

**T:WIN**  
BY CHEF CENTRE  
**GRILL**

## Montage-und Gebrauchsanleitung



**Certificate: 0845**  
**P.I. No. 0845CP0090**

**Benötigte Werkzeuge zum Aufbau:**  
Kreuzkopfschraubenzieher, Zange,  
Schraubenschlüssel

## Kombi Gas & Kohlegrill Mod. T30CH, T30CHS, T30D, T30DS



### Warnhinweise



1. Grill darf nie unbeaufsichtigt in Gebrauch sein.
2. Lagern Sie keine Reserve-Gasflaschen mit Flüssig-Butan/ Propan im Umkreis von 3 m zu diesem Gerät.
3. Lagern und verwenden Sie weder Benzin noch andere entflammbare Flüssigkeiten oder Dämpfe im Umkreis von 7.5 m zu diesem Gerät.
4. Öl oder Fett darf nie heisser wie 200°C werden. Wenn die genannte Temperatur überschritten wird oder das Öl zu rauchen beginnt, muss der Brenner oder die Gaszufuhr sofort ausgeschaltet werden.
5. Erhitzte Flüssigkeiten bleiben lange nach dem Kochprozess in Temperaturen, welche Verbrennungen hervorrufen könnten.
6. Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.

Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verbrennungen oder zu Sachschäden durch Brand und Explosion führen.



### Warnhinweise



Bei Gasgeruch:

1. Schliessen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Schliessen Sie die Gasregler am Gerät.
4. Öffnen Sie die Deckel.
5. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, halten Sie Abstand vom Gerät.

Ein Nichtbeachten dieser Warnhinweise kann durch ausströmendes Gas ein Brand oder eine Explosion verursacht werden. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden führen.



## WARNHINWEISE



Dieser Grill darf nur im Freien verwendet werden.

Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, Hütte, in einem Unterstand oder an sonstigen umbauten Orten



## ACHTUNG



Die Rauchentwicklung vom Gas, Kohle oder Holzgrill sind giftig und können verschiedene gesundheitsschädigende Auswirkungen haben.



## WARNHINWEISE



- ⌘ In Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund stehen
- ⌘ Lagern Sie keine Gasflaschen oder andere entflammaren Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. in der Nähe des Grills
- ⌘ Zur Benutzung des Gasgrills werden Propan- oder Butangasflaschen benötigt.
- ⌘ Der Gasgrill muss vor der Nutzung auf Gaslecks und Verstopfungen in den Brennerrohren geprüft werden
- ⌘ Wird der TWIN Grill nicht benutzt, müssen Sie die Gasflaschen zudrehen und den Gasschlauch abnehmen
- ⌘ Die Gasflasche muss an einem sicheren Ort im Freien stehen



## WICHTIG



- ⌘ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- ⌘ Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, auch wenn das Gerät von Ihrem Händler montiert geliefert wurde.
- ⌘ Wenn Sie Fragen haben oder Rat zu Ihrem Grill und dem sicheren Umgang mit Ihrem Grill benötigen, besuchen Sie die Webseite [www.chefcentre.ch](http://www.chefcentre.ch) oder fragen Sie Ihren Fachhändler.



*Lesen Sie, bevor Sie Ihren TWIN GRILL von CHEF CENTRE AG in Betrieb nehmen, die vorgenannten Warnhinweise und Bedienungsanleitungen aufmerksam durch, bevor Sie mit dem Aufbau und Inbetriebnahme des TWIN GRILLS beginnen.*

*Vor dem Zusammenbau Ihres neuen TWIN GRILLS packen Sie alle Teile vorsichtig aus und breiten Sie die einzelnen Teile zur einfacheren Handhabung vor sich aus. Vernichten Sie kein Verpackungsmaterial bevor Ihr Grill nicht vollständig zusammengesetzt und gebrauchsfähig ist.*

*Für den sachgerechten Aufbau Ihres benötigten folgende Werkzeuge:*

- *Kreuzkopfschraubenzieher*
- *Zange und Schraubenschlüssel (Werkzeuge nicht im Lieferumfang enthalten)*

*Der TWIN GRILL ist schwer und muss während des Aufbaus umhergeschoben werden, daher ist es ratsam, wenn zwei Personen den Aufbau zusammen vornehmen.*

**CHEF CENTRE AG**  
Oberfeld 3, CH 6037 Root  
info@chefcentre.ch  
www.chefcentre.ch

**CHEF CENTRE DE**  
Berliner Str. 42, D-16540 Hohen Neuendorf  
chefcentre@web.de  
www.chefcentre.de

# Sicherheitswarnungen

1. Der Gasgrill Mod. TWIN 30 kann NUR mit Propan– oder Butan-Gas benutzt werden. Die Gasflasche ist nicht im Lieferumfang inbegriffen.
2. Benutzen Sie NIE Anzündflüssigkeit, Benzin, Kerosin oder Alkohol zum Anzünden des TWINGasgrills, TWIN-Kohlegrills.
3. Die Gasflaschen müssen dem Standard für Gasvorschriften entsprechen. Benutzen Sie NUR den mitgelieferten Gasdruckregler (50mbar). Sollten Sie einen neuen benötigen, achten Sie beim Kauf auf 50 Millibar Gasdruckregler.
4. Die Gasflasche muss im Freien gelagert werden. Sie darf nicht in einem Gebäude, Garage oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden. Die Unzugänglichkeit muss für Kinder gewährleistet sein.
5. Der gelieferte Gasdruckregler 50mbar und Gasschlauch des Grills muss angeschlossen werden. Dieser sollte alle 3 Jahre ersetzt werden.
6. Ersatz Gasflaschen dürfen nicht in der Nähe oder unter dem Grill aufbewahrt werden.
7. Folgende Abstände und Anweisungen müssen eingehalten werden:
  - Minimalabstand zu Wänden hinter und seitlich vom Gasgrill muss 1 Meter sein
  - Nicht unter entflammaren Konstruktionen benutzen
  - Nur im freien Benutzen
  - Gasflasche muss entfernt werden, falls der TWIN GRILL im innern eines Gebäudes aufbewahrt wird.
8. Der TWIN GRILL darf NICHT auf einem Boot in Betrieb genommen werden.
9. Der Gasschlauch muss vor jedem Gebrauch auf Undichtheit kontrolliert werden. Sollte der Schlauch beschädigt sein, muss dieser ersetzt werden.
10. Der TWIN GRILL darf NICHT verschoben werden, wenn entweder der Gas-, Kohlegrill oder Smoker angezündet sind.
11. Solange der Grill in Gebrauch oder noch heiss ist, darf er NIE unbeaufsichtigt gelassen werden.
12. Kinder und Haustiere dürfen sich nicht ohne Begleitung Erwachsener in der Nähe des in Benutzung stehend TWIN GRILLS aufhalten.

## Lesen Sie alle Warnhinweise und Instruktionen vorsichtig!



### GEFAHREN

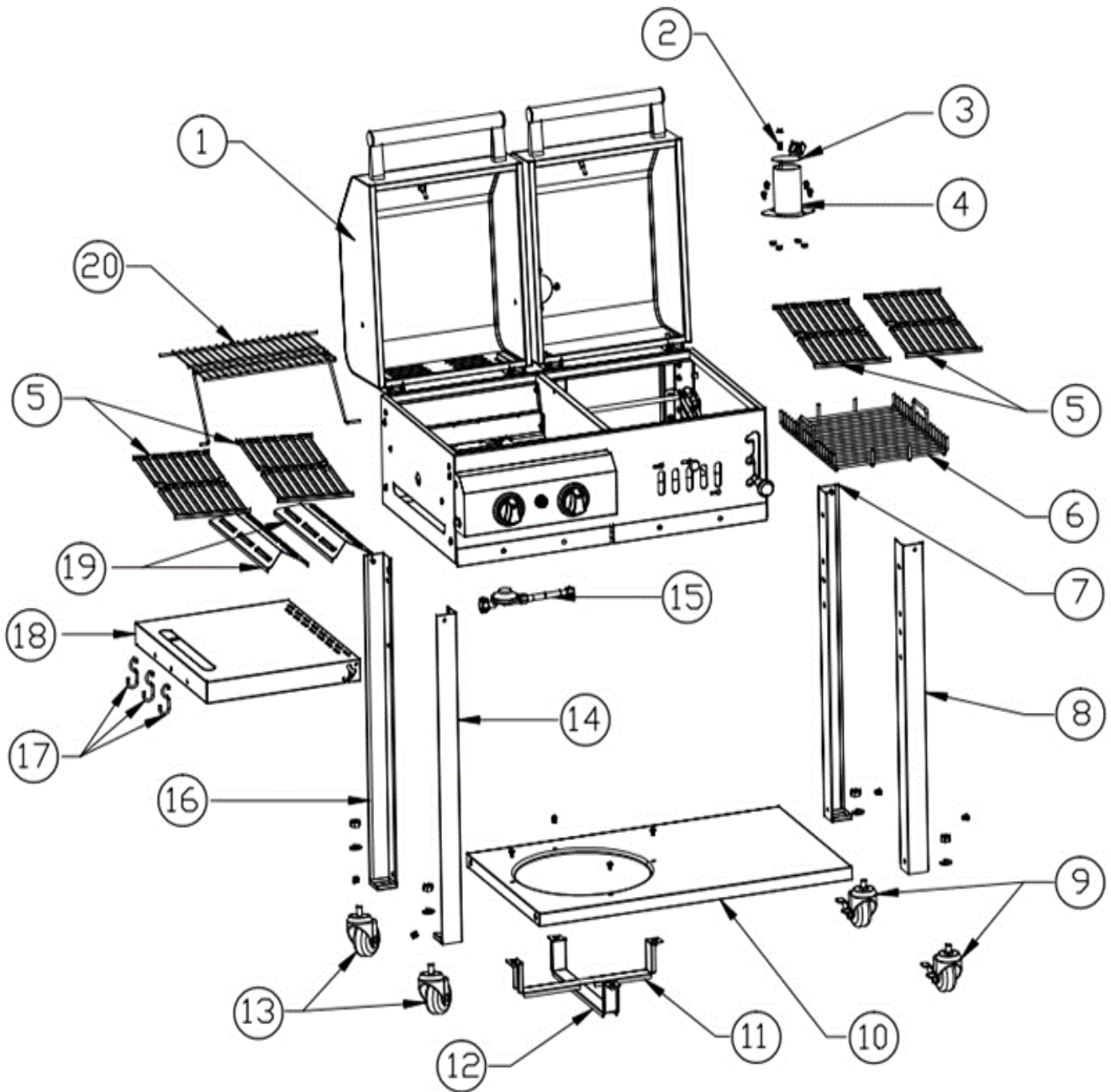
- Der TWIN GRILL darf NUR im Freien benutzt werden!
- Der TWIN GRILL darf NIE in geschlossenen Räumen, unter einem Dach, in einem Zelt benutzt werden!
- Der TWIN GRILL darf NUR zum Grillen benutzt werden.
- Der TWIN GRILL darf während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- Der Kohlegrill und Smoker dürfen NICHT mit Anzündflüssigkeiten, z.B. Kerosin, Benzin oder Alkohol angezündet werden. Falls zum Anzünden solche oder andere brennbaren Flüssigkeiten benutzt werden, können Explosionen entstehen, welche zu ernsthaften körperlichen Verbrennungen oder zum Tode führen.
- Die Umgebung des TWIN GRILLS muss frei sein von allen entflammaren Flüssigkeiten, entzündbarem Material wie Holz, Pflanzen, Gras, Bürsten, Papier und Stoffen.
- Der TWIN GRILL ist während und nach dem Gebrauch HEISS - berühren Sie die Oberflächen nicht. Benutzen Sie IMMER gute Grillhandschuhe zum Arbeiten mit TWIN GRILL.
- Kinder und Tiere müssen IMMER vom Grill ferngehalten werden.
- Während der Benutzung des Grills dürfen keinerlei sportliche Aktivitäten und Spiele um den Grill herum ausgeübt werden.
- Benutzen Sie nur feuerfestes Glas- oder Porzellan-Geschirr. Benutzen Sie NIE Plastikgeschirr oder -Kochbesteck.
- Die Deckel des Grills werden extrem heiss.

### GEFAHREN



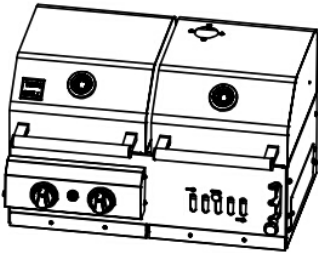
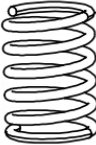
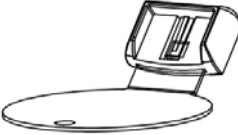
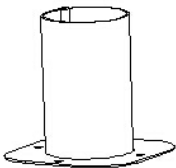
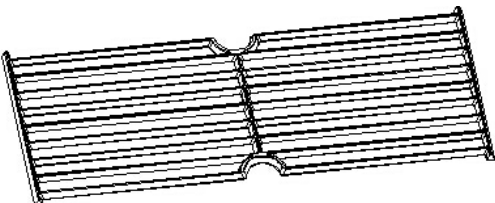
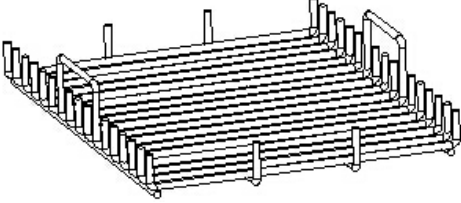
- Falls ein Fettbrand entstehen sollte, schliessen Sie beim Gas- und Kohlegrill den Deckel und ebenfalls den Kaminabzug, um die Flammen zu ersticken. Benutzen Sie NIE Wasser um einen Fettbrand und Flammen zu löschen!
- Der TWIN GRILL darf während dem Grillen nicht verschoben werden.
- Der Grill darf nicht bei starkem Wind benutzt werden.
- Vorsicht beim öffnen des Deckels, da heisser Dampf und Flammen austreten können und diese zu Verbrennungen führen können.
- Vor jedem Gebrauch des TWIN GRILLS auf Sicherheitsmängel überprüfen
- Vorsicht während und nach Gebrauch des Grill sind die Oberflächen heiss.
- Versichern Sie sich, dass die Kohle kalt ist und keine Glut mehr enthält vor dem entfernen der Asche.
- Bewahren Sie den TWIN GRILL nicht in Reichweite von Kindern auf.
- Kontrollieren Sie regelmässig die Auffangschalen von Fett und Asche und entleeren Sie diese.
- Asche und Holzreste müssen auch von den Wänden entfernt werden um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.



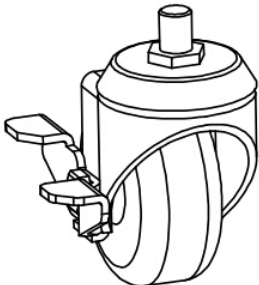
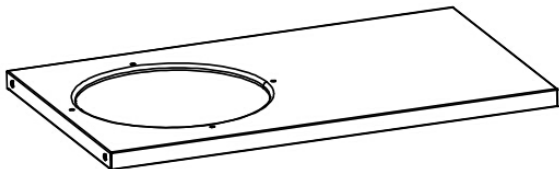
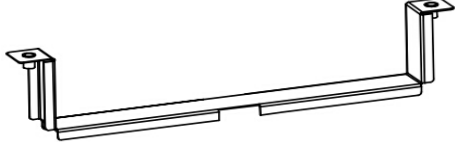
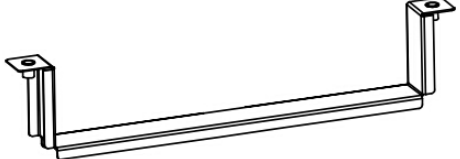
# MONTAGEANLEITUNG




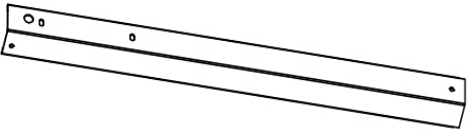
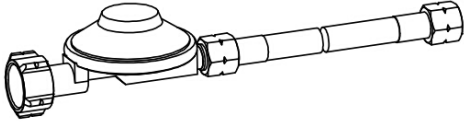
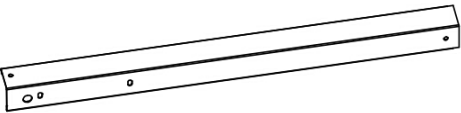
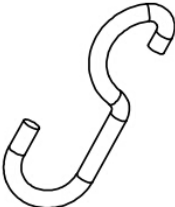
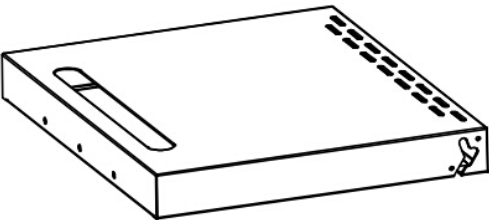
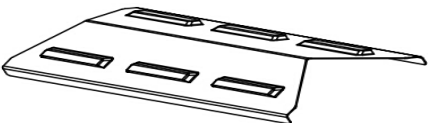
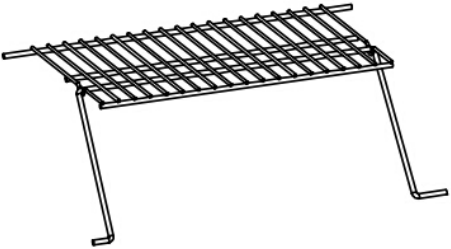
**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ALS KÜNFTIGE REFERENZ AUF**

## TEILELISTE

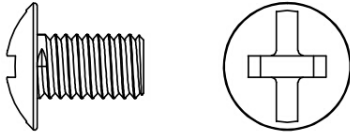
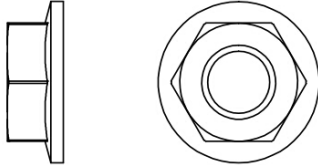
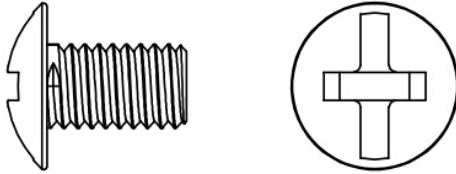

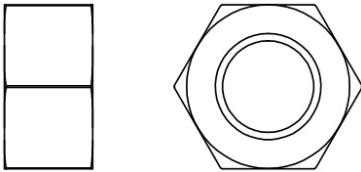
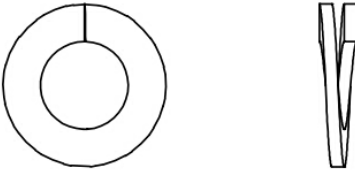
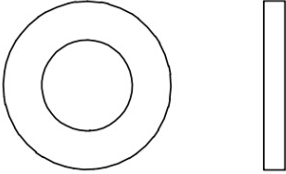
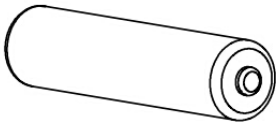
Teile nummer	Teilebezeichnung	Abbildung	Anzahl
1	Gehäusemontage Gas- & Holzkohlegrill		1 Stk.
2	Feder Rauchabzugsabdeckung		1 Stk.
3	Rauchabzugsabdeckung		1 Stk.
4	Rauchabzug		1 Stk.
5	Grillrost		4 Stk.
6	Holzkohlerost		1 Stk.

7	Rechts hinteres Bein		1 Stk.
8	Rechts vorderes Bein		1 Stk.
9	Radbremse Rolle		2 Stk.
10	Ablage		1 Stk.
11	Gasflaschenhalterung <b>A</b>		1 Stk.
12	Gasflaschenhalterung <b>B</b>		1 Stk.



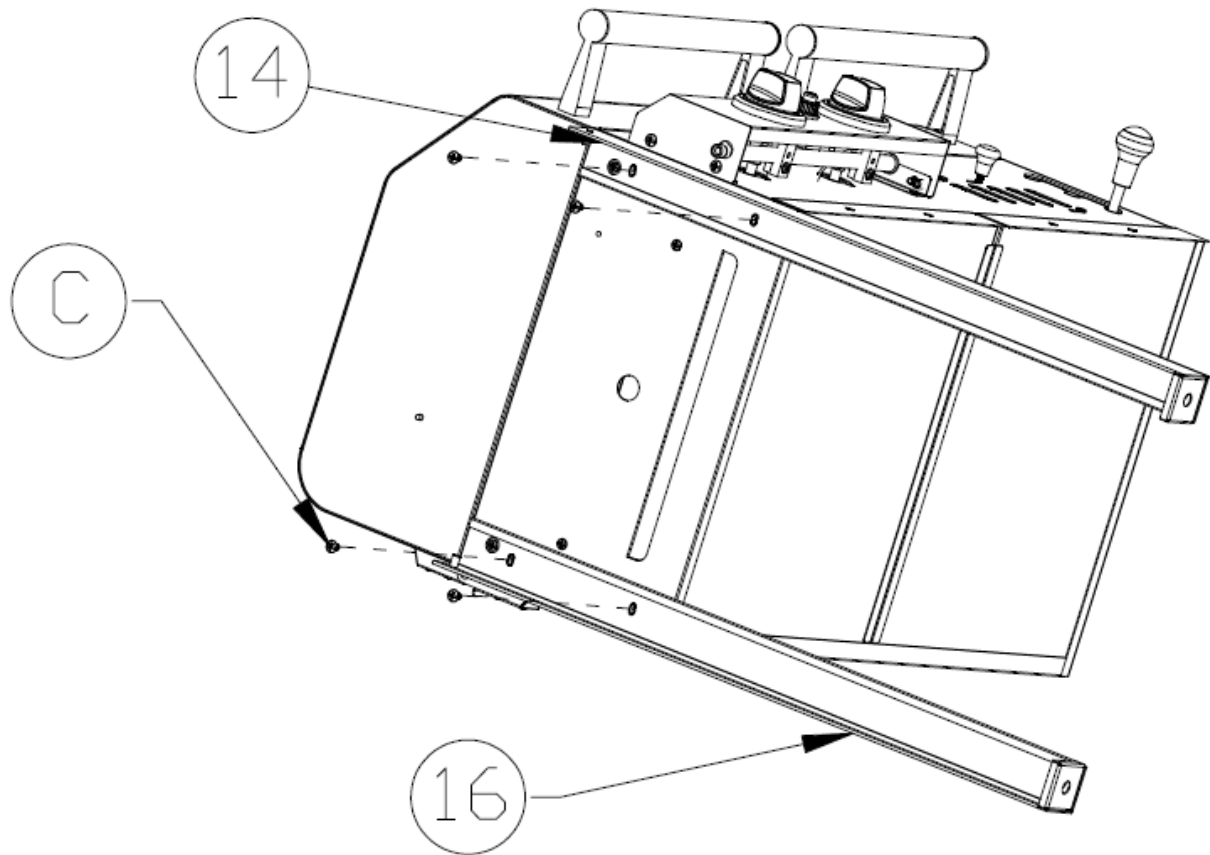
13	Rolle		2 Stk.
14	Linkes vorderes Bein		1 Stk.
15	Schlauch und Regler		1 Stk.
16	Linkes hinteres Bein		1 Stk.
17	"S" Haken		3 Stk.
18	Abstellfläche		1 Stk.
19	Aromazelte		2 Stk.
20	Warmhalterost		1 Stk.

## Eisenwaren

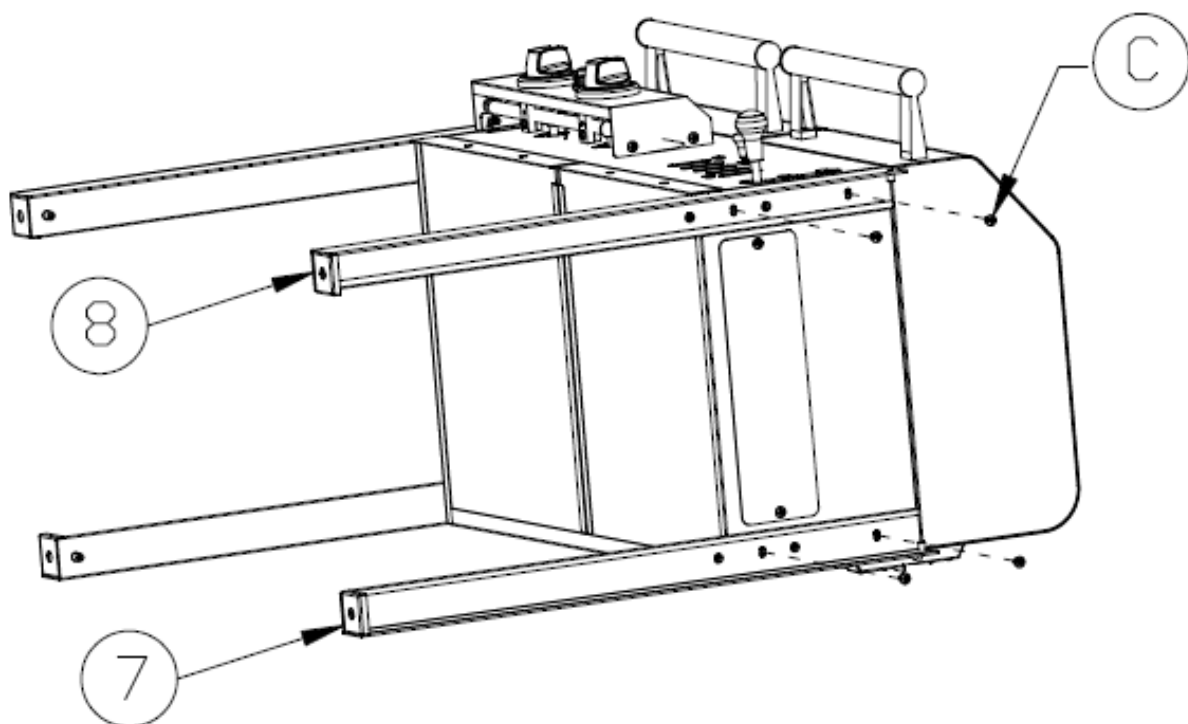
Teile- numm er	Teilebezeichnung	Abbildung	Anzahl
A	M5*10 Bolzen		4 Stk.
B	M5 Nuss		4 Stk.
C	M6*12 Bolzen		16 Stk.
D	M6 Nuss		1 Stk.
E	M12 Nuss		4 Stk.
F	Spring Washer		4 Stk.
G	Washer		4 Stk.
H	AAA Batterie		1 Stk.

# Zusammembau

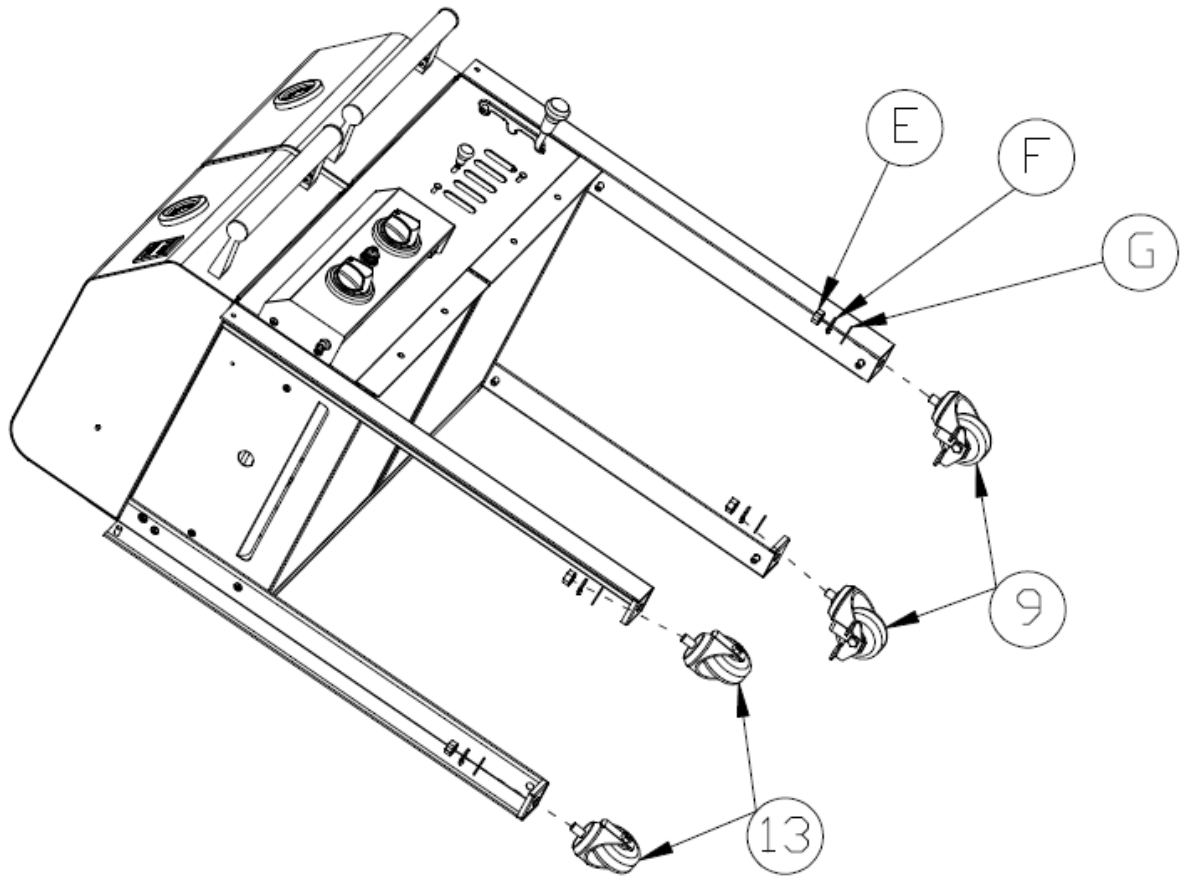
## Schritt 1



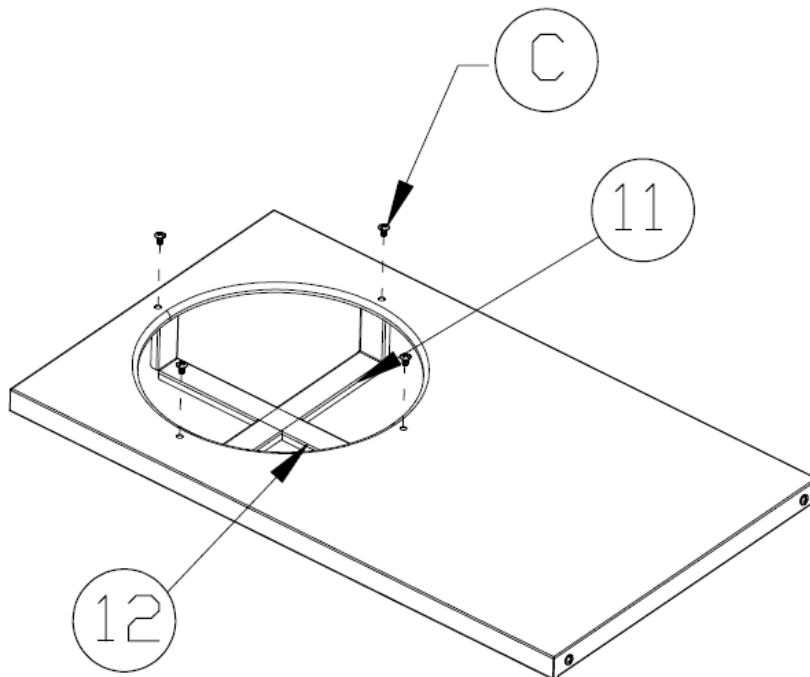
## Schritt 2



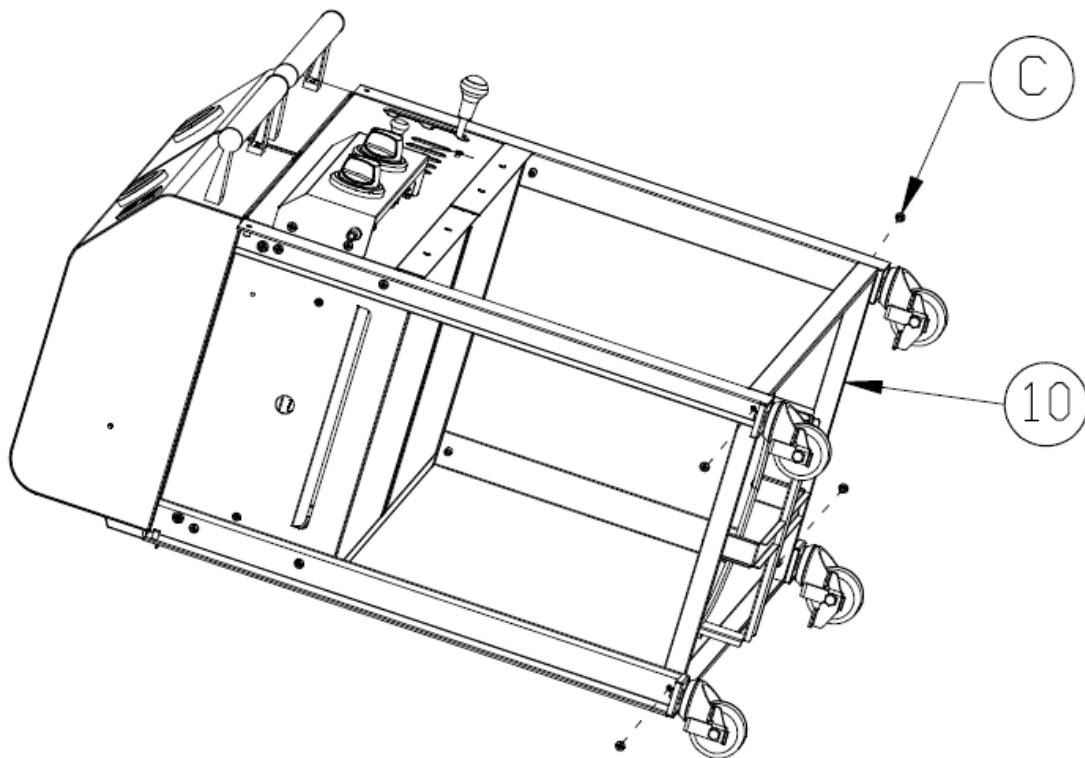
### Schritt 3



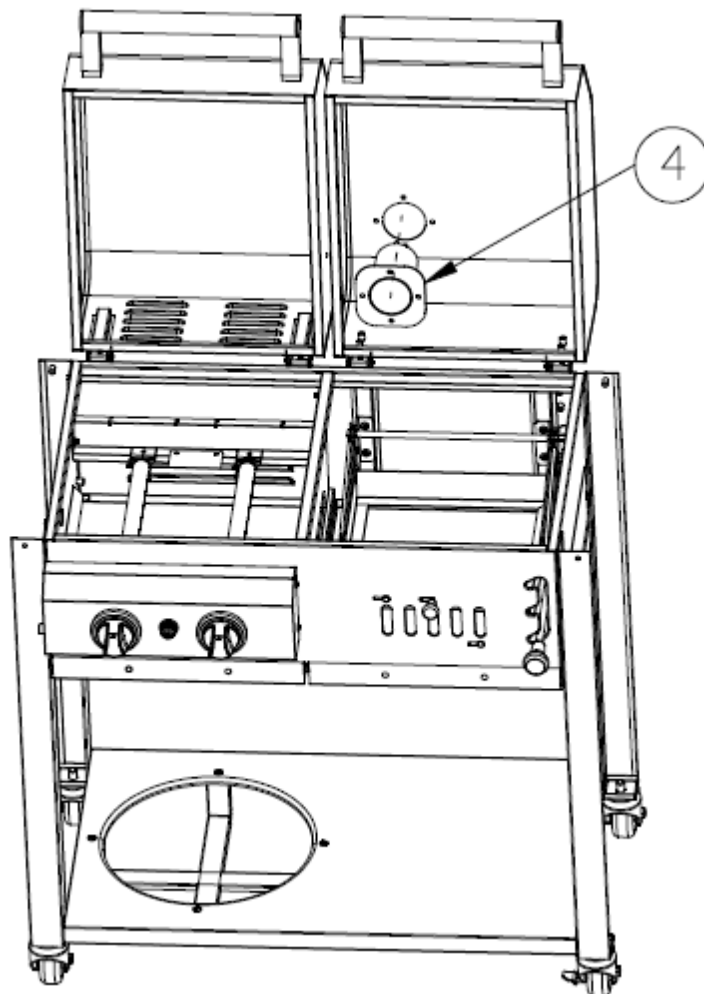
### Schritt 4



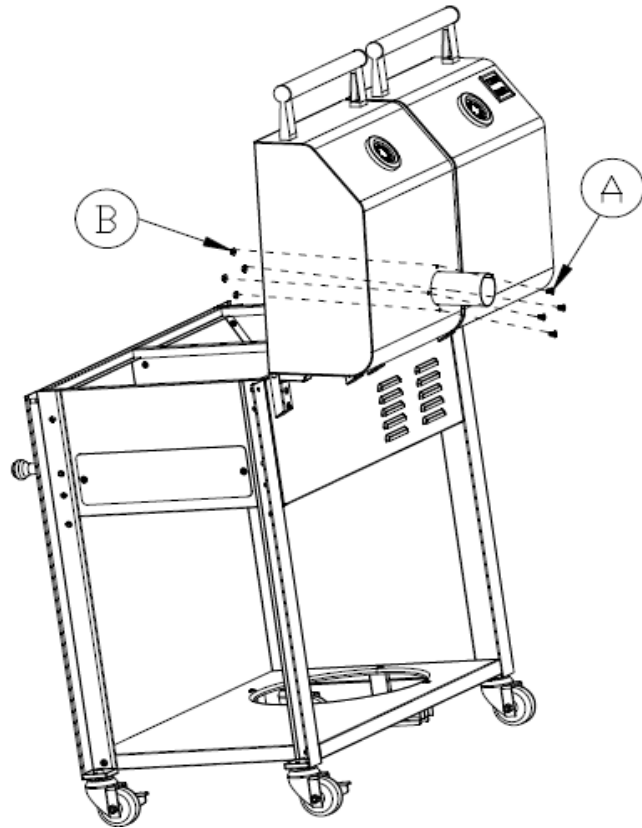
## Schritt 5



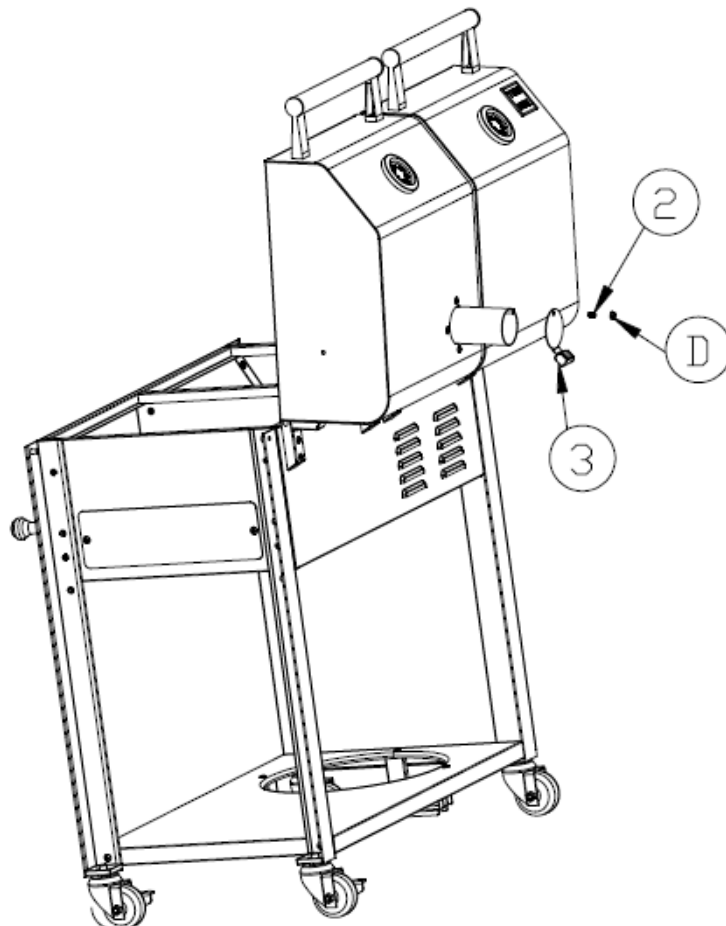
## Schritt 6



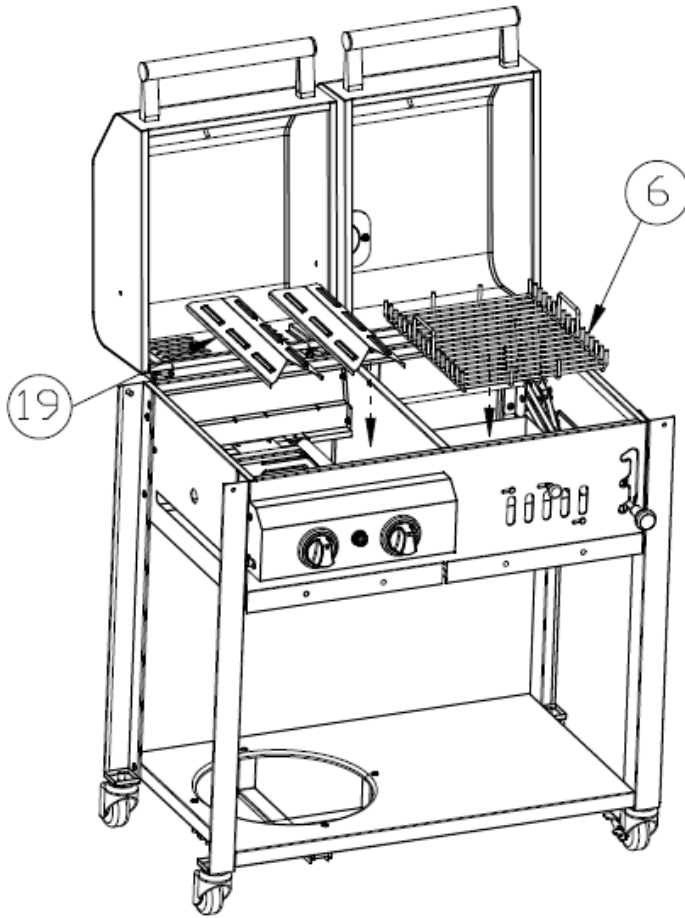
## Schritt 7



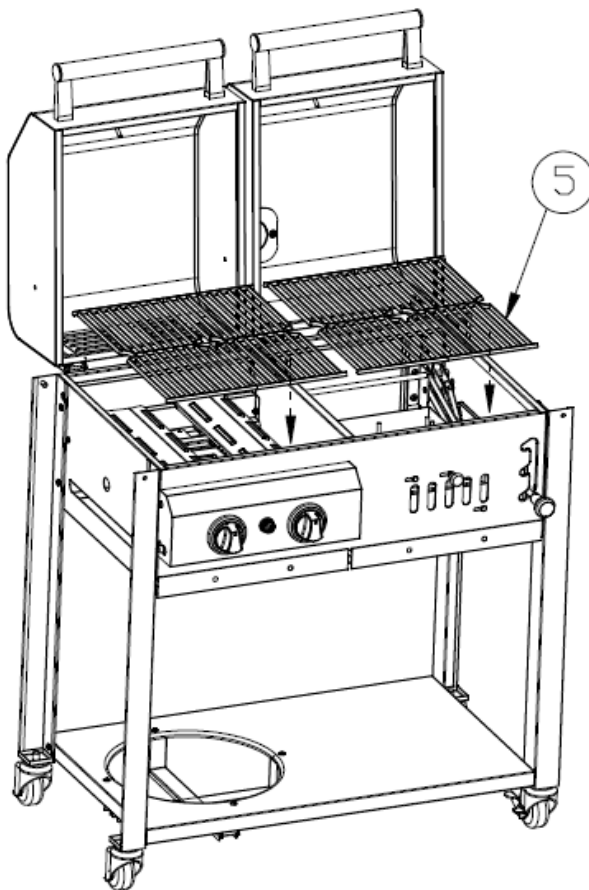
## Schritt 8



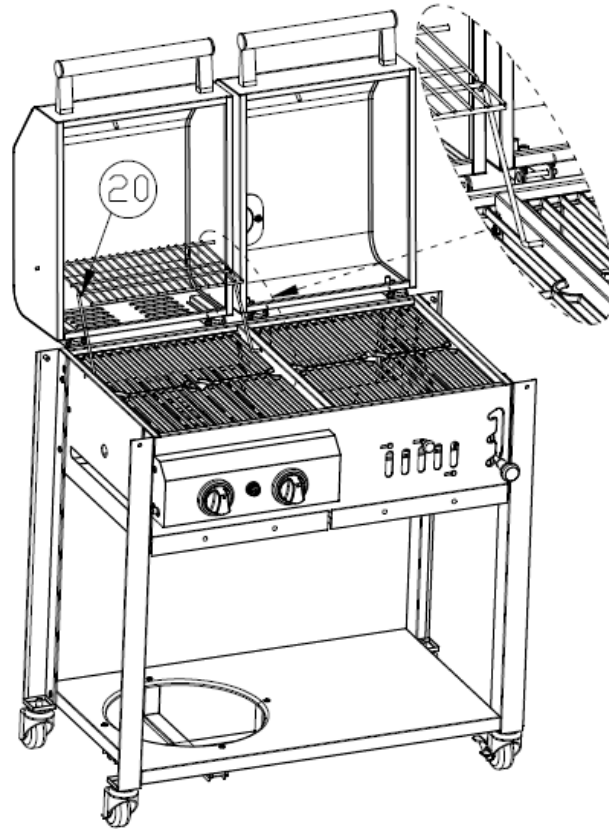
## Schritt 9



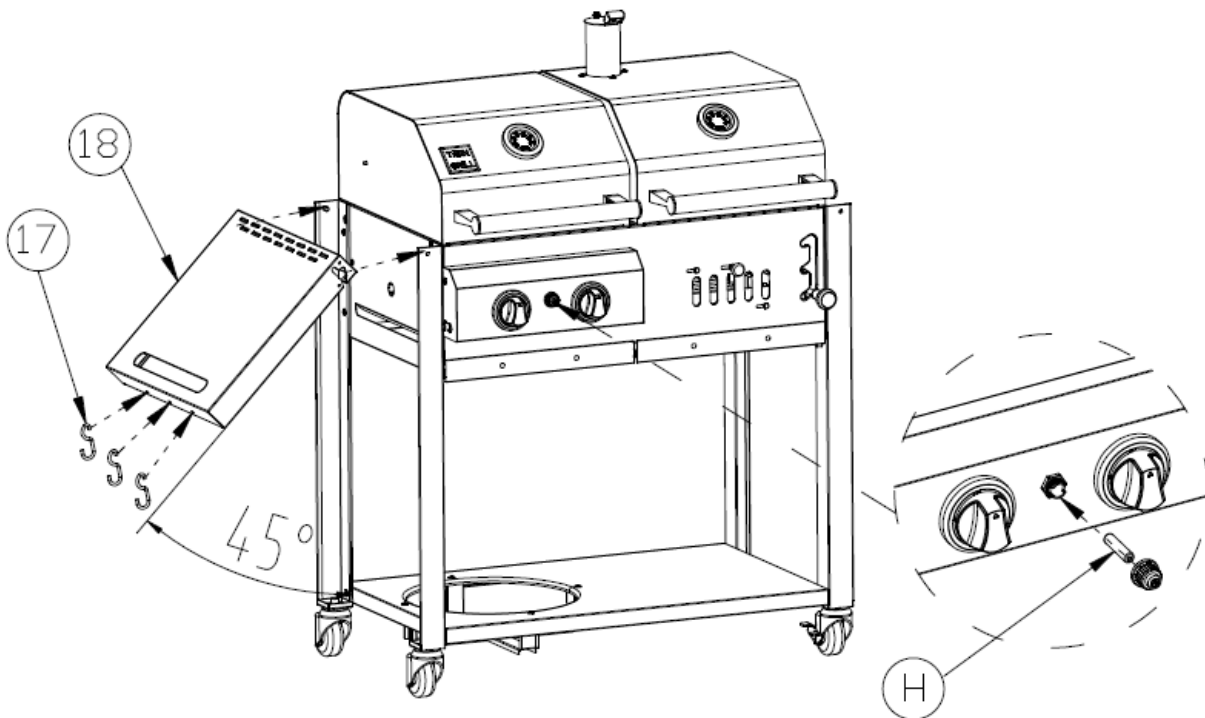
## Schritt 10



## Schritt 11

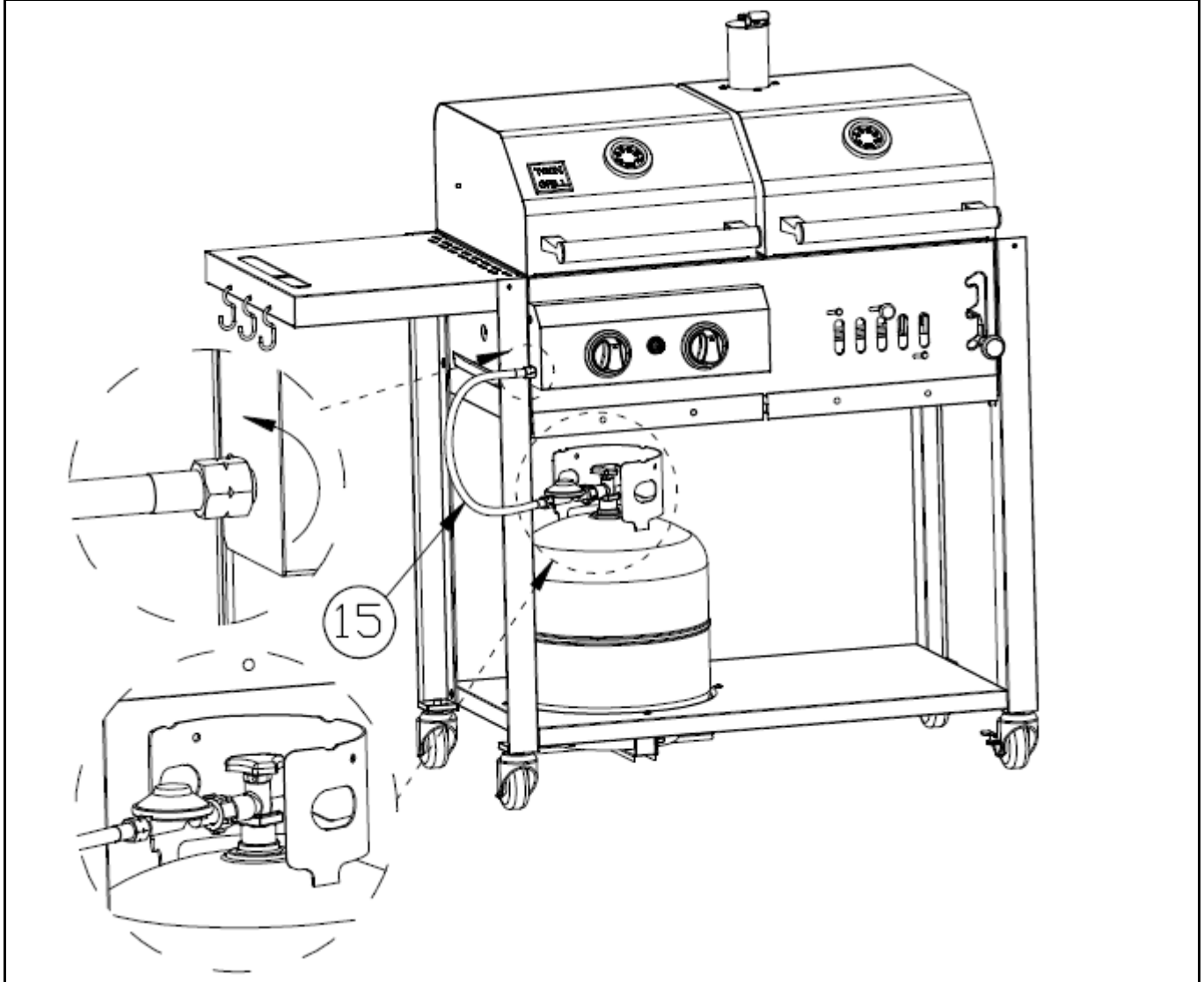


## Schritt 12

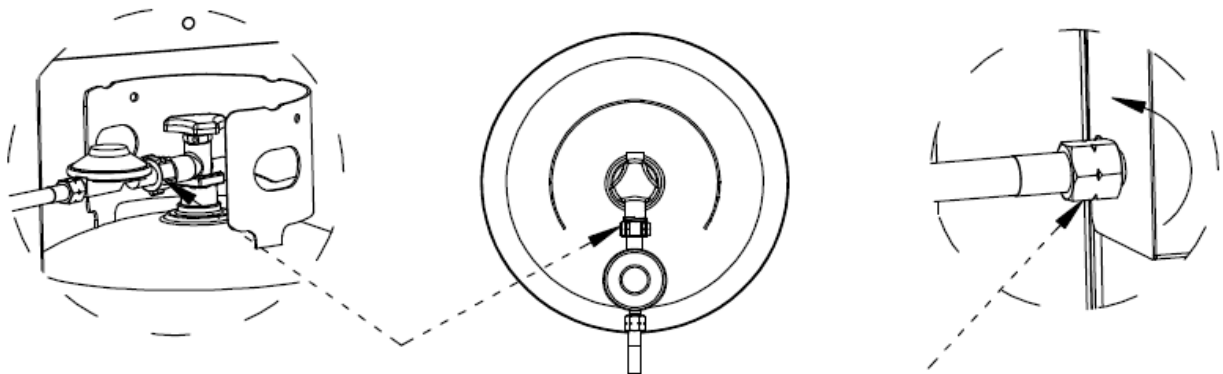




## Schritt 13 Abgeschlossen



## Gasanschlüsse und Dichtheitsprüfung

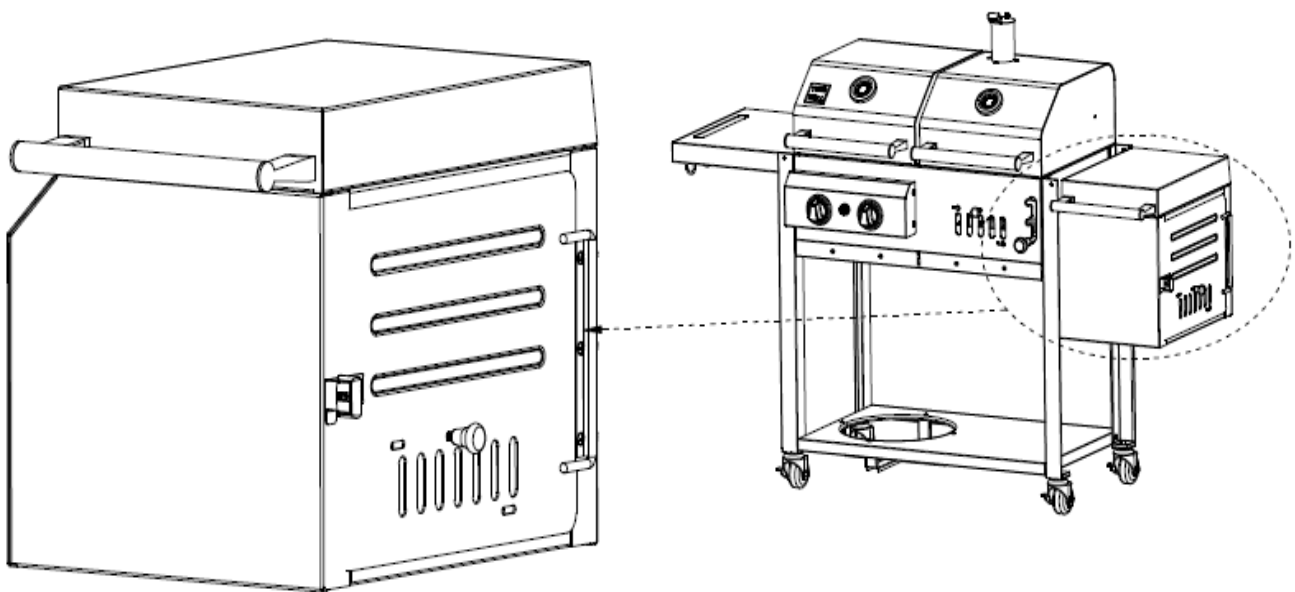


## Achtung

Modelle T30CH & T30D — RÄUCHERBOX, NICHT inbegriffen.

RÄUCHERBOX, Article No. SB15 können separat als Zubehör bei Ihrem Fachhändler erworben werden.

FÜR MODELLE - T30CHS & T30DS



# Gasanschlüsse und Dichtheitsprüfung

## **Anschlüsse:**

1. Verwenden Sie nur den mit dem Gerät gelieferten Schlauch & Regler.
2. Die mitgelieferten Schlauch & Regler Nr. 16 müssen an den Verteiler auf der linken Seite des Bedienfeldes angebracht werden. Schrauben Sie die Schlauchmutter auf das Gewinderohr, das auf der linken Seite des Bedienfeldes austritt. Mit Schraubenschlüssel festziehen. (Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch)
3. Verbinden Sie das Ende des Reglers mit der Gasflasche. (Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch)
4. Es wird empfohlen, Propangas zu verwenden, um eine optimale Leistung Ihres Gasgrills zu gewährleisten.
5. Verwenden Sie die 7.5 kg-Gasflasche

## **GASDICHTHEITSPRÜFUNG:**

1. **VERWENDEN SIE KEINE OFFENEN FLAMMEN, UM DEN GRILL AUF GASLECKS ZU UNTERSUCHEN.** Vergewissern Sie sich, dass sich in Ihrer Umgebung keine offenen Flammen befinden, während Sie den Grill auf Dichtheit überprüfen. Funken oder offenen Flammen führen zu Bränden oder Explosionen, die schwere Verletzungen und / oder Sachschäden herbeiführen können.
2. Eine Gasdichtheitsprüfung sollte jeweils vor der ersten Verwendung des Gasgrill sowie jedes Mal, wenn ein Gasanschluss getrennt / verbunden wurde und nach längeren Zeiträumen des Nichtgebrauchs durchgeführt werden.
3. **ZÜNDEN SIE DIE BRENNER NICHT AN, WÄHREND SIE EINE DICHTHEITSPRÜFUNG DURCHFÜHREN**
4. Anschlüssen, an denen eine Dichtheitsprüfung durchgeführt werden sollte:
  - A) Zwischen Gasflasche und Regler
  - B) Zwischen Regler und Schlauch
  - C) Zwischen Schlauch und Verteiler

**5. DURCHFÜHRUNG EINER DICHTHEITSPRÜFUNG** - Prüfen Sie die Anschlüsse auf Dichtheit, indem Sie diese mit einer Lösung aus Seife und Wasser unter Verwendung eines Lappens oder einer Bürste anfeuchten. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche und überprüfen Sie, ob Gaslecks vorliegen. Wenn sich Blasen bilden oder eine Blase entsteht, liegt ein Leck vor. Ziehen Sie die Anschlüsse erneut fest und führen Sie weitere Tests durch, bis sich keine Luftblasen mehr bilden. Wiederholen Sie diese Schritte für die oben aufgeführten Anschlüsse A, B & C.

## T30 T:WIN GRILL Ersatzteilliste

Artikel No.	Anzahl	Beschreibung	Teilenummer
1	1	Abdeckung Gasgrill	15T30-1
1A	1	Abdeckung Holzkohlegrill	15T30-1A
1B	2	Abdeckungsgriffe mit Abstandshaltern	15T30-1B
1C	2	Wärmeanzeige mit Flügelmuttern	15T30-1C
2	1	Feder Rauchabzugsabdeckung	15T30-2
3	1	Rauchabzug für Abdeckung Holzkohlegrill	15T30-3
4	1	Rauchabzug	15T30-4
5	4	Emailliertem Gusseisen Grillrost	15T30-5
6	1	Holzkohlerost	15T30-6
7	1	Rechts hinteres Bein	15T30-7
8	1	Rechts vorderes Bein	15T30-8
9	2	Radbremse Rolle	15T30-9
10	1	Ablage	15T30-10
11	1	Gasflaschenhalterung A	15T30-11
12	1	Gasflaschenhalterung B	15T30-12
13	2	Rolle	15T30-13
14	1	Linkes vorderes Bein	15T30-14
15C	1	Schlauch und Regler 50 mlbr. für CH	15T30-15C
15D	1	Schlauch und Regler 50 mlbr. für DE, AT	15T30-15D
16	1	Linkes hinteres Bein	15T30-16
17	3	"S" Haken	15T30-17
18	1	Abstellfläche Rechts oder Linkes	15T30-18
19	2	Edelstahl Flavor Zelte	15T30-19
20	1	Warmhalterost für Gaz Grill	15T30-20
45	1	Knopf für Charcoal Air Vent	15T30-45
46	1	Schalttafel	15T30-46
48	2	Steuerungsknopf	15T30-48
49	1	Elektronischer Zünder ohne Batterie	15T30-49
50	1	Ventilbaugruppe	15T30-50
52	2	50 mlbr-Brenner aus Edelstahl für Schweiz, Deutschland und Österreich	15T30-52
56	2	Stift-Elektrode mit Draht	15T30-56
59	1	Klarsichtverpackung mit Eisenwaren	15T30-59
60	1	Bedienungsanleitung	15T30-60

### Kontakt:

**Switzerland—CHEF CENTRE AG, [info@chefcentre.ch](mailto:info@chefcentre.ch)**

**Germany— CHEF CENTRE GmbH. [chefcentre@web.de](mailto:chefcentre@web.de)**

## T:WIN GRILL Zubehör

### SB15 RÄUCHERBOX



### CG30E Grillabdeckung



### GUP30 Gusseisen Grillplatten



### MC380 Fleisch prüfen



### CS430 Holzkohle-Starter



Um bestellen: T:WIN GRILL Zubehör bitte: besuchen Ihre Händler oder [www.chefcentre.ch](http://www.chefcentre.ch)

## Gebrauchsanleitung

### Anschliessen der Gasflasche mit dem Gasdruckregler 50mBar zum Grill

- Die entsprechenden Gasflaschen finden Sie bei verschiedenen Gas Fachhändlern und Tankstellen.
- NUR Propan Gasflaschen mit Inhalten von 7.5 kg. verwenden.
- Die Gasflaschen mit Vorsicht behandeln. Nicht fallen lassen.
- Wenn der Grill längere Zeit nicht in Gebrauch ist den Gasdruckregler von der Gasflasche entfernen.
- Den Gasdruckregler an der Gasflasche anschliessen und gut von Hand zudrehen.
- Der Gasdruckregler **50mbar** und Gasschlauch müssen vor jedem Gebrauch auf undichte Stellen kontrolliert werden bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Nie ein Zündholz oder Flamme benutzen um das Undichtsein zu kontrollieren.
- Zum Testen des Undichtseins bereiten Sie Wasser mit wenig Spülmittel vor. Sprühen oder waschen Sie die Spülmittelflüssigkeit auf die Verbindung von der Gasflasche zum Gasdruckregler und dem Gasschlauch bis zu den Gasbrenner Knöpfen, welche zuge dreht sein müssen auf der Position "OFF".
- Den Gashahn an der Gasflasche öffnen und aufmerksam beobachten ob sich kleine Bläschen an irgend einer Stelle des Gasdurchlasses bilden. Wenn sich keine Bläschen bilden ist alles klar!
- Falls sich kleine Bläschen bilden, muss das Leck gefunden werden und entsprechend repariert und die defekten Gasteile ersetzt werden.
- Diesen Vorgang nie in der Nähe von Feuer oder Flammen durchführen. Nur im Freien mit genügend Luftzirkulation durchführen.
- Der Gasschlauch darf höchstens eine Maximallänge von 1,5 Meter aufweisen.
- Europäische Sicherheitsnorm EN 498 von 2012: Gasflaschen dürfen maximal diese Masse aufweisen:
  1. Durchmesser oder Breite von 310mm.
  2. Maximale Höhe inklusive Gasdruckregler und Gasventil von 480mm.

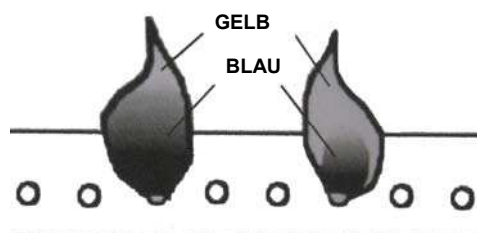
### Den Grill anzünden

- **Immer zuerst den Grilldeckel öffnen bevor der Grill angezündet wird!**
- Alle Gasbrenner Knöpfe müssen auf der Position "OFF" gestellt sein.
- Den Gasflaschen Hahn öffnen.  
Merke: JEDER der 3 Gasbrenner von Ihrem TWIN GRILL Grill müssen mit dem Ignitor angezündet werden - nie einfach ein Gashahn aufdrehen - immer Zünden!
- Drücken Sie den Knopf etwas runter, und drehen Sie langsam im Gegenuhrzeigersinn (nach links) auf die Position "HIGH". Betätigen Sie gleichzeitig den Ignitor (Zündung)!
- Dann können Sie den Gasbrenner-Knopf auf ihre gewünschte Position bringen.
- Falls der Brenner nicht entfacht wurde, drehen Sie den Knopf zurück auf "OFF", warten Sie 5 Minuten damit das restliche Gas entweichen kann und dann wiederholen Sie den Anzündvorgang wie vorher beschrieben.
- Nach der Benutzung des Grills drehen Sie alle Gas-Brennerknöpfe auf die "HIGH" Position und dann drücken Sie die Knöpfe ganz ein und drehen auf die "OFF" Position.
- Sofort danach drehen Sie das Ventil an der Gasflasche auf OFF.
- Wenn der Auto-Elektrozünder den Brenner NICHT entfacht, können Sie ihn mit einem Zündholz oder einem brennenden Papier entfachen - halten Sie das Zündholz oder das Papier mit dem Zündholzhalter (an der Seite des Grills befestigt), und stecken Sie es durch die Öffnungen des Grillrostes in die Nähe des Fettbrandschutzes, welcher den Brenner überdeckt. Dann befolgen Sie das gleiche Vorgehen wie oben beschrieben.
- Beobachten Sie die korrekte Flamme des Brenners - sie ist blau/gelb und ca. 1-2 cm hoch.



**Eine gute Flamme  
ist BLAU**

**Eine schlechte Flamme  
ist GELB**



## Pflege und Reinigung

### ! WARNUNG !

- Nehmen Sie keine Reinigungs- oder Unterhaltsarbeiten vor bevor der Grill und alle Teile kalt sind! Beachten Sie, dass das Ventil an der Gasflasche geschlossen ist und auf der "OFF" Position.
- Nach jedem Grillen können Sie den Gasgrill auf HIGH laufen lassen, oder setzen Sie die Kohle auf die höchste Position um alle Essensrückstände auszubrennen, damit sich die Rückstände nicht aufbauen.

### REINIGUNG

Benutzen Sie nur milde Geschirrspülmittel, heisses Wasser, einen Nylonschwamm und eine BBQ Reinigungsbürste.

Immer nach der Reinigung müssen alle Oberflächen sorgfältig ab gespült werden.

Behandeln Sie die emaillierten Oberflächen mit Sorgfalt - diese Keramikbeschichtungen wurden mit hohen Temperaturen hergestellt und können bei unsachgemässer Reinigung absplittern.

### BRENNER

1. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche und die Brenner Kontrollknöpfe auf OFF.
2. Nehmen Sie die Grillroste und die Fettbrandschütze von den Brennern.
3. Entfernen Sie die Schraube hinten am Grill, welche die Brenner befestigt.
4. Klappen Sie die Brenner behutsam auf und schieben sie diese rückwärts weg von der Ventilöffnung, dann heben Sie die Brenner aus dem Grill raus.
5. Wischen Sie die Öffnungsfläche sauber.
6. Reinigen Sie alle Brennerlöcher, welche verstopft sind. Benutzen Sie dazu einen Zahnstocher oder einen Draht.
7. Entfernen Sie alle Essensreste oder andere Beschichtungen auf dem Brenner. Setzen Sie den Brenner wieder ein indem Sie die oben genannten Schritte rückwärts verfolgen. Um sicher zu sein, überprüfen Sie, ob die Brenner so installiert sind, dass die Ventilöffnung IM Brenner ist.

## PROBLEMBEHEBUNG GASGRILL

### Der Brenner zündet nicht :

1. Ist die Gasflasche leer?
2. Checken Sie den Elektrozünder – gibt es Funken?
3. Checken Sie ob es Spinnen- oder Insektenester drin hat, welche den Brenner verstopfen.

### Flamme ist gelb, sollte blau sein:

1. Checken Sie ob es Spinnen- oder Insektenester drin hat, welche den Brenner verstopfen
2. Schliessen Sie den Deckel und brennen Sie auf HIGH Rückstände im Brenner aus.
3. Ev. sind die Brenner ausgebrannt und müssen ersetzt werden.

### Aufflackern der Flamme:

1. Kochtemperatur ist zu hoch.
2. Grillgut ist zu fettig.
3. Fett hat sich im Grill angesammelt. Reinigen und brennen Sie das Fett aus.

## Gebrauchsanleitung

### ! WICHTIG ! VOR INBETRIEBNAHME

Vor dem ersten Gebrauch, befolgen Sie die folgenden 3 Schritte, um die Grillbeschichtung zu erhalten und gleichzeitig schlechte Gerüche von Farbe auszubrennen.

- SCHRITT 1: Bepinseln Sie ALLE INNEREN OBERFLÄCHEN des Grills mit wenig hitzebeständigen Pflanzenöl.
- SCHRITT 2: Beim ersten Feuer benutzen Sie 1 kg Kohle oder Coco Premium Briquettes in Kohle Korb. Stellen Sie die Luftzufuhr auf 1/2 offen.
- SCHRITT 3: Unterhalten Sie das Feuer während 1 Stunde. **ANMERKUNG:** Es ist wichtig, dass während dieses Vorgehens keine Oberflächen beschädigt werden.

### KOHLEGRILLTEIL BETRIEBSANLEITUNG

**KOHLE DIREKTE HITZE**  
**INDIREKTE HITZE WIRD MIT DEM KOHLE GRILL ERZIEHLT, INDEM DAS GRILLGUT AUF DIE SEITE LIEGT, UND DIE KOHLE AUF DER ANDEREN SEITE**

### GRILLEN MIT KOHLE UND DIREKTER HITZE

(Das Feuer auf dem Kohle Korb und das Grillgut ist auf dem Kohlegrill. Befolgen Sie diese Schritte um mit Kohle oder besser TWIN GRILL Coco Premium Briquettes und direkter Hitze in der auf dem Kohle Grill zu Grillen).

1. Um einfach und effizient die Kohle oder die TWIN GRILL Coco Premium Briquettes anzuzünden empfehlen wir ein Grillstarter. Diesen mit ca. 1,0 kg Kohle oder besser mit **TWIN GRILL Coco Premium Briquettes auffüllen und mit Anzündhilfen anzünden. Coco Premium Briquettes bilden kaum Rauch, haben einen feinen Geschmack, brennen wesentlich länger und sind ökologischer als Kohle.**
2. Nach ca. 20-30 Minuten laden Sie die Kohle oder Coco Premium Briquettes auf den Boden des Kohle Korbes, welcher auf der untersten Einstellung sein sollte.
3. Stellen Sie die Luftzufuhr auf 1/4 bis 1/3 offen ein.
4. Füllen Sie sofort und sorgfältig nochmals ca. 1 kg Kohle oder besser TWIN GRILL Coco Premium Briquettes auf die bereits brennende Kohle auf - je nach Verwendungsdauer und Zweck.
5. Wenn die Temperatur Ihre gewünschte Höhe erreicht hat, kann das Grillgut auf die Grillroste gelegt werden.
6. Grillen Sie das Grillgut nie zu heiss mit zuviel Fett! Bevorzugen Sie eine längere und tiefere Garzeit!



*Der Höhen verstellbare Kohlekorb macht es möglich, dass die Hitzeeinwirkung individuell eingestellt werden kann. Somit kann das Grillgut z.B. angebraten und die Temperatur anschliessend verringert werden, damit Ihr Grillgut knusprig wird und saftig bleibt. Anbraten benötigt nur einige Minuten auf jeder Seite. Beachten Sie, dass das Grillgut nicht zu brennen beginnt.*

**ZU IHRER SICHERHEIT BEFOLGEN SIE ALLE SICHERHEITSANWEISUNGEN UND BETRIEBSANLEITUNGEN**



## Rezepte: Marinaden

### **MARINADE FÜR RINDFLEISCH**

(Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl  
1 Löffel scharfer Senf  
½ Teelöffel Paprika  
1 Messerspitze Curry und Salbei  
2 Löffel Worcestershire-Sauce  
1 Stk. Knoblauchzehe gepresst  
1 Teelöffel getrocknete Steinpilze, fein zerdrückt  
frischer Pfeffer

Alle Zutaten gut verrühren

### **MARINADE FÜR LAMMFLEISCH**

(Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl  
1 Löffel scharfer Senf  
1 Löffel Zitronensaft  
½ Teelöffel Oregano  
½ Teelöffel Thymian  
½ Teelöffel Rosmarin  
1 Messerspitze Cayenne Pfeffer  
2 Löffel Worcestershire-Sauce  
2 Stk. Knoblauchzehen gepresst

Alle Zutaten gut verrühren

### **MARINADE FÜR KALBFLEISCH**

(Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl  
1 Löffel scharfer Senf  
½ Teelöffel Rosmarin  
½ Teelöffel Majoran  
1 Messerspitze Paprika  
½ Zitrone abgeriebene Schale und Saft  
½ Orange abgeriebene Schale  
1 Löffel Weißwein  
frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten gut verrühren

### CREOLE BARBECUE SAUCE

(Zutaten für ca. 6 - 7 dl sehr scharfe Sauce!)

1 Löffel Maisöl (eventuell Sonnenblumenöl)  
1 mittlere Zwiebel fein geschnitten  
10 Stk. zerdrückte Pfefferkörner  
1 Stk. Stangensellerie sehr fein geschnitten  
3 Stk. Knoblauchzehen  
2 Stk. Tomaten in Würfel geschnitten  
1 Tasse Rindsbouillon  
½ Tasse Weißer Essig  
½ Tasse Pekannüsse fein gehackt  
3 Löffel Senf  
3 Löffel Brauner Zucker  
2 Löffel Chili Sauce  
½ Teelöffel Tabasco  
½ Teelöffel schwarze Pfefferkörner zerdrückt  
½ Teelöffel weiße Pfefferkörner zerdrückt  
½ Teelöffel Cayennepfeffer

#### VERFAHREN:

In einer Pfanne das Maisöl erwärmen. Zwiebeln, Pfefferkörner, Stangensellerie und Knoblauch ca. fünf Minuten dünsten. Alle anderen Zutaten beifügen, Hitze reduzieren und eindicken lassen, ca. 30 Minuten. Nicht anbrennen lassen. Im Mixer pürieren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Wasser nachgießen. In Gläser abfüllen und kalt stellen. Die Sauce kann kühl, ca. 1 Woche lang aufbewahrt werden. Die sehr scharfe Sauce eignet sich zum bepinseln von Fleisch, ca. ½ Std. bevor das Grillgut gar ist.

### BBQ SAUCE Texas Style

(Zutaten für ca. 6 - 7 dl Sauce)

¼ Tasse Butter  
¼ Tasse Maisöl (Sonnenblumenöl)  
2 Stk. Zwiebeln, fein geschnitten  
¾ Tasse Whisky  
Tasse Ketchup  
½ Tasse Apfelessig  
½ Tasse Orangenjus  
½ Tasse Ahorn-Sirup  
Tasse dunkle Melisse  
2 Löffel Worcestershire-Sauce  
½ Teelöffel schwarzer Pfeffer  
½ Teelöffel Salz

#### VERFAHREN:

In einer Saucenpfanne Butter und Maisöl erhitzen. Die Zwiebeln goldgelb dünsten. Wärme reduzieren. Die übrigen Zutaten mixen und während 40 Minuten langsam mitdünsten. Sauce warm servieren. Die Sauce kann ca. 3 Wochen kühl aufbewahrt werden. Diese süß-saure Sauce eignet sich hervorragend zum bepinseln von Schinken, Spareribs, Kalb- Nierstücke und Schweinsschulter. 1 Stunde bevor das Grillgut gar ist, bepinseln.

## Rezepte: Marinaden - Saucen

### **CINDERELLA SAUCE** (Zutaten für ca. 5 - 6 dl Sauce)

1 ½ Tasse Ketchup  
1 Tasse Bier  
¾ Tassen Apfelessig  
3 Löffel brauner Zucker  
2 Löffel Worcestershire-Sauce  
2 Stk. geschnittene Knoblauchzehen  
2 Teelöffel Kümmel  
1 ½ Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Tabasco

#### VERFAHREN:

Alle Zutaten mixen, in einer Saucenpfanne aufkochen. Bei reduzierter Hitze weiterdünsten. Zwischendurch umrühren. Die Sauce wird warm serviert. Diese Sauce eignet sich für Spareribs und Geflügel.

### **PEPERONISAUCE MIT BASILIKUM** (Zutaten für 5 dl Sauce)

3 Stk. grosse, rote Peperoni  
3 Stk. grosse, gelbe Peperoni  
2 Stk. Schalotten  
1/2 dl Olivenöl  
½ dl Noilly Prat (trockener Vermouth)  
2 dl Hühnerbouillon  
1 dl Rahm  
Salz, schwarzer Pfeffer  
1 Prise Cayennepfeffer  
12 - 16 Stk. Basilikumblätter

#### VERFAHREN:

Alle Peperoni entkernen und in Streifen schneiden. Die Schalotten fein hacken und im Olivenöl andünsten.

Die Peperoni beifügen und kurz mitdünsten. Den Noilly Prat und die Hühnerbouillon dazugießen und die Peperoni zugedeckt weich dünsten. Ein Drittel der Peperonistreifen herausnehmen. Das restliche Gemüse samt Flüssigkeit im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Den Rahm dazu giessen, die Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Peperonistreifen wieder beifügen und den fein gezupften Basilikum untermischen. Die Sauce passt gut zu gebratenem Kalbfleisch, Lamm, Pouletbrüstchen oder Fisch.

### **Temperatur-Tabelle**

Beziehen Sie sich auf folgende Tabelle für richtig zubereitetes Fleisch und Grillgut:  
**WICHTIG:** Messen Sie die Fleischtemperatur indem Sie einen Fleischthermometer benutzen. Die Temperaturanzeigen am Grill und beim Smoker zeigen die Temperatur im Inneren des Gehäuses an, und ist keine Anzeige für die Temperatur des Fleisches.

**Rezepte - Tipps und Hinweise finden Sie auf [www.chefcentre.ch](http://www.chefcentre.ch)**

## Zubereitung Grillen auf Gas- oder Kohlegrill Kerntemperatur der verschiedenen Fleischstücke im Überblick

1. Auf dem Gas Grill oder Kohle Grill über mittelstarker Glut ca. 180 Grad
2. Im Barbecue Smoker bei ca. 95 – 120 Grad
3. Kerntemperatur des Fleisches

	<b>Fleischstücke</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>
<b>Rind</b>	Filet 800 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 25 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 1 Stunde	55-65 Grad
	Entrecote 300 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 13 Minuten regelmässig Wenden	bei 110 Grad ca. 40 Minuten	55-65 Grad
	Roastbeef 1,2 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 2 Stunden	55-65 Grad
<b>Kalb</b>	Nierstücksteak 250 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 12 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 20 Minuten	65 Grad
	Schulterbraten 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 50 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 1 Stunde	75 Grad
	Haxe ganz 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunde regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 2 1/2 Stunden	85 Grad
	Spießli 250 Gramm 3 cm grosse Würfel	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmässig Wenden	bei 120 Grad ca. 15 - 20 Minuten	68 Grad
<b>Schwein/Steak</b>	250 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 10 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 30 Minuten	68 Grad
	Kotelett 300 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 18 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 1 Stunden	68 Grad
	Spareribs 400 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 40 Minuten regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 2 1/2 Stunden	85 Grad
	Brustspitz 1 Kg.	über mittelstarker Glut ca. 1 1/2 Stunden regelmässig Wenden	bei 80 Grad ca. 3 1/2 Stunden	85 Grad
<b>Poulet</b>	Brust 150 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 8 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 30 Minuten	72 Grad
	Poulet halbe 500 Gramm	über mittelstarker Glut ca. 50 Minuten regelmässig Wenden	bei 100 Grad ca. 2 Stunden	72 Grad

## Betrieb: Grillen

### Die 4 Garstufen für Fleisch:

Eine der obligaten Fragen nach der Bestellung im Restaurant lautet: "Wie hätten Sie denn gerne Ihr Entrecôte gebraten?" Verunsichert sucht dann gar mancher nach dem richtigen Wort in der richtigen Sprache. Diese peinliche Situation bleibt Ihnen erspart, wenn Sie sich die folgenden Begriffe merken:

Beachten Sie, dass diese Bezeichnungen nur für dunkles Fleisch gelten.

Französisch	Englisch	Deutsch	Bedeutung
<b>bleu</b>	<b>rare</b>	<b>stark blutig</b>	Das Fleisch wird kräftig angebraten. Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45°C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot gefärbt.
<b>saignant</b>	<b>medium rare</b>	<b>blutig</b>	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, so dass es im Kern bis auf etwa 55°C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
<b>a point</b>	<b>medium</b>	<b>rosa</b>	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze "auf den Punkt gegart". Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65°C auf und ist von aussen nach innen gleichmässig rosa gefärbt. Der austretende Fleischsaft ist hellrosa.
<b>bien cuit</b>	<b>well done</b>	<b>durch-gebraten</b>	Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, so dass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85°C. Der austretende Fleischsaft ist klar

## Technische Spezifikationen

Model Nummer	TWIN GRILL T30	
Gas Kategorie		I <sub>3 B/P (50)</sub>
Gas Druck		50mbar
Elektrode Grösse		0.74mm
Gas Typ		Butane/Propane/ LPG
Hauptbrenner Hitzeentwicklung	5.8 kW	
Total Gas Verbrauch	422 g/h	
Country of Destination/ Länder	I3B/P(50) for AT, SK, CH and DE	



## Limited Warranty/Limitierte Garantie

Dieser CHEF CENTRE TWIN GRILL beinhaltet eine beschränkte Garantie für gebrochene oder beschädigte Teile zum Zeitpunkt des Kaufes. Alle Teile haben eine limitierte Garantie von zwei Jahren nach dem Kaufdatum. Eine Garantie von 90 Tagen wird auf die Farbe gewährleistet, dass diese beim Kauf keine Defekte aufweist. Ausgenommen ist Rost, da dieser durch mehrmaligen Gebrauch des Grills auftreten kann.

Diese Garantie deckt keine Beschädigungen oder Vorfälle ab, welche auf das Nichtbeachten der Sicherheits- und Gebrauchsanleitungen zurück zu führen sind, Missbrauch oder Abänderungen, sowie Reparaturarbeiten des Grills sind ebenfalls von dieser Garantie ausgeschlossen.

Alle Teile, welche die beschränkten Garantieforderungen erfüllen, werden gratis auf dem normalen Postweg zugestellt.

Sämtliche Garantieansprüche werden nur für die direkt von CHEF CENTRE AG und dem Fachhandel bezogenen Produkte gewährleistet und müssen mit der Original-Kaufquittung belegt werden. Keine Retournierung von Teilen an unsere Adresse, ohne vorherige Absprache mit der CHEF CENTRE AG.

Für Retournierungen kontaktieren Sie CHEF CENTRE AG unter +41 44 833 01 56 von 8:30 bis 16.30, Montag-Freitag, oder schreiben Sie an: CHEF CENTRE AG, Luzernerstrasse 8, CH-6030 Ebikon.

CHEF CENTRE AG  
Oberfeld 3,  
CH-6037 Root, CH  
info@chefcentre.ch  
www.chefcentre.ch

CHEF CENTRE GmbH  
Berliner Str. 42  
D-16540, Hohen Neuendorf  
chefcentre@web.de  
www.chefcentre.de

**©2015 Chef Centre und TWIN GRILL sind eingetragene und geschützte Marken und dürfen nicht ohne die ausdrückliche Bewilligung von**