



THÜROS®

Grillkultur made in Germany

THÜROS® T1-T5

Serviceheft | Service Booklet

Bitte vor dem Gebrauch durchlesen!

Before use, please read through all the information!



Grillkultur made in Germany.

Sehr geehrter Kunde, vielen Dank dafür, dass Sie sich für einen hochwertigen und vielseitigen Edelstahlgrill „Made in Germany“ entschieden haben. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen Infos und Tipps zur Montage und den richtigen Gebrauch geben.

Mein Team und ich wünschen Ihnen viele freudige, gesellige und schmackhafte Grillstunden.

Christian Schneider
Geschäftsführer Thüros GmbH

THÜROS® – Grillkultur made in Germany

Inhalt

Bitte nehmen Sie sich Zeit alles vorher zu lesen und beachten Sie alle Gebrauchs- und Warnhinweise. Dann steht einem sicheren und geselligen Grillvergnügen nichts mehr im Wege.

Warnhinweise	4
Qualität	6
THÜROS® T1/T2 Tischgrill Komponenten/Aufbau.....	8
THÜROS® T2 / T3 / T4 Komponenten/Aufbau	12
THÜROS® T5 Komponenten/Aufbau.....	22
Grillen	30
Pflege	44
Garantie	46



Bitte alle Teile auspacken und nach Stückliste auf Vollständigkeit prüfen.

Bei allen Produkten behalten wir uns technische Änderungen vor. Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Angaben entsprechen dem derzeitigen Kenntnisstand. Änderungen oder Aktualisierungen in der Bedienungsanleitung stellen wir online zur Verfügung. Bitte prüfen Sie im Zweifel die Aktualität der Vorschriften.

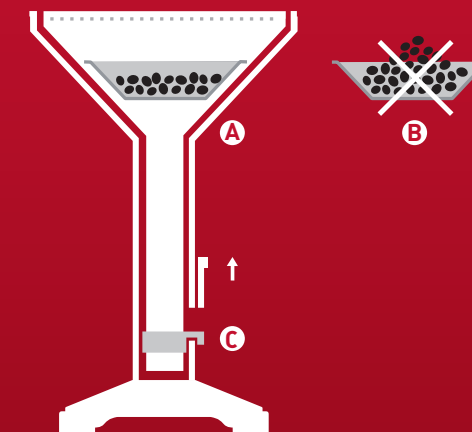




- ⚠ **ACHTUNG!** Das Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ⚠ **ACHTUNG!** Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!
- ⚠ **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- ⚠ **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
- ⚠ Prüfen Sie nach Erhalt der Ware diese sofort auf äußere Mängel. Spätere Reklamationen können von uns nicht anerkannt werden.
- ⚠ **ACHTUNG!** Zubehörteile können sich erwärmen.
- ⚠ **VORSICHT!** Es ist ein Abstand von 1,50 m zu anderen brennbaren Gegenständen einzuhalten.
- ⚠ **Nur Anzündhilfen entsprechend DIN EN 1860-3 verwenden!**

- ⚠ Einen festen und geraden Aufstellplatz wählen, Holzkohle (nach DIN 1860-2) nur in die Kohleschale legen.
- Weniger Holzkohle auflegen als bei allen herkömmlichen Holzkohlegrills ohne Kaminzugsystem. THÜROS® Grills sind wahre Spargrills und brauchen wesentlich weniger Brennstoff. So rechnet sich der Einsatz einer guten, sauberen und energiereichen Buchen-Retortenholzkohle.**
- ⚠ Zum Anzünden der Holzkohle empfehlen wir nur TÜV-GS/ DIN EN geprüfte Grillanzünder zu verwenden. Achten Sie bei Verwendung von Flüssiganzünder darauf, dass dieser nicht in den Schacht fließt.
- ⚠ Vor Ersteinsatz den Grill ohne Bratgut und Grillrost ein paar Minuten vorheizen, damit sich eventuelle Produktionsrückstände verflüchtigen können.
- ⚠ Bei der Lüftungsregulierung Handschuhe benutzen.
- ⚠ Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!

Füllhöhe für Grillgeräte mit Kaminzugschacht*



A: richtige Füllhöhe, 2/3 der Kohleschale

B: falsche Füllhöhe

THÜROS® Edelstahlgrills sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, welcher zu 100 Prozent allergikergerecht ist und entsprechend auch die Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie erfüllt.
THÜROS® Edelstahlgrills sind langlebig und fast unverwundlich durch die Verarbeitung hochwertigen Edelstahls V2A/1.4301 (antimagnetisch).

Sie haben 25 Jahre Qualitätsgarantie* auf den Edelstahlkorpus

- ❖ Lösungsmittelfreier, antiallergener Edelstahl
- ❖ Nachhaltige Produktion und lange Nutzungsdauer
- ❖ Sortenreine Materialien, recyclingfähige Kunststoffe

Für uns sind hochwertiges Material und saubere Arbeitsbedingungen die Schlüssel für ungetrübte Freude an diesem faszinierenden Hobby.

THÜROS

*Die gesetzliche Garantie bleibt davon unberührt.
Hochwertiger Edelstahl ist antimagnetisch und verfärbt sich ab 300° C.
Dies ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!



<https://www.thueros.de/agb>



THÜROS® T1 / T2 Tischgrill

Komponenten

Der THÜROS® T1/T2 Tischgrill wird **fertig montiert** geliefert.
Die Kohleschale und die Grillrostauflage liegen bei.

Als Alternative zur Holzkohle kann der Tisch-Grill auch mit dem Elektrogrilleinsatz betrieben werden. Interessant ist diese Methode für Campingplätze oder Balkone auf denen Holzkohlegrillen untersagt ist.

⚠ ACHTUNG: Betreiben Sie den THÜROS® T1 Tischgrill auf wärmefestem Untergrund! Halbe Füllhöhe entspricht der maximalen Befüllung

Insgesamt besteht der Tischgrill aus folgenden Elementen:

- A Grillkorpus**
- B Edelstahlkohleschale**
- C Grillrostauflage**

optionales Zubehör / bei THÜROS T1 ToGo im Lieferumfang:

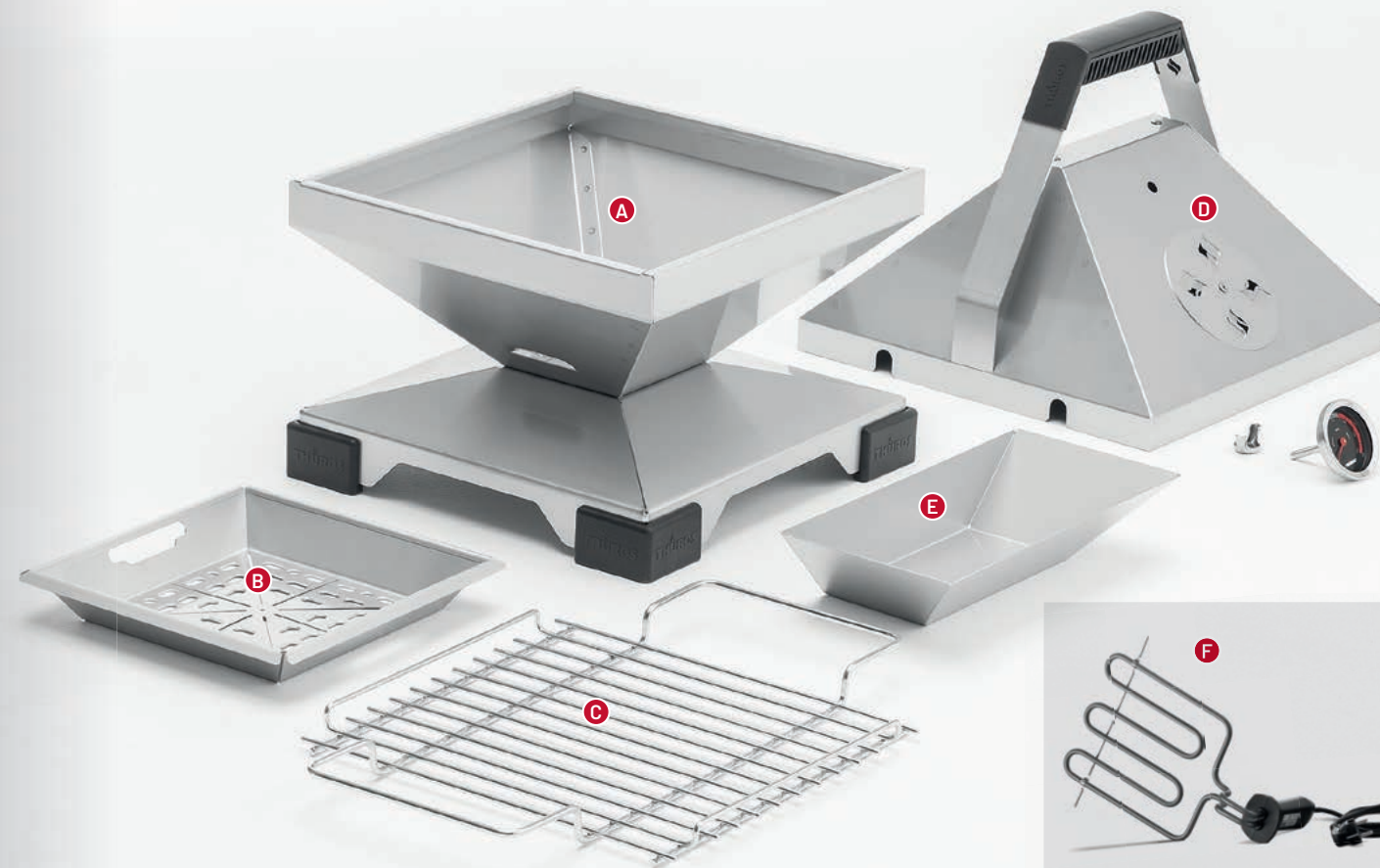
- D BBQ-Haube**
- E Wasserschale**

optional als Zubehör zum elektrisch Grillen:

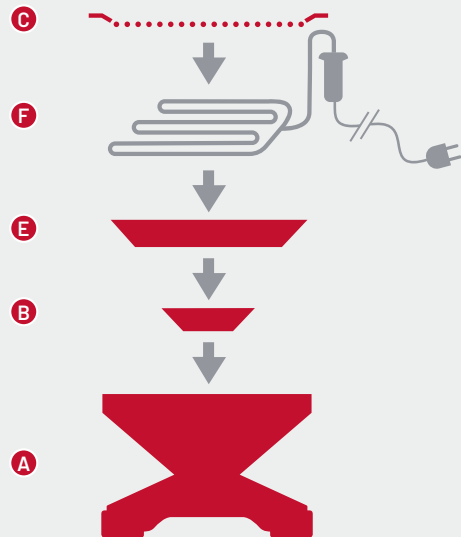
- F Elektrogrilleinsatz**

Empfehlung für optimales Grillvergnügen:

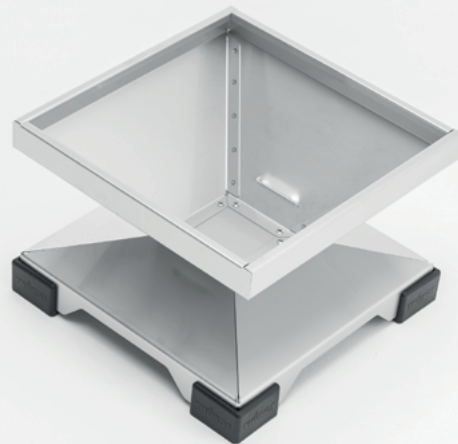
Mit max. 250g Holzkohle/Briketts (nach DIN 1860-2) befüllen.



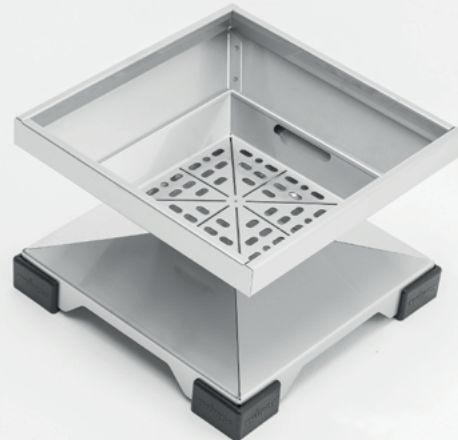
- A** Grillkorpus
- B** Edelstahlkohleschale
- C** Grillrostauflage
- D** BBQ-Haube
BBQ-Haube „ToGo“
mit Spannverschluss
- E** Wasserschale
- F** Elektrogrilleinsatz
(optionales Zubehör)



A



A + B



A + B + E



A + B + E + C



D



D



THÜROS® T2 / T3 / T4

Komponenten

Ein THÜROS® Grill wird aus hochwertigem, antimagnetischem Edelstahl V2A/1.4301 gefertigt und sorgt damit für Grillfreude über viele Jahre.

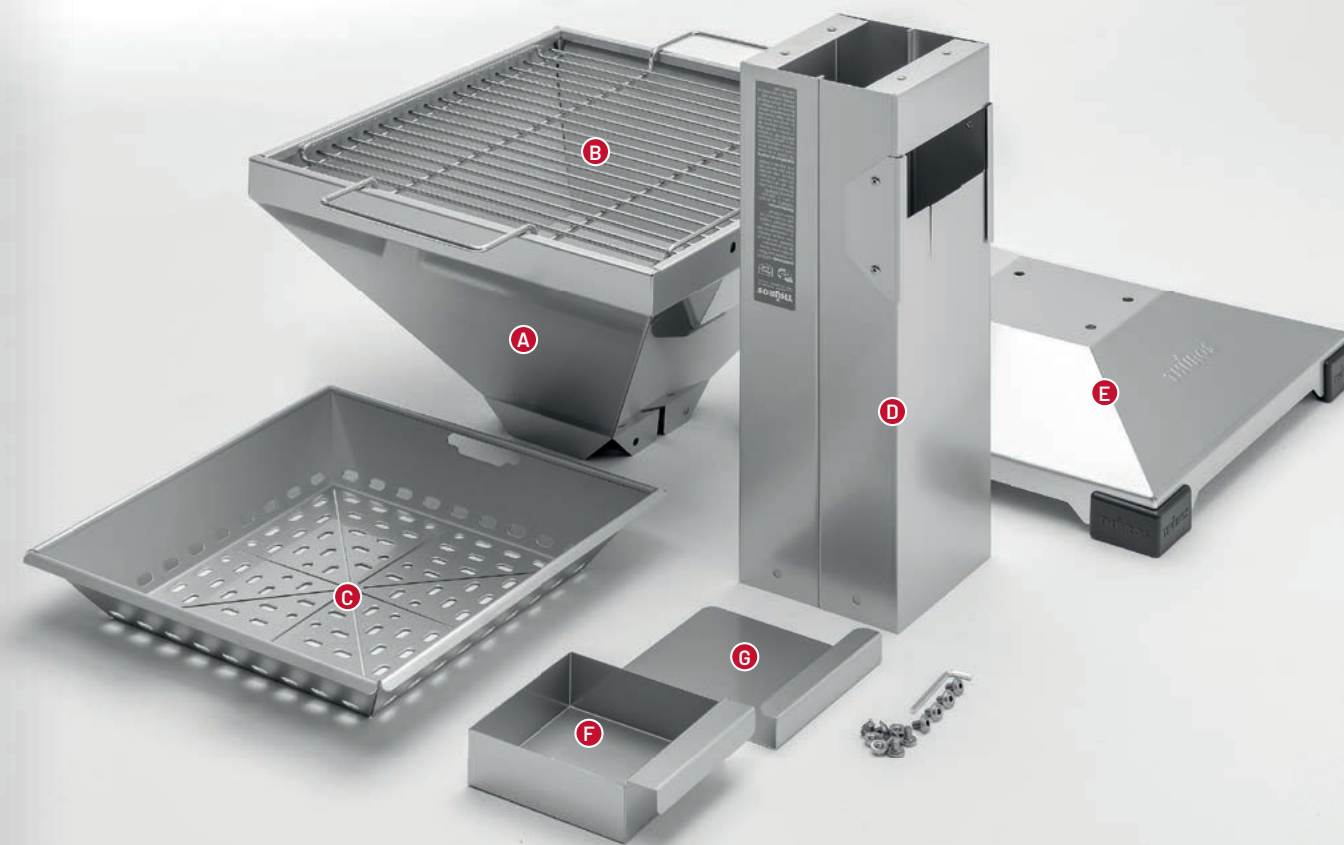
Schnelles und einfaches Anzünden der Holzkohle wird durch den eingebauten Kaminzugschacht erleichtert. Durch diesen wird die Holzkohle dauerhaft mit Sauerstoff versorgt und brennt dadurch heißer und besser. Ein externer Anzündkamin wird nicht zwingend benötigt.

Durch das sinnvolle Zubehörsystem können Sie Ihr THÜROS® Grillgerät nach Ihren Vorlieben und Wünschen erweitern. Grenzen setzt dabei nur Ihre Fantasie.

Insgesamt besteht ein THÜROS® Kaminzuggrill aus folgenden Elementen:

- A** Kopfteil
- B** Grillrostauflage
- C** Edelstahlkohleschale
- D** Schachtteil
- E** Fußplatte
- F** Aschekasten
- G** Luftregulierungsschieber
- Trennblech (nur THÜROS® T4)

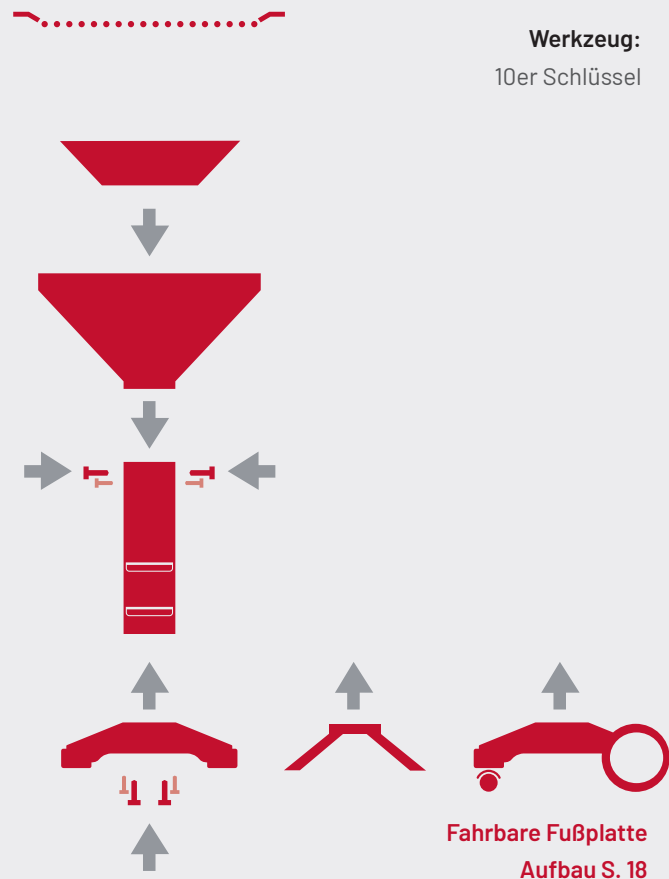
Abb.: Beispiel THÜROS® T3



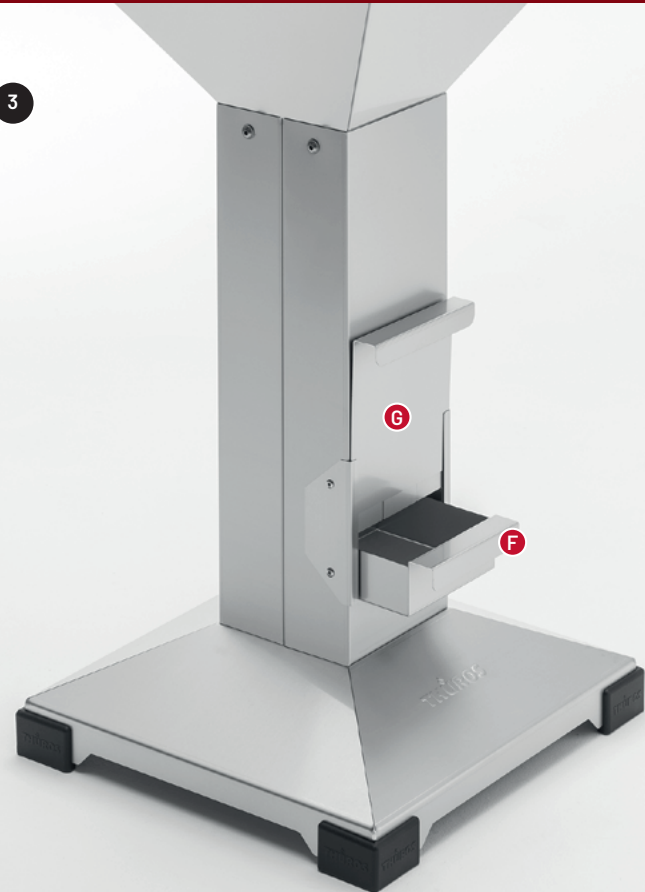
THÜROS® T2 / T3 / T4

Die Kaminzuggeräte T2 / T3 / T4 gibt es mit unterschiedlichen Fußgestellen. Alle Fußgestelle werden mit 4 Schrauben am Schacht befestigt. Fußplatte oder 4-Fuß sind vormontiert, **Aufbau fahrbare Fußplatte** siehe Seite 18

- 1 Den Schacht mit dem Oberteil nach unten auf eine gerade Fläche stellen. Standfuß **E** mit 4 Schrauben am Schachtteil **D** befestigen. Nicht übertrieben anziehen!
- 2 Fuß mit Schacht umdrehen und das Kopfteil **A** mit 4 Schrauben und Muttern mit dem Schachtteil **D** verschrauben.
- 3 Aschekasten **F** und Luftregulierungsschieber **G** in den Schacht einsetzen.
- 4 Kohleschale **C** in das Kopfteil einlegen.
- 5 Kohleschale mit Kohle befüllen, ggf. mit Trennblech (T4) oder Wasserschale (Zubehör) unterteilen, anschließend den Grillrost **B** auflegen.



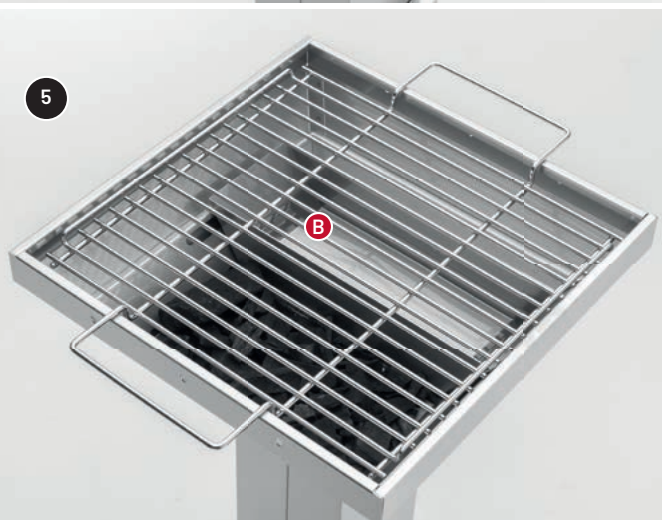
3



4

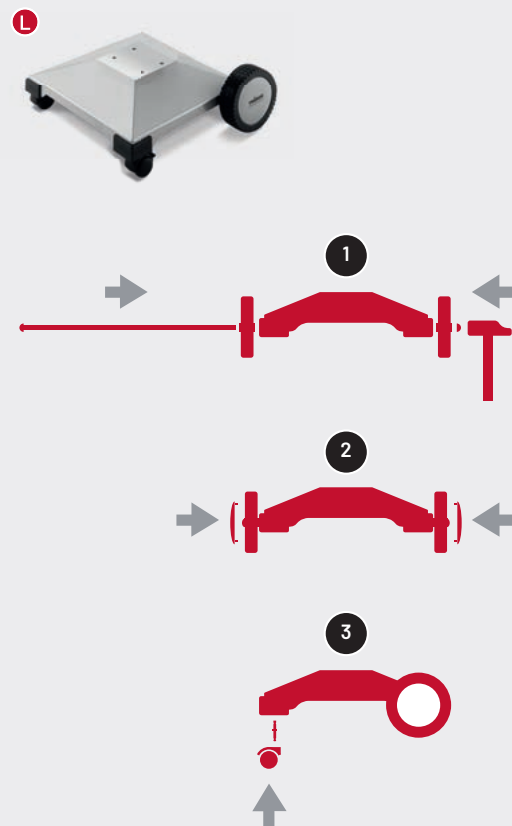


5



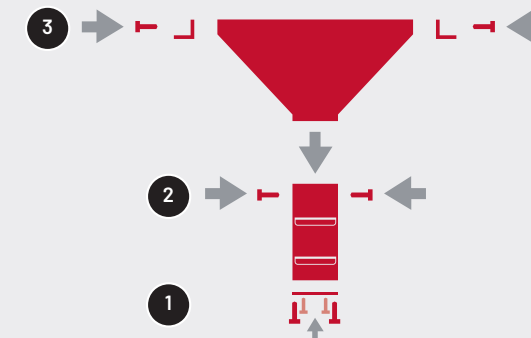
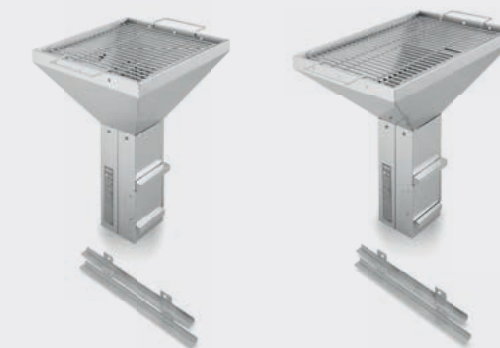
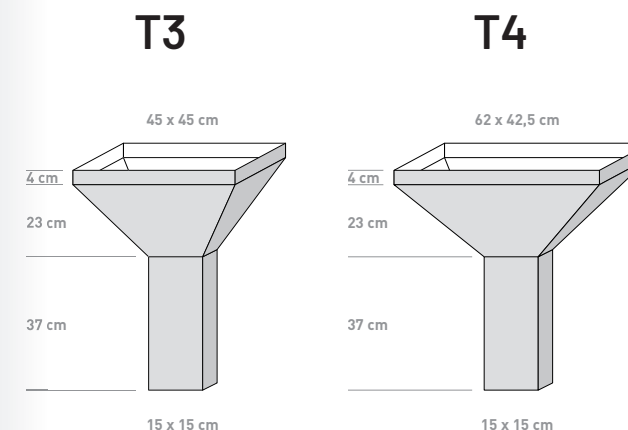
Fahrbare Fußplatte

- 1 Spannring (ohne Abb.) auf ein Achsenende mit einem Hammer aufschlagen. Ein Rad auf die Achse aufschieben, Achse durch vorgesehene Bohrungen der Fußplatte stecken und zweites Rad aufschieben. Zweiten Spannring mit dem Hammer außen aufschlagen.
- 2 Radkappen aufdrücken.
- 3 Verbindungsstift mit der Seite ohne Verbindungsring in die Lenkrollen stecken. Danach den Verbindungsstift mit der anderen Seite in die Fußplatte stecken. Verbinden Sie nun alle Teile mit Druck bis sie einrasten.



THÜROS® Grilleinsatz T3 + T4

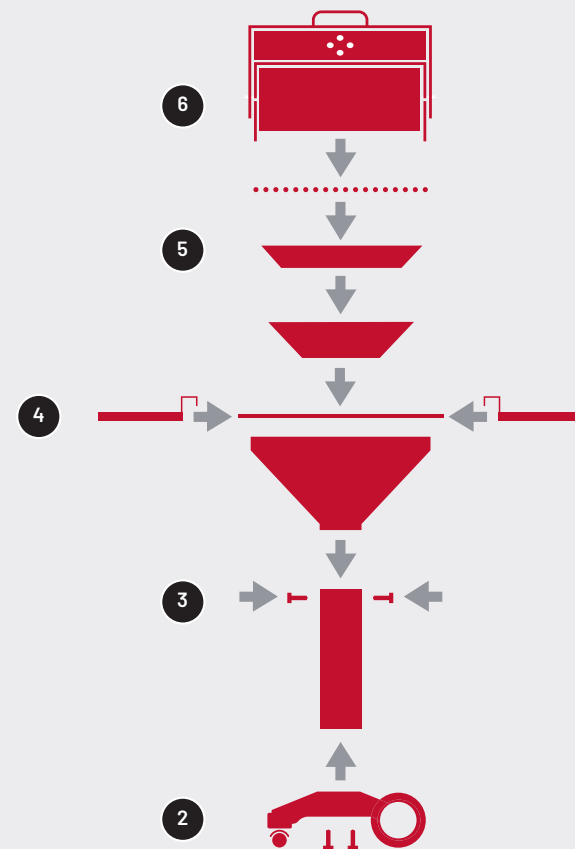
- 1 Bodenplatte am Schachtboden befestigen (4 Schrauben). Die Muttern sind im Schacht befestigt.
- 2 Das Kopfteil mit 4 Schrauben und Muttern mit dem Schachtteil verschrauben.
- 3 Die L-Profile an beiden Seiten an den Grillkopf schrauben.



Werkzeug: 10er Maulschlüssel / Inbus

THÜROS® T3 + T4 BBQ Station

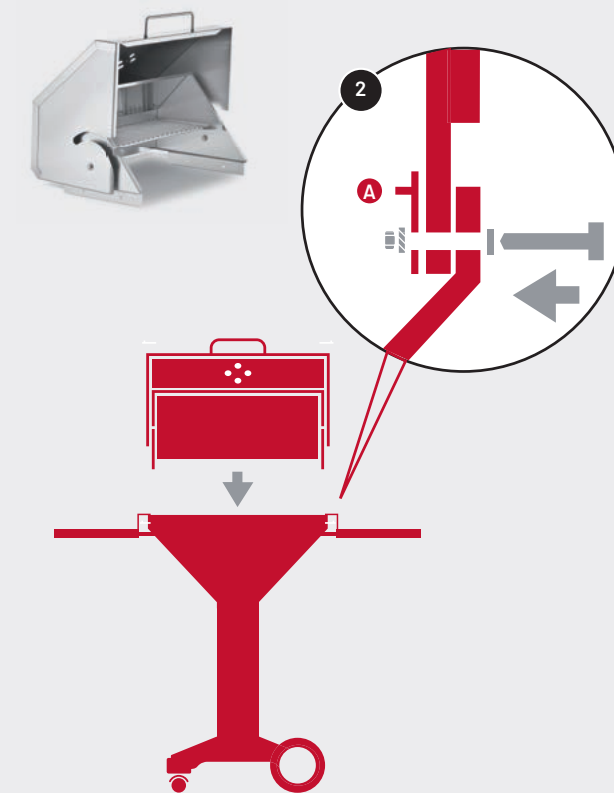
- 1 **L** **Fahrbare Fußplatte:** Siehe Seite 18
- 2 Die fahrbare Fußplatte mit 4 Schrauben am Schachtteil befestigen (siehe Seite 14). Nicht übertrieben anziehen!
- 3 Das Kopfteil mit 4 Schrauben und Muttern mit dem Schachtteil verschrauben.
- 4 Die Stangen der Edelstahlablage von beiden Seiten in Führungslaschen schieben. Edelstahlablage in Kopfteil einhängen.
- 5 Kohleschale und ggf. Trennblech (T4) einsetzen.
- 6 **Schwenkhaube montieren (siehe S.21)** und Warmhalterost auflegen.



Werkzeug: 10er Maulschlüssel / Inbus

THÜROS® T3 + T4 Schwenkhaube

- 1 Thermometer am Schwenkhaubenkopf befestigen.
Siehe Beispiel S. 11 Abb. **D**
- 2 Schwenkhaube aufsetzen, Löcher mit denen des Kopf-
teils und den Aufgewinkel **A** zur Deckung bringen
und mit 6 Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern
befestigen.



Werkzeug: 10er Maulschlüssel / Inbus

THÜROS® T5

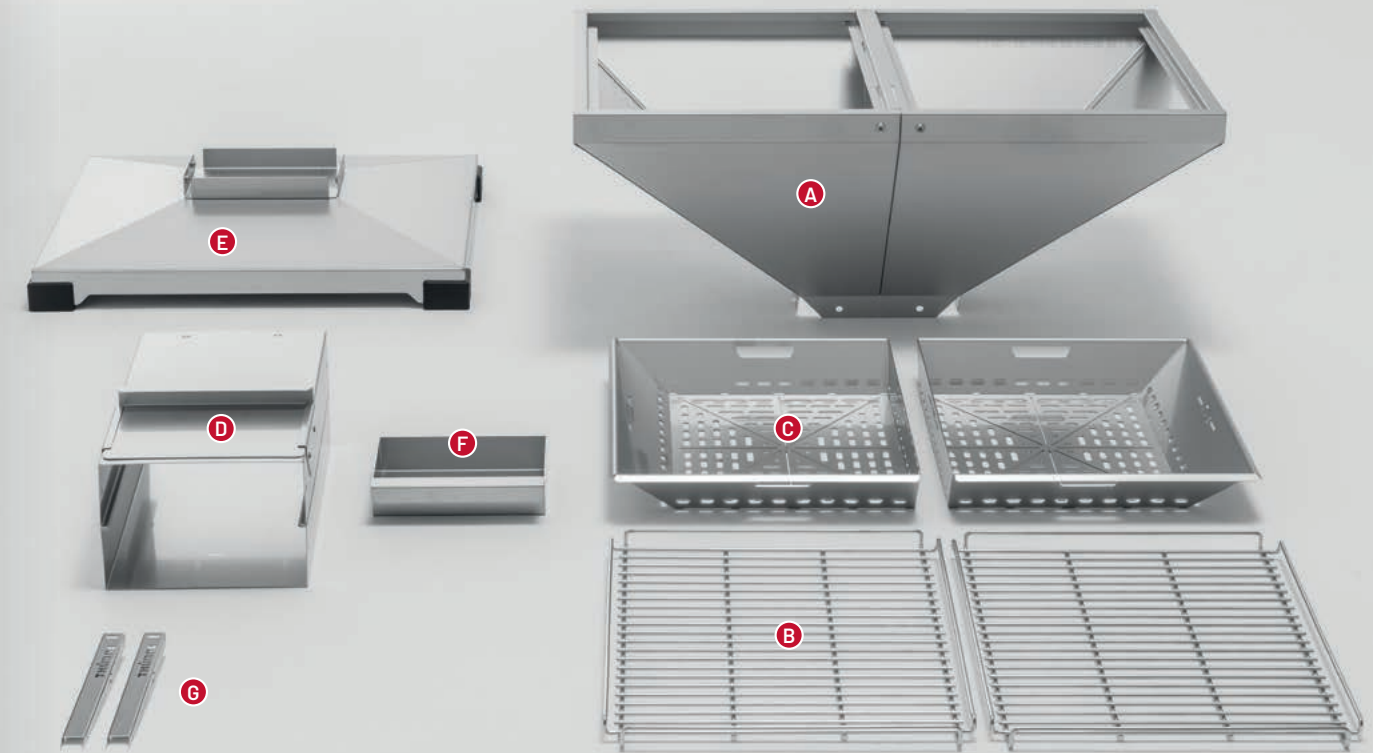
Komponenten

Ein THÜROS® Grill wird aus hochwertigem, antimagnetischem Edelstahl V2A/1.4301 gefertigt und sorgt damit für Grillfreude über viele Jahre.

Der THÜROS® T5 wird teilmontiert verpackt und ist mit wenigen Handbriffen aufgebaut.

Insgesamt besteht der THÜROS® T5 aus folgenden Elementen:

- A** Kopfteil mit Mittelsteg
- B** Zwei Grillrostauflagen
- C** Edelstahlkohleschale links / rechts
- D** Schachtteil mit Luftregulierungsschieber
- E** Standfuß Platte
- F** Aschekasten
- G** Rostheber



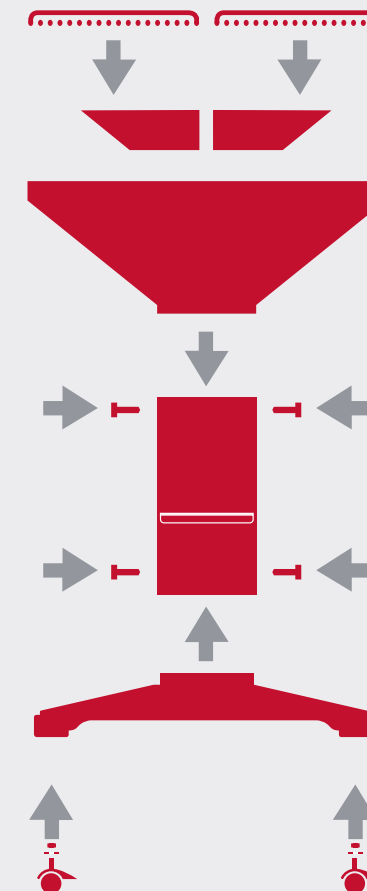
THÜROS® T5

- 1 Nehmen sie zuerst die Fußplatte **E** und stellen diese auf eine ebene Fläche.
Nehmen Sie für den Aufbau die Aschekasten aus dem Schacht. Anschließend platzieren Sie den Schacht **D** auf der Fußplatte. Achten Sie immer darauf, dass alle Laschen im Schacht sind und die Schraubenlöcher der Fußplatte mit denen des Schachtes übereinander liegen.
- 2 Verschrauben Sie die beiden Teile mit 4 der mitgelieferten Schrauben und ziehen diese mit dem beiliegenden Inbusschlüssel fest.
- 3 Dann setzen Sie den Grillkopf (am besten zu zweit) in den Schacht **D** ein. Die Laschen des Kopfes sollten auch hier nun innerhalb des Schachtes liegen. **DER SCHLITZ ! IM MITTELSTEG IST HINTEN!** Schrauben sie den Grillkopf mit 8 Schrauben und Muttern (innen) fest an.

- 4 Legen sie beide Kohleschalen in den Grillkopf. Die flache Seite zeigt nach innen. Dann legen Sie den Rost auf.
- 5 Mit den beigegefügt Rosthebern **G** können Sie den Grillrost sicher anheben indem Sie beide Griffe in den vierten Steg des Rostes einhängen und gleichzeitig anheben.

THÜROS® T5 Rollensatz

- 6 Legen Sie den Grill vorsichtig auf die Seite. Stecken sie nun nacheinander das Gewinde einer Rolle in die Löcher an den Ecken des Fußgestells. Sichern Sie die Schraube von der anderen Seite mit einer Unterlegscheibe und einer Mutter. Ziehen Sie alle Muttern fest an bevor sie den Grill wieder auf die Rollen kippen



1



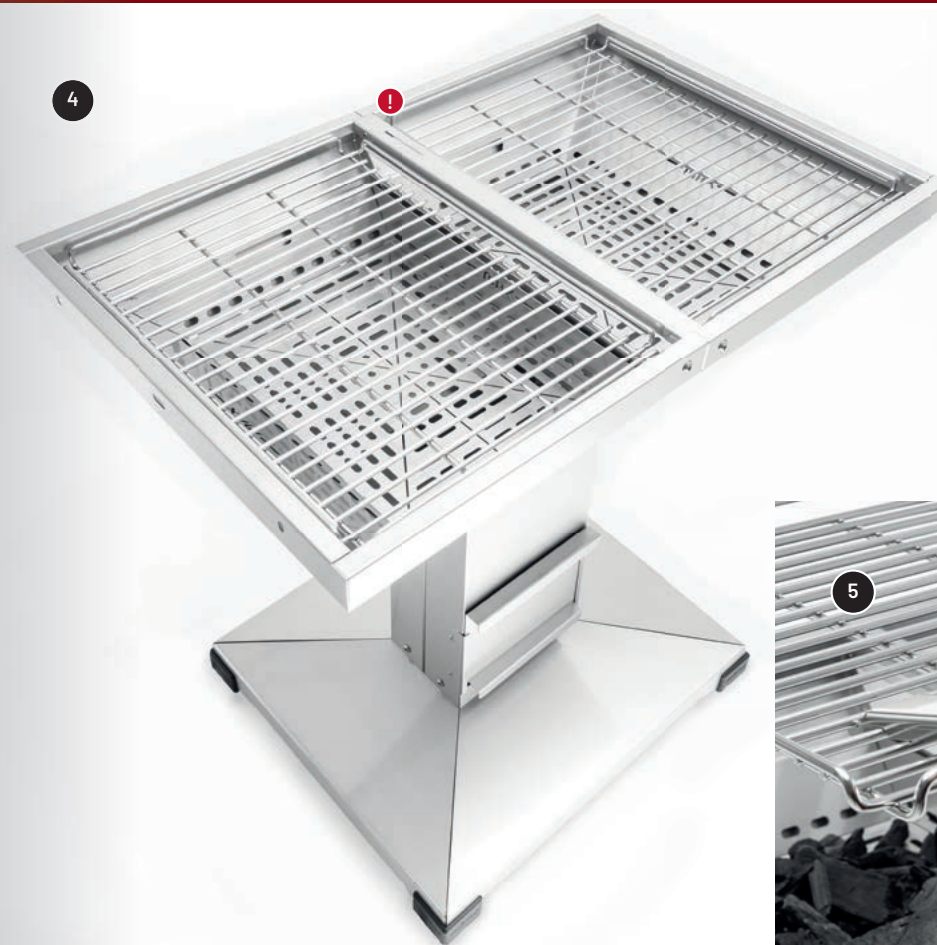
2



3



4



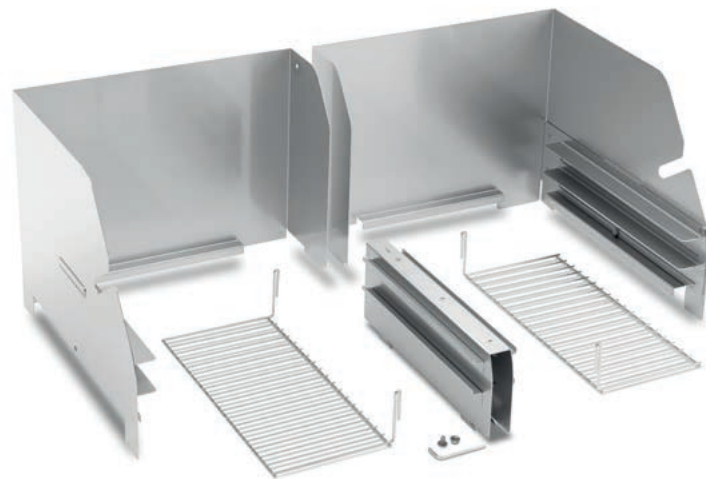
5



THÜROS® T5 mit Windansteckblech

Aufbau THÜROS® T5 von Punkt 1 bis 5, S.24.

- 7 Setzen Sie Mittelhalterung mit den Führungen in die Schlitz des Mittelstegs ganz ein und schieben sie dann diese nach vorn.
- 8 Windbleche links/rechts auf den Grillkopf setzen (Blechnasen innen in die Schlitz der Mittelhalterung stecken). Dann die Windblechhälften mit einer Schraube in der Mitte zusammenschrauben.
- 9 Warmhalteroste rechts/links an die Windbleche einhängen. Die Roste können zur Wärme-regulierung in zwei Höhen eingehängt werden. Nehmen Sie hierzu immer die beigefügten Rostheber 6.



Tipp:

Um Kohle nachzufüllen setzen Sie den Rost auf die obere Etage der anderen Rosthälfte ein. So haben Sie direkten Zugriff.



Worauf sollten Sie beim Kauf von Holzkohle oder Holzkohlebriketts achten?

Allgemein

Eine häufig gestellte Frage zum Thema Holzkohle oder Briketts: Warum raucht es, wenn ich den Grill anzünde?

Die Rauchentwicklung kann mehrere Gründe haben:

1. Anzünder:

- ❖ Der Anzünder bekommt zu wenig Luft.
- ❖ Der Anzünder ist von minderer Qualität (auch hier auf Siegel wie DIN achten).

2. Holzkohle / Briketts:

- ❖ Die Kohle stand im Keller oder Gartenhäuschen und hat Feuchtigkeit gezogen.
- ❖ Die Kohle enthält unverkohlte Stücke oder andere Fremdmaterialien (häufig bei minderwertiger Kohle der Fall).
- ❖ Der Kohlesack wurde viel bewegt.
Dadurch zerkleinern sich die Stücke im Inneren gegenseitig.
- ❖ Die Kohle hat eine kleine Stückelung.
Es kommt zu wenig Luft durch die Kohlestücke.

Die Rauchentwicklung muss also nicht immer durch eine schlechte Qualität der Kohle oder Briketts kommen. Sie kann auch durch äußere Einflüsse bei der Lagerung entstehen. Achten Sie dennoch stets auf die Qualität und Nachhaltigkeit der Produkte, die Sie kaufen.

Wir empfehlen für die Nutzung der THÜROS® Grillstationen die Verwendung von hochwertiger, nachhaltiger, zertifizierter Holzkohle, vorzugsweise aus Hartholz.

Holzkohle

Anhand der Verpackung ist nicht zu erkennen, wie die Holzkohle im Inneren aussieht. Woran erkennt man dennoch, dass es sich um qualitativ hochwertige Holzkohle handelt?

1. Produktkennzeichnungen:

- DIN oder DIN Plus Siegel

Finden Sie dieses Siegel auf der Verpackung, wurde die Kohle von einem Testinstitut nach der DIN-Norm für Holzkohle (DIN 1860-2) getestet und entspricht so den europäischen Vorgaben. Wenn bei dem Siegel weitere Wörter wie „geprüft nach“ aufgedruckt sind, bestätigt der Hersteller, sich während der Produktion an die DIN Norm für Holzkohle gehalten zu haben, ohne dies durch ein Testinstitut bestätigen zu lassen. Das reine DIN- oder DIN Plus-Siegel ist somit eine sicherere Aussage zum Inhalt der Verpackung.



1. Produktkennzeichnungen:

- FSC oder PEFC

Bei vielen Produkten aus Holz findet sich mittlerweile das FSC- oder PEFC Logo. Auch bei Holzkohle ist dies ein wichtiges Merkmal und garantiert einen nachhaltigen Anbau bzw. Waldwirtschaft (FSC) bzw. eine nachhaltige Produktion und Verwendung des Rohstoffes Holz (PEFC). FSC und PEFC unterscheiden hierbei nicht zwischen den Holzarten (Hart-, Weich- oder Mischholz), sondern achten auf eine bewusste und nachhaltige Verwendung des Holzes.



2. Stückelung:

(Größe der Holzkohlestücke)

Eine hochwertige Holzkohle zeichnet sich durch eine größere Stückelung aus. Bei den meisten Verpackungen lässt sich von außen ertasten, wie groß die Stücke im Inneren sind. Wenn Sie von vornherein nur „Kleingemüse“ fühlen, wird sich Holzkohle in kleiner Stückelung im Inneren befinden. In der Regel können Sie davon ausgehen, dass Holzkohle mit einem DIN- oder DIN Plus Siegel eine angemessene Stückelung aufweist, da die Größe der Kohlestücke in der Norm definiert ist.

Die Stückelung ist für das Brennverhalten der Holzkohle wichtig. Je kleiner die Stücke, desto schneller verbrennen sie und verkürzen somit Ihre Grillzeit bzw. Sie müssen öfter Holzkohle nachlegen.

Achtung: Bei Gastronomie-Holzkohle wird oftmals eine etwas größere Stückelung hergestellt, da die Gastronomie am Tag viel länger und intensiver grillen müssen als Privatpersonen.

3. Material und Brenndauer:

Holzkohle wird je nach Hersteller aus unterschiedlichen Holzarten gewonnen. Hier wird zunächst zwischen Hart-, Weich- und Mischholz unterschieden. Je nach Holzart variiert die Brenndauer. So brennt bspw. Hartholz am längsten, Weichholz hingegen am kürzesten. Auf den Verpackungen der Holzkohle findet sich meist ein Hinweis auf das Material, ohne auf eine bestimmte Holzart einzugehen. Wenn Sie also z.B. „hergestellt aus Hartholz“ auf der Ver-

packung finden, können Sie davon ausgehen, dass diese Holzkohle eine lange Brenndauer hat. Egal für welche Holzart Sie sich entscheiden, achten Sie darauf, dass das Holz FSC- oder PEFC-zertifiziert ist und Sie das entsprechende Logo auf der Verpackung finden.

Tipp: Wenn Sie einen Köhlerverband in der Nähe haben, können Sie Ihre Holzkohle auch von dort beziehen. Köhlerverbände köhlern das Holz nach über 3.000 Jahre alter Tradition und Sie können sich sicher sein, qualitative Holzkohle zu erwerben.

Briketts

Anhand der Verpackung ist nicht zu erkennen, wie die Briketts im Inneren aussehen. Woran erkennt man dennoch, dass es sich um qualitativ hochwertige Briketts handelt?

1. Produktkennzeichnungen:

– DIN oder DIN Plus Siegel



Finden Sie dieses Siegel auf der Verpackung, wurden die Briketts aus Holz hergestellt und von einem Testinstitut nach der DIN Norm für Holzkohle und Holzkohlebriketts (DIN 1860-2) getestet und entsprechen so den europäischen Vorgaben. Wenn bei dem Siegel weitere Wörter wie „geprüft nach“ aufgedruckt sind, bestätigt der Hersteller, sich während der Produktion an die DIN-Norm für Briketts gehalten zu haben, ohne dies durch ein Testinstitut bestätigen zu lassen. Dies findet sich häufig auf Produkten, die aus anderen Materialien als Holz hergestellt sind. Das reine DIN- oder DIN Plus-Siegel ist somit eine sichere Aussage zum Inhalt der Verpackung.

1. Produktkennzeichnungen:

– FSC oder PEFC

Bei vielen Produkten aus Holz finden sich mittlerweile das FSC oder PEFC-Logo. Auch bei Holzkohlebriketts ist dies ein wichtiges Merkmal und garantiert einen nachhaltigen Anbau bzw. Waldwirtschaft (FSC) bzw. eine nachhaltige Produktion und Verwendung des Rohstoffes Holz (PEFC). FSC und PEFC unterscheiden hierbei nicht zwischen den Holzarten (Hart-, Weich- oder Mischholz), sondern achten auf eine bewusste und nachhaltige Verwendung des Holzes.



2. Material

Briketts gibt es mittlerweile aus vielerlei Materialien: Holz, Kokos, Bambus, Mais und weitere Naturprodukte. Achten Sie aus diesem Grund bei Briketts besonders auf die Herkunft der Materialien. Wenn Briketts aus Holz produziert wurden, ist deren Qualität leicht durch das DIN- oder DIN Plus-Siegel sowie das FSC- oder PEFC-Logo zu erkennen. Diese Siegel sind jedoch für Briketts aus anderen Rohstoffen nicht anwendbar. Die DIN-Norm für Holzkohlebriketts bezieht sich rein auf die Herstellung von Briketts aus Holz und findet somit für andere Materialien

keine Verwendung.

Wenn auf Verpackungen von Briketts aus Naturprodukten also „geprüft nach DIN 1860-2“ aufgedruckt ist, bestätigt der Hersteller ausschließlich, sich während der Produktion an die DIN Norm für Holzkohlebriketts gehalten zu haben, ohne dies durch ein Testinstitut bestätigen lassen zu können. Achten Sie also bei solchen Briketts stets auf andere seriöse Zertifikate, die eine geprüfte Qualität und eine nachhaltige Herkunft nachweisen (z.B. Öko- / Bio-Siegel).



3. Brenndauer:

Im Vergleich zu Holzkohle haben Briketts ein deutlich längeres Brennverhalten. Wenn Sie also Langzeit-Grillgut zubereiten wollen oder über mehrere Stunden grillen möchten, ohne nachlegen zu müssen, bietet sich die Verwendung von Briketts an. Wenn Sie höhere Temperaturen brauchen, empfiehlt sich hingegen die Nutzung von Holzkohle, da diese ein höheres Temperaturspektrum erreicht als Briketts.

Indirektes BBQ Grillen

Beim indirekten BBQ Grillen befindet sich unter dem Grillgut die gefüllte Wasserschale. Die Holzkohle wird rund um die Wasserschale platziert, so dass sich die Hitzequelle nicht direkt unter dem Grillgut, sondern an den seitlichen Rändern befindet.

Für das indirekte BBQ Grillen mit Holzkohle-Grillgeräten wird eine THÜROS® BBQ-haube, eine Schwenkhaube oder ein BBQ-/ Räucheraufsatz benötigt.

Die heiße Luft zirkuliert im Inneren des Grills und das Grillgut wird von allen Seiten gegart, was in etwa mit dem Braten in einem Backofen zu vergleichen ist.

Der Grill sollte vor dem indirekten BBQ Grillen einige Minuten vorgeheizt werden.

Der Grill sollte immer mit gefüllter BBQ-Wasserschale und Anzündhilfe angeheizt werden.

Einseitige schnelle Temperaturschwankungen (kaltes Wasser in heiße Wasserschale gießen) kann die Kohleschale verziehen! Anzündkamin nur zum Nachfüllen verwenden!

- A Wasserschale**
- B BBQ-Haube mit Thermometer**
- C Schwenkhaube mit Thermometer**

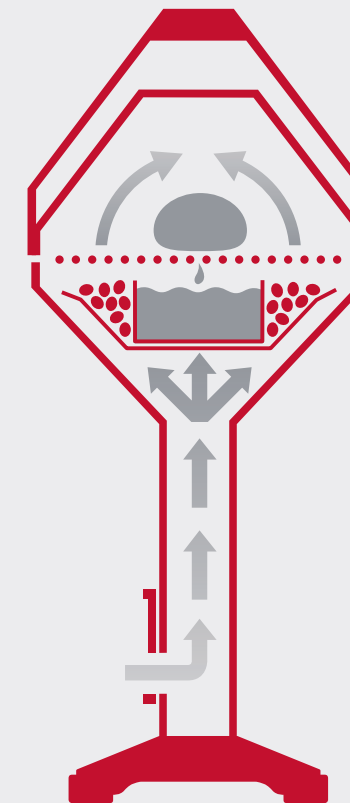
A



B



C



Grillen am Spieß

In Verbindung mit dem Aufsatz-Windansteckblech können zahlreiche Spieße aus dem THÜROS® Sortiment eingesetzt werden, jeweils betrieben mit einem elektrischen Motor.

Zudem kann man, nach der Erweiterung mit einem Kohleschacht für Seitenhitze, **indirekt mit Seitenhitze** grillen.

Die mit Wasser gefüllte Fettauffangschale verhindert, dass Fett in die Glut tropft.

Eine saubere Sache! So kann gleichzeitig mit Seiten- und Unterhitze gearbeitet werden, was das Grillgut einmalig knusprig werden lässt.

- A** Windansteckblech
- B** Kohleschacht für Seitenhitze
- C** Fettauffangschale
- D** Spieß mit 2 Fleischklammern



A



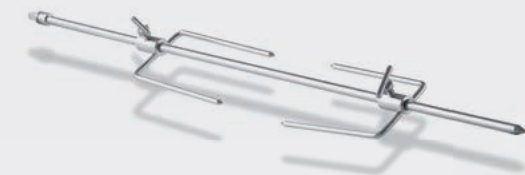
C



B



D



A



THÜROS® T4 mit Deckel

Unbegrenzte Möglichkeiten

THÜROS® Kaminzuggrills sind grundsätzlich für das Grillen mit Holzkohle ausgestattet. Der Grillgeräte-Baukasten bietet vielfältige Möglichkeiten zur individuellen Ausstattung.

Hier einige Ausstattungsvarianten:

A Deckel

Der Deckel schützt die Grillfläche das ganze Jahr über vor Verunreinigungen durch Tiere und herabfallendem Laub.

B Pizza-Aufsatz

Verwandelt den Kaminzuggrill in einen Holzofen für die perfekte Pizza

C BBQ-Haube

Mit einer BBQ-Haube wird jeder THÜROS® Grill zur perfekten Grillstation für indirektes Grillen.

B



THÜROS® T4 mit Pizza-Aufsatz

D Schwenkhaube

Eine Schwenkhaube für direktes Grillen, Garen, Backen, Smoken, Räuchern und indirektes Grillen erweitert Ihr Grillvergnügen.

E Spießgrillen

Der Schaschlikspießaufsatz sorgt für Abwechslung am Grill und auf dem Teller.

F Spieß mit 2 Fleischklammern

Das Spieß-Grillen ist eine weitere Möglichkeit für den vielseitigen Grillgenuss mit THÜROS®.

Das aktuelle Zubehörprogramm finden sie unter:
thueros.de

©



THÜROS® T4 mit BBQ-Haube, fahrbar

©



THÜROS® T3 mit Schwenkhaube und Seitenablage

©



THÜROS® T3 mit Schaschlikspießaufsatz, 4-Fuß

©



THÜROS® T4 mit Windansteckblech, Spieß und 2 Fleischklammern, fahrbar



Korpus

- Den Grillrost sofort nach dem Grillen vom Gerät nehmen, damit sich Grillrückstände nicht unnötig einbrennen – die Reingung ist dann kein Problem. THÜROS® Edelstahl-Grillroste sind spülmaschinenfest.



- Die Glut nach dem Grillen von alleine ausgehen lassen und nicht mit Wasser ablöschen.
- Nach dem Erkalten die Asche entfernen und den Grill mit Grill- und Ofenreiniger säubern. Keine Drahtbürsten aus Stahl oder Eisen verwenden, das kann zur Rostbildung führen für die wir dann keinerlei Garantie übernehmen können.

Grillrost

- Zur zwischenzeitlichen Reinigung des Grillrostes empfehlen wir den THÜROS® Grillschaber aus Edelstahl.
- Er ist für Rundstäbe von 3-8 mm verstellbar und dafür bestens geeignet. Für die Komplettreinigung den Rost entweder in der Spülmaschine reinigen oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen und anschließend mit einem nassen Tuch bearbeiten.

Warmhalterost

- Für die Reinigung den Rost entweder in der Spülmaschine reinigen oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen und anschließend mit einem nassen Tuch bearbeiten.





THÜROS® Grillgeräte werden mit größter Sorgfalt und Präzision aus hochwertigen Materialien hergestellt. Trotzdem kann es vorkommen, dass einmal eine berechnigte Beanstandung auftritt. Setzen Sie sich im Fall einer Reklamation bitte mit Ihrem Fachhändler in Verbindung, bei dem Sie die THÜROS® Produkte erworben haben. Dieser klärt gemeinsam mit Ihnen den Sachverhalt.

25 Jahre Garantie auf den Grillkorpus*

Alle anderen Komponenten (z.B. Kohleschale, Rostauf-lagen, ...) haben 2 Jahre gesetzliche Gewährleistung

Generell sind wir als Hersteller daran interessiert alle Ansprüche aus Reklamations- und Garantiefällen schnell, unbürokratisch und im allerseitigen Interesse zur klären. Sollte eine Klärung mit Ihrem Händler nicht möglich sein, wenden Sie sich direkt an uns.

25
JAHRE
Qualitäts-
Garantie
auf den Grillkorpus*

*Die gesetzliche Gewährleistung bleibt davon unberührt.

Für eine reibungslose und schnelle Abwicklung benötigen wir schriftlich folgende Angaben:

- ◆ Die vollständige Postanschrift (Name, Straße, PLZ, Ort),
■ Kaufbeleg als Garantieschein, eine Telefonnummer
■ (tagsüber erreichbar!) und E-Mail Adresse.
- ◆ Genaue Angaben zum Grill wie: Bezeichnung oder
■ Artikelnummer, welches Teil defekt ist oder fehlt, Art des
■ Fehlers bzw. Schadens und wenn möglich ein Bild.

Unser Service für Sie: Sollte der Garantiefall eintreten, werden die entsprechenden Teile selbstverständlich schnell und Problemlos ersetzt!



Art. Nr.: _____

Datum: _____

Kunde: _____



Grillkultur made in Germany

*Dear customer, thank you for choosing
a high-quality and versatile stainless steel barbecue
"Made in Germany". On the following pages we
would like to give you information and tips on
assembly and correct use.*

My team and I wish you many pleasurable, sociable and tasty BBQ experiences.

Christian Schneider
Managing Director Thüros GmbH

THÜROS® - Grillkultur made in Germany

Contents

Please take time to read everything beforehand and observe all instructions for use and warnings. Then nothing stands in the way of a safe and sociable BBQ.

Warnings.....	50
Quality.....	52
THÜROS® T1/T2 Tabletop BBQ Comp./Assembly	54
THÜROS® T2 / T3 / T4 Components/Assembly	58
THÜROS® T5 Components/Assembly.....	68
Barbecuing	76
Maintenance	90
Warranty.....	92



Please unpack all parts and check for completeness according to the parts list.

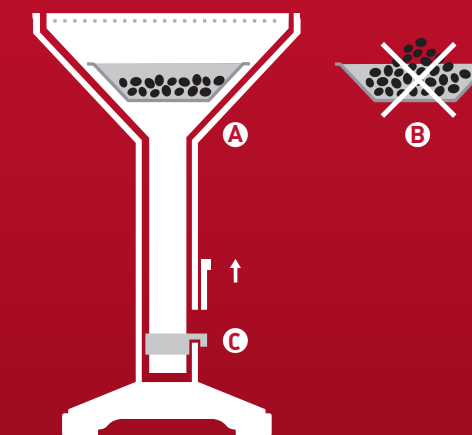
We reserve the right to make technical changes to all products. We accept no liability for errors in terms of content or printing. All information corresponds to the current state of knowledge. We make changes or updates to the operating instructions available online. If in doubt, please check that the regulations are up to date.



- ⚠ **WARNING!** The appliance becomes very hot and it should not be moved during operation!
- ⚠ **WARNING!** Danger of carbon monoxide poisoning. Do not operate the BBQ in closed rooms, only outdoors!
- ⚠ **CAUTION!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!
- ⚠ **WARNING!** Keep children and pets away!
- ⚠ After receiving the goods, check them immediately for external defects. We cannot accept complaints that are made later on.
- ⚠ **WARNING!** Accessories can heat up.
- ⚠ **CAUTION!** Keep a distance of 1.50 m from other flammable objects.
- ⚠ Only use firelighters that comply with DIN EN 1860-3!

- ⚠ Choose a firm horizontal installation location. Put the charcoal (DIN 1860-2) only in the charcoal tray provided.
- Use less charcoal than with any conventional charcoal BBQs without a flue draught system. THÜROS® BBQs are truly economical BBQs and need considerably less fuel. Therefore, we recommend to use a high-quality charcoal
- ⚠ To light the charcoal use only TÜV-GS/DIN EN 1860-3 tested fire lighters. When using lighter fluid make sure it does not flow into the flue or out of the vents. Never add lighter fluid to a burning fire.
- ⚠ Before first use, preheat the BBQ for a few minutes without food and cooking grate so that any production residues can dissipate.
- ⚠ Do not use the ventilation slide without gloves.
- ⚠ Do not start grilling before the charcoal turned gray and reached the correct cooking temperature

Filling height for BBQs with flue draught shaft*



Correct filling height, 2/3 of the charcoal tray

Incorrect filling height

The THÜROS® stainless steel BBQs are made of high quality stainless steel. Also, it is 100% suitable for allergy sufferers and naturally complies with the hygiene regulations of the food industry.

Due to the processing of high-quality stainless steel V2A/1.4301 (anti-magnetic), THÜROS® stainless steel BBQs are durable and almost indestructible.

You have a 25-year quality warranty* on the stainless steel BBQ body.

- ❖ Solvent-free, anti-allergenic stainless steel
- ❖ Sustainable production and durable products
- ❖ Sorted materials, recyclable plastics

For us, high-quality materials and clean working conditions are the key to unadulterated enjoyment of this fascinating hobby.

THÜROS

*The statutory warranty remains unaffected.

High-quality stainless steel is anti-magnetic and discolours at 300° C and above. This is not a defect, but a quality feature!



https://www.thueros.com/EU/en/terms_conditions



THÜROS® T1/T2 Tabletop BBQ components

The THÜROS® T1/T2 tabletop BBQ is delivered **fully assembled**.
The charcoal tray and the Cooking grate support are included.

As an alternative to charcoal, the T1 tabletop BBQ can also be operated with the electric BBQ insert. This method is interesting for camp sites or balconies where charcoal barbecuing is prohibited.

⚠ WARNING: Operate the THÜROS® T1/T2 tabletop BBQ on a heat-resistant surface! Half the filling height corresponds to the maximum filling

In total, a tabletop BBQ consists of the following elements:

- A BBQ body**
- B Stainless steel charcoal tray**
- C Cooking grate**

optional accessory / included with THÜROS T1 ToGo

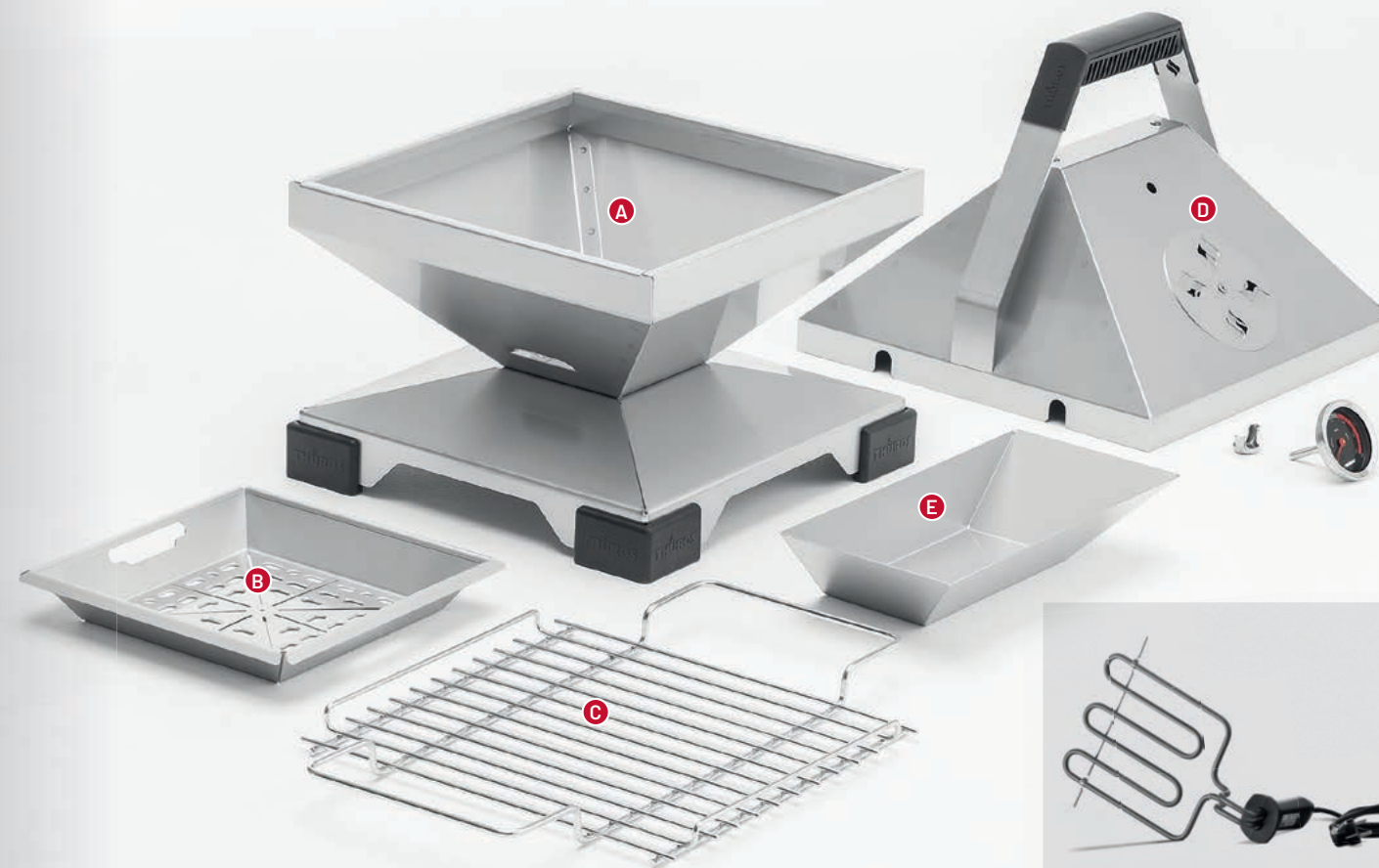
- D BBQ hood**
- E Water bowl**

optional as an accessory for electric grilling:

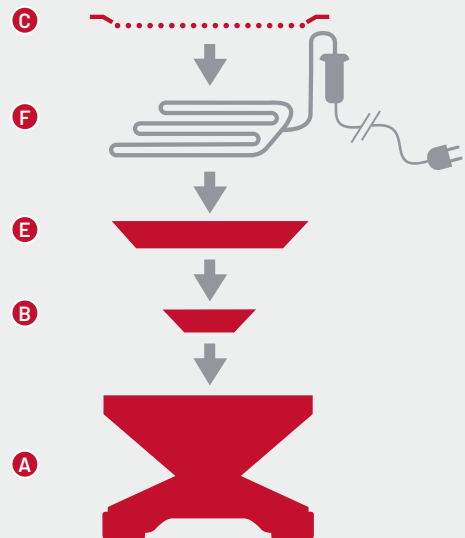
- F Electric BBQ insert (T1)**

Recommendation for optimal barbecuing pleasure:

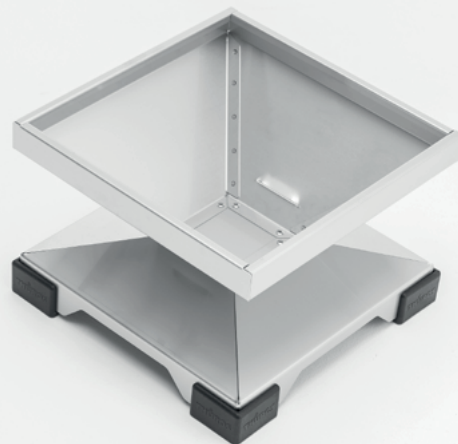
Fill with max. 250g charcoal/briquettes (according to DIN 1860-2).



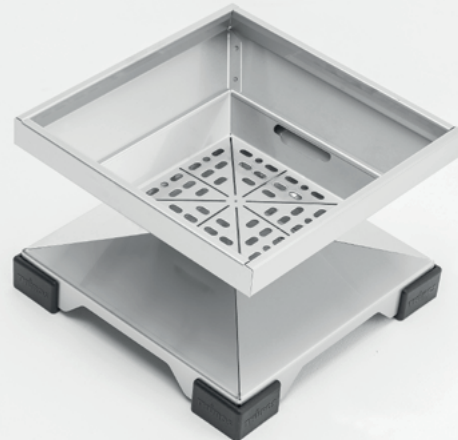
- A** BBQ body
- B** Stainless steel charcoal tray
- C** Cooking grate
- D** BBQ hood
BBQ hood "ToGo" with
tension lock
- E** Water bowl
- F** Electric T1 BBQ insert
(Optional accessories)



A



A + B



A + B + E



A + B + E + C



D



D



THÜROS® T2 / T3 / T4

Components

The THÜROS® BBQs made of high-quality, anti-magnetic stainless steel V2A/1.4301 and thus ensures many years of barbecuing pleasure.

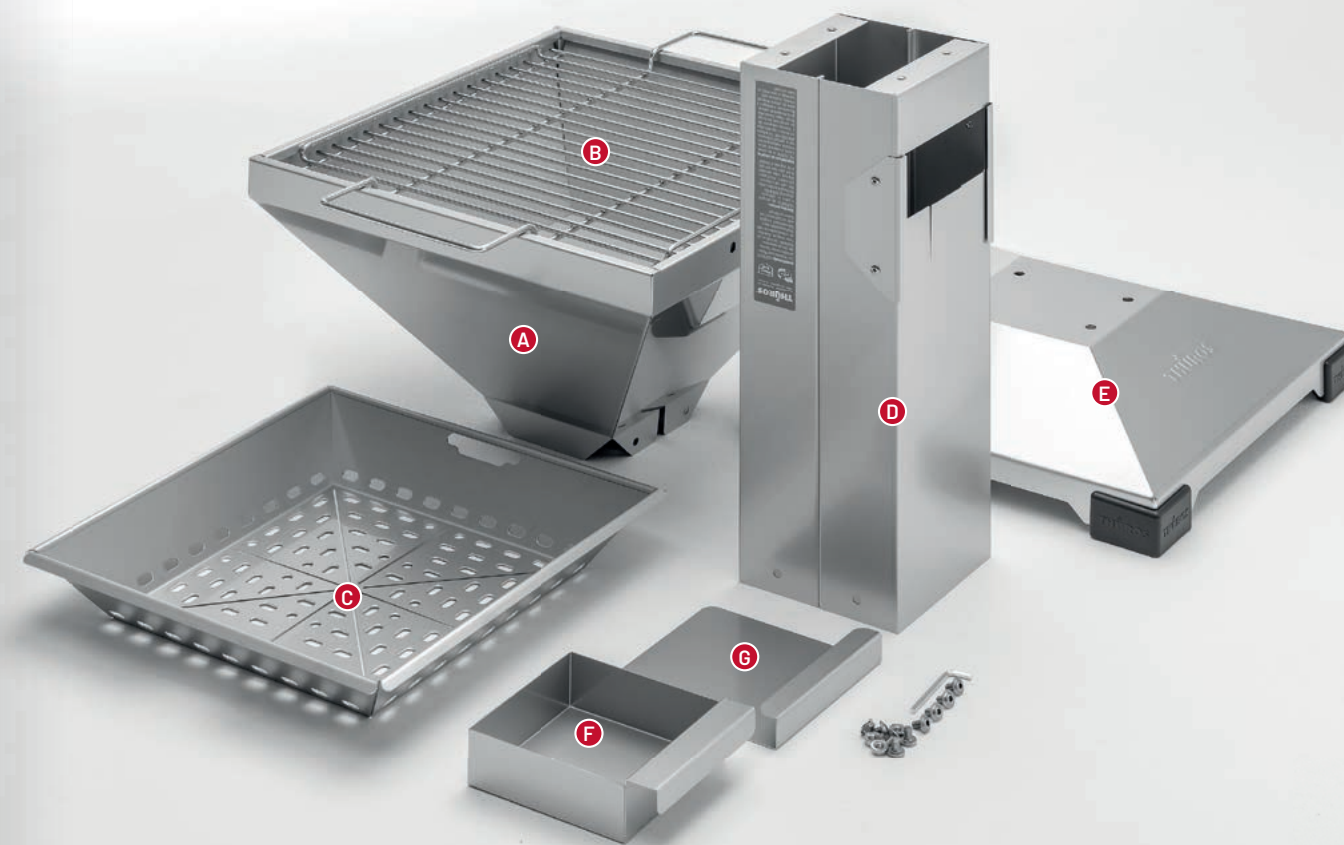
Quick and easy lighting of the charcoal is made easier by the built-in chimney pedestal. This ensures that the charcoal is permanently supplied with oxygen and thus burns hotter and better. An external lighter chimney is not absolutely necessary.

The useful accessory system allows you to expand your THÜROS® BBQ according to your preferences and wishes. Your imagination is the only limit.

All in all, a THÜROS® chimney pedestal BBQ consists of the following elements:

- A Head section**
- B Cooking grate**
- C Stainless steel charcoal tray**
- D Shaft section**
- E Base plate**
- F Ash pan**
- G Air control slider**
- Separation plate (only THÜROS® T4)**

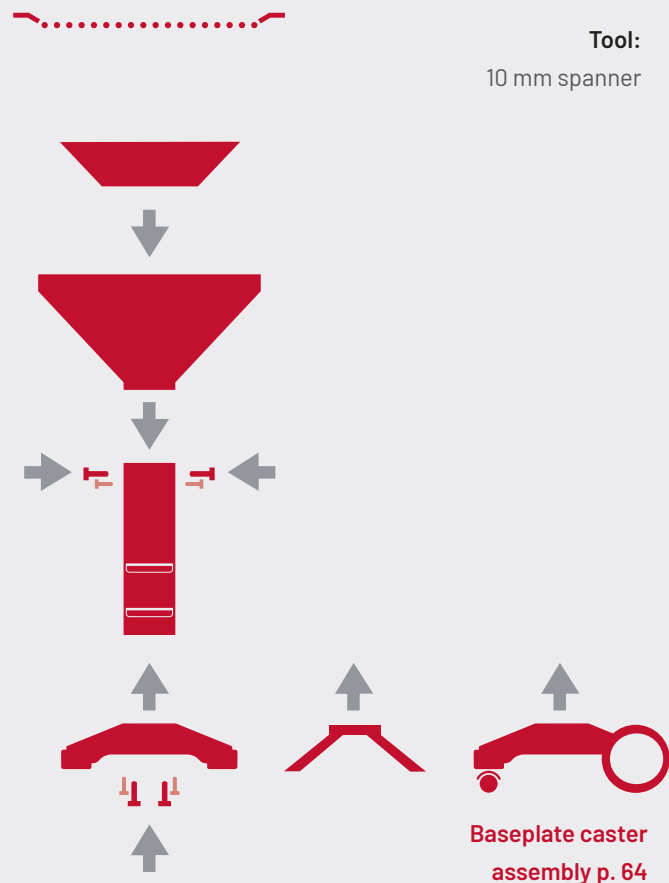
Fig.: Example THÜROS® T3



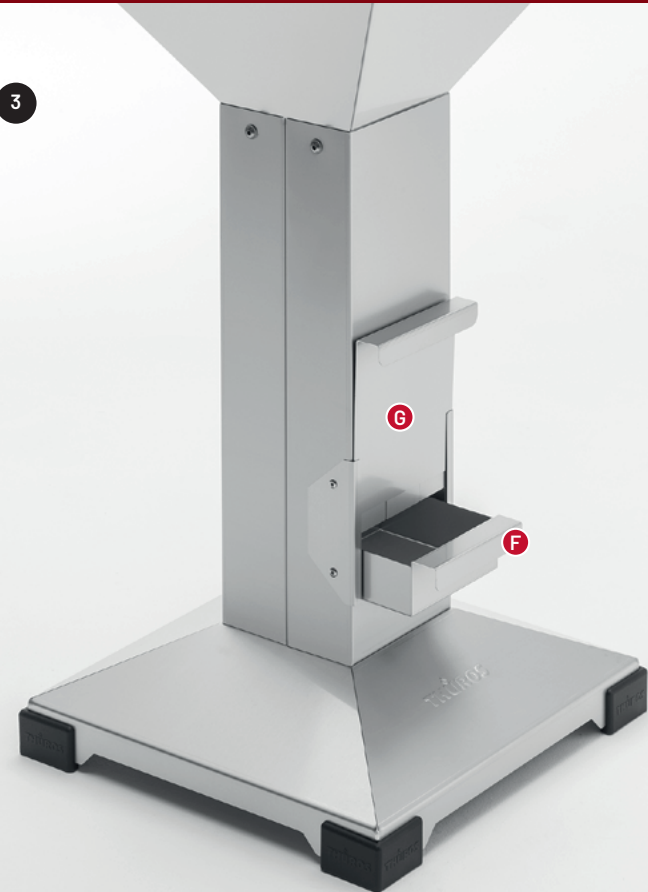
THÜROS® T2 / T3 / T4

The THÜROS® T2 / T3 / T4 chimney pedestal BBQs are available with different base frames. All base frames are attached to the shaft with 4 bolts. Base plate or with 4 feet are pre-assembled, **caster design Base plate** see p. 64.

- 1 Place the shaft on a straight surface with the upper part facing downwards. Secure the base stand **E** onto the shaft section **D** with 4 bolts. Do not over-tighten!
- 2 Turn the base with the shaft over and screw the head section **A** to the shaft section with 4 bolts and nuts.
- 3 Place the ash pan **F** and the air control slider **G** into the shaft section.
- 4 Insert the charcoal tray **C** into the head section.
- 5 Fill the charcoal tray with charcoal. If necessary, divide it with the separation plate (T4) or a water bowl (accessory), then place the Cooking grate **B** on top.



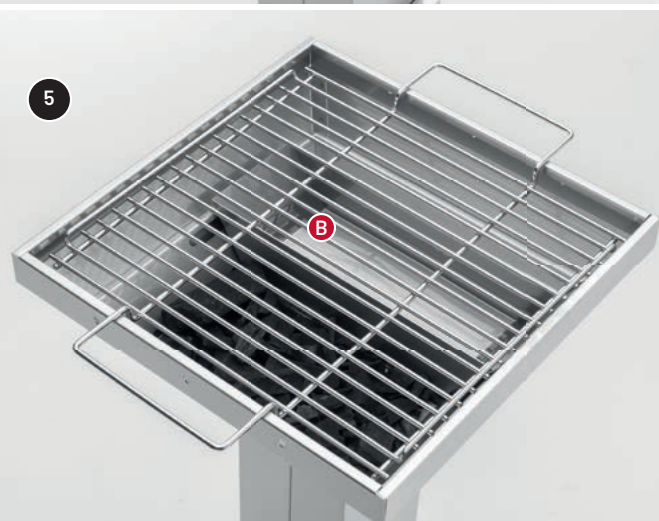
3



4



5



63

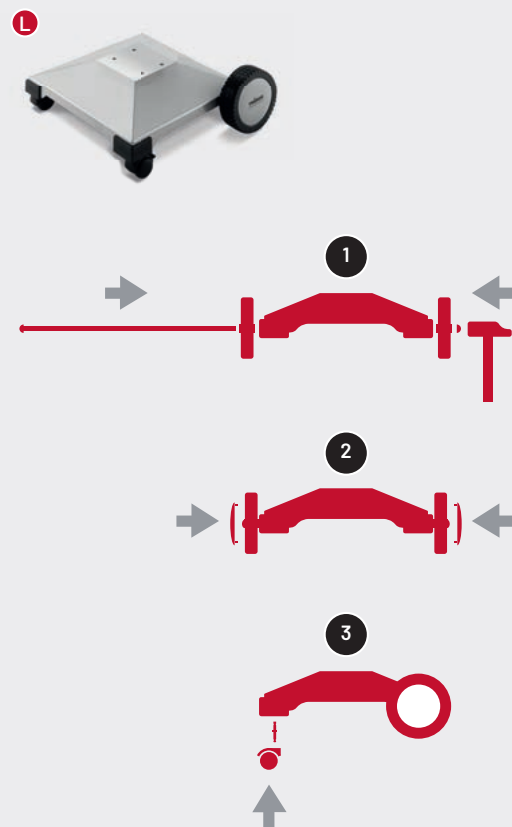
62

Base plate with wheels:

- 1 Tap the clamping ring (not shown) onto one end of the axle with a hammer. Push one wheel onto the axle, insert the axle through the holes provided in the base plate and push on the second wheel. Tap the second clamping ring with the hammer on the outside.

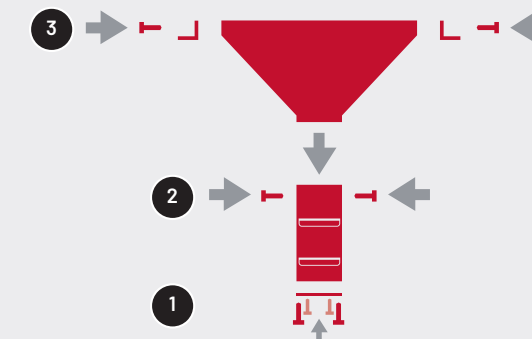
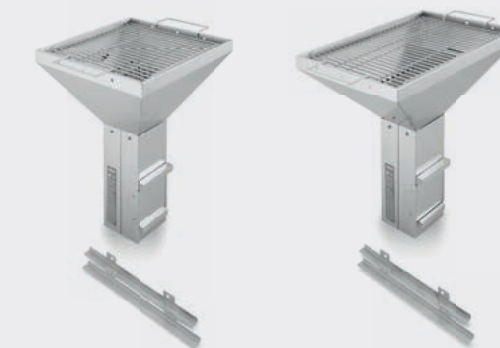
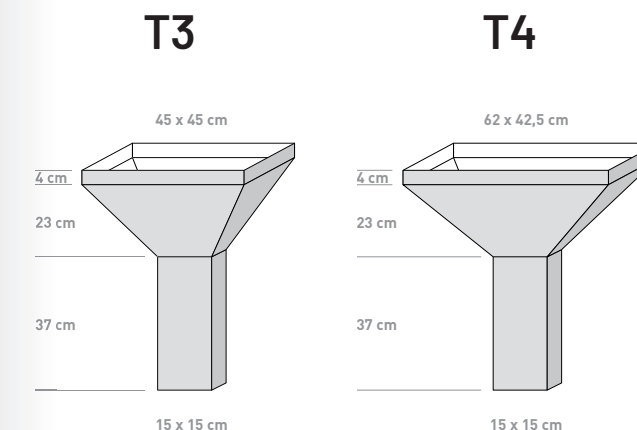
- 1 Press on hub caps.

- 3 Insert the connecting pin with the side without the connecting ring into the wheels. Then insert the connecting pin with the other side into the base plate. Now connect all parts with pressure until they snap into place.



THÜROS® BBQ insert T3 + T4

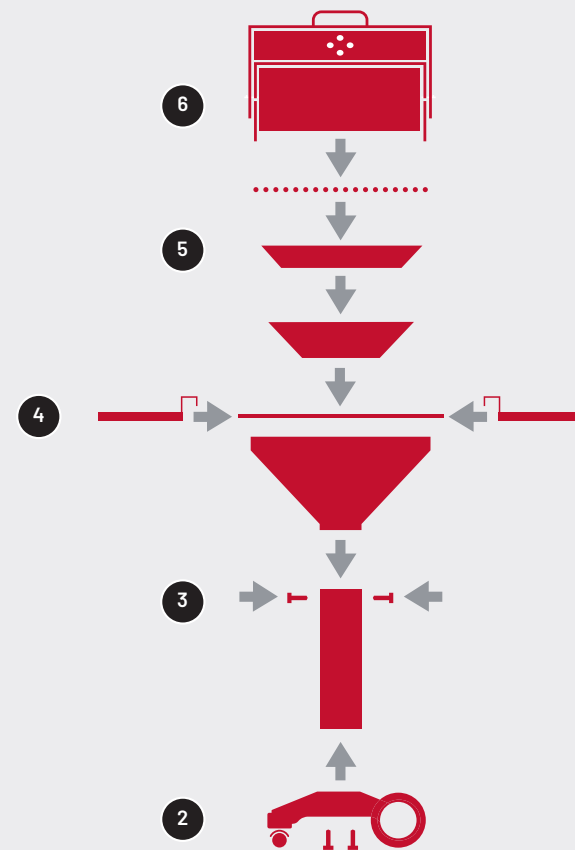
- 1 Fix the bottom plate to the shaft bottom (4 bolts).
The nuts are tightened in the shaft.
- 2 Bolt the head section to the shaft section with 4 bolts and nuts.
- 3 Screw the L-profiles to the BBQ head on both sides.



Tool: 10 mm spanner / Allen® key

THÜROS® T3+ T4 BBQ station

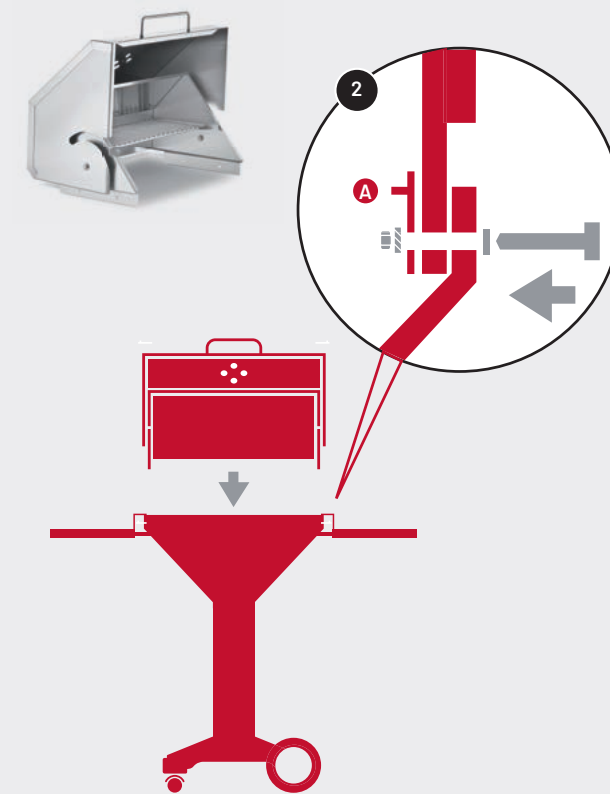
- 1 **L Base plate with wheels:** See page 64
- 2 Attach the base plate with wheels to the shaft section with 4 bolts (see p.60). Do not over-tighten!
- 3 Bolt the head section to the shaft section with 4 bolts and nuts.
- 4 Slide the bars of the stainless steel shelf into guide tabs from both sides. Hook the stainless steel shelf into the head section.
- 5 Insert the charcoal, optional the separation plate (T4).
- 6 **Fit the pivot hood (see p.67)** and place the warming rack on top.



Tool: 10 mm spanner / Allen® key

THÜROS® T3 + T4 Pivot Hood

- 1 Attach the thermometer to the top of the pivot hood. See example p. 57 Fig. D
- 2 Fit the pivot hood, align the holes with those of the head section and the support brackets A and fasten with 6 bolts, washers and nuts.



Tool: 10 mm spanner / Allen® key

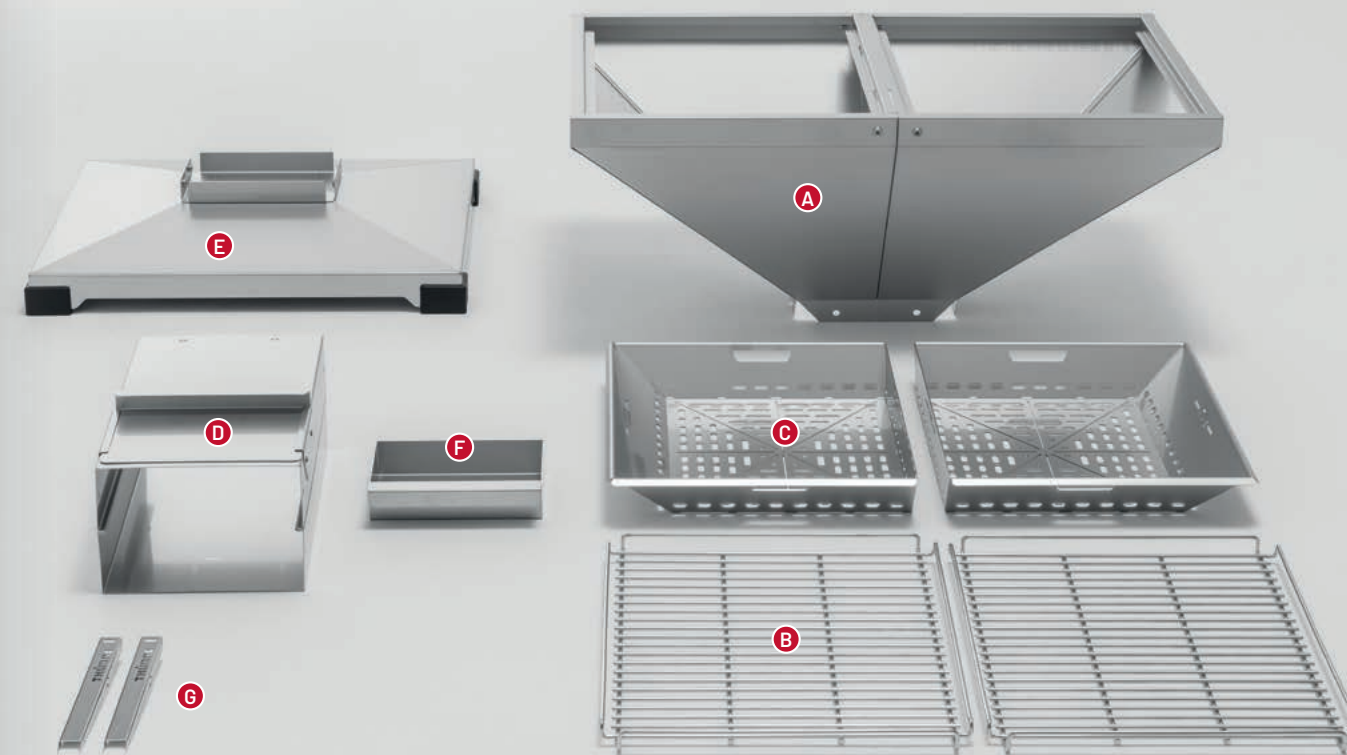
THÜROS® T5 Components

The THÜROS® BBQs made of high-quality, anti-magnetic stainless steel V2A/1.4301 and thus ensures many years of barbecuing pleasure.

The THÜROS® T5 is packed partially assembled and can be set up in just a few steps.

In total, the THÜROS® T5 consists of the following elements:

- A** Head section with centre rail
- B** Two Cooking grates
- C** Stainless steel charcoal tray left / right
- D** Shaft section with air control slider
- E** Standing base plate
- F** Ash pan
- G** Rack lifters

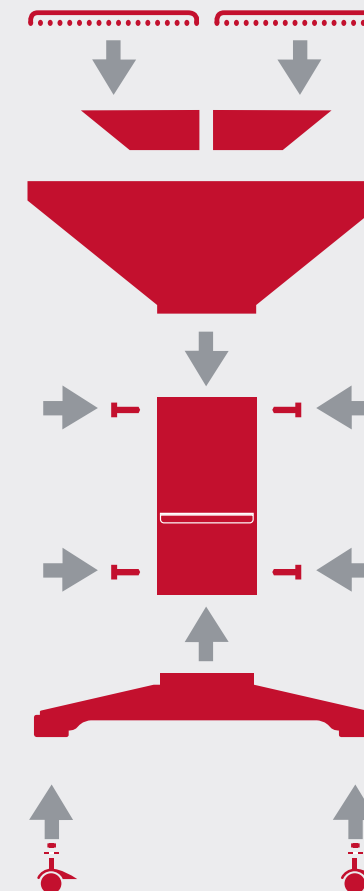
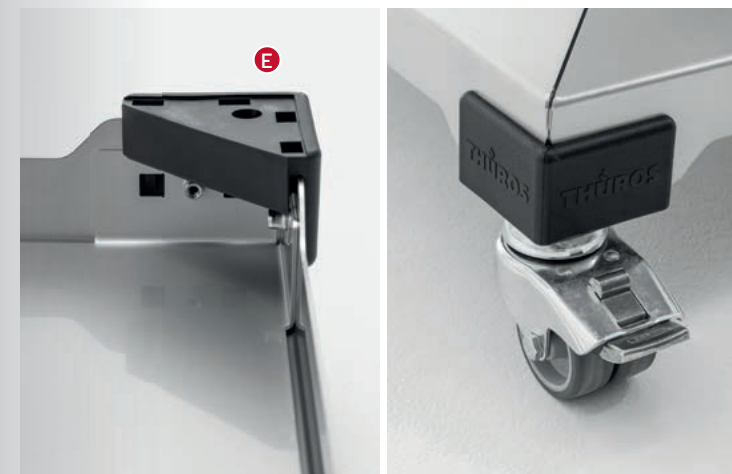


THÜROS® T5

- 1 First take the base plate **E** and place it on a flat surface. Remove the charcoal tray from the shaft for assembly. Then place the shaft **D** on the base plate. Always make sure that all lugs are in the shaft and the bolt holes of the base plate are aligned with those of the shaft.
- 2 Bolt the two parts together with 4 of the bolts supplied and tighten them with the Allen key provided.
- 3 Then insert the BBQ head (preferably two people) into the shaft **D**. The lugs of the head should also now be inside the shaft. THE SLIT **!** IN THE CENTRE BRIDGE IS AT THE BACK! Bolt the BBQ head on tightly with 8 bolts and nuts (inside).
- 4 Place both charcoal trays into the BBQ head. The flat side faces inwards. Then lay the rack on it.
- 5 With the enclosed rack lifters **G** you can safely lift the BBQ rack by hooking both handles into the 4th bar of the rack and lifting it at the same time.

THÜROS® T5 Castor set

- 6 Carefully put the BBQ to one side. Now insert the thread of a castor, one after the other, into the holes at the corners of the base frame. Secure the bolt from the other side with a washer and nut. Tighten all nuts firmly before tilting the BBQ back onto the castors.



1



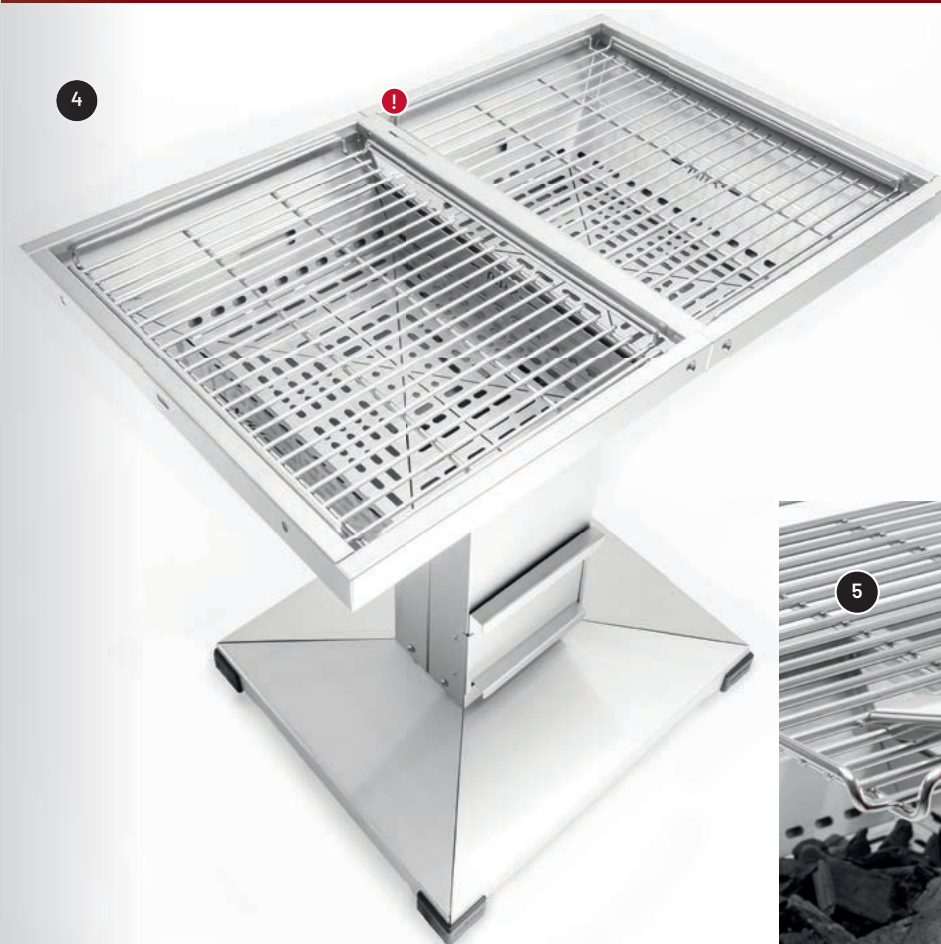
2



3



4



!

5

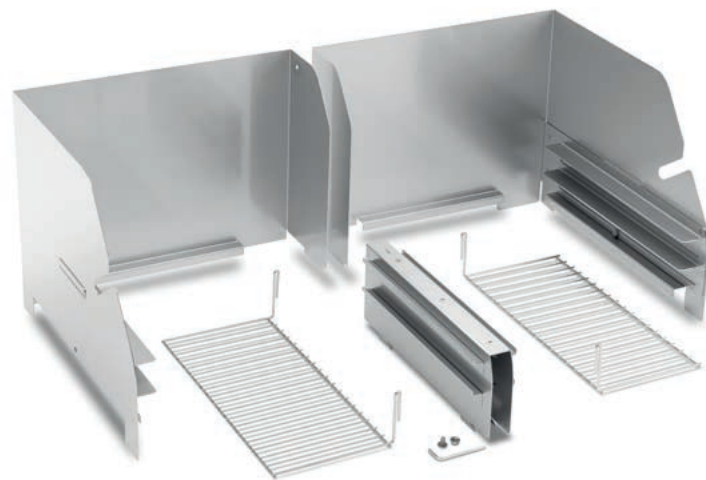


73

THÜROS® T5 with Mountable wind deflector

Assemble THÜROS® T5 point 1 to 5, p. 70.

- 7 Fully insert the centre support with the guides into the slots of the centre bar and then push them forward.
- 8 Place the wind deflector plates on the left/right of the BBQ top / in the slots of the centre holder. Then screw both wind deflectors together with a screw in the middle.
- 9 Hang the warming rack onto the wind deflector left/right sides. The racks can be hung at two heights to regulate the heat. Always use the enclosed rack lifters 6 for this purpose.



Tip:

To refill the charcoal, place the rack on the upper shelf of the other half of the rack. This gives you direct access.



What you should keep in mind when buying charcoal or charcoal briquettes?

General

A frequently asked question on the subject of charcoal or briquettes: Why does it smoke when I light the BBQ?

There can be several reasons for the development of smoke:

1. Firelighter:

- ❖ The firelighter is not getting enough air.
- ❖ The firelighter is of inferior quality (again, look for seals such as DIN).

2. Charcoal / briquettes:

- ❖ The charcoal has been in the cellar or garden shed and has absorbed moisture.
- ❖ The charcoal contains uncharred pieces or other foreign materials (often the case with low-quality charcoal).
- ❖ The charcoal bag has been moved a lot. This causes the pieces inside to crush each other.
- ❖ The charcoal has a lot of small pieces. Too little air gets drawn through the pieces of charcoal.

The development of smoke does not always have to come from poor quality charcoal or briquettes. It can also be caused by external influences during storage. Nevertheless, always pay attention to the quality and sustainability of the products you buy.

We recommend the use of high-quality, sustainable, certified charcoal, preferably hardwood, for the use of THÜROS® BBQ stations.

Charcoal

You cannot tell from the packaging what the charcoal inside looks like. How can you still tell that it is high-quality charcoal?

1. Product labels:

- DIN or DIN Plus seal

If you find this seal on the packaging, the charcoal has been tested by a testing institute in accordance with the DIN standard for charcoal (DIN 1860-2) and thus complies with the European specifications. If other words such as "tested in accordance with" are printed on the seal, the manufacturer confirms that he has adhered to the DIN standard for charcoal during production without having this confirmed by a testing institute. The DIN or DIN Plus seal is therefore a more reliable statement concerning the contents of the packaging.



1. Product labels:

- FSC or PEFC

The FSC or PEFC logo can now be found on many wood products. This is also an important feature for charcoal and it guarantees sustainable mining and/or forestry (FSC) and/or sustainable production and use of the wood raw materials (PEFC). FSC and PEFC do not differentiate between the types of wood (hardwood, softwood or mixed wood), but pay attention to the conscious and sustainable use of the wood.



2. Size:

(size of the charcoal pieces)

High-quality charcoal is characterised by its larger size. With most packages, you can feel how large the pieces are inside from the outside. If you only feel "small pieces" from the outset, there will be small pieces of charcoal inside. As a rule, you can assume that charcoal with a DIN or DIN Plus seal has an appropriate size (the size of the charcoal pieces is defined by the standard).

The size of the piece is important for the burning behaviour of the charcoal. The smaller the pieces, the faster they burn and as such, they shorten your barbecue time and/or you have to add charcoal more often.

Warning: In the case of charcoal for the gastronomy industry, a somewhat larger denomination is often produced, as caterers have to cook much longer and more intensively during the day than private individuals.

3. Material and burning time:

Charcoal is made from different types of wood, depending on the manufacturer. First of all, a distinction is made between hardwood, softwood and mixed wood. The burning time varies depending on the type of wood. For example, hardwood burns the longest, while softwood burns the shortest. On the packaging of charcoal, you will

usually find a reference to the material without mentioning a specific type of wood. So, if you find, for example, "made from hardwood" on the packaging, you can assume that this charcoal has a long burning time.

No matter what type of wood you choose, make sure that the wood is FSC or PEFC certified and that you find the corresponding logo on the packaging.

Tip: If you have a charcoal makers' association nearby, you can also get your charcoal from them. Charcoal makers' associations charcoal the wood according to a tradition that is over 3,000 years old, and you can be sure that you are buying quality charcoal.

Briquettes

You cannot tell from the packaging what the briquettes inside look like. But how can you tell that they are high-quality briquettes?

1. Product labels:

– DIN or DIN Plus seal



If you find this seal on the packaging, the charcoal has been tested by a testing institute in accordance with the DIN standard for charcoal and briquettes (DIN 1860-2) and thus complies with the European specifications. If other words such as "tested in accordance with" are printed on the seal, the manufacturer confirms that he has adhered to the DIN standard for briquettes during production without having this confirmed by a testing institute. This is often found on products made of materials other than wood. The DIN or DIN Plus seal is therefore a more reliable statement concerning the contents of the packaging.

1. Product labels:

– FSC or PEFC

The FSC or PEFC logo can now be found on many wood products. This is also an important feature for charcoal briquettes and it guarantees sustainable mining and/or forestry (FSC) and/or sustainable production and use of the raw material wood (PEFC). FSC and PEFC do not differentiate between the types of wood (hardwood, softwood or mixed wood), but pay attention to the conscious and sustainable use of the wood.



2. Material

Briquettes are now available and made from many different materials: Wood, coconut, bamboo, corn and other natural products. For this reason, pay particular attention to the origin of the materials when buying briquettes. If briquettes have been produced from wood, their quality can be easily recognised by the DIN or DIN Plus seal and the FSC or PEFC logo. However, these seals are not applicable to briquettes made from other raw materials. The DIN standard for charcoal briquettes purely refers to the

production of briquettes from wood and as such, is not used for other materials. If "tested in accordance with DIN 1860-2" is printed on the packaging of briquettes made from natural products, the manufacturer is only confirming that he has adhered to the DIN standard for charcoal briquettes during production, without this being confirmed by a testing institute. In the case of such briquettes, therefore, always look for other reputable certificates that prove tested quality and sustainable origin (e.g. eco / organic seal).



3. Burning time:

Compared to charcoal, briquettes have a significantly longer burning time. So if you want to prepare food with long cooking times or barbecue over several hours without having to refill, the use of briquettes is recommended. If you need higher temperatures, on the other hand, the use of charcoal is recommended, as it reaches a higher temperature range than briquettes.

Indirect barbecuing

In indirect barbecuing, the filled water bowl is located under the food to be cooked. The charcoal is placed around the water bowl so that the heat source is not directly under the barbecuing food, but on the side edges.

For indirect barbecuing with charcoal BBQs, a THÜROS® BBQ hood, a pivot hood or a BBQ/smoking attachment is required.

The hot air circulates inside the BBQ and the food is cooked on all sides, which is similar to roasting in an oven.

The BBQ should be preheated for a few minutes before indirect barbecuing.

The BBQ should always be lit with a filled BBQ water bowl and

firelighter. One-sided rapid temperature changes (pouring cold water into hot water bowl) can warp the charcoal tray! Only use the lighting chimney for refilling!

- A Water bowl**
- B BBQ hood with thermometer**
- C Pivot hood with thermometer**

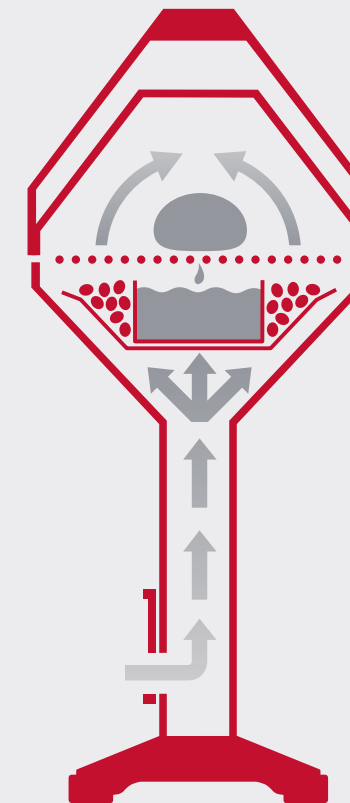
A



B



C



Barbecuing on a spit

Numerous spits from the THÜROS® range can be used in conjunction with the top wind deflector, each operated with an electric motor.

In addition, you can barbecue **indirectly with side heat** after adding a charcoal burner for side heating. The grease drip tray filled with water prevents grease from dripping into the embers.

A clean thing to do! This means that side and bottom heat can be used simultaneously, which makes the barbecued food uniquely crispy.

- A Mountable wind deflector**
- B Charcoal burner for side heating**
- C Grease drip tray**
- D Spit with 2 meat hooks**



A



C



B



D



A



Unlimited possibilities

THÜROS® chimney pedestal BBQs are basically equipped for barbecuing with charcoal. The modular BBQ system offers a wide range of options for individual furnishing.

Here are some of the options:

A Lid

The lid protects the BBQ surface all year round from contamination by animals and falling leaves.

B Pizza insert

Turns the chimney pedestal BBQ into a wood-burning oven for the perfect pizza

C BBQ hood

With the BBQ hood, every THÜROS® BBQ becomes the perfect BBQ station for indirect barbecuing.

THÜROS® T4 with lid

B



D Pivot hood

A pivot hood for direct barbecuing, slow-cooking, baking, smoking, smokers and indirect barbecuing extends your barbecuing pleasure.

E Spit BBQ

The skewer attachment provides variety on the BBQ and on the plate.

F Spit with 2 meat hooks

Spit barbecuing is another option for versatile BBQ enjoyment with THÜROS®.

You can find our current range of accessories at:

thueros.com

THÜROS® T4 with pizza insert

©



THÜROS® T4 with BBQ hood and wheels

©



THÜROS® T3 with pivot hood and side shelves

©



THÜROS® T3 with skewer attachment and 4 feet

©



THÜROS® T4 with mountable wind deflector and Spit with 2 meat hooks, with wheels



Main body

- ◆ Remove the Cooking grate from the BBQ immediately after barbecuing so that cooking residues do not burn in unnecessarily. After this, cleaning is no longer a problem. THÜROS® stainless steel Cooking grates are dishwasher safe.



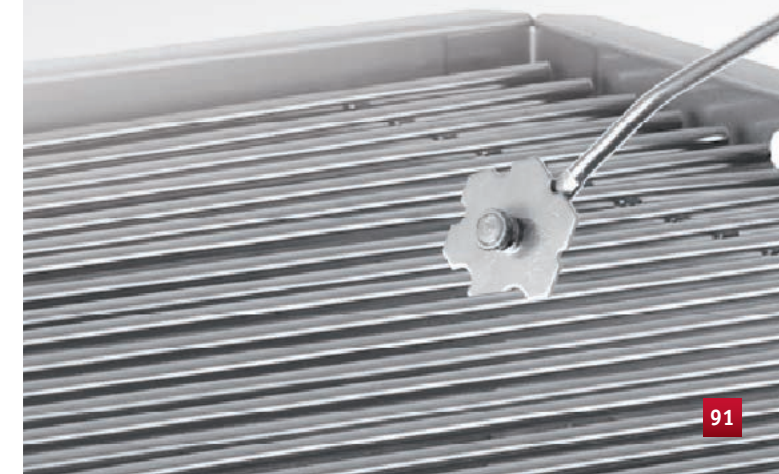
- ◆ Let the embers go out on their own after barbecuing and do not extinguish them with water.
- ◆ After cooling, remove the ashes and clean the BBQ with grill and oven cleaner. Do not use wire brushes made of steel or iron, this can lead to rust formation, for which we can no longer accept any warranty.

Cooking grate

- ◆ For cleaning the Cooking grate in the meantime, we recommend the THÜROS® BBQ scrapers made of stainless steel. It is adjustable for round bars above 3-8 mm and is ideally suited to this purpose. For thorough cleaning, either clean the rack in the dishwasher or soak it in hot water with a little washing-up liquid and then wipe it with a wet cloth.

Warming rack

- ◆ For cleaning, either clean the rack in the dishwasher or soak it in hot water with a little washing liquid and then wipe it with a wet cloth.





THÜROS® BBQs are manufactured from high-quality materials with the greatest care and precision. Nevertheless, a justified complaint may arise. In the event of a complaint, please contact the specialist dealer from whom you purchased the THÜROS® products. They will clarify the matter with you.

25-year warranty on the BBQ body*

All other components (e.g. charcoal tray, Cooking grates, ...) have a 2-year legal warranty.

As a manufacturer, we are generally interested in clarifying all claims arising from complaints and cases of warranty in a quick, unbureaucratic manner, in the interest of all parties. If it is not possible to clarify the matter with your dealer, please contact us directly.

We require the following information in writing to ensure



*The statutory warranty remains unaffected.

smooth and rapid processing:

- ◆ The full postal address (name, street, postcode, town/city), proof of purchase as a warranty certificate, a telephone number (which can be reached during the day!) and an email address.
- ◆ Exact details of the BBQ such as: the name or item number, which part is defective or missing, the type of fault or damage and, if possible, a picture.

The service we provide: Should a case of warranty arise, the corresponding parts will of course be replaced quickly and without any problems!



Art. no.: _____

Date: _____

Customer: _____





Made in
Germany

THÜROS®

Grillkultur made in Germany



**Qualitäts-
Garantie**
auf den Grillkorpus*



**Nachhaltig
Sortenrein**



**quality
warranty**
on the grill body*



**sustainable
single-origin**

Thüros GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal

Tel.: 036253 - 3660 | Fax: 036253 - 36619

info@thueros.de | **thueros.de**

© Copyright by THÜROS® 11/2024 | Bei allen THÜROS® Produkten behalten wir uns technische Änderungen vor. Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung. *Die gesetzliche Gewährleistung bleibt davon unberührt.

Thüros GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal

phone: +49 (0) 36253 - 3660 | fax: +49 (0) 36253 - 36619

info@thueros.com | **thueros.com**

© Copyright by THÜROS® 11/2024 | We reserve the right to make technical changes to all THÜROS® products. We accept no liability for errors in terms of content or printing.

*The statutory warranty remains unaffected.