

## PFLEGEANLEITUNG FÜR GRILLS UND ZUBEHÖR

03 | 2013

Sie haben sich für eines unserer hochwertigen Produkte entschieden. Damit Ihr Grill möglichst lange erhalten bleibt, möchten wir Ihnen einige Tipps zur Pflege geben.

In diesem Merkblatt wollen wir darauf hinweisen, wie Sie auf einfache Art und Weise Ihren Grill und Ihr Zubehör pflegen können.

Damit Ihr Grill von Anfang an nicht stark verschmutzt, helfen auch einige Tipps, die Sie direkt beim Grillen beachten können.

UNSERE TIPPS FÜR SIE IM ÜBERBLICK:

- ALLGEMEINE TIPPS
- REGELMÄSSIGE KONTROLLE
- PFLEGE GASGRILLS
- PFLEGE GUSSEISERNE ROSTE
- GRILLROSTBÜRSTEN
- PFLEGE HOLZKOHLEGRILLS
- PFLEGE ELEKTROGRILLS
- ZUBEHÖR



## ALLGEMEINE TIPPS

### NACH DEM KAUF

Bitte beachten Sie in jedem Fall die dem Grill beiliegende Bedienungs- und Aufbauanleitung. Insbesondere sollten Sie vor dem ersten Grillen Ihren Grill für ca. 25–30 Minuten auf hoher Stufe betreiben und ausdünsten lassen.

Danach ist der Grill einsatzbereit.

Damit Ihr Grill gut vor Umwelteinflüssen geschützt ist, sollten Sie diesen bei Nichtgebrauch immer mit der Weber® Abdeckhaube abdecken. Sie können Ihren Grill das ganze Jahr draußen aufbewahren. Wir empfehlen, dazu die Abdeckhaube zu verwenden und bei längerer Nichtbenutzung den Grill an eine wettergeschützte Seite des Hauses zu stellen. Somit haben Sie auch im Winter schnellen Zugriff, um spontan grillen zu können.

### GENERELL

Damit Sie immer hygienisch einwandfrei grillen können, sollten Sie Ihren Grill für einige Minuten mit geschlossenem Deckel auf hoher Stufe vorheizen.



### SIE KÖNNEN SIE IM VORFELD STARKE VERSCHMUTZUNGEN VERMEIDEN

Auf zu viel Marinade am Grillfleisch sollten Sie verzichten. Überschüssige Marinade kann vom Fleisch abgetupft werden, da sie sonst den Grillrost stark verschmutzt. Insbesondere zucker- oder honighaltige Marinaden sind zu vermeiden. Tragen Sie Honig erst gegen Ende des Grillvorgangs auf.

### INDIREKTE GRILLMETHODE

Mit der indirekten Grillmethode, insbesondere bei Holzkohlegrills, können Sie Ihren Grill weitgehend vor Verschmutzung bewahren. Stellen Sie hierzu eine große Alutropfschale mittig unterhalb des Grillgutes auf den Holzkohlerost. Herabtropfendes Fett und Bratensaft wird dann aufgefangen und kann leicht entsorgt werden. Etwas Wasser in der Fettauffangschale vermeidet unangenehme Rauchentwicklung.



Alutropfschalen



Indirekte Grillmethode

**TIPP** Äußere Teile aus Edelstahl können Sie am besten direkt nach dem Aufbau mit dem **WEBER® EDELSTAHL-REINIGER** behandeln, um Flugrost vorzubeugen. Deckel und Edelstahlflächen sind der Witterung und Umweltbedingungen ausgesetzt. Durch Umwelteinflüsse kann es unter Umständen zu Flugrost oder ähnlichen Erscheinungsbildern kommen. Diese Flecken können aber wieder entfernt werden. Reiben Sie diese mit einem groben rauen Küchenschwamm (ohne Scheueranteile) und dem Weber® Edelstahl-Reiniger in Richtung der Struktur des Edelstahls heraus.



## REGELMÄSSIGE KONTROLLE

Im Grill sammeln sich mit der Zeit und je nach Grillgewohnheit verbrannte Reste und Fett an. Insbesondere alles, was zwischen dem Grillrost durchfällt, bleibt an der Grillkammer haften oder sammelt sich im Fettauffangtrichter und der Fettauffangschale an.

Diese Teile müssen zumindest regelmäßig auf Verschmutzung kontrolliert und ggf. gereinigt werden. Grobe, anhaftende Reste können mit einer handelsüblichen Holz- oder Plastikspachtel oder einem Küchenwender aus Holz oder Plastik leicht gereinigt werden. Je nach Grillhäufigkeit und Grillgewohnheit sollten Deckel, Grillkammer, Fettauffangtrichter und Auffangschale mit heißem Wasser, fettlösendem Reinigungsmittel, wie z.B. dem Weber® Grill-Reiniger, und einer handelsüblichen Spülbürste oder auch einem rauen Schwamm (ohne Scheuerbestandteile aus Metall oder Keramik) gereinigt werden.

**TIPP** Bei den meisten Grills lässt sich unterhalb der Abtropföffnung ein Eimer oder eine Schüssel unterstellen. Darin kann das verschmutzte Spülwasser aufgefangen und leicht entsorgt werden.



Fettauffangschale

**TIPP** Für problemloses Reinigen aller Grillmodelle: der **WEBER® GRILL-REINIGER**.



## PFLEGE GASGRILLS

### GRILLROSTE

Entfernen Sie nach dem Grillen zunächst alle groben Reste mit einem Küchenpapier.

Heizen Sie den Grill auf höchster Stufe auf und schließen Sie den Deckel. Warten Sie 10–15 Minuten, bis alle Reste verbrannt sind und bürsten Sie den heißen Grillrost mit der Weber® Edelstahlbürste ab. Bei sehr starker Verschmutzung Vorgang wiederholen. Benutzen Sie auf keinen Fall eine gewöhnliche Stahlbürste! Damit wird die Oberfläche des Grillrosts zerstört.

**TIPP** Um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden, können Sie zudem das **WEBER® ANTI-STICK SPRAY** benutzen. Dieses wird unmittelbar vor dem Auflegen des Grillguts auf den heißen Grillrost gesprüht.



### DECKEL

Auf der Innenseite des Deckels haftet mit der Zeit Fettdunst an. Dieser lässt sich an dem noch warmen Deckel am leichtesten mit dem Weber® Grillreiniger, heißem Wasser und einem rauen Küchenschwamm reinigen.

Bei Ihrem Grill blättert Farbe an der Innenseite des Deckels ab? Die Weber® Gasgrills der Serien Spirit®, Genesis® und Summit® sind emailliert oder aus Edelstahl. Es ist keine Farbe oder eine andere Beschichtung aufgetragen. Was jedoch abblättern kann, sind anhaftende Fettreste, die mit der Zeit verbrennen (karbonisiertes Fett). Diese Reste können Sie jedoch wieder durch Einweichen und Reinigen mit fettlösenden Mitteln und heißem Wasser entfernen.



Spirit® E-320 Original  
mit geöffnetem Deckel

### HOHE HITZE

Insbesondere Grillroste und Flavorizer Bars® Aromaschienen sind hohen thermischen Belastungen ausgesetzt. Fett und andere herabtropfende Flüssigkeiten brennen sich bei hohen Temperaturen in emaillierte oder auch Edelstahlflächen ein. Oberflächige Korrosion entsteht durch unmittelbare Hitzeeinwirkung und ist kein Qualitätsmangel. Es handelt sich hierbei um normale Gebrauchsspuren.



Flavorizer Bars®  
Aromaschienen



## PFLEGE GUSSEISERNE GRILLROSTE

### GUSSEISERNE GRILLROSTE

Die gusseisernen Roste sind emailliert, also auch oberflächenbeschichtet. Dennoch kann das Gusseisen Öl und Fett aufnehmen und dieses auch durch Ausbrennen des Grillrosts wieder abgeben. Nach dem Ausbrennen wird der gusseiserne Grillrost hellgrau. Das führt beim nächsten Grillvorgang zu anhaftendem Grillgut. Tragen Sie deshalb mit einem Küchentuch wieder etwas Öl direkt nach dem Reinigen auf den noch warmen Grillrost auf. Achtung: Schalten Sie vorher unbedingt die Brenner aus.

### KORROSION BEI GUSSEISERNEN ROSTEN

Gusseiserne Roste sind an der Oberfläche produktionsbedingt sehr rau. Auch die gusseisernen Roste sind generell mit einer Schicht aus Emaille versehen. Dennoch kann es bei diesen Rosten zu oberflächlicher Korrosion kommen. Dies ist kein Qualitätsmangel. Wie nebenstehend beschrieben, kann Fett aber auch Feuchtigkeit vom Rost aufgenommen und wieder abgegeben werden. Diese (korrodierten) Stellen sind jedoch durch Ausbrennen und Reinigen mit der Weber® Grillrostbürste und anschließendem Aufbringen von Öl oder Pflanzenfett wieder zu entfernen.

## GRILLROSTBÜRSTEN

### DIE WEBER® GRILLROSTBÜRSTEN

Sie können für alle Weber® Grillroste die Weber® Edelstahl Grillrostbürste benutzen. Verwenden Sie in keinem Fall normale Stahlbürsten. Diese sind zu hart und könnten die Oberfläche der Grillroste zerstören.



Grillbürste  
ideal für die Reinigung der  
Zwischenräume aller Grillroste



Grillbürsten 3-seitig,  
für Gas- und Elektrogrills



Grillbürsten  
mit Bambus-Holzgriff,  
für Holzkohlegrills

## PFLEGE HOLZKOHLEGRILLS

Im Kessel und im Deckel sammeln sich mit der Zeit Fettdunst und auch Fettspritzer an. Um größeren Pflegeaufwand zu vermeiden, sollten Kessel und Deckel mit fettlösendem Reinigungsmittel, rauem Schwamm ohne Scheueranteil und heißem Wasser gereinigt werden. Tipp: Stellen Sie einen Eimer oder eine Schüssel unterhalb des Kessels auf. Darin kann das verschmutzte Spülwasser aufgefangen und leicht entsorgt werden.

Durch die indirekte Grillmethode mit mittig eingesetzter Fettauffangschale kann die Verunreinigung stark reduziert werden. Auch mit der 50/50 Methode und eingesetzter Fettauffangschale kann herabtropfendes Fett leicht aufgefangen und entsorgt werden (siehe auch „Weber® Merkblatt Anzünden und Temperaturkontrolle“).

Der Grillrost kann mit der Restglut ausgebrannt werden. Sollte nicht mehr genügend Hitze zur Verfügung stehen, kann dies beim nächsten Grillvorgang mit neuer Glut nachgeholt werden. Dazu den Grillrost mit geschlossenem Deckel aufheizen und mit der Weber® Grillrostbürste abbürsten.

Die Weber® Grillrostbürste für Holzkohlegrills hat an den Spitze einen Schaber, mit dem Sie grobe, anhaftende Reste leicht entfernen können. Am leichtesten ist es, den Grillrost zu reinigen, wenn dieser noch warm ist. Je länger mit der Reinigung gewartet wird, desto aufwändiger wird der Vorgang.



**TIPP** Reinigen Sie alle Weber® Grillroste (aus Edelstahl, verchromt oder emailliert) mit dem **WEBER® GRILLROST-REINIGER**, einem rauem Küchenschwamm und heißem Wasser.



## PFLEGE ELEKTROGRILL

Beachten Sie vor der Reinigung Ihres Elektrogrills immer die dem Grill beiliegende Bedienungsanleitung.

### WARNHINWEIS:

**ZIEHEN SIE UNBEDINGT VOR DER REINIGUNG DER GRILLKAMMER DAS NETZKABEL AUS DER STECKDOSE HERAUS.**

**STECKER, KABEL, TEMPERATURREGLER UND HEIZELEMENT DÜRFEN NIEMALS UNTER FLIESSENDEM WASSER ODER IM SPÜLBECKEN UNTER WASSER GEREINIGT WERDEN!**

Der Elektrogrill verfügt über ein leistungsstarkes Heizelement, welches auf großer Stufe rotglühend wird. Herabtropfendes Fett und Bratensaft werden bedingt durch die hohe Hitze abgestoßen. Das Heizelement bleibt somit weitgehend sauber. Sofern auf kleiner Stufe gegrillt wurde, kann danach das Heizelement auf großer Stufe ausgebrannt werden. Das Heizelement besteht aus einem Material mit sehr glatter Oberfläche. Alternativ können Sie mit einem rauen Schwamm, wenig heißem Wasser und einem handelsüblichen Spülmittel das Heizelement reinigen. Ziehen Sie unbedingt das Netzkabel zuvor aus der Steckdose. Tauchen Sie das Heizelement niemals unter Wasser! Verwenden Sie zum Reinigen des Heizelements keinen Backofen- oder Küchenreiniger mit Scheueranteilen oder anderen aggressiven Bestandteilen wie Säure oder Lösungsmitteln!

Nach dem Aufheizen des Grills mit geschlossenem Deckel kann auch der Grillrost mit der dreiseitigen Weber® Grillrostbürste gereinigt werden. Für eine intensive Reinigung können Sie die Grillroste mit heißem Wasser, fettlöslichem Reinigungsmittel und einem rauen Schwamm behandeln.

Für eine intensive Reinigung der Innenseite der Grillkammer können Sie das Regelement an der Seite herausziehen und danach zwei Schrauben für die Entnahme des Heizelements lösen. Entfernen Sie die Halteklammer und schon kann die Grillkammer komplett und frei zugänglich gereinigt werden. Bitte hierzu unbedingt die dem Grill beiliegende Bedienungsanleitung beachten! Grobe Verschmutzungen können Sie einfach mit einem Küchenwender oder einem Spatel aus Holz oder Plastik entfernen.



Weber® Q™ 140, Dark Grey



Heizelement Weber® Q™ 140



**TIPP** Der **WEBER® Q™-REINIGER** eignet sich speziell für die Reinigung der Deckelinnenseiten aller Q™-Modelle (Gas- und Elektrogrills). Die anhaftenden Fettreste lassen sich am leichtesten entfernen, solange der Deckel noch warm ist. Verwenden Sie hierzu den Weber® Q™-Reiniger, einen rauen Küchenschwamm und heißes Wasser.

## ZUBEHÖR GOURMET BBQ SYSTEM

### GOURMET BBQ SYSTEM SEAR GRATE, WOK, PFANNE, EBELSKIVER UND KOREANISCHER BBQ GRILLEINSATZ

Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie die gusseisernen Einsätze gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem rauen Küchenschwamm. Trocknen Sie die Einsätze gründlich ab. Reinigen Sie nach der Verwendung die Einsätze mit heißem Wasser, Spülmittel und einem rauen Küchenschwamm. Bei hartnäckigen Verkrustungen können Sie die Einsätze auch in warmem Wasser einweichen. Achtung: Verwenden Sie keine Küchenschwämme mit metallischen oder keramischen Scheueranteilen! Das kann die emaillierte Oberfläche der Einsätze zerstören. Trocknen Sie die Einsätze gründlich ab. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Bürsten Sie den klappbaren Gourmet BBQ Systemrost mit der Weber® Edelstahlbürste ab (siehe auch Hinweise zur Pflege Holzkohlegrills).



Gourmet BBQ System – Pfannen Einsatz



Gourmet BBQ System – Wok Einsatz



Gourmet BBQ System – Sear Grate Einsatz



Gourmet BBQ System – Koreanischer BBQ Grilleinsatz



Gourmet BBQ System – Pizzastein mit Gestell



Gourmet BBQ System – Ebelskiver Einsatz

### GOURMET BBQ SYSTEM PIZZASTEIN

Vor der ersten Benutzung: Den Cordierit-Stein mit warmem Wasser abwaschen. Den Pizzastein auf keinen Fall mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit – außer heißem Wasser – behandeln. Cordierit ist ein saugfähiges Material und nimmt Flüssigkeiten auf. Spülen Sie den Stein mit ausreichend klarem Wasser nach und lassen Sie den Pizzastein nach dem Reinigen ausreichend trocknen oder heizen Sie ihn auf kleiner Stufe im Grill trocken. Gleiches gilt für die Reinigung nach der Benutzung.

Nach einigen Anwendungen verfärbt sich der Pizzastein dunkel. Dies ist nicht zu vermeiden und kommt von verbrannten Resten von Pizzasauce oder anderen Speiseresten. Grobe Anhaftungen können zusätzlich mit einem rauen Schwamm und mittelgrobem Sandpapier beseitigt werden. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

## ZUBEHÖR GRILLPLATTEN & RÄUCHER BOX

### KERAMISCHE GRILLPLATTE

Vor der ersten Benutzung: Reinigen Sie die keramische Grillplatte mit heißem Wasser, Spülmittel und einem Küchenschwamm. Trocknen Sie die Grillplatte mit einem Küchentuch ab. Nach der Benutzung: Lassen Sie die Grillplatte zunächst abkühlen. Reinigen Sie die Grillplatte mit heißem Wasser, Spülmittel und einem rauen Küchenschwamm ohne Scheuerzusätze aus Keramik oder Stahl. Anhaftende Reste können Sie mit einem Plastikschaber entfernen. Die Grillplatte können Sie auch in warmem Wasser einweichen. Die keramische Grillplatte darf in der Spülmaschine gereinigt werden.

Keramische Grillplatte



### GUSSEISERNE GRILLPLATTEN

Alle gusseisernen Grill- und Wendepplatten können auf die gleiche Art und Weise gesäubert werden wie oben im Hinweis zur Reinigung der Produkte des GBS Systems beschrieben.

Gusseiserne Wendepplatte



### RÄUCHER BOX

Nach dem Räuchern verbleiben „Rauchablagerungen“ auf den Räuhereinheiten. Diese Ablagerungen können nicht oder nur sehr schwer entfernt werden, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion der Räuhereinheit. Vermeiden Sie Hölzer mit hohem Harzgehalt, wie z.B. Kiefernholz. Vor der nächsten Benutzung sollte immer die Asche entfernt werden, damit der Luftzug gewährleistet bleibt.

## ZUBEHÖR GRILLBESTECK & ABDECKHAUBEN

### GRILLBESTECK

Generell können Sie alle Weber® Grillbestecke in der Spülmaschine reinigen. Das Weber® Wok Besteck aus Buchenholz bitte ausschließlich mit der Hand spülen.



Grillbesteck  
3-teilig aus Edelstahl



Grillbesteck Weber® Style™  
3-teilig aus Edelstahl



Grillbesteck Kompakt  
2-teilig aus Edelstahl



Wokbesteck-Set  
2-teilig aus Buchenholz

### ABDECKHAUBEN

Mit den Weber® Abdeckhauben können Sie Ihren Grill bei jeder Witterung im Garten stehen lassen. Somit haben Sie zu jeder Jahreszeit Gelegenheit zum Grillen – egal ob Sommer oder Winter. Die Weber® Grillsaison dauert 12 Monate. Reinigen Sie die Abdeckhauben mit mildem Reinigungsmittel und von Hand, da diese nicht waschmaschinengeeignet sind.



Passende Abdeckhauben  
für jedes Grillmodell



### WEITERE TIPPS & INFORMATIONEN

Weber® steht nicht nur für Grillmodelle und Zubehör mit höchster Qualität und Gelinggarantie. Die Weber® Welt bietet Ihnen viele Möglichkeiten, sich rund um das Thema Grillen zu informieren:

- im **MERKBLATT ANZÜNDEN UND TEMPERATURKONTROLLE**
- in den Büchern von Weber®, beispielsweise der **WEBER GRILLBIBEL** oder **WEBERS GRILLEN**
- mit der Weber® iPhone App **WEBERS ON THE GRILL**
- unter **WEBER.COM**

**LERNEN SIE ZU GRILLEN  
WIE DIE PROFIS –  
MIT VIEL SPASS UND GENUSS**

WEITERE INFORMATIONEN ZUR GRILLAKADEMIE  
UND UNSEREM KURSANGEBOT FINDEN SIE UNTER  
[WEBER-GRILLAKADEMIE.COM](http://WEBER-GRILLAKADEMIE.COM)

