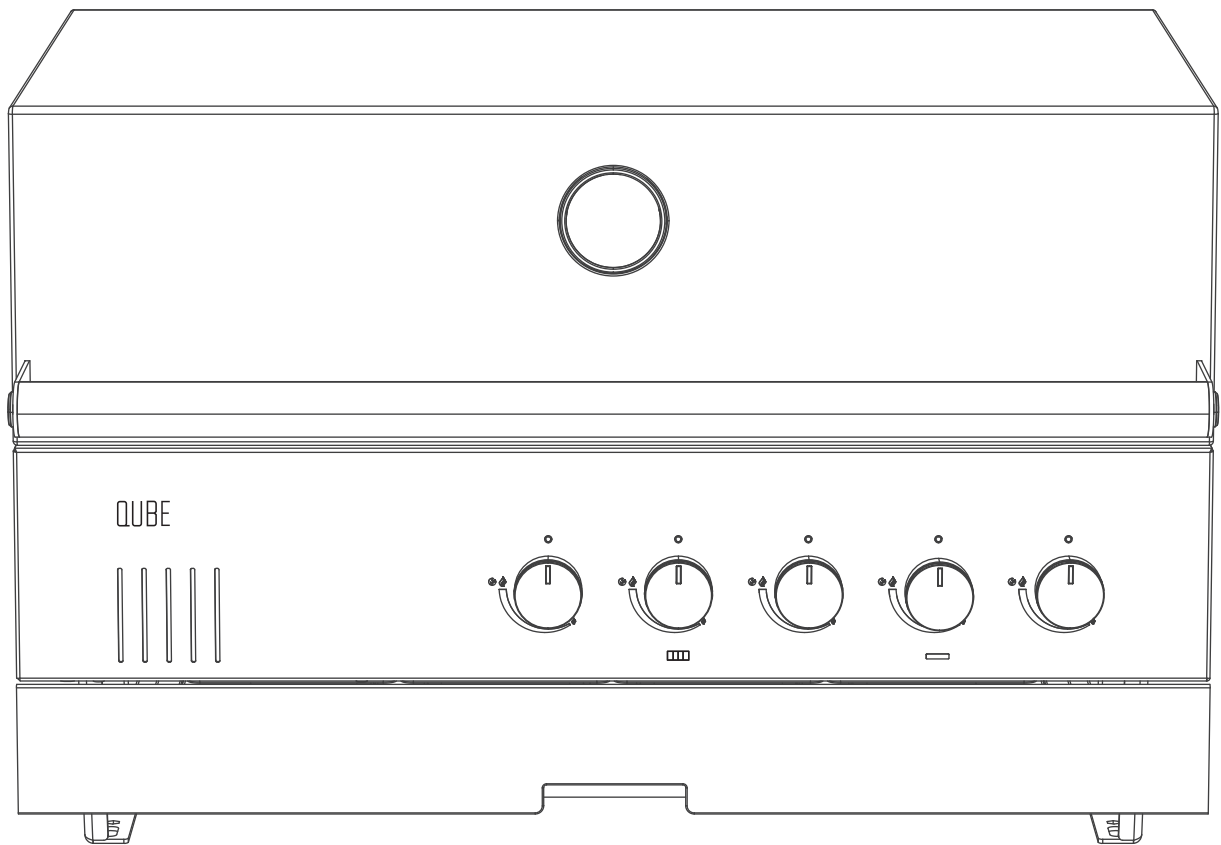




Einbaugrills | Built-in grills

QUBE X-415 RB

Bedienungsanleitung | User Manual



BEDIENUNGSANLEITUNG

4

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.



USER GUIDE

31

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas barbecue.



MODE D'EMPLOI

58

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF.



ISTRUZIONI PER L'USO

85

Prima di utilizzare il barbecue a gas OUTDOORCHEF, leggere attentamente le presenti istruzioni.



INHALTSVERZEICHNIS

1.	DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST	6
2.	DIE BEDIENUNGSANLEITUNG	6
2.1	Aufbewahrung der Bedienungsanleitung	
3.	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	7
3.1	Installation und Montage	
3.2	Lagerung und/oder Nichtgebrauch	
3.3	Bedienung	
4.	INSTALLATION UND MONTAGE	10
4.1	Vorgaben für den Gasanschluss	
4.2	Befestigung Gasanschluss und Zündbox	
4.3	Einbaumasse des Einbaugrills	
5.	GASFLASCHEN	13
6.	INBETRIEBNAHME DES GRILLS	14
6.1	Anschluss des Gasschlauchs	
6.2	Prüfung auf Dichtheit	
7.	ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE	16
7.1	Hauptschalter	
7.2	Drehregler	
7.3	Kontrolllicht	
7.4	Ambientebeleuchtung	
8.	VOR DEM ERSTGEBRAUCH	17
9.	ERKLÄRUNG UND BEDIENUNG DES EINBAUGRILLS QUBE X-415 RB H	18
9.1	Anleitung für das Anzünden	
9.2	Vor dem Grillen	
9.3	Nach dem Grillen	
9.4	Reinigung und Unterhalt der Grillkammer	
9.5	Direkte und indirekte Grillmethode mit dem QUBE	
10.	ERKLÄRUNG UND BEDIENUNG DES RÜCKENBRENNERS	22
10.1	Anleitung für das Anzünden	
10.3	Nach dem Grillen	
10.4	Reinigung und Unterhalt des Rückenbrenners	

11. ERKLÄRUNG UND BEDIENUNG DER BLAZING ZONE®	23
11.1. Anleitung für das Anzünden	
11.2. Vor dem Grillen	
11.3. Nach dem Grillen	
11.4. Reinigung und Unterhalt der Blazing Zone®	
12. WARMHALTEROSTE	26
13. SAFETY LIGHT	27
14. POWERBANK	27
15. OPTIONALER AUSTAUSCH DES FRONTPANELS	28
16. HINWEISE ZU DEN EDELSTAHL GUSSROSTEN	28
17. FEHLERBEHEBUNG	29
18. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG	29
19. ERSATZTEILE	29
20. ABFALLENTSORGUNG	30
21. TECHNISCHE INFORMATIONEN	30

1. DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST

CE XXXX
PIN: XXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:

Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I _{3B/P}

Total rate overall Q_n=X.XXkW H_e (XXXg/h)

XX mbar



Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

WICHTIG:

Sie finden die Seriennummer Ihres Grills auf dem Datensticker, welcher sich auf der Innenseite des Griffs der Fettauffangschale Ihres QUBE befindet.

Die Seriennummer und Artikelnummer sind wichtig für eine problemlose Abwicklung bei Rückfragen, bei Ersatzteilbestellungen und bei allfälligen Garantieansprüchen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt. Bitte notieren Sie die Seriennummer Ihres Grills im dafür vorgesehenen Feld oben „Serial No.“.

2. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.

2.1 AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

- Hinweis für den Verbraucher:** Diese Bedienungsanleitung muss vom Verbraucher aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein. Sämtliche Bedienungsanleitungen sind auch unter www.outdoorchef.com abrufbar.
- Hinweis für den Installateur:** Diese Bedienungsanleitung muss beim Verbraucher verbleiben.

3. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen.

Nur im Freien verwenden.

Die Hinweise **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT** werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet, um wichtige und kritische Nutzungsinformationen hervorzuheben. Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

- ⚠ **GEFAHR:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen werden, falls diese nicht beachtet werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.
- ⚠ **VORSICHT:** Hinweise auf gefährliche Situationen, welche zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen können, falls diese nicht beachtet werden.

⚠ GEFAHR	⚠ WARNUNG
Wenn Sie Gas riechen: ▪ Unterbrechen Sie die Gaszufuhr zum Grill. ▪ Löschen Sie alle offenen Flammen. ▪ Öffnen Sie den Deckel. ▪ Wenn es immer noch nach Gas riecht, entfernen Sie sich vom Grill und kontaktieren Sie umgehend die Feuerwehr.	▪ Bewahren Sie in unmittelbarer Umgebung Ihres Grills keine entflammaren Flüssigkeiten, Materialien und/oder Gase auf (Benzin, Gas, leicht entzündbares Material etc.). ▪ Lagern Sie eine nicht genutzte Gasflasche niemals in der Nähe des Grills oder in geschlossenen Räumen.

3.1 INSTALLATION UND MONTAGE

- ⚠ **GEFAHR:** Stellen Sie sicher, dass Ihr Einbaugrill nur in feuerfeste und hitzebeständige Materialien verbaut wird und einen Sicherheitsabstand von mindestens 1,5 m zu brennbaren Gegenständen einhält.
- ⚠ **GEFAHR:** Dieses Grillgerät ist nicht für den Einbau in oder auf Booten oder Wohnwagen geeignet.
- ⚠ **GEFAHR:** Halten Sie sich zwingend an die Einbauanweisungen in diesem Dokument.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gasflaschenventil muss jederzeit leicht von Hand erreichbar sein.
- ⚠ **WARNUNG:** Eine Schranktür kann installiert werden. Um den Zugang zum Gasflaschenventil zu erleichtern, darf die Tür jedoch nicht verriegelbar sein und muss ohne Werkzeuge geöffnet werden können.
- ⚠ **WARNUNG:** Der Gasflaschenschrank muss die Gasflasche vom Brennerabteil trennen und Schutz vor Strahlung, Flammen und Fremdstoffen wie heißen Bratensäften bieten. Der Gasflaschenschrank darf nicht direkt unter dem Grill platziert werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Zwischen dem Boden des Gasflaschenschanks und dem Bodenniveau muss ein Mindestabstand von 51 mm eingehalten werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Die Konstruktion des Schrankes muss sicherstellen, dass die Gasflasche problemlos an- und abgenommen werden kann und dass die Verbindungen außerhalb des Schanks geprüft und getestet werden können. Alle Verbindungen, die bei der Installation der Gasflasche im Schrank beeinträchtigt werden könnten, müssen für Überprüfungen von innen zugänglich sein.
- ⚠ **WARNUNG:** Der Einbaugrill ist mit einem Fettauffangbehälter ausgestattet, der nur eine geringe Menge an Fett aufnehmen kann. Fettrückstände in den Fettauffangbehältern können sich entzünden und zu einem Brand führen. Reinigen Sie diese daher nach jedem Gebrauch.
- ⚠ **WARNUNG:** Für die Installation von Gasanschlüssen muss ein ungehinderter Zugang zum Schrank sichergestellt sein.
- ⚠ **WARNUNG:** Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Grill benutzen. Das Nichtbefolgen der Anweisungen kann zu Bränden führen, die schwere Verletzungen oder sogar den Tod verursachen können. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Grills die gesamte Installation auf Gaslecks.
- ⚠ **WARNUNG:** Der Grill wird mit dem passenden Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heißen Aussenflächen des Grills ferngehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.

- ⚠ **WARNUNG:** Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards und BS Standard (Gasdruckregler BS EN 16129 / Gasschlauch BS EN 16436 / Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- ⚠ **WARNUNG:** Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- ⚠ **WARNUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der nachfolgenden Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.
- ⚠ **ACHTUNG:** Beim Verstauen der Gasflasche unter dem Einbaugrill wird eine Einbauhöhe von **min. 1100mm empfohlen**.
- ⚠ **ACHTUNG:** Dieser Grill muss von einem qualifizierten Fachpersonal je nach regionaler Vorschrift gewartet werden.
- ⚠ **ACHTUNG:** Der Grill darf ausschließlich in nicht brennbare Materialien eingebaut werden, die nach dem EN 13501-1 Standard als Klasse A zertifiziert sind.

3.2 LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

- ⚠ **GEFAHR:** Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammenden Flüssigkeiten oder Materialien.
- ⚠ **GEFAHR:** Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- ⚠ **VORSICHT:** Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Die Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- ⚠ **VORSICHT:** Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen und lassen Sie den Grill zuerst trocknen.

3.3 BEDIENUNG

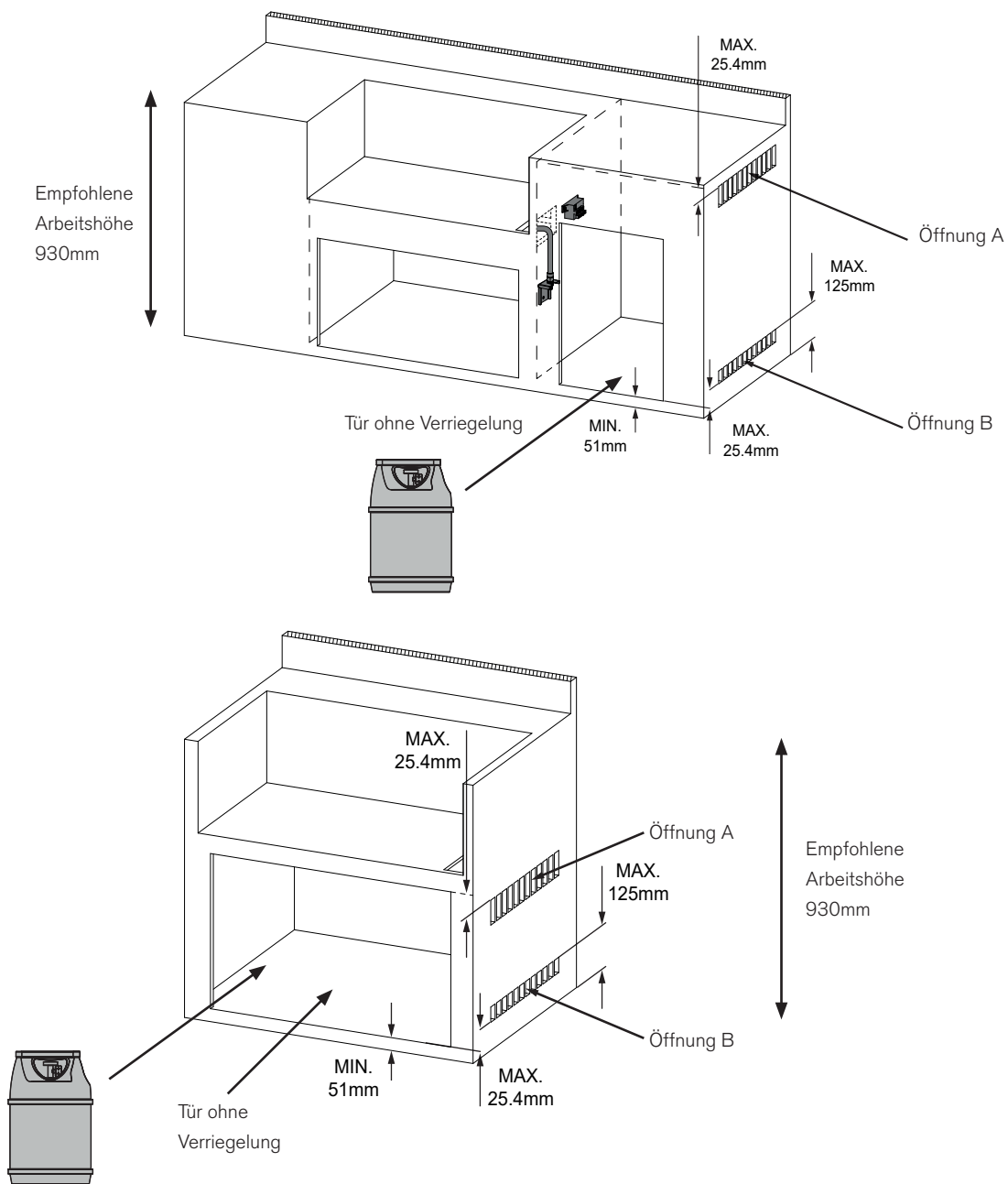
Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren OUTDOORCHEF Gasgrill in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benutzt und nur in feuerfeste Materialien verbaut werden.

- ⚠ GEFAHR:** Den Grill nur im Freien verwenden. Niemals im Innenbereich verwenden wie z.B. in Garagen, Gebäuden, Zelten und anderen geschlossenen Bereichen oder unter entflammaren Konstruktionen.
- ⚠ GEFAHR:** Benutzen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- ⚠ GEFAHR:** Der Grill darf nur in feuerfeste Materialien montiert werden. Halten Sie einen Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen ein. Siehe separate Aufbauanleitung.
- ⚠ GEFAHR:** Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- ⚠ GEFAHR:** Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- ⚠ GEFAHR:** Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position  steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- ⚠ WARNUNG:** Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler nach einer Gebrauchsdauer von 3 Jahren ab Kaufdatum. Achten Sie darauf, dass der Gasdruckregler und der Schlauch den entsprechenden EN Standards entsprechen (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- ⚠ WARNUNG:** Weist der Gasschlauch Beschädigungen oder Abnutzungerscheinungen auf, muss er sofort ersetzt werden. Der Schlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Vergessen Sie nicht, den Gasregulierknopf und die Gaszufuhr zuzudrehen, bevor Sie den Schlauch entfernen.
- ⚠ WARNUNG:** Besteht der Verdacht auf undichte Teile, dann stellen Sie den Gasregulierknopf auf Position  und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Lassen Sie die gasführenden Teile im Gasfachgeschäft überprüfen.
- ⚠ WARNUNG:** Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- ⚠ WARNUNG:** Blockieren Sie nie das grosse runde Luftansaugloch am Boden des Beckens oder die Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- ⚠ WARNUNG:** Schliessen Sie während des Betriebs der BLAZING ZONE® niemals den Deckel, dies kann zu Hitzestau und bleibenden Verfärbungen führen.
- ⚠ WARNUNG:** Es dürfen keine Kochtöpfe, Pfannen oder Grillplatten auf die BLAZING ZONE® gestellt werden.
- ⚠ WARNUNG:** Bringen Sie die Powerbank niemals in Kontakt mit Flammen und hohen Temperaturen.
- ⚠ WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- ⚠ WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten.
- ⚠ WARNUNG:** Benutzen Sie niemals alle Brenner gleichzeitig. Eine Nutzung aller Brenner auf Volllast kann elektronische Komponenten beschädigen und auf der Aussenseite des Deckels zu starken, bleibenden Verfärbungen führen. Zudem kann es zu einer Vereisen der Gasflasche führen, was die Funktion beeinträchtigen.
- ⚠ VORSICHT:** Tragen Sie bei der Montage des Grills Schutzhandschuhe. Bauteile können teilweise scharfe Kanten aufweisen.
- ⚠ VORSICHT:** Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90 cm und darf 150 cm nicht überschreiten.
- ⚠ VORSICHT:** Der Grill bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill zu legen, es besteht Brandgefahr.
- ⚠ VORSICHT:** Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- ⚠ VORSICHT:** Sollte die volle Leistung nicht erreicht werden und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr bestehen, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- ⚠ VORSICHT:** Stellen Sie heisse Gegenstände wie Grillroste, Grill- und Gusseisenpfannen niemals auf die Ablageflächen neben ihrem Grill. Die Oberfläche könnte dabei Schaden nehmen.
- ⚠ VORSICHT:** Platzieren Sie keine brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe der Grillkammer.
- ⚠ VORSICHT:** Die Hitze des Grills kann die angrenzende Arbeitsplatte stark aufheizen. Vermeiden Sie den Kontakt mit der heißen Oberfläche.
- ⚠ VORSICHT:** Lassen Sie niemals alle 3 Hauptbrenner bei geschlossenen Deckel länger als 30 Minuten in der Maximalstellung, da sich der Deckel gelblich verfärben kann.

4. INSTALLATION UND MONTAGE

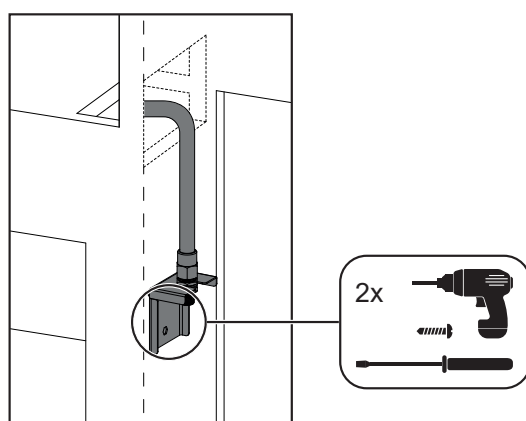
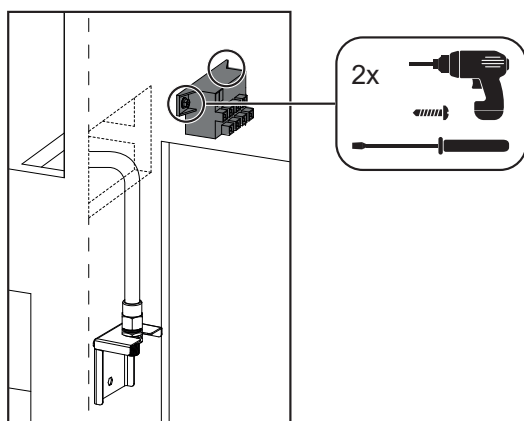
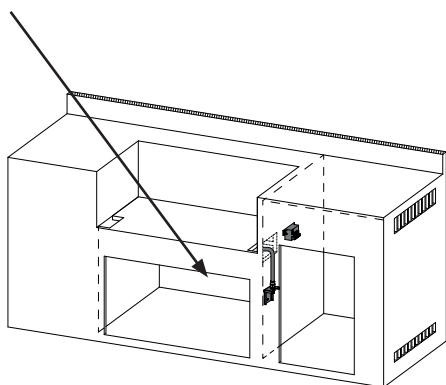
4.1 VORGABEN FÜR DEN GASANSCHLUSS



GASFLASCHENGROSSE	ÖFFNUNG A FLÄCHE	ÖFFNUNG B FLÄCHE
BIS ZU 11 KG	195cm ²	100cm ²

4.2 BEFESTIGUNG GASANSCHLUSS UND ZÜNDBOX

Trennwand zur Trennung
der Gasflasche vom Grill



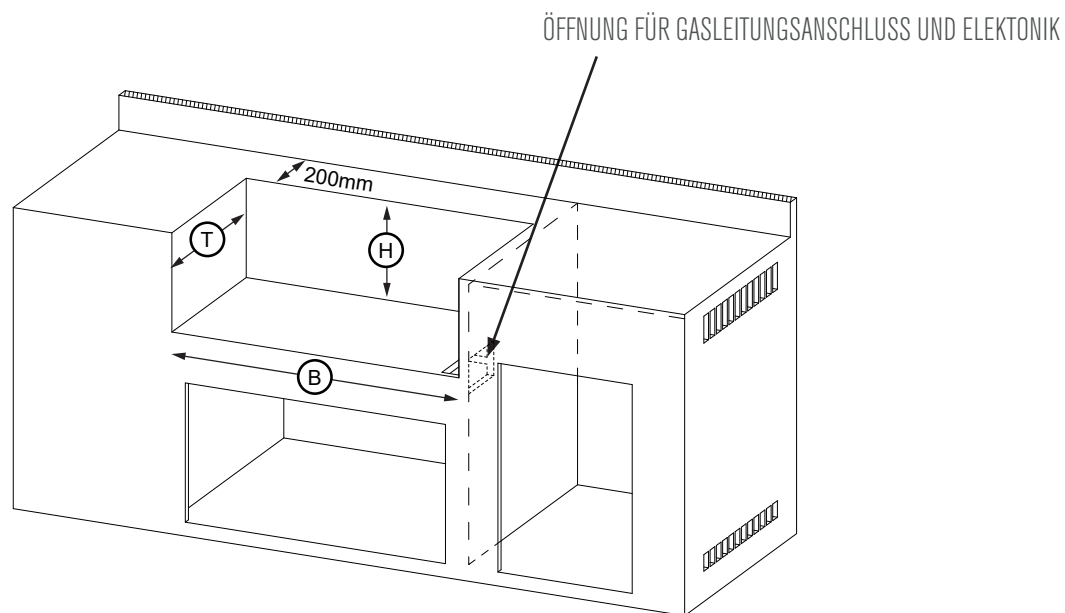
4.3 EINBAUMASSE DES EINBAUGRILLS

Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.

⚠ **GEFAHR:** Stellen Sie sicher, dass Ihr Einbaugrill nur in feuerfeste und hitzebeständige Materialien verbaut wird und einen Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen einhält.

⚠ **GEFAHR:** Halten Sie sich zwingend an die Einbauanweisungen in diesem Dokument.

MODELL	Abmessung des Ausschnittes		
	B	T	H
QUBE X-415 RB H	845mm	600mm	304mm



5. GASFLASCHEN

⚠ GEFAHR: Der Grill ist nur für den Betrieb mit Gasflaschen geeignet, er darf nicht über einen Erdgasanschluss betrieben werden.

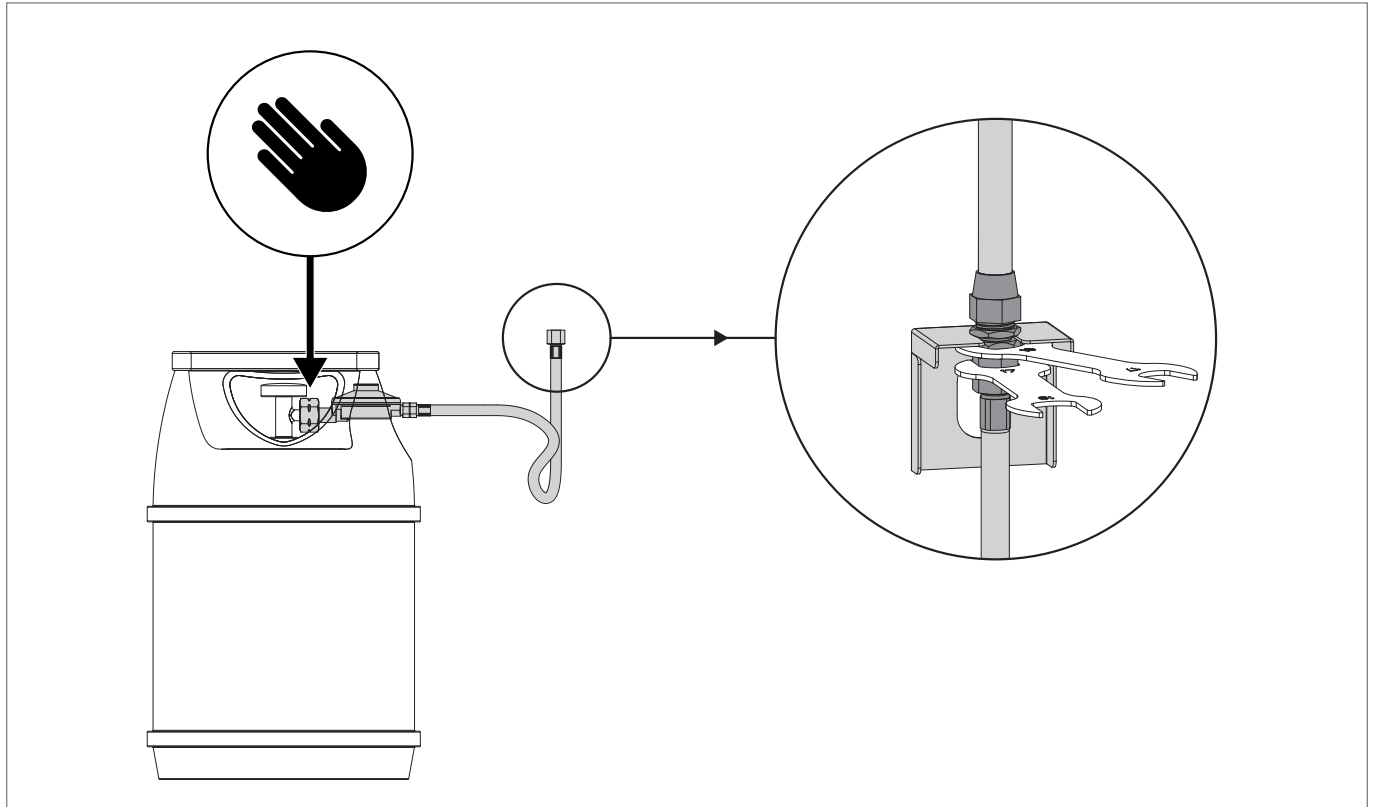
- Ein problemloser Zugang zum Gasflaschenraum und der Gasflasche muss jederzeit gewährleistet sein. Bitte beachten Sie die Hinweise in der separaten Aufbauanleitung.
- Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind.
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durch.
- Gasflaschen dürfen nicht einer Temperatur von mehr als 50 °C ausgesetzt und nie in einem geschlossenen Raum oder in einem Kellergeschoss gelagert werden.
- Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

HINWEIS: Kontrollieren Sie ob Druckregler und Gasflasche in Ihrem Land zum ordnungsgemässen Betrieb zugelassen sind. Nur Gasflaschen gemäss der entsprechenden Ländernorm verwenden. Aufgrund der unterschiedlichen Dichtungssysteme kann bei einer Abweichung der Druckregler- und Gasflaschensysteme keine dichte Verschraubung hergestellt werden. Diese Undichtheit kann dazu führen, dass das ausströmende Gas ohne weiteres mit einem offenen Feuer oder Funken entzündet werden kann. Wir empfehlen Ihnen aus Sicherheits- und Haftungsgründen, die in den Verkauf gelangenden Gasgrills in jedem Fall zu prüfen und, wenn erforderlich, Druckregler und Gasschlauch den Landesvorschriften anzupassen, beziehungsweise anpassen zu lassen.

6. INBETRIEBNAHME DES GRILLS

6.1 ANSCHLUSS DES GASSCHLAUCHS

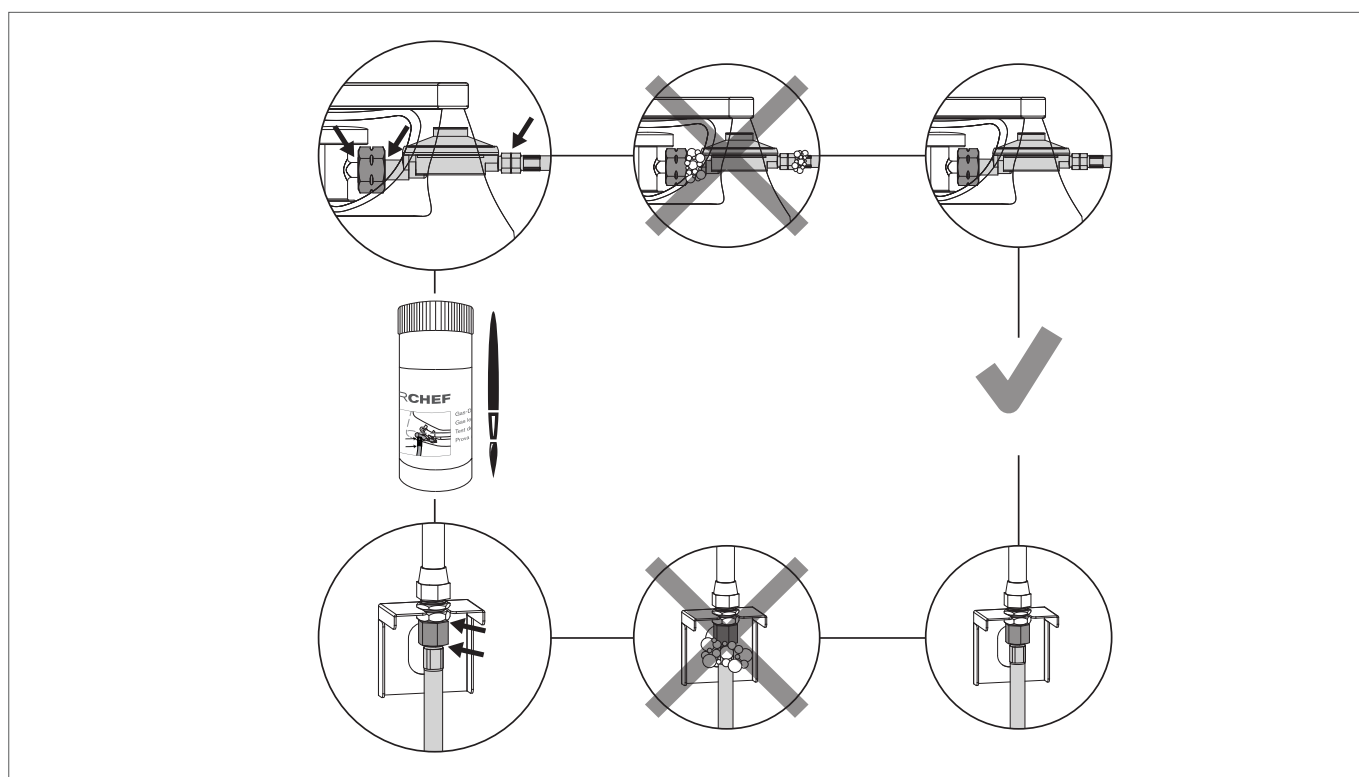
⚠ **WARNUNG:** Der Anschluss des Gasschlauchs hat zwingend mit Hilfe des beigelegten Schraubenschlüssels zu erfolgen, um sicherzustellen, dass der Anschluss ausreichend fest verschraubt ist. Für Ihre Sicherheit darf der Gasschlauch niemals nur von Hand festgeschraubt werden, um mögliche Grillbrände zu vermeiden.



6.2 PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

- ⚠ **WARNUNG:** Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.
- ⚠ **WARNUNG:** Führen Sie die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.
- ⚠ **WARNUNG:** Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind.

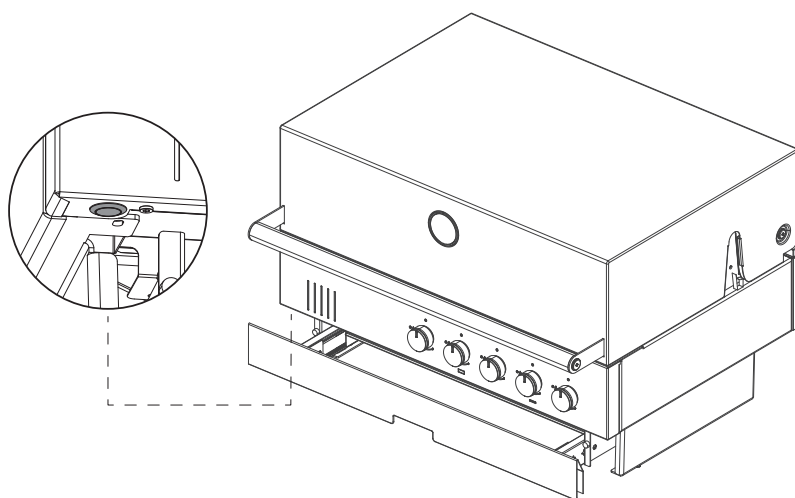
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder mit einer selbstgemachten Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife und 50 % Wasser. Sie können auch ein Lecksuchspray verwenden.
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wenden Sie sich an Ihren Gasfachhändler.



7. ERKLÄRUNG DER BEDIENKONSOLE

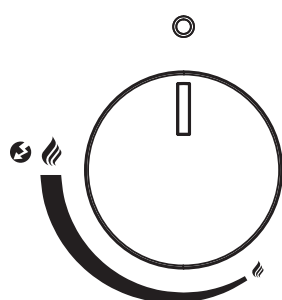
7.1 HAUPTSCHALTER

Der Hauptschalter für die Stromversorgung der Zündung und Beleuchtung befindet sich auf der linken, unteren Seite des Bedienpanels. Der Knopf leuchtet in der ON Position grün. Schalten Sie den Schalter nach dem Grillen wieder auf OFF.

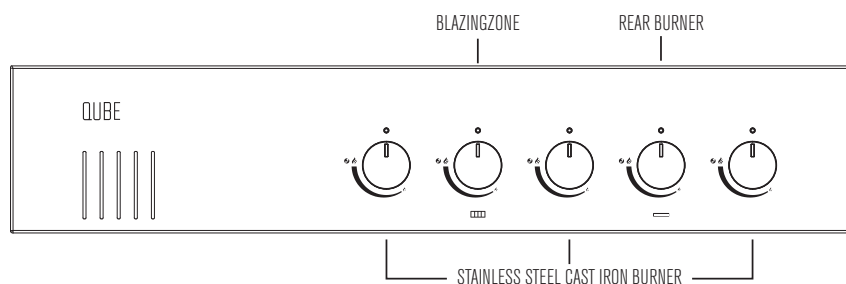


7.2 DREHREGLER

Wärmestufen und Zündung



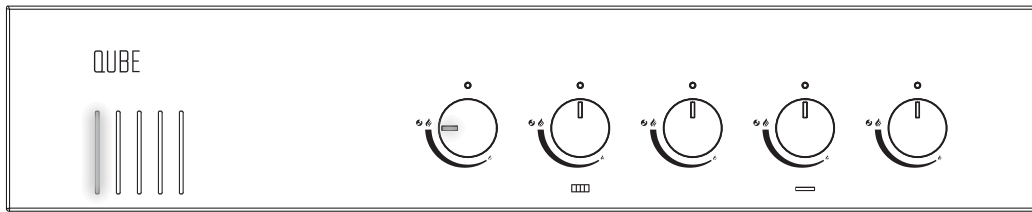
- : Aus Position
- 🔥 : niedrige Leistung
- 🔥🔥 : hohe Leistung
- 🔥⚡ : Zündung
- ⚡ : Zünder



Die Drehregler erreichen auf Stufe 🔥 die höchste Leistung und auf 🔥 die niedrigste Leistung.

7.3 KONTROLLLICHT

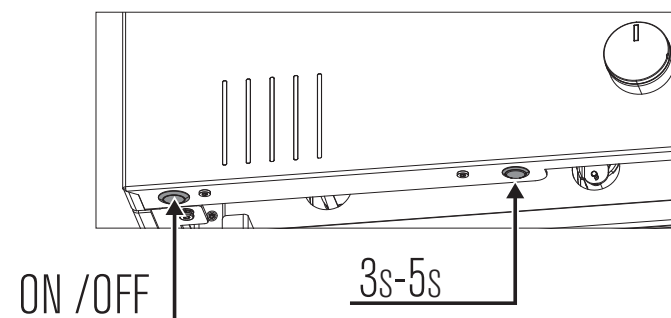
Sobald ein Brenner eingeschaltet ist, leuchtet der Bedienknopf und der entsprechende Streifen auf der linken Seite des Panels.



7.4 AMBIENTEBELEUCHTUNG

Die gewünschte Lichtfarbe kann über die universale App „Tuya - Smart Life, Smart Living“ individuell eingestellt werden. Sie finden diese App im App Store (iOS) und Google Play Store (Android).

Um den QUBE X-415 mit der App zu verbinden drücken Sie 3-5 Sekunden auf den rechten Knopf auf der unteren Seite des Bedienpanels.



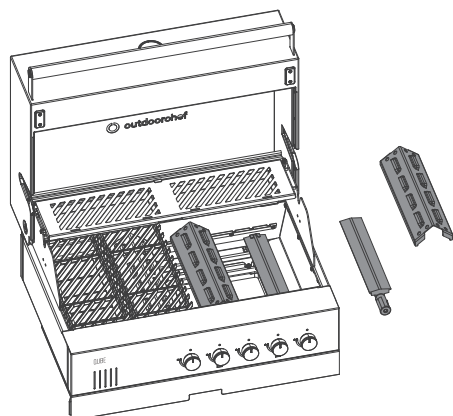
8. VOR DEM ERSTGEBRAUCH

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** beschrieben. Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Grill vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie die Hauptbrenner, den Rückenbrenner und die BLAZING ZONE® separat ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe  aus.

⚠ WARNUNG: Benutzen Sie niemals alle Brenner gleichzeitig. Eine Nutzung aller Brenner auf Volllast kann elektronische Komponenten beschädigen und auf der Aussenseite des Deckels zu starken, bleibenden Verfärbungen führen. Zudem kann es zu einer Vereisen der Gasflasche führen, was die Funktion beeinträchtigen.

9. ERKLÄRUNG UND BEDIENUNG DES EINBAUGRILLS QUBE X-415 RB H

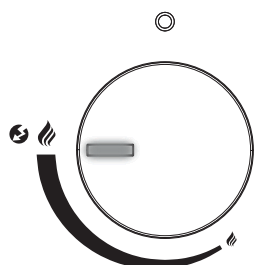
Die Edelstahl Gussbrenner mit elektrischer Mehrfachzündung sorgen für einen breiten Temperatur-Anwendungsbereich. Für eine Reduktion von Fettbrand und eine gleichmässige Wärmeverteilung sorgen die Edelstahl Flammddächer.



9.1 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

⚠ WARNUNG: Zünden Sie den Grill niemals mit geschlossenem Deckel.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf des gewünschten Brenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe  . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas mindestens 15 Sekunden brennt.



5. Wenn das Gas nicht innerhalb 8 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4.
6. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

9.2 VOR DEM GRILLEN

1. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe  vor.
2. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen  – .

9.3 NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf Position .
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
Auch leere Flaschen müssen vollständig geschlossen werden.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab.

9.4 REINIGUNG UND UNTERHALT DER GRILLKAMMER

9.4.1 REINIGUNG

⚠ WARNUNG: Beim Reinigen des Grill-Innenraums rund um das Brennersystem ist darauf zu achten, die Brennerteile nicht zu beschädigen.

REINIGUNG DES AUSSENBEREICHS DES GRILLS

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung der Grilloberflächen niemals Glasreiniger oder andere Sprühflaschen-Reiniger, diese können die Oberflächen angreifen.

Reinigen Sie den Aussenbereich des Grills und die Ablageflächen nur mit handelsüblichen, nicht aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. handelsübliches Spülmittel). Bei der Verwendung von speziellen Grillreinigern (nicht empfohlen) empfehlen wir Ihnen, dieses erst an einer nicht sichtbaren Stelle zu testen.

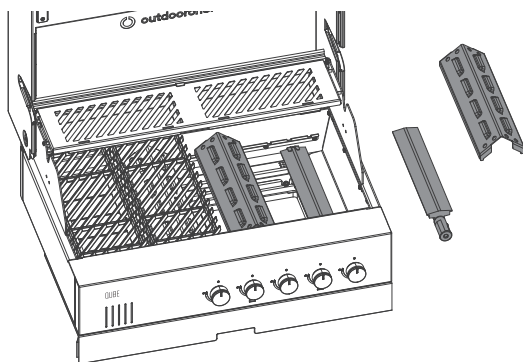
Für den QUBE X-415 RB S (Edelstahl) empfehlen Ihnen den OUTDOORCHEF Reiniger für Edelstahloberflächen.

REINIGUNG DES INNENBEREICHS DES GRILLS

HINWEIS: Beim Reinigen mit einer Nylon-Grillbürste ist stets darauf zu achten, dass der Grill vollständig abgekühlt ist.

Empfohlener Reinigungsvorgang bei stärkeren Verschmutzungen:

1. Heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten bei voller Leistung auf, damit Lebensmittelreste (Fleischreste, Fett, Zucker von Marinaden etc.) verbrennen.
2. Lassen Sie den Grill danach vollständig abkühlen, damit sich alle Lebensmittelreste festigen/erhärten (dies macht die Reinigung viel einfacher und effektiver).
3. Reinigen Sie den Rost mit einer OUTDOORCHEF Grillbürste für optimale Ergebnisse.
4. Entnehmen Sie den Grillrost, und reinigen Sie die Brennkammer. Wahlweise können Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser verwenden, um alle losen Rückstände zu entfernen. Für eine gründliche Reinigung empfehlen wir Ihnen den OUTDOORCHEF Power-Reiniger für Grillgeräte. Die Edelstahlkomponenten können Sie mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger oder einem in Baumärkten erhältlichen Polierschwamm reinigen.
5. Wir empfehlen Ihnen zudem 1x jährlich die Brenner auszubauen und alle umliegenden Bauteile zu reinigen und von Spinnweben und Grillrückständen zu befreien.



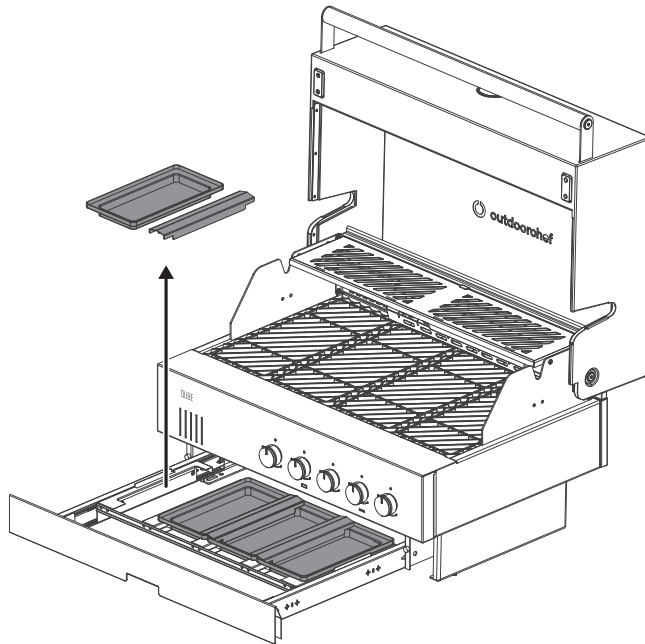
HINWEIS: Wir empfehlen eine regelmässige Reinigung um Verkrustungen und Fettflammenbrand zu vermeiden.

TIPP: Nach dem Grillen ist vor dem Grillen, wenn Sie den Grillrost nach jedem Gebrauch reinigen, müssen Sie diesen vor der nächsten Grill-Session nicht mehr reinigen.

REINIGUNG DER FETTAUFFANGBEHÄLTER

⚠ **WARNUNG:** Eine vernachlässigte Reinigung der Fettauffangbehälter kann zu Fettbrand führen.
Kontrollieren Sie nach jedem Gebrauch die Fettauffangbehälter und entfernen Sie allfällige Fettrückstände.

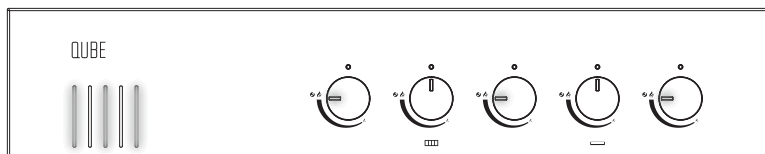
Ihr QUBE hat pro Brenner einen einzelnen Fettauffangbehälter aus Edelstahl, diese befinden sich in der Schublade unterhalb des QUBE und können ganz einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.



9.4.2 HINWEISE EDELSTAHL

Bei sehr hohen Temperaturen wird sich das Edelstahl des Grills verfärben. Diese sogenannten Anlassfarben sind materialtypisch für Edelstahl, und beeinträchtigen weder Funktion noch Haltbarkeit – sie stellen keinen Qualitätsmangel dar. Um Verfärbungen auf der Aussenseite zu vermeiden, lassen Sie daher niemals alle Brenner gemeinsam bei geschlossenem Deckel laufen.

Lassen Sie die Hauptbrenner nicht in Kombination mit der Blazing Zone oder dem Rückenbrenner brennen.



⚠ **VORSICHT:** Verwenden Sie keine Flüssigkeiten (z.B. Bier) zum Ablöschen des Grillguts. Diese könnten die heißen Brenner beschädigen.

9.4.3 UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen wie Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben.
- Damit Sie sich lange an Ihrem Grill erfreuen können, schützen Sie ihn, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

9.5 DIREKTE UND INDIREKTE GRILLMETHODE MIT DEM QUBE

WAS IST DER UNTERSCHIED?

DIREKTE GRILLMETHODE

Wie der Name schon verrät, liegt bei der direkten Grillmethode das Grillgut direkt über der Hitzequelle.

Diese Methode eignet sich besonders für Kurzgebratenes. Dank der hohen Temperatur bildet sich eine schöne Kruste oder das perfekte Grillmuster auf dem Steak.

INDIREKTE GRILLMETHODE

Beim indirekten Grillen zirkuliert die Hitze um das Grillgut. Durch den geschlossenen Deckel wird der Grill zum Umluftbackofen.

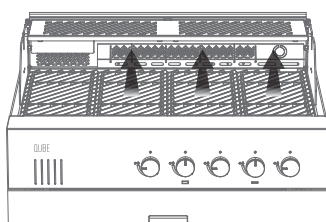
Diese Grillmethode ist ideal für große Fleischstücke, die bei niedrigen Temperaturen gegart werden oder schonend zubereiteten Fisch.

Die "low&slow" Grillmethode für Gerichte wie Pulled Pork, Rips oder Brisket basiert auf indirektem Grillen.

Mit dem Grillsystem des QUBE kann im Handumdrehen von direkter zu indirekter Hitze gewechselt werden.

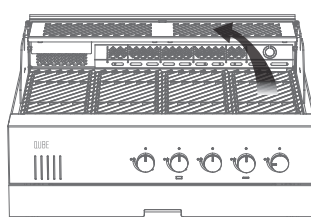
Für indirektes Grillen, Kochen und Backen das Grillgut in der Mitte des Rostes platzieren und nur die beiden äußeren Brenner zünden.

DIREKTE HITZE

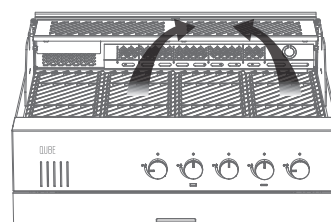


Für direktes Grillen und Kochen:
Grillgut über den eingeschalteten
Brennern platzieren.

INDIREKTE HITZE



Für indirektes Grillen, Kochen und Backen:
Grillgut in die Mitte legen, Deckel schliessen und
nur ein oder zwei äussere Brenner zünden.



10. ERKLÄRUNG UND BEDIENUNG DES RÜCKENBRENNERS

- ⚠ **GEFAHR:** Stellen Sie sicher, dass Ihre Einbaustation vor einer feuerfesten und hitzebeständigen Rückwand steht, oder einen Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen einhält.
Bei einem Rückenbrenner besteht immer die Gefahr, dass Flammen nach hinten aus dem Grill treten können.

Hitzeabstrahlung von hinten

Der Rückenbrenner wird in Kombination mit dem Drehspieß (nicht im Lieferumfang enthalten) genutzt.

Durch Drehbewegung des Spießes wird das Grillgut langsam von allen Seiten gegart und bekommt dabei eine leckere Kruste.

TIPP: Wir empfehlen Ihnen die Verwendung des OUTDOORCHEF Drehspießes und Drehkorb HEAT.

10.1 ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Gasregulierknopf des Rückenbrenners und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe 🔥 🔥 . Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



5. Wenn das Gas nicht innerhalb 8 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf 0. Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 3.
6. Ist es nicht möglich, den Rückenbrenner nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

HINWEIS: Für ein perfektes Grillergebnis empfehlen wir Ihnen den OUTDOORCHEF Drehspieß HEAT zu verwenden. Dieser ist als Zubehör bei ihrem Händler erhältlich.

⚠ **GEFAHR:** Benutzen Sie den Rückenbrenner nie in Kombination mit den Hauptbrennern im Bereich des Rückenbrenners.

⚠ **WARNUNG:** Benutzen Sie niemals alle Brenner gleichzeitig. Eine Nutzung aller Brenner auf Volllast kann elektronische Komponenten beschädigen und auf der Aussenseite des Deckels zu starken, bleibenden Verfärbungen führen. Zudem kann es zu einer Vereisen der Gasflasche führen, was die Funktion beeinträchtigen.

10.2 VOR DEM GRILLEN

1. Klappen Sie den Warmhalterost hoch und entnehmen Sie die Schalen.
2. Heizen Sie den Rückenbrenner bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten lang auf Stufe 🔥 🔥 vor.
3. Platzieren Sie das Grillgut mit dem Drehspieß und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥 🔥 .

TIPP: Platzieren Sie unter dem Drehspieß und Ihrem Grillgut eine Schale, so werden herabtropfende Bratensäfte und Fette aufgefangen und verschmutzen Ihren Grill nicht unnötig. Zudem eignen sich die herabtropfenden Bratensäfte und Fette ideal als Grundlage für leckere Saucen.

10.3 NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf des Rückenbrenners auf Position 0.
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab.

10.4 REINIGUNG UND UNTERHALT DES RÜCKENBRENNERS

10.4.1 REINIGUNG

Wir empfehlen Ihnen den Rückenbrenner nach jedem Grillgang zu reinigen. Reinigen Sie diesen mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger oder einem in Baumärkten erhältlichen Polierschwamm aus für Edelstahl geeignetem Material.

10.4.2 UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Rückenbrenners garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

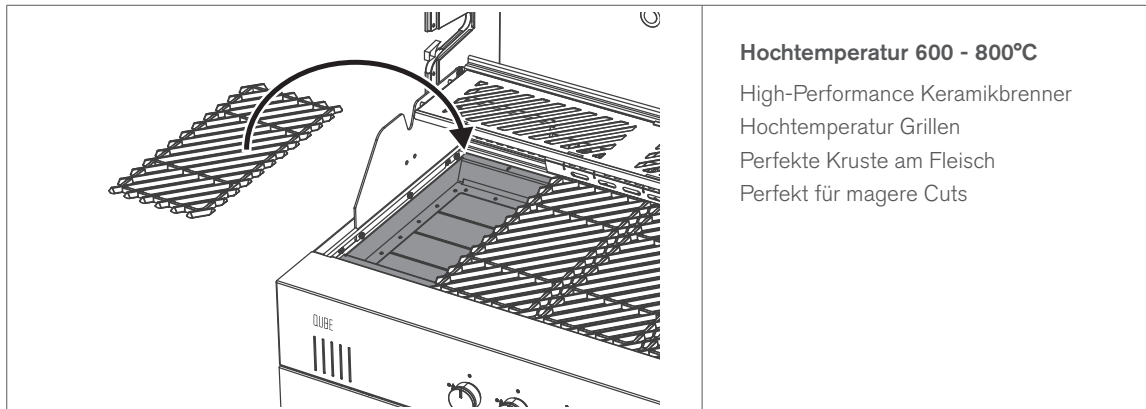
- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal jährlich und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle. Nach längerer Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben.

11. ERKLÄRUNG UND BEDIENUNG DER BLAZING ZONE®

INFRAROT GRILL

Wie funktioniert ein Infrarot-Brenner?

Die beim Zünden der BLAZING ZONE® entstehende Gasflamme verteilt sich gleichmässig in der Keramikplatte und erzeugt dabei an der Oberfläche Infrarot-Strahlung, welche intensive direkte Hitze bis über 800°C an das Grillgut abgibt. Dadurch lassen sich viel höhere Temperaturen als mit einem herkömmlichen Gasbrenner erzeugen.

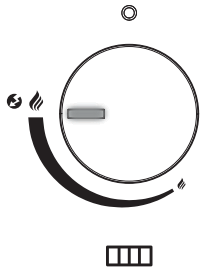


Mit der BLAZING ZONE® lassen sich Steaks und Co. mit maximaler Hitze bis über 800 °C zubereiten, für eine perfekte Kruste auf Ihrem Fleisch.

11.1. ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

⚠ **WARNUNG:** Der Deckel muss im Betrieb immer geöffnet sein.

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Drücken Sie den Gasregulierknopf der BLAZING ZONE® und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe 🔥. Halten Sie den Gasregulierknopf gedrückt, bis das Gas brennt.



4. Wenn das Gas nicht innerhalb 8 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf ○. Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 3.
5. Ist es nicht möglich, den Brenner der BLAZING ZONE® nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

⚠ **WARNUNG:** Benutzen Sie niemals alle Brenner gleichzeitig. Eine Nutzung aller Brenner auf Volllast kann elektronische Komponenten beschädigen und auf der Aussenseite des Deckels zu starken, bleibenden Verfärbungen führen. Zudem kann es zu einer Vereisen der Gasflasche führen, was die Funktion beeinträchtigen.

11.2 VOR DEM GRILLEN

⚠ **WARNUNG:** Arbeiten Sie stets nur mit hitzebeständigen Handschuhen.
Lassen Sie die BLAZING ZONE® immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anfassen.

1. Heizen Sie die BLAZING ZONE® ca. 10 Minuten lang auf Stufe 🔥 vor.
2. Platzieren Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur nach Ihren Wünschen zwischen 🔥 – 🔥.

11.3 NACH DEM GRILLEN

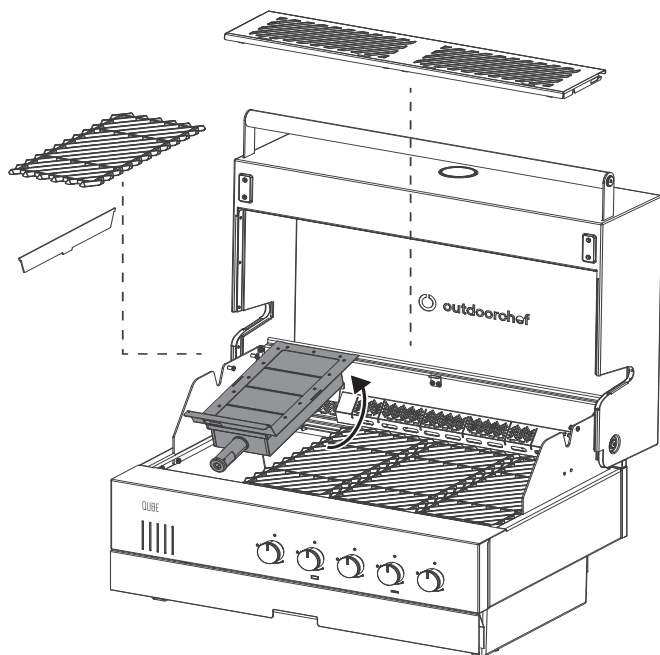
1. Stellen Sie den Gasregulierknopf des BLAZING ZONE® auf ○.
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie die BLAZING ZONE® ganz auskühlen und reinigen Sie danach den Grillrost.
4. Schliessen Sie den Deckel erst, wenn die BLAZING ZONE® ausgekühlt ist.
5. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab.

11.4 REINIGUNG UND UNTERHALT DER BLAZING ZONE®

11.4.1 REINIGUNG

Wir empfehlen Ihnen Ihre BLAZING ZONE® nach 3 Grillgängen jeweils zu reinigen, entnehmen Sie dazu den Grillrost und reinigen Sie diesen einfach in Ihrer Spülmaschine. Wischen Sie den Innenraum mit einem trockenen Tuch ab und leeren Sie die Fettauffangschale.

Wir empfehlen Ihnen zudem 1x jährlich den Brenner der BLAZING ZONE® auszubauen und alle umliegenden Bauteile zu reinigen und von Spinnweben und Grillrückständen zu befreien.



Gehen Sie nach der Entnahme der BLAZING ZONE® wie folgt vor:

1. Überprüfen Sie den Brenner auf Verformungen oder Risse.
2. Die Venturi Röhren (Rohrstück am Brenner) können mit einer dünnen Flaschenreinigungsbürste gereinigt/ausgebürstet werden.
3. Reinigen Sie die Innenseite des Tragerahmens der BLAZING ZONE®, verwenden Sie dabei keine scharfen oder entzündlichen Reinigungsmittel.
4. Setzen Sie danach die gesamte BLAZING ZONE® wieder in den Seitentisch, gehen Sie dabei gemäss der separaten Aufbauanleitung vor.

WICHTIG: Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie die BLAZING ZONE® einschalten und auf höchster Stufe einige Minuten lang ausbrennen.

REINIGUNG DER FETTAUFFANGBEHÄLTER

⚠ WARNUNG: Eine vernachlässigte Reinigung der Fettauffangbehälter kann zu Fettbrand führen. Kontrollieren Sie nach jedem Gebrauch die Fettauffangbehälter und entfernen Sie allfällige Fettrückstände.

Ihr QUBE hat pro Brenner einen einzelnen Fettauffangbehälter aus Edelstahl, diese befinden sich in der Schublade unterhalb des QUBE und können ganz einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.

11.4.2 UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihrer BLAZING ZONE® garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

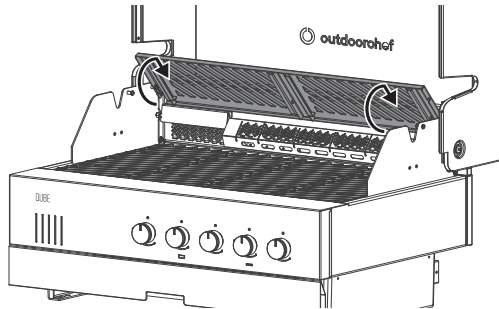
- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.
- Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.

- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrer BLAZING ZONE® erfreuen können, schützen Sie Ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOORCHEF Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen.
- Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen

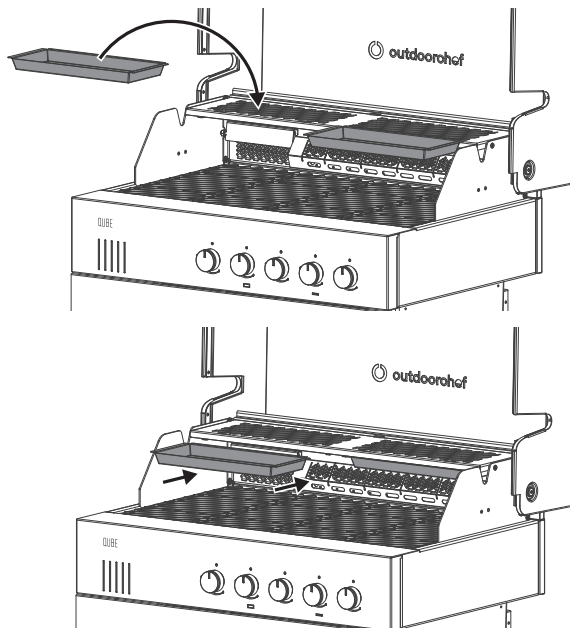
12. WARMHALTEROSTE

⚠ VORSICHT: Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Teile anfassen.

Der Warmhalterost lässt sich bei Nichtgebrauch oder Einsatz des Drehspiesses einklappen.



Die beiden Garschalen können je nach Bedarf zum Garen oder als Auffangschale verwendet werden.



HINWEIS: Entfernen Sie die Garschalen beim Einsatz des Drehspiesses.

13. SAFETY LIGHT

⚠ WARNUNG: Denken Sie daran nach dem Grillen stets die Gaszufuhr an der Gasflasche zu schliessen und den Gashahn zuzudrehen.

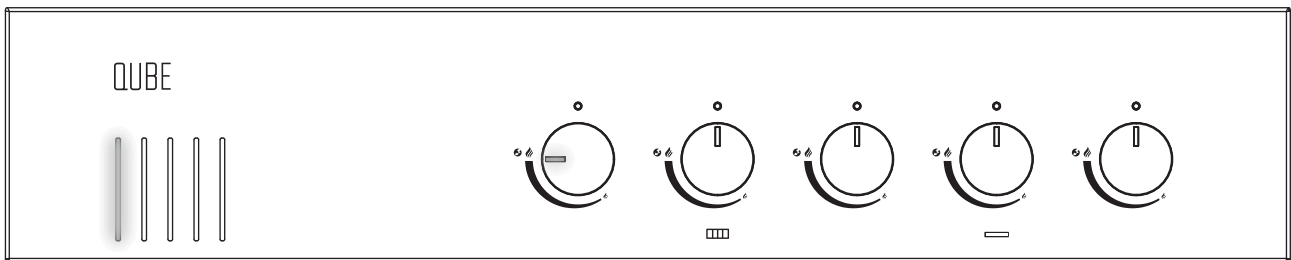
Das SAFETY LIGHT im Drehregler ihres Grills aktiviert sich, sobald der Gasregulierknopf von der Position  im Gegenuhrzeigersinn in Richtung  gedreht wird und somit die Gaszufuhr geöffnet wird.

Die Energieversorgung des SAFETY LIGHTS wird über die mitgelieferten Powerbank gewährleistet.

Der Vorteil:

Das SAFETY LIGHT erinnert Sie daran, dass das Ventil noch geöffnet ist und Gas fließen könnte.

Bedienkonsole QUBE - Drehregler mit Safety Light



Gemeinsam mit dem SAFETY LIGHT aktiviert sich auch die Beleuchtung der Streifen in Bedienkonsole beim Drehen eines Gasregulierknopfs. Auch diese Beleuchtung wird durch die Powerbank versorgt.

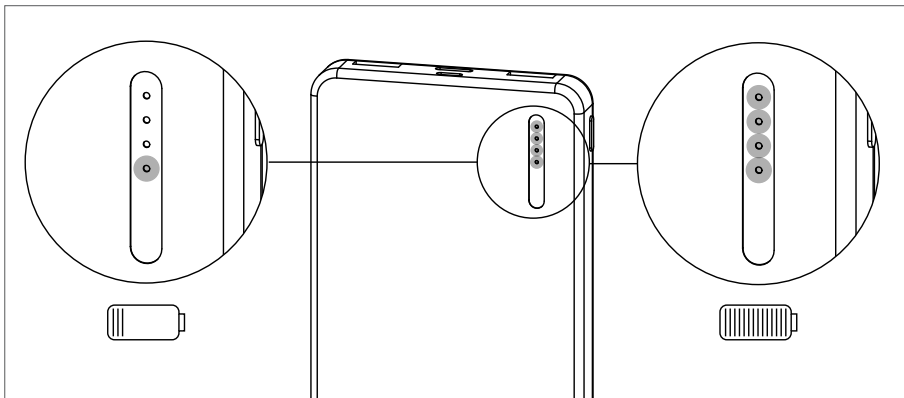
14. POWERBANK

Die Powerbank versorgt das SAFETY LIGHT, die elektrische Zündung und sämtliche LED-Beleuchtung am QUBE.

Wir empfehlen diese nach jedem Gebrauch des Grills zu entfernen, vollständig aufzuladen und an einem trockenen Ort zu lagern.

Die Betriebsdauer umfasst ca. 8 Std., die Ladezeit von leer auf voll ca. 7 Std.

Der aktuelle Ladezustand ist über die Anzeige auf der Powerbank erkennbar.



TIPP: Wir empfehlen, die Powerbank nach jedem Gebrauch ausziehen und vollständig aufzuladen.

TIPP: Sollten Sie den Bedarf für eine zweite Powerbank haben, erhalten Sie diese bei Ihrem Fachhändler

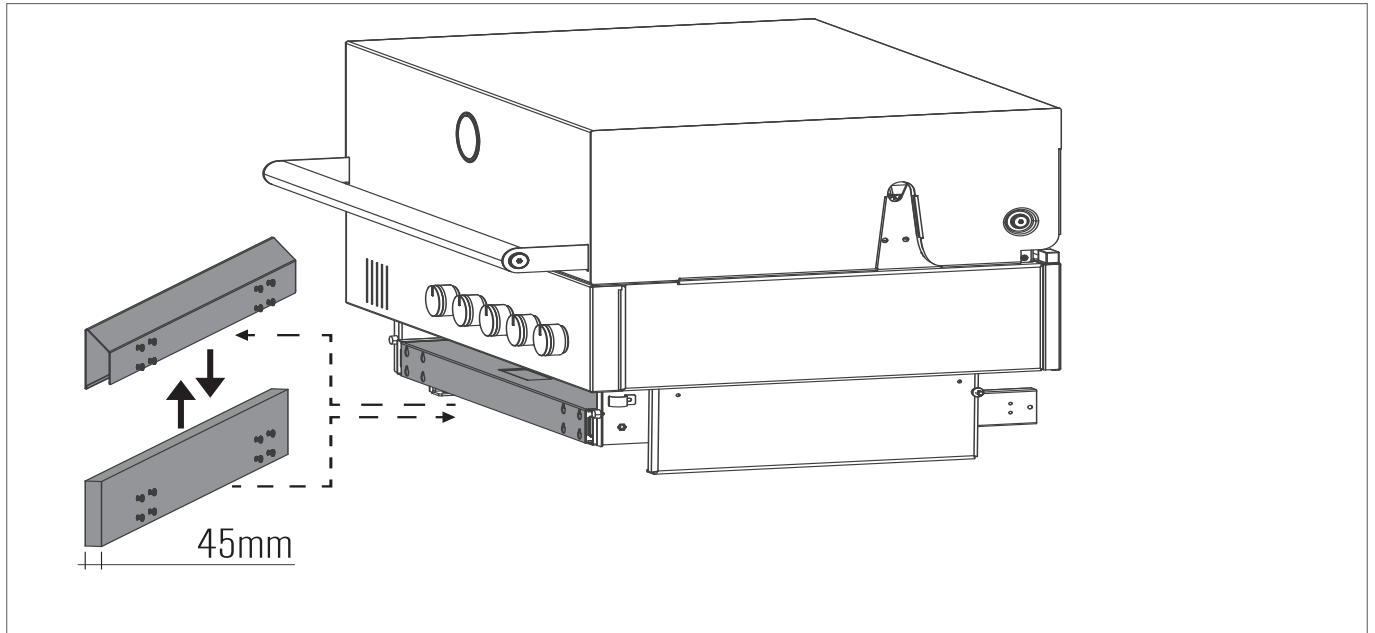
TIPP: Als Alternative zur Powerbank können Sie Ihren QUBE mit dem OUTDOORCHEF Netzteil Transformator (als Zubehör erhältlich) auch direkt am Stromnetz anschliessen.

HINWEIS: Wir empfehlen, grundsätzlich die OUTDOORCHEF Powerbank zu verwenden. Sollten Sie jedoch eine andere verwenden wollen, achten Sie darauf, dass der Output 5V/2.1A nicht überschritten wird.

15. OPTIONALER AUSTAUSCH DES FRONTPANELS

Das Frontpanel kann bei Bedarf einer optischen Anpassung an Ihre Küche ausgetauscht werden. (Materialstärke max. 25mm)

⚠ GEFAHR: Verwenden Sie ausschliesslich feuerfeste Materialien.



16. HINWEISE ZU DEN EDELSTAHL GUSSROSTEN

EINBRENNEN

- Reinigen Sie die Gusseisen-Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit Wasser.
- Brennen Sie die Roste ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe  ein.
- Für das Einbrennen ist kein Öl notwendig.

REINIGUNG

- Lassen Sie die Edelstahl Gussroste auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen.
- Lassen Sie diese danach auskühlen.
- Verwenden Sie eine Bürste mit Nylon- oder Messingborsten (keine Stahlborsten) um Rückstände und Verschmutzungen zu lösen.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung: Verwenden Sie den OUTDOORCHEF Reiniger für eine gründliche Reinigung.
Verwenden Sie keine aggressiven, fettlösenden und chemischen Reinigungsmittel.
- Die Edelstahl Gussroste können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.

VERFÄRBUNGEN

Die Roste, das gesamte Innenleben und die Innenseiten des Garraums verfärben sich aufgrund der sehr hohen Temperaturen.

Diese sogenannten Anlassfarben sind materialtypisch für Edelstahl, und beeinträchtigen weder Funktion noch Haltbarkeit – sie stellen keinen Qualitätsmangel dar.

17. FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

- Hauptbrenner: Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode zu Elektrode (Doppelnadel) überspringen.
- Rückenbrenner / Blazing Zone: Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode zum Brenner überspringen.
⚠ **VORSICHT:** Diese Überprüfung darf nur mit geschlossener Gaszufuhr erfolgen.
- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Powerbank richtig angeschlossen und vollständig aufgeladen ist.
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode / den Nadeln und darf nur 5–8 mm betragen.
- Überprüfen Sie, ob die Kabel **bei der** elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und festsitzen.
- Eine manuelle Zündung ist mit einem Stabfeuerzeug direkt am Brenner möglich.

Keine oder weniger Leistung:

- Prüfen Sie, ob die Brenner allenfalls durch Insekten oder Spinnen/Spinnweben verstopft sind.

Weitere Informationen zur Brennerreinigung finden Sie hier:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

Das SAFETY LIGHT läuchtet nicht:

- Überprüfen Sie, ob der Drehknopf in geöffneter Position steht (Bei geschlossenem Gasflaschenventil).
- Stellen Sie sicher, dass die Powerbank korrekt angeschlossen und geladen ist.

18. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) unter <https://www.outdoorchef.com/agb>

Die registrierte Marke OUTDOORCHEF wird durch folgende Unternehmung repräsentiert

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Einen Händlernachweis finden Sie unter www.outdoorchef.com.

** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf Ihrem Grill entnehmen (siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).

19. ERSATZTEILE

Ersatzteile sind über den Fachhandel erhältlich.

⚠ **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Originalersatzteile von Outdoorchef.

20. ABFALLENTSORGUNG



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt und die enthaltene Powerbank in der gesamten EU nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung von Abfällen zu vermeiden, recyceln Sie diese verantwortungsbewusst. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieses Produkt kann umweltgerecht recycelt werden.

Bitte entfernen Sie die Powerbank aus dem Gerät, bevor Sie dieses zur Entsorgungsstelle bringen und entsorgen Sie diese gemäss örtlichen Vorschriften.

21. TECHNISCHE INFORMATIONEN

QUBE X-415 RB H

CE	0063DQ3540
Gas	Butan G30 / Propan G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butan 30 mbar / Propan 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butan / Propan 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butan / Propan 50 mbar
Gasleistung	19.70 kW H _s
Gasverbrauch	1434 g/h

MAIN BURNER

Leistung	3.80 kW H _s
Gasverbrauch	277g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.94 mm / Markierung: BU
Düsen (50 mbar)	0.82 mm / Markierung: BH

BLAZING ZONE®

Leistung	3.90 kW H _s
Gasverbrauch	284g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.93 mm / Markierung: BS
Düsen (50 mbar)	0.80 mm / Markierung: AM

RÜCKENBRENNER

Leistung	4.40 kW H _s
Gasverbrauch	320g/h
Düse (28–30/37 mbar)	1.02 mm / Markierung: AN
Düsen (50 mbar)	0.90 mm / Markierung: BM

POWERBANK

Leistung	10'000 mAh
Input	5V / 2.0 A
Output	5V / 2.1 A

Elektrische Zündung

Für den Betrieb der elektrischen Zündung sorgt die im Lieferumfang enthaltene Powerbank.

Hinweis zur Temperaturanzeige

Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann ± 10 % betragen.

Webpage

Weitere Informationen, Tipps Tricks, Rezepte und alles Wissenswerte zu OUTDOORCHEF Produkte finden Sie unter www.outdoorchef.com



TABLE OF CONTENTS

1.	YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT	33
2.	USER GUIDE	33
2.1	Storage of the User Guide	
3.	IMPORTANT SAFETY INFORMATION	34
3.1	Installation and assembly	
3.2	Storage and/or non-use	
3.3	Operation	
4.	INSTALLATION AND ASSEMBLY	37
4.1	Specifications for the gas connection	
4.2	Fixing the gas connection and ignition box	
4.3	Installation dimensions of the built-in barbecue	
5.	GAS BOTTLES	40
6.	FIRST USE OF THE BARBECUE	41
6.1	Connecting the gas hose	
6.2	Leak test	
7.	EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE	43
7.1	Master switch	
7.2	Control dial:	
7.3	Indicator light	
7.4	Ambient lighting	
8.	BEFORE FIRST USE	44
9.	EXPLANATION AND OPERATION OF THE QUBE X-415 RB H BUILT-IN BARBECUE	45
9.1	Instructions for lighting	
9.2	Before barbecuing	
9.3	After barbecuing	
9.4	Cleaning and maintenance of the grill chamber	
9.5	Direct and indirect barbecuing method with the QUBE	
10.	EXPLANATION AND OPERATION OF THE REAR BURNER	49
10.1	Instructions for lighting	
10.2	Before barbecuing	
10.3	After barbecuing	
10.4	Cleaning and maintenance of the rear burner	

11.	EXPLANATION AND OPERATION OF THE BLAZINGZONE®	50
11.1.	Instructions for lighting	
11.2	Before barbecuing	
11.3	After barbecuing	
11.4	Cleaning and maintenance of the Blazing Zone®	
12.	WARMING RACKS	53
13.	SAFETY LIGHT	54
14.	POWER BANK	54
15.	OPTIONAL REPLACEMENT OF THE FRONT PANEL	55
16.	NOTES ON THE CAST STAINLESS STEEL GRIDS	55
17.	TROUBLESHOOTING	56
18.	CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE	56
19.	REPLACEMENT PARTS	56
20.	WASTE DISPOSAL	57
21.	TECHNICAL INFORMATION	57

1. YOUR BARBECUE'S SERIAL NUMBER AND WHY THIS IS IMPORTANT

CE XXXX PIN: XXXXXXXXXX	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ: Article No.:	Serial No.:
Butan / Propane G30 / G31 Cat. I _{3B/P}	XX mbar
Total rate overall Q _n =X.XXkW H _e (XXXg/h)	
	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Wickerer Weg 13-15, 65719 Hofheim am Taunus Made in China

IMPORTANT:

You will find the serial number of your barbecue on the data sticker on the inside of the handle of your QUBE's drip pan.

The serial number and item number are important to allow smooth processing of enquiries, orders for spare parts and any warranty claims. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance. Please make a note of the serial number of your barbecue in the 'Serial No.' field above.

2. USER GUIDE

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas barbecue.

2.1 STORAGE OF THE USER GUIDE

Note to the consumer: This User Guide must be kept by the consumer and be close at hand at all times.

All user guides are also available at www.outdoorchef.com.

Note for the installer: This User Guide must remain with the consumer.

3. IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read this user guide carefully before using your OUTDOORCHEF gas barbecue.
Use outdoors only.

DANGER, WARNING and **CAUTION** notes are provided in this user guide to highlight important and critical usage information. Please read and follow these instructions to ensure safety and to avoid damage to property and **personal injury**.

- ⚠ **DANGER:** Indicates dangerous situations resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
⚠ **WARNING:** Indicates dangerous situations potentially resulting in death or serious injury if these instructions are not observed.
⚠ **CAUTION:** Indicates dangerous situations potentially resulting in minor or moderate injuries if these instructions are not observed.

⚠ DANGER	⚠ WARNING
If you smell gas: ▪ Disconnect the gas supply to the barbecue. ▪ Extinguish all open flames. ▪ Open the lid. ▪ If you still smell gas, move away from the barbecue and contact the fire services immediately.	▪ Do not keep flammable liquids, materials and/or gases (petrol, gas, highly flammable material, etc.) in the immediate vicinity of your barbecue. ▪ Never store an unused gas bottle near the barbecue or in closed rooms.

3.1 INSTALLATION AND ASSEMBLY

- ⚠ **DANGER:** Make sure that your built-in barbecue is installed only in fireproof and heat-resistant materials and has a safety clearance of at least 1.5 metres from combustible objects.
- ⚠ **DANGER:** This barbecue is not suitable for installation in or on boats or caravans.
- ⚠ **DANGER:** It is imperative that you follow the installation instructions in this document.
- ⚠ **WARNING:** The gas bottle valve must be easily accessible by hand at all times.
- ⚠ **WARNING:** A cabinet door can be installed. However, to facilitate access to the gas bottle valve, the door must not be lockable and must be openable without tools.
- ⚠ **WARNING:** The gas bottle cabinet must separate the gas bottle from the burner compartment and provide protection from radiation, flames and foreign substances such as hot cooking juices. The gas bottle cabinet must not be placed directly under the barbecue.
- ⚠ **WARNING:** A minimum distance of 51 mm must be maintained between the base of the gas bottle cabinet and the floor level.
- ⚠ **WARNING:** The design of the cabinet must ensure that the gas bottle can be attached and removed without difficulty and that the connections can be checked and tested outside the cabinet. All connections that could be affected when installing the gas bottle in the cabinet must be accessible from the inside for inspections.
- ⚠ **WARNING:** The built-in barbecue is fitted with a grease drip tray that can only hold a small amount of grease. Fat residues in the drip pans may ignite and cause a fire. These must therefore be cleaned after each use.
- ⚠ **WARNING:** Unhindered access to the cabinet must be ensured for the installation of gas connections.
- ⚠ **WARNING:** Please read the user guide carefully before using the barbecue. Failure to follow the instructions may lead to fires that can cause serious injury or even death. Before using the barbecue, check the entire installation for gas leaks.
- ⚠ **WARNING:** The barbecue is supplied with the appropriate gas hose and gas pressure regulator. It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue. The hose must not be twisted.
On barbecue models that have a hose guide, it is essential for the hose to be secured in this guide.
- ⚠ **WARNING:** The hose and regulator correspond to the respective national regulations and the EN standards and BS standard (gas pressure regulator BS EN 16129/gas hose BS EN 16436/gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).
- ⚠ **WARNING:** Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- ⚠ **WARNING:** Before first use and always after connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions below in the **LEAK TEST** section of this user guide.

- ⚠ **CAUTION:** When storing the gas bottle under the built-in barbecue, an installation height of **min. 1,100 mm is recommended.**
- ⚠ **CAUTION:** This barbecue must be serviced by qualified professionals in accordance with regional regulations.
- ⚠ **CAUTION:** The barbecue may only be installed in non-combustible materials that are certified as class A in accordance with the EN 13501-1 standard.

3.2 STORAGE AND/OR NON-USE

- ⚠ **DANGER:** Do not store the barbecue near highly flammable liquids or materials.
- ⚠ **DANGER:** If you store the barbecue indoors over winter, it is essential for the gas bottle to be removed.
It should always be stored outdoors in a well-ventilated location that cannot be accessed by children.
- ⚠ **CAUTION:** When the barbecue is not in use, once it has cooled down completely, protect it from weather influences using a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- ⚠ **CAUTION:** Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up and leave the barbecue to dry.

3.3 OPERATION

Anyone who operates the barbecue must know and follow the ignition process precisely. Children must not be allowed to use the barbecue. Follow the assembly instructions exactly. Incorrect assembly can have dangerous consequences.

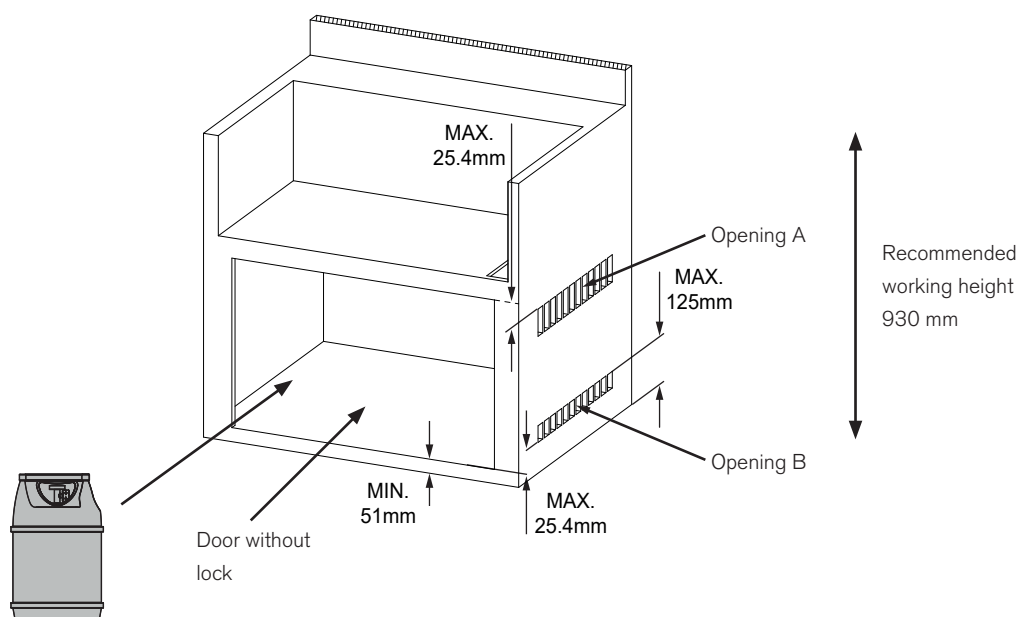
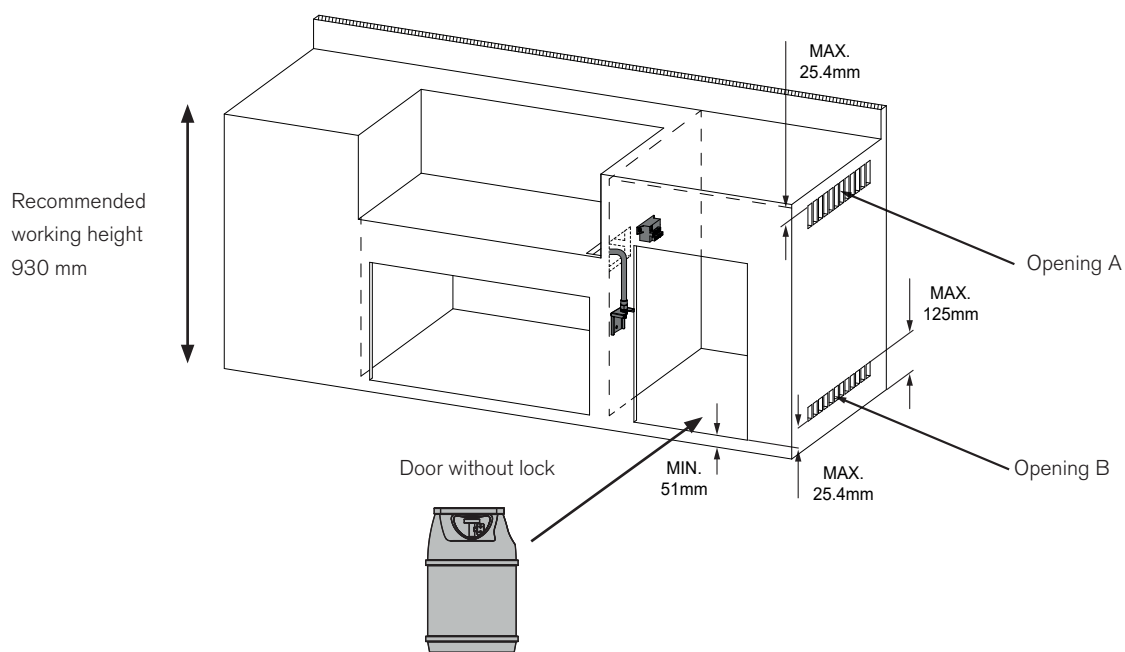
Do not position any flammable liquids, materials or spare gas bottles in the vicinity of the barbecue. Never set up the barbecue or the gas bottle(s) in enclosed rooms without ventilation.

Please read these instructions carefully before using your OUTDOORCHEF gas barbecue. The barbecue may only be used outdoors and must only be installed in fireproof materials.

- ⚠ DANGER:** Only use the barbecue outdoors. Never use indoors, e.g. in garages, buildings, tents and other enclosed areas or under flammable constructions.
- ⚠ DANGER:** Never use the barbecue under a canopy.
- ⚠ DANGER:** The barbecue may only be installed in fireproof materials. Maintain a safety clearance of at least 1.5 m from combustible objects. See the separate assembly instructions.
- ⚠ DANGER:** Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- ⚠ DANGER:** After grilling, always turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle.
- ⚠ DANGER:** When changing the gas bottle, make sure that the gas regulating knob is in the  position and the gas supply is closed at the gas bottle. Ensure that there are no ignition sources in the vicinity of the barbecue.
- ⚠ WARNING:** Replace the hose and the gas pressure regulator after a usage period of 3 years from the purchase date. Make sure that the gas pressure regulator and hose comply with the corresponding EN standards (gas pressure regulator EN 16129/gas hose EN 16436).
- ⚠ WARNING:** Replace the gas hose immediately if it is damaged or displays signs of wear. The hose must be free from kinks and must not have any cracks. Do not forget to switch off the gas regulating knob and the gas supply before you remove the hose.
- ⚠ WARNING:** If you suspect that parts are leaking, turn the gas regulating knob to the  position and close the gas supply at the gas bottle. Have the parts that carry gas checked at a specialist gas equipment retailer.
- ⚠ WARNING:** Never leave the barbecue unsupervised during operation.
- ⚠ WARNING:** Never block the large round air intake hole on the base of the bowl or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- ⚠ WARNING:** Never close the lid while the BLAZING ZONE® is operating, as this can lead to heat build-up and permanent discolouration.
- ⚠ WARNING:** Do not place any cooking pots, pans or griddle plates on the BLAZING ZONE®.
- ⚠ WARNING:** Never bring the power bank into contact with flames or high temperatures.
- ⚠ WARNING:** Do not move the appliance during use.
- ⚠ WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.
- ⚠ WARNING:** Never use all burners at the same time. Using all burners at full load can damage electronic components and lead to severe, permanent discolouration on the outside of the lid. It can also cause the gas bottle to freeze, which can impair its function.
- ⚠ CAUTION:** Wear protective gloves when assembling the barbecue. Some components may have sharp edges.
- ⚠ CAUTION:** The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150 cm.
- ⚠ CAUTION:** The barbecue remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects on the barbecue due to the danger of burns.
- ⚠ CAUTION:** Wear protective gloves when touching hot parts.
- ⚠ CAUTION:** Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- ⚠ CAUTION:** Never place hot objects such as barbecue grids, barbecue pans and cast-iron pans on the shelves next to your barbecue. These could damage the surface.
- ⚠ CAUTION:** Do not place any flammable objects in the immediate vicinity of the grill chamber.
- ⚠ CAUTION:** The heat from the barbecue can significantly raise the temperature of the adjacent worktop. Avoid contact with the hot surface.
- ⚠ CAUTION:** Never leave all 3 main burners in the maximum position with the lid closed for longer than 30 minutes, as this may cause yellowish discolouration on the lid

4. INSTALLATION AND ASSEMBLY

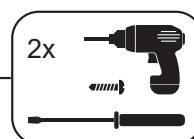
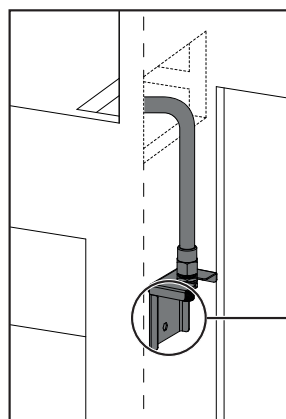
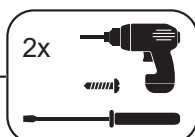
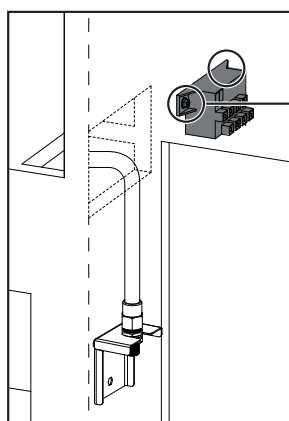
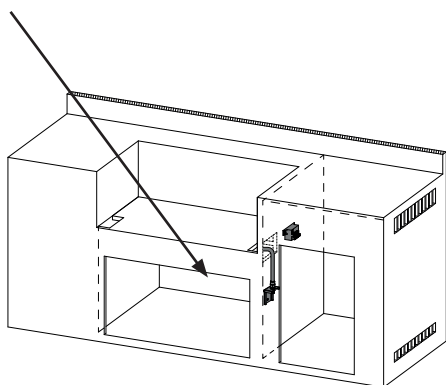
4.1 SPECIFICATIONS FOR THE GAS CONNECTION



GAS BOTTLE SIZE	OPENING A AREA	OPENING B AREA
UP TO 11 KG	195cm ²	100 cm ²

4.2 FIXING THE GAS CONNECTION AND IGNITION BOX

Partition wall to separate
the gas bottle from the barbecue



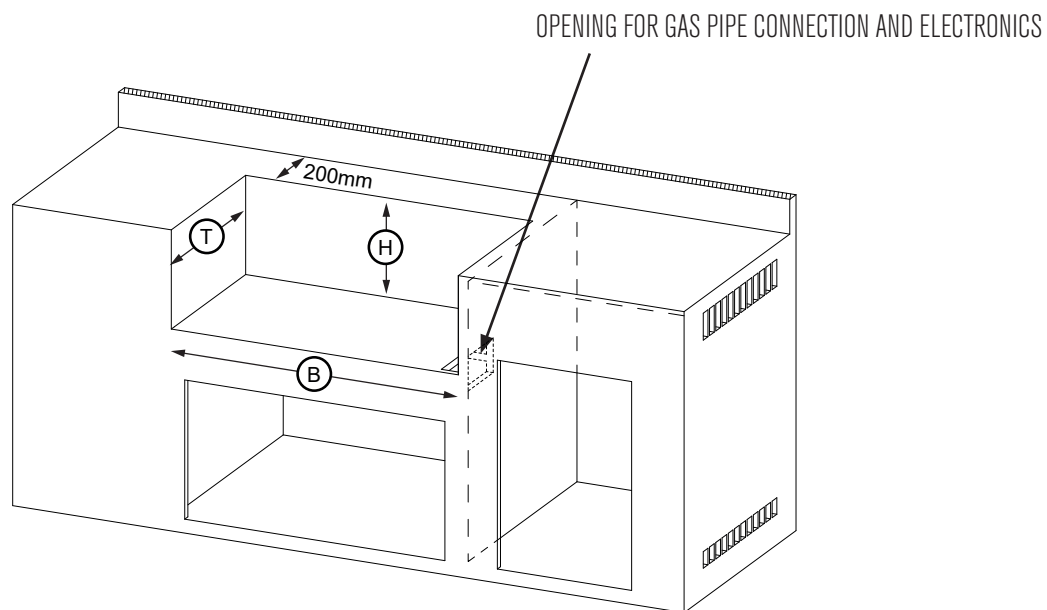
4.3 INSTALLATION DIMENSIONS OF THE BUILT-IN BARBECUE

Select a location that is as sheltered as possible from the wind before lighting the barbecue.

⚠ **DANGER:** Make sure that your built-in barbecue is installed only in fireproof and heat-resistant materials and has a safety clearance of at least 1.5 metres from combustible objects.

⚠ **DANGER:** It is imperative that you follow the installation instructions in this document.

MODEL	Dimension of the cut-out		
	W	D	H
QUBE X-415 RB H	845 mm	600 mm	304 mm



5. GAS BOTTLES

⚠ DANGER: The barbecue is suitable only for use with gas bottles. It must not be operated using a natural gas connection.

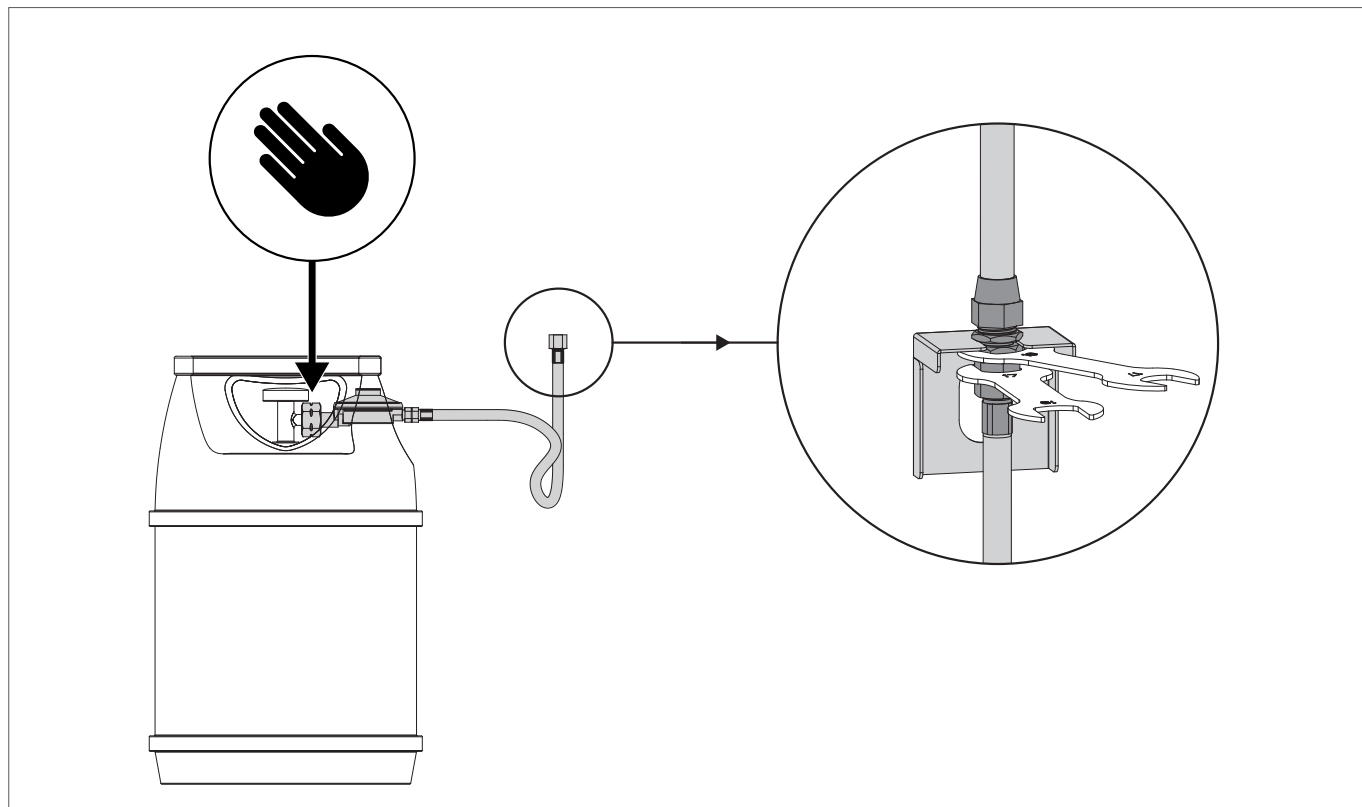
- Easy access to the gas bottle compartment and the gas bottle must be guaranteed at all times. Please follow the instructions in the separate assembly instructions.
- Make sure there are no leaking screw connections.
- **LEAK TEST** before use and after each gas bottle change.
- Gas bottles must not be exposed to temperatures exceeding 50°C, and must never be stored in an enclosed room or basement.
- Read and follow the safety instructions on the gas bottles being used.

- **NOTE:** Check whether the pressure regulator and gas bottle are approved for use in your country. Use only gas bottles that comply with the applicable national standard. The different sealing systems mean that any discrepancy in the pressure regulator and gas bottle systems will prevent the secure closure of the seal. This could result in a leakage of gas, which could then be ignited by an open fire or a spark. For safety and liability reasons, in all cases we recommend checking gas barbecues intended for sale and, if required, adapting the pressure regulator and gas hose in accordance with national regulations, or arranging for this work to be performed.

6. FIRST USE OF THE BARBECUE

6.1 CONNECTING THE GAS HOSE

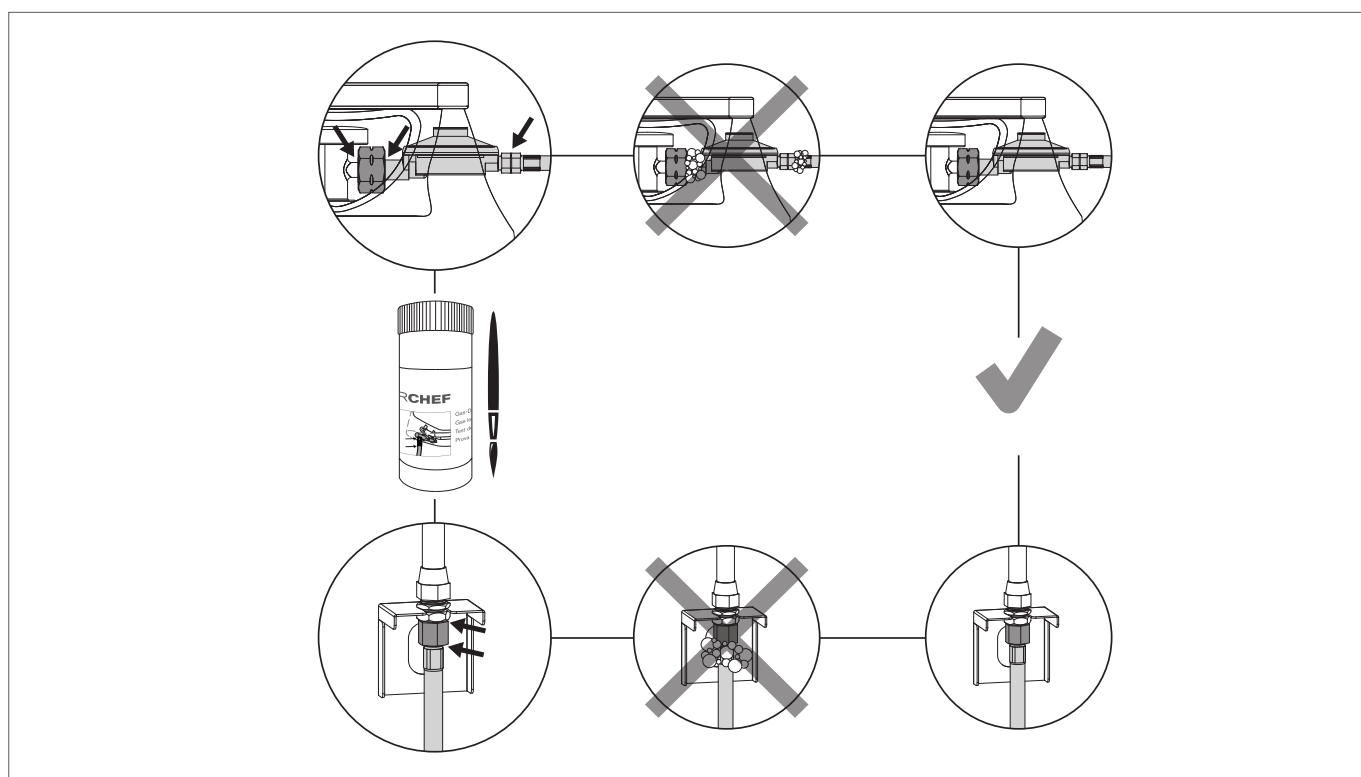
⚠ **WARNING:** Always use the spanner supplied to attach the gas hose to ensure the connection is sufficiently secure. For your safety, never tighten the gas hose by hand to avoid any possible risk of barbecue fires.



6.2 LEAK TEST

- ⚠ **WARNING:** Ensure that no ignition sources are in the vicinity during the leak test. This also includes smoking. Never check for leaks with a burning match or a naked flame, and always do this task outdoors.
- ⚠ **WARNING:** Carry out the **LEAK TEST** each time you connect or change the gas bottle and also at the start of the barbecue season.
- ⚠ **WARNING:** Do not use the barbecue until all leaks have been eliminated.

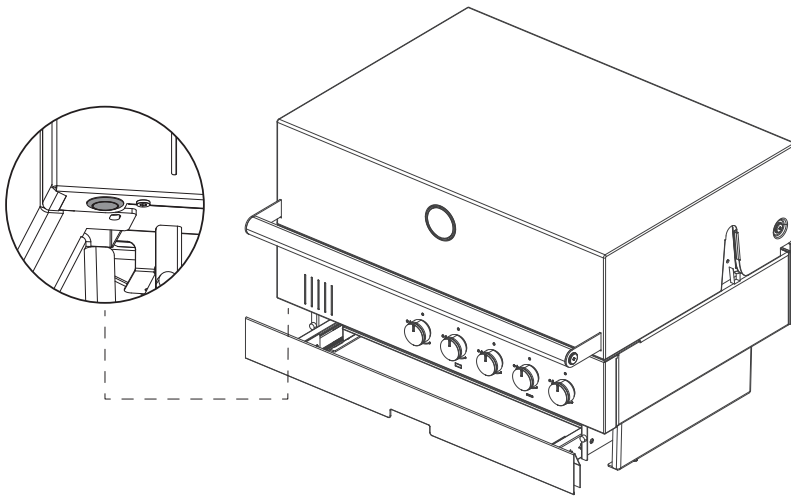
1. The gas regulating knob must be in the  position.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / gas inlet / connection on the valve). You can also use a leak spray.
3. Bubbles forming in the soap solution indicate that there are leaks. Turn off the gas supply at the gas bottle.
4. Eliminate the leaks by re-tightening the connections if possible, or else replace the defective parts.
5. Repeat steps 1 and 2.
6. Contact your specialist gas equipment retailer if the leaks cannot be eliminated.



7. EXPLANATION OF THE OPERATING CONSOLE

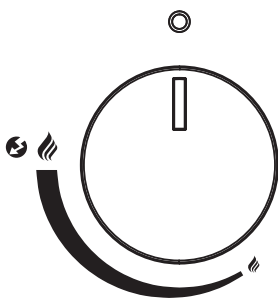
7.1 MASTER SWITCH

The master switch for the power supply to the ignition and lighting is located on the bottom left-hand side of the control panel. The button lights up green in the ON position. Turn the switch back to OFF after grilling.

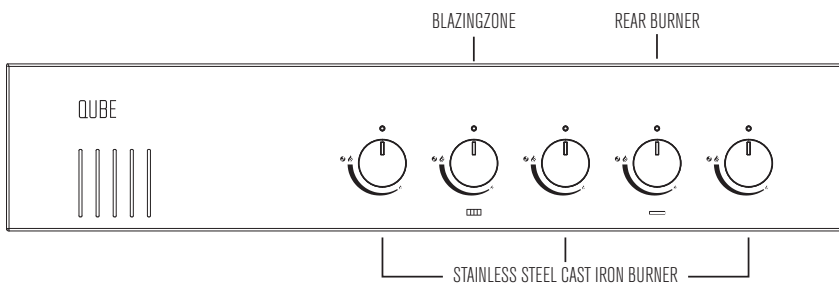


7.2 CONTROL DIAL:

Heat settings/heat levels and ignition



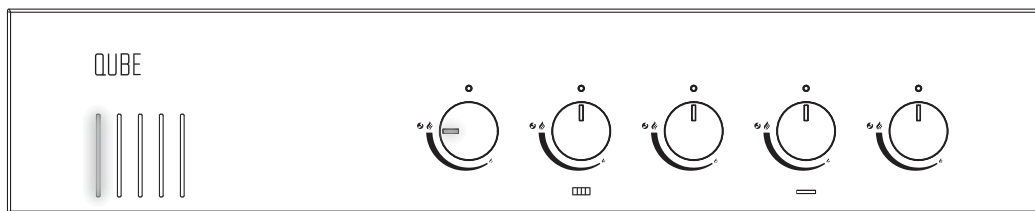
- : Off position
- 🔥 : Low power
- 🔥🔥 : high power
- 🔥⚡ : Ignition
- ⚡ : Igniter



The control dial reaches its highest power at the 🔥🔥 setting and its lowest power at the 🔥 setting.

7.3 INDICATOR LIGHT

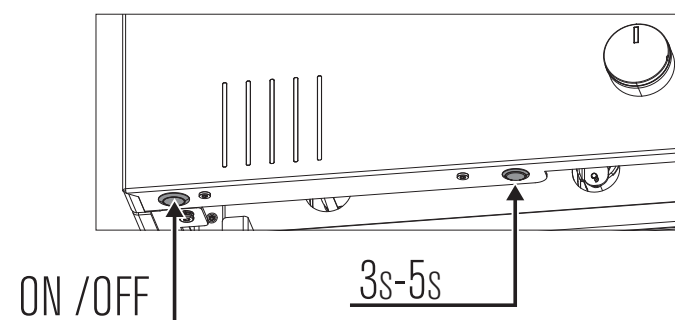
As soon as a burner is switched on, the control button and the corresponding strip on the left-hand side of the panel light up.



7.4 AMBIENT LIGHTING

The desired light colour can be set individually using the universal “Tuya - Smart Life, Smart Living” app. You can find this app in the App Store (iOS) and the Google Play Store (Android).

To pair the QUBE X-415 with the app, press the right-hand button on the lower side of the control panel for 3-5 seconds.



8. BEFORE FIRST USE

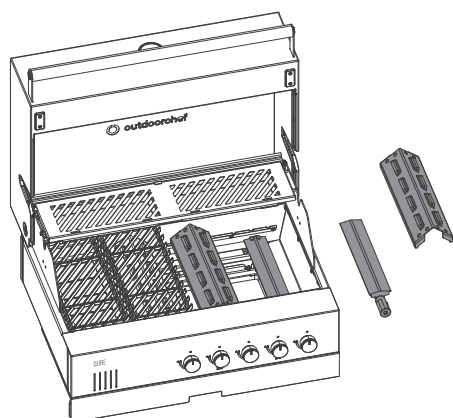
1. Clean all parts that come into contact with food.
2. Check all parts that carry gas, as described in the **CHECKING FOR LEAKS** chapter.
Do this even if your barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the main burners, the rear burner and the BLAZING ZONE® burn separately for approx. 20–25 minutes at level .

⚠ WARNING: Never use all burners at the same time. Using all burners at full load can damage electronic components and lead to severe, permanent discolouration on the outside of the lid. It can also cause the gas bottle to freeze, which can impair its function.

9. EXPLANATION AND OPERATION OF THE QUBE X-415 RB H BUILT-IN BARBECUE

The stainless-steel cast burners with electric one-touch ignition provide a wide temperature range.

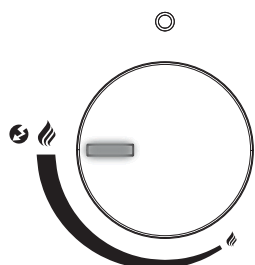
The stainless steel flame shields reduce flare-ups and ensure even heat distribution.



9.1 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

⚠ WARNING: Never ignite the barbecue when the lid is closed.

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the barbecue lid.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob of the selected burner and turn it anticlockwise to the  setting. Press and hold the gas regulating knob and allow the gas to burn for at least 15 seconds.



5. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to **O**. Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 4.
6. If it is not possible to light the barbecue after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

9.2 BEFORE BARBECUING

1. Preheat the barbecue with the lid closed for about 10-15 minutes at the  setting.
2. Place the food to be grilled on the barbecue grid and adjust the temperature between  –  according to your requirements.

9.3 AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for each burner to  position.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
Empty bottles must also be completely closed.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. Protect the barbecue with the corresponding cover.

9.4. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE GRILL CHAMBER

9.4.1 CLEANING

⚠ WARNING: When cleaning inside the barbecue around the burner system, take care not to damage any components of the burners.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE BARBECUE

NOTE: Never use glass cleaners or other spray cleaners to clean the grill surfaces.
These may damage the surfaces.

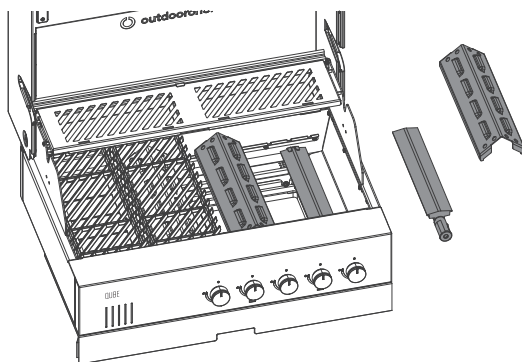
Clean the outside of the barbecue and shelf surfaces using only conventional non-aggressive cleaning agents (e.g. standard washing-up liquid).
If using special barbecue cleaners (not recommended), we advise testing the product first on a concealed area.
For the QUBE X-415 RB S (stainless steel) we recommend the OUTDOORCHEF cleaner for stainless steel surfaces.

CLEANING THE INSIDE OF THE BARBECUE

NOTE: When cleaning with a nylon barbecue brush always make sure that the barbecue has cooled down completely.

Recommended cleaning for heavier soiling:

1. Heat the barbecue for around 10 minutes at full power to burn off food residue (residue from meat, fat, sugar from marinades, etc.).
2. Allow the barbecue to cool completely to allow all food residue to solidify/harden (this allows easier and more effective cleaning).
3. Clean the grid with an OUTDOORCHEF barbecue brush for optimum results.
4. Remove the barbecue grid and clean the burning chamber. Alternatively, you can use a nylon kitchen sponge and soapy water in order to remove all loose residues. For thorough cleaning, we recommend the OUTDOORCHEF Power Cleaner for barbecue equipment. You can clean the stainless-steel components using a standard stainless steel cleaner or a polishing sponge available in DIY stores.
5. We also recommend that you dismantle the burners once a year and clean all surrounding parts and remove any spiders' webs and food residue.



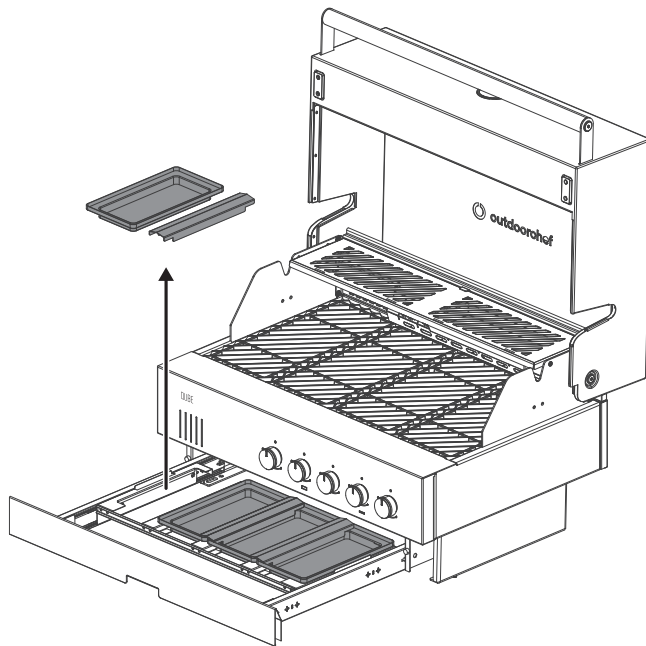
NOTE: We recommend regular cleaning to avoid incrustations and flare-ups.

TIP: Preparation for the next barbecue starts straight away because if you clean the barbecue grid after each use, this will save you having to do this before your next barbecue.

CLEANING THE DRIP PAN

⚠ WARNING: Neglecting to clean the drip pans can lead to flare-ups.
Check the drip pans after each use and remove any fat residue.

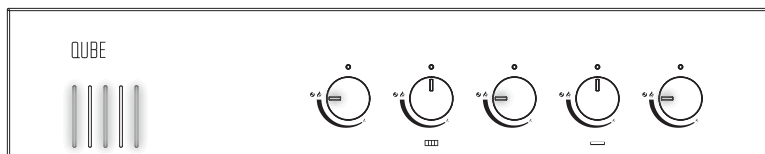
Your QUBE has a single stainless steel grease drip tray for each burner. These are located in the drawer underneath the QUBE and can be easily cleaned in the dishwasher.



9.4.2 NOTE: STAINLESS STEEL

At very high temperatures, the barbecue's stainless steel will discolour. These so-called annealing colours are typical for stainless steel and do not impair function or durability – they do not represent a quality defect. To avoid discolouration on the outside, never operate all burners together with the lid closed.

Do not allow the main burners to burn in combination with the Blazing Zone or the rear burner.



⚠ CAUTION: Do not use any liquids (e.g. beer) to deglaze the food being grilled. These could damage the hot burners.

9.4.3 MAINTENANCE

Regular maintenance of your barbecue will ensure it functions correctly.

- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders and insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.
- To ensure lasting enjoyment of your barbecue, use an appropriate OUTDOORCHEF cover to protect it from environmental influences once it has completely cooled down.
- Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer.

9.5 DIRECT AND INDIRECT BARBECUING METHOD WITH THE QUBE

WHAT IS THE DIFFERENCE?

DIRECT BARBECUING METHOD

As the name says, the food to be barbecued is placed directly above the heat source when using the direct barbecuing method. This method is particularly suitable for flash-grilled meat. The high temperature creates a nice crust or a perfect seared pattern on the steak.

INDIRECT BARBECUING METHOD

With indirect grilling the heat circulates around the food to be grilled. The closed lid turns the barbecue into a convection oven.

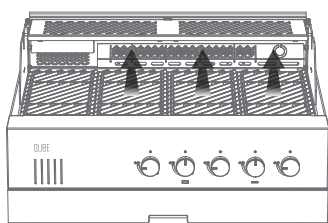
This barbecuing method is ideal for cooking large pieces of meat at low temperatures or gently cooking fish.

The "low&slow" barbecuing method for dishes such as pulled pork, ribs or brisket is based on indirect barbecuing

The QUBE barbecue system allows you to switch from direct to indirect heat in no time at all.

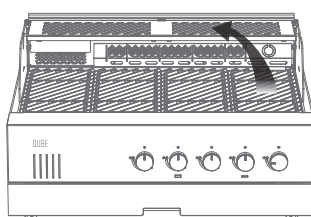
For indirect grilling, cooking and baking, place the food to be grilled in the middle of the grate and ignite only the two outer burners.

DIRECT HEAT

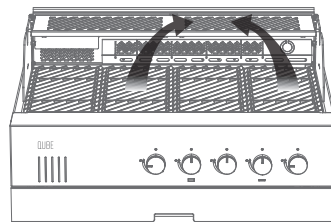


For direct grilling and cooking:
Place the food to be grilled above the
ignited burners.

INDIRECT HEAT



For indirect grilling, cooking and baking:
Place the food to be grilled in the centre, close
the lid and ignite just one or two outer burners.



10. EXPLANATION AND OPERATION OF THE REAR BURNER

- ⚠ DANGER:** Make sure that your built-in station is positioned in front of a fireproof and heat-resistant rear wall or has a safety clearance of at least 1.5 metres from combustible objects.
With a rear burner, there is always a risk of flames escaping from the back of the barbecue.

Heat radiation from behind

The rear burner is used in combination with the rotisserie spit (not included).

By turning the spit, the food to be grilled is slowly cooked on all sides and gets a delicious crust.

TIP: We recommend that you use the OUTDOORCHEFHEAT rotisserie spit and rotisserie.

10.1 INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the barbecue lid.
3. Open the gas supply at the gas bottle.
4. Press the gas regulating knob for the rear burner and turn it anticlockwise to the  setting. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



5. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to .
Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
6. If it is not possible to light the rear burner after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section)

NOTE: For a perfect barbecue result, we recommend using the OUTDOORCHEF HEAT rotisserie spit. This is available as an accessory from your dealer.

⚠ DANGER: Never use the rear burner in combination with the main burners in the rear burner area.

⚠ WARNING: Never use all burners at the same time. Using all burners at full load can damage electronic components and lead to severe, permanent discolouration on the outside of the lid. It can also cause the gas bottle to freeze, which can impair its function.

10.2 BEFORE BARBECUING

1. Fold up the warming rack and remove the trays.
2. Preheat the rear burner with the lid closed for around 10-15 minutes at the  setting.
3. Position the food to be barbecued with the rotisserie spit and freely control the temperature between  –  according to your requirements.

TIP: Place a bowl under the rotisserie spit and your food to collect dripping juices and fat and avoid unnecessary soiling of your barbecue. The dripping juices and fats also make an ideal base for delicious sauces.

10.3 AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for the rear burner to the  position.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
4. Protect the barbecue with the corresponding cover.

10.4 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE REAR BURNER

10.4.1 CLEANING

We recommend cleaning the rear burner after every use. Clean it using a standard stainless steel cleaner or a polishing sponge for stainless steel materials available from a DIY store.

10.4.2 MAINTENANCE

Regular maintenance of your rear burner will ensure it functions correctly.

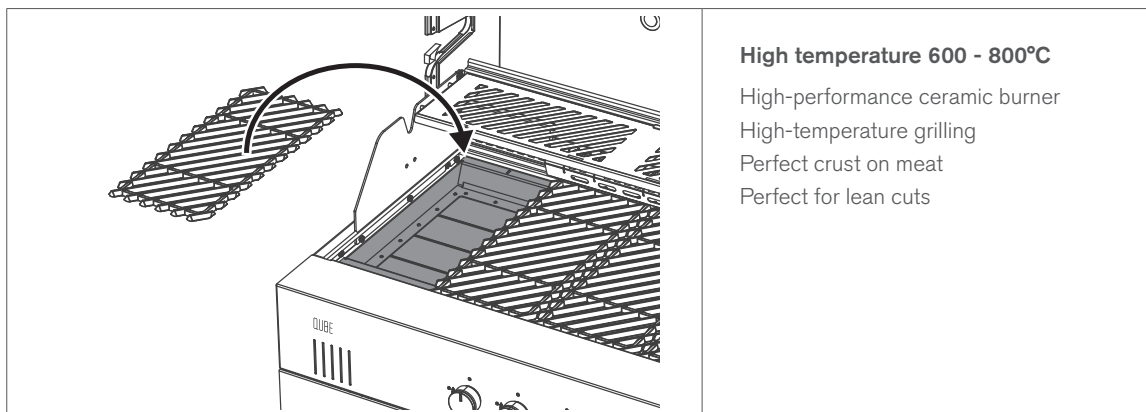
- Check all parts that carry gas at least twice a year and also after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer. Following long storage periods, and at least once during the barbecue season, check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.

11. EXPLANATION AND OPERATION OF THE BLAZINGZONE®

INFRARED BARBECUE

How does an infrared burner work?

The gas flame created when the BLAZING ZONE® is ignited is distributed evenly in the ceramic plate and generates infrared radiation on the surface. This emits concentrated direct heat over 800°C onto the food to be grilled. This makes it possible to work with far higher temperatures in comparison with a traditional gas burner.

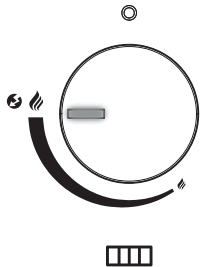


The BLAZING ZONE® can be used to cook steaks and similar foods at maximum heat of over 800°C for a perfect seared crust.

11.1. INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

⚠ WARNING: The lid must always be open during operation.

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened (as described in the **LEAK TEST** section).
2. Open the lid.
3. Open the gas supply at the gas bottle. Press the gas regulating knob of the BLAZING ZONE® and turn it anticlockwise to the 🔥 setting. Hold the gas regulating knob down until the gas is burning.



4. If the gas does not ignite within 8 seconds, set the gas regulating knob to 🔥. Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate. Then repeat step 3.
5. If it is not possible to light the burner of the BLAZING ZONE® after 3 attempts, look for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

⚠ WARNING: Never use all burners at the same time. Using all burners at full load can damage electronic components and lead to severe, permanent discolouration on the outside of the lid. It can also cause the gas bottle to freeze, which can impair its function.

11.2 BEFORE BARBECUING

⚠ WARNING: Always wear heat-resistant gloves when working.
Allow the BLAZING ZONE® to cool down completely before touching any parts.

1. Preheat the BLAZING ZONE® for around 10 minutes at the 🔥 setting.
2. Place the food to be grilled on the barbecue grid and adjust the temperature as required between 🔥 – 🔥.

11.3 AFTER BARBECUING

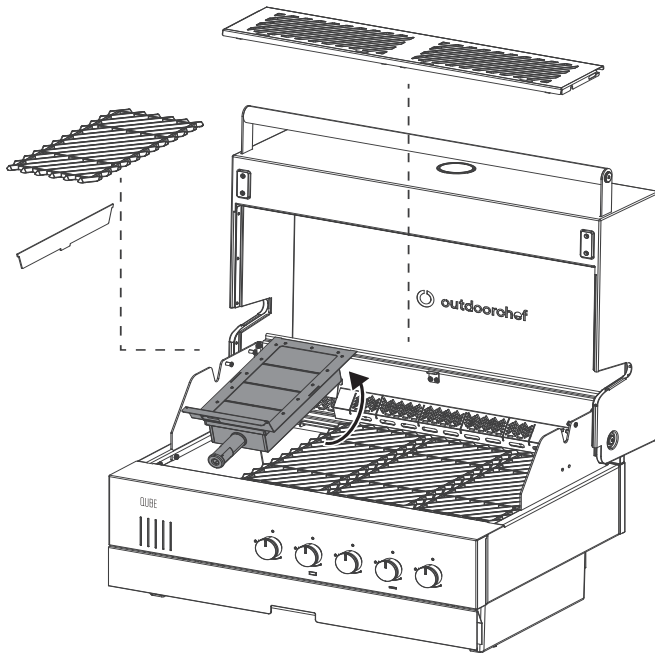
1. Set the gas regulating knob for the BLAZING ZONE® to 🔥.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the BLAZING ZONE® to cool down completely and then clean the barbecue grid.
4. Do not close the lid until the BLAZING ZONE® has cooled down.
5. Protect the barbecue with the corresponding cover.

11.4 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE BLAZING ZONE®

11.4.1 CLEANING

We recommend cleaning your BLAZING ZONE® after every 3rd use. Remove the barbecue grid and simply clean it in your dishwasher. Wipe the inside with a dry cloth and empty the drip pan.

We also recommend that you dismantle the burner of the BLAZING ZONE® once a year to clean all surrounding parts and remove any spiders' webs and food residue.



After removing the BLAZING ZONE®, carry out the following steps:

1. Check the burner for any deformations or cracks.
2. The Venturi pipes (pipe section on the burner) can be cleaned/brushed using a thin bottle brush.
3. Clean the inside of the supporting frame of the BLAZING ZONE®. Do not use any harsh or flammable cleaning agents for this.
4. Place the entire BLAZING ZONE® back in the side table as described in the separate assembly instructions.

IMPORTANT: If you use a cleaning agent when cleaning, you must allow the barbecue to dry out correctly after cleaning. To accelerate the drying procedure, you can switch the BLAZING ZONE® on and let it burn off for a few minutes at the highest setting.

CLEANING THE DRIP PAN

⚠ WARNING: Neglecting to clean the drip pans can lead to flare-ups.
Check the drip pans after each use and remove any fat residue.

Your QUBE has a single stainless steel grease drip tray for each burner. These are located in the drawer underneath the QUBE and can be easily cleaned in the dishwasher.

11.4.2 MAINTENANCE

Regular maintenance of your BLAZING ZONE® will ensure it functions correctly.

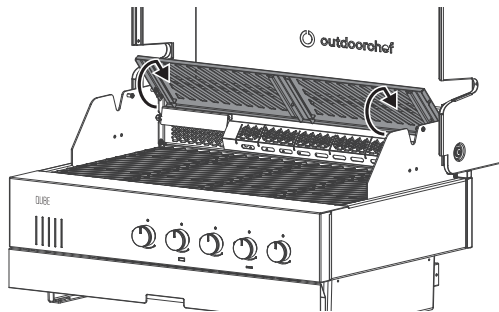
- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **LEAK TEST** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.
- To prevent damage due to corrosion, oil all metal parts before long storage periods.

- Following long storage periods, and at least once a year during the barbecue season, you should check the gas hose for cracks, kinks and other damage. A damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** section.
- To allow you to enjoy using your BLAZING ZONE® for as long as possible, protect it from the effects of the weather using a suitable OUTDOORCHEF cover once it has cooled down completely.
- Remove the cover after any rain in order to prevent condensation build-up. Covers can be purchased from your barbecue retailer

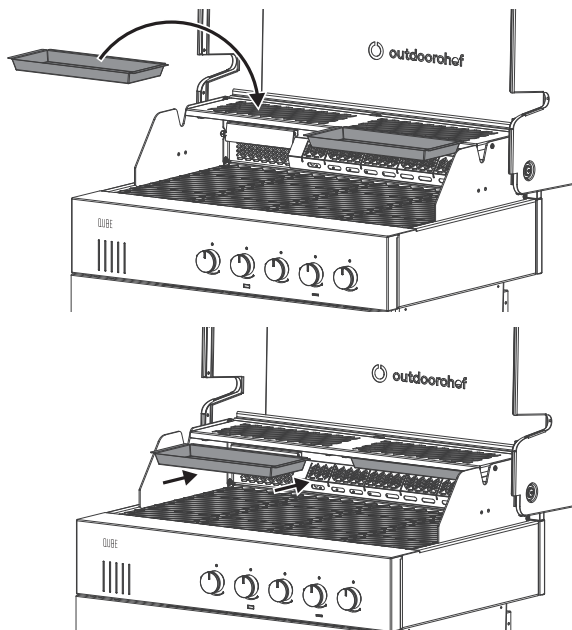
12. WARMING RACKS

⚠ CAUTION: Wear protective gloves when touching hot parts.

The warming rack can be folded away when not in use or when using the rotisserie.



The two cooking trays can be used for cooking or as collecting trays as required.



NOTE: Remove the cooking trays when using the rotisserie.

13. SAFETY LIGHT

⚠ WARNING: Remember to always close the gas supply at the gas bottle and turn off the gas tap after barbecuing.

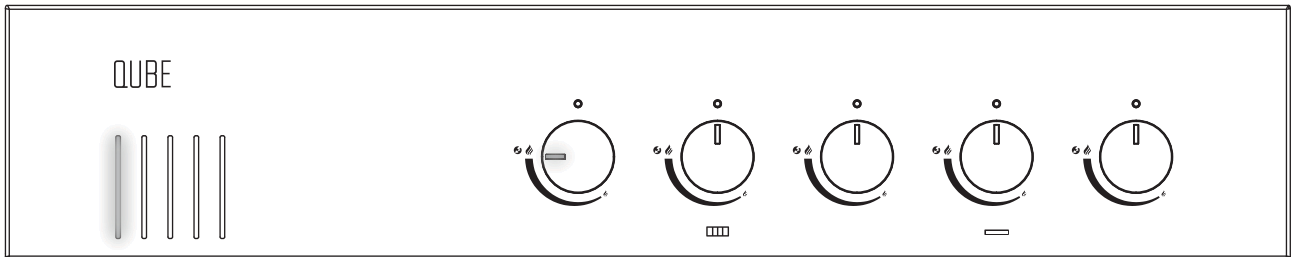
The SAFETY LIGHT in the control dial of your barbecue is activated when you turn the gas regulating knob anticlockwise from the  position towards  – thereby opening the gas supply.

The power for the SAFETY LIGHT is supplied by the power bank provided.

Benefit:

The SAFETY LIGHT reminds you that the valve is open and gas is could escape.

QUBE operating console – control dial with Safety Light



Together with the SAFETY LIGHT, the strip in the operating console also lights up when a gas regulating knob is turned. This lighting is also powered by the power bank.

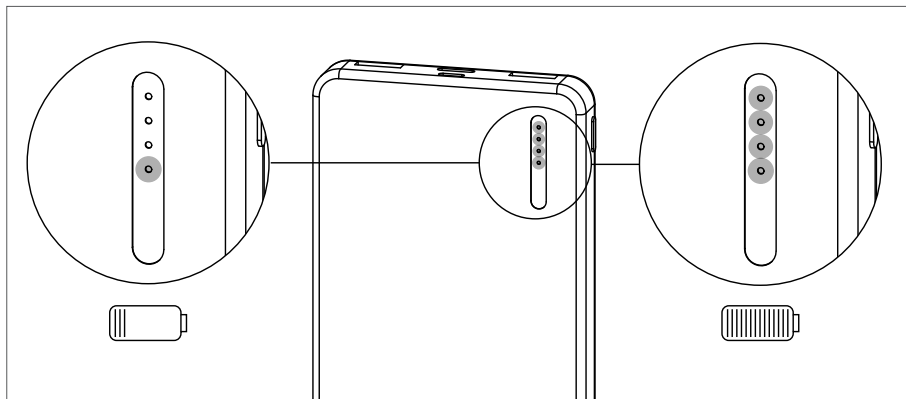
14. POWER BANK

The power bank powers the SAFETY LIGHT, the electric ignition and all LED lighting on the QUBE.

We recommend removing it after using the barbecue each time, charging it fully and storing it in a dry place.

The operating period is around 8 hours; the charging time from empty to full is around 7 hours.

The current charging status is visible on the display of the power bank.



TIP: We recommend removing the power bank and charging it fully after each use.

TIP: If you need a second power bank, you can obtain one from your specialist dealer

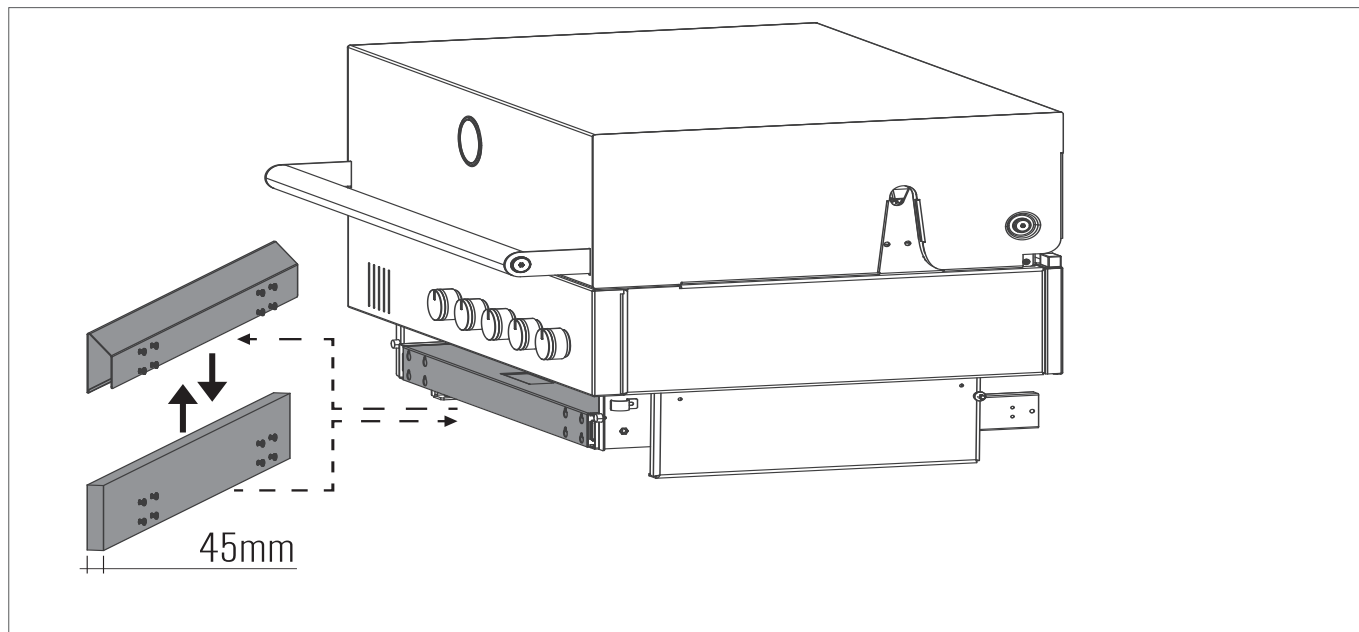
TIP: As an alternative to the power bank, you can also connect your QUBE directly to the mains using the OUTDOORCHEF transformer power supply unit (available as an accessory).

NOTE: In general, we recommend using the OUTDOORCHEF power bank.
However, if you wish to use a different one, make sure that the output does not exceed 5V/2.1A.

15. OPTIONAL REPLACEMENT OF THE FRONT PANEL

If required, you can replace the front panel to coordinate with the design of your kitchen. (Max. material thickness 25 mm)

⚠ DANGER: Use only fireproof materials.



16. NOTES ON THE CAST STAINLESS STEEL GRIDS

SEASONING

- Clean the cast iron barbecue grids with water before using them for the first time.
- Season the grids for around 20-25 minutes at the  setting.
- No oil is required for seasoning.

CLEANING

- Allow the stainless steel cast grids to burn off on the barbecue at full power for around 10 minutes.
- Leave them cool down afterwards.
- Use a brush with nylon or brass bristles (not steel bristles) to remove residues and soiling.
- In case of persistent dirt: For thorough cleaning, use the OUTDOORCHEF cleaner.
Do not use any aggressive, grease-dissolving or chemical cleaning products.
- The stainless-steel cast grates can also be cleaned in the dishwasher.

DISCOLOURATION

The grids, all internal components and the inner surfaces of the oven space discolour due to the very high temperatures.

These so-called annealing colours are typical for stainless steel and do not impair function or durability – they do not represent a quality defect.

17. TROUBLESHOOTING

The burner does not ignite:

- Main burner: Check whether sparks jump from one electrode to another (double pin).
- Rear burner / Blazing Zone: Check whether sparks are passing from the electrode to the burner.
⚠ **CAUTION:** This inspection may only be performed with the gas supply fully closed.
- Check if the gas supply is open at the gas bottle.
- Make sure there is enough gas in the bottle.

No spark:

- Make sure the power bank has been connected correctly and is fully charged.
- The distance between the burner and electrode/pin must be just 5 to 8 mm.
- Check whether the cables of the electric ignition and electrode are plugged in and firmly connected.
- Manual ignition is possible using a stick lighter directly on the burner.

No power or reduced power:

- Check whether the burners are blocked by any insects or spiders/cobwebs.
You can find more information on cleaning the burners here:
<https://de.outdoorchef.com/blogs/questions-tips/how-should-i-clean-my-burners>

The SAFETY LIGHT is not lit:

- Check that the rotary knob is in the open position (with the gas bottle valve closed).
- Make sure the power bank is inserted correctly and is charged.

18. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE

For detailed information on the Consumer Warranty / Guarantee, please refer to the General Terms and Conditions (T&Cs) at <https://www.outdoorchef.com/agb>

The registered brand OUTDOORCHEF is represented by the following enterprise:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zurich, Switzerland | www.outdoorchef.com

- * You can find a dealer certificate at www.outdoorchef.com.
- ** The serial number and item number can be found on the data sticker on your barbecue (see the first section of this **USER GUIDE**).

19. REPLACEMENT PARTS

Spare parts are available from specialist dealers.

⚠ **WARNING:** Use only original spare parts from Outdoorchef.

20. WASTE DISPOSAL



This label indicates that this product and the power bank it contains may not be disposed of with household waste throughout the EU. To avoid possible damage to the environment or health due to uncontrolled disposal of waste, recycle it responsibly. To return your used appliance, please use the return and collection system or contact the retailer from whom the product was purchased. This product can be recycled in an environmentally responsible way.

Please remove the power bank from the device before taking it to a disposal centre and dispose of it in accordance with local regulations.

21. TECHNICAL INFORMATION

QUBE X-415 RB H

CE	0063DQ3540
Gas	Butane G30 / Propane G31
I ₃ + (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / propane 37 mbar
I _{3B} /P (30 mbar)	Butane / propane 30 mbar
I _{3B} /P (50 mbar)	Butane / propane 50 mbar
Gas output	19.70 kW H _s
Gas consumption	1434 g/h

MAIN BURNER

Power	3.80 kW H _s
Gas consumption	277 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.94 mm / Marking: BU
Nozzles (50 mbar)	0.82 mm/marking: BH

REAR BURNER

Power	4.40 kW H _s
Gas consumption	320 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	1.02 mm/marking: AN
Nozzles (50 mbar)	0.90 mm/marking: BM

POWER BANK

Power	10,000 mAh
Input	5 V / 2.0 A
Output	5 V / 2.1 A

BLAZING ZONE®

Power	3.90 kW H _s
Gas consumption	284 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.93 mm / Marking: BS
Nozzles (50 mbar)	0.80 mm / Marking: AM

Electric ignition

The power bank supplied powers the operation of the electric ignition.

Note on the temperature display

The thermometer display is subject to a +/-10% deviation.

Web page

More information, tips, hints, recipes and all kinds of useful information about OUTDOORCHEF products can be found at www.outdoorchef.com