



**THÜROS®**  
Grillkultur made in Germany.

THÜROS GmbH • Bahnhofstr. 55 • 99887 Georgenthal  
Tel.: 03 62 53 - 36 60 • Fax: 03 62 53 - 3 66 19 • E-Mail: info@thueros.de

[www.thueros.de](http://www.thueros.de)

**Serviceheft / Anleitung**

Bitte vor dem Gebrauch durchlesen!





## Grillkultur made in Germany

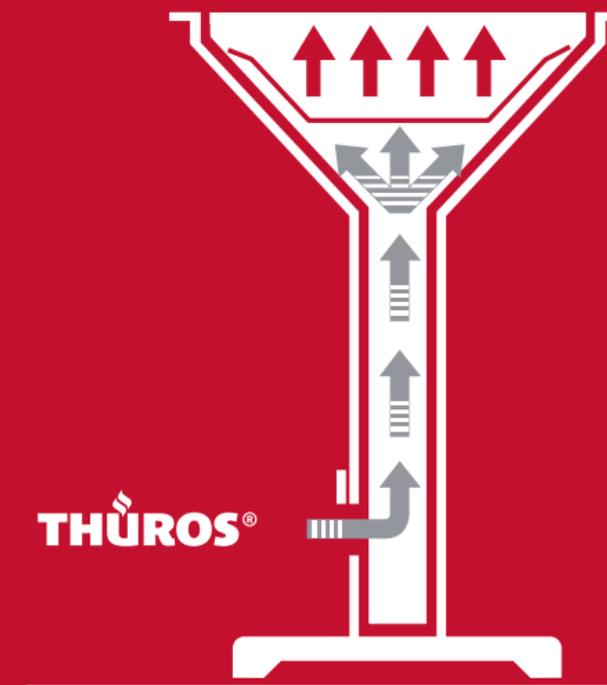
Sehr geehrte Kunden, vielen Dank für den Kauf eines THÜROS® Grills!  
Wir sind überzeugt, dass wir von unserer Seite die Voraussetzung für Grillvergnügen über Jahre hinweg geschaffen haben und auch Ihren Ansprüchen gerecht werden. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen ein paar wichtige Informationen zu ihrem Grillgerät mitgeben bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Viel Spaß und Freude mit Ihrem Grill wünscht Ihnen das THÜROS® Team!

## Kaminzugprinzip

Der bewährte Kaminzugeffekt und die optimierte Bauform eines THÜROS® Kaminzuggrills garantieren ein schnelles und problemloses Anheizen.

Dank der durchdachten Konstruktion braucht ein THÜROS Grill bedeutend weniger Holzkohle als herkömmliche Holzkohlegrills.



## Inhalt

- S. 6 Montage THÜROS® Tramp
- S. 7 Montage THÜROS® Schwenkgrill
- S. 8 Montage THÜROS® Tischgrill
- S. 9 Montage THÜROS® Campinggrill
- S. 10 Montage THÜROS® I, THÜROS® II, THÜROS® Toronto
- S. 11 Montage THÜROS® Schwenkhaube
- S. 12 Montage THÜROS® Nevada, THÜROS® Montana
- S. 14 Montage THÜROS® Grilleinsatz
- S. 14 Montage THÜROS® Amrum, THÜROS® Sylt
- S. 16 Montage THÜROS® Baikal

- S. 19 Warnhinweise
- S. 20 Bedienung
- S. 22 Indirektes Grillen, Barbecue / Grillen am Spieß
- S. 23 Rezepte
- S. 27 Qualität
- S. 28 Reinigung
- S. 30 Garantie
- S. 31 Kontakt

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

Benötigtes Montagewerkzeug für Gartengrillgeräte: Kreuzschlitzschraubendreher,  
8er / 10er Schraubenschlüssel ist nicht im Lieferumfang enthalten.



## Montage THÜROS® Tramp

1. Den Deckel um 180° seitlich aufdrehen. Inhalt entnehmen.
2. Den Tramp auf die Fußbleche (Deckel und Kasten) stellen. Die Seitenbleche in die dafür vorgesehenen Haken an den Fußblechen einhängen.
3. Seitenbleche leicht anheben und miteinander verhaken. Das Holzkohlauflegeblech nach unten schwenken und in die Öffnungen im Seitenblech einhaken.
4. Trapezbleche einlegen und den Rost auflegen.

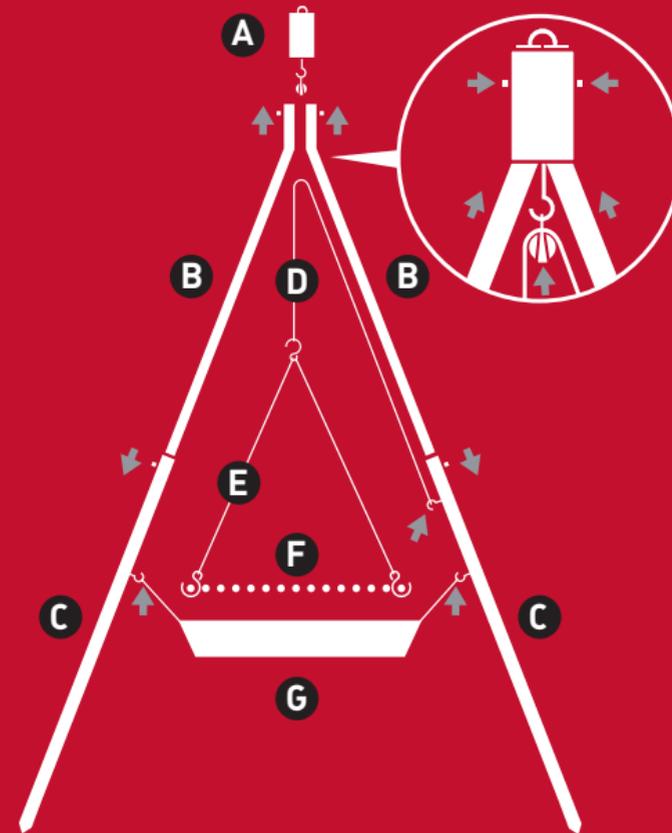
- |                    |   |                               |
|--------------------|---|-------------------------------|
| <b>A</b> Deckel    | <b>D</b> Trapezbleche (2x)                          | <b>F</b> Holzkohlauflegeblech |
| <b>B</b> Kasten    | <b>E</b> Griff zum auflegen/abnehmen des Grillrosts | <b>G</b> Seitenbleche (2x)    |
| <b>C</b> Grillrost |   |                               |

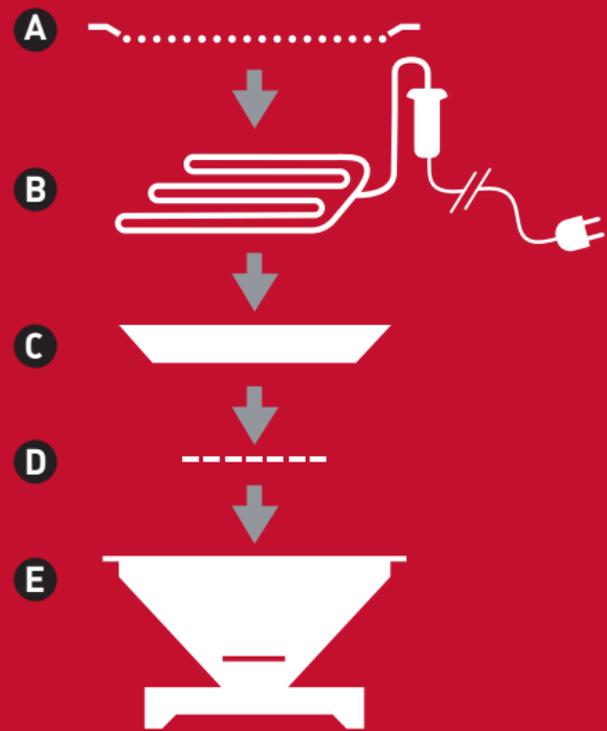
**INFO:** Der THÜROS® Tramp und der THÜROS® Schwenkgrill sind im Gegensatz zu allen anderen THÜROS® Grillgeräten konstruktionsbedingt aus hochwertigem, **magnetischem** Edelstahl gefertigt.

## Montage THÜROS® Schwenkgrill

1. Ziehen oder drehen Sie die Teleskoprohre am Rohrhülsekopf bis die Federn in den Löchern einrasten.
2. Nun ziehen Sie die aufgeschobenen Standrohre langsam nach unten und lassen diese an den Rohrenden ebenfalls einrasten.
3. Führen Sie die Verstellkette durch die Ösenöffnung am Rohrhülsekopf und hängen diese mit den Kettengliedern an den Haken an einem der Standrohre. Den Außenring des Edelstahlrosts hängen Sie gleichmäßig an die drei am Kettengehänge der Verstellkette befindlichen Haken.
4. Befestigen Sie die mitgelieferten Haken an den Standrohren, so dass die Glutwanne mit den 3 verbliebenen kürzeren Abhängeketten daran befestigt werden kann.

- |                            |                         |                             |                    |
|----------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------|
| <b>A</b> Rohrhülsekopf     | <b>C</b> Standrohr (3x) | <b>E</b> Abhängeketten (3x) | <b>G</b> Glutwanne |
| <b>B</b> Teleskoprohr (3x) | <b>D</b> Verstellkette  | <b>F</b> Grillrost          |                    |





## Montage THÜROS® Tischgrill

Der Tischgrill wird fertig montiert geliefert. Das Kohleblech und die Grillrostaufgabe liegen schon im Grill.

- A** Grillrostaufgabe
- D** Kohleblech
- E** Grillkorpus

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.

optional als Zubehör erhältlich:

- B** Elektrogrilleinsatz
- C** Wasserschale

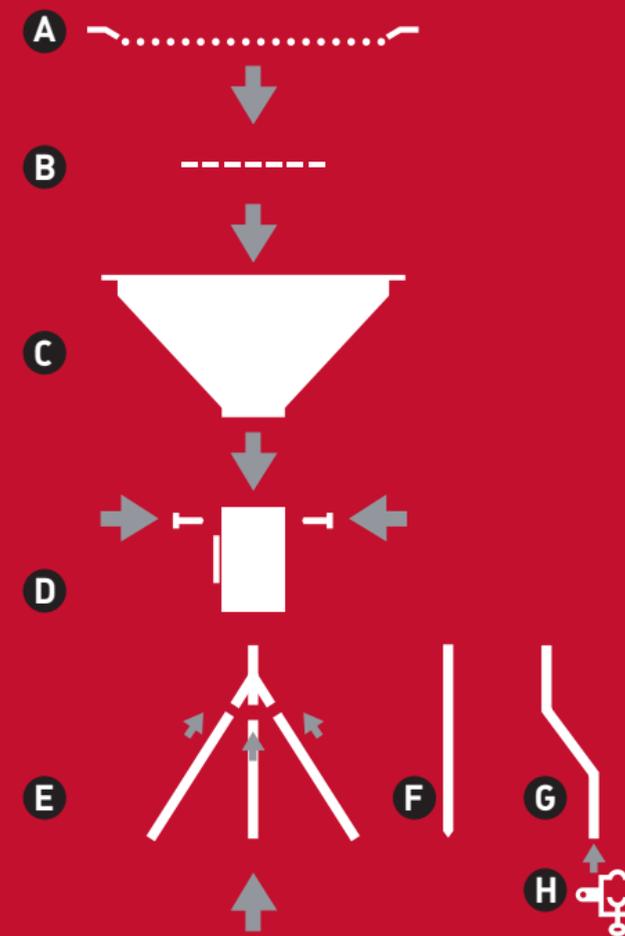
## Montage THÜROS® Campinggrill 3-Fuß / Steckgrill

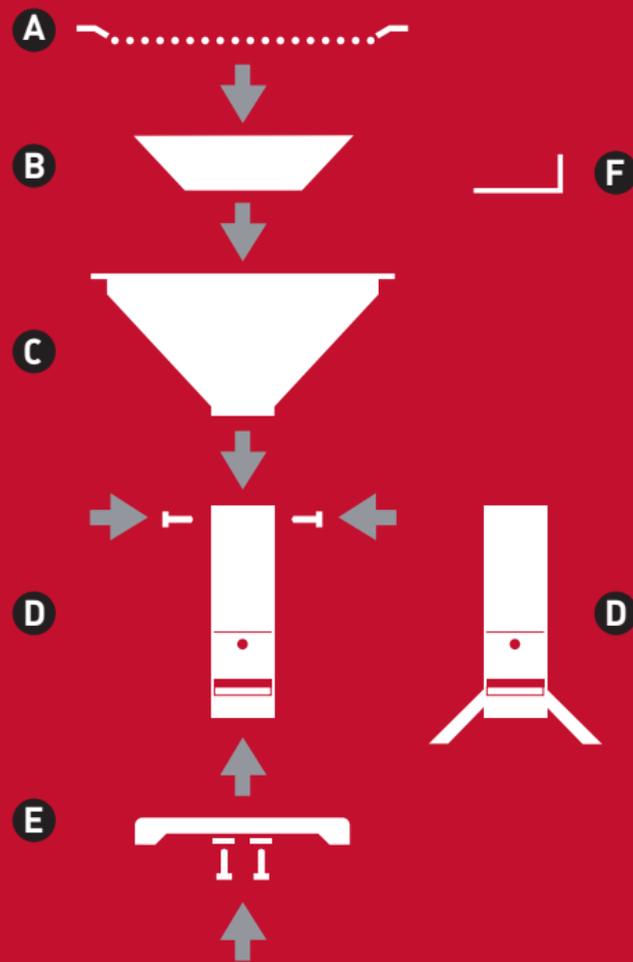
1. Schachtteil und Kopfteil zusammenstecken und mit 4 Kreuzschlitzschrauben (M5 x 10), 4 Sechskantmuttern M5 und Unterlegscheiben zusammenschrauben.

2. Das Schachtteil in das Dreifußteil / den Steckfuß stecken (bzw. optional Auslegerrohr), danach die Rohre am Dreifußteil befestigen / den Steckfuß in den Untergrund bohren (optional das Auslegerrohr mit dem Rohrhalter am Geländer festschrauben).

3. Kohleblech einlegen, Holzkohle darauf geben und grillen.

- A** Grillrostaufgabe optional als Zubehör erhältlich:
- B** Kohleblech
- C** Kopfteil
- D** Schachtteil
- E** Dreifußteil
- F** Steckfuß
- G** Auslegerrohr
- H** Rohrhalter





## Montage THÜROS® I, THÜROS® Toronto, THÜROS® II

1. Die Fußplatte mit 4 Schrauben (M 6 x 16) und Unterlegscheiben aus Kunststoff am Schachtteil befestigen. Nicht übertrieben anziehen!
2. Das Kopfteil mit den 4 Schrauben (M5 x 10 bei THÜROS® I / M6 x 12 bei THÜROS® II, THÜROS® Toronto), entsprechenden Muttern und den passenden Unterlegscheiben mit Schachtteil verschrauben.
3. Kohleschale einlegen, Holzkohle einlegen und Grillrostaufgabe einsetzen.

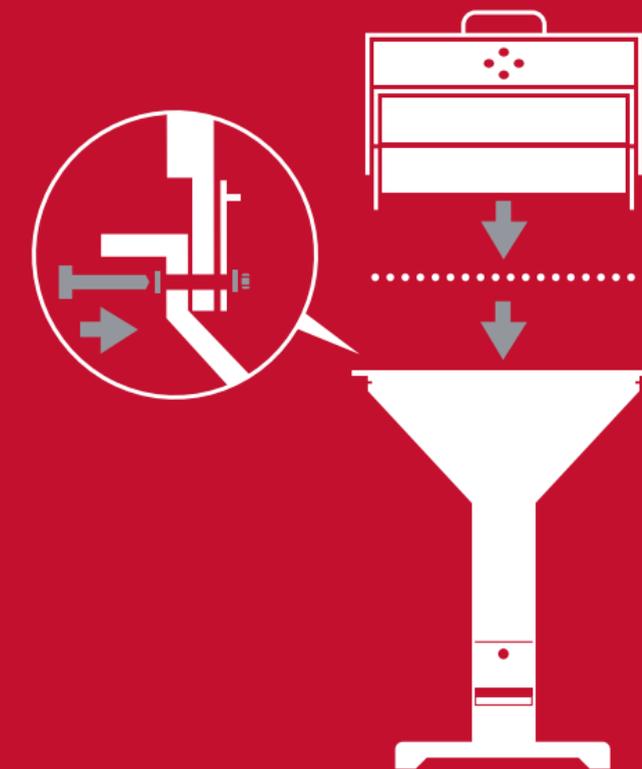
- |                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>A</b> Grillrostaufgabe | <b>D</b> Schachtteil / Schachtteil 4-Fuß |
| <b>B</b> FAL Kohleschale  | <b>E</b> Fußplatte                       |
| <b>C</b> Kopfteil         | <b>F</b> Trennblech (nur THÜROS® II)     |

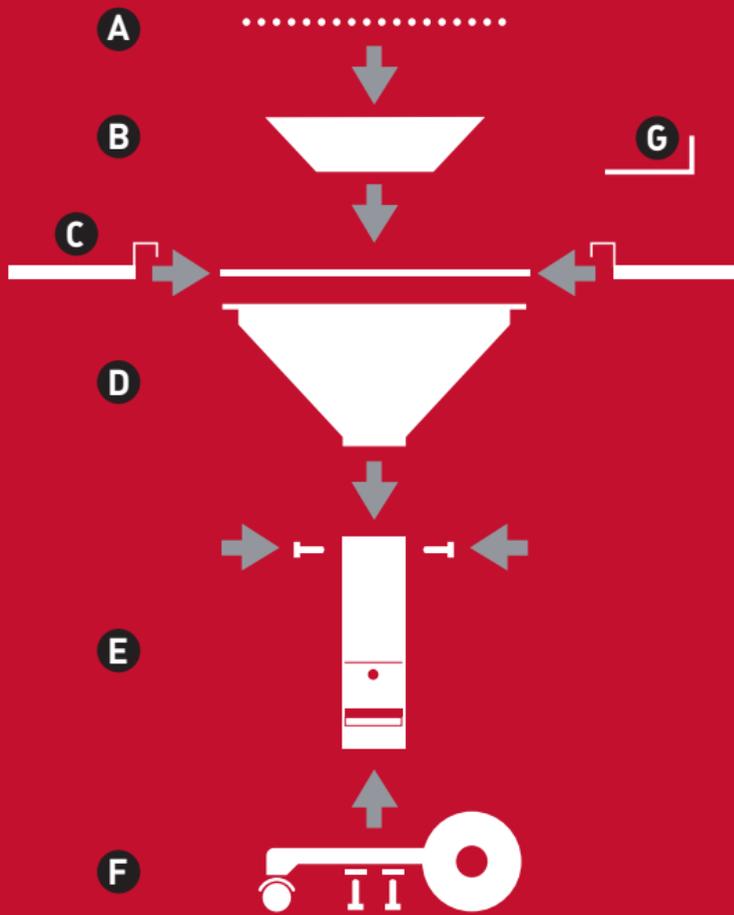
## Montage Zubehör: THÜROS® Schwenkhaube

(Optional für THÜROS®-Grillgeräte mit 42 x 42 cm und 40 x 60 cm Grillfläche)

1. Schwenkhaube aufsetzen und die am Kopfteil des Grills und an der Schwenkhaube befindlichen Bohrungen zur Deckung bringen.
2. Die länglichen Auflegewinkel für den Grillrost müssen nun durch die 4 Sechskantschrauben M6 und den entsprechenden Muttern M6 mit Kopfteil und Schwenkhaube verbunden werden (siehe Detailgrafik).
3. Die Auflegewinkel dienen zur Höhenverstellung der Rostaufgabe und werden nach innen in den Grillraum aufgesteckt und befestigt. Danach die Kohleschale einlegen und die Rostaufgabe auflegen.

**Info:** Achten Sie darauf, dass für die Schwenkhaube einen Grillrost ohne Griffe und eine spezielle Spießgarnitur (M 1003 S für THÜROS® II Schwenkhaube und M 1003 SN für THÜROS® Toronto Schwenkhaube) benötigt wird (siehe S.13).





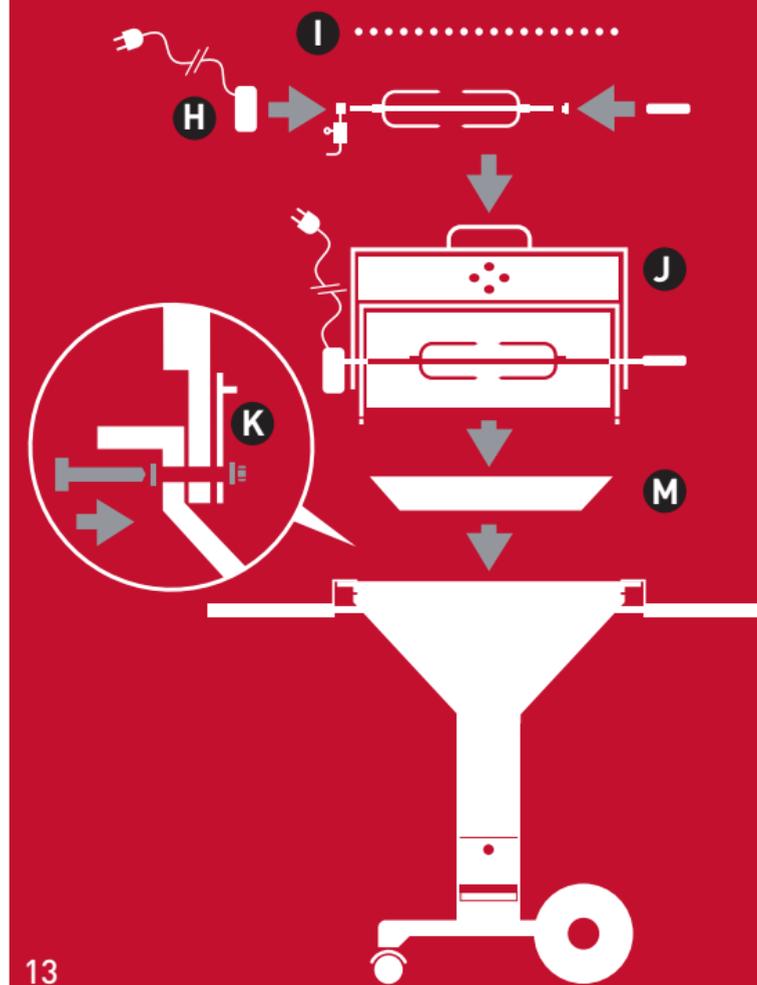
## Montage THÜROS® Nevada / Montana

- Schachtteil und Kopfteil mit 4 Schrauben (M 6 x 12), Unterlegscheiben und Muttern verbinden. Fußteil mit 4 Schrauben (M 6 x 16) und Unterlegscheiben aus Kunststoff am Schachtteil befestigen.
- Die Stangen der Edelstahlablage in Führungslaschen schieben. Edelstahlablage in Kopfteil einhängen.
- Schwenkhaube aufsetzen, Löcher mit denen des Kopfteils, dem Motorwinkel und den Auflegewinkeln zur Deckung bringen und mit 4 Schrauben (M 6), Unterlegscheiben und Muttern befestigen (siehe Detailbild rechts).
- Thermometer (ohne Abb.) am Schwenkhaubenkopf (mit Mutter M8) befestigen. Kohleschale einsetzen. Rostauflage und gegebenenfalls Warmhalterost auflegen.
- Griff an den Spieß aufdrehen, Motor in Motoraufhängung stecken, Spießgarnitur mit Kontergewicht einhängen und mittels Schraubring vor seitlichem Verrutschen sichern (Motor max. 15 kg belastbar).

12

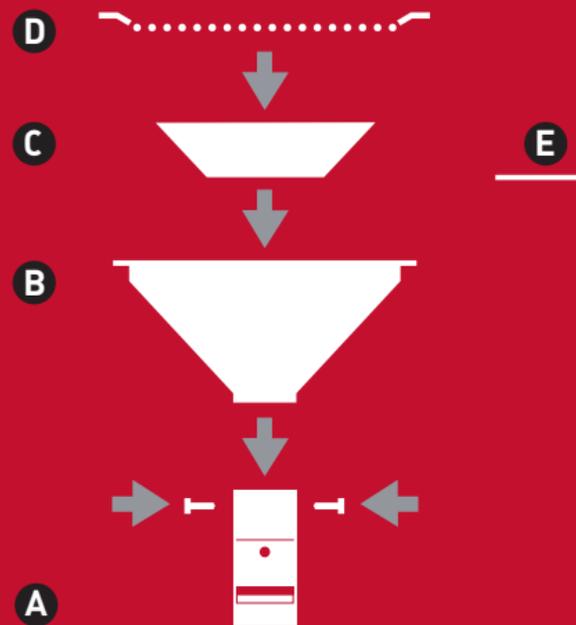
### Legende

- A** Grillrostauflage ohne Griffe
- B** Edelstahlkohleschale
- C** Edelstahlablage
- D** Kopfteil
- E** Schachtteil
- F** Fußteil mit Rädern
- G** Trennblech
- H** Motor mit Motorwinkel, Spieß mit Fleischklammern, Kontergewicht und Lagerbuchse
- I** Warmhalterost
- J** Schwenkhaube mit Griff
- K** Auflegewinkel (1x rechts, 1x links)
- L** Barbecuethermometer
- M** Wasserschale



13

## Montage Grilleinsatz



14

## Montage THÜROS® Amrum / Sylt und Grilleinsatz

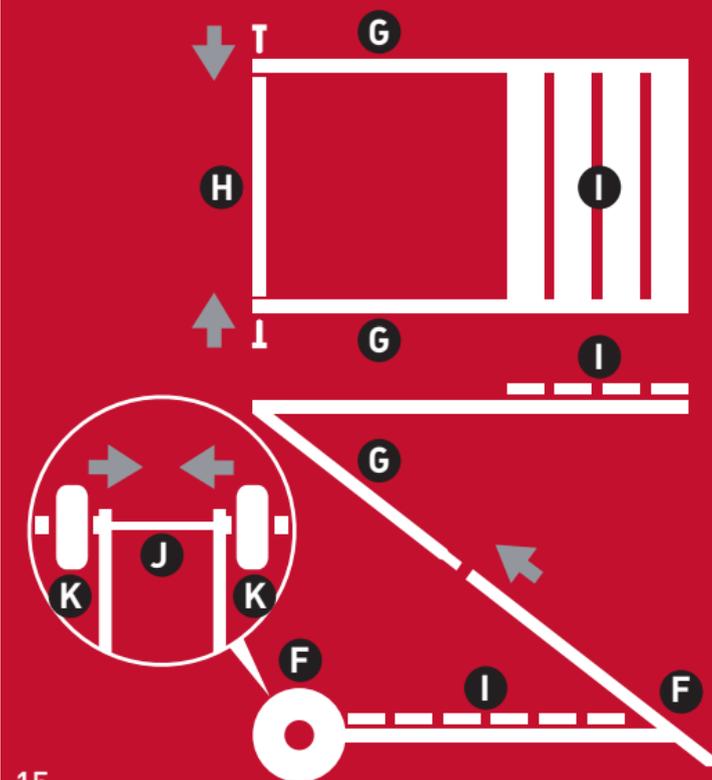
- Montage Grilleinsatz:** Schachtteil und Kopfteil mit 4 Schrauben (M 6 x 12), Unterlegscheiben und Muttern verbinden. Kohleschale einlegen und Grillrost auflegen.
- Montage Edelstahlrahmen (THÜROS® Amrum / Sylt):** Die oberen Profile in die unteren stecken und mit Sternkopfschrauben (RST 6) befestigen. Mittels Imbusschrauben werden die so entstandenen „Z“-Elemente mit dem Verbindungsprofil verschraubt.
- Edelstahlrahmen umdrehen und alle Bretter mittels Holzschrauben (4x45) befestigen.
- Spannring (ohne Abb.) auf ein Achsenende mit Hammer aufschlagen, ein Rad aufschieben, Achse durch vorgesehene Bohrungen der unteren Profile stecken und zweites Rad aufschieben. Zweiten Spannring mit Hammer aufschlagen. Radkappen aufdrücken.
- Grilleinsatz** in **Edelstahlrahmen** einhängen.

### Legende

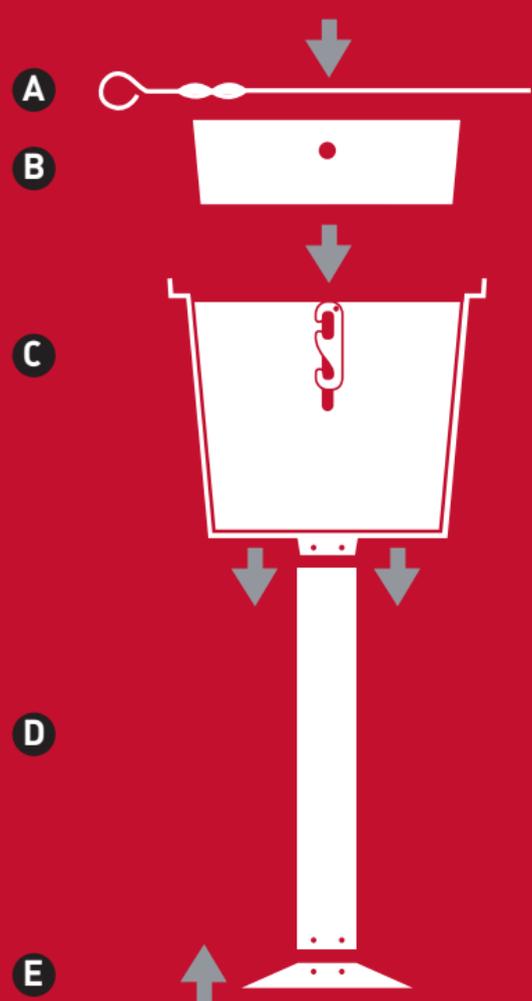
- A** Schachtteil
- B** Kopfteil
- C** Kohleschale
- D** Grillrostaufgabe
- E** Trennblech (nur für THÜROS® Sylt)
- F** Profile unten (1x links, 1x rechts)
- G** Profile oben (1x links, 1x rechts)
- H** Verbindungsprofil
- I** Bretter\* (10x für Amrum/12x für Sylt)
- J** Achse
- K** Räder (2x) mit Spannring und Radkappen (Kunststoffkappen: 6x eckig, 2x rund)

\* Eines der Bretter unterscheidet sich durch seine Bohrung von den anderen Brettern und wird über der Achse angebracht.

## Montage Edelstahlrahmen



15



16

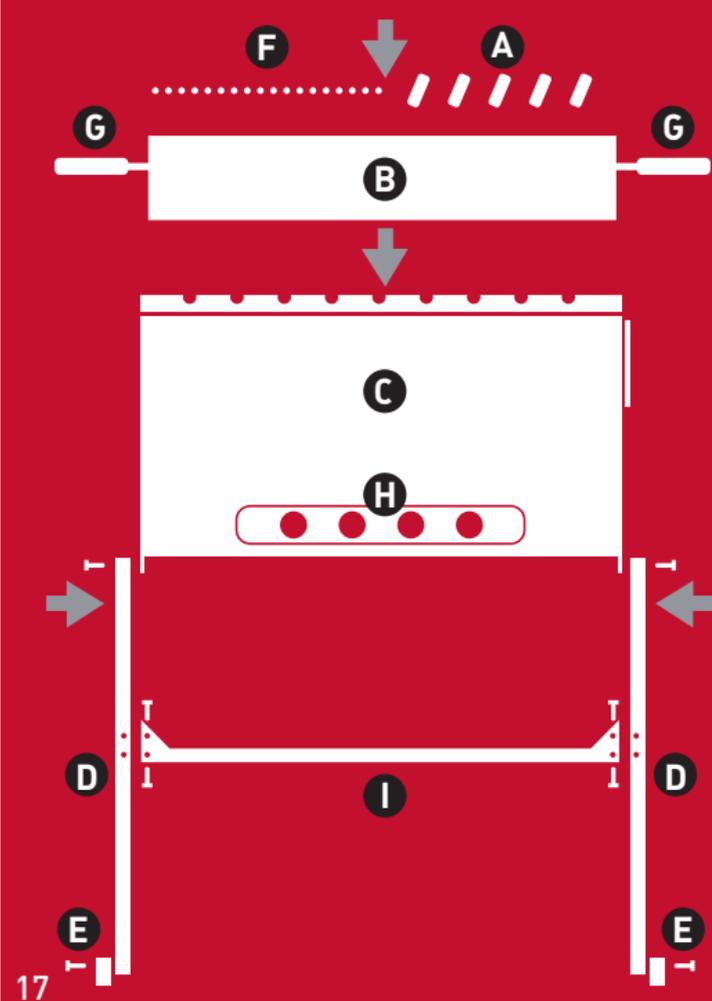
## Montage THÜROS® Baikal

1. Die Fußteile werden durch je 2 Schrauben (M5) mit den Standbeinen verbunden.  
Nun die Mittelstrebe mit den Standbeinen an beiden Enden verschrauben (M5 x 4).
2. Den Grundkörper aufsetzen und mit den Standbeinen verschrauben (je 2 Schrauben M5).
3. Holzkohlekasten einsetzen. Danach Grillrostauflage und Grillspieße auflegen.

Bei allen Verschraubungen die mitgelieferten Unterlegscheiben und Muttern verwenden.

### Legende

- A** Grillspieße
- B** FAL Holzkohleschale
- C** Grundkörper mit Seitenteilen
- D** Standbeinen
- E** Fußteile
- F** Grillrostauflage
- G** Tragegriffe
- H** Lüftungsschieber
- I** Mittelstrebe



17



18

## Kohle nachfüllen

Bei allen THÜROS® Grillgeräten mit dem nachkaufbaren Zubehörteil „Aufsatz Windansteckblech“ kann, ohne den Grillrost komplett abnehmen zu müssen, Kohle nachgefüllt werden.

Einfach den Grillrost, wie in der Grafik dargestellt, in die Schlitze des Windansteckblechs einhängen und bequem Kohle nachfüllen.

## Warnhinweise

- ❖ **ACHTUNG!** Das Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ❖ **WARNUNG!** Den Grill nur im Freien benutzen. Beim Grillen in Innenräumen besteht Vergiftungsgefahr.
- ❖ **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.

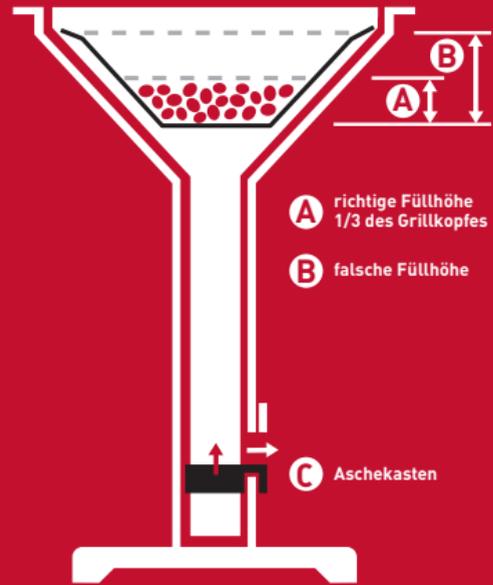


19



## Bedienung

- ✓ Einen festen und geraden Aufstellplatz wählen, Holzkohle **nur** in die Kohleschale legen. (Abstand zu anderen brennbaren Gegenständen von min. 1,50 m einhalten)
- ✓ Weniger Holzkohle auflegen als bei allen herkömmlichen Holzkohlegrills ohne Kaminzugsystem. THÜROS® Grills sind wahre Spargrills und brauchen wesentlich weniger Brennstoff. So rechnet sich der Einsatz einer guten, saubereren und energie-reichen Buchen-Retortenholzkohle.
- ✓ Zum Anzünden der Holzkohle empfehlen wir nur **TÜV-GS / DIN EN** geprüfte Grillanzünder zu verwenden. Achten Sie bei Verwendung von Flüssiganzünder darauf, dass dieser nicht in den Schacht fließt.
- ✓ Vor Ersteinsatz den Grill ohne Bratgut und Grillrost ein paar Minuten vorheizen, damit sich eventuelle Produktionsrückstände verflüchtigen können.

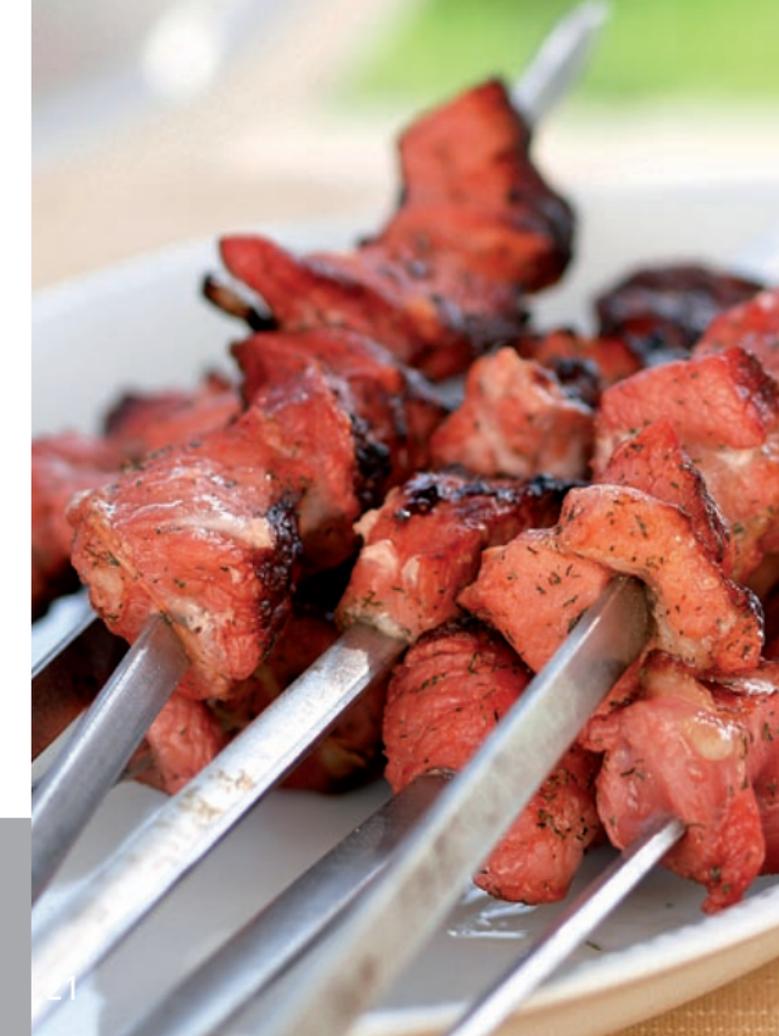


- ✓ Lüftungsregulierungsschieber nur zum schnellen Anheizen ganz öffnen! Danach rechtzeitig regulieren, um Überhitzungsschäden zu vermeiden.
- ✓ Aschekasten und Kohleschale regelmäßig in kaltem Zustand entleeren.

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.

Braune Verfärbungen oder eine verzogene Kohleschale (welche sich nach mehrmaligen Gebrauch wieder zurück zieht) sind gewöhnliche Gebraucherscheinungen und beeinträchtigen in keinsten Weise die Funktion des Gerätes.

**TIPP:** Die Grillroste aus hochwertigem Edelstahl können auch während des Grillens ohne Handschuhe an den Griffen angefasst werden.





## Indirektes Barbecue Grillen

Beim indirekten Barbecue Grillen befindet sich unter dem Grillgut eine gefüllte Wasserschale. Die Holzkohle wird rund um die Schale 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® Barbecuehaube, eine Schwenkhaube oder ein Barbecue-/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 Ofen zu vergleichen ist. Der Grill sollte vor dem indirekten Barbecue Grillen einige Minuten vorgeheizt werden.



Wasserschale



Barbecuehaube



Schwenkhaube



Barbecue-/Räucheraufsatz

## Grillen am Spieß

Das gibt es **nur bei THÜROS®**: 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 Fettschale 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.



Aufsatz-Windansteckblech



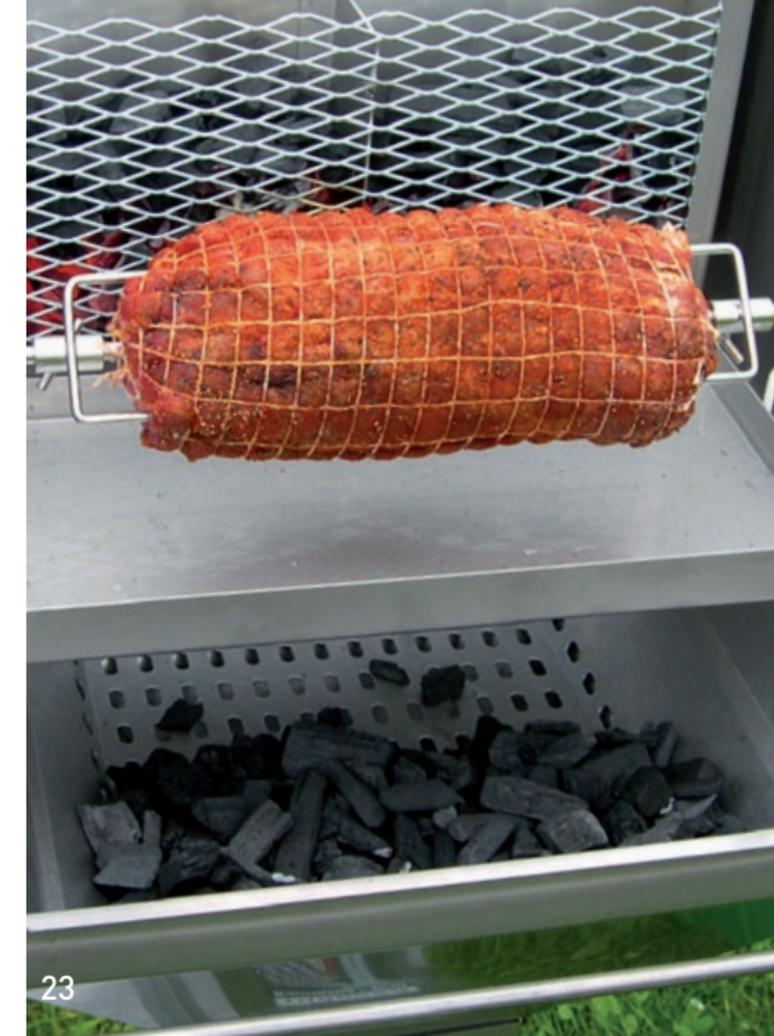
Kohleschacht



Fettauffangschale



Spieß mit 2 Fleischklammern





## Thüringer Rostbrätel

- ❖ Für das Thüringer Rostbrätel eignet sich am besten gut durchwachsener und idealerweise abgehangener **Schweinekamm**. Diesen in 1-2 cm Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Beim Grillen sollte das Fleisch immer etwas dicker sein, als beim Braten in der Pfanne. So bleibt es saftiger.
- ❖ Die Schweinekammscheiben mindestens **einen Tag (besser: zwei Tage)**, vor dem Grillen, in eine **Marinade** aus **Bier**, ausgiebig mittelscharfen **Senf**, reichlich **Zwiebelscheiben**, **Salz** und **Pfeffer** eingelegen. Zum Marinieren **nur** Bier Pilsener Brauart benutzen! Das eingelegte Rostbrätel **kühl aufbewahren** und **mehrmals umschichten**. So mariniert das Fleisch gleichmäßiger.
- ❖ Thüringer Rostbrätel möglichst auf einem Holzkohlegrill grillen! Vor dem Auflegen auf den Grill das Fleisch gut **abtropfen lassen** und anhaftende Zwiebelringe entfernen - sie würden beim Grillen nur verbrennen.
- ❖ Die Anfangshitze sollte **ausreichend stark** sein, damit sich die Poren zügig schließen und eine schnelle Bräunung erreicht wird. Das gelingt mit einem Holzkohlegrill am besten. Das Rostbrätel sollte **nicht zu lange gegrillt** werden, da das Fleisch sonst trocken wird.
- ❖ Zum Thüringer Rostbrätel wird traditionell Brot gereicht und ein kühles Pils getrunken, es passt gut zu Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln.

## Saftiger Kräuterlachs

- ❖ **Zutaten:** Lachsforelle eine ganze Seite mit Haut, Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch, unbehandelte Zitrone, frischer Pfeffer, grobes Meersalz.
- ❖ **Zubereitung:** Forellenfilet trockentupfen, die Kräuter grob zerkleinern, mit Salz und dem frisch gemahlenen Pfeffer vermengen und damit das Filet auf der Fleischseite einreiben und bedecken. Die Zitrone der Länge nach in zwei Hälften teilen und in Scheiben schneiden. Diese dann auf dem Filet legen. Nun das Filet mindestens eine Stunde zugedeckt ruhen lassen. Den Grill nur auf einer Hälfte mit Holzkohle befeuern und die Wasserschale auf der anderen Seite mit Wasser füllen. Legen sie nun das Fischfilet mit der Hautseite, über die Wasserschale, auf den Grill und schließen sie die Barbecue-/Schwenkhaube. Bei einer Temperatur von 160°C bis 200°C ist der Fisch in ca. 15 Minuten gar. Wer noch etwas Räucheraroma mag, der kann den Fisch auf sogenannte Räucherplanken legen oder etwas Räucherspäne zusätzlich auf die Holzkohle streuen. Das zarte Fleisch des Fisches löst sich wie von selbst von der Haut wenn es gar ist.
- ❖ **Empfehlung:** Genießen Sie den Fisch mit einer fruchtigen BBQ Soße und gegrillten Kartoffelscheiben mit Meersalzflakes.





## Zitronen-Ingwer Hähnchen

mit Basilikumpesto und Pinienkernfüllung

- ◆ **Zutaten:** Hähnchenbrustfilet, Orange, Zitrone, Honig, Sweet Chillisoße, Olivenöl, ein herkömmliches BBQ Gewürz, Ketchup, handelsübliches Pesto (besser frisch selbstgemacht, um wirklich alle ätherischen Ölen und Aromen zu genießen), Pinienkerne.
- ◆ **Zubereitung:** Das Hähnchenbrustfilet mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend eine kleine Tasche hineinschneiden und in eine kleine Schüssel legen. Zwei Esslöffel Pinienkerne auf einer Alufolie oder einer kleinen Pfanne auf dem Grill anrösten und danach zur Seite stellen. Für die Marinade eine halbe Orange und Zitrone in Scheiben schneiden, danach 2 EL Honig, etwas 1 EL Sweet Chilisoße, BBQ Gewürz und 3 EL Ketchup vermengen, mit ca. 50ml Olivenöl auffüllen.  
Haben Sie keine Angst vor dem Würzen, tasten Sie sich Schritt für Schritt an einen süßlich säuerlichen und würzigen Geschmack heran. Nehmen Sie nun das Hähnchenbrustfilet und füllen Sie es mit Pesto und den angerösteten Pinienkernen, danach das Hähnchen einfach mit der Marinade umhüllen und mindestens 4 Stunden ruhen lassen. Jetzt legen Sie das Hähnchen auf den Grill bei geöffneter Barbecue-/Schwenkhaube direkt über die Glut. Aber Vorsicht nicht zu lange direkt grillen, da sonst das Fleisch zu trocken wird, je kürzer desto besser. Das Fleisch nun über die Wasserschale ziehen und die Barbecue-/Schwenkhaube schließen. Je nach dicke des Fleisches ca. 10-15 Minuten bei 150°C-180°C grillen.

## Qualität

THÜROS® Edelstahlgrills sind langlebig und fast unverwüstlich durch die Verarbeitung hochwertigen Edelstahls V2A/4301 (anti-magnetisch). Unsere Rostauflagen werden aus elektropoliertem Edelstahl gefertigt und entsprechen den Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie. Auf alle Edelstahlkomponenten gibt es 5 Jahre Qualitätsgarantie!

**INFO:** Hochwertiger Edelstahl ist antimagnetisch und verfärbt sich ab 300° C. Dies ist kein Mangel, sondern ein Qualitätsmerkmal!





## Reinigung

- ❖ Den Grillrost nach dem Grillen vom Gerät nehmen, damit sich Grillrückstände nicht unnötig einbrennen – die Reinigung 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.
- ❖ Zur zwischenzeitlichen Reinigung des Grillrostes empfehlen wir den THÜROS® - Grillschaber – S 80208 aus Edelstahl. Er ist für Rundstäbe von 3-8 mm verstellbar und dafür bestens geeignet.

### Wichtiger Hinweis zur Reinigung des Plattenfußes aus pulverbeschichteten Aluminiumdruckguss

- ❖ Reinigen sie bitte die Fußplatte nur mit einem weichen Lappen und warmem Wasser.
- ❖ Keine Schleifmittel oder Drahtbürsten verwenden.
- ❖ Sollte bei der Reinigung des Grilloberteils Grillreiniger auf die Flussplatte tropfen, entfernen sie diesen bitte mit ausreichend warmem Wasser.
- ❖ Scharfe Reinigungsmittel, Mittel mit Schleifeffekt und Drahtbürsten greifen die Pulverbeschichtung an. Reinigerrückstände vollständig entfernen.

**TIPP:** Mit dem THÜROS Grillschaber lassen sich auch hartnäckige Grillreste vom Grillrost entfernen! Verstellbar für Rostdurchmesser von 3-8 mm.



## Garantie

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 in diesem Fall direkt mit uns in Verbindung, damit wir eine zügige und für Sie bequeme Abwicklung gewährleisten können.

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!

## Kontakt

Servicehotline: **036253 366-14**  
[info@thueros.de](mailto:info@thueros.de)

© Copyright by THÜROS 08/2010.

Bei allen Produkten behalten wir uns technische Änderungen vor.

Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung.

Bilder S. 2 / S. 19 / S. 21 / S. 27: [www.fotolia.de](http://www.fotolia.de)



Service