

everdure
by heston blumenthal

CUBE™

Assembly, operation &
maintenance instructions

for Everdure by Heston
Blumenthal CUBE™
portable charcoal barbeque

everdurebyheston.com



everdure
by heston blumenthal

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

Parts List: Barbeque Assembly 13



Inspired by the past.
Innovated for the future.

THE OUTDOOR
PERFORMANCE

OPERATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR HBCUBEGG1, HBCUBEKG1, HBCUBESG1 and HBCUBE0G1 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 barbeque from its carton.

1. This charcoal barbeque is intended for **OUTDOOR USE ONLY**. Do not use indoors. Use the barbeque in a well-ventilated area.
2. For your safety and enjoyment, read all operating instructions before using this appliance. Do not use the barbeque 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 barbeque while cooking or during warm up or cool down. Ensure children or pets are kept a distance well away from the barbeque whilst it is in use. **WARNING!** Keep children and pets away.
4. Do not immerse the barbeque 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 barbeque 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 barbeque and will withstand temperatures of 80°C above ambient temperature. The barbeque 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 barbeque 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 barbeque not be left for more than 5 minutes at a time while cooking.
12. We recommend that you regularly maintain your barbeque 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 barbeque handles are cool to touch, please be aware that the sides of the barbeque may be hot - handle with care. Do not touch metal parts of barbeque 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 firefighters 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 barbeque 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

	CUBET™		
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 www.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 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 use (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 www.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



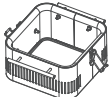
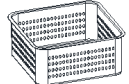
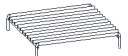
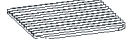
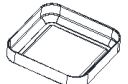

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used 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™

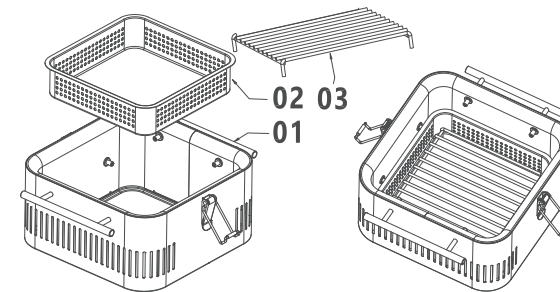
01 / Barbeque chassis assembly x 1Pc	02/ Charcoal Chamber x 1Pc	03 / Charcoal Grid x 1Pc	04 / Open Grill x 1Pc	05 / Storage Tray x 1Pc	06 / Bamboo Tray x 1Pc
					

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.

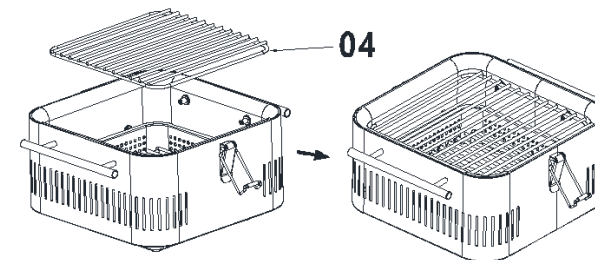
STEP 01

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



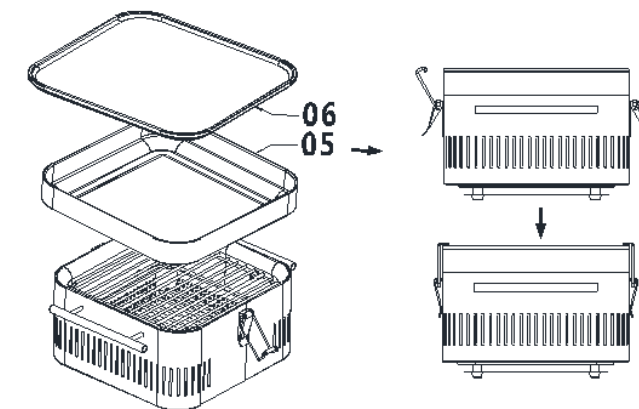
STEP 02

/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

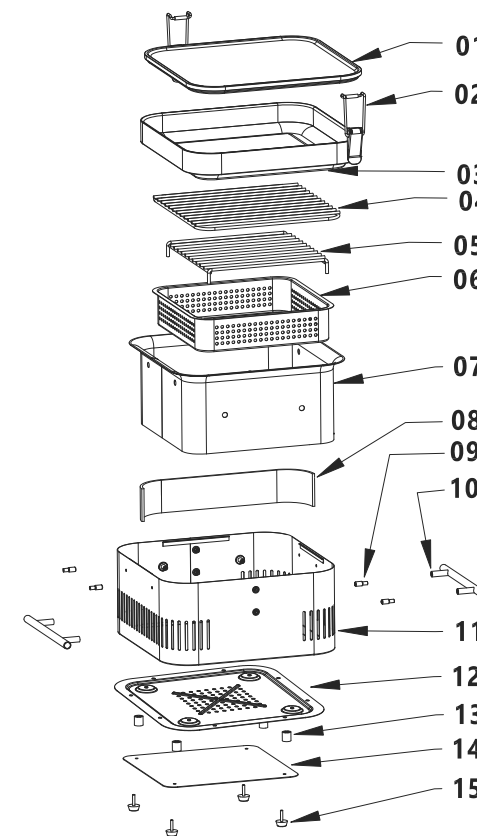
1. Wipe over the outer areas of the barbeque with a clean cloth.
2. Check all oils and ash have been cleaned from the charcoal chamber.
3. Check all fasteners for tightness and re-tighten where necessary to ensure rigidity of the structure.

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

PARTS LIST: HBCUBEGG1, HBCUBEKG1, HBCUBESG1 & HBCUBEOG1

	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 www.everdurebyheston.com for a full range of accessories



HBCUBEGG1



HBCUBEKG1



HBCUBEOG1



HBCUBESG1

INHOUD

Belangrijke veiligheidsinstructies	16-17
Specificaties apparaat	18
Gebruiksaanwijzing	18-19
Procedure voor het aansteken	20
Schoonmaken en opbergen	20
Problemen oplossen	21
De barbecue assembleren	22-23
Onderhoud	24
Onderdelenlijst Barbecue	25
Accessoires bij de barbecue.....	25

GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN DE HBCUBEGG1, HBCUBEKG1, HBCUBESG1 en de HBCUBEEOG1 DRAAGBARE HOUTSKOOL BARBECUE-ASSORTIMENT Everdure by Heston Blumenthal houtskool barbecues voor buiten. Het is belangrijk dat u deze gebruiksaanwijzing, de bon en ook andere belangrijke documenten met betrekking tot dit document bewaard voor toekomstig gebruik. Als gevolg continue ontwikkelingen van het product, behoudt Everdure by Heston Blumenthal het recht om zonder voorafgaande mededeling specificaties of uiterlijkheden te wijzigen. Gooi de verpakking op een verantwoorde manier weg - recycle op de juiste manier.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJK:

Lees de veiligheidsmaatregelen van dit boekje grondig door voordat u de barbecue uit de doos haalt.

- Deze houtskool barbecue mag alleen **BUITEN WORDEN GEBRUIKT**. Niet binnenshuis gebruiken. Gebruik de barbecue in een goed geventileerde omgeving.
- Lees, voor uw eigen veiligheid en plezier, de hele gebruiksaanwijzing door voordat u dit apparaat gaat gebruiken. Gebruik de barbecue pas nadat het helemaal in elkaar is gezet en als alle onderdelen veilig zijn vastgemaakt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 12 jaar of ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of uitleg hebben gekregen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de risico's ervan kennen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen niet zonder toezicht het apparaat schoonmaken en onderhoud eraan plegen. Kinderen of huisdieren mogen niet zonder toezicht bij een barbecue staan tijdens het barbecueën of tijdens het heet maken of afkoelen. Zorg ervoor dat kinderen of huisdieren flink uit de buurt worden gehouden van de barbecue als deze in gebruik is. **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
- Dompel de barbecue niet onder in water (alleen de afneembare grillen, houtskoolbak en rooster, bamboeplaat en bewaarbak mogen worden ondergedompeld).
- Aangezien houtskool lange tijd kan smelen, moet u voorzichtig zijn bij het verwijderen van as na het barbecueën. Het wordt aanbevolen een niet-ontvlambare container (van metaal of keramiek) te gebruiken om as in te bewaren voordat het wordt natgemaakt met water en op de juiste manier wordt weggegooid.
- Deze barbecue is ontworpen om te worden gebruikt op een verhoogde bank of op de grond. Zorg ervoor dat het oppervlak vlak, groot genoeg en sterk genoeg is om de barbecue te kunnen dragen en dat het tegen temperaturen kan die 80°C hoger dan de omgevingstemperatuur zijn. De barbecue moet op een veilige horizontale ondergrond zijn geplaatst voordat het kan worden gebruikt.
- Mensen met ontvlambare kleding zoals nylon et cetera, moeten flink uit de buurt van de barbecue blijven als deze in gebruik is.
- Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

- Als het vet brandt, dan moet u (indien mogelijk) het eten weghalen en het vuur laten uitbranden. De meeste vetten zullen snel opgebrand zijn als ze in contact komen met houtskool, maar regelmatig schoonmaken na gebruik zal het opeenhopen van brandbaar vet en etensresten die tot brand kunnen leiden verminderen. **Brandend vet kan worden voorkomen door het vet en de olie goed te verwijderen bij het interne chassis en houtskoolbak.** Laat geen as ophopen in het chassis - maak het na elk gebruik schoon. Raadpleeg de Snelgids voor meer informatie over het onder controle houden van brandend vet.
- Zorg ervoor dat het product ver genoeg uit de buurt staat van brandbaar materiaal. Gebruik het niet binnen 250 mm van ontvlambare structuren of onder een brandbaar oppervlak. Dit apparaat mag niet worden ingebouwd.
- Het wordt aanbevolen de barbecue niet langer dan 5 minuten alleen te laten tijdens het barbecueën aangezien barbecueën op houtskool kan variëren in tijd en intensiteit.
- Wij raden aan dat u uw barbecue regelmatig onderhoud en in goede conditie houdt. Dit kan worden gedaan door de schoonmaak- en onderhoudssuggesties in dit boekje in acht te nemen. Het niet in acht nemen van deze aanwijzingen maakt uw garantie ongeldig.
- Dit apparaat mag niet in een voertuig worden gebruikt (boot, trailer et cetera).
- Gebruik of berg dit apparaat niet op in gebieden met een hoog zoutgehalte (een kustomgeving) of een gebied met bijtende dampen of vloeistoffen (zoals een zwembad) omdat deze chemicaliën ervoor kunnen zorgen dat het materiaal van het apparaat gaat slijten (en de garantie ongeldig maken). Het regelmatig schoonmaken en afdekken als het niet wordt gebruikt kan helpen bij het verminderen van dit.
- Opgelet: Onderdelen die binnen handbereik liggen kunnen heet worden. Terwijl de handgrepen van de barbecue koel genoeg zijn om vast te kunnen pakken moet u niet vergeten dat de zijanten van de barbecue heet kunnen zijn - wees dus voorzichtig. Raak de metalen onderdelen van de barbecue pas aan nadat ze helemaal zijn afgekoeld tenzij u beschermende handschoenen draagt.
- Het branden van vaste brandstoffen genereert giftige gassen die dodelijk kunnen zijn. Daarom mag u dit apparaat nooit binnenshuis gebruiken of naar binnen halen als het nog niet helemaal is uitgedoofd.
- Gebruik geen vaste brandstoffen geïmpregneerd met vuurversnellers en gebruik geen andere typen versnellers op dit apparaat. Het gebruik van een versneller kan ernstig schade aan eigendommen of letsel veroorzaken. **WAARSCHUWING:** Gebruik geen spiritus voor het aansteken of opnieuw aansteken. Gebruik alleen aanmaakblokje die voldoen aan EN 1860-3.

- Volg de aanbevolen lay-out voor het neerleggen van het houtskool tijdens het aansteken. Zodra het eerste deel van het houtskool is gaan branden, kan het worden gemengd met nieuw houtskool en door de houtskoolbak worden verspreid. Als u teveel houtskool in de bak doet, dan kan dit leiden tot schade aan het apparaat en het eten - aanbevolen wordt om de hoogte van het houtskool nooit hoger te laten zijn dan het hoogste niveau van de houtskoolbak. De barbecue wordt heet en de brandstof moet 30 minuten roodgloeiend blijven branden voordat er voor het eerst eten op wordt gedaan. De maximum hoeveelheid van de te gebruiken brandstof mag de 0,5 kg niet overschrijden. Raadpleeg voor meer informatie over het neerleggen van het houtskool de gebruiksaanwijzing en de Snelgids.
- WAARSCHUWING:** Deze barbecue zal erg heet worden; verplaats het tijdens gebruik dus niet. Laat na het barbecueën de vaste brandstof op een natuurlijke manier uitdoven. Gebruik geen vloeistoffen om de houtskool in de barbecue mee te besproeien. Verplaats het apparaat niet als de kooltjes nog steeds branden als hete as, koolstukjes, niet verbrande brandstof en heet bakvetten en -oliën omdat deze gemorst kunnen worden en omdat binnen handbereik liggende onderdelen erg heet kunnen zijn. Deze barbecue mag alleen aan de handvatten worden opgetild.
- Gebruik geen vulkanische stenen of andere typen niet-brandbare producten in de houtskoolbak. Bij twijfel over welke brandstoffen gebruikt kunnen worden moet u naar de website van Everdure by Heston Blumenthal gaan of contact opnemen met de Onderhoudsafdeling.
- Vaste brandstoffen hebben ieder erg afwijkende brandtijden, hitte, grootte en verbranding.



GEBRUIK DIT APPARAAT PAS NADAT U DE GEBRUIKSAANWIJZING HEBT GELEZEN.

LEG GEEN VOORWERPEN IN OF TEGEN DIT APPARAAT AAN.

PLAATS GEEN CHEMICALIËN, BRANDBARE MATERIELEN OF SPUITBUSSEN VLAKBIJ DIT APPARAAT.

GEBRUIK DIT APPARAAT NIET BINNENSHUIS.

GEBRUIK DIT APPARAAT NIET IN GESLOTEN RUIMTES.

GEBRUIK GEEN VERSNELLERS OF BRANDSTOF GEÏMPREGNEERD MET VERSNELLERS IN DIT APPARAAT.

DOE NIET TE VEEL HOUTSKOOL IN DE BAK BIJ HET AANSTEKEN

ZORG ERVOOR DAT VETTEN/OLIE, AS EN ONVERBRANDE BRANDSTOF NIET DE KANS KRIJGEN OPEEN TE HOPEN IN HET APPARAAT TUSSEN BARBECUEESSIES.

Houd altijd uw omgeving in de gaten en denk aan potentiële brandgevaar veroorzaakt door vonken of spugende brandstoffen. Gooi vaste brandstoffen of heet as nooit weg op plekken waar ze plat getrapt kunnen worden of brandgevaarlijk kunnen zijn. Gooi niet verbrande brandstoffen of as pas weg als ze helemaal zijn uitgebrand. De barbecue moet op een veilige horizontale ondergrond zijn geplaatst voordat het kan worden gebruikt. Wij raden aan om 100% natuurlijk houtskool in dit apparaat te gebruiken.

- Vraag altijd om advies bij uw gemeente voordat u dit apparaat gaat gebruiken over mogelijke restricties met betrekking tot het gebruik van een buitenbarbecue (vanwege locale weersomstandigheden).
- U moet de directe omgeving vrijmaken van brandbaar materiaal als u gebruik maakt van vaste brandstoffen. Barbecue niet onder afdakkingen of vlakbij boomtakken. Merk op dat vaste brandstoffen verschillende hoeveelheden rook produceren - houd hier rekening mee als u de barbecue installeert.
- De bamboeplaat kan worden gebruikt om te serveren en te bereiden. Niet doorweken, als u het schoon wilt maken moet u een vochtige doek gebruiken. Gebruik ook geen chemicaliën. Gebruik het niet als hakbord omdat het oppervlak beschadigd kan raken en de plaat kan breken. In de opbergbak mag eten slechts voor een korte periode worden bewaard (<6 uren).
- De barbecue wordt heet en de brandstof moet 30 minuten roodgloeiend blijven branden voordat er voor het eerst eten op wordt gedaan.
- Neem contact op met uw lokale leverancier als u vragen hebt over deze aanwijzingen.

SPECIFICATIES APPARAAT

Alleen barbecue	LENGTE (mm)	BREEDTE (mm)	HOOGTE (mm)
	347	425	181
Barbecue, bamboeplaat en opbergbak	347	425	230

GEBRUIKSAANWIJZING

ALGEMENE AANWIJZINGEN

Het is beter om een beschermde locatie te gebruiken voor een leuke en efficiënte barbecuesessie. Plaats de barbecue op een veilige plek. Probeer de barbecue af te schermen tegen sterke wind omdat dit van grote invloed kan zijn op de efficiency van het barbecueën. Houd de barbecue horizontaal. Controleer regelmatig of het houtskool blijft branden (dit hoeft niet te beteken dat er vlammetjes te zien zijn), en dat er geen grote vlammen ontstaan. Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tussen de barbecue en een muur of brandbaar oppervlak, en dat het grondstuk tegen de hitte kan.

WAARSCHUWING: Tijdens gebruik zal deze barbecue erg heet worden. Als u het na gebruik wilt verplaatsen, dan raden wij aan heel erg voorzichtig te zijn en het alleen bij de handvatten vast te pakken. Pak de barbecue nooit op het apparaat zelf of de zijkanten vast als het wordt gebruikt.

Ga voor meer informatie (waaronder illustraties voor het plaatsen en diagrammen) en de nieuwste barbecue-aanwijzingen naar de website van Everdure by Heston Blumenthal op www.everdurebyheston.com

BRANDSTOFTYPE EN VERBRUIK

Deze barbecue is ontworpen om te worden gebruikt met een stuk houtskool of houtskool briketten. De geproduceerde hitte en verbruikstijd is heel erg afhankelijk van het type brandstof dat wordt gebruikt en de weersomstandigheden. Raadpleeg de Snelgids voor meer informatie over het aansteken van houtskool en barbecueën. Maak geen gebruik van versnellers voor het aansteken van de brandstof omdat deze schade aan het apparaat of letsel kunnen veroorzaken. Wij raden aan om 100% natuurlijk houtskool in dit apparaat te gebruiken (zie everdurebyheston.com).

Wij raden aan om een laagje aluminium folie onder de houtskoolbak te leggen. Hiermee voorkomt u dat het product per ongeluk oververhit raakt.

Plaats in navolging van de gebruiksaanwijzing voldoende houtskool in het brandstofcompartiment.

Steek het houtskool aan met een daarvoor bedoeld aanmaakblokje of een lange BBQ-aansteker. Het houtskool zal enige tijd branden met vlammen.

Zodra het branden goed gaat moet u de brandstof gelijkmatig verspreiden.

Zorg ervoor dat het rooster helemaal in de ondersteuning voor de grill zit, waarna u kunt gaan genieten van het barbecueën.

Begin pas met barbecueën als de brandstof een laagje as heeft.

Na het barbecueën moet het resterende houtskool de kans krijgen om af te koelen (hier moet u rekening mee houden bij het plannen van de barbecueertijden). Zodra u klaar bent, moet u de as en de resteren de brandstof verwijderen en in een niet-brandbare container worden gedaan (een metalen emmer is uitstekend geschikt hiervoor), en moet er een klein beetje water worden toegevoegd (voor het geval er nog een beetje hitte over is in het restmateriaal) en moet u het afval weggoien volgens de gemeentelijke voorschriften. Merk op dat u zichzelf altijd moet beschermen tegen hitte. Vergeet niet om altijd het gebruikte aluminiumfolie, dat u gebruikt om uw barbecue schoon te houden en om brandjes veroorzaakt, door vet weg te halen. Vergeet niet om altijd het gebruikte aluminiumfolie, dat u gebruikt om uw barbecue schoon te houden en om brandjes veroorzaakt, door vet weg te halen.

CHROMEN OPEN GRILL

Het bakoppervlak van deze barbecue is een chromen open grill welke helemaal verwijderd kan worden om meer houtskool toe te voegen. De grill moet zo gepositioneerd zijn dat het op alle vier de steunpennen rust. Let erop dat gebakken eten breder is dan de gaten in de grill of overdwars wordt geplaatst zodat het er niet doorheen valt. Na verloop van tijd zal het oppervlak van de grill gaan verkleuren met de hitte van de brandstof (dit is een normaal proces en geen defect). Het wordt aanbevolen de grill pas op de barbecue te plaatsen nadat het houtskool is aangestoken en na eventuele aanpassingen bij de verspreiding van de brandstof zijn uitgevoerd. Na gebruik moet u de grill laten afkoelen en daarna schoonmaken. Na het schoonmaken moet u het insmeren met een laagje bakolie om roestvorming te reduceren. Opmerking - Bij het verstellen van de open grill tijdens het bakken (of als deze nog steeds heet is), moet u metalen spatels of soortgelijk keukengerei gebruiken om de grill vast te houden.

NA HET BARBECUEËN

1. Na het bakken en terwijl de barbecue nog steeds warm is, moet u met een krabber restjes van de grill verwijderen.
2. Door de grill weg te halen kunt u vet- en vleesresten aan de binnenkant van de barbecue verwijderen.
3. **WAARSCHUWING:** Sommige oppervlakken kunnen nog steeds heet zijn - draag beschermende handschoenen.
4. Verwijder afval aan de binnenkant van de houtskoolbak, en het chassis van de barbecue.
5. Vergeet niet om altijd het gebruikte aluminiumfolie, dat u gebruikt om uw barbecue schoon te houden en om brandjes veroorzaakt, door vet weg te halen.
6. Voor het schoonmaken van uw barbecue, moet u de grill en het gerei zo snel mogelijk na gebruik in warm afwas water afwassen. Droog ze grondig af en berg ze op een droge plek op. Bescherm de barbecue door deze af te dekken of binnen op te bergen. Laat uw barbecue niet buiten zonder bescherming staan.

PROCEDURE VOOR HET AANSTEKEN



LEES DE HELE GEBRUIKSANAWIJZING VOORDAT U HET HOUTSKOOL GAAT AANSTEKEN

DE BARBECUE AANSTEKEN MET BEHULP VAN AANMAAKBLOKJES

De CUBE™ is ontworpen om te worden gebruikt met houtskool en om te worden aangestoken met aanmaakblokjes. Plaats eerst het houtskool op de houtskoolgrill rondom de aanmaakblokjes (volg de door de fabrikant aanbevolen lay-out en aansteekprocedure). Na 10 - 15 minuten (afhankelijk van de weersomstandigheden en de gebruikte brandstof), zullen de meeste houtskoolstukken geheel of gedeeltelijk zijn gaan branden. Met behulp van metalen gereedschap moet u het houtskool in de houtskoolbak verspreiden en indien nodig extra brandstof toevoegen (extra brandstof kan ook tijdens het barbecueën worden toegevoegd). Wij raden aan om Eco-aanmaakblokjes te gebruiken als die verkrijgbaar zijn. Begin pas met barbecueën als de brandstof een laagje as heeft. Raadpleeg de Snelgids voor meer informatie.

SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

DE BUITENKANT SCHOONMAKEN

Voordat u de buitenkant van de barbecue gaat schoonmaken, moet u eerst controleren of het apparaat ver genoeg is afgekoeld. De geverfde en plastic oppervlakken kunnen met behulp van een zacht schoonmaakmiddel en een schone doek worden schoongemaakt (gebruik geen schuurspontjes of bijtende schoonmaakmiddelen). **Het wordt aangeraden om schoonmaakmiddelen eerst uit te proberen op een klein deel van het apparaat.** Gebruik **NOOIT** verfverduuners of soortgelijke oplosmiddelen voor het schoonmaken, en schenk **NOOIT** koud water op een heet oppervlak. Daarna moet u het oppervlak droogmaken.

DE BINNENKANT SCHOONMAKEN

Voordat u de interne onderdelen van uw barbecue gaat schoonmaken, moet u eerst controleren of het apparaat ver genoeg is afgekoeld. De binnenkant van de houtskoolbak kan met een beetje water, een zacht schoonmaakmiddel en een spons of zachte schuurspons worden schoongemaakt. Gebruik een beetje zuiveringszout op een natte spons om moeilijk schoon te maken delen schoon te maken. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen. Alle as en eventueel overgebleven brandstof moet na elke barbecuesessie worden verwijderd (let erop dat het helemaal is uitgedoofd en is afgekoeld). Na het schoonmaken van de houtskoolbak moet u achtergebleven as en olie dat in het chassis van de barbecue kan zijn gedruppeld verwijderen en schoonmaken.

WAARSCHUWING: De oppervlakken van de open grillen kunnen heet zijn. Draag hittebestendige handschoenen.

OPBERGEN

Berg het apparaat op in een droge ruimte als het niet wordt gebruikt. Berg het niet op in een ruimte die bloot wordt gesteld aan het weer. Als de barbecue buiten wordt opgeborgen, dan moet deze worden afgedekt en onder een afdak worden geplaatst, beschermt tegen het weer. Zorg ervoor dat het bakoppervlak schoon is voordat u het opbergt.

PROBLEMEN OPlossen

De vaste brandstof gaat niet branden of het duurt langer dan verwacht voordat het gaat branden:

De aanmaakblokjes werken niet.	Controleer of de aanmaakblokjes gaan branden. Vervang ze als ze niet werken. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant. Pas de houtskool aan voor een betere ventilatie.
Er wordt een slecht type vaste brandstof gebruikt.	De brandstof kan van de verkeerde grootte zijn (stukken te groot). Breek ze in stukken zodat ze makkelijker kunnen branden. Koop een ander type houtskool en probeer het opnieuw. Wij raden aan om 100% natuurlijk houtskool in dit apparaat te gebruiken (zie everdurebyheston.com).
De vaste brandstof is vochtig.	Na verloop van tijd kunnen vaste brandstoffen vochtig worden waardoor het aansteken problematisch wordt. Berg het op een droge plek op en koop nieuwe vaste brandstof.
De vaste brandstof is niet goed verspreid in de houtskoolbak.	Volg de aanwijzingen voor het plaatsen van vaste brandstof in de houtskoolbak. Als de houtskool stukken dicht op elkaar liggen, dan moet u wat vaste brandstof weghalen zodat lucht er door heen kan stromen en het aansteken dus sneller verloopt. Als er te weinig brandstof wordt gebruikt, wordt de hitte en ontbranding slechts langzaam overgebracht tussen twee verschillende stukken.
De barbecue is niet schoongemaakt.	Controleer of er geen as op het chassis is opgehoopt, of verstoppingen veroorzaakt bij het houtskoolrooster of -bak.
Weersomstandigheden en omgevingstemperatuur.	Koude, winderige en regenachtige omstandigheden hebben een negatieve invloed op het ontbrandings- en verbrandingsproces. Verplaats de barbecue naar een betere locatie.

HET OP DE JUISTE WIJZE VERWIJDEREN VAN DIT PRODUCT



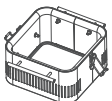
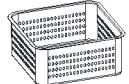


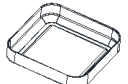

Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet mag worden weggegooid met het huisvuil. Recycle dit product op een verantwoordelijke wijze om duurzaam hergebruik van materiaal te promoten zodat eventuele schade aan het milieu of de menselijke gezondheid als gevolg van het ongecontroleerd weggooien van afval kan worden voorkomen. Maak gebruik van de gemeentelijke afvalinzameling of neem contact op met de winkelier waar u het product hebt gekocht voor het terugsturen van het gebruikte apparaat. Zij kunnen dit product op een veilige en verantwoorde manier recyclen.

DE HOUTSKOOL BARBECUE IN ELKAAR ZETTEN

De barbecue moet vóór gebruik in elkaar zijn gezet. Voor het in elkaar zetten is geen gereedschap nodig.

Open de doos aan de bovenkant en haal de onderdelen eruit. Verwijder alle verpakking (controleer vooral in de barbecue en onder het houtskoolrooster en de houtskoolbak) en leg de onderdelen op een schoon oppervlak neer. Controleer op schade of ontbrekende onderdelen (indien dat het geval is moet u contact opnemen met de onderhoudsafdeling).

ONDERDELEN BIJ CUBE™

01 / Barbecuechassis x 1stk	02/ Houtskoolbak x 1stk	03 / Houtskoolrooster x 1stk	04 / Open Grill x 1stk	05 / Opbergbak x 1stk	06 / Bamboeplaat x 1stk
					

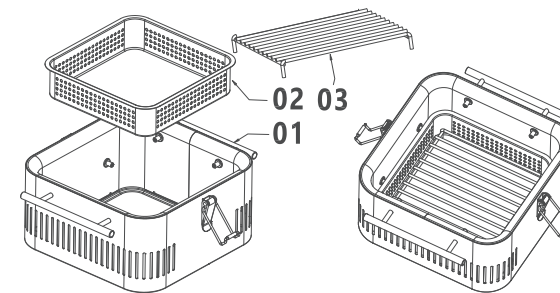
VERPAKKING

Verwijder al het interne karton en verpakkingsmateriaal in de barbecue. Verwijder alle externe verpakking en haal het apparaat uit de onderkant van de verpakking voordat u het gaat gebruiken.

Recycle volgens de gemeentelijke voorschriften.

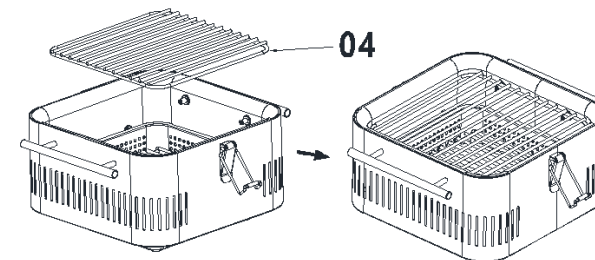
STAP 01

/ Pak de houtskoolbak (02) en plaats deze op het chassis van de barbecue (01). Plaats het houtskoolrooster (03) met de poten naar beneden in de houtskoolbak.



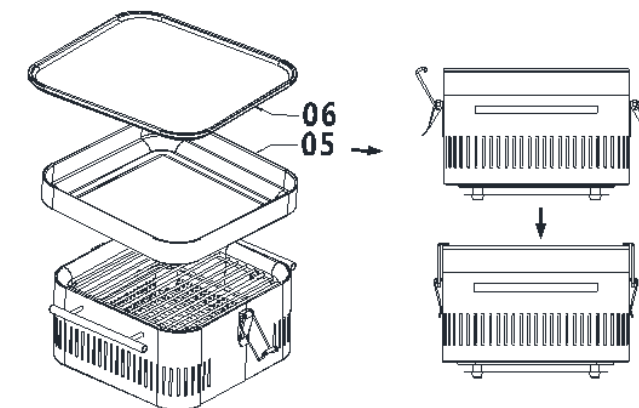
STAP 02

/ Plaats de open grill (04) op de vier steunpennen. De barbecue is nu gereed om te barbecuën.



STAP 03

/ Plaats de opbergbak en de bamboeplaat op de barbecue (de barbecue moet schoon en koel zijn). Klem de platen vast met behulp van de beugels aan de zijkant.



ONDERHOUD

Het wordt aanbevolen dat aan het begin van elke barbecuesessie, het volgende aan onderhoud wordt uitgevoerd:

BARBECUE

1. Veeg met een schone doek over de buitenwanden van de barbecue.
2. Controleer of alle olie en as is weggeveegd uit de houtskoolbak.
3. Controleer alle bevestigingsmiddelen en maak ze weer vast om de rigiditeit van de structuur te garanderen.

Slijtage aan deze barbecue kan worden gereduceerd door deze af te dekken en het op een plek op te bergen waar het niet wordt blootgesteld aan het weer als het niet wordt gebruikt.

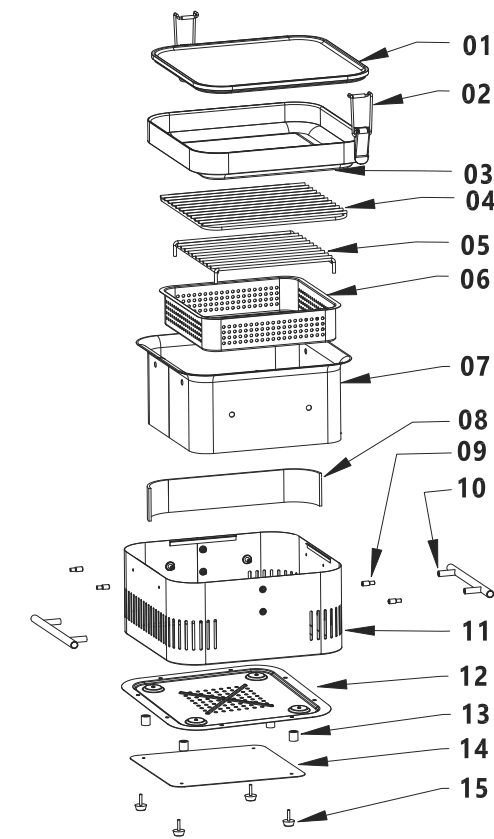
ONDERDELENLIJST HBCUBEGG1, HBCUBEKG1, HBCUBESG1 & HBCUBE0G1

	NAAM ONDERDEEL	STKS
1	Bamboeplaat	1
2	Veiligheidsgrendel	2
3	Opbergplaat	1
4	Open Grill	1
5	Houtskoolrooster	1
6	Houtskoolbak	1
7	Interne chassis	1
8	Isolatie	1
9	Steunpen voor grill	8
10	Handvat	2
11	Chassis grafiet	1
	Chassis kaki	1
	Chassis oranje	1
	Chassis steen	1
12	Basispaneel	1
13	Vulstuk	4
14	Hitteschild onderzijde	1
15	Rubberen voetje	4

Opmerking: De bevestigingsmiddelen staan niet op deze lijst.

OPTIONELE ACCESSOIRE: KOOKACCESSOIRES

Ga naar everdurebyheston.com voor een compleet overzicht van het assortiment.



everdure
by heston blumenthal

IM Ref: CUBEG1 07/2017/11

ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITEN.

everdurebyheston.com