

Betriebsanleitung

Häussler Grill

Manuel en français *(version en raccourci)*



Contenu

1 Bienvenue ...	3
... dans l'univers de la mouture, du pétrissage, du cuisson, du grillage et de la fabrication de nouilles... !	3
2 Vue d'ensemble des produits	4
Description de produits	4
Données techniques	5
3 Contenu de livraison	6
4 Alimenter et allumer	7
Capacité de remplissage	8
5 Griller avec et sans distributeur de flammes	11
Montage du distributeur de flammes	11
6 Intéressant à savoir - Conseils Grill	12

Importateur Häussler en Belgique et les Pays-Bas:

Stroomop bvba

Kattestraat 81

B-8520 Kuurne

+32 (0)56 / 72 36 30

info@stroomop.be | stroomop.be



Stroomop

1 Bienvenue ...



... dans l'univers de la mouture, du pétrissage, de la cuisson, du grillage et de la fabrication de nouilles!

Häussler est synonyme de fabrication artisanale. Avec nos appareils, nous réussissons à produire des délices miraculeux au goût incomparable.

Plongez dans l'univers de la mouture, du pétrissage, de la cuisson, du grillage et de la fabrication de nouilles.

Häussler est synonyme de qualité sans compromis - Made in Germany. Des années d'expérience et des milliers d'appareils livrés dans le monde entier parlent d'eux-mêmes.

Häussler est synonyme de service après-vente. Même après l'achat, nous sommes toujours à votre service. Nous serons heureux de vous donner de nouveaux conseils et des idées de recettes fraîches.

Vous avez choisi le Häussler Grill, qui peut être utilisé aussi bien comme grill que comme lumière d'ambiance. Le beau design et la flamme créent une atmosphère incomparable dans n'importe quel environnement.

Profitez bien de votre Häussler Pelletgrill!

La famille Häussler.

Die Familie Häussler

2 Vue d'ensemble des produits

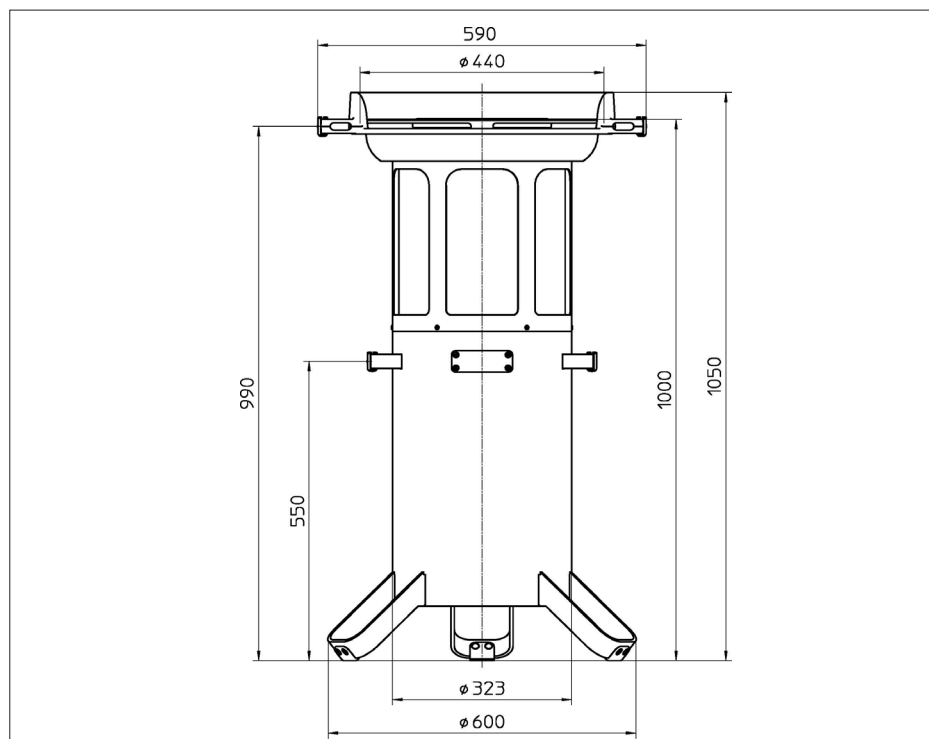
Description de produits

Avec le Häussler Grill, vous avez fait l'acquisition d'un grill à pellets de haute qualité. Ce grill est facile à entretenir, facile à utiliser et peut également être utilisé comme une lumière d'ambiance.

Une technologie robuste à une hauteur de travail confortable. L'endroit autour du Häussler devient votre lieu de prédilection. Des éléments bien pensés, réalisés dans les meilleurs matériaux, font du grill une véritable passion.

Le Häussler Grill se compose principalement d'un corps, d'un élément supérieur en verre bas (pouvant également être utilisé comme éclairage ambiant) et d'un élément supérieur de grille : avec support de grille, deux bagues extérieures, plaque de grille et couvercle de grille.

Données techniques

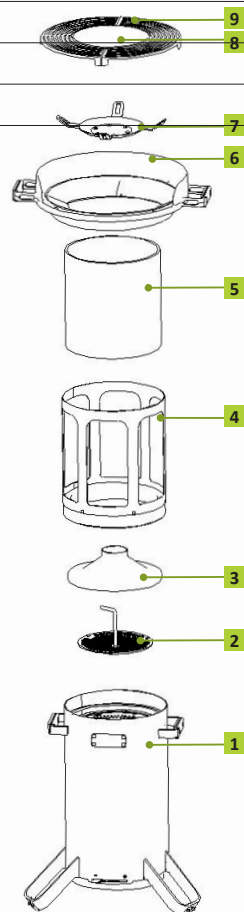


Description	Valeur
Diamètre de la colonne	323 mm
Hauteur	1050 mm
Diamètre du pied standard	600 mm
Poids	39 kg
Capacité de remplissage	max. 9kg

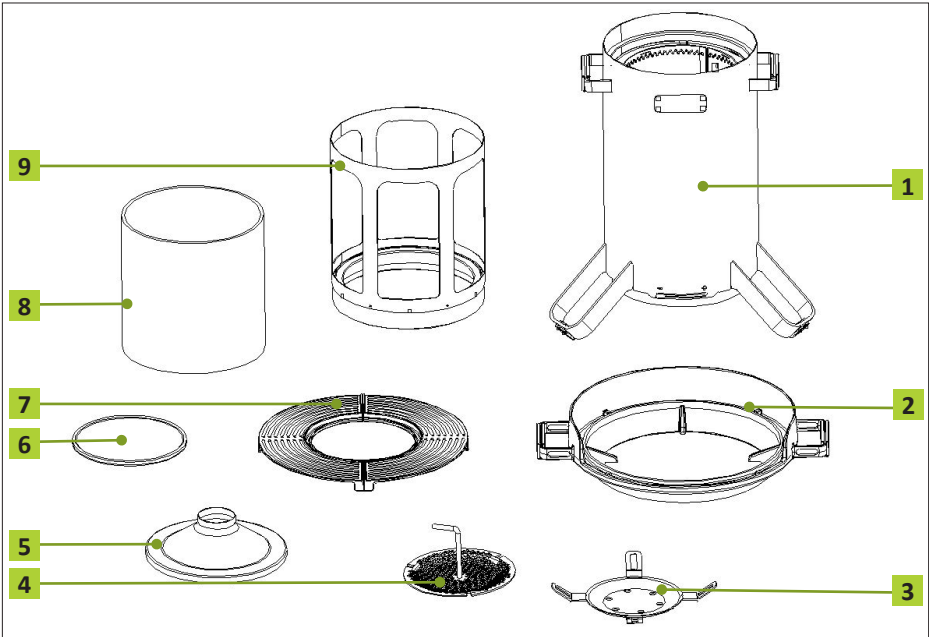
Tab. 1: Dimensions

Valeurs de combustion	Valeur
Puissance	5,2 kW/kg
Taux de CO ₂	3,49 %
Volume de gaz de fumée	31,3 g/s
Particules fines	2,80 mg

Tab. 2: Puissance et émission



3 Contenu de livraison



N°	Description	N°	Description
1	Socle	6	Déposante ronde
2	Base	7	Déposante ondulée
3	Distributeur de flammes	8	Verre
4	Grille intermédiaire	9	Partie supérieure
5	Couvercle		

Tab. 3: Contenu de livraison

i Le contenu de livraison peut être différent, selon le choix d’articles. Dans ce cas, faites attention au manuel de montage joint.

Poser l’appareil

► Contrôlez si la livraison est complète. Utilisez le tableau 3 „Contenu de livraison“.

4 Alimenter et allumer

ATTENTION

Risque d'explosion

Flamme élevée

- ▶ **N'utilisez jamais de liquides hautement inflammables tels que de l'alcool à brûler ou des produits similaires.**
- ▶ **GN'utilisez jamais d'accélérateur de feu sur des pellets chaudes déjà enflammées.**

ATTENTION

Danger de mort en raison de développement de la fumée

Intoxication de fumée

- ▶ **N'utilisez le Häussler pelletgrill qu'en plein air.**

ATTENTION

Risque de brûlures dues à l'inflammation

L'appareil complet devient chaud

- ▶ **Portez des vêtements contigus.**
- ▶ **En cas de cheveux longs: attachez vos cheveux.**

ATTENTION

Danger de brûlures par parties enflammées

Brûlure grave possible aux parties de corps

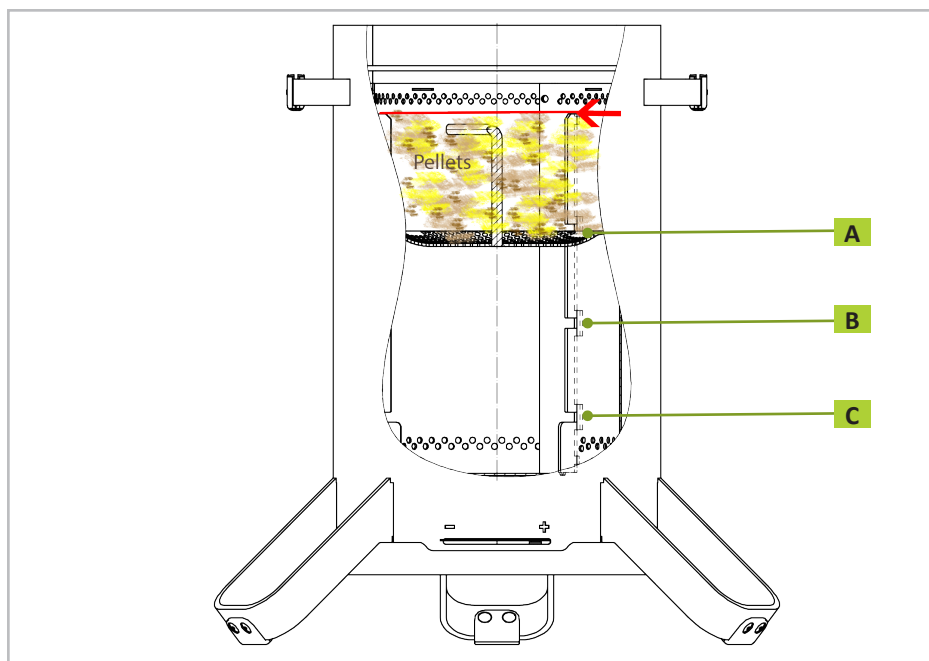
- ▶ **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant ou après son fonctionnement.**
- ▶ **Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants de moins de 14 ans et surveillez-le en permanence. Ne laissez pas les bébés, les enfants et les animaux domestiques entrer sans surveillance à proximité de l'appareil.**
- ▶ **Ne touchez pas le grill avant qu'il ne soit complètement refroidi.**
- ▶ **Utilisez des gants à griller lorsque vous utilisez le grill.**
- ▶ **Utilisez des ustensiles de grill appropriés, avec des poignées longues et résistantes à la chaleur.**

 Veuillez que la colonne est posée de façon stable et sûre.

 Contrôlez que la grille est bien mise dans la chambre de combustion, avant de remplir des pellets.

 Avant de remplir de pellets, contrôlez si la chambre de combustion est bien nettoyée et libre de cendres et que la grille est bien propre.

Capacité de remplissage



Phase	Capacité de remplissage	Durée de combustion
A	ca. 3 kg	ca. 1 heure
B	ca. 6 kg	ca. 2 heures
C	ca. 9 kg	ca. 3 heures

i Les durées ne sont qu'approximatives. Cela peut varier en fonction de la position du contrôle d'air et des conditions météorologiques.

i Lors de l'utilisation de l'unité supérieure en verre, le temps de combustion peut être un peu réduit en raison du tirage naturel.

- Pour régler le niveau de remplissage, tournez la grille et insérez-la dans la position souhaitée.
- Remplissez ensuite les pellets jusqu'en haut. (Voir les marques rouges sur la photo en haut de cette page)



1. Déterminer la durée

- En réglant la grille, vous pouvez déterminer la durée de combustion, selon le tableau à la page 8



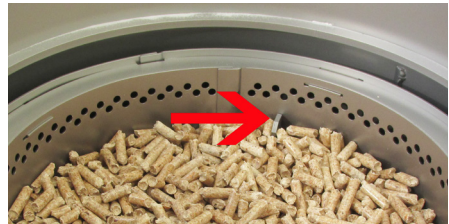
2. Régler l'alimentation d'air

- Régler l'alimentation en air au maximum pendant les 15 premières minutes afin de laisser les pellets s'enflammer de manière optimale. La température du grill peut alors être réglée individuellement.



3. Alimenter

- Enlevez la partie supérieure et le couvercle de la colonne et mettez-les de côté.



4. Capacité de remplissage

- Remplissez la chambre de combustion jusqu'en haut (voir indication flèche rouge) avec des pellets.



5. Arroser avec du liquide

- Arrosez un peu (ca. 20 - 30 ml) de liquide de démarrage Häussler sur les pellets.



6. Démarrage

- Allumez un allume-feu et mettez-le sur les pellets.



7. Couvrir

- Placez le couvercle central sur la chambre de combustion.



8. Petite colonne

- En plaçant le petit verre vous profitez d'une belle lumière d'ambiance.



9. Placer la plaque de grille

- Placez d'abord l'insert de la plaque du grill, puis la plaque du grill sur la colonne lumineuse. Veillez à ce que la plaque du grill soit au milieu et stable.



10. Enlever la plaque de grille

- Enlevez la plaque de la colonne. Utilisez un gant de grill.



11. Etendre vers grande colonne

- Retirez le petit verre à l'aide d'un gant de grill. Placez le petit verre sur une surface résistante à la chaleur.



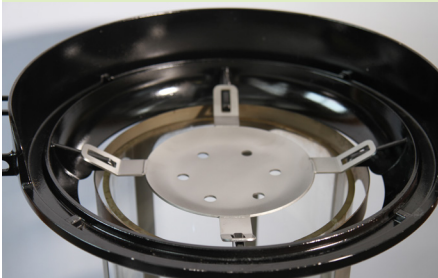
12. Grande colonne

- Placez soigneusement le grand verre.
- Si vous avez déjà utilisé le grill ou la petite colonne lumineuse, veuillez noter que les pièces peuvent être chaudes. Utilisez un gant de grill.

5 Griller avec et sans distributeur de flammes

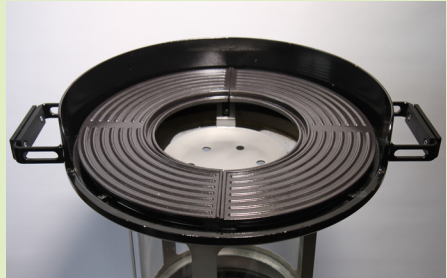
- i** Vous avez le choix si vous grillez **avec** ou **sans** distributeur de flammes. Le distributeur de flammes provoque un changement dans la distribution de la température.
- i** **Sans distributeur de flammes** une répartition de température est créée en 3 zones. Au milieu, vous avez un point chaud. C'est parfait pour rôtir les steaks rapidement et croustillants. Dans la partie arrière du grill, la température est légèrement plus basse et donc optimale pour les saucisses, le fromage grillé, etc. Dans la partie avant du grill, une zone tranquille est créée. Celle-ci a une température plus basse que la zone arrière et est donc parfait pour griller des légumes ou comme zone de repos pour les steaks qui sont déjà prêts.
- i** **Avec distributeur de flammes** la chaleur est répartie uniformément sur toute la surface de la plaque. Par exemple, vous pouvez couvrir toute la surface du grill avec des steaks et ils seront prêts en même temps.

Montage du distributeur de flammes



1. Insérer distributeur de flammes

- Posez le plateau sur la colonne.
- Posez le distributeur de flammes sur le plateau.



2. Mettre la plaque

- Posez les plaques sur le grill.

- i** Le distributeur de flamme est nécessaire pour une répartition de température avec les accessoires *Pierre pizza* et *Plaque grill*.

6 Intéressant à savoir - Conseils grill



1. Il est important de ne pas couper la viande grillée trop finement, sinon elle risque de sécher légèrement.
2. Versez une petite quantité d'huile sur vos plats pour les faire dorer plus uniformément et pour éviter qu'ils n'adhèrent au grill. Ne pas étaler d'huile sur le grill lui-même.
3. Pour saupoudrer et mariner la viande, il est préférable d'utiliser de l'huile d'olive résistante à la chaleur ou une autre huile végétale qui conserve la même composition et le même goût lors de la cuisson sur le grill.
4. Veillez à ce que les plats sont compatibles au grill et, lorsque vous utilisez le couvercle du grill, veillez à ce que les plats ne soient pas trop hauts. Notez également le thermomètre dans le couvercle du grill.
5. Évitez de perforer la viande avec une fourchette, car cela extrait le liquide de cuisson et l'arôme et provoque le dessèchement de la viande. Utilisez une pince bbq.
6. Ne soulevez pas trop souvent le couvercle pour regarder les plats. Cela entraîne des pertes de chaleur inutiles, de sorte que les plats ont besoin de plus de temps avant d'être prêts.
7. Ne retournez les plats qu'une seule fois, seulement si nécessaire.



i Pendant le grillage, vous avez la possibilité d'ajuster le contrôle de la température sur la plaque du grill afin d'obtenir un résultat de grillage optimal.