HÄUSSLER

Betriebsanleitung

Gärschränke
HGS 33, 36 und 39

Original-Betriebsanleitung

Inhalt

1. Willkommen 4
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen! 4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
3. Sicherheitsvorschriften und Warnungen 5
4. Produktübersicht 6
Technische Daten..... 6
5. Aufstellung und Anschluss des Gerätes..... 9
Aufstellung des Gerätes 9
Anschluss des Gerätes 9
6. Gerätebedienung 10
7. Reinigung.....11
8. EG-Konformitätserklärung 12

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. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Hierzu gehört neben dem Garen Backwaren aller Art auch das Warmhalten von Speisen, die üblicherweise in einem Gärschrank zubereitet werden. Für einen bestimmungswidrigen Gebrauch übernehmen wir keine Verantwortung.

3. Sicherheitsvorschriften und Warnungen

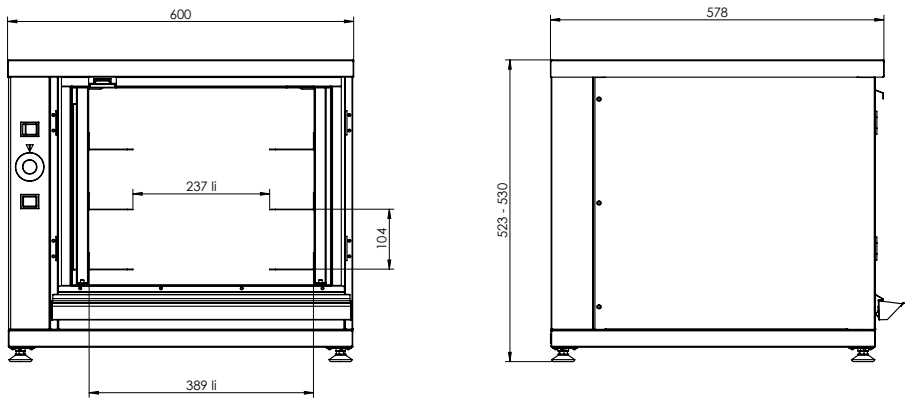
ACHTUNG

- **Vor allen technischen Arbeiten muss das Gerät durch Ausstecken des Anschlusssteckers oder durch Ausschalten der Automatensicherung allpolig vom Stromnetz getrennt werden.**
- Das Gerät wird innen am Lüfterrad und an der Heizschlange heiß!
- Das Gerät darf nur von eingewiesenem Fachpersonal bedient werden
- Der Gärraum muss vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig gereinigt werden
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden
- Kinder sind stets vom Gerät fernzuhalten
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen muss deshalb stets beaufsichtigt werden

4. Produktübersicht

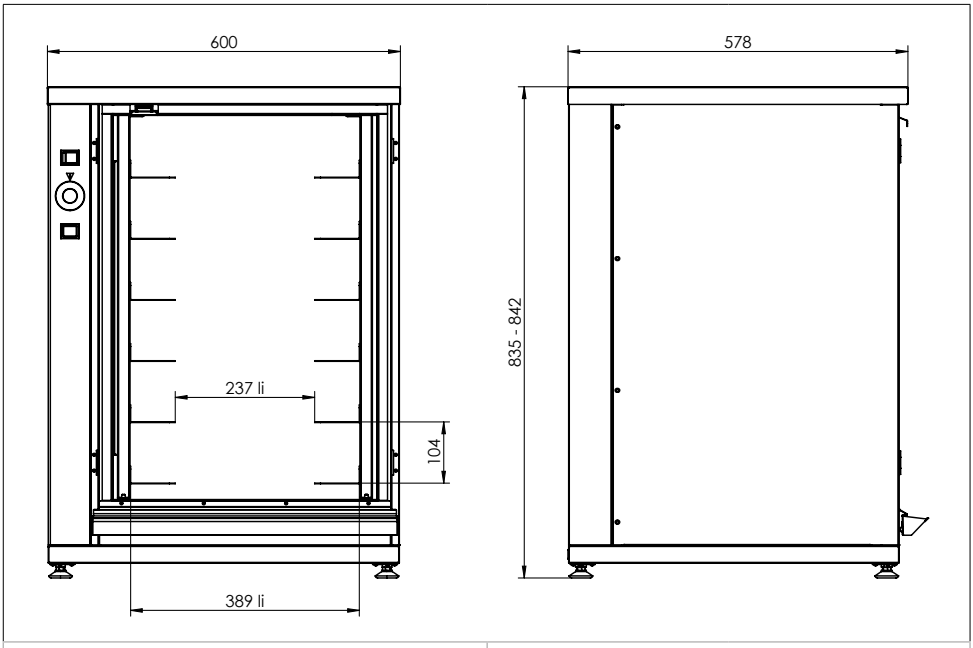
Technische Daten

HGS 33



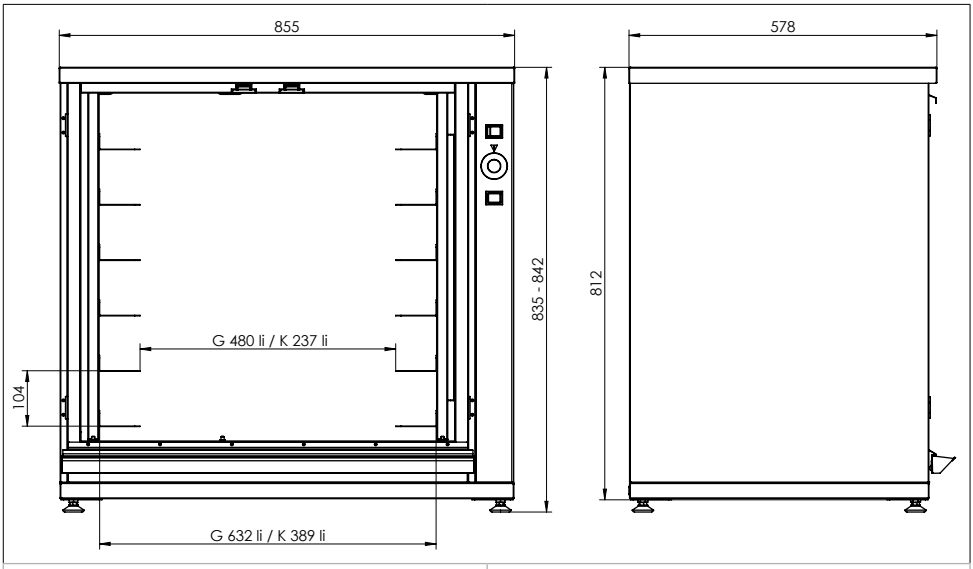
Abmessungen B x T x H	60 x 56 x 53 cm
Blechmaß	35 x 38 cm (MONO) oder Haushaltsbackblech
Einschübe	3
Anschlusswert	0,5 kW
Spannung	230 V
Türanschlag	rechts Art.-Nr. 304117
passend zum Backofen	MONO
Gewicht	32 kg

HGS 36



Abmessungen B x T x H	60 x 58 x 83 cm	
Blechmaß	35 x 38 cm (MONO) oder Haushaltsbackblech	
Einschübe	6	
Anschlusswert	1,0 kW	
Spannung	230V, 750 W	
Türanschlag	rechts links	Art.-Nr. 303892 Art.-Nr. 303947
passend zum Backofen	MONO	
Gewicht	43,2 kg	

HGS 39



Abmessungen B x T x H	85,5 x 58 x 83 cm
Blechmaß	60 x 40 cm (PRIMUS)
Einschübe	6
Anschlusswert	1,6 kW
Spannung	230 V, 900 W
Doppeltür	Art.-Nr. 303893
passend zum Backofen	PRIMUS
Gewicht	55,4 kg

5. Aufstellung und Anschluss des Gerätes

Aufstellung des Gerätes

Stellen Sie sicher, dass der Gärschrank nur in trockenen, gut belüfteten Räumen aufgestellt wird. Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, waagerechte, nicht brennbare Fläche. Eventuelle Haltevorrichtungen müssen für das Gewicht des Gärschranks ausgelegt werden.

Anschluss des Gerätes

Schließen Sie das Gerät nur an eine hierfür geeignete Stromversorgung an! Die Stromversorgung muss der allgemeinen Vorschrift entsprechen. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab. Art und Spannung der Stromversorgung lesen Sie bitte am Typenschild (auf der Rückseite) des Gärschranks ab.

⚠ WARNUNG

Lassen Sie die **Aufstellung** und den Anschluss des Gerätes nur **durch autorisiertes Fachpersonal** vornehmen! Bei unsachgemäßer Aufstellung oder unsachgemäßem Anschluss des Gerätes können Beschädigungen des Gerätes hervorgerufen werden! Bei **unsachgemäßem Anschluss** des Gerätes an die Stromversorgung oder den Anschluss des Gerätes an eine hierfür nicht geeignete Stromversorgung besteht **erhöhte Verletzungsgefahr bzw. Lebensgefahr!**

6. Gerätebedienung

Das Gerät darf nur von eingewiesenem Fachpersonal bedient werden. Der Gärraum muss vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig mit Wasser gereinigt werden.

Vor dem Einschalten des Gerätes muss die am Boden befindliche Wasserschale mit Wasser gefüllt werden:

HGS 33: mit 100 – 150 ml
HGS 36: mit 250 – 500 ml
HGS 39: mit 500 ml

Um ein optimales Gärraumklima zu erhalten, ist darauf zu achten, dass die Wasserschale immer gefüllt ist. Bitte nicht mehr als die angegebene Wassermenge einfüllen.

Schalten Sie den Hauptschalter von „0“ auf „1“. Der Hauptschalter leuchtet grün auf. Das Vorheizen von 10 Minuten muss eingehalten werden. Die weiße Kontrolllampe dient zur Überwachung der Temperatur. Sie leuchtet beim Einschalten und erlöscht, wenn die Temperatur erreicht ist. Der Thermostat hält durch aus- und einschalten automatisch die eingestellte Temperatur.

Bei einer Temperatureinstellung zwischen 25 – 30 °C entstehen hauptsächlich essigsaure Bakterien im Sauerteig. Bei einer Temperatureinstellung zwischen 30 – 35 °C entstehen die milchsauren Bakterien.

Die optimale Temperatureinstellung des Gärschrankes liegt bei 32 °C. Die Gärtemperatur richtet sich auch nach der Zimmertemperatur sowie der Beschaffenheit der jeweiligen Teiglinge.Die Garzeit liegt je nach Teiglingen bei 15 – 40 Minuten. Die Garzeit richtet sich auch nach der Zimmertemperatur sowie der Beschaffenheit der jeweiligen Teiglinge.
Die Teiglinge sollen sich im Gärschrank fast verdoppeln.

Der Gärschrank bietet eine optimale Unterstützung bei der Vorbereitung von Brot, Brötchen, Hörnchen, Baguette, Plundergebäck ...

⚠ VORSICHT

Während des Gärvorgangs herrschen im Gärraum hohe Temperaturen sowie eine hohe Luftfeuchtigkeit durch Wasserdampf. Diese können beim Öffnen der Türe während des Gärvorgangs Verletzungen durch Verbrennungen oder Verbrühungen hervorrufen.
Um Verbrennungen oder Verbrühungen durch austretenden Dampf und Hitze zu vermeiden, tragen Sie beim Öffnen der Türe während des Garvorgangs geeignete Schutzkleidung (hitzefeste Schutzhandschuhe etc.) und öffnen Sie die Backraumtüre nur unter maximaler Vorsicht.

7. Reinigung

⚠ VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass vor dem Reinigen des Gärschranks das Gerät durch den Hauptschalter komplett abgeschaltet und ganz abgekühlt ist! Bei der Reinigung des Gerätes im eingeschalteten Zustand, während des Betriebs oder im heißen Zustand bestehen durch Hitzeeinwirkung oder Einwirkung von elektrischem Strom erhöhte Verletzungsgefahr!
Das Gerät darf nicht mittels eines Wasserstrahls gereinigt werden. Stellen Sie während der Reinigung des Gerätes ebenfalls sicher, dass keine elektrischen Teile des Gerätes durch Einwirkung von Wasser bzw. Reinigungsmitteln beschädigt werden!

Der Gärschrank ist, mit Ausnahme der Bedienelemente, komplett aus Edelstahl gefertigt und kann mit allen handelsüblichen, für die Edelstahlreinigung geeigneten, Reinigungsmitteln gereinigt werden. Achten Sie bei der Reinigung des Innenraums darauf, dass die verwendeten Reinigungsmittel nicht giftig bzw. für die Reinigung von lebensmittelverarbeitenden Geräten geeignet sind.

Die Backblech-Auflegeschienen im Innenraum des Gärschranks können zum Reinigen durch Anheben und Aushängen herausgenommen und nach der Reinigung wieder eingesetzt werden.

8. EG-Konformitätserklärung

Herstellers: MANZ Backtechnik GmbH, Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen

Dokumentations-
bevollmächtigter: Dipl.-Ing. (FH) H. Pritzkow

Unsere Backöfen erfüllen die folgenden einschlägigen Harmonisierungsvorschriften der Gemeinschaft:

- 2004/108/EG
  EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit
- 2006/95/EG
  EG-Niederspannungsrichtlinie

Angewandte harmonisierte Normen:

- EN ISO 12100-1
  Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze
  Teil 1: Grundsätzliche Therminologie, Methodologie
- EN ISO 12100-2
  Sicherheit von Maschinen - Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze
  Teil 2: Technische Leitsätze
- EN60204-1
  Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen
  Teil 1: Allgemeine Anforderungen

Creglingen, 08.02.2020

Robert Häussler
(Geschäftsführer/Manager)

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 Beratungsstuben
- 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

091627-B-0723

noch nicht gedruckt