



Gebrauchsanleitung THÜROS® SMOKER

Zum Kauf Ihres neuen THÜROS® SMOKER Barbecue Grills beglückwünschen wir Sie herzlich. Mit diesem qualitativ hochwertigen Produkt haben Sie sich die typische Grillart aus den U.S.A. nach Hause geholt. Wenn Sie die nachfolgenden Tipps beachten, können Sie sich lange an Ihrem THÜROS® SMOKER erfreuen.

Einfeuern

Vor dem ersten Grillen muss der Grill ca. 1-2 Stunden bei einer Temperatur von 100° - 200° C eingefeuert werden. **Achtung: Die Höhe der Temperatur darf 260° C nie übersteigen**, die Farbe ist hitzefest bis 800° C. Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und aussen die hitzebeständige Farbe einzubrennen. Wenn das Innere Ihres THÜROS® SMOKER vom Rauch schwarz ist, ist er für den Betrieb bereit. Während des Einfeuerns sollte der Brennkammerdeckel nicht ganz geschlossen werden. Nur am Schluss einige Minuten komplett schliessen.

Achtung Gefahr! (Verbrennungen)

Kinder gehören nicht an den Grill! Denn während, und noch Stunden nach dem Grillen, ist der ganze Grill sehr heiss. Nicht unter Vordach oder in der Nähe einer Hauswand grillen. (Brandgefahr!)

Feuer anzünden

Es gibt verschiedene Arten, wie Sie Ihr Feuer entfachen können. Wichtig ist, dass Sie sich, Ihre Kinder, Nachbarn etc. nicht gefährden. Deshalb sollten Sie einige Tipps befolgen: Öffnen Sie die Regulierklappe an der Brennkammer und die Regulierklappe am Kamin. Mit „Anzündholz“ ein Feuer entfachen, auf dieses legen Sie nach und nach grössere Holzstücke, dadurch beginnt das Feuer grösser zu werden. Sehr schnell erreichen Sie mit relativ wenig Holz die Basistemperatur. Jetzt schliessen Sie langsam und gleichmässig die Regulierklappen an Brennkammer und Kamin. Je höher Sie die Temperatur haben möchten, desto mehr müssen die Klappen geöffnet werden. Müssen Sie Holz nachlegen, schieben Sie glühende Restkohle zusammen und legen neues Holz nach. Öffnen Sie Regulierklappen wieder mehr, um die Luftzufuhr zu erhöhen.

Indirekt grillen

In der Brennkammer Holz anzünden. Sofern Sie keine chemischen Anfeuerhilfen verwendet haben, können Sie gleich mit dem indirekten Grillen anfangen. In der Garkammer ist die höchste Temperatur nahe der Brennkammer. Je nach Empfindlichkeit und nach Zeitvorgabe legen Sie es näher zur Brennkammer oder weiter weg, näher zum Kamin. Mit der Regulierklappe kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden, ca. 160° - 300°C. Falls Flammen von der Brennkammer in die Garkammer züngeln, reduzieren Sie die Luftzufuhr an der Brennkammer, bis sich das Feuer auf die gewünschte Grösse eingestellt hat.

Vorteile: das Grillgut kommt nicht in direkten Kontakt mit der Flamme, somit entfällt entzündbares Fett, kein Grillgut, das „anbrennt“ oder sogar „verbrennt“.

Grillen

Falls Sie einen grossen Grill resp. eine grosse Grillfläche benötigen, kann auch in der Garkammer Holz (Kohle) angezündet werden. Wichtig ist beim „direkten grillen“, dass man auf die Glut wartet (es darf kein Feuer mehr brennen): So erreichen Sie eine sehr hohe Koch- resp. Grilltemperatur von ca. 160° - 300° C.

Indirekte Niedertemperaturgarweise mit Holzgeschmack (Barbecue)

Gleiches Verfahren wie beim indirekten Grillen. Holz in der Brennkammer anzünden, Regulierklappen ganz öffnen (den Deckel der Brennkammer offen lassen). Das Grillgut kann sofort in die Garkammer gelegt werden. Mit einer relativ tiefen Temperatur von 90° - 160° C „barbecuen“ Sie das Grillgut. Je mehr die Regulierklappen und vor allem der Brennkammerdeckel geschlossen werden, desto intensiver wird der Holz- und Rauchgeschmack des Grillgutes. Die Holzsorte ist vergleichbar mit dem teuren Gewürz oder der guten Flasche Wein. Bei langen Kochzeiten verwenden Sie am Anfang und gegen Schluss Holz, zwischendurch Holzkohle, um das Grillgut sehr gut und langsam zu garen und dennoch keinen zu starken Rauchgeschmack zu erhalten.

Vorteile: Kein Wenden und Überwachen mehr, zwischendurch Stücke abschneiden und es weiter in der Grillkammer garen lassen.

Räuchern

Gleiches Verfahren wie beim indirekten Grillen. Verwenden Sie möglichst aromatisches Holz (Fruchtbaumhölzer wie Kirsche, Apfel usw.), oder Sägemehl mit Wachholderbeeren (bei ca. 70° C) und schliessen Sie alle Regulierklappen,

auch bei der Brennkammer. Aufgrund der geringen Luftzirkulation erzielen Sie eine relativ tiefe Temperatur. Je tiefer die Temperatur ist, desto länger kann das Grillgut geräuchert werden. Warm räuchern bei 60° - 90° C.

Backen

Mit gut verbranntem Holz kann problemlos Pizza oder Brot gebacken werden. Pizza im Kuchenblech auf Gitterrost, ca. 5 Minuten bei 240° C. Früchte- oder Käsekuchen, ca. 45 Minuten bei 190° C. Brote ca. 180° C, pro kg Teig eine Backzeit von ca. 45 Minuten.

Kochen

Auf der Kochplatte können Sie nach Lust und Laune Eier und Speck braten, Kaffeewasser kochen, etc. Zudem können Sie Speisen wie Suppen warm halten oder Teller vorwärmen. Beim Kochen wird stirnseitig eingefeuert.

Holz- und Rauchgeschmack

Den Holz- und Rauchgeschmack können Sie mit folgenden Mitteln leicht selber bestimmen und dosieren:

- Wahl der Kochvariante
- Holzsortenwahl
- Stellung des Brennkammerdeckels
- Luftklappenregulierung Feuerbox und Kamin
- Kochzeit
- Temperatur

Die Regel ist: Je höher die Temperatur, desto schneller ist gekocht, die Speisen verlieren dabei aber auch am meisten Feuchtigkeit. Je länger Sie kochen, umso besser bleibt der natürliche Geschmack im Grillgut und der Holzgeschmack wird intensiver.

Allgemeines

Der THÜROS® SMOKER ist aus massivem Stahl gefertigt, Grillroste aus rostfreiem Stahl, Stahl-Feuerrost, Stahlräder. Unter der Garkammer befindet sich ein Fettablass-Stutzen. Mit einem Sammelbehälter (Zubehör) wird dort das auslaufende Fett aufgefangen.

Pflege und Reinigung

Die Grillroste können nach Abkühlen des Grills mit der THÜROS® SMOKER - Reinigungsbürste oder einer handelsüblichen Grillreinigungsbürste gereinigt werden.

Versuchen Sie Ihren THÜROS® SMOKER Grill vor ständigen Wittereinflüssen zu schützen. Da er aus Stahl hergestellt ist wird er irgendwann rosten. Eventuelle Roststellen säubern und mit der feuerfesten THÜROS® SMOKER Ausbesserungsfarbe (als Zubehör erhältlich) ausbessern.

Die Innenseite des THÜROS Smokers „versiegelt“ sich quasi ständig durch Rauch und Fett selbst.

Es ist wichtig, dass Sie die Asche aus der Feuerbox entfernen, bevor sich Feuchtigkeit mit der kalten Asche verbindet.

Garantie

Wir gewähren für jeden THÜROS® SMOKER auf Material und Funktionalität 2 Jahre Garantie (unbedingt Zahlungsbeleg aufbewahren).

Viel Spaß mit Ihrem THÜROS® SMOKER wünscht Ihnen

Ihr THÜROS® Team aus Georgenthal

