HÄUSSLER

Betriebsanleitung

Häussler Grill

Original-Betriebsanleitung

Inhalt

1 Willkommen 3
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen! 3

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

3 Produktübersicht 7
Produktbeschreibung 7
Technische Daten 7

4 Lieferumfang 9
Gerät aufstellen 9
Gerät erstmalig reinigen 10
Gerät montieren 10

5 Zu verwendende Brennstoffe 12

6 Befüllen und anzünden 14
Füllmenge 15

7 Grillen mit und ohne Flammteiler 18
Montage des Flammteilers 18

8 Wissenswertes - Tipps rund ums Grillen 19

9 Reinigen 20

10 Warten 21

11 Störungen beheben 22
Was tun wenn der Grill unerwartet ausgeht? 23

12 Entsorgen 25

13 Zubehör 26

14 Garantie 32

15 Für Ihre Notizen 33

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.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ihre Familien Häussler

2 Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
⚠	Gefahrensymbol
▶	Handlungsaufforderung
i	Hinweis
■	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Häussler Grill entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen.

Der Häussler Grill ist ausschließlich als Grill und Ambiente-Licht bestimmt. Es ist untersagt, andere Brennstoffe als Holzpellets zu verwenden. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht.

Nur von Häussler empfohlene Zusatzprodukte dürfen verwendet werden.

Grundlegende Regeln

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

Sicherheitshinweise

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.

⚠ Lebensgefahr durch Explosion

- Verwenden Sie auf gar keinen Fall leicht und hochentzündliche Flüssigkeiten wie Spiritus oder ähnliches.
- Geben Sie niemals Brandbeschleuniger auf bereits angezündete, warme Pellets.

⚠ Lebensgefahr durch Rauchbildung

- Verwenden Sie den Häussler Grill ausschließlich im Freien.

⚠ Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht

- Gerät vorsichtig transportieren, aufgrund des hohen Gewichts.
- Vor dem Anheben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.
- Gerät vorsichtig und nur zu zweit anheben.
- Gerät nur auf standsicherem Untergrund aufstellen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

- Gerät in und nach Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät 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 erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.
- Tragen Sie im Umgang mit dem Grill Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie das richtige Grillbesteck, mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Grillaufsatz erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch hohe Flammen

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

⚠ Brandgefahr durch hohe Flammen

- Betreiben Sie den Grill ausschließlich in unbedachten Bereichen.
- Verwenden Sie den Grill nur in einer Entfernung zu brennbaren Materialien von mindestens 1,5m.

⚠ Brandgefahr durch heiße Bauteile

- Beachten Sie, dass der Grill auch Wärmestrahlung nach unten entwickelt. Bei empfindlichem Untergrund Schützen Sie den Fußboden mit einer hitzebeständigen Schutzplatte.

- Legen Sie den heißen Deckel sowie den Grillaufsatz nur auf hitzebeständigen Untergrund.
- Halten Sie die Grillfäche frei von brennbaren Materialien.

⚠ Quetschgefahr durch herabfallende Teile

- Stellen Sie sicher, dass der Grillaufsatz richtig auf der Lichtsäule aufliegt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte sauber im Grillaufsatz aufliegt.

3 Produktübersicht

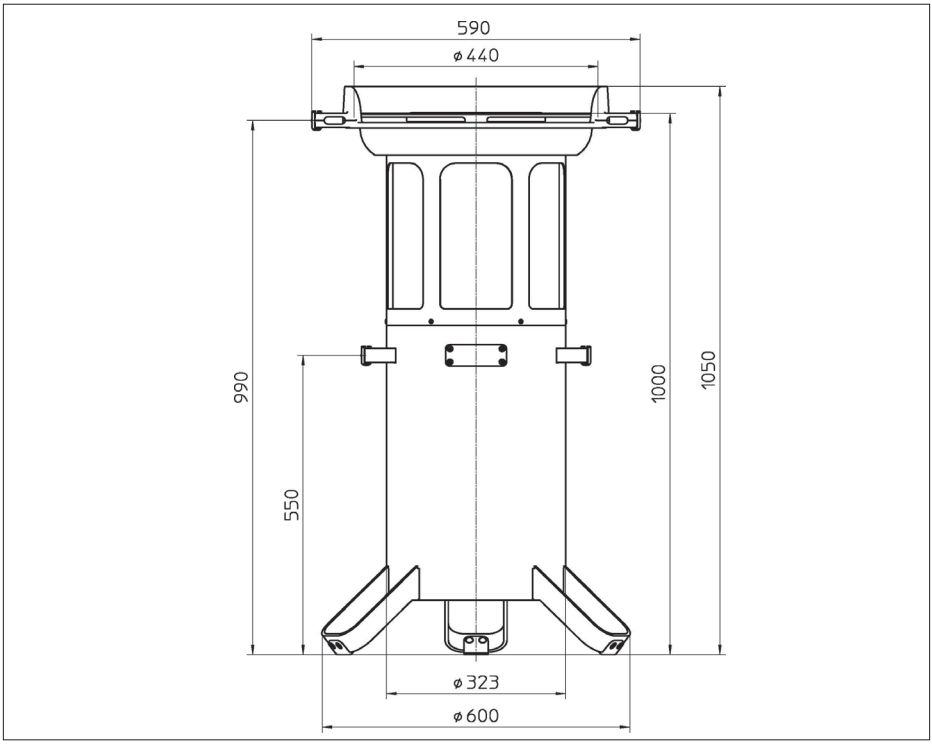
Produktbeschreibung

Sie haben mit dem Häussler Grill einen sehr hochwertigen Pellet-Grill erworben. Dieser Grill ist pflegeleicht, einfach zu bedienen, nahezu wartungsfrei und auch als Ambiente-Licht einsetzbar.

Starke Technik auf komfortabler Arbeitshöhe. Der Platz am Häussler Grill ist ein Lieblingsplatz! Ausgereifte Elemente aus besten Werkstoffen machen das Grillen zur Passion.

Der Häussler Grill besteht regulär aus einem Grundkorpus, einem niedrigem Glasaufsatz (auch als Ambientelicht nutzbar) und dem Grillaufsatz: mit Grillträger, zwei Außenringen, Grillplatteneinsatz zum Wenden und Grilldeckel.

Technische Daten



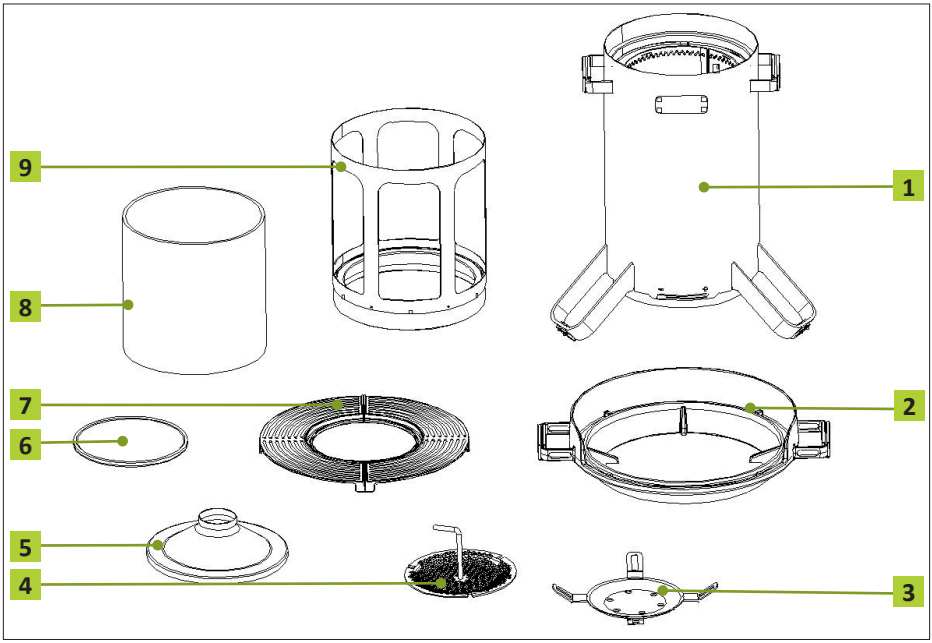
Benennung	Wert
Säulendurchmesser	323 mm
Höhe	1050 mm
Standfußdurchmesser	600 mm
Gewicht	39 kg
Füllmenge	max. 9kg

Tab. 2: Abmessungen

Feuerungswerte	Wert
Feuerungswärmeleistung	5,2 kW/kg
CO_2-Gehalt	3,49 %
Abgasmassenstrom	31,3 g/s
Staub	2,80 mg

Tab. 3: Leistung und Emission

4 Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Sockel	6	Einleger rund
2	Grillplatte	7	Einleger gerillt
3	Flammteiler	8	Glas
4	Feuerrost	9	Oberteil
5	Brennerdeckel		

Tab. 4: Lieferumfang

i Der Lieferumfang kann je nach Artikelauswahl abweichen. Beachten Sie gegebenenfalls die dem Zubehör beigelegte Bedienungsanleitung!

Gerät aufstellen

- Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 4 „Lieferumfang“ auf Seite 9 auf Vollständigkeit.
- Heben Sie das Gerät aufgrund des hohen Gewichts zu zweit, vorsichtig an und stellen Sie es immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.

▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

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 9 „Reinigen“ auf Seite 20.

Gerät montieren

▶ Bauen Sie die Lichtsäule bzw. den Grill einmal ohne diesen an zuzünden auf.

i Gewinnen Sie damit Sicherheit im Umgang mit der Lichtsäule bzw. dem Grill, solange dieser noch kalt ist.

- Nehmen Sie den Sockel **1** und stellen Sie ihn auf einen festen, ebenen Untergrund.
- Der Feuerrost **2** befindet sich bereits im Inneren des Sockels, im Brennereinsatz.
- Der Brennerdeckel **3** ist ebenfalls schon auf den Brennereinsatz im Sockel gesetzt. Kontrollieren Sie durch Hin- und Herschieben des Brennerdeckels, dass dieser komplett aufliegt.
- Packen Sie das separat eingepackte Oberteil **4** aus.

i Um ein leichtgängiges Aufsetzen des Oberteils **4** auf den Sockel **1** zu erhalten, nutzen Sie ein Mehrzweckfett für hohe Temperaturen.

- Bestreichen Sie mit einem Lappen oder dem Finger die Einkerbung am Rahmen mit einer dünnen Schicht Mehrzweckfett für hohe Temperaturen.
- Setzen Sie das Oberteil **4** auf den Sockel **1** . Drücken Sie es bis zum Anschlag auf den Sockel auf.
- Packen Sie das separat eingepackte Glas **5** aus und setzen es in das Oberteil **4**. Vorsicht: Zerbrechlich!

i Ihre Lichtsäule ist fertig aufgebaut und einsatzbereit.

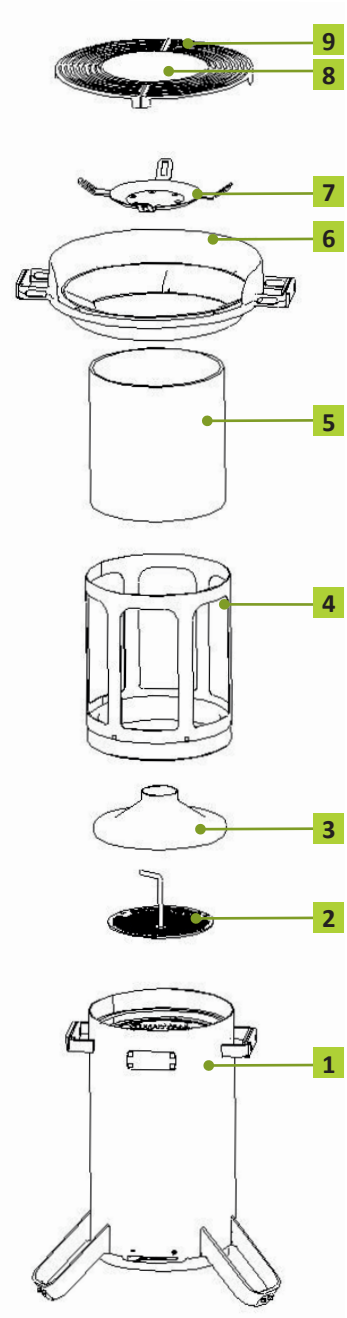
i Zum Grillen benötigen Sie den separat eingepackten Grillaufsatz.

- Nehmen Sie die Einzelteile des Grillaufsatzes aus der Verpackung und entfernen Sie alle Kartonagen.
- Der Grillaufsatz **6** kann nun auf der Lichtsäule mittig aufgesetzt werden.
- Legen Sie (wenn gewünscht) den Flammteiler **7** in den Grillaufsatz ein.

i Sie können auch ohne Flammteiler grillen! Siehe S.18

- Legen Sie beide Einleger gerillt **9** in die umlaufende Vertiefung des Grillaufsatzes **6** und zentrieren Sie den Einleger rund **8** in die Einleger **9**.

i Ihr Häussler Grill ist fertig aufgebaut und einsatzbereit.



5 Zu verwendende Brennstoffe

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Explosion

Stichflamme

- **Verwenden Sie auf gar keinen Fall leicht und hochentzündliche Flüssigkeiten wie Spiritus etc.**
- **Geben Sie niemals Brandbeschleuniger auf bereits angezündete, warme Pellets.**

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch Entzünden der Flamme

Schwere Verbrennungen am gesamten Körper

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

- Verwenden Sie als Brennstoff ausschließlich Holzpellets der Klasse A1 und A2 für den Privathaushalt nach der europäischen Norm EN 14961-2.

Was sind Holzpellets?
Holzpellets sind genormte, zylindrische Presslinge aus getrocknetem, naturbelassenem Restholz (Sägemehl, Hobelspäne, Waldrestholz) mit einem Durchmesser von ca. 6 mm. Sie werden ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln unter hohem Druck hergestellt und haben einen Heizwert von ca. 5 kWh/kg. Damit entspricht der Energiegehalt von einem Kilogramm Pellets ungefähr dem von einem halben Liter Heizöl.

i Es ist untersagt, andere Brennstoffe zu verwenden.

i Es ist verboten, Abfälle zu verbrennen.

Tipp: Wahl der Pelletklasse

Die Firma Häussler empfiehlt die Holzpellets der Klasse A1 zu verwenden, da diese nach dem Verbrennen einen geringeren Ascherückstand aufweisen.

Brennhilfsmittel

Verwenden Sie als Brennhilfsmittel ausschließlich Brandbeschleuniger die für Grills zugelassen sind und in Wachs getränkte Holzwickel, die giftfrei, geruchs- und geschmacksneutral und ohne Rückstände verbrennen.

Tipp: Optimales entzünden der Flamme

Mit dem Brandbeschleuniger Häussler Pelletstarter entzünden Sie die Flamme optimal.

6 Befüllen und anzünden

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Explosion

Stichflamme

- **Verwenden Sie auf gar keinen Fall leicht und hochentzündliche Flüssigkeiten wie Spiritus etc.**
- **Geben Sie niemals Brandbeschleuniger auf bereits angezündete, warme Pellets.**

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Rauchbildung

Rauchvergiftung

- **Den Häussler Grill ausschließlich im Freien verwenden.**

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch Entzünden der Flamme

Schwere Verbrennungen am gesamten Körper

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

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

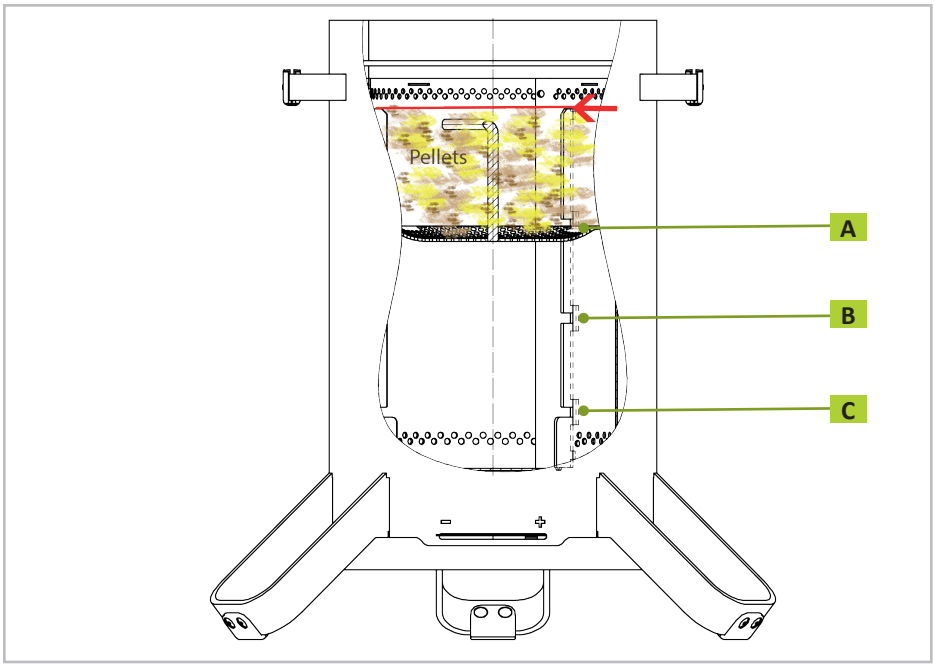
- **Gerät im Betrieb und nach Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.**
- **Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere nicht ohne Aufsicht in der Nähe des Grills.**
- **Grill erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.**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

i Achten Sie darauf, dass die Lichtsäule sicher und eben steht.

i Kontrollieren Sie vor Einfüllen der Pellets, ob der Feuerrost in der Brennkammer enthalten ist.

i Stellen Sie vor dem erneuten Befüllen mit Holzpellets sicher, dass die Brennkammer von den Ascherückständen des vorherigen Abbrands gereinigt und der Feuerrost sauber ist.

Füllmenge



Stufe	Füllmenge	Brenndauer
A	ca. 3 kg	ca. 1 Stunde
B	ca. 6 kg	ca. 2 Stunden
C	ca. 9 kg	ca. 3 Stunden

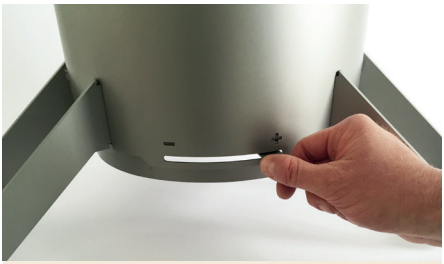
i Die Zeiten sind nur ca. Angaben, da die Brenndauer durch Schiebereinstellung und Wetterverhältnisse variieren können.

i Beim Einsatz des hohen Glasaufsatzes verringert sich die Brenndauer aufgrund des Naturzuges.

- ▶ Um die Füllhöhe zu verstellen, verdrehen Sie den Feuerrostes leicht und heben oder senken Sie Ihn in die gewünschte Position.
- ▶ Füllen Sie dann die Pellets bis zur Oberkante der Rostführung. (Oben im Bild rot gekennzeichnet)

1. Brenndauer einstellen

- Durch die Verstellung des Grillrosts können Sie die Brenndauer laut der Tabelle auf Seite 15 einstellen.

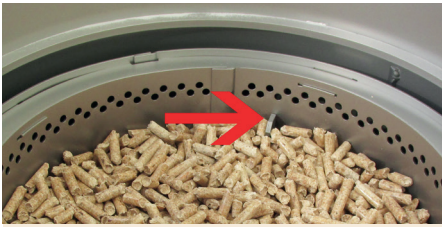


2. Regulierung der Luftzufuhr

- Stellen Sie die Luftzufuhr die ersten 15 Minuten auf das Maximum, um die Pellets optimal zu entzünden. Danach ist die Grilltemperatur individuell regelbar.

3. Einfüllen

- Nehmen Sie Oberteil und Brennerdeckel von der Lichtsäule ab und stellen Sie diese auf die Seite.



4. Füllmenge

- Befüllen Sie die Brennkammer bis zur Oberkante der Rostführung mit Pellets.

5. Übergießen

- Geben Sie etwas (ca. 20 - 30 ml) Häussler Pelletstarter über die Holzpellets.

6. Anzünden

- Entzünden Sie einen Holzwickel und geben Sie diesen auf die Pellets.

7. Abdecken

- Setzen Sie sofort den Brennerdeckel mittig auf die Brennkammer auf.

8. Kleine Lichtsäule

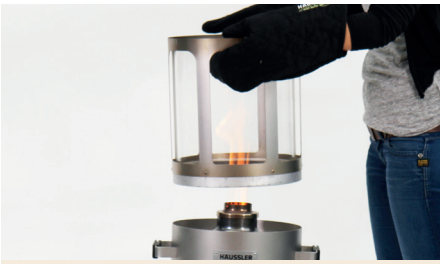
- Durch das Aufsetzen des kleinen Glases und des Oberteils haben Sie ein schönes Ambientelicht.

9. Grillaufsatz aufsetzen

- Legen Sie zuerst die Einleger der Grillaufsatz ein, anschließend setzen Sie den Grillaufsatz auf die Lichtsäule. Achten Sie darauf, dass der Grillaufsatz mittig aufgesetzt wird und stabilen Halt hat.

10. Grillaufsatz abnehmen

- Nehmen Sie den Grillaufsatz ausschließlich mit den Grillhandschuhen von der Lichtsäule.



11. Erweitern zur großen Lichtsäule

- Fassen Sie das kleine Glas ausschließlich mit Grillhandschuhen an. Setzen Sie das erhitzte kleine Glas nur auf hitzebeständigen Untergrund.

12. Große Lichtsäule

- Setzen Sie das große Glas vorsichtig auf.
- Falls Sie im Vorfeld den Grill oder die kleine Lichtsäule genutzt haben, achten Sie auf heiße Bauteile und nutzen Sie Grillhandschuhe.

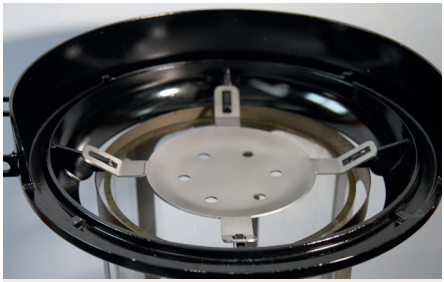
7 Grillen mit und ohne Flammteiler

i Sie haben die freie Wahl ob Sie **mit** oder **ohne** Flammteiler grillen. Der Flammteiler bewirkt eine Veränderung der Termperaturverteilung.

i ***Ohne Flammteiler*** entsteht eine 3-Zonen-Temperaturverteilung. In der Mitte bildet sich auf dem runden Einleger ein HOT-Spot. Er ist perfekt um Steaks schnell und kross anzubraten. Im hinteren Bereich des Grills ist die Temperatur etwas niedriger und so optimal für Würstchen, Grillkäse und ähnliches. Im vorderen Bereich des Grills entsteht eine Ruhezone. Sie hat weniger Temperatur als der hintere Bereich und eignet sich daher hervoragend für Grillgemüse, oder als Ruhezone für fertige Steaks.

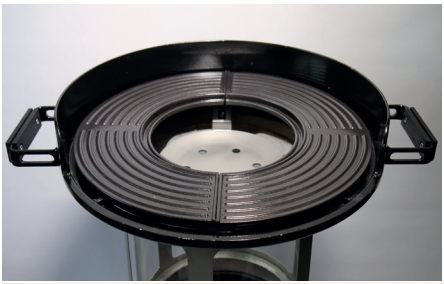
i ***Mit dem Flammteiler*** verteilt sich die Hitze gleichmäßig über die gesamte Grillfläche. So können Sie z.B. die gesamte Grillfläche mit Steaks bestücken und sie werden nahezu gleichzeitig fertig sein.

Montage des Flammteilers



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 Einlegerplatten in den Grillaufsatz ein.

i Der Flammteiler wird beim Zubehör *Pizzastein* und *Grillrost* für die optimale Temperaturverteilung benötigt.

8 Wissenswertes - Tipps rund ums Grillen

1. Wichtig ist es, dass Sie ihr Grillfleisch nicht zu dünn schneiden, da es sonst zu leicht austrocknet.
2. Bepinseln Sie ihre Speisen leicht mit Öl, somit werden diese gleichmäßiger braun und bleiben nicht am Grillrost hängen. Streichen Sie jedoch nicht den Grillrost mit Öl ein.
3. Für gesunden Genuss verwenden Sie für das Bepinseln und das Marinieren von Fleisch hitzestabiles Oliven- oder Pflanzenöl, da dieses beim Grillen Zusammensetzung und Geschmack behält.
4. Achten Sie immer darauf, dass die Speisen auf den Grill passen und bei Verwendung des Grilldeckels, dass die Speisen nicht zu hoch auftragen. Beachten Sie hierbei auch, das im Grilldeckel überstehende Thermometer.
5. Vermeiden Sie es, das Fleisch mit einer Gabel anzustechen, da hierbei Bratensaft und Aroma entweicht und die Speise austrocknen kann. Verwenden Sie einen Bratenheber oder eine Zange.
6. Wiederstehen Sie der Versuchung den Deckel allzu oft anzuheben um nach den Speisen zu schauen. Dadurch entsteht unnötiger Wärmeverlust, wodurch die Speisen länger benötigen, um fertig zu werden.
7. Drehen Sie die Speisen nur einmal um, sofern es nicht anders von Nöten ist.

i Während des Grillens, haben Sie die Möglichkeit durch die Regulierung die Temperatur an der Grillplatte so abzustimmen, dass Sie ein optimales Grillergebnis erreichen.

9 Reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

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

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

- Entleeren Sie nach jeder Benutzung der Lichtsäule bzw. des Häussler Grills die Asche aus der Brennkammer.
- Lassen Sie die Brennkammer stets abkühlen, bevor Sie die Asche entleeren.
- Reinigen Sie nach jeder Benutzung die Brennkammer, das Gehäuse und gegebenenfalls auch das Glas.

Tipp: Edelstahl-Pflegespray

Speziell für Reinigung, Pflege und Schutz von matten und Polierten Edelstahlflächen im Innen- und Außenbereich entwickelt. Wirkt antistatisch. Entfernt und verhindert Fingerabdrücke und Schmierfilme. Reinigt streifenfrei auch größere Flächen, lässt behandelte Flächen wie neu wirken und hinterlässt einen langen anhaftenden Schutzfilm, der Wasser abperlen lässt.
Inhalt 50 ml
Artikelnummer: 1/101186

- Reinigen Sie nach jedem Grillvorgang den Grillaufsatz und die Grilleinleger.
- Entfernen Sie grobe Verunreinigungen nach dem Grillen mit der Grillbürste.
- Reinigen Sie die Grilleinleger mit Wasser und einem geeigneten Reinigungmittel.
- Verwenden Sie gegebenenfalls einen Metallschwamm.

Tipp: Reinigung

Zur Reinigung empfehlen wir den Häussler Universal-Reiniger.

Artikelnummer: 302251

10 Warten

- Kontrollieren Sie vor jedem Brennvorgang den Grill auf Schäden. Bei etwaigen Schäden tauschen Sie defekte Teile aus, bevor Sie einen weiteren Brennvorgang starten.
- Entfernen Sie am Oberteil in regelmäßigen Abständen das alte Fett mit einem Lappen und bringen Sie ein neue Schicht Mehrzweckfett für hohe Temperaturen auf.

Tipp: Mehrzweckfett für hohe Temperaturen

Zur Pflege empfehlen wir das transparente Mehrzweckfett für den Häussler Pelletgrill. Perfekt zum Einfetten des Aluminiumaufsatzes - damit er sich leichter aufsetzen lässt und nicht klemmt - auch bei hohen Temperaturen. Schützt und pflegt das Material.

Artikelnummer: 304013

11 Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Keine Flamme sichtbar nach dem Anzünden	Flamme erloschen	▶ Oberteil mit Glas und Brennerdeckel vorsichtig abnehmen und erneut anzünden. ▶ Regulierung auf Maximum stellen.
Zu geringe Flammenausbildung	Der Brennereinsatz und der Feuerrost wurden nicht gereinigt	▶ Lassen Sie die Pellets ausbrennen. Beheben Sie die Störung erst im erkalteten Zustand. ▶ Holzpellets leeren, Brennereinsatz und Feuerrost reinigen, erneut befüllen und anzünden.
	Der Feuerrost ist nicht vorhanden	▶ Lassen Sie die Pellets ausbrennen. Beheben Sie die Störung erst im erkalteten Zustand. ▶ Holzpellets entleeren, Feuerrost einsetzen, erneut befüllen und anzünden.
	Verbrennungsluft-Zufuhr ist nicht vollständig frei	▶ Regulierung auf Maximum stellen. ▶ Lassen Sie die Pellets ausbrennen. Beheben Sie die Störung erst im erkalteten Zustand. ▶ Holzpellets entleeren, Öffnungen für die Verbrennungsluft-Zufuhr frei machen, erneut befüllen und anzünden.
Grillfläche ist zu heiß	Zu große Heizleistung	▶ Verringern Sie die Luftzufuhr durch die Regulierung. ▶ Befüllen Sie den Brennraum immer mit der angegebenen Füllmenge aus der Tabelle auf Seite 15.

Tab. 5: Störungen beheben

Was tun wenn der Grill unerwartet ausgeht?

i Wenn der Grill unerwartet durch eine Windböe ausgeblasen wird, kann es zu starker Rauchentwicklung kommen.

- ▶ Stellen Sie den Grill gegebenenfalls an einer Windgeschützten stelle auf oder Verwenden Sie ein Windschott.

i Zünden Sie den Grill wie folgend beschrieben wieder an.

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Explosion

Stichflamme

- ▶ **Verwenden Sie auf gar keinen Fall leicht und hochentzündliche Flüssigkeiten wie Spiritus etc.**
- ▶ **Geben Sie niemals Brandbeschleuniger auf bereits angezündete, warme Pellets.**

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch Entzünden der Flamme

Schwere Verbrennungen am gesamten Körper

- ▶ **Grillhandschuhe tragen.**
- ▶ **Lange Grillzange verwenden.**

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- ▶ **Tragen Sie Grillhandschuhe.**
- ▶ **Entnehmen Sie Wasserschalen o.ä. vor dem Abheben der Aufsätze.**
- ▶ **Heben Sie die Aufsätze gegebenenfalls zu zweit ab.**

1. Abheben der Aufsätzte

- Ziehen Sie Grillhandschuhe an!
- Achten Sie dabei auf erhitzte Bauteile!
- Heben Sie den Grillaufsatz, die Feuerplatte oder sonstige Aufsätze ab und stellen Sie diese auf einen feuerfesten Untergrund.

2. Holzwollwickel

- Halten Sie mit einer **langen Grillzange** einen Holzwollwickel fest
- Zünden Sie den Holzwickel an.
- Tragen Sie zu ihrem Schutz unbedingt Grillhandschuhe!

3. Verbrennungsprozess

i Sobald der entzündete Holzwickel in das mit raucherfüllte Glas gehalten wird lässt die Rauchbildung nach.

i Dieser Effekt entsteht durch den wieder einsetzenden Verbrennungsprozess des sich entwickelnden Gases.

⚠ **Achtung! Dadurch erhitzt sich die Luft im und über dem Glas! Verbrennungsgefahr!**

4. Grill wieder anzünden

- Lassen Sie den brennenden Holzwickel in die Brennkammer fallen.

i Gehen Sie dabei zügig vor, da es zu starker Hitzeentwicklung kommen kann und die Flamme des Holzwickels evtl. ersticken kann.

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

12 Entsorgen

- Achten Sie auf Sauberkeit beim Umgang mit der Lichtsäule und bei der Entsorgung von Reststoffen.
- 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.

13 Zubehör

Ablagetisch

Schafft Platz und ist seitlich an den Tragegriffen einfach zu befestigen.

Material	Robinie, massiv
Tischmaße L x H	50 x 39 cm
Gewicht	1,3 kg

Artikelnummer:3/304003

Abdeckhaube Grill/Lichtsäule

Hält Ihrem Häussler Grill stürmisches Wetter vom Leib. Und sorgt so praktisch ohne Arbeitsaufwand für lange Lebensdauer.

Abdeckung Grill:
Artikelnummer: 3/304006
Abdeckung Lichtsäule:
Artikelnummer: 3/304007

Grillschürze

Perfekter Schutz vor Fettspritzern und Flecken. Bietet die perfekte Kombination aus Funktionalität, Bequemlichkeit und Schick.
Grösse 110 x 78 cm, hochveredeltes Mischgewebe, 65 % Polyester, 35 % Baumwolle, waschbar bei 95° C

Artikelnummer: 3/304009

Edelstahl-Pflegespray

Speziell für Reinigung, Pflege und Schutz von matten und Polierten Edelstahlflächen im Innen- und Außenbereich entwickelt. Wirkt antistatisch. Entfernt und verhindert Fingerabdrücke und Schmierfilme. Reinigt streifenfrei auch größere Flächen, lässt behandelte Flächen wie neu wirken und hinterlässt einen langen anhaftenden Schutzfilm, der Wasser abperlen lässt.
Inhalt 50 ml
Artikelnummer: 1/101186

Glasaufsatz hoch

Der hohe Glasaufsatz sorgt für ein schönes Ambiente.

Material	Glas
Außenmaße Glas B x H	30 x 60 cm
Gewicht	9,6 kg

Artikelnrummer 304005

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.

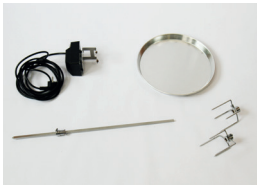
Artikelnummer: 304018

Pizzastein

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

Artikelnummer: 304019

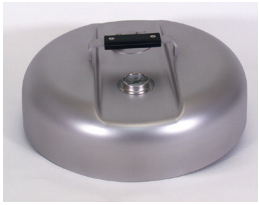
Fleischspieß



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 fanastische 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.

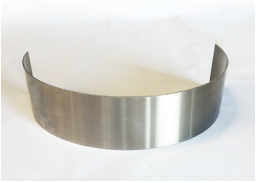
Artikelnummer: 304026

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

Grillreinigungsbürste

Die Häussler Grillreinigungsbürtse ist ideal für die Reinigung der Rostzwischenräume und schwer zugänglicher Stellen an den Kanten der Grillfläche.

Artikelnummer: 3/302574

Grillset 3-teilig

Das Grillbesteck besteht aus 3 Elementen, die an keinem Grill fehlen dürfen. Grillwender, Grillgabel und eine Grillzange.

Artikelnummer: 3/302573

Wok - Wokschale mit Deckel

Das Grillritual am Wok bringt die Gleichberechtigung für Gemüsefans. Kurze Garzeiten und vitaminreiche, wunderbar aromatische Gerichte erwarten Sie. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Artikelnummer: 3/304011

Grillhandschuhe

Die modischen Häussler Grillhandschuhe bestehen zu 100% aus Baumwolle und bieten zuverlässigen Schutz vor Hitze und Funkenflug. Ideal sind sie zum Nachfüllen von Kohle, zum Grillen oder zum Wechseln des Hilfsmittels bei laufendem Grill.

Artikelnummer: 3/304008

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

Häussler Transparentes Mehrzweckfett

Transparente Mehrzweckfett für den Häussler Pelletgrill. Perfekt zum Einfetten des Aluminiumaufsatzes - damit er sich leichter aufsetzen lässt und nicht klemmt - auch bei hohen Temperaturen. Schützt und pflegt das Material. Inhalt 150g.
Transparentes Mehrzweckfett in der NLGI Klasse2; NSH/H1
Temperatureinsatzbereich: -20°C bis +150°C

Artikelnummer: 304013

14 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 zu. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für Rückfragen an. Sie können auch gerne unseren Kundendienst anrufen.

Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-13

Als weitere Grundlage gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen. Erfüllungsort und Gerichtstand ist 88499 Riedlingen.

15 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*

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

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

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