



SmokeFire

Holzpelletgrill

BENUTZERHANDBUCH



**EIN HAUPTGRUND FÜR BRÄNDE IST DAS NICHT-EINHALTEN
DES ERFORDERLICHEN ABSTANDS ZU BRENNBAREN
MATERIALIEN. ES IST ÄUSSERST WICHTIG, DASS DIESES
PRODUKT NUR IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DIESEN
ANWEISUNGEN MONTIERT UND AUFGESTELLT WIRD.**

51784

DE

01/17/20



SICHERHEIT

LIES BITTE VOR DER MONTAGE UND INBETRIEBNAHME DES GERÄTS ALLE ANWEISUNGEN. Dieses Benutzerhandbuch enthält wichtige Sicherheitshinweise (Gefahr, Warnung und Vorsicht). Bitte lies das gesamte Handbuch, bevor du diesen Pelletgrill montierst und in Betrieb nimmst. Ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen und zum Tod führen. Informiere dich beim örtlichen Bauamt oder der Feuerwehr über örtlich geltende Beschränkungen und Anforderungen an die Installationsinspektion. Hinweise zur Montage sind in der Montageanleitung angegeben. **BEWAHRE DIESES HANDBUCH AUF.**

Besuche weber.com, wähle dein Land aus und registriere jetzt deinen Grill.

Die Hinweise **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT** werden in diesem Handbuch verwendet, um kritische und wichtige Informationen hervorzuheben. Die Hinweise werden im Folgenden definiert.

- ⚠ **GEFAHR!**: Weist auf eine gefährliche Situation hin, die – falls sie nicht verhindert wird – **zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen wird.**
- ⚠ **WARNUNG!**: Weist auf eine gefährliche Situation hin, die – falls sie nicht verhindert wird – **zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen kann.**
- ⚠ **VORSICHT!**: Weist auf eine gefährliche Situation hin, die – falls sie nicht verhindert wird – **zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.**

⚠ **GEFAHR!** Halte entflammbare Dämpfe und Flüssigkeiten vom Grill fern. Verwende NIEMALS Benzin, Laternenbrennstoff auf Benzinbasis, Kerosin, Flüssiggrillanzünder oder vergleichbare Flüssigkeiten, um dieses Gerät zu entzünden oder ein Feuer darin anzufachen. Halte diese Flüssigkeiten fern von diesem Gerät, wenn es sich in Betrieb befindet.

⚠ **WARNUNG!** Nur für die Verwendung im Freien. Der Pelletgrill muss so aufgestellt werden, dass Verbrennungsgase wie Rauch nicht in ein Gebäude eindringen können. Ziehe für weitere Anforderungen örtlich geltende Richtlinien der Feuerwehr oder des Gebäudeverwalters zurate.

⚠ **WARNUNG!** Kreosot – Bildung und Entfernung. Wenn Holzpellets langsam verbrannt werden, entstehen Teer- und weitere organische Dämpfe, die zusammen mit Feuchtigkeit Kreosot bilden. Wird Kreosot entzündet, entsteht ein äußerst heißes Feuer.

⚠ **WARNUNG!** Das Asche- und Fettauffangsystem sowie die Grillkammer sollten vor jedem Grillvorgang auf Fett- und/oder Kreosotbildung überprüft werden. Sind Fett- oder Kreosotansammlungen vorhanden, sollten diese entfernt werden, um das Brandrisiko zu verringern.

⚠ **WARNUNG!** Entsorgung von Asche – Warte nach dem Herunterfahren immer, bis der Grill vollständig abgekühlt ist. Entsorge Fett- und Ascherückstände erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

⚠ **WARNUNG!** Verwende in diesem Grill ausschließlich **WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS**. Verwende keine Pellets mit Zusatzstoffen.

⚠ **WARNUNG!** Entferne Töpfe und Pfannen aus dem Gerät, wenn es sich in Betrieb befindet und nicht überwacht wird, um das Brandrisiko zu verringern.

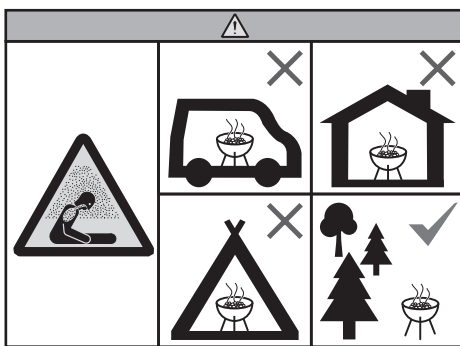
⚠ **VORSICHT!** Verwende keine Zubehörteile, die nicht für den Gebrauch mit diesem Gerät vorgesehen sind.

⚠ **WARNUNG!** Befolge diese Richtlinien, um zu verhindern, dass du, deine Familie oder andere Personen eine Kohlenstoffmonoxidvergiftung erleiden. Es handelt sich dabei um ein farb- und geruchloses Gas.

- Symptome einer Kohlenstoffmonoxidvergiftung: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrtheit. Kohlenstoffmonoxid verringert die Fähigkeit des Bluts, Sauerstoff zu transportieren. Ein geringer Sauerstoffgehalt im Blut kann zur Bewusstlosigkeit und zum Tod führen.
- Suche einen Arzt auf, wenn bei dir oder einer anderen Person beim Grillen oder in der Nähe dieses Geräts erkältungs- oder grippeähnliche Symptome auftreten. Eine Kohlenstoffmonoxidvergiftung kann leicht mit einer Erkältung oder einer Grippe verwechselt werden und wird daher häufig zu spät erkannt.
- Der Konsum von Alkohol oder Drogen verstärkt die Symptome einer Kohlenstoffmonoxidvergiftung.

⚠ **WARNUNG!** Kohlenstoffmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft sowie für Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Personen mit Problemen des Blut- oder Kreislaufsystems wie Blutarmut oder Herzerkrankungen.

⚠ **WARNUNG!** Verwende den Grill niemals in beengten und/oder bewohnten Bereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder auf Booten. Andernfalls kann dies zum Tod durch eine Kohlenstoffmonoxidvergiftung führen.



GEFAHR

⚠ **GEFAHR!** Verwende den Grill niemals in Innenbereichen! Der Grill ist für die Verwendung in gut belüfteten Außenbereichen vorgesehen. Er dient nicht als Heizung und darf niemals als solche verwendet werden. Wenn der Grill in Innenbereichen verwendet wird, sammeln sich giftige Gase, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.

⚠ **GEFAHR!** Dieser Grill ist NICHT für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und nur für den Gebrauch im Freien ausgelegt.

⚠ **GEFAHR!** Verwende den Grill NICHT in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, auf einer überdachten Veranda oder in anderen geschlossenen Bereichen.

⚠ **GEFAHR!** Führe NIEMALS Wartungsarbeiten an dem Grill durch, solange er noch mit einer Stromquelle verbunden ist. Zieh vor Wartungsmaßnahmen immer zuerst den Stecker.

⚠ **GEFAHR!** Die an den Grill angeschlossene Spannung stellt eine Gefahr dar und kann zu Elektroschocks, Verbrennungen und zum Tod führen. Trenne den Grill vor dem Warten oder Reinigen stets von der Stromquelle.

WARNUNG

⚠ **WARNUNG!** Verwende den Grill nur dann, wenn alle Teile richtig angebracht sind. Der Grill muss ordnungsgemäß und entsprechend der Montageanleitung montiert werden. Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.

⚠ **WARNUNG!** Nimm den Grill NIEMALS in Betrieb, wenn das Asche- und Fettauffangsystem nicht ordnungsgemäß eingesetzt ist. Verwende stets eine Tropfschale, um das Fett in der Schublade aufzufangen.

⚠ **WARNUNG!** Entferne NIEMALS das Asche- und Fettauffangsystem, während der Grill in Betrieb ist.

⚠ **WARNUNG!** Dieser Grill ist NICHT für die Verwendung von Holzkohlebricketts, Flüssigbrennstoff oder Lavasteinen geeignet.

⚠ **WARNUNG!** Verwende den Grill NIEMALS unter einer brennbaren Konstruktion wie einer Decke oder einem Überbau.

⚠ **WARNUNG!** Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nichtverschreibungspflichtigen Arzneimitteln kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren oder zu bedienen.

⚠ **WARNUNG!** Gehe stets mit großer Vorsicht vor, wenn du den Grill verwendest. Beim Vorheizen, Grillen und Reinigen ist der Grill heiß. Er darf während des Betriebs NIEMALS unbeaufsichtigt gelassen oder bewegt werden.

⚠ **WARNUNG!** Halte Kinder und Haustiere fern.

⚠ **WARNUNG!** Dieser Grill ist NICHT für den Einbau in oder auf Wohnwagen und/oder Booten geeignet.

⚠ **WARNUNG!** Verwende diesen Grill NIEMALS, wenn sich in einem Umkreis von 65 cm (2 ft) brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz, eine Terrasse, eine Veranda, ein Windfang sowie Vinylverkleidungen und Terrassentüren sein.

⚠ **WARNUNG!** Verwende den Grill ausschließlich auf einem sicheren, ebenen Untergrund und halte brennbare Materialien fern.

⚠ **WARNUNG!** Verwende den Grill NIEMALS bei starkem Wind.

⚠ **WARNUNG!** Trage keine Kleidung mit weiten Ärmeln, während du den Grill entzündest oder bedienst.

⚠ **WARNUNG!** Berühre NIEMALS die Grillroste, die Brennkammer, die Glühkerze, das Asche- und Fettauffangsystem oder den Grill, um zu überprüfen, ob diese heiß sind.

⚠ **WARNUNG!** Verwende nach dem Grillen das Hauptmenü oder halte den Drehschalter drei Sekunden lang gedrückt, um den Grill herunterzufahren und den Brennstoff zu löschen.

⚠ **WARNUNG!** Trage stets hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn du den Grill, den Deckel, den Warmhalterost, das Thermometer oder die Temperaturfühler bedienst.

⚠ **WARNUNG!** Der Seitentisch darf maximal mit 18 kg (40 Pfund) belastet werden. Lehne dich nicht auf den Seitentisch und überlaste ihn nicht.

⚠ **WARNUNG!** Bewege, lagere oder decke den Grill erst dann ab, wenn sämtlicher Brennstoff gelöscht und der Grill vollständig abgekühlt ist.

⚠ **WARNUNG!** Verwende NIEMALS Wasser, um Stichflammen zu bekämpfen oder den Brennstoff zu löschen.

⚠ **WARNUNG!** Verwende diesen Grill nur so, wie in diesem Handbuch beschrieben. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

⚠ **WARNUNG!** Dieses Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Verwende keine Steckeradapter. Wird ein Verlängerungskabel benötigt, verwende ausschließlich ein für den Außenbereich geeignetes Verlängerungskabel mit einem Schuko-Stecker und einem Leiterdurchmesser von 1,63 mm (14-gauge). Die Länge des Verlängerungskabels sollte maximal 4 m (13 ft) betragen. Das Verlängerungskabel sollte nicht länger als unbedingt nötig sein. Überprüfe das Verlängerungskabel vor der Verwendung auf Beschädigungen und tausche es ggf. aus. Verwende nur dann ein Verlängerungskabel, wenn dieses den in diesem Handbuch aufgeführten Spezifikationen entspricht, um das Risiko von Sachschäden und/oder Personenschäden zu minimieren.

⚠ **WARNUNG!** Überprüfe das Stromkabel regelmäßig auf Anzeichen für Beschädigungen. Verwende das Gerät NICHT, wenn Stromkabel oder Stecker beschädigt sind.

⚠ **WARNUNG!** Verwende das Gerät NICHT, wenn die Steckdose beschädigt ist.

⚠ **WARNUNG!** Zieh das Kabel stets am Stecker aus der Steckdose. Zieh NICHT am Kabel.

⚠ **WARNUNG!** Bei Betrieb des Grills dürfen sich in einem Umkreis von 3 m (10 ft) rund um den Grill keine Gewässer o. Ä. befinden, wie z. B. ein Swimmingpool oder ein Teich.

⚠ **WARNUNG!** Halte Strom- und Verlängerungskabel fern von heißen Oberflächen und Wasser und achte darauf, dass sie keine Stolperfallen darstellen. Verwende den Riemen für die Kabelführung, um Stolperfallen zu vermeiden.

⚠ **WARNUNG!** Die Fleischtemperaturfühler sind sehr spitz und heizen sich im Betrieb auf. Gehe im Umgang mit den Temperaturfühlern mit Vorsicht vor, um Verletzungen zu vermeiden.

⚠ **WARNUNG!** Achte darauf, dass sich der Trichterbehälter nicht vollständig leert, während der Grill in Betrieb ist.

⚠ **WARNUNG!** Das im Lieferumfang des Grills enthaltene Netzkabel ist zum Schutz vor Stromschlägen mit einem Dreiphasenstecker (Schukostecker) ausgestattet. Der Stecker sollte direkt in eine geerdete Dreiphasensteckdose gesteckt werden. Der Stecker darf nicht abgeschnitten, entfernt oder modifiziert werden.

⚠ **WARNUNG!** WEBER empfiehlt, die Brennkammer, die Förderschnecke und die Grillkammer regelmäßig auf Verstopfungen zu untersuchen, die einen ausreichenden Luftstrom verhindern könnten. Weitere Details findest du im Abschnitt *EMPFOHLENE REINIGUNG*.

⚠ **WARNUNG!** Wird der Grill bei Nichtgebrauch, Regen oder hoher Feuchtigkeit im Freien aufbewahrt, sollten die Holzpellets im Trichterbehälter auf Feuchtigkeit überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie trocken sind. Holzpellets, die nass sind oder hoher Feuchtigkeit ausgesetzt werden, können aufquellen, auseinanderbrechen und das Förderschneckensystem verstopfen oder blockieren.

⚠ **WARNUNG!** Wenn du die WEBER CONNECT App verwendest, um den Betrieb des Grills zu überwachen, stelle sicher, dass vor der Inbetriebnahme alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen eingehalten wurden. Jemand, der sich gut mit der Bedienung des Grills auskennt, muss sich in der Nähe des Grills befinden, um im Notfall eingreifen zu können. Lass den Grill nicht unbeaufsichtigt.

⚠ **WARNUNG!** Stelle sicher, dass das Asche- und Fettaufangsystem, der Wärme-Diffusor und alle FLAVORIZER BARS ordnungsgemäß eingesetzt sind, um die Wahrscheinlichkeit eines Fettbrandes zu verringern.

VORSICHT

⚠ **VORSICHT!** Vergewissere dich, dass alle Stromanschlüsse trocken sind und sich nicht auf dem Boden befinden.

⚠ **VORSICHT!** Beachte alle örtlich geltenden Gesetze und Richtlinien, wenn du dieses Gerät verwendest.

⚠ **VORSICHT!** Stelle sicher, dass die vorhandene Versorgungsspannung dem Spannungswert auf dem Geräteaufkleber entspricht, wenn du das Gerät an das Stromnetz anschließt.

⚠ **VORSICHT!** Zieh den Stecker des Grills immer aus der Steckdose, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lass den Grill vollständig abkühlen, bevor du Wartungsarbeiten durchführst.

⚠ **VORSICHT!** Gehe mit besonderer Vorsicht vor, wenn du das Asche- und Fettaufangsystem herausnimmst und heißes Fett oder Asche entfernst.

⚠ **VORSICHT!** Bewahre deine WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS stets an einem trockenen Ort auf. Dieser darf sich nicht in der Nähe von Wärme erzeugenden Geräten befinden.

• 220–240 V AC

• 50/60 Hz

• 384 W Max

• 2402.0 - 2480.0 MHz



Inhaltsverzeichnis

- 2 Sicherheit
- 4 Garantie
- 5 Grillsystem
- 6 Besonderheiten
 - WEBER CONNECT Regler
- 8 Vor dem Entzünden
 - Einen geeigneten Standort zum Grillen auswählen
 - Den Grill für den ersten Einsatz vorbereiten
 - Regelmäßige Pflege und Wartung bei jedem Grillen
 - WEBER CONNECT App
 - Grill mit Bluetooth® oder WLAN verbinden
- 11 Bedienung des Grills
 - Erstinbetriebnahme
 - Bei jedem Grillen
 - Mit Temperaturfühlern grillen
 - Den Grill herunterfahren
 - Pellets tauschen/den Trichterbehälter entleeren
 - Grillmethoden
 - Einstellmöglichkeiten
- 15 Regler-Einstellungen
 - Dashboard
 - Hauptmenü
 - Einen Grillvorgang mit Temperaturfühler einstellen
 - Einstellungen für einen Grillvorgang mit Temperaturfühler
 - Grillprogramme
 - Timer
 - Regulatorische Informationen
- 17 Fehlersuche und -behebung
- 32 Pflege und Wartung
- 33 Tipps für Grillmeister
- 34 Ersatzteile



GARANTIE

Willkommen bei Weber

WEBER freut sich darauf, gemeinsam mit dir fantastische Grillabenteuer zu erleben. Auf zwei Dinge sind wir besonders stolz: auf unsere langlebigen Grills und auf den dazugehörigen hervorragenden Kundenservice. Unser Streben nach ausgezeichneter Leistung und Qualität ist unübertroffen. Und wir stehen hinter unseren Produkten – mit einer erstklassigen Garantie. Du kannst dich darauf verlassen, dass du mit deinem WEBER-Grill eine gute Wahl getroffen hast, und dich auf viele Stunden Grillspaß freuen.

Garantie

Vielen Dank, dass du dich für ein WEBER-Produkt entschieden hast. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA steht für sichere, langlebige und zuverlässige Produkte.

Diese freiwillige Garantie von WEBER ist für dich kostenlos. Sie beinhaltet sämtliche Informationen, die du benötigst, wenn du dein WEBER-Produkt im unwahrscheinlichen Fall einer Störung oder eines Defekts reparieren oder ersetzen lassen musst.

Nach den geltenden Gesetzen hat der Eigentümer verschiedene Rechte, falls das Produkt defekt ist. Dazu zählt das Recht auf Nacherfüllung oder Ersatzlieferung, Minderung des Kaufpreises und Schadenersatz. Diese und andere gesetzliche Regelungen werden in keiner Weise von der von WEBER gewährten freiwilligen Garantie eingeschränkt. Diese Garantie räumt dem Eigentümer zusätzliche Rechte ein, die über die gesetzliche Garantieregelung hinausgehen.

Freiwillige Garantie von WEBER

WEBER garantiert dem Käufer des WEBER-Produkts (oder im Fall eines Geschenks (eines neuen Grills) bzw. einer Werbeaktion der Person, die das Produkt erhalten hat) („Eigentümer“), dass das Produkt beginnend mit dem Kaufdatum für den in der folgenden Tabelle dargelegten Zeitraum frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist, sofern es in Übereinstimmung mit dem beiliegenden Benutzerhandbuch montiert und bedient wird. Normale Verschleißerscheinungen sind hiervon ausgenommen. (Hinweis: Wenn du dein WEBER-Benutzerhandbuch verlegst oder verlierst, steht dir auf www.weber.com eine Online-Version des Handbuchs zur Verfügung.) WEBER willigt im Rahmen dieser Garantie ein, ein Bauteil, das Material- oder Verarbeitungsmängel aufweist, zu reparieren oder zu ersetzen. Hierfür gelten die unten aufgeführten Einschränkungen und Ausnahmen. SOWEIT NACH GELTENDEM RECHT ZULÄSSIG, GILT DIESE GARANTIEERWEITERUNG NUR FÜR DEN ERSTKÄUFER. SIE KANN NICHT AUF FOLGEBESITZER ÜBERTRAGEN WERDEN, AUSSER ES HANDELT SICH UM EIN GESCHENK ODER EINE WERBEAKTION IM OBEN GENANNTEN SINNE.

GARANTIEFRISTEN DES PRODUKTS

Grillkammer und alle nicht abgedeckten Bauteile unten:
5 Jahre

Elektrische Bauteile:
3 Jahre

Grillroste, Pelletrutsche, Brennkammer, Wärmeleitplatte, Pelletrost, Einfassung des Reglers:
3 Jahre

WEBER steht für seine Produkte gerade und bietet dir gerne die dargelegte Garantie für wesentliche Mängel am Grill oder an relevanten Bauteilen an. Normale Verschleißerscheinungen sind hiervon ausgenommen.

- „Normale Verschleißerscheinungen“ umfassen kosmetische oder sonstige unwesentliche Zustandsverschlechterungen, die bei deinem Grill im Laufe der Zeit auftreten können, wie z. B. Rostbildung an der Oberfläche, Dellen, Kratzer usw.

WEBER akzeptiert allerdings Garantieansprüche für den Grill oder seine relevanten Bauteile, wenn Beschädigungen oder Störungen aufgrund von wesentlichen Mängeln auftreten.

- „Wesentliche Mängel“ beinhalten Durchrosten oder Durchbrennen gewisser Bauteile oder sonstige Beschädigungen oder Störungen, die einen sicheren bzw. ordnungsgemäßen Gebrauch deines Grills verhindern.

Pflichten des Eigentümers im Rahmen dieser Garantie bzw. dieses Gewährleistungsausschlusses

Um eine problemlose Garantieabdeckung zu gewährleisten, ist es wichtig (aber nicht notwendig), dass du dein Weber-Produkt online auf www.weber.com registrierst. Bewahre bitte auch deinen Original-Verkaufsbeleg und/oder die Original-Rechnung auf. Durch das Registrieren deines WEBER-Produkts bestätigst du die Garantie und beschleunigst alle eventuell erforderlichen Garantieansprüche. Zudem schaffst du eine direkte Verbindung zu WEBER, falls wir dich direkt kontaktieren müssen. Wenn du deinen Grill nicht registriert hast, bevor du den Garantieservice anrufst, halte bei deinem Anruf bitte die folgenden Angaben bereit:

Name – Anschrift – Telefonnummer – E-Mail-Adresse – Seriennummer – Kaufdatum – Händler – Modell – Farbe – Primäres Problem

Die oben aufgeführte Garantie gilt nur dann, wenn der Besitzer mit angemessener Sorgfalt mit dem Weber-Produkt umgeht. Dies umfasst das Befolgen sämtlicher Montageanleitungen, Gebrauchsanweisungen und vorbeugender Wartungsmaßnahmen, die im beiliegenden Benutzerhandbuch aufgeführt sind. Die Garantie gilt auch dann, wenn der Besitzer nachweisen kann, dass der Defekt oder die Störung unabhängig von der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Verpflichtungen aufgetreten ist. Wenn du in einer Küstenregion lebst oder das Produkt in der Nähe eines Swimmingpools aufbewahrt, umfasst die Wartung ein regelmäßiges Reinigen und Abspülen der äußeren Oberfläche, wie es im beiliegenden Benutzerhandbuch beschrieben ist.

Diese GARANTIE erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die WEBER nicht verantwortlich ist und die verursacht wurden durch:

- Missbräuchliche Verwendung, unsachgemäßen Gebrauch, Veränderung, Zweckentfremdung, mutwillige Beschädigung, Vernachlässigung, unsachgemäße Montage oder Installation und Nichtausführung der normalen, regelmäßigen Wartung
- Insekten (oder Spinnen) und Nagetiere (z. B. Marder).
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder Chlorquellen, wie z. B. Swimmingpools oder Whirlpools
- extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder schwere Stürme
- sauren Regen und andere Umwelteinflüsse

Die Verwendung und/oder der Einbau von Teilen an deinem Weber-Produkt, bei denen es sich nicht um Original-Teile von Weber handelt, führt zum Erlöschen dieser Garantie. Hieraus entstehende Schäden werden von dieser Garantie nicht abgedeckt.

Garantieabwicklung

Wenn du davon überzeugt bist, dass es sich um ein Bauteil handelt, das von dieser Garantie abgedeckt wird, wende dich bitte an den Kundenservice von WEBER. Die Kontaktinformationen findest du auf unserer Website (www.weber.com). WEBER wird Nachforschungen anstellen und das defekte Bauteil, das von dieser Garantie abgedeckt wird, (nach eigener Wahl) reparieren oder austauschen. Falls eine Reparatur oder ein Austausch nicht möglich ist, hat WEBER die Möglichkeit, (nach eigener Wahl) den betroffenen Grill durch einen gleich- oder höherwertigen Grill zu ersetzen. Eventuell bittet dich WEBER darum, einzelne Teile für eine Untersuchung einzusenden. Die Versandkosten sind im Voraus vom Eigentümer zu bezahlen.

Halte bei der Kontaktaufnahme zum Kundenservice bitte folgende Dokumente und Angaben bereit:

Name – Anschrift – Telefonnummer – E-Mail-Adresse – Seriennummer – Kaufdatum – Händler – Modell – Farbe – Primäres Problem





Haftungsausschluss

AUSSER DER/DEN IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG GENANNTEN GARANTIE UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSEN WERDEN HIERMIT KEINE WEITEREN GARANTIE- ODER FREIWILLIGEN HAFTUNGSERKLÄRUNGEN ABGEGEBEN, DIE ÜBER DIE FÜR WEBER GELTENDE GESETZLICHE HAFTUNG HINAUSGEHEN. ZUDEM WERDEN SITUATIONEN ODER ANSPRÜCHE, AUS DENEN FÜR WEBER EINE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE HAFTUNG HERVORGEHT, NICHT DURCH DIE VORLIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRÄNKT ODER AUSGESCHLOSSEN.

ES WERDEN KEINE GARANTIEEN GEGEBEN, DIE ÜBER DIE IN DIESEM GARANTIEPROGRAMM GENANNTEN FRISTEN HINAUSGEHEN. WEBER IST NICHT AN SONSTIGE GARANTIEEN GEBUNDEN, DIE VON EINER NATÜRLICHEN PERSON – EINSCHLIESSLICH (EINZEL-)HÄNDLERN – AUF EIN PRODUKT GEGEBEN WERDEN (WIE Z. B. „ERWEITERTE GARANTIEEN“). DIE AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE IM RAHMEN DIESER GARANTIE BESTEHT IN REPARATUR ODER ERSATZ DES TEILS BZW. PRODUKTS.

IN KEINEM FALL ÜBERSTEIGT EINE ENTSCHÄDIGUNG JEDLICHER ART IM RAHMEN DIESER FREIWILLIGEN GARANTIEPROGRAMMS DEN BETRAG DES KAUFPREISES DES VERKAUFTEN WEBER-PRODUKTS.

DU TRÄGST DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON DIR SELBST UND AN DEINEM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM, WENN EIN ZUSAMMENHANG MIT EINER FEHLBENUTZUNG DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN BESTEHT.

FÜR TEILE UND ZUBEHÖR, DIE IM RAHMEN DIESER GARANTIE ERSETZT WERDEN, GILT/GELTEN NUR DIE RESTLAUFZEIT(EN) DER OBEN GENANNTEN GARANTIE.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DIE VERWENDUNG DURCH EINZELNE PRIVATHAUSHALTE UND NICHT FÜR WEBER-GRILLS, DIE GEWERBLICH, AUF KOMMUNALER EBENE ODER IN MEHRPARTEIENHÄUSERN GENUTZT WERDEN, WIE Z. B. VON RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS ODER IN MIETOBJEKTEN.

WEBER KANN DAS DESIGN SEINER PRODUKTE VON ZEIT ZU ZEIT ÄNDERN. KEINE BESTIMMUNG DIESER GARANTIE IST SO AUSZULEGEN, ALS SEI WEBER VERPFLICHTET, SOLCHE DESIGNÄNDERUNGEN IN ZU EINEM FRÜHEREN ZEITPUNKT HERGESTELLTE PRODUKTE ZU INTEGRIEREN, NOCH SIND SOLCHE ÄNDERUNGEN ALS EINGESTÄNDNIS AUSZULEGEN, DASS FRÜHERE DESIGNS MÄNGELBEHAFTET GEWESEN SEIEN.

Wende dich an deinen Händler vor Ort oder besuche www.weber.com, um Ersatzteile zu erhalten.

A Deckel und Grillkammer aus Porzellanemaille

Der SMOKEFIRE sieht nicht nur gut aus, er überzeugt auch mit seiner Langlebigkeit. Die exklusive Oberfläche aus Porzellanemaille von WEBER hält den Elementen stand und verhindert die Bildung von Rost und Rissen.

B Großer Trichterbehälter

Das Fassungsvermögen des Trichterbehälters reicht aus für einen 9-kg-Sack Pellets (20 Pfund) – perfekt, um damit den ganzen Tag zu räuchern.

C Regelbarer, geneigter Motor

Dank des mit Gleichstrom betriebenen Motors heizt sich der Grill schneller auf und wird heißer als herkömmliche Pelletgrills. So erreicht er einen Temperaturbereich von 93–315 °C (200–600 °F). Damit kannst du Steaks scharf anbraten, Rippchen räuchern, Pizza backen – und vieles mehr.

D Einfach zu reinigendes Asche- und Fettauffangsystem

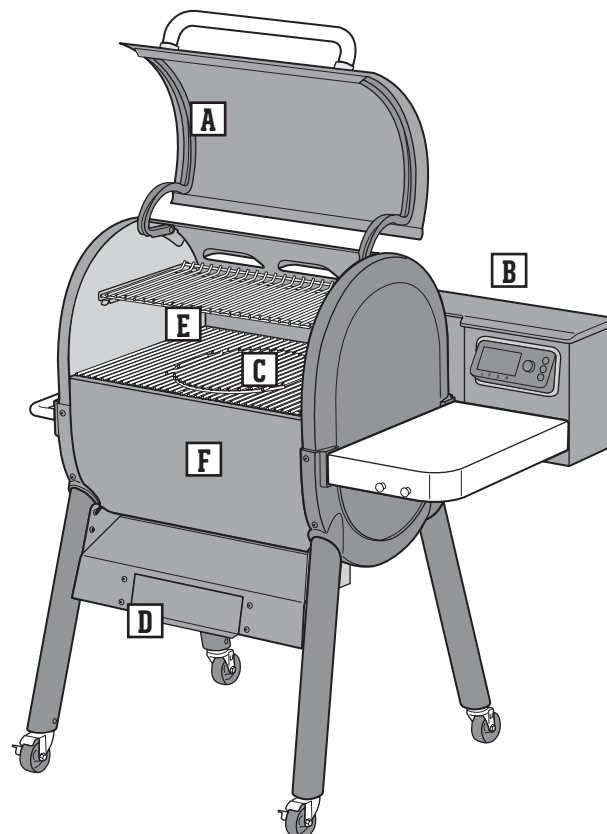
In diesem überlegenen Asche- und Fettaufangsystem werden Asche- und Fettrückstände für eine schnelle und mühelose Reinigung in eine herausnehmbare Schublade geleitet. Ein Eimer mit altem Fett, der an der Seite deines wunderschönen neuen Pelletgrills herunterhängt, gehört damit der Vergangenheit an. Das einzigartige System verhindert außerdem, dass Asche in die Grillkammer und auf das Grillgut geblasen wird.

E Große Grillfläche

Dank der zwei Ebenen mit reichlich Platz zum Grillen werden alle Partygäste satt.

F Zündung mit Glühkerze

Die Glühkerze entzündet den Brennstoff in deinem Pelletgrill – ähnlich wie ein Heizelement in einem elektrischen Ofen.

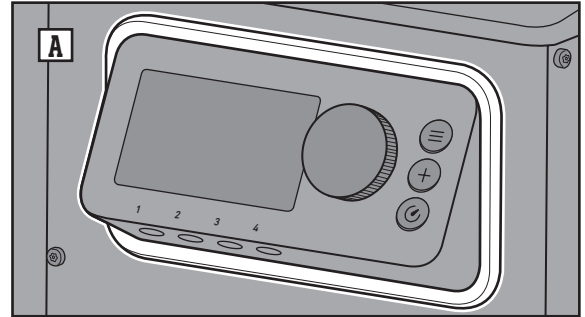




BESONDERHEITEN

A WEBER CONNECT Regler

Mit dem WEBER CONNECT Regler (A) hast du deinen WEBER SMOKEFIRE jederzeit optimal unter Kontrolle. Verwende den Regler, um den Grill einzuschalten, Temperatureinstellungen vorzunehmen, den Grillvorgang zu überwachen und vieles mehr. Weitere Optionen kannst du im Hauptmenü des Reglers entdecken.



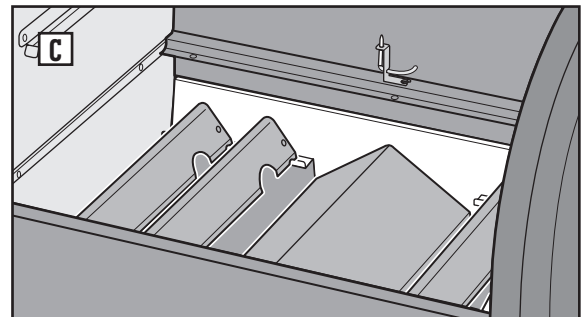
B Integriertes WLAN und Bluetooth®

Melde dich mit deinem Smartphone in der WEBER CONNECT App (B) an, um die aktuellste Software zu erhalten und dich mit deinem Grill zu vernetzen. Die WEBER CONNECT App teilt dir direkt auf deinem Smartphone mit, wann es Zeit zum Wenden, Ruhenlassen und Servieren ist. Der Fernzugriff auf den Grill gibt dir die Freiheit, dich vom Grill zu entfernen, ihn zu überwachen und sogar die Hitze per Tastendruck einzustellen.



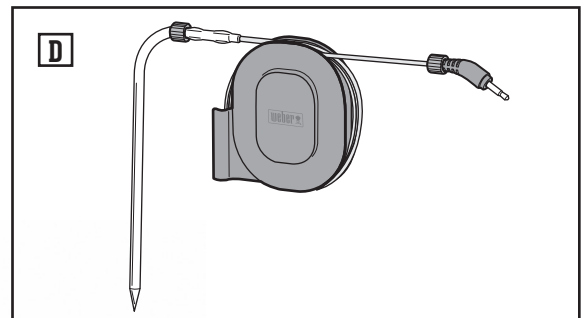
C FLAVORIZER BARS und Wärme-Diffusor

Die FLAVORIZER BARS und der Wärme-Diffusor (C) leiten die Wärme auf jeden Quadratzentimeter des Grillrosts, sodass dein gesamtes Grillgut gleichmäßig gart, ohne dass du dir Sorgen um zu heiße oder kalte Bereiche machen musst. Wenn du über starker Hitze grillst, werden damit außerdem die Fleischsäfte aufgefangen und verdampft, um dem Grillgut ein besonders kräftiges Aroma zu verleihen.



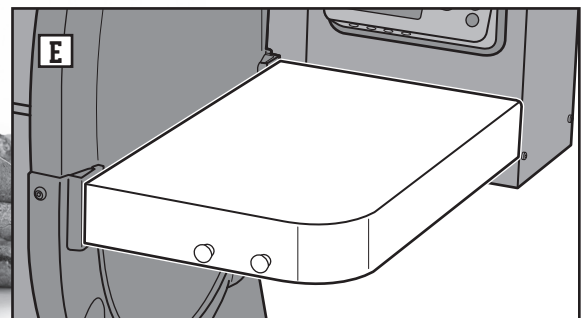
D Umgebungs- und Fleischtemperaturfühler

Damit du die Grilltemperatur und die Kerntemperaturen deines Grillguts überwachen kannst, ist der SMOKEFIRE mit einem integrierten Umgebungstemperaturfühler und einem Fleischtemperaturfühler ausgestattet (D). Diese sind direkt mit dem Regler verbunden und können damit Informationen austauschen. (Der Regler bietet Anschlussmöglichkeiten für bis zu 4 separate Fleischtemperaturfühler. Nicht im Lieferumfang enthalten.)



E Großer Seitentisch mit Besteckhalter

Mit dem Seitentisch (E) hast du Servierteller, Gewürze und Grillbesteck immer in Reichweite. Du kannst ihn auch als Arbeitsfläche zum Zubereiten verwenden. Die Besteckhalter sind die ideale Wahl, um daran dein Grillbesteck aufzuhängen. So ist es immer griffbereit.



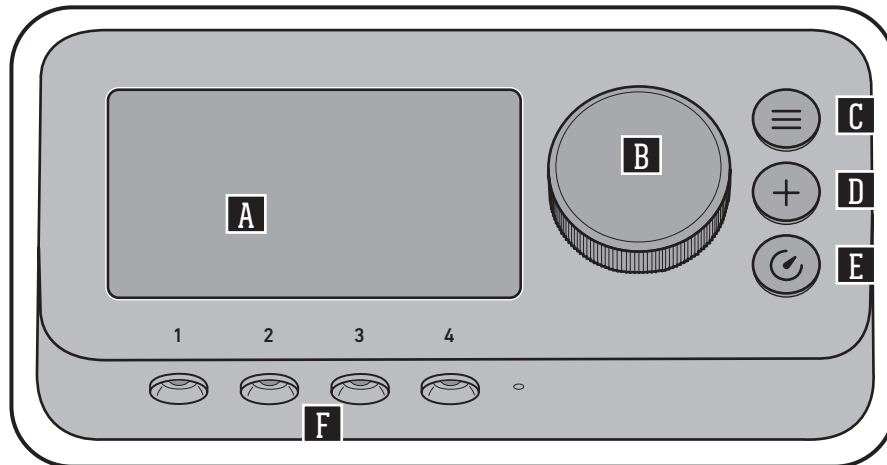
F Zubehör

Erweitere deinen SMOKEFIRE für ein maßgeschneidertes Grillerlebnis. Auf www.weber.com findest du all dein Lieblingszubehör von WEBER.





WEBER CONNECT REGLER







A Dashboard

Auf dem Dashboard der LCD-Anzeige des Reglers kannst du die Temperaturen überprüfen, Benachrichtigungen ablesen, den Verbindungsstatus einsehen, die Menü-Optionen nutzen und den Status deines Grillvorgangs überwachen.


B Drehschalter

Drehe den Drehschalter, um die Grilltemperatur einzustellen, auf dem Dashboard zu navigieren, Menü-Optionen auszuwählen usw. Drücke auf den Drehschalter, um die Auswahl zu bestätigen. Halte den Drehschalter gedrückt, um den Grill herunterzufahren.


C Hauptmenü/Zurück

Drücke auf dem Dashboard die Taste , um zurück ins Hauptmenü zu gelangen. Wenn du mit dem Drehschalter durch die Menü-Optionen navigierst, kannst du mit der Taste  in das vorherige Menü gelangen. Halte die Taste  gedrückt, um zum Dashboard zurückzukehren. Drücke im Hauptmenü die Taste , um zurück zum Dashboard zu gelangen.

D Grillprogramm

Durch Drücken , der Taste verbindest du dich mit WEBER Grillprogrammen wie Fisch, Geflügel, rotes Fleisch, Gemüse usw. Lade die WEBER CONNECT App auf dein Smartphone herunter, um die auf dem Regler und auf deiner App angezeigten programmierten Grillschritte zu befolgen.

E Timer

Drücke auf die Taste , um einen neuen Timer zu starten. Verwende die Drehtaste, um die gewünschte Zeitspanne zu verkürzen oder zu verlängern. Drücke auf die Drehtaste, um einen Timer auszuwählen und zu starten.

F Fleischtemperaturfühler

Dein neuer WEBER SMOKEFIRE ist für die Verwendung von bis zu vier separaten Fleischtemperaturfühlern geeignet (ein Temperaturfühler ist im Lieferumfang enthalten). So erhältst du die volle Kontrolle über deinen Grill und erzielst perfekte Grillergebnisse – jedes Mal.

HINWEIS: Lade die WEBER CONNECT App herunter, um immer die aktuellste Grillssoftware und neuesten Reglerfunktionen zu erhalten.



VOR DEM ENTZÜNDEN

Einen geeigneten Standort zum Grillen auswählen

Für ein sicheres und ungetrübtes Grillenerlebnis ist es wichtig, bei der Auswahl des Standorts für deinen WEBER SMOKEFIRE folgende Regeln zu befolgen:

- Verwende den Grill niemals in Innenbereichen! Der Grill ist für die Verwendung in gut belüfteten Außenbereichen vorgesehen. Er dient nicht als Heizung und darf niemals als solche verwendet werden. Wenn der Grill in Innenbereichen verwendet wird, sammeln sich giftige Gase, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.
- Verwende den Grill NICHT in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten oder anderen geschlossenen Bereichen.
- Verwende diesen Grill niemals, wenn sich in einem Umkreis von 65 cm (2 ft) brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz sein wie eine Terrasse oder Veranda.
- Im Grillbereich dürfen keine entflammaren Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) vorhanden sein.
- Verwende den Grill NIEMALS unter einer brennbaren Konstruktion wie einer Decke, einem Überbau oder einem Verandadach.
- Bei Betrieb des Grills dürfen sich in einem Umkreis von 3 m (10 ft) rund um den Grill keine Gewässer o. Ä. befinden, wie z. B. ein Swimmingpool oder ein Teich.
- Verwende den Grill niemals in beengten und/oder bewohnten Bereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder auf Booten. Andernfalls kann dies zum Tod durch eine Kohlenmonoxidvergiftung führen.
- Bewahre deine WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS stets an einem trockenen Ort auf. Dieser darf sich nicht in der Nähe von Wärme erzeugenden Geräten befinden.

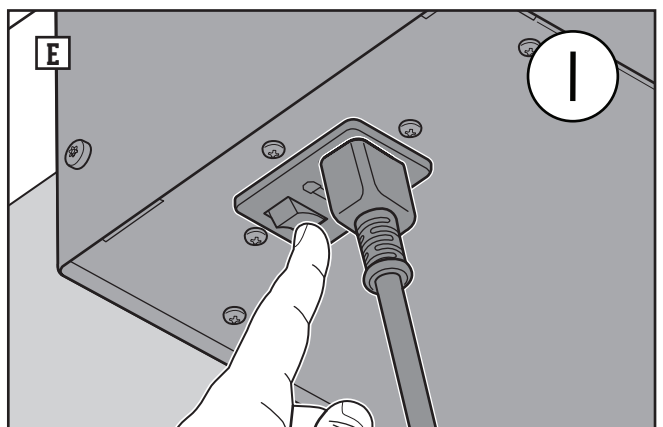
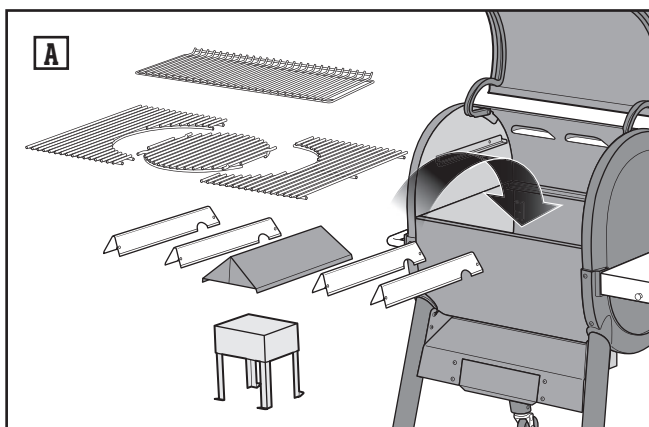
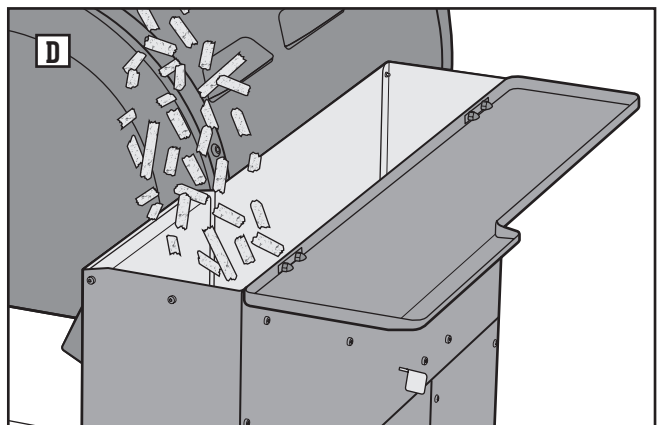
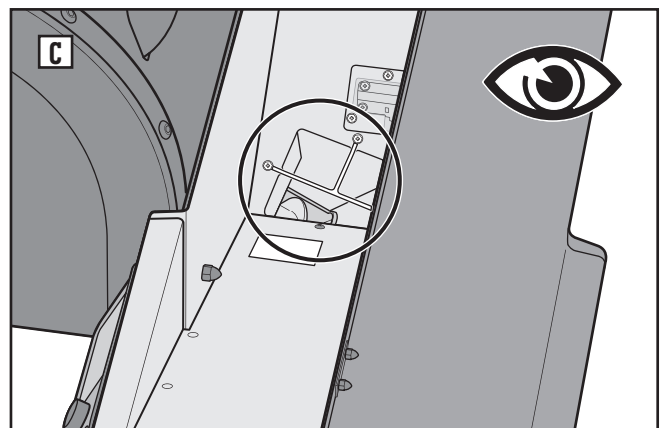
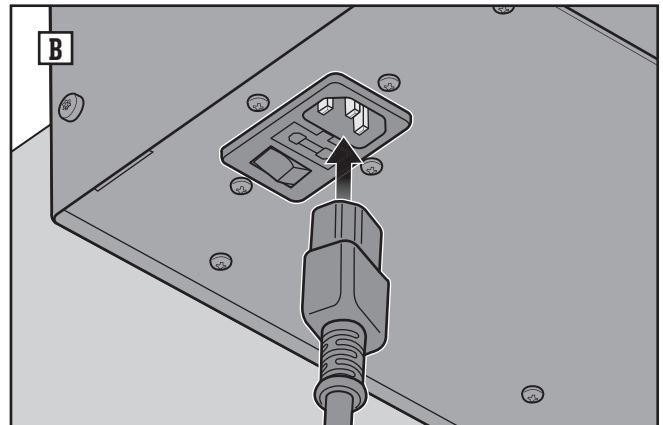
Den Grill für den ersten Einsatz vorbereiten

Vor der ersten Inbetriebnahme des WEBER SMOKEFIRE müssen einige wichtige Schritte befolgt werden:

1. Entferne alle Verpackungsmaterialien vom Grill.
2. Öffne den Grilldeckel und vergewissere dich, dass der Hitzeschirm, der Wärme-Diffusor, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste ordnungsgemäß in der Grillkammer (A) installiert sind.
3. Stecke zunächst den Stecker des Netzkabels in die Buchse an der Unterseite des Trichterbehälters. Stecke anschließend den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Der Ein/Aus-Schalter muss sich dabei in der Aus-Position befinden (B).
4. Öffne den Deckel des Trichterbehälters und stelle sicher, dass sich auf dem Behälterboden keine Fremdkörper befinden, die die Förderschnecke blockieren könnten. Außerdem muss sich der Fingerschutz ordnungsgemäß an seinem Platz befinden. (C).

HINWEIS: Vergewissere dich, dass der Schieber des Trichterbehälters geschlossen ist, bevor du die Pellets in den Behälter füllst.

5. Fülle den Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS deiner Wahl (D). Schließe danach den Behälterdeckel.
6. Stelle den Ein/Aus-Schalter an der Unterseite des Trichterbehälters auf Ein (E).





Regelmäßige Pflege und Wartung bei jedem Grillen

Vor jedem Grillvergnügen: Befolge diese Schritte, um sicherzustellen, dass dein WEBER SMOKEFIRE jedes Mal sicher und reibungslos funktioniert.

1. Wirf vor dem Grillen einen Blick in die Grillkammer und reinige die Schublade des Asche- und Fettauffangsystems (A). Wenn sich in der Einweg-Tropfschale Fett befindet, solltest du diese entsorgen und durch eine neue ersetzen.

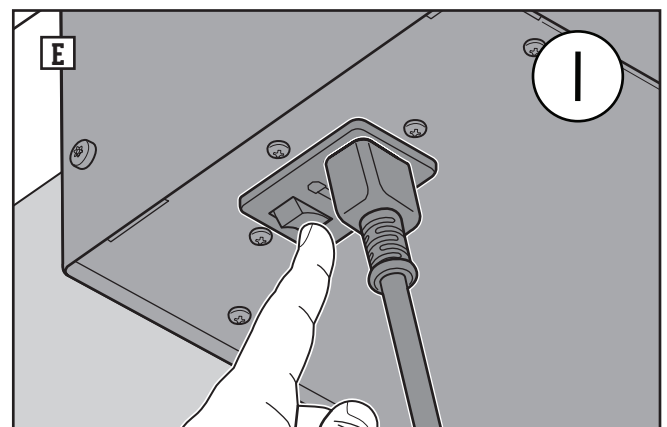
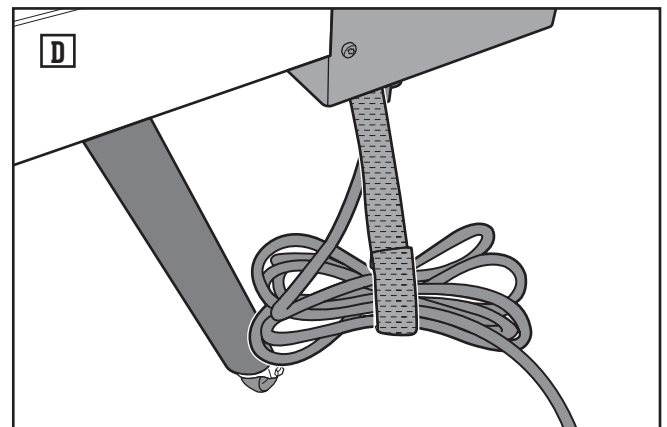
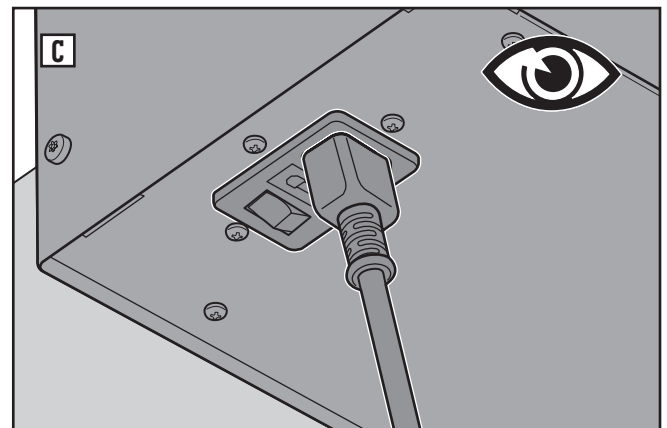
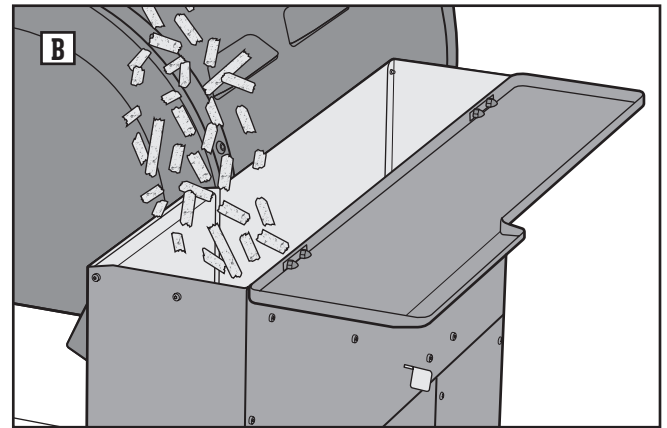
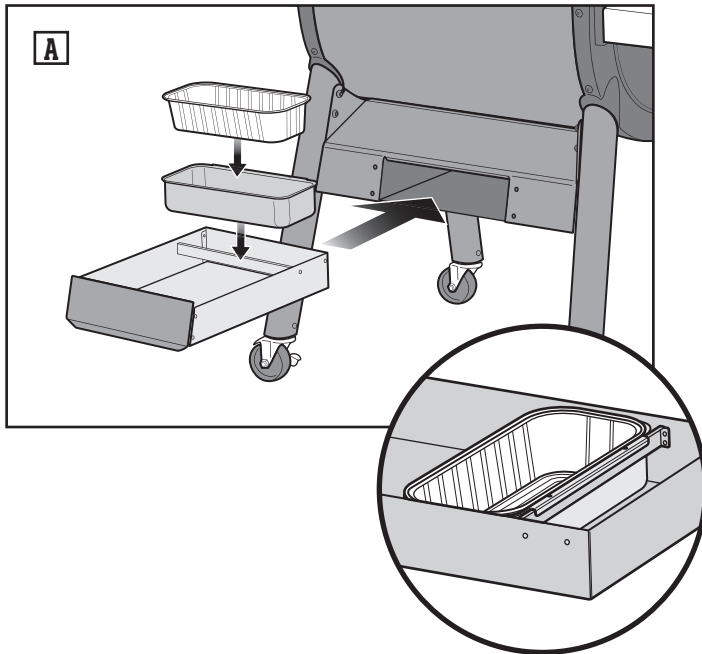
HINWEIS: SETZE IMMER EINE EINWEG-TROPFSCHALE IN DAS ASCHEN- UND FETTAUFFANGSYSTEM EIN.

WARNUNG: NIMM DIE SCHUBLADE DES ASCHEN- UND FETTAUFFANGSYSTEMS NIEMALS HERAUS, WÄHREND DER GRILL IN BETRIEB ODER NOCH HEISS IST. Ersetze regelmäßig die Einweg-Tropfschale, bevor du den Grill entzündest. So verringerst du das Risiko eines Fettbrandes.

2. Vergewissere dich, dass der Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS deiner Wahl gefüllt ist (B).
3. Überprüfe, ob das Netzkabel ordnungsgemäß an der Unterseite des Behälters eingesteckt ist, bevor du es in eine Steckdose einsteckst (C).

⚠ WARNUNG! Halte Strom- und Verlängerungskabel fern von heißen Oberflächen und Wasser und achte darauf, dass sie keine Stolperfallen darstellen. Verwende den Riemen für die Kabelführung, um Stolperfallen zu vermeiden (D).

4. Stelle den Ein/Aus-Schalter an der Unterseite des Trichterbehälters auf Ein (E).





VOR DEM ENTZÜNDEN

WEBER CONNECT App



Das Wichtigste zuerst.

Lade die WEBER CONNECT App herunter.

Um deinen neuen WEBER CONNECT Regler vollständig zu aktivieren und zu aktualisieren, musst du zunächst die WEBER CONNECT App herunterladen.

Nach dem Herunterladen, Verbinden und Registrieren erhältst du:

- Benachrichtigungen zum Wenden und Servieren
- Garzeit-Countdowns
- Individuell angepasste Alarmbenachrichtigungen zur Garstufe
- Schritt-für-Schritt-Hilfe beim Grillen



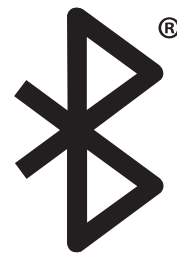
Grill mit Bluetooth® oder WLAN verbinden

Um deinen WEBER SMOKEFIRE Grill über Bluetooth® oder dein lokales WLAN-Netzwerk zu verbinden, befolge diese Schritte:

HINWEIS: WEBER empfiehlt, dass du dein Smartphone mit der neuesten Version des entsprechenden Betriebssystems betreibst, bevor du versuchst, deinen Grill mit Bluetooth® oder deinem WLAN-Netzwerk zu verbinden.

1. Schalte den Stromschalter des Grills unter dem Behälter an.
2. Überprüfe, ob dein Smartphone mit Bluetooth® oder deinem lokalen WLAN-Netzwerk verbunden ist.
3. Lade die WEBER CONNECT App auf dein Smartphone herunter: aus dem App Store bei Apple-Geräten oder dem Play Store bei Android-Smartphones.
4. Öffne die WEBER CONNECT App und befolge die Anweisungen in der App, um deinen SMOKEFIRE Grill zu verbinden.

HINWEIS: Um dein Smartphone erfolgreich über ein lokales WLAN-Netzwerk mit deinem Grill zu verbinden, achte darauf, dass dein Grill über Bluetooth® gekoppelt ist und sich innerhalb der Reichweite deines WLAN-Routers befindet. Wenn es nicht gelingt, den Grill zu verbinden, rücke den Grill in die Reichweite des WLAN-Routers oder setze einen Signalverstärker ein, um das Signal zu verstärken. Achte darauf, den Grill mindestens 60 cm von brennbarem Material und entzündlichen Flüssigkeiten entfernt aufzustellen.



Apple und das Apple-Logo sind eingetragene Marken der Apple Inc., registriert in den USA und weiteren Ländern. Der App Store ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc. Android ist eine Marke der Google LLC. Google Play und das Google Play-Logo sind Marken der Google LLC.

Die Bluetooth®-Wortmarke und -Logos sind eingetragene Marken im Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. Die Verwendung dieser Marken durch Weber-Stephen Products LLC erfolgt auf Grundlage einer erteilten Lizenz. Sonstige Marken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Eigentümer.

© 2019 Design und Konstruktion von Weber-Stephen Products LLC.

1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA.



Vorbereitungsverfahren vor dem erstmaligen Gebrauch („Einbrennvorgang“)

Wenn alle im vorherigen Abschnitt genannten Vorbereitungsschritte ausgeführt wurden, kannst du nun **VOR DEM ANZÜNDEN** mit dem Vorbereitungsverfahren beginnen, um deinen SMOKEFIRE Grill das erste Mal anzuheizen bzw. ihn „einzubrennen“.

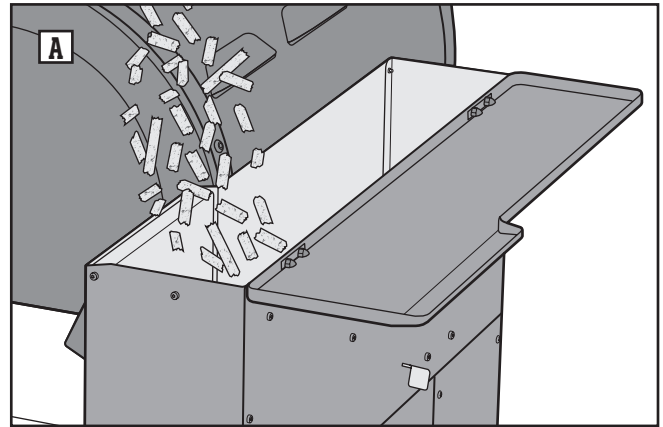
HINWEIS: Wenn du deinen SMOKEFIRE Grill zum allerersten Mal anheizt, empfiehlt WEBER, dass du deinen Grill auf der Maximaltemperatureinstellung (315 °C) mindestens 30 bis 40 Minuten bei geschlossenem Deckel „einbrennst“.

Befolge beim erstmaligen Anheizen deines Grills diese Schritte:

1. Vergewissere dich, dass der Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHEN HOLZPELLETS (A) deiner Wahl gefüllt ist.
2. Öffne den Grilldeckel.
3. Wähle mithilfe des Knopfes auf dem Regler die am höchsten verfügbare Temperatur (315 °C) aus und drücke auf den Knopf, um deine Auswahl zu bestätigen (B).

HINWEIS: Den Knopf nicht gedrückt halten, da ansonsten der Vorgang zur Außerbetriebsetzung gestartet wird.

4. Sobald Rauch sichtbar ist, den Grilldeckel schließen und den Grill mindestens 30 bis 40 Minuten laufen lassen, um ihn einzubrennen (C).
5. Wenn der Einbrennvorgang abgeschlossen ist, öffne den Grilldeckel und reinige die Grillroste mithilfe einer Grillbürste oder eines Holzschabers (D).
6. Da die Grillroste nun sauber sind, kannst du bei der aktuellen Temperatur mit dem Grillvorgang beginnen, die Temperatur ändern, Fleischtemperaturfühler verbinden, einen Timer starten, ein Grillprogramm auswählen oder deinen Grill abschalten – alles was du dafür brauchst, ist der Regler.



Bei jedem Grillen

Wenn alle im vorherigen Abschnitt genannten Vorbereitungsschritte ausgeführt wurden, kannst du nun **VOR DEM ZÜNDEN** mit dem Vorbereitungsverfahren beginnen, um deinen Grill vorzuheizen.

Befolge bei jeder Verwendung deines SMOKEFIRE Grills diese Schritte:

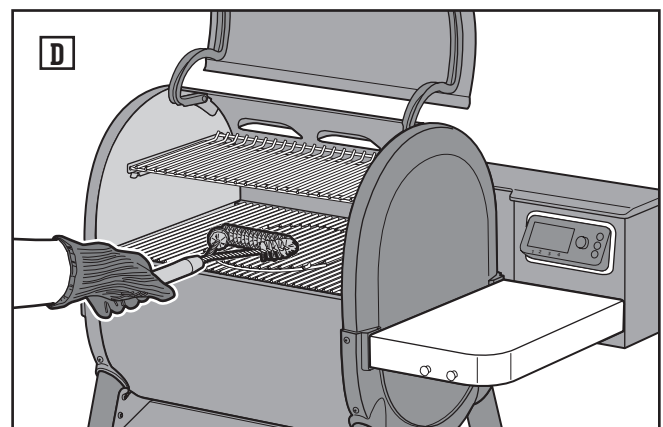
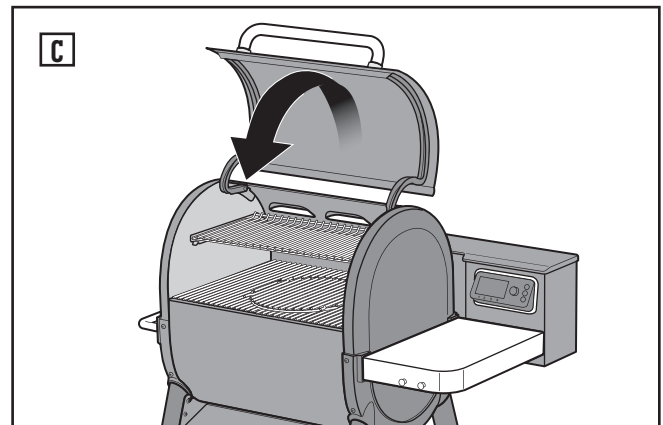
1. Vergewissere dich, dass der Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHEN HOLZPELLETS (A) deiner Wahl gefüllt ist.
2. Öffne den Grilldeckel.
3. Wähle mithilfe des Knopfes auf dem Regler die gewünschte Temperatur aus und drücke auf den Knopf, um deine Auswahl zu bestätigen (B).

HINWEIS: Den Knopf nicht gedrückt halten, da ansonsten der Vorgang zur Außerbetriebsetzung gestartet wird.

4. Sobald Rauch sichtbar ist, den Grilldeckel schließen und den Grill auf die ausgewählte Temperatur aufheizen lassen (C).
5. Wenn der Grill vorgeheizt ist, öffne den Grilldeckel und reinige die Grillroste mithilfe einer Grillbürste oder eines Holzschabers (D).

HINWEIS: WEBER empfiehlt, immer bei geschlossenem Grilldeckel zu grillen und den Grill vor dem Reinigen der Grillroste vorzuheizen.

6. Beginne mit dem Grillen! Du kannst nun Fleischtemperaturfühler verbinden, einen Timer starten oder ein Grillprogramm auswählen – alles was du dafür brauchst, ist der Regler.





BEDIENUNG DES GRILLS

Grillen mit Temperaturfühlern

Verwende den mitgelieferten Fleischtemperaturfühler, um die volle Kontrolle über deinen WEBER SMOKEFIRE Grill zu erlangen und bei jedem Grillen perfekte Speisen zuzubereiten.

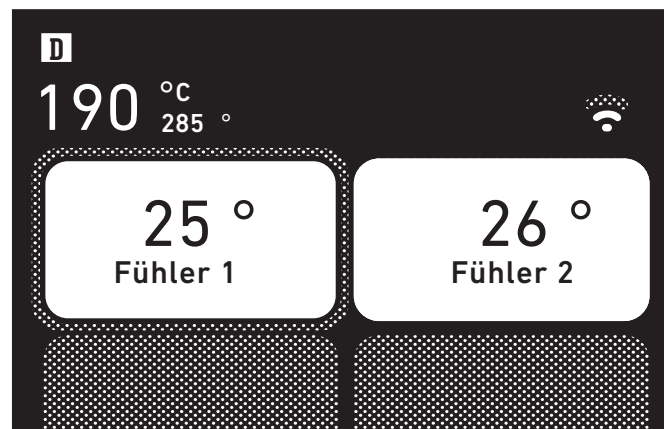
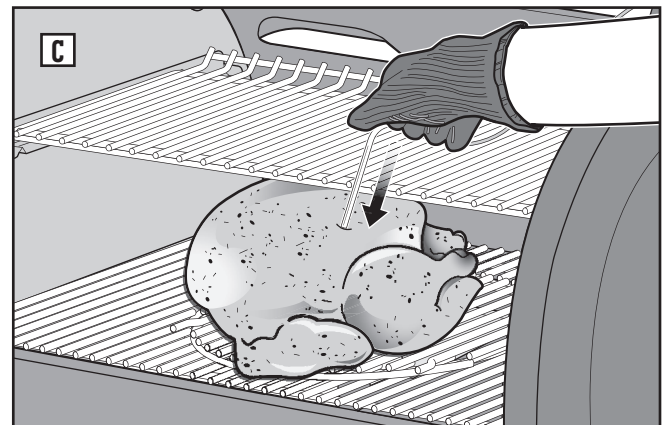
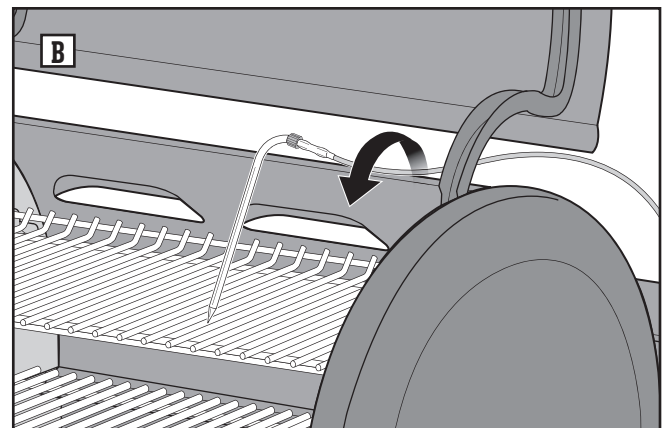
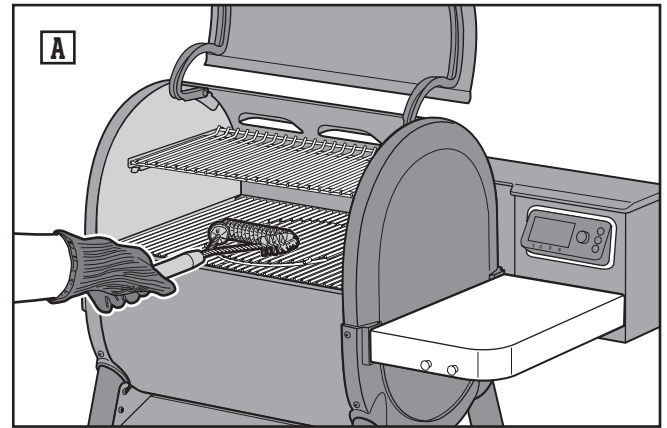
WARNUNG: Wenn du Fleischtemperaturfühler ohne geeignete Schutzhandschuhe handhabst, kann dies zu schweren Verbrennungen führen. Bei der Handhabung der Temperaturfühler immer hitzebeständige Grillhandschuhe tragen.

Befolge bei der Verwendung von Fleischtemperaturfühlern diese Schritte:

1. Wenn der Grill vorgeheizt wurde, öffne den Grilldeckel und reinige die Grillroste mithilfe einer Grillbürste oder eines Holzschabers (A). Lege anschließend deine Speisen auf den Rost.
2. Stecke den/die Fleischtemperaturfühler unten in den Regler ein, ziehe hitzebeständige Grillhandschuhe an und führe den/die Fühler zwischen dem Grilldeckel und der Oberseite der Grillkammer hindurch (B).
3. Führe den/die Fleischtemperaturfühler in die Mitte des dicksten Bereichs des Grillguts ein (C).
4. Schließe den Grilldeckel.

HINWEIS: Achte darauf, die Kabel der Fleischtemperaturfühler durch die Kabelführung im Grilldeckel zu führen, um Beschädigungen zu vermeiden.

5. Wähle über das Dashboard auf dem Display des Reglers die entsprechende Kachel zum Einstellen der gewünschten Fleischtemperatur oder für jeden Fleischtemperaturfühler ein Grillprogramm aus (D). Drehe zum Navigieren durch die Menüoptionen den Knopf einfach nach links oder nach rechts, bis die gewünschten Einstellungen angezeigt werden. Drücke anschließend auf den Knopf, um deine Auswahl zu bestätigen. Wenn du mit der WEBER CONNECT App verbunden bist, erhältst du auf dem Display des Reglers eine Benachrichtigung, wenn dein Grillgut die einstellte(n) Temperatur(en) erreicht hat.





Grill abschalten

Wenn du deinen Grillvorgang beendet hast, muss dein WEBER SMOKEFIRE Grill ordnungsgemäß abgeschaltet werden, um die Förderschnecke und den Brennkessel von Pellet- und Ascherückständen freizumachen. So ist dein Grill sofort einsatzbereit, wenn du ihn das nächste Mal anheizen möchtest.

Befolge zum ordnungsgemäßen Abschalten deines WEBER SMOKEFIRE diese Schritte:

1. Wenn deine Speisen auf die gewünschte Kerntemperatur gegart sind, öffne unter Verwendung von hitzebeständigen Grillhandschuhen den Grilldeckel. Entferne alle Fleischtemperaturfühler aus den Speisen und ziehe die Fühler aus der Grillkammer heraus. Nimm sämtliche Speisen vom Grillrost (A).

WARNUNG: Die Fleischtemperaturfühler, die Griffe am Grill und die Grilloberflächen sind heiß! Beim Handhaben, Reinigen, Verschieben oder Einlagern des Grills oder seiner Bestandteile stets hitzebeständige Grillhandschuhe tragen.

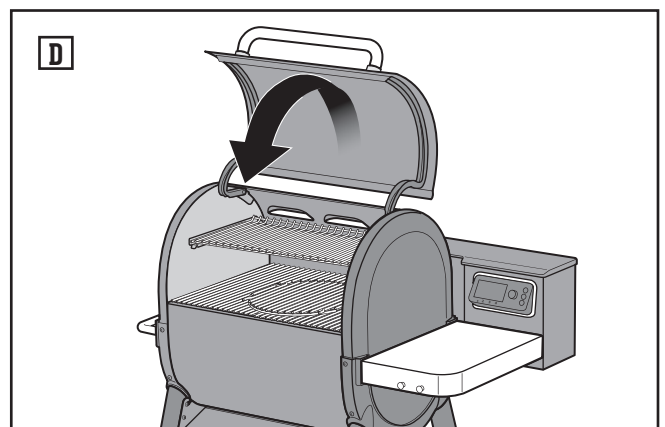
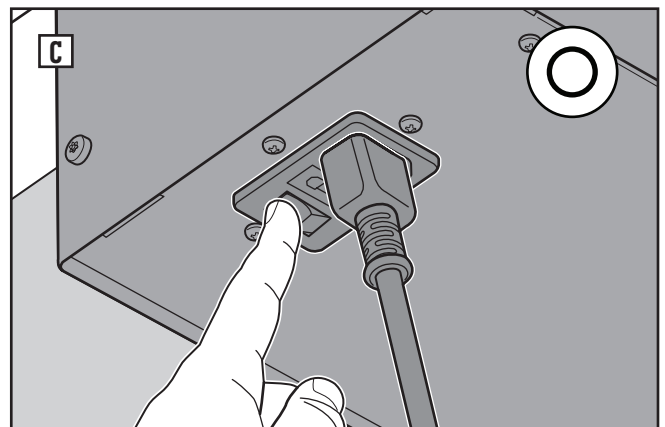
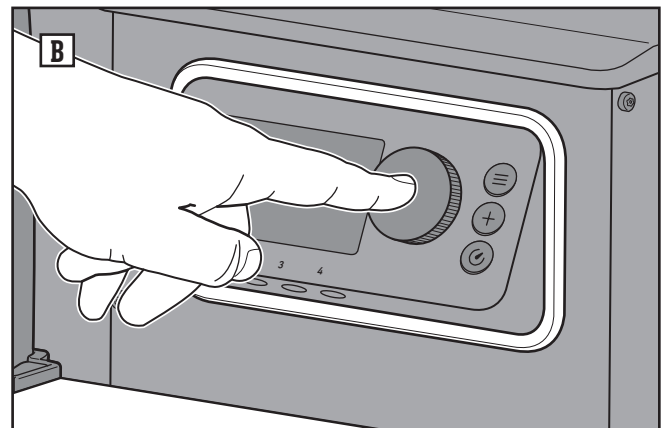
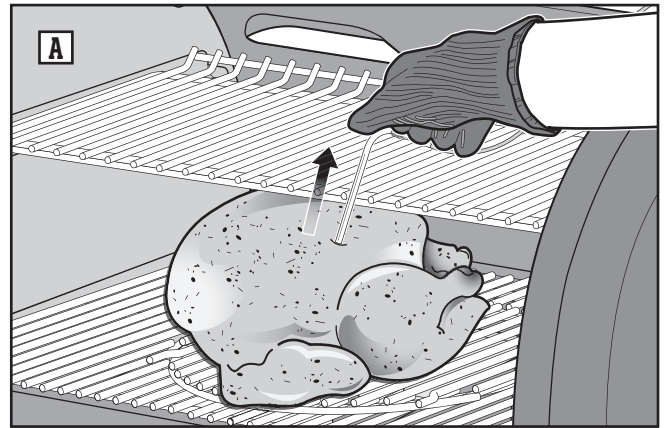
HINWEIS: Anweisungen zur Reinigung der Fleischtemperaturfühler findest du weiter unten in diesem Handbuch im Abschnitt WARTUNG.

2. Drücke und halte den Knopf bei geöffnetem Grilldeckel gedrückt, um deinen Grill abzuschalten (B). Alternativ kannst du auf die Taste für das Hauptmenü (☰) drücken. Scrolle mithilfe des Knopfes auf dem Regler durch das Hauptmenü und drücke auf den Knopf, um die Option „Abschalten“ auszuwählen.

VORSICHT: Führe den Abschaltvorgang stets bei geöffnetem Grilldeckel aus, um deinen Grill nach dem Grillvorgang ordnungsgemäß außer Betrieb zu setzen. Häufige Unterbrechungen des Grillzyklus können ein Bauteilversagen zur Folge haben.

3. Dein SMOKEFIRE Grill führt für die ordnungsgemäße und sichere Abschaltung eine Reihe von Schritten durch. Sobald der Abschaltvorgang abgeschlossen und der Grill abgekühlt ist, trenne den Grill von der Stromversorgung (C).

4. Schließe den Grilldeckel (D).





BEDIENUNG DES GRILLS

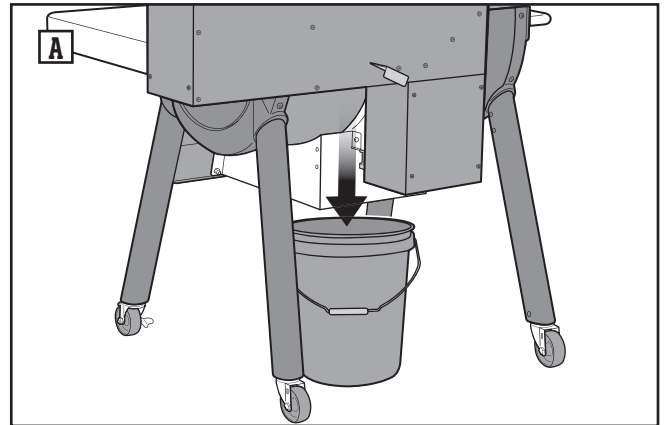
Pellets wechseln/Trichterbehälter leeren

Von Zeit zu Zeit möchtest du vielleicht für die nächste Grill-Session das Aroma der WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHEN HOLZPELLETS wechseln oder den Trichterbehälter für eine gründliche Reinigung und Wartung leeren.

1. Stelle von der Rückseite deines SMOKEFIRE Grills einen großen Behälter unter die Mitte des Trichterbehälters (A).
2. Ziehe die Schiebetür auf der Rückseite des Trichterbehälters auf, um die Pellets in den Behälter darunter zu schütten (B).

WARNUNG: Bevor du den Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHEN HOLZPELLETS füllst, führe eine Sichtprüfung des Trichterbehälter-Fingerschutzes durch, um sicherzustellen, dass er richtig eingesetzt und nicht beschädigt ist (C). Wende dich bei Beschädigungen für einen Ersatz bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.

VORSICHT: Achte immer darauf, dass der Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHEN HOLZPELLETS gefüllt ist, bevor du deinen SMOKEFIRE Grill anheizt.



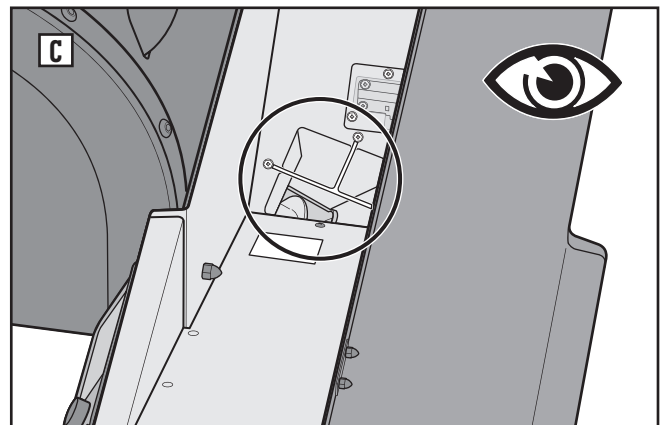
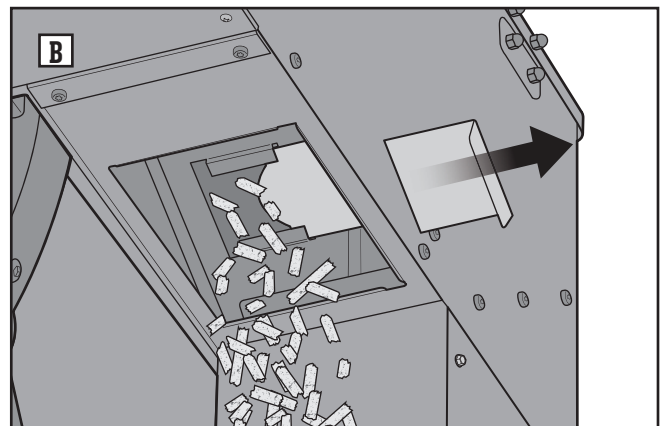
Grillmethoden

Dein WEBER SMOKEFIRE ist für viele verschiedene Grillmethoden geeignet, etwa zum Grillen, Anbraten, Räuchern, Backen, Schmoren und Rösten. Ein besonderer Reiz des Pelletgrillens ist, dass alle deine Lieblingsrezepte zusätzlich mit diesem ganz besonderen Holzaroma abgerundet werden. Dadurch erhalten auch ganz normale Gerichte einen außergewöhnlichen Touch.

HINWEIS: Wenn du über einen längeren Zeitraum grillst oder räucherst, empfiehlt WEBER die Verwendung einer Wasserschale in der Grillkammer.

Entdecke alle Einstellungen

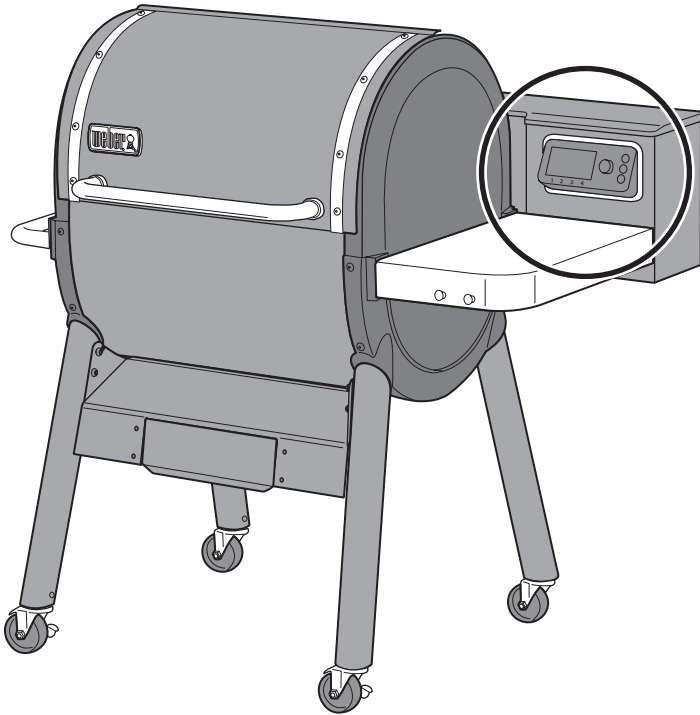
Der Regler und die WEBER CONNECT App enthalten viele weitere Funktionen, die es zu entdecken gibt. Die programmierbaren Timer oder die Grillprogramme bieten umso mehr Gründe, deinen WEBER SMOKEFIRE Grill zu lieben. Entdecke alle Möglichkeiten durch Experimentieren.



REGLER-EINSTELLUNGEN

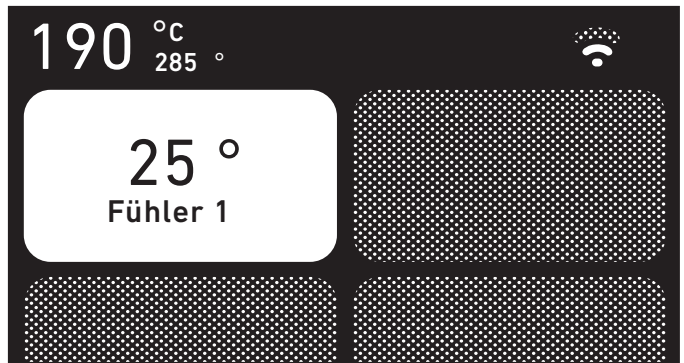


HINWEIS: Lade die WEBER CONNECT App herunter, um immer die aktuellste Grillsoftware und neuesten Reglerfunktionen zu erhalten.



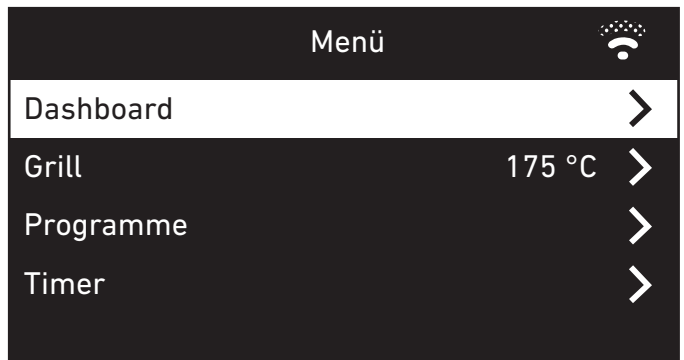
Dashboard

Das Dashboard zeigt auf der Regler-Anzeige alle aktuellen Grillinformationen an. Hier findest du die aktuelle Grilltemperatur sowie die Zieltemperatur und den Verbindungsstatus des Geräts. Zudem können weitere Felder eingerichtet werden, z. B. für geführte Grillprogramme, Timer und Informationen über Fleischtemperaturfühler.



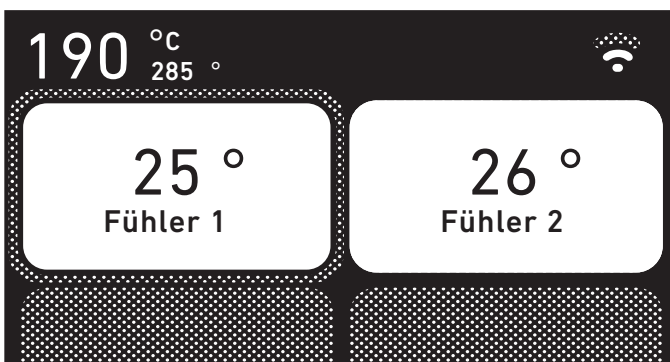
☰ Hauptmenü

Drücke auf die Hauptmenü-Taste ☰, um durch die verfügbaren Einstellungen des Reglers zu navigieren. Drehe zum Scrollen einfach den Drehschalter und drücke darauf, um eine Option auszuwählen.



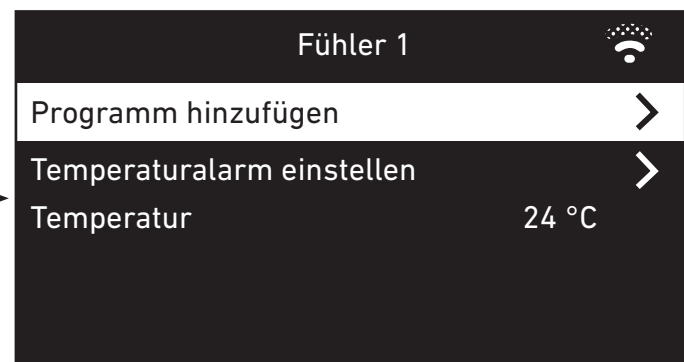
Einen Grillvorgang mit Temperaturfühler einstellen

Wenn du einen Fleischtemperaturfühler in eine der vier verfügbaren Buchsen am Regler gesteckt hast, drücke und drehe den Drehschalter, um das Feld mit der Fühlernummer auszuwählen, für die du die Einstellungen vornehmen möchtest.



Einstellungen für einen Grillvorgang mit Temperaturfühler

Sobald auf dem Dashboard ein Fleischtemperaturfühler ausgewählt ist, kannst du ein Grillprogramm auswählen oder einfach einen Temperaturalarm einstellen, der dich benachrichtigt, sobald dein Grillgut die gewünschte Temperatur erreicht hat.





REGLER-EINSTELLUNGEN

+ Grillprogramme

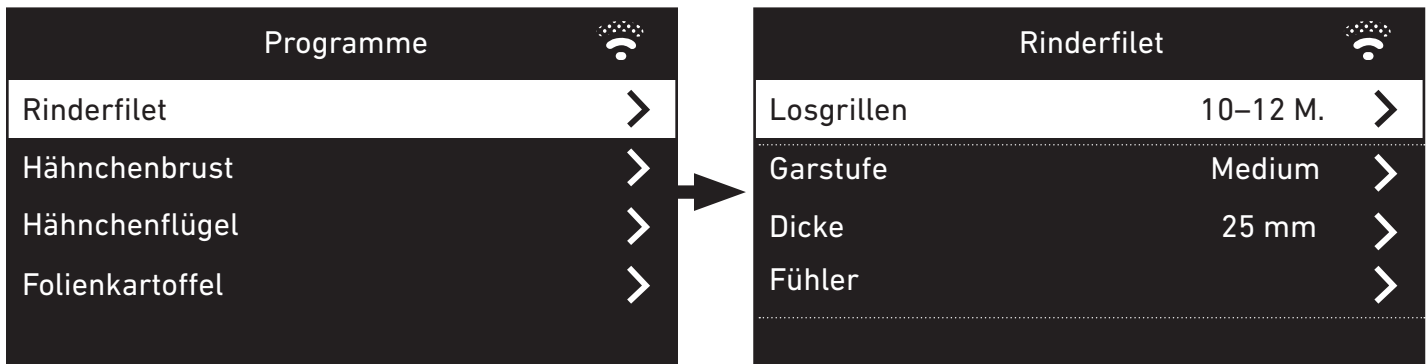
Wenn du ein geführtes Grillprogramm auswählst, drücke auf die Taste . Drehe den Drehschalter und drücke darauf, um das Grillgut auszuwählen, das du grillen möchtest. Kürzlich verwendete Grillprogramme werden im Regler gespeichert, damit du auf häufig verwendete Grillvorgänge schnell zugreifen kannst.

Nachdem du dein Grillprogramm ausgewählt hast, kannst du die Einstellungen an deine Vorlieben anpassen.

HINWEIS: Bei einigen Lebensmitteln kannst du nur eine Garstufe auswählen. So wird sichergestellt, dass das Grillgut nach dem Grillvorgang eine sichere Kerntemperatur erreicht hat.

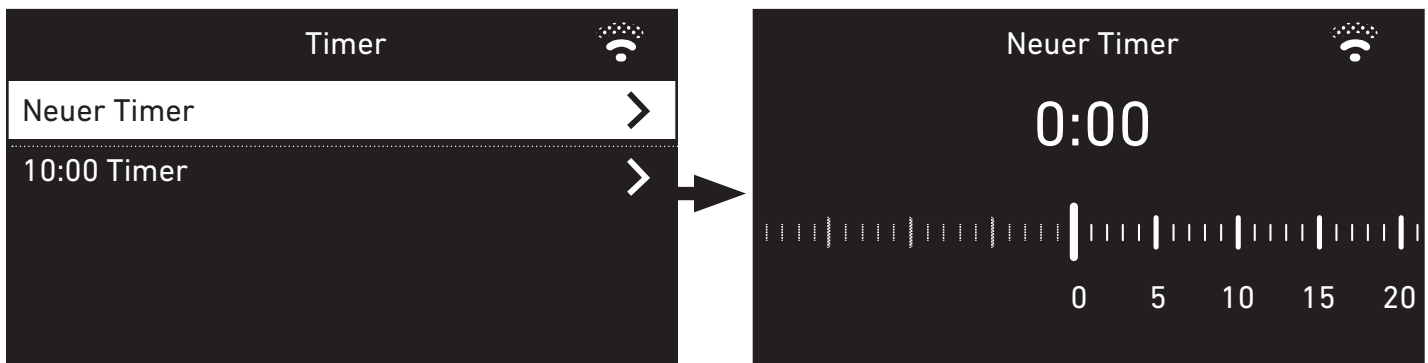
Wenn du alle Einstellungen vorgenommen hast, drehe und drücke den Drehschalter, um die Option „Losgrillen“ auszuwählen.

HINWEIS: Wenn du ein geführtes Grillprogramm verwendest, erhältst du während des Grillvorgangs Tipps und Benachrichtigungen, damit du stets perfekte Ergebnisse erzielst.



⌚ Timer

Drücke auf die Taste , um einen neuen Timer zu starten. Drehe den Drehschalter und drücke darauf, um die gewünschte Dauer einzustellen. Über das Dashboard oder das Hauptmenü kannst du deinen aktiven Timer auswählen, um die Zeit anzupassen oder den Timer anzuhalten.



Regulatorische Informationen

Um auf regulatorische Informationen zuzugreifen, drücke auf die Hauptmenü-Taste . Drehe und drücke den Drehschalter, um „Einstellungen“ auszuwählen. Wähle dann „Regulatorische Informationen“ aus.

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG



HINWEIS: Lade die WEBER CONNECT App herunter, um immer die aktuellste Grillsoftware und neuesten Reglerfunktionen zu erhalten.

Der Regler nutzt modernste Technik, um an deinem SMOKEFIRE auftretende Störungen zu beheben. Wenn an deinem Grill ein Problem erkannt wird, zeigt der Regler einen Fehlercode an, um dich über den Fehler zu informieren. Anschließend leitet er automatisch die entsprechenden Schritte zur Fehlerbehebung ein. Befolge die Anweisungen in der Spalte „LÖSUNG“, die dem Fehlercode zugeordnet sind, um den Fehler zu beheben und den Fehlercode zu quittieren.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E1	Blockierung der Förderschnecke	Eine Blockierung der Förderschnecke wurde erkannt. Der Grill wird versuchen, die Blockierung der Förderschnecke zu beseitigen.
	Blockierung der Förderschnecke beseitigt oder Blockierung der Förderschnecke kann nicht beseitigt werden	<ol style="list-style-type: none"> Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist. <p>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</p> <ol style="list-style-type: none"> Nachdem der Grill heruntergefahren ist, schalte ihn aus und trenne ihn von der Stromquelle. Nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS, den Wärme-Diffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus. Entferne mit einer Grillbürste oder einem Schaber sämtliche Asche- und Schmutzreste aus der Grillkammer und der Brennkammer und befördere sie in das Asche- und Fettauffangsystem. <p>VORSICHT: Warte, bis Asche und Schmutz vollständig erloschen sind, bevor du mit der Reinigung beginnst.</p> <ol style="list-style-type: none"> Setze den Hitzeschirm, den Wärme-Diffusor, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein. Nimm die Schublade des Asche- und Fettauffangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein. Ersetze bei Bedarf die Einweg-Tropfschale. Schließe den Grill an eine Stromquelle an und schalte ihn ein, um einen Grillvorgang zu starten. <p>Wenn der Grill die Blockierung der Förderschnecke nicht beheben kann, befolge die Anweisungen zum manuellen Reinigen der Förderschnecke.</p>
E2	Störung des Lüfters	<p>Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist.</p> <p>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</p> <p>In der folgenden Anleitung erfährst du, wie du den Stromanschluss des Lüfters prüfst. Wenn der Lüfter auch nach dem Prüfen des Stromanschlusses nicht funktioniert, wende dich für einen Austausch des Lüfters bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.</p>
E3	Grillflamme ist aus	<ol style="list-style-type: none"> Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist. <p>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</p> <ol style="list-style-type: none"> Nachdem der Grill heruntergefahren ist, schalte ihn aus und trenne ihn von der Stromquelle. Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS, den Wärme-Diffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus. Entferne mit einer Grillbürste oder einem Schaber sämtliche Asche- und Schmutzreste aus der Grillkammer und der Brennkammer und befördere sie in das Asche- und Fettauffangsystem. <p>VORSICHT: Warte, bis Asche und Schmutz vollständig erloschen sind, bevor du mit der Reinigung beginnst.</p> <ol style="list-style-type: none"> Setze den Hitzeschirm, den Wärme-Diffusor, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein. Nimm die Schublade des Asche- und Fettauffangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein. Ersetze bei Bedarf die Einweg-Tropfschale. Schließe den Grill an eine Stromquelle an und schalte ihn ein, um einen Grillvorgang zu starten.



FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

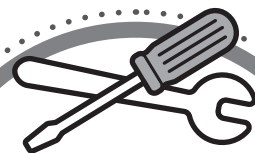
Fehlercode	Ursache	Lösung
E4	Kommunikationsstörung	<ol style="list-style-type: none">1. Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist. <p><i>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</i></p> <ol style="list-style-type: none">2. Nachdem der Grill heruntergefahren ist, schalte ihn aus und trenne ihn von der Stromquelle.3. Warte eine Minute, schließe den Grill wieder an eine Stromquelle an und schalte ihn ein, um einen Grillvorgang zu starten.
E5	Der Grill ist zu heiß	<ol style="list-style-type: none">1. Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist. <p><i>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</i></p> <ol style="list-style-type: none">2. Nachdem der Grill heruntergefahren ist, schalte ihn aus und trenne ihn von der Stromquelle.3. Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS, den Wärme-Diffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus.4. Entferne mit einer Grillbürste oder einem Schaber sämtliche Asche- und Schmutzreste aus der Grillkammer und der Brennkammer und befördere sie in das Asche- und Fettauffangsystem. <p><i>VORSICHT: Warte, bis Asche und Schmutz vollständig erloschen sind, bevor du mit der Reinigung beginnst.</i></p> <ol style="list-style-type: none">5. Setze den Hitzeschirm, den Wärme-Diffusor, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein.6. Nimm die Schublade des Asche- und Fettauffangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein. Ersetze bei Bedarf die Einweg-Tropfschale.7. Schließe den Grill an eine Stromquelle an und schalte ihn ein, um einen Grillvorgang zu starten.
E6	Störung beim Einschalten	<ol style="list-style-type: none">1. Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist. <p><i>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</i></p> <ol style="list-style-type: none">2. Nachdem der Grill heruntergefahren ist, schalte ihn aus und trenne ihn von der Stromquelle.3. Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS, den Wärme-Diffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus.4. Entferne mit einer Grillbürste oder einem Schaber sämtliche Asche- und Schmutzreste aus der Grillkammer und der Brennkammer und befördere sie in das Asche- und Fettauffangsystem. <p><i>VORSICHT: Warte, bis Asche und Schmutz vollständig erloschen sind, bevor du mit der Reinigung beginnst.</i></p> <ol style="list-style-type: none">5. Nimm die Schublade des Asche- und Fettauffangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein. Ersetze bei Bedarf die Einweg-Tropfschale.6. Schließe den Grill an eine Stromquelle an und schalte ihn ein.7. Drehe und drücke den Drehschalter am Regler, um die Grilltemperatur auf 200 °C (400 °F) zu stellen.8. Wirf einen Blick auf die Glühkerze unten in der Grillkammer, wenn der Grill mit dem Vorheizen beginnt. <p><i>WARNUNG: Fass die Glühkerze nicht an, um zu prüfen, ob sie heiß ist. Wenn die Glühkerze ordnungsgemäß funktioniert, glüht sie beim Aufheizen auf.</i></p> <p>Wenn die Glühkerze ordnungsgemäß funktioniert:</p> <ol style="list-style-type: none">9. Setze den Hitzeschirm, den Wärme-Diffusor, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein. <p>Wenn die Glühkerze nicht ordnungsgemäß funktioniert:</p> <ul style="list-style-type: none">• Der Grill bleibt kalt und entzündet sich nicht. Fahre den Grill herunter. Halte dazu den Drehschalter am Regler gedrückt. Wende dich für einen Austausch der Glühkerze bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.



Fehlercode	Ursache	Lösung
E7	Motorstörung	<p>Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist.</p> <p><i>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</i></p> <p>In der folgenden Anleitung erfährst du, wie du den Stromanschluss des Motors prüfst. Wenn der Motor auch nach dem Prüfen des Stromanschlusses nicht funktioniert, wende dich für einen Austausch des Motors bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.</p>
E8	Störung des Thermoelements	<p>Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist.</p> <p><i>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</i></p> <p>Wende dich für einen Austausch des Thermoelements bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.</p>
E9	Störung des Füllstandssensors	<p>Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist.</p> <p><i>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</i></p> <p>In der folgenden Anleitung erfährst du, wie du das Fenster des Füllstandssensors reinigst. Wenn der Füllstandssensor auch nach dem Reinigen nicht ordnungsgemäß funktioniert, wende dich für einen Austausch des Sensors bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.</p>

KUNDENDIENST

Sollten die Probleme weiterhin bestehen, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf www.weber.com.



ERSATZTEILE

Wende dich an deinen Händler vor Ort oder besuche www.weber.com, um Ersatzteile zu erhalten.



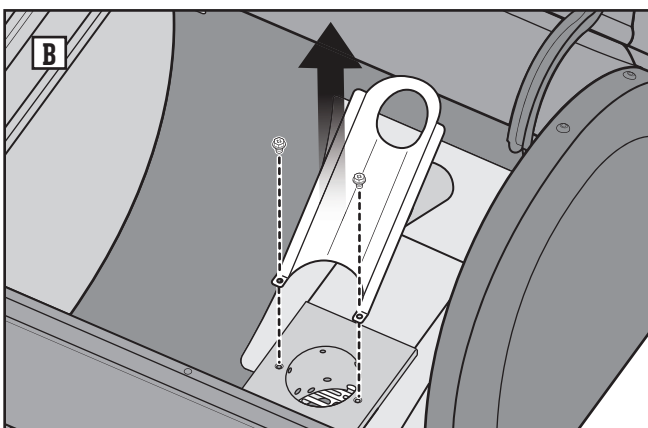
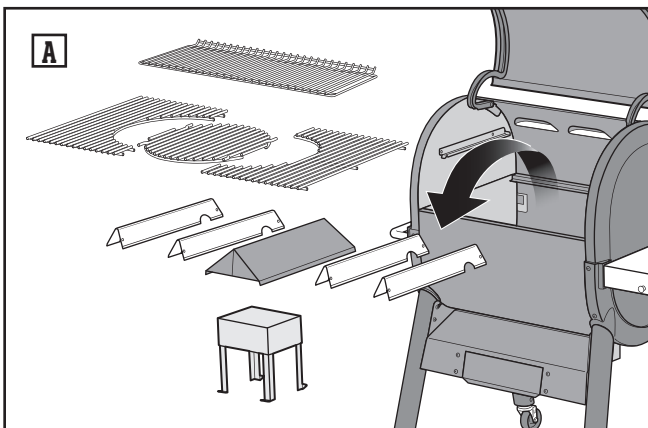
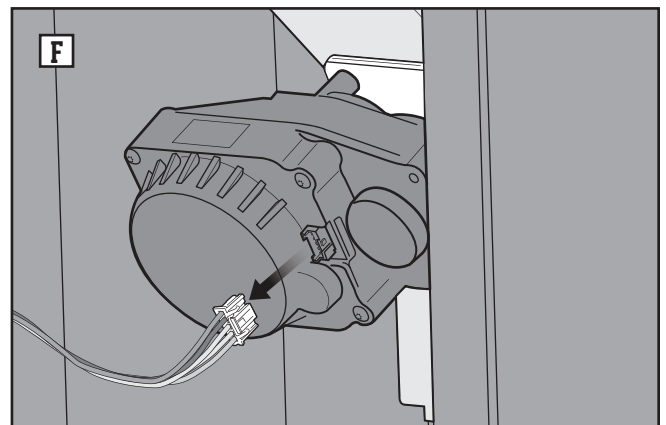
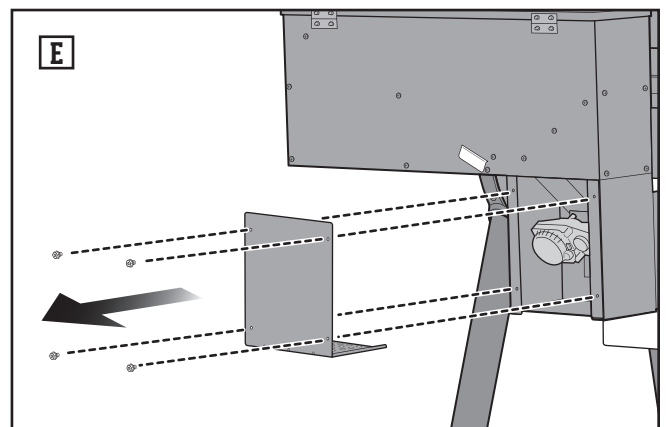
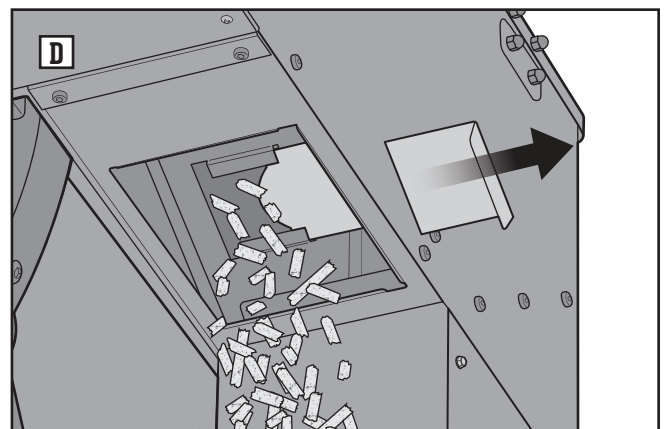
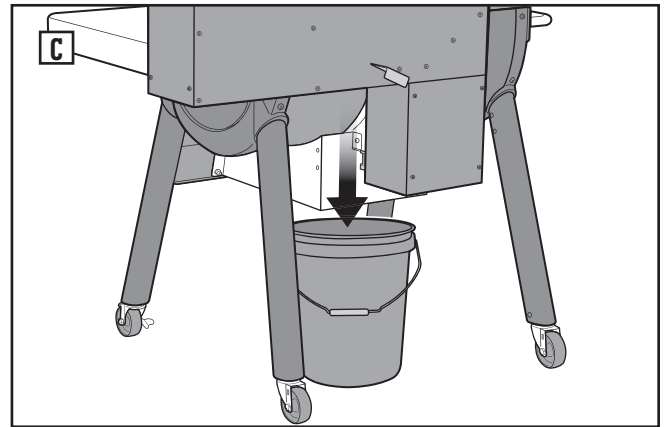
FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

E1 – Blockierung der Förderschnecke

Blockierung der Förderschnecke beseitigen

Bitte befolge diese Schritte, um den Fehlercode „E1“ im Regler zu quittieren:

1. Nachdem der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromquelle.
2. Nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS, den Wärme-Diffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus. **(A)**
3. Entferne mithilfe eines Kreuzschlitzschraubendrehers die Pellettrutsche von der Brennkammer und schließe den Grilldeckel **(B)**.
4. Stelle von der Rückseite des SMOKEFIRE aus einen großen Eimer oder Behälter mittig unter den Trichterbehälter **(C)**.
5. Zieh am Schieber an der Rückseite des Trichterbehälters, damit die Pellets in den darunter befindlichen Behälter fallen **(D)**.
6. Entferne auf der Rückseite des SMOKEFIRE die hintere Zugangsplatte. Löse dazu vier Schrauben **(E)**.
7. Trenne die Kabel vom Motor. Drücke dazu auf die Klemme und zieh am Steckverbinder mit Schnellkupplung **(F)**.

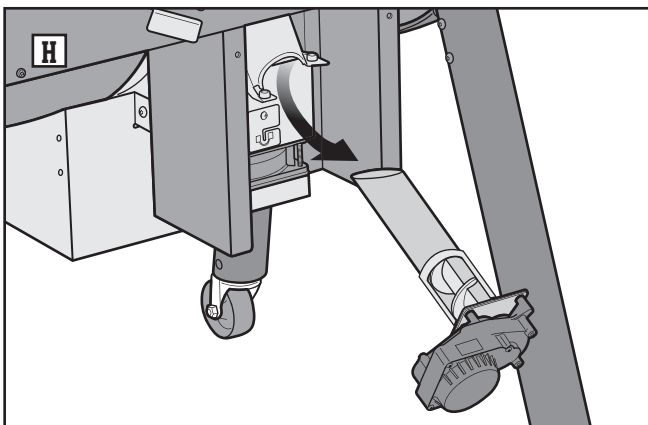
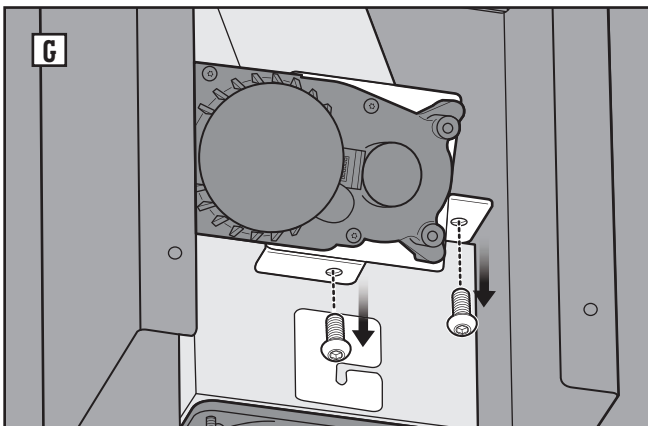
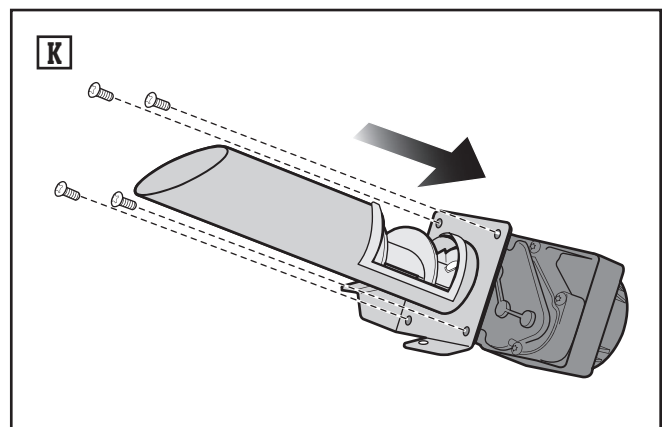
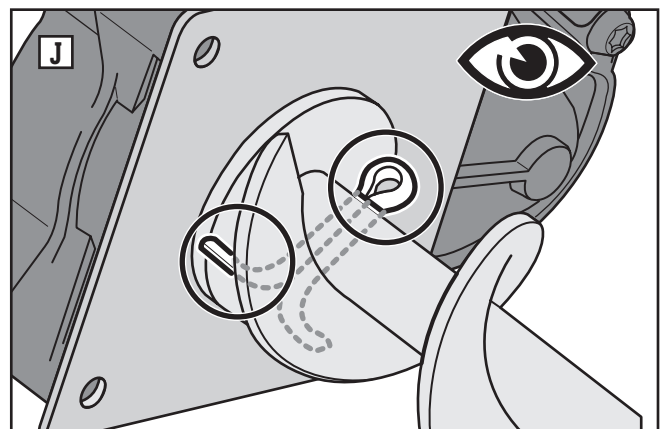
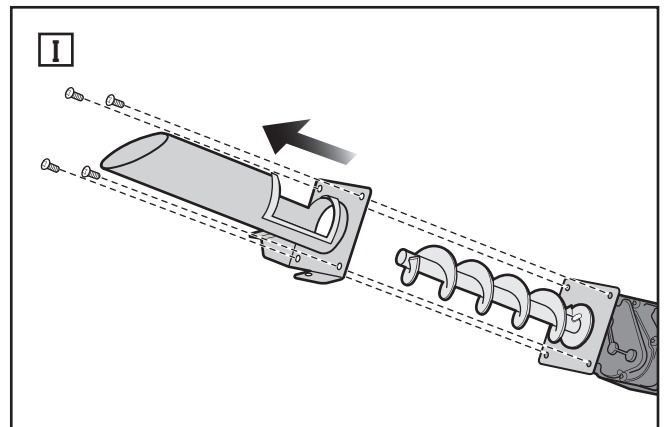




- Entferne die Förderschnecken-Motor-Baugruppe. Löse dazu zunächst die beiden Schrauben von der Halterung. Schiebe und drehe die Förderschnecken-Motor-Baugruppe vorsichtig aus dem Grill heraus **(G)**, **(H)**.

HINWEIS: Merk dir die Ausrichtung des Motors am Förderschneckenrohr.

- Nimm die Förderschnecke und den Motor aus dem Förderschneckenrohr heraus. Löse dazu zunächst die vier Schrauben. Anschließend musst du die Förderschnecke und den Motor aus dem Förderschneckenrohr herausdrehen **(I)**.
- Reinige das Förderschneckenrohr, die Förderschnecke und den Motor und entferne sämtliche Pellets sowie Schmutzrückstände, die die Förderschnecke blockiert haben könnten.
- Bevor du Förderschnecke und Motor wieder in das Förderschneckenrohr einsetzt, musst du sicherstellen, dass der Scherstift noch intakt ist **(J)**. Beide Seiten des Stifts sollten vollständig sichtbar sein. Die Förderschnecke darf sich nicht vom Motor abziehen lassen. Ist der Scherstift abgebrochen, muss er vor dem Zusammenbauen ersetzt werden. Wende dich für einen Austausch bitte an einen Vertreter des WEBER-Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.
- Montiere die Förderschnecke/den Motor. Schiebe dazu die Förderschnecke durch das Förderschneckenrohr und befestige sie mit vier Schrauben **(K)**.





FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

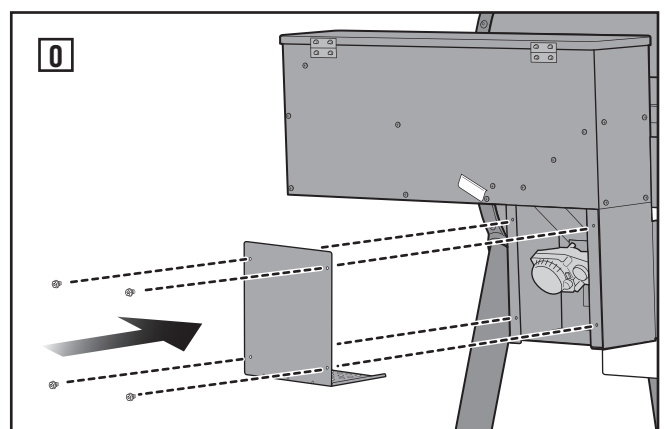
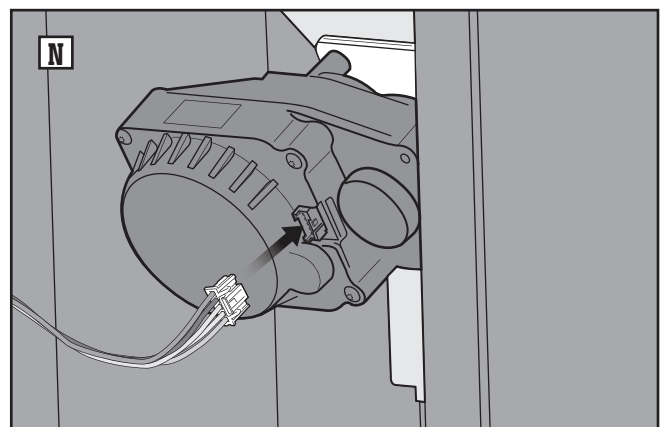
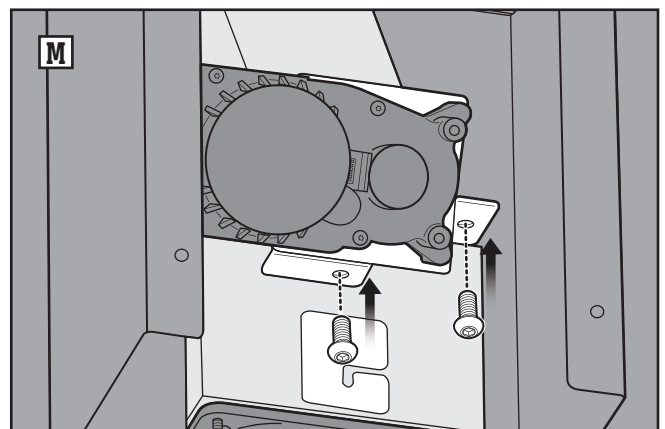
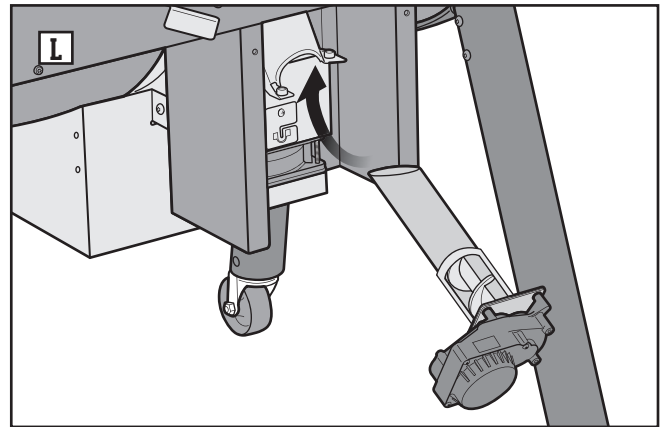
Fortsetzung ...

VORSICHT: Vergewissere dich, dass die Förderschnecke/der Motor korrekt im Förderschneckenrohr ausgerichtet ist. Siehe Abbildung (K).

13. Setze die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder ein. Schiebe sie dazu vorsichtig zurück in den Grill und befestige sie mit zwei Schrauben (L), (M).

HINWEIS: Gehe mit Vorsicht vor, um zu verhindern, dass die Schutzplatte für das Förderschneckenrohr reißt, wenn du die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder einsetzt. Falls sie beschädigt wird, wende dich bitte an einen Vertreter des WEBER-Kundendienstes in deiner Nähe, um eine neue Schutzplatte zu bestellen. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.

14. Führe den elektrischen Anschluss des Motors durch. Stelle sicher, dass der Stecker fest in der Anschlussbuchse des Motors steckt (N).
15. Montiere die hintere Zugangsplatte (O).

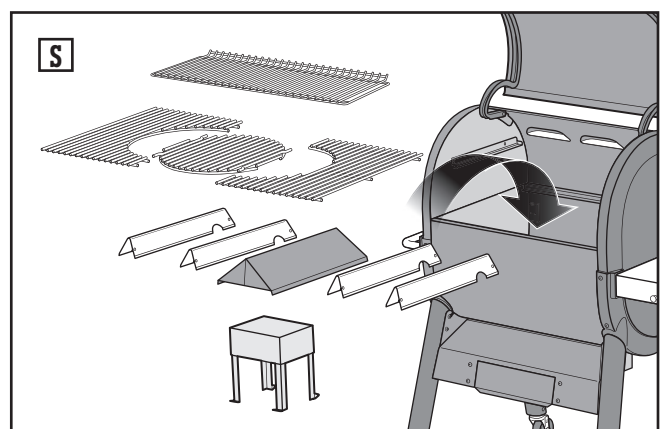
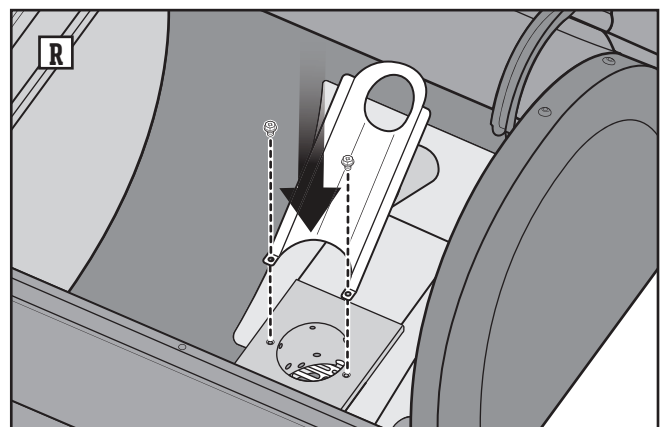
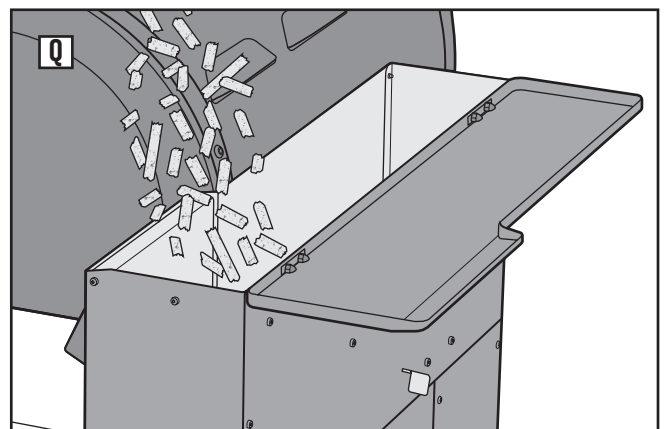
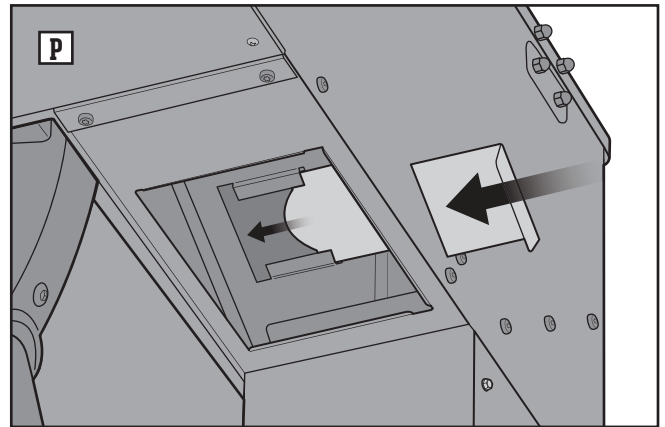




16. Schließe den Schieber des Trichterbehälters (**P**).
17. Öffne den Deckel des Trichterbehälters und fülle den Behälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS deiner Wahl (**Q**).
18. Öffne den Grilldeckel, und montiere mithilfe eines Kreuzschlitzschraubendrehers die Pelletrutsche (**R**).

HINWEIS: Stelle sicher, dass das Förderschneckenrohr durch die Öffnung der Pelletrutsche geführt ist, bevor du die Befestigungselemente festziehst.

19. Setze den Hitzeschirm, den Wärme-Diffusor, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein. (**S**).
20. Stecke den Netzstecker in eine Steckdose, schalte den Grill ein und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose durchführen kann. Wenn der Fehlercode „E1“ weiterhin am Regler angezeigt wird, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.



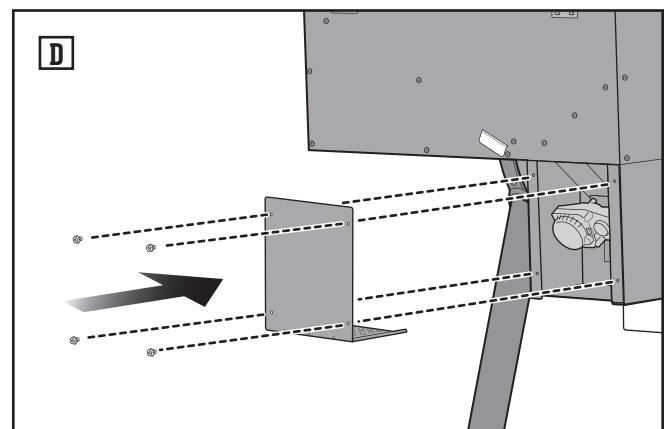
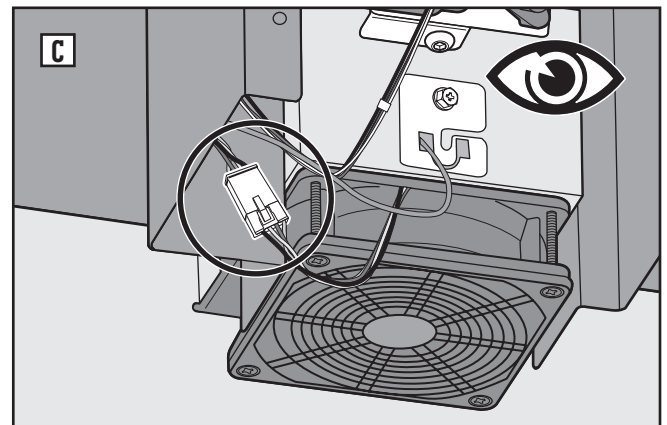
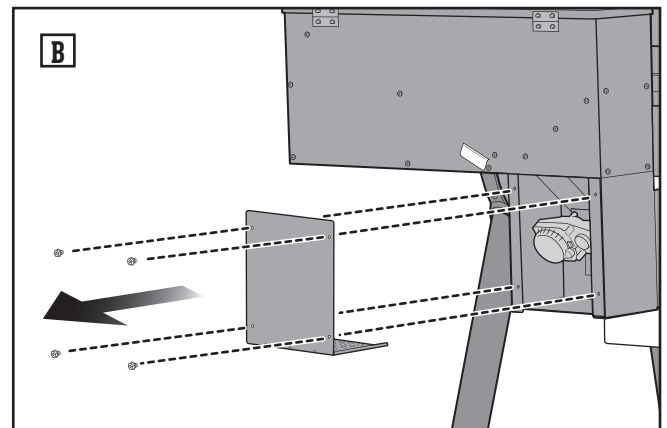
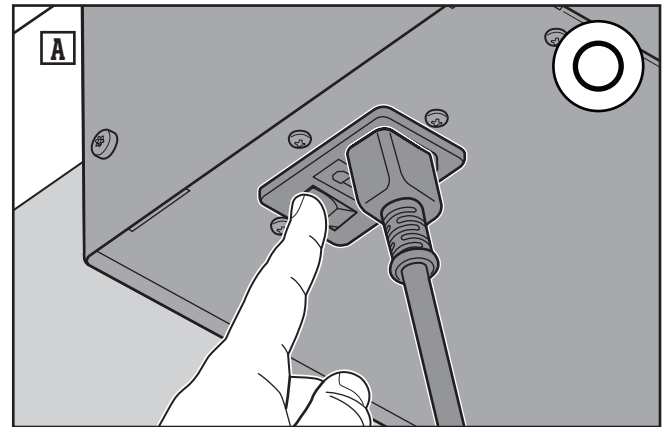


E2 – Störung des Lüfters

Stromanschluss des Lüfters prüfen

Bitte befolge diese Schritte, um den Fehlercode „E2“ im Regler zu quittieren:

1. Nachdem der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromquelle **(A)**.
2. Entferne auf der Rückseite des SMOKEFIRE die hintere Zugangsplatte. Löse dazu vier Schrauben **(B)**.
3. Überprüfe den Stromanschluss des Lüfters **(C)**. Stelle sicher, dass der Stecker fest in der Anschlussbuchse des Lüfters steckt.
4. Montiere die hintere Zugangsplatte **(D)**.
5. Stecke den Netzstecker in eine Steckdose, schalte den Grill ein und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose durchführen kann.
6. Wenn der Fehlercode „E2“ weiterhin am Regler angezeigt wird, wende dich für einen Austausch des Lüfters bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.



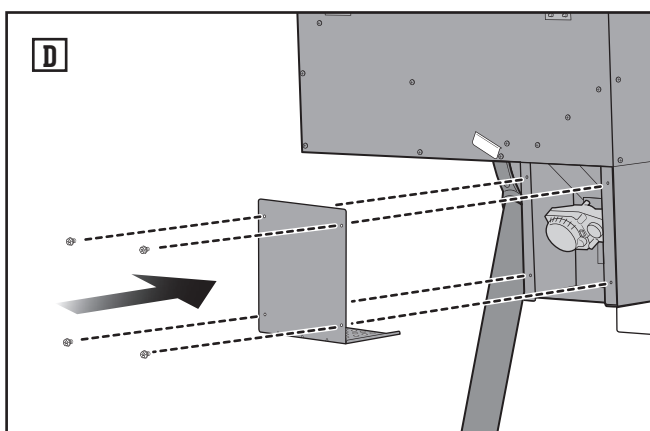
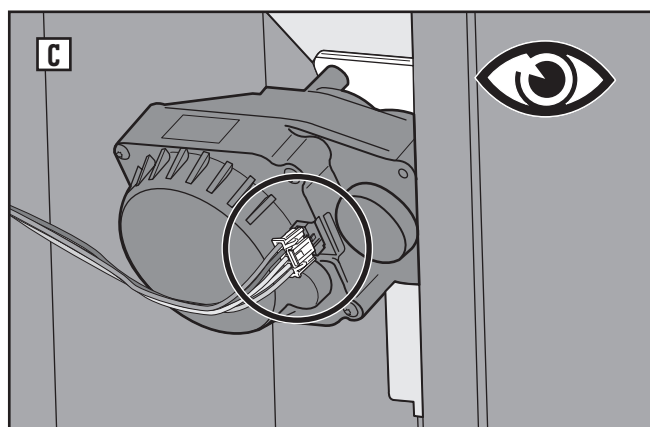
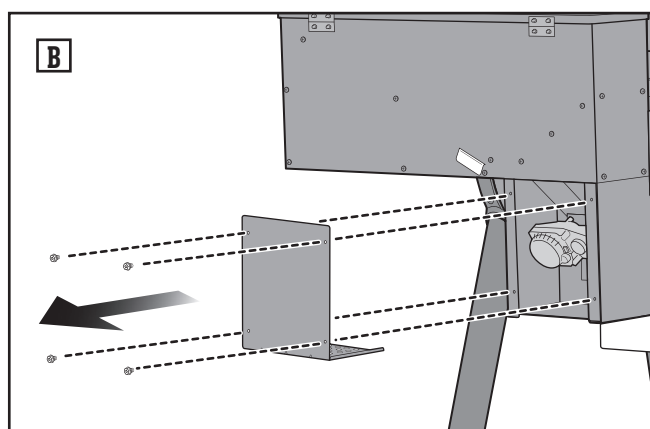
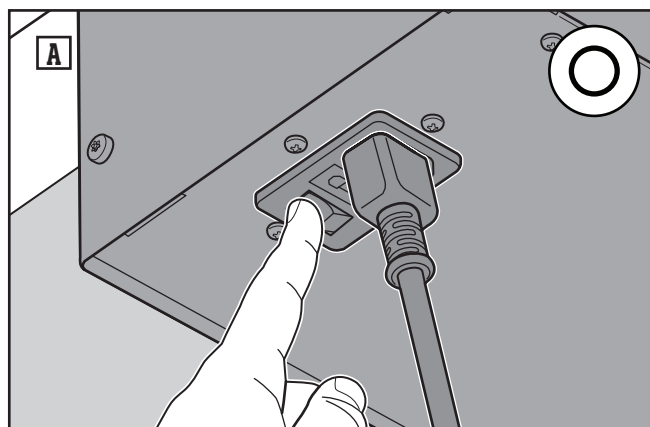


E7 – Motorstörung

Stromanschluss des Motors prüfen

Bitte befolge diese Schritte, um den Fehlercode „E7“ im Regler zu quittieren:

1. Nachdem der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromquelle **(A)**.
2. Entferne auf der Rückseite des SMOKEFIRE die hintere Zugangsplatte. Löse dazu vier Schrauben **(B)**.
3. Überprüfe den Stromanschluss des Motors **(C)**. Stelle sicher, dass der Stecker fest in der Anschlussbuchse des Motors steckt.
4. Montiere die hintere Zugangsplatte **(D)**.
5. Stecke den Netzstecker in eine Steckdose, schalte den Grill ein und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose durchführen kann.
6. Wenn der Fehlercode „E7“ weiterhin am Regler angezeigt wird, wende dich für einen Austausch des Motors bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.



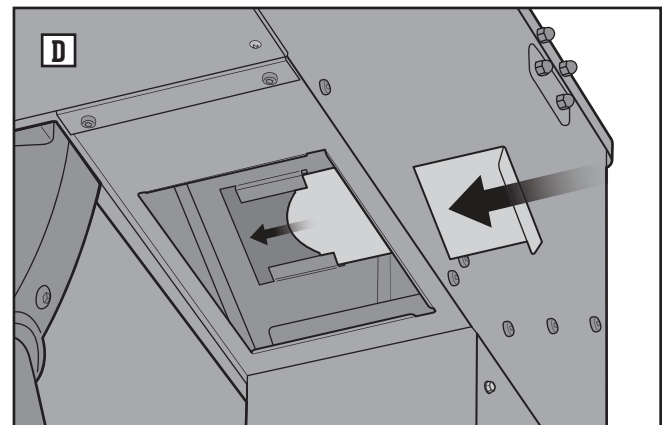
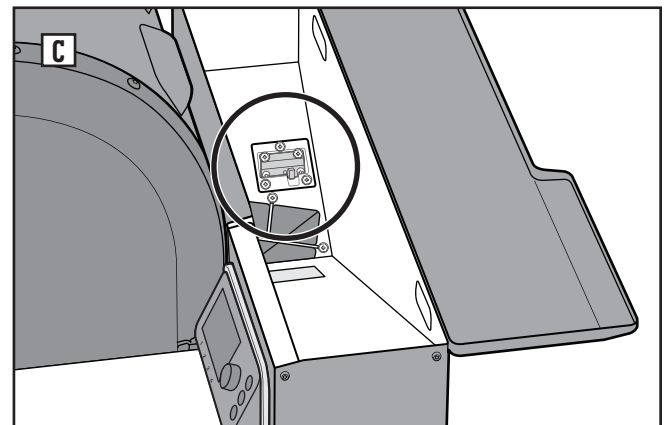
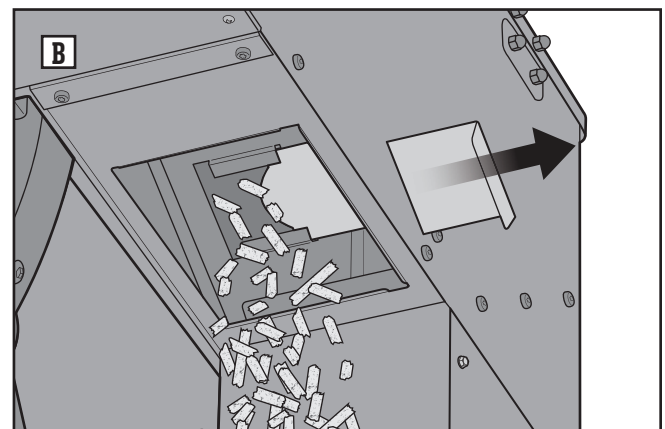
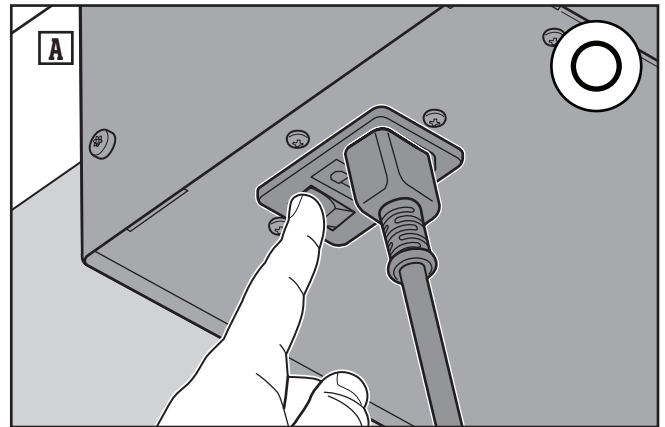


E9 – Störung des Füllstandssensors

Das Fenster des Füllstandssensors reinigen

Bitte befolge diese Schritte, um den Fehlercode „E9“ im Regler zu quittieren:

1. Wenn der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist, stelle von der Rückseite des SMOKEFIRE aus einen großen Eimer oder Behälter mittig unter den Trichterbehälter **(A)**.
2. Zieh am Schieber an der Rückseite des Trichterbehälters, damit die Pellets in den darunter befindlichen Behälter fallen **(B)**.
3. Wische mit einem trockenen Tuch oder einem Küchentuch das Fenster des Füllstandssensors sauber **(C)**.
4. Schließe den Schieber des Trichterbehälters **(D)** und fülle den Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS deiner Wahl.
5. Schalte den Grill ein und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose durchführen kann.
6. Wenn der Fehlercode „E9“ weiterhin am Regler angezeigt wird, wende dich für einen Austausch des Füllstandssensors bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.



FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG



HINWEIS: Lade die WEBER CONNECT App herunter, um immer die aktuellste Grillsoftware und neuesten Reglerfunktionen zu erhalten.

Der Regler zeigt und versendet Benachrichtigungen, um dich über gewisse Grillschritte und vorbeugende Wartungsmaßnahmen zu informieren. Siehe dazu den Abschnitt FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG und befolge die Anweisungen in der Spalte „Abfolge/Maßnahmen“, die den Benachrichtigungen zugeordnet sind.

Benachrichtigung	Abfolge/Maßnahmen
Geringer Füllstand	Fülle den Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS auf.
Grillvorgang abgeschlossen	Dein Grillvorgang ist abgeschlossen. Du kannst nun bei derselben Grilltemperatur weitergrillen, die Grilltemperatur ändern oder den Grill herunterfahren.
Unsachgemäßes Herunterfahren	<p>Der Grill wurde unsachgemäß heruntergefahren.</p> <ol style="list-style-type: none"> Der Grill fährt sich automatisch herunter, wenn er noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist. <p><i>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Nachdem der Grill heruntergefahren ist, schalte ihn aus und trenne ihn von der Stromquelle. Nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS, den Wärme-Diffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus. Entferne mit einer Grillbürste oder einem Schaber sämtliche Asche- und Schmutzreste aus der Grillkammer und der Brennkammer und befördere sie in das Asche- und Fettauffangsystem. <p><i>VORSICHT: Warte, bis Asche und Schmutz vollständig erloschen sind, bevor du mit der Reinigung beginnst.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Nimm die Schublade des Asche- und Fettauffangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein. Ersetze bei Bedarf die Einweg-Tropfschale. Setze den Hitzeschirm, den Wärme-Diffusor, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein. Stecke den Netzstecker in eine Steckdose, schalte den Grill ein und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose durchführen kann.
Glühkerze austauschen	<p>Die Glühkerze steht kurz vor dem Ende ihrer Lebensdauer. Möchtest du sie ersetzen?</p> <p>Falls JA:</p> <ol style="list-style-type: none"> Öffne den Grilldeckel und fahre den Grill herunter. Halte dazu den Drehschalter gedrückt oder verwende das Hauptmenü. Warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist. <p><i>VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Wende dich für einen Austausch der Glühkerze bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Siehe die folgenden Anweisungen zum Ersetzen der Glühkerze. Nachdem du die Glühkerze ausgetauscht hast, setze die Glühkerze im Hauptmenü des Reglers zurück. <p>Falls NEIN:</p> <p>Du kannst deinen Grill weiterhin benutzen. Die Benachrichtigung zum Austauschen der Glühkerze verbleibt in der Liste der ausstehenden Fehlercodes und Benachrichtigungen, bis die Glühkerze ausgetauscht und zurückgesetzt wurde.</p>
Herunterfahren gestartet	<p>Herunterfahrsequenz:</p> <ol style="list-style-type: none"> Überschüssigen Brennstoff verbrennen Rückbrand vermeiden Förderschnecke leeren Asche aus der Brennkammer entfernen Grill zum Lagern abkühlen lassen Herunterfahren abgeschlossen



FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Glühkerze ersetzen

Wende dich an den WEBER-Kundendienst, um eine Ersatz-Glühkerze zu erhalten. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf weber.com. Befolge diese Schritte, um die Glühkerze auszuwechseln:

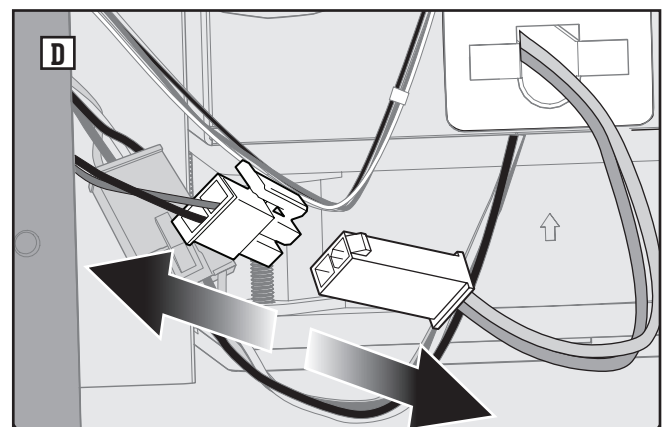
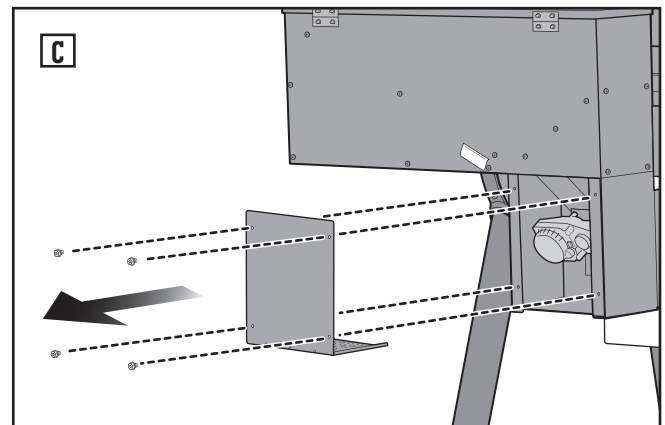
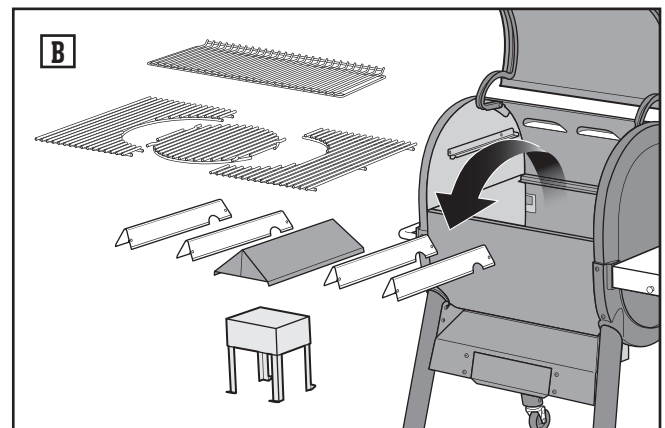
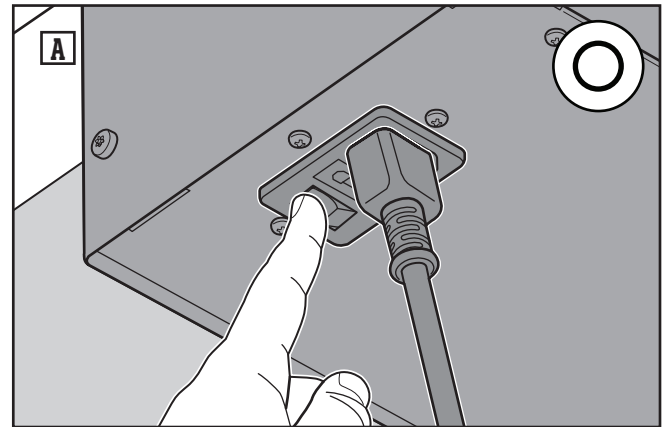
1. Öffne den Grilldeckel und fahre den Grill herunter. Halte dazu den Drehschalter gedrückt oder verwende das Hauptmenü. Warte, bis der Grill heruntergefahren und vollständig abgekühlt ist.

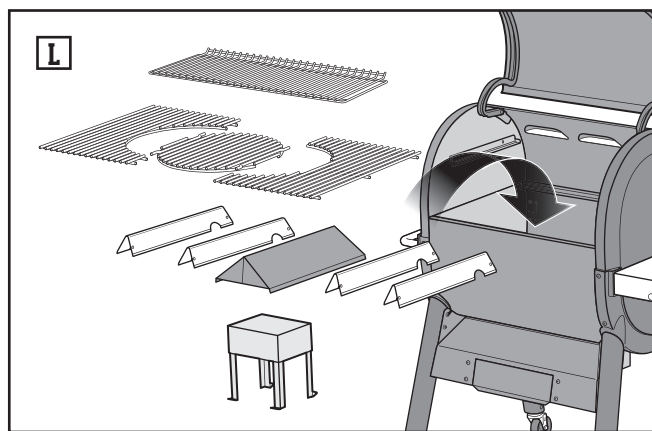
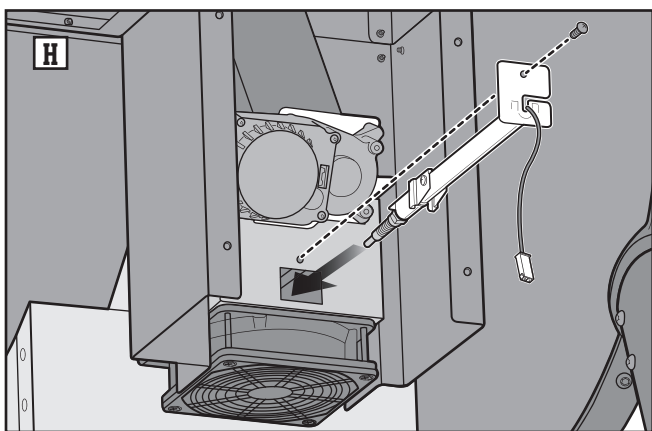
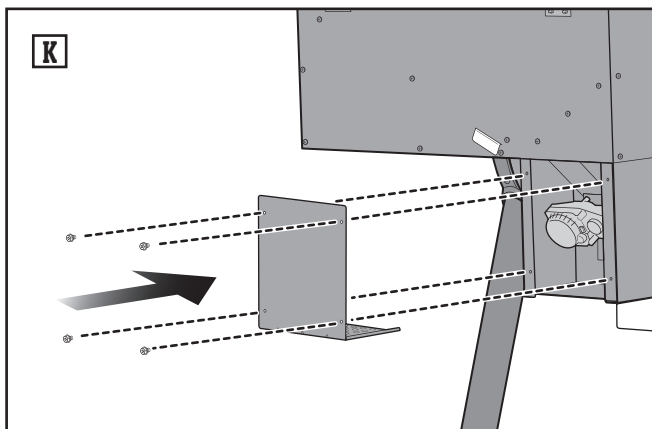
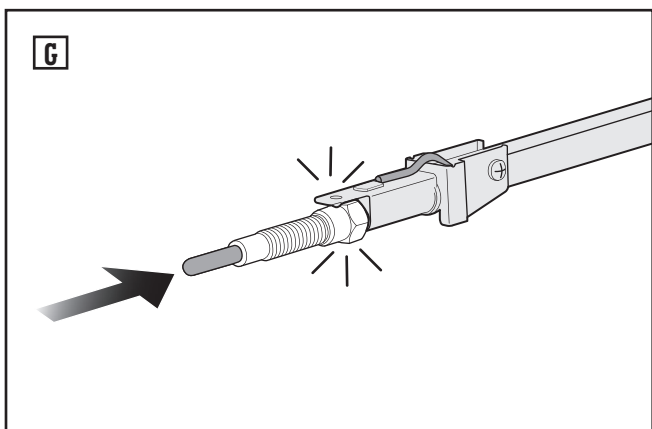
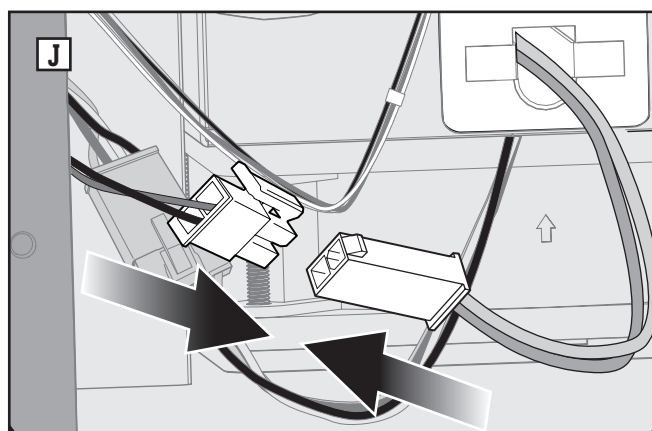
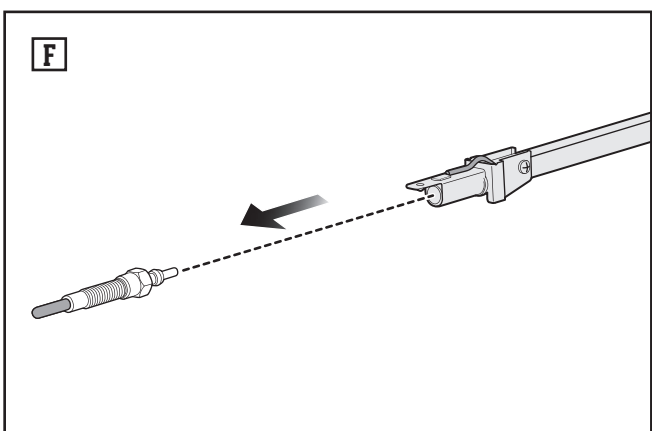
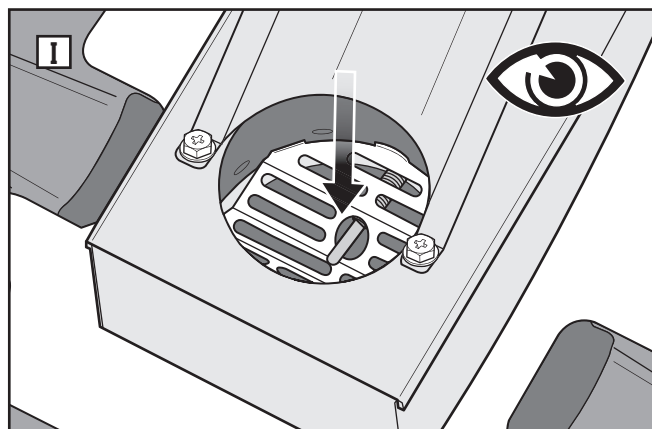
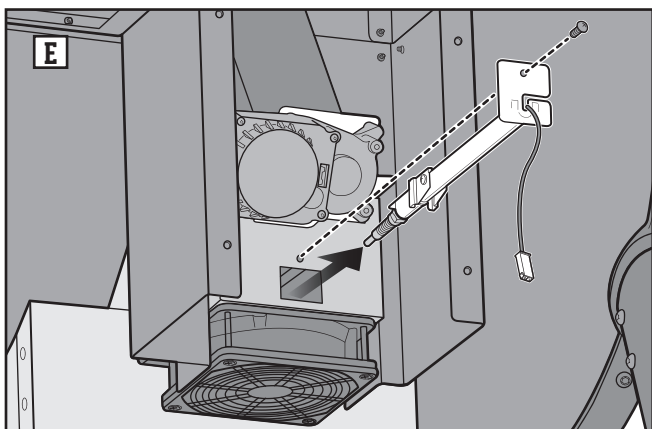
VORSICHT: Zieh während des Herunterfahrens nicht den Stecker und schalte den Grill nicht aus.

2. Nachdem der Grill heruntergefahren ist, schalte ihn aus **(A)** und trenne ihn von der Stromquelle.
3. Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS, den Wärme-Diffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer **(B)** heraus.
4. Entferne auf der Rückseite des SMOKEFIRE die hintere Zugangsplatte. Löse dazu vier Schrauben **(C)**.
5. Löse das Kabel der Glühkerzenbaugruppe. Drücke dazu den Steckverbinder mit Schnellkupplung zusammen und ziehe ihn heraus **(D)**.
6. Entferne vorsichtig die Glühkerzenbaugruppe. Löse dazu zunächst die Halterungsschraube, mit der sie befestigt ist, und schiebe dann die Baugruppe aus dem Grill heraus **(E)**.
7. Zieh die Glühkerze aus der Glühkerzenbaugruppe heraus **(F)**.
8. Setze die Ersatz-Glühkerze in die Glühkerzenbaugruppe ein. Drücke sie dazu fest in die Fassung **(G)**.
9. Setze die Glühkerzenbaugruppe vorsichtig durch die Rückseite des Grills ein und fixiere sie mithilfe der Sicherungsschraube **(H)**.

HINWEIS: Stelle sicher, dass die Spitze der Glühkerze ordnungsgemäß installiert ist. Untersuche dazu die Glühkerze am Boden der Brennkammer in der Grillkammer. Die Spitze der Glühkerze muss durch den Pelletrost geführt werden, damit sie ordnungsgemäß funktionieren kann **(G)**.

10. Schließe den Stecker der Glühkerzenbaugruppe wieder an **(J)**.
11. Montiere die hintere Zugangsplatte **(K)**.
12. Setze den Hitzeschirm, den Wärme-Diffusor, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein **(L)**.
13. Stecke das Netzkabel in die entsprechende Buchse unter dem Trichterbehälter und verbinde es anschließend mit der Stromquelle.
14. Schalte den Grill ein und setze die Glühkerze im Hauptmenü des Reglers zurück.





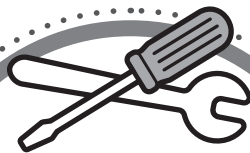


FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Fehler	Ursache/Maßnahmen
Der Grill schaltet sich nicht ein	<p>Wenn sich der Grill nicht einschaltet:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vergewissere dich, dass das Netzkabel ordnungsgemäß mit dem Grill und einer Stromquelle verbunden ist.2. Wenn der Grill an eine Steckdose mit Fehlerstrom-Schutzschalter angeschlossen ist, setze das Gerät zurück.3. Wenn sich der Grill auch nach den oben genannten Maßnahmen nicht einschaltet, ist wahrscheinlich die Sicherung durchgebrannt. Siehe die folgenden Anweisungen zum Austauschen der Sicherung des Grills.4. Wenn alle Schritte befolgt wurden und sich der Grill trotzdem nicht einschaltet, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.
Auf der Innenseite des Grills scheint sich Lack abzulösen	<p>Bei den Flocken handelt es sich um Kohlenstoffansammlungen. Diese entstehen im Laufe der Zeit und nach dem wiederholten Gebrauch deines Grills aus den Grilldämpfen. Es handelt sich dabei nicht um einen Defekt.</p> <p>Mit einer Grillbürste oder dem im Lieferumfang enthaltenen Schaber kannst du die Flocken vorsichtig vom Deckel und aus der Grillkammer entfernen. Wische die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch oder einem Küchentuch sauber.</p>

KUNDENDIENST

Sollten die Probleme weiterhin bestehen, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf www.weber.com.



ERSATZTEILE

Wende dich an deinen Händler vor Ort oder besuche www.weber.com, um Ersatzteile zu erhalten.



Sicherung austauschen

Wenn dein SMOKEFIRE auch nach der Überprüfung aller Stromanschlüsse nicht reagiert, ist eventuell die Sicherung des Grills durchgebrannt. Die Stromversorgung des Grills nutzt eine flinke Sicherung (5 x 20 mm, 1,6 A bei 240 V AC). Dieses einfache und kostengünstige Bauteil kann einfach ersetzt werden. Befolge dazu die folgenden Anweisungen:

VORSICHT: Verwende für den Austausch ausschließlich eine Sicherung der passenden Größe und mit einem angemessenen Sicherungsnennstrom. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung führt zum Erlöschen der Garantie. Die korrekte Sicherung ist folgende:

5 x 20 mm, flink

1,6 A bei 240 V AC

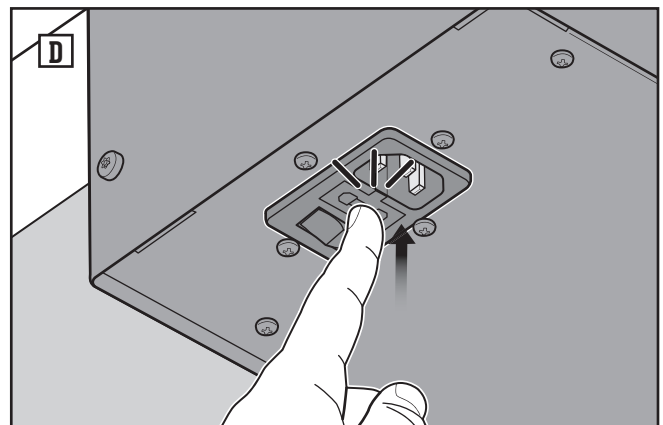
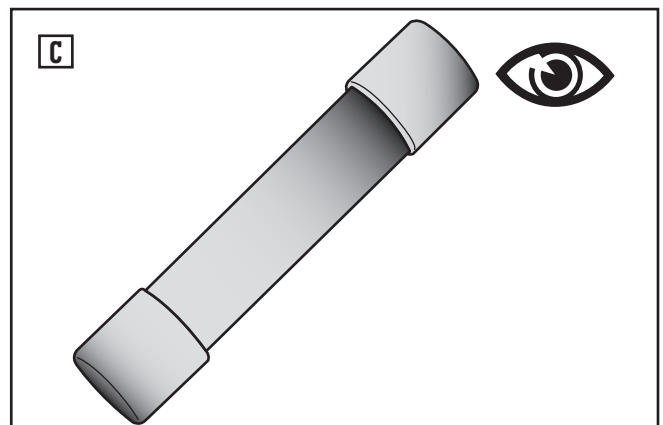
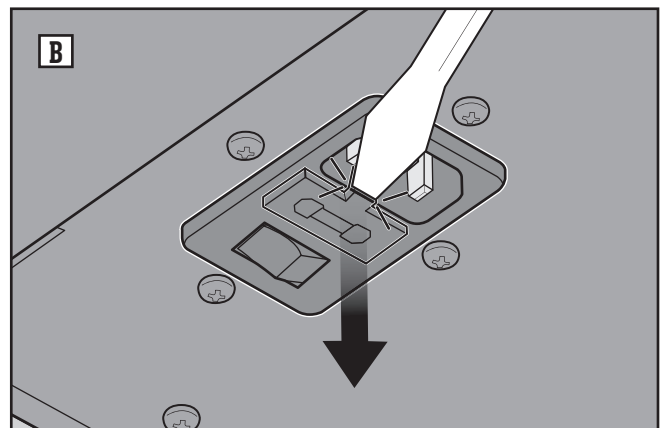
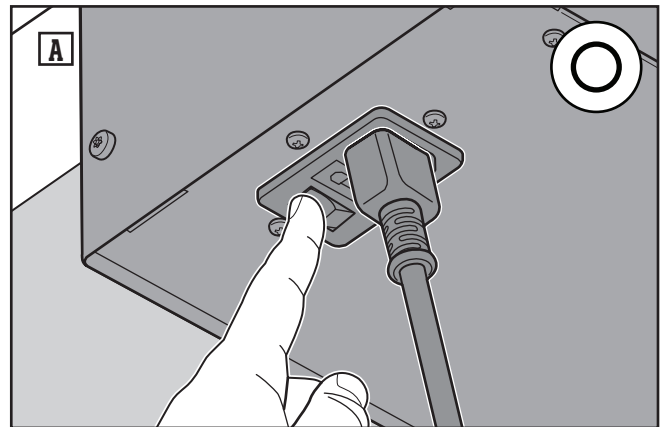
1. Stelle sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist. Schalte ihn dann aus und trenne ihn von der Stromquelle **(A)**.
2. Die Sicherung ist in der Sicherungshalterung montiert. Diese befindet sich an der Unterseite des Trichterbehälters. Verwende einen Schlitzschraubendreher, um die Sicherungshalterung vorsichtig aufzuhebeln, und nimm die Sicherung heraus **(B)**.
3. Untersuche die Sicherung und überprüfe, ob sie durchgebrannt ist **(C)**.

HINWEIS: Wenn die Sicherung durchgebrannt ist, sieht sie ein wenig verbrannt oder gesplittert aus.

4. Installiere eine neue Sicherung in der Sicherungshalterung und montiere diese im Netzteil **(D)**.

VORSICHT: Vergewissere dich, dass die Sicherungshalterung ordnungsgemäß montiert und verschlossen ist, bevor du deinen Grill in Betrieb nimmst.

5. Stecke den Netzstecker in eine Steckdose, schalte den Grill ein und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose durchführen kann.





Empfohlene Reinigung

Damit dein WEBER SMOKEFIRE Grill nach mehreren Jahren des Grillens und Räucherns noch immer reibungslos läuft, empfiehlt WEBER eine gründliche Reinigung des Grills nach 20 Grillstunden oder nach jedem 12. Grillen.

WARNUNG: VOR DER WARTUNG ODER REINIGUNG STETS SICHERSTELLEN, DASS DER GRILL VOLLSTÄNDIG ABGECÜHLT UND VON DER STROMVERSORUNG GETRENNT IST.

VORSICHT: DEN GRILL NIEMALS MIT EINEM STARKEN WASSERSTRAHL WIE VON EINEM GARTENSCHLAUCH ODER HOCHDRÜCKREINIGER ABSPRITZEN. DIE ELEKTRONISCHEN BAUTEILE KÖNNTEN BESCHÄDIGT WERDEN.

VORSICHT: WEBER empfiehlt während der Reinigung des Grills die Verwendung von Grillhandschuhen oder Gummihandschuhen zum Schutz der Hände.

Befolge bei der Reinigung deines Grills folgende Schritte:

1. Sobald der Grill ordnungsgemäß abgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, trenne den Grill von der Stromversorgung.
2. Öffne den Deckel des Grills und bürste oder schabe den Deckel mit einer Grillbürste oder dem mitgelieferten Schaber sauber.
3. Bürste oder schabe die Grillroste sauber, während sie sich im Grill befinden. Entferne sie anschließend aus der Grillkammer und lege sie beiseite.
4. Bürste oder schabe die FLAVORIZER Bars und den Hitzediffusor sauber, während diese sich im Grill befinden. Entferne sie anschließend aus der Grillkammer und lege sie beiseite.
5. Halte die Wärmeschutzabdeckung mit einer Hand fest und bürste oder schabe sie mit der anderen Hand mithilfe einer Grillbürste oder einem Schaber sauber. Entferne sie dann aus der Grillkammer und lege sie beiseite.
6. Bürste oder schabe das Innere der Grillkammer mit einer Grillbürste oder einem Schaber ab. Schiebe sämtliches Fett und alle Rückstände in Richtung der Lüftungsöffnungen am Boden der Grillkammer und in die Einweg-Tropfschale.
7. Reinige den Brennkessel mit dem mitgelieferten Schaber oder einer Bürste mit weichen Borsten. Schiebe dabei sämtliche verbleibende Asche und alle Rückstände durch den Pelletrost am Boden des Brennkessels.
8. Entferne die Lade des Asche- und Fettauffangsystems, um die Asche zu entfernen. Tausche die Einweg-Tropfschale aus. Reinige außerdem das Gehäuseinnere des Asche- und Fettauffangsystems, um eine Anhäufung von Asche zu vermeiden, durch die sich die Lade nicht mehr vollständig schließen lassen könnte. Wenn die Lade und das Gehäuse sauber sind, setze die Lade wieder ein.

WARNUNG: DIE LADE DES ASCHE- UND FETTAUFFANGSYSTEMS NICHT ENTFERNEN, WÄHREND DER GRILL IN BETRIEB ODER NACH DEM AUSSCHALTEN NOCH HEISS IST. Tausche die Einweg-Tropfschale vor dem Anzünden des Grills regelmäßig aus, um das Risiko eines Fettbrands zu vermeiden.

9. Setze die Wärmeschutzabdeckung, den Hitzediffusor, die FLAVORIZER Bars und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein.

Jährliche Reinigung des Grillsystems

Bei deinem SmokeFire Grill sollte alle 12 Monate eine gründliche Reinigung des Grillsystems durchgeführt werden, um den ordnungsgemäßen Betrieb des Grills zu gewährleisten.

WARNUNG: VOR DER WARTUNG ODER REINIGUNG STETS SICHERSTELLEN, DASS DER GRILL VOLLSTÄNDIG ABGECÜHLT UND VON DER STROMVERSORUNG GETRENNT IST.

VORSICHT: DEN GRILL NIEMALS MIT EINEM STARKEN WASSERSTRAHL WIE VON EINEM GARTENSCHLAUCH ODER HOCHDRÜCKREINIGER ABSPRITZEN. DIE ELEKTRONISCHEN BAUTEILE KÖNNTEN BESCHÄDIGT WERDEN.

VORSICHT: WEBER empfiehlt während der Reinigung des Grills die Verwendung von Grillhandschuhen oder Gummihandschuhen zum Schutz der Hände.

Befolge bei der Reinigung des Grillsystems deines SmokeFire Grills folgende Schritte:

1. Sobald der Grill ordnungsgemäß abgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, trenne den Grill von der Stromversorgung.
2. Entferne den rückseitigen Zugangsdeckel des Grills.

3. Ziehe die elektrische Steckverbindung der Glühkerze heraus, entferne die Glühkerzen-Baugruppe und lege sie beiseite.
4. Öffne den Deckel des Grills und entferne die Grillroste, die FLAVORIZER Bars und die Wärmeschutzabdeckung aus der Grillkammer.
5. Entferne die zwei Schrauben, mit denen der Pelletschieber an der Oberseite des Brennkessels befestigt ist, und entferne den Pelletschieber aus der Grillkammer.
6. Entferne den Brennkessel und den Pelletrost aus der Grillkammer.
7. Reinige den Bereich des Brennkessels mit dem mitgelieferten Schaber oder einer Bürste mit weichen Borsten, indem du sämtliche Asche und alle Rückstände unten durch die Lüftungsöffnung in das Asche- und Fettauffangsystem bürstest bzw. schiebst.

HINWEIS: Achte darauf, den Grill von sämtlicher angehäufter Asche und allen Rückständen, die sich während des Grillvorgangs möglicherweise gebildet haben, gründlich zu reinigen.

8. Setze den Pelletrost, den Brennkessel und den Pelletschieber wieder ein. Achte darauf, die zwei Schrauben, mit denen der Pelletschieber an der Oberseite des Brennkessels befestigt ist, wieder festzuschrauben.
9. Setze die Glühkerzen-Baugruppe durch die Rückseite des Grills wieder ein.

HINWEIS: Führe eine Sichtprüfung durch, um sicherzustellen, dass die Spitze der Glühkerze durch den Pelletrost hindurch, der sich an der Unterseite der Grillkammer befindet, ordnungsgemäß installiert ist. Wenn die Glühkerze nicht durch den Pelletrost zeigt, musst du die Glühkerzen-Baugruppe entfernen, um sie erneut auszurichten und zu installieren.

10. Schließe die Glühkerzen-Baugruppe erneut an die elektrische Steckverbindung an.
11. Setze den Zugangsdeckel, der sich auf der Rückseite des Grills befindet, wieder ein, indem du die vier Schrauben festschraubst.
12. Setze die Wärmeschutzabdeckung, die FLAVORIZER Bars und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein.

Reinigen der Außenseite des Grills

Die Außenseite des Grills kann aus Edelstahl-, Porzellanemalle- und Kunststoffoberflächen bestehen. WEBER empfiehlt je nach Art der Oberfläche die folgenden Methoden.

Reinigen von Edelstahl-Oberflächen

Verwende zum Reinigen von Edelstahl-Oberflächen einen schadstofffreien, nicht scheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills. Verwende für die Reinigung ein weiches, fusselfreies Tuch und wische in die Richtung der Maserung des Edelstahls. Verwende kein Küchenpapier.

VORSICHT: Achte darauf, die Edelstahl-Oberflächen nicht mit scheuernden Pasten zu zerkratzen. Pasten eignen sich nicht zum Reinigen oder Polieren. Sie sorgen lediglich dafür, dass sich die Farbe des Metalls verändert, indem sie die oberste Chromoxid-Beschichtung entfernen.

Reinigen von lackierten, emaillierten Oberflächen und Kunststoffbauteilen

Reinige lackierte, emaillierte Oberflächen und Kunststoffbauteile mit warmem Seifenwasser und einem weichen, fusselfreien Tuch. Spüle die Oberflächen nach dem Abwischen vorsichtig ab und trockne sie gründlich.

Reinigen der Außenseite eines Grills, der sich in einer aggressiven Umgebung befindet

Ist dein Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, musst du die Außenseite des Grills häufiger reinigen. Saurer Regen, Schwimmbadchemikalien und Salzwasser können zu Rostbildung führen. Wische die Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser ab. Spüle die Oberflächen anschließend vorsichtig ab und trockne sie gründlich. Zusätzlich solltest du einmal in der Woche einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger anwenden, um das Rosten der Oberflächen zu vermeiden. Nur nach Anleitung verwenden.



Reinigen der Temperaturfühler

Die mitgelieferten Temperaturfühler sollten nach jeder Verwendung gereinigt werden, um einen sicheren Grillvorgang sicherzustellen. Die Temperaturfühler dürfen jedoch niemals in eine Flüssigkeit eingetaucht werden, da sie dadurch beschädigt werden könnten. WEBER empfiehlt, die Temperaturfühler vorsichtig mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Küchenpapier abzuwischen.

Grillhandschuhe tragen

Trage beim Umgang mit dem WEBER SMOKEFIRE immer hitzebeständige Grillhandschuhe. Die Lüfter, die Griffe, das Asche- und Fettaufangsystem sowie die Grillkammer heizen sich während des Grillvorgangs auf und können schwere Verbrennungen verursachen. Schütze deine Hände und Unterarme.

Den Grill vorheizen

Das Vorheizen mit geschlossenem Deckel heizt die Grillroste und die Grillkammer auf die Temperatur zum Grillen auf. Die Hitze löst Lebensmittelrückstände vom Grillrost, sodass du sie einfach mit mithilfe einer Grillbürste oder eines Holzschabers. Das Vorheizen sorgt zudem dafür, dass der Grillrost so heiß wird, dass du dein Grillgut richtig anbraten kannst, ohne dass es am Grillrost haften bleibt.

VORSICHT: Wenn du eine Grillbürste mit Edelstahlborsten verwendest, musst du auf lose Borsten achten. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest.

Den Deckel zuklappen

Es ist wichtig, beim Grillen den Deckel geschlossen zu halten. So bleibt die Temperatur in der Grillkammer konstant auf dem gewünschten Niveau und dein Grillgut wird gleichmäßig gegart.

Die passende Mischung finden

Es gibt viele verschiedene Sorten der WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS, wie beispielsweise Hickory, Apfel, Kirsche und viele mehr. Du kannst mit den verschiedenen Aromen der Pellets herumexperimentieren und sie mischen. Probieren es einfach aus.

Grillzeit und -temperatur

Wenn du bei kälteren Temperaturen oder bei starkem Wind grillst, verlängert sich die Garzeit. Diese Umgebungsbedingungen senken die Grilltemperatur. Behalte also immer die Grill- und Kerntemperaturen im Auge, um die passenden Temperaturen aufrechtzuerhalten. Denk dran, den Grill während des Grillvorgangs weitestgehend geschlossen zu halten, damit Hitze und Rauch nicht entweichen können.

⚠ **WARNUNG!** Zieh immer den Stecker aus der Steckdose und lass den Grill vollständig abkühlen, bevor du Wartungs- bzw. Reinigungsmaßnahmen durchführst.

⚠ **WARNUNG!** Spritze den Grill niemals mit einem Wasserstrahl ab, beispielsweise aus einem Gartenschlauch oder Hochdruckreiniger. Dies kann zu Schäden an den Elektronikbauteilen führen.

⚠ **WARNUNG!** Nach einiger Zeit können die Oberflächen der Wärmeleitplatte, der FLAVORIZER BARS, des Wärme-Diffusors und der Grillroste rau werden. Beim Umgang mit diesen Bauteilen wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu tragen.

⚠ **WARNUNG!** Der Hitzeschirm, die FLAVORIZER BARS, der Wärme-Diffusor und die Grillroste dürfen nicht in der Spüle, im Geschirrspüler oder in einem selbstreinigenden Ofen gereinigt werden.

⚠ **WARNUNG!** Lege keine Grillbauteile auf dem Seitentisch ab. Diese können die Edelstahl-Oberfläche zerkratzen.

⚠ **WARNUNG!** Verwende KEINE der folgenden Mittel, um deinen Grill zu reinigen:

- scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke
- Testbenzine oder Xylene
- Ofenreiniger
- scheuernde Reinigungsmittel oder -pads

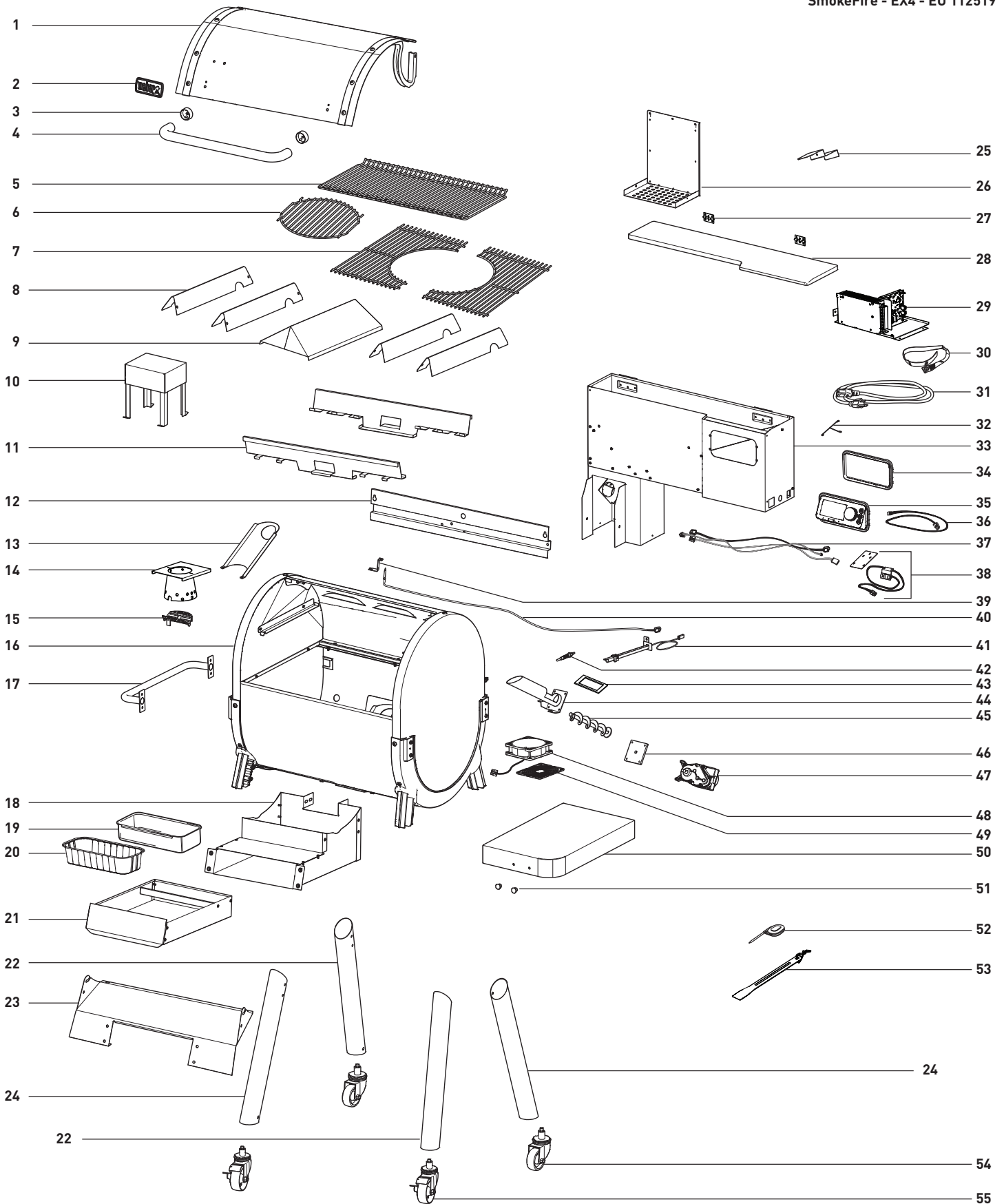




ERSATZTEILE

Verwende beim Austauschen von Teilen oder einer Reparatur nur Original-Ersatzteile von WEBER.
Besuche weber.com

SmokeFire - EX4 - EU 112519

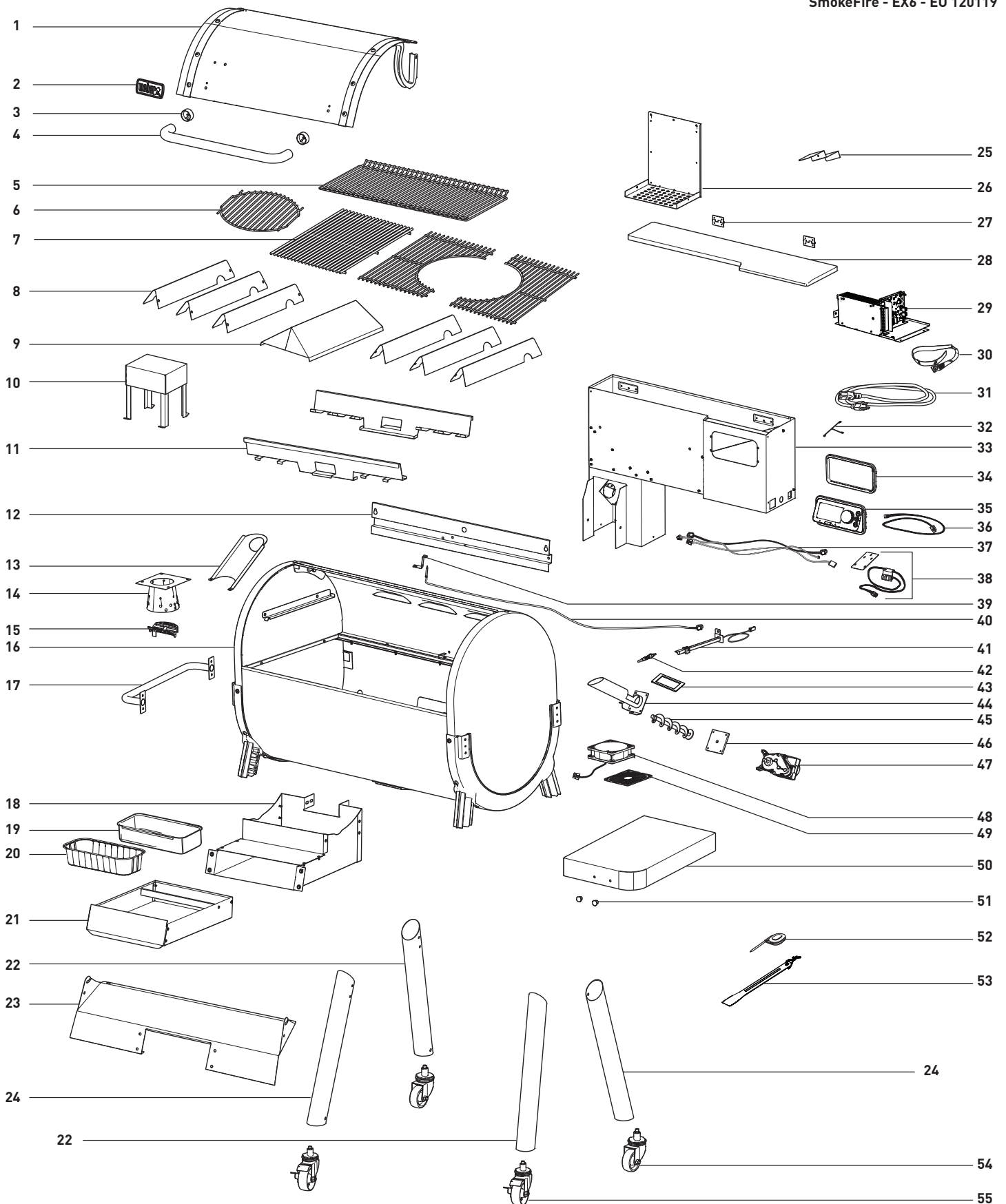


Verwende beim Austauschen von Teilen oder einer Reparatur nur Original-Ersatzteile von WEBER.
Besuche weber.com

ERSATZTEILE



SmokeFire - EX6 - EU 120119





CSA Group Groupe CSA Attestation



- ULC/ORD-C2728 2013
- UL2728A 2019
- EN 1860-1:2017
- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015

Standard Number

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customer-care@weberindia.com

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com