



**THÜROS**<sup>®</sup>

Grillkultur made in Germany

**THÜROS<sup>®</sup> 209 | 314 | 418**

Serviceheft | Service Booklet

Bitte vor dem Gebrauch durchlesen!  
Before use, please read through all the information!



*Lieber Kunde,*

*vielen Dank, dass Sie sich für einen Gasgrill aus der **THÜROS selection**® Linie entschieden haben. Ihr Grill wurde bei uns in der Manufaktur gebaut, getestet und für den Versand zu Ihnen vorbereitet. Wir möchten Ihnen auf den folgenden Seiten Ihrem Grill und den richtigen Umgang damit vorstellen – damit Sie lange Freude daran haben.*

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

*Christian Schneider*  
Geschäftsführer Thüros GmbH

---

**THÜROS® - Grillkultur made in Germany**

# Inhalt

Auf Qualität fokussiert – aus massivem Edelstahl geschmiedet – in der Thüringer Manufaktur gebaut. THÜROS® selection Gasgrillgeräte definieren die Klasse hochwertiger Grillgeräte made in Germany neu. Türen aus schwarzem Edelstahl symbolisieren ihren Anspruch auf Einzigartigkeit.

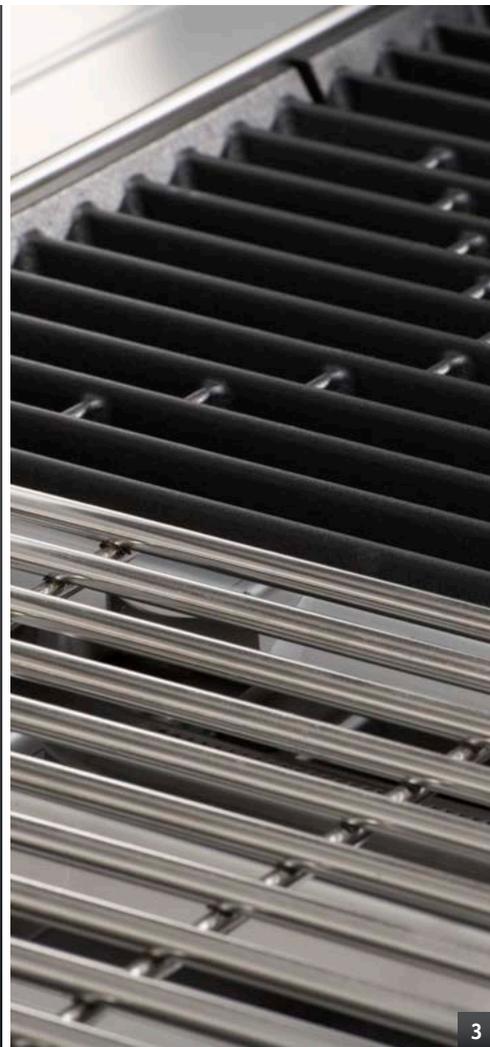
Mit den Informationen der folgenden Seiten möchten wir Ihnen den Grill vorstellen – damit Sie lange Freude daran haben.

<b>Warnhinweise .....</b>	<b>4</b>
<b>Qualität .....</b>	<b>6</b>
<b>Daten .....</b>	<b>8</b>
<b>Aufbau .....</b>	<b>10</b>
<b>Grillen.....</b>	<b>18</b>
<b>Pflege .....</b>	<b>26</b>
<b>Garantie .....</b>	<b>30</b>

**Bitte alle Teile auspacken und nach Stückliste auf Vollständigkeit prüfen.**

Zur Montage wird kein zusätzliches Werkzeug benötigt.

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.





## LESEN SIE UNBEDINGT VOR DER INBETRIEBNAHME IHRES GASGRILLS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH!

Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Verfahren auf Überprüfung von Gaslecks sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum Grillen verwenden. Führen Sie immer eine Dichtigkeitsprüfung durch, auch wenn der Händler den Grill montiert hat.

### **NUR IM FREIEN ZU VERWENDEN!**

- 1. Lagern oder arbeiten Sie nicht mit leicht entflammablen Gasen oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.**
- 2. In der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte dürfen keine Gasflaschen aufbewahrt werden, die nicht zur unmittelbaren Verwendung vorgesehen sind.**

-  Folgen Sie den angegebenen Anleitungen zum Anschluss des Gasdruckreglers.
-  Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
-  Legen Sie im Ablagebereich oder im Grill keine entflammablen Gegenstände ab.
-  Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie die Montageanleitungen in dieser Bedienungsanleitung unbedingt ein.
-  Prüfen Sie nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch Gasgrill vor Gebrauch auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners.
-  Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks.
-  Betreiben Sie Ihrem THÜROS®-Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.
-  Flüssigpropangas ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas oder der Versuch, Erdgas mit diesem Grill zu nutzen, ist gefährlich und führt zum Verlust der Garantie.
-  Nicht mit Holzkohlebriketts oder Lavasteinen verwenden.



-  Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.
-  Ihr THÜROS®-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern, während dieser in Gebrauch ist.
-  Gehen Sie mit Ihrem THÜROS®-Gasgrill sorgsam um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen oder Reinigen. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.
-  Beugen Sie sich beim Grillen niemals über den Grill. Fassen Sie niemals die Vorderfront der Grillkammer an.
-  Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen bis die Flammen nachlassen.
-  Falls Fette anfangen zu brennen, löschen Sie alle Brenner und lassen Sie die Schwenkhaube geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
-  Reinigen Sie Ihren THÜROS®-Gasgrill in regelmäßigen Abständen gründlich.
-  Erweitern Sie beim Reinigen der Ventile oder des Brenners die Düsen oder Anschlüsse nicht.
-  Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung während der Benutzung des Grills zu demontieren.
-  Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Das Gerät muss entsprechend den unter "Aufbau" vorgegebenen Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut werden.
-  Bauen Sie den Grill nicht in eine Konstruktion ein. Zuwiderhandlungen können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.
-  Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Schläuche und Druckregler verwendet werden
-  Ersatzdruckregler und Ersatzschlauch-Baugruppen müssen den vom Hersteller des Gasgeräts für das Kochen im Freien vorgegebenen Bauteilen entsprechen.

THÜROS® Edelstahlgrills sind aus elektropoliertem 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/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.



\*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>







Ausgeliefert mit zulässigem  
Druckminderer für die Länder:

**50 mbar**

Deutschland, Österreich ...?

**37 mbar**

UK...?

**30 mbar**

alle weiteren Länder  
Europa, USA

## THÜROS® 209

BHT 61,5 x 125 x 70 cm

2 Triple-Brenner

9 / x / x kW Brennerg Gesamtleistung

46 x 40 cm Grillfläche

83 kg Edelstahl\*

## THÜROS® 314

BHT 85 x 125 x 70 cm

3 Triple-Brenner

14 / x / x kW Brennerg Gesamtleistung

70 x 40 cm Grillfläche

106 kg Edelstahl\*

## THÜROS® 418

BHT 110 x 125 x 70 cm

4 Triple-Brenner

18 / x / x kW Brennerg Gesamtleistung

93 x 40 cm Grillfläche

133 kg Edelstahl\*

\*\*mit 50 / 37 / 30 mbar, \* in der Basisausstattung



## Grill auspacken

Die THÜROS® selection Grillgeräte sind bereits vollständig vormontiert. Nehmen Sie alle Kartonagen aus der Schwenkhaube **①** und dem Schrank **②** heraus und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial aussen. Stellen Sie den Grill mit Transportpalette auf eine ebene Fläche

## Grill von der Transportpalette lösen

Entfernen Sie von innen alle Transportsicherungen mit denen der Grill auf der Palette gesichert ist. Die Schrauben sind mit einem Anhänger

THÜROS



**REMOVE BEFORE GRILL**

gekennzeichnet. Zum entfernen der Schrauben benötigen Sie einen 10er Gabelschlüssel. Sollte sich die Schraube mitdrehen ggf. von unten gehalten. Achten sie darauf dass der Grill nicht von alleine von der Palette rollen kann. Haube dazu schließen.

## Grill von der Transportpalette heben

**⚠️ ACHTUNG:** Ein THÜROS® selection Grillgerät ist aus massivem Edelstahl gefertigt und kann je nach Typ und Ausstattung von 83-133 Kg wiegen!

Wir empfehlen unbedingt den Grill nur mit min. 2 Personen von der Palette zu rollen, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.

1. den Grill rechts/links vor dem Abkippen festhalten
2. Feststellbremsen lösen falls diese fixiert sind
3. Grill gleichmäßig von der Palette rollen

Prima - wenn Sie das geschafft haben können sie den Grill dank der feststellbaren Doppellenkrollen bequem an seinen Platz bewegen. Den Grill nur im Freien und fern von brennbaren Gegenständen verwenden. Beachten sie hierzu die Warnhinweise ab Seite 04.





## Brennerabdeckungen einlegen

Die Triple-Brenner der THÜROS® selection Gasgrillgeräte sind jeweils drei Abdeckblechen und einem Verbindungsblech pro Brenneinheit ausgestattet. Legen Sie vor dem Anfeuern einfach die drei langen Bleche in die Aussparungen über den Brennerrohren ein und verbinden diese anschließend mit dem Verbindungsblech.

## Dann legen Sie die Rostmodule ein

Zum Reinigen der Komponenten und zur Demontage der Brennerrohre können alle Teile wieder in umgekehrter Reihenfolge leicht entnommen werden.

**Alle Komponenten sind spülmaschinengeeignet!**





## Gasflasche anschließen

Für die THÜROS® selection Gasgrillgeräte werden je nach gewählter Leistungsstufe ein bis zwei Gasflaschen bzw. Gasanschlüsse für den Betrieb mit voller Leistung benötigt.

**Gasflaschen haben eine max. Durchflussmenge an Gas welches sie an die Brenner abgeben. Um wirklich alle Hochleistungsbrenner der selection-Linie auch gleichzeitig mit maximaler Leistung betreiben zu können empfehlen wir:**

**THÜROS® 209 | 314 ohne Seitenbrenner: 1 Gasflasche**

**THÜROS® 314 mit Seitenbrenner, THÜROS® 418: 2 Gasflaschen**

**1.** Gasflasche(n) vor dem Grill positionieren. Wählen Sie einen sicheren Untergrund für die Gasflasche um ein Umfallen zu vermeiden. Beachten Sie bei der Installation die Länge des Gasschlauchs. Drehen Sie die LP Gasflasche so, dass die Ventilöffnung zum Gasgrill zeigt.

**⚠ HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche oder des Reglers geschlossen ist.

2. Schrauben Sie den Regleranschluss entgegen dem Uhrzeigersinn an die Gasflasche. Positionieren Sie den Regler so, dass die Belüftungsöffnung nach unten zeigt.

**⚠ Der Regler ist mit einer Mutter mit Linksgewinde versehen, das an das Gasflaschenventil angeschraubt wird.**

Stellen Sie sicher, dass der Druckregler so angebracht ist, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Belüftungsöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett usw. sein.

3. Stellen Sie die Gasflasche in die dafür vorgesehene Aussparung in den Schrank

**THÜROS® selection Gasgrillgeräte sind mit hochwertigen Druckminderern und Schläuchen in Gastro-Qualität ausgestattet. Diese sind wartungsfrei und lebenslang haltbar. Schlauch und Regler müssen NICHT nach 5 Jahren getauscht werden!**





## Gasanschluss prüfen

Die Bedienknöpfe der Brenner müssen auf Position AUS (bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht) stehen .

 **WARNHINWEIS:** Zünden Sie während der Leckagentests die Brenner nicht.

**Sie benötigen Folgendes:** eine Seifenlösung und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen der Lösung - Mischen Sie Seife oder Spülmittel in das Wasser.

1. Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Regler types vorgesehen ist.
2. Öffnen Sie das Flaschenventil durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn.
3. Drehen Sie den Reglerhebel in die Position OBEN/Flamme .
4. Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Armatur mit der Seifenlösung und schauen Sie nach Blasen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden. Falls ein Leck vorhanden ist, stellen Sie die Gaszufuhr aus und ziehen Sie den Anschluss fest . Drehen Sie den Gashahn wieder auf, und prüfen Sie mit der Seifenlösung erneut. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händlerfalls Sie das Leck nicht beheben können.
5. Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle auf AUS und reinigen Sie die Anschlüsse mit Wasser.

## Vor Verwendungen des Grills

Stellen Sie vor Gebrauch sicher dass das Gerät komplett montiert und in einwandfreiem, nicht modifiziertem Zustand befindet.

**⚠ WARNHINWEIS:** Die Gasanschlüsse des Gasgrills wurden werkseitig getestet. Durch den Versand kann sich ein Gasanschluss lösen oder beschädigt werden. Wir empfehlen alle Gasanschlüsse auf Leckagen zu prüfen, bevor Sie Ihren Gasgrill verwenden.

**⚠ WARNHINWEIS:** Prüfen Sie vor der Verwendung die herausnehmbare Fettauffangschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen. Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale nicht mit Aluminiumfolie aus.

**⚠ WARNHINWEIS:** Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, poröse Stellen, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen von THÜROS® zugelassenen Ersatzschlauch. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler.





## Grill zünden

1. Drehen Sie alle Brennerregler auf die 0-Stellung (Flammensymbol), dann drehen Sie die Gaszufuhr an der/den Gasflaschen auf. Drücken Sie einen Regler in dieser Position ca. 3 Sekunden (Gas strömt in die Brenner) und zünden Sie das Gas direkt durch Drücken des Zündknopfes links.  
THÜROS® selection Gasgrillgeräte sind mit einer elektronischen Zündung ausgestattet. Um die Brenner zu zünden ist eine volle Batterie erforderlich. Sollte bei Betätigen des Zündknopfes kein „klackern“ zu hören sein muss die Batterie getauscht werden (Seite 29)
2. Wenn der Brenner an ist den Regler weitere 3 Sek. gedrückt halten bis auch der Thermofühler warm ist und anspricht. Dann den Druck weg nehmen und den Regler entgegen dem Uhrzeigersinn nach links drehen und die Gaszufuhr wie gewünscht regulieren.
3. Um die Gaszufuhr nach dem Grillen zu stoppen bitte alle Regler nach Rechts im Uhrzeigersinn auf die 0-Stellung.

**!** VORSICHT: Wenn die Flamme erloschen ist den Regler wieder auf 0 stellen und nach dem Grillen immer die Gaszufuhr an der Flasche schließen.





## Fettauffangschalen

Die Thüros® selection Gasgrillgeräte haben eine separate Fettauffangschale pro Brenneinheit, die komfortabel von der Bedienerseite vorne herausgezogen werden kann. Füllen Sie idealerweise die Fettauffangschalen mit ca. 1 cm Wasser, damit heruntertropfendes Fett und Fleischsaft nicht anbrennen kann. Ausserdem lassen sich die Schalen später viel leichter reinigen!

**Um Verschmutzungen im Grill zu vermeiden und die maximale Leistung des Grills zu erhalten, sollten die Schalen beim Grillen immer komplett eingeschoben sein.**

Die Fettauffangschalen nach jedem Gebrauch herausnehmen und reinigen, damit sich keine Keim im Gerät bilden können.



## Roste und Grillraum vorheizen

Gasgrills müssen vor dem Grillen auf Betriebstemperatur gebracht werden. Anders als bei der Holzkohle, bei der die Glut der Massespeicher ist und kontinuierlich die Hitze abgibt, wird beim Grillen mit Gas das Aufheizen der Roste und der Luft unter der Haube erforderlich.

Ein Aufheizen der Gussroste ist in diesem Fall sehr viel effektiver, da diese aufgrund ihres Anteils an Stahl die Hitze sehr gut speichern. Die Edelstahlroste speichern die Energie weniger gut.

**Grillgut, das mit höheren Temperaturen gegart wird sollte daher auf dem Gussrost gegrillt werden. Grillen mit niedrigeren Temperaturen, z.B. Fisch, sollte auf dem Edelstahlrost gemacht werden.**

Die Temperatur unter der Haube entspricht im Übrigen nicht der Temperatur auf der Grillfläche. Die Grillfläche selbst wird sehr viel heißer! Die Temperaturanzeige am Thermometer ist als Richtwert zu sehen, der allerdings bauartbedingt bis zu 15% von der realen Luft-Temperatur abweichen kann. Temperaturen unter der Haube sind ähnlich wie beim Backofen zu sehen.





## Rostauflage Edelstahl

Gegenüber anderen Metallen speichert Edelstahl Wärme weniger gut. Für eine konstante Abgabe der Hitze an das Grillgut ist ein Edelstahlrost entsprechend massiv dimensioniert. So haben sie ein sehr universelles, ausgewogenes Grillverhalten und es eignet sich besonders für alles, was innen durch und außen nicht verbrannt sein soll.

**Anders wie bei einem Gussrost muss sich das Edelstahlrost nicht erst erhitzen und kann sofort mit Grillgut belegt werden.**

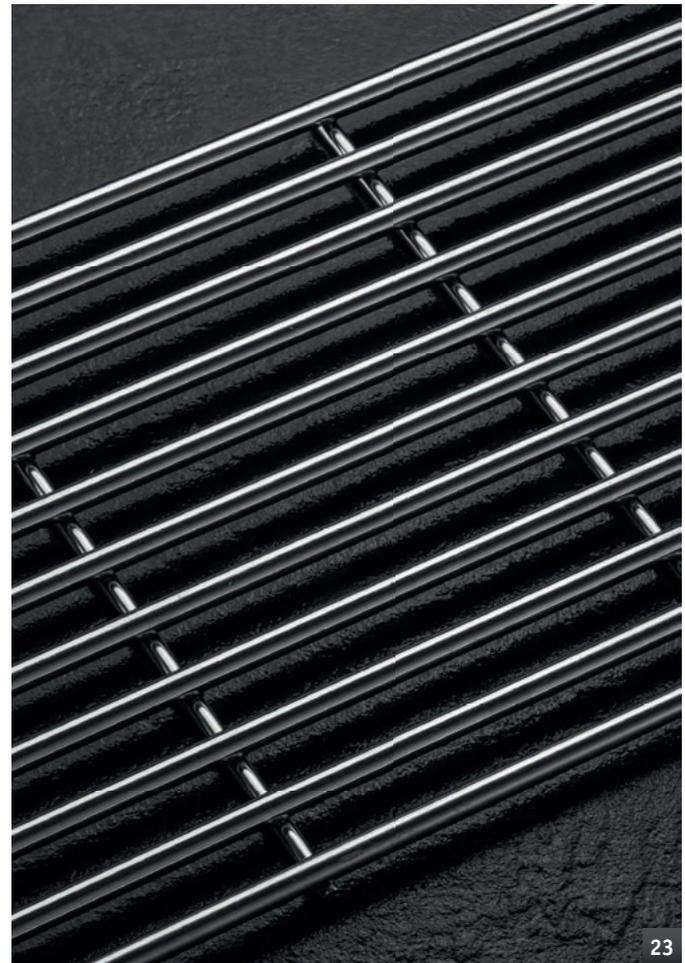
- ❖ **Fleisch** Besonders dickere Fleischstücke und Würste können hier bei geringeren Temperaturen (Regler nach links) gegrillt werden.
- ❖ **Fisch / Gemüse** Grillfläche vor Auflegen des Fisches vorbereiten: Küchentuch mit etwas Öl beträufeln, zu einer Art Kugel zusammendrücken und mit der Zange aufnehmen. Dann mit der Zange über die Roststäbe gehen.

**Tipp:** wer kein Vegetarier ist, kann hierzu auch ein Stück Speck/ Bacon verwenden.

Bei besonders zarten oder empfindlichem Fisch, empfiehlt sich die Verwendung eines Fischkorbs, -halters oder Aromaholz.

Zum Garen größerer Mengen Gemüse empfehlen wir die Nutzung einer Gemüseschale oder Eckpfännchen.

**Die reaktionsarme Oberfläche von Edelstahl bietet nicht nur Allergikern Vorteile, denn sie ist rostfrei, leicht zu reinigen, selbstverständlich spülmaschinenfest und extrem lange haltbar.**





## Rostauflage Guss

Roste aus Metallguss speichern besonders gut Wärme und werden so sehr heiß. Damit eignet sich dieses Material z.B. beim schnellen Anbraten von dünnem Fleisch oder Steaks: Starke Hitze versiegelt die Oberfläche und sorgt für eine aromareiche Kruste, innen bleibt das Fleisch saftig und zart.

Bei einem Rost mit Wellen oder Streben entsteht hier das typische Branding fast schon von selbst. Besonders beim Gußrost gilt: je massiver der Rost, desto mehr Hitze wird gespeichert.

**Der Grill mit Gussrost sollte man immer vorheizen bis die gewünschte Temperatur erreicht ist!**

- ❖ **Steak** Regler je nach dicke des Steaks anpassen (je größer die Flamme, desto heißer der Grill und entsprechend auch das Rost), Gussrost etwas Zeit zum Aufheizen für gleichmäßige Hitzeverteilung im Rost geben, dann Steak auflegen und von beiden Seiten je nach gewünschten Garzustand anbraten.

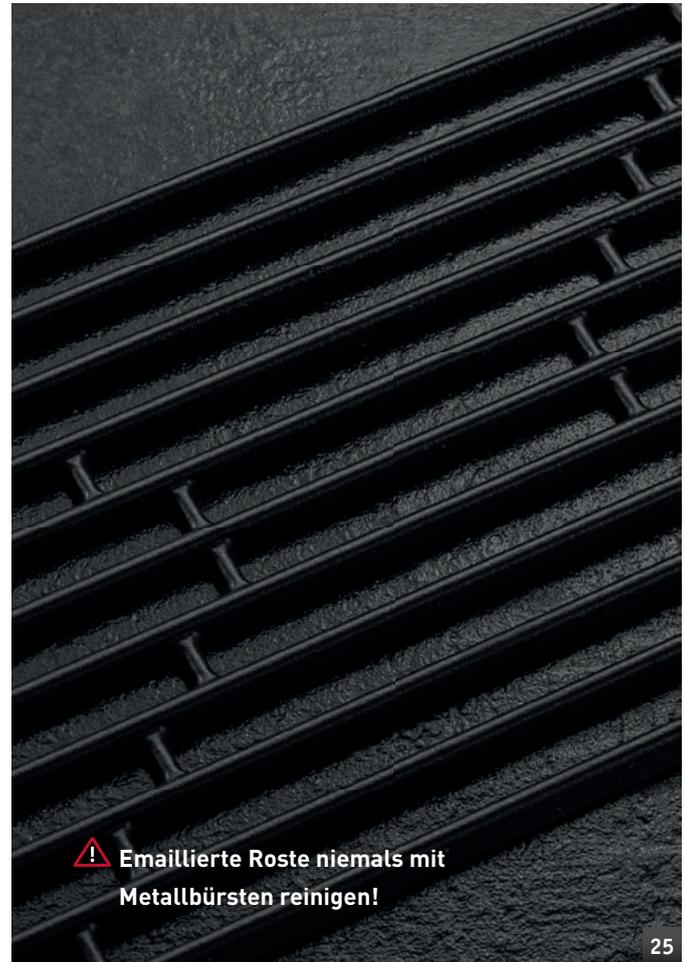
Anschließend das Steak auf dem Teller einige Minuten abgedeckt ruhen lassen.

- ❖ **Fisch und Geflügel** Temperatur durch drehen des Reglers nach links senken, Grillfläche vor Auflegen des Fisches vorbereiten: Küchentuch mit etwas Öl beträufeln, zu einer Art Kugel zusammendrücken und mit der Zange aufnehmen. Dann mit der Zange über die Roststäbe gehen. **Tipp:** alternativ kann hierzu auch ein Stück Speck/ Bacon verwendet werden.

Bei besonders zarten oder empfindlichen Stücken, empfiehlt sich die Verwendung eines Fischkorbs, -halters oder Aromaholz.

- ❖ **Gemüse** Zum Anbraten das Gemüse einfach aufliegen. Zum Garen größerer Mengen empfehlen wir die Nutzung einer Gemüseschale oder Eckpfännchen.

**Damit das Material nicht mit dem Grillgut reagiert - oder rostet - und auch zukünftig immer leicht zu reinigen ist, werden THÜROS® Gussroste gleich doppelt emailliert. Dadurch sind Sie auch für die Spülmaschine geeignet.**



 **Emaillierte Roste niemals mit Metallbürsten reinigen!**



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

**Achtung: Grillroste sind auch nach dem löschen der Flammen noch sehr lange heiß!**

- ❖ **Korpus** Nach dem Erkalten grobe Grillrückstände entfernen und den Grill mit Grill- und Ofenreiniger säubern. Keine Drahtbürsten aus Stahl oder Eisen verwenden. Dies kann zur Rostbildung führen für die wir dann keinerlei Garantie übernehmen können. Bei Bedarf mit Wasser ausspülen. Bei Fettflecken Wasser mit etwas Spülmittel mischen und mit einem Tuch den Korpus abwischen. Sollte sich im Inneren etwas eingebrannt haben, zur Entfernung mit Grill- & Ofenreiniger einsprühen, einwirken lassen und anschließend mit einem nassen Tuch abwischen.

- Edelstahlrost** Zur Reinigung zwischendurch oder zum Entfernen von Fleisch- und Marinaderesten empfehlen wir den THÜROS® Grillschaber aus Edelstahl. 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.



- Gussrost** 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.

**Den doppelt emaillierten Gussrost niemals mit Metallbürsten reinigen!**





## Brenner reinigen

Bei den THÜROS® selection Gasgrillgeräten können die Brennerrohre zur Reinigung etc. vollständig demontiert werden. Vorher entfernen Sie bitte die Flammabdeckungen des Brenner-Moduls und schließen Sie die Gaszufuhr!

Für die Entnahme des jeweiligen Brenners lösen Sie dann bitte die zwei Schrauben mit einem Inbus - Schlüssel. Ziehen Sie anschließend den Brenner vorsichtig in Richtung Rückwand des Grills von der Luftmischhülse. Achten Sie dabei darauf, dass Sie den Draht des Piezo Zünders nicht beschädigen. Drehen Sie dann das Brennerrohr leicht schräg aus dem Brennraum heraus.

Das so entnommene Brennerrohr können Sie nun entweder in der Spülmaschine reinigen oder sie legen es in warmes Wasser mit etwas Spülmittel ein. Grober Schmutz kann problemlos mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Starke Verunreinigungen können Sie auch mit Edelstahlwolle abreinigen.

Die Brennerrohre sind aus Edelstahl und somit fast nicht kaputt zu kriegen. Verstopfte Löcher in den Rohren können mit einer Nadel oder einer dünnen Metallspitze wieder geöffnet werden.

**Beim Einbau gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.**

**ACHTUNG: Den Grill niemals ohne eingesetzte Brennerrohre zünden!**



## Batterie tauschen

Die elektronischen Piezo-Zünder der Thüros® Gasgrills 209 | 314 | 418 werden mit einer Batterie AA betrieben. Der Zünder mit dem Batteriefach befindet sich im Unterschrank an der linken Seitenwand vorne, innen, hinter der Drehtür.

Für den Wechsel der Batterie schrauben Sie bitte den Deckel des Batteriefaches ab, tauschen die Batterie und schrauben den Deckel wieder auf das Batteriefach. (Alte Batterien gehören nicht in den Hausmüll! Bitte im Handel oder auf dem Wertstoffhof entsorgen!)

Testen Sie danach die Funktion des Zünders indem Sie auf den Taster an der Bedienfront drücken. Sie sollten das Überspringen des Zündfunken hören. Damit wäre der Batteriewechsel erfolgreich erledigt. Sollte der Zündfunke nicht überspringen ist die Batterie ggf. entladen oder sie ist falsch herum in das Batteriefach eingesetzt worden.

**Wenn der Grill länger nicht benutzt wird oder er sich in der Winterpause befindet, dann ist es ratsam, die Batterie zu entnehmen.**

Das schützt vor Auslaufen oder anderen Fehlfunktionen.





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. Brenner, Rostauflagen, ...)**

**2 Jahre gesetzliche Gewährleistung**

Generell sind wir als Hersteller daran interessiert alle Ansprüche aus Reklamations- und Garantiefällen schnell, unbürokratisch und im allseitigen 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: \_\_\_\_\_



Made in  
Germany

# THÜROS®

Grillkultur made in Germany



Qualitäts-  
Garantie  
auf den Grillkorpus\*



Nachhaltig  
Sortenrein

## Thüros GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal

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

info@thueros.de | [thueros.de](https://www.thueros.de)

© Copyright by THÜROS® 01/2023 | Bei allen THÜROS® Produkten behalten wir uns technische Änderungen vor. Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung.