



HUB II

Aufbau-, Bedienungs- und
Wartungsanleitung

für HUB II, Holzkohlegrill mit
elektrischem Anzünder von
Everdure by Heston Blumenthal

everdurebyheston.de





Inspired by the past.
An innovation for the future.

THE OUTDOOR
PERFORMANCE

INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise	4-5
Gerätedaten	6
Aufbauanleitung	7
Bedienungsanleitung	8-9
Zündvorgang	9
Reinigung & Lagerung	10
Fehlerdiagnose	11
Montage des Grills	12-15
Wartung	16
Grill-Zubehör	16
Teileliste: Grillmontage	17

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR HOLZKOHLEGRILLS MIT ELEKTRISCHEM ANZÜNDER HBCE3B von everdure by heston blumenthal. Bewahren Sie unbedingt diese Anleitung, den Kaufnachweis sowie andere wichtige Dokumente zu diesem Produkt für spätere Zwecke auf. Aufgrund ständiger Weiterentwicklung der Produkte behält sich everdure by heston blumenthal das Recht vor, Veränderungen an den Spezifikationen oder dem Design vorzunehmen. Entsorgen Sie die Verpackung verantwortungsbewusst – recyceln Sie nach den örtlichen Möglichkeiten.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

WICHTIG: Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen in dieser Anleitung sehr sorgfältig, bevor Sie den Grill aus der Verpackung nehmen oder ihn an den Strom anschließen. Wenn Sie sich bezüglich des Grills bei irgendetwas unsicher sind, kontaktieren Sie bitte Ihren everdure by heston blumenthal Fachhändler, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

1. Dieser Holzkohlegrill mit elektrischem Anzünder ist ausschließlich zum Gebrauch im Freien bestimmt. Nicht in geschlossenen oder schlecht belüfteten Räumen verwenden!
2. Für Ihre Sicherheit und mehr Freude mit diesem Gerät, lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch.
3. Unter bestimmten Umständen kann Ihre Gesundheit durch elektrische Geräte gefährdet werden. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten. Wenn das Gerät nicht genutzt wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Kabel vollständig aufrollen.
4. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und in der Bedienung angeleitet. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder und Haustiere niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Ofens, wenn dieser in Betrieb, beim Aufwärmen oder Abkühlen ist. Achten Sie darauf, dass sich Kinder und Haustiere in einem angemessenen Abstand zum heißen Ofen befinden. **WARNUNG!** Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
5. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Verbindungen gesichert, trocken und vor Feuchtigkeit geschützt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Trennen Sie das Gerät NICHT mit nassen Händen vom Strom und ziehen Sie das Stromkabel NICHT mit Gewalt aus der Steckdose.
6. Ziehen Sie das Stromkabel immer vollständig heraus, wenn Sie das Gerät verwenden (ist das Kabel nicht vollständig herausgezogen, kann es überhitzen und Schäden verursachen). Achten Sie darauf, dass Sie beim Herausziehen des Kabels keine übermäßige Kraft anwenden. Wenn der Einsatz eines Verlängerungskabels notwendig ist, verwenden Sie nur qualitativ hochwertige Kabel (niedriger Widerstand), die für den entsprechenden Einsatzort geeignet sind. Um einen Energieverlust zu verhindern, wählen Sie ein möglichst kurzes Verlängerungskabel und wickeln Sie auch dieses Kabel immer komplett ab.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer Zeitschaltuhr, einem Programmiergerät oder anderen Hilfsmitteln, die das Gerät automatisch einschalten. Wenn das Gerät zugedeckt oder falsch positioniert ist, kann ein Feuer ausbrechen.
8. Wenn das Stromkabel defekt ist, muss es durch den Hersteller, einen autorisierten Fachhändler oder einen qualifizierten Fachmann ersetzt werden.
9. Der Grill darf nicht in Wasser eingetaucht werden (nur abnehmbare Grillroste, Kohleroste oder Teile der Rotisserie dürfen eingetaucht werden).
10. Da Holzkohle noch sehr lange glühen kann, seien Sie bei der Entsorgung der Asche besonders vorsichtig. Es wird empfohlen, die Asche zunächst in einen nichtbrennbaren Behälter (Metall oder Keramik) zu füllen, mit Wasser zu übergießen und dann ordnungsgemäß zu entsorgen.
11. Dieser Ofen ist so designt, dass er auf den montierten Füßen stehend genutzt wird (nicht entfernen und einbauen). Achten Sie bei der Aufstellung darauf, dass der Untergrund eben und stabil genug ist, um den Grill zu tragen, und dass der Untergrund einer Temperatur bis zu 80°C über der Umgebungstemperatur standhält.
12. Personen mit leicht entflammbarer Kleidung, wie z.B. Nylon u.ä., müssen beim Betrieb des Grills einen angemessenen Sicherheitsabstand halten.
13. Dieses Gerät darf ausschließlich zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck genutzt werden.
14. Im Falle eines Fettbrandes, entfernen Sie (wenn möglich) die Speisen und lassen Sie das Feuer einfach ausbrennen. Das meiste Fett wird schnell verbrennen, wenn es mit der Kohle in Berührung kommt. Durch eine regelmäßige Reinigung nach jeder Verwendung kann man die Ansammlung von leicht entzündlichen Fett- und Essensrückständen vermindern, die oft zu Fettbrand führen. Fettbrand kann vorgebeugt werden, indem Sie das Hitzeschild, die Vertiefung um die Zündspirale sowie den Innenraum sorgfältig von Fett und Öl befreien. Lassen Sie keine Ansammlung von Ascherückständen im Gerät entstehen – reinigen Sie es gründlich nach jeder Verwendung.
15. Achten Sie darauf, dass der Grill in ausreichendem Abstand zu brennbaren Materialien steht. Alle brennbaren Materialien müssen einen Mindestabstand von 250 mm zur Seite und nach hinten haben und nach oben mindestens 1500 mm über der Grilloberfläche.

16. Schützen Sie den Ofen bestmöglich vor starkem Wind (der Deckel kann als rückseitiger Windschutz genutzt werden, indem er in der Halterung an der Rückseite des Grills eingehängt wird). Da die Dauer und Intensität bei der Speisenzubereitung mit Holzkohle variieren kann, empfehlen wir, dass der Grill während seiner Verwendung nicht länger als 5 Minuten am Stück unbeaufsichtigt bleiben sollte.
17. Wir empfehlen Ihnen eine regelmäßige Wartung und Pflege Ihres Grills, um den guten Zustand aufrecht zu erhalten. Bei Befolgung der Reinigungs- und Wartungsanweisungen in dieser Anleitung werden Sie lange Freude an Ihrem Grill haben. Eine Missachtung der Anweisungen hat das Erlöschen der Garantie zur Folge.
18. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau auf beweglichen Fahrzeugen (Boot, Anhänger etc.) geeignet.
19. Verwenden oder Lagern Sie dieses Gerät nicht an Orten mit einem hohen Salzgehalt in der Luft (am Meer) oder an Orten mit ätzenden Gasen oder Flüssigkeiten (z.B. Pools), da diese das Material des Gerätes angreifen (was zum Erlöschen der Garantie führt). Eine regelmäßige Reinigung sowie die Verwendung einer HUBTM Premium Abdeckhaube von everdure by heston blumenthal können dies verhindern.
20. **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während der Verwendung heiß werden. Während die Griffe des Grills hitzeisoliert sind, wird die restliche Oberfläche sehr heiß – Vorsicht bei der Handhabung.
21. Holzkohle und Kohleprodukte erzeugen bei der Verbrennung Kohlenmonoxid. Wenn Sie das Gerät mit Festbrennstoffen verwenden, sorgen Sie dafür, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort steht, an dem es nicht zu Gasansammlungen kommen kann.
22. Verwenden Sie keine mit Brandbeschleuniger getränkten Festbrennstoffe oder andere Arten von Brandbeschleunigern oder Grillanzündern für dieses Gerät. Dieses Gerät ist ausschließlich für die elektrische Zündung der Kohle entwickelt. Die Verwendung von Brandbeschleunigern kann erhebliche Sach- und Personenschäden verursachen. **WARNUNG!** Verwenden Sie niemals Alkohol oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden! Verwenden Sie auch keine Feueranzünder!
23. Befolgen Sie während der Zündung die Empfehlungen zur richtigen Platzierung der Kohle. Sobald die Anfangsmenge glüht, können Sie frische Kohle untermischen und sie in der Kohlewanne verteilen. Die Verwendung von zu viel Kohle kann sowohl dem Gerät als auch den Speisen schaden – die Füllhöhe der Kohle sollte den Rand der Kohlewanne nicht überschreiten. Mehr Informationen zur Verteilung der Kohle finden Sie im weiteren Verlauf dieser Anleitung und in der Kurzanleitung.
24. Der Zündtimer ist auf 7 Minuten eingestellt. Wenn dieser aktiviert ist, ist die Zündspirale eingeschaltet, heizt sich auf und entzündet die darüber liegende Kohle. Wenn der Timer abgelaufen ist, starten Sie ihn nicht erneut, da die Hitze der Zündspirale den natürlichen Prozess bei der Veraschung der Holzkohle behindern würde. Hinweis: Wenn die Temperatur der Kohle und der Zündspirale zu stark überhitzt, wird die Spirale durch einen Überhitzungsschutz-Schalter abgeschaltet (der Timer läuft weiter, bis die 7 Minuten abgelaufen sind).
25. Lassen Sie Festbrennstoffe nach der Zubereitung natürlich ausbrennen. Schütten Sie keine Flüssigkeiten über die Kohle im Grill. Bewegen Sie das Gerät nicht, während die Kohle noch brennt, da heiße Asche, Kohlepartikel, unverbrannter Brennstoff und heißes Fett und Öl verschüttet werden können und zugängliche Teile sehr heiß sein können. Der Ofen darf nicht durch Anheben bewegt werden.
26. Verwenden Sie kein vulkanisches Gestein oder anderes nichtbrennbares Material in der Kohleschale. Wenn Sie unsicher sind, welchen Brennstoff Sie verwenden dürfen, schauen Sie bitte auf der Internetseite von everdure by heston blumenthal oder wenden Sie sich an Ihren Fachhändler vor Ort.
27. Festbrennstoffe unterscheiden sich stark in der Brenndauer, Hitze, Größe und Verbrennung. Achten Sie immer gut auf Ihre Umgebung und die Brandgefahr, die von Funken und wegspritzenden Brennstoffen ausgehen kann. Entsorgen Sie Festbrennstoffe und heiße Asche niemals an Orten, an denen jemand darauf treten könnte oder an denen Brandgefahr besteht. Entsorgen Sie unverbrannte Festbrennstoffe oder Asche niemals, bevor sie vollständig erloschen sind. Vor der Verwendung muss der Grill auf einem sicheren, ebenen Untergrund platziert werden. Wir empfehlen die Verwendung von 100% natürlicher Holzkohle mit diesem Gerät.
28. Überprüfen Sie bitte vor jeder Inbetriebnahme des Grills, ob in Ihrem Gebiet der Einsatz von Grills aufgrund der aktuellen Wetterlage erlaubt ist (z.B. kann es Grillverbote bei besonders großer Hitze und Dürre geben). Beachten Sie hierbei bitte immer auch die allgemeingültigen Brandschutzbestimmungen Ihres Landes/Ihrer Region.
29. Bei der Verwendung von Festbrennstoffen achten Sie immer darauf, dass die direkte Umgebung frei von brennbaren Materialien ist. Grillen Sie nicht unter Dachüberständen, Überdachungen oder nah bei Ästen und Sträuchern. Bedenken Sie bei der Wahl des Standortes für den Grill, dass die Rauchentwicklung bei Festbrennstoffen sehr unterschiedlich ausfallen kann.



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN

LEGEN SIE KEINE GEGENSTÄNDE AUF ODER DIREKT AN DAS GERÄT

HALTEN SIE CHEMIKALIEN, ENTFLAMMBARES MATERIAL SOWIE SPRÜHDOSEN VON DIESEM GERÄT FERN

NUTZEN SIE DIESES GERÄT NICHT IN GESCHLOSSENEN ODER SCHLECHT BELÜFTETEN RÄUMEN

UMSCHLIESSEN SIE DIESES GERÄT NICHT. DER MINDESTABSTAND BETRÄGT 1.500 MM OBERHALB DER GRILLFLÄCHE UND 250 MM ZU JEDER SEITE

BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT AN UMSCHLOSSENEN ORTEN

VERWENDEN SIE KEINE MIT BRANDBESCHLEUNIGER GETRÄNKTEN FESTBRENNSTOFFE ODER ANDERE ARTEN VON BRANDBESCHLEUNIGERN ODER GRILLANZÜNDERN FÜR DIESES GERÄT

FÜLLEN SIE ZUM ZÜNDEN NICHT ZU VIEL KOHLE IN DIE KOHLEWANNE

LASSEN SIE ES IN DEM GERÄT NICHT ZU ANSAMMLUNGEN VON FETT/ÖL, ASCHE UND UNVERBRANNTM MATERIAL

GERÄTEDATEN

ELEKTRIK: 220 - 240 V ~ 50 - 60 HZ, 1450 W.

	HUB II		
Nur Grill	LÄNGE (mm)	BREITE (mm)	HÖHE (mm)
	1387	590	900

HINWEIS: Durch die vollständig ausgefahrenen Rotisseriesäulen steigt die Höhe um 320 mm

AUFBAUANLEITUNG

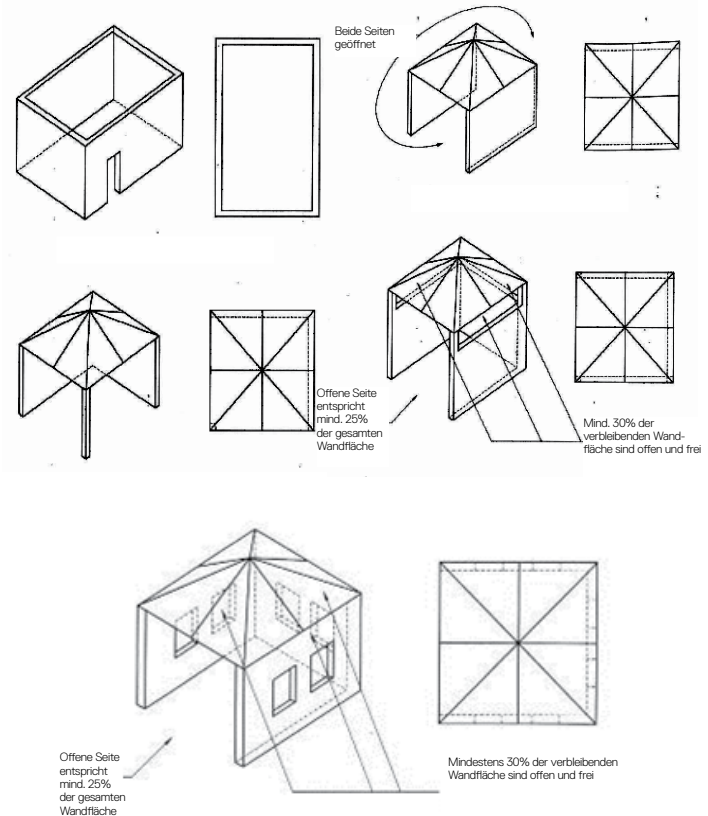
Dieses Gerät darf ausschließlich im Freien verwendet werden, wo eine natürliche Belüftung gegeben ist, Verbrennungsprodukte jedoch nicht schnell vom Wind oder natürlichen Luftströmungen verteilt werden.

Das Gerät darf nicht in geschlossenen oder schlecht belüfteten Räumen in Betrieb genommen werden. Verwenden Sie Ihren Grill nicht in Garagen, Schuppen, unter Vordächern oder an anderen eingeschlossenen Orten. Der Grill ist nicht für den Einbau in oder die Verwendung auf Fahrzeugen (z.B. Booten, Wohnmobilen) vorgesehen und darf nicht unter Oberflächen gestellt werden, die entflammbar oder hitzeempfindlich sind. Achten Sie darauf, dass der Luftfluss und die Verbrennung während des Betriebs nicht behindert oder blockiert werden.

Wenn das Gerät irgendwie umschlossen wird, muss eine der folgenden Varianten zutreffen:

- Eine Umschließung mit Wänden, mit mindestens einer dauerhaften Öffnung auf Bodenebene und ohne Überdachung.
- Innerhalb einer teilweisen Umschließung mit Dach und nicht mehr als zwei Wänden.
- Innerhalb einer Umschließung mit Dach und mehr als zwei Wänden muss Folgendes eingehalten werden:
 - (i) Mindestens 25% der gesamten Wandfläche muß vollständig offen sein und
 - (ii) Mindestens 30% der verbleibenden Wandfläche muß offen und frei sein.

Bei Balkonen müssen mindestens 20% der gesamten Seiten-, Rück- und Frontwandfläche offen und frei sein und bleiben.



BEDIENUNGSANLEITUNG

ALLGEMEINE HINWEISE

Um eine angenehme und effiziente Zubereitung zu gewährleisten, sollte der Grill an einem möglichst geschützten Ort stehen, an dem er keinem starken Wind ausgesetzt ist, da dieser die Gareigenschaften massiv beeinflussen würde. Stellen Sie den Grill waagrecht auf. Achten Sie regelmäßig darauf, dass die Kohle glüht (eine Flamme muss nicht sichtbar sein) und dass keine Flammen hochschlagen. Vergewissern Sie sich, dass der Mindestabstand zwischen Grill und umgebenden Wänden oder brennbaren Flächen eingehalten wird und das der Untergrund ausreichend hitzebeständig ist. **WARNUNG!** Dieser Grill wird während des Betriebs sehr heiß. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Grill während der Verwendung bewegen müssen, und berühren Sie ihn nur an den Griffen. Fassen Sie den Grill während des Betriebs nicht am Korpus oder an den Seiten an.

Für genauere Informationen (inkl. Aufbauanleitung) und aktuelle Kochanleitungen besuchen Sie die everdure by heston blumenthal Webseite unter www.everdurebyheston.de.

ART UND VERBRAUCH DES BRENNSTOFFES

Dieser Grill ist für den Gebrauch mit stückiger Holzkohle vorgesehen. Die Hitzeentwicklung sowie die Brenndauer können, abhängig von der Brennstoffart und den herrschenden Wetterbedingungen, stark variieren. Nähere Informationen zum Zünden der Kohle sowie zu den Zubereitungsmöglichkeiten finden Sie in der Schnellanleitung. Verwenden Sie keine Brandbeschleuniger zum Zünden des Brennstoffes und keine mit Brandbeschleuniger getränkten Brennstoffe in diesem Gerät, da dies Verletzungen oder Schäden an dem Gerät verursachen kann.

Schichten Sie die Kohle zum Zünden über dem Kohlegitter (dies ist das runde Gitter über der Zündspule in der Mitte der Kohlewanne) so auf, dass sie nicht weiter als 20mm über den Rand des Gitters hinausgeht. Während des Betriebs sollte die Kohle maximal bis zum oberen Rand des Kohlewanne geschichtet werden und niemals mehr als 1,8 kg auf einmal.

Nach dem Grillen sollte die restliche Kohle auf natürliche Weise ausbrennen (bitte berücksichtigen Sie dies bei der Zeitplanung). Anschließend wird die Asche und verbliebener Brennstoff aus dem Grill entfernt und in ein nichtbrennbares Gefäß (ideal ist ein Metalleimer) gefüllt. Schütten Sie dann ein wenig Wasser darüber (falls noch nicht alles abgekühlt ist) und entsorgen Sie den Abfall sicher gemäß den lokalen Vorschriften. Achten Sie immer auf einen ausreichenden Schutz vor Erhitzung.

CHROME-GRILLROST

Die Grilloberfläche besteht bei diesem Grill aus zwei Chrom-Grillrosten, die komplett entnommen oder zum Nachfüllen von Kohle hochgeklappt werden können. Platzieren Sie die Roste so, dass die Griffe nach Vorn zeigen (sie werden in den vorgesehenen Kerben an der Vorderseite des Grills liegen). Achten Sie darauf, dass das Grillgut breiter ist, als die Abstände zwischen den Gittern oder legen Sie es quer dazu, damit es nicht hindurch fällt. Die Oberfläche der Grillroste wird sich mit der Zeit durch die Hitze des Brennstoffes verfärben (dies ist ein natürlicher Prozess und stellt kein Mangel dar). Wir empfehlen, die Roste nach dem Zünden und Verteilen der Kohle auf den Grill zu legen. Bei Bedarf können die Roste zwischendurch abgenommen werden. Lassen Sie die Grillroste nach der Verwendung abkühlen und reinigen Sie sie. Nach der Reinigung könne Sie die Roste mit etwas Speiseöl einreiben, um ein Rosten zu verhindern. Achtung – Während und nach der Anwendung: Auch wenn die Griffe der Roste kalt sind, wird die Grilloberfläche heiß! Seien Sie besonders vorsichtig bei der Handhabung.

ROTISCOPE TECHNOLOGY™

Rotiscope Technology™ ist das eingebaute Rotisserie-System des Grills, das zum Patent angemeldet ist. Die maximale Belastbarkeit für den Motor liegt bei 40kg. Achten Sie beim Kauf des Fleisches darauf, dass die Größe des Fleisches für den Grill geeignet ist.

Der Rotiseriespieß sowie die Cliplock Forks™ werden in dem Fach vorne in der linken Seite aufbewahrt. Heben Sie die Klappe, entnehmen Sie die Cliplock Forks™ (achten Sie auf die scharfen Gabelspitzen) und ziehen Sie den Spieß aus der Halterung (diese verhindert ein Zusammentreffen des Spießes mit den elektrischen Kabeln). Achtung: Wenn der Grill in Betrieb war, können die Rotisserie-Teile heiß sein – entfernen Sie diese vor Inbetriebnahme oder tragen Sie hitzeresistente Handschuhe. Um das Grillgut auf der Rotisserie zu befestigen, schieben Sie zunächst eine Cliplock Fork™ (Rückseite zuerst) auf den Spieß und befestigen Sie sie, indem Sie den Hebel herunterdrücken. Schieben Sie nun das Grillgut auf den Spieß und in die Gabel und führen Sie anschließend die zweite Cliplock Fork™ auf den Spieß, drücken Sie sie in das andere Ende des Grillgutes und befestigen Sie die Gabel durch Herunterdrücken des Hebels. Diesen Vorgang können Sie bei Bedarf mit dem zweiten Paar Cliplock Forks™ wiederholen.

Um die Höhe der Rotisserie-Säulen zu verändern, drücken und halten Sie einfach den entsprechenden Knopf, bis die gewünschte Höhe erreicht ist.

Die rechte Rotisserie-Säule enthält den Rotisserie-Motor. Nehmen Sie den Rotisseriespieß mit dem Grillgut und stecken Sie die Spitze des Spießes in das Loch oben in der rechten Säule. Legen Sie die Griff-Seite des Spießes in die Einkerbung in der linken Säule und schließen Sie die Säulenkappe. Starten Sie die Rotisserie, indem Sie den rechten Knopf drücken (ein hörbares Geräusch sowie ein LED Licht signalisieren die Einschaltung). Passen Sie die Kohle dem Grillgut an.

Lassen Sie das Gerät während der Zubereitung von Speisen nicht länger unbeaufsichtigt. Wenn Speisen auf der Rotisserie zubereitet werden, kann Fett heruntertropfen und Flammen können hochschlagen und das Grillgut verbrennen. Eine ständige Aufsicht wird zum guten Gelingen der Speisen beitragen.

Wenn das Grillgut fertig gegart ist, drücken Sie den rechten Knopf noch einmal (die Beleuchtung des Knopfes schaltet sich ab), um die Drehbewegung der Rotisserie zu stoppen. Halten Sie den Griff mit einer Hand und nehmen Sie das andere Ende aus dem Loch (unbedingt hitzeresistente Handschuhe verwenden). Legen Sie das Grillgut auf eine Platte, lösen Sie die äußere Gabel und entfernen Sie diese mit einem Metallwerkzeug. Lösen Sie die zweite Gabel, entfernen Sie den Spieß und ziehen Sie die zweite Gabel aus dem Grillgut. Achtung: Beachten Sie, dass die Rotisserie-Teile heiß werden. Reinigen Sie den Spieß durch Abreiben mit Wasser und einem Reinigungsmittel. Die Cliplock Forks™ weichen Sie zunächst in heißem Wasser ein und reinigen sie dann ebenfalls mit Wasser und Reinigungsmittel. Nach dem Trocknen kann der Spieß dünn mit Speiseöl eingerieben werden.

Wenn der Grill abgekühlt ist, öffnen Sie die Klappe auf der linken Seite des Grills, schieben Sie den Spieß in die Halterung, legen Sie die Cliplock Forks™ ineinander und legen Sie sie neben den Griff des Spießes.

NACH DER ZUBEREITUNG

1. Nach der Zubereitung, wenn der Grill noch warm ist, entfernen Sie Angebranntes mit einem Kratzer.
2. Um übermäßig eingebranntes Fett und Fleisch aus dem Inneren des Grills schaben zu können, können die Grillroste für einen leichteren Zugang entfernt werden. ACHTUNG: Einige Oberflächen können noch heiß sein - bitte verwenden Sie Schutzhandschuhe.
3. Entfernen Sie Reststoffe aus dem Inneren der Kohlekammer, unter dem Kohlegitter und der Zündspirale.

ZÜNDVORGANG



LESEN SIE DIE GESAMTEN BETRIEBUNGSANWEISUNGEN VOR DEM ZÜNDEN DER KOHLE.

ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS STROMKABEL NICHT MIT HEISSEN OBERFLÄCHEN ODER GEZÜNDETER KOHLE IN BERÜHRUNG KOMMT.

ZÜNDUNG DES GRILLS MIT DEM FAST FLAME IGNITION SYSTEM™

Mit dem Fast Flame Ignition System™ wird Holzkohle gezündet, indem sie über einer Zündspirale auf eine bestimmte Temperatur erhitzt wird (die Zündung ist nicht von einer Flamme abhängig). Schichten Sie zunächst Kohle auf den Kohlerost (max. 20mm über den Rand hinaus) und drücken Sie dann den linken Knopf (ein hörbares Geräusch sowie ein LED Licht signalisieren die Einschaltung der Zündspirale). Die Zündspirale heizt sich auf und wird für 7 Minuten eingeschaltet bleiben. In dieser Zeit wird sich die Kohle, die am nächsten an der Spirale liegt, entzünden und durch die Übertragung der Hitze dann auch die umliegende Kohle entzünden. Nach 7 Minuten wird sich die Zündspirale automatisch abschalten und die Kohle wird auf natürliche Weise weiter durchglühen. Nach ca. 10-15 Minuten (abhängig von den Wetterbedingungen und dem verwendeten Brennstoff) sollte ein Großteil der Kohle teilweise oder vollständig glühen. Sie können die Kohle nun mit Hilfe von Metallwerkzeug in der Kowlwanne verteilen und bei Bedarf weitere Kohle hinzufügen (Kohle kann auch noch während des Grillens nachgelegt werden). Verwenden Sie niemals mehr als 1,8 kg Brennstoff auf einmal. Weitere Informationen finden Sie in der Schnellanleitung.

REINIGUNG & LAGERUNG

ÄUSSERE REINIGUNG

Bevor Sie mit der äußeren Reinigung des Grills beginnen, versichern Sie sich, dass das Gerät ausreichend abgekühlt und gut anfassbar ist und dass es von der Stromversorgung getrennt ist. Lackierte und Plastikoberflächen können mit einem milden Haushaltsreiniger und einem sauberen Tuch gereinigt werden (verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder scharfen Reinigungsmittel). **Es ist ratsam, den Reiniger vor der Anwendung an einer kleinen nicht sichtbaren Stelle auszuprobieren.** Verwenden Sie zur Reinigung **NIEMALS** Verdüner oder ähnliche Lösungsmittel und schütten Sie **NIEMALS** kaltes Wasser über heiße Oberflächen. Trocknen Sie die Flächen nach der Reinigung. Abdeckungen sollte entfernt und die darunter liegenden Flächen gereinigt werden. Die Rotisseriesäulen sollten mit einem weichen Tuch abgewischt werden, um Öl und Staub zu entfernen (es darf kein Wasser an den Säulen herunter in den Grill laufen).

INNERE REINIGUNG

Bevor Sie mit der Reinigung der Innenflächen des Grills beginnen, versichern Sie sich, dass das Gerät ausreichend abgekühlt und gut anfassbar ist. Die Innenseite der Kohlewanne kann mit etwas Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem Schwamm oder mildem Scheuerschwamm gereinigt werden.

Für schwer zu reinigende Bereiche nehmen Sie einen nassen Schwamm mit etwas Natron. Verwenden Sie keine Scheuermittel. Asche und Brennstoffrückstände müssen nach jeder Verwendung vollständig entfernt werden (Achten Sie darauf, dass sie vollständig erloschen und kalt sind). Wenn Sie die Kohlewanne gereinigt haben, entfernen Sie den Kohlerost und drehen Sie die Zündspirale vorsichtig nach oben. Entnehmen Sie die Halter für die Zündspirale (X) und entfernen und reinigen Sie das Hitzeschild. Reinigen Sie die Vertiefung der Zündspirale gründlich von Asche und heruntergetropftem Öl und setzen Sie anschließend das Hitzeschild und die Halter für die Zündspirale wieder ein. Drehen Sie nun die Zündspirale wieder über die Halter und legen Sie den Kohlerost zurück. Hinweis: Alle Teile **MÜSSEN** wieder ordnungsgemäß eingesetzt werden, bevor der Grill wieder in Betrieb genommen wird.

ACHTUNG! Die Oberflächen des Grills können sehr heiß sein. Verwenden Sie unbedingt hitzeresistente Handschuhe.

LAGERUNG

Wenn das Gerät nicht genutzt wird, kann es im Freien stehen, wobei es vor Witterungseinflüssen geschützt und abgedeckt sein muss (Vorzugsweise mit der speziellen HUBTM Premium Abdeckhaube). Achten Sie darauf, dass die Grillfläche vor der Lagerung gründlich gereinigt wird. Lassen Sie das Stromkabel nie über einen längeren Zeitraum mit der Stromversorgung verbunden (nach Gebrauch trennen).

FEHLERDIAGNOSE

Der Festbrennstoff lässt sich nicht zünden oder es dauert unerwartet lange:

Die Stromversorgung ist unterbrochen	Prüfen Sie, ob das LED des Zündschalters leuchtet. wenn Sie ihn drücken. Prüfen Sie die Verbindung des Kabels. Prüfen Sie, ob dem Gerät Strom zufließt (Stromausfall oder ausgelöster Schutzschalter). Prüfen Sie, ob das Stromkabel zu weit herausgezogen wurde (so könnte die innere Verbindung unterbrochen werden).
Es wird ein schlechter Festbrennstoff verwendet	Der Brennstoff könnte die falsch Größe haben (Teile zu groß). Zerkleinern Sie größere Stücke, damit sie leichter gezündet werden können. Probieren Sie eine andere Holzkohle aus. Wir empfehlen 100% natürliche stückige Holzkohle für dieses Gerät.
Der Festbrennstoff ist feucht	Festbrennstoffe können mit der Zeit feucht werden, was die Zündzeit verlängert. Kaufen Sie neue Kohle und lagern Sie sie an einem trockeneren Ort.
Der Festbrennstoff ist nicht ordnungsgemäß in der Kohlewanne verteilt	Befolgen Sie die Anweisungen zur Schichtung des Brennstoffs in der Kohlewanne. Wenn sich die Kohle zu sehr nach unten verdichtet hat, entnehmen Sie etwas Brennstoff, damit ein Luftfluss ermöglicht wird, der den Zündvorgang unterstützt. Wenn zu wenig Brennstoff verwendet wird, kann sich die Hitze und die Glut nicht so schnell zwischen den Stücken übertragen.
Timer oder Zündspirale funktionieren nicht	Entfernen Sie den Brennstoff und prüfen Sie, ob das LED des Zündschalters leuchtet. wenn Sie ihn drücken. Prüfen Sie aus sicherer Entfernung mit der Hand, ob die Zündspirale heiß wird (ohne Brennstoff sollte sie 7 Minuten laufen). Wenn das nicht funktioniert, kontaktieren Sie bitte Ihren Fachhändler.
Innenliegende Teile sind nicht richtig positioniert	Prüfen Sie, ob das Hitzeschild, die Halterung sowie die Zündspirale ordnungsgemäß positioniert sind. Prüfen Sie den korrekten Einbau der Kohlewanne sowie des Kohlerostes in der Wanne.
Der Grill ist nicht gereinigt	Prüfen Sie, ob sich Asche in der Vertiefung der Zündspirale oder dem Hitzeschild angesammelt hat, oder ob das Kohlegitter blockiert ist.
Wetterbedingungen & Umgebungstemperatur	Kalte, windige und nasse Bedingungen beeinflussen die Zündung und den Verbrennungsprozess. Stellen Sie den Grill an einen geeigneteren Ort.

Die Rotisserie arbeitet nicht:






















Die Stromversorgung ist unterbrochen	Prüfen Sie, ob das LED des Zündschalters leuchtet. wenn Sie ihn drücken. Prüfen Sie die Verbindung des Kabels. Prüfen Sie, ob dem Gerät Strom zufließt (Stromausfall oder ausgelöster Schutzschalter). Prüfen Sie, ob das Stromkabel zu weit herausgezogen wurde (so könnte die innere Verbindung unterbrochen werden).
Der Rotisseriespieß sitzt nicht richtig im Motor	Nehmen Sie den Spieß von den Säulen und prüfen Sie, ob sich die Motoraufnahme dreht. Legen Sie den Spieß in die Aufnahme und prüfen Sie die korrekte Position der Griffseite in der Kerbe der linken Säule.
Die Rotisserie ist überladen	Prüfen Sie, ob sich der Spieß ohne Grillgut dreht und dann mit. Entfernen Sie einen Teil des Grillgutes und versuchen Sie es erneut.
Der Rotisseriesmotor blockiert	Der Motor oder innenliegende Teile klemmen. Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler.

MONTAGE DES GRILLS

Der Grill muss vor der Inbetriebnahme vollständig zusammengebaut sein. Sie benötigen nur einen Kreuzschraubendreher und einen verstellbaren Schraubenschlüssel.

Öffnen Sie den Karton und entnehmen Sie die Teile (Beachten Sie, dass der Korpus des Grills sehr schwer ist und von mindestens 2 Personen gehoben werden muss). Entfernen Sie die gesamte Verpackung (Kontrollieren Sie insbesondere den Innenteil des Grills und unter dem Kohlegitter) und legen Sie die Teile auf eine saubere Fläche. Prüfen Sie, ob Teile fehlen oder beschädigt sind (wenn ja, kontaktieren Sie Ihren Fachhändler).

INHALT HUB II

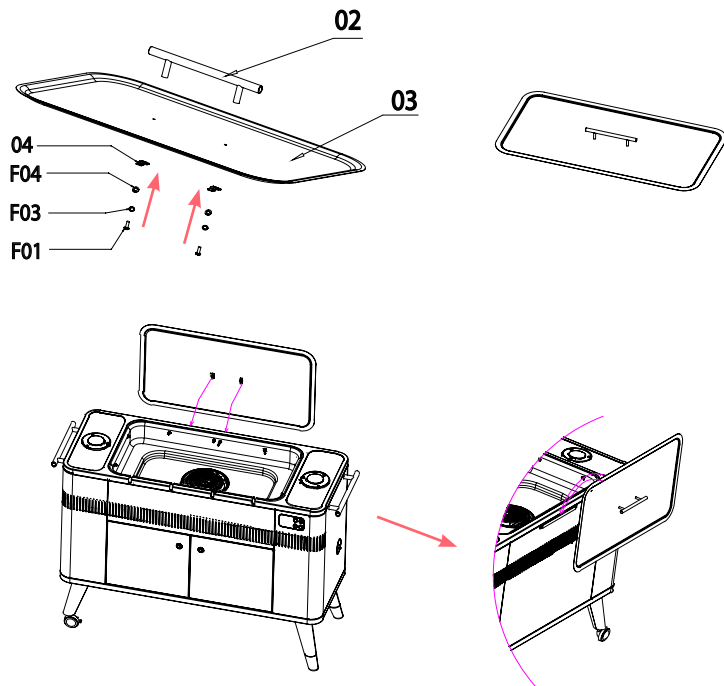
01/ Grill-Korpus x 1 St.	02 / Griff für Deckel x 1 St.	03 / Deckel x 1 St.	04 / Deckelhalterung x 2 St.	05 / Obere Seitenabdeckung x 2 St.	06 / Kohlerost x 1 St.	07 / Kohlewanne x 1 St.	08 / Halter für Zündspirale x 2 St.
							
09 / Hitzeschild x 1 St.	10 / Grillrost links x 1 St.	11 / Grillrost rechts x 1 St.	12 / Rotisseriespieß x 1 St.	13 / Rotisseriespindel x 4 St.	14 / Fuß vorne links x 1 St.	15 / Fuß hinten links x 1 St.	16 / Fuß vorne rechts x 1 St.
							
17 / Fuß hinten rechts x 1 St.	F01 / M4x10 mm x 2 St.	F02 / Sechskantschraube M6x12 mm x 16 St.	F03 / Federring Ø 4 mm x 2 St.	F04 / Scheibe Ø 4 mm x 2 St.			
							

VERPACKUNG

Entfernen Sie die gesamte äußere Verpackung. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Entfernen Sie alle innenliegenden Kartons und Verpackungen aus dem Grill. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfalltrennung.

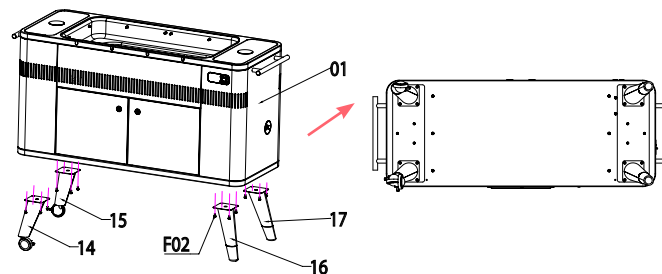
SCHRITT 01

/Drehen Sie den Korpus (01) auf die Rückseite und legen Sie ihn auf eine saubere glatte Fläche (der Karton der Verpackung ist ideal). Befestigen Sie die vier Beine (14, 15, 16 & 17) mit den 16 M& Schrauben (F02) an der Bodenplatte (Rollen auf die linke Seite). Achten Sie darauf, dass die FüÙe am Ende nach auÙen abgewickelt sind.



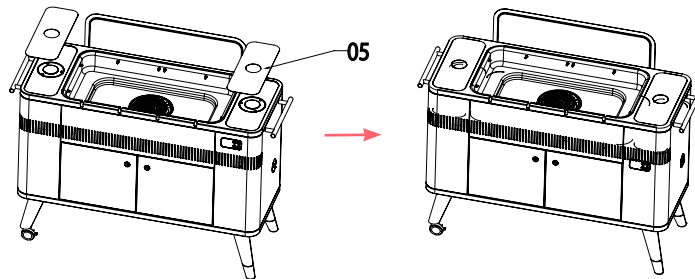
SCHRITT 02

/ Nehmen Sie die Ø 4mm Federscheibe (F03) und Ø 4mm Scheibe (F04) und legen Sie sie auf die zwei M4x10mm Schrauben (F01). Nehmen Sie die beiden Deckelhalterungen (04) und passen Sie sie auf die beiden M4x10mm Schrauben (die Schenkel der Halterungen sollten um die Schraubenköpfe herumhängen). Setzen Sie den Griff (02) auf die eingelassene Seite des Deckels (03), so dass die Schenkel des Griffs auf den beiden Löchern liegen. Befestigen Sie die Deckelhalterungen am Boden des Deckels, indem Sie die Schrauben in die Schenkel des Griffes drehen (achten Sie darauf, dass die Deckelhalterungen parallel zu den kürzeren Seiten des Deckels verlaufen). Ziehen Sie die Schrauben fest. Wenn alles korrekt montiert ist, kann der Deckel mit den Deckelhalterungen in die Halterung auf der Rückseite des Grills eingehangen werden.



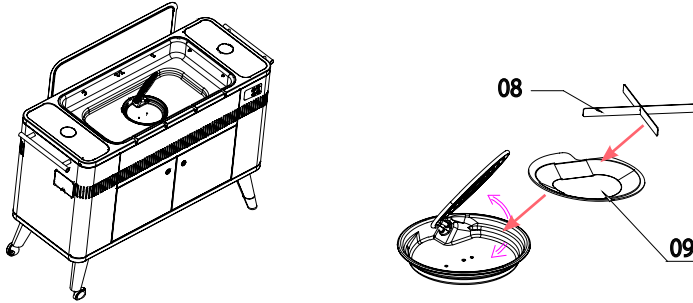
SCHRITT 03

/ Nehmen Sie die beiden oberen Seitenabdeckungen (05) und legen Sie sie jeweils über das Ende der Rotisserieäule rechts und links vom Grill. Drücken Sie sie an Ihren Platz.



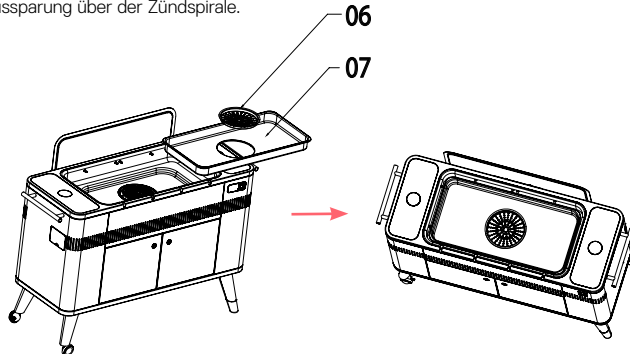
SCHRITT 04

/Sofern noch nicht vormontiert, heben Sie die Zündspirale an und legen Sie das Hitzeschild (09) in die Mulde. Nehmen Sie die beiden Halter für die Zündspirale (08), stecken Sie sie ineinander und legen Sie sie mittig in das Hitzeschild. Drücken Sie die Zündspirale wieder herunter auf die Halter.*



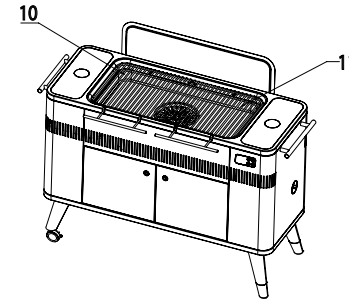
SCHRITT 05

/Legen Sie die Kohlewanne (07) mittig in den Grill und platzieren Sie den Kohlerost in die Aussparung über der Zündspirale.



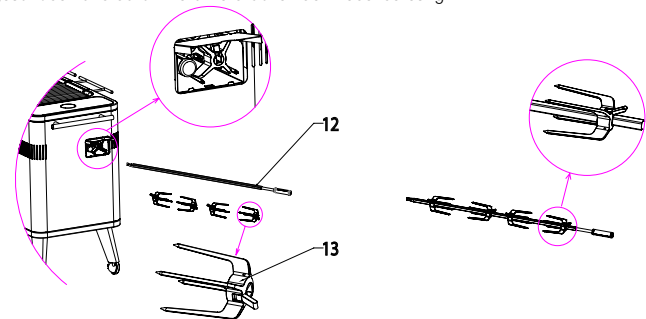
SCHRITT 06

/Legen Sie den linken Grillrost (10) und rechten Grillrost (11) auf die 12 Halterungen im Inneren des Grills (über der Kohlewanne) und lassen Sie sie in die Kerben vorn im Grill ein. Achten Sie darauf, dass die Roste eben und stabil liegen.



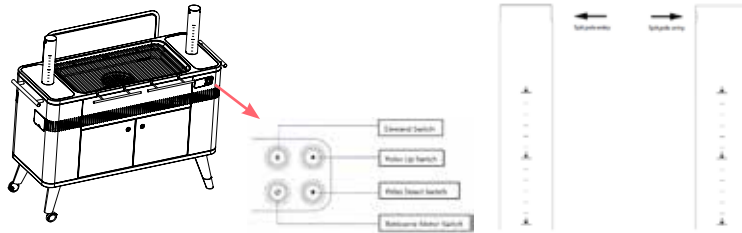
SCHRITT 07

/Der Rotisseriespieß und die Cliplock ForksTM werden in dem Fach vorne in der linken Seite des Grills aufbewahrt. Heben Sie den Deckel des Faches, entnehmen Sie die Cliplock ForksTM (13) (achten Sie auf die spitzen Gabelenden) und ziehen Sie den Rotisseriespieß (12) aus der Halteklammer heraus. Hinweis: Wenn der Grill in Betrieb war, können die Rotisserie Teile heiß sein – Entnehmen Sie sie vor dem Grillen oder verwenden Sie hitzeresistente Handschuhe. Die Cliplock ForksTM werden auf den Rotisseriespieß geschoben und durch Herunterdrücken der Hebel befestigt.



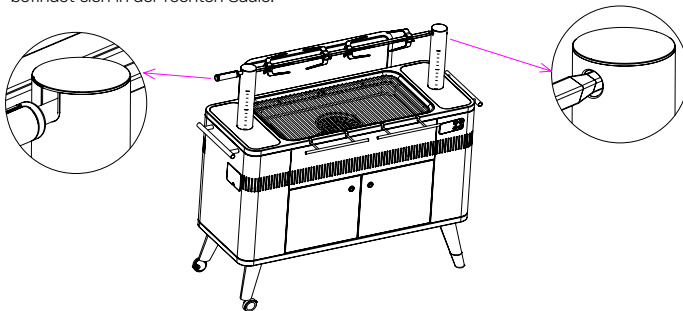
SCHRITT 08

- / Wenn der Grill an einem sicheren Ort steht, muss das Gerät erst mit dem Strom verbunden werden, bevor die Rotisserie-Säulen ausgefahren und die Zündspirale eingeschaltet werden kann. Ziehen Sie das Stromkabel auf der rechten Seite vollständig aus (ziehen Sie es nicht zu weit) und verbinden Sie es mit der Stromversorgung.



SCHRITT 09

- / Drücken Sie den Knopf zum Herausfahren der Säulen, so dass der obere Bereich aus dem Grill hervortritt. Durch Drücken der "Hoch" oder "Runter" Tasten können Sie die Säulen beliebig innerhalb der vorgegebenen Höhenskala einstellen. Der Rotisserie-Motor befindet sich in der rechten Säule.



SCHRITT 10

- / Nehmen Sie den Rotisseriespieß mit dem Grillgut darauf und legen Sie das spitze Ende in das Loch oben in der rechten Säule. Legen Sie die Griff-Seite des Spießes in die Einkerbung in der linken Säule und schließen Sie die Säulenkappe. Hinweis: Der HUB II besitzt eine Sicherheitsausstattung, die verhindert, dass man die Rotisserie-Säulen vollständig versenken kann während der Rotisseriespieß befestigt ist. Diese schützt Ihren Grill vor Beschädigungen!

EXPLOSIONSZEICHNUNG

WARTUNG

Wir empfehlen, dass die folgende Wartung zu Beginn jeder Grillsaison durchgeführt wird:

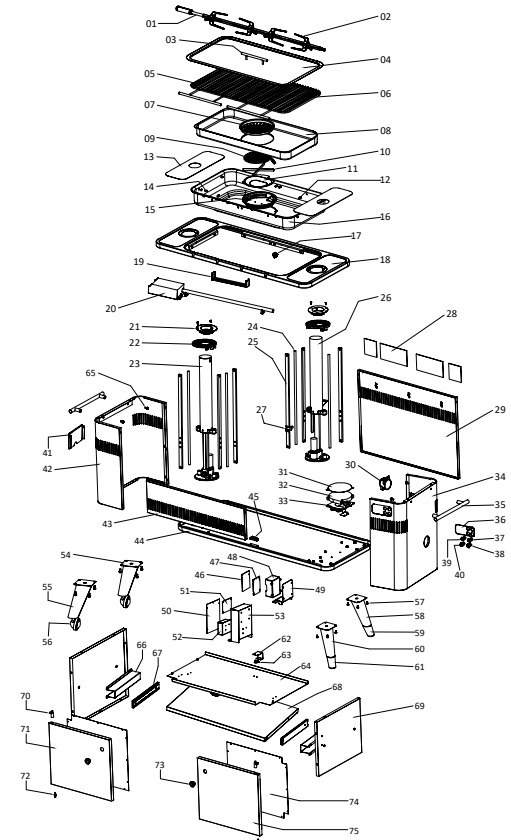
GRILL

1. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch über alle äußeren Flächen des Grills.
2. Prüfen Sie, ob alle Asche- und Ölrückstände aus der Kohlewanne und unter der Zündspirale entfernt wurden.
3. Prüfen Sie alle Befestigungen auf einen korrekten Sitz und ziehen Sie sie bei Bedarf noch einmal nach, um die Stabilität sicherzustellen.
4. Kontrollieren Sie die Funktionalität des ausziehbaren Stromkabels und das Kabel und Stecker unbeschädigt sind.

Der Verschleiß an diesem Grill kann reduziert werden, indem er abgedeckt und vor Wittereinflüssen geschützt gelagert wird, wenn er nicht genutzt wird.

OPTIONALES ZUBEHÖR: KOCHZUBEHÖR

Einen Überblick über das gesamte erhältliche Zubehör finden Sie unter www.everdurebyheston.de



*Hinweis: Die Liste beinhaltet nicht alle Befestigungen.

PARTS LIST: HBCE3B*

	TEILELISTE	QTY
1	Rotisseriespieß	1
2	Cliplock ForkTM	4
3	Deckelgriff	1
4	Deckel	1
5	Grillrost, links	1
6	Grillrost, rechts	1
7	Kohlerost	1
8	Kohlewanne	1
9	Zündspirale	1
10	Halter für Zündspirale	2
11	Hitzeschild	1
12	Grillverstärkung lang	4
13	Obere Seitenabdeckung	2
14	Grillverstärkung kurz	8
15	Schale für Zündspirale	1
16	Inneres Gehäuse	1
17	Feder der Zündspirale	1
18	Obere Gehäuseabdeckung	1
19	Halterung der Zündspirale	1
20	Fach für Gabeln und Spieß	1
21	Säulenring	2
22	Obere Säulenhalterung	2
23	Linke Säule	1

24	Runde Führungssäule	4
25	Eckiger Rohrhalter	6
26	Rechte Säule	1
27	Magnetschalter	1
28	Wärmeisolierung	1
29	Gehäuserückwand	1
30	Aussparung für den Stecker	1
31	Abdeckung der Kabelvorrichtung	1
32	Kabelvorrichtung	1
33	Halter der Kabelvorrichtung	1
34	Rechte Gehäusewand	1
35	Haltegriff des Grills	2
36	Typenschild	1
37	Schalter zum Heben der Säulen	1
38	Schalter zum Senken der Säulen	1
39	Schalter Zündspirale	1
40	Schalter Rotisseriemotor	1
41	Fachabdeckung	1
42	Linke Gehäusewand	1
43	Vordere Gehäusewand	1
44	Bodenplatte	1
45	Schließmagnet	2
46	Kunststoffdeckel Platinenbox	1
47	Hauptplatine	1
48	Platinenbox	1
49	Befestigung der Hauptplatine	1

50	Deckel des elektrischen Schaltkastens	1
51	Platine des Säulensystems	1
52	Schaltnetzteil	1
53	Elektrischer Schaltkasten	1
54	Hinterer Rollenfuß	1
55	Vorderer Rollenfuß	1
56	Feststellbare Laufrolle	2
57	Sechskantschraube M6 x 12 mm	16
58	Rechter oberer Fuß hinten	1
58	Hinterer Fuß	1
60	Rechter oberer Fuß vorne	1
61	Vorderer Fuß	1
62	Thermostatbefestigung	1
63	Thermostat	1
64	Deckplatte Unterschrank	1
65	Sechskantschraube M8 x 10 mm	4
66	Halter Regalboden	2
67	Montageschiene	2
68	Regalboden	1
69	Seitenwand Unterschrank	2
70	Oberes Türscharnier	2
71	Linke Tür	1
72	Unteres Türscharnier	2
73	Türgriff	2
74	Türinnenwand	2
75	Rechte Tür	1





IM Ref: HUBII 07/2018/06

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN

everdurebyheston.de