

Betriebsanleitung

Häussler Grill

Nederlandstalige handleiding *(verkorte versie)*



Inhoud

1 Welkom	3
... in de wereld van het malen, kneden, backen en noedels maken !	3
2 Productoverzicht	4
Productbeschrijving	4
Technische gegevens	5
3 Leverinhoud	6
4 Bijvullen en aanmaken	7
Vulcapaciteit	8
5 Grillen met en zonder vlamverdeler	11
Montage van de vlamverdeler	11
6 Weetjes - Grill-tips	12

Invoerder Häussler in België en Nederland:

Stroomop bvba
Kattestraat 81
B-8520 Kuurne



Stroomop

+32 (0)56 / 72 36 30
info@stroomop.be | stroomop.be

1 Welkom ...



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

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

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

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

U heeft gekozen voor de Häussler Grill, die zowel als grill als lichtzuil kan gebruikt worden. Het mooie design en de vlam zorgen in elke omgeving voor een onevenaarbare sfeer.

Geniet van uw Häussler Pelletgrill!

De familie Häussler.

Ihre Familien Häußler

2 Productoverzicht

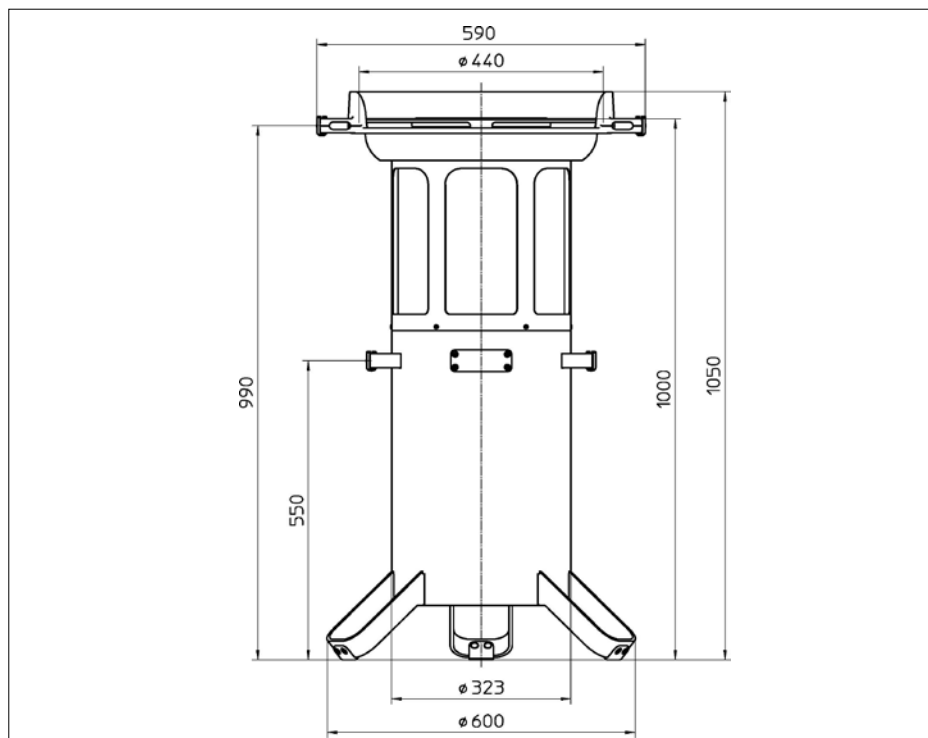
Productbeschrijving

Met de Häussler Grill heeft u een hoogwaardige pellet-grill aangeschaft. Deze Grill is makkelijk in onderhoud, eenvoudig te bedienen en ook inzetbaar als sfeerlicht.

Sterke techniek op comfortabele werkhoogte. De plek rond de Häussler wordt uw lievelingsplek. Weloverwogen elementen uit de beste materialen maken het grillen tot een echte passie.

De Häussler Grill bestaat hoofdzakelijk uit een lichaam, een lage glasopzet (ook inzetbaar als sfeerlicht) en een grillopzet: met grilldrager, twee buitenringen, grillplaatinzetstuk en grilldeksel.

Technische gegevens

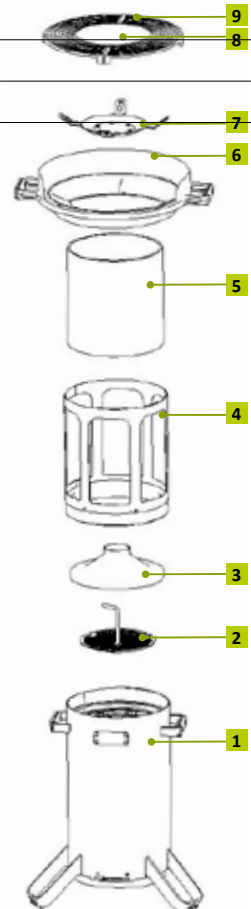


Benaming	Waarde
Diameter van de zuil	323 mm
Hoogte	1050 mm
Diameter van de standvoet	600 mm
Gewicht	39 kg
Vulcapaciteit	max. 9kg

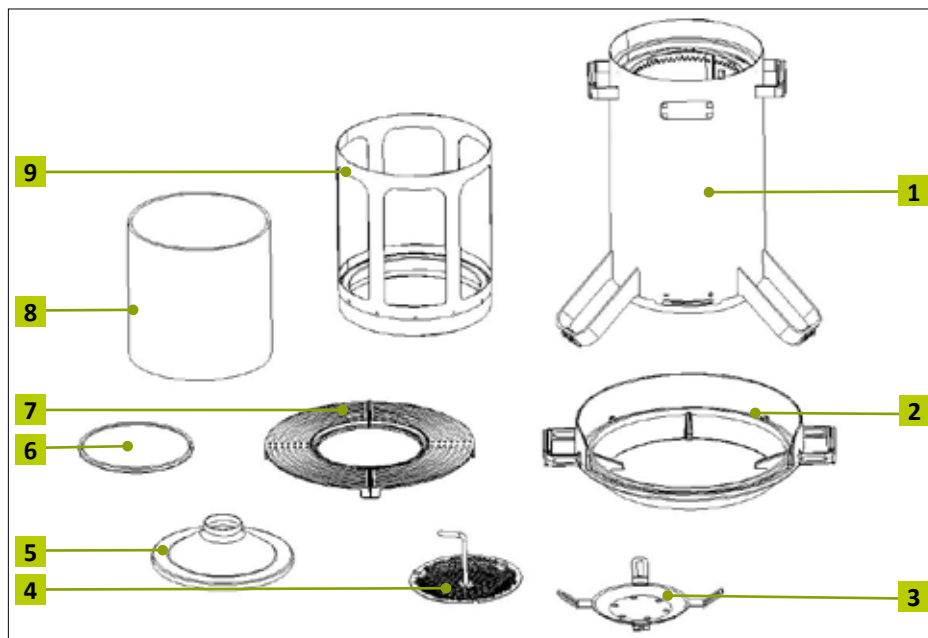
Tab. 1: Afmetingen

Verbrandingswaarden	Waarde
Vermogen	5,2 kW/kg
CO ₂ -Gehalte	3,49 %
Rookgasvolume	31,3 g/s
Fijnstof	2,80 mg

Tab. 2: Vermogen en uitstoot



3 Leverinhoud



Nr.	Benaming	Nr.	Benaming
1	Sokkel	6	Ronde inlegger
2	Grillplaat	7	Geribbelde inlegger
3	Vlamverdeler	8	Glas
4	Rooster	9	Bovenste deel
5	Deksel		

Tab. 3: Leverinhoud

i De leverinhoud kan afwijken naar gelang artikelkeuze. Let in dit geval op de bijhorende bedieningshandleiding.

Toestel opstellen

- ▶ Controleer de levering op volledigheid met behulp van tabel 3 „Leverinhoud“
- ▶
- ▶

4 Bijvullen en aanmaken

OPGELET

Gevaar door explosie

Steekvlam

- ▶ Gebruik in geen geval licht ontvlambare vloeistoffen zoals spiritus e.d.
- ▶ Gebruik nooit brandversneller op reeds ontstoken, warme pellets.

WAARSCHUWING

Levensgevaar door rookontwikkeling

Rookvergiftiging

- ▶ Gebruik de Häussler Grill enkel in open lucht.

OPGELET

Gevaar voor verbranding door ontsteken van de vlam

Volledige toestel wordt warm


- ▶ Draag aansluitende kleding.
- ▶ In geval van lang haar: bind uw haar samen.

OPGELET


Gevaar voor verbranding door verhitte onderdelen

Zware verbranding mogelijk aan lichaamsdelen

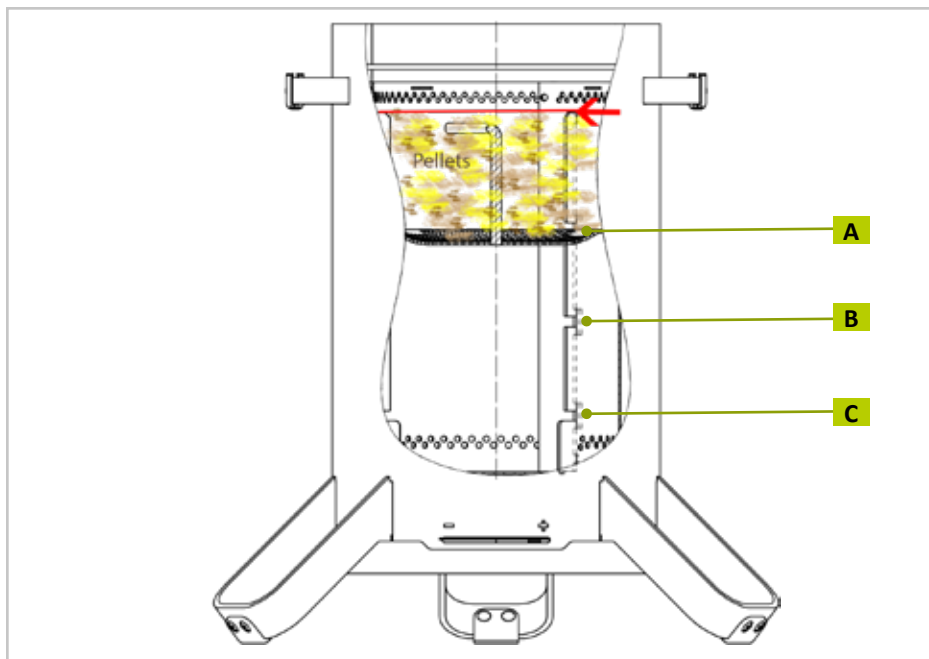
- ▶ Laat het toestel tijdens en na de werking niet onbewaakt achter.
- ▶ Laat het toestel niet in bereik van kinderen onder 14 jaar en houd steeds toezicht. Laat baby's, kinderen en huisdieren niet onbewaakt in de nabijheid van het toestel komen.
- ▶ Raak de Grill pas aan als hij volledig afgekoeld is.
- ▶ Gebruik grillhandschoenen bij het bedienen van de Grill.
- ▶ Gebruik het juiste grillbestek, met lange, hittebestendige handgrepen.

 Let erop dat de lichtzuil veilig en effen staat.

 Controleer vooraleer u de pellets bijvult, of het rooster in de brandkamer zit.

 Controleer vooraleer u pellets aanvult, of de brandkamer volledig gereinigd is en vrij van assen en of het rooster proper is.

Vulcapaciteit



Fase	Vulcapaciteit	Brandduur
A	ca. 3 kg	ca. 1 uur
B	ca. 6 kg	ca. 2 uur
C	ca. 9 kg	ca. 3 uur

i De duurtijden zijn slechts bij benadering. Dit kan variëren naargelang de stand van de luchtregeling en naargelang weercondities.

i Bij het gebruik van het hoge glasopzetstuk kan de brandduur wat minder zijn op basis van de natuurlijke trek.

- ▶ Om de vulhoogte aan te passen: verdraai het rooster en steek het op de gewenste positie.
- ▶ Vul dan de pellets aan tot aan de bovenant. (zie rode aanduiding op beeld bovenaan deze pagina)



1. Brandduur bepalen

► Door het verstellen van het grillrooster kunt u de brandduur bepalen, volgens de tabel op p. 8



2. Regeling van de luchttoevoer

► Zet de luchttoevoer de eerste 15 minuten op het maximum, om de pellets optimaal te laten ontsteken. Daarna is de grilltemperatuur individueel regelbaar.



3. Bijvullen

► Neem het bovenste deel en het branderdekse van de lichtzuil en leg ze aan de kant.



4. Vulhoeveelheid

► Vul de brandkamer tot aan bovenkant (zie aanduiding rode pijl) met pellets.



5. Vloeistof overgieten

► Giet een beetje (ca. 20 - 30 ml) Häussler pelletstartervloeistof over de houtpellets.



6. Aanmaken

► Ontsteek een aanmaakblokje en leg dit op de pellets.



7. Afdekken

► Zet het branderdekseel centraal op de branderkamer.



8. Kleine lichtzuil

► Door het plaatsen van het kleine glas geniet u van een mooi sfeerlicht.



9. Grillplaat opzetten

► Leg eerst de inlegger van de grillplaat, en aansluitend de grillplaat op de lichtzuil. Let erop dat de grillplaat in het midden ligt en stabiel is.



10. Grillplaat afnemen

► Neem de grillplaat van de lichtzuil af. Gebruik hiervoor een grillhandschoen.



11. Uitbreiden naar grote lichtzuil

► Neem het kleine glas af met behulp van een grillhandschoen. Zet het kleine glas op een hittebestendige ondergrond.



12. Grote lichtzuil

► Plaats voorzichtig het grote glas.
► Als u voordien de grill of kleine lichtzuil heeft gebruikt, let er dan op dat de onderdelen warm kunnen zijn. Gebruik een grillhandschoen.

5 Grillen met en zonder vlamverdeler

- i** U heeft de keuze of u **met** of **zonder** vlamverdeler grilt. De vlamverdeler zorgt voor een verandering van de temperatuurverdeling.
- i** **Zonder vlamverdeler** ontstaat een temperatuursverdeling in 3 zones. In het midden heeft u een HOT-spot. Deze is perfect om steaks snel en knapperig aan te braden. In het achterste bereik van de grill is de temperatuur wat lager en dus optimaal voor worsten, grillkaas e.d. In het voorste bereik van de grill ontstaat een rustige zone. Deze heeft een lagere temperatuur dan de achterste zone en is daarom perfect geschikt voor grillgroentjes of als rustzone voor steaks die al klaar zijn.
- i** **Met de vlamverdeler** verdeelt de hitte zich gelijkmatig over het volledige grilloppervlak. Zo kunt u bvb. het volledige grilloppervlak met steaks bedekken en zullen die na afloop gelijktijdig klaar zijn.

Montage van de vlamverdeler



1. Vlamverdeler inzetten

- ▶ Zet het grillopzetstuk op de lichtzuil.
- ▶ Leg de vlamverdeler op het grillopzetstuk.



2. Plaatopzetten

- ▶ Leg de platen op de grill.

- i** De vlamverdeler is nodig voor een optimale temperatuursverdeling bij de accessoires *Pizzasteen* en *Grillrooster*.

6 Weetjes - Grill-tips



1. Het is belangrijk om het grillvlees niet te dun te snijden, anders kan het lichtjes uitdrogen.
2. Besprenkel uw gerechten met een klein beetje olie, zo worden ze gelijkmatiger bruin en blijven ze niet aan het grillrooster kleven. Smeer geen olie op op het grillrooster zelf.
3. Voor het besprenkelen en marineren van vlees gebruikt u het best hittebestendige olijfolie of andere plantaardige olie, deze behoudt bij het grillen dezelfde samenstelling en smaak.
4. Let erop dat de gerechten op de grill passen en bij gebruik van het grilldeksel dat de gerechten niet te hoog komen. Let hierbij ook op de thermometer die zich in het grilldeksel bevindt.
5. Vermijd om met een vork in het vlees te prikken, dit onttrekt het braadvocht en aroma en zorgt voor uitdroging van het vlees. Gebruik een bbq-tang.
6. Hef het deksel niet te vaak op om naar de gerechten te kijken. Hierdoor ontstaat onnodig warmteverlies, waardoor gerechten meer tijd nodig hebben vooraleer ze klaar zijn.
7. Draai de gerechten slechts éénmaal om, enkel indien nodig.



i Tijdens het grillen heeft u de mogelijkheid om de regeling van de temperatuur op de grilplaat zo af te stemmen zodat u het optimale grillresultaat bereikt.