

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: XXXXXXXXXXXX

Typ:
Article No.:


Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I 3B/P

Total rate overall $Q_n = X.XXXkW H_h (XXXg/h)$

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

XX mbar



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
<p>Wenn Sie Gas riechen:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 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.	<ul style="list-style-type: none">▪ 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 Schrankes 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 entflammaren 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

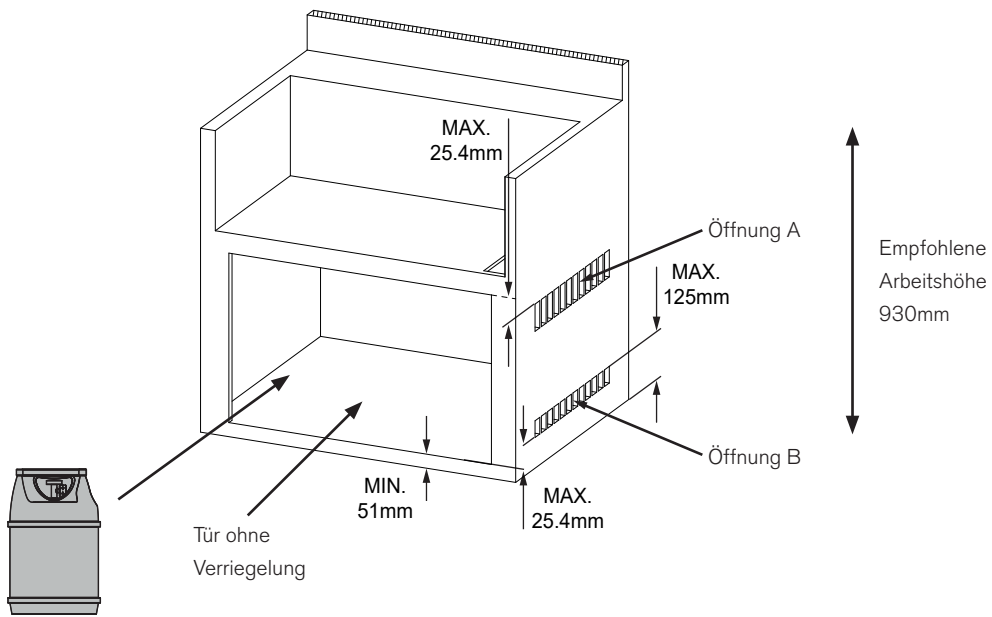
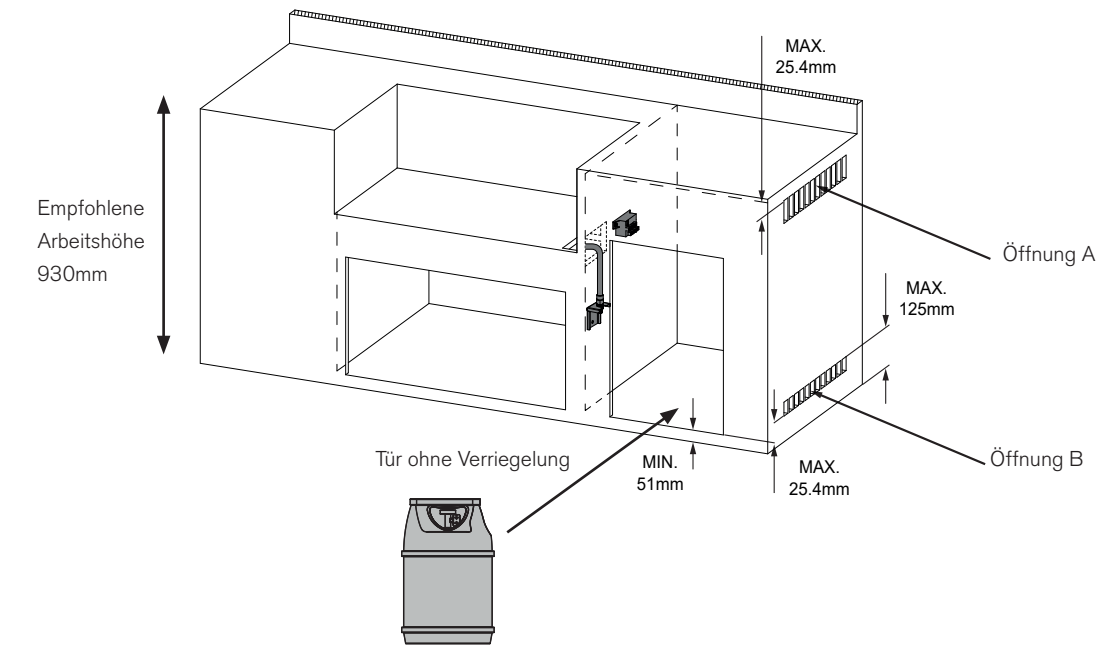
Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten 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 Abnutzungserscheinungen 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 Vollast 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 geschlossenem Deckel länger als 30 Minuten in der Maximalstellung, da sich der Deckel gelblich verfärben kann.

4. INSTALLATION UND MONTAGE

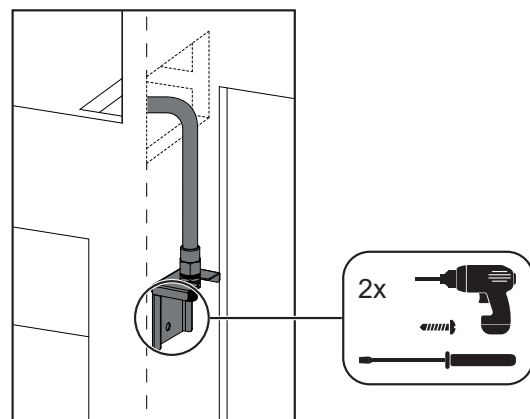
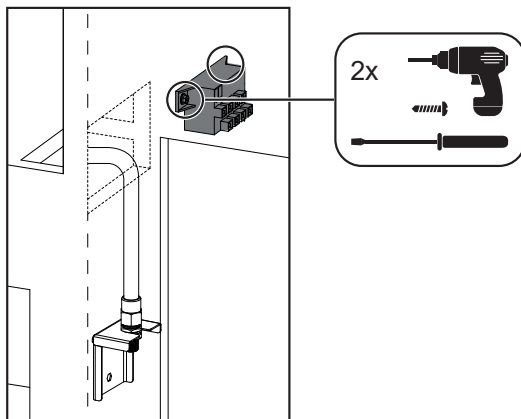
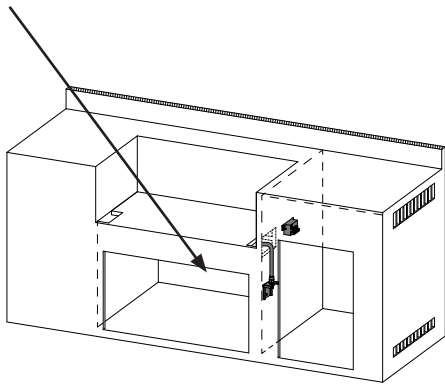
4.1 VORGABEN FÜR DEN GASANSCHLUSS



GASFLASCHENGRÖSSE	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



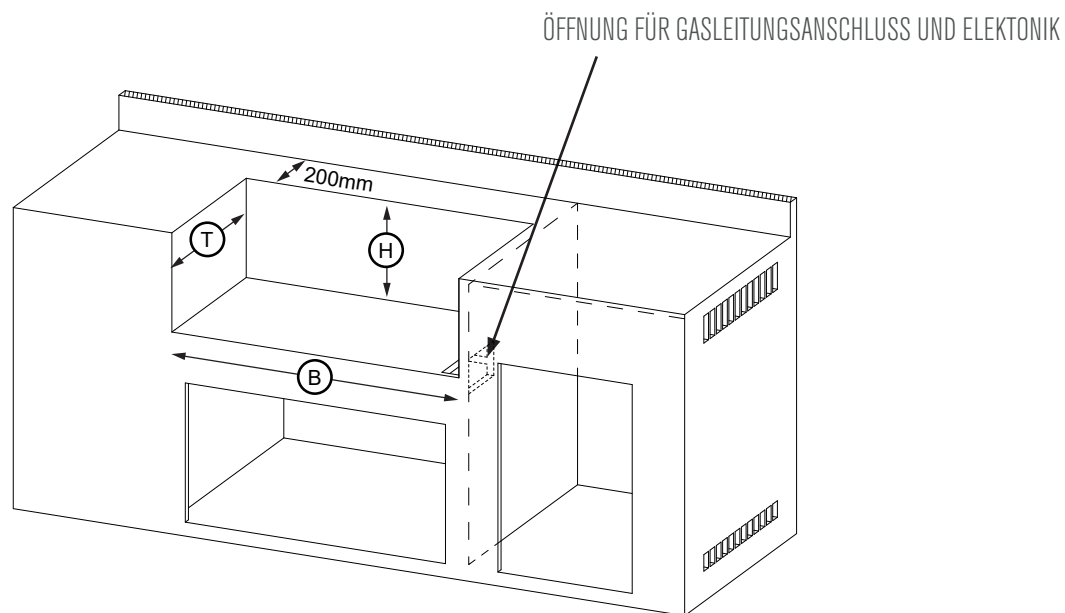
4.3 EINBAUMASSE DES EINBAUGRILLS

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.

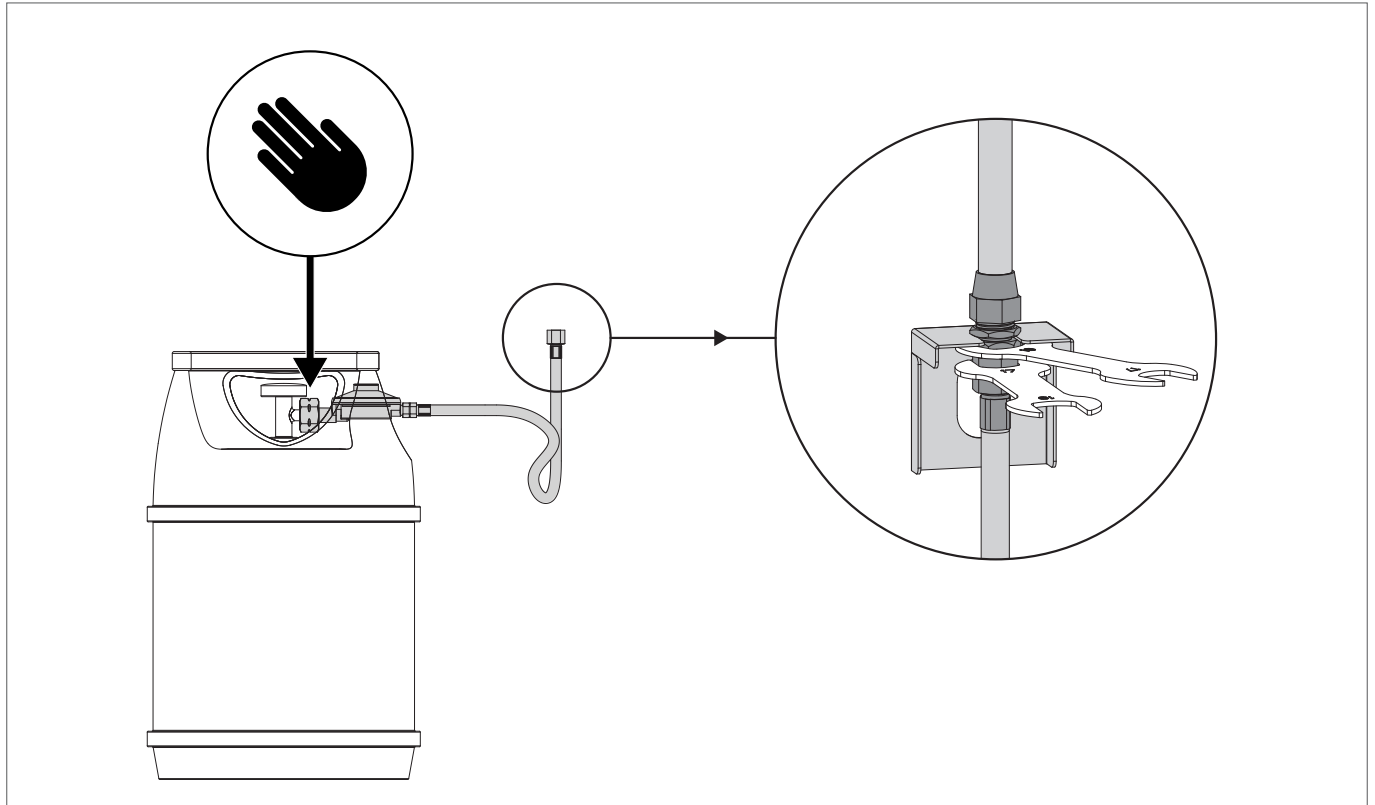
- Ein problemloser Zugang zum Gasflaschenraum und der Gasflasche muss jederzeit gewährleistet sein. Bitte beachten Sie die Hinweise in der separaten Aufbauanleitung.
- Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind.
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel 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

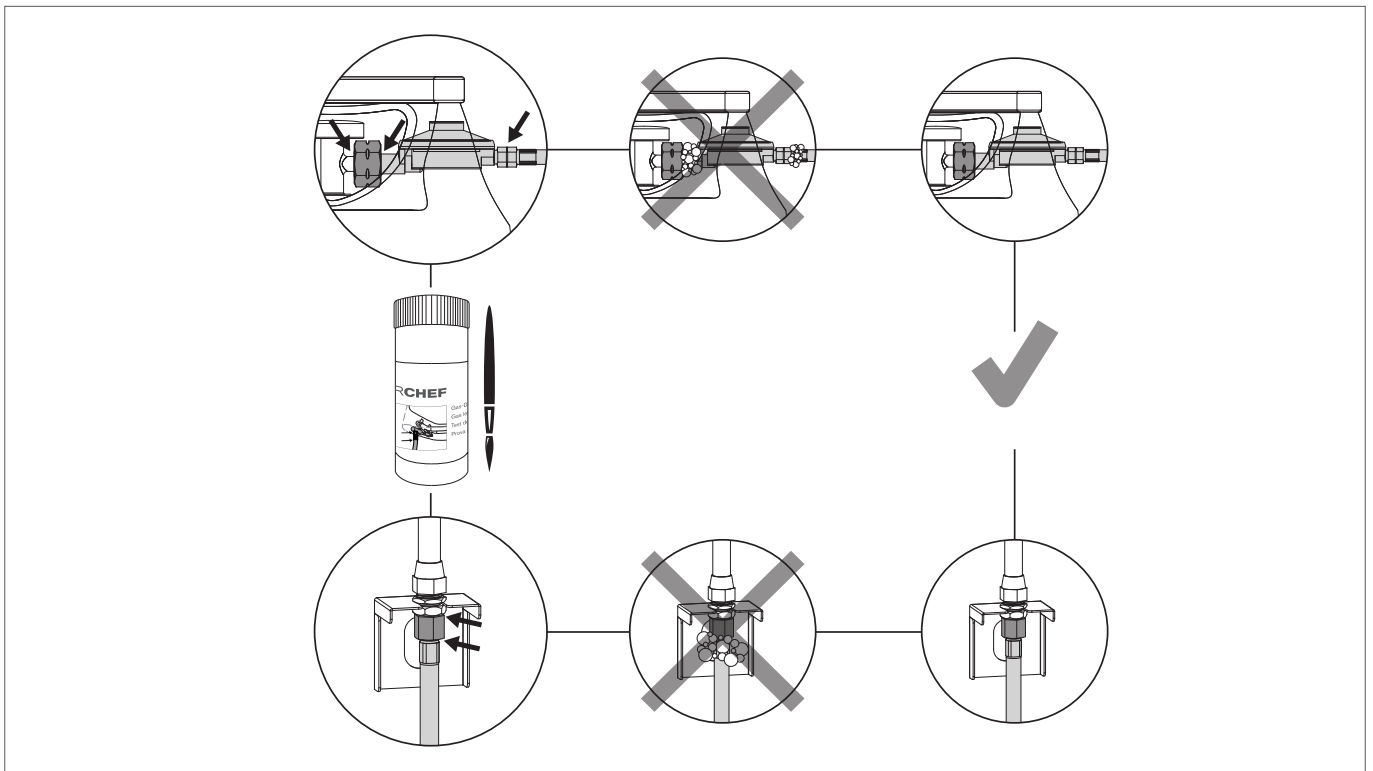
⚠ **WARNUNG:** Der Anschluss des Gasschlauchs hat zwingend mit Hilfe des beigelegten Schraubenschlüssels zu erfolgen, um sicherzustellen, dass der Anschluss ausreichend fest verschraubt ist. Für Ihre Sicherheit darf der Gasschlauch niemals nur von Hand festgeschraubt werden, um mögliche Grillbrände zu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

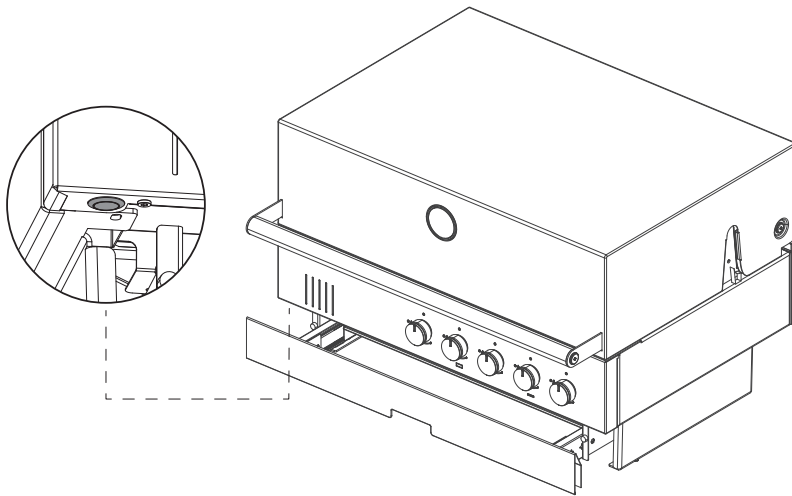
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder 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

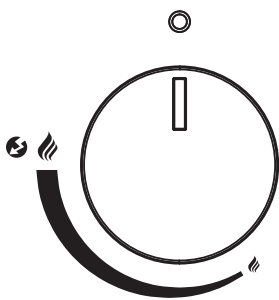
7.1 HAUPTSCHALTER

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.

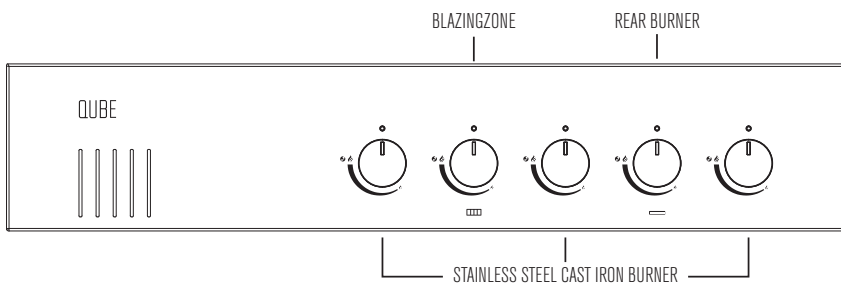


7.2 DREHREGLER

Wärmestufen und Zündung



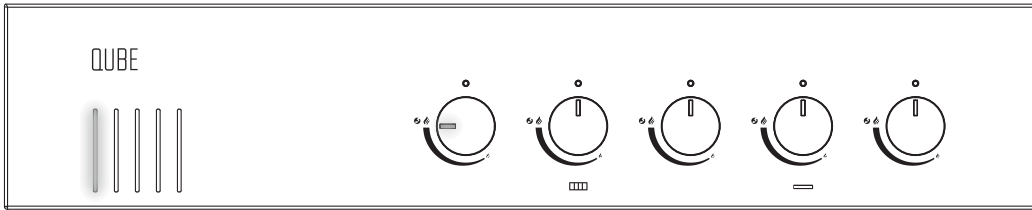
- : Aus Position
- 🔥 : niedrige Leistung
- 🔥🔥 : hohe Leistung
- 🔥🔥⚡ : Zündung
- ⚡ : Zünder



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

7.3 KONTROLLICHT

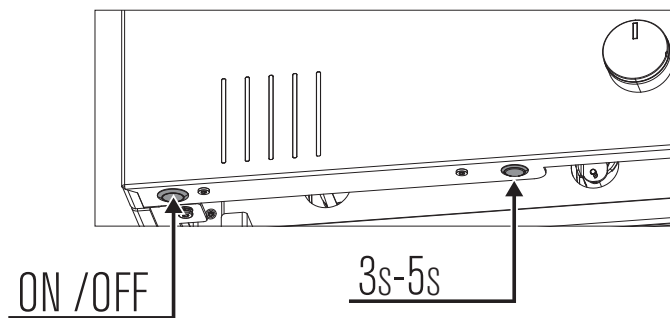
Sobald ein Brenner eingeschaltet ist, leuchtet der Bedienknopf und der entsprechende Streifen auf der linken Seite des Panels.




7.4 AMBIENTELEUCHTUNG

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.



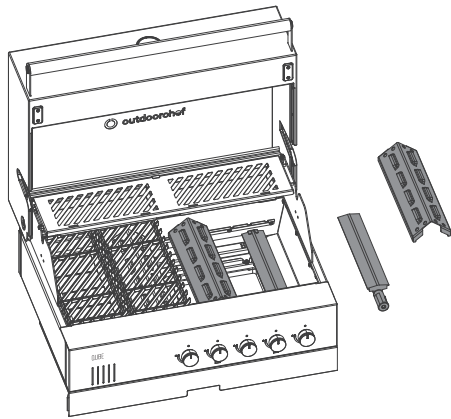
8. VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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 Vollast 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

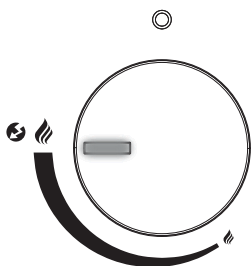
Die Edelstahl Gussbrenner mit elektrischer Mehrfachzündung sorgen für einen breiten Temperatur-Anwendungsbereich. Für eine Reduktion von Fettbrand und eine gleichmässige Wärmeverteilung sorgen die Edelstahl Flammdächer.




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.

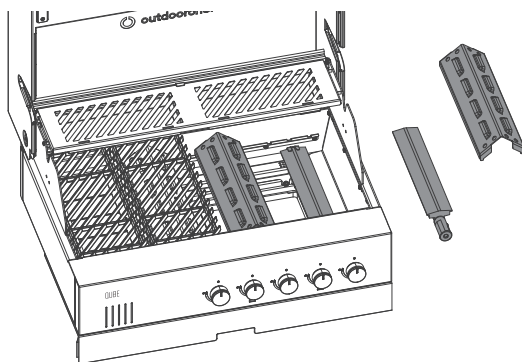
Für dem QUBE X-415 RB S (Edelstahl) empfehlen Ihnen den OUTDOORCHEF Reiniger für Edelstahloberflächen.

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.



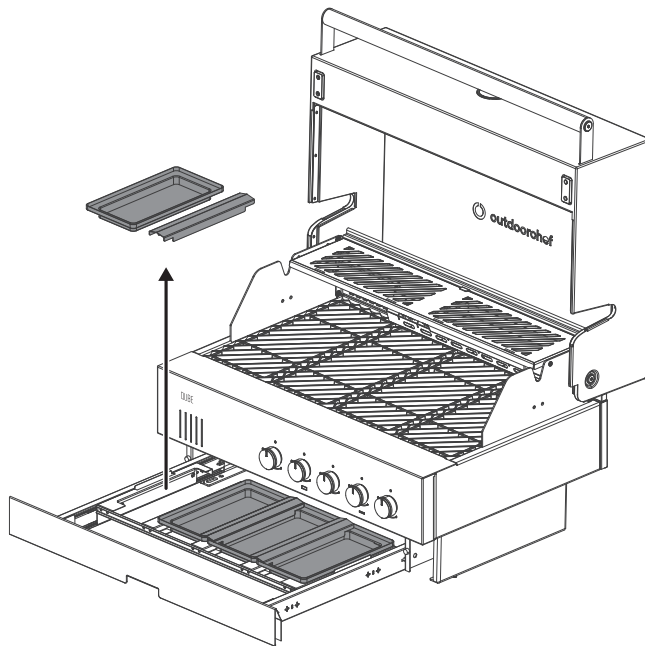
HINWEIS: Wir empfehlen eine regelmässige Reinigung um Verkrustungen und Fettflammenbrand zu vermeiden.

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.

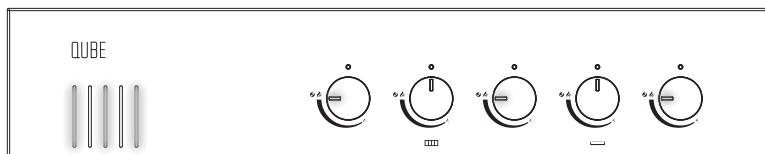
Ihr QUBE hat pro Brenner einen einzelnen Fettauffangbehälter aus Edelstahl, diese befinden sich in der Schublade unterhalb des QUBE und können ganz einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.



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.

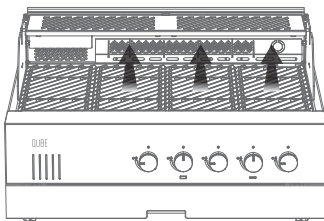
Diese Grillmethode ist ideal für große Fleischstücke, die bei niedrigen Temperaturen gegart werden oder schonend zubereiteten Fisch.

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.

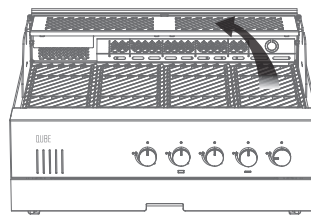
Für indirektes Grillen, Kochen und Backen das Grillgut in der Mitte des Rostes platzieren und nur die beiden äußeren Brenner zünden.

DIREKTE HITZE

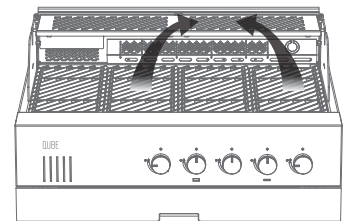


Für direktes Grillen und Kochen:
Grillgut über den eingeschalteten
Brennern platzieren.

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 .
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 Vollast 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 .
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.

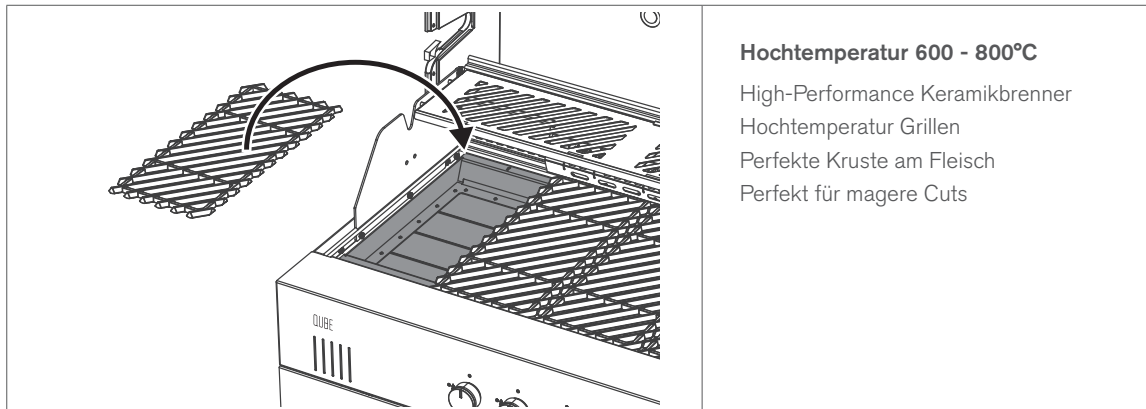
- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal jährlich und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit 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.

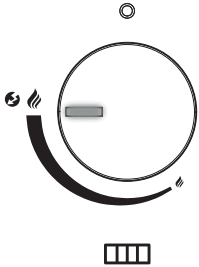



Mit der BLAZING ZONE® lassen sich Steaks und Co. mit maximaler Hitze bis über 800 °C zubereiten, für eine perfekte Kruste auf Ihrem Fleisch.

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

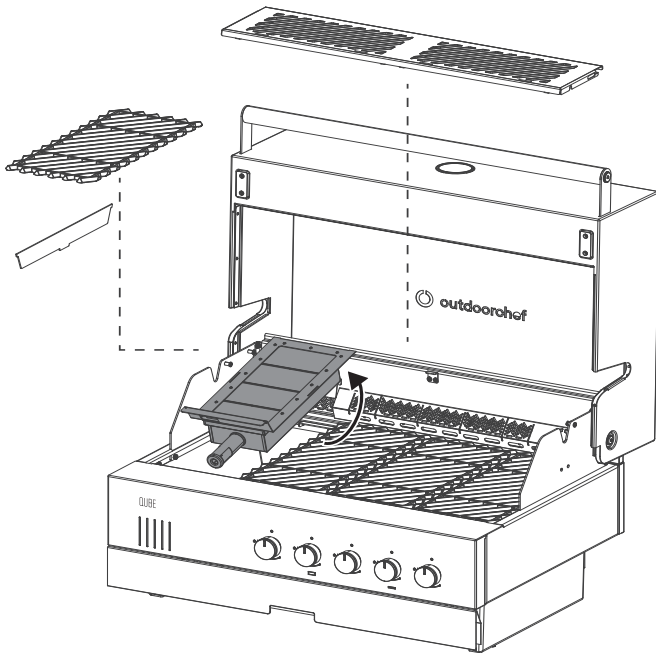
1. Stellen Sie den Gasregulierknopf des BLAZING ZONE® auf .
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie die BLAZING ZONE® ganz auskühlen und reinigen Sie danach den Grillrost.
4. Schliessen Sie den Deckel erst, wenn 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.

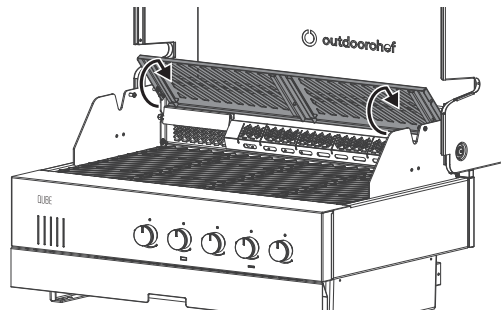
- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit 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

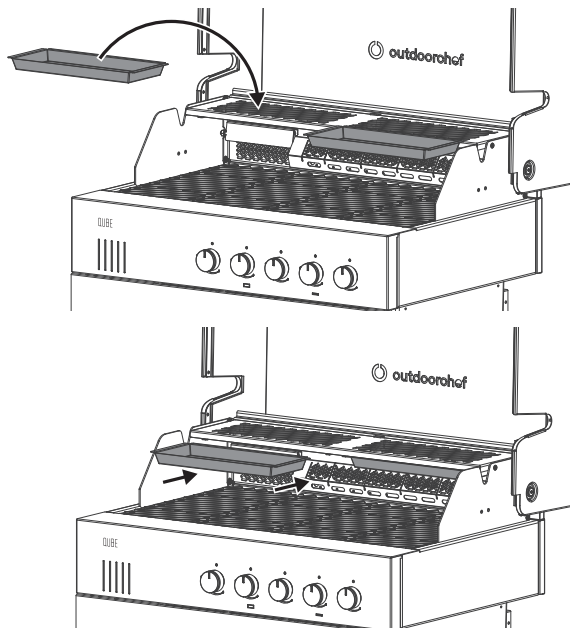
12. WARMHALTEROSTE

⚠ 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.

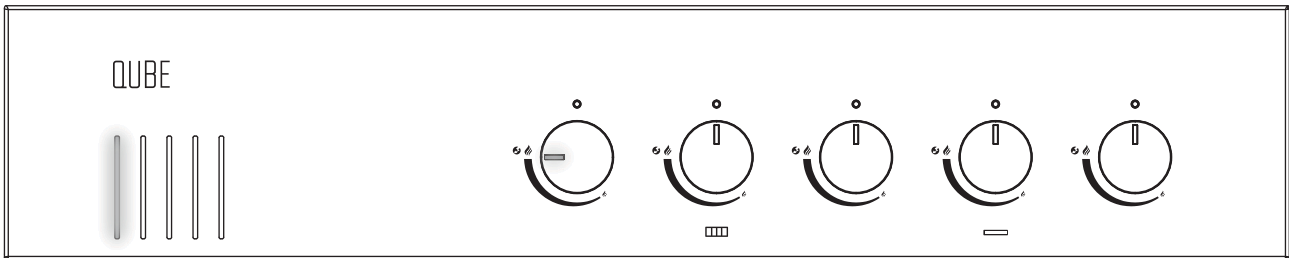
Das SAFETY LIGHT im Drehregler ihres Grills aktiviert sich, sobald der Gasregulierknopf von der Position  im Gegenuhrzeigersinn in Richtung  gedreht wird und somit die Gaszufuhr geöffnet wird.

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.

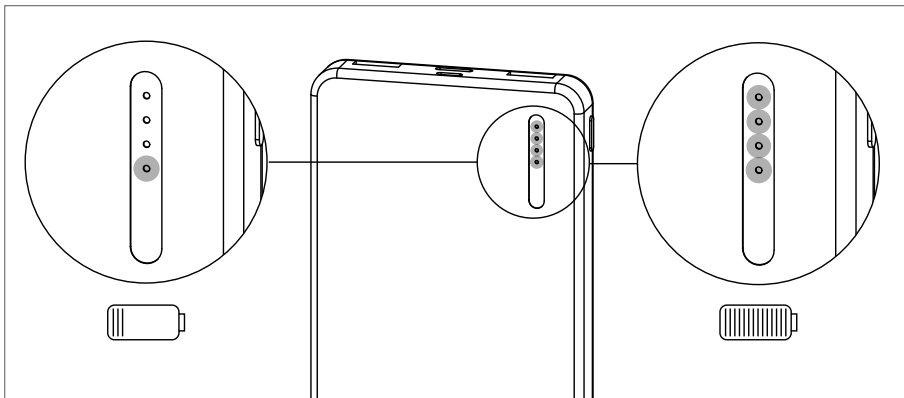
14. POWERBANK

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 auszuziehen und vollständig aufzuladen.

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

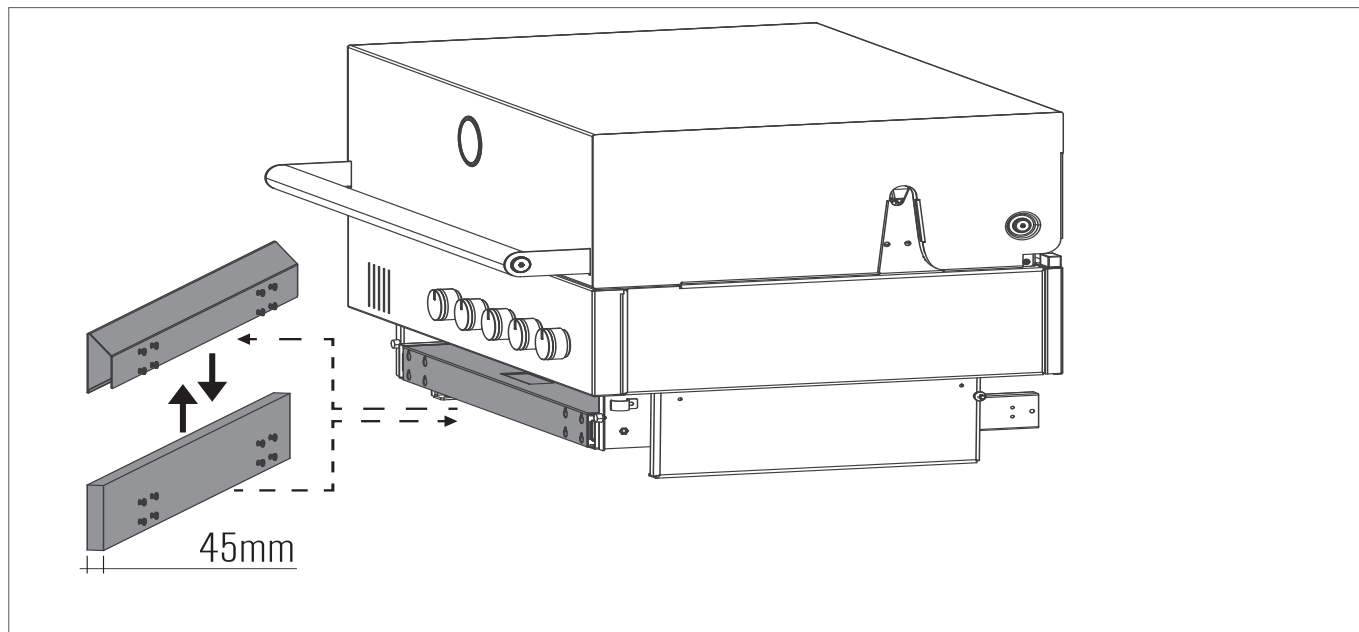
TIPP: Als Alternative zur Powerbank können Sie Ihren QUBE mit dem OUTDOORCHEF Netzteil Transformator (als Zubehör erhältlich) auch direkt am Stromnetz anschliessen.

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



outdoorchef

