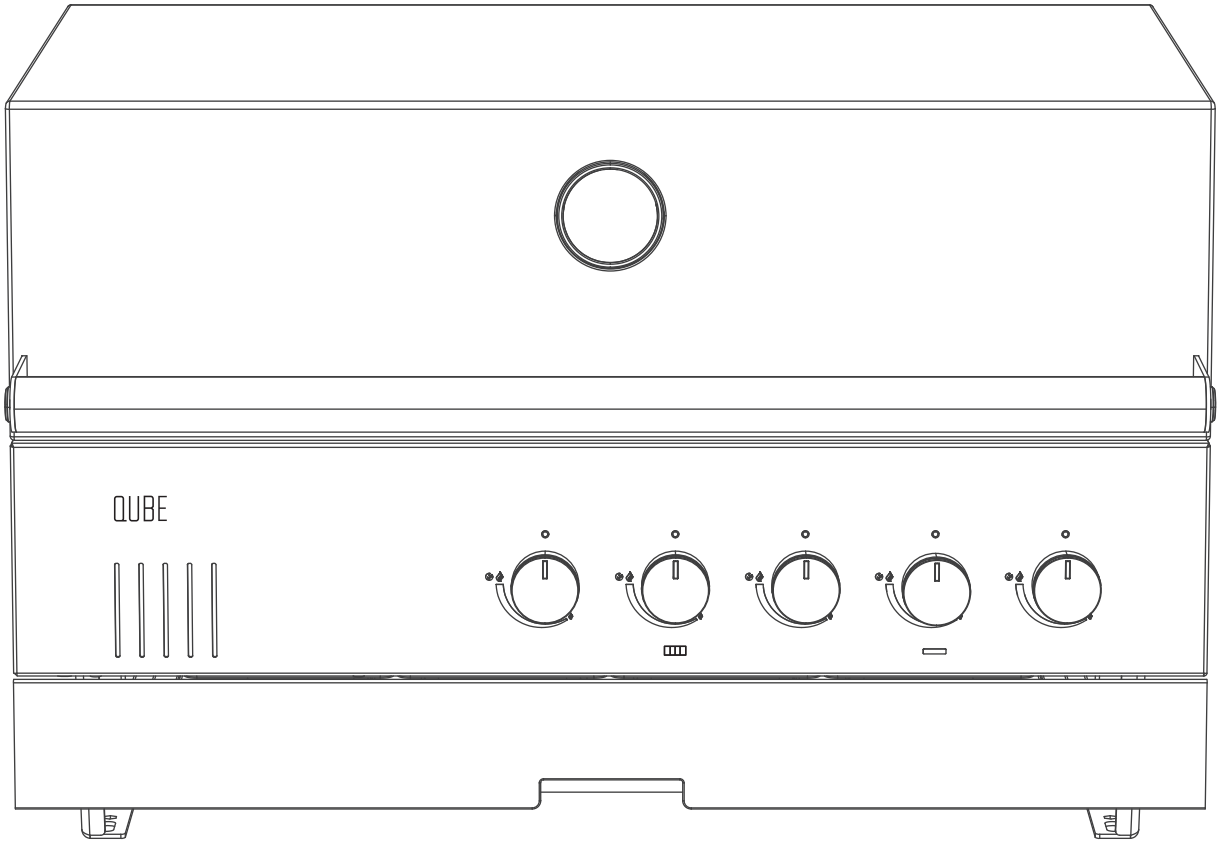
outdoorchef



Einbaugrills | Built-in grills

QUBE X-415 RB

Bedienungsanleitung | User Manual

de BEDIENUNGSANLEITUNG 4

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

en USER GUIDE 31

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

fr MODE D'EMPLOI 58

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

it ISTRUZIONI PER L'USO 85

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

de

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

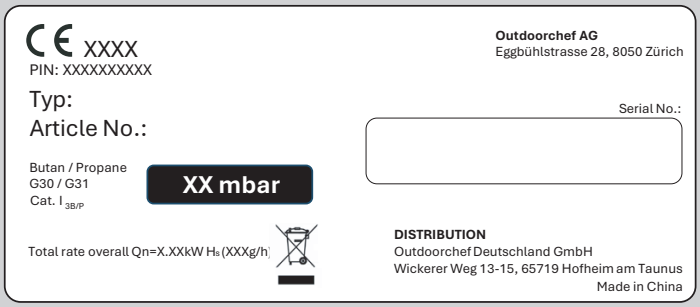
18. VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG 29

19. ERSATZTEILE 29

20. ABFALLENTSORGUNG 30

21. TECHNISCHE INFORMATIONEN 30

1. DIE SERIENNUMMER IHRES GRILLS UND WESHALB DIESE WICHTIG IST



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 entflammbaren 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 Gasflaschenschranks 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 Schranks 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 entflammbaren 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 entflammbaren 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 entflammbaren 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 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.

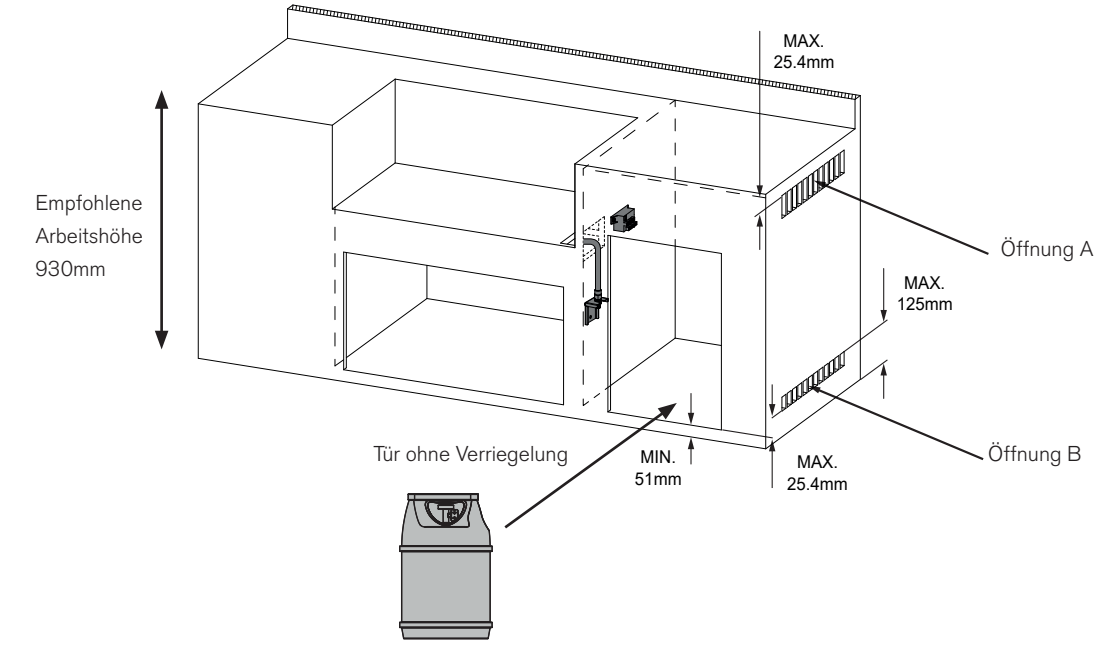
⚠ **VORSICHT:** Platzieren Sie keine brennbaren Gegenstände in unmittelbarer Nähe der Grillkammer.

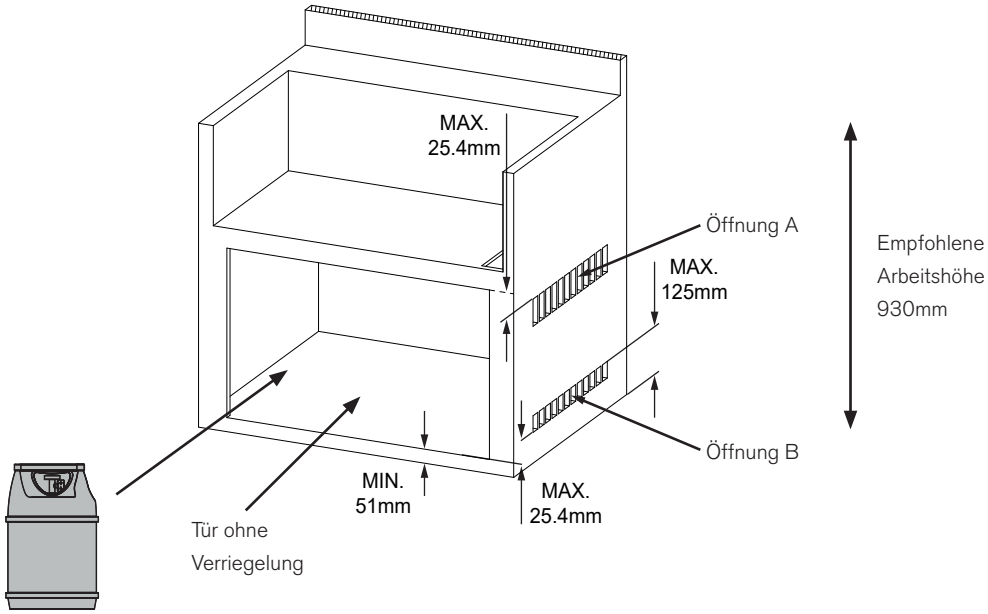
⚠ **VORSICHT:** Die Hitze des Grills kann die angrenzende Arbeitsplatte stark aufheizen. Vermeiden Sie den Kontakt mit der heißen Oberfläche.

⚠ **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

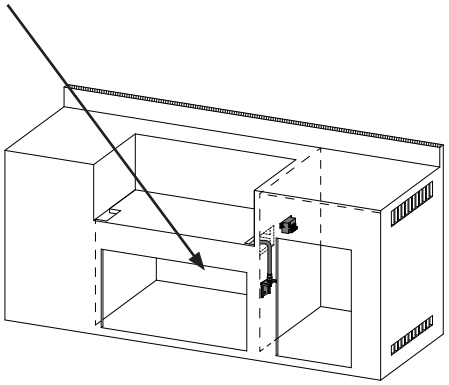


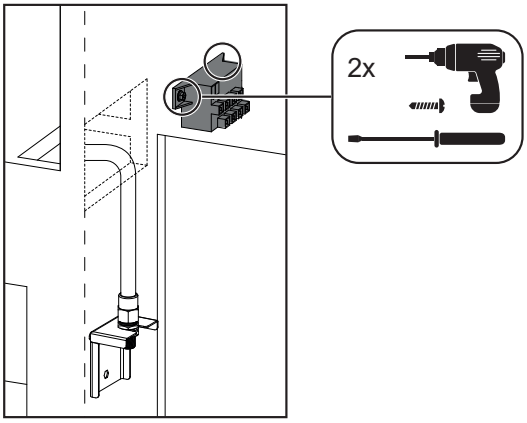


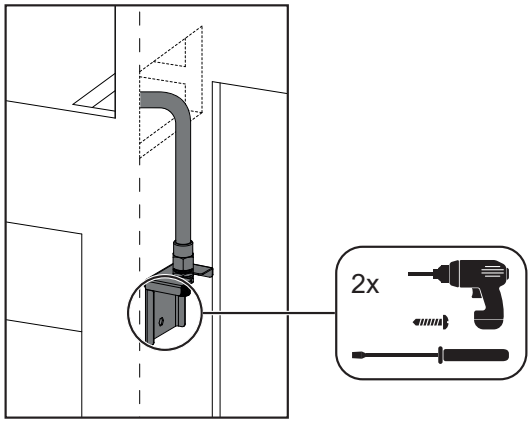
GASFLASCHENGRÖSSE	ÖFFNUNG A FLÄCHE	ÖFFNUNG B FLÄCHE
BIS ZU 11 KG	195cm²	100cm²

4.2 BEFESTIGUNG GASANSCHLUSS UND ZÜNDBOX

Trennwand zur Trennung
der Gasflasche vom Grill







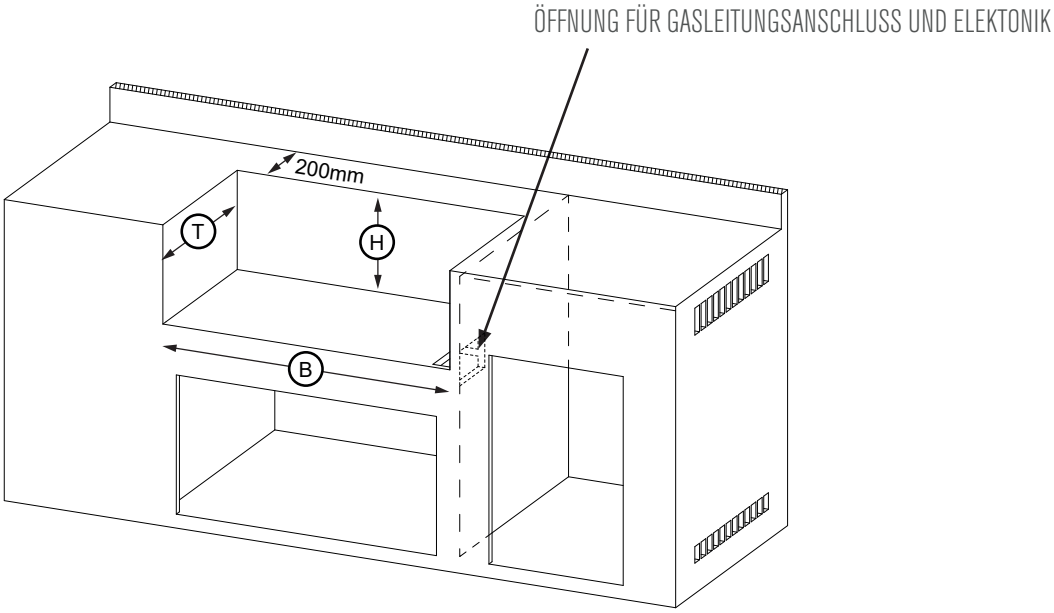
4.3 EINBAUMASSE DES EINBAUGRILLS

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.

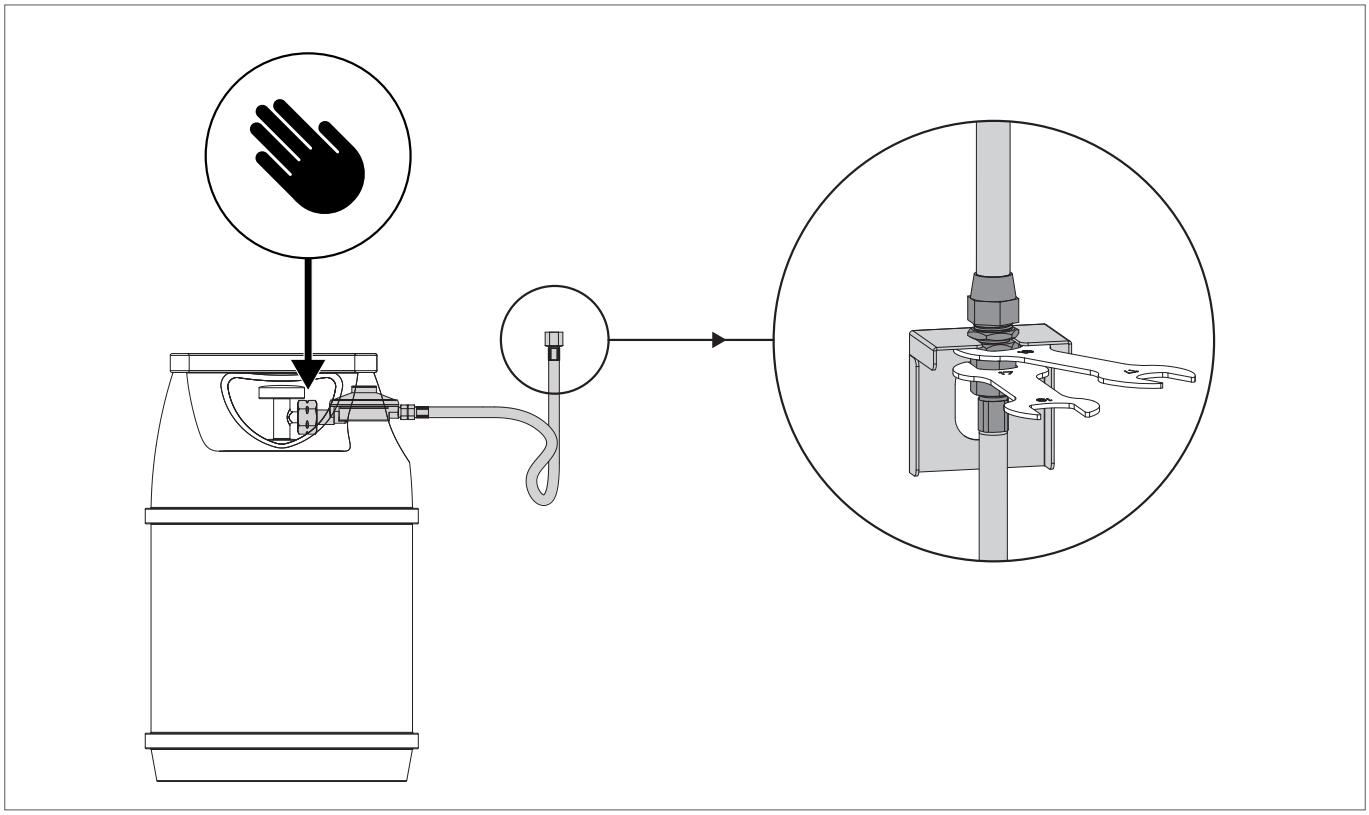
- Ein problemloser Zugang zum Gasflaschenraum und der Gasflasche muss jederzeit gewährleistet sein. Bitte beachten Sie die Hinweise in der separaten Aufbauanleitung.
- Bitte achten Sie darauf, dass keine undichten Verschraubungen vorhanden sind.
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel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



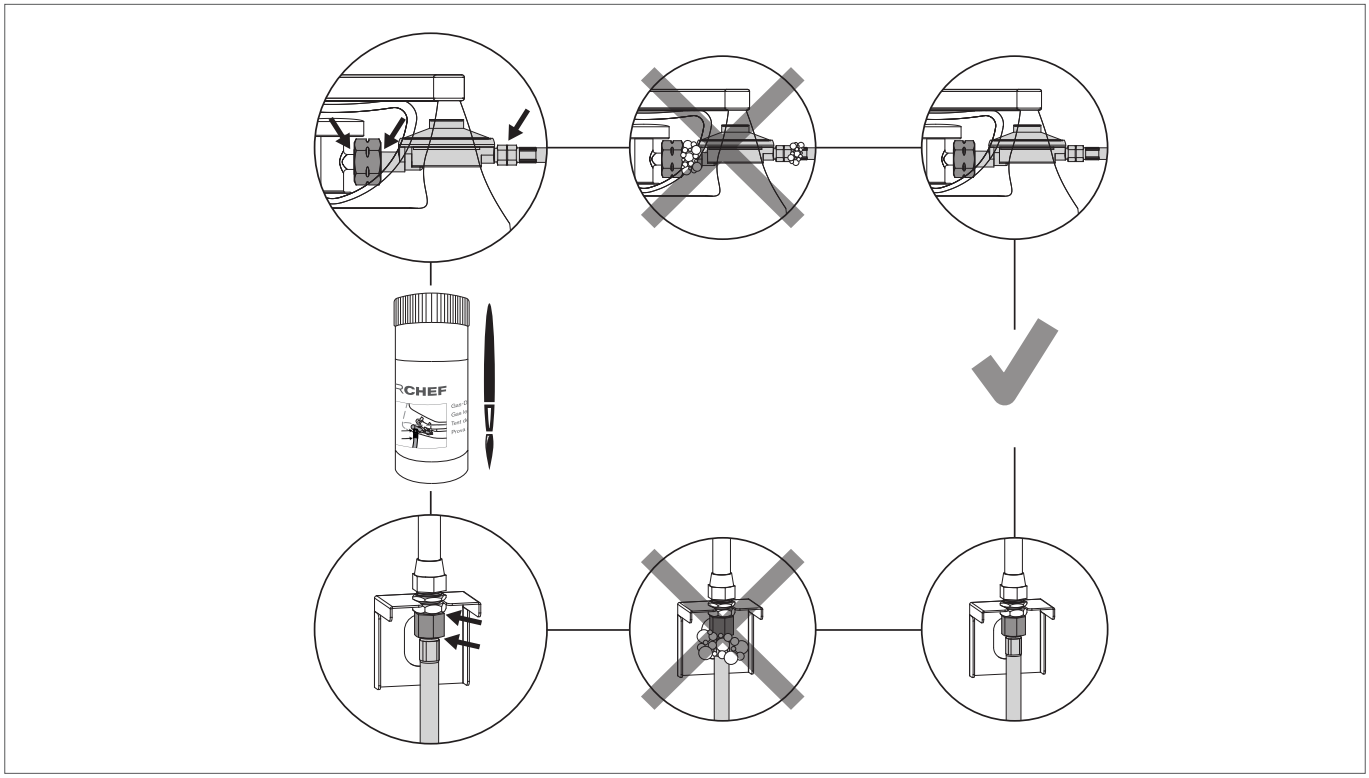
6.2 PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

⚠ **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.

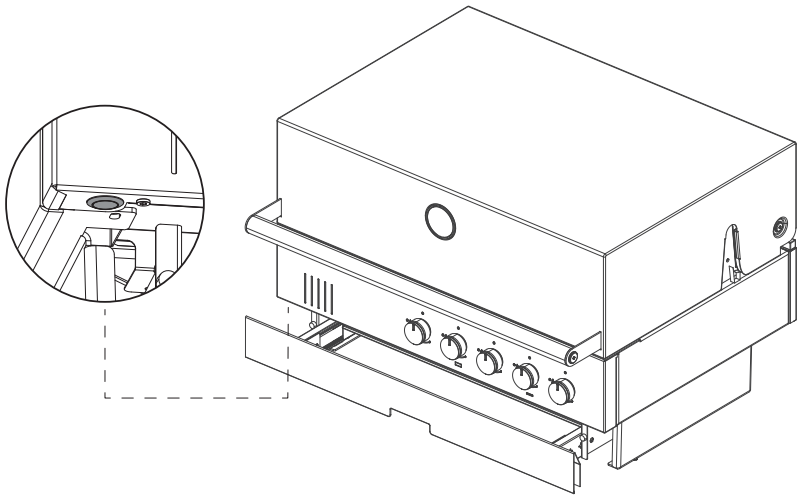
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position ◯ stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beiliegenden Seifenwasser-Lösung oder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

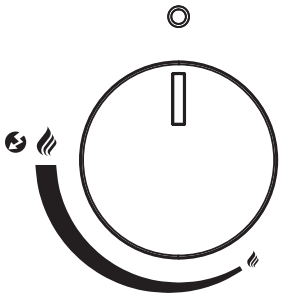
7.1 HAUPTSCHALTER

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



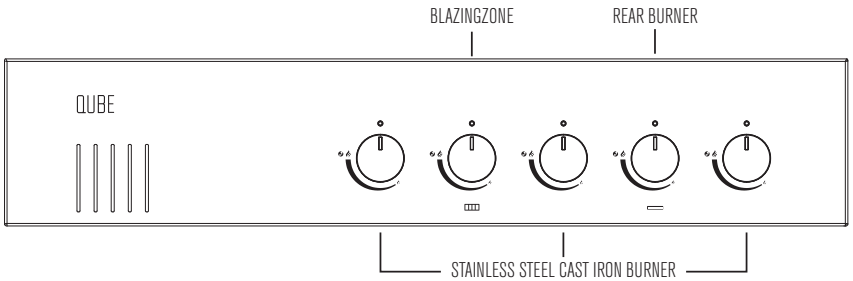
: Aus Position

: niedrige Leistung

: hohe Leistung

: Zündung

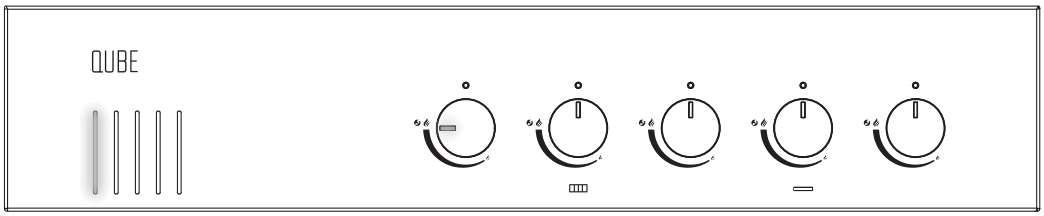
: Zünder



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

7.3 KONTROLLLICHT

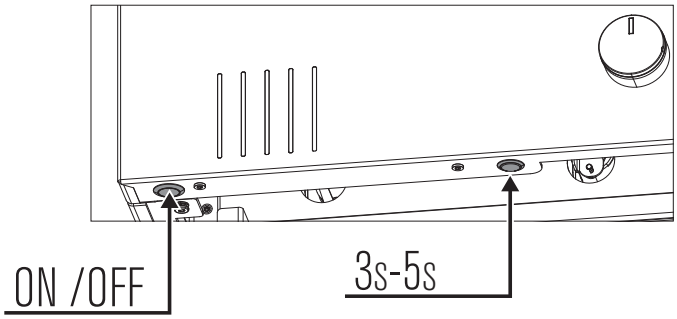
Sobald ein Brenner eingeschaltet ist, leuchtet der Bedienknopf und der entsprechende Streifen auf der linken Seite des Panels.



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.



GET IT ON Google Play

Download on the App Store

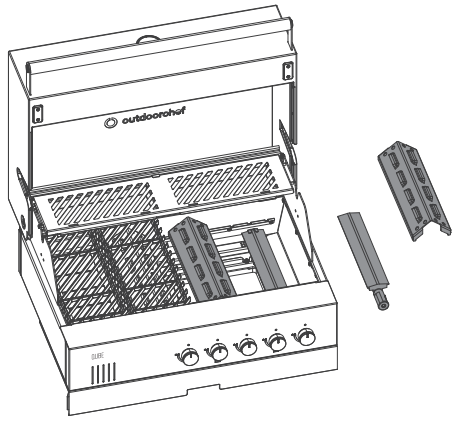
8. VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

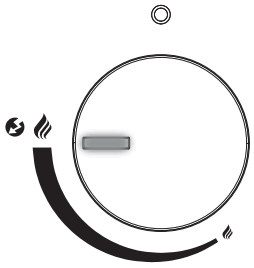
Die Edelstahl Gussbrenner mit elektrischer Mehrfachzündung sorgen für einen breiten Temperatur-Anwendungsbereich.
Für eine Reduktion von Fettbrand und eine gleichmässige Wärmeverteilung sorgen die Edelstahl Flammdächer.



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.

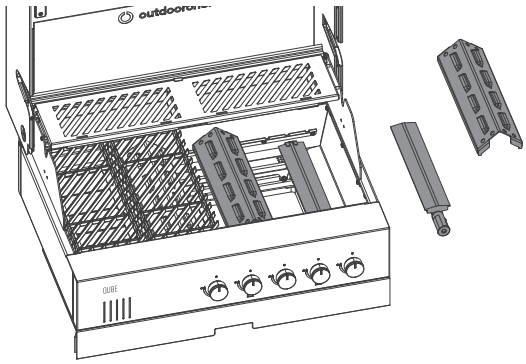
Reinigen Sie den Aussenbereich des Grills und die Ablageflächen nur mit handelsüblichen, nicht aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. handelsübliches Spülmittel). Bei der Verwendung von speziellen Grillreinigern (nicht empfohlen) empfehlen wir Ihnen, dieses erst an einer nicht sichtbaren Stelle zu testen.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



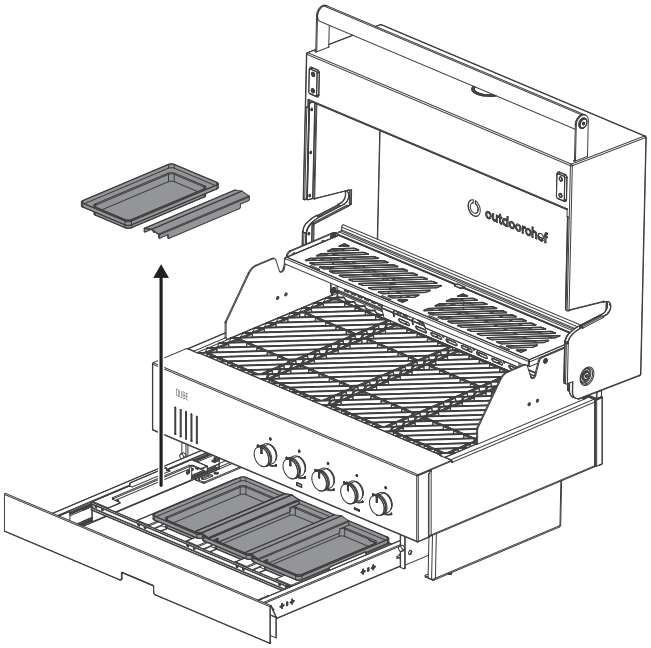
HINWEIS: Wir empfehlen eine regelmässige Reinigung um Verkrustungen und Fettflammenbrand zu vermeiden.

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.

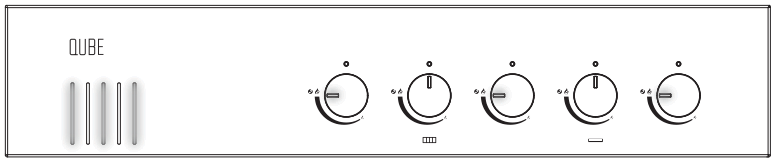
Ihr QUBE hat pro Brenner einen einzelnen Fettauffangbehälter aus Edelstahl, diese befinden sich in der Schublade unterhalb des QUBE und können ganz einfach in der Spülmaschine gereinigt werden.



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

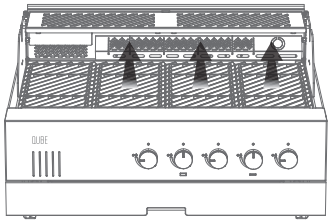
Wie der Name schon verrät, liegt bei der direkten Grillmethode das Grillgut direkt über der Hitzequelle.
Diese Methode eignet sich besonders für Kurzgebratenes. Dank der hohen Temperatur bildet sich eine schöne Kruste oder das perfekte Grillmuster auf dem Steak.

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.

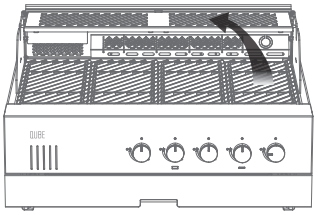
Mit dem Grillsystem des QUBE kann im Handumdrehen von direkter zu indirekter Hitze gewechselt werden.
Für indirektes Grillen, Kochen und Backen das Grillgut in der Mitte des Rostes platzieren und nur die beiden äußeren Brenner zünden.

DIREKTE HITZE

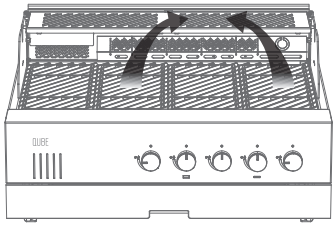


Für direktes Grillen und Kochen: Grillgut über den eingeschalteten Brennern platzieren.

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 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 ○.
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

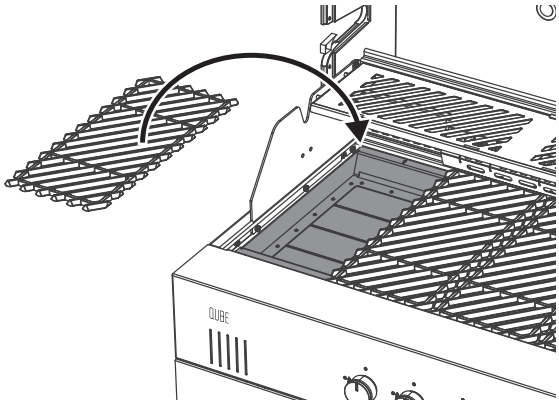
Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Rückenbrenners garantiert ein einwandfreies Funktionieren.

- 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.



Hochtemperatur 600 - 800°C

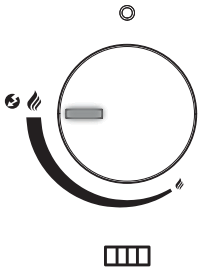
High-Performance Keramikbrenner
Hochtemperatur Grillen
Perfekte Kruste am Fleisch
Perfekt für magere Cuts

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

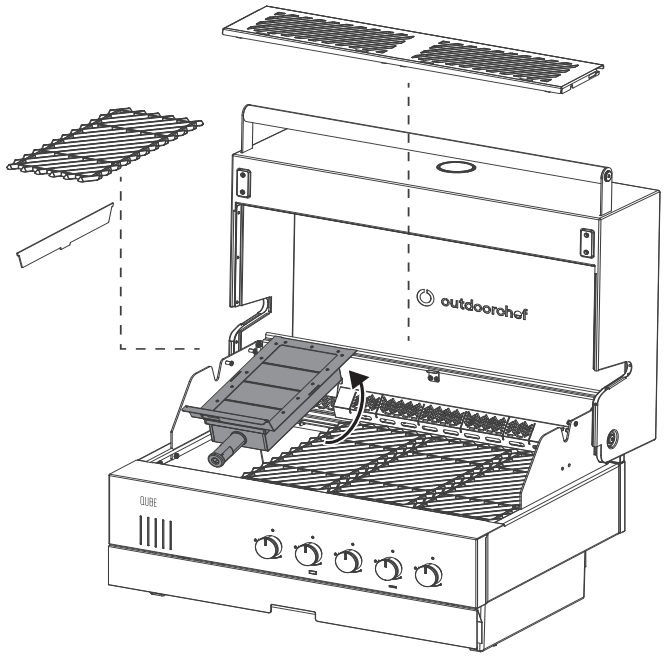
1. Stellen Sie den Gasregulierknopf des BLAZING ZONE® auf ○.
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
   Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
3. Lassen Sie die BLAZING ZONE® ganz auskühlen und reinigen Sie danach den Grillrost.
4. Schliessen Sie den Deckel erst,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

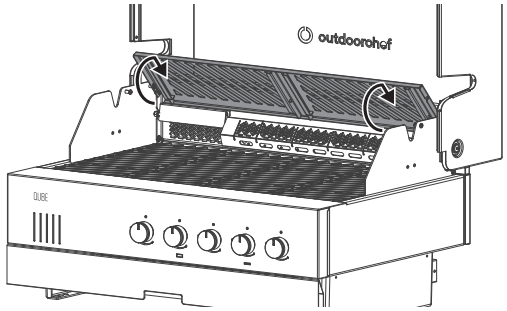
- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen oder Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen.
- Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit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

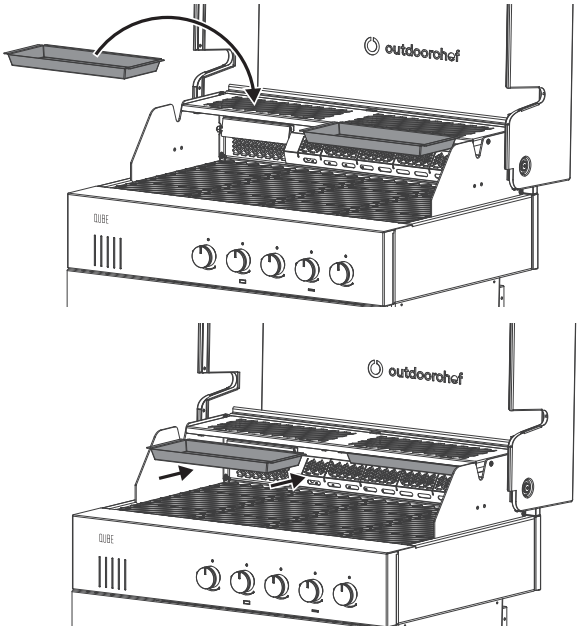
12. WARMHALTEROSTE

⚠ **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.

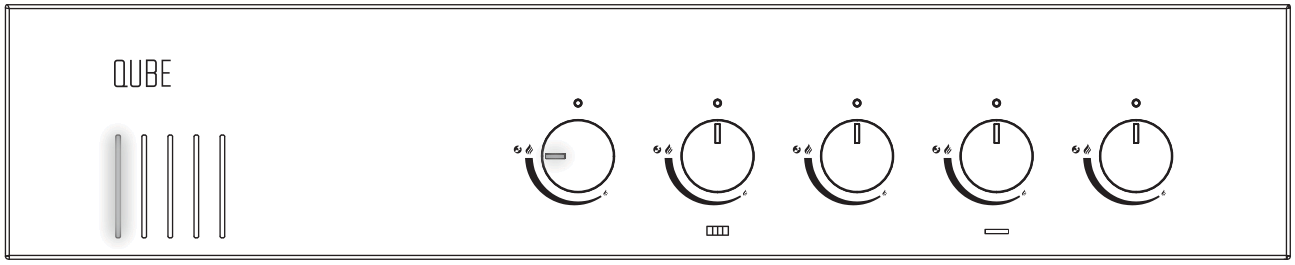
13. SAFETY LIGHT

⚠ **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

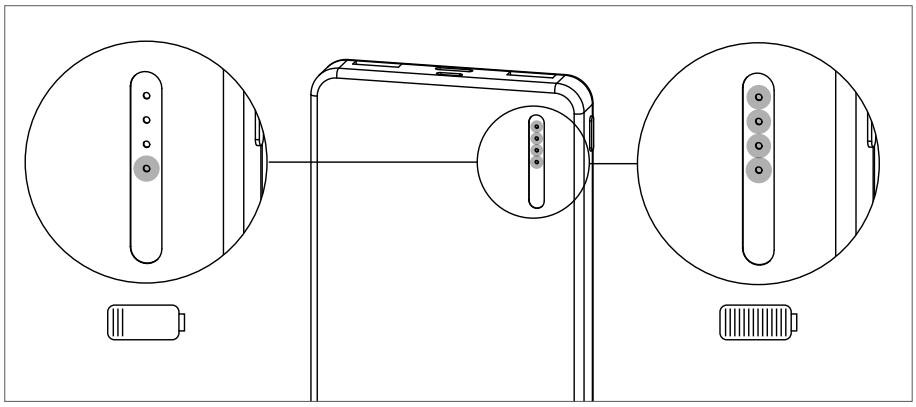


Gemeinsam mit dem SAFETY LIGHT aktiviert sich auch die Beleuchtung der Streifen in Bedienkonsole beim Drehen eines Gasregulierknopf.
Auch diese Beleuchtung wird durch die Powerbank versorgt.

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

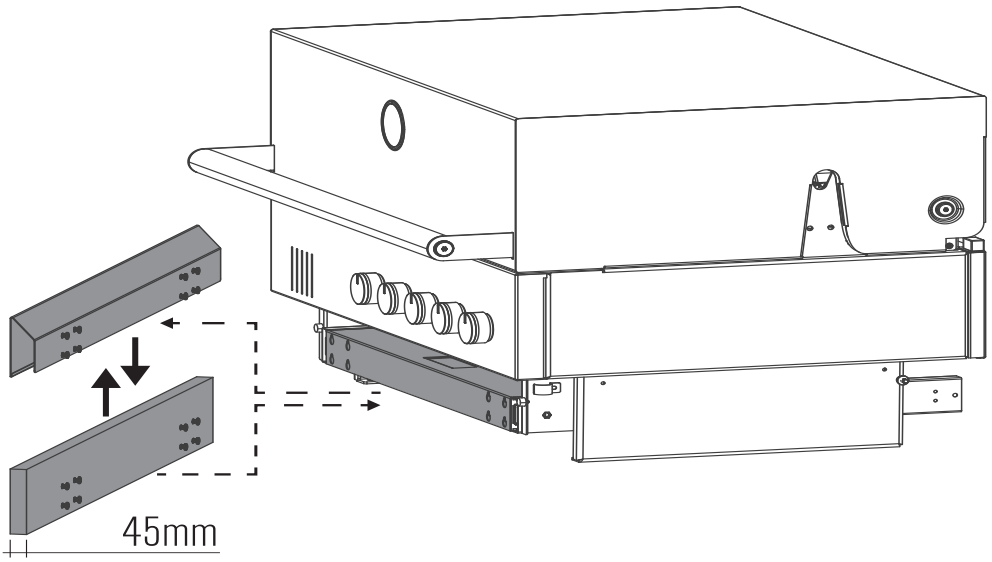
TIPP: Als Alternative zur Powerbank können Sie Ihren QUBE mit dem OUTDOORCHEF Netzteil Transformator (als Zubehör erhältlich) auch direkt am Stromnetz anschliessen.

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

en

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

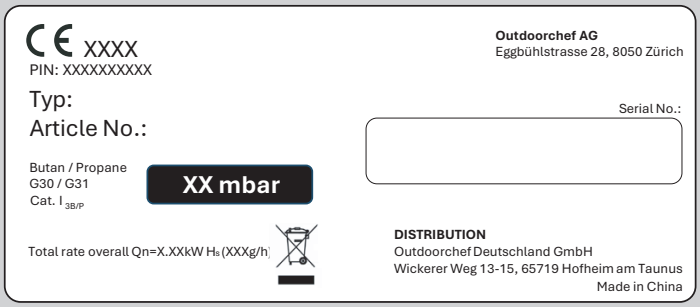
18. CONSUMER WARRANTY/GUARANTEE 56

19. REPLACEMENT PARTS 56

20. WASTE DISPOSAL 57

21. TECHNICAL INFORMATION 57

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



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.

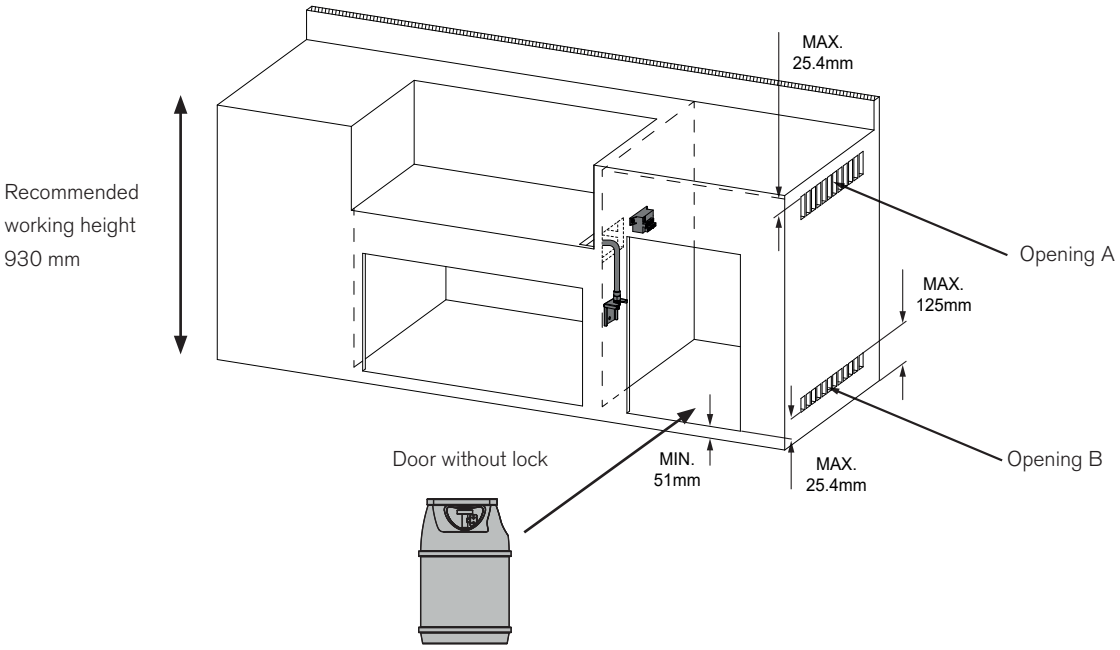
⚠ **CAUTION:** Do not place any flammable objects in the immediate vicinity of the grill chamber.

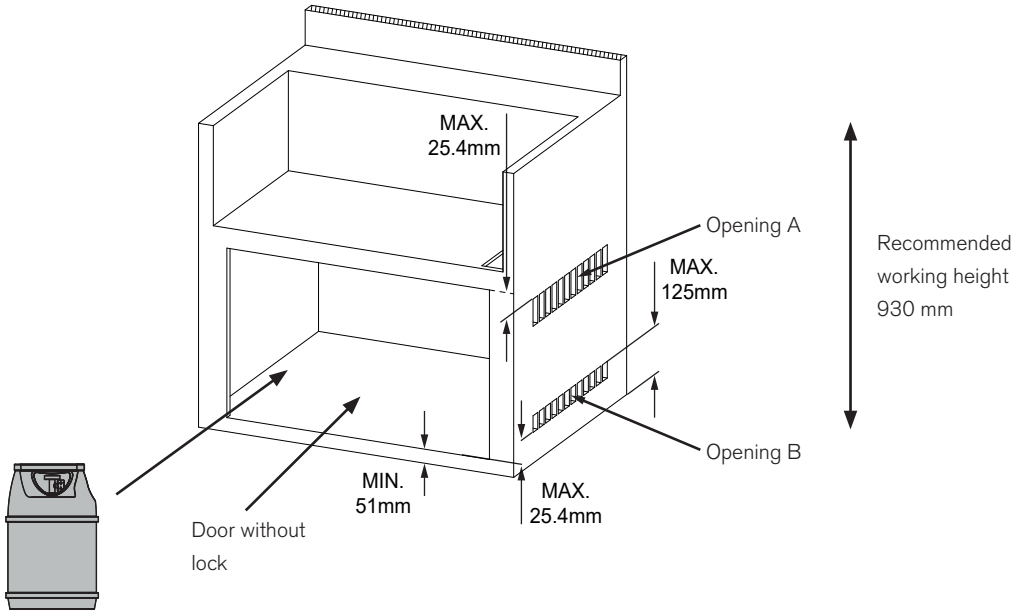
⚠ **CAUTION:** The heat from the barbecue can significantly raise the temperature of the adjacent worktop. Avoid contact with the hot surface.

⚠ **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

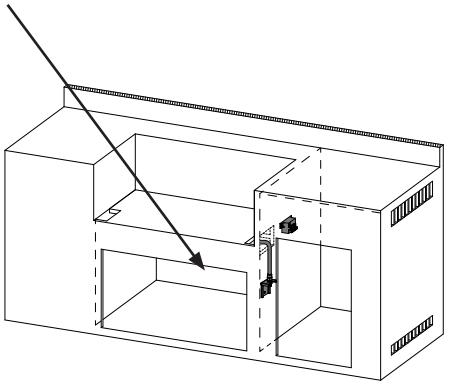


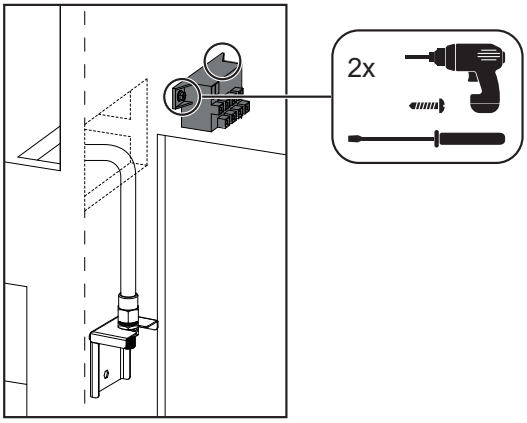


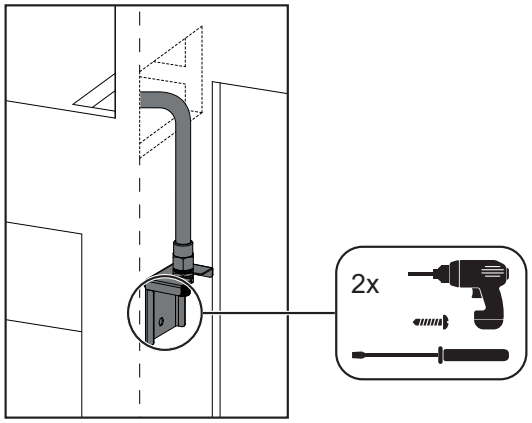
GAS BOTTLE SIZE	OPENING A AREA	OPENING B AREA
UP TO 11 KG	195cm²	100 cm²

4.2 FIXING THE GAS CONNECTION AND IGNITION BOX

Partition wall to separate
the gas bottle from the barbecue







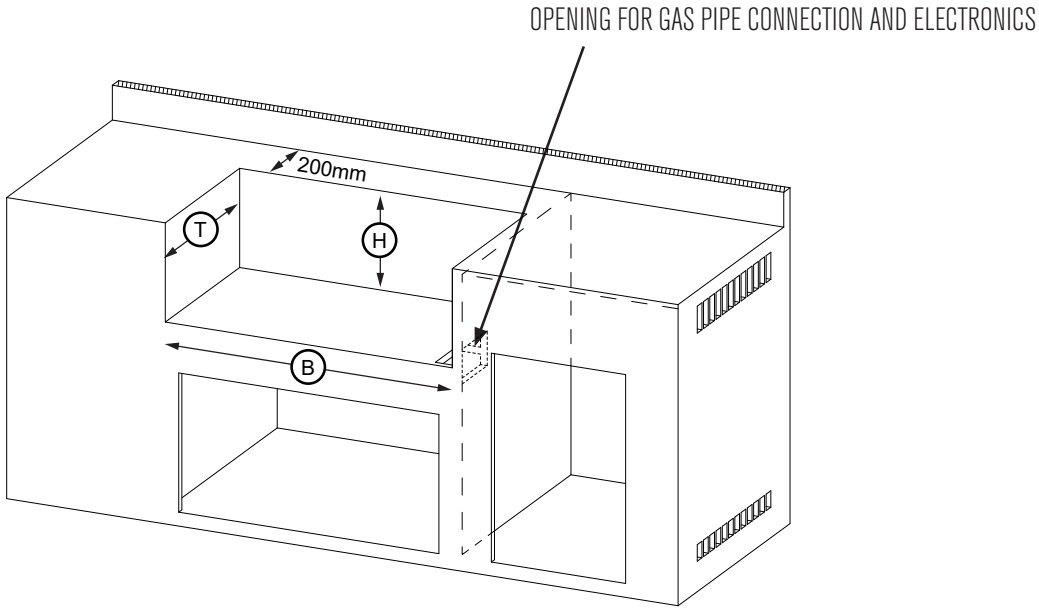
4.3 INSTALLATION DIMENSIONS OF THE BUILT-IN BARBECUE

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

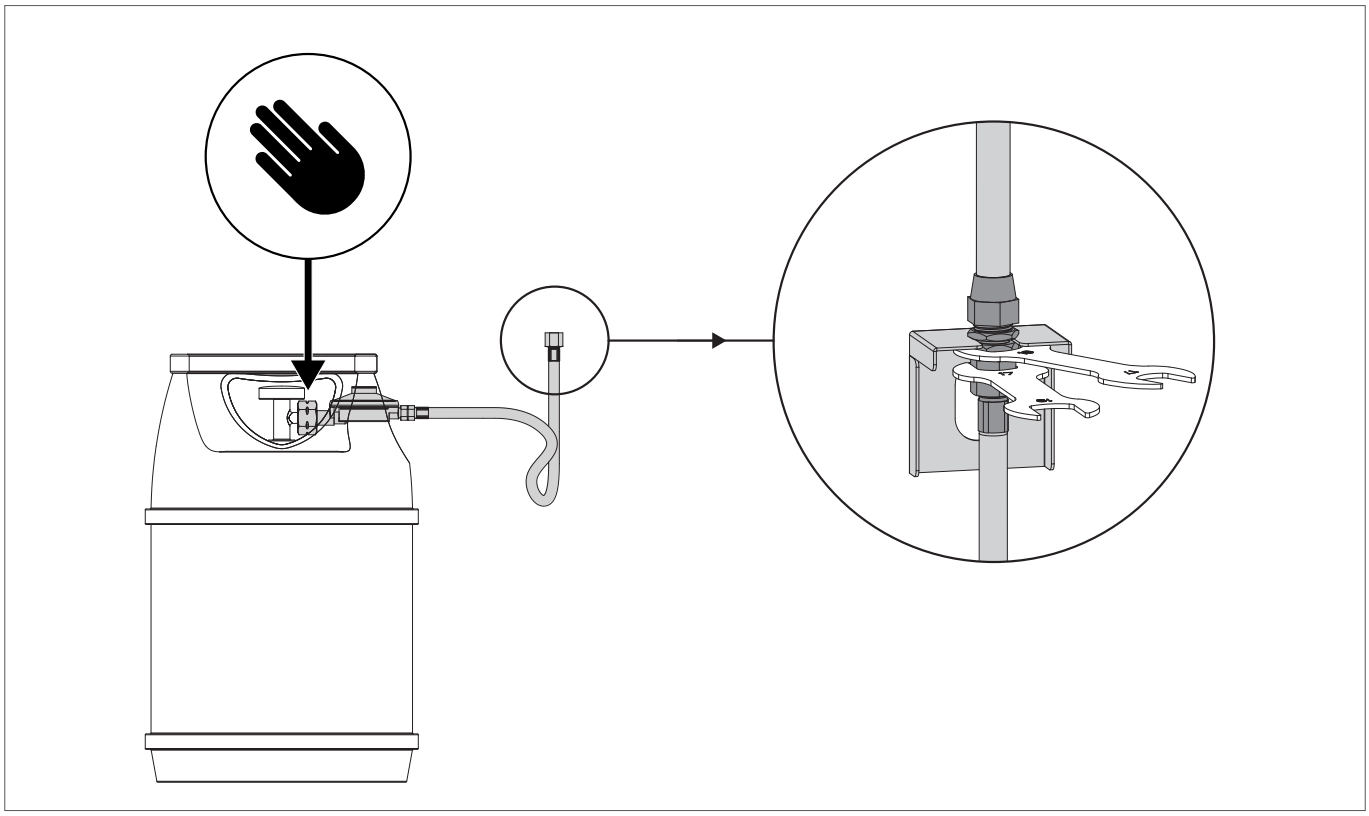
⚠ **DANGER:** The barbecue is suitable only for use with gas bottles. It must not be operated using a natural gas connection.

- 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.



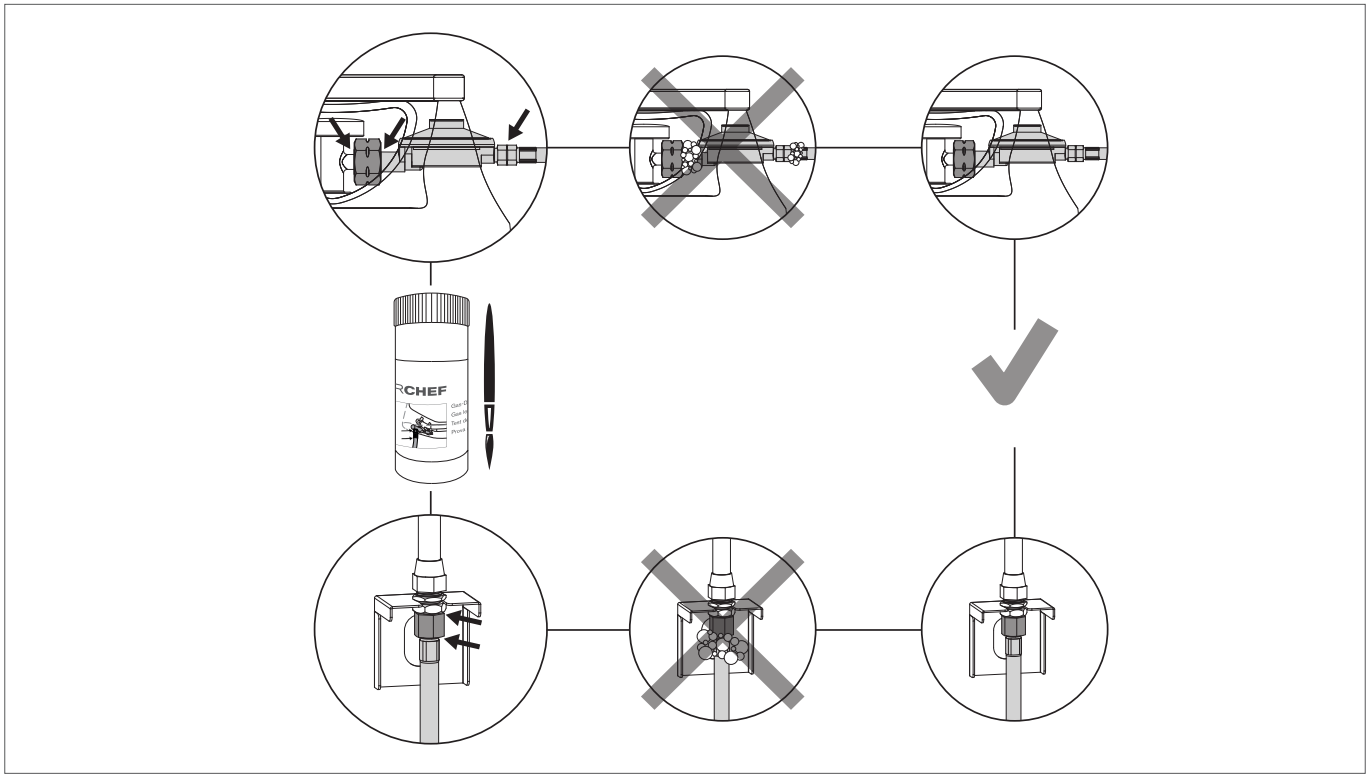
6.2 LEAK TEST

⚠ **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.

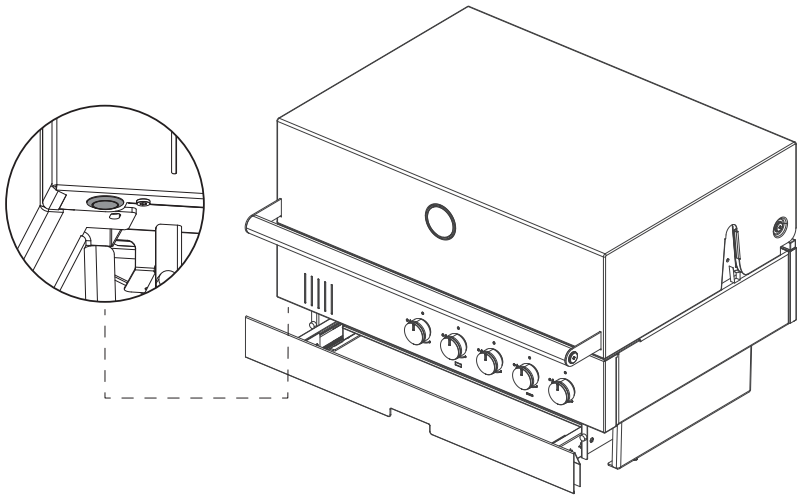
1. The gas regulating knob must be in the ○ position.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle / gas pressure regulator / gas hose / 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

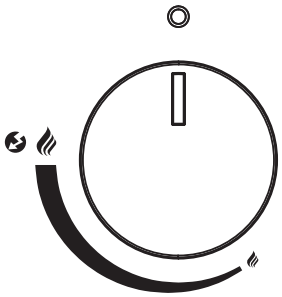
7.1 MASTER SWITCH

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



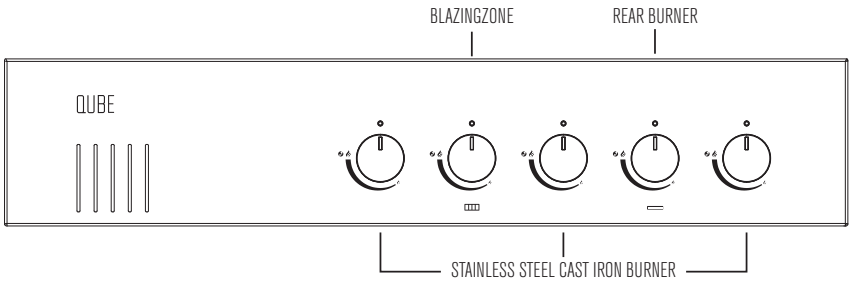
: Off position

: Low power

: high power

: Ignition

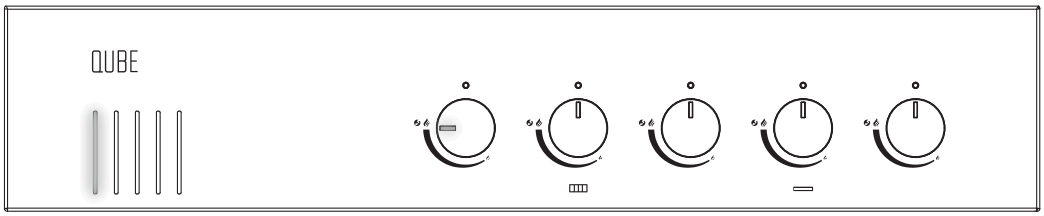
: Igniter



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

7.3 INDICATOR LIGHT

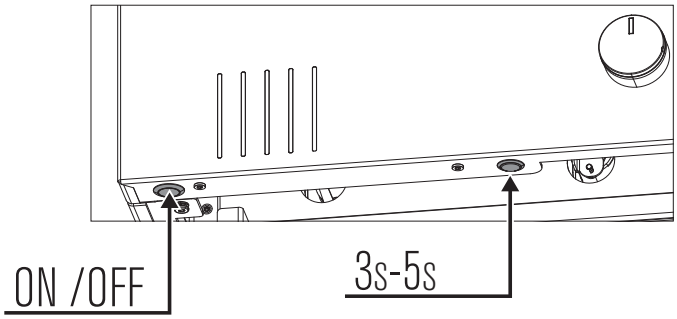
As soon as a burner is switched on, the control button and the corresponding strip on the left-hand side of the panel light up.



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.



GET IT ON Google Play

Download on the App Store

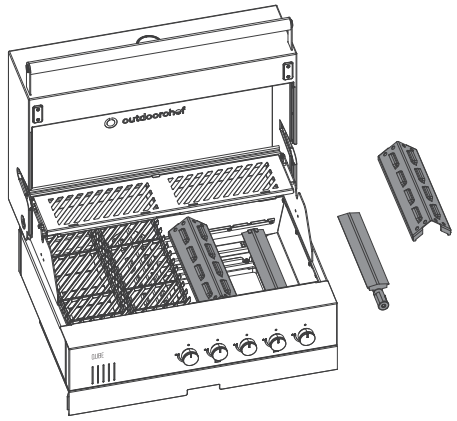
8. BEFORE FIRST USE

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

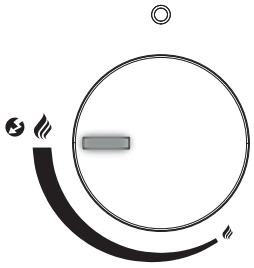
The stainless-steel cast burners with electric one-touch ignition provide a wide temperature range.
The stainless steel flame shields reduce flare-ups and ensure even heat distribution.



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 ○.
   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.

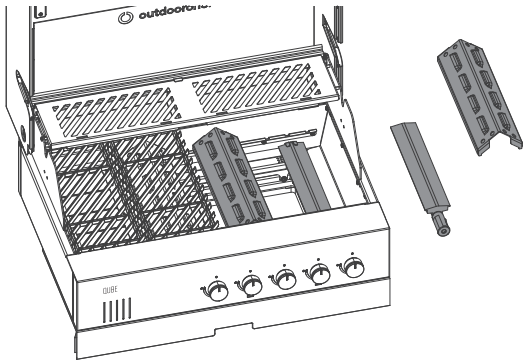
Clean the outside of the barbecue and shelf surfaces using only conventional non-aggressive cleaning agents (e.g. standard washing-up liquid).
If using special barbecue cleaners (not recommended), we advise testing the product first on a concealed area.
For the QUBE X-415 RB S (stainless steel) we recommend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



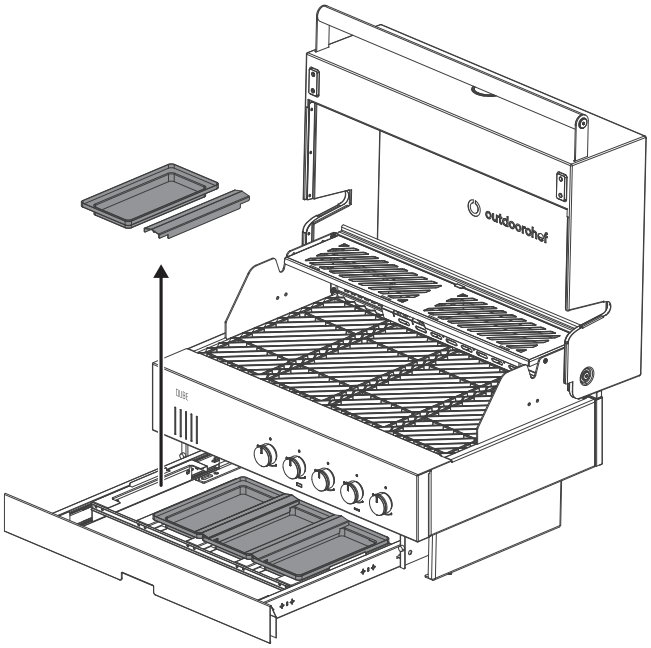
NOTE: We recommend regular cleaning to avoid incrustations and flare-ups.

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.

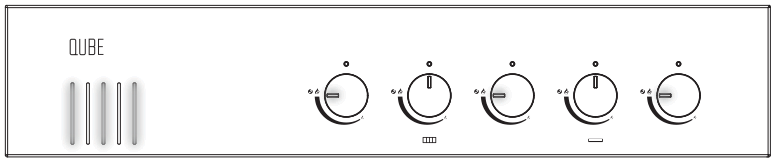
Your QUBE has a single stainless steel grease drip tray for each burner. These are located in the drawer underneath the QUBE and can be easily cleaned in the dishwasher.



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

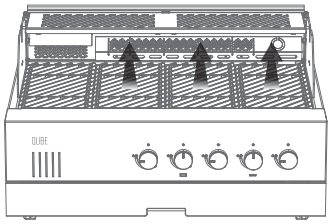
As the name says, the food to be barbecued is placed directly above the heat source when using the direct barbecuing method.
This method is particularly suitable for flash-grilled meat. The high temperature creates a nice crust or a perfect seared pattern on the steak.

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

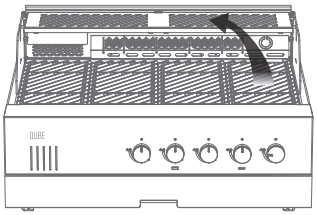
The QUBE barbecue system allows you to switch from direct to indirect heat in no time at all.
For indirect grilling, cooking and baking, place the food to be grilled in the middle of the grate and ignite only the two outer burners.

DIRECT HEAT

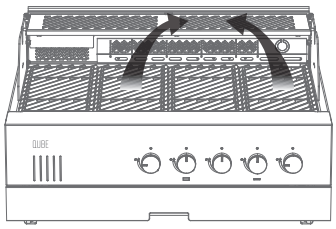


For direct grilling and cooking:
Place the food to be grilled above the ignited burners.

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

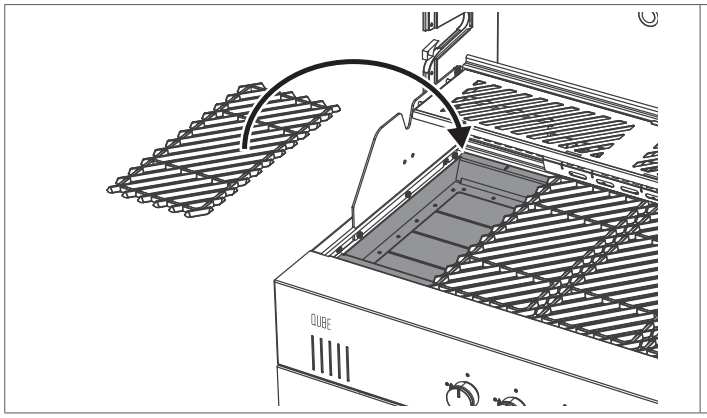
Regular maintenance of your rear burner will ensure it functions correctly.

- 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.



High temperature 600 - 800°C

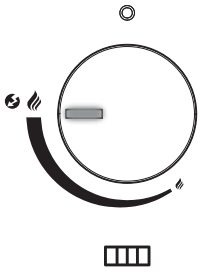
High-performance ceramic burner
High-temperature grilling
Perfect crust on meat
Perfect for lean cuts

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

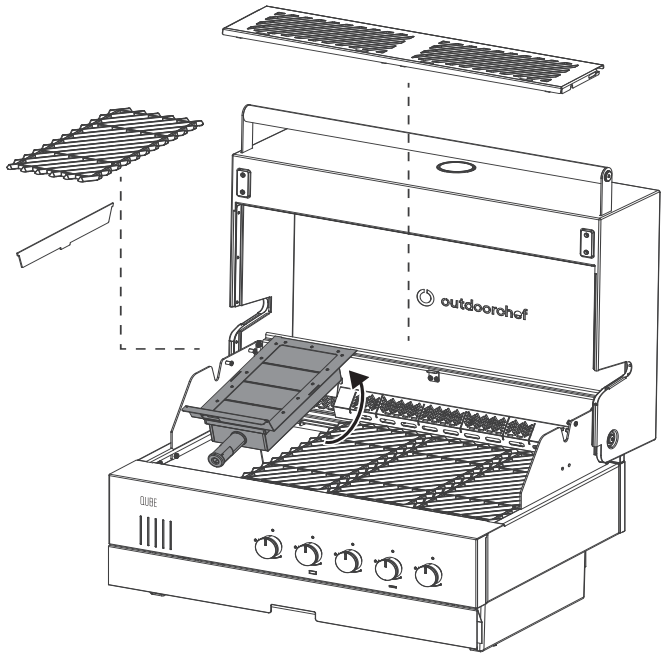
1. Set the gas regulating knob for the BLAZING ZONE® to ○.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
   The bottle tap must be closed even on empty bottles.
3. Allow the BLAZING ZONE® to cool down completely and then clean the barbecue grid.
4. Do not close the lid until the BLAZING ZONE® has cooled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

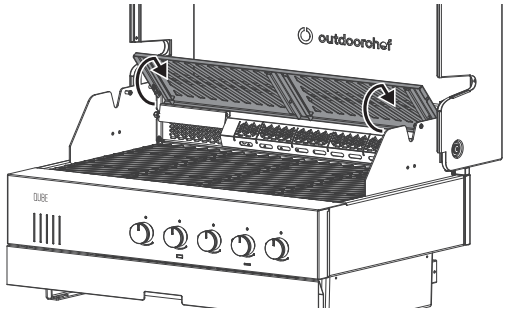
- At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them after extended periods of storage. Spiders or insects can cause blockages that must be cleared before use.
- If the barbecue is regularly pushed across uneven ground, check from time to time whether all screws are still tight.
- 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

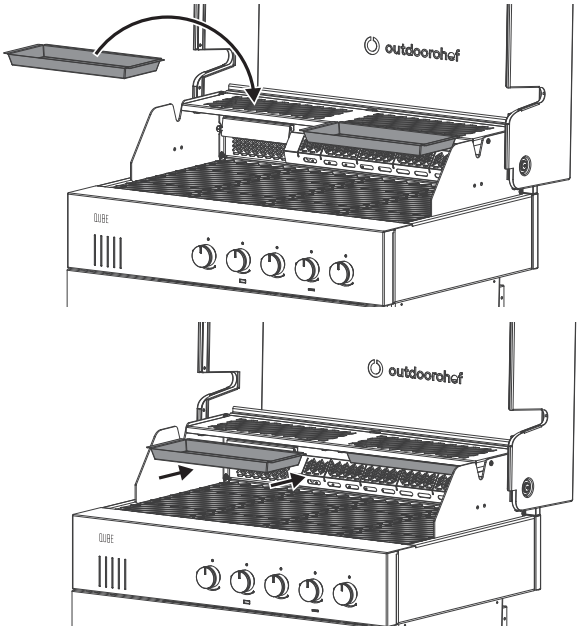
12. WARMING RACKS

⚠ **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.

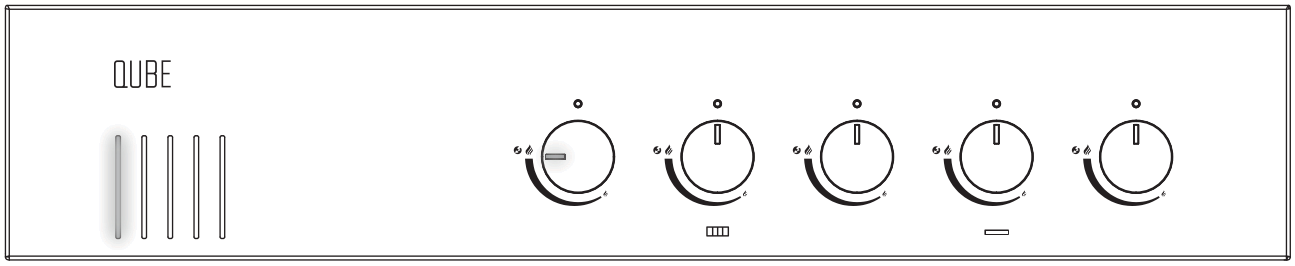
13. SAFETY LIGHT

⚠ **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

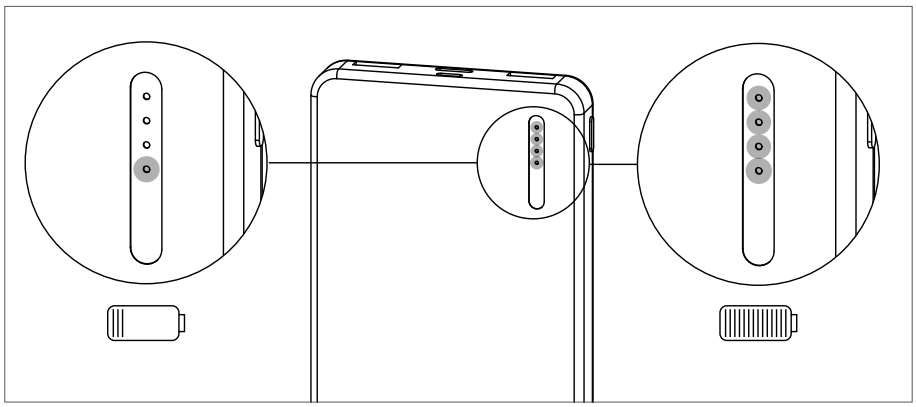


Together with the SAFETY LIGHT, the strip in the operating console also lights up when a gas regulating knob is turned. This lighting is also powered by the power bank.

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

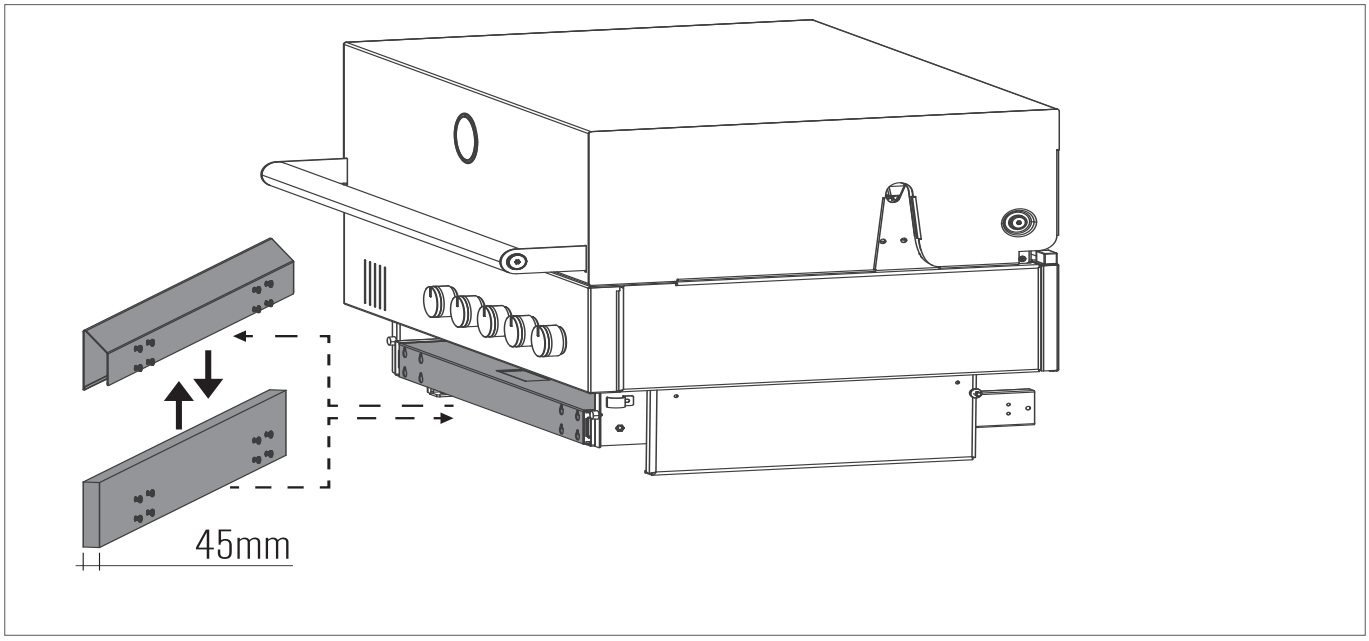
TIP: As an alternative to the power bank, you can also connect your QUBE directly to the mains using the OUTDOORCHEF transformer power supply unit (available as an accessory).

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

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

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

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

TABLE DES MATIERES

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT 60

2. MODE D'EMPLOI 60

2.1 Conservation du mode d'emploi

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 61

3.1 Installation et montage
3.2 Stockage et/ou non-utilisation
3.3 Utilisation

4. INSTALLATION ET MONTAGE 64

4.1 Exigences pour le raccord de gaz
4.2 Fixation du raccord de gaz et du boîtier d'allumage
4.3 Dimensions d'encastrement du barbecue encastrable

5. BOUTEILLES DE GAZ 67

6. MISE EN SERVICE DU BARBECUE 68

6.1 Raccordement du tuyau de gaz
6.2 Test d'étanchéité

7. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE 70

7.1 Interrupteur principal
7.2 Bouton rotatif
7.3 Voyant lumineux
7.4 Éclairage d'ambiance

8. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 71

9. EXPLICATION ET UTILISATION DU GRIL ENCASTRABLE QUBE X-415 RB H 72

9.1 Instructions d'allumage
9.2 Avant de commencer les grillades
9.3 Une fois les grillades terminées
9.4 Nettoyage et entretien du gril
9.5 Méthode de cuisson directe et indirecte avec le QUBE

10. EXPLICATION ET MODE D'EMPLOI DU BRÛLEUR ARRIÈRE 76

10.1 Instructions d'allumage
10.2 Avant de commencer les grillades
10.3 Une fois les grillades terminées
10.4 Nettoyage et entretien du brûleur arrière

11. EXPLICATION ET UTILISATION DU BLAZING ZONE® 77

11.1. Instructions d'allumage
11.2 Avant de commencer les grillades
11.3 Une fois les grillades terminées
11.4 Nettoyage et entretien du Blazing Zone®

12. GRILLES DE MAINTIEN AU CHAUD 80

13. SAFETY LIGHT 81

14. BATTERIE 81

15. REMPLACEMENT OPTIONNEL DU PANNEAU AVANT 82

16. INFORMATIONS SUR LES GRILLES EN FONTE D'ACIER INOX 82

17. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES 83

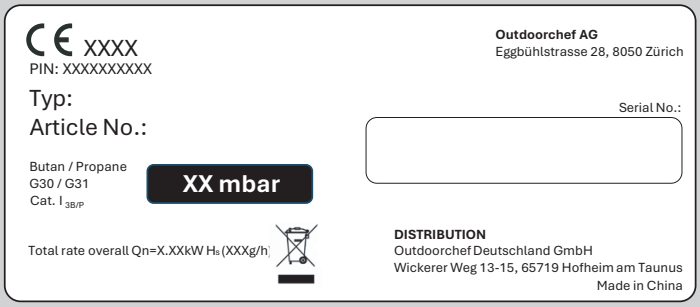
18. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE 83

19. PIÈCES DE RECHANGE 83

20. ÉLIMINATION DES DÉCHETS 84

21. INFORMATIONS TECHNIQUES 84

1. LE NUMÉRO DE SÉRIE DE VOTRE BARBECUE ET POURQUOI IL EST IMPORTANT



IMPORTANT :
Vous trouverez le numéro de série de votre barbecue sur l'étiquette adhésive qui se trouve à l'intérieur de la poignée du réceptacle pour les graisses de votre QUBE.

Le numéro de série et le code d'article sont indispensables au bon déroulement de toutes vos demandes ultérieures, de vos commandes de pièces de rechange ou d'éventuelles demandes liées à la garantie. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien. Veuillez noter le numéro de série de votre barbecue dans le champ prévu à cet effet et situé en haut « Serial No. ».

2. MODE D'EMPLOI

Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez cette notice attentivement.

2.1 CONSERVATION DU MODE D'EMPLOI

Note à l'attention des consommateurs : Ce mode d'emploi doit être conservé par le consommateur et toujours être à disposition.

Tous les modes d'emploi sont également disponibles sur le site www.outdoorchef.com.

Note à l'attention de l'installateur : Ce mode d'emploi doit rester chez le consommateur.

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez ce mode d'emploi attentivement.
À n'utiliser qu'en extérieur.

Les mentions **DANGER, AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont utilisées dans ce mode d'emploi pour mettre en évidence des informations d'utilisation importantes et critiques. Veuillez lire et suivre ces instructions afin de garantir la sécurité et d'éviter tout dommage matériel ou corporel.

⚠ **DANGER :** indications de situations dangereuses qui entraîneront des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ **AVERTISSEMENT :** indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des décès ou des blessures graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ **ATTENTION :** indications de situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures légères à moyennement graves si elles ne sont pas respectées.

⚠ DANGER	⚠ AVERTISSEMENT
Si vous sentez du gaz : ▪ Coupez l'arrivée de gaz du barbecue. ▪ Éteignez toutes les flammes nues. ▪ Ouvrez le couvercle. ▪ Si l'odeur de gaz persiste, éloignez-vous du barbecue et contactez immédiatement les pompiers.	▪ Ne conservez pas de liquides, de matériaux et/ou de gaz inflammables (essence, gaz, matériaux facilement inflammables, etc.) à proximité immédiate de votre barbecue. ▪ Ne jamais stocker une bouteille de gaz non utilisée à proximité du barbecue ou dans un espace clos.

3.1 INSTALLATION ET MONTAGE

⚠ **DANGER :** assurez-vous que votre barbecue encastrable est intégré uniquement dans des matériaux non inflammables et résistants à la chaleur, ou qu'il se trouve à une distance de sécurité d'au moins 1,5 m de tout objet inflammable.

⚠ **DANGER :** ce barbecue n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des bateaux ou dans des caravanes.

⚠ **DANGER :** respectez impérativement les instructions de montage figurant dans ce document.

⚠ **AVERTISSEMENT :** la valve de la bouteille de gaz doit toujours être facilement accessible à la main.

⚠ **AVERTISSEMENT :** il est possible d'installer une porte d'armoire. Afin de faciliter l'accès à la valve de la bouteille de gaz, la porte ne peut toutefois pas être verrouillable et doit pouvoir être ouverte sans outil.

⚠ **AVERTISSEMENT :** l'armoire pour la bouteille de gaz doit séparer la bouteille de gaz du compartiment des brûleurs et la protéger des rayons, des flammes et des impuretés comme les jus de viande. L'armoire pour la bouteille de gaz ne doit pas être placée directement sous le barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT :** entre le fond de la bouteille de gaz et le sol, il faut prévoir une distance minimale de 51 mm.

⚠ **AVERTISSEMENT :** la structure de l'armoire doit permettre la dépose et le retrait faciles de la bouteille de gaz ainsi que le contrôle et le test des raccords en dehors de l'armoire. Tous les raccords qui pourraient être bloqués lors de l'installation de la bouteille de gaz dans l'armoire doivent être accessibles de l'intérieur pour permettre de réaliser les contrôles.

⚠ **AVERTISSEMENT :** le barbecue encastrable est équipé d'un réceptacle pour les graisses qui ne peut récupérer qu'une faible quantité de graisse. Les restes de graisses des réceptacles pour les graisses peuvent s'enflammer et provoquer un incendie. Nettoyez le réceptacle après chaque utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** pour l'installation des raccords de gaz, il faut que l'armoire soit facilement accessible.

⚠ **AVERTISSEMENT :** veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le barbecue. Le non-respect des instructions peuvent provoquer des incendies, des blessures graves voire la mort. Vérifiez que l'ensemble de l'installation ne présente aucune fuite de gaz avant la mise en service du barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT :** le barbecue est livré avec le tuyau de gaz adapté et le bouton de réglage de gaz. Le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau.
Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.

⚠ **AVERTISSEMENT :** le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN et NF correspondantes (bouton de réglage de gaz NF EN 16129 / tuyau de gaz NF EN 16436 / bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau de gaz EN 16436).

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.

⚠ **AVERTISSEMENT :** avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccordements selon les instructions suivantes **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de ce mode d'emploi.

⚠ **ATTENTION :** si la bouteille de gaz sous le barbecue encastrable, il est recommandé de prévoir une hauteur de montage de **minimum. 1 100 mm**.

⚠ **ATTENTION :** ce barbecue doit être entretenu par un personnel qualifié, selon la réglementation régional.

⚠ **ATTENTION :** le barbecue doit être exclusivement monté sur des matériaux non inflammables, certifiés classe A selon la norme EN 13501-1.

3.2 STOCKAGE ET/OU NON-UTILISATION

⚠ **DANGER :** ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.

⚠ **DANGER :** si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.

⚠ **ATTENTION :** si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

⚠ **ATTENTION :** après une forte pluie, retirez la housse pour éviter que l'humidité ne s'accumule et laissez d'abord sécher le barbecue.

3.3 UTILISATION

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé d'allumage exact et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue.
Les instructions de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux.
Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. N'installez jamais le barbecue ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération.
Avant la première mise en service de votre barbecue à gaz OUTDOORCHEF, lisez cette notice attentivement. Le barbecue ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et être intégré uniquement dans des matériaux ignifuges.

⚠ **DANGER :** n'utiliser le barbecue qu'à l'extérieur. Ne jamais l'utiliser à l'intérieur, par exemple dans des garages, des bâtiments, des tentes et d'autres endroits fermés ou sous des constructions inflammables.

⚠ **DANGER :** n'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.

⚠ **DANGER :** le barbecue ne doit être monté qu'avec dans des matériaux ignifuges. Respectez une distance de sécurité d'au moins 1,5 m avec tout matériau inflammable. Voir les instructions de montage séparées.

⚠ **DANGER :** fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

⚠ **DANGER :** une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.

⚠ **DANGER :** lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position ◯ et l'arrivée de gaz doit être fermée sur la bouteille. Tenir toute source d'ignition à distance.

⚠ **AVERTISSEMENT :** remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).

⚠ **AVERTISSEMENT :** si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.

⚠ **AVERTISSEMENT :** si vous avez des doutes quant à l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position ◯ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** n'obstruez jamais la grande ouverture ronde d'aspiration d'air au fond du bac, ni les fentes d'aération du couvercle. Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne fermez jamais le couvercle pendant l'utilisation du BLAZING ZONE®, cela pourrait entraîner une accumulation de chaleur et une décoloration permanente.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne poser aucune marmite, poêle ni plaque de cuisson sur le BLAZING ZONE®.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne mettez jamais la batterie en contact avec des flammes ou des températures élevées.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.

⚠ **AVERTISSEMENT :** des parties facilement accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.

⚠ **AVERTISSEMENT :** n'utilisez jamais tous les brûleurs en même temps. L'utilisation de tous les brûleurs à pleine charge peut endommager les composants électroniques et entraîner des décolorations importantes et permanentes sur la face extérieure du couvercle. En outre, cela peut entraîner le givrage de la bouteille de gaz, ce qui nuit à son fonctionnement.

⚠ **ATTENTION :** portez des gants de protection pour installer le barbecue. Les composants peuvent parfois présenter des arêtes vives.

⚠ **ATTENTION :** la longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.

⚠ **ATTENTION :** l'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet sur le barbecue au risque de provoquer un incendie.

⚠ **ATTENTION :** portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.

⚠ **ATTENTION :** si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un magasin spécialisé.

⚠ **ATTENTION :** ne posez jamais d'objets chauds tels que grilles, des poêles à griller ou de poêles en fonte sur la surface de votre barbecue. Celle-ci pourrait être endommagée.

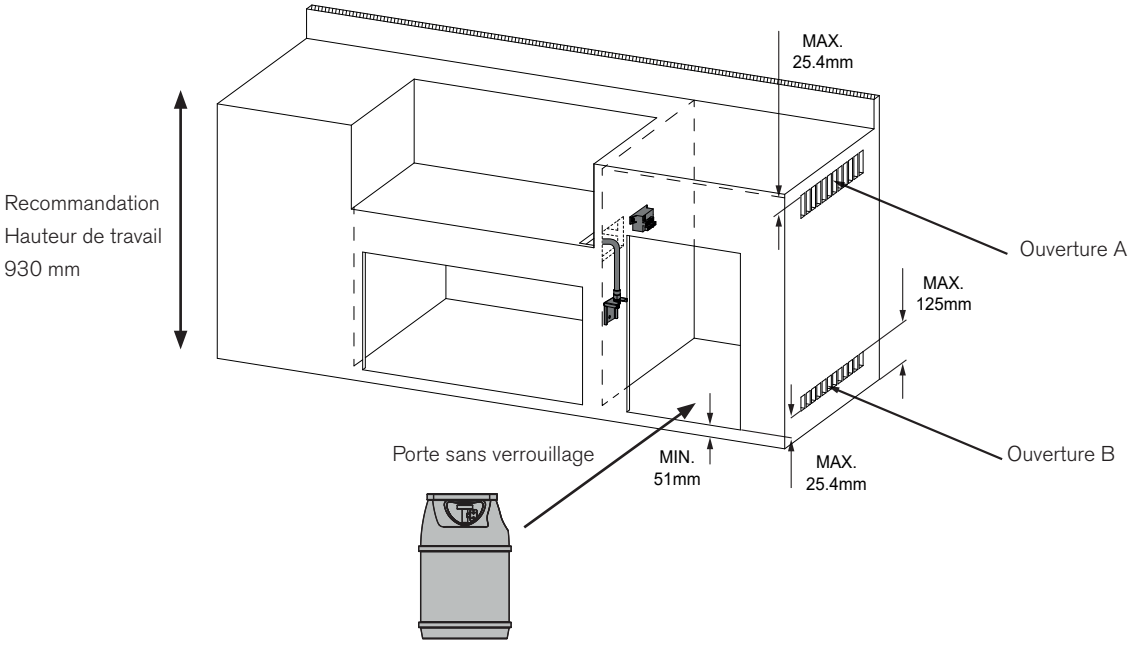
⚠ **ATTENTION :** ne placez pas d'objets inflammables à proximité immédiate du gril.

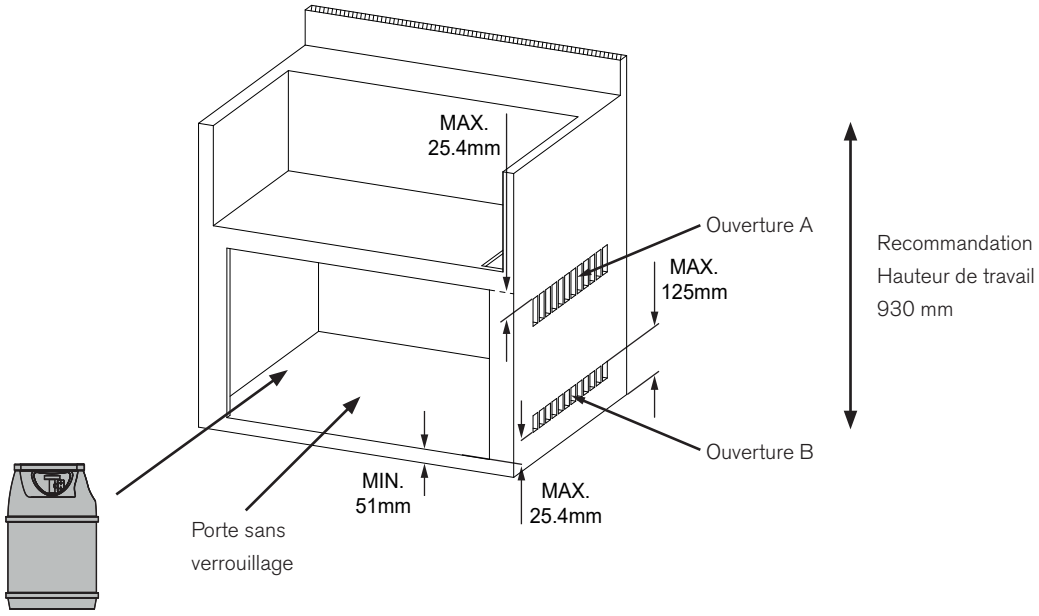
⚠ **ATTENTION :** la chaleur du barbecue peut chauffer considérablement le plan de travail adjacent. Évitez tout contact avec la surface chaude.

⚠ **ATTENTION :** ne laissez jamais les 3 brûleurs principaux en position maximale pendant plus de 30 minutes avec le couvercle fermé, car le couvercle peut prendre une couleur jaunâtre

4. INSTALLATION ET MONTAGE

4.1 EXIGENCES POUR LE RACCORD DE GAZ

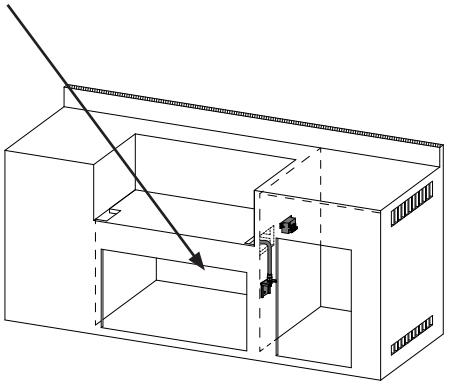


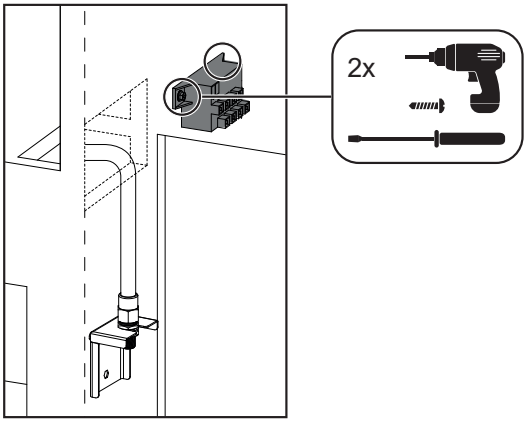


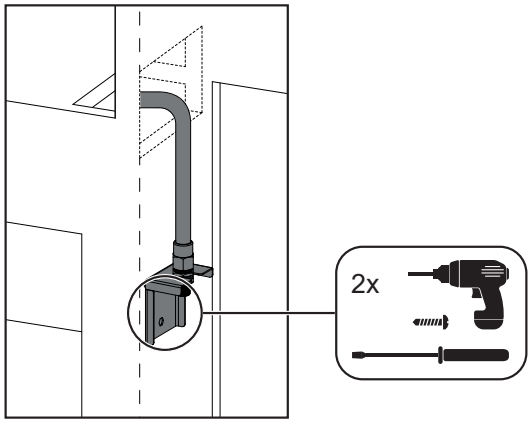
TAILLE DE LA BOUTEILLE DE GAZ	OUVERTURE A SURFACE	OUVERTURE B SURFACE
JUSQU'À 11 KG	195cm²	100 cm²

4.2 FIXATION DU RACCORD DE GAZ ET DU BOÎTIER D'ALLUMAGE

Paroi de séparation pour séparer
la bouteille de gaz du barbecuel







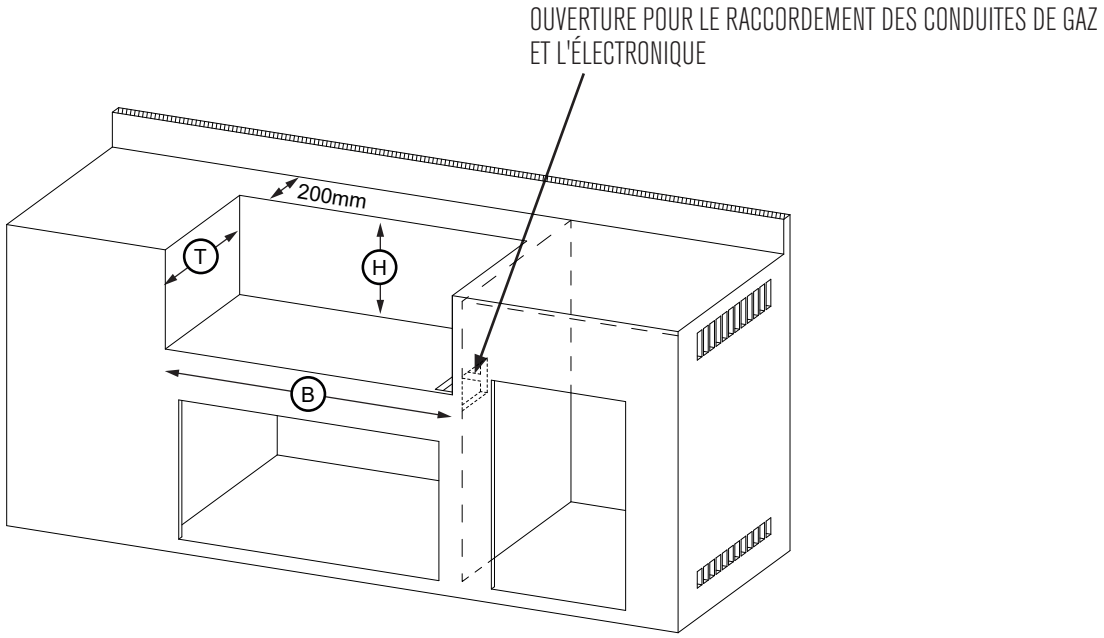
4.3 DIMENSIONS D'ENCASTREMENT DU BARBECUE ENCASTRABLE

Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.

⚠ **DANGER :** assurez-vous que votre barbecue encastrable est intégré uniquement dans des matériaux non inflammables et résistants à la chaleur, ou qu'il se trouve à une distance de sécurité d'au moins 1,5 m de tout objet inflammable.

⚠ **DANGER :** respectez impérativement les instructions de montage figurant dans ce document.

MODÈLE	Dimension de la pièce		
	L	P	H
QUBE X-415 RB H	845 mm	600 mm	304 mm



5. BOUTEILLES DE GAZ

⚠ **DANGER :** le barbecue ne peut être utilisé qu'avec des bouteilles de gaz et ne doit pas être alimenté par un raccordement de gaz naturel.

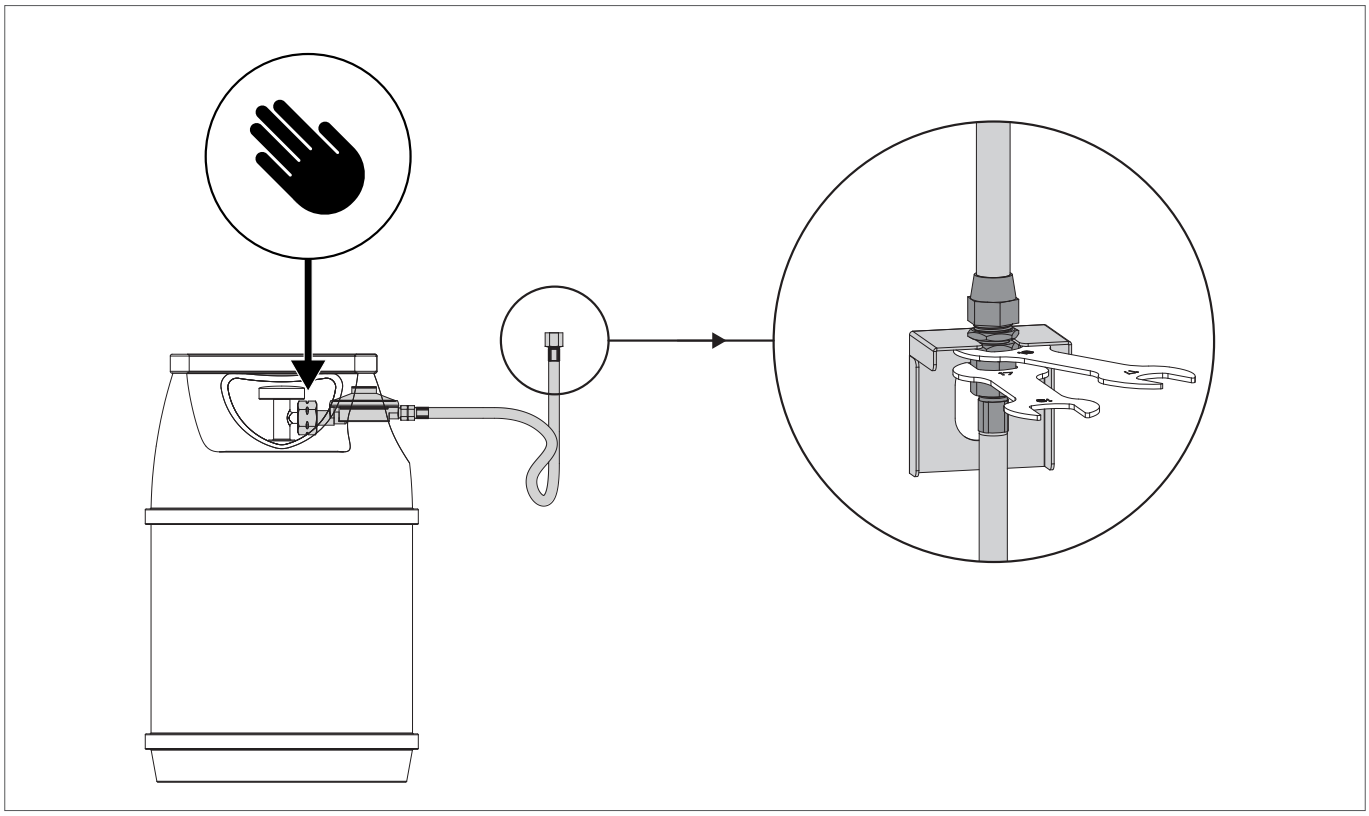
- Il doit être possible d'accéder facilement à l'espace de rangement des bouteilles de gaz et à la bouteille de gaz à tout moment. Veuillez tenir compte des indications figurant dans les instructions de montage séparées.
- Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches.
- Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50 °C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol.
- Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.

REMARQUE : veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en cas d'utilisation d'un mauvais régulateur de pression ou d'une mauvaise bouteille de gaz. Le gaz s'échappant à cause de ce défaut d'étanchéité peut s'enflammer en présence de flammes ou d'étincelles. Pour des raisons de sécurité et de responsabilité, nous vous recommandons de systématiquement vérifier les barbecues à gaz mis en vente et, si nécessaire, d'adapter ou de faire adapter le régulateur de pression et le tuyau de gaz aux réglementations locales.

6. MISE EN SERVICE DU BARBECUE

6.1 RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ

⚠ **AVERTISSEMENT :** le raccordement du tuyau de gaz doit impérativement être réalisé à l'aide de la clé fournie afin d'assurer la solidité du raccord. Pour votre sécurité, ne vissez jamais le tuyau de gaz à la main afin d'éviter tout risque de brûlure.



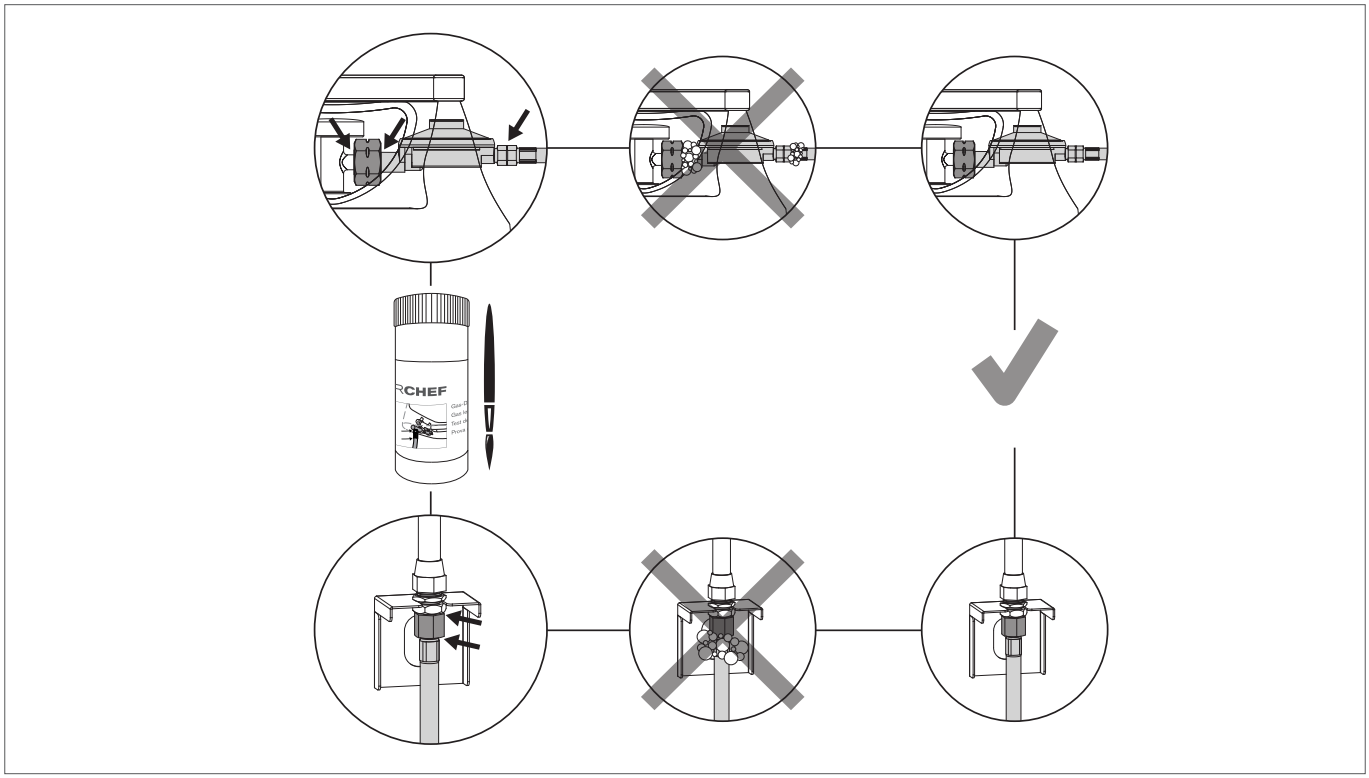
6.2 TEST D'ÉTANCHÉITÉ

⚠ **AVERTISSEMENT :** pendant le test d'étanchéité, veuillez éloigner toute source d'ignition. Veuillez en outre ne pas fumer. Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours en extérieur.

⚠ **AVERTISSEMENT :** réalisez un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** à chaque fois que vous raccordez ou remplacez une bouteille de gaz ainsi que pour chaque nouvelle saison de grillades.

⚠ **AVERTISSEMENT :** le barbecue ne doit être utilisé que lorsque toutes les fuites auront été supprimées.

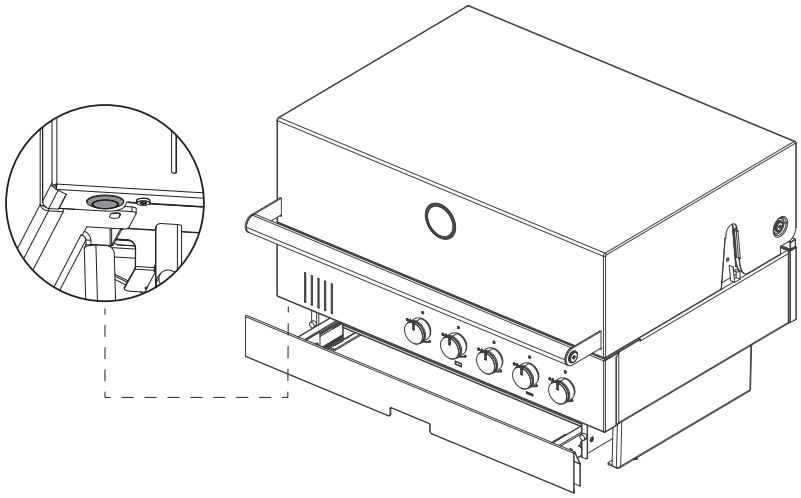
1. Le bouton de réglage de gaz doit être positionné sur ◯.
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et badigeonnez toutes les pièces conduisant le gaz de gaz (raccord de la bouteille de gaz / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / raccord de la valve) avec la solution savonneuse fournie ou avec une solution savonneuse composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau. Vous pouvez également utiliser un spray détecteur de fuites.
3. Si des bulles apparaissent aux endroits où vous avez mis de la solution savonneuse, c'est qu'il y a des fuites. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
4. Réparez les fuites en resserrant les liaisons si cela est possible. Sinon remplacez les pièces défectueuses.
5. Veuillez répéter les étapes 1 et 2.
6. Si vous n'arrivez pas à réparer les fuites, veuillez vous adresser à votre fournisseur de gaz.



7. EXPLICATION DE LA CONSOLE DE COMMANDE

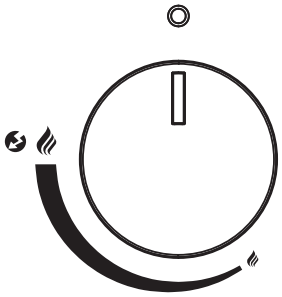
7.1 INTERRUPTEUR PRINCIPAL

L'interrupteur principal pour l'alimentation électrique de l'allumage et de l'éclairage se trouve sur le côté intérieur gauche du tableau de commande.
Le bouton s'allume en vert en position ON. Remettez l'interrupteur sur OFF une fois les grillades terminées.

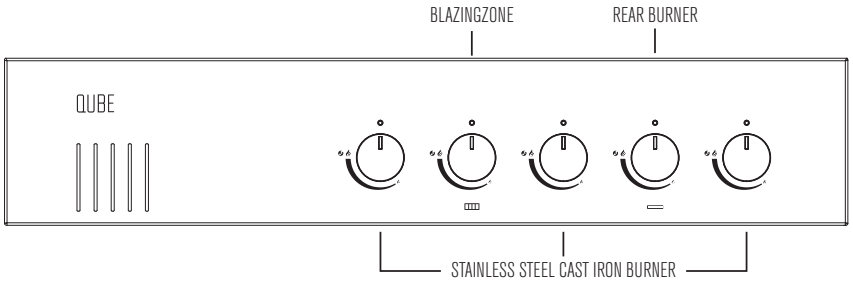


7.2 BOUTON ROTATIF

Niveaux de cuisson et allumage



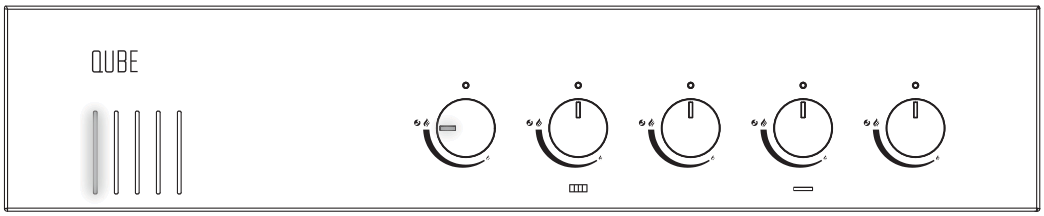
: position OFF
: puissance basse
: puissance élevée
: allumage
: Allumeur



Le bouton de réglage atteint en position la plus grande puissance, et en position la plus petite puissance.

7.3 VOYANT LUMINEUX

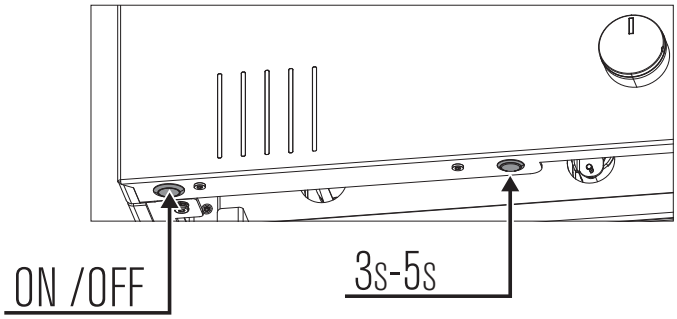
Dès qu'un brûleur est allumé, le bouton de commande et la bande correspondante s'allument sur le côté gauche du tableau.



7.4 ÉCLAIRAGE D'AMBIANCE

La couleur de lumière souhaitée peut être réglée individuellement via l'application universelle « Tuya - Smart Life, Smart Living ». Vous trouverez cette application dans l'App Store (iOS) et le Google Play Store (Android).

Pour connecter le QUBE X-415 à l'application, appuyez 3 à 5 secondes sur le bouton droit situé en bas du tableau de commande.



GET IT ON Google Play

Download on the App Store

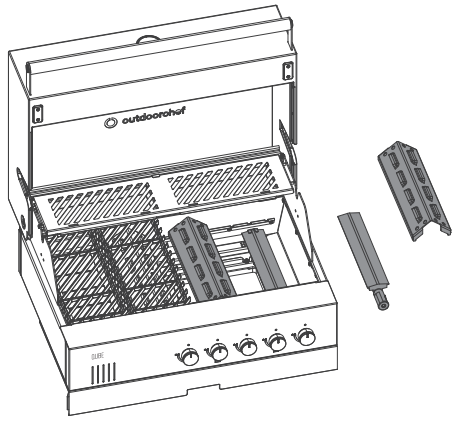
8. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
2. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**. Faites-le également si votre barbecue vous a été livré et monté par votre revendeur.
3. Allumez les brûleurs principaux, le brûleur arrière et le BLAZING ZONE® séparément pendant environ 20 – 25 minutes au niveau

⚠ **AVERTISSEMENT :**n'utilisez jamais tous les brûleurs en même temps. L'utilisation de tous les brûleurs à pleine charge peut endommager les composants électroniques et entraîner des décolorations importantes et permanentes sur la face extérieure du couvercle. En outre, cela peut entraîner le givrage de la bouteille de gaz, ce qui nuit à son fonctionnement.

9. EXPLICATION ET UTILISATION DU GRIL ENCASTRABLE QUBE X-415 RB H

Les brûleurs en fonte d'acier inox avec allumage électrique multiple assurent une large plage d'utilisation de la température.
Les chapeaux de brûleur en acier inox assurent une réduction des feux de graisse et une répartition uniforme de la chaleur.

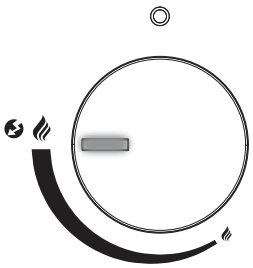


9.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** n'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez le couvercle de barbecue.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur souhaité et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau.

   Maintenez le bouton de réglage du gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle pendant au moins 15 secondes.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ◯.
   Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 4.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le barbecue après 3 essais, veuillez rechercher la cause (au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

9.2 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

1. Faites chauffer votre barbecue durant 10 à 15 minutes sur la position , le couvercle étant fermé.
2. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .

9.3 UNE FOIS LES GRILLADES TERMINÉES

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur la position ◯.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
   Les bouteilles vides doivent également être complètement fermées.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

9.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU GRIL

9.4.1 NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** lors du nettoyage de l'intérieur du barbecue autour du système de brûleur, il faut veiller à ne pas endommager les pièces du brûleur.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

REMARQUE : n'utilisez jamais de nettoyant pour vitres ou d'autres nettoyants en spray pour nettoyer les surfaces du barbecue, ceux-ci peuvent attaquer les surfaces.

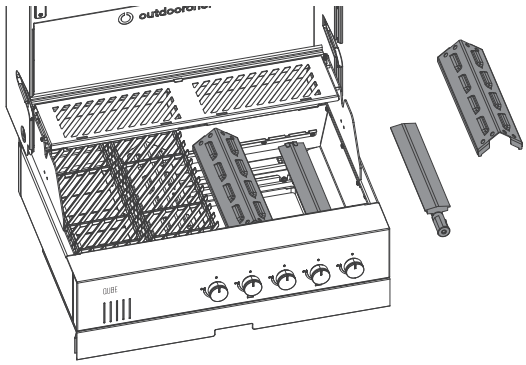
Nettoyez l'extérieur du barbecue et les tablettes avec un produit de nettoyage classique non agressif (détergent courant p. ex.). Si vous utilisez un nettoyant spécial pour barbecue (non recommandé), nous vous conseillons de l'essayer sur une zone non visible au préalable.
Pour le QUBE X-415 RB S (acier inox), nous vous recommandons le nettoyant OUTDOORCHEF pour surfaces en inox.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

REMARQUE : en cas de nettoyage avec une brosse spéciale barbecue en nylon, assurez-vous que le barbecue a totalement refroidi.

Nettoyage conseillé pour des saletés encrassées :

1. Chauffez le barbecue environ 10 minutes à puissance maximale afin de brûler les résidus alimentaires (restes de viande, graisse, sucre des marinades, etc.).
2. Laissez ensuite complètement refroidir le barbecue afin que les résidus alimentaires durcissent (cela permet un nettoyage plus efficace et plus facile).
3. Nettoyez la grille avec une brosse spéciale barbecue OUTDOORCHEF pour des résultats optimaux.
4. Retirez la grille et nettoyez la chambre de combustion. Vous pouvez également utiliser une éponge à récurer en nylon avec de l'eau savonneuse afin d'éliminer tous les résidus. Pour un nettoyage en profondeur, nous vous recommandons d'utiliser le Power-Reiniger OUTDOORCHEF pour barbecues. Les composants en acier inox peuvent être nettoyés avec un détergent pour inox classique ou une éponge de polissage disponible dans les magasins de bricolage.
5. Nous vous conseillons de démonter une fois par an le brûleur, de nettoyer toute les pièces adjacentes et de retirer les toiles d'araignée et les résidus alimentaires.



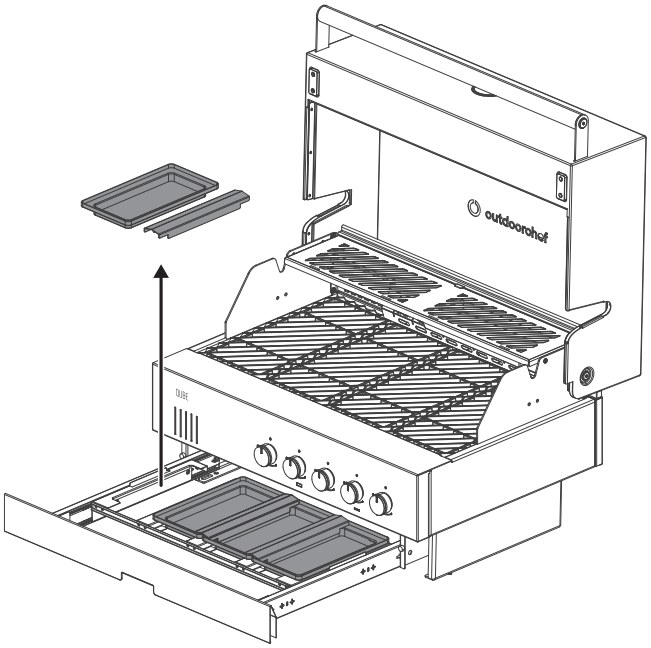
REMARQUE : nous recommandons un nettoyage régulier pour éviter les incrustations et les flambées de graisse.

CONSEIL : l'après-barbecue est à l'image de la phase de préparation. Si vous nettoyez votre grille après chaque utilisation, vous n'aurez pas à la nettoyer avant vos prochaines grillades.

NETTOYAGE DU RÉCEPTACLE POUR LES GRAISSES

⚠ **AVERTISSEMENT :** si le nettoyage du réceptacle pour les graisses est négligé, des flambées de graisse peuvent être provoquées. Après chaque utilisation, veuillez contrôler le réceptacle pour les graisses et éliminer tous les résidus de graisse.

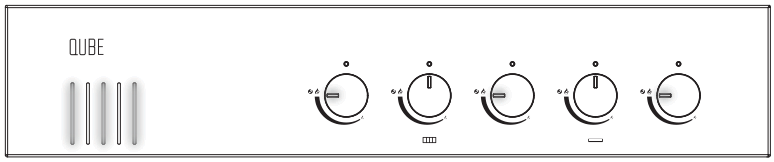
Votre QUBE dispose d'un réceptacle pour les graisses individuel en acier inox par brûleur, ceux-ci se trouvent dans le tiroir sous le QUBE et peuvent être facilement nettoyés au lave-vaisselle.



9.4.2 REMARQUES ACIER INOX

À des températures très élevées, l'acier inox du barbecue se décolorera. Ces colorations sont typiques de l'acier inox et n'affectent ni la fonction ni la durabilité ; elles ne constituent pas un défaut de qualité. Pour éviter toute décoloration de l'extérieur, ne faites donc jamais fonctionner tous les brûleurs ensemble avec le couvercle fermé.

Ne laissez pas les brûleurs principaux fonctionner en combinaison avec le Blazing Zone ou le brûleur arrière.



⚠ **ATTENTION :** n'utilisez pas de liquides (par exemple de la bière) pour éteindre des grillades. Ceux-ci pourraient endommager les brûleurs chauds.

9.4.3 ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre barbecue garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées ou insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau de gaz défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.

- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue, protégez votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF appropriée et ce, dès qu'il a complètement refroidi.
- Après la pluie, retirez la housse pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

9.5 MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE AVEC LE QUBE

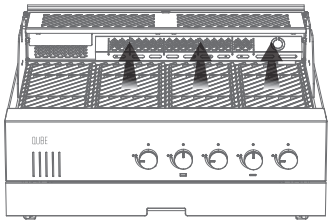
QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ?

MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE
Comme son nom l'indique, avec la méthode de cuisson directe, les aliments se trouvent directement au-dessus de la source de chaleur.
Cette méthode est particulièrement adaptée aux aliments à saisir. Grâce à la température élevée, une jolie croûte et le stries de la grille de cuisson se forment sur le steak.

MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE
Lors d'une cuisson à chaleur indirecte, la chaleur circule tout autour des aliments. Couvercle fermé, le barbecue se transforme en four à chaleur tournante.
Cette méthode de cuisson est idéale pour les grosses pièces de viande qui cuisent à basse température, pour cuire en douceur les poissons préparés ou des pizzas bien croustillantes.
La méthode de cuisson « low&slow » pour des plats comme le porc braisé, les travers de porc ou la poitrine de bœuf est basée sur la cuisson indirecte.

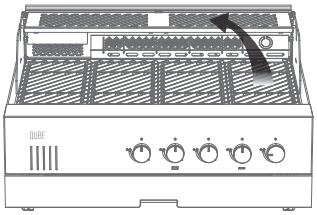
Avec le système du QUBE, il est possible de passer instantanément d'une chaleur directe à une chaleur indirecte.
Pour griller, cuire et rôtir en mode indirect, positionner les aliments au centre de la grille et allumer uniquement les deux brûleurs extérieurs.

CHALEUR DIRECTE

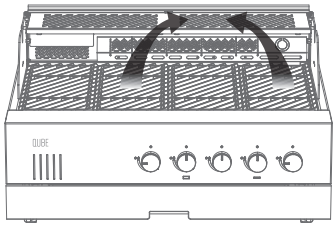


Grillade et cuisson directe :
placer les grillades au-dessus du brûleur allumé.

CHALEUR INDIRECTE



Pour griller, cuire et mijoter indirectement :placer les aliments à griller au centre, fermer le couvercle et n'allumer qu'un ou deux brûleurs extérieurs.



10. EXPLICATION ET MODE D'EMPLOI DU BRÛLEUR ARRIÈRE

⚠ **DANGER :** assurez-vous que votre station encastrable est placée devant une paroi arrière non inflammable et résistante à la chaleur, ou qu'elle se trouve à une distance de sécurité d'au moins 1,5 m de tout objet inflammable.
Avec un brûleur arrière, il y a toujours un risque que les flammes sortent par l'arrière du barbecue.

Rayonnement de chaleur par l'arrière

Le brûleur arrière est utilisé en combinaison avec le tournebroche (non compris dans la livraison).
Le mouvement rotatif de la broche permet de cuire lentement les aliments de tous les côtés et d'obtenir une délicieuse croûte.

CONSEIL : nous vous recommandons d'utiliser le tournebroche et le kit rôtisserie HEAT OUTDOORCHEF.

10.1 INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez le couvercle de barbecue.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
4. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du brûleur arrière et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position. Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



5. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○.
   Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 3.
6. Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur arrière après 3 essais, veuillez rechercher la cause (comme décrit au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

REMARQUE : pour une sensation gustative parfaite, nous vous recommandons d'utiliser le tournebroche HEAT OUTDOORCHEF. Celui-ci est disponible comme accessoires chez votre revendeur.

⚠ **DANGER** : N'utilisez jamais le brûleur arrière en combinaison avec les brûleurs principaux dans la zone du brûleur arrière.

⚠ **AVERTISSEMENT :** n'utilisez jamais tous les brûleurs en même temps. L'utilisation de tous les brûleurs à pleine charge peut endommager les composants électroniques et entraîner des décolorations importantes et permanentes sur la face extérieure du couvercle. En outre, cela peut entraîner le givrage de la bouteille de gaz, ce qui nuit à son fonctionnement.

10.2 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

1. Relevez la grille de maintien au chaud et retirez les coupelles.
2. Faites chauffer le brûleur arrière durant 10 à 15 minutes sur la position , le couvercle étant fermé.
3. Placez les aliments à griller sur la broche tournante et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .

CONSEIL : Placez une coupelle sous le tournebroche et les aliments à griller, afin de recueillir les jus de cuisson et les graisses qui s'écoulent et de ne pas salir inutilement votre barbecue. De plus, les jus de cuisson et les graisses qui s'égouttent sont parfaits comme base pour de délicieuses sauces.

10.3 UNE FOIS LES GRILLADES TERMINÉES

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz du brûleur arrière sur la position ○.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
4. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

10.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BRÛLEUR ARRIÈRE

10.4.1 NETTOYAGE

Nous vous recommandons de nettoyer le brûleur arrière après chaque cuisson. Nettoyez celui-ci avec un nettoyant pour acier inox disponible dans le commerce ou une éponge à polir disponible dans les magasins de bricolage.

10.4.2 ENTRETIEN

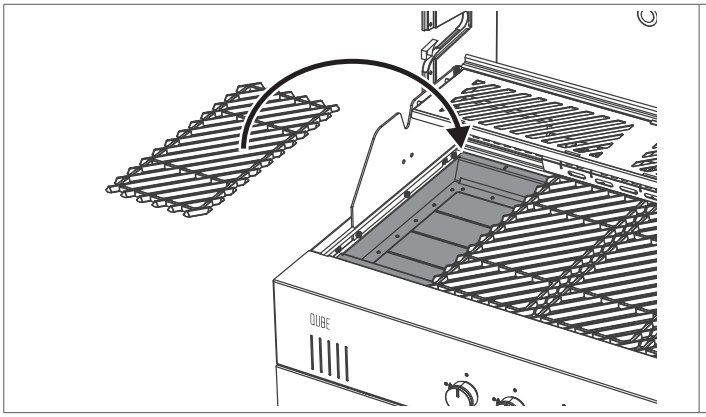
Un entretien régulier de votre brûleur arrière garantit un fonctionnement irréprochable.

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du four à pizza. Les araignées ou insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez le moindre doute, contactez votre fournisseur de gaz ou le point de vente. Après un stockage prolongé et au moins une fois pendant la saison des barbecues, vérifiez que le tuyau de gaz ne présente pas de fissures, de plis ou d'autres dommages. Un tuyau de gaz défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.

11. EXPLICATION ET UTILISATION DU BLAZING ZONE®

BARBECUE INFRAROUGE

Comment fonctionne un brûleur infrarouge ?
La flamme de gaz produite lors de l'allumage du BLAZING ZONE® se propage de manière uniforme sur la plaque en céramique, générant un rayonnement infrarouge sur la surface qui dégage une chaleur directe intense sur les grillades allant jusqu'à plus de 800 degrés Celsius. Cela permet de générer des températures beaucoup plus élevées qu'avec un brûleur à gaz classique.



Hautes températures 600 – 800 °C

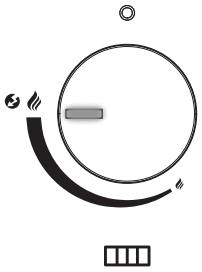
Brûleur céramique haute performance
Griller à hautes températures
Croûte parfaite sur la viande
Solution idéale pour les morceaux maigres

Ainsi, avec le BLAZING ZONE®, la cuisson des steaks avec une chaleur maximale jusqu'à 800 °C garantit une croûte bien croustillante.

11.1. INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le couvercle doit toujours être ouvert pendant le fonctionnement.

1. Veuillez vous assurer que tous les raccords entre le tuyau de gaz, le bouton de réglage de gaz et la bouteille de gaz sont bien vissés (procédez conformément aux instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Ouvrez le couvercle.
3. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz du BLAZING ZONE® et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau . Tenez le bouton de réglage de gaz enfoncé jusqu'à ce que le gaz brûle.



4. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○.
   Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Puis reprenez au point 3.
5. Si vous ne réussissez pas à allumer le brûleur du BLAZING ZONE® après 3 essais, veuillez rechercher la cause (comme décrit au chapitre **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

⚠ **AVERTISSEMENT :** n'utilisez jamais tous les brûleurs en même temps. L'utilisation de tous les brûleurs à pleine charge peut endommager les composants électroniques et entraîner des décolorations importantes et permanentes sur la face extérieure du couvercle. En outre, cela peut entraîner le givrage de la bouteille de gaz, ce qui nuit à son fonctionnement.

11.2 AVANT DE COMMENCER LES GRILLADES

⚠ **AVERTISSEMENT :** utilisez toujours des gants résistants à la chaleur.
Laissez toujours le BLAZING ZONE® complètement refroidir avant de toucher les pièces.

1. Faites chauffer le BLAZING ZONE® pendant environ 10 minutes sur la position .
2. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre – .

11.3 UNE FOIS LES GRILLADES TERMINÉES

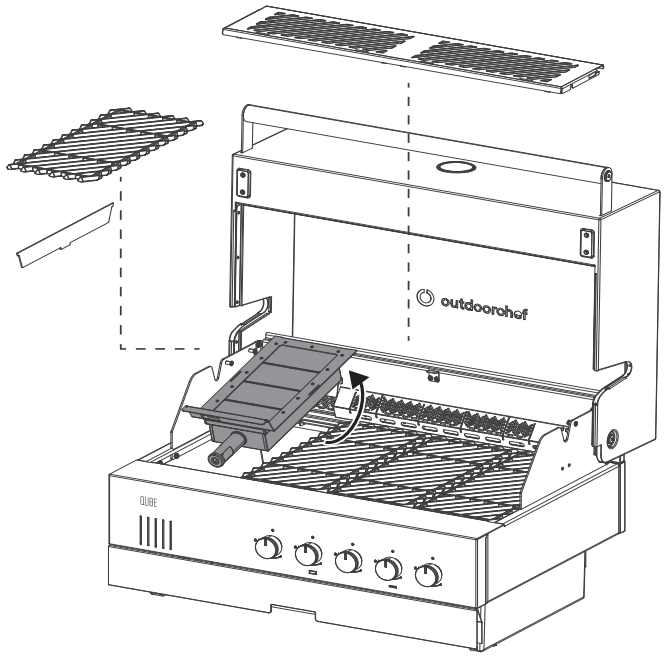
1. Réglez le bouton de réglage du gaz du BLAZING ZONE® sur ○.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
   Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
3. Laissez le BLAZING ZONE® bien refroidir et nettoyez ensuite la grille.
4. Ne fermez le couvercle que lorsque le BLAZING ZONE® a refroidi.
5. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

11.4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BLAZING ZONE®

11.4.1 NETTOYAGE

Nous vous conseillons de nettoyer votre BLAZING ZONE® après 3 grillades. Pour cela, retirez la grille et lavez-la simplement dans votre lave-vaisselle. Rincez l'intérieur avec un chiffon sec et videz le réceptacle pour les graisses.

Nous vous conseillons de démonter une fois par an le brûleur du BLAZING ZONE®, de nettoyer toute les pièces adjacentes et de retirer les toiles d'araignée et les résidus alimentaires.



Après avoir retiré le BLAZING ZONE®, procédez comme suit :

1. Vérifiez qu'il n'y a pas de fissures ou de déformations sur le brûleur.
2. Les tubes Venturi, situés sur le brûleur, peuvent être nettoyés/brossés avec un goupillon fin.
3. Nettoyez le côté intérieur de l'armature du BLAZING ZONE®. Pour cela, n'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou inflammable.
4. Remettez ensuite le BLAZING ZONE® en place dans la tablette latérale en respectant bien les instructions de montage séparées.

IMPORTANT : Si vous utilisez un produit de nettoyage, laissez le barbecue correctement séché après nettoyage. Afin d'accélérer le séchage, vous pouvez allumer le BLAZING ZONE® et le laisser chauffer sur la plus haute position pendant quelques minutes.

NETTOYAGE DU RÉCEPTACLE POUR LES GRAISSES

⚠ **AVERTISSEMENT :** si le nettoyage du réceptacle pour les graisses est négligé, des flambées de graisse peuvent être provoquées. Après chaque utilisation, veuillez contrôler le réceptacle pour les graisses et éliminer tous les résidus de graisse.

Votre QUBE dispose d'un réceptacle pour les graisses individuel en acier inox par brûleur, ceux-ci se trouvent dans le tiroir sous le QUBE et peuvent être facilement nettoyés au lave-vaisselle.

11.4.2 ENTRETIEN

Un entretien régulier de votre BLAZING ZONE® garantit un fonctionnement irréprochable.

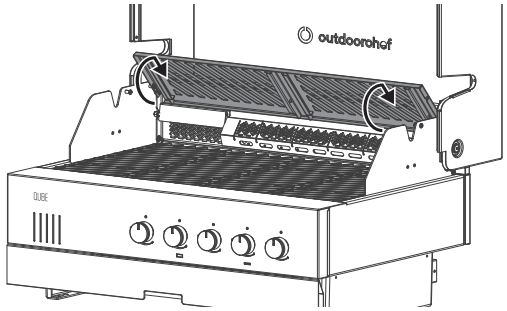
- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées ou insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.

- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau de gaz défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre BLAZING ZONE®, protégez votre barbecue entièrement refroidi contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOORCHEF adaptée.
- Après la pluie, retirez la housse pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue

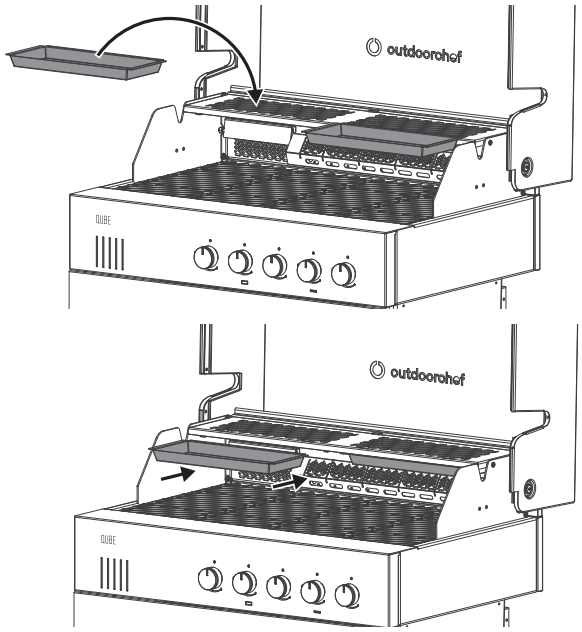
12. GRILLES DE MAINTIEN AU CHAUD

⚠ **ATTENTION :** portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.

La grille de maintien au chaud peut être rabattue lorsqu'elle n'est pas utilisée ou lorsque le tournebroche est en fonctionnement.



Les deux plats peuvent servir à cuire ou faire office de réceptacle, selon les besoins.



REMARQUE : retirez les plats de cuisson lorsque vous utilisez le tournebroche.

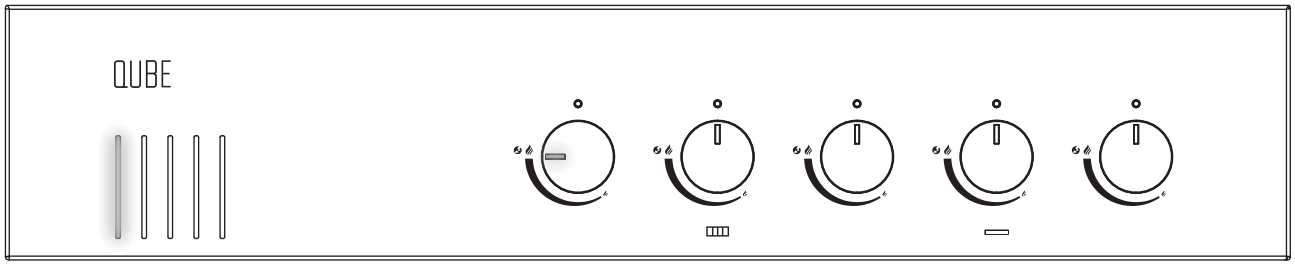
13. SAFETY LIGHT

⚠ **AVERTISSEMENT :** après les grillades, veuillez penser à fermer l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz et le robinet de gaz.

Le SAFETY LIGHT de votre barbecue s'active quand le bouton de réglage de gaz est sur la position ○ et qu'il est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position , ce qui ouvre l'arrivée de gaz.
L'alimentation électrique du SAFETY LIGHTS est assurée par la batterie fournie.

L'avantage :
SAFETY LIGHT vous rappelle que la valve est encore ouverte et que le gaz s'échappe.

Console de commande QUBE - Bouton de réglage avec Safety Light

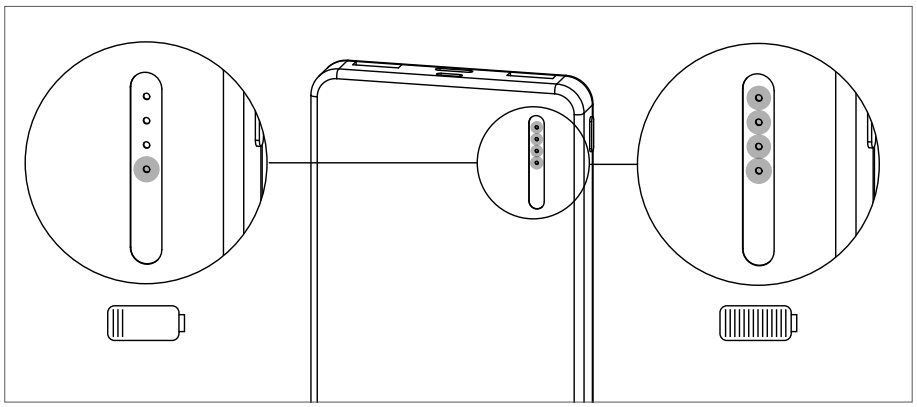


En même temps que le SAFETY LIGHT, l'éclairage des bandes de la console de commande s'active lorsque l'on tourne un bouton de réglage de gaz. Cet éclairage est également alimenté par batterie.

14. BATTERIE

La batterie alimente le SAFETY LIGHT, l'allumage électrique et tous les éclairages LED du QUBE.
Nous vous conseillons de la retirer après chaque utilisation du barbecue, de la recharger complètement et de la stocker dans un endroit sec.

La durée de fonctionnement est d'environ 8 heures, le temps de chargement complet d'environ 7 heures.
Le niveau de la batterie est indiqué par l'affichage de la batterie.



CONSEIL : nous conseillons de charger complètement la batterie après chaque utilisation.

CONSEIL : si vous avez besoin d'une deuxième batterie, vous pouvez vous la procurer auprès de votre revendeur

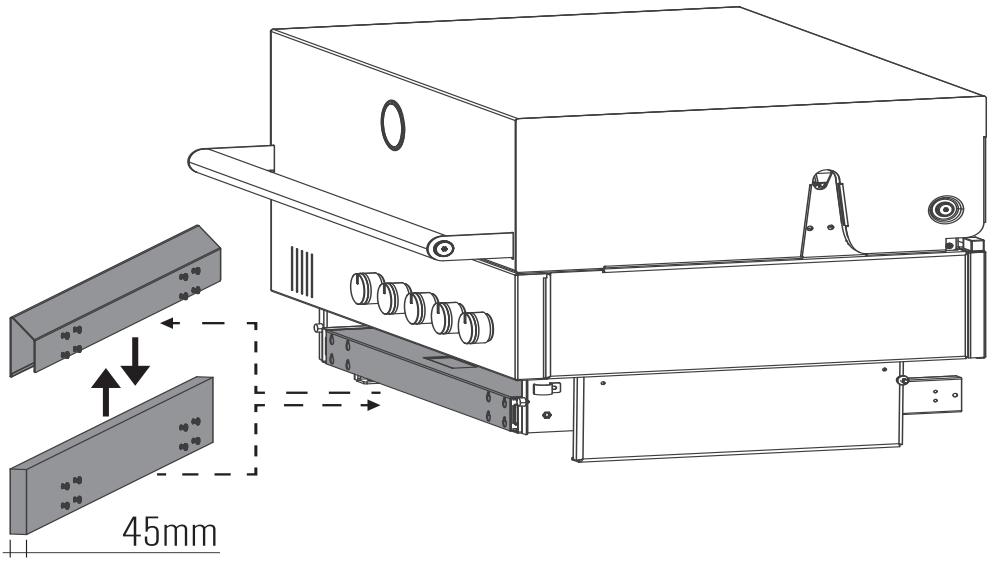
CONSEIL : comme alternative à la batterie, vous pouvez aussi brancher votre QUBE directement sur le réseau électrique avec le bloc d'alimentation OUTDOORCHEF (disponible comme accessoire).

REMARQUE : nous vous conseillons d'utiliser exclusivement la batterie OUTDOORCHEF.
Si toutefois, vous souhaitez utiliser une autre batterie, veillez à ce que la sortie ne dépasse pas 5V/2.1A.

15. REMPLACEMENT OPTIONNEL DU PANNEAU AVANT

Le panneau avant peut être remplacé si nécessaire pour une option adaptée au style de votre cuisine. (épaisseur du matériau max. 25 mm)

⚠ **DANGER :** utilisez exclusivement des matériaux ignifuges.



16. INFORMATIONS SUR LES GRILLES EN FONTE D'ACIER INOX

CULOTTER

- Avant la première utilisation, nettoyez le set grille fonte à l'eau.
- Faites chauffer la grille durant 20 à 25 minutes sur la position .
- Aucune huile n'est nécessaire pour le culottage.

NETTOYAGE

- Laissez la grille en fonte d'acier inox chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant environ 10 minutes.
- Laissez-la ensuite refroidir.
- Utilisez une brosse avec des poils en nylon ou en laiton (pas de poils en acier) pour éliminer les résidus et les saletés.
- En cas de salissures tenaces : utilisez le nettoyant OUTDOORCHEF pour un nettoyage en profondeur.
  N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, dégraissants ou chimiques.
- Vous pouvez également nettoyer les grilles en fonte d'acier inox dans le lave-vaisselle.

COLORATIONS

Les grilles, l'ensemble des éléments intérieurs et les parois de la chambre de cuisson se décolorent en raison des températures très élevées.
Ces colorations sont typiques de l'acier inox et n'affectent ni la fonction ni la durabilité ; elles ne constituent pas un défaut de qualité.

17. COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Brûleur principal : Vérifier que des étincelles ne sautent pas de l'électrode à l'électrode (aiguille double).
- Brûleur arrière / Blazing Zone : Assurez-vous que les étincelles de l'électrode atteignent le brûleur.
  ⚠ **ATTENTION :** Cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée.
- Vérifiez que l'arrivée de gaz et la bouteille sont bien ouvertes.
- Vérifiez qu'il y assez de gaz dans la bouteille.

Pas d'étincelle :

- Veuillez vous assurer que la batterie est bien connectée et totalement chargée.
- La distance entre l'électrode et le brûleur ne doit pas dépasser 5 à 8 mm.
- Vérifiez que les câbles de l'allumage électrique et de l'électrode sont bien branchés.
- Un allumage manuel est possible avec un briquet à tige longue directement sur le brûleur.

Pas ou moins de performance :

- Vérifiez si les brûleurs sont éventuellement obstrués par des insectes ou des araignées/toiles d'araignée.

  Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage des brûleurs ici :
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

Le SAFETY LIGHT ne s'allume pas :

- Vérifiez que le bouton rotatif est en position ouverte (lorsque la vanne de la bouteille de gaz est fermée).
- Assurez-vous que la batterie est bien installée et chargée.

18. GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

Pour des informations détaillées sur la garantie consommateur / prestation de garantie, consultez les Conditions Générales de Vente (CGV) sur https://www.outdoorchef.com/agb

La marque déposée OUTDOORCHEF est représentée par l'entreprise suivante
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Case postale | 8050 Zurich-Suisse | www.outdoorchef.com

* Vous trouverez une liste des revendeurs sur www.outdoorchef.com.
** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre barbecue (voir première partie de ce **MODE D'EMPLOI**).

19. PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange sont disponibles dans le commerce spécialisé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** n'utilisez que des pièces de rechange d'origine Outdoorchef.

20. ÉLIMINATION DES DÉCHETS



Ce marquage indique que ce produit et la batterie qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages environnementaux ou sanitaires dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de retour et de collecte ou vous adresser au revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Ce produit peut être recyclé dans le respect de l'environnement.

Veuillez retirer la batterie de l'appareil avant de l'apporter au centre de recyclage et l'éliminer conformément aux prescriptions locales.

21. INFORMATIONS TECHNIQUES

QUBE X-415 RB H

CE	0063DQ3540
Gaz	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
Puissance du gaz	19.70 kW H_S
Consommation de gaz	1434 g/h

MAIN BURNER

Puissance	3,80 kW H_S
Consommation de gaz	277 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,94 mm / marquage : BU
Injecteurs (50 mbar)	0,82 mm / marquage : BH

BLAZING ZONE®

Puissance	3,90 kW H_S
Consommation de gaz	284 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,93 mm / marquage : BS
Injecteurs (50 mbar)	0,80 mm / marquage : AM

BRÛLEUR ARRIÈRE

Puissance	4,40 kW H_S
Consommation de gaz	320 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	1,02 mm / marquage : AN
Injecteurs (50 mbar)	0,90 mm / marquage : BM

BATTERIE

Puissance	10 000 mAh
Entrée	5 V / 2.0 A
Sortie	5 V / 2.1 A

Allumage électrique

La batterie fournie alimente l'allumage électrique.

Indications concernant le thermomètre

Un écart de +/- 10% sur les indications du thermomètre est possible.

Site internet

Pour plus d'informations, de conseils et astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits OUTDOORCHEF, rendez-vous sur www.outdoorchef.com

it SOMMARIO

1. IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE 87

2. ISTRUZIONI PER L'USO 87

2.1 Conservazione delle istruzioni per l'uso

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA 88

3.1 Installazione e montaggio
3.2 Stoccaggio e/o inutilizzo
3.3 Utilizzo

4. INSTALLAZIONE E MONTAGGIO 91

4.1 Specifiche per il collegamento del gas
4.2 Fissaggio dell'attacco del gas e della scatola di accensione
4.3 Dimensioni di installazione della griglia da incasso

5. BOMBOLE DI GAS 94

6. MESSA IN FUNZIONE DEL BARBECUE 95

6.1 Allacciamento del tubo del gas
6.2 Prova di tenuta

7. SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO 97

7.1 Interruttore principale
7.2 Manopola
7.3 Spia di controllo
7.4 Illuminazione ambientale

8. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 98

9. SPIEGAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA GRIGLIA INTEGRATA QUBE X-415 RB H 99

9.1 Istruzioni per l'accensione
9.2 Prima dell'utilizzo
9.3 Dopo aver grigliato
9.4. Pulizia e manutenzione della camera di cottura
9.5 Metodo diretto e indiretto di cottura alla griglia con QUBE

10. SPIEGAZIONE E FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE POSTERIORE 103

10.1 Istruzioni per l'accensione
10.2 Prima dell'utilizzo
10.3 Dopo aver grigliato
10.4 Pulizia e manutenzione del bruciatore posteriore

11. SPIEGAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA BLAZING ZONE® 104

11.1. Istruzioni per l'accensione
11.2 Prima dell'utilizzo
11.3 Dopo aver grigliato
11.4 Pulizia e manutenzione della Blazing Zone®

12. SCALDAVIVANDE 107

13. SAFETY LIGHT 108

14. POWER BANK 108

15. SOSTITUZIONE OPZIONALE DEL PANNELLO FRONTALE 109

16. NOTE SULLE GRIGLIE IN ACCIAIO INOSSIDABILE 109

17. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI 110

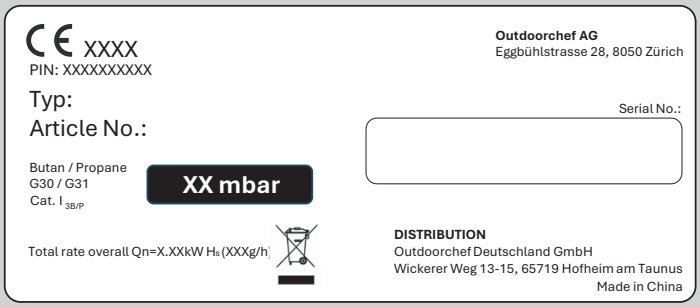
18. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA 110

19. PARTI DI RICAMBIO 110

20. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI 111

21. INFORMAZIONI TECNICHE 111

1. IL NUMERO DI SERIE DEL VOSTRO BARBECUE E PERCHÉ È IMPORTANTE



IMPORTANTE:
Il numero di serie del vostro barbecue è riportato sull'etichetta adesiva che si trova all'interno dell'impugnatura del recipiente raccogli grassi del vostro QUBE.

Il numero di serie e il numero articolo sono importanti per consentirci un rapido disbrigo in caso di richieste di informazioni, ordini sostitutivi e richieste di garanzia. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro. Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione. Annotare il numero di serie del proprio barbecue nell'apposito campo “Serial No” in alto.

2. ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOORCHEF.

2.1 CONSERVAZIONE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

Nota per l'utente: I E presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente e tenute sempre a portata di mano.

Tutte le istruzioni per l'uso sono disponibili anche sul sito www.outdoorchef.com.

Nota per l'installatore: Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dall'utente.

3. IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOORCHEF.
Utilizzare solo all'aperto.

Le raccomandazioni **PERICOLO, AVVERTENZA** e **ATTENZIONE** vengono utilizzate nelle presenti istruzioni per evidenziare informazioni importanti e critiche sull'utilizzo del dispositivo. Raccomandiamo di leggere e rispettare le presenti istruzioni per garantire la sicurezza ed evitare danni a beni e persone.

⚠ **PERICOLO:** Indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
⚠ **AVVERTENZA:** indicazioni di situazioni pericolose che possono causare morte o gravi lesioni, se non vengono rispettate.
⚠ **ATTENZIONE:** indicazioni di situazioni pericolose che possono causare lesioni lievi o moderate, se non vengono rispettate.

⚠ PERICOLO	⚠ AVVERTENZA
Se si sente odore di gas: ▪ Scollegare la valvola di erogazione del gas. ▪ Spegnere tutte le fiamme libere. ▪ Aprire il coperchio. ▪ Se si sente ancora odore di gas, allontanarsi dal barbecue e contattare immediatamente i vigili del fuoco.	▪ Non conservare liquidi, materiali e/o gas infiammabili (benzina, gas, materiale altamente infiammabile, ecc.) nelle immediate vicinanze del barbecue. ▪ Non conservare mai una bombola di gas inutilizzata nei pressi del barbecue o in locali chiusi.

3.1 INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

⚠ **PERICOLO:** Installare la griglia integrata solo su supporti composti da materiali ignifughi e resistenti al calore e almeno a una distanza di sicurezza di 1,5 metri da oggetti infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Il presente barbecue non è adatto per essere installato su barche o roulotte.

⚠ **PERICOLO:** È indispensabile seguire le istruzioni di installazione contenute in questo documento.

⚠ **AVVERTENZA:** La valvola della bombola del gas deve essere sempre facilmente accessibile con la mano.

⚠ **AVVERTENZA:** Il mobiletto può essere dotato di uno sportello. Per facilitare l'accesso alla valvola della bombola del gas, lo sportello non deve essere serrabile e deve poter essere aperto senza l'uso di attrezzi.

⚠ **AVVERTENZA:** Il mobiletto della bombola del gas deve separare la bombola del gas dall'area dei bruciatori e assicurare una protezione da irradiazioni, fiamme e sostanze estranee come succhi di cottura caldi. Il mobiletto della bombola del gas non deve essere collocato sotto il barbecue.

⚠ **AVVERTENZA:** La base del mobiletto della bombola del gas deve distare almeno 51 mm da terra.

⚠ **AVVERTENZA:** La struttura del mobiletto deve assicurare un montaggio e una rimozione facile della bombola del gas e che i collegamenti disposti al suo esterno possano essere controllati e testati. Tutti i collegamenti coinvolti nel montaggio della bombola del gas nel mobiletto devono essere accessibili dall'interno per scopi di controllo.

⚠ **AVVERTENZA:** I barbecue da incasso sono dotati di un recipiente raccogli grasso che può contenere un quantitativo minimo di grasso. I residui di grasso nei recipienti raccogli grassi possono infiammarsi e provocare incendi. Quindi, rimuoverli dopo ogni utilizzo.

⚠ **AVVERTENZA:** Per il montaggio degli attacchi del gas, assicurare un accesso al mobiletto senza impedimenti.

⚠ **AVVERTENZA:** Prima di utilizzare il barbecue, leggere attentamente le istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni può causare incendi che a loro volta possono provocare gravi lesioni e persino la morte. Prima di mettere in funzione il barbecue assicurarsi che l'intero impianto non presenti perdite di gas.

⚠ **AVVERTENZA:** Il barbecue viene fornito con il tubo del gas adatto e completo di regolatore della pressione del gas. Tenere assolutamente il tubo del
gas lontano dalle superfici calde del barbecue. Non torcere il tubo.
Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo e il regolatore sono conformi alle normative nazionali e agli standard EN e BS (regolatore della pressione del gas BS EN 16129 / tubo del gas BS EN 16436 / regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

⚠ **AVVERTENZA:** Non apportare modifiche al dispositivo. Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.

⚠ **AVVERTENZA:** Prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver allacciato una nuova bombola di gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle seguenti istruzioni per la **PROVA DI TENUTA** contenute nel presente manuale di istruzioni.

⚠ **ATTENZIONE:** Se la bombola del gas viene collocata sotto la griglia integrata, si consiglia di prevedere un'altezza di montaggio di **almeno 1100mm**.

⚠ **ATTENZIONE:** La manutenzione di questo barbecue deve essere effettuata da personale qualificato in conformità alle normative regionali.

⚠ **ATTENZIONE:** Il presente barbecue deve essere montato solo su supporti composti da materiali non infiammabili certificati in classe A secondo lo standard EN 13501-1.

3.2 STOCCAGGIO E/O INUTILIZZO

⚠ **PERICOLO:** Conservare il barbecue al riparo da liquidi o materiali facilmente infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Se durante l'inverno si tiene il barbecue in un locale chiuso, occorre assolutamente togliere la bombola di gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.

⚠ **ATTENZIONE:** Quando si è terminato di usare il barbecue, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertina di protezione per proteggerlo dagli agenti atmosferici . Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare che si formi umidità all'interno, è bene togliere la copertina di protezione dopo una forte pioggia e lasciare che il barbecue si asciughi prima.

3.3 UTILIZZO

Ogni persona che si accinga a usare questo barbecue deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del barbecue non è consentito ai bambini.
Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze.
Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del barbecue. Non collocare mai il barbecue o la(e) bombola(e) di gas in locali chiusi privi di aerazione.
Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOORCHEF. Il barbecue deve essere utilizzato solo all'aperto e installato solo su supporti composti da materiali ignifughi.

⚠ **PERICOLO:** Utilizzare il barbecue solo all'aperto. Non utilizzare mai in ambienti chiusi, ad esempio in garage, edifici, tende e altre aree chiuse o sotto strutture infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** Non utilizzare mai il barbecue sotto una tettoia.

⚠ **PERICOLO:** Il barbecue deve essere montato solo su supporti composti da materiali ignifughi. Mantenere una distanza di sicurezza di 1,5 m da oggetti infiammabili. Vedere le istruzioni di montaggio separate.

⚠ **PERICOLO:** Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

⚠ **PERICOLO:** Dopo aver utilizzato il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.

⚠ **PERICOLO:** Durante la sostituzione della bombola, assicurarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione e che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia chiusa. Svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.

⚠ **AVVERTENZA:** Sostituire il tubo e il regolatore della pressione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto.
Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi agli standard EN (regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).

⚠ **AVVERTENZA:** Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.

⚠ **AVVERTENZA:** Qualora si sospetti un problema di tenuta dei componenti, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.

⚠ **AVVERTENZA:** Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA:** Non bloccare mai il grande foro rotondo di aspirazione dell'aria sul fondo della bacinella, né le feritoie di ventilazione del coperchio. Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola di gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.

⚠ **AVVERTENZA:** Non chiudere mai il coperchio mentre la BLAZING ZONE® è in funzione, per evitare l'accumulo di calore e lo scolorimento permanente.

⚠ **AVVERTENZA:** Non collocare pentole, padelle o piastre sulla BLAZING ZONE®.

⚠ **AVVERTENZA:** Non mettere mai il power bank a contatto con fiamme o temperature elevate.

⚠ **AVVERTENZA:** non spostare il grill durante l'uso.

⚠ **AVVERTENZA:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai tutti i bruciatori contemporaneamente. L'utilizzo contemporaneo di tutti i bruciatori a pieno carico può danneggiare i componenti elettronici e causare forti decolorazioni permanenti sulla parte esterna del coperchio. Può anche causare il congelamento della bombola di gas, compromettendo il funzionamento.

⚠ **ATTENZIONE:** Montare il barbecue indossando guanti protettivi. Alcuni componenti possono presentare spigoli acuminati.

⚠ **ATTENZIONE:** La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.

⚠ **ATTENZIONE:** Il barbecue resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul barbecue, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.

⚠ **ATTENZIONE:** indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.

⚠ **ATTENZIONE:** Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che la valvola di erogazione del gas sia intasata, rivolgersi al proprio rivenditore di bombole di gas.

⚠ **ATTENZIONE:** Non collocare mai oggetti caldi come griglie, padelle e teglie in ghisa sui ripiani accanto al barbecue.La superficie potrebbe danneggiarsi.

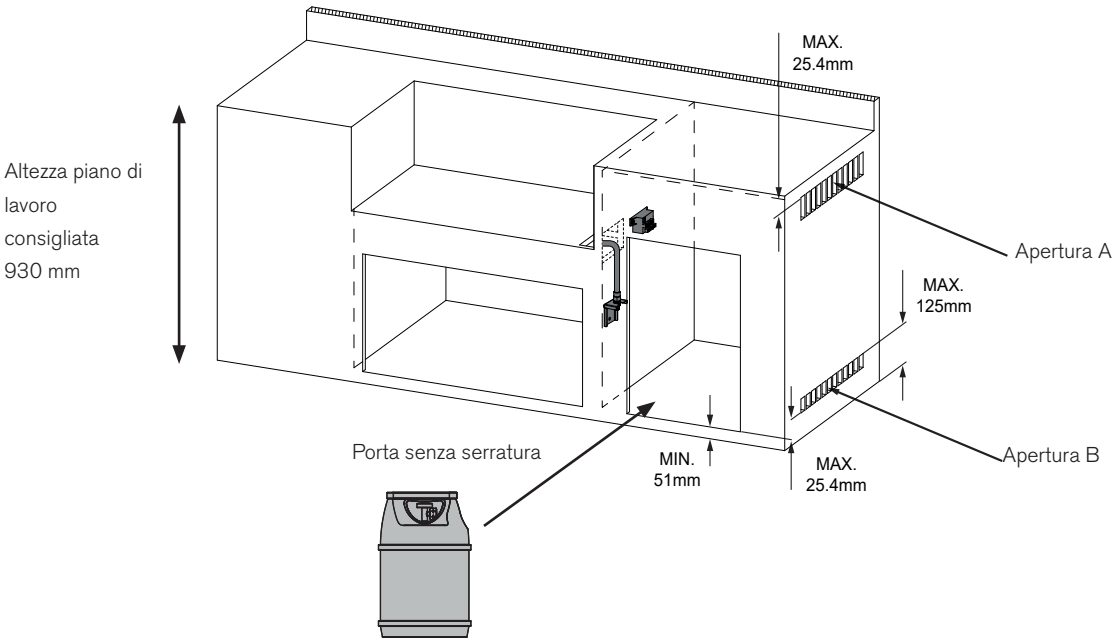
⚠ **ATTENZIONE:** Non collocare oggetti infiammabili nelle immediate vicinanze della camera di cottura.

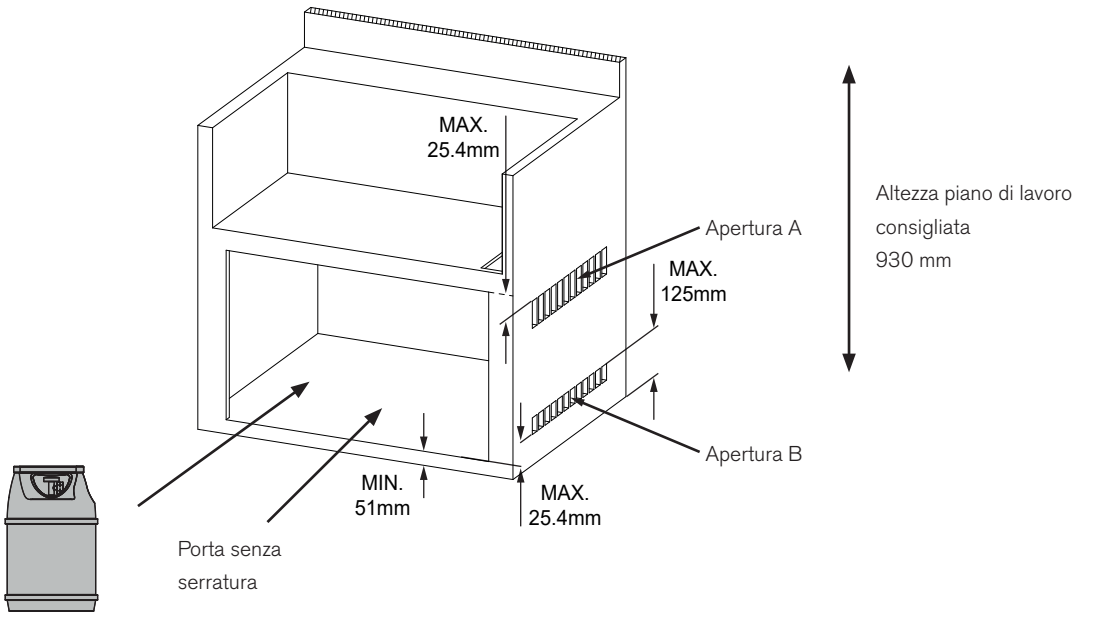
⚠ **ATTENZIONE:** Il calore del barbecue può riscaldare notevolmente il piano di lavoro adiacente. Evitare il contatto con la superficie calda.

⚠ **ATTENZIONE:** Non lasciare mai tutti e 3 i bruciatori principali nella posizione massima con il coperchio chiuso per più di 30 minuti, poiché il coperchio potrebbe assumere un colore giallastro

4. INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

4.1 SPECIFICHE PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS

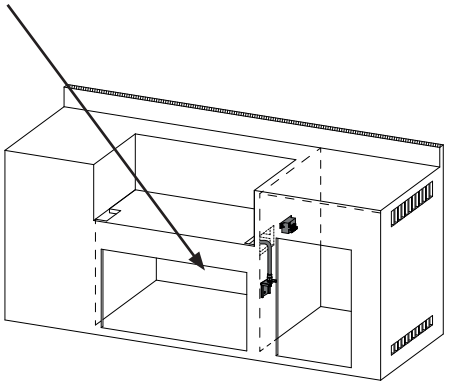


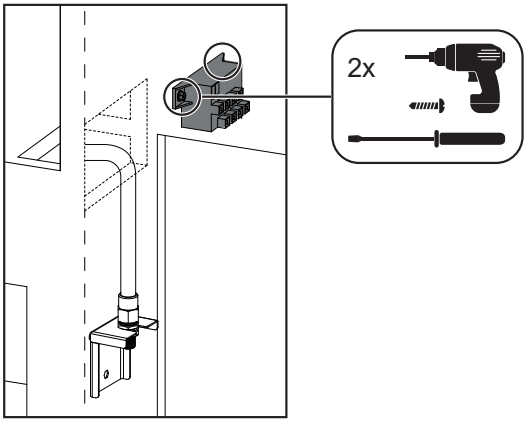


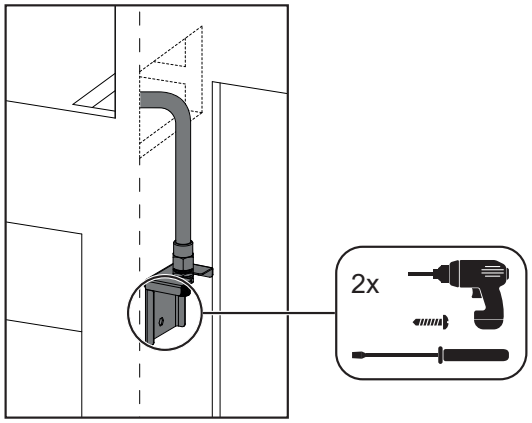
DIMENSIONI DELLA BOMBOLA DEL GAS	SUPERFICIE APERTURA A	SUPERFICIE APERTURA B
FINO A 11 KG	195cm²	100 cm²

4.2 FISSAGGIO DELL'ATTACCO DEL GAS E DELLA SCATOLA DI ACCENSIONE

Parete per la separazione
della bombola del gas dal barbecue







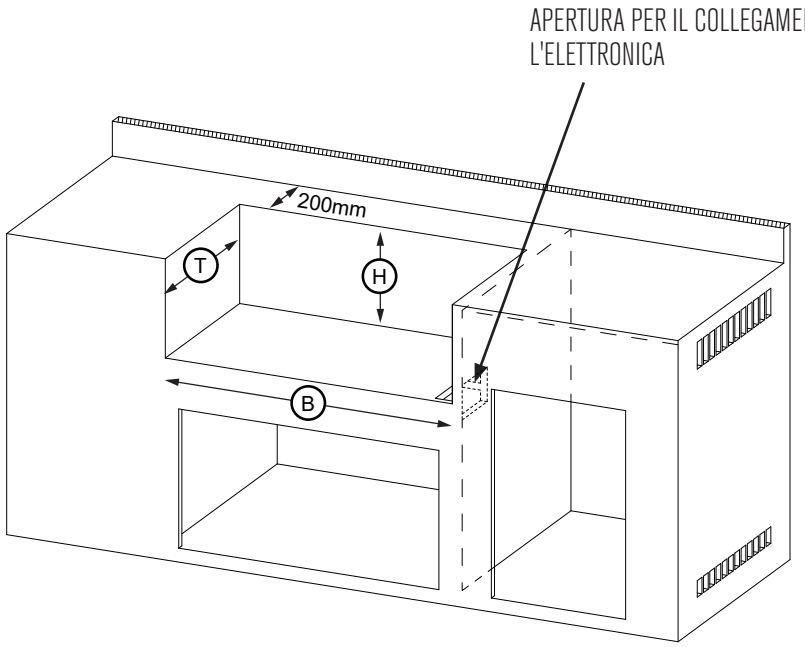
4.3 DIMENSIONI DI INSTALLAZIONE DELLA GRIGLIA DA INCASSO

Prima della messa in funzione, sistemare il barbecue per quanto possibile al riparo dal vento.

⚠ **PERICOLO:** Installare la griglia integrata solo su supporti composti da materiali ignifughi e resistenti al calore e almeno a una distanza di sicurezza di 1,5 metri da oggetti infiammabili.

⚠ **PERICOLO:** È indispensabile seguire le istruzioni di installazione contenute in questo documento.

MODELLO	Dimensione della sezione		
	L	P	H
QUBE X-415 RB H	845 mm	600 mm	304 mm



5. BOMBOLE DI GAS

⚠ **PERICOLO:** Il barbecue è adatto solo per l'utilizzo con bombole di gas, non deve essere utilizzato collegandolo all'attacco del metano.

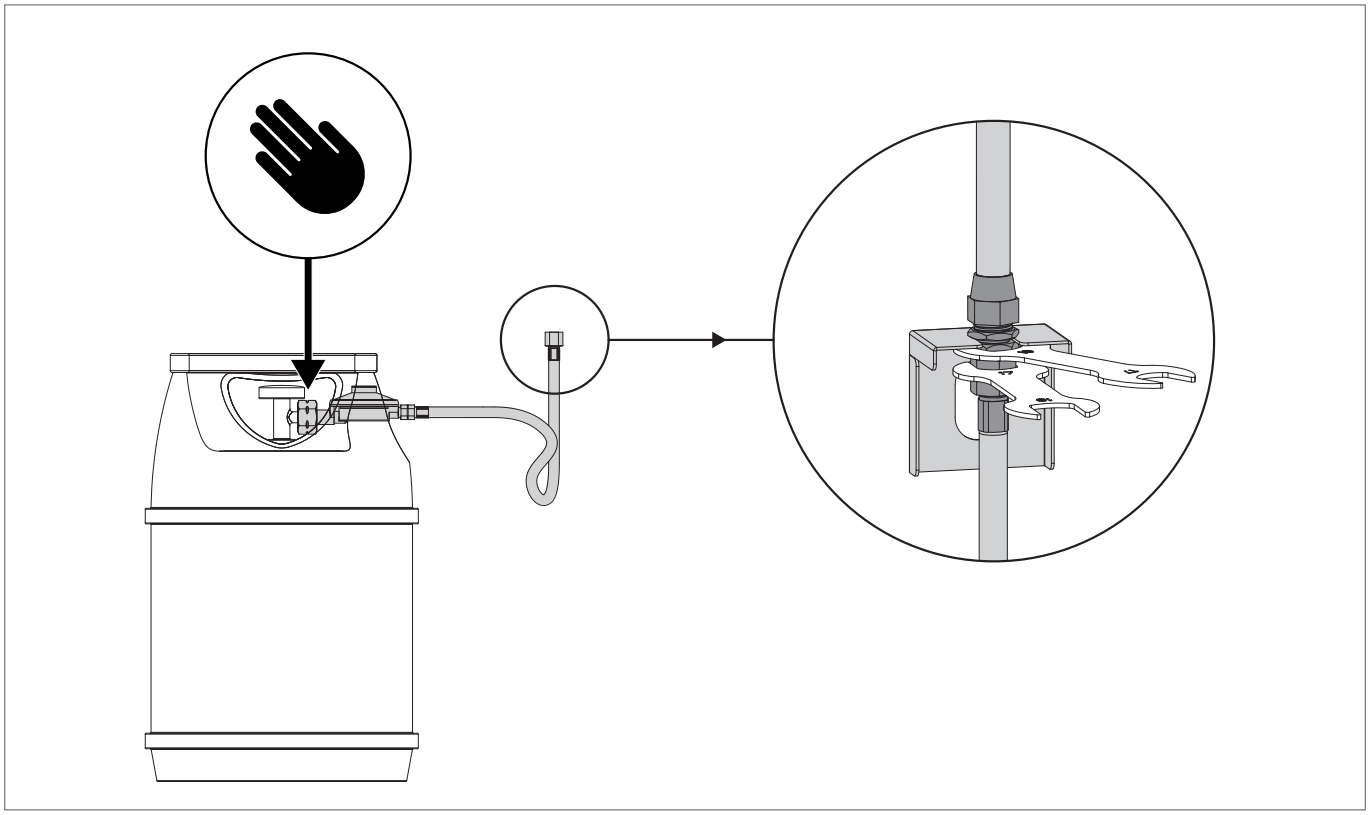
- Assicurare sempre un facile accesso al vano bombola e alla bombola stessa. Seguire le istruzioni descritte nelle istruzioni di montaggio separate.
- Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta.
- Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola di gas.
- Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50 °C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati.
- Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.

NOTA: Controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono omologati per funzionare correttamente nel proprio Paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che, in caso di regolatore di pressione e bombola differenti, risulti impossibile garantire la tenuta. Questa circostanza può fare sì che il gas che fuoriesce si incendi a causa di fiamme aperte o scintille. Per motivi di sicurezza e garanzia consigliamo di verificare in ogni caso i barbecue a gas messi in commercio e, se necessario, di adattare il regolatore di pressione e il tubo del gas alle norme nazionali o farli adattare.

6. MESSA IN FUNZIONE DEL BARBECUE

6.1 ALLACCIAMENTO DEL TUBO DEL GAS

⚠ **AVVERTENZA:** Il tubo del gas deve essere allacciato necessariamente con l'aiuto della chiave in dotazione per garantire che l'attacco sia sufficientemente stretto. Per la sicurezza, il tubo del gas non deve essere mai avvitato solamente a mano per evitare che il barbecue possa incendiarsi.



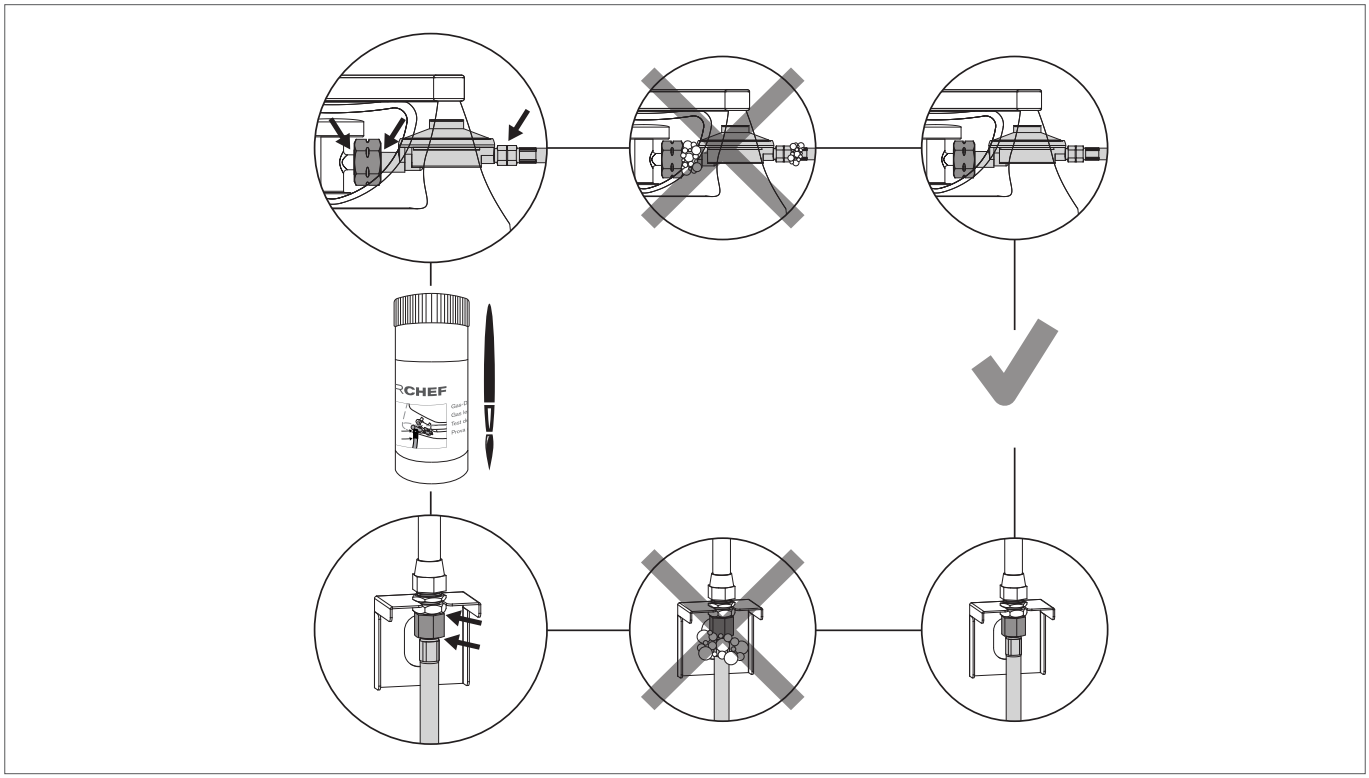
6.2 PROVA DI TENUTA

⚠ **AVVERTENZA:** durante la prova di tenuta non devono esserci fonti di accensione nelle vicinanze. e non si deve fumare. Verificare la tenuta sempre all'aperto e senza utilizzare fiammiferi accesi o fiamme libere.

⚠ **AVVERTENZA:** Eseguire la **PROVA DI TENUTA** dopo ogni allacciamento o sostituzione della bombola di gas e all'inizio della stagione di utilizzo del grill.

⚠ **AVVERTENZA:** Il barbecue deve essere utilizzato solo dopo l'eliminazione di tutte le perdite.

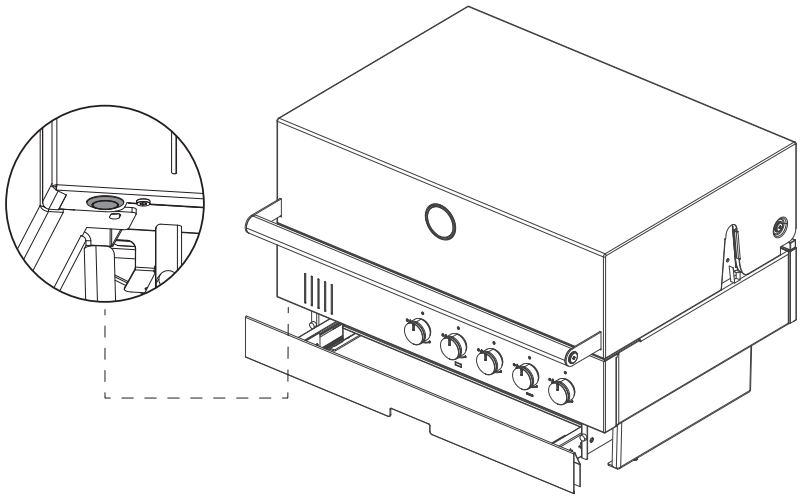
1. La manopola di regolazione del gas deve essere in posizione ○.
2. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Spennellare tutti i componenti in cui scorre il gas (attacco della bombola/ regolatore della pressione/tubo del gas/raccordo di entrata/attacco della valvola) con la soluzione di acqua saponata fornita oppure con una soluzione saponata preparata autonomamente e composta da 50% di sapone liquido e da 50 % di acqua. Si può utilizzare anche uno spray cercafughe.
3. L'eventuale formazione di bolle di sapone indica la presenza di perdite. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Eliminare eventuali perdite serrando i raccordi, qualora questo sia possibile, oppure sostituire le parti difettose.
5. Ripetere le operazioni descritte al punto 1 e 2.
6. Contattare il proprio rivenditore qualora non fosse possibile eliminare le perdite.



7. SPIEGAZIONE DELLA CONSOLE DI COMANDO

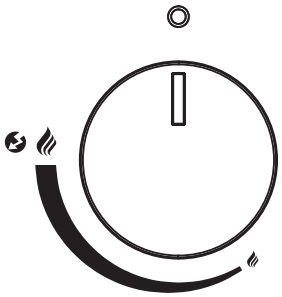
7.1 INTERRUTTORE PRINCIPALE

L'interruttore principale per l'alimentazione elettrica dell'accensione e dell'illuminazione si trova sul lato sinistro inferiore del pannello di comando. Quando è in posizione ON, il pulsante è acceso a luce verde. Dopo la cottura, riportare l'interruttore su OFF.



7.2 MANOPOLA

Livelli di calore e accensione



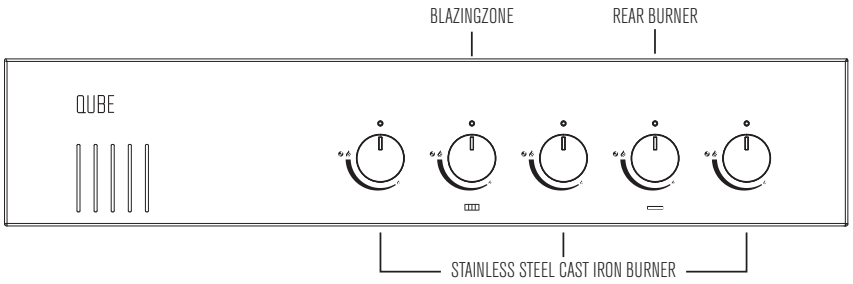
: Posizione Off

: potenza bassa

: potenza elevata

: Accensione

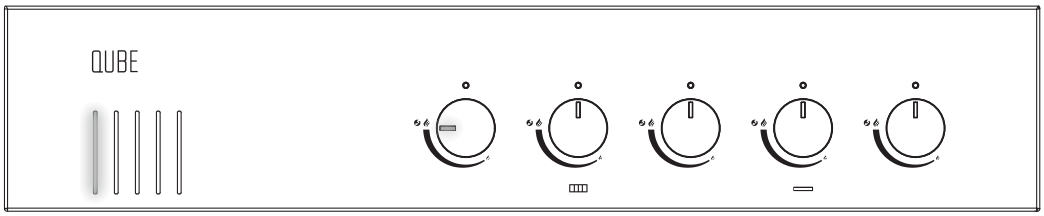
: Accendino



Le manopole erogano la massima potenza al livello e quella minima al livello .

7.3 SPIA DI CONTROLLO

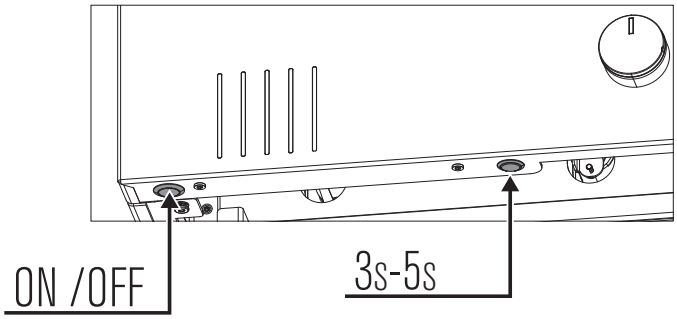
Non appena un bruciatore viene acceso, si illuminano il pulsante di comando e la striscia corrispondente sul lato sinistro del pannello.



7.4 ILLUMINAZIONE AMBIENTALE

Il colore della luce desiderato può essere impostato individualmente tramite l'app universale "Tuya - Smart Life, Smart Living". L'applicazione è disponibile nell'App Store (iOS) e nel Google Play Store (Android).

Per collegare il QUBE X-415 all'app, premere il pulsante a destra nella parte inferiore del pannello di controllo per 3-5 secondi.



GET IT ON Google Play

Download on the App Store

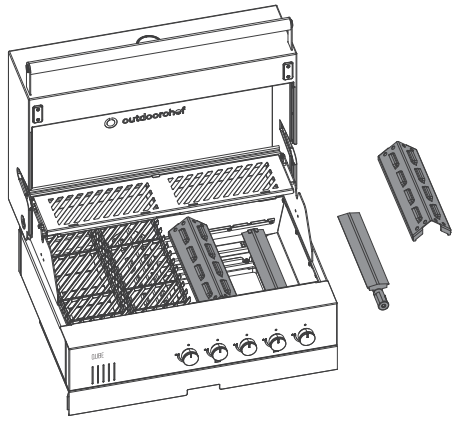
8. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con alimenti.
2. Controllare tutti gli elementi di adduzione del gas; fare riferimento al capitolo **PROVA DI TENUTA**.
   Eseguire il controllo anche nel caso in cui il barbecue sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Bruciare separatamente il bruciatore principale, il bruciatore posteriore e la BLAZING ZONE® per circa 20-25 minuti al livello .

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai tutti i bruciatori contemporaneamente. L'utilizzo contemporaneo di tutti i bruciatori a pieno carico può danneggiare i componenti elettronici e causare forti decolorazioni permanenti sulla parte esterna del coperchio. Può anche causare il congelamento della bombola di gas, compromettendo il funzionamento.

9. SPIEGAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA GRIGLIA INTEGRATA QUBE X-415 RB H

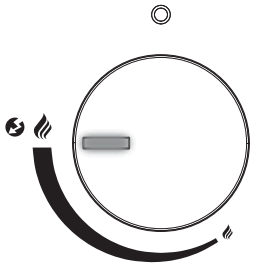
I bruciatori in acciaio inox fuso con accensione elettrica multipla garantiscono un ampio intervallo di temperature di utilizzo.
I tetti fiamma in acciaio inox riducono le fiamme generate dal grasso e assicurano una distribuzione del calore uniforme.



9.1 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del barbecue.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore desiderato e ruotarla in senso antiorario fino al livello .
   Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino a quando la fiamma non rimane accesa per almeno 15 secondi.



5. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza .
   Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 4.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del barbecue, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

9.2 PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Preriscaldare il barbecue a coperchio chiuso per circa 10-15 minuti al livello .
2. Sistemare le pietanze sulla griglia e regolare in continuo la temperatura in base alle proprie esigenze tra – .

9.3 DOPO AVER GRIGLIATO

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore in posizione ◯.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Anche le bombole vuote devono essere completamente chiuse.
3. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta.

9.4. PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA

9.4.1 PULIZIA

⚠ **AVVERTENZA:** Per pulire la parte interna del barbecue intorno al sistema a bruciatori, prestare attenzione a non danneggiare alcun componente.

PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE DEL BARBECUE

NOTA: Non utilizzare mai detergenti per vetri o altri prodotti spray per pulire le superfici della griglia, poiché potrebbero danneggiarle.

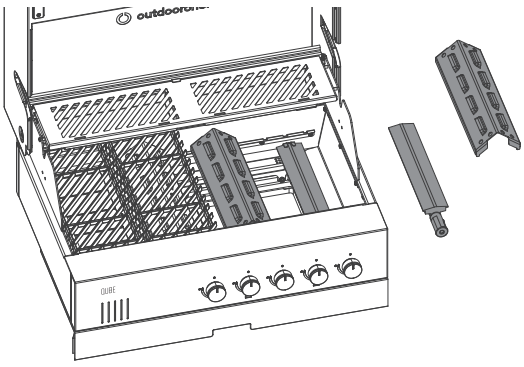
Pulire le superfici esterne del barbecue e i ripiani solo con comuni detergenti non aggressivi (es. comune detersivo per piatti). Se si utilizzano detergenti speciali per barbecue (non raccomandato), si consiglia di testare prima il prodotto su un posto non visibile.
Per QUBE X-415 RB S (acciaio inossidabile) si consiglia il detergente OUTDOORCHEF per superfici in acciaio inossidabile.

PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE DEL BARBECUE

NOTA: Quando si pulisce con una spazzola per grill in nylon, assicurarsi che il barbecue si sia completamente raffreddato.

Processo di pulizia raccomandato per lo sporco più ostinato:

1. riscaldare il barbecue per circa 10 minuti alla massima potenza in modo che i residui di cibo (resti di carne, grasso, zucchero delle marinate, ecc.) brucino.
2. Quindi lasciare raffreddare completamente il barbecue in modo che i residui di cibo si solidifichino/induriscano (questo rende la pulizia molto più semplice ed efficace).
3. Per ottenere risultati ottimali, pulire la griglia con una spazzola per griglie OUTDOORCHEF.
4. Rimuovere la griglia e pulire la camera di cottura. In alternativa è possibile utilizzare una spugna per pentole in nylon e acqua saponata per rimuovere tutti i residui staccati. Per una pulizia accurata, consigliamo il detergente intensivo per barbecue OUTDOORCHEF. È possibile pulire i componenti in acciaio inossidabile con uno dei detergenti per acciaio reperibili in commercio oppure con una spugna per lucidatura reperibile in ambito edilizio.
5. Si consiglia di smontare 1 volta l'anno il bruciatore e di pulire tutti i componenti circostanti, rimuovendo anche eventuali ragnatele e residui di cibo.



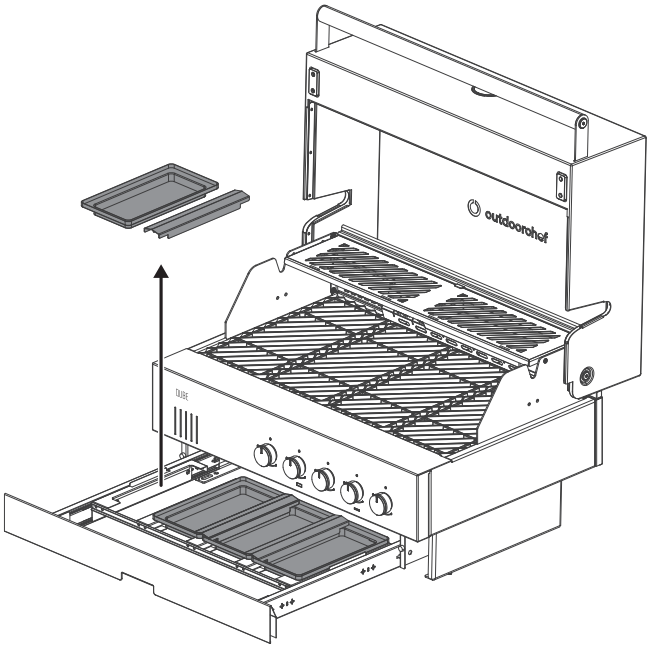
NOTA: Per evitare incrostazioni e impedire fiammate dovute alla combustione dei grassi, si consiglia una pulizia regolare.

SUGGERIMENTO: dopo aver grigliato vale come prima di grigliare: se si pulisce la griglia dopo ogni utilizzo, non è più necessario pulirla prima della grigliata successiva.

PULIZIA DEI RECIPIENTI RACCOGLI GRASSO

⚠ **AVVERTENZA:** La pulizia inadeguata dei recipienti raccogli grasso può provocare la combustione del grasso. Controllare i recipienti raccogli grasso dopo ogni utilizzo e rimuovere eventuali residui di grasso.

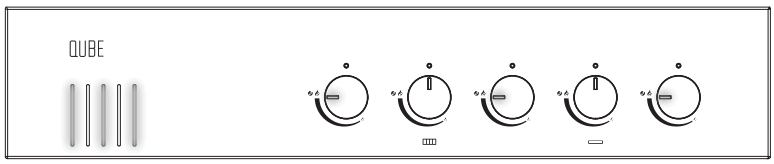
Il QUBE è dotato di singoli contenitori di raccolta del grasso in acciaio inossidabile per ogni bruciatore, che si trovano nel cassetto sotto il QUBE e possono essere facilmente lavati in lavastoviglie.



9.4.2 NOTE ACCIAIO INOSSIDABILE

Se esposto a temperature molto elevate, l'acciaio inossidabile del barbecue si scolorisce. Questi cosiddetti colori di ricottura sono tipici dell'acciaio inossidabile e non compromettono il funzionamento o la durata, non rappresentano un difetto di qualità. Per evitare che si formino scoloriture all'esterno, non fare mai funzionare tutti i bruciatori contemporaneamente quando il coperchio è chiuso.

Non utilizzare i bruciatori principali insieme alla Blazing Zone o al bruciatore posteriore.



⚠ **ATTENZIONE:** Non utilizzare liquidi (ad es. birra) per spegnere o raffreddare gli alimenti sulla griglia. Potrebbero danneggiare i bruciatori caldi.

9.4.3 MANUTENZIONE

Una manutenzione periodica permette di mantenere il barbecue in perfetta efficienza.

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Per assicurare un lungo ciclo di vita del barbecue, una volta raffreddato completamente, proteggerlo dagli agenti atmosferici coprendolo con l'apposita copertina OUTDOORCHEF.

- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

9.5 METODO DIRETTO E INDIRETTO DI COTTURA ALLA GRIGLIA CON QUBE

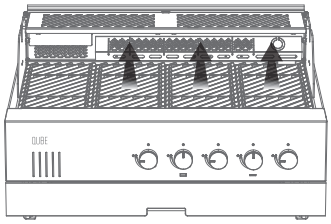
QUALI SONO LE DIFFERENZE?

METODI DI GRIGLIATURA DIRETTA
Come il nome stesso suggerisce, il metodo diretto di cottura alla griglia prevede che i cibi da grigliare siano posizionati direttamente sulla fonte di calore.
Questo metodo è particolarmente indicato per le cotture brevi. Grazie alle temperature elevate, sulla bistecca si forma una crosta croccante oppure si riproduce perfettamente il motivo del barbecue.

METODI DI GRIGLIATURA INDIRETTA
Nella grigliatura indiretta, il calore circola attorno alla carne da grigliare. Grazie al coperchio chiuso, il barbecue si trasforma in un forno a convezione.
Questo metodo di cottura è ideale per grandi tagli di carne da cuocere a basse temperature o per delicati piatti di pesce.
Il metodo "low&slow" per piatti come il pulled pork, le costine o la punta di petto si basa sulla cottura indiretta.

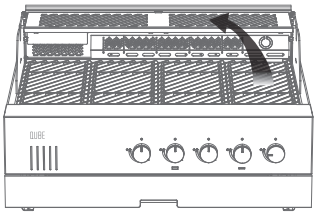
Il sistema di cottura alla griglia del QUBE consente di passare dal calore diretto a quello indiretto in pochi attimi.
Per il metodo indiretto di cottura normale, alla griglia e in forno, posizionare i cibi da grigliare al centro della griglia e accendere soltanto i due bruciatori esterni.

CALORE DIRETTO

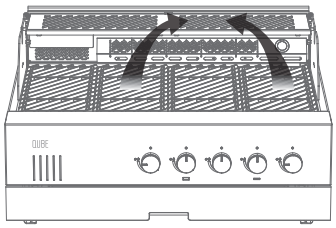


Per grigliare e cuocere direttamente:
Posizionare i cibi da grigliare sui bruciatori accesi.

CALORE INDIRETTO



Per il metodo indiretto di cottura normale, alla griglia e al forno:
Posizionare la carne da grigliare al centro, chiudere il coperchio e accendere solo uno o due bruciatori esterni.



10. SPIEGAZIONE E FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE POSTERIORE

⚠ **PERICOLO:** Collocare il modulo integrato davanti a una parete resistente al fuoco e alle alte temperature o almeno a una distanza di sicurezza di 1,5 metri da oggetti infiammabili.
Con un bruciatore posteriore, c'è sempre il rischio che le fiamme fuoriescano dal retro del barbecue.

Irradiazione di calore dal lato posteriore
Il bruciatore posteriore viene utilizzato in combinazione con lo spiedo rotante (non incluso).
Girando lo spiedo, il cibo si cuoce lentamente su tutti i lati formando una deliziosa crosticina.

SUGGERIMENTO: Si consiglia di utilizzare lo spiedo rotante OUTDOORCHEF e il girarrosto HEAT.

10.1 ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio del barbecue.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
4. Premere la manopola di regolazione del gas del bruciatore posteriore e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



5. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza ○.
Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 3.
6. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore posteriore, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**)

NOTA: Per ottenere risultati di cottura perfetti, si consiglia di utilizzare lo spiedo rotante HEAT di OUTDOORCHEF. Questo è disponibile come accessorio presso il rivenditore.

⚠ **PERICOLO**: Non utilizzare mai il bruciatore posteriore in combinazione con i bruciatori principali nella zona del bruciatore posteriore.

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai tutti i bruciatori contemporaneamente. L'utilizzo contemporaneo di tutti i bruciatori a pieno carico può danneggiare i componenti elettronici e causare forti decolorazioni permanenti sulla parte esterna del coperchio. Può anche causare il congelamento della bombola di gas, compromettendo il funzionamento.

10.2 PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Ripiegare lo scaldavivande e rimuovere i vassoi.
2. Preriscaldare il bruciatore posteriore a coperchio chiuso per circa 10-15 minuti al livello
3. Sistemare le pietanze sullo spiedo rotante e regolare in continuo la temperatura in base alle proprie esigenze tra – .

SUGGERIMENTO: Posizionare un recipiente sotto lo spiedo rotante e le pietanze, in modo da raccogliere i sughi e i grassi che colano senza sporcare inutilmente il barbecue. I sughi e i grassi che colano sono ideali anche come base per deliziose salse.

10.3 DOPO AVER GRIGLIATO

1. Riportare la manopola di regolazione del gas del bruciatore posteriore in posizione ○.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
4. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta.

10.4 PULIZIA E MANUTENZIONE DEL BRUCIATORE POSTERIORE

10.4.1 PULIZIA

Si raccomanda di pulire il bruciatore posteriore dopo ogni grigliata. Pulirlo utilizzando un comune detergente per acciaio inox oppure una spugna lucidante reperibile nei negozi di bricolage, realizzata in materiale adatto all'acciaio inox.

10.4.2 MANUTENZIONE

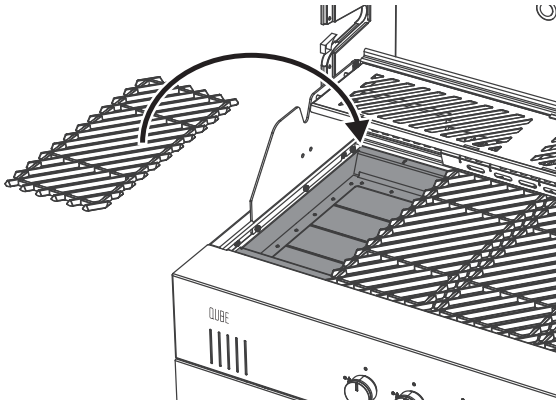
Una manutenzione periodica permette di mantenere il bruciatore posteriore in perfetta efficienza.

- Controllare tutte le parti che conducono gas almeno due volte l'anno e ogni volta dopo un periodo prolungato di inutilizzo. Ragni o insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, rivolgersi al fornitore di gas o al punto vendita e controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe o altri danni dopo un periodo di inutilizzo prolungato e comunque almeno una volta durante la stagione di utilizzo del barbecue. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.

11. SPIEGAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA BLAZING ZONE®

BARBECUE A INFRAROSSI

Come funziona un bruciatore a infrarossi?
La fiamma che si genera all'accensione della BLAZING ZONE® si distribuisce in modo uniforme nel piatto di ceramica e produce una radiazione infrarossa sulla superficie, che emette un intenso calore diretto a oltre 800°C sulla pietanza. Ciò consente di generare temperature molto più elevate rispetto a un bruciatore a gas convenzionale.



Alta temperatura 600 - 800°C

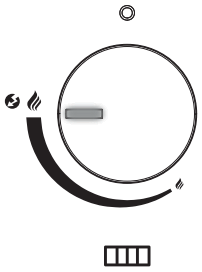
Bruciatore in ceramica ad alte prestazioni
Grigliare ad alta temperatura
Crosta perfetta sulla carne
Ideale per i tagli più magri

Con la BLAZING ZONE®, bistecche e pietanze simili possono essere preparate a una temperatura di oltre 800°C al fine di ottenere una crosta perfetta.

11.1. ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Durante la cottura tenere sempre il coperchio aperto.

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Aprire il coperchio.
3. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Premere la manopola di regolazione della BLAZING ZONE® e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Tenere premuta la manopola di regolazione del gas fino all'accensione del gas.



4. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza .
   Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi il punto 3.
5. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore della BLAZING ZONE® cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare mai tutti i bruciatori contemporaneamente. L'utilizzo contemporaneo di tutti i bruciatori a pieno carico può danneggiare i componenti elettronici e causare forti decolorazioni permanenti sulla parte esterna del coperchio. Può anche causare il congelamento della bombola di gas, compromettendo il funzionamento.

11.2 PRIMA DELL'UTILIZZO

⚠ **AVVERTENZA:** Lavorare sempre indossando guanti resistenti alle alte temperature.
Lasciare sempre raffreddare completamente la BLAZING ZONE® prima di toccare i pezzi.

1. Riscaldare la BLAZING ZONE® per circa 10 minuti al livello .
2. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare la temperatura in base alle proprie esigenze tra – .

11.3 DOPO AVER GRIGLIATO

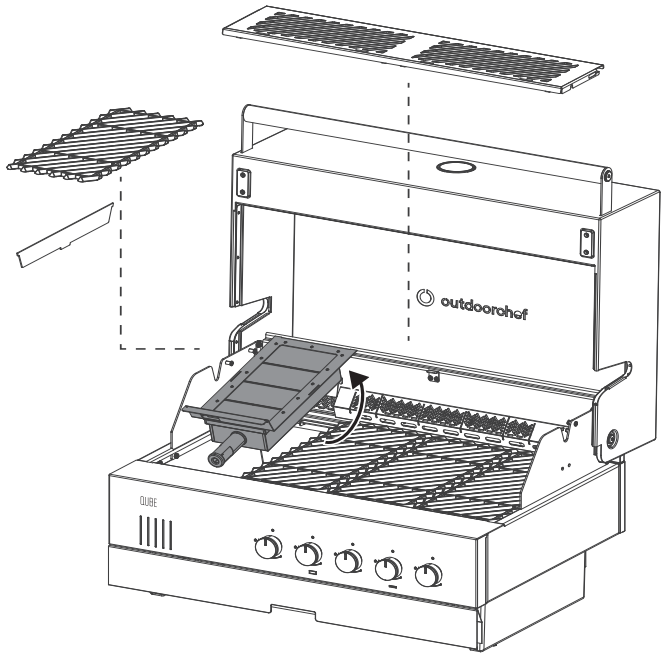
1. Impostare la manopola di regolazione del gas della BLAZING ZONE® su .
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
   Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
3. Lasciare raffreddare completamente la BLAZING ZONE® e successivamente pulire la griglia.
4. Non chiudere il coperchio finché la BLAZING ZONE® non si è raffreddata.
5. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta.

11.4 PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA BLAZING ZONE®

11.4.1 PULIZIA

Si raccomanda di pulire la BLAZING ZONE® dopo 3 grigliate; a tal fine rimuovere la griglia e lavarla semplicemente in lavastoviglie. Pulire l'interno con un panno asciutto e svuotare il recipiente raccogli grassi.

Si consiglia di smontare 1 volta l'anno il bruciatore della BLAZING ZONE® e di pulire tutti i componenti circostanti, rimuovendo anche eventuali ragnatele e residui di cibo.



Una volta rimossa l'unità BLAZING ZONE® , procedere come segue:

1. Verificare se il bruciatore presenta deformazioni o crepe.
2. I tubi di Venturi (tubo sul bruciatore) possono essere puliti/spazzolati con un sottile scovolino per la pulizia delle bottiglie.
3. Pulire la parte interna del telaio di supporto della BLAZING ZONE®, senza usare detergenti aggressivi o infiammabili.
4. Al termine della procedura, ricollocare l'intera BLAZING ZONE® nel piano laterale, procedendo in base alle istruzioni di montaggio separate.

IMPORTANTE: se si pulisce il barbecue usando un detergente, si dovrà farlo asciugare perfettamente dopo la pulizia. Per accelerare il processo di asciugatura è possibile accendere la BLAZING ZONE® e lasciarla riscaldare per qualche minuto al livello massimo.

PULIZIA DEI RECIPIENTI RACCOGLI GRASSO

⚠ **AVVERTENZA:** La pulizia inadeguata dei recipienti raccogli grasso può provocare la combustione del grasso. Controllare i recipienti raccogli grasso dopo ogni utilizzo e rimuovere eventuali residui di grasso.

Il QUBE è dotato di singoli contenitori di raccolta del grasso in acciaio inossidabile per ogni bruciatore, che si trovano nel cassetto sotto il QUBE e possono essere facilmente lavati in lavastoviglie.

11.4.2 MANUTENZIONE

Una manutenzione periodica permette di mantenere la BLAZING ZONE® in perfetta efficienza.

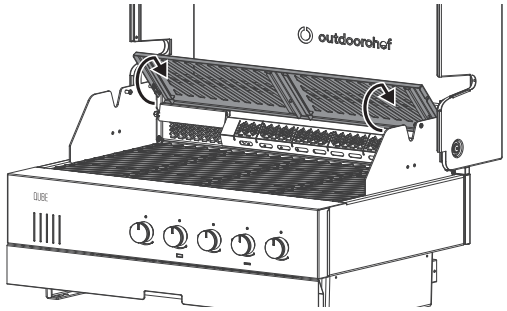
- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.

- Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Per assicurare un lungo ciclo di vita della BLAZING ZONE®, dopo averla lasciata raffreddare, proteggerla dagli agenti atmosferici con l'apposita copertina di protezione OUTDOORCHEF.
- Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati

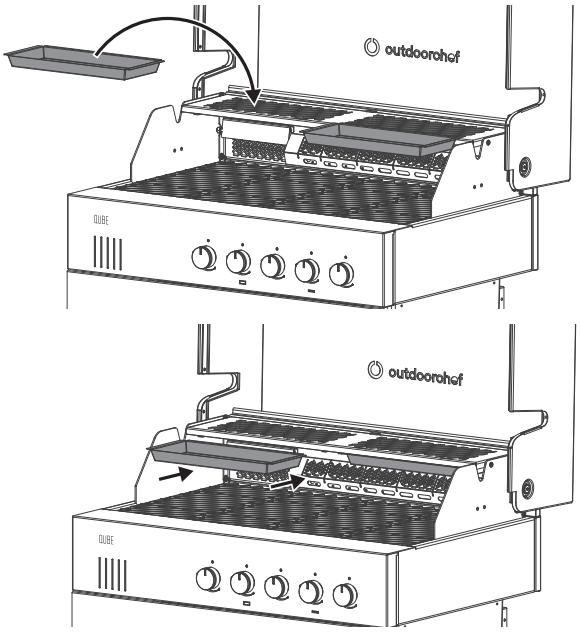
12. SCALDAVIVANDE

⚠ **ATTENZIONE:** indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.

Lo scaldavivande può essere ripiegato quando non viene utilizzato o quando si usa il girarrosto.



I due vassoi di cottura possono essere utilizzati per la cottura o come recipiente raccogligrassi, a seconda delle necessità.



NOTA: Quando si utilizza il girarrosto, rimuovere i vassoi di cottura.

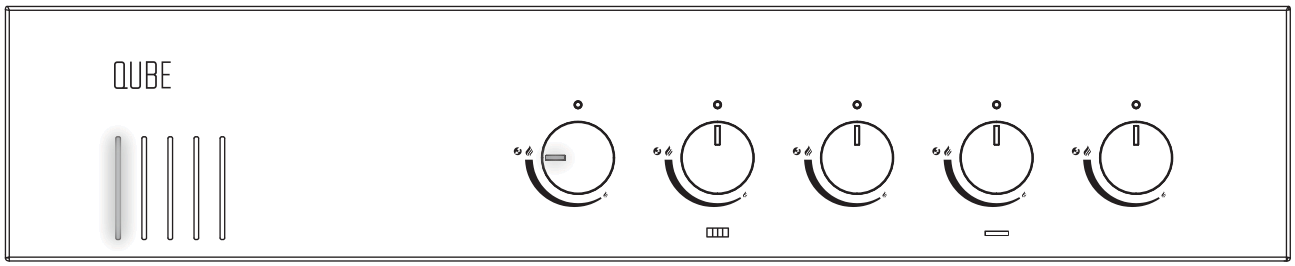
13. SAFETY LIGHT

⚠ **AVVERTENZA:** Una volta ultimato il barbecue, ricordarsi sempre di chiudere la valvola di erogazione del gas e la bombola, nonché di ruotare il rubinetto del gas.

Il sistema SAFETY LIGHT della manopola del barbecue si attiva ruotando la manopola di regolazione del gas in senso antiorario dalla posizione ○ in direzione aprendo quindi la valvola di erogazione del gas.
L'alimentazione di corrente del sistema SAFETY LIGHT è garantita dal power bank compreso nella fornitura.

Il vantaggio:
Il sistema SAFETY LIGHT ricorda che la valvola è ancora aperta e che il gas potrebbe fuoriuscire.

Pannello di controllo QUBE - manopole con Safety Light

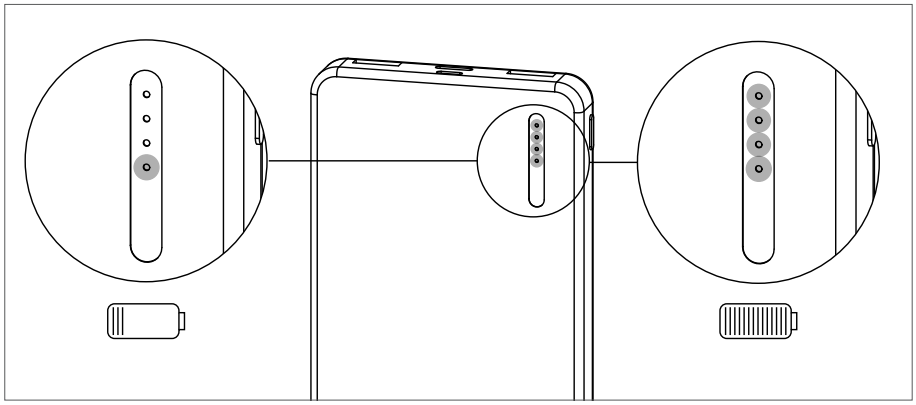


Insieme alla SAFETY LIGHT, l'illuminazione delle strisce nel pannello di comando si attiva anche quando si ruota una manopola di regolazione del gas. Anche questa illuminazione è alimentata dal power bank.

14. POWER BANK

Il power bank alimenta il sistema SAFETY LIGHT, l'accensione elettrica e tutta l'illuminazione a LED del QUBE.
Si raccomanda di rimuoverlo dopo ogni utilizzo del barbecue, di caricarlo completamente e di conservare in luogo asciutto.

La durata della batteria è di ca. 8 ore, con un tempo di ricarica da vuoto a pieno di ca. 7 ore.
Il livello di carica attuale può essere verificato tramite le spie che si trovano sul power bank.



SUGGERIMENTO: Si raccomanda di togliere e caricare completamente il power bank dopo ogni utilizzo.

SUGGERIMENTO: Se avete bisogno di un secondo power bank, potete acquistarne uno presso il vostro rivenditore specializzato.

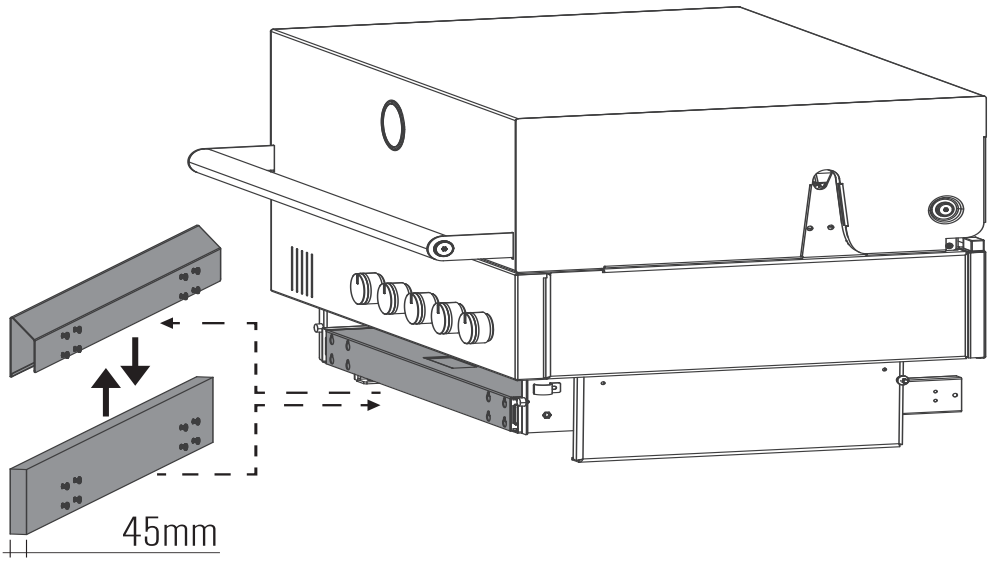
SUGGERIMENTO: In alternativa al power bank, è possibile collegare il QUBE direttamente alla rete elettrica utilizzando il trasformatore/alimentatore OUTDOORCHEF (disponibile come accessorio).

NOTA: Si raccomanda di utilizzare sempre un power bank OUTDOORCHEF.
Nel caso si desideri comunque utilizzarne uno diverso, fare attenzione a non superare l'output di 5V/2.1A.

15. SOSTITUZIONE OPZIONALE DEL PANNELLO FRONTALE

Se necessario, il pannello frontale può essere sostituito per armonizzarsi con la cucina. (Spessore del materiale max 25 mm)

⚠ **PERICOLO:** Utilizzare solo materiali ignifughi.



16. NOTE SULLE GRIGLIE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

STAGIONATURA

- Prima del primo utilizzo, pulire le griglie in ghisa con acqua.
- Riscaldare le griglie per circa 20-25 minuti al livello .
- Per la stagionatura non è necessario l'uso di olio.

PULIZIA

- Lasciar bruciare le griglie in acciaio inossidabile sul barbecue a piena potenza per circa 10 minuti.
- Lasciarle raffreddare.
- Rimuovere i residui e lo sporco utilizzando una spazzola con setole in nylon o di ottone (non acciaio).
- In presenza di sporco ostinato: Per una pulizia profonda, utilizzare il detergente OUTDOORCHEF.
  Non utilizzare detergente aggressivi, sgrassanti o chimici.
- Le griglie in acciaio inossidabile possono essere lavate anche in lavastoviglie.

ALTERAZIONI CROMATICHE

Le griglie, l'intero interno e le superfici interne della camera di cottura si scoloriscono a causa delle temperature molto elevate.

Questi cosiddetti colori di ricottura sono tipici dell'acciaio inossidabile e non compromettono il funzionamento o la durata, non rappresentano un difetto di qualità.

17. ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

- Bruciatore principale: Verificare che le scintille scocchino da un elettrodo all'altro (doppio ago).
- Bruciatore posteriore / Blazing Zone: Verificare che le scintille scocchino dall'elettrodo al bruciatore.
  ⚠ **ATTENZIONE:** Questo controllo deve essere eseguito esclusivamente con la valvola di erogazione del gas chiusa.
- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia aperta.
- Verificare che ci sia gas a sufficienza nella bombola.

Scintilla assente:

- Assicurarsi che il power bank sia collegato correttamente e che sia completamente carico.
- La distanza tra il bruciatore e l'elettrodo / gli aghi deve essere compresa esclusivamente tra 5 e 8 mm.
- Verificare che i cavi dell'accensione elettrica e dell'elettrodo siano inseriti correttamente e ben fissati.
- È possibile l'accensione manuale direttamente sul bruciatore utilizzando un accendigas a stelo.

Potenza assente o ridotta:

- Controllare se i bruciatori sono bloccati da insetti o ragni/ragnatele.

  Per ulteriori informazioni sulla pulizia dei bruciatori, consultare il sito:
  https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner

La SAFETY LIGHT non si accende:

- Verificare che la manopola sia in posizione aperta (con la valvola della bombola del gas chiusa).
- Assicurarsi che il power bank sia carico e collegato correttamente.

18. GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

Per informazioni dettagliate sulla garanzia / garanzia del consumatore, fare riferimento ai termini e condizioni generali (CGC) su https://www.outdoorchef.com/agb

Il marchio registrato OUTDOORCHEF è rappresentato dall'azienda seguente
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Casella postale | 8050 Zurigo (Svizzera) | www.outdoorchef.com

* È possibile trovare un certificato di rivenditore sul sito www.outdoorchef.com.
** Il numero di serie e il numero articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul barbecue (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

19. PARTI DI RICAMBIO

I ricambi sono disponibili presso i rivenditori specializzati.

⚠ **AVVERTENZA:** Utilizzare solo ricambi originali di Outdoorchef.

20. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI



Questa etichetta indica che il prodotto e il power bank in esso contenuto non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. Questa regola è valida per tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, assicurare un loro riciclaggio responsabile. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare il sistema di restituzione e raccolta o rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo prodotto può essere riciclato in modo ecologico.

Prima di portare l'apparecchio a un centro di smaltimento, rimuovere il power bank e smaltirlo in conformità alle normative locali.

21. INFORMAZIONI TECNICHE

QUBE X-415 RB H

CE	0063DQ3540
Gas	Gas Butano G30 / Propano G31
$I_{3+\ (28/30/37\ mbar)}$	Butano 30 mbar / Propano 37 mbar
$I_{3B/P\ (30\ mbar)}$	Butano / Propano 30 mbar
$I_{3B/P\ (50\ mbar)}$	Butano / Propano 50 mbar
Potenza del gas	19.70 kW H_S
Consumo di gas	1434 g/h

MAIN BURNER

Potenza	3.80 kW H_S
Consumo di gas	277 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	0,94 mm / Marcatura: BU
Ugelli (50 mbar)	0,82 mm / Marcatura: BH

BLAZING ZONE®

Potenza	3.90 kW H_S
Consumo di gas	284 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	0,93 mm / Marcatura: BS
Ugelli (50 mbar)	0,80 mm / Marcatura: AM

BRUCIATORE POSTERIORE

Potenza	4.40 kW H_S
Consumo di gas	320 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	1,02 mm / Marcatura: AN
Ugelli (50 mbar)	0,90 mm / Marcatura: BM

POWER BANK

Potenza	10.000 mAh
Input	5V / 2,0 A
Output	5V / 2,1 A

Accensione elettrica

Il funzionamento dell'accensione elettrica è garantito dal power bank compreso nella fornitura.

Informazione per l'uso del termometro

La temperatura indicata dal termometro può presentare uno scostamento pari a +/- 10%.

Sito web

Per ulteriori informazioni, consigli pratici, ricette e tutto ciò che è necessario sapere sui prodotti OUTDOORCHEF consultare il sito www.outdoorchef.com



outdoorchef

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland | info@outdoorchef.com
Outdoorchef Deutschland GmbH| Wickerer Weg 13-15 | 65719 Hofheim am Taunus | Germany | info@outdoorchef.com

19.120.58