



THÜROS®

Grillkultur made in Germany

THÜROS® T1-T5

Serviceheft

Bitte vor dem Gebrauch durchlesen!



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 druck-technische 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.





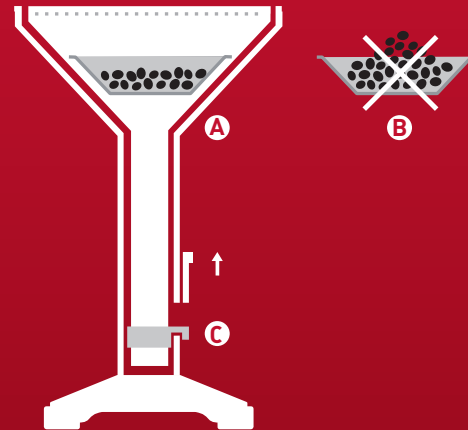
-  **ACHTUNG!** Das Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
-  **WARNHINWEIS:** Oberfläche kann heiß werden!
-  **ACHTUNG!** Zubehörteile können sich erwärmen.
-  **ACHTUNG!** Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur 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.

Beachten Sie die unten dargestellte zulässige Füllhöhe der Kohleschale. Verwenden Sie Grill-Holzkohle nach DIN EN 1860-2.

- ⚠️ 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 haben korrosionsbeständige Grillkörper dank der Verarbeitung hochwertigen Edelstahls V2A/1.4301 (antimagnetisch) welcher auch die Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie erfüllt.

Sie haben 25 Jahre Qualitätsgarantie* auf den Edelstahlkorpus

- ❖ Der Edelstahl-Grillkörper ist unbeschichtet; bei seiner Oberflächenbehandlung werden keine organischen Lösemittel eingesetzt
- ❖ Der Grillkörper besteht aus Edelstahl; Kunststoffteile sind demontierbar

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

THÜROS

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



Aktuelle EU-Konformitätserklärung: <https://www.thueros.de/service/>
Garantiebedingungen: <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 Holzkohle-grillen 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:

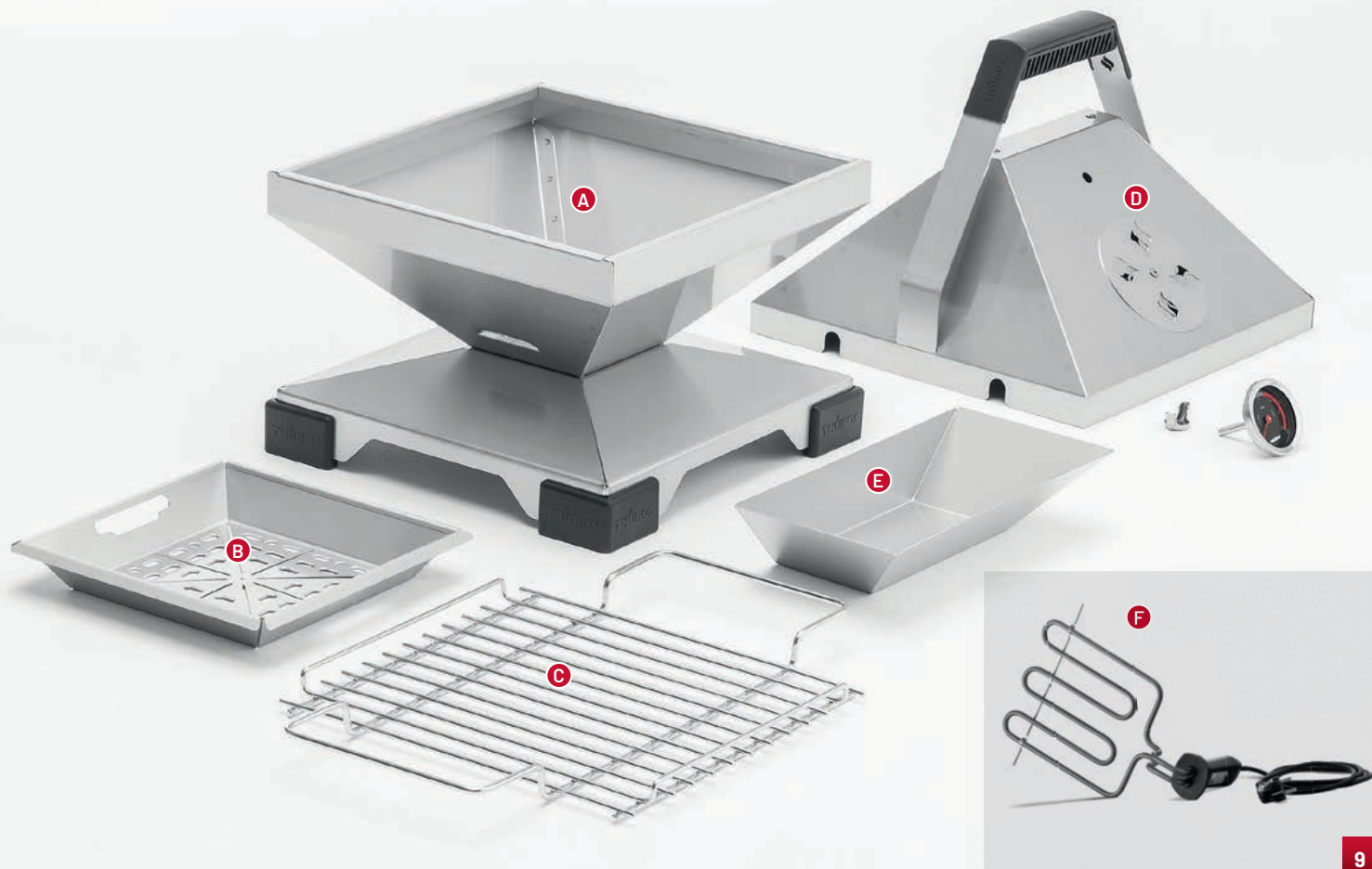
- D BBQ-Haube**
- E Wasserschale**

optional als Zubehör zum elektrisch Grillen:

- F Elektrogrilleinsatz**

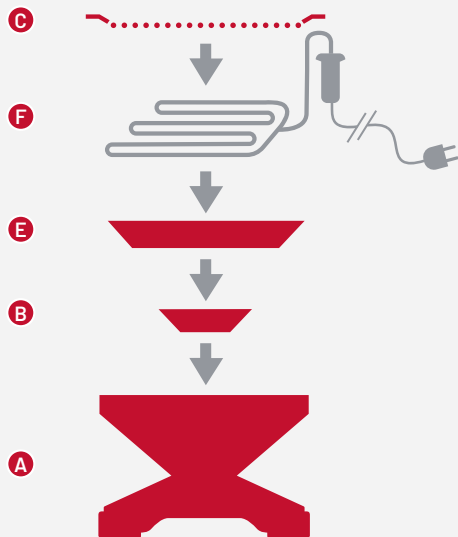
Empfehlung für optimales Grillvergnügen:

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

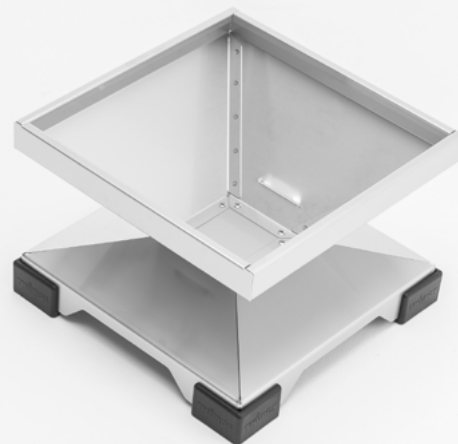


THÜROS® T1 / T2 Tischgrill | Aufbau

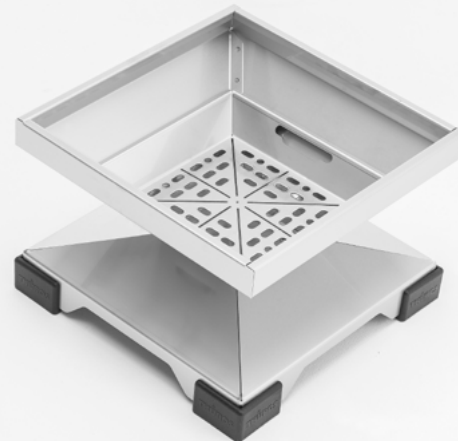
- A** Grillkorpus
- B** Edelstahlkohleschale
- C** Grillrostauflage
- D** BBQ-Haube
BBQ-Haube „ToGo“
mit Spannverschluss
- E** Wasserschale
- F** Elektrogrilleinsatz
(optionales Zubehör)



A



A + B



A + B + E



A + B + E + C



D



D



THÜROS® T2 / T3 / T4

Komponenten

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

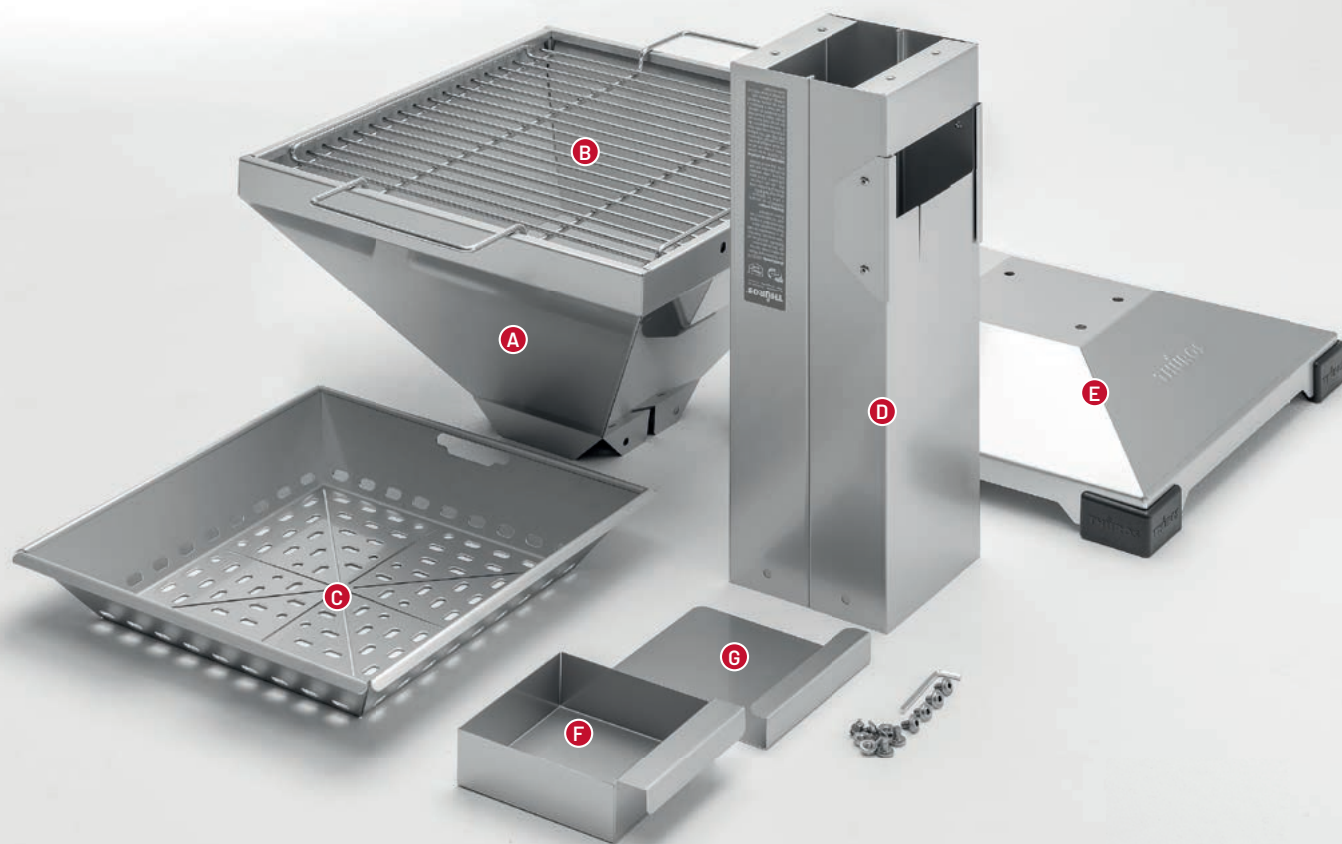
Schnelles und einfaches Anzünden der Holzkohle wird durch den eingebauten Kaminzugschacht erleichtert. Durch diesen wird die Holzkohle dauerhaft mit Sauerstoff versorgt und brennt dadurch optimal. Ein externer Anzündkamin wird nicht zwingend benötigt.

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

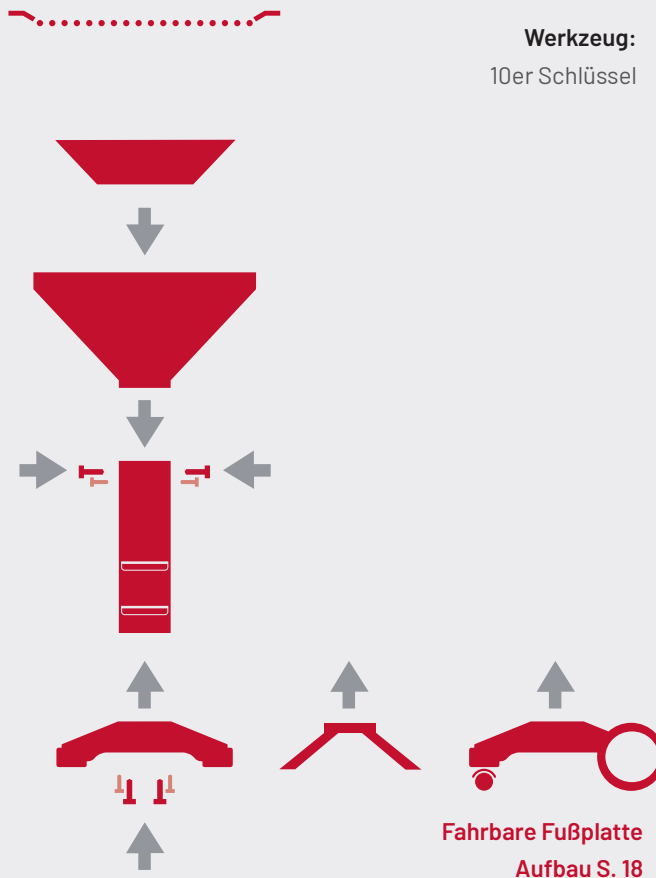


THÜROS® T2 / T3 / T4

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.

Werkzeug:
10er Schlüssel



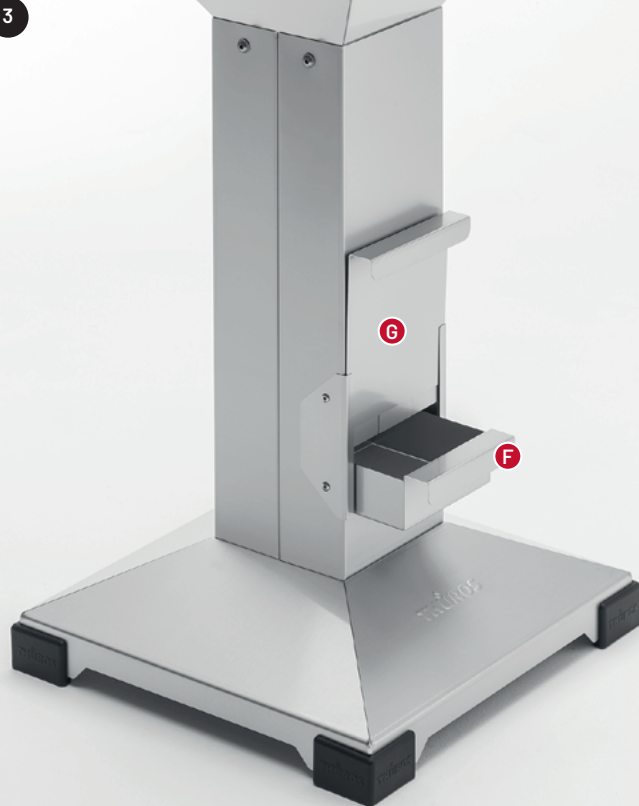
1



2



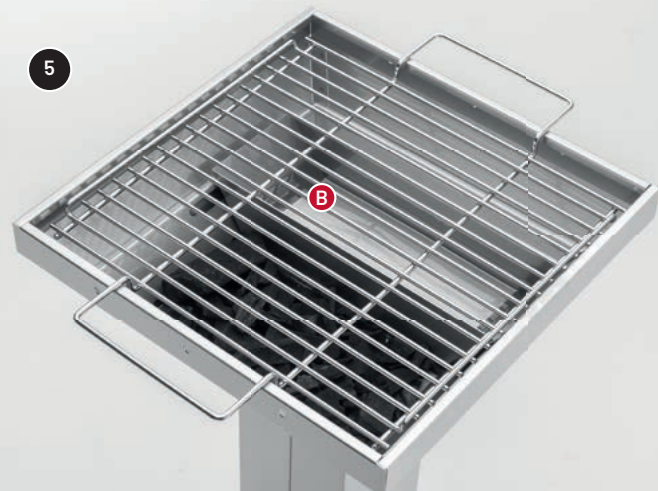
3



4



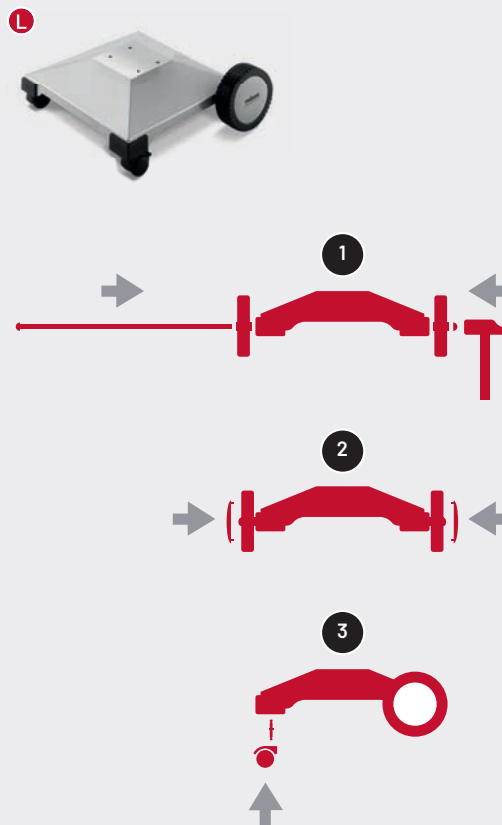
5





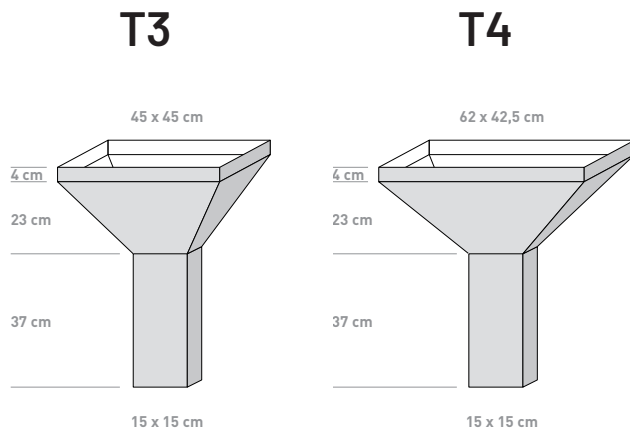
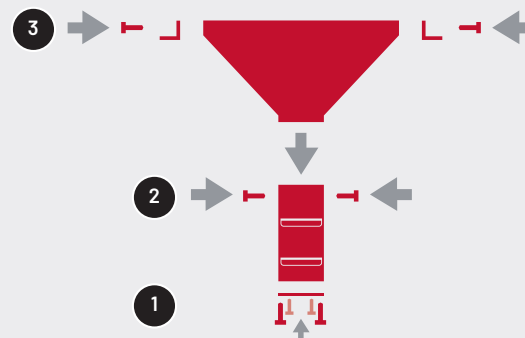
Fahrbare Fußplatte

- 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

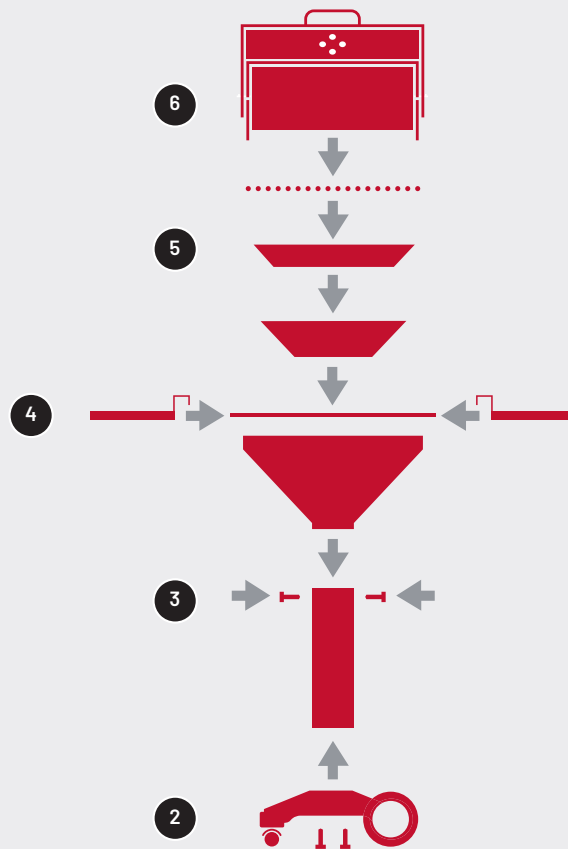
- 1 Bodenplatte am Schachtboden befestigen (4 Schrauben).
Die Muttern sind im Schacht befestigt.
- 2 Das Kopfteil mit 4 Schrauben und Muttern mit dem Schachtteil verschrauben.
- 3 Die L-Profile an beiden Seiten an den Grillkopf schrauben.



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.

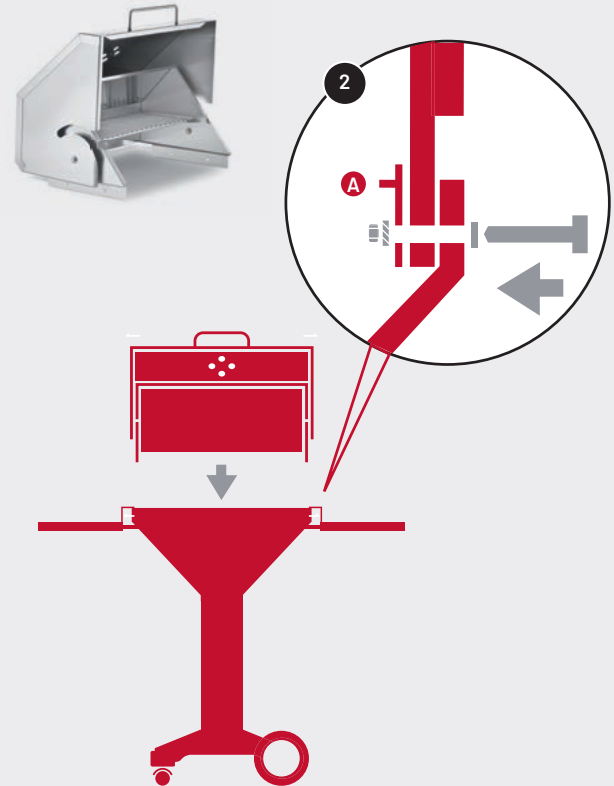


Werkzeug: 10er Maulschlüssel / Inbus

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 Auflegewinkeln **A** zur Deckung bringen
und mit 6 Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern
befestigen.



Werkzeug: 10er Maulschlüssel / Inbus

THÜROS® T5

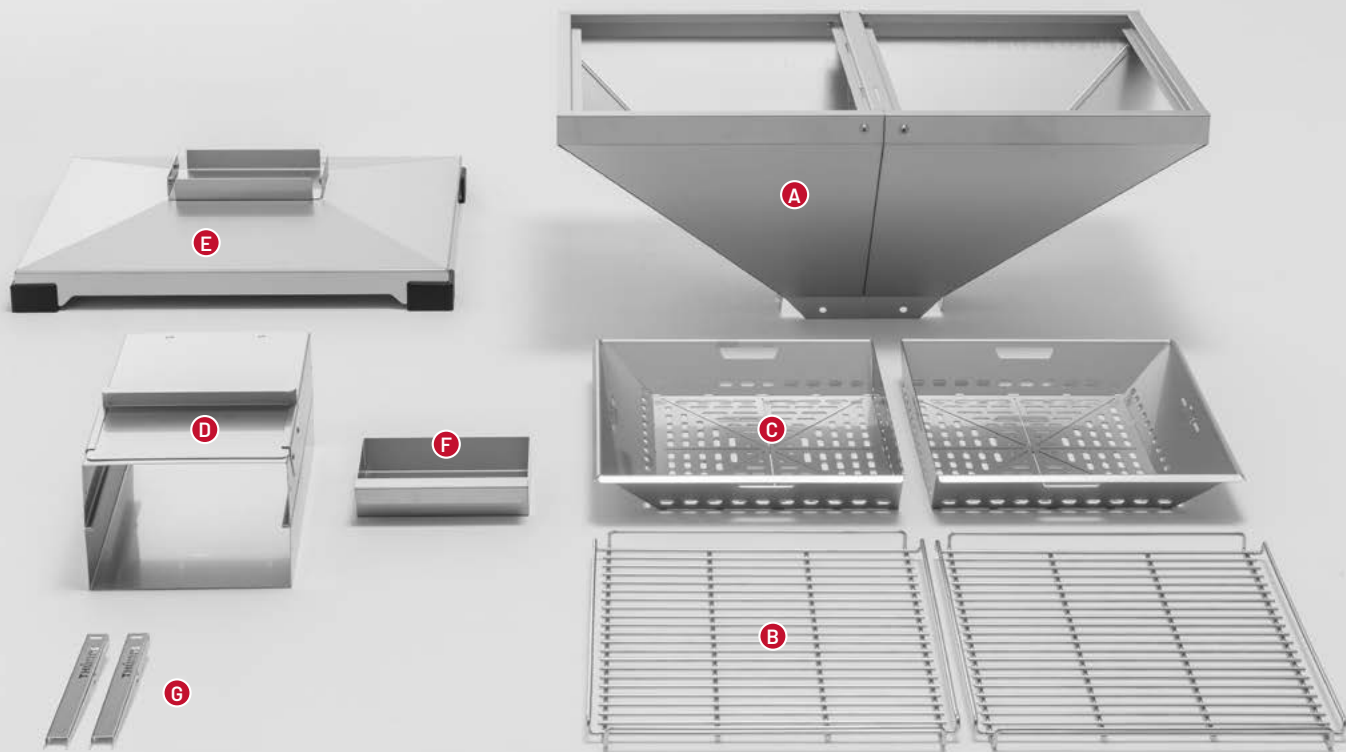
Komponenten

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.

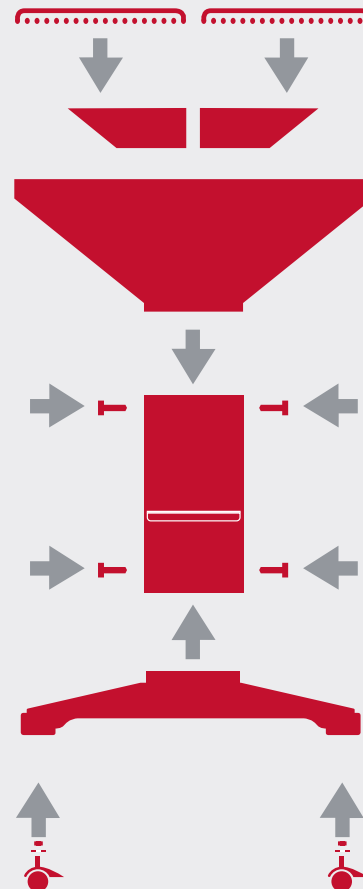
- 3 Dann setzen Sie den Grillkopf (am besten zu zweit) in den Schacht **D** ein. Die Laschen des Kopfes sollten auch hier nun innerhalb des Schachtes liegen.
DER SCHLITZ ! IM MITTELSTEG IST HINTEN!
Schrauben sie den Grillkopf mit 8 Schrauben und Muttern (innen) fest an.

- 4 Legen sie beide Kohleschalen in den Grillkopf. Die flache Seite zeigt nach innen. Dann legen Sie den Rost auf.

- 5 Mit den beigefügten 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

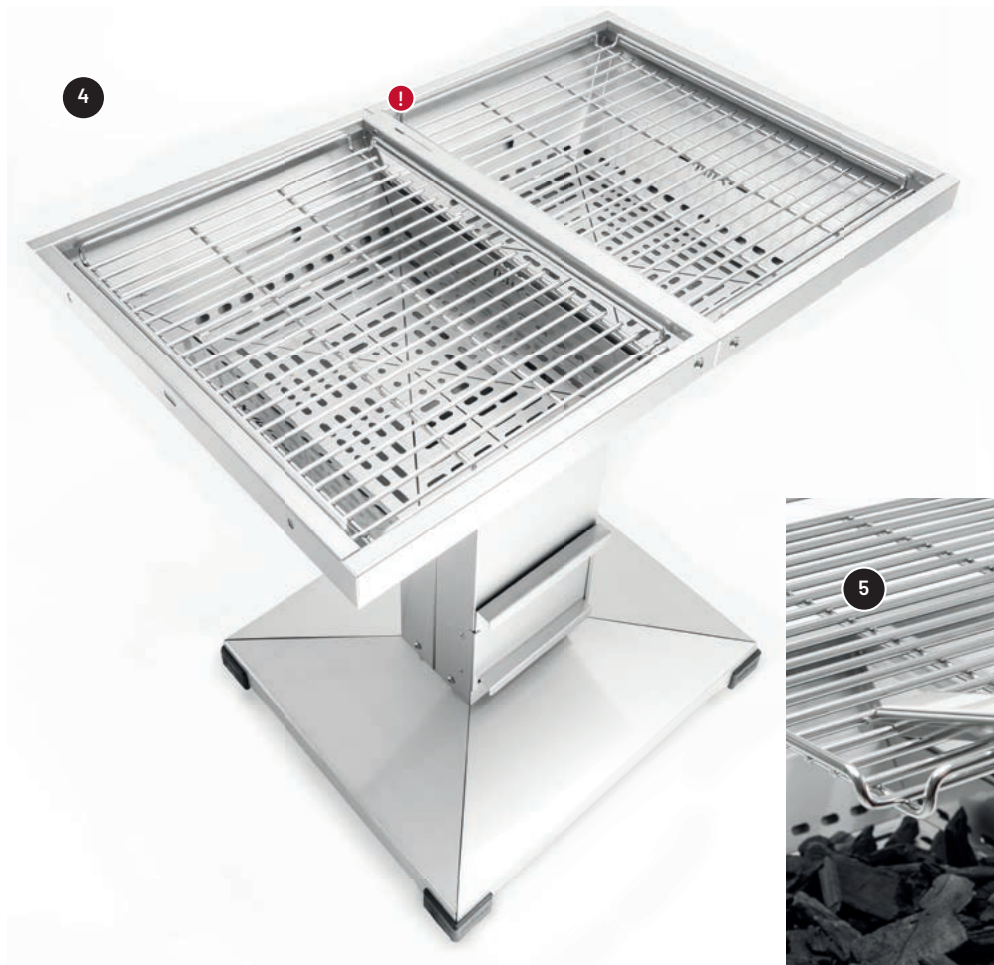


2



3

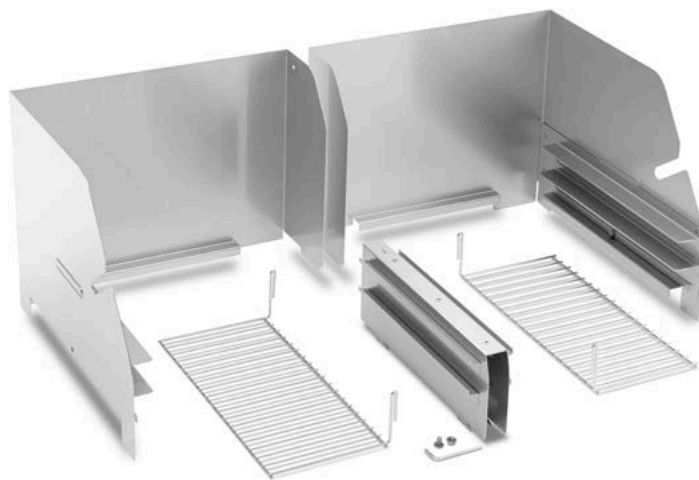




THÜROS® T5 mit Windansteckblech

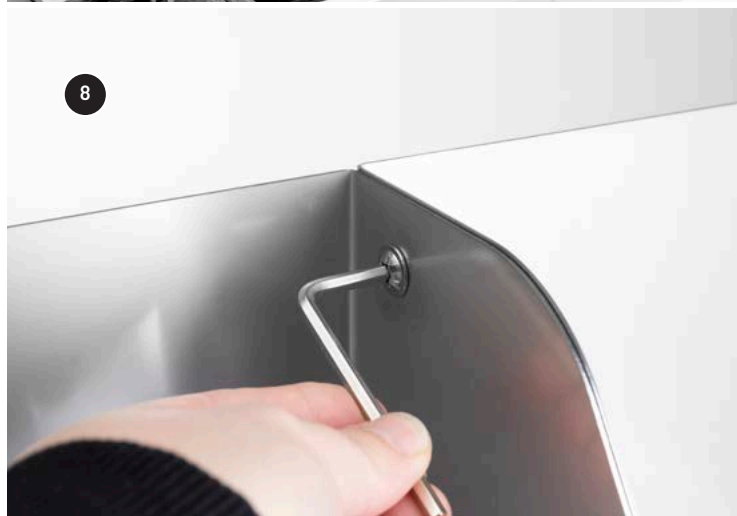
Aufbau THÜROS® T5 von Punkt 1 bis 5, S.24.

- 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 beige-fügten Rostheber **G**.



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 beim Kauf auf die Qualität des Brennstoffs und auf nachvollziehbare Produktangaben.

Wir empfehlen hochwertige Grill-Holzkohle, die die Anforderungen der DIN EN 1860-2 erfüllt, 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

FSC- oder PEFC-Kennzeichen können Hinweise auf die zertifizierte Herkunft des eingesetzten Holzes geben. Maßgeblich sind das konkrete Kennzeichen und die Angaben auf der Verpackung.

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 Gastronomen 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.

Achten Sie auf nachvollziehbare Herkunftangaben und – sofern vorhanden – auf das konkrete FSC- oder PEFC-Kennzeichen auf der Verpackung

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

FSC- oder PEFC-Kennzeichen können Hinweise auf die zertifizierte Herkunft des eingesetzten Holzes geben. Maßgeblich sind das konkrete Kennzeichen und die Angaben auf der Verpackung.



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. Prüfen Sie bei Briketts aus anderen Rohstoffen die Material- und Herkunftsangaben sowie vorhandene produktspezifische Prüf- oder Zertifizierungsnachweise.



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**

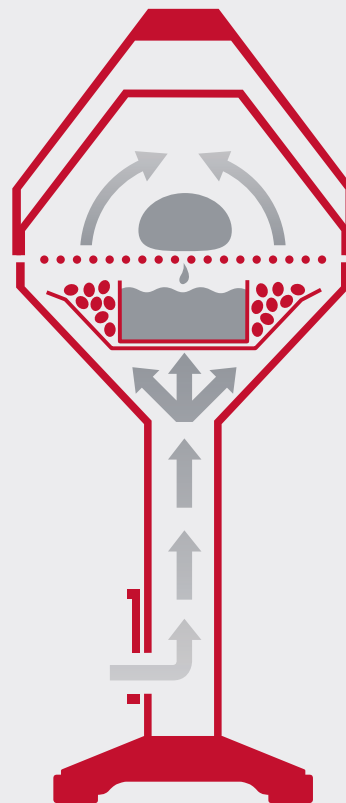
A



B



C



Grillen am Spieß

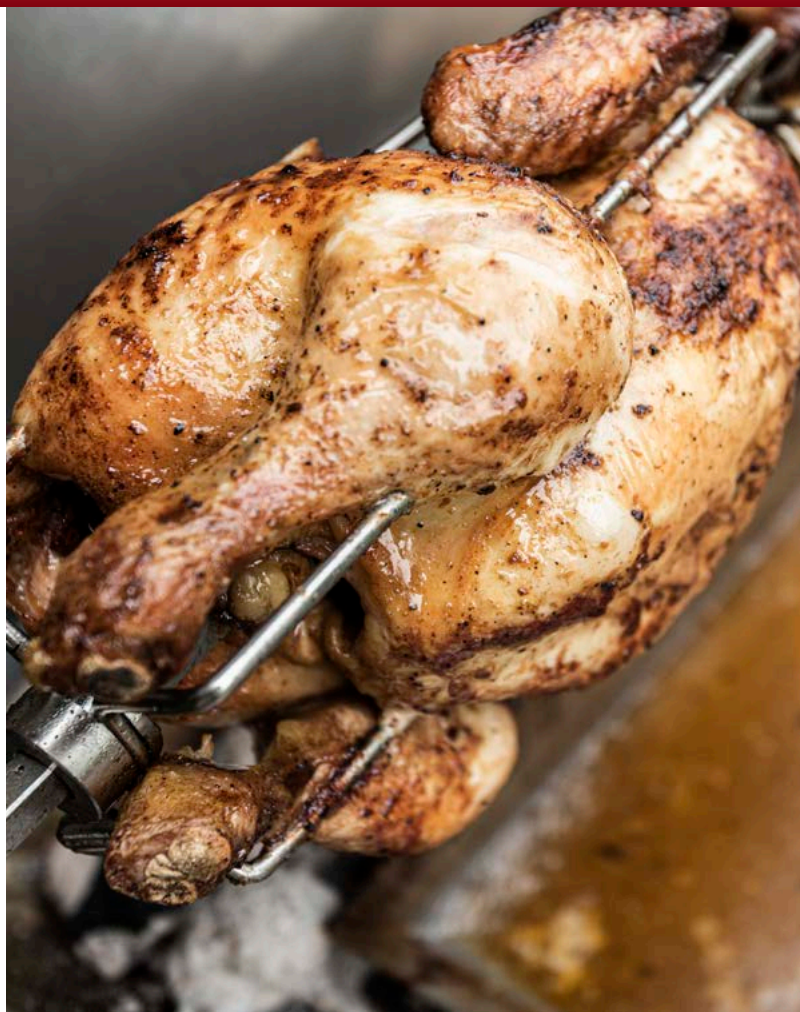
In Verbindung mit dem Aufsatz-Windansteckblech können zahlreiche Spieße aus dem THÜROS® Sortiment eingesetzt werden, jeweils betrieben mit einem elektrischen Motor.

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.

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

B

THÜROS® T4 mit Pizza-Aufsatz

©



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 Reinigung 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 berechtigte 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



Made in
Germany



Qualitäts-
Garantie
auf den Grillkorpus*

Thüros GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal

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

info@thueros.de | thueros.de

© Copyright by THÜROS® 08/2026 | Bei allen THÜROS® 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.

*Die gesetzliche Gewährleistung bleibt davon unberührt.



Other Languages
please scan here

Autres langues :
veuillez scanner ici