeiten nur ca.-Werte sind und daher abweichen können!

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

Das Fleisch 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 Minuten den Braten wenden. Nach weiteren 20 – 30 Minuten 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.

8. Reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- ▶ Türglas erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.
- ▶ Türglas erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

- ▶ Gerät nicht im heißen Zustand reinigen.
- ▶ Gerät abkühlen lassen.

- i Sauberkeit ist eine Voraussetzung für hygienisches Backen. Eine regelmäßige Reinigung ist wichtig.
- i Das Türglas darf nur in kaltem Zustand gesäubert werden. Verwenden Sie klares Wasser mit haushaltsüblichem Reinigungsmittel.
- i Die Türinnenseite kann, zur leichteren Säuberung, mit einem Spezialreinigungsmittel behandelt werden.



Tipp: Spezialreinigungsmittel

Mit dem Grill- und Backofen-Reiniger von HÄUSSLER reinigen Sie mühelos und gründlich die Türen Ihres Steinbackofens.

Art-Nr.: 302396

- i Verwenden Sie keine Scheuermittel und keine harten Schwämme oder Bürsten. Diese können die Oberflächen zerkratzen.
- i 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 nur ein Schönheitsfehler, die Backqualität des Ofens bleibt unvermindert. Der Ofen nimmt dadurch keinen Schaden.
- i Durch das Aufheizen entsteht ein selbstreinigender Effekt. Angebrannte Teile lösen sich und können dann ausgekehrt werden.
- ▶ Die Schamotte-Backfläche mit einem Besen mit Naturborsten reinigen bzw. auskehren.

- ▶ Reinigen Sie die Backfläche hin und wieder im lauwarmen oder kalten Zustand mit einem feuchten Lappen **ohne** Reinigungsmittel.
- ▶ Außenflächen bei abgekühltem Ofen mit einem feuchten Lappen und haushaltsüblichem Reinigungsmittel reinigen.
- i Zum bequemen Reinigen der Türe und der eingebauten Gläser können Sie diese mit dem mitgelieferten Zubehör auch auf einfache Weise demontieren. Bitte beachten Sie hierzu die nachfolgend beschriebene Vorgehensweise.

Türausbau



1. Inbus-Schlüssel als Verriegelung

- ▶ Benutzen Sie die mitgelieferten Inbus-Schlüssel als Verriegelung.
- ▶ Setzen Sie die kürzere Seite der Schlüssel bei vollständig geöffneter Türe in die dafür vorgesehenen Bohrungen der Scharniere.



2. Türe heraus heben

- ▶ Heben Sie die Türe mit beiden Händen nach oben aus der Verankerung heraus.

Türinnenglas demontieren



1. Inbus-Schlüssel als Verriegelung

- ▶ Benutzen Sie die mitgelieferten Inbus-Schlüssel als Verriegelung.
- ▶ Setzen Sie die kürzere Seite der Schlüssel bei vollständig geöffneter Türe in die dafür vorgesehenen Bohrungen der Scharniere.



2. Lösen der Schrauben

- ▶ Nehmen Sie den zweiten Inbus-Schlüssel und lösen die 3 Innensechskantschrauben des vorderen Haltebleches der Dichtscheibe.



3. Dichtscheibe entfernen

- ▶ Heben Sie die Dichtscheibe im vorderen Bereich leicht an und ziehen Sie diese aus der hinteren Befestigung heraus.



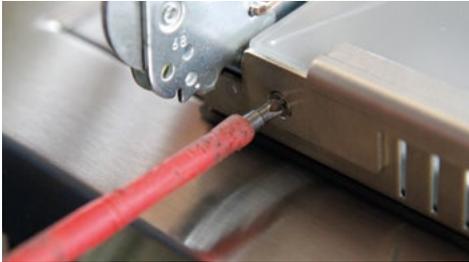
4. Reinigen

- ▶ Sie haben nun die Möglichkeit die Gläser und die Blechteile der Backofentüre sehr einfach zu reinigen.

- ▶ Bauen Sie die Türe in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Was wenn das Türinnenglas sich nicht entfernen lässt?

- i Wenn das Türinnenglas stark verschmutzt ist, kann es vorkommen, dass es sich nicht herausziehen lässt.
- ▶ Entfernen Sie die Türe wie in „Türausbau“ beschrieben und legen Sie diese auf eine feste Unterlage.



5. Schrauben lösen

- ▶ Lösen Sie die Schrauben an der Unterseite der Türe.



6. Halteblech lösen

- ▶ Lösen Sie nun das Halteblech vom Türinnenglas.
- ▶ Drücken Sie dazu das Halteblech in Richtung der Schrauben.

- ▶ Entfernen Sie nun die Türinnenglasscheibe wie unter Punkt 2 und 3 „Türinnenglas demontieren“ beschrieben.
- ▶ Reinigen Sie die Türe gründlich.
- ▶ Bauen Sie die Türe in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

9. Wartung

⚠️ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 400 V / 50 Hz

Elektrischer Schlag

- ▶ Vor allen Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- ▶ Wartungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.

ACHTUNG

Verbrennungsgefahr

Verbrennungen an Fingern und Händen

- ▶ Birne nur bei kaltem Ofen wechseln.

Birne wechseln



1. Glasdeckel abschrauben

- ▶ Schrauben Sie das Glas von der Fassung und ziehen Sie es ab.



2. Birne abschrauben

- ▶ Schrauben Sie die Birne gegen den Uhrzeigersinn ab.
- ▶ Verwenden Sie dabei ein Tuch!



3. Neue Birne eindrehen

- ▶ Verwenden Sie ein Tuch zum Anfassen der Birne.
- ▶ Schrauben Sie die neue Birne ein.



4. Glas aufsetzen

- ▶ Schrauben Sie das Glas wieder in die Fassung.

10. Störungen beheben

| Störung | Ursache | Behebung |
|---|--|--|
| Backofen wird nicht heiß | 1. Es wurde keine Temperatur am Thermostat eingestellt. | ▶ Temperatur am Thermostat einstellen und prüfen ob die orangefarbenen Zustandsmeldungen der Thermostate leuchten. |
| | 2. Sicherung der Hausinstallation ist nicht eingeschaltet. | ▶ Sicherung der Hausinstallation einschalten. |
| Backofenleuchte ist defekt | 1. Sicherung der Hausinstallation ist nicht eingeschaltet. | ▶ Schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation ein. |
| | 2. Backofenleuchte muss ausgetauscht werden. | ▶ Trennen Sie das Gerät elektrisch vom Netz, ziehen Sie hierzu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus. Wechseln Sie anschließend die Backofenleuchte nur bei kaltem Ofen aus, es besteht Verbrennungsgefahr. |
| Im Anzeigefeld des Backofens wird „Er Pt“ angezeigt | PT100 Restwärme-Fühler gebrochen. | ▶ Setzen Sie sich mit dem Häussler-Kundendienst in Verbindung. |
| Im Anzeigefeld des Backofens wird „Er th“ angezeigt | Übertemperaturschalter hat ausgelöst. | ▶ Setzen Sie sich mit dem Häussler-Kundendienst in Verbindung. |
| Der Schamottestein ist gebrochen | | ▶ Setzen Sie sich mit dem Häussler-Kundendienst in Verbindung. |

| | | |
|--------------------------------------|---|--|
| Brot verbrennt oben | Oberhitze ist zu hoch eingestellt. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lassen Sie den Ofen vor dem Einschieben insgesamt ca. 45 Minuten abstehen. ▶ Temperatur verringern. |
| Brot verbrennt unten | 1. Ofen ist zu wenig abgestanden und die Hitze hat sich nicht richtig verteilt. | ▶ Ofen vor dem Einschieben ca. 45 Minuten abstehen lassen. |
| | 2. Zu wenig Mehl am Backschieber beim Einschieben. | ▶ Mehr Mehl oder Kleie auf den Backschieber streuen. |
| Brotkruste klebt unten am Stein fest | 1. Zu starke Unterhitze | ▶ Temperatur verringern |
| | 2. Zu wenig Mehl am Backschieber beim Einschieben. | ▶ Mehr Mehl oder Kleie auf den Backschieber streuen. |
| Brot reißt auf | 1. Der Teig ist zu fest | ▶ Teig durch mehr Flüssigkeit weicher kneten. |
| | 2. Der Teig ist zu wenig eingeschnitten | ▶ Teig tiefer einschneiden. |
| Innenbeleuchtung funktioniert nicht | 1. Kein Strom | ▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren. |
| | 2. Birne defekt | ▶ Birne austauschen. |
| | 3. Schalter defekt | ▶ Schalter austauschen. |
| Heizung funktioniert nicht | 1. Kein Strom | ▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren. |
| | 2. Thermostat defekt | ▶ Thermostat austauschen. |
| | 3. Heizplatte defekt | ▶ Heizplatte austauschen. |
| Kontrolllampen leuchten nicht | 1. Kein Strom | ▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren. |
| | 2. Kontrolllampen defekt | ▶ Kontrolllampen austauschen. |
| Der Ofen funktioniert gar nicht | Kein Strom | ▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren. |

| | | |
|-----------------------------|-------------------|----------------------------------|
| Der Ofen schaltet nicht aus | Thermostat defekt | ▶ Stecker ziehen. |
| | | ▶ Thermostat austauschen lassen. |

Tab. 9: Störungen beheben

**Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicenummer:
+49 73 71/93 77-180**

Hinweis zu Schamottesteinen

i Risse im Schamottestein können durchaus entstehen, wenn kalte Massen (Teige) auf die Backplatten gesetzt werden. Durch die punktuelle, sehr schnelle Abkühlung der Schamottesteine kann es im Gefüge der Steine zu Spannungen kommen.

Obwohl die Steine eine sehr hohe Wechseltemperaturbeständigkeit aufweisen, sind solche Risse nie ganz auszuschließen. Diese beeinträchtigen nicht die Funktion.

Bei Schamotte handelt es sich um ein reines Naturprodukt aus gepresstem Ton ohne Bindemittel oder anderen Zusätzen.

11. Entsorgen

- i** Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können.
- ▶ Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



12. Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten

⚠ WARNUNG

Die folgenden Seiten sind ausschließlich für technisches Fachpersonal vorgesehen!

- ▶ Keine selbstständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

- i** Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

Schaltpläne

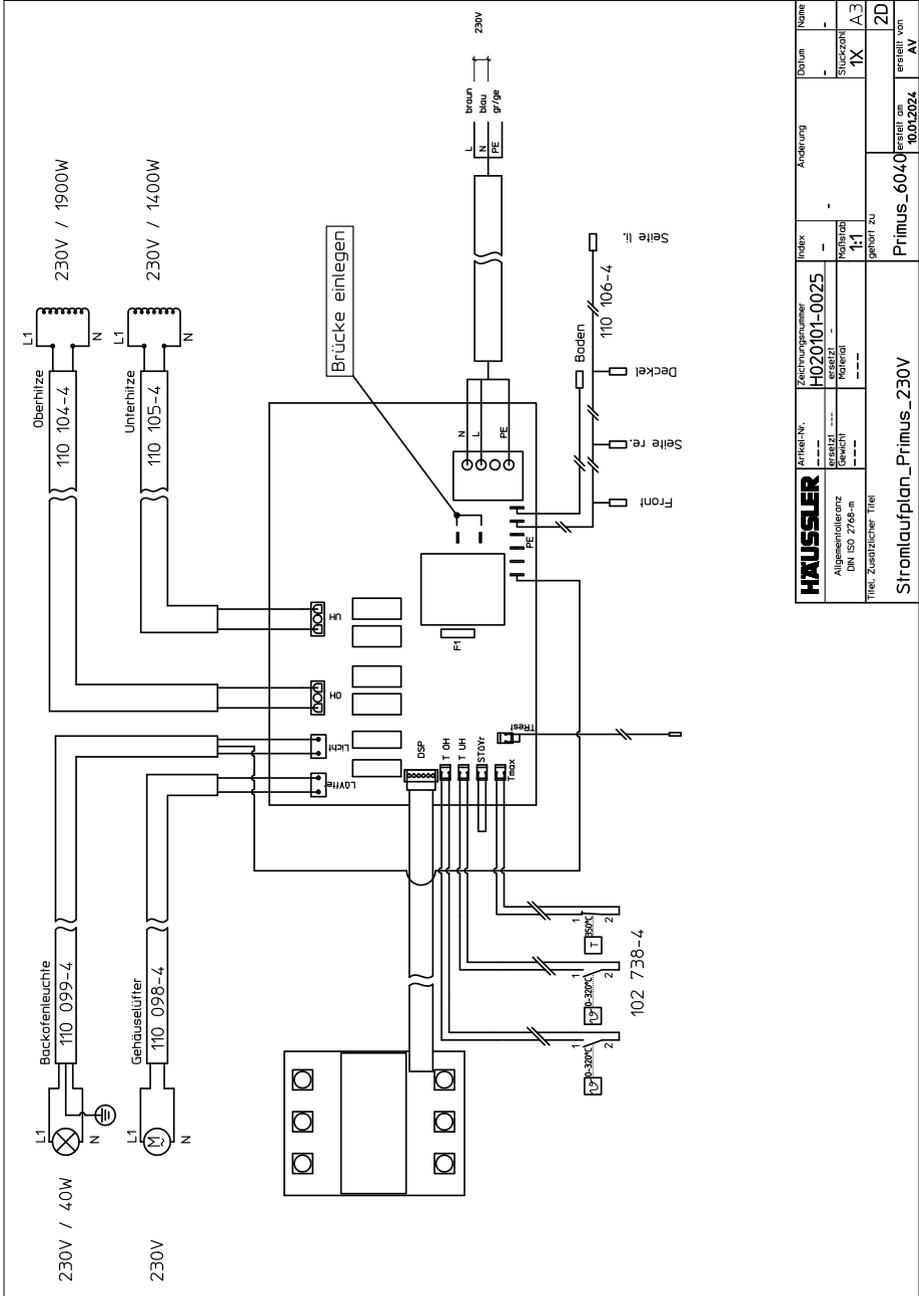
⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230 V / 400 V / 50 Hz

Elektrischer Schlag

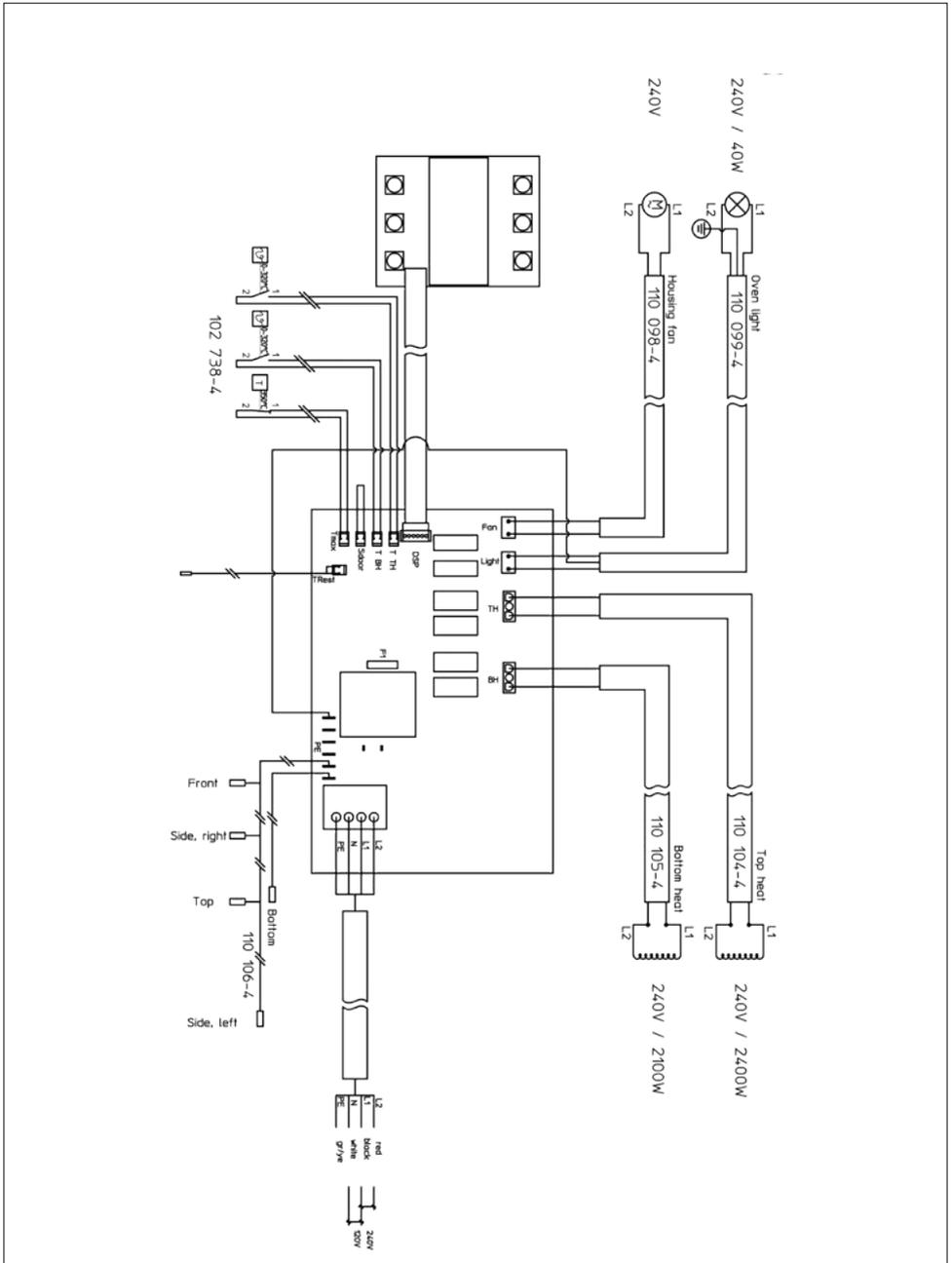
- ▶ Vor allen Reparaturarbeiten das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- ▶ Keine Arbeiten an der Elektronik des Gerätes ausführen.
- ▶ Bei Problemen mit der Elektronik eine Elektrofachkraft verständigen.

Schaltplan 230 V

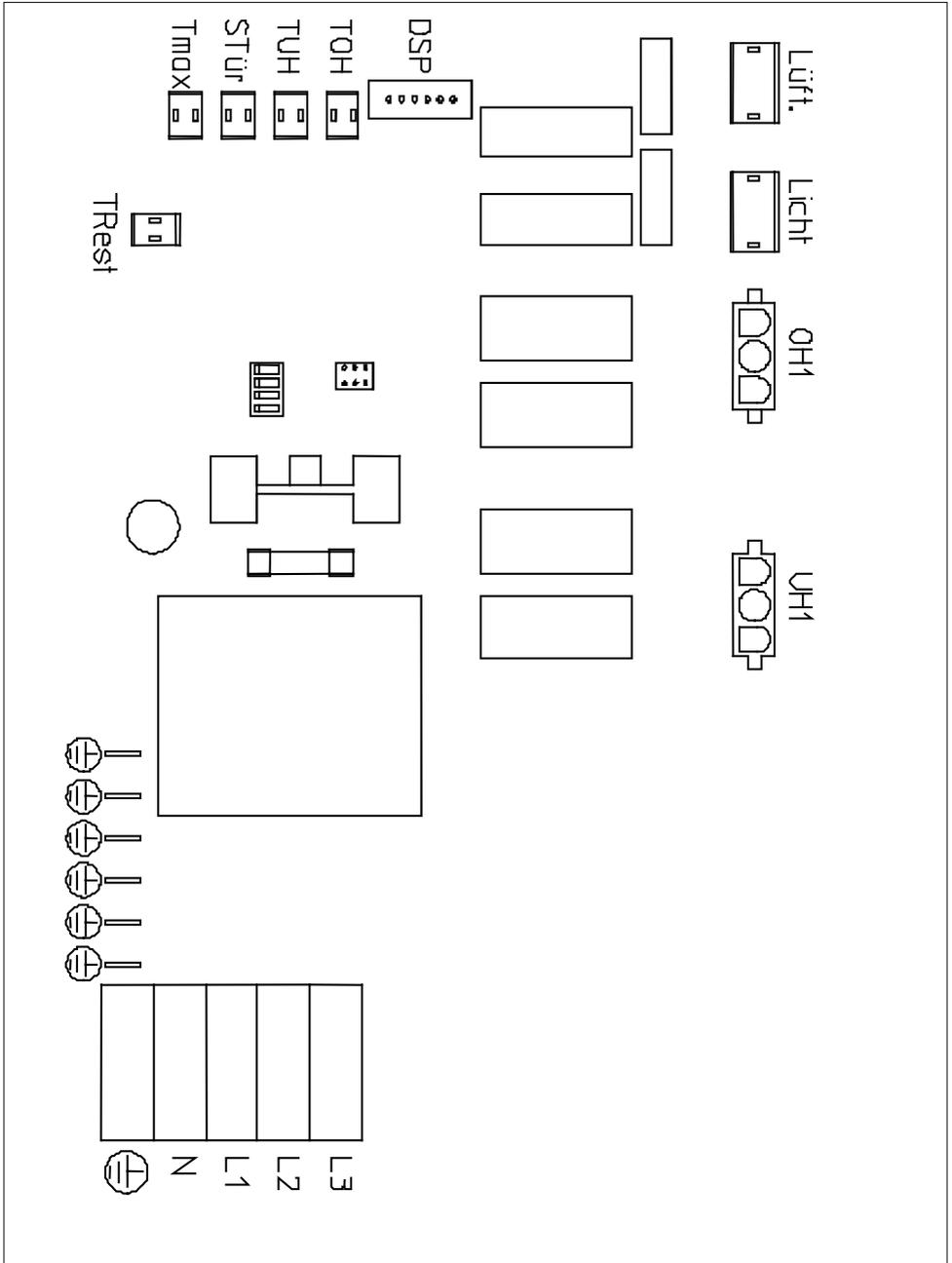


| | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|-----------------|--|----------------------------|--|------------------|--|--------------|--|-----------------------------|--|---------------------------|--|
| HAUSLER | | Artikel-Nr. --- | | Zachungsummer H020101-0025 | | Index --- | | Änderung --- | | Datum --- | | Name --- | |
| Allgemeintoleranz DIN ISO 2768-m | | Gezeichnet --- | | gezeichnet --- | | Revisoren 1:1 | | --- | | Stückzahl IX | | Skizzen IX | |
| Titel: Zusatzlicher Titel | | --- | | --- | | --- | | --- | | --- | | --- | |
| Stromlaufplan_Primus_230V | | | | | | | | | | generiert zu Primus_6040 | | erstellt am 10.01.2024 | |
| | | | | | | | | | | erstellt von AV | | 2D | |

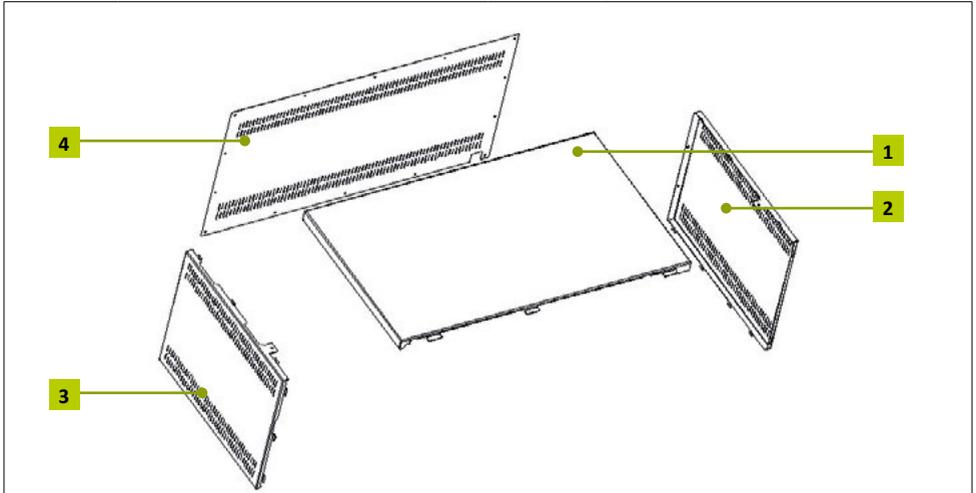
Schaltplan USA



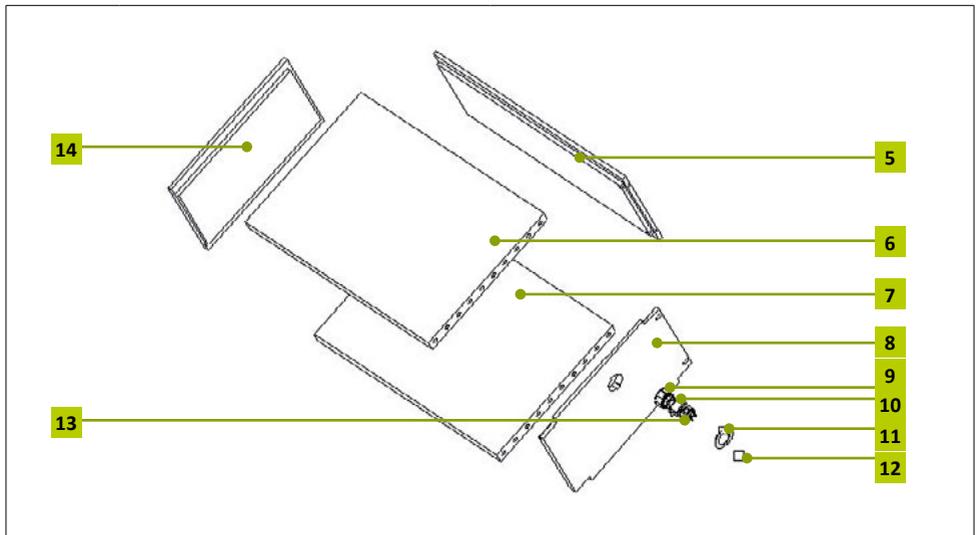
Mainboard



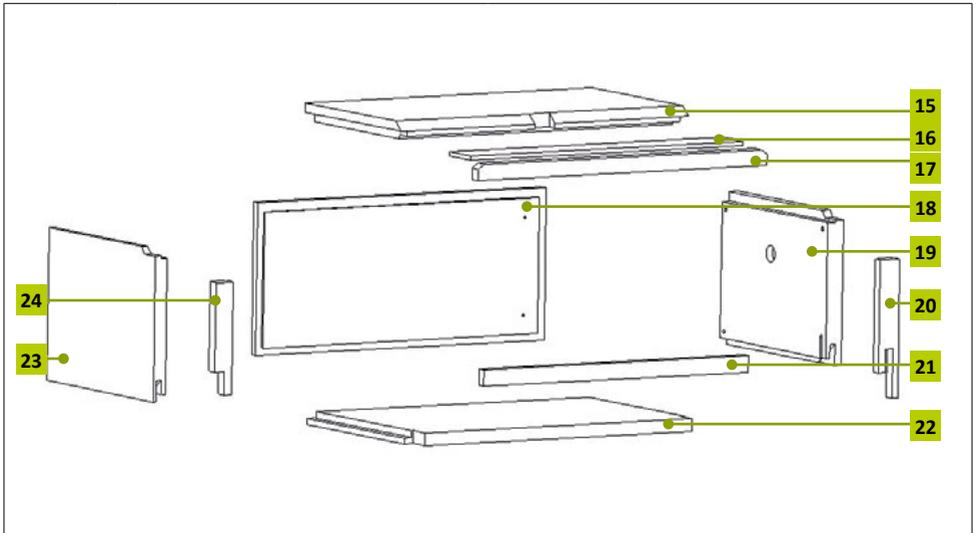
Teilelisten



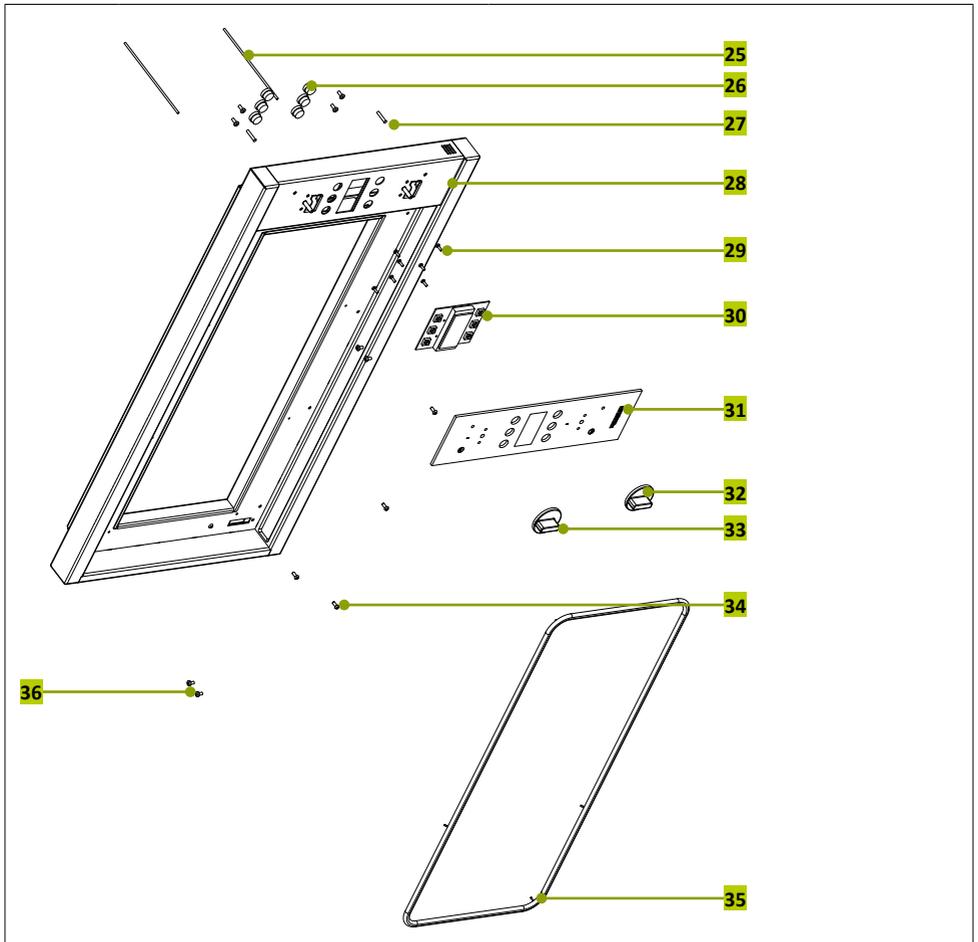
| Pos.-Nr. | Bezeichnung | Nr. | Bezeichnung |
|----------|--------------------|-----|-------------------|
| 1 | Deckelblech | 3 | Seitenblech links |
| 2 | Seitenblech rechts | 4 | Rückwandblech |



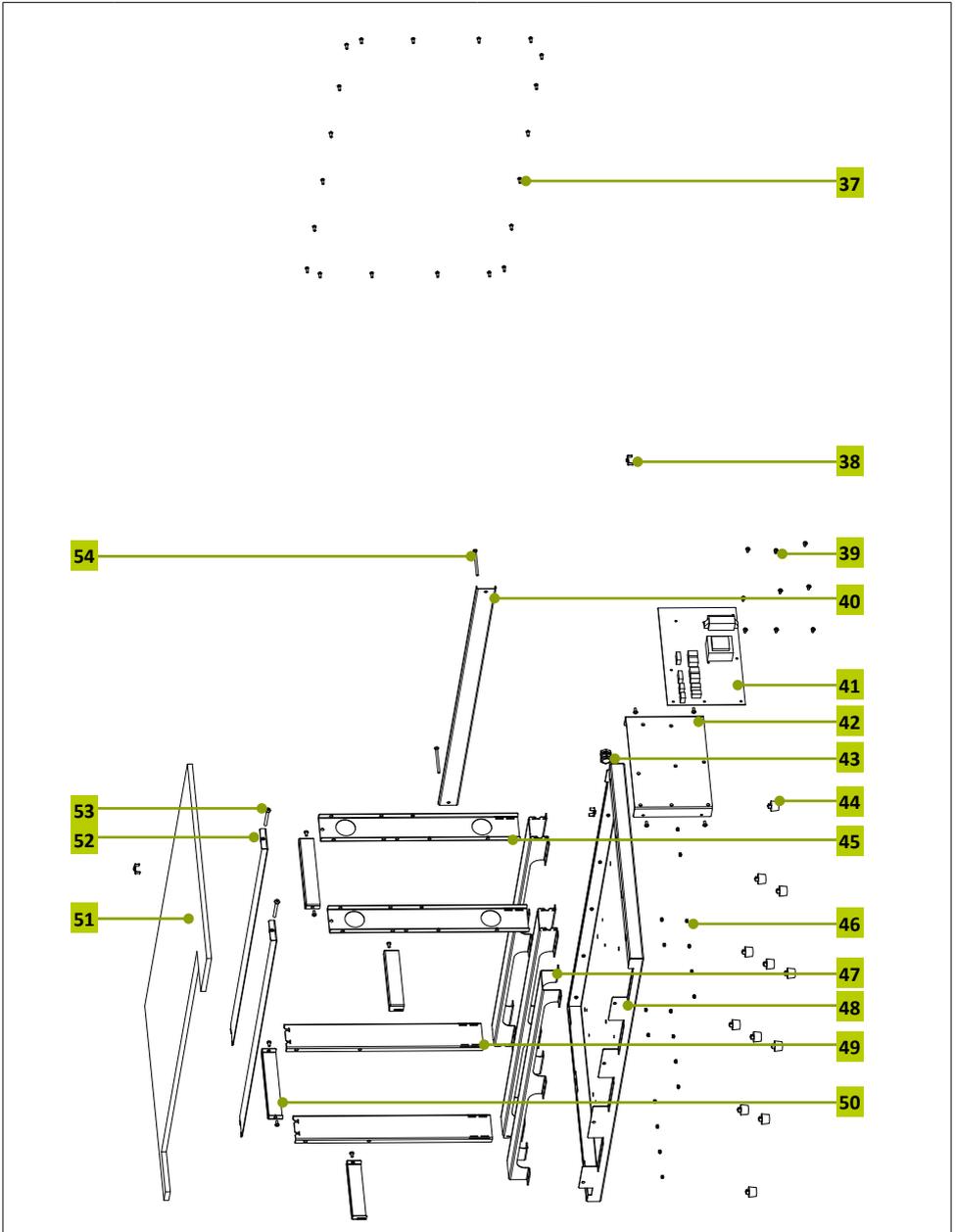
| Pos.-Nr. | Bezeichnung | Nr. | Bezeichnung |
|----------|------------------------------|-----|------------------------------|
| 5 | Schamotteplatte Rückwand | 10 | Glühbirne 40 W |
| 6 | Schamotteplatte Decke | 11 | Bügel für Leuchte |
| 7 | Schamotteplatte Boden | 12 | Linsenschraube DIN 7985 M4x8 |
| 8 | Schamotteplatte Seite rechts | 13 | Lampenfassung komplett |
| 9 | Lampenglas Ersatzglas oval | 14 | Schamotteplatte Seite links |



| Pos.-Nr. | Bezeichnung | Nr. | Bezeichnung |
|----------|--------------------------|-----|-------------------------|
| 15 | Isolierung Decke | 20 | Isolierung Front rechts |
| 16 | Isolierung Decke Einlage | 21 | Isolierung Front unten |
| 17 | Isolierung Front oben | 22 | Isolierung Boden |
| 18 | Isolierung Rückwand | 23 | Isolierung Seite links |
| 19 | Isolierung Seite rechts | 24 | Isolierung Front links |



| Pos.-Nr. | Bezeichnung | Nr. | Bezeichnung |
|----------|------------------------|-----|-----------------------|
| 25 | Temperaturfühler | 31 | Glasblende |
| 26 | Druckknopf | 32 | Thermostat Unterhitze |
| 27 | Lichtleiter | 33 | Thermostat Oberhitze |
| 28 | Frontrahmen | 34 | ISO7380 1 M4x10 |
| 29 | Schraube M3x10 DIN7985 | 35 | Türdichtung |
| 30 | Displayplatine | 36 | Schraube M4x8 DIN7985 |



| Pos.-Nr. | Bezeichnung | Nr. | Bezeichnung |
|----------|------------------------|-----|-------------------------|
| 37 | ISO 7380 1 M4x10 | 47 | Auflageprofil |
| 38 | Erdung | 48 | Bodenblech |
| 39 | Schraube M4x8 DIN 7985 | 49 | Seitenständer links |
| 40 | Spannbügel hinten | 50 | Verbindungsstrebe |
| 41 | Platine | 51 | Isolierungsdeckelplatte |
| 42 | Konsole für Mainboard | 52 | Spannbügel oben |
| 43 | Mutter | 53 | Schraube M5x50 DIN7985 |
| 44 | Gerätefuß | 54 | Schraube M4x60 DIN7985 |
| 45 | Seitenständer rechts | 55 | Kabelbaum |
| 46 | Blindniete | | |

Tab. 10: Teileliste Elektro-Steinbackofen Primus

13. Zubehör

Lochblech



Für Kleingebäck. Optimale Wärmeübertragung durch Lochraster aus Aluminium. Rand: 1,5 cm, Lochung: 3 mm
Maße 40 x 60 cm

Art-Nr.: 300738

Dauerbackfolie



Top-Antihaft-Effekt!
Extra stabile Ausführung.
Maße 39 x 58 cm

Art-Nr.: 301400

Backstation



Die mobile Komplettlösung
Das fahrbare Untergestell mit ausziehbarer Massivbuchenholz-Arbeitsplatte, einem Auszug als Platz für die Teigknetmaschine Alpha und 2 weiteren großen Ablageflächen ist komplett aus Edelstahl.

Maße: 85 x 56,5 x 85,5 cm
Gewicht: 54 kg

Art-Nr.: 202000

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

14. EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

im Sinne der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anh. II 1. A.

Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
DE - 88499 Heiglkreuztal

In der Gemeinschaft ansässige Person, die bevollmächtigt ist, die relevanten technischen Unterlagen zusammenzustellen

Beatrice Urban
Karl-Heinz Häussler GmbH

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

| | |
|---------------------|--|
| Produkt / Erzeugnis | Elektrosteinbackofen |
| Typ | Backofen |
| Projektnummer | PRJ-2017-11-10-0001 |
| Handelsbezeichnung | PRIMUS-Elektrosteinbackofen |
| Funktion | Backen, Braten, Garen von Lebensmitteln in Gebäuden/Küchen |

Es wird ausdrücklich erklärt, dass die Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinien bzw. Verordnungen entspricht:

| | |
|-------------|--|
| 2009/125/EG | Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte (Neufassung) Veröffentlicht in L 285/10 vom 31.10.2009 |
| 2006/42/EG | Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung) (1) Veröffentlicht in L 157/24 vom 09.06.2006 |
| 2014/30/EU | Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit (Neufassung) Veröffentlicht in L 96/79 vom 29.03.2014 |

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

| | |
|-----------------------------|--|
| EN 60335-2-36:2002/A11:2012 | Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-36: Besondere Anforderungen für elektrische Herde, Brat- und Backöfen und Kochplatten für den gewerblichen Gebrauch |
| EN 1672-2:2005+A1:2009 | Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsgrundsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen |
| EN ISO 13849-1:2015 | Sicherheit von Maschinen — Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen — Teil 1, Allgemeine Gestaltungsgrundsätze (ISO 13849-1:2015) |
| EN 62061:2005/A2:2015 | Sicherheit von Maschinen — Funktionale Sicherheit sicherheitsbezogener elektrischer, elektronischer und programmierbarer elektronischer Steuerungssysteme |
| EN 60204-1:2006/AC:2010 | Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen |
| EN 55014-2:1997/A2:2008 | Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit, Produktfamilienname |
| EN 55014-1:2006/A2:2011 | Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung |
| EN 61000-3-2:2014 | Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangstrom > 16 A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014 |

EG-Konformitätserklärung

im Sinne der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anh. II 1. A

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

| | |
|--------------------|--|
| EN 61000-3-3:2013 | Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3: 3. Grenzwerte — Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungsversorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom ≤ 16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen IEC 61000-3-3:2013 |
| EN 55014-1:2006-12 | Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1. Störaussendung |

Heiligkreuztal, 15.11.2017

Ort Datum



Unterschrift
Mayer Roland
Technischer Leiter

Seite 2/2

15. 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 77-180

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

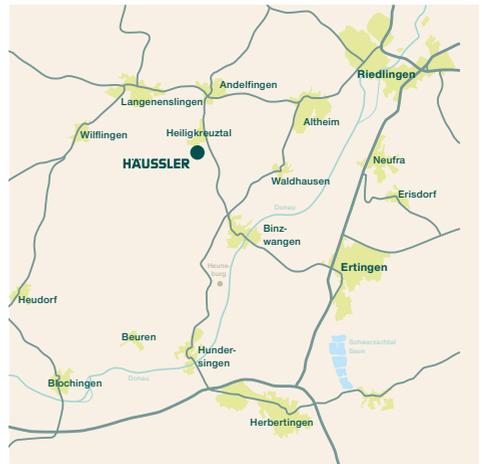
Unser Service für Sie

- 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

091505-F-0124