



**THÜROS**<sup>®</sup>

Grillkultur made in Germany

# THÜROS<sup>®</sup> T1-T5

Serviceheft | Service Booklet

**classic**

Bitte vor dem Gebrauch durchlesen!

Before use, please read through all the information!



## *Grillkultur made in Germany.*

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

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

*Christian Schneider*  
Geschäftsführer Thüros GmbH

**THÜROS® - Grillkultur made in Germany**

# Inhalt

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

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











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

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





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



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 unverwüstlich durch die Verarbeitung hochwertigen Edelstahls V2A/1.4301 (antimagnetisch).

## Sie haben 25 Jahre Qualitätsgarantie\* auf den Edelstahlkorpus

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

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

THÜROS

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



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



## THÜROS® T1 / T1 ToGo Komponenten

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

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

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

**Insgesamt besteht der Tischgrill aus folgenden Elementen:**

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

**optionales Zubehör / bei THÜROS T1 ToGo im Lieferumfang:**

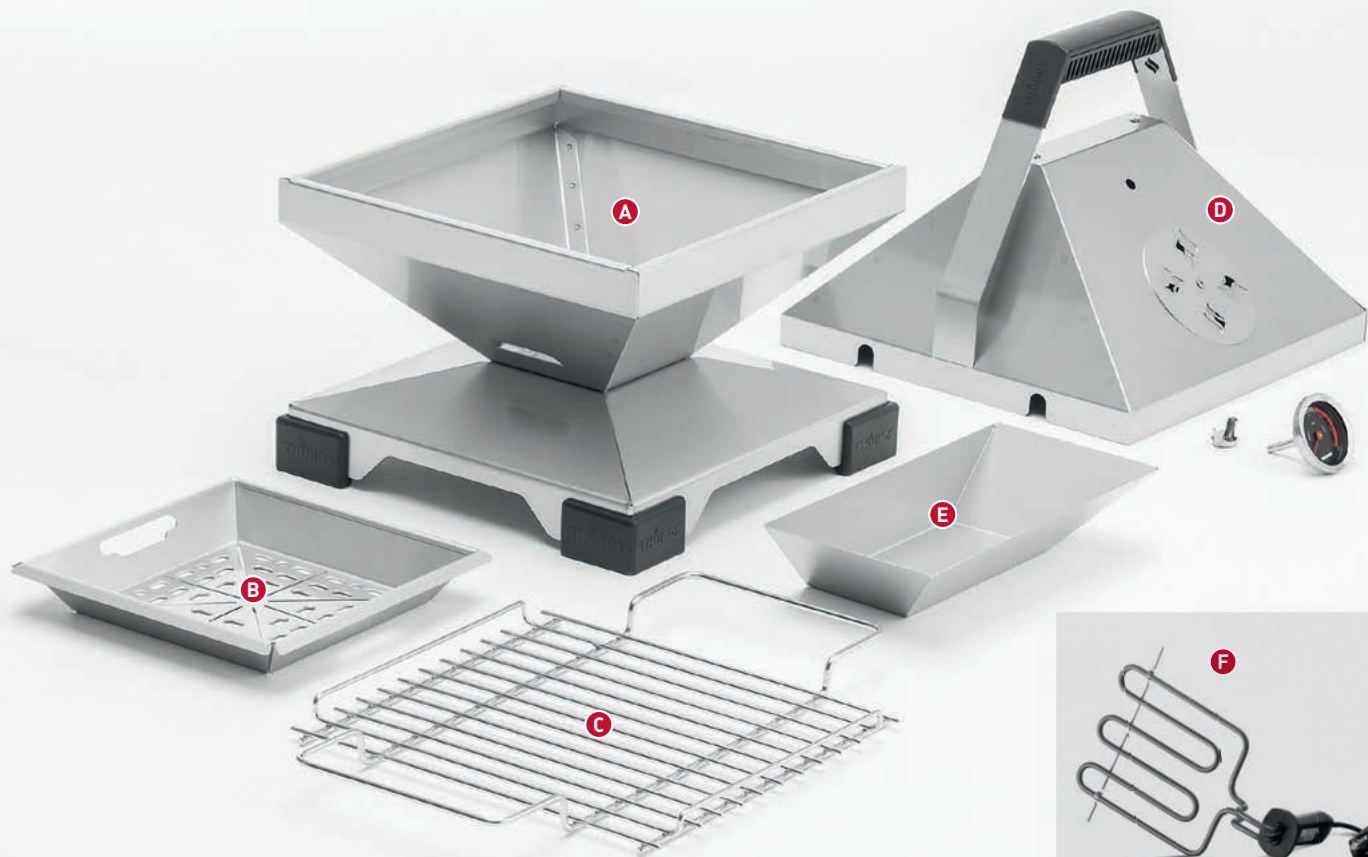
- D BBQ-Haube**
- E Wasserschale**

**optional als Zubehör zum elektrisch Grillen:**

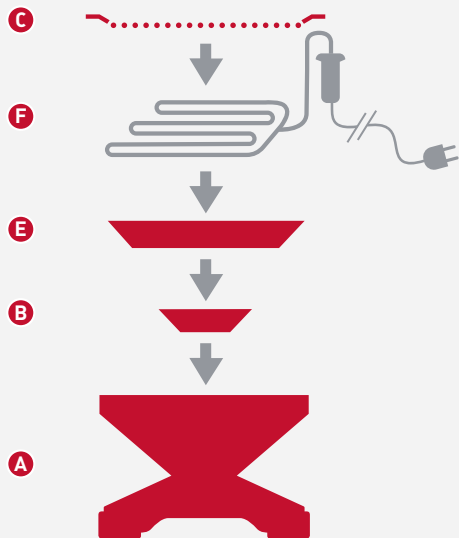
- F Elektrogrilleinsatz**

**Empfehlung für optimales Grillvergnügen:**

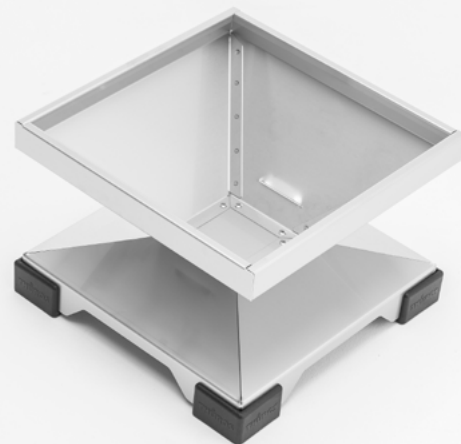
Mit max. 250g Holzkohle/Briketts (nach DIN 1860-2) befüllen.



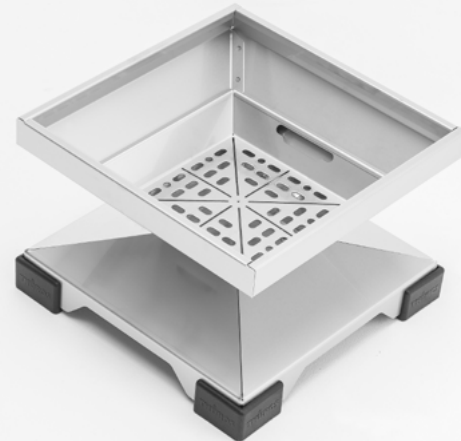
- A** Grillkorpus
- B** Edelstahlkohleschale
- C** Grillrostauflage
- D** BBQ-Haube  
BBQ-Haube „ToGo“  
mit Spannverschluss
- E** Wasserschale
- F** Elektrogrilleinsatz  
(optionales Zubehör)



**A**



**A + B**



A + B + E



D



A + B + E + C



D



## THÜROS® T2 / T3 / T4

### Komponenten

Die THÜROS® classic-Linie wird aus hochwertigem, antimagnetischem Edelstahl V2A/1.4301 gefertigt und sorgt damit für Grillfreude über viele Jahre.

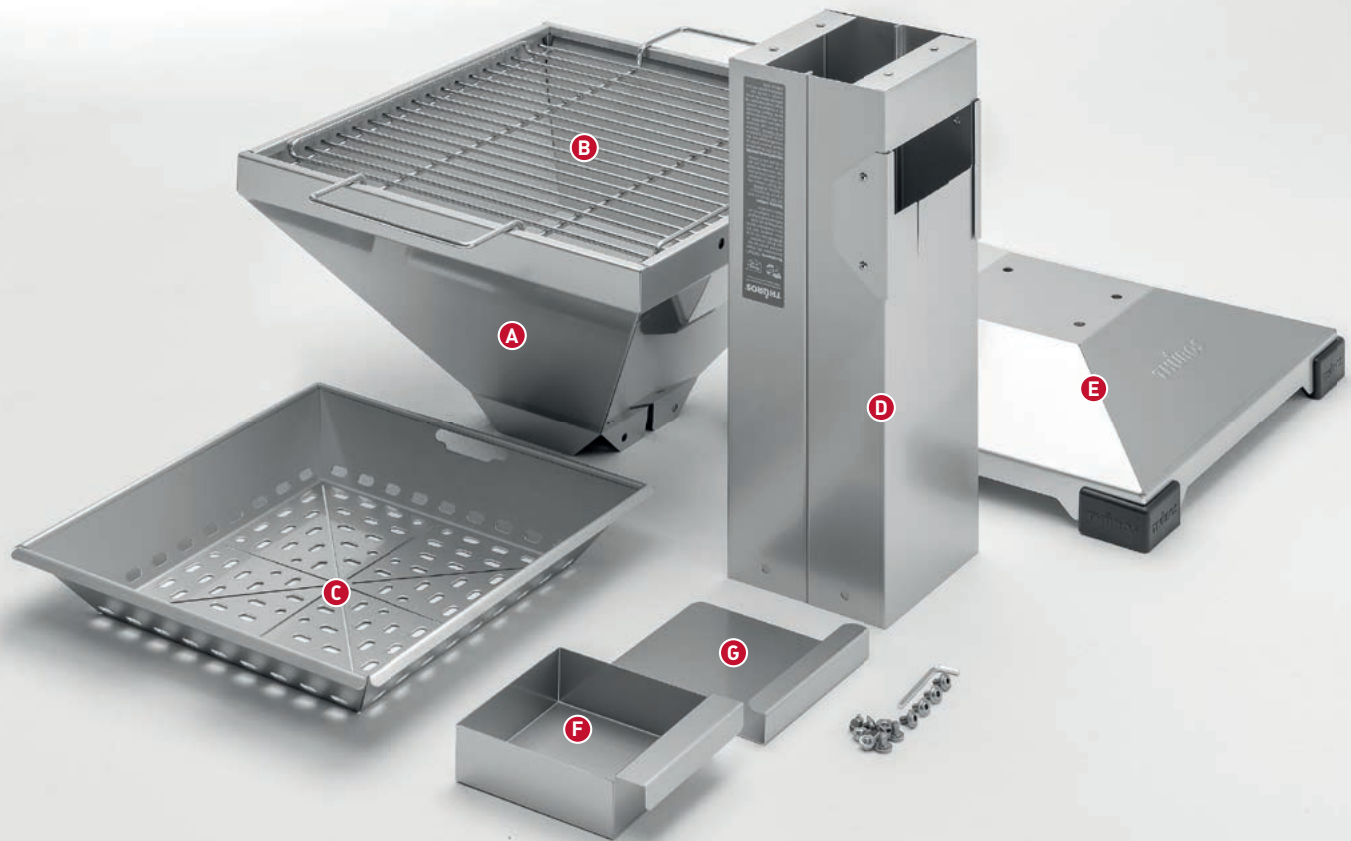
Schnelles und einfaches Anzünden der Holzkohle wird durch den eingebauten Kaminzugschacht erleichtert. Durch diesen wird die Holzkohle dauerhaft mit Sauerstoff versorgt und brennt dadurch heißer und besser. Ein externer Anzündkamin wird nicht zwingend benötigt.

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

**Insgesamt besteht ein Kaminzuggrill der THÜROS® classic-Linie aus folgenden Elementen:**

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

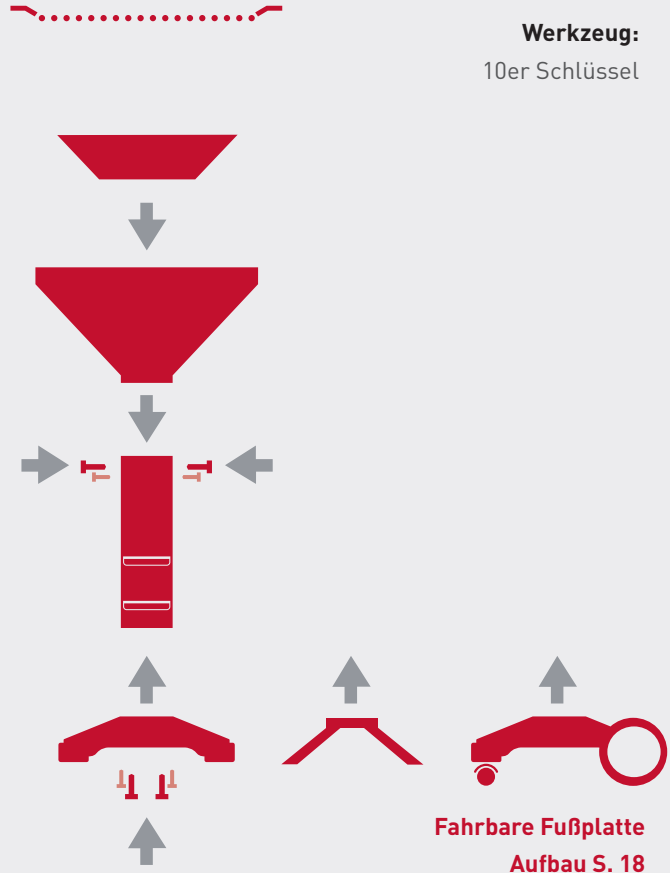
**Abb.: Beispiel THÜROS® T3**



## 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.



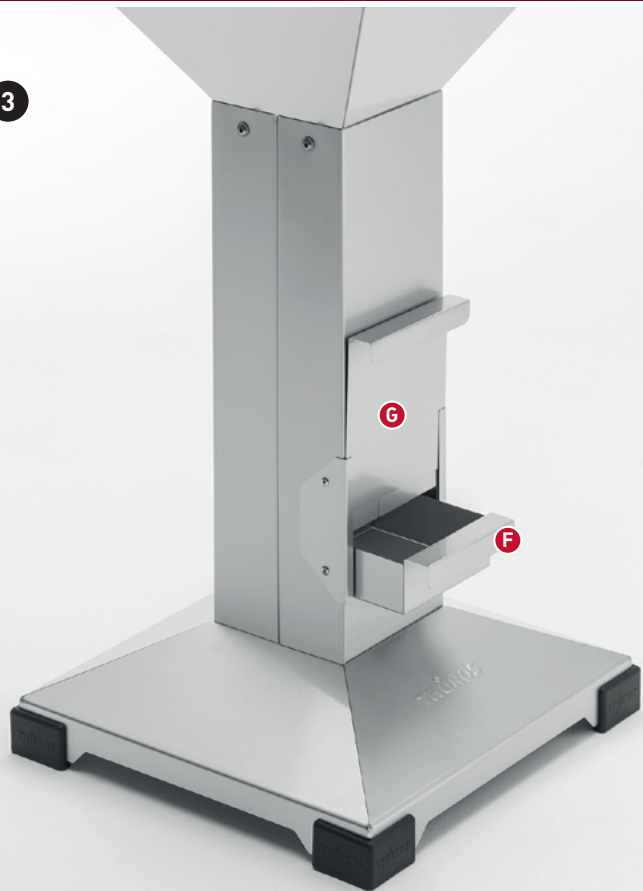
1



2



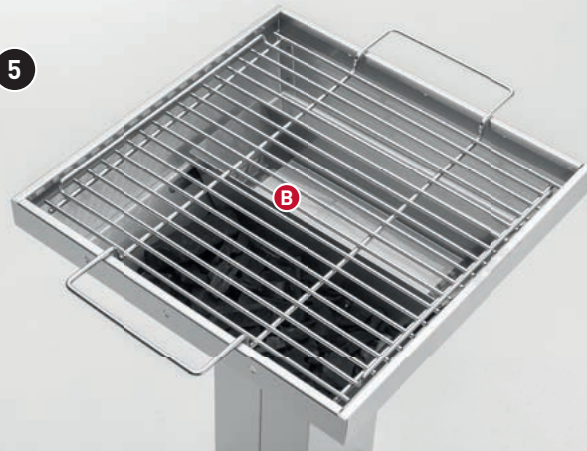
3



4



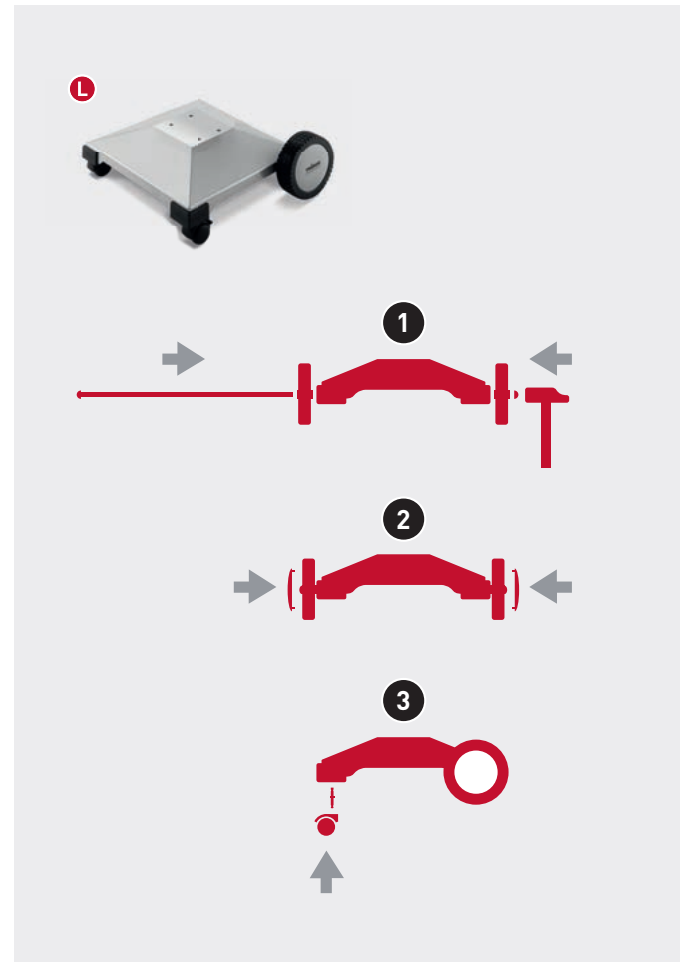
5





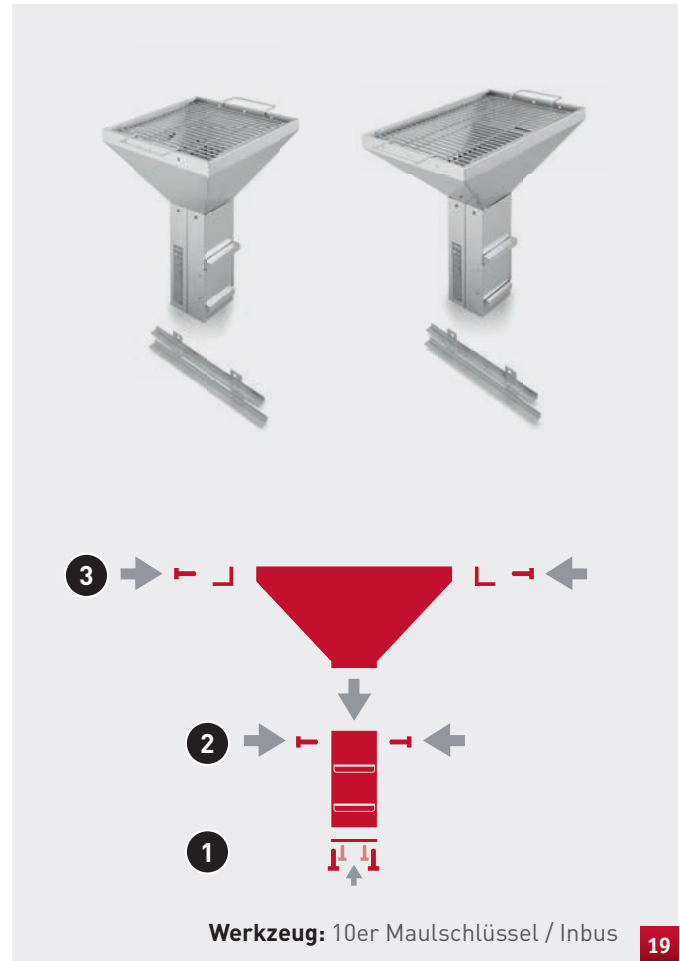
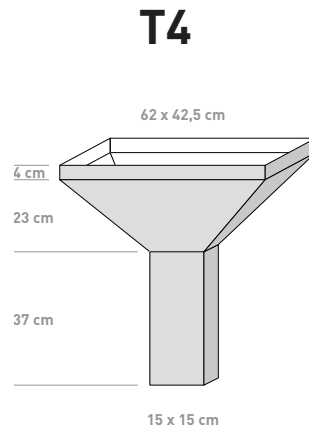
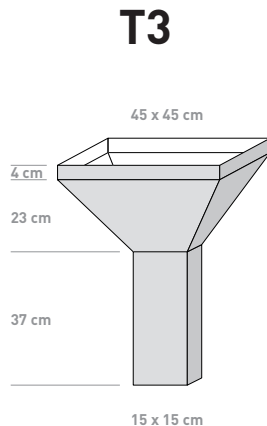
## Fahrbare Fußplatte

- 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.



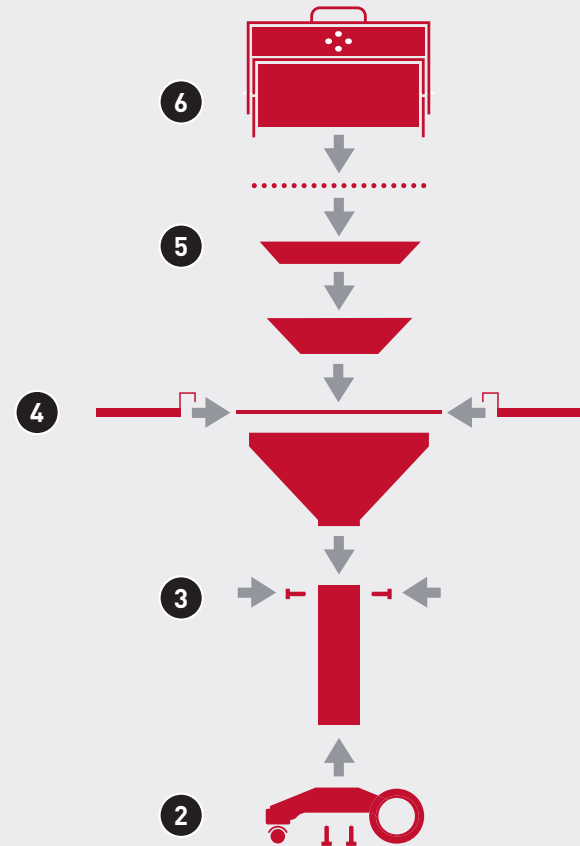
## THÜROS® Grilleinsatz T3 + T4

- 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.



## 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.

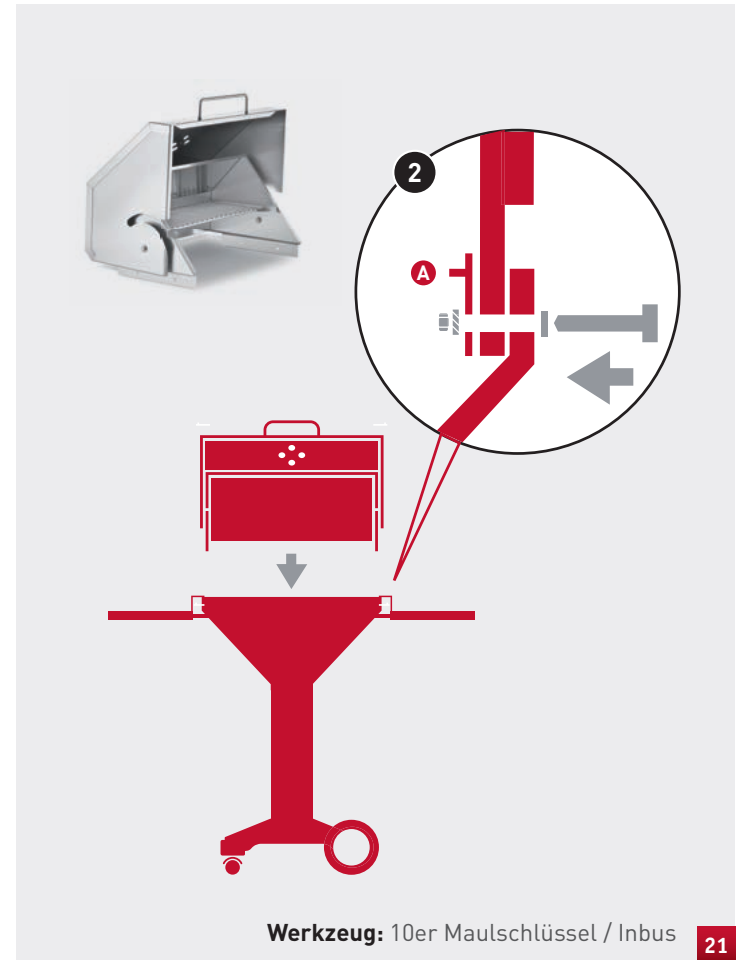


Werkzeug: 10er Maulschlüssel / Inbus

# 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.



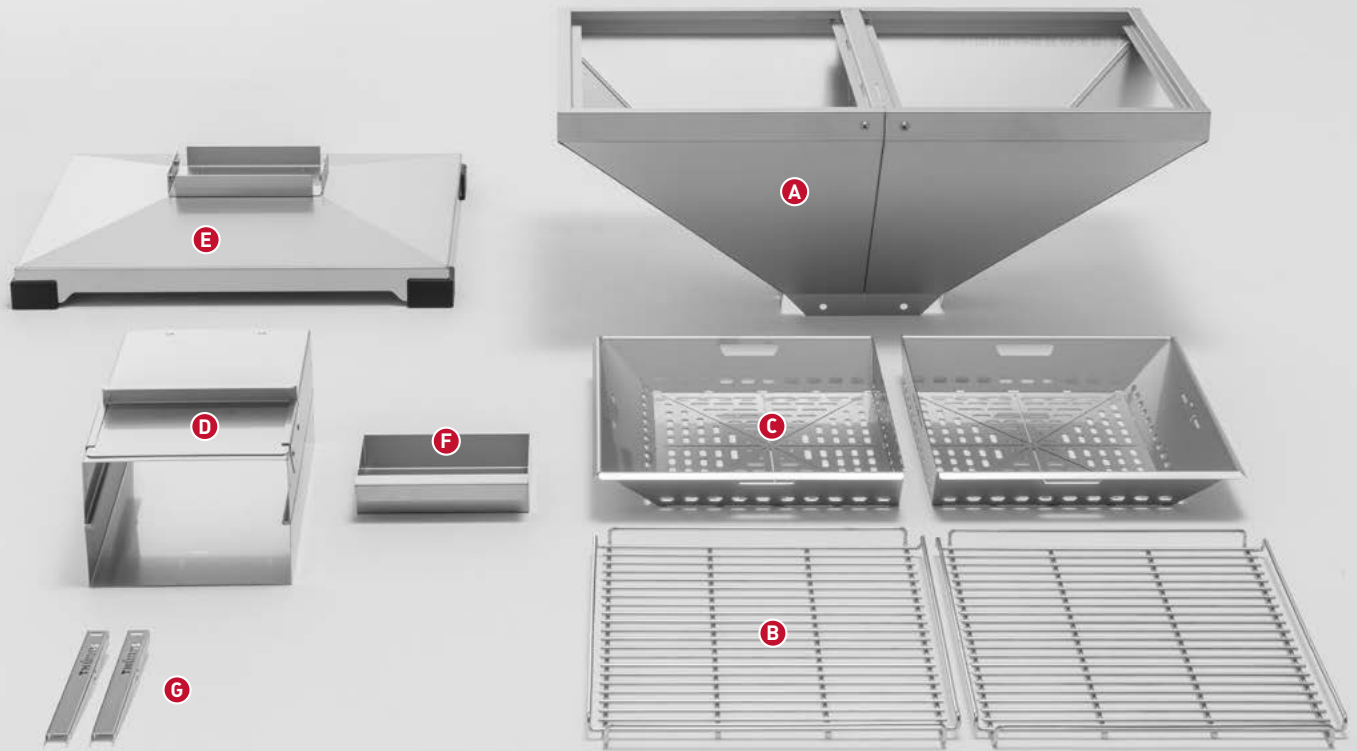
## THÜROS® T5 Komponenten

Die THÜROS® classic-Linie 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 Handgriffen 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**

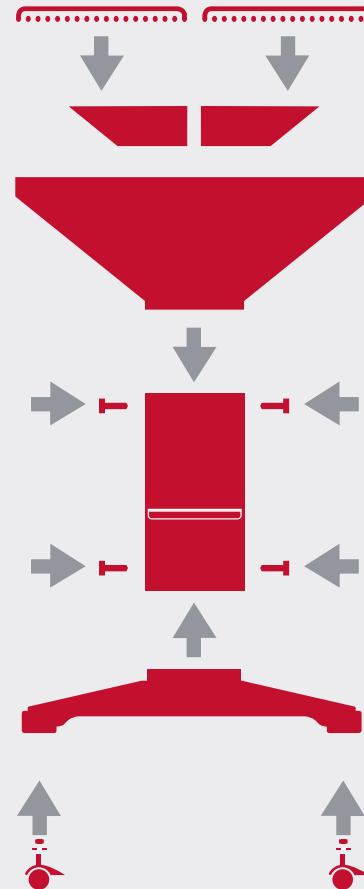


## THÜROS® T5

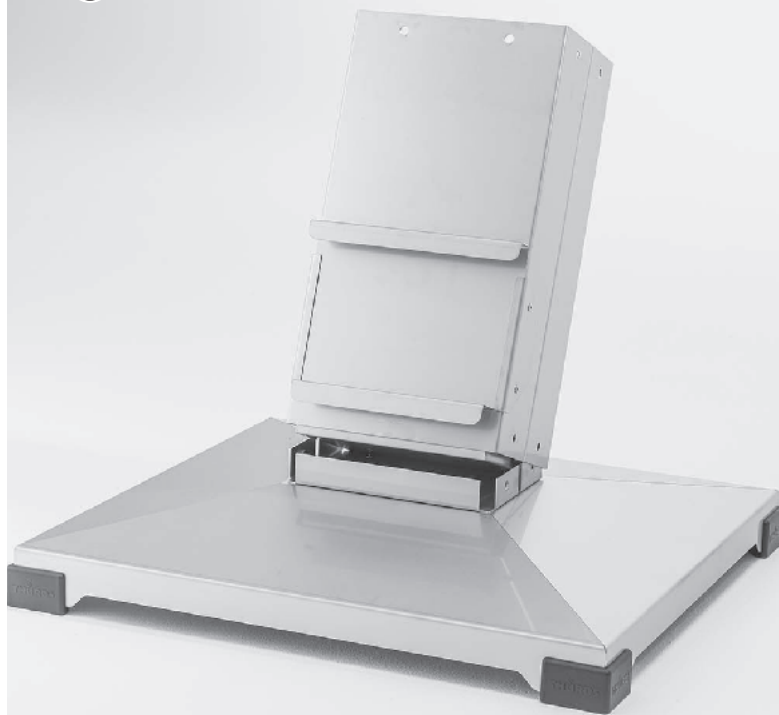
- 1** Nehmen sie zuerst die Fußplatte **E** und stellen diese auf eine ebene Fläche.  
Nehmen Sie für den Aufbau die Aschekasten aus dem Schacht. Anschließend platzieren Sie den Schacht **D** auf der Fußplatte. Achten Sie immer darauf, dass alle Laschen im Schacht sind und die Schraubenlöcher der Fußplatte 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

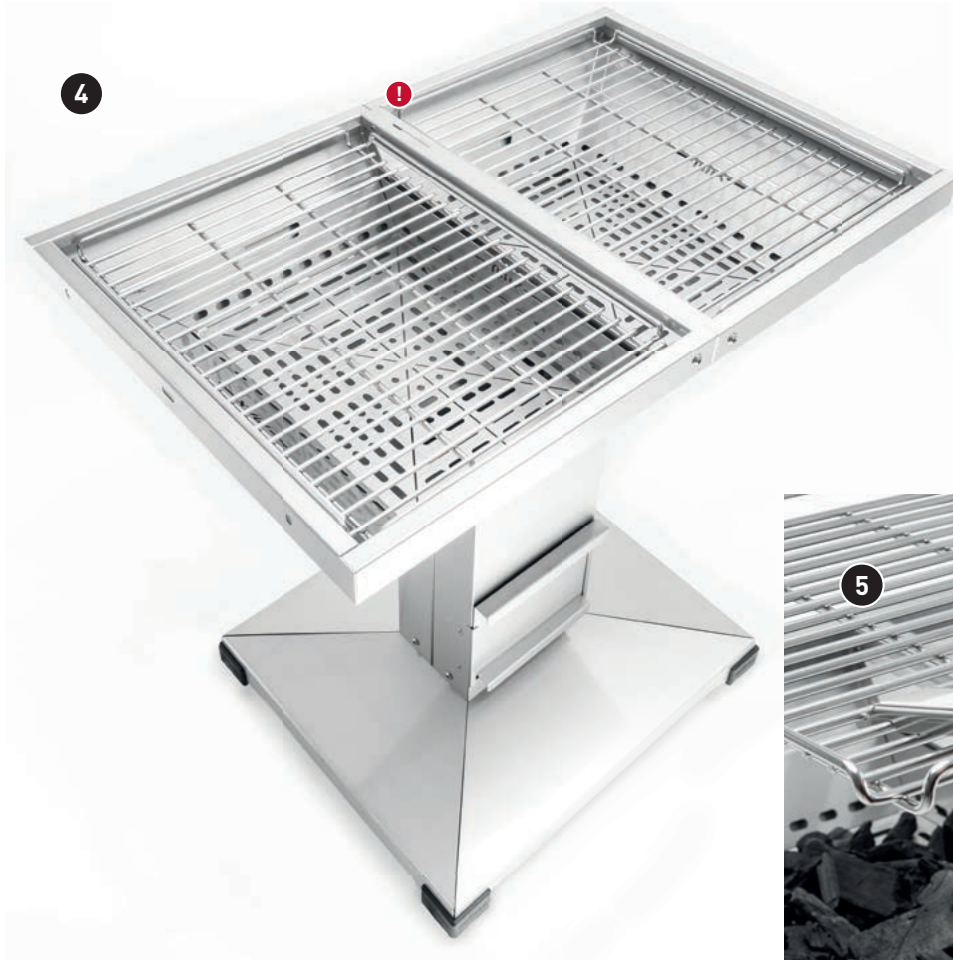


2



3

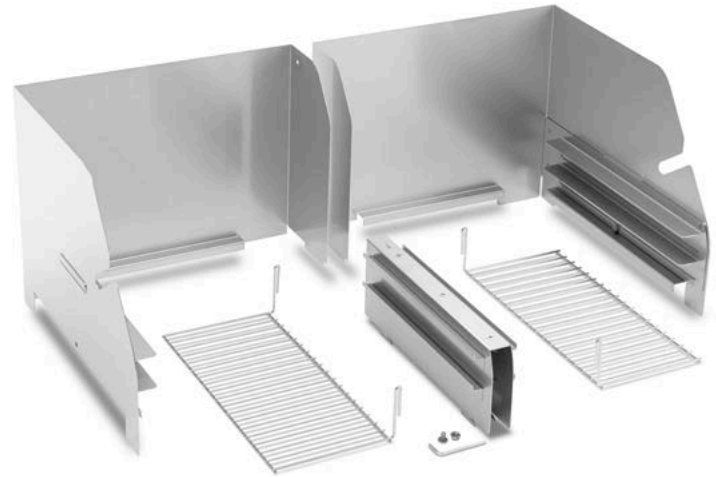




## THÜROS® T5 mit Windansteckblech

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 dennoch stets auf die Qualität und Nachhaltigkeit der Produkte, die Sie kaufen.**

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

## **Holzkohe**

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

### **1. Produktkennzeichnungen:**

#### **- DIN oder DIN Plus Siegel**

Finden Sie dieses Siegel auf der Verpackung, wurde die Kohe von einem Testinstitut nach der DIN-Norm für Holzkohe (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 Holzkohe gehalten zu haben, ohne dies durch ein Testinstitut bestätigen zu lassen. Das reine DIN- oder DIN Plus-Siegel ist somit eine sicherere Aussage zum Inhalt der Verpackung.



### **1. Produktkennzeichnungen:**

#### **- FSC oder PEFC**

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

## 2. Stückelung: (Größe der Holzkohlestücke)

Eine hochwertige Holzkohle zeichnet sich durch eine größere Stückelung aus. Bei den meisten Verpackungen lässt sich von außen ertasten, wie groß die Stücke im Inneren sind. Wenn Sie von vornherein nur „Kleingemüse“ fühlen, wird sich Holzkohle in kleiner Stückelung im Inneren befinden. In der Regel können Sie davon ausgehen, dass Holzkohle mit einem DIN- oder DIN Plus Siegel eine angemessene Stückelung aufweist, da die Größe der Kohlestücke in der Norm definiert ist. Die Stückelung ist für das Brennverhalten der Holzkohle wichtig. Je kleiner die Stücke, desto schneller verbrennen sie und verkürzen somit Ihre Grillzeit bzw. Sie müssen öfter Holzkohle nachlegen.

**Achtung: Bei Gastronomie-Holzkohle wird oftmals eine etwas größere Stückelung hergestellt, da die 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.

Egal für welche Holzart Sie sich entscheiden, achten Sie darauf, dass das Holz FSC- oder PEFC-zertifiziert ist und Sie das entsprechende Logo auf der Verpackung finden.

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

## Briketts

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

### 1. Produktkennzeichnungen: - DIN oder DIN Plus Siegel



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

### 1. Produktkennzeichnungen: - FSC oder PEFC

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



## 2. Material

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

findet somit für andere Materialien keine Verwendung.

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



## 3. Brenndauer:

Im Vergleich zu Holzkohle haben Briketts ein deutlich längeres Brennverhalten.

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

## Indirektes Barbecue Grillen

Beim indirekten Barbecue 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 Barbecue 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 Barbecue 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**

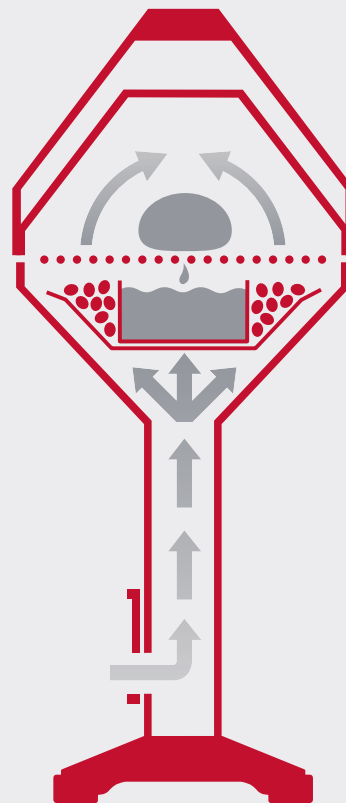
A



B



C



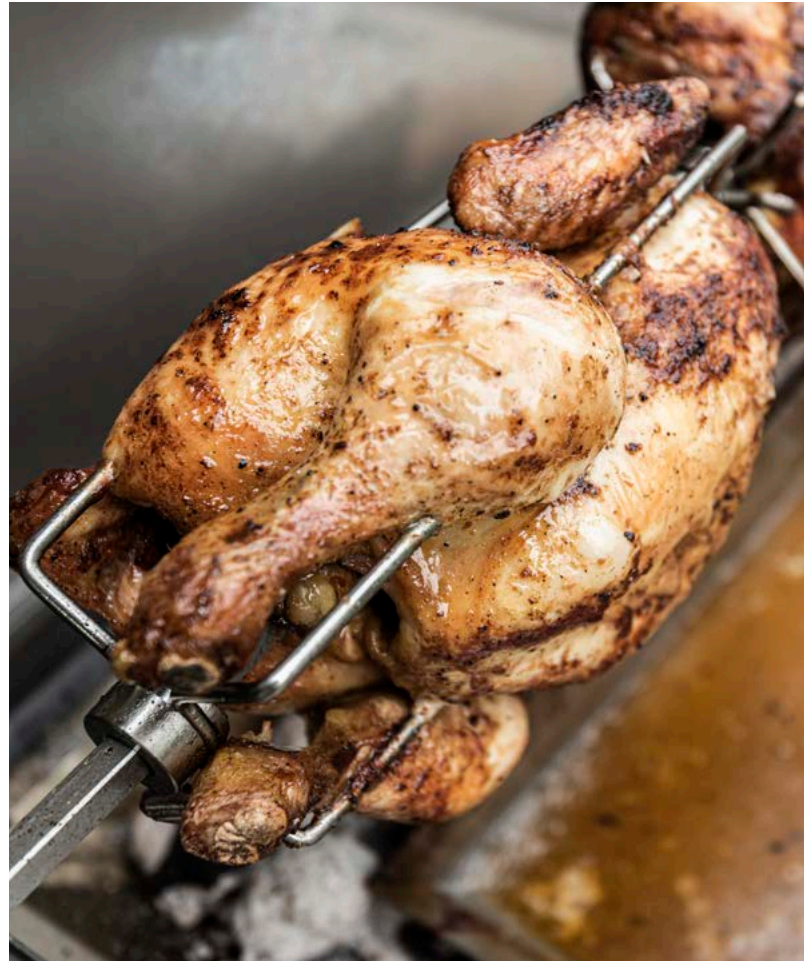
## Grillen am Spieß

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 classic-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 Barbecuehaube 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](http://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 berechnigte Beanstandung auftritt. Setzen Sie sich im Fall einer Reklamation bitte mit Ihrem Fachhändler in Verbindung, bei dem Sie die THÜROS® Produkte erworben haben. Dieser klärt gemeinsam mit Ihnen den Sachverhalt.

**25 Jahre Garantie auf den Grillkorpus\***  
**Alle anderen Komponenten (z.B. Kohleschale, Rostauf-lagen, ...) haben 2 Jahre gesetzliche Gewährleistung**

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



**quality  
warranty**  
on the grill body\*



**Nachhaltig  
Sortenrein**



**sustainable  
single-origin**

## Thüros GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal

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

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

## Thüros GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal

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

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

© Copyright by THÜROS® 01/2023 | Bei allen THÜROS® Produkten behalten wir uns technische Änderungen vor. Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung. \*Die gesetzliche Gewährleistung bleibt davon unberührt.

© Copyright by THÜROS® 01/2023 | We reserve the right to make technical changes to all THÜROS® products. We accept no liability for errors in terms of content or printing. \*The statutory warranty remains unaffected.