

Prevádzkové inštrukcie

Príslušenstvo Häussler Grill

Pôvodné prevádzkové inštrukcie



Obsah

1 Vitajte.....	4
2 Pre vašu bezpečnosť	5
2.1 Tabuľka symbolov	5
2.2 Určené použitie	5
2.3 Základné pravidlá	5
2.4 Bezpečnostné pokyny	5
3 Gril	7
3.1 Popis produktu	7
3.2 Technické údaje.....	7
3.3 Grilovací rošt.....	8
3.4 Povinné príslušenstvo	8
3.5 Nastavenie zariadenia	8
3.6 Prvé čistenie zariadenia	8
3.7 Montáž zariadenia	8
3.8 Návod k obrázku mriežky	9
4 Zápalná platňa	10
4.1 Popis produktu	10
4.2 Technické údaje	10
4.3 Zápalná platňa.....	11
4.4 Povinné príslušenstvo	11
4.5 Nastavenie zariadenia	12
4.6 Prvé čistenie zariadenia	12
4.7 Montáž zariadenia	12
4.8 Ilustrovaný návod na použitie zápalnej platne.....	12
5 Ražň na mäso.....	15
5.1 Popis produktu	15
5.2 Technické údaje	15
5.3 Obsah balenia ražňa na mäso	16
5.4 Povinné príslušenstvo	16
5.5 Nastavenie zariadenia	16
5.6 Prvé čistenie zariadenia	16
5.7 Montáž zariadenia	17
5.8 Návod s obrázkami na ražň na mäso.....	17
6 Pizza kameň	20
6.1 Popis produktu	20
6.2 Technické údaje	20
6.3 Obsah balenia pizza kameň.....	21
6.4 Povinné príslušenstvo	21

6.5	Nastavenie zariadenia	21
6.6	Prvé čistenie zariadenia	21
6.7	Montáž zariadenia	22
6.8	Obrázkové inštrukcie pre pizza kameň	22
7	Prepravný vozík pre svetelný stĺp.....	24
7.1	Popis produktu	24
7.2	Technické údaje	24
7.3	Položky v balení.....	25
7.4	Nastavenie zariadenia	25
7.5	Ilustrovaný návod na použitie prepravného vozíka	26
8	Deflektor vetra	28
8.1	Popis produktu	28
8.2	Technické údaje	28
8.3	Obsah balenia deflektor vetra	29
8.4	Povinné príslušenstvo	29
8.5	Montáž zariadenia	29
8.6	Obrazové inštrukcie pre deflektor vetra	30
9	Zaujímavosti - Tipy okolo grilovania.....	31
10	Čistenie	32
11	Počkajte.....	33
12	Riešenie problémov	34
13	Likvidácia	35
14	Príslušenstvo.....	36
15	Záruka	39
16	Pre vaše poznámky	40

1 Vitajte ...



... vo svete mletia, miesenia, pečenia a výroby 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.

Prajem vám veľa zábavy a veľa šťastia za každých okolností.

Ther Familien Häußler

2 Pre vašu bezpečnosť

2.1 Tabuľka symbolov

Popis symbolu	
	Symbol nebezpečenstva
	Výzva k akcii
	Upozornenie
	Odrážky

Tabuľka 1: Tabuľka symbolov

2.2 Určené použitie

Príslušenstvo grilu Häussler spĺňa predpísané bezpečnostné požiadavky špecifické pre daný produkt.

Príslušenstvo grilu Häussler sa smie používať výlučne v spojení s grilom Häussler a je určené na pečenie, grilovanie a pečenie rôznych potravín. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nesprávne. Spoločnosť Karl-Heinz Häussler GmbH nenesie zodpovednosť za škody na majetku alebo zranenia osôb, ktoré z toho vyplývajú.

2.3 Základné pravidlá

- Pred použitím zariadenia si dôkladne prečítajte prevádzkové inštrukcie.
- Dodržiavajte bezpečnostné pokyny a varovania v prevádzkových pokynoch.
- Zariadenie prevádzkujte iba vtedy, ak je v bezchybnom prevádzkovom stave.
- Majte návod na obsluhu dostupný pri zariadení.
- Zariadenie odovzdávajte ďalej iba spolu s týmto návodom na obsluhu.
- Pred každou operáciou vykonať vizuálnu kontrolu.

2.4 Bezpečnostné pokyny

- Prečítajte si, prosím, návod na obsluhu grilu Häussler!

Ak by vám návod na obsluhu alebo jeho časti prichádzali príliš malé, môžete si návod na obsluhu pozrieť a zväčšiť na našej domovskej stránke www.backdorf.de.

⚠ Riziko popálenín v dôsledku zahrievaných komponentov

- Nenechávajte gril a príslušenstvo bez dozoru počas a po prevádzke.
- Umiestniť gril a doplnky mimo dosahu detí mladších ako 14 rokov a neustále dohliadať na deti. Nenechávajte dojčatá, deti a domáce zvieratá pri grile bez dozoru.
- Nedotýkajte sa grilu a príslušenstva, kým úplne nevychladnú.
- Pri manipulácii s grilom a príslušenstvom noste grilovacie rukavice.
- Používajte správny grilovací príbor s dlhými, teplu odolnými rukoväťami.
- Grilovací nadstavec a príslušenstvo čistite až po úplnom vychladnutí.

⚠ Riziko popálenín v dôsledku vysokých plameňov

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

⚠ Požiarne riziko spôsobené horúcimi komponentmi

- Horúcu pokrývku, gril a všetky ostatné doplnky umiestnite len na tepelne odolný povrch.
- Udržiavať gril, povrch na vyprážanie a pečenie bez horľavých materiálov.

⚠ Nebezpečenstvo zrazenia padajúcimi časťami

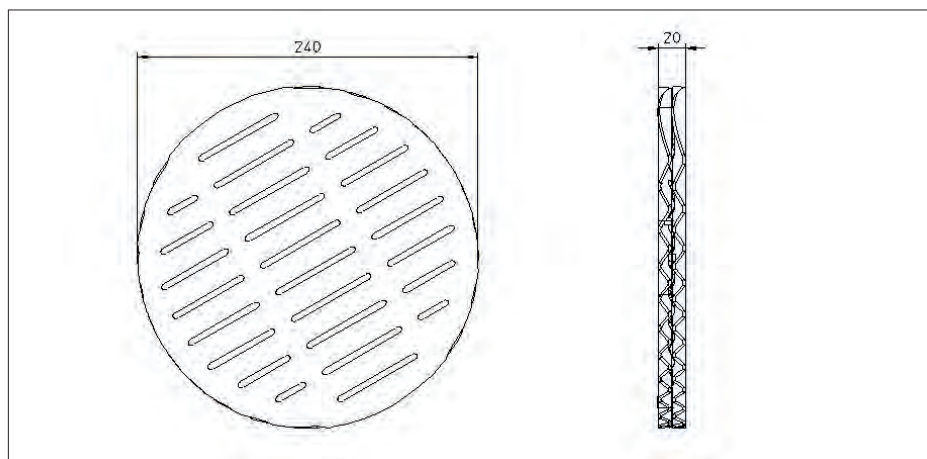
- Uistite sa, že príslušenstvo správne spočíva na svetelnom stĺpe, resp. na grile.

3 Rošt grilu

3.1 Popis produktu

Kúpili ste si skvelý doplnok k vašej grilovacej platni v podobe grilovacieho roštu. S grilovacím roštom môžete grilovať dokonalé steaky a iné pochúťky. Plamene prenikajúce cez rošt dodajú vášmu jedlu nádhernú dymovú drevenú chuť. Vlnitý tvar dodá vášmu jedlu fantastické grilovacie stopy!

3.2 Technické údaje



Pomenovanie	Hodnota
Priemer grilovacieho roštu	približne 240 mm
Výška	približne 20 mm
Hmotnosť	približne 1,5 kg

Tabuľka 2: Rozmery

3.3 Obsah balenia: Rošt grilu



Č.	Popis	Č.	Popis
1	Rošt grilu 1	2	Rošt grilu 2

Tabuľka 3: Obsah balenia

3.4 Povinné príslušenstvo

Pre správnu prevádzku roštu grilu je potrebné nasledujúce príslušenstvo: grilovací nadstavec a delič plameňa.

3.5 Nastavenie zariadenia

- Skontrolujte obsah balenia pomocou tabuľky 3 „Obsah balenia grilu“ na strane 8 na úplnosť.
- Vytvorte si dostatok priestoru na prácu na zariadení.

3.6 Prvé čistenie zariadenia

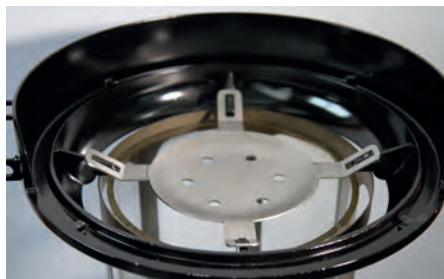
Z hygienických dôvodov musia byť všetky časti, ktoré prídu do kontaktu s jedlom, pred prvým použitím odstránené a vyčistené.

- Vyčistiť všetky časti, pozri kapitolu 10 "Čistenie" na strane 32.

3.7 Montáž zariadenia

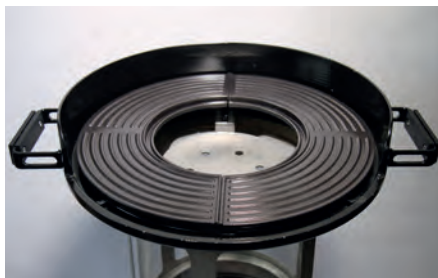
- Odstráňte vnútornú vložkovú platňu z grilovacieho nadstavca.
- Položte grilovaciu mriežku do otvoru.

3.8 Obrazové inštrukcie roštu grilu



1. Vložte delič plameňa

- Umiestnite grilovací nadstavce na svetelný stĺpik.
- Vložte plameňový delič do grilovacieho nadstavca.



2. Vložte vložené panely

- Vložte veľké vkladacie tanieru do grilovacieho nadstavca.



3. Vložte rošt na grilovanie

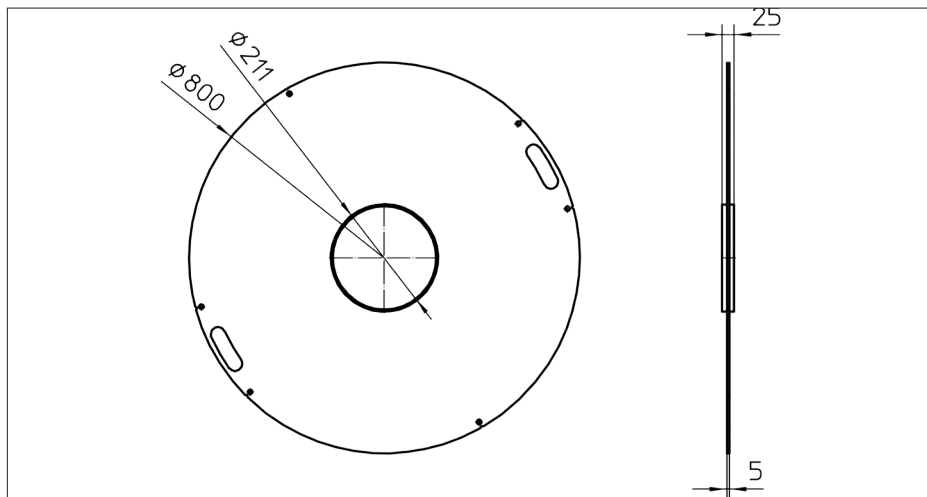
- Naukladajte roštové dosky grilu na seba.
Uistite sa, že ohyby sú navzájom rovnobežné.
- Umiestnite rošt grilu do stredu.

4 Grilovacia platňa

4.1 Popis produktu

Zakúpili ste si grilovaciu platňu pre váš gril Häussler a teraz môžete grilovať väčšie množstvo naraz. Platňa je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele so špeciálnou zliatinou. Táto zliatina bola vyvinutá v spolupráci s jedným z popredných výrobcov ocele a kombinuje silné stránky štandardnej ocele a nehrdzavejúcej ocele. Platňa je 100 % odolná voči hrdzi, a preto nevyžaduje žiadnu dodatočnú ochranu proti korózii. Je bezpečná pre potraviny a ľahko sa čistí. Prostredníctvom výpočtov a testov bola stanovená optimálna hrúbka plechu 5 mm. To dáva platni dokonalú rovnováhu medzi hmotnosťou a rozmerovou stabilitou s optimálnymi teplotnými zónami. Teplo spôsobuje, že sa platňa mierne zdeformuje nahor, čím sa zabráni odkvapkávaniu alebo kotúľaniu tuku alebo jedla. Vnútorný krúžok zabraňuje stekaniu tuku do plameňov, čím sa predchádza vzplanutiu a neporiadku. Platňu dopĺňajú integrované rukoväte na prenášanie a háky na grilovacie náradie.

4.2 Technické údaje



Pomenovanie	Hodnota
Vonkajší priemer	800 mm
Vnútorný priemer	211 mm
Hrúbka panelov	5 mm

Pomenovanie	Hodnota
Hmotnosť	približne 18 kg
Teplota platne vo vnútri	300 - 400 °C
Teplota stredu platne	200 - 250 °C
Teplota platne vonku	80 - 130 °C
Materiál	Nehrdzavejúca oceľ

Záložka 4: Technické údaje grilovacej platne

4.3 Obsah balenia zápalnej platne



Č.	Popis
1	Upevnenie grilovacieho roštu
2	Zápalná platňa
3	Grilovacia platňa s rozdeľovačom plameňa

Tabuľka 5: Obsah balenia grilovacej platne

4.4 Povinné príslušenstvo

Na správne ovládanie zápalnej platne je potrebné nasledujúce príslušenstvo: svetelný stĺp Häussler.

4.5 Nastavenie zariadenia

- „Skôr než začnete, skontrolujte podľa tabuľky č. 5 na strane 11, či balenie obsahuje všetky súčiastky. Taktiež si pripravte dostatočný pracovný priestor okolo zariadenia.“

4.6 Prvé čistenie zariadenia

Z hygienických dôvodov musia byť všetky časti, ktoré prídu do kontaktu s jedlom, pred prvým použitím odstránené a vyčistené.

- Vyčistiť všetky časti, pozri kapitolu 10 "Čistenie" na strane 32.

4.7 Montáž zariadenia

- Umiestnite delič plameňa zápalnej platne na svetelný stĺp.
- Umiestnite zápalnú platňu na delič plameňa.
- Ak chcete, položte na vrch panvicu, rošt grilu alebo wok.

4.8 Ilustrovaný návod na použitie zápalnej platne



1. Pripevnite delič plameňa

- Umiestnite delič plameňa ohniska na stĺp svetla.



2. Umiestnite ohnisko

- Umiestnite ohnisko na delič plameňa.



3. Smer ohýbania platne

- Nechajte platňu zohriať 5 minút a sledujte smer ohybu platne. Zakrivenie platne musí smerovať nahor.
- Ak sa doska zakriví nadol, otočte platňu.

⚠ Pozor: riziko popálenín!

- Použiť na prevrátenie grilovacie rukavice s ohnivým platňou! Platňa sa vždy zakrivuje rovnakým smerom.



4. Použitie woku

- Umiestnite wok na rozdeľovač plameňa grilovacej platne.
- Na použitie woku nie je potrebná rošt grilu.



5. Pripevniť rošt grilu

- Umiestnite držiak mriežky na ohnisko.



6. Vložte mriežku do mriežky

- Umiestnite mriežku na držiak mriežky grilu.



7. Vložte vkladaciu dosku

Namiesto grilovacieho roštu môžete použiť aj malú vkladaciu platničku na grilovacom nadstavci.

Umiestnite malú vkladaciu platňu na držiak grilovacieho roštu.

-



8. Umiestnite bočný panel

- Pri pripevňovaní bočnej tyče sa uistite, že všetky tri vodiace kolíky sú umiestnené nad otvormi určenými na tento účel.

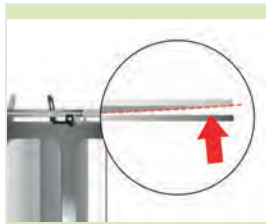


9. Vložte okrajovú lištu

- Zasuňte vodiace kolíky do polohovacích otvorov a mierne ohnite okrajový pás.
- Uistite sa, že okrajová lišta sedí na grilovacej platni.

⚠ Všetky položky označené nie sú súčasťou grilovacej platne.

Tieto je možné objednať jednotlivo ako príslušenstvo. Pozrite si Kapitola 14 „Príslušenstvo“ na strane 36.



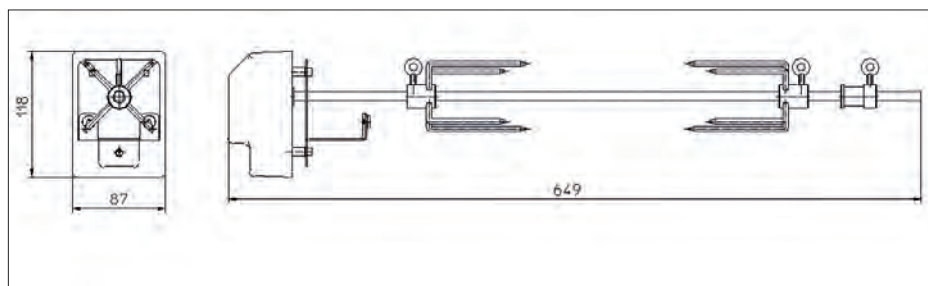
Prečo sa grilovacia platňa vyduje? Vďaka svojim materiálovým vlastnostiam sa nehrdzavejúca oceľ pri vystavení teplu deformuje. Túto funkciu sme využili vo váš prospech. Platňa sa vplyvom tepla svetelného stĺpca mierne klenie nahor a tuk z grilovaného jedla steká dovnútra a nelezie vám na nohy.

5 Ražeň na mäso

5.1 Popis produktu

S ražňom na mäso ste získali kvalitné rozšírenie. Ražeň na mäso sa ľahko čistí, ľahko používa a nevyžaduje údržbu. Teraz si môžete pripraviť krásne grilované kuracie mäso a ďalšie skvelé dobroty!

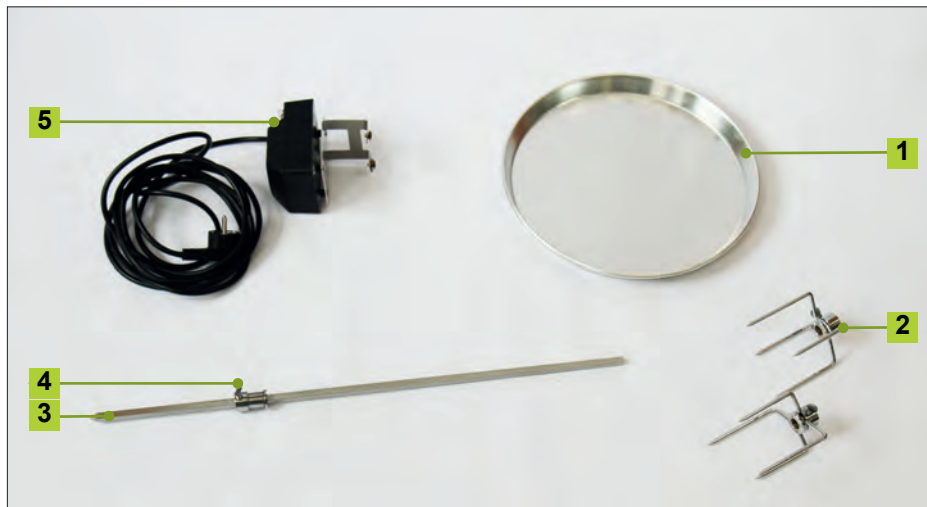
5.2 Technické údaje



Pomenovanie	Hodnota
Dĺžka	649 mm
Výška	118 mm
Šírka	87 mm
Hmotnosť	približne 1,8 kg

Tabuľka 6: Rozmery

5.3 Obsah balenia: Ražeň na mäso



Č.	Popis	Č.	Popis
1	Odkvapávacia miska	4	Upevňovacia skrutka
2	Nastaviteľné grilovacie ihly	5	Motor
3	Rotačný systém na ražeň na mäso		

Tabuľka 7: Obsah balenia

5.4 Povinné príslušenstvo

ΔNa správne používanie ražne na mäso sú potrebné nasledujúce doplnky: nadstavec na gril, pokrievka grilu a medzikružok.

5.5 Nastavenie zariadenia

„Skôr než začnete, skontrolujte podľa tabuľky č. 7 na strane 16, či balenie obsahuje všetky súčiastky. Taktiež si pripravte dostatočný pracovný priestor okolo zariadenia.“

5.6 Prvé čistenie zariadenia

ΔZ hygienických dôvodov musia byť všetky časti, ktoré prídu do kontaktu s jedlom, pred prvým použitím vyčistené.

- Vyčistiť všetky časti, pozri kapitolu 10 "Čistenie" na strane 32.

5.7 Montáž zariadenia

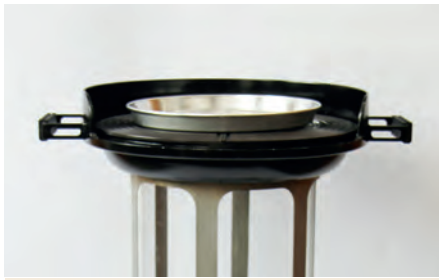
- Umiestnite mriežku na stĺpik svetla.
- Umiestnite odkvapkávacu misku do stredu uchytienia grilu.
- Vložte medzikrúžok do grilovacieho nadstavca.
- Hák do motora.
- Vložte hriadeľ na ražeň na mäso.
- Upevnite ražeň na mäso upevňovacími skrutkami.
- Dajte veko grilu.

5.8 Obrazové návody na ražeň na mäso



1. Pripravte grilovací nadstavec

- Nasadte grilovací nadstavec na svetelný stĺp.
- Vložte vložky na grilovanie.



2. Vložte odkvapkávacu misku

- Položte odkvapkávacu misku na zavádzacie platne.

△Odkvapkávacia miska musí byť v strede grilovaného jedla.

- Naplňte odkvapkávacu misku aspoň do polovice vodou.



3. Nasadiť medzikrúžok

- Nasadte medzikrúžok.
- Uistite sa, že výpust medzikrúžku je otočený dozadu. Otočením medzikrúžku je otvor čo najviac zakrytý mriežkou. Tým sa zvýši teplota v tepelnej komore a teplo sa optimálne rozloží. Takto sa jedlo uvarí rýchlejšie.



4. Pripojte motor

- Pripojte motor k držiaku motora na medzikrúžku.



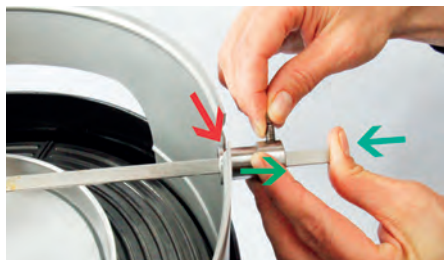
5. Pripravte jedlo na grilovanie

- Napichnite jedlo na ražni na mäso.
- Pri otáčaní dbajte na to, aby nohy zostali blízko grilovacieho ražňa.
- Ak je to potrebné, použite špagát.



6. Namontujte ražeň na mäso.

- Zasuňte ražeň na mäso do motora.



7. Prichyťte ražeň na mäso

- Upevnite ražeň na mäso pomocou fixácie proti posunu.
- Na to napnite raž v medzokrúžku.
- Za týmto účelom stlačte palcom hriadeľ smerom k motoru a súčasne

vytiahnite fixáciu

Dbajte na to, aby tesnenie vo vnútri

tesne priliehalo. (červená šípka)



8. Nasadíte veko

- Dajte veko na povrch.

- Počas grilovania dbajte na to, aby bola tácka vždy naplnená trochou vody.
- Pridajte vodu, ak je to potrebné.

Tácka na odkvapkávanie musí byť vždy naplnená

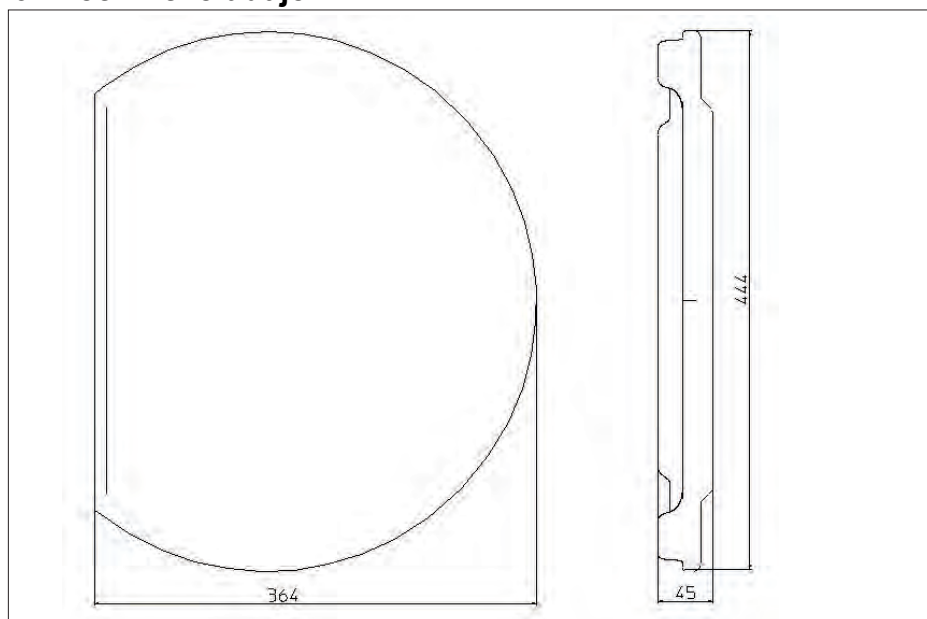
vodou, inak sa tuk a omáčka spália na vyhriatej doske a spôsobí silné dymové obaly.

6 Kameň na pizzu

6.1 Popis produktu

Získali ste skvelé rozšírenie s pizza kameňom. Teraz môžete piecť chrumkavé pizze a lahodné flambované koláče. Chutná zmena pri letnom grilovaní!

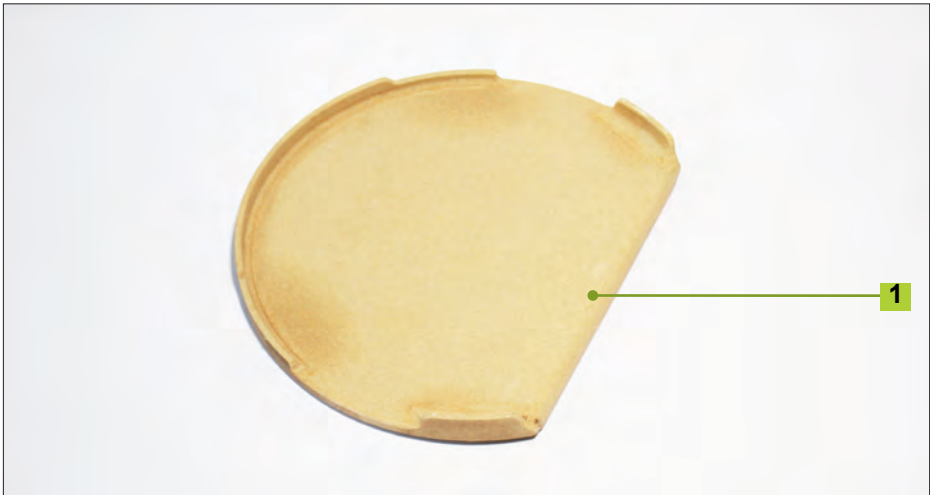
6.2 Technické údaje



Pomenovanie	Hodnota
Šírka	364 mm
Dĺžka	444 mm
Výška	45 mm
Hmotnosť	približne 3,9 kg

Tabuľka 8: Rozmery

6.3 Súčasť balenia: Pizza kameň



Č.	Popis
1	Pizza kameň

Tabuľka 9: Obsah balenia

6.4 Povinné príslušenstvo

Na správne používanie kameňa na pizzu sú potrebné nasledujúce doplnky: nadstavec na gril, rozdeľovač plameňa, veko grilu a medzikružok.

6.5 Nastavenie zariadenia

- Skontrolujte obsah balenia pomocou tabuľky 9 "Obsah balenia pizza kameň" na strane 21.
- Kameň na pizzu vzhľadom na jeho hmotnosť dvíhajte opatrne a vždy ho položte na stabilnú a rovnú pracovnú plochu.
- Vytvorte si dostatok priestoru na prácu na zariadení.

6.6 Prvé čistenie zariadenia

Z hygienických dôvodov musia byť všetky časti, ktoré prídu do kontaktu s jedlom, pred prvým použitím vyčistené.

- Vyčistiť všetky časti, pozri kapitolu 10 "Čistenie" na strane 32.

6.7 Montáž zariadenia

- Odstráňte vložky z grilovacieho nádstavca
- Umiestnite pizza kameň na gril.
Nasadte predlžovacu trubicu.
Otvor medzikrúžku musí smerovať dopredu.
- Dajte veko na povrch.

6.8 Obrázkové inštrukcie pre pizza kameň



1. Odstráňte vkladacie platne

- Odstráňte vkladacie platne z uchytenia mriežky.



2. Vložte deliče plameňa

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



3. Položte kameň na pizzu

- Kameň na pizzu vložte do grilovacieho nadstavca.



4. Nasadiť medzikrúžok

- Nasadte medzikrúžok.
Otvor medzikružia musí smerovať dopredu.



5. Nasadíte veko

- Dajte veko na povrch.
- Uistím sa, že teplomer je vzadu a regulátor prívodu vzduchu vpredu.

Pri pečení s kameňom na pizzu používajte papier na pečenie s teplotným rozsahom minimálne 300 °C. Bežný papier na pečenie pre domácnosť je určený len do maximálnej teploty 250 °C a pripáli sa na pizzu.



Tip: Pečiaci papier od Häusslera

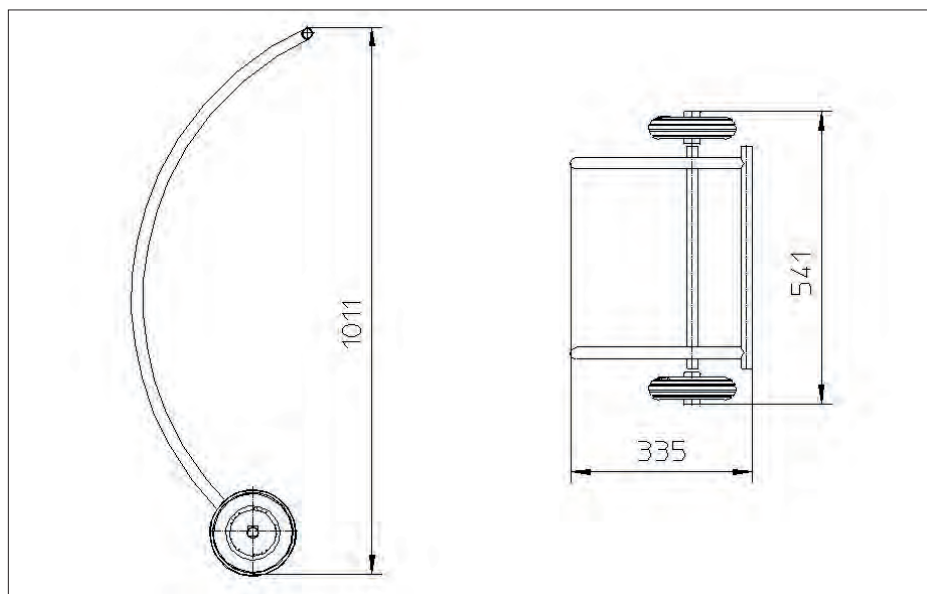
Praktické, okrúhle výrezy pečiaceho papiera pre pizzu a večere. Odolné voči teplote až do 300 °C, takže vydržia aj vysoké teploty horúcich šamotových kameňov. Dostupné v týchto veľkostiach: Ø 22 cm a Ø 28 cm. Číslo produktu: 303153

7 Prepravný vozík pre svetelný stĺp

7.1 Popis produktu

Získali ste s prepravným vozíkom skvelé uľahčenie práce. Prepravný vozík je ergonomický, jednoducho sa používa a nevyžaduje údržbu..

7.2 Technické údaje



Pomenovanie	Hodnota
Dĺžka	335 mm
Výška	1011 mm
Šírka	541 mm
Hmotnosť	približne 4 kg

Tabuľka 10: Rozmery

7.3 Obsah balenia prepravných položiek



Č.	Popis	Č.	Popis
1	Rukoväť	3	Pneumatiky
2	Dopravné háky	4	Dopravný vozík

Tabuľka 11: Rozsah doručenia

7.4 Nastavenie zariadenia

- Skontrolujte obsah balenia pomocou tabuľky 11 "Dodávka prepravných vozíkov" na strane 25.

Prepravný vozík je okamžite pripravený na použitie.

- Prepravujte IBA svetelný stĺp!
- Pred zákrokom odstráňte všetky ďalšie konštrukcie zo svetelného stĺpa!

Naklonenie svetelného stĺpa môže spôsobiť, že nadstavby spadnú zo svetelného stĺpa a spôsobí zranenie alebo

poškodenie.

7.5 Obrazové inštrukcie pre prepravný vozík



1. Zatláč pod a zahákni

- Vozík presuňte pod nosné rukoväte a zaveste prepravné háky do rukovätí zdola nahor. Dávajte pozor, aby ste vchádzali zo zadnej strany grilu, inak nohy budú spočívať na pneumatikách!



2. Nakláňaj a pohybuj sa

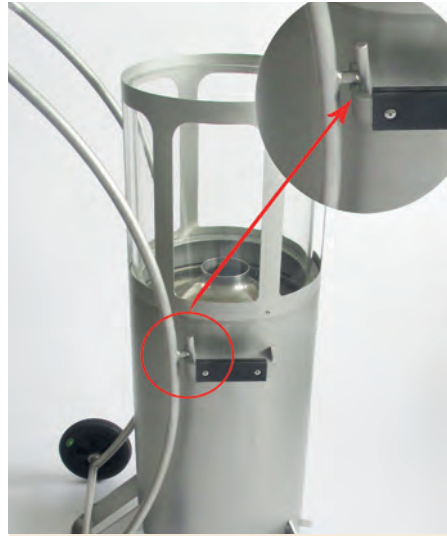
- Nohou zatlačte vozík k základni svetelného stĺpa a potom potiahnite rukoväť vozíka dozadu.

Teraz môžete posunúť svetelný stĺp.



3. Vypnutie svetelného stĺpca

- Ak ho chcete položiť, zatlať te transportný vozík nohou smerom k zľavni svetelného stĺpa a potom pomaly spustite rukoväť prepravného vozíka dopredu.



4. Parkovanie transportného vozíka

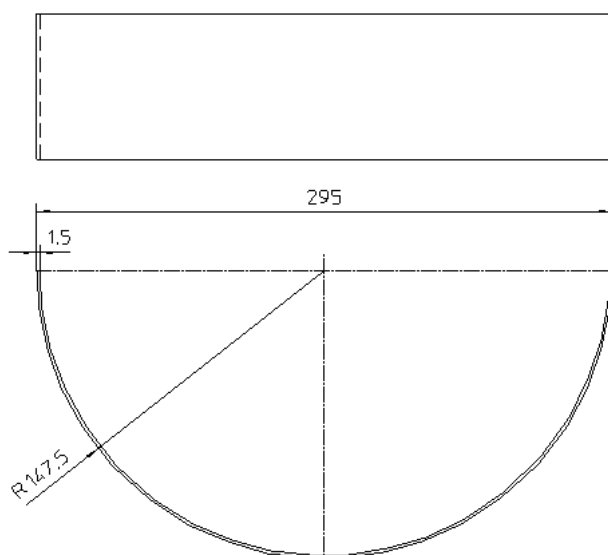
- Vytiahnite vozík spod nosných rukovätí a zdvihnite ho.
- Zasuňte prepravné háky zhora do rukovätí a nechajte vozík položiť na opornú nohu.

8 Deflektor vetra

8.1 Popis produktu

Deflektor vetra chráni váš gril pred náhodným zhasnutím v dôsledku nárazov vetra.

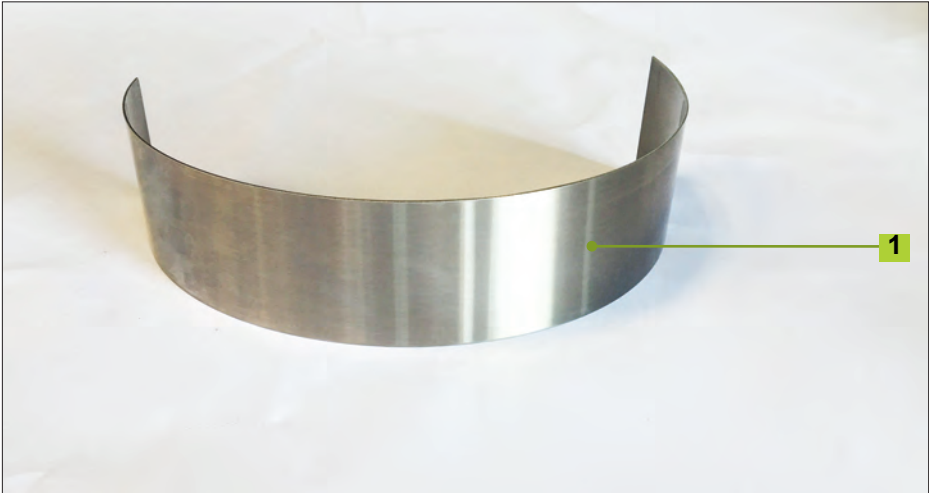
8.2 Technické údaje



Pomenovanie	Hodnota
Šírka	295 mm
Polomer	147,5 mm
Hĺbka	1,5mm

Tabuľka 12: Rozmery

8.3 Obsah balenia: Deflektor vetra



Č.	Popis
1	Deflektor vetra

Tabuľka 13: Obsah balenia

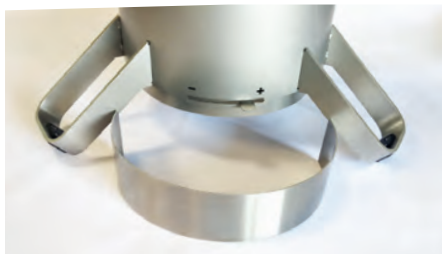
8.4 Povinné príslušenstvo

Na správnu prevádzku deflektora vetra sú potrebné nasledujúce príslušenstvo: Svetelný stĺp.

8.5 Montáž zariadenia

- Odstrániť deflektor vetra z obalu a v prípade potreby odstrániť všetky fólie alebo obalové časti.
- jemne stlačte deflektor vetra na vonkajších okrajoch a zasunúť jeho spodnú časť medzi nožičky svetelného stĺpa.

8.6 Obrazové inštrukcie pre deflektor vetra



1. Príprava

- Odstráňte vetrový deflektor z obalu a odstráňte všetky zvyšky obalu.
- Určte prevládajúci smer vetra.

Deflektor vetra funguje

aj vtedy, keď fúka vietor z inej strany, ale potom sa pelety rýchlejšie spália.



2. Pripojte deflektor vetra

- Jemne stlačte deflektor vetra na vonkajších okrajoch.
- Posuňte deflektor vetra medzi dvoma nastaviteľnými nohami k stĺpu svetla.
- Umiestnite deflektor vetra na zem.

9 Užitočné informácie - tipy na grilovanie



Pizza na grile:

Ingrediencie na cesto na pizzu (približne 8 píz)

900 g pšeničnej múky, 100 g krupice z tvrdej pšenice, 600 ml studenej vody, 20 g soli, 60 g olivového oleja, 10 g droždia.

Príprava cesta na pizzu: Cesto si pripravte deň vopred a nechajte ho cez noc vychladiť. Miesime 12 minút. Asi 2 hodiny pred pečením rozdeľte cesto na 8 porcií, vytvarujte z nich malé guľôčky a nechajte ich prikryté odpočívať v kysnúcej krabíčke pri izbovej teplote. Ingrediencie na pizzovú omáčku:

1 konzerva nakrájaných paradajok, 1 ČL korenia na pizzu, 2-3 PL olivového oleja, soľ, korenie, čerstvo nasekaná bazalka, cukor. Príprava pizzovej omáčky: Všetky ingrediencie jemne rozmixujte a dochuťte podľa chuti. Guľôčky cesta vytvarujte do pizze s trochou múky alebo ich rozval'kajte valčekom. Pizzy položte na pomúčený alebo papierom na pečenie vystlaný plech na pizzu. Natrite pizzovú omáčku na cesto a pridajte požadovanú oblohu. Potom položte priamo na horúci plech na pečenie/grilovanie a pečte.

Pri teplote približne 300 °C (575 °F) je čas pečenia približne 4 až 5 minút. Kuracie mäso z rožňa: Kuracie mäso marinujte v korení, paprike a troche oleja a nechajte ho marinovať cez noc. Na druhý deň kuracie mäso trochu osol'te a napichnite na špíz. Čas pečenia pri teplote približne 180 °C je približne 1 až 1,5 hodiny.

10 Čistenie

⚠ UPOZORNENIE

Riziko popálenín v dôsledku zahrievaných komponentov

Ťažké popáleniny končatín

- **Nečistite príslušenstvo grilu, kým úplne nevychladne.**
- **Nedotýkajte sa grilu, kým úplne nevychladne.**



Pri odstraňovaní grilovacieho nadstavca alebo grilovacieho príslušenstva dbajte na to, aby ste grilovací nadstavec alebo grilovacie príslušenstvo vždy pritiahli k telu a nezdvíhali ho do strany.

- Po každom grilovaní čistíte grilovacie príslušenstvo.
- Po grilovaní odstráňte hrubú špinu kefou na gril.
- Pred čistením ražniči nadstavca rozoberte motor.
- Grilovacie vložky, grilovací rošt, ohnisko, odkvapkávaciu misku, medzikruh a ražeň na mäso vyčistíte vodou a vhodným čistiacim prostriedkom.



Tip: Upratovanie

Na čistenie odporúčame univerzálny čistič Häussler.

Číslo položky: 302251

- V prípade potreby použite kovovú špongiu.

Pri častom používaní sa kameň na pizzu zafarbí a stmavne. Pripechú sa zvyšky múky a cesta, ako aj tekutiny z posýpky na pizzu atď. Ide len o kozmetický problém; kvalita pečenia na kameni na pizzu zostáva nezmenená. Kameň na pizzu sa tým nepoškodí.

- V prípade potreby zoškrabte všetky zvyšky jedla škrabkou na keramickú varnú dosku.
- Kameň na pizzu pozametajte metlou s prírodnými štetinami alebo mosadznou metlou.
- Kameň na pizzu občas očistite, keď je studený, mierne navlhčenou handričkou a bez čistiacich prostriedkov.



Tip: Nerezový sprej na starostlivosť

Špeciálne vyvinuté na čistenie, starostlivosť a ochranu matných a leštených nerezových povrchov v interiéri aj exteriéri.

Číslo položky: 101186

11 Počkajte

- Pred každým použitím skontrolujte gril a všetko príslušenstvo, či nie sú poškodené. Vymeňte všetky poškodené časti. Nepoužívajte poškodený gril ani príslušenstvo!

12 Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Ražeň na mäso		
Vývoj silného dymu	Žiadna voda v odkvapkávacej miske	Naplňte odkvapkávaciú misku vodou.
Grilovací rošt		
Grilovací rošt sa rozpáli.	Nepoužíva sa žiadny plameňový delič	Vložte delič plameňa.
Tuk/šťava kvapká na plameňa	Nesprávne nainštalovaný grilovací rošt	Správne položte mriežkové platne grilu na seba.
Kameň na pizzu		
Pizza pečená na kameni na pizzu sa pripáli na spodnej strane, zatiaľ čo vrch je ešte surový.	Teplota grilu je príliš vysoká	Upravte teplotu grilu. Znížte prúdenie vzduchu do svetelného stĺpa. (Pozri návod na obsluhu svetelného stĺpa.)

Tabuľka 14: Riešenie problémov

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

13 Likvidácia

- 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.

- Likvidácia starých spotrebičov prostredníctvom vhodných zberných systémov. Staré vybavenie obsahuje cenné recyklovateľné materiály, ktoré je možné recyklovať.



14 Príslušenstvo

Grilovací rošt



S týmto grilovacím roštom si môžete grilovať dokonalé steaky a iné pochúťky. Vlnitý tvar dodá vášmu jedlu krásne stopy po grilovaní!

Číslo položky: 304016

Delič plameňa



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

Číslo položky: 304017

Medzokrúžok



Medzokrúžok otvára dverka, aby ste mohli grilovať na ražni alebo piecť pizzu na kameni na pizzu.

Číslo položky: 304018

Pizza kameň



S kameňom na pizzu si môžete upiecť chrumkavé pizze a lahodné flambované koláče. Skvelý doplnok k letnému grilovaniu!

Číslo položky: 304019

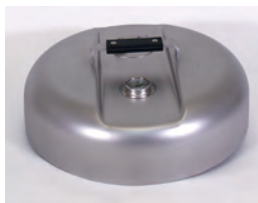
Ražň na mäso



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

Položka: 304020

Veko grilu



Pokrievka grilu s teplomerom a regulátorom prívodu vzduchu.

Číslo položky: 304002

Upevnenie mriežky



Grilovací nadstavec s deličom plameňa a vkladacími platňami.

Číslo položky: 304001

Odkvapávací miska



Odkvapávací miska zabraňuje prílišnému vyschnutiu mäsa pri grilovaní kurčiat na ražni a zabraňuje pripaľovaniu a dymeniu odkvapávajúceho tuku.

Číslo položky: 055990

Prepravný vozík



Prepravný vozík je skvelým pomocníkom pri uľahčení práce. Je ergonomický, ľahko sa používa a nevyžaduje údržbu.

Číslo položky: 304024

Zápalná platňa



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

Číslo položky: 304026

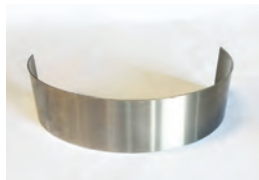
Bočný panel



S bočným panelom môžete zabrániť tomu, aby sa jedlo skotúľalo a zosúvalo 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

Häusslerov štartér peliet



Náš peletový štartér je vyrobený zo 100 % rastlinných surovín. Neobsahuje parafín a horí bez sadzí a zvyškov. Zámerne sme vynechali vôňu a farbivá.

Číslo položky: 301011

Zapaľovač Swissflame



Vlnité obaly namočené voskom. Na pece na drevo, kachľové pece, sporáky na drevo, krby a grily. Doba horenia: 8-10 minút. Horí netoxicky, bez zápachu a chuti a nezanecháva zvyšky. Neobmedzená trvanlivosť. 600 g / Obsah: približne 50 obalov.

Číslo položky: 201808

Drevené pelety



Naše drevené pelety sú vyrobené zo sušeného, prírodného dreva a vyrábajú sa bez pridania chemických spojiv. Stupeň A1 zaručuje čisté spaľovanie a nízky popol.

Obsah	Číslo článku
9 kg	302447
15 kg	302442

15 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 dôkladne testované.

Záručné služby

Informácie o záruke Vážení zákazníci, ďakujeme vám za dôveru, ktorú ste prejavili spoločnosti Häussler kúpou nášho spotrebiča. Sme radi, že ste si vybrali kvalitu! Záručná doba je 12 mesiacov od dátumu vystavenia faktúry a zákonná záruka je 24 mesiacov. Záručný servis nepredlžuje záručnú dobu.

Nasledujúce sú vylúčené zo záruky:

- Všetky opotrebitel'né súčiastky,
- Ľahko rozbitel'né súčiastky,
- Škody spôsobené nesprávnym používaním,
- Škody spôsobené nedodržaním prevádzkových pokynov, a
- Zariadenia, kde bolo sériové číslo 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
- nahlásené nám 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, prosím, uveďte aj svoje telefónne číslo. Môžete tiež zavolať na naše oddelenie služieb zákazníkom.

Servisné číslo: +49 73 71/93 77-13

16 Na tvoje poznámky

Navštívte našu pekársku dedinu...

V spoločnosti Häussler sa už viac ako 40 rokov venujeme radosti z vlastnoručnej výroby. Sme rodinný podnik s približne 100 zamestnancami a sídlime v Heiligkreuztal v Hornom Švábsku. Tu si sami vyrábame naše zariadenia vrátane našich pecí na drevo. Prečo nás nenavštíviť v našej „Pekárskej dedinke“? Tak láskyplne nazývame náš showroom a predajnú plochu. Je to príjemný priestor, kde si môžete zblízka pozrieť 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.

Navštívte našu pekársku dedinu online na www.backdorf.de



1.1 Naša služba vám

- Informačné materiály pre výletné destinácie a ubytovanie v našom okolí
- Útulné poradenské miestnosti
- Detské ihrisko
- Host'ovské toalety s prebaľovacími zariadeniami
- Sedenie
- Nakladacia služba
- Servis vašich zariadení priamo na mieste v našich priestoroch
- Miesta pre obytné automobily
- Psie budy

1.2 Ponúkame ti tiež

- Seminárne miestnosti s projektorom
- Rezervačná služba na prenocovanie
- Pravidelné ukážky pečenia, cestovín a grilovania
- Ukážky pre skupiny a kluby na požiadanie
- Návšteva našej produkčnej haly

1.3 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

Telefón +49 73 71/93 77-0

Fax + 49 73 71/93 77-40

E-mail: info@backdorf.de

Vydanie: 28.05.2020