HÄUSSLER

Betriebsanleitung

Häussler Grill-Zubehör

Original-Betriebsanleitung



Inhalt

1 Willkommen 4

2 Zu Ihrer Sicherheit 5

2.1 Symboltabelle 5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung 5
2.3 Grundlegende Regeln 5
2.4 Sicherheitshinweise 5

3 Der Grillrost 7

3.1 Produktbeschreibung 7
3.2 Technische Daten 7
3.3 Lieferumfang Grillrost 8
3.4 Benötigtes Zubehör 8
3.5 Gerät aufstellen 8
3.6 Gerät erstmalig reinigen 8
3.7 Gerät montieren 8
3.8 Bildanleitung Grillrost 9

4 Die Feuerplatte 10

4.1 Produktbeschreibung 10
4.2 Technische Daten 10
4.3 Lieferumfang Feuerplatte 11
4.4 Benötigtes Zubehör 11
4.5 Gerät aufstellen 12
4.6 Gerät erstmalig reinigen 12
4.7 Gerät montieren 12
4.8 Bildanleitung Feuerplatte 12

5 Der Fleischspieß 15

5.1 Produktbeschreibung 15
5.2 Technische Daten 15
5.3 Lieferumfang Fleischspieß 16
5.4 Benötigtes Zubehör 16
5.5 Gerät aufstellen 16
5.6 Gerät erstmalig reinigen 16
5.7 Gerät montieren 17
5.8 Bildanleitung für den Fleischspieß 17

6 Der Pizzastein 20

6.1 Produktbeschreibung 20
6.2 Technische Daten 20
6.3 Lieferumfang Pizzastein 21
6.4 Benötigtes Zubehör 21

6.5 Gerät aufstellen 21
6.6 Gerät erstmalig reinigen 21
6.7 Gerät montieren 22
6.8 Bildanleitung für den Pizzastein 22

7 Der Transportwagen für die Lichtsäule 24
7.1 Produktbeschreibung 24
7.2 Technische Daten 24
7.3 Lieferumfang Transportagen 25
7.4 Gerät aufstellen 25
7.5 Bildanleitung für den Transportwagen 26

8 Das Windschott 28
8.1 Produktbeschreibung 28
8.2 Technische Daten 28
8.3 Lieferumfang Windschott 29
8.4 Benötigtes Zubehör 29
8.5 Gerät montieren 29
8.6 Bildanleitung für das Windschott 30

9 Wissenswertes - Tipps rund ums Grillen 31

10 Reinigen 32

11 Warten 33

12 Störungen beheben 34

13 Entsorgen 35

14 Zubehör 36

15 Garantie 39

16 Für Ihre Notizen 40

1 Willkommen ...



... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!

Häussler steht für Selbermachen. Mit unseren Geräten gelingen Ihnen wunderbare Köstlichkeiten mit einem unvergleichlich guten Geschmack. Tauchen Sie ein in die Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen, Grillen und Nudelmachen.

Häussler steht für kompromisslose Qualität – Made in Germany. Jahrzehntelange Erfahrung und tausende weltweit ausgelieferte Geräte sprechen für sich.

Häussler steht für Kundenservice. Auch nach dem Kauf stehen wir Ihnen ohne Wenn und Aber zur Seite. Wir möchten, dass Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, immer wieder neue Tipps erhalten und frische Rezeptideen bei uns entdecken.

Sie haben sich für ein neues Zubehör für Ihren Häussler-Grill entschieden und können nun die große Vielfallt des Grillens erleben.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ihre Familien Häussler

2 Zu Ihrer Sicherheit

2.1 Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
⚠	Gefahrensymbol
▶	Handlungsaufforderung
i	Hinweis
■	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Häussler-Grill-Zubehör entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen.

Das Häussler-Grill-Zubehör ist ausschließlich in Verbindung mit dem Häussler-Grill zu verwenden und ist zum Braten, Grillen und Backen verschiedener Lebensmittel gedacht. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht.

2.3 Grundlegende Regeln

- ▶ Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen in der Betriebsanleitung.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in einwandfreiem Zustand.
- ▶ Halten Sie die Betriebsanleitung bei dem Gerät verfügbar.
- ▶ Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Betriebsanleitung weiter.
- ▶ Führen Sie vor jedem Betrieb eine Sichtkontrolle durch.

2.4 Sicherheitshinweise

- ▶ Beachten Sie die Bedienungsanleitung des Häussler-Grills!

i Sollte die Bedienungsanleitung bzw. Teile daraus für Sie zu klein dargestellt sein, können Sie die Bedienungsanleitung auf unserer Homepage *www.backdorf.de* einsehen und vergrößern.

⚠ Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

- Grill sowie Zubehör in und nach Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Grill sowie Zubehör unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere nicht ohne Aufsicht in der Nähe des Grills.
- Grill sowie Zubehör erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.
- Tragen Sie Grillhandschuhe im Umgang mit dem Grill sowie dem Zubehör.
- Verwenden Sie das richtige Grillbesteck, mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Grillaufsatz und Zubehörtteile erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch hohe Flammen

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

⚠ Brandgefahr durch heiße Bauteile

- Legen Sie den heißen Deckel, den Grillaufsatz sowie alle anderen Zubehörteile nur auf hitzebeständigen Untergrund.
- Halten Sie die Grill-, Brat- und Backfläche frei von brennbaren Materialien.

⚠ Quetschgefahr durch herabfallende Teile

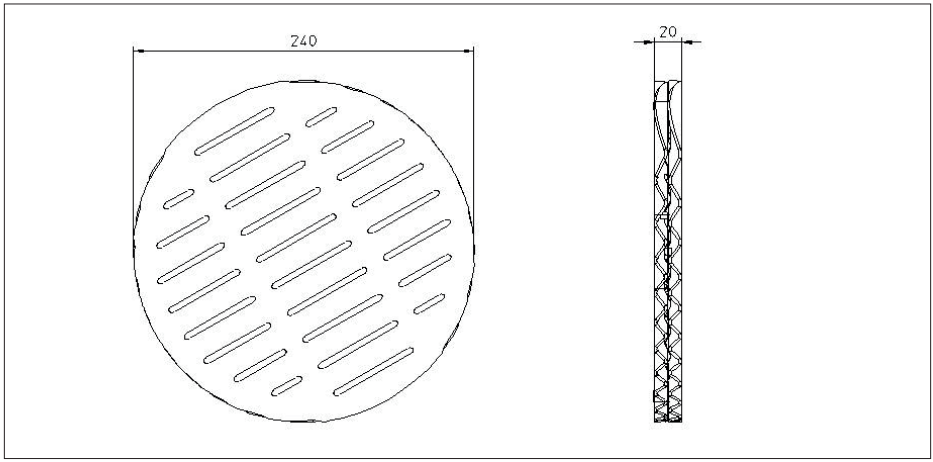
- Stellen Sie sicher, dass die Zubehörteile richtig auf der Lichtsäule, bzw. dem Grill aufliegen.

3 Der Grillrost

3.1 Produktbeschreibung

Sie haben mit dem Grillrost eine tolle Erweiterung für Ihre Grillplatte erworben. Mit dem Grillrost können Sie die perfekten Steaks und andere Köstlichkeiten grillen. Die durch den Rost durchschalgenden Flammen geben Ihrem Grillgut das wunderbare Holzraucharoma. Durch die Wellenform erhält ihr Grillgut ein tolles Branding!

3.2 Technische Daten



Benennung	Wert
Grillrost-Durchmesser	ca. 240 mm
Höhe	ca. 20 mm
Gewicht	ca. 1,5 kg

Tab. 2: Abmessungen

3.3 Lieferumfang Grillrost



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Grillrostplatte 1	2	Grillrostplatte 2

Tab. 3: Lieferumfang

3.4 Benötigtes Zubehör

i Um den Grillrost ordnungsgemäß in Betrieb nehmen zu können, ist folgendes Zubehör erforderlich: Grillaufsatz und Flammteiler.

3.5 Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang Grillrost“ auf Seite 8 auf Vollständigkeit.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

3.6 Gerät erstmalig reinigen

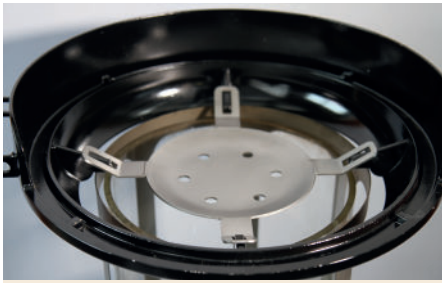
i Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit dem Grillgut in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme ausgebaut und gereinigt werden.

- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 10 „Reinigen“ auf Seite 32.

3.7 Gerät montieren

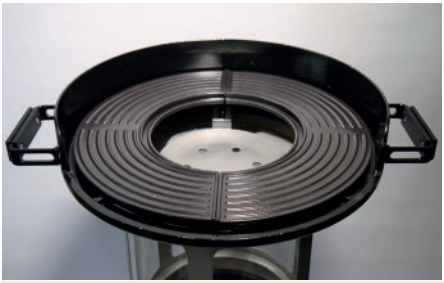
- ▶ Entnehmen Sie die innere Einlegerplatte aus dem Grillaufsatz.
- ▶ Legen Sie den Grillrost, in die Aussparung der großen Einlegeplatten, ein.

3.8 Bildanleitung Grillrost



1. Flammteiler einsetzen

- ▶ Setzen Sie den Grillaufsatz auf die Lichtsäule auf.
- ▶ Legen Sie den Flammteiler in den Grillaufsatz ein.



2. Einlegerplatten einsetzten

- ▶ Legen Sie die großen Einlegerplatten in den Grillaufsatz ein.



3. Grillrost einsetzen

- ▶ Setzen Sie die Grillrostplatten aufeinander.

i Achten Sie darauf, dass die Biegungen Parallel zueinander stehen.

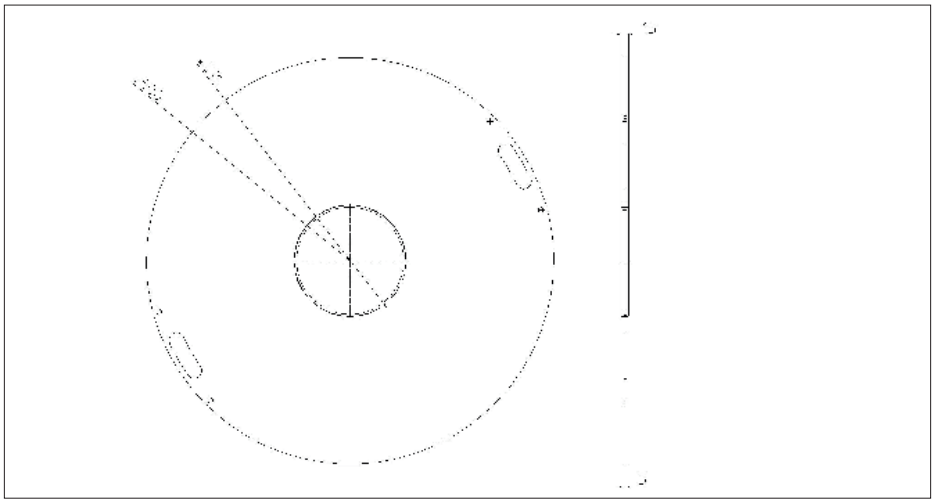
- ▶ Setzen Sie den Grillrost in der Mitte ein.

4 Die Feuerplatte

4.1 Produktbeschreibung

Sie haben eine Feuerplatten für Ihren Häussler-Grill erworben und können nun größere Mengen auf einmal grillen. Die Feuerplatte beseht aus **Edelstahl mit einer speziellen Legierung**. Diese Legierung wurde mit einem der führenden Stahlhersteller entwickelt und vereint damit die stärken von Normalstahl und Edelstahl. Die Feuerplatte ist **100% Rostfrei** und muss daher nicht extra vor Korrosion geschützt werden. Sie ist Lebensmittelecht und gut zu reinigen. Durch Berechnungen und in Versuchen wurde die **optimale Plattendicke von 5mm** ermittelt. Dadurch besitzt die Feuerplatte die Balance zwischen Gewicht und Formstabilität, bei **optimalen Temperaturzonen**. Durch die Hitze wölbt sich die Feuerplatte leicht nach oben, damit das Fett, bzw. das Grillgut nicht nach unten tropft, bzw. rollt. Der Innenring verhindet ein Ablaufen des Fetts in die Flammen, um Fettverpuffungen und Verschmutzungen vorzubeuen. Die **integrierten Tragegriffe und Einhängeösen** für das Grillwerkzeug runden die Feuerplatte ab.

4.2 Technische Daten

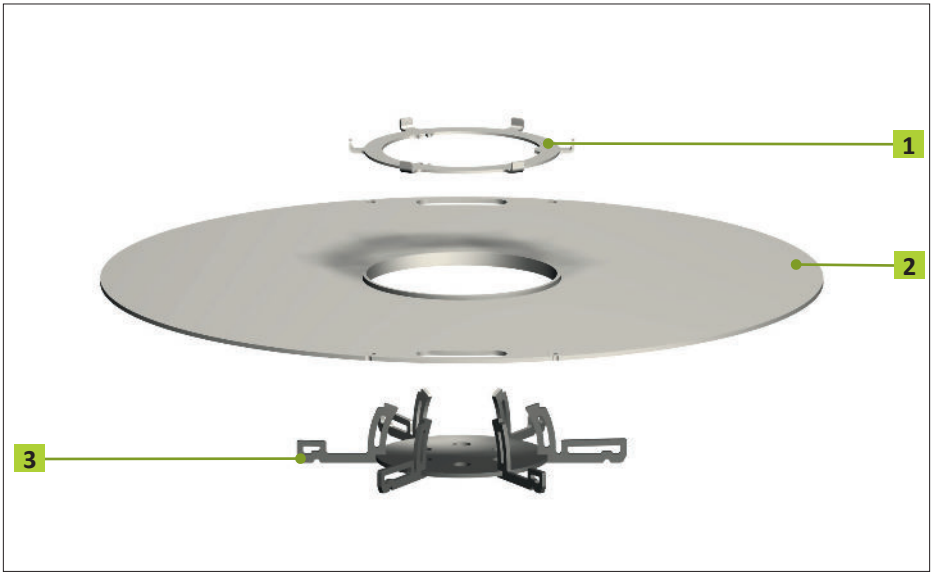


Benennung	Wert
Außendurchmesser	800 mm
Innendurchmesser	211 mm
Plattenstärke	5 mm

Benennung	Wert
Gewicht	ca.18 kg
Temperatur der Platte innen	300 - 400°C
Temperatur der Platte mitte	200 - 250°C
Temperatur der Platte außen	80 - 130°C
Material	Edelstahl

Tab. 4: Tech.Daten Feuerplatte

4.3 Lieferumfang Feuerplatte



Nr.	Bezeichnung
1	Aufnahme Grillrost
2	Feuerplatte
3	Flammteiler Feuerplatte

Tab. 5: Lieferumfang Feuerplatte

4.4 Benötigtes Zubehör

i Um die Feuerplatte ordnungsgemäß in Betrieb nehmen zu können, ist folgendes Zubehör erforderlich: Häussler-Lichtsäule.

4.5 Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 5 „Lieferumfang Feuerplatte“ auf Seite 11 auf Vollständigkeit.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

4.6 Gerät erstmalig reinigen

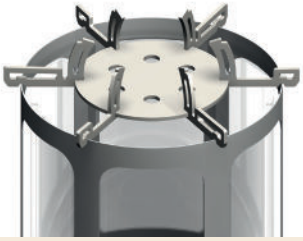
i Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit dem Grillgut in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme ausgebaut und gereinigt werden.

- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 10 „Reinigen“ auf Seite 32.

4.7 Gerät montieren

- ▶ Setzen Sie den Flammteiler der Feuerplatte auf die Lichtsäule auf.
- ▶ Legen Sie die Feuerplatten auf den Flammteiler auf.
- ▶ Legen Sie nach Wunsch die Grillplatte, den Grillrost oder den Wok auf.

4.8 Bildanleitung Feuerplatte



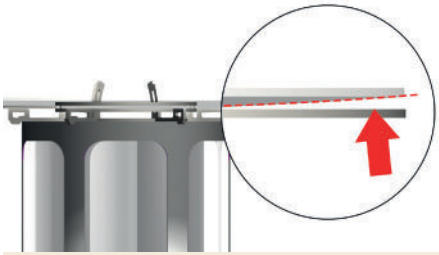
1. Flammteiler aufsetzten

- ▶ Setzen Sie den Flammteiler der Feuerplatte auf die Lichtsäule auf.



2. Feuerplatten aufsetzten

- ▶ Legen Sie die Feuerplatten auf den Flammteiler auf.



3. Biegerichtung der Platte

- ▶ Lassen Sie die Platte 5 min. erwärmen und beobachten Sie die Biegerichtung der Platte.

i Die Wölbung der Platte muss nach oben sein.

- ▶ Wenn sich die Platte nach unten wölbt, wenden Sie die Platte.

⚠ **Achtung Verbrennungsgefahr!**

- ▶ Verwenden Sie zum Wenden der Feuerplatte Grillhandschuhe!

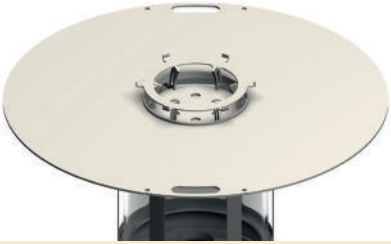
i Die Platte wölb sich immer in die selbe Richtung.



4. Verwendung Wok*

- ▶ Setzten Sie den Wok auf den Flammteilder der Feuerplatte auf.

i Für die Verwendung des Woks, wird die Aufnahme des Grillrosts nicht benötigt.



5. Aufnahme Grillrost aufsetzten

- ▶ Setzen Sie die Aufnahme für den Grillrost auf die Feuerplatte auf.



6. Grillrost* einsetzen

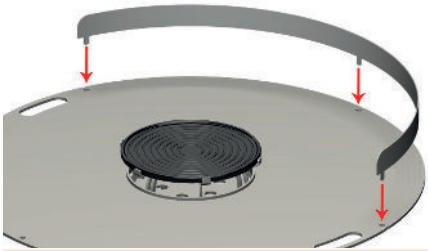
- ▶ Legen Sie den Grillrost auf die Grillrost-Aufnahme.



7. Einlegeplatte* einsetzen

i Anstatt des Grillrosts können Sie auch die kleine Einlegeplatte des Grillaufsatzes nehmen.

▶ Legen Sie die kleine Einlegeplatte auf die Grillrost Aufnahme.



8. Randleiste* positionieren

▶ Achten Sie beim Aufstecken der Randleiste darauf, dass alle drei Führungsstiefte über die dafür vorgesehenen Löcher positioniert werden.

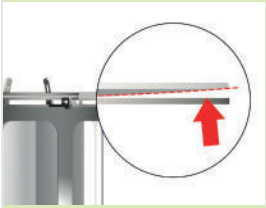


9. Randleiste* einsetzen

▶ Schieben Sie die Führungsstiefte unter leichtem biegen der Randleiste in die Positionslöcher.

▶ Achten Sie darauf, dass die Randleiste auf der Feuerplatte aufsitzt.

i Alle Artikel mit * sind nicht im Lieferumfang der Feuerplatte enthalten. Diese sind als Zubehör einzeln bestellbar. Siehe Kapitel 13 "Zubehör" auf Seite 33.



Warum wölbt sich die Feuerplatte?

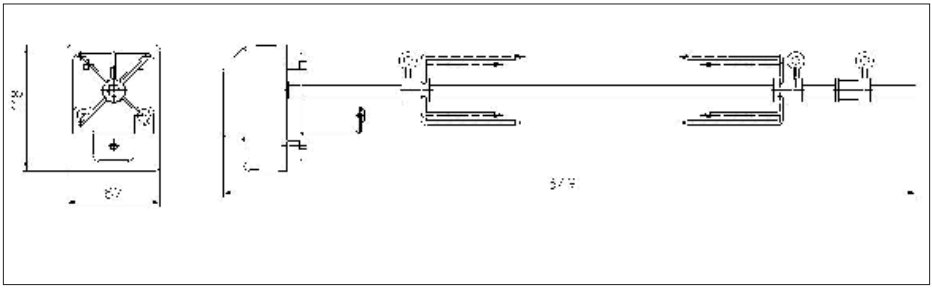
Edelstahl verzieht sich aufgrund seiner Materialeigenschaften unter Hitzeeinwirkung. Diese Eigenschaft haben wir zu Ihrem Vorteil genutzt. Die Feuerplatte wölbt sich durch die Hitze der Lichtsäule leicht nach oben und das Fett vom Grillgut läuft so nach innen und Ihnen nicht auf die Füße.

5 Der Fleischspieß

5.1 Produktbeschreibung

Sie haben mit dem Fleischspieß eine hochwertigen Erweiterung erworben. Der Fleischspieß ist pflegeleicht, einfach zu bedienen und wartungsfrei. Sie können nun wunderschöne Grillhähnchen und andere tolle Leckereien zubereiten!

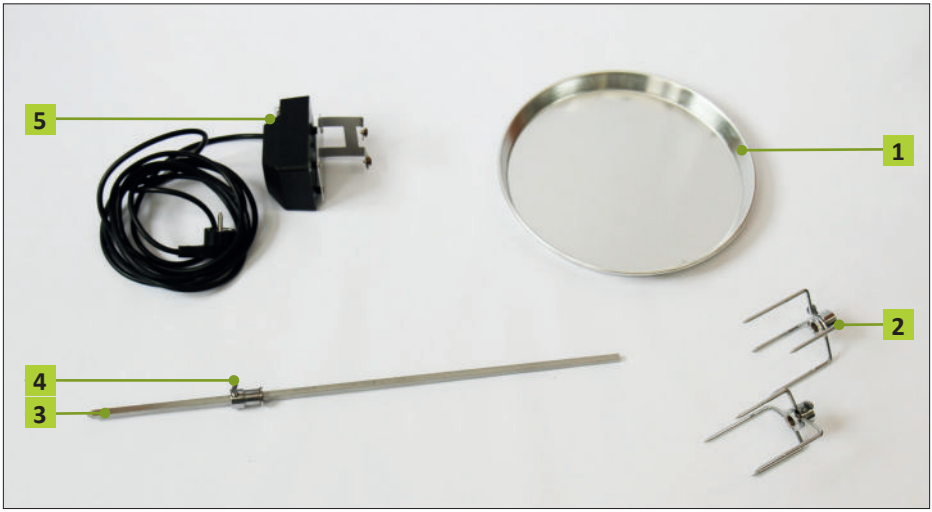
5.2 Technische Daten



Benennung	Wert
Länge	649 mm
Höhe	118 mm
Breite	87 mm
Gewicht	ca. 1,8 kg

Tab. 6: Abmessungen

5.3 Lieferumfang Fleischspieß



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Tropfschale	4	Fixierschraube
2	Fleischspieße mit Stellraube	5	Motor
3	Fleischspieß-Welle		

Tab. 7: Lieferumfang

5.4 Benötigtes Zubehör

i Um den Fleischspieß ordnungsgemäß in Betrieb nehmen zu können, ist folgendes Zubehör erforderlich: Grillaufsatz, Grilldeckel und Zwischenring.

5.5 Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 7 „Lieferumfang“ auf Seite 16 auf Vollständigkeit.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

5.6 Gerät erstmalig reinigen

i Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit dem Grillgut in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden.

- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 10 „Reinigen“ auf Seite 32.

5.7 Gerät montieren

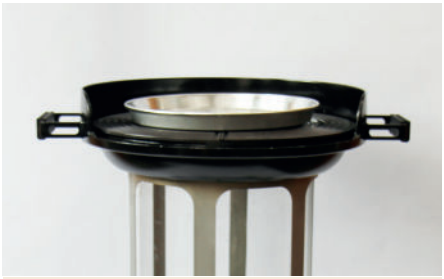
- ▶ Stellen Sie den Grillaufsatz auf die Lichtsäule.
- ▶ Stellen Sie die Tropfschale mittig auf den Grillaufsatz.
- ▶ Stellen Sie den Zwischenring in den Grillaufsatz.
- ▶ Hängen Sie den Motor ein.
- ▶ Setzten Sie die Fleischspieß-Welle ein.
- ▶ Fixieren Sie den Fleischspieß mit den Fixierschrauben.
- ▶ Setzten Sie den Grilldeckel auf.

5.8 Bildanleitung für den Fleischspieß



1. Grillaufsatz vorbereiten

- ▶ Setzten Sie den Grillaufsatz auf die Lichtsäule auf.
- ▶ Legen Sie die Einleger des Grilaufsatzes ein.



2. Tropfschale einsetzten

- ▶ Setzten Sie die Tropfschale auf die Einlegeplatten.

i Die Tropfschale muss mittig unter dem Grillgut stehen.

- ▶ Befüllen Sie die Tropfschale mindestens zur Hälfte mit Wasser.



3. Zwischenring aufsetzten

- Setzten Sie den Zwischenring auf.
- Achten Sie dabei darauf, dass die Aussparung des Zwischenrings nach hinten zeigt.

i Durch das verdrehen des Zwischenringes wird die Öffnung durch den Grillaufsatz weitesgehend abgedeckt. Dadurch erhöht sich die Temperatur im Bratraum und die Hitze verteilt sich optimal. So wird das Grillgut schneller gar.



4. Motor einhängen

- Hängen Sie den Motor in die Motoraufnahme am Zwischenring ein.



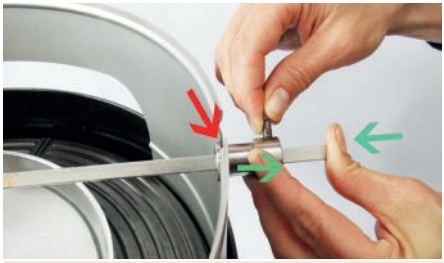
5. Grillgut vorbereiten

- Spießen Sie das Grillgut auf den Fleischspieß auf.
- Achten Sie darauf, dass die Beine bei der Drehung dicht am Grillspieß bleiben.
- Verwenden Sie ggf. einen Bindfaden.



6. Fleischspieß montieren

- Führen Sie den Fleischspieß in den Motor ein.



7. Fleischspieß fixieren

- Sichern Sie den Fleischspieß mit der Fixierung gegen Verschieben.
- Verspannen Sie dazu den Fleischspieß im Zwischenring.
- Drücken Sie dazu mit dem Daumen die Welle richtung Motor und Ziehen Sie gleichzeitig die Fixierung hinaus.

i Achten Sie darauf, dass Verdickung Innen satt aufliegt. (roter Pfeil)



8. Deckel aufsetzen

- Setzten Sie den Deckel auf.

- Achten Sie während des Grillvorgangs darauf, dass die Tropfschale immer mit etwas Wassser befüllt ist.
- Gießen Sie gegebenenfalls Wasser nach.

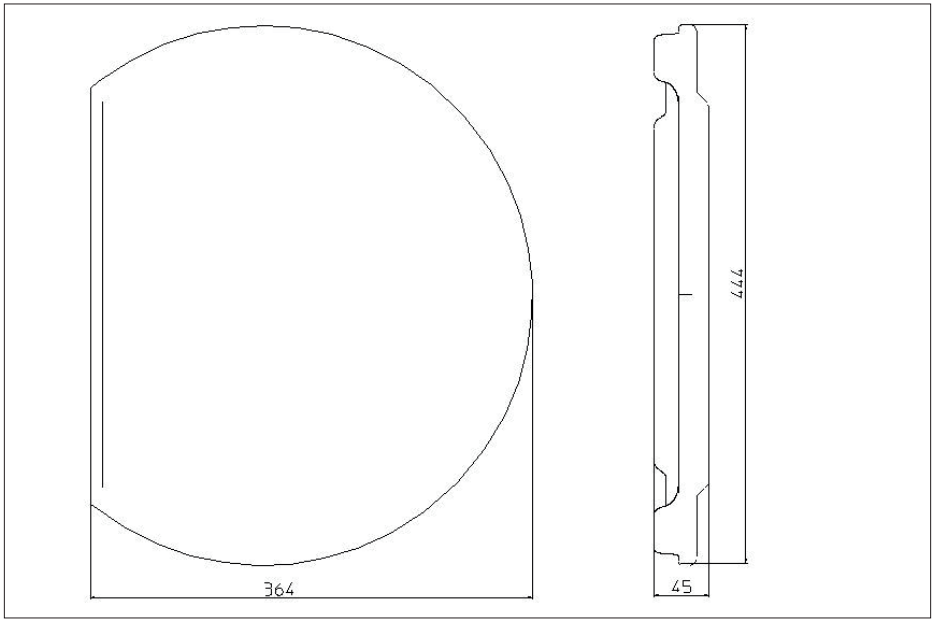
i Die Tropfschale muss immer mit Wasser befüllt sein, da sonst das tropfendes Fett und der Bratensaft auf den erhitzten Platte verbrennt und zu starker Rauchwicklung führt.

6 Der Pizzastein

6.1 Produktbeschreibung

Sie haben mit dem Pizzastein eine tolle Erweiterung erworben. Sie können nun knusprige Pizzen und leckere Flammkuchen backen. Eine leckere Abwechslung beim sommerlichen Grillvergügen!

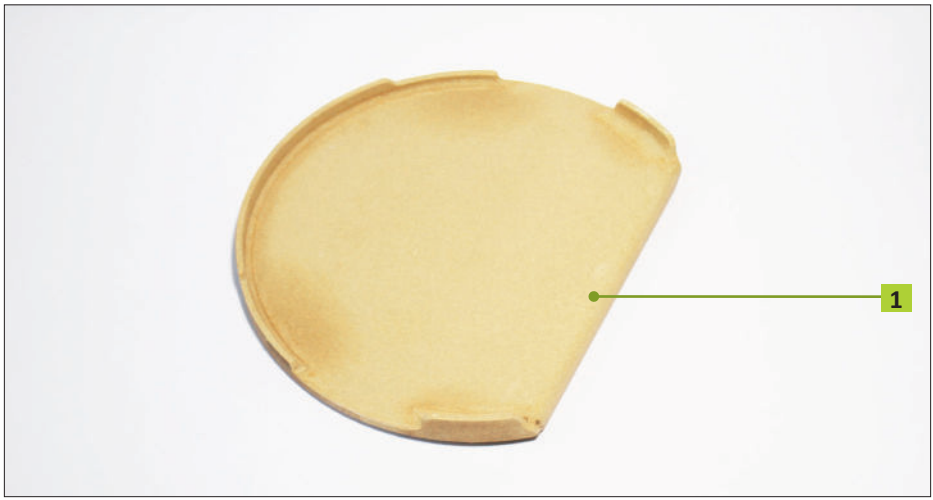
6.2 Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	364 mm
Länge	444 mm
Höhe	45 mm
Gewicht	ca. 3,9 kg

Tab. 8: Abmessungen

6.3 Lieferumfang Pizzastein



Nr.	Bezeichnung
1	Pizzastein

Tab. 9: Lieferumfang

6.4 Benötigtes Zubehör

i Um den Pizzastein ordnungsgemäß in Betrieb nehmen zu können, ist folgendes Zubehör erforderlich: Grillaufsatz, Flammteiler, Grilldeckel und Zwischenring.

6.5 Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 9 „Lieferumfang Pizzastein“ auf Seite 21 auf Vollständigkeit.
- ▶ Heben Sie den Pizzastein aufgrund des Gewichts vorsichtig an und stellen Sie sie immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

6.6 Gerät erstmalig reinigen

i Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile die mit dem Grillgut in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden.

- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 10 „Reinigen“ auf Seite 32.

6.7 Gerät montieren

- ▶ Entnehmen Sie die Einlegeplatten aus dem Grillaufsatz.
- ▶ Setzten Sie den Pizzastein auf den Grillaufsatz auf.
- ▶ Setzten Sie den Zwischenring auf.

i Die Öffnung des Zwischenrings muss nach vorne zeigen.

- ▶ Setzen Sie den Deckel auf.

6.8 Bildanleitung für den Pizzastein



1. Einlegeplatten entnehmen

- ▶ Entnehmen Sie die Einlegeplatten aus dem Grillaufsatz.



2. Flammteiler einsetzen

- ▶ Setzen Sie den Grillaufsatz auf die Lichtsäule auf.
- ▶ Legen Sie den Flammteiler in den Grillaufsatz ein.



3. Pizzastein aufsetzen

- ▶ Setzten Sie den Pizzastein in den Grillaufsatz ein.



4. Zwischenring aufsetzten

- ▶ Setzten Sie den Zwischenring auf.

i Die Öffnung des Zwischenring muss nach vorne zeigen.



5. Deckel aufsetzten

▶ Setzen Sie den Deckel auf.

i Achten Sie dabei darauf, dass das Thermometer hinten und der Luftzufuhrregler vorne ist.

i Verwenden Sie beim Backen mit dem Pizzastein unbedingt Backpapier für einen Temperaturbereich von min. 300 °C. Haushaltsübliches Backpapier ist nur für eine Temperatur von max. 250 °C gedacht und verbrennt auf dem Pizzastein.

Tipp: Backpapier von Häussler

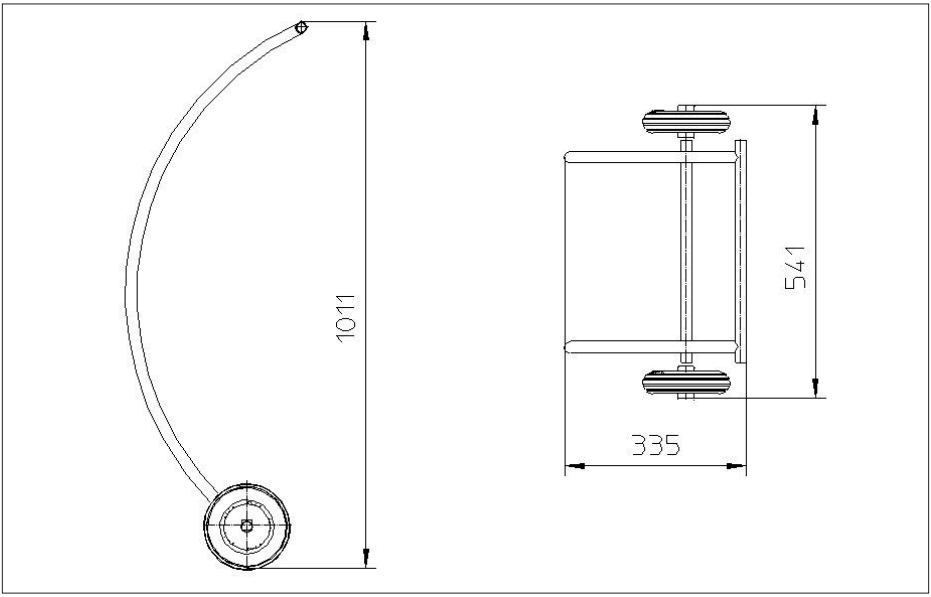
Praktische, runde Backpapier-Zuschnitte für Pizzen und Dinneten. Hitzebeständig bis zu 300 °C und halten somit auch die hohen Temperaturen der heißen Schamottesteine aus.
Erhältlich in folgenden Größen: Ø 22 cm und Ø 28 cm
Artikelnummer: 303153

7 Der Transportwagen für die Lichtsäule

7.1 Produktbeschreibung

Sie haben mit dem Transportwagen eine tolle Arbeitserleichterung erworben. Der Transportwagen ist ergonomisch, einfach zu bedienen und wartungsfrei.

7.2 Technische Daten



Benennung	Wert
Länge	335 mm
Höhe	1011 mm
Breite	541 mm
Gewicht	ca. 4 kg

Tab. 10: Abmessungen

7.3 Lieferumfang Transportagen



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Griff	3	Reifen
2	Transporthaken	4	Transportwagen

Tab. 11: Lieferumfang

7.4 Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 11 „Lieferumfang Transportwagen“ auf Seite 25 auf Vollständigkeit.

i Der Transportwagen ist sofort einsatzbereit.

- ▶ Transportieren Sie NUR die Lichtsäule!
- ▶ Heben Sie vor dem Verfahren alle zusätzlichen Aufbauten von der Lichtsäule herunter!

i Durch das Kippen der Lichtsäule können die Aufbauten von der Lichtsäule herunterfallen und zu Verletzungen oder Beschädigungen führen.

7.5 Bildanleitung für den Transportwagen



1. Unterfahren und einhaken

- ▶ Fahren Sie mit dem Transportwagen unter die Tragegriffe und haken Sie die Transporthaken von unten nach oben in die Griffe ein.

i Achten Sie darauf, von der Rückseite des Grills einzufahren, da sonst die Füße auf den Reifen aufliegen!



2. Kippen und verfahren

- ▶ Schieben Sie mit dem Fuß den Transportwagen an den Stellfuß der Lichtsäule und ziehen Sie dann den Griff des Transportwagens nach hinten.

i Nun können Sie die Lichtsäule verfahren.



3. Abstellen der Lichtsäule

- Zum Abstellen drücken Sie mit dem Fuß den Transportwagen in Richtung des Stellfußes der Lichtsäule und lassen dann den Griff des Transportwagens langsam nach vorne ab.



4. Abstellen des Transportwagens

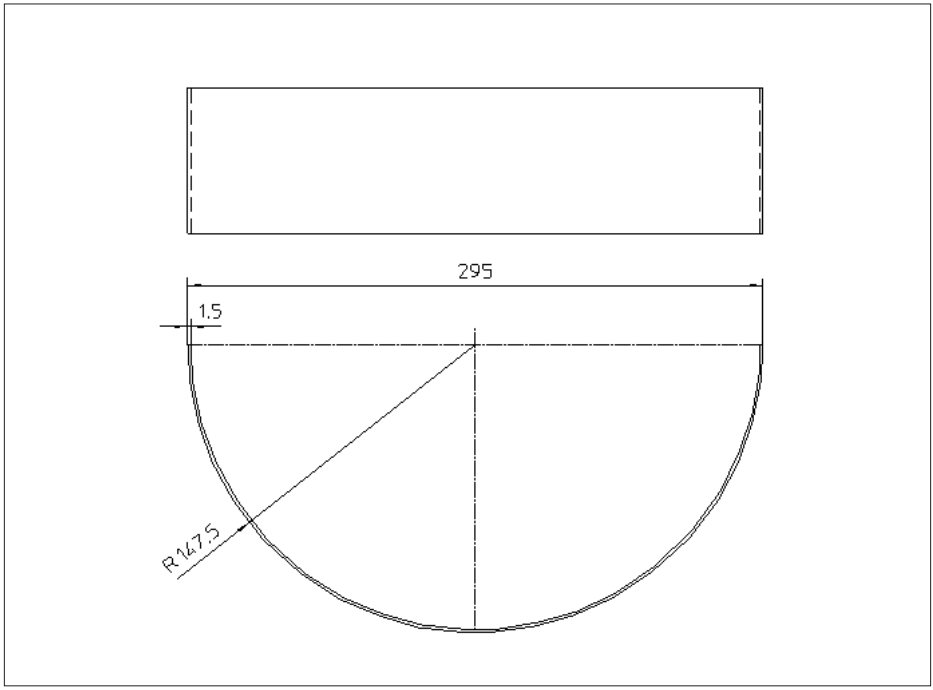
- Fahren Sie mit dem Transportwagen unter den Tragegriffe heraus und heben Sie den Transportwagen an.
- Fahren Sie mit Transporthaken von oben die in die Griffe ein und lassen Sie den Wage auf den Stellfuß aufliegen.

8 Das Windschott

8.1 Produktbeschreibung

Mit dem Windschott schützen Sie Ihren Grill vor ungewolltem Ausgehen durch Windböen.

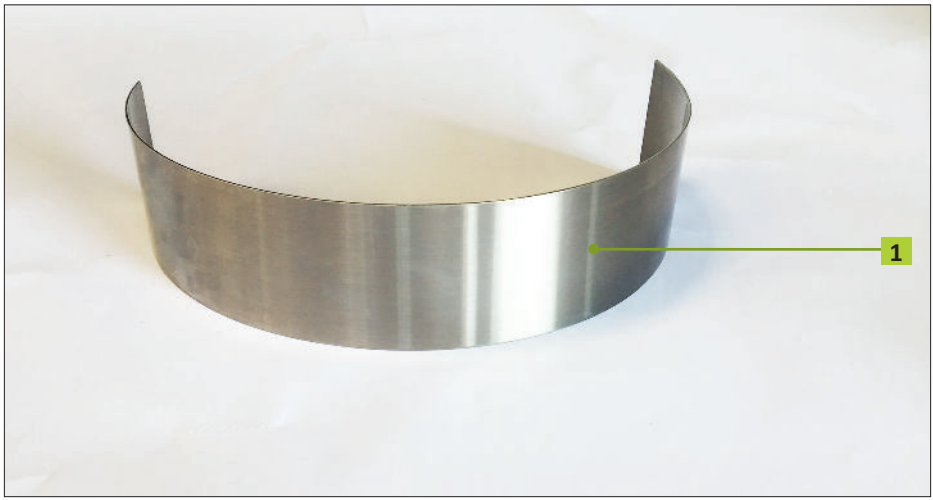
8.2 Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	95 mm
Radius	147,5 mm
Tiefe	1,5 mm

Tab. 12: Abmessungen

8.3 Lieferumfang Windschott



Nr.	Bezeichnung
1	Windschott

Tab. 13: Lieferumfang

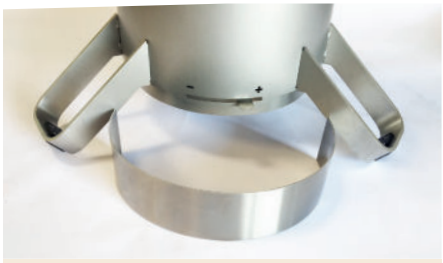
8.4 Benötigtes Zubehör

i Um das Windschott ordnungsgemäß in Betrieb nehmen zu können, ist folgendes Zubehör erforderlich: Lichtsäule.

8.5 Gerät montieren

- Nehmen Sie das Windschott aus der Verpackung heraus und entfernen Sie ggf. alle Folien bzw. Verpackungsteile.
- Drücken Sie das Windschott leicht an den Außenkanten zusammen und schieben Sie das Windschott unten zwischen die Füße der Lichtsäule.

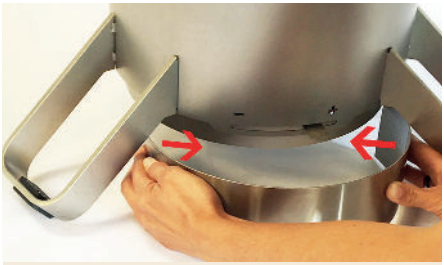
8.6 Bildanleitung für das Windschott



1. Vorbereitung

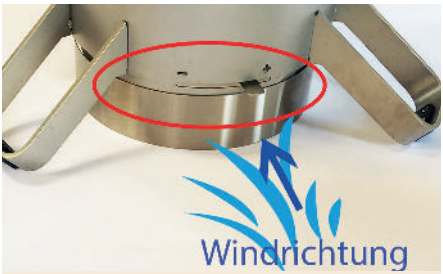
- ▶ Entnehmen Sie das Windschott aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsreste.
- ▶ Stellen Sie die Hauptwindrichtung fest.

i Das Windschott wirkt auch wenn der Wind von einer anderen Seite kommt, jedoch kann es dann zu einem schnelleren Abbrand der Pellets kommen.



2. Windschott anbringen

- ▶ Drücken Sie das Windschott an den Außenkanten leicht zusammen.
- ▶ Schieben Sie das Windschott zwischen zwei Stellfüße an die Lichtsäule.
- ▶ Stellen Sie das Windschott auf dem Boden ab.



3. Richtiger Sitz

i Am besten wirkt das Windschott, wenn es ohne größeren Spalt an der Lichtsäule anliegt und die Hauptwindrichtung abschirmt.

9 Wissenswertes - Tipps rund ums Grillen



Pizza auf dem Grill:

Zutaten für Pizzateig (ca. 8 Pizzen)

900 g Weizenmehl, 100 g Hartweizengrieß, 600 ml kaltes Wasser, 20 g Salz, 60 g Olivenöl, 10 g Hefe.

Zubereitung Pizzateig

Teig am Vortag zubereiten und über Nacht kaltstellen. Knetzeit 12 Minuten. Etwa 2 Stunden vor dem Backen den Teig in 8 Portionen teilen, zu kleinen Ballen formen und abgedeckt in einer Gärbox bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zutaten für Pizzasugo

1 Dose Tomatenstücke, 1 TL Pizzagewürz 2-3 EL, Olivenöl, Salz, Pfeffer, frisch gehackter Basilikum, Zucker.

Zubereitung Pizzasugo

Alle Zutaten fein pürrieren und nach Geschmack abschmecken.

Die Teiglinge mit etwas Mehl zu Pizzen ausziehen oder mit dem Wellholz ausrollen. Die Pizza auf den bemehlten oder mit Backpapier belegten Backschieber legen. Den Pizzasugo auf dem Teig verteilen und darauf den Belag nach Wunsch geben. Dann direkt auf die heiße Back-/Grillplatte schieben und backen.

Bei ca. 300°C beträgt die Backzeit ca. 4 bis 5 min.

Hähnchen am Drehspieß:

Marinieren Sie das Hähnchen mit Pfeffer, Paprika und etwas Öl und lassen Sie es über Nacht ziehe.

Würzen Sie das Hähnchen am nächsten Tag mit etwas Salz und stecken Sie es auf den Fleischspieß.

Bei ca. 180 °C beträgt die Garzeit ca. 1 bis 1,5 Stunden.

10 Reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- **Grillzubehör erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.**
- **Grill erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.**



- Beim Abnehmen des Grillaufsatz oder Grillzubehör achten Sie darauf, dass Sie den Grillaufsatz oder das Grillzubehör stets zu ihrem Körper führen und diesen nicht seitlich abheben.

- Reinigen Sie nach jedem Grillvorgang das Grillzubehör.
- Entfernen Sie grobe Verunreinigungen nach dem Grillen mit der Grillbürste.
- Demontieren Sie vor der Reinigung des Fleischspießes, den Motor.
- Reinigen Sie die Grilleinleger, den Grillrost, die Feuerplatte, die Tropfschale, den Zwischenring und den Fleischspieß mit Wasser und einem geeigneten Reinigungmittel.



Tipp: Reinigung

Zur Reinigung empfehlen wir den Häussler Universal-Reiniger.

Artikelnummer: 302251

- Verwenden Sie gegebenenfalls einen Metallschwamm.

i Die Pizzstein wird beim häufigen Gebrauch fleckig und dunkel. Es brennen sich Mehl- und Teigrückstände sowie Flüssigkeiten vom Belag der Pizzen etc. ein. Dies ist nur ein Schönheitsfehler, die Backqualität der Pizzstein bleibt unvermindert. Die Pizzstein nimmt dadurch keinen Schaden.

- Schaben Sie gegebenenfalls Reste mit einem Ceranfeld-Schaber ab.
- Fegen Sie die Pizzstein mit einem Besen mit Naturborsten oder mit einem Messingbesen ab.
- Reinigen Sie die Pizzstein hin und wieder im kalten Zustand mit einem leicht feuchten Lappen **ohne** Reinigungsmittel.



Tipp: Edelstahl-Pflegespray

Speziell für Reinigung, Pflege und Schutz von matten und Polierten Edelstahlflächen im Innen- und Außenbereich entwickelt.

Artikelnummer: 1/101186

11 Warten

- Kontrollieren Sie vor jedem Brennvorgang den Grill und alle Zubehörteile auf Schäden. Bei etwaigen Schäden tauschen Sie defekte Teile aus. Verwenden Sie keinen defekten Grill oder defekte Zubhörteile!

12 Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Fleischspieß		
Starke Rauchentwicklung	kein Wasser in der Tropfschale	▶ Befüllen Sie die Tropfschale mit Wasser.
Grillrost		
Grillrost glüht	Kein Flammteiler verwendet	▶ Setzten Sie den Flammteiler ein.
Fett/ Saft tropft auf die Flamme	Grillrost falsch montiert	▶ Setzten Sie die Grillrostplatten korrekt aufeinander.
Pizzstein		
Pizza verbrennt von unten, oben ist sie noch nicht gar.	Temperatur des Grills zuhoch	▶ Regulieren Sie die Temperatur des Grills. Veringern Sie dazu die Luftzufuhr der Lichtsäule. (Siehe Bedienungsanleitung der Lichtsäule.)

Tab. 14: Störungen beheben

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

13 Entsorgen

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

i Es gelten die örtlichen Bestimmungen für die Entsorgung.

- ▶ Entsorgen Sie Altgeräte über geeignete Sammelsysteme.

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



14 Zubehör

Grillrost



Mit dem Grillrost können Sie die perfekten Steaks und andere Köstlichkeiten grillen. Durch die Wellenform erhält ihr Grillgut ein wunderschönes Branding!

Artikelnummer: 304016

Flammteiler



Mit dem Flammteiler erhalten Sie die optimale Hitzeverteilung für den Grillrost und den Pizzastein.

Artikelnummer: 304017

Zwischenring



Mit dem Zwischenring stehen Ihnen die Türen offen um mit dem Drehspieß zu Grillen oder mit der Back-/Grillplatte Pizza zu backen.

Artikelnummer: 304018

Pizzastein



Mit dem Pizzstein können Sie knusprige Pizzen und leckere Flammkuchen backen. Eine tolle Abwechslung beim sommerlichen Grillvergügen!

Artikelnummer: 304019

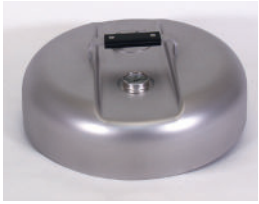
Fleischspieß



Mit dem Drehspieß können Sie wunderschöne Grillhähnchen und andere tolle Leckereien zubereiten!

Artikelnrummer: 304020

Grilldeckel



Grilldeckel mit Thermometer und der Luftzufuhrregler.

Artikelnummer: 3/304002

Grillaufsatz



Grillaufsatz mit Flammteiler und Einlegeplatten.

Artikelnummer:3/304001

Tropfschale



Mit der Tropfschale verhindern Sie, dass beim Grillen von Hähnchen am Drehspieß, das Fleisch zu trocken wird und tropfendes Fett verbrennt und qualmt.

Artikelnummer: 055990

Transportwagen



Der Transportwagen ist eine tolle Arbeitserleichterung. Er ist ergonomisch, einfach zu bedienen und wartungsfrei.

Artikelnummer: 304024

Feuerplatte



Mit der Feuerplatte können Sie größere Mengen grillen, warmhalten und gleichzeitig noch andere Köstlichkeiten zubereiten.

Artikelnummer: 304026

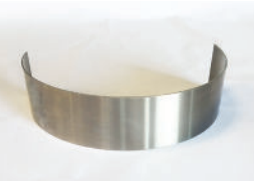
Randleiste



Mit der Randleiste können Sie ein herunterrollen und -rutschen des Grillgutes von der Feuerplatte verhindern.

Artikelnummer: 304027

Windschott



Mit dem Windschott schützen Sie Ihren Grill bei windigem Wetter. Er verhindert ein ungewolltes Ausgehen durch Windböen.

Artikelnummer: 303524

Häussler Pelletstarter



Unser Pelletstarter wird aus 100 % pflanzlichen Rohstoffen gewonnen. Er ist paraffinfrei und verbrennt ruß- und rückstandsfrei. Auf Duft- und Farbstoffe wurde bewusst verzichtet.

Artikelnummer: 2/301011

Swissflame Feueranzünder



In Wachs getränkte Holzwollwickel. Für Holzbacköfen, Kachelöfen, Holz-Küchenherde, Kamin, Grill. Brenndauer 8-10 Minuten. Verbrennt giftfrei, geruchs- und geschmacksneutral ohne Rückstände. Unbegrenzt haltbar. 600 g / Inhalt ca. 50 Stück.

Artikelnummer: 2/201808

Holzpellets



Unsere Holzpellets bestehen aus getrocknetem, naturbelassenem Holz und werden ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln hergestellt. Die Güteklasse A1 garantiert einen sauberen Abbrand und einen geringen Ascherückstand.

Inhalt	Artikelnummer
9kg	3/302447
15kg	3/302442

15 Garantie

Auf Ihr Gerät erhalten Sie 12 Monate Werksgarantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum.

Das Gerät wurde von der Karl-Heinz Häussler GmbH nach den neuesten Erkenntnissen der Technik gefertigt. Alle Geräte, die unser Werk verlassen, bestehen aus hochwertigen Materialien und wurden eingehend geprüft.

Garantie-Leistungen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

vielen Dank für das Vertrauen, das Sie Häussler mit dem Kauf Ihres Gerätes entgegengebracht haben. Wir freuen uns, dass Sie sich für Qualität entschieden haben! Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Rechnungsdatum, die Gewährleistung laut gesetzlicher Regelung 24 Monate. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

Von der Garantie ausgenommen sind

- alle Verschleißteile,
- leicht zerbrechliche Teile,
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind,
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind, und
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde.

Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie

- nachweislich auf Material- oder Bearbeitungsfehler seitens Herstellung beruhen,
- unverzüglich nach Feststellung an uns gemeldet werden und
- innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden.

Alle Leistungen, z. B. Reparaturen, die von und neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung sowie An- und Abfahrtzeiten. Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist – ausgeschlossen.

Leistung nach Garantiezeit

Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da. Bei Funktionsfehler senden Sie uns Ihre Fehlerbeschreibung. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für Rückfragen an. Sie können auch gerne unseren Kundendienst anrufen.

Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-13

16 Für Ihre Notizen

Besuchen Sie unser Backdorf...

Wir, die Firma Häussler, beschäftigen uns seit über 40 Jahren mit dem genußvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit über 90 Mitarbeitern und haben unseren Firmensitz im oberschwäbischen Heiligkreuztal. Hier produzieren wir unsere Geräte, wie beispielsweise unsere Holzbacköfen, selbst.

Besuchen Sie uns doch einmal in unserem Backdorf! So nennen wir liebevoll unsere Ausstellungs- und Verkaufsräume. Sie laden zum Verweilen ein und Sie können Ihre Wunschgeräte hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter, beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Steinbacköfen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen usw. im täglichen Einsatz. Ganzjährig bieten wir auch zahlreiche Back- und Nudelvorführungen an. Sie werden sehen, ein Besuch lohnt sich immer.

Besuchen Sie unser Backdorf auch online unter *www.backdorf.de*



1.1 Unser Service für Sie

- Informationsmaterial für Ausflugsziele und Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe
- Gemütliche Beratungsstuben
- Kinderspielecke
- Gästetoiletten mit Wickelmöglichkeit
- Sitzgelegenheiten
- Verladeservice
- Vor-Ort-Service für Ihre Geräte bei uns im Haus
- Wohnmobilstellplätze
- Hundeherberge

1.2 Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume mit Beamer
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back-, Nudel- und Grillvorführungen
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage
- Besichtigung unserer Produktionshalle

1.3 Anreise ins Backdorf



Mit dem Zug oder Flugzeug

Genießen Sie die Fahrt zu uns ohne Stress und Staus. Wir holen Sie gerne auf dem Riedlinger Bahnhof oder dem Flugplatz in Mengen ab. Ein Anruf genügt.

HÄUSSLER

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: 26.07.2018