

THÜROS®
selection



THÜROS Multiking®

Serviceheft

Service Booklet

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



Der THÜROS Multiking® ist so vielseitig wie sein Temperaturspektrum. Lassen Sie sich durch seine Einzigartigkeit inspirieren und genießen Sie den unverfälschten Geschmack und die einfache Handhabung.
Ihr Johannes Flacher
Küchenmeister und Privatkoch,
mit der Leidenschaft
für das perfekte BBQ.

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

Christian Schneider
 Geschäftsführer Thüros GmbH

THÜROS® - Grillkultur made in Germany

Inhalt

Der THÜROS Multiking® (Zwei-Ebenen Grill) kann wie ein klassischer Holzkohlegrill betrieben werden. Mit den Informationen der folgenden Seiten möchten wir Ihnen den Grill und die ersten Schritte vorstellen, damit Sie lange Freude damit haben.

Warnhinweise	4
Qualität	6
Aufbau	8
Grillen	9
Zubehör	18
Pflege	20
Garantie	21

Bitte alle Teile auspacken und nach Stückliste auf Vollständigkeit prüfen.

Zur Montage wird kein zusätzliches Werkzeug benötigt

© Copyright by THÜROS® 09/2021.

Bei allen Produkten behalten wir uns technische Änderungen vor.

Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung.





Warnhinweise

- ❖ **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 EN 1860-3 verwenden!**



Qualität

THÜROS® Edelstahlgrills sind langlebig und fast unverwüstlich durch die Verarbeitung hochwertigen Edelstahls V2A/4301 (antimagnetisch).

Der THÜROS Multiking® ist aus elektropoliertem Edelstahl gefertigt, sind zu 100% allergikergerecht und entsprechen natürlich somit auch den Hygienevorschriften der Lebensmittelindustrie.

Sie haben 25 Jahre Qualitätsgarantie* auf den Edelstahlkorpus

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



25
JAHRE



Für uns ist hochwertiges Material und saubere Arbeitsbedingungen der 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>

THÜROS

Aufbau

Der THÜROS Multiking® (Zwei-Ebenen Grill) wird für einen problemlosen Versand vormontiert geliefert. Es müssen lediglich die Füße mit dem Inbusschlüssel angeschraubt werden. Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

Die einzelnen Elemente:

A) Profigrillrost (3mm Edelstahl elektropoliert)

Bei normalem Gebrauch wird der Griff nicht zu heiß und kann auch während des Grillens ohne Handschuhe angefasst werden. Rundstab-Edelstahlrost und Wokrost sind optional erhältlich.

B) Kohlerost (Edelstahlstäbe)

Für eine gute Luftzirkulation unter der Kohle wird das Kohlerost in der Kohlewanne platziert.

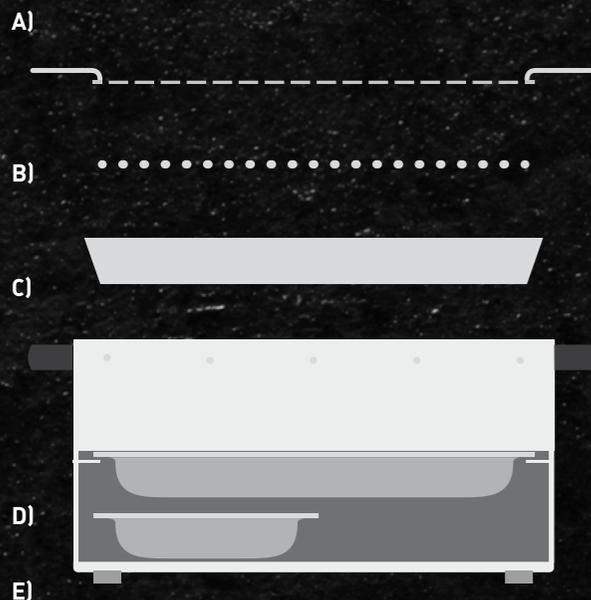
C) Kohlewanne

Die Kohlewanne ist werksseitig mit dem Grillgerät verschweißt. Durch seine Form und Position sorgt es für eine optimale Abstrahlwärme für den darunterliegenden Garraum.

D) Garraum

Oben: Einschub mit GN-Schale der Größe 1/1.
Bei einer Höhe der GN-Schalen bis max. 65 mm finden auch zwei Schalen übereinander Platz.

Unten: Garraum (ca. 600 x 400 x 200 mm), passend z.B. für GN-Schalen der Größe 1/1 - 200 mm und kleiner.



Grillen

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)

Für die optimale Nutzung des THÜROS Multiking® empfehlen wir die ausschließliche Verwendung von Holzkohlebriketts.

◆ **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 Verwendung von Flüssiganzünder darauf, dass dieser in der Schale nicht abfließen kann! Flüssiganzünder niemals im heißem Zustand in den Grill geben!

- ◆ Vor Ersteininsatz 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. Die Tabelle auf der nachfolgenden Seite dient als Hilfe bei der Wahl.



Worauf sollten Sie beim Kauf von Holzkohle oder Holzkohlebriketts achten?

🔥 Allgemein

Eine häufig gestellte Frage zu dem 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. Es 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 des THÜROS Multiking® die Verwendung hochwertiger, nachhaltiger und zertifizierter Holzkohlebriketts.

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 zu dem Inhalt der Verpackung.



1. Produktkennzeichnungen: - FSC oder PEFC

Bei vielen Produkten aus Holz finden sich mittlerweile das FSC oder PEFC Logo. Auch bei Holzkohle ist dies ein wichtiges Merkmal und garantiert einen nachhaltigen Abbau bzw. Waldwirtschaft (FSC) bzw. eine nachhaltige Produktion und Verwendung des Rohstoffes Holz (PEFC). FSC und PEFC unterscheiden hierbei nicht unter 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 vorneherein 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 vorweist, 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 als für den Privatgebrauch hergestellt, da die Gastronomen am Tag viel länger und intensiver als Privatpersonen grillen müssen.

3. Material und Brenndauer:

Holzkohle wird je nach Hersteller aus unterschiedlichen Holzarten hergestellt. 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



Briquettes

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

1. Produktkennzeichnungen: - DIN oder DIN Plus Siegel

Finden Sie dieses Siegel auf der Verpackung, wurden die Briquettes aus Holz hergestellt und von einem Testinstitut nach der DIN Norm für Holzkohle und Holzkohlebriquettes (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 Briquettes 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 zu dem Inhalt der Verpackung.



1. Produktkennzeichnungen: - FSC oder PEFC

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



2. Material:

Briquettes gibt es mittlerweile aus vielerlei Materialien: Holz, Kokos, Bambus, Mais und weitere Naturprodukte. Achten Sie aus diesem Grund bei Briquettes besonders auf die Herkunft der Materialien. Wenn Briquettes 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 Briquettes aus anderen Rohstoffen nicht anwendbar. Die DIN Norm für Holzkohlebriquettes bezieht sich rein auf die Herstellung von Briquettes aus Holz und findet somit für andere Materialien keine Verwendung. Wenn auf Verpackungen von Briquettes aus Naturprodukten also „geprüft nach DIN 1860-2“ aufgedruckt ist, bestätigt ausschließlich der Hersteller, sich während der Produktion an die DIN Norm für Holzkohlebriquettes gehalten zu haben, ohne dies durch ein Testinstitut bestätigen lassen zu können. Achten Sie also bei solchen Briquettes 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 Briquettes ein deutlich längeres Brennverhalten. Wenn Sie also Langzeitstücke zubereiten wollen oder für einen längeren Zeitraum über mehrere Stunden grillen möchten, ohne nachlegen zu müssen, bietet sich die Verwendung von Briquettes an. Wenn Sie höhere Temperaturen brauchen, empfiehlt sich hingegen die Nutzung von Holzkohle, da diese ein höheres Temperaturspektrum erreicht als Briquettes.



Grillen

Direkt Grillen

Zum direkten Grillen (das Grillgut gart dabei direkt über der Glut) ist der THÜROS Multiking® mit einem Kontaktrost ausgestattet. Die glatte Fläche gibt genug Auflagefläche um auch Burger, etc. direkt auf dem Rost zu grillen. Hier sorgen sehr hohe Temperaturen für das einzigartige Grillaroma von Holzkohlegrills.

Grill anheizen, warten bis die Kohle angeglüht (weiß) ist...

- ❖ **Fleisch**
Gerade der Profigrillrost ist besonders gut für die Zubereitung von Burger Patties geeignet. Bei magerem Fleisch den Patty vor dem Grillen etwas einölen.
- ❖ **Fisch**
Der Fisch kann in jeglicher Form direkt gegrillt werden. Dazu den Fisch stets vorher anfetten.
- ❖ **Gemüse**
Gemüse in Scheiben schneiden zum Anbraten. Für intensiveres Grillaroma anschließend im Garraum garen.

Tipp: Direkt Gegrilltes (fast) fertig braten und im Garraum (unten) warm halten. So bleiben z.B. Würste sehr lange saftig und können bei Bedarf schnell noch einmal kurz angebraten und ausgegeben werden. So meistern Sie jedes Event!

Grillen

Backen und Garen

Der Garraum des THÜROS Multiking® kann in zwei Bereichen oben/unten unterschiedlich genutzt werden. Oben entstehen je nach Kohleart und Befüllung Temperaturen von 100-240 °C. Ideal zum garen.

Grill anheizen, warten bis die Kohle angeglüht (weiß) ist...

- ❖ **Fleisch**
Burger Patties mit Käse belegen und im Garraum überbacken. Passend dazu die Bun-Innenseite anrösten. Dazu die Innenseite nach oben in Richtung der Kohlewanne legen.
- ❖ **Fisch**
Fischfilet mit Kräuterkruste garnieren und garen.
- ❖ **Gemüse**
gefülltes Gemüse, wie Tomaten, Paprika, Pilze, Zucchini, können im Garraum perfekt durchgaren.

Alternativ sind selbst Gratins und Aufläufe kein Problem in dieser Position.

Grillen

Niedertemperatur

Im unteren Bereich des THÜROS Multiking® Garraumes sind je nach Kohleart und Befüllung noch Temperaturen von 80-120 °C. Perfekt zum Warmhalten und für eine besondere Grillart - dem Niedertemperatur- oder 80°C Garen.

Grill anheizen, warten bis die Kohle angeglüht (weiß) ist...

Eigenschaften der unteren Garebene:

- Warmhalten von Speisen oder auch Anwärmen von Brötchen oder Buns.
- Weitergaren bzw. Durchgaren bei niedrigen Temperaturen von z. B. Chicken Wings, Steaks, Spare Ribs, uvm. Das Grillgut wird schonend auf Kerntemperatur gebracht.
- komplett unten zubereitet werden können z.B. Fisch oder Geflügel mit Flüssigkeit (in Sauce oder Öl).

Zubehör

Das für den THÜROS Multiking® abgestimmte Zubehörsortiment bietet individuelle Ausbau-Optionen zum Wok-, Party- oder Spießgrill.

Art.-Nr.:

R-TKE4060	Wok-Grillrost Edelstahl, lebensmittelecht
R-TKE4060	Edelstahlrost Rundstab Vollmaterial, lebensmittelecht
A4060E	Windschutzblech mit Rost-Höhenverstellung
WHR4060E	Warmhalterost Edelstahl, lebensmittelecht
KSCH4060	Kohleschale für Seitenhitze
S4060EFK	Spieß mit zwei Fleischklammern
MA3560	Grillmotor 220V
MA-AKKU	Grillmotor Akku

Stand: 09/2021 - das aktuelle Sortiment finden Sie bei Ihrem Fachhändler oder unter

www.thueros.de



Pflege

◆ Korpus

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.

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. Dies kann durch das Material der Drähte zur Rostbildung führen für die wir dann keinerlei Garantie übernehmen können.

◆ Rost

Zur zwischenzeitlichen Reinigung des Wok-Grillrostes oder dem Edelstahlrost aus Rundmaterial, empfehlen wir den THÜROS® - Grillschaber – S 80208 und S 80210 aus Edelstahl. Er ist für Rundstäbe von 3-8 mm verstellbar und dafür bestens geeignet.

Den Profigrillrost nach dem Grillen direkt von der Kohle nehmen, damit sich Grillrückstände nicht unnötig einbrennen. Zur Reinigung den Rost entweder in die Spülmaschine legen oder mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Bei härteren Verschmutzungen den Rost vorab für einige Minuten in heißes Spülwasser legen und einweichen lassen.

◆ Schale

Die GN-Schale kann wie der Profigrillrost in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

Bei härteren Verschmutzungen den Rost vorab für einige Minuten in heißes Spülwasser legen und einweichen lassen.

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 im Fall einer Reklamation bitte mit Ihrem Fachhändler in Verbindung, bei dem Sie die Produkte erworben haben. Dieser klärt gemeinsam mit Ihnen den Sachverhalt.

25 Jahre Garantie auf den Grillkorpus* Alle anderen Komponenten (z.B. Kohleschale, Rostauflagen, ...) 2 Jahre gesetzliche Gewährleistung.

Generell sind wir als Hersteller daran interessiert alle Ansprüche aus Reklamations- und Garantiefällen schnell, unbürokratisch und im allerseitigen Interesse zur klären. Sollte eine Klärung mit Ihrem Händler nicht möglich sein, wenden Sie sich direkt an uns

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: _____

Händler: _____

THÜROS

*Die gesetzliche Gewährleistung bleibt davon unberührt.



*Der THÜROS Multiking® ist so
The Thüros Multiking® is as ver-
satile as its temperature range.
Be inspired by its uniqueness and
enjoy the genuine taste and easy
handling.*

*Johannes Flacker
Master chef and private chef
with a passion for the perfect
BBQ.*

My team and I wish you many
pleasurable, sociable and tasty
hours of barbecuing.

Christian Schneider
Managing Director of Thüros GmbH

THÜROS® - Barbecuing culture, made in Germany

Contents

The THÜROS Multiking® (two-level barbecue) can be operated like a classic charcoal grill. By providing the information on the following pages, we would like to introduce the barbecue to you so that you can enjoy it for a long time.

Warnings	24
Quality	26
Assembly	28
Barbecuing	29
Accessories	38
Maintenance	40
Warranty	41

Please unpack all parts and check them for completeness according to the parts list.

No additional tools are required for the assembly.

© Copyright by THÜROS® 09/2021

We reserve the right to make technical changes to all products.

We accept no liability for errors in terms of content or printing.





Warnings

- ❖ **WARNING!** The appliance becomes very hot and it should not be moved during operation!
- ❖ **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.
- ❖ **WARNING!** Accessories can heat up.
- ❖ **CAUTION!** Keep a distance of 1.50 m from other flammable objects.
- ❖ **Only use lighting aids that comply with EN 1860-3!**



Quality

Due to the processing of high-quality stainless steel V2A/ 4301 (anti-magnetic), THÜROS® stainless steel barbecues are durable and almost indestructible.

The THÜROS Multiking® is made of electropolished stainless steel. Also, it is 100% suitable for allergy sufferers and naturally complies with the hygiene regulations of the food industry.

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

- Solvent-free, anti-allergenic stainless steel
- Sustainable production and long life
- Sorted materials, recyclable plastics



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!

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



Assembly

The THÜROS Multiking® (two-level barbecue) is delivered pre-assembled for trouble-free shipping. Only the feet need to be screwed on with the Allen key. Please remove all packaging materials before first use.

The individual elements:

A) Profigrill grate (3mm stainless steel electropolished).

In normal use, the handle does not get too hot and can be touched without gloves even during barbecuing. Round bar stainless steel grate and wok grate are optionally available.

B) Charcoal grate (stainless steel rods)

For good air circulation under the charcoal, the charcoal grate is placed in the charcoal tray.

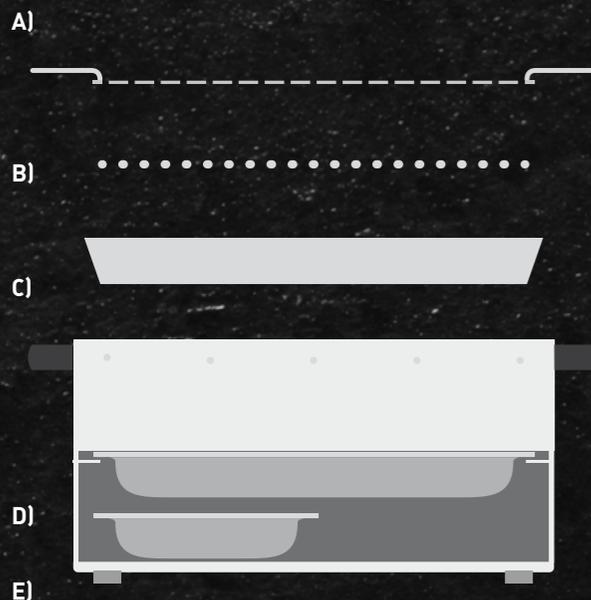
C) Charcoal tray

The charcoal tray is welded to the grill at the factory. Due to its shape and position, it ensures optimum radiation heat for the cooking space below.

D) Cooking space

Top: Rack with GN tray size 1/1. If the GN trays are up to 65 mm high, there is room for two trays on top of each other.

Bottom: Cooking space (approx. 600 x 400 x 200 mm), e.g. suitable for GN trays of size 1/1 - 200 mm and smaller.



Barbecuing

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).

For optimal use of the THÜROS Multiking® we recommend the exclusive use of charcoal briquettes.

❖ Only use lighting aids that comply with EN 1860-3!

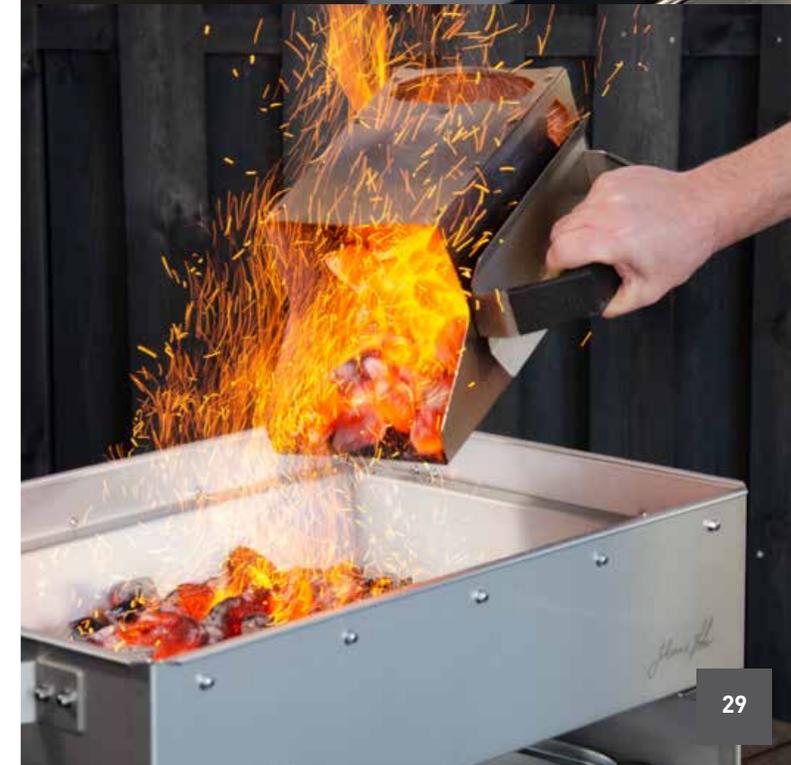
To light the charcoal/briquettes, we recommend that you only use TÜV-GS/DIN EN approved barbecue lighters. When using liquid lighter, make sure that it cannot run off in the bowl!

Never put liquid lighter into the barbecue when it is hot!

- ❖ Before using the grill for the first time, preheat the barbecue without food and barbecue rack 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 has glowed well and begins to look „white“ on the surface, you can start barbecuing. Only now remove the barbecue grate and then the food.

To ensure clean barbecuing, we recommend that you only use high-quality fuel. Use the table on the following page to help you make your choice.





Barbecuing

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.) Lighter

The lighter is not getting enough air.
The lighter 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 small size.
Too little air gets is drawn through the pieces of charcoal.

The development of smoke does not always have to come from poor quality coal or briquettes. It can also be caused by external influences during storage. Nevertheless, always pay attention to the quality and sustainability of the products you buy.

When using the THÜROS Multiking®, we recommend the use of high-quality, sustainable and certified charcoal briquettes.



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

The FSC or PEFC logo can now be found on many wood products. This is also an important feature for charcoal and it guarantees sustainable mining and/or forestry (FSC) and/or sustainable production and use of the raw material wood (PEFC). FSC and PEFC do not differentiate between the types of wood (hardwood, softwood or mixed wood), but pay attention to the conscious and sustainable use of the wood.



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.

Please note: charcoal for the catering trade is often produced in a somewhat larger size than for private use, as caterers have to barbecue 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.

No matter what type of wood you choose, make sure that the wood is FSC or PEFC certified and that you find the corresponding logo 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

The FSC or PEFC logo can now be found on many wood products. This is also an important feature for charcoal briquettes and it guarantees sustainable mining and/or forestry (FSC) and/or sustainable production and use of the raw material wood (PEFC). FSC and PEFC do not differentiate between the types of wood (hardwood, softwood or mixed wood), but pay attention to the conscious and sustainable use of the wood.



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. In the case of such briquettes, therefore, always look for other reputable certificates that prove tested quality and sustainable origin (e.g. eco / organic seal).



3. Burning time:

Compared to charcoal, briquettes have a significantly longer burning time. So if you want to prepare long-lasting pieces or barbecue for a longer period of time over several hours without having to re-fill, 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.



Barbecuing

Direct barbecuing

For direct barbecuing (the food is cooked directly over the embers), the THÜROS Multiking® is equipped with a contact grate. The smooth surface provides enough room to barbecue burgers, etc. directly on the grate. Here, very high temperatures ensure the unique barbecue aroma of charcoal barbecues.

Heat the barbecue, wait until the coals are glowing (white)...

❖ Meat

The Profigrill barbecue is particularly well suited to the preparation of burger patties. For lean meat, oil the patty a little before barbecuing.

❖ Fish

Fish can be barbecued directly in any form. Always grease the fish before barbecuing.

❖ Vegetables

Cut vegetables into slices for roasting.
For a more intense barbecue aroma, cook in the cooking space.

Tip: Roast directly barbecued food so that it is (almost) done and keep it warm in the cooking space (below). This way, sausages, for example, stay juicy for a very long time and can be quickly roast again and served if necessary. This is how you master every event! werden. So meistern Sie jedes Event!

Barbecuing

Baking and cooking

The cooking space of the THÜROS Multiking® can be used differently in the two areas top/bottom. Temperatures of 100-240 °C are generated at the top, depending on the type of coal and filling. Ideal for cooking.

Heat the barbecue, wait until the coals are glowing (white)...

❖ Meat

Cover the burger patties with cheese and bake them in the cooking space. Lightly brown the inside of the bun to match. To do this, place the inside facing upwards towards the charcoal tray.

❖ Fish

Garnish the fish filet with a herb crust and cook.

❖ Vegetables

Stuffed vegetables, such as tomatoes, peppers, mushrooms, courgettes, can be cooked perfectly in the cooking space.

Alternatively, even gratins and bakes are no problem in this position.

Barbecuing

Low temperature

In the lower area of the THÜROS Multiking® cooking space, there are still temperatures of 80-120 °C, depending on the type of charcoal and filling. This is perfect for keeping food warm and for a special type of barbecuing - low temperature or 80°C cooking.

Heat the barbecue, wait until the coals are glowing (white)...

Features of the lower cooking level:

- Keeping food warm or warming up buns or rolls.
- Further cooking or cooking thoroughly at low temperatures e.g. chicken wings, steaks, spare ribs, and much more. The barbecued food is gently brought to the internal temperature.
- Fish or poultry with liquid (in sauce or oil), for example, can be cooked completely from underneath.

Accessories

The range of accessories designed for the THÜROS Multiking® allows for individual expansion options for wok, party or skewer barbecues.

Art. no.:

R-TKE4060	Wok barbecue grate, stainless steel, food-safe
R-TKE4060	Stainless steel barbecue, round bar for solid material, food-safe
A4060E	Draft shield with grate height adjustment
WHR4060E	Stainless steel keep hot grate, food-safe
KSCH4060	Charcoal tray for side heat
S4060EFK	Skewer with two meat clips
MA3560	Barbecue motor 220V
MA-AKKU	Barbecue motor battery

Correct as of: 09/2021 - you can find the current range at your specialist dealer

www.thueros.com



Maintenance

◆ Main body

Remove the barbecue grate from the appliance immediately after grilling so that barbecue residues do not burn in unnecessarily. After this, cleaning is no longer a problem. THÜROS® barbecue 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 the formation of rust as a result of the material the wires are made from. We cannot accept any warranty claim related to this.

◆ Grate

For interim cleaning of the wok barbecue grate or the stainless steel grate made of round material, we recommend the THÜROS® grill scraper - S 80208 and S 80210 made of stainless steel. It is adjustable for round bars above 3-8 mm and is ideally suited to this purpose.

Remove the Profigrill grate directly from the coals after barbecuing so that residues from the barbecue do not burn in unnecessarily. In order to clean the grate, either put it in the dishwasher or clean it with hot water and a little washing-up liquid. For tougher stains, place the grate in hot rinsing water for a few minutes beforehand and allow to soak.

◆ Tray

Like the Profigrill grate, the GN tray can be cleaned in the dishwasher or with hot water and a little washing-up liquid. For tougher stains, place the grate in hot rinsing water for a few minutes beforehand and allow to soak.

Warranty

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 grill body*
All other components (e.g. charcoal tray, grate supports, ...)
have a 2-years statutory guarantee**

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.

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

**The statutory warranty remains unaffected.*

THÜROS®

Grillkultur made in Germany



Qualitäts-
Garantie
auf den Grillkorpus*



quality
guarantee
on the grill body*



Nachhaltig
Sortenrein



sustainable
single-origin



Made in
Germany

Thüros® GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal | Tel.: 036253 - 3660 | Fax: 036253 - 36619

info@thueros.de | www.thueros.de

Thüros® GmbH

Bahnhofstr. 55 | 99887 Georgenthal | Tel.: +49 (0) 36253 - 3660 | Fax: +49 (0) 36253 - 36619

info@thueros.com | www.thueros.com

Gedruckt auf 100% Altpapier | Umweltzeichen: Blauer Engel

© Copyright by THÜROS® 09/2021 | Bei allen THÜROS® Produkten, behalten wir uns technische Änderungen vor. Für inhaltliche und drucktechnische Fehler übernehmen wir keine Haftung.

Printed on 100% recycled paper | Eco-label: Blauer Engel

© Copyright by THÜROS® 09/2021 | We reserve the right to make technical changes to all THÜROS® products. We accept no liability for errors in terms of content or printing.