

everdure
by heston blumenthal

CUBE™

Assembly, operation &
maintenance instructions

for Everdure by Heston
Blumenthal CUBE™
portable charcoal barbeque

everdurebyheston.com





Inspired by the past.
Innovated for the future.

THE OUTDOOR
PERFORMANCE

CONTENTS

Important Safety Instructions	4-5
Appliance Details	6
Operating Instructions	6-7
Ignition Procedure	8
Cleaning & Storage	8
Troubleshooting	9
Barbeque Assembly	10-11
Maintenance	12
Warranty	12-13
Parts List: Barbeque Assembly	14

OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN, HBCUBESSCAN and HBCUBEOSCAN PORTABLE CHARCOAL BARBEQUE RANGE Everdure by Heston Blumenthal outdoor charcoal barbeques. It is important that you retain these instructions, proof of purchase as well as other important documents about this product for future reference. Due to continual product development, Everdure by Heston Blumenthal reserves the right to alter specifications or appearances without notice. Dispose of packaging responsibly – recycle appropriately.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT:

Read the safety precautions of this booklet carefully before removing the barbecue from its carton.

1. This charcoal barbecue is intended for **OUTDOOR USE ONLY**. Do not use indoors. Use the barbecue in a well-ventilated area.
2. For your safety and enjoyment, read all operating instructions before using this appliance. Do not use the barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
3. This appliance can be used by children aged from 12 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Unsupervised children or pets should not be near a barbecue while cooking or during warm up or cool down. Ensure children or pets are kept a distance well away from the barbecue whilst it is in use. **WARNING!** Keep children and pets away.
4. Do not immerse the barbecue in water (only removable grills, charcoal chamber & grid, bamboo tray and storage tray can be immersed).
5. As charcoal can smoulder for an extended period of time, take care when removing ash after cooking. It is recommended that a non-combustible container (metal or ceramic) be used to contain any ash before being doused in water and disposed of correctly.
6. This barbecue has been designed to be used either on a raised bench or the ground. Ensure the surface is level, large enough and strong enough to support the barbecue and will withstand temperatures of 80°C above ambient temperature. The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.
7. People with flammable clothing such as nylon etc. should keep well away from the barbecue when it is operating.
8. Do not use this appliance for any purpose other than what it is intended for.
9. In case of fat fire, remove food (if possible) and allow the fire to burn out naturally. Most fat will burn off quickly when it contacts the charcoal, but regular cleaning after

use should reduce the build-up of fat and food residues which are combustible and can result in a fat fire. **Fat fires can be prevented with diligence in cleaning fats and oil from the inner chassis and charcoal chamber.** Do not allow ash to build up inside the chassis – clean up after every use. For more information on controlling fat fires see the Quick User Guide.

10. Ensure that the product has adequate clearance from combustible materials. Do not use within 250 mm of any flammable structure or under any combustible surface. This appliance is not meant to be built-in.
11. As charcoal cooking can vary in time and intensity, it is recommended that the barbecue not be left for more than 5 minutes at a time while cooking.
12. We recommend that you regularly maintain your barbecue and keep it in good condition. This can be achieved by following the cleaning and maintenance suggestions in this booklet. Failure to follow these instructions will void your warranty.
13. This appliance is not suitable for mounting in a movable vehicle (boat, trailer etc).
14. Do not use or store this appliance in areas of high salt content (a marine environment) or an area with caustic fumes or liquids (such as a domestic pool), as these chemicals can cause the appliance materials to deteriorate (and void the warranty). Regular cleaning and covering when not in use can help to reduce this.
15. Caution: Accessible parts may become hot when used. Whilst the barbecue handles are cool to touch, please be aware that the sides of the barbecue may be hot - handle with care. Do not touch metal parts of barbecue until it has completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gloves.
16. Burning of solid fuels produces poisonous gases, which can kill! Therefore, never use this appliance indoors or bring indoors if not totally extinguished.
17. Do not use solid fuels impregnated with fire accelerants or use any other type of accelerant on this appliance. Using any accelerant could cause serious property damage or personal injury. **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Only use firelighters complying to EN 1860-3!
18. During ignition, follow the recommended charcoal area placement guide. Once the initial batch of charcoal has ignited, it can be mixed in with fresh charcoal and spread throughout the charcoal chamber. Overloading the charcoal chamber can result in damage to the appliance and food – it is recommended that the height of the charcoal never passes the top level of the charcoal chamber. The barbecue shall be heated up

and the fuel kept red hot for at least 30 mins prior to the first cooking. The maximum amount of the fuel to be used shall not exceed 0.5 kg. For more information on charcoal placement, see further on in the instruction manual and the Quick User Guide.

19. **WARNING!** This barbeque will become very hot, do not move it during operation. Always allow the solid fuel to burn out naturally after cooking. Do not use any liquids to douse the charcoal inside the barbeque. Do not move the appliance while the coals are still burning as hot ash, coal particles, unburned fuel and hot cooking fats & oils could spill and accessible parts may be very hot. The barbeque should only be lifted by using the side handles.
20. Do not use volcanic rock or any type of non-combustible product in the charcoal chamber. If in doubt on what fuels can be used, check the Everdure by Heston Blumenthal website or contact the Service Department.
21. Solid fuels differ widely in burning time, heat, size and combustion. Always be aware of your surroundings and potential fire hazards caused by sparks or spitting fuels. Never dispose of solid fuels or hot ashes in areas where they can be trodden on or be a fire hazard. Never dispose of unburned solid fuels or ash until it has completely extinguished. The barbeque must be installed on a secure level base prior to use. We recommend using 100% natural lump charcoal in this appliance.

22. Always check with your local/state authorities before using this appliance for any fire restrictions regarding the use of an outdoor barbeque (due to local weather conditions).
23. When using solid fuels, take care that the surrounding environment is clear of combustible materials. Do not cook under overhanging buildings or close branches of trees. Note that solid fuels will produce varying amounts of smoke – take this into consideration when setting up the barbeque.
24. The bamboo tray can be used as a preparation and serving tray. Do not soak, to clean wipe down with a damp cloth and do not use chemicals. Do not use as a chopping board as the surface will be damaged and the board could break. The food storage tray should only be used to store food for short periods of time (< 6 hours).
25. The barbeque shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 mins prior to the first cooking.
26. If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.



DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE BEFORE READING THE INSTRUCTION BOOKLET

DO NOT PLACE ARTICLES ON OR AGAINST THIS APPLIANCE

DO NOT STORE CHEMICALS OR FLAMMABLE MATERIALS OR SPRAY AEROSOLS NEAR THIS APPLIANCE

DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE INDOORS

DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE IN ENCLOSED AREAS

DO NOT USE ACCELERANTS OR FUEL IMPREGNATED WITH ACCELERANTS IN THIS APPLIANCE

DO NOT OVERFILL THE CHARCOAL CHAMBER AT IGNITION

DO NOT ALLOW FATS/OILS, ASH AND UNBURNED FUEL TO BUILD UP IN THE APPLIANCE BETWEEN COOKING SESSIONS

APPLIANCE DETAILS

	CUBE™		
Barbeque only	LENGTH (mm)	WIDTH (mm)	HEIGHT (mm)
	347	425	181
Barbeque, bamboo tray & storage tray	347	425	230

OPERATING INSTRUCTIONS

GENERAL INSTRUCTIONS

A fairly protected location is desirable for pleasant and efficient cooking. Set up the barbeque in a safe place. Try to keep the barbeque sheltered from strong winds as this will drastically alter cooking efficiency. Keep the barbeque level. Check frequently that the charcoal stays ignited (this does not necessarily mean a flame is visible), and that flare ups are not occurring. Make sure the minimum distances of the barbeque to any wall or combustible surface are met, and that the supporting surface can withstand the heat.

WARNING! This barbeque will become very hot during operation. If you need to move it after operation, we recommend taking extreme care and grab by the handles only. Never grab the barbeque by the body or sides when in use.

For more specific information (including set-up illustrations and diagrams) and up to date cooking instructions, please visit the Everdure by Heston Blumenthal website at www.everdurebyheston.com

FUEL TYPE AND CONSUMPTION

This barbeque is designed to cook with lump charcoal or charcoal briquettes. The heat produced and consumption time may vary dramatically depending on the type of fuel used, and the prevailing weather conditions. Please see the Quick User Guide for more information on charcoal ignition and cooking. Do not use accelerants for fuel ignition as they may cause damage to the appliance or injury. We recommend using 100% natural lump charcoal in this appliance (see everdurebyheston.com).

We recommend using a layer of aluminium foil underneath the charcoal chamber. This will help protect the product from accidental overheating.

Place enough charcoal into the fuel compartment according to the instruction manual.

Light the charcoal with a suitable fire starter or a long taper. The charcoal will then burn for a period with flames.

When burning is established, spread the fuel evenly.

Make sure that the cooking grid is fully located into the grill supports, then you can enjoy your barbequing.

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

After cooking, the remaining charcoal should be allowed to burn off naturally (this should be taken into account when planning the cooking times). Once finished, the ash and remaining fuel should be removed and placed into a non-flammable container (a metal bucket is ideal), a small amount of water added (just in case there is still any heat left in the waste) and disposed of safely as per local council rules. Note that protection from heat should always be used. Remember to always remove the used tin foil to help keep your barbeque clean and avoid grease fires. Remember to always remove the used aluminium foil to help keep your barbeque clean and avoid grease fires.

CHROME OPEN GRILL

The cooking surface for this barbeque is a chromed open grill, which can be fully removed to add additional charcoal. The grill should be positioned so that it sits on the four grill support pins. Take care that food cooked is wider than the gaps in the grill or positioned lengthways so it doesn't fall through. Over time, the surface of the grill will discolour with the heat of the fuel (this is a normal process and not a fault). It is recommended that the grill is placed on the barbeque after the charcoal has ignited and any adjustment on

the fuel distribution has been done. After use, allow the grill to cool and then clean. After cleaning, coat with a little cooking oil to minimise any rusting. Note – When adjusting the open grill while cooking (or still hot), use metal tongs or similar tools to hold the grill.

AFTER COOKING

1. After cooking and whilst the barbeque is still warm, remove scraps from the grill with a scraper.
2. Excess fat and meat scraps can be scraped off the inside of the barbeque by removing the grill to gain access.
WARNING: Some surfaces may still be hot – please use protective gloves.
3. Remove wastes from inside charcoal chamber, and barbeque chassis.
4. Remember to always remove the used aluminium foil to help keep your barbeque clean and avoid grease fires.
5. To clean your barbeque, soak the cooking grill and tools in hot soapy water as soon as possible after use. Dry thoroughly and store in a dry place. Protect the barbeque with a cover or store inside. Do not leave your barbeque outside unprotected.

IGNITION PROCEDURE



READ ALL OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE IGNITING THE CHARCOAL

LIGHTING THE BARBEQUE USING FIRELIGHTERS

The CUBE™ is designed to be used with charcoal and ignited with firelighters. First, pile the charcoal over the charcoal grid around the firelighters (follow the manufacturer's recommended set-up and ignition). After 10-15 minutes (depending on the weather conditions and the fuel used), most of the charcoal should have partially or fully ignited. Using metal tools, spread the charcoal inside the charcoal chamber and add extra fuel if necessary (extra fuel can be added during the cooking period as well). We recommend the use of Eco firelighters where available. Do not cook before the fuel has a coating of ash. See the Quick User Guide for more information.

CLEANING & STORAGE

EXTERNAL CLEANING

Before cleaning the barbeque exterior ensure the appliance has cooled and is safe to touch. Painted and plastic surfaces can be cleaned using a mild household detergent or cleaner and a clean cloth (do not use scourers or harsh detergents). **It is advisable to test cleaners on a small section of the appliance first. NEVER** use paint thinners or similar solvents for cleaning and **NEVER** pour cold water over hot surfaces. Dry the surface afterwards.

INTERNAL CLEANING

Before cleaning the internal parts of your barbeque, ensure the appliance has cooled and is safe to touch. The inside of the charcoal chamber can be cleaned by using some water, mild detergent and a sponge or mild scouring pad. For hard to clean areas, use a little baking soda on a wet sponge. Do not use abrasive cleaners.

All ash and any leftover fuel should be removed after every cook (take care that it is fully extinguished and cold). After cleaning the charcoal chamber, remove and clean any ash or oil that may have dropped into the barbeque chassis.

WARNING! The surfaces of the open grills may be hot. Please ensure heat resistant gloves are worn.

STORAGE

When the appliance is not in use, store in a dry location. Do not store in an area exposed to the weather. If the barbeque is stored outdoors, it must be under cover and covered, out of the weather. Ensure the cooking surface is clean before storing away.

TROUBLESHOOTING

Solid fuel is not igniting or taking longer than expected to ignite:

Firelighters are not working	Check firelighters light. Replace if not working. Check manufacturer's instructions. Adjust charcoal to allow more ventilation.
Poor type of solid fuel used	Fuel may be wrong size (parts too large). Break up larger parts so they can ignite easier. Purchase a different type of charcoal and try. We recommend using 100% natural lump charcoal in this appliance (see everdurebyheston.com).
Solid fuel is damp	Solid fuels can become damp over time, which retards ignition. Store in a dryer place & re-purchase fresh solid fuel.
Solid fuel incorrectly distributed in charcoal chamber	Follow the instructions on placing the solid fuel in the charcoal chamber. If charcoal has compacted down tight, remove some solid fuel so air can flow freely through and assist in ignition. If too little fuel is used, the heat and ignition may not pass as fast between separate pieces.
Barbeque not cleaned	Check ash has not collected inside chassis, or blocked the charcoal grid or chamber.
Weather conditions and ambient temperature	Cold, windy and wet conditions will affect the ignition and combustion process. Move barbeque to a more suitable location.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



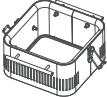
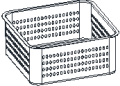


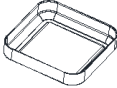

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

CHARCOAL BARBEQUE ASSEMBLY

The barbeque must be assembled before use. No tools are needed for assembly.

Open the carton from the top and remove the parts. Remove all packaging (especially check inside the barbeque and under the charcoal grid and charcoal chamber) and place parts on a clean surface. Check for any damage or missing parts (if found, contact your service department).

INCLUDED PARTS CUBE™

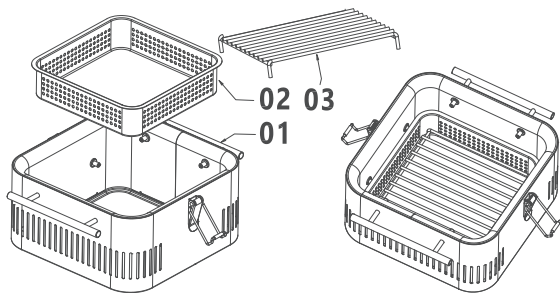
01 / Barbeque chassis assembly x 1Pc	02 / Charcoal Chamber x 1Pc	03 / Charcoal Grid x 1pc	04 / Open Grill x 1pc	05 / Storage Tray x 1Pc	06 / Bamboo Tray x 1Pc
					

PACKAGING

Remove all internal cartons and packaging from within the barbeque assembly. Remove all external packaging and remove the appliance from the packaging base before operation. Recycle as per your local government laws.

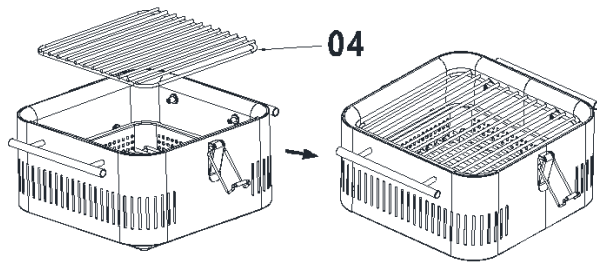
STEP 01

/Take the charcoal chamber (02) and place it in the barbeque chassis (01). Place the charcoal grid (03) legs down into the charcoal chamber.



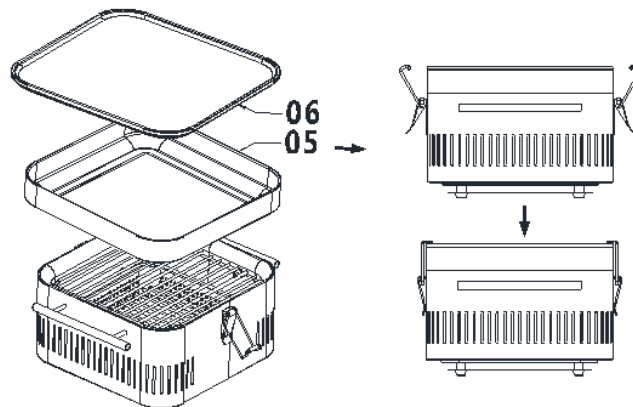
STEP 02

/Place the open grill (04) on the four support pins. The barbeque is now ready for cooking.



STEP 03

/Place the food storage tray and bamboo tray onto the barbeque (barbeque must be clean and cool). Clamp the trays down with the side brackets.



MAINTENANCE

It is recommended that, at the commencement of each barbeque season, the following maintenance be conducted:

BARBEQUE

1. Wipe over the outer areas of the barbeque with a clean cloth.
2. Check all oils and ash has been cleaned from the charcoal chamber.
3. Check all fasteners for tightness and re-tighten where necessary to ensure rigidity of the structure.

Wear and tear to this barbeque can be reduced by covering and storing out of the weather when not in use.

WARRANTY

IMPORTANT

Please keep your receipt, as this must be presented if making a claim under the terms of the EVERDURE warranty.

OUR WARRANTY

2 years: (Orange enamel) Firebox and outer body

12 months: Paint and all remaining parts

WHAT IS NOT COVERED BY OUR WARRANTY:

1. Any defect or failure caused by the product not being assembled or used in accordance with the instruction/installation manual provided with the product.
2. Normal fair wear and tear (e.g. surface rust on cooking plates & burners heat discolouration).
3. Insect or vermin infestation.
4. Unauthorised repairs or use of non-genuine parts.
5. Product scratches & damage as a result of delivery, installation or assembly.
6. Claims to product surface coatings due to accidental damage, improper use or lack of maintenance.
7. Damage from cleaning products not recommended by Everdure by Heston Blumenthal.

HOW TO CLAIM OUR WARRANTY

You will need to contact Everdure by Heston Blumenthal using the below contacts details.

All Service and Assembly Enquiries:

EMAIL: service@witt.dk

TELEPHONE DENMARK: 70252303

TELEPHONE NORWAY: 32829940

TELEPHONE SWEDEN: +45 70252303

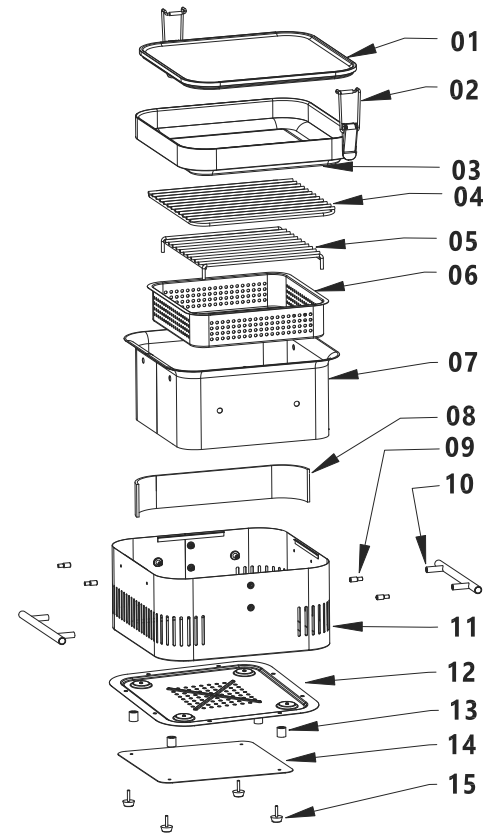
TELEPHONE FINLAND: 093 157 9150

OR VISIT: www.everdurebyheston.com

PARTS LIST: HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN, HBCUBESSCAN & HBCUBEOSCAN

	PART NAME	QTY
1	Bamboo Tray	1
2	Safety Latch	2
3	Storage Tray	1
4	Open Grill	1
5	Charcoal Grid	1
6	Charcoal Chamber	1
7	Inner Chassis	1
8	Insulation	1
9	Grill Support Pin	8
10	Handle	2
11	Chassis Graphite	1
	Chassis Khaki	1
	Chassis Orange	1
	Chassis Stone	1
12	Base Panel	1
13	Spacer	4
14	Bottom Heat Shield	1
15	Rubber Foot	4

Note: List does not include fasteners.



OPTIONAL ACCESSORY: COOKING ACCESSORIES

Please see everdurebyheston.com for a full range of accessories



HBCUBEGSCAN



HBCUBEKSCAN



HBCUBEOSCAN



HBCUBESSCAN

BRUGS-, SAMLE- OG VEDLIGEHOLDESESANVISNING

til Everdure by Heston Blumenthal CUBE™ transportabel kulgrill

Inspired by the past.

Innovated for the future.

THE OUTDOOR

PERFORMANCE

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsinstruktioner	18-19
Grillens specifikationer	20
Brugsvejledning	20-21
Optændingsprocedure.....	22
Rengøring & opbevaring.....	22
Fejlfinding	23
Samleanvisning.....	24-25
Vedligeholdelse	26
Garanti og service	26-27
Liste over dele	28

BRUGS- OG VEDLIGEHOLDESEINSTRUKTIONER TIL HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN, HBCUBESSCAN, og HBCUBEOSCAN TRANSPORTABLE KULGRILL fra Everdure by Heston Blumenthal udendørs kulgrill. Behold disse instruktioner, købsbevis samt andre vigtige dokumenter omhandlende dette produkt som reference i fremtiden. Grundet fortsat produktudvikling forbeholder Everdure by Heston Blumenthal sig retten til uden videre at ændre specifikationer eller udseende på produktet uden oplysning herom. Bortskaf emballagen på forsvarlig vis – genbrug, hvor der findes faciliteter til rådighed.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

VIGTIGT:

Læs disse sikkerhedsinstruktioner grundigt, inden grillen tages ud af emballagen.

1. Denne kulgrill er UDELUKKENDE BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG. Dette apparat må **IKKE** anvendes indendørs.
2. Læs disse instruktioner inden brug af apparatet for din egen sikkerhed og korrekt og optimal anvendelse af produktet.
3. **ADVARSEL!** Dette apparat må kun bruges af børn fra 12 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de holdes under opsyn og instrueres i brugen af apparatet af en ansvarlig voksen, så de forstår de tilknyttede risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn. Lad aldrig børn eller dyr være i nærheden af en grill under opvarmning, tilberedning og afkøling. Sørg for at børn og dyr holdes på afstand af grillen, når den er i brug.
4. Nedsænk ikke grillen i vand eller andre væsker (kun aftagelige grillriste, brændkammer, kulrist, bambusbakke og opbevaringsbakke må nedsænkes i vand, trædele dog kun kortvarigt, læg dem aldrig i blød).
5. Da trækul kan gløde i meget lang tid efter brug, skal asken efter madlavning fjernes med forsigtighed. Det anbefales at bruge en brandsikker beholder (af metal eller keramik) til at opsamle asken, før den overhældes med vand og bortskaffes korrekt.
6. Denne grill er udviklet til at blive brugt på jorden eller en hævet overflade, fx et bord. Når du bruger et bord eller jorden, skal underlaget være helt vandret og stærkt nok til at understøtte grillen. Det skal desuden kunne modstå temperaturer på 80 °C over den omgivende temperatur.
7. Hold altid brændbare materialer, fx nylonbeklædning, på afstand af grillen, når den er i brug.
8. Anvend ikke dette apparat til noget andet formål end det er beregnet til, og som er beskrevet i denne brugsanvisning.
9. I tilfælde af fedtbrand, skal fødevarerne fjernes (om muligt), og ilden skal brænde ud af sig selv. Det meste fedt vil hurtigt brænde ud, når det rammer trækullene, men regelmæssig rengøring efter brug vil reducere ophobning af brændbare fedt- og madrester, som kan medføre fedtbrand. **Fedtbrande kan forebygges ved**

omhyggeligt at rengøre det indvendige kabinet og brændkammeret. Lad ikke aske ophobe sig inde i kabinettet – rengør kabinettet og brændkammer efter hver brug.

10. Sørg for, at produktet har tilstrækkelig afstand til brændbare materialer. Hold en minimumsafstand på 250 mm ved siderne og 1500 mm over grillen til alle brændbare materialer og overflader.
11. Da tilberedning med trækul kan variere i tid og intensitet, anbefales det, at grillen ikke efterlades uden opsyn i mere end 5 minutter ad gangen under tilberedning.
12. Vedligehold grillen regelmæssigt i henhold til anvisningerne i denne brugsanvisning for at sikre optimal stand og drift. Garantien frafalder, hvis grillen ikke er blevet vedligeholdt som anvist.
13. Dette apparat må ikke monteres eller bruges i køretøjer eller andre transportmidler (båd, trailer, m.v.).
14. Opbevar eller brug ikke dette apparat i saltholdige omgivelser (tæt på havet) eller i områder med ætsende dampe eller væsker (fx fra en swimmingpool), da disse kemikalier kan forårsage, at apparatets materialer nedbrydes (dækkes ikke af garantien). Rengøring med jævne mellemrum og afdækning kan hjælpe til at reducere dette.
15. **OBS:** Tilgængelige dele bliver varme i brug. Selvom håndtagene er udstyret med cool-to-the-touch-teknologi, bliver grillens sider stadig varme. Flyt ikke grillen i brug, vær yderst forsigtig. Anvend grillhandsker.
16. Afbrænding af trækul og andet fast brændsel producerer den giftige gasart kulilte, som kan være dødbringende! Brug derfor aldrig dette apparat indendørs og stil det først væk, når det er helt afkølet.
17. Undgå at anvende fast brændsel, som er imprægneret med brandfremmende materialer, eller at påfylde tændvæske eller andre brandfremmende materialer og væsker. Dette apparat er kun designet til tænding af fast brændsel. **ADVARSEL!** Brug af brandfremmende materialer kan forårsage alvorlig person- og/eller produktskade. Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller genantændelse! Benyt kun ildtændere, som er i overensstemmelse med EN 1860-3.
18. Følg vejledningen for fordeling af trækul under optænding. Når det første parti trækul er antændt, kan det blandes med friske kul og spredes ud i brændkammeret. Overfyldning af brændkammeret kan medføre skader på apparatet og madvarerne. Fyld aldrig trækul højere end brændkammerets kant. Få mere information om placering af trækullene i denne brugsanvisning.

19. **ADVARSEL!** Lad altid trækullene brænde naturligt ud efter tilberedning. Brug ikke væsker eller andet til at slukke dem med, mens de stadig ligger i grillen. Flyt ikke grillen, mens kullene stadig brænder, da varm aske, kulpartikler, uforbrændt brændsel samt varmt fedt og olie fra tilberedningen kan spildes. Desuden er de tilgængelige dele meget varme. Grillen må kun løftes ved de to håndtag på siden.
20. Brug ikke lavasten eller nogen form for ikke-brændbare produkter i brændkammeret. Hvis du er i tvivl om hvilken fast brændsel, der må bruges, skal du tjekke Everdure by Heston Blumenthals hjemmeside eller kontakte forhandleren.
21. Fast brændsel varierer meget i brændetid, varmeproduktion, størrelse og forbrænding. Vær altid opmærksom på dine omgivelser og potentielle brandfarer, som forårsages af gnister eller stænk med brændsel. Smid aldrig fast brændsel eller varm aske væk i områder, hvor de kan blive trådt på eller udgøre en brandfare. Smid aldrig uforbrændt fast brændsel eller aske ud, før det er helt slukket. Grillen skal opstilles på et sikkert, vandret underlag inden brug. Vi anbefaler at bruge 100% naturlige, faste trækul i denne grill. Disse kan købes via Everdure by Heston Blumenthals hjemmeside.
22. Forhør dig altid hos de lokale myndigheder mht. lokale brandsikkerhedsrestriktioner ved udendørs madlavning, inden du bruger dette produkt.
23. Sørg for, at grillen ikke står i nærheden af brændbare materialer. Lav ikke mad under bygningsudhæng eller træer med lavthængende grene. Bemærk, at fast brændsel producerer varierende mængder røg. Grillen skal opstilles under hensyntagen til disse faktorer.
24. Grillens bambusbakke kan anvendes både under forberedelse af maden og ved servering. Læg ikke bambusbakken i blød ved rengøring. Anvend aldrig kemikalier til rengøring, tør låget over med en opvredet klud med en smule mildt opvaskemiddel. Brug ikke låget som skærebræt, da overfladen kan blive beskadiget, og brættet kan gå itu. Opbevaringsbakken bør kun anvendes til at opbevare madvarer kortvarigt (< 6 timer).
25. Grillen skal opvarme, og brændslet skal holdes rødgloedende i mindst 30 minutter, inden madlavning påbegyndes.
26. Hvis du har spørgsmål til disse instruktioner, skal du kontakte din lokale forhandler.



BETJEN IKKE DETTE APPARAT, FØR DU HAR LÆST BRUGSANVISNINGEN

PLACER IKKE GENSTANDE PÅ ELLER OP AD DETTE APPARAT

OPBEVAR IKKE KEMIKALIER, BRÆNDBARE MATERIALER ELLER SPRAYDÅSER NÆR DETTE APPARAT

BRUG IKKE DETTE APPARAT INDENDØRS

LUK IKKE APPARATET INDE I BRUG. MINIMUMSAFSTANDENE RUNDT OM APPARATET ER 250 MM TIL HVER SIDE OG 1500 MM OVER APPARATET.

BRUG IKKE DETTE APPARAT I AFLUKKEDE OMRÅDER.

BRUG IKKE TÆNDVÆSKE ELLER BRÆNDSTOF IMPRÆGNERET MED BRANDFREMMEDE STOFFER I DETTE APPARAT

FYLD IKKE FOR MEGET BRÆNDSSEL I BRÆNDKAMMERET VED OPTÆNDING

TILLAD IKKE FEDTSTOFFER/OLIER, ASKE OG UFORBRÆNDT BRÆNDSTOF AT OPHOBES I APPARATET IMELLEM BRUG

GRILLENS SPECIFIKATIONER

KUN GRILL	CUBE™		
	LÆNGDE (mm)	BREDE (mm)	HØJDE (mm)
	347	425	181
INKL. BAMBUSBAKKE OG OPBEVARINGSBAKKE	347	425	230

BRUGSVEJLEDNING

GENERELLE INSTRUKTIONER

For optimal ydelse bør grillen anvendes på et relativt afskærmet (men altid udendørs) sted. Forsøg at holde grillen beskyttet mod stærk blæst, da dette vil reducere effektiviteten ved madlavning kraftigt. Placer grillen på et plant, stabilt underlag. Kontroller med jævne mellemrum, at trækullene forbliver antændte (ikke nødvendigvis med flammer), og at der ikke sker pludselige opflammer. Sørg for, at minimumsafstandene fra grillen til alle vægge og brændbare materialer overholdes, og at underlaget kan modstå varmen.

ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm i brug. Hvis du har brug for at flytte den, mens den er i brug, må dette kun ske ved håndtagene og under stor forsigtighed! Tag aldrig fat i grillens kabinet eller sider, mens den er i brug. Anvend grillhandsker.

For mere specifik information (inkl. illustrationer og diagrammer over opsætning) samt opdaterede tilberedningsinstruktioner, besøg venligst Everdure by Heston Blumenthals hjemmeside.

BRÆNDSTOFTYPE OG -FORBRUG

Denne grill er designet til at tilberede mad med faste trækul. Den producerede varme og kullenes forbrændingstid kan variere markant afhængigt af typen af brændsel, der anvendes, samt af vejrforholdene. Brug ikke tændvæske e.l. til optænding af brændsel, og brug aldrig brændsel, som er imprægneret med tændvæske eller andre brandfremmende stoffer, da de kan forårsage både person- og produktskade.

Vi anbefaler at lægge et stykke aluminiumsfolie under brændkammeret inden optænding. Dette hjælper til at beskytte grillen mod overophedning.

Ved optænding placeres en passende mængde trækul på kulristen (den firkantede wiserist i midten af brændkammeret - kontrollér inden brug, at denne er monteret korrekt.). Når kullene spredes ud, må vægten af brændslet ikke overskride 0,5 kg på noget tidspunkt.

Antænd trækullene med passende ildtændere i overensstemmelse med EN 1860-3.

Lav ikke mad, inden brændstoffet er dækket med et lag aske. Kullene vil først brænde med flammer, spred herefter kullene ud.

Efter tilberedningen bør man lade resterende trækul brænde ud af sig selv (husk på dette, når tilberedningstiden planlægges). Når kullene er brændt ud, skal aske og resterende brændsel fjernes og anbringes i en brandsikker beholder (en metalspand er ideel). Tilsæt en lille mængde vand i beholderen (i tilfælde af at brændslet stadig er varmt) og bortskaft det sikkert i henhold til lokale bestemmelser. Husk tilsidst at fjerne aluminiumsfoliestykket for at holde grillen ren og undgå fedtbrande. Vær forsigtig under håndtering, risiko for forbrænding! Anvend grillhandsker.

FORKROMET GRILLRIST

Grillen er udstyret med en forkromet grillrist, som kan tages af ved opfyldning af kul. Grillen skal stå stabilt på de fire små gummifødder under bunden. Sørg for, at maden som skal tilberedes, ikke er smallere end hullerne i risten, eller ikke placeres på langs, så den falder igennem. Over tid vil ristens overflade misfarves pga. varmen ved tilberedning (dette er normalt og ikke en produktfejl). Det anbefales at placere risten på grillen, efter kullene er antændt og fordelt i brændkammeret. Hvis det er nødvendigt, kan risten fjernes for at få bedre plads til at genopfylde kul. Brug grillhandsker! Lad grillen køle af og rengør den efter brug. Efter rengøring smøres den med lidt madolie for at minimere rustangreb.

Anvend grillhandsker eller passende grillredskaber til at håndtere risten, når den er varm.

EFTER MADLAVNINGEN

1. Efter madlavning og mens grillen stadig er lun fjernes eventuel fastbrændt mad med en egnet skraber.
2. Fedt og kødrester, der er faldet ned i brændkammeret eller grillkabinettet, kan fjernes ved først at tage ristene op, så du lettere kan komme til. **ADVARSEL!** Nogle overflader kan stadig være varme. Brug grillhandsker.
3. Fjern aske og kulrester fra brændkammeret og kulristen. Put det i en brandsikker beholder.
4. Husk at fjerne aluminiumsfoliestykket under brændkammeret for at undgå fedtbrande.
5. For at rengøre grillens dele, sættes grillrist og kulrist i blød i varmt sæbevand hurtigst muligt efter brug. Tør grundigt over og opbevar på et tørt sted. Bambusbakke og opbevaringsbakke tørres af med en klud opvredet i vand med mildt opvaskemiddel.
6. Beskyt grillen med et cover eller opbevar den inde (dog først når den er kølet helt af længe efter sidste brug!). Opbevar ikke din grill udenfor uden nogen beskyttelse eller overtræk.

OPTÆNDINGSPROCEDURE



LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN OPTÆNDING

OPTÆNDING I GRILLEN MED ILDTÆNDERE

CUBE™ er designet til brug af trækul, som skal antændes med passende ildtændere. Placer først trækullene på kulristen midt i grillen sammen med ildtænderne (følg producentens anbefalede placering og optænding). Efter 10-15 minutter (afhængigt af vejrforholdene og det anvendte brændsel) bør det meste af brændslet være delvist eller helt antændt. Spred trækullene ud i brændkammeret ved brug af et metalredskab, og tilføj ekstra kul om nødvendigt (kan også tilføres i løbet af madlavningen ved at løfte risten med grillhandsker).

Vi anbefaler brug af økovenlige ildtændere, hvis disse kan anskaffes. Begynd først på madlavningen, når kullene har et lag aske.

RENGØRING & OPBEVARING

UDVENDIG RENGØRING

Før du rengør grillen udvendigt, skal du sikre dig, at apparatet er afkølet og er sikkert at røre ved. Lakerede og plastoverflader kan rengøres med et mildt rengøringsmiddel og en ren klud (brug ikke skurende eller ætsende rengøringsmidler). **Det anbefales først at teste rengøringsmidlet på en lille og ikke synlig del af apparatet. BRUG ALDRIG** fortynder eller lignende opløsningsmidler til rengøring, og **HÆLD ALDRIG** koldt vand på varme overflader. Tør overflader af efter rengøring.

INDVENDIG RENGØRING

Før du rengør de indvendige dele af din grill, skal du sikre dig, at apparatet er afkølet og er sikkert at røre ved. Brændkammeret kan rengøres ved hjælp af vand, et mildt rengøringsmiddel og en klud eller blød svamp. Til rengøring af særligt genstridigt snavs/ fastbrændte madrester bruges lidt natron på en blød, våd svamp. Brug ikke slibende

rengøringsmidler. Al aske og resterende brændsel skal fjernes efter hver brug, tjek og rengør også selve grillkabinettet, når brændkammeret er rengjort (sørg for, at grillen er helt slukket og kold).

ADVARSEL! Grillen og dens dele kan være meget varme. Anvend grillhandsker ved håndtering.

OPBEVARING

Når grillen ikke er i brug, skal den opbevares et tørt sted. Opbevar den ikke et sted, hvor den udsættes for vejr og vind. Hvis grillen opbevares udendørs, skal den være dækket til. Kontrollér, at grillen er kold og rengjort, inden den pakkes væk.

FEJLFINDING

Fast brændsel antændes ikke, eller det tager længere tid end forventet at antænde:

Ildtænderne fungerer ikke	Kontrollér, at ildtænderne er antændt. Udskift dem, hvis de ikke fungerer. Se producentens instruktioner. Juster trækullenes placering for at tillade mere ventilation til dem.
Det anvendte faste brændsel er af dårlig kvalitet	Brændslet kan være af den forkerte størrelse (for store stykker) eller af dårlig kvalitet. Bryd det op i mindre stykker, inden det lægges ned i grillen, så det lettere kan antændes. Køb en anden type trækul og prøv igen. Vi anbefaler at bruge 100% naturlige, faste trækul i denne grill.
Det faste brændsel er fugtigt	Fast brændsel kan blive fugtigt over tid, hvilket hæmmer antænding. Opbevar det et tørt sted og køb noget nyt, frisk fast brændsel, hvis det er blevet fugtigt.
Fast brændsel er fordelt forkert i brændkammeret	Følg vejledningen mht. placering af fast brændsel i brændkammeret. Hvis trækul pakkes for tæt sammen, kan de ikke antændes. Fjern noget at brændslet, så luften kan cirkulere frit og hjælpe med antændingen. Hvis der benyttes for lidt brændsel, kan varmen og antændingen derimod ikke overføres hurtigt nok mellem stykkerne.
Grillen er ikke rengjort	Kontrollér, om aske har ophobet sig i grillkabinettet, brændkammeret eller i kulristen.
Vejrforhold og omgivende temperaturer	Vejret (kulde, blæst, temperatur) kan påvirke optændings- og forbrændingsprocessen. Flyt grillen til et mere egnet sted.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT




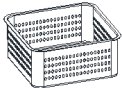

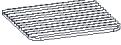
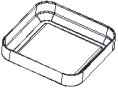

Dette symbol angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulige skader på miljøet eller menneskers sundhed pga. ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialer og ressourcer. Kontakt din kommune for at få information om korrekt bortskaffelse. Produktet skal bringes til miljømæssig sikker genanvendelse.

SAMLEANVISNING

Grillen skal samles inden brug. Der kræves intet værktøj til dette.

Åbn emballagen fra toppen, og tag delene op. Fjern al emballage og dokumenter (kontroller især indeni grillen og under kulristen og brændkammeret), og placer delene på et rent underlag. Kontroller for enhver form for skade eller manglende dele (i tilfælde af skader eller mangler, kontakt service).

MEDFØLGENDE DELE TIL CUBE™

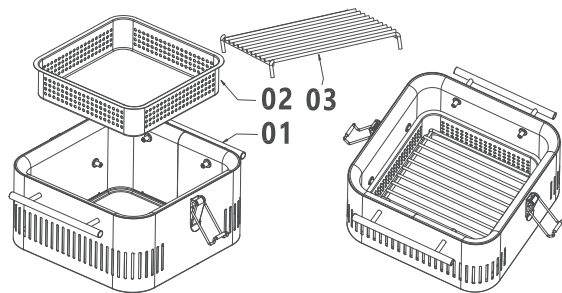
01 / Grillkabiner x 1 stk	02 / Brændkammer x 1 stk	03 / Kulrist x 1 stk	04 / Grillrist x 1 stk	05 / Opbevaringsbakke x 1 stk	06 / Bambusbakke x 1 stk
					

EMBALLAGE

Fjern al emballage og bortskaf det på forsvarlig vis i henhold til lokale regler. Bortskaf emballagen så hurtigt som muligt, lad ikke børn lege med emballagen.

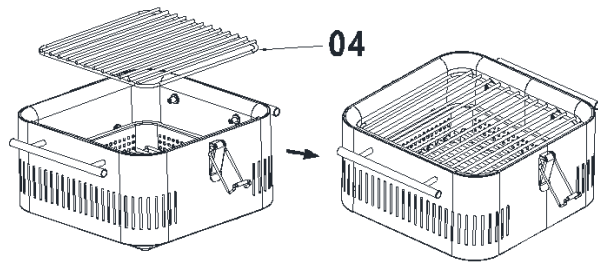
TRIN 01

/Placer brændkammeret (02) i grillkabinetet (01). Placer kulristen (03) med benene nedad i brændkammeret.



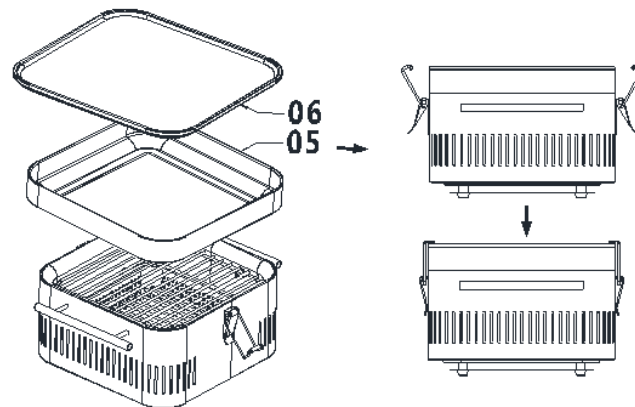
TRIN 02

/Placer grillristen (04) på de fire bæretapper. Grillen er nu klar til optænding.



TRIN 03

/Når grillen ikke er i brug (og er ren og afkølet) kan bambusbakken og opbevaringsboksen monteres. Monter dem med de to spænder på hver side overfor hinanden.



VEDLIGEHODELSE

Det anbefales at følge alle nedenstående vedligeholdelsestrin, inden hver ny grillsæson starter:

GRILL

1. Tør grillens udvendige flader af med en ren klud.
2. Sørg for at al olie og aske er fjernet fra brændkammeret og under varmelegemet.
3. Tjek at alle skruer er spændt, og efterspænd om nødvendigt for at sikre stabilitet.

Slitage på grillen kan begrænses ved at anvende et grillcover, som beskytter grillen mod vejret, når den ikke er i brug.

GARANTI OG SERVICE

VIGTIGT

Der ydes reklamationsret på fabriktions- og materialefejl på dit nye produkt i henhold til oversigten nedenfor, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer og arbejdsløn. Ved henvendelse om service bør du oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så du har dem ved hånden. Det gør det lettere for serviceteknikeren at finde de rigtige reservedele.

VORES GARANTI

2 år: (orange emalje) brændkammer og udvendigt kabinet

1 år: Maling og alle øvrige dele

Produktet skal gøres tilgængeligt for teknikeren inden servicebesøget. Reklamationsretten dækker produktet i den stand, kunden fik det udleveret. Teknikerens arbejde er omfattet af arbejdsmiljølovgivningens regler, som afgør, hvad teknikeren må under servicebesøget, fx i forhold til tunge løft.

GARANTIEN DÆKKER IKKE:

1. Fejl og skader, som ikke skyldes fabriktions- og materialefejl.
2. Normalt rimeligt slid (f.eks. overfladerust på tilberedningsplader og misfarvning af brændere pga. varme).
3. Angreb fra insekter eller skadedyr.
4. Hvis der er brugt uoriginale reservedele.
5. Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt (inkl. vedligeholdelse).
6. Hvis ikke installationen er sket som anvist.
7. Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet.
8. Ridser og skade på produktet som følge af levering, installation eller montering.
9. Krav mht. produktets overfladebelægninger på grund af hændelige skader eller forkert/mangelfuld vedligeholdelse.

TRANSPORTSKADER

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

UBEGRUNDEDE SERVICEBESØG

Hvis man tilkalder en servicemontør, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen, ved fx at følge anvisningerne her i brugsvejledningen eller ved at skifte en sikring i sikringskabet, påhviler det kunden selv at betale for servicebesøget.

ERHVERVSKØB

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

Kontakt service på nedenstående nummer i de nordiske lande:

EMAIL: service@witt.dk

TELEFON DANMARK: 70252323

TELEFON NORGE: 32829940

TELEFON SVERIGE: 0045 70252323

TELEFON FINLAND: 093 157 9150

ELLER BESØG: www.everdurebyheston.dk

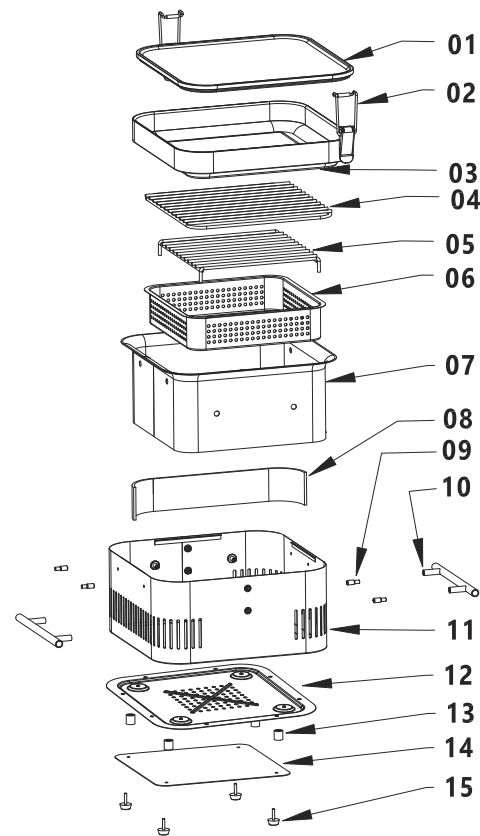
LISTE OVER DELE: HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN, HBCUBESSCAN & HBCUBEOSCAN

	NAVN PÅ DEL	ANTAL
1	Bambusbakke	1
2	Sikkerhedsspænde	2
3	Opbevaringsbakke	1
4	Grillrist	1
5	Kulrist	1
6	Brændkammer	1
7	Indre kabinet	1
8	Isolering	1
9	Bæretapper til grillrist	8
10	Håndtag	2
11	Kabinet i Graphite	1
	Kabinet i Khaki	1
	Kabinet i Orange	1
	Kabinet i Stone	1
12	Bundplade	1
13	Afstandsstykker	4
14	Nederste varmeskjold	1
15	Gummifødder	4

Bemærk: Listen indholder ikke fæstnedele.

VALGFRIT TILBEHØR:

Besøg www.everdure.dk for at se vores store udvalg af ekstratilbehør.





HBCUBEGSCAN



HBCUBEKSCAN



HBCUBEOSCAN



HBCUBESSCAN

KOKOAMIS-, KÄYTTÖ-JA HOITO-OHJEET

Everdure by Heston Blumenthal CUBE™ siirrettävä hiiligrilli

Inspired by the past.

Innovated for the future.

THE OUTDOOR

PERFORMANCE

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeät turvallisuusohjeet	32-33
Grillin tekniset tiedot	34
Käyttöohjeet	34-35
Sytyttäminen	36
Puhdistus ja säilytys	36
Vianmääritys	37
Grillin kokoaminen	38-39
Hoitaminen	40
Takuu ja huolto	40-41
Osaluettelo	42

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET Everdure by Heston Blumenthalin ulkokäyttöisen grillisarjan HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN, HBCUBESSCAN ja HBCUBEOSCAN, SIIRRETTÄVILLE HIILIGRILLEILLE. Säilytä nämä ohjeet, ostotositte sekä muut tärkeät tätä tuotetta koskevat asiakirjat myöhempää käyttöä varten. Jatkuvan tuotekehittelyn takia Everdure by Heston Blumenthal varaa oikeuden muuttaa tuotteen ominaisuuksia ja ulkonäköä harkintansa mukaan, tästä erikseen ilmoittamatta. Hävitä pakkausmateriaalit vastuullisesti – kierrätä ne aina, kun se on mahdollista.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEÄÄ:

Lue nämä turvallisuusohjeet huolellisesti, ennen kuin poistat grillin pakkauksesta.

1. Tämä hiiligrilli on tarkoitettu **AINOASTAAN ULKOKÄYTTÖÖN**. Tätä laitetta **EI SAA** käyttää sisätiloissa.
2. Lue nämä ohjeet ennen laitteen käyttöä oman turvallisuutesi ja tuotteen oikean ja ihanteellisen käytön varmistamiseksi.
3. VAROITUS! Tätä laitetta saavat käyttää vain yli 12-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aistitoiminnoiltaan tai psyykkisesti rajoittuneet tai puutteellisen tiedon tai kokemuksen omaavat henkilöt vain, jos heitä valvoo ja ohjaa laitteen käytössä vastuullinen henkilö niin, että he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä hoitaa laitetta. Älä koskaan päästä lapsia tai lemmikkieläimiä grilliin lähelle lämmityksen, grillauksen tai jäähdytyksen aikana. Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin luota, kun se on käytössä.
4. Älä upota grilliä veteen tai muuhun nesteeseen. (Vain irrotettavat grilliritilät, hiilipesä ja -arina, bambutarjotin ja säilytystarjotin voidaan upottaa, mutta vain lyhyesti. Älä jätä niitä koskaan likoamaan).
5. Koska puuhiili voi kyteä pitkään käytön jälkeen, on tuhka ruoanlaiton jälkeen poistettava erityistä varovaisuutta noudattaen. Suosittelemme käyttämään tuhkan keräämiseen tulenkustävää astiaa (metallista tai keraamista) ennen kuin tuhka kastellaan vedellä ja hävitetään asianmukaisesti.
6. Tämä grilli on suunniteltu käytettäväksi joko maassa tai kohotetulla alustalla, esim. pöydällä. Kun käytät sitä pöydällä tai maassa, varmista että alusta on aivan vaakasuora ja riittävän vahva tukemaan grilliä. Sen pitää myös kestää ympäristön lämpöä 80 °C korkeampaa lämpötilaa.
7. Pidä aina helposti syttyvät materiaalit, esim. nailonvaatteet käytön aikana etäällä grillistä.
8. Älä käytä tätä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin sen, tässä oppaassa kuvattuun käyttöön.
9. Rasvapalon syttyessä poista ruoka (jos mahdollista), ja anna tulen palaa itsestään loppuun. Useimmat rasvat palavat nopeasti pois joutuessaan kosketuksiin puuhiilen kanssa. Säännöllinen puhdistus käytön jälkeen vähentää kuitenkin sellaisten helposti syttyvien rasvojen ja ruoantähteiden kertymistä, jotka voivat aiheuttaa rasvapalojen

syntymistä. **Rasvapaloja voidaan ehkäistä puhdistamalla grilli huolellisesti, erityisesti rungon sisäosa säännöllisesti rasvoista ja öljyistä.** Älä anna tuhkan keräytyä rungon sisään – puhdista se joka käyttökerran jälkeen.

10. Varmista, että laite on riittävän etäällä helposti syttyvistä materiaaleista. Pidä vähintään 250 mm etäisyyds sivuille ja 1500 mm grillin päälle kaikkiin syttyviin materiaaleihin ja pintoihin.
11. Koska puuhiilellä valmistettaessa ruoanlaittoon tarvittava aika ja hiilien kuumuus voivat vaihdella, suositellaan että grilliä ei jätetä ruoanlaiton aikana ilman valvontaa 5 minuuttia pidemmäksi aikaa.
12. Hoida grilliä säännöllisesti tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti optimaalisen kunnon ja toiminnan varmistamiseksi. Takuu raukeaa, jos grilliä ei hoideta ohjeiden mukaisesti.
13. Tätä tuotetta ei saa asentaa eikä.
14. Älä säilytä tai käytä tätä tuotetta suolapitoisessa ympäristössä (lähellä merta) tai alueella, jossa esiintyy syövyttäviä höyryjä tai nesteitä (esim. uima-altaasta), koska nämä kemikaalit voivat aiheuttaa laitteen materiaalien heikentymistä (takuu ei kata). Säännöllinen puhdistaminen ja laitteen peittäminen voivat auttaa vähentämään vaurioitumista.
15. HUOM: Laitteen koskettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vaikka grillin kahvat on varustettu cool-to-the-touch -teknologialla, itse grilli ja sen sivut ovat kuumia. Älä siirrä grilliä käytön aikana. Ole varovainen ja käytä grillikintaita.
16. Puuhiilen ja muiden kiinteiden aineiden palaessa syntyy myrkyllistä kaasua, häkää, joka voi tappaa! Tätä laitetta ei siksi saa koskaan käyttää sisätiloissa, eikä tuoda sisätiloihin, ennen kuin grilli on täysin sammunut.
17. Älä käytä tässä laitteessa sytytysaineilla kyllästettyjä kiinteitä polttoaineita tai mitään muita sytytysaineita. Tämä laite on suunniteltu vain kiinteän polttoaineen sytyttämiseen. VAROITUS! Sytytysaineiden käyttö voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen ja/tai tuotevaurion. Älä käytä alkoholia tai bensiiniä sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen! Sytyttämiseen! Käytä vain direktiivin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!
18. Noudata annettuja ohjeita puuhiilen levityksestä sytytyksen aikana. Kun puuhiilen ensimmäinen erä on syttynyt, voit lisätä uutta hiiltä ja levittää seoksen koko hiilipesään. Hiilipesän täyttäminen liian suurella hiilimäärällä voi vahingoittaa laitetta ja valmistettavaa ruokaa. Älä koskaan täytä hiiltä yli hiilipesän reunan. Lisätietoja puuhiilen sijoittamisesta on tässä käyttöoppaassa.

19. VAROITUS! Anna puuhiilien palaa aina luonnollisesti loppuun saakka ruoanlaiton jälkeen. Älä käytä grillin sisällä olevien hiilten sammuttamiseen mitään nesteitä tai muita keinoja. Älä siirrä laitetta hiilien yhä palaessa, sillä kuumaa tuhkaa, hiilenpalaset, palamaton polttoaine ja kuumaa rasvaa voivat silloin roiskua. Sitä paitsi koskettavissa olevat osat ovat hyvin kuumia. Grilliä saa nostaa vain sen sivukahvoja käyttäen.
20. Älä käytä hiilikammiossa vulkaanista kiveä tai muita palamattomia aineita. Jos et ole varma polttoaineen sopivuudesta, tarkista asia Everdure by Heston Blumenthalin kotisivuilta tai ota yhteys jälleenmyyjään.
21. Kiinteiden polttoaineiden paloaika, lämpöarvo, koko ja palotapa vaihtelevat suuresti. Muista aina huomioida ympäristö ja mahdolliset kipinöiden tai roiskeiden aiheuttamat palovaarat. Älä koskaan heitä polttoainetta tai kuumaa tuhkaa paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai ne aiheuttavat paloriskin. Älä koskaan heitä palamatonta kiinteää ainetta tai kuumaa tuhkaa pois, ennen kuin ne ovat kokonaan jäähtyneet. Grilli tulee ennen käyttöä asentaa tukevalle, tasaiselle alustalle. Suosittelemme käyttämään tässä grillissä 100 % luonnonmukaista palahiiltä. Sitä voi ostaa Everdure by Heston Blumenthal -verkkosivuilta.
22. Tarkista aina ennen tämän laitteen käyttöä paikallisilta viranomaisilta mahdolliset tulenkäyttöä ulkotiloissa rajoittavat paloturvallisuusmääräykset.
23. Huolehdi siitä, ettei grilli ole lähellä herkästi syttyviä aineita. Älä grillaa rakennusten katosten tai sellaisten puiden alla, joiden oksat roikkuvat matalalla. Huomaa, että kiinteät polttoaineet tuottavat vaihtelevan määrän savua – tämä tulee huomioida grillin sijoituksessa.
24. Grillin bambutarjotinta voidaan käyttää ruoanlaiton apuna ja tarjoilussa. Älä liota bambutarjotinta vedessä. Älä koskaan käytä puhdistukseen kemikaaleja, vaan pyyhi tarjotin puhtaaksi kostealla liinalla, jossa on vähän mietoa astianpesuainetta. Älä käytä tarjotinta leikkuualustana, koska sen pinta vahingoittuu ja tarjotin voi murtua. Ruoan säilytykseen tarkoitettua tarjotinta pitäisi käyttää tähän tarkoitukseen vain lyhyelti (< 6 tuntia).
25. Grilli pitää kuumentaa ja hiiliä ylläpitää hehkovana ainakin 30 minuutin ajan ennen ensimmäisen ruoanvalmistuksen aloittamista.
26. Jos näistä ohjeista on kysyttävää, ole hyvä ja ota yhteyttä jälleenmyyjäsi.



ÄLÄ KÄYTÄ TÄTÄ LAITETTA, ENNEN KUIN OLET LUKENUT KÄYTTÖOHJEET

ÄLÄ LAITA ESINEITÄ TÄMÄN LAITTEEN PÄÄLLE TAI NOJAAMAAN SIIHEN

ÄLÄ SÄILYTÄ TÄMÄN LAITTEEN LÄHELLÄ KEMIKAALEJA TAI HELPOSTI SYTTYVIÄ AINEITA TAI AEROSOLIPURKKEJA

ÄLÄ KÄYTÄ TÄTÄ LAITETTA SISÄTILOISSA

ÄLÄ SULJE LAITETTA AHTAASEEM TILAAN KÄYTÖN AIKANA. MINIMIETÄISYYDET LAITTEEN YMPÄRILLÄ OVAT SIVUILLE 250 mm JA LAITTEEN YLÄPUOLELLE 1500 mm

ÄLÄ KÄYTÄ TÄTÄ LAITETTA SULJETUISSA TILOISSA

ÄLÄ KÄYTÄ TÄSSÄ LAITTEESSA SYTYTYSNESTEITÄ TAI NIILLÄ KÄSITELTYJÄ POLTTOAINEITA

ÄLÄ YLITÄYTÄ HIILIKAMMIOTA, KUN SYTYTÄT LAITETTA

ÄLÄ ANNA RASVAN/ÖLJYN, TUHKAN TAI PALAMATTOMAN POLTTOAINEEN KERÄÄNTYÄ RUOANVALMISTUSKERTOJEN VÄLILLÄ LAITTEESEEN

GRILLIN TEKNISET TIEDOT

	CUBET TM		
PELKÄ GRILLI	PITUUS (mm)	LEVEYS (mm)	KORKEUS (mm)
	347	425	181
Grilli, bambutarjotin ja säilytstarjotin	347	425	230

KÄYTTÖOHJEET

YLEISET OHJEET

Laite toimii parhaiten suhteellisen suojatussa paikassa (mutta aina ulkona).. Pyri suojaamaan grilli kovilta tuuilta, sillä ne heikentävät olennaisesti ruoanlaiton tehokkuutta. Aseta grilli tasaiselle, tukevalle alustalle. Tarkista säännöllisesti, että puuhiilet palavat (liekki ei aina välttämättä ole näkyvä), ja ettei yhtäkkiä leimahduksia tapahdu. Tarkista että grillin ja seinien tai mahdollisten syttyvien materiaalien välisiä minietäisyyksiä noudatetaan, ja että alusta on kuumen-kestävä.

VAROITUS! Tämä grilli kuumenee käytön aikana polttavan kuumaksi. Jos grilliä on siirrettävä käytön aikana, sen voi tehdä vain kahvoista kiinni pitäen ja erittäin suurta varovaisuutta noudattaen! Älä koskaan koske grillin runkoon tai sivuihin käytön aikana..

Tarkempia tietoja (myös asennuskuvat ja kaaviot) ja päivitetty valmistusohjeet saat Everdure by Heston Blumenthalin verkkosivuilta.

POLTTOAINETYYPPI JA KULUTUS

Tämä grilli on suunniteltu ruoanvalmistukseen palahiiltä tai hiilibrikettejä käyttäen. Grillin paloika ja polttoaineen kulutus voivat vaihdella merkittävästi polttoaineena käytetyn aineen ja vallitsevien sääolosuhteiden mukaan. Älä käytä polttoaineen sytytykseen sytytysnesteitä tai niillä kyllästettyä hiiltä äläkä muita paloa edistäviä aineita tässä laitteessa, sillä ne voivat aiheuttaa loukkaantumisia ja tuotevaurioita.

Suosittelemme että hiilipesän alle asetetaan ennen sytyttämistä alumiinifolio. Se suojaaa laitetta ylikuumentumiselta.

Laita sytyttäessäsi sopiva määrä puuhiiltä hiiliarinaan (nelikulmainen lankaritilä hiilipesän keskellä - tarkista ennen käyttöä, että nämä on asennettu oikein). Kun hiilet levitetään ei polttoaineen paino saa missään vaiheessa olla enempää kuin 0,5 kg.

Sytytä puuhiilet sopivalla, EN 1860-3 standardin mukaisella sytykkeellä.

Älä aloita ruoanvalmistusta ennen kuin polttoaine on peittynyt tuhkeroksella.

Hiilet palavat aluksi liekeineen, levitä ne sen jälkeen tasaisesti.

Ruoanvalmistuksen jälkeen jäljelle jääneen puuhiilen pitää antaa palaa luonnollisesti loppuun (huomioi tämä kun suunnittelet ruoanvalmistusaikoja). Kun hiilet ovat palaneet loppuun, tuhka ja jäljelle jääneet hiilenpalat pitää poistaa ja sijoittaa palamattomaan säiliöön (metalliämpäri sopi tähän erinomaisesti). Lisää tuhkaan pieni määrä vettä, (jos se on vielä kuumaa,) ja hävitä se turvallisesti, paikallisten määräysten mukaan. Ole varovainen käsitellessäsi tuhkaa, palovamman vaara! Käytä grillikintaita.

KROMATTU GRILLIRITILÄ

Tämän grilli on varustettu kromatulla grilliritilällä, jonka voi kokonaan poistaa niin, että hiiliä voi lisätä grilliin. Ritilän tulee seistä tukevasti pohjan alla olevilla neljällä jalallaan. Valmistettavan ruoan tulisi olla kooltaan suurempi kuin ritilöiden väli, tai ruoka tulee sijoittaa poikittain, jotta se ei pääse putoamaan ritilän läpi. Ritilän pinnan väri muuttuu ajan kuluessa polttoaineen kuumuuden takia (tämä on normaalia, eikä tuotevirhe). Suosittelemme laittamaan ritilät grilliin vasta sen jälkeen, kun puuhiili on sytytetty ja levitetty tasaisesti hiilipesään. Ritilän voi tarvittaessa irrottaa, jotta grilliin on helpompi lisätä hiiliä. Käytä grillikintaita! Anna grilliritilän jäähtyä käytön jälkeen, ja puhdista se sitten. Käsittele ritilä puhdistuksen jälkeen pienellä määrällä ruokaöljyä ruosteavurioiden minimoimiseksi..

Käytä grillikintaita tai sopivia grillausvälineitä ritilän käsittelyyn, kun se on kuumaa.

RUOANVALMISTUKSEN JÄLKEEN

1. Ruoanvalmistuksen jälkeen, grillin ollessa vielä lämmin, mahdolliset kiinnipalaneet ruoantähteet poistetaan sopivalla kaapimella.
2. Hiilipesään tai grillin runkoon pudonneen rasvan ja lihanpalat voit poistaa poistamalla ensin ritilät, niin että pääset pohjaan helpommin käsiksi. **VAROITUS:** jotkin pinnat voivat olla yhä kuumia. Käytä grillikintaita.
3. Poista tuhka ja puuhiilen jäänteet hiilipesästä ja hiiliarinasta. Laita ne tulen- kestäväään astiaan.
4. Muista poistaa alumiinifolion pala hiilipesän alta rasvapalojen välttämiseksi.
5. Puhdista grillin osat liottamalla grilliritilät ja hiiliarina kuumassa saippuavedessä mahdollisimman pian käytön jälkeen. Kuivaa huolellisesti ja säilytä kuivassa paikassa. Bambu- ja säilytystarjottimet pyyhitään miedolla astianpesuaineliuoksella kostutetulla liinalla.

SYTYTTÄMINEN



LUE KAIKKI KÄYTTÖOHJEET ENNEN GRILLIN SYTYTTÄMISTÄ

GRILLIN SYTYTTÄMINEN SYTYKKEIDEN AVULLA

CUBE™ on suunniteltu käytettäväksi puuhiilellä, joka sytytetään sopivien sytykkeiden avulla. Kasaa ensin puuhiili grillin keskelle hiiliarinan päälle sytykkeiden kanssa (noudata valmistajan antamaa sijoittelua ja sytytystapaa). Suurimman osan hiilistä pitäisi syttyä joko osin tai kokonaan suunnilleen 10-15 minuutin kuluttua (sääolosuhteista ja käytetystä polttoaineesta riippuen). Levitä hiilipesässä oleva puuhiili metallityökaluja käyttäen ja lisää hiiltä tarpeen vaatiessa (hiiltä voi lisätä myös ruoanvalmistuksen aikana nostamalla grilliritilää grillikintailta). Suosittelemme eko-sytytyspalojen käyttöä, jos niitä on saatavilla. Aloita Ruoanvalmistus vasta, kun hiilien päällä on tuhkerros.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

ULKOPUOLEN PUHDISTAMINEN

Ennen kuin puhdistat grillin ulkopuolen, varmista, että laite on jäähtynyt ja turvallinen koskettaa, ja että se on irrotettu verkkovirrasta. Maalattut ja muoviset pinnat voidaan puhdistaa miedolla pesuaineella ja puhtaalla liinalla (Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä aineita). **Suosittellemme koekäyttämään pesuaineen pienellä, piiloon jäävällä alueella. ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ** puhdistukseen ohenteita tai vastaavia liuottimia **ÄLÄKÄ KOSKAAN KAADA** kylmää vettä kuumille pinnoille. Kuivaa pinnat puhdistuksen jälkeen.

SISÄPUOLEN PUHDISTAMINEN

Ennen kuin puhdistat grillin sisäpuolen, varmista, että laite on jäähtynyt ja turvallinen koskettaa. Hiilipesän sisäosa voidaan puhdistaa käyttäen vettä, mietoa pesuainetta ja liinaa tai pehmeää sientä.

Vaikean lian/kiinnipalaneen ruoan puhdistamiseen käytetään märkää sientä, jossa on vähän ruokasoodaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Kaikki tuhka ja jäljelle jäänyt palamaton

polttoaine poistetaan jokaisen käyttökerran jälkeen. Tarkista ja puhdista myös grillin runko, kun olet puhdistanut hiilipesän (varmista, että grilli on täysin sammunut ja viileä).

VAROITUS! Grilli ja sen osat voivat vielä olla kuumia. Käytä niitä käsitellessäsi grillikintaita.

SÄILYTYS

Kun laitetta ei käytetä, se tulee varastoida kuivaan paikkaan. Grilliä ei saa säilyttää sellaisessa paikassa, jossa se jää säiden armoille. Jos grilliä säilytetään ulkotiloissa, sen pitää olla peitettyä. Varmista, että grilli on jäähtynyt ja puhdas, ennen kuin laitat sen sivuun.

VIANMÄÄRITYS

Kiinteä polttoaine ei syty tai syttyminen kestää odotettua kauemmin:

Sytykkeet eivät toimi	Tarkista, että sytykkeet ovat syttyneet. sytytyspalojen tuli. Korvaa uusilla tarpeen vaatiessa. Tarkista valmistajan käyttöohjeet. Säädä puuhiilen sijoittelua tuuletuksen parantamiseksi.
Käytetty kiinteä polttoaine on huonolaatuista	Polttoaine voi olla väärän kokoista (liian suuria) tai huonolaatuista. Murra palat pienemmiksi, jotta ne syttyisivät helpommin. Osta muun tyyppistä puuhiiltä ja kokeile uudestaan. Suosittelemme että tässä laitteessa käytetään 100 % luonnonmukaista palahiiltä.
Kiinteä polttoaine on kostea	Kiinteä polttoaine voi ajan mittaan kostua, mikä vaikeuttaa sytyttämistä. Varastoi hiilet kuivassa paikassa ja osta uutta, kuivaa kiinteää polttoainetta, jos vanha on päässyt kostumaan..
Kiinteä polttoaine on levitetty väärin hiilikammioon	Seuraa ohjeita kiinteän polttoaineen sijoittamisesta hiilikammioon. Jos hiili on liian tiivistynyttä, se ei syty. Poista osa polttoaineesta, jotta ilma pääsisi kiertämään vapaasti ja auttamaan syttymistä. Jos käytetään liian pientä määrää polttoainetta, syntynyt kuumuus ei riitä sytyttämään erillään olevia hiilen palasia.
Grillii ei ole puhdistettu	Tarkista, onko rungon sisään, hiilipesään tai -arinaan kertynyt tuhkaa.
Sääolosuhteet ja ympäristön lämpötila	Sää (kylmyys, tuuli, kosteus) voi vaikuttaa sytyttämiseen ja palotapahtumaan. Siirrä Grilli sopivampaan paikkaan.

LAITTEEN ASIANMUKAINEN HÄVITTÄMINEN




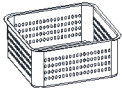

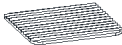
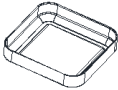

Tämä merkki osoittaa, ettei tuotetta saa koko EU-alueella hävittää muun kotitalousjätteen joukossa. Jotta kontrolloimattoman jätteenkäsittelyn aiheuttamilta mahdollisilta ympäristö- ja terveyshaitoilta vältyttäisiin, tuote pitää kierrättää vastuullisesti kestävästä materiaalien ja resurssien uudelleen käyttöä edistäen. Ota yhteys omaan kuntaasi, josta saat tietoa asianmukaisesta hävittämisestä. Käytetty tuote on toimitettava ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen.

GRILLIN KOKOAMINEN

Grilli on koottava valmiiksi ennen käytön aloittamista. Siihen ei tarvita mitään työkaluja.

Avaa laatikko ja ota osat esille. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja asiakirjat (tarkista erityisesti grillin sisältä ja hiiliarinan alta ja hiilipesä). Tarkista osat mahdollisten vaurioiden ja puutteiden osalta (jos niitä löytyy, ota yhteyttä huoltoon).

MUKANA TOIMITETUT OSAT CUBE™

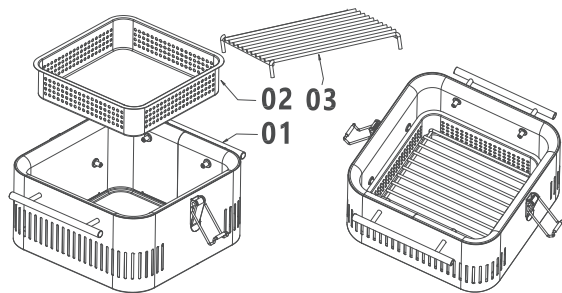
01 / Grillin runko x 1 kpl	02 / Hiilipesä x 1 kpl	03 / Hiiliarina x 1 kpl	04 / Grilliritilä x 1 kpl	05 / Säilytystarjotin x 1 kpl	06 / Bambutarjotin x 1 kpl
					

PAKKAUS

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja hävitä ne asianmukaisesti paikallisia säädöksiä noudattaen. Hävitä pakkausmateriaali mahdollisimman pian. Älä anna lasten leikkiä pakkauksilla.

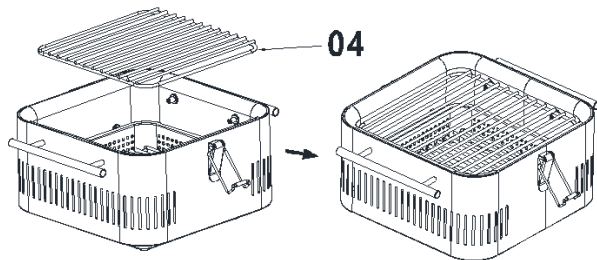
VAIHE 01

/ Ota hiilipesä (02) ja sijoita se grillirunkoon (01). Aseta hiiliarina (03) jalat alaspäin hiilikammioon.



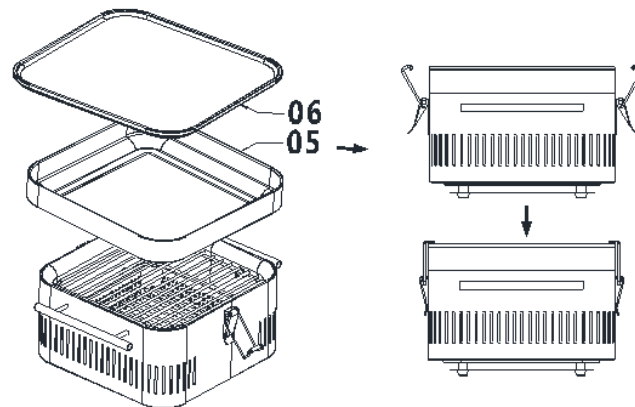
VAIHE 02

/ Laita grilliritilä (04) neljän kannattimensa varaan. Grilli on nyt valmis sytytettäväksi.



VAIHE 03

/ Kun grilli ei ole käytössä (ja se on puhdas ja jäähtynyt) voit laittaa sen päälle säilytystarjottimen (05) ja bambutarjottimen (06). Lukitse tarjottimet paikoilleen sivusalpojen avulla.



HOITAMINEN

Suosittellemme, että ennen jokaisen grillikauden alkua tehdään seuraavat hoitotoimenpiteet:

GRILLI

1. Pyyhi grillin ulkopinnat puhtaalla kankaalla.
2. Tarkista, että kaikki rasva ja tuhka on poistettu hiilipesästä.
3. Tarkista, että kaikki osat ovat kunnolla kiinni ja kiristä niitä tarvittaessa vakauden varmistamiseksi.

Grillin kulumista voidaan vähentää käyttämällä grillin suojapeitettä ja siirtämällä grilli pois säiden armoilta, kun sitä ei käytetä.

TAKUU JA HUOLTO

TÄRKEÄ

Uudelle tuotteellesi myönnetään tuotanto- ja materiaalivirheiden reklamaatio-oikeus dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu käsittää materiaalit ja työpalkat. Kääntyessäsi huollon puoleen, sinun pitää ilmoittaa tuotteen nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyypikkilvessä. Kirjoita tiedot tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat tarvittaessa käytettävissäsi. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään oikeat varaosat.

TAKUU

2 vuotta: (Oranssi emali), hiilipesä ja rungon ulkopuoli

1 vuotta: Maalaus ja muut osat

Tuote on asetettava valmiiksi esille huoltoteknikkoa varten ennen huoltokäyntiä. Takuu kattaa tuotteen siinä kunnossa, kuin se oli asiakkaalle toimitettaessa. Huoltoteknikon työtä koskevat työsuojelulainsäädännön määräykset, jotka määräävät, mitä huoltoteknikko saa huoltokäynnin aikana tehdä (esim. raskaat nostot).

TAKUU EI KATA:

1. Vikoja ja vaurioita, jotka eivät johdu tuotanto- tai materiaalivirheistä.
2. Tavanomaista, kohtuullista kulumista (esim. valmistustasojen pintaruostetta ja kuumuuden aiheuttamaa värjäytymistä).
3. Hyönteisten tai tuhoeläinten aiheuttamia vaurioita.
4. Jos on käytetty muita kuin alkuperäisvaraosia.
5. Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu (koskien myös grillin hoitamista).
6. Jos tuotteen on asentanut tai sitä korjannut muu kuin tähän koulutettu henkilö.
7. Naarmut ja tuotevauriot, jotka johtuvat kuljetuksesta, kokoamisesta tai asennuksesta.
8. Tuotteen pinnoitukseen vahinkojen, väärän käytön tai puutteellisen hoidon takia

aiheutuneisiin vaurioihin liittyvät vaatteet.

KULJETUSVAURIOT

Kuljetusvaurio, joka todetaan jälleenmyyjän toimituksessa asiakkaalle, on pelkästään asiakkaan ja myyjän välinen asia. Tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei toimittaja sitoudu mihinkään vastuuseen mahdollisesta kuljetusvahingosta. Mahdolliset kuljetusvahingot on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluttua siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

AIHEETTOMAT HUOLTOKÄYNNIT

Jos kutsutaan huolto ja käy ilmi, että virheen olisi voinut itse korjata, esim. noudattamalla tämän käyttöoppaan ohjeita tai vaihtamalla sulakkeen sähkökaapissa, on asiakkaan itse maksettava huolto.

OSTO YRITYSKÄYTTÖÖN

Osto yrityskäyttöön on jokainen sellainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan kaupalliseen tai sen kaltaiseen tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala jne.) tai sitä vuokrataan tai käytetään muuhun toimintaan, jossa sillä on useita käyttäjiä. Yrityskäyttöostolle ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä tuote on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Ole hyvä ja soita Pohjoismaissa alla olevaan numeroon, josta sinut ohjataan lähimpään huoltoon:

SÄHKÖPOSTI: service@witt.dk

PUHELINTANSKA: 70252303

PUHELIN NORJA: 32829940

PUHELIN RUOTSI: +45 70252303

PUHELIN SUOMI: 093 157 9150

TAI VIERAILE OSOITTEESSA: www.everdurebyheston.fi

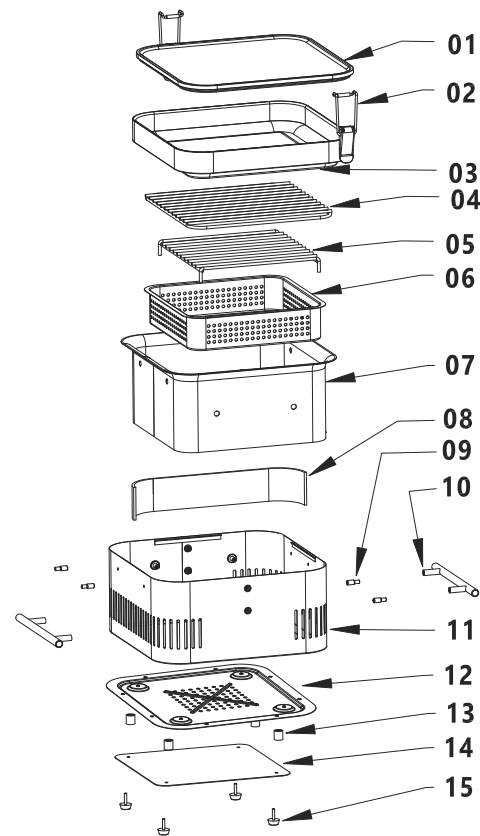
OSALUETTELO: HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN, HBCUBESSCAN & HBCUBEOSCAN

	OSAN NIMI	LKM
1	Bambutarjotin	1
2	Kiinnityssalpa	2
3	Säilytystarjotin	1
4	Grilliritilä	1
5	Hiiliarina	1
6	Hiilipesä	1
7	Sisempi runko	1
8	Eristys	1
9	Grilliritilän kannattimet	8
10	Kahva	2
11	Rungon kuori, Graphite	1
	Rungon kuori, Khaki	1
	Rungon kuori, Orange	1
	Rungon kuori, Stone	1
12	Pohjalevy	1
13	Korotuspalat	4
14	Alaosan lämpösuoja	1
15	Kumitassut	4

Huomaa: Luettelo ei sisällä kiinnitystarvikkeita.

VALINNAISET LISÄVARUSTEET:

Käy osoitteessa everdurebyheston.fi nähdäksesi laajan lisätarvikevalikoimamme.





HBCUBEGSCAN



HBCUBEKSCAN



HBCUBEOSCAN



HBCUBESSCAN

**MONTERINGS-, BRUKS-
OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING**

for Everdure by Heston Blumenthal CUBE™ bærbar kullgrill

Inspired by the past.

Innovated for the future.

THE OUTDOOR

PERFORMANCE

INNHOLD

Viktige sikkerhetsinstruksjoner	46-47
Informasjon om apparatet	48
Bruksanvisning.....	48-49
Tenning av grillen.....	50
Rengjøring og oppbevaring	50
Feilsøking.....	51
Montering.....	52-53
Vedlikehold	54
Garanti og service	54-55
Deleliste: Montering	56

BRUK OG VEDLIKEHOLD FOR HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN, HBCUBESSCAN OG HBCUBEOSCAN KULLGRILLER OG STATIV I SERIEN Everdure by Heston Blumenthal utendørs kullgriller. Ta vare på disse instruksjonene, kjøpsbeviset, samt andre viktige dokumenter om dette produktet for fremtidig referanse. På grunn av kontinuerlig produktutvikling, forbeholder Everdure by Heston Blumenthal seg retten til å endre spesifikasjoner eller utseende uten ytterligere varsel. Kast emballasjen på en ansvarlig måte og gjenbruk så langt det er mulig.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

VIKTIG:

Les nøye gjennom sikkerhetsinstruksjonene i dette heftet før du tar grillen ut av esken og tenner den.

1. Denne kullgrillen er **KUN BEREGNET FOR UTENDØRS BRUK**. Skal ikke brukes innendørs.
2. For din egen sikkerhet og komfort, les gjennom alle instruksjonene før du tar i bruk dette apparatet. Ikke bruk grillen med mindre den er ferdig montert og alle delene er festet og strammet til.
3. Dette apparatet kan brukes av barn 12 år og eldre samt personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskaper, så sant de holdes under tilsyn og gis veiledning eller instruksjoner angående bruken av apparatet på en trygg måte og er innforstått med farene som er involvert. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de er under tilsyn. Barn eller kjæledyr som ikke er under oppsyn, bør ikke være i nærheten av en grill når den varmes opp, under tilberedning eller kjøles ned. Sørg for barn eller kjæledyr befinner seg på god avstand fra grillen når den er i bruk.
4. Ikke senk grillen i vann (bare avtagbare rister, kullgitter og rotisserispiddet kan senkes i vann).
5. Ettersom kull kan ulme i lang tid etter bruk, vær veldig forsiktig når du fjerner asken. Det anbefales å bruke en brannsikker beholder (i metall eller keramikk) til å samle opp asken.
6. Denne grillen har blitt utviklet for å brukes på en bordplate eller på bakken. Sørg for at overflaten er jevn, stor nok og sterk nok til å bære vekten av grillen, og at den tåler temperaturer på 80 °C over omgivelsestemperaturen. Grillen må settes på et sikkert og plant underlag før bruk.
7. Personer med klær som kan brenne, som nylon etc., bør holde seg på god avstand fra grillen når den er i bruk. Hold alltid brennbare materialer, som nylonbekledning, på god avstand fra grillen når den er i bruk.
8. Ikke bruk grillen til noe annet enn det den er beregnet for, og beskrevet i denne bruksanvisningen.
9. Dersom fett begynner å brenne, fjern maten (hvis mulig) og la brannen brenne ut av

seg selv. De fleste typer fett vil brennes raskt når det kommer i kontakt med kullet, men jevnlig rengjøring etter bruk vil gjøre at det bygger seg opp mindre fett og matrester som er brennbare, og som kan føre til fettbrann. **Fettbranner kan forebygges ved regelmessig rengjøring av varmeskjoldet, dryppskålen rundt det elektriske varmelementet og innerkabinettet.** Ikke la det bygge seg opp aske inne i grillen – fjern den etter hver bruk.

10. Sørg for at produktet har tilstrekkelig avstand til eventuelt brennbart materiale. Ha minimum 250 mm avstand på sidene og 1500 mm avstand over grillen til alle brennbare materialer og overflater.
11. Ettersom grilling med kull kan variere i tid og intensitet, anbefales det at grillen ikke forlates i mer enn 5 minutter om gangen under matlagingen.
12. Vi anbefaler at du regelmessig vedlikeholder apparatet og holder det i god stand. Dette kan gjøres ved å følge anbefalinger for rengjøring og vedlikehold i dette heftet. Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan garantien ugyldiggjøres.
13. Dette apparatet er ikke egnet for montering i fartøyer (båt, campingvogn, etc).
14. Ikke bruk eller oppbevar apparatet i områder med høyt saltinnhold (marint miljø) eller områder med etsende gasser eller væsker (f.eks. ved innendørs basseng), da disse kjemikaliene kan føre til at apparatets materialer forringes (og således oppheve garantien). Regelmessig rengjøring og tildekking når apparatet ikke er i bruk, kan bidra til å redusere dette.
15. Forsiktig: Tilgjengelige deler blir varme når de er i bruk. Ikke rør metalldele på grillen før den er helt avkjølt for å unngå brannskader, med mindre du bruker grillhansker.
16. Bruken av kull genererer giftige gasser som være dødbringende! Bruk derfor aldri dette apparatet innendørs, og ikke plasser det innendørs før det er helt slukket og avkjølt.
17. Ikke bruk kull som er impregnert med tennvæske på dette apparatet. Hvis du bruker tennvæske, kan det forårsake alvorlige materielle skader eller personskaade. **ADVARSEL!** Ikke bruk sprit eller bensin for å tenne på! Bruk bare tennbriketter som samsvarer med EN 1860-3!
18. Følg veiledning for plassering av kull ved opptenning. Når den første delen av kullet har antent, kan det blandes med nytt kull og spres over hele kullkammeret. For mye kull i kullkammeret kan føre til skader på apparatet og maten. Fyll aldri kull høyere enn kullkammerets kant. For mer informasjon om plassering av kullet, se i denne bruksanvisningen. Maks kullmengde skal ikke overstige 0,5 kg.

19. ADVARSEL! Denne grillen vil bli svært varm, ikke flytt på den når den er i bruk. La alltid trekull få brenne ut av seg selv etter bruk. Ikke bruk væske for å slukke kullet i grillen, mens de ligger i grillen. Ikke flytt på apparatet når kullet fortsatt brenner, ettersom varm aske, kullpartikler, ubrent brensel og varmt fett og olje fra tilberedningen kan sprute utover, og de ulike delene er svært varme. Grillen skal kun løftes ved hjelp av sidehåndtakene.
20. Ikke bruk vulkansk stein eller noen form for ikke-brennbart produkt i kullkammeret. Hvis du er i tvil om hva slags brensel som kan brukes, sjekk Everdure by Heston Blumenthal sine nettsider eller ta kontakt med kundeservice.
21. Kull kan variere i brenntid, varme, størrelse og forbrenning. Vær alltid oppmerksom på omgivelsene og brannfare som følge av gnister eller sprut av kull. Kast aldri kull eller varm aske i områder der det kan bli tråkket på eller utgjøre en brannfare. Kast aldri ubrent kull eller aske før den er helt slukket. Grillen må settes på et sikkert plant underlag før bruk. Vi anbefaler å bruke 100% naturlig kull i dette apparatet. Disse kan kjøpes via Everdure by Heston Blumenthal sin nettside www.everdurebyheston.no.
22. Sjekk alltid med lokale/statlige myndigheter før du bruker dette apparatet, for eventuelle restriksjoner for bruk av utendørs grill (på grunn av lokale værforhold).
23. Ved bruk av kull, sørg for at omgivelsene er fri for brennbare materialer. Ikke grill under overhengende bygninger eller i nærheten av grener på trær. Vær oppmerksom på at kull vil generere varierende mengder røyk - ta hensyn til dette når du setter opp grillen.
24. Bambusbrettet kan brukes ved tilberedning og som serveringsbrett. Ikke la brettet bli liggende i vann, rengjør det ved å tørke av det med en fuktig klut, og ikke bruk kjemikalier. Ikke bruk det som skjærebrett, ettersom overflaten vil bli skadet og brettet kan komme til å knekke. Matbrettet skal kun brukes til å lagre mat i korte perioder av gangen (<6 timer).
25. Grillen bør varmes opp og kullet holdes rødgloedende i minst 30 minutter før første tilberedning tar til.
26. Hvis du har spørsmål angående disse instruksene, ta kontakt med din lokale forhandler.



IKKE TA I BRUK APPARATET FØR DU HAR LEST GJENNOM DETTE HEFTET

IKKE LEGG GJENSTANDER PÅ ELLER MOT DETTE APPARATET

IKKE OPPBEVAR KJEMIKALIER, BRENNBARE MATERIALER ELLER SPRAYBOKSER I NÆRHETEN AV DETTE APPARATET

IKKE BRUK DETTE APPARATET INNENDØRS

IKKE BRUK DETTE APPARATET I LUKKEDE OMRÅDER

IKKE BRUK TENNVÆSKE ELLER IMPREGNERTE MATERIALER I DETTE APPARATET

IKKE OVERFYLL KULLKAMMERET NÅ DU SKAL TENNE PÅ

IKKE LA FETT/OLJE, ASKE, ELLER UBRENT KULL FÅ BYGGE SEG OPP I APPARATET MELLOM HVER BRUK

INFORMASJON OM APPARATET

	CUBE™		
Kun grill	LENGDE (mm)	BREDDE (mm)	HØYDE (mm)
	347	425	181
Grill, bambusbrett og matbrett	347	425	230

BRUKSANVISNING

GENERELLE INSTRUKSJONER

For optimal drift bør apparatet brukes på et relativt skjermet sted (alltid utendørs). Sett opp grillen på et trygt sted. Prøv å holde grillen beskyttet mot sterk vind, da dette kan redusere effektiviteten ved matlaging kraftig. La grillen stå helt plant. Sjøkk jevnlig at kullet er antent (dette betyr ikke nødvendigvis at du ser flammer), og at det ikke er oppflammende. Sørg for at minsteavstander mellom grillen og eventuelle vegger eller brennbare overflater overholdes, og at underlaget tåler varmen fra grillen når den brukes uten stativ. Når det brukes stativ, pass på at underlaget er plant og at det ikke finnes brennbart materiale i nærheten.

ADVARSEL! Denne grillen vil bli svært varm, ikke flytt på den når den er i bruk. For mer spesifikk informasjon (inkludert figurer og diagrammer for å sette opp grillen) og oppdaterte tilberedningsinstruksjoner, kan du gå inn på Everdure by Heston Blumenthal sine nettsider www.everdurebyheston.no.

TREKULL OG FORBRENNING

Denne grillen er laget for å tilberede mat med trekull. Varmen som produseres og forbrenningstiden kan variere i vesentlig grad avhengig av hvilken type kull som brukes, samt værforhold. Ikke bruk tennvæske for å tenne opp, og bruk aldri kull som er impregnert med tennvæske ettersom dette kan forårsake person- eller produktskade.

Vi anbefaler at du bruker et lag med aluminiumsfolie under kullkammeret. Dette vil bidra til å beskytte produktet mot utilsiktet overoppheting.

Ved opptenning plasseres en passende mengde trekull på kullristen (den firkantete wíreristen i midten av kullkammeret – kontroller før bruk at denne er montert riktig). Når kullene spres utover må vekten av kullet ikke overstige 0,5 kg på noe tidspunkt.

Tenn på kullet med egnet tennbrikket, i overensstemmelse med EN 1860-3. Kullet vil så brenne en stund med flammer.

Ikke start tilberedningen før brendelet er dekket med et lag av aske.

Etter tilberedningen bør det gjenværende kullet få lov til å brenne ut av seg selv (dette bør tas i betraktning når du planlegger tilberedningstiden). Når du er ferdig, og kullene er brent ut, bør asken og gjenværende kull fjernes og samles opp i en brannsikker beholder (metallbøtte anbefales), med en liten mengde vann tilsatt (i tilfelle det fortsatt er varmt) og avhendes trygt i henhold til lokale bestemmelser. Vær forsiktig med håndteringen, risiko for forbrenning!

Husk å alltid fjerne den brukte aluminiumsfolien, for å holde grillen ren og unngå fettbrann..

FORKROMMET ÅPEN GRILL

Denne grillen er utstyrt med en forkrommet grillrist, som kan tas ut eller vippes opp fra en av sidene for å legge i mer kull. Grillristen må plasseres slik at hengslene vender nedover (de vil gå ned i to hakk på forsiden og baksiden av kullkammeret). Sørg for at maten som skal tilberedes er bredere enn hullene i grillen, eller ikke plasseres på langs slik at den ikke faller gjennom. Over tid vil grillflaten bli misfarget pga. varmen (dette er normalt, og er ikke en produktfeil). Det anbefales å plassere risten på grillen etter at kullet har antent og jevnt fordelt i kullkammeret. Hvis nødvendig kan du ta ut grillristene for lettere å fylle på mer kull. Bruk grillhansker. La grillen avkjøles helt etter bruk, og rengjør den deretter. Etter rengjøring, påfør litt matolje for å forebygge rustdannelse.

Merk: Når du justerer den åpne grillristen under tilberedningen (eller når den fortsatt er

varm), bruk en metallklype eller lignende for å holde den.

ETTER TILBEREDNING

1. Etter tilberedningen og mens grillen fortsatt er varm, fjern matrester fra grillristen med en skrape.
2. Fett og kjøttrester som har falt ned i selve grillen kan fjernes ved å ta opp ristene, slik at du lettere kommer til. **ADVARSEL:** Enkelte flater kan fortsatt være varme – bruk grillhansker.
3. Fjern aske og kullrester fra kullkammeret og kullristen. Legg det i en brannsikker beholder.
4. Husk å alltid fjerne den brukte aluminiumsfolien, for å holde grillen ren og unngå fettbrann.
5. For å rengjøre grillen, legg grillristen og redskapene i varmt såpevann så snart som mulig etter bruk. Tørk av alt grundig og oppbevar delene på et tørt sted.
6. Beskytt grillen ved å dekke den til med et trekk, eller oppbevar den innendørs (men først når grillen er helt avkjølt etter bruk). Ikke la grillen stå ute ubeskyttet.

TENNING AV GRILLEN



LES GJENNOM ALLE INSTRUKSJONENE FØR DU TENNER PÅ KULLET

TENNING AV GRILL MED TENNBRIKETTER

CUBE™ er laget for bruk med trekull som tennes med tennbriketter. Lag først en haug med kull over kullgitteret rundt tennbrikettene (følg produsentens anbefalte fremgangsmåte). Etter 10-15 minutter (avhengig av værforhold og brensel som brukes), bør det meste av kullet være helt eller delvis antent. Bruk et metallredskap til å spre kullet inne i kullkammeret, og legge i mer kull etter behov (mer kull kan også legges i ved tilberedning av mat). Vi anbefaler bruk av økologiske tennbriketter dersom det er tilgjengelig. Ikke start tilberedningen før brenselet er dekket med et lag av aske.

RENGJØRING OG OPPBEVARING

UTVENDIG RENGJØRING

Før du rengjør grillen utvendig, må du sørge for at den er avkjølt og trygt kan berøres. Lakkerte overflater og plastoverflater kan rengjøres med et mildt rengjøringsmiddel og en ren klut (ikke bruk skuremidler eller sterke rengjøringsmidler). **Det kan være lurt å teste rengjøringsmiddelet på en liten del av apparatet først. BRUK ALDRI** tynnere eller lignende løsemidler til å rengjøre, og **HELL ALDRI** kaldt vann på varme overflater. Tørk overflatene etterpå.

INNENDIG RENGJØRING

Før du rengjør grillen og delene innvendig, må du sørge for at den er avkjølt og trygt kan berøres. Innsiden av kullkammeret kan rengjøres med litt vann, et mildt rengjøringsmiddel og en svamp eller myk skuresvamp. For vanskelige områder, bruke litt natron på en fuktig svamp. Ikke bruk skuremidler. All aske og eventuelt ubrent brensel bør fjernes etter hver bruk (sørg for at det er helt slukket og er helt avkjølt). Etter rengjøring av kullkammeret, fjern og vask bort aske eller

olje som kan ha falt ned i grillen.

ADVARSEL! Overfaten på en åpen grillrist kan være varm. Bruk grillhansker.

OPPBEVARING

Når apparatet ikke er i bruk, må det oppbevares på et tørt sted. Må ikke oppbevares på steder som er utsatt for vær og vind. Hvis grillen lagres utendørs, må den stå under tak og være tildekket, og ikke være utsatt for vær og vind. Sørg for at grillristen er ren før den settes til oppbevaring.

FEILSØKING

Kullet antennes ikke, eller det tar lengre tid enn forventet å antenne:

Tennbrikkene virker ikke	Sjekk tennbrikkene. Bruk eventuelt nye brikker. Sjekk produsentens instruksjoner. Foreta justeringer for å gi mer ventilasjon.
Brukt kull av dårlig kvalitet	Kullet kan være av feil størrelse (for store stykker). Del opp i mindre deler slik at kullet kan antennes lettere. Kjøp en annen type trekull og prøv igjen. Vi anbefaler å bruke 100% naturlig kull i dette apparatet (se everdurebyheston.no).
Kullet er fuktig	Kull kan bli fuktig over tid, noe som gjør antenningstiden lengre. Oppbevar kullet på et tørt sted og kjøp nytt kull.
Kull er feil fordelt i kullkammeret	Følg instruksjonene for å legge kull i kullkammeret. Hvis kullet har blitt presset sammen, fjern noe av det faste kullet slik at det kan strøme luft fritt gjennom og bidra til at det antennes. Dersom det brukes for lite kull, kan varme og antenning skje saktere mellom stykkene.
Grillen er ikke rengjort	Sjekk om det har bygget seg opp aske inne i grillen, eller om hullene på kullrist eller kullkammer er blokkert.
Værforhold og omgivelsestemperatur	Kulde, vind og våte forhold kan påvirke antenning og forbrenning. Flytt grillen til et mer passende sted.

AVHENDING AV PRODUKTET




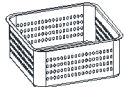

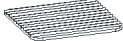
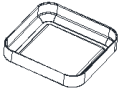

Dette symbolet angir at produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall innenfor EU. For å hindre mulig skade på helse eller miljø fra ukontrollert avfallsdeponering, må apparatet resirkuleres for å fremme en bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere et brukt apparat, kan du bruke tilgjengelige retur- og innsamlingspunkter, eller ta kontakt med forhandleren der produktet ble kjøpt. Forhandleren kan ta i mot produktet for en miljøvennlig avhending.

MONTERING AV KULLGRILLEN

Grillen må settes sammen før bruk. Det kreves ingen verktøy for å sette den sammen.

Åpne esken og ta ut delene. Fjern all emballasje (spesielt se på innsiden av grillen og under kullristen), og plasser alle delene på en ren overflate. Sjekk for eventuelle skader eller manglende deler (ta kontakt med kundeservice hvis noe av dette oppdages).

DELER TIL CUBE™

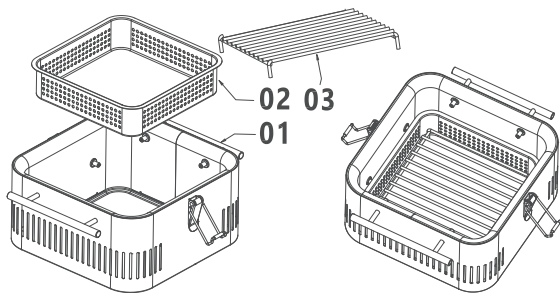
01 / Grillkabinett x 1 stk	02 / Kullkammer x 1 stk	03 / Kullgitter x 1 stk	04 / Åpen grillrist x 1 stk	05 / Matbrett x 1 stk	06 / Bambusbrett x 1 stk
					

EMBALLASJE

Fjern alle innvendige pappstykker og emballasje fra grillrammen før montering. Fjern all utvendig emballasje, og ta apparatet ut av emballasjen før montering og bruk. Avhend emballasjen i henhold til lokale bestemmelser og gjenbruk så mye som mulig.

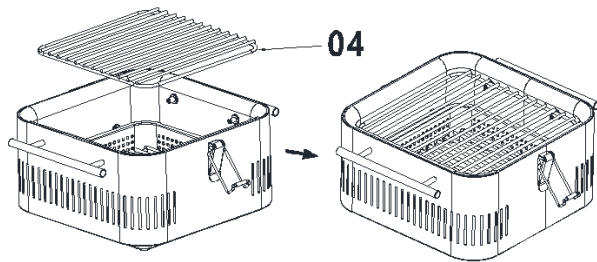
TRINN 01

/ Ta kullkammeret (02) og plasser det i grillkabinett (01). Sett kullgitteret (03) ned i kullkammeret.



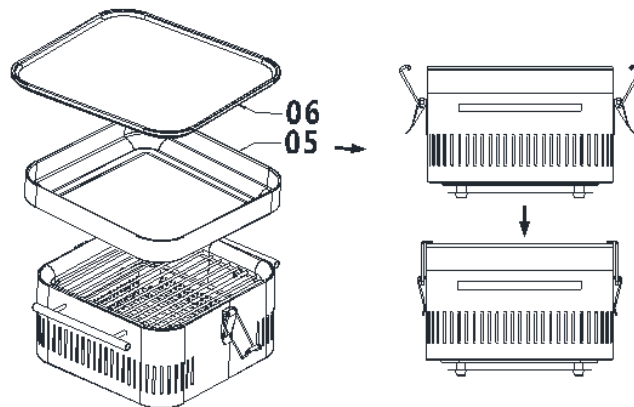
TRINN 02

/ Sett den åpne grillristen (04) på de fire tappene. Grillen er nå klar til bruk.



TRINN 03

/ Plasser matbrettet og bambusbrettet på grillen (grillen må være ren og avkjølt). Lås brettene med sidebeslagene.



VEDLIKEHOLD

Det anbefales å gjøre følgende vedlikehold ved begynnelsen av hver grillsesong:

GRILL

1. Tørk av de utvendige flatene på grillen med en ren klut.
2. Sjekk at olje og aske er fjernet fra kullkammeret.
3. Sjekk at alle festene er stramme, og stram til etter behov for å sikre stabilitet.

Grillen kan beskyttes mot slitasje ved å dekke den til for vær og vind, når den ikke er i bruk.

GARANTI OG SERVICE

VIKTIG

Nedenfor kan du se garantiperioden for grillens deler, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdato. Garantien omfatter materialer og arbeidslønn. Ved henvendelse om service bør du informere om produktets navn og serienummer. Disse opplysninger finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så du har dem tilgjengelig. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

I løpet av garantiperioden vil grillen bli reparert gratis av Everdure by Heston Blumenthal eller det autoriserte servicesenter, forutsatt at grillen din leveres til og hentes fra servicesenteret, jfr. vilkår og betingelser nedenfor.

VÅR GARANTI

2 år: (oransje emalje) fyrboks og utvendig ramme

12 måneder: Lakk og alle resterende deler

GARANTIEN DEKKER IKKE:

1. Feil og skader, som ikke skyldes fabrikasjons- og materialfeil.
2. Vanlig slitasje (f.eks. varmemisfarging av rister/plater).
3. Produktskade forårsaket av skadedyr.
4. Hvis det er brukt uoriginale reservedeler.
5. Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt.
6. Hvis ikke installasjonen er gjort som anvist.
7. Hvis ikke-faglærte har installert eller reparert produktet.

TRANSPORTSKADER

En transportskade, som oppdages ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller, hvor kunden selv har stått for

transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes inn omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

UBEGRUNDEDE SERVICEBESØK

Hvis man tilkaller en servicemontør, og det viser seg at man selv kunne ha rettet feilen, ved f.eks. å følge anvisningene her i bruksanvisningen eller ved å skifte en sikring i sikringsskapet, må kunden selv betale for servicebesøket.

KOMMERSIELT KJØP

Kommersielt kjøp er ethvert kjøp av apparater som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes til kommersielt eller kommersieltlignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annet bruk, som omfatter flere brukere.

I forbindelse med kommersielt kjøp ytes det ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til vanlig husholdning.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler, vennligst ring nedenstående nummer og du vil bli henvist til nærmeste serviceinstans.

Det er alltid kundens ansvar at produktet er tilgjengelig for teknikeren ved bruk av reklamasjonsretten til servicebesøk. Garantien dekker produktet i den stand som kunden fikk det utlevert. Teknikerens arbeid er omfattet av arbeidsmiljølovens regler (f.eks. om tunge løft), som avgjør hva teknikeren kan og ikke kan gjennomføre under servicebesøk.

E-POST: service@witt.dk

TELEFON DANMARK: 70252303

TELEFON NORGE: 32829940

TELEFON SVERIGE: +45 70252303

TELEFON FINLAND: 093 157 9150

ELLER GÅ INN PÅ: www.everdurebyheston.no

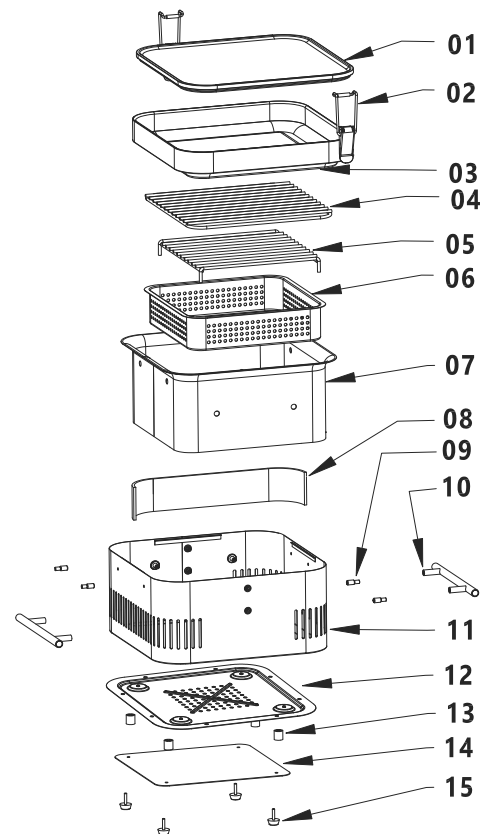
**DELELISTE: HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN,
HBCUBESSCAN & HBCUBEOSCAN**

	DELENAVN	ANT.
1	Bambusbrett	1
2	Sikkerhetslås	2
3	Matbrett	1
4	Åpen grillrist	1
5	Kullgitter	1
6	Kullkammer	1
7	Innerkabinett	1
8	Isolasjon	1
9	Tapper for grillrist	8
10	Håndtak	2
11	Kabinett, Graphite	1
	Kabinett, Khaki	1
	Kabinett, Orange	1
	Kabinett, Stone	1
12	Basepanel	1
13	Avstandsstykke	4
14	Varmeskjold i bunn	1
15	Gummifot	4

Merk: Listen inneholder ikke festeanordninger.

EKSTRA TILBEHØR:

Gå inn på everdurebyheston.no for å se vårt utvalg av tilbehør





HBCUBEGSCAN



HBCUBEKSCAN



HBCUBEOSCAN



HBCUBESSCAN

**MONTERINGS-, DRIFTS-
OCH UNDERHÅLLSANVISNINGAR**

Till Everdure by Heston Blumenthal CUBE™ transportabel
kolgrill

Inspired by the past.

Innovated for the future.

THE OUTDOOR
PERFORMANCE

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsinstruktioner	60-61
Grillens specifikationer	62
Bruksanvisning.....	62-63
Tändningsprocedur	64
Rengöring och förvaring	64
Felsökning	65
Monteringsanvisning.....	66-67
Underhåll	68
Garanti och service	68-69
Lista över delar: Monteringsanvisning.....	70

BRUKS- OCH UNDERHÅLLSINSTRUKTIONER FÖR HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN, HBCUBEESCAN och HBCUBEOSCAN TRANSPORTABLA KOLGRILLAR från Everdure by Heston Blumenthal utomhus kolgrillar. Det är viktigt att du behåller dessa instruktioner, inköpsbevis och andra viktiga dokument om denna produkt för framtida referens. På grund av en kontinuerlig produktutveckling, förbehåller sig Everdure by Heston Blumenthal rätten att ändra specifikationer eller utseende utan förvarning. Avyttra förpackningar ansvarsfullt – återvinn på rätt sätt.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

VIKTIGT:

Läs säkerhetsanvisningarna i detta häfte noggrant innan du tar ut grillen från dess kartong.

1. Denna kolgrill är **ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUS ANVÄNDNING**. Denna apparat får **INTE** användas inomhus.
2. För din säkerhet och optimal användning, läs hela bruksanvisningen innan du använder apparaten.
3. **WARNING!** Apparaten kan användas av barn från 12 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de har fått handledning eller instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som detta medför. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn. Barn eller husdjur som inte övervakas bör inte vistas i närheten av grillen när den används, värms upp eller kyls ner. Se till att barn eller husdjur hålls på avstånd från grillen när den används.
4. Sänk inte ned grillen i vatten eller andra vätskor (endast löstagbara galler, kolbalja och kolgaller, bambubricka och förvaringsfack kan doppas i vatten, trädelar endast kortvarigt, lägg dem aldrig i blöt).
5. Eftersom träkol kan pyra under en längre tid, var försiktig när du tar bort askan efter användning. Det rekommenderas att en brandsäker behållare (metall eller keramik) används för att förvara askan innan man håller över vatten och därefter slänger den på korrekt sätt.
6. Denna grill har utformats för att användas antingen på marken eller på en upphöjd yta t ex ett bord. När du använder ett bord eller på marken, ska underlaget vara helt plant och starkt nog för att understödjä grillen. Det ska dessutom kunna tåla temperaturer upp till 80° C över den omgivande temperaturen.
7. Personer med brandfarliga kläder såsom nylon etc. bör hålla sig på avstånd från grillen när den används.
8. Använd inte denna apparat för något annat ändamål än vad den är avsedd för och som är beskrivet i denna bruksanvisning.
9. I händelse av en fettbrand, ta bort maten (om det är möjligt) och låt elden brinna ut naturligt. De mesta av fett kommer snabbt att brinna upp när det kommer i kontakt

med träkolen, men regelbunden rengöring efter användning minskar uppbyggnaden av fett och matrester som är brännbara och kan leda till fettbränder. **Fettbränder kan förebyggas genom rengöring av värmeskölden och insatsen omkring det elektriska värmeelementet och det invändiga chassit.** Låt inte aska byggas upp inuti chassit – rengör efter varje användning.

10. Se till att produkten är på tillräckligt avstånd från brännbart material. Håll ett minimumavstånd på 250 mm vid sidorna och 1500 mm över grillen från brännbara strukturer och ytor.
11. Eftersom tillagning med träkol kan variera i tid och intensitet, är det rekommenderat att grillen inte lämnas utan uppsyn i mer än 5 minuter åt gången under tillagning.
12. Underhåll grillen regelbundet enligt anvisningarna i denna bruksanvisning för att garantera optimalt skick och drift. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kommer att upphäva garantin.
13. Apparaten får inte monteras eller användas i ett rörligt fordon eller andra transportmedel (båt, släpvagn etc.).
14. Använd inte eller förvara apparaten i områden med höga salthalter (marin miljö) eller områden med frätande ångor eller vätskor (t.ex. en simbassäng), eftersom dessa kemikalier kan orsaka att apparatens material försämras (och upphäva garantin). Regelbunden rengöring och övertäckning när den inte används kan bidra till att minska detta.
15. Obs! Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Även om grillens handtag är utrustade med cool-to-the-touch-teknologin, är sidorna fortfarande heta. Flytta inte grillen när den används, var väldigt försiktig. Använd grillhandskar.
16. Förbränning av träkol och andra fasta bränslen producerar den giftiga gasen kolmonoxid som kan vara dödligt! Använd därför aldrig apparaten inomhus ställ först bort den när den har svalnat helt.
17. Undvik att använda fast bränsle, som är impregnerat med brandnärande material eller att fylla på tändvätska eller andra brandnärande material och vätskor. Denna apparat är utformad endast för tändning av fast bränsle. **WARNING!** Användning av brandnärande material kan orsaka allvarliga person- och/eller produktskador. Använd inte sprit, bensin eller antändningsblock för antändning eller återantändning! Använd endast braständare som uppfyller EN 1860-3!
18. Följ anvisningarna för fördelning av träkol under upptändning. När det första partiet

träkol antänds, kan det blandas med nytt träkol och spridas ut i träkolsbaljan.

Överfyllning av träkolsbaljan kan leda till skador på apparaten och matvarorna. Fyll aldrig träkol högre än träkolsbaljans kant. Få mer information om placering av träkolet i denna bruksanvisning.

19. Låt alltid träkolen brinna ut naturligt efter tillagning. Använd inte vätskor eller annat till att släcka med, när de fortfarande ligger kvar i grillen. Flytta inte grillen när träkolen fortfarande brinner, då varm aska, kolpartiklar, oförbränt bränsle samt varmt fett och olja från tillagningen, kan spillas. Dessutom är de åtkomliga delarna mycket varma. Grillen får bara lyftas i de två handtagen på sidorna.
20. Använd inte lavasten eller någon form av icke-brännbara produkter i träkolsbaljan. Om du är osäker på vilka bränslen som får användas, ska du kontrollera Everdure by Heston Blumenthals hemsida eller kontakta återförsäljaren.
21. Fast bränsle varierar mycket i brinntid, värmeproduktion, storlek och förbränning. Var alltid uppmärksam på dina omgivningar och potentiella brandfaror, som orsakas av gnistor eller stänk från bränslet. Kasta aldrig bort fast bränsle eller varm aska i området där det kan bli trampat på eller utgöra en brandfara. Kasta aldrig bort oförbränt fast bränsle eller aska, förrän det är helt släckt. Grillen ska ställas på ett säkert, vågrätt underlag innan användning. Vi rekommenderar att använda 100% naturliga, fasta träkol

i denna grill. Dessa kan köpas via Everdure by Heston Blumenthals hemsida.

22. Kontrollera alltid med lokala myndigheter med hänsyn till lokala brandsäkerhetsrestriktioner vid utomhusmatlagning, innan du använder denna produkt.
23. Se till att grillen inte står i närheten av brännbara material. Laga inte mat under utbyggnader eller träd med lågt hängande grenar. Notera, att fast bränsle producerar varierande mängd rök. Grillen ska ställas upp med hänsyn tagen till dessa faktorer.
24. Grillens bambubricka kan användas både under förberedelse av maten och vid servering. Lägg inte bambubrickan i blöt vid rengöring. Använd aldrig kemikalier vid rengöring. Torka locket med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte locket som skärbräda då ytan kan bli skada och skivan kan gå sönder. Förvaringsbrickan bör endast användas för att kortvarigt förvara matvaror (< 6 timmar).
25. Grillen ska värmas upp och bränslet ska hållas rödglödande i minst 30 minuter innan matlagningen påbörjas.
26. Om du har frågor angående dessa instruktioner, kontakta din lokala återförsäljare.



ANVÄND INTE APPARATEN INNAN DU HAR LÄST BRUKSANVISNINGEN

PLACERA INTE ARTIKLAR PÅ ELLER MOT APPARATEN

FÖRVARA INTE KEMIKALIER ELLER BRANDFARLIGT MATERIAL ELLER SPREJBURKAR I NÄRHETEN AV APPARATEN

ANVÄND INTE DENNA APPARAT INOMHUS

ANVÄND INTE DENNA APPARAT I SLUTNA UTRYMMEN, MIN. AVSTÅND RUNT OM APPARATEN ÄR 250 MM TILL VARJE SIDA OCH 1500 MM ÖVER APPARATEN

ANVÄND INTE DENNA APPARAT I SLUTNA UTRYMMEN

ANVÄND INTE TÄNDVÄTSKA ELLER BRÄNSLE IMPREGNERAT MED ACCELERATORER I APPARATEN

ÖVERFYLL INTE TRÄKOLSBALJAN VID TÄNDNING

LÅT INTE FETT/OLJA, ASKA OCH OFÖRBRÄNT BRÄNSLE ATT BYGGAS UPP I APPARATEN MELLAN MATLAGNINGSSSESSIONER

GRILLENS SPECIFIKATIONER

ENDAST GRILL	CUBE™		
	LÄNGD (mm)	BREDD (mm)	HÖJD (mm)
	347	425	181
INKL. BAMBUBRICKA OCH FÖRVARINGS-BRICKA	347	425	230

BRUKSANVISNING

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

För optimal drift bör produkten användas på en relativt avskärmd (men alltid utomhus) plats. Försök att hålla grillen skyddad mot stark vind, då detta kraftigt reducerar effektiviteten vid matlagning. Placera grillen på ett plant och stabilt underlag. Kontrollera med jämna mellanrum att träkolen förblir antända (inte nödvändigtvis med flammor) och att det inte blir plötsliga flammor. Se till att minimiavstånd från grillen till alla väggar och brännbara material följs och att underlaget kan motstå värmen.

WARNING! Denna grill blir mycket varm vid användning. Om du behöver flytta den när den används, får detta endast ske genom att ta i handtagen och med stor försiktighet. Ta aldrig på grillens chassi eller sidor under användning. Använd grillhandskar.

För mer specifik information (inklusive illustrationer och scheman för montering) och uppdaterade matlagningsinstruktioner, besök Everdure by Heston Blumenthal hemsida.

BRÄNSLETYP OCH FÖRBRÄNNING

Denna grill är utformad för att laga mat med träkol. Den värme som produceras och förbränningstiden kan variera kraftigt beroende på vilken typ av bränsle som används och rådande väderförhållanden. Använd inte accelerators för bränsletändning eller bränsle impregnerat med tändvätska i denna apparat eftersom de kan orsaka både person- och produktskada. Vi rekommenderar att du lägger en bit aluminiumfolie under träkolsbaljan innan du tänder grillen. Vid tändning placeras en passande mängd träkol på träkolsgallret (det fyrkantiga wiregallret i mitten av träkolsbaljan- kontrollera innan användning, att denna är korrekt monterad). När träkolen sprids ut, får vikten av bränslet inte överstiga 0,5 kg vid någon tidpunkt.

Tänd träkolen med passande braständare som uppfyller EN 1860-3.

Börja inte tillagningen innan kolen har en beläggning av aska. Träkolen brinner först med flammor, sprid sedan ut kolen.

Efter tillagning, bör resterande träkolet brinna ut på naturlig väg (detta bör beaktas vid planering av tillagningstiden). När träkolen är utbrända bör askan och återstående bränsle tas bort och placeras i en brandsäker behållare (en metall hink är perfekt). Tillsätt en liten mängd vatten i behållaren (i fall det fortfarande finns bränsle som är varmt) och bortskafta på ett säkert sätt enligt lokala regler. Kom alltid ihåg att ta bort den använda aluminiumfolien för att hålla grillen ren och undvika fettbränder. Var försiktig under hantering, risk för brandskador! Använd grillhandskar.

FÖRKROMAT GRILLGALLER

Denna grill är utrustad med ett förkromat grillgaller, som kan tas bort vid påfyllning av träkol. Grillen ska stå stabilt på de fyra små gummifötterna under botten. Se till att den mat som tillagas är bredare än öppningarna i gallret eller placeras på längden så det inte faller igenom. Med tiden kommer gallrets yta att missfärgas av värmen i bränslet (detta är en normal process och inte ett produktfel). Det rekommenderas att gallret placeras på grillen efter att träkolen har antänds och eventuella justeringar av bränslefördelningen har gjorts. Om det behövs ta bort gallren för bättre utrymme för att fylla på mer kol. Använd grillhandskar! Låt grillen svalna och rengör den efter användning. Efter rengöring pensla med lite matolja för att minimera rostangrepp. Använd grillhandskar eller passande grillredskap för att hantera gallret, när det är varmt.

EFTER TILLAGNING

1. Efter matlagning och när grillen fortfarande är varm, ta bort rester från gallret med en lämplig skrapa.
2. Överflödigt fett och köttrester som har fallit ner i själva grillen kan skrapas bort från insidan av grillen genom att ta bort gallret för att komma åt den. **WARNING!** Vissa ytor kan fortfarande vara heta – använd grillhandskar.
3. Ta bort aska och kolrester från träkolsbaljan och kolgallret. Lägg det i en brandsäker behållare.
4. Kom ihåg att ta bort den använda aluminiumfolien för att undvika fettbränder.
5. För att rengöra grillens delar, blötlägg grillgallret och träkolsgallret i varmt såpavatten så fort som möjligt efter användning. Torka av noggrant och förvara på en torr plats. Bambubricka och förvaringsbricka torkas av med en fuktig trasa och lite mildt diskmedel.
6. Skydda grillen med ett cover eller förvara den inomhus (dock först när den helt avkyld efter senaste användning). Förvara inte din grill utomhus utan att täcka över den eller på annat sätt skydda den.

TÄNDNINGSPROCEDUR



LÄS ALLA ANVISNINGAR INNAN DU TÄNDER TRÄKOLEN

TÄNDA GRILLEN MED BRASTÄNDARE

CUBE™ är utformad för att användas med träkol och antändas med passande braständare. Placera först träkolen på träkolsgallret mitt i grillen tillsammans med braständarna. (följ tillverkarens rekommenderade placering och tändning). Efter 10-15 minuter (beroende på väderförhållandena och typ av bränsle som används), bör det mesta av träkolen vara helt eller delvis tänt. Sprid träkolen inne i träkolsbaljan med hjälp av ett metallredskap och fyll på med mer träkol vid behov (extra bränsle kan även fyllas på under matlagningen genom att lyfta grillgallret med grillhandskar). Vi rekommenderar användning av Eco-braständare där det är tillgängligt. Börja inte grilla innan kolen har en beläggning av aska.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

YTTRE RENGÖRING

Innan du rengör grillens utsida kontrollera att apparaten har svalnat och är säker att röra. Målade ytor och plastytor kan rengöras med ett mildt rengöringsmedel och en ren trasa (använd inte skurande eller frätande rengöringsmedel). **Det är lämpligt att testa rengöringsmedlet på en liten och inte synlig del av apparaten först. ANVÄND ALDRIG** thinner eller liknande lösningsmedel för rengöring och **HÅLL ALDRIG** kallt vatten över heta ytor. Torka ytan efter rengöring.

INVÄNDIG RENGÖRING

Innan du rengör grillens inre delar, försäkra dig om att apparaten har svalnat och är säker att vidröra. Träkolsbaljan kan rengöras med hjälp av vatten, ett mildt rengöringsmedel och en svamp eller skursvamp.

Till rengöring av speciellt svåra och smutsiga områden med fastbrända matrester, används lite bakpulver på en fuktig svamp. Använd inte slipande rengöringsmedel. All aska och

resterande bränsle ska tas bort efter varje användning. Kontrollera och rengör också själva grillchassit, när träkolsbaljan är rengjord (se först till att grillen är helt släckt och avkyld).

VARNING! Grillen och dess delar kan vara mycket varma. Använd grillhandskar vid hantering.

FÖRVARING

När apparaten inte används, förvara den på en torr plats. Förvara den inte i på en plats som är utsatt för väder och vind. Om grillen förvaras utomhus måste den täckas. Kontrollera att grillen är kall och rengjord innan den stoppas undan.

FELSÖKNING

Fast bränsle tänds inte eller tar längre tid än väntat att tändas:

Braständarna fungerar inte.	Kontrollera lågan på braständaren. Byt ut dem ifall de inte fungerar. Kontrollera tillverkarens instruktioner. Justera träkolens placering få mer ventilation till dem.
Dålig kvalitet på det fasta bränsle som används	Bränslet kan vara fel storlek (delarna är för stora) eller av dålig kvalitet. Dela större delar i mindre bitar innan de läggs in i grillen, så att de kan antändas lättare. Köpa en annan typ av träkol och prova igen. Vi rekommenderar att du använder 100 % naturlig klumpkol i den här apparaten
Det fasta bränslet är fuktigt	Fasta bränslen kan bli fuktiga över tiden, vilket fördröjer tändningen. Förvara det på en torr plats och köp nytt fast bränsle om det blivit fuktigt.
Fast bränsle är felaktigt fördelat i träkolsbaljan	Följ instruktionerna på hur fast bränsle ska fördelas i träkolsbaljan. Om träkolen har packats för tätt kan de inte antändas. Ta bort en del så att luften kan flöda fritt och hjälpa till vid tändningen. Om för lite bränsle används kan värmen och antändningen inte passera snabbt nog mellan bitarna.
Grillen är inte rengjord	Kontrollera att aska inte har samlats inuti chassit, träkolsbaljan eller på träkolsgallret.
Väderförhållanden och omgivningstemperatur	Vädret (kyla, blåst temperatur) påverkar antändningen och förbränningen. Flytta grillen till en lämpligare plats.

KORREKT BORTSKAFFANDE AV DENNA PRODUKT




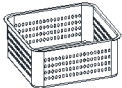

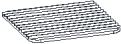
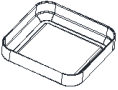

Denna symbol anger att produkten inte får kastas med övrigt hushållsavfall i hela EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinn den på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av materiella resurser. Kontakta din kommun för att få information om korrekt bortskaffande. Produkten ska lämnas in för miljömässigt säker återvinning.

MONTERINGSANVISNING

Grillen måste monteras före användning. Inga verktyg behövs för detta.

Öppna kartongen uppifrån och ta ut delarna. Ta bort allt emballage och dokument (kontrollera inuti grillen, under galleret och träkolsbaljan) och placera delarna på en ren yta. Kontrollera för eventuella skador eller saknade delar (i händelse av skador eller saknade delar, kontakta serviceavdelningen).

MEDFÖLJANDE DELAR TILL CUBE™

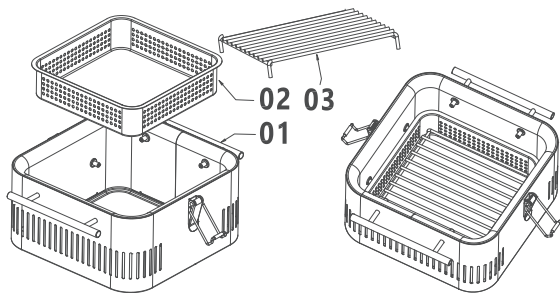
01 / Grillchassi x 1 st	02 / Träkolsbalja x 1 st	03 / Träkolsgaller x 1 st	04 / Grillgaller x 1 st	05 / Förvaringsbricka x 1 st	06 / Bambubricka x 1 st
					

FÖRPACKNING

Ta bort allt emballage och bortska det på ett ansvarsfullt sätt enligt lokala regler och föreskrifter. Bortska emballaget så fort som möjligt och låt inte barn leka med emballaget och förpackningar från grillen.

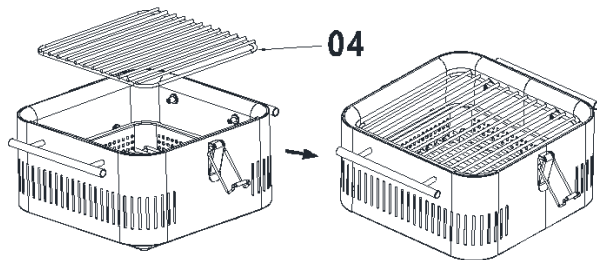
STEG 01

/ Ta träkolsbaljan (02) och placera den i grillchassit (01). Placera träkolsgallret (03) med benen nedåt i i träkolsbaljan.



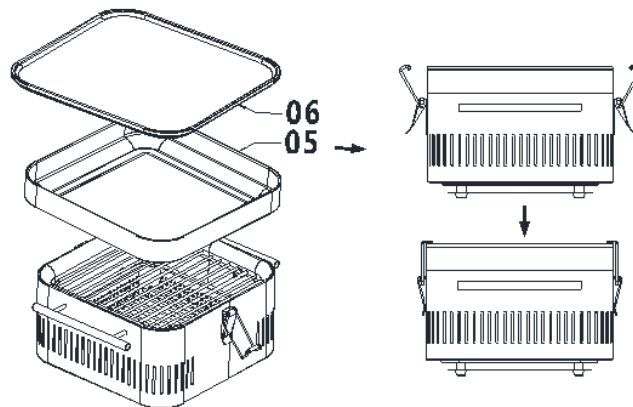
STEG 02

/ Placera grillgallret (04) på de fyra stödstiften. Grillen är nu redo att användas.



STEG 03

/ När grillen inte används (och är ren och avkyld) kan bambubrickan och förvaringsbrickan monteras. Kläm fast brickorna med sidofästena på båda sidorna.



UNDERHÅLL

Det rekommenderas att följa nedanstående underhåll, innan varje ny grillsäsong startar:

GRILL

1. Torka av grillens utvändiga ytor med en ren trasa.
2. Kontrollera att eventuell olja och aska har tagits bort från träkolsbaljan.
3. Kontrollera att alla skruvar är åtdragna och efterspänn om nödvändigt för att säkra säkerställa stabilitet.

Slitage på grillen kan minskas genom att använda ett grillcover som beskyddar den mot vädret, när den inte används.

GARANTI OCH SERVICE

VIKTIGT

Det tillämpas reklamationsrätt på fabriktions- och materialfel på din nya produkt enligt översikten nedanför, gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar material och arbetslön. När du begär service ska du upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Notera eventuellt denna information här i bruksanvisningen så har du den lättillgänglig. Det gör det lättare för servicemontören att hitta de rätta reservdelarna.

VÅR GARANTI

2 år: (Orange emalj) träkolsbaljan och yttre chassi

1 år: Färggaranti och alla återstående delar

Produkten ska göras tillgänglig för teknikern innan servicebesöket. Reklamationsrätten täcker produkten i det tillstånd som kunden fick den utlevererad. Teknikerns arbete omfattas av arbetsmiljölagens regler, som avgör, vad teknikern får göra under servicebesöket, t ex i förhållande till tunga lyft.

GARANTIN TÄCKER INTE:

1. Fel och skador som inte uppkommit på grund av fabriktions- och materialfel.
2. Normalt slitage (t ex yttlig rost på tillagningsplattor och missfärgning av brännare pga. värme).
3. Angrepp från insekter eller skadedjur.
4. Om du har använt reservdelar som inte är original.
5. Om anvisningarna i bruksanvisningen inte följs (inkl. underhåll).
6. Om inte installationen är genomförd som anvisat.
7. Om inte fackfolk har installerat eller reparerat produkten.
8. Repor och skador på produkten som följd av leverans, installation eller montering.
9. Krav med hänsyn till produktens ytbeläggningar på grund av oavsiktliga skador eller felaktigt/bristande underhåll.

TRANSPORTSKADOR

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är detta uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. Annars kommer kundens krav att avvisas.

OGRUNDADE SERVICEBESÖK

Om man tillkallar en servicemontör och det visar sig att man själv hade kunnat rätta till felet, genom t ex att följa anvisningarna i bruksanvisningen eller genom att byta en säkring i säkringsskåpet, faller det på kunden att själv betala för servicebesöket.

KOMMERSIELLA INKÖP

Kommersiella inköp är sådana inköp av apparater, som inte ska användas i privata hushåll, men som används i kommersiella sammanhang eller liknande (restaurang, café, kantin etc.) eller används till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare.

I förbindelse med kommersiella inköp frånfaller garantin eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

SERVICE

Kontakta service på nedanstående nummer i de nordiska länderna:

E-POST: service@witt.dk

TELEFON DANMARK: 70252303

TELEFON NORGE: 32829940

TELEFON SVERIGE: +45 70252303

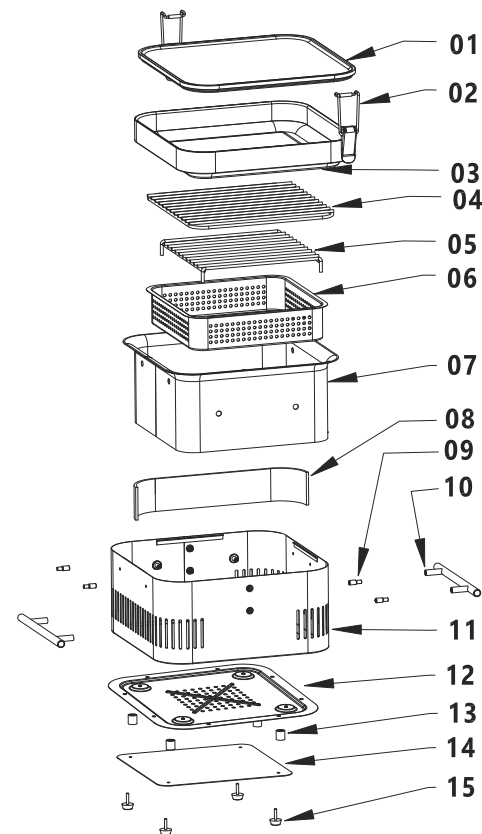
TELEFON FINLAND: 093 157 9150

ELLER BESÖK: www.everdurebyheston.se

LISTA ÖVER DELAR: HBCUBEGSCAN, HBCUBEKSCAN, HBCUBESSCAN & HBCUBEOSCAN

	NAMN PÅ DEL	Antal
1	Bambubricka	1
2	Säkerhets spärr	2
3	Förvaringsbricka	1
4	Grillgaller	1
5	Träkolsgaller	1
6	Träkolsbalja	1
7	Inre chassi	1
8	Isolering	1
9	Gallrets stödfästen	8
10	Handtag	2
11	Chassi, Graphite	1
	Chassi, Khaki	1
	Chassi, Orange	1
	Chassi, Stone	1
12	Bottenplatta	1
13	Distanser	4
14	Nedre värmesköld	1
15	Gummifot	4

Obs! Listan innehåller inte fästelement.



VALFRITT TILLBEHÖR:

Besök www.everdure.se för att se vårt stora utbud av extratillbehör.



HBCUBEGSCAN



HBCUBEKSCAN



HBCUBEOSCAN



HBCUBESSCAN

everdure
by heston blumenthal



Witt A/S
Tlf.: +45 70 25 23 23
Email: info@witt.dk
Website: www.witt.dk

IM Ref: CUBESCAN 28/2017/02

FOR OUTDOOR USE ONLY
KUN TIL UDENDØRS BRUG
VAIN ULKOKÄYTTÖÖN
KUN FOR UTENDØRS BRUK
ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK

everdurebyheston.dk/no/se/fi