



**Rotiscope Technology™**  
- Zum Patent angemeldetes  
Rotisserie-System



**Patentierter Rotisseriespieß  
& Cliplock Forks™**



**Fast Flame Ignition System™**  
- 9 Minuten Zündung durch  
integrierte Zündspirale  
- Einsatzbereit in 10 Minuten  
- Automatische Abschaltung  
der Zündspirale  
- Elektrische Höhenverstellung



**Ausfahrbare und höhenverstellbare Rotisseriesäulen**



**Integriertes Stromkabel,  
ausziehbar auf eine Länge  
von 1,5 m**



# HUB II

HOLZKOHLEGRILL MIT  
ELEKTRISCHEM ANZÜNDER



everdure  
by heston blumenthal

*Abbildungen und Farben können leicht abweichen.*

# everdure

by heston blumenthal

## Kurzanleitung



# HUB II

HOLZKOHLEGRILL MIT  
ELEKTRISCHEM ANZÜNDER

## Everdure by Heston Blumenthal Modelle: CUBE™, FUSION™, HUB™ und HUB II Holzkohlegrills.

Wir empfehlen die Verwendung von 100% natürlicher Holzkohle. Briketts können ebenfalls genutzt werden, wobei sich die Zündzeit aufgrund der verschiedenen Inhaltsstoffe von Briketts verlängern kann. Auch die Umgebungstemperatur sowie die Wetterbedingungen können das Ergebnis beeinflussen oder die Zündzeit verlängern. Bitte beachten Sie, dass die folgenden Informationen ausschließlich als Referenz dienen.

Modell	Zündung	Max. Kohlemenge zum Zünden	Zündzeit
CUBE™	Manuelle Zündung	0,5 kg	10-15 Min.
FUSION™	Fast Flame Ignition System™	1,2 kg	Knapp 9 Min.
HUB™ HUB II	Fast Flame Ignition System™	1,8 kg	Knapp 9 Min.

### Tipps zur Temperaturbestimmung:

Sie können die Temperatur Ihres Grills ganz einfach mit der Hand-Methode einschätzen: Sobald sich ein leichter Film grauer Asche über die Kohle legt, können Sie Ihre Hand ca. 15 cm über den Grillrost halten. Sie sollten Ihre Hand nur für die nachfolgend genannten Zeiten über dem Grill halten können, bevor es zu heiß wird.

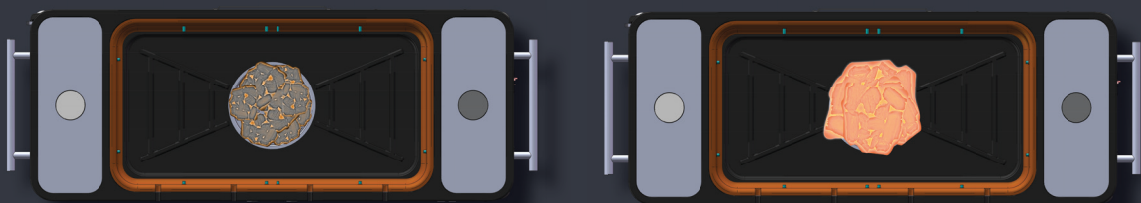
Zeit	Temperatur	Bereich	Ideal für
2-4 Sekunden	220-260°C	Hoch	Anbraten
5-7 Sekunden	170-220°C	Mittel	Hähnchen od. Rotisserie
8-10 Sekunden	150-170°C	Gering	Langsames Garen von Fleisch

(Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Materialien an Ihren Händen oder Armen befinden, wenn Sie die Temperatur prüfen.)

### HUB™ / HUB II

#### Vorbereitung:

Entfernen Sie den Grillrost. Der Grill hat eine Kohlewanne (schwarze Emaille) und einen Einsatz aus Edelstahl, der die Zündspirale schützt. Häufen Sie einfach die Kohle (max. 1,8 kg) auf dem Edelstahl-Einsatz und drücken Sie den Knopf. Innerhalb weniger Minuten wird Rauch aufsteigen und dann Flammen. Die Zündspirale schaltet sich nach 7 Minuten automatisch ab und kurz darauf können Sie mit dem Grillen beginnen.

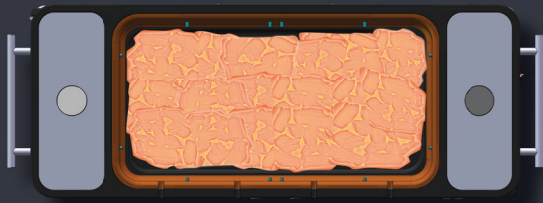


## Direktes Grillen:

Die direkte Grillmethode verwendet man zum scharf Anbraten von Steaks und Gemüse. Sobald die Kohle vollständig gezündet ist und sich Asche gebildet hat, verteilen Sie die Kohle gleichmäßig in der Kohlewanne und legen Sie den Grillrost auf. Abhängig von der Größe oder Menge des Grillgutes kann weitere Kohle nachgelegt werden.

**Praktischer Tipp:** Reiben Sie den Grillrost vor dem Grillen und nach der Reinigung mit einem leicht geölten Baumwolltuch ein. Dies hält Ihren Grill in einem guten Zustand.

Weitere nützliche Tipps und Hinweise finden Sie unter [www.everdurebyheston.de](http://www.everdurebyheston.de)

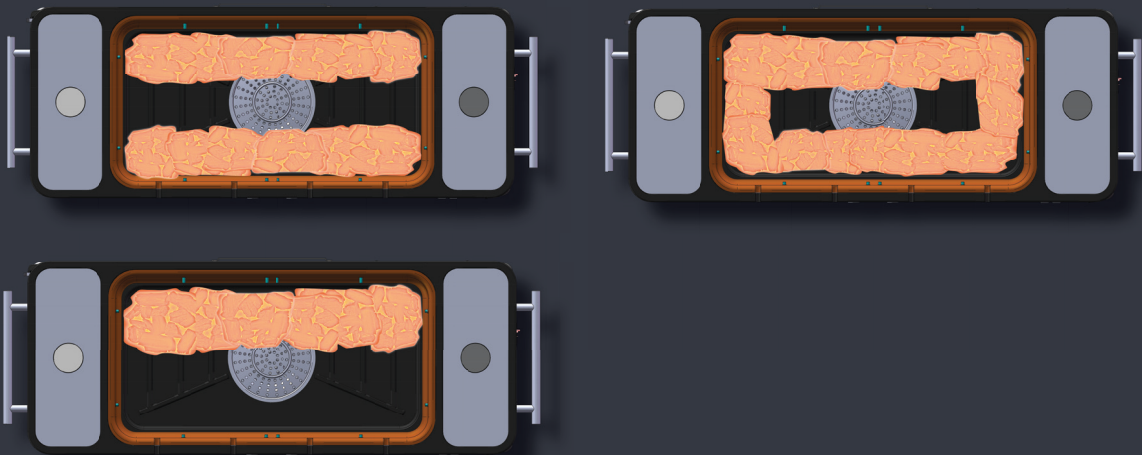


## Indirektes Garen:

Die indirekte Garmethode verwendet man für feinere Fleischsorten oder Fisch. Sobald die Kohle vollständig gezündet ist und sich Asche gebildet hat, verteilen Sie die Kohle an den Seiten und lassen Sie einen Teil frei, über dem Sie grillen. Legen Sie den Grillrost auf und beginnen Sie mit dem Grillen. Abhängig von der Größe oder Menge des Grillgutes kann weitere Kohle nachgelegt werden.

**Praktischer Tipp:** Die Grillroste verfügen über hitzeisolierte Griffe für mehr Sicherheit. Beachten Sie, dass die Grilloberfläche dennoch sehr heiß ist!

Weitere nützliche Tipps und Hinweise finden Sie unter [www.everdurebyheston.de](http://www.everdurebyheston.de)



## Anleitung Rotisserie:

Die ideale Methode, um ein großes Stück Fleisch am Spieß zu garen, ist die langsame Zubereitung über einer gemäßigten, konstanten und gleichmäßigen Hitze. Wählen Sie einfach die für das Grillgut geeignete Höhe und sorgen Sie für eine gleichmäßige Hitzequelle unter der Rotisserie. Setzen Sie das Fleisch nicht zu großer Hitze aus, da es sonst von Außen verbrennt ohne innen zu garen.

## Umgang mit hochschlagenden Flammen:

Das Auflodern von Flammen wird meist dadurch verursacht, dass viel Fett oder Fleischsaft auf die heißen Kohlen herunter tropft und sich entzündet. Dies kann vor allem bei Verwendung der Rotisserie über Holzkohle auftreten. Wichtig ist an erster Stelle, dass Sie nicht in Panik geraten! Wenn Sie die folgenden Hinweise befolgen, können Sie das Risiko des Aufflammens verringern:

\_Lassen Sie Ihren Grill niemals länger als 5 Minuten unbeaufsichtigt.

\_Der auf die Kohle tropfende Fleischsaft liefert die köstlichen Raucharomen, die man nicht gänzlich unterbinden sollte; wenn jedoch zu viel brennbare Flüssigkeit auf die heißen Kohlen tropft, ist es sehr wahrscheinlich, dass Flammen hochschlagen.

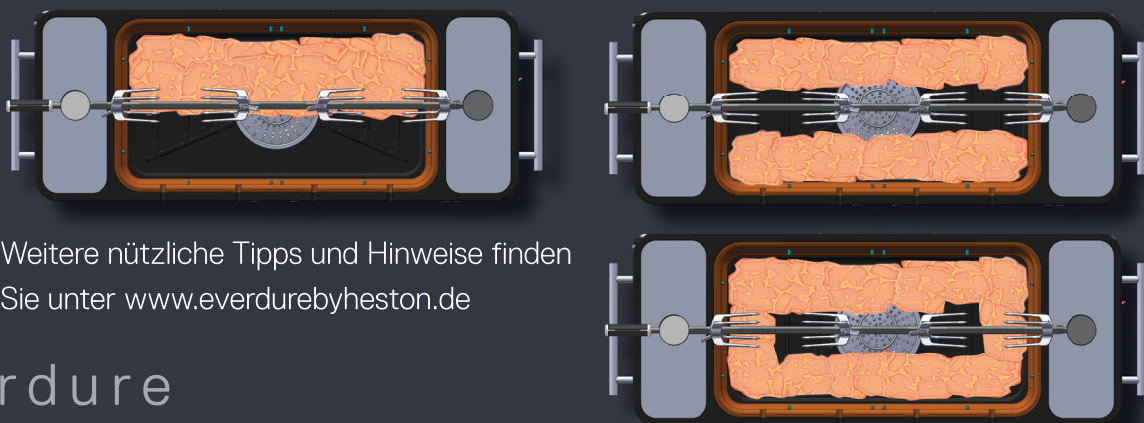
\_Beobachten Sie sehr genau, wie die Flüssigkeit vom Fleisch auf die Kohle tropft. Um das Hochschlagen von Flammen zu minimieren, halten Sie einen Bereich unter dem Grillgut frei, damit die Flüssigkeit abtropfen kann, ohne auf die Kohle zu treffen.

\_Wählen Sie eine angemessene Höhe für den Grillspieß, damit die hochschlagenden Flammen das Grillgut nicht erreichen. Sie werden ziemlich schnell abbrennen und weniger werden.

\_Wir empfehlen, das Fleisch mit einem trockenen Rub zu würzen und keine öligen Marinaden zu verwenden.

\_Wenn die Flammen zu gefährlich hochschlagen, empfehlen wir, den Motor auszuschalten. Verwenden Sie hitzeresistente Handschuhe und nehmen Sie den Spieß mit dem Grillgut vom Grill herunter. Die Flammen werden von allein abbrennen und wenn es wieder sicher ist, können Sie den Spieß wieder auf den Grill zurücklegen und den Motor anschalten.

**Praktischer Tipp:** Stellen Sie eine Aluminiumschale unter das Fleisch, um die herabtropfende Flüssigkeit aufzufangen. Der Fleischsaft ist voller Aromen und kann hervorragend zum Beträufeln des Fleisches verwendet werden, damit es schön saftig bleibt.



Weitere nützliche Tipps und Hinweise finden Sie unter [www.everdurebyheston.de](http://www.everdurebyheston.de)