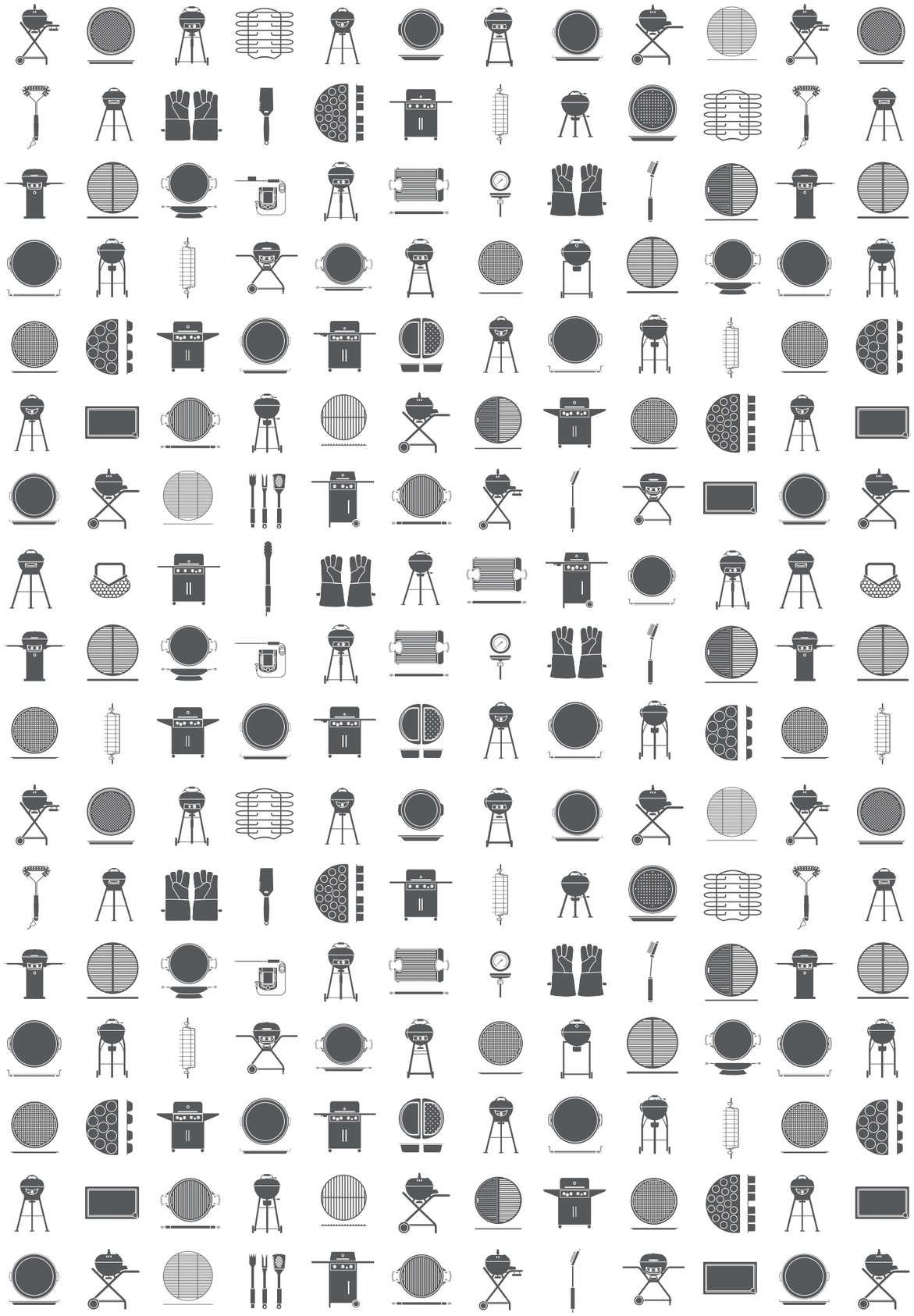
DUALCHEF MANUAL

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

OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION



de BEDIENUNGSANLEITUNG 4

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

en USER GUIDE 24

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

fr MODE D'EMPLOI 44

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz OUTDOOR**CHEF**.

it ISTRUZIONI PER L'USO 64

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

nl BEDIENINGSHANDLEIDING 84

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

da BRUGSANVISNING 104

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

sv BRUKSANVISNING 124

Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din OUTDOOR**CHEF** gasolgrill i bruk.

no BRUKSANVISNING 144

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

fi KÄYTTÖOHJE 164

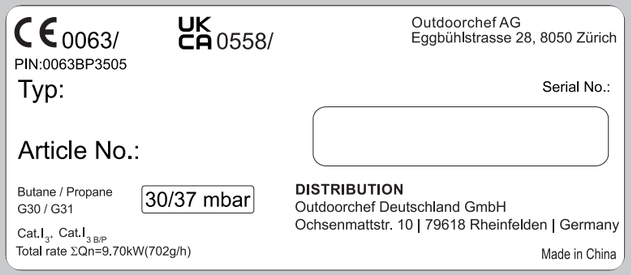
Lue käyttöohje huolellisesti läpi, ennen kuin otat OUTDOOR**CHEF**-kaasugrillin käyttöön.

is NOTKUNARLEIÐBEININGAR 184

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

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



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.“.

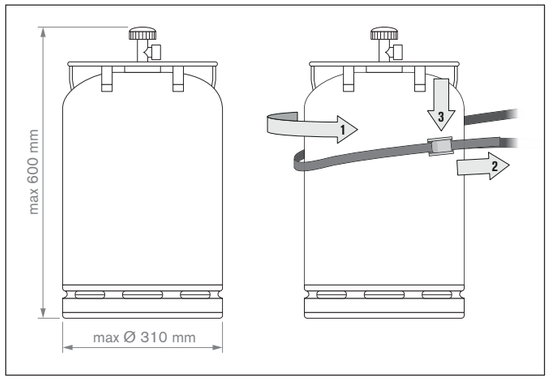
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Sie enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt.

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 entflammbaren Flüssigkeiten und Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe des Grills. Stellen Sie den Grill oder die Gasflasche(n) nie in geschlossene Räume ohne Belüftung. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren 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.



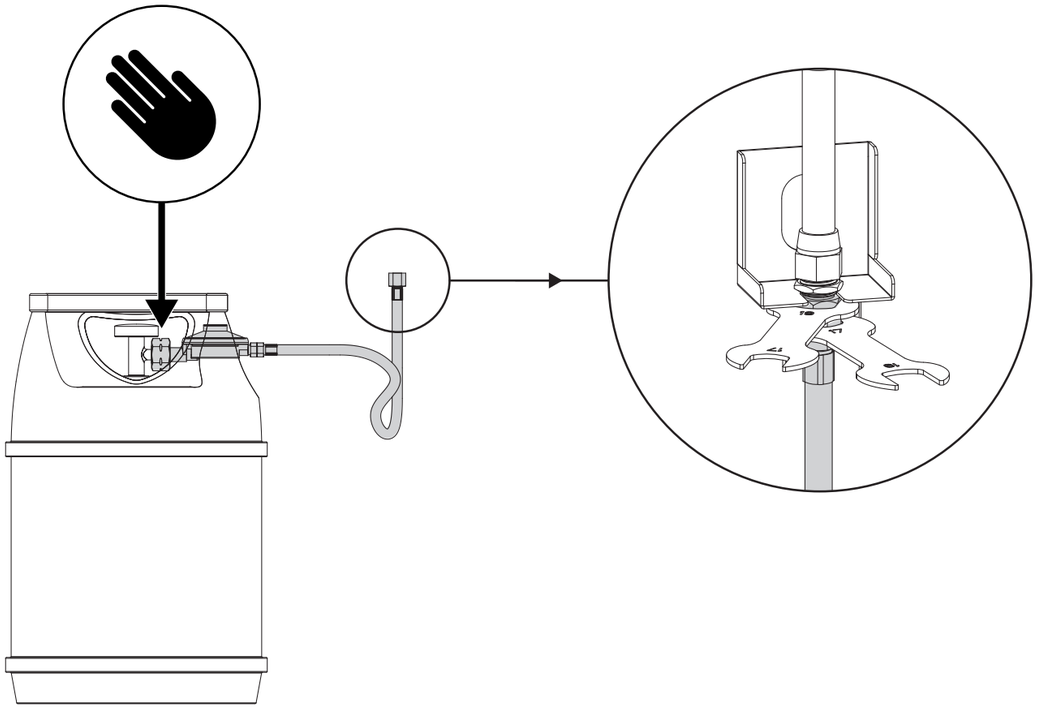
HINWEIS: Kontrollieren Sie ob Druckregler und Gasflasche in ihrem Land zum ordnungsgemässen Betrieb zugelassen sind. Nur Gasflaschen der entsprechenden Ländernorm verwenden. Aufgrund der unterschiedlichen Dichtungssysteme kann bei einer Abweichung der Druckregler- und Gasflaschensysteme keine dichte 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 entflammbaren Flüssigkeiten oder Materialien.
- Falls der Grill in einem Raum überwintert wird, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Platzieren Sie den Grill vor der Inbetriebnahme möglichst windgeschützt.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Abdeckhauben können Sie bei Ihrem Grillhändler beziehen.
- Um Staufeuchtigkeit zu vermeiden, entfernen Sie die Abdeckhaube nach starkem Regen.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Netzkabel, die Steckdose und das Gerät keine Beschädigungen aufweist. Vor jedem Gebrauch überprüfen.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.
- Ziehen Sie den Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall heraus. **ACHTUNG:** Am Stecker ziehen und nicht am Netzkabel.
- Halten Sie das Netzkabel von heissen Teilen fern.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Der Grill bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen und keine Gegenstände auf den Grill zu legen, es besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei Regen oder Schneefall, da dieser Grill über elektrische Komponenten verfügt.
- Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für mind. 10A (230V) Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min. 1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät umgestossen werden kann.
- Verwenden Sie ein möglichst kurzes Verlängerungskabel und niemals 2 oder mehrere Verlängerungskabel zusammen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über Wegbereiche.

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



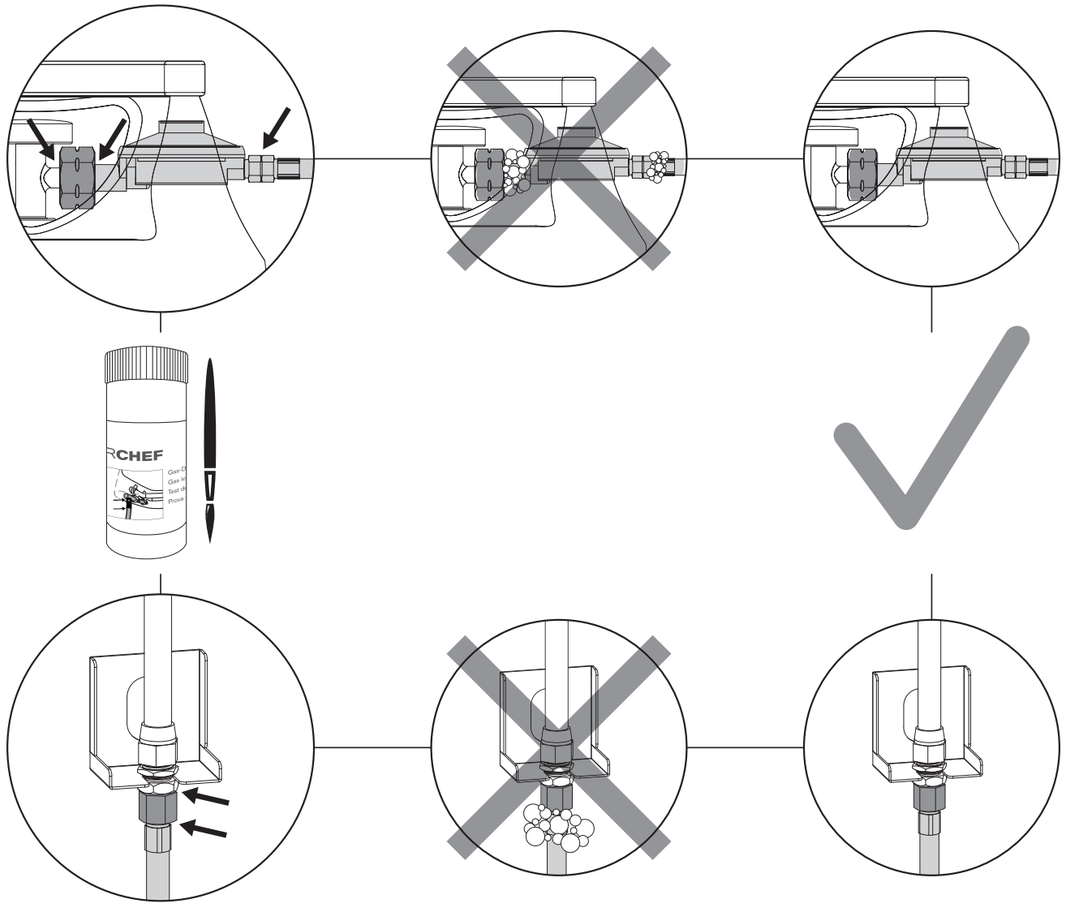
SPEZIFISCHE SICHERHEITSHINWEISE ZUR BLAZING ZONE®

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

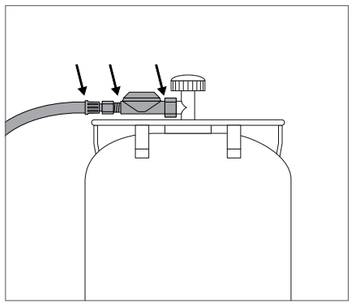
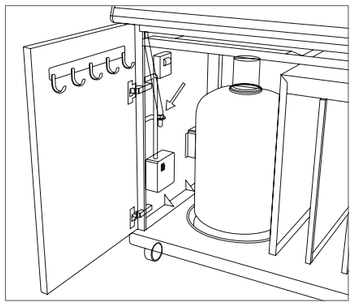
PRÜFUNG AUF DICHTHEIT

WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch fürs Rauchen. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien.

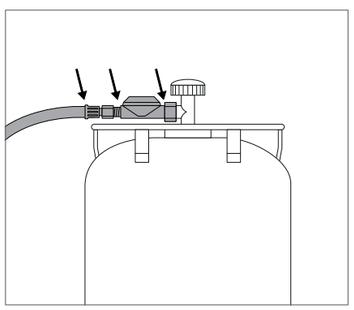
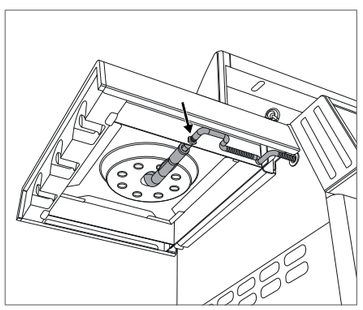
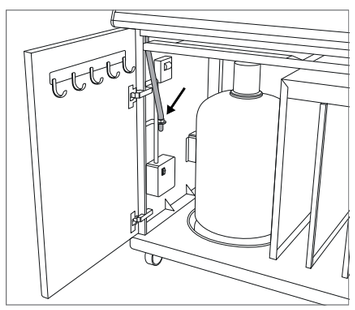
1. Der Gasregulierknopf muss auf Position ○ stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und bepinseln Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil) mit der beigelegten Seifenwasser-Lösung oder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



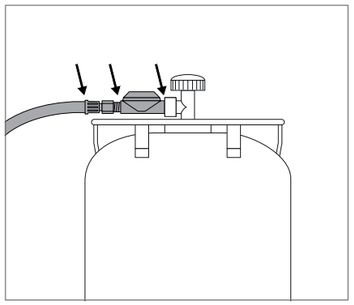
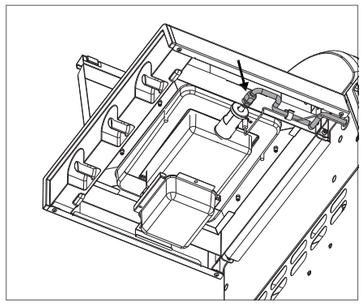
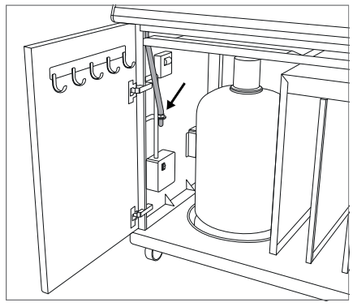
BEI MODELLEN OHNE SEITENKOCHER

BEI MODELLEN MIT SEITENKOCHER

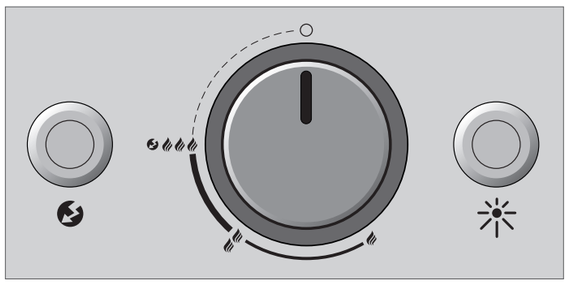
BEI MODELLEN MIT BLAZING ZONE®

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

ERKLÄRUNG DER ZEICHEN AUF DER BEDIENKONSOLE

Wärmestufen und Zündung



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

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** beschrieben. Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Gasgrill vom Händler montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf Stufe aus. Bei Modellen mit BLAZING ZONE® sollten Sie diese auch für 5-10 Minuten auf Stufe (3 Flammen) ausbrennen lassen.
4. Achten Sie darauf, dass das Fettauffangblech und die Fettauffangschale bis zum Anschlag eingeschoben sind. Dies gilt auch beim normalen Grillen.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN

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

ANZÜNDEN DER HAUPTBRENNER

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

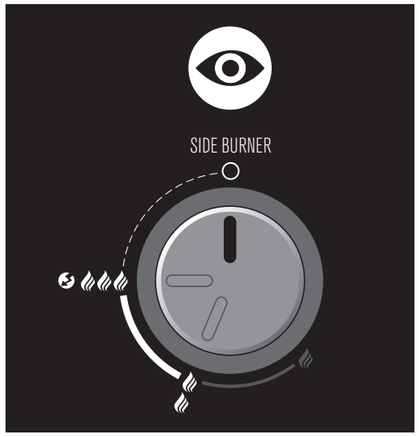
ANZÜNDEN DES SEITENBRENNERS
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON= rote Kontrolllampe des Hauptschalters leuchtet).
3. Öffnen Sie die Abdeckplatte beim Seitenbrenner des DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **ACHTUNG:** Zünden Sie den Seitenbrenner nie mit geschlossener Abdeckplatte.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drücken Sie den Gasregulierknopf mit der Aufschrift SIDE BURNER und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe . Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.

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

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

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt sind. (Verfahren Sie gemäss den Anweisungen im Kapitel **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT**).
2. Schalten Sie den Hauptschalter an der Elektrobox ein (ON= rote Kontrolllampe des Hauptschalters leuchtet).
3. Öffnen Sie die Metall-Abdeckung der BLAZING ZONE® am Seitentisch Ihres Dualchef Grills.
   ACHTUNG: Zünden Sie die BLAZING ZONE® niemals mit geschlossener Abdeckung.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Drücken Sie den Gasregulierknopf und drehen Sie den entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stufe. Drücken Sie den Zündknopf und halten Sie ihn gedrückt, bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb 8 Sekunden zündet, stellen Sie den Gasregulierknopf auf ○. Warten Sie 2 Minuten, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkt 3 bis 4.
   Hinweis: Wenn Sie einen gleichmässigen blauen Flammenteppich auf der Brenneroberseite erkennen können, ist der Brenner korrekt entzündet
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen (wie im Abschnitt **FEHLERBEHEBUNG** beschrieben).



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

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

Seitentisch links

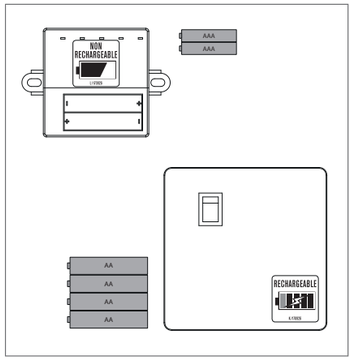
Um die Stabilität des Seitentisches links und die Sicherheit zu gewährleisten, lässt sich der Seitentisch links nicht herunterklappen.

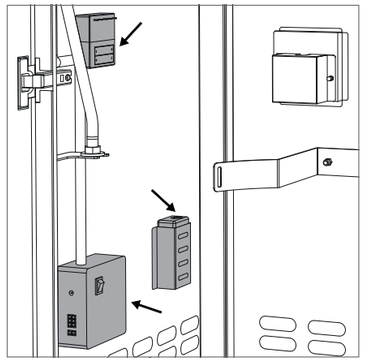
Nachträgliche Erweiterung mit BLAZING ZONE® (Gilt nur für Dualchef Modelle mit Seitenbrenner)

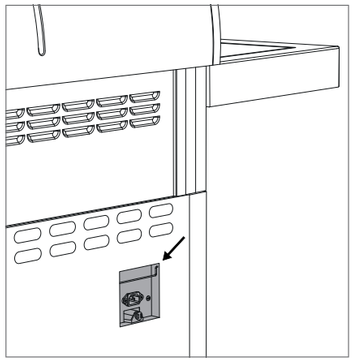
Wenn Sie über ein Dualchef-Modell mit Seitenbrenner verfügen, lässt sich die Seitenkochstelle im linken Seitentisch entfernen und mit einer OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® (Infrarot Seitenbrenner) ersetzen.

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.

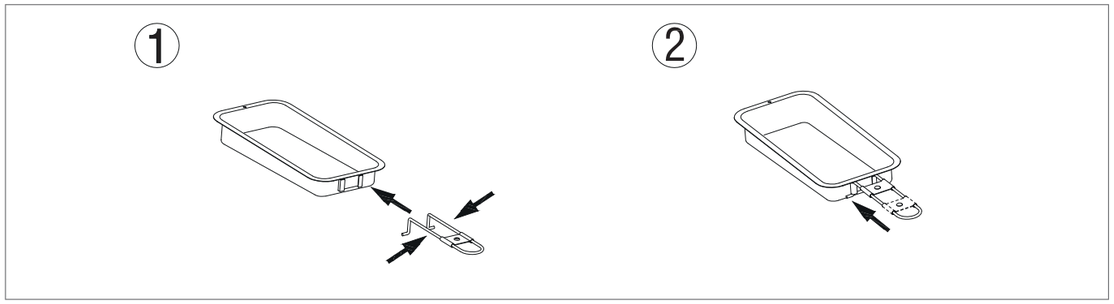
Die DUALCHEF Grills verfügen über ein verbautes Akku Ladegerät (siehe Kapitel **DIE ELEKTROBOX**).

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 INDIREKTE GRILLMETHODE**) das einzigartige DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

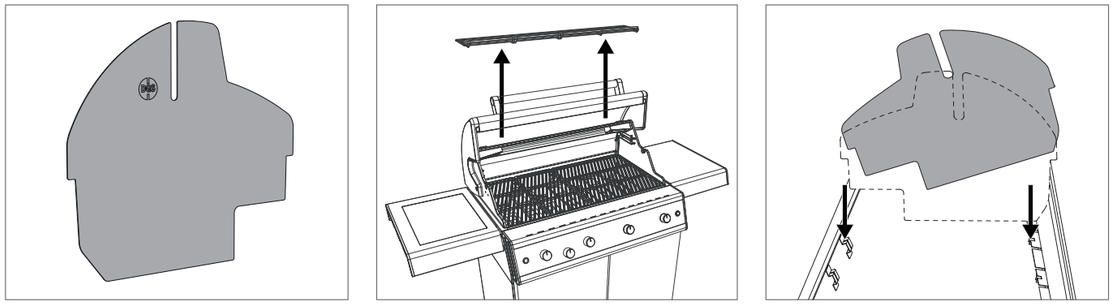
Das Herzstück des DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) ist der DGS® ZONE DIVIDER, welcher Ihren DUALCHEF in 2 Grillzonen teilt. Diese Zonentrennung eröffnet neue Möglichkeiten beim Grillen, sei es verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten oder Geschmacks- oder Geruchsübertragung verschiedener Grilladen zu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

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

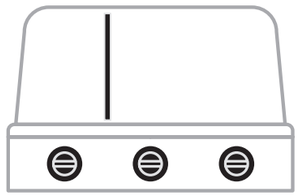
Die DGS® Zubehörwelt hilft Ihnen, die Zonen ideal zu nutzen und unterstützt Sie das perfekte Grillresultat zu erreichen.

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

DER DGS® ZONE DIVIDER



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



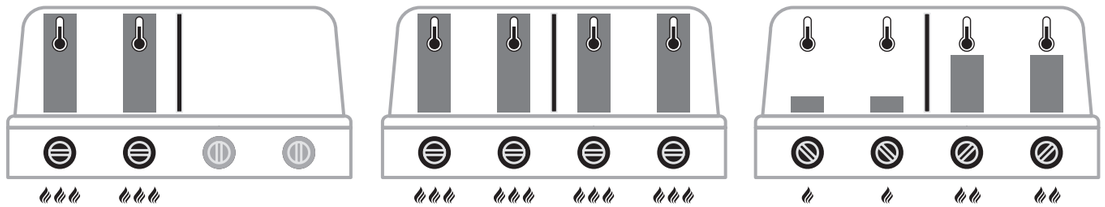
Die Modelle DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G und DUALCHEF S 325 G verfügen über eine Position zur Zonentrennung.

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

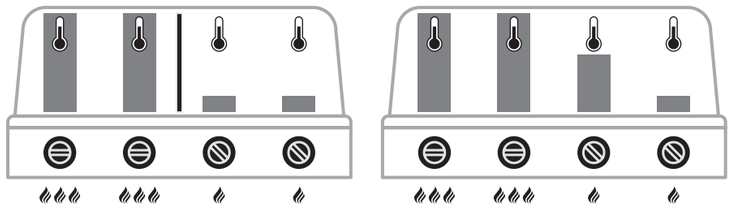
DURCH DIE TRENNUNG DER GRILLKAMMER IN VERSCHIEDENE ZONEN WERDEN FOLGENDE ANWENDUNGEN ERLEICHTERT UND EFFIZIENTER:

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

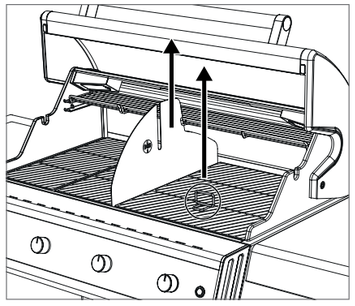
Sie können beispielsweise auf der rechten Seite des Grills einen schmackhaften Braten mit dem DGS® HEAT DIFFUSER (siehe Kapitel DER DGS® HEAT DIFFUSER) und gleichzeitig auf der linken Seite eine Pizza oder scharf angebratene Steaks zubereiten.

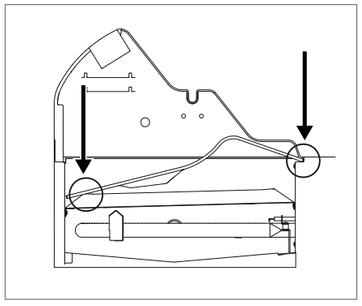
3. Der DGS® ZONE DIVIDER unterstützt ausserdem den optimalen Gasverbrauch. Wenn Sie nur eine geringe Menge an Speisen Grillen wollen, setzen Sie den DGS® ZONE DIVIDER ein, um die nicht benötigte Grillfläche abzutrennen. Durch die Verkleinerung der Grillkammer des DUALCHEF wird die Effizienz der genutzten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

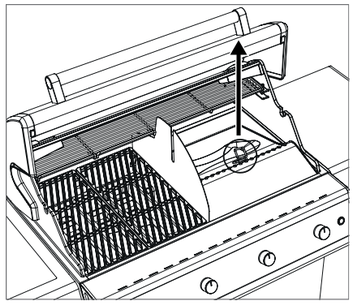
DER DGS® HEAT DIFFUSER

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:

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

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

DER HÖHENVERSTELLBARE WARMHALTEROST

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

DIE GUSSEISEN-GRILLROSTE

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

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

HINWEIS
Nach der Reinigung mit Speiseöl leicht einölen.

DIE EDELSTAHL-GRILLROSTE

ANWENDUNG

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

REINIGUNG

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

Beachten Sie für die Reinigung bitte folgende Punkte:

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

HINWEIS:

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

BLAZING ZONE® TIPPS UND TRICKS

INFRAROT GRILLEN

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

Zubereitung von Steaks und anderen Lebensmitteln mit der BLAZING ZONE®

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

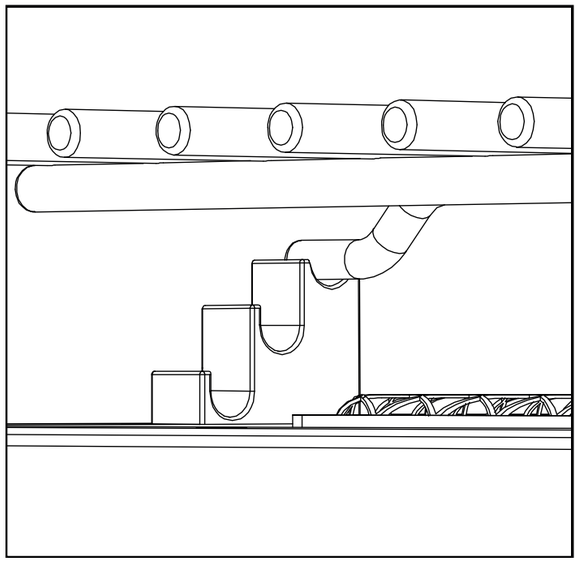
Wir empfehlen Ihnen auf sehr fettige Fleischstücke zu verzichten und nur wenig hitzeresistentes Speiseöl zu verwenden um Fettflammenbrand vorzubeugen.

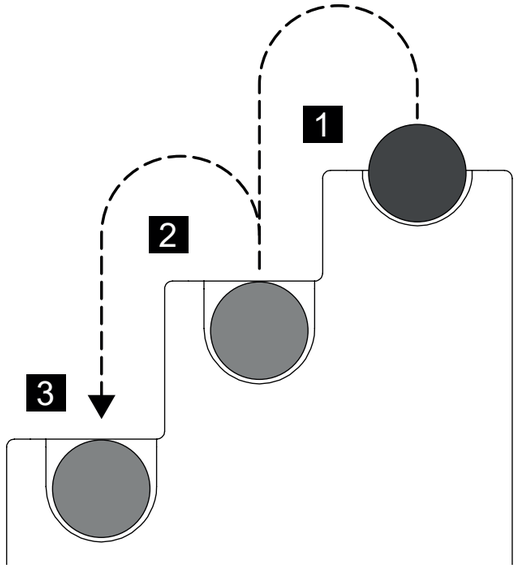
Bei dickeren Fleisch-Stücken empfehlen wir Ihnen diese nach dem Grillvorgang noch indirekt, bei niedriger Grilltemperatur auf die gewünschte Kerntemperatur hochzuziehen. Eine andere Möglichkeit besteht darin, das Fleisch vorher indirekt bei niedrigen Temperaturen oder mittels Sous Vide Gerät auf die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

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

Beim ersten Grillen mit der BLAZING ZONE®

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





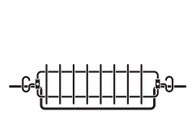
Einsatz von Marinaden und Saucen

Wir empfehlen Ihnen bei der Zubereitung von Steaks und Co. auf den Einsatz von Marinaden und Saucen zu verzichten um in den vollen Genuss des unverfälschten Fleischgeschmacks zu kommen. Ein gutes Steak braucht nicht mehr als etwas Salz.
Sollten Sie dennoch mit Marinaden arbeiten, ist darauf zu achten, dass nicht zu viel Öl verwendet wird um Fettflammen vorzubeugen.
Beim Verwenden von Saucen (insbesondere zuckerhaltigen Saucen) und Gewürzen empfehlen wir Ihnen diese nur kurz gegen Ende des Grillvorgangs aufzutragen, damit das Grillgut nicht verbrennt.

WIR WÜSCHEN IHNEN VIEL SPASS UND GENUSS MIT IHRER OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE®!

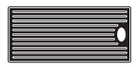
DAS DGS® ZUBEHÖR

Durch den Einsatz des DGS® ZONE DIVIDER bietet Ihnen der DUALCHEF fast unbegrenzte Möglichkeiten der Essenszubereitung. Um der vielseitigen Speisenzubereitung die Krone aufzusetzen, hat OUTDOOR**CHEF** 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

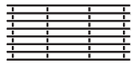
Die DGS® GRILLPLATTE aus Gusseisen speichert die Hitze optimal und gleichmässig. Die wendbare Grillplatte verfügt über eine gerippte und eine glatte Seite und bietet so unzählige Zubereitungsmöglichkeiten. Die glatte Seite eignet sich perfekt für Pancakes, Crépes oder Eierspeisen, die gerippte Seite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

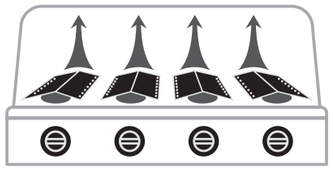
WAS IST DER UNTERSCHIED?

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.

DIREKTE HITZE



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

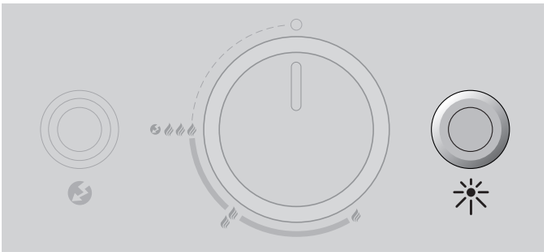
INDIREKTE HITZE

Für indirektes Grillen, Kochen und Backen:
Grillgut in die Mitte legen, Deckel schliessen und nur 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 OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER reinigen. Die Edelstahlkomponenten können Sie mit einem handels-üblichen Edelstahlreiniger oder einem in Baumärkten erhältlichen Polierschwamm reinigen.

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

ANWENDUNG DES OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

WICHTIG: Der Grill darf während der Verwendung des OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER darf nicht auf pulverbeschichteten Flächen verwendet werden..

UNTERHALT DES GRILLS

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres DUALCHEF garantiert ein einwandfreies Funktionieren. Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und nach längerem Nichtgebrauch. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen. Wird der Grill regelmässig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit, ob noch alle Schrauben fest sind.

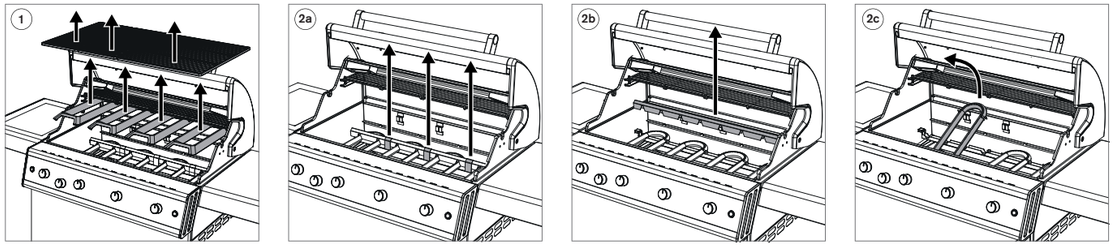
Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benützen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.

Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein. Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.

Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill erfreuen können, schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOOR**CHEF** 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.

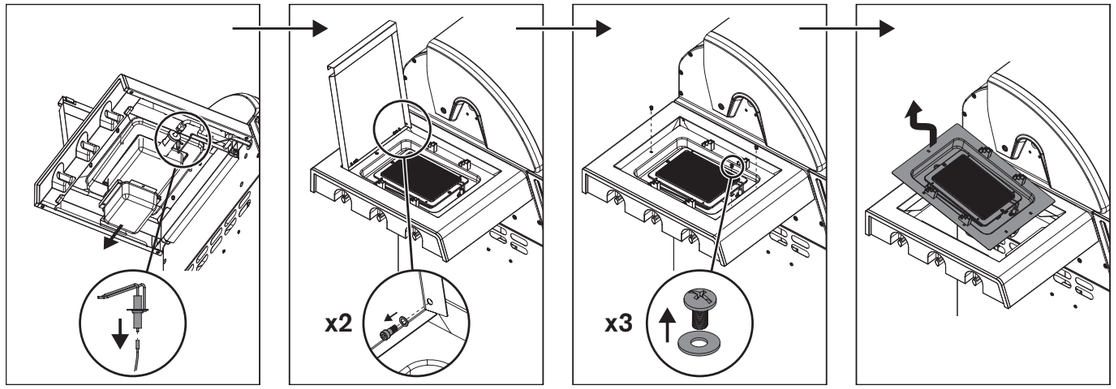
WICHTIG: Wenn Sie zur Reinigung Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung richtig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf Stufe einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen

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 benützen, sollten Sie vor dem erneuten Gebrauch eine **PRÜFUNG AUF DICHTHEIT** durchführen. Wenn Sie irgendwelche Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gaslieferanten oder an die Verkaufsstelle.
- Um Korrosionsschäden zu vermeiden, ölen Sie vor einer längeren Lagerung alle Metallteile ein.
- Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden, wie es im Kapitel **SICHERHEITSHINWEISE** beschrieben ist.
- Damit Sie sich möglichst lange an Ihrem Grill und der BLAZING ZONE® erfreuen können, schützen Sie ihren Grill, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer passenden OUTDOOR**CHEF** 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).

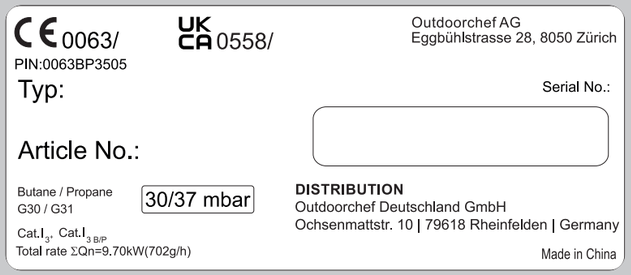
HALOGENBELEUCHTUNG
(DUALCHEF S 325 G / S 325 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ)
Für den Betrieb der Grillkammerbeleuchtung benötigen Sie G9-Halogenbeleuchtungskörper (12V/10W)

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

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

USER GUIDE

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



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.

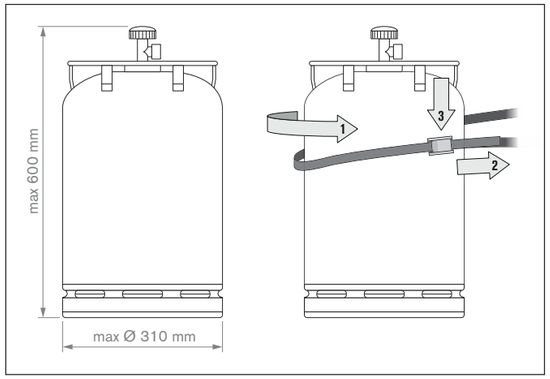
Read the user guide before using the appliance. Keep the User Guide in a safe place. It contains important information about safety, operation and maintenance.

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.



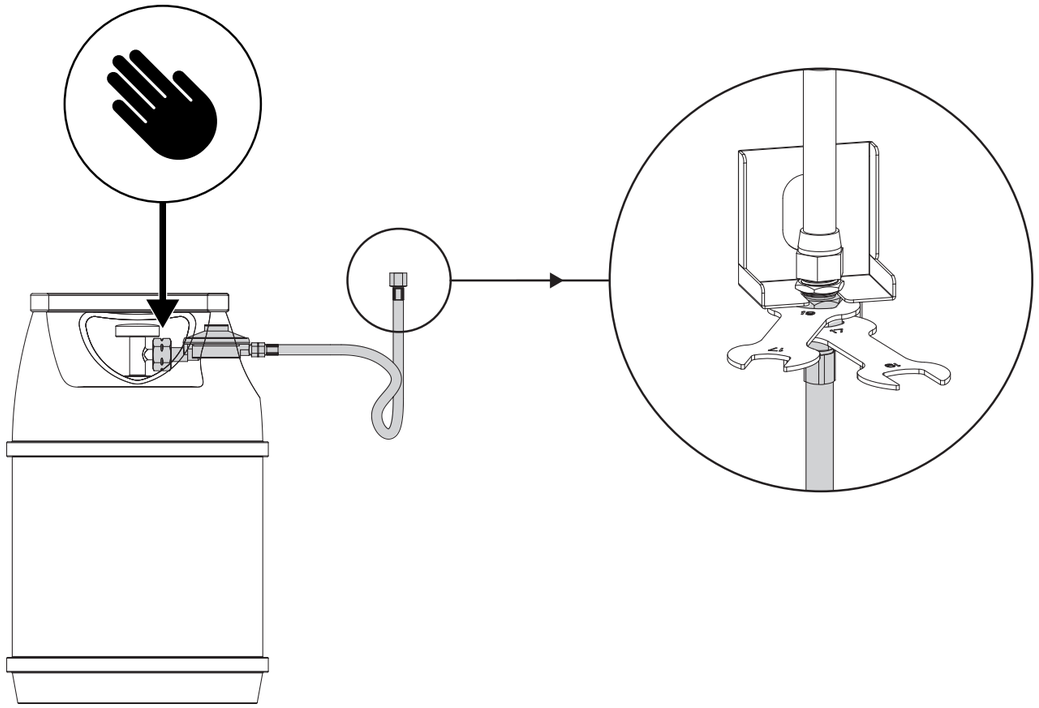
NOTE: Check whether the pressure regulator and gas bottle are approved for use in your country. Use only gas bottles that comply with the applicable national standard. The different sealing systems mean that any discrepancy in the pressure regulator and gas bottle systems will prevent the secure closure 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:



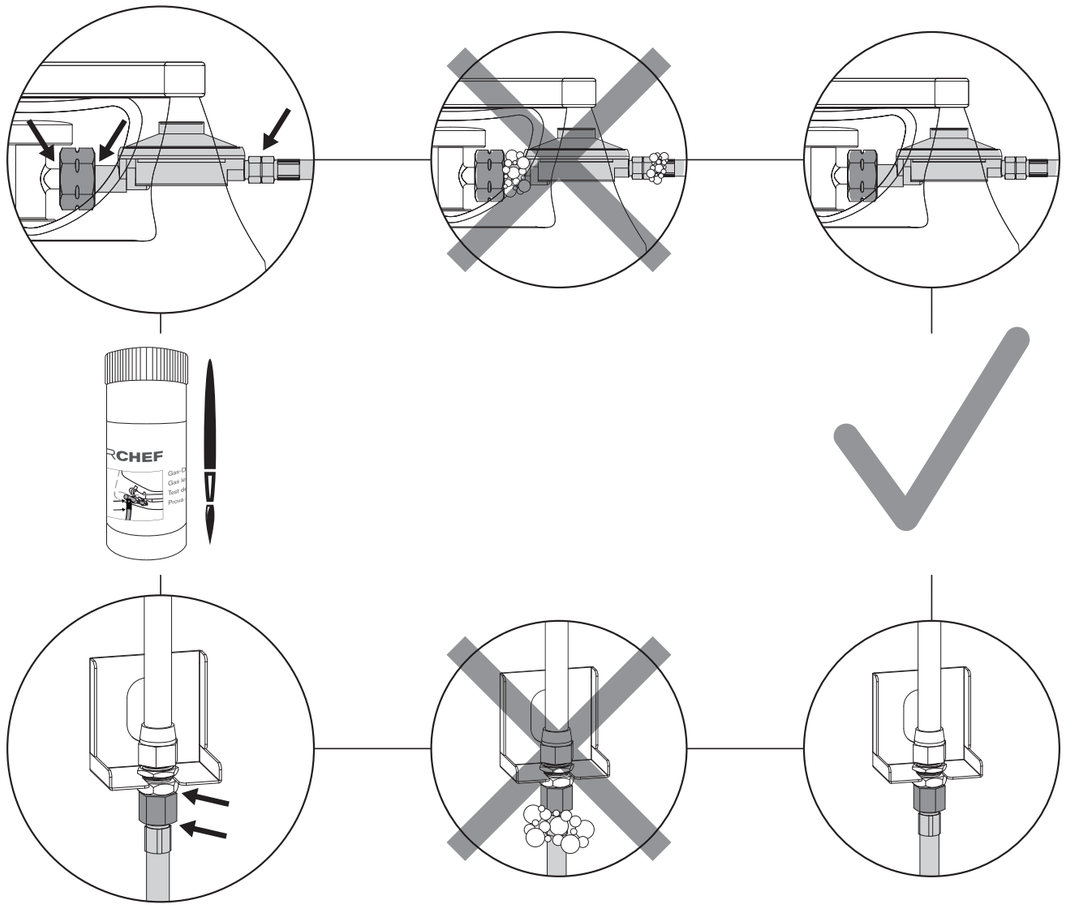
SPECIFIC SAFETY INFORMATION FOR THE BLAZING ZONE®

- **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.

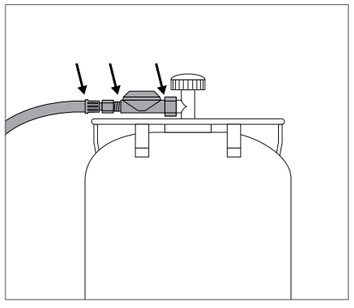
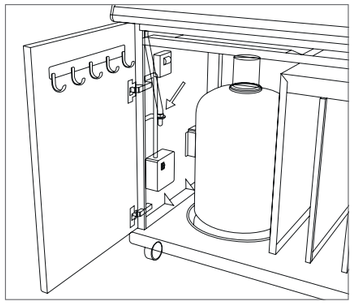
LEAK TEST

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.

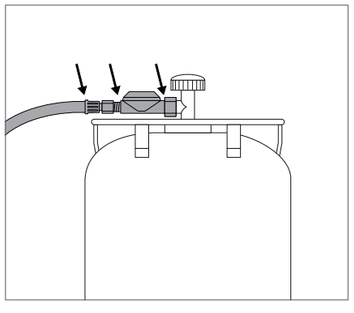
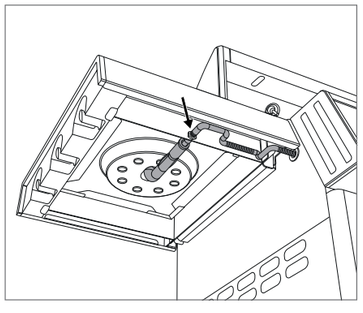
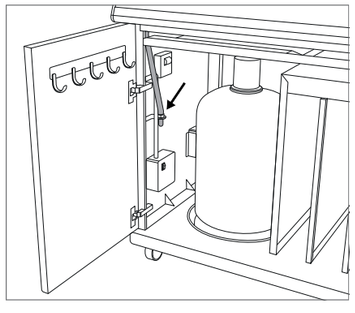
1. The gas regulating knob must be at the position ○.
2. Open the gas supply on the bottle and brush the soap-water solution provided or a home-made soap solution comprising 50% liquid soap and 50% water onto all parts that carry gas (connection at the gas bottle/gas pressure regulator/gas hose/gas inlet/connection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



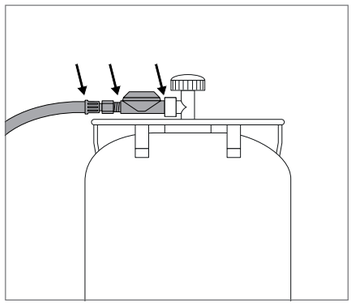
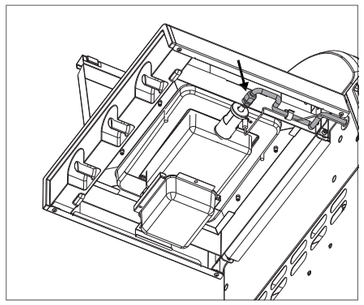
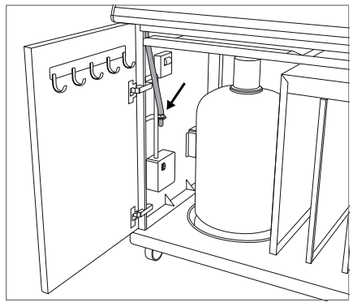
FOR MODELS WITHOUT SIDE COOKING PLATE

FOR MODELS WITH SIDE COOKING PLATE

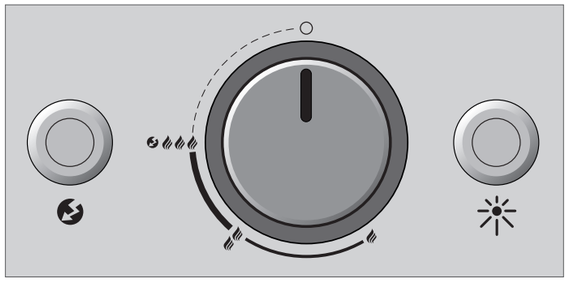
FOR MODELS WITH BLAZING ZONE®

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).

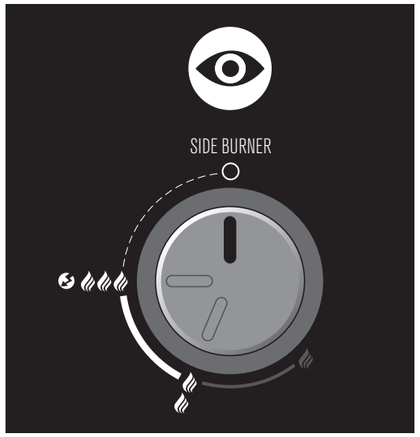
IGNITING THE SIDE BURNER
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

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.

7. If it is not possible to light the side burner after 3 attempts, search for the causes (as described in the **TROUBLESHOOTING** section).
8. 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

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 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.
4. Open the gas supply at the gas bottle.
5. 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.
6. 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.
7. 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

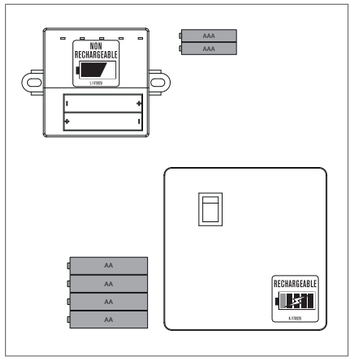
To ensure the stability of the left side table and safe operation, the left side table cannot be folded down.

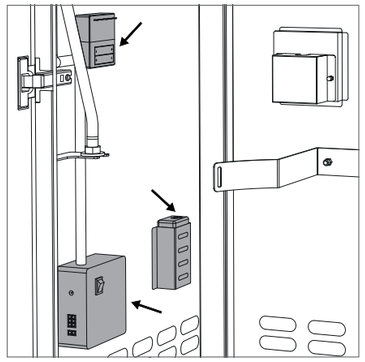
Subsequent extension with BLAZING ZONE® (applies only to Dualchef models with side burners)

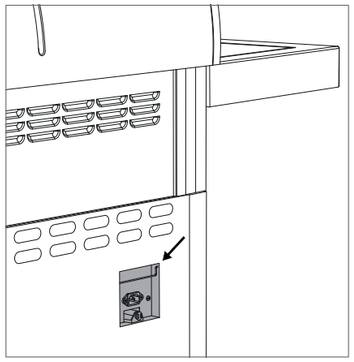
If you have a Dualchef model with a side burner, it is possible to remove the side cooking plate in the left side table and replace it with an OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® (infrared side burner).

The BLAZING ZONE® is available separately as an accessory in your specialist barbecue store. It is a ceramic burner that generates infra-red 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.

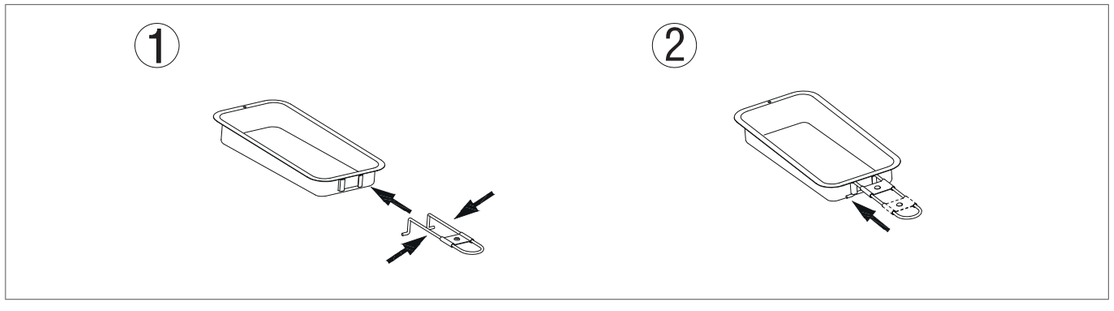
DUALCHEF barbecues are equipped with an integrated battery charging device (see chapter **ELEKTROBOX**).

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®).

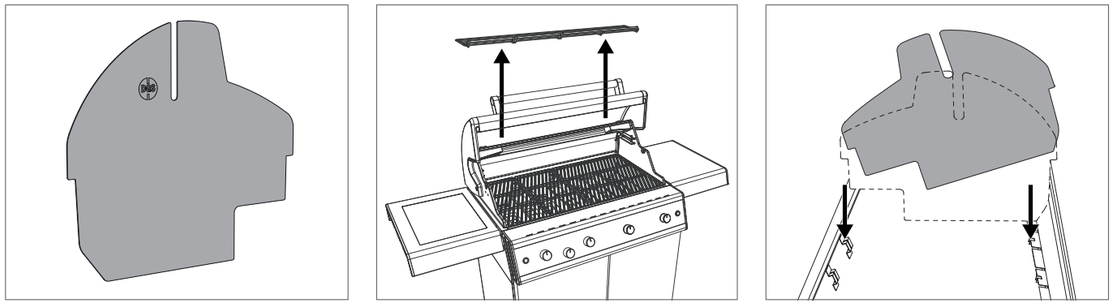
The DGS® ZONE DIVIDER, which divides your DUALCHEF into 2 grilling zones, is at the very heart of the DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®). The zone divider offers new options for grilling – be it preparing numerous dishes at the same time or avoiding the transfer of smells and odours between various grilled foods.

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.

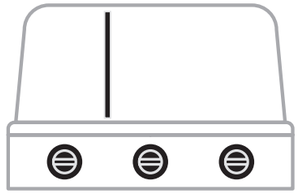
The DGS® range of accessories helps you to use the zones ideally and supports you in achieving the best barbecue result.

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

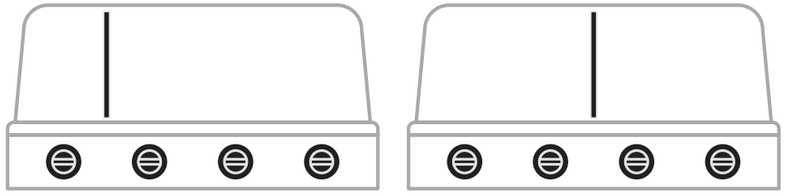
THE DGS® ZONE DIVIDER



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.

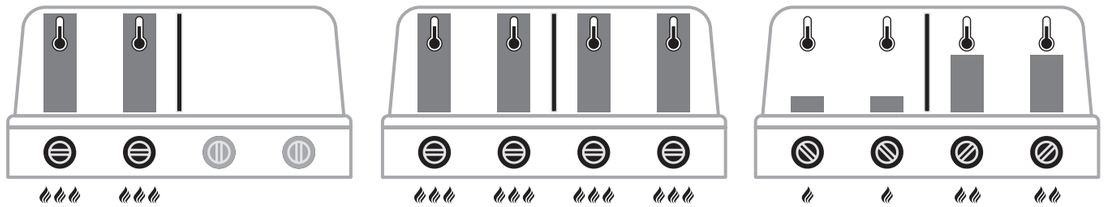


The DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ models are equipped with two zone separation settings.

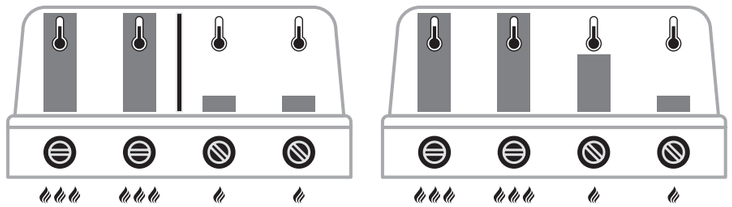
SEPARATING THE GRILL CHAMBER IN VARIOUS ZONES ENABLES A CONVENIENT AND EFFICIENT USE OF THE FOLLOWING FUNCTIONS:

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



WITH DGS® ZONE DIVIDER WITHOUT DGS® ZONE DIVIDER

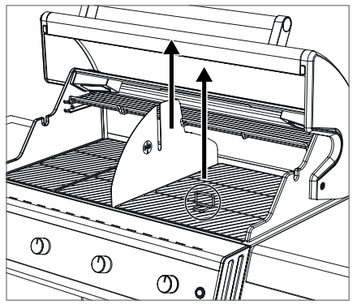
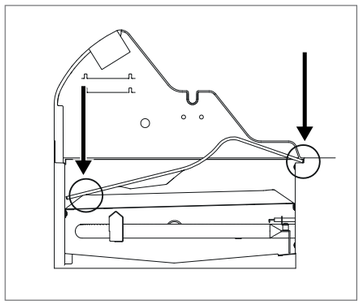
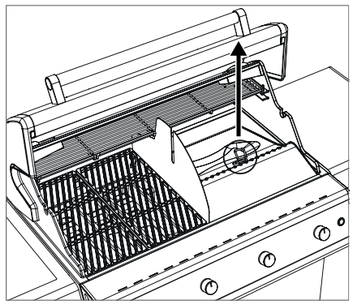
For example, you can prepare a delicious roast on the right side of the barbecue using the DGS® HEAT DIFFUSER (see chapter DGS® HEAT DIFFUSER) and at the same time a pizza or seared steaks on the left side.

3. 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.
4. 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:

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

OUTDOOR**CHEF** 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".

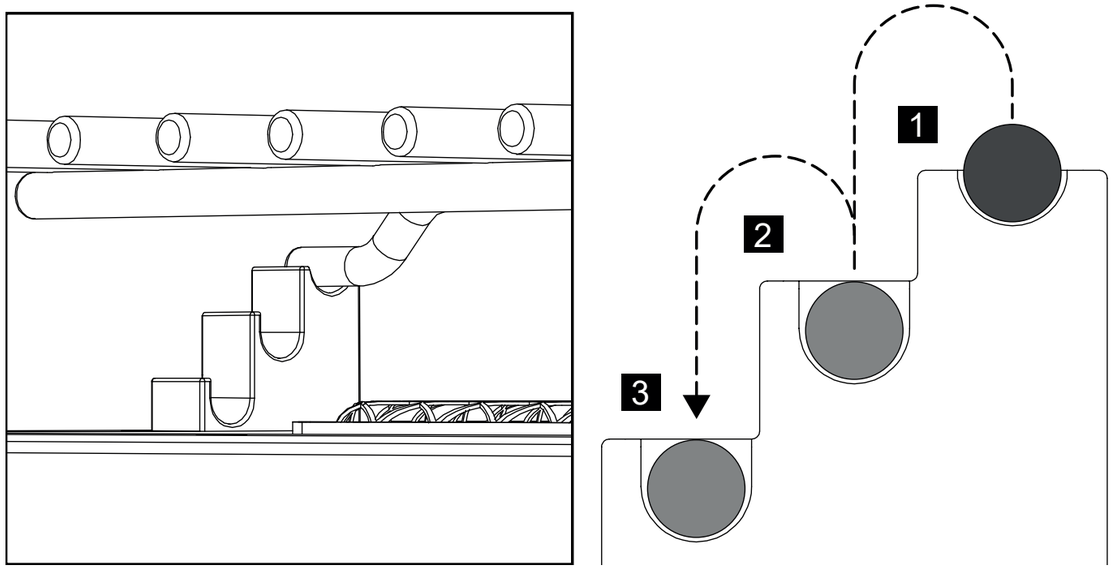
We recommend that you avoid very fatty meats and use only a very small quantity of a heat-resistant edible oil to avoid flare-ups.

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.



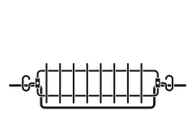
Use of marinades and sauces

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 OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE®!

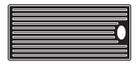
DGS® ACCESSORIES

Using the DGS® ZONE DIVIDER, the DUALCHEF provides you with virtually unlimited cooking options. And on top of the varied cooking options, OUTDOOR**CHEF** has developed matching accessories for grilling, cooking, baking, for even more fun with your 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

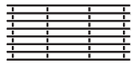
The DGS® cast iron GRIDDLE PLATE retains heat optimally and evenly. The reversible griddle plate has a ribbed side and a smooth side to allow a wide variety of cooking options. The smooth side is perfect for pancakes, crepes or scrambled eggs, while the ribbed side is ideal for flash-grilled meat.

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

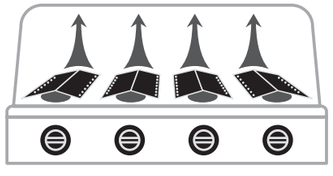
WHAT IS THE DIFFERENCE?

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.

DIRECT HEAT



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

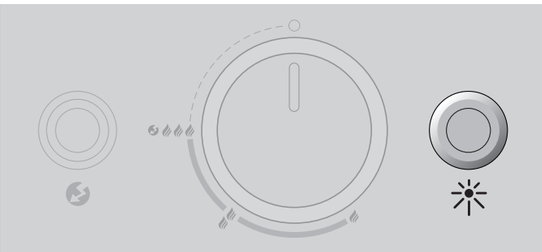
INDIRECT HEAT

For indirect grilling, cooking and baking:
Place the food to be grilled in the middle,
3close the lid and ignite only 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 ○.
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 OUTDOOR**CHEF** 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 OUTDOOR**CHEF** 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 flare-up.

USING THE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

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

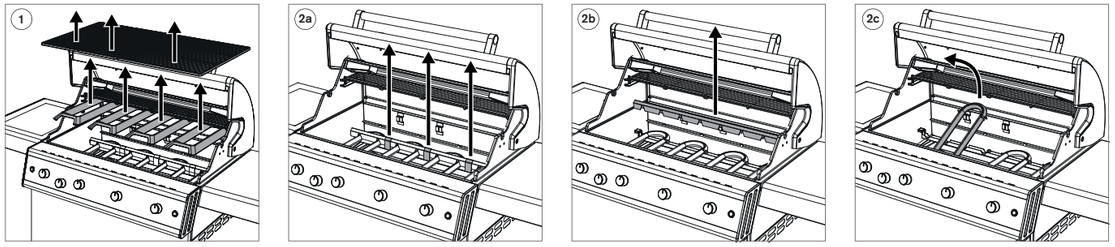
If you have not used the barbecue for a long period, you should carry out a **CHECK FOR LEAKS** before using it again. If you have any doubts, please contact your gas supplier or the retailer.

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 OUTDOOR**CHEF** 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:



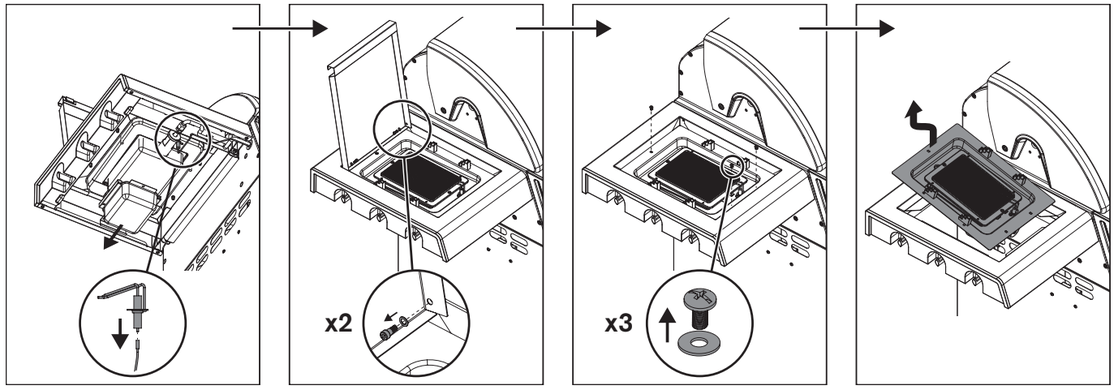
1. First, remove the cast iron barbecue grids and the DGS® PROTECTION BARS from the DUALCHEF.
2a. Next, remove the retainer clamps from the burner fixation.
2b. Then remove the top burner fixation.
2c. Next, lift the burner out of the burning chamber.
3. Clean the burner with a thin bottle brush or wire.
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 OUTDOOR**CHEF** 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.

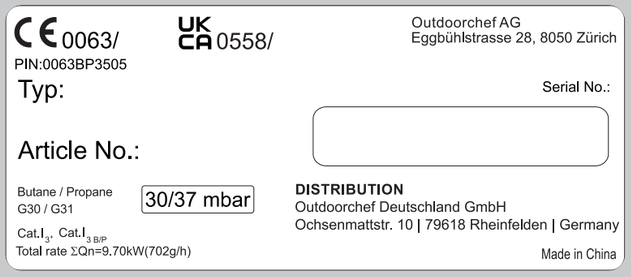
HALOGEN LIGHTING
(DUALCHEF S 325 G/S 325 G BZ/S 425 G/S 425 G BZ)
The grill chamber lighting requires G9 halogen lamps (12 V/10 W).

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 OUTDOOR**CHEF** products can be found at OUTDOORCHEF.COM.

MODE D'EMPLOI

Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz OUTDOOR**CHEF**.



IMPORTANT :
Le numéro de série de votre barbecue est visible au verso du dossier fourni « Manual & Inspiration ». En fonction du modèle, vous trouverez également le numéro sur **l'étiquette adhésive** située sur le châssis du barbecue ou sur la plaque de fond.

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

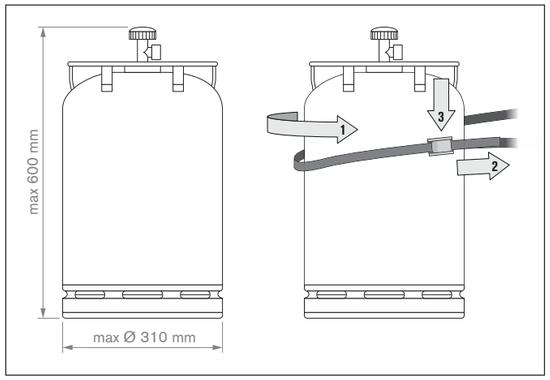
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre votre appareil en service. Veuillez conserver le mode d'emploi dans un endroit sûr. Il contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien.

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

Toute personne utilisant le barbecue doit connaître le procédé exact de l'allumage et le suivre. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser ce barbecue. Les instructions de la notice de montage doivent être rigoureusement respectées. Un montage inadéquat peut être très dangereux. Veillez à ne placer aucun liquide ou matériau inflammable ni aucune bouteille de gaz de rechange à proximité du barbecue. N'installez jamais le barbecue ou la/les bouteille(s) de gaz dans un endroit clos et sans aération. Veuillez lire attentivement cette notice avant de mettre en service votre barbecue à gaz. Le barbecue s'utilise exclusivement en extérieur en respectant une distance de sécurité minimale de 1,5 m de tout objet inflammable.

BOUTEILLES DE GAZ

Veuillez respecter en priorité les consignes de sécurité ainsi que le mode d'emploi du fabricant des bouteille à gaz. La plaque de fond du barbecue a été conçue pour supporter des bouteilles de gaz de 11 kg de poids de remplissage maximum. Installez la bouteille à l'endroit prévu à cet effet, voir les instructions de montage. Assurez-vous que tous les raccords sont bien étanches. Avant chaque mise en service et après chaque remplacement de la bouteille de gaz, veuillez réaliser un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**. Ne jamais exposer les bouteilles de gaz à une température dépassant les 50 °C et ne pas les stocker dans un endroit clos ni dans un sous-sol. Veuillez respecter les consignes de sécurité figurant sur la bouteille de gaz utilisée.



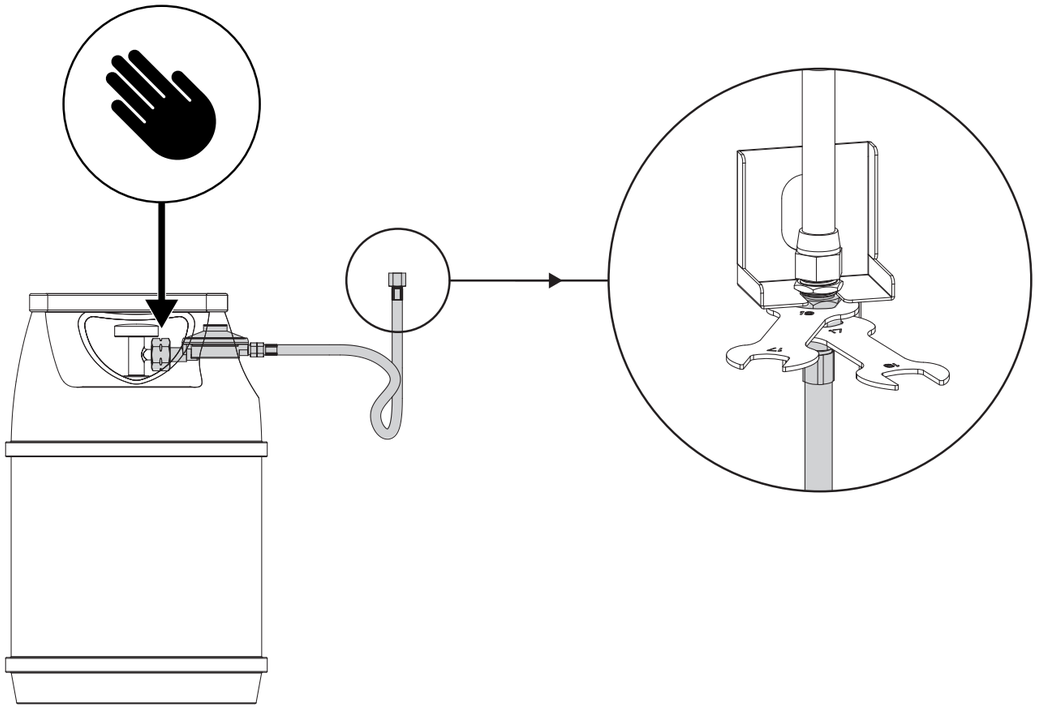
REMARQUE : veuillez vérifier que le régulateur de pression et la bouteille de gaz conviennent à un usage conforme dans votre pays. Utiliser exclusivement des bouteilles de gaz conformes aux normes locales. Étant donné les différents systèmes d'étanchéité, un assemblage étanche ne sera pas garanti en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

CONSIGNES DE SECURITE

Ce mode d'emploi doit être conservé par le propriétaire du barbecue et être toujours à disposition.
Mettre le barbecue en service conformément au chapitre **INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE**.

- À n'utiliser qu'en extérieur.
- Consulter le mode d'emploi avant l'utilisation.
- **ATTENTION :** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- N'utilisez jamais le barbecue sous un auvent.
- Ne jamais pousser les appareils équipés de roulettes pivotantes sur un sol irrégulier ou des marches.
- Assurez-vous que la lèchefrite et le réceptacle pour les graisses sont bien fermés et verrouillés pendant l'utilisation du barbecue.
- Portez des gants de protection quand vous tenez des pièces brûlantes.
- Une fois le barbecue terminé, placez le bouton de réglage de gaz sur la position ○ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille.
- Lors du changement de la bouteille de gaz, le bouton de réglage de gaz doit toujours être sur la position ○ et l'arrivée de gaz doit être fermée sur la bouteille. **IMPORTANT :** tenir toute source d'ignition à distance.
- Après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon la notice **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**.
- Si vous doutez de l'étanchéité, mettez le bouton de réglage de gaz sur la position ○ et fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille. Veuillez faire vérifier les pièces conduisant le gaz par un magasin spécialisé.
- Si le tuyau de gaz est endommagé ou usé, veuillez le remplacer immédiatement. Le tuyau ne doit être ni plié ni fissuré. N'oubliez pas de fermer le bouton de réglage de gaz et l'arrivée de gaz avant de retirer le tuyau.
- Remplacez le tuyau et le bouton de réglage de gaz 3 ans après la date d'achat. Veuillez vérifier que le bouton de réglage de gaz et le tuyau respectent bien les normes EN en vigueur (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- La longueur recommandée pour le tuyau de gaz est de 90 cm et ne doit pas dépasser 150 cm.
- Ne bloquez jamais les fentes d'aspiration d'air du boîtier ni les aérations du couvercle. Ne jamais boucher ni couvrir les ouvertures d'aération de l'espace de rangement des bouteilles de gaz.
- Ne pas modifier l'appareil. Si vous suspectez un dysfonctionnement, adressez-vous à un spécialiste.
- Le barbecue est livré avec un tuyau et un régulateur de pression. Le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.
- Le tuyau et le régulateur sont en conformité avec les réglementations locales et les normes EN correspondantes (bouton de réglage de gaz EN 16129 / tuyau d'alimentation EN 16436).
- Si vous suspectez l'arrivée de gaz d'être bouchée et que le fonctionnement n'est pas optimal, adressez-vous à un spécialiste.
- Utilisez le barbecue exclusivement sur un sol solide et sûr. Pendant son utilisation, ne jamais placer le barbecue sur un sol en bois ou toute autre surface inflammable. Tenir le barbecue éloigné de tout matériau inflammable.
- Ne stockez pas le barbecue à proximité de liquides ou de matériaux facilement inflammables.
- Si le barbecue est stocké dans une pièce pendant l'hiver, veuillez retirer la bouteille de gaz. Veuillez la stocker en extérieur, dans un endroit bien aéré et hors de la portée des enfants.
- Avant de le mettre en service, placez le barbecue à l'abri du vent.
- Si vous n'utilisez plus le barbecue, attendre qu'il refroidisse complètement et le couvrir d'une housse pour le protéger des agressions extérieures. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.
- Retirez la housse s'il a plu pour éviter que l'humidité ne s'accumule.
- N'utilisez l'appareil que si le câble secteur, la prise de courant et l'appareil sont en parfait état. Vérifiez-les avant chaque utilisation.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement, retirez la prise. **ATTENTION :** tirez directement la prise, pas le câble secteur.
- Tenez le câble secteur éloigné des pièces chaudes.
- Ne manipulez pas la prise secteur avec les mains mouillées.
- Ne pas déplacer le barbecue pendant l'utilisation.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- L'appareil reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet sur le barbecue au risque de provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais ce barbecue quand il pleut ou qu'il neige car ce barbecue est équipé de composants électriques.
- Si nécessaire, utilisez uniquement une rallonge reliée à la terre d'une intensité de 10 A (230 V) min. (section de câble de 1,5 mm min.) et veillez à ce qu'elle ne provoque pas de chute ou que l'appareil ne puisse pas être renversé.
- Utilisez de préférence un câble de rallonge petit et jamais 2 ou plusieurs câbles en même temps.
- Ne posez pas le câble secteur sur des allées piétonnes.

- **ATTENTION :** avant la mise en service et après avoir branché une nouvelle bouteille de gaz, veuillez contrôler les raccords selon les instructions **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** de la notice.
- **ATTENTION :** pour des raisons de sécurité, le tuyau de gaz doit impérativement être fixé au barbecue avec la clé fournie. Pour cela, veuillez consulter le schéma suivant :



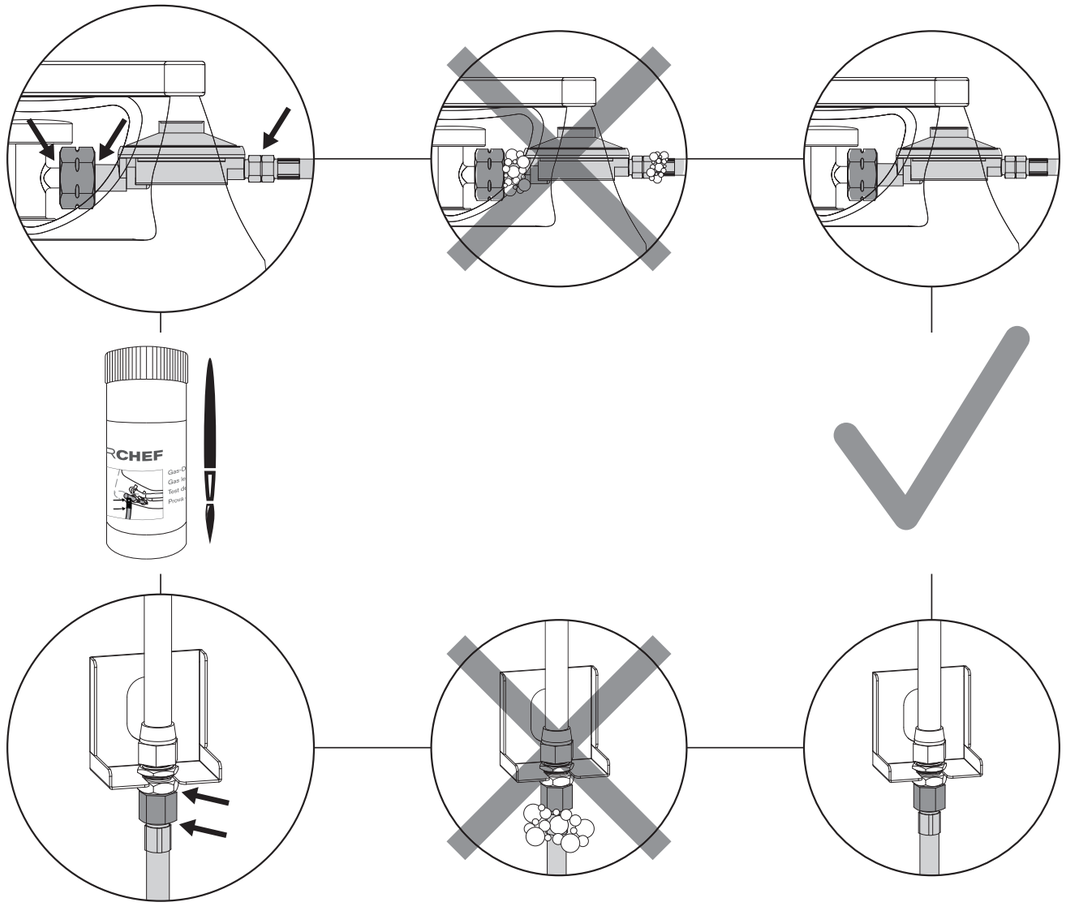
CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES AU BLAZING ZONE®

- **ATTENTION :** n'utilisez jamais le BLAZING ZONE® seul (détaché du barbecue). Le BLAZING ZONE® ne peut être utilisé que s'il est intégré au barbecue ou en tant qu'élément de ce dernier.
- **ATTENTION :** ne recouvrez jamais la surface du BLAZING ZONE® au risque de créer une accumulation de chaleur.
- **ATTENTION :** ne poser aucune marmite sur le BLAZING ZONE®.
- **ATTENTION :** le BLAZING ZONE® reste chaud longtemps après sa mise hors service. Veillez à ne pas vous brûler et à ne poser aucun objet près du BLAZING ZONE® au risque de provoquer un incendie.
- **ATTENTION :** le tuyau de gaz doit absolument être éloigné de toutes les surfaces chaudes du barbecue et du BLAZING ZONE®. Il ne faut pas tordre le tuyau. Pour les barbecues équipés d'un guide-tuyau, il faut impérativement y fixer le tuyau.

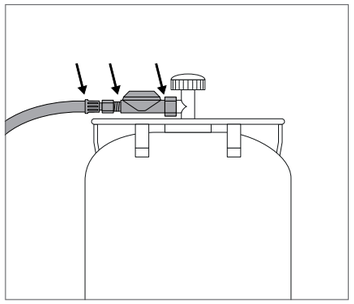
TEST D'ÉTANCHÉITÉ

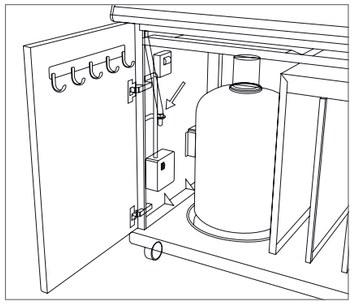
AVERTISSEMENT : pendant le test d'étanchéité, veuillez éloigner toute source d'ignition. Veuillez en outre ne pas fumer. Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours en extérieur.

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

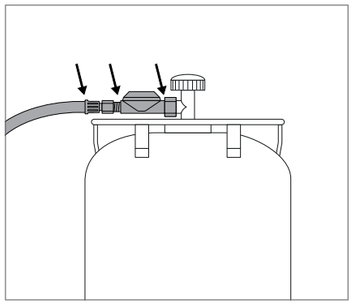


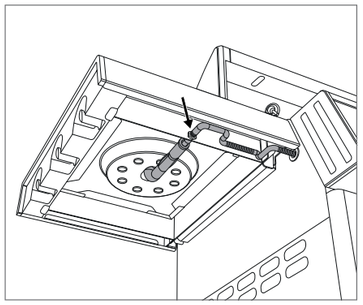
POUR LES MODELES SANS PLAQUE DE CUISSON LATERALE

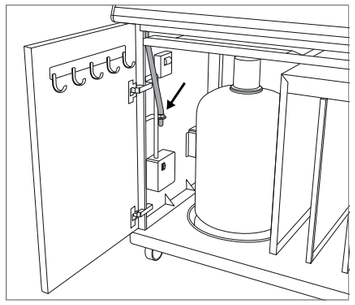




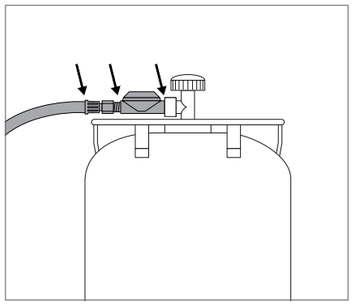
POUR LES MODELES AVEC PLAQUE DE CUISSON LATERALE

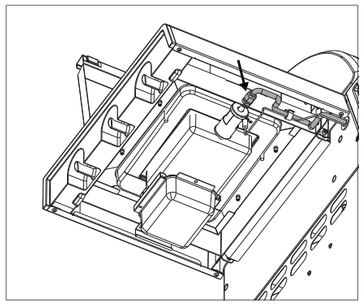


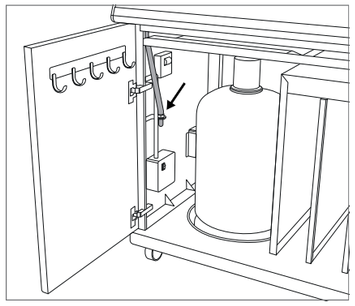




POUR LES MODELES AVEC BLAZING ZONE®



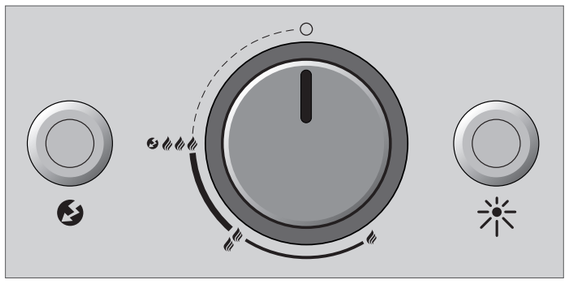




REMARQUE :
Procédez au **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** après chaque raccordement ou changement de la bouteille de gaz ainsi qu'au début de la saison des grillades.

EXPLICATION DES SIGNES SUR LA CONSOLE DE COMMANDE

Niveaux de cuisson et allumage



○ : position OFF
: puissance basse
: puissance moyenne
: puissance élevée
: allumage
: allumeur
: interrupteur pour l'éclairage du gril
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Nettoyez toutes les pièces qui sont en contact avec des aliments.
2. Veuillez vérifier toutes les pièces conduisant le gaz, comme cela est décrit dans le chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**. Veuillez le réaliser également lorsque le barbecue à gaz vous est livré monté par votre revendeur.
3. Faites chauffer votre barbecue durant 20 à 25 minutes sur la position . Pour les modèles avec BLAZING ZONE®, il faut faire chauffer 5 à 10 minutes sur la position (3 flammes).
4. Vérifiez que la lèchefrite et le réceptacle pour les graisses sont enfoncés jusqu'à la butée. Cela vaut également pour un barbecue classique.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

REMARQUE : il n'est pas nécessaire d'allumer tous les brûleurs. Cela dépend de la façon dont vous préparez vos grillades et de la quantité.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL

1. Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (Veuillez respecter les instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Veuillez allumer l'interrupteur principal sur le panneau électrique (ON = voyant lumineux rouge de l'interrupteur allumé).
3. Ouvrez le couvercle du barbecue. **ATTENTION :** n'allumez pas le barbecue quand le couvercle est fermé.
4. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
5. Enfoncez le bouton de réglage de gaz du DGS® TWIN BURNERS que vous souhaitez mettre en marche et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.
6. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○. Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Ensuite, répétez les points 4 et 5.
7. Si après 3 essais, vous n'arrivez toujours pas à allumer le gaz, essayez de rechercher les causes du dysfonctionnement (comme cela est décrit dans la partie **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).

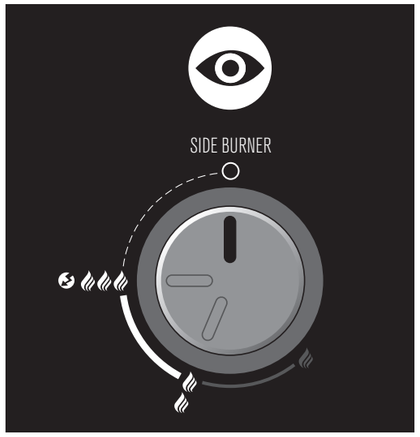
ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

1. Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (Veuillez respecter les instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Veuillez allumer l'interrupteur principal sur le panneau électrique (ON = voyant lumineux rouge de l'interrupteur allumé).
3. Ouvrez la plaque de protection du brûleur latéral du DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **ATTENTION :** n'allumez jamais le brûleur latéral avec la plaque de protection fermée.
4. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
5. Appuyez sur le bouton de réglage du gaz doté de l'inscription SIDE BURNER et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le niveau . Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.

6. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 3 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○. Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Ensuite, répétez les points 4 et 5.
7. Si après 3 essais, vous n'arrivez toujours pas à allumer le brûleur latéral, essayez de rechercher les causes du dysfonctionnement (comme cela est décrit dans la partie **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).
8. Sur la plaque de cuisson latérale, n'utilisez aucun récipient de cuisson qui sont < 160 mm et >270 mm.

ALLUMAGE DU BLAZING ZONE® DUALCHEF 325 G BZ / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF 425 G BZ / DUALCHEF S 425 G BZ / MODELES EQUIPES ULTERIEUREMENT

1. Veillez à ce que tous les raccords entre le flexible de gaz, le régulateur de pression de gaz et la bouteille de gaz soient correctement vissés. (Veuillez respecter les instructions du chapitre **TEST D'ÉTANCHÉITÉ**).
2. Veuillez allumer l'interrupteur principal sur le panneau électrique (ON = voyant lumineux rouge de l'interrupteur allumé).
3. Ouvrez le couvercle en métal du BLAZING ZONE® sur la tablette latérale de votre barbecue Dualchef.
   ATTENTION : ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer le BLAZING ZONE®.
4. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
5. Appuyez sur le bouton de réglage de gaz et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre. Appuyez sur le bouton d'allumage et maintenez la pression jusqu'à ce qu'une étincelle apparaisse et que le gaz brûle.
6. Si le brûleur ne s'allume pas en l'espace de 8 secondes, positionnez le bouton de réglage de gaz sur ○. Veuillez attendre 2 minutes pour que le gaz non brûlé puisse se dissiper. Ensuite, répétez les points 3 et 4.
   Indication : si vous pouvez voir un tapis de flammes bleu uniforme au-dessus du brûleur, cela signifie qu'il est bien allumé
7. Si après 3 essais, vous n'arrivez toujours pas à allumer le gaz, essayez de rechercher les causes du dysfonctionnement (comme cela est décrit dans la partie **COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES**).



ATTENTION : le BLAZING ZONE® ne peut être utilisé qu'à la position et la position . Le bouton de réglage du BLAZING ZONE® est donc doté d'un limiteur afin de bloquer l'utilisation aux deux positions autorisées. N'utilisez jamais le BLAZING ZONE® sur le niveau le plus bas .

INFORMATIONS CONCERNANT LA TABLETTE LATÉRALE GAUCHE (APPLICABLE UNIQUEMENT AUX MODÈLES AVEC BRÛLEUR LATÉRAL OU BLAZING ZONE®)

Tablette latérale gauche

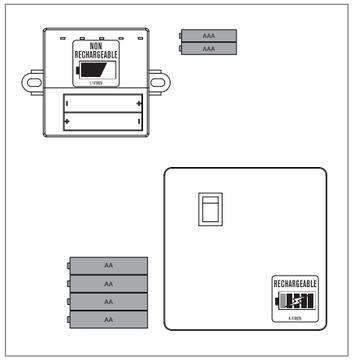
Afin d'assurer la stabilité de la tablette latérale gauche et la sécurité, la tablette latérale gauche ne se rabat pas.

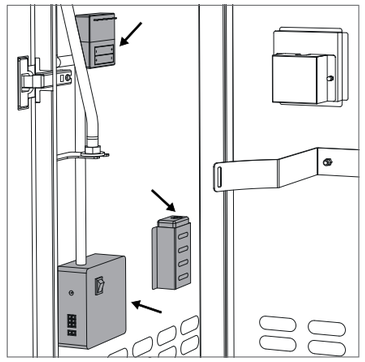
Extension avec BLAZING ZONE® (applicable uniquement aux modèles Dualchef avec brûleur latéral)

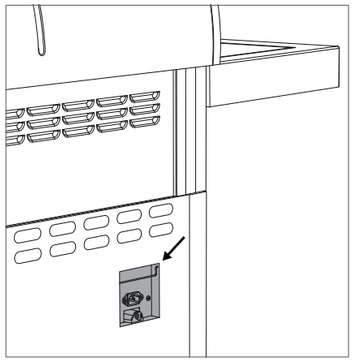
Si vous disposez d'un modèle Dualchef avec brûleur latéral, la plaque de cuisson latérale de la tablette latérale gauche peut être retirée et remplacée par une OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® (brûleur latéral infrarouge).

La BLAZING ZONE® est disponible séparément en tant qu'accessoire dans votre magasin spécialisé en barbecue. Il s'agit d'un brûleur en céramique qui génère un rayonnement infrarouge au niveau de la surface, dégage une chaleur intense de plus de 900 degrés au niveau des aliments et crée une croûte parfaite sur votre steak.

LE PANNEAU ÉLECTRIQUE







Le panneau électrique comprend :

- 4 piles rechargeables NiMH (type AA, 1,2 V/2400 mAh) pour le Safety Light System (SLS)
- 2 piles (type AAA, 1,5 V) pour l'allumage électrique
- 1 interrupteurs principaux pour interrompre l'alimentation électrique des différents composants et empêcher que la batterie ne se vide
- 1 station de chargement pour les piles rechargeables : la station de charge se branche sur une prise de courant à l'aide du câble secteur fourni via la boîte de raccordement située à l'arrière. Lors du raccord du câble secteur fourni, les 4 piles rechargeables intégrées sont rechargées automatiquement, à condition que l'interrupteur principal soit allumé. Pendant le chargement, la diode s'allume en orange de manière permanente sur la station de chargement (temps de charge allant jusqu'à 12 heures).

ATTENTION : les piles rechargeables fournies avec votre barbecue DUALCHEF sont rechargeables grâce à la station de charge du panneau électrique. Il est **INTERDIT** de remplacer les piles rechargeables par des piles non rechargeables. Si toutefois vous utilisez des piles non rechargeables et que vous reliez le barbecue au courant avec le câble secteur, l'appareil tentera malgré tout de recharger les piles non rechargeables. Cela risque de provoquer des dégâts et des incendies !

LE SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Le SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) de votre barbecue DUALCHEF s'active quand le bouton de réglage de gaz est sur la position ○ et qu'il est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position – ce qui ouvre l'arrivée de gaz pour le DGS® TWIN BURNER. La bague lumineuse autour du bouton de réglage de gaz vous permet de vérifier, même à distance, si l'arrivée de gaz est activée pour un ou plusieurs brûleurs.

L'alimentation du SLS est assurée par les 4 piles rechargeables fournies. Quand le chargement des piles se situe en-dessous 20 %, le SLS commence à clignoter et vous indique que l'affichage du SLS s'éteindra si les piles ne sont pas rechargées.
Le réglage du gaz fonctionne aussi avec des piles déchargées.

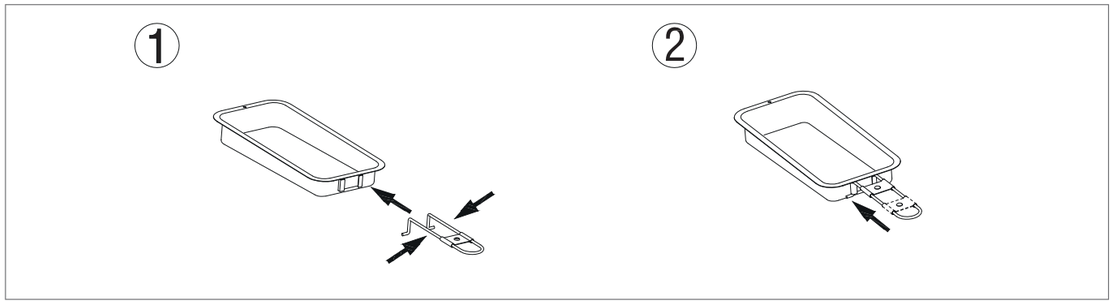
Les barbecues DUALCHEF disposent d'un chargeur intégré pour les piles (voir chapitre **LE PANNEAU ÉLECTRIQUE**).

Un capteur de lumière est intégré à la console de commande. Celui-ci mesure l'intensité de la lumière environnante et adapte la luminosité du SLS. **REMARQUE :** afin de garantir le bon fonctionnement de cette option, le verre situé sur le capteur doit être propre et dégagé.

NOTICE D'UTILISATION DU DUALCHEF

C'est très simple :

1. Pour une faible quantité de grillades, utilisez seulement un ou deux brûleurs et séparez les zones non nécessaires du barbecue du DGSTM ZONE DIVIDER afin d'augmenter l'efficacité (voir chapitre **LE DGS® ZONE DIVIDER**). Si vous faites vos grillades avec le couvercle fermé, vous réduirez le temps de cuisson et la consommation de gaz.
2. Faites chauffer votre barbecue durant environ 10 minutes sur la position avec le couvercle fermé.
3. Posez les aliments à griller sur la grille et réglez la température en continu selon vos souhaits entre –.
4. Tournez toujours le bouton de réglage de gaz sur la position ○ après la grillade. Fermez ensuite l'arrivée de gaz de la bouteille. Veuillez fermer le robinet de la bouteille de gaz même pour les bouteilles vides.
5. Laissez refroidir complètement le barbecue avant de le déplacer ou de le nettoyer.
   ATTENTION : pour les modèles DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G et DUALCHEF S 425 G BZ, qui sont équipés d'un éclairage du gril (éclairage halogène), ces dommages peuvent être provoqués quand ils sont soumis à des secousses importantes alors qu'ils sont encore chauds.
6. **ATTENTION :** attendre que le réceptacle pour les graisses soit froid avant de le retirer pour le vider et le laver. La graisse récoltée encore chaude peut provoquer des brûlures. Ne retirer le réceptacle pour les graisses qu'avec la poignée fournie !



LE DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

Le DUALCHEF vous propose, outre les méthodes de cuisson au barbecue classiques (voir chapitre **METHODE DE CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE**), l'unique DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

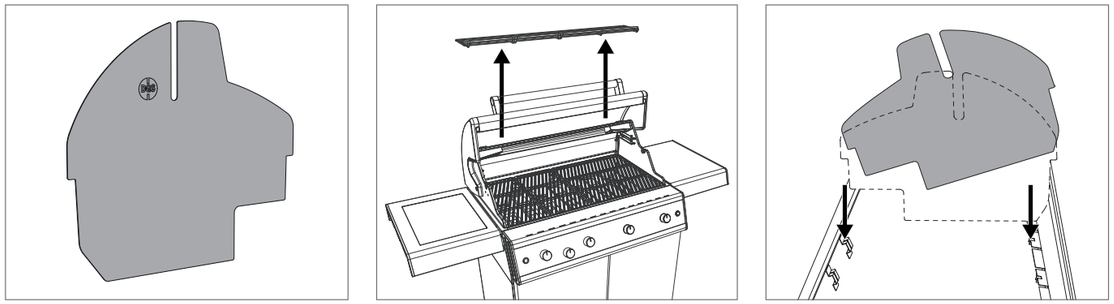
La pièce maîtresse du DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) est le DGS® ZONE DIVIDER, qui partage votre DUALCHEF en 2 zones de grillade. La séparation en zones ouvre de nouvelles possibilités en matière de cuisson au barbecue, et permet notamment de cuire différents plats en même temps et d'éviter que les goûts et les odeurs des grillades ne se mélangent.

En plus de la séparation du gril, vous maîtrisez parfaitement la température de chaque de zone. Vous pouvez la régler indépendamment pour les deux zones. Les deux thermomètres vous indiquent les températures correspondantes des deux zones.

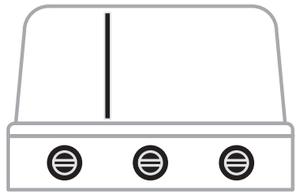
Les accessoires DGS® vous aident à exploiter idéalement les zones et font de vos barbecues une réussite.

Dans les sections suivantes, vous découvrirez les différents éléments qui composent le DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

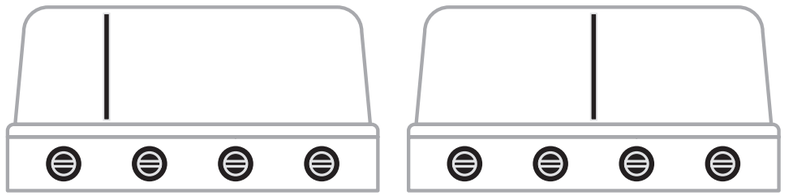
LE DGS® ZONE DIVIDER



Le DGS® ZONE DIVIDER sépare efficacement le gril en deux zones réglables séparément.



Les modèles DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G et DUALCHEF S 325 G disposent d'une position pour la séparation en zones.

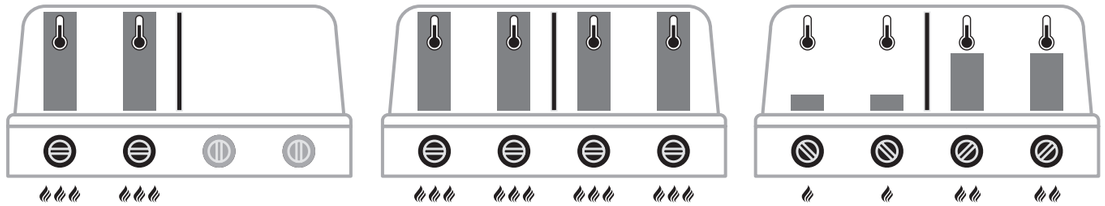


Les modèles DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ disposent de deux positions pour la séparation des zones.

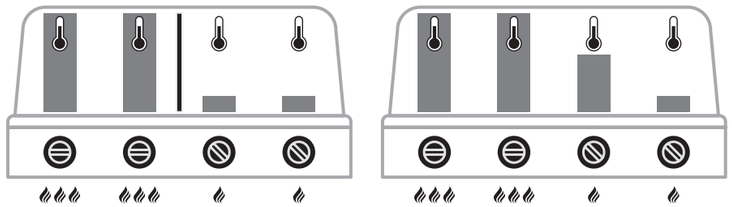
EN SÉPARANT LE GRIL EN DIFFÉRENTES ZONES, LES APPLICATIONS SUIVANTES SONT FACILITÉES ET PLUS EFFICACES :

1. Avec le DGS® ZONE DIVIDER de votre barbecue DUALCHEF, vous pouvez cuisiner plusieurs plats en même temps. Ils sont cuits séparément, empêchant ainsi les odeurs et les goûts de se mélanger !
2. Les différentes zones peuvent être commandées séparément grâce au DGS® ZONE DIVIDER, car la chaleur générée par le DGS® TWIN BURNER augmente à l'intérieur du gril et le DGS® ZONE DIVIDER empêche une trop grande transmission de la chaleur à l'autre zone. Grâce à cette séparation, vous pouvez préparer vos aliments à différentes températures sous le couvercle de votre barbecue DUALCHEF.

ZONES DE TEMPÉRATURE POSSIBLE AVEC LE DGS® ZONE DIVIDER



DIFFÉRENCE ENTRE LES ZONES DE TEMPÉRATURE AVEC OU SANS LE DGS® ZONE DIVIDER



AVEC LE DGS® ZONE DIVIDER SANS LE DGS® ZONE DIVIDER

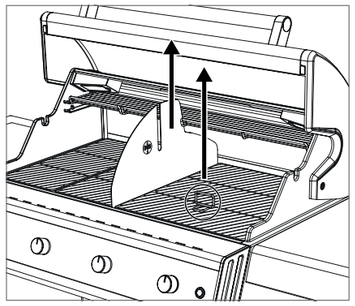
Vous pouvez par exemple préparer de savoureuses grillades sur le côté droit du barbecue avec le DGS® HEAT DIFFUSER (voir chapitre DGS® HEAT DIFFUSER) et, en même temps, faire cuire une pizza ou faire griller un steak du côté gauche.

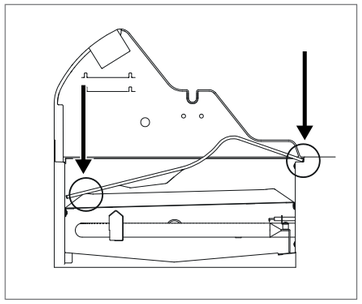
3. Le DGS® ZONE DIVIDER favorise également une consommation optimale du gaz. Si vous souhaitez préparer une petite quantité de grillades, vous pouvez utiliser le DGS® ZONE DIVIDER afin de séparer toute la partie non utile de la surface de la grille. En réduisant le gril du DUALCHEF, l'efficacité de la surface de la grille et du brûleur actif augmente. Le schéma précédent vous montre comment séparer les zones.
4. Le DGS® ZONE DIVIDER permet des grillades directes dans l'une des zones du gril et une cuisson plus douce dans l'autre zone.

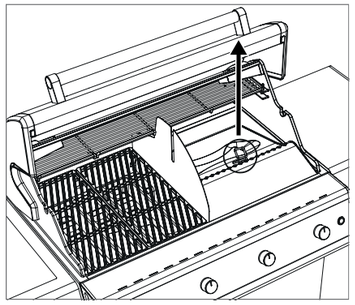
LE DGS® HEAT DIFFUSER

Pour préparer des plats avec une rôtisserie, la chaleur nécessaire est généralement générée par une brûleur arrière. La chaleur en augmentation du brûleur arrière et du rôti à cuire nécessite une grande quantité de gaz pour obtenir le résultat attendu. En parallèle, le contrôle de la température est très limité.

Le DGS® HEAT DIFFUSER dirige la chaleur du DGS® TWIN BURNER directement vers les grillades dans la rôtisserie.
Grâce à ce positionnement, vous pouvez préparer un rôti avec seulement un brûleur sur la position 1. Grâce à la combinaison du DGS® TWIN BURNER avec le DGS® ZONE DIVIDER et le DGS® HEAT DIFFUSER, la consommation de gaz baisse et la gamme de température augmente.







Voici comment utiliser le DGS® HEAT DIFFUSER :

1. Retirez la grille de la partie droite du barbecue à l'aide du Grid Lifter.
2. Placez le DGS® HEAT DIFFUSER comme indiqué sur le schéma.
3. Posez les grillades sur le KIT DE ROTISSERIE OUTDOOR**CHEF** DGS® (non compris, disponible en accessoire).
4. Enfoncez le kit rôtisserie dans le bloc moteur (partie du DGS® DREHKORB SET). Posez ensuite la partie opposée sur le dispositif du DGS® ZONE DIVIDER.
5. Ensuite, mettre le DUALCHEF en route et faire cuire le rôti à la température souhaitée.
6. Utilisez le Grid Lifter pour retirer à nouveau le DGS® HEAT DIFFUSER.

Les DGS® PROTECTION BARS et le DGS® HEAT DIFFUSER protègent le DGS® TWIN BURNER des gouttes de graisse et empêchent les flambées de graisse. La graisse excédentaire est dirigée entre les DGS® TWIN BURNER grâce à la forme spéciale du DGS® HEAT DIFFUSER. Les zones étant séparées, vous pouvez préparer d'autres aliments sur la zone libre.

LA GRILLE DE MAINTIEN AU CHAUD RÉGLABLE EN HAUTEUR

La grille de maintien au chaud sert de surface de la grille supplémentaire et est dotée d'une zone de température spécifique. Selon la taille des grillades à cuire, vous pouvez poser la grille de maintien au chaud sur 2 positions différentes. La grille de maintien au chaud peut également être utilisée pour la cuisson d'un rôti si elle est associée au DGS® HEAT DIFFUSER et au DGS® ZONE DIVIDER. Toutefois, une seule position est possible !

LE SET GRILLE FONTE

UTILISATION
Avant la première utilisation, nettoyez le set grille fonte à l'eau. Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas le set grille en fonte encore chaud sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.
Pour retirer plus facilement le set grille en fonte, vous pouvez utiliser le Grid Lifter.

NETTOYAGE
- Laissez le set grille fonte RTG chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant 10 minutes env.
- Utilisez une brosse à poils en laiton (pas de poils en acier)
- Laissez-le ensuite refroidir
- En cas de salissures tenaces : utilisez le DETERGENT POUR BARBECUE CHEF CLEANER OUTDOOR**CHEF** pour un nettoyage en profondeur

REMARQUE
Après nettoyage, huilez légèrement avec une huile alimentaire.

LA GRILLE EN ACIER INOX

UTILISATION

La surface de la grille doit toujours être recouverte d'un léger film d'huile afin d'éviter que les grillades ne brûlent. Utilisez une huile végétale au point de fumée élevé (par ex. huile d'avocat ou de colza).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez la grille en inox à l'eau ou avec une solution à base d'eau savonneuse douce. Ne touchez la grille qu'avec les gants pour barbecue pendant son utilisation sur le barbecue. Ne posez pas la grille en inox encore chaude sur des surfaces inflammables ou sensibles à la chaleur.

NETTOYAGE

Pour retirer plus facilement la grille en inox, vous pouvez utiliser le Grid Lifter qui est fourni avec le barbecue DUALCHEF.

Lors du nettoyage, respectez bien les points suivants :
- Laissez la grille en inox chauffer sur le barbecue à pleine puissance durant environ 10 minutes
- Utilisez une brosse à poils en laiton (pas de poils en acier)
- Laissez-la ensuite refroidir
- En cas de salissures tenaces : utilisez le DETERGENT POUR BARBECUE CHEF CLEANER OUTDOOR**CHEF** pour un nettoyage en profondeur

REMARQUE :

Après nettoyage, huilez légèrement avec une huile alimentaire qui supporte les fortes températures (huile d'avocat ou de colza).

BLAZING ZONE® CONSEILS ET ASTUCES

BARBECUE INFRAROUGE

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

Préparation de steaks et autres aliments avec le BLAZING ZONE®

Le BLAZING ZONE® OUTDOOR**CHEF** permet de griller rapidement et de manière intense des steaks et autres morceaux de viande jusqu'à plus de 800 degrés Celsius pour une croûte bien croustillante grâce à la réaction dite de Maillard.

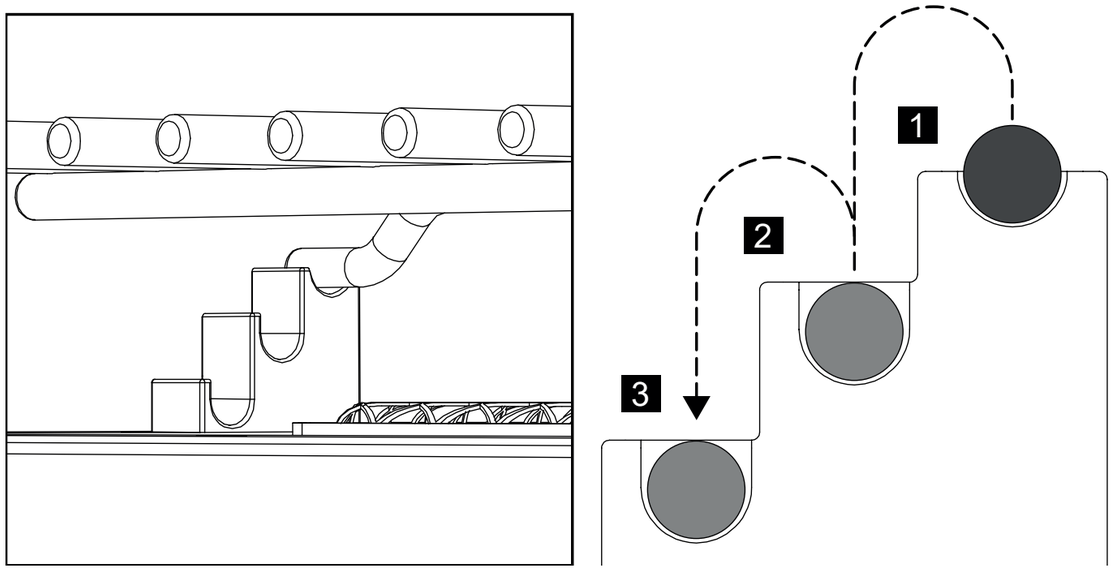
Nous vous recommandons d'éviter les morceaux de viande très gras et de n'utiliser qu'un peu d'huile alimentaire résistante à la chaleur afin d'éviter les flambées de graisse.

Pour les morceaux de viande plus épais, nous vous recommandons de les maintenir à basse température après la cuisson jusqu'à obtenir la température au cœur souhaitée. Vous pouvez également obtenir la température au cœur souhaitée avant la cuisson de manière indirecte à basse température ou en utilisant un appareil sous vide, puis lui donner ensuite une délicieuse croûte bien croustillante en utilisant le BLAZING ZONE®.

Si vous utilisez un espaceur et qu'il y a plus de place, vous pouvez également préparer d'autres aliments, comme des légumes ou du poisson, sur votre BLAZING ZONE®. Lorsque vous faites griller d'autres aliments et que vous utilisez d'autres ustensiles, assurez-vous que toute la surface de la grille n'est PAS couverte (risque d'accumulation de chaleur !) et que vous utilisez bien des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur (par exemple, en fonte).

Premières grillades avec le BLAZING ZONE®

Pour vos premières grillades, nous vous recommandons de régler l'espaceur sur le plus haut niveau d'écart (voir position 1) afin de vérifier si la chaleur est suffisante. Utilisez l'espaceur pour réguler le niveau de chaleur.
Faites d'abord griller votre morceau de viande pendant 1 minute de chaque côté et vérifiez si cela suffit. Le temps de cuisson nécessaire à l'obtention d'une croûte homogène varie en fonction du morceau de viande et de sa teneur en graisse.



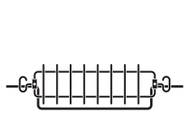
Marinades et sauces

Lorsque vous préparez des steaks et autres morceaux de viande, nous vous recommandons de ne pas utiliser de marinades ou sauces afin de profiter pleinement de la saveur de la viande. Un bon steak n'a besoin que d'un peu de sel.
Si vous souhaitez cependant faire des marinades, veillez à ne pas utiliser trop d'huile afin d'éviter les flambées de graisse.
Si vous utilisez des sauces (en particulier sucrées) et des épices, nous vous recommandons de ne les appliquer qu'en toute fin de cuisson afin de ne pas faire brûler vos grillades.

RÉGALEZ-VOUS AVEC VOTRE BLAZING ZONE® OUTDOOR**CHEF** !

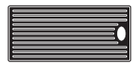
LES ACCESSOIRES DGS®

En utilisant le DGS® ZONE DIVIDER, votre barbecue DUALCHEF vous offre des possibilités quasi-illimitées pour la préparation de vos aliments. Et pour vous offrir une plus grande diversité de préparations, OUTDOOR**CHEF** a développé des accessoires adaptés pour griller, cuire ou rôtir et vous offrir un maximum de plaisir avec votre DUALCHEF. Laissez-vous inspirer et découvrez l'univers des accessoires DGS®.



DGS® KIT RÔTISSERIE

Le KIT RÔTISSERIE DGS® assure une cuisson homogène de la viande. Grâce à la forme en panier, inutile de piquer les grillades et vous ne perdrez pas une seule goutte de jus. Idéal pour obtenir un poulet croquant, des grillades juteuses ou un rosbif bien tendre.



DGS® PLAQUE DE CUISSON

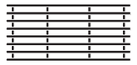
La PLAQUE DE CUISSON DGS® en fonte conserve la chaleur de manière optimale et homogène. La plaque de cuisson réversible dispose d'une surface striée et d'une surface lisse et offre de nombreuses possibilités de cuisson. La surface lisse est idéale pour les pancakes, les crêpes ou les œufs, et la face striée est idéale pour saisir des aliments.

DGS® SET DE CUISSON

Le SET DE CUISSON DGS® est le plus polyvalent des accessoires DGS®. Faire bouillir des liquides, cuire des légumes à la vapeur, faire gratiner un plat ou pocher un poisson : tout est possible. Le set de cuisson peut être directement utilisé sur le barbecue, à la place de la grille. Les élégantes poignées permettent de saisir simplement et sûrement le bac.

DGS® PIERRE À PIZZA

La nouvelle PIERRE A PIZZA DGS® promet de délicieuses pizzas cuites au gril. Le support en acier inoxydable permet une cuisson surélevée et garantit une cuisson harmonieuse par le haut et par le bas.



DGS® GRILLE ACIER INOX

Transmission idéale de la chaleur et des stries parfaites sur les grillades : c'est la promesse de la GRILLE ACIER INOXYDABLE DGS®. La grille en acier inox de grande qualité, à forte densité, empêche que les aliments ne collent à la grille et est donc très facile à nettoyer.

MÉTHODE DE CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE AVEC LE DUALCHEF

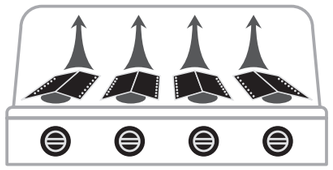
QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ?

METHODE DE CUISSON DIRECTE
Comme son nom l'indique, avec la méthode de cuisson directe, les aliments se trouvent directement au-dessus de la source de chaleur.
Cette méthode convient aux aliments à saisir. Sur les steaks, les stries de la grille de cuisson apparaissent parfaitement.

METHODE DE CUISSON INDIRECTE
Lors d'une cuisson à chaleur indirecte, la chaleur circule tout autour des aliments. Couvercle fermé, le barbecue se transforme en four à chaleur tournante.
Cette méthode de cuisson est idéale pour les grosses pièces de viande qui cuisent à basse température, pour cuire en douceur les poissons préparés ou des pizzas bien croustillantes.

Avec un BARBECUE AU GAZ, on peut passer instantanément d'une chaleur directe à une chaleur indirecte.
Pour griller, cuire et rôtir en mode indirect, positionner les aliments au centre de la grille et allumer uniquement les deux brûleurs extérieurs.

CHALEUR DIRECTE



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

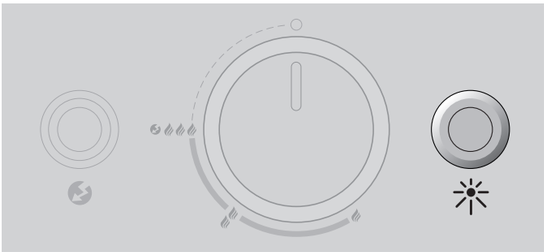
CHALEUR INDIRECTE

Pour griller, cuire et mijoter indirectement :
placer les grillades au milieu, fermer le couvercle
et n'allume que les deux brûleurs extérieurs.

ECLAIRAGE DU GRIL

Les modèles DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G et DUALCHEF S 425 G BZ disposent d'un éclairage du gril. Les lampes halogènes (G9, 12 V, 10 W) sont alimentées par le câble secteur fourni, lequel se branche à l'arrière du barbecue. L'interrupteur se trouve sur la console de commande, à droite.

ATTENTION : l'éclairage du gril peut provoquer des dommages s'il est soumis à des secousses importantes alors qu'il est chaud.



APRES LE BARBECUE

1. Positionnez le bouton de réglage de gaz de chaque brûleur sur ○.
2. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.
3. Éteignez l'interrupteur principal du panneau électrique.
4. Laissez refroidir complètement le barbecue et nettoyez-le.
5. Recouvrez le barbecue avec une housse adaptée.

ATTENTION : laissez refroidir complètement le barbecue DUALCHEF avant de le déplacer ou de le nettoyer. Les modèles DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G / et DUALCHEF S 425 G BZ disposent d'un éclairage halogène du gril qui peut être endommagé quand il est soumis à des secousses importantes alors qu'il est encore chaud.

ATTENTION : attendre que le réceptacle pour les graisses soit froid avant de le retirer pour le vider et le laver. La graisse récoltée encore chaude peut provoquer des brûlures. Ne retirer le réceptacle pour les graisses qu'avec la poignée fournie !

NETTOYAGE

Seul un nettoyage rapide de la grille est nécessaire car une grande partie de la graisse s'est soit évaporée, soit elle a été récupérée par le réceptacle pour les graisses. Pour le nettoyage de la grille, utilisez une brosse pour barbecue avec des poils en laiton (pas de fils en acier).
Pour un nettoyage en profondeur du gril, utilisez le DETERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER. Vous pouvez également utiliser une éponge à récurer en nylon avec de l'eau savonneuse afin d'éliminer tous les résidus. Enfin, vous pouvez sortir la lèchefrite, la vider et la nettoyer avec le OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER. Les composants en acier inoxydable peuvent être nettoyés avec un détergent pour inox classique ou une éponge de polissage disponible dans les magasins de bricolage.

RECOMMANDATION : nettoyez le DGS® HEAT DIFFUSER et les DGS® FLAVOR BARS après chaque utilisation afin d'éviter les incrustations et les flambées de graisse.

UTILISATION DU DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

IMPORTANT : ne pas utiliser le DÉTERGENT POUR BARBECUE OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER quand le barbecue est en marche.
Portez des gants et des lunettes pour vous protéger. Pulvérisez le produit sur la grille ou les accessoires encore légèrement chauds et laissez agir 10 minutes jusqu'à évaporation de la mousse.
Si nécessaire, complétez le nettoyage avec une brosse pour barbecue adaptée ou une éponge en nylon. Ensuite, rincez abondamment à l'eau et laissez sécher.
ATTENTION : ne pas utiliser le OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER sur des surfaces protégées avec une revêtement par poudre.

ENTRETIEN DU BARBECUE

Un entretien régulier de votre DUALCHEF garantit un fonctionnement irréprochable. Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées et les autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation. Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.

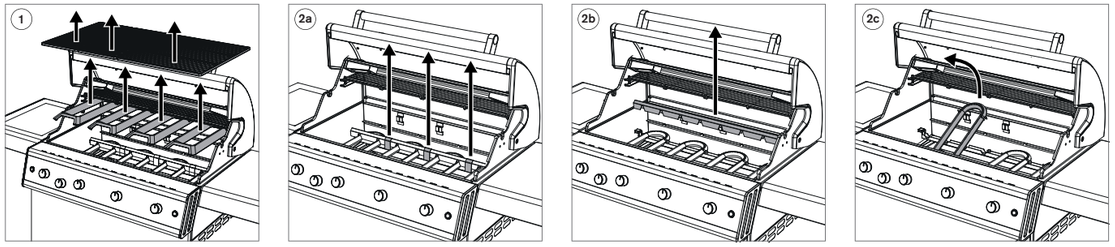
Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation.
Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.

Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques. Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz.
Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ.**

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

MAINTENANCE DU DGS® TWIN BURNER

Le brûleur peut être bouché par des insectes. Cela peut provoquer une réduction de l'efficacité ou un retour de flammes.
Afin de vérifier l'état du brûleur et de le nettoyer à intervalles réguliers, veuillez respecter les étapes suivantes :



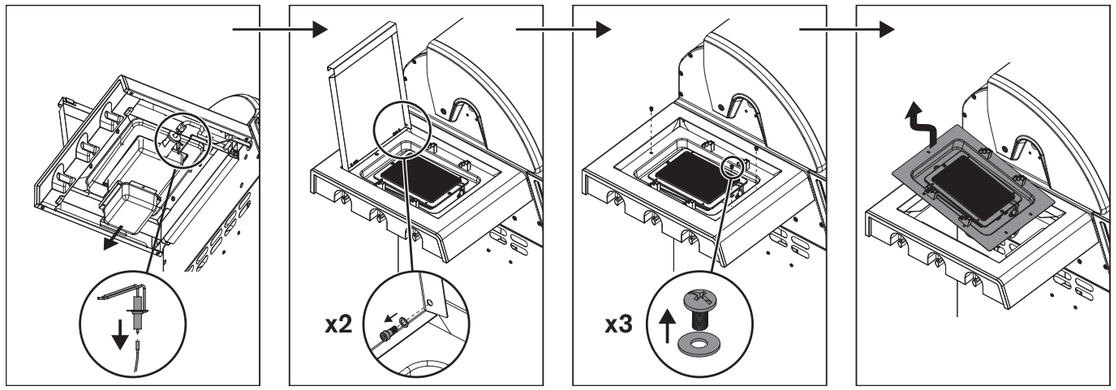
1. Commencez par retirer la grille et les DGS® FLAVOR BARS du DUALCHEF.
2a. Retirez ensuite les crochets de sécurité de la fixation du brûleur.
2b. Retirez maintenant la fixation supérieure du brûleur.
2c. Ensuite, tirez le brûleur vers le haut pour le sortir de la chambre de combustion.
3. Nettoyez le brûleur avec une fine brosse de nettoyage pour les bouteilles ou avec un fil.
4. Après avoir nettoyé le brûleur, il faut remonter les différents éléments dans la chambre de combustion en répétant les étapes dans le sens inverse et conformément à la section **ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL**.

IMPORTANT : si vous utilisez un produit de nettoyage, laissez le barbecue correctement séché après nettoyage. Afin d'accélérer le séchage, vous pouvez allumer le barbecue et le laisser chauffer sur la position pendant quelques minutes avec le couvercle ouvert

MAINTENANCE DU BLAZING ZONE®
(VALABLE UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC BLAZING ZONE®)

Les éléments suivants du BLAZING ZONE® doivent être vérifiés et nettoyés régulièrement (au moins une fois par an) ou après de longues périodes de non-utilisation.

Brûleur
Afin de vérifier l'état du brûleur et de le nettoyer à intervalles réguliers, veuillez respecter les étapes suivantes : retirez le BLAZING ZONE® complet de la tablette latérale en suivant le schéma suivant :



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

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

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

Tuyau d'alimentation
Inspectez le tuyau d'alimentation. S'il est cassant ou qu'il présente des fissures, remplacez-le immédiatement.

ENTRETIEN DU BLAZING ZONE®
(VALABLE UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES AVEC BLAZING ZONE®)

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

- Contrôlez toutes les pièces conduisant le gaz au moins deux fois par an et après une longue immobilisation du barbecue. Les araignées et les autres insectes peuvent causer des obstructions qui doivent être éliminées avant l'utilisation.
- Si vous poussez régulièrement le barbecue sur un sol inégal, veuillez contrôler les vis de temps en temps pour s'assurer qu'elles sont bien fixées.
- Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez procéder à un **TEST D'ÉTANCHÉITÉ** avant toute nouvelle utilisation. Si vous avez un doute, faites appel à votre fournisseur de gaz ou à votre revendeur.
- Avant une longue immobilisation et pour éviter la corrosion, huilez toutes les parties métalliques.
- Après une longue immobilisation et au moins une fois pendant la saison des grillades, il faut vérifier qu'il n'y a aucune fissure, pliure ou tout autre dommage éventuel sur le tuyau de gaz. Un tuyau défectueux doit immédiatement être remplacé comme cela est décrit dans le chapitre **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
- Afin de profiter le plus longtemps possible de votre barbecue et du BLAZING ZONE®, protégez votre barbecue contre toute agression extérieure avec une housse OUTDOOR**CHEF** appropriée, et ce dès qu'il a complètement refroidi. Retirez la housse en cas de pluie pour éviter que l'humidité ne s'accumule. Les housses sont disponibles auprès de votre revendeur de barbecue.

COMMENT REMÉDIER AUX PROBLÈMES

Le brûleur ne s'allume pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz est ouverte.
- Assurez-vous qu'il y a assez de gaz dans la bouteille.
- Assurez-vous que l'étincelle saute bien de l'électrode au brûleur.
  ATTENTION : cette vérification doit être exclusivement effectuée quand l'arrivée de gaz est fermée !

Pas d'étincelle :

- Veuillez vous assurer que les piles sont bien installées et chargées.
- La distance entre le brûleur et l'électrode doit être au maximum de 4 à 6 mm.
  (cela s'applique aussi bien au DGS® TWIN BURNER qu'au BLAZING ZONE®)
- Assurez-vous que les câbles sont bien branchés et solidement fixés sur l'allumage électrique et sur l'électrode.
- Placez 2 nouvelles piles (type AAA, 1,5 V) pour l'allumage électrique.

Si vous n'arrivez pas à mettre votre barbecue en service à l'aide des présentes instructions, adressez-vous à votre revendeur.

Le SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) ne fonctionne pas :

- Vérifiez que l'arrivée de gaz du bouton de réglage de gaz est ouverte. (avec la vanne de la bouteille de gaz fermée)
- Veuillez vous assurer que les piles rechargeables pour le SLS sont bien installées et chargées.
- Si les piles rechargeables sont vides, vous pouvez, selon le modèle :
  - branchez le câble d'alimentation fourni afin d'activer le chargement
  - mettre de nouvelles piles rechargeables

Éclairage du gril

- Vérifiez que l'état des deux corps de l'éclairage halogène G9 (12 V/10 W).

GARANTIE CONSOMMATEUR / PRESTATION DE GARANTIE

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

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

* La liste des revendeurs est disponible sur notre site web : OUTDOORCHEF.COM

** Vous trouverez le numéro de série ainsi que le code d'article sur l'étiquette adhésive située sur votre barbecue (voir le premier chapitre de ce **MODE D'EMPLOI**).

INFORMATIONS TECHNIQUES

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gaz	Propane / Butane 30/31
Puissance totale	12 kW
Consommation de gaz	870 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,98 mm / marquage : BK
Injecteur (50 mbar)	0,84 mm / marquage : AR
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Poids de remplissage maximum autorisé pour la bouteille de gaz sur le châssis de barbecue	11 kg

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

CE	0063
Gaz	Propane / Butane 30/31
Puissance totale	15,4 kW
Consommation de gaz	1120 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,98 mm / marquage : BK
Injecteur (50 mbar)	0,84 mm / marquage : AR
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Poids de remplissage maximum autorisé pour la bouteille de gaz sur le châssis de barbecue	11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gaz	Propane / Butane 30/31
Puissance totale	16 kW
Consommation de gaz	1160 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,98 mm / marquage : BK
Injecteur (50 mbar)	0,84 mm / marquage : AR
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Poids de remplissage maximum autorisé pour la bouteille de gaz sur le châssis de barbecue	11 kg

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

CE	0063
Gaz	Propane / Butane 30/31
Puissance totale	19,4 kW
Consommation de gaz	1410 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,98 mm / marquage : BK
Injecteur (50 mbar)	0,84 mm / marquage : AR
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar
Poids de remplissage maximum autorisé pour la bouteille de gaz sur le châssis de barbecue	11 kg

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

CE	0063
Gaz	Propane / Butane 30/31
Puissance	3,4 kW
Consommation de gaz	250 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,88 mm / marquage : AH
Injecteur (50 mbar)	0,76 mm / marquage : AK
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

BLAZING ZONE®
(DUALCHEF 325 G BZ / S 325 G BZ / 425 G BZ / S 425 G BZ & modèles équipés ultérieurement)

CE	0063
Gaz	Propane / Butane 30/31
Puissance	3,4 kW
Consommation de gaz	250 g/h
Injecteur (28–30/37 mbar)	0,88 mm / marquage : AH
Injecteur (50 mbar)	0,76 mm / marquage : AK
Pression de gaz	Butane 28 mbar Propane 37 mbar

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

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)
Pour le fonctionnement de l'allumage électrique, 2 piles sont nécessaires (type AAA, 1,5 V), et pour celui du SAFETY LIGHT SYSTEM, vous avez besoin de piles rechargeables NiMH (type AA, 1,2 V/2400 mAh).

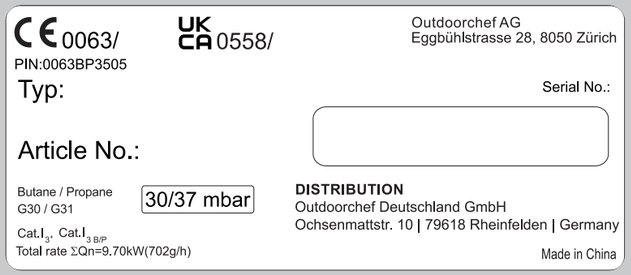
ECLAIRAGE HALOGENE
(DUALCHEF S 325 G / S 325 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ)
Pour le fonctionnement de l'éclairage du gril, vous avez besoin d'un corps halogène G9 (12 V/10 W)

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

PAGE WEB
Pour plus d'informations, de conseils et d'astuces, de recettes et de nombreuses informations utiles sur les produits OUTDOOR**CHEF,** rendez-vous sur OUTDOORCHEF.COM

ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di mettere in funzione il barbecue a gas OUTDOOR**CHEF**.



IMPORTANTE:
Il numero di serie del barbecue si trova sul retro della cartella "Manual & Inspiration" allegata. In base al modello del barbecue, l'etichetta adesiva con i **numeri e codici** è applicata sul telaio del grill oppure sulla base d'appoggio.

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

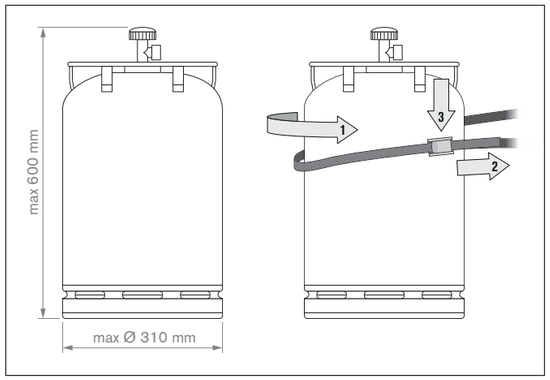
Leggere queste istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.
Vi sono riportate informazioni importanti per la sicurezza, l'uso e la manutenzione.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Ogni persona che si accinga a usare questo barbecue deve conoscere e seguire l'esatto procedimento di accensione. L'uso del barbecue non è consentito ai bambini. Seguire scrupolosamente le istruzioni di montaggio contenute nel manuale di installazione. Un montaggio non a regola d'arte può avere gravi conseguenze. Evitare di collocare liquidi e materiali infiammabili o eventuali bombole di riserva in prossimità del barbecue. Non collocare mai il barbecue o la(e) bombola(e) di gas in locali chiusi privi di aerazione. Prima di utilizzare il barbecue a gas leggere attentamente le presenti istruzioni. Il barbecue è concepito esclusivamente per l'uso all'aperto. Mantenere una distanza di sicurezza di almeno 1,5 metri da oggetti infiammabili.

BOMBOLE DI GAS

Innanzitutto osservare le indicazioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso del produttore di bombole di gas. Sulla base d'appoggio collocare esclusivamente bombole di gas che non superino i 11 kg di peso da piene. Posizionare la bombola nell'apposito alloggiamento, vedere manuale di installazione. Verificare che non vi siano raccordi a vite che non fanno tenuta. Eseguire una **PROVA DI TENUTA** prima di mettere in funzione il barbecue e dopo ogni sostituzione della bombola di gas. Non esporre le bombole di gas a temperature superiori ai 50° C e non tenerle mai in locali chiusi o in scantinati. Attenersi alle norme di sicurezza riportate sulla bombola di gas utilizzata.



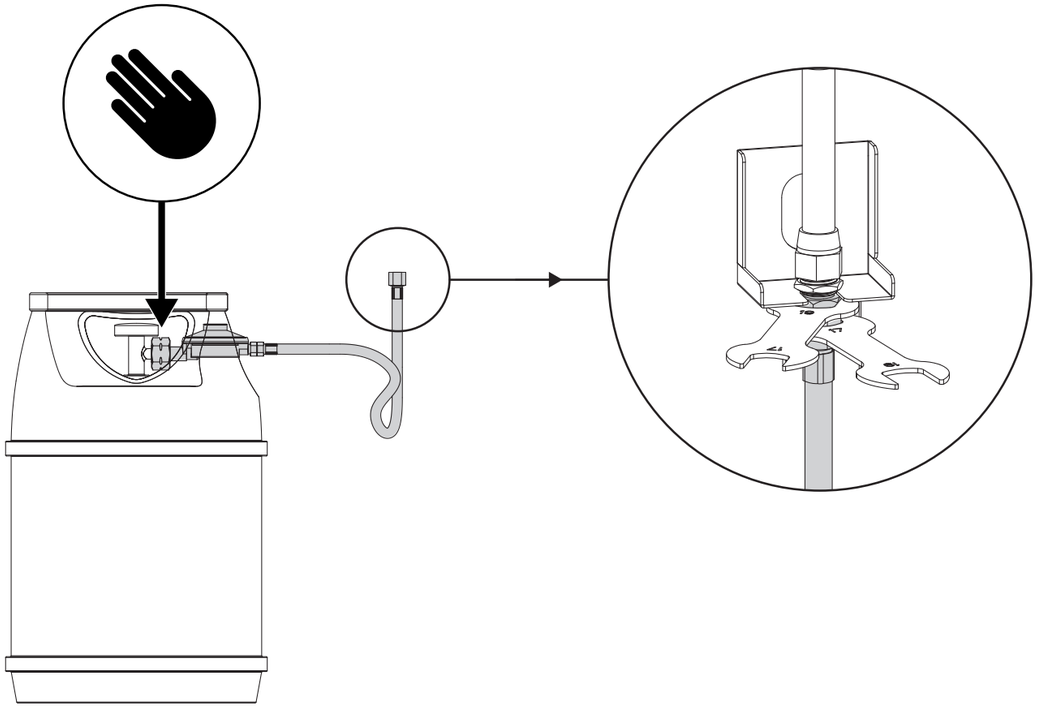
NOTA: controllare se il regolatore di pressione e la bombola sono omologati per funzionare correttamente nel proprio paese. Utilizzare solo bombole conformi alle rispettive norme nazionali. A causa dei diversi sistemi di tenuta, è possibile che, in caso di regolatore di pressione e bombola differenti,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

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

Le presenti istruzioni per l'uso devono essere conservate dal proprietario e tenute sempre a portata di mano.
Mettere in funzione il barbecue come descritto nel capitolo **ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE**.

- Utilizzare solo all'aperto.
- Leggere le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione il dispositivo.
- **ATTENZIONE:** i componenti accessibili potrebbero raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- Il dispositivo deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non spostare il dispositivo durante l'uso.
- Dopo l'utilizzo, chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- Non utilizzare mai il barbecue sotto una tettoia.
- Gli apparecchi dotati di ruote pivotanti non vanno spostati su superfici non piane o con gradini.
- Assicurarsi che durante l'uso la leccarda raccogli grassi e il recipiente raccogli grassi siano sempre ben inseriti.
- Indossare guanti protettivi per afferrare le parti che scottano.
- Dopo aver utilizzato il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
- Durante la sostituzione della bombola, assicurarsi che la manopola di regolazione del gas sia in posizione ◯ e la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia chiusa. **IMPORTANTE:** svolgere questa operazione lontano da qualsiasi fonte di accensione.
- Dopo aver allacciato una nuova bombola di gas controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA**.
- Qualora si sospetti un problema di tenuta dei componenti, portare la manopola di regolazione del gas in posizione ◯ e chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Far controllare gli elementi di adduzione del gas dal proprio rivenditore di fiducia.
- Se il tubo del gas presenta difetti o segni di usura, provvedere immediatamente alla sostituzione. Il tubo non deve essere piegato e non deve presentare crepe. Prima di togliere il tubo, ricordarsi di chiudere la manopola di regolazione del gas e la valvola di erogazione del gas.
- Sostituire il tubo e il regolatore della pressione del gas dopo un periodo d'uso di 3 anni dalla data di acquisto. Verificare che il regolatore della pressione del gas e il tubo siano conformi agli standard EN (regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- La lunghezza consigliata del tubo del gas è 90 cm e non deve essere superiore a 150 cm.
- Non bloccare mai la feritoia di aspirazione dell'aria nell'alloggiamento né la feritoia di ingresso d'aria presente sul coperchio. Le aperture di ventilazione presenti sull'alloggiamento della bombola di gas non devono essere tappate o coperte per nessuna ragione.
- "Non apportare modifiche al dispositivo" Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Il barbecue viene fornito completo di tubo del gas e regolatore della pressione del gas. Tenere lontano il tubo del gas dalle superfici calde del barbecue. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.
- Il tubo e il regolatore sono conformi alle normative nazionali e agli standard EN (regolatore della pressione del gas EN 16129 / tubo del gas EN 16436).
- Qualora non si riesca a raggiungere la massima potenza e si ritenga che la valvola di erogazione del gas sia intasata, rivolgersi al proprio rivenditore di bombole di gas.
- Utilizzare il barbecue solo su superfici stabili e sicure. Durante l'uso non mettere mai il barbecue su pavimenti di legno o altre superfici infiammabili. Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili.
- Conservare il barbecue al riparo da liquidi o materiali facilmente infiammabili.
- Se durante l'inverno si tiene il barbecue in un locale chiuso, occorre assolutamente togliere la bombola di gas. La bombola dovrebbe essere tenuta sempre in un luogo all'aperto, ben arieggiato, al quale i bambini non abbiano accesso.
- Prima della messa in funzione, sistemare il barbecue per quanto possibile al riparo dal vento.
- Quando si è terminato di usare il barbecue, aspettare che si sia raffreddato completamente e poi coprirlo con l'apposita copertina di protezione per proteggerlo contro gli agenti atmosferici. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.
- Per evitare che si formi umidità all'interno, è bene togliere la copertina di protezione dopo una forte pioggia.
- Non utilizzare il dispositivo qualora il cavo di alimentazione, la presa di corrente e il dispositivo stesso siano danneggiati. Verificare che tutto sia integro prima dell'uso.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra.
- Staccare la spina dalla presa dopo ogni utilizzo o in caso di guasto. **ATTENZIONE:** estrarre direttamente la spina e non tirare il cavo di alimentazione.
- Tenere lontano il cavo di alimentazione dalle superfici calde.
- Non toccare la spina di alimentazione con le mani bagnate.
- Non spostare il barbecue mentre è in funzione.
- Non lasciare mai incustodito il barbecue durante l'uso.
- Il barbecue resta caldo a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto sul barbecue, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.
- Non utilizzare il barbecue in caso di pioggia o neve, poiché è dotato di componenti elettrici.

- Se necessario, utilizzare esclusivamente prolunghe dotate di messa a terra con un'intensità di corrente di almeno 10 A (230 V) (diametro min. 1,5 mm) e fare attenzione che il cavo non provochi inciampi o il rovesciamento del dispositivo.
- Utilizzare una prolunga il più corta possibile; non utilizzare mai 2 o più prolunghe contemporaneamente.
- Non far passare il cavo di alimentazione nelle zone di transito.
- **ATTENZIONE:** prima di mettere in funzione il dispositivo come pure dopo aver allacciato una nuova bombola di gas, controllare la tenuta dei raccordi come descritto nelle istruzioni della **PROVA DI TENUTA** contenute nel presente manuale di istruzioni.
- **ATTENZIONE:** per motivi di sicurezza, il tubo del gas deve essere sempre fissato alla griglia utilizzando la chiave in dotazione. Si prega di prestare attenzione alla seguente illustrazione:



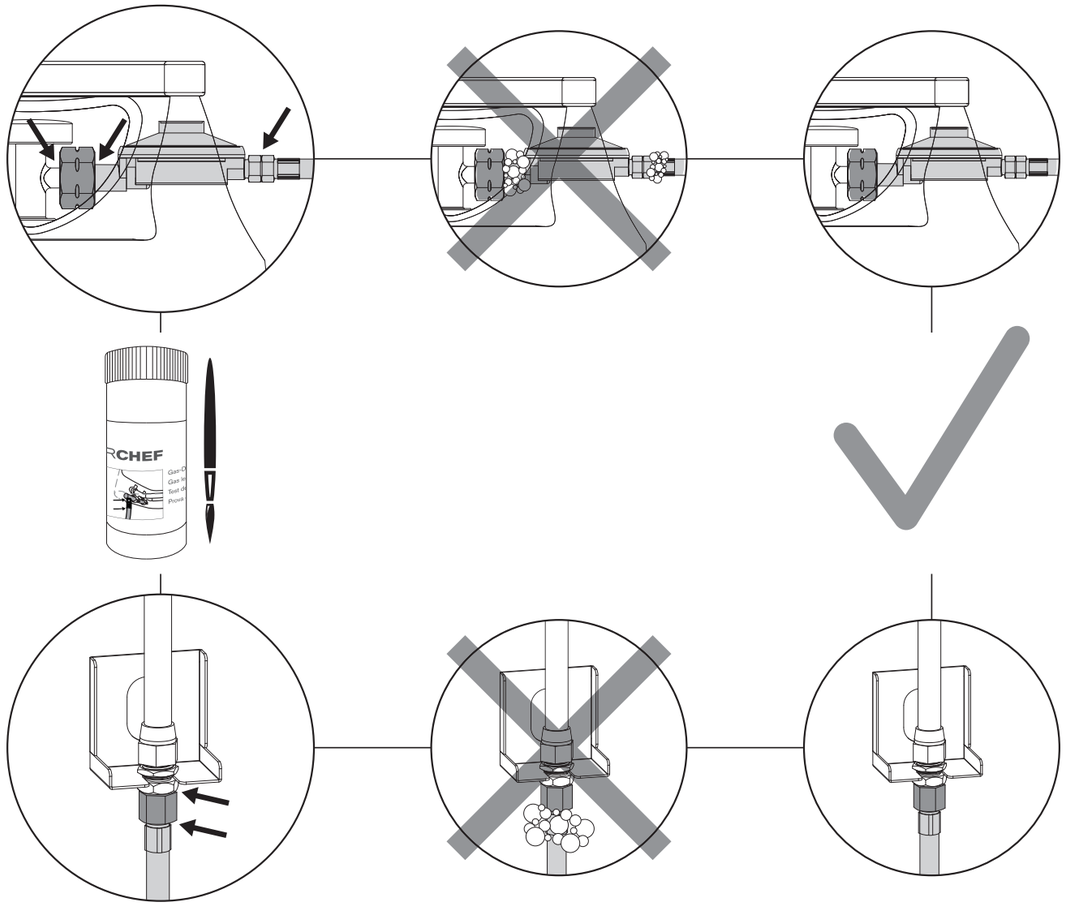
INDICAZIONI DI SICUREZZA SPECIFICHE PER BLAZING ZONE®

- **ATTENZIONE:** non usare mai la BLAZING ZONE® separatamente / da sola (staccata dal barbecue). La BLAZING ZONE® può essere utilizzata solo fintanto che è collegata al barbecue o integrata in esso.
- **ATTENZIONE:** non coprire mai la superficie della BLAZING ZONE® per evitare che si accumuli calore.
- **ATTENZIONE:** non collocare sulla BLAZING ZONE® delle pentole da cucina.
- **ATTENZIONE:** la BLAZING ZONE® resta calda a lungo anche dopo lo spegnimento. Fare attenzione a non ustionarsi e non appoggiare alcun oggetto nelle vicinanze della BLAZING ZONE®, altrimenti ci si espone al pericolo di incendio.
- **ATTENZIONE:** tenere assolutamente il tubo del gas lontano dalle superfici calde del barbecue e dalla BLAZING ZONE®. Non torcere il tubo. Se il proprio modello di barbecue dispone di una guida per il tubo, il tubo va fissato obbligatoriamente dentro questa guida.

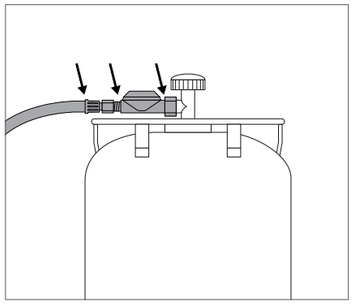
PROVA DI TENUTA

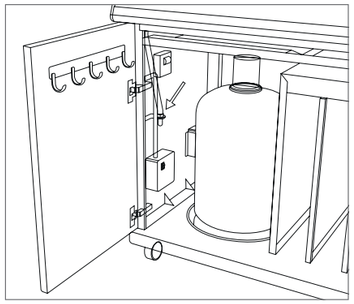
AVVERTENZA: durante la prova di tenuta non devono esserci fonti di accensione nelle vicinanze e non si deve fumare.
Verificare la tenuta sempre all'aperto e senza utilizzare fiammiferi accesi o fiamme libere.

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

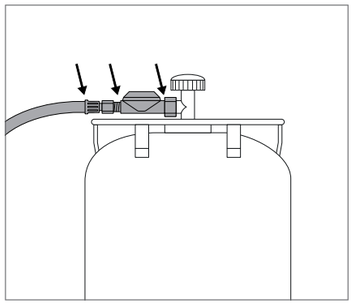


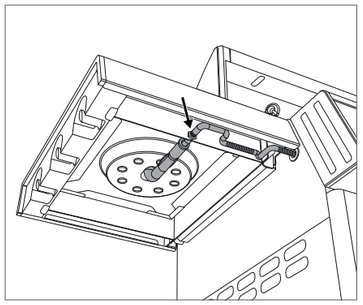
NEI MODELLI SENZA PIANO DI COTTURA LATERALE

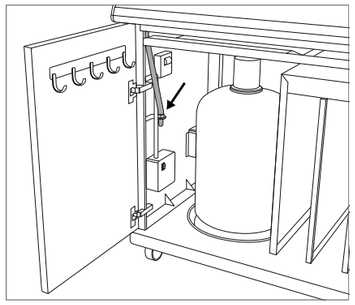




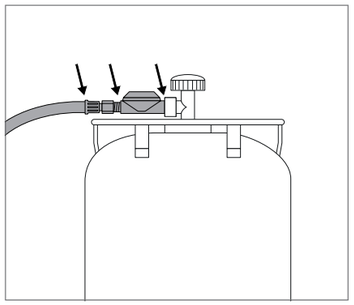
NEI MODELLI CON PIANO DI COTTURA LATERALE

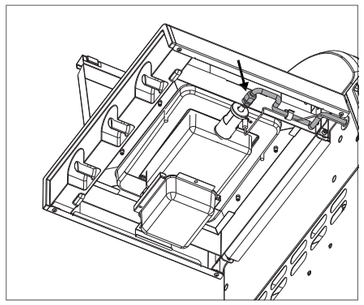


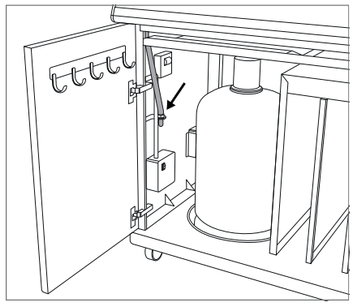




NEI MODELLI CON BLAZING ZONE®



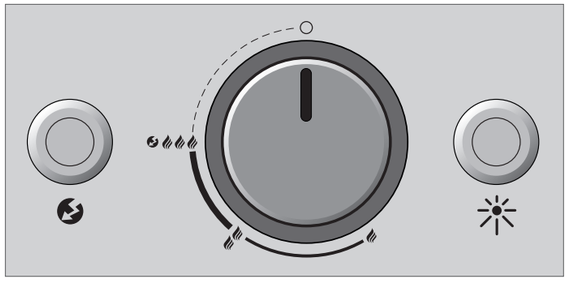




NOTA:
eseguire la **PROVA DI TENUTA** dopo ogni allacciamento o sostituzione della bombola di gas e all'inizio della stagione di utilizzo del barbecue.

SPIEGAZIONI DEI SIMBOLI SUL PANNELLO DI COMANDO

Livelli di calore e accensione



○ : Posizione Off
: Potenza bassa
: Potenza media
: Potenza elevata
: Accensione
: Accendino
: Interruttore luminoso per l'illuminazione della camera di cottura
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con alimenti.
2. Controllare tutti gli elementi di adduzione del gas; fare riferimento al capitolo **PROVA DI TENUTA**. Eseguire il controllo anche nel caso in cui il barbecue a gas sia stato fornito già montato dal rivenditore.
3. Riscaldare il barbecue per circa 20-25 minuti al livello . Nei modelli con BLAZING ZONE®, lasciarli riscaldare anche per 5-10 minuti a livello (3 fiamme).
4. Assicurarsi che la leccarda raccogli grassi e il recipiente raccogli grassi siano inseriti fino a battuta. Questa accortezza vale anche per le normali grigliate.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

NOTA: non è necessario usare sempre tutti i bruciatori contemporaneamente. Il loro uso dipende dal tipo di preparazione e dalla quantità di cibo da cuocere.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI PRINCIPALI

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Accendere l'interruttore principale presente sulla scatola elettrica (ON = la spia di controllo rossa dell'interruttore principale si illumina).
3. Aprire il coperchio del barbecue. **ATTENZIONE:** non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.
4. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
5. Premere la manopola di regolazione del gas del DGS® TWIN BURNERS che si desidera mettere in funzione e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
6. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza ○. Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi i punti da 4 a 5.
7. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del barbecue, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).

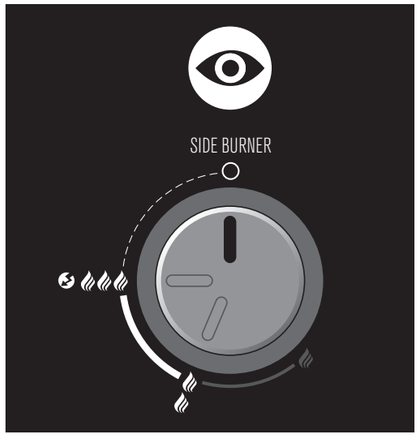
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE LATERALE
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Accendere l'interruttore principale presente sulla scatola elettrica (ON = la spia di controllo rossa dell'interruttore principale si illumina).
3. Aprire la piastra di copertura del bruciatore laterale del DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **ATTENZIONE:** non accendere mai il bruciatore laterale con la piastra di copertura chiusa.
4. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
5. Premere la manopola di regolazione del gas con la scritta SIDE BURNER e ruotarla in senso antiorario fino al livello . Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.

6. Se il gas non si accende nel giro di 3 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza ○. Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi i punti da 4 a 5.
7. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del bruciatore laterale, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).
8. Non utilizzare recipienti di cottura < 160 mm e > 270 mm sul piano di cottura laterale.

ACCENSIONE DELLA BLAZING ZONE® DUALCHEF 325 G BZ / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF 425 G BZ / DUALCHEF S 425 G BZ / MODELLI EQUIPAGGIATI A POSTERIORI

1. Assicurarsi che tutti i collegamenti fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola di gas siano saldamente avvitati (procedere secondo le istruzioni riportate al capitolo **PROVA DI TENUTA**).
2. Accendere l'interruttore principale presente sulla scatola elettrica (ON = la spia di controllo rossa dell'interruttore principale si illumina).
3. Aprire la copertura in metallo della BLAZING ZONE® sul piano laterale del barbecue Dualchef.
   ATTENZIONE: non accendere mai la BLAZING ZONE® con la copertura chiusa.
4. Aprire la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
5. Premere la manopola di regolazione del gas e ruotarla in senso antiorario fino al livello. Premere la manopola di accensione e tenerla premuta fino alla comparsa della scintilla e all'accensione del gas.
6. Se il gas non si accende nel giro di 8 secondi, riportare la manopola di regolazione del gas nella posizione di partenza ○. Attendere 2 minuti che il gas non bruciato si volatilizzi. Ripetere quindi i punti da 3 a 4.
   Nota: se si riesce a vedere che le fiamme blu creano una superficie uniforme sulla parte superiore del bruciatore, quest'ultimo si è acceso correttamente.
7. Dopo 3 tentativi falliti di accensione del barbecue, cercare di individuare le cause (consultare il paragrafo **ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI**).



ATTENZIONE: la BLAZING ZONE® può/deve essere azionata solo a livello e. La manopola della BLAZING ZONE® è quindi dotata di un limitatore in modo che possa essere azionata solo su questi due livelli. Non utilizzare mai la BLAZING ZONE® al livello più basso.

INFO PIANO LATERALE A SINISTRA (VALE SOLO PER I MODELLI CON BRUCIATORE LATERALE OPPURE BLAZING ZONE®)

Piano laterale a sinistra

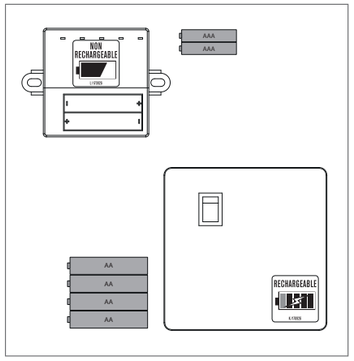
Per garantire la stabilita del piano laterale a sinistra e la sicurezza, il piano laterale a sinistra non può essere abbassato.

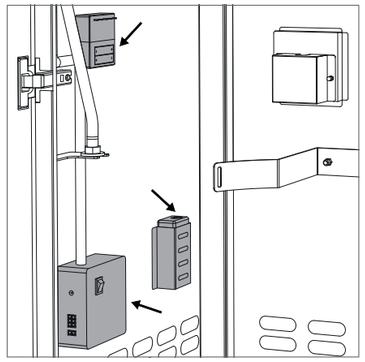
Estensione successiva con BLAZING ZONE® (vale solo per i modelli Dualchef con bruciatore laterale)

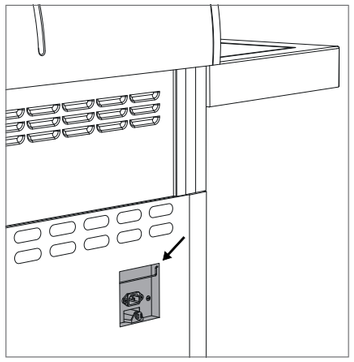
Se avete un modello Dualchef con bruciatore laterale, è possibile rimuovere il piano di cottura laterale nel piano laterale a sinistra e sostituirlo con una OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® (bruciatore laterale a infrarossi).

La BLAZING ZONE® è disponibile separatamente come accessorio presso il vostro rivenditore specializzato di barbecue. Si tratta di un bruciatore in ceramica, che sulla superficie genera dei raggi infrarossi che trasmettono sulla carne da grigliare un calore intenso superiore a 900 gradi Celsius, creando così una crosta perfetta sulle vostre bistecche.

SCATOLA ELETTRICA







La scatola elettrica contiene i seguenti articoli:

- 4 batterie NiMH (tipo AA, 1,2 V/2400 mAh) per il Safety Light System (SLS)
- 2 batterie (tipo AA, 1,5 V) per l'accensione elettrica
- 1 interruttore principale per interrompere l'alimentazione di corrente ai singoli componenti e impedire che le batterie si scarichino
- 1 stazione di caricamento delle batterie: è possibile collegare la stazione di caricamento delle batterie a una presa di corrente dalla presa sulla parete posteriore con l'ausilio del cavo di alimentazione compreso nella fornitura. Collegando il cavo di alimentazione compreso nella fornitura, le 4 batterie utilizzate si caricano automaticamente se l'interruttore principale è acceso. Durante il processo di carica il diodo sulla stazione di caricamento delle batterie emana permanentemente una luce arancione (tempo di carica fino a 12 ore circa).

ATTENZIONE: le batterie per il barbecue DUALCHEF comprese nella fornitura devono essere caricate nella stazione di caricamento integrata all'interno della scatola elettrica. **NON** sostituirle con batterie tradizionali non ricaricabili. Qualora si utilizzino batterie non ricaricabili per collegare il barbecue alla corrente tramite il cavo di alimentazione, il dispositivo cercherà in ogni caso di caricare le batterie non ricaricabili. Ciò può causare gravi danni e incendi!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Il SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) del barbecue DUALCHEF si attiva ruotando la manopola di regolazione del gas in senso antiorario dalla posizione ○ in direzione causando così l'apertura della valvola di erogazione del gas presente sul DGS® TWIN BURNER. L'anello luminoso che circonda la manopola di regolazione del gas mostra, anche a distanza, se su uno o più bruciatori la valvola di erogazione del gas è attiva.

L'alimentazione di corrente del sistema SLS è garantita grazie alle 4 batterie comprese nella fornitura. Quando la carica delle batterie raggiunge una capacità pari a circa il 20 %, il sistema SLS inizia a lampeggiare indicando che, se non si ricaricano le batterie, il segnale del sistema SLS presto scomparirà.
La regolazione del gas funziona anche a batterie scariche.

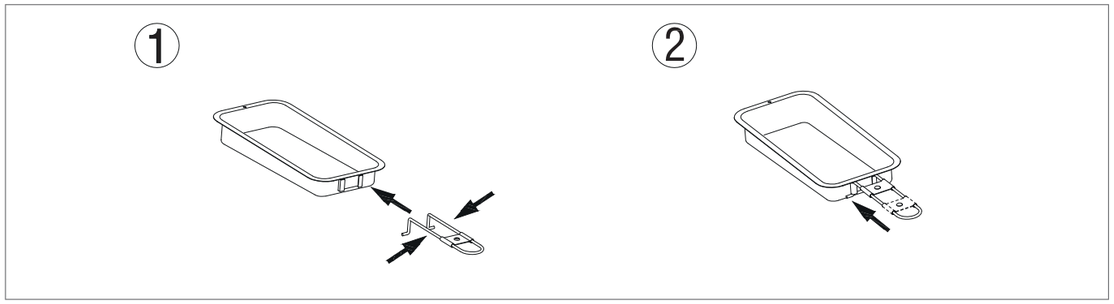
I barbecue DUALCHEF dispongono di un caricabatteria integrato (cfr. capitolo **SCATOLA ELETTRICA**).

Nel pannello di comando è presente un sensore luminoso che misura l'intensità della luce dell'ambiente e la adatta a quella del sistema SLS.
NOTA: per garantire questa funzione il vetro presente sul sensore deve essere pulito e non presentare ostruzioni.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL DUALCHEFS

La procedura è molto semplice:

1. Qualora la quantità di cibi da grigliare sia ridotta, utilizzare soltanto uno o due bruciatori e separare l'area non utilizzata per grigliare con il DGS® ZONE DIVIDER per aumentare l'efficienza del dispositivo (cfr. capitolo **DGS® ZONE DIVIDER**). Utilizzando il barbecue a coperchio chiuso si riducono i tempi di cottura e il consumo di gas.
2. Preriscaldare il barbecue a coperchio chiuso per circa 10 minuti al livello 🔥🔥🔥.
3. Sistemare gli alimenti sulla griglia e regolare costantemente la temperatura in base alle proprie esigenze tra 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Quando si è terminato di usare il barbecue, riportare sempre la manopola di regolazione del gas in posizione ○. Quindi chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola. Chiudere il rubinetto della bombola anche nel caso in cui la bombola sia vuota.
5. Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di pulirlo dopo l'uso.
   ATTENZIONE: Sui modelli DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G e DUALCHEF S 425 G BZ, dotati di illuminazione della camera di cottura (lampade alogene), questa può subire dei danni se sottoposta a sollecitazioni di grande entità quando è ancora calda.
6. **ATTENZIONE:** è possibile rimuovere il recipiente raccogli grassi per svuotarlo e pulirlo solo una volta raffreddato. I grassi caldi raccolti possono provocare ustioni. È possibile rimuovere il recipiente raccogli grassi solo con la maniglia compresa nella fornitura!



DAS DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

Il DUALCHEF, oltre ai tradizionali metodi di cottura alla griglia (cfr. capitolo **METODI DIRETTI E INDIRETTI DI COTTURA ALLA GRIGLIA**), offre il sistema DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) unico nel suo genere.

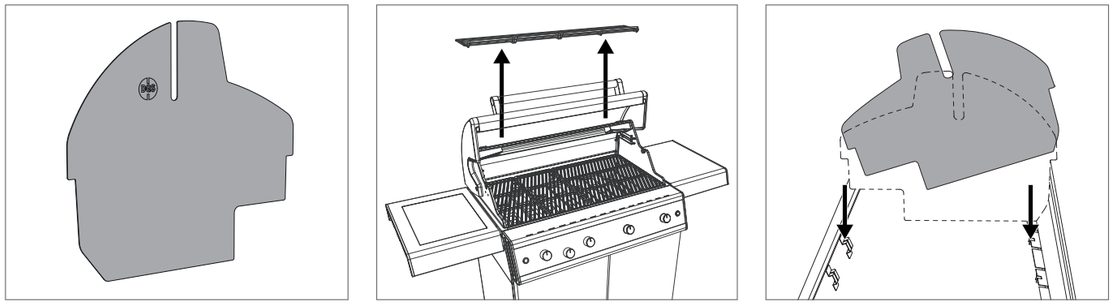
Il cuore del sistema DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) è il DGS™ ZONE DIVIDER, il quale separa il DUALCHEF in 2 aree di cottura. Questa separazione offre nuove possibilità di cottura alla griglia permettendo, tra le altre cose, di preparare diversi tipi di alimenti contemporaneamente e di evitare la contaminazione di odori e sapori tra le diverse cotture.

Oltre alla separazione della camera di cottura, tramite le aree di cottura è inoltre possibile avere il controllo completo della temperatura. Potete quindi comandare e controllare le aree di cottura indipendentemente l'una dall'altra. I due termometri mostrano le relative temperature delle aree.

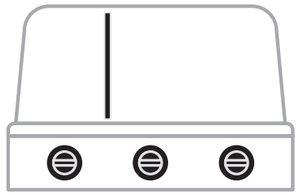
La gamma di accessori DGS® permette di sfruttare al massimo le aree e vi aiuta a raggiungere il risultato di cottura perfetto.

Nei paragrafi successivi vi mostreremo i singoli elementi del sistema DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

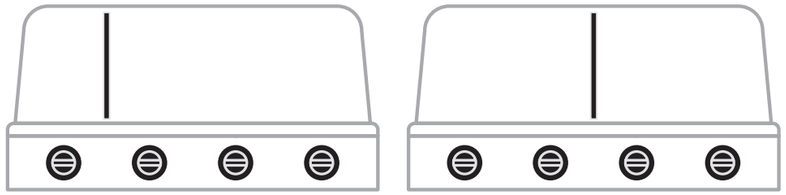
IL DGS® ZONE DIVIDER



Il DGS® ZONE DIVIDER separa efficacemente la camera di cottura in due aree di cottura distinte e controllabili.



I modelli DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G e DUALCHEF S 325 G sono dotati di una posizione per la separazione delle aree.

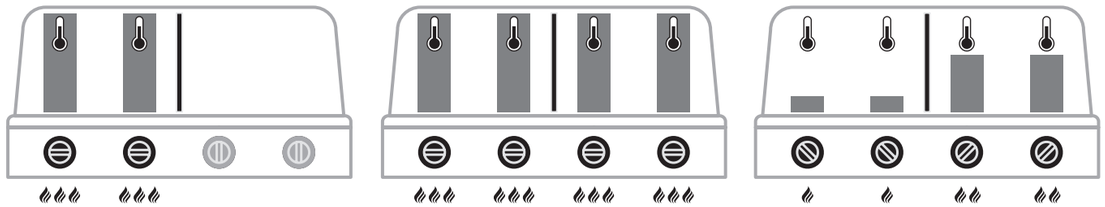


I modelli DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ sono dotati di due posizioni per la separazione delle aree.

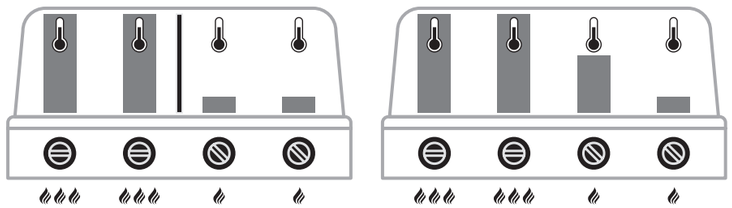
GRAZIE ALLA SEPARAZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA IN DIVERSE AREE LE SEGUENTI APPLICAZIONI DIVENTANO PIÙ SEMPLICI ED EFFICACI:

1. Con il DGS® ZONE DIVIDER del barbecue DUALCHEF avete la possibilità di preparare diversi tipi di cibi contemporaneamente, tenendoli separati ed evitando la contaminazione di odori e sapori!
2. Grazie al DGS® ZONE DIVIDER è possibile controllare le aree singolarmente, poiché il calore prodotto dal DGS® TWIN BURNER aumenta all'interno della camera di cottura e il DGS® ZONE DIVIDER ne impedisce la propagazione nell'altra area di cottura. Grazie alla separazione delle aree di cottura è possibile cuocere i cibi a diverse temperature sotto la cappa del barbecue DUALCHEF.

ZONE DI TEMPERATURA POSSIBILI CON IL DGS® ZONE DIVIDER



DIFFERENZA DELLE ZONE DI TEMPERATURA CON O SENZA L'USO DEL DGS® ZONE DIVIDER



CON IL DGS® ZONE DIVIDER SENZA IL DGS® ZONE DIVIDER

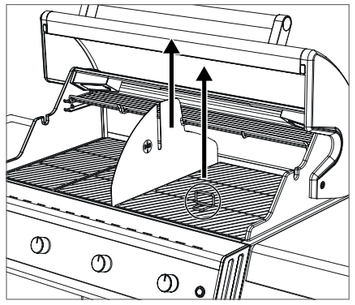
Ad esempio sul lato destro del barbecue è possibile cucinare un arrosto gustoso con il DGS® HEAT DIFFUSER (cfr. capitolo DGS® HEAT DIFFUSER) e allo stesso tempo preparare una pizza o una bistecca a fuoco vivo ben cotta sul lato sinistro.

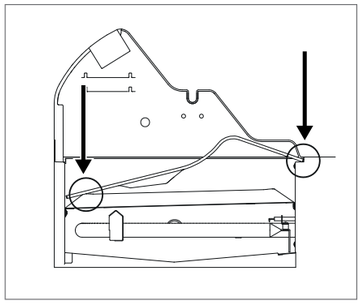
3. Il DGS® ZONE DIVIDER permette anche un risparmio ottimale di gas. Qualora la quantità di cibi da grigliare sia ridotta, si consiglia di utilizzare il DGS® ZONE DIVIDER per separare la piastra del barbecue da non utilizzare. Grazie al ridimensionamento della camera di cottura del DUALCHEF aumenta l'efficienza della piastra del barbecue e del bruciatore utilizzati. Per la separazione delle aree cfr. le figure in alto.
4. Il DGS® ZONE DIVIDER permette di grigliare direttamente nell'area di cottura prescelta e di mantenere allo stesso tempo una cottura delicata nell'altra area.

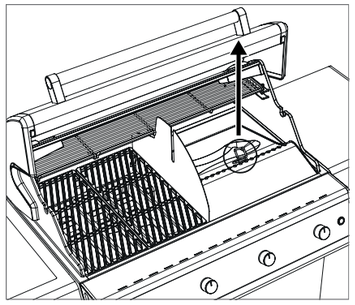
IL DGS® HEAT DIFFUSER

Per preparare i cibi con il girarrosto, il calore necessario viene generato in maniera tradizionale da un bruciatore posteriore. L'aumento del calore generato dal bruciatore posteriore e l'arrosto che vi si conserva hanno bisogno di una grande quantità di gas per raggiungere il risultato desiderato. Contemporaneamente l'aumento della temperatura è molto limitato.

Il DGS® HEAT DIFFUSER convoglia il calore necessario del DGS® TWIN BURNER direttamente sui cibi da grigliare all'interno del girarrosto. In tal modo è possibile preparare un arrosto con l'ausilio di un solo bruciatore in posizione 1. Grazie alla combinazione tra DGS® TWIN BURNER, DGS® ZONE DIVIDER e DGS® HEAT DIFFUSER il consumo di gas diminuisce e la larghezza della banda della temperatura aumenta.







Ecco come utilizzare il DGS® HEAT DIFFUSER:

1. Rimuovere la griglia dal lato destro del barbecue con l'apposito Grid Lifter.
2. Posizionare il DGS® HEAT DIFFUSER come sopra illustrato.
3. Mettere i cibi da grigliare nel SET GIRARROSTO OUTDOOR**CHEF** DGS® (non compreso nella fornitura, acquistabile separatamente come accessorio).
4. Inserire il girarrosto nel blocco motore (parte del DGS® SET GIRARROSTO). Posizionare dunque il lato opposto sulla struttura del DGS® ZONE DIVIDER.
5. Successivamente mettere in funzione il DUALCHEF e arrostire alla temperatura desiderata.
6. Usare il Grid Lifter per rimuovere nuovamente il DGS® HEAT DIFFUSER.

Le DGS® PROTECTION BARS e il DGS® HEAT DIFFUSER impediscono la colatura e la bruciatura dei grassi dal DGS® TWIN BURNER. I grassi in eccesso vengono deviati grazie alla speciale forma del DGS® HEAT DIFFUSER, progettata appositamente a tale scopo e controllata dal DGS® TWIN BURNER. Grazie alla presenza delle diverse aree di cottura è possibile preparare anche altre cotture alla griglia sull'area libera.

SCALDAVIVANDE ALTAMENTE VERSATILE

Lo scaldavivande funge da piastra aggiuntiva del barbecue con una propria zona di temperatura. Lo scaldavivande prevede 2 diverse posizioni in base alla dimensione dei cibi da grigliare. È inoltre possibile utilizzare lo scaldavivande per arrostire con l'ausilio del DGS® HEAT DIFFUSER e del DGS® ZONE DIVIDER. In questo caso un'unica posizione è possibile!

GRIGLIE IN GHISA

UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire le griglie in ghisa con acqua. Durante l'uso sul barbecue, maneggiare le griglie solo con l'ausilio di appositi guanti.
Non posizionare le griglie in ghisa calde su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.
Per rimuovere agevolmente le griglie in ghisa, utilizzare il Grid Lifter.

PULIZIA

- Lasciar bruciare le griglie in ghisa sul barbecue a piena potenza per circa 10 minuti
- Utilizzare una spazzola con setole in ottone (e non in acciaio)
- Lasciarla raffreddare
- In presenza di sporco ostinato: utilizzare il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF** per una pulizia più profonda

NOTA

Dopo la pulizia, ungere leggermente con olio alimentare.

GRIGLIE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

UTILIZZO

La superficie della griglia deve essere sempre coperta con un leggero velo d'olio per evitare che il cibo da grigliare si bruci. Utilizzare un olio vegetale con un punto di fumo elevato (es. olio di avocado o di colza).

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire le griglie in acciaio inossidabile con acqua o con una miscela delicata di acqua saponata. Durante l'uso sul barbecue, maneggiare le griglie solo con l'ausilio di appositi guanti. Non posizionare le griglie in acciaio inossidabile calde su superfici infiammabili o sensibili alle temperature.

PULIZIA

Per rimuovere agevolmente le griglie in acciaio inossidabile, utilizzare il Grid Lifter, incluso nella fornitura del barbecue DUALCHEF.

Per la pulizia, osservare i seguenti punti:

- Lasciar bruciare le griglie in acciaio inossidabile sul barbecue a piena potenza per circa 10 minuti
- Utilizzare una spazzola con setole in ottone (non acciaio)
- Lasciarle raffreddare
- In presenza di sporco ostinato: utilizzare il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF** per una pulizia più profonda

NOTA:

Dopo la pulizia, ungere leggermente con olio da cucina resistente alle alte temperature (ad es. olio di avocado o di colza).

BLAZING ZONE® CONSIGLI PRATICI

GRIGLIARE A INFRAROSSI

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

Preparazione di bistecche e altri alimenti con la BLAZING ZONE®

La OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® consente di rosolare bistecche e altri tagli di carne in modo rapido e intenso fino a 800 gradi Celsius, ottenendo una crosta perfetta grazie alla cosiddetta reazione di Maillard.

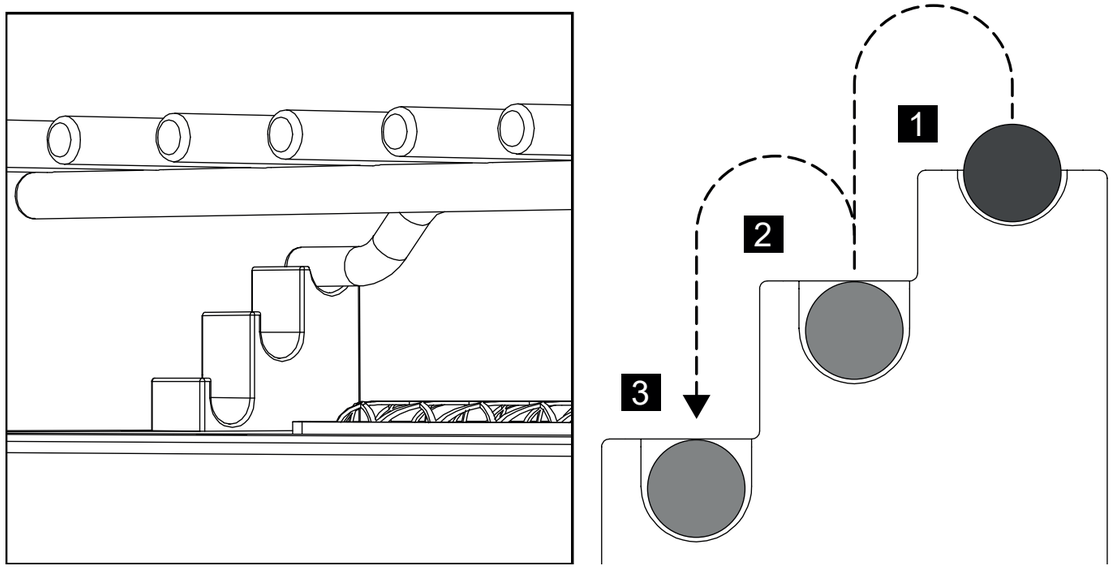
Si consiglia di evitare tagli di carne molto grassi e di utilizzare solo una piccola quantità di olio da cucina resistente al calore, per evitare la bruciatura dei grassi.

Nel caso di pezzi di carne spessi, si consiglia di prepararli sul barbecue attraverso il metodo di cottura indiretta, a bassa temperatura, per raggiungere la temperatura interna desiderata. Un'altra possibilità è quella di portare in anticipo la carne alla temperatura interna desiderata indirettamente a basse temperature o utilizzando un dispositivo sottovuoto e quindi passarla sulla BLAZING ZONE® per creare una deliziosa crosta.

In parte con la distanza maggiore, attraverso un divisorio è possibile preparare anche altri alimenti come verdure o pesce con la BLAZING ZONE®. Quando si grigliano altri alimenti e si usano altri utensili da cucina, assicurarsi che l'intera area di cottura NON sia coperta (accumulo di calore!) e che vengano utilizzati solo utensili da cucina molto resistenti al calore (ad es. ghisa).

Quando si griglia per la prima volta con la BLAZING ZONE®

Quando si griglia per la prima volta, si consiglia di iniziare dalla parte superiore del distanziatore con la distanza massima (vedere la posizione 1) per verificare se il calore è sufficiente. Se si desidera più calore, è possibile regolarlo autonomamente usando i distanziatori.
Per prima cosa, rosolare il pezzo di carne desiderato solo max. 60 secondi per lato e per vedere se è sufficiente. Il tempo necessario per una crosta uniforme varia a seconda del taglio di carne e del contenuto di grassi.



Uso di marinature e salse

Si consiglia di non utilizzare marinature e salse durante la preparazione di bistecche e altri alimenti, per assaporare appieno il gusto reale della carne. Una buona bistecca non ha bisogno di nulla, se no di un po' di sale.
Se si desidera comunque usare le marinature, assicurarsi di non usare troppo olio per evitare che i gas prendano fuoco.
Quando si utilizzano salse (in particolare quelle contenenti zucchero) e spezie, si raccomanda di applicarle brevemente verso la fine del processo di cottura, in modo che il cibo da grigliare non bruci.

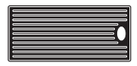
BUON DIVERTIMENTO E GODETEVI LA VOSTRA OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE®!

ACCESSORI DGS®

Grazie all'uso del DGS® ZONE DIVIDER, il DUALCHEF offre una gamma quasi illimitata per la preparazione dei cibi. Come ciliegina sulla torta per la preparazione dei tipi più disparati di cibi, OUTDOOR**CHEF** ha progettato gli accessori giusti per la cottura normale, alla griglia e al forno per farvi divertire ancora di più con il DUALCHEF. Lasciatevi ispirare e immergetevi nel mondo degli ACCESSORI DGS®.

SET GIRARROSTO DGS®

Il SET GIRARROSTO DGS® permette una cottura arrosto uniforme della carne. Grazie alla forma del girarrosto non è necessario infilzare la carne da grigliare e nessuna goccia di sugo va persa. Ideale per polli croccanti, sugosi arrosti domenicali e teneri roastbeef.



PIASTRA DGS®

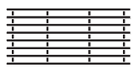
La PIASTRA DGS® in ghisa trattiene il calore in modo uniforme e ottimale. La piastra girevole è dotata di un lato con scanalature e di un lato liscio e offre una gamma infinita di modalità di cottura. Il lato liscio è perfetto per preparare pancake, crêpes o uova strapazzate, il lato con le scanalature è adatto per cotture brevi.

SET DA COTTURA DGS®

Il SET DI COTTURA DGS® è il più completo tra gli accessori DGS®. Far bollire i liquidi, cuocere le verdure al vapore, gratinare gli sformati, affogare il pesce: con questo set da cottura tutto è possibile. Il set da cottura può essere inserito direttamente nel barbecue al posto della griglia. Grazie alle maniglie dalla bella forma il contenitore è facile da sollevare ed è garantito contro il ribaltamento durante il trasporto.

PIETRA PER PIZZA DGS®

La nuova PIETRA PER PIZZA DGS® conferisce alla pizza il sapore croccante del barbecue. Il telaio in acciaio inossidabile permette una posizione più elevata di cottura al forno e garantisce la perfetta combinazione tra calore inferiore e superiore.



GRIGLIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE DGS®

La GRIGLIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE DGS® convoglia perfettamente il calore e conferisce a tutte le cotture alla griglia un motivo del barbecue bello da vedere. La pregiata griglia in acciaio inossidabile, dalla tenuta elevata, evita il depositarsi di resti di cibi e si pulisce facilmente.

METODI DIRETTI E INDIRETTI DI COTTURA ALLA GRIGLIA CON DUALCHEF

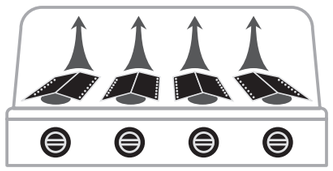
QUALI SONO LE DIFFERENZE?

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

METODI DI GRIGLIATURA INDIRETTA
Nella grigliatura indiretta, il calore circola attorno alla carne da grigliare. Grazie al coperchio chiuso, il barbecue si trasforma in un forno a convezione. Questo metodo di cottura è ideale per tagli di carne più grossi, da cuocere a temperature più ridotte, delicati piatti di pesce o croccanti pizze.

Con il SISTEMA DI COTTURA ALLA GRIGLIA delle STAZIONI BARBECUE A GAS è possibile passare dal calore diretto al calore indiretto in un batter d'occhio.
Per il metodo indiretto di cottura normale, alla griglia e in forno, posizionare i cibi da grigliare al centro della griglia e accendere soltanto i due bruciatori esterni.

CALORE DIRETTO



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

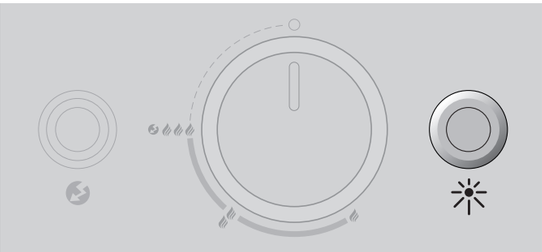
CALORE INDIRETTO

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

ILLUMINAZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA

I modelli DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G e DUALCHEF S 425 G BZ sono dotati di un'illuminazione della camera di cottura. Le lampade alogene (G9, 12 V, 10 W) sono alimentate grazie al cavo di alimentazione compreso nella fornitura, il quale si collega sul lato posteriore del barbecue. L'interruttore di accensione e di spegnimento si trova sul lato destro del pannello di comando.

ATTENZIONE: se sottoposta a sollecitazioni quando è ancora calda, l'illuminazione della camera di cottura può subire danni.



AL TERMINE DELLA COTTURA

1. Riportare la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore su ○.
2. Chiudere la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola.
3. Spegnere l'interruttore principale della scatola elettrica.
4. Pulire il barbecue dopo averlo fatto raffreddare completamente.
5. Coprire il barbecue con la copertina di protezione adatta.

ATTENZIONE: lasciar raffreddare completamente il DUALCHEF prima di spostarlo dopo l'uso. I modelli DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G / e DUALCHEF S 425 G BZ sono dotati di illuminazione della camera di cottura alogena, che può subire dei danni se sottoposta a sollecitazioni di grande entità quando è ancora calda.

ATTENZIONE: è possibile rimuovere il recipiente raccogli grassi per svuotarlo e pulirlo solo una volta raffreddato. I grassi caldi raccolti possono provocare ustioni. È possibile rimuovere il recipiente raccogli grassi solo con la maniglia compresa nella fornitura!

PULIZIA

Tra una grigliata e l'altra è necessaria solo una pulizia minima, poiché la maggior parte dei grassi evapora o viene convogliata nell'apposito recipiente raccogli grassi. Per la pulizia della griglia utilizzare una spazzola per barbecue con setole in ottone (e non in acciaio).
Per una pulizia più accurata della camera di combustione, utilizzare il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF.** In alternativa è possibile utilizzare una spugna per pentole in nylon e acqua saponata per rimuovere tutti i residui staccati. Al termine è possibile rimuovere il recipiente raccogli grassi e pulirlo con il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF**. È possibile pulire i componenti in acciaio inossidabile con uno dei detergenti per acciaio reperibili in commercio oppure con una spugna per lucidatura reperibile in ambito edilizio.

CONSIGLIO: pulire il DGS® HEAT DIFFUSER e le DGS® PROTECTION BARS dopo ogni uso per evitare incrostazioni e bruciatura dei grassi.

USO DEL PULITORE BARBECUE OUTDOORCHEF

IMPORTANTE: il barbecue non deve essere in funzione durante l'applicazione del PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF**.
Indossare guanti e occhiali per proteggersi. Spruzzare il detergente sul barbecue o sull'accessorio utilizzato ancora caldo e lasciarlo agire per 10 minuti, fino alla scomparsa della schiuma.
Se necessario, ripassare con una spazzola apposita o una spugna in nylon. In seguito, sciacquare accuratamente con acqua e asciugare.
ATTENZIONE: il PULITORE BARBECUE OUTDOOR**CHEF** non può essere utilizzato su superfici verniciate a polvere.

MANUTENZIONE DEL GRILL

La manutenzione periodica del DUALCHEF ne garantisce il funzionamento perfetto. Controllare tutti gli elementi di adduzione del gas almeno due volte l'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di mancato utilizzo. Ragni o altri insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue. Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.

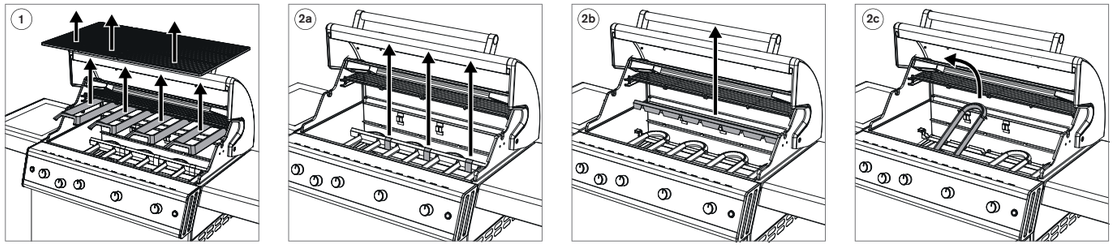
Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.

Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano. Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.

Per utilizzare a lungo il vostro barbecue con immutata soddisfazione, dopo averlo lasciato raffreddare, proteggerlo dalle intemperie con l'apposita copertina di protezione OUTDOOR**CHEF**. Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

MANUTENZIONE DEL DGS® TWIN BURNER

Eventuali insetti potrebbero ostruire i bruciatori. Ciò può causare una diminuzione della potenza o un ritorno di fiamma.
Per controllare i bruciatori e pulirli a intervalli regolari è necessario seguire i prossimi passaggi:



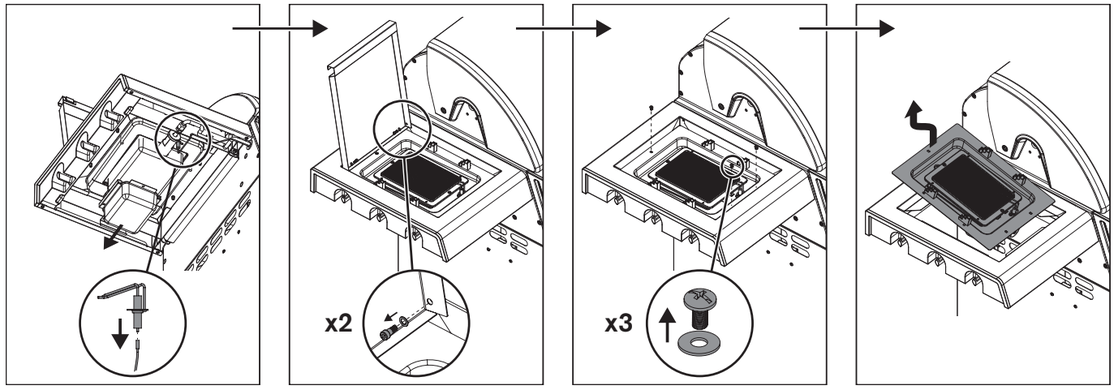
1. Per prima cosa rimuovere le griglie e il DGS® PROTECTION BARS dal DUALCHEF.
2a. Rimuovere quindi le coppiglie sicurezza del sistema di fissaggio del bruciatore.
2b. Successivamente, rimuovere la staffa superiore di fissaggio del bruciatore.
2c. Sollevare i bruciatori verso l'alto dalla camera di cottura.
3. Pulire il bruciatore con una spazzola sottile adatta alla pulizia delle bombole o con un filo.
4. Al termine della pulizia, rimontare i singoli componenti nella camera di combustione in ordine contrario rispetto allo smontaggio e rimetterli in funzione seguendo le istruzioni indicate nel paragrafo **ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE**.

IMPORTANTE: se si pulisce il barbecue usando un detergente, si dovrà farlo asciugare perfettamente dopo la pulizia. Per accelerare il processo di asciugatura è possibile accendere il barbecue e lasciarlo riscaldare per qualche minuto al livello a coperchio aperto.

MANUTENZIONE DELLA BLAZING ZONE® (VALE PER I MODELLI CON BLAZING ZONE®)

I seguenti componenti della BLAZING ZONE® devono essere controllati e puliti a intervalli regolari (almeno una volta l'anno) o dopo lunghi periodi di non utilizzo.

Bruciatore
Per controllare i bruciatori e pulirli a intervalli regolari è necessario seguire i prossimi passaggi: rimuovere l'unità completa BLAZING ZONE® dal piano laterale, procedendo come raffigurato nell'illustrazione seguente:



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

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

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

Tubo del gas
Controllare il tubo del gas. Qualora risulti usurato o presenti delle crepe, esso deve essere sostituto immediatamente.

MANUTENZIONE DELLA BLAZING ZONE® (VALE PER I MODELLI CON BLAZING ZONE®)

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

- Controllare gli elementi di adduzione del gas almeno due volte all'anno e comunque dopo ogni lungo periodo di inutilizzo. Ragni o altri insetti possono causare ostruzioni che vanno eliminate prima di usare il barbecue.
- Ogni tanto controllare il corretto serraggio delle viti che si potrebbero essere allentate durante lo spostamento del barbecue su superfici non piane.
- Qualora non si utilizzi il barbecue per un lungo periodo, eseguire la **PROVA DI TENUTA** prima di riutilizzarlo. In caso di dubbi, contattare il fornitore di gas o il rivenditore di fiducia.
- Prima di riporre il barbecue per la stagione invernale, ingrassare tutte le parti in metallo per evitare che si corrodano.
- Dopo un lungo periodo di stoccaggio e almeno una volta durante il periodo di utilizzo, controllare che il tubo del gas non presenti crepe, pieghe e altri danni. Se il tubo del gas è danneggiato, provvedere immediatamente alla sostituzione come descritto nel capitolo **INDICAZIONI PER LA SICUREZZA**.
- Per utilizzare a lungo il barbecue e la BLAZING ZONE® con immutata soddisfazione, dopo averlo lasciato raffreddare, proteggerlo dalle intemperie con l'apposita copertina di protezione OUTDOOR**CHEF**. Per evitare che si crei dell'umidità al suo interno, togliere la copertina di protezione dopo un'esposizione alla pioggia. Le copertine di protezione adatte sono acquistabili presso i negozi specializzati.

ELIMINAZIONE DEI PROBLEMI

Il bruciatore non si accende:

- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla bombola sia aperta.
- Verificare che ci sia gas a sufficienza nella bombola.
- Verificare che si accenda la scintilla fa l'elettrodo e il bruciatore.
  ATTENZIONE: questo controllo deve essere eseguito esclusivamente con la valvola di erogazione del gas chiusa!

Scintilla assente:

- Assicurarsi che le batterie siano inserite correttamente e che siano cariche.
- Fra il bruciatore e l'elettrodo non deve esserci una distanza superiore a 4-6 mm.
  (questo vale sia per i DGS® TWIN BURNER sia per la BLAZING ZONE®)
- Assicurarsi che i cavi siano correttamente collegati e fissati all'accensione elettrica e all'elettrodo.
- Utilizzare 2 batterie nuove (tipo AA, 1,5 V) per l'accensione elettrica.

Se questi interventi non sono utili a rimettere in funzione il barbecue, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

Il sistema SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) non funziona:

- Controllare che la valvola di erogazione del gas posta sulla manopola di regolazione del gas sia aperta. (con la valvola della bombola del gas chiusa)
- Assicurarsi che le batterie del sistema SLS siano inserite correttamente e siano cariche.
- Qualora le batterie siano scariche, in base al modello è possibile
  - collegare il cavo di alimentazione per avviare il processo di carica
  - utilizzare batterie nuove

Illuminazione della camera di cottura

- Verificare se le lampade alogene G9 (12 V/10 W) siano funzionanti o meno.

GARANZIA PER IL CONSUMATORE / GARANZIA

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

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

* L'elenco dei rivenditori è disponibile sulla nostra pagina web all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM

** Il numero di serie e il codice articolo sono riportati sull'etichetta adesiva applicata sul barbecue (vedere il primo paragrafo di queste **ISTRUZIONI PER L'USO**).

INFORMAZIONI TECNICHE

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gas	Propano / Butano 30/31
Potenza totale	12 kW
Consumo di gas	870 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	0,98 mm / Marcatura: BK
Ugello (50 mbar)	0,84 mm / Marcatura: AR
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Peso massimo consentito della bombola di gas piena sul telaio del barbecue	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propano / Butano 30/31
Potenza totale	15,4 kW
Consumo di gas	1120 g/h
Ugello (28–30/37 mbar)	0,98 mm / Marcatura: BK
Ugello (50 mbar)	0,84 mm / Marcatura: AR
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Peso massimo consentito della bombola di gas piena sul telaio del barbecue	11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gas	Propano / Butano 30/31
Potenza totale	16 kW
Consumo di gas	1160 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,98 mm / Marcatura: BK
Ugello (50 mbar)	0,84 mm / Marcatura: AR
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Peso massimo consentito della bombola di gas piena sul telaio del barbecue	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propano / Butano 30/31
Potenza totale	19,4 kW
Consumo di gas	1410 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,98 mm / Marcatura: BK
Ugello (50 mbar)	0,84 mm / Marcatura: AR
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar
Peso massimo consentito della bombola di gas piena sul telaio del barbecue	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propano / Butano 30/31
Potenza	3,4 kW
Consumo di gas	250 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,88 mm / Marcatura: AH
Ugello (50 mbar)	0,76 mm / Marcatura: AK
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

BLAZING ZONE®
(DUALCHEF 325 G BZ / S 325 G BZ / 425 G BZ / S 425 G BZ e modelli equipaggiati a posteriori)

CE	0063
Gas	Propano / Butano 30/31
Potenza	3,4 kW
Consumo di gas	250 g/h
Ugello (28-30/37 mbar)	0,88 mm / Marcatura: AH
Ugello (50 mbar)	0,76 mm / Marcatura: AK
Pressione del gas	Butano 28 mbar Propano 37 mbar

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

ACCENSIONE ELETTRICA / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)
Per il funzionamento dell'accensione elettrica sono necessarie 2 batterie (tipo AAA, 1,5 V), mentre per il sistema SAFETY LIGHT SYSTEM occorrono delle batterie NiMH (tipo AA, 1,2 V/2400 mAh).

ILLUMINAZIONE ALOGENA
(DUALCHEF S 325 G / S 325 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ)
Per il funzionamento dell'illuminazione della camera di cottura sono necessarie lampade alogene G9 (12 V/10 W).

NOTA PER L'USO DEL TERMOMETRO
La temperatura indicata dal termometro può presentare uno scostamento pari a +/- 10 %.

SITO WEB
Per ulteriori informazioni, consigli, ricette e tutto ciò che è necessario sapere sui prodotti OUTDOOR**CHEF** consultare il sito all'indirizzo OUTDOORCHEF.COM

BEDIENINGSHANDLEIDING

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

CE 0063/ UKCA 0558/
PIN:0063BP3505
Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:
Serial No.:
Article No.:
Butane / Propane
G30 / G31
30/37 mbar
Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)
DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany
Made in China

BELANGRIJK:
U vindt het serienummer van uw barbecue op de achterkant van de bijgevoegde map "Manual & Inspiration". Afhankelijk van het barbecuemodel vindt u het nummer tevens op de **gegevenssticker** die zich ofwel op het barbecueonderstel of op de bodemplaat bevindt.

Het serienummer en het artikelnummer zijn belangrijk voor een probleemloze afwikkeling van vragen, bestellingen van reserveonderdelen en eventuele garantieaanspraken. Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats. Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud. Noteer het serienummer van uw barbecue in de daarvoor bestemde ruimte ruimte onder "Serial No.".

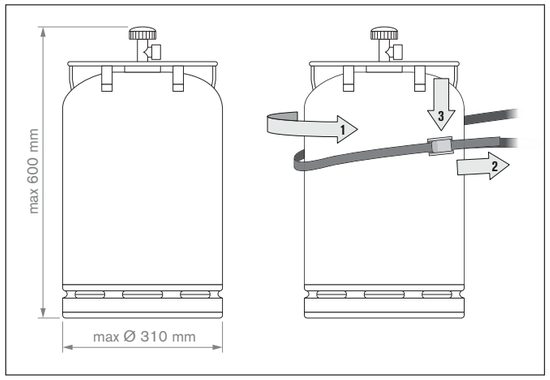
Lees deze bedieningshandleiding voor ingebruikname van het apparaat. Bewaar deze bedieningshandleiding op een veilige plaats.
Ze bevat belangrijke informatie over de veiligheid, het gebruik en het onderhoud.

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID

Elke persoon die deze barbecue bedient moet de juiste ontstekingsprocedure kennen en volgen. Kinderen mogen de barbecue niet bedienen. Neem de aanwijzingen voor de montage in de montagehandleiding goed in acht. Een onvakkundige montage kan gevaarlijke gevolgen hebben. Plaats geen ontvlambare vloeistoffen en materialen of reservegasflessen in de buurt van de barbecue. Zet de barbecue of de gasfles(sen) nooit in een gesloten ruimte zonder ventilatie. Lees deze handleiding zorgvuldig door voor u uw gasbarbecue in gebruik neemt. De barbecue mag alleen buiten worden gebruikt en moet op een veiligheidsafstand van minstens 1.5 m van brandbare voorwerpen blijven.

GASFLESSEN

Let alstublieft vooral op de veiligheidsaanwijzingen en de bedieningshandleiding van de producent van de gasflessen. Er mogen alleen gasflessen met een maximaal vulgewicht van 11 kg op de bodemplaat worden geplaatst. Zet de fles op de daarvoor aangegeven plaats, zie de montagehandleiding. Let erop dat er geen lekke schroefverbindingen zijn. Voer voor ieder gebruik en telkens wanneer u de gasfles hebt verwisseld een **CONTROLE OP LEKKAGES** uit. Stel gasflessen niet bloot aan een temperatuur van meer dan 50° C en bewaar ze nooit in een afgesloten ruimte of kelder. Neem de veiligheidsvoorschriften die op de gebruikte gasflessen aangeduid zijn altijd in acht en leef ze na.



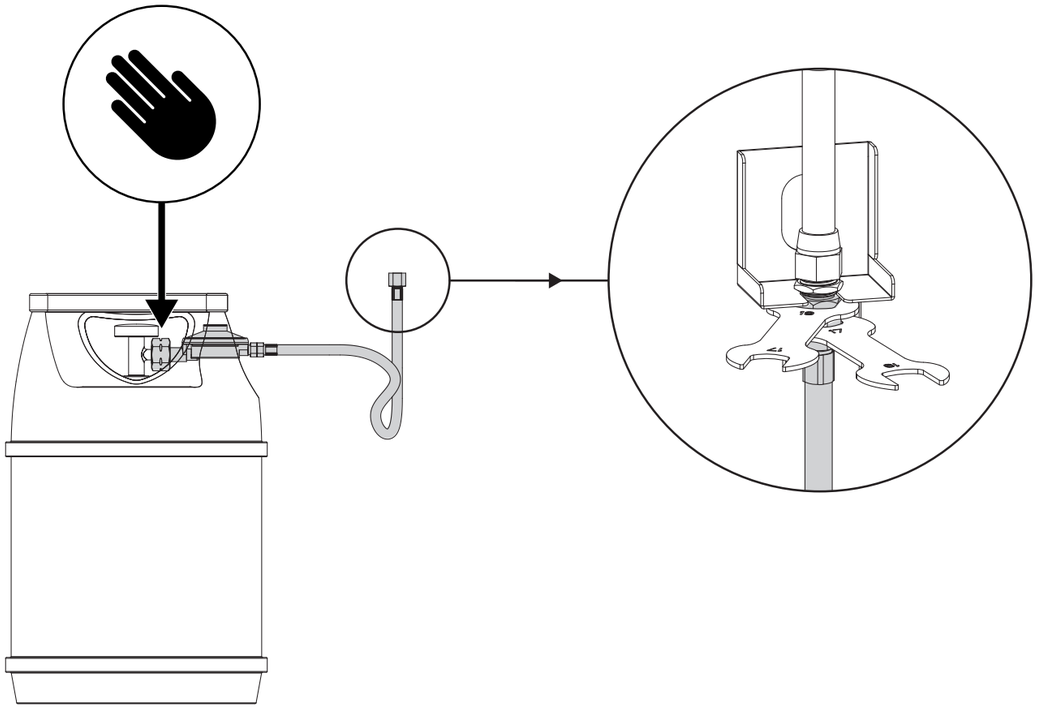
AANWIJZING: Controleer of drukregelaar en gasfles in uw land voor betreffend gebruik goedgekeurd zijn. Gebruik uitsluitend gasflessen die voldoen aan de landennorm. Vanwege de verschillende afdichtingssystemen kan bij een afwijking van de drukregelaar- en gasflessystemen geen dichte schroefbevestiging tot stand gebracht worden. Deze ondichte verbinding kan ertoe leiden, dat het uitstromende gas zonder meer met open vuur of vonken kan worden ontstoken. Wij adviseren u uit veiligheids- en aansprakelijkheidsoverwegingen, de te koop aangeboden gasbarbecue in ieder geval te controleren en, wanneer noodzakelijk, drukregelaar en gasslang aan de landelijke voorschriften aan te passen respectievelijk te laten aanpassen.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Deze bedieningshandleiding moet door de eigenaar worden bewaard en moet altijd beschikbaar zijn.
Neem de barbecue in gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk **HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN**.

- Alleen buiten gebruiken.
- Lees de bedieningshandleiding voor ingebruikname van het apparaat.
- **OPGELET:** Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- Toestel niet verplaatsen tijdens gebruik.
- Gastoevoer op de gasfles afsluiten na gebruik.
- Gebruik de barbecue nooit onder een afdak.
- Apparaten die uitgerust zijn met zwenkwielen mogen niet over een oneffen ondergrond of over trappen gereden worden.
- Verzeker u ervan dat de vetopvangplaat gedurende het gebruik van de barbecue altijd goed gesloten en bevestigd is.
- Draag beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen.
- Draai na gebruik de gasregelknop van de barbecue altijd in de positie ○ en sluit de gastoevoer op de gasfles af.
- Let er bij het verwisselen van de gasflessen op dat de gasregelknop van de barbecue in de positie ○ staat en dat de gastoevoer van de gasfles afgesloten is. **BELANGRIJK:** Er mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden.
- Controleer na het aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingsdelen volgens de handleiding **CONTROLE OP LEKKAGES**.
- Als u vermoedt dat er een gaslek is, draai dan de gasregelknop naar de positie ○ en sluit de gastoevoer aan de gasfles af. Laat gasvoerende delen door een gastechnicus controleren.
- Als de gasslang beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont, moet deze onmiddellijk worden vervangen. De slang mag geen knikken of scheuren vertonen. Denk erom dat u altijd de gasregelknop en de gastoevoer afsluit voordat u de slang loskoppelt.
- Vervang de slang en de gasdrukregelaar iedere 3 jaar vanaf de aankoopdatum. Let erop dat de gasdrukregelaar en de slang aan de overeenkomstige EN-normen voldoen (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- De aanbevolen lengte van de gasslang bedraagt 90 cm en mag niet langer zijn dan 150 cm.
- Zorg er altijd voor dat de luchtaanzuigspleten in de behuizing en de luchtspleten in het deksel altijd vrij blijven. De ventilatieopeningen van de gasflesruimte mogen in geen geval worden gesloten of afgedekt.
- Toestel niet aanpassen of modificeren. Als u een storing vermoedt, neem dan contact op met een vakman.
- De barbecue wordt met de passende gasslang en gasdrukregelaar geleverd. Houd de gasslang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de barbecue. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecuemodellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.
- De slang en de regelaar voldoen aan de betreffende nationale voorschriften en de En-norm (gasdrukregelaar EN 16129 / gasslang EN 16436).
- Als het volle vermogen niet wordt bereikt en u vermoedt dat de gastoevoer verstopt is, wendt u dan tot een gastechnicus.
- Gebruik de barbecue alleen op een vaste en stevige ondergrond. Plaats de barbecue tijdens het gebruik nooit op een houten vloer of op andere brandbare oppervlakken. Houd de barbecue uit de buurt van brandbare materialen.
- Bewaar de barbecue niet in de buurt van licht ontvlambare vloeistoffen of materialen.
- Als de barbecue tijdens de winter binnen bewaard wordt, moet de gasfles absoluut worden verwijderd. Bewaar de gasfles altijd in een open, goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen.
- Plaats de barbecue voor inbedrijfstelling op een plaats waar deze beschut staat tegen wind.
- Als de barbecue niet wordt gebruikt dient deze na volledig afgekoeld te zijn met een afdekhoes tegen weersomstandigheden te worden beschermd. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.
- Om opslagvocht te vermijden, moet u de afdekhoes na hevige regen verwijderen.
- Gebruik het apparaat alleen wanneer het netsnoer, de contactdoos en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Voor elk gebruik controleren.
- Sluit het apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.
- Trek de stekker na elk gebruik en bij storingen uit de contactdoos. **OPGELET:** Trek aan de stekker en niet aan het netsnoer.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete onderdelen.
- Raak de netstekker niet met natte handen aan.
- Verschuif de barbecue niet wanneer deze in gebruik is.
- Laat de barbecue tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achter.
- De barbecue blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen op de barbecue - dit kan tot brand leiden.
- Gebruik de barbecue niet in de regen of sneeuw, want deze barbecue bevat elektrische componenten.
- Gebruik indien nodig alleen geaarde verlengkabels voor min. 10 A (230 V) stroomsterkte (kabeldiameter min. 1,5 mm) en let erop dat er niemand over deze verlengkabel kan struikelen of het apparaat kan omstoten.
- Gebruik een zo kort mogelijke verlengkabel, en nooit 2 of meer verlengkabels tegelijk.
- Leg het netsnoer nooit op plaatsen waar wordt gelopen.

- **OPGELET:** Controleer voor ingebruikname en elke keer na aansluiten van een nieuwe gasfles de verbindingsdelen volgens **CONTROLEREN OP LEKKAGES** in deze handleiding.
- **OPGELET:** Om veiligheidsredenen moet de gasslang altijd met de meegeleverde sleutel aan de barbecue worden bevestigd. Let op de volgende afbeelding:



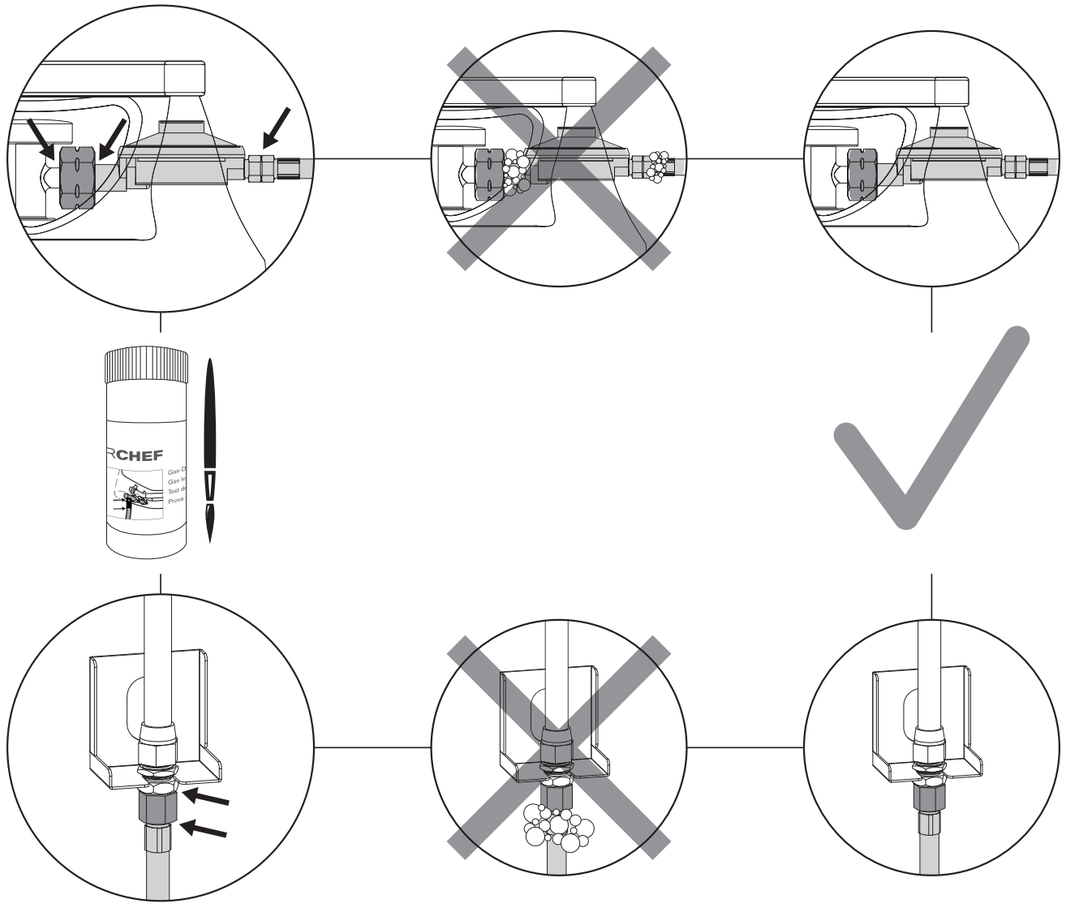
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE BLAZING ZONE®

- **OPGELET:** Gebruik de BLAZING ZONE® nooit afzonderlijk / individueel (los van de barbecue).
  De BLAZING ZONE® mag alleen worden gebruikt zolang deze in de barbecue is ingebouwd of deel uitmaakt van de barbecue.
- **OPGELET:** Dek het gebied rond de BLAZING ZONE® nooit af; dit kan leiden tot warmteontwikkeling.
- **OPGELET:** Er mogen geen pannen op de BLAZING ZONE® worden geplaatst.
- **OPGELET:** De BLAZING ZONE® blijft na het uitschakelen nog lange tijd heet. Pas op dat u zich niet verbrandt en leg geen voorwerpen in de buurt van de BLAZING ZONE® - dit kan tot brand leiden.
- **OPGELET:** Houd de gasslang altijd uit de buurt van de warme buitenvlakken van de barbecue en de BLAZING ZONE®. De slang mag niet worden verdraaid. De slang moet bij barbecuemodellen die over een slanggeleiding beschikken altijd in deze geleiding worden bevestigd.

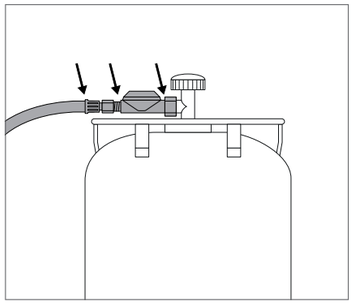
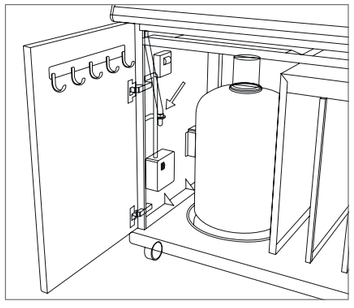
CONTROLE OP LEKKAGES

WAARSCHUWING: Tijdens de controle op lekkages mogen zich geen ontstekingsbronnen in de buurt bevinden. Dit geldt ook voor het roken. Controleer de dichtheid nooit met behulp van een brandend lucifertje of een open vlam en voer deze controle altijd buiten uit.

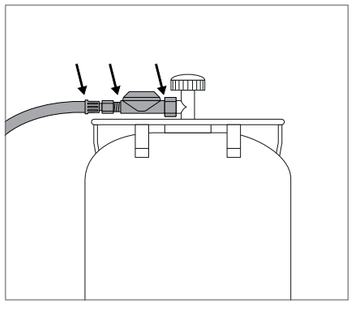
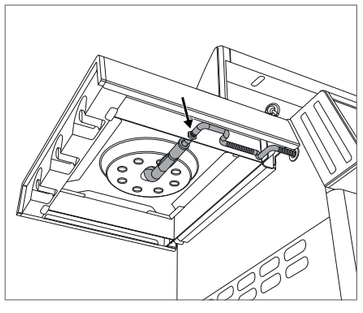
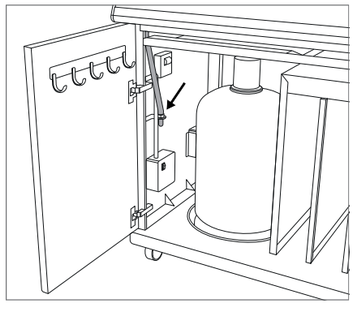
1. De gasregelknop moet op positie ○ staan.
2. Open de gastoevoer op de fles en strijk alle gasvoerende delen (de verbinding aan de gasfles / de gasdrukregelaar / de gasslang / de gasingang / de verbinding aan de klep) met de meegeleverde zeepoplossing of een zelfgemaakte zeepoplossing gemaakt van 50% vloeibare zeep en 50% water in. U kunt ook een spray voor lekopsporing gebruiken.
3. Als er belletjes ontstaan in de zeepoplossing duidt dat op een lekkage. **BELANGRIJK:** De barbecue mag pas worden gebruikt als alle lekkages verholpen zijn. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
4. Verhelp de gaslekken door de verbindingen aan te draaien als dat mogelijk is, of vervang de defecte delen.
5. Herhaal de stappen 1 en 2.
6. Als de lekkages niet verholpen kunnen worden, wend u dan tot een bevoegde gastechnicus.



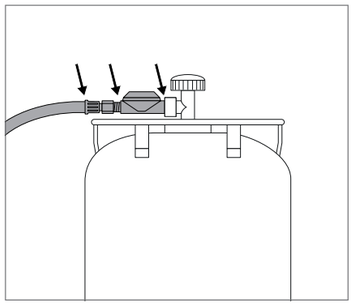
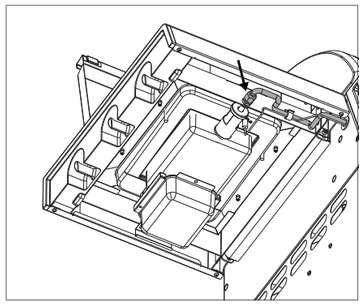
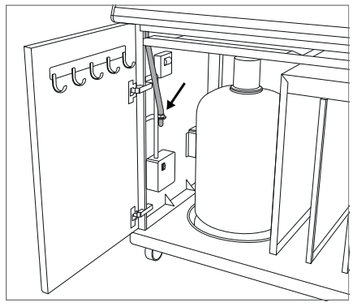
BIJ MODELLEN ZONDER ZIJBRANDER

BIJ MODELLEN MET ZIJBRANDER

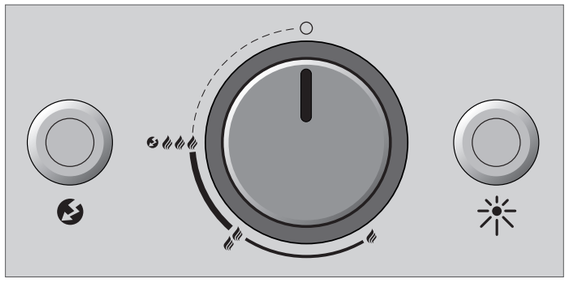
BIJ MODELLEN MET BLAZING ZONE®

AANWIJZING:
Voer de **CONTROLE OP LEKKAGES** uit na iedere aansluiting of vervanging van de gasfles en aan het begin van het barbecueseizoen.

VERKLARING VAN DE TEKENS OP DE BEDIENINGSCONSOLE

Temperatuurstanden en ontsteking



○ : uit-positie
: laag vermogen
: matig vermogen
: vol vermogen
: Ontsteking
: Ontsteker
: Lichtschakelaar voor de grillruimteverlichting DUALCHEF S 325 G EN DUALCHEF S 425 G

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Reinig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact komen.
2. Controleer alle gasvoerende delen zoals beschreven in het hoofdstuk **CONTROLE OP LEKKAGES**. Doe dit ook als uw gasbarbecue door de handelaar gemonteerd geleverd is.
3. Laat de barbecue ca. 20–25 minuten op stand uitbranden. Bij modellen met BLAZING ZONE® moet u deze ook 5-10 minuten op stand (3 vlammen) uit laten branden.
4. Let er op dat het vetopvangplaat en de vetopvangschaal zo ver mogelijk naar binnen geschoven zijn. Dit geldt ook bij het normale barbecueën.

HANDLEIDING VOOR HET AANSTEKEN

AANWIJZING: U hoeft niet altijd alle branders te gebruiken. Dat is afhankelijk van de bereidingswijze en de hoeveelheid.

AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDER

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLEREN OP LEKKAGES**.)
2. Schakel de hoofdschakelaar op de elektrobox in (ON = rood controlelampje van de hoofdschakelaar brandt).
3. Open het grilldeksel. **OPGELET:** Ontsteek de barbecue nooit met gesloten deksel.
4. Open de gastoevoer op de gasfles.
5. Druk de gasregelknop van de DGS® TWIN BURNERS die u wilt gebruiken in en draai deze tegen de richting van de klok naar op stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
6. Als het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar ○. Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4 tot 5.
7. Als het niet mogelijk is om de barbecue na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in paragraaf **VERHELPEN VAN STORINGEN** beschreven).

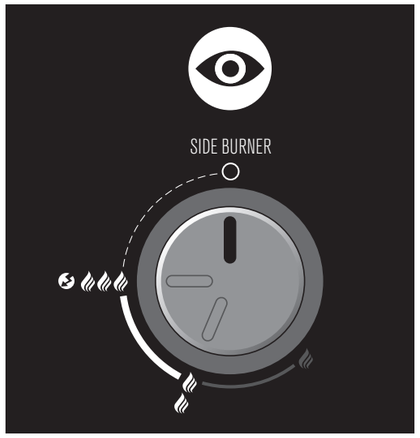
AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDERS
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLEREN OP LEKKAGES**.)
2. Schakel de hoofdschakelaar op de elektrobox in (ON = rood controlelampje van de hoofdschakelaar brandt).
3. Open de afdekplaat van de zijbranders van de DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **OPGELET:** Steek de zijbranders nooit aan met gesloten afdekplaat.
4. Open de gastoevoer op de gasfles.
5. Druk de gasregelknop met het opschrift SIDE BURNER in en draai deze tegen de richting van de klok in naar stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
6. Als het gas niet binnen 3 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar ○. Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 4 tot 5.

7. Als het niet mogelijk is om de zijbranders na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in paragraaf **VERHELPEN VAN STORINGEN** beschreven).
8. Gebruik op de kookplaats aan de zijkant geen potten of pannen die < 160 mm en >270 mm zijn.

AANSTEKEN VAN DE BLAZING ZONE® DUALCHEF 325 G BZ / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF 425 G BZ / DUALCHEF S 425 G BZ / AANGEPASTE MODELLEN

1. Controleer of alle verbindingen tussen de gasslang, de gasdrukregelaar en de gasfles goed zijn vastgeschroefd. (Volg daarbij de instructies in het hoofdstuk **CONTROLEREN OP LEKKAGES**.)
2. Schakel de hoofdschakelaar op de elektrobox in (ON = rood controlelampje van de hoofdschakelaar brandt).
3. Open de metalen deksel van de BLAZING ZONE® op de zijtafel van uw Dualchef barbecue.
   OPGELET: Ontsteek de BLAZING ZONE® nooit met gesloten deksel.
4. Open de gastoevoer op de gasfles.
5. Druk de gasregelknop in en draai deze tegen de richting van de klok in naar stand . Druk op de ontstekingsknop en houd deze ingedrukt tot de vonk overspringt en het gas brandt.
6. Als het gas niet binnen 8 seconden ontbrandt, draai dan de gasregelknop naar . Wacht 2 minuten, zodat het onverbrande gas kan vervliegen. Herhaal vervolgens punt 3 tot 4.
   Aanwijzing: Als u een gelijkmatig blauw vlamtapijt aan de bovenkant van de brander ziet, dan is de brander correct aangestoken
7. Als het niet mogelijk is om de barbecue na 3 pogingen in gebruik te nemen, controleer dan de oorzaken (zoals in paragraaf **VERHELPEN VAN STORINGEN** beschreven).



OPGELET: De BLAZING ZONE® kan/mag alleen op stand **en stand** worden gebruikt. De draaiknop van de BLAZING ZONE® beschikt daarom over een begrenzer zodat hij alleen op deze beide standen kan worden gebruikt. Gebruik de BLAZING ZONE® nooit op de laagste stand .

INFO ZIJTAFEL LINKS (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN ZIJBRANDER OF BLAZING ZONE®)

Zijtafel links

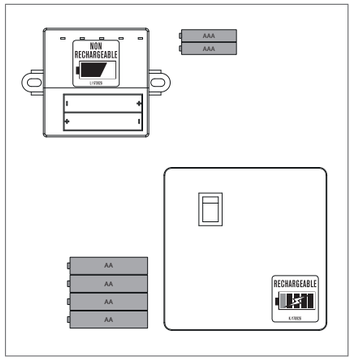
Om de stabiliteit van de linker zijtafel en de veiligheid te garanderen, kan de linker zijtafel niet worden neergeklapt.

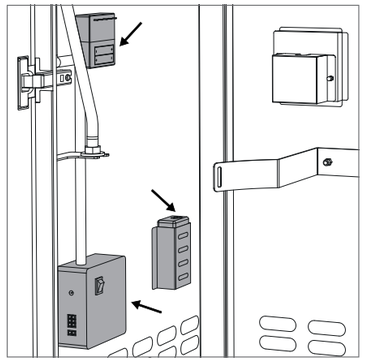
Latere uitbreiding met BLAZING ZONE® (geldt alleen voor Dualchef modellen met zijbrander)

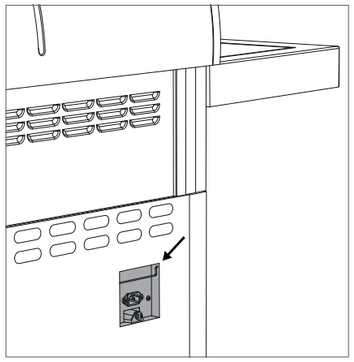
Als u een Dualchef-model met zijbrander hebt, dan kan de kookplaats aan de zijkant van de linker zijtafel worden verwijderd en vervangen door een OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® (infrarood-zijbrander).

De BLAZING ZONE® is afzonderlijk verkrijgbaar als accessoire in de barbecue-vakhandel. Het is een keramische brander die infraroodstraling aan het oppervlak genereert en een intense hitte van meer dan 900 graden Celsius aan het grillgoed afgeeft om zo voor een perfect korstje op uw steak te zorgen.

DE ELEKTROBOX







De elektrobox bevat het volgende:

- 4 NiMH-accubatterijen (type AA, 1.2 V/2400 mAh) voor het Safety Light System (SLS)
- 2 batterijen (type AAA, 1.5 V) voor de elektrische ontsteking
- 1 hoofdschakelaars om de stroomvoorziening naar de verschillende onderdelen te onderbreken en het leeglopen van de batterijen te verhinderen
- 1 acculaadstation: Het acculaadstation kan door middel van het meegeleverde netsnoer van de aansluiting aan de achterzijde met een stopcontact verbonden worden. Bij aansluiting van het meegeleverde netsnoer worden de 4 ingebouwde accubatterijen automatisch opgeladen als de hoofschakelaar ingeschakeld is. Tijdens het opladen brandt de diode op het acculaadstation permanent oranje (de geschatte oplaadtijd bedraagt tot 12 uur).

OPGELET: De meegeleverde accubatterijen voor uw DUALCHEF barbecue zijn met het ingebouwde acculaadstation in de elektrobox op te laten. Deze mogen **NIET** door normale, niet-oplaadbare batterijen vervangen worden. Mocht u toch niet-oplaadbare batterijen plaatsen en vervolgens de barbecue met het netsnoer met de stroomaansluiting verbinden, zal het toestel proberen de niet-oplaadbare batterijen toch op te laden. Dit kan tot ernstige schade en brand leiden!

HET SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

Het SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) van uw DUALCHEF barbecue wordt geactiveerd als de gasregelknop van stand tegen de richting van de klok wordt gedraaid, zodat de gastoevoer naar de DGS® TWIN BURNER wordt geopend.
De lichtring om de gasregelknop toont u ook van een afstand of bij een of meerdere branders de gastoevoer geactiveerd is.

De energievoorziening van de SLS wordt gegarandeerd door de 4 meegeleverde accubatterijen. Als de lading van de accu daalt naar een capaciteit van ca. 20% begint de SLS te knipperen en laat zien dat zonder opladen van de accu de weergave van de SLS binnenkort uit zal gaan. De gasregeling functioneert ook bij lege accubatterijen.

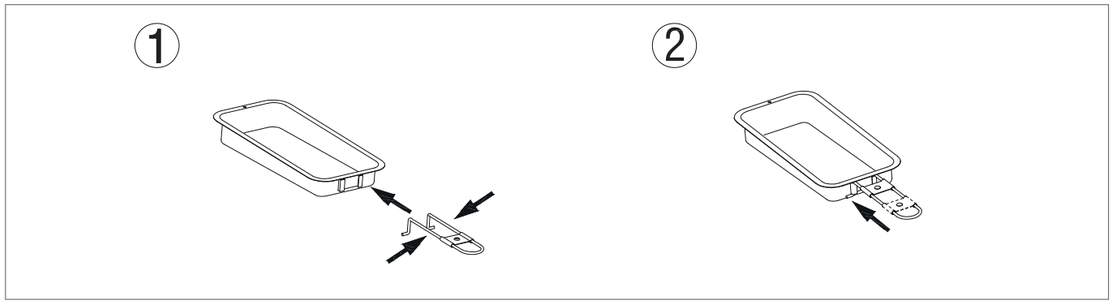
De DUALCHEF barbecues beschikken over een ingebouwd oplaadapparaat (zie hoofdstuk **DE ELEKTROBOX**).

In de bedieningsconsole bevindt zich een lichtsensor. Deze meet de lichtintensiteit in de omgeving en stemt de lichtintensiteit van de SLS daarop af. **AANWIJZING:** Om deze functie goed te laten werken moet het glas boven de sensoren schoon en vrij zijn.

GEBRUIKSAANWIJZING VAN DE DUALCHEFS

Zo eenvoudig gaat dat:

1. Gebruik als u weinig grilgoed hebt maar een of twee branders en scheidt de grillzone die u niet nodig hebt af met de DGS® ZONE DIVIDER om de efficiëntie te vergroten (zie hoofdstuk **DE DGS® ZONE DIVIDER**). Barbecueën met gesloten deksel verlaagt de barbecuetijd en het gasverbruik.
2. Verwarm de barbecue met gesloten deksel ca. 10 minuten voor op stand 🔥🔥🔥.
3. Leg het grillgoed op het grillrooster en regel de temperatuur traploos naar uw wens tussen 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Zet de gasregelknop na het barbecueën altijd op de stand ○. Sluit vervolgens de gastoevoer op de gasfles. Ook bij lege flessen moet de fleskraan gesloten worden.
5. Laat de barbecue geheel afkoelen voor u deze na het barbecueën verschuift, beweegt of schoonmaakt.
   OPGELET: Bij de modellen DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G en DUALCHEF S 425 G BZ, die voorzien zijn van verlichting in de grillruimte (halogeenlampen) kan deze schade oplopen indien deze in hete toestand aan heftige schokken wordt blootgesteld.
6. **OPGELET:** De vetopvangbak mag alleen in koude toestand verwijderd worden om deze leeg en schoon te maken. Het opgevangen hete vet kan verbrandingen veroorzaken. De vetopvangbak mag alleen met de meegeleverde handgreep verwijderd worden!



HET DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

De DUALCHEF biedt u naast de klassieke grillmethoden (zie hoofdstuk **DIRECTE EN INDIRECTE GRILLMETHODE**) het unieke DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

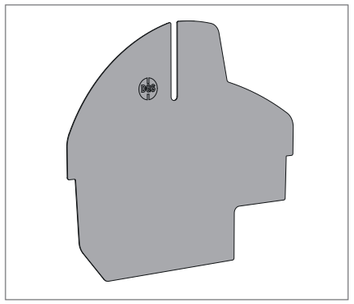
Het hart van het DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) is de DGS® ZONE DIVIDER, waardoor uw DUALCHEF in 2 grillzones verdeeld wordt. Deze zonescheiding opent nieuwe mogelijkheden bij het barbecueën, of het nu gaat om het tegelijkertijd klaarmaken van verschillende etenswaren, of het voorkomen dat smaak en geur van het ene grillgoed op het andere overgedragen wordt.

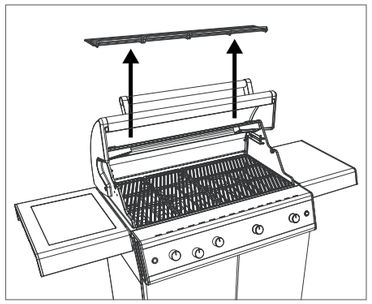
Naast de verdeling van de grillruimtes hebt u bovendien de totale temperatuurcontrole over de grillzones. Ze kunnen onafhankelijk van elkaar gestuurd en gecontroleerd worden. De twee thermometers geven de respectievelijke temperaturen van de zones weer.

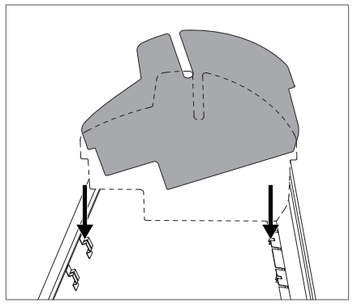
De DGS® accessoirewereld helpt u de zones optimaal te benutten en draagt ertoe bij dat u het perfecte grillresultaat bereikt.

In de volgende paragrafen leert u de verschillende elementen van het DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) kennen.

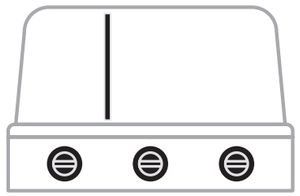
DE DGS® ZONE DIVIDER







De DGS® ZONE DIVIDER, verdeelt doeltreffend de grillruimte in twee gescheiden te bedienen grillzones.



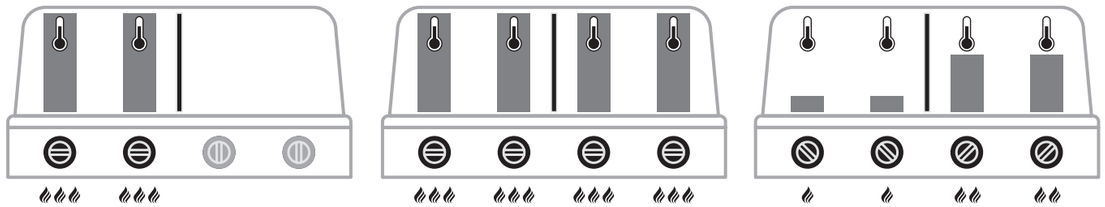
De modellen DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G en DUALCHEF S 325 G beschikken over een positie om de zones te scheiden.

De modellen DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ beschikken over twee posities om de zones te scheiden.

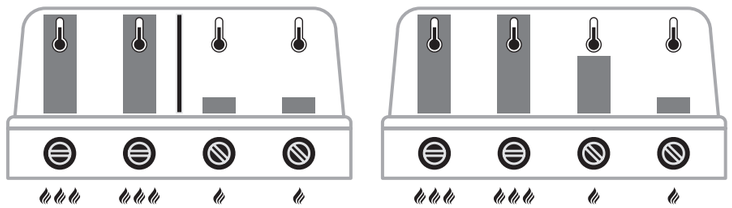
DOOR DE VERDELING VAN DE GRILLRUIMTE IN VERSCHILLENDE ZONES WORDEN DE VOLGENDE TOEPASSINGEN GEMAKKELIJKER EN EFFICIËNTER:

1. Met de DGS® ZONE DIVIDER van uw DUALCHEF barbecue hebt u de mogelijkheid om verschillende etenswaren tegelijkertijd te bereiden. Van elkaar gescheiden, waardoor er geen overdracht van geur of smaak plaatsvindt.
2. Dankzij de DGS® ZONE DIVIDER kunnen de afzonderlijke zones afzonderlijk apart gestuurd worden, want de hitte die door de DGS® TWIN BURNER gegenereerd wordt, stijgt binnen in de grillruimte op en de DGS® ZONE DIVIDER voorkomt een grote warmteoverdracht naar de andere grillzone. Dankzij deze verdeling kunt u onder de grillkap van de DUALCHEF met verschillende temperaturen voor uw etenswaren werken.

MOGELIJKE TEMPERATUURZONES MET DE DGS® ZONE DIVIDER



VERSCHIL TUSSEN DE TEMPERATUURZONES MET OF ZONDER DE DGS® ZONE DIVIDER



MET DGS® ZONE DIVIDER ZONDER DGS® ZONE DIVIDER

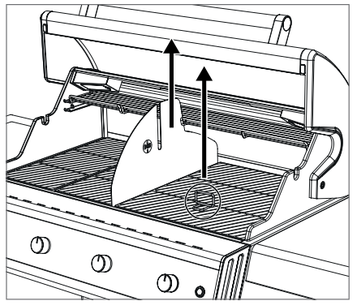
U kunt bijvoorbeeld aan de rechterkant van de barbecue een smakelijk stuk vlees bereiden met de DGS® HEAT DIFFUSER (zie hoofdstuk DE DGS® HEAT DIFFUSER), en tegelijkertijd op de linkerkant een pizza of dichtgeschroeide steaks bakken.

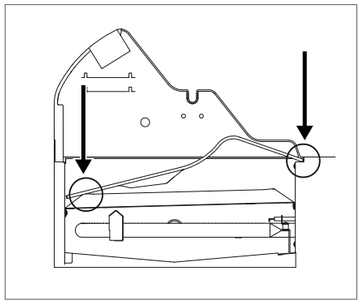
3. DE DGS® ZONE DIVIDER zorgt bovendien voor een optimaal gasverbruik. Als u maar een kleine hoeveelheid etenswaren wilt barbecue ën gebruikt u de DGS® ZONE DIVIDER om het kookoppervlak dat u niet nodig hebt af te scheiden. Door de verkleining van de grillruimte van de DUALCHEF wordt de efficiëntie van het gebruikte kookoppervlak en de brander die gebruikt wordt verhoogd. Hoe u de zones kunt verdelen ziet u op de afbeeldingen hierboven.
4. De DGS® ZONE DIVIDER maakt het mogelijk om direct te barbecueën in de ene grillzone, en tegelijkertijd te garen in de andere zone.

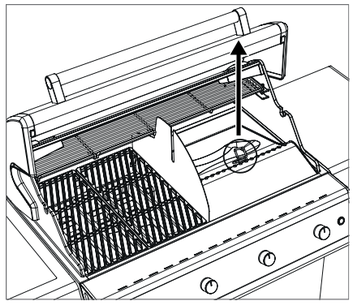
DE DGS® HEAT DIFFUSER

Voor de bereiding van etenswaren met een draaikorf wordt de benodigde hitte traditioneel door een achterbrander gegenereerd. Door de stijgende warmte van de achterbrander en het feit dat het vlees ervoor ligt is er veel gas nodig om het benodigde resultaat te behalen. Tegelijkertijd is de temperatuurcontrole zeer beperkt.

De DGS® HEAT DIFFUSER leidt de benodigde hitte van de DGS® TWIN BURNER direct naar het grillgoed in de draaikorf. Door deze positionering kan een stuk vlees met slechts een brander op Positie 1 bereid worden. Door de combinatie van de DGS® TWIN BURNER met de DGS® ZONE DIVIDER en de DGS® HEAT DIFFUSER wordt minder gas verbruikt en de temperatuurbandbreedte vergroot.







Zo gebruikt u de DGS® HEAT DIFFUSER:

1. Neem het grillrooster aan de rechterkant met de Grid Lifter uit de barbecue.
2. Plaats de DGS® HEAT DIFFUSER zoals hierboven afgebeeld.
3. Leg het grillgoed in de OUTDOOR**CHEF** DGS® DRAAIKORFSET (niet meegeleverd, als accessoire verkrijgbaar).
4. Schuif de draaikorf in het motorblock (onderdeel van de DGS® DRAAIKORFSET). Leg nu de andere kant op de DGS® ZONE DIVIDER.
5. Daarna de DUALCHEF in gebruik nemen en het stuk vlees op de gewenste temperatuur laten garen.
6. Gebruik de Grid Lifter om de DGS® HEAT DIFFUSER weer te verwijderen.

De DGS® PROTECTION BARS en de DGS® HEAT DIFFUSER beschermen de DGS® TWIN BURNER tegen afdruipend vet en voorkomen vetvlammen. Het overtollige vet wordt door de speciaal ontwikkelde vorm van de DGS® HEAT DIFFUSER, gecontroleerd tussen de DGS® TWIN BURNER weggeleid. Dankzij de grillzones kunt u op de vrije grillzone ook ander grillgoed bereiden.

HET IN HOOGTE VERSTELBARE WARMHOUDREK

Het warmhoudrek dient als extra kookoppervlak met een eigen temperatuurzone. Afhankelijk van de afmeting van het te bereiden grillgoed kunt u het warmhoudrek op 2 verschillende posities plaatsen. Het warmhoudrek kan ook bij de bereiding van een braadstuk in combinatie met de DGS® HEAT DIFFUSER en de DGS® ZONE DIVIDER gebruikt worden. Hier slechts in één positie!

HET GIETIJZEREN GRILLROOSTER

GEBRUIK

Reinig het gietijzeren grillrooster voor het eerste gebruik met water. Raak tijdens het gebruik op de barbecue het rooster alleen met ovenwanten aan. Zet het gietijzeren grillrooster als het heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.
Voor het veilig verwijderen van het gietijzeren grillrooster kunt u de Grid Lifter gebruiken.

REINIGING

- Laat het gietijzeren grillrooster op de barbecue op vol vermogen ca. 10 minuten uitbranden
- Gebruik een borstel met messingborsteltjes (geen staalborstel)
- Laat het rooster daarna afkoelen
- Bij hardnekkige vervuiling: Gebruik de OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER voor grondige reiniging

OPGELET

Na het reinigen licht met spijsolie inwrijven.

HET ROESTVRIJ STALEN GRILLROOSTER

GEBRUIK

Het oppervlak van het grillrooster moet altijd bedekt zijn met een lichte oliefilm om te voorkomen dat het grillgoed aanbrandt. Gebruik een plantaardige olie met een hoog rookpunt (bijv. avocado-olie of koolzaadolie).

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig het roestvrij stalen grillrooster voor het eerste gebruik met water of een mild zeepsop. Raak tijdens het gebruik op de barbecue het rooster alleen met ovenwanten aan. Zet het roestvrij stalen grillrooster als het heet is niet op brandbare of hittegevoelige oppervlakken.

REINIGING

Om het verwijderen van de roestvrij stalen grillroosters te vereenvoudigen, kunt u de Grid Lifter gebruiken die bij de levering van de DUALCHEF barbecue is inbegrepen.

Let bij het reinigen op de volgende punten:

- Laat het roestvrij stalen grillrooster op de barbecue op vol vermogen ca. 10 minuten schoonbranden
- Gebruik een borstel met messingborsteltjes (geen staalborstel)
- Laat het rooster daarna afkoelen
- Bij hardnekkige vervuiling: Gebruik de OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER voor grondige reiniging

AANWIJZING:

Na het reinigen licht oliën met bakolie die geschikt voor hoge verhitting (bijv. avocado-olie of koolzaadolie).

BLAZING ZONE® TIPS EN TRUCS

INFRAROOD-BARBECUEËN

Hoe werkt een infraroodbrander?
De gasvlam die ontstaat wanneer de BLAZING ZONE® wordt ontstoken, wordt gelijkmatig verdeeld door honderden kleine openingen in de keramische plaat en genereert infraroodstraling aan het oppervlak; dit geeft een intense directe warmte van tot meer dan 800 graden Celsius af aan het grillgoed. Hierdoor kunnen er veel hogere temperaturen worden gegenereerd dan met een conventionele gasbrander.

Bereiding van steaks en ander voedsel met de BLAZING ZONE®

De OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® maakt het mogelijk om steaks en andere stukken vlees snel en pittig te braden met tot meer dan 800 graden Celsius voor een perfect korstje dankzij de zogenoemde Maillard-reactie.

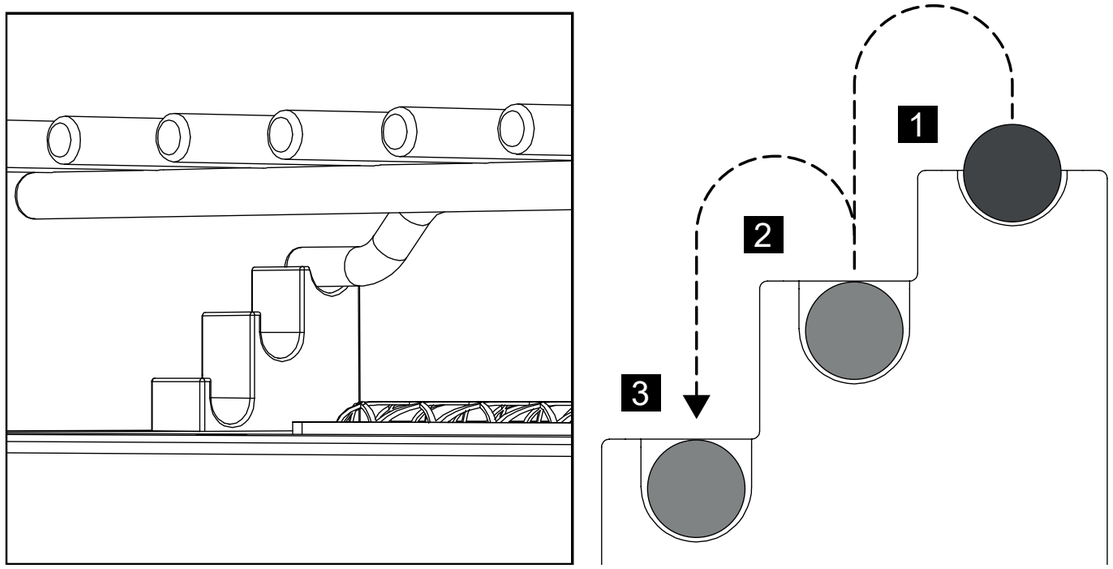
We raden u aan geen bijzonder vette stukken vlees te gebruiken en slechts een beetje hittebestendige bakolie te gebruiken om brandwonden te voorkomen.

Bij dikke stukken vlees raden wij u aan om deze na het grillproces indirect, bij een lage grilltemperatuur, op de gewenste kerntemperatuur te braden. Een andere mogelijkheid is om het vlees van te voren indirect bij lage temperaturen of met een sous vide-apparaat op de gewenste kerntemperatuur te brengen en het vervolgens op de BLAZING ZONE® van een heerlijk korstje te voorzien.

Bij een grotere afstand met behulp van een afstandhouder kunnen er ook andere voedingsmiddelen zoals groenten of vis met de BLAZING ZONE® worden bereid. Let er bij het barbecueën van andere voedingsmiddelen en het gebruik van ander kookgerei op dat het gehele kookoppervlak NIET wordt afgedekt (warmteontwikkeling!) en er alleen zeer hittebestendig kookgerei wordt gebruikt (bijv. Van gietijzer).

Bij de eerste keer barbecueën met de BLAZING ZONE®

Bij de eerste keer barbecueën raden wij u aan om op de bovenste stand van de afstandhouder te beginnen met de grootste afstand (zie positie 1) om te controleren of de warmte voldoende is. Als u meer warmte wilt, dan kunt u dit zelf met afstandhouders regelen.
Braad het gewenste stuk vlees voorlopig slechts max. 60 seconden per kant om te kijken of dit voldoende is. De benodigde tijd voor een gelijkmatige korst is afhankelijk van het stuk vlees en het vetgehalte ervan.



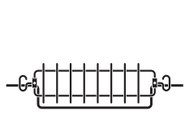
Gebruik van marinades en sauzen

Wij raden u aan om bij het bereiden van steaks en dergelijke geen marinades en sauzen te gebruiken om optimaal te kunnen genieten van de pure smaak van het vlees. Een goede steak heeft niet meer nodig dan een beetje zout.
Als u toch met marinades wil werken, zorg er dan voor dat u niet te veel olie gebruikt om vetvlammen te voorkomen.
Bij het gebruik van sauzen (met name sauzen met suiker) en kruiden raden wij u aan deze slechts kort tegen het einde van het proces aan te brengen, zodat het voedsel niet verbrandt.

WIJ WENSEN U VEEL PLEZIER EN GENOT MET UW OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE®!

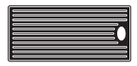
DE DGS® ACCESSOIRES

Door het inzetten van de DGS® ZONE DIVIDER biedt de DUALCHEF u bijna onbegrensde mogelijkheden voor het bereiden van maaltijden. Om bij deze veelzijdige voedselbereiding alle puntjes op de i te zetten heeft OUTDOOR**CHEF** perfecte accessoires voor barbecueën, koken en bakken ontwikkeld, zodat u nog meer plezier zult beleven van uw DUALCHEF. Laat u inspireren en duik in de wereld van de DGS® ACCESSOIRES.



DGS® DRAAIKORFSET

De DGS® DRAAIKORFSET zorgt voor gelijkmatig gegaard vlees. Dankzij de korfvorm wordt het grillgoed niet gespiest en gaat er geen druppel sap verloren. Ideaal voor krokante kippetjes, sappig zondagsgebraag en zachte rosbief.



DGS® GRILLPLAAT

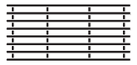
De DGS® GRILLPLAAT van gietijzer slaat de hitte optimaal en gelijkmatig op. De draaibare grillplaat heeft een geribbelde en een gladde zijde en biedt zo ontelbare bereidingsmogelijkheden. De gladde zijde is perfect geschikt voor pancakes, crêpes of eiergerechten, de geribbelde zijde voor etenswaren met een korte braadtijd.

DGS® KOOKSET

De DGS® KOOKSET is de alleskunner uit het assortiment DGS® accessoires. Of het nu gaat om het koken van vloeistoffen, het stomen van groenten, gratineren van ovenschotels of het pocheren van vis, alles is mogelijk. De kookset kan in plaats van een grillrooster direct in de barbecue worden geplaatst. Dankzij de elegante handgrepen is de houder gemakkelijk te plaatsen en stabiel te dragen.

DGS® PIZZASTEEN

De nieuwe DGS® PIZZASTEEN garandeert knapperig pizzagenot uit de barbecue. Het onderstel uit roestvrij staal maakt een positie achterin mogelijk en garandeert de perfecte combinatie tussen onder- en bovenwarmte.



DGS® ROESTVRIJ STALEN GRILLROOSTER

Perfecte hittegeleiding en een mooi grillpatroon op al het grillgoed garandeert het DGS® ROESTVRIJ STAAL GRILLROOSTER. Het rvs-rooster van roestvrij staal van topkwaliteit zorgt dat er geen etensresten achterblijven en is gemakkelijk te reinigen.

DIRECTE EN INDIRECTE GRILLMETHODE MET DE DUALCHEF

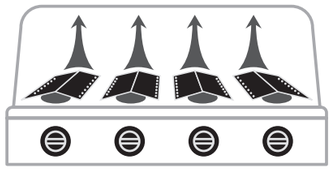
WAT IS HET VERSCHIL?

DIRECTE GRILLMETHODE
Zoals de naam al verraadt, ligt bij de directe grillmethode het grillgoed direct boven de hittebron.
Deze methode is geschikt voor dingen die kort gebraden worden. Dankzij de hoge temperatuur ontstaat een mooi korstje of het perfecte grillpatroon op de steak.

INDIRECTE GRILLMETHODE
Bij indirect grillen circuleert de hitte rondom het grillgoed. Door het gesloten deksel wordt de barbecue een heteluchtoven.
Deze methode is ideaal voor grote stukken vlees die bij lage temperaturen gegaard moeten worden, voorzichtig te bereiden vis of knapperig gebakken pizza.

Bij het GRILLSYSTEEM van het GAS-GRILLSTATION kan in een handomdraai van direct naar indirect grillen omgeschakeld worden.
Plaats voor indirect grillen, koken en bakken het grillgoed in het midden van het rooster en ontsteek alleen de beide buitenste branders.

DIRECT GRILLEN



Voor direct barbecueën en koken:
plaats het grillgoed boven de ontstoken branders.

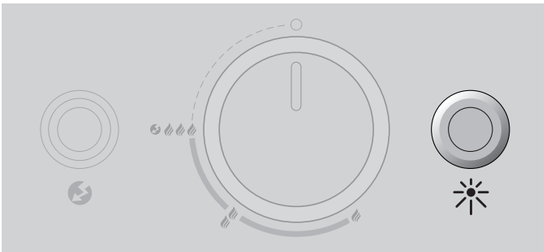
INDIRECT GRILLEN

Voor indirect barbecueën, koken en bakken:
plaats het grillgoed in het midden, sluit het deksel en ontsteek alleen de beide buitenste branders.

GRILLRUIMTEVERLICHTING

De modellen DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G en DUALCHEF S 425 G BZ zijn voorzien van verlichting in de grillruimte. De halogeenlampen (G9, 12 V, 10 W) krijgen stroom via het meegeleverde netsnoer dat achterop de barbecue kan worden aangesloten. De aan- en uitschakelaar bevindt zich rechts op de bedieningsconsole.

OPGELET: De verlichting in de grillruimte kan schade oplopen indien deze in hete toestand aan heftige schokken wordt blootgesteld.



NA HET GRILLEN

1. Zet de gasregelknop van alle branders op ○.
2. Sluit de gastoevoer op de gasfles.
3. Schakel de hoofdschakelaar van de elektrobox uit.
4. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
5. Dek de barbecue met de passende afdekhoes af.

OPGELET: Laat de DUALCHEF volledig afkoelen voor u deze na het barbecueën verplaatst. De modellen DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G / en DUALCHEF S 425 G BZ zijn voorzien van halogeen grillruimteverlichting, die schade kan oplopen indien deze in hete toestand aan heftige schokken wordt blootgesteld.

OPGELET: De vetopvangbak mag alleen in koude toestand verwijderd worden om deze leeg en schoon te maken. Het opgevangen hete vet kan verbrandingen veroorzaken. De vetopvangbak mag alleen met de meegeleverde handgreep verwijderd worden!

REINIGING

Tussen grillbeurten in is er slechts weinig reiniging nodig, omdat het meeste vet verdampt of in de vetopvangbak terecht gekomen zijn. Gebruik voor de reiniging van het grillrooster een messing grillborstel (geen staalborstel).
Voor een grondige reiniging van de grillruimte gebruikt u de OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Naar keuze kunt u een schuursponsje uit nylon en wat zeepsop gebruiken, om alle losse restanten te verwijderen. Tot slot kunt u de opvangschaal uittrekken, leegmaken en reinigen met de OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. De rvs-componenten kunt u met een standaard rvs-reiniger of een in bouwmarkten verkrijgbare poetsspons.

AANBEVELING: Reinig de DGS® HEAT DIFFUSER en de DGS® PROTECTION BARS na ieder gebruik om aangebakken resten en vetvlammen.

GEBRUIK VAN DE OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

BELANGRIJK: De barbecue mag tijdens het gebruik van de OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER niet in gebruik zijn.
Draag handschoenen en een bril ter bescherming. Sproei de barbecue of de accessoires als deze nog een beetje warm zijn in en laat dit 10 minuten inwerken totdat het schuim is opgelost.
Indien nodig nog reinigen met een geschikte grillborstel of een nylonspons. Daarna grondig met water afspoelen en drogen.
LET OP: De OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER mag niet op oppervlakken met poedercoating worden gebruikt.

ONDERHOUD VAN DE BARBECUE

Een geregeld onderhoud van uw DUALCHEF garandeert een perfecte werking. Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar, en als u de barbecue langere tijd niet gebruikt hebt. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen. Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.

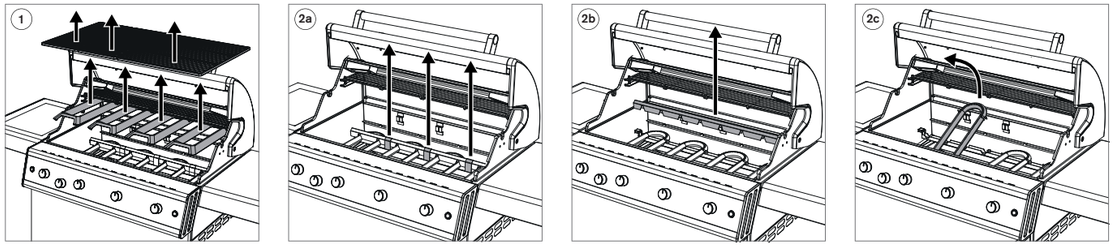
Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een **CONTROLE OP LEKKAGES** uitvoeren. Als u enige twijfels hebt, wend u dan alstublieft tot uw gastechnicus of tot de leverancier.

Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de barbecue voor langere tijd opbergt. Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN.**

Om zo lang mogelijk te genieten van uw barbecue dient u de barbecue nadat deze geheel afgekoeld is met een geschikte OUTDOOR**CHEF** afdekhoes te beschermen tegen invloeden van buitenaf. Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

ONDERHOUD VAN DE DGS® ZONE DIVIDER

De branders kunnen verstopt raken door insecten. Dit kan verminderde prestaties of terugslag van de vlammen veroorzaken.
Om de branders te controleren en met regelmaat te reinigen dient u de volgende stappen in acht te nemen:



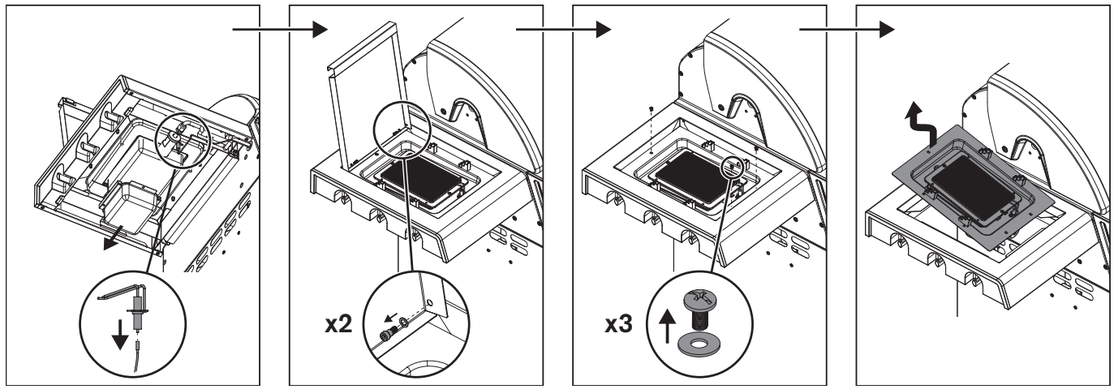
1. Haal eerst het grillrooster en de DGS® PROTECTION BARS uit de DUALCHEF.
2a. Verwijder daarna de veiligheidsklemmen van de branderbevestiging.
2b. Verwijder nu de bovenste branderbevestiging.
2c. Til dan de branders aan de bovenzijde uit de grillruimte.
3. Reinig de brander met een dunne flessenborstel of een draad.
4. Na de geslaagde reiniging worden de verschillende onderdelen in de omgekeerde volgorde weer in de grillruimte geplaatst en zoals beschreven in de paragraaf **AANSTEKEN VAN DE HOOFDBRANDER** weer in gebruik genomen.

BELANGRIJK: Om zo lang mogelijk te genieten van een mooie en verzorgde barbecue raden we aan alle houten delen éénmaal per jaar met houtolie te behandelen, dit voorkomt kromtrekken en barsten. Om het droogproces te versnellen kunt u de barbecue aanzetten en op stand 🔥🔥🔥 een aantal minuten met het deksel open uit laten branden.

ONDERHOUD VAN DE BLAZING ZONE® (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET BLAZING ZONE®)

De volgende onderdelen van de BLAZING ZONE® dienen regelmatig te worden gecontroleerd en gereinigd (ten minste eenmaal per jaar) of na langdurig niet gebruiken.

Brander
Om de branders te controleren en met regelmaat te reinigen dient u de volgende stappen in acht te nemen: Verwijder de complete BLAZING ZONE® eenheid van de zijtafel en ga hierbij te werk zoals te zien op de onderstaande afbeelding:



Ga na verwijderen van de BLAZING ZONE® eenheid als volgt te werk:

1. Controleer de brander op vervorming of scheuren.
2. De venturi-buizen (gedeelte op de brander) kunnen met een dunne flesreinigingsborstel worden gereinigd / geborsteld.
3. Reinig de binnenkant van het ondersteuningsframe van de BLAZING ZONE®, gebruik hierbij geen agressieve of brandbare reinigingsmiddelen.
4. Plaats vervolgens de gehele BLAZING ZONE® eenheid terug op de zijtafel volgens de afzonderlijke montagehandleiding.

BELANGRIJK: Om zo lang mogelijk te genieten van een mooie en verzorgde barbecue raden we aan alle houten delen éénmaal per jaar met houtolie te behandelen, dit voorkomt kromtrekken en barsten. Om het droogproces te versnellen, kunt u de BLAZING ZONE® aanzetten en op de hoogste stand een aantal minuten met het deksel open uit laten branden.

Gasslang
Controleer de gasslang. Als deze bros is of scheuren vertoont, moet u hem onmiddellijk vervangen.

ONDERHOUD VAN DE BLAZING ZONE® (GELDT ALLEEN VOOR MODELLEN MET BLAZING ZONE®)

Een geregeld onderhoud van uw BLAZING ZONE® garandeert een perfecte werking.

- Controleer alle gasvoerende delen minstens twee keer per jaar en telkens na een langere opslag. Spinnen en andere insecten kunnen verstoppingen veroorzaken die voor gebruik moeten worden verholpen.
- Als de barbecue regelmatig op oneffen terrein wordt verplaatst, controleer dan van tijd tot tijd of alle schroeven nog goed vast zitten.
- Als u de barbecue gedurende een langere tijd niet gebruikt, moet u voor elk gebruik een **CONTROLE OP LEKKAGES** uitvoeren. Als u enige twijfels hebt, wend u dan alstublieft tot uw gastechnicus of tot de leverancier.
- Om corrosieschade te vermijden, moet u alle metaaldelen inoliën voordat u de barbecue voor langere tijd opbergt.
- Na een langere opslag en minstens één keer tijdens het barbecueseizoen moet u de gasslang nakijken op scheuren, knikken en andere beschadigingen. Een beschadigde gasslang moet onmiddellijk worden vervangen, zoals wordt beschreven in het hoofdstuk **VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**.
- Om zo lang mogelijk te genieten van uw barbecue en de BLAZING ZONE® dient u de barbecue nadat deze geheel afgekoeld is met een geschikte OUTDOOR**CHEF** afdekhoes te beschermen tegen invloeden van buitenaf. Om opslagvocht te voorkomen, raden wij u aan de afdekhoes na regen te verwijderen. Afdekhoezen zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

VERHELPEN VAN STORINGEN

De brander ontsteekt niet:
- Controleer of de gastoevoer van de gasfles geopend is.
- Controleer of er genoeg gas in de fles zit.
- Controleer of er vonken van de elektrode op de brander overspringen.
  OPGELET: Deze controle mag alleen uitgevoerd worden als de gastoevoer afgesloten is!

Geen vonk:
- Controleer of de accubatterijen juist geplaatst en opgeladen zijn.
- De afstand tussen de brander en de elektrode mag niet meer dan 4–6 mm bedragen.
  (dit geldt zowel voor de DGS® TWIN BURNER als voor de BLAZING ZONE®)
- Controleer of de kabel bij de elektrische ontsteking en de elektrode ingestoken zijn en goed vast zitten.
- Plaats 2 nieuwe batterijen (type AAA, 1.5 V) voor de elektrische ontsteking.

Indien u uw barbecue met bovenstaande maatregelen niet in gebruik kunt nemen, dient u contact op te nemen met uw leverancier.

HET SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) werkt niet:
- Controleer of de gastoevoer van de gasregelknop geopend is. (met de gasfles dicht)
- Controleer of de batterijen voor het SLS juist aangebracht en opgeladen zijn.
- Mochten de batterijen leeg zijn kunt u, afhankelijk van het model,
  - de meegeleverde stroomkabel aansluiten om het oplaadproces te activeren
  - nieuwe batterijen plaatsen.

Grillruimteverlichting
- Controleer of de beide G9-halogeenlampen (12 V/10 W) defect zijn.

CONSUMENTENGARANTIE / GARANTIE

Voor uitgebreide informatie over de consumentengarantie / garantie verwijzen wij u naar de algemene voorwaarden op
https://www.outdoorchef.com/agb

Het geregistreerde merk OUTDOORCHEF wordt door de volgende onderneming vertegenwoordigd
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Zwitserland | www.outdoorchef.com

* U vindt een lijst met dealers op onze website OUTDOORCHEF.COM
** Het serienummer en het artikelnummer vindt u op de gegevenssticker op uw barbecue (zie hiertoe de eerste paragraaf van deze **BEDIENINGSHANDLEIDING**).

TECHNISCHE INFORMATIE

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gas	Propaan / Butaan 30/31
Totaal vermogen	12 kW
Gasverbruik	870 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	0,98 mm / markering: BK
Mondstuk (50 mbar)	0,84 mm / markering: AR
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar
Maximaal toegestaan vulgewicht van de gasfles op het barbecueonderstel	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propaan / Butaan 30/31
Totaal vermogen	15,4 kW
Gasverbruik	1120 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	0,98 mm / markering: BK
Mondstuk (50 mbar)	0,84 mm / markering: AR
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar
Maximaal toegestaan vulgewicht van de gasfles op het barbecueonderstel	11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gas	Propaan / Butaan 30/31
Totaal vermogen	16 kW
Gasverbruik	1160 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	0,98 mm / markering: BK
Injector (50 mbar)	0,84 mm / markering: AR
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar
Maximaal toegestaan vulgewicht van de gasfles op het barbecueonderstel	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propaan / Butaan 30/31
Totaal vermogen	19,4 kW
Gasverbruik	1410 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	0,98 mm / markering: BK
Injector (50 mbar)	0,84 mm / markering: AR
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar
Maximaal toegestaan vulgewicht van de gasfles op het barbecueonderstel	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propaan / Butaan 30/31
Vermogen	3,4 kW
Gasverbruik	250 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	0,88 mm / markering: AH
Injector (50 mbar)	0,76 mm / markering: AK
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

BLAZING ZONE®
(DUALCHEF 325 G BZ / S 325 G BZ / 425 G BZ / S 425 G BZ & aangepaste modellen)

CE	0063
Gas	Propaan / Butaan 30/31
Vermogen	3,4 kW
Gasverbruik	250 g/uur
Injector (28– 30/37 mbar)	0,88 mm / markering: AH
Injector (50 mbar)	0,76 mm / markering: AK
Gasdruk	Butaan 28 mbar Propaan 37 mbar

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

ELEKTRISCHE ONTSTEKING / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)
Voor gebruik van de elektrische ontsteking hebt u 2 batterijen (type AAA, 1.5 V) nodig en voor het SAFETY LIGHT SYSTEM hebt u NiMH-accubatterijen nodig (type AA, 1.2 V/2400 mAh).

HALOGEENVERLICHTING
(DUALCHEF S 325 G / S 325 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ)
Voor gebruik van de grillkamerverlichting hebt u G9-halogeenlampen nodig (12 V/10 W)

INFORMATIE OVER DE TEMPERATUURINDICATIE
De temperatuurafwijking op de thermometer kan +/– 10% bedragen.

WEBPAGINA
Verdere informatie, tips en trucs, recepten alle wetenswaardigheden over de OUTDOOR**CHEF** producten vindt u op OUTDOORCHEF.COM

BRUGSANVISNING

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

CE 0063/ UKCA 0558/
PIN:0063BP3505
Typ:
Article No.:
Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Serial No.:
Butane / Propane
G30 / G31
30/37 mbar
Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)
DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany
Made in China

VIGTIGT:
Serienummeret på din grill finder du på bagsiden af den medfølgende mappe "Manual & Inspiration". Nummeret står også på **datamærkaten**, der afhængig af grillmodellen befinder sig på grillstellet eller på gulvpladen.

Du skal bruge serienummeret og artikelnummeret, hvis du har spørgsmål, hvis du skal bestille reservedele eller hvis du vil gøre garantikrav gældende. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse. Skriv venligst serienummeret på din grill i feltet foroven under "Serial No.".

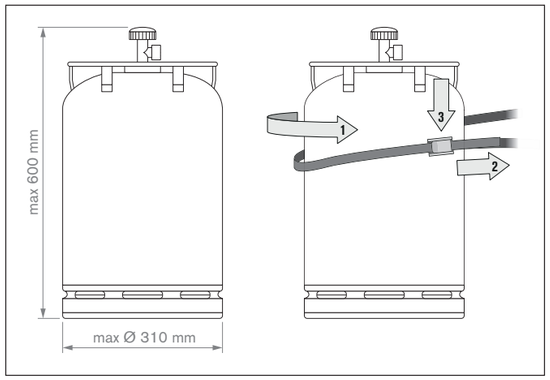
Læs venligst denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted. Den indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed, drift og vedligeholdelse.

VIGTIG FOR DIN SIKKERHED

Enhver, som betjener grillen, skal kende antændingsprocessen og overholde den. Børn må ikke betjene grillen. Montageanvisningerne i opbygningsvejledningen skal nøje overholdes. En uforsvarlig montage kan være farlig. Anbring aldrig antændelige væsker og materialer eller reservegasflasker i nærheden af grillen. Opstil aldrig grillen eller gasflasken/-flaskerne i lukkede rum uden ventilation. Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, før du tager din gasgrill i brug. Grillen må kun bruges udendørs, og der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 1,5 m til brændbare genstande.

GASFLASKER

Vær særligt opmærksom på gasflaskeproducentens sikkerhedsanvisninger og brugsanvisning. Der må kun sættes gasflasker med en maks. nettovægt på 11 kg (uden flaske) på bundpladen. Sæt flasken på den anviste plads, se opbygningsvejledningen. Vær opmærksom på, at der ikke er utætte forskruninger. Gennemfør inden brug og efter hvert gasflaskeskift en **KONTROL AF TÆTHED**. Gasflasker må ikke udsættes for en temperatur på mere end 50 °C og må aldrig opbevares i et lukket rum eller kælderværelse. Læs og overhold sikkerhedsforskrifterne på gasflaskerne.



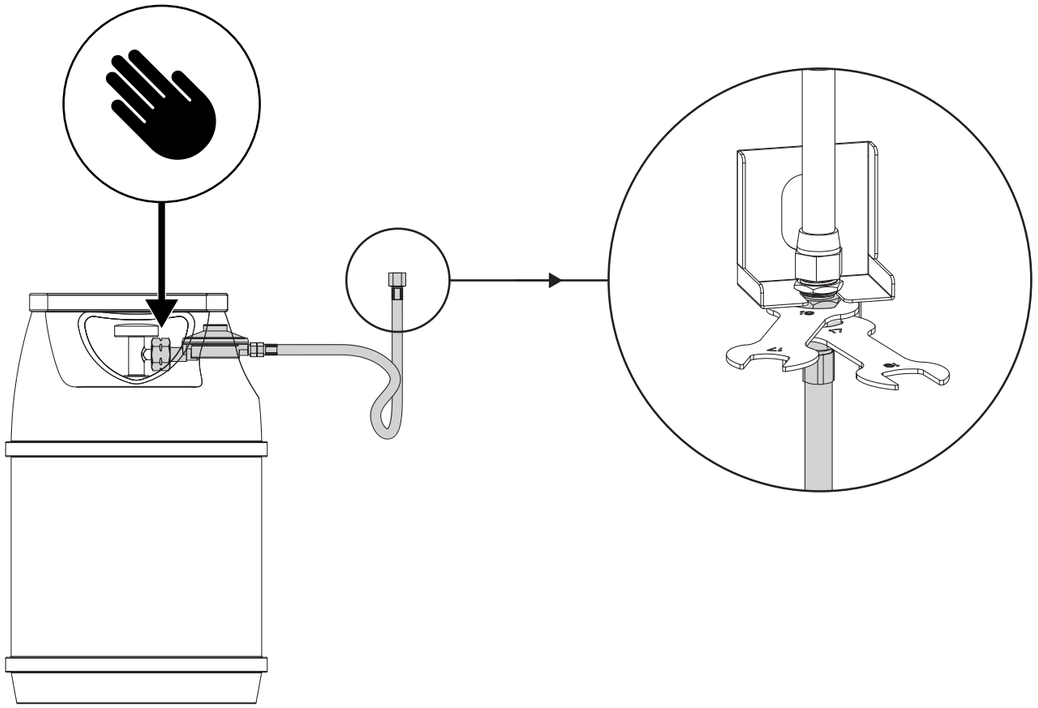
BEMÆRK: Kontroller, om pressostaten og gasflasken er godkendt i dit land. Anvend kun gasflasker, der overholder den korrekte standard. På grund af forskellige tætningssystemer er det ikke muligt at opnå en tæt skrueforbindelse, hvis pressostat- og gasflaskesystemerne ikke passer sammen. Denne utæthed kan medføre, at den udstrømmende gas pludselig kan antænde, hvis den kommer i forbindelse med gnister eller åben ild. Vi anbefaler af sikkerheds- og garantiårsager altid at kontrollere gasgrillerne inden køb og om nødvendigt at tilpasse/ få tilpasset pressostat og gasslange til det pågældende land.

SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne brugsanvisning skal opbevares af ejeren og altid være let tilgængeligt.
Tænd grillen iht. kapitlet **SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN**.

- Kun til udendørs brug.
- Læs venligst denne brugsanvisning, før du tager produktet i brug.
- **BEMÆRK:** Tilgængelige steder kan være meget varme. Sørg for, at grillen er uden for børns rækkevidde.
- Når grillen er i brug, må den ikke stå i nærheden af brændbart materiale.
- Flyt ikke grillen, mens den er i brug.
- Luk gastilførslen på gasflasken efter endt brug.
- Brug aldrig grillen under et halvtag.
- Griller, som er udstyret med styrerulle, må ikke skubbes over ujævne flader og kanter!
- Tjek, at fedtbakken og fedtbakkeskålen under brug altid er helt lukket og går i indgreb.
- Brug beskyttelseshandsker, når du rører ved varme komponenter.
- Når du er færdig med at grille, skal gasreguleringsknappen altid sættes på ○, og der skal lukkes for gastilførslen på gasflasken.
- Når gasflasken skiftes, skal gasreguleringsknappen stå på ○, og gastilførslen på gasflasken skal være lukket. **VIGTIGT:** Der må ikke være antændingskilder i nærheden.
- Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontroller samlingen iht. vejledningen under **KONTROL AF TÆTHED**.
- Hvis der er mistanke om utætheder, sæt gasreguleringsknappen på ○, og luk for gastilførslen på gasflasken. Få kontrolleret de gasførende dele hos en gasfagmand.
- Hvis gasslangen er beskadiget eller hvis der er tegn på slitage, skal den straks udskiftes. Slangen skal være fri for knæk og uden revner. Husk at lukke for gasreguleringsknappen og gastilførslen, før du fjerner slangen.
- Udskift slangen og gastrykregulatoren efter en brugstid på 3 år fra købsdatoen. Vær opmærksom på, at gastrykregulatoren og slangen opfylder de pågældende EN normer (gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- Den anbefalede længde på gasslangen er 90 cm og må ikke overskride 150 cm.
- Bloker aldrig luftindsugningshullerne i selve grillen eller luftslidserne i låget. Ventilationsåbninger i gasflaskerummet må under ingen omstændigheder være lukket eller dækket.
- Der må ikke foretages ændringer ved produktet. Hvis der er mistanke om fejl, henvend dig til en fagmand.
- Grillen leveres med en gasslange og en gastrykregulator. Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens varme ydersider. Slangen må ikke snos. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.
- Slange og regulator opfylder de nationale bestemmelser og EN normerne (gastrykregulator EN 16129/gasslange EN 16436).
- Hvis der ikke opnås fuld styrke og der er mistanke om, at gastilførslen er tilstoppet, bør du henvende dig til en gasfagmand.
- Brug kun grillen på et fast og sikkert underlag. Stil aldrig grillen på et trægulv eller andre brændbare flader, når den er i brug. Hold grillen på sikker afstand af brændbare materialer.
- Opbevar ikke grillen i nærheden af let antændelige væsker eller materialer.
- Hvis grillen skal overvintre i et rum, skal gasflasken altid fjernes. Den bør altid opbevares udendørs på et godt ventileret sted, som børn ikke har adgang til.
- Sæt altid grillen et sted, hvor der er læ, inden du tager den i brug.
- Når grillen ikke bruges, bør den, efter at den er kølet helt af, beskyttes med et betræk. Betræk kan købes hos din grillforhandler.
- For at undgå fugtighed fra støv, skal betrækket fjernes, når det har regnet.
- Brug kun grillen, når netledningen, stikkontakten og selve grillen ikke viser tegn på beskadigelse. Kontroller dette inden hver brug.
- Tilslut kun grillen til en jordet stikkontakt.
- Træk stikket efter hver grillning, eller hvis der opstår fejl. **BEMÆRK:** Træk i stikket og ikke i netledningen.
- Beskyt netledningen mod varme genstande.
- Rør ikke ved netstikket med våde hænder.
- Flyt ikke grillen, mens den er i brug.
- Lad aldrig grillen stå uden opsyn, mens den er i brug.
- Grillen er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet og at du ikke lægger ting på grillen. Brandfare.
- Brug ikke grillen, når det regner eller sner, da den indeholder elektriske komponenter.
- Hvis det er nødvendigt, brug kun jordede forlængerledninger med mindst 10 A (230 V) strømstyrke (ledningsdiameter mindst 1,5 mm) og vær opmærksom på, at man ikke kan snuble over ledningen og at grillen ikke kan væltes.
- Brug en muligst kort forlængerledning, og sæt aldrig 2 eller flere forlængerledninger sammen.
- Læg ikke netledningen hen over befærdede arealer.

- **BEMÆRK:** Når en ny gasflaske er blevet tilsluttet, kontroller inden ibrugtagning samlingen iht. vejledningen under **KONTROL AF TÆTHED**.
- **BEMÆRK:** Af sikkerhedsårsager skal gasslangen altid fastgøres på grillen ved hjælp af den medfølgende nøgle. Inden du gør det, se venligst den følgende illustration:



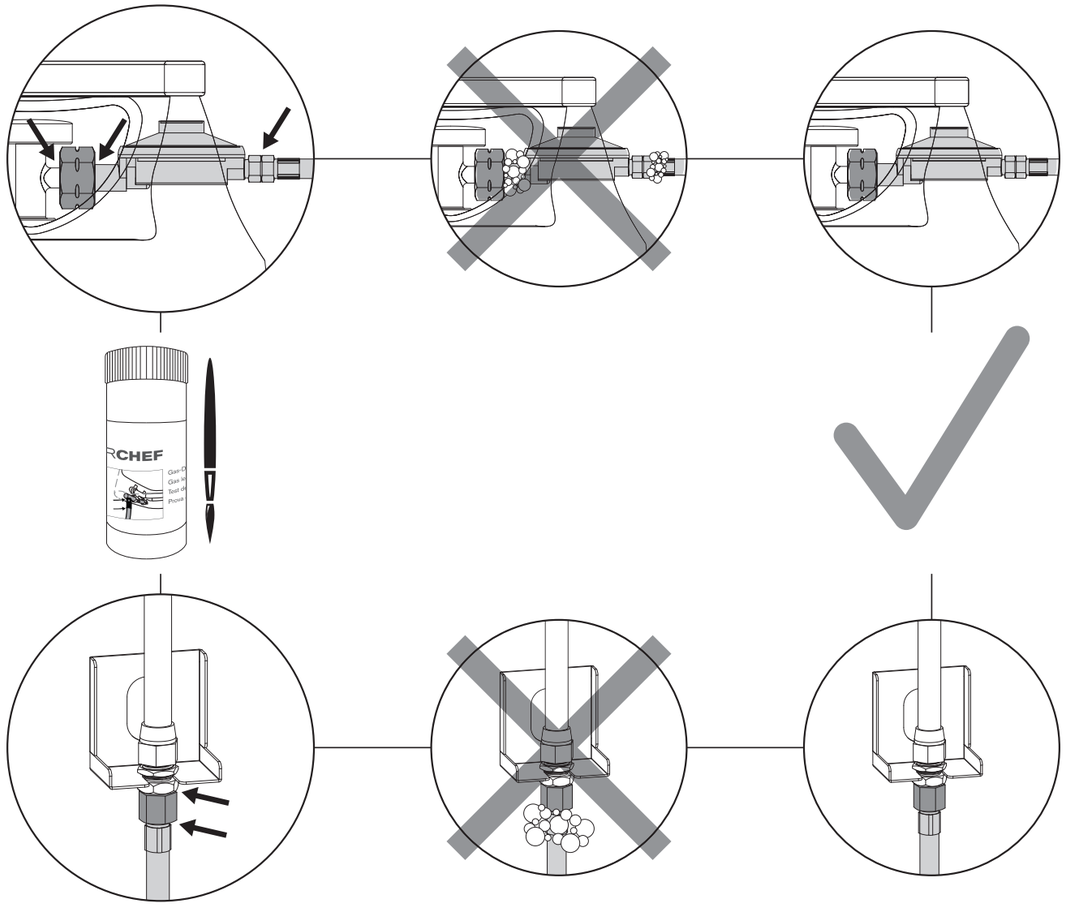
SPECIFIKKE SIKKERHEDSANVISNINGER FOR BLAZING ZONE®

- **ADVARSEL:** Brug aldrig BLAZING ZONE® enkeltvis/individuelt (uden at den er monteret på grillen). BLAZING ZONE® må kun være i drift, så længe den er monteret på grillen eller er en del af grillen.
- **ADVARSEL:** Afdæk aldrig BLAZING ZONEs flade, det kan medføre varmeophobning.
- **ADVARSEL:** Der må ikke sættes gryder på BLAZING ZONE®.
- **ADVARSEL:** Die BLAZING ZONE® er varm i nogen tid efter at den er slukket. Vær opmærksom på, at du ikke bliver skoldet og at du ikke lægger genstande i nærheden af BLAZING ZONE® – brandfare.
- **ADVARSEL:** Gasslangen skal altid holdes på afstand af grillens og BLAZING ZONEs® varme ydersider. Slangen må ikke snos. Ved grillmodeller med slangeføring skal slangen altid sættes fast i denne føring.

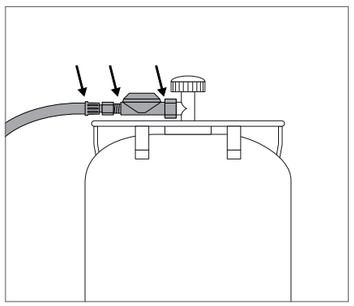
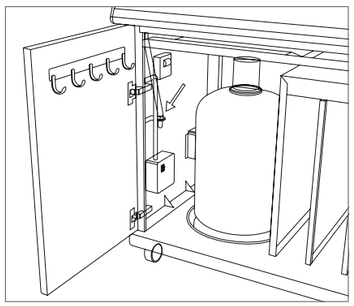
KONTROL AF TÆTHED

ADVARSEL: Under tæthedskontrollen må der ikke være antændingskilder i nærheden. Dette gælder også rygning. Kontroller aldrig tætheden med en brændende tændstik eller en åben flamme, og foretag altid kontrollen udendørs.

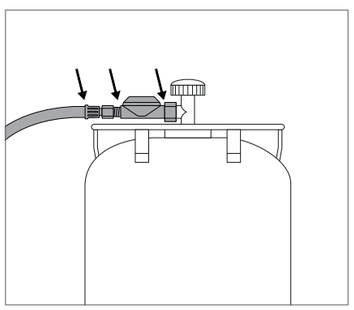
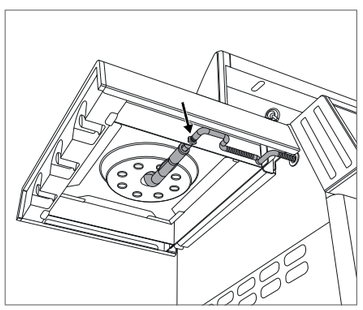
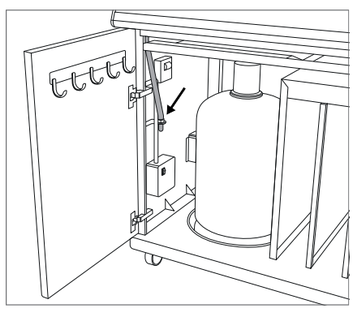
1. Gasreguleringsknappen skal stå på position ○.
2. Åbn for gastilførslen på regulatoren og påfør med en pensel den medfølgende sæbeopløsning eller en sæbeopløsning af 50 % flydende sæbe og 50 % vand på alle gasførende dele (forbindelsen på gasflasken/gastrykregulatoren/gasslangen/gasindgangen/forbindelsen på ventilen). Du kan også bruge en spray til lækagesøgning.
3. Hvis der dannes bobler i sæbeopløsningen, er det tegn på utætheder. **VIGTIGT:** Grillen må først bruges, når alle utætheder er udbedret. Luk for gastilførslen på gasflasken.
4. Hvis det er muligt, kan du udbedre utæthederne ved at efterspænde samlingerne, ellers udskift de defekte dele.
5. Gentag trin 1 og 2.
6. Hvis utæthederne ikke kan repareres, kontakt din gasforhandler.



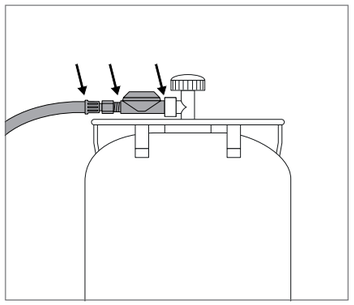
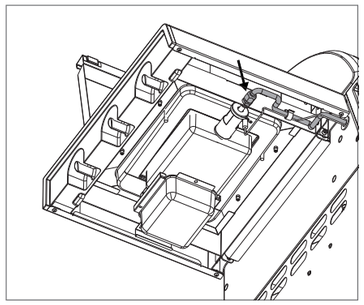
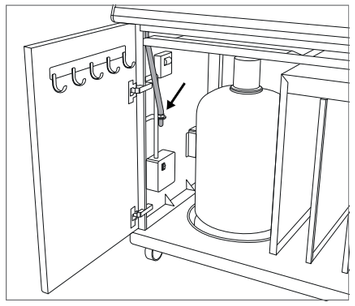
VED MODELLER UDEN EKSTRA KOGEPLADE

VED MODELLER MED EKSTRA KOGEPLADE

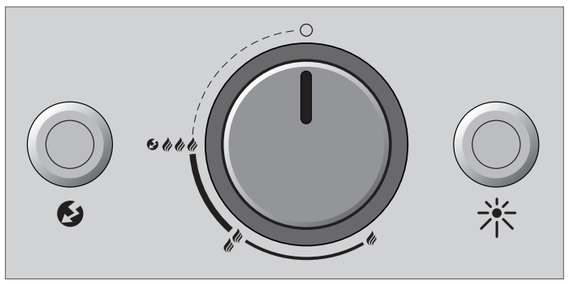
VED MODELLER MED BLAZING ZONE®

BEMÆRK:
Udfør en **KONTROL AF TÆTHED**, hver gang gasflasken er blevet tilsluttet eller udskiftet, og når grillsæsonen starter.

FORKLARING AF SYMBOLERNE PÅ BETJENINGSKONSOL

Varmetrin og tænding



○ : Off-position
: Lav effekt
: Middel effekt
: Høj effekt
: Tænding
: Tænder
: Lyskontakt til grillkammerbelysning
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

INDEN FØRSTE BRUG

1. Vask alle dele, som kommer i berøring med fødevarer.
2. Kontroller alle gasførende dele som beskrevet i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**. Gennemfør også denne kontrol, hvis din gasgrill blev leveret monteret fra forhandleren.
3. Lad grillen brænde ud i ca 20-25 minutter på trin . Ved modeller med BLAZING ZONE® bør du lade den brænde ud i 5-10 minutter på trin (3 flammer).
4. Vær opmærksom på, at fedtbakken og fedtbakkeskålen er skubbet ind til anslag. Dette gælder også ved normal grillning.

SÅDAN TÆNDER DU

BEMÆRK: Det er ikke nødvendigt, at alle brændere er i brug hele tiden. Antallet af brændere er afhængig af tilberedelsesmåden og mængden af grillmad.

SÅDAN TÆNDER DU HOVEDBRÆNDERNE

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Tænd hovedafbryderen på elektroboksen (ON = hovedafbryderens røde kontrollampe lyser).
3. Åbn grilllåget. **BEMÆRK:** Tænd aldrig grillen, mens låget er lukket.
4. Åbn gastilførslen på gasflasken.
5. Tryk på den gasreguleringsknap på DGS® TWIN BURNERS, som du vil bruge, og drej den mod uret til trin . Tryk på tændingsknappen og hold den nede, indtil gnisten kommer, og gassen brænder.
6. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, stil gasreguleringsknappen på ○. Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag derefter punkt 4 til 5.
7. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i 3 forsøg, skal årsagen findes (som beskrevet i afsnittet **UDBEDRING AF FEJL).**

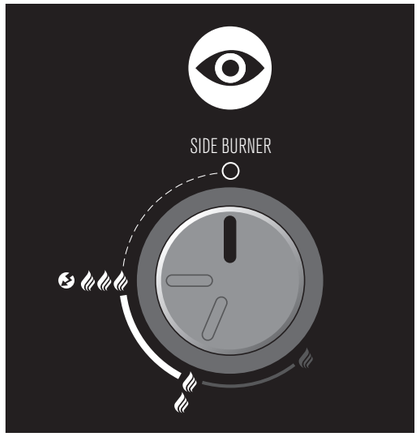
SÅDAN TÆNDES SIDEBRÆNDEREN DUALCHEF 325 G/DUALCHEF S 325 G/DUALCHEF 425 G/DUALCHEF S 425 G

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Tænd hovedafbryderen på elektroboksen (ON = hovedafbryderens røde kontrollampe lyser).
3. Åbn afdækningen ved sidebrænderen på DUALCHEF 325 G/DUALCHEF S 325 G/DUALCHEF 425 G/DUALCHEF S 425 G. **BEMÆRK:** Tænd aldrig sidebrænderen, mens afdækningen er lukket.
4. Åbn gastilførslen på gasflasken.
5. Tryk på gasreguleringsknappen med påskriften SIDE BURNER, og drej den modsat urets retning til trin . Tryk på tændingsknappen og hold den nede, indtil gnisten kommer, og gassen brænder.

6. Hvis gassen ikke tænder inden for 3 sekunder, stil gasreguleringsknappen på ○. Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag derefter punkt 4 til 5.
7. Hvis det ikke lykkes at tænde sidebrænderen i 3 forsøg, skal årsagen findes (som beskrevet i afsnittet **UDBEDRING AF FEJL).**
8. På den ekstra kogeplade må du ikke bruge gryder eller pander, der er <160 mm og >270 mm.

SÅDAN TÆNDER DU BLAZING ZONE® DUALCHEF 325 G BZ/DUALCHEF S 325 G BZ/ DUALCHEF 425 G BZ/DUALCHEF S 425 G BZ/EFTERMONTEREDE MODELLER

1. Kontroller, at alle forbindelser mellem gasslange, gastrykregulator og gasflaske er monteret korrekt og er tætte. (Følg vejledningen i kapitlet **KONTROL AF TÆTHED**).
2. Tænd hovedafbryderen på elektroboksen (ON = hovedafbryderens røde kontrollampe lyser).
3. Åbn BLAZING ZONEs® metalafdækning på sidehylden på din Dualchef-grill.
   BEMÆRK: Tænd aldrig BLAZING ZONE®, når afdækningen er lukket.
4. Åbn gastilførslen på gasflasken.
5. Tryk på gasreguleringsknappen, og drej den mod uret hen på trin. Tryk på tændingsknappen og hold den nede, indtil gnisten kommer, og gassen brænder.
6. Hvis gassen ikke tænder inden for 8 sekunder, stil gasreguleringsknappen på ○. Vent 2 minutter, til den uforbrændte gas er fordampet. Gentag derefter punkt 3 til 4.
   Bemærk: Når du kan se et jævnt blåt flammetæppe på brænderens overside, er brænderen tændt.
7. Hvis det ikke lykkes at tænde grillen i 3 forsøg, skal årsagen findes (som beskrevet i afsnittet **UDBEDRING AF FEJL).**



BEMÆRK: BLAZING ZONE® kan/må kun være i drift på trin og trin . Drejeknappen på BLAZING ZONE® har derfor en begrænser, så den kun kan bruges på disse to trin. Brug aldrig BLAZING ZONE® ved laveste trin .

INFO VENSTRE SIDEHYLDE (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED SIDEBRÆNDER ELLER BLAZING ZONE®)

Sidehylde venstre

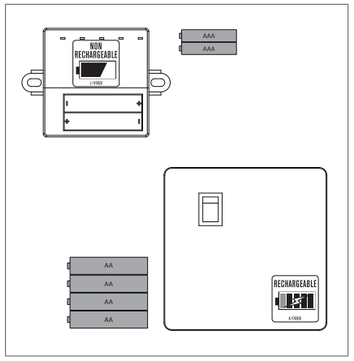
For at øge stabilitet og sikkerhed i venstre sidehylde kan venstre sidehylde ikke klappes ned.

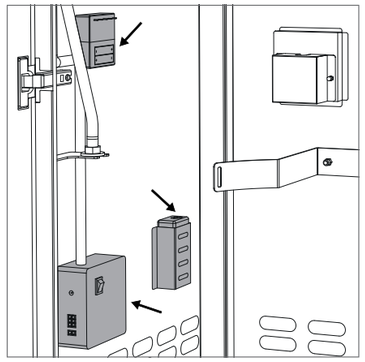
Efterfølgende udvidelse med BLAZING ZONE® (Gælder kun for Dualchef-modeller med sidebrænder)

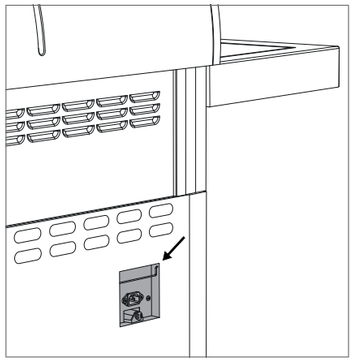
Hvis du har en Dualchef-model med sidebrænder, kan du fjerne kogepladen på venstre sidehylde og udskifte den med OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® (infrarød sidebrænder).

BLAZING ZONE® kan købes separat som tilbehør hos din grillforhandler. Der er tale om en keramikbrænder, som danner infrarøde stråler på overfladen og afgiver intensiv varme på over 900 grader til grillmaden og giver maden en perfekt sprød overflade.

ELEKTROBOKSEN







Elektroboksen indeholder følgende:

- 4 NiMH genopladelige batterier (type AA, 1.2 V/2400 mAh) til Safety Light System (SLS).
- 2 batterier (type AAA, 1.5 V) til den elektriske tænding.
- 1 hovedafbrydere for at afbryde strømforsyningen til de enkelte komponenter og forhindre afladning af de genopladelige batterier.
- 1 ladestation: Ladestationen med den medfølgende netledning tilsluttes til en stikkontakt fra udtaget på bagsiden. Når den medfølgende netledning tilsluttes, oplades de 4 indbyggede genopladelige batterier automatisk, når hovedafbryderen er tændt. Under opladningen lyser ladestationens diode vedvarende orange (opladningstid op til 12 timer).

BEMÆRK: De medfølgende genopladelige batterier til din DUALCHEF grill kan oplades på grund af den indbyggede ladestation i elektroboksen. De må **IKKE** erstattes af traditionelle, ikke genopladelige batterier. Hvis du alligevel isætter ikke genopladelige batterier og samtidig tilslutter grillen med netledningen til strømforsyningen, vil apparatet alligevel forsøge at oplade de ikke opladelige batterier. Det kan medføre alvorlige skader og brand.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) i din DUALCHEF grill aktiveres, når gasreguleringsknappen fra position ○ drejes imod uret til og gastilførslen til DGS® TWIN BURNER åbnes.
Lysringen omkring gasreguleringsknappen viser dig også på afstand, om gastilførslen er aktiveret ved en eller flere brændere.

SLS' energiforsyning sikres gennem de 4 medfølgende genopladelige batterier. Hvis batteriniveauet kommer ned på til ca. 20 %, begynder SLS at blinke og viser, at SLS-visningen snart slukker, hvis ikke batterierne genoplades.
Gasreguleringen virker også ved tomme batterier.

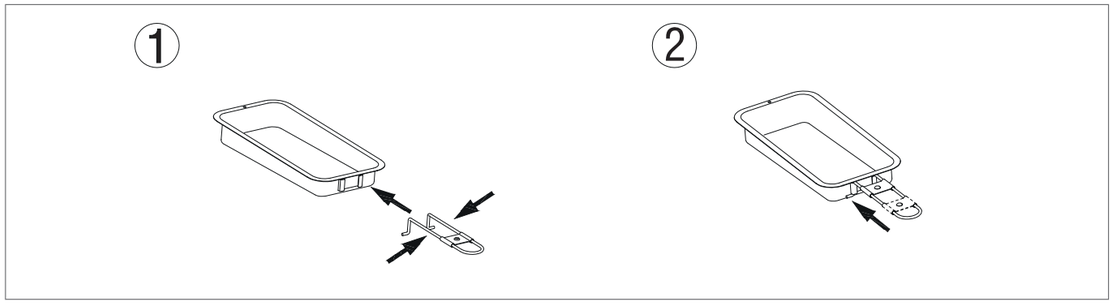
DUALCHEF grillerne er forsynet med en indbygget oplader (se kapitel **ELEKTROBOKSEN**).

Der er en lyssensor i betjeningskonsollen. Den måler omgivelsernes lysintensitet og tilpasser SLS' lysstyrke til omgivelserne.
BEMÆRK: For at få glæde af denne funktion, skal glasset over sensoren være rent og må ikke tildækkes.

BRUGSANVISNING FOR DUALCHEF S

Så let er det:

1. Hvis du kun skal tilberede en lille mængde grillmad, anbefaler vi, at du kun tænder for én eller to brændere og adskiller den ikke benyttede grillzone med DGS® ZONE DIVIDER for at øge effektiviteten (se kapitel **DGS® ZONE DIVIDER**). Grillning med lukket låg reducerer grilltiden og gasforbruget.
2. Lad grillen brænde i ca. 10 minutter på trin.
3. Læg grillmaden på grillristen, og reguler temperaturen trinløst efter behov mellem –.
4. Sæt altid gasreguleringsknappen på ○, når du er færdig med at grille. Luk for gastilførslen på gasflasken. Flaskehanen skal lukkes, selv om flasken er tom.
5. Lad grillen køle helt af, inden du efter endt grillning skubber, flytter eller rengør den.
   BEMÆRK: Modellerne DUALCHEF S 325 G/DUALCHEF S 325 G BZ/DUALCHEF S 425 G og DUALCHEF S 425 G BZ har en grillkammerbelysning (halogenlamper). Den kan tage skade, hvis den udsættes for større vibrationer, mens den er varm.
6. **BEMÆRK:** Fedtbakkeskålen må kun tages ud for at tømmes og rengøres, når den er kold. Det opsamlede varme fedt kan forårsage forbrændinger. Fedtbakkeskålen må kun tages ud med det medfølgende håndtag!



DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

DUALCHEF tilbyder dig ud over de klassiske grillmetoder (se kapitel **DIREKTE OG INDIREKTE GRILLNING)**) det enestående DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

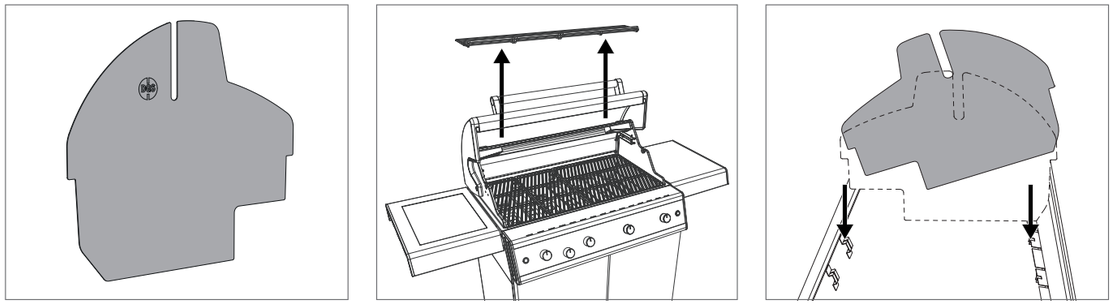
Hjertet i DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) er DGS® ZONE DIVIDER, der opdeler din DUALCHEF i 2 grillzoner. Denne inddeling i zoner åbner nye muligheder for grillning: Du kan tilberede forskellig grillmad samtidig eller undgå, at maden tager smag eller lugt af hinanden.

Efter adskillelsen af grillkammeret har du desuden komplet kontrol over temperaturen i grillzonerne. De kan styres og kontrolleres uafhængigt af hinanden. De to termometre viser de pågældende zoners temperaturer.

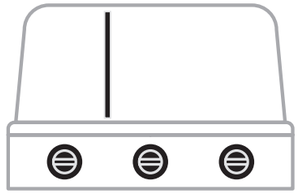
DGS® tilbehøret hjælper dig med at få det bedste udbytte af zonerne og at opnå et perfekt grillresultat.

I de følgende afsnit lærer du de enkelte elementer i DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) at kende.

DGS® ZONE DIVIDER



DGS® ZONE DIVIDER adskiller effektivt brændkammeret i to grillzoner, der kan kontrolleres adskilt fra hinanden.



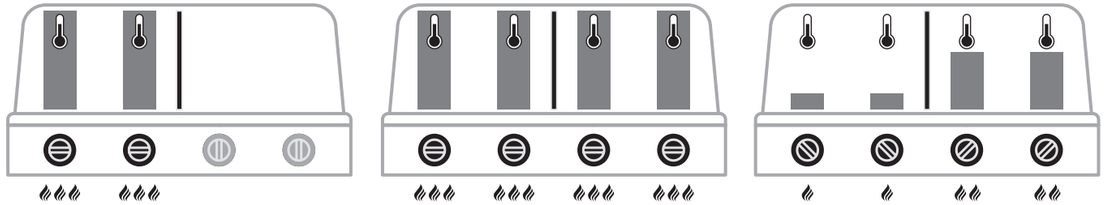
Modellerne DUALCHEF 315 G/DUALCHEF 325 G og DUALCHEF S 325 G er forberedt til én zoneadskillelse.

Modellerne DUALCHEF 415 G/DUALCHEF 425 G/DUALCHEF S 425 G/DUALCHEF 425 G BZ er forberedt til to zoneadskillelser.

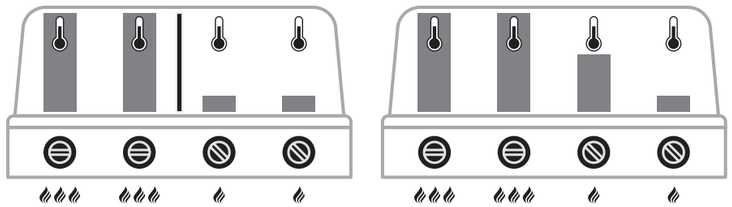
VED AD INDDELE GRILLKAMMERET I FORSKELLIGE ZONER, GØRES FØLGENDE LETTERE OG MERE EFFEKTIVT:

1. Med DGS® ZONE DIVIDER i din DUALCHEF grill kan du tilberede forskellig grillmad samtidig. Adskilt fra hinanden og således uden at maden tager lugt og smag af hinanden!
2. Med din DGS® ZONE DIVIDER kan du styre zonerne enkeltvis, fordi varmen i DGS® TWIN BURNER stiger opad inden for brændekammeret og DGS® ZONE DIVIDER forhindrer, at varmen kommer over i de andre grillzoner. På grund af denne adskillelse kan du under låget af din DUALCHEF tilberede mad ved forskellige temperaturer.

MULIGE TEMPERATURZONER MED DGS® ZONE DIVIDER



FORSKEL I TEMPERATURZONER MED OG UDEN BRUG AF DGS® ZONE DIVIDER



MED DGS® ZONE DIVIDER UDEN DGS® ZONE DIVIDER

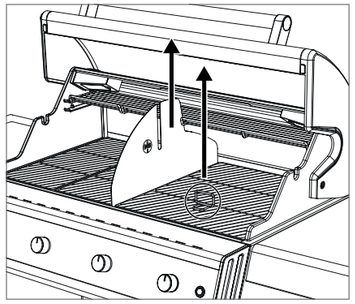
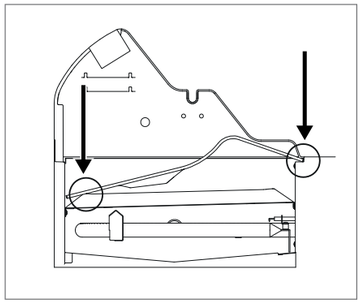
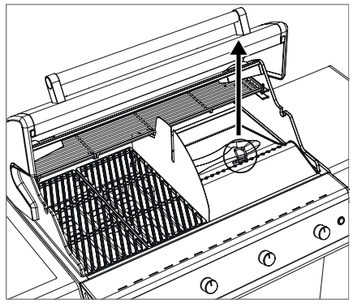
Du kan for eksempel i grillens højre side tilberede en lækker steg med DGS® HEAT DIFFUSER (se kapitel DGS® HEAT DIFFUSER) og samtidig i grillens venstre side tilberede en pizza eller bøffer, der kun skal steges kortvarigt ved høj varme.

3. DGS® ZONE DIVIDER bidrager desuden til at optimere gasforbruget. Hvis du kun ønsker at tilberede en lille mængde grillmad, brug DGS® ZONE DIVIDER til at adskille en del af grillfladen. Ved at gøre DUALCHEFs grillkammer mindre, øges effektiviteten af grillfladen og den brænder, der er i drift. Du kan se i illustrationen for oven, hvordan du adskiller zonerne.
4. DGS® ZONE DIVIDER tillader direkte grillning i den ene grillzone og samtidig skånsom tilberedning i den anden zone.

DGS® HEAT DIFFUSER

Ved tilberedning af mad i en rotisseri skal varmen som regel genereres af en bagbrænder. Bagbrænderens opstigende varme og stegen, der lægges foran, kræver et stort gasforbrug for at opnå et godt resultat. Samtidig er det meget begrænset, hvor meget temperaturen kan styres.

DGS® HEAT DIFFUSER leder varmen fra DGS® TWIN BURNER direkte til grillmaden i rotisserien.
Ved denne positionering kan en steg tilberedes med kun en enkelt brænder på position 1. Ved at kombinere DGS® TWIN BURNER, DGS® ZONE DIVIDER og DGS® HEAT DIFFUSER sænkes gasforbruget og temperaturen øges.

Sådan bruger du DGS® HEAT DIFFUSER:

1. Tag grillristen på højre side ud af grillen ved hjælp af Grid Lifter.
2. Placer DGS® HEAT DIFFUSER iht. illustrationen.
3. Læg grillmaden i OUTDOOR**CHEF** DGS® ROTISSERI SÆTTET (er ikke omfattet af leveringen, men kan købes som tilbehør).
4. Skub rotisserien ind i motorblokken (den er en del af DGS® ROTISSERI SÆTTET). Læg nu den anden side på DGS® ZONE DIVIDER anordningen.
5. Nu kan du tage DUALCHEF i brug og tilberede en steg ved en ønskede temperatur.
6. Brug Grid Lifter for at fjerne DGS® HEAT DIFFUSER.

DGS® FLAVOR BARS og DGS® HEAT DIFFUSER beskytter DGS® TWIN BURNER mod neddryppende fedt og forhindrer fedtflammebrand.
På grund af DGS® HEAT DIFFUSER ens særlige facon ledes det overskydende fedt på en kontrolleret måde væk mellem DGS® TWIN BURNER.
På grund af grillzonerne kan du tilberede flere slags grillmad på de frie grillzoner.

DEN HØJDEJUSTERBARE VARMERIST

Varmeristen er en ekstra grillflade med sin egen temperaturzone. Du kan sætte varmeristen i 2 forskellige positioner, afhængig af grillmadens størrelse. Varmeristen kan også bruges i forbindelse med tilberedning af en steg sammen med DGS® HEAT DIFFUSER og DGS® ZONE DIVIDER. Her er der dog kun én position at vælge imellem!

GRILLRISTE AF STØBEJERN

BRUG
Rens grillristene af støbejern med vand, inden du bruger dem første gang. Når ristene er i brug på grillen, rør kun ved dem med grillhandsker.
Sæt ikke støbejernsristene på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens de er varme.
Det er lettere at løfte støbejerns-grillristene, hvis du bruger Grid Lifter.

RENGØRING
- Lad grillristene af støbejern brænde på grillen ved fuld effekt i ca. 10 minutter
- Brug en børste med messingbørster (ingen stålbørster)
- Lad ristene køle af
- Ved genstridig snavs: Brug OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS til grundig rengøring

BEMÆRK
Gnid dem let i olie efter rengøringen.

GRILLRISTE I RUSTFRIT STÅL

BRUG

Grillristens overflade bør altid være påført et tyndt lag madolie for at forhindre, at grillmaden brænder på. Brug en planteolie med et højt røgpunkt (f.eks. avocado- eller rapsolie).

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

Rens grillristene af rustfrit stål med vand, eventuelt tilsat en mild sæbe, inden du bruger dem første gang. Når ristene er i brug på grillen, rør kun ved dem med grillhandsker. Sæt ikke ristene af rustfrit stål på brændbare eller varmefølsomme overflader, mens de er varme.

RENGØRING

For lettere at kunne tage grillristene af rustfrit stål ud, kan du brug Grid Lifter, som er en del af DUALCHEF-grills leveringsomfang.

Vær opmærksom på følgende punkter i forbindelse med rengøringen:

- Lad grillristene af rustfrit stål brænde på grillen ved fuld effekt i ca. 10 minutter
- Brug en børste med messingbørster (ingen stålbørster)
- Lad dem køle af
- Ved genstridig snavs: Brug OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS til grundig rengøring

BEMÆRK:

Påfør efter rengøringen en madolie med et højt røgpunkt (f.eks. avocado- eller rapsolie).

BLAZING ZONE® TIPS OG TRICKS

INFRARØD GRILLNING

Hvordan fungerer en infrarød brænder?
Den gasflamme, der opstår, når BLAZING ZONE® tændes, fordeler sig jævnt gennem hundredvis af meget små åbninger i keramikpladen og danner på overfladen infrarøde stråler, som afgiver intensiv direkte varme på op til 800 grader til grillmaden. Således opnår man meget højere temperaturer end med en almindelig gasbrænder.

Tilberedning af steaks og andre fødevarer med BLAZING ZONE®

Med OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® kan du brune steaks og andet kød hurtigt og kraftigt ved op til 800 grader, og du får en sprød overflade på grund af den såkaldte Maillard-reaktion.

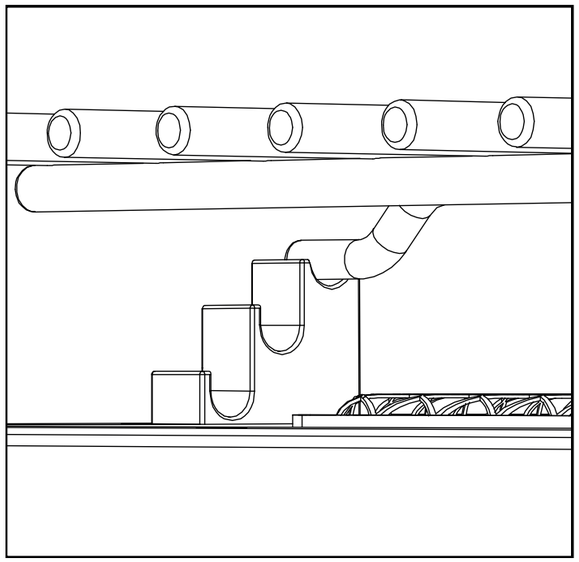
For at undgå fedtbrande anbefaler vi, at du ikke bruger kød med et stort fedtindhold og kun bruger en smule varmeresistent madolie.

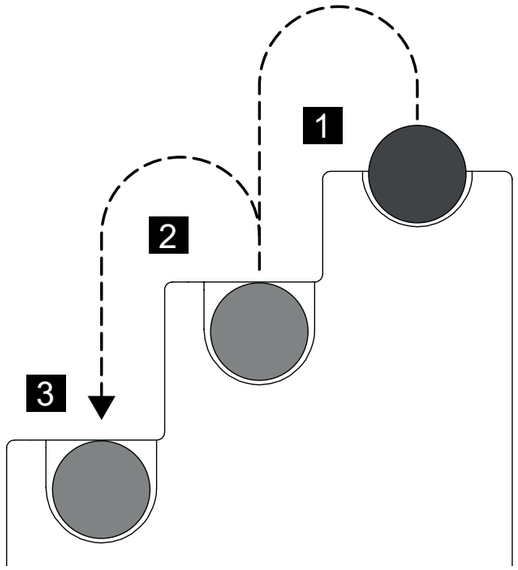
Ved tykkere stykker kød anbefaler vi, at du først griller dem og derefter får kødet op på den ønskede kernetemperatur ved indirekte varme og lav grilltemperatur. En anden mulighed er at starte med at få kødet op på den ønskede kernetemperatur ved indirekte varme og lav temperatur eller ved hjælp af en sous vide-maskine, og derefter give kødet en lækker sprød overflade med BLAZING ZONE®.

Ved større afstand, som opnås ved hjælp af afstandsstykket, kan du også tilberede andre fødevarer som grøntsager eller fisk med BLAZING ZONE®. Når du griller andre fødevarer og bruger dit eget køkkengrej, vær da opmærksom på, at du IKKE dækker hele grillfladen (varmeophobning!) og at du kun bruger absolut varmeresistent køkkengrej (f.eks. af støbejern).

Første grillning med BLAZING ZONE®

Ved første grillning anbefaler vi, at du starter på afstandsstykkets øverste trin med største afstand (se position 1) for at teste, om varmen er tilstrækkelig. Hvis du har brug for mere varme, kan du selv regulere det med afstandsstykket.
Start med at grille dit kød i maks. 60 sekunder på hver side for at se, om det er tilstrækkeligt. Afhængigt af kødet og fedtindholdet er der forskel på den tid, der er brug for for at opnå en jævn, sprød overflade.





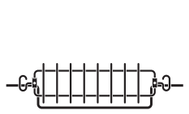
Brug af marinader og saucer

Ved tilberedelsen af steaks og andet kød af samme type anbefaler vi, at du ikke bruger marinader og saucer; så får du den helt rigtige grillsmag frem i kødet. En god steak har kun brug for en smule salt.
Hvis du alligevel ikke helt kan undvære marinade, vær opmærksom på, at du ikke bruger for meget olie, så du forhindrer fedtbrand.
Ved brug af saucer (navnlig sukkerholdige saucer) og krydderier anbefaler vi, at du påfører dem, når du er næsten færdig med at grille, således at grillmaden ikke brænder på.

GOD GRILL-FORNØJELSE MED DIN OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE®!

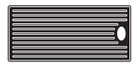
DGS® TILBEHØR

Når du bruger DGS® ZONE DIVIDER, har du med Dualchef næsten ubegrænsede muligheder i tilberedningen af din mad. Som prikken over i'et har OUTDOOR**CHEF** udviklet passende tilbehør til at grille, stege og bage, så du kan få endnu mere glæde af din DUALCHEF. Lad dig inspirere af det omfattende udvalg af DGS® TILBEHØR.



DGS® ROTISSERISÆT

DGS® ROTISSERISÆT sikrer jævn stegning af kødet. Kurvefaconen bevirker, at grillmaden ikke skal spydes og saften derved løber ud. Særligt velegnet til sprød kylling, saftig steg eller mør roastbeef.



DGS® GRILLPLADE

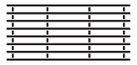
DGS® GRILLPLADE af støbejern holder på varmen og fordeler den optimalt og jævnt. Den vendbare grillplade har en ribbet og en flad side, der giver mange tilberedningsmuligheder. Den glatte side er perfekt til pandekager, crepes eller æggeretter, den ribbede side til kort kød.

DGS® MADLAVNINGSSÆT

DGS® MADLAVNINGSSÆTTET er universal-tilbehøret blandt DGS® tilbehøret. Uanset, om der skal koges væsker, dampes grøntsager, gratineres ovnretter eller pocheres fisk – alt kan lade sig gøre. Madlavningssættet kan placeres på grillen i stedet for en grillrist. På grund af de flotte håndtag er beholderen nem at placere og at bære uden at den får overbalance.

DGS® PIZZASTEN

Den nye DGS® PIZZASTEN til sprøde pizzaer fra grillen. Stellet af rustfrit stål sikrer en højt placeret bageposition og en perfekt kombination af under- og overvarme.



DGS® GRILLRIST I RUSTFRIT STÅL

Afgiver varmen perfekt og giver et flot gril-lmønster på maden med DGS® GRILLRIST AF RUSTFRIT STÅL. Risten af rustfrit stål er af høj kvalitet, har en høj densitet, forhindrer, at maden sætter sig fast, og er let at rengøre.

DIREKTE OG INDIREKTE GRILLNING MED DUALCHEF

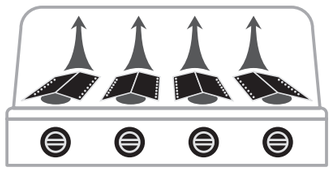
HVAD ER FORSKELLEN?

DIREKTE GRILLNING
Som navnet siger, ligger grillmaden ved direkte grillning direkte over varmekilden.
Denne metode er velegnet til korttidsstegt kød. På grund af den høje temperatur dannes en flot skorpe eller et perfekt grillmønster på bøffen.

INDIREKTE GRILLNING
Ved indirekte grillning cirkulerer varmen omkring grillmaden. På grund af det lukkede låg bliver grillen til en varmluftovn.
Denne grillmetode er særligt velegnet til store stykker kød, der skal steges ved lav temperatur, skånsomt tilberedt fisk eller pizza med sprød skorpe.

Med GAS-GRILLSTATIONENs GRILLSYSTEM kan du hurtigt skifte fra direkte til indirekte varme.
Ved indirekte grillning, stegning og bagning lægges grillmaden i midten af risten, og kun de to yderste brændere tændes.

DIREKTE VARME



Ved direkte grillning og stegning:
Læg grillmaden over de tændte brændere.

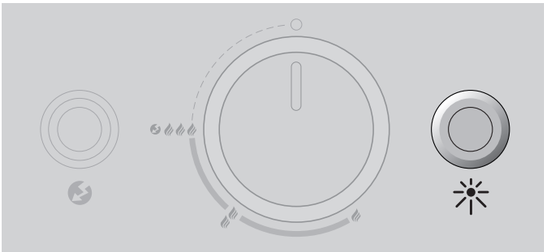
INDIREKTE VARME

Ved indirekte grillning, stegning og bagning:
Læg grillmaden i midten, luk låget og tænd
kun de yderste to brændere.

GRILLKAMMERBELYSNING

Modellerne DUALCHEF S 325 G/DUALCHEF S 325 G BZ/DUALCHEF S 425 G og DUALCHEF S 425 G BZ har lys i grillkammeret. Halogenlamperne (G9, 12 V, 10 W) tilsluttes med den medfølgende netledning, der kan sættes i på grillens bagside. Tænd- og slukfunktionen er på betjeningskonsolens højre side.

BEMÆRK: Grillkammerbelysningen kan tage skade, hvis den udsættes for større vibrationer, mens den er varm.



EFTER GRILLNINGEN

1. Sæt gasreguleringsknappen på alle brændere på ○.
2. Luk for gastilførslen på gasflasken.
3. Sluk elektroboksens hovedafbryder.
4. Lad grillen afkøle helt, og rengør den.
5. Dæk grillen til med det passende betræk.

BEMÆRK: Lad DUALCHEF køle helt af, inden du efter endt grillning flytter den. Modellerne DUALCHEF S 325 G/DUALCHEF S 325 G BZ/ DUALCHEF S 425 G/og DUALCHEF S 425 G BZ har en grillkammerbelysning (halogenlamper). Den kan tage skade, hvis den udsættes for større vibrationer, mens den er varm.

BEMÆRK: Fedtbakkeskålen må kun tages ud for at tømmes og rengøres, når den er kold. Det opsamlede varme fedt kan forårsage forbrændinger. Fedtbakkeskålen må kun tages ud med det medfølgende håndtag!

RENGØRING

Der kræves kun meget lidt rengøring mellem hver grillning, da det meste fedt enten fordamper eller ledes ned i fedtbakkeskålen. Brug en grillbørste med messingbørster (ikke stålbørster) til at rengøre grillristen.
For at foretage en grundig rengøring af brændkammeret, brug OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS. Du kan ligeledes bruge en nylonsvamp og sæbevand til at fjerne løse rester. Til sidst kan du trække drypbakken ud, tømme den og rengøre den med OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS.
Komponenter af rustfrit stål kan renses med et almindelig rensemiddel til rustfrit stål eller med en polersvamp, der kan købes i byggemarkeder.

ANBEFALING: DGS® HEAT DIFFUSER og DGS® PROTECTION BARS skal renses efter hver brug for at undgå skorpedannelse og fedtflammebrand.

BRUG AF OUTDOORCHEF GRILLRENS

VIGTIGT: Grillen må ikke være i brug, når du bruger OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS.
Brug handsker og briller for at beskytte hænder og øjne. Spray grillen eller tilbehøret, mens delene stadig er varme, og lad skummet virke i 10 minutter, indtil det er forsvundet.
Ved behov kan der efterrenses med en egnet grillbørste eller en nylonsvamp. Skyl derefter grundigt med vand, og tør af.
BEMÆRK: OUTDOOR**CHEF** GRILLRENS må ikke bruges på pulvercoatede flader.

VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLEN

Regelmæssig vedligeholdelse af din DUALCHEF sikrer en upåklagelig funktion. Kontroller alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage forstoppelser, som skal fjernes inden brug. Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.

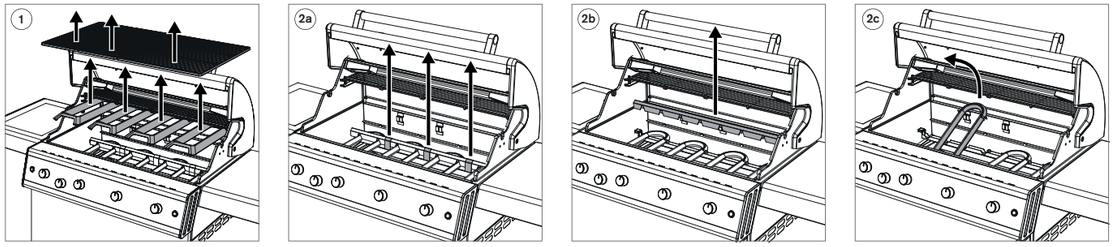
Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL FOR TÆTHED**. Kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren, hvis du er i tvivl om noget.

Inden længere opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal straks udskiftes som beskrevet i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.

For at du kan have glæde af din grill rigtig længe, anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den med et passende OUTDOOR**CHEF** betræk. For at undgå fugtophobning skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

VEDLIGEHOLDELSE AF DGS® TWIN BURNER

Insekter kan tilstoppe brænderne. Det kan nedsætte ydeevnen eller forårsage flammetilbageslag.
Når du kontrollerer brænderne og renser dem, hvilket du bør gøre jævnligt, skal du være opmærksom på følgende:



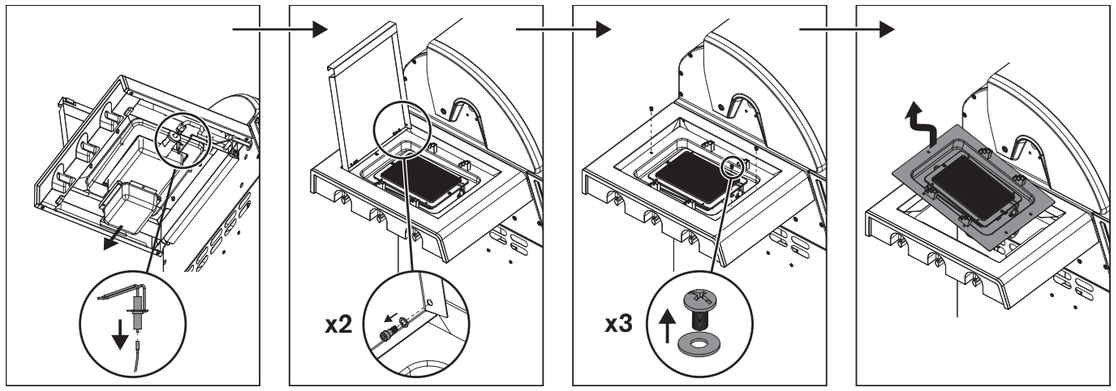
1. Tag først grillristene og DGS® PROTECTION BARS ud af DUALCHEF.
2a. Fjern derefter brænderfastgørelsens sikringsklemmer.
2b. Fjern nu den øverste brænderfastgørelse.
2c. Løft derefter brænderne ud af brændkammeret ved at trække med op og ud.
3. Rengør brænderen med en tynd flaskerenser eller en metaltråd.
4. Monter efter endt rengøring de enkelte komponenter i omvendt rækkefølge i brændkammeret og tag dem i drift iht. afsnittet **SÅDAN TÆNDER DU HOVEDBRÆNDERNE**.

VIGTIGT: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal grillen tørre godt igennem bagefter. For at fremskynde tørringen, kan du tænde grillen og lade den brænde nogle minutter med åbent låg på trin .

VEDLIGEHOLDELSE AF BLAZING ZONE® (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED BLAZING ZONE®)

Følgende BLAZING ZONE® -dele bør med jævne mellemrum (mindst årligt) eller efter længere tids opbevaring kontrolleres og rengøres.

Brænder
Når du kontrollerer brænderne og renser dem, hvilket du bør gøre jævnligt, skal du være opmærksom på følgende: Tag hele BLAZING ZONE® -enheden ud af sidehylden; se illustration:



Når du har taget BLAZING ZONE® -enheden ud, gør følgende:

1. Kontroller, om brænderen er deform eller ridset.
2. Venturi-rørene (rørstykke på brænderen) kan renses/børstes med en tynd flaskerenser.
3. Rens BLAZING ZONEs® bæreramme på indersiden; brug ikke aggressive eller brandfarlige rengøringsmidler.
4. Sæt derefter hele BLAZING ZONE® -enheden tilbage i sidehylden; følg den separate monteringsvejledning.

VIGTIGT: Hvis du bruger rengøringsmidler, skal grillen tørre godt igennem bagefter. For at fremskynde tørringen kan du tænde BLAZING ZONE® og lade den brænde nogle minutter med åbent låg på højeste trin.

Gasslange
Kontroller gasslangen. Hvis den er porøs, eller hvis der er ridser, skal du straks udskifte den.

VEDLIGEHOLDELSE AF BLAZING ZONE® (GÆLDER KUN FOR MODELLER MED BLAZING ZONE®)

Regelmæssig vedligeholdelse af din BLAZING ZONE® sikrer en upåklagelig funktion.

- Kontroller alle gasførende dele mindst to gange om året og efter længere tids opbevaring. Edderkopper og andre insekter kan forårsage forstoppelser, som skal fjernes inden brug.
- Hvis grillen tit flyttes i ujævnt terræn, skal du fra tid til anden kontrollere, at alle skruer sidder fast.
- Hvis du ikke skal bruge grillen i en længere periode, bør du inden næste brug gennemføre en **KONTROL FOR TÆTHED**. Kontakt venligst din gasleverandør eller forhandleren, hvis du er i tvivl om noget.
- Inden længere opbevaring skal alle metaldele olieres for at undgå korrosionsskader.
- Efter længere tids opbevaring og mindst én gang i løbet af grillsæsonen bør du kontrollere gasslangen for revner, knæk og andre beskadigelser. En beskadiget gasslange skal straks udskiftes som beskrevet i kapitlet **SIKKERHEDSANVISNINGER**.
- For at du rigtig længe kan have glæde af din grill og af BLAZING ZONE® anbefaler vi, at du, efter at grillen er kølet helt af, beskytter den mod vejr og vind med et passende OUTDOOR**CHEF**-betræk. For at undgå fugtophobning skal betrækket fjernes, når det har regnet. Betræk kan købes hos din grillforhandler.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Brænderen tænder ikke:

- Kontroller, om gastilførslen på gasflasken er åbnet.
- Kontroller, om der er nok gas i flasken.
- Kontroller, om der springer gnister fra elektroden til brænderen.
  BEMÆRK: Denne kontrol må kun ske, når der er lukket for gastilførslen!

Ingen gnist:

- Sørg for, at batterierne er isat korrekt, og at de er opladt.
- Afstanden mellem brænder og elektrode må kun være 4-6 mm.
  (det gælder både for DGS® TWIN BURNER og for BLAZING ZONE®)
- Kontroller, om ledningerne på den elektriske tænding og elektroden er sat i og sidder korrekt.
- Isæt 2 nye batterier (type AAA, 1.5 V) i den elektriske tænding.

Hvis du ikke kan tage grillen i brug efter at have fulgt de ovenstående anvisninger, bedes du kontakte din forhandler.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) fungerer ikke:

- Kontroller, om gastilførslen på gasreguleringsknapperne er åbnet (ved lukket gasflaskeventil).
- Sørg for, at de genopladelige batterier til SLS er isat korrekt og at de er opladt.
- Hvis de genopladelige batterier er flade, kan du afhængig af modellen
  - sæt det medfølgende netkabel i for at starte opladningen
  - isæt nye genopladelige batterier

Grillkammerbelysning

- Kontroller, om de to G9-halogenlamper (12 V/10 W) er defekte.

FORBRUGERGARANTI/GARANTI

For detaljerede oplysninger om forbrugergarantien/garantien henviser vi til vores generelle forretningsbetingelser på https://www.outdoorchef.com/agb

Det registrerede varemærke OUTDOORCHEF repræsenteres af følgende virksomhed:
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postboks | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Du finder en liste over forhandlere på vores hjemmeside OUTDOOR CHEF.COM

** Serienummeret og artikelnummeret står på datamærkaten på din grill
(se første afsnit i denne **BRUGSANVISNING**).

TEKNISKE INFORMATIONER

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Samlet effekt	12 kW
Gasforbrug	870 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,98 mm/Markering: BK
Dyse (50 mbar)	0,84 mm/Markering: AR
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maks. tilladt gasvægt (nettovægt) i gasflasken på grillstellet	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Samlet effekt	15,4 kW
Gasforbrug	1120 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,98 mm/Markering: BK
Dyse (50 mbar)	0,84 mm/Markering: AR
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maks. tilladt gasvægt (nettovægt) i gasflasken på grillstellet	11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Samlet effekt	16 kW
Gasforbrug	1160 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,98 mm/Markering: BK
Dyse (50 mbar)	0,84 mm/Markering: AR
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maks. tilladt gasvægt (nettovægt) i gasflasken på grillstellet	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Samlet effekt	19,4 kW
Gasforbrug	1410 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,98 mm/Markering: BK
Dyse (50 mbar)	0,84 mm/Markering: AR
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maks. tilladt gasvægt (nettovægt) i gasflasken på grillstellet	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	3,4 kW
Gasforbrug	250 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,88 mm/Markering: AH
Dyse (50 mbar)	0,76 mm/Markering: AK
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

BLAZING ZONE®
(DUALCHEF 325 G BZ/S 325 G BZ/425 G BZ/S 425 G BZ & eftermonterede modeller)

CE	0063
Gas	Propan/butan 30/31
Effekt	3,4 kW
Gasforbrug	250 g/t
Dyse (28-30/37 mbar)	0,88 mm/Markering: AH
Dyse (50 mbar)	0,76 mm/Markering: AK
Gastryk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

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

ELEKTRISK TÆNDING/SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)
For at bruge den elektriske tænding, skal du bruge 2 batterier (type AAA, 1.5 V), og for at bruge SAFETY LIGHT SYSTEM, skal du bruge NiMH genopladelige batterier (type AA, 1.2 V/2400 mAh).

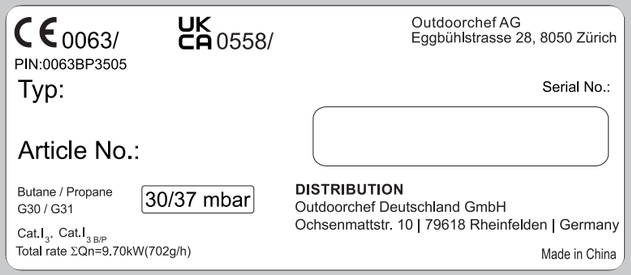
HALOGENLAMPER
(DUALCHEF S 325 G/S 325 G BZ/S 425 G/S 425 G BZ)
For at bruge grillkammerbelysningen, har du brug for G9-halogenlamper (12 V/10 W).

OPLYSNING VEDR. TEMPERATURVISNINGEN
Termometerets visning kan afvige med +/- 10 %.

WEBPAGE
Flere oplysninger, tips og tricks, opskrifter og yderligere informationer om OUTDOOR**CHEF** produkterne finder du på OUTDOORCHEF.COM

BRUKSANVISNING

Läs de här instruktionerna noggrant innan du tar din OUTDOOR**CHEF** gasolgrill i bruk.



VIKTIGT:
Du hittar grillens serienummer på baksidan av den bifogade mappen "Manual & Inspiration". Allt efter grillmodell finns numret också på **dataetiketten**, som antingen befinner sig på grillstativet eller på grillplattan.

Serienummer och artikelnummer är viktiga för en problemfri hantering om frågor för att problemfritt kunna besvara frågor vid reservdelar samt vid eventuella garantianspråk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll. Skriv ner grillens serienummer i det härför avsedda fältet ovan, "Serial No.".

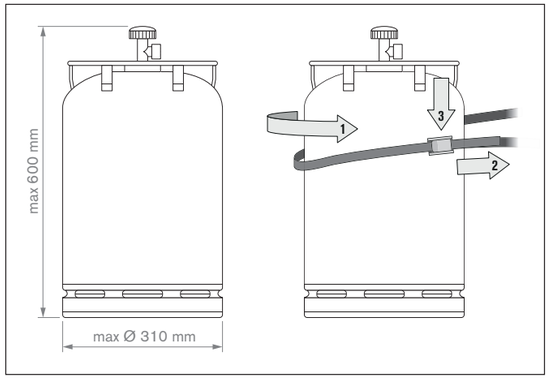
Läs igenom denna bruksanvisning innan grillen tas i bruk. Spara bruksanvisningen på ett säkert ställe. Den innehåller viktig information om säkerhet, drift och underhåll.

VIKTIGT FÖR SÄKERHETEN

Alla som använder grillen måste känna till tändningsförloppet och följa anvisningarna. Barn får inte använda grillen. Monteringsanvisningarna i manualen måste följas exakt. Felaktig montering kan vara farlig. Placera inte lättantändliga vätskor och material eller reservgasolflaskor nära grillen. Ställ aldrig grillen eller gasolflaskan i slutna rum utan ventilation. Läs de här instruktionerna noggrant innan du använder din gasolgrill för första gången. Grillen får endast användas utomhus och den måste stå på ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 m från brännbara föremål.

GASOLFLASKOR

Iaktta i första hand säkerhetsanvisningarna och bruksanvisningen från tillverkaren av gasolflaskan. Endast gasolflaskor med en maximal fyllnadsvikt på 11 kg får placeras på bottenplattan. Placera flaskan på den därför avsedda platsen, se monterings-anvisningen. Vänligen beakta att inga otäta skruvar finns något läckage i skarvarna på beslagen. Gör en **TÄTHETSKONTROLL** innan du använder grillen och varje gång du byter gasolflaska. Gasolflaskor får ej utsättas för en temperatur över 50 °C och de får inte lagras i slutna rum eller i en källare. Läs noga igenom och följ säkerhetsinstruktionerna som finns på din gasolflaska.



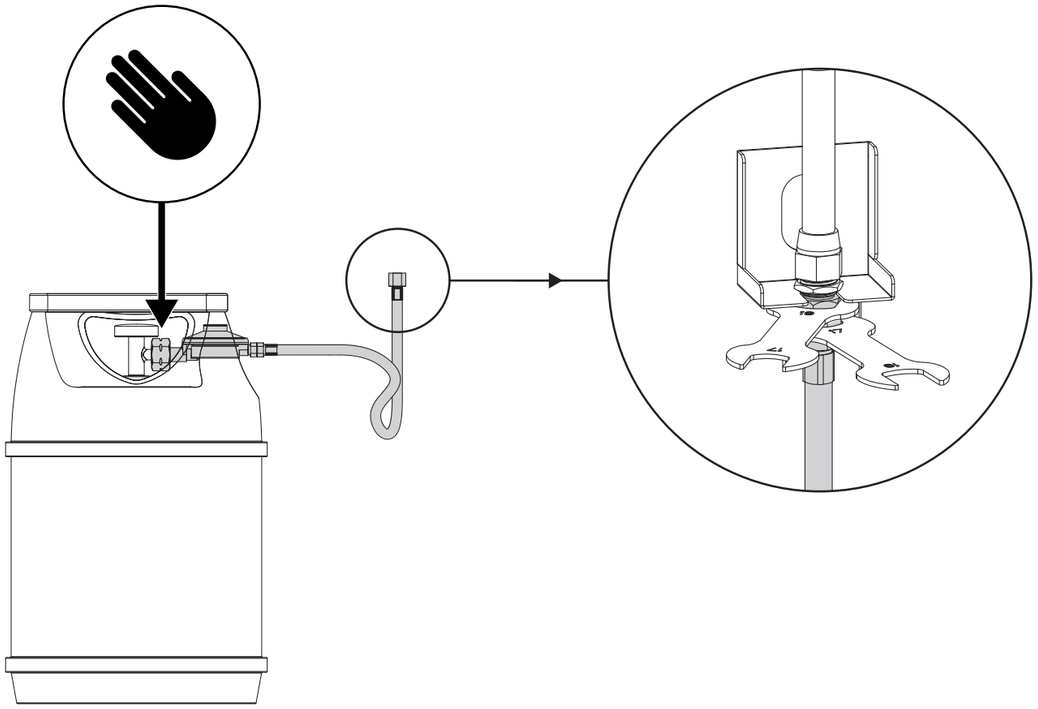
ANVISNING: Kontrollera att tryckregulatorn och gasolflaskan är godkända för användning i ditt land. Använd endast gasolflaskor som uppfyller landets motsvarande bestämmelser. På grund av de olika tätningssystemen är det inte möjligt att få skruvförbindelsen tät om inte tryckregulator- och gasolflasksystemen passar samman. Denna läcka kan leda till att den utströmmande gasolen plötsligt antänds av öppen eld eller gnistor. Av säkerhets- och ansvarighetsskäl rekommenderar vi dig att under alla omständigheter kontrollera gasolgrillarna som kommer ut till försäljning, och om det är nödvändigt att anpassa tryckregulator och gasolslang till landets bestämmelser eller att få dem anpassade.

SÄKERHETSHÄNVISNINGAR

Denna bruksanvisning måste förvaras av ägaren och alltid vara tillgänglig.
Ta grillen i bruk enligt kapitel **TÄNDNINGSINSTRUKTION**.

- Får bara användas utomhus.
- Läs igenom bruksanvisningen innan grillen tas i bruk.
- **VARNING:** Åtkomliga delar kan vara heta. Håll barn på avstånd.
- När apparaten används får det inte finnas brännbart material i närheten.
- Apparaten får inte flyttas när den används.
- Stäng gasventilen på gasolflaskan efter användningen.
- Använd aldrig grillen under ett takutsprång.
- Om din grill har styrrullar, rulla den inte över ojämn mark eller kanter.
- Kontrollera att fettuppsamlingsplåten och droppskålen är helt inskjutna och ihakade när grillen används.
- Använd alltid grillhandskar när du tar i varma delar.
- Ställ alltid gasreglageknappen i position ◯ och stäng av gastillförseln från gasolflaskan efter det att du grillat färdigt.
- När du byter gasolflaska är det viktigt att du noga kontrollerar att gasreglageknappen står i position ◯ och att gasolflaskans gastillförsel är avstängd. **VIKTIGT:** Det får inte finnas några tändkällor i närheten.
- När du ansluter en ny gasolflaska, kontrollera förbindelsedelarna enligt anvisningarna i **TÄTHETSKONTROLL**.
- Om man misstänker att det finns otäta delar, ska man ställa gasreglageknappen i position ◯ och stänga av gastillförseln från gasolflaskan. Låt de delar som leder gasen kontrolleras av en gasfackman.
- Byt ut gasolslangen omedelbart om den är skadad eller om den visar spår av slitage. Slangen får inte vara böjd eller ha sprickor. Glöm inte att vrida av gasreglageknappen och stänga av gastillförseln innan slangen tas bort.
- Byt ut slangen och gastryckreglaget efter att de använts i 3 år från inköpsdatum. Kontrollera att gastrycksreglaget och slangen uppfyller relevanta EN-normerna (gastrycksreglaget EN 16129 / gasolslangen EN 16436).
- Den rekommenderade längden på gasolslangen är 90 cm och får inte överskrida 150 cm.
- Blockera aldrig ventilationsspringorna i höljet eller luftspringorna i locket. Ventilationsspringorna i utrymmet för gasolflaskan får absolut inte täppas igen eller täckas över.
- Utför inga förändringar på apparaten. Om du misstänker ett fel, kontakta en fackman.
- Grillen levereras med en gasolslang och ett gastrycksreglage. Kontrollera att gasolslangen inte vidrör de heta ytterytorna på grillen. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.
- Slang och reglage motsvarar de respektive ländernas föreskrifter och EN-normerna (gastrycksreglaget EN 16129 / gasolslangen EN 16436).
- Om inte den fulla effekten uppnås och du misstänker stopp i gastillförseln, kontakta en fackman för gas.
- Använd endast grillen på ett fast och säkert underlag. Ställ aldrig grillen på trägolv eller andra brännbara ytor. Placera alltid grillen på avstånd från brännbart material.
- Förvara inte grillen i närheten av lättantändliga vätskor eller material.
- Om grillen förvaras i ett förråd under vintern måste gasolflaskan tas bort. Den bör alltid förvaras utomhus på en väl ventilerad plats utom räckhåll för barn.
- Innan du använder grillen ska den placeras på en plats som är så vindskyddad som möjligt.
- När grillen inte används och när den har svalnat bör den skyddas mot väder och vind med ett överdrag. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.
- För att förhindra instängd fukt ska du ta bort överdraget efter ett starkt regn.
- Grillen får endast användas om elkabel, eluttag och enheten själv inte uppvisar några skador. Kontrollera före varje användning.
- Enheten får endast anslutas till ett jordat eluttag.
- Dra alltid ur kontakten efter varje användning eller om ett fel uppstått. **VARNING:** Dra i kontakten och inte i elkabeln.
- Låt inte elkabeln komma i kontakt med varma delar.
- Vidrör inte stickkontakten med våta händer.
- Flytta inte grillen när den är i bruk.
- Lämna aldrig grillen utan uppsikt när den används.
- Grillen förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga saker på grillen, det är risk för brand.
- Eftersom denna grill har elektriska komponenter skall den inte användas vid regn eller snöfall.
- Om förlängningskabel behöver användas, måste denna vara jordad och dimensionerad för minst 10 A (230 V) strömstyrka (kabeldiameter min. 1,5 mm) samt placeras på så sätt att ingen kan snubbla över denna eller välta enheten.
- Använd så korta förlängningskablar som möjligt och koppla aldrig ihop 2 eller flera förlängningskablar.
- Placera aldrig elkabeln över vägområden.

- **VARNING:** När du tar grillen i bruk och varje gång du ansluter en ny gasolflaska ska förbindelsedelarna kontrolleras enligt anvisningarna i **TÄTHETSKONTROLL** i denna bruksanvisning.
- **VARNING:** Av säkerhetsskäl är det absolut nödvändigt att gasolslangen ansluts till grillen med den medföljande nyckeln. Se följande illustration:



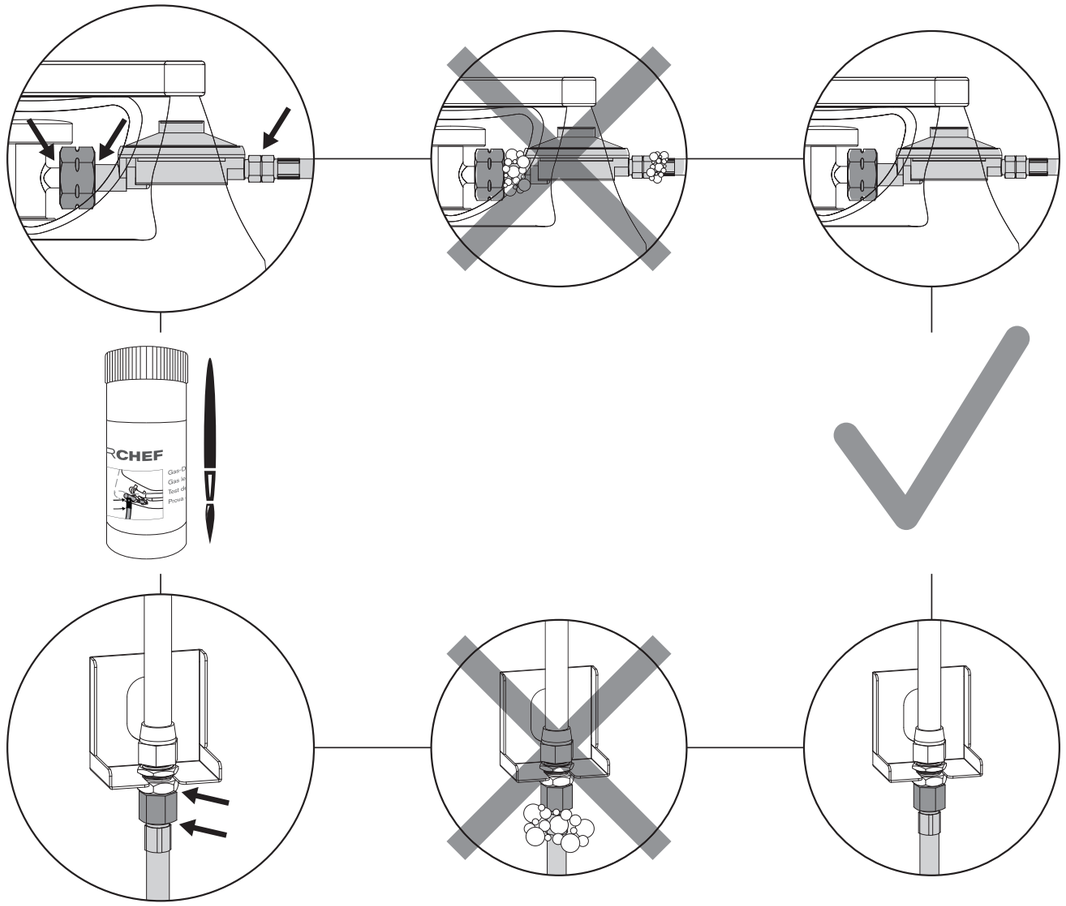
SÄRSKILDA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR BLAZING ZONE®

- **VARNING:** Använd aldrig din BLAZING ZONE® separat/individuellt (avskild från grillen). Din BLAZING ZONE® får endast användas så länge den är installerad i grillen eller är en del av grillen.
- **VARNING:** Täck aldrig över ytan på din BLAZING ZONE® då detta kan leda till värmeuppbyggnad.
- **VARNING:** Kastruller får inte ställas på din BLAZING ZONE®.
- **VARNING:** Din BLAZING ZONE® förblir varm länge även efter det att den har stängts av. Var försiktig så att du inte bränner dig och lägg inga saker i närheten av din BLAZING ZONE® – det finns risk för brand.
- **VARNING:** Se till att gasolslangen hålls borta från de heta ytterytorna på grill och BLAZING ZONE®. Slangen får inte vridas. Har din grillmodell slangförning, måste slangen fixeras i denna.

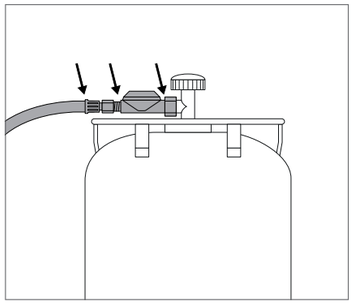
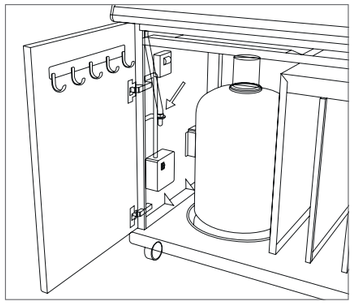
TÄTHETSKONTROLL

VARNING: Under täthetskontrollen får det inte finnas några tändkällor i närheten. Detta gäller också rökning. Utför aldrig täthetskontroll med en tändsticka eller öppen låga och alltid utomhus.

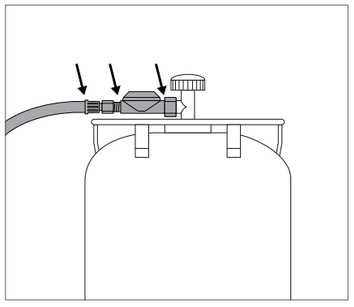
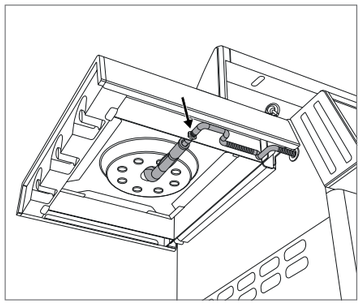
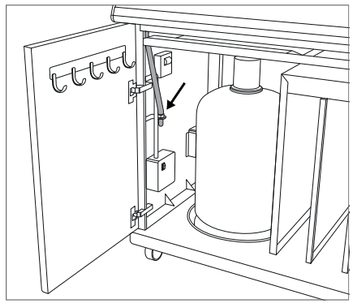
1. Gasreglageknappen måste stå i position ○.
2. Öppna gasoltillförseln vid gasolflaskan och applicera den medföljande tvålvattenlösningen eller en självblandad tvållösning med 50 % flytande tvål och 50 % vatten på de gasolledande delarna (anslutningen på gasolflaskan / gasoltryckreglaget / gasolslang / gasolinlopp / anslutning på ventilen). Du kan också använda en läcksöknings-spray.
3. Bildas blåsor i tvållösningen tyder det på en läcka. **VIKTIGT:** Grillen får inte användas innan alla läckorna blivit åtgärdade. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
4. Stoppa läckorna genom att, om möjligt, dra åt förbindelsedelarna eller genom att byta ut de defekta delarna.
5. Upprepa steg 1 och 2.
6. Kontakta din fackhandlare för gasol om läckorna kvarstår.



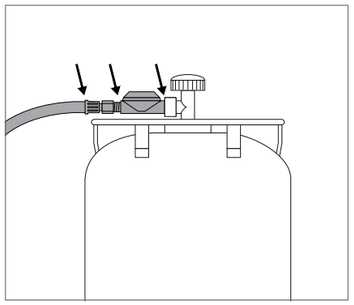
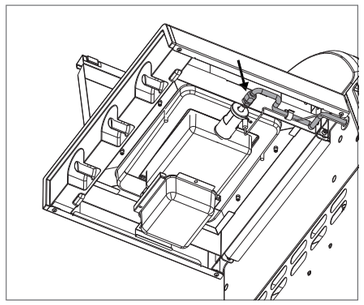
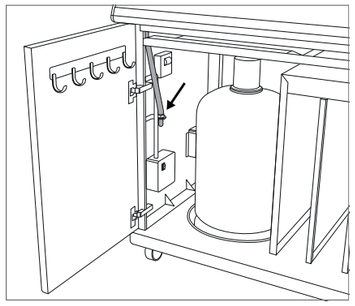
FÖR MODELLER UTAN SIDOBRÄNNARE

FÖR MODELLER MED SIDOBRÄNNARE

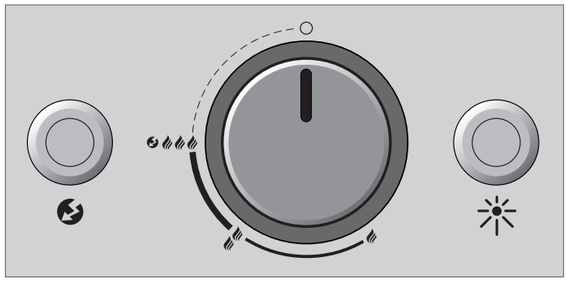
FÖR MODELLER MED BLAZING ZONE®

ANVISNING:
Gör **TÄTHETSKONTROLLEN** efter varje anslutning eller vid byte av gasolflaska och i början av grillsäsongen.

FÖRKLARING AV DE OLIKA TECKNEN PÅ KONTROLLPANELEN

Värmenivåer och tändning



○ : Från position
: Låg effekt
: Medelhög effekt
: Hög effekt
: Tändning
: Tändare
: Strömbrytare till grillkammarbelysningen DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

1. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel.
2. Kontrollera alla delar som leder gas, som det är beskrivet i kapitlet **TÄTHETSKONTROLL**. Gör detta även om gasolgrillen levererats färdigmonterad från din fackhandlare.
3. Bränn ut grillen i cirka 20-25 minuter på nivå . För modeller med BLAZING ZONE® ska du också bränna in denna under 5-10 minuter på nivå (3 flammor).
4. Kontrollera att fettuppsamlingsplåt och droppskål är inskjutna så långt det går. Detta gäller även vid normal grillning.

TÄNDNINGSINSTRUKTION

ANVISNING: Det är inte nödvändigt att alla brännarna är i bruk. Detta är beroende på typen av tillberedning och på mängden.

TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN

1. Kontrollera att alla förbindelsedelar mellan gasolslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade. (Följ instruktionerna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Slå på huvudströmbrytaren på elektronikboxen (ON = huvudströmbrytarens röda kontrollampa lyser).
3. Öppna grillocket. **VARNING:** Tänd aldrig grillen med locket stängt.
4. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
5. Tryck in gasreglageknappen på din DGS® TWIN BURNERS som du ska använda och vrid den moturs till nivå . Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna.
6. Om gasolen inte tänds inom 3 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ○. Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Sedan upprepar du punkt 4 till 5.
7. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, kontrollera orsakerna (som beskrivs i avsnittet **RÄTTA TILL FEL**).

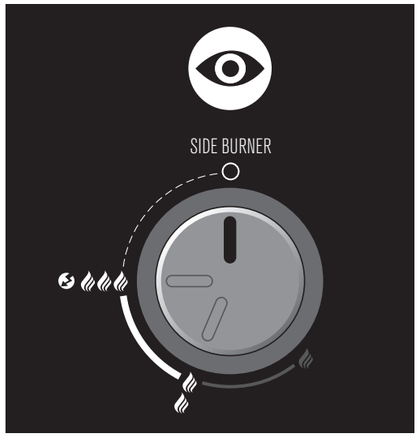
TÄNDNING AV SIDOBRÄNNAREN
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

1. Kontrollera att alla förbindelsedelar mellan gasolslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade. (Följ instruktionerna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Slå på huvudströmbrytaren på elboxen (ON = huvudströmbrytarens röda kontrollampa lyser).
3. Öppna täckplattan på sidobrännaren på DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **VARNING:** Tänd aldrig sidobrännaren med täckplattan stängd.
4. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
5. Tryck in gasreglageknappen med påskriften SIDE BURNER och vrid den moturs till nivå . Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna.
6. Om gasolen inte tänds inom 3 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ○. Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Sedan upprepar du punkt 4 till 5.

7. Är det inte möjligt att tända sidobrännaren efter 3 försök, sök orsakerna (som beskrivs i avsnittet **RÄTTA TILL FEL**).
8. Använd inga kastruller som är < 160 mm und >270 mm på sidobrännaren.

TÄNDNING AV DIN BLAZING ZONE® DUALCHEF 325 G BZ / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF 425 G BZ / DUALCHEF S 425 G BZ / UPPGRADERADE MODELLER

1. Kontrollera att alla förbindelsedelar mellan gasolslangen, gastryckreglaget och gasolflaskan är ordentligt fastskruvade. (Följ instruktionerna i kapitel **TÄTHETSKONTROLL**).
2. Slå på huvudströmbrytaren på elboxen (ON = huvudströmbrytarens röda kontrollampa lyser).
3. Öppna metallocket till din BLAZING ZONE® på sidohyllan på din Dualchef-grill.
   VARNING: Tänd aldrig din BLAZING ZONE® med stängt lock.
4. Öppna gastillförseln på gasolflaskan.
5. Tryck in gasolreglaget och vrid det moturs till nivå. Tryck på den svarta tändningsknappen och håll den nedtryckt tills en gnista springer över och gasolen börjar brinna.
6. Om gasolen inte tänds inom 8 sekunder, vrid gasolreglageknappen till ○. Vänta i 2 minuter, så att den oförbrända gasolen kan avdunsta. Sedan upprepar du punkt 3 till 4.
   Anvisning: När du kan se en kontinuerlig blå flammatta på brännarens översida har brännaren tänts korrekt
7. Är det inte möjligt att tända grillen efter 3 försök, kontrollera orsakerna (som beskrivs i avsnittet **RÄTTA TILL FEL**).



VARNING: Din BLAZING ZONE® kan/får endast användas på nivå och nivå. Vredet på din BLAZING ZONE® har därför en begränsare så att den endast kan användas på dessa två nivåer. Använd aldrig din BLAZING ZONE® på den lägsta nivån.

IINFO VÄNSTER SIDOHYLLA (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED SIDOBRÄNNARE ELLER BLAZING ZONE®)

Vänster sidohylla

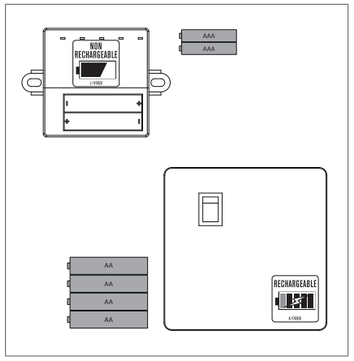
För att garantera den vänstra sidohyllans stabilitet och säkerhet kan den vänstra sidohyllan inte fällas ner.

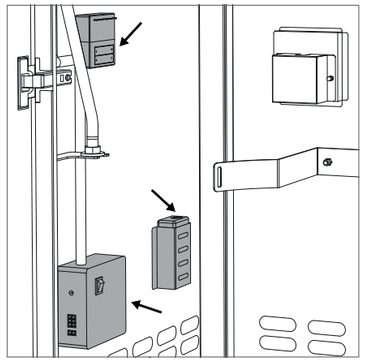
Uppgradering med BLAZING ZONE® (Gäller bara för Dualchef-modeller med sidobrännare)

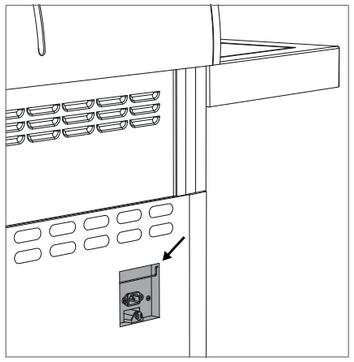
Om du har en Dualchef-modell med sidobrännare kan matlagningsplatsen på sidan i den vänstra sidohyllan tas bort och ersättas med en OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® (Infraröd sidobrännare).

Din BLAZING ZONE® finns tillgänglig som tillbehör i din grill-fackhandel. Det rör sig om en keramisk brännare som alstrar infraröd strålning på ytan och avger intensiv värme med över 900 grader Celsius till grillmaten och ser till att du får en perfekt skorpa på din biff.

ELBOXEN







Elektronikboxen innehåller följande:

- 4 NiMH-batterier (typ AA, 1,2 V/2400 mAh) till Safety Light System (SLS)
- 2 NiMH-batterier (typ AAA, 1,5 V) till den elektriska tändaren
- 1 huvudströmbrytare för att bryta strömförsörjningen till de olika komponenterna och förhindra att batterierna laddas ur
- 1 batteriladdningsstation: Via anslutningsuttaget på baksidan ansluts laddningsstationen för de uppladdningsbara batterierna till ett eluttag med hjälp av den nätkabel som medföljer. Vid anslutning av den medlevererade nätkabeln laddas de 4 inbyggda uppladdningsbara batterierna automatiskt upp när huvudströmbrytaren är inkopplad. Under laddningsprocessen lyser dioden på batteriladdaren hela tiden orange (ungefärlig laddningstid upp till 12 timmar).

VARNING: På grund av batteriladdningsstationen som är inbyggd i elboxen är de medlevererade batterierna till din DUALCHEF-grill uppladdningsbara. Dessa får **INTE** ersättas med vanliga icke-uppladdningsbara batterier. Skulle du ändå stoppa i icke-uppladdningsbara batterier och samtidigt ansluta grillen med nätkabeln i väggen, kommer apparaten ändå att försöka ladda de icke-uppladdningsbara batterierna. Detta kan leda till allvarliga skador och bränder!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) i din DUALCHEF-grill aktiveras när gasreglageknappen vrids moturs från positionen ○ i riktning och därigenom öppnar gastillförseln till grillens DGS® TWIN BURNER.
Ljusringen i gasreglageknappen visar redan på långt håll om gastillförseln är aktiverad vid en eller flera brännare.

Energiförsörjningen för SLS garanteras av de 4 medlevererade uppladdningsbara batterierna. När laddningen av de uppladdningsbara batteriernas laddningskapacitet sjunker till en kapacitet på cirka 20 %, blinkar den och indikerar att SLS-displayen snart kommer att släckas ner. Gasreglageknappen fungerar även om de uppladdningsbara batterierna är tomma.

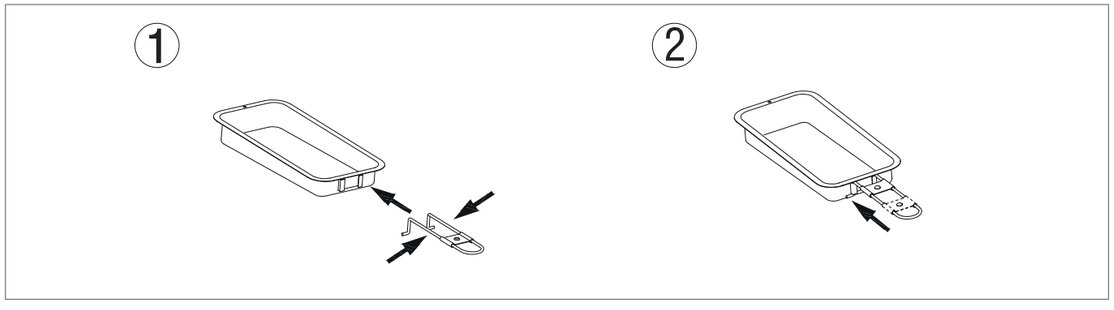
DUALCHEF-grillarna är försedda med en inbyggd batteriladdningsstation (se kapitel **ELBOXEN**).

I manöverpanelen finns en ljussensor. Denna mäter omgivningens ljusintensitet och anpassar ljusstyrkan för SLS till den.
ANVISNING: För att denna funktion ska kunna garanteras måste glaset ovanför sensorn vara rent och fritt.

BRUKSANVISNING TILL DUALCHEF

Så enkelt är det:

1. Använd bara en eller två brännare om du har lite grillmat och avskilj grillzonen som inte behövs med DGS® ZONE DIVIDER för att öka effektiviteten (se kapitel **DER DGS® ZONE DIVIDER**). Grillning med locket på reducerar grilltiden och gasolförbrukningen.
2. Värm upp grillen med stängt lock i ca 10 minuter på nivå 🔥🔥🔥.
3. Placera grillmaten på grillgallret och reglera temperaturen steglöst enligt dina önskemål mellan 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Ställ gasreglageknappen på position ○ efter grillningen. Därefter stängs gastillförseln av från gasolflaskan. Flaskventilen måste också stängas när flaskorna är tomma.
5. Låt grillen kallna fullständigt innan du flyttar eller rengör den efter det att du grillat färdigt.
   VARNING: Modellerna DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G och DUALCHEF S 425 G BZ, har belysta grillkammare (halogenlampor) som kan ta skada om de utsätts för större skakningar när de är varma.
6. **VARNING:** Droppskålen får bara tas ut för tömning och rengöring när den är kall. Det uppsamlade heta fettet kan förorsaka förbränningar. Droppskålen får bara tas ut med det medlevererade handtaget!



DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

DUALCHEF erbjuder förutom de klassiska grillmetoderna (se kapitel **DIREKTA OCH INDIREKTA GRILLMETODER**) det unika DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

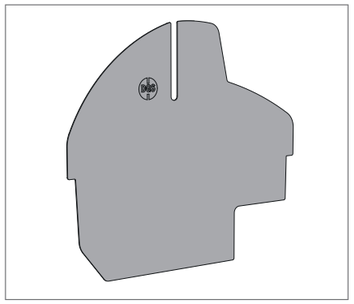
Hjärtat i DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) är en DGS® ZONE DIVIDER som delar in din DUALCHEF i två grillzoner. Denna uppdelning i zoner öppnar nya möjligheter när du grillar, vare sig du tillagar olika rätter samtidigt eller vill förhindra att olika sorters grillad mat tar smak eller lukt av varandra.

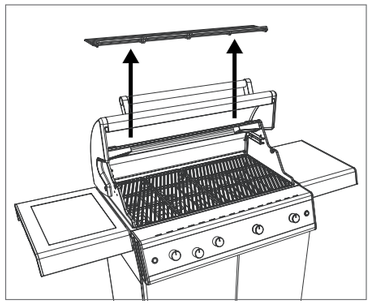
Förutom att grillkammaren delas upp har du också den fullständiga temperaturkontrollen över grillzonerna. De kan styras och kontrolleras oberoende av varandra. De båda termometrarna visar de motsvarande temperaturerna i zonerna.

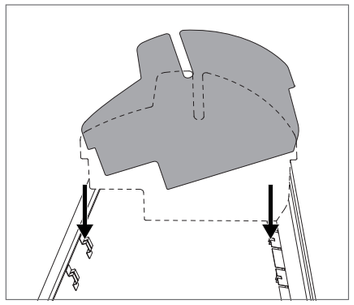
Mängden av DGS® tillbehör hjälper dig att utnyttja zonerna optimalt och att uppnå det perfekta grillresultatet.

I de följande avsnitten lär du känna de olika delarna av DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

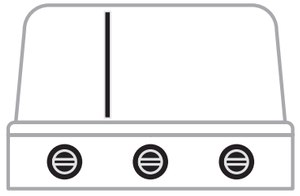
DGS® ZONE DIVIDER



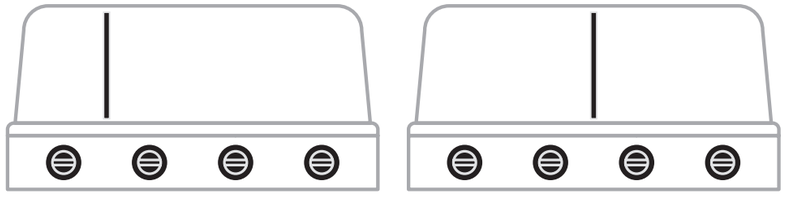




DGS® ZONE DIVIDER skiljer verkningsfullt brännkammaren i två grillzoner som kan kontrolleras var för sig.



Modellerna DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G och DUALCHEF S 325 G har en position för att skilja zonerna.

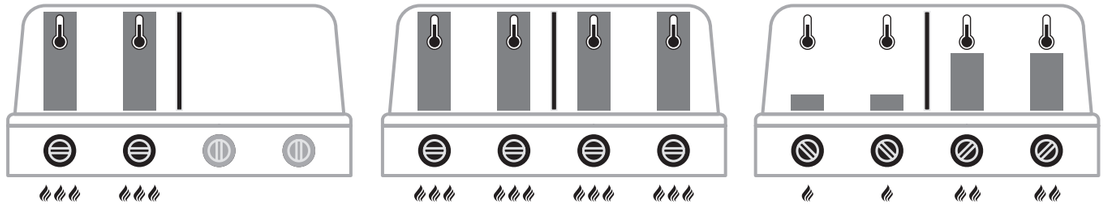


Modellerna DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ har två positioner för att skilja zonerna.

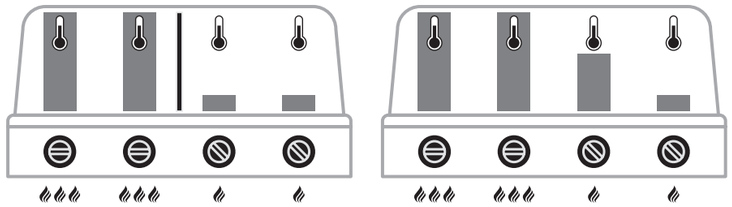
GENOM ATT SKILJA GRILLKAMMAREN I OLIKA ZONER BLIR FÖLJANDE TILLÄMPNINGAR LÄTTARE OCH EFFEKTIVARE:

1. Med din DGS® ZONE DIVIDER i din DUALCHEF-grill har du möjligheten att tillaga olika rätter samtidigt. Skilda från varandra och därmed utan att smak och lukt överförs!
2. De enskilda zonerna kan tack vare DGS® ZONE DIVIDER styras var för sig, eftersom den alstrade värmen från DGS® TWIN BURNER stiger uppåt inuti brännkammaren och DGS® ZONE DIVIDER förhindrar en större värmeöverföring till den andra grillzonen. Under DUALCHEF grillhuven kan du tack vare denna uppdelning tillaga dina rätter vid olika temperaturer.

MÖJLIGA TEMPERATURZONER MED DGS® ZONE DIVIDER



SKILLNAD MELLAN TEMPERATURZONER MED ELLER UTAN INSATS AV DGS® ZONE DIVIDER



MED DGS® ZONE DIVIDER UTAN DGS® ZONE DIVIDER

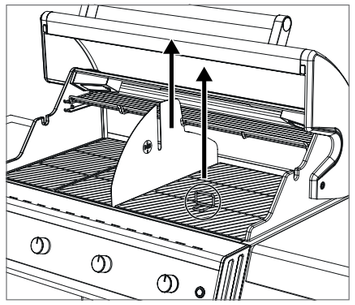
Du kan till exempel laga en smaklig stek med DGS® HEAT DIFFUSER på den högra sidan av grillen (se kapitlet DGS® HEAT DIFFUSER) och samtidigt en pizza eller hårt brynta biffar på den vänstra sidan.

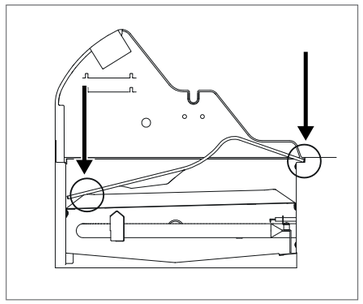
3. DGS® ZONE DIVIDER hjälper dessutom till att optimera gasförbrukningen. Använd DGS® ZONE DIVIDER om du bara vill grilla en liten mängd mat och avskilja den grillyta du inte behöver. Genom att göra grillkammaren i din DUALCHEF mindre ökar du effektiviteten på den använda grillytan och den brännare som är i bruk. Illustrationerna ovan visar hur du kan dela upp zonerna.
4. DGS® ZONE DIVIDER tillåter att du grillar direkt i en grillzon och samtidigt skonsam tillagning i den andra zonen.

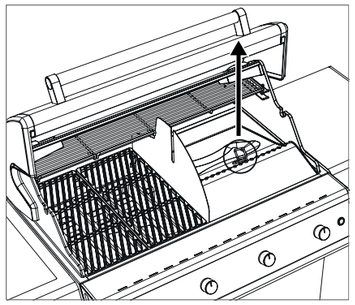
DGS® HEAT DIFFUSER

När maträtter tillagas med en rotisserikorg genereras den erforderliga värmen vanligtvis med en bakre brännare. Den uppstigande värmen från den bakre brännaren och den framförliggande steken förbrukar en stor mängd gas för att uppnå det önskade resultatet. Under denna tid är temperaturkontrollen mycket inskränkt.

DGS® HEAT DIFFUSER leder den värme som behövs från DGS® TWIN BURNER direkt på grillmaten i rotisserikorgen.
Genom denna placering kan en stek tillagas med endast en brännare i position 1. Genom kombinationen av DGS® TWIN BURNER med DGS® ZONE DIVIDER och DGS® HEAT DIFFUSER sänks gasförbrukningen och temperaturintervallet ökas.







Så använder du din DGS® HEAT DIFFUSER:

1. Ta ut grillgallret från grillen på den högra sidan med hjälp av gallerlyftaren.
2. Placera DGS® HEAT DIFFUSER enligt figuren ovan.
3. Lägg grillmaten i OUTDOOR**CHEF** DGS® ROTESSERIKORG-SET (ingår inte i leveransomfånget, finns som tillbehör).
4. Skjut in rotisserikorgen i motorblocket (ingår i DGS® ROTISSERIKORG-SET). Lägg sedan den motsatta sidan på anordningen i DGS® ZONE DIVIDER.
5. Starta sedan din DUALCHEF och tillaga och tillaga steken till önskad temperatur.
6. Använd gallerlyftaren för att ta bort din DGS® HEAT DIFFUSER igen.

DGS® PROTECTION BARS och DGS® HEAT DIFFUSER skyddar DGS® TWIN BURNER mot nerdroppande fett och förhindrar fettbrand. Det överflödiga fettet leds bort på ett kontrollerat sätt mellan DGS® TWIN BURNER genom den specialdesignade formen på DGS® HEAT DIFFUSER. På grund av grillzonerna kan du tillaga mera grillad mat på de fria grillzonerna.

DET HÖJDJUSTERBARA VARMHÅLLNINGSGALLRET

Varmhållningsgallret fungerar som extra grillyta med en egen temperaturzon. Beroende storleken på grillmaten som ska läggas på kan du placera varmhållningsgallret i 2 olika positioner. Varmhållningsgallret kan även användas när du tillagar en stek med hjälp av DGS® HEAT DIFFUSER och DGS® ZONE DIVIDER. Men här endast i en position!

GRILLGALLER AV GJUTJÄRN

ANVÄNDNING
Rengör gjutjärnsgallret med vatten innan du använder det första gången. Vidrör endast gallren med grillvante under grillningen.
Ställ inte gjutjärnsgallret på brännbara eller värmekänsliga ytor när det är varmt.
För enklare sätt att hantera gjutjärnsgallret kan man använda lyften.

RENGÖRING
- Låt gjutjärnsgallret brännas ut vid fullt effekt i cirka 10 minuter
- Använd en mässingsborste (ingen stålborste)
- Låt dom sedan svalna
- Vid stark nedsmutsning: Använd OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER för en grundlig rengöring

ANMÄRKNING
Smörj in dem lätt med matolja efter rengöringen.

GRILLGALLER I ROSTFRITT STÅL

ANVÄNDNING

Grillgallrets yta ska alltid vara täckt med en tunn oljefilm för att förhindra att grillmaten bränner vid. Använd en vegetabilisk olja med hög rökpunkt (t.ex. avokado- eller rapsolja).

INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

Rengör de rostfria stålgallren med vatten eller en mild tvållösning innan du använder dem första gången. Vidrör endast gallren med grillvante under grillningen. Ställ inte de rostfria grillgallren på brännbara eller värmekänsliga ytor när de är varma.

RENGÖRING

För att lättare kunna ta bort de rostfria stålgallren kan du använda gallerlyftaren som ingår i leveransen av DUALCHEF-grillen.

Vid rengöringen ska du observera följande punkter:
- Låt det rostfria gallret brännas ut vid fullt effekt i ca. 10 minuter
- Använd en mässingsborste (inga stålborstar)
- Låt det sedan svalna
- Vid envis nedsmutsning: Använd OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER för grundlig rengöring

ANVISNING:

Smörj in med matolja som kan värmas upp (t. ex. avokado- eller rapsolja) efter rengöringen.

BLAZING ZONE® TIPS OCH TRICKS

INFRARÖD GRILLNING

Hur fungerar en infraröd brännare?
Gasflamman som uppstår när en BLAZING ZONE® tänds fördelar sig jämt genom hundratals små öppningar i keramikplattan och alstrar därvid infraröd strålning på ytan som avger intensiv direkt värme med upp till 800 grader till grillmaten. Därigenom uppnås mycket högre temperaturer än med en vanlig gasolbrännare.

Beredning av biffar och andra livsmedel med en BLAZING ZONE®

OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® möjliggör en snabb och hård bryning av biffar och andra köttbitar vid upp till 800 grader Celsius för en perfekt skorpa genom den så kallade Maillard-reaktionen.

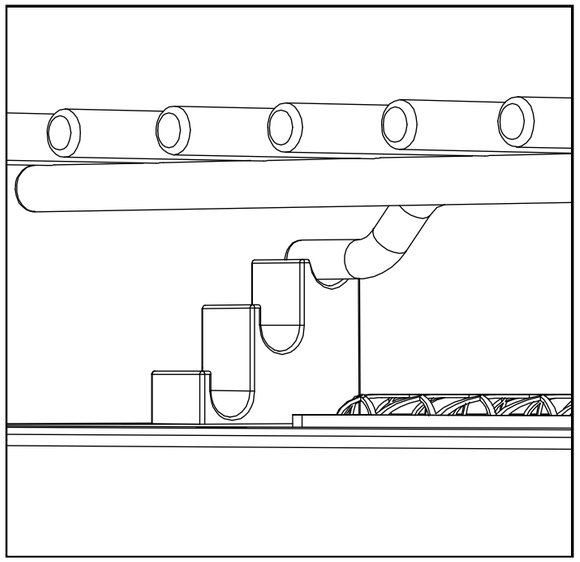
Vi rekommenderar att du avstår från feta köttbitar och endast använder lite värmeresistent matolja för att undvika fettbrand.

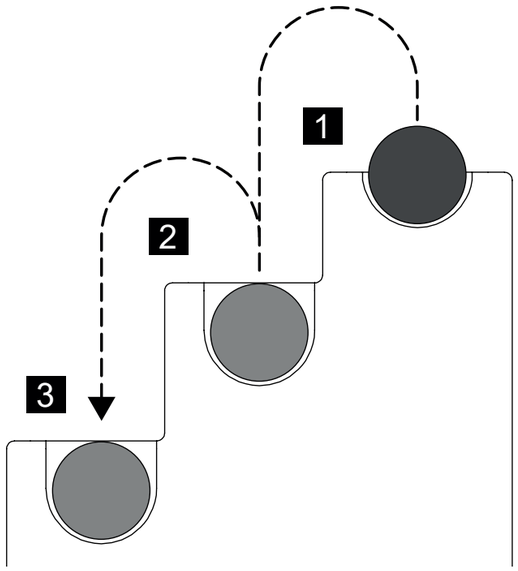
Om du har tjocka köttbitar rekommenderar vi att du efter grillningen indirekt höjer kärntemperaturen ytterligare till den önskade temperaturen vid låg grilltemperatur. En annan möjlighet är att först få upp kärntemperaturen på köttet till den önskade nivån indirekt vid låg temperatur eller med hjälp av en Sous Vide-enhet och därefter ge den en läcker skorpa på din BLAZING ZONE®.

Vid större avstånd med hjälp av en avståndshållare kan även andra livsmedel som grönsaker och fisk tillagas med din BLAZING ZONE®. Om du grillar andra livsmedel och använder andra matlagningsredskap måste du se till att INTE hela grillytan täcks (värmeuppbyggnad!) och att endast mycket värmeresistenta matlagningsverktyg används (t.ex. gjutjärn).

Första gången du grillar med din BLAZING ZONE®

Första gången du grillar rekommenderar vi att du börja på den högsta nivån på avståndshållaren med det största avståndet (se position 1) för att testa om värmen är tillräcklig. Om du vill ha mera värme kan du själv reglera det med avståndshållaren.
Grilla ditt köttstycke till att börja i bara max. 60 sekunder per sida för att se om det är tillräckligt. Beroende på köttstycke och fetthalt varierar tiden det tar att få en jämn skorpa.





Användning av marinader och såser

Vi rekommenderar att du avstår från att använda marinader och såser när du förbereder din steak, så att du ska kunna njuta av den oförfalskade köttsmaken. En god biff behöver inte mer än lite salt.
Om du ändå vill arbeta med marinader ska du se till att du inte använder för mycket olja för att undvika fettflammor.
Vid användning av såser (framför allt sockerhaltiga såser) och kryddor rekommenderar vi att du applicerar dem strax innan du grillat färdigt så att inte grillmaten förbränns.

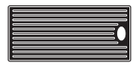
VI ÖNSKAR DIG MYCKET GLÄDJE OCH NJUTNING MED DIN OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE®!

DGS® TILLBEHÖR

Genom att använda en DGS® ZONE DIVIDER har du med DUALCHEF nästan obegränsade möjligheter att laga mat. För att sätta kronan på verket vid den mångsidiga matlagningen, har OUTDOOR**CHEF** utvecklat det passande tillbehöret till grillning, matlagning och bakning, så att du får ännu mera glädje av din DUALCHEF. Låt dig inspireras och följ med till DGS® TILLBEHÖRS-värld.

DGS® ROTISSERIKORG-SET

DGS® ROTISSERIKORG-SET ser till att köttet blir jämnt stekt. Tack vare korgens form spettas inte grillmaten och inte en droppe saft går förlorad. Ideal för knapriga kycklingar, saftiga söndagsstekar och mör rostbiff.



DGS® GRILLPLATTA

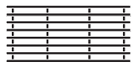
DGS® GRILLPLATTAN av gjutjärn lagrar värmen optimalt och jämnt. Den vändbara grillplattan har en räfflad och en glatt sida och erbjuder på så sätt otaliga matlagningsmöjligheter. Den glatta sidan är perfekt lämpad för pannkakor, crêpes eller äggrätter, den räfflade för korttidsstekt.

DGS® MATLAGNINGS-SET

DGS® MATLAGNINGS-SET är allroundaren bland DGS® tillbehören. Vare sig det gäller tillagning av vätskor, ångkokning av grönsaker, gratinering av grytor eller pochering av fisk är allt möjligt. Ditt matlagnings-set kan sättas direkt i grillen istället för grillgallret. Tack vare de formsköna handtagen kan behållaren lätt hängas in och bäras tippsäkert.

DGS® PIZZASTEN

Den nya DGS® PIZZASTENEN garanterar en krispig pizza från grillen. Stativet av rostfritt stål möjliggör en högre bakningsposition och garanterar den perfekta kombinationen av under- och övervärme.



DGS® GRILLGALLER AV ROSTFRITT STÅL

DGS® GRILLGALLER AV ROSTFRITT STÅL garanterar perfekt värmeledning och ett vackert grillmönster på all grillad mat. Med det högkvalitativa gallret av rostfritt stål och hög täthet undviker man att matrester sätter sig fast och är lätt att rengöra.

DIREKT OCH INDIREKT GRILLMETOD MED DUALCHEF

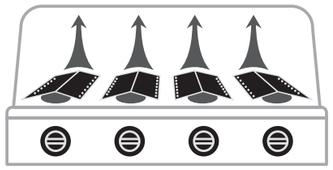
VAD ÄR SKILLNADEN?

DIREKT GRILLMETOD
Som namnet redan förråder ligger grillmaten direkt över värmekällan vid den direkta grillmetoden.
Denna metod är lämpad för korttidsstekt kött. Tack vare den höga temperaturen bildas det en vacker skorpa eller det perfekta grillmönstret på biffen.

INDIREKT GRILLMETOD
Vid den indirekta grillning cirkulerar värmen kring grillmaten. Genom att locket är stängt blir grillen en varmluftsugn.
Denna grillmetod är ideal för stora köttbitar som skall tillagas vid låga temperaturer, skonsamt tillagad fisk eller en knaprigt bakad pizza.

Med GASOLGRILL-STATIONERNAS GRILLSYSTEM kan man med ett handgrepp växla från direkt till indirekt värme.
Om du ska grilla, laga mat eller baka indirekt ska grillmaten placeras i mitten av grillen och bara de två yttre brännarna tändas.

DIREKT VÄRME



För direkt grillning och matlagning:
Placera grillmaten över de påslagna brännarna.

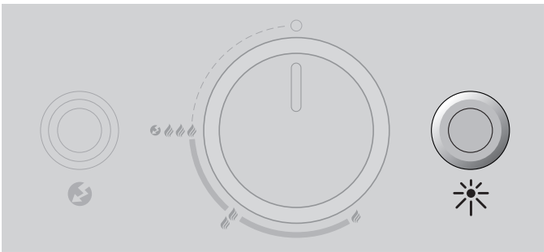
INDIREKT VÄRME

För indirekt grillning, matlagning och bakning:
Lägg grillmaten i mitten, stäng locket och tänd bara de båda yttre brännarna.

GRILLKAMMARBELYSNING

Modellerna DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G und DUALCHEF S 425 G BZ har belysta grillkammare. Halogenlamporna (G9, 12 V, 10 W) drivs via den medlevererade elkabeln som sticks in på baksidan av grillen. Strömbrytaren befinner sig till höger på kontrollpanelen.

VARNING: Grillkammarbelysningen kan ta skada om den utsätts för större skakningar när den är varm.



EFTER GRILLNINGEN

1. Ställ gasreglageknappen för alla brännare på ○.
2. Stäng gastillförseln vid gasolflaskan.
3. Slå från huvudströmbrytaren på elboxen.
4. Låt grillen kallna helt och rengör den sedan.
5. Täck över grillen med passande överdrag.

VARNING: Låt din DUALCHEF kallna fullständigt innan du flyttar på den efter det att du grillat. Modellerna DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G / und DUALCHEF S 425 G BZ har belysta grillkammare (halogenlampor) som kan ta skada om de utsätts för större skakningar när de är varma.

VARNING: Droppskålen får bara tas ut för tömning och rengöring när den är kall. Det uppsamlade heta fettet kan förorsaka förbränningar. Droppskålen får bara tas ut med det medlevererade handtaget!

RENGÖRING

Mellan användningarna krävs endast en mindre rengöring, eftersom det mesta fettet antingen avdunstar eller leds till droppskålen. Använd en grillborste med mässingborst (ingen stålborste) för rengöring av grillgallret.
Om du vill rengöra brännkammaren grundligt använder du OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Ibland kan man använda sig av en svamp av nylon med lite diskmedel på för att avlägsna alla lösa rester. Dra till slut ut droppskålen, töm den och rengör den med OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Komponenterna av rostfritt stål kan du rengöra med ett rengöringsmedel för rostfritt stål som finns i handeln eller en poleringssvamp som du kan köpa på en byggmarknad.

REKOMMENDATION: Rengör DGS® HEAT DIFFUSER och DGS® PROTECTION BARS efter varje användning för att undvika skorpbildning och fettbrand.

ANVÄNDNING AV OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

VIKTIGT: Grillen får inte vara igång vid användning av OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER.
Använd handskar och glasögon som skydd. Grillen och dess tillbehör besprutas grundligt när grillen fortfarande är lite varm och låt verka i 10 minuter till skummet har lösts upp.
Vid behov torkar man av med en passande grillborste eller en nylonsvamp. Därefter spolas det grundligt med vatten och får torka.
VARNING: OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER får inte användas på pulverbelagda ytor.

UNDERHÅLL AV GRILLEN

Ett regelbundet underhåll av din DUALCHEF garanterar felfri funktion. Kontrollera alla de delar som leder gas åtminstone två gånger per år och alltid efter att den inte använts under en längre tid. Spindlar och andra insekter som kan förorsaka tilltäppning, som måste tas bort innan användning. Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.

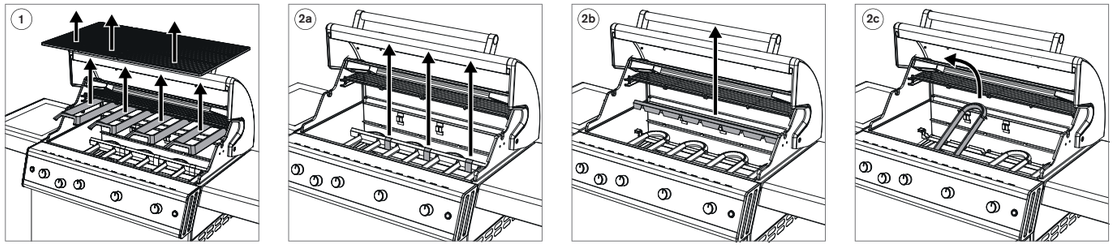
Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan den tas i bruk igen. Om tvivel föreligger vänd dig till din gasolleverantör eller din återförsäljare.

För att undvika korrosionsskador ska du smörja in alla metalldelar innan längre tids förvaring. Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolslang måste omedelbart bytas, som det beskrivs i kapitel **SÄKERHETSANVISNINGAR**.

För att du ska ha glädje av din grill så länge som möjligt, ska du skydda din grill, efter det att den har kallnat fullständigt, med ett passande OUTDOOR**CHEF** överdrag mot miljöinverkan. För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

UNDERHÅLL AV DGS® TWIN BURNER

Brännarna kan bli igenstoppade av insekter. Detta kan förorsaka en minskning av effekten eller en baktändning.
För att kontrollera och rengöra brännarna regelbundet måste följande steg följas:



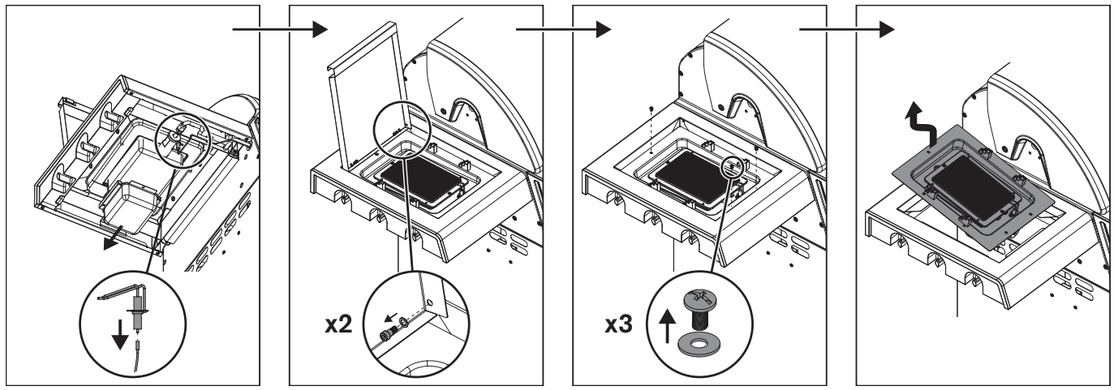
1. Ta först bort grillgallren och DGS® PROTECTION BARS från din DUALCHEF.
2a. Avlägsna sedan brännarfästets säkringsklamrar.
2b. Avlägsna nu det övre brännarfästet.
2c. Lyft sen ut brännaren från brännkammaren.
3. Rengör brännaren med en tunn flaskrengöringsborste eller en metalltråd.
4. Efter framgångsrik rengöring, sätts alla delar tillbaka i omvänd ordning i brännkammaren enligt avsnittet **TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN** och kan åter tas i drift.

VIKTIGT: När du använder rengöringsmedel till rengöringen måste du låta grillen torka ordentligt efter rengöringen. För att påskynda torkningen kan du tända grillen och ställa in nivå i några minuter med öppet lock för att bränna ut den.

UNDERHÅLL AV DIN BLAZING ZONE® (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED BLAZING ZONE®)

Följande delar av din BLAZING ZONE® bör kontrolleras och rengöras med regelbundna intervall (minst en gång om året) eller efter det att den inte använts under en längre tid.

Brännare
För att kontrollera och rengöra brännarna regelbundet måste följande steg följas: Ta bort den kompletta BLAZING ZONE® -enheten från sidohyllan enligt följande illustration:



Gå sedan till väga på följande sätt efter det att BLAZING ZONE® enheten tagits bort:

1. Kontrollera att brännaren inte är deformerad eller har sprickor.
2. Venturirören (rörstycke på brännaren) kan rengöras/borstas med en tunn flaskborste.
3. Rengör insidan av stödramen på din BLAZING ZONE® men använd inga aggressiva eller brännbara rengöringsmedel.
4. Sätt sedan tillbaka hela BLAZING ZONE® enheten i sidohyllan enligt den separata monteringsanvisningen.

VIKTIGT: När du använder rengöringsmedel till rengöringen måste du låta grillen torka ordentligt efter rengöringen. För att påskynda torkningen kan du tända din BLAZING ZONE® och bränna ut på högsta nivå i några minuter med öppet lock.

Gasolslang
Kontrollera gasolslangen. Om den är spröd eller har sprickor måste den genast bytas ut.

UNDERHÅLL AV DIN BLAZING ZONE® (GÄLLER ENDAST FÖR MODELLER MED BLAZING ZONE®)

Ett regelbundet underhåll av din BLAZING ZONE® garanterar felfri funktion.

- Kontrollera alla gasledande delar minst två gånger per år och varje gång efter ett längre uppehåll. Spindlar och andra insekter som kan förorsaka tilltäppning, som måste tas bort innan användning.
- Om grillen regelbundet står på ojämn mark ska du då och då kontrollera att alla skruvar fortfarande är åtdragna.
- Om du inte använder grillen under en längre period, bör du göra en **TÄTHETSKONTROLL** innan den tas i bruk igen. Om tvivel föreligger vänd dig till din gasolleverantör eller din återförsäljare.
- För att undvika korrosionsskador ska du smörja in alla metalldelar innan längre tids förvaring.
- Efter en lång tids förvaring och minst en gång under grillsäsongen ska man kontrollera att gasolslangen inte har sprickor, knickar eller andra skador. En skadad gasolslang måste omedelbart bytas, som det beskrivs i kapitel **SÄKERHETSANVISNINGAR**.
- För att du ska ha glädje av din grill och BLAZING ZONE® ska du skydda din grill mot miljöpåverkan med ett passande OUTDOOR**CHEF** överdrag efter det att den har kallnat fullständigt. För att förhindra att fukt ansamlas under överdraget, tas detta av vid regn. Överdrag kan köpas hos din grillåterförsäljare.

RÄTTA TILL FEL

Brännaren antänds inte:
- Kontrollera att gastillförseln till gasolflaskan är öppen.
- Se till att det finns tillräckligt med gasol i flaskan.
- Kontrollera om gnistorna från elektroden hoppar över till brännaren.
  VARNING: Dessa kontroller får endast utföras med stängd gastillförsel!

Ingen gnista:
- Kontrollera att batterierna är riktigt insatta och uppladdade.
- Avståndet mellan brännaren och elektroden får inte vara mer än 4–6 mm.
  (detta gäller både för DGS® TWIN BURNER och för BLAZING ZONE®)
- Kontrollera om kablarna vid den elektriska tändaren och elektroden är instuckna och sitter fast.
- Sätt in 2 nya batterier (typ AAA, 1,5 V) i den elektriska tändaren.

Kan du inte ta din grill i bruk efter ovan nämnda åtgärder, kontakta då din återförsäljare.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) fungerar inte:
- Kontrollera att gastillförseln vid gasreglageknapparna är öppna. (Vid stängd gasolflaskventil)
- Kontrollera att batterierna till SLS är riktigt insatta och uppladdade.
- Skulle de uppladdningsbara batterierna vara urladdade kan du beroende på modell,
  - ansluta den medföljande elkabeln för att aktivera laddningen
  - sätta in nya uppladdningsbara batterier

Grillkammarbelysning
- Kontrollera om de båda G9-halogenlamporna (12 V/10 W) är trasiga.

KONSUMENTGARANTI / GARANTI

För detaljerad information om konsumentgarantin/garantin hänvisar vi till de allmänna villkoren (AGB) på https://www.outdoorchef.com/agb

Registrerat varumärke OUTDOORCHEF representeras av
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* En lista över återförsäljare hittar du på vår webbsida OUTDOORCHEF.COM

** Serie- och artikelnummer hittar du på dataetiketten på din grill (se första avsnittet i denna **BRUKSANVISNING**).

TEKNISK INFORMATION

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gas	Propan / butan 30/31
Totaleffekt	12 kW
Gasolförbrukning	870 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0,98 mm / markering: BK
Munstycke (50 mbar)	0,84 mm / markering: AR
Gasoltryck	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maximalt tillåten fyllnadsvikt för gasolflaska på grillstativet	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propan / butan 30/31
Totaleffekt	15,4 kW
Gasolförbrukning	1120 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0,98 mm / markering: BK
Munstycke (50 mbar)	0,84 mm / markering: AR
Gasoltryck	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maximalt tillåten fyllnadsvikt för gasolflaska på grillstativet	11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gas	Propan / butan 30/31
Totaleffekt	16 kW
Gasolförbrukning	1160 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0,98 mm / markering: BK
Munstycke (50 mbar)	0,84 mm / markering: AR
Gasoltryck	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maximalt tillåten fyllnadsvikt för gasolflaska på grillstativet	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propan / butan 30/31
Totaleffekt	19,4 kW
Gasolförbrukning	1410 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0,98 mm / markering: BK
Munstycke (50 mbar)	0,84 mm / markering: AR
Gasoltryck	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maximalt tillåten fyllnadsvikt för gasolflaska på grillstativet	11 kg

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

CE	0063
Gas	Propan / butan 30/31
Prestanda	3,4 kW
Gasolförbrukning	250 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0,88 mm / markering: AH
Munstycke (50 mbar)	0,76 mm / markering: AK
Gasoltryck	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

BLAZING ZONE®
(DUALCHEF 325 G BZ / S 325 G BZ / 425 G BZ / S 425 G BZ & Uppgraderade modeller)

CE	0063
Gas	Propan / butan 30/31
Prestanda	3,4 kW
Gasolförbrukning	250 g/h
Munstycke (28–30/37 mbar)	0,88 mm / markering: AH
Munstycke (50 mbar)	0,76 mm / markering: AK
Gasoltryck	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

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

ELEKTRISK TÄNDARE /SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)
För driften av den elektriska tändaren behöver du 2 batterier (Typ AAA, 1,5 V) och för SAFETY LIGHT SYSTEM behöver du NiMH-batterier (typ AA, 1,2 V/2400 mAh).

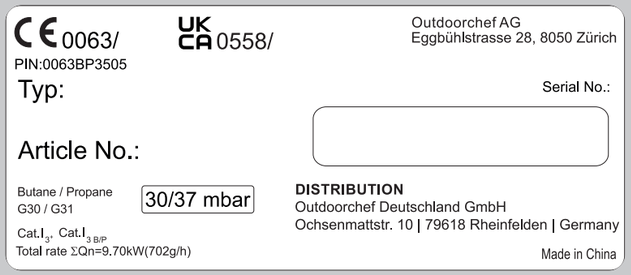
HALOGENBELYSNING
(DUALCHEF S 325 G / S 325 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ)
För drift av grillkammarbelysningen behöver du G9-halogenlampor (12 V/10 W)

ANMÄRKNING ANGÅENDE TEMPERATURINDIKATORN
Visningsavvikelse från termometer kan uppgå till +/– 10 %.

HEMSIDA
Ytterligare information, tips och tricks, recept och allt som är värt att veta om OUTDOOR**CHEF** produkter hittar du på OUTDOORCHEF.COM

BRUKSANVISNING

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



VIKTIG:
Du finner serienummeret til grillen din på baksiden av den medfølgende mappen "Manual & Inspiration". Alt etter grillmodell, finner du nummeret også på **dataklistremerket**, som befinner seg enten på grillrammen eller på bunnplaten.

Serie- og artikkelnummeret forenkler behandlingen av eventuelle spørsmål, reservedelsbestillinger og eventuelle garantikrav. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold. Merk deg serienummeret til grillen din i det tiltenkte feltet oppe "Serial No.".

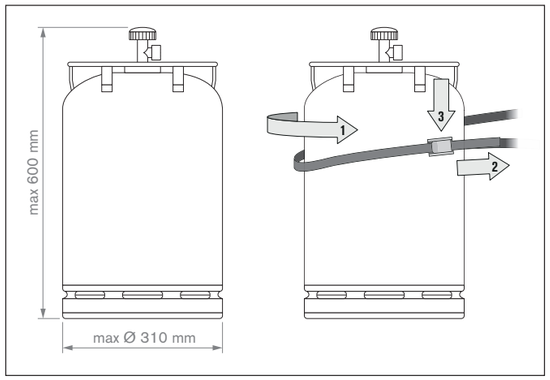
Les bruksanvisningen før du tar i bruk grillen. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted. Den inneholder viktig informasjon om sikkerhet, bruk og vedlikehold.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Alle som skal bruke grillen må være kjent med og følge fremgangsmåten for trygg opptenning. Ikke la barn bruke grillen. Følg instruksene i monteringsanvisningen nøye. Feil montering kan få farlige følger. Ikke plasser lettantennelig væske/material eller reservegassflasker i nærheten av grillen. Ikke plasser grillen eller gassflasken(e) i lukkede rom uten ventilasjon. Les bruksanvisningen nøye før du tar i bruk gassgrillen. Grillen skal kun brukes i friluft, og i en avstand på minst 1,5 m fra brennbare gjenstander.

GASSFLASKER

Vær oppmerksom på første linje i sikkerhetsinstruksen og bruksanvisningen fra produsenten av gassflaskene. Ikke plasser gassflasker med mer enn 11 kg fyllvekt på bunnplaten. Plasser flasken på stedet som er angitt i monteringsanvisningen. Pass på at ingen av skrueforbindelsene er utette. **UTFØR TETTHETSKONTROLL** før første gangs bruk og etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske. Ikke utsett gassflaskene for temperaturer over 50 °C, og ikke oppbevar dem i lukkede rom eller kjellere. Les og følg sikkerhetsforskriftene som er angitt på gassflaskene.



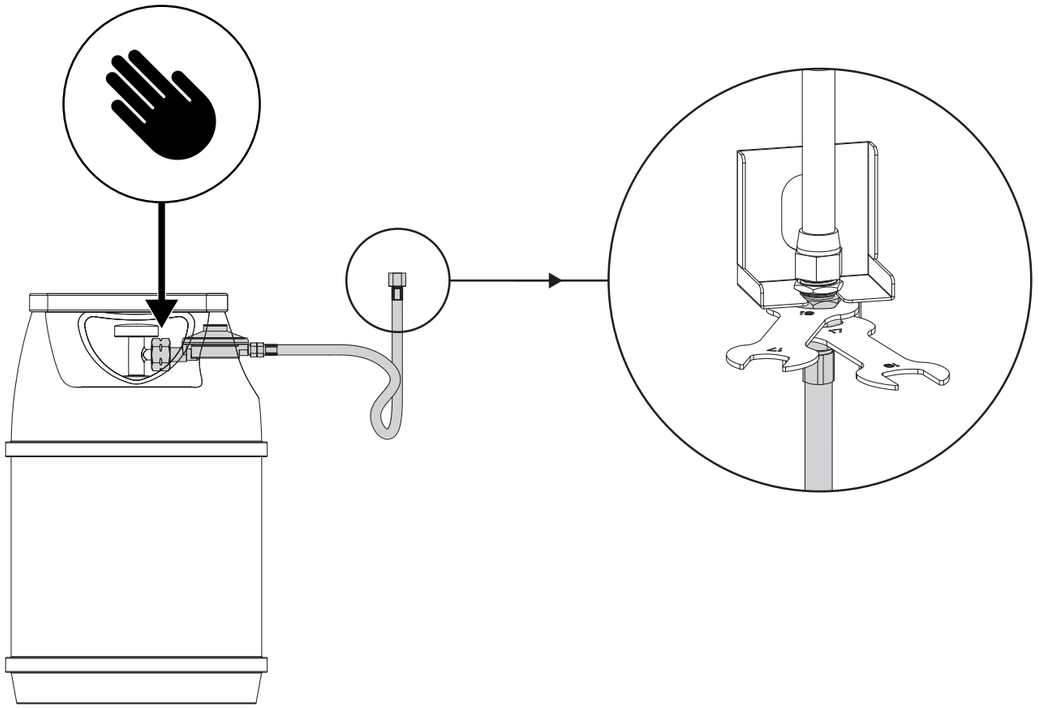
MERKNAD: Sjekk om trykkregulatoren og gassflasken er godkjent for forsvarlig drift i landet ditt. Bruk kun gassflasker som er fremstilt i samsvar med nasjonale standarder. På grunn av forskjellige tetningssystemer, vil det, ved avvik i trykkregulator- og gassflaskesystemene, ikke være en tett skruforbindelse. Denne utettheten kan føre til at gass som strømmer ut lett antennes av åpen flamme eller gnister. Av sikkerhets- og ansvarsgrunner anbefaler vi å kontrollere gassgrillen før salg og hvis nødvendig å tilpasse og justere trykkregulator og gasslange i henhold til nasjonale forskrifter.

SIKKERHETSMERKNADER

Bruksanvisningen skal oppbevares slik at den alltid er lett tilgjengelig.
Les og følg instruksjonene i kapitlet **ANVISNINGER FOR OPPTENNING** for å ta i bruk apparatet.

- Må kun brukes utendørs.
- Les bruksanvisningen før du tar i bruk apparatet.
- **FORSIKTIG:** Tilgjengelige deler kan være svært varme. Hold barn unna.
- Apparatet må holdes unna brennbart materiale mens det er i bruk.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Lukk gasstilførselen på gassflasken etter bruk.
- Ikke bruk grillen på overbygde steder.
- Griller med hjul skal ikke skyves over ujevnt underlag eller avsatser.
- Kontroller at fettskuffen og dryppskålen alltid er helt skjøvet inn og lukket mens grillen er i bruk.
- Bruk grillvott når du tar på varme deler.
- Vri alltid gassreguleringsknappen til posisjonen når du er ferdig med å grille, ○ og steng av gasstilførselen på gassflasken.
- Når du skal skifte gassflaske, må du passe på at gassreguleringsknappen er satt til posisjon ○ og at gasstilførselen på gassflasken er stengt. **VIKTIG:** Kontroller at det ikke befinner seg tennkilder i nærheten.
- Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene (følg anvisningen) etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- Ved mistanke om lekkasje vrir du gassreguleringsknappen til posisjon ○ og stenger gasstilførselen på gassflasken. Kontakt en autorisert gassgrillforhandler for å få kontrollert de gassførende delene.
- Skift ut gasslangen umiddelbart hvis den viser tegn på skade eller slitasje. Slangen skal ikke ha knekker og rifter. Husk å slå av gassreguleringsknappen og stenge gasstilførselen før du fjerner slangen.
- Skift slangen og gasstrykkregulatoren etter en brukstid på 3 år. Pass på at gasstrykkregulatoren og slangen innfrir de relevante NS-EN-standardene (gasstrykkregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).
- Gasslangen skal ha en lengde på mellom 90 og 150 cm.
- Ikke dekk til luftinntaksåpningene i kabinettet, eller lufteåpningene i lokket. Ikke lukk eller dekk til ventilasjonsåpningene i gassflaskerommet.
- Ikke utfør endringer på apparatet. Kontakt en fagmann ved mistanke om feilfunksjon.
- Grillen leveres med gasslange og gasstrykkregulator. Hold gasslangen unna den varme overflaten på grillen. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.
- Slangen og regulatoren innfrir de nasjonale forskriftene og de relevante NS-EN-standardene (gasstrykkregulator NS-EN 16129 / gasslange NS-EN 16436).
- Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å oppnå full effekt og det foreligger mistanke om at gasstilførselen kan være blokkert.
- Grillen skal kun brukes på fast og stabilt underlag. Ikke plasser grillen på tregulv eller andre brennbare overflater mens den er i bruk. Hold grillen unna brennbare materialer.
- Ikke oppbevar grillen i nærheten av lettantennelig væske eller materiale.
- Hvis grillen skal settes bort på et rom for vinteren, må gassflasken fjernes. Oppbevar flasken på et godt ventilert sted som barn ikke har tilgang til.
- Plasser grillen i le for vinden før du fyrer opp.
- Legg et trekk over grillen når den er avkjølt og ikke skal brukes. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.
- Ta av trekket etter kraftig regn for å unngå at det danner seg fuktighet.
- Bruk apparatet kun dersom strømledningen, stikkontakten og apparatet er uten synlige skader. Kontroller dette før hver bruk.
- Grillen skal kun kobles til en jordet stikkontakt.
- Trekk ut støpselet etter hver bruk eller hvis det har oppstått en feil. **FORSIKTIG:** Trekk i støpselet og ikke i strømledningen.
- Hold strømledningen unna varme deler.
- Ikke ta på støpselet hvis du er våt på hendene.
- Ikke skyv grillen mens den er i bruk.
- Ikke la grillen stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- Grillen holder seg varm lenge etter at den er slått av. Ikke legg fra deg ting på grillen (brannfare), og pass på så du ikke brenner deg.
- Grillen har elektriske komponenter og kan derfor ikke brukes i regn- eller snøvær.
- Hvis det skal brukes skjøteledning, må denne være jordet for en strømstyrke på minst 10 A (230 V) (tverrsnitt på minst 1,5 mm). Plasser ledningen slik at ikke noen kan snuble eller hekte seg fast i den og velte grillen.
- Bruk en kortest mulig skjøteledning, og bruk aldri 2 eller flere skjøteledninger som er koblet sammen.
- Ikke legg strømledningen over veipartier.

- **FORSIKTIG:** Utfør **TETTHETSKONTROLL** av tilkoblingene i henhold til denne bruksanvisningen før igangsetting samt etter hver gang det har blitt skiftet gassflaske.
- **FORSIKTIG:** Gasslangen må av sikkerhetsgrunner alltid festes på grillen med den medfølgende nøkkelen. Vær oppmerksom på følgende illustrasjon:



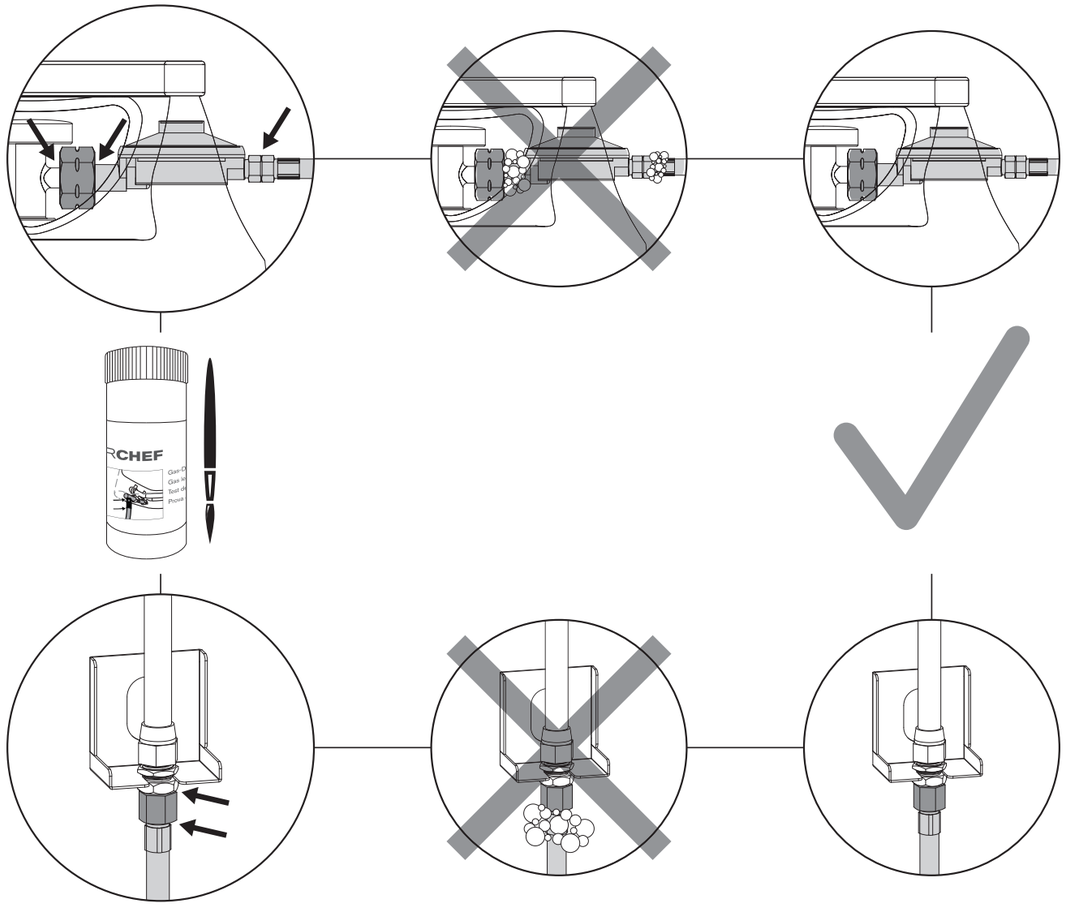
SPESIFIKKE SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR BLAZING ZONE®

- **OBS:** Bruk aldri BLAZING ZONE® frittstående/individuelt (løsnet fra grillen). BLAZING ZONE® må kun brukes så lenge den er installert i grillen eller er en bestanddel av grillen.
- **OBS:** Dekk aldri til overflaten til BLAZING ZONE®, dette kan føre til opphopning av varme.
- **OBS:** Ikke plasser kokekar på BLAZING ZONE®.
- **OBS:** BLAZING ZONE® holder seg varm lenge etter at den er slått av. Ikke legg fra deg ting i nærheten av BLAZING ZONE® (brannfare), og pass på så du ikke brenner deg.
- **OBS:** Hold gasslangen unna de varme overflatene på grillen og BLAZING ZONE®. Ikke vri slangen. Hvis grillen er utstyrt med slangeholder, må slangen festes i denne.

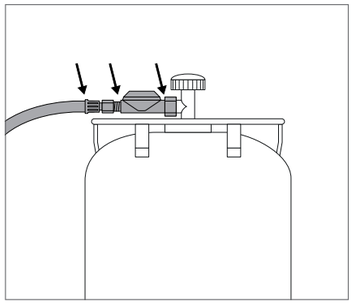
TETTHETSKONTROLL

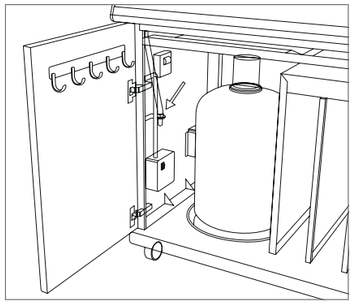
ADVARSEL: Sørg for at det ikke befinner seg tennkilder (eller at noen røyker) i nærheten når du utfører tetthetskontrollen. Utfør kontrollen i friluft, og bruk aldri en brennende fyrstikk eller åpen ild.

1. Gassreguleringsknappen skal stå i posisjon ○.
2. Åpne gasstilførselen på flasken, og pensle en den medfølgende såpe/vann-løsningen eller en hjemmelagd såpeløsning bestående av 50 % flytende såpe og 50 % vann på alle gassførende deler (tilkoblingen på gassflasken / gasstrykkregulatoren / gasslangen / gassinntaket / tilkoblingen på ventilen). Du kan også bruke en spesialspray for oppdaging av lekkasjer.
3. Hvis det danner seg bobler i såpeløsningen, tyder det på lekkasje. **VIKTIG:** Ikke bruk grillen før alle lekkasjene er utbedret. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
4. Utbedre lekkasjene ved å stramme tilkoblingene (om mulig) eller skifte ut defekte deler.
5. Gjenta trinn 1 og 2.
6. Kontakt en gassgrillforhandler hvis det ikke er mulig å tette igjen lekkasjen.

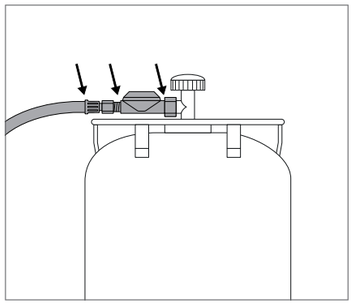


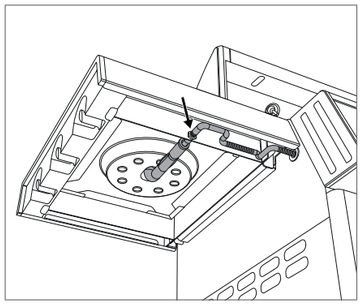
PÅ MODELLER UTEN SIDEKOKER

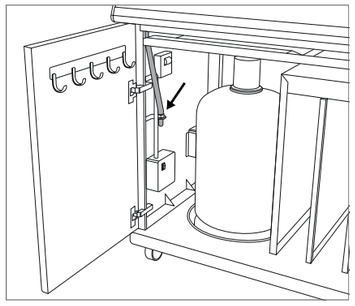




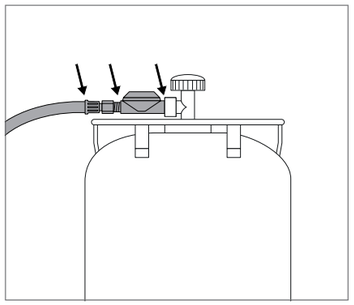
PÅ MODELLER MED SIDEKOKER

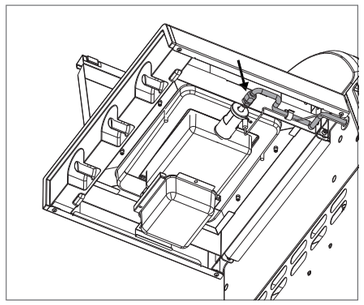


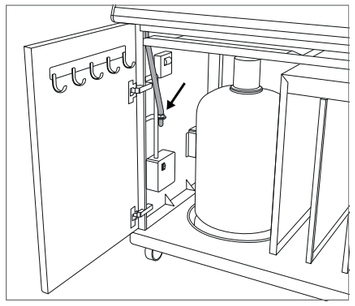




PÅ MODELLER MED BLAZING ZONE®



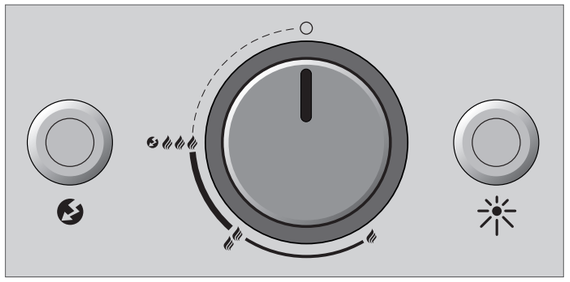




MERKNAD:
Utfør **TETTHETSKONTROLL** hver gang du kobler til eller skifter gassflaske og når grillsesongen starter.

FORKLARING AV SYMBOLENE PÅ BETJENINGSKONTROLLEN

Varmetrinn og tenning



○ : AV
: Lav effekt
: Middels effekt
: Høy effekt
: Tenning
: Tenner
: Lysbryter for grillkammerbelysning
DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Rengjør alle deler som kommer i kontakt med matvarer.
2. Kontroller de gassførende delene slik det beskrives i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**. Dette skal gjøres selv om gassgrillen ble levert ferdig montert fra forhandleren.
3. La grillen brenne ut i ca. 20–25 minutter på trinn . På modeller med BLAZING ZONE® må denne også brenne ut i 5-10 minutter på trinn (3 flammer).
4. Pass på at fettskuffen og dryppskålen for fett er skjøvet helt inn. Dette gjelder også ved vanlig grilling.

ANVISNINGER FOR OPPTENNING

MERKNAD: Det er ikke alltid nødvendig å bruke alle brennerne. Dette avhenger av hvordan og i hvilke mengder maten skal tilberedes.

TENNE PÅ HOVEDBRENNER

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Still hovedbryteren på strømboksen til på (ON = rød kontrollampe på hovedbryteren lyser).
3. Åpne grillokket. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp grillen med lokket på.
4. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
5. Trykk inn gassreguleringsknappen på DGS® TWIN BURNERS som du vil ta i bruk og vri den mot klokken til trinn . Trykk og hold inne tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.
6. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til ○. Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 4 til 5.
7. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, kontrollerer du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).

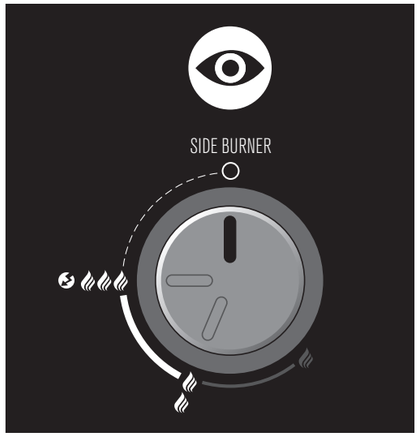
TENNE OPP SIDEBRENNER
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Still hovedbryteren på strømboksen til på (ON = rød kontrollampe på hovedbryteren lyser).
3. Åpne lokket på sidebrenneren på DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **FORSIKTIG:** Ikke tenn opp sidebrenneren mens lokket er på.
4. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
5. Trykk på gassreguleringsknappen med påskriften SIDE BURNER, og vri den mot klokken til trinn . Trykk og hold inne tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.

6. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 3 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til ○. Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 4 til 5.
7. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å starte sidebrenneren, kontrollerer du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).
8. Bruk ingen kokekar på sidekokeplaten som er < 160 mm og >270 mm.

OPPTENNING AV BLAZING ZONE® DUALCHEF 325 G BZ / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF 425 G BZ / DUALCHEF S 425 G BZ / ETTERMONTERTE MODELLER

1. Kontroller at alle tilkoblingene mellom gasslangen, gasstrykkregulatoren og gassflasken er godt tilstrammet. (Følg anvisningene i kapitlet **TETTHETSKONTROLL**).
2. Still hovedbryteren på strømboksen til på (ON = rød kontrollampe på hovedbryteren lyser).
3. Åpne metalldekselet til BLAZING ZONE® på sidebordet til Dualchef-grillen.
   FORSIKTIG: Tenn aldri BLAZING ZONE® med lukket deksel.
4. Åpne gasstilførselen på gassflasken.
5. Trykk på gassreguleringsknappen og vri den mot urviseren til TRINN. Trykk og hold inne tennknappen inntil du får en gnist som antenner gassen.
6. Hvis gassen ikke antennes i løpet av 8 sekunder, vrir du gassreguleringsknappen til ○. Vent i 2 minutter, slik at den uforbrente gassen kan fordunste. Gjenta deretter punkt 3 til 4.
   Merknad: Når du ser et jevnt, blått flammeteppe på oversiden av brenneren, er brenneren korrekt antent
7. Hvis det etter tredje forsøk fortsatt ikke er mulig å få fyr på grillen, kontrollerer du mulige årsaker (se avsnittet **FEILSØKING**).



FORSIKTIG: BLAZING ZONE® kan/må kun brukes på trinn og trinn. Dreieregulatoren til BLAZING ZONE® har derfor en begrenser, slik at denne kun kan brukes på disse to trinnene. Bruk aldri BLAZING ZONE® på det laveste trinnet.

INFO SIDEBORD VENSTRE SIDE (GJELDER KUN FOR MODELLER MED SIDEBRENNER ELLER BLAZING ZONE®)

Sidebord venstre side

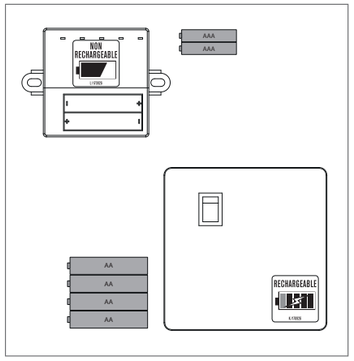
For å sikre at sidebordet på venstre side er stabilt og garantere sikkerheten, kan ikke sidebordet på venstre side foldes ned.

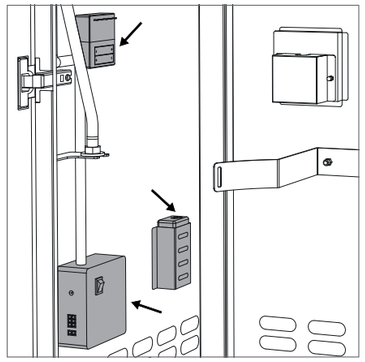
Utvidelse senere med BLAZING ZONE® (gjelder kun for Dualchef-modeller med sidebrenner)

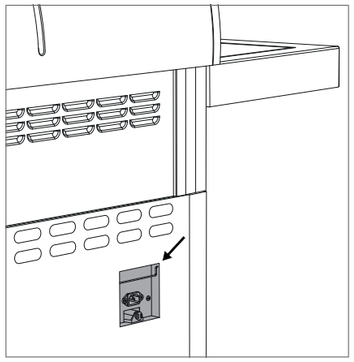
Hvis du har en Dualchef-modell med sidebrenner, kan sidekokeplaten i venstre sidebord fjernes og erstattes med en OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® (infrarød sidebrenner).

BLAZING ZONE® er separat tilgjengelig som tilbehør hos din grillforhandler. Det dreier seg om en keramisk brenner som genererer infrarød stråling på overflaten og avgir intens varme over 900 grader Celsius mot det som skal grilles og sørger for en perfekt stekeskorpe på biffen din.

STRØMBOKS







Strømboksen inneholder følgende:

- 4 NiMH-batterier, oppladbare (type AA, 1,2 V / 2400 mAh) for Safety Light System (SLS)
- 2 batterier, oppladbare (type AAA, 1,5 V) for elektrisk tenner
- 1 hovedbrytere for å kunne avbryte strømforsyning til de enkelte komponentene og forhindre at batteriene utlades
- 1 batterilader: Batteriladeren tilkobles en stikkontakt via den medfølgende strømledning og kontakten på baksiden. Når den medfølgende strømledningen kobles til, lades de fire installerte oppladbare batteriene automatisk når hovedbryteren er slått på. Under lading lyser dioden på batteriladeren kontinuerlig oransje (omtrentlig ladetid opptil 12 timer).

FORSIKTIG: De medfølgende oppladbare batteriene til din DUALCHEF-grill kan lades opp med ladestasjonen som befinner seg i strømboksen. Disse batteriene må **IKKE** erstattes av vanlige batterier som ikke kan lades opp. Hvis du ikke bruker batterier som ikke kan lades og samtidig kobler grillen til strømnettet med strømledningen, vil apparatet prøve å lade opp de vanlige batteriene. Dette kan føre til alvorlige skader og brann!

SAFETY LIGHT-SYSTEMET (SLS)

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) på din DUALCHEF-grill aktiveres når gassreguleringsknappen stilles fra posisjon ○ mot klokken i retning og dermed åpner gasstilførselen for DGS® TWIN BURNER.
Lysringen rundt gassreguleringsknappen viser deg selv på avstand om gasstilførselen til én eller flere brennere er aktivert.

Strømforsyningen til SLS sikres via de fire medfølgende oppladbare batteriene. Dersom ladenivået på de oppladbare batteriene synker til en kapasitet på ca. 20 %, vil SLS begynne å blinke, noe som indikerer at SLS snart vil slukkes dersom de oppladbare batteriene ikke lades. Gassreguleringen fungerer også ved tomme batterier.

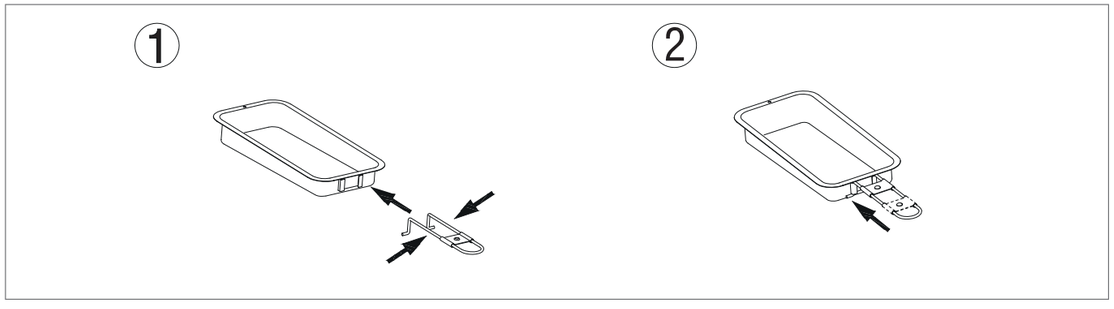
DUALCHEF-griller har en innebygd batterilader (se kapittelet **STRØMBOKS**).

På kontrollpanelet sitter det en lyssensor. Denne måler lysintensiteten i omgivelsene og justerer lysstyrken på SLS tilsvarende.
MERKNAD: Glasset over denne sensoren må være rent og utildekket for å sikre denne funksjonen.

BRUKSANVISNING FOR DUALCHEFS

Så enkelt er det:

1. Ved mindre mengder grillmat brukes kun én eller to brennere, bruk DGS® ZONE DIVIDER til å skille av de unødvendige grillsonene og slik øke effektiviteten (se kapittel **DER DGS® ZONE DIVIDER**). Når du griller under lokk, reduseres grilltiden og gassforbruket.
2. Varm opp grillen med lokket på i ca. 10 minutter på trinn 🔥🔥🔥.
3. Legg grillmaten på grillristen, og still inn temperaturen trinnløst etter ønske, mellom 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Vri gassreguleringsknappen til posisjon ○ når du er ferdig å grille. Lukk deretter gasstilførselen på gassflasken. Vær oppmerksom på at kranen også må lukkes på tomme flasker.
5. La grillen avkjøles helt før du flytter på eller rengjør den etter grilling.
   FORSIKTIG: På modellene DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G og DUALCHEF S 425 G BZ, som har belysning i grillkammeret (halogenpære), kan disse skades når de utsettes for store forstyrrelser i varm tilstand.
6. **FORSIKTIG:** Dryppskålen må kun fjernes for tømming og rengjøring når den er kald. Det varme fettet kan føre til brannskader. Dryppskålen skal kun tas ut med medfølgende håndtak!



DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

Foruten de klassiske grillmetodene (se kapittelet **DIREKTE OG INDIREKTE GRILLMETODE**), tilbyr DUALCHEF også det unike DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

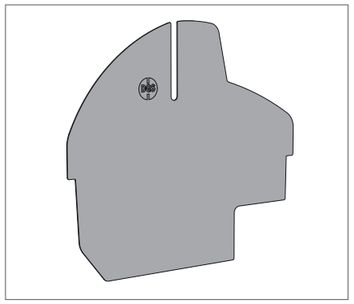
Hjertet av DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) er DGS® ZONE DIVIDER, som deler din DUALCHEF-grill inn i 2 grillsoner. Denne soneadskillelsen åpner nye muligheter når du griller, enten du vil lage flere retter samtidig, eller for å hindre at smak eller lukt overføres mellom ulike typer grillmat.

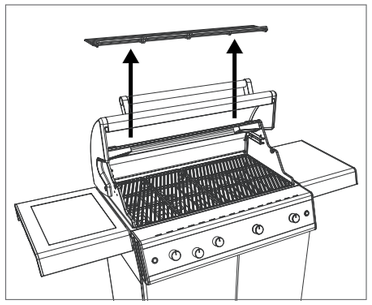
I tillegg til at grillkammeret skilles opp, har du har også fullstendig temperaturkontroll over grillsonene. De kan styres og overvåkes hver for seg. Grillens to termometre vil vise deg de gjeldende temperaturene i sonene.

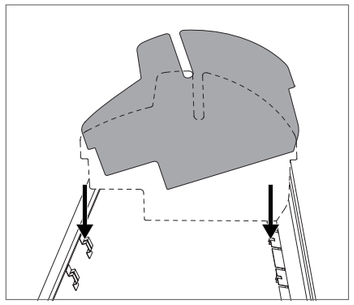
Alt det tilgjengelige tilbehøret til DGS® vil hjelpe deg med å bruke sonene på best mulig måte og lar deg oppnå det perfekte grillresultatet.

I de følgende avsnitt blir du kjent med de enkelte elementene i DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

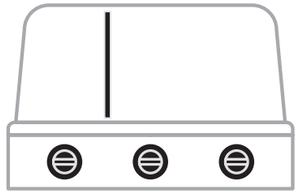
DGS® ZONE DIVIDER



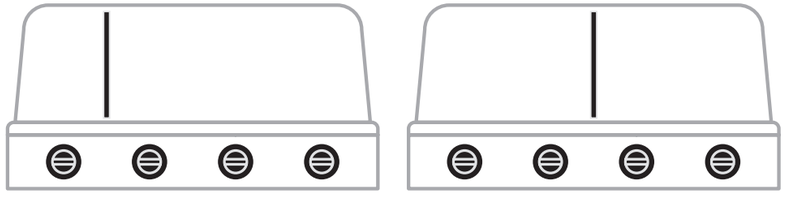




DGS® ZONE DIVIDER skiller grillkammeret i to grillsoner som kan betjenes hver for seg.



Modellene DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G og DUALCHEF S 325 G har én posisjon for soneadskillelse.

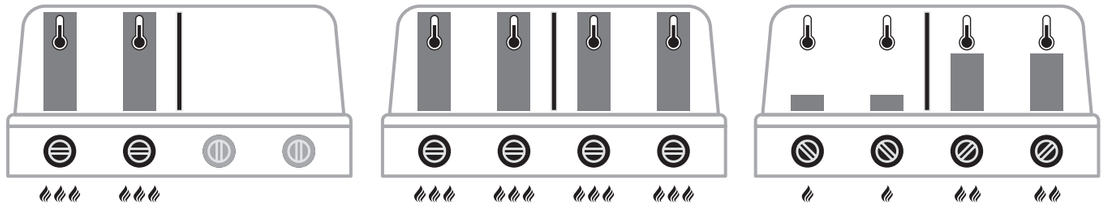


Modellene DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ har to posisjon for soneadskillelse.

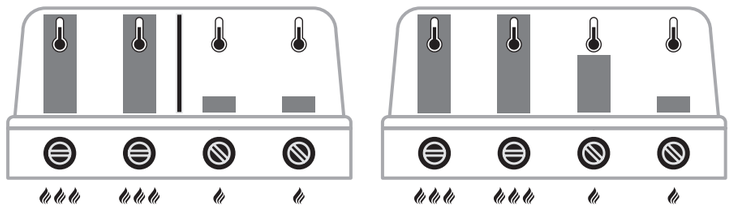
VED Å SKILLE GRILLKAMMERET I ULIKE SONER, GJØRES FØLGENDE ANVENDELSER BÅDE ENKLERE OG MER EFFEKTIVE:

1. Med DGS® ZONE DIVIDER gir din DUALCHEF-grill deg muligheten til å tilberede ulike retter samtidig. Helt atskilt fra hverandre, og dermed uten lukt- og smaksoverføring!
2. De enkelte sonene kan reguleres hver for seg, takket være DGS® ZONE DIVIDER. Dette er fordi varmen som genereres av DGS® TWIN BURNER stiger opp i grillkammeret, mens DGS® ZONE DIVIDER forhindrer sterk varmeoverføring til den andre grillsonen. Takket være dette skillet, kan du bruke ulike temperaturer til ulike retter under grillokket på DUALCHEF.

MULIGE TEMPERATURSONER MED DGS® ZONE DIVIDER



FORSKJELL MELLOM TEMPERATURSONER MED ELLER UTEN BRUK AV DGS® ZONE DIVIDER



MED DGS® ZONE DIVIDER UTEN DGS® ZONE DIVIDER

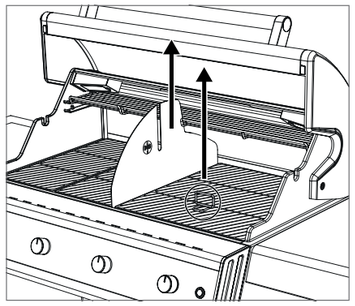
Du kan for eksempel lage velsmakende svinestek på grillens høyre side med DGS® HEAT DIFFUSER (se kapittelet DGS® HEAT DIFFUSER), mens venstre side steker en pizza eller griller biff.

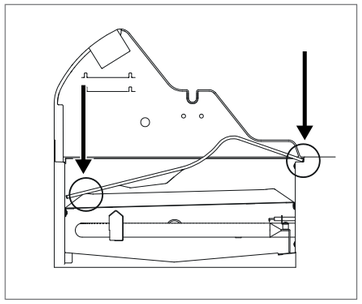
3. DGS® ZONE DIVIDER støtter dessuten optimalt gassforbruk. Hvis du bare vil grille en liten mengde mat, settes DGS® ZONE DIVIDER i for å skille av den unødvendige grilloverflaten. Ved å redusere størrelsen på DUALCHEF-grillkammeret, økes effektiviteten av den brukte grillflaten og brenneren. Hvordan du skiller sonene vises på bildene ovenfor.
4. DGS® ZONE DIVIDER tillater direkte grilling i den ene grillsonen og samtidig skånsom oppvarming i den andre sonen.

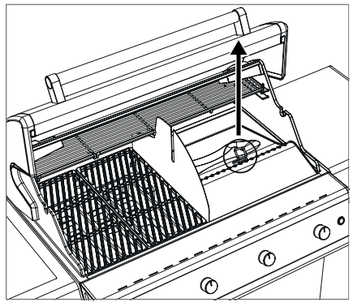
DGS® HEAT DIFFUSER

For tilberedning av mat med en dreiekurv, genereres den nødvendige varmen tradisjonelt av en bakmontert brenner. Den stigende varmen fra den bakmonterte brenneren og maten som skal stekes foran den, krever en stor mengde gass for å oppnå det ønskede resultatet. Samtidig er temperaturkontrollen meget begrenset.

DGS® HEAT DIFFUSER leder den nødvendige varmen fra DGS® TWIN BURNER direkte til maten som skal grilles i dreiekurven. Slik kan en stek tilberedes med bare én brenner i posisjon 1. Ved å kombinere DGS® TWIN BURNER med DGS® ZONE DIVIDER og DGS® HEAT DIFFUSER, senkes gassforbruket og temperaturområdet økes.







Slik setter du inn DGS® HEAT DIFFUSER:

1. Ta ut grillristen på høyre side av grillen ved hjelp av Grid Lifter.
2. Plasser DGS® HEAT DIFFUSER som vist ovenfor.
3. Plasser grillmaten i OUTDOOR**CHEF** DGS®-DREIEKURVSETT (medfølger ikke, selges separat som tilbehør).
4. Dreiekurven skyves inn i motorblokken (del av DGS®-DREIEKURVSETT). Still så motsatt side mot innretningen på DGS® ZONE DIVIDER.
5. Ta nå DUALCHEF i bruk og lag steken din med ønsket temperatur.
6. Bruk Grid Lifter for å ta DGS® HEAT DIFFUSER ut igjen.

DGS® FLAVOR BARS og DGS® HEAT DIFFUSER beskytter DGS® TWIN BURNER mot dryppende fett og forhindrer fettbrann i flammen. Overflødig fett avledes, takket være DGS® HEAT DIFFUSER sin spesialutviklede form, kontrollert mellom DGS® TWIN BURNER. Du kan også forberede de gjenværende grillsonene på mer grillmat.

HØYDEJUSTERBAR VARMHOLDENDE RIST

Den varmholdende risten fungerer som en ekstra grillflate med sin egen temperatursone. Avhengig av størrelsen av grillmaten som skal plasseres, kan den varmholdende risten festes i to forskjellige posisjoner. Den varmholdende risten kan brukes ved tilberedning av stek sammen med DGS® HEAT DIFFUSER og DGS® ZONE DIVIDER. Her imidlertid bare i én posisjon!

GRILLRIST AV STØPEJERN

BRUK

Rengjør grillristene av støpejern med vann før første gangs bruk. Under bruk på grillen skal risten kun berøres med grillhansker.
Sett ikke grillristene av støpejern på brennbare eller varmefølsomme flater når de er varme.
For å gjøre det enklere å ta ut grillristene av støpejern kan du bruke Grid Lifter.

RENGJØRING

- La grillristene av støpejern brennes av på grillen ved full effekt i ca. 10 minutter
- Bruk en børste med messingbust (ikke stålbust)
- La den avkjøle seg etterpå
- Ved kraftig tilsmussing: Bruk OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER for grundig rengjøring

MERKNAD

Påfør et tynt lag matolje etter rengjøring.

DIE GRILLRIST I RUSTFRITT STÅL

BRUK

Overflaten til grillristen skal alltid være påført en tynn oljefilm, for å unngå fastbrenning av maten. Bruk en vegetabilsk olje med høyt røykpunkt (f.eks. avokadoolje eller rapsolje).

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Rengjør grillristene av rustfritt stål med vann eller en mild såpevannsoppløsning før første gangs bruk. Under bruk på grillen skal risten kun berøres med grillhansker. Sett ikke grillristene av rustfritt stål på brennbare eller varmefølsomme flater når de er varme.

RENGJØRING

For enkelt uttak av grillristen av rustfritt stål, kan du bruke ristløfteren, som er med i leveringen av DUALCHEF grill.

Ta hensyn til følgende punkter ved rengjøringen:

- La grillristene av rustfritt stål brennes av på grillen ved full effekt i ca. 10 minutter
- Bruk en børste med messingbust (ikke stålbust)
- La den avkjøle seg etterpå
- Ved kraftig tilsmussing: Bruk OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER for grundig rengjøring

MERKNAD:

Etter rengjøring, sett inn med et tynt lag av varmebestandig matolje (f.eks. avokadoolje eller rapsolje).

BLAZING ZONE® TIPS OG TRIKS

GRILLE INFRARØDT

Hvordan fungerer en infrarød-brenner?
Gassflammen som oppstår ved antenning av BLAZING ZONE® fordeler seg gjennom hundrevis av små åpninger jevnt i keramikkplaten, og gir dermed infrarød stråling fra overflaten, som avgir en intensiv direkte varme på opp til 800 grader til maten. Dermed kan man oppnå mye høyere temperaturer enn med vanlige gassbrenneren.

Tilberedning av biffer andre matvarer med BLAZING ZONE®

Die OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® gjør det mulig med en rask og skarp steking av biffer og andre kjøttstykker ved opp til over 800 grader Celsius, for en perfekt skorpe med den såkalte Maillard-reaksjonen.

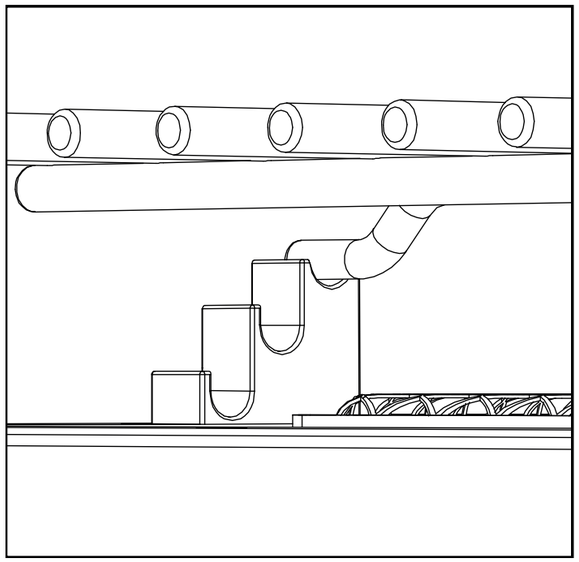
Vi anbefaler å unngå svært fete kjøttstykker og bruke kun små mengder varmebestandig matolje, for å forebygge fettbrann.

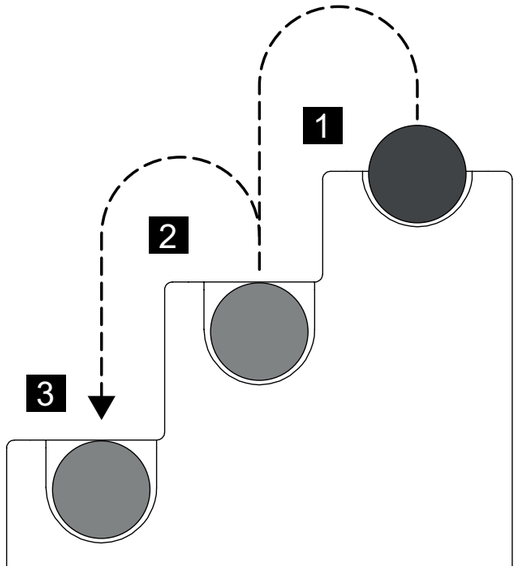
Ved tykkere kjøttstykker anbefaler vi at disse etter grillingen fortsatt varmes opp indirekte, ved lav grilltemperatur, til ønsket kjernetemperatur er nådd. En annen mulighet er å bringe kjøttet til ønsket kjernetemperatur indirekte på forhånd ved lave temperaturer eller ved å bruke en sous vide-enhet og deretter gi det en deilig skorpe på BLAZING ZONE®.

Hvis avstanden er større, kan også andre matvarer som grønnsaker eller fisk tilberedes med BLAZING ZONE®. Når du griller annen mat og bruker andre kokeredskaper, må du passe på at hele grilloverflaten IKKE er tildekket (varmeoppbygging!), Og at bare veldig varmebestandig kokeredskaper brukes (f.eks. støpejern).

Første gang du griller med BLAZING ZONE®

Når du griller for første gang, anbefaler vi at du starter øverst på avstandsholderen med størst avstand (se posisjon 1) for å sjekke om varmen er tilstrekkelig. Hvis du vil ha mer varme, kan du selv regulere dette ved hjelp av avstandsholderen.
Stek foreløpig det ønskede kjøttstykket bare maks. 60 sekunder per side for å se om dette er nok. Tiden som kreves for en jevn skorpe varierer avhengig av kjøtt- og fettinnholdet.





Bruk av marinader og sauser

Vi anbefaler at du ikke bruker marinader og sauser når du tilbereder biff og lignende, da bruk av marinader og sauser hindrer man i å kunne nyte den ekte kjøttsmaken fullt ut. En god biff trenger ikke mer enn litt salt.
Hvis du likevel jobber med marinader, må du sørge for at det ikke brukes for mye olje for å forhindre fettbrann.
Når du bruker sauser (spesielt sauser som inneholder sukker) og krydder, anbefaler vi at du bare bruker dem kort mot slutten av grillprosessen slik at maten ikke brenner seg.

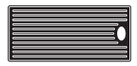
VI ØNSKER DEG LYKKE TIL OG MYE GLEDE MED DIN OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE®!

DGS®-TILBEHØR

Ved bruk av DGS® ZONE DIVIDER tilbyr DUALCHEF deg nesten ubegrensede muligheter når det gjelder tilberedning av mat. Som kronen på verket for slik allsidig matlaging, har OUTDOOR**CHEF** utviklet alt slags tilbehør til grilling, koking og baking, slik at du kan ha det enda mer gøy med din DUALCHEF. La deg inspirere og dykk ned i det tilgjengelige DGS®-TILBEHØRET.

DGS® DREIEKURVSETT

DGS®-DREIEKURVSETTET sørger for jevnt stekt kjøtt. Takket være kurveformen blir grillmaten ikke spiddet og ikke en dråpe kjøttsaft går tapt. Ideell for sprø kylling, saftig søndagsstek og mør roastbiff.



DGS® GRILLPLATE

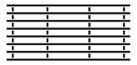
DGS®-GRILLPLATEN av støpejern sprer varmen jevnt og optimalt. Den vendbare grillplaten har en riflet og en glatt side, og gir slik utallige tilberedningsmuligheter. Den glatte siden er perfekt for pannekaker, crêpes eller eggeretter, mens den riflede siden er flott til kort grilling.

DGS® KOKESETT

DGS®-KOKESETTET er all-rounderen blant DGS®-tilbehøret. Enten det er væsker som skal kokes, damping av grønnsaker, gratinering av poteter eller posjering av fisk: alt er mulig. Kokesettet kan settes rett inn i grillen i stedet for en grillrist. Takket være de formfine håndtakene er beholderen lett å henge inn og enkel å bære.

DGS® PIZZASTEIN

Den nye DGS® PIZZASTEIN garanterer sprø pizzaglede fra grillen. Rammen av rustfritt stål gir mulighet for en hevet bakeposisjon, og garanterer en perfekt kombinasjon av under- og overvarme.



DGS® GRILLRIST I RUSTFRITT STÅL

Perfekt varmeoverføring og et flott grillmønster på all grillmaten garanteres med DGS®-GRILLRISTEN AV RUSTFRITT STÅL. Rustfritt stål som holder god kvalitet og har høy tetthet, forhindrer klebing av matrester og er lett å rengjøre.

DIREKTE OG INDIREKTE GRILLMETODE MED DUALCHEF

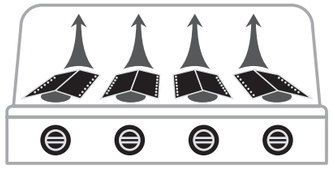
HVA ER FORSKJELLEN?

DIREKTE GRILLMETODE
Som navnet antyder, ligger grillmaten rett over varmekilden ved bruk av den direkte grillmetoden.
Denne metoden er egnet for rask grilling. Takket være den høye temperaturen, får man en fin stekeskorpe og perfekt grillmønster på biffen.

INDIREKTE GRILLMETODE
Ved indirekte grilling sirkulerer varmen rundt maten. Det lukkede grillokket gjør grillen om til en varmluftsovn.
Denne grillmetoden er ideell for store kjøttstykker som skal stekes ved lave temperaturer, varsomt tilberedt fisk eller sprø pizza.

Med GRILLSYSTEMET for GASSGRILLSTASJONER kan du enkelt bytte fra direkte til indirekte varme.
For indirekte grilling, koking og steking, plasseres grillmaten midt på risten og du tenner bare de to ytterste brennerne.

DIREKTE VARME



For direkte grilling og koking:
Plasser grillmaten over de innkoblede brennerne.

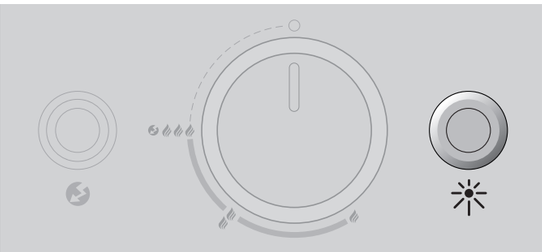
INDIREKTE VARME

For indirekte grilling, koking og baking:
Legg grillmaten i midten, lukk lokket og tenn de to ytre brennerne.

GRILLKAMMERBELYSNING

Modellene DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ/ DUALCHEF S 425 G og DUALCHEF S 425 G BZ har en grillkammerbelysning. Halogenpæren (G9, 12 V, 10 W) strømforsynes med den medfølgende strømledningen, som plugges i apparatets bakside. Av- og på-bryteren finnes på kontrollpanelet til høyre.

FORSIKTIG: Grillkammerbelysningen kan ta skade av forstyrrelser når grillen er varm.



NÅR DU ER FERDIG Å GRILLE

1. Vri gassreguleringsknappen for hver brenner til ○.
2. Lukk gasstilførselen på gassflasken.
3. Slå av hovedbryteren i strømboksen.
4. Avkjøl og rengjør grillen.
5. Dekk til grillen med et egnet trekk.

FORSIKTIG: La DUALCHEF avkjøles helt før du flytter på den etter grilling. Modellene DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G /og DUALCHEF S 425 G BZ som har belysning i grillkammeret (halogenpære), kan disse skades når de utsettes for store forstyrrelser i varm tilstand.

FORSIKTIG: Dryppskålen må kun fjernes for tømming og rengjøring når den er kald. Det varme fettet kan føre til brannskader. Dryppskålen skal kun tas ut med medfølgende håndtak!

RENGJØRING

Det trengs kun minimal rengjøring mellom hver grilling, ettersom mesteparten av fettet enten fordunster eller havner i dryppskålen.
Bruk en grillbørste med messingbust (ikke stål) for å rengjøre grillristen.
For en grundigere rengjøring av grillkammeret, bruk OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Løse rester kan eventuelt fjernes med såpevann og en grytesvamp av nylon. Du kan til slutt trekke ut, tømme og rengjøre dryppskålen med OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Komponentene av rustfritt stål kan rengjøres med rengjøringsmiddel for rustfritt stål eller poleringssvamp for førnevnte.

ANBEFALING: DGS® HEAT DIFFUSER og DGS® PROTECTION BARS skal rengjøres etter hver gangs bruk, for å unngå belegg og fettbrann.

BRUK AV OUTDOORCHEF CHEF CLEANER

VIKTIG: Grillen må ikke være i drift under rengjøring med OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER.
Bruk hansker og briller for å beskytte deg. Spray grillen eller tilbehøret mens den/det ennå har litt varme i seg, og la virke i 10 minutter til skummet har løst seg opp.
Ved behov kan du etterrengjøre med en egnet grillbørste eller en nylonsvamp. Skyll deretter grundig med vann og tørk delene.
OBS: OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER må ikke brukes på pulverlakkerte overflater.

VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

Regelmessig vedlikehold av DUALCHEF sikrer at grillen fortsetter å fungere optimalt. Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til tilstoppinger som må fjernes før grillen tas i bruk. Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.

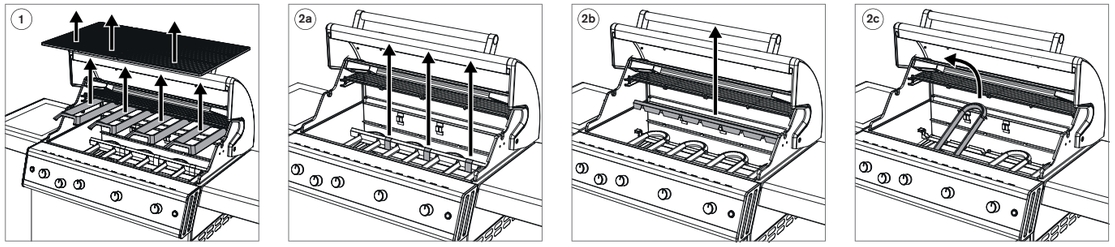
Utfør **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.

For å unngå rustskader er det viktig at du smører alle metalldeler før du setter bort grillen for lengre tid. Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, skifter du den umiddelbart slik det beskrives i kapitlet **SIKKERHETSMERKNADER**.

Når grillen er helt avkjølt, anbefaler vi at du dekker den med et egnet OUTDOOR**CHEF**-trekk som beskytter mot vær og vind. Dette er med på å holde grillen i god stand lengre. Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

VEDLIKEHOLD AV DGS® TWIN BURNER

Brenneren kan være tilstoppet av insekter. Dette kan føre til dårligere ytelse eller tilbakeslag av flammer.
For å sjekke brenneren og rengjøre den med jevne mellomrom, må du gjøre følgende:



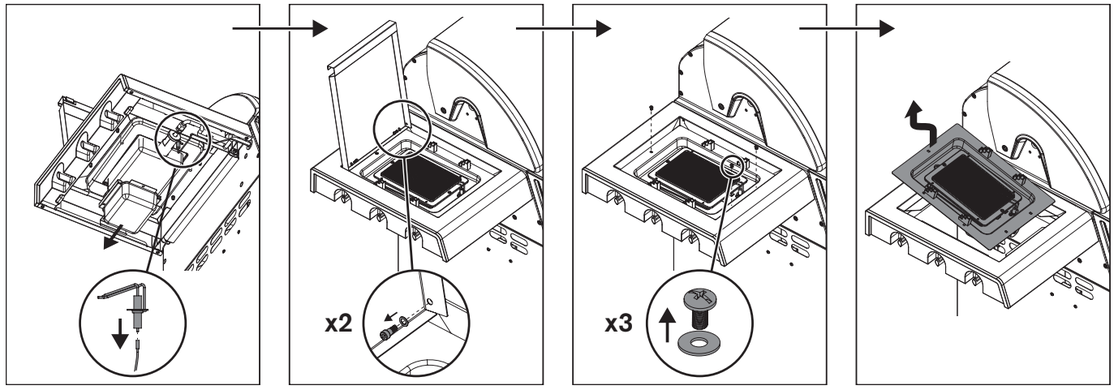
1. Fjern først grillristene og DGS® PROTECTION BARS fra DUALCHEF.
2a. Fjern så sikkerhetsklemmene fra brennerfestet.
2b. Fjern det øvre brennerfestet.
2c. Løft brenneren opp og ut av grillkammeret.
3. Rengjør brenneren med en tynn flaskebørste eller en metalltråd.
4. Etter rengjøring, settes de enkelte komponentene sammen igjen i grillkammeret i omvendt rekkefølge. Se kapittelet **TENNE PÅ HOVEDBRENNER** for å sette grillen i drift igjen.

VIKTIG: Hvis du bruker rengjøringsmiddel, må du la grillen tørke godt etter endt rengjøring. Du kan forkorte tørketiden ved å slå på grillen og la den brenne ved trinn i noen minutter mens lokket er av

VEDLIKEHOLD AV BLAZING ZONE® (GJELDER KUN FOR MODELLER MED BLAZING ZONE®)

Følgende komponenter til BLAZING ZONE® bør kontrolleres og rengjøres med jevne mellomrom (minst en gang i året) eller etter en lang periode uten bruk.

Brenner
For å sjekke brenneren og rengjøre den med jevne mellomrom, må du gjøre følgende: Ta hele BLAZING ZONE® enheten ut av sidebordet, gå fram i henhold til følgende illustrasjon:



Når BLAZING ZONE® -enheten er tatt ut, går du frem som følger:

1. Kontroller brenneren for deformeringer eller sprekker.
2. Venturi-rørene (rørstykke ved brenneren) kan rengjøres / børstes ut med en tynn flaskekost.
3. Rengjør innsiden av bærerammen til BLAZING ZONE®, bruk da et etsende eller antennelig rengjøringsmiddel.
4. Sett deretter hele BLAZING ZONE® enheten inn i sidebordet igjen, gå fram i henhold til den separate monteringsanvisningen.

VIKTIG: Hvis du bruker rengjøringsmiddel, må du la grillen tørke godt etter endt rengjøring. Du kan forkorte tørketiden ved å slå på BLAZING ZONE® og la den brenne ved høyeste trinn i noen minutter mens lokket er av.

Gasslange
Kontroller gasslangen. Hvis den er sprø eller har sprekker, må du skifte den umiddelbart.

VEDLIKEHOLD AV BLAZING ZONE® (GJELDER KUN FOR MODELLER MED BLAZING ZONE®)

Regelmessig vedlikehold av BLAZING ZONE® sikrer at den fortsetter å fungere optimalt.

- Kontroller alle gassførende deler minst to ganger per år, og etter hver lengre oppbevaring. Edderkopper og andre insekter kan føre til tilstoppinger som må fjernes før grillen tas i bruk.
- Hvis grillen ofte skyves over ujevnt underlag, må du fra tid til annen sjekke at alle skruene sitter godt fast.
- Utfør en **TETTHETSKONTROLL** før du tar i bruk igjen grillen etter lengre tids stillstand. Kontakt gassleverandøren eller forhandleren hvis du er i tvil eller har spørsmål.
- For å unngå rustskader er det viktig at du smører alle metalldeler før du setter bort grillen for lengre tid.
- Sjekk etter rifter, knekker eller andre skader på gasslangen minst én gang i løpet av grillsesongen, og når grillen ikke har vært i bruk på lengre tid. Hvis gasslangen er skadet, skifter du den umiddelbart slik det beskrives i kapitlet **SIKKERHETSMERKNADER**.
- For at du skal ha lengst mulig glede av grillen din og BLAZING ZONE®, må du beskytte grillen med et egnet OUTDOOR**CHEF**-trekk som beskytter mot vær og vind når grillen er helt avkjølt. Ta av trekket etter regn for å unngå at det danner seg fuktighet. Du får kjøpt egnede trekk hos grillforhandleren.

FEILSØKING

Brenneren antennes ikke:

- Kontroller at gasstilførselen på gassflasken er åpnet.
- Forsikre deg om at flasken inneholder nok gass.
- Kontroller at gnistene fra elektroden slår over på brenneren.
  FORSIKTIG: Denne kontrollen skal kun utføres med lukket gasstilførsel!

Ingen gnist:

- Påse at batteriene sitter riktig og er oppladet.
- Avstanden mellom brenneren og elektroden skal kun være 4–6 mm.
  (Dette gjelder både for DGS® TWIN BURNER og for BLAZING ZONE®)
- Kontroller at kablene på den elektriske tenningen og elektroden er riktig festet.
- Sett 2 nye batterier (type AAA, 1,5 V) inn i den elektriske tenneren.

Hvis du har prøvd de ovennevnte tiltakene og grillen fremdeles ikke fungerer, skal du kontakte forhandleren.

SAFETY LIGHT-SYSTEMET (SLS) fungerer ikke:

- Kontroller at gasstilførselen på gassreguleringsknappen er åpen. (ved stengt gassflaskeventil)
- Påse at de oppladbare batteriene til SLS sitter riktig og lades opp.
- Skulle batteriene være tomme, kan du etter modell
  - sett inn den medfølgende strømledningen for å aktivere ladingen
  - sette inn nye oppladbare batterier.

Grillkammerbelysning

- Kontroller om begge G9-halogenpærene (12 V / 10 W) er defekt.

FORBRUKERGARANTI / GARANTI

For detaljert informasjon om forbrukergaranti/garanti henviser vi til de generelle forretningsbetingelsene under https://www.outdoorchef.com/agb

Det registrerte varemerket OUTDOORCHEF representeres av følgende firma
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich Sveits | www.outdoorchef.com

* Du finner forhandlerdokumentasjon på nettsiden vår, OUTDOORCHEF.COM

** Serie- og artikkelnummeret er angitt på klistremerket på grillen
(se det første avsnittet i denne **BRUKSANVISNINGEN**).

TEKNISK INFORMASJON

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gass	Propan / butan 30/31
Totaleffekt	12 kW
Gassforbruk	870 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,98 mm / merke: BK
Dyse (50 mbar)	0,84 mm / merke: AR
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maksimal tillatt fullvekt for gassflasken på grillrammen	11 kg

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

CE	0063
Gass	Propan / butan 30/31
Totaleffekt	15,4 kW
Gassforbruk	1120 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,98 mm / merke: BK
Dyse (50 mbar)	0,84 mm / merke: AR
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maksimal tillatt fullvekt for gassflasken på grillrammen	11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gass	Propan / butan 30/31
Totaleffekt	16 kW
Gassforbruk	1160 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,98 mm / merke: BK
Dyse (50 mbar)	0,84 mm / merke: AR
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maksimal tillatt fullvekt for gassflasken på grillrammen	11 kg

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

CE	0063
Gass	Propan / butan 30/31
Totaleffekt	19,4 kW
Gassforbruk	1410 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,98 mm / merke: BK
Dyse (50 mbar)	0,84 mm / merke: AR
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar
Maksimal tillatt fullvekt for gassflasken på grillrammen	11 kg

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

CE	0063
Gass	Propan / butan 30/31
Effekt	3,4 kW
Gassforbruk	250 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,88 mm / merke: AH
Dyse (50 mbar)	0,76 mm / merke: AK
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

BLAZING ZONE®
(DUALCHEF 325 G BZ / S 325 G BZ / 425 G BZ / S 425 G BZ og ettermonterte modeller)

CE	0063
Gass	Propan / butan 30/31
Effekt	3,4 kW
Gassforbruk	250 g/t
Dyse (28–30/37 mbar)	0,88 mm / merke: AH
Dyse (50 mbar)	0,76 mm / merke: AK
Gasstrykk	Butan 28 mbar
	Propan 37 mbar

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

ELEKTRISK TENNER / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)
Til drift av den elektriske tenneren trenger du to batterier (type AAA, 1,5 V) og for SAFETY LIGHT SYSTEM trenger du oppladbare NiMH-batterier (type AA, 1,2 V / 2400 mAh).

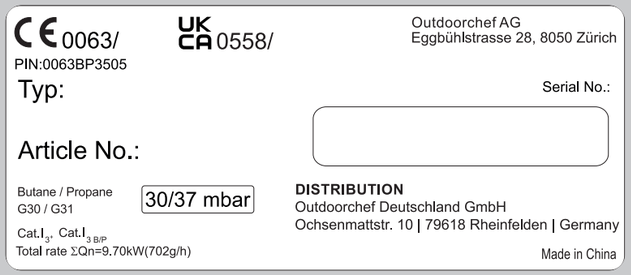
HALOGENBELYSNING
(DUALCHEF S 325 G / S 325 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ)
Til drift av grillkammerbelysningen trenger du G9-halogenpærer (12 V / 10 W)

MERKNAD OM TEMPERATURANVISNING
Den viste termometertemperaturen har et slingringsmonn på +/-10 %.

NETTSIDE
Du finner mer informasjon, tips og triks, oppskrifter og alt du trenger å vite om OUTDOOR**CHEF** -produktene på OUTDOORCHEF.COM

KÄYTTÖOHJE

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat OUTDOOR**CHEF**-kaasugrillin käyttöön.



TÄRKEÄÄ:
Grillin sarjanumero löytyy toimitukseen sisältyvän kansion "Manual & Inspiration" takaosasta. Grillin mallista riippuen numero löytyy **tarrasta**, joka sijaitsee joko grillin rungossa tai pohjalevyssä.

Sarjanumero ja tuotenumero ovat tärkeitä joustavassa neuvonnassa, varaosatilauksissa ja takuuvaatimusten käsittelyissä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta. Kirjaa grillin sarjanumero kenttään "sarjanumero".

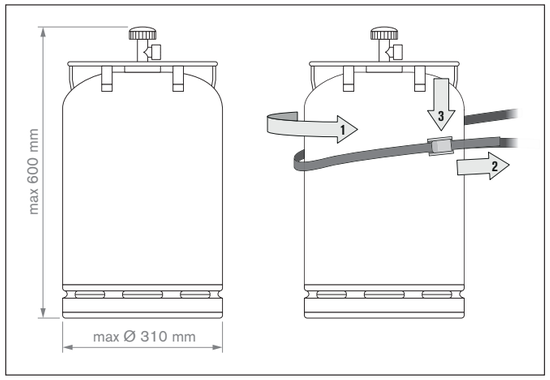
Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä. Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Se sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta, käytöstä ja huollosta.

TÄRKEÄÄ TURVALLISUUTESI VUOKSI

Jokaisen grilliä käyttävän henkilön on tunnettava tarkka sytytysmenetelmä ja noudatettava sitä. Lapset eivät saa käyttää grilliä. Noudata tarkasti kokoamisohjeissa olevia asennusohjeita. Virheellinen asennus voi aiheuttaa vaarallisia seurauksia. Älä sijoita syttyviä nesteitä ja aineita tai varakaasupulloja grillin läheisyyteen. Älä sijoita grilliä tai kaasupullo(j)a koskaan suljettuun tilaan, jossa ei ole ilmanvaihtoa. Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen kuin otat kaasugrillin käyttöön. Grilliä saa käyttää vain ulkona turvallisuusetäisyyden ollessa palaviin esineisiin vähintään 1,5 m.

KAASUPULLOT

Noudata ensisijaisesti kaasupullon valmistajan antamia turvallisuus- ja käyttöohjeita. Pohjalevylle saa asettaa vain kaasupulloja, joiden täyttöpaino on enintään 11 kg. Aseta pullo sille varattuun tilaan, katso kokoamisohje. Varmista, että ruuviliitokset ovat tiiviitä. Suorita ennen käyttöönottoa ja jokaisen kaasupullon vaihdon yhteydessä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Kaasupulloja ei saa altistaa yli 50 °C:n lämpötiloille eikä varastoida koskaan suljettuun tilaan tai kellariin. Huomioi käytettäviin kaasupulloihin merkityt turvamääräykset ja noudata niitä.



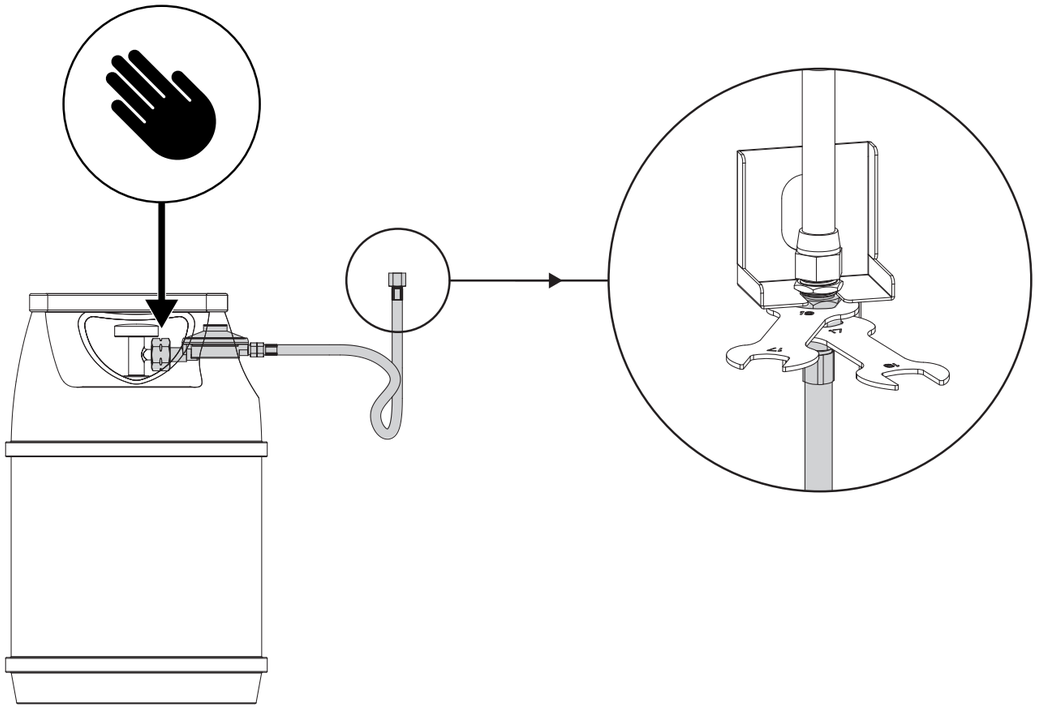
HUOMAUTUS: Tarkista, että paineensäädin ja kaasupullo on hyväksytty asianmukaiseen käyttöön maassasi. Käytä vain kaasupulloja, jotka vastaavat kansallista standardia. Jos paineensäädin- ja kaasupullojärjestelmä on tavanomaisesta poikkeava, kierreliitoksesta ei saada tiivistä erilaisten sulkemisjärjestelmien vuoksi. Epätiivis liitos saattaa johtaa siihen, että ulosvuotava kaasu voi syttyä helposti palamaan avotulesta tai kipinästä. Suosittelemme turvallisuus- ja vastuusyistä, että myynnissä olevat kaasugrillit tarkistetaan aina ja tarpeen vaatiessa paineensäädin ja kaasuletku sovitetaan kansallisia määräyksiä vastaavaksi.

TURVALLISUUSOHJEET

Omistajan on säilytettävä tämä käyttöohje, ja se tulee olla aina saatavilla.
Ota grilli käyttöön kappaleen **OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN** mukaisesti.

- Käyttö vain ulkona.
- Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä.
- **HUOMIO:** Osat voivat muuttua hyvin kuumiksi. Pidä lapset turvallisella etäisyydellä.
- Laite tulee asettaa turvalliselle etäisyydelle palavista aineista käytön ajaksi.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Sulje kaasupullon hana käytön jälkeen.
- Älä koskaan käytä grilliä katoksen alla.
- Älä työnnä laitteita, joissa on ohjauspyörät, epätasaisten pintojen tai portaiden yli.
- Varmista, että rasvankeruupelti ja rasvankeruuastia on aina asetettu ja kiinnitetty kunnolla käytön ajaksi.
- Käytä suojakäsineitä, jos kosket kuumiin osiin.
- Aseta grillauksen jälkeen kaasunsäädinpainike aina asentoon ◯ ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta.
- Varmista kaasupulloa vaihdettaessa, että kaasunsäädinpainike on asennossa ◯ ja että kaasupullon kaasunsyöttö on suljettu.
  TÄRKEÄÄ: Grillin läheisyydessä ei saa olla mitään syttymislähteitä.
- Sen jälkeen kun uusi kaasupullo on liitetty tarkista liitososat kappaleen **TIIVIYDEN TARKASTUS** mukaisesti.
- Jos epäilet liitososien vuotoa, aseta kaasunsäädinpainike asentoon ◯ ja sulje kaasunsyöttö kaasupullosta. Tarkistuta kaasua johtavat osat kaasuasennusliikkeessä.
- Jos kaasuletkussa on vaurioita tai kulumia, se on vaihdettava heti uuteen. Letku ei saa olla taitteella eikä siinä saa olla halkeamia. Älä unohda kiertää kaasunsäädinpainiketta ja kaasunsyöttöä kiinni, ennen kuin poistat letkun.
- Vaihda letku ja kaasunpaineensäädin 3 vuoden käyttöajan jälkeen ostopäivästä lukien. Varmista, että kaasunpaineensäädin ja letku vastaavat EN-standardeja (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- Kaasuletkun suositeltava pituus on 90 cm, eikä se saa ylittää 150 cm:ä.
- Älä sulje rungossa olevia ilmanottoaukkoja tai kannessa olevia ilmarakoja. Kaasupullon tilan tuuletusaukkoja ei saa missään tapauksessa sulkea tai peittää.
- Älä tee mitään muutoksia laitteeseen. Jos epäilet virhetoimintoa, ota yhteyttä alan ammattilaiseen.
- Grillin toimitus sisältää kaasuletkun sekä kaasunpaineensäätimen. Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.
- Letku ja säädin vastaavat kulloisenkin maan paikallisia määräyksiä ja EN-standardeja (kaasunpaineensäädin EN 16129 -standardia ja kaasuletku EN 16436 -standardia).
- Ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen, jos täyttä tehoa ei saavuteta ja epäilet tukosta kaasunsyötössä.
- Käytä grilliä vain tasaisella ja turvallisella alustalla. Älä sijoita grilliä käytön aikana koskaan puulattioille tai muille palaville pinnoille. Pidä grilli etäällä palavista materiaaleista.
- Älä säilytä grilliä helposti syttyvien nesteiden tai materiaalien läheisyydessä.
- Irrota kaasupullo aina, jos grilliä säilytetään talven yli sisätilassa. Sitä tulisi säilyttää ulkona sellaisessa paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto ja joka on lasten ulottumattomissa.
- Sijoita grilli ennen käyttöönottoa mahdollisimman tuulensuojaiseen paikkaan.
- Grilli tulisi peittää suojuksella ympäristövaikutusten varalta, kun sitä ei käytetä ja kun se on täysin jäähtynyt. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.
- Poista suojus kovan sateen jälkeen, jotta kosteuden kertyminen voidaan välttää.
- Käytä laitetta vain, jos virtajohto, pistorasia ja itse laite ovat moitteettomassa kunnossa. Tarkista ne aina ennen käyttöä.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota pistoke aina käytön jälkeen ja häiriötapauksessa. **HUOMIO:** Vedä pistokkeesta, älä virtajohdosta.
- Pidä virtajohto etäällä kuumista osista.
- Älä koske pistokkeeseen märin käsin.
- Älä siirrä grilliä käytön aikana.
- Älä jätä grilliä käytön aikana koskaan ilman valvontaa.
- Grilli pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä grillin päälle tulipalovaaran vuoksi.
- Älä käytä grilliä vesi- tai lumisateella grillin sisältämien sähkökomponenttien vuoksi.
- Käytä tarvittaessa vain maadoitettua väh. 10 A:n (230 V:n) jatkojohtoa, jonka läpimitta on väh. 1,5 mm. Varmista, että johtoon ei voi kompastua eikä laitetta voi kaataa.
- Käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa, mutta älä koskaan liitä kahta tai useampaa jatkojohtoa peräkkäin.
- Älä vedä virtajohtoa teiden yli.

- **HUOMIO:** Tarkista liitososat ennen käyttöönottoa sekä aina sen jälkeen, kun uusi kaasupullo on liitetty käyttöohjeen luvun **TIIVIYDEN TARKASTUS** mukaisesti.
- **HUOMIO:** Turvallisuussyistä kaasuletku on kiinnitettävä aina grilliin mukana toimitetulla avaimella. Noudata tässä seuraavaa kuvaa:



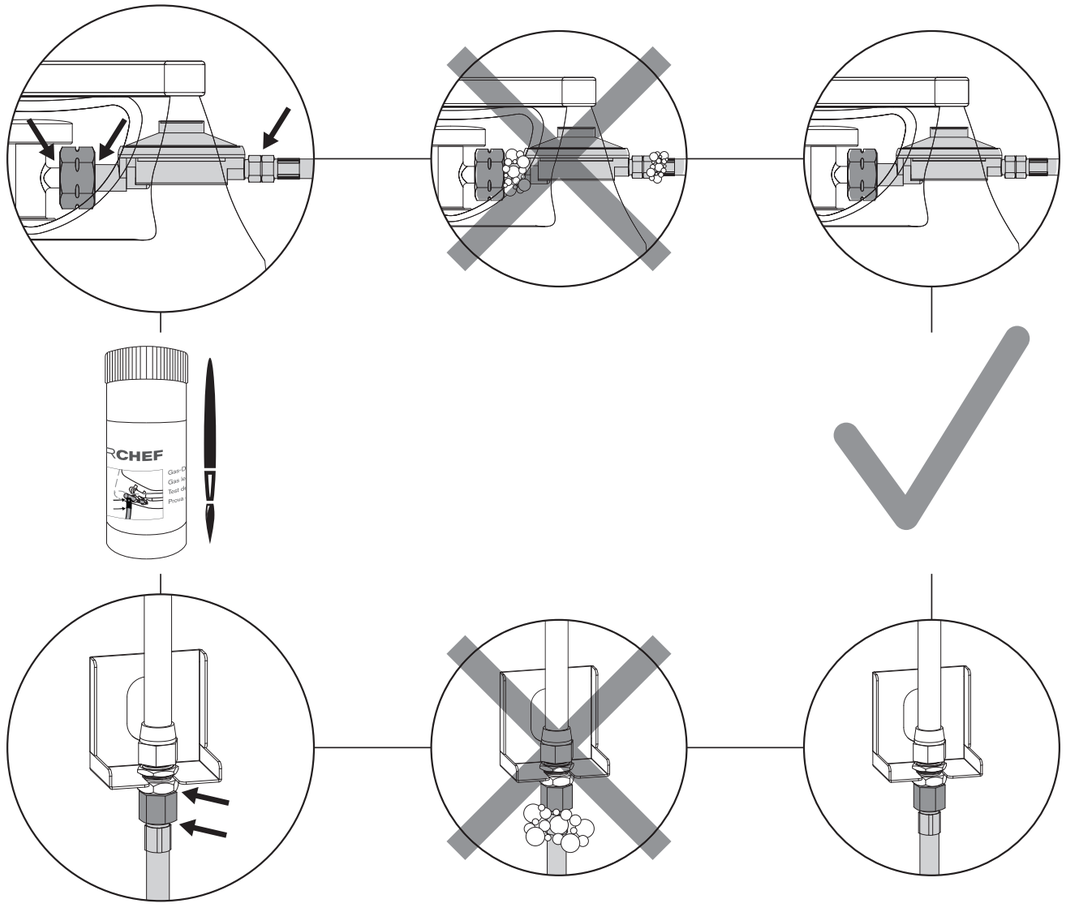
BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTINTA KOSKEVAT TURVALLISUUSOHJEET

- **HUOMIO:** Älä koskaan käytä BLAZING ZONE® -infrapunapoltinta yksistään (grillistä irrallisena). BLAZING ZONE® -infrapunapoltinta saa käyttää vain, kun se on asennettu grilliin tai on osa grilliä.
- **HUOMIO:** Älä koskaan peitä BLAZING ZONE® -infrapunapoltinta, sillä se voi aiheuttaa lämmön kertymisen.
- **HUOMIO:** BLAZING ZONE® -infrapunapolttimelle ei saa asettaa keittoastioita.
- **HUOMIO:** BLAZING ZONE® -infrapunapoltin pysyy myös sammuttamisen jälkeen vielä pidemmän aikaa kuumana. Varo polttamasta ihoasi äläkä aseta mitään esineitä BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen päälle tulipalovaaran vuoksi.
- **HUOMIO:** Kaasuletku on pidettävä ehdottomasti erillään grillin kuumista ulkopinnoista ja BLAZING ZONE® -infrapunapolttimesta. Letkua ei saa vääntää. Sellaisissa malleissa, joissa on letkunohjain, letkun täytyy olla ehdottomasti kiinnitetty ohjaimeen.

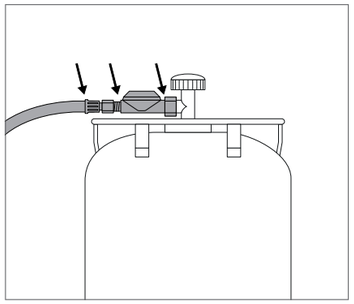
TIIVIYDEN TARKISTUS

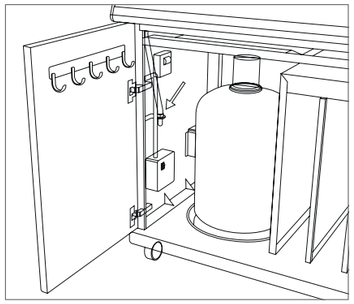
VAROITUS: Tiiviyden tarkistuksen aikana grillin lähellä ei saa olla mitään sytytyslähteitä. Tämä koskee myös tupakointia. Älä koskaan tarkista tiiviyttä palavan tulitikun avulla tai avoimella liekillä. Suorita tarkistus aina ulkona.

1. Kaasusäädinpainikkeen täytyy olla ○ -asennossa.
2. Avaa pullon kaasunsyöttö ja sivele kaikki kaasua johtavat osat (liitokset kaasupullossa / kaasunpaineensäätimessä / kaasuletkussa / kaasun tulossa / venttiilissä) toimitukseen sisältyvällä tai itsetehdyllä saippualiuoksella, jossa on 50 % nestemäistä saippuaa ja 50 % vettä. Voit käyttää myös vuodonilmaisusuihketta.
3. Kuplien muodostuminen viittaa vuotokohtiin. **TÄRKEÄÄ:** Grilliä saa käyttää vasta, kun kaikki vuotokohdat on korjattu. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
4. Korjaa vuotokohdat kiristämällä liitokset, jos mahdollista, tai vaihtamalla vialliset osat.
5. Toista vaiheet 1 ja 2.
6. Jos vuotokohtia ei voi korjata, ota yhteyttä kaasuasennusliikkeeseen.

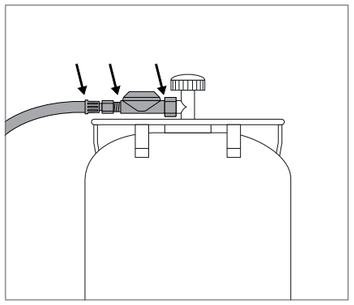


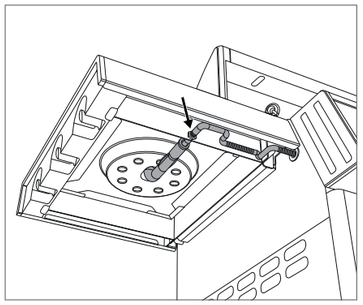
MALLIT, JOISSA EI OLE SIVUKEITINTÄ

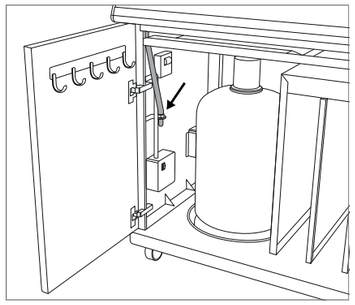




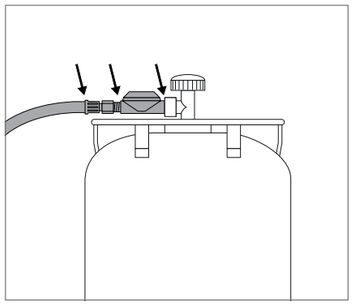
MALLIT, JOISSA ON SIVUKEITIN

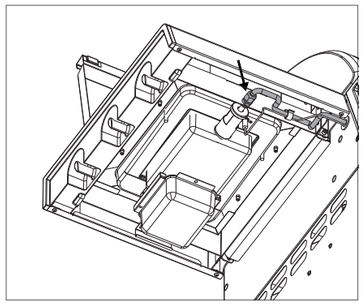


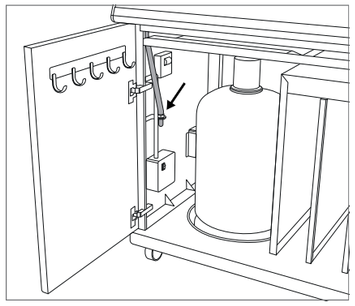




MALLIT, JOISSA ON BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTIN



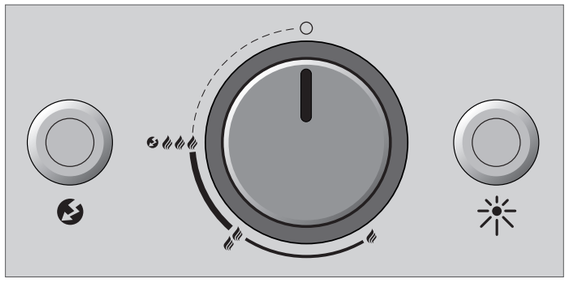




HUOMAUTUS:
Suorita **TIIVIYDEN TARKASTUS** jokaisen kaasupullon liitännän tai vaihdon jälkeen sekä grillikauden alussa.

KÄYTTÖPANEELIN MERKKIEN SELITYS

Lämpötehot ja sytytys



○ : OFF-asento
: Matala teho
: Keskiteho
: Korkea teho
: Sytytys
: Sytytin
: Grillaustilanvalaistuksen kytkin
DUALCHEF S 325 G JA DUALCHEF S 425 G

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Puhdista kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa.
2. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat, kuten kappaleessa **TIIVIYDEN TARKASTUS** on kuvattu. Tee tämä myös silloin, kun kauppiaasi toimittaa grillin valmiiksi asennettuna.
3. Polta grilliä n. 20–25 minuuttia asennossa . Malleja, joissa on BLAZING ZONE® -infrapunapoltin, tulee polttaa myös 5–10 minuuttia asennossa (3 liekkiä).
4. Tarkista, että rasvankeruupelti ja rasvankeruuastia on asetettu vasteeseen asti. Tämä koskee myös normaalia grillausta.

OHJE SYTYTYSTÄ VARTEN

HUOMAUTUS: Kaikkien polttimien ei tarvitse olla aina käytössä. Niiden käyttö riippuu valmistustavasta ja määrästä.

PÄÄPOLTTIMIEN SYTYTYS

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni.
   (Toimi kappaleesta **TIIVIYDEN TARKASTUS** löytyvien ohjeiden mukaan).
2. Kytke sähkölaatikon pääkytkin päälle (ON = pääkytkimen punainen merkkivalo palaa).
3. Avaa grillin kansi. **HUOMIO:** Älä koskaan sytytä grilliä kannen ollessa kiinni.
4. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
5. Paina haluamaasi DGS® TWIN BURNERS -kaasusäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon .
   Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä alaspainettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.
6. Jos kaasu ei syty kolmen sekunnin aikana, käännä kaasusäädinpainike ○ -asentoon. Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 4 ja 5.
7. Jos grilli ei syty kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).

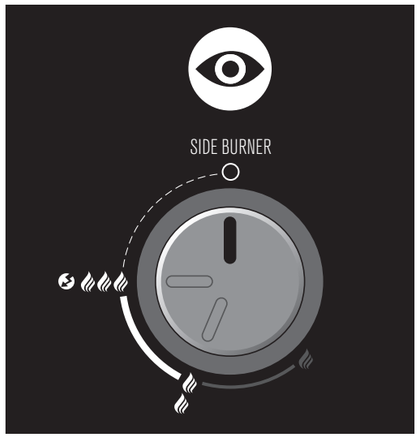
SIVUPOLTTIMEN SYTYTYS
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni.
   (Toimi kappaleesta **TIIVIYDEN TARKASTUS** löytyvien ohjeiden mukaan).
2. Kytke sähkölaatikon pääkytkin päälle (ON = pääkytkimen punainen merkkivalo palaa).
3. Avaa DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G -sivupolttimen suojalevy.
   HUOMIO: Älä koskaan sytytä sivupoltinta suojalevyn ollessa kiinni.
4. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
5. Paina SIDE BURNER -kaasusäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon .
   Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä alaspainettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.

6. Jos kaasu ei syty kolmen sekunnin aikana, käännä kaasusäädinpainike ○ -asentoon. Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 4 ja 5.
7. Jos grilli ei syty kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).
8. Älä käytä sivukeittimessä kattiloita, joiden halkaisija on < 160 mm ja > 270 mm.

BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTTIMELLA VARUSTETTUJEN MALLIEN DUALCHEF 325 G BZ / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF 425 G BZ / DUALCHEF S 425 G BZ / JÄLKIKÄTEEN VARUSTETTUJEN MALLIEN SYTYTYS

1. Varmista, että kaikki liitokset kaasuletkun, kaasunpaineensäätimen ja kaasupullon välissä on ruuvattu tiukasti kiinni. (Toimi kappaleesta **TIIVIYDEN TARKASTUS** löytyvien ohjeiden mukaan).
2. Kytke sähkölaatikon pääkytkin päälle (ON = pääkytkimen punainen merkkivalo palaa).
3. Avaa BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen metallisuoja Dualchef-grillin sivupöydästä.
   HUOMIO: Älä koskaan sytytä BLAZING ZONE® -infrapunapoltinta suojan ollessa suljettuna.
4. Avaa kaasunsyöttö kaasupullosta.
5. Paina kaasusäädinpainiketta ja käännä sitä vastapäivään asentoon. Paina sytytyspainiketta ja pidä sitä alaspainettuna, kunnes se iskee kipinää ja kaasu palaa.
6. Jos kaasu ei syty 8 sekunnin aikana, käännä kaasusäädinpainike asentoon ○. Odota 2 minuuttia, jotta palamaton kaasu pääsee haihtumaan. Toista sitten kohta 3 ja 4.
   Huomautus: Jos polttimen yläosassa näkyy tasaisesti palava sininen liekki, poltin on sytytetty oikein
7. Jos grilli ei syty kolmen yrityksen jälkeen, tarkasta syyt (kuten kappaleessa **VIAN KORJAUS** on kuvattu).



HUOMIO: BLAZING ZONE® -infrapunapoltinta saa käyttää vain teholla ja teholla. BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen kiertonuppi on varustettu rajoittimella, jotta sitä voidaan käyttää vain näillä kahdella teholla. Älä koskaan käytä BLAZING ZONE® -infrapunapoltinta alhaisimmalla teholla.

VASEMPAA SIVUPÖYTÄÄ KOSKEVAT TIEDOT (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA ON SIVUPOLTIN TAI BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTIN)

Vasen sivupöytä

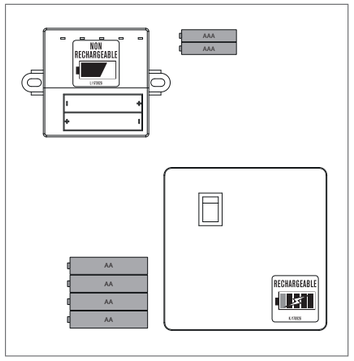
Vasemman sivupöydän vakauden ja turvallisuuden varmistamiseksi vasenta sivupöytää ei voi taittaa alas.

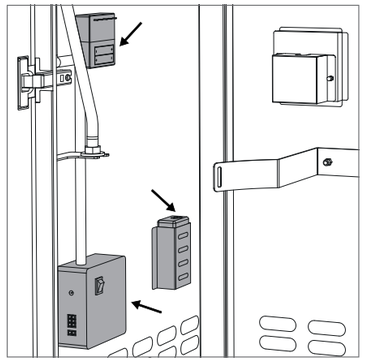
Varustaminen BLAZING ZONE® -infrapunapolttimella (koskee vain Dualchef-malleja, joissa on sivupoltin)

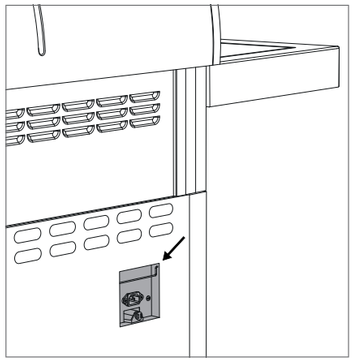
Jos käytössäsi on sivupolttimella varustettu Dualchef-malli, vasemmassa sivupöydässä oleva ruoanlaittopaikka voidaan irrottaa ja korvata OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® -infrapunasivupolttimella.

BLAZING ZONE® -infrapunapoltinta on saatavilla lisävarusteena grillialan erikoisliikkeistä. Se on keraaminen poltin, jonka pinta tuottaa infrapunasäteilyä kypsentäen grillattavan ruoan yli 900 Celsius-asteen kuumuudessa ja varmistaen näin pihvin rapean pinnan.

SÄHKÖLAATIKKO







Sähkölaatikon sisältö:

- 4 NiMH-akkua (tyyppi AA, 1,2 V / 2400 mAh) Safety Light System (SLS) -järjestelmää varten
- 2 paristoa (tyyppi AAA, 1,5 V) sähkösytytystä varten
- 1 pääkytkintä, joilla virransyöttö yksittäisiin osiin voidaan katkaista ja joilla akkujen tyhjeneminen voidaan estää
- 1 akun latausasema: Akun latausasema voidaan kytkeä pistorasiaan toimitukseen sisältyvällä virtajohdolla, joka liitetään takaosassa sijaitsevaan liitäntärasiaan. Virtajohdolla liitettäessä neljä kiinteää akkua latautuvat automaattisesti, kun pääkytkin on kytketty päälle. Latauksen aikana akun latausaseman diodi palaa oranssinvärisenä (latausaika noin 12 tuntia).

HUOMIO: DUALCHEF-grillin mukana toimitetut akut voidaan ladata sähkölaatikon sisältämällä akun latausasemalla. Niitä **EI** saa korvata tavallisilla ei-ladattavilla paristoilla. Jos kuitenkin käytät ei-ladattavia paristoja ja kytket grillin virtajohdolla pistorasiaan, laite yrittää tästä huolimatta ladata näitä paristoja. Tämä voi johtaa vakaviin vaurioihin ja tulipaloon!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) -JÄRJESTELMÄ

DUALCHEF SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) -järjestelmä aktivoituu, kun kaasusäädinpainike käännetään asennosta ○ vastapäivään asentoon ja kaasunsyöttö avataan DGS® TWIN BURNER -polttimeen.
Kaasunsäädinpainiketta ympäröivä valorengas, joka voidaan nähdä kauempaakin ilmoittaa, onko kaasunsyöttö aktivoitu yhteen vai useampaan polttimeen.

SLS-järjestelmän virransaanti taataan neljällä toimitukseen sisältyvällä akulla. Kun akkujen latauskapasiteetti putoaa n. 20 %:iin, SLS alkaa vilkkua ilmoittaen, että SLS-näyttö sammuu, jos akkuja ei ladata.
Kaasunsäätö toimii kuitenkin myös tyhjillä akuilla.

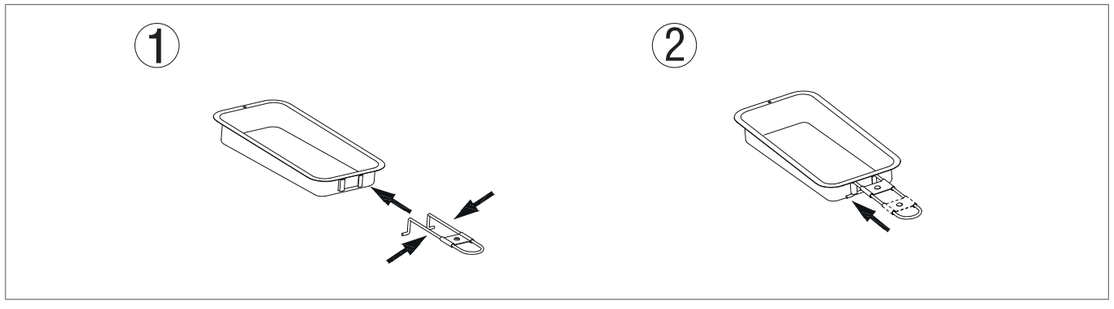
DUALCHEF -grillit on varustettu kiinteällä akkulaturilla (katso kappaleesta **SÄHKÖLAATIKKO**).

Käyttöpaneelissa on valoanturi. Se mittaa ympäristön valon voimakkuuden sovittaen SLS:n kirkkauden siihen. **HUOMAUTUS:** Jotta toiminto voidaan taata, anturin päällä olevan lasin täytyy olla puhdas ja peittämätön.

DUALCHEF-GRILLIN KÄYTTÖOHJE

Näin yksinkertaisesti se käy:

1. Jos sinulla on vähän grillattavaa, käytä vain yhtä tai kahta poltinta ja erota käyttämätön grillaustila tehokkuutta lisäävällä DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakajalla (katso kappale **DGS® ZONE DIVIDER** -tilanjakaja). Suljetulla kannella grillaaminen lyhentää grillausaikaa ja vähentää kaasun kulutusta.
2. Kuumenna grilli kannen ollessa kiinni n. 10 minuutin ajan -asennossa.
3. Aseta grillattava grilliritilälle ja säädä lämpötila portaattomasti mielesi mukaan – välille.
4. Aseta aina grillaamisen jälkeen kaasusäädinpainike -asentoon. Sulje sitten kaasunsyöttö kaasupullosta. Myös tyhjissä pulloissa on pullohanan oltava suljettu.
5. Anna grillin jäähtyä kunnolla ennen kuin siirrät, liikutat tai puhdistat sen grillauksen jälkeen.
   HUOMIO: DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G ja DUALCHEF S 425 G BZ -mallissa, jonka grillaustila on valaistu (halogeenivalot), lamput voivat vahingoittua, jos ne altistetaan tärinälle kuumina ollessaan.
6. **HUOMIO:** Rasvankeruuastian saa tyhjentää ja puhdistaa vasta sitten, kun se on jäähtynyt kunnolla. Astiaan tippunut kuuma rasva voi aiheuttaa palovammoja. Rasvankeruuastian saa poistaa vain toimitukseen sisältyvällä kahvalla!



DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) -MENETELMÄ

DUALCHEF-grillissä voit käyttää klassisten grillausmenetelmien (katso kappale **SUORA JA EPÄSUORA GRILLAUSMENETELMÄ**) lisäksi ainutlaatuista DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) -menetelmää.

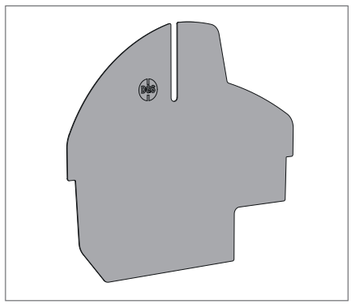
DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) -menetelmän tärkein osa on DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakaja, jolla DUALCHEF voidaan jakaa 2 grillaustilaan. Grillaustilan erottaminen avaa uusia mahdollisuuksia grillaukseen kuten eri ruokien samanaikaisen valmistuksen tai erilaisten grillattavien maun ja hajun sekoittumisen estäminen.

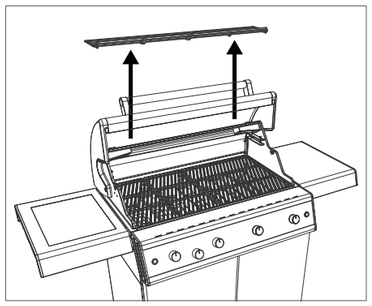
Grillaustilan jakamisen lisäksi tilojen lämpötilaa voidaan hyvin valvoa. Tiloja voidaan käyttää ja valvoa toisistaan riippumatta. Lämpötilamittareista nähdään kunkin tilan lämpötila.

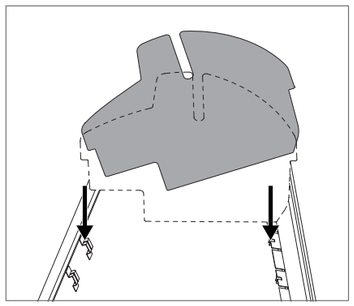
DGS®-lisätarvikkeet auttavat tilojen optimaalisessa käytössä ja tukevat täydellisen grillaustuloksen saavuttamisessa.

Seuraavaksi voit tutustua tarkemmin DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) -menetelmän yksittäisiin osiin.

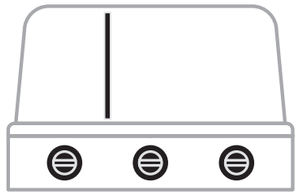
DGS® ZONE DIVIDER -TILANJAKAJA



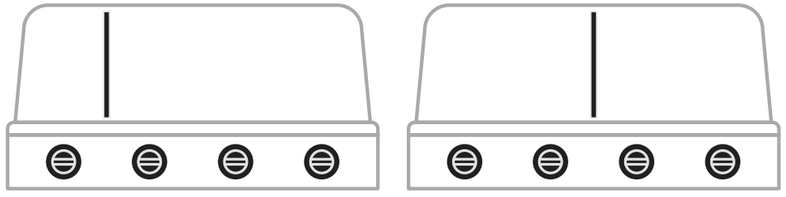




DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakaja jakaa polttimet tehokkaasti kahteen erilliseen grillaustilaan.



DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G und DUALCHEF S 325 G -mallissa on merkitty paikka tilanjakajalle.

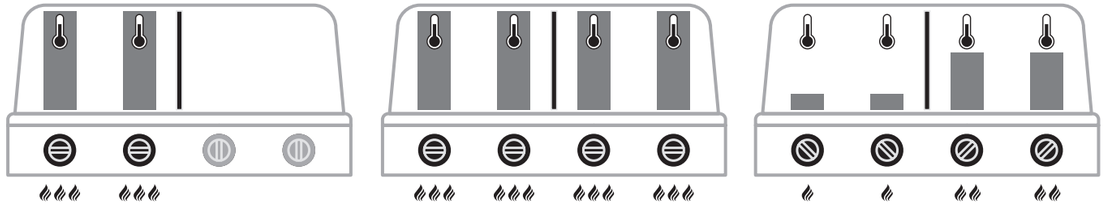


DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ -mallissa on kaksi merkittyä paikkaa tilanjakajalle.

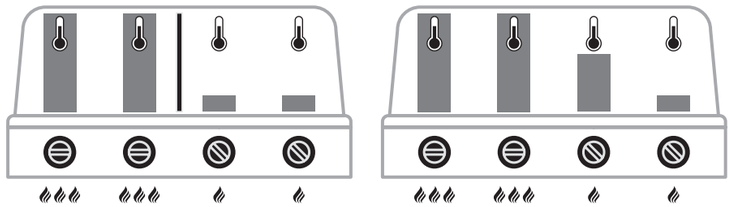
GRILLIN JAKAMINEN ERI GRILLAUSTILOIHIN HELPOTTAA JA TEHOSTAA KÄYTTÖÄ SEURAAVASTI:

1. DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakajalla sinulla on mahdollisuus valmistaa DUALCHEF-grillissä eri ruokia samanaikaisesti. Kahdessa eri tilassa ilman hajun ja maun sekoittumista toisiinsa.
2. DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakajalla grillaustiloja voidaan käyttää yksittäin, sillä DGS® TWIN BURNER -polttimen tuottama lämpö nousee ylös kuhunkin tilaan rajoittuen, jolloin DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakaja estää lämmön siirtymisen toiseen grillaustilaan. Tilojen erottaminen DUALCHEF-grillissä mahdollistaa ruokien valmistamisen eri lämpötiloissa.

MAHDOLLISET LÄMPÖTILAVYÖHYKKEET DGS® ZONE DIVIDER -TILANJAKAJALLA



LÄMPÖTILAVYÖHYKKEET DGS® ZONE DIVIDER -TILANJAKAJAA KÄYTETTÄESSÄ JA ILMAN SITÄ



DGS® ZONE DIVIDER -TILANJAKAJALLA ILMAN DGS® ZONE DIVIDER -TILANJAKAJAA

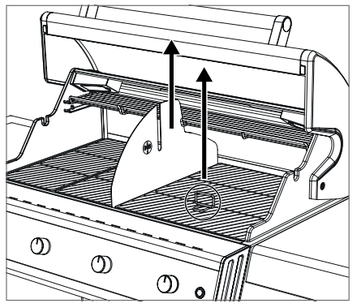
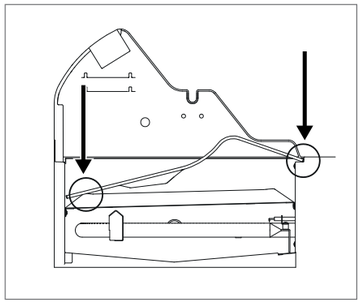
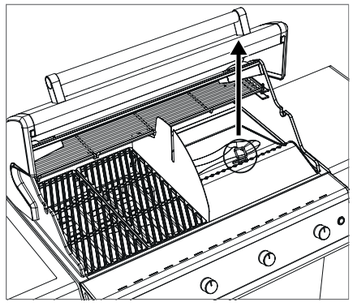
Grillin oikealla puoliskolla voidaan valmistaa esim. maukas paisti käyttämällä DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevitintä (katso kappale DGS® HEAT DIFFUSER) ja samanaikaisesti vasemmalla puoliskolla paistaa pizza tai pihvit.

3. DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakaja auttaa lisäksi vähentämään kaasunkulutusta. Jos grillattavan määrä jää pieneksi, käytä DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakajaa, jolla grillaustilaa voidaan rajoittaa. DUALCHEF-grillaustilan rajoittaminen lisää käytössä olevan grillipinnan ja polttimen tehokkuutta. Katso ylhäällä olevista kuvista, kuinka grillaustila voidaan jakaa.
4. DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakaja mahdollistaa samanaikaisesti suoran grillauksen yhdessä ja hellävaraisen kypsennyksen toisessa tilassa.

DGS® HEAT DIFFUSER -LÄMMÖNLEVITIN

Pyörivässä korissa valmistettaviin ruokiin tarvittava lämpö tuotetaan tavallisesti takapolttimella. Takapolttimesta nouseva lämpö ja sen edessä oleva paisti vaativat paljon kaasua saavuttaakseen halutun tuloksen. Samaan aikaan lämpötilan säätely on erittäin rajoittunutta.

DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevitin johtaa tarvittavan lämmön DGS® TWIN BURNER -polttimesta suoraan pyörivässä korissa sijaitsevaan grillattavaan.
Tälla tavalla paistin valmistukseen tarvitaan vain yksi poltin. Käyttämällä DGS® TWIN BURNER -poltinta yhdessä DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakajan ja DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevittimen kanssa kaasunkulutusta voidaan vähentää ja lämpötilaa säännellä.

Näin käytät DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevitintä:

1. Poista oikeanpuoleinen grilliritilä Grid Lifter -nostimen avulla.
2. Aseta DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevitin kuvan osoittamalla tavalla.
3. Aseta grillattava OUTDOOR**CHEF** DGS® -pyörivään koriin (ei sisälly toimitukseen, vaan saatavana lisätarvikkeena).
4. Työnnä pyörivä kori moottorilohkoon (DGS®- pyörivän korin osa). Aseta vastapäinen puoli DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakajan päälle.
5. Sytytä sitten DUALCHEF-grilli ja kypsennä paisti halutussa lämpötilassa.
6. Poista DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevitin Grid Lifter -nostimen avulla.

DGS® PROTECTION BARS -kiskot ja DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevitin suojaavat DGS® TWIN BURNER -poltinta tippuvalta rasvalta estäen näin rasvapalot. Ylimääräinen rasva johdetaan hallitusti DGS® TWIN BURNER -poltinten välistä DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevittimen avulla. Vapaaksi jäävässä grillaustilassa voidaan valmistaa muita grilliherkkuja.

SÄÄDETTÄVÄ LÄMPIMÄNÄPITORITILÄ

Lämpimänäpitoritilä toimii grillauspintana, jossa on oma lämpötilavyöhykkeensä. Grillattavan koosta riippuen lämpimänäpitoritilä voidaan asettaa kahdelle eri korkeudelle. Sitä voidaan käyttää paistin valmistukseen myös yhdessä DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevittimen ja DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakajan kanssa. Tällöin vain yhdessä asennossa!

VALURAUTAISET GRILLIRITILÄT

KÄYTTÖ
Puhdista valurautaiset grilliritilät vedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Koske ritilöihin vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumia ritilöitä helposti palaville tai kuumuutta kestämättömille pinnoille.
Valurautaiset grilliritilät voidaan poistaa Grid Lifter -nostimella.

PUHDISTUS
- Anna valurautaisten grilliritilöiden puhdistua palamalla grillissä täydellä teholla n. 10 minuutin ajan
- Käytä harjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjaksia)
- Anna niiden sitten jäähtyä
- Pinttyneen lian puhdistus: Puhdista ritilät OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER -puhdistusaineella perusteellisesti

HUOMAUTUS
Sivele pinta kevyesti ruokaöljyllä puhdistuksen jälkeen.

TERÄKSISET GRILLIRITILÄT

KÄYTTÖ

Grilliritilän pinta tulisi öljytä aina kevyesti, jotta grillattava ei pala pintaan kiinni. Käytä tähän tarkoitukseen kuumuutta kestävää kasviöljyä (esim. avokado- tai rypsiöljyä).

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Puhdista teräksiset grilliritilät vedellä tai miedolla pesuainevedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Koske ritilöihin vain grillikintailla käytön aikana. Älä aseta kuumia teräksisiä grilliritilöitä helposti palaville tai kuumuutta kestämättömille pinnoille.

PUHDISTUS

Teräksiset grilliritilät voidaan poistaa Grid Lifter -nostimella, joka sisältyy DUALCHEF-grillin toimitukseen.

Noudata puhdistuksessa seuraavia ohjeita:

- Anna teräksisten grilliritilöiden puhdistua palamalla grillissä täydellä teholla n. 10 minuutin ajan
- Käytä harjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjaksia)
- Anna niiden sitten jäähtyä
- Pinttyneen lian puhdistus: Puhdista ritilät OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER -puhdistusaineella perusteellisesti

HUOMAUTUS:

Voitele kevyesti puhdistuksen jälkeen kuumuutta kestävällä ruokaöljyllä (esim. avokado- tai rypsiöljyllä).

BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTTIMEN VINKIT JA VIHJEET

INFRAPUNAGRILLAUS

Kuinka infrapunapoltin toimii?
BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen sytytyksessä muodostuva kaasuliekki jakautuu tasaisesti keraamiselle levylle satojen pienten aukkojen läpi muodostaen pinnalle infrapunasäteen, joka kypsentää grillattavan suoralla yli 800 °C:n lämmöllä. Tällä menetelmällä saavutetaan paljon korkeampi lämpötila kuin tavallisella kaasupolttimella.

Pihvien ja muiden elintarvikkeiden valmistus BLAZING ZONE® -infrapunapolttimella

OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® -infrapunapolttimella pihvit ja muut lihapalat voidaan paistaa nopeasti yli 800 °C:n lämmöllä, jolloin pinnasta tulee rapea niin sanotulla Maillardin reaktiolla.

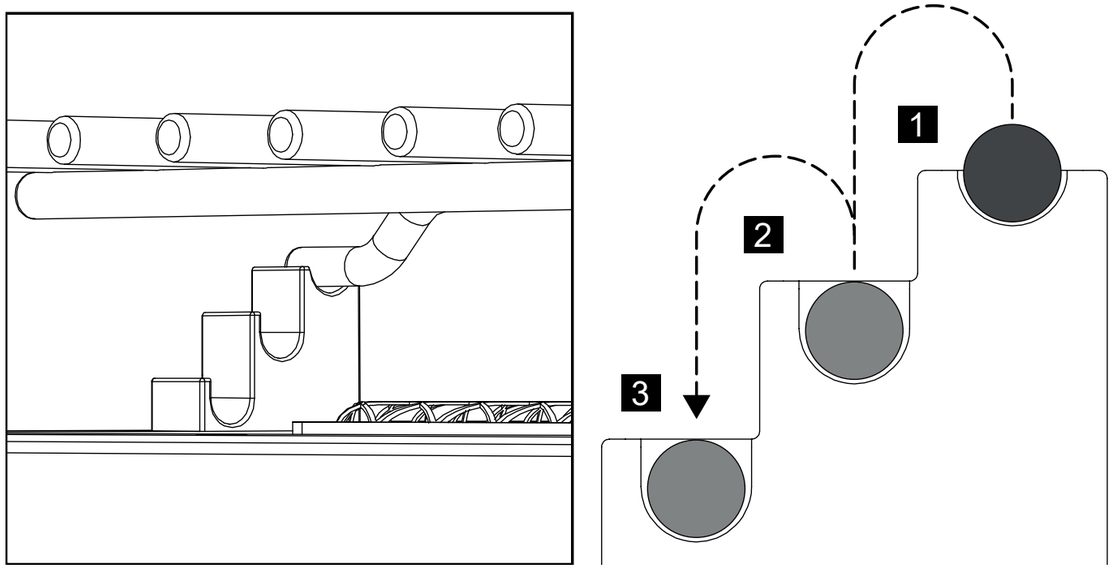
Suosittelemme välttämään liian rasvaisten lihapalojen paistamista ja käyttämään vain hieman kuumuutta kestävää ruokaöljyä, jotta rasva ei syty palamaan.

Paksut lihapalat tulisi paistaa vielä grillauksen jälkeen epäsuoralla ja alhaisella lämpötilalla haluttuun sisälämpötilaan. Toinen mahdollisuus on paistaa liha ensin epäsuoralla ja alhaisella lämpötilalla tai Sous Vide -laitteella haluttuun sisälämpötilaan, jonka jälkeen sen paistoa jatketaan BLAZING ZONE® -infrapunapolttimella, jotta pinnasta tulee herkullisen rapea.

Hieman etäämmällä välikappaletta käyttämällä BLAZING ZONE® -infrapunapolttimella voidaan kypsentää myös muita elintarvikkeita kuten vihanneksia ja kalaa. Muiden elintarvikkeiden grillauksessa ja keittoastioiden käytössä on huomioitava, että ne EIVÄT peitä koko grillauspintaa (lämmön kertyminen!) ja että käytetään vain hyvin kuumuutta kestäviä keittoastioita (esim. valurautaisia).

Ensimmäinen grillauskerta BLAZING ZONE® -infrapunapolttimella

Ensimmäisellä kerralla suosittelemme, että aloitat grillauksen välikappaleen ylimmällä tasolla, jolla etäisyys on suurin (katso asento 1), jotta voit tarkistaa, onko lämpö riittävä. Välikappaleella voidaan säätää, jos lämpöä tarvitaan enemmän.
Paista lihapalaa ensin korkeintaan 60 sekuntia per puoli, jotta voit tarkistaa tuloksen. Tasaisen rapean pinnan paistoon tarvittava aika vaihtelee lihapalan ja rasvapitoisuuden mukaan.



Marinadien ja kastikkeiden käyttö

Pihvien ja muiden lihojen paistamisessa suosittelemme välttämään marinadien ja kastikkeiden käyttöä, jotta lihan oma maku tulee täydellisesti esiin. Herkullinen pihvi tarvitsee vain hieman suolaa.
Jos kuitenkin haluat käyttää marinadia, käytä mahdollisimman vähän ruokaöljyä, jotta rasva ei syty palamaan.
Kastikkeita (varsinkin sokeripitoisia) ja mausteita käytettäessä suositeltavaa on lisätä ne vasta grillauksen loppuvaiheessa, jotta grillattava ei kärvenny.

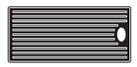
TOIVOMME MUKAVIA JA HERKULLISIA GRILLAUSHETKIÄ OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTTIMELLA!

DGS® -LISÄVARUSTEET

DUALCHEF DGS® ZONE DIVIDER -tilanjakaja tarjoaa melkein rajattomat mahdollisuudet maukkuun ruoan valmistukseen. Monipuolisen ruoanvalmistuksen kruunaa OUTDOOR**CHEFin** grillaukseen, keittämiseen ja paistamiseen kehittämät lisätarvikkeet, joilla DUALCHEF in käyttö helpottuu entisestään. Tutustu DGS®-lisätarvikkeisiin ja innostu monipuolisista valmistusmenetelmistä.

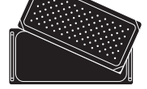
DGS®- PYÖRIVÄ KORI

DGS®- PYÖRIVÄSSÄ KORISSA liha kypsyy tasaisesti. Korissa ollessaan lihaa ei tarvitse lävistää ja näin lihasneste pysyy grillattavassa. Sopii hyvin rapean broilerin, mehukkaan paistin ja murean paahtopaistin valmistukseen.



DGS®-GRILLILEVY

Valuraudasta valmistettu DGS®-GRILLILEVY varastoi lämmön optimaalisesti ja tasaisesti. Molemminpuolin käytettävässä grillilevyssä on uritettu ja tasainen pinta, jotka tarjoavat lukuisia valmistustapoja. Tasainen pinta sopii erinomaisesti ohukaisten tai munaruokien valmistukseen, uritettu taas nopeasti ja korkeassa lämmössä paistettavalle.

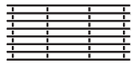


DGS®-KYPSENNYSASTIA

DGS®-KYPSENNYSASTIA on DGS®-lisätarvikkeista monipuolisin käytöltään. Astiassa voidaan esim. keittää liemiä, höyryttää kasviksia, kuorruttaa laatikkoruokia tai hauduttaa kalaa. Kypsennysastiaa voidaan käyttää suoraan grillissä grilliritilän tilalla. Astia on helppo sijoittaa grilliin ja se on tukeva kantaa käytännöllisten kahvojen ansiosta.

DGS®-PIZZAKIVI

Uudella DGS®-PIZZAKIVELLÄ pizzat saadaan paistettua rapeiksi grillissä. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kehys voidaan asettaa tavallista korkeammalle tasolle, jolloin pizza paistuu tasaisesti ala- ja ylälämmössä.



DGS®- TERÄKSINEN GRILLIRITILÄ

DGS®- TERÄKSISET GRILLIRITILÄT jakavat lämmön tasaisesti ja grillattavaan saadaan kaunis grillikuvio. Tiiviseen teräsritilään eivät grillattavat tartu kiinni, joten se on myös helppo puhdistaa.

SUORA JA EPÄSUORA GRILLAUSMENETELMÄ DUALCHEF-GRILLILLÄ

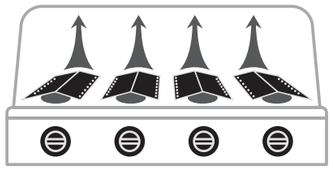
MITEN MENETELMÄT EROAVAT TOISISTAAN?

SUORA GRILLAUSMENETELMÄ
Kuten jo nimikin kertoo, suorassa grillausmenetelmässä grillattava on suoraan lämmönlähteen yläpuolella.
Tämä menetelmä sopii hyvin lyhyeen ja kuumaan paistoon. Korkean lämpötilan ansiosta pihvien pinnasta tulee rapea ja sen pintaan muodostuu upea grillikuvio.

EPÄSUORA GRILLAUSMENETELMÄ
Epäsuorassa menetelmässä lämpö kiertää grillattavan ympärillä. Kannen ollessa suljettuna grilli toimii kuin kiertoilmauuni.
Tämä grillausmenetelmä sopii hyvin isoille lihapaloille, jotka kypsennetään matalassa lämpötilassa, hitaasti kypsennettävälle kalalle ja rapeaksi paistettavalle pizzalle.

GRILLAUSJÄRJESTELMISSÄ varustetuissa KAASUGRILLEISSÄ suorasta menetelmästä voidaan kädenkäänteessä vaihtaa epäsuoraan grillaukseen.
Valittaessa epäsuora grillaus-, kypsennys- tai paistomenetelmä kypsennettävä raaka-aine asetetaan ritilän keskelle ja grillistä sytytetään vain molemmat sivupolttimet.

SUORA LÄMPÖ



Suora grillaus ja kypsennys:
Aseta grillattava sytytettyjen polttimien yläpuolelle.

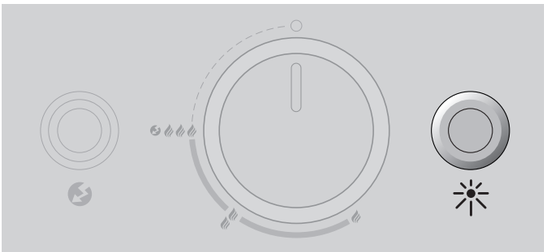
EPÄSUORA LÄMPÖ

Epäsuora grillaus, kypsennys ja paisto:
Aseta kypsennettävä keskelle, sulje kansi ja sytytä vain molemmat sivupolttimet.

GRILLAUSTILAN VALAISTUS

DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G ja DUALCHEF S 425 G BZ -malli on varustettu grillaustilan valaistuksella. Halogeenilamput (G9, 12 V, 10 W) toimivat toimitukseen sisältyvällä virtajohdolla, joka kytketään grillin takaosaan. Virtakytkin sijaitsee oikealla puolella käyttöpaneelia.

HUOMIO: Lamput voivat vaurioitua, jos ne altistuvat kuumina ollessaan tärinälle.



GRILLAUKSEN JÄLKEEN

1. Käännä jokaisen polttimen kaasunsäädinpainike asentoon ○.
2. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö.
3. Kytke sähkölaatikon pääkytkin pois päältä.
4. Anna grillin jäähtyä kunnolla ja puhdista se.
5. Peitä grilli sopivalla suojuksella.

HUOMIO: Anna DUALCHEF-grillin jäähtyä kunnolla ennen kuin siirrät sitä grillauksen jälkeen. DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G ja DUALCHEF S 425 G BZ -mallissa, jonka grillaustilassa on halogeenivalaistus, lamput voivat vahingoittua, jos ne altistetaan tärinälle kuumina ollessaan..

HUOMIO: Rasvankeruuastian saa tyhjentää ja puhdistaa vasta sitten, kun se on jäähtynyt kunnolla. Astiaan tippunut kuuma rasva voi aiheuttaa palovammoja. Rasvankeruuastian saa poistaa vain toimitukseen sisältyvällä kahvalla!

PUHDISTUS

Grillauskertojen välissä grilli ei vaadi perusteellista puhdistusta, koska suurin osa rasvasta joko haihtuu tai valuu rasvankeruuastiaan. Käytä grilliritilän puhdistukseen grilliharjaa, jossa on messinkiharjakset (ei teräsharjoja).
Käytä polttimien perusteelliseen puhdistukseen OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER -puhdistusainetta. Voit myös käyttää nailonista valmistettua patasientä ja saippuavettä irrallaan olevien ruoantähteiden poistamiseksi. Lopuksi voit irrottaa ja tyhjentää rasvankeruuastian sekä puhdistaa sen OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER -puhdistusaineella. Teräksiset osat voit puhdistaa tavallisella teräksen puhdistusaineella tai rautakaupoista saatavalla kiillotussienellä.

SUOSITUS: Puhdista DGS® HEAT DIFFUSER -lämmönlevitin ja DGS® PROTECTION BARS -kiskot aina käytön jälkeen karstan ja rasvapalon välttämiseksi.

OUTDOORCHEF CHEF CLEANER -PUHDISTUSAINEEN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Grilli ei saa olla käytössä, kun puhdistat sitä OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER -puhdistusaineella.
Käytä suojakäsineitä ja -laseja. Suihkuta grilli tai tarvikkeet niiden ollessa vielä vähän lämpimiä ja anna aineen vaikuttaa 10 minuuttia, kunnes vaahto on haihtunut.
Puhdista sitten tarvittaessa sopivalla grilliharjalla tai nailonsienellä. Huuhdo sen jälkeen huolellisesti vedellä ja anna kuivua.
HUOMIO: OUTDOOR**CHEF** CHEF CLEANER -puhdistusainetta ei saa käyttää pulverimaalatuille pinnoille.

GRILLIN HUOLTO

DUALCHEF-grillin säännöllinen huolto takaa sen moitteettoman toiminnan. Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja aina sen jälkeen, kun grilliä ei ole käytetty pitkään aikaan. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä. Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.

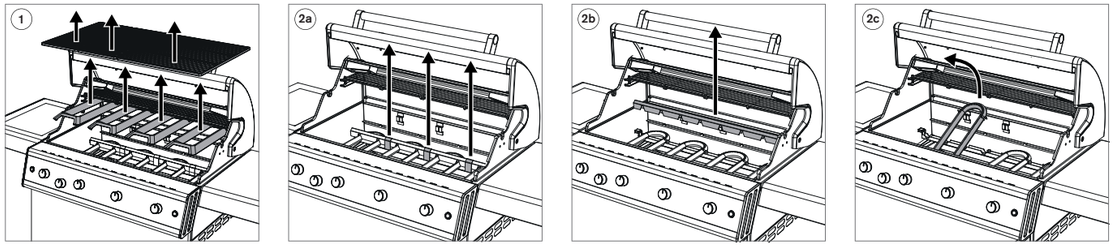
Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.

Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat korroosiovaurioiden välttämiseksi. Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVAOHJEET** on kuvattu.

Jotta voisit iloita grillistäsi mahdollisimman pitkään, suojaa se hyvin jäähtyneenä sopivalla OUTDOOR**CHEF**-suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan. Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.

DGS® TWIN BURNER -POLTTIMIEN HUOLTAMINEN

Hyönteiset voivat tukkia polttimet. Tämä voi laskea grillin tehoa tai aiheuttaa liekin takaiskun.
Tarkista polttimet ja puhdista ne säännöllisin väliajoin seuraavan ohjeen mukaan:



1. Poista ensin grilliritilät ja DGS® PROTECTION BARS -kiskot DUALCHEF-grillistä.
2a. Irrota sitten varmuushaat polttimen kiinnittimestä.
2b. Irrota polttimen yläkiinnitin.
2c. Nosta lopuksi polttimet ylös poltintilasta.
3. Puhdista poltin ohuella pulloharjalla tai metallilangalla.
4. Puhdistuksen jälkeen yksittäiset osat asetetaan päinvastaisessa järjestyksessä takaisin poltintilaan ja otetaan jälleen käyttöön kappaleen **PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS** mukaisesti**.**

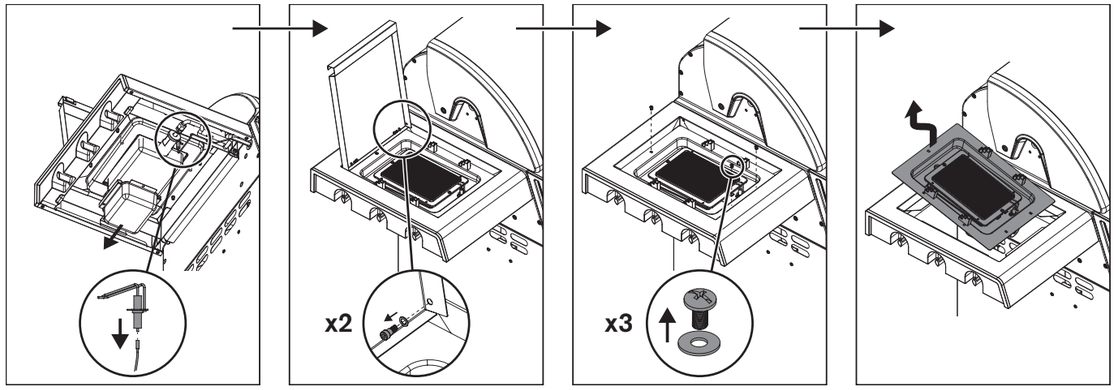
TÄRKEÄÄ: Jos käytät puhdistusainetta, anna grillin kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen. Kuivumisen nopeuttamiseksi voit laittaa grillin päälle ja antaa palaa teholla muutamia minuutteja kannen ollessa auki.

BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTTIMEN HUOLTO (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA ON BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTIN)

BLAZING ZONE® -osat tulisi tarkistaa ja puhdistaa säännöllisin väliajoin (vähintään kerran vuodessa) ja silloin, kun niitä ei ole käytetty pitkään aikaan.

Poltin

Tarkista polttimet ja puhdista ne säännöllisin väliajoin seuraavan ohjeen mukaan: Poista koko BLAZING ZONE® -yksikkö sivupöydästä seuraavien kuvien mukaisesti:



Kun olet poistanut BLAZING ZONE® -yksikön, jatka seuraavasti:

1. Tarkista poltin vääristymien ja halkeamien varalta.
2. Venturiputket (putkikappale polttimessa) voidaan puhdistaa ja harjata ohuella pulloharjalla.
3. Puhdista BLAZING ZONE® -yksikön tukikehyksen sisäpinta, mutta älä käytä voimakkaita tai helposti syttyviä puhdistusaineita.
4. Aseta sitten koko BLAZING ZONE® -yksikkö takaisin sivupöytään erillisen kokoamisohjeen mukaisesti.

TÄRKEÄÄ: Jos käytät puhdistusainetta, anna grillin kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen. Kuivumisen nopeuttamiseksi voit laittaa BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen päälle ja antaa palaa täydellä teholla muutamia minuutteja kannen ollessa auki.

Kaasuletku

Tarkista kaasuletku. Kaasuletku täytyy vaihtaa välittömästi uuteen, jos se on haurastunut tai siinä on halkeamia.

BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTTIMEN HUOLTO (KOSKEE VAIN MALLEJA, JOISSA ON BLAZING ZONE® -INFRAPUNAPOLTIN)

BLAZING ZONE® -infrapunapolttimen säännöllinen huolto takaa sen moitteettoman toiminnan.

- Tarkasta kaikki kaasua johtavat osat vähintään kahdesti vuodessa ja jokaisen pidemmän varastoinnin jälkeen. Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat aiheuttaa tukoksia, jotka täytyy poistaa ennen käyttöä.
- Jos grilliä liikutetaan epätasaisella alustalla säännöllisesti, tarkasta aika ajoin, että kaikki ruuvit ovat vielä tiukasti kiinni.
- Jos et käytä grilliä pitempään aikaan, suorita ennen uutta käyttöä **TIIVIYDEN TARKASTUS**. Jos sinulla on jotain kysyttävää, ota yhteyttä kaasun toimittajaan tai myyntipisteeseen.
- Öljyä ennen pitempää varastointia kaikki metalliosat korroosiovaurioiden välttämiseksi.
- Pidemmän varastoinnin jälkeen ja vähintään kerran grillikauden aikana olisi kaasuletku tarkastettava halkeamien, murtumien ja muiden vaurioiden varalta. Vaurioitunut kaasuletku on vaihdettava välittömästi, kuten kappaleessa **TURVAOHJEET** on kuvattu.
- Jotta voisit iloita grillistä ja BLAZING ZONE® -infrapunapolttimesta mahdollisimman pitkään, suojaa grilli hyvin jäähtyneenä sopivalla OUTDOOR**CHEF** -suojuksella ympäristövaikutuksia vastaan. Poista suojus sateen jälkeen, jotta grilliin ei pääse kertymään kosteutta. Suojuksen voit hankkia grillikauppiaaltasi.

VIANMÄÄRITYS

Poltin ei syty:
- Tarkista, että kaasupullon kaasunsyöttö on auki.
- Varmista, että pullossa on tarpeeksi kaasua.
- Tarkista, että elektrodin kipinä siirtyy polttimeen.
  HUOMIO: Tarkistuksen saa tehdä vain suljetulla kaasunsyötöllä!

Ei kipinää:
- Varmista, että paristot on asetettu oikein päin ja että niissä on riittävästi virtaa.
- Polttimen ja elektrodin välinen etäisyys saa olla vain 4–6 mm.
  (Tämä koskee sekä DGS® TWIN BURNER -poltinta että BLAZING ZONE® -infrapunapoltinta)
- Tarkista, että sähkösytytyksen ja elektrodin johto on kytketty oikein paikoilleen.
- Aseta sähkösytytykseen 2 uutta paristoa (tyyppi AAA, 1,5 V).

Jos et saa sytytettyä grilliä edellä mainittujen toimenpiteiden avulla, ota yhteyttä myyntiliikkeeseen.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) -järjestelmä ei toimi:
- Tarkasta, että kaasunsyöttö on aukaistu kaasusäädinpainikkeista. (Kaasupullon venttiilin ollessa suljettu)
- Tarkista, että SLS:n tarvitsemat akut on asetettu oikein päin ja ne on ladattu.
- Jos akut ovat tyhjät, voit mallista riippuen
  - liittää toimitukseen sisältyvän virtajohdon latauksen aktivoimiseksi
  - asettaa sisään uudet akut

Grillaustilan valaistus
- Tarkista molemmat G9-halogeenilamput (12 V / 10 W) vaurioiden varalta.

KULUTTAJAN TAKUU

Yksityiskohtaiset tiedot kuluttajan takuusta löytyvät Yleisistä käyttöehdoista osoitteessa https://www.outdoorchef.com/agb

Rekisteröityä OUTDOORCHEF-tuotemerkkiä edustaa seuraava yritys
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich-Schweiz | www.outdoorchef.com

* Jälleenmyyjäluettelo löytyy verkkosivuiltamme osoitteesta OUTDOORCHEF.COM
** Sarjanumero ja tuotenumero löytyvät grillissä olevasta tarrasta
(tarkista tämän **KÄYTTÖOHJEEN** ensimmäisestä kappaleesta).

TEKNISET TIEDOT

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Kaasu	Propaani / butaani 30/31
Kokonaisteho	12 kW
Kaasun kulutus	870 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,98 mm / merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0,84 mm / merkintä: AR
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar
	Propaani 37 mbar
Kaasupullon suurin sallittu täyttöpaino grillitelineessä	11 kg

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

CE	0063
Kaasu	Propaani / butaani 30/31
Kokonaisteho	15,4 kW
Kaasun kulutus	1120 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,98 mm / merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0,84 mm / merkintä: AR
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar
	Propaani 37 mbar
Kaasupullon suurin sallittu täyttöpaino grillitelineessä	11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Kaasu	Propaani / butaani 30/31
Kokonaisteho	16 kW
Kaasun kulutus	1160 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,98 mm / merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0,84 mm / merkintä: AR
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar
	Propaani 37 mbar
Kaasupullon suurin sallittu täyttöpaino grillitelineessä	11 kg

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

CE	0063
Kaasu	Propaani / butaani 30/31
Kokonaisteho	19,4 kW
Kaasun kulutus	1410 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,98 mm / merkintä: BK
Suutin (50 mbar)	0,84 mm / merkintä: AR
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar
	Propaani 37 mbar
Kaasupullon suurin sallittu täyttöpaino grillitelineessä	11 kg

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

CE	0063
Kaasu	Propaani / butaani 30/31
Teho	3,4 kW
Kaasun kulutus	250 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,88 mm / merkintä: AH
Suutin (50 mbar)	0,76 mm / merkintä: AK
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar
	Propaani 37 mbar

BLAZING ZONE®
(DUALCHEF 325 G BZ / S 325 G BZ / 425 G BZ / S 425 G BZ ja jälkikäteen varustetut mallit)

CE	0063
Kaasu	Propaani / butaani 30/31
Teho	3,4 kW
Kaasun kulutus	250 g/h
Suutin (28–30/37 mbar)	0,88 mm / merkintä: AH
Suutin (50 mbar)	0,76 mm / merkintä: AK
Kaasunpaine	Butaani 28 mbar
	Propaani 37 mbar

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

SÄHKÖSYTYTYS / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)
Sähkösytytyksen käyttö vaatii kaksi paristoa (tyyppi AAA, 1,5 V) ja SAFETY LIGHT SYSTEM -järjestelmän käyttö vaatii NiMH-akut (tyyppi AA, 1,2 V / 2400 mAh).

HALOGEENIVALAISTUS (DUALCHEF S 325 G / S 325 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ)
Grillaustilan valaistukseen tarvitaan G9-halogeenilamppu (12 V/10 W)

HUOMAUTUS LÄMPÖTILANÄYTÖSTÄ
Lämpötilan näytön poikkeama voi olla +/– 10 %.

VERKKOSIVUSTO
Lisätietoja, ohjeita ja vinkkejä, reseptejä ja muuta tietämisen arvoista OUTDOOR**CHEF**-tuotteista löydät sivustolta OUTDOORCHEF.COM

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

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

CE 0063/ UKCA 0558/
PIN:0063BP3505
Typ:
Article No.:
Butane / Propane
G30 / G31
30/37 mbar
Cat.I_3, Cat.$I_{3B/P}$
Total rate ΣQn=9.70kW(702g/h)

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Serial No.:

DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany
Made in China

MIKILVÆGT:
Raðnúmer grillsins er að finna á bakhlið möppunnar „Manual & Inspiration“ sem fylgir með. Staðsetning númersins fer eftir gerð grillsins og það er einnig að finna á **upplýsingalímmiðanum**, sem er annaðhvort á fótastelli grillsins eða botnplötu þess.

Mikilvægt er að hafa raðnúmerið og vörunúmerið við höndina til að flýta fyrir fyrirspurnum, þegar varahlutir eru pantaðir og fyrir allar ábyrgðarkröfur. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald. Skráið raðnúmer grillsins í þar til ætlaða reitinn „Serial No.“.

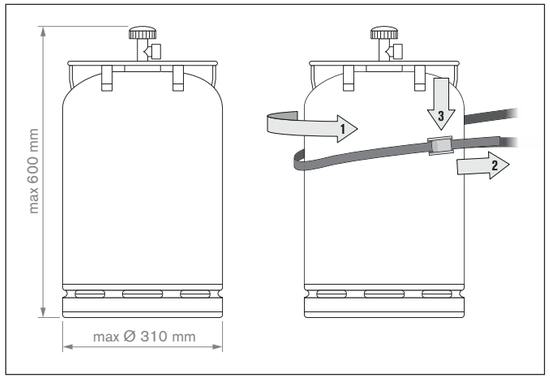
Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en tækið er tekið í notkun. Geymið notkunarleiðbeiningarnar á vísum stað. Þær innihalda mikilvægar upplýsingar um öryggi, notkun og viðhald.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Allir sem nota grillið verða að kynna sér nákvæmlega hvernig kveikt er upp í því og fara eftir leiðbeiningunum. Börn mega ekki nota grillið. Fylgja skal uppsetningarleiðbeiningunum nákvæmlega. Röng uppsetning getur haft hættulegar afleiðingar. Gætið þess að hafa enga eldfima vökva og efni eða varagaskúta nálægt grillinu. Aldrei má koma grillinu eða gaskútnum fyrir í lokuðu rými án loftræstingar. Lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en gasgrillið er tekið í notkun. Eingöngu má nota grillið utandyra og það verður að standa í öruggri fjarlægð frá brennanlegum efnum, minnst 1,5 m frá.

GASKÚTAR

Fyrst og fremst ber að fylgja öryggis- og notkunarleiðbeiningum frá framleiðanda gaskútsins. Aðeins má setja gaskúta á botnplötuna sem vega að hámarki 11 kg þegar þeir eru fullir. Setjið kútinn á viðeigandi stað, sjá uppsetningarleiðbeiningar. Gætið þess að allar skrúfaðar tengingar séu þéttar. Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem skipt er um gaskút. Gaskútar mega ekki standa í hitastigi yfir 50 °C og þá má aldrei geyma í lokuðu rými eða kjallara. Fylgið öryggisreglunum á gaskútunum.



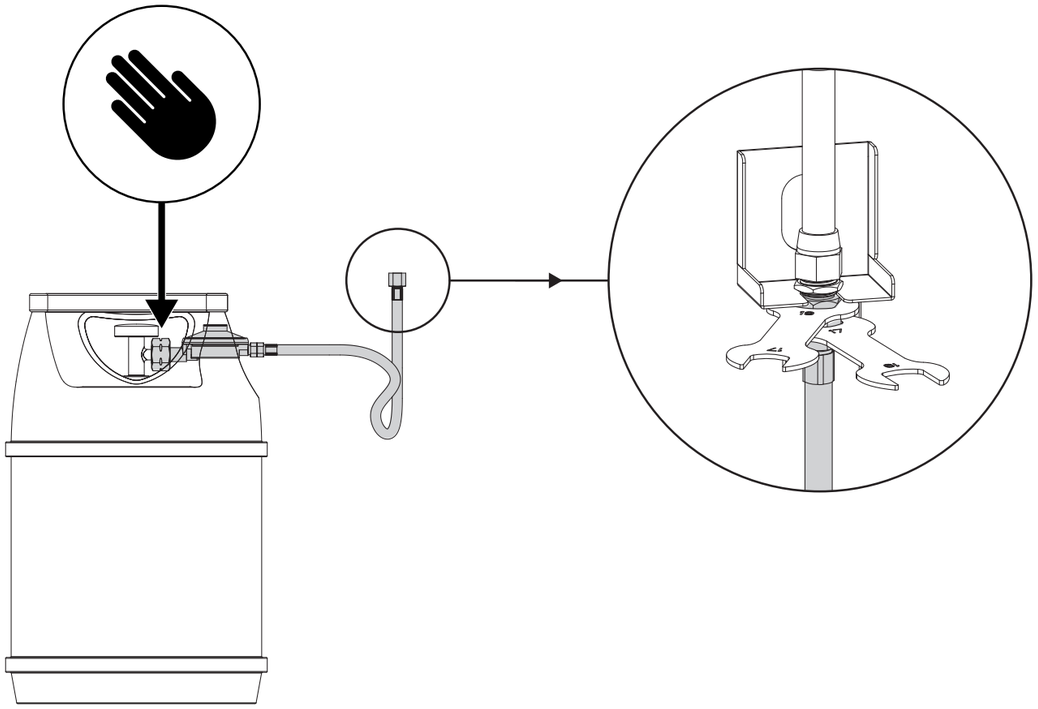
ATHUGIÐ: Gangið úr skugga um að þrýstijafnarinn og gashylkið séu leyfð til notkunar í viðkomandi landi. Notið eingöngu gashylki samkvæmt gildandi staðli í viðkomandi landi. Þar sem þéttibúnaður er mismunandi verður skrúfaða tengingin ekki nægilega þétt ef ekki er notuð rétt gerð af þrýstijafnara og gashylki. Gas lekur þá út og kviknað getur í því fyrirvaralaust vegna opins elds eða neista. Af öryggisástæðum sem og vegna ábyrgðar mælir framleiðandi með því að gasgrill sem tekin eru til sölu séu yfirfarin og að þrýstistillir og gasslanga séu löguð að gildandi reglum viðkomandi lands ef þess þarf.

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

Geymið þessar notkunarleiðbeiningar svo hægt sé að grípa til þeirra hvenær sem þörf krefur.
Farið eftir leiðbeiningum í kaflanum **LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU** þegar grillið er tekið í notkun.

- Eingöngu til nota utandyra.
- Lesið notkunarleiðbeiningarnar áður en grillið er tekið í notkun.
- **VARÚÐ:** Aðgengilegir hlutir geta verið mjög heitir. Haldið börnum fjarri.
- Grillið má ekki vera nálægt brennanlegum efnum þegar það er í notkun.
- Færið ekki grillið meðan á notkun stendur.
- Eftir notkun skal skrúfa fyrir gasið á gaskútnum.
- Notið grillið aldrei undir þakskyggni.
- Ýtið ekki grillum á hjólum yfir óslétt undirlag eða þrep.
- Gætið þess að fituplatan og fitubakkinn séu á sínum stað og vel fest þegar grillið er notað.
- Notið hlífðarhanska þegar komið er við heita hluti.
- Stillið gasstillihnappinn alltaf á ○ og skrúfið fyrir gaskútinn eftir notkun.
- Gætið þess að gasstillihnappurinn sé á ○ og skrúfað fyrir gaskútinn þegar skipt er um gaskút. **MIKILVÆGT:** Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum.
- Athugið alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningunum í **LEKAPRÓFUN** þegar búið er að tengja nýjan gaskút.
- Stillið gasstillihnappinn á ○ og skrúfið fyrir gasið á kútnum ef grunur er um leka vegna óþéttra hluta. Látið skoða hlutina sem leiða gas í sérverslun með gasvörur.
- Ef merki eru um skemmdir eða slit á gasslöngunni verður að skipta um hana strax. Slangan verður að vera laus við brot og sprungur. Ekki gleyma að slökkva með gasstillihnappinum og skrúfa fyrir gasið áður en slangan er fjarlægð.
- Skipta skal um slönguna og gasþrýstijafnarann eftir 3 ára notkun frá kaupdegi. Gætið þess að gasþrýstijafnarinn og slangan samræmist viðeigandi EN-stöðlum (gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- Ráðlögð lengd gasslöngunnar er 90 cm og má ekki fara yfir 150 cm.
- Gætið þess að loka aldrei fyrir loftraufarnar á grillinu eða lokinu. Aldrei má loka fyrir eða hylja loftopin á geymslustað gaskútsins.
- Ekki má breyta grillinu með neinum hætti. Leitið til fagaðila ef grunur er um bilun.
- Grillinu fylgir gasslanga og gasþrýstijafnari. Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.
- Slangan og þrýstijafnarinn samræmast gildandi landslögum og EN-stöðlum (gasþrýstijafnari EN 16129 / gasslanga EN 16436).
- Ef ekki nást full afköst og grunur er um stíflu í gasstreyminu skal leita til sérverslunar með gasvörur.
- Notið grillið aðeins á traustu og öruggu undirlagi. Setjið grillið aldrei á viðargólf eða annað brennanlegt yfirborð meðan það er í notkun. Haldið grillinu frá brennanlegum efnum.
- Ekki má geyma grillið nálægt mjög eldfimum vökvum eða efnum.
- Ef grillið er geymt innandyra yfir veturinn verður að fjarlægja gaskútinn. Geyma skal kútinn á vel loftræstum stað utandyra, sem börn hafa ekki aðgang að.
- Komið grillinu fyrir í skjóli fyrir vindi ef hægt er áður en það er notað.
- Þegar grillið er ekki í notkun ætti að geyma það undir yfirbreiðslu eftir að það hefur kólnað til að vernda það fyrir veðri og vindum. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.
- Til að koma í veg fyrir raka skal fjarlægja yfirbreiðsluna eftir mikla rigningu.
- Eingöngu má nota tækið ef rafmagnssnúran, innstungan og tækið eru óskemmd. Yfirfarið fyrir hverja notkun.
- Tengið tækið eingöngu við jarðtengda innstungu.
- Takið klóna úr sambandi eftir hverja notkun eða ef um bilun er að ræða. **VARÚÐ:** Togið í klóna en ekki snúruna.
- Haldið rafmagnssnúrunni frá heitum hlutum.
- Ekki snerta rafmagnsklóna með blautum höndum.
- Ekki færa grillið á meðan það er í notkun.
- Skiljið grillið aldrei eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- Grillið helst heitt lengi eftir að slökkt er á því. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti á grillið, því það skapar eldhættu.
- Rafbúnaður er í grillinu og má því ekki nota það í rigningu eða snjókomu.
- Ef þörf krefur skal aðeins nota jarðtengda framlengingarsnúru fyrir lágm. 10 A (230 V) straumstyrk (þvermál snúru að lágm. 1,5 mm) og ganga úr skugga um að ekki sé hægt að hrasa um hana eða tækið.
- Notið eins stutta framlengingarsnúru og hægt er og tengið alls ekki tvær eða fleiri framlengingarsnúrur saman.
- Leggið rafmagnssnúruna ekki yfir gangvegi.

- **VARÚÐ:** Áður en grillið er tekið í notkun og í hvert sinn sem nýr gaskútur er tengdur skal athuga alla tengihluti samkvæmt leiðbeiningunum í **LEKAPRÓFUN** í þessari notendahandbók.
- **VARÚÐ:** Af öryggisástæðum verður alltaf að festa gasslönguna við grillið með meðfylgjandi lykli.
  Sjá eftirfarandi skýringarmynd:



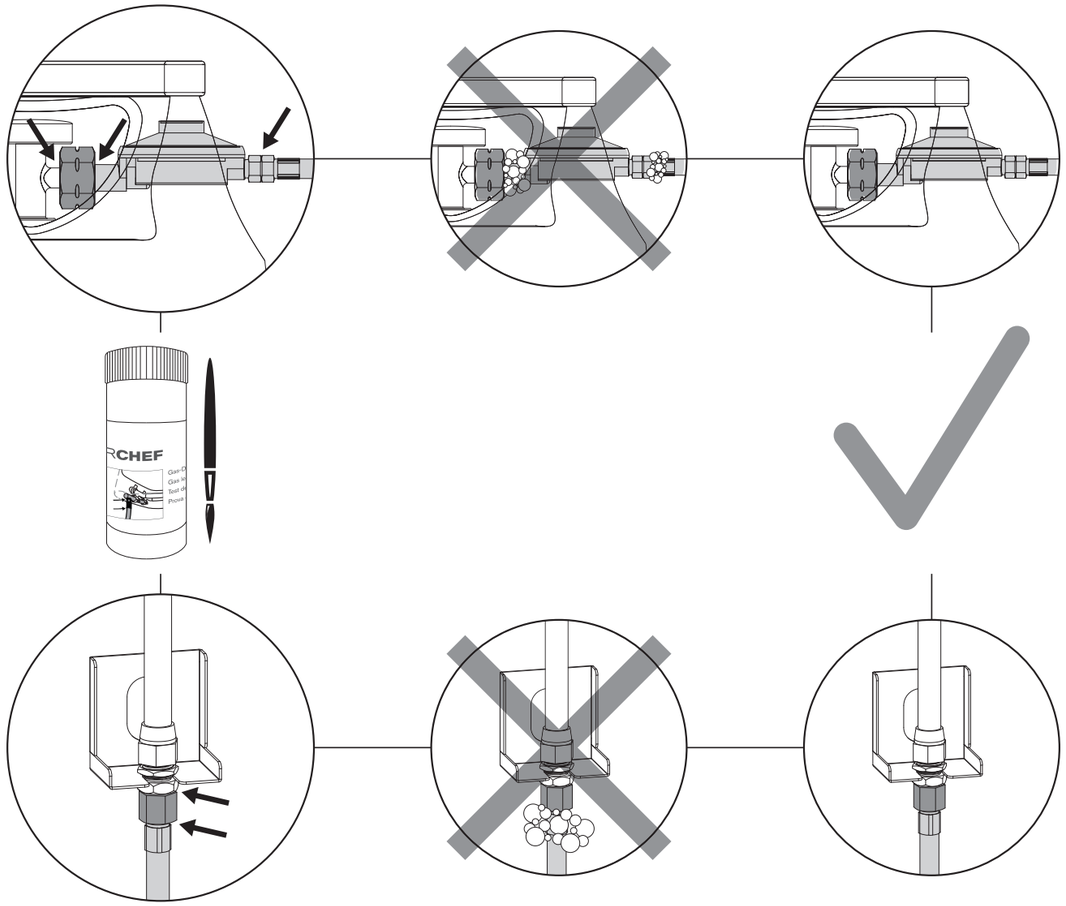
SÉRSTAKAR ÖRYGGISLEIÐBEININGAR FYRIR BLAZING ZONE®

- **VARÚÐ:** Aldrei skal nota BLAZING ZONE® eitt og sér (óháð grillinu). Aðeins má nota BLAZING ZONE® í grillinu.
- **VARÚÐ:** Setjið aldrei neitt yfir flötinn á BLAZING ZONE® því við það getur mikill hiti myndast.
- **VARÚÐ:** Ekki má setja potta á BLAZING ZONE®.
- **VARÚÐ:** BLAZING ZONE® helst heitt lengi eftir að slökkt er á því. Gæta skal þess að brenna sig ekki og setja enga hluti nálægt BLAZING ZONE®, því það skapar eldhættu.
- **VARÚÐ:** Mikilvægt er að halda gasslöngunni frá heitum ytri hlutum grillsins og BLAZING ZONE®. Ekki má vera snúið upp á slönguna. Nauðsynlegt er að setja slönguna í þar til gerða festingu á grillum sem hafa slíka festingu.

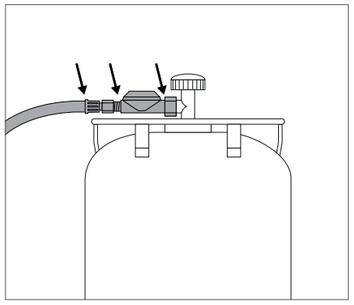
LEKAPRÓFUN

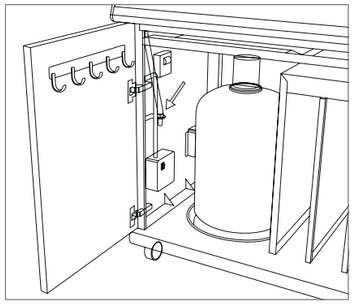
VIÐVÖRUN: Grillið má ekki vera nálægt neinum íkveikjuvöldum á meðan lekaprófun fer fram. Reykingar eru einnig bannaðar.
Prófið aldrei þéttingar með logandi eldspýtu eða opnum eldi og prófunin skal alltaf fara fram utandyra.

1. Gasstillihnappurinn verður að vera á ○.
2. Skrúfið frá gasinu á kútnum og berið meðfylgjandi sápulög eða heimatilbúna sápulausn úr 50% fljótandi sápu og 50% vatni á alla hlutana sem leiða gas (tengið á gaskútnum / gasþrýstijafnarann / gasslönguna / gasinntakið / tengið á ventlinum). Einnig er hægt að nota sérstakan lekaleitarúða.
3. Ef blöðrur myndast í sápulausninni er um leka að ræða. **MIKILVÆGT:** Ekki má nota grillið fyrr en búið er að lagfæra lekann. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
4. Lagfærið lekann með því að herða tengingar, ef það er hægt, eða skiptið um hluti sem eru í ólagi.
5. Endurtakið 1. og 2. skref.
6. Hafið samband við sérverslun með gasvörur ef ekki er hægt að laga lekann.

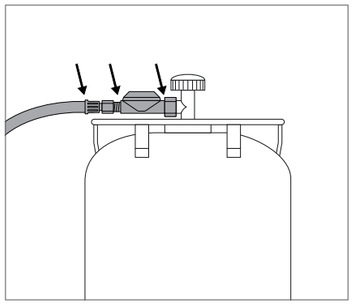


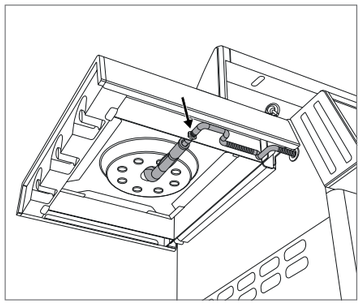
Á GERÐUM ÁN HLIÐARBRENNARA

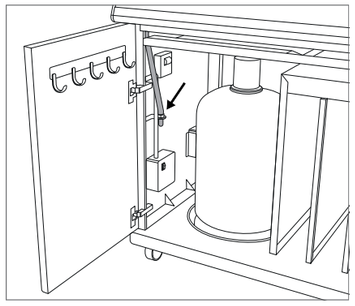




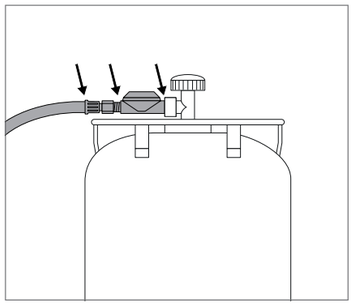
Á GERÐUM MEÐ HLIÐARBRENNARA

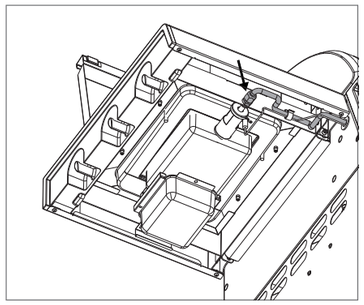


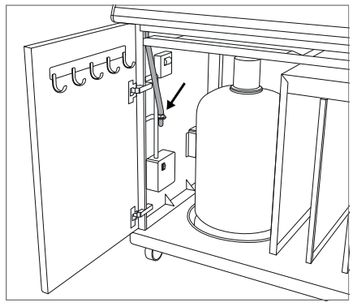




Á GERÐUM MEÐ BLAZING ZONE®



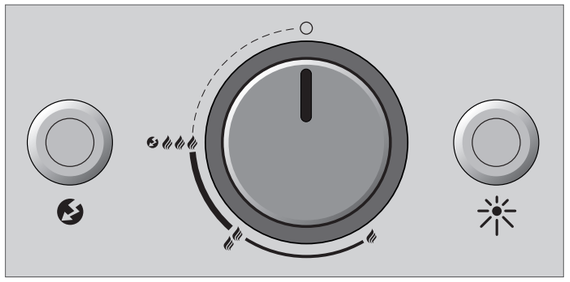




ATHUGIÐ:
Framkvæmið **LEKAPRÓFUN** eftir hverja tengingu eða skipti á gaskútnum, sem og í upphafi grilltímabilsins.

SKÝRINGAR TÁKNA Á STJÓRNBORÐINU

Hitastillingar og kveikja



○ : Slökkt
: Lágur hiti
: Meðalhiti
: Hár hiti
: Kveikja
: Kveikir
: Rofi fyrir lýsingu á DUALCHEF S 325 G & DUALCHEF S 425 G

FYRIR FYRSTU NOTKUN

1. Hreinsið alla hluta sem komast í snertingu við matvæli.
2. Athugið alla hluta sem leiða gas samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**. Þetta skal líka gert þótt gasgrillið komi samsett frá söluaðila.
3. Látið grillið ganga í u.þ.b. 20–25 mínútur á stillingunni . Á gerðum með BLAZING ZONE® skal einnig láta það ganga áfram í 5-10 mínútur á stillingu (3 logar).
4. Gætið þess að fituplötunni og fitubakkanum hafi verið ýtt alveg inn. Þetta gildir líka fyrir venjulega notkun grillsins.

LEIÐBEININGAR UM HVERNIG KVEIKT ER UPP Í GRILLINU

ATHUGIÐ: Ekki þarf að nota alla brennarana í einu. Það fer eftir því hvað, hvernig og hversu mikið á að grilla hvað nota þarf marga brennara.

KVEIKT Á AÐALBRENNURUM

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar. (Fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Kveikið á aðalrofanum á rafmagnsboxinu (þegar kveikt hefur verið á honum logar rauða gaumljósið í aðalrofanum).
3. Opnið lokið á grillinu. **VARÚÐ:** Kveikið aldrei upp í grillinu með lokið á.
4. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
5. Ýtið á gasstillihnapp DGS® TWIN BURNER-brennarans sem á að nota og snúið honum rangsælis á . Ýtið á kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.
6. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á ○. Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 4 til 5.
7. Ef ekki er hægt að kveikja upp í grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).

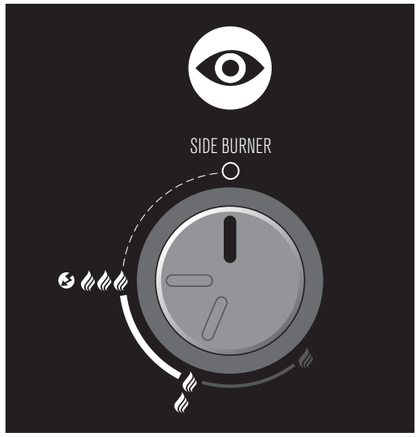
KVEIKT Á HLIÐARBRENNARA
DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar. (Fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Kveikið á aðalrofanum á rafmagnsboxinu (þegar kveikt hefur verið á honum logar rauða gaumljósið í aðalrofanum).
3. Opnið lokið á hliðarbrennara DUALCHEF 325 G / DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G. **VARÚÐ:** Gæta verður þess að kveikja aldrei á hliðarbrennaranum með lokið á.
4. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
5. Ýtið á gasstillihnappinn sem merktur er „SIDE BURNER“ og snúið honum rangsælis á stillinguna . Ýtið á kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.

6. Ef ekki kviknar á gasinu innan þriggja sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á ○. Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 4 til 5.
7. Ef ekki er hægt að kveikja á hliðarbrennaranum eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).
8. Á hliðarhellunni skal ekki nota eldunarílát sem eru <160 mm og >270 mm.

KVEIKT UPP Í BLAZING ZONE® DUALCHEF 325 G BZ / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF 425 G BZ / DUALCHEF S 425 G BZ / GERÐIR MEÐ VIÐBÆTTUM BÚNAÐI

1. Gangið úr skugga um að allar tengingar milli gasslöngunnar, gasþrýstijafnarans og gaskútsins séu tryggilega festar. (Fylgið leiðbeiningunum í kaflanum **LEKAPRÓFUN**).
2. Kveikið á aðalrofanum á rafmagnsboxinu (þegar kveikt hefur verið á honum logar rauða gaumljósið í aðalrofanum).
3. Opnið málmlok BLAZING ZONE® á hliðarborði Dualchef-grillsins.
   VARÚÐ: Kveikið aldrei upp í BLAZING ZONE® með lokið niðri.
4. Skrúfið frá gasinu á gaskútnum.
5. Ýtið á gasstillihnappinn og snúið honum rangsælis á stillinguna. Ýtið á kveikihnappinn og haldið honum inni þar til neisti kviknar og gasið logar.
6. Ef ekki kviknar á gasinu innan átta sekúndna skal stilla gasstillihnappinn á ○. Bíðið í tvær mínútur á meðan gasið sem tókst ekki að brenna gufar upp. Endurtakið svo skref 3 til 4.
   Athugið: Ef jafn og breiður blár logi sést ofan á brennaranum hefur verið kveikt rétt upp í honum
7. Ef ekki er hægt að kveikja upp í grillinu eftir þrjár tilraunir skal athuga orsakir þess (eins og lýst er í kaflanum **GERT VIÐ BILUN**).



VARÚÐ: Aðeins má nota BLAZING ZONE® á stillingu og stillingu. Á stillihnappi BLAZING ZONE® er þess vegna takmarkari sem sér til þess að aðeins er hægt að nota búnaðinn á þessum tveimur stillingum. Aldrei má nota BLAZING ZONE® á lægstu stillingunni.

UPPLÝSINGAR UM HLIÐARBORÐ VINSTRA MEGIN (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ HLIÐARBRENNARA EÐA BLAZING ZONE®)

Hliðarborð vinstra megin

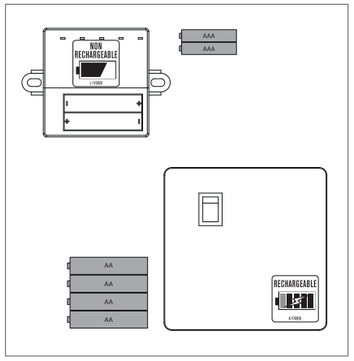
Til þess að tryggja að hliðarborðið vinstra megin sé stöðugt og öruggt í notkun er ekki hægt að fella það niður.

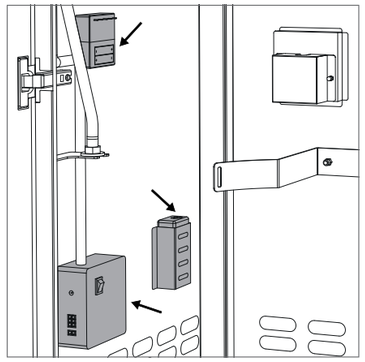
Síðari viðbót með BLAZING ZONE® (á aðeins við fyrir Dualchef-gerðir með hliðarbrennara)

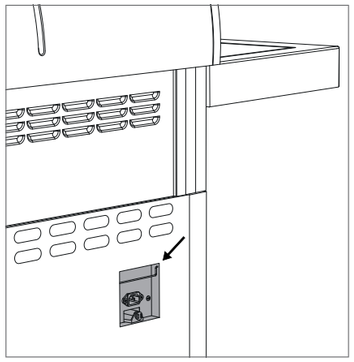
Ef þú átt Dualchef-grill með hliðarbrennara er hægt að skipta hliðarhellunni í vinstra hliðarborðinu út fyrir OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® (innrauðan hliðarbrennara).

BLAZING ZONE® fæst sem aukabúnaður í grillverslunum. Um er að ræða keramikbrennara sem myndar innrauða geisla á yfirborðinu og gefur frá sér háan hita yfir 900 °C sem sér til þess að skorpan á steikinni verði fullkomin.

RAFMAGNSBOXIÐ







Eftirfarandi atriði eru í rafmagnsboxinu:

- Fjórar NiMH-hleðslurafhlöður (gerð AA, 1,2 V/2400 mAh) fyrir Safety Light System (SLS)
- Tvær rafhlöður (af gerðinni AAA, 1,5 V) fyrir rafkveikingu
- Einn aðalrofi til að rjúfa straum til íhluta og koma þannig í veg fyrir að hleðslurafhlöðurnar tæmist
- Hleðslustöð fyrir hleðslurafhlöður: Hægt er að tengja hleðslustöðina fyrir hleðslurafhlöður við rafmagnsinnstungu með rafmagnssnúrunni sem fylgir með og stungið er í samband við tengilinn á bakhlið grillsins. Þegar rafmagnssnúran sem fylgir með er tengd við grillið hlaðast hleðslurafhlöðurnar fjórar sjálfkrafa þegar kveikt er á aðalrofanum. Á meðan verið er að hlaða logar ljósdíóðan á hleðslustöðinni stöðugt í appelsínugulum lit (hleðslutíminn er allt að 12 klukkustundir).

VARÚÐ: Hægt er að hlaða hleðslurafhlöðurnar sem fylgja með DUALCHEF-grillinu með innbyggðu hleðslustöðinni í rafmagnsboxinu. **EKKI** má skipta þeim út fyrir venjulegar rafhlöður sem ekki er hægt að hlaða. Ef venjulegar rafhlöður sem ekki er hægt að hlaða eru settar í grillið og rafmagnssnúran er sett í samband við innstungu reynir tækið að hlaða rafhlöðurnar. Þetta getur valdið alvarlegum skemmdum og eldsvoða!

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) er öryggisbúnaður á DUALCHEF-grillinu sem verður virkur þegar gasstillihnappinum er snúið úr stöðu ○ rangsælis í átt að og þannig opnað fyrir gasstreymi til DGS® TWIN BURNER.
Ljóshringurinn utan um gasstillihnappinn gefur skýrt til kynna hvort skrúfað hefur verið frá gasinu fyrir einn eða fleiri brennara, jafnvel þótt staðið sé í einhverri fjarlægð frá grillinu.

SLS-kerfið fær straum úr hleðslurafhlöðunum fjórum sem fylgja með. Þegar hleðslan á rafhlöðunum er komin niður í u.þ.b. 20% byrjar SLS-kerfið að blikka og gefur þannig til kynna að bráðlega slokkni á ljósum SLS-kerfisins séu rafhlöðurnar ekki hlaðnar.
Hægt er að stilla gasið jafnvel þótt hleðslurafhlöðurnar séu tómar.

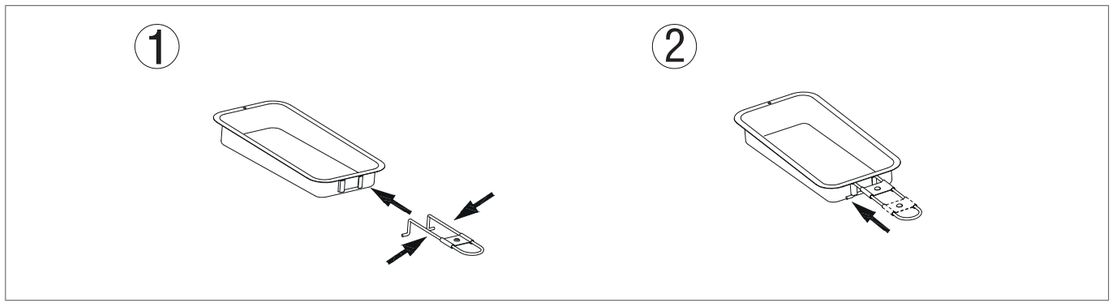
Í DUALCHEF-grillunum er innbyggt hleðslutæki fyrir hleðslurafhlöður (sjá kaflann **RAFMAGNSBOXIÐ**).

Í stjórnborðinu er ljósnemi. Hann mælir birtustigið í umhverfi grillsins og stillir styrk ljósanna í SLS-kerfinu til samræmis. **ATHUGIÐ:** Svo tryggt sé að þessi eiginleiki virki rétt verður að halda glerinu yfir skynjaranum hreinu og gæta þess að ekkert sé fyrir skynjaranum.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FYRIR DUALCHEF-GRILLIÐ

Leikur einn að grilla:

1. Þegar grilla á lítið í einu skal aðeins nota einn eða tvo brennara og loka þeim hluta grillsins sem er ekki í notkun af með DGS® ZONE DIVIDER til að auka afköst grillsins (sjá kaflann „**DGS® ZONE DIVIDER**“). Þegar grillað er með lokið niðri styttist grilltíminn og dregið er úr gasnotkun.
2. Hafið grillið lokað og forhitið það í u.þ.b. 10 mínútur á 🔥🔥🔥.
3. Setjið matinn á grillgrindina og stillið hitastigið eftir þörfum á bilinu 🔥 – 🔥🔥🔥.
4. Stillið gasstillihnappinn alltaf á ◯ eftir notkun. Skrúfið síðan fyrir gasið á gaskútnum. Skrúfa verður fyrir gaskútinn jafnvel þótt hann sé tómur.
5. Leyfið grillinu að kólna alveg áður en það er fært úr stað eða þrifið.
   VARÚÐ: Á gerðunum DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G und DUALCHEF S 425 G BZ, geta halógenljósin í grillinu orðið fyrir skemmdum ef þau verða fyrir miklum titringi þegar þau eru heit.
6. **VARÚÐ:** Fitubakkinn verður að vera kaldur þegar hann er tekinn úr til að tæma hann og þrífa. Hætta er á að brenna sig á heitri fitu í bakkanum. Nota verður meðfylgjandi handfang til að taka fitubakkann úr grillinu!



DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®)

Auk hefðbundinna aðferða við grillun (sjá kaflann **BEIN OG ÓBEIN GRILLUN**) býður DUALCHEF einnig upp á hið einstaka DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®).

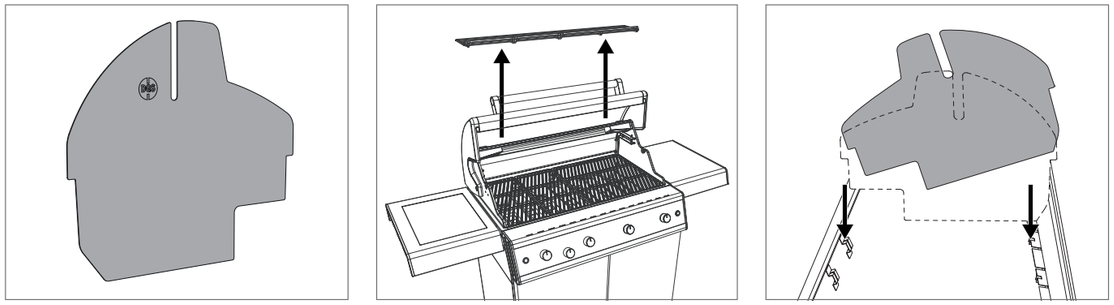
Hjartað í DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) er DGS® ZONE DIVIDER sem skiptir DUALCHEF-grillinu niður í tvö svæði. Þessi svæðaskipting býður upp á nýja möguleika við að grilla, til dæmis að grilla mismunandi rétti í einu eða að koma í veg fyrir að bragð eða lykt smitist milli rétta.

Auk þessarar skiptingar býður kerfið einnig upp á fullkomna stjórn á hitastigi. Hægt er að stjórna og fylgjast með hitastiginu á hvoru grillsvæði fyrir sig. Tveir hitamælar eru á grillinu sem sýna hitastigið á hvoru svæði fyrir sig.

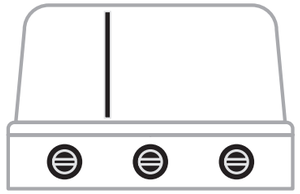
Með úrvali aukabúnaðar fyrir DGS® geturðu nýtt þér svæðaskiptinguna á sem bestan hátt og grillað betur en nokkru sinni fyrr.

Fjallað er um einstaka hluta DUAL GOURMET SYSTEM (DGS®) hér á eftir.

DGS® ZONE DIVIDER



DGS® ZONE DIVIDER, skiptir grillinu í tvö grillsvæði sem hægt er að stjórna sérstaklega.



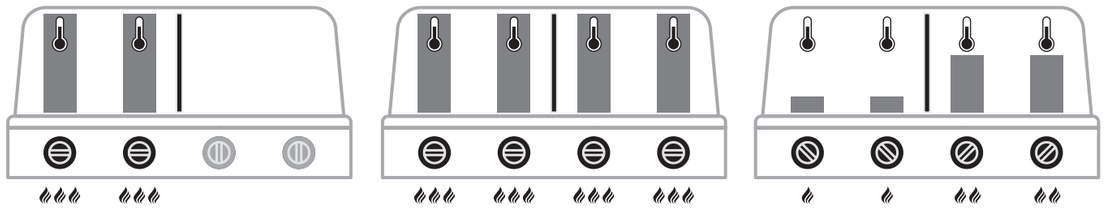
Á gerðunum DUALCHEF 315 G / DUALCHEF 325 G og DUALCHEF S 325 G er einn staður fyrir svæðaskiptingu.

Á gerðunum DUALCHEF 415 G / DUALCHEF 425 G / DUALCHEF S 425 G / DUALCHEF 425 G BZ eru tveir staðir fyrir svæðaskiptingu.

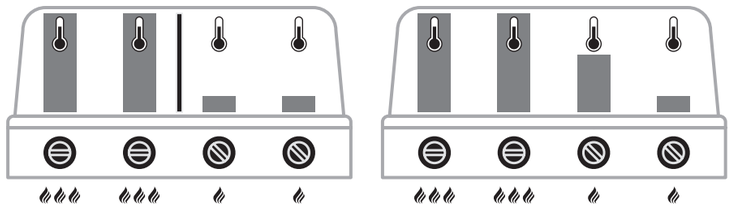
ÞEGAR GRILLINU ER SKIPT Í MISMUNANDI SVÆÐI VERÐA EFTIRFARANDI ATRIÐI EINFALDARI:

1. Með DGS® ZONE DIVIDER á DUALCHEF-grillinu er hægt að grilla mismunandi rétti í einu. Aðgreiningin kemur í veg fyrir að lykt eða bragð smitist á milli.
2. Með DGS® ZONE DIVIDER er hægt að stjórna hitastiginu á hvoru svæði fyrir sig sérstaklega, því hitinn frá DGS® TWIN BURNER-brennurunum leitar upp og DGS® ZONE DIVIDER kemur í veg fyrir að hitinn leiti yfir á hitt grillsvæðið. Þessi aðgreining grillsvæða í DUALCHEF-grillinu gerir að verkum að hægt er að grilla með mismunandi hitastigi.

MÖGULEG HITASVÆÐI MEÐ DGS® ZONE DIVIDER



MISMUNUR Á HITASVÆÐUM MEÐ EÐA ÁN DGS® ZONE DIVIDER



MEÐ DGS® ZONE DIVIDER ÁN DGS® ZONE DIVIDER

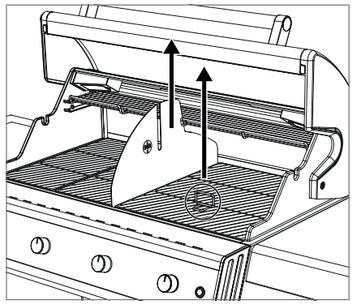
Til dæmis er hægt að grilla safaríka steik með DGS® HEAT DIFFUSER (sjá kaflann „DGS® HEAT DIFFUSER“) hægra megin og grilla um leið pítsu eða snöggsteikta steik vinstra megin.

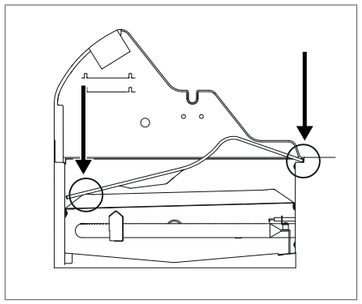
3. DGS® ZONE DIVIDER stuðlar einnig að því að gasið nýtist sem best. Ef aðeins á að grilla lítið af mat er tilvalið að nota DGS® ZONE DIVIDER til að loka fyrir grillflötinn sem ekki er í notkun. Þegar grillsvæðið í DUALCHEF er minnkað með þessum hætti nýtast grillflöturinn og brennararnir betur. Myndirnar hér að ofan sýna hvernig hægt er að skipta svæðunum.
4. Með DGS® ZONE DIVIDER er hægt að nota beinan hita á öðru svæðinu en óbeinan hita á hinu svæðinu.

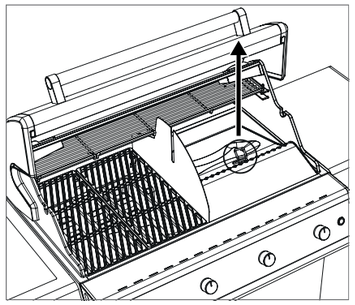
DGS® HEAT DIFFUSER

Þegar grillað er með snúningskörfu kemur hitinn yfirleitt frá bakbrennara. Þar sem kjötið er fyrir framan bakbrennarann og hitinn frá honum leitar upp þarf að nota mikið af gasi til grilla kjötið rétt. Auk þess er ekki hægt að stjórna hitastiginu nema að litlu leyti.

DGS® HEAT DIFFUSER beinir hitanum frá DGS® TWIN BURNER-brennurunum beint að kjötinu í snúningskörfunni.
Þannig er hægt að elda kjötið með aðeins einum brennara í stöðu 1. Með því að nota DGS® TWIN BURNER, DGS® ZONE DIVIDER og DGS® HEAT DIFFUSER saman er dregið úr gasnotkun og hægt er að stjórna hitastiginu betur.







DGS® HEAT DIFFUSER er notaður með eftirfarandi hætti:

1. Takið grillgrindina hægra megin úr grillinu með Grid Lifter.
2. Komið DGS® HEAT DIFFUSER fyrir eins og sýnt er á myndinni hér að ofan.
3. Setjið matinn sem á að grilla í OUTDOOR**CHEF** DGS®-SNÚNINGSKÖRFUSETTIÐ (fylgir ekki með, fáanlegt sem aukabúnaður).
4. Setjið snúningskörfuna í mótorinn (sem er hluti af DGS® SNÚNINGSKÖRFUSETTINU). Leggið hina hliðina nú á DGS® ZONE DIVIDER-búnaðinn.
5. Kveikið svo upp í DUALCHEF-grillinu og grillið kjötið við það hitastig sem óskað er eftir.
6. Notið Grid Lifter til að taka DGS® HEAT DIFFUSER aftur úr.

DGS® PROTECTION BARS-bragðburstirnar og DGS® HEAT DIFFUSER-hitadreifarinn verja DGS® TWIN BURNER-brennarana fyrir fitu sem lekur af og koma þannig í veg fyrir að það kvikni í fitu. Sérstök lögun DGS® HEAT DIFFUSER-hitadreifarans gerir að verkum að umframfitu er beint á milli DGS® TWIN BURNER-brennaranna. Þar sem um mismunandi grillsvæði er að ræða er hægt að matreiða annan grillmat á hinu svæðinu.

HÆÐARSTILLANLEG HITAGRIND

Hitagrindin er notuð sem viðbótargrillflötur með sérstakt hitasvæði. Hægt er að koma hitagrindinni fyrir í tveimur mismunandi stöðum, allt eftir því hversu fyrirferðarmikinn mat á að grilla. Einnig er hægt að nota hitagrindina þegar kjöt er grillað með DGS® HEAT DIFFUSER og DGS® ZONE DIVIDER. Þá er hins vegar aðeins hægt að nota hana í einni stöðu!

GRILLGRINDUR ÚR STEYPUJÁRNI

NOTKUN
Skola skal af grillgrindum úr steypujárni með vatni fyrir fyrstu notkun. Ef koma þarf við grindurnar á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitar steypujárnsgrindur á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.
Nota má Grid Lifter til að auðveldara sé að taka steypujárnsgrindurnar úr.

ÞRIF
- Brennið af steypujárnsgrindunum með því að láta grillið ganga á fullum styrk í u.þ.b. 10 mínútur.
- Hreinsið grindurnar með grillbursta með messinghárum (ekki með stálbursta).
- Látið grindurnar svo kólna.
- Ef erfitt er að ná óhreinindum af: Notið OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER til að hreinsa vandlega af grindunum.

ATHUGIÐ
Þegar búið er að þrífa grindurnar skal bera á þær dálítið af matarolíu.

GRILLGRINDUR ÚR RYÐFRÍU STÁLI

NOTKUN

Á yfirborði grillgrindarinnar skal alltaf vera dálítil olíuhúð til að koma í veg fyrir að maturinn brenni við. Nota skal jurtaolíu með háu reykmarki (t.d. avókadóolíu eða repjuolíu).

FYRIR FYRSTU NOTKUN

Hreinsa skal grillgrindur úr ryðfríu stáli með vatni eða mildum sápulegi fyrir fyrstu notkun. Ef koma þarf við grindurnar á meðan verið er að grilla verður að klæðast grillhönskum. Ekki má setja heitar grillgrindur úr ryðfríu stáli á fleti sem eru eldfimir eða þola illa hita.

ÞRIF

Nota má Grid Lifter, sem fylgir með DUALCHEF-grillinu, til að auðveldara sé að taka grillgrindurnar úr ryðfríu stáli úr.

Gæta skal að eftirfarandi við þrif:
- Brennið af grillgrindunum úr ryðfríu stáli með því að láta grillið ganga á fullum styrk í u.þ.b. 10 mínútur.
- Hreinsið grindurnar með grillbursta með messinghárum (ekki með stálbursta).
- Látið grindurnar svo kólna.
- Ef erfitt er að ná óhreinindum af: Notið OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER til að hreinsa vandlega af grindunum.

ATHUGIÐ:

Þegar búið er að þrífa grindurnar skal bera á þær dálítið af hitaþolinni matarolíu (t.d. avókadóolíu eða repjuolíu).

BLAZING ZONE® ÁBENDINGAR

GRILLAÐ MEÐ INNRAUÐUM GEISLUM

Hvernig virkar innrauður brennari?
Þegar kveikt er á BLAZING ZONE® dreifist gasloginn jafnt yfir keramikplötuna í gegnum hundruð örsmárra opa og myndar þannig innrauða geisla á yfirborðinu sem beina miklum beinum hita yfir 800 °C að matnum. Þannig er hægt að ná fram mun hærra hitastigi en með venjulegum gasbrennara.

Steikur og annar matur eldaður með BLAZING ZONE®

Með OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® er hægt að snöggsteikja steikur og annað kjöt við hitastig allt að 800 °C og fá þannig fullkomna skorpu með svokölluðum Maillard-hvörfum.

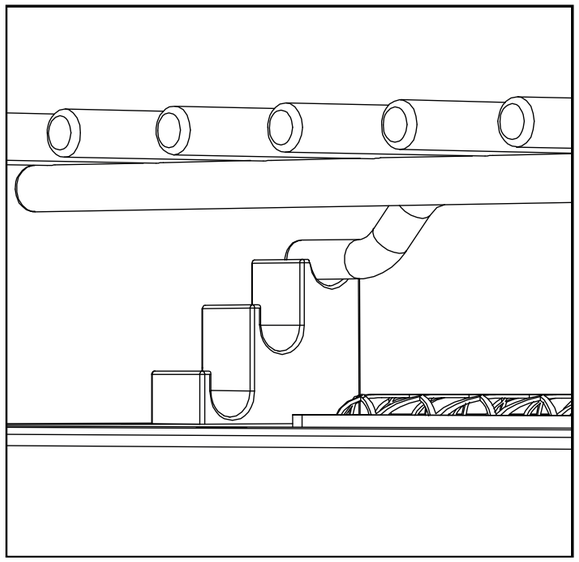
Við mælum með því að hafa kjötið ekki of feitt og að nota aðeins lítið af hitaþolinni matarolíu til þess að koma í veg fyrir að það kvikni í fitunni.

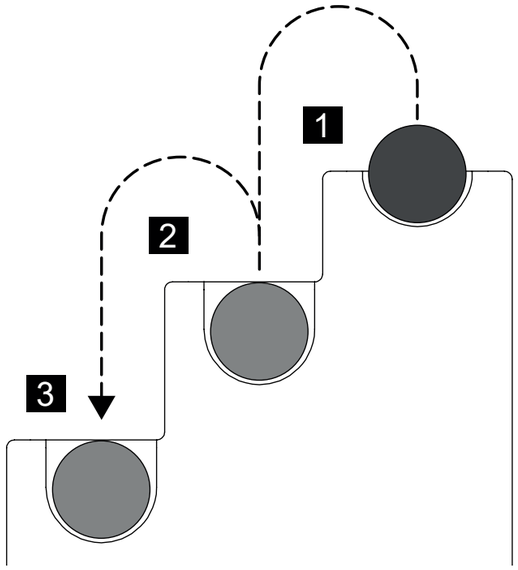
Þegar búið er að snöggsteikja þykkari kjötstykki mælum við með því að þau séu elduð óbeint við lágan hita á grillinu þar til réttum kjarnhita er náð. Einnig er hægt að elda kjötið fyrst við lágt hitastig eða með „sous vide"-tæki þar til réttum kjarnhita er náð og snöggsteikja það síðan á BLAZING ZONE® til þess að fá góða skorpu.

Einnig er hægt að elda önnur matvæli á borð við grænmeti og fisk á BLAZING ZONE® í hæfilegri fjarlægð með þar til gerðum fjarlægðarstykkjum. Þegar önnur matvæli eru grilluð og notast er við önnur eldunaráhöld skal gæta þess að hylja EKKI allan grillflötinn (hætta er á ofhitnun!) og nota eingöngu eldunaráhöld sem þola mjög mikinn hita (t.d. steypujárn).

Þegar grillað er með BLAZING ZONE® í fyrsta sinn

Þegar grillað er með búnaðinum í fyrsta sinn mælum við með því að byrjað sé á efsta þrepi fjarlægðarstykkisins með mestri fjarlægð (sjá stöðu 1) til þess að kanna hvort hitinn er nægilegur. Ef óskað er eftir meiri hita er hægt að stilla það með fjarlægðarstykkinu.
Steikið kjötið fyrst í að hámarki 60 sekúndur á hvorri hlið til þess að sjá hvort það nægi. Það fer eftir kjötstykkinu og fitumagninu hverju sinni hversu langan tíma það tekur að fá jafna skorpu.





Notkun á kryddlegi og sósu

Þegar verið er að grilla steikur og álíka mælum við með því að sleppt sé að nota kryddlög og sósur til að spilla ekki ósviknu kjötbragðinu. Góð steik þarf ekki meira en dálítið af salti.
Ef notaður er kryddlögur verður hins vegar að gæta þess að ekki sé notuð of mikil olía, því þá getur kviknað í fitunni.
Við mælum með því að setja sósu (sérstaklega sósu sem inniheldur sykur) og krydd ekki á fyrr en rétt áður en maturinn er fullgrillaður, svo hann brenni ekki við.

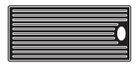
VIÐ VONUM AÐ OUTDOOR**CHEF** BLAZING ZONE® EIGI EFTIR AÐ REYNAST ÞÉR VEL!

DGS®-AUKABÚNAÐUR

Með DGS® ZONE DIVIDER býður DUALCHEF-grillið upp á fjölbreytta möguleika við matreiðslu. OUTDOOR**CHEF** býður auk þess upp á mikið úrval aukabúnaðar sem gerir það enn skemmtilegra að matreiða með DUALCHEF-grillinu. Kynntu þér úrval DGS® AUKABÚNAÐAR og fáðu innblástur að næsta meistaraverki við grillið.

DGS® SNÚNINGSKÖRFUSETT

Með DGS® SNÚNINGSKÖRFUSETTINU eldast kjötið jafnt. Ekki þarf að stinga í gegnum matinn, heldur er hann settur í körfu og helst þannig safaríkur. Tilvalið fyrir safaríka sunnudagssteik, kjúkling eða meyrt roastbeef.



DGS® GRILLPLATA

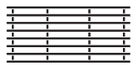
DGS® GRILLPLATAN er úr steypujárni og heldur því hita jafnt og vel. Hægt er að snúa grillplötunni við, en hún er slétt öðrum megin og riffluð hinum megin og býður því upp á ótal möguleika við matreiðslu. Slétta hliðin er fullkomin fyrir pönnukökur og eggjarétti á meðan rifflaða hliðin er tilvalin til að snöggsteikja

DGS® ELDUNARSETT

DGS® ELDUNARSETTIÐ er DGS® aukabúnaður sem býður upp á ótal möguleika. Hvort sem sjóða á vökva, gufusjóða grænmeti, gratínera eða léttsjóða fisk – það er allt hægt. Hægt er að setja settið beint í grillið í staðinn fyrir grillgrindina. Með þægilegum handföngum sem nota má til að hengja settið á.

DGS® PÍTSUSTEINN

Með nýja DGS® PÍTSUSTEININUM verða pítsurnar stökkar og ljúffengar. Grindin er úr ryðfríu stáli sem gerir kleift að baka pítsurnar í hærri stöðu og tryggir fullkomið samspil undir- og yfirhita.



DGS® GRILLGRIND ÚR RYÐFRÍU STÁLI

DGS® GRILLGRINDIN ÚR RYÐFRÍU STÁLI leiðir hita fullkomlega og gefur fallegt grillmynstur. Vandað ryðfrítt stálið hindrar að matarleifar festist og er því auðvelt að þrífa það.

BEIN OG ÓBEIN GRILLUN MEÐ DUALCHEF

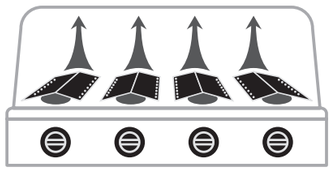
HVER ER MUNURINN?

BEIN GRILLUN
Þegar grillað er með beinum hita liggur maturinn beint fyrir ofan hitagjafann.
Þessi aðferð hentar vel til að snöggsteikja. Hátt hitastigið gefur steikinni fallega skorpu eða fullkomið grillmynstur.

ÓBEIN GRILLUN
Þegar grillað er með óbeinum hita er hitinn í hringrás umhverfis matinn. Lokið er haft niðri og því virkar grillið eins og blástursofn.
Þessi aðferð hentar vel til að grilla stærri kjötstykki við lágt hitastig eða til að grilla fisk og stökkar pítsur.

Með GRILLKERFINU fyrir GASGRILLSTÖÐVAR er hægt að skipta á milli beinnar og óbeinnar grillunar með einu handtaki.
Þegar grillað, eldað eða bakað er með óbeinum hita er matnum komið fyrir á miðri grindinni og aðeins kveikt upp í báðum ytri brennurunum.

BEINN HITI



Fyrir beina grillun og matreiðslu:
Setjið matinn yfir brennarann sem kveikt er á.

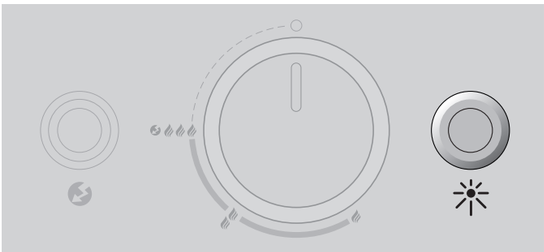
ÓBEINN HITI

Fyrir óbeina grillun, eldun og bakstur:
Setjið matinn fyrir miðju, setjið lokið niður og kveikið
aðeins á báðum ytri brennurunum.

LÝSING Í GRILLINU

Á gerðunum DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G og DUALCHEF S 425 G BZ er ljós inni í grillinu. Halógenperurnar (G9, 12 V, 10 W) fá straum í gegnum meðfylgjandi rafmagnssnúru sem er stungið í samband á bakhlið grillsins. Rofinn til að kveikja og slökkva er hægra megin á stjórnborðinu.

VARÚÐ: Ljósabúnaðurinn í grillinu getur orðið fyrir skemmdum ef hann verður fyrir miklum titringi þegar hann er heitur.



ÞEGAR BÚIÐ ER AÐ GRILLA

1. Stillið gasstillihnappinn fyrir hvern brennara á ○.
2. Skrúfið fyrir gasið á gaskútnum.
3. Slökkvið á aðalrofanum á rafmagnsboxinu.
4. Leyfið grillinu að kólna alveg og þrífið það svo.
5. Setjið yfirbreiðslu yfir grillið.

VARÚÐ: Leyfið DUALCHEF-grillinu að kólna alveg áður en það er fært úr stað. Á gerðunum DUALCHEF S 325 G / DUALCHEF S 325 G BZ / DUALCHEF S 425 G /og DUALCHEF S 425 G BZ getur halógenlýsingin í grillinu orðið fyrir skemmdum ef hún verður fyrir miklum titringi þegar hún er heit.

VARÚÐ: Fitubakkinn verður að vera kaldur þegar hann er tekinn úr til að tæma hann og þrífa. Hætta er á að brenna sig á heitri fitu í bakkanum. Nota verður meðfylgjandi handfang til að taka fitubakkann úr grillinu!

ÞRIF

Aðeins þarf að hreinsa grillið lítillega eftir hverja notkun þar sem mesta fitan gufar upp eða endar í fitubakkanum. Notið grillbursta með messinghárum til að hreinsa grillgrindina (ekki stálbursta).
Þegar þrífa á grillið betur skal nota OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Einnig er hægt að nota nælonsvamp og sápuvatn til að fjarlægja lausar matarleifar. Að lokum er hægt að taka safnbakkann út, tæma hann og hreinsa með OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER. Hluti úr ryðfríu stáli má hreinsa með venjulegu hreinsiefni fyrir ryðfrítt stál eða með bónsvampi sem fæst í byggingavöruverslunum.

RÁÐLEGGING: Hreinsa skal DGS® HEAT DIFFUSER-hitadreifarann og DGS® PROTECTION BARS-bragðburstirnar eftir hverja notkun til að fjarlægja skán og koma í veg fyrir að það kvikni í fitu.

NOTKUN OUTDOORCHEF CHEF-CLEANER

MIKILVÆGT: Ekki má vera kveikt á grillinu á meðan það er þrifið með OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER.
Notið hanska og hlífðargleraugu. Úðið á grillið eða fylgihlutina á meðan þau eru enn heit og látið vinna í 10 mínútur, þar til froðan er horfin.
Þrífið því næst, eftir þörfum, með hentugum grillbursta eða nælonsvampi. Skolið síðan vandlega með vatni og þerrið.
VARÚÐ: Ekki má nota OUTDOOR**CHEF** CHEF-CLEANER á pólýhúðaða fleti.

VIÐHALD Á GRILLINU

Sinna þarf viðhaldi DUALCHEF-grillsins reglulega til þess að tryggja að það virki rétt. Yfirfara skal alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og þegar grillið hefur verið lengi í geymslu. Köngulær og skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun. Ef grillið er dregið oft yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.

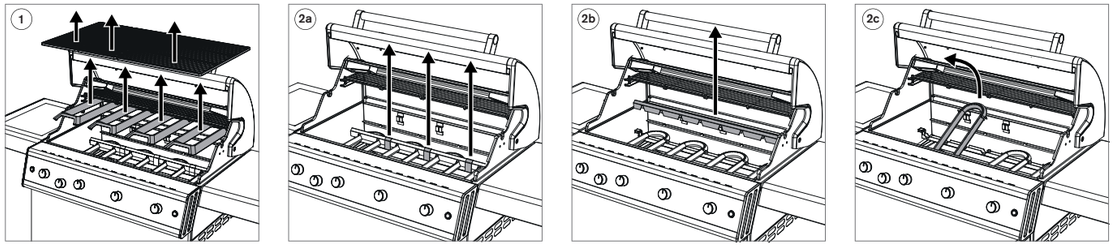
Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til söluaðila gassins eða sölustaðar.

Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmhluta með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma. Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Ef gasslangan er skemmd verður strax að skipta um hana samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.

Til að lengja líftíma grillsins eins og hægt er skal hlífa því fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá OUTDOOR**CHEF** sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu. Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

VIÐHALD Á DGS® TWIN BURNER-BRENNURUNUM

Skordýr geta stíflað brennarana. Við það geta afköst grillsins minnkað auk þess sem hætta er á að eldur komist í gaslögnina.
Skoða verður brennarana og hreinsa þá reglulega á eftirfarandi hátt:



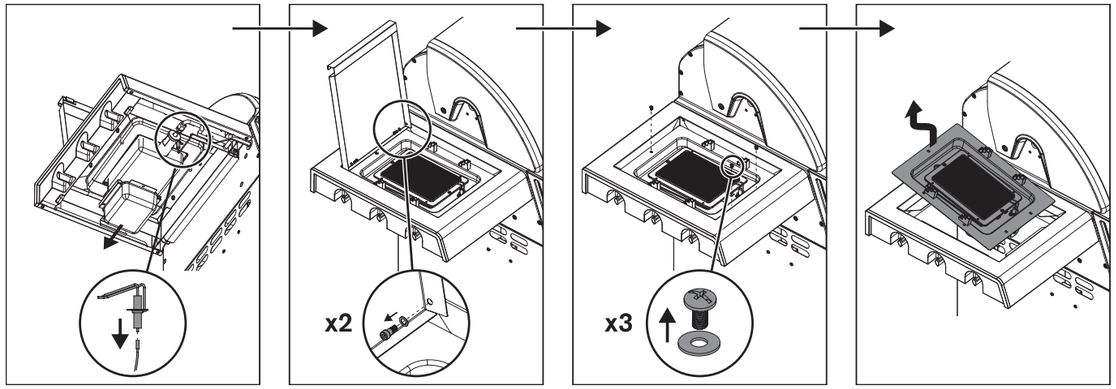
1. Takið fyrst steypujárnsgrindurnar og DGS® PROTECTION BARS-bragðburstirnar úr DUALCHEF-grillinu.
2a. Fjarlægið því næst festiklemmur brennarafestingarinnar.
2b. Fjarlægið svo efri brennarafestinguna.
2c. Takið brennarana síðan upp úr grillinu.
3. Hreinsið úr brennaranum með mjúum flöskubursta eða vír.
4. Að þrifunum loknum eru íhlutirnir settir aftur í grillið í öfugri röð og teknir aftur í notkun samkvæmt leiðbeiningunum í **KVEIKT Á AÐALBRENNURUM**.

MIKILVÆGT: Ef hreinsiefni eru notuð við þrifin verður að láta grillið þorna vel á eftir. Til að flýta fyrir þurrkun má kveikja á grillinu og láta það ganga í nokkrar mínútur með lokið uppi á stillingunni .

VIÐHALD Á BLAZING ZONE® (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ BLAZING ZONE®)

Skoða og hreinsa skal eftirfarandi hluta BLAZING ZONE® með reglulegu millibili (að minnsta kosti árlega) eða þegar þeir hafa ekki verið notaðir í lengri tíma.

Brennarar
Skoða verður brennarana og hreinsa þá reglulega á eftirfarandi hátt: Takið allt BLAZING ZONE® stykkið úr hliðarborðinu eins og sýnt er á teikningunni hér að neðan:



Þegar búið er að taka BLAZING ZONE® stykkið úr skal gera eftirfarandi:

1. Athugið hvort brennarinn hefur aflagast eða hvort sprungur eru í honum.
2. Hægt er að hreinsa / bursta úr þrengslarörunum (á brennaranum) með þunnum flöskubursta.
3. Hreinsið innan úr burðargrind BLAZING ZONE®, Ekki má nota sterk eða eldfim hreinsiefni við þessi þrif.
4. Setjið síðan allt BLAZING ZONE® stykkið aftur í hliðarborðið samkvæmt meðfylgjandi uppsetningarleiðbeiningum.

MIKILVÆGT: Ef hreinsiefni eru notuð við þrifin verður að láta grillið þorna vel á eftir. Til að flýta fyrir þurrkun má kveikja á BLAZING ZONE® og láta það ganga í nokkrar mínútur á hæstu stillingu með lokið uppi.

Gasslanga
Skoðið gasslönguna. Ef hún er orðin stökk eða sprungur eru á henni verður að skipta um hana án tafar.

VIÐHALD Á BLAZING ZONE® (Á AÐEINS VIÐ FYRIR GERÐIR MEÐ BLAZING ZONE®)

Sinna þarf viðhaldi BLAZING ZONE® reglulega til þess að tryggja að það virki rétt.

- Athugið alla hluta sem leiða gas að minnsta kosti tvisvar á ári og í hvert sinn eftir langan tíma í geymslu. Köngulær og skordýr geta valdið stíflum sem verður að lagfæra fyrir notkun.
- Ef grillið er dregið oft yfir ójöfnur skal kanna af og til hvort allar skrúfur eru fastar.
- Ef grillið er ekki notað í lengri tíma skal framkvæma **LEKAPRÓFUN** áður en það er tekið í notkun á ný. Ef spurningar vakna skal snúa sér til söluaðila gassins eða sölustaðar.
- Til að forðast skemmdir vegna tæringar skal smyrja alla málmhluta með olíu áður en grillið er sett í geymslu í lengri tíma.
- Eftir langan geymslutíma og a.m.k. einu sinni á grilltímabilinu skal athuga gasslönguna með tilliti til sprungna, brota og annarra skemmda. Ef gasslangan er skemmd verður strax að skipta um hana samkvæmt leiðbeiningunum í kaflanum **ÖRYGGISUPPLÝSINGAR**.
- Til að lengja líftíma grillsins og BLAZING ZONE® eins og hægt er skal hlífa því fyrir umhverfisáhrifum með hentugri yfirbreiðslu frá OUTDOOR**CHEF** sem sett er á eftir að grillið hefur kólnað að fullu. Taka skal yfirbreiðsluna af eftir rigningu til að koma í veg fyrir uppsöfnun raka. Yfirbreiðslur fást hjá söluaðilum.

BILANIR LAGFÆRÐAR

Það kviknar ekki á brennaranum:
- Athugið hvort skrúfað hefur verið frá gasinu á kútnum.
- Gangið úr skugga um að nóg gas sé á kútnum.
- Athugið hvort neistar frá rafskautinu hlaupa yfir í brennarann.
  VARÚÐ: Þegar þetta er athugað verður að vera skrúfað fyrir gasið á kútnum!

Enginn neisti:
- Gangið úr skugga um að rafhlöðurnar hafi verið settar rétt í og séu hlaðnar.
- Bilið milli brennara og rafskauts má ekki vera meira en 4–6 mm.
  (Þetta á bæði við fyrir DGS® TWIN BURNER-brennarana og fyrir BLAZING ZONE®)
- Athugið hvort snúrur í rafkveikju og rafskauti eru vel festar.
- Setjið tvær nýjar rafhlöður (af gerðinni AAA, 1,5 V) í rafkveikjuna.

Ef ekki tekst að koma grillinu í gang með þessum úrræðum skal hafa samband við sölustað.

SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS) virkar ekki:
- Athugið hvort skrúfað hefur verið frá gasinu með gasstillihnöppunum. (Með skrúfað fyrir ventilinn á gaskútnum)
- Gangið úr skugga um að hleðslurafhlöðurnar fyrir SLS-kerfið hafi verið settar rétt í og séu hlaðnar.
- Ef hleðslurafhlöðurnar eru tómar er, allt eftir gerð, hægt að
  - stinga meðfylgjandi rafmagnssnúru í samband til þess að setja hleðslu í gang
  - setja nýjar hleðslurafhlöður í.

Lýsing í grillinu
- Athugið hvort G9-halógenperurnar (12 V/10 W) eru í ólagi.

NOTENDAÁBYRGÐ / ÁBYRGÐ

Ítarlegar upplýsingar um notendaábyrgð / ábyrgð er að finna í almennum viðskiptaskilmálum okkar á slóðinni
https://www.outdoorchef.com/agb

Eftirfarandi fyrirtæki er fulltrúi fyrir skráða vörumerkið OUTDOORCHEF
Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Sviss | www.outdoorchef.com

* Listi yfir söluaðila er á vefsíðunni okkar á OUTDOORCHEF.COM
** Raðnúmer og vörunúmer eru á upplýsingalímmiðanum á grillinu
(sjá fyrsta kafla í þessum **NOTKUNARLEIÐBEININGUM**).

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

DUALCHEF 315 G

CE	0063
Gas	Própan / bútan 30/31
Heildarafl	12 kW
Gasnotkun	870 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,98 mm / merking: BK
Stútur (50 mbör)	0,84 mm / merking: AR
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör
	Própan 37 mbör
Hámarksþyngd áfyllingar á gaskút á hjólastelli grillsins	11 kg

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

CE	0063
Gas	Própan / bútan 30/31
Heildarafl	15,4 kW
Gasnotkun	1120 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,98 mm / merking: BK
Stútur (50 mbör)	0,84 mm / merking: AR
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör
	Própan 37 mbör
Hámarksþyngd áfyllingar á gaskút á hjólastelli grillsins	11 kg

DUALCHEF 415 G

CE	0063
Gas	Própan / bútan 30/31
Heildarafl	16 kW
Gasnotkun	1160 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,98 mm / merking: BK
Stútur (50 mbör)	0,84 mm / merking: AR
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör
	Própan 37 mbör
Hámarksþyngd áfyllingar á gaskút á hjólastelli grillsins	11 kg

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

CE	0063
Gas	Própan / bútan 30/31
Heildarafl	19,4 kW
Gasnotkun	1410 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,98 mm / merking: BK
Stútur (50 mbör)	0,84 mm / merking: AR
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör
	Própan 37 mbör
Hámarksþyngd áfyllingar á gaskút á hjólastelli grillsins	11 kg

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

CE	0063
Gas	Própan / bútan 30/31
Afl	3,4 kW
Gasnotkun	250 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,88 mm / merking: AH
Stútur (50 mbör)	0,76 mm / merking: AK
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör
	Própan 37 mbör

BLAZING ZONE®
(DUALCHEF 325 G BZ / S 325 G BZ / 425 G BZ / S 425 G BZ & gerðir með viðbættum búnaði)

CE	0063
Gas	Própan / bútan 30/31
Afl	3,4 kW
Gasnotkun	250 g/klst.
Stútur (28–30/37 mbör)	0,88 mm / merking: AH
Stútur (50 mbör)	0,76 mm / merking: AK
Gasþrýstingur	Bútan 28 mbör
	Própan 37 mbör

$I3_{B/P\ (30\ mbör)}$
$I3_{B/P\ (50\ mbör)}$
$I3_{+\ (28/30/37\ mbör)}$

RAFKVEIKJA / SAFETY LIGHT SYSTEM (SLS)
Nota þarf tvær rafhlöður (af gerðinni AAA, 1,5 V) fyrir rafkveikjuna og NiMH-hleðslurafhlöður (af gerð AA, 1,2 V/2400 mAh) fyrir SAFETY LIGHT SYSTEM

HALÓGENLJÓS
(DUALCHEF S 325 G / S 325 G BZ / S 425 G / S 425 G BZ)
Notaðar eru G9-halógenperur í lýsingunni í grillinu (12 V/10 W)

UPPLÝSINGAR UM HITAMÆLI
Frávik hitamælis geta verið +/– 10%.

VEFSVÆÐI
Frekari upplýsingar, ábendingar, uppskriftir og fróðleik um OUTDOOR**CHEF** -vörur er að finna á OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF.COM

OUTDOORCHEF
SWISS INNOVATION

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich | Switzerland
Outdoorchef Benelux B.V. | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands
Outdoorchef Austria GmbH | Dueckegasse 15 / Top 2 F | 1220 Vienna | Austria
Outdoorchef Deutschland GmbH | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany

Art.-No.19.120.32