

## Reinigung und Wartung von Grillern

Auch der noch so hochwertige Grill ist ohne Wartung und Pflege nicht vor unschönem Rost geschützt. Zwar sind einzelne Komponenten, im Gegensatz zu günstigeren Geräten, auf jeden Fall hochwertiger und verschleißten erst nach längerer Anwendung. Aber auch Markengrills altern und nutzen sich ab.

Insbesondere bei regelmäßigem Einsatz und hohen Temperaturen ist das Material ständig einer starken Belastung ausgesetzt.

Um Abnutzungserscheinungen auf Brennern, Flammenabweisern, Cross Fire Channels oder Grillrosten zu minimieren, bedarf es der **regelmäßigen und vor allem richtigen Pflege**.

### **Wichtig:**

Die hier angeführten Angaben basieren auf dem aktuellen technischen Wissensstand. Sie stellen jedoch keine Garantie für die Wartung und Pflege der Geräte dar, sondern sind einzig als Empfehlung von FLAM.E Outdoor zu sehen. Die Hinweise ersetzen nicht die Angaben in den jeweiligen Betriebsanleitungen und die gerätespezifischen Anweisungen.

Bitte entnehmen Sie die jeweils gültigen und auf Ihr erworbenes Gerät abgestimmten Pflege- und Wartungshinweise den beiliegenden Betriebsanleitungen. Im Zweifelsfall empfehlen wir Ihnen, sich mit dem Gerätehersteller bzw. Ihrem Händler in Verbindung zu setzen.

Eine Gewähr zur Eignung für bestimmte Einsatzzwecke oder Anwendungen wird nicht übernommen.

Nach jeder Nutzung sollte man den Grill auf höchster Stufe und bei geschlossenem Deckel **nachbrennen** lassen.

Zusätzlich empfiehlt es sich, den Griller einer **regelmäßigen Grundreinigung** zu unterziehen.

Dabei wie folgt vorgehen:

- › Vorab **Platz schaffen** für Untersetzer wie z. B. Holzlatten, um später den Rost ablegen zu können.
- › Den Grill **auf höchster Stufe anheizen**, Deckel schließen und bei einer Temperatur von rund **300 °C**, ungefähr **20-30 Minuten** laufen lassen – zumindest so lange bis kein Rauch mehr austritt. So wird der Großteil der überflüssigen Verschmutzungen vom Rost, den Brennern, sowie den Brenner-Abdeckungen weggebrannt.
- › Brenner abdrehen, Garraum öffnen und die **verkohlten Überreste am Rost** anschließend mit einer Grillbürste – je nach Material Messing- oder Edelstahl – **abbürsten**. Achtung: Beachten Sie dazu auch die **Pflegehinweise für den Grillrost** weiter unten.
- › **Rost** auf die vorbereiteten Untersetzer ablegen und Rückseite **abbürsten**.
- › Abkühlen lassen und mit **Trennspray** oder einem **hitzebeständigen Speiseöl einsprühen**. Besonders bei Materialien mit hohem Eisenanteil kann diese eine konservierende Wirkung erzielen.
- › **Flammenabweiser und Cross Fire Channels** im warmen Zustand mit einer Grillbürste **abbürsten**.
- › Mit einer Holzspachtel vorsichtig **Verkrustungen vom Garraum** und den **Brennerabdeckungen abkratzen**.
- › Wenn der Grill weiter abgekühlt ist, **Reste und Fettansammlungen** im Grillinneren mit etwas warmen Wasser und einem Lappen oder Papiertüchern **abwischen**.
- › **Fettauffangwanne regelmäßig reinigen**, abbürsten und bei Bedarf mit Spülmittel säubern.
- › **Edelstahl-Flächen an der Außenseite** zusätzlich mit etwas Neutralreiniger und bei besonders hartnäckigen Stellen mit speziellem Edelstahlreiniger **behandeln**.
- › In regelmäßigen Abständen auch den **Gas-Brenner und die Venturidüse reinigen** sowie die umliegenden Teile von Spinnweben, Dreck und Verstopfungen befreien.

**Wichtig: Keine aggressiven Reiniger** benutzen.

Je nach Material sollten Sie bei der Reinigung und Pflege des Grillrosts Folgendes beachten:

## Rost aus Gusseisen

- › Nach der Nutzung mit einem **Ringreiniger** wie z. B. **Edelstahlschwamm oder Drahtbürste reinigen**. Das Edelstahl-Geflecht eignet sich hervorragend zum Säubern von Gussoberflächen, ohne dabei die Schutzschicht zu zerstören. Die Verwendung erfolgt wie bei einem ganz normalen Putzlappen.
- › Bei Bedarf zusätzlich mit **Holzspachtel und Wasser** reinigen.
- › **Starke Verschmutzungen** vorher **abbrennen** lassen; mit einer Edelstahl- oder Messingbürste entfernen.
- › Nach Beseitigung der Verschmutzungen Rost **sorgfältig mit Trennspray oder Pflanzenöl einölen und einbrennen**. Dazu alle Brenner auf die maximale Temperatur einstellen und solange laufen lassen bis das Öl nicht mehr raucht.

**Wissenswertes:** Durch das **regelmäßige Ölen und Einbrennen** verharzt das Öl an der Oberfläche des Rosts und bildet – wie bei einer Teflonpfanne – mit der Zeit eine **Schutzschicht**.

**Wichtig:** Keine Seife oder sonstige Reinigungsmittel verwenden.

## Rost aus Edelstahl

- › Pflegeleicht und widerstandsfähig
- › Für die Reinigung erst **abbrennen** lassen und anschließend beidseitig **mit einer Edelstahlbürste oder einem Grillrostschaber reinigen**. Zum Schluss etwas **einölen**.

## Verchromter Rost

- › Erst **abbrennen** lassen und anschließend Rost mit einer **Edelstahlbürste reinigen**.

**Wissenswertes:** Verchromte Roste sind zwar kostengünstiger, aber nicht so lange haltbar. Wenn die Chromschicht beginnt sich aufzulösen, muss der Rost ausgetauscht werden. Es empfiehlt sich zu einem zwar teureren, aber dennoch länger haltbaren Edelstahl- oder Gussrost zu wechseln.

# DIE WAHL DER RICHTIGEN GRILLBÜRSTE

Nur Grillbürsten aus Edelstahl oder Messing verwenden, da diese keine Rostflecken bilden.

**Wissenswertes:** Auch wenn der Grill grundsätzlich rostfrei ist, können sich durch die Reinigung mit einer einfachen Stahlbürste winzige Stahlpartikel lösen, die wiederum unschöne Rostflecken bilden.

## Messingbürsten

- › weicher und materialschonender
- › besonders geeignet für (emaillierte) Gusseisenroste

## Edelstahlbürsten

- › härter und widerstandsfähiger
- › lösen auch sehr starke Verkrustungen mit wenig Kraftaufwand

## Sicherheitscheck Gasgrill

Neben der Reinigung ist auch eine **regelmäßige Überprüfung** des Gasgrills wichtig. Dabei sollten auf jeden Fall immer die folgenden Punkte durchgeführt werden

- › **Gasleitungen** auf poröse oder rissige Stellen **überprüfen**
- › Die **Anschlüsse** mit einem Lecksuchspray auf Undichtheiten **überprüfen**

## Wartung Piezo-Zünder

Regelmäßig, am besten immer nach dem Winter sollte man auch die **Batterie des Piezo-Zünder tauschen**. Vor allem durch die kalten Temperaturen kann es zu Fehlzündungen bzw. einem sehr zähen Zündverhalten kommt.

## PROBLEMBEHANDLUNG: WENN DER GRILL NICHT ZÜNDET

Falls ihr Grill nicht mehr gut oder gar nicht zündet, gibt es mehrere Möglichkeiten, um das Problem zu finden bzw. zu beheben:

- › Im ersten Schritt **prüfen**, ob sich der Grill **per Stabfeuerzeug oder langem Streichholz entzünden** lässt
  - ›› Wenn dies nicht der Fall ist, **bei Gasgrills** zuerst die **Gaszufuhr prüfen**.
  - ›› Wenn nur ein oder auch alle Zünder betroffen sind, **bei elektrischen Zündungen die Stromzufuhr** oder die **Batterie prüfen**.

**Achtung:** Manche Grills haben **mehrere Stromkreisläufe**.

- ›› Wenn sich der Grill zwar entzünden lässt, aber **nur schlecht funktioniert: Flammenbild prüfen** und nach **Verstopfungen** in den Brenner-Gasaustrittslöchern oder bei der Gas-Einspritzdüse suchen, die die Gasauslieferung verhindern. Besonders im vorderen Bereich können **Verunreinigungen** dazu führen, dass das Gas nicht sauber aus dem Brenner austreten kann und die Zündung mit dem Gas nicht ausreichend in Kontakt kommt.
- ›› Wenn ein **guter Zündfunke** zu sehen ist, der Brenner aber **trotzdem keine Flamme** fängt, kommt der Zündfunke nicht mit ausreichend Gas in Kontakt. Je nach Modell ist es gegebenenfalls möglich, die **Zünddiode sehr vorsichtig an den Brenner zu drücken**.
- ›› Wenn **kein Zündfunke** zu sehen ist, es **nur einen Brenner** betrifft und auch die **Batterie bereits ersetzt** wurde, prüfen ob sich der **Stecker zum Zünden** gelöst hat.
- ›› Gegebenenfalls den **Zünder an einer anderen Position testen**.

Der Brenner ist das Herzstück eines jeden Grills und gleichzeitig jenes Element, auf dem die höchsten Temperaturen lasten. Je leistungsfähiger der Grill, desto höher die Temperaturen, und damit auch der Verschleiß des Brenners. Die tatsächliche Lebenserwartung ist im Wesentlichen von der **Qualität des Materials**, aber auch der **Pflege** abhängig.

- › **Günstigere Edelstahl-Rohrbrenner oder Eisengussbrenner** halten in der Regel 2–4 Jahre.
- › **Hochwertige Edelstahl-Rohrbrenner** sollten alle 4–10 Jahre getauscht werden.
- › **Hochwertige Edelstahl- oder Messing-Gussbrenner** halten bei guter Pflege nahezu ewig. Oft sieht es so aus, als ob auch auf hochwertigen Brennern Rost entsteht, doch dies ist meist keine klassische Korrosion, sondern **Flugrost**, der sich einfach abwischen lässt.

## Austausch

Der Austausch eines Brenners ist erst dann nötig, **wenn das Flammenbild nicht mehr in Ordnung** ist.

Oftmals neigt man aber dazu nur eine Seite des Grillers vermehrt zu verwenden. Auch hier sorgt ein Tausch für eine **gleichmäßige Nutzung aller Brenneinheiten**.

# ÜBERWINTERUNG VON GERÄTEN

## Outdoor-Kühlschrank

Je nach Marke und Angaben in der jeweiligen Betriebsanleitung über den Winter bzw. **ab Temperaturen unter 10°C abdrehen** bzw. ausstecken, um Frostschäden zu vermeiden.

## Untertisch-Durchlauferhitzer und sonstige wasserführende Geräte

- › Vor Frost schützen und über die kalte Jahreszeit **in frostfreier Umgebung lagern**. Ansonsten kommt es beim Auffrieren zu Frostschäden.

**Wichtig:** Immer vom Fließwasser trennen und Leitungen sowie Behälter, in denen sich noch Wasser oder Wasserreste befinden, entleeren.

## Flow-Jet Pumpe zu externen Wasserversorgung

- › **Entlüften:** Saugschlauch entfernen und alle Verbraucher öffnen. Pumpe laufen lassen und nach ca. 1–2 Minuten von der Spannungsversorgung abklemmen.
- › **Überwintern:** Flow-Jet Pumpe leerlaufen lassen, sämtliche Ab- und Zuleitungen entfernen, demontieren und an einem frostfreien Ort aufbewahren.

**Wichtig:** Sollten die oben angeführten Maßnahmen nicht durchgeführt werden, kann es zu **Frostschäden** kommen. So zum Beispiel am Druckschalter, an dem an einer sogenannten Sollbruchstelle Flüssigkeit austritt und durch einen Neuen ersetzt werden muss.