



SmokeFire

Træpillegrill

BRUGERVEJLEDNING



**EN VÆSENTLIG ÅRSAG TIL BRAND ER MANGLENDE
OVERHOLDELSE AF DE PÅKRÆVEDE MINIMUMSAFSTANDE
TIL BRÆENDBARE MATERIALER. DET ER AF STØRSTE
VIGTIGHED, AT DETTE PRODUKT INSTALLERES I
OVERENSSTEMMELSE MED DISSE INSTRUKTIONER.**

52447

DA

11/20/19



SIKKERHED

LÆS HELE VEJLEDNINGEN, INDEN DU INSTALLERER OG BRUGER APPARATET. Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger om produktspecifikke farer, advarsler og forholdsregler. Læs hele vejledningen, inden du samler og bruger denne træpillegrill. Hvis du undlader at følge disse anvisninger, kan det medføre skader på fast ejendom, personskader eller død. Kontakt de lokale bygge- eller brandmyndigheder for at høre nærmere om begrænsninger og krav til inspektion af installationer i dit område. Læs mere om, hvordan du samler grillen, i samlevejledningen. **GEM DISSE ANVISNINGER.**

Gå ind på weber.com, vælg land, og registrer din grill i dag.

Signalordene **FARE**, **ADVARSEL** og **FORSIGTIG** bruges igennem hele denne brugervejledning til markering af særligt vigtige oplysninger og anvisninger. Signalordene er defineret nedenfor.

FARE! Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – **vil medføre død eller alvorlige personskader.**

ADVARSEL! Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – **kan medføre død eller alvorlige personskader.**

FORSIGTIG! Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – **kan medføre mindre eller moderate personskader.**

FARE! Hold brændbare dampe og væsker væk fra grillen. Brug aldrig benzin, benzintilnænde brændstoffer, petroleum, tændvæske eller lignende væsker til at antænde eller opfriske ilden i denne grill. Hold væsker af denne type i sikker afstand fra grillen, når den er i brug.

ADVARSEL! Kun til udendørs brug. Pillegrillen skal være placeret, så røggasser, herunder også røg, ikke trænger ind i omkringliggende bygninger. Se i de lokale brand- eller byggeforskrifter, om der er yderligere krav, du skal tage højde for.

ADVARSEL! Fjernelse af kreosot. Når træpiller brænder langsomt, producerer de tjære og organiske dampe, der i kombination med fugt danner kreosot. Når kreosot antændes, bliver ilden ekstremt varm.

ADVARSEL! Aske- og fedtopsamlingsystemet skal altid kontrolleres for ophobning af fedt og kreosot inden grillning. Har der ophobet sig fedt eller kreosot i grillen, skal det fjernes for at reducere risikoen for brand.

ADVARSEL! Bortskaffelse af aske – Vent altid, til grillen er kølet helt af efter korrekt nedlukning. Vent med at bortskaffe fedt og aske, til det er kølet helt af.

ADVARSEL! Brug kun WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER i denne grill. Brug ikke piller, der ifølge indholdsdeklarationen indeholder tilsætningsstoffer.

ADVARSEL! Fjern gryder og pander, når grillen ikke er under opsyn, for at reducere risikoen for brand.

FORSIGTIG! Anvend ikke tilbehør, der ikke er beregnet til brug sammen med denne grill.

ADVARSEL! Følg disse retningslinjer for at forhindre, at kulilte – en farveløs, lugtfri gasart – forgifter dig, din familie eller andre.

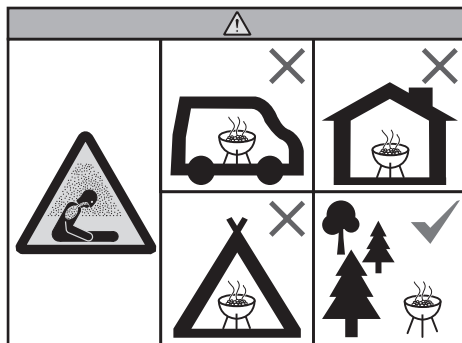
• Symptomerne på kulilteforgiftning er: hovedpine, svimmelhed, kvalme, opkastning, træthed og forvirring. Kulilte reducerer blodets evne til at transportere ilt. Et lavt iltindhold i blodet kan medføre bevidstløshed og død.

• Søg læge, hvis du eller andre udvikler forkølelses- eller influenzalignende symptomer, når de griller eller opholder sig i nærheden af denne grill. Kulilteforgiftning, som let kan forveksles med forkølelse eller influenza, opdages ofte for sent.

• Indtag af alkohol og narkotika øger virkningen af kulilteforgiftning.

ADVARSEL! Kulilte er især skadelig for gravide kvinder og det ufødte barn, spædbørn, ældre mennesker, rygere og personer med blod og kredsløbssygdomme, såsom anæmi og hjertesygdomme.

ADVARSEL! Anvend ikke grillen i lukkede og/eller beboede rum som f.eks. huse, telte, campingvogne, beboelseskøretøjer og både. Kulilteforgiftning kan medføre døden.



FARE

FARE! Må ikke anvendes indendørs! Denne grill er beregnet til udendørs brug i et område med god luftgennemstrømning og må aldrig bruges som varmeapparat. Hvis den bruges indendørs, vil giftige dampe akkumulere og forårsage alvorlig personskade eller død.

FARE! Denne grill er ikke beregnet til erhvervs-mæssig brug og er udelukkende designet til udendørs brug.

FARE! Brug ikke denne grill i garager, bygninger, udestuer, telte, på verandaer eller i andre aflukkede områder.

FARE! Udfør aldrig vedligeholdelse på grillen, når den er sluttet til stikkontakten. Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden du udfører vedligeholdelse på grillen.

FARE! Der er farlig spænding inde i grillen, som kan medføre elektriske stød, forbrændinger eller døden. Tag altid stikket til grillen ud af stikkontakten før vedligeholdelse og rengøring.

ADVARSLER

ADVARSEL! Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Grillen skal samles i overensstemmelse med samlevejledningen. Hvis den ikke er samlet korrekt, kan det medføre fare for brugernes sikkerhed.

ADVARSEL! Anvend aldrig grillen, uden at aske- og fedtopsamlingsystemet er på plads. Brug altid en drypbakke til at opsamle fedt i skuffen.

ADVARSEL! Fjern aldrig aske- og fedtopsamlingsystemet, når du bruger grillen.

ADVARSEL! Brug ikke kul, briketter, flydende brændstof eller lavasten i grillen.

ADVARSEL! Brug ikke denne grill under eventuelle letantændelige konstruktioner, herunder lofter og udhæng.

ADVARSEL! Indtag af alkohol, receptpligtig medicin eller håndkøbsmedicin kan forringe brugerens evne til at samle eller bruge grillen korrekt og sikkert.

ADVARSEL! Vær forsigtig, når du bruger din grill. Den kan være meget varm, når du forvarmer den, griller på den eller rengør den, og skal altid være under opsyn og må aldrig flyttes, når den er i brug.

ADVARSEL! Sørg for at holde børn og kæledyr på sikker afstand fra grillen.

ADVARSEL! Denne grill er ikke beregnet til installation i køretøjer eller på både.

ADVARSEL! Brug ikke grillen inden for 65 cm (2 fod) fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.

ADVARSEL! Stil grillen på en sikker og plan overflade, i sikker afstand fra brændbare materialer.

ADVARSEL! Brug ikke grillen i kraftig blæst.

ADVARSEL! Undgå at bære tøj med løse ærmer, når du tænder eller bruger grillen.

ADVARSEL! Rør aldrig ved grillriste, brændkammer, gløderør, aske- og fedtopsamlingsystem eller grill for at se, om de er varme.

ADVARSEL! Når du er færdig med at grille, skal du bruge hovedmenuen eller trykke på drejeknappen og holde den nede i tre sekunder for at starte nedlukningsproceduren og sørge for, at eventuel ild er slukket.

ADVARSEL! Brug grillhandsker, når du griller og håndterer låg, varmehylde, termometer eller temperaturfølere.

ADVARSEL! Sidebordet må maksimalt belastes med 18 kg (40 pund). Undgå at læne dig op ad sidebordet eller på anden måde overbelaste det.

ADVARSEL! Vent med at flytte, tildække eller stille grillen til opbevaring, indtil alt brændsel er slukket, og grillen er helt afkølet.

ADVARSEL! Brug ikke vand til slukning af stikflammer eller brændsel.

ADVARSEL! Brug kun denne grill som beskrevet i denne vejledning. Forkert brug af grillen kan medføre brand, elektrisk stød eller personskader.

⚠ **ADVARSEL!** Dette apparat må kun sluttes til en jordet stikkontakt. Undlad at bruge stikadaptere. Hvis der kræves en forlængerledning, må du kun bruge et kabel på 3 x 1,5 kvadratmillimeter med et trebenet stik, der er egnet til udendørs brug. Forlængerledningen må maksimalt være 4 meter (13 fod) lang. Hold forlængerledningen så kort som mulig. Kontrollér forlængerledningen for defekter før brug, og udskift den, hvis den er beskadiget. For at minimere risikoen for materiel skade og/eller personskade bør du undlade at bruge en forlængerledning, medmindre den er i overensstemmelse med specifikationerne i denne vejledning.

⚠ **ADVARSEL!** Kontrollér regelmæssigt strømkablet og stikket for tegn på skader. Brug ikke produktet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.

⚠ **ADVARSEL!** Enheden må ikke bruges, hvis stikkontakten er beskadiget.

⚠ **ADVARSEL!** Tag altid stikket ud af grillen ved at trække i stikket, ikke i ledningen.

⚠ **ADVARSEL!** Anvend ikke grillen inden for en afstand af 3 m (10 fod) fra vand, f.eks. en pool eller en dam.

⚠ **ADVARSEL!** Hold strømkablet og forlængerledningen væk fra varme overflader og vand, og sørg for at lægge dem, så man ikke kan snuble over dem. Brug kabelstroppen til dette formål.

⚠ **ADVARSEL!** Temperaturfølerne er meget spidse og kan blive varme, når de er i brug. Vær forsigtig, når du håndterer temperaturfølerne, så du undgår, at der sker personskader.

⚠ **ADVARSEL!** Sørg for, at pillekammeret ikke tømmes helt, når du bruger denne grill.

⚠ **ADVARSEL!** Det strømkabel, der leveres med grillen, har et trebenet stik (med jord) for at beskytte dig mod elektrisk stød. Stikket skal sluttes direkte til et trebenet udtag med korrekt jording. Undlad at skære i stikket eller fjerne eller modificere det på nogen måde.

⚠ **ADVARSEL!** WEBER anbefaler, at du løbende kontrollerer brændkammer, feeder-snegl og grillkammer for eventuelle forhindringer, som kan blokere og forhindre korrekt luftgennemstrømning. Se flere detaljer i afsnittet **ANBEFALET RENGØRING**.

⚠ **ADVARSEL!** Hvis grillen opmagasineres i længere perioder uden at blive brugt eller i perioder med regn eller høj luftfugtighed, skal du kontrollere træpillerne i pillekammeret for at sikre, at de er tørre. Træpiller kan, når de er våde eller udsættes for høj luftfugtighed, udvide sig, gå i stykker og tilstoppe feeder-sneglen.

⚠ **ADVARSEL!** Hvis du bruger WEBER CONNECT-appen til at holde øje med grillen, skal du sørge for, at alle relevante sikkerhedsforanstaltninger er blevet truffet, inden du bruger grillen. En person, der er fortrolig med at bruge grillen, skal være i nærheden af grillen for at imødegå eventuelle nødsituationer, der kunne opstå. Efterlad ikke grillen uden opsyn.

⚠ **ADVARSEL:** For at mindske risikoen for en fedtbrand skal du sørge for, at aske- og fedtopsamlingsystem, varmefordelingspladen og alle FLAVORIZER BARS er monteret korrekt.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

⚠ **FORSIGTIG!** Sørg for at holde alle elektriske tilslutninger tørre og væk fra jorden.

⚠ **FORSIGTIG!** Overhold alle lokale love og regler, når du bruger dette apparat.

⚠ **FORSIGTIG!** Kontrollér, inden du slutter grillen til strøm, at forsyningsspændingen svarer til den nominelle spænding, der er angivet på mærkaten på grillen.

⚠ **FORSIGTIG!** Tag altid stikket til grillen ud af stikkontakten, når grillen ikke er i brug, og inden du rengør den. Lad grillen køle af, inden du udfører vedligeholdelse på den.

⚠ **FORSIGTIG!** Vær meget forsigtig, når du fjerner aske- og fedtopsamlingsystemet og bortskaffer varmt fedt og aske.

⚠ **FORSIGTIG!** Opbevar altid WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER på et tørt sted i sikker afstand fra varmeproducerende apparater og fugt.

- 220-240 VAC
- 50/60 Hz
- Max. 384 W



Indholdsfortegnelse

- 2 Sikkerhed
- 4 Garanti
- 5 Grillsystem
- 6 Særlige funktioner
WEBER CONNECT-kontrolpanel
- 8 Før du tænder
Vælg et passende sted at grille
Klargøring af grillen, inden du tager den i brug første gang
Almindelig vedligeholdelse af grillen, hver gang du griller
WEBER CONNECT-app
Tilslutning af grillen til et wi-fi-netværk
Tilslutning af grillen via Bluetooth®
- 11 Brug af grillen
Første gang du bruger grillen
Hver gang du griller
Grillning med temperaturfølere
Nedlukning af grillen
Påfyldning af piller / Tømning af pillekammer
Grillmetoder
Udforsk de forskellige indstillinger
- 15 Indstillinger på kontrolpanel
Kontrolcenter
Hovedmenu
Opsætning af temperaturfølere
Indstillinger for temperaturfølere
Grillprogrammer
Timere
Juridiske oplysninger
- 17 Fejlfinding
- 32 Vedligeholdelse
- 33 Tips til grillmesteren
- 34 Reservedele



Velkommen til Weber

Vi hos WEBER er stolte over at være med dig, når du udforsker alle dine fremtidige grilloplevelser. Vi er især stolte af to ting: Vi udvikler produkter og tilbyder enestående kundeservice i hele produktets levetid. For os betyder kvalitet alt. Vi står inde for vores produkter og tilbyder en garanti i verdensklasse. Du kan have tillid til din beslutning om at købe en WEBER og nyde din rejse mod ægte grillglæde.

Garanti

Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") leverer sikre, holdbare og pålidelige produkter.

Det følgende er en frivillig garanti, som WEBER yder uden omkostninger for dig. Den indeholder de oplysninger, du skal bruge for at få dit WEBER-produkt repareret eller udskiftet i tilfælde af en fejl.

I henhold til gældende lovgivning har ejeren en række rettigheder, hvis produktet er fejlbehæftet. Disse rettigheder omfatter supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpligtige forpligtelser.

WEBERs frivillige garanti

WEBER garanterer over for køberen af WEBER-produktet (eller – hvis der er tale om en personlig gave (en ny grill), reklamegave eller lign. – over for modtageren heraf), at WEBER-produktet ikke har materiale- eller fabriktionsfejl i den periode fra produktionsdatoen, der er anført nedenfor, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. Almindelig slitage er dog ikke omfattet heraf. (Bemærk: Hvis du mister eller ikke kan finde din WEBER-brugervejledning, kan du finde et eksemplar af den på www.weber.com). WEBER forpligter sig inden for rammerne af denne garanti til at reparere eller udskifte den del, som er fejlbehæftet i forhold til materialet eller den håndværksmæssige udførelse, med de begrænsninger og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG REKLAMEGAVER, JF. OVENFOR.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Grillboks og alle andre komponenter, der ikke er nævnt nedenfor: 5 år

Elektriske komponenter: 3 år

Grillriste, pilleslisk, brændkammer, varmefordelingsplade, pillerist, ring til kontrolpanel: 3 år

WEBER står inde for kvaliteten af sine produkter og tilbyder dig med glæde den beskrevne garanti for fejl på grillen eller dennes komponenter. Almindelig slitage er dog ikke omfattet heraf.

• "Almindelig slitage" omfatter kosmetiske og andre forringelser af produktet, som opstår i løbet af produktets levetid, som f.eks. overfladerust, buler/ridser osv.

Hvis en skade eller et funktionssvigt skyldes en materialefejl, er denne imidlertid omfattet af WEBERs garanti på denne grill og dens komponenter.

• "Materialefejl" omfatter gennemtæring eller gennembrænding af visse dele, eller andre skader eller fejl, som begrænser eller hindrer dig i at bruge din grill sikkert/korrekt.

Ejers ansvar under denne garanti/ansvarsfraskrivelse

For at sikre problemfri garantidækning er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit Weber-produkt online på www.weber.com. Sørg desuden for at gemme din originale købskvittering og/eller faktura. Ved registrering af dit WEBER-produkt bekræftes din garanti, så du kan være sikker på, at vi vil tage os af ethvert garanti-krav, der måtte komme fra dig, og der etableres en direkte relation mellem dig og WEBER, så vi kan kontakte dig personligt, hvis der skulle være behov for det. Hvis du ikke har haft tid til at registrere din grill, før du ringer til kundeservice, bedes du have følgende oplysninger klar, når du ringer:

Navn – adresse – telefonnummer – e-mail – serienummer – købsdato – forhandler – model – farve – beskrivelse af fejl

Denne garanti gælder kun, hvis ejeren følger alle anvisninger vedrørende samling, brug og forebyggende vedligeholdelse af sit Weber-produkt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan påvise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skyller produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

Denne garanti bortfalder, hvis der er skader, misfarvninger og/eller rust på produktet, som WEBER ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- Misbrug, forkert brug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse
- skader forårsaget af insekter (som f.eks. edderkopper) og gnavere (som f.eks. egeren)
- eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade
- barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme
- syrerregn eller anden miljøpåvirkning.

Ved brug og/eller installation af dele på dit Weber-produkt, som ikke er originale Weber-dele, bortfalder denne garanti, og skader, der sker som følge heraf, er ikke omfattet af denne garanti.

Reklamationsbehandling

Hvis du mener, at du har en del, der er omfattet af denne garanti, bedes du kontakte WEBERs kundeservice via kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com). WEBER vil så – efter at have undersøgt sagen – reparere eller udskifte (efter eget valg) en defekt del, der er omfattet af denne garanti. Hvis en reparation eller udskiftning ikke er mulig, kan WEBER vælge (efter eget valg) at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. WEBER kan bede dig om at returnere dele med henblik på nærmere undersøgelse. WEBER afholder de hermed forbundne forsendelsesomkostninger for ejeren.

Når du kontakter din forhandler, skal du have følgende oplysninger klar:

Navn – adresse – telefonnummer – e-mail – serienummer – købsdato – forhandler – model – farve – beskrivelse af fejl





Ansvarsfraskrivelse

BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER UDTRYKKELT INGEN YDERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR, DER GÅR UD OVER DET ANSVAR, SOM WEBER IFØLGE LOVGIVNINGEN HAR. NÆRVÆRENDE GARANTIERKLÆRING BEGRÆNSER ELLER UDELUKKER DESUDEN IKKE SITUATIONER ELLER KRAV, HVOR WEBER IFØLGE LOVEN HAR ET UFRAVIGELIGT ANSVAR.

EFTER UDLØB AF DE OVENFOR BESKREVNE GARANTIPERIODER GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F.EKS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE GARANTI, ER REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF PRODUKTET.

ERSTATNINGER UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN PÅ INTET TIDSPUNKT VÆRE STØRRE END KØBSPRISEN FOR DET PÅGÆLDENDE WEBER-PRODUKT

DU BÆRER RISIKOEN OG ANSVARET VED TAB, SKADER PÅ DIG OG DINE EJENDELE OG/ ELLER PÅ ANDRE OG DISSER EJENDELE, SOM SKYLDES MISBRUG ELLER BRUG AF PRODUKTET ELLER MANGLENDE OVERHOLDELSE AF WEBERS ANVISNINGER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DE OVENNÆVNTE GARANTIPERIODER.

DENNE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVATE HUSSTANDE OG GÆLDER SÅLEDES IKKE FOR WEBER-GRILL, DER ANVENDES I KOMMERCIELLE ELLER OFFENTLIGE SAMMENHÆNGE ELLER I SAMMENHÆNGE, HVORI DER INDGÅR FLERE ENHEDER, SOM F.EKS. RESTAURANTER, HOTELLER, FERIERESORTS ELLER UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE FREMSTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE ELLER MANGELFULDE.

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller WEBERS kundeservice.

A Porcelænsemaljeret låg og grillkammer

SMOKEFIRE er robust og kan meget mere end bare at se godt ud. Den eksklusive porcelænsemaljerede finish fra WEBER kan modstå elementerne og hjælper med at forhindre rust og revner over tid.

B Stort pillekammer

Det store pillekammer har plads til en hel pose piller på 9 kg (20 pund) ... og lidt mere. Den perfekte størrelse til en hel dags røgning.

C Responsiv motor

Jævnstrømsmotoren er bygget til at opvarme kraftigere og hurtigere end de fleste pillegrill, inden for et temperaturområde på 93-315°C (200-600°F). Det giver dig mulighed for at grille bøffer, røge spareribs, bage pizza ... og alt derimellem.

D Rengøringsvenligt aske- og fedtopsamlingsystem

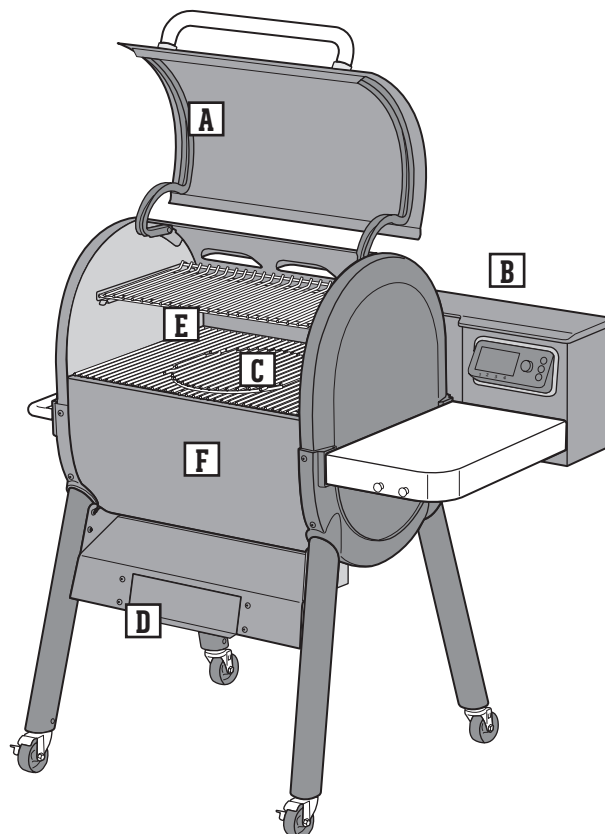
Al aske og fedt ledes ned i en aske- og fedtopsamlingskasse, så rengøringen bliver så nem og hurtig som mulig. Så slipper du også for at have en spand til overskydende fedt, hængende på siden af grillen. Dette unikke system forhindrer også aske i at blæse ind i grillkammeret og ud over maden.

E Stort grillområde

Det store grillområde er inddelt i to niveauer, så du kan grille mad til alle, der er med til festen.

F Tænding med gløderør

Gløderøret antænder brændstet i din pillegrill – på samme måde som et varmeelement i en elektrisk ovn.





FUNKTIONER

A WEBER CONNECT-kontrolpanel

WEBER CONNECT-kontrolpanelet (**A**) giver dig fuld kontrol over din WEBER SMOKEFIRE-grill. Brug kontrolpanelet, når du skal starte grillen op, vælge temperaturindstillinger, følge med i temperaturen på din mad m.m. Udforsk flere valgmuligheder i kontrolpanelets hovedmenu.

B Integreret wi-fi og Bluetooth®

Åbn WEBER CONNECT-appen (**B**), og opret forbindelse til din grill med wi-fi eller Bluetooth®, afhængigt af hvad du har valgt. WEBER CONNECT-appen fortæller dig direkte på din smartphone eller tablet, når det er tid til at vende maden, når den skal hvile, eller når den er klar til servering. Fjernstyringsfunktionen giver dig mulighed for at holde øje med grillen og f.eks. regulere varmen uden at stå lige ved siden af grillen.

C FLAVORIZER BARS og varmfordelingsplade

FLAVORIZER BARS og varmfordelingspladen (**C**) leder varmen ud i hver eneste afkrog af grillristen, så al maden tilberedes ensartet, og du ikke behøver at bekymre dig om for varme eller kolde steder på risten. Når du griller ved høj varme, drypper der saft og fedt fra maden, som giver en fantastisk smag.

D Temperaturfølere til måling af mad- og grilltemperatur

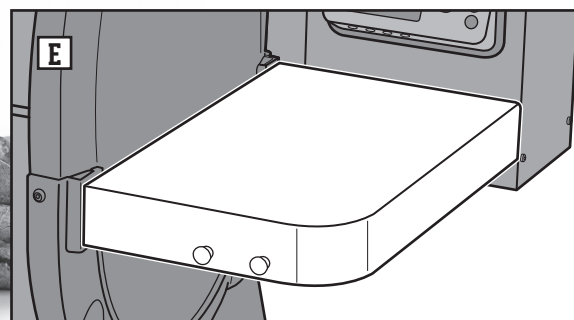
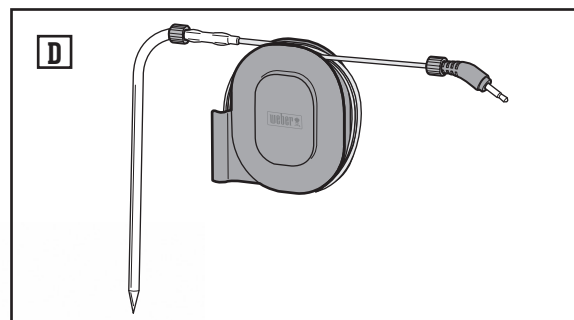
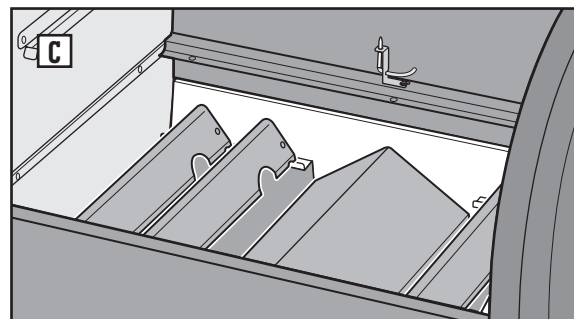
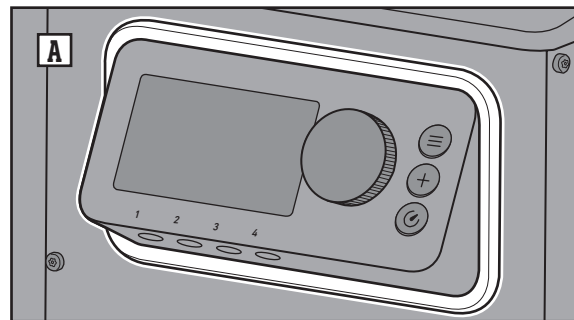
For at kunne fjernovervåge grillens og madens temperatur leveres SMOKEFIRE-grillen med en fastmonteret temperaturføler til måling af grilltemperaturen og en temperaturføler til mad (**D**), som forbindes og interagerer direkte med kontrolpanelet (der kan tilsluttes op til fire temperaturfølere til kontrolpanelet – disse sælges separat).

E Stort sidebord med redskabskroge

Brug sidebordet (**E**) til at holde fade, krydderier og redskaber inden for rækkevidde, eller brug det som et arbejdsområde, hvor du kan forberede maden inden grillning. Det er også praktisk at hænge grillredskaberne på redskabskrogene. Så er de lige ved hånden, når du skal bruge dem.

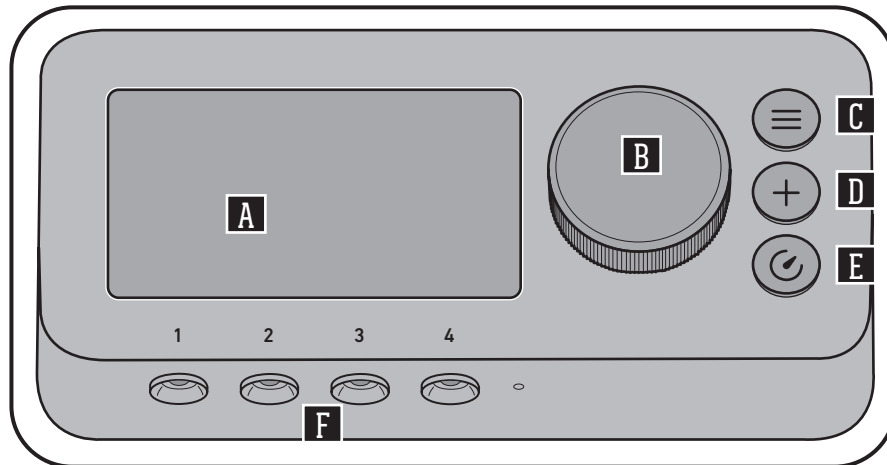
F Tilbehør

Udvid og tilpas din SMOKEFIRE-grill, så den passer til dine grillbehov. Find alt dit foretrukne WEBER-tilbehør på www.weber.com.





WEBER CONNECT-KONTROLPANEL







A Kontrolcenter

På LCD-displayet på kontrolpanelet kan du visuelt kontrollere temperaturer, se meddelelser og forbindelsesstatus, og du kan udforske menupunkter og se status for din grillning.


B Drejeknap

Brug drejeknappen til at justere grillens temperatur, navigere i kontrolpanelets menu, vælge menuindstillinger og meget mere. Tryk på drejeknappen for at bekræfte et valg. Tryk på drejeknappen, og hold den nede for at påbegynde slukningsproceduren.

C Hovedmenu / Tilbage

Ved at trykke på knappen , når du står på kontrolcenterets startside, åbnes hovedmenuen. Når du navigerer gennem menuen med knappen, skal du trykke på knappen  for at gå et skridt tilbage. Tryk på knappen , og hold den nede for at vende tilbage til kontrolcenterets startside. Når du står i hovedmenuen, skal du trykke på knappen  for at komme tilbage til kontrolcenterets startside.

D Grillprogram

Tryk på knappen  for at starte et af WEBERs grillprogrammer for f.eks. fisk, fjerkræ, rødt kød eller grøntsager. Du skal bare følge de programmerede grilltrin, der vises på kontrolpanelet og i din WEBER CONNECT-app.

E Timer

Tryk på knappen  for at starte en ny timer. Brug drejeknappen til at øge eller reducere det ønskede antal minutter med. Tryk på drejeknappen for at bekræfte dit valg og starte timeren.

F Madtemperaturfølere

Du kan tilslutte op til fire separate madtemperaturfølere (1 stk. medfølger) til din nye WEBER SMOKEFIRE-grill på én gang for at få bedre kontrol over din grill, så du får perfekte resultater hver gang.



FØR OPTÆNDING

Vælg et passende sted at grille

For at sikre en sikker og god grilloplevelse er det vigtigt, at du husker disse regler, når du vælger en placering til din WEBER SMOKEFIRE:

- Må ikke anvendes indendørs! Denne grill er beregnet til udendørs brug i et område med god luftgennemstrømning og må aldrig bruges som varmeapparat. Hvis den bruges indendørs, vil giftige dampe akkumulere og forårsage alvorlig personskade eller død.
- Må ikke bruges i garager, bygninger, udestuer, telte eller andre lukkede områder.
- Brug ikke grillen inden for en afstand af 65 cm (2 fod) fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.
- Hold grillarealet frit for brændbare dampe og væsker som f.eks. benzin, sprit eller lignende.
- Brug ikke denne grill under eventuelle letantændelige konstruktioner, herunder lofter og udhæng eller på en overdækket eller på anden måde afskærmet veranda.
- Anvend ikke grillen inden for en afstand af 3 m (10 fod) fra vand, f.eks. en pool eller en dam.
- Anvend ikke grillen i lukkede og/eller beboede rum som f.eks. huse, telte, campingvogne, beboelsesvogne og både. Kulilteforgiftning kan medføre døden.
- Opbevar altid WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER på et tørt sted i sikker afstand fra varmeproducerende apparater og fugt.

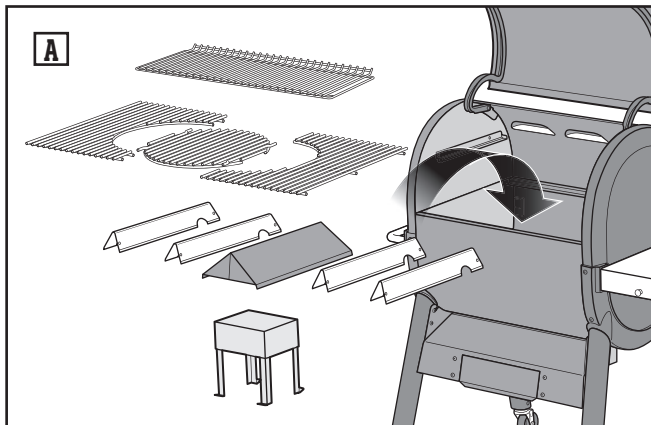
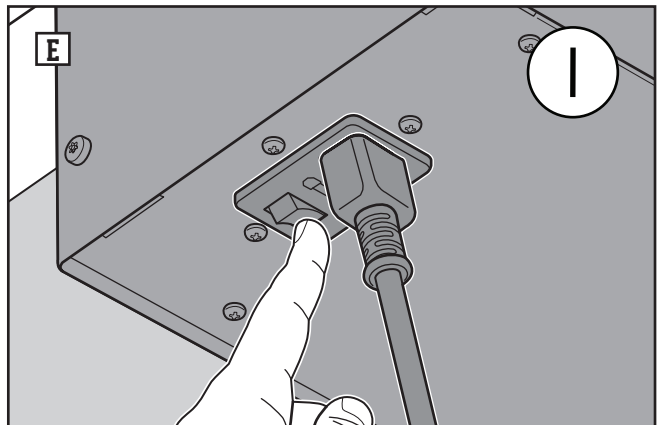
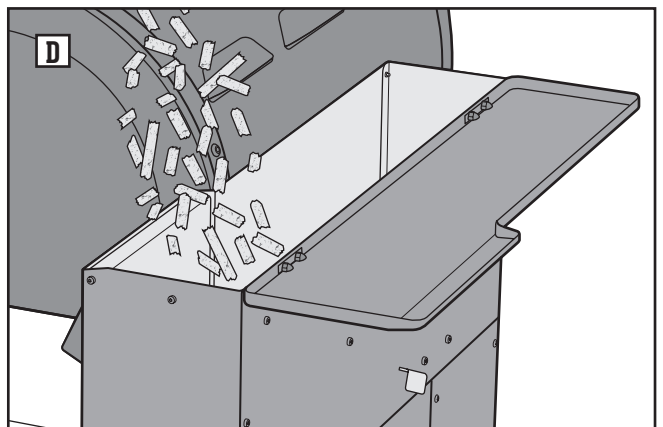
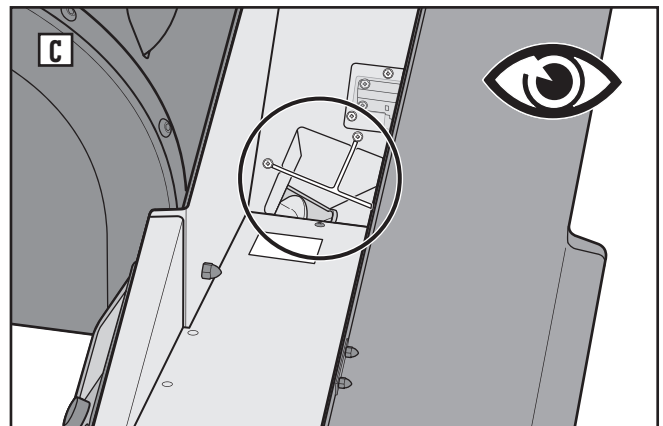
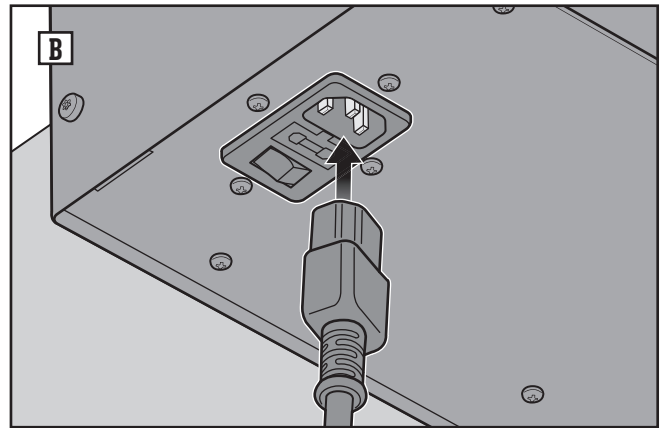
Klargøring af grillen til første brug

Inden du starter din WEBER SMOKEFIRE-grill første gang, er der nogle forholdsregler du skal følge:

1. Fjern al emballage fra grillen.
2. Åbn låget på grillen, og kontrollér, at varmeskjold, varmefordelingsplade, FLAVORIZER BARS og grillriste er korrekt monteret inde i grillkammeret (A).
3. Sikre at tænd/sluk-knappen står på slukket, før du tilslutte strømkablet i bunden af pillekammeret. Først derefter sættes stikkes i en jordet stikkontakt (B).
4. Åbn låget til pillekammeret, og kontrollér bunden inde i pillekammeret for at sikre, at feeder-sneglen ikke er blokeret af fremmedlegemer, og at pillekammerets fingerværn er placeret korrekt. (C).

BEMÆRK: Kontrollér, at skydelågen i pillekammeret er lukket, inden du fylder pillekammeret med træpiller.

5. Fyld pillekammeret med WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER (D). Luk låget til pillekammeret, når det er fuldt.
6. Tænd for strømmen til grillen på kontakten under pillekammeret (E).





Vedligeholdelse af grillen, fra måltid til måltid

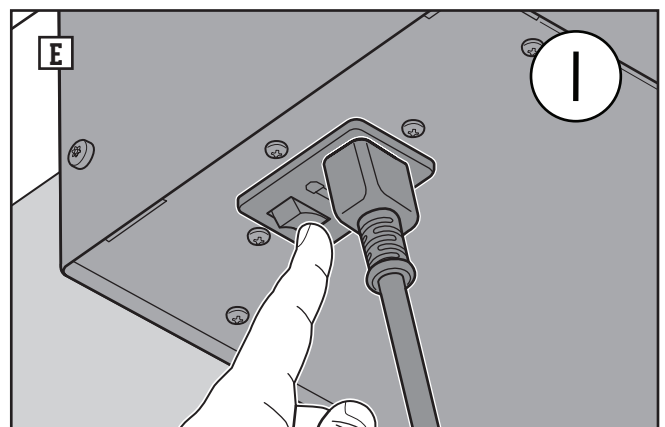
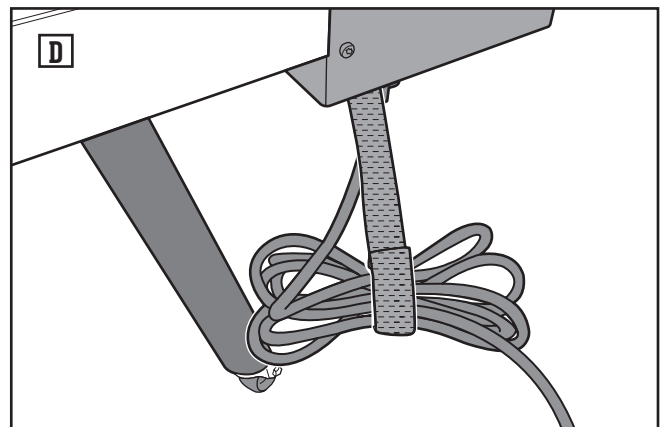
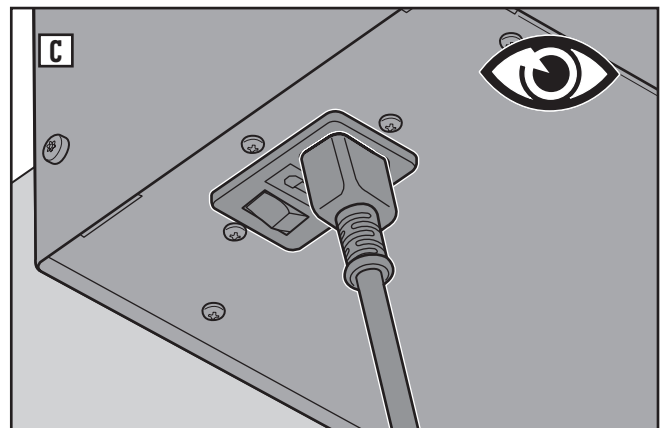
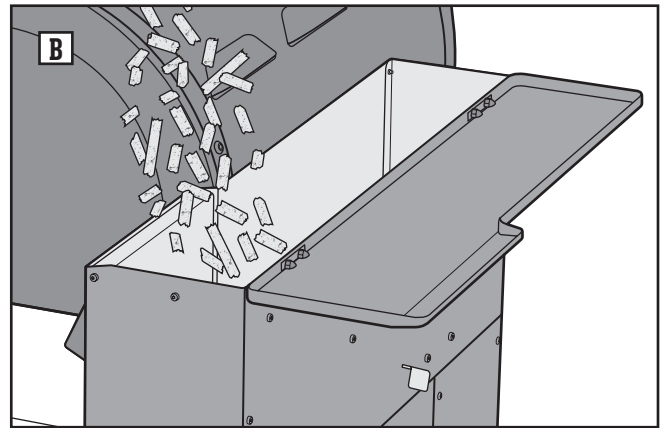
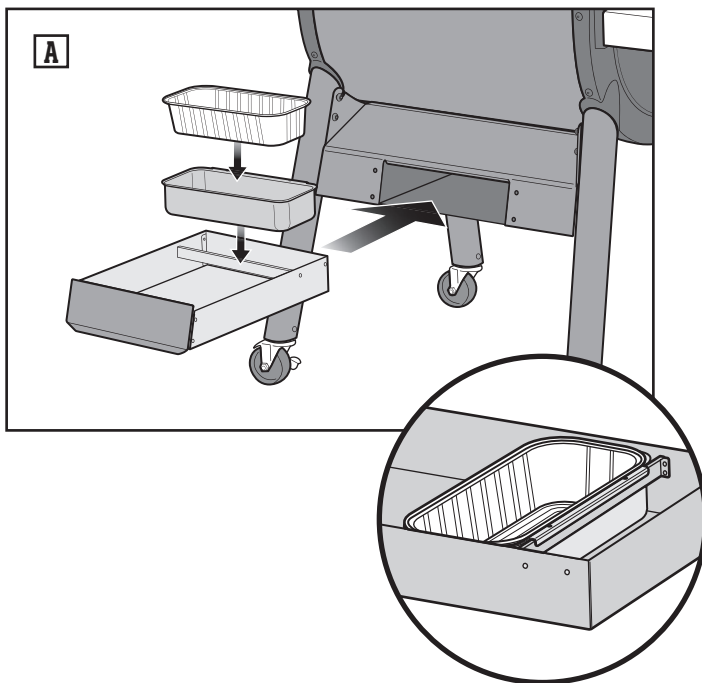
For at sikre, at din WEBER SMOKEFIRE-grill fungerer sikkert og problemfrit, hver gang du tænder, er der her nogle trin, du skal følge, inden du begynder at grille:

1. Foretag en visuel kontrol af grillkammeret, og rengør aske- og fedtopsamlingskuffen inden grillning **(A)**. Hvis der er fedt i engangsdrypbakken, skal du kassere den og udskifte den med en ny.

BEMÆRK: BRUG ALTID EN ENGANGSDRYPBAKKE I ASKE- OG FEDTOPSAMLINGSSYSTEMET.

ADVARSEL: FJERN IKKE SKUFFEN TIL ASKE- OG FEDTOPSAMLINGSSYSTEMET, NÅR DU BRUGER GRILLEN, ELLER HVIS DEN STADIG ER VARM EFTER BRUG. Udskift med jævne mellemrum engangsdrypbakken, inden du tænder grillen, for at mindske risikoen for en fedtbrand.

2. Kontrollér, at pillekammeret er fyldt med WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER **(B)**.
 3. Kontrollér, at tænd/sluk-knappen står på slukket og at strømkablet er tilsluttet under pillekammeret, inden du slutter det til en stikkontakt **(C)**.
- ⚠ ADVARSEL!** Hold strømkablet og forlængerledningen væk fra varme overflader og vand, og sørg for at lægge dem, så man ikke kan snuble over dem. Brug kabelstroppen til dette formål **(D)**.
4. Tænd for strømmen til grillen på kontakten under pillekammeret **(E)**.





FØR OPTÆNDING

WEBER CONNECT-app



Vil du røge et spidsbryst om natten? Har du glemt noget i supermarkedet? Ikke noget problem. Din WEBER SMOKEFIRE-grill kan overvåges og fjernbetjenes fra WEBER CONNECT-appen. Gennem denne app kan du forbinde din grill til dit lokale wi-fi-netværk – eller betjene den via Bluetooth®, hvis du er inden for rækkevidde. Hvis du ikke er inden for rækkevidde i forhold til både wi-fi og Bluetooth®, kan der blive pålagt gebyrer for brug af mobildata. Du kan kontrollere grillprogrammet, ændre grillens temperatur og slukke din grill fra appen.



Tilslutning af grillen til et wi-fi-netværk

For at tilslutte din WEBER SMOKEFIRE-grill til dit lokale wi-fi-netværk skal du gøre følgende:

BEMÆRK: WEBER anbefaler, at din smartphone eller tablet har den nyeste version af sit operativsystem installeret, inden du forsøger at tilslutte din grill til dit wi-fi-netværk.

1. Tænd for strømmen til grillen på kontakten under pillekammeret.
2. Kontrollér, at din smartphone eller tablet er sluttet til dit lokale wi-fi-netværk.
3. Fra din smartphone eller tablet skal du downloade WEBER CONNECT-appen fra App Store på Apple-enheder eller fra Play Store på alle Android-enheder.
4. Åbn WEBER CONNECT-appen, og følg anvisningerne i appen for at oprette forbindelse til din SMOKEFIRE-grill.

BEMÆRK: For at oprette forbindelse mellem din smartphone eller tablet og grillen via et lokalt wi-fi-netværk skal din grill være inden for din wi-fi-routers rækkevidde. Hvis dit forsøg på at oprette forbindelse ikke lykkes, skal du prøve at flytte grillen, til den befinder sig inden for routerens rækkevidde, eller tilføje en wi-fi-forstærker for at få et stærkere signal. Sørg for at placere grillen mindst 65 cm (2 fod) væk fra brændbart materiale og brændbare væsker.

Tilslutning af grillen via Bluetooth®

Følg disse trin for at tilslutte din WEBER SMOKEFIRE via Bluetooth®:

BEMÆRK: WEBER anbefaler, at din smartphone eller tablet har den nyeste version af sit operativsystem installeret, inden du forsøger at tilslutte din SMOKEFIRE-grill via Bluetooth®.

1. Tænd for strømmen til grillen på kontakten under pillekammeret.
2. Fra din smartphone eller tablet skal du downloade WEBER CONNECT-appen fra App Store på Apple-enheder eller fra Play Store på alle Android-enheder.
3. Kontrollér, at Bluetooth® er aktiveret på din smartphone eller tablet.
4. Åbn WEBER CONNECT-appen, og følg anvisningerne i appen for at oprette forbindelse til din SMOKEFIRE-grill.



Apple og Apple-logoet er varemærker tilhørende Apple Inc., registreret i USA og andre lande. App Store er et servicemærke tilhørende Apple Inc. Android er et varemærke tilhørende Google LLC. Google Play og Google Play-logoet er varemærker tilhørende Google LLC.

Bluetooth®-mærket og -logoet er registrerede varemærker tilhørende Bluetooth SIG, Inc., og enhver brug af sådanne mærker tilhørende Weber-Stephen Products LLC sker under licens. Andre varemærker og mærkenavne tilhører deres respektive ejere.

© 2019 Designet og fremstillet af Weber-Stephen Products LLC,

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



Første gang du bruger grillen

Når du har fulgt alle opsætningstrinnene i det foregående afsnit, **FØR OPTÆNDING**, kan du sætte gang i opstartsproceduren og forvarme din SMOKEFIRE-grill for første gang.

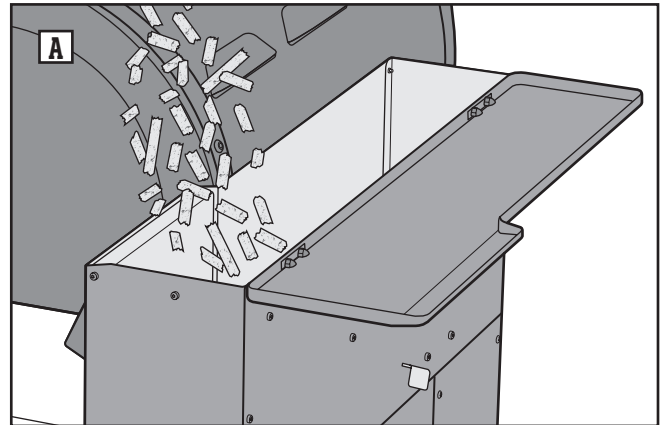
BEMÆRK: Hvis det er første gang, du starter din SMOKEFIRE-grill, anbefaler vi, at du sætter temperaturen på det højeste niveau (315° C (600° F)) i mindst 30 til 40 minutter med låget lukket.

Følg disse trin, første gang du tænder grillen:

1. Kontrollér, at pillekammeret er fyldt med WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER **(A)**.
2. Åbn låget.
3. Drej drejeknappen på kontrolpanelet, til du står på den højeste tilgængelige temperatur (315° C). Tryk herefter på drejeknappen for at vælge den **(B)**.

BEMÆRK: Hold ikke drejeknappen nede, da det vil få nedlukningsproceduren til at gå i gang.

4. Når der kommer røg fra grillen, skal du lukke låget og lade grillen varme i mindst 30 til 40 minutter **(C)**.
5. Når grillen er godt varm, skal du åbne låget og rengøre grillristene med en grillbørste eller skraber **(D)**.
6. Når grillristene er rene, kan du begynde med at grille ved den aktuelle temperatur, du kan ændre temperatur, tilslutte madtemperaturfølere, starte en timer, vælge grillprogrammer eller slukke for grillen fra kontrolpanelet.



Hver gang du griller

Når du har fulgt alle opsætningstrinnene i det foregående afsnit, **FØR OPTÆNDING**, kan du forvarme grillen.

Følg disse trin, hver gang du betjener din SMOKEFIRE-grill:

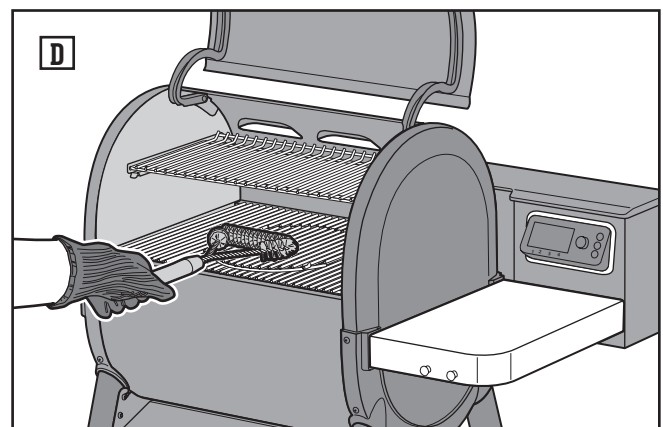
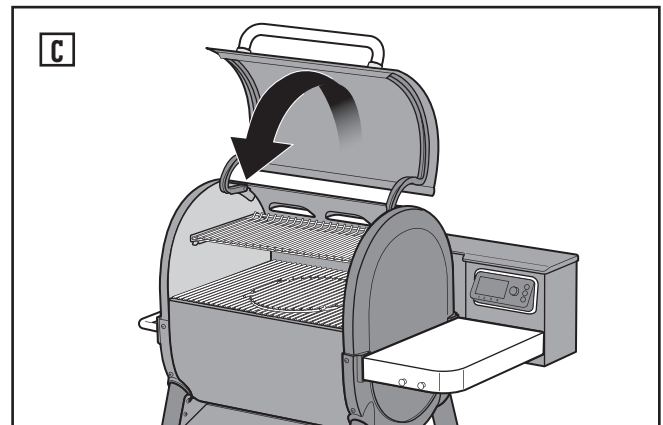
1. Kontrollér, at pillekammeret er fyldt med WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER **(A)**.
2. Åbn låget.
3. Drej drejeknappen på kontrolpanelet, til du står på den ønskede temperatur, og tryk derefter på drejeknappen for at vælge den **(B)**.

BEMÆRK: Hold ikke drejeknappen nede, da det vil få nedlukningsproceduren til at gå i gang.

4. Når du kan se, at der kommer røg fra grillen, skal du lukke låget og lade grillen forvarme, til den når den valgte temperatur **(C)**.
5. Når grillen er forvarmet, skal du åbne låget og rengøre grillristene med en grillbørste eller skraber **(D)**.

BEMÆRK: WEBER anbefaler, at du altid griller med låget lukket og forvarmer grillen, inden du rengør grillristene.

6. Start med at grille! Du kan nu tilslutte temperaturfølere, starte en timer, eller vælge et grillprogram fra kontrolpanelet.





BRUG AF GRILLEN

Grillning med temperaturfølere

Brug den medfølgende temperaturføler til at få fuldstændig kontrol over din WEBER SMOKEFIRE, så maden grilles perfekt hver gang.

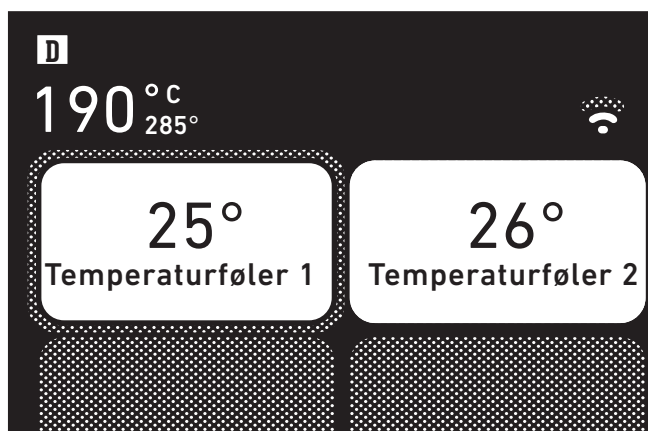
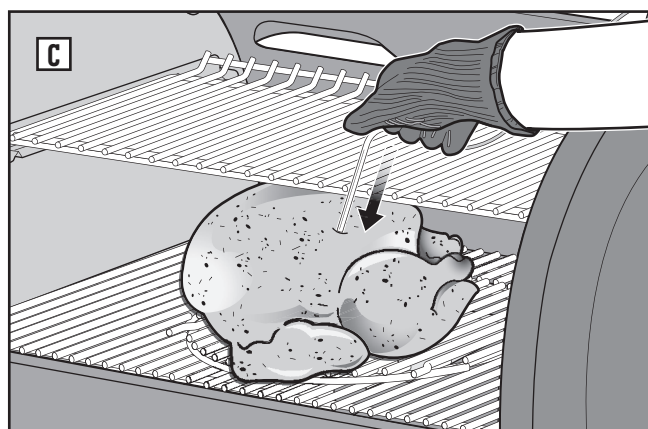
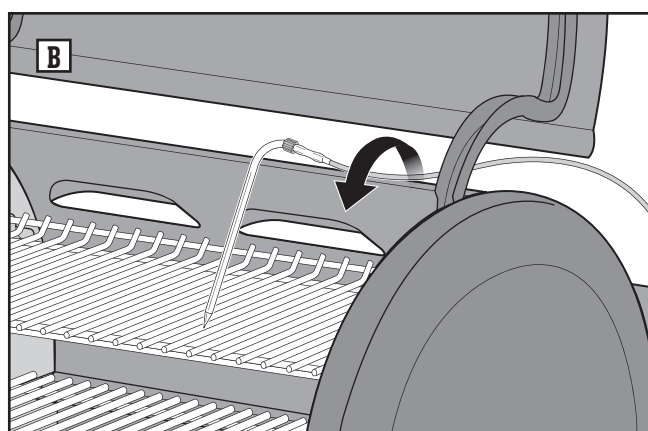
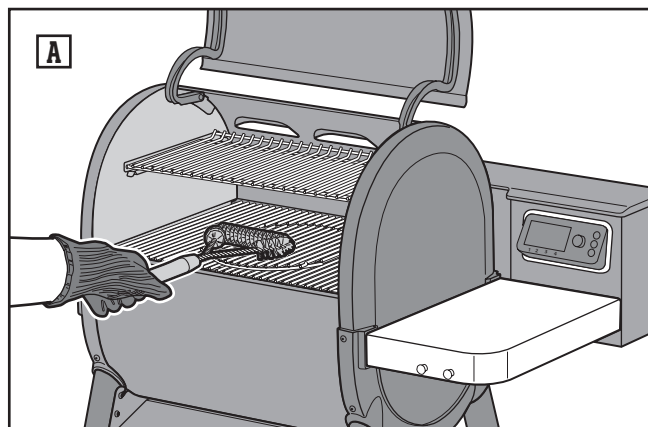
ADVARSEL: Håndtering af temperaturfølere uden grillhandsker kan medføre alvorlige forbrændinger. Bær altid grillhandsker, når du håndterer temperaturfølere.

Følg disse trin for at bruge temperaturfølere:

1. Når grillen er forvarmet, skal du åbne låget på grillen og rengøre grillristene med en grillbørste eller skraber **(A)** og derefter placere maden på ristene.
2. Tilslut temperaturføleren (eller -følerne) i bunden af kontrolpanelet, og før så – med grillhandsker på – temperaturføleren (eller -følerne) ind mellem låget og toppen af grillkammeret **(B)**.
3. Sæt temperaturføleren (eller -følerne) i maden på det sted, hvor den er tykkest **(C)**.
4. Luk låget.

BEMÆRK: Sørg for at føre kablerne fra temperaturfølerne ind gennem kanalen i låget, så de ikke tager skade.

5. Fra kontrolcenterets startside skal du vælge det felt, der modsvarer den temperaturføler, du bruger, og indstille den ønskede temperatur på maden eller vælge et grillprogram for hver temperaturføler **(D)**. Drej drejeknappen til venstre eller højre for at navigere gennem menuen, indtil de ønskede indstillinger vises. Tryk derefter på knappen for at vælge. På kontrolpanelet og i WEBER CONNECT-appen (hvis den er forbundet) modtager du en meddelelse, når maden har nået den indstillede temperatur.





Nedlukning af grillen


Når dit grillprogram er afsluttet, skal din WEBER SMOKEFIRE være ordentlig lukket ned, inden du rydder feeder-sneglen og brændkammeret for aske og eventuelle resterende piller. Så er din grill klar til brug, næste gang du skal bruge den.

Følg disse trin for at lukke din WEBER SMOKEFIRE ordentlig ned:

1. Når din mad får den ønskede kernetemperatur, skal du – med grillhandsker på – åbne låget på grillen, frakoble eventuelle temperaturfølere og fjerne dem fra mad og grillkammer samt fjerne al mad fra grillristene **(A)**.

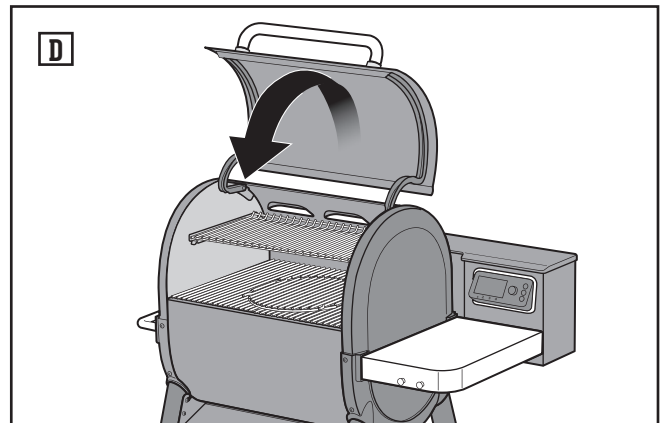
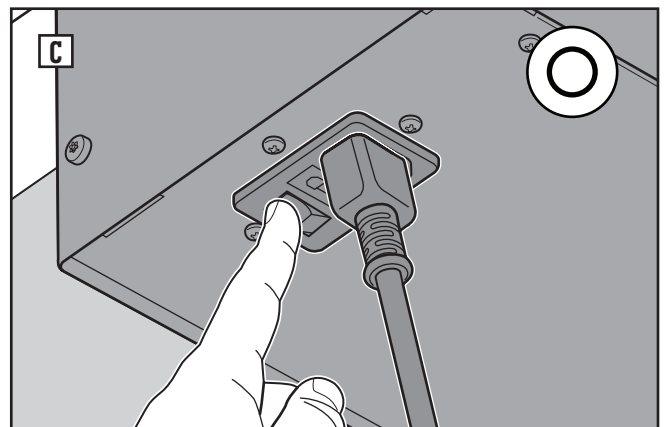
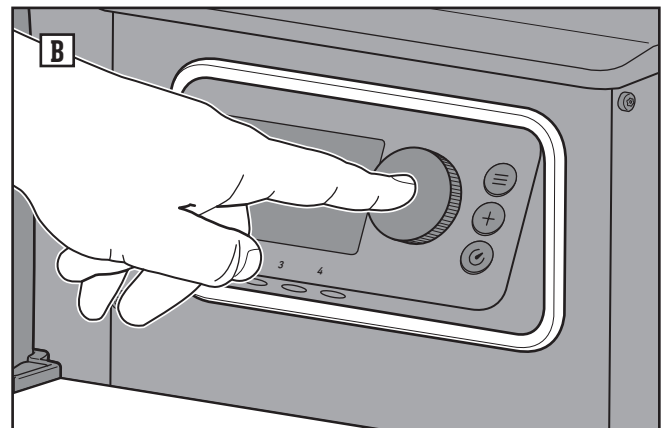
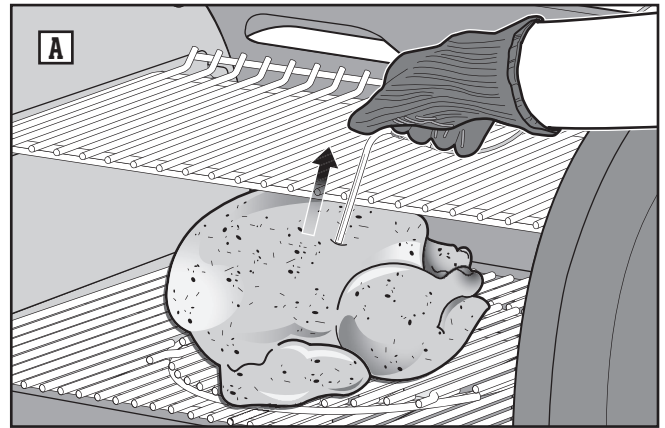
ADVARSEL: Temperaturfølere, grillhåndtag og grilloverflader kan blive meget varme. Brug altid grillhandsker, når du håndterer, rengør, flytter eller opbevarer grillen eller dele af den.

BEMÆRK: Se anvisninger om, hvordan du rengør temperaturfølerne, i afsnittet **VEDLIGEHOLDELSE** senere i denne vejledning.

2. Når låget er åbent, skal du trykke på drejeknappen og holde den nede for at lukke grillen ned **(B)**. Alternativt kan du trykke på hovedmenuknappen . Brug drejeknappen på kontrolpanelet til at scrolle igennem de forskellige punkter i hovedmenuen, til du kommer til "Nedlukning". Tryk på knappen for at vælge.

FORSIGTIG! Når du starter nedlukningsproceduren efter endt grillning, skal låget altid være åbent. Hyppige afbrydelser af grillprogrammer kan medføre skade på komponenterne.

3. SMOKEFIRE-grillen gennemgår en række trin for at lukke korrekt og sikkert ned. Når nedlukningsproceduren er afsluttet, og grillen er kølet af, skal du slukke grillen **(C)** og tage stikket ud af stikkontakten.
4. Luk låget **(D)**.





BRUG AF GRILLEN

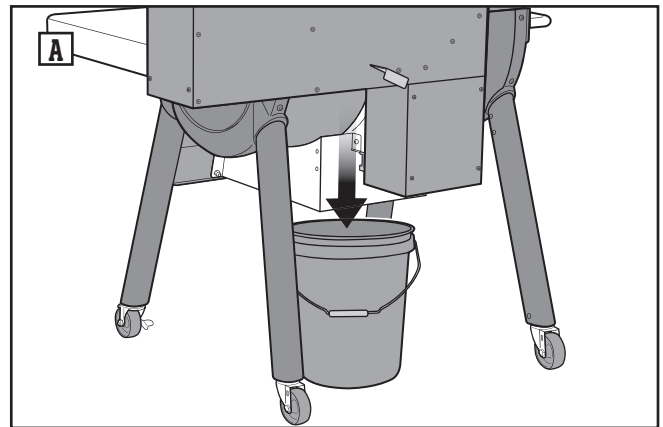
Påfyldning af piller / Tømning af pillekammer

Det kan være, at du får lyst til at bruge en anden type WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER, næste gang du griller, eller at du gerne vil tømme pillekammeret i forbindelse med vedligeholdelse eller en grundig rengøring.

1. Fra bagsiden af din SMOKEFIRE-grill placeres en stor beholder midt under pillekammeret (A).
2. Træk i lågen til pillekammeret på bagsiden af pillekammeret, så pillerne glider ned i beholderen nedenfor (B).

ADVARSEL: Inden du fylder pillekammeret med WEBER SMOKEFIRE TRÆPILLER, skal du kontrollere visuelt, at fingerværnet sidder korrekt og ikke er beskadiget (C). Hvis det er beskadiget, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.

FORSIGTIG! Husk altid at fylde pillekammeret med WEBER SMOKEFIRE TRÆPILLER, inden du starter din SMOKEFIRE-grill.



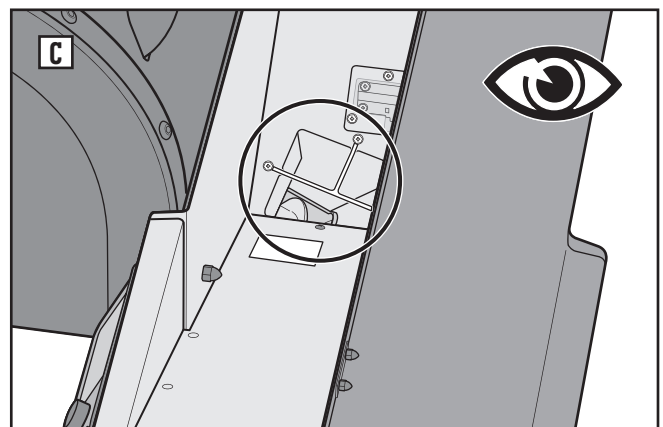
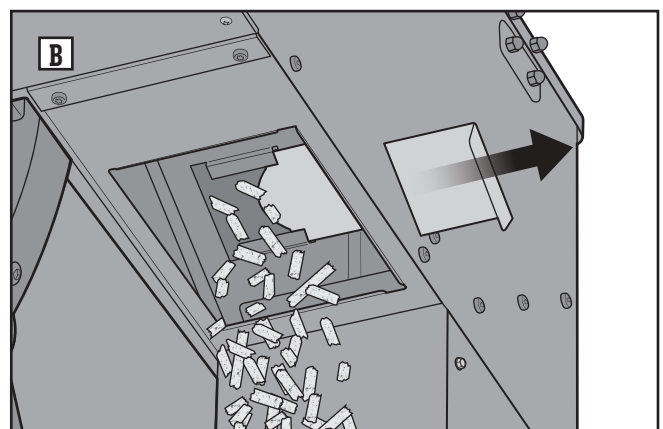
Grillmetoder

Du kan tilberede din mad på mange forskellige måder med din WEBER SMOKEFIRE. Du kan f.eks. grille, brune, røge, bage, braisere og stege med den. Noget af det bedste ved at grille med piller er, at man får mulighed for at tilsætte en smag af hårdtræ til alle sine yndlingsopskrifter. Dette ekstra smagelement kan gøre et almindeligt måltid til noget helt ekstraordinært.

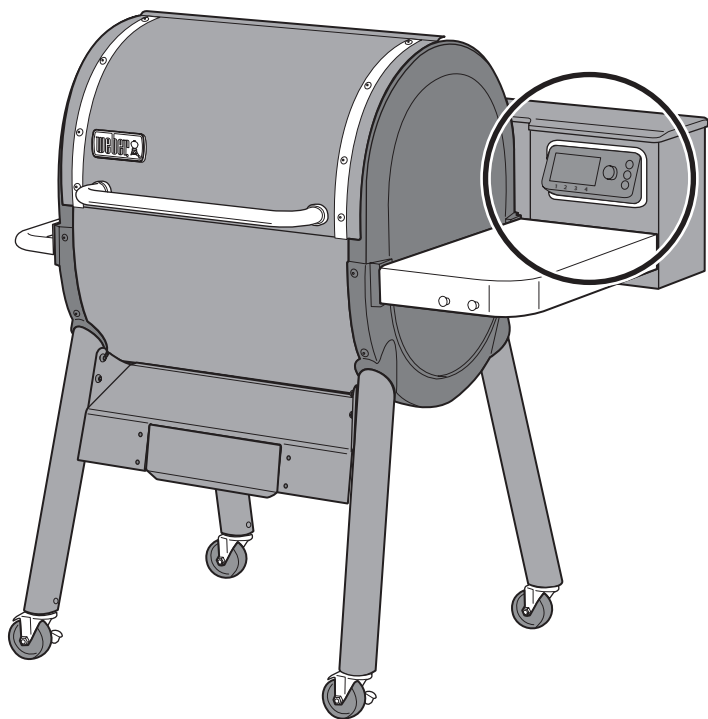
BEMÆRK: Hvis du skal grille eller røge i længere tid, anbefaler WEBER, at du bruger et vandkar inde i grillkammeret.

Udforsk de forskellige indstillinger

På kontrolpanelet og i WEBER CONNECT-appen er der mange flere spændende funktioner, du kan gå på opdagelse i. Fra programmerbare timere til grillprogrammer – der er altid masser af grunde til at elske sin WEBER SMOKEFIRE-grill. Udforsk alle mulighederne, og prøv dig frem.

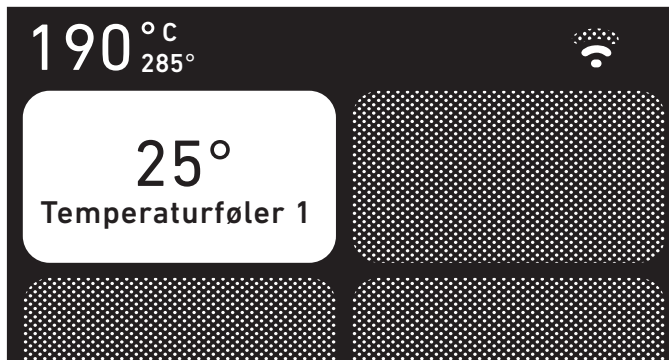


INDSTILLINGER PÅ KONTROLPANEL



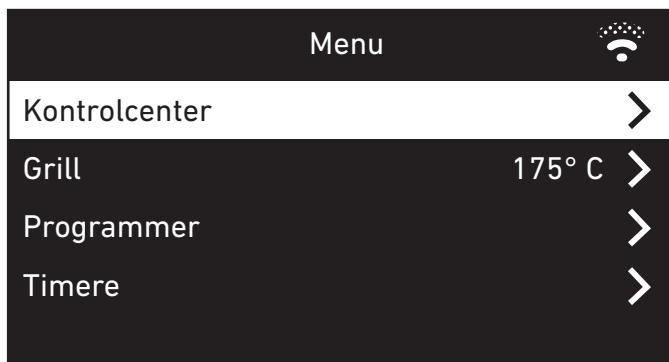
Startside

Startsiden viser alle de aktuelle grillinfo på kontrolpanelets display. Her kan du se grillens aktuelle temperatur, den ønskede sluttemperatur, status for enhedens forbindelse og en række separate felter, som kan konfigureres til at vise guidede tilberedningsprogrammer, timere og oplysninger fra temperaturfølerne om madens temperatur.



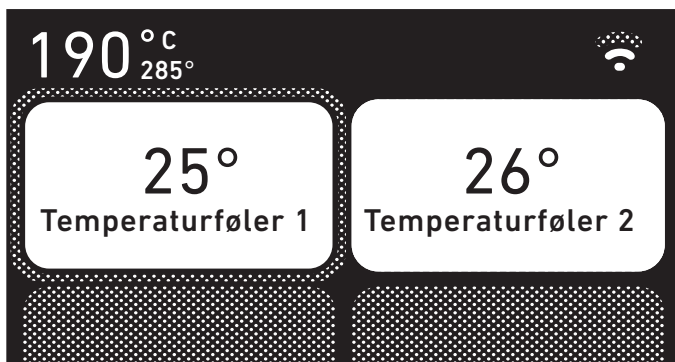
☰ Hovedmenu

Tryk på hovedmenuknappen ☰ for at navigere gennem alle de tilgængelige indstillinger på kontrolpanelet. Drej knappen, og tryk derefter på den for at vælge.



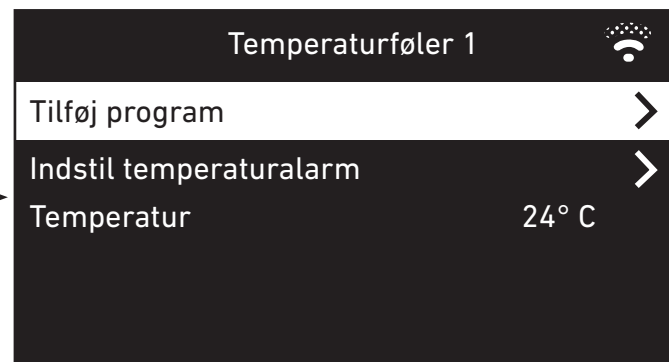
Opsætning af grillprogram med temperaturføler

Når du slutter en temperaturføler til en af de fire ledige porte på kontrolpanelet, skal du dreje knappen og trykke på den for at vælge det felt, der svarer til nummeret på den temperaturføler, du vil foretage indstillinger for.



Indstillinger for temperaturfølere

Når der er valgt en temperaturføler fra kontrolcenteret, har du mulighed for at vælge et grillprogram eller indstille en alarm, der skal give dig besked, når maden har nået den ønskede temperatur.





INDSTILLINGER PÅ KONTROLPANEL

+ Grillprogrammer

Hvis du vil vælge et guidet grillprogram, skal du trykke på knappen ⊕. Drej knappen, og klik for at vælge den type mad, du skal grille. Programmer, der har været brugt for nylig, gemmes i kontrolpanelet, så du hurtigt kan få adgang til de programmer, du ofte bruger.

Når du har valgt dit grillprogram, kan du justere indstillingerne for maden, så de passer til dine personlige præferencer.

BEMÆRK: Ved nogle fødevarer kan du kun vælge én temperatur for stigningsgrad for at sikre, at maden har den rette temperatur, når den er færdigtilberedt.

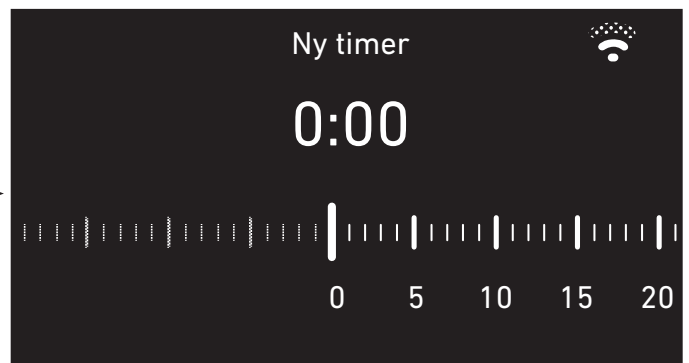
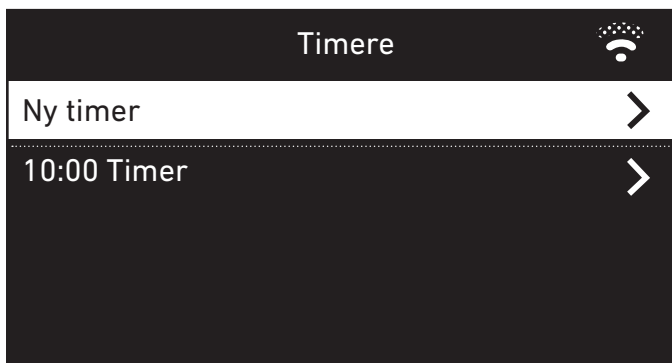
Når du har valgt alle dine ønskede indstillinger, kan du dreje knappen og trykke på den for at vælge "Start grillning".

BEMÆRK: Når du bruger et guidet grillprogram, vil du modtage en række tips og meddelelser i løbet af grillprocessen, som hjælper dig med at grille maden perfekt hver gang.



⌚ Timere

Tryk på ⌚-knappen for at tilføje en eller flere nye timere. Drej knappen, og tryk på den for at vælge det ønskede tidsinterval. Fra startsideen eller via hovedmenuen kan du vælge din aktive timer for at justere, hvor meget tid der resterer, eller for helt at standse timeren.



Juridiske oplysninger

Tryk på ⌚-knappen i hovedmenuen for at få adgang til oplysninger om indstillinger. Drej og tryk på knappen for at vælge "Indstillinger", og vælg herefter "Oplysninger om indstillinger".



Kontrolpanelet er udstyret med avanceret teknologi, der kan udføre fejlfinding på din SMOKEFIRE-grill. Hvis der er et problem med din grill, vises der en fejlkode på kontrolpanelets display, som sendes til dig for at underrette dig om fejlen, inden den nødvendige procedure påbegyndes automatisk. Se dette afsnit om fejlfinding, og følg de anvisninger i kolonnen "LØSNING", der er tilknyttet den viste fejlkode, for at afhjælpe fejlen.

Fejlkode	Årsag	Løsning
E1	Feeder-snegl tilstoppet	Tilstopning i feeder-sneglen detekteret. Grillen vil forsøge at fjerne tilstopningen i feeder-sneglen.
	Tilstopning i feeder-snegl fjernet eller Tilstopning i feeder-snegl kan ikke fjernes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet. <p><i>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Når nedlukningsproceduren er afsluttet, skal du slukke for grillen og tage stikket ud. 3. Fjern grillriste, FLAVORIZER BARS, varmediffuser og varmfordelingsplade fra grillkammeret. 4. Rengør grillkammeret og brændkammeret for aske og snavs ved at feje eller skrabe det direkte ned i aske- og fedtopsamlingsystemet. <p><i>FORSIGTIG! Kontrollér, at al aske og snavs er helt afkølet, inden du rengør grillen.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Monter varmfordelingsplade, varmediffuser, FLAVORIZER BARS og grillriste i grillkammeret igen. 6. Fjern aske og fedt fra indersiden af aske- og fedtopsamlingsystemet. Når grillen er rengjort, skal du sætte skuffen i igen. Sæt om nødvendigt også en ny drypbakke i. 7. Sæt stikket i stikkontakten, tænd for grillen, og begynd at grille. <p>Hvis grillen ikke kan fjerne tilstopningen i feeder-sneglen, kan du i brugervejledningen se, hvordan man fjerner den manuelt.</p>
E2	Fejl i ventilatoren	<p>Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet.</p> <p><i>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</i></p> <p>Se de følgende anvisninger om, hvordan du kontrollerer ventilatorens elektriske forbindelse. Hvis ventilatoren ikke fungerer, efter at den er blevet tilsluttet, skal du kontakte kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside vedrørende udskiftning af ventilatoren.</p>
E3	Flammen er gået ud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet. <p><i>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Når nedlukningsproceduren er afsluttet, skal du slukke for grillen og tage stikket ud. 3. Åbn låget på grillen, og fjern grillriste, FLAVORIZER BARS, varmediffuser og varmfordelingsplade fra grillkammeret. 4. Rengør grillkammeret og brændkammeret for aske og snavs ved at feje eller skrabe det direkte ned i aske- og fedtopsamlingsystemet. <p><i>FORSIGTIG! Kontrollér, at al aske og snavs er helt afkølet, inden du rengør grillen.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Monter varmfordelingsplade, varmediffuser, FLAVORIZER BARS og grillriste i grillkammeret igen. 6. Fjern aske og fedt fra indersiden af aske- og fedtopsamlingsystemet. Når grillen er rengjort, skal du sætte skuffen i igen. Sæt om nødvendigt også en ny drypbakke i. 7. Sæt stikket i stikkontakten, tænd for grillen, og begynd at grille.



FEJLFINDING

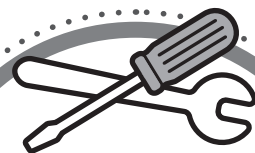
Fejlkode	Årsag	Løsning
E4	Kommunikationsfejl	<ol style="list-style-type: none">1. Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet. <i>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</i>2. Når nedlukningsproceduren er afsluttet, skal du slukke for grillen og tage stikket ud.3. Vent et minut, og slut derefter grillen til strømmen igen, og tænd for grillen for at starte med at grille.
E5	Grillen er for varm	<ol style="list-style-type: none">1. Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet. <i>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</i>2. Når nedlukningsproceduren er afsluttet, skal du slukke for grillen og tage stikket ud.3. Åbn låget på grillen, og fjern grillriste, FLAVORIZER BARS, varmediffuser og varmfordelingsplade fra grillkammeret.4. Rengør grillkammeret og brændkammeret for aske og snavs ved at feje eller skrabe det direkte ned i aske- og fedtopsamlingsystemet. <i>FORSIGTIG! Kontrollér, at al aske og snavs er helt afkølet, inden du rengør grillen.</i>5. Monter varmfordelingsplade, varmediffuser, FLAVORIZER BARS og grillriste i grillkammeret igen.6. Fjern aske og fedt fra undersiden af aske- og fedtopsamlingsystemet. Når grillen er rengjort, skal du sætte skuffen i igen. Sæt om nødvendigt også en ny drypbakke i.7. Sæt stikket i stikkontakten, tænd for grillen, og begynd at grille.
E6	Opstartsfejl	<ol style="list-style-type: none">1. Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet. <i>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</i>2. Når nedlukningsproceduren er afsluttet, skal du slukke for grillen og tage stikket ud.3. Åbn låget på grillen, og fjern grillriste, FLAVORIZER BARS, varmediffuser og varmfordelingsplade fra grillkammeret.4. Rengør grillkammeret og brændkammeret for aske og snavs ved at feje eller skrabe det direkte ned i aske- og fedtopsamlingsystemet. <i>FORSIGTIG! Kontrollér, at al aske og snavs er helt afkølet, inden du rengør grillen.</i>5. Fjern aske og fedt fra undersiden af aske- og fedtopsamlingsystemet. Når grillen er rengjort, skal du sætte skuffen i igen. Sæt om nødvendigt også en ny drypbakke i.6. Sæt stikket i stikkontakten, og tænd grillen.7. Drej og tryk på knappen på styreenheden for at vælge 200° C (400° F) som grillens temperatur.8. Efterhånden som grillen forvarmer, skal du foretage en visuel kontrol af gløderøret i bunden af grillkammeret. <i>ADVARSEL: Undlad at røre ved gløderøret for at kontrollere, om det er varmt. Hvis gløderøret fungerer korrekt, vil det få en glødende farve, efterhånden som det bliver varmere.</i> <p>Hvis gløderøret fungerer korrekt:</p> <ol style="list-style-type: none">9. Monter varmfordelingsplade, varmediffuser, FLAVORIZER BARS og grillriste i grillkammeret igen. <p>Hvis gløderøret ikke fungerer korrekt:</p> <ul style="list-style-type: none">• Grillen forbliver kold og antændes ikke. Sluk for grillen ved at trykke på skiven på kontrolpanelet og holde den nede. Kontakt kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside vedrørende udskiftning af gløderøret.



Fejlkode	Årsag	Løsning
E7	Motorfejl	<p>Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet.</p> <p>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</p> <p>Se de følgende anvisninger om, hvordan du kontrollerer motorens elektriske forbindelse. Hvis motoren ikke er startet, efter at du har kontrolleret dens tilslutning, skal du kontakte kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside vedrørende udskiftning af motor.</p>
E8	Fejl i termoelement	<p>Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet.</p> <p>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</p> <p>Kontakt kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside med henblik på at få udskiftet termoelementet.</p>
E9	Fejl, lavt brændselniveau	<p>Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet.</p> <p>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</p> <p>Se de følgende anvisninger om, hvordan du rengør vinduet til sensoren for lavt brændselniveau. Hvis sensoren for lavt brændselniveau ikke fungerer korrekt efter rengøring, skal du kontakte kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside vedrørende udskiftning af sensoren for lavt brændselniveau.</p>

RING TIL KUNDESERVICE

Hvis du stadig har problemer med din grill, kan du kontakte WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på weber.com.



RESERVEDELE

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller WEBERs kundeservice.



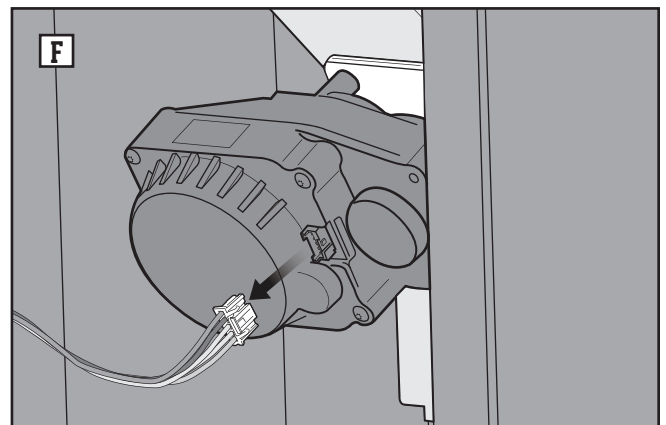
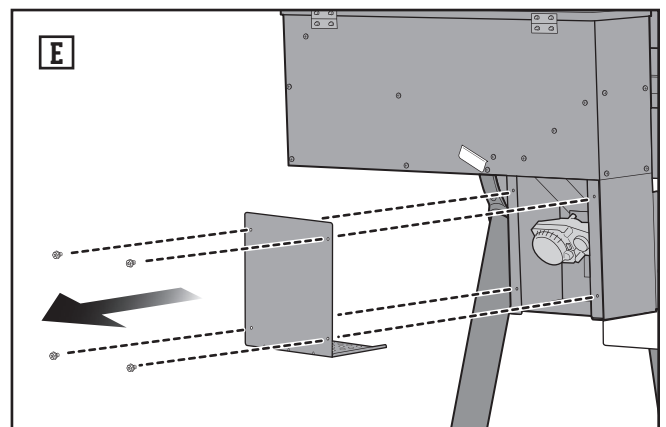
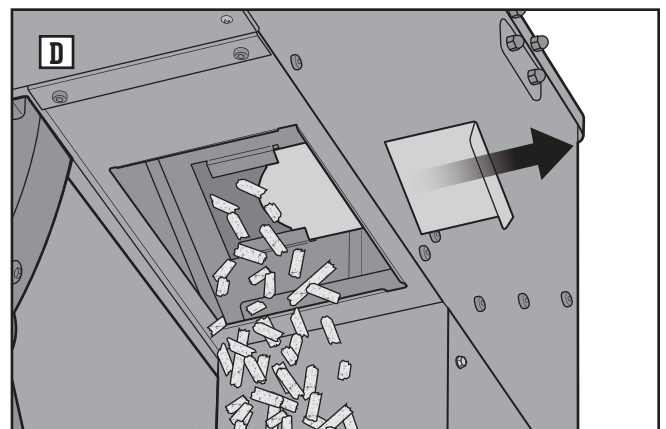
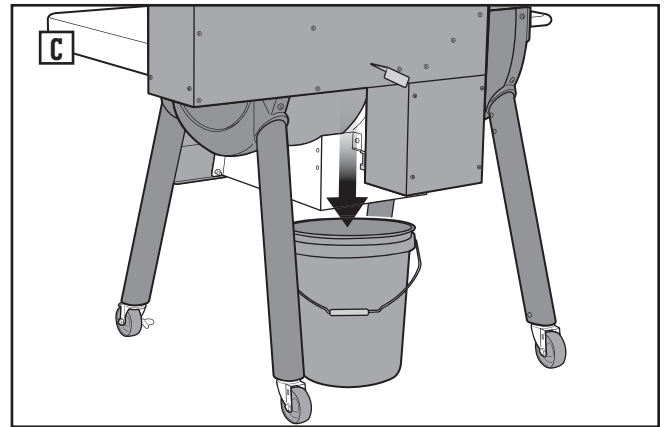
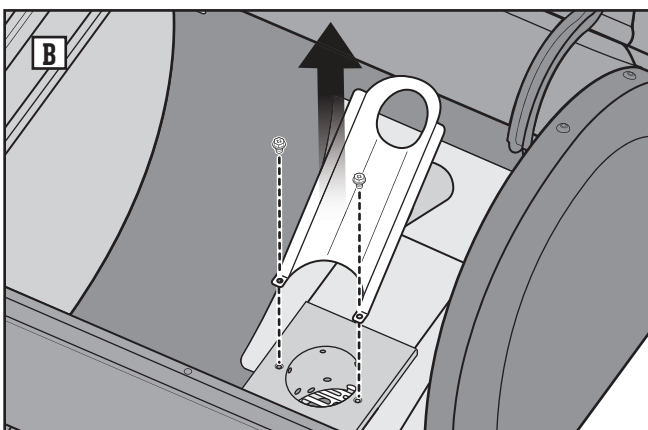
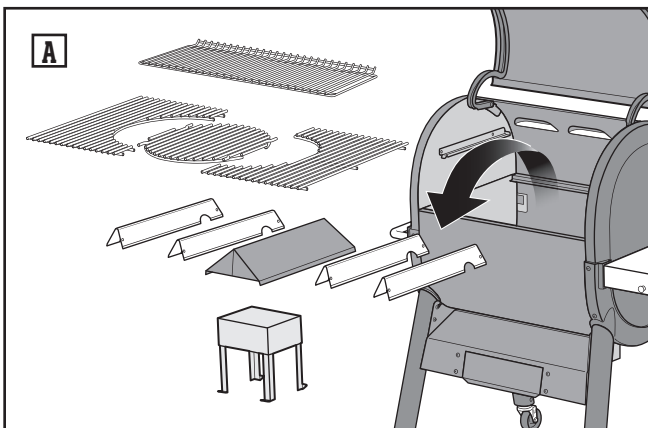
FEJLFINDING

E1 Feeder-snegl tilstoppet

Afhjælpning af tilstopning i feeder-snegl

For at slette fejlkoden E1 fra kontrolpanelet skal du gøre som følger:

1. Når grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt kølet af, skal du slukke for strømmen til grillen og tage stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern grillriste, FLAVORIZER BARS, varmfordelingsplade og varmeskjold fra grillkammeret. **(A)**.
3. Fjern pilleslisken fra brændkammeret med en stjerneskruetrækker, og luk grilllåget **(B)**.
4. På bagsiden af din SMOKEFIRE-grill placeres en stor spand eller beholder midt under pillekammeret **(C)**.
5. Træk i lågen til pillekammeret på bagsiden af pillekammeret, så pillerne glider ned i beholderen nedenfor **(D)**.
6. Fjern det bagerste adgangspanel fra bagsiden af din SMOKEFIRE-grill ved at fjerne fire skruer **(E)**.
7. Afbryd ledningsforbindelsen fra motoren ved at klemme clipsen sammen og trække stikket ud. **(F)**.



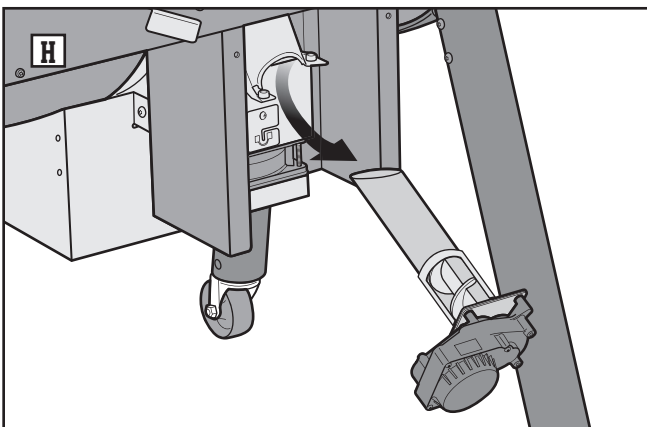
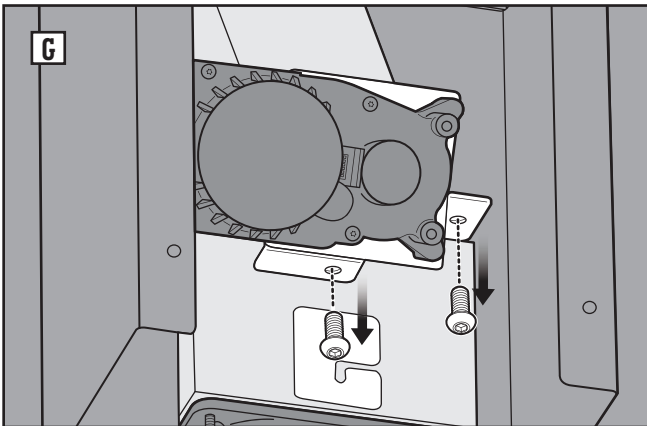
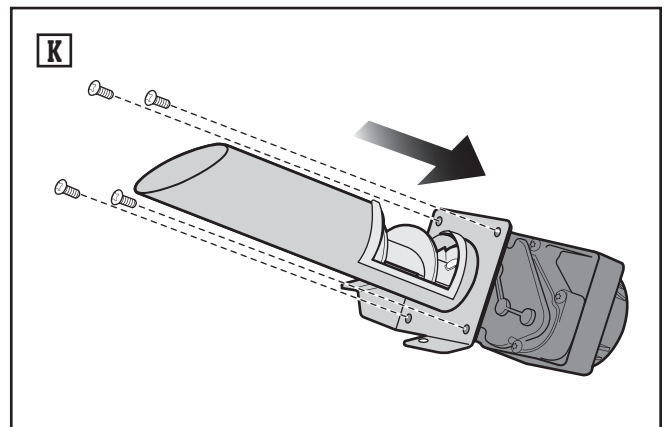
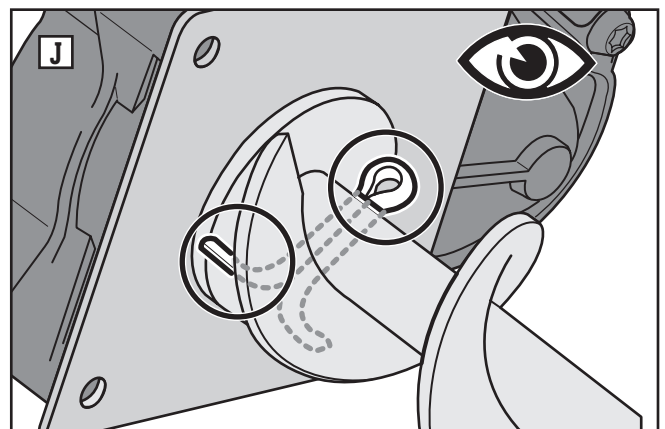
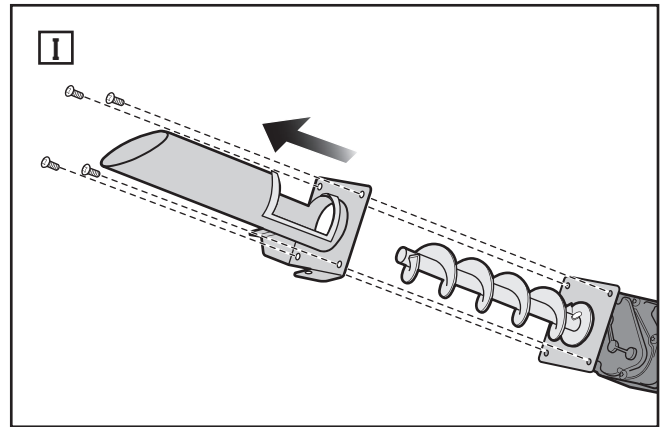


8. Fjern feeder-snegl/motor ved først at fjerne de to skruer fra beslaget. Skub og drej forsigtigt feeder-snegl/motor ud af grillen og væk fra den **(G)**, **(H)**.

BEMÆRK: Læg mærke til, hvordan motoren vender, når den er fastgjort til feeder-røret.

9. Afmonter snegl og motor fra feeder-sneglens rør ved først at fjerne de fire fastspændingsbolte og derefter trække snegl og motor ud af røret **(I)**.
10. Rengør rør og feeder-snegl/motor for at fjerne piller og snavs, der kan have forårsaget tilstopningen.
11. Før du monterer snegl og motor i røret igen, skal du kontrollere, at brudstiften stadig er intakt **(J)**. Stiften skal være synlig fra begge sider af feeder-sneglen. Feeder-sneglen bør ikke trække væk fra motoren. Hvis brudstiften er gået i stykker, skal den udskiftes inden genmontering. Kontakt WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
12. Genmonter feeder-snegl/motor ved at skubbe sneglen ind gennem røret og fastgøre den med fire skruer **(K)**.

*FORSIGTIG! Kontrollér, at feeder-snegl/motor vender rigtigt ved genmontering i røret. Se illustration **(K)**.*





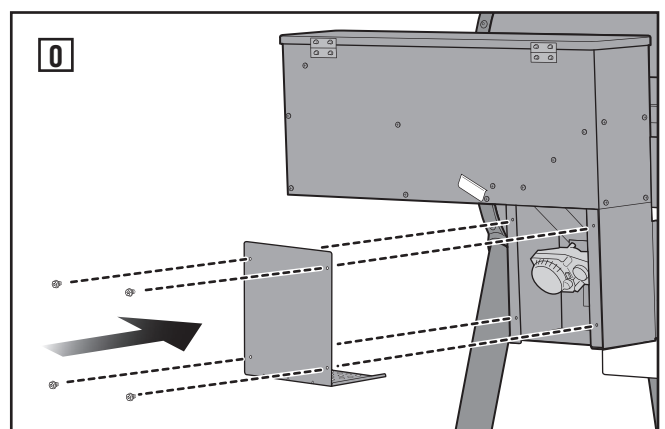
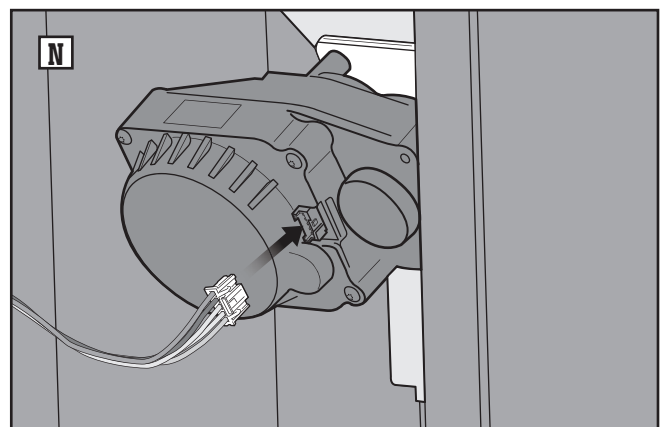
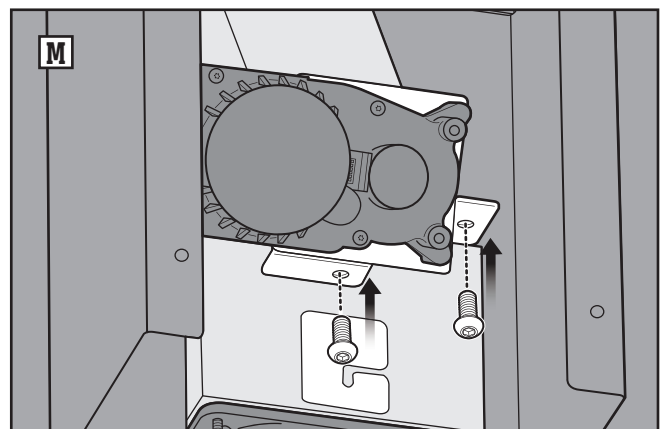
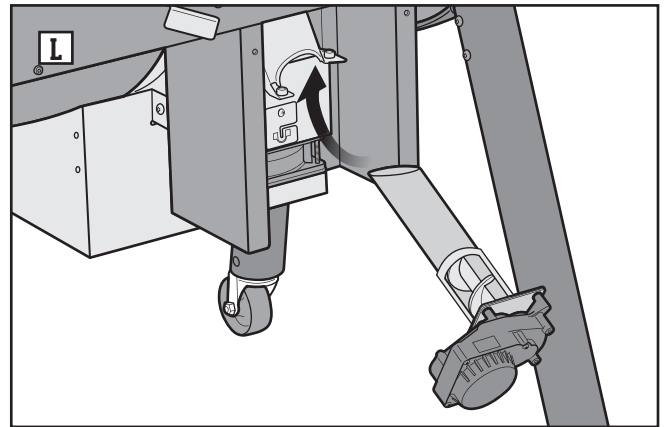
FEJLFINDING

Fortsættes...

13. Genmonter snegl/motor ved langsomt og forsigtigt at skubbe den tilbage på grillen og fastgøre den med to skruer (**L**), (**M**).

BEMÆRK: Vær forsigtig, så pakningen til røret ikke går i stykker ved genmontering af snegl/motor. Hvis pakningen har taget skade, kan du bestille en ny ved at kontakte WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.

14. Genetabler motorens elektriske forbindelse. Kontrollér, at stikket er sikkert forbundet til motoren (**N**).
15. Monter det bageste adgangspanel igen (**O**).

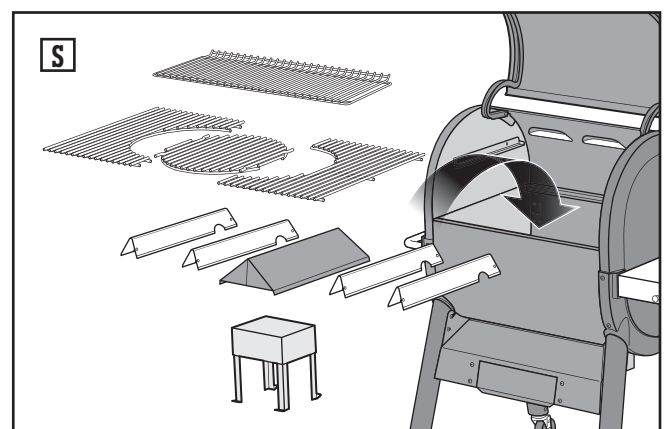
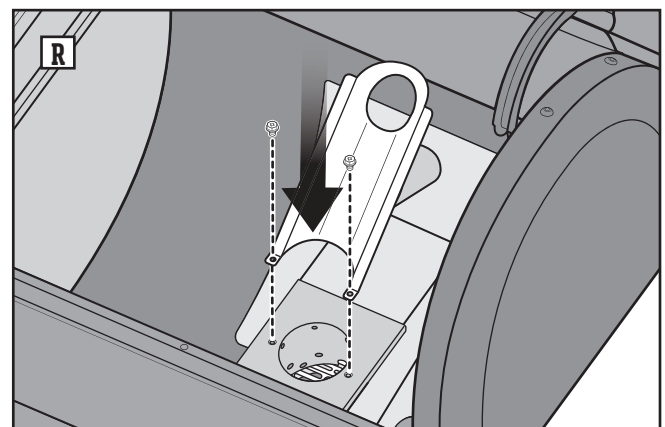
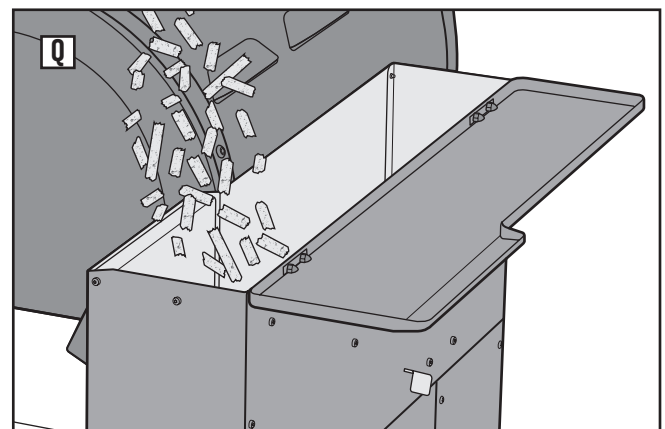
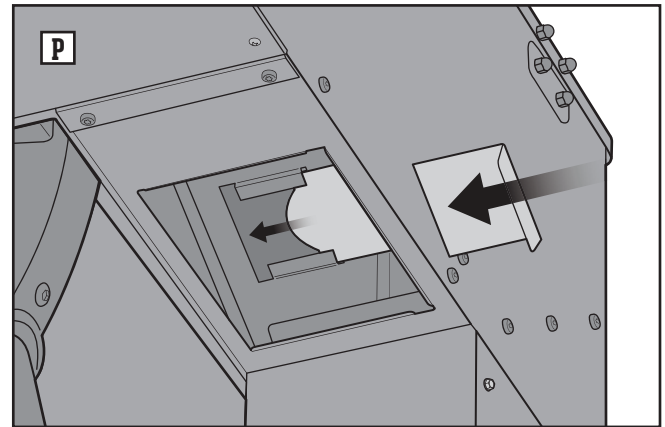




16. Skub lågen til pillekammeret i igen (**P**).
17. Åbn lågen til pillekammeret, og påfyld WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER (**Q**).
18. Åbn låget på grillen, og monter pilleslisken med en stjerneskruetrækker (**R**).

BEMÆRK: Kontrollér, at feeder-røret føres ind gennem åbningen til pilleslisken, inden delene fastgøres.

19. Genmonter varmeskjold, varmefordelingsplade, FLAVORIZER BARS og grillriste inde i grillkammeret. (**S**).
20. Tilslut grillen, tænd for den, og start med at grille for at give kontrolpanelet mulighed for at køre et diagnosticeringsforløb. Hvis fejlkoden E1 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.





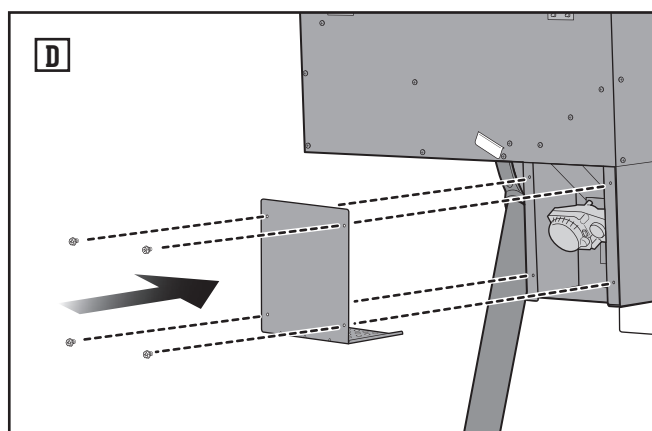
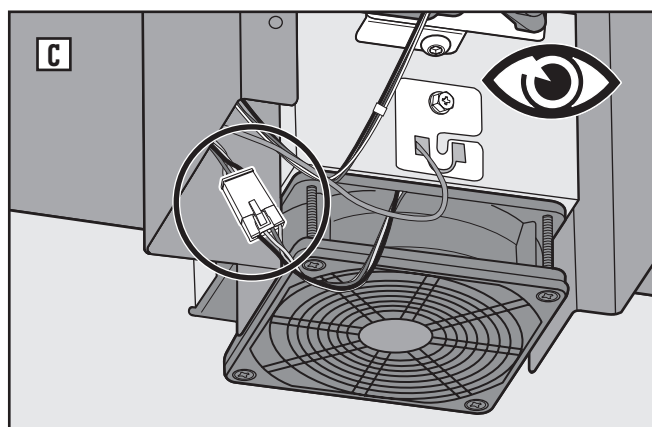
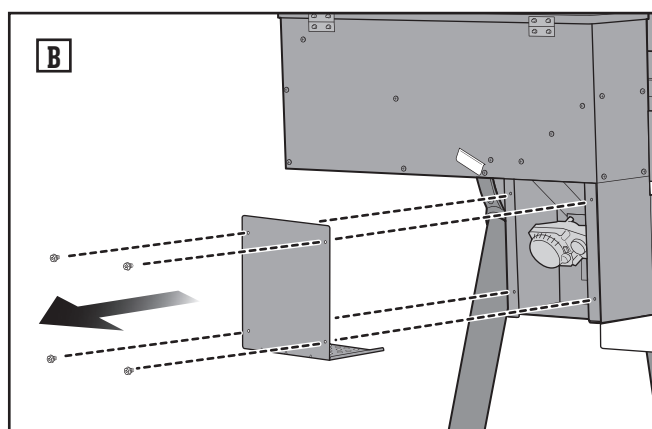
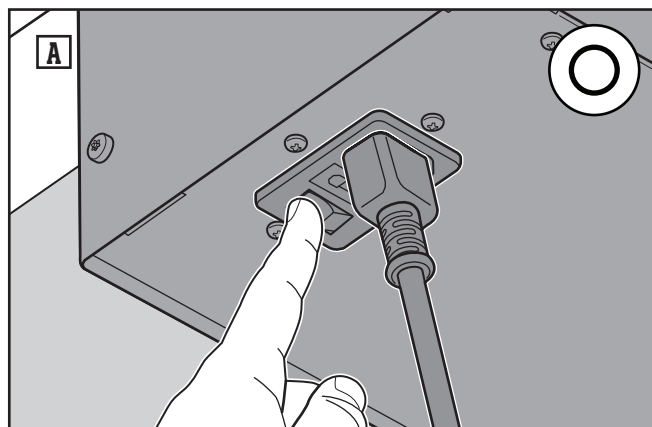
FEJLFINDING

E2 Fejl på ventilatoren

Kontrollerer ventilatorens elektriske tilslutning

For at slette fejlkoden E2 fra kontrolpanelet skal du følge disse trin:

1. Når grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet, skal du slukke grillen og trække stikket ud **(A)**.
2. Fra bagsiden af din SMOKEFIRE grill skal du fjerne det bageste adgangspanel ved at fjerne fire skruer **(B)**.
3. Kontrollér den elektriske forbindelse til ventilatoren **(C)**. Sørg for, at stikket er sikkert forbundet til ventilatorens tilslutningspunkt.
4. Monter det bageste adgangspanel igen **(D)**.
5. Tilslut grillen, tænd for den, og start med at grille for at give kontrolpanelet mulighed for at køre et diagnosticeringsforløb.
6. Hvis fejlkoden E2 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.



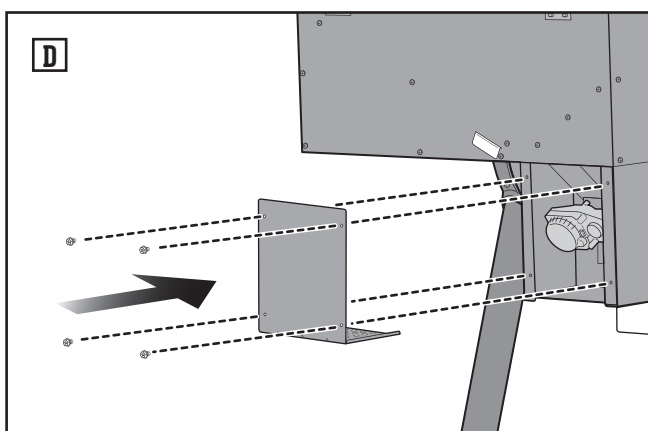
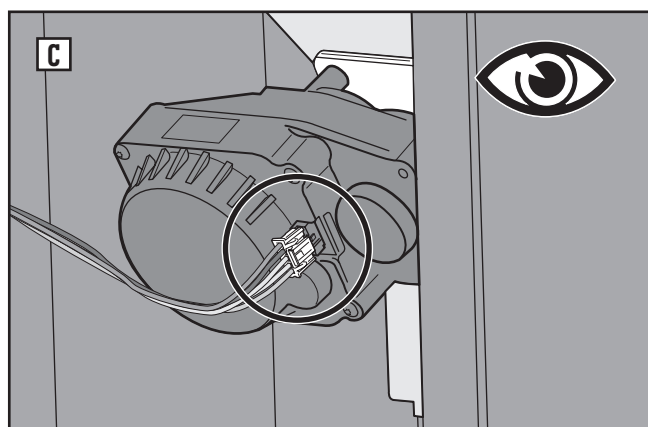
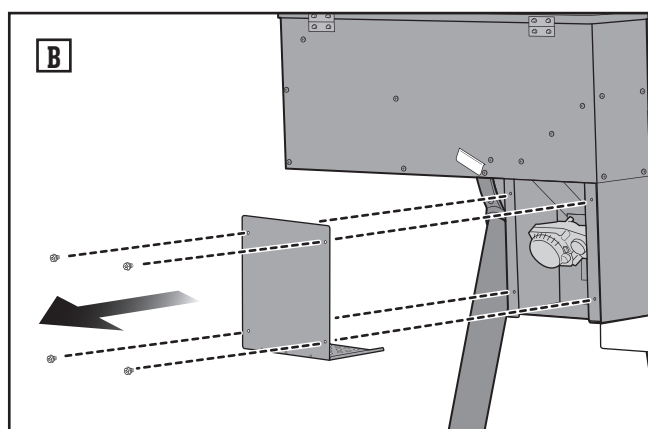
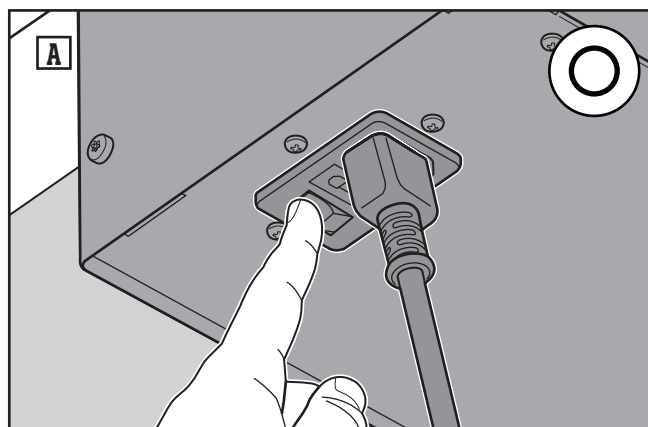


E7 Motorfejl

Kontrol af motorens elektriske tilslutning

For at slette fejlkoden E7 fra kontrolpanelet skal du følge disse trin:

1. Når grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet, skal du slukke grillen og trække stikket ud **(A)**.
2. Fra bagsiden af din SMOKEFIRE grill skal du fjerne det bageste adgangspanel ved at fjerne fire skruer **(B)**.
3. Kontrollér den elektriske forbindelse på motoren **(C)**. Sørg for, at stikket er sikkert tilsluttet til motoren.
4. Monter det bageste adgangspanel igen **(D)**.
5. Tilslut grillen, tænd for den, og start med at grille for at give kontrolpanelet mulighed for at køre et diagnosticeringsforløb.
6. Hvis fejlkoden E7 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside vedrørende.



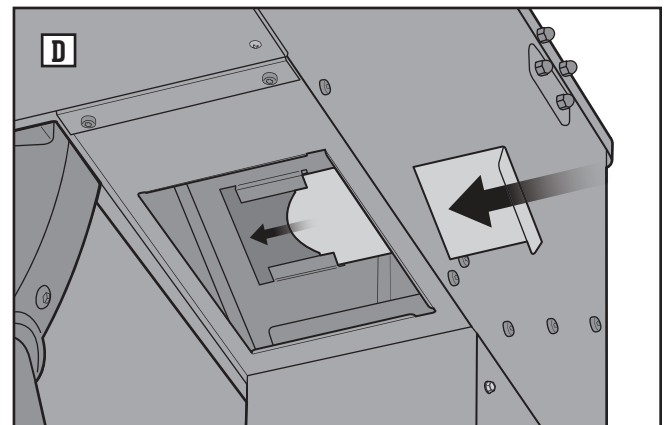
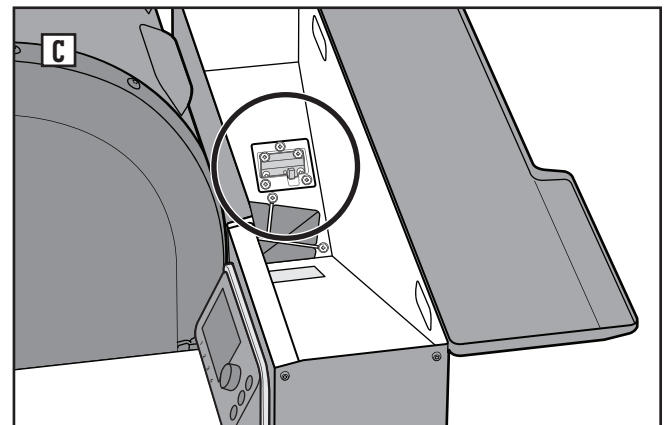
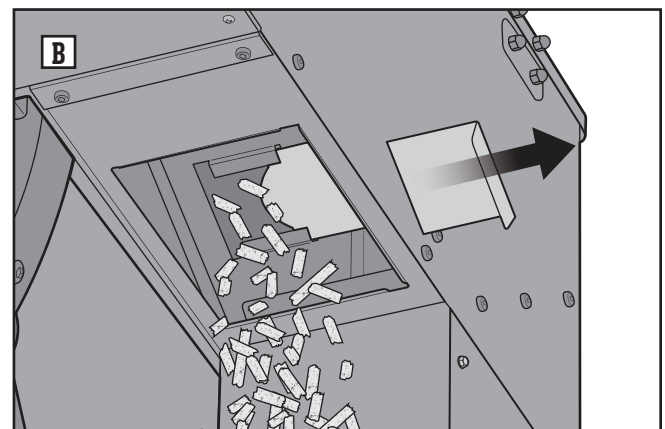
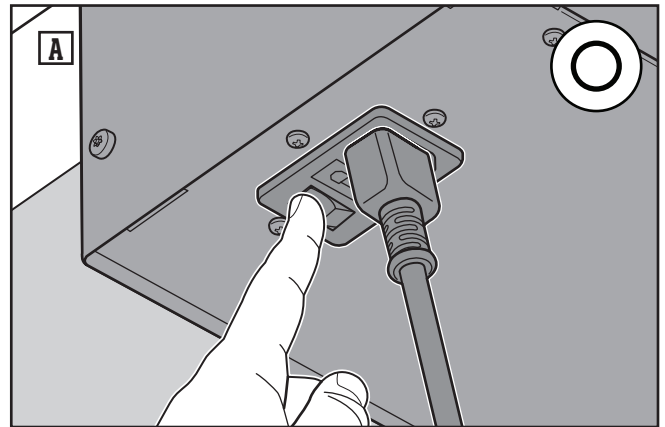


E9 Fejl, lavt brændselsniveau

Rengøring af ruden foran brændsels sensor

For at slette fejlkoden E9 fra kontrolpanelet skal du følge disse trin:

1. Når grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet, skal du fra bagsiden af din SMOKEFIRE-grill placere en stor spand eller beholder under midten af pillekammeret **(A)**.
2. Træk i lågen til pillekammeret på bagsiden af pillekammeret, så pillerne glider ned i beholderen nedenfor **(B)**.
3. Rengør ruden foran sensoren for lavt brændselsniveau ved hjælp af en tør klud eller et stykke køkkenrulle **(C)**.
4. Luk lågen til pillekammeret **(D)**, og fyld WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER i pillekammeret.
5. Tænd grillen, og start et grillprogram for at give kontrolpanelet mulighed for at køre et diagnosticeringsforløb.
6. Hvis fejlkoden E9 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.





Kontrolpanelet viser og sender meddelelser til dig om forskellige forholdsregler, du skal tage i forbindelse med brug og forebyggende vedligeholdelse. Se afsnittet fejlfinding i kolonnen "Sekvens / Handlinger". Her finder du anvisninger om, hvad du skal gøre i forhold til den meddelelse, du har modtaget.

Meddelelse	Sekvens / Handlinger
Lavt brændselsniveau	Fyld pillekammeret med WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER.
Grillprogram afsluttet	Dit grillprogram er nu afsluttet. Du har nu mulighed for at fortsætte med at grille ved samme grilltemperatur, ændre grillens temperatur eller lukke grillen ned.
Forkert nedlukning	<p>Grillen blev lukket ned forkert.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grillen vil automatisk køre nedlukningsproceduren, hvis den stadig er varm. Åbn låget på grillen, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet. <p><i>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Når nedlukningsproceduren er afsluttet, skal du slukke for grillen og tage stikket ud. 3. Fjern grillriste, FLAVORIZER BARS, varmediffuser og varmefordelingsplade fra grillkammeret. 4. Rengør grillkammeret og brændkammeret for aske og snavs ved at feje eller skrabe det direkte ned i aske- og fedtopsamlingsystemet. <p><i>FORSIGTIG! Kontrollér, at al aske og snavs er helt afkølet, inden du rengør grillen.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Fjern aske og fedt fra undersiden af aske- og fedtopsamlingsystemet. Når grillen er rengjort, skal du sætte skuffen i igen. Sæt om nødvendigt også en ny drypbakke i. 6. Monter varmefordelingsplade, varmediffuser, FLAVORIZER BARS og grillriste i grillkammeret igen. 7. Tilslut grillen, tænd for den, og start med at grille for at give kontrolpanelet mulighed for at køre et diagnosticeringsforløb.
Udskift gløderør	<p>Gløderøret er ved at nå slutningen af sin levetid. Ønsker du at udskifte det?</p> <p>Hvis JA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Åbn grilllåget, og luk grillen ned ved at trykke på drejeknappen og holde den nede eller ved at bruge hovedmenuen. Vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet. <p><i>FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke grillen under nedlukningsproceduren.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Kontakt kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside vedrørende udskiftning af gløderøret. 3. Se de følgende anvisninger om udskiftning af gløderøret. 4. Når gløderøret er blevet udskiftet, skal du nulstille det i indstillingerne i kontrolpanelets hovedmenu. <p>Hvis NEJ:</p> <p>Du kan fortsætte med at bruge din grill. Meddelelsen om, at gløderøret skal udskiftes, vil blive ved med at stå på listen over ikke-afhjulpede fejl, indtil gløderøret er blevet udskiftet og nulstillet.</p>
Nedlukning i gang	<p>Nedlukningssekvens:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Afbrænding af overskydende brændsel 2. Forebyggelse af tilbagebrænding 3. Fjernelse af tilstopning i feeder-snegl 4. Fjernelse af aske fra brændkammer 5. Kølegitter til opbevaring 6. Nedlukning komplet



FEJLFINDING

Udskiftning af gløderøret

Kontakt WEBERs kundeservice på weber.com vedrørende udskiftning af gløderøret. Følg disse trin for at udskifte gløderøret:

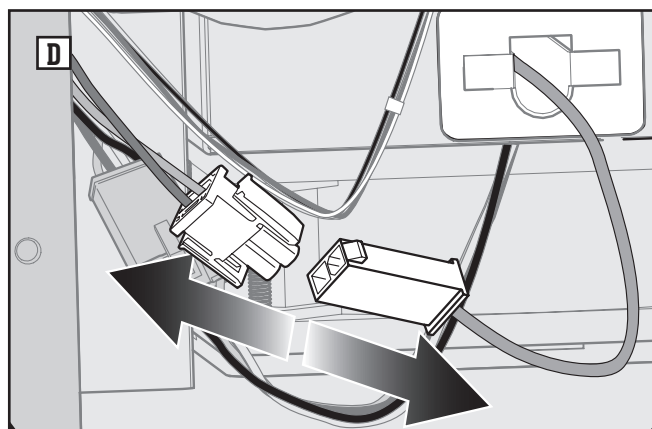
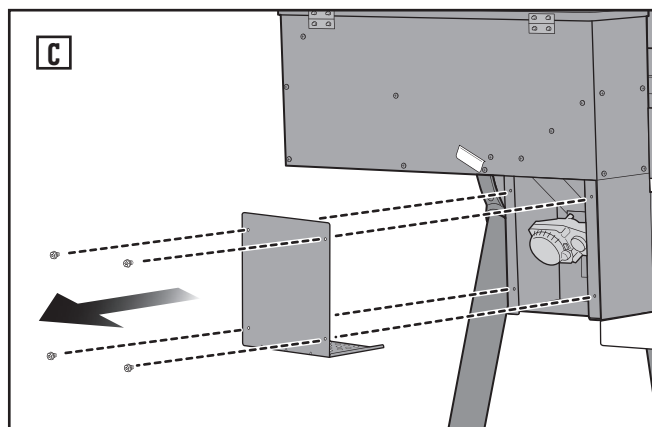
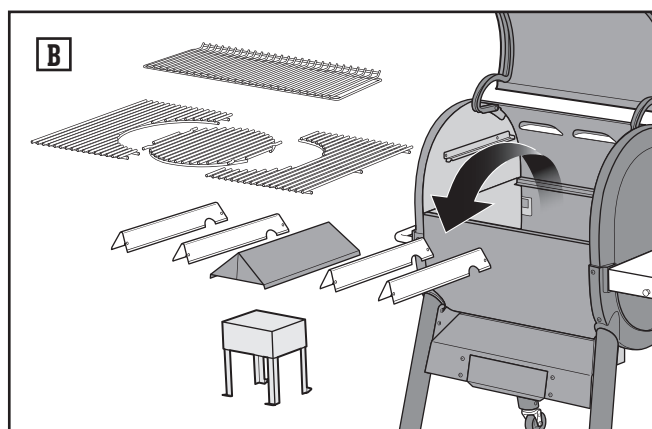
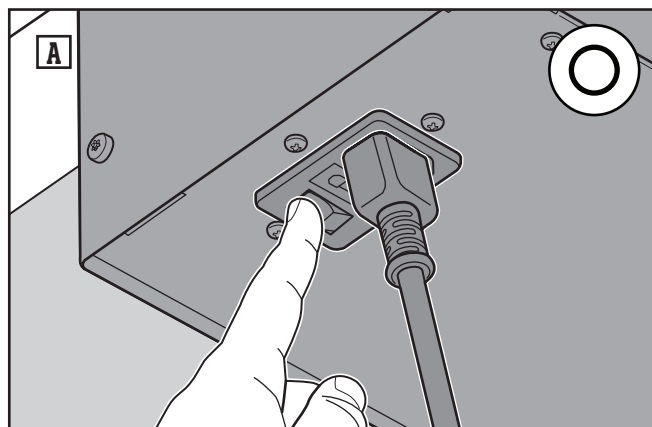
1. Åbn grilllåget, og luk grillen ned ved at trykke på drejeknappen og holde den nede eller ved at bruge hovedmenuen. Vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er helt afkølet.

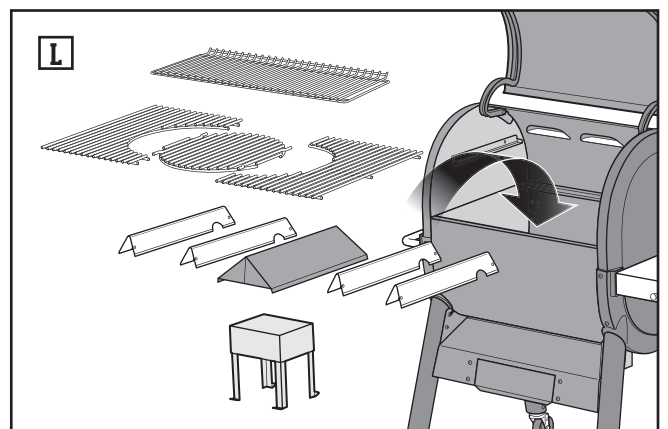
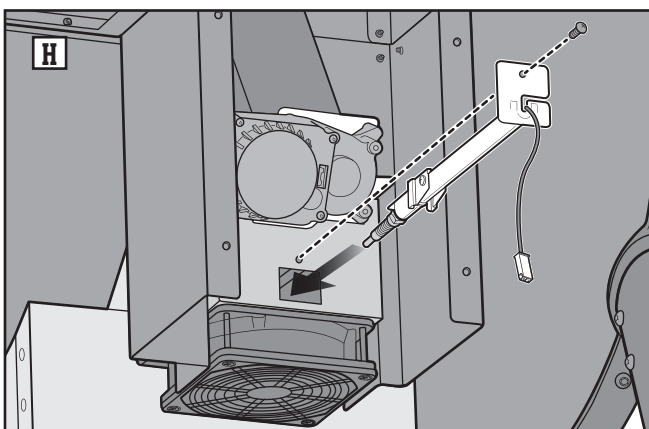
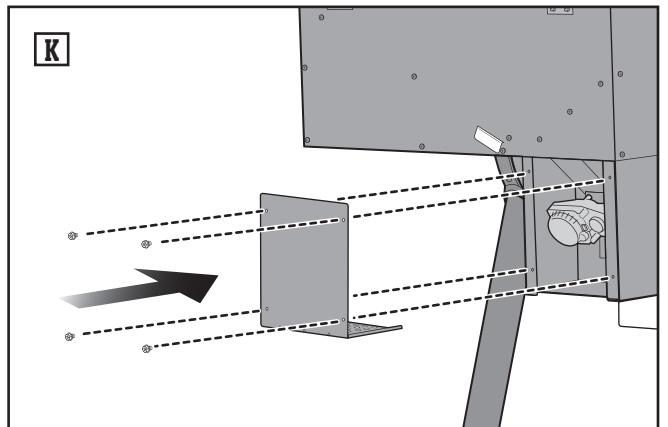
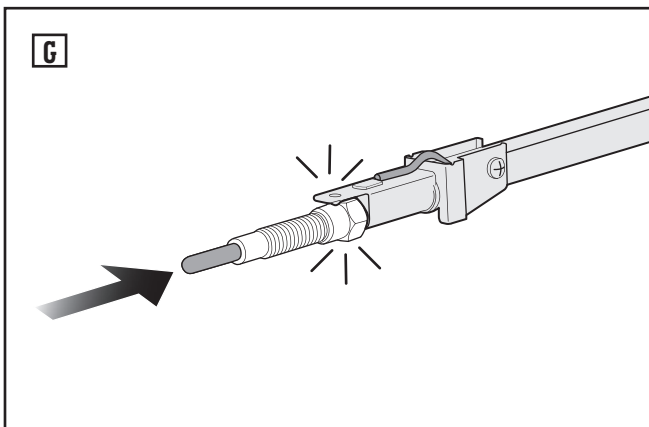
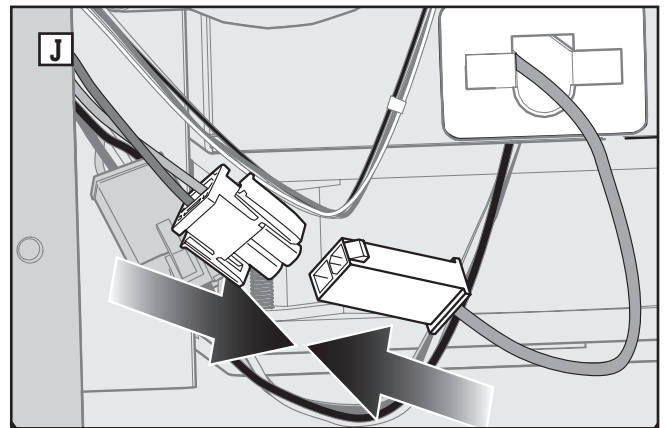
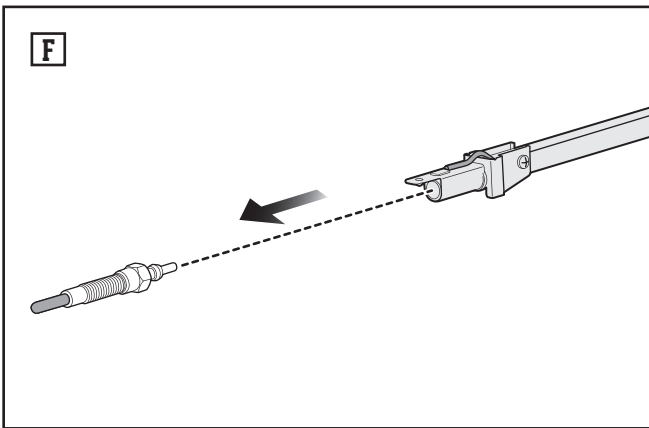
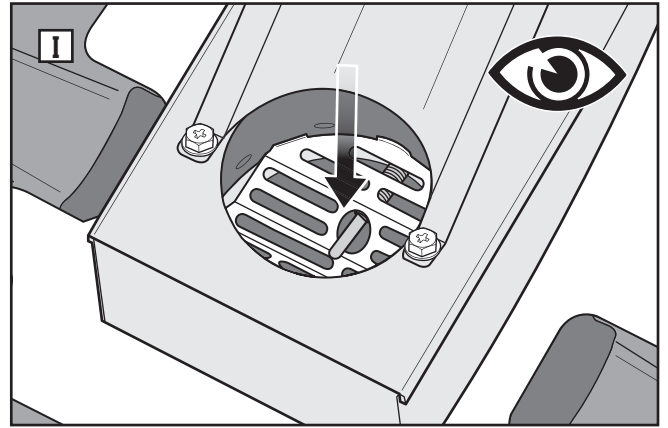
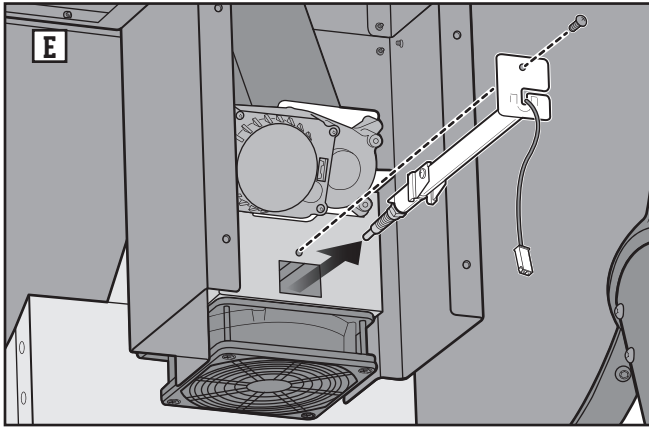
FORSIGTIG! Undlad at tage stikket til grillen ud eller slukke den under nedlukningsproceduren.

2. Når grillen har afsluttet nedlukningsproceduren, skal du slukke for grillen **(A)** og tage stikket ud af stikkontakten.
3. Åbn låget, og fjern grillriste, FLAVORIZER BARS, varmfordelingsplade og varmeskjold fra grillkammeret **(B)**.
4. Fjern adgangspanelet på bagsiden af din SMOKEFIRE grill ved at skrue de fire skrue ud **(C)**.
5. Frakobl kablet til gløderørsmodul ved at klemme stikket sammen og trække det ud **(D)**.
6. Tag gløderørsmodul ud ved at fjerne den skrue, der holder det på plads, og forsigtigt trække det ud **(E)**.
7. Afmonter gløderøret fra gløderørsmodul ved at trække det ud **(F)**.
8. Monter det nye gløderør i gløderørsmodul ved at skubbe det ind i stikket **(G)**.
9. Monter forsigtigt gløderørsmodul ved at føre det ind fra grillens bagside og fastgøre det ved hjælp af beslagskruen **(H)**.

BEMÆRK: Kontrollér, at spidsen af gløderøret er korrekt installeret ved at foretage et visuelt eftersyn af gløderøret i bunden af brændkammeret inde i grillkammeret. Spidsen af gløderøret skal føres ind gennem pilleristen for at fungere korrekt **(G)**.

10. Tilslut gløderørsmodul igen **(J)**.
11. Monter det bageste adgangspanel igen **(K)**.
12. Monter varmeskjold, varmfordelingsplade, FLAVORIZER BARS og grillriste i grillkammeret igen **(L)**.
13. Tilslut strømkablet, der er placeret under pillekammeret, til grillen igen. Sæt nu kablet i en stikkontakt.
14. Tænd for grillen, og nulstil gløderøret under indstillingerne i hovedmenuen på kontrolpanelet.





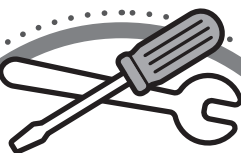


FEJLFINDING

Symptom	Årsag / Handlinger
Grillen vil ikke tænde	Hvis grillen ikke tænder: <ol style="list-style-type: none">1. Kontrollér, at strømkablet er sluttet korrekt til grillen og til en stikkontakt.2. Hvis din grill bruger et HFI-relæudtag, skal du nulstille enheden.3. Hvis grillen stadig ikke vil tænde, efter at du har udført ovenstående kontroller, er sikringen sandsynligvis sprunget. Se de følgende instruktioner om udskiftning af grillens sikring.4. Hvis grillen ikke tænder, efter at du har fulgt alle trin, skal du kontakte kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
Det ser ud til, at malingen inde i grilllåget skaller af	De flager, du kan se, er aflejringer af dampe fra maden, som er omdannet til kulstof. Dette sker med tiden, efterhånden som du bruger grillen. Det er ikke en defekt. Skrab/børst forsigtigt flagerne af låget og grillkammeret med den medfølgende skraber/børste. Tør til sidst efter med en blød klud eller et stykke køkkenrulle.

RING TIL KUNDESERVICE

Hvis du stadig har problemer med din grill, kan du kontakte WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på weber.com.



RESERVEDELE

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller WEBERs kundeservice.



Udskiftning af sikring

Hvis din SMOKEFIRE-grill ikke reagerer, efter at du har kontrolleret de elektriske forbindelser, er det muligvis grillens sikring, der er sprunget. Grillens strømforsyning anvender en patronsikring på 5 x 20 mm af typen FAST BLOW, 1,6 A @ 240 VAC. Det er nemt at udskifte denne enkle og billige del. Du skal bare følge nedenstående instruktioner:

FORSIGTIG! Brug kun korrekt dimensionerede sikringer, når du udskifter. I modsat fald bortfalder garantien. Den rigtige sikring er:

5 x 20 mm FLINK

1,6 A @ 240 VAC

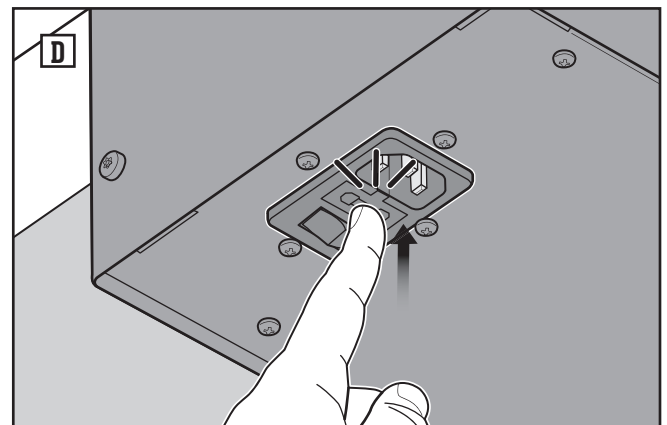
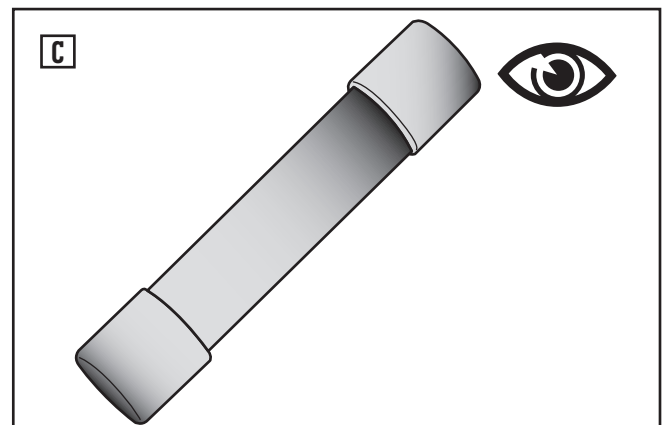
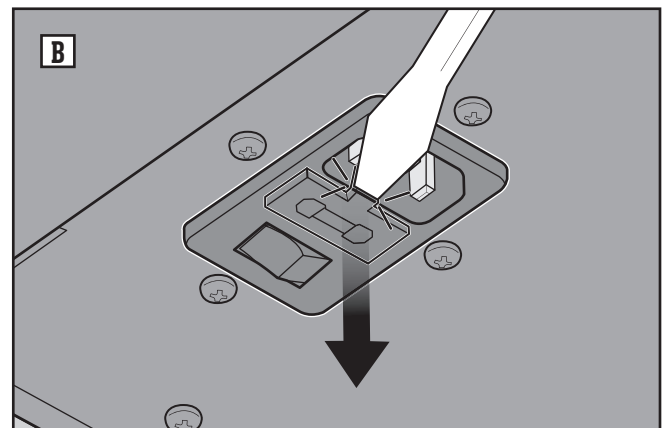
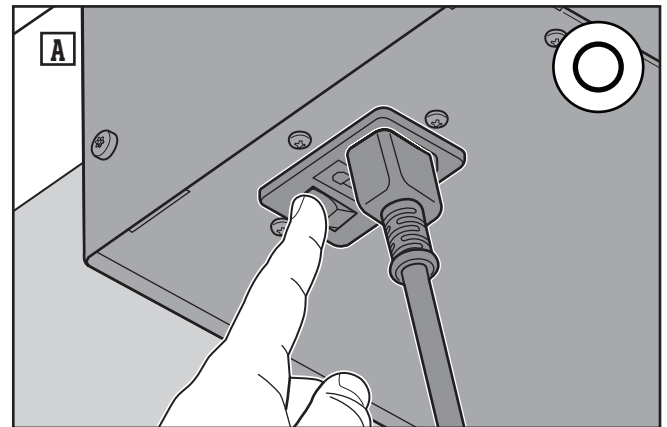
1. Sørg for, at grillen er helt afkølet, sluk den så, og tag stikket til grillen ud af stikkontakten **(A)**.
2. Sikringen er installeret inde i sikringsholderen, som sidder på undersiden af pillekammeret. Brug en skruetrækker med lige kærvt til forsigtigt at lirke sikringsholderen op med, og tag derefter sikringen ud **(B)**.
3. Kontrollér visuelt, om den er sprunget **(C)**.

BEMÆRK: Hvis sikringen er sprunget, vil den se lidt brændt ud eller være delt.

4. Sæt en ny sikring i sikringsholderen, og genmonter sikringsholderen i strømmodulet **(D)**.

FORSIGTIG! Sørg for, at sikringsholderen er helt monteret og lukket, inden du tager grillen i brug.

5. Tilslut grillen, tænd for den, og start med at grille for at give kontrolpanelet mulighed for at køre et diagnosticeringsforløb.





VEDLIGEHOJDELSE

Anbefalet rengøring

WEBER anbefaler, at du grundigt rengør WEBER SMOKEFIRE-grillen efter hver 20 timers brug eller efter 12 gange, så den er godt kørende til mange års grillning og røgning.

ADVARSEL! TAG ALTID STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN, FØR DU UDFØRER VEDLIGEHOJDELSE PÅ ELLER RENGØR GRILLEN.

FORSIGTIG: SPRØJT ALDRIG VAND PÅ GRILLEN MED F.EKS. EN VANDSLANGE ELLER HØJTRYKSRENSER. DE ELEKTRONISKE KOMPONENTER KAN BLIVE BESKADIGEDE.

FORSIGTIG: WEBER anbefaler, at du bruger grillhandsker eller gummihandsker, når du rengør grillen.

Følg nedenstående trin, når du rengør grillen:

1. Tag grillens stik ud af stikkontakten.
2. Åbn grilllåget, og børst eller skrab låget rent med en grillbørste eller den medfølgende skraber.
3. Børst eller skrab grillristene rene, mens de sidder i grillen, tag dem derpå ud af grillboksen, og sæt dem til side.
4. Børst eller skrab FLAVORIZER bars og varmediffuseren, mens de sidder i grillen, tag dem derpå ud af grillboksen, og sæt dem til side.
5. Hold godt fast i varmeskærmen med den ene hånd, og børst eller skrab den med en grillbørste eller skraber med den anden hånd. Tag den derpå ud af grillboksen, og sæt den til side.
6. Børst eller skrab indersiden af grillboksen med en grillbørste eller skraber. Skub fedt og snavs mod ventilationsåbningerne i bunden af grillboksen og ned i engangsdrypbakken.
7. Brug den medfølgende skraber til at rengøre askeopsamleren og skubbe tiloversbleven aske eller snavs ud gennem træpilleristen i bunden af askeopsamleren.
8. Tag aske- og fedtskuffen ud for at fjerne asken og udskifte engangsdrypbakken. Rengør også indersiden af aske- og fedtkammeret for at forhindre ophobning af aske, der kan medføre, at skuffen ikke kan lukke i. Når skuffen og kammeret er rengjort, skal du sætte skuffen i igen.

ADVARSEL! TAG IKKE ASKE- OG FEDTSKUFFEN UD, NÅR DU BRUGER GRILLEN, ELLER HVIS DEN STADIG ER VARM EFTER BRUG AF GRILLEN. Udskift jævntligt engangsdrypbakken, før du starter grillen for at mindske risikoen for fedtbrande.

9. Sæt varmeskærmen, varmediffuseren, FLAVORIZER bars og grillristene på plads igen i grillboksen.

Årlig rengøring af motoren

En gang årligt bør motoren i din SmokeFire-grill rengøres grundigt for at sikre, at den fungerer korrekt.

ADVARSEL: TAG ALTID STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN, FØR DU UDFØRER VEDLIGEHOJDELSE PÅ ELLER RENGØR GRILLEN.

FORSIGTIG: SPRØJT ALDRIG VAND PÅ GRILLEN MED F.EKS. EN VANDSLANGE ELLER HØJTRYKSRENSER. DE ELEKTRONISKE KOMPONENTER KAN BLIVE BESKADIGEDE.

FORSIGTIG: WEBER anbefaler, at du bruger grillhandsker eller gummihandsker, når du rengør grillen.

Følg nedenstående trin, når du rengør SmokeFire-motoren:

1. Når grillen er korrekt slukket og afkølet, skal du tage stikket ud af stikkontakten.
2. Fjern adgangspanelet bag på grillen.
3. Frakobl elforbindelsen til tændrøret, tag tændrørsmontagen ud, og sæt den til side.
4. Åbn grilllåget og tag grillristene, FLAVORIZER bars og varmeskærmen ud af grillboksen.

5. Skru de 2 skruer, der fastgør træpilleskuffen til den øverste del af askeopsamleren, ud, og tag træpilleskuffen ud af grillboksen.
6. Tag askeopsamleren og træpilleristen ud af grillboksen.
7. Brug den medfølgende skraber eller en blød børste til at rengøre området omkring askeopsamleren ved at børste eller skrabe aske og snavs ned gennem ventilationsåbningerne til aske- og fedtskuffen.

BEMÆRK: Sørg for grundigt at fjerne ophobet aske og snavs, der har samlet sig efter brug af grillen.

8. Sæt træpilleristen, askeopsamleren og træpilleskuffen i igen. Husk at skru de 2 skruer, der fastgør træpilleskuffen til den øverste del af askeopsamleren, i igen.
9. Genmonter tændrørsmontagen igen gennem bagsiden af grillen.

BEMÆRK: Kontrollér, om spidsen af tændrøret er korrekt installeret gennem træpilleristen i bunden af grillboksen. Hvis den ikke er ført gennem træpilleristen, skal du tage montagen af, justere den og sætte den på igen.

10. Retabler den elektriske forbindelse til tændrørsmontagen.
11. Sæt adgangspanelet på bagsiden af grillen på igen med de 4 skruer.
12. Sæt varmeskærmen, FLAVORIZER bars og grillristene på plads igen i grillboksen.

Rengøring af grillens yderside

Ydersiden af din grill kan bestå af overflader i rustfrit stål, porcelænsemalje og plast. WEBER anbefaler, at du følger nedenstående fremgangsmåder for de forskellige overflader.

Rengøring af overflader i rustfrit stål

Rustfrit stål rengøres med et giftfrit, ikke-slibende rengørings- eller poleringsmiddel beregnet til udendørsprodukter og grill i rustfrit stål. Brug en blød, fnugfri klud til at rengøre overfladen, og tør i samme retning som strukturerne i det rustfrie stål. Brug ikke køkkenrulle.

FORSIGTIG: Brug ikke slibepasta, da du risikerer at ridse stålet. Pasta rengør eller polerer ikke. Desuden ændrer de farven på metallet, idet de fjerner chromoxidfilmen.

Rengøring af malede, porcelænsemaljerede overflader og plastdele

Rengør malede eller porcelænsemaljerede overflader og plastdele med varmt sæbevand og en blød, fnugfri klud. Når overfladerne er vasket af, skal de skylles let og tørres grundigt.

Rengøring af ydersiden på grill i barske miljøer

Hvis din grill er særligt udsat for vind og vejr, skal den rengøres udvendigt oftere. Syreregn, kemikalier fra swimmingpools samt saltvand kan forårsage rustdannelse. Vask ydersiden af grillen grundigt med varmt sæbevand. Skyl let efter, og tør grundigt af. Derudover kan du gøre grillen ren med et rengøringsmiddel til rustfrit stål for at forhindre overfladerust. Brug kun som anvist.

Rengøring af temperaturføleren

De medfølgende temperaturfølere bør rengøres, hver gang du har brugt grillen, så de er sikre at bruge. De bør dog ikke sænkes ned i nogen former for væske, da det kan beskadige dem. WEBER anbefaler, at temperaturfølerne tørres forsigtigt af med varmt sæbevand og en blød klud eller køkkenrulle.



Brug handsker

Brug altid grillhandsker, når du bruger din WEBER SMOKEFIRE-grill. Spjæld, håndtag, aske- og fedtopsamlingsystemet og grillkammeret bliver alle varme under grillning og kan forårsage alvorlige forbrændinger. Sørg for at beskytte dine hænder og underarme.

Forvarm grillen

Ved at forvarme grillen med låget lukket gør du grillristene og grillkammeret klar til grillning. Varmen løsner eventuelle madrester på ristene, så det bliver nemt at rengøre dem med en grillbørste eller skraber. Forvarmningen gør også risten varm nok til at svitse eller brune maden på den helt rigtige måde og forhindrer, at maden sidder fast på risten.

FORSIGTIG! Når du bruger en grillbørste i rustfrit stål, skal du altid kontrollere for løse børstehår. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller på selve børsten.

Luk låget

Det er vigtigt, at du altid tilbereder din mad med grilllåget lukket. På den måde holder du grilltemperaturen på det ønskede niveau, og dermed tilberedes maden bedre.

Bare bland løs

WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL TRÆPILLER fås i mange varianter, f.eks. hickory, æble og kirsebær. Du kan eksperimentere ved at blande forskellige varianter. Udforsk de mange muligheder.

Tilberedningstid og temperatur

Hvis du griller i et koldere klima eller i blæsevejr, kan tilberedningstiden være længere. Det får temperaturen i grillen til at falde, og derfor skal du under sådanne betingelser altid holde godt øje med grillen og bruge temperaturfølere til mad, så maden får den ønskede temperatur. Husk at holde låget lukket så meget som muligt under grillning, så varmen og røgen ikke slipper ud.

⚠ **ADVARSEL:** Tag altid stikket ud af stikkontakten, og vent, til grillen er helt afkølet, inden du udfører vedligeholdelse eller rengøring på den.

⚠ **ADVARSEL:** Undlad at sprøjte vand på grillen med en fast stråle, f.eks. med en haveslange eller højtryksspuler. De elektroniske komponenter i grillen kan tage skade.

⚠ **ADVARSEL:** Over tid kan overfladerne på varmeskjoldet, FLAVORIZER BARS, varmfordelingspladen og grillristene blive ru. Vi anbefaler, at du altid beskytter dine hænder og fingre ved at bruge handsker, når du håndterer disse dele.

⚠ **ADVARSEL!** Rengør aldrig varmeskjold, FLAVORIZER BARS, varmfordelingsplade eller grillriste i en vask, i en opvaskemaskine eller i en selvrensende ovn.

⚠ **ADVARSEL!** Anbring aldrig dele af grillen på sidebordet, da de kan lave ridser i det rustfrie stål.

⚠ **ADVARSEL!** Rengør aldrig grillen med følgende:

- Slibende poleringsmidler til rustfrit stål eller maling
- Rengøringsmidler, der indeholder syre, mineralsk terpentin eller xylene
- Ovnrens
- Slibende rengøringsmidler eller svampe

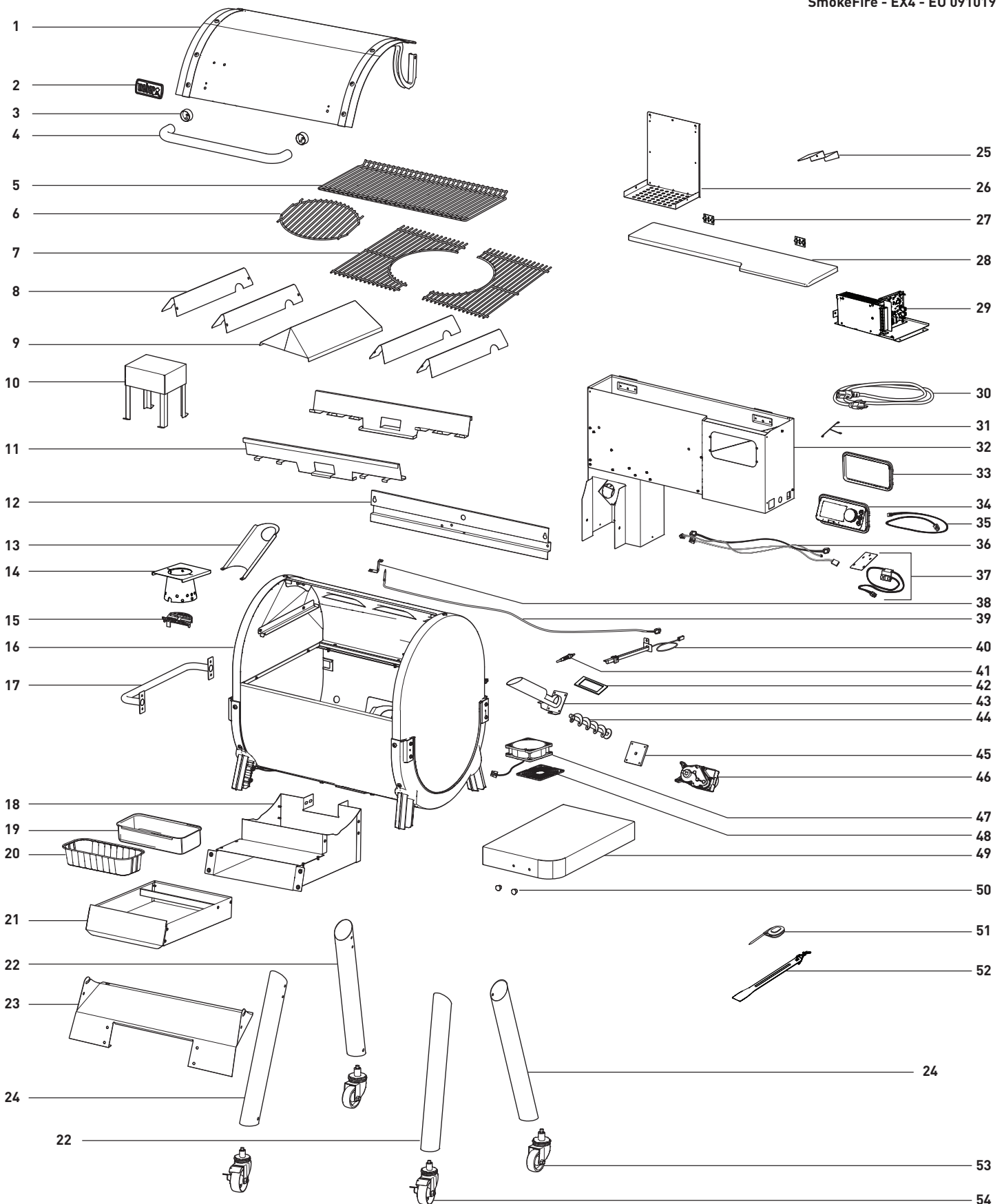




RESERVEDELE

Brug kun originale WEBER-reserve dele ved reparation og udskiftning.
Besøg weber.com

SmokeFire - EX4 - EU 091019

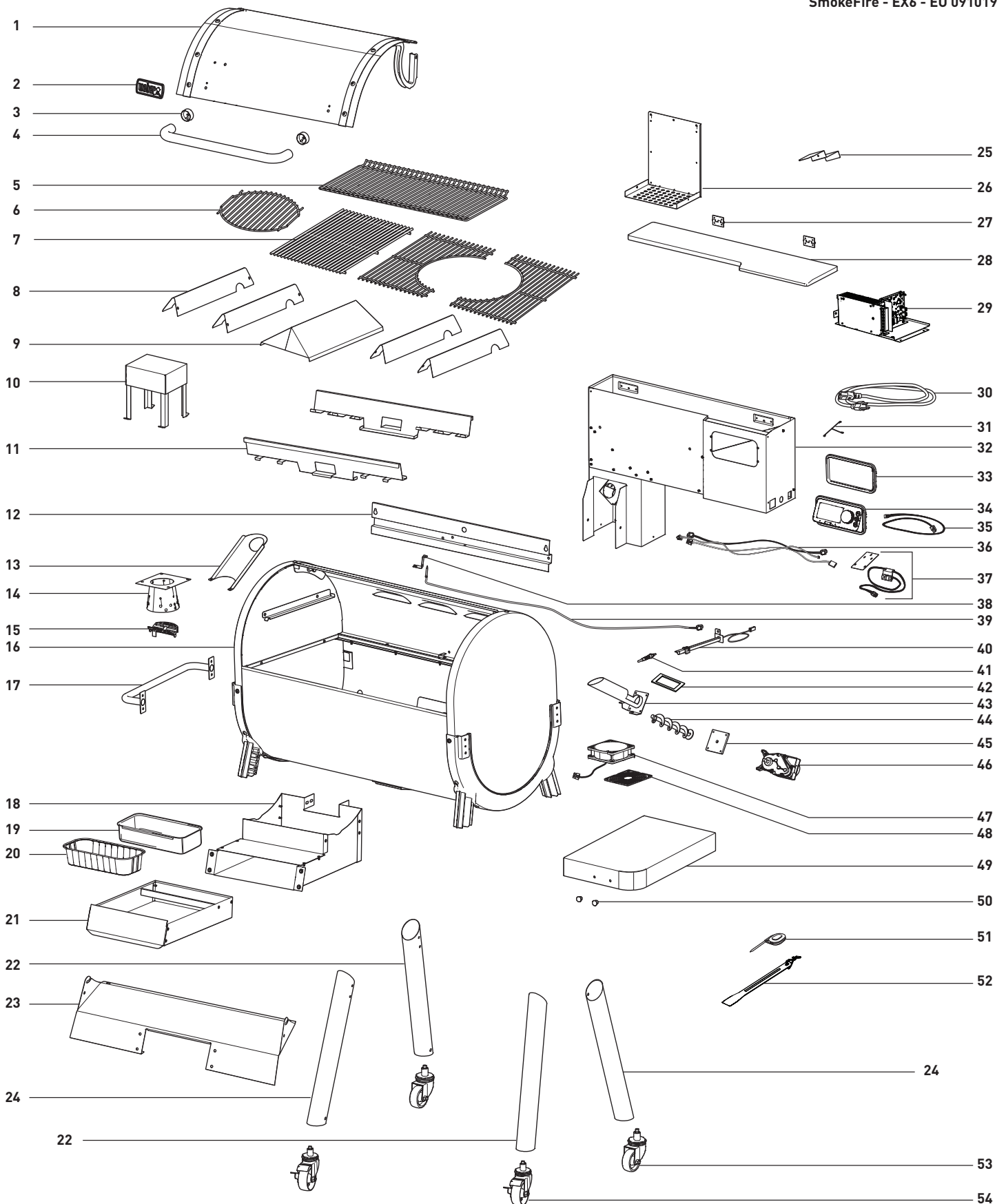


Brug kun originale WEBER-reservedele
ved reparation og udskiftning.
Besøg weber.com

RESERVEDELE



SmokeFire - EX6 - EU 091019





CSA Group Groupe CSA Attestation



Standard Number

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

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.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com