

4K

Bedienungsanleitung



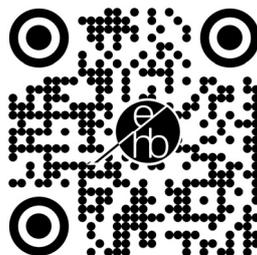
Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf
eines 4K von everdure by heston blumenthal
entschieden haben!

Bitte lesen Sie diese Anleitung sehr sorgfältig, damit Sie optimale Ergebnisse
mit Ihrem 4K erzielen können.

Besuchen Sie unsere Webseite und erfahren Sie geniale Tipps und Hinweise.
Bitte laden Sie auch unbedingt unsere kostenfreie App herunter.
Mit ihr erhalten Sie Zugang zu vielen großartigen Rezepten und Anleitungen.



everdurebyheston.de



Hier scannen, um loszulegen!



Lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Legen Sie keine Gegenstände auf oder direkt an das Gerät.

Halten Sie Chemikalien, entflammbares Material sowie Sprühdosen von diesem Gerät fern.

Nutzen Sie dieses Gerät nicht in geschlossenen oder schlecht belüfteten Räumen.

Zünden Sie nicht bei geschlossenem Deckel.



_Legen Sie nicht mehr als 1 kg frische Holzkohle in das Gerät. Durch ein Überfüllen mit Holzkohle können die Speisen und/oder das Gerät beschädigt werden.

_ Dieser elektrische Holzkohle Outdoor-Ofen ist ausschließlich für die Nutzung im Freien bestimmt.

Nicht in geschlossenen oder schlecht belüfteten Räumen verwenden!

_Für Ihre Sicherheit und mehr Freude mit diesem Gerät, lesen Sie sich diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch.

_Unter bestimmten Umständen kann Ihre Gesundheit durch elektrische Geräte gefährdet werden. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät reinigen oder warten. Wenn das Gerät nicht genutzt wird, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Kabel vollständig aufrollen.

_Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis betrieben werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Gerätes sowie die damit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

_Lassen Sie Kinder und Haustiere niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Ofens, wenn dieser in Betrieb, beim Aufwärmen oder Abkühlen ist.

Achten Sie darauf, dass sich Kinder und Haustiere in einem angemessenen Abstand zum heißen Ofen befinden. **WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.**

_Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Verbindungen gesichert, trocken und vor Feuchtigkeit geschützt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Trennen Sie das Gerät NICHT mit nassen Händen vom Strom und ziehen Sie das Stromkabel NICHT mit Gewalt aus der Steckdose.

_Wenn das Stromkabel defekt ist, muss es durch den Hersteller, einen autorisierten Fachhändler oder einen qualifizierten Fachmann ersetzt werden.

_Ziehen Sie das Stromkabel immer vollständig heraus, wenn Sie das Gerät verwenden (ist das Kabel nicht vollständig herausgezogen, kann es überhitzen und Schäden verursachen). Achten Sie darauf, dass Sie beim Herausziehen des Kabels keine übermäßige Kraft anwenden. Wenn der Einsatz eines Verlängerungskabels notwendig ist, verwenden Sie nur qualitativ hochwertige Kabel (niedriger Widerstand), die für den entsprechenden Einsatzort geeignet sind. Um einen Energieverlust zu verhindern, wählen Sie ein möglichst kurzes Verlängerungskabel und wickeln Sie auch dieses Kabel immer komplett ab.

_Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer Zeitschaltuhr, einem Programmiergerät oder anderen Geräten, die den Ofen automatisch einschalten. Wenn der Ofen zugedeckt oder falsch positioniert ist, kann ein Feuer ausbrechen.

_Da Holzkohle noch sehr lange glühen kann, seien Sie bei der Entsorgung der Asche besonders vorsichtig. Es wird empfohlen, die Asche zunächst in einen nichtbrennbaren Behälter (Metall oder Keramik) zu füllen, mit Wasser zu übergießen und dann ordnungsgemäß zu entsorgen.

_Dieser Ofen ist so designt, dass er entweder auf dem mitgelieferten Gestell stehen oder eingebaut werden kann. Wenn man ihn mit dem Gestell aufbaut, muss der Untergrund eben und stabil genug sein, um den Ofen zu tragen. Wenn er eingebaut wird, stellen Sie sicher, dass die Vorrichtung einer Temperatur bis zu 80°C über der Umgebungstemperatur standhält.

_Cool-to-touch* Erklärung:

Der 4K wurde mit Blick auf die Sicherheit entwickelt. Isoliermaterial und eine doppelwandige Konstruktion sorgen für eine drastische Reduzierung der Strahlungshitze an der äußeren Verkleidung des Grillkörpers bei **Ofentemperaturen von bis zu max. 220°C bei bis zu zwei Stunden geschlossenem Deckel.**

Der Deckel sowie die obere Lüftungsfäche sind **nicht** „cool-to-touch“, so dass man diese mit äußerster Vorsicht handhaben sollte, wenn der Ofen länger verwendet wird. Wir empfehlen bei jeder Verwendung des 4K das Tragen von hitzeresistenten Handschuhen.

**Max. Temperatur der äußeren Kontaktbereiche außer Deckel und oberer Lüftungsfäche liegt bei 60°C über der Umgebungstemperatur.*

_Personen mit leicht entflammbarer Kleidung, wie z.B. Nylon u.ä., müssen beim Betrieb des Ofens einen angemessenen Sicherheitsabstand halten.

_Dieses Gerät darf ausschließlich zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck genutzt werden. Im Falle eines Fettbrandes, entfernen Sie (wenn möglich) die Speisen und lassen Sie das Feuer einfach ausbrennen. Das meiste Fett wird schnell verbrennen, wenn es mit der Kohle in Berührung kommt. Durch eine regelmäßige Reinigung nach jeder Verwendung kann man die Ansammlung von leicht entzündlichen Fett- und Essensrückständen vermindern, die oft zu Fettbrand führen. Befreien Sie das Hitzeschild, die Vertiefung um die Zündspirale sowie den Innenraum sorgfältig von Fett und Öl. Lassen Sie keine Ansammlung von Ascherückständen im Gerät entstehen – reinigen Sie es gründlich nach jeder Verwendung.

Bewahren Sie unbedingt diese Anleitung, den Kaufnachweis sowie andere wichtige Dokumente zu diesem Produkt für spätere Zwecke auf.

Aufgrund ständiger Weiterentwicklung der Produkte behält sich everdure by heston blumenthal das Recht vor, Veränderungen an den Spezifikationen oder dem Design vorzunehmen.



Warnhinweise

_Schützen Sie den Ofen bestmöglich vor starkem Wind. Da die Dauer und Intensität bei der Speisenzubereitung mit Holzkohle variieren kann, empfehlen wir, dass der Ofen während seiner Verwendung nicht länger als 5 Minuten am Stück unbeaufsichtigt bleiben sollte.

_Dieses Gerät ist nicht für den Einbau auf beweglichen Fahrzeugen (Boot, Anhänger etc.) geeignet.

_Verwenden oder lagern Sie dieses Gerät nicht an Orten mit einem hohen Salzgehalt in der Luft (am Meer) oder an Orten mit ätzenden Gasen oder Flüssigkeiten (z.B. Pools), da diese das Material des Gerätes angreifen (was zum Erlöschen der Garantie führt). Eine regelmäßige Reinigung sowie die Verwendung einer 4K Premium Abdeckhaube von everdure by heston blumenthal können dies verhindern.

_**WARNUNG:** Zugängliche Teile können während der Verwendung heiß werden – Vorsicht bei der Handhabung.

_Holzkohle und Kohleprodukte erzeugen bei der Verbrennung Kohlenmonoxid. Wenn Sie das Gerät mit Festbrennstoffen verwenden, sorgen Sie dafür, dass das Gerät an einem gut belüfteten Ort steht, an dem es nicht zu Gasansammlungen kommen kann.

_Verwenden Sie keine mit Brandbeschleuniger getränkten Festbrennstoffe oder andere Arten von Brandbeschleunigern oder Grillanzündern für dieses Gerät. Dieses Gerät ist ausschließlich für die elektrische Zündung der Kohle entwickelt. Die Verwendung von Brandbeschleunigern kann erhebliche Sach- und Personenschäden verursachen.

WARNUNG! Verwenden Sie niemals Alkohol oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden! Verwenden Sie auch keine Feueranzünder!

_Der Zündtimer ist auf 7 Minuten eingestellt. Wenn dieser aktiviert ist, ist die Zündspirale eingeschaltet, heizt sich auf und entzündet die darüber liegende Kohle. Wenn der Timer abgelaufen ist, starten Sie ihn nicht erneut, da die Hitze der Zündspirale den natürlichen Prozess bei der Veraschung der Holzkohle behindern würde. Um eine Überhitzung zu vermeiden, schaltet sich die Zündspirale bei Erreichen einer Ofentemperatur von 300°C automatisch ab.

_Dieser Ofen ist für den Betrieb mit stückiger Holzkohle entwickelt. Die Hitzeentwicklung und die Verbrauchszeit können stark variieren, abhängig von der Art und Qualität des Brennstoffes und den vorherrschenden Wetterbedingungen.

_Lassen Sie Festbrennstoffe nach der Zubereitung natürlich ausbrennen. Schütten Sie keine Flüssigkeiten über die Kohle. Bewegen Sie das Gerät nicht, während die Kohle noch brennt, da heiße Asche, Kohlepartikel, unverbrannter Brennstoff und heißes Fett und Öl verschüttet werden können und zugängliche Teile sehr heiß sein können. Der Ofen darf nicht durch Anheben bewegt werden. Verwenden Sie kein vulkanisches Gestein oder anderes nichtbrennbares Material in der Kohleschale. Wenn Sie unsicher sind, welchen Brennstoff Sie verwenden dürfen, schauen Sie bitte auf der Internetseite von everdure by heston blumenthal oder wenden Sie sich an Ihren Fachhändler vor Ort.

_Festbrennstoffe unterscheiden sich stark in der Brenndauer, Hitze, Größe und Verbrennung. Achten Sie immer gut auf Ihre Umgebung und die Brandgefahr, die von Funken und wegspritzenden Brennstoffen ausgehen kann. Entsorgen Sie Festbrennstoffe und heiße Asche niemals an Orten, an denen jemand darauf treten könnte oder an denen Brandgefahr besteht. Entsorgen Sie unverbrannte Festbrennstoffe oder Asche niemals, bevor sie vollständig erloschen sind. Vor der Verwendung muss der Ofen auf einem sicheren, ebenen Untergrund platziert werden. Wir empfehlen die Verwendung von 100% natürlicher Holzkohle mit diesem Gerät.

_Überprüfen Sie bitte vor jeder Inbetriebnahme des 4Ks, ob in Ihrem Gebiet der Einsatz von Grills und Outdoor-Öfen aufgrund der aktuellen Wetterlagen erlaubt ist (z.B. kann es Grillverbote bei besonders großer Hitze und Dürre geben). Beachten Sie hierbei bitte immer auch die allgemeingültigen Brandschutzbestimmungen ihres Landes/ihrer Region.

_Bei der Verwendung von Festbrennstoffen achten Sie immer darauf, dass die direkte Umgebung frei von brennbaren Materialien ist. Grillen Sie nicht unter Dachüberständen, Überdachungen oder nah bei Ästen und Sträuchern. Bedenken Sie bei der Wahl des Standortes für den Ofen, dass die Rauchentwicklung bei Festbrennstoffen sehr unterschiedlich ausfallen kann.

_Wir empfehlen Ihnen eine regelmäßige Wartung und Pflege Ihres Ofens, um den guten Zustand aufrecht zu erhalten. Bei Befolgung der Reinigungs- und Wartungsanweisungen in dieser Anleitung werden Sie lange Freude an Ihrem 4K haben. Eine Missachtung der Anweisungen hat das Erlöschen der Garantie zur Folge.

Dieses Gerät ist ausgelegt für:

220V–240V~ 50-60Hz

Leistung 1400 W

LÄNGE (mm) 700

BREITE (mm) 550

HÖHE (mm) 1150 (mit Gestell)

Verpackung:

Entfernen Sie die gesamte äußere Verpackung. Nehmen Sie den Ofen aus der Verpackung, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.

Entfernen Sie alle innenliegenden Kartons und Verpackungen aus dem Ofen.

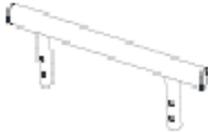


Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfalltrennung.



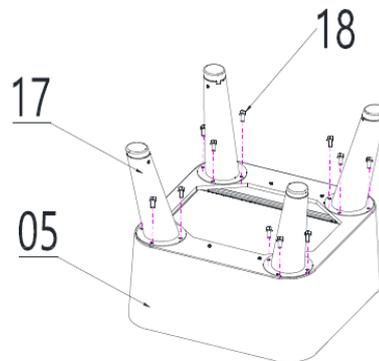
Warnung! Zur Montage werden 2 Personen benötigt!

TEILE:

01. Hauptteil des Ofens, 1x 	02. Griff für Deckel, 1x 	03. Schraube für Griff, 4x 	04. Inbusschlüssel, 1x 
05. Untergestell, 1x 	06. Kohlebehälter, 1x 	07. Kohlerost, 1x 	08. Halter für Zündspirale, 2x 
09. Hitzeschild für Zündspirale, 1x 	10. Griff für Kohlebehälter, 1x 	11. Wasserbehälter, 1x 	12. Grillrost aus Gusseisen, 2x 
13. Grillerhöhung, 1x 	14. Pizzastein, 1x 	15. Thermometer-Befestigung, 1x 	16. Fleischthermometer, 4x 
17. Standfuß - 4x 	18. Sechskantschraube M6 x 12 mm, 16x 	19. Kohlezange, 1x 	20. Greifer für Grillrost, 1x 

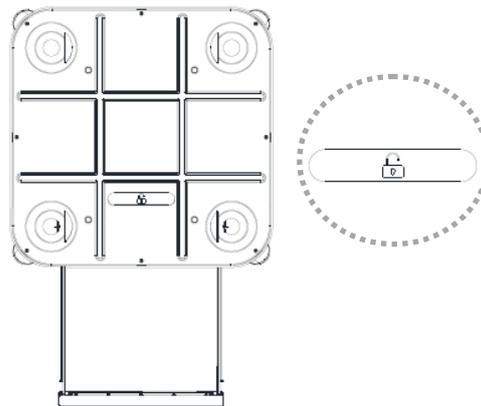
Schritt 1

Drehen Sie das Untergestell (05) auf den Kopf. Befestigen Sie die 4 Standfüße (17) mit den Schrauben (18) an der Unterseite des Gestells.



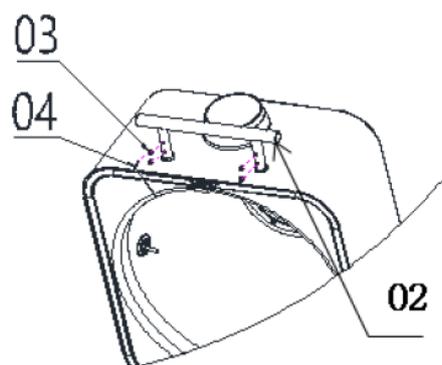
Schritt 2

Öffnen Sie die Schublade des Untergestells und stellen Sie die Verriegelung in die „unlock“-Position.



Schritt 3

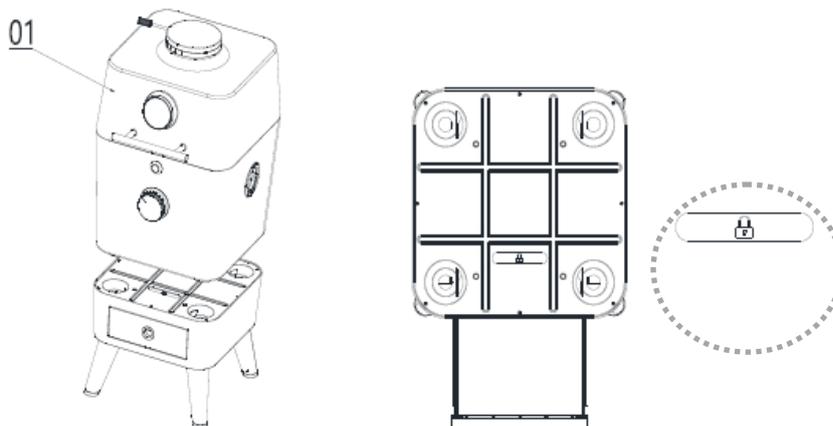
Setzen Sie den Griff (02) auf die vorgesehenen Griffpositionen an dem Deckel. Ziehen Sie die vier Schrauben für den Griff (03) mit dem Inbusschlüssel (04) fest.



Schritt 4

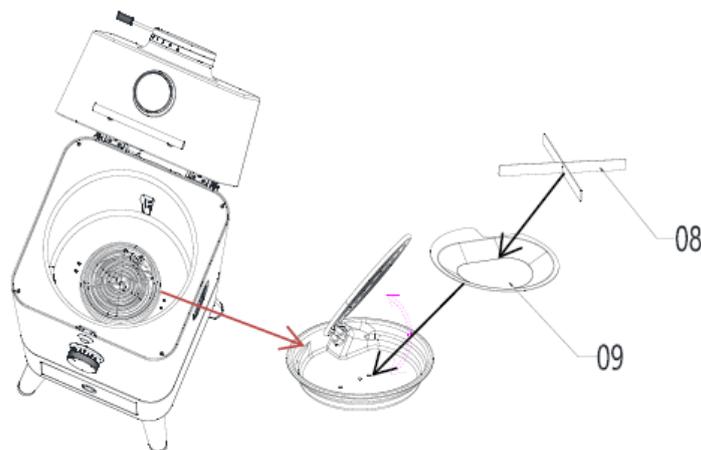


Setzen Sie den Hauptteil des Ofens (01) auf das Gestell und schieben Sie die Verriegelung in die „locked“-Position (2 Personen).



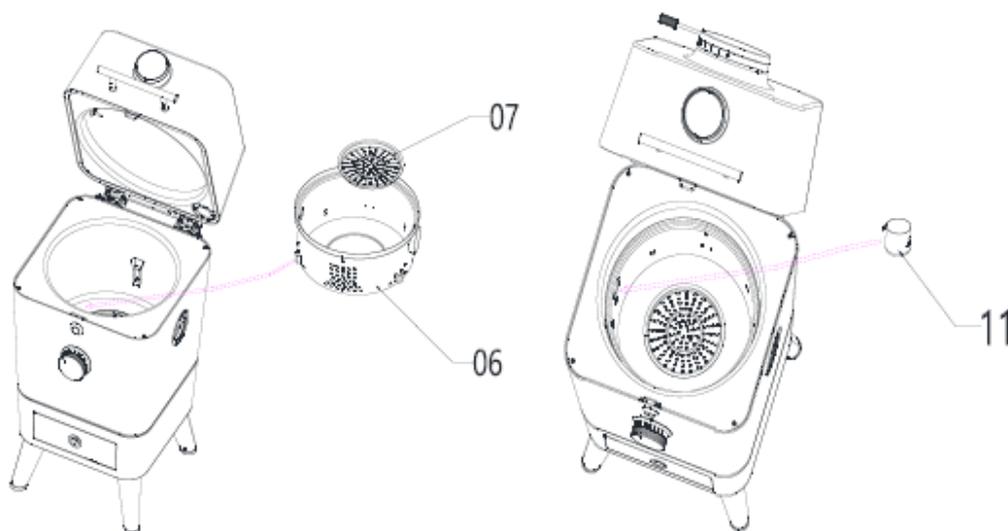
Schritt 5

Setzen Sie den Halter für die Zündspirale zusammen. Entfernen Sie zuvor jegliche Plastikverpackung.



Schritt 6

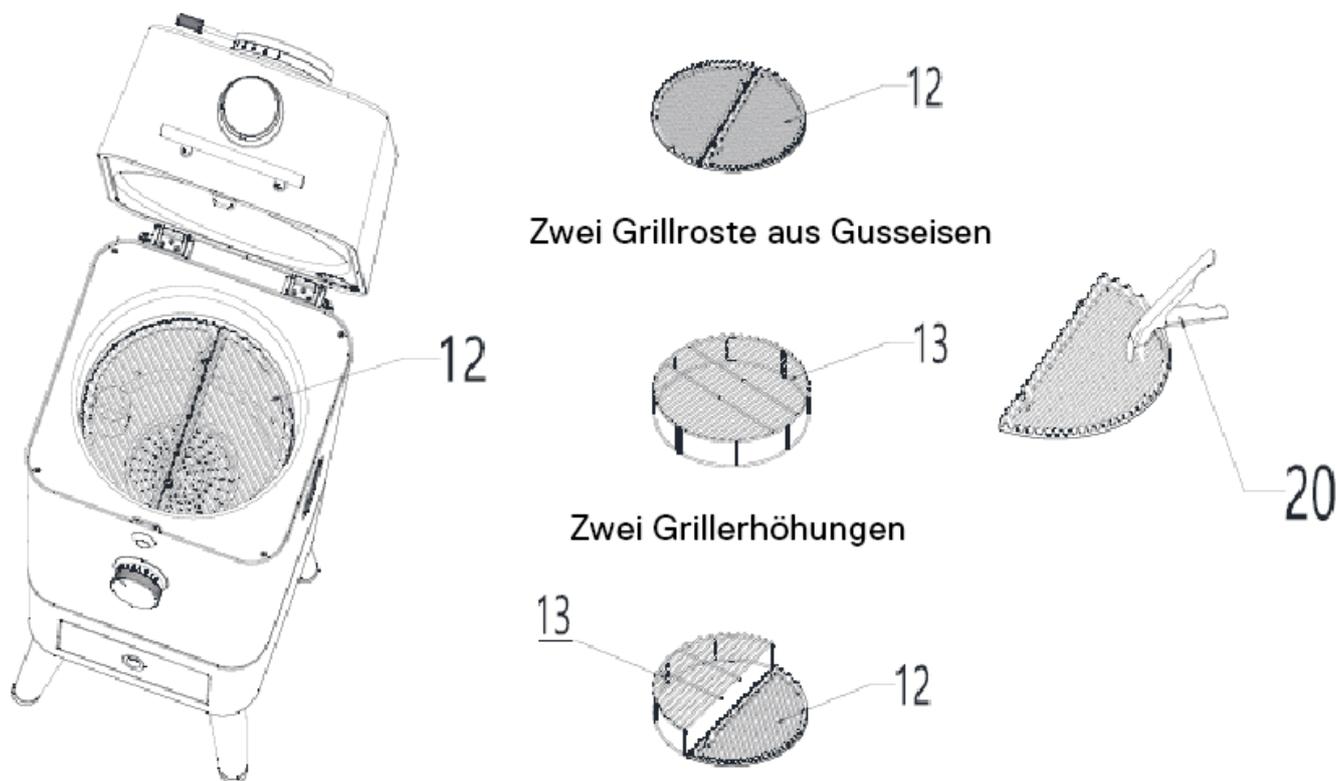
Setzen Sie den Kohlebehälter (06) mittig in den Ofen und achten Sie darauf, dass die Führungsschlitze an dem Kohlebehälter mit denen der Brennkammer übereinstimmen. Legen Sie den Kohlerost (07) in die Öffnung über der Zündspirale. Setzen Sie nun den Wasserbehälter (11) in den Kohlebehälter. Den Griff für den Kohlebehälter (10) können Sie verwenden, um den Kohlebehälter einzusetzen oder herauszunehmen (entfernen Sie den Griff, wenn das Gerät in Betrieb ist!).



Schritt 7

Legen Sie die beiden Grillroste aus Gusseisen (12), die beiden Grillerrhöhungen (13) oder jeweils eins von beiden auf den Kohlebehälter. Wählen Sie die Kombination, die gerade am besten passt.

Achten Sie darauf, dass die Grillflächen gerade und stabil aufliegen. Mit dem mitgelieferten Greifer (20) können Sie die Grillroste ganz einfach einsetzen und herausnehmen.



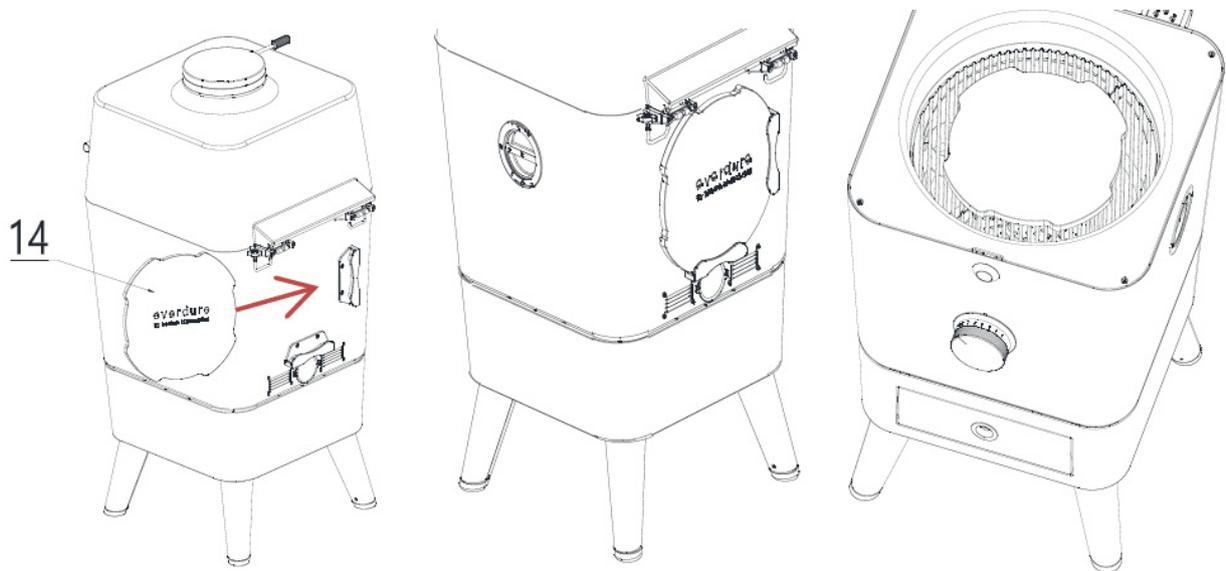
Zwei Grillroste aus Gusseisen

Zwei Grillerrhöhungen

Ein Grillrost aus Gusseisen + eine Grillerrhöhung

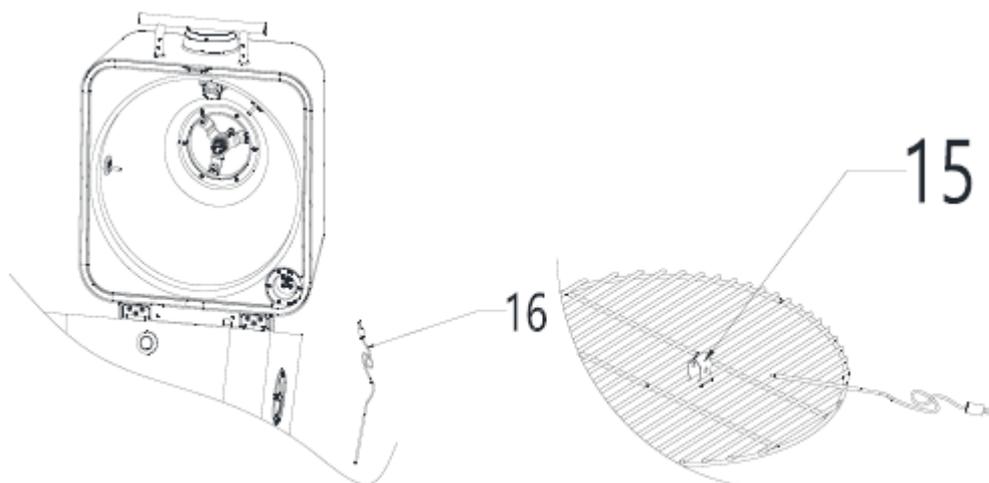
Schritt 8

Der Pizzastein (14) kann an der hinteren Halterung befestigt werden, wenn er nicht benutzt wird. Ebenso kann der Pizzastein zur Hitzeverteilung genutzt werden. Legen Sie ihn dafür auf die Grilloberfläche, nicht direkt auf die Kohle. An der Rückseite gibt es praktische Hängevorrichtungen für Grillutensilien. Um den Pizzastein aus der Halterung zu entnehmen, heben Sie ihn leicht an und ziehen Sie ihn nach links aus der Halterung.



Schritt 9

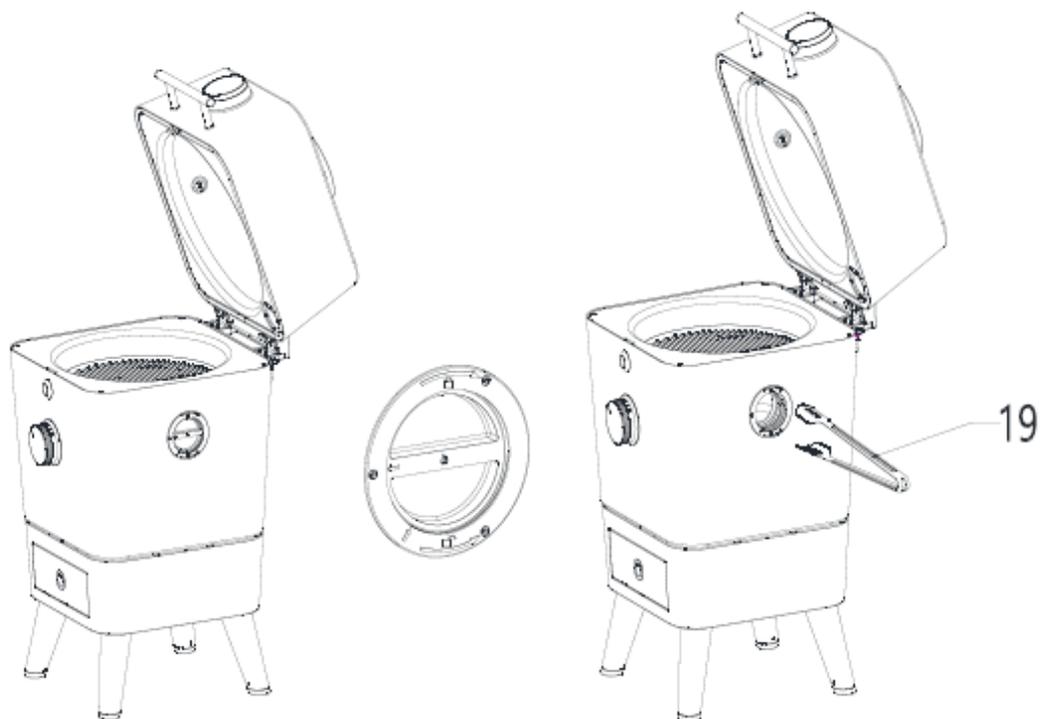
In der unteren rechten Ecke des Deckels befinden sich die Anschlussstellen für die Thermometer. Diese Thermometer (16) können entweder direkt in das Fleisch gesteckt werden oder mit Hilfe der Befestigung (15) zur Messung der Temperatur der Grilloberfläche genutzt werden. **Die Thermometer sind nicht spülmaschinengeeignet!**

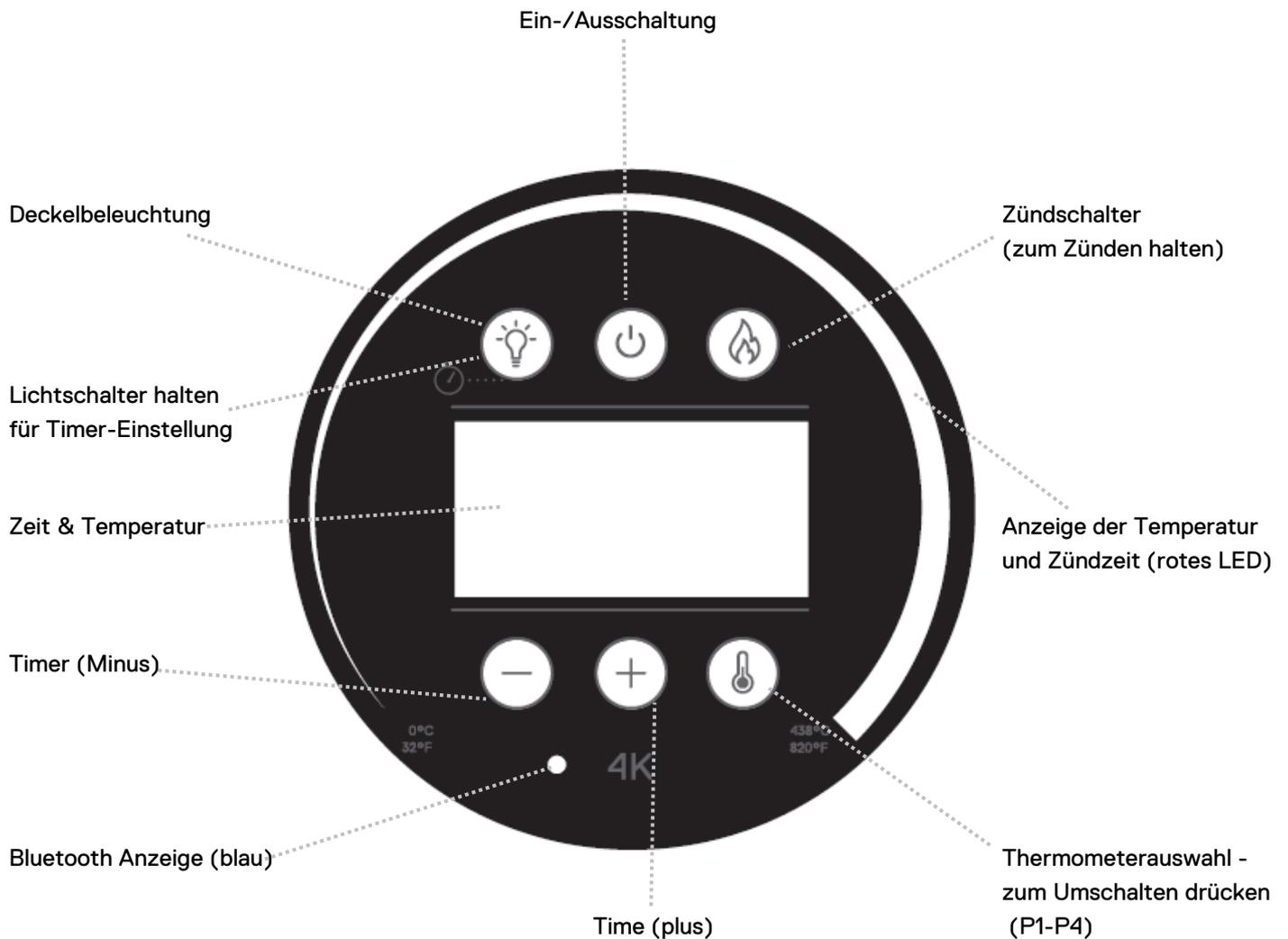


Schritt 10

Auf der rechten Seite des Ofens befindet sich eine Öffnung zum Nachfüllen des Brennstoffs. Dieses praktische Detail ermöglicht Ihnen zu jeder Zeit ein Nachfüllen des Brennstoffs mit der mitgelieferten Kohlezange (19).

Hinweis: An der Verschlusskappe für die Nachfüllöffnung befinden sich Markierungen. Wenn die beiden kleinen Pfeile bündig sind, lässt sich die Kappe öffnen. An der Kohlezange befinden sich drei Markierungen, die auf die Einschubtiefe in den Ofen hinweisen.





Zündung der Holzkohle:

Einschalten. Drücken Sie den Zündschalter für 3 Sekunden. Der Schalter leuchtet auf und es ertönt ein Piepton. Die Zündspirale (1400W) läuft für 7 Minuten auf voller Leistung.

Die Ofentemperatur wird angezeigt und dann zwischen Zündzeit und Temperatur wechseln. Wenn der Zündvorgang abgeschlossen ist, ertönt erneut ein Piepton und das Licht des Zündschalters erlischt.

LED Skala: Während des Zündvorgangs wird auf der LED Skala die bereits abgelaufene Zündzeit angezeigt.

Wenn der Zündvorgang abgeschlossen ist, zeigt die LED Skala die aktuelle Temperatur in Proportion zur maximalen Temperatur an.

Thermometeranzeige:

Die Thermometerauswahl wird automatisch die Auswahl P1-P4 anzeigen, abhängig von der Anzahl der angeschlossenen Thermometer. Auf der Anzeige erscheint der Name des zuerst verbundenen Fleischthermometers und die entsprechende Anzeige leuchtet auf.

Auf dem Display wird die Temperatur des zuerst angeschlossenen Thermometers für 10 Sekunden angezeigt. Wenn in diesen 10 Sekunden keine weitere Bedienung erfolgt, wechselt die Anzeige wieder auf die Ofentemperatur (und die Zündzeit, sofern der Zündvorgang läuft).

Timer Einstellung:

Halten Sie den Lichtschalter für 3 Sekunden, dann beginnt die Anzeige zu blinken. Wenn Sie die +/- Taste lange gedrückt halten, verstellen Sie die Stunden. Wenn Sie diese Taste nur kurz drücken, können Sie die Minuten vorwählen. Drücken Sie den Lichtschalter erneut, um die Zeit zu speichern. Die Anzeige wird zwischen der Timer-Zeit (ablaufend) und der Ofentemperatur wechseln.

Ausschalten:

Drücken Sie den Ein-/Ausschalter für 3 Sekunden, um das Display abzuschalten.

Umstellung der Temperaturanzeige von Celsius zu Fahrenheit:

Halten Sie die Temperatúrauswahl für 3 Sekunden.

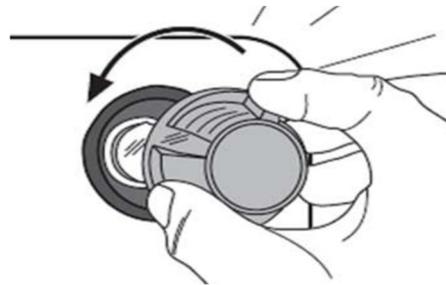
Wechsel der Glühbirne:

Die Glühbirne befindet sich in dem Deckel des Ofens

- 1) Trennen Sie den Ofen vom Netzanschluss
- 2) Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (gegen den Uhrzeigersinn)
- 3) Ziehen Sie die Lampe vorsichtig heraus

Spezifikation der Lampe:

- 10W
- 12V
- 300°C
- G4 Halogen



Fehlercodes

E1: Fehler des Raumthermometers im Deckel

E2: Fehler des Raumthermometers im Deckel

E3: Fehler des Fleischthermometers P1, Alarmsignal für 1 Min.

E4: Fehler des Fleischthermometers P2, Alarmsignal für 1 Min.

E5: Fehler des Fleischthermometers P3, Alarmsignal für 1 Min.

E6: Fehler des Fleischthermometers P4, Alarmsignal für 1 Min.

Wenn einer der o.g. Fehler auftritt, kontaktieren Sie Ihren everdure by heston blumenthal Fachhändler.

Problem	Lösung
Stromzufuhr unterbrochen	<p>Prüfen Sie, ob die LED Anzeige funktioniert, indem Sie den An-/Ausschalter drücken. Prüfen Sie, ob der Stecker noch richtig in der Steckdose steckt. Prüfen Sie, ob das Kabel zu weit ausgezogen ist (dies kann eine Stromunterbrechung verursachen).</p> <p>Kontaktieren Sie Ihren ehb Fachhändler.</p>
Am Gerät löst der FI-Schalter aus	<p>Wenn das Gerät Feuchtigkeit ausgesetzt ist, kann die Elektrik einen Kurzschluss auslösen. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.</p> <p>Kontaktieren Sie Ihren ehb Fachhändler.</p>
Die Anzeige ist im Sonnenlicht schwer erkennbar	<p>Der 4K sollte nicht im direkten Sonnenlicht benutzt werden. Das Display ist aus blendfreiem (mattem) Glas. Wir empfehlen, den 4K an einem schattigen Ort aufzustellen, wind- und regengeschützt. Wir empfehlen, die App herunterzuladen, mit der Sie die gesamten Gerätedaten per Bluetooth auf Ihr Endgerät übertragen bekommen.</p>
Bluetooth Verbindung ist schwach / setzt aus	<p>Setzen Sie Ihr Gerät zurück. Führen Sie ein Update der Firmware durch. Stellen Sie sicher, dass der 4K an einem störungsfreien Ort steht. Für beste Ergebnisse bleiben Sie in einem Umkreis von ca. 10m.</p> <p>Kontaktieren Sie Ihren ehb Fachhändler.</p>
Ofen überhitzt ständig	<p>Der 4K zeichnet sich durch eine sehr gute Hitzespeicherung aus und benötigt nur sehr wenig Kohle, um eine Temperatur von +250°C zu erreichen. Wir empfehlen, mit ca. 200-300g Kohle anzufangen. Das Überfüllen des 4K mit Kohle ist eine Zeit- und Geldverschwendung und kann zu Produktschäden und/oder dem Verderben der Speisen führen.</p>
Es dauert sehr lange, bis die Kohle glüht	<p>Lagern Sie Brennstoffe immer trocken. Feuchte Brennstoffe brauchen lange bis sie sich entzünden. Für beste Ergebnisse empfehlen wir natürliche, stückige Holzkohle. Es können auch Briketts verwendet werden, allerdings brauchen diese aufgrund der enthaltenen nicht-brennbaren Stoffe länger, bis sie glühen.</p>
Die Thermometer funktionieren nicht	<p>Geben Sie die Thermometer nicht in die Spülmaschine. Die Thermometer sind nicht wasserfest und dürfen nicht in Wasser getaucht werden. Kontaktieren Sie Ihren ehb Fachhändler.</p>
Beschädigte Teile	<p>Kontaktieren Sie Ihren ehb Fachhändler.</p>

REINIGUNG



WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der 4K vollständig abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie ihn reinigen.

Lassen Sie das Gerät zuvor ausreichend abkühlen.

Äußere Oberfläche:

Lackierte Oberflächen können mit einem milden Haushaltsreiniger und einem sauberen Tuch gereinigt werden. Vorsichtshalber sollte man den Reiniger an einer kleinen Ecke des Gerätes ausprobieren.

Scharfe Chemikalien und/oder Scheuermittel werden den Lack matt machen und die Produktaufkleber entfernen.

Schütten Sie **niemals** kaltes Wasser über heiße Oberflächen.

Grillflächen:

Nach der Verwendung reinigen Sie die Grillflächen mit einem feuchten Tuch während der Grill noch warm ist. Reiben Sie die Grillflächen vor und nach jeder Verwendung mit Öl ein. Wir empfehlen Pflanzen-/Rapsöl.

Wir raten Ihnen von der Reinigung der Grillflächen in der Spülmaschine ab. Alle Grillflächen haben eine Beschichtung, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern. Durch das wiederholte Reinigen in der Spülmaschine wird diese Beschichtung zerstört und der Zustand der Grillflächen verschlechtert sich vorzeitig.

Kohlebehälter / Brennkammer:



Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißen Gegenständen hantieren.

Verwenden Sie warmes Seifenwasser und eine Bürste zur Reinigung der inneren Brennkammer.

100% natürliche Holzkohle eignet sich hervorragend für Ihren Garten und kann so ganz natürlich entsorgt werden. Kohlebriketts sind nicht natürlich und sollten verantwortungsbewusst im Restmüll entsorgt werden.

Werfen Sie niemals heiße Asche in den Abfall!

Obere Lüftung:



Dieser Bereich wird durch den Kohler Rauch naturgemäß dunkel werden. Wir empfehlen, das Innere der Lüftung mit einer kleinen Ofenbürste zu reinigen und die Außenseite mit einem feuchten Mikrofasertuch.

LAGERUNG

Wenn das Gerät nicht genutzt wird, kann es im Freien stehen, wobei es geschützt und abgedeckt sein muss.

Die 4K Premium Abdeckhaube (HBC4COVERL) passt perfekt und schützt das Gerät vor UV-Strahlen und Regen. Wir empfehlen, das Gerät gründlich zu reinigen, bevor es gelagert wird.

ACHTUNG

Lassen Sie das Stromkabel nie über einen längeren Zeitraum mit dem Netzanschluss verbunden (nach Gebrauch trennen).