



# SmokeFire

STEALTH Edition

## 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.**

**77242**

DE

04/01/22



# 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 [www.weber.com](http://www.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, Holzkohleanzünder 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 keine Rauchgase, einschließlich Rauch, in 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.

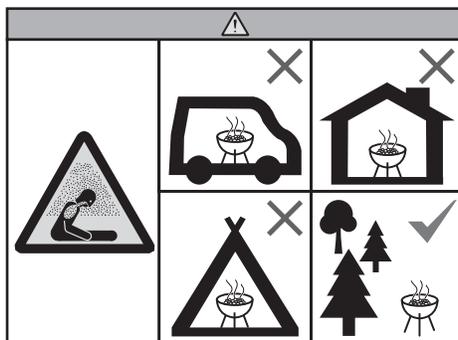
• Symptome einer Kohlenstoffmonoxidvergiftung sind: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrtheit. Kohlenstoffmonoxid verringert die Fähigkeit des Bluts, Sauerstoff zu transportieren. Ein geringer Sauerstoffgehalt im Blut kann zur Bewusstlosigkeit und zum Tod 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 nicht in beengten und/oder bewohnten Bereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Andernfalls kann dies zum Tod durch eine Kohlenmonoxidvergiftung führen.



## GEFAHREN

**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 oder zum Tod führen. Trenne den Grill vor dem Warten oder Reinigen stets von der Stromquelle.

## WARNHINWEISE

**WARNUNG!** Verwende den Grill nur dann, wenn alle Teile richtig angebracht sind. Dieser Grill muss ordnungsgemäß 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 Tropschale, 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 nicht-verschreibungspflichtigen Arzneimitteln kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren oder zu bedienen.

**WARNUNG!** Gehe stets mit 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 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 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. Die Länge des Verlängerungskabels sollte maximal 4 m 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 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 Fettauffangsystem, der Wärmediffusor 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 Fettauffangsystem 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.

• 200-240 VAC

• 184W @230V

## Inhaltsverzeichnis

2 Sicherheit

4 Garantie

5 Grillsystem

6 Pelletgrill 101

8 Besonderheiten

WEBER CONNECT Regler

10 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

13 Bedienung des Grills

Vorbereitung des Grills vor dem erstmaligen Gebrauch („Einbrennvorgang“)

Bei jedem Grillen

Mit Temperaturfühlern grillen

Grill abschalten

Pellets tauschen/den Trichterbehälter entleeren

Grillmethoden

Entdecke alle Einstellungen

18 Regler-Einstellungen

Dashboard

Hauptmenü

Einen Grillvorgang mit Temperaturfühler einstellen

Einstellungen für einen Grillvorgang mit Temperaturfühler

Grillprogramme

Timer

Regulatorische Informationen

20 Fehlerbehebung

39 Pflege und Wartung

41 FAQs

42 Ersatzteile





## 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. Stattdessen werden dem Besitzer durch diese Garantie zusätzliche Rechte eingeräumt, 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](http://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

**Grills, Pelletrutsche, Brenntopf, Hitzeleitblech, Pelletgrill, Bedienblende:**  
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, durch die ein sicherer bzw. ordnungsgemäßer Gebrauch deines Grills nicht mehr möglich ist.

### Pflichten des Eigentümers im Rahmen dieser Garantie bzw. dieses Gewährleistungsausschlusses

Um eine problemlose Garantieabwicklung sicherzustellen, ist es von Vorteil (aber nicht erforderlich), dass du dein WEBER-Produkt online auf [www.weber.com](http://www.weber.com) registrierst. Bewahre bitte auch deinen Original-Kaufbeleg 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 keine Zeit dazu hattest, deinen Grill zu registrieren, bevor du deine Garantieansprüche geltend machen möchtest, halte bitte folgende Informationen 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:

- Missbrauch, 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](http://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 DIESES 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](http://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 ca. 93 bis 315°C. Dies bietet dir die Vielseitigkeit, um Steaks anzubraten, Spare Ribs zu räuchern, Pizza zu backen und für alles dazwischen.

## D Einfach zu reinigendes Asche- und Fettaufangsystem

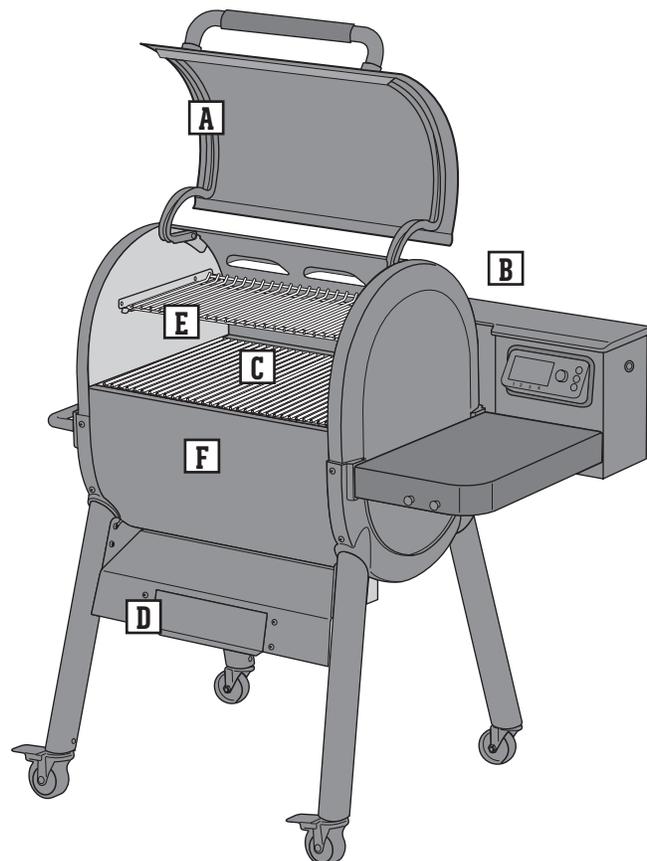
In diesem überlegenen Asche- und Fettaufangsystem werden Asche- und Fettrückstände für eine schnelle und mühelose Reinigung in eine herausnehmbare Schublade geleitet. Ein Eimer mit altem Fett, der an der Seite deines wunderschönen neuen Pelletgrills herunterhängt, gehört damit der Vergangenheit an. Das 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 dient zur Zündung des Brennstoffs im Brenntopf. Nach dem Zünden des Brennstoffs bleibt die Glühkerze für den Rest des Grillvorgangs ausgeschaltet.





# PELLETGRILL 101

## Wie funktioniert der WEBER SmokeFire?

Der WEBER SMOKEFIRE leitet WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS über ein Schneckenrohrsystem in den Brenntopf. Nachdem die Pellets durch die Schwerkraft in den Brenntopf geleitet wurden, werden sie durch eine Glühkerze gezündet. Dadurch wird dein Grill gestartet und erreicht und hält die Temperatur, die du mit dem beigefügten WEBER CONNECT Regler eingestellt hast. Sobald die Glühkerze die Pellets entzündet hat, bleibt sie für den Rest des Grillvorgangs ausgeschaltet. Der Lüfter des Grills versorgt den Brenntopf mit Sauerstoff, um das Feuer während des gesamten Grillvorgangs zu befeuern.

## Grillempfehlungen

- Verwende beim Räuchern oder Grillen von Grillgut bei niedrigen Temperaturen eine große WEBER Tropfschale unter dem Grillrost, um heruntertropfendes Fett und Grillgut aufzufangen und dem Grillgut Feuchtigkeit zuzuführen.
- Halte den Grilldeckel während des Vorheizens und Grillens immer geschlossen, um eine optimale Leistung zu erzielen.
- Lade die WEBER CONNECT App herunter und verwende sie mit deinem SMOKEFIRE Grill, um automatisch die neueste und beste Software und neue Features zu erhalten.

## Auf die Pelletqualität kommt es an

Die Verwendung hochwertiger WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS ist für ein optimales Grillen unerlässlich. Die Pellets sollten beim Brechen knacken, anstatt leicht auseinanderzukrümeln, um Probleme bei der Grillleistung zu vermeiden. Hochwertige Pellets sollten möglichst wenig Staub erzeugen und nicht verblasst oder weiß erscheinen. Sie sollten auch immer in einem luftdichten Behälter in Innenräumen gelagert werden, um die Aufnahme von Feuchtigkeit und Nässe zu verhindern.

## Empfohlene Wartung des SmokeFire

- Entleere vor jedem Grillen den Fett- und Ascheauffangbehälter.
- Nimm die Grillroste, Flavorizer Bars und Hitzereflektoren heraus, kratze die Grillkammer aus und entferne alle 20 Stunden oder alle 12 Grillvorgänge – je nachdem, was zuerst eintritt – Asche oder Rückstände aus dem Brenntopf.
- Kratze die Grillkammer sauber, bevor du von einem langsamen Garen bei niedriger Hitze zu einem scharfen Anbraten wechselst.
- Führe nach jedem Grillvorgang immer eine vollständige Abschaltung durch, um den Grillerfolg beim nächsten Mal zu gewährleisten.
- Spüle und entleere den Trichter und das Schneckenrohr alle 4 Wochen bei regelmäßigem Gebrauch. Ohne regelmäßigen Gebrauch alle 2 Wochen.

*HINWEIS: Detailliertere Wartungs- und Reinigungsanweisungen findest du im Abschnitt „WARTUNG“ im hinteren Teil dieses Benutzerhandbuchs.*



## Glühkerze



## Weber Connect Regler



# PELLETGRILL 101



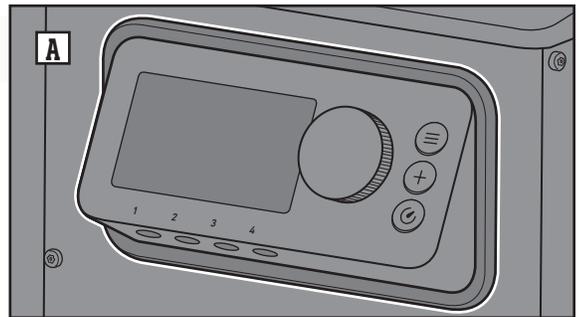
Maximale Tischlast 18 kg (40 lbs.).



# BESONDERHEITEN

## A WEBER CONNECT Regler

Mit dem WEBER CONNECT Regler **(A)** hast du deinen WEBER SMOKEFIRE Grill 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.



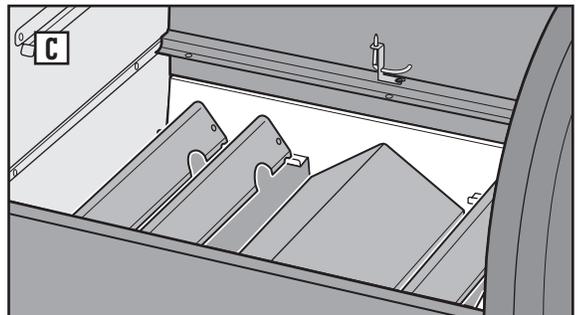
## B Integriertes WLAN und Bluetooth®

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.



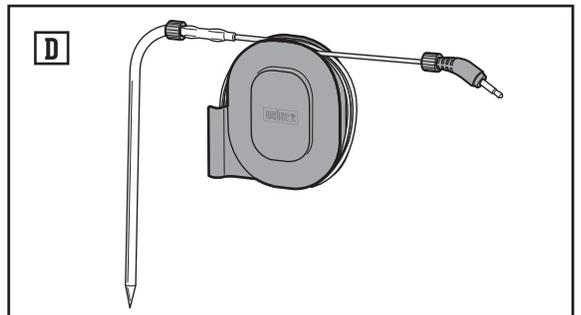
## C FLAVORIZER Bars und Wärmediffusor

Die FLAVORIZER Bars und der Wärmediffusor **(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.



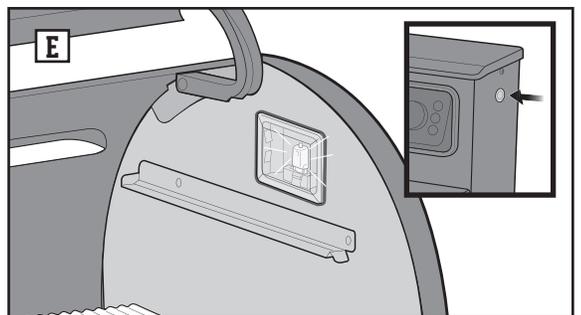
## D Umgebungs- und Fleischtemperaturfühler

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.)



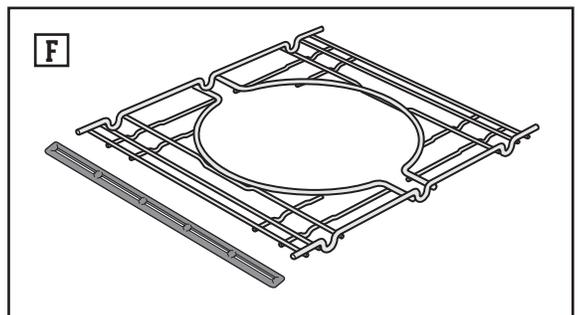
## E Oberflächenlicht

Das in die Grillkammer integrierte Oberflächenlicht **(E)** beleuchtet die Grillfläche, damit das Grillen auch nach Sonnenuntergang noch gut gelingt. Drücke einfach auf den Knopf an der Seite des Trichters, um das Licht ein- oder auszuschalten.



## F WEBER CRAFTED Basis-Rahmen

Dein SMOKEFIRE Grill ist für Weber Crafted vorbereitet. Der mitgelieferte Drahrahmen **(F)** kann zusammen mit zusätzlichem Grillzubehör wie Wok, Pizzastein, Sear-Grate-Einsatz oder flacher Grillplatte (alle separat erhältlich) verwendet werden. Achte darauf, den Drahrahmen auf der rechten Seite deines Grills anzubringen. Der große Grillrost wird dann über dem Drahrahmen angebracht.



## G Großer Seitentisch mit Besteckhalter

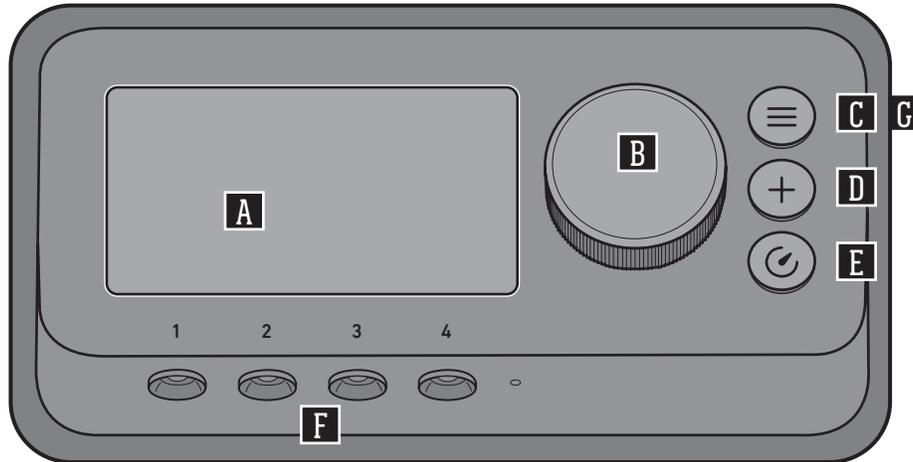
Mit dem Seitentisch **(nicht abgebildet)** hast du Servierteller, Gewürze und Grillbesteck immer in Reichweite. Du kannst ihn auch als Arbeitsfläche zum Zubereiten verwenden. Die Besteckhalter sind die ideale Wahl, um daran dein Grillbesteck aufzuhängen. So ist es immer griffbereit. Maximale Tischlast 18 kg (40 lbs.).

## H Zubehör

Erweitere deinen SMOKEFIRE für ein maßgeschneidertes Grillenerlebnis. Auf [www.weber.com](http://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. Wenn du den Knopf gedrückt hältst, wird der Vorgang zur Außerbetriebsetzung gestartet.

## 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 ⊕ Download der WEBER CONNECT App

Drücke die ⊕ Taste, um einen QR-Code mit deinem Smartphone zu scannen und dadurch direkt zum Download der WEBER CONNECT App zu gelangen. Lade die WEBER CONNECT App mit deinem Smartphone herunter und vernetze dich mit WEBER, um Grillprogramme und vieles mehr zu verfolgen.

## 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 den Knopf, um deinen 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.

## G SMOKEBOOST

Ein Geschmacksmodus, der deinem Grillgut bei Grillvorgängen mit langsamer und niedriger Hitze ein wunderbar rauchiges Aroma verleiht.

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



# VOR DEM ENTZÜNDEN

## Einen geeigneten Standort zum Grillen auswählen

Für ein sicheres und ungetrübbtes 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. Brennbar Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz sein wie eine Terrasse oder Veranda.
- Im Grillbereich dürfen keine entflammenden 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 WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHE HOLZPELLETS immer in einem luftdichten Behälter in Innenräumen fern von hitzeerzeugenden Geräten und Feuchtigkeit auf.

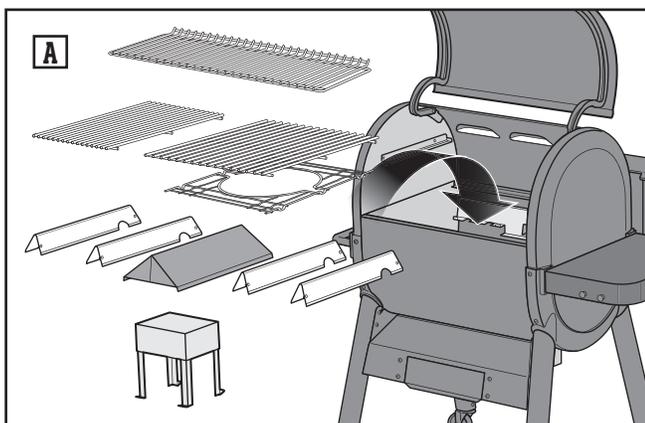
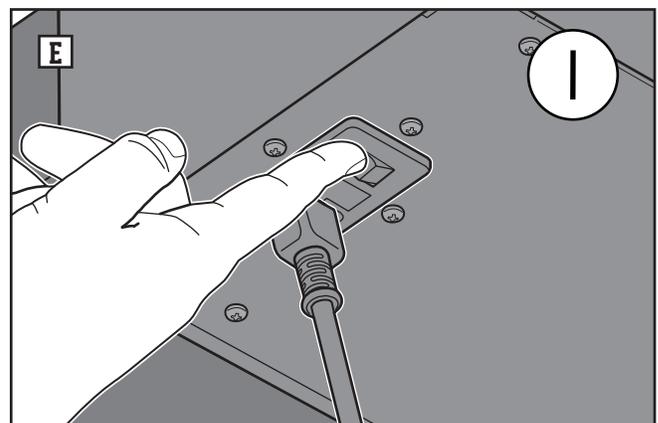
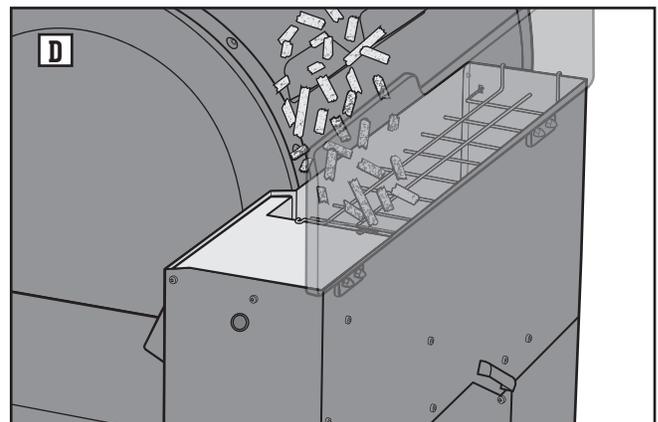
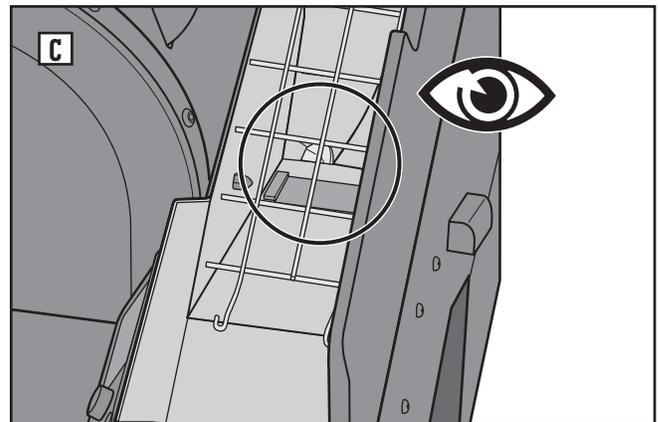
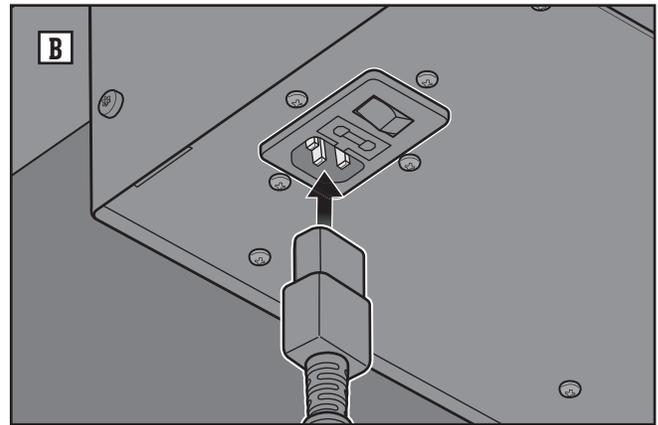
## Den Grill für den ersten Einsatz vorbereiten

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 die Wärmeschutzabdeckung, der Hitzediffusor, die Flavorizer Bars und der Grillrostrahmen ordnungsgemäß in der Grillkammer (A) angebracht sind. Achte darauf, den Rahmen des Grillrosts auf der rechten Seite des Grills unter dem größeren Grillrost einzusetzen.
3. Stecke das Netzkabel in die Buchse an der Unterseite des Trichters und dann den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Stecke den Netzstecker in eine geerdete Steckdose (B). Der Ein/Aus-Schalter muss sich dabei in der Aus-Position befinden.
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

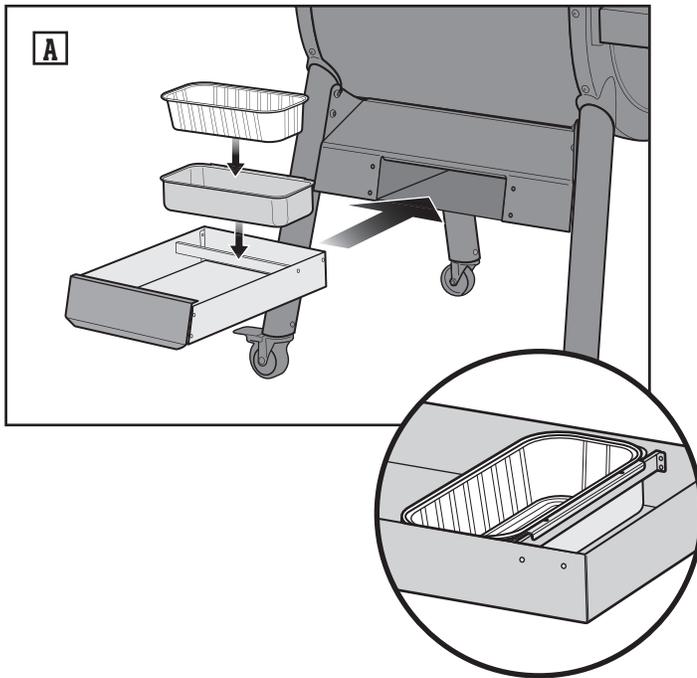
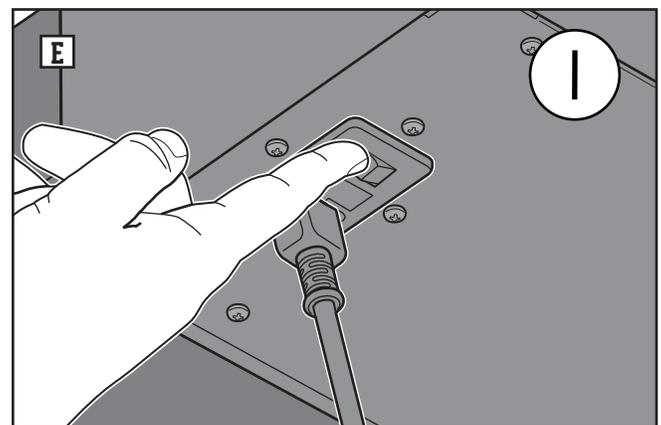
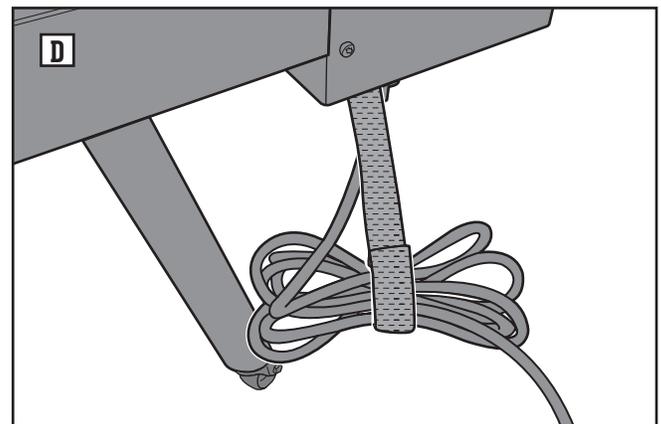
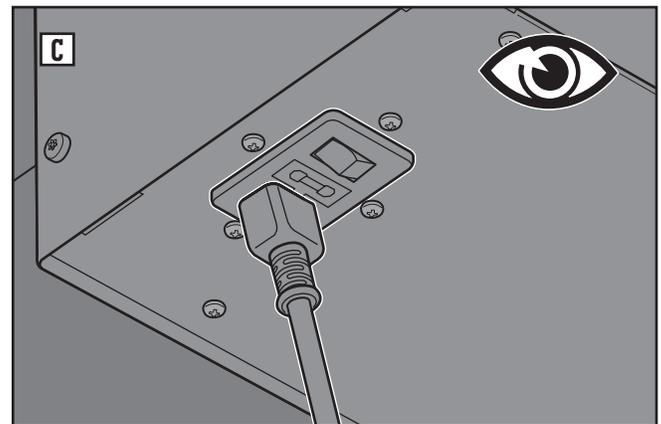
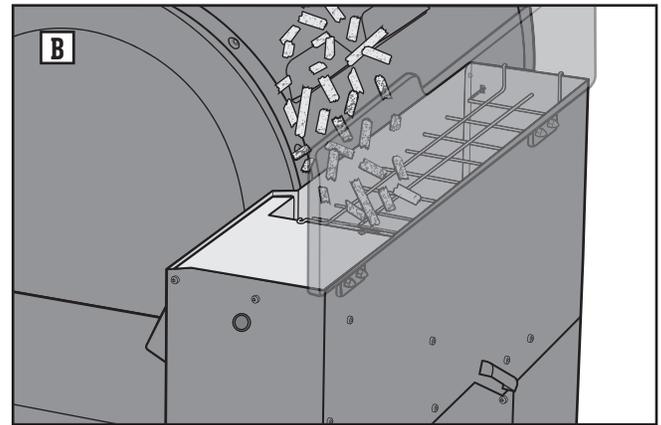
Vor jedem Grillvergnügen: Befolge diese Schritte, um sicherzustellen, dass dein WEBER SMOKEFIRE jedes Mal sicher und reibungslos funktioniert.

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:** DAS ASCHEN- UND FETTAUFFANGSYSTEM 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.

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



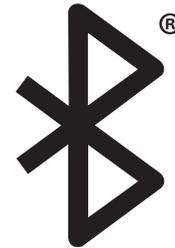
## Grill mit Bluetooth® oder WLAN verbinden

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. Stelle den Ein/Aus-Schalter des Grills auf Ein. Dieser befindet sich an der Unterseite des Trichterbehälters.
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.*



## Temperaturregelung aus der Ferne

Ob du in der Küche den Nachtschub vorbereitest oder in der Sonne entspannst, du kannst jetzt aus der Ferne die Temperatur des SMOKEFIRE einstellen.

## Ferngesteuerte Abschaltung des Grills

Ob du gerade den Tisch deckst oder gemütlich auf der Couch liegst, du kannst jetzt aus der Ferne den SMOKEFIRE abschalten.

## SMOKEBOOST

Ein Geschmacksmodus, der deinem Grillgut bei Grillvorgängen mit langsamer und niedriger Hitze ein wunderbar rauchiges Aroma verleiht. Verwende die Funktion zu Beginn eines Grillvorgangs bei niedriger und langsamer Hitze mit Grillgut wie Bruststücken, Schweineschulter, Geflügel und Fisch, das bei niedriger Temperatur geräuchert wird. Wenn du SmokeBoost einschaltest, kühlt der Grill auf eine Temperatur zwischen 74 und 93 °C ab, abhängig von den Umgebungsbedingungen.





## Vorbereitung des Grills 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 startest, empfiehlt WEBER, dass du deinen Grill bei ca. 230 °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% NATÜRLICHE HOLZPELLETS deiner Wahl gefüllt ist **(A)**.
2. Öffne den Grilldeckel.
3. Wähle mithilfe des Knopfes auf dem Regler 230 °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. Drücke und halte den Knopf bei geöffnetem Grilldeckel gedrückt, um deinen Grill abzuschalten. 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.
7. Sobald der Grill ordnungsgemäß abgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, trenne den Grill von der Stromversorgung.

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

8. Nimm die innenliegenden Teile des Grills heraus und reinige die Grillkammer, indem du die Asche mithilfe des mitgelieferten Schabers von WEBER in die Schublade des Asche- und Fettauffangsystems schiebst. Befolge den Abschnitt „EMPFOHLENE REINIGUNG“ in diesem Benutzerhandbuch.
9. Wenn dein Grill gereinigt ist und alle innenliegenden Teile des Grills wieder korrekt eingesetzt sind, kannst du mit dem Grillen anfangen, den Fleischtemperaturfühler verbinden, einen Timer starten oder ein Grillprogramm von der WEBER CONNECT App auswählen.

## 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:

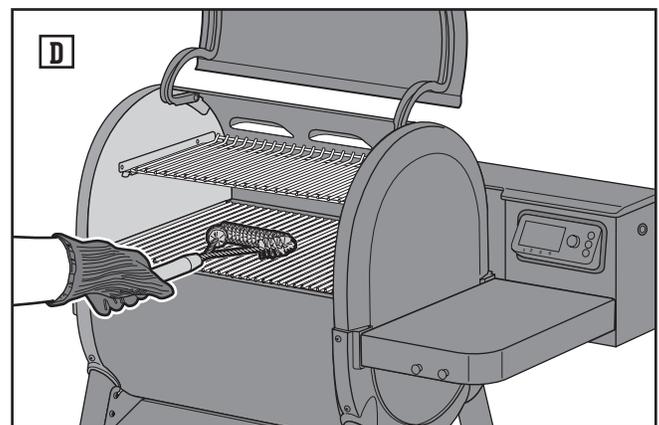
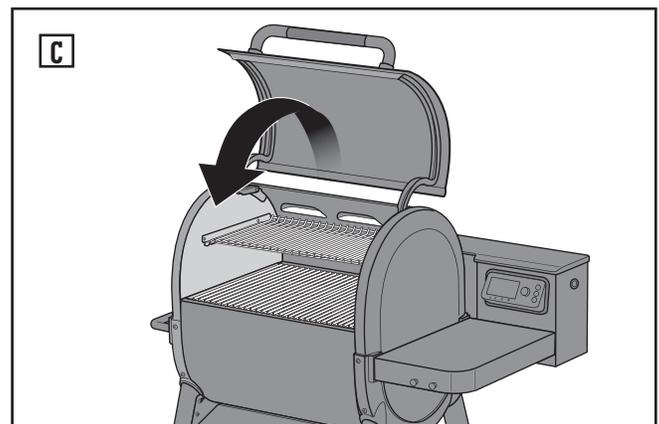
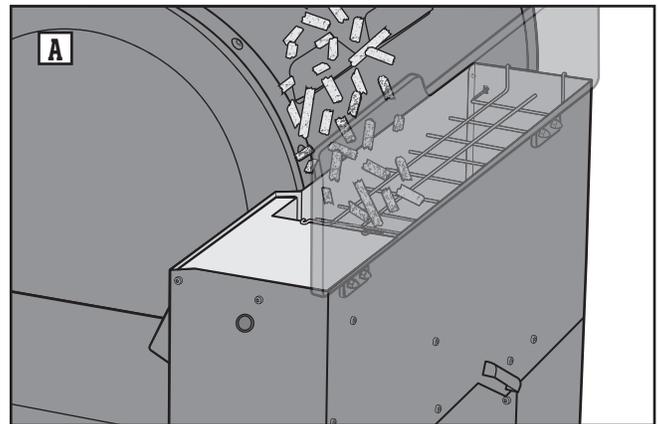
1. Vergewissere dich, dass der Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS deiner Wahl gefüllt ist **(A)**.
2. Beseitige Asche und Fett vollständig aus der Schublade des Asche- und Fettsystems.
3. Öffne den Grilldeckel.
4. Wähle mithilfe des Knopfes auf dem Regler die gewünschte 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.

5. Sobald Rauch sichtbar ist, den Grilldeckel schließen und den Grill auf die ausgewählte Temperatur aufheizen lassen **(C)**.
6. 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.

7. Beginne mit dem Grillen! Du kannst nun Fleischtemperaturfühler verbinden, einen Timer starten oder ein Grillprogramm von der WEBER CONNECT App auswählen.





# 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:

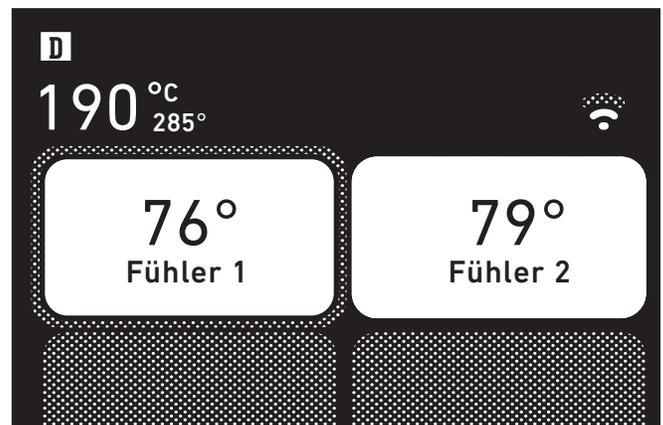
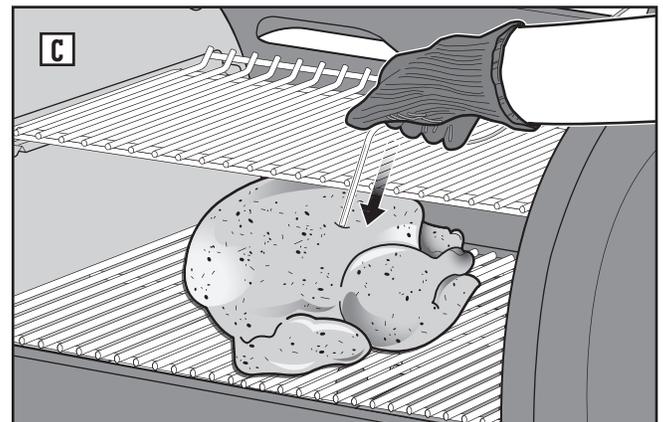
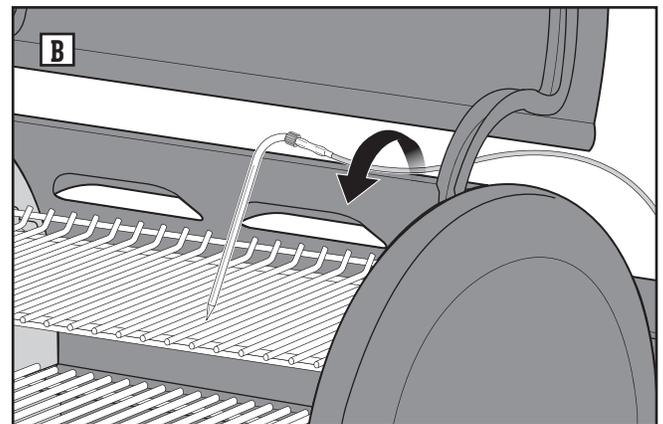
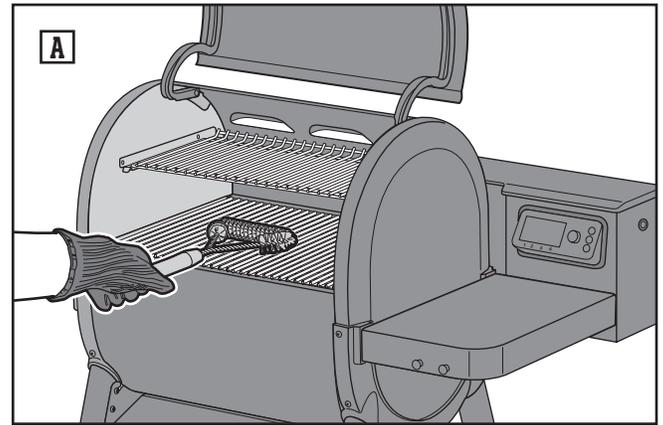
1. Wenn der Grill vorgeheizt wurde, öffne den Grilldeckel und reinige die Grillroste mithilfe einer Grillbürste oder eines Holzschabers **(A)**. Lege anschließend deine Speisen auf den Rost.
2. Stecke den/die Fleischtemperaturfühler unten in den Regler ein, ziehe hitzebeständige Grillhandschuhe an und 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)**.

**HINWEIS:** Achte darauf, dass die Temperaturfühler nicht auf der Grillfläche aufliegen oder diese berühren, da dies die Fühler beschädigen könnte.

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 **(D)** oder wähle von der WEBER CONNECT App für jeden Fleischtemperaturfühler ein Grillprogramm aus. Drehe zum Navigieren durch die Menüoptionen des Reglers 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).

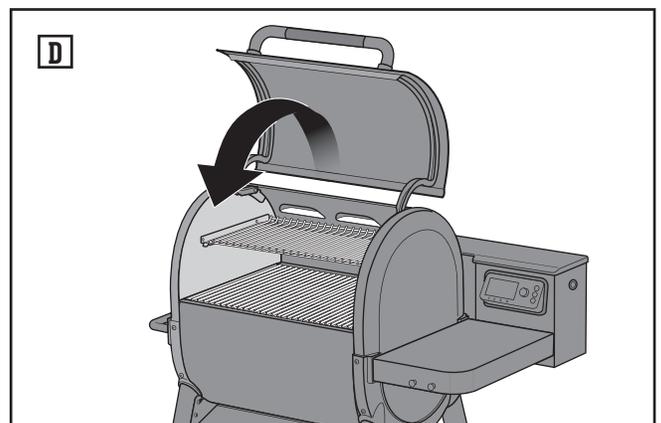
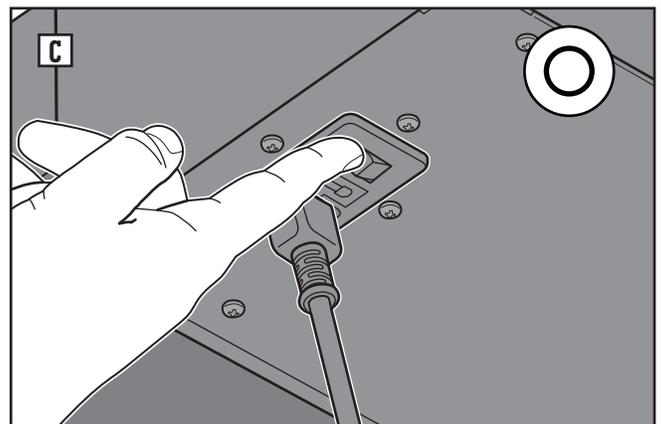
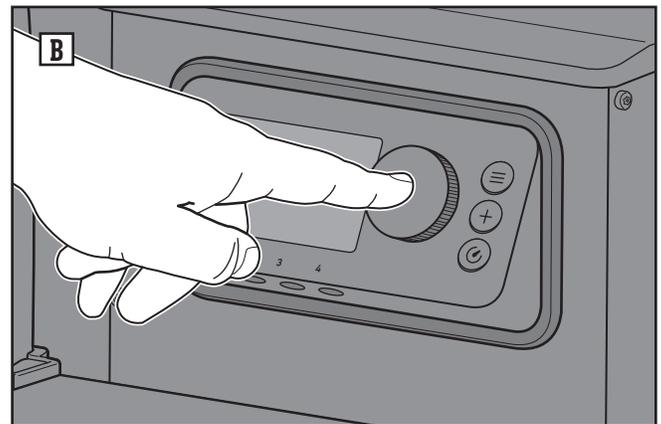
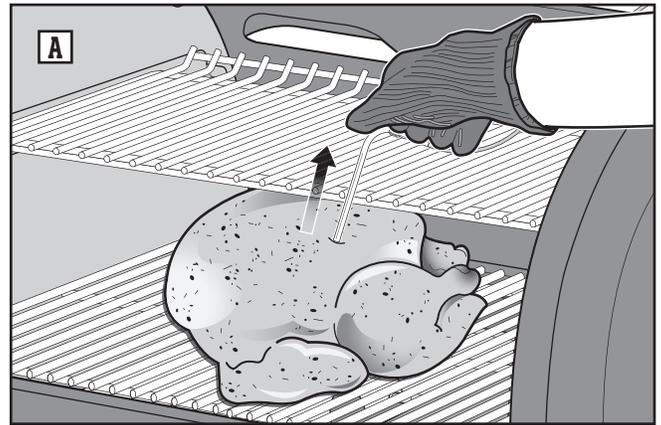
**WARNUNG:** Die Fleischtemperaturfühler, die Griffe am Grill und die Grilloberflächen sind heiß! Beim Handhaben, Reinigen, Verschieben oder Einlagern des Grills oder seiner Bestandteile stets hitzebeständige Grillhandschuhe tragen.

**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.

Wir empfehlen die Verwendung von WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHEN HOLZPELLETS in deinem SMOKEFIRE Grill. Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, die Pellets in einem luftdichten Behälter in Innenräumen zu lagern, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit die Leistung der Pellets beeinträchtigt. Überprüfe vor dem Grillen immer den Zustand deiner Pellets. Am besten kann man die Frische von Pellets beurteilen, indem man ein Pellet in zwei Hälften bricht. Pellets sollten mit einem Knacken brechen und nicht in der Hand zerbröseln. Pellets, die in deiner Hand zerkrümeln, können sich negativ auf die Leistungsfähigkeit deines Grills auswirken.

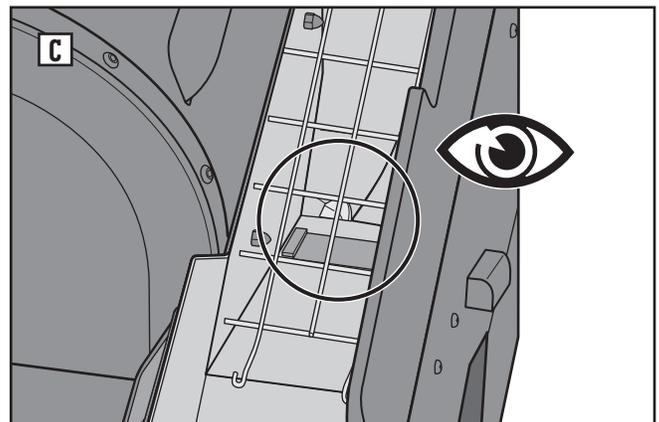
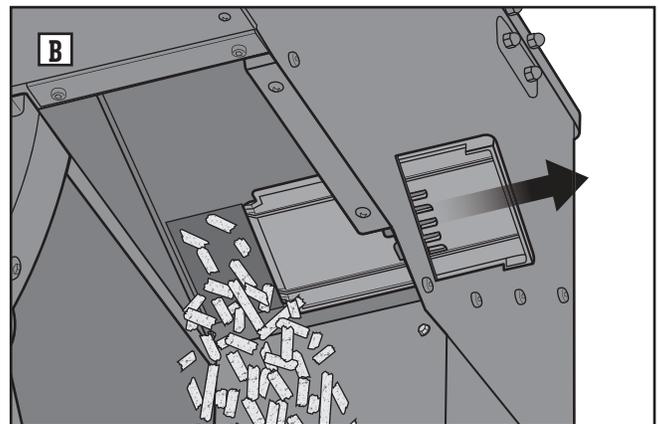
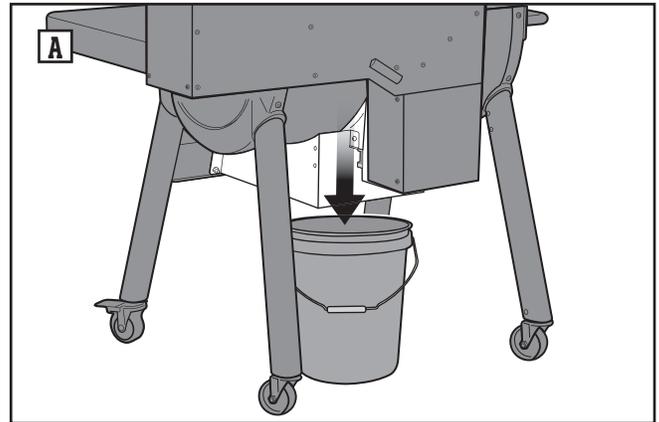
## Grillmethoden

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 unserer großen WEBER Aluschalen zwischen den FLAVORIZER Bars und Grillrosten, um Tropfen und Fett aufzufangen. Das erleichtert wesentlich die anschließende Reinigung.

## 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.



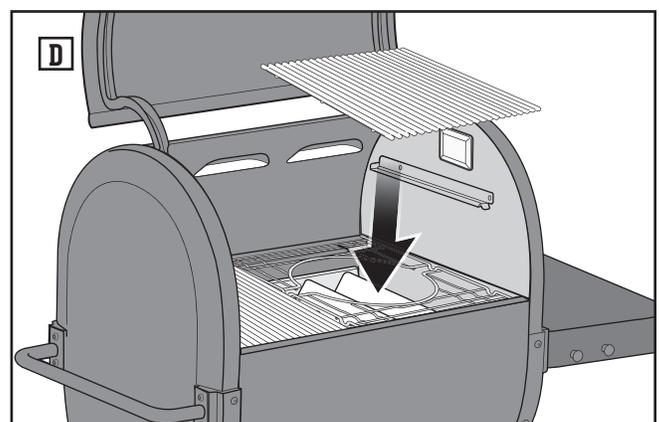
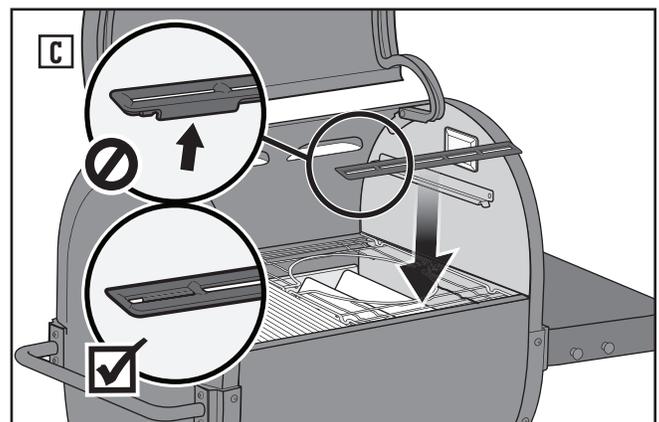
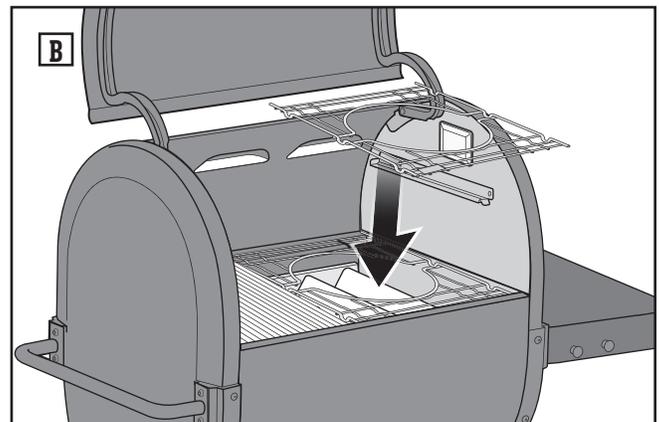
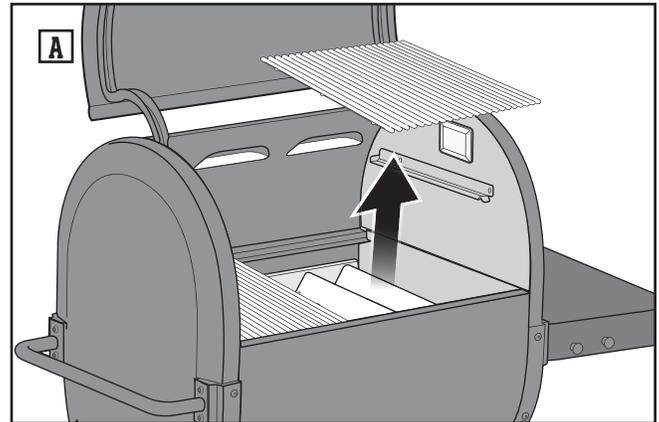


## Für WEBER CRAFTED vorbereitet

Dein SMOKEFIRE Grill ist mit den enthaltenen Grillrosten und dem Basis-Rahmen-Set für die WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection vorbereitet.

Um deinen Grill für die Verwendung von WEBER CRAFTED Grillaufsätze einzurichten, befolge bitte diese Anweisungen:

1. Nimm den Grillrost auf der rechten Seite der Grillkammer heraus **(A)**.
2. Lege den WEBER CRAFTED Basis-Rahmen auf die rechte Seite des Grills **(B)**. Er sollte mit den Drahtschleifenfüßen nach unten zur Grillkammer eingesetzt werden. Der Basis-Rahmen ruht auf der Leiste der Grillkammer mit dem WEBER Logo nach oben.
3. Du kannst jetzt dein WEBER CRAFTED Grillgeschirr verwenden (separat erhältlich auf [weber.com](http://weber.com)).
4. Verwende den beigefügten Abstandhalter nur, wenn du mit bestimmtem Grillzubehör von WEBER CRAFTED grillst (separat erhältlich auf [weber.com](http://weber.com)). Er sorgt für eine angepasste Passform, nahtlose Integration und mühelose Austauschbarkeit, um dir großartige Ergebnisse zu bieten. Wenn du ihn verwendest, setze den Abstandhalter vorne am Basis-Rahmen mit den beiden großen Laschen in Richtung der Innenseite der Grillkammer ein **(C)**.
5. Wenn du deinen Grillrost wieder verwenden möchtest, nimm den Abstandhalter (falls verwendet) und alle anderen Zubehörteile vom Basis-Rahmen ab und setze den Grillrost wieder über den Basis-Rahmen **(D)**.



## Pflege deines WEBER CRAFTED Basis-Rahmen-Sets

- Verwende eine Grillbürste oder einen Schaber, um das Basis-Rahmen-Set zu reinigen.
- Das Basis-Rahmen-Set ist spülmaschinenfest. WEBER empfiehlt jedoch, den Rahmen mit einem milden Reinigungsmittel per Hand zu waschen, um die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- Trockne das Basis-Rahmen-Set vor der Verwendung gründlich.
- Bei regelmäßiger Verwendung verändert sich die Farbe des Basis-Rahmen-Sets. Das ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht das Grillergebnis.
- Wenn du weitere Fragen hast, wende dich bitte an einen Vertreter des WEBER Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Informationen findest du auf unserer Website [weber.com](http://weber.com).

Suche auf [weber.com](http://weber.com) auch nach weiterem WEBER Zubehör und entdecke die vielfältigen Möglichkeiten.

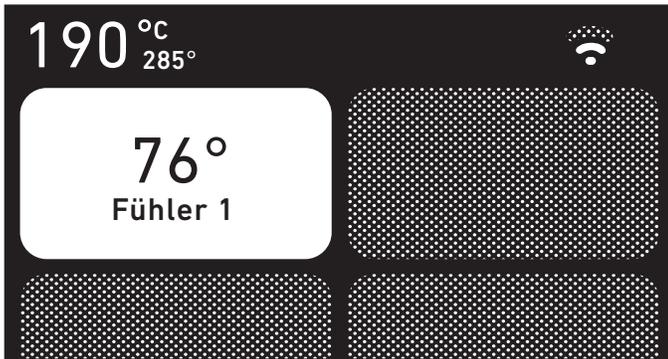


# REGLER-EINSTELLUNGEN

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

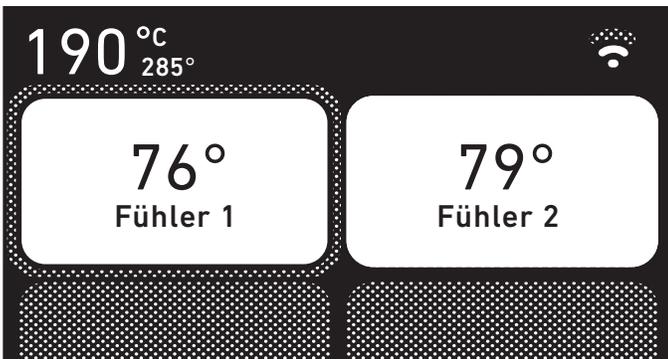
## Dashboard

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. zur Anzeige der Timer und Informationen über Fleischtemperaturfühler.



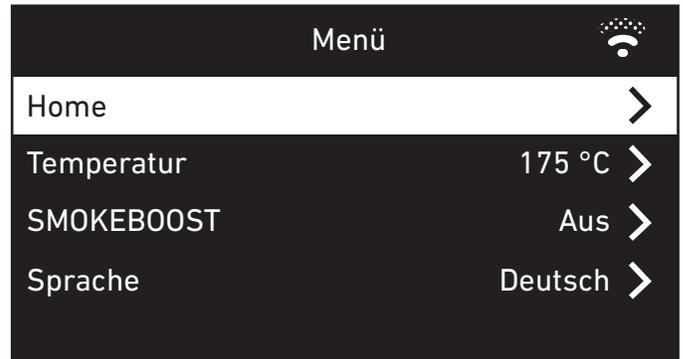
## Einrichten einer Temperaturbenachrichtigung

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 Einstellungen vornehmen möchtest.



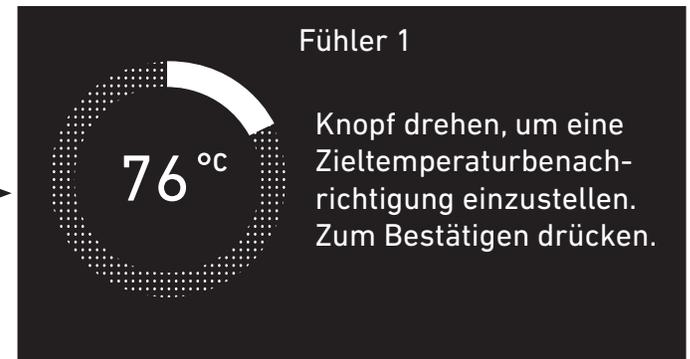
## Hauptmenü

Drücke auf die Hauptmenü-Taste (☰), um durch die verfügbaren Einstellungen des Reglers zu navigieren. Drehe und drücke einfach den Knopf, um deine Optionen zu wählen.



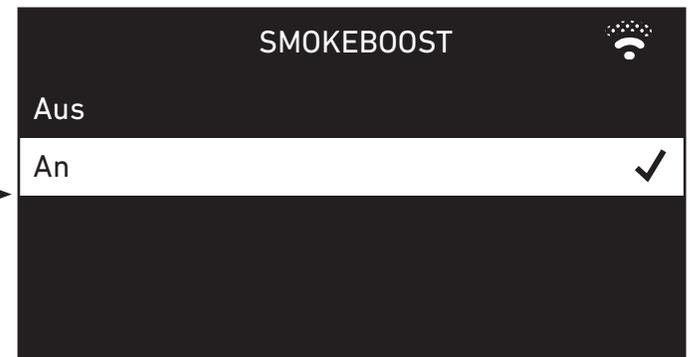
## Einstellungen für einen Grillvorgang mit Temperaturfühler

Wenn ein Temperaturfühler vom Dashboard ausgewählt wurde, kannst du einen Temperaturalarm einstellen, damit du eine Benachrichtigung erhältst, wenn dein Grillgut die gewünschte Temperatur erreicht hat.



## SMOKEBOOST

Gib deinem Grillgut ein zusätzliches rauchiges Aroma, indem du im Hauptmenü des Reglers auf SMOKEBOOST drückst. SMOKEBOOST ist ein Geschmacksmodus, der zu Beginn eines Grillvorgangs mit niedriger und langsamer Hitze verwendet werden kann. Wenn du SMOKEBOOST einschaltest, kühlt der Grill auf eine Temperatur zwischen 74 und 93 °C ab, abhängig von den Umgebungsbedingungen.





## + Download der WEBER CONNECT App

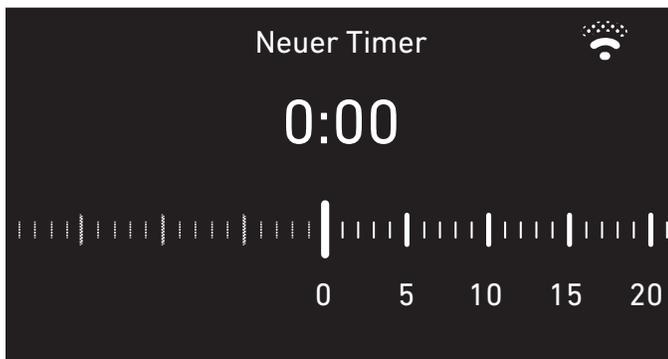
Drücke auf die Taste +, um einen QR-Code zum scannen anzuzeigen. Halte die Smartphone-Kamera auf den Code, um einen Link zur WEBER CONNECT App zu erhalten. In der App kannst du die Grillregler einstellen, Zieltemperaturbenachrichtigungen erstellen, an geführten Grillprogramme teilnehmen und vieles mehr. Probiere es einfach aus.



Halte die Smartphone-Kamera auf den Code, um einen Link zur Weber Connect App zu erhalten.

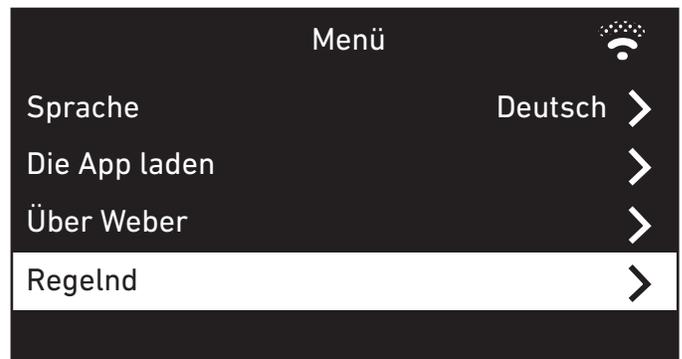
## ⌚ Timer

⌚Drücke auf die Taste, um einen neuen Timer zu starten. Drehe den Knopf 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 Knopf, um „Regelnd“ auszuwählen.





# 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	Schnecke verstopft	<p>1. Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist.</p> <p><i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></p> <p>2. Sobald der Vorgang zur Außerbetriebsetzung abgeschlossen ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromversorgung.</p> <p>3. Ziehe am Schieber an der Rückseite des Trichterbehälters, damit die Pellets in einen darunter befindlichen Behälter fallen, und leere den Trichterbehälter.</p> <p>4. Entferne den rückseitigen Zugangsdeckel des Grills.</p> <p>5. Trenne die Kabel vom Motor. Drücke dazu auf die Klemme und zieh am Steckverbinder mit Schnellkupplung.</p> <p>6. Entferne die Förderschnecken-Motor-Baugruppe. Löse dazu zunächst die drei Schrauben und Unterlegscheiben von der Halterung. Schiebe und drehe die Förderschnecken-Motor-Baugruppe vorsichtig aus dem Grill heraus.</p> <p><i>HINWEIS: Merke dir die Ausrichtung, mit der der Motor am Grill montiert ist.</i></p> <p>7. Reinige das Förderschneckenrohr und die Förderschnecken-Motor-Baugruppe und entferne sämtliche Pellets und Schmutzrückstände, die die Förderschnecke blockiert haben könnten.</p> <p>8. Bevor du die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder in das Förderschneckenrohr einsetzt, musst du sicherstellen, dass der Scherstift und die Beschläge noch intakt sind. Beide Seiten des Stifts sollten vollständig sichtbar sein. Die Förderschnecke darf sich nicht vom Motor abziehen lassen. Ist der Scherstift oder der Beschlag defekt, 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.</p> <p>9. Montiere die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder, indem du die Schnecke durch das Schneckenrohr schiebst und mit drei Schrauben und Unterlegscheiben befestigst.</p> <p><i>VORSICHT: Vergewissere dich, dass die Förderschnecken-Motor-Baugruppe bei der Montage korrekt im Förderschneckenrohr ausgerichtet ist.</i></p> <p>10. Führe den elektrischen Anschluss des Motors durch. Stelle sicher, dass der Stecker fest in der Anschlussbuchse des Motors steckt.</p> <p>11. Montiere die hintere Zugangsplatte.</p> <p>12. Schließe den Schieber des Trichterbehälters.</p> <p>13. Öffne den Deckel des Trichterbehälters und fülle den Behälter mit WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHEN HOLZPELLETS deiner Wahl.</p> <p>14. 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 auf dem Regler bestehen bleibt, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Webseite.</p> <p>Weitere Informationen zur manuellen Beseitigung des Staus in der Förderschnecke findest du in den folgenden Anweisungen.</p>
E2	Gebläsestörung	<p>Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist.</p> <p><i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></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>



Fehlercode	Ursache	Lösung
E3	Grillflamme ist aus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist.</li> </ol> <p><i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Sobald der Vorgang zur Außerbetriebsetzung abgeschlossen ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromversorgung.</li> <li>3. Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER Bars, den Hitzediffusor und die Wärmeschutzabdeckung aus der Grillkammer heraus <b>(A)</b>.</li> <li>4. Beseitige mit einer Grillbürste oder einem Schaber Asche und andere Rückstände aus Grillkammer und Brennkessel und leite sie in das Asche- und Fettaufangsystem <b>(B)</b>.</li> </ol> <p><i>VORSICHT: Lasse Asche und andere Rückstände vollständig erlöschen, bevor du den Grill reinigst.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Stelle von der Rückseite des SMOKEFIRE aus einen großen Eimer oder Behälter mittig unter den Trichterbehälter <b>(C)</b>.</li> <li>6. Zieh am Schieber an der Rückseite des Trichterbehälters, damit die Pellets in einen darunter befindlichen Behälter fallen <b>(D)</b>. Schiebe überschüssige Pellets aus dem Trichterbehälter durch die Trichter-Schiebetür hinaus.</li> <li>7. Entferne auf der Rückseite des SMOKEFIRE die hintere Zugangsplatte. Löse dazu vier Schrauben <b>(E)</b>.</li> <li>8. Trenne die Kabel vom Motor. Drücke dazu auf die Klemme und zieh am Steckverbinder mit Schnellkupplung <b>(F)</b>.</li> <li>9. Entferne die Förderschnecken-Motor-Baugruppe. Löse dazu zunächst die drei Schrauben und Unterlegscheiben von der Halterung <b>(G)</b>. Schiebe und drehe die Förderschnecken-Motor-Baugruppe vorsichtig aus dem Grill heraus <b>(H)</b>.</li> </ol> <p><i>HINWEIS: Merke dir die Ausrichtung, mit der der Motor am Grill montiert ist.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Reinige das Förderschneckenrohr und die Förderschnecken-Motor-Baugruppe und entferne sämtliche Pellets und Schmutzrückstände, die die Förderschnecke blockiert haben könnten.</li> <li>11. Bevor du die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder in das Förderschneckenrohr einsetzt, musst du sicherstellen, dass der Scherstift und der Beschlag noch intakt sind <b>(I)</b>. Beide Seiten des Stifts sollten vollständig sichtbar sein. Die Förderschnecke darf sich nicht vom Motor abziehen lassen. Ist der Scherstift oder der Beschlag defekt, 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.</li> <li>12. Montiere die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder, indem du die Schnecke durch das Schneckenrohr schiebst und mit drei Schrauben und Unterlegscheiben befestigst <b>(J) (K)</b>.</li> </ol> <p><i>VORSICHT: Vergewissere dich, dass die Förderschnecken-Motor-Baugruppe bei der Montage korrekt im Förderschneckenrohr ausgerichtet ist. Siehe Abbildung (K).</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Führe den elektrischen Anschluss des Motors durch. Stelle sicher, dass der Stecker fest in der Anschlussbuchse des Motors steckt <b>(L)</b>.</li> <li>14. Montiere die hintere Zugangsplatte <b>(M)</b>.</li> <li>15. Setze die Wärmeschutzabdeckung, den Hitzediffusor, die FLAVORIZER Bars und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein <b>(N)</b>.</li> <li>16. Nimm die Schublade des Asche- und Fettaufangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein <b>(O)</b>. Ersetze Fett-Tropfschalen, falls nötig.</li> <li>17. Schließe den Schieber des Trichterbehälters <b>(P)</b>.</li> <li>18. Öffne den Deckel des Trichterbehälters und fülle den Behälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHEN HOLZPELLETS deiner Wahl <b>(Q)</b>.</li> </ol> <p>Stecke den Netzstecker in eine Steckdose, schalte den Grill ein und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose durchführen kann. Wenn der Fehlercode E3 auf dem Regler bestehen bleibt, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Webseite. Die folgende Anleitung beschreibt, wie du vorgehst, wenn die Grillflamme aus ist.</p>



## FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Fehlercode	Ursache	Lösung
E4	Kommunikationsstörung (HINWEIS: Diese Benachrichtigung wird nur in der App angezeigt.)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist. <i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></li><li>2. Sobald der Vorgang zur Außerbetriebsetzung abgeschlossen ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromversorgung.</li><li>3. Warte eine Minute, schließe den Grill wieder an die Stromversorgung an und schalte ihn ein, um deinen Grillvorgang zu starten.</li></ol>
E5	Grill ist zu heiß	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Halte den Grilldeckel geschlossen und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist. <i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></li><li>2. Sobald der Vorgang zur Außerbetriebsetzung abgeschlossen ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromversorgung.</li><li>3. Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER Bars, den Wärmediffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus.</li><li>4. Beseitige mit einer Grillbürste oder einem Schaber Asche und andere Rückstände aus Grillkammer und Brennkessel und leite sie in das Asche- und Fettauffangsystem. <i>VORSICHT: Lasse Asche und andere Rückstände vollständig erlöschen, bevor du den Grill reinigst.</i></li><li>5. Setze die Wärmeschutzabdeckung, den Hitzediffusor, die FLAVORIZER Bars und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein.</li><li>6. Nimm die Schublade des Asche- und Fettauffangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein. Ersetze Fett-Tropfschalen, falls nötig.</li><li>7. Schließe den Grill an die Stromversorgung an und schalte ihn ein, um deinen Grillvorgang zu starten.</li></ol>



Fehlercode	Ursache	Lösung
E6	Störung beim Einschalten	<p>1. Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist.</p> <p><i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></p> <p>2. Sobald der Vorgang zur Außerbetriebsetzung abgeschlossen ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromversorgung.</p> <p>3. Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER Bars, den Wärmediffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus.</p> <p>4. Beseitige mit einer Grillbürste oder einem Schaber Asche und andere Rückstände aus Grillkammer und Brennkessel und leite sie in das Asche- und Fettaufangsystem.</p> <p><i>VORSICHT: Lasse Asche und andere Rückstände vollständig erlöschen, bevor du den Grill reinigst.</i></p> <p>5. Nimm die Schublade des Asche- und Fettaufangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein. Ersetze Fett-Tropfschalen, falls nötig.</p> <p>6. Schließe den Grill an die Stromversorgung an und schalte ihn ein.</p> <p>7. Drehe und drücke den Knopf auf dem Regler, um deine Grilltemperatur auf 200 °C einzustellen.</p> <p>8. Wenn der Grill mit dem Vorheizen beginnt, führe eine Sichtprüfung der Glühkerze am Boden der Grillkammer durch.</p> <p><i>WARNUNG: Fass die Glühkerze nicht an, um zu prüfen, ob sie heiß ist. Wenn die Glühkerze ordnungsgemäß funktioniert, glüht sie farbig, sobald sie heiß wird.</i></p> <p><b>Wenn die Glühkerze ordnungsgemäß funktioniert:</b></p> <p>9. Setze die Wärmeschutzabdeckung, den Hitzediffusor, die FLAVORIZER Bars und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein.</p> <p><i>HINWEIS: Wenn die Störung beim Hochfahren anhält, entleere den Trichter über die Pelletschiebetür und prüfe, ob die Schnecke blockiert ist.</i></p> <p><b>Wenn die Glühkerze nicht ordnungsgemäß funktioniert:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Grill bleibt kalt und zündet 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 Webseite.</li> </ul>
E7	Motorfehler	<p>Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist.</p> <p><i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></p> <p>In der folgenden Anleitung erfährst du, wie du den Stromanschluss des Motors prüfst. Wenn der Motor nach der Sicherung des Motoranschlusses nicht läuft, wende dich für einen Austausch des Motors bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Webseite.</p>
E8	Fehler Thermoelement	<p>Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist.</p> <p><i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></p> <p>Für den Austausch des Thermoelements wende dich 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 führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist.</p> <p><i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></p> <p>In der folgenden Anleitung erfährst du, wie du das Fenster des Füllstandssensors reinigst. Wenn der Füllstandssensor nach der Reinigung nicht ordnungsgemäß funktioniert, wende dich für einen Ersatz des Füllstandssensors bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.</p>



# FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

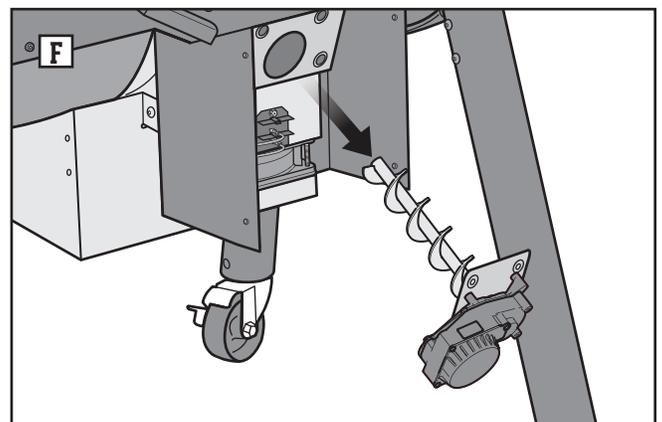
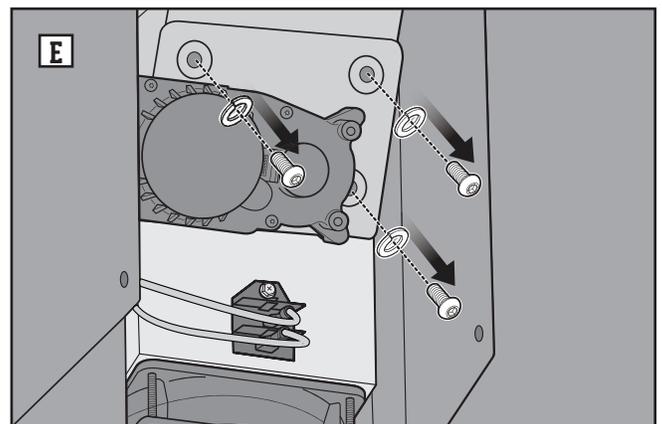
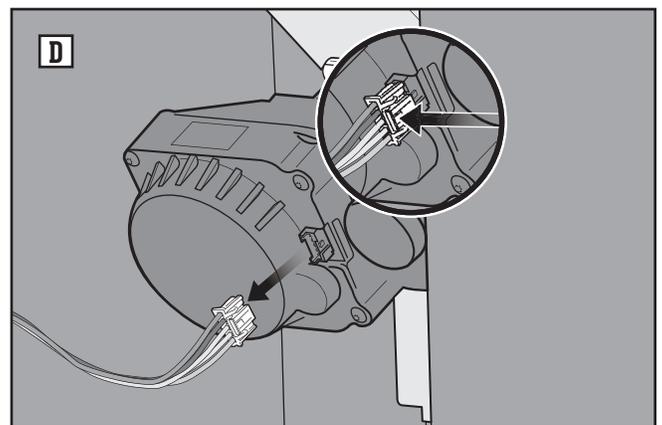
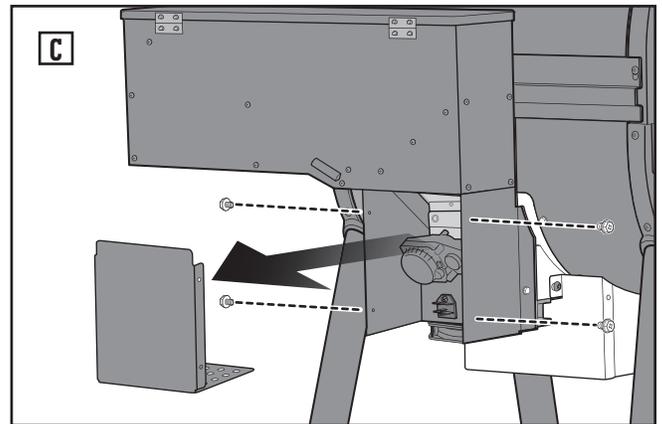
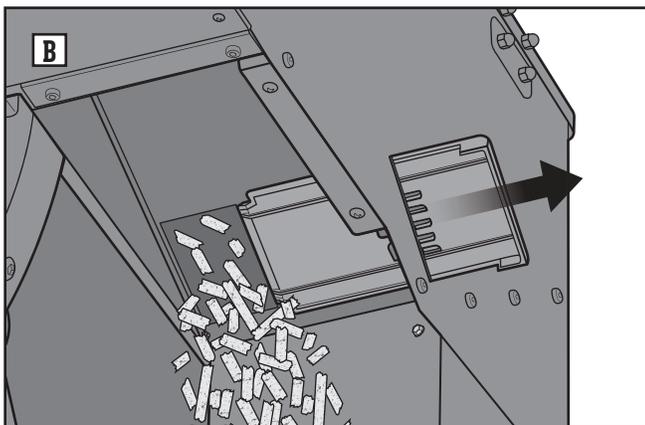
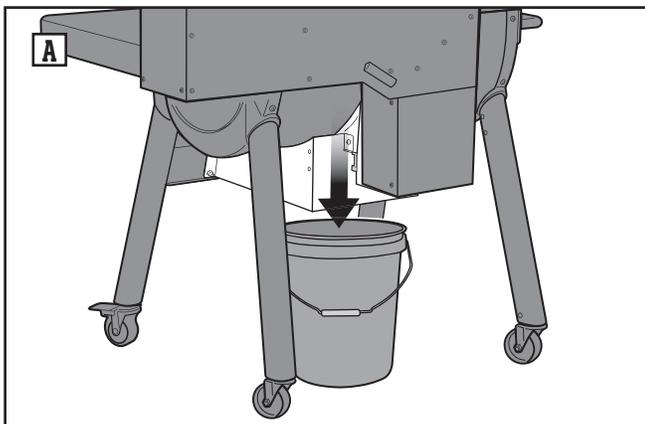
## E1 – Schnecke verstopft

### Blockierung der Förderschnecke beseitigen

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

1. Wenn der Grill ordnungsgemäß außer Betrieb gesetzt wurde und vollständig abgekühlt ist, schalte ihn aus und trenne ihn von der Stromversorgung.
2. Stelle von der Rückseite des SMOKEFIRE Grills aus einen großen Eimer oder Behälter mittig unter den Trichterbehälter **(A)**.
3. Ziehe die Schiebetür auf der Rückseite des Trichterbehälters auf, um die Pellets in den Behälter darunter zu schütten **(B)**.
4. Entferne auf der Rückseite des SMOKEFIRE die hintere Zugangplatte. Löse dazu vier Schrauben **(C)**.
5. Trenne die Kabel vom Motor. Drücke dazu auf die Klemme und zieh am Steckverbinder mit Schnellkupplung **(D)**.
6. Entferne die Förderschnecken-Motor-Baugruppe. Löse dazu zunächst die beiden Schrauben und Unterlegscheiben von der Halterung **(E)**. Schiebe und drehe die Förderschnecken-Motor-Baugruppe vorsichtig aus dem Grill heraus **(F)**.

*HINWEIS: Merke dir die Ausrichtung, mit der der Motor am Grill montiert ist.*

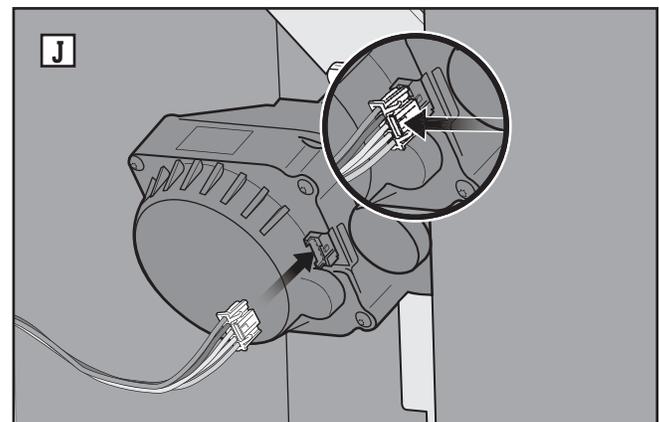
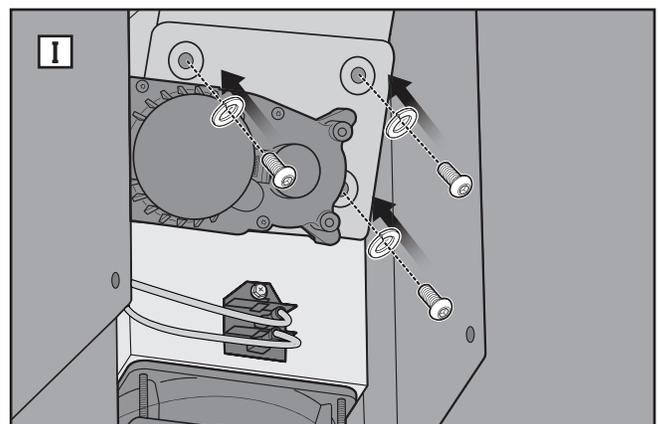
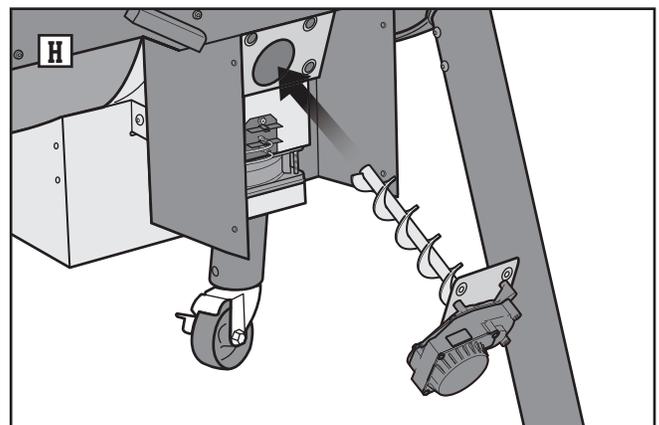
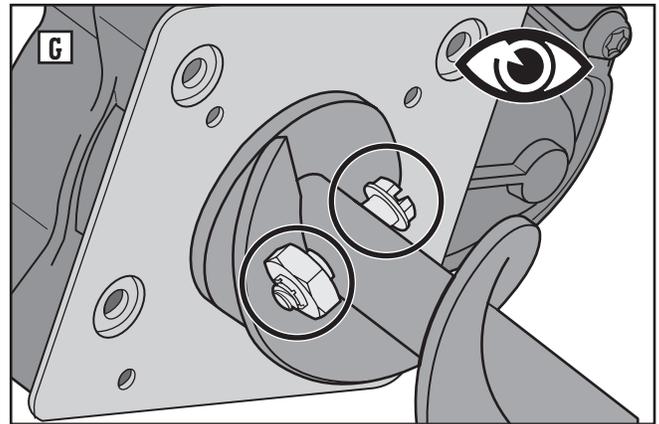




7. Reinige das Förderschneckenrohr und die Förderschnecken-Motor-Baugruppe und entferne sämtliche Pellets und Schmutzrückstände, die die Förderschnecke blockiert haben könnten.
8. Bevor du die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder in das Förderschneckenrohr einsetzt, musst du sicherstellen, dass der Scherstift und die Beschläge noch intakt sind. Beide Seiten des Stifts sollten vollständig sichtbar sein. Die Förderschnecke darf sich nicht vom Motor abziehen lassen. Ist der Scherstift oder der Beschlag defekt, 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.
9. Montiere die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder, indem du die Schnecke durch das Schneckenrohr schiebst und mit drei Schrauben und Unterlegscheiben befestigst **(H) (I)**.

**VORSICHT:** Vergewissere dich, dass die Förderschnecken-Motor-Baugruppe bei der Montage korrekt im Förderschneckenrohr ausgerichtet ist. Siehe Abbildung **(I)**.

10. Führe den elektrischen Anschluss des Motors durch. Stelle sicher, dass der Stecker fest in der Anschlussbuchse des Motors steckt **(J)**.

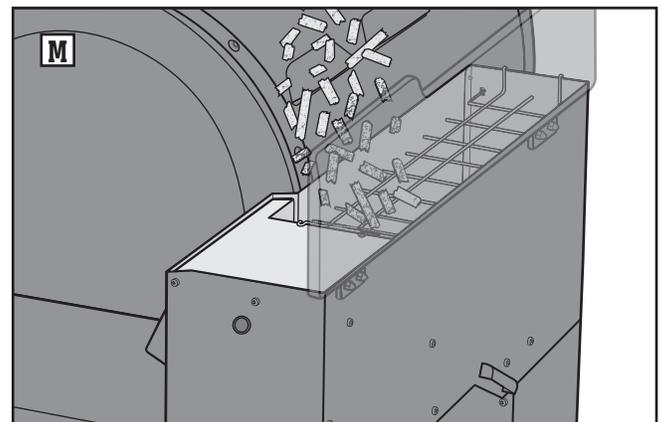
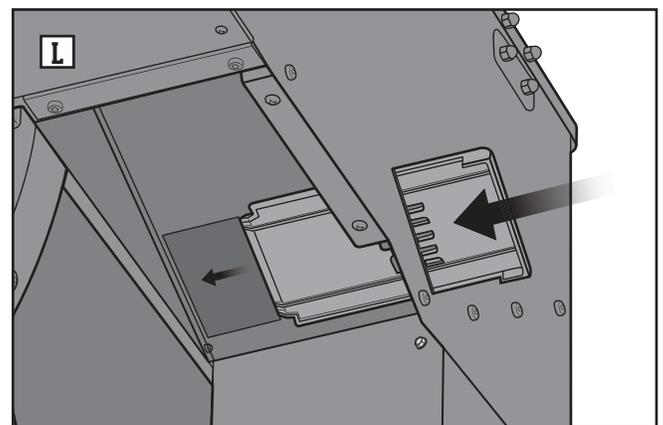
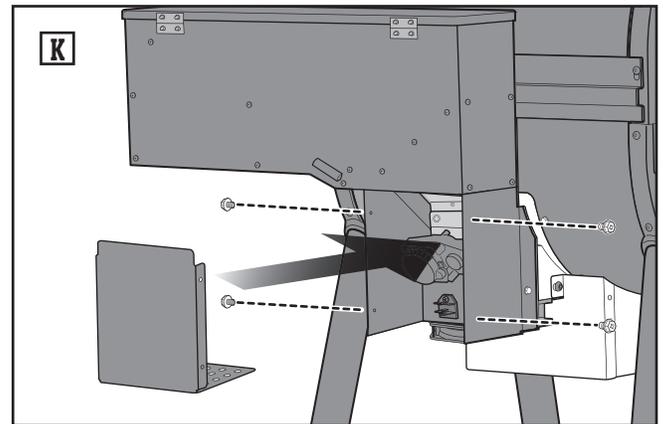




# FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

## Fortsetzung ...

11. Montiere die hintere Zugangsplatte (**K**).
12. Schließe den Schieber des Trichterbehälters (**L**).
13. Öffne den Deckel des Trichterbehälters und fülle den Behälter mit WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHEN HOLZPELLETS deiner Wahl (**M**).
14. 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 auf dem Regler bestehen bleibt, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Webseite.



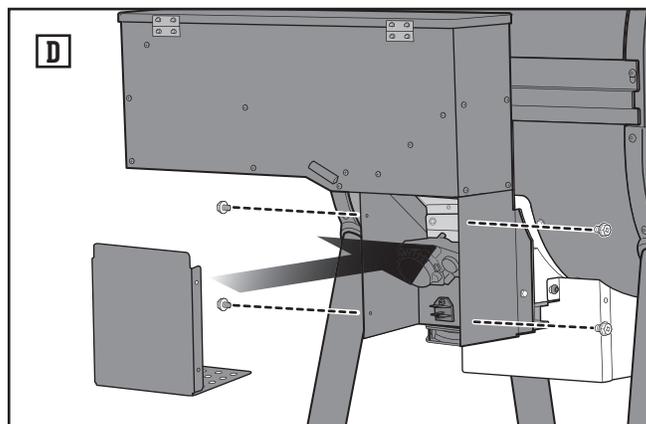
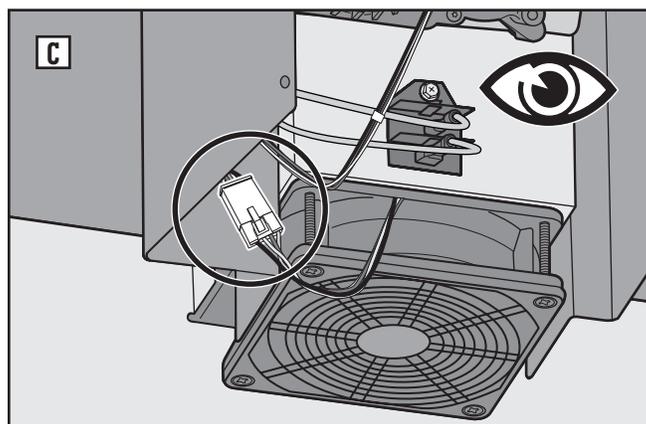
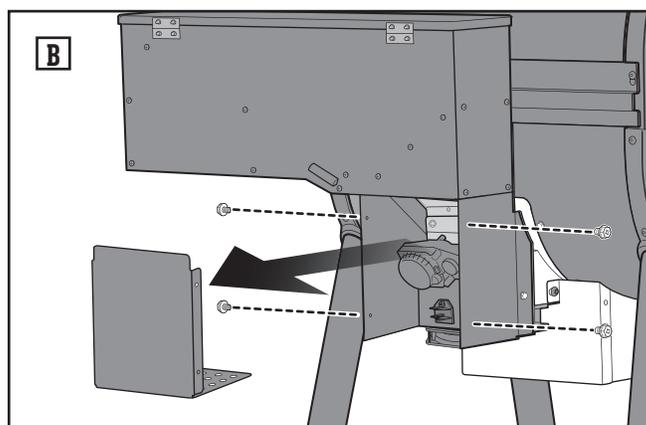
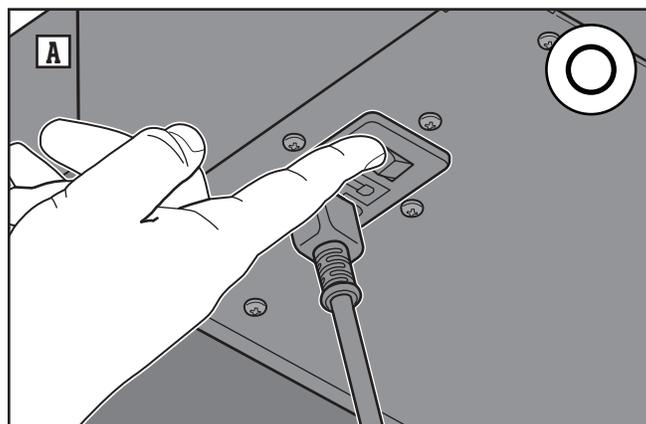


## E2 – Gebläsestörung

### 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 auf dem Regler bestehen bleibt, wende dich für einen Austausch des Gebläses bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Webseite.





# FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

## E3 Grillflamme ist aus

### Grillflamme ist aus – Vorgehensweise

Bitte befolge diese Schritte, um den Fehlercode E3 im Regler zu quittieren:

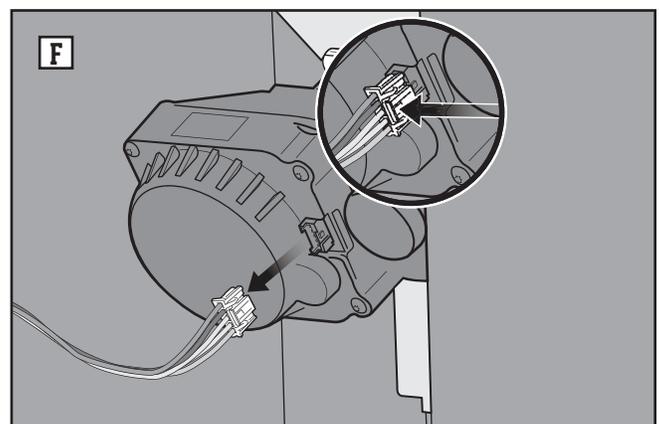
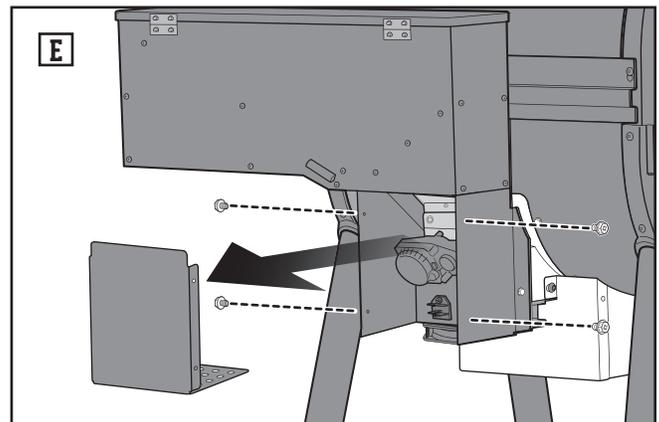
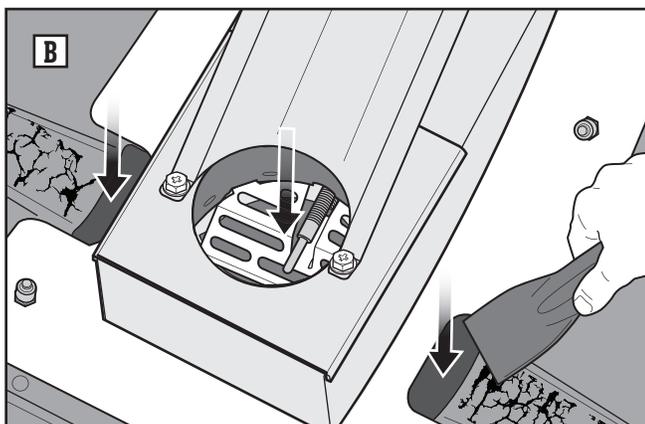
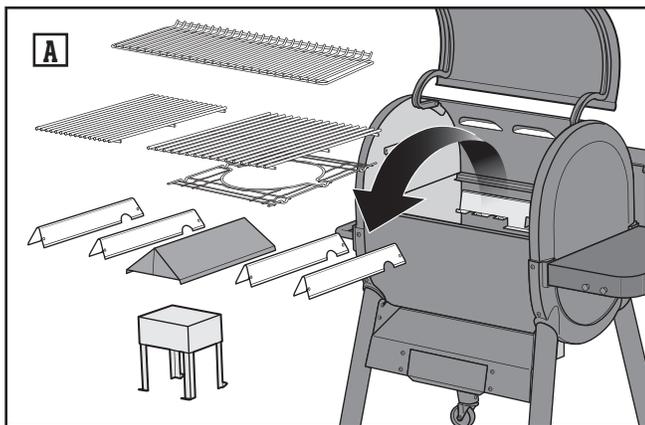
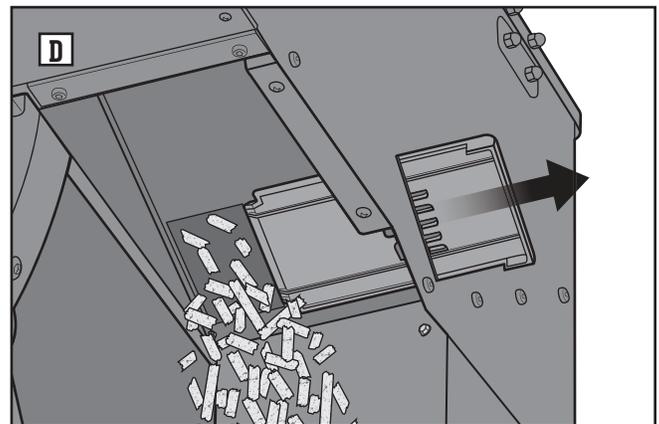
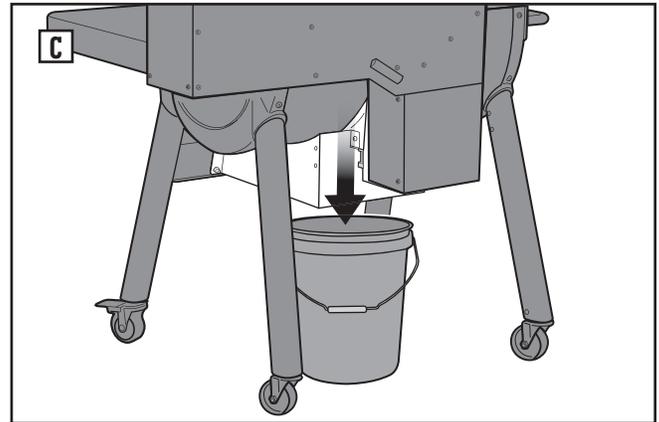
1. Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist.

**VORSICHT:** Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.

2. Sobald der Vorgang zur Außerbetriebsetzung abgeschlossen ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromversorgung.
3. Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER Bars, den Hitzediffusor und die Wärmeschutzabdeckung aus der Grillkammer heraus (**A**).
4. Beseitige mit einer Grillbürste oder einem Schaber Asche und andere Rückstände aus Grillkammer und Brennkessel und leite sie in das Asche- und Fettaufangsystem (**B**).

**VORSICHT:** Lasse Asche und andere Rückstände vollständig erlöschen, bevor du den Grill reinigst.

5. Stelle von der Rückseite des SMOKEFIRE aus einen großen Eimer oder Behälter mittig unter den Trichterbehälter (**C**).
6. Zieh am Schieber an der Rückseite des Trichterbehälters, damit die Pellets in einen darunter befindlichen Behälter fallen (**D**). Schiebe überschüssige Pellets aus dem Trichterbehälter durch die Trichter-Schiebetür hinaus.
7. Entferne auf der Rückseite des SMOKEFIRE die hintere Zugangsplatte. Löse dazu vier Schrauben (**E**).
8. Trenne die Kabel vom Motor. Drücke dazu auf die Klemme und zieh am Steckverbinder mit Schnellkupplung (**F**).





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

*HINWEIS: Merke dir die Ausrichtung, mit der der Motor am Grill montiert ist.*

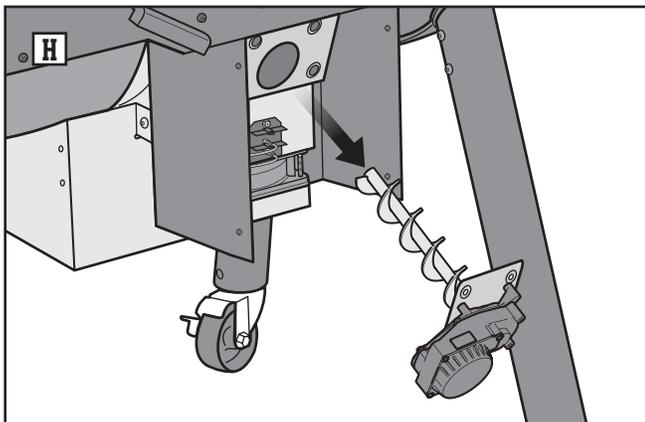
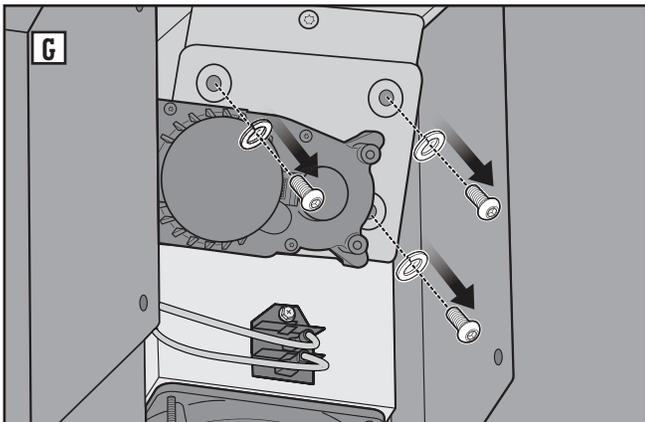
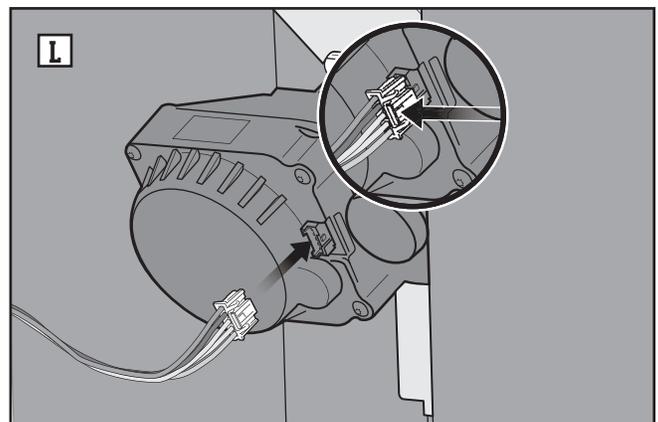
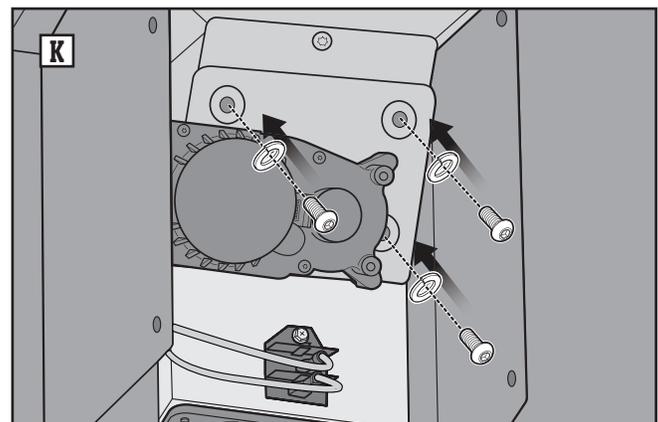
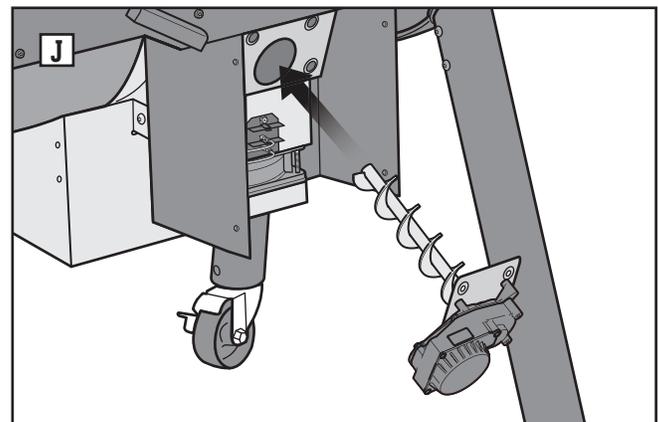
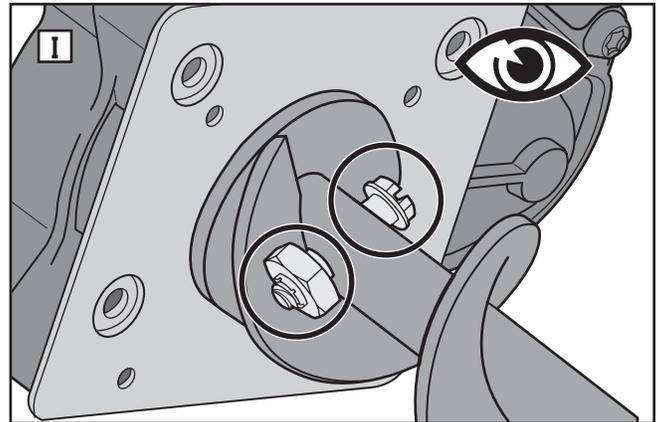
10. Reinige das Förderschneckenrohr und die Förderschnecken-Motor-Baugruppe und entferne sämtliche Pellets und Schmutzrückstände, die die Förderschnecke blockiert haben könnten.

11. Bevor du die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder in das Förderschneckenrohr einsetzt, musst du sicherstellen, dass der Scherstift und der Beschlag noch intakt sind **(I)**. Beide Seiten des Stifts sollten vollständig sichtbar sein. Die Förderschnecke darf sich nicht vom Motor abziehen lassen. Ist der Scherstift oder der Beschlag defekt, 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.

12. Montiere die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder, indem du die Schnecke durch das Schneckenrohr schiebst und mit drei Schrauben und Unterlegscheiben befestigst **(J)** **(K)**.

*VORSICHT: Vergewissere dich, dass die Förderschnecken-Motor-Baugruppe bei der Montage korrekt im Förderschneckenrohr ausgerichtet ist. Siehe Abbildung **(K)**.*

13. Führe den elektrischen Anschluss des Motors durch. Stelle sicher, dass der Stecker fest in der Anschlussbuchse des Motors steckt **(L)**.

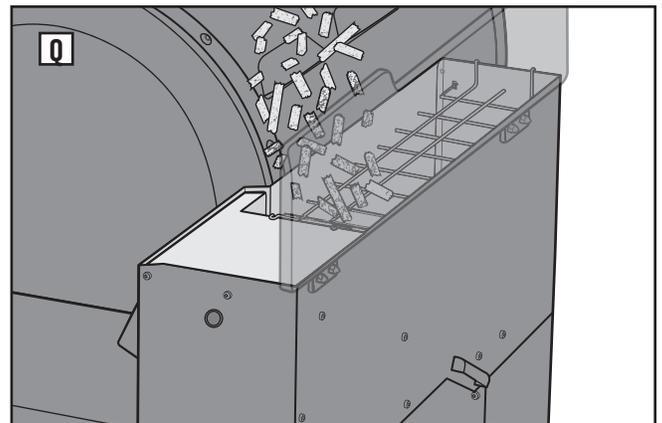
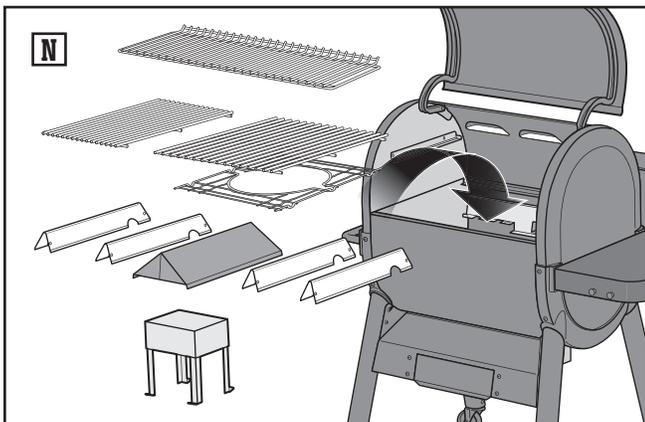
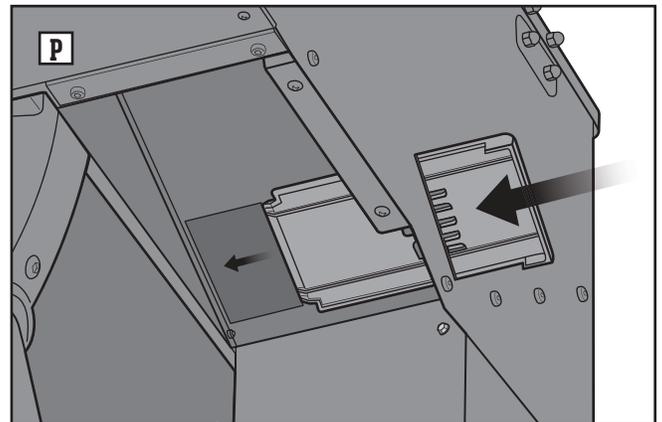
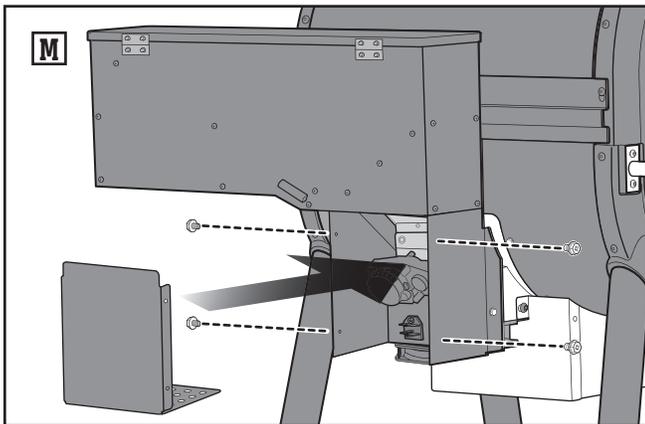
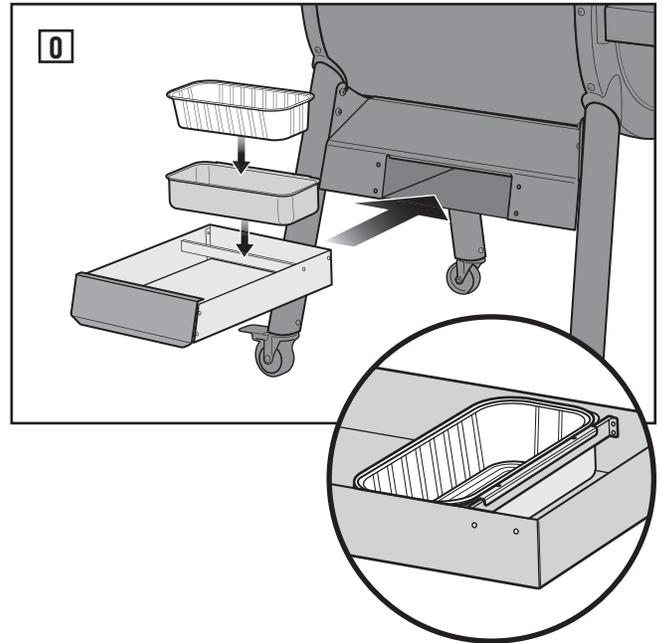




# FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

## Fortsetzung ...

14. Montiere die hintere Zugangsplatte (**M**).
15. Setze die Wärmeschutzabdeckung, den Hitzediffusor, die FLAVORIZER Bars und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein (**N**).
16. Nimm die Schublade des Asche- und Fettauffangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein (**O**). Ersetze Fett-Tropfschalen, falls nötig.
17. Schließe den Schieber des Trichterbehälters (**P**).
18. Öffne den Deckel des Trichterbehälters und fülle den Behälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHEN HOLZPELLETS deiner Wahl (**Q**).
19. Stecke den Netzstecker in eine Steckdose, schalte den Grill ein und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose durchführen kann. Wenn der Fehlercode E3 auf dem Regler bestehen bleibt, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Webseite.



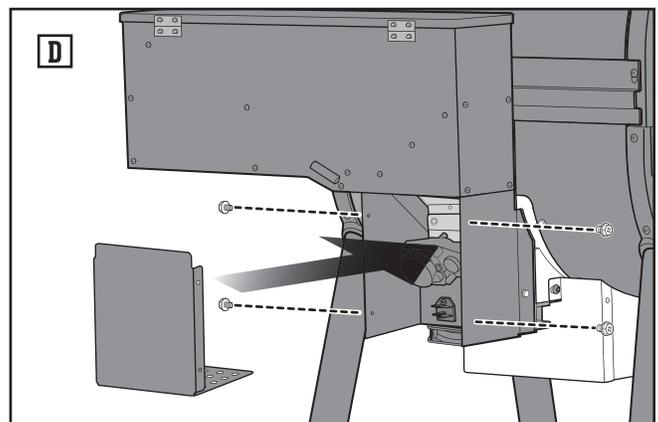
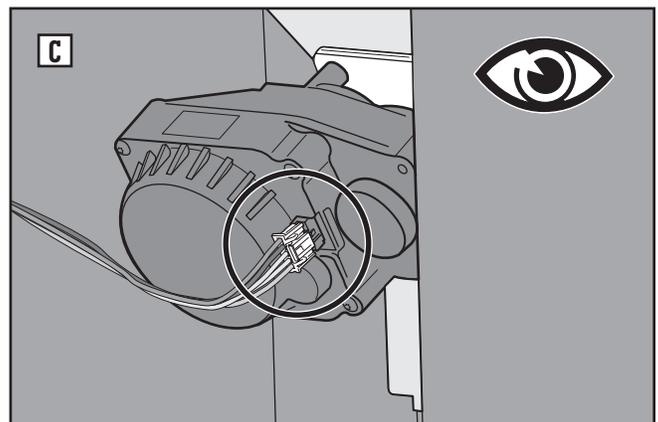
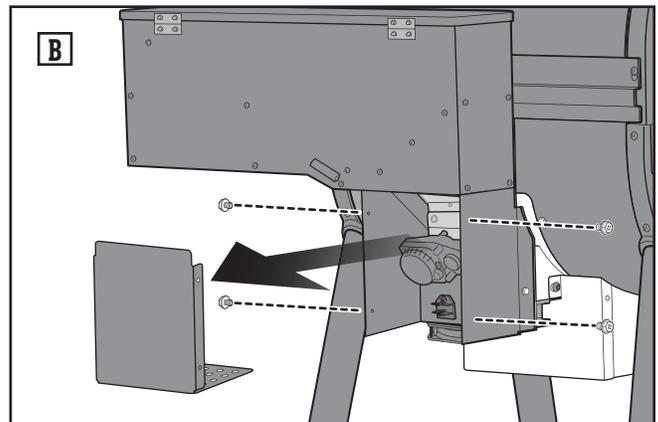
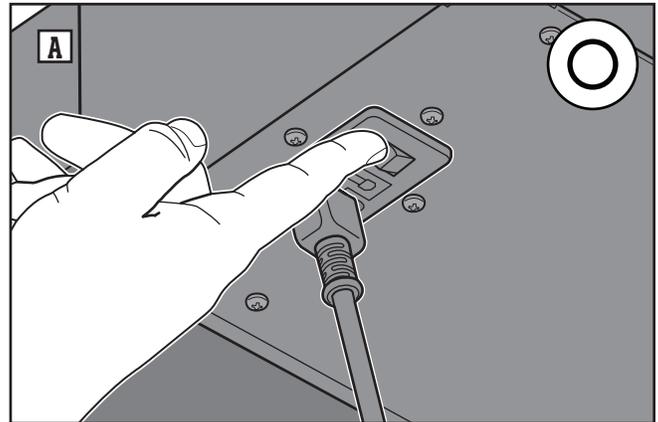


## E7 – Motorfehler

### 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.



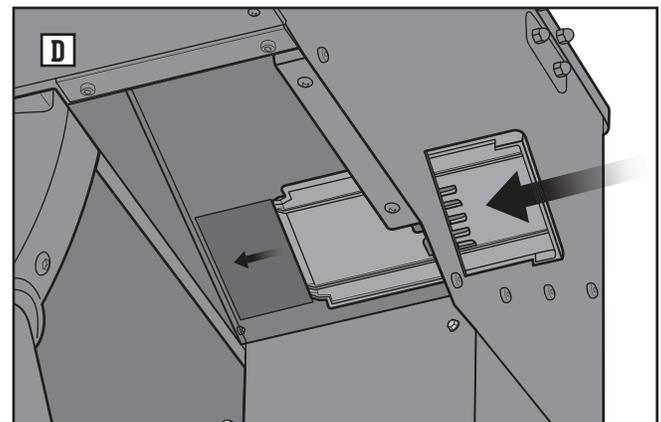
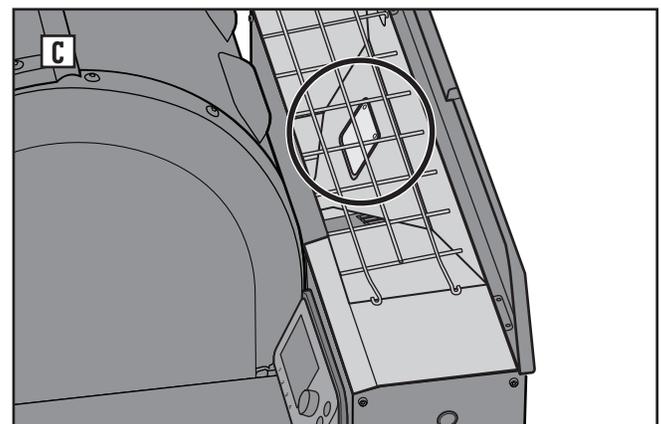
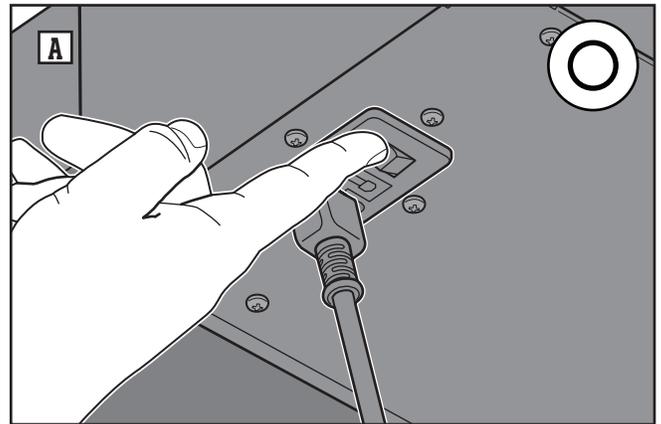


## E9 – Störung des Füllstandssensors

### 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. Ziehe die Schiebetür auf der Rückseite des Trichterbehälters auf, um die Pellets in den Behälter darunter zu schütten **(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. Schließe den Grill an die Stromversorgung an und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose ausführen 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
Brennstoffvorrat niedrig	Fülle den Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS auf.
Grillvorgang abgeschlossen	Dein Grillvorgang ist beendet. Du kannst nun bei derselben Grilltemperatur weitergrillen, die Grilltemperatur ändern oder den Grill herunterfahren.
Nicht ordnungsgemäße Ausschaltung	<p>Der Grill wurde unsachgemäß heruntergefahren.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Der Grill führt automatisch den Vorgang zur Außerbetriebsetzung durch, wenn der Grill noch heiß ist. Öffne den Grilldeckel und warte, bis der Grill vollständig außer Betrieb gesetzt wurde und abgekühlt ist.</li> </ol> <p><i>VORSICHT: Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sobald der Vorgang zur Außerbetriebsetzung abgeschlossen ist, schalte den Grill aus und trenne ihn von der Stromversorgung.</li> <li>Nimm die Grillroste, die FLAVORIZER Bars, den Wärmediffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus.</li> <li>Beseitige mit einer Grillbürste oder einem Schaber Asche und andere Rückstände aus Grillkammer und Brennkessel und leite sie in das Asche- und Fettaufangsystem.</li> </ol> <p><i>VORSICHT: Lasse Asche und andere Rückstände vollständig erlöschen, bevor du den Grill reinigst.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Nimm die Schublade des Asche- und Fettaufangsystems heraus und entferne alle Asche- und Fettrückstände. Setze die Schublade anschließend wieder ein. Ersetze Fett-Tropfschalen, falls nötig.</li> <li>Setze die Wärmeschutzabdeckung, den Hitzediffusor, die FLAVORIZER Bars und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein.</li> <li>Stecke den Netzstecker in eine Steckdose, schalte den Grill ein und starte einen Grillvorgang, damit der Regler eine Diagnose durchführen kann.</li> </ol>
Temperaturverlust	<p>Wenn du die Benachrichtigung „Temperaturverlust“ erhältst, liegt dies höchstwahrscheinlich an fehlendem Brennstoff.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Öffne den Trichterdeckel, um sicherzustellen, dass genügend Pellets vorhanden sind, und führe eine Sichtprüfung auf Pelletstau durch. Wenn die Pellets gestaut sind, drücke die Pellets mit dem mitgelieferten Schaber nach unten zur Schnecke.</li> <li>Fülle den Trichterbehälter mit WEBER SMOKEFIRE 100% NATÜRLICHE HOLZPELLETS auf und schließe den Deckel des Trichterbehälters.</li> <li>Wenn der Grilldeckel geschlossen ist, versucht dein SMOKEFIRE, die eingestellte Temperatur wiederherzustellen.</li> </ol> <p><i>VORSICHT: Der Grill kann während der Wiederherstellung der Temperatur etwas übermäßigen Rauch erzeugen. Wenn der Grill die Temperatur wiederhergestellt hat, lässt die Rauchbildung nach.</i></p>
Herunterfahren gestartet	<p>Außerbetriebsetzungsabfolge:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Überschüssigen Brennstoff abbrennen</li> <li>Schnecke freimachen</li> <li>Asche aus Brenntopf säubern</li> <li>Grill für Aufbewahrung abkühlen lassen</li> <li>Außerbetriebsetzung abgeschlossen</li> </ol> <p><i>VORSICHT: Der Grill bleibt während der Abschaltsequenz heiß. Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.</i></p>



# FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

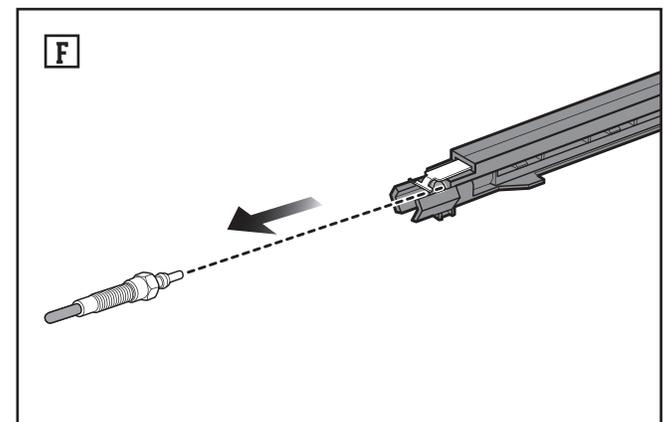
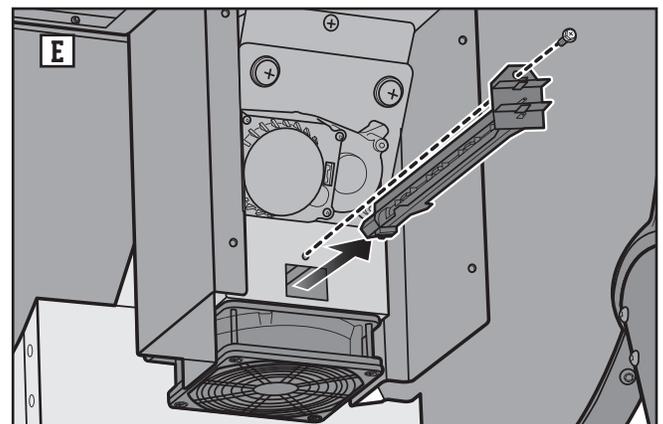
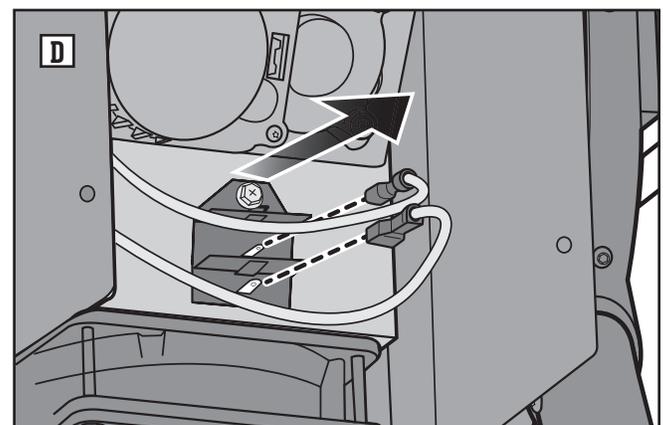
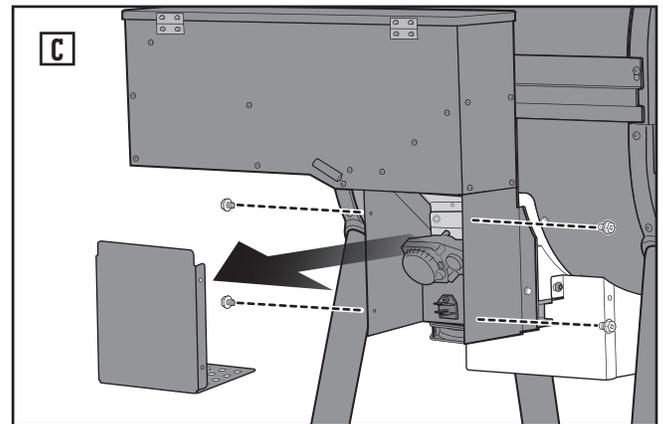
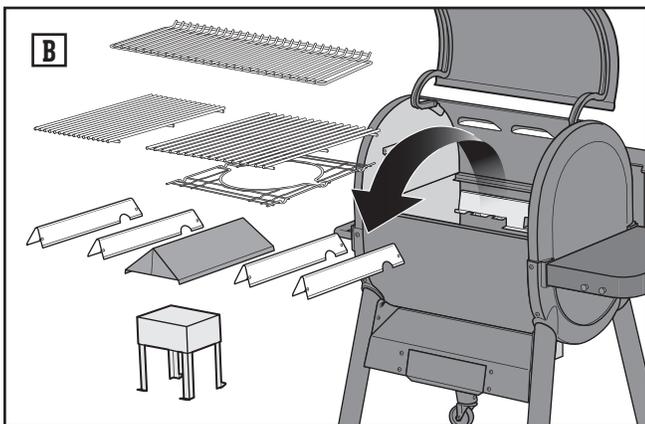
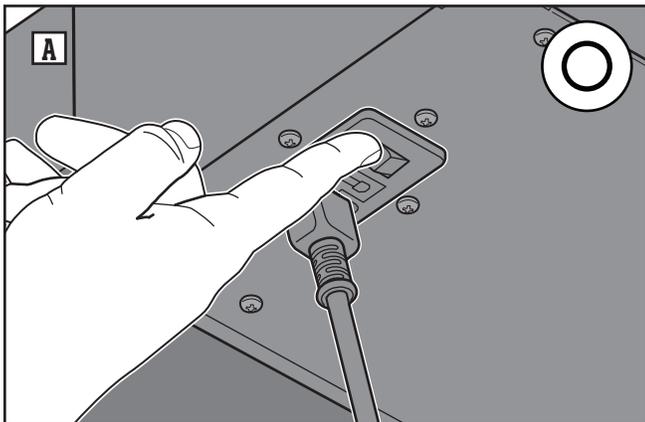
## Die Glühkerze ersetzen

Wende dich an den WEBER-Kundendienst, um eine Ersatz-Glühkerze zu erhalten. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf [weber.com](http://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 den Abschaltvorgang abgeschlossen hat und vollständig abgekühlt ist.

**VORSICHT:** Trenne den Grill während des Vorgangs zur Außerbetriebsetzung nicht von der Stromversorgung und schalte ihn nicht aus.

2. Nachdem der Grill heruntergefahren und abgekühlt ist, schalte ihn aus (A) und trenne ihn von der Stromquelle.
3. Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS, den Wärmediffusor und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus (B).
4. Entferne auf der Rückseite des SMOKEFIRE Grills die hintere Zugangplatte. Löse dazu vier Schrauben (C).
5. Ziehe die Kabel des Glühkerzen-Bauteils von der Rückseite des Glühkerzen-Bauteils ab (D).
6. Löse die Schraube, mit der das Glühkerzen-Bauteil befestigt ist, und schiebe das Bauteil vorsichtig aus dem Grill (E).
7. Ziehe die Glühkerze aus dem Glühkerzen-Bauteil heraus, indem du sie vom Bauteil abziehst (F).

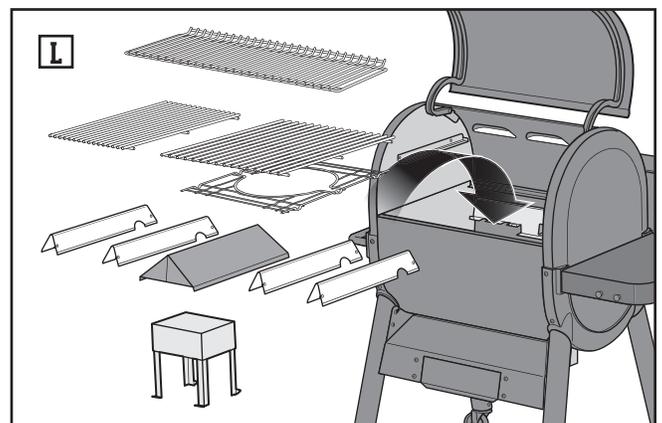
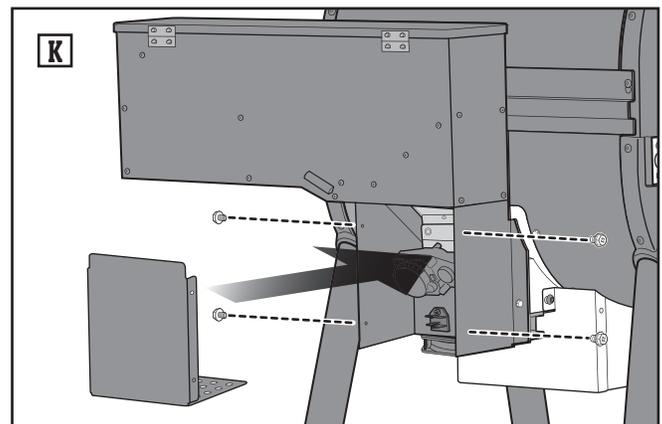
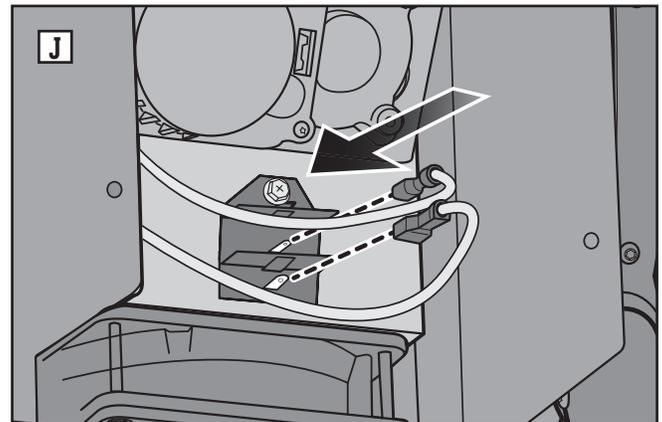
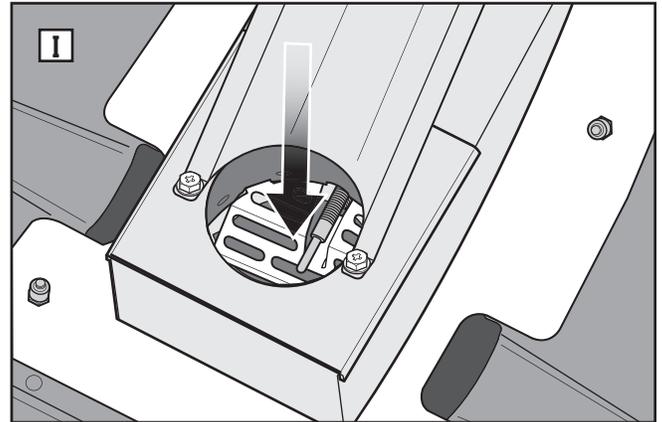
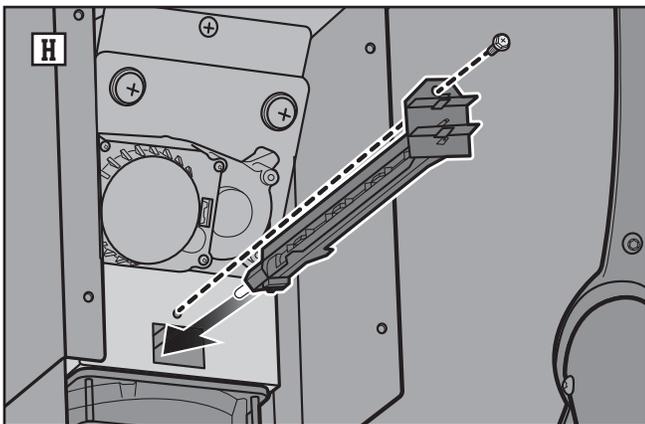
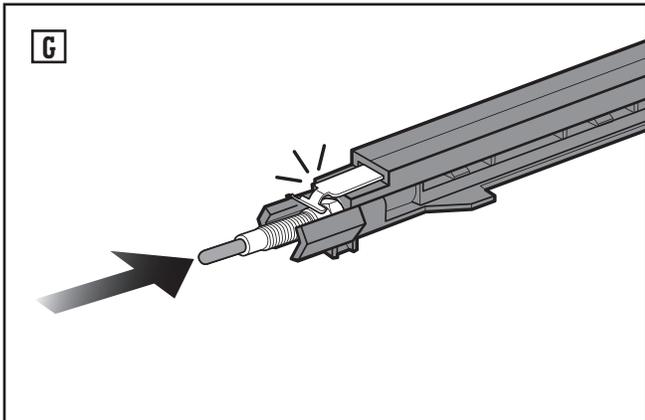




8. Setze die Ersatz-Grühkerze in das Grühkerzen-Bauteil ein. Drücke sie dazu fest in die Fassung (G).
9. Setze das Grühkerzen-Bauteil gerade durch die Ruckseite des Grills ein und befestige sie mithilfe der Schraube (H).

*HINWEIS: Achte darauf, dass die Spitze der Grühkerze ordnungsgemäß angebracht ist, indem du die Grühkerze am Boden des Brenntopfes in der Grillkammer visuell prüfst. Die Spitze der Grühkerze muss durch den Pelletrost eingeführt werden, damit sie ordnungsgemäß funktioniert (I).*

10. SchlieÙe die Kabel des Grühkerzen-Bauteils wieder an der Ruckseite des Grühkerzen-Bauteils an (J).
11. Montiere die hintere Zugangsplatte (K).
12. Setze die Wärmeschutzabdeckung, den Hitzediffusor, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein. L
13. SchlieÙe das Netzkabel unter dem Trichterbehälter an den Grill und dann an eine Steckdose an.
14. Schalte den Grill ein und bestätige den Austausch der Grühkerze über die Hauptmenü-Einstellungen des Reglers.





# 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"><li>1. Kontrolliere, ob das Netzkabel fest an den Grill und die Steckdose angeschlossen ist.</li><li>2. Wenn dein Grill einen FI-Schutzschalter nutzt, setze das Gerät zurück.</li><li>3. Wenn sich der Grill auch nach den oben genannten Maßnahmen nicht einschaltet, ist wahrscheinlich die Sicherung durchgebrannt. Die folgende Anleitung beschreibt, wie du die Sicherung des Grills ersetzt.</li><li>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.</li></ol>
Inneres Grilllicht ist aus	<p>Wenn das innere Grilllicht aus ist, ist es möglicherweise an der Zeit, die Glühbirne zu wechseln.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Stelle sicher, dass dein Grill ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist.</li><li>2. Hebele mit dem mitgelieferten Grillschaber die Außenlinse vorsichtig aus dem Grilllichtgehäuse heraus.</li></ol> <p><i>VORSICHT: VERWENDE KEINEN SCHRAUBENDREHER ODER METALLWERKZEUGE, UM DIE LINSE AUS DEM GEHÄUSE ZU HEBELN. ES KÖNNTE REISSEN UND DIE LINSE KÖNNTE BRECHEN.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Ziehe die alte Glühbirne vorsichtig aus der Fassung, um sie zu entfernen.</li><li>4. Wenn die Grilllichtlinse abgenommen ist, wische vorsichtig Schmutz und Staub mit einem fusselfreien, nicht scheuernden Tuch von der Innenseite der Linse und der Fassung der Glühbirne ab.</li></ol> <p><i>HINWEIS: Wische die Linse regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, damit das Licht weiterhin hell leuchtet.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Ersetze die Glühbirne wie folgt: <b>120-V-Regionen:</b> 40 W Halogen G9 120 V <b>230-V-Regionen:</b> 40 W Halogen G9 230 V</li></ol> <p><i>VORSICHT: VERWENDE AUSSCHLIESSLICH HALOGEN-ERSATZBIRNEN. VERWENDE KEINE LED-GLÜHBIRNEN ALS ERSATZ. DIES KANN ZU SCHÄDEN ODER AUSFÄLLEN AN BAUTEILEN FÜHREN.</i></p> <p>Setze die neue Glühbirne mit Handschuhen oder einem fusselfreien, nicht scheuernden Tuch ein, indem du sie vorsichtig in die Fassung drückst.</p> <p><i>VORSICHT: BRINGE DIE NEUE GLÜHBIRNE NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN AN. DIES KANN ZU EINEM VORZEITIGEN AUSBRENNEN DER GLÜHBIRNE FÜHREN.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>6. Bringe die Linse der inneren Grillbeleuchtung wieder am Gehäuse an, indem du die Linse vorsichtig wieder auf die Vorderseite des Gehäuses drückst.</li></ol>
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>



## 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 einen Sicherungseinsatz. 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:

1.6 A

250 V

5 x 20 mm

flink

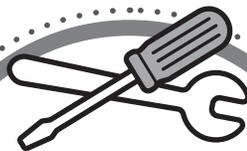
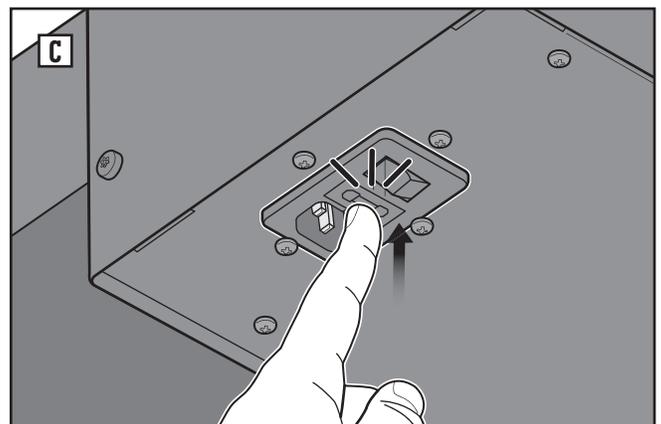
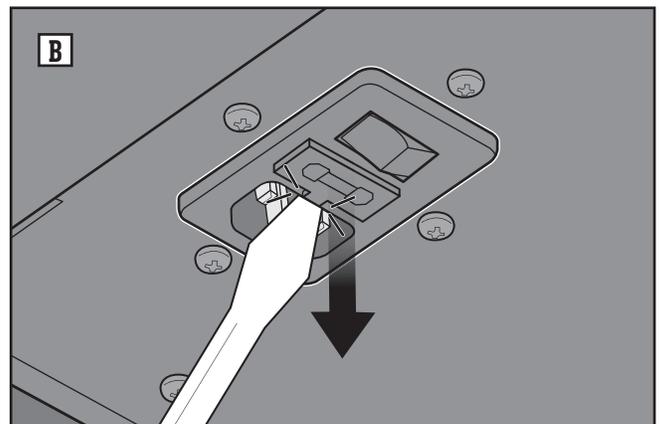
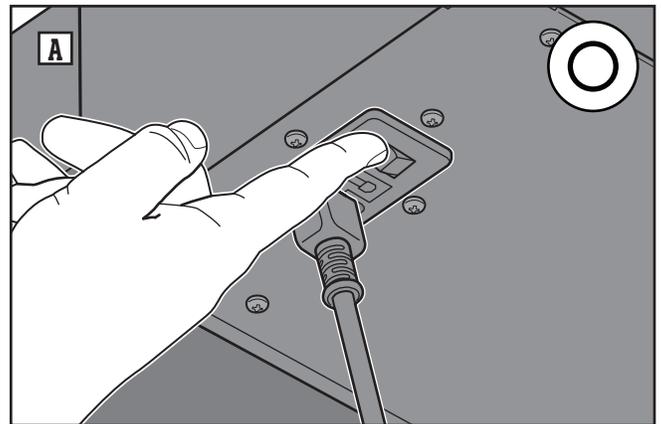
1. Stelle sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist. Schalte ihn dann aus und trenne ihn von der Stromquelle **(A)**.
2. Die Sicherung ist in der Sicherungshalterung montiert. Diese befindet sich an der Unterseite des Trichterbehälters. Verwende einen Schlitzschraubendreher, um die Sicherungshalterung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

**HINWEIS:** WEBER empfiehlt den Austausch der Sicherung, wenn Verdacht auf einen Defekt besteht.

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

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

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



## ERSATZTEILE

Wende dich an deinen Händler vor Ort oder besuche [www.weber.com](http://www.weber.com), um Ersatzteile zu erhalten.

## 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](http://www.weber.com).



## Austausch des inneren Grilllichts

Wenn das innere Grilllicht aus ist, ist es möglicherweise an der Zeit, die Glühbirne zu wechseln.

1. Stelle sicher, dass dein Grill ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist.
2. Hebele mit dem mitgelieferten Grillschaber die Außenlinse vorsichtig aus dem Grilllichtgehäuse heraus.

**VORSICHT: VERWENDE KEINEN SCHRAUBENDREHER ODER METALLWERKZEUGE, UM DIE LINSE AUS DEM GEHÄUSE ZU HEBELN. ES KÖNNTE REISSEN UND DIE LINSE KÖNNTE BRECHEN.**

3. Ziehe die alte Glühbirne vorsichtig aus der Fassung, um sie zu entfernen.
4. Wenn die Grilllichtlinse abgenommen ist, wische vorsichtig Schmutz und Staub mit einem fusselfreien, nicht scheuernden Tuch von der Innenseite der Linse und der Fassung der Glühbirne ab.

**HINWEIS: Wische die Linse regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, damit das Licht weiterhin hell leuchtet.**

5. Ersetze die Glühbirne wie folgt:

**120-V-Regionen:** 40 W Halogen G9 120 V

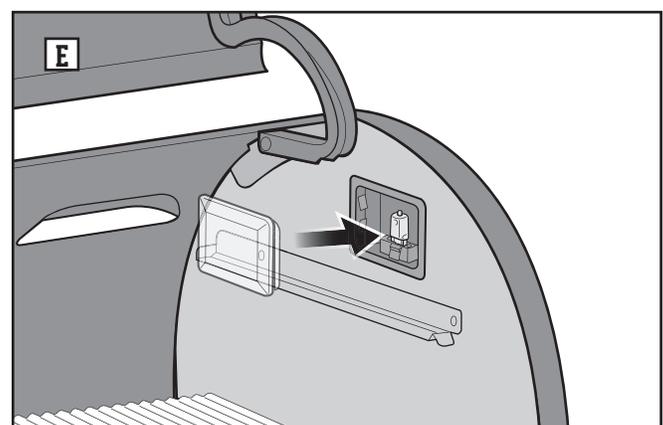
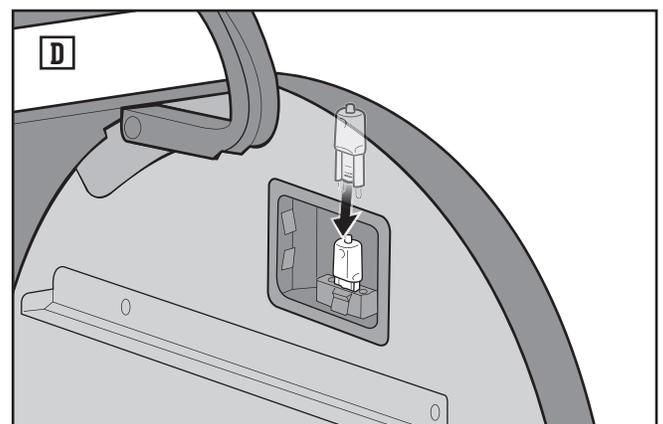
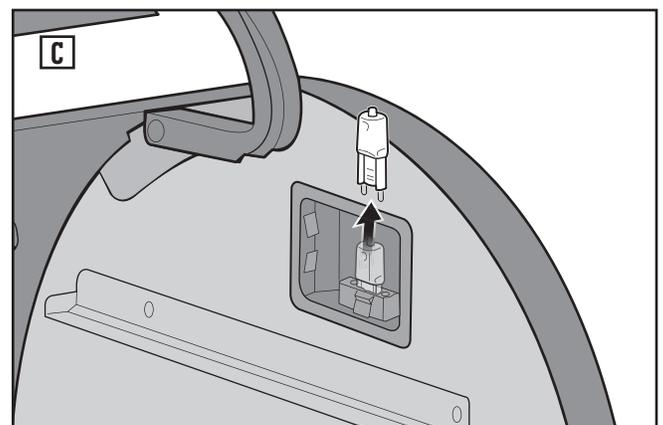
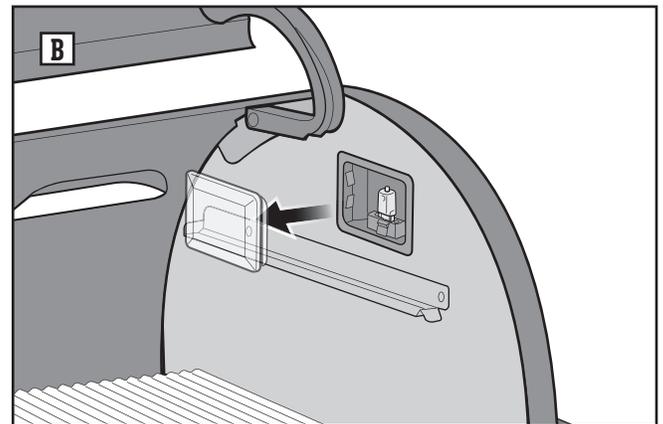
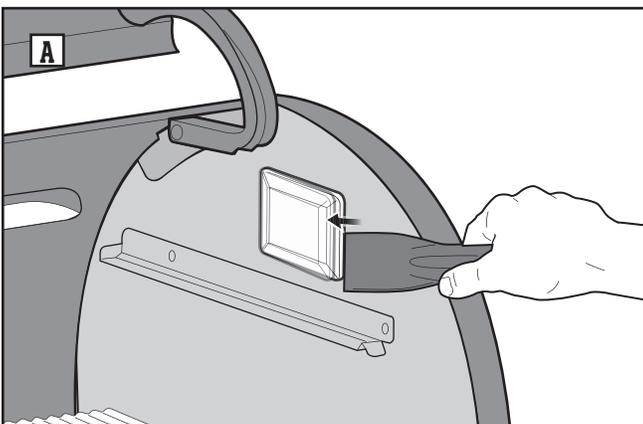
**230-V-Regionen:** 40 W Halogen G9 230 V

**VORSICHT: VERWENDE AUSSCHLIESSLICH HALOGEN-ERSATZBIRNEN. VERWENDE KEINE LED-GLÜHBIRNEN ALS ERSATZ. DIES KANN ZU SCHÄDEN ODER AUSFÄLLEN AN BAUTEILEN FÜHREN.**

Setze die neue Glühbirne mit Handschuhen oder einem fusselfreien, nicht scheuernden Tuch ein, indem du sie vorsichtig in die Fassung drückst.

**VORSICHT: BRINGE DIE NEUE GLÜHBIRNE NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN AN. DIES KANN ZU EINEM VORZEITIGEN AUSBRENNEN DER GLÜHBIRNE FÜHREN.**

6. Bringe die Linse der inneren Grillbeleuchtung wieder am Gehäuse an, indem du die Linse vorsichtig wieder auf die Vorderseite des Gehäuses drückst.





## Empfohlene Reinigung

Damit dein WEBER SMOKEFIRE Grill nach mehreren Jahren Grillen und Räuchern noch immer reibungslos läuft, empfiehlt WEBER eine gründliche Reinigung des Grills nach 20 Grillstunden oder nach jedem zwölften Grillvorgang. Eine zusätzliche Reinigung kann nach Grillvorgängen mit langsamer und niedriger Hitze vor Beginn eines Grillvorgangs mit hoher Temperatur erforderlich sein, um Fettrückstände zu beseitigen, die nicht bei niedriger Temperatur verbrannt sind.

**WARNUNG: STELLE VOR DER WARTUNG ODER REINIGUNG STETS SICHER, DASS DER GRILL VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT UND VON DER STROMVERSORGUNG GETRENNT IST.**

**VORSICHT: SPRITZE DEN GRILL NIEMALS MIT EINEM STARKEN WASSERSTRAHL WIE VON EINEM GARTENSCHLAUCH ODER HOCHDRUCKREINIGER AB. 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: NIMM DAS ASCHEN- UND FETTAUFFANGSYSTEM NICHT HERAUS, 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.

## Reinigung des Trichterbehälters

Um sicherzustellen, dass frische Pellets verwendet werden und der Trichterbehälter und das Schneckenrohr sauber gehalten werden, empfiehlt WEBER, den Trichterbehälter und das Schneckenrohr alle 4 Wochen bei regelmäßigem Gebrauch und alle 2 Wochen ohne regelmäßigen Gebrauch zu entleeren und zu reinigen.

**HINWEIS: Diese Reinigung sollte in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit noch häufiger durchgeführt werden.**

Befolge bei der Reinigung deines Trichterbehälters und Schneckenrohrs folgende Schritte:

1. Sobald der Grill ordnungsgemäß abgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, trenne den Grill von der Stromversorgung.
2. Stelle von der Rückseite des SmokeFire aus einen großen Eimer oder Behälter mittig unter den Trichterbehälter.
3. Ziehe am Schieber an der Rückseite des Trichterbehälters, damit die Pellets in den darunter befindlichen Behälter fallen. Schiebe überschüssige Pellets aus dem Trichterbehälter durch die Trichter-Schiebetür hinaus.
4. Entferne auf der Rückseite des SmokeFire die hintere Zugangsplatte. Löse dazu die vier Schrauben.
5. Trenne die Kabel vom Motor. Drücke dazu auf die Klemme und zieh am Steckverbinder mit Schnellkupplung.
6. Entferne die Förderschnecken-Motor-Baugruppe. Löse dazu zunächst die drei Schrauben und Unterlegscheiben von der Halterung. Schiebe und drehe die Förderschnecken-Motor-Baugruppe vorsichtig aus dem Grill heraus.

**HINWEIS: Merke dir die Ausrichtung, mit der der Motor am Grill montiert ist.**

7. Reinige das Förderschneckenrohr und die Förderschnecken-Motor-Baugruppe und entferne sämtliche Pellets und Schmutzrückstände, die die Förderschnecke blockiert haben könnten.
8. Bevor du die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder in das Förderschneckenrohr einsetzt, musst du sicherstellen, dass der Scherstift und die Beschläge noch intakt sind. Beide Seiten des Stifts sollten vollständig sichtbar sein. Die Förderschnecke darf sich nicht vom Motor abziehen lassen. Ist der Scherstift oder der Beschlag defekt, 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.
9. Montiere die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder, indem du die Schnecke durch das Schneckenrohr schiebst und mit drei Schrauben und Unterlegscheiben befestigst.

**VORSICHT: Vergewissere dich, dass die Förderschnecken-Motor-Baugruppe bei der Montage korrekt im Förderschneckenrohr ausgerichtet ist.**

10. Führe den elektrischen Anschluss des Motors durch. Stelle sicher, dass der Stecker fest in der Anschlussbuchse des Motors steckt.
11. Montiere die hintere Zugangsplatte.
12. Schließe die Trichter-Schiebetür an der Rückseite des Trichterbehälters.
13. Öffne den Deckel des Trichterbehälters und fülle den Behälter mit Weber SmokeFire 100 % natürliche Holzpellets deiner Wahl.

## 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: STELLE VOR DER WARTUNG ODER REINIGUNG STETS SICHER, DASS DER GRILL VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT UND VON DER STROMVERSORGUNG GETRENNT IST.**

**VORSICHT: SPRITZE DEN GRILL NIEMALS MIT EINEM STARKEN WASSERSTRAHL WIE VON EINEM GARTENSCHLAUCH ODER HOCHDRUCKREINIGER AB. 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.



# PFLEGE UND WARTUNG

- Entferne auf der Rückseite des SmokeFire die hintere Zugangsplatte. Löse dazu die vier Schrauben.
- Ziehe die Kabel des Glühkerzen-Bauteils von der Rückseite des Glühkerzen-Bauteils ab. Dann löse die Schraube, die das Glühkerzen-Bauteil sichert, und lege sie beiseite.
- Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus.
- Entferne die zwei Schrauben, mit denen die Pelletrutsche an der Oberseite des Brennkessels befestigt ist, und entferne die Pelletrutsche aus der Grillkammer.
- Nimm den Brenntopf aus der Grillkammer.
- 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 abgelagert haben, gründlich zu reinigen.*

- Setze den Brenntopf und die Pelletrutsche wieder ein. Achte darauf, die zwei Schrauben, mit denen die Pelletrutsche an der Oberseite des Brennkessels befestigt ist, wieder festzuschrauben.
- Setze das Glühkerzen-Bauteil durch die Rückseite des Grills ein und befestige sie mit der Schraube.

*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.*

- Schließe die Kabel des Glühkerzen-Bauteils wieder an der Rückseite des Glühkerzen-Bauteils an.
- Setze den Zugangsdeckel, der sich auf der Rückseite des Grills befindet, wieder ein, indem du die vier Schrauben festschraubst.
- 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-, Porzellanemallem- und Kunststoffoberflächen bestehen. WEBER empfiehlt je nach Art der Oberfläche die folgenden Methoden.

## Reinigen von Edelstahl-Oberflächen

Verwende zum Reinigen der Edelstahl-Oberflächen einen ungiftigen, nichtscheuernden 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.*

## Reinigung von lackierten, porzellanemaillierten Oberflächen, Kunststoff- und Gummikomponenten

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

Wird 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.

## Reinigen des Grilllichts

WEBER empfiehlt, dein Grilllicht nach 20 Grillvorgängen oder 20 Stunden zu reinigen. Säubere die Außenlinse des Grilllichts vorsichtig mit warmem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Tuch. Hebele dann mit dem mitgelieferten Grillschaber die Außenlinse vorsichtig aus dem Grilllichtgehäuse heraus.

*VORSICHT: VERWENDE KEINEN SCHRAUBENDREHER ODER METALLWERKZEUGE, UM DIE LINSE AUS DEM GEHÄUSE ZU HEBELN. ES KÖNNTE REISSEN UND DIE LINSE KÖNNTE BRECHEN.*

Wenn die Grilllichtlinse abgenommen ist, wische sanft Schmutz und Staub mit einem nicht scheuernden Tuch von der Innenseite der Linse ab. Sobald die Linse gereinigt und gründlich getrocknet ist, setze sie vorsichtig wieder in das Grilllichtgehäuse ein.

*HINWEIS: Wische die Linse regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, damit das Licht weiterhin hell leuchtet.*

## Grillhandschuhe tragen

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

## Den Grill vorheizen

Das Vorheizen mit geschlossenem Deckel heizt die Grillroste und die Grillkammer auf die Temperatur zum Grillen auf. Die Hitze löst Lebensmittlrückstände vom Grillrost, sodass du sie einfach mit einer Grillbürste oder einem Holzschaber säubern kannst. Das Vorheizen sorgt zudem dafür, dass der Rost 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, achte auf lose Borsten. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten entdeckst.*

## 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. Probiere 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.



## FAQs

Du suchst nach noch mehr SMOKEFIRE-Inhalten? Hier sind einige der am häufigsten gestellten Fragen von Benutzern wie dir:

### . Woher kommt die Temperatur, die auf meinem Display und in meiner App angezeigt wird?

**ANTWORT:** In der Mitte der Rückwand deines Grills befindet sich ein Thermoelement (Thermometer), das die Temperatur misst. *HINWEIS: Die Temperaturen können in verschiedenen Teilen des Grills variieren.*

### . Warum ist die Temperatur meines Grills an verschiedenen Stellen des Grills unterschiedlich und wie kann ich das verhindern?

**ANTWORT:** Alle Grills können Schwankungen über den Grillrost hinweg aufweisen, besonders bei hohen Temperaturen zum scharfen Anbraten. Um diese Schwankungen zu reduzieren, ist es wichtig, den Grilldeckel soweit wie möglich geschlossen zu halten, um jegliche Veränderungen innerhalb der Grillkammer zu vermeiden. Bei Weber pflegen wir zu sagen: „Looking ain't cooking“ – auf Deutsch: „Schauen ist nicht Grillen“.

### . Was kann ich tun, um Schwankungen der Grilltemperatur zu reduzieren?

**ANTWORT:** Der SMOKEFIRE ist für das Garen mit geschlossenem Deckel bei hohen und niedrigen Temperaturen konzipiert. Achte darauf, dass dein Grill bei geschlossenem Deckel vorgeheizt wird, bevor du das Grillgut auflegst. Sobald der SMOKEFIRE die eingestellte Temperatur erreicht, verteilt sich die Hitze gleichmäßig.

### . Warum solltest du WEBER SMOKEFIRE 100 % NATÜRLICHE HOLZPELLETS verwenden?

**ANTWORT:** Der SMOKEFIRE wurde für die Arbeit mit Pellets der Marke WEBER entwickelt und optimiert. Andere Pelletmarken haben möglicherweise ein anderes Form- und Größenprofil, was die Leistung deines SMOKEFIRE beeinträchtigen kann. Es ist wichtig, dass du „frische“ Pellets verwendest, da ältere Pellets möglicherweise Feuchtigkeit aufgenommen haben. Das kann zu Problemen mit dem Pelletfluss und der Grilleistung führen.

Weitere FAQs und Tipps zu deinem WEBER SMOKEFIRE findest du online auf [weber.com](http://weber.com).

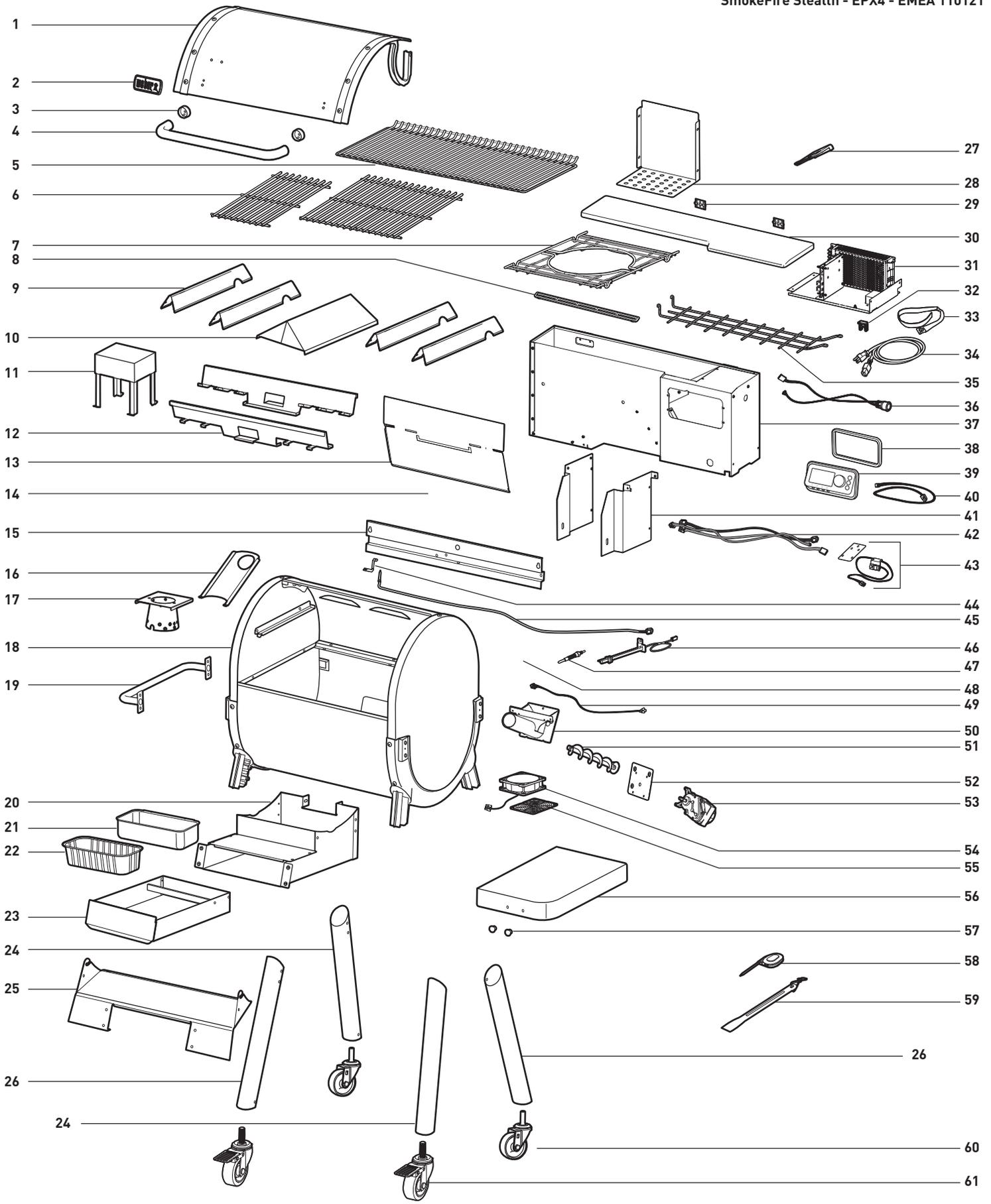
- ⚠ **WARNUNG!** Zieh immer den Stecker aus der Steckdose und lass den Grill vollständig abkühlen, bevor du Reinigungs- bzw. Reinigungsmaßnahmen durchführst.
- ⚠ **WARNUNG!** Spritze den Grill niemals mit einem Wasserstrahl ab, beispielsweise aus einem Gartenschlauch oder Hochdruckreiniger. Dies kann zu Schäden an den Elektronikbauteilen führen.
- ⚠ **WARNUNG!** Nach einiger Zeit können die Oberflächen der Wärmeleitplatte, der FLAVORIZER Bars, des Wärmediffusors und der Grillroste rau werden. Beim Umgang mit diesen Bauteilen wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu tragen.
- ⚠ **WARNUNG!** Der Hitzeschirm, die FLAVORIZER Bars, der Wärmediffusor 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 [www.weber.com](http://www.weber.com)

SmokeFire Stealth - EPX4 - EMEA 110121

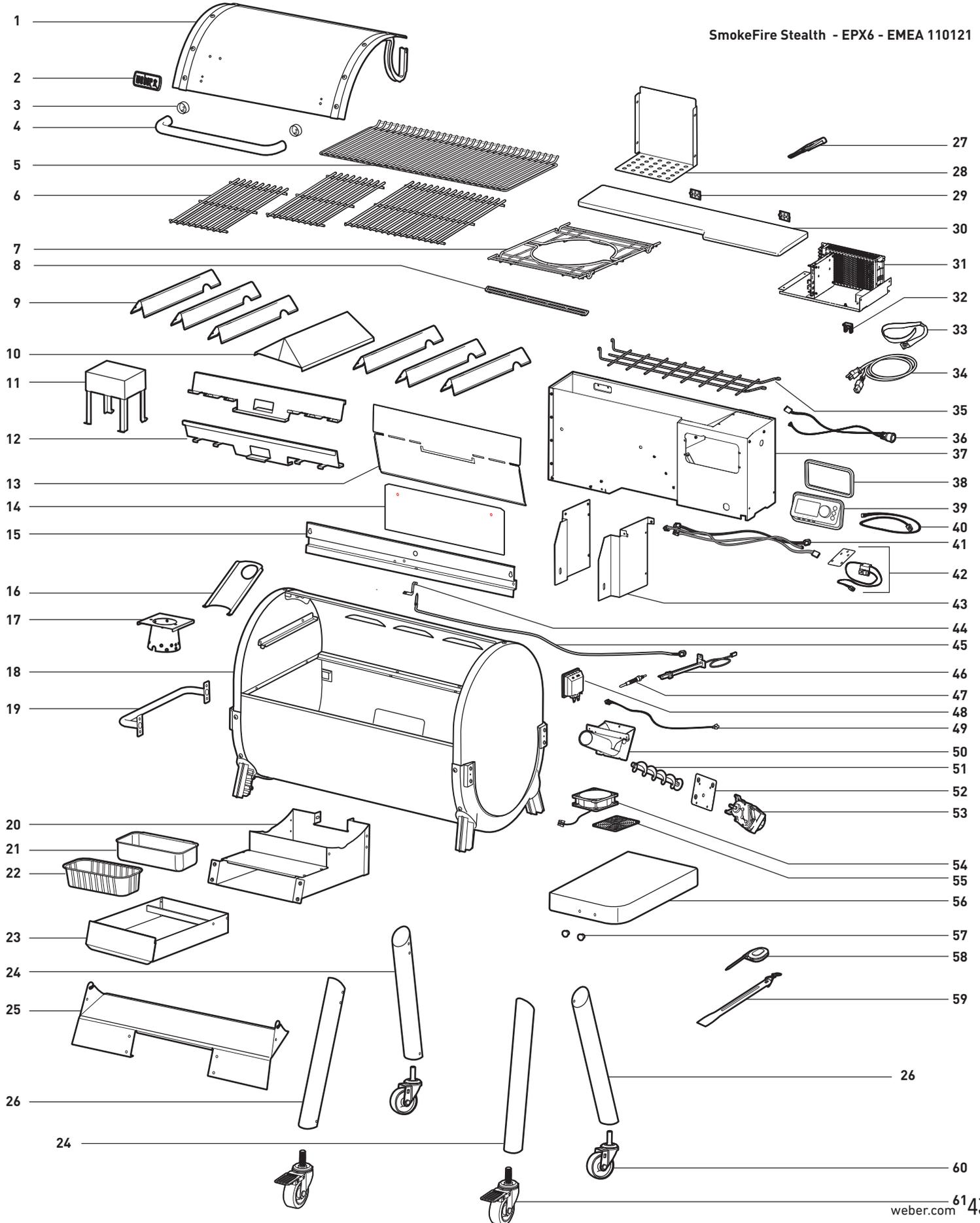


Verwende beim Austauschen von Teilen oder einer Reparatur nur Original-Ersatzteile von WEBER. Besuche [www.weber.com](http://www.weber.com)

# ERSATZTEILE



SmokeFire Stealth - EPX6 - EMEA 110121





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

## MODELL: SF1

### ÖSTERREICH

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

### BELGIEN

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 15 28 30 99  
service-be@weber.com

### CHILE

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

### TSCHECHISCHE REPUBLIK

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

### DÄNEMARK

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

### FRANKREICH

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

### DEUTSCHLAND

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

### ISLAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

### INDIEN

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

### ISRAEL

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

### ITALIEN

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

### NIEDERLANDE

Weber-Stephen Holland B.V.  
+31 (0) 513 4 333 22  
service-nl@weber.com

### POLEN

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

### RUSSLAND

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

### SÜDAFRIKA

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

### SPANIEN

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

### SCHWEIZ

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

### VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE

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

### GROSSBRITANNIEN

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

Für die Republik Irland wende dich bitte an:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Für alle anderen osteuropäischen Länder, z. B. RUMÄNIEN,  
SLOWENIEN, KROATIEN oder GRIECHENLAND, wende dich bitte an:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Für die baltischen Staaten wende dich bitte an:  
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com