

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ Serial No.:	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:		
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW(702g/h)$	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany Made in China

WICHTIG:
Sie finden die Seriennummer Ihres Grills auf der Rückseite der beiliegenden Mappe „Manual & Inspiration“. Je nach Grillmodell finden Sie die Nummer zusätzlich auf dem **Datensticker**, welcher sich entweder am Grillgestell oder auf der Bodenplatte 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 vorgesehenen Feld oben „Serial No.“.

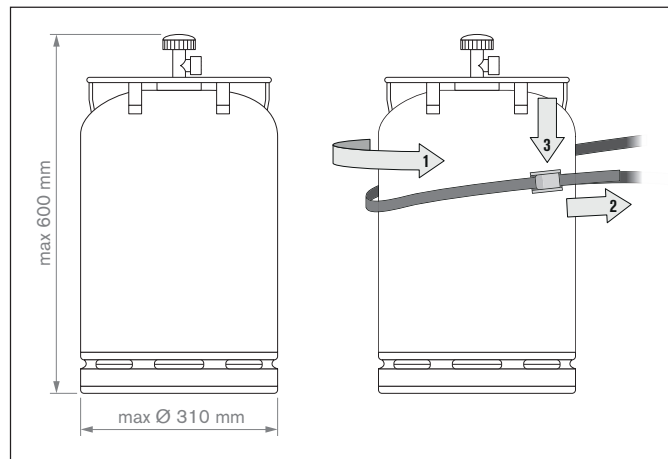
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT

Jede Person, die den Grill bedient, muss den genauen Zündvorgang kennen und befolgen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen. Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu befolgen. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben. Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Gasgrill in Betrieb nehmen. Der Grill darf nur im Freien benützt werden und es muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 m zu brennbaren Gegenständen eingehalten werden.

GASFLASCHEN

Bitte beachten Sie in erster Linie die Sicherheitsanweisungen und die Bedienungsanleitung des Gasflaschen-Herstellers. Es dürfen nur Gasflaschen mit maximal 11 kg Füllgewicht auf die Bodenplatte gestellt werden. Positionieren Sie die Flasche auf dem dafür vorgegebenen Platz, siehe 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 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.

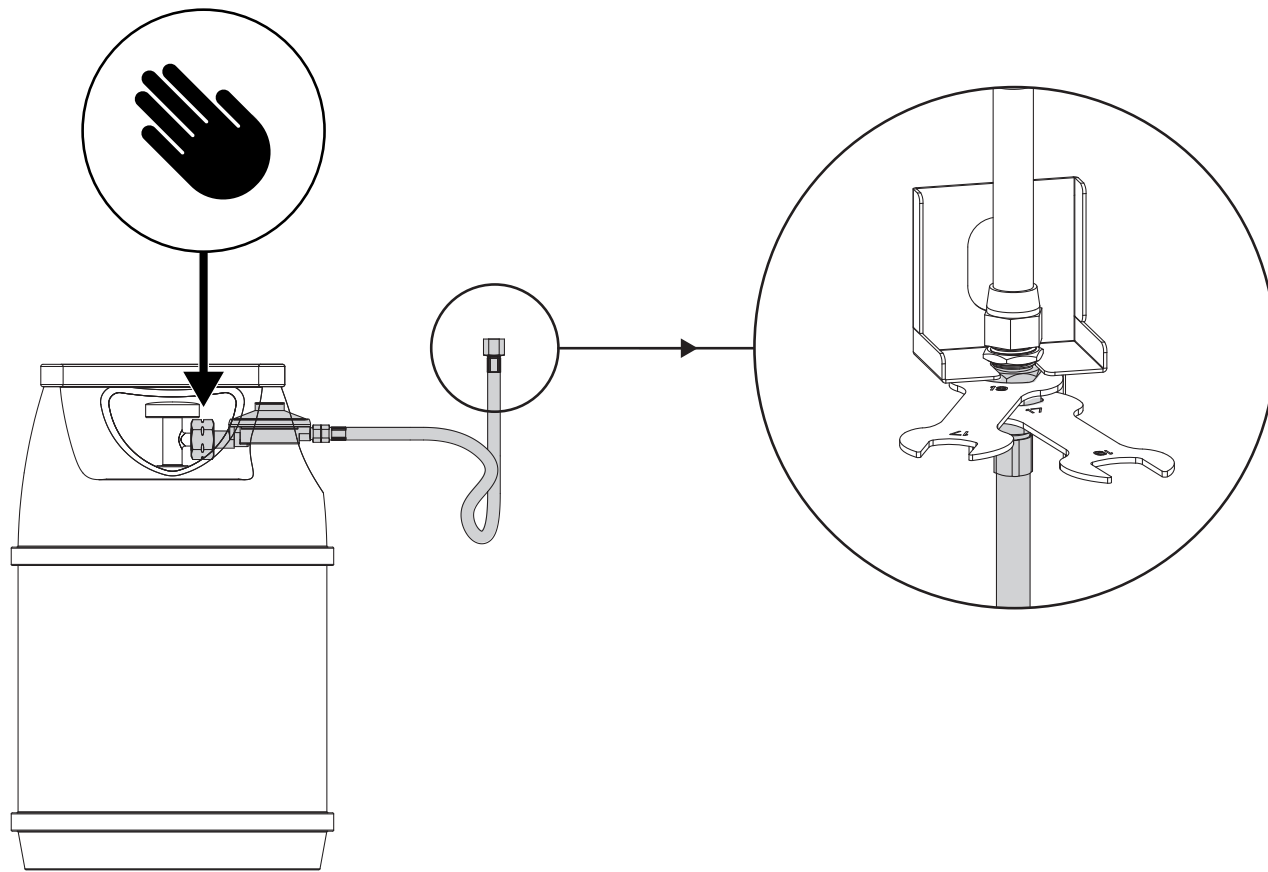
SICHERHEITSHINWEISE

Diese Bedienungsanleitung muss vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.

Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel **ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN** in Betrieb.

- Nur im Freien verwenden
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes
- ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiss sein. Kinder fernhalten
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen
- Benützen Sie den Grill nie unter einem Vordach.
- Schieben Sie Geräte, die mit Lenkrollen ausgestattet sind, nicht über unebene Böden oder Absätze.
- Vergewissern Sie Sich, dass das Fettauffangblech und die Fettauffangschale während des Betriebs immer ganz eingeschoben und eingerastet ist.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.
- Stellen Sie nach dem Grillen den Gasregulierknopf immer auf Position und schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
- Achten Sie beim Wechseln der Gasflasche darauf, dass der Gasregulierknopf auf Position steht und die Gaszufuhr an der Gasflasche geschlossen ist. **WICHTIG:** Es dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Kontrollieren Sie nach dem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungssteile gemäss Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**.
- 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.
- 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.
- 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).
- Die empfohlene Länge des Gasschlauches beträgt 90cm und darf 150cm nicht überschreiten.
- Blockieren Sie nie die Luftansaugschlitze im Gehäuse oder die Luftschlitze im Deckel. Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenraumes dürfen auf keinen Fall verschlossen oder abgedeckt werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an einen Fachmann.
- Der Grill wird mit einem Gasschlauch samt Gasdruckregler geliefert. Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills fern gehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.
- Schlauch und Regler entsprechen den jeweiligen Landesvorschriften und den EN Standards (Gasdruckregler EN 16129 / Gasschlauch EN 16436).
- Falls die volle Leistung nicht erreicht wird und Verdacht auf eine Verstopfung der Gaszufuhr besteht, wenden Sie sich an ein Gasfachgeschäft.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Untergrund. Stellen Sie den Grill während des Betriebs nie auf Holzböden oder andere brennbare Flächen. Halten Sie den Grill von brennbaren Materialien fern.
- Lagern Sie den Grill nicht in der Nähe von leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- 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.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Netzkabel, die Steckdose und das Gerät keine Beschädigungen aufweist. Vor jedem Gebrauch überprüfen.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.
- Ziehen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall heraus. **ACHTUNG:** Am Stecker ziehen und nicht am Netzkabel.
- Halten Sie das Netzkabel von heissen Teilen fern.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- 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.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei Regen oder Schneefall, da dieser Grill über elektrische Komponenten verfügt.
- Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für mind. 10A (230V) Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min. 1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät umgestossen werden kann.
- Verwenden Sie ein möglichst kurzes Verlängerungskabel und niemals 2 oder mehrere Verlängerungskabel zusammen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über Wegbereiche.

- **ACHTUNG:** Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme, sowie nach jedem Anschliessen einer neuen Gasflasche die Verbindungsteile gemäss der Anleitung **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** in dieser Betriebsanleitung.
- **ACHTUNG:** Der Gasschlauch ist aus Sicherheitsgründen immer zwingend mit dem beiliegenden Schlüssel am Grill zu befestigen. Beachten Sie hierzu bitte die folgende Illustration:



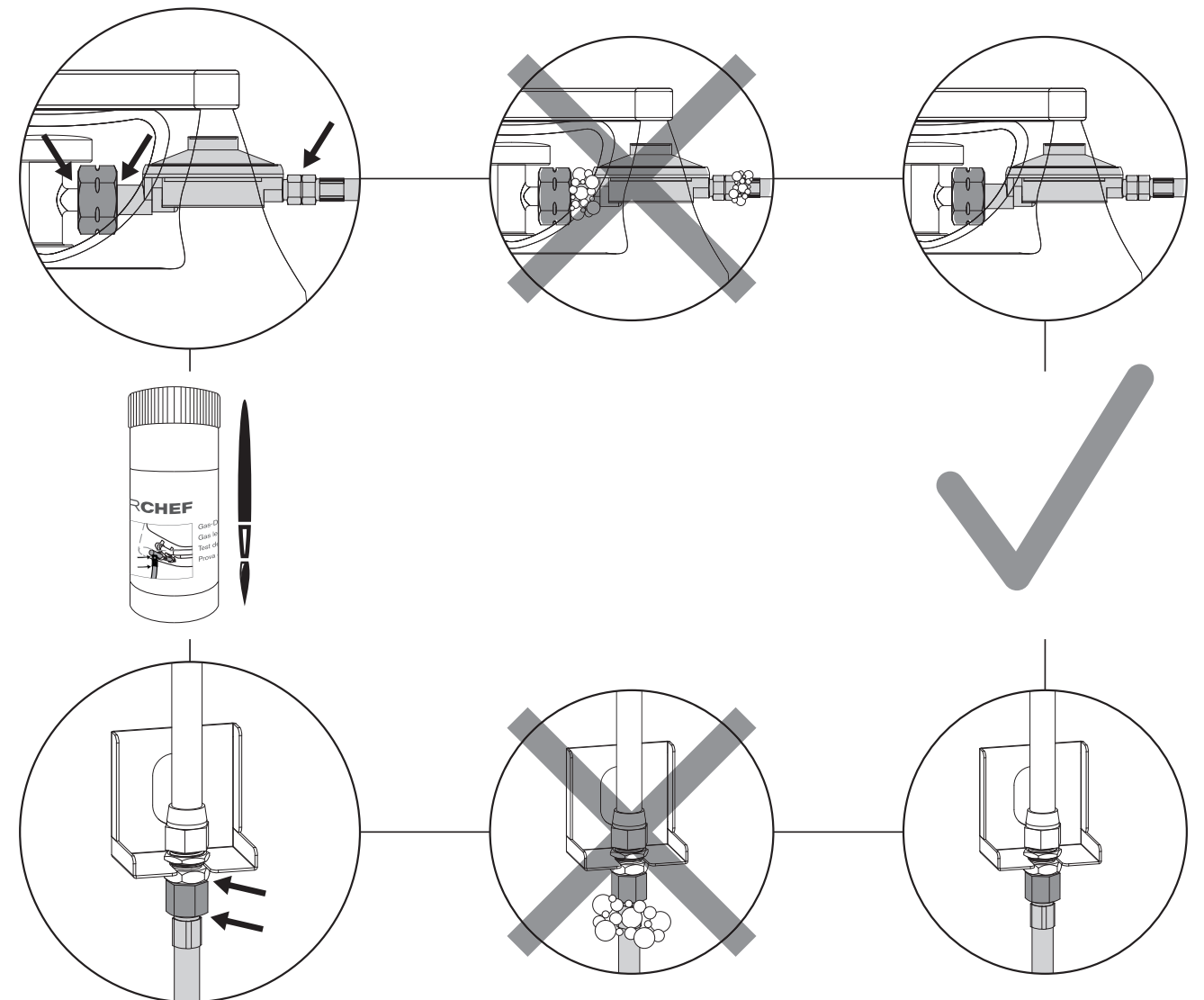
SPEZIFISCHE SICHERHEITSHINWEISE ZUR BLAZING ZONE®

- **ACHTUNG:** Nutzen Sie die BLAZING ZONE® niemals einzeln/individuell (losgelöst vom Grill). Die BLAZING ZONE® darf nur betrieben werden, solange diese im Grill verbaut ist bzw. Bestandteil des Grills ist.
- **ACHTUNG:** Decken Sie die Fläche der BLAZING ZONE® niemals ab, dies kann zu Hitzestau führen.
- **ACHTUNG:** Es dürfen keine Kochtöpfe auf die BLAZING ZONE® gestellt werden.
- **ACHTUNG:** Die BLAZING ZONE® bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände in die Nähe der BLAZING ZONE® zu legen – es besteht Brandgefahr.
- **ACHTUNG:** Der Gasschlauch muss unbedingt von den heissen Aussenflächen des Grills und der BLAZING ZONE® ferngehalten werden. Der Schlauch darf nicht verdreht werden. Der Schlauch muss bei Grillmodellen, welche über eine Schlauchführung verfügen, zwingend in dieser Führung fixiert werden.

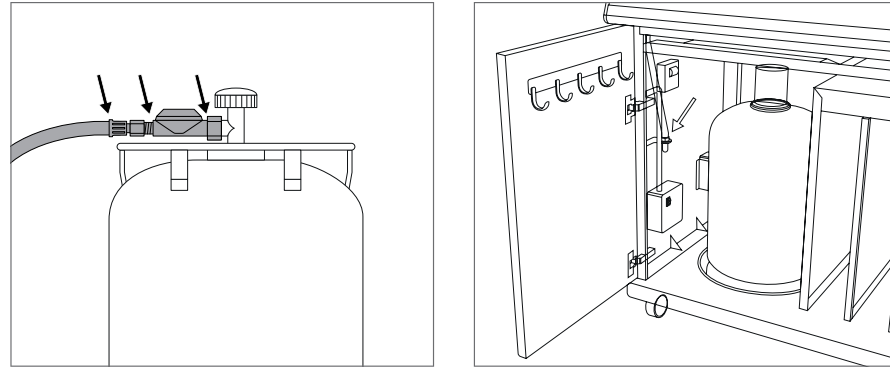
PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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.

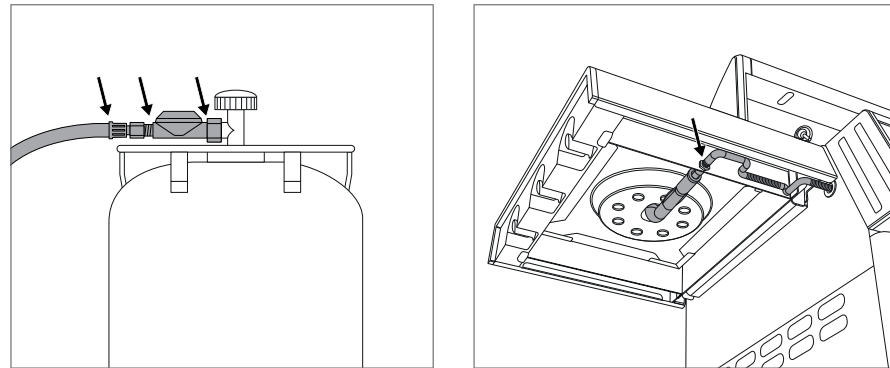
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beigelegten Seifenwasser-Lösung oder einer selbstgemachten Seifenlösung aus 50 % flüssiger Seife und 50 % Wasser. Sie können auch einen Leck-Suchspray verwenden.
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. **WICHTIG:** Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. 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.



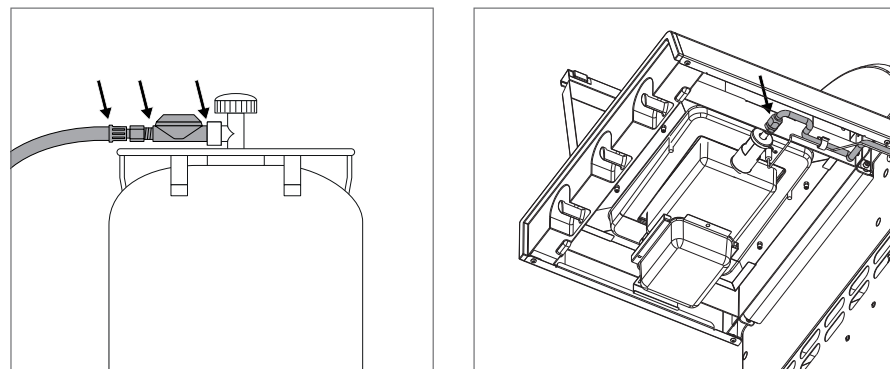
BEI MODELLEN OHNE SEITENKOCHER



BEI MODELLEN MIT SEITENKOCHER



BEI MODELLEN MIT BLAZING ZONE®

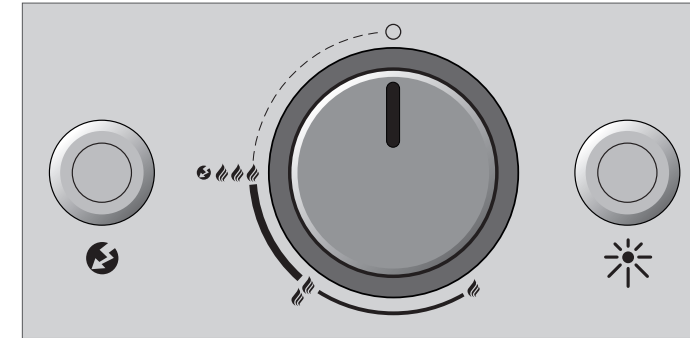


HINWEIS:

Führen Sie die **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch.

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



- : Aus Position
- 🔥 : niedrige Leistung
- 🔥🔥 : mittlere Leistung
- 🔥🔥🔥 : hohe Leistung
- 🔥🔥🔥🔥 : Zündung
- 🔥🔥🔥🔥 : Zünder
- ★ : Lichtschalter für Grillkammerbeleuchtung
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

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 Gasgrill vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe 🔥🔥🔥 aus. Bei Modellen mit BLAZING ZONE® sollten Sie diese auch für 5-10 Minuten auf Stufe (3 Flammen) ausbrennen lassen.
4. Achten Sie darauf, dass das Fettauffangblech und die Fettauffangschale bis zum Anschlag eingeschoben sind. Dies gilt auch beim normalen Grillen.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

HINWEIS: Es müssen nicht immer alle Brenner im Einsatz sein. Dies ist abhängig von der Art der Zubereitung sowie von der Menge.

ANZÜNDEN DER HAUPTBRENNER

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. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON = rote Kontrolllampe des Hauptschalters leuchtet).
3. Öffnen Sie den Grilldeckel. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drücken Sie den Gasregulierknopf des DGS® TWIN BURNERS den Sie in Betrieb nehmen wollen und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe 🔥🔥🔥🔥. Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf ○. Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4 bis 5.
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).

ANZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

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. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON = rote Kontrolllampe des Hauptschalters leuchtet).
3. Öffnen Sie die Abdeckplatte beim Seitenbrenner des DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Seitenbrenner nie mit geschlossener Abdeckplatte.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drücken Sie den Gasregulierknopf mit der Aufschrift SIDE BURNER und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe 🔥🔥🔥🔥. Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.

6. Wenn das Gas nicht innerhalb 3 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf . Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 4 bis 5.
7. Ist es nicht möglich, den Seitenbrenner nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, suchen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).
8. Verwenden Sie auf der Seitenkochstelle keine Kochgefäße, die < 160 mm und > 270 mm sind.

ANZÜNDEN DER BLAZING ZONE® DUALCHEF 325 G BZ / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF 425 G BZ / DUALCHEF S 425 G BZ / NACHGERÜSTETE MODELLE

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. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON= rote Kontrolllampe des Hauptschalters leuchtet).
3. Öffnen Sie die Metall-Abdeckung der BLAZING ZONE® am Seitentisch Ihres Dualchef Grills.
ACHTUNG: Zünden Sie die BLAZING ZONE® niemals mit geschlossener Abdeckung.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie den entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
6. 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 bis 4.
Hinweis: Wenn Sie einen gleichmässigen blauen Flammenteppich auf der Brenneroberseite erkennen können, ist der Brenner korrekt entzündet
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).



ACHTUNG: Die BLAZING ZONE® kann/darf nur auf Stufe und Stufe betrieben werden. Der Drehregler der BLAZING ZONE® verfügt deshalb über einen Begrenzer, damit diese nur auf diesen beiden Stufen betrieben werden kann. Verwenden Sie die BLAZING ZONE® niemals auf der niedrigsten Stufe .

INFO SEITENTISCH LINKS (GILT NUR FÜR MODELLE MIT SEITENBRENNER ODER BLAZING ZONE®)

Seitentisch links

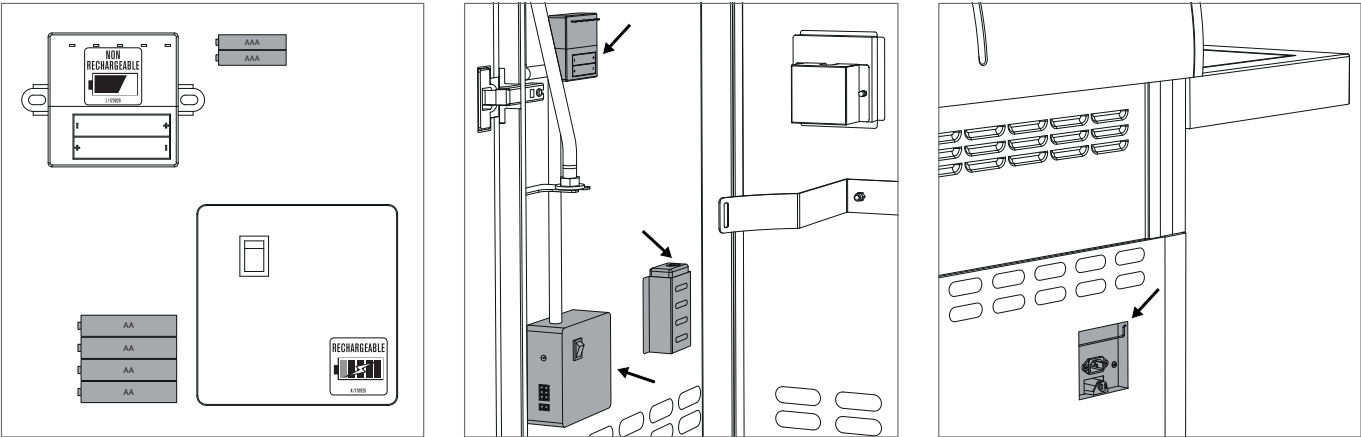
Um die Stabilität des Seitentisches links und die Sicherheit zu gewährleisten, lässt sich der Seitentisch links nicht herunterklappen.

Nachträgliche Erweiterung mit BLAZING ZONE® (Gilt nur für Dualchef Modelle mit Seitenbrenner)

Wenn Sie über ein Dualchef-Modell mit Seitenbrenner verfügen, lässt sich die Seitenkochstelle im linken Seitentisch entfernen und mit einer OUTDOORCHEF BLAZING ZONE® (Infrarot Seitenbrenner) ersetzen.

Die BLAZING ZONE® ist separat als Zubehör in Ihrem Grill-Fachhandel erhältlich. Dabei handelt es sich um einen Keramikbrenner, welcher an der Oberfläche Infrarot-Strahlung erzeugt, und intensive Hitze über 900 Grad Celsius an das Grillgut abgibt und für eine perfekte Kruste auf Ihrem Steak sorgt.

DIE ELEKTROBOX



Die Elektrobox beinhaltet Folgendes:

- 4 NiMH-Akku Batterien (Typ AA, 1.2 V/2400 mAh) für das Safety Light System (SLS)
- 2 Batterien (Typ AAA, 1.5 V) für die elektrische Zündung
- 1 Hauptschalter um die Stromversorgung zu den einzelnen Bauteilen zu unterbrechen und die Entleerung der Akku Batterien zu verhindern
- 1 Akku-Ladestation: Die Akku-Ladestation mittels des mitgelieferten Netzkabels über die Anschlussdose auf der Rückwand mit einer Steckdose verbunden werden. Beim Anschluss des mitgelieferten Netzkabels werden die 4 verbauten Akku Batterien automatisch geladen, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist. Während des Ladevorgangs leuchtet die Diode an der Akku-Ladestation dauerhaft orange (ungefähre Ladezeit bis zu 12 Stunden).

ACHTUNG: Die mitgelieferten Akku Batterien für Ihren DUALCHEF Grill sind aufgrund der verbauten Akku-Ladestation in der Elektrobox, aufladbar. Diese dürfen **NICHT** durch herkömmliche, nicht aufladbare Batterien ersetzt werden. Sollten Sie dennoch nicht aufladbare Batterien einsetzen und dann gleichzeitig den Grill über das Netzkabel mit dem Stromanschluss verbinden, wird das Gerät versuchen die nicht aufladbaren Batterien, trotzdem aufzuladen. Dies kann zu schweren Beschädigungen und Brandfällen führen!

DAS SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Das SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) Ihres DUALCHEF Grills aktiviert sich wenn der Gasregulierknopf von der Position im Gegenuhreigersinn in Richtung gedreht wird und somit die Gaszufuhr zu den DGS® TWIN BURNER geöffnet wird.

Der Leuchtring um den Gasregulierknopf zeigt Ihnen auch aus der Entfernung an, ob bei einem oder mehreren Brenner die Gaszufuhr aktiviert ist.

Die Energieversorgung des SLS wird über die 4 mitgelieferten Akku Batterien gewährleistet. Wenn die Ladung der Akku Batterien auf eine Kapazität von ca. 20% sinkt, beginnt das SLS zu blinken und zeigt an, dass ohne Laden der Akku Batterien die Anzeige des SLS bald erlöschen wird.

Die Gasregulierung funktioniert auch bei leeren Akku-Batterien.

Die DUALCHEF Grills verfügen über ein verbautes Akku Ladegerät (siehe Kapitel **DIE ELEKTROBOX**).

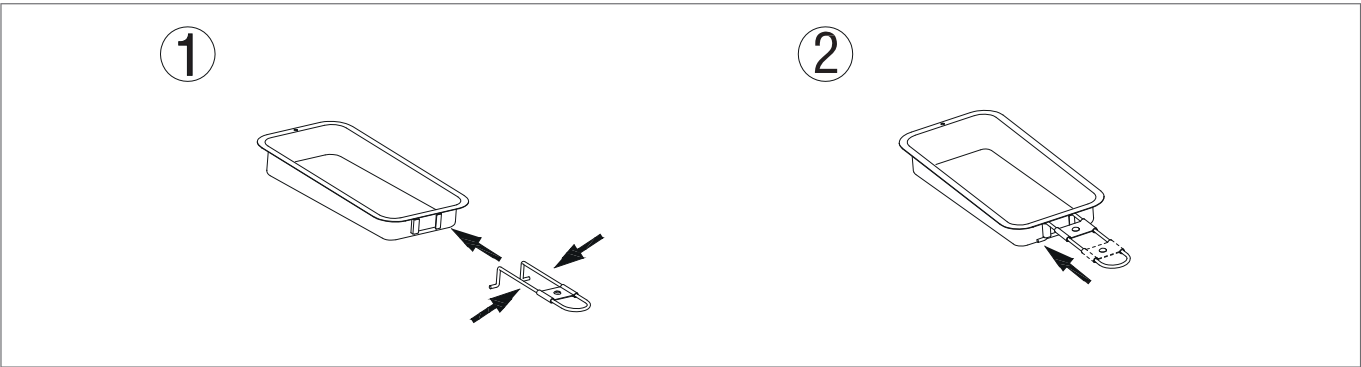
In der Bedienungskonsole befindet sich ein Lichtsensor. Dieser misst die Lichtintensität der Umgebung und passt die Stärke der Leuchtkraft des SLS an diese an. **HINWEIS:** Um diese Funktion zu gewährleisten muss das Glas oberhalb des Sensors sauber und frei sein.



GEBRAUCHSANLEITUNG DES DUALCHEFS

So einfach geht es:

- Benutzen Sie bei wenig Grillgut nur einen oder zwei Brenner und trennen Sie die nicht benötigte Grillzone mit dem DGS® ZONE DIVIDER zur Effizienzsteigerung ab (siehe Kapitel **DER DGS® ZONE DIVIDER**). Das Grillen mit geschlossenem Deckel reduziert die Grillzeit und den Gasverbrauch.
- Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten lang auf Stufe vor.
- Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen – .
- Stellen Sie nach dem Grillen immer den Gasregulierknopf auf Position . Danach schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche. Auch bei leeren Flaschen muss der Flaschenhahn geschlossen werden.
- Lassen Sie den Grill komplett auskühlen bevor Sie ihn nach dem Grillen verschieben, bewegen oder reinigen.
ACHTUNG: Bei den Modellen DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G und DUALCHEF S 425 G BZ, die über die Grillkammerbeleuchtung (Halogenleuchten) verfügen, kann diese Schaden nehmen wenn sie im heissen Zustand grösseren Erschütterungen ausgesetzt ist.
- ACHTUNG:** Die Fettauffangschale darf nur im kalten Zustand zur Entleerung und Reinigung entnommen werden. Das aufgefangene, heisse Fett kann Verbrennungen hervorrufen. Die Fettauffangschale darf nur mit dem mitgelieferten Griff entnommen werden!



DAS DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

Der DUALCHEF bietet Ihnen neben den klassischen Grillmethoden (siehe Kapitel **DIREKTE UND INDIREKTE GRILLMETHODE**) das einzigartige DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

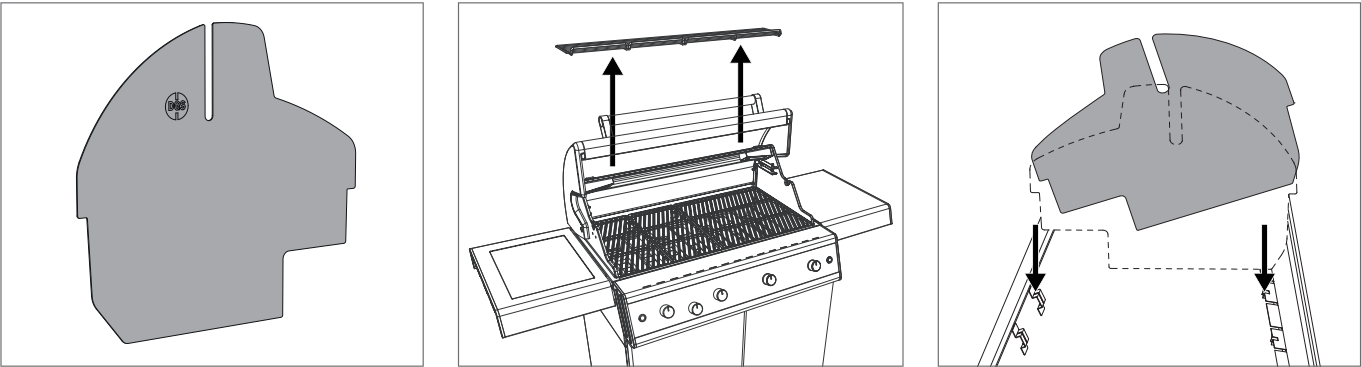
Das Herzstück des DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) ist der DGS® ZONE DIVIDER, welcher Ihren DUALCHEF in 2 Grillzonen teilt. Diese Zonentrennung eröffnet neue Möglichkeiten beim Grillen, sei es verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten oder Geschmacks- oder Geruchsübertragung verschiedener Grilladen zu verhindern.

Neben der Trennung der Grillkammer haben Sie zudem die komplette Temperaturkontrolle über die Grillzonen. Sie lassen sich unabhängig steuern und kontrollieren. Die beiden Thermometer zeigen Ihnen die entsprechenden Temperaturen der Zonen an.

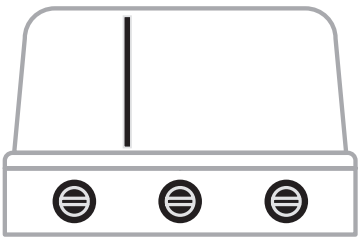
Die DGS® Zubehörwelt hilft Ihnen, die Zonen ideal zu nutzen und unterstützt Sie das perfekte Grillresultat zu erreichen.

In den folgenden Abschnitten lernen Sie die einzelnen Elemente des DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) kennen.

DER DGS® ZONE DIVIDER



Der DGS® ZONE DIVIDER, trennt wirkungsvoll die Brennkammer in zwei getrennt kontrollierbare Grillzonen.



Die Modelle DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G und DUALCHEF S 325 G verfügen über eine Position zur Zonentrennung.

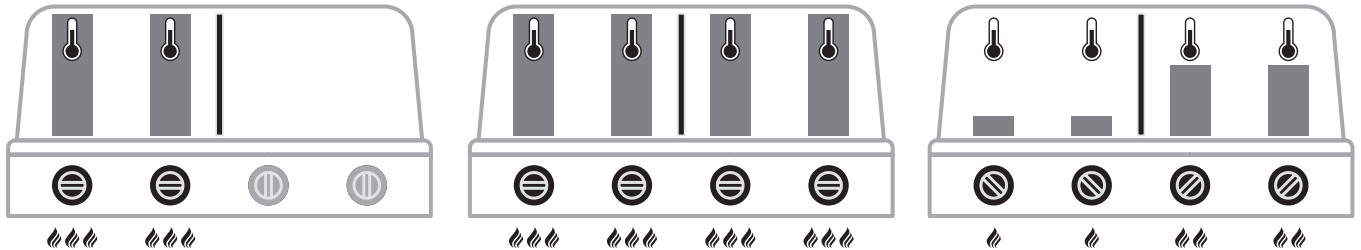


Die Modelle DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ verfügen über zwei Positionen zur Zonentrennung.

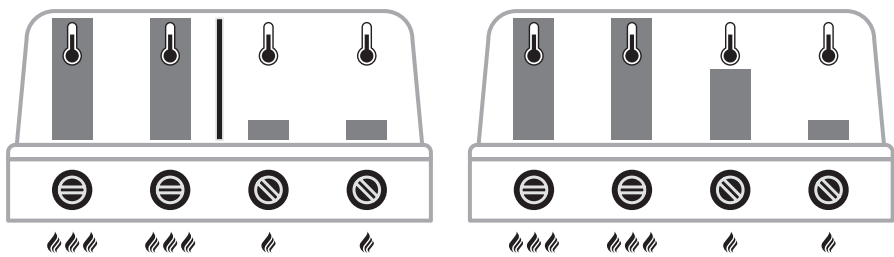
DURCH DIE TRENNUNG DER GRILLKAMMER IN VERSCHIEDENE ZONEN WERDEN FOLGENDE ANWENDUNGEN ERLEICHTERT UND EFFIZIENTER:

- Mit dem DGS® ZONE DIVIDER ihres DUALCHEF Grills haben sie die Möglichkeit verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten. Getrennt voneinander und somit ohne Geruchs- und Geschmacksübertragung!
- Die einzelnen Zonen können dank des DGS® ZONE DIVIDER einzeln gesteuert werden, denn die erzeugte Wärme der DGS® TWIN BURNER steigt innerhalb der Brennkammer auf und der DGS® ZONE DIVIDER verhindert eine grosse Hitzeübertragung in die andere Grillzone. Dank dieser Trennung können Sie unter der Grillhaube des DUALCHEF mit verschiedenen Temperaturen für Ihre Speisen arbeiten.

MÖGLICHE TEMPERATURZONEN MIT DEM DGS® ZONE DIVIDER



UNTERSCHIED DER TEMPERATURZONEN MIT ODER OHNE EINSATZ DES DGS® ZONE DIVIDER



MIT DGS® ZONE DIVIDER

OHNE DGS® ZONE DIVIDER

Sie können beispielsweise auf der rechten Seite des Grills einen schmackhaften Braten mit dem DGS® HEAT DIFFUSER (siehe Kapitel DER DGS® HEAT DIFFUSER) und gleichzeitig auf der linken Seite eine Pizza oder scharf angebratene Steaks zubereiten.

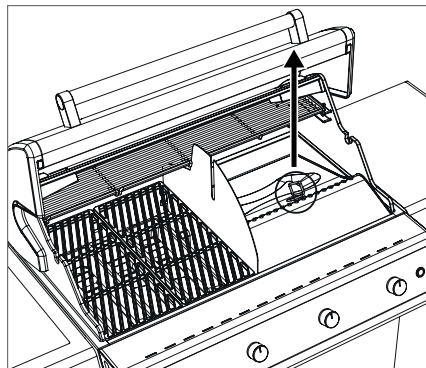
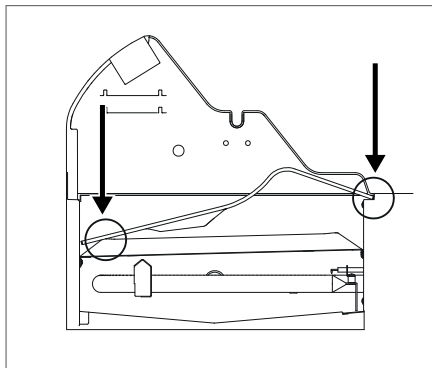
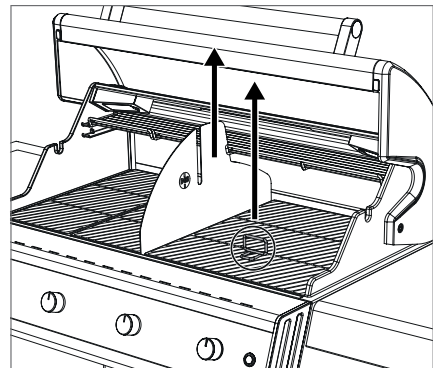
- Der DGS® ZONE DIVIDER unterstützt ausserdem den optimalen Gasverbrauch. Wenn Sie nur eine geringe Menge an Speisen Grillen wollen, setzen Sie den DGS® ZONE DIVIDER ein, um die nicht benötigte Grillfläche abzutrennen. Durch die Verkleinerung der Grillkammer des DUALCHEF wird die Effizienz der genutzten Grillfläche und der sich in Betrieb befindlichen Brenner erhöht. Wie Sie die Zonen trennen können sehen Sie in den Abbildungen oben.
- Der DGS® ZONE DIVIDER erlaubt direktes Grillen in der einen Grillzone und gleichzeitig schonendes Garen in der anderen Zone.



DER DGS® HEAT DIFFUSER

Zur Zubereitung von Speisen mit einem Drehkorb wird die benötigte Wärme herkömmlicherweise über einen Rückenbrenner generiert. Die steigende Wärme des Rückenbrenners und der davor gelagerte Braten, benötigen eine grosse Gasmenge um das benötigte Resultat zu erzielen. Zur gleichen Zeit ist die Temperaturregung sehr eingeschränkt.

Der DGS® HEAT DIFFUSER leitet die benötigte Wärme der DGS® TWIN BURNER direkt auf das Grillgut im Drehkorb. Durch diese Positionierung kann ein Braten mit nur einem Brenner auf Position 1 zubereitet werden. Durch die Kombination der DGS® TWIN BURNER mit den DGS® ZONE DIVIDER und des DGS® HEAT DIFFUSER wird der Gasverbrauch gesenkt und die Temperaturbandbreite erhöht.



So setzen Sie den DGS® HEAT DIFFUSER ein:

- Nehmen Sie den Grillrost auf der rechten Seite mittels Grid Lifter aus dem Grill.
- Platzieren Sie den DGS® HEAT DIFFUSER wie oben abgebildet.
- Legen Sie das Grillgut in das OUTDOOR**CHEF** DGS® DREHKORB SET (nicht im Lieferumfang enthalten, als Zubehör erhältlich).
- Den Drehkorb in den Motorenblock schieben (Teil des DGS® DREHKORB SET). Nun die gegenüberliegende Seite auf die Vorrichtung des DGS® ZONE DIVIDER legen.
- Danach den DUALCHEF in Betrieb nehmen und den Braten auf gewünschter Temperatur Garen.
- Benutzen Sie den Grid Lifter um den DGS® HEAT DIFFUSER wieder zu entnehmen.

Die DGS® PROTECTION BARS und der DGS® HEAT DIFFUSER schützen die DGS® TWIN BURNER vor herabtropfendem Fett und verhindern Fettflammenbrand. Das überschüssige Fett wird durch die speziell entwickelte Form des DGS® HEAT DIFFUSER, kontrolliert zwischen den DGS® TWIN BURNER abgeleitet. Aufgrund der Grillzonen können Sie auf der freibleibenden Grillzone auch weitere Grilladen zubereiten.

DER HÖHENVERSTELLBARE WARMHALTEROST

Der Warmhalterost dient Ihnen als zusätzliche Grillfläche mit einer eigenen Temperaturzone. Je nach Grösse des zu platzierenden Grillgutes können Sie den Warmhalterost auf 2 verschiedene Positionen anbringen. Der Warmhalterost kann auch bei der Zubereitung eines Bratens mit der Verwendung des DGS® HEAT DIFFUSER und des DGS® ZONE DIVIDER benutzt werden. Hier jedoch nur in einer Position!

DIE GUSSEISEN-GRILLROSTE

ANWENDUNG

Reinigen Sie die Gusseisen-Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie die Roste während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Gusseisen-Grillroste in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Zur einfacheren Entnahme der Gusseisen-Grillroste können Sie den Grid Lifter verwenden.

REINIGUNG

- Lassen Sie die Gusseisen-Grillroste auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie diese danach auskühlen
- Bei hartnäckiger Verschmutzung: Verwenden Sie den OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER für die gründliche Reinigung

HINWEIS

Nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen.

DIE EDELSTAHL-GRILLROSTE

ANWENDUNG

Die Oberfläche des Grillrosts sollte stets mit einem leichten Ölfilm überzogen sein um das Anbrennen des Grillguts zu verhindern. Benutzen Sie ein pflanzliches Öl mit einem hohen Rauchpunkt (z.B. Avocado-Öl oder Rapsöl).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie die Edelstahl-Grillroste vor dem ersten Gebrauch mit Wasser oder einer milden Seifenwasserlösung. Berühren Sie die Roste während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Edelstahl Grillroste in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

REINIGUNG

Zur einfacheren Entnahme der Edelstahl-Grillroste können Sie den Grid Lifter verwenden, welcher im Lieferumfang des DUALCHEF Grills enthalten ist.

Beachten Sie für die Reinigung bitte folgende Punkte:

- Lassen Sie die Edelstahl-Grillroste auf dem Grill bei voller Leistung ca. 10 Minuten ausbrennen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Messingborsten (keine Stahlborsten)
- Lassen Sie diese danach auskühlen
- Bei hartnäckiger Verschmutzung: Verwenden Sie den OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER für die gründliche Reinigung

HINWEIS:

Nach der Reinigung mit hoch erhitzbarem Speiseöl (z.B. Avocado-Öl oder Rapsöl) leicht einölen.

BLAZING ZONE® TIPPS UND TRICKS

INFRAROT GRILLEN

Wie funktioniert ein Infrarot-Brenner?

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

Zubereitung von Steaks und anderen Lebensmitteln mit der BLAZING ZONE®

Die OUTDOORCHEF BLAZING ZONE® ermöglicht ein rasches und scharfes Anbraten von Steaks und anderen Fleisch-Stücken bei bis zu 800 Grad Celsius für eine perfekte Kruste durch die sogenannte Maillard-Reaktion.

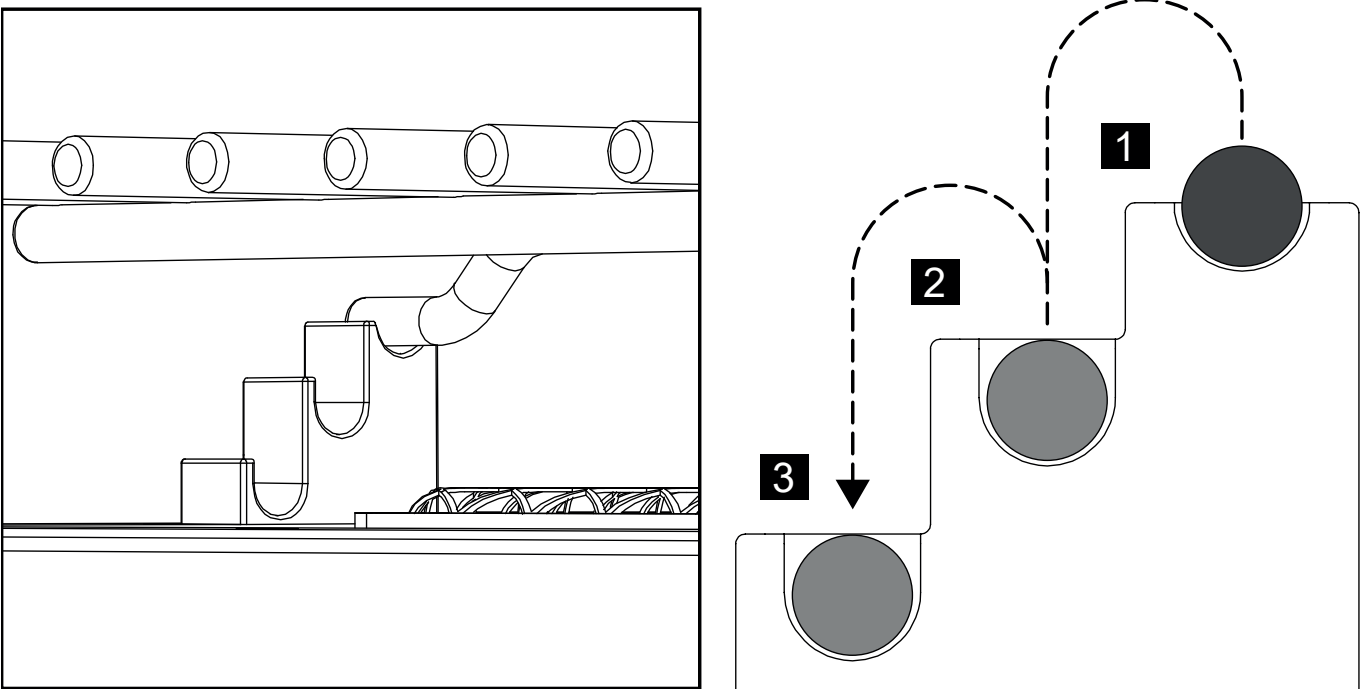
Wir empfehlen Ihnen auf sehr fettige Fleischstücke zu verzichten und nur wenig hitzeresistentes Speiseöl zu verwenden um Fettflammenbrand vorzubeugen.

Bei dickeren Fleisch-Stücken empfehlen wir Ihnen diese nach dem Grillvorgang noch indirekt, bei niedriger Grilltemperatur auf die gewünschte Kerntemperatur hochzuziehen. Eine andere Möglichkeit besteht darin, das Fleisch vorher indirekt bei niedrigen Temperaturen oder mittels Sous Vide Gerät auf die gewünschte Kerntemperatur zu bringen und dieses danach auf der BLAZING ZONE® mit einer leckeren Kruste zu versehen.

Bei grösserem Abstand mittels Abstandshalterung können auch andere Lebensmittel wie Gemüse oder Fisch mit der BLAZING ZONE® zubereitet werden. Beim Grillen von anderen Lebensmitteln und dem Einsatz von anderen Kochutensilien ist darauf zu achten, dass dabei NICHT die komplette Grillfläche abgedeckt wird (Hitzestau) und nur sehr hitzeresistente Kochutensilien verwendet werden (z.B. Gusseisen).

Beim ersten Grillen mit der BLAZING ZONE®

Beim ersten Grillen empfehlen wir Ihnen auf der obersten Stufe des Abstandshalters mit dem grössten Abstand (siehe Position 1) zu beginnen um zu prüfen ob die Hitze ausreichend ist. Falls Sie mehr Hitze möchten, könne Sie dies mittels Abstandshalter selbst regulieren. Braten Sie Ihr gewünschtes Fleischstück vorerst nur max. 60 Sekunden pro Seite an um zu sehen ob dies ausreichend ist. Je nach Fleischstück und Fettgehalt variiert die benötigte Zeit für eine gleichmässige Kruste.



Einsatz von Marinaden und Saucen

Wir empfehlen Ihnen bei der Zubereitung von Steaks und Co. auf den Einsatz von Marinaden und Saucen zu verzichten um in den vollen Genuss des unverfälschten Fleischgeschmacks zu kommen. Ein gutes Steak braucht nicht mehr als etwas Salz.

Sollten Sie dennoch mit Marinaden arbeiten, ist darauf zu achten, dass nicht zu viel Öl verwendet wird um Fettflammen vorzubeugen.

Beim Verwenden von Saucen (insbesondere zuckerhaltigen Saucen) und Gewürzen empfehlen wir Ihnen diese nur kurz gegen Ende des Grillvorgangs aufzutragen, damit das Grillgut nicht verbrennt.

WIR WÜSCHEN IHNEN VIEL SPASS UND GENUSS MIT IHRER OUTDOORCHEF BLAZING ZONE®!

DAS DGS® ZUBEHÖR

Durch den Einsatz des DGS® ZONE DIVIDER bietet Ihnen der DUALCHEF fast unbegrenzte Möglichkeiten der Essenszubereitung. Um der vielseitigen Speisenzubereitung die Krone aufzusetzen, hat OUTDOORCHEF das passende Zubehör zum Grillen, Kochen und Backen entwickelt, damit Ihnen der DUALCHEF noch mehr Spass macht. Lassen Sie sich inspirieren und tauchen Sie in die Welt der DGS® ZUBEHÖRE ein.



DGS® DREHKORB SET

Das DGS® DREHKORB SET sorgt für gleichmässig gegartes Fleisch. Dank der Korbform wird das Grillgut nicht aufgespiesst und es geht kein Tropfen Saft verloren. Ideal für knusprige Hähnchen, saftige Sonntagsbraten und zartes Roastbeef.



DGS® GRILLPLATTE

Die DGS® GRILLPLATTE aus Gusseisen speichert die Hitze optimal und gleichmässig. Die wendbare Grillplatte verfügt über eine gerippte und eine glatte Seite und bietet so unzählige Zubereitungsmöglichkeiten. Die glatte Seite eignet sich perfekt für Pancakes, Crêpes oder Eierspeisen, die gerippte Seite für Kurzgebratenes.



DGS® KOCHSET

Das DGS® KOCHSET ist der Alleskönner unter den DGS® Zubehören. Ob Kochen von Flüssigkeiten, Dämpfen von Gemüse, Gratinieren von Aufläufen oder das Pochieren von Fisch ist einfach alles möglich. Das Kochset kann anstelle eines Grillrostes direkt in den Grill eingesetzt werden. Dank formschönen Griffen ist der Behälter einfach einzuhängen und kippsicher zu tragen.



DGS® PIZZASTEIN

Der neue DGS® PIZZASTEIN garantiert knusprigen Pizzagenuss vom Grill. Das Gestell aus rostfreiem Edelstahl ermöglicht eine erhöhte Backposition und gewährleistet die perfekte Kombination zwischen Unter- und Oberhitze.



DGS® EDELSTAHL-GRILLROST

Perfekte Hitzeleitung und ein schönes Grillmuster auf allen Grilladen garantiert der DGS® EDELSTAHL-GRILLROST. Der hochwertige Edelstahl-Rost, mit hoher Dichte, vermeidet das Festsetzen von Speiseresten und lässt sich einfach reinigen.

DIREKTE UND INDIREKTE GRILLMETHODE MIT DEM DUALCHEF

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 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, schonend zubereiteten Fisch oder knusprig gebackene Pizza.

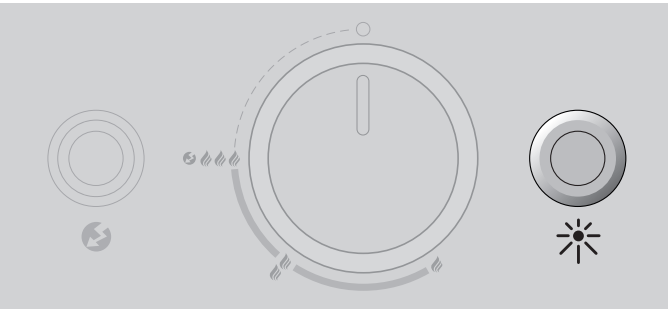
Beim GRILLSYSTEM der GAS-GRILLSTATIONEN kann im Handumdrehen von direkter zu indirekter Hitze gewechselt werden. Für indirektes Grillen, Kochen und Backen das Grillgut in der Mitte des Rostes platzieren und nur die beiden äußeren Brenner zünden.




GRILLKAMMERBELEUCHTUNG

Die Modelle DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ/ DUALCHEF S 425 G und DUALCHEF S 425 G BZ verfügen über eine Grillkammerbeleuchtung. Die Halogenlampen (G9, 12 V, 10 W) werden über das mitgelieferte Netzkabel, welches auf der Rückseite des Grills eingesteckt wird, betrieben. Der Ein- und Ausschalter befindet sich auf der Bedienkonsole rechts.

ACHTUNG: Die Grillkammerbeleuchtung kann Schaden nehmen, wenn sie im heissen Zustand grösseren Erschütterungen ausgesetzt ist.



NACH DEM GRILLEN

1. Stellen Sie den Gasregulierknopf jedes Brenners auf .
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Schalten Sie den Hauptschalter der Elektrobox aus.
4. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
5. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab.

ACHTUNG: Lassen Sie den DUALCHEF komplett auskühlen bevor Sie ihn nach dem Grillen bewegen. Die Modelle DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G /und DUALCHEF S 425 G BZ verfügen über eine Halogen-Grillkammerbeleuchtung, welche Schaden nehmen kann, wenn sie im heissen Zustand grossen Erschütterungen ausgesetzt ist.

ACHTUNG: Die Fettauffangschale darf nur im kalten Zustand zur Entleerung und Reinigung entnommen werden. Das aufgefangene, heisse Fett kann Verbrennungen hervorrufen. Die Fettauffangschale darf nur mit dem mitgelieferten Griff entnommen werden!

REINIGUNG

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdunstet oder in die Fettauffangschale abgeleitet wird. Verwenden Sie für die Reinigung des Grillrostes eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten). Für eine gründlichere Reinigung der Brennkammer, verwenden Sie den **OUTDOORCHEF** CHEF-CLEANER. Wahlweise können Sie einen Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser verwenden, um alle losen Rückstände zu entfernen. Zum Schluss können Sie die Auffangschale herausziehen, entleeren und mit dem **OUTDOORCHEF** CHEF-CLEANER reinigen. Die Edelstahlkomponenten können Sie mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger oder einem in Baumärkten erhältlichen Polierschwamm reinigen.

EMPFEHLUNG: Den DGS® HEAT DIFFUSER und die DGS® PROTECTION BARS nach jedem Gebrauch reinigen, um Verkrustungen und Fettflammenbrand zu vermeiden.

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

WICHTIG: Der Grill darf während der Verwendung des **OUTDOORCHEF** CHEF-CLEANER nicht in Betrieb sein. Zum Schutz Handschuhe und Brille tragen. Den Grill oder das Zubehör in noch leicht warmem Zustand einsprühen und 10 Minuten einwirken lassen, bis sich der Schaum aufgelöst hat. Bei Bedarf mit einer geeigneten Grillbürste oder einem Nylonschwamm nachreinigen. Danach gründlich mit Wasser abspülen und trocknen. **ACHTUNG:** Der **OUTDOORCHEF** CHEF-CLEANER darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden..

UNTERHALT DES GRILLS

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres DUALCHEF garantiert ein einwandfreies Funktionieren. Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und nach längerem Nichtgebrauch. Spinnen und andere 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.

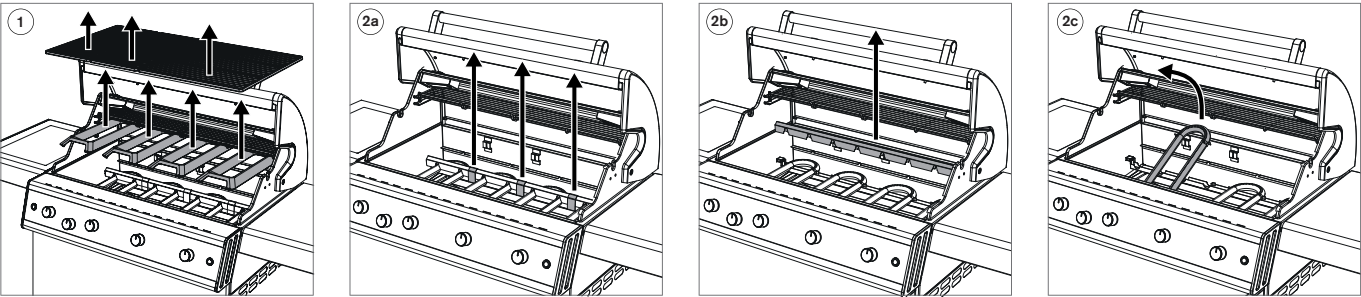
Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benützen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.

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 es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.

Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill 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 Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

WARTUNG DER DGS® TWIN BURNER

Die Brenner können durch Insekten verstopft werden. Dies kann einen Leistungsrückgang oder einen Flammenrückschlag verursachen. Um die Brenner zu überprüfen und in regelmässigen Abständen zu reinigen, müssen Sie folgende Schritte beachten:



1. Entnehmen Sie zuerst die Gusseisen-Grillroste und DGS® PROTECTION BARS aus dem DUALCHEF.
- 2a. Entfernen Sie danach die Sicherungsklammern der Brennerbefestigung.
- 2b. Entfernen Sie nun die obere Brennerbefestigung.
- 2c. Dann die Brenner nach oben aus der Brennkammer heben.
3. Den Brenner mit einer dünnen Flaschenreinigungsbürste oder einem Draht reinigen.
4. Nach der erfolgreichen Reinigung, werden die einzelnen Bauteile in der umgekehrten Reihenfolge wieder in die Brennkammer verbaut und gem. Abschnitt **ANZÜNDEN DER HAUPTBRENNER** wieder in Betrieb genommen.

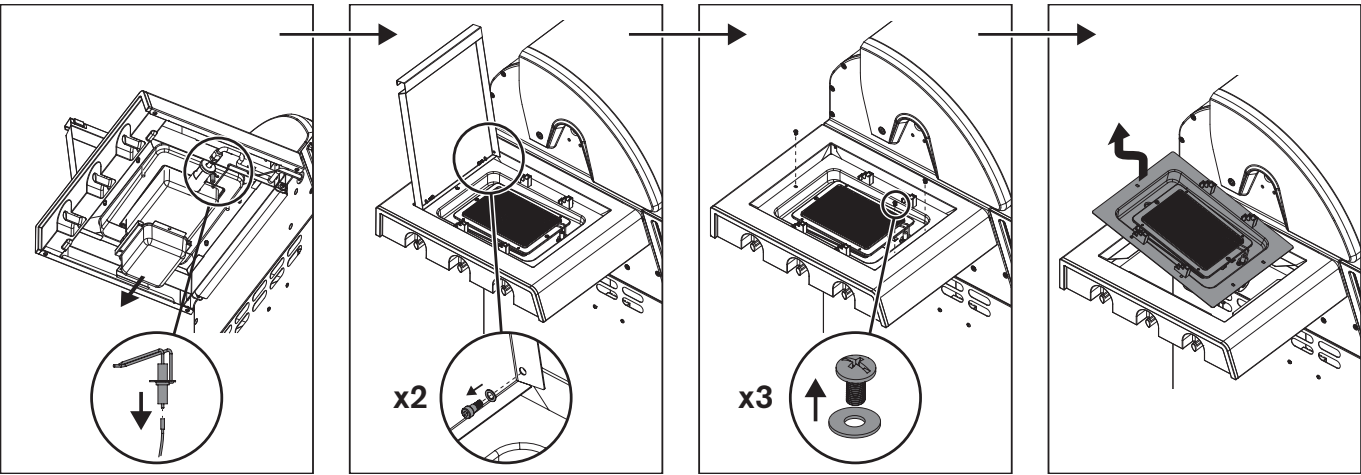
WICHTIG: Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf Stufe einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen

WARTUNG DER BLAZING ZONE® (GILT NUR FÜR MODELLE MIT BLAZING ZONE®)

Folgende BLAZING ZONE® Bestandteile sollten in regelmässigen Abständen (mindestens einmal jährlich) oder nach längerem Nichtgebrauch geprüft und gereinigt werden.

Brenner

Um die Brenner zu überprüfen und in regelmässigen Abständen zu reinigen, müssen Sie folgende Schritte beachten: Entnehmen Sie die komplette BLAZING ZONE® Einheit aus dem Seitentisch, gehen Sie dabei gemäss der folgenden Illustration vor:



Gehen Sie nach der Entnahme der BLAZING ZONE® Einheit 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® Einheit 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 bei offenem Deckel ausbrennen.

Gasschlauch

Prüfen Sie den Gasschlauch. Falls dieser spröde sein sollte oder Risse aufweisen sollte, müssen Sie diesen sofort ersetzen.

UNTERHALT DER BLAZING ZONE® (GILT NUR FÜR MODELLE MIT BLAZING ZONE®)

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

- Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung. Spinnen und andere 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 es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill und der 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 Regen entfernen. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.

FEHLERBEHEBUNG

Der Brenner zündet nicht:

- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich genug Gas in der Flasche befindet.
- Überprüfen Sie, ob Funken von der Elektrode auf den Brenner überspringen.
ACHTUNG: Diese Überprüfung darf nur mit geschlossener Gaszufuhr erfolgen!

Kein Funke:

- Stellen Sie sicher, dass die Batterien richtig eingelegt und aufgeladen sind.
- Der Abstand zwischen Brenner und Elektrode darf nur 4–6 mm betragen.
(dies gilt sowohl für die DGS® TWIN BURNER als auch für die BLAZING ZONE®)
- Überprüfen Sie, ob die Kabel bei der elektrischen Zündung und der Elektrode eingesteckt sind und fest sitzen.
- Setzen Sie 2 neue Batterien (Typ AAA, 1.5 V) in die elektrische Zündung ein.

Können Sie den Grill anhand der oben erwähnten Massnahmen nicht in Betrieb nehmen, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufsstelle.

Das SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) funktioniert nicht:

- Überprüfen Sie, ob die Gaszufuhr an den Gasregulierknöpfen geöffnet ist. (Bei geschlossenem Gasflaschenventil)
- Stellen Sie sicher, dass die Akku Batterien für das SLS korrekt eingelegt und aufgeladen sind.
- Sollten die Akku Batterien leer sein, können Sie je nach Modell,
 - das mitgelieferte Netzkabel einstecken, um den Ladevorgang zu aktivieren
 - neue Akku Batterien einsetzen

Grillkammerbeleuchtung

- Überprüfen Sie ob die beiden G9-Halogenbeleuchtungskörper (12V/10W) defekt sind.

VERBRAUCHER-GARANTIE / GEWÄHRLEISTUNG

Für detaillierte Informationen zur Verbrauchergarantie / Gewährleistung verweisen wir gerne auf die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB`s) 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 auf unserer Webseite unter OUTDOORCHEF.COM
- ** Die Seriennummer sowie die Artikelnummer können Sie dem Datensticker auf ihrem Grill entnehmen
(siehe dazu den ersten Abschnitt dieser **BEDIENUNGSANLEITUNG**).

TECHNISCHE INFORMATIONEN

DUALCHEF 315 G	
CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Gesamtleistung	12 kW
Gasverbrauch	870 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0.84 mm / Markierung: AR
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Maximal zulässiges Füllgewicht der Gasflasche auf dem Grillgestell	
11 kg	

DUALCHEF 325 G / 325 G BZ / S 325 G / S 325 G BZ	
CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Gesamtleistung	15.4 kW
Gasverbrauch	1120 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0.84 mm / Markierung: AR
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Maximal zulässiges Füllgewicht der Gasflasche auf dem Grillgestell	
11 kg	

DUALCHEF 415 G	
CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Gesamtleistung	16 kW
Gasverbrauch	1160 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0.84 mm / Markierung: AR
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Maximal zulässiges Füllgewicht der Gasflasche auf dem Grillgestell	
11 kg	

DUALCHEF 425 G / 425 G BZ / S 425 G/ S 425 G BZ	
CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Gesamtleistung	19.4 kW
Gasverbrauch	1410 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.98 mm / Markierung: BK
Düse (50 mbar)	0.84 mm / Markierung: AR
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar
Maximal zulässiges Füllgewicht der Gasflasche auf dem Grillgestell	
11 kg	

SEITENBRENNER (DUALCHEF 325 G / S 325 G / 425 G / S 425 G)	
CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	3.4 kW
Gasverbrauch	250 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Düse (50 mbar)	0.76 mm / Markierung: AK
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

BLAZING ZONE® (DUALCHEF 325 G BZ / S 325 G BZ / 425 G BZ / S 425 G BZ & Nachgerüstete Modelle)	
CE	0063
Gas	Propan/Butan 30/31
Leistung	3.4 kW
Gasverbrauch	250 g/h
Düse (28–30/37 mbar)	0.88 mm / Markierung: AH
Düse (50 mbar)	0.76 mm / Markierung: AK
Gasdruck	Butan 28 mbar Propan 37 mbar

I3_{B/P} (30 mbar)
I3_{B/P} (50 mbar)
I3₊ (28/30/37 mbar)

ELEKTRISCHE ZÜNDUNG / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)
Für den Betrieb der elektrischen Zündung benötigen Sie 2 Batterien (Typ AAA, 1.5 V) und für das SAFETY LIGHT SYSTEM benötigen Sie NiMH-Akku Batterien (Typ AA, 1.2 V/2400 mAh).

HALOGENBELEUCHTUNG
(DUALCHEF S 325 G / S 325 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ)
Für den Betrieb der Grillkammerbeleuchtung benötigen Sie G9-Halogenbeleuchtungskörper (12V/10W)

HINWEIS ZUR TEMPERATURANZEIGE
Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/- 10 % betragen.

WEBPAGE
Weitere Informationen, Tipps und Tricks, Rezepte und alles Wissenswerte zu OUTDOORCHEF Produkte finden Sie unter OUTDOORCHEF.COM