

A black Everdure CUBE 360 portable stove is shown in a close-up shot. It has a rectangular body with a silver metal handle on the front and a silver metal latch on the top. A large plume of white smoke is rising from the top. The stove is sitting on a wooden surface. The background is a blurred outdoor scene with green foliage and a body of water.

E Everdure

CUBE
CUBE 360

Schnellstart

everdure.de

Everdure Modelle: CUBE™- und CUBE™360-Holzkohlegrills.

ANZÜNDEN:

1. Stapeln Sie die Holzkohle in Pyramidenform auf der Kohleauflage.

Füllen Sie Ihren Grill nicht zu voll. Verwenden Sie für den CUBE™ und den CUBE™360 maximal 0,5 kg Holzkohle.



2. Sofort anzünden.

Zünden Sie die Holzkohle an vier Stellen an, beginnend mit den von Ihnen am weitesten entfernten Ecken.

LASSEN SIE DEN GRILL UNABGEDECKT.



3. Verteilen Sie die Holzkohle.

Sobald die Holzkohle mit Asche bedeckt ist, können Sie die Hitzeverteilung steuern, indem Sie die Holzkohle entsprechend Ihrer gewünschten Zubereitungsart anordnen.



KOCHANLEITUNG:

Befolgen Sie bei der Verwendung der Brathaut die nachstehende Anleitung, um verschiedene Arten von Speisen zuzubereiten. Nutzen Sie das integrierte Thermometer, um die Gartemperatur zu überwachen.

Rezept	Temperatur	Zeit
Hamburger	Mittelhoch (205–260 °C)	10 Minuten
Hähnchenbrust	Mittel (175–230 °C)	12–15 Minuten
Hähnchenflügel	Mittel (175–230 °C)	30 Minuten
Lachs	Hoch (230–290 °C)	8 Minuten
Steak	Hoch (230–290 °C)	10 Minuten
Gemüsespieße	Mittelhoch (205–260 °C)	6 Minuten
Tri-Tip	Mittlere Garstufe (175–230 °C)	30–40 Minuten

Nur als Richtwert – je nach Wetterbedingungen usw.

Praktischer HINWEIS: Holzkohle kann Temperaturen von über 800 °C erreichen. Bereits eine kleine Menge erzeugt ausreichend Hitze für das Grillen. Weitere Tipps und Tricks finden Sie unter [everdure.de](https://www.everdure.de)

DIREKTES GAREN:

Die Direktmethode wird zum Anbraten oder Flammgrillen von Steaks und Gemüse verwendet. Sobald die Holzkohle vollständig entflammt ist und sich Asche gebildet hat, verteilen Sie die Holzkohle einfach gleichmäßig auf der Kohleauflage und setzen Sie den Grillrost wieder auf. Je nach Größe oder Menge der zu grillenden Speisen kann weitere Holzkohle hinzugefügt werden. Wenn Sie frische Holzkohle zu den glühenden Kohlen geben, lassen Sie die neue Holzkohle erst entzünden und zu Asche werden, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Legen Sie keine Speisen auf noch nicht entzündete Kohlen.



HÖHENVERSTELLBARER GRILL:

Setzen Sie den Grillrost auf die Stützstifte. Der Grillrost kann in drei verschiedenen Höhen über der Holzkohle positioniert werden, je nach Ihrer bevorzugten Zubereitungsart.

Seitenansicht des Grills zur Darstellung der Rostpositionen

- A. Die Standardkonfiguration besteht darin, den Grillrost auf die Stützstifte zu setzen.
- B. Für ein Anbraten bei höherer Temperatur hängen Sie den Grillrost an den Griffen auf, um ihn näher an die Holzkohle heranzubringen.
- C. Für weniger intensive Hitze drehen Sie den Rost so, dass sich die Griffen oben auf den Stützstiften befinden, wodurch eine höhere Grillfläche entsteht, die weiter von der Holzkohle entfernt ist.



INDIREKTES GAREN:

Die indirekte Garmethode wird für zarteres Fleisch oder Fisch angewendet.

Sobald die Holzkohle vollständig entflammt ist und sich Asche gebildet hat, verteilen Sie die Holzkohle einfach zu den Seiten hin und lassen Sie einen Bereich zum Grillen frei. Setzen Sie den Rost wieder auf und beginnen Sie mit dem Grillen. Je nach Größe oder Menge der zu grillenden Speisen können Sie weitere Holzkohle nachlegen. Wenn Sie frische Holzkohle auf die glühende Holzkohle geben, lassen Sie die neue Holzkohle erst entzünden und zu Asche werden, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Legen Sie keine Speisen auf noch nicht entzündete Holzkohle.

Praktischer HINWEIS: Wenn Sie angezündete Holzkohle-Stücke im Abstand von 5 cm verteilen, entsteht eine Zone mit geringer bis mittlerer Hitze. Diese eignet sich ideal zum schonenden Grillen von dünnen Fischfilets und anderen empfindlichen Lebensmitteln.

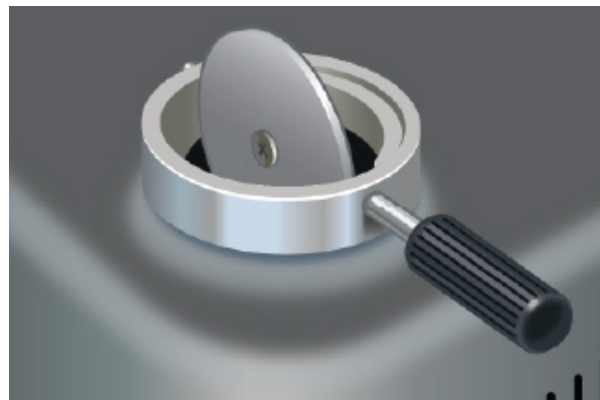


Um eine konstante Hitze zu gewährleisten, sollten Sie die seitlichen Lüftungsöffnungen während des Grillens vollständig geöffnet lassen. Dadurch wird die glühende Holzkohle mit Luft versorgt und eine gleichmäßige Verbrennung gewährleistet. Öffnen Sie die obere Lüftungsöffnung, um überschüssige Wärme abzulassen, oder schließen Sie sie, um die Wärme im Inneren zu stauen.



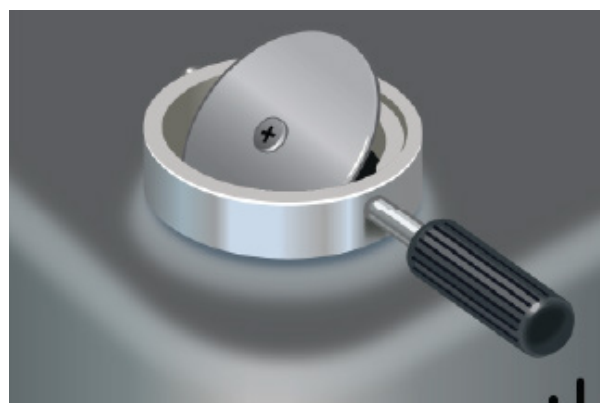
TEMPERATURKONTROLLE

Das integrierte Thermometer ist eine praktische Hilfe, um den Grill zu überwachen und die Temperatur an Ihre Zubereitungsart anzupassen. Beachten Sie, dass die Temperatur an der Grillfläche oft höher ist als der am Deckel angezeigte Wert.

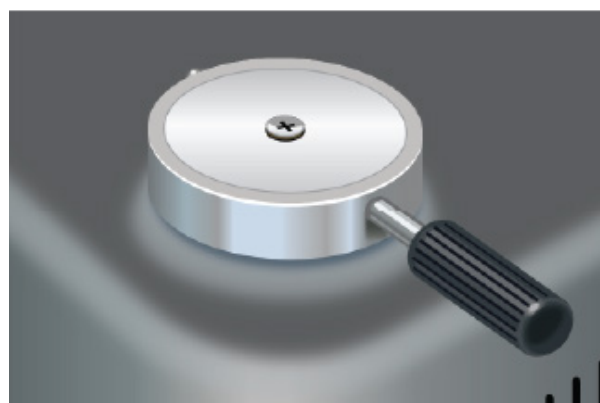


Offen 230-290°C

Nutzen Sie die Position der oberen Lüftungsklappe, um die Gartemperatur anzupassen. Durch das Öffnen der Lüftungsklappe wird die Temperatur erhöht, da mehr Luft zirkulieren kann. Seien Sie nicht beunruhigt, wenn die Temperaturanzeige nicht sofort auf Ihre Änderung reagiert. Es kann bis zu 5 Minuten dauern, bis sich die Grilltemperatur an die neue Einstellung der Lüftungsklappe anpasst.



Halboffen 205-260°C



Geschlossen 175-230°C

REINIGUNG:

1. Reinigen Sie den Grillrost.

Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, entfernen Sie mit der Drahtbürste alle Speisereste vom Grillrost, solange dieser noch heiß ist.



2. Lassen Sie den Grill abkühlen.

Um den Grill zu löschen und abkühlen zu lassen, schließen Sie die oberen und seitlichen Lüftungsöffnungen vollständig und setzen Sie die Haube auf den Grill, damit kein Sauerstoff an die Holzkohle gelangt. Achtung: Die seitlichen Lüftungsöffnungen sind sehr heiß, verwenden Sie daher eine Zange, um ihre Position zu verstellen. Warten Sie mindestens zwei Stunden, bis der Grill abgekühlt ist.



3. Asche entfernen.

Um die Asche zu entfernen, nehmen Sie den Grillrost heraus und vergewissern Sie sich sorgfältig, dass die Holzkohle vollständig abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, sie zu entfernen. Heben Sie die Kohleauflage und den Kohlebehälter mit beiden Händen aus dem unteren Teil des Grills heraus. Entfernen Sie die Kohleauflage und geben Sie eine kleine Menge Wasser hinzu, um die Restwärme der Holzkohle abzuleiten. Schütten Sie die Asche zur Entsorgung in einen nicht brennbaren Behälter.



Geschlossen 175-230°C*



Hersteller:

Shriro Australia Pty Ltd Level 7, 67 Albert Avenue Chatswood,
NSW 2067 Australia

Importeur D/A/CH:

montargo GmbH

Dörnbergstraße 27-29

34233 Fulda, Deutschland

info@montargo.de

www.montargo.de

IM Ref: CUBE360 **/**/202*

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT