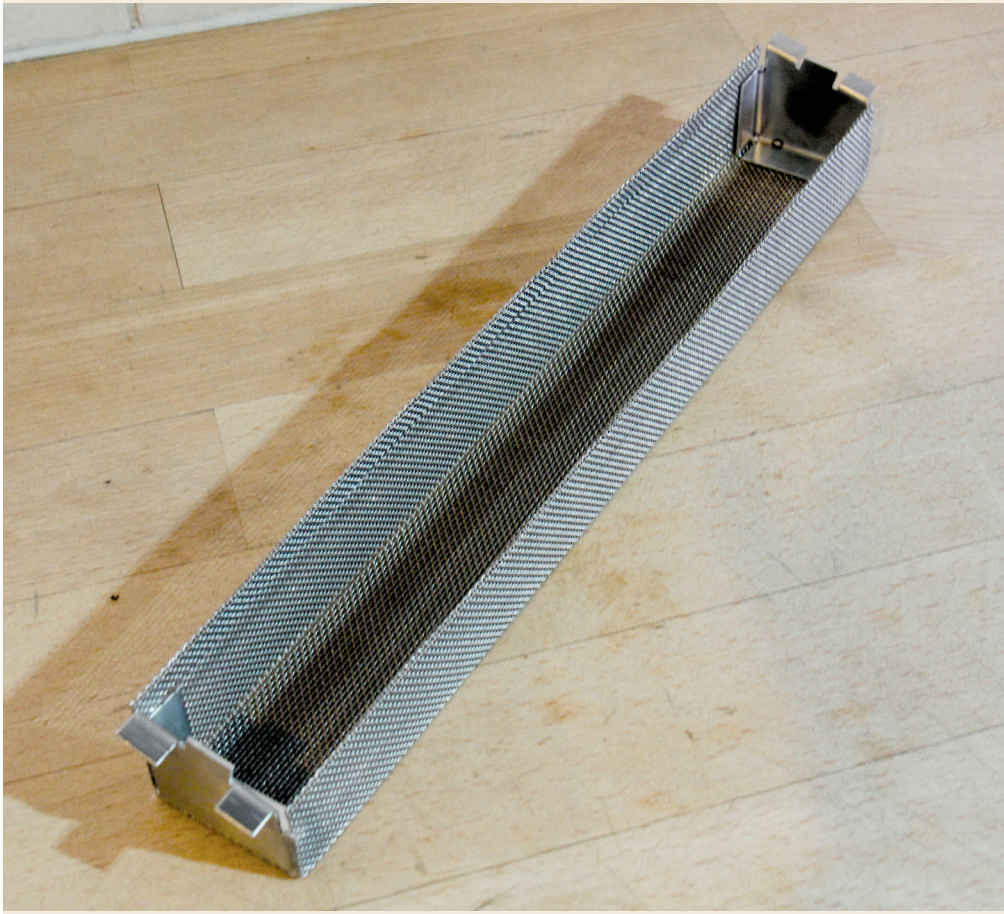
HÄUSSLER
SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

# Betriebsanleitung

## HABO Zubehör
## Smoker-Einsatz

Original-Betriebsanleitung



# Inhalt

**1 Willkommen ..... 3**

**2 Zu Ihrer Sicherheit ..... 4**
Symboltabelle ..... 4
Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 4
Grundlegende Regeln ..... 4
Sicherheitshinweise ..... 4

**3 Produktübersicht-Smoker-Einsatz ..... 6**
Produktbeschreibung ..... 6
Technische Daten ..... 6

**4 Lieferumfang ..... 7**
Benötigtes Zubehör ..... 7
Gerät aufstellen ..... 7
Gerät montieren ..... 7

**5 Räuchern mit dem HABO ..... 8**

**6 Wissenswertes - Temperaturen zum „Smoken“ ..... 10**

**7 Reinigen ..... 11**

**8 Warten ..... 12**

**9 Störungen beheben ..... 13**

**10 Entsorgen ..... 14**

**11 Garantie ..... 15**

**12 Für Ihre Notizen ..... 16**

# 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.

Sie haben sich für einen Smoker-Einsatz für Ihren HÄUSSLER Holzbackofen entschieden und können nun wunderbare Räucherware selbst herstellen.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

*Ihre Familien Häußler*

# 2 Zu Ihrer Sicherheit

## Symboltabelle

| Symbolbeschreibung | |
|---|---|
| ⚠ | Gefahrensymbol |
| ▶ | Handlungsaufforderung |
| i | Hinweis |
| ■ | Aufzählungszeichen |

Tab. 1: Symboltabelle

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Der HÄUSSLER Smoker-Einsatz entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen.

Der HÄUSSLER Smoker-Einsatz ist ausschließlich in Verbindung mit dem HÄUSSLER Holzbackofen HABO 4/6 und 6/8 zu verwenden und ist zum Räuchern verschiedener Lebensmittel gedacht. 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

- ▶ Beachten Sie die Bedienungsanleitung des HÄUSSLER-Holzbackofens!

## ⚠ Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

- ▶ Holzbackofen sowie Zubehör in und nach Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Holzbackofen sowie Zubehör unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere nicht

ohne Aufsicht in der Nähe des Holzbackofen.

- Holzbackofen sowie Zubehör erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.
- Tragen Sie Grillhandschuhe im Umgang mit dem Holzbackofen sowie dem Zubehör.
- Holzbackofen und Zubehörteile erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.

### ⚠ Verbrennungsgefahr durch Flammen

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

### ⚠ Brandgefahr durch heiße Bauteile

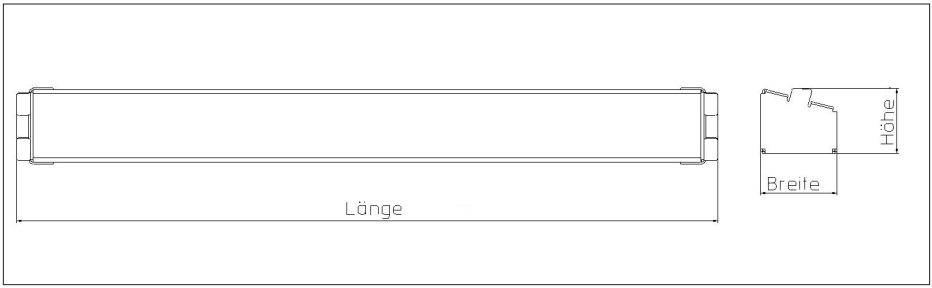
- Legen Sie den heißen Smoker-Einsatz auf hitzebeständigen Untergrund.
- Halten Sie die Backfläche frei von brennbaren Materialien.

# 3 Produktübersicht-Smoker-Einsatz

## Produktbeschreibung

Mit dem Smoker-Einsatz für Ihren HÄUSSLER- Holzbackofen können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse oder Backwaren ein rauchiges Aroma verleihen.

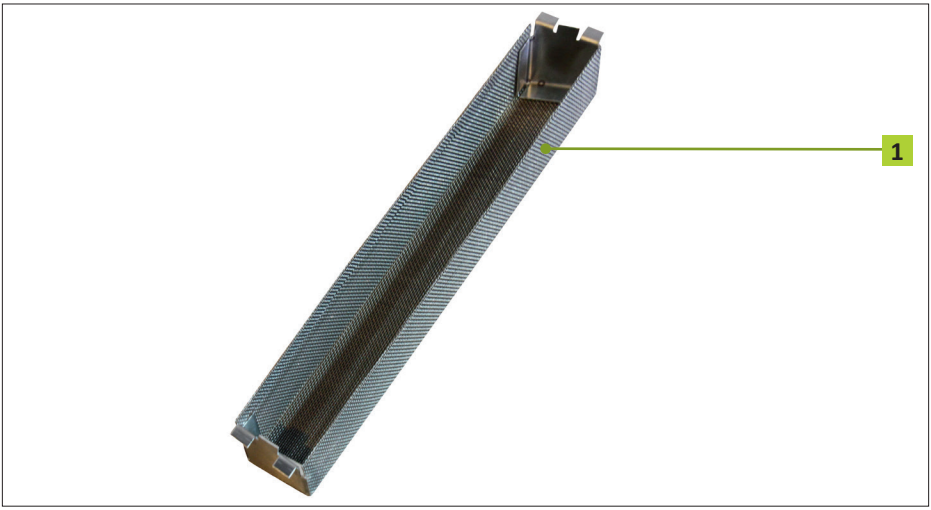
## Technische Daten




| **Benennung** | Länge | Höhe | Breite | Gewicht |
|---|---|---|---|---|
| Größe 1<br>(HABO 4/6, 6/8 HABO VARIO) | 395 mm | 50 mm | 54 mm | ca. 300g |
| Größe 2<br>(HABO10, HABO15, HABO20) | 550 mm | 51 mm | 60 mm | ca. 331g |

Tab. 2: Abmessungen

# 4 Lieferumfang




| Nr. | Bezeichnung |
|---|---|
| 1 | Smoker-Einsatz |

Tab. 3: Lieferumfang

## Benötigtes Zubehör

i Um den Smoker-Einsatz ordnungsgemäß in Betrieb nehmen zu können, wird bei der Größe 1 ein HÄUSSLER Holzbackofen HABO 4/6 und 6/8 oder ein HABO VARIO benötigt. Die Größe 2 ist für HABO10, HABO15, HABO20 vorgesehen.

## Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Seite 7 auf Vollständigkeit.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

## Gerät montieren

- ▶ Öffnen Sie die Ascheklappe des HABO.
- ▶ Setzten Sie den Smoker-Einsatz in die Ascheklappe des Holzbackofens ein.
- ▶ Achten Sie dabei darauf, dass die hohe Seite des Smokereinsatzes zur Türe zeigt.

i Der Smokereinsatz sollte bei Fleisch und Fisch von Anfang der Garzeit mit dazu gegeben werden, damit das Fleisch /Fisch das Raucharoma aufnehmen kann.

# 5 Räuchern mit dem HABO

**⚠ WARNUNG**

**Lebensgefahr durch Explosion**

Stichflamme

- **Verwenden Sie auf gar keinen Fall leicht und hochentzündliche Flüssigkeiten wie Spiritus etc.**
- **Geben Sie niemals Brandbeschleuniger auf ein Glutbett.**

**⚠ VORSICHT**

**Verbrennungsgefahr durch Entzünden den Flamme**

Schwere Verbrennungen am gesamten Körper

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

1. HABO als Smoker vorbereiten

- Heizen Sie den Holzbackofen auf die gewünschte Temperatur auf und räumen Sie Ihn aus. Beachten Sie dazu die Bedienungsanleitung des Holzbackofens.
- Öffnen Sie die Ascheklappe mit dem Aschehaken und setzten Sie den Smokereinsatz ein.
- Achten Sie dabei darauf, dass die hohe Seite des Smokereinsatzes zur Türe zeigt.

2. Befüllen des Smoker-Einsatzes

- Befüllen Sie den Smokereinsatz etwa halb bis dreiviertel voll mit Räuchermehl.
- Um das Räuchermehl zu entfachen, verwenden Sie ein kleines Glutstück aus dem Ofen bzw. aus dem Aschekasten um es zum Glimmen zu bringen. Geben Sie das Glutstück ganz nach links oder ganz nach rechts auf das Räuchermehl.

i Das Räuchermehl soll durchgängig von einer Seite zur anderen hin abbrennen.

- Fassen Sie das Glutstück nur mit einer Grillzange an. Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe.

3 Glimmbrand

i Sie können durch pusten die Glut etwas mehr zum Glimmen bringen.

- Öffnen Sie den Aschekasten ca. 2 cm (Schublade aufziehen) und öffnen Sie den Zug etwa 1cm.

i So entsteht ein leichter Durchzug im Ofen.

- Klappen Sie die Ascheklappe mit dem Aschehaken zu, damit das Räuchermehl weiter glimmt und nicht brennt.

- Achten Sie darauf, dass der Aschekasten nicht zu weit geöffnet ist, da ansonsten zu viel Rauch entweicht und der Räuchereffekt zu schwach ausfällt.
- Schließen Sie die Ofentüre und den Zug vollständig, sobald das Räuchermehl richtig raucht.
- Prüfen Sie während des Räucherns immer wieder das Räuchermehl und durchmischen Sie es an der Glutstelle mit dem Aschehaken, damit es sauber und durchgängig verglimmt.

i Das Räuchermehl darf nicht brennen.

- Falls sich das Räuchermehl entzündet, ersticken Sie die Flamme indem Sie mit dem Aschehaken nicht entzündetes Räuchermehl darüber häufeln.

# 6 Wissenswertes - Temperaturen zum „Smoken“

Beispiel Temperaturen bei denen der Smokereinsatz verwendet werden kann:

330°C Steak
270°C Brotzeitstangen
260°C Forelle
240°C Lachsfilet
235°C Ratatouille
220°C Pulled Pork
180°C Schweinelende
160°C Spare Ribs

i Je nachdem welches Räuchermehl verwendet wird, kann der Abbrand unterschiedlich lange dauern. Bei Wachholder ist mit 35-40 Minuten zu rechnen, beim Buche und Kirsche etwa mit 30-35 Minuten.

i Je nach Geschmack kann der Räuchervorgang 2-3 mal wiederholt werden.

# 7 Reinigen

**⚠ VORSICHT**

**Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile**

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- **Holzbackofen und Smoker-Einsatz erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.**
- **Smoker-Einsatz erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.**

- Reinigen Sie nach jedem Räuchervorgang den Smoker-Einsatz.
- Klopfen Sie dazu den Smoker-Einsatz vorsichtig aus.
- Verwenden Sie ggf. einen kleinen Besen oder Pinsel.

# 8 Warten

- Kontrollieren Sie vor jedem Brennvorgang den Holzbackofen und den Smoker-Einsatz auf Schäden. Bei etwaigen Schäden tauschen Sie defekte Teile aus. Verwenden Sie keinen defekten Holzbackofen oder defekten Smoker-Einsatz!

# 9 Störungen beheben

| Störung | Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Räuchermehl brennt | -zu starker Luftzug<br>-Räuchermehl zu locker/ licht befüllt | ▶ Brandstelle mit Räuchermehl ersticken.<br>▶ Smoker-Einsatz ausreichend mit Räuchermehl befüllen. |
| Räuchermehl glimmt nicht mehr | -kurzer starker Luftzug<br>-Räuchermehl zu dicht befüllt | ▶ Räuchermehl locker in den Smoker-Einsatz einfüllen.<br>▶ Räuchermehl neu entzünden.<br>▶ Geben Sie ein Stück Glut auf eine Seite des Räuchermehls. |

Tab. 4: Störungen beheben

**Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicerufnummer:**
**+49 73 71/93 77-13**

# 10 Entsorgen

- Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese komplett erkaltet ist.
- Entsorgen Sie den Restabfall bzw. die Asche grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien.

i Es gelten die örtlichen Bestimmungen für die Entsorgung.

- Entsorgen Sie Altgeräte über geeignete Sammelsysteme.

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

# 11 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 Abfahrtzeiten. Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist – ausgeschlossen.

## Leistung nach Garantiezeit

Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da. Bei 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**

# 12 Für Ihre Notizen

# Besuchen Sie unser Backdorf...

Wir, die Firma Häussler, beschäftigen uns seit über 35 Jahren mit dem genußvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit über 80 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

## Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume mit Beamer
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back-, Nudel- und Räuchervorführungen
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage

## 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
SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

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

Ausgabe: 10.01.2018