

Prevádzkové inštrukcie

Häussler Grill

Pôvodné prevádzkové inštrukcie



Obsah

1 Vitajte.....	3
... Vo svete mletia, miesenia, pečenia a prípravy cestovín!	3
2 Pre vašu bezpečnosť	4
Symbolová tabuľka	4
Správne použitie	4
Základné pravidlá	4
Bezpečnostné pokyny	4
3 Prehľad produktov	7
Popis produktu	7
Technické dáta	7
4 Obsah balenia.....	9
Nastavte zariadenie	9
Vyčistite zariadenie prvýkrát	10
Zostavte zariadenie	10
5 Použité palivá.....	12
6 Naplniť a zapáliť	14
Množstvo náplne	15
7 Grilovanie s deličom plameňa a bez neho.....	18
Montáž deliča plameňa	18
8 Užitočné informácie - tipy na grilovanie	19
9 Čistenie	20
10 Počkajte.....	21
11 Riešenie	22
Čo robiť, ak gril nečakane zhasne?	23
12 Likvidácia	25
13 Príslušenstvo.....	26
14 Záruka	32
15 Na tvoje poznámky	33

1 Vitaj ...



... Vo svete mletia, miesenia, pečenia a prípravy cestovín!

Häussler znamená "urob si sám". S našimi spotrebičmi môžete vytvoriť úžasné delikatesy s neporovnateľne dobrou chuťou. Ponorte sa do sveta mletia, miesenia, pečenia, grilovania a prípravy cestovín.

Häussler znamená nekompromisnú kvalitu – Vyrobené v Nemecku. Desaťročia skúseností a tisíce zariadení dodaných po celom svete hovoria samy za seba.

Häussler znamená zákaznícky servis. Aj po kúpe sme pri vás bez akýchkoľvek výhrad. Chceme, aby ste si svoj spotrebič užívali dlhý čas, prijímali nové tipy znova a znova a objavovali nové recepty s nami.

Vybrali si Häussler Grill, ktorý slúži ako gril aj ako svetelný stĺp a poskytuje krásnu a neporovnateľnú atmosféru v akomkoľvek prostredí svojím vzhľadom a vytvoreným plameňom.

Prajem vám veľa zábavy a veľa šťastia za každých okolností.

Ther. Familien Häußler

2 Pre vašu bezpečnosť

Tabuľka symbolov

Popis symbolu	
	Symbol nebezpečenstva
•	Výzva k akcii
i	Poznámka
•	Náboje

Tabuľka 1: Tabuľka symbolov

Správne použitie

Gril Häussler spĺňa všetky predpísané bezpečnostné predpisy špecifické pre daný produkt. Gril Häussler je určený výhradne na použitie ako gril a atmosférické osvetlenie. Používanie iných palív ako drevených peliet je zakázané. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné. Spoločnosť Karl-Heinz Häussler GmbH nepreberá žiadnu zodpovednosť za žiadne z toho vyplývajúce škody na majetku alebo zranenia osôb. Používať sa smie iba príslušenstvo odporúčané spoločnosťou Häussler.

Základné pravidlá

- Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod na obsluhu.
- Dodržiavajte bezpečnostné pokyny a upozornenia v návode na obsluhu.
- Zariadenie používajte iba v bezchybnom prevádzkovom stave.
- Návod na obsluhu uchováajte vždy poruke spolu so zariadením.
- Zariadenie odovzdajte ďalej iba spolu s týmto návodom na obsluhu.
- Pred každou operáciou vykonať vizuálnu kontrolu.

Bezpečnostné pokyny

Ak sú prevádzkové inštrukcie alebo ich časti pre vás príliš malé, môžete si ich pozrieť a zväčšiť na našej domovskej stránke www.backdorf.de.

△ Nebezpečenstvo pre život v dôsledku výbuchu

- Nikdy nepoužívajte vysoko horľavé kvapaliny, ako sú liehoviny alebo podobné látky.
- Nikdy nepridávajte urýchľovače horenia do už zapálených, teplých peliet.

△ Nebezpečenstvo pre život v dôsledku dymu

- Používajte Häussler gril výlučne vonku.

△ Riziko zranenia v dôsledku vysokej hmotnosti

- Prepravujte zariadenie opatrne kvôli vysokej hmotnosti.
- Pred zdvíhaním sa uistite, že váha sa dá zvládnuť.
- Zdvíhajte zariadenie opatrne a len vo dvojiciach.
- Zariadenie umiestnite iba na stabilný povrch.

△ Riziko popálenín v dôsledku zahrievaných komponentov

- Nenechávajte zariadenie bez dozoru počas a po prevádzke.
- Umiestniť zariadenie mimo dosahu detí mladších ako 14 rokov a neustále na ich dohliadať. Nenechávajte dojčatá, deti a domáce zvieratá blízko grilu bez dozoru.
- Nedotýkajte sa grilu, kým úplne nevychladne.
- Pri manipulácii s grilom noste grilovacie rukavice.
- Používajte správny grilovací príbor s dlhými, teplu odolnými rukoväťami.
- Uchytenie mriežky čistite až po úplnom vychladnutí.

△ Riziko popálenín v dôsledku vysokých plameňov

- Noste priliehavé oblečenie.
- Pri dlhých vlasoch ich zviažte dokopy.

△ Požiarne riziko spôsobené silnými plameňmi

- Gril sa prevádzkuje len v nekrytých priestoroch.
- Gril používajte len vo vzdialenosti aspoň 1,5 m od horľavých materiálov.



△ Požiarne riziko spôsobené horúcimi komponentmi

- Všimnite si, že gril tiež vyvíja tepelné žiarenie smerom nadol. Pre citlivé povrchy: Chráňte podlahu teplu odolnou ochrannou platňou.

- Horúcu pokrievku a grilovací nadstavec umiestňujte iba na tepelne odolný povrch.
- Grilovací plochu udržiavajte bez horľavých materiálov.

⚠ Nebezpečenstvo pomliaždenia padajúcimi časťami

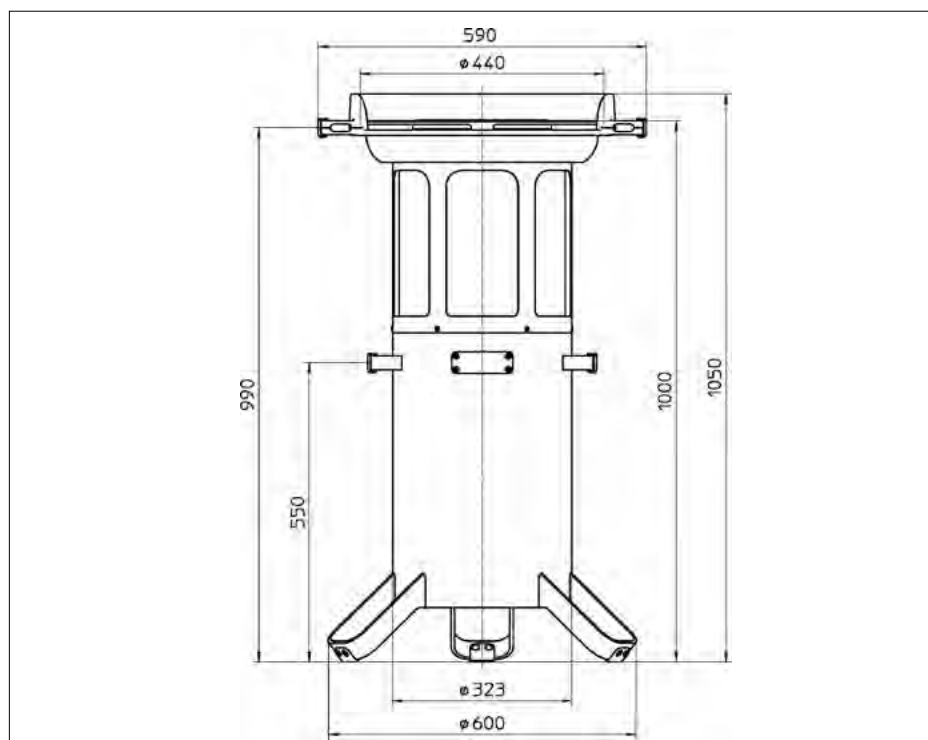
- Uistite sa, že držiak mriežky správne spočíva na svetelnom stĺpiku.
- Uistite sa, že panvica pekne spočíva v grilovacom príslušenstve.

3 Prehľad produktu

Popis produktu

S grilom Häussler ste si zakúpili veľmi kvalitný peletový gril. Tento gril sa ľahko čistí, jednoducho sa používa, je prakticky bezúdržbový a možno ho použiť aj ako ambientné osvetlenie. Výkonná technológia v pohodlnej pracovnej výške. Miesto pri grile Häussler je obľúbeným miestom! Sofistikované komponenty vyrobené z najkvalitnejších materiálov robia z grilovania vášeň. Gril Häussler sa zvyčajne skladá zo základnej jednotky, nízkej sklenenej dosky (ktorú možno použiť aj ako ambientné osvetlenie) a grilovacieho nástavca: s grilovacím roštom, dvoma vonkajšími krúžkami, otočnou grilovacou doskou a grilovacím vekom.

Technické údaje



Prehľad produktu

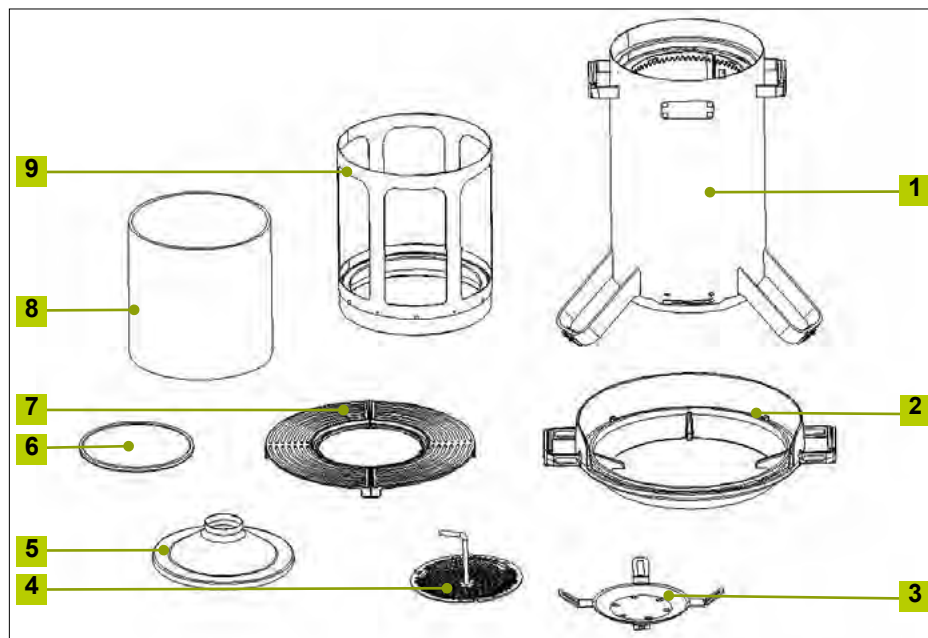
Pomenovanie	Hodnota
Priemer stĺpca	323 mm
Výška	1050 mm
Priemer základne	600 mm
Hmotnosť	39 kg
Množstvo plnenia	Maximálne 9 kg

Tabuľka 2: Rozmery

Hodnoty zapaľovania	Hodnota
Menovitý tepelný výkon	5,2 kW/kg
Obsah CO ₂	3,49 %
Hmotnostný prietok výfukových plynov	31,3 g/s
Prach	2,80 mg

Tabuľka 3: Energia a emisie

4 Obsah balenia



Č.	Popis	Č.	Popis
1	Zásuvka	6	Guľaté vložky
2	Platňa	7	Drážkované vložky
3	Delič plameňa	8	Sklo
4	Ohniská rošt	9	Vrch
5	Kryt horáka		

Tabuľka 4: Rozsah doručenia

Obsah balenia sa môže líšiť v závislosti od výberu položiek. V prípade potreby si prečítajte návod na použitie priložený k príslušenstvu!

Nastavte zariadenie

- Skontrolujte obsah balenia pomocou tabuľky 4 "Obsah balenia" na strane 9.
- Vzhľadom na veľkú hmotnosť zdvíhajte zariadenie opatrne v pároch a vždy ho umiestnite na stabilnú a rovnú pracovnú plochu.

- Urobte si dost' miesta na prácu s prístrojom.

Prvé čistenie zariadenia

Z hygienických dôvodov sa musia pred prvým použitím odstrániť a vyčistiť všetky časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s grilovaným jedlom.

- Vyčistiť všetky časti, pozri kapitolu 9 "Čistenie" na strane 20.

Montáž zariadenia

Svetelný stĺp alebo gril si nastavte raz bez toho, aby ste ho zapálili. To vám pomôže získať istotu pri manipulácii so svetelným stĺpom alebo grilom, kým je ešte studený.

- Vezmite podstavec 1 a položte ho na pevný, rovný povrch.
- Rošt na oheň 2 je už vo vnútri základne, vo vložke horáka.
- Kryt horáka číslo 3 je tiež už umiestnený na vložke horáka v základni. Skontrolujte, či je veko horáka úplne na svojom mieste, posúvaním ho tam a späť.
- Rozbalte samostatne zabalený vrchný diel 4.

Aby sa zabezpečilo hladké umiestnenie hornej časti

4 Na nasadenie 1 použite viacúčelové mazivo na vysoké teploty.

- Pomocou handričky alebo prsta naneste tenkú vrstvu viacúčelového maziva odolného voči vysokým teplotám na priehlbínu na ráme.
- Umiestnite hornú časť 4 na základňu 1. Pevne ju pritlačte k základni, kým sa nezastaví.
- Vyberte samostatne zabalenú sklenenú fľašu 5 a vložte ju do horného dielu 4. Pozor: Krehké!

Váš svetelný stĺp je kompletne zmontovaný a pripravený na použitie.
Na grilovanie potrebujete samostatne zabalený grilovací nadstavec.

- Vyberte jednotlivé časti grilovacieho nadstavca z obalu a odstráňte všetok kartón.

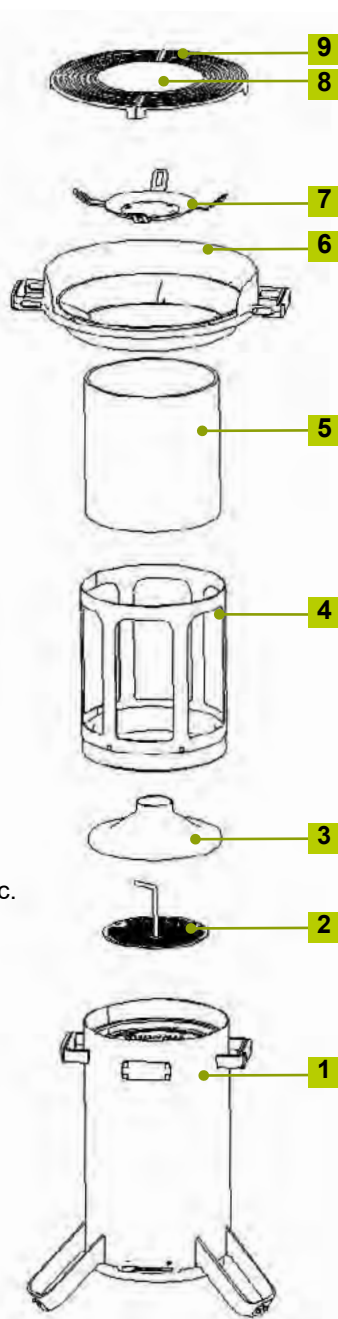
Grilovací nadstavec 6 je teraz možné umiestniť do stredu svetelného stĺpa.

V prípade potreby vložte delič plameňa 7 do grilovacieho nadstavca.

Môžete grilovať aj bez deliča plameňa! Pozri str. 18

Vložte obe drážkované vložky 9 do obvodového vybrania grilovacieho nadstavca 6 a vycentrujte vložku 8 okolo vložiek 9.

Váš gril Häussler je kompletne poskladaný a pripravený na použitie.



5 Použité palivá

⚠ UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo pre život v dôsledku výbuchu

Zásah plameňom

- **Za žiadnych okolností by ste nemali používať ľahko a vysoko horľavé kvapaliny, ako sú liehoviny a podobne.**
- **Nikdy nepridávajte urýchľovač horenia na už zapálené, teplé pelety.**

⚠ UPOZORNENIE

Riziko popálenín v dôsledku zapálenia plameňa

Ťažké popáleniny po celom tele

- **Noste priliehavé oblečenie.**
 - **Pri dlhých vlasoch ich zviažte dokopy.**
- Používajte ako palivo výhradne drevené pelety triedy A1 a A2 pre domácnosť podľa európskej normy EN 14961-2.



Čo sú to drevené pelety?

Drevené pelety sú štandardizované, valcovité pelety vyrobené zo sušeného, prírodného zvyškového dreva (piliny, piliny, lesné zvyšky) s priemerom približne 6 mm. Vyrábajú sa pod vysokým tlakom bez pridania chemických spojív a majú kalóriu približne 5 kWh/kg. To znamená, že energetický obsah jedného kilogramu peliet je približne ekvivalentný pol litru vykurovacieho oleja.

Používanie iných palív je zakázané.

Je zakázané spaľovať odpad.



Tip: Výber triedy peliet

Spoločnosť Häussler odporúča používať drevené pelety triedy A1, pretože po spaľovaní obsahujú menej zvyškov popola.

Pomocné palivo

Používajte iba urýchľovače horenia schválené pre grily a drevené obaly namočené voskom, ktoré sú netoxické, bez zápachu a chuti a horia bezo zvyškov.



Tip: Optimálne zapálenie plameňa

Peletový štartér Häussler zaisťuje optimálne zapálenie plameňa.

6 Výplň osvetlenie

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo pre život v dôsledku výbuchu

Zásah plameňom

- Nikdy nepoužívajte ľahko a vysoko horľavé kvapaliny ako lieh a podobne.
- Nikdy nepridávajte urýchľovače horenia na už zapálené, teplé pelety.

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo pre život v dôsledku dymu

Otrava dymom

- Používajte Häussler gril výlučne vonku.

UPOZORNENIE

Riziko popálenín v dôsledku zapálenia plameňa

Ťažké popáleniny po celom tele

- Noste priliehavé oblečenie.
- Pri dlhých vlasoch ich zviažte dokopy.

UPOZORNENIE

Riziko popálenín v dôsledku zahrievaných komponentov

Ťažké popáleniny končatín

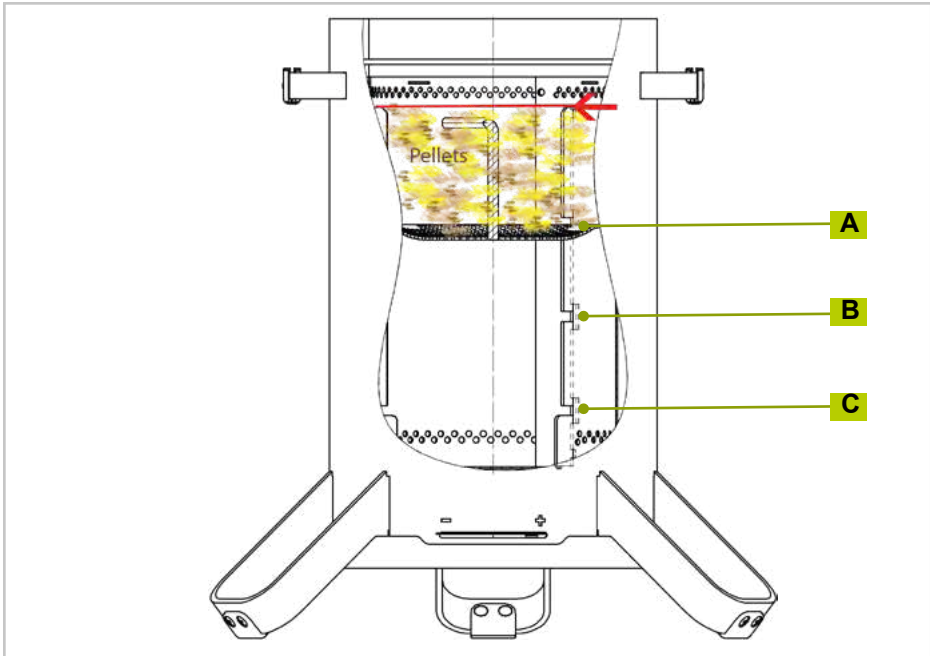
- Nenechávajte zariadenie bez dozoru počas prevádzky a po prevádzke.
- Umiestniť zariadenie mimo dosahu detí mladších ako 14 rokov a neustále na ich dohliadať. Nenechávajte dojčatá, deti a domáce zvieratá blízko grilu bez dozoru.
- Nedotýkajte sa grilu, kým úplne nevychladne.
- Pri manipulácii s grilom noste grilovacie rukavice.
- Používajte správny grilovací príbor s dlhými, teplu odolnými rukoväťami.

Dávajte pozor, aby svetelný stĺp stál bezpečne a rovno.

Skontrolujte pred nasypaním peliet, či je v spaľovacej komore umiestnený rošt.

Pred opätovným doplnením drevených peliet sa uistite, že spaľovacia komora je vyčistená od popolových zvyškov predchádzajúceho spaľovania a že rošt je čistý.

Množstvo náplne



Úroveň	Množstvo plnenia	Čas horenia
A	približne 3 kg	približne 1 hodina
B	približne 6 kg	Približne 2 hodiny
C	približne 9 kg	Približne 3 hodiny

Uvedené časy sú len približné, pretože doba horenia sa môže líšiť v závislosti od nastavenia posuvníka a poveternostných podmienok.

Pri použití vysokého skleneného nástavca sa čas horenia skracuje vďaka prirodzenému ťahu.

- Ak chcete nastaviť úroveň naplnenia, mierne otočte rošt a zdvihnite alebo spustíte ho do požadovanej polohy..
- Potom naplňte pelety až po horný okraj vedenia roštu. (Na obrázku vyššie je to označené červenou farbou)



1. Nastavte čas horenia

- Nastavením mriežky môžete nastaviť čas horenia podľa tabuľky na strane 15.



2. Regulácia prívodu vzduchu

- Pre optimálne zapálenie peliet nastavte prvých 15 minút prívod vzduchu na maximum. Potom je možné teplotu grilu individuálne nastaviť.



3. Plnenie

- Odstráňte vrchný kryt a kryt horáka zo svetelného stĺpika a položte ho na bok.



4. Množstvo náplne

- Naplňte spaľovaciu komoru peletami až po horný okraj vedenia roštu.



5. Zaliat'

- Nalejte (cca 20 – 30 ml) štartovacieho prípravku na pelety Häussler na drevené pelety.



6. Zapáliť

- Zapalte drevený knôt a položte ho na pelety. Naplňte a zapalte.



7. Zakrytie

- Kryt horáka ihneď umiestnite do stredu spaľovacej komory.



8. Malý svetelný stĺp

- Umiestnením malého skla v vrchnej časti naň získate krásne ambientné svetlo.



9. Pripevnenie grilovacieho nadstavca:

- Najprv vložte vložky grilovacieho nadstavca a potom umiestnite grilovací nadstavec na svetelný stĺpik. Uistite sa, že grilovací nadstavec je vycentrovaný a bezpečne upevnený na svojom mieste.



10. Demontáž grilovacieho nadstavca:

- Grilovací nadstavec odstraňujte zo svetelného stĺpika iba pomocou grilovacích rukavíc.



11. Rozšírite na veľký svetelný stĺpec

- S malou sklenenou nádobou manipulujte iba v grilovacích rukavičiach. Zahriatu malú sklenenú nádobu umiestňujte iba na tepelne odolný povrch.



12. Veľký svetelný stĺp

- Veľkú sklenenú nádobu položte opatrne.
- Ak ste predtým použili gril alebo malý svetelný stĺpik, dávajte si pozor na horúce časti a používajte grilovacie rukavice.

7 Grilovanie s deličom plameňa aj bez neho

Máte možnosť grilovať s deličom plameňa alebo bez neho. Delič plameňa mení rozloženie teploty.

Bez deliča plameňa sa vytvorí trojzónové rozloženie teploty. V strede okrúhlej vložky sa vytvorí horúci bod. To je ideálne na rýchle opekanie steakov do chrumkava. V zadnej časti grilu je teplota o niečo nižšia, vďaka čomu je ideálna na klobásky, halloumi a podobné jedlá. V prednej časti grilu sa vytvorí chladíaca zóna. Je chladnejšia ako zadná časť, a preto je vynikajúca na grilovanie zeleniny alebo ako odkladacia plocha na uvarené steaky.

Delič plameňa zaisťuje rovnomerné rozloženie tepla po celej grilovacej ploche. To vám napríklad umožňuje pokryť celú grilovaciu plochu steakmi a všetky budú hotové takmer súčasne.

Montáž deliča plameňa



1. Vložte delič plameňa

- Umiestnite mriežku na svetelný stĺpik.
- Vložte delič plameňa do nadstavca mriežky.

Delič plameňa je súčasťou príslušenstva.



2. Vložte vkladacie panely

- Vložte vkladacie panely do grilovacieho nadstavca.

Delič plameňa sa používa pri príslušenstve pizza kameň a grilovací rošt na optimálne rozloženie teploty.

8 Užitočné informácie - tipy na grilovanie



1. Je dôležité, aby ste grilované mäso nekrájali príliš tenko, inak by sa príliš ľahko vysušilo .
2. Jedlo zľahka potrite olejom; pomôže to rovnomernejšiemu pečeniu a zabráni sa prilepeniu na gril. Grilovací rošt však olejom nenatierajte.
3. Pre zdravý pôžitok používajte na potretie a marinovanie mäsa tepelne odolný olivový alebo rastlinný olej, pretože si tak pri grilovaní zachová svoje zloženie a chuť.
4. Vždy dbajte na to, aby jedlá pasovali na gril a pri použití grilovacej pokrievky, aby jedlá neboli naložené príliš vysoko. Zohľadnite pritom aj teplomer, ktorý vyčnieva cez grilovaciu pokrievku.
5. Neprepichujte mäso vidličkou, pretože by to spôsobilo únik šťavy a arómy a jedlo by sa mohlo vysušiť. Použite mäsovú špachtľu alebo kliešte.
6. Odolajte pokušeniu príliš často otvárať pokrievku, aby ste skontrolovali jedlo. To spôsobuje zbytočné tepelné straty, čo predlžuje dobu varenia jedla.
7. Jedlo otočte iba raz, pokiaľ to nie je absolútne nevyhnutné.



Počas grilovania máte možnosť nastaviť teplotu na grilovacej platni tak, aby ste dosiahli optimálny výsledok grilovania.

9 Čistenie

⚠ UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo popálenia kvôli rozhorúčeným súčiastkam.

Ťažké popáleniny na končatinách.

- **Grilovací nadstavec čistite až po úplnom vychladnutí.**
- **Nedotýkajte sa grilu, kým úplne nevychladne.**



- Pri odstraňovaní grilovacieho nadstavca dbajte na to, aby ste ho vždy smerovali k telu a nezdvíhali ho do strany.

- Po každom použití svetelného stĺpca alebo Häusslerovho grilu vysypte popol zo spaľovacej komory.
- Pred vyspaním popola nechajte spaľovaciu komoru vždy vychladnúť.
- Po každom použití vyčistite spaľovaciu komoru, kryt a v prípade potreby aj sklo.



Tip: Sprej na starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ

Špeciálne vyvinutý na čistenie, starostlivosť a ochranu matných a leštených povrchov z nehrdzavejúcej ocele v interiéri aj exteriéri. Antistatický. Odstraňuje a zabraňuje odtlačkom prstov a šmúhám. Čistí aj veľké plochy bez šmúh, pričom ošetrené povrchy vyzerajú ako nové a zanecháva dlhotrvajúci, vodoodpudivý ochranný film. Obsah: 50 ml. Číslo položky: 101186

- Po každom grilovaní vyčistíte grilovací nadstavec a grilovacie vložky.
- Po grilovaní odstráňte hrubú špinu kefou na gril.
- Vyčistíte grilovacie vložky vodou a vhodným čistiacim prostriedkom.
- V prípade potreby použijete kovovú hubku.



Tip: Upratovanie

Na čistenie odporúčame univerzálny čistič Häussler.

Číslo položky: 302251

10 Počkajte

- Pred každým použitím skontrolujte, či gril nie je poškodený. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, pred opätovným použitím vymeňte chybné diely.
- V pravidelných intervaloch odstraňujte staré mazivo z hornej časti handričkou a nanášajte novú vrstvu viacúčelového maziva odolného voči vysokým teplotám.



Tip: Viacúčelové mazivo pre vysoké teploty

Na údržbu odporúčame priehľadné viacúčelové mazivo pre peletový gril Häussler. Ideálne na mazanie hliníkového nadstavca – vďaka čomu sa ľahšie nasadzuje a nelepí – a to ani pri vysokých teplotách. Chráni a ošetruje materiál.

Číslo položky: 304013

11 Riešenie problémov

Porucha	Príčina	Oprava
Po zapálení nie je viditeľný žiadny plameň	Plameň zhasnutý	- Opatrne odstráňte vrch spolu so sklom a pokrievkou horáka a opäť zapáľte. - Nastaviť reguláciu na maximum.
Nedostatočná tvorba plameňa	Vložka horáka a ohniská mriežka neboli vyčistené	- Nechajte pelety dohoriť. Opravu vykonávajte až v studenom stave. - Vyprázdniť pelety, vyčistiť horák a rošt, znova naplniť a zapáliť.
	Ohnisko nie je k dispozícii	- Nechajte pelety dohoriť. Opravu vykonávajte až v studenom stave. - Vyprázdniť pelety, vložiť rošt na oheň, doplniť a zapáliť.
	Prívod spaľovacieho vzduchu nie je úplne neobmedzený.	- Nastavte reguláciu na maximum. - Nechajte pelety dohoriť. Opravu vykonávajte až v studenom stave. - Vyprázdniť drevené pelety, uvoľniť otvory na prívod spaľovacieho vzduchu, znovu naplniť a zapáliť.
Povrch grilu je príliš horúci	Príliš vysoký výkon vykurovania	- Znížiť prísun vzduchu reguláciou. - Napiňte spaľovaciu komoru vždy uvedeným množstvom z tabuľky na strane 15.

Tabuľka 5: Riešenie problémov

Čo robiť, ak gril nečakane zhasne?

i Ak gril nečakane sfúkne náraz vetra, môže vzniknúť silný dym.

- V prípade potreby postavte gril na miesto chránené pred vetrom alebo použite veternú clonu. Zapalte gril znova tak, ako je popísané nižšie.

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo výbuchu

Zásah plameňom

- **Za žiadnych okolností by ste nemali používať ľahko a vysoko horľavé kvapaliny**, ako sú liehoviny a podobne.
- **Nikdy neukladajte zápalné prostriedky na teplé pelety, ktoré už boli zapálené.**

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo popálenia spôsobené zapálením plameňa

Ťažké popáleniny po celom tele

- **Noste grilovacie rukavice. .**
- **Používajte dlhé kliešte na gril.**

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo popálenia kvôli rozohriatym súčiastkam.

Ťažké popáleniny končatín

- **Noste grilovacie rukavice.**
- **Pred odstránením nadstavcov odstráňte všetky misky s vodou alebo podobné predmety.**
- **Ak je to potrebné, zdvíhajte nadstavce v pároch.**



1. Odstránenie nadstavcov

- Nasadte si grilovacie rukavice!
- Dávajte pozor na vyhrievané komponenty!
- Zdvihnite grilovací nadstavec, ohnivú platňu alebo iné nadstavce a položte ich na nehorľavý podklad.



2. Drevená vlnená fólia

- Držte dlhými kliešťami na gril drevenú vlnenú fóliu
- Zapáľte drevenú vlnenú fóliu.
- Nezabudnite nosiť grilovacie rukavice pre svoju ochranu!



3. Proces spaľovania

i Akonáhle sa zapálený drevený obklad drží nad pohárom plným dymu, tvorba dymu ustáva.

i Tento efekt je spôsobený obnovením procesu spaľovania vyvíjajúceho sa plynu.

⚠ Pozor! Zahreje sa tým vzduch vo vnútri a nad sklom! Nebezpečenstvo popálenia!



4. Znovu zapáľte gril

Vložte horiacu drevenú špirálu do spaľovacej komory.

Postupujte rýchlo, pretože to môže viesť k silnému prehrievaniu a plameň drevenej fólie môže byť udusený .

V prípade ďalších porúch nás môžete kontaktovať na tomto servisnom čísle: +49 73 71/93 77-13

12 Likvidácia

- Pri manipulácii so svetelným stĺpom a likvidácii zvyškových materiálov dbajte na čistotu.
- Popol neodstraňujte, kým úplne nevychladne.
- Z princípu likvidujte zvyškový odpad alebo popol iba v nádobách z kovu alebo nehorľavých materiálov určených na tento účel. Platia miestne predpisy týkajúce sa likvidácie.
- **i** Staré spotrebiče likvidujte vhodnými zbernými systémami.
Staré zariadenia obsahujú cenné recyklovateľné materiály, ktoré je možné recyklovať.



13 Príslušenstvo

Odkladací stolík



Vytvára priestor a ľahko sa pripevní na bok nosných rukovätí .

Materiál	Robinia, masívny
Rozmery tabuľky L x H	50 x 39 cm
Hmotnosť	1,3 kg

Číslo položky: 304003

Kryt na mriežku/stĺpik svetla



Chrání váš gril Häussler pred búrlivým počasím a zaisťuje dlhú životnosť prakticky bez námahy.

Kryt grilu: Číslo
článku: 304006 Svetlý
kryt stĺpca: Číslo
článku: 304007

Zástera grilu



Dokonalá ochrana pred masnými škvrnami a striekancami. Ponúka dokonalú kombináciu funkčnosti, pohodlia a štýlu. Rozmer 110 x 78 cm, vysoko kvalitná zmesová látka, 65 % polyester, 35 % bavlna, prateľné pri 95 °C.

Číslo položky: 304009

Sprej na starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ



Špeciálne vyvinutý na čistenie, starostlivosť a ochranu matných a leštených povrchov z nehrdzavejúcej ocele v interiéri aj exteriéri. Antistatický. Odstraňuje a zabráňuje odtlačkom prstov a šmuhám. Čistí aj veľké plochy bez šmúh, pričom ošetrené povrchy vyzerajú ako nové a zanechávajú dlhotrvajúci, vodoodpudivý ochranný film. 50 ml Číslo položky: 101186

Vysoký sklenený kryt



Vysoký sklenený kryt zabezpečuje peknú atmosféru.

Materiál	Sklo
Vonkajšie rozmery sklo Š x H	30 x 60 cm
Hmotnosť	9,6 kg

Článkový odpad 304005

Grilovací rošt



S grilovacím roštom môžete grilovať perfektné steaky a ďalšie lahôdky. Vlnitý tvar zabezpečí vašim pokrmom nádherné pruhy!

Číslo položky: 304016

Delič plameňa



Delič plameňa zaisťuje optimálne rozloženie tepla pre grilovací rošt a kameň na pizzu.

Číslo položky: 304017

Medzokrúžok



S medzokrúžkom máte otvorené dvere na grilovanie na rotujúcom špíze alebo na pečenie pizze pomocou pečiacej/grilovacej platne.

Číslo položky: 304018

Pizza kameň



S kameňom na pizzu si môžete upiecť chrumkavé pizze a lahodné flambované koláče. Skvelá zmena na letné grilovačky!

Číslo položky: 304019

Ražň na mäso



S ražňom si môžete pripraviť krásne grilované kurča a ďalšie lahodné pochúťky!

Položka: 304020

Veko grilu



Veko grilu s teplomerom a regulátorom prívodu vzduchu.

Číslo položky: 304002

Grilovací nadstavec



Grilovací nadstavec s deličom plameňa a vložkami.

Číslo položky: 304001

Odkvapkovácia miska



Odkvapkovácia miska zabraňuje prílišnému vyschnutiu mäsa pri grilovaní kurčaťa na ražni a zabraňuje pripaľovaniu a dymeniu odkvapkávajúceho tuku.

Číslo položky: 055990

Prepravný vozík



Prepravný vozík je fantastické uľahčenie práce. Je ergonomický, jednoduchý na používanie a bezúdržbový.

Číslo položky: 304024

Zápalná platňa



So zápalnou platňou môžete grilovať väčšie množstvá, udržiavať jedlo teplé a zároveň pripravovať ďalšie pochúťky.

Číslo položky: 304026

Bočný panel



Bočný panel zabraňuje kotúľaniu a skĺznutiu jedla z ohniska.

Číslo položky: 304027

Deflektor vetra



Deflektor chráni váš gril vo veternom počasí. Zabraňuje jeho náhodnému zhasnutiu v dôsledku nárazov vetra.

Číslo položky: 303524

Kefka na čistenie grilu



Čistiaca kefa na gril Häussler je ideálna na čistenie priestorov medzi roštmi a ťažko dostupných miest na okrajoch grilovacej plochy.

Číslo položky: 302574

Wok - misa na wok s pokrievkou



Rituál grilovania na woku prináša rovnosť pred milovníkov zeleniny. Čakajú na vás krátke časy varenia a jedlá bohaté na vitamíny, nádherne aromatické. Nechajte svoju fantáziu plynúť!

Číslo položky: 304011

Grilovacie rukavice



Tieto štýlové grilovacie rukavice Häussler sú vyrobené zo 100 % bavlny a ponúkajú spoľahlivú ochranu pred teplom a iskrami. Sú ideálne na dopĺňanie dreveného uhlia, grilovanie alebo výmenu nástrojov počas prevádzky grilu.

Číslo položky: 304008

Häussler štartér na pelety



Náš štartér na pelety je vyrobený zo 100 % rastlinných surovín. Je bez parafínu a horí bez sadzí a zvyškov. Vône a farbivá boli vedomo vynechané.

Číslo položky: 301011

Zapaľovač Swissflame



Drevitá vata namočená vo vosku. Pre drevené pece, kachľové pece, drevené kuchynské sporáky, krb, gril. Doba horenia 8–10 minút. Horí bez toxínov, zápachu alebo chuti a nezanecháva žiadne zvyšky. Neobmedzená trvanlivosť. 600 g / Obsah cca 50 kusov.

Číslo položky: 201808

Drevené pelety



Naše drevené pelety sú vyrobené zo sušeného, neošetreného dreva a vyrábajú sa bez pridania chemických spojív. Trieda kvality A1 zaručuje čisté spaľovanie a minimálne zvyšky popola.

Obsah	Číslo článku
9 kg	302447
15 kg	302442

Häussler priehľadná viacúčelová vazelína



Priehľadné viacúčelová vazelína pre peletové grily Häussler. Ideálne na mazanie hliníkového nadstavca – vďaka čomu sa ľahšie nasadzuje a nelepí sa – a to ani pri vysokých teplotách. Chráni a ošetruje materiál. Obsah: 150 g. Priehľadné viacúčelové mazivo, trieda NLGI 2; NSH/H1. Teplotný rozsah: -20 °C až +150 °C

Číslo položky: 304013

14 Záruka

Vaše zariadenie má 12-mesačnú továrenskú záruku, ktorá začína od dátumu faktúry. Zariadenie vyrobila spoločnosť Karl-Heinz Häussler GmbH podľa najnovších technických poznatkov. Všetko vybavenie, ktoré opúšťa našu továreň, je vyrobené z kvalitných materiálov a je dôkladne testované.

Záručné služby

Vážení zákazníci, veľmi pekne ďakujem za dôveru, ktorú ste vložili do HÄUSSLERU pri kúpe vášho zariadenia. Sme radi, že ste si vybrali kvalitu! Záručná doba je 12 mesiacov od dátumu faktúry a podľa právnych predpisov 24 mesiacov. Záručné služby nepredlžujú záručnú dobu.

Nasledujúce sú zo záruky vylúčené::

- Všetky opotrebitel'né súčiastky,
- L'ahko rozbitel'né súčiastky,
- Škody spôsobené nesprávnym používaním,
- Škody spôsobené nedodržaním prevádzkových pokynov, a
- Zariadenia, ktorých sériové číslo bolo zmenené, poškodené alebo odstránené.

Vady odstránime bezplatne, ak budú

- preukázateľne spôsobené chybami materiálu alebo spracovania na strane výrobcu
- nám budú hlásené okamžite po zistení a
- musia nám byť nahlásené v záručnej dobe.

Všetky služby, ako napríklad opravy, vykonané nad rámec záručného servisu alebo mimo neho, budú fakturované. To zahŕňa dopravu, balenie a čas cestovania. Vymenené diely sa stávajú naším majetkom a musia nám byť bezplatne vrátené. Ďalšie alebo iné nároky, najmä nároky na náhradu škôd vzniknutých mimo zariadenia, sú vylúčené – pokiaľ zodpovednosť nevyplýva z platných právnych predpisov.

Výkon po záručnej dobe

Samozrejme, sme tu pre vás aj po uplynutí záručnej doby. V prípade poruchy nám, prosím, pošlite popis problému. Pre ďalšie otázky uveďte aj svoje telefónne číslo. Môžete tiež zavolať na naše oddelenie služieb zákazníkom. Servisná linka: +49 73 71/93 77-13. Platia aj naše aktuálne všeobecné obchodné podmienky. Miesto plnenia a súdna príslušnosť je 88499 Riedlingen, Nemecko.

15 Na tvoje poznámky

Navštívte našu pekársku dedinu...

My v spoločnosti Häussler sa už viac ako 40 rokov venujeme radosti z vlastnoručnej výroby. Sme rodinný podnik s približne 100 zamestnancami a sídlime v oberschwäbischen Heiligkreuztal. Tu si sami vyrábame naše zariadenia vrátane našich pecí na drevo. Prečo nás nenavštíviť v našej „Pekárskej dedinke“? Tak láskypľne nazývame náš showroom a predajný priestor. Je to príjemný priestor, kde si môžete na vlastné oči vyskúšať svoje požadované zariadenia. My, rodina Häusslerovcov a naši skúsení zamestnanci, vám radi poradíme a predvedieme naše kamenné pece, mixéry cesta, stroje na cestoviny a ďalšie v každodennom používaní. Počas celého roka tiež ponúkame množstvo ukážok pečenia a výroby cestovín. Uvidíte, návšteva sa vždy oplatí. Našu Pekársku dedinku môžete navštíviť aj online na www.backdorf.de



Naša služba pre vás

- Informačné materiály o výletných destináciách a možnostiach ubytovania v našej oblasti
- Útulné poradenské miestnosti
- Detské ihrisko
- Toalety pre hostí s prezliekacími zariadeniami
- Sedenie
- Nakladacia služba
- Servis vašich zariadení priamo na mieste v našich priestoroch
- Miesta pre obytné automobily
- Psia ubytovňa

Ponúkame vám tiež

- Seminárne miestnosti s projektorom
- Rezervácia ubytovania
- Pravidelné ukážky pečenia, cestovín a grilovania
- Ukážky pre skupiny a kluby na požiadanie
- Prehliadka našej výrobnéj haly

Príchod do Backdorfu



Vlakom alebo lietadlom

Užite si bezstresovú a bezproblémovú cestu k nám. Radi vás vyzdvihneme na železničnej stanici v Riedlingene alebo na letisku v Mengene. Stačí nám zavolať.

HÄUSSLER

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon +49 73 71/93 77-0
Telefax + 49 73 71/93 77-40
E-Mail: info@backdorf.de
Ausgabe: 25.10.2019