

**KEEP IT
CLEAN!**

**REINIGUNGSANLEITUNG
FÜR DEINEN GASGRILL**



BURNHARD

INHALTSVERZEICHNIS

Empfohlenes Equipment	3
Reinigung nach jedem Gebrauch	4
Reinigung des Innenraums	5
Reinigung der Außenseiten	6
Pflege und Einbrennen von Gussrosten	7
Pflege von Edelstahlrosten	9
Pflege und Reinigung des Infrarot-Keramikkbrenners	10
Pflege und Reinigung des Holzschneidebretts	11

KEEP IT CLEAN!

Damit dein Gasgrill immer top in Form ist, solltest du ihn **nach jedem Gebrauch reinigen und regelmäßig warten**. Du bist nicht so der Putzteufel? Null Problemo – orientier dich einfach an den folgenden Hinweisen und lass deine Steak-Maschine wieder glänzen!

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Edelstahl-Grillbürste
- weiches Baumwolltuch (kein Mikrofaser)
- Schwamm
- Holzschaber
- mildes Spülmittel
- Eimer
- geeigneter Grillreiniger (für Innenraum)
- geeigneter Edelstahlreiniger (für Außenseiten)
- ggf. Drahtschwamm (Topfchwamm)/Stahlwolle
- ggf. Schutzbrille/Einmalhandschuhe/Spritzschutz für den Oberkörper (Schürze)





REINIGUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

Um deinen Grill für den nächsten Einsatz wieder fit zu machen, solltest du ihn **nach jedem Gebrauch (ohne Grillgut) ausbrennen lassen**. Rückstände und Fett auf den Rosten können so verbrennen und hinterher einfach abgebürstet werden.

- Schließe den Deckel und stelle alle Hauptbrenner (nicht das Seitenkochfeld) auf „HI“.
- Lasse deinen Grill 15–30 Minuten ausbrennen, bis kein Rauch mehr aus dem Grill aufsteigt.
- Drehe das Ventil der Gasflasche zu und schalte alle Brenner aus.
- Öffne den Grill langsam (Vorsicht vor austretender Hitze) und schrubbe die Roste mit einer Edelstahl-Grillbürste sauber.

WICHTIG: Messingbürsten sind sehr weich und daher für Guss- und Edelstahlroste eher ungeeignet. Sie können außerdem abfärben und dadurch Flugrost fördern.

Wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, **leere und säubere außerdem die Fettauffangschale und das Fettablaufblech**. Falls du dein Blech mit Alufolie ausgelegt hast, wechsle diese aus.

REINIGUNG DES INNENRAUMS

Um deinen Grill von innen zu reinigen, entnimm zunächst die Grillroste, ziehe das Fettablaufblech heraus und befreie es von grobem Schmutz. Leere und reinige die Fettauffangschale. Dann kann's weitergehen:

- Um die Flammenverteiler von grobem Schmutz zu befreien, nimm sie heraus und lasse sie am besten für 1 Stunde in warmem Wasser mit etwas Spülmittel einweichen. Säubere sie dann mit einem Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel. Du kannst sie auch in der Spülmaschine reinigen. Danach gründlich abtrocknen.
- Löse die Sicherungsklammern (durch Reindrücken) an den Brennerköpfen und nimm die Edelstahlbrenner aus dem Grill.
- Setze das Fettablaufblech (ohne die Auffangschale) wieder ein und stelle einen leeren Eimer unter die Öffnung.
- Spüle den Innenraum deines Grills mit Wasser aus (z.B. mit einer Gießkanne).

WICHTIG: Stelle sicher, dass kein Wasser in die Gasdüsen gelangt.

- Trage ein geeignetes Reinigungsmittel für Grillkammern (Grillreiniger oder Spülmittel) auf die Innenseiten deines Grills auf und lasse es entsprechend der vom Hersteller angegebenen Zeit einwirken.
WICHTIG: Die empfohlene Einwirkzeit des verwendeten Reinigers darf nicht überschritten werden. Das Material kann sich sonst verfärben oder beschädigt werden.
- Löse hartnäckige Verschmutzungen im Inneren deines Grills mit einem Schwamm oder einem Holzschaber.
- Spüle deinen Grill erneut gründlich mit Wasser aus, lasse ihn komplett trocknen und reinige Brenner und Düsenausgänge vorsichtig mit einem trockenen Baumwolltuch (oder einer Brennerbürste).
- Setze die entnommenen Teile wieder ein.

REINIGUNG DER AUSSENSEITEN

Reinige die Außenseiten deines Grills mit einem weichen Baumwolltuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel.

WICHTIG: Benutze zur Reinigung der Edelstahlflächen kein Tuch aus Mikrofaser – es würde das Material zerkratzen.

- Trockne die Oberflächen mit einem weichen Baumwolltuch gründlich ab und trage nach Bedarf einen geeigneten Edelstahlreiniger auf.
WICHTIG: Lasse den Edelstahlreiniger auf keinen Fall länger einwirken als vom Hersteller vorgesehen.
- Entferne eventuelle Rückstände des Edelstahlreinigers mit einem sauberen weichen Baumwolltuch.
WICHTIG: Stelle sicher, dass alle Rückstände des Edelstahlreinigers komplett entfernt sind, bevor du deinen Grill das nächste Mal benutzt. Sie können sonst einbrennen und das Material verfärben oder beschädigen.





PFLEGE UND EINBRENNEN VON GUSSROSTEN

Brenne deine Gussroste in 3 einfachen Schritten ein, um sie vor Rost zu schützen und eine nicht haftende Oberfläche herzustellen:

1. Die Gusseisenroste mit milder Seifenlauge reinigen, gründlich abwaschen und trockenwischen.
2. Die Grillroste vollständig einfetten. Verwende dazu ein unraffiniertes Öl oder Fett mit einem niedrigen Rauchpunkt.
WICHTIG: Verwende kein Olivenöl oder Milchprodukte zum Einbrennen – die rauchen, riechen unangenehm und werden beim Verbrennen bitter.
3. Die Roste auf den Grill legen und auf höchster Temperatur bei geschlossenem Deckel 45 Minuten einbrennen. Hierdurch wird das Fett dauerhaft in das Eisen eingebrannt und es entsteht eine schützende Patina.

Schau dir unser [Video](#) dazu an.

Um die Patina beim nächsten Aufheizen automatisch zu erneuern und Flugrost vorzubeugen, solltest du deine Gussroste nach jedem Grillen erneut mit einem geeigneten Öl (s.o.) einreiben und dieses bis zur nächsten Verwendung auf den Rosten lassen. So brennt sich beim nächsten Aufheizen eine neue dünne Schutzschicht ein.

WICHTIG: Regelmäßige Benutzung verstärkt deine Patina – bei richtiger Verwendung und Lagerung wird diese mit der Zeit immer besser.

Wenn die Gussroste doch Flugrost aufweisen sollten, kannst du diesen mit Stahlwolle abscheuern, bis er vollständig entfernt ist. Nimm hierfür die Roste aus dem Grill und schrubbe sie mit warmem Wasser (kein Spülmittel) und einem Drahtschwamm (Topfchwamm) sauber. Im Anschluss gründlich mit einem Tuch trockenreiben, komplett durchtrocknen lassen, einölen und erneut wie oben beschrieben einbrennen.

Lagere deine Gussroste wenn du sie nicht benutzt am besten an einem trockenen Ort (z.B. im Keller oder deiner Gartenlaube).





PFLEGE VON EDELSTAHLROSTEN

Grillroste aus Edelstahl sind super pflegeleicht und müssen nicht eingebrannt werden. Du kannst die rostfreien und strapazierfähigen Roste **mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und Schwamm per Hand oder in der Spülmaschine säubern.**

Edelstahl kann sich bei starker Hitze leicht verfärben. Das ist ein natürlicher Vorgang und hat keinen Einfluss auf die Qualität oder dein Grillergebnis.

PFLEGE UND REINIGUNG DES INFRAROT-KERAMIKBRENNERS

Der Keramikstein deines Infrarotbrenners kann und muss nicht gereinigt werden! Fett und Fleischsäfte, die auf den Brenner tropfen, verbrennen einfach. Eine Verfärbung des Steins und eingebrannte Stellen sind normal und beeinflussen die Leistung deines Brenners nicht.

WICHTIG: Der Keramikstein darf unter keinen Umständen mit Wasser und/oder Reinigungsmitteln behandelt werden.

Sollte etwas durch das Schutzgitter fallen und nicht vollständig verbrennen, **stelle den Brenner einfach auf volle Hitze und lasse alle Rückstände ca. 10–15 Minuten verbrennen.** Achte darauf, dass nur unmariniertes/ungeöltes Grillgut auf den Keramikbrenner kommt.

WICHTIG: Säure- und salzhaltige Marinaden sowie Pfeffer können den Keramikstein beim Heruntertropfen über einen längeren Zeitraum beschädigen.





PFLEGE UND REINIGUNG DES HOLZSCHNEIDEBRETTS

Reinige dein Holzschneidebrett nach Gebrauch mit einem feuchten Schwamm, bei stärkeren Verschmutzungen mit etwas mildem Spülmittel.

WICHTIG: Lege das Brett auf keinen Fall in die Spülmaschine und lass es nie für längere Zeit im Wasser liegen.

Behandle die Oberfläche des Schneidebretts regelmäßig mit einem geeigneten neutralen Pflegeöl.

WICHTIG: Das beigefügte Holzschneidebrett ist ein Naturprodukt und wird sich durch Feuchtigkeit und Witterung ausdehnen und/oder Schimmel ansetzen. Lagere das Schneidebrett daher nach jedem Grillen an einem trockenen und warmen Ort und nimm es erst mit nach draußen, wenn du grillst.



Satzfehler vorbehalten.

Copyright © BURNHARD
c/o Springlane GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a
40589 Düsseldorf, Germany
Telefon: +49 (0)211 749 55 10
Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0
E-Mail: info@burnhard.de
Internet: www.burnhard.de