

Handleiding

Elektrische steenbakoven

PRIMUS

NL



Inhoud

1 Welkom	4
... in de wereld van het malen, kneden, bakken en pasta maken !.....	4
2 Voor uw veiligheid	5
Symboolbeschrijving	5
Beoogd gebruik	5
Basisregels	5
Veiligheidsinstructies.....	5
3 Productoverzicht	8
Productbeschrijving	8
Technische gegevens	8
4 Leverinhoud	10
Toestel opstellen.....	11
Toestel voor de eerste keer reinigen	11
Toestel aansluiten.....	11
Droog verwarmen (voor eerste gebruik)	11
5 Bakken/Braden met de Primus.....	16
Voor de ingebruikname	16
Ingebruikname	16
Bediening.....	16
Timer	17
Controle baktijd	18
Weergave restwarmte	18
Foutmeldingen	18
Tijdstip van de dag instellen	18
Boven- en ondertemperatuur	19
Temperatuurverandering.....	19
Bij de eerste bakbeurt	19
Brood bakken	20
De Primus als braadoven	20
6 Goed om weten	21
Algemene temperatuurinstellingen.....	21
Temperatuurinstellingen / Recepten	21
Temperatuurinstellingen Braden	22
7 Reinigen	23
Deur (de)monteren	24
Binnenglas van de deur demonteren	24

Wat als het glas van de deur niet kan worden verwijderd?	25
8 Onderhoud	26
Lamp wisselen	26
9 Problemen oplossen.....	27
10 Oudere apparaten	29
11 Enkel voor vaklui: schakelschema's en onderdeellijsten.....	30
Schakelschema's	30
Schakelschema 240V	31
Schakelschema 400V	32
Schakelschema USA.....	33
Mainboard	33
Onderdelen.....	35
12 Toebehoren.....	42
13 EG-conformiteitsverklaring.....	43
14 Garantie	45

1 Welkom ...



... in de wereld van het malen, kneden, bakken en noedels maken!

Häussler staat voor zelf maken. Met onze toestellen slagen we erin wonderbaarlijke lekkernijen te maken met een onevenaarbare goede smaak. Laat u onderdompelen in de wereld van malen, kneden, bakken, grillen en noedels maken.

Häussler staat voor compromisloze kwaliteit – Made in Germany. Jarenlange ervaring en duizenden uitgeleverde toestellen wereldwijd spreken voor zich.

Häussler staat voor klantenservice. Ook na de aankoop staan we steeds tot uw dienst. We geven u graag nieuwe tips en reiken u frisse receptideeën aan.

U heeft gekozen voor de elektrische steenbakoven PRIMUS en kunt nu genieten van de hoogste bakkwaliteit. Dankzij de met chamotte beklede vuurhaard wordt de bakhitte gelijkmatig afgegeven aan het bakgoed. Zo ontstaat een onvergelijkbaar effect van een bakoven op hout.

Veel plezier en geniet ervan!

De familie Häussler.

Ihre Familien Häußler

2 Voor uw veiligheid

Symbolentabel

Symboolbeschrijving	
	Gevarensymbool
	Oproep tot actie
	Opmerking
	Opsommingsteken

Tab. 1: Symbolentabel

Beoogd gebruik

De PRIMUS is uitsluitend bedoeld voor het bakken, braden, ontdooien, koken, conserveren, drogen en grillen van voedsel. Elk ander gebruik wordt afgeraden. Voor eventuele schade aan de oven of persoonlijke letsels door onbedoeld gebruik wordt geen verantwoordelijkheid toegekend aan Stroomop, noch aan Häussler.

Basisregels

- ▶ Lees de handleiding zorgvuldig vooraleer u het apparaat gebruikt.
- ▶ Neem de veiligheidsinstructies en waarschuwingen in de technische handleiding in acht.
- ▶ Bedien het apparaat alleen als het in perfecte staat is.
- ▶ Bewaar de handleiding dicht bij het apparaat
- ▶ Als u de oven doorgeeft, geef er dan deze handleiding bij.
- ▶ Voer een visuele inspectie uit voor elk gebruik.

Veiligheidsinstructies

Levensgevaar door elektrische shock

- ▶ Gebruik het apparaat niet als de stekker of kabel beschadigd is.
- ▶ Raak beschadigde onderdelen niet aan.
- ▶ Neem contact op met gekwalificeerd personeel indien kabel of stekker beschadigd is
- ▶ Onderhoud van elektrische componenten kan enkel door gekwalificeerd personeel gedaan worden
- ▶ Zorg ervoor dat er een 400V stopcontact in de direct omgeving is van de oven

- ▶ Dit stopcontact moet apart met 16A gezekeerd zijn.
- ▶ Open nooit de behuizing van het systeem. Het aanraken van verbindingen onder spanning of het veranderen van de elektrische en mechanische constructie kan gevaar opleveren en tot storingen leiden.
- ▶ Bij het uitvoeren van installatie- en onderhoudswerkzaamheden en bij reparatiewerkzaamheden moet het apparaat volledig van het net worden losgekoppeld

⚠ Risico op letsel als gevolg van zwaar gewicht

- ▶ Transporteer het apparaat voorzichtig (zwaar gewicht)
- ▶ Zorg ervoor dat het gewicht gehanteerd kan worden alvorens u het optilt
- ▶ Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond

⚠ Verbrandingsgevaar door verwarmde componenten

- ▶ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen onder de 14 jaar en houd ten allen tijde toezicht op kinderen. Laat baby's, kinderen en huisdieren niet onbeheerd achter in de nabije omgeving van de oven
- ▶ Raak de oven pas aan als deze volledig is afgekoeld.
- ▶ Gebruik alleen hittebestendige kommen, potten, deksels of pannen en let erop dat ze geen plastic handvaten hebben.
- ▶ Gebruik bakhandschoenen als bescherming tegen hitte bij het hanteren van hete pannen, bakblikken of warme bakwaren.

⚠ Materiële schade door onjuiste reiniging

- ▶ Reinig het apparaat niet met een waterstraal of hogedrukreiniger
- ▶ Reinig de bakplaat niet met chemische reinigingsproducten.

⚠ Schade door oneigenlijk gebruik

- ▶ Kook niet met blik in de oven.
Blik kan overdruk creëren in de oven en kan barsten.
- ▶ Gebruik de oven niet om ruimtes te verwarmen.
- ▶ Plaats geen zware voorwerpen op de deur van de oven.
- ▶ Ga niet op de ovendeur staan of zitten. De ovendeur mag worden geladen met een gewicht van maximum 10kg.

⚠ Schade als gevolg van onjuist transport

- ▶ Transporteer het apparaat zo schok- en trillingsvrij mogelijk.
- ▶ Til de oven nooit op aan de deurklink.

⚠ Schade door onjuiste ingebruikname

- ▶ Vergelijk de elektrische aansluitingsgegevens op het typeplaatje met die van uw elektrisch netwerk vooraleer u het apparaat aansluit.
- ▶ De elektrische veiligheid van het apparaat is enkel gegarandeerd als het is aangesloten op een correct geïnstalleerd aardingssysteem. Bij twijfel, laat uw elektrisch systeem thuis controleren door een vakman.

⚠ Brandgevaar door brandbare onderdelen op de oven

- ▶ Plaats, plak of zet geen ontvlambare onderdelen op de oven.

⚠ Brandgevaar door hete olie en/of vet

- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd achter als u met olie en/of vet werkt. Dit kan ontbranden bij oververhitting.

3 Productoverzicht

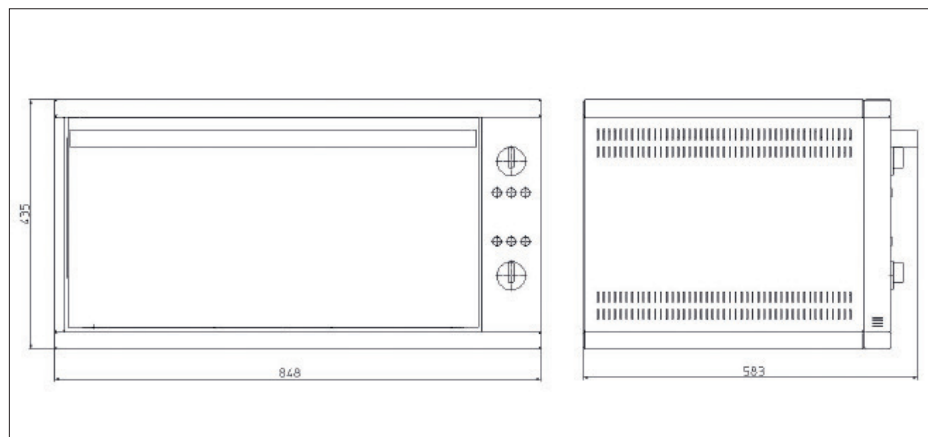
Productbeschrijving

Zoals al onze elektrische steenbakovens, is de PRIMUS ook compleet met chamottesteen (een vuurvaste baksteen) bekleed en bakt hij net zo knapperig en sappig als een houtbakoven. Omdat het principe van de trage stralingswarmte ook hier geldt, garandeert dit de beste kwaliteit.

Met zijn bakoppervlak van 61 x 41cm bakt u in de PRIMUS tot wel 5 kg brood/ 20-25 broodjes / 5 kg vlees en nog veel meer! De boven- en ondertemperatuur zijn afzonderlijk regelbaar van 50°C tot 320°C. Bovendien is er een timer voor het voorselecteren van het begin van de verwarming en een geluidssignaal aan het einde van de verwarmingscyclus.

Na de opwarmtijd van 1 en 1/4e uur, is de chamottesteen opgewarmd en kunt u meerdere uren bakken. Eerst pizza's of steaks, daarna brood en dan taart of kleingebak. Het is zeker een sterke partner in uw keuken!

Technische gegevens

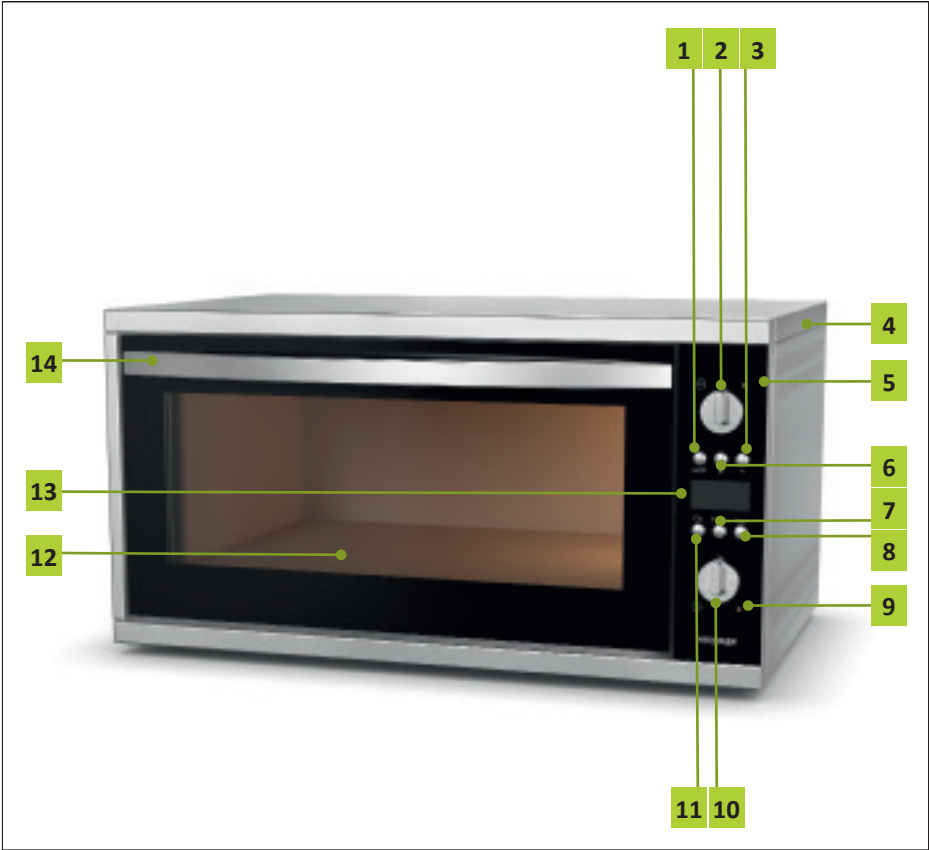


Benaming	Waarde
Vermogen	5 kg brood (6 brood van 750 g) of 20-25 broodjes, 12-15 pretzels of 5 kg vlees
Bakoppervlakte B x D	61 x 41 cm
Hoogte bakgedeelte	23 cm
Temperatuurbereik	50 tot 320°C

	Onder- en bovenwarmte apart regelbaar
Type verwarming	Elektrische en opslagwarmte dmv vuurvaste baksteen (chamottesteen) met houtbakoveneffect
Aanduiding tijd	Digitale timerfunctie
Inbouwmogelijkheden	Vrijstaand te gebruiken of inbouwmo- gelijkheid in een 90cm inbouwkast (met afmetingen B x H: 86 x 47,5 cm)
Ovenafmetingen B x D x H	84,8 x 58 x 45 cm
Gewicht	94 kg (103 kg met verpakking)
Elektrische aansluiting	400 V / 4,5 kW
Aansluitkabel	2,5m lang, CEE-16A stekker

Tab. 2: Technische gegevens

4 Leverinhoud



Nr.	Betekenis	Nr.	Betekenis	Nr.	Betekenis
1	„Licht“	6	„+“	11	„Ein“ (= aan)
2	Thermostaat bovenwarmte	7	„Timer“	12	Bakruimte
3	„-“	8	„Aus“ (= uit)	13	Display
4	Behuizing	9	Meldingslichtje onderwarmte	14	Ovendeur
5	Meldingslichtje bovenwarmte	10	Thermostaat onderwarmte		

Tab. 3: Leverinhoud

Het apparaat opstellen

- ▶ Controleer de levering met behulp van bovenstaande foto en tabel op volledigheid.
- ▶ Plaats de oven op een vlakke, veilige en niet-kantelende ondergrond.
- ▶ Creëer voldoende ruimte om te werken rond het apparaat
- ▶ Zorg ervoor dat er een 400V stopcontact in de directe omgeving aanwezig is

i Dit stopcontact moet apart met 16A gezekeerd zijn.

Het apparaat voor de eerste keer reinigen

i Om hygiënische redenen moeten alle onderdelen die in contact komen met voedsel voor de eerste ingebruikname gereinigd worden.

- ▶ Reinig de onderdelen zoals beschreven staat in hoofdstuk 7: „Reiniging“.

Het apparaat aansluiten

- ▶ Gebruik de PRIMUS enkel in droge en gesloten ruimtes.
- ▶ Steek de stekker in het stopcontact. Zorg ervoor het een 400V stopcontact is. Dit stopcontact moet apart met 16A gezekeerd zijn.
- ▶ Zorg voor een minimale afstand van 5cm tot andere apparaten of voorwerpen om een goede luchtcirculatie te garanderen.

Droog verwarmen (voor eerste gebruik)

- ▶ Verhit de oven door boven- en ondertemperatuur op 250°C te zetten.
- ▶ Open de ovendeur na ca. 1u.
- ▶ Schakel het apparaat na ca. 2u terug uit. Dit doet u door terug aan de knop te draaien tot hij op 0°C staat.

i Bij de afkoeling moet de deur open blijven staan zodat het restvocht en de „geur van nieuwigheid“ uit de chamottesteen kan ontsnappen

5 Bakken en braden met de Primus

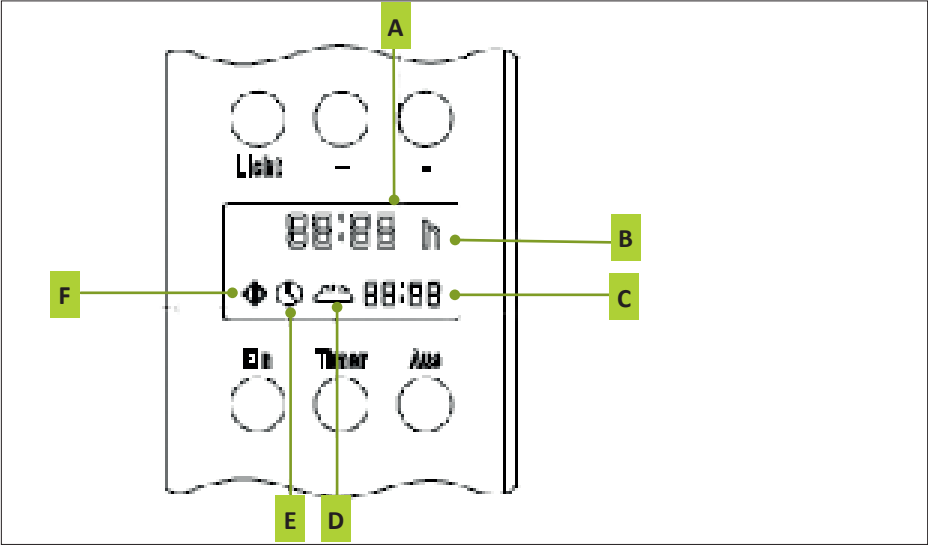
Voor de ingebruikname

- ▶ Verwijder het karton uit de bakruimte.
- ▶ Controleer of er geen plastic verpakkingen of informatiepapieren meer aanwezig zijn in de oven.

Ingebruikname

- ▶ Steek de oven in het stopcontact of zet de zekeringen aan.
- i** Als de oven in het stopcontact zit, wordt er eerst een LED-displaytest uitgevoerd die alle signalen, zoemers en indicatoren controleert door ze allemaal tegelijk gedurende 2 seconden te activeren.
- ▶ Na de LED-displaytest kunt u de tijd instellen.

Bediening



Nr.	Betekenis	Nr.	Betekenis
A	Tijd	D	Baktijd
B	Weergave van de restwarmte	E	Timer-funtie
C	Statusmelding: timer, baktijd, foutmeldingen	F	Net

Tab. 5: bediening

Timer

i Met de timerfunctie kunt u de oven met een vooraf ingestelde tijd starten.

Voorverwarmen met de timer

i De timerfunctie kan worden gebruikt om het begin van de voorverwarmingstijd in te stellen. Dit maakt het mogelijk om de oven zo in te stellen dat hij op het gewenste moment klaar is voor gebruik.

Timer stellen/activeren

- ▶ Houd de „TIMER“-toets **7** ca. 3-5 seconden ingedrukt. Nu begint het signaal 'Timer' in het display te knipperen **E C**.
- ▶ Aantal uren aanpassen door op de „+“ **6** of „-“ **3** toets te drukken en met de „TIMER“-toets **7** te bevestigen.
- ▶ Aantal minuten aanpassen door op de „+“ **6** en „-“ **3** toets te drukken en met de „TIMER“-**5** te bevestigen.

i Als u gedurende 5 seconden op geen enkele toets drukt, wordt de ingestelde waarde automatisch geaccepteerd.

i De timer wordt door de „TIMER“-**7** toets geactiveerd. Bij een geactiveerde timer is het „Timer“-**E** symbool te zien op het display alsook de ingestelde starttijd **C**.

Controle baktijd

i Om het bakproces beter te kunnen volgen bestaat de mogelijkheid om een wekker in te stellen die na de ingestelde baktijd een (geluids)signaal geeft.

- ▶ Als de oven is uitgeschakeld (wel nog in het stopcontact) moet de „TIMER“-**7** 2x na elkaar ingedrukt worden om de baktijd te activeren.
- ▶ Als de oven is ingeschakeld (nog aan het verwarmen dus) mag de toets „TIMER“-**7** slechts eenmaal ingedrukt worden.
- ▶ De baktijd kan nu met de toetsen „+“ **6** en „-“ **3** aangepast worden van min. 1min tot max. 2u.
- ▶ Dit signaal bevestigen.

i Het einde van de baktijd bevestigen doet u door opnieuw de „TIMER“-**7** toets in te drukken of door de ovendeur te openen. De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de toets „TIMER“-**7**.

- i** Nadat u de oven voor de eerste keer hebt ingeschakeld (of na een stroomstoring) is de standaard baktijd 5 minuten. Als de waarde van de baktijd wordt gewijzigd, blijft deze nieuwe ingestelde waarde behouden tot de volgende activering van de baktijd.

Weergave restwarmte

- i** Als het apparaat is uitgeschakeld, geeft de oven op het display de restwarmte weer. De weergave van de restwarmte **B** is altijd actief als de temperatuur op of boven de 65°C is. Vanaf dat de temperatuur daalt onder de 65°C, gaat het signaal uit. Aan de restwarmte is een behuizingsventilator gekoppeld. De ventilator draait zolang er nog restwarmte aanwezig is, ook als de oven is uitgeschakeld.

Foutmeldingen

- i** Mogelijke storingen worden alfanumeriek weergegeven op de display..
- ▶ Neem de aanwijzingen van hoofdstuk 9: 'Problemen oplossen' in acht of neem contact op met Stroomop of de klantenservice van Häussler.

Tijdstip van de dag instellen

- ▶ Druk gedurende ca. 5 seconden op de „AUS“ **8** toets. Nu begint de urenweergave in dag 'A' te knipperen **A**.
 - ▶ Uurweergave: gebruik de „+“ **6** en „-“ **3** toetsen om de uurweergave in te stellen en druk op „AUS“ **8** bevestigen.
 - ▶ Minutenweergave: gebruik de „+“ **6** en „-“ **3** toetsen om de uurweergave in te stellen en druk op „AUS“ **8** bevestigen.
- i** Als u tijdens het instellen gedurende 5 seconden op geen enkele toets drukt, wordt de ingestelde waarde automatisch geaccepteerd.

Boven- en ondertemperatuur

- ▶ Stel beide thermostaten **2**, **10** op de gewenste temperatuur in.
- i** Voor identificatie van de delen zie leverinhoud p.10.
- i** Tijdens het bakproces geven de twee oranje controlelampjes **5**, **9** de status van de boven- en ondertemperatuur van de oven aan.

Temperatuurverandering

- i** Na het verwarmingsproces schakelen de thermostaten automatisch uit. Daarna verdeelt de warmte zich gelijkmatig over de vuurvaste chamottesteen, wat resul-

teert in een temperatuurstijging van nog eens 30°C à 50°C.

- i** U kunt deze temperatuurstijging controleren met behulp van de oranje controlelampjes **5**, **9** van de boven- en ondertemperatuur. Als u aan de thermostaatknop **2**, **10** draait, zullen de oranje controlelampjes **5**, **9** enkel bij verhoogde temperatuur terug gaan branden.

Bij de eerste bakbeurt

- i** De basisvereiste voor een constant en uniform bakresultaat is dat er geen restvocht wordt opgehouden in de oven.
- Voor u de eerste maal iets in de oven bakt, is het ten eerste aan te raden om eerst te 'droogbakken'.
- i** De droge verwarming zorgt voor de verdamping van het overtollige vocht in de chamottesteen die achterblijft na de productie van dit natuurlijke product.
- i** Bij de eerste bakbeurten zal ook een geur van 'nieuwigheid' te ruiken zijn. Deze is onvermijdelijk en verdwijnt na enkele bakbeurten.
- Zet de oven aan **11**.
- Verwarm de oven (boventemp. **2** en ondertemp. **10**) op ca. 250° C.
- Open na ca. 1 uur de deur **14** van de oven en laat deze open staan.
- Na ca. 2 uur kan u de oven uitschakelen **8**.
- Laat de deur **14** van de oven openstaan tot de oven is afgekoeld.

Brood bakken

- Stel, afhankelijk van de samenstelling van het deeg de boventemperatuur **2** op ca. 280 °C en de ondertemperatuur **10** op ca. 190° C.
- i** Na ca. 1 ¼ uur gaan de controlelampjes **5**, **9** van de thermostaten uit. Dit betekent dat de gewenste temperatuur is bereikt.
- i** Tijdens het verwarmingsproces moet de deur **14** van de oven gesloten blijven.
- Wacht nu nog 30 min zodat de stralingswarmte zich gelijkmatig kan verdelen over de steen.
- i** Als dit niet gebeurt, kan het zijn dat het brood vast 'brandt' aan de onderkant van de oven.
- Als de warmte verdeeld is, mag het deeg in de oven. Let erop dat de deur **14** niet te lang onnodig geopend blijft.
- Schakel daarna de oven uit met de toets "AUS" **8**.
- i** Het bakproces wordt zonder elektriciteit vervolgd. Net zoals bij een houtoven

wordt het brood gebakken door de afnemende warmte die in de vuurvaste steen opgeslagen is.

De Primus als braadoven

i De elektrische steenbakoven PRIMUS is ook zeer geschikt voor het braden van vlees, gevogelte en speenvarken.

► Gebruik geschikte pannen en/of casseroles (ook te verkrijgen via Stroomop)



Tip: Passende pannen en/of casseroles

Met de pannen en braadsleeën van Häussler gaart uw gebraad optimaal.

6 Goed om weten

- i** Tussen elke bakbeurt moet de deur **14** van de oven ca. 10 minuten blijven openstaan en daarna nog eens 5 min. gesloten worden, zodat de vochtigheid kan verdwijnen.

Algemene temperatuurinstellingen

Soort gebak	Boventemperatuur °C	Ondertemperatuur °C
Brood	290	190
Pizza, flat breads,...	300	210
Zoet gistdeeg en koekjes	210	130
Rührteige	190	110
Biscuits	210	130
Brokkeldeeg en bladerdeeg	210	120

Temperatuurinstellingen / Recepten

Type gebak	Boventemperatuur °C	Ondertemperatuur	Baktijd
Zweedse appeltaart	210	130	45 - 50 Min.
Kaastaart	210	130	60 Min.
Snelle kersentaart	210	130	50 Min.
Tirolse notentaart	190	110	60 Min.
Gistvlecht	210	130	45 - 50 Min.
Pruimentartaart met gistdeeg	200	110	35 Min.
Volkoren-Bienenstich	210	130	25 Min.
Hefe Schneckennudeln	220	120	20 Min.
Licht geroerde ringcake	200	130	45 - 60 Min.
Boekweitartaart	200	110	40 Min.
Biscuitrol	190	110	10 Min.
Biscuit	180	110	40 Min.
Appeltaart met kwark	200	110	40 Min.
Kwarkstolp	180	120	50 - 60 Min.

Type gebak	Boventem- peratuur °C	Ondertem- peratuur	Baktijd
Vruchtenbrood	230	140	60 - 90 Min.
Laugenbrezeln oder Weckle	240	160	15 Min.
Kaasgebak	200	140	10 Min.
Vollkorn-Seelen	250	170	15 Min.

Temperatuursinstellingen Braden

	Boventem- peratuur °C	Ondertem- peratuur °C	Baktijd
Half speenvarken	280	200	2 ½ - 3 ½ h
Gevogelte	250	180	1 ½ - 2 ½ h
Runder- of varkensgebraad	260	180	2 h

7 Reinigen

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor verbranding door verwarmde componenten

Ernstige brandwonden aan ledematen

- ▶ **Reinig het glas van de deur pas nadat het volledig is afgekoeld.**
- ▶ **Raak het glas van de deur niet aan voordat het volledig is afgekoeld.**

LET OP

Schade aan oven door onjuiste reiniging

Reinigen van hete oppervlakken kan leiden tot spanning in het materiaal en daardoor scheuren of barsten veroorzaken

- ▶ **Reinig het apparaat niet als het heet is.**
- ▶ **Laat het apparaat afkoelen.**

i Zuiverheid is een voorwaarde om op een hygiënische manier te bakken. Regelmatige reiniging is zeer belangrijk.

i Het deurglas mag enkel gereinigd worden als het volledig afgekoeld is. Gebruik hiervoor zuiver water met een beetje huishoudelijk reinigingsmiddel.

i De binnenkant van de deur kan met een speciaal reinigingsmiddel behandeld worden om de reiniging te vergemakkelijken (te verkrijgen via Stroomop).



Tip: Speciaal reinigingsmiddel

Met de grill- en bakoven-reiniger van Häussler reinigt u moeiteloos en grondig de deur van uw steenbakoven.

i Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen en geen harde sponzen of borstels, deze kunnen krassen op het oppervlak veroorzaken.

i De vuurvaste baksteen wordt bij veelvuldig gebruik bekleet en donker. Dit komt door verbrande meel- en deegresten en vloeistoffen vanop de pizzatoppings. Dit zijn slechts 'schoonheidsvlekjes' en doen niets af aan de kwaliteit van het de oven.

i Het verwarmen zorgt ook voor een zelfreinigend effect. Aangebrande deeltjes lossen vanzelf door de warmte en kunnen daarna makkelijk weg geborsteld worden.

- ▶ Weg borstelen of vegen kan met een bezem met natuurlijke borstelharen of met een schuurborstel.

- Reinig het bakoppervlak ook af en toe met lauw of koud water met een vochtige doek **zonder** reinigingsmiddel.
- Reinig de buitenkant van de oven met een vochtige doek wanneer de oven is afgekoeld.

i Voor een gemakkelijke reiniging van de deur en het ingebouwde glas kunt u deze demonteren met het meegeleverde materiaal. Daarna materiaal reinigen met vochtige doek. Voor meer informatie: zie de hieronder beschreven procedure.

Deur (de)monteren



1. Inbusleutel als vergrendeling

- Gebruik de meegeleverde inbusleutels als vergrendeling.
- Steek de korte zijde van de sleutel in de hiervoor voorziene scharnieren als de deur volledig geopend staat.



2. Hef de deur eruit

- Til de deur met beide handen omhoog vanuit het punt van verankering.

Binnenglas van de deur demonteren



1. Inbusleutel als vergrendeling

- Gebruik de meegeleverde inbusleutels als vergrendeling.
- Zet de deur volledig open. Steek de korte zijde van de sleutel in de hiervoor voorziene scharnieren.



2. Draai de schroeven los

- Neem de tweede inbusleutel en draai de 3 inbusbouten los van de voorste bevestigingsplaat van de afsluitschijf.



3. Verwijder de afsluitschijf

- Til de afsluitschijf aan de voorkant op en trek hem voorzichtig uit de achterste behuizing.



4. Reinigen

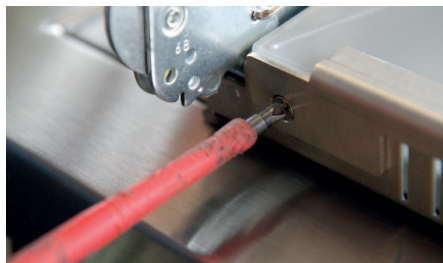
- Nu kunt u het glas makkelijk reinigen.

► De deur kan nu in omgekeerde volgorde terug in elkaar gezet worden.

Wat als het glas van de deur niet kan worden verwijderd?

i Als het glas sterk vervuild is, kan het gebeuren dat u het glas er niet zomaar kan uit trekken.

- Verwijder de deur zoals beschreven in 'Deur (de)monteren' (p.22) en leg de deur plat op een stevig en stabiel oppervlak.



5. Schroeven lossen

- Draai de schroeven aan de onderzijde van de deur los.



6. Maak de bevestigingsplaat los

- Verwijder nu de bevestigingsplaat van het glas van de deur.
- Om dit te doen drukt u op de bevestigingsplaat in de richting van de schroeven.

- Verwijder nu het glas van de binnendeur zoals beschreven staat onder punt 2 en 3 van 'Glas van de deur (de)monteren'.
- Reinig de deur grondig.
- Monteer de deur weer in omgekeerde volgorde.

8 Onderhoud

WAARSCHUWING

Levensgevaar door netspanning 400 V/50 Hz

Elektrische schok

- ▶ Koppel het apparaat los van de stroomtoevoer alvorens onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
- ▶ Onderhoudswerkzaamheden aan elektrische componenten mogen alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.

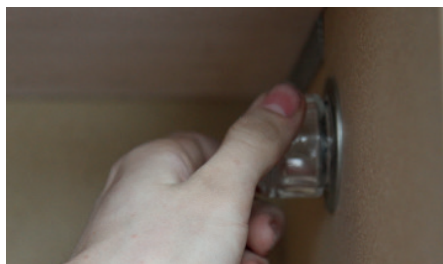
LET OP

Risico op brandwonden

Brandwonden aan vingers en handen

- ▶ Vervang de lamp alleen als de oven afgekoeld is.

Lamp vervangen



1. Schroef de glazen huls los

- ▶ Draai de glazen huls los en trek hem uit de behuizing.



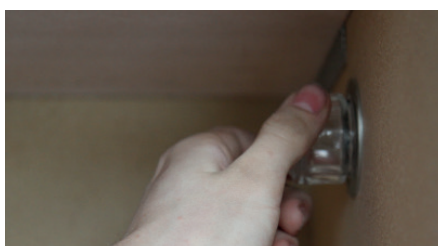
2. Schroef de gloeilamp los

- ▶ Schroef de gloeilamp tegen de klok in los.
- ▶ Gebruik hiervoor een doekje!



3. Nieuwe lamp plaatsen

- Gebruik een doekje om de lamp vast te nemen.
- Schroef de nieuwe lamp erin.



4. Glas plaatsen

- Schroef de glazen huls terug in de behuizing.

9 Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Oven wordt niet warm	1. Er werd geen temperatuur ingesteld op de thermostaat. 2. Zekering (elektriciteit) is niet ingeschakeld	► Instellen van de temperatuur van de thermostaat en controleren of oranje controlelampjes branden. ► Schakel de zekering (elektriciteit) in
Lichtje in oven werkt niet	1. Zekering (elektriciteit) is niet ingeschakeld 2. Ovenlampje moet vervangen worden	► Apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet. ► Dit kan u doen door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de zekering uit te schakelen. ► Vervang het lampje, enkel als de oven volledig afgekoeld is, anders is er kans op verbrandingsgevaar.
Display toont: "Er Pt"	PT100 Restwarmtesensor is defect.	► Contacteer de Häussler klantenservice of Stroomop.
Display toont: "Er th"	Probleem met boventemperatuurschakelaar.	► Contacteer de Häussler klantenservice of Stroomop.
De chamottesteen is gebarsten of gebroken		► Contacteer de Häussler klantenservice of Stroomop.
Brood verbrandt bovenaan	Boventemperatuur is te hoog ingesteld.	► Temperatuur verlagen.

Brood verbrandt onderaan	1. Warmte is niet gelijkmatig verdeeld over de steen 2. Te weinig bloem op het deeg bij het insteken in de oven	► Oven voor het insteken ca. 30 min. laten wachten. ► Strooi meer bloem over het deeg of neem kleinere deegbollen.
Broodkorst kleeft aan chamottesteen vast	1. Ondertemperatuur is te hoog ingesteld 2. Te weinig bloem op het deeg bij het insteken in de oven.	► Temperatuur verlagen ► Strooi meer bloem over het deeg of neem kleinere deegbollen
Brood scheurt open	1. Het deeg is te stevig 2. Het deeg is te weinig ingesneden	► Kneed het deeg zachter door wat vloeistof toe te voegen ► Snijd wat diepere inkepingen in het deeg alvorens het te bakken
Binnenverlichting functioneert niet	1. Geen stroom 2. Lampje defect 3. Schakelaar defect 4. Tijdschakelaar staat niet op 0	► Stroomtoevoer/zekering controleren. ► Lampje vervangen. ► Schakelaar vervangen. ► Tijdschakelaar op 0 zetten.
Verwarming functioneert niet	1. Geen stroom 2. Thermostaat is defect 3. Verwarmingsplaat is defect	► Stroomtoevoer/zekering controleren. ► Thermostaat vervangen. ► Verwarmingsplaat vervangen.
Controlelampjes functioneren niet	1. Geen stroom 2. Controlelampjes defect	► Stroomtoevoer/ zekering controleren. ► Controlelampjes vervangen.
De oven functioneert helemaal niet	Geen stroom	► Stroomtoevoer/zekering controleren.
De oven schakelt niet uit	Thermostaat defect	► Stekker uittrekken. ► Thermostaat laten vervangen.

Tab. 6: Problemen oplossen

Bij verdere storingen kunt u het volgende servicenummer opbellen:

+32 56 72 36 30

10 Oude apparaten

i Oude apparaten bevatten waardevolle materialen die gerecycleerd kunnen worden.

- Breng daarom deze oude apparatuur naar een geschikt inzamelbedrijf.



11 Enkel voor vaklui: Schakelschema's en onderdeellijsten

WAARSCHUWING

De volgende pagina's zijn uitsluitend voor technisch vakpersoneel bedoeld.

- ▶ **Voer niet zelf werken uit aan het toestel.**

 Bezorg uw verdeler deze handleiding.

Schakelschema's

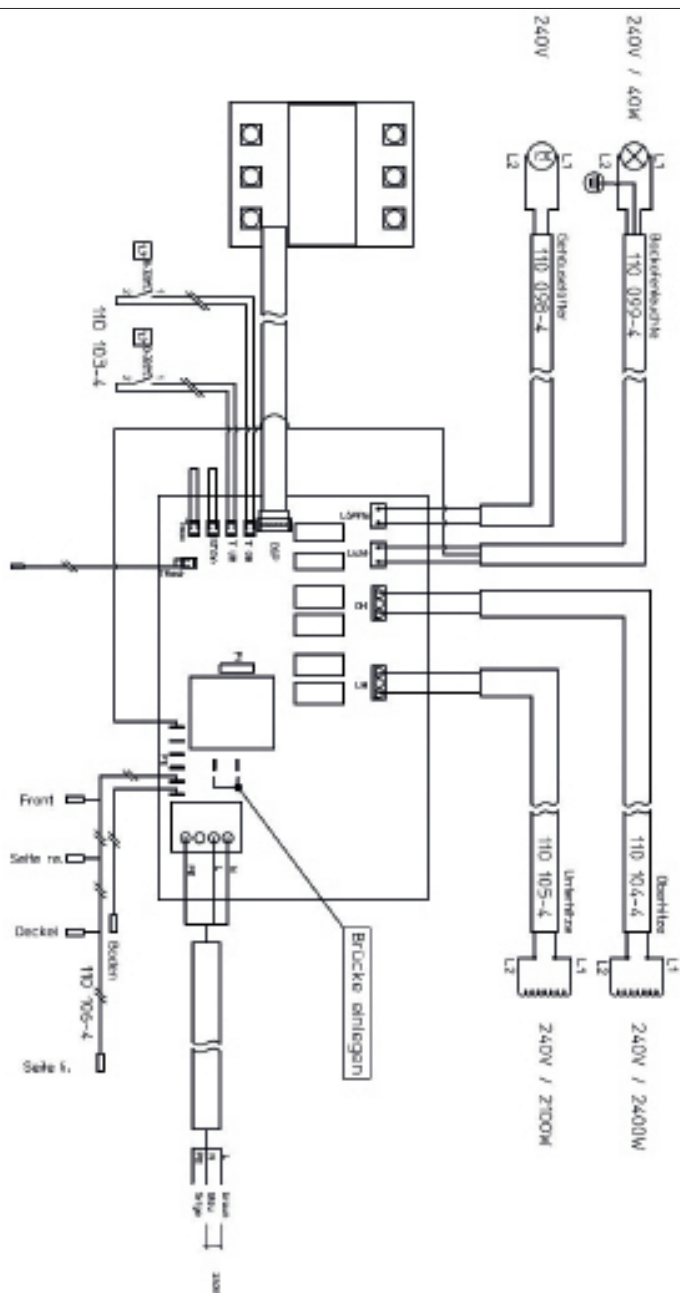
WAARSCHUWING

Levensgevaar door netspanning 400 V / 50 Hz

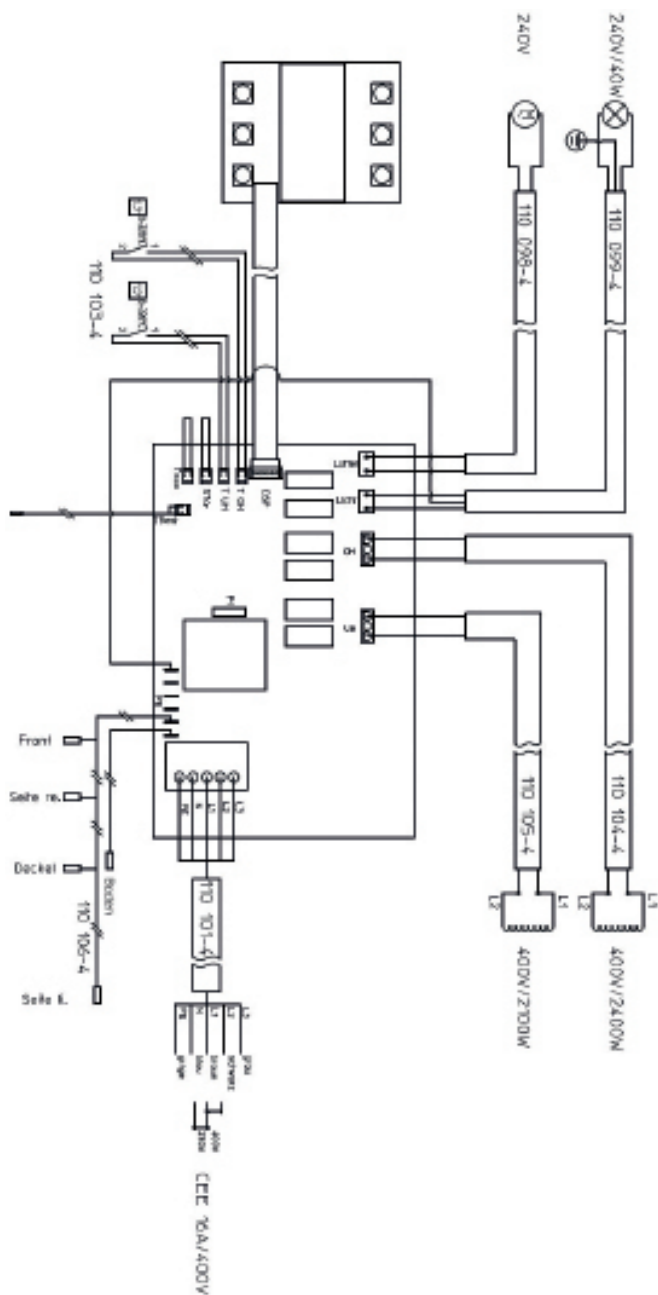
Elektrische Schlag

- ▶ **Voor alle herstelwerkzaamheden: schakel het toestel af van de stroomvoorziening.**
- ▶ **Voer geen werken uit aan de electronica van het toestel.**
- ▶ **Als u problemen heeft met de elektronica, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.**

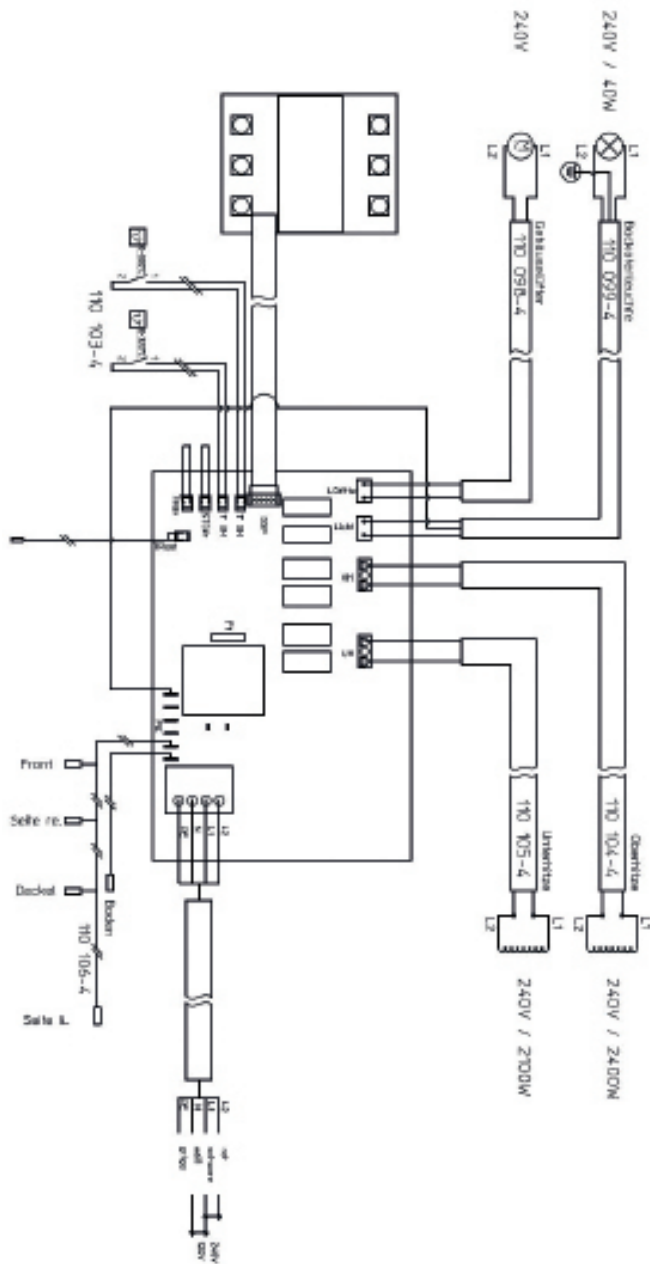
Schakelplan 240V



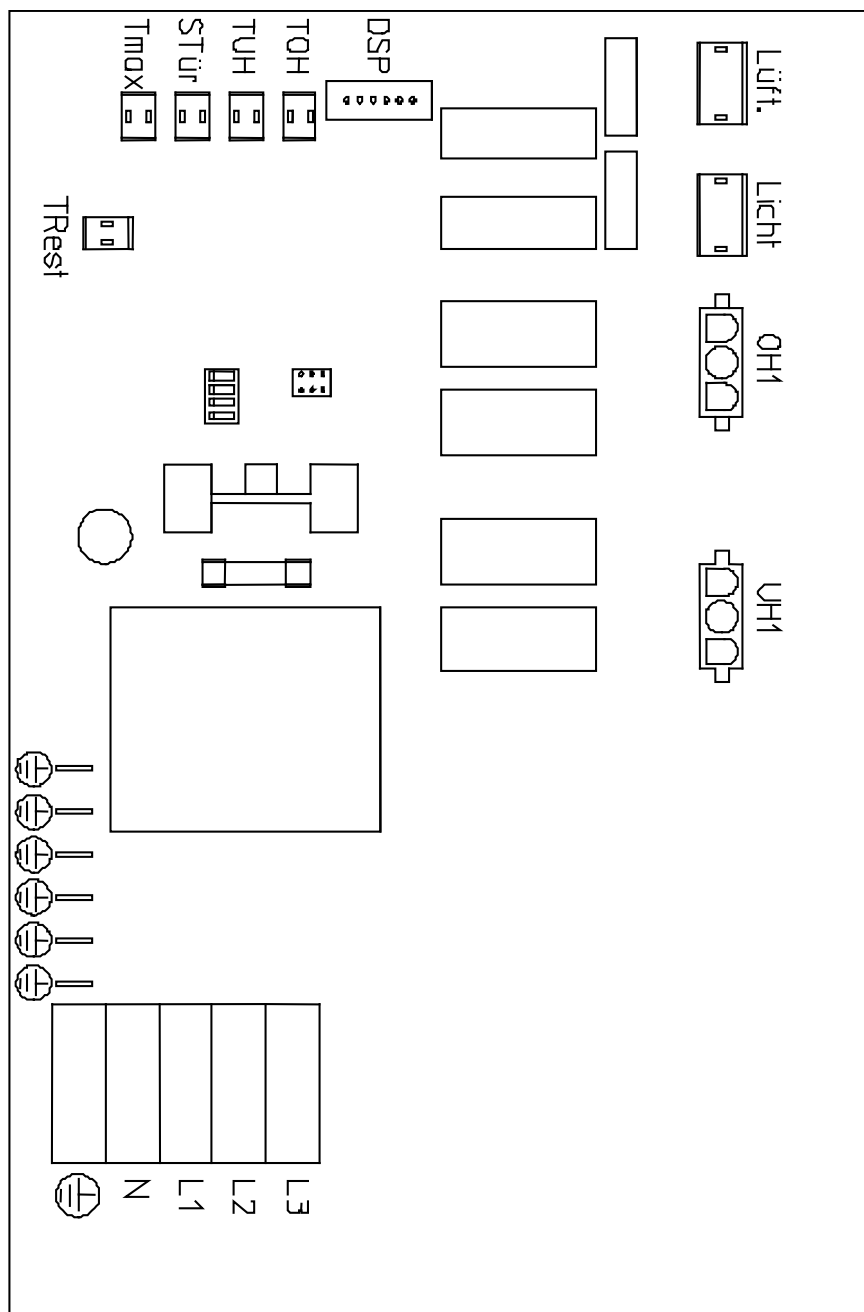
Schakelplan 400V



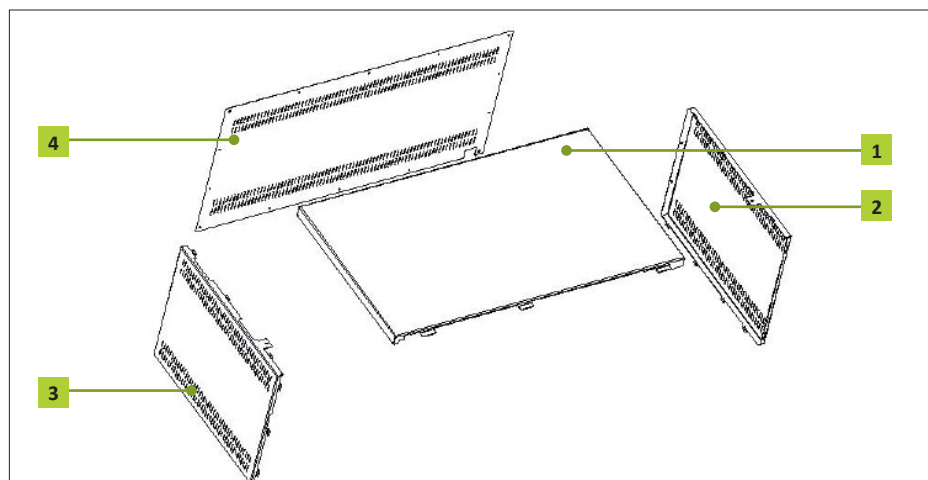
Schakelplan USA



Mainboard

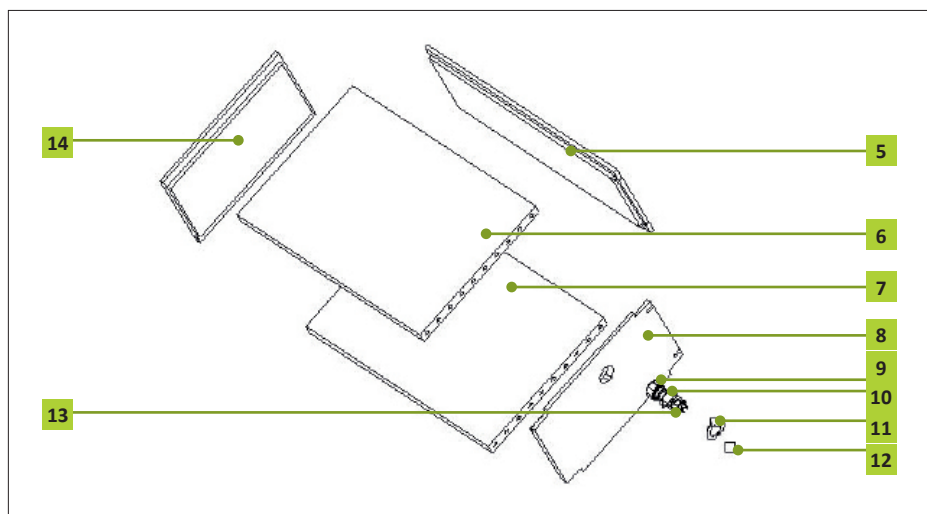


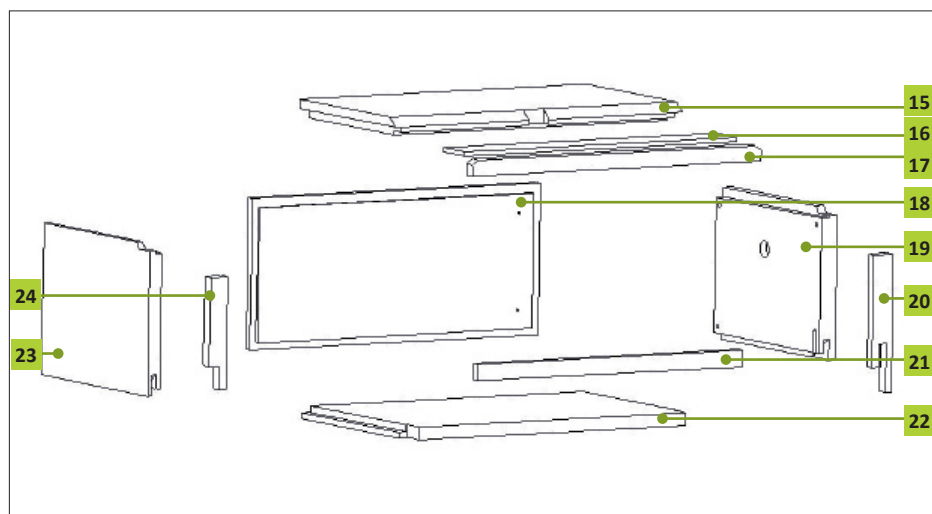
Onderdelen

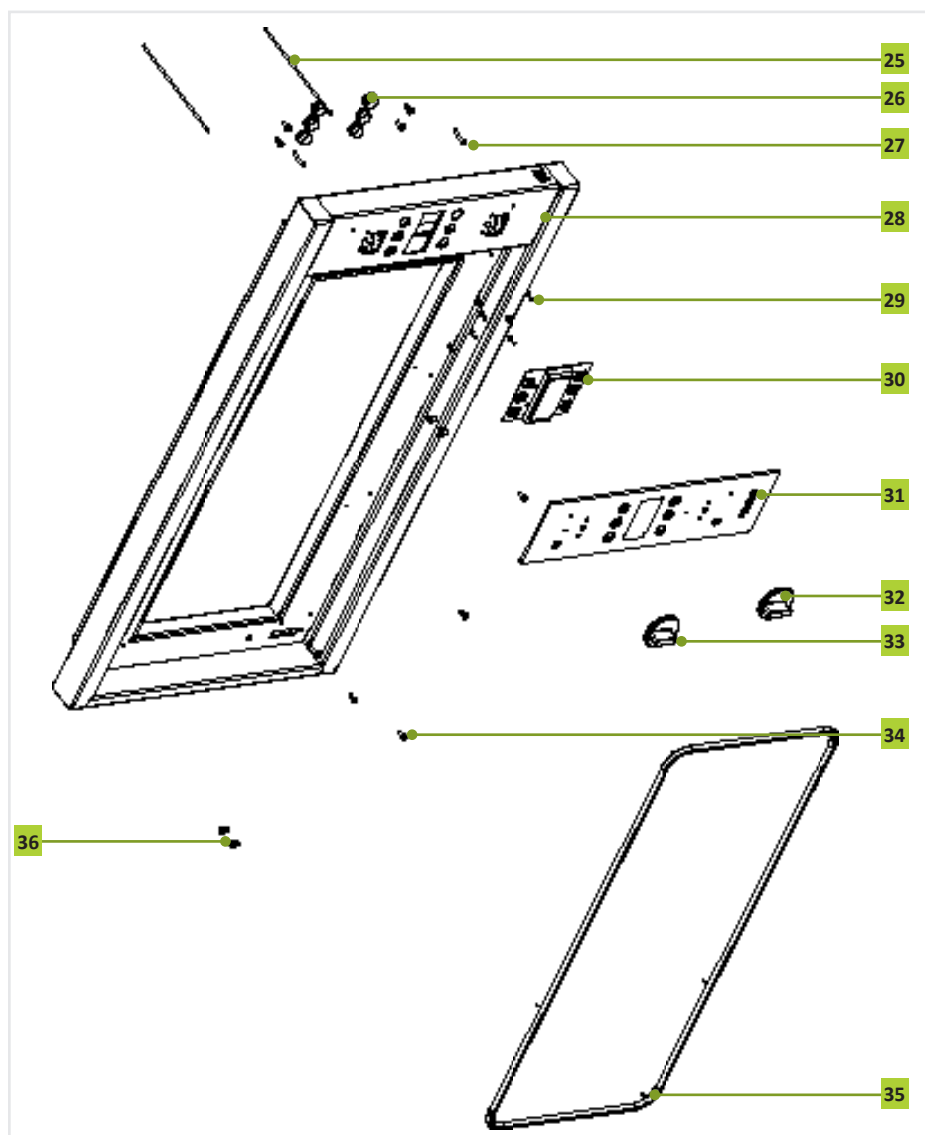


Pos.-Nr.	Benaming
1	Afdekplaat
2	Zijplaat rechts
3	Zijplaat links
4	Achterwand
Pos.-Nr.	Benaming
5	Cordieritplatte Rückwand
6	Chamotteplaat Decke
7	Chamotteplaat Boden
8	Cordieritplatte zijkant rechts
9	Lampenglas vervangend glas - ovaal
10	Gloeilamp 40W
11	Beugel en armatuur
12	Ovale kopschroef DIN 7985 M4x8
13	Lampfitting compleet

14	Cordieritplatte zijkant links
15	Isolatie Decke
16	Isolatie Decke Einlage
17	Isolatie front bovenaan
18	Isolatie achterwand
19	Isolatie zijkant rechts
20	Isolatie front rechts
21	Isolatie front onderaan
22	Isolatie Boden
23	Isolatie zijkant links
24	Isolatie Front links

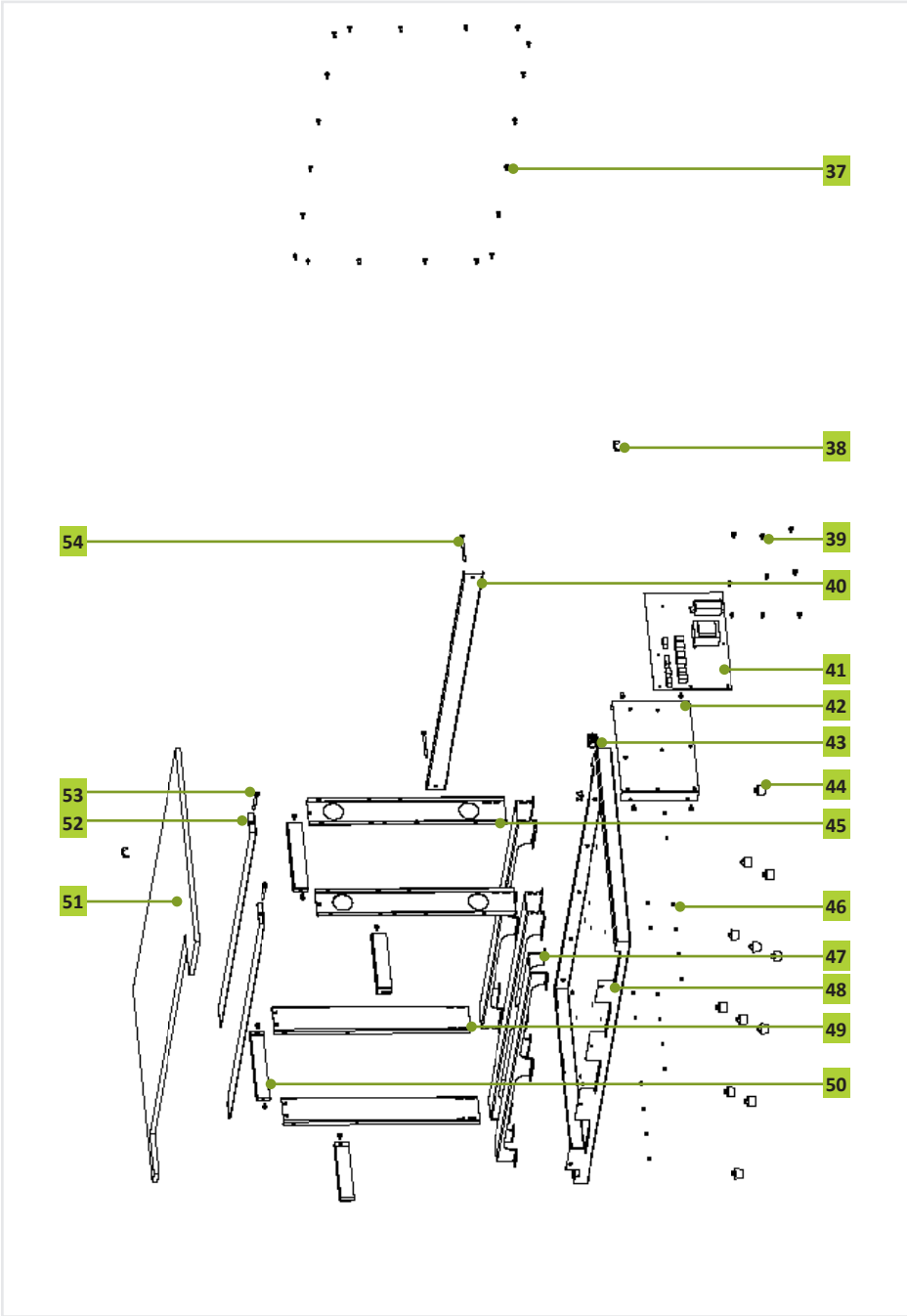






Pos.-Nr.	Benaming
25	Temperatuurvoeler
26	Drukknop
27	Lichtgeleider

28	Frontkader
29	Schroef M3x10 DIN7985
30	Displayprintplaat
31	Glazen schermpje
32	Thermostaat ondertemperatuur
33	Thermostat boventemperatuur
34	ISO7380 1 M4x10
35	Deurdichting
36	Schroef M4x8 DIN7985

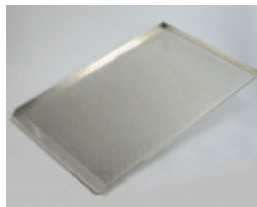


Pos.-Nr.	Benaming
37	ISO 7380 1 M4x10
38	Aarding
39	Schroef M4x8 DIN 7985
40	Spanbeugel achteraan
41	Printplaat
42	Console voor mainboard
43	Mutter
44	Gerätefuß
45	Zijstaander rechts
46	Blindniete
47	Auflageprofil
48	Bodenblech
49	Seitenständer links
50	Verbindungsstrebe
51	Isolierungsdeckelplatte
52	Spannbügel oben
53	Schraube M5x50 DIN7985
54	Schraube M4x60 DIN7985
55	Kabelboom

Tab. 7: Onderdelenlijst elektro-steenbakoven Primus

12 Toebehoren

Geperforeerde plaat



Voor klein gebak. Optimale warmte-overdracht door gatenrooster uit aluminium. Rand: 1,5 cm, perforatie: 3 mm
Afmetingen: 40 x 60 cm

Artikelnummer: 3/300738

Duurzame bakfolie



Top-anti-aanbak-effect! Extra stabiele uitvoering.
Afmetingen: 39 x 58 cm

Artikelnummer: 3/301400

Bakstation



De mobiele complete oplossing

De mobiele onderwagen met uittrekbare massief beukenhouten onderwagen werkblad, een uittrekelement met plaats voor de Alpha deegkneedmachine en 2 extra grote legplanken is volledig gemaakt van roestvrij staal.

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

Artikelnummer: 2/202000

Deze en andere toebehoren vindt u onder www.backdorf.de en in de catalogoog van de firma Häussler.

13 EG-conformiteitsverklaring

EG-Konformitätserklärung

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

Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

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 energieverbrauchender 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 60335-2-38:2002/A11:2012	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-38: 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; Produktfamiliennorm
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-Eingangsstrom ≥ 16 A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014

HÄUSSLER

Invoerder Häussler in België en Nederland:

Stroomop bvba
Kattestraat 81
B-8520 Kuurne



Stroomop

+32 (0)56 / 72 36 30

info@stroomop.be | stroomop.be