



Gebrauchsanweisung

für THÜROS® Holzkohlegrills und THÜROS® Holzkohlegrillstationen

Warnhinweise!

- **ACHTUNG!** Dieses Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!
- **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeit verwenden!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

Weitere wichtige Empfehlungen und Hinweise:

- Einen festen und geraden Aufstellplatz wählen (Abstand zu anderen brennbaren Gegenständen von min. 1,50 m einhalten)
- Zum Anzünden der Holzkohle nur handelsüblichen TÜV-GS-geprüften Grillanzünder verwenden
- Vor Ersteininsatz den Grill **ohne Bratgut und Grillrost** etwa 20 Minuten beheizen, damit sich eventuelle Produktionsrückstände verflüchtigen können
- **Lüftungsregulierungsschieber nur zum Anheizen ganz zu öffnen! Danach rechtzeitig regulieren um Überhitzungsschäden zu vermeiden.**
- Sobald die Holzkohle gut durchgeglüht ist und beginnt „weiß“ auszusehen kann mit dem grillen begonnen werden. **Erst jetzt den Grillrost und danach das Grillgut auflegen.**
- Die Grillroste aus Edelstahl können, auch während des Grillens an den Griffen (Griffe bleiben kalt) zum Servieren oder Nachlegen von Holzkohle ohne Handschuhe vom Grill genommen werden. **Grillrost sofort nach dem Grillen vom Gerät nehmen, damit sich Grillrückstände nicht unnötig einbrennen und kein Überhitzungsschaden am Grillrost auftreten kann.**
- **Glut nach dem Grillen von alleine ausgehen lassen. Nicht mit Wasser ablöschen. Es können sonst Materialschäden auftreten.**
- Nach dem Erkalten die Asche entfernen und den Grill gründlich mit Grill- und Ofenreiniger säubern. Keine Drahtbürsten aus Stahl/Eisen verwenden. Zur Reinigung des Grillrostes empfehlen wir den THÜROS - Grillschaber - S 80208.
- Weitere Informationen und viel sinnvolles Zubehör zu Ihrem THÜROS®-Grillgerät finden Sie unter www.thueros.de oder über unsere Grillhotline: **036253 36614**
- **Hinweis:** Edelstahl verfärbt sich bei hohen Temperaturen! Das ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!



Grilltipps

Verwenden Sie nur einen standfesten, am besten aus hochwertigem, antimagnetischem Edelstahl und weitestgehend endgefertigten TÜV/GS geprüften Grill.

Richtiger Edelstahl ist antimagnetisch.

Achten Sie unbedingt darauf, dass die Rostauflage Ihres Grills auch aus Edelstahl gefertigt ist.

Kaufen Sie nur geprüfte und mit [DIN-Zeichen](#) versehene, hochwertige Grillkohle. Wir empfehlen eine Retorten-Laubholzkohle aus Buchenholz. Auch bei Holzkohle gilt:

Verwenden Sie zum Anzünden der Holzkohle nur handelsübliche TÜV / GS geprüften Grillanzünder mit dem DIN-Zeichen.

Wir empfehlen als Holzkohlegrill einen Grill mit **Kaminzugsystem**, welcher eine ausreichende Sauerstoffzufuhr gewährleistet! Dies mindert wesentlich die Rauchentwicklung und auf Hilfsmittel zum schnellen Anheizen, wie Blasebalg oder Fön, können Sie dann getrost verzichten!

Mittels Schieber können Sie bei diesen Grillgeräten die Luftzufuhr und damit die Grilltemperatur regeln und Sie sparen sehr viel Zeit beim Anheizen. Außerdem verbrauchen diese Grills weniger Holzkohle als herkömmliche Grillgeräte.

Wählen Sie den Grillstandort so, dass ein ausreichender Abstand (mindesten 1,50m) zu anderen brennbaren Gegenständen gewährleistet ist und Ihr Nachbar nicht übermäßig durch eventuell auftretenden Qualm belästigt werden kann.

Besser aber, laden Sie Ihre Nachbarn zur Grillparty ein. Das erspart eventuellen Ärger und bringt Spaß und Geselligkeit für alle.

Sehr Wichtig! Grillen Sie keine geräucherten oder gepökelten Fleischsorten.

Tupfen Sie, bei mariniertem Grillgut vor dem Grillen die überschüssige Marinade ab und grillen Sie möglichst nicht so fetthaltige Fleischteile. Eventuell auflodernde Flammen löschen Sie bitte mit etwas Wasser ab.

Servieren Sie zum Gegrillten immer einen frischen Salat, z. B. Paprika, Tomaten oder Kraut und trinken Sie einen kräftigen Schluck Bier oder Wein. Dies passt gut zum Gegrillten und ist gut für Ihre Gesundheit.

Wenn Sie alle diese Tipps beachten, sollte einem gesunden und fröhlichen Grillvergnügen nichts mehr im Wege stehen!

noch Fragen? - unsere Grillhotline: 036253 366-14