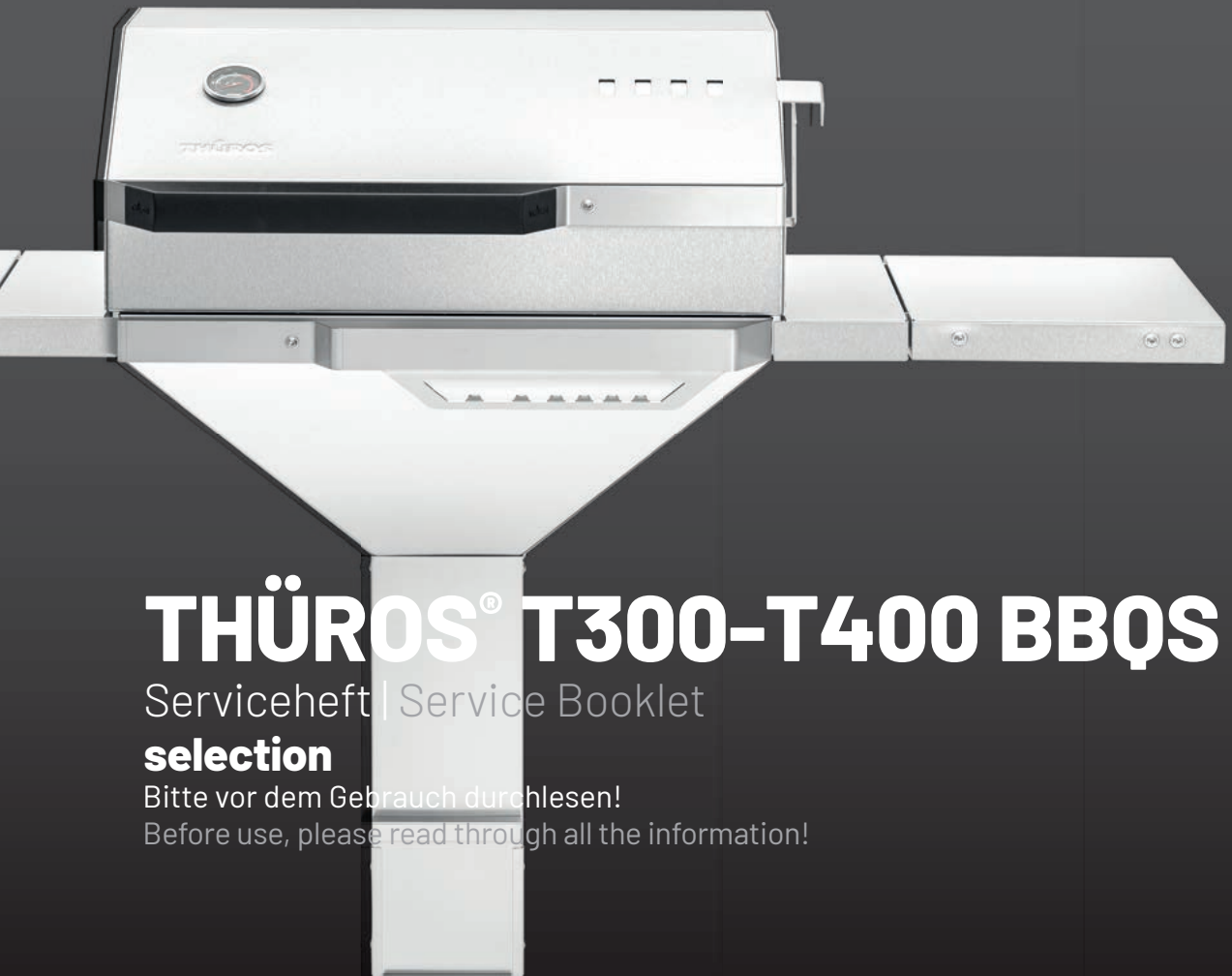


THÜROS® T300-T400 BBQS

Serviceheft | Service Booklet

selection

Bitte vor dem Gebrauch durchlesen!

Before use, please read through all the information!

Die **THÜROS® Grillstationen T300/T400 BBQS**
sind das Ergebnis einer kompromisslosen Weiterentwicklung unserer bewährten BBQS. Besondere Grillstationen, gebaut für gehobene Ansprüche an Qualität und Funktion.

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

Christian Schneider
Geschäftsführer Thüros GmbH

THÜROS® – Grillkultur made in Germany

Inhalt

Die THÜROS® T300/T400 BBQ-Geräte sind die Weiterentwicklung des klassischen Kaminzuggrills zu einer ausgereiften BBQ-Station. Für den richtigen Umgang und lange Freude mit dem Grill haben wir ein paar Informationen für Sie zusammengetragen.

Warnhinweise..... 4
Qualität..... 6
Aufbau..... 8
Grillen..... 16
Zubehör..... 30
Pflege..... 32
Garantie..... 34

EN
p.36

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!

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.

VORSICHT! Es ist ein Abstand von 1,50 m zu anderen brennbaren Gegenständen einzuhalten.

Nur Anzündhilfen entsprechend DIN EN 1860-3 verwenden!

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.

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

EDELSTAHL® Rostfrei

Aktuelle EU-Konformitätserklärung: https://www.thueros.de/service/
Garantiebedingungen: https://www.thueros.de/agb

25 JAHRE

CE

THÜROS® T300 BBQ-Station
THÜROS® T400 BBQ-Station

Komponenten

Eine THÜROS® T300/400 BBQ-Station wird in drei vorgefertigten Hauptkomponenten geliefert, die lediglich mit acht Schrauben miteinander verbunden werden müssen. Die weiteren Komponenten sind mit einem Handgriff im bzw. am Grill platziert.

Insgesamt besteht eine Grillstation aus folgenden Elementen:

- **A Kopfteil mit Schwenkhaube, Bügelgriff**
- **B Schacht**
- **C Fahrbare Fußplatte**
- **D Rostauflage**
- **E Rostentnahmegriffe**
- **F Warmhalterost**
- **G Seitenablagen mit Ablageblenden**
- **H Doppelwandeinsatz**
- **I Kohleschale**
- **J Wasserschale**
- **K Trennblech**

A
B
C
D
E
F
G
G
H
I
J
K

THÜROS® T300 BBQ-Station
THÜROS® T400 BBQ-Station

Für den Aufbau sind zwei Personen erforderlich.
Der Aufbau erfolgt in folgenden Schritten:

Befreien Sie alle Einzelteile von jeglichem Verpackungsmaterial.

1 Nehmen Sie zuerst die C Fußplatte und stellen Sie diese mit festgestellten Rollen auf eine ebene Fläche. Anschließend platzieren Sie den B Schacht darauf. Achten Sie immer darauf, dass die Schraubenlöcher der Fußplatte mit denen des Schachtes übereinander liegen.

2 Verschrauben Sie die beiden Teile mit vier der mitgelieferten Schrauben und ziehen diese mit dem beiliegenden Inbusschlüssel fest .

3 Drehen Sie die verschraubten Komponenten wieder richtig herum und betätigen Sie die Bremsen der Räder. Dadurch ist der Fuß fixiert und bleibt für die Montage des Grillkopfes auf Position.

4 Das A Kopfteil des Grills ist bereits mit der Schwenkhaube und dem Bügelgriff vormontiert. Auch die Bügel sind zur späteren Anbringung der abnehmbaren Seitenablagen ist bereits am Grillkopf befestigt. Für die Montage am Schacht entnehmen Sie die Grillroste, Kohleschale und den Doppelwandeinsatz. Dann greifen Sie den Kopf gemeinsam an den seitlichen Bügeln und führen ihn in den B Schacht ein. Die Nasen des Kopfes sollten nun innerhalb des Schachtes liegen

⚠ **Hinweis: Für die Montage des Kopfteils ist eine zweite Person erforderlich, um den Grillkopf in den Schacht sauber einzusetzen und ihn zum Verschrauben zu halten.**

5 Nehmen Sie die restlichen vier Schrauben und vier Muttern, um den Grillkopf mit dem Schacht zu verschrauben. Öffnen Sie dazu die Haube, um mit einer Hand von oben in den Schacht zu gelangen. Zum Verschrauben stecken Sie eine Schraube von außen durch eines der vorgegebenen Löcher und fixieren diese

mit der Mutter von der Innenseite. Damit die Schraube fest ist, halten Sie die Mutter im Inneren mit der Hand fest und ziehen die Schraube außen mit dem Inbus nach.

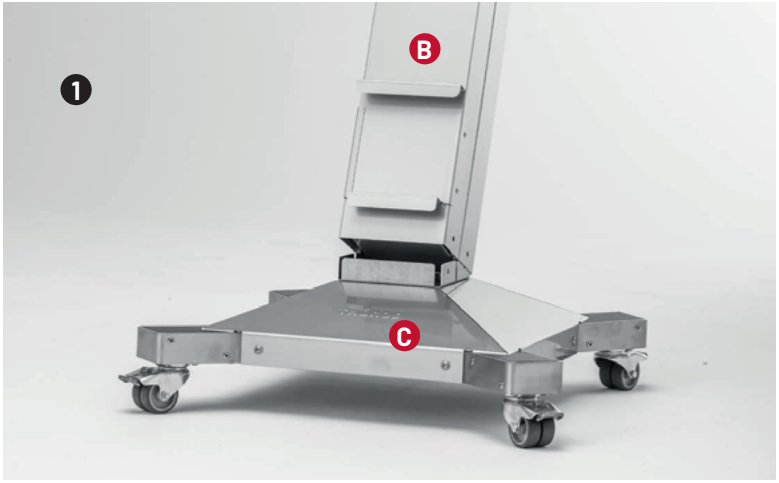
Wenn alle vier Schrauben festgezogen sind, platzieren Sie H Doppelwandeinsatz und I Kohleschale wieder im A Grillkopf. In der Kohleschale kann an beliebiger Stelle die J Wasserschale gestellt werden.

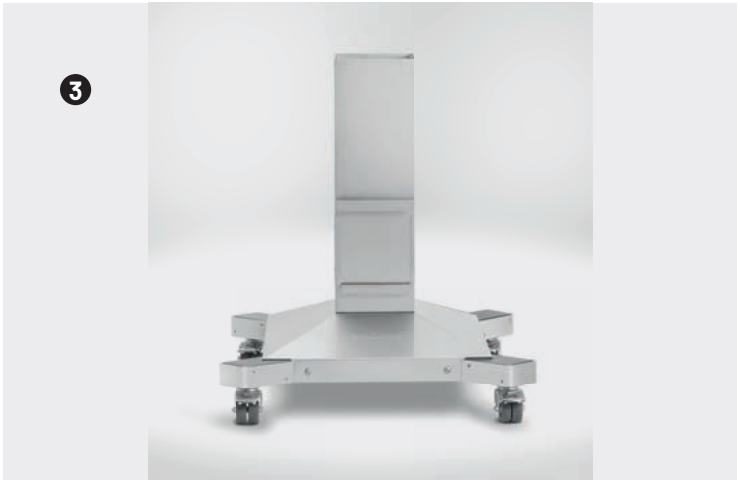
Als nächstes legen Sie die D Rostauflage und den F Warmhalterost in den Grill ein. Zum Anzünden des Grills entnehmen Sie die Rostauflage mit den Rostentnahmegriffen.

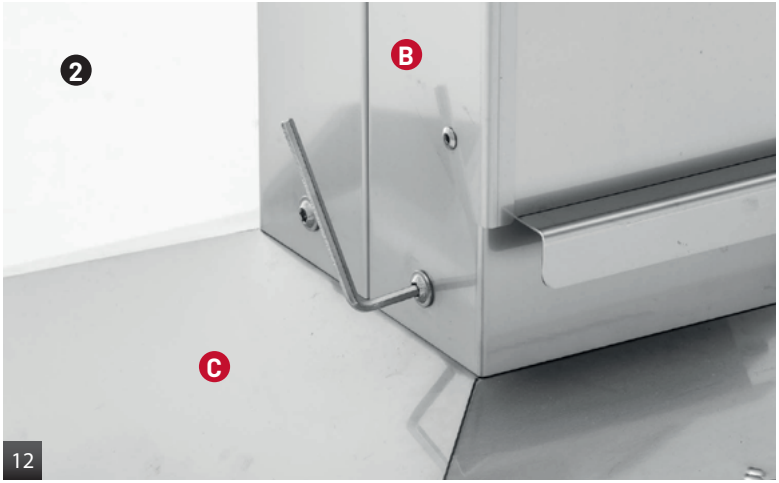
6 Nun werden die G Seitenablagen eingehangen. Nehmen Sie dazu eine der beiden Ablagen und stellen sich seitlich neben den Grill. Führen Sie den Bügel der Ablage von oben zwischen Kopf und Bügel ein. Kippen Sie die Ablage zu sich und achten Sie dabei darauf, dass Sie die Ausschnitte an den Ablagen in die des Bügels einführen. Wenn Sie die Ausschnitte korrekt getroffen haben, liegt die Ablage nun vollkommen gerade. Wiederholen Sie dies auf der anderen Seite des Grills.

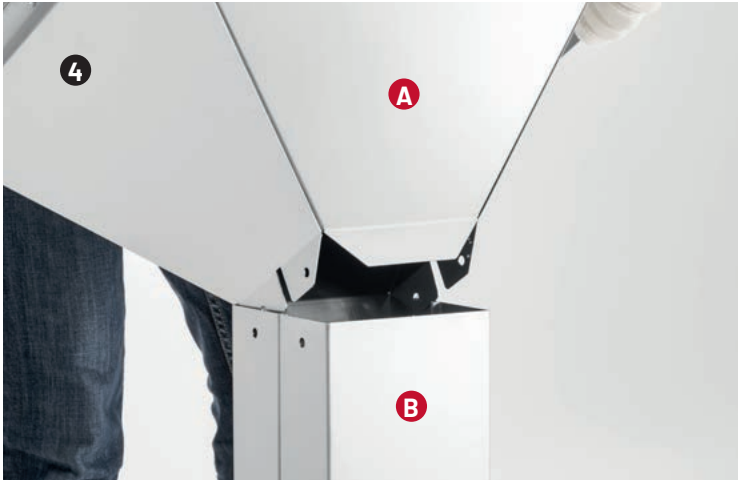
7 Zum Schluss legen Sie jeweils eine Ablageblende über den Bügel zwischen Grillkopf und Seitenablage. Achten Sie dabei darauf, dass die Längsseite mit den beiden Aussparungen nach außen zu der Ablage zeigt.

8 Nach dem Einlegen der Ablageblenden entsteht eine waagerechte Fläche.

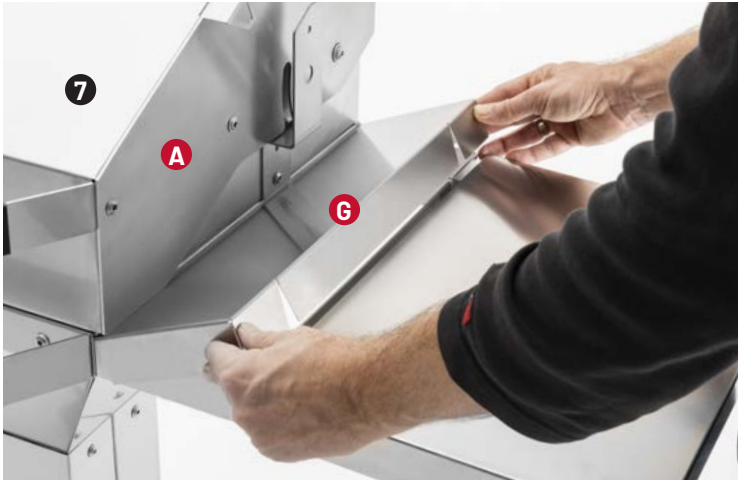

1
B
C

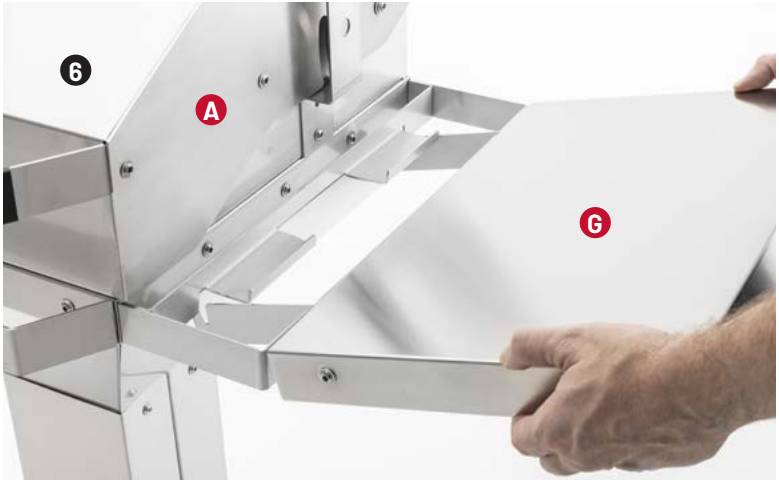

3


2
B
C


4
A
B

5
A
B


7
A
G


6
A
G

8
A
G

Sicheres Lagern und Abstellen

Die THÜROS T300/400 BBQ-Stationen besitzen hochwertige, feststellbare 360° Doppelrollen, so dass sie sich leicht auf der Terrasse oder im Garten zum Gebrauch bzw. zum Verräumen wieder verschieben lassen.

⚠ **Achten Sie beim Verräumen des Grills immer darauf, dass der Grill komplett ausgekühlt ist.**

Feststellen / Lösen der Rollen

Die Rollen werden über eine Fußraste arretiert. Zum Feststellen der Rollen einfach den Hebel mit dem Fuß nach unten treten. Zum Lösen den Hebel mit dem Fuß wieder nach oben holen.

Ein- / Aushängen der Seitenablagen

Um den Grill platzsparend zu verstauen, können die Seitenablagen am Grill eingehangen werden.
Dazu die Ablageblenden entnehmen, anschließend die Ablage aushängen. Nehmen Sie die Ablage und führen Sie den Haltebügel von unten zwischen Grillkopf und Seitenbügel ein.

Am Grillkopf befinden sich zwei Aufnahmen für die Ablage. Legen Sie diese dort ein, so dass sie senkrecht nach unten hängt (s. Bild links). Nun schieben Sie die Ablageblenden wieder an ihre vorherige Position.
Wenn Sie die Seitenablagen beim Grillen nicht benötigen, können diese ebenfalls in der hängenden Position verbleiben.

Grill anzünden

- Einen festen und geraden Aufstellplatz wählen, Holzkohle (nach DIN 1860-2) nur in die Kohleschale legen. (Abstand zu anderen brennbaren Gegenständen von min. 1,50 m einhalten).

⚠ **Kohleschale nur bis zur „max"-Markierung füllen!**

- Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden! Zum Anzünden der Holzkohle/ Briketts empfehlen wir nur TÜV-GS/DIN EN geprüfte Grillanzünder zu verwenden. Achten Sie bei der Verwendung von Flüssiganzünder darauf, dass dieser in der Schale nicht abfließen kann! Flüssiganzünder niemals im heißem Zustand in den Grill geben!

- Vor Ersteinsatz den Grill ohne Bratgut und Grillrost ein paar Minuten vorheizen, damit sich eventuelle Produktionsrückstände verflüchtigen können.

- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Sobald die Holzkohle gut angeglüht ist und beginnt an der Oberfläche „weiß" auszusehen, kann mit dem Grillen begonnen werden. Erst jetzt den Grillrost und danach das Grillgut auflegen.

Für ein sauberes Grillverhalten empfehlen wir, nur hochwertige Brennmaterialien zu verwenden..

MAX

Worauf sollten Sie beim Kauf von Holzkohle oder Holzkohle-briketts 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 Fremdmaterialen (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 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 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 Verpackung finden, können Sie davon ausgehen, dass diese Holzkohle eine lange Brenndauer hat.

Achten Sie auf nachvollziehbare Herkunftsangaben 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-re 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 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 Materialen: 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.

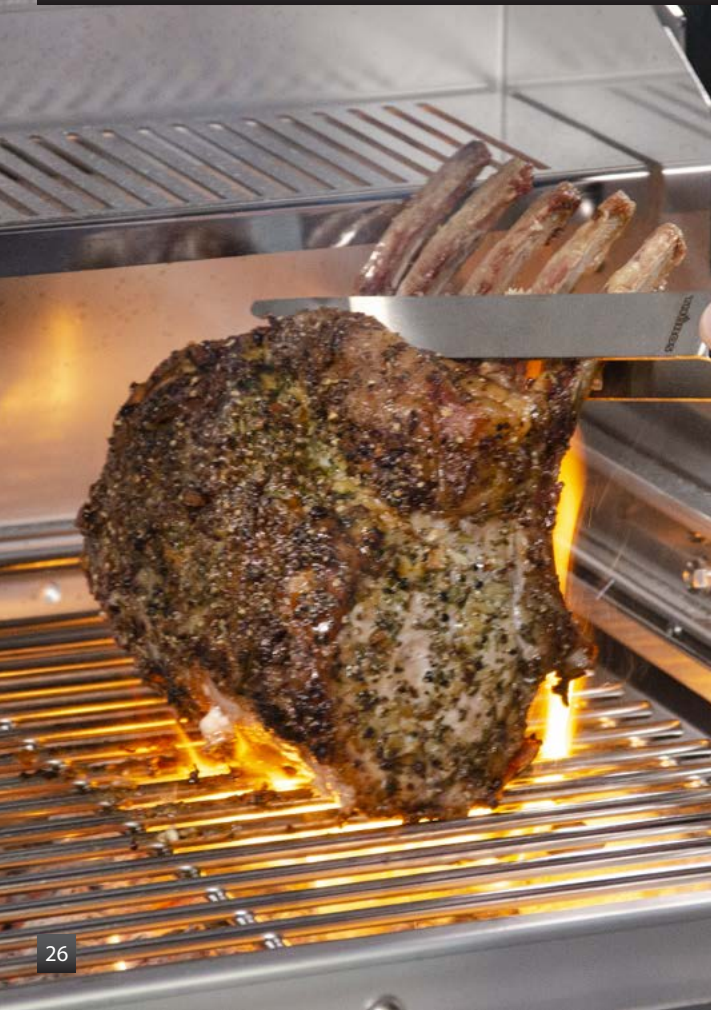
3. Brenndauer:

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.

Temperatur regeln

Drei Einflussmöglichkeiten mit denen Sie die Temperatur schnell im Griff haben!

- **Kohle/Briketts** Die Qualität und Art des Brennmaterials haben unterschiedliche Eigenschaften. Verwenden Sie am besten Markenware mit gleichbleibender Qualität.
- **Abstand** Je näher der Rost an der Glut ist, umso mehr Strahlungswärme kommt an. Bei den THÜROS® T300/T400-Stationen wird der Rost in zwei Positionen in das Windansteckblech eingehangen man sorgt so automatisch für den passenden Abstand.
- **Luftzufuhr** Je mehr frische Luft die Glut bekommt, umso besser kann die Kohle glühen. Mit dem Lüftungsschieber im Kaminzug wird die Zuluft mit einem Griff geregelt.



Direkt Grillen

Beim direkten Grillen wird das Grillgut direkt über der Glut gegart. Für diese Grillmethode können Sie die Haube geöffnet lassen. Dadurch dient die BBQ-Haube der Grillstation als Windschutz, so dass die heiße Luft nicht vom Rost „weggeweht" wird.

Grill anheizen, warten, bis die Kohle angeglüht (weiß) ist, Edelstahlrostauflage auflegen und mit dem Grillen beginnen.

- **Rost höhenverstellbar** Für den optimalen Abstand zur Hitzequelle kann die Rostauflage auf zwei verschiedenen Ebenen platziert werden.
  Bei zu viel Hitze oder empfindlichen Lebensmitteln empfehlen wir die obere Position.

- **Warmhalterost** Empfindliche Lebensmittel, wie Gemüse, können hier schonend direkt gegrillt werden. Dazu das Gemüse vor dem Auflegen leicht einölen. Fertig Gegrilltes kann hier ebenfalls platziert werden, um alles gleichzeitig zu servieren.

Indirekt Grillen

Vor Hinzugabe der Kohle platzieren Sie das Trennblech bzw. die Wasserschale in der Kohleschale. Durch die Schale wird die Glutfläche halbiert oder in der Mitte geteilt.

Wasserschale mit Wasser füllen (mind. 3/4 voll), Grill anheizen und warten bis die Kohle angeglüht (weiß) ist, Rost auflegen und mit dem Grillen beginnen.

Bei geschlossener Haube bestehen zwei Möglichkeiten, sein Grillgut zu garen:

- **Vorwärts Garen** Zu Beginn das Grillgut auf die direkte Zone auflegen, um die Poren zu schließen und Röstaromen zu schaffen.
  Anschließend Fertiggaren im indirekten Grillbereich.

- **Rückwärts Garen** Hier wird zunächst das Grillgut in der indirekten Zone gegart, um erst zum Schluss dem Grillgut direkt über der Kohle die Röstaromen zu geben.

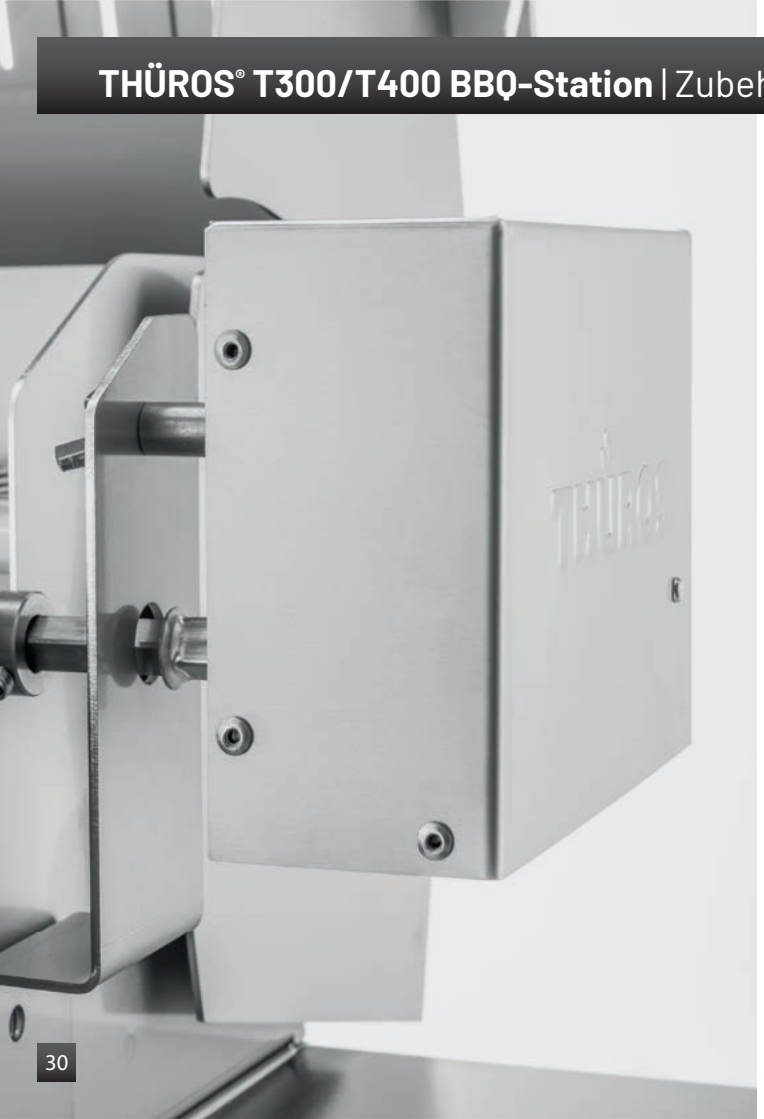
Am Spieß

Ausgestattet mit dem zusätzlichen Rotisserie-Set sind die THÜROS® T300/T400-Modelle für das Spießgrillen geeignet.

Wasserschale mit Wasser füllen (mind. 3/4 voll), Grill anheizen und warten bis die Kohle angeglüht (weiß) ist. Spieß einlegen und Motor starten.

- Durch die Platzierung der Wasserschale unter dem Grillgut am Spieß kann dieser auch bei geschlossener Haube ungestört seine Runden drehen.

- Achten Sie darauf, dass sich immer genügend Wasser in der Schale befindet. Ggf. während des Garvorgangs Wasser nachfüllen.



Zubehör

Die THÜROS® T300/T400 BBQ-Stationen sind bereits voll ausgestattete Grillstationen. Sie können optional mit einem Rotisserie-Set erweitert werden. Beim Antrieb des Spießes besteht die Auswahl zwischen unserem 230 V Motor sowie Lithium/Ionen-Akkumotor.

MA3560

MA-AKKU

Stand: 08/2026

Das aktuelle Sortiment finden Sie bei Ihrem Fachhändler oder unter

thueros.de

Korpus

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

Rundstabrost

- 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, Rostauflagen, ...) haben zwei 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.

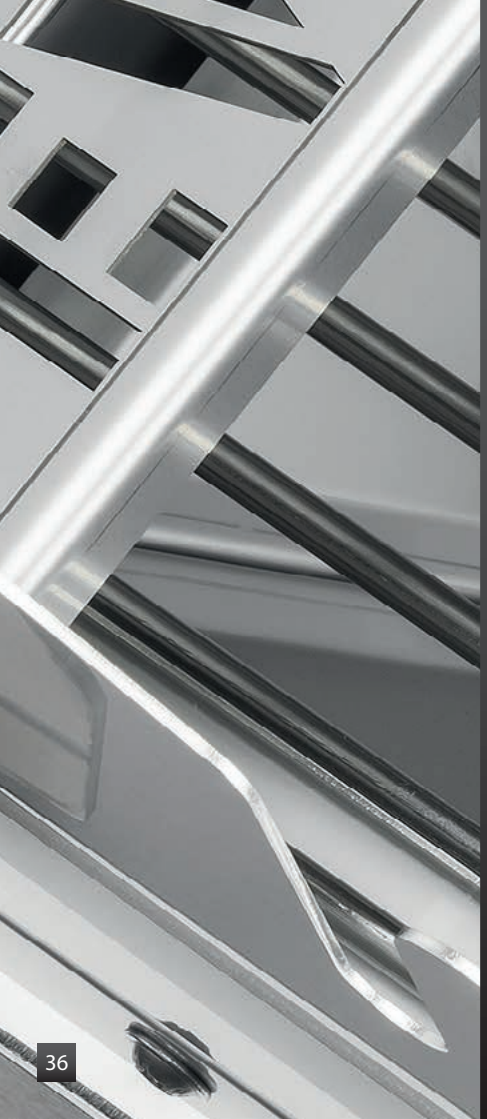
- Genaue Angaben zum Grill wie: Bezeichnung oder Artikelnummer, welches Teil defekt ist oder fehlt, Art des Fehlers bzw. Schadens und wenn möglich ein Bild.

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

Art. Nr.: _____

Datum: _____

Kunde: _____



The **THÜROS® T300/T400 BBQs** *barbecue stations are the result of uncompromising further development of our tried and tested BBQs. Special barbecue stations, built for high demands on quality and function.*

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

Christian Schneider
Managing Director Thüros GmbH

THÜROS® – Grillkultur made in Germany

Contents

The THÜROS® T300/T400 BBQs are the further development of the classic chimney pedestal barbecue into a sophisticated BBQ station. We have compiled some information for you on how to use the barbecue correctly and enjoy it for a long time.

Warnings 38
Quality 40
Assembly 42
Barbecuing..... 50
Accessories 64
Maintenance..... 66
Warranty 68

DE
S.2

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!** Surface can get hot!
- **WARNING!** Accessories can heat up.
- **WARNING!** Danger of carbon monoxide poisoning.
  Do not operate the barbecue 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.
- **CAUTION!** Keep a distance of 1.50 m from other flammable objects.
- Only use lighting aids that comply with DIN EN 1860-3!

THÜROS® stainless steel BBQs feature corrosion-resistant bodies thanks to the use of high-quality V2A/1.4301 (non-magnetic) stainless steel, which also meets food industry hygiene standards.

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

- **The stainless steel grill body is uncoated; no organic solvents are used in its surface treatment.**
- **The grill body is made of stainless steel; plastic parts are detachable.**

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

*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!

EDELSTAHL Rostfrei®

Current EU Declaration of Conformity: https://www.thueros.com/EU/en/thueros-user-manuals

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

25 YEARS

CE

THÜROS® T300 BBQ station
THÜROS® T400 BBQ station

Components

A THÜROS® T300/T400 BBQ station is delivered in three main prefabricated components that only need to be joined together with eight screws. The other components are placed in or on the barbecue easily with just one hand.

In total, a barbecue station consists of the following elements:

- **A Head section with lid, bow handle**
- **B Shaft**
- **C Base plate with wheels:**
- **D Cooking grate**
- **E Rack removal handle**
- **F Warming rack**
- **G Side shelves with shelf panels**
- **H Double-walled insert**
- **I Charcoal tray**
- **J Water bowl**
- **K Separating plate**

A
B
C
D
E
F
G
G
H
I
J
K

THÜROS® T300 BBQ station
THÜROS® T400 BBQ station

Two people are required for assembly.
Assembly includes the following steps:

Remove all individual parts from any packaging material.

1 First take the C base plate and place it on a flat surface with the castors locked. Then place the B shaft on top of it. Always make sure that the screw holes of the base plate are aligned with those of the shaft.

2 Screw the two parts together with four of the screws supplied and tighten them with the Allen key provided.

3 Turn the bolted components the right way round again and apply the brakes on the casters. This fixes the base and keeps it in position for mounting the barbecue head.

4 The A head section of the barbecue is already pre-assembled with the lid and the bow handle. The brackets are also already attached to the barbecue head for later attachment of the removable side shelves. For assembly on the shaft, remove the cooking grate, charcoal tray and double-walled insert. Then grab the head together by the side brackets and insert it into the B shaft. The lugs of the head should now be inside the shaft

⚠ **Note: For the assembly of the head section, a second person is required to neatly insert the barbecue head into the shaft and hold it while it is bolted in.**

5 Take the remaining four bolts and four nuts to screw the barbecue head to the shaft. To do this, open the hood to access the shaft from above with one hand. To bolt it together, insert a bolt from the outside through one of the holes provided and affix the nut from the inside. To make sure the bolt is tight, hold the nut inside with your hand and tighten the bolt outside with the Allen key.

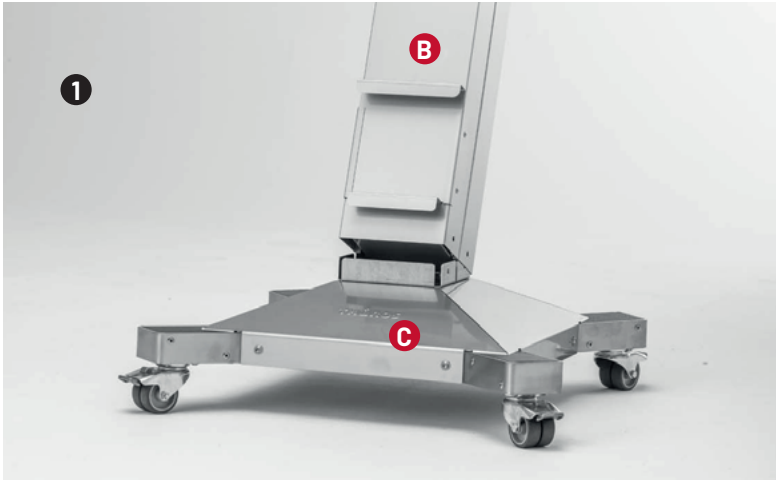
When all four bolts are tightened, place the H double-walled insert and I charcoal tray back in the A barbecue head. The J water bowl can be placed anywhere in the charcoal tray.

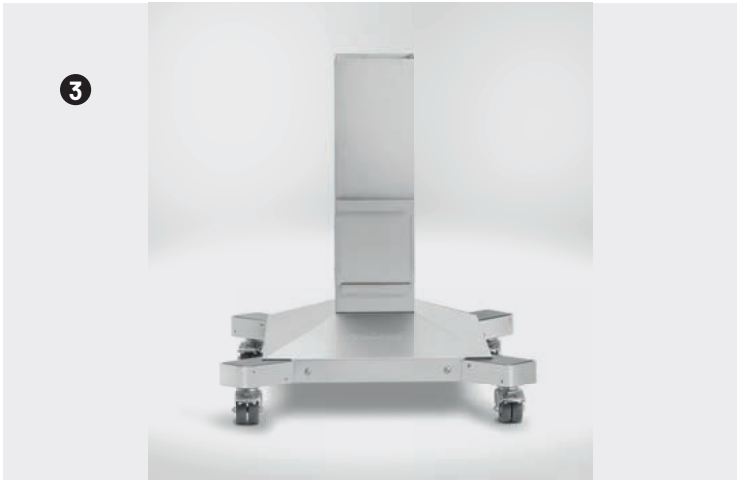
Next, place the D cooking grate and the F warming rack in the barbecue. To light the barbecue, remove the cooking grate with the rack removal handles.

6 Now hang the G side shelves. To do this, take one of the two shelves and stand to the side next to the barbecue. Insert the bracket of the shelf from above between the head and the bracket. Tilt the shelf towards you, making sure that you insert the cut-outs on the shelves into those on the bracket. If you have connected the cut-outs correctly, the shelf will now lie perfectly straight. Repeat this on the other side of the barbecue.

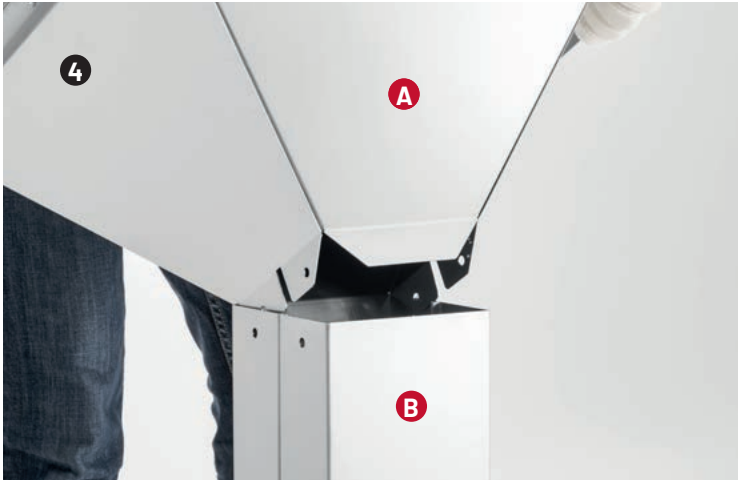
7 Finally, place a shelf cover over the bracket between the barbecue head and the side shelf. Make sure that the long side with the two recesses faces outwards towards the shelf.

8 After inserting the shelf panels, a horizontal surface is created.

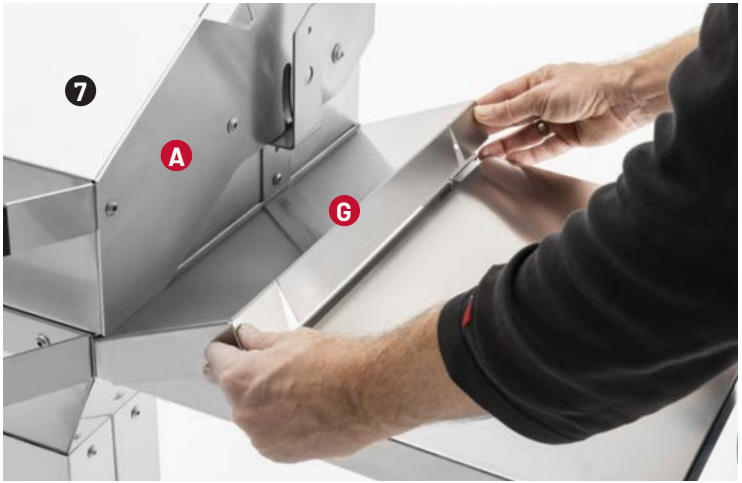

1
B
C

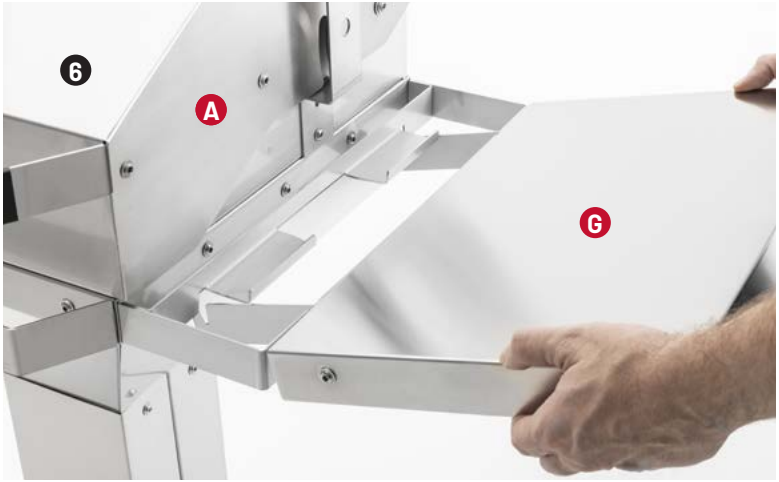

3

2
B
C


4
A
B

5
A
B


7
A
G


6
A
G

8
A
G

Safe stowing and storing

The THÜROS® T300/T400 BBQ stations have high-quality, lockable 360° double castors so that they can be easily moved around the patio or garden for use or storage.

⚠ **When putting the barbecue away, always make sure that it has cooled down completely.**

Locking / loosening the castors

The castors are locked via a foot rocker. To lock the castors, simply push the lever down with your foot. To release, bring the lever back up with your foot.

Hanging / removing the side shelves

To save space when storing the barbecue, the side shelves can hang on the barbecue.
To do this, remove the shelf panels, then unhook the shelf. Take the tray and insert the retaining bracket from below between the barbecue head and the side bracket. There are two holders for the shelf on the barbecue head. Place it there so that it hangs vertically downwards (see picture on the left). Now push the shelf panels back into their previous position.
If you do not need the side shelves when barbecuing, they can also be left in the hanging position.

Lighting the barbecue

- Choose a firm and level location. Only place charcoal (in accordance with DIN 1860- 2) in the charcoal tray. (Keep a distance of at least 1.50 m from other flammable objects).

⚠ **Fill the charcoal tray only up to the "max" mark!**

- Only use firelighters that comply with EN 1860-3! To light the charcoal/briquettes, we recommend that you only use TÜV-GS/DIN EN approved barbecue firelighters. When using liquid firelighters, make sure that it cannot run off into the tray! Never put liquid firelighter into the barbecue when it is hot!

- Before using the barbecue for the first time, preheat the barbecue without food and the cooking grate for a few minutes so that any residue from the production can evaporate.

- Only barbecue food when the fuel is covered with a layer of ash. As soon as the charcoal glows all over and begins to look "white" on the surface, you can start barbecuing. Only now place the cooking grate on the barbecue and then the food.

To ensure clean barbecuing, we recommend that you only use high-quality fuel.

MAX

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 barbecue?

There can be several reasons for the development of smoke:

1. Fire lighter:

- 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.

“When purchasing fuel, check the product quality and the information provided on the packaging.

We recommend high-quality barbecue charcoal that meets the requirements of DIN EN 1860-2, preferably hardwood charcoal.

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

FSC or PEFC labels can provide information about the certified origin of the wood used. Check the specific label and the information provided on the packaging.

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.
Check the origin information and, where available, the specific FSC or PEFC label 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

FSC or PEFC labels can provide information about the certified origin of the wood used. Check the specific label and the information provided on the packaging.

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.

For briquettes made from other raw materials, check the material and origin information as well as any product-specific test reports or certifications.

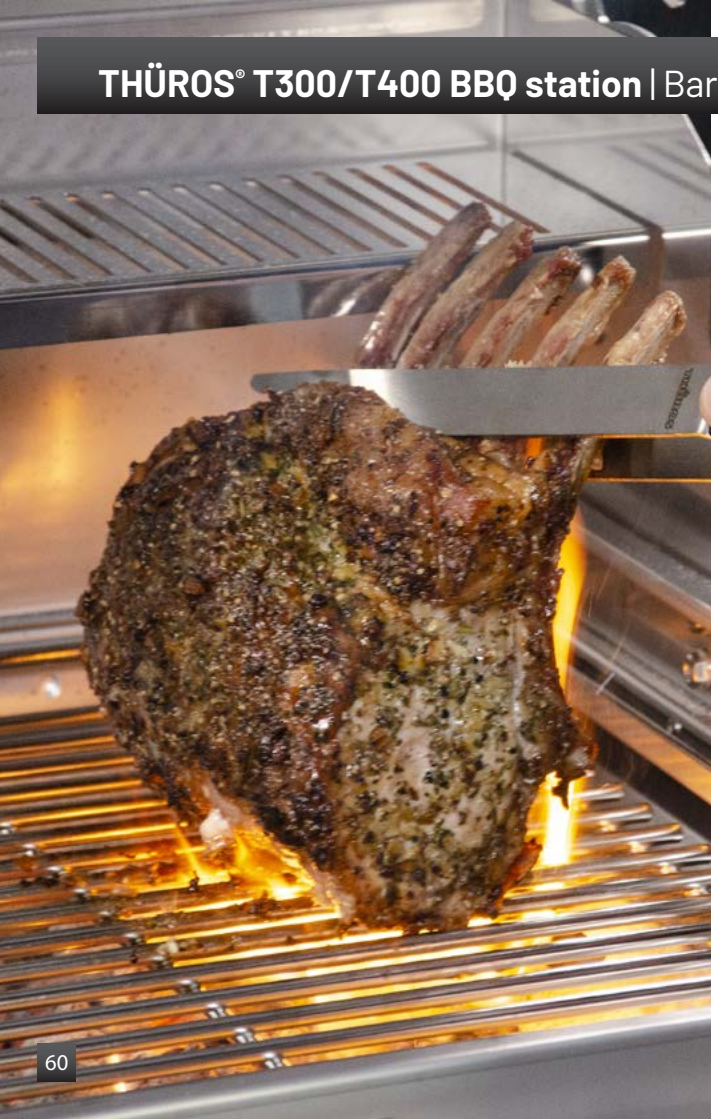
3. Burning time:

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.

Regulating the temperature

Three possibilities to influence, with which you will quickly have the temperature under control!

- **Charcoal/briquettes** The quality and type of fuel have different properties. It is best to use brand-name goods with a consistent quality.
- **Distance** The closer the rack is to the embers, the more radiant heat is absorbed. With the THÜROS® T300/400 stations, the rack is hooked into the wind guard in two positions and automatically ensuring the right distance.
- **Air supply** The more fresh air the embers get, the better the charcoal can glow. With the ventilation slider in the chimney pedestal, the supply air is controlled with a handle.



Direct barbecuing

With direct barbecuing, the food is cooked directly over the embers. For this barbecuing method, you can leave the hood open. This means that the BBQ-hood of the barbecue station serves as a windbreak so that the hot air is not "blown away" from the rack.

Heat the barbecue, wait until the charcoal glows (white), place the stainless steel cooking grate on top and start cooking.

- **Height-adjustable rack** For the optimum distance from the heat source, the cooking grate can be placed at two different levels. If there is too much heat or sensitive food, we recommend the upper position.
- **Warming rack** Sensitive foods, such as vegetables, can be gently cooked directly here. To do this, lightly oil the vegetables before laying them out. Already-cooked food can also be placed here to serve everything at the same time.

Indirect barbecuing

Before adding the coal, place the separator plate or the water bowl in the charcoal tray. The tray halves the glowing surface or divides it in the middle.

Fill the water bowl with water (at least 3/4 full), heat the barbecue and wait until the charcoal is glowing (white), put on the rack and start barbecuing.

When the hood is closed, there are two ways to cook your food.

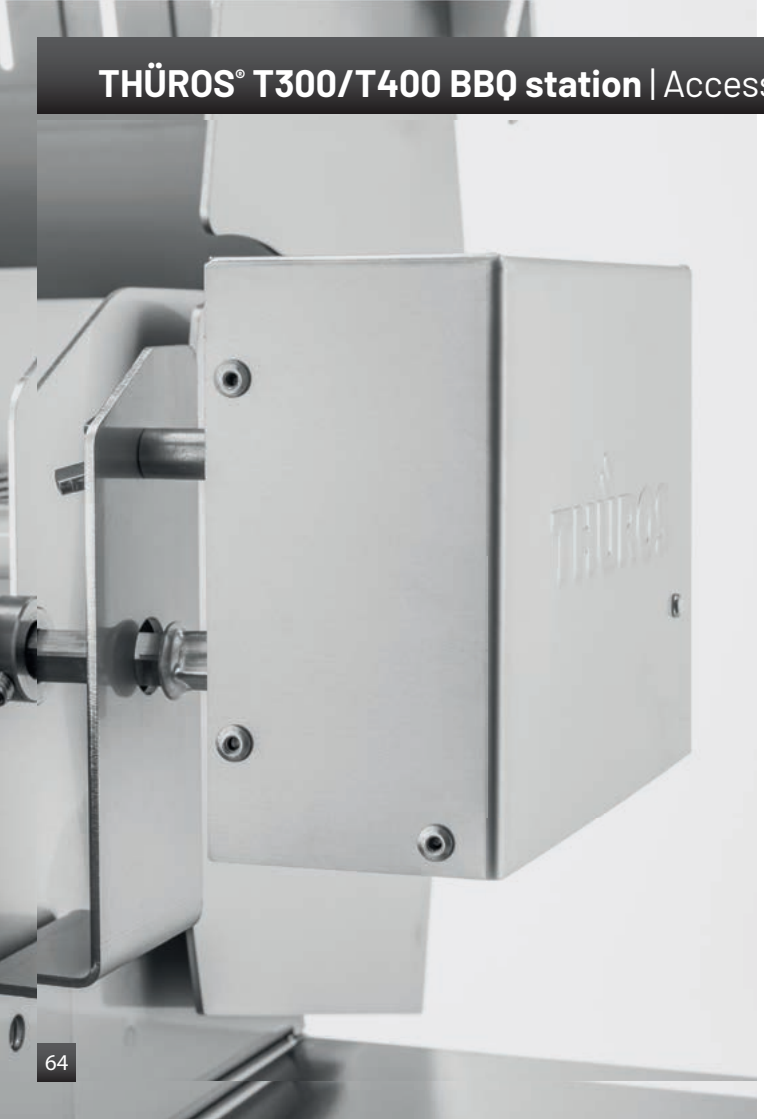
- **Forward cooking** To begin, place the food on the barbecue on the direct zone to close the pores and get roasting aromas. Then finish cooking in the indirect barbecuing area.
- **Reverse cooking** Here, the food is first cooked in the indirect zone and only at the end does the barbecued food cook directly over the coals to get the roasting aromas.

On the skewer

Equipped with the additional rotisserie set, the THÜROS® T300/T400 models are suitable for spit-barbecuing.

Fill the water bowl with water (at least 3/4 full), heat the barbecue and wait until the charcoal is glowing (white). Insert the spit and start the motor.

- By placing the water bowl under the food on the spit, it can do its rounds undisturbed even when the hood is closed.
- Make sure that there is always enough water in the bowl. If necessary, add water during the cooking process.



Accessories

The THÜROS® T300/T400 BBQ stations are already fully equipped barbecue stations. They can be optionally extended with a rotisserie set. When driving the spit, there is a choice between our 230 V motor and lithium/ion battery motor.

MA3560

MA-AKKU

Correct as of: 08/2026
you can find the current range
at your specialist dealer
thueros.com

Main body

- Remove the cooking grate from the barbecue immediately after barbecuing so that cooking residues do not burn in unnecessarily. After this, cleaning is no longer a problem. THÜROS® 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 barbecue 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.

Round bar scraper

- For cleaning the cooking grate in the meantime, we recommend the THÜROS® Barbecue scrapers made of stainless steel. It is adjustable for round bars from 3-8 mm and is ideally suited for this purpose. For thorough 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.

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® barbecues 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 products. They will clarify the matter with you.

25-year warranty on the barbecue 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.

25 YEARS **quality warranty**
on the grill body*

*The statutory warranty remains unaffected.

We require the following information in writing to ensure 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 e-mail address.
- Exact details of the barbecue 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: _____

Merchant: _____

THÜROS

THÜROS

THÜROS®

Grillkultur made in Germany

Made in Germany

Qualitäts-Garantie
auf den Grillkorpus*

quality warranty
on the grill body*

Thüros GmbH
Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal
Tel.: 036253 - 3660 | Fax: 036253 - 36619
info@thueros.de | **thueros.de**

Thüros GmbH
Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal
phone: +49 (0) 36253 - 3660 | fax: +49 (0) 36253 - 36619
info@thueros.com | **thueros.com**

© 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.

© Copyright by THÜROS® 08/2026 | We reserve the right to make technical changes to all THÜROS® 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.
*The statutory warranty remains unaffected.