



DUALCHEF MANUAL

DUALCHEF 315 G | DUALCHEF 325 G | DUALCHEF 325 G BZ

DUALCHEF S 325 G | DUALCHEF S 325 G BZ

DUALCHEF 415 G | DUALCHEF 425 G | DUALCHEF 425 G BZ

DUALCHEF S 425 G | DUALCHEF 425 G BZ

de	BEDIENUNGSANLEITUNG	4
----	---------------------	---

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

en	USER GUIDE	24
----	------------	----

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

fr	MODE D'EMPLOI	44
----	---------------	----

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

it	ISTRUZIONI PER L'USO	64
----	----------------------	----

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

nl	BEDIENINGSHANDLEIDING	84
----	-----------------------	----

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door voordat u uw **OUTDOORCHEF** gasbarbecue in gebruik neemt.

da	BRUGSANVISNING	104
----	----------------	-----

Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du tager din **OUTDOORCHEF** gasgrill i brug.

sv	BRUKSANVISNING	124
----	----------------	-----

Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din **OUTDOORCHEF** gasgrill i bruk.

no	BRUKSANVISNING	144
----	----------------	-----

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar i bruk **OUTDOORCHEF**-gassgrillen.

fi	KÄYTTÖOHJE	164
----	------------	-----

Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat **OUTDOORCHEF**-kaasugrillin käyttöön.

is	NOTKUNARLEIÐBEININGAR	184
----	-----------------------	-----

Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en **OUTDOORCHEF**-gasgrillið er tekið í notkun.

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

CE 0063/ PIN:0063BP3505 Typ:	UK 0558/ CA	Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Article No.:	Serial No.:	
Butane / Propane G30 / G31 Cat.I ₃ , Cat.I _{3BP} 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.“.

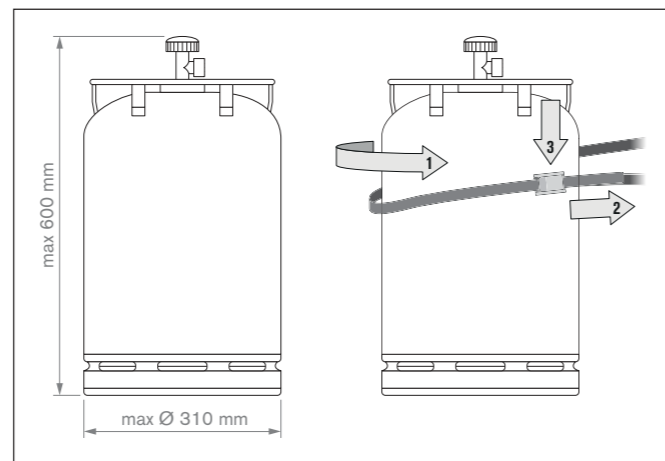
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

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.



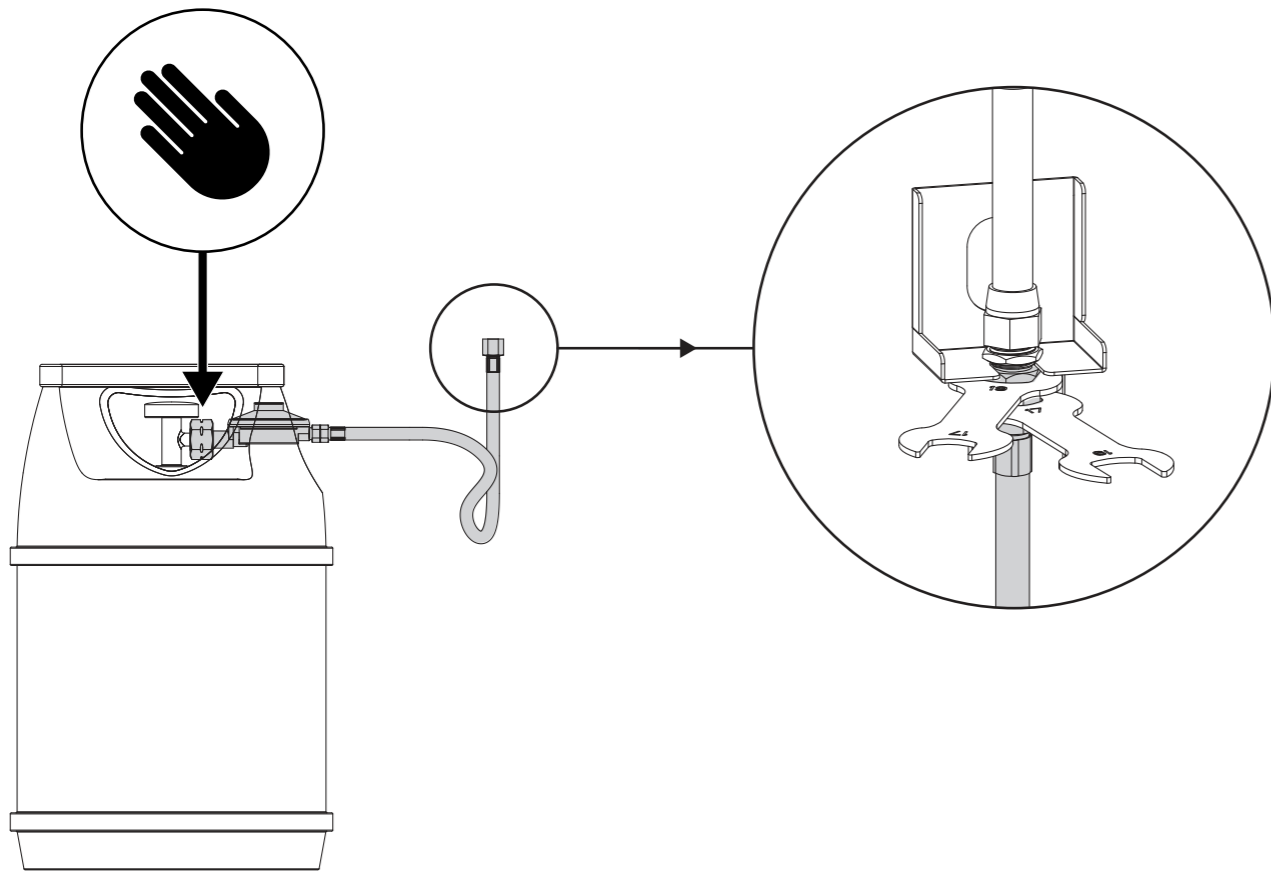
HINWEIS: Kontrollieren Sie ob Druckregler und Gasflasche in ihrem Land zum ordnungsgemässen Betrieb zugelassen sind. Nur Gasflaschen der entsprechenden Ländernorm verwenden. Aufgrund der unterschiedlichen Dichtungssysteme kann bei einer Abweichung der Druckregler- und Gasflaschensysteme keine dichte 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 Verbindungsteile 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:




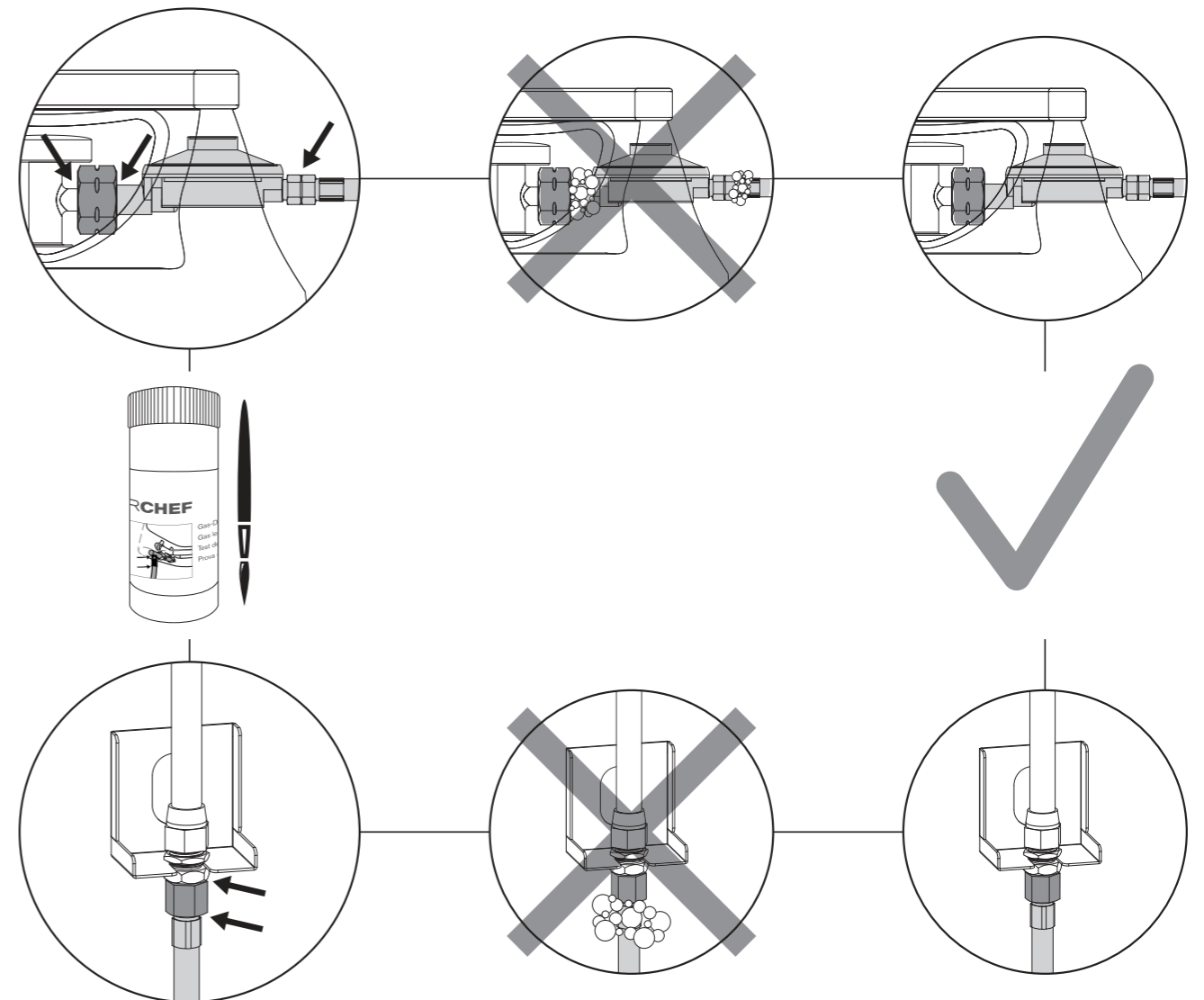
SPEZIFISCHE SICHERHEITSHINWEISE ZUR BLAZING ZONE®

- **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.

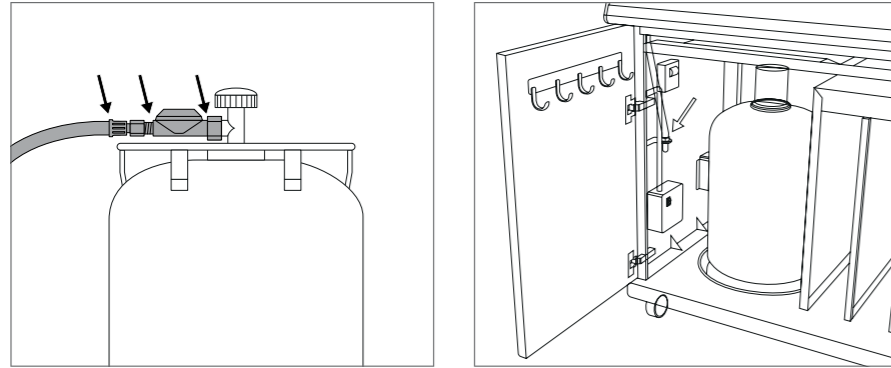
PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

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.

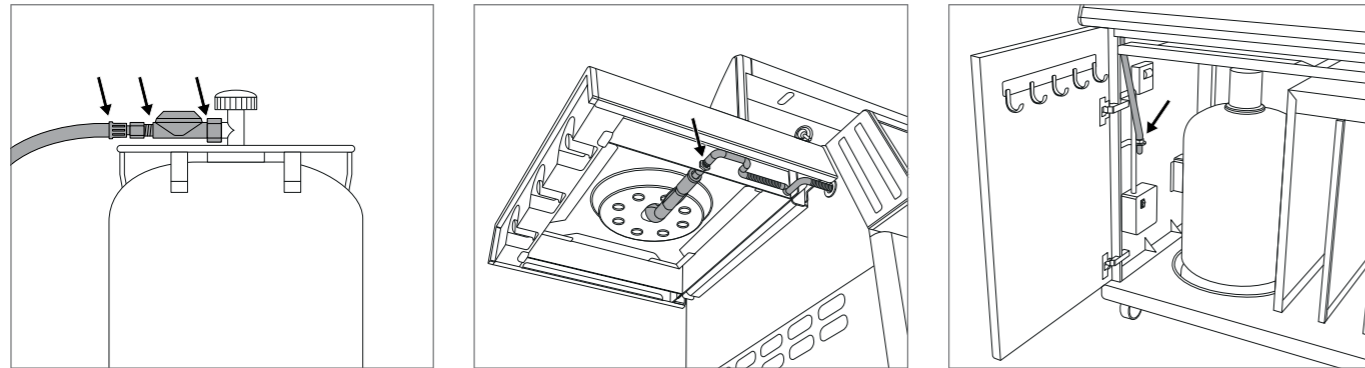
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position  stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beigelegten Seifenwasser-Lösung oder einer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



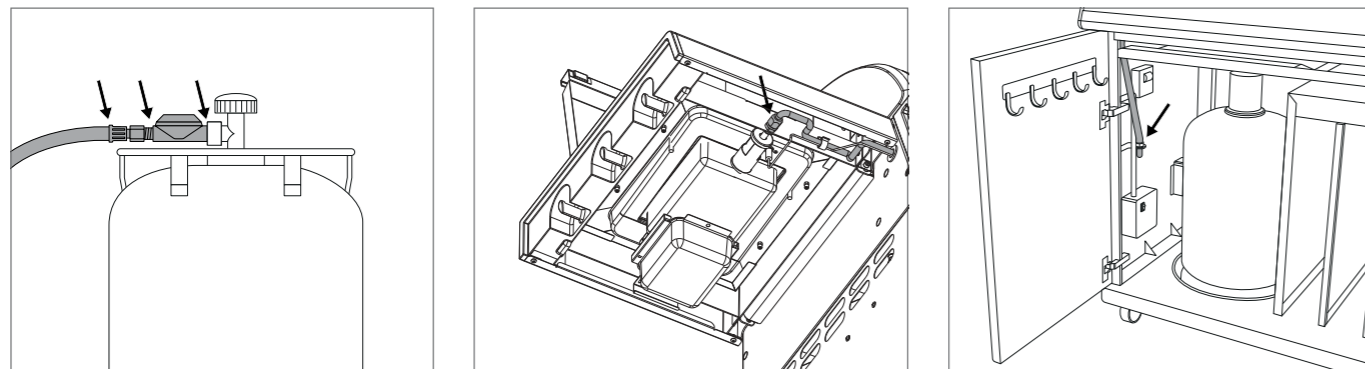
BEI MODELLEN OHNE SEITENKOCHER



BEI MODELLEN MIT SEITENKOCHER



BEI MODELLEN MIT BLAZING ZONE®

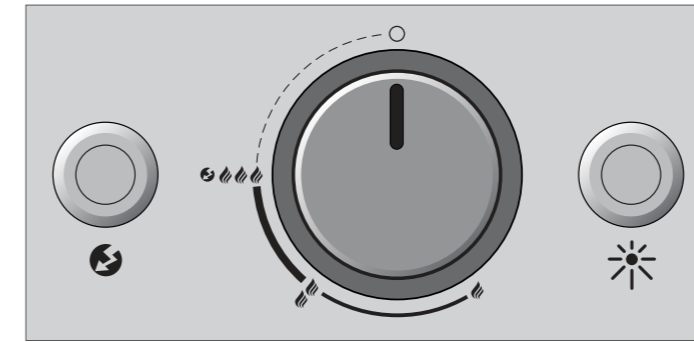


HINWEIS:

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

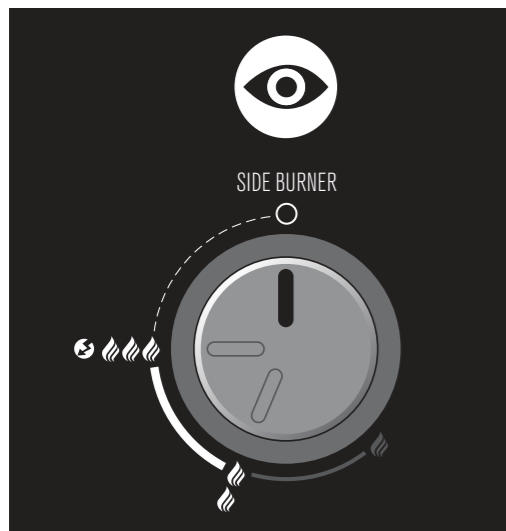
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

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 Flamment Teppich 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

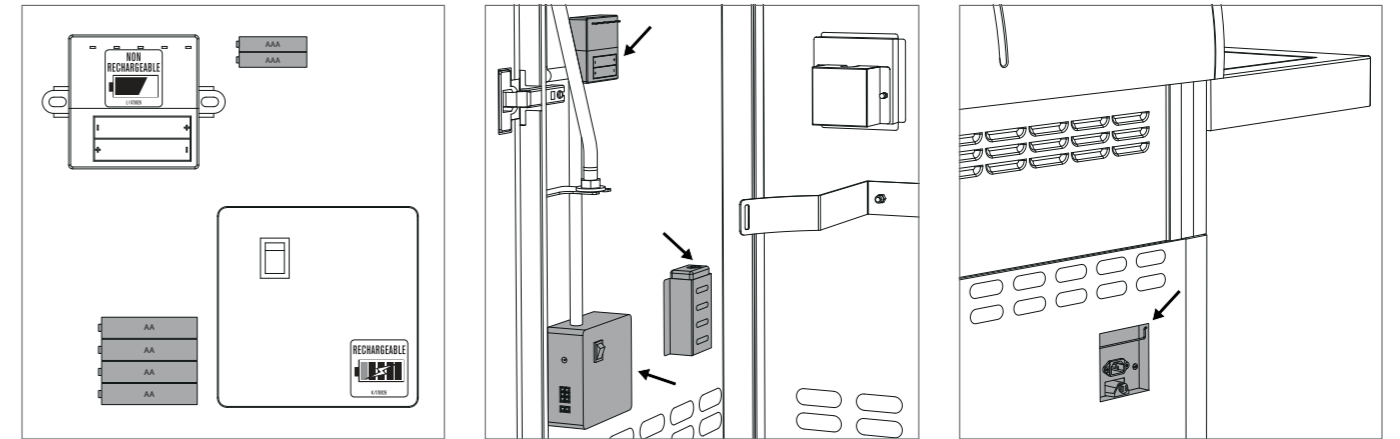
Um die Stabilität des Seitentisches links und die Sicherheit zu gewährleisten, lässt sich der Seitentisch links nicht herunterklappen.

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 Gegenuhrzeigersinn 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**).

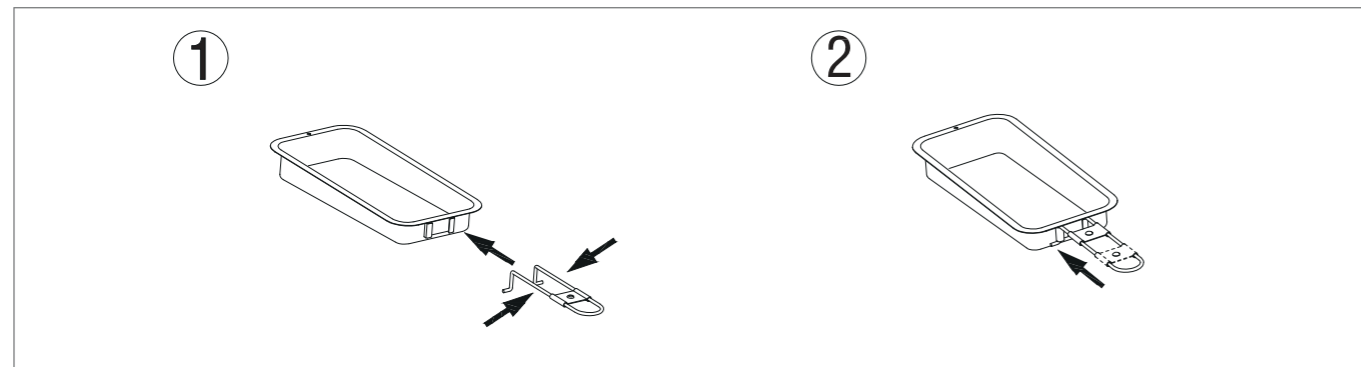
In der Bedienungskonsole befindet sich ein Lichtsensor. Dieser misst die Lichtintensität der Umgebung und passt die Stärke der Leuchtkraft des SLS an diese an. **HINWEIS:** Um diese Funktion zu gewährleisten muss das Glas oberhalb des Sensors sauber und frei sein.



GEBRAUCHSANLEITUNG DES DUALCHEFS

So einfach geht es:

1. 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.
2. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten lang auf Stufe vor.
3. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und regulieren Sie die Temperatur stufenlos nach Ihren Wünschen zwischen – .
4. 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.
5. 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.
6. **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 INDIKRETE GRILLMETHODE**) das einzigartige DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

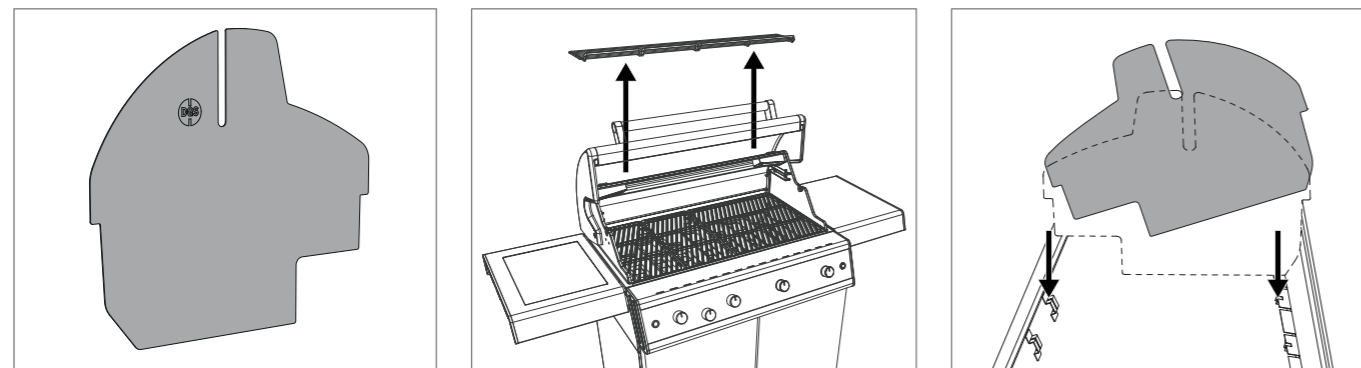
Das Herzstück des DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) ist der DGS® ZONE DIVIDER, welcher Ihren DUALCHEF in 2 Grillzonen teilt. Diese Zonentrennung eröffnet neue Möglichkeiten beim Grillen, sei es verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten oder Geschmacks- oder Geruchsübertragung verschiedener Grilladen zu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

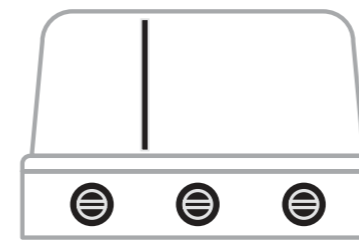
Die DGS® Zubehörwelt hilft Ihnen, die Zonen ideal zu nutzen und unterstützt Sie das perfekte Grillresultat zu erreichen.

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.

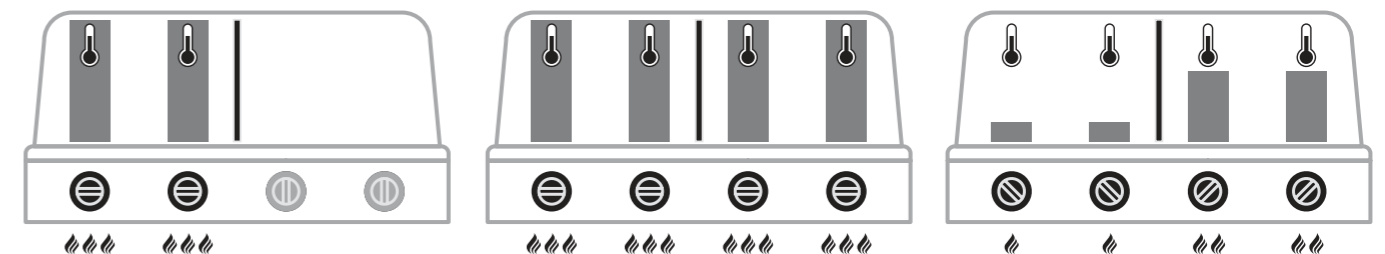


Die Modelle DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ verfügen über zwei Positionen zur Zonentrennung.

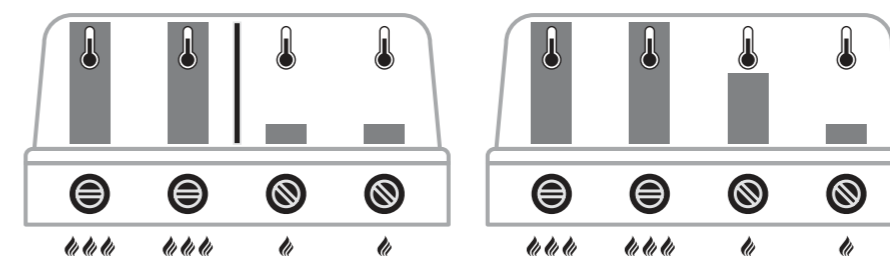
DURCH DIE TRENnung DER GRILLKAMMER IN VERSCHIEDENE ZONEN WERDEN FOLGENDE ANWENDUNGEN ERLEICHTERT UND EFFIZIENTER:

1. Mit dem DGS® ZONE DIVIDER ihres DUALCHEF Grills haben sie die Möglichkeit verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten. Getrennt voneinander und somit ohne Geruchs- und Geschmacksübertragung!
2. 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

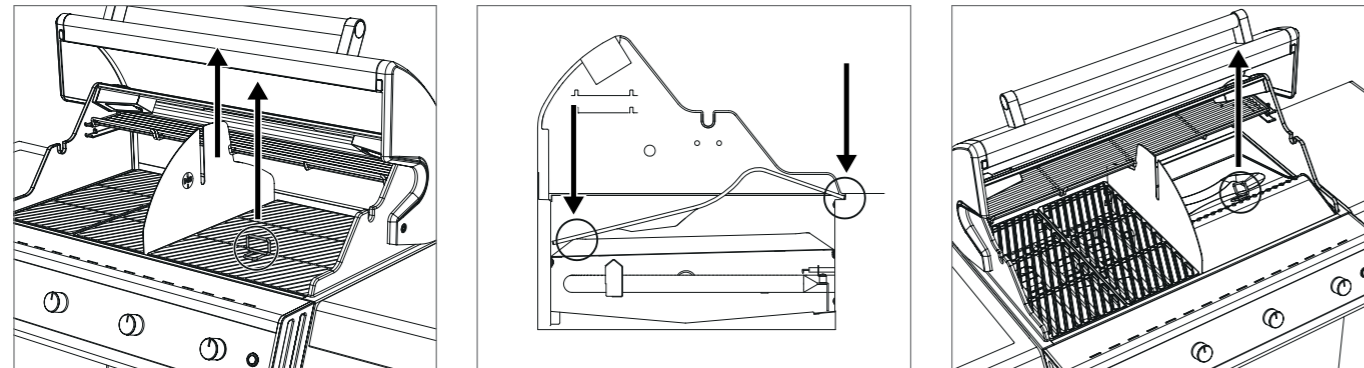
Sie können beispielsweise auf der rechten Seite des Grills einen schmackhaften Braten mit dem DGS® HEAT DIFFUSER (siehe Kapitel **DER DGS® HEAT DIFFUSER**) und gleichzeitig auf der linken Seite eine Pizza oder scharf angebratene Steaks zubereiten.

- 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 Temperatursteuerung 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF 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.

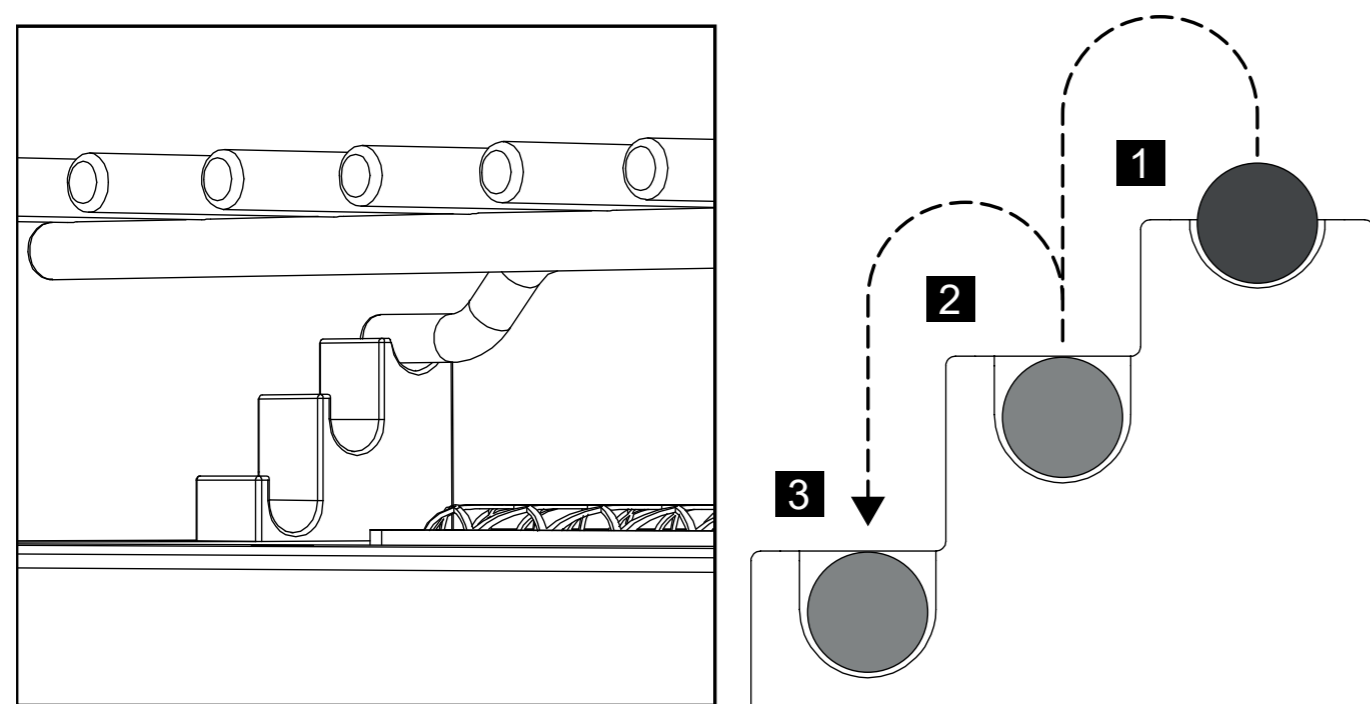
Bei dickeren Fleisch-Stücken empfehlen wir Ihnen diese nach dem Grillvorgang noch indirekt, bei niedriger Grilltemperatur auf die gewünschte Kerntemperatur hochzuziehen. Eine andere Möglichkeit besteht darin, das Fleisch vorher indirekt bei niedrigen Temperaturen oder mittels Sous Vide Gerät auf die 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 (Hitze staut) 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 WÜNSCHEN 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 Essenzubereitung. 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.

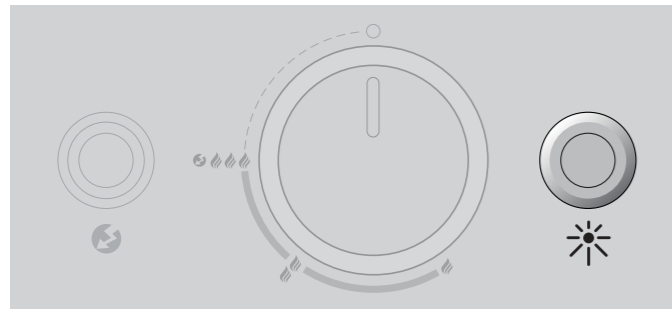
Für indirektes Grillen, Kochen und Backen das Grillgut in der Mitte des Rostes platzieren und nur die beiden äußeren Brenner zünden.




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 Fettablammungen 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.

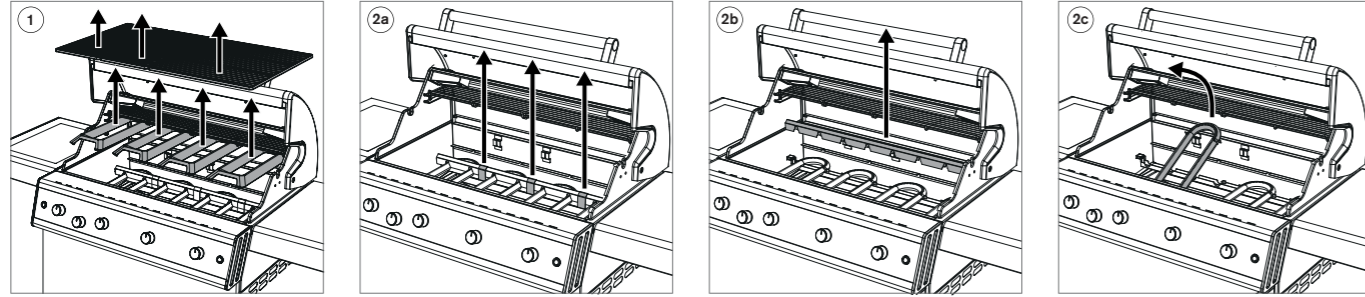
Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.

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 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.

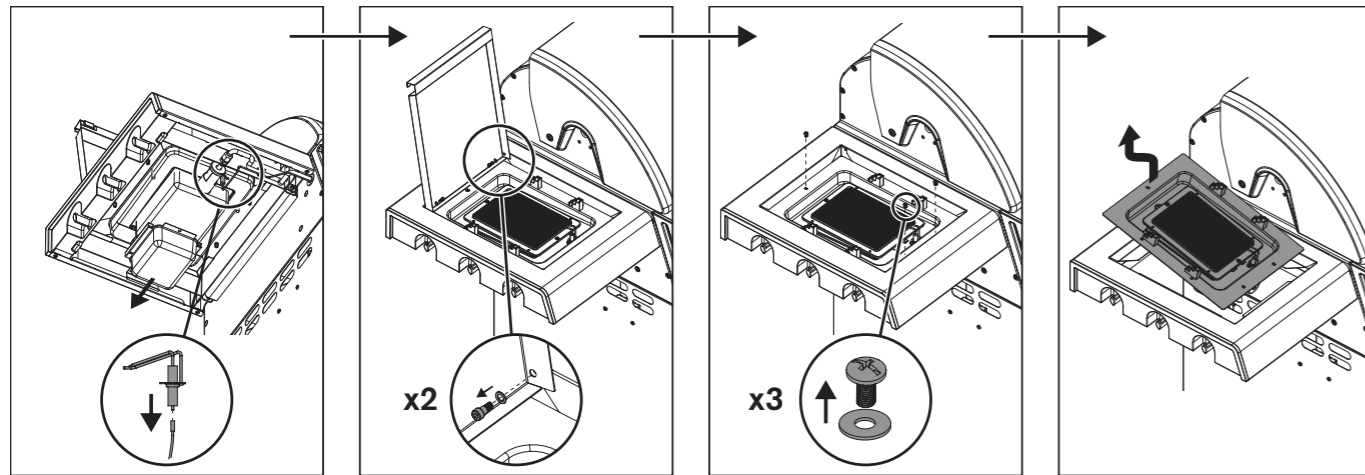
WICHTIG: Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf Stufe einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen.

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

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

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

IMPORTANT:
 You can find the serial number of your barbecue on the back of the enclosed "Manual & Inspiration" folder. Depending on the barbecue model, you will also find the serial number on the **data sticker** that is either attached to the barbecue frame or the base plate.

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.

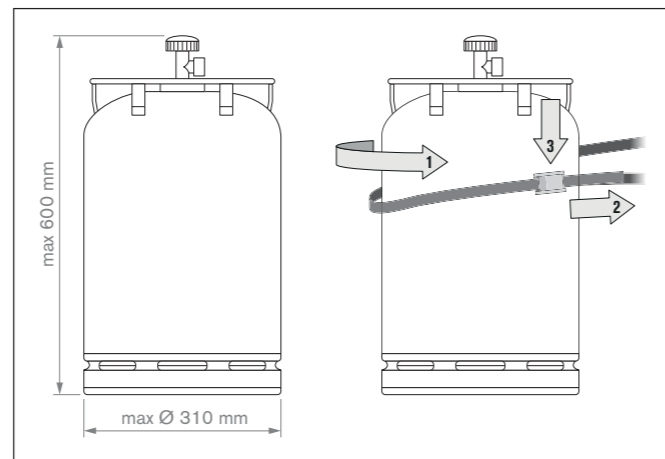
Read the user guide before using the appliance. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

IMPORTANT FOR YOUR SAFETY

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 gas barbecue. The barbecue is for outdoor use only and a safety clearance of at least 1.5 m from flammable objects must be ensured.

GAS BOTTLES

Please first and foremost observe the gas bottle manufacturer's safety instructions and user guide. Only gas bottles up to a maximum net weight of 11 kg may be placed on the base plate. Position the bottle in the place provided, see assembly instructions. Please make sure there are no leaking screw connections. **CHECK FOR LEAKS** 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.

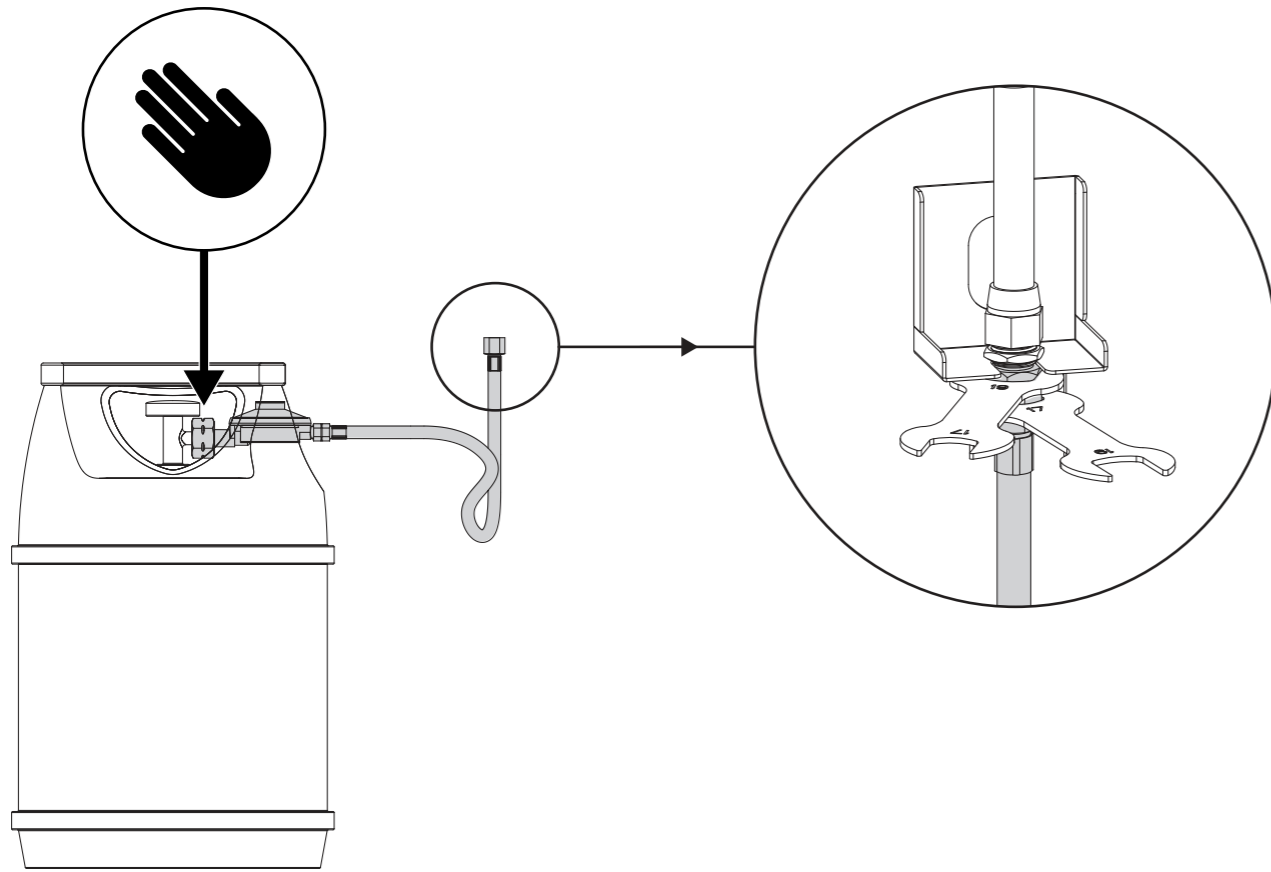
SAFETY NOTES

This user guide must be kept by the owner and be close at hand at all times.

Take the barbecue into operation in accordance with the **INSTRUCTIONS FOR LIGHTING** chapter.

- Use outdoors only
- Read the instructions before using the appliance.
- CAUTION:** Accessible parts may be very hot. Keep children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Never use the barbecue under a canopy.
- Appliances equipped with castor wheels must not be pushed across uneven ground or steps.
- Make sure that the drip collector tray and the drip pan are always fully closed and engaged during operation.
- Wear protective gloves when touching hot parts.
- After grilling, always turn the gas regulating knob to the position  and close the gas supply at the gas bottle.
- 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.
- IMPORTANT:** Ensure that there are no ignition sources in the vicinity of the barbecue.
- After connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in **CHECKING FOR LEAKS**.
- 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.
- 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.
- Renew the hose and the gas pressure regulator after it has been in use for 3 years from the date of purchase. Make sure that the gas pressure regulator and the hose comply with the corresponding EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- The recommended length of the gas hose is 90 cm, and it must not be longer than 150 cm.
- Never block the air intake slots in the housing or the air slots in the lid. The ventilation openings in the gas bottle compartment must never be closed or covered.
- Do not modify the appliance. Contact a specialist if you suspect there is a malfunction.
- The barbecue is supplied with a 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.
- The hose and regulator correspond to the respective national regulations and EN standards (gas pressure regulator EN 16129 / gas hose EN 16436).
- Contact a specialist gas equipment retailer if full power is not achieved and you suspect there may be a blockage in the gas supply.
- Only use the barbecue on firm, secure ground. Never place the barbecue on wooden floors or other flammable surfaces while it is in use. Keep the barbecue away from flammable materials.
- Do not store the barbecue in the vicinity of highly inflammable liquids or materials.
- 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 which is inaccessible to children.
- Select a location that is as sheltered as possible from the wind before lighting the barbecue.
- When the barbecue is not in use, and once it has cooled down fully, protect it against weather damage by using a cover. Covers can be purchased from your barbecue retailer.
- Remove the cover after heavy rain in order to avoid condensation build-up.
- Only use the device if the mains cable, socket outlet and the device itself are undamaged. Check before each use.
- Only connect the appliance to an earthed socket outlet.
- Disconnect the plug after each use, or in case of a fault. **CAUTION:** Pull the plug, not the mains cable.
- Keep the mains cable away from hot parts.
- Do not touch the mains plug if your hands are wet.
- Do not move the barbecue while it is operating.
- Never leave the barbecue unsupervised during operation.
- 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.
- Do not use the barbecue during rain or snowfall, because this barbecue includes electrical components.
- If it is necessary to use an extension cable, it must be earthed and suitable for a current of at least 10 A / 230 V, with a cable cross-section of at least 1.5 mm. Make sure that the cable does not represent a tripping hazard or have the potential to cause the appliance to be knocked over.
- Preferably use a short extension cable and never combine 2 or more extension cables.
- Do not run the mains cable over paths.

- **CAUTION:** Before use and after connecting a new gas bottle, check the connection parts in accordance with the instructions in **CHECKING FOR LEAKS** in this operating manual.
- **CAUTION:** For safety reasons, the spanner supplied must always be used to secure the gas hose to the barbecue. Please refer to the following illustration:




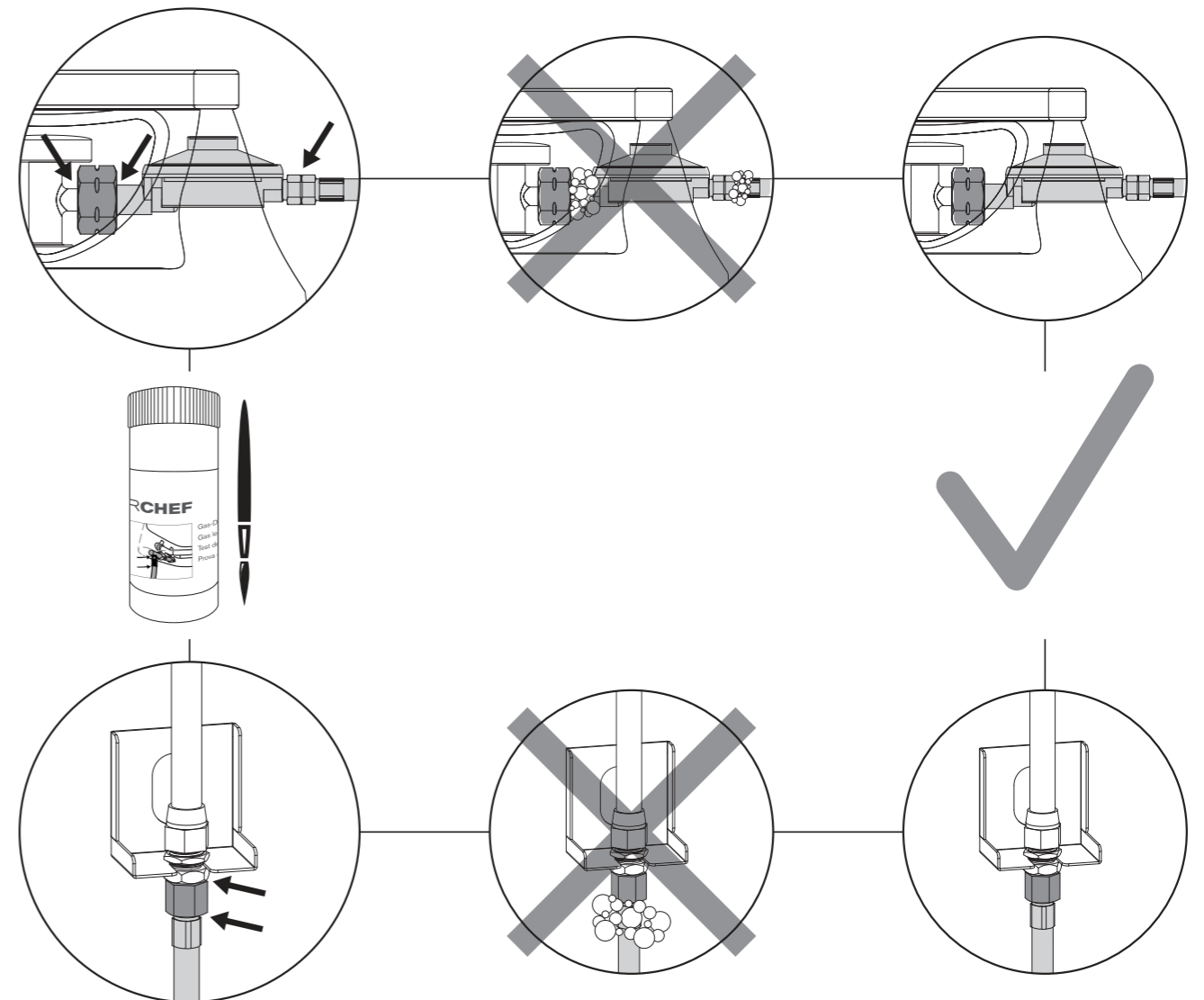
SPECIFIC SAFETY INFORMATION FOR THE BLAZING ZONE®

- **CAUTION:** Never use the BLAZING ZONE® on its own/individually (detached from the barbecue). The BLAZING ZONE® must only be operated if it is installed in the barbecue/is part of the barbecue.
- **CAUTION:** Never cover the surface of the BLAZING ZONE®, this can lead to an accumulation of heat.
- **CAUTION:** Do not place any cooking pans on the BLAZING ZONE®.
- **CAUTION:** The BLAZING ZONE® remains hot for quite some time after being switched off. Make sure you do not burn yourself or place any objects close to the BLAZING ZONE® – danger of burns.
- **CAUTION:** It is essential to keep the gas hose away from the hot outside surfaces of the barbecue and BLAZING ZONE®. 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.

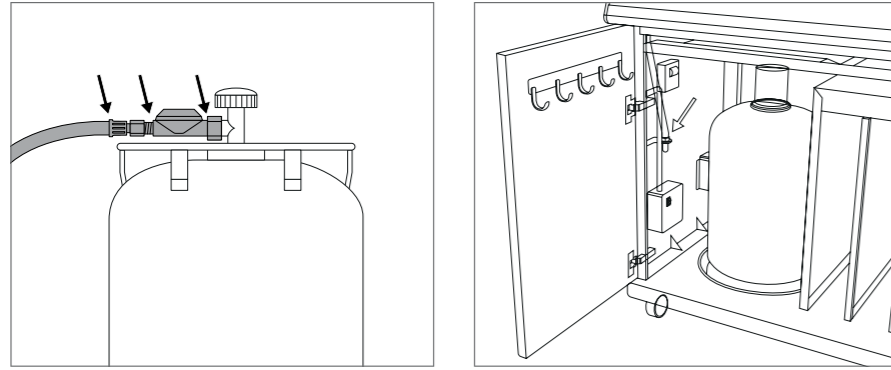
LEAK TEST

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.

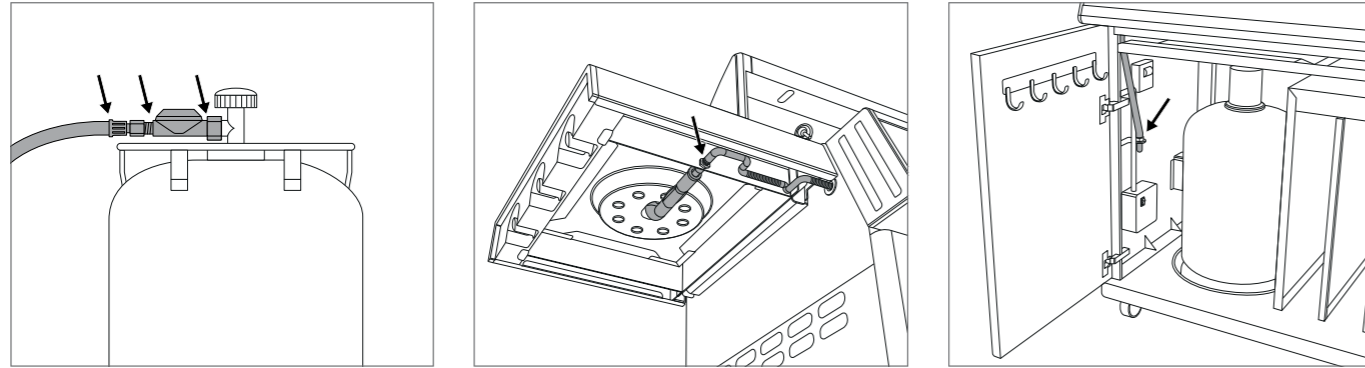
1. The gas regulating knob must be at the position .
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle/gas pressure regulator/gas hose/gas inlet/connection on the valve). You can also use a leak spray.
3. Bubbles forming in the soap solution indicate that there are leaks. **IMPORTANT:** Do not use the barbecue until all leaks have been eliminated. 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.



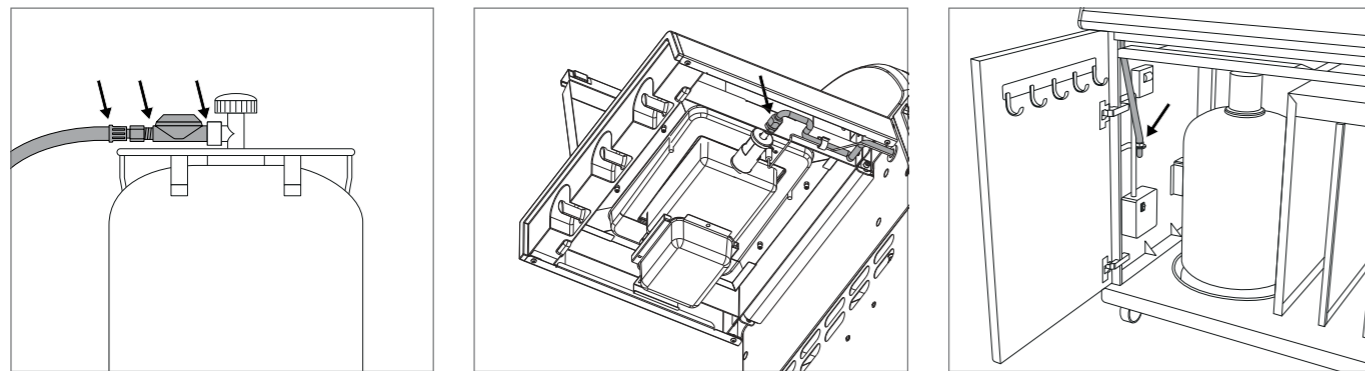
FOR MODELS WITHOUT SIDE COOKING PLATE



FOR MODELS WITH SIDE COOKING PLATE



FOR MODELS WITH BLAZING ZONE®

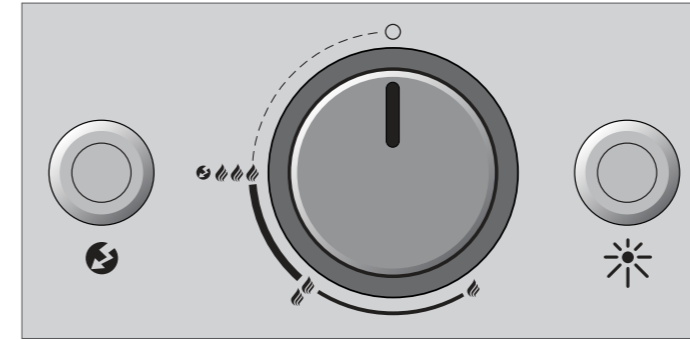


NOTE:

Carry out the **LEAK TEST** each time the gas bottle is connected or changed, and also at the start of the barbecue season.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS ON THE OPERATING CONSOLE

Heat settings/heat levels and Ignition



- : Off position
- 🔥 : Low power
- 🔥🔥 : Medium power
- 🔥🔥🔥 : High power
- 🔥🔥🔥⚡ : Ignition
- ⚡ : Igniter
- ★ : Light switch for the grill chamber lighting
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

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. Also do this if your gas barbecue was delivered already assembled by the retailer.
3. Let the barbecue burn for about 20-25 minutes at the 🔥🔥🔥 setting. For models with BLAZING ZONE®, let it burn off for 5-10 minutes at setting (3 flames).
4. Make sure that the drip collector tray and the drip pan have been pushed in fully. This also applies to normal use of the barbecue.

INSTRUCTIONS FOR LIGHTING

NOTE: It is not always necessary to use all burners. This depends on the type of cooking and the amount of food.

IGNITING THE MAIN BURNERS

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened.
(Follow the instructions in the chapter **CHECKING FOR LEAKS**.)
2. Switch on the master switch at the electrobox (ON = red checklamp on the master switch will light up).
3. Open the barbecue lid. **CAUTION:** Never ignite the barbecue when the lid is closed.
4. Open the gas supply at the gas bottle.
5. Press the gas regulating knob of the DGS® TWIN BURNER you want to start and turn it anticlockwise to the 🔥🔥🔥⚡ position.
Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.
6. If the gas does not ignite within 3 seconds, set the gas regulating knob to ○. Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate.
Then repeat points 4 to 5.
7. If it is not possible to light the barbecue after 3 attempts, check the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).

IGNITING THE SIDE BURNER

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

1. Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened.
(Follow the instructions in the chapter **CHECKING FOR LEAKS**.)
2. Switch on the master switch at the electrobox (ON = red checklamp will light up).
3. Open the cover plate at the side burner of the DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G.
CAUTION: Never ignite the side burner when the cover plate is closed.
4. Open the gas supply at the gas bottle.
5. Press the gas regulating knob marked SIDE BURNER and turn it anticlockwise to the 🔥🔥🔥⚡ setting.
Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.
6. If the gas does not ignite within 3 seconds, set the gas regulating knob to ○. Wait 2 minutes to allow the uncombusted gas to dissipate.
Then repeat points 4 to 5.

- If it is not possible to light the side burner after 3 attempts, search for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).
- Do not use any cooking vessels which are <160 mm and >270 mm on the side cooking plate.

IGNITING THE BLAZING ZONE® DUALCHEF 325 G BZ / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF 425 G BZ / DUALCHEF S 425 G BZ / RETROFITTED MODELS

- Make sure that all connections between the gas hose, the gas pressure regulator and the gas bottle are firmly tightened. (Follow the instructions in the chapter **CHECKING FOR LEAKS**.)
- Switch on the master switch at the electrobox (ON = red checklamp will light up).
- Open the metal cover of the BLAZING ZONE® on the side table of your Dualchef barbecue. **CAUTION:** Never ignite the BLAZING ZONE® when the cover is closed.
- Open the gas supply at the gas bottle.
- Press the gas regulating knob and turn it anticlockwise to the 🔥🔥🔥🔥 setting. Press the ignition button and hold it until the spark catches and the gas is burning.
- 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 points 3 to 4. **Note:** If you can see an even blue carpet of flame on the upper side of the burner, this means the burner has been ignited correctly.
- If it is not possible to light the barbecue after 3 attempts, check the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).



CAUTION: The BLAZING ZONE® can/must only be operated at the setting 🔥🔥🔥 and setting 🔥🔥. The control dial of the BLAZING ZONE® therefore has a limiter to ensure that it can only be operated at these two settings. Never use the BLAZING ZONE® at the lowest setting 🔥.

INFO FOR LEFT SIDE TABLE (APPLIES ONLY TO MODELS WITH SIDE BURNERS OR BLAZING ZONE®)

Left side table

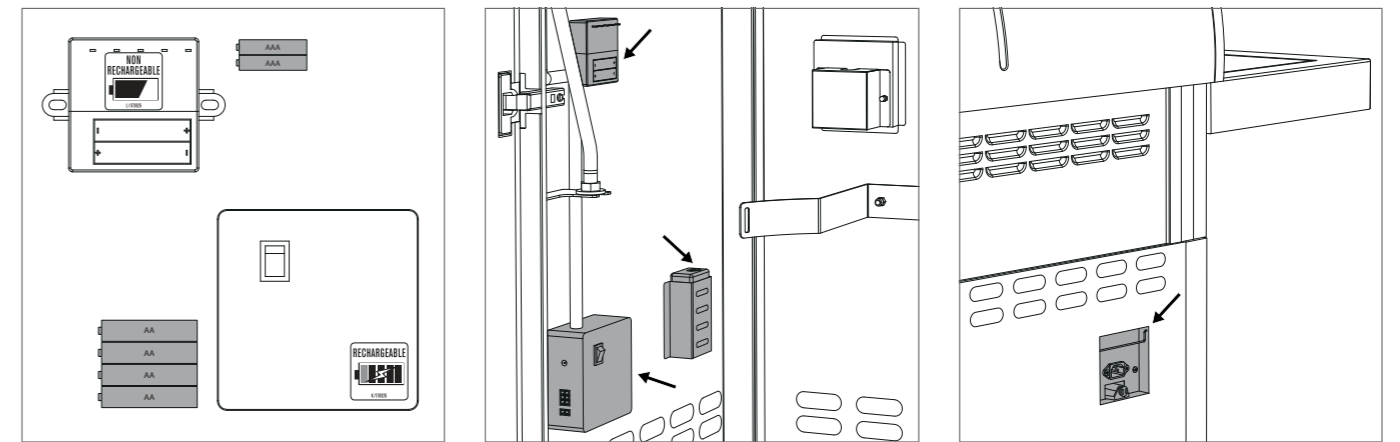
To ensure the stability of the left side table and safe operation, the left side table cannot be folded down.

Subsequent extension with BLAZING ZONE® (applies only to Dualchef models with side burners)

If you have a Dualchef model with a side burner, it is possible to remove the side cooking plate in the left side table and replace it with an OUTDOORCHEF BLAZING ZONE® (infrared side burner).

The BLAZING ZONE® is available separately as an accessory in your specialist barbecue store. It is a ceramic burner that generates infrared radiation on the surface, emitting concentrated heat in excess of 900 degrees Celsius onto food to be grilled to create a perfect crust on your steak.

THE ELECTROBOX



The electrobox includes:

- 4 Ni-MH rechargeable batteries (type AA, 1.2 V/2400 mAh) for the Safety Light System (SLS)
- 2 batteries (type AAA, 1.5 V) for the electric ignition
- 1 master switches to interrupt the power supply of the individual components and prevent the discharge of the rechargeable batteries
- 1 battery charging station: the battery charging station is connected to a wall socket outlet using the included mains cable and the connecting socket on the rear side. When the included mains cable is connected, the 4 integrated rechargeable batteries are charged automatically when the master switch is switched on. During charging, the diodes on the battery charging station are illuminated continuously in orange (approximate charging time of up to 12 hours).

CAUTION: The included rechargeable batteries for your DUALCHEF barbecue can be recharged in the electrobox thanks to the integrated battery charging station. These batteries must **NOT** be replaced with conventional non-rechargeable batteries. If you try to insert non-rechargeable batteries and connect the barbecue to a socket outlet using the mains cable, the device will try to recharge the non-rechargeable batteries. This may result in serious damage and a fire!

THE SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

The SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) of your DUALCHEF barbecue will be activated when you turn the gas regulating knob anticlockwise from the position ○ towards 🔥🔥🔥🔥, thus activating the gas supply to the DGS® TWIN BURNER.

The light ring around the gas regulating knob also enables you to see from a distance whether the gas supply for one or multiple burners is activated.

The 4 included rechargeable batteries provide the power for the SLS. If the rechargeable battery capacity falls to around 20%, the SLS will start flashing to indicate that the SLS display will soon power off unless the batteries are recharged.

The gas regulation function will work even if the rechargeable batteries are depleted.

DUALCHEF barbecues are equipped with an integrated battery charging device (see chapter **ELEKTROBOX**).

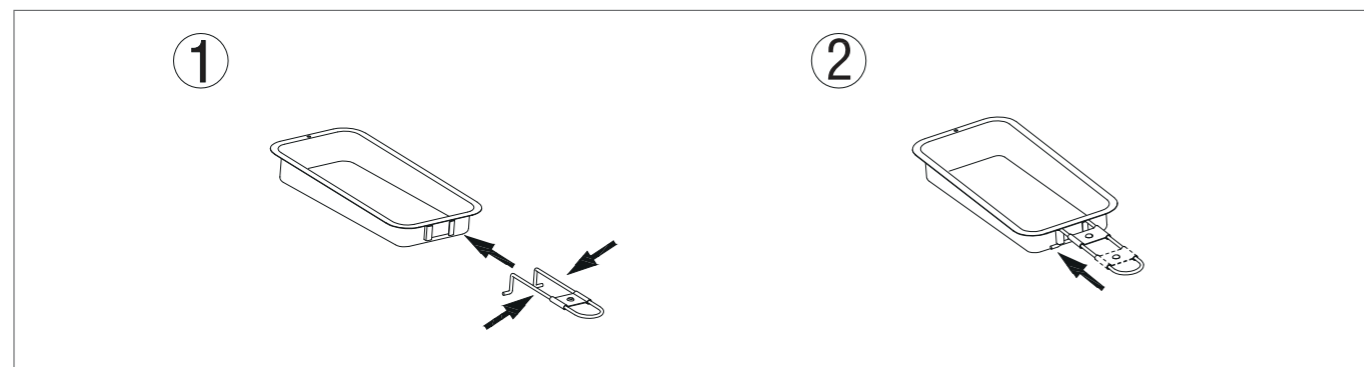
The operating console is equipped with a light sensor. The sensor measures the environmental light intensity and adapts the luminosity of the SLS accordingly. **NOTE:** The glass above the sensor must be free of obstructions and clean for this function to work properly.



INSTRUCTIONS FOR USING THE DUALCHEF

It couldn't be simpler:

1. If you only want to prepare small amounts of food to be grilled and just one or two burners, disconnect the unused grilling zone using the DGS® ZONE DIVIDER for increased efficiency (see chapter **DGS® ZONE DIVIDER**). Grilling with the lid closed reduces the grilling time and gas consumption.
2. Preheat the barbecue with its lid closed for about 10 minutes at the 🔥🔥🔥 setting.
3. Place the food to be grilled on the barbecue grid and freely adjust the temperature between 🔥 – 🔥🔥🔥 according to your requirements.
4. After grilling, always set the gas regulating knob to the position ○. Then close the gas supply at the gas bottle. The bottle tap must be closed even on empty bottles.
5. After grilling, leave the barbecue cool down completely before shifting, moving or cleaning it.
CAUTION: The DUALCHEF S 325 G/DUALCHEF S 325 G BZ/DUALCHEF S 425 G and DUALCHEF S 425 G BZ models are equipped with grill chamber lighting (halogen lighting) which may be damaged if the hot barbecue is subjected to major impacts.
6. **CAUTION:** The drip pan may only be removed for emptying and cleaning, when it is cold. The retained hot fat can cause burn injuries. The drip pan must only be removed using the included handle!



THE DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

In addition to traditional barbecue methods (see chapter **DIRECT AND INDIRECT BARBECUE METHODS**), the DUALCHEF also offers the unique DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

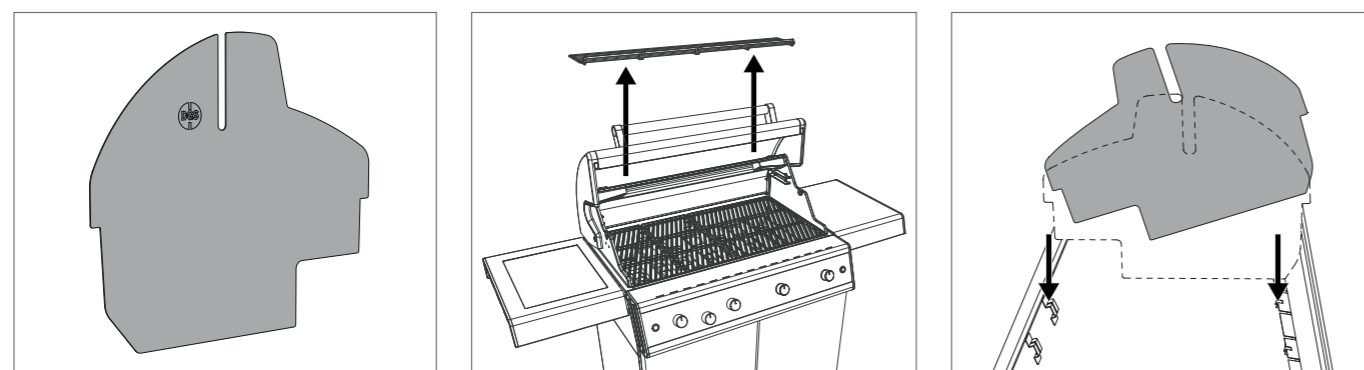
The DGS® ZONE DIVIDER, which divides your DUALCHEF into 2 grilling zones, is at the very heart of the DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®). The zone divider offers new options for grilling – be it preparing numerous dishes at the same time or avoiding the transfer of smells and odours between various grilled foods.

In addition to the separation of the grill chamber, you can also fully control the temperature of the grilling zones. Both zones can be operated and controlled separately. Two thermometers indicate the temperature of the respective zones.

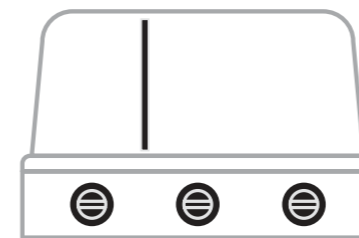
The DGS® range of accessories helps you to use the zones ideally and supports you in achieving the best barbecue result.

The following sections describe the individual components of the DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

THE DGS® ZONE DIVIDER



The DGS® ZONE DIVIDER effectively divides the burning chamber into two separately controllable grilling zones.



The DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G and DUALCHEF S 325 G models are equipped with a zone separation setting.

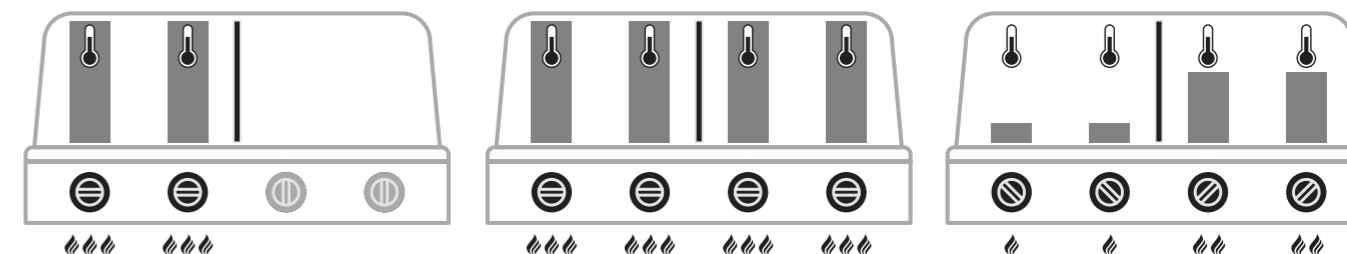


The DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ models are equipped with two zone separation settings.

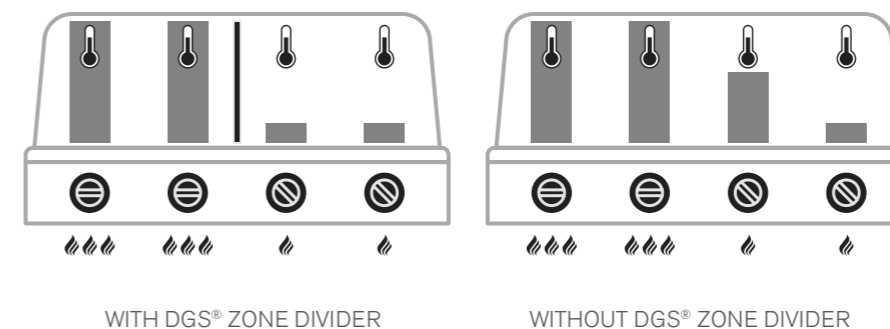
SEPARATING THE GRILL CHAMBER IN VARIOUS ZONES ENABLES A CONVENIENT AND EFFICIENT USE OF THE FOLLOWING FUNCTIONS:

1. The DGS® ZONE DIVIDER of your DUALCHEF barbecue enables you to prepare various foods simultaneously. Separately and thus without any transfer of odours or tastes!
2. The individual zones can be controlled separately thanks to the DGS® ZONE DIVIDER, as the generated heat of the DGS® TWIN BURNER rises inside the burning chamber and the DGS® ZONE DIVIDER prevents any major heat transfer to the other grilling zone. This separation enables you to work with different temperatures for your food under the DUALCHEF barbecue hood.

AVAILABLE TEMPERATURE ZONES WITH THE DGS® ZONE DIVIDER



DIFFERENCE BETWEEN THE TEMPERATURE ZONES WITH OR WITHOUT THE DGS® ZONE DIVIDER



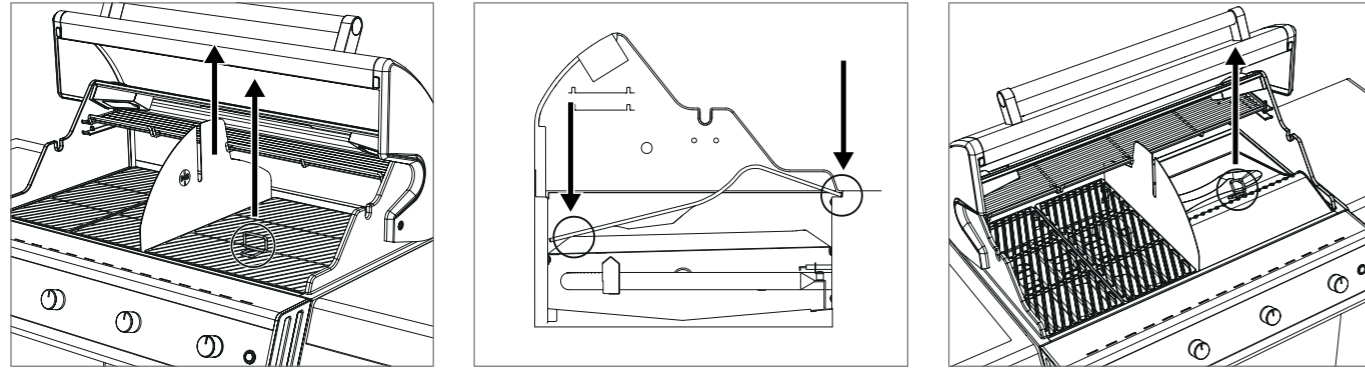
For example, you can prepare a delicious roast on the right side of the barbecue using the DGS® HEAT DIFFUSER (see chapter DGS® HEAT DIFFUSER) and at the same time a pizza or seared steaks on the left side.

- The DGS® ZONE DIVIDER also supports optimised gas consumption. If you only want to grill a small amount of food, use the DGS® ZONE DIVIDER to separate the unused grill surface. Reducing the size of the DUALCHEF grill chamber increases the efficiency of the used grill surface and the operated burner. See the illustrations below to understand how to separate the zones.
- The DGS® ZONE DIVIDER enables direct grilling in one grilling zone and at the same time careful cooking in the other zone.

THE DGS® HEAT DIFFUSER

When preparing food with a rotisserie, the required heat is usually produced by a rear burner. The rear burner's rising heat and the roast positioned in front of it require a large amount of gas to achieve the desired result. At the same time, the temperature control is highly limited.

The DGS® HEAT DIFFUSER guides the required heat directly from the DGS® TWIN BURNER to the food to be grilled in the rotisserie. This arrangement enables a roast to be prepared with just one burner set to position 1. Combining the DGS® TWIN BURNER with the DGS® ZONE DIVIDER and the DGS® HEAT DIFFUSER reduces the gas consumption and increases the temperature range.



How to use the DGS® HEAT DIFFUSER:

- Use the Grid Lifter to remove the barbecue grid from the right-hand side of the barbecue.
- Place the DGS® HEAT DIFFUSER as shown above.
- Place the food to be grilled in the **OUTDOORCHEF DGS® ROTISSERIE KIT** (not included, optional accessory).
- Push the rotisserie into the motor block (part of the DGS® ROTISSERIE KIT). Next, place the opposite side on the DGS® ZONE DIVIDER equipment.
- Next, start the DUALCHEF and cook the roast at the desired temperature.
- Use the Grid Lifter to remove the DGS® HEAT DIFFUSER again.

The DGS® PROTECTION BARS and the DGS® HEAT DIFFUSER protect the DGS® TWIN BURNER from dripping fat and prevent flare-up. The excess fat is drained in controlled manner thanks to the specific shape of the DGS® HEAT DIFFUSER between the DGS® TWIN BURNERS. The grilling zone design enables you to prepare more grilled foods on the remaining free grilling zone.

HEIGHT-ADJUSTABLE WARMING RACK

The warming rack serves as an additional grill surface with a separate temperature zone. Depending on the size of the food to be grilled, the warming rack may be attached in 2 different positions. The warming rack can also be used to prepare a roast with the help of a the DGS® HEAT DIFFUSER and the DGS® ZONE DIVIDER. However, in this case, just one position is possible!

CAST IRON BARBECUE GRIDS

USAGE

Clean the cast iron barbecue grids with water before using them for the first time. Always put on barbecue gloves before touching the grids during use on the barbecue. Never place the hot cast iron barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

The Grid Lifter can be used for easier removal of the cast iron barbecue grids.

CLEANING

Allow the cast iron barbecue grids to burn out on the barbecue at full power for around 10 minutes.

- Use a brush with brass bristles (not steel bristles)
- Let them cool down afterwards
- In case of persistent dirt: Use the **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** for effective cleaning

NOTE

After cleaning, oil the barbecue grid lightly with an edible oil.

THE STAINLESS STEEL BARBECUE GRID

USAGE

Always coat the surface of the barbecue grid with a light film of oil to stop food from burning. Use a vegetable oil with a high smoke point (e.g. avocado oil or rapeseed oil).

BEFORE FIRST USE

Clean the stainless steel barbecue grids with water or a mild soapy water solution before using them for the first time. Always put on barbecue gloves before touching the grids during use on the barbecue. Never place the hot stainless steel barbecue grids on flammable or heat-sensitive surfaces.

CLEANING

The grid lifter supplied with the DUALCHEF barbecue can be used for easier removal of the stainless steel barbecue grids.

Observe the following points for cleaning:

- Allow the stainless steel barbecue grids to burn off on the barbecue at full power for around 10 minutes
- Use a brush with brass bristles (not steel bristles)
- Let them cool down afterwards
- In case of persistent dirt, use the **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** for effective cleaning

NOTE:

After cleaning, grease lightly with an edible oil with high heat stability (e.g. avocado oil or rapeseed oil).

BLAZING ZONE® TIPS AND TRICKS

INFRARED BARBECUEING

How does an infrared burner work?

The gas flame created when the BLAZING ZONE® is ignited is distributed evenly in the ceramic plate through hundreds of very small openings and generates infrared radiation on the surface. This emits concentrated direct heat up to 800 degrees Celsius onto the food to be grilled. This makes it possible to work with far higher temperatures in comparison with a traditional gas burner.

Preparing steaks and other foods with the BLAZING ZONE®

OUTDOORCHEF BLAZING ZONE® allows you to rapidly sear steaks and other types of meat at temperatures up to 800 degrees Celsius, creating a perfect crust through a process known as the "Maillard reaction".

We recommend that you avoid very fatty meats and use only a very small quantity of a heat-resistant edible oil to avoid flare-ups.

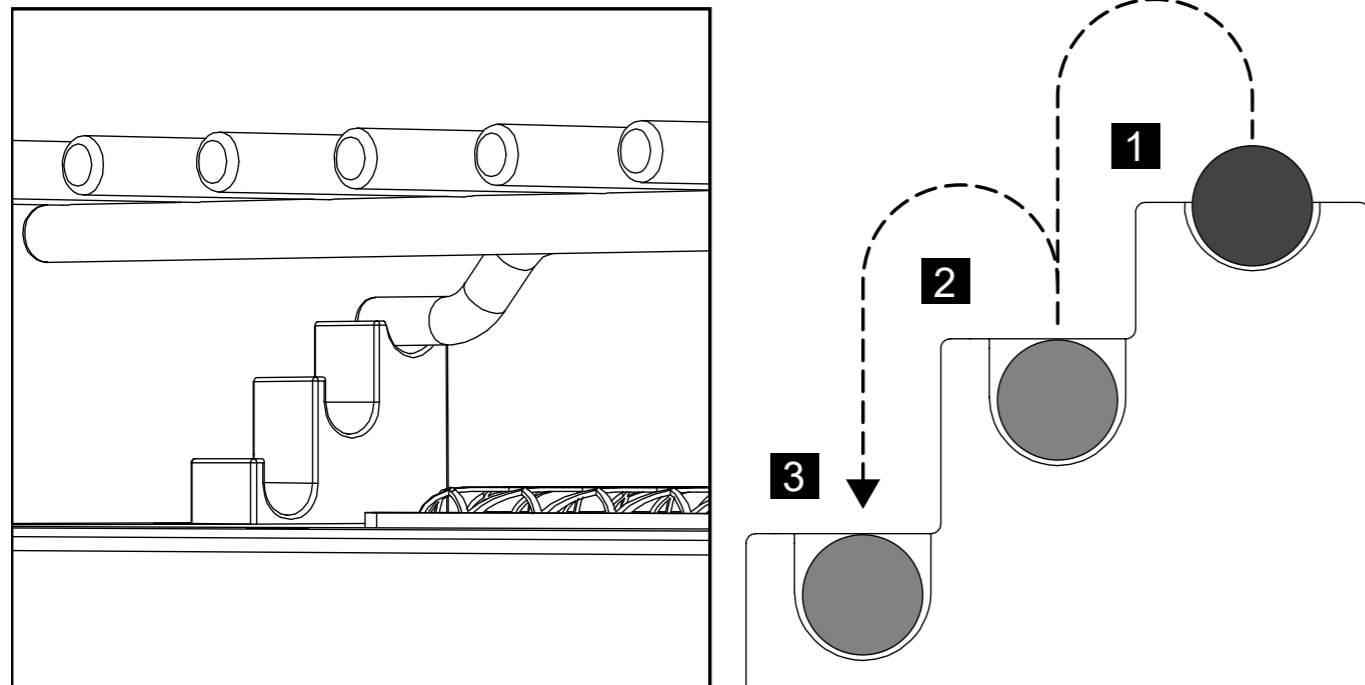
For thicker cuts of meat, we recommend that you heat these to the desired core temperature after barbecuing using indirect heat and a low temperature. Another option is to cook the meat indirectly at a low temperature or using a sous vide appliance first to bring it to the required core temperature and then finish it off with a delicious crust on the BLAZING ZONE®.

If the stand device is used to increase the clearance, it is also possible to prepare other foods, such as vegetables or fish with the BLAZING ZONE®. When barbecuing other foods and using other cooking utensils, it is important to make sure that the complete barbecue surface is NOT covered (accumulation of heat!) and to use only highly heat-resistant cooking utensils (e.g. cast-iron).

Barbecuing with the BLAZING ZONE® for the first time

When barbecuing for the first time, we recommend using the top level of the stand device with the greatest clearance (see position 1) to check whether the heat is sufficient. If you would like more heat, you can regulate this using the stand device.

Cook your meat for a maximum of just 60 seconds on each side first to check whether this is sufficient. The time required to create an even crust will vary depending on the type of meat and fat content.



Use of marinades and sauces

For steaks and other meat products, we recommend that you avoid marinades and sauces to allow you to fully appreciate the true flavour of the meat. A good steak needs nothing more than a little salt.

However, if you do wish to add marinades, make sure that you do not use too much oil to prevent flare-ups.

When using sauces (in particular, containing sugar) and spices, we recommend that you add these towards the end of the barbecuing time to make sure the food does not burn.

WE HOPE YOU HAVE LOTS OF FUN AND PLEASURE WITH YOUR OUTDOORCHEF BLAZING ZONE®!

DGS® ACCESSORIES

Using the DGS® ZONE DIVIDER, the DUALCHEF provides you with virtually unlimited cooking options. And on top of the varied cooking options, OUTDOORCHEF has developed matching accessories for grilling, cooking, baking, for even more fun with DUALCHEF. Get inspired and discover the world of DGS® ACCESSORIES.



DGS® ROTISSERIE KIT

The DGS® ROTISSERIE KIT ensures evenly cooked meat. Its basket shape avoids the need to skewer the food to be grilled, ensuring that the juices remain inside the meat. Perfect for crispy chicken, juicy Sunday roasts and tender roastbeef.



DGS® GRIDDLE PLATE

The DGS® cast iron GRIDDLE PLATE retains heat optimally and evenly. The reversible griddle plate has a ribbed side and a smooth side to allow a wide variety of cooking options. The smooth side is perfect for pancakes, crepes or scrambled eggs, while the ribbed side is ideal for flash-grilled meat.



DGS® COOKING SET

The DGS® COOKING SET is the true all-rounder of the DGS® accessories. From boiling liquids to steaming vegetables, preparing "au gratin" oven dishes or poaching fish, anything is possible. The Cooking Set can be used directly in the barbecue in place of a barbecue grid. The container's elegant handles make it easy to suspend and prevent any tilting effect.



DGS® PIZZA STONE

The new DGS® PIZZA STONE guarantees crispy pizza from the barbecue. The stainless steel frame allows a raised baking position and ensures the perfect combination of upper and lower heat.



DGS® STAINLESS STEEL BARBECUE GRID

The DGS® STAINLESS STEEL BARBECUE GRID guarantees perfect heat conduction and a beautiful seared pattern on the grilled food. The high-quality, high-density stainless steel grid prevents food residue from sticking and is easy to clean.

DIRECT AND INDIRECT GRILLING METHOD WITH THE DUALCHEF

WHAT IS THE DIFFERENCE?

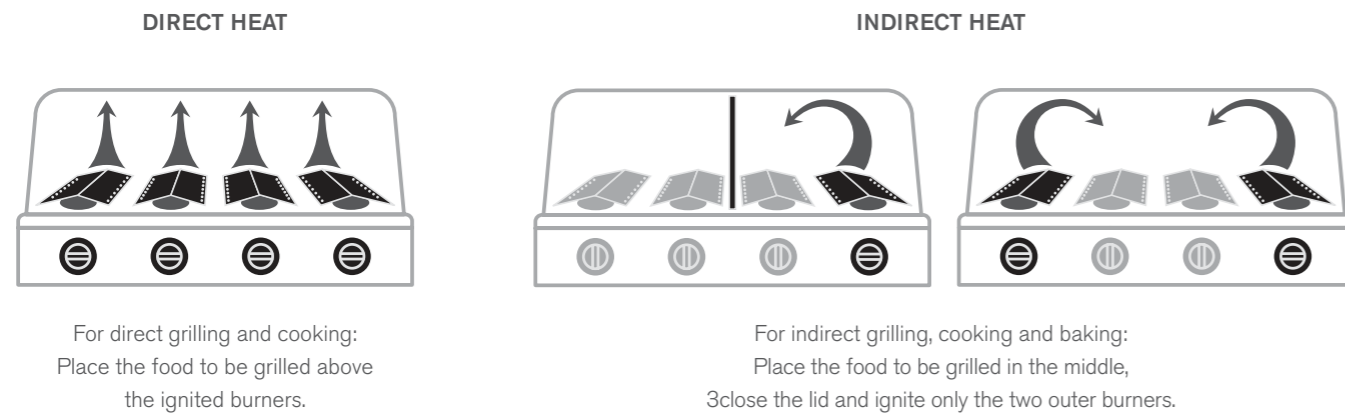
DIRECT BARBECUING METHOD

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 ideal for flash-grilling meat. The high temperature enables 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 method is ideal for cooking large pieces of meat at low temperatures, gently cooking fish or making crispy pizzas.

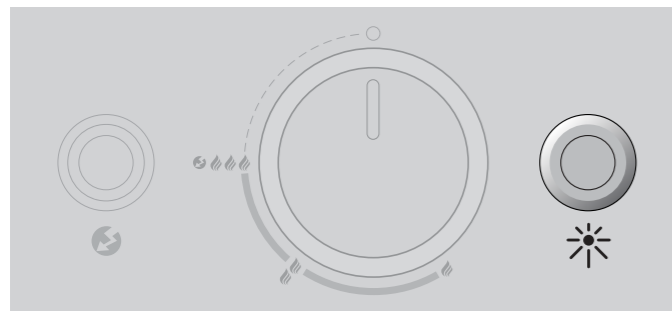
With the GRILLING SYSTEM of the GAS BARBECUE STATIONS, you can switch from direct to indirect heat in the blink of an eye. For indirect grilling, cooking and baking, place the food to be grilled in the middle of the grate and only ignite the two outer burners.



GRILL CHAMBER LIGHTING

The DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G and DUALCHEF S 425 G BZ models are equipped with grill chamber lighting. The halogen lamps (G9, 12 V, 10 W) are operated with the included mains cable, which is plugged into the rear side of the barbecue. The on/off-switch is located on the right side of the operating console.

CAUTION: The grill chamber lighting may be damaged if the hot barbecue is subjected to major impacts.



AFTER BARBECUING

1. Set the gas regulating knob for each burner to 0.
2. Turn off the gas supply at the gas bottle.
3. Shut off the master switch of the electrobox.
4. Allow the barbecue to cool down fully and clean it.
5. Protect the barbecue with the corresponding cover.

CAUTION: After grilling, please let the DUALCHEF cool down completely before moving it. The DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G /and DUALCHEF S 425 G BZ models are equipped with halogen grill chamber lighting which may be damaged if the hot barbecue is subjected to major impacts.

CAUTION: The drip pan may only be removed for emptying and cleaning, when it is cold. The retained hot fat can cause burn injuries. The drip pan may be removed using the included handle only!

CLEANING

Only very minor cleaning is required between uses of the barbecue because most of the grease either evaporates or is gathered in the drip pan. To clean the barbecue grid, use a barbecue brush with brass bristles (not steel bristles). For more thorough cleaning of the burning chamber, use the **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER**. Alternatively, you can use a nylon kitchen sponge and soapy water in order to remove all loose residues. At the end, you can pull out the collecting tray, empty it and clean it with the **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER**. You can clean the stainless-steel components with a conventional stainless-steel cleaner or a polishing sponge available in DIY stores.

RECOMMENDATION: Clean the DGS® HEAT DIFFUSER and the DGS® PROTECTION BARS after each use to avoid scaling and fl are-up.

USING THE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANT: The barbecue must not be in operation while using the **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER**.

Wear suitable gloves and goggles. Spray the barbecue or accessories thoroughly while they are still slightly warm and leave the product to work for 10 minutes.

If necessary, use a suitable barbecue brush or a nylon sponge. Then rinse thoroughly with water and dry.

CAUTION: Do not use the **OUTDOORCHEF CHEF CLEANER** on powder-coated surfaces.

MAINTAINING THE BARBECUE

Regular maintenance of your DUALCHEF will ensure it functions correctly. At least twice a year, check all parts that carry gas; also check them when you have not used them for longer periods. Spiders and other 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.

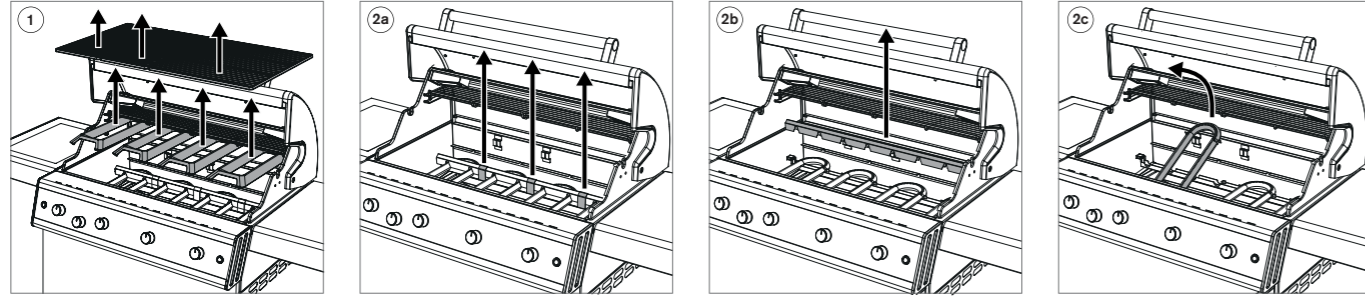
If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **CHECK FOR LEAKS** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.

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. damaged gas hose must be replaced immediately, as described in the **SAFETY NOTES** chapter.

To allow you to enjoy using your barbecue 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.

SERVICING THE DGS® TWIN BURNERS

The burners can be clogged by insects. This can impair its performance or lead to flashbacks. Please perform the following steps to inspect and clean the burner regularly:



1. First, remove the cast iron barbecue grids and the DGS® PROTECTION BARS from the DUALCHEF.
- 2a. Next, remove the retainer clamps from the burner fixation.
- 2b. Then remove the top burner fixation.
- 2c. Next, lift the burner out of the burning chamber.
3. Clean the burner with a thin bottle brush or wire.
4. After having been cleaned successfully, the individual components are re-assembled in reverse order in the burning chamber and started as described in the **IGNITING THE MAIN BURNERS** section.

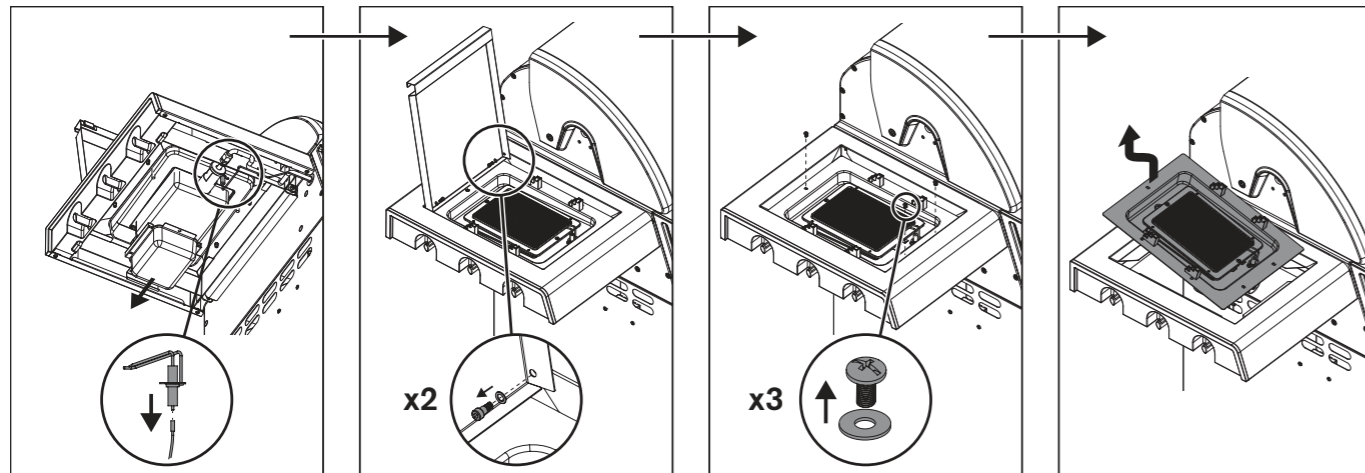
IMPORTANT: If you use a cleaning agent when cleaning, you must allow the barbecue to dry out correctly after cleaning. To accelerate the drying procedure, you can switch the barbecue on and let it burn off for a few minutes at the 🔥🔥🔥 setting with the lid open.

MAINTAINING THE BLAZING ZONE® (APPLIES ONLY FOR MODELS WITH THE BLAZING ZONE®)

The following BLAZING ZONE® components should be checked and cleaned at regular intervals (at least once a year) or after a long period of non-use.

Burner

Please perform the following steps to inspect and clean the burner regularly: Remove the complete BLAZING ZONE® unit from the side table, as illustrated below:



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. Replace the entire BLAZING ZONE® unit 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 with the lid open.

Gas hose

Check the gas hose. If it is brittle or cracks are apparent, replace it immediately.

MAINTAINING THE BLAZING ZONE® (APPLIES ONLY FOR MODELS WITH THE BLAZING ZONE®)

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 and other 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 **CHECK FOR LEAKS** 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** chapter.
- To allow you to enjoy using your barbecue and the 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.

TROUBLESHOOTING

The burner does not ignite:

- Check if the gas supply is open at the gas bottle.
- Make sure there is enough gas in the bottle.
- Check if sparks are passing between the electrode and the burner.
CAUTION: This inspection may only be performed with the gas supply fully closed!

No spark:

- Make sure that the batteries have been inserted correctly and are charged.
- The distance between the burner and electrode is only allowed to be 4–6 mm. (this applies for both the DGS® TWIN BURNER and for the BLAZING ZONE®)
- Check whether the cables of the electric ignition and the electrode are plugged in and firmly connected.
- Insert 2 new batteries (type AAA, 1.5 V) in the electric ignition.

Please contact the retailer if you are still unable to operate the barbecue after carrying out the actions listed above.

The SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) does not work:

- Check if the gas supply is open at the gas regulating knobs. (with the gas bottle valve closed).
- Ensure that the rechargeable batteries for the SLS have been inserted correctly and are charged.
- If the rechargeable batteries are empty, you can (depending on the model)
 - plug in the supplied mains cable to start the charging process
 - insert new rechargeable batteries

Grill chamber lighting

- Check whether the two G9 halogen lamps (12 V/10 W) are defective.

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

* A dealer directory can be found on our website at 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**).

TECHNICAL INFORMATION

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Total output	12 kW
Gas consumption	870 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.98 mm/mark: BK
Nozzle (50 mbar)	0.84 mm/mark: AR
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Maximum admissible
net weight of the gas bottle
on the barbecue frame 11 kg

DUALCHEF 325 G / 325 G BZ / S 325 G / S 325 G BZ

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Total output	15.4 kW
Gas consumption	1120 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.98 mm/mark: BK
Nozzle (50 mbar)	0.84 mm/mark: AR
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Maximum admissible
net weight of the gas bottle
on the barbecue frame 11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Total output	16 kW
Gas consumption	1160 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.98 mm/mark: BK
Nozzle (50 mbar)	0.84 mm/mark: AR
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Maximum admissible
net weight of the gas bottle
on the barbecue frame 11 kg

DUALCHEF 425 G / 425 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Total output	19.4 kW
Gas consumption	1410 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.98 mm/mark: BK
Nozzle (50 mbar)	0.84 mm/mark: AR
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

Maximum admissible
net weight of the gas bottle
on the barbecue frame 11 kg

SIDE BURNER

(DUALCHEF 325 G / S 325 G / 425 G / S 425 G)

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	3.4 kW
Gas consumption	250 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.88 mm/mark: AH
Nozzle (50 mbar)	0.76 mm/mark: AK
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

BLAZING ZONE®

(DUALCHEF 325 G BZ / S 325 G BZ / 425 G BZ / S 425 G BZ & retrofitted models)

CE	0063
Gas	Propane/butane 30/31
Power	3.4 kW
Gas consumption	250 g/h
Nozzle (28–30/37 mbar)	0.88 mm/mark: AH
Nozzle (50 mbar)	0.76 mm/mark: AK
Gas pressure	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

I₃_{B/P} (30 mbar)

I₃_{B/P} (50 mbar)

I₃₊ (28/30/37 mbar)

ELECTRIC IGNITION/THE SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

2 batteries (type AAA, 1.5 V) are required to operate the electric ignition and Ni-MH rechargeable batteries (type AA 1.2 V/2400 mAh) are needed for the SAFETY LIGHT SYSTEM.

HALOGEN LIGHTING

(DUALCHEF S 325 G/S 325 G BZ/S 425 G/S 425 G BZ)

The grill chamber lighting requires G9 halogen lamps (12 V/10 W).

NOTE ON THE TEMPERATURE DISPLAY

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

WEB PAGE

More information, tips and tricks, recipes and all kinds of useful information about **OUTDOORCHEF** products can be found at OUTDOORCHEF.COM.



outdoorchef



Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Databankweg 26 | 3821 AL Amersfoort | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Handelskai 94-96 / 23rd & 24th Floor Millennium Tower | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.120.32