



# SmokeFire

Houtgestookte pelletbarbecue

GEBRUIKERSHANDLEIDING



**EEN BELANGRIJKE OORZAAK VAN BRAND IS HET NIET  
HANDHAVEN VAN DE VEREISTE AFSTAND (LUCHTRUIMTE)  
TOT BRANDBARE MATERIALEN. HET IS VAN HET GROOTSTE  
BELANG DAT DIT PRODUCT ALLEEN VOLGENS DEZE  
INSTRUCTIES WORDT GEÏNSTALLEERD.**

**51787**

NL

01/17/20



# VEILIGHEID

**LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT INSTALLEERT EN GEBRUIKT.** Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie en waarschuwingen. Lees deze handleiding volledig voordat u dit apparaat op pelletbrandstof monteert en in gebruik neemt. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot materiële schade, lichamelijk letsel of zelfs de dood. Neem contact op met lokale bouw- of brandweerambtenaren over de in uw regio geldende beperkingen en inspectievereisten voor installatie. Zie voor montage-instructies de montagegids. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.**

Ga naar [weber.com](http://weber.com), selecteer uw land van herkomst en registreer uw barbecue.

In deze handleiding worden de aanwijzingen **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **PAS OP** gebruikt om cruciale en belangrijke informatie te benadrukken. De aanwijzingen betekenen het volgende:

- ⚠ **GEVAAR!**: Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, **leidt tot de dood of ernstige verwondingen**.
- ⚠ **WAARSCHUWING!**: Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, **mogelijk de dood of ernstige verwondingen als gevolg kan hebben**.
- ⚠ **LET OP!**: Geeft een gevaarlijke situatie aan die, als deze niet wordt voorkomen, **lichte of matige verwondingen als gevolg kan hebben**.

⚠ **GEVAAR!** Houd ontvlambare dampen en vloeistoffen uit de buurt van de barbecue. Maak nooit gebruik van benzine, lantaarbenzine, kerosine, aanmaakvloeistof voor houtskool, of andere vergelijkbare vloeistoffen om in dit apparaat vuur aan te steken of "aan te wakkeren". Houd dergelijke vloeistoffen ver uit de buurt van dit apparaat wanneer het in gebruik is.

⚠ **WAARSCHUWING!** Alleen voor gebruik buitenshuis. De pelletbarbecue moet zodanig en op zo een locatie zijn geïnstalleerd dat rookgassen (inclusief rook) geen omliggende gebouwen binnen kunnen dringen of er in verbinding mee kunnen komen. Raadpleeg de in uw regio geldende brand- en bouwvoorschriften voor verdere eisen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Creosoot – Vorming en belang van verwijdering. Wanneer houtpellets langzaam verbrand worden, produceren ze teer en andere organische dampen die een combinatie kunnen vormen met verdreven vocht en zo creosoot vormen. Wanneer zulk creosoot ontbrandt, resulteert dit in extreem heet vuur.

⚠ **WAARSCHUWING!** Het as- en vetsysteem en de kuip moeten vóór elke kooksessie worden geïnspecteerd om te controleren op de opbouw van vet en/of creosoot. Als er een opbouw van vet of creosoot is ontstaan, moet dit worden verwijderd om het risico op brand te verminderen.

⚠ **WAARSCHUWING!** As verwijderen – laat de barbecue altijd volledig afkoelen nadat hij op de juiste wijze is uitgeschakeld. Verwijder vet en as pas wanneer ze volledig zijn afgekoeld.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik in deze barbecue alleen WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS. Gebruik geen pelletbrandstof waarop staat dat deze additieven bevat.

⚠ **WAARSCHUWING!** Verwijder potten en pannen van het apparaat waarop ze staan wanneer ze onbewaakt zijn om het risico op brand te verminderen.

⚠ **LET OP!** Gebruik geen accessoires waarbij specifiek wordt aangegeven dat ze voor gebruik met dit apparaat bedoeld zijn.

⚠ **WAARSCHUWING!** Volg deze richtlijnen om te voorkomen dat uzelf, uw familie of anderen een vergiftiging oplopen door koolmonoxide, een onzichtbaar en reukloos gas.

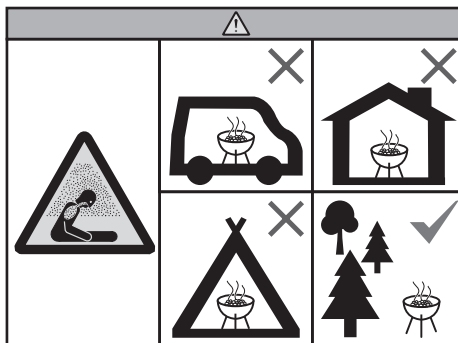
• Herken de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid, en verwarring. Koolstofmonoxide vermindert het vermogen van het bloed om zuurstof te vervoeren. Een laag zuurstofniveau in het bloed kan leiden tot bewusteloosheid en de dood.

• Raadpleeg een arts als u of anderen bij het koken of het zich in de buurt van dit apparaat bevinden, symptomen ervaren die lijken op verkoudheid of griep. Koolmonoxidevergiftiging kan makkelijk worden verward met een verkoudheid of griep, en wordt vaak te laat ontdekt.

• Het gebruik van alcohol en drugs verergeren de gevolgen van koolmonoxidevergiftiging.

⚠ **WAARSCHUWING!** Koolmonoxide is vooral giftig voor moeder en kind tijdens de zwangerschap, zuigelingen, ouderen, rokers en mensen met problemen met bloed- of hart- en vaatziekten, zoals bloedarmoede of hartkwalen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers en boten. Hierbij bestaat het gevaar op koolmonoxidevergiftiging.



## GEVAREN

⚠ **GEVAAR!** Gebruik de barbecue niet binnenshuis! Deze barbecue is ontworpen voor buitengebruik in een goed geventileerde omgeving en is niet bedoeld voor en moet nooit gebruikt worden als verwarming. Bij binnengebruik kunnen giftige dampen ontstaan en ernstige lichamelijke letsel of overlijden veroorzaken.

⚠ **GEVAAR!** Deze barbecue is niet bedoeld voor commercieel gebruik en is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik buitenshuis.

⚠ **GEVAAR!** Gebruik deze barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang, tent, (met horren afgesloten) veranda's of andere afgesloten plek.

⚠ **GEVAAR!** Voer nooit onderhoud uit aan deze barbecue terwijl hij is aangesloten op een voedingsbron. Koppel de barbecue altijd los voordat u onderhoud uitvoert.

⚠ **GEVAAR!** In de barbecue is gevaarlijke spanning aanwezig die schokken, brandwonden of zelfs de dood kan veroorzaken. Haal altijd eerst de stekker van de barbecue uit het stopcontact voordat u onderhoud uitvoert of de barbecue gaat reinigen.

## WAARSCHUWINGEN:

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik deze barbecue alleen wanneer alle onderdelen op hun plaats zitten. Deze barbecue moet correct volgens de montage-instructies zijn gemonteerd. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik deze barbecue nooit zonder het as- en vetsysteem. Gebruik altijd een lekbakje om in de lade het vet op te vangen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Verwijder het as- en vetsysteem nooit terwijl de barbecue in gebruik is.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen houtskool, briketten, vloeibare brandstof of lavastenen in deze barbecue.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik deze barbecue nooit onder een brandbare overkapping, inclusief plafonds en afdakken.

⚠ **WAARSCHUWING!** Het gebruik van alcohol of al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen kan het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren of gebruiken.

⚠ **WAARSCHUWING!** Wees voorzichtig bij het gebruik van uw barbecue. De barbecue is heet tijdens het voorverwarmen, koken of reinigen en mag nooit zonder toezicht worden achtergelaten, of tijdens het gebruik worden verplaatst.

⚠ **WAARSCHUWING!** Buiten bereik van jonge kinderen en huisdieren houden.

⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue is niet bedoeld om in of op pleziervoertuigen en/of boten te worden geïnstalleerd.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik deze barbecue niet binnen 65 cm (2 feet) van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere vloeren van hout of behandeld hout, terrassen, veranda's, vinylbekleding en terrasdeuren.

⚠ **WAARSCHUWING!** Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond en uit de buurt van brandbare materialen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik de barbecue niet bij krachtige wind.

⚠ **WAARSCHUWING!** Draag geen kleding met wijde mouwen wanneer u de barbecue aansteekt of gebruikt.

⚠ **WAARSCHUWING!** Raak de grillroosters, de brandkamer, de gloeiplug, het as- en vetsysteem of de barbecue nooit aan om te controleren of ze heet zijn.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik ha het koken het hoofdmenu of houd de selectieknoop drie seconden ingedrukt om de uitschakelprocedure te starten en de overgebleven brandstof te doven.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik hittebestendige barbecuevanten of -handschoenen tijdens het koken of wanneer u het deksel, warmhoudrek, thermometer of temperatuurvoelers aanraakt.

⚠ **WAARSCHUWING!** De maximale belasting voor het werkblad 18 kg (40 pounds). Niet leunen op het werkblad. Het werkblad niet overbelast raken.

⚠ **WAARSCHUWING!** De barbecue niet verplaatsen, bedekken of in opslag plaatsen voordat alle brandstof is uitgedoofd en de barbecue volledig is afgekoeld.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen water om steekvlammen onder controle te houden of de brandstof te doven.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik deze barbecue alleen zoals beschreven in deze handleiding. Verkeerd gebruik kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

⚠ **WAARSCHUWING!** Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters. Als het nodig is om een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan alleen een verlengsnoer met een diameter van 1,63 mm (14-gauge) met een geaarde stekker, die geschikt is voor gebruik met voor buitenshuis gebruik bestemde apparaten. Het verlengsnoer mag maximaal 4 meter lang zijn. Houd het verlengsnoer zo kort mogelijk. Controleer het verlengsnoer voor gebruik en vervang het als het beschadigd is. Om het risico op beschadiging van persoonlijke eigendommen en/of persoonlijk letsel te beperken, wordt gebruik van een verlengsnoer afgeraden, tenzij het aan de specificaties in deze handleiding voldoet.

⚠ **WAARSCHUWING!** Controleer regelmatig of het netsnoer en de stekker beschadigd zijn. Gebruik het apparaat niet indien het snoer of de stekker beschadigd is.

⚠ **WAARSCHUWING!** Het apparaat niet gebruiken als het stopcontact beschadigd is.

⚠ **WAARSCHUWING!** Wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt, dient u dit altijd te doen door aan de stekker te trekken. Trek nooit aan het snoer.

⚠ **WAARSCHUWING!** Behoud een minimale afstand van 3 m (10 feet) tussen de barbecue en water, zoals een zwembad of vijver.

⚠ **WAARSCHUWING!** Houd het netsnoer en het verlengsnoer uit de buurt van verhitte oppervlakken of water en zorg ervoor dat ze geen struikelgevaar vormen. Gebruik het riempje voor de stroomkabel om dergelijke gevaren te voorkomen.

⚠ **WAARSCHUWING!** De voedseltemperatuursondes zijn zeer scherp en kunnen heet worden tijdens gebruik. Wees voorzichtig bij het hanteren van de sondes om het risico op letsel te voorkomen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Zorg ervoor dat de pellettank niet leeg raakt tijdens het gebruik van deze barbecue.

⚠ **WAARSCHUWING!** Het bij de barbecue geleverde netsnoer heeft een (geaarde) stekker met drie pinnen om u te beschermen tegen elektrische schokken en moet rechtstreeks op een geaard stopcontact voor drie pinnen worden aangesloten. De stekker nooit afknippen, verwijderen op of welke manier dan ook verstellen.

⚠ **WAARSCHUWING!** WEBER raadt aan om de brandkamer, vizel en kuip regelmatig te controleren op verstoppingen die blokkades kunnen veroorzaken en een correcte luchtstroom hierdoor verhinderen. Zie het hoofdstuk **REINIGINGSAANBEVELINGEN** voor meer details.

⚠ **WAARSCHUWING!** Als de barbecue buiten staat wanneer hij niet gebruikt wordt of in periodes van regen of hoge luchtvochtigheid, moet worden gecontroleerd of de houtpellets in de pellettank droog zijn. Wanneer houtpellets nat worden of aan hoge luchtvochtigheid worden blootgesteld, kunnen ze opzwellen, uit elkaar vallen, en het toevoersysteem verstopen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Als u de WEBER CONNECT app gebruikt om de barbecue te bewaken, zorg er dan voor dat aan alle veiligheidsmaatregelen die anderszins van toepassing zijn op het functioneren van de barbecue is voldaan voordat u de barbecue gebruikt. Iemand die bekend is met de werking van de barbecue moet zich in de buurt van de barbecue bevinden om eventuele noodsituaties aan te pakken. Laat de barbecue niet onbewaakt achter.

⚠ **WAARSCHUWING!** Verminder de kans op vetbrand door te controleren dat het as- en vetsysteem, de hitteverdelers en alle FLAVORIZER BARS correct zijn geïnstalleerd.

## LET OP

⚠ **LET OP!** Zorg ervoor dat alle elektrische aansluitingen droog en van de grond af worden gehouden.

⚠ **LET OP!** Houd rekening met alle lokale wet- en regelgeving bij het gebruik van dit apparaat.

⚠ **LET OP!** Wanneer u dit apparaat aansluit op een voedingsbron, moet de voedingsspanning overeenkomen met het spanningsniveau zoals aangegeven op het etiket van het toestel.

⚠ **LET OP!** Haal de stekker van de barbecue altijd uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is en vóórdat u hem schoonmaakt. Laat de barbecue afkoelen voordat u onderhoud uitvoert.

⚠ **LET OP!** Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van het as- en vetsysteem en het weggooien van hete vet of as.

⚠ **LET OP!** Bewaar WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS op een droge plek uit de buurt van warmte-opwekkende apparaten en vocht.

• 220-240V AC

• 50/60Hz

• 384W Max

• 2402.0 - 2480.0 MHz

## Inhoudsopgave

### 2 Veiligheid

### 4 Garantie

### 5 Kookstelsel

### 6 Speciale eigenschappen WEBER CONNECT controller

### 8 Vóór het aansteken

Kies een geschikte plek om te koken

De barbecue klaarmaken en voor de eerste keer opstarten

Onderhoudshandelingen voor elke keer

dat u een maaltijd bereidt

WEBER CONNECT app

Uw barbecue verbinden met Bluetooth® of wifi-netwerk

### 11 Gebruik van de barbecue

Procedure voor de eerste keer opstarten

Elke keer dat u kookt

Koken met temperatuursondes

De barbecue uitzetten

Pellets vervangen / Pellettank leegmaken

Barbecuemetodes

Uw instellingen verkennen

### 15 Controller-instellingen

Dashboard

Hoofdmenu

Een kooksessie met gebruik van sondes instellen

Instelling voor koken met sondes

Kookprogramma's

Timers

Informatie over regelgeving

### 17 Probleemoplossing

### 32 Onderhoud

### 33 Tips van de grillmaster

### 34 Reserveonderdelen



# GARANTIE

## Welkom bij Weber

WEBER staat graag aan uw zijde om u te helpen met uw toekomstige barbecue-ervaringen. Wij zijn vooral trots op twee dingen: het maken van barbecues die lang meegaan en het bieden van een uitstekende levenslange klantenservice. Wij zijn als geen ander toegewijd aan uitzonderlijkheid en kwaliteit, en we staan dan ook achter onze producten met een garantie van wereldklasse. U kunt daarom zeker zijn van de aankoop van uw WEBER-product en een mooie grill-toekomst tegemoet gaan.

### Garantie

Bedankt dat u een Weber-product heeft aangeschaft. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 is trots op het feit dat het een veilig, duurzaam en betrouwbaar product biedt.

Dit is Webers Vrijwillige Garantie, die u gratis wordt aangeboden. Deze Garantie bevat de informatie die u nodig heeft om uw Weber-product te laten repareren of vervangen, mocht het onverhoopt alsnog een gebrek vertonen of defect raken.

Krachtens de toepasselijke wetgeving heeft de Eigenaar meerdere rechten wanneer het product defect is. Onder die rechten vallen aanvullende diensten of vervanging, verlaging van de koopprijs en vergoeding. Dit recht, evenals andere wettelijke rechten, geldt onverlet deze Garantiebepaling. Deze Garantie geeft de Eigenaar juist extra rechten die onafhankelijk zijn van wettelijke Garantiebepalingen.

### WEBERS Vrijwillige Garantie

Weber garandeert aan de koper van het Weber-product (of in het geval van een geschenk of in verband met een actie, de begunstigde van het geschenk of het actieproduct) ("Eigenaar") dat het Weber-product gedurende de periode die in onderstaande tabel vermeld wordt, vrij is van materiaaldefecten en productiefouten wanneer het product volgens de instructies in de Gebruikershandleiding wordt gemonteerd, met uitzondering van normale slijtage. (Opmerking: als u uw Weber Gebruikershandleiding verliest of kwijtraakt, kunt u online een vervangend exemplaar vinden op [www.weber.com](http://www.weber.com)). Weber gaat er in het kader van deze Garantie mee akkoord onderdelen die materiaaldefecten of productiefouten vertonen te repareren of vervangen behoudens de beperkingen en uitsluitingen die hieronder worden aangegeven. VOOR ZOVER TOEGESTAAN VOLGENS DE VAN TOEPASSING ZIJNDE WET, GELDT DEZE GARANTIE ALLEEN VOOR DE OORSPRONKELIJKE KOPER EN IS DEZE NIET OVERDRAAGBAAR OP OVERKOPERS, BEHALVE IN HET GEVAL VAN GESCHENKEN EN ACTIEPRODUCTEN ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

#### PRODUCTGARANTIEPERIODES

Kookbox en alle onderdelen die niet hieronder vermeld worden:

5 jaar

Elektrische componenten:

3 jaar

Grillroosters, pelletgoot, brandkamer, warmtescherm, pelletrooster, bezel controller:

3 jaar

Weber staat achter haar producten en biedt u graag de Garantie aan voor materiaalfouten van de barbecue of relevante onderdelen, met uitzondering van normale slijtage.

• 'Normale slijtage' omvat uiterlijke en andere immateriële aantasting die door gebruik van de barbecue naar verloop van tijd kan ontstaan, zoals oppervlakteroest, deuken, krassen, etc.

Weber zal echter de Garantie nakomen voor schade of storingen aan de barbecue of relevante onderdelen die voortkomen uit een materiaalfout.

• 'Materiaalfout' omvat roestvorming of doorbranding van bepaalde onderdelen, of andere schade of gebreken die u beletten uw barbecue veilig/correct te gebruiken.

### Verantwoordelijkheden van de Eigenaar onder deze Garantie / Uitsluiting van Garantie

Om zeker te zijn van probleemvrije dekking, is het belangrijk (maar niet verplicht) om uw Weber-product online te registreren op [www.weber.com](http://www.weber.com). Bewaar ook uw originele bon en/of factuur. Het registreren van uw Weber-product bevestigt uw Garantiedekking, versnelt eventuele Garantieclaims, en zorgt voor een directe verbinding tussen u en Weber voor het geval het nodig is om contact met u op te nemen. Als u geen tijd hebt gehad om uw barbecue te registreren voordat u gebruik maakt van de Garantieservice, zorgt u er dan voor dat u tijdens het telefoongesprek de volgende informatie bij de hand houdt:

Naam – Adres – Telefoonnummer – E-mailadres – Serienummer – Aankoopdatum – Naam Dealer – Model – Kleur – Probleemstelling

Deze garantie geldt alleen als de Eigenaar het WEBER-product op redelijke wijze onderhoudt door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en preventieve onderhoudswerkzaamheden beschreven in de bijgeleverde Gebruikershandleiding op te volgen, tenzij de Eigenaar kan bewijzen dat het defect of gebrek niet gerelateerd is aan een verzuim om de voornoemde verplichtingen na te komen. Als u in een kustgebied woont of uw product dicht bij een zwembad staat, dient u ter onderhoud onder andere de buitenste oppervlakken van het product regelmatig te wassen en schoon te spoelen, zoals beschreven in de bijgeleverde Gebruikershandleiding.

Deze GARANTIE vervalt als er schade, slijtage, verkleuringen en/of roest aanwezig is waarvoor Weber niet verantwoordelijk is en die zijn veroorzaakt door:

- Misbruik, verkeerd gebruik, aanpassing, modificatie, verkeerde toepassing, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie en verzuim om normaal regelmatig onderhoud correct uit te voeren;
- Insecten (bijvoorbeeld spinnen) en knaagdieren (bijvoorbeeld eekhoorns).
- Blootstelling aan bronnen van zoute lucht en/of chloor zoals zwembaden en bubbelbaden/sauna's;
- Heftige weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's of overstromingen, wervelwinden of hevige stormen;
- Zure regen en andere omgevingsfactoren.

Het gebruik en/of installatie op of in uw Weber-product van onderdelen die geen originele Weber-onderdelen zijn doet deze Garantie vervallen, en alle schade die daaruit voortvloeit wordt niet gedekt door deze Garantie.

### Garantieafhandeling

Als u van mening bent dat u een onderdeel bezit dat door deze Garantie wordt gedekt, neem dan contact op met de Weber Klantenservice middels de contactgegevens op onze website ([www.weber.com](http://www.weber.com)). Weber zal na onderzoek een defect onderdeel dat onder deze garantie valt repareren of vervangen (naar keuze van Weber). In het geval dat reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan Weber ervoor kiezen (ter bepaling door Weber) de barbecue in kwestie te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of hogere waarde. Weber zal u mogelijk vragen om onderdelen terug te sturen voor onderzoek, waarbij de verzendkosten door de Eigenaar vooruitbetaald dienen te worden.

Als u contact opneemt met de klantenservice, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens bij de hand heeft:

Naam – Adres – Telefoonnummer – E-mailadres – Serienummer – Aankoopdatum – Naam Dealer – Model – Kleur – Probleemstelling







## Disclaimers

NAAST DE GARANTIE EN DISCLAIMERS ZOALS BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDEN HIER EXPLICIET GEEN ANDERE GARANTIES OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKHEIDSVRKLARINGEN GEGEVEN DIE VERDER GAAN DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. DE ONDERHAVIGE GARANTIEVERKLARING HEEFT OOK GEEN BEPERKENDE OF UITSLUITENDE WERKING OP SITUATIES OF SCHADECLAIMS WAARBIJ WEBER VERPLICHT AANSPRAKELIJK IS VOLGENS WETTELIJK VOORSCHRIFT.

NA VERSTRIJKEN VAN DE HIERBOVEN VERMELDE PERIODES VAN DEZE GARANTIE ZIJN GEEN GARANTIES MEER GELDIG. GARANTIES GEGEVEN DOOR ENIGE ANDERE PERSONEN, INCLUSIEF HANDELAARS OF VERKOPERS MET BETREKKING TO ENIG PRODUCT (BIJVOORBEELD "UITGEBREIDE GARANTIES") ZIJN NIET BINDEND VOOR WEBER. HERSTEL NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND IN DE VORM VAN REPARATIE OF VERVANGING VAN HET ONDERDEEL OF HET PRODUCT.

IN GEEN GEVAL ONDER DEZE GARANTIE ZAL HERSTEL IN WELKE VORM DAN OOK DE WAARDE VAN DE KOOPPRIJS VAN HET VERKOCHTE WEBER PRODUCT OVERSTIJGEN.

U AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE, OF SCHADE AAN U OF UW EIGENDOMMEN EN/OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN ALS GEVOLG VAN MISBRUIK OF VERKEERD GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF VERZUIM OM DE DOOR WEBER IN DE BIJGELEVERDE GEBRUIKERSHANDLEIDING GEGEVEN INSTRUCTIES OP TE VOLGEN.

VOOR ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN GELDT ALLEEN GARANTIE GEDURENDE HET RESTANT VAN DE HIERBOVEN VERMELDE GARANTIEPERIODES.

DEZE GARANTIE GELDT VOOR PRIVÉGEBRUIK DOOR ÉÉN HUISHOUDEN EN GELDT NIET VOOR WEBER BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIELE OF RECLAMEDOELEINDEN, OP GEMEENSCHAPPELIJKE WIJZE OF IN SITUATIES MET MEERDERE APPARATEN ZOALS IN RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF HUURACCOMMODATIES.

WEBER PAST MOGELIJK VAN TIJD TOT TIJD HET ONTWERP VAN HAAR PRODUCTEN AAN. NIETS IN DEZE GARANTIE DIENT TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN VERPLICHTING VAN WEBER OM ZULKE ONTWERPAANPASSINGEN IN EERDER GEPRODUCEERDE PRODUCTEN DOOR TE VOEREN EN DEZE VERANDERINGEN DIENEN NIET TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN ERKENNING DAT EERDERE ONTWERPEN GEBREKKIG WAREN.

Neem voor reserveonderdelen contact op met uw Weber dealer of log in op [weber.com](http://weber.com).

## A Met Weber porselein-geëmailleerde deksel en kuip

De SMOKEFIRE is gebouwd om uw wensen te overtreffen, en hij ziet er dan ook niet alleen mooi uit: de exclusieve WEBER porselein-geëmailleerde afwerking is bestand tegen weersomstandigheden en helpt roest- en barstvorming te voorkomen.

## B Grote pellettank

De grote pellettank kan meer dan een volledige zak pellets van 9 kilo (20 pounds) in één keer aan: perfect voor langdurig roken.

## C Zwaartekrachttoevoersysteem met variabele vijzelsnelheid

Deze gelijkstroommotor is ontworpen om sneller hogere temperaturen te bereiken dan de meeste pelletbarbecues, met een bereik van 93-315°C (200-600°F). Dit zorgt voor een veelzijdige barbecue waarop uw biefstuk kunt aanschroeien, ribbetjes kunt roken, pizza kunt bakken en alles ertussenin.

## D Eenvoudig reinigbaar as- en vetsysteem

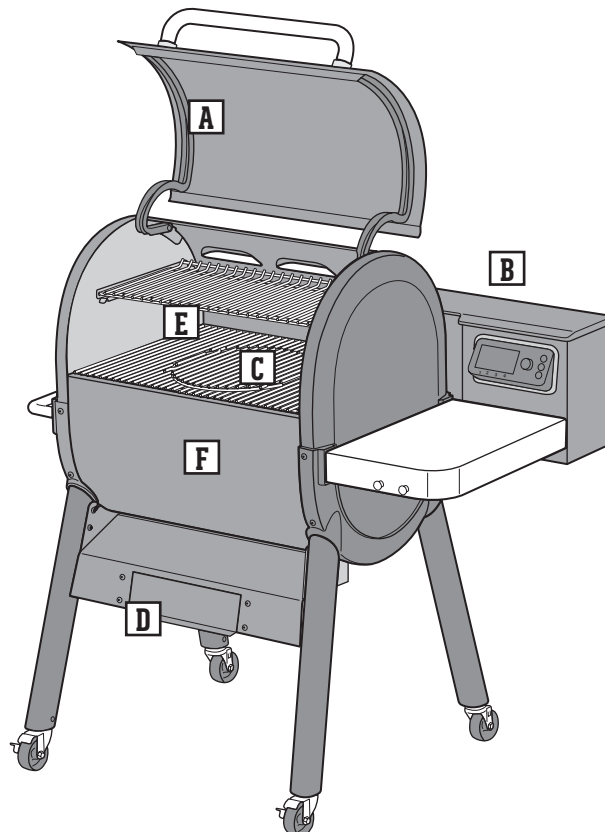
Superieure as- en vetverwijdering: as en vet worden naar een lade met behuizing geleid voor een snelle en simpele schoonmaak. Zo hoeft u dus niet tegen een emmer vol smerig vet aan te kijken die aan uw mooie nieuwe pelletbarbecue hangt. Dit unieke systeem voorkomt ook dat er as opwaait en zo in de kuip en op uw voedsel terecht komt.

## E Groot grilloppervlak

Met een grilloppervlak dat over twee grote niveaus is verdeeld kan de barbecue genoeg voedsel aan om iedereen op uw feest te voorzien.

## F Ontsteking met gloeiplug

De gloeiplug zorgt voor de ontsteking van de brandstof in uw pelletbarbecue, vergelijkbaar met het verwarmingselement in een oven.





## SPECIALE EIGENSCHAPPEN

### A WEBER CONNECT controller

De WEBER CONNECT controller (A) geeft u de volledige controle over hoe uw WEBER SMOKEFIRE barbecue werkt. Gebruik de controller om uw barbecue op te starten, selecteer temperatuurstellingen, houd uw gerechten in de gaten, en meer. Meer opties ontdekt u in het hoofdmenu van de controller.

### B Geïntegreerde wifi en Bluetooth®

Gebruik uw smartphone en meld u aan op de WEBER CONNECT-app (B) voor de laatste software en om verbinding te maken met uw grill. De WEBER CONNECT-app vertelt u wanneer het tijd is om gerechten te draaien, te laten rusten en te serveren - direct op uw smartphone. Dankzij deze functie voor barbecueën op afstand hebt u de vrijheid om weg te lopen, controle te houden en zelfs de warmte aan te passen - allemaal vanuit de palm van uw hand.

### C FLAVORIZER BARS en hitteverdeler

De FLAVORIZER BARS en hitteverdeler (C) verspreiden de hitte over elke vierkante centimeter van het grillrooster, zodat uw hele maaltijd gelijkmatig gaar wordt en u zich geen zorgen hoeft te maken dat bepaalde plekken in uw eten te heet of te koud zijn. Tijdens het barbecueën op hoge hitte vangen ze bovendien ook druipvet op, dat sissend verdampt en een heerlijke smaak toevoegt.

### D Omgevings- en voedseltemperatuursondes

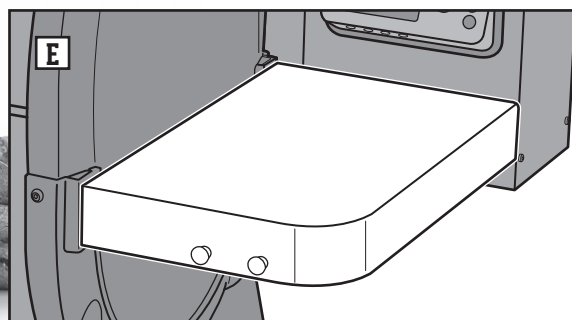
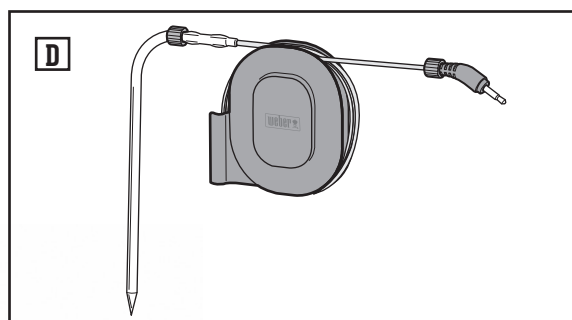
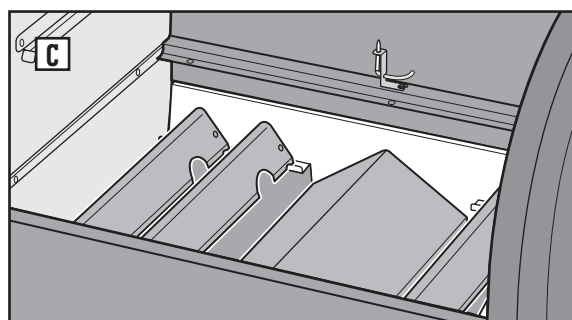
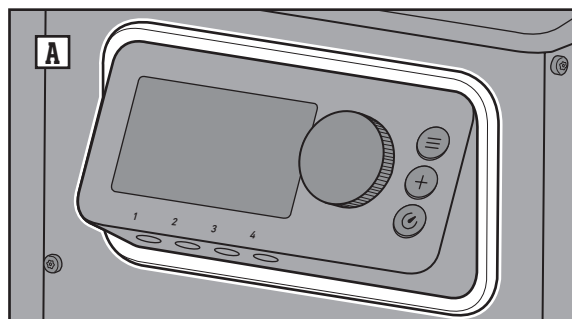
Om u in staat te stellen om de temperatuur van uw barbecue en de interne temperatuur van uw voedsel in het oog te houden wordt uw SMOKEFIRE-barbecue geleverd met een ingebouwde omgevingstemperatuursonde en een voedseltemperatuursonde (D) die direct contact maakt en communiceert met de controller (de controller kan tot 4 afzonderlijke temperatuursondes tegelijk aan; deze zijn apart verkrijgbaar).

### E Groot werkblad met gereedschapshaken

Gebruik het werkblad (E) om dienbladen, kruiden en gereedschap binnen handbereik te houden, of gebruik hem als werkruimte voor het voorbereiden van gerechten. De gereedschapshaken zijn ook zeer geschikt om uw barbecuegereedschap aan te hangen totdat u het nodig heeft.

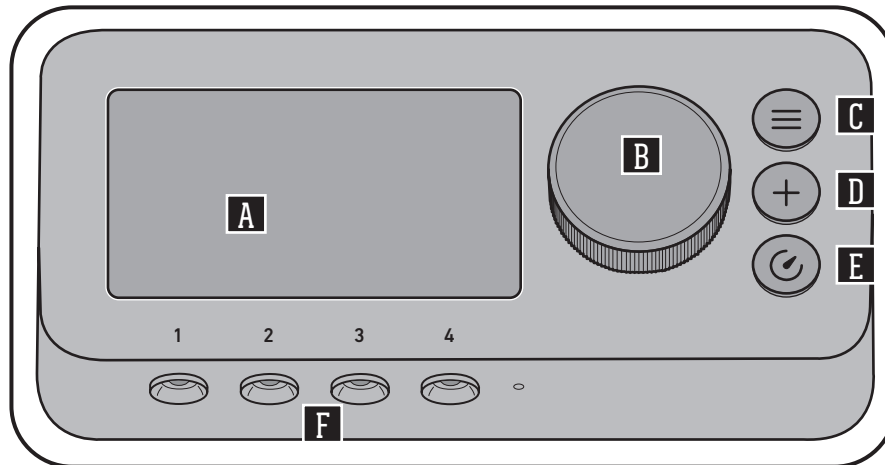
### F Accessoires

Voeg deze toe aan uw SMOKEFIRE barbecue om uw barbecue-ervaring naar uw hand te zetten. Bezoek [www.weber.com](http://www.weber.com) voor al uw favoriete WEBER-accessoires.





# WEBER CONNECT CONTROLLER







## A Dashboard

Het uit een LCD-scherm bestaande dashboard van uw controller is waar u temperaturen in de gaten kunt houden, waarschuwingen ontvangt, de connectiviteitsstatus bekijkt, menu-opties doorzoekt en de status van uw kooksessie bekijkt.


## B Selectieknoop

Draai de selectieknoop om de barbecue temperatuur aan te passen, door het dashboard te navigeren, menu-opties te selecteren, en meer. Druk de selectieknoop in om een selectie te bevestigen. Druk en houd de knop ingedrukt om de uitschakelprocedure te starten.


## C Hoofdmenu / Terug

Vanuit het dashboard drukt u op  om naar het hoofdmenu te gaan. Wanneer u met behulp van de selectieknoop door menu-opties heen navigeert kunt u op  drukken om één stap terug te gaan. Houd  ingedrukt om terug te keren naar het dashboard. Vanuit het hoofdmenu, drukt u op  om terug te keren naar het dashboard.

## D Kookprogramma

Druk op de  knop voor WEBER-kookprogramma's zoals vis, gevogelte, rood vlees, groenten en meer. Download de WEBER CONNECT-app met uw smartphone om de geprogrammeerde grillstappen te volgen die worden weergegeven op de controller en uw app.

## E Timer

Druk op  om een nieuwe timer te starten. Gebruik de selectieknoop om de gewenste hoeveelheid tijd te verhogen of te verlagen. Druk op de selectieknoop om de timer te selecteren en te starten.

## F Voedseltemperatuursondes

Uw nieuwe WEBER SMOKEFIRE barbecue kan maximaal vier afzonderlijke voedseltemperatuursondes tegelijk gebruiken (bij de barbecue wordt één sonde meegeleverd). Hiermee heeft u superieure controle over uw barbecue, om telkens weer een perfect resultaat te produceren.

*OPMERKING: Download de WEBER CONNECT-app voor de laatste barbecuesoftware en controllerfuncties.*



# VÓÓR HET AANSTEKEN

## Kies een geschikte plek om te koken

Om u van een veilige en fijne barbecue-ervaring te verzekeren, is het belangrijk om deze regels te onthouden bij het kiezen van een locatie voor uw WEBER SMOKEFIRE:

- Gebruik de barbecue niet binnenshuis! Deze barbecue is ontworpen voor buitengebruik in een goed geventileerde omgeving en is niet bedoeld voor en moet nooit gebruikt worden als verwarming. Bij binnengebruik kunnen giftige dampen ontstaan en ernstige lichamelijke letsel of overlijden veroorzaken.
- Gebruik de barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang, tent, of andere afgesloten plek.
- Gebruik deze barbecue niet binnen 65 cm (2 feet) van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere hout of vloeren, terrassen en veranda's van behandeld hout.
- Zorg ervoor dat er geen ontvlambare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol etc. in de buurt van het kookgedeelte kunnen komen.
- Gebruik deze barbecue niet onder een brandbare constructie, zoals plafonds, afdakken, (met horren afgesloten) veranda's of portieken.
- Behoud een minimale afstand van 3 m (10 feet) tussen de barbecue en water, zoals een zwembad of vijver.
- Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers en boten. Hierbij bestaat het gevaar op koolmonoxidevergiftiging.
- Bewaar WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS op een droge plek uit de buurt van warmte-opwekkende apparaten en vocht.

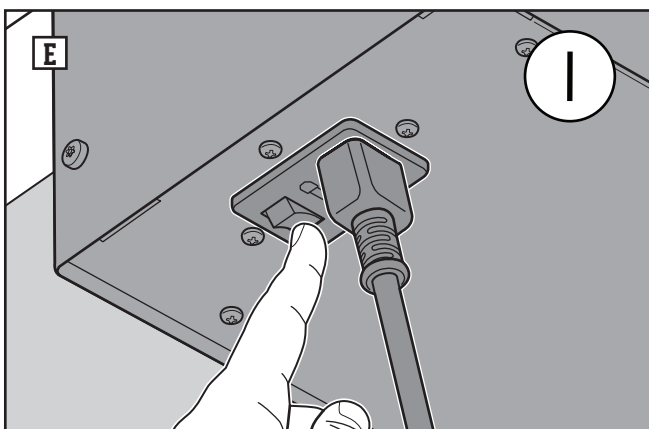
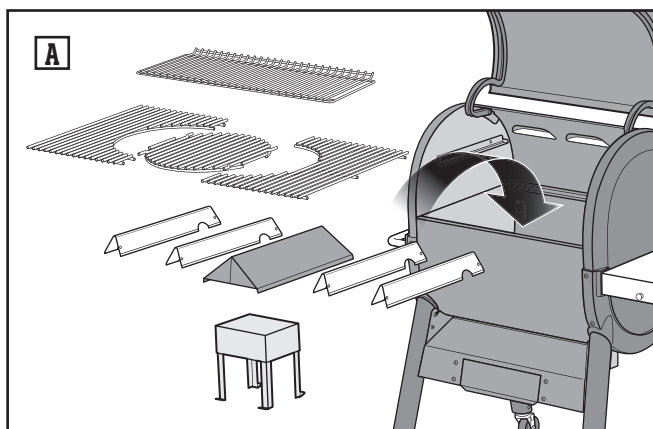
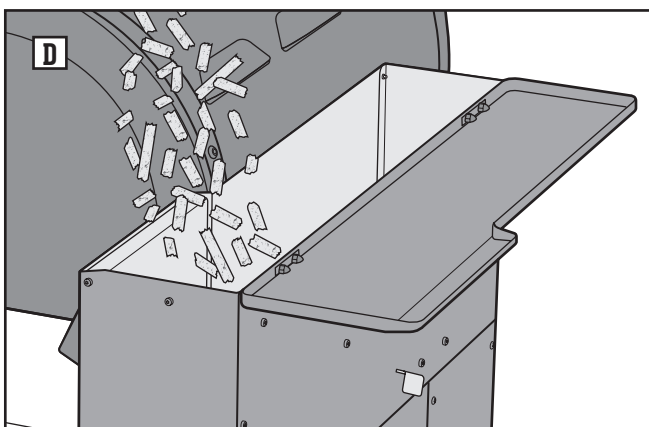
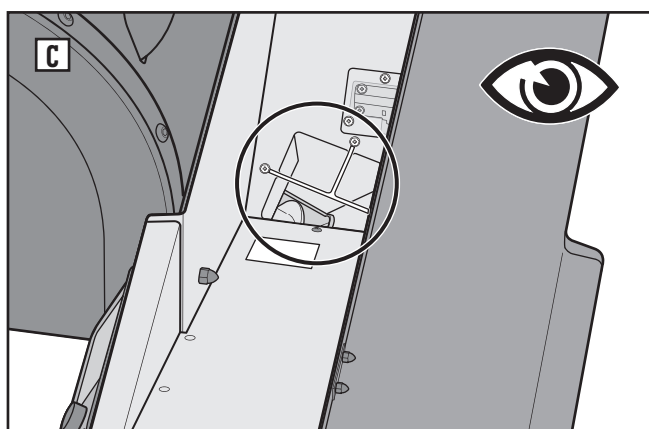
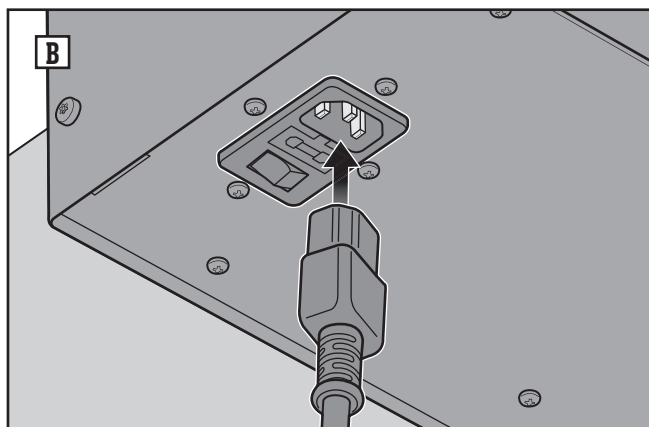
## De barbecue klaarmaken voor de eerste keer opstarten

Voordat u uw WEBER SMOKEFIRE barbecue voor de eerste keer opstart, zijn er een aantal belangrijke stappen die u moet volgen:

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de barbecue.
2. Open het deksel en zorg ervoor dat het hittescherm, de hitteverdelers, de FLAVORIZER BARS en de grillroosters correct in de kuip zijn geïnstalleerd **(A)**.
3. Sluit het netsnoer aan de onderkant van de pellettank aan vóórdat u de stekker in een geaard stopcontact steekt. Sluit de barbecue terwijl de voedingsschakelaar op uit staat aan op een geaard stopcontact **(B)**.
4. Open het deksel van de pellettank en controleer de bodem aan de binnenkant van de pellettank om te verzekeren dat er zich geen vreemde objecten in bevinden die de vijzel kunnen belemmeren, en dat de vingerbeschermers op zijn plaats zijn. **(C)**.

**OPMERKING:** Zorg ervoor dat de schuifklep van de pellettank gesloten is voordat u de pellettank met pellets vult.

5. Vul de pellettank met de gewenste WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS **(D)**. Sluit het deksel van de pellettank wanneer hij gevuld is.
6. Zet de voedingsschakelaar (deze bevindt zich aan de onderkant van de pellettank) op aan **(E)**.







## Onderhoudshandelingen voor elke keer dat u een maaltijd bereidt

Om ervoor te zorgen dat uw WEBER SMOKEFIRE barbecue elke keer dat u hem aan zet veilig en soepel werkt, volgt u de volgende stappen voordat u begint met barbecueën:

1. Controleer de kuip visueel en reinig de lade van het as- en vetsysteem elke keer vóórdat u aan het koken slaat **(A)**. Als het wegwerplekbakje vet bevat, gooi het dan weg en plaats een nieuwe.

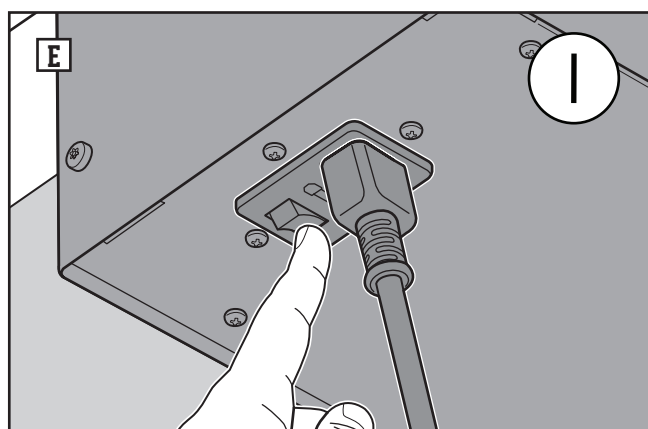
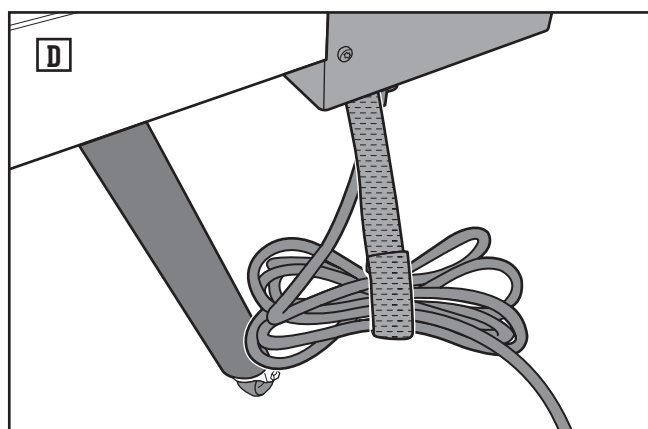
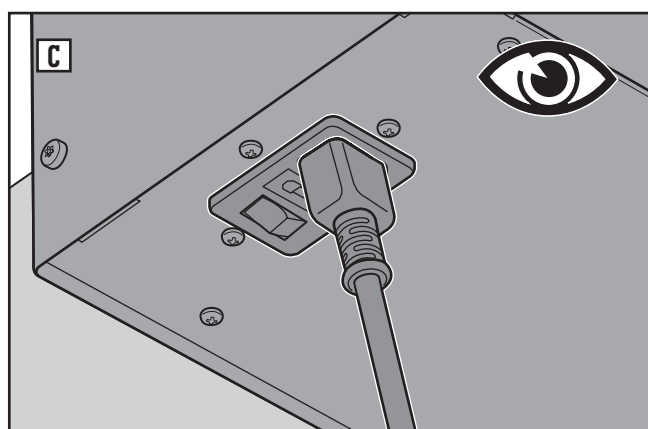
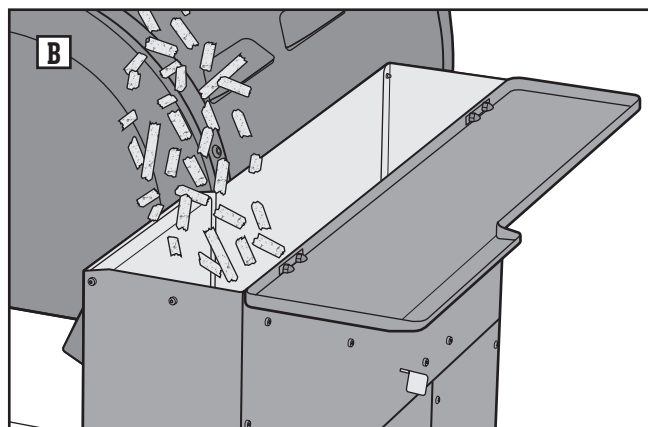
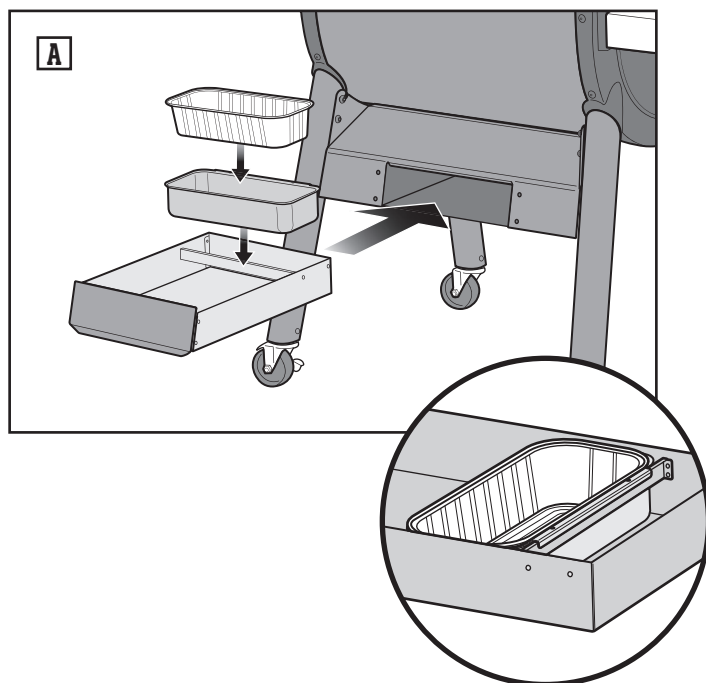
**OPMERKING: GEBRUIK ALTIJD EEN WEGWERPLEKBAKJE IN HET AS- EN VETSYSTEEM.**

**WAARSCHUWING: VERWIJDER DE LADE VAN HET AS- EN VETSYSTEEM NIET WANNEER DE BARBECUE IN GEBRUIK IS OF WANNEER DE BARBECUE NOG HEET IS NA HET UITZETTEN.** Vervang het wegwerplekbakje regelmatig voordat u de barbecue aansteekt om het risico op vetbrand te verminderen.

2. Controleer dat de pellettank is gevuld met de gewenste WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS **(B)**.
3. Controleer of het netsnoer is aangesloten op de onderkant van de pellettank voordat u hem aansluit op een stopcontact **(C)**.

**⚠ WAARSCHUWING!** Houd het netsnoer en het verlengsnoer uit de buurt van verhitte oppervlakken of water en zorg ervoor dat ze geen struikelgevaar vormen. Gebruik het riempje voor de stroomkabel om dergelijke gevaren te voorkomen **(D)**.

4. Zet de voedingsschakelaar (deze bevindt zich aan de onderkant van de pellettank) op aan **(E)**.





# VÓÓR HET AANSTEKEN

## WEBER CONNECT-app



Maar eerst ...

Download de WEBER CONNECT-app.

Om uw nieuwe WEBER CONNECT-controller volledig te activeren en updaten, moet u eerst de WEBER CONNECT-app downloaden.

Downloaden, verbinding maken en registreren, en ontvang:

- meldingen om gerechten te draaien en serveren
- tellers die aftellen totdat uw eten gaar is
- meldingen dat gerechten aangepaste gaarheid hebben bereikt
- stapsgewijze barbecuehulp



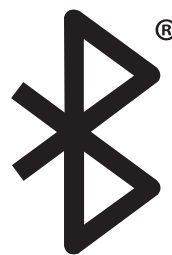
## Uw barbecue verbinden met Bluetooth® of wifi-netwerk

Volg deze stappen om uw WEBER SMOKEFIRE-barbecue te verbinden met Bluetooth® of uw plaatselijke wifi-netwerk:

**OPMERKING:** WEBER raadt aan dat op uw smartphone de nieuwste versie van het besturingssysteem wordt uitgevoerd voordat u probeert uw barbecue te verbinden met Bluetooth® of uw wifi-netwerk.

1. Zet de aan/uit-schakelaar van uw barbecue aan (deze bevindt zich onder de hopper).
2. Controleer of uw smartphone is verbonden met Bluetooth® of uw lokale wifi-netwerk.
3. Download vanaf uw smartphone de WEBER CONNECT-app. Ga voor Apple-smartphones naar de App Store en voor Android-smartphones naar de Play Store.
4. Open de WEBER CONNECT-app en volg de instructies in de app om verbinding te maken met uw SMOKEFIRE-barbecue.

**OPMERKING:** Om uw smartphone via een lokaal wifi-netwerk met uw barbecue te verbinden, moet u eerst controleren of uw barbecue via Bluetooth® is gekoppeld en of uw barbecue zich binnen het bereik van uw wifi-router bevindt. Als uw pogingen om verbinding te maken niet succesvol zijn, zet de barbecue dan binnen het bereik van de wifi-router of gebruik een signaalverlenger voor een sterker signaal. Zorg ervoor dat de barbecue zich op minimaal 0,5 meter afstand van brandbare materialen en ontvlambare vloeistoffen bevindt.



Apple en het Apple-logo zijn handelsmerken van Apple Inc., gedeponeerd in de VS en andere landen. App Store is een handelsmerk van Apple Inc. Android is een handelsmerk van Google LLC. Google Play en het Google Play logo zijn handelsmerken van Google LLC.

Het Bluetooth®-woordmerk en de logo's zijn gedeponeerde handelsmerken van Bluetooth SIG, Inc. en elk gebruik van dergelijke merken door Weber-Stephen Products LLC is onder licentie. Andere handelsmerken en handelsnamen zijn het eigendom van hun respectievelijke eigenaren.

© 2019 Ontworpen en ontwikkeld door Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 VS.



## Procedure voor eerste keer opstarten

Wanneer alle installatiestappen in de voorgaande sectie zijn voltooid, en **VÓÓR HET AANSTEKEN**, kan je de procedure voor het opstarten beginnen en je SMOKEFIRE-barbecue voor de eerste keer voorverwarmen.

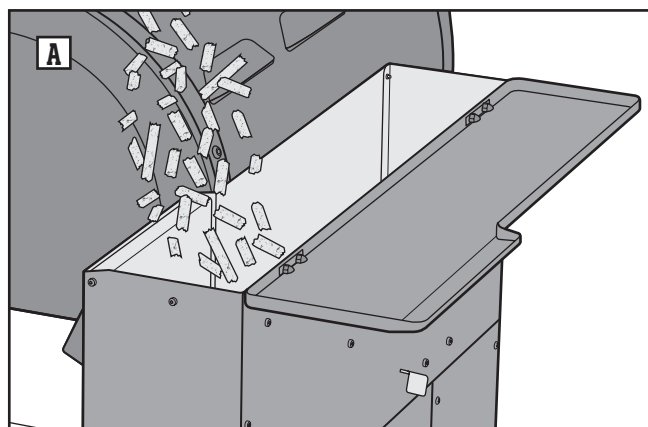
**OPMERKING:** Als dit de eerste keer is dat je de SMOKEFIRE-barbecue aansteekt, beveelt WEBER aan dat je de barbecue ten minste 30 tot 40 minuten inbrandt op de hoge temperatuurstelling (315 °C/600 °F) met het deksel gesloten.

Volg deze stappen de eerste keer dat je de barbecue aansteekt.

1. Zorg ervoor dat het reservoir is gevuld met de door jou gewenste Weber SmokeFire natuurlijke hardhouten pellets (**A**).
2. Open het deksel van de barbecue.
3. Gebruik de instelknop van de controller, kies de hoogst beschikbare temperatuur (315 °C/600 °F) en druk op de instelknop om de temperatuur te selecteren (**B**).

**OPMERKING:** Houd de knop niet ingedrukt omdat dit de uitschakelingsprocedure in gang zet.

4. Zodra rook zichtbaar wordt, sluit je het deksel en laat je de barbecue minimaal 30 tot 40 minuten werken om je barbecue in te branden (**C**).
5. Als de barbecue is ingebrand, open je het deksel en maak je de grillroosters schoon met een reinigingsborstel of houten schraper (**D**).
6. Nu je grillroosters schoon zijn, kun je beginnen met barbecueën met de huidige temperatuur, de temperatuur veranderen, een voedseltemperatuursensor toevoegen, een timer starten, een kookprogramma starten of je barbecue uitzetten - allemaal vanaf de controller.



## Elke keer dat je grilt

Wanneer alle installatiestappen in de voorgaande sectie zijn voltooid, en **VÓÓR HET AANSTEKEN**, kan je de procedure voor het opstarten beginnen en je barbecue voorverwarmen.

Volg onderstaande stappen elke keer wanneer je de SMOKEFIRE-barbecue gebruikt:

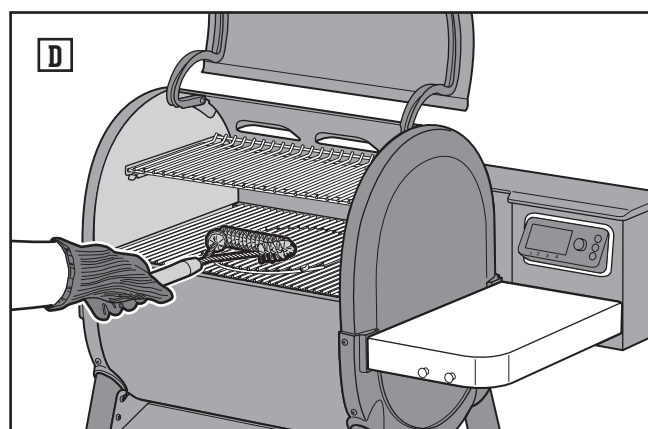
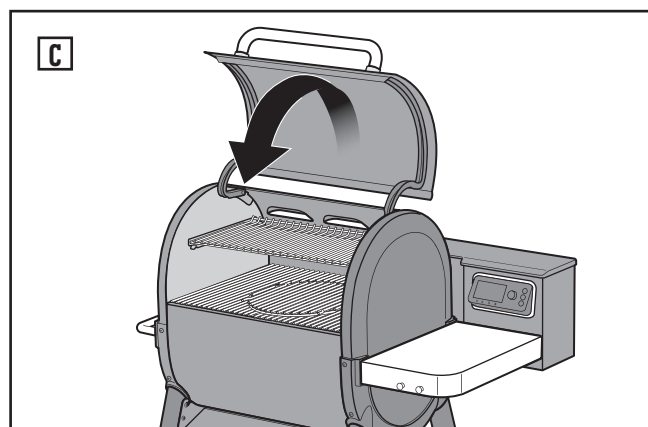
1. Zorg ervoor dat het reservoir is gevuld met de door jou gewenste Weber SmokeFire natuurlijke hardhouten pellets (**A**).
2. Open het deksel van de barbecue.
3. Gebruik de instelknop van de controller, kies de gewenste temperatuur en druk op de instelknop om deze temperatuur te selecteren (**B**).

**OPMERKING:** Houd de knop niet ingedrukt omdat dit de uitschakelingsprocedure in gang zet.

4. Zodra rook zichtbaar wordt, sluit je het deksel en laat je de barbecue voorverwarmen tot de geselecteerde temperatuur (**C**).
5. Wanneer de barbecue is voorverwarmd, open je het deksel en maak je de grillroosters schoon met een reinigingsborstel of houten schraper (**D**).

**OPMERKING:** WEBER beveelt aan om altijd te koken met het deksel gesloten en om je barbecue altijd te laten voorverwarmen voordat je de grillroosters schoonmaakt.

6. Beginnen met barbecueën! Je kunt nu de voedseltemperatuursensoren aansluiten, een timer starten of een kookprogramma starten - allemaal vanaf de controller.





# GEBRUIK VAN DE BARBECUE

## Koken met voedseltemperatuursensoren

Gebruik de bijgeleverde voedseltemperatuursensor voor volledige controle over jouw WEBER SMOKEFIRE om een perfect gegaard gerecht te krijgen, elke keer weer.

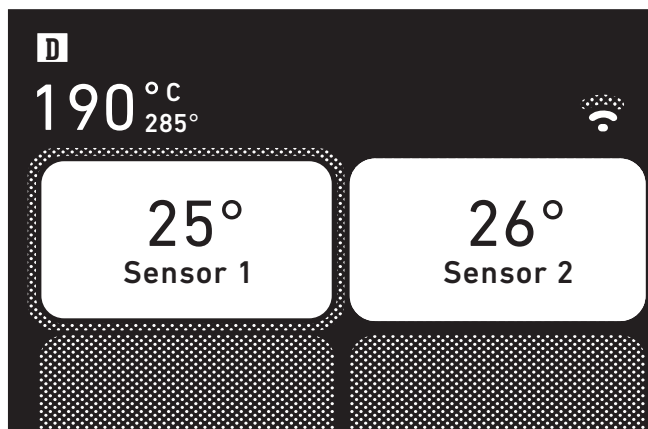
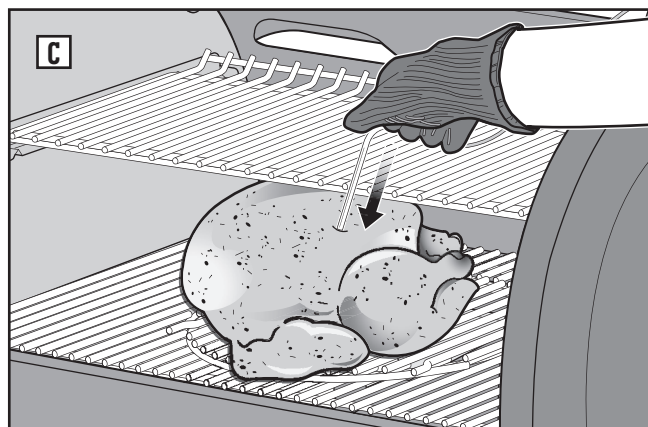
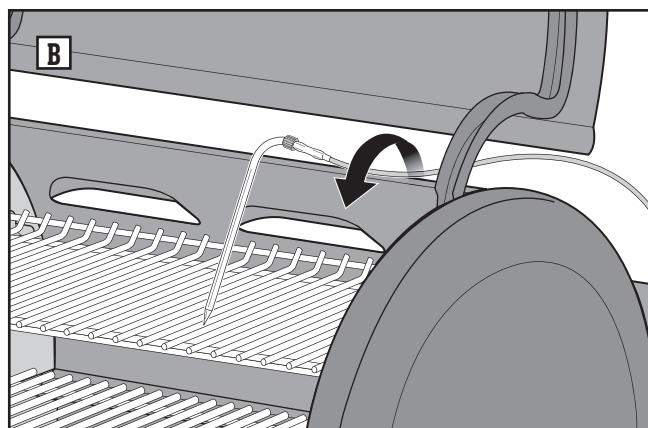
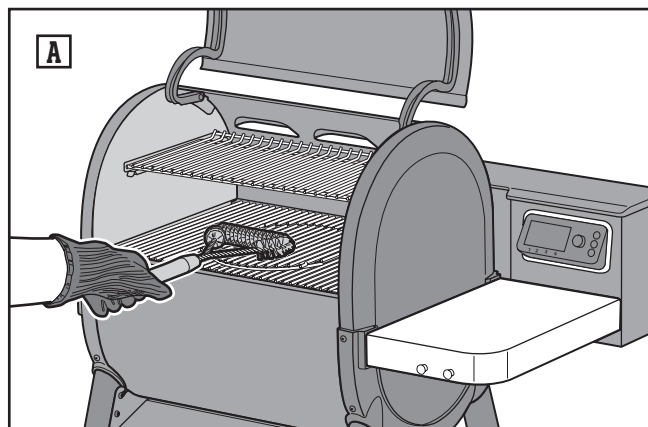
**WAARSCHUWING:** Als je zonder handbescherming met de voedseltemperatuursondes in aanraking komt, kan dit tot ernstige brandwonden leiden. Draag altijd hittebeschermende barbecuewanten of handschoenen wanneer je de voedseltemperatuursensoren aanraakt.

Volg de hierna genoemde stappen voor het gebruik van de voedseltemperatuursensoren:

1. Wanneer de barbecue is voorverwarmd, open je het deksel en maak je de grillroosters schoon met een reinigingsborstel of houten schraper **(A)**. Plaats daarna je eten op de roosters.
2. Steek de voedseltemperatuursensor(en) in de onderkant van de controller en plaats, met hittebeschermende barbecuewanten of handschoenen aan, de sensor(en) tussen het barbecuedeksel en de bovenkant van de kookbox **(B)**.
3. Steek de voedseltemperatuursensor(en) in het midden van het dikste deel van je gerecht **(C)**.
4. Sluit het deksel.

**OPMERKING:** Steek de draden van de voedseltemperatuursensor door het kanaal in het deksel zodat ze niet beschadigd raken.

5. Selecteer vanaf het dashboard op het controllerdisplay de corresponderende tegel om een gewenste voedseltemperatuur in te stellen of een kookprogramma te selecteren voor elke voedseltemperatuursensor **(D)**. Draai de instelknop naar links of rechts om door de menuopties te navigeren tot de gewenste instellingen worden weergegeven. Druk vervolgens op de instelknop om de gewenste instelling te selecteren. Op het controllerdisplay, en wanneer je verbonden bent met de WEBER CONNECT-app, ontvang je een melding wanneer je voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt.







## Je barbecue uitzetten


Wanneer je kookprogramma is afgelopen, moet de WEBER SMOKEFIRE op de juiste wijze worden uitgeschakeld om resterende pellets en as uit de pellettoevoer en branderpot te verwijderen. Dan is je barbecue gereed als je hem de volgende keer weer wilt gebruiken.

Volg de hierna genoemde stappen om de WEBER SMOKEFIRE op de juiste wijze uit te schakelen:

1. Wanneer je voedsel de gewenste interne temperatuur heeft bereikt, open dan het deksel met hittebestendige barbecuwanten of handschoenen aan, haal de voedseltemperatuursensor(en) uit het eten en de kookbox en verwijder al het eten van de grillroosters **(A)**.

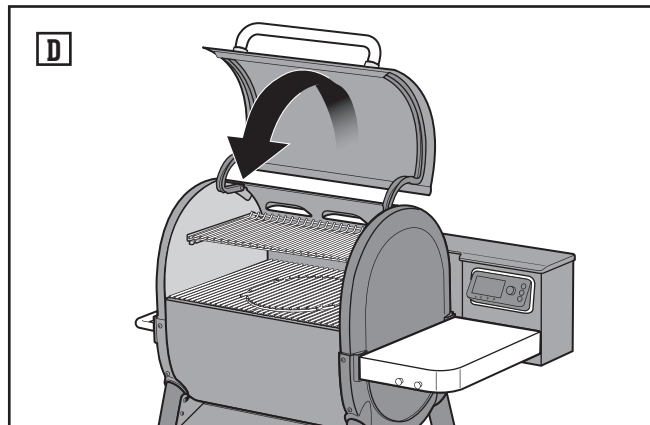
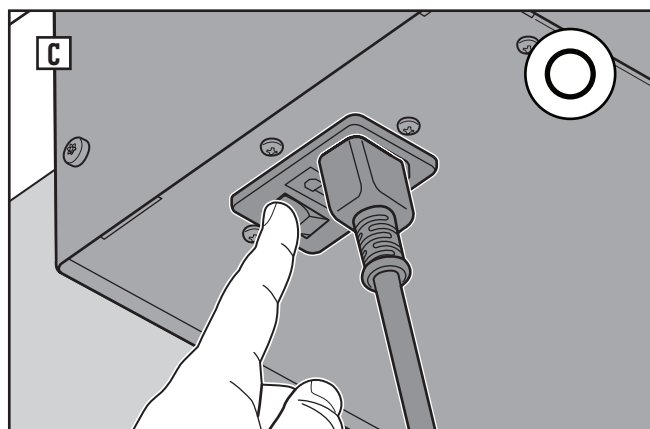
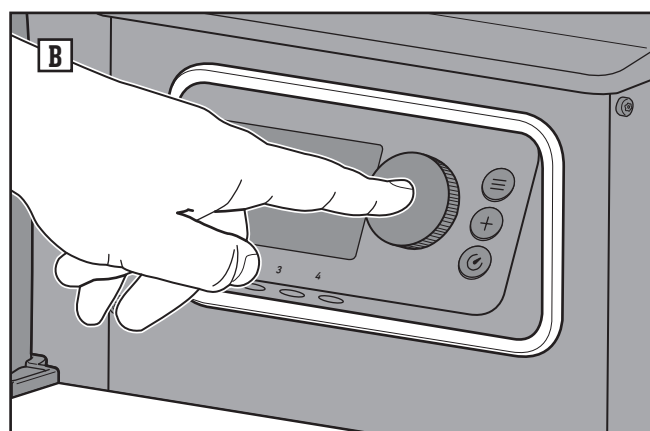
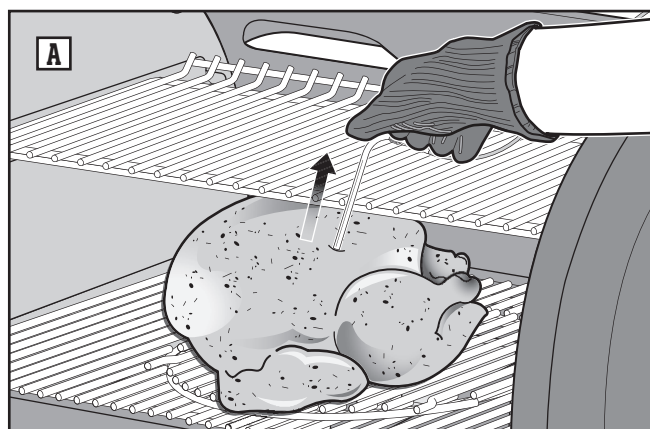
**WAARSCHUWING:** Voedseltemperatuursensoren, barbecuehandgrepen en barbecueoppervlakken zijn heet. Draag altijd hittebestendige barbecuwanten of handschoenen als je de barbecue of barbecueonderdelen aanpakt, schoonmaakt, verplaatst of bewaart.

**OPMERKING:** Instructies voor het schoonmaken van de voedseltemperatuursensoren vind je in de sectie ONDERHOUD verderop in deze handleiding.

2. Zet het deksel open en houd de instelknop ingedrukt om je barbecue uit te schakelen **(B)**. Je kunt ook de hoofdmenuknop indrukken . Gebruik de instelknop van de controller, scroll door het hoofdmenu en druk op de knop om Uitschakelen te selecteren.

**WAARSCHUWING:** Initieer de uitschakelingsprocedure alleen met het deksel open zodat je barbecue op de juiste wijze wordt uitgeschakeld als je klaar bent met koken. Het regelmatig verstoren van kookcycli kan schade veroorzaken aan componenten.

3. Je SMOKEFIRE-barbecue doorloopt een reeks stappen om je barbecue goed en veilig uit te schakelen. Als je barbecue volledig is uitgeschakeld en afgekoeld, zet je de barbecue uit **(C)** en trek je de stekker uit het stopcontact.
4. Sluit het deksel **(D)**.





# GEBRUIK VAN DE BARBECUE

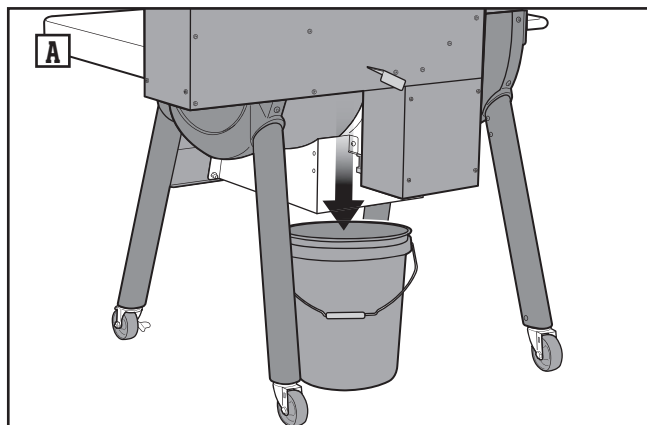
## Pellets verversen/reservoir leegmaken

Het kan zijn dat je een andere smaak van de WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS wilt gebruiken voor je volgende grillsessie of dat je het reservoir wilt leegmaken om het grondig schoon te maken of voor onderhoud.

1. Zet vanaf de achterzijde van je SMOKEFIRE-barbecue een grote bak onder het midden van het reservoir **(A)**.
2. Trek de schuifdeur van het reservoir aan de achterkant van het reservoir open en laat de pellets in de bak eronder vallen **(B)**.

**WAARSCHUWING:** Inspecteer voordat je het reservoir weer vult met WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS, de vingerbescherming op het reservoir om er zeker van te zijn dat deze op zijn plek zit en niet is beschadigd **(C)**. Als deze is beschadigd, neem dan direct contact op met de klantenservicevertegenwoordiger voor jouw gebied via de contactgegevens op onze website.

**WAARSCHUWING:** Vergeet niet het reservoir weer te vullen met Weber SmokeFire natuurlijke hardhout pellets voordat je de SMOKEFIRE-barbecue weer opstart.



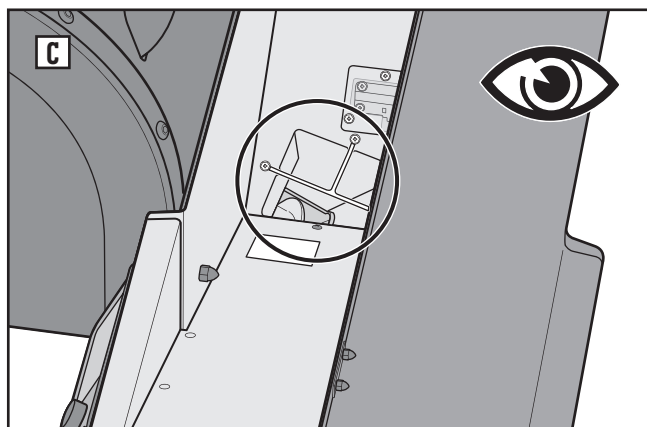
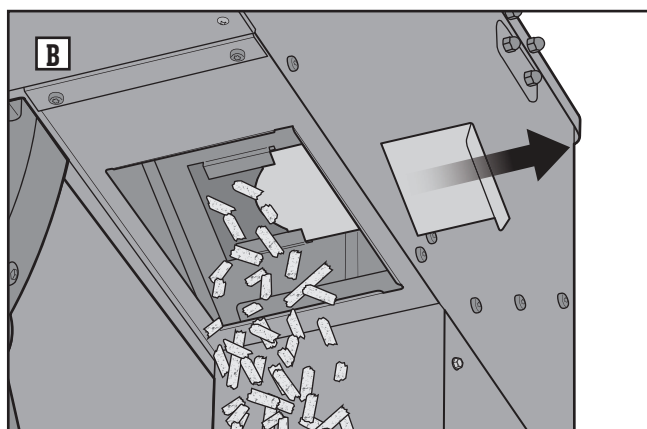
## Barbecuemethoden

Met de Weber SmokeFire zijn veel verschillende kookmethoden mogelijk, zoals grillen, schroeien, roken, bakken, sudderen en roosteren. Een van de leuke dingen van barbecueën met pellets is dat al je favoriete gerechten worden verrijkt met de smaak van echt hardhout. Dit smaakelement maakt van elke maaltijd echt iets bijzonders.

**OPMERKING:** Als je voor een lange tijd gaat grillen of roken, raadt Weber aan om een waterpan in de kookbox te zetten.

## Ontdek de instellingen

Er zijn veel meer functies om te ontdekken op de controller en de WEBER CONNECT-app. Van programmeerbare timers tot kookprogramma's - je hebt nog meer redenen om verliefd te blijven op de WEBER SMOKEFIRE-barbecue. Ontdek en experimenteer met alle mogelijkheden.



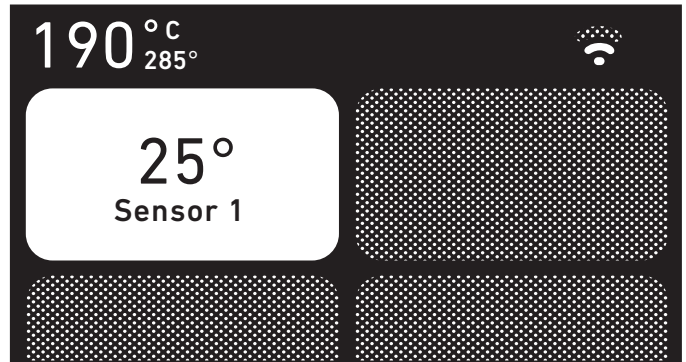
# CONTROLLER-INSTELLINGEN



OPMERKING: Download de WEBER CONNECT-app voor de laatste barbecuesoftware en controllerfuncties.

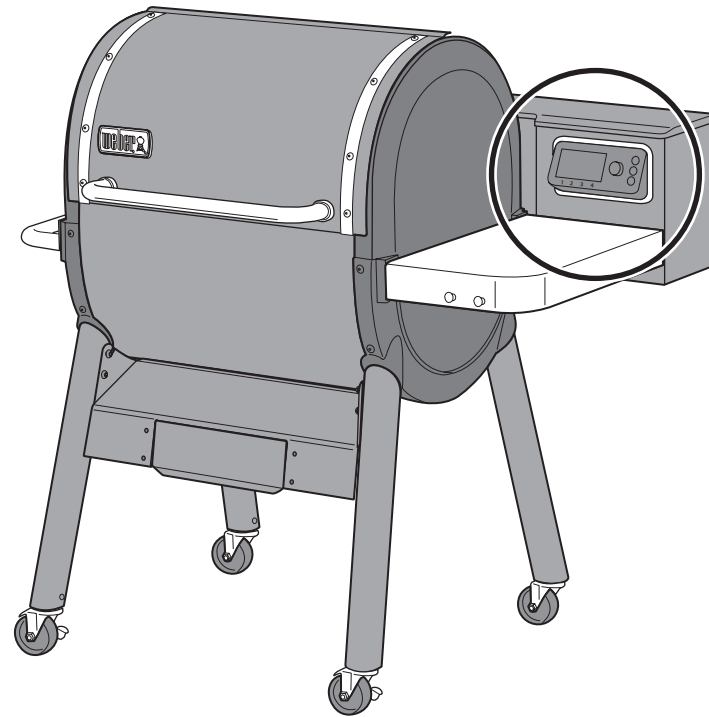
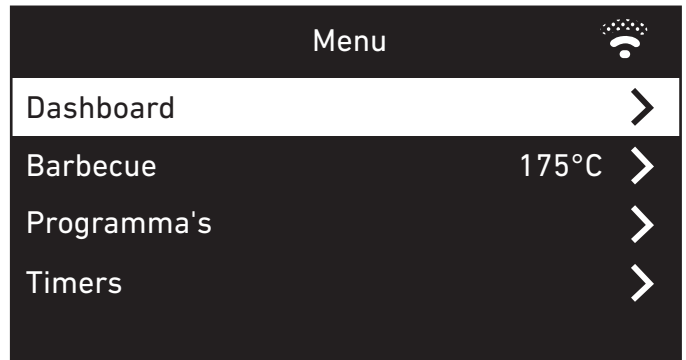
## Dashboard

Het dashboard toont alle actuele barbecue-informatie op het controllerdisplay. Hier vindt u de huidige en doeltemperatuur van de barbecue, de connectiviteitsstatus van apparaten, en afzonderlijke vakken die u kunt instellen om begeleidende kookprogramma's, timers en voedseltemperatuursondes weer te geven.



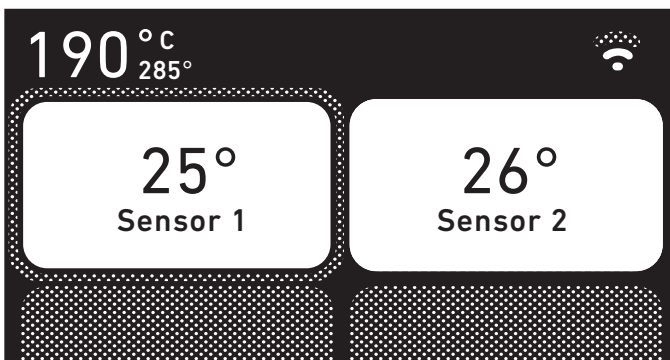
## ⋮ Hoofdmenu

Druk op de hoofdmenu-knop ⋮ om door alle beschikbare instellingen op de controller te navigeren. Dit doet u simpelweg door de selectieknop te draaien en vervolgens in te drukken om uw opties te selecteren.



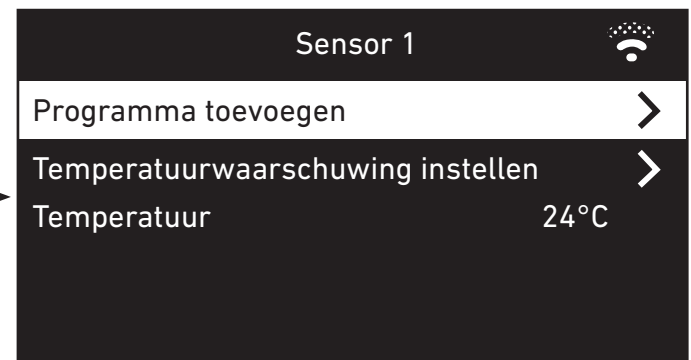
## Een kooksessie met sondes instellen

Wanneer u een voedseltemperatuursonde in een van de vier beschikbare poorten op de controller heeft gestoken, draait u de selectieknop en druk u hem in om het van te selecteren dat overeenkomt met het nummer van de sensor waarvoor u opties wilt instellen.



## Instelling voor koken met sondes

Zodra u op het dashboard een voedseltemperatuursonde heeft geselecteerd, kunt u een kookprogramma selecteren of simpelweg een temperatuuralarm instellen zodat u een waarschuwing krijgt wanneer uw voedsel de gewenste temperatuur heeft bereikt.





# CONTROLLER-INSTELLINGEN

## + Kookprogramma's

Wanneer u een programma voor begeleid koken selecteert, druk dan op ⊕. Draai de selectieknoop en druk hem in om het soort voedsel te selecteren dat u wilt koken. Recent gebruikte kookprogramma's worden in uw controller opgeslagen zodat u snel toegang heeft tot vaak gekookte soorten voedsel.

Na het selecteren van uw kookprogramma kunt u de gewenste voedselinstellingen aanpassen aan uw persoonlijke voorkeur.

*OPMERKING: Bij sommige voedselsoorten kunt u slechts één gaarheidstemperatuur kiezen om te verzekeren dat het voedsel een veilige temperatuur heeft bereikt wanneer het koken ervan beëindigd wordt.*

Wanneer u alle gewenste instellingen hebt gekozen, draait u de selectieknoop en drukt u deze in om de optie „Beginnen met koken” te selecteren.

*OPMERKING: Wanneer u een begeleid kookprogramma gebruikt, ontvangt u tijdig tips en meldingen tijdens uw barbecue-ervaring die u helpen om keer op keer weer perfect gekookt voedsel te bereiden.*

Programma's

Ossenhaas

Kippenborst

Kippenvleugels

Gepofte aardappel

Ossenhaas

Kippenborst

Kippenvleugels

Gepofte aardappel

Ossenhaas

Beginnen met koken

Gaarheid

Dikte

Sensor

10-12 m

Medium

25 mm

## ⌚ Timers

Druk op ⌚ om één of meer nieuwe timers toe te voegen. Draai de selectieknoop en druk deze in om de gewenste hoeveelheid tijd te selecteren. Vanaf het dashboard of via het hoofdmenu kunt u uw actieve timer selecteren om de hoeveelheid overgebleven tijd aan te passen of de timer te stoppen.

Timers

Nieuwe timer

10:00 Timer

Nieuwe timer

0:00

0 5 10 15 20

## Informatie over regelgeving

Om informatie over regelgeving te bekijken, drukt u op de knop voor ⊖ hoofdmenu. Draai en druk de selectieknoop vervolgens in om "Instellingen" te selecteren, en kies vervolgens "Informatie over regelgeving".





**OPMERKING:** Download de WEBER CONNECT-app voor de laatste barbecuesoftware en controllerfuncties.

De controller maakt gebruik van geavanceerde technologie, waardoor hij in staat is om probleemoplossing uit te voeren voor uw barbecue. Wanneer er een probleem in uw barbecue wordt gedetecteerd, wordt er door de controller een foutcode getoond en naar u verzonden om u op de hoogte te stellen van het probleem, waarna de benodigde procedure automatisch wordt gestart. Raadpleeg dit hoofdstuk voor probleemoplossing en volg de bij de aangegeven foutcode horende kolom "OPLOSSING" en de daaropvolgende instructies om fouten op te lossen en te verhelpen.

Foutcodes	Oorzaak	Oplossing
E1	Vijzel vastgelopen	De vijzel is vastgelopen. De barbecue zal proberen de blokkering te verhelpen.
	Vijzelblokkering verholpen of Vijzelblokkering kan niet worden verholpen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</li> </ol> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Zodra de uitschakelprocedure is voltooid, schakelt u de barbecue uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.</li> <li>3. Verwijder de grillroosters, de FLAVORIZER BARS, de hitteverdeler, en het hittedeksel uit de kuip.</li> <li>4. Reinig de kuip en brandkamer door alle as en vuil met behulp van een barbecueborstel of schraper in het as- en vetsysteem te doen belanden.</li> </ol> <p><i>LET OP: Wacht totdat de as en het vuil volledig uitgedoofd zijn voordat u de barbecue schoonmaakt.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Plaats het hittedeksel, de hitteverdeler, de FLAVORIZER BARS en de grillroosters terug in de kuip.</li> <li>6. Verwijder alle as en vet uit het as- en vetsysteem en maak het systeem schoon. Wanneer het systeem schoon is plaatst u de lade terug. Vervang indien nodig de opvangbakjes.</li> <li>7. Steek de stekker van de barbecue weer in het stopcontact en zet de barbecue aan om een kooksessie te beginnen.</li> </ol> <p>Als de barbecue niet in staat is om de blokkering van de vijzel te verhelpen, volg dan de instructies voor het handmatig deblokkeren van de vijzel.</p>
E2	Ventilatorfout	<p>De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</p> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <p>Volg de onderstaande instructies voor het controleren van de elektrische aansluiting van de ventilator. Als de ventilator na het controleren van de ventilatoraansluiting nog steeds niet werkt, neem contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website om de ventilator te vervangen.</p>
E3	Barbecue brandt niet meer	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</li> </ol> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Zodra de uitschakelprocedure is voltooid, schakelt u de barbecue uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.</li> <li>3. Open het deksel van de barbecue en verwijder de grillroosters, de FLAVORIZER BARS, de hitteverdeler, en het hittedeksel uit de kuip.</li> <li>4. Reinig de kuip en brandkamer door alle as en vuil met behulp van een barbecueborstel of schraper in het as- en vetsysteem te doen belanden.</li> </ol> <p><i>LET OP: Wacht totdat de as en het vuil volledig uitgedoofd zijn voordat u de barbecue schoonmaakt.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Plaats het hittedeksel, de hitteverdeler, de FLAVORIZER BARS en de grillroosters terug in de kuip.</li> <li>6. Verwijder alle as en vet uit het as- en vetsysteem en maak het systeem schoon. Wanneer het systeem schoon is plaatst u de lade terug. Vervang indien nodig de opvangbakjes.</li> <li>7. Steek de stekker van de barbecue weer in het stopcontact en zet de barbecue aan om een kooksessie te beginnen.</li> </ol>



# PROBLEEMOPLOSSING

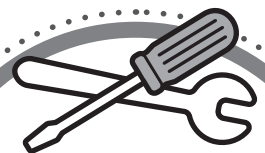
Foutcodes	Oorzaak	Oplossing
E4	Communicatiefout	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</li></ol> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Zodra de uitschakelprocedure is voltooid, schakelt u de barbecue uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.</li><li>3. Wacht één minuut. Steek vervolgens de stekker van de barbecue weer in het stopcontact en zet de barbecue aan om een kooksessie te beginnen.</li></ol>
E5	Barbecue is te heet	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</li></ol> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Zodra de uitschakelprocedure is voltooid, schakelt u de barbecue uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.</li><li>3. Open het deksel van de barbecue en verwijder de grillroosters, de FLAVORIZER BARS, de hitteverdeler, en het hittedeksel uit de kuip.</li><li>4. Reinig de kuip en brandkamer door alle as en vuil met behulp van een barbecueborstel of schraper in het as- en vetsysteem te doen belanden.</li></ol> <p><i>LET OP: Wacht totdat de as en het vuil volledig uitgedoofd zijn voordat u de barbecue schoonmaakt.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Plaats het hittedeksel, de hitteverdeler, de FLAVORIZER BARS en de grillroosters terug in de kuip.</li><li>6. Verwijder alle as en vet uit het as- en vetsysteem en maak het systeem schoon. Wanneer het systeem schoon is plaatst u de lade terug. Vervang indien nodig de opvangbakjes.</li><li>7. Steek de stekker van de barbecue weer in het stopcontact en zet de barbecue aan om een kooksessie te beginnen.</li></ol>
E6	Opstartfout	<ol style="list-style-type: none"><li>1. De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</li></ol> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Zodra de uitschakelprocedure is voltooid, schakelt u de barbecue uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.</li><li>3. Open het deksel van de barbecue en verwijder de grillroosters, de FLAVORIZER BARS, de hitteverdeler, en het hittedeksel uit de kuip.</li><li>4. Reinig de kuip en brandkamer door alle as en vuil met behulp van een barbecueborstel of schraper in het as- en vetsysteem te doen belanden.</li></ol> <p><i>LET OP: Wacht totdat de as en het vuil volledig uitgedoofd zijn voordat u de barbecue schoonmaakt.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Verwijder alle as en vet uit het as- en vetsysteem en maak het systeem schoon. Wanneer het systeem schoon is plaatst u de lade terug. Vervang indien nodig de opvangbakjes.</li><li>6. Steek de stekker van de barbecue weer in het stopcontact en zet de barbecue aan.</li><li>7. Draai en druk de selectieknop op de controller in om 200°C (400°F) te selecteren als barbecuetemperatuur.</li><li>8. Voer terwijl de barbecue begint met voorverwarmen een visuele inspectie van de gloeiplug onderin de kuip uit.</li></ol> <p><b>WAARSCHUWING:</b> De gloeiplug niet aanraken om te controleren of deze heet is. Als de gloeiplug correct functioneert, begint hij te gloeien terwijl hij heet wordt, waarbij hij zichtbaar kleur aanneemt.</p> <p><b>Als de gloeiplug correct functioneert:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>9. Plaats het hittedeksel, de hitteverdeler, de FLAVORIZER BARS en de grillroosters terug in de kuip.</li></ol> <p><b>Als de gloeiplug niet correct functioneert:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De barbecue blijft koud en ontsteekt niet. Schakel de barbecue uit door de knop op de controller ingedrukt te houden. Neem contact op met de klantenservicevertegenwoordiger voor uw regio via de contactgegevens op onze website om een vervangende gloeiplug te ontvangen.</li></ul>



Foutcodes	Oorzaak	Oplossing
E7	Motorstoring	<p>De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</p> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <p>Volg de onderstaande instructies voor het controleren van de elektrische aansluiting van de motor. Als de motor na het controleren van de motoraansluiting nog steeds niet werkt, neem dan contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website om de motor te vervangen.</p>
E8	Thermokoppelfout	<p>De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</p> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <p>Neem contact op met de klantenservicevertegenwoordiger voor uw regio via de contactgegevens op onze website om de thermokoppel te vervangen.</p>
E9	Fout detectie laag brandstofniveau	<p>De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</p> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <p>Volg de onderstaande instructies voor het schoonmaken van het venster van de sensor voor laag brandstofniveau. Als de sensor voor laag brandstofniveau na het schoonmaken nog steeds niet correct functioneert, neem contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website om de brandstofsensoren te vervangen.</p>

## NEEM CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE

Als u nog steeds problemen ondervindt, kunt u contact opnemen met de klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op [weber.com](http://weber.com).



## RESERVEONDERDELEN

Neem voor reserveonderdelen contact op met uw Weber dealer of log in op [weber.com](http://weber.com).



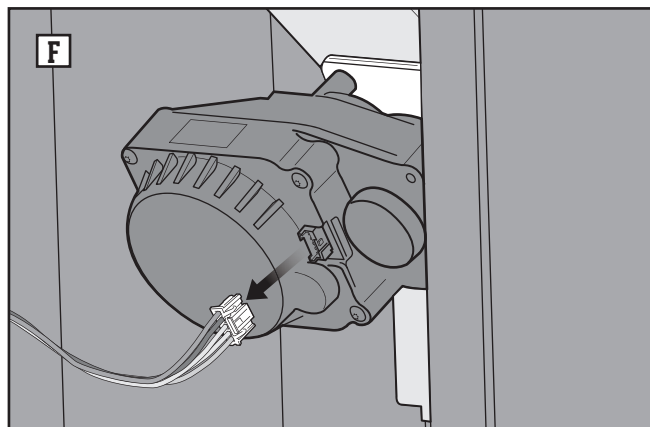
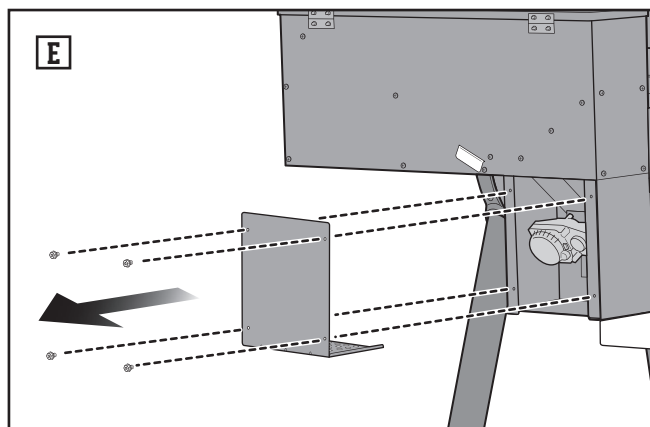
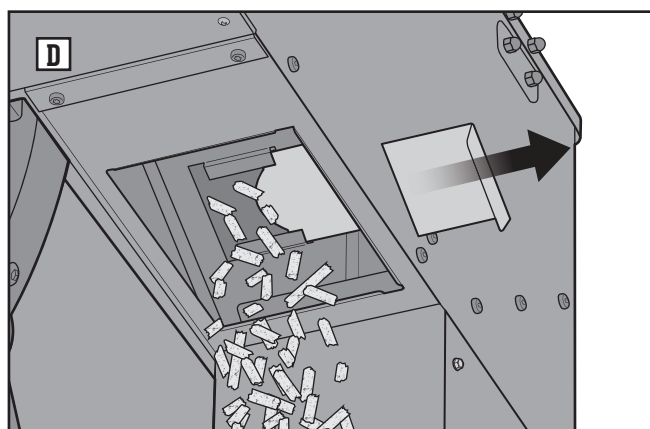
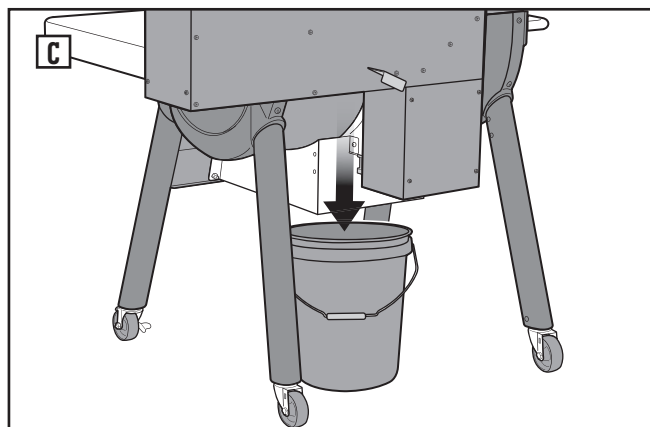
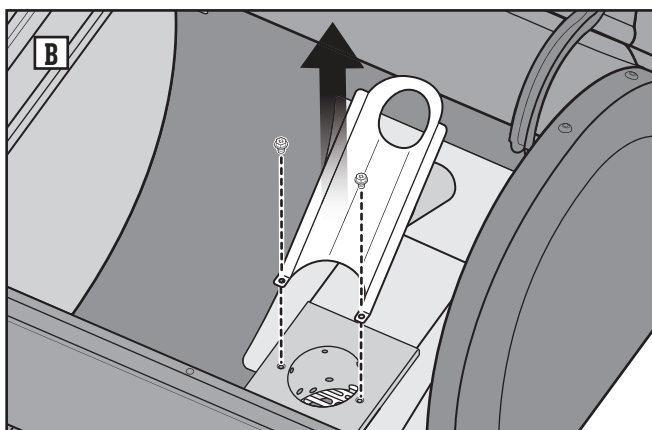
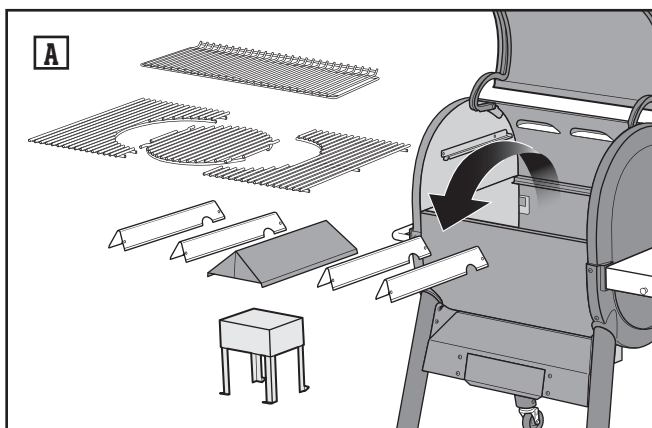
# PROBLEEMOPLOSSING

## E1 Vijzel vastgelopen

### Een vastgelopen vijzel deblokkeren

Om de door de controller aangegeven E1-foutcode te verhelpen volgt u deze stappen:

1. Wanneer de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld, schakelt u de barbecue uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de grillroosters, de FLAVORIZER BARS, de hitteverdeler, en het hittedeksel uit de kuip. **(A)**.
3. Verwijder met een kruiskopschroevendraaier de pelletgoot uit de vuurpot en sluit het deksel van de barbecue **(B)**.
4. Plaats vanaf de achterkant van uw SMOKEFIRE barbecue een grote emmer of container onder het midden van de pellettank **(C)**.
5. Trek de schuifklep van de pellettank aan de achterzijde van de trechter open zodat de pellets in de emmer of container vallen **(D)**.
6. Verwijder het achterpaneel aan de achterkant van uw SMOKEFIRE barbecue door vier schroeven te verwijderen **(E)**.
7. Koppel de draadverbinding van de motor los door de clip samen te knijpen en aan de Quick Disconnect-stekker los te trekken **(F)**.





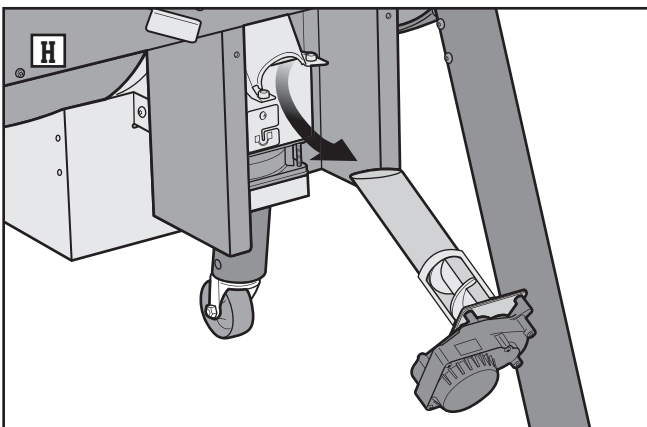
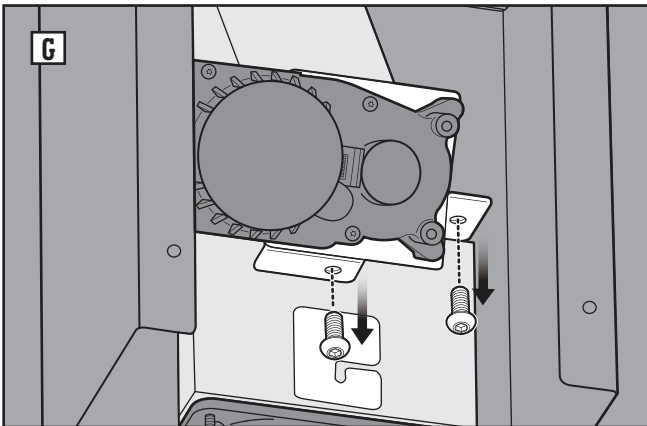
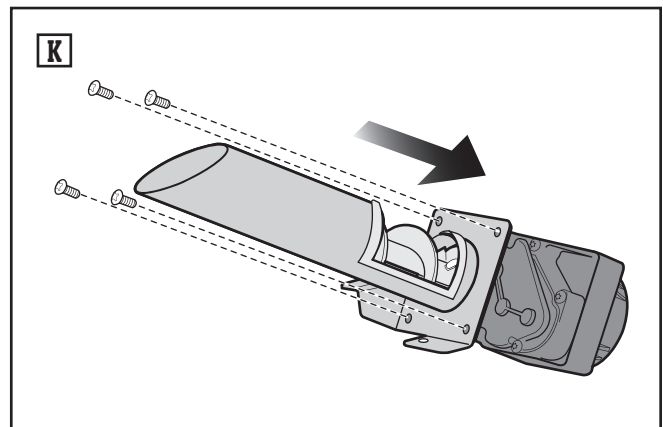
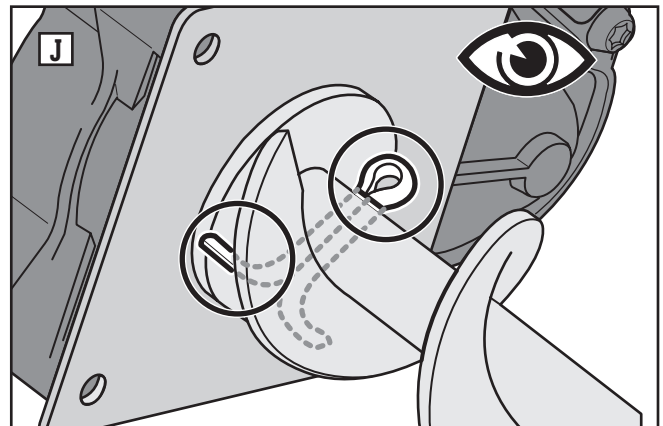
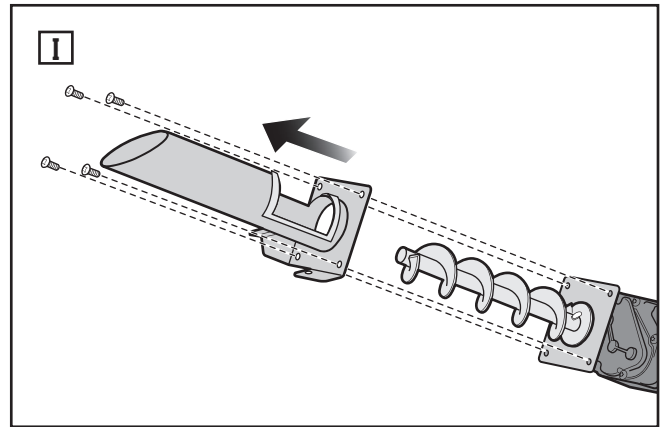


8. Verwijder de vijzel/motor-assemblage door eerst de twee schroeven van de beugel te verwijderen. Schuif en draai voorzichtig de vijzel/motor-assemblage uit de barbecue (**G**), (**H**).

**OPMERKING:** Onthoud hoe de motor gepositioneerd is wanneer hij aan de vijzelbuis is bevestigd.

9. Verwijder de vijzel en de motor uit de vijzelbuis door eerst de vier bevestigingsschroeven te verwijderen. Trek en draai vervolgens de vijzel en motor uit de vijzelbuis (**I**).
10. Maak de vijzelbuis en de vijzel/motor schoon door alle pellets en vuil te verwijderen die mogelijk verantwoordelijk waren voor het blokkeren van de vijzel.
11. Controleer voordat u de vijzel en motor weer in de vijzelbuis installeert of de breekpin nog heel is (**J**). De breekpin moet aan beide kanten in/uit de vijzel steken en zichtbaar zijn. Wanneer u aan de vijzel trekt moet deze niet van de motor af meebewegen. Als de breekpin kapot is moet deze vervangen worden voordat u doorgaat met de hermontage. Neem contact op met een WEBER klantenservicevertegenwoordiger voor uw regio via de contactgegevens op onze website om een vervangende pin te ontvangen.
12. Installeer de vijzel/motor opnieuw door de vijzel in de spiraal buis te schuiven en deze met vier schroeven te bevestigen (**K**).

**LET OP:** Zorg ervoor dat de vijzel/motor correct gepositioneerd is bij het opnieuw installeren in de spiraalbuis. Zie afbeelding (**K**).





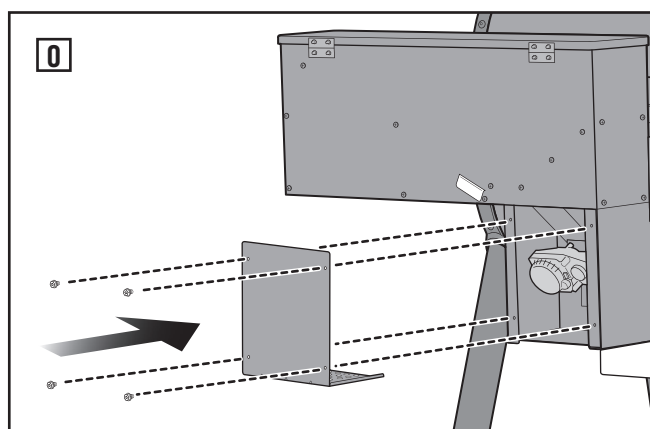
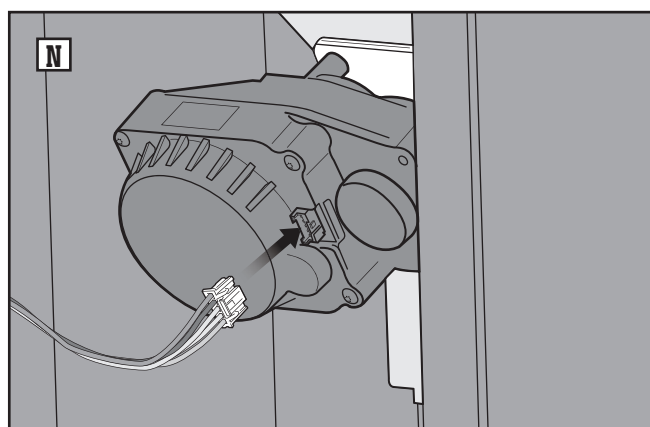
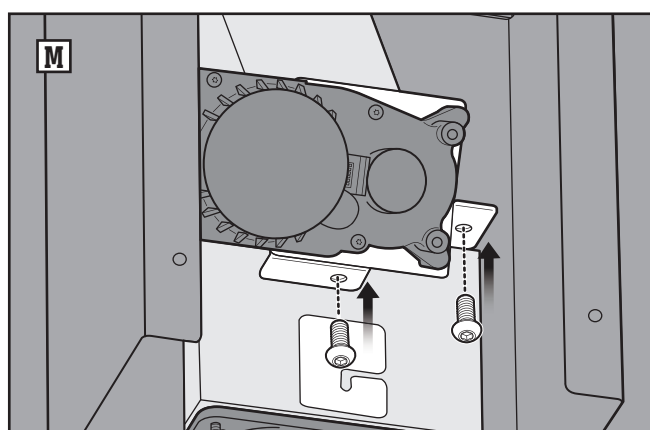
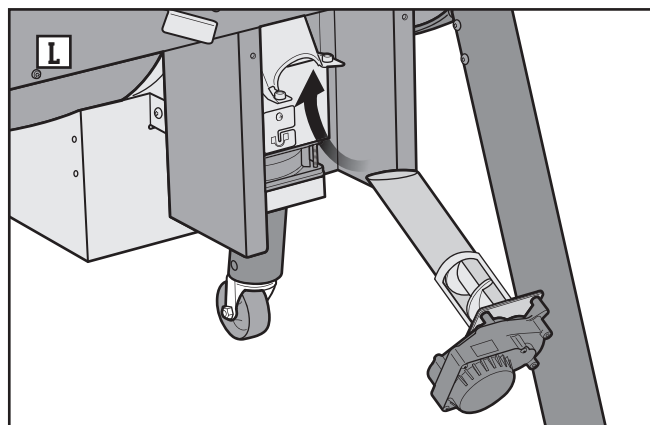
## PROBLEEMOPLOSSING

### (voortzetting)

13. Herinstalleer de vijzel/motor-assemblage door hem langzaam en voorzichtig terug te schuiven in de barbecue en te bevestigen met twee schroeven **(L)**, **(M)**.

*OPMERKING: Wees voorzichtig en voorkom dat de pakking van de vijzelbuis scheurt tijdens het herinstalleren van de vijzel/motor-assemblage. Mocht de pakking beschadigd raken, dan kunt u een nieuwe pakking bestellen door contact op te nemen met een WEBER klantenservicevertegenwoordiger voor uw regio via de contactgegevens op onze website.*

14. Sluit de elektrische aansluiting van de motor aan. Zorg ervoor dat de connector stevig is aangesloten op de motor **(N)**.
15. Installeer het toegangspaneel opnieuw **(O)**.

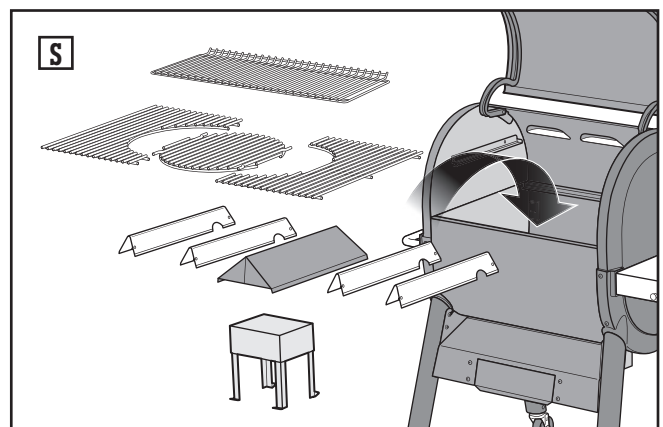
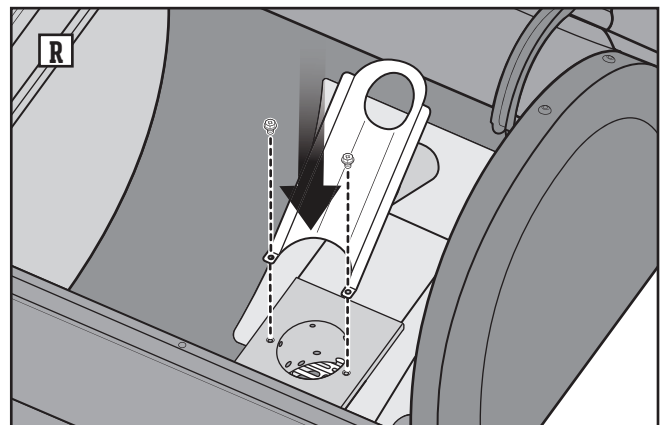
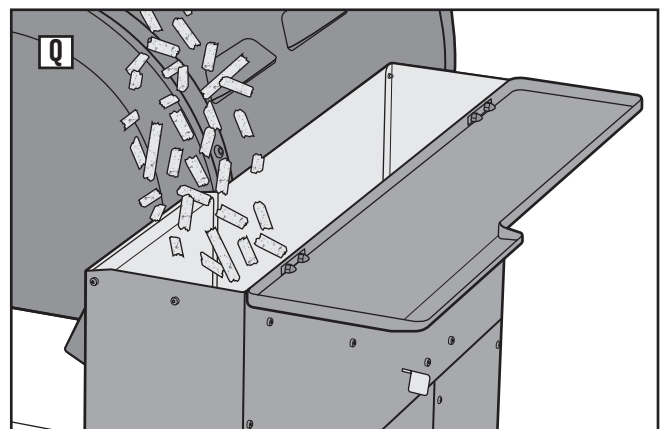
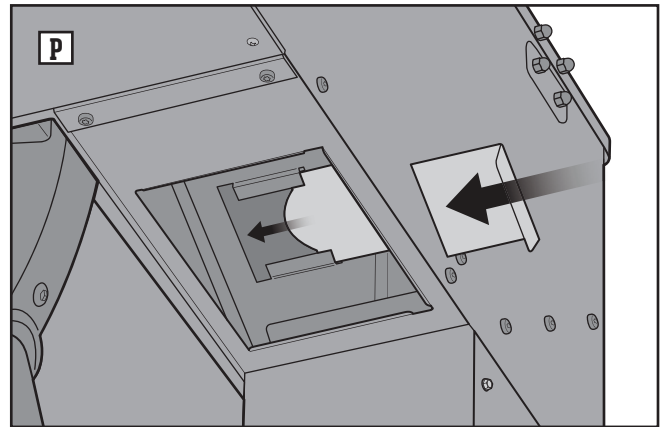




16. Sluit de schuifklep van de pellettank (**P**).
17. Open het deksel van de pellettank en vul de hoppen met uw gewenste WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS (**Q**).
18. Open het deksel van de barbecue, monteer de pelletgoot opnieuw met een kruiskopschroevendraaier (**R**).

*OPMERKING: Zorg ervoor dat de vizelbuis door de opening van de pelletgoot steekt voordat u deze vastschroeft.*

19. Plaats het hittedeksel, de hitteverdeler, de FLAVORIZER BARS en de grillroosters terug in de kuip. (**S**).
20. Steek de voedingsstekker van de barbecue weer in het stopcontact, zet de barbecue aan, en begin een kooksessie zodat de controller een diagnose kan uitvoeren. Als de controller de E1-foutcode blijft weergeven, neem dan contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website.





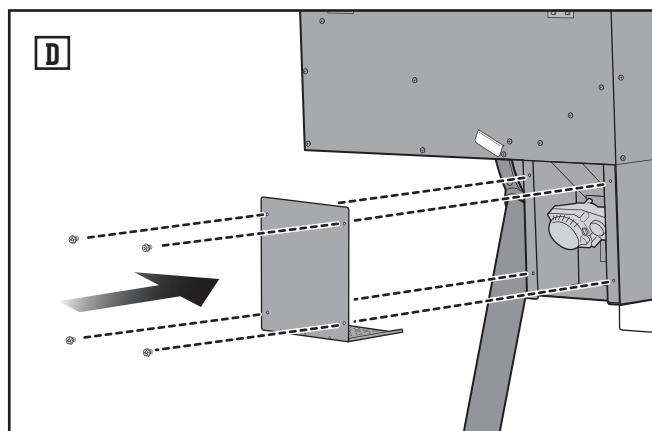
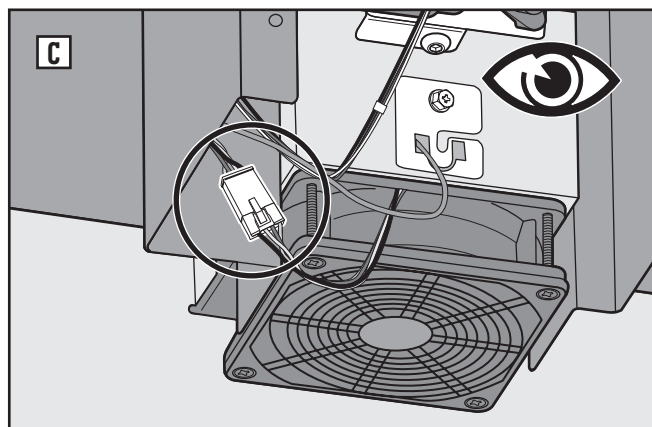
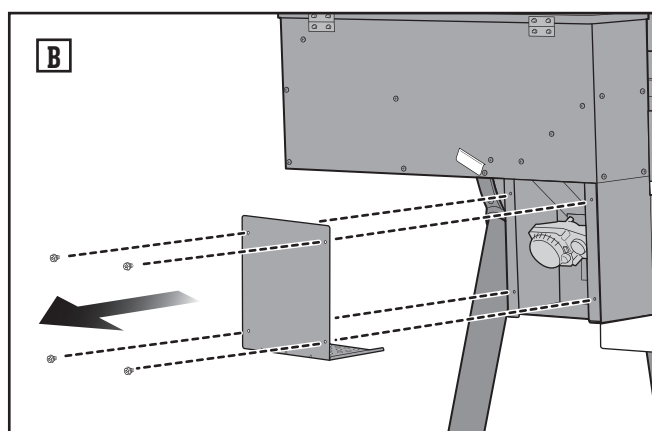
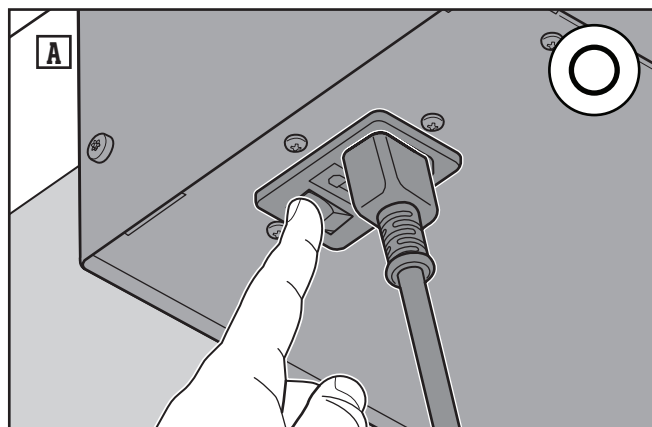
# PROBLEEMOPLOSSING

## E2 Ventilatorfout

### De elektrische aansluiting van de ventilator controleren

Om de door de controller aangegeven E2-foutcode te verhelpen volgt u deze stappen:

1. Wanneer de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld, schakelt u de barbecue uit en haalt u de stekker uit het stopcontact **(A)**.
2. Verwijder het achterpaneel aan de achterkant van uw SMOKEFIRE barbecue door vier schroeven te verwijderen **(B)**.
3. Controleer de elektrische aansluiting op de ventilator **(C)**. Zorg ervoor dat de connector stevig is aangesloten op de ventilator.
4. Installeer het toegangspaneel opnieuw **(D)**.
5. Steek de voedingsstekker van de barbecue weer in het stopcontact, zet de barbecue aan, en begin een kooksessie zodat de controller een diagnose kan uitvoeren.
6. Als de controller de E2-foutcode blijft weergeven, neem dan contact op met de Klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website om de ventilator te vervangen.



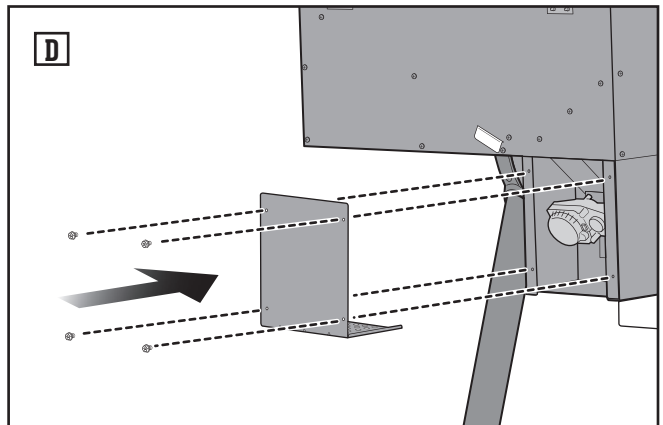
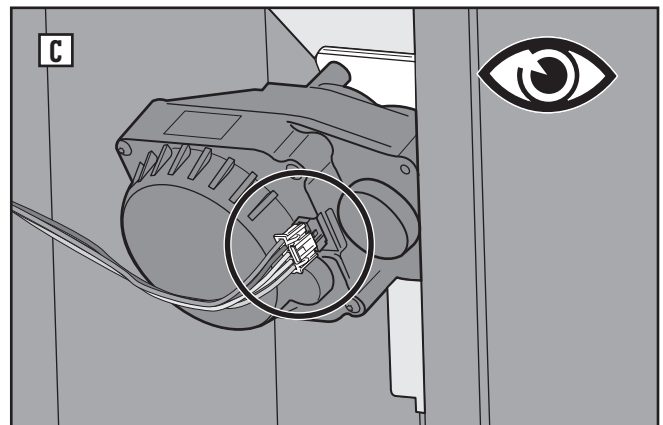
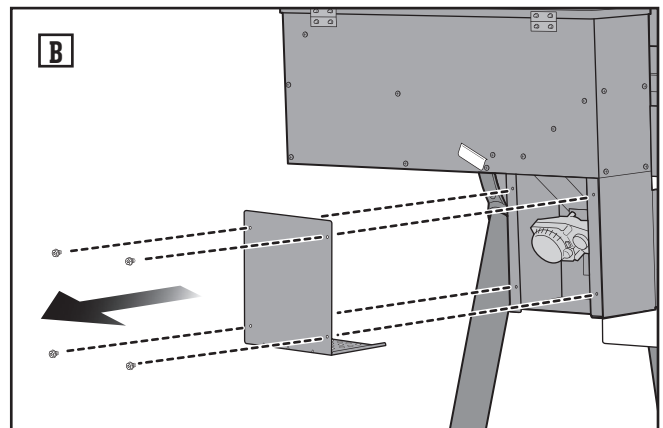
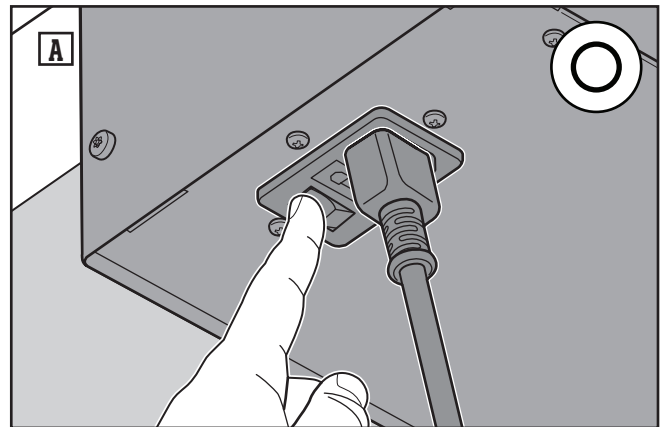


## E7 Motorstoring

### De elektrische aansluiting van de motor controleren

Om de door de controller aangegeven E7-foutcode te verhelpen volgt u deze stappen:

1. Wanneer de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld, schakelt u de barbecue uit en haalt u de stekker uit het stopcontact **(A)**.
2. Verwijder het achterpaneel aan de achterkant van uw SMOKEFIRE barbecue door vier schroeven te verwijderen **(B)**.
3. Controleer de elektrische aansluiting op de motor **(C)**. Zorg ervoor dat de connector stevig is aangesloten op de motor.
4. Installeer het toegangspaneel opnieuw **(D)**.
5. Steek de voedingsstekker van de barbecue weer in het stopcontact, zet de barbecue aan, en begin een kooksessie zodat de controller een diagnose kan uitvoeren.
6. Als de controller de E7-foutcode blijft weergeven, neem contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website om de motor te vervangen.







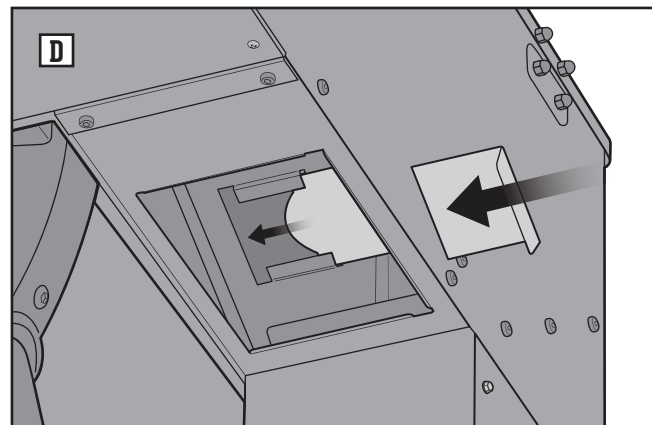
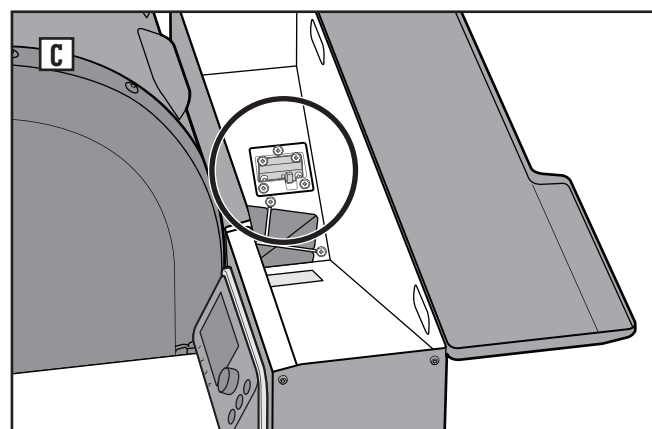
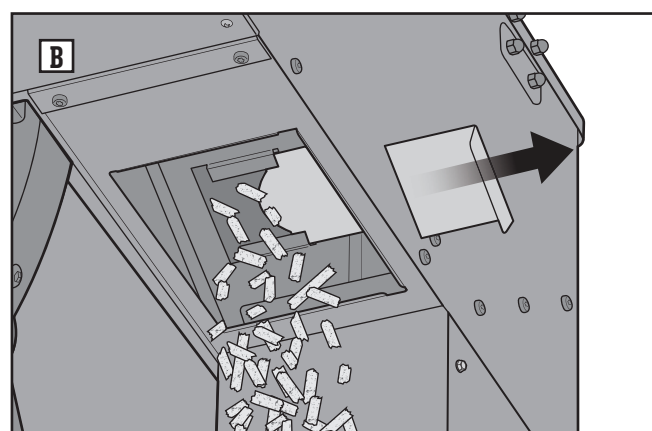
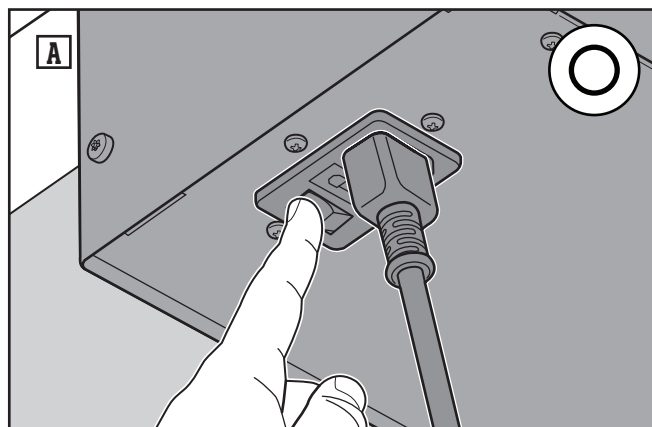
## PROBLEEMOPLOSSING

### E9 Fout detectie laag brandstofniveau

#### Reinigen van het brandstofsensorenvenster

Om de door de controller aangegeven E9-foutcode te verhelpen volgt u deze stappen:

1. Nadat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld, plaatst u vanaf de achterzijde van uw SMOKEFIRE barbecue een grote emmer of container midden onder de pellettank **(A)**.
2. Trek de schuifklep van de pellettank aan de achterzijde van de trechter open zodat de pellets in de emmer of container vallen **(B)**.
3. Veeg met een droge doek of keukenpapier het venster van de brandstofsensor goed schoon **(C)**.
4. Sluit de schuifklep van de pellettank **(D)** en vul de pellettank opnieuw met de gewenste WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS.
5. Zet de barbecue aan en begin een kooksessie zodat de controller een diagnose kan uitvoeren.
6. Als de controller de E9-foutcode blijft weergeven, neem contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website om de brandstofsensor te vervangen.





OPMERKING: Download de WEBER CONNECT-app voor de laatste barbecuesoftware en controllerfuncties.

De controller toont en verzendt berichten om u te informeren over bepaalde handelingen van de barbecue en waarschuwingen om voorzorgsmaatregelen uit te voeren. Raadpleeg dit hoofdstuk voor probleemoplossing en volg de bij de aangegeven foutcode horende kolom „Procedure/Acties” en de daaropvolgende instructies om fouten op te lossen en te verhelpen.

Melding	Procedure / Acties
Brandstofniveau laag	Vul de trechter opnieuw met WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS.
Koken compleet	Uw kooksessie is beëindigd. U kunt nu verder gaan met barbecueën bij dezelfde temperatuur, de temperatuur van de barbecue aanpassen, of de barbecue uitzetten.
Incorrect uitgeschakeld	<p>De barbecue is niet correct uitgeschakeld.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De barbecue zal automatisch de uitschakelprocedure uitvoeren als de barbecue nog heet is. Open het deksel van de barbecue en wacht totdat de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</li> </ol> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Zodra de uitschakelprocedure is voltooid, schakelt u de barbecue uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.</li> <li>3. Verwijder de grillroosters, de FLAVORIZER BARS, de hitteverdeler, en het hittedeksel uit de kuip.</li> <li>4. Reinig de kuip en brandkamer door alle as en vuil met behulp van een barbecueborstel of schraper in het as- en vetsysteem te doen belanden.</li> </ol> <p><i>LET OP: Wacht totdat de as en het vuil volledig uitgedoofd zijn voordat u de barbecue schoonmaakt.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Verwijder alle as en vet uit het as- en vetsysteem en maak het systeem schoon. Wanneer het systeem schoon is plaatst u de lade terug. Vervang indien nodig de opvangbakjes.</li> <li>6. Plaats het hittedeksel, de hitteverdeler, de FLAVORIZER BARS en de grillroosters terug in de kuip.</li> <li>7. Steek de voedingsstekker van de barbecue weer in het stopcontact, zet de grill aan, en begin een kooksessie zodat de controller een diagnose kan uitvoeren.</li> </ol>
Gloeiplug vervangen	<p>De gloeiplug loopt tegen het einde van zijn levensduur. Wilt u deze vervangen?</p> <p>Indien JA:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open het deksel van de barbecue en schakel de barbecue uit door de selectieknoop ingedrukt te houden of via het hoofdmenu. Wacht tot de barbecue de afsluitprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.</li> </ol> <p><i>LET OP: De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Neem contact op met een klantenservicevertegenwoordiger voor uw gebied via de contactgegevens op onze website om de gloeiplug te vervangen.</li> <li>3. Zie de onderstaande instructies voor het vervangen van de gloeiplug.</li> <li>4. Wanneer de gloeiplug is vervangen, reset u de gloeiplug in de hoofdmenu-instellingen van de controller.</li> </ol> <p>Indien NEE:</p> <p>U kunt uw barbecue blijven gebruiken. De melding voor het vervangen van de gloeiplug blijft op de lijst met openstaande foutcodes en meldingen staan totdat de gloeiplug is vervangen en gereset.</p>
Uitschakelen gestart	<p>Afsluitstappen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verbranden van overtollige brandstof</li> <li>2. Voorkomen van “burn-back”</li> <li>3. Vijzel vrijmaken</li> <li>4. As uit brandkamer verwijderen</li> <li>5. Barbecue afkoelen voor opslag</li> <li>6. Uitschakelen voltooid</li> </ol>



# PROBLEEMOPLOSSING

## De gloeiplug vervangen

Neem contact op met de WEBER klantenservice via [weber.com](http://weber.com) voor een nieuwe gloeiplug. Om de gloeiplug te vervangen volgt u de volgende stappen:

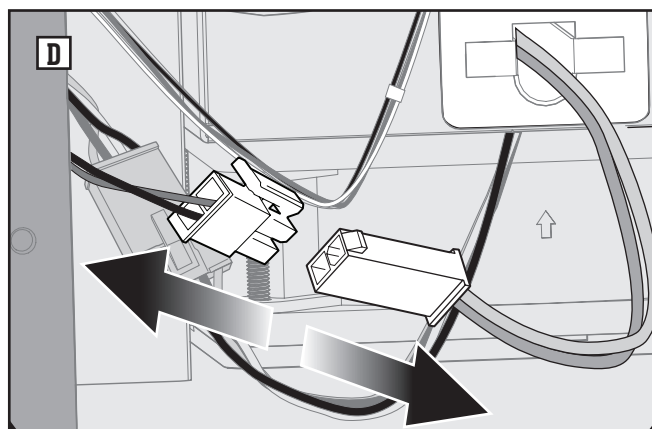
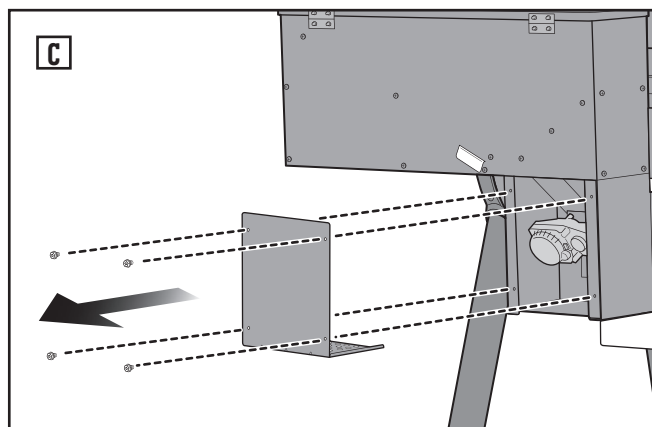
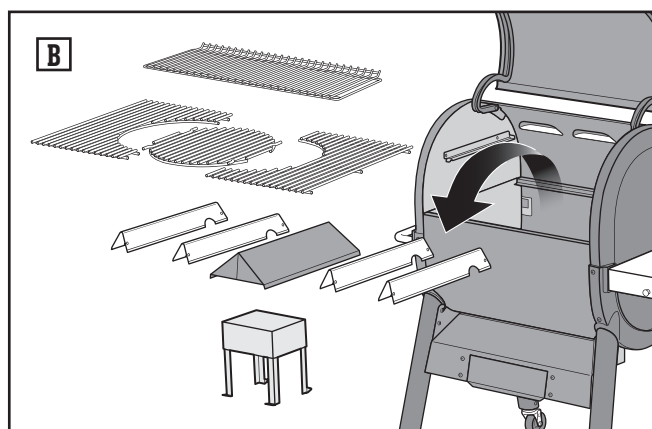
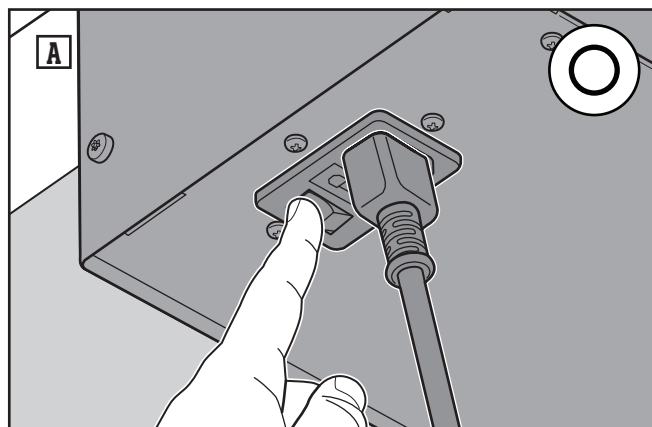
1. Open het deksel van de barbecue en schakel de barbecue uit door de selectieknop ingedrukt te houden of via het hoofdmenu. Wacht tot de barbecue de afsluitprocedure heeft voltooid en volledig is afgekoeld.

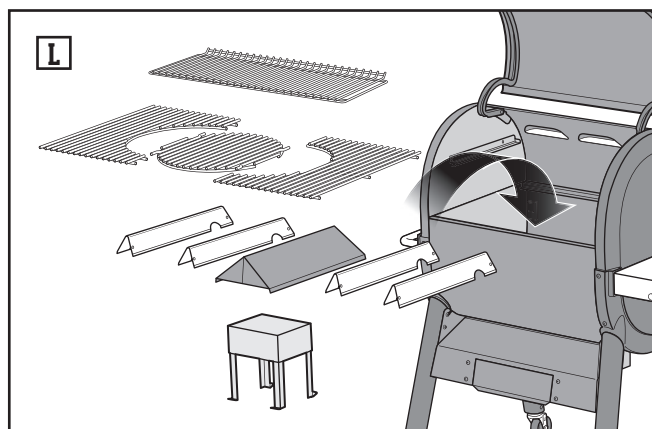
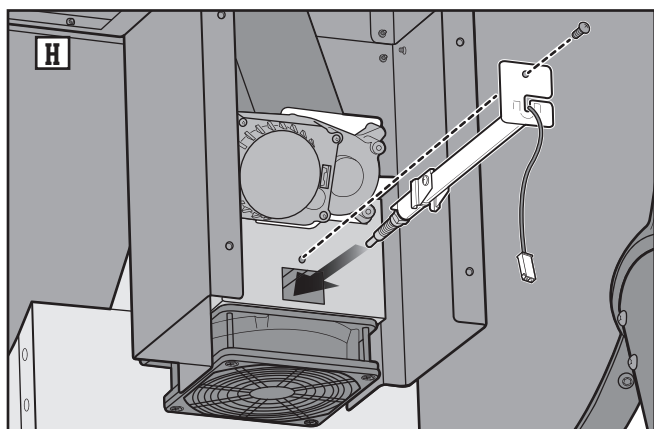
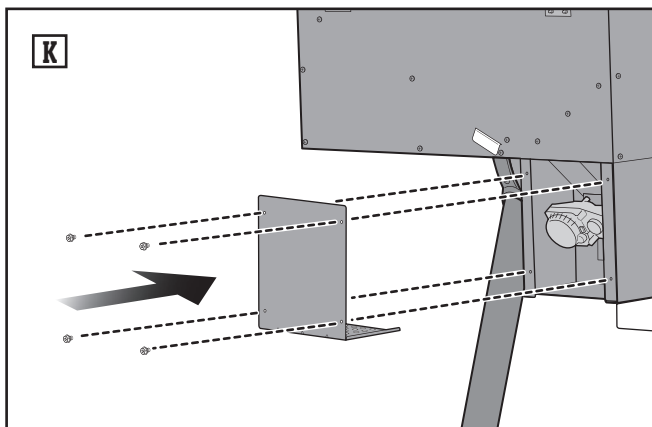
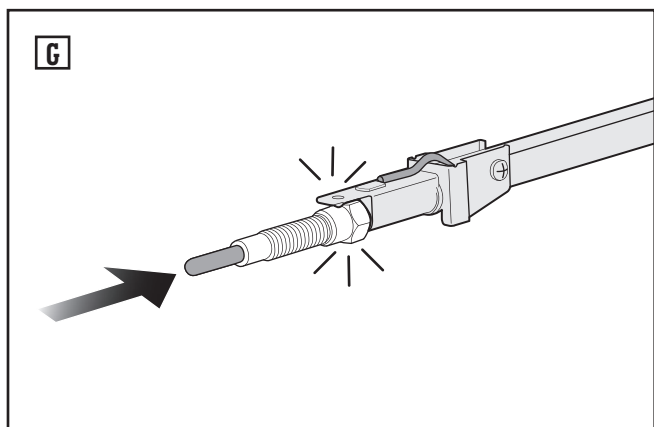
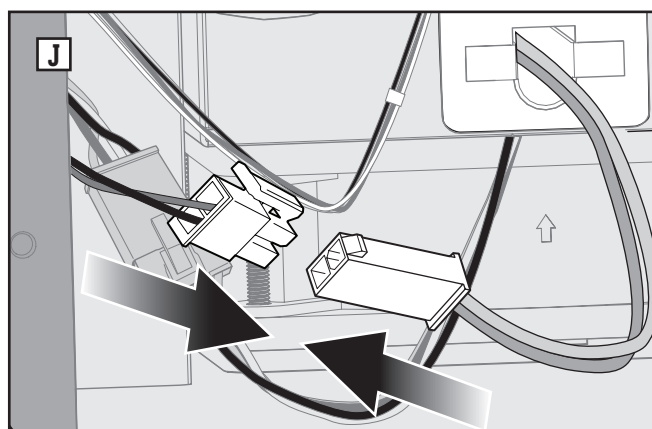
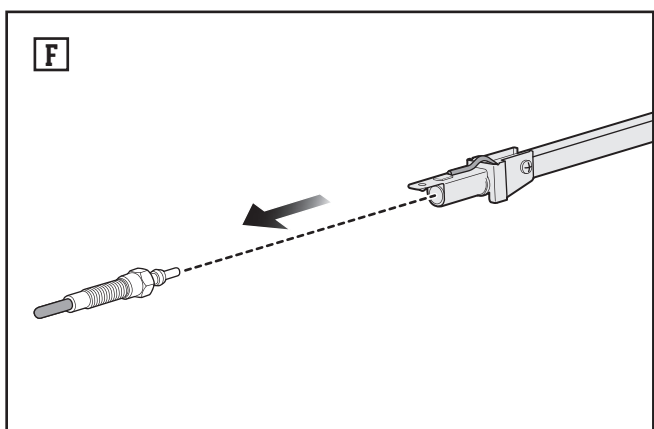
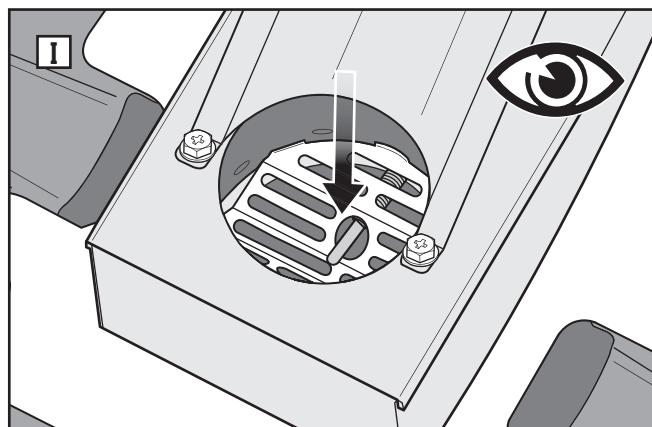
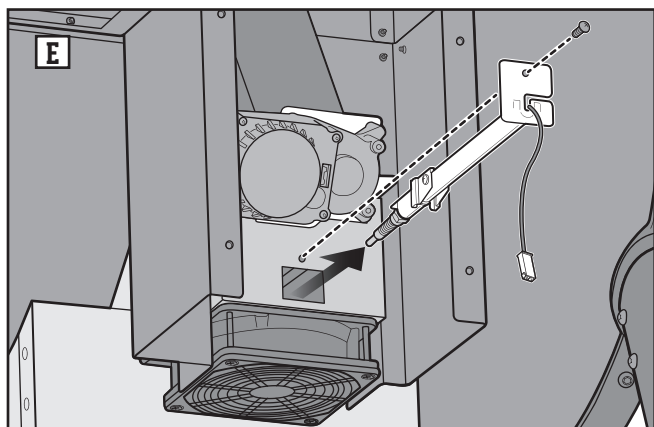
**LET OP:** De stekker niet uit het stopcontact halen en de barbecue niet uitzetten tijdens de uitschakelprocedure.

2. Zodra de barbecue de uitschakelprocedure heeft voltooid, schakelt u de barbecue **(A)** uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
3. Open het deksel van de barbecue en verwijder de grillroosters, de FLAVORIZER BARS, de hitteverdeler, en het hittedeksel uit de kuip **(B)**.
4. Verwijder het achterpaneel aan de achterkant van uw SMOKEFIRE barbecue door vier schroeven te verwijderen **(E)**.
5. Koppel de kabel van de gloeiplug-assemblage los door de Quick Disconnect-plug in te knijpen en los te trekken **(D)**.
6. Verwijder voorzichtig de gloeiplug-assemblage door de schroef te verwijderen uit de beugel die de assemblage op zijn plaats houdt, en de assemblage vervolgens uit de barbecue te trekken **(E)**.
7. Verwijder de gloeiplug uit de gloeiplug-assemblage door hem er in de lengterichting uit te trekken **(F)**.
8. Installeer de nieuwe gloeiplug in de gloeiplug-assemblage door hem stevig op zijn plaats te drukken **(G)**.
9. Plaats de gloeibougie-assemblage voorzichtig terug door hem recht door de achterkant van de barbecue te steken, en zet het geheel vast door de schroef in de beugel strak te draaien **(H)**.

**OPMERKING:** Controleer dat de punt van de gloeiplug goed is geplaatst door een visuele controle van de gloeiplug aan de onderkant van de brandkamer in de kuip. Om correct te kunnen functioneren moet de punt van de gloeiplug door het pelletrooster steken **(G)**.

10. Sluit de kabelconnector van de gloeiplugassemblage opnieuw aan **(J)**.
11. Installeer het toegangspaneel opnieuw **(K)**.
12. Plaats het hittedeksel, de hitteverdeler, de FLAVORIZER BARS en de grillroosters terug in de kuip **(L)**.
13. Steek het netsnoer in de barbecue (de aansluiting bevindt zich onder de pellettank), en steek vervolgens de stekker in het stopcontact.
14. Zet de barbecue aan en reset de gloeiplug in de hoofdmenu-instellingen van de controller.







## PROBLEEMOPLOSSING

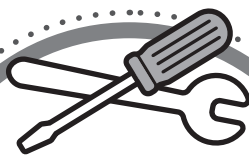
Symptoom	Oorzaak / Acties
Barbecue gaat niet aan	<p>Als de barbecue niet aan gaat:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Controleer of het netsnoer goed is aangesloten op de barbecue en dat de stekker in een stopcontact zit.</li><li>2. Als uw barbecue op een GFCI-stopcontact is aangesloten, reset dan het apparaat.</li><li>3. Als de barbecue nadat u de bovenstaande stappen hebt doorlopen nog steeds weigert om aan te gaan, betekent dit waarschijnlijk dat de zekering gesmolten is. Zie de onderstaande instructies voor het vervangen van de zekering in de barbecue.</li><li>4. Als de barbecue na het doorlopen van al deze stappen nog steeds niet aan gaat, neem dan contact op met de klantenservicevertegenwoordiger in uw gebied via de contactinformatie op onze website.</li></ol>
Het lijkt alsof er afbladderende verf aan de binnenkant van het deksel van de barbecue zit	<p>De schilfers die u ziet zijn opgebouwde kookdampen die zijn omgezet in koolstof. Dit gebeurt op den duur na herhaald gebruik van uw barbecue. Dit is geen defect.</p> <p>Borstel en verwijder met een barbecueborstel of de meegeleverde barbecueschraper de koolstofschilders voorzichtig van het deksel en de kuip. Veeg schoon met een zachte doek of keukenpapier.</p>

### NEEM CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE

Als u nog steeds problemen ondervindt, kunt u contact opnemen met de klantenservicevertegenwoordiger in uw regio via de contactinformatie op [weber.com](http://weber.com).

### RESERVEONDERDELEN

Neem voor reserveonderdelen contact op met uw Weber dealer of log in op [weber.com](http://weber.com).







## Zekering vervangen

Als uw SMOKEFIRE barbecue niet reageert, zelfs nadat u alle elektrische aansluitingen hebt gecontroleerd, is het mogelijk dat de zekering van de barbecue is doorgebrand. De voeding van de barbecue maakt gebruik van een 5x20 mm SNELLE ZEKERING 1,6 A @ 240 VAC. Dit is een eenvoudig en goedkoop onderdeel dat u makkelijk kunt vervangen door de onderstaande instructies te volgen:

*LET OP: Gebruik alleen een zekering met het juiste formaat en waarde als vervanging. Als u dit niet doet, vervalt uw garantie. De juiste zekering is:*

**5x20 mm SNELLE ZEKERING**

**1,6 A @ 240 VAC**

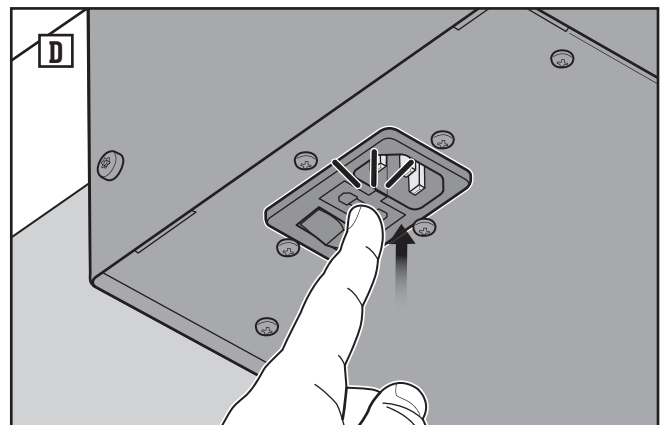
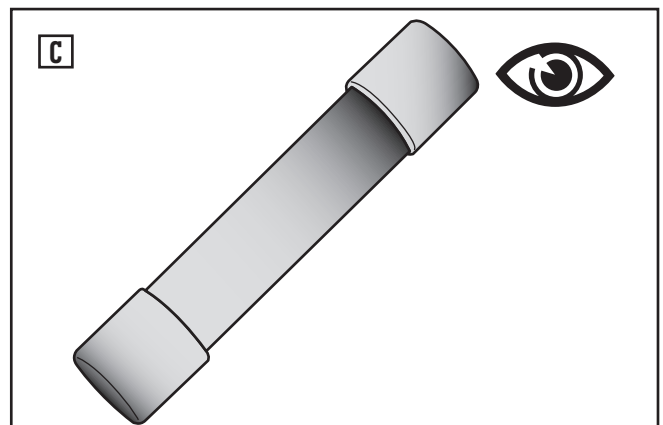
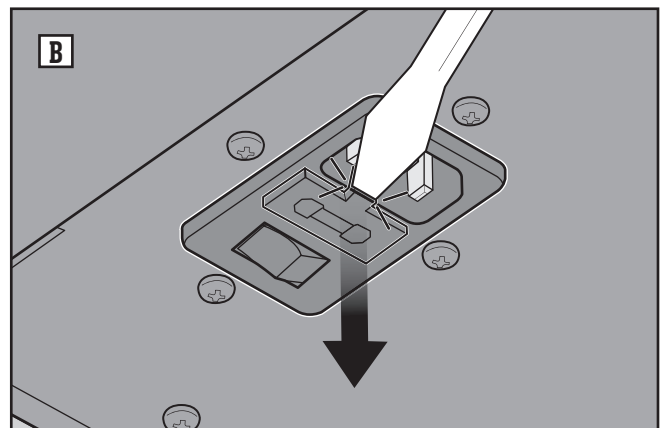
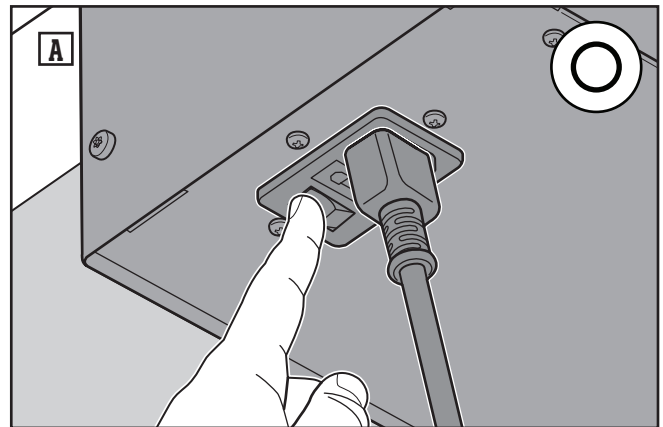
1. Controleer dat de barbecue volledig is afgekoeld, zet de barbecue uit en trek de stekker eruit **(A)**
2. De zekering bevindt zich in de zekeringhouder aan de onderkant van de pellettank. Gebruik een platte schroevendraaier om de zekeringhouder voorzichtig open te wrikken en verwijder de zekering **(B)**.
3. Inspecteer de zekering visueel om te bevestigen dat hij is gesmolten **(C)**.

*OPMERKING: Als de zekering is gesmolten, ziet hij er enigszins verbrand of gespleten uit.*

4. Plaats een nieuwe zekering in de zekeringhouder en plaats de zekeringhouder terug in de voedingsmodule **(D)**.

*LET OP: Controleer dat de zekeringhouder volledig is geïnstalleerd en gesloten voordat u weer van de barbecue gebruik maakt.*

5. Steek de voedingsstekker van de barbecue weer in het stopcontact, zet de barbecue aan, en begin een kooksessie zodat de controller een diagnose kan uitvoeren.





## Aanbevolen reiniging

Om ervoor te zorgen dat de WEBER SMOKEFIRE barbecue jarenlang meegaat, raadt WEBER een grondige reiniging van de barbecue aan na 20 uur grillen of na elke 12 grillsessies.

**WAARSCHUWING: ZORG ERVOOR DAT JE BARBECUE VOLLEDIG IS AFGEKOELD EN TREK ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT JE ONDERHOUD UITVOERT AAN DE BARBECUE OF DEZE SCHOONMAAKT.**

**WAARSCHUWING: GEBRUIK VOOR HET SCHOONMAKEN NOOIT EEN CONSTATE STROOM WATER, ZOALS VAN EEN TUINSLANG OF EEN HOGEDRUKSPUIT. DE ELEKTRONISCHE ONDERDELEN KUNNEN BESCHADIGD RAKEN.**

**WAARSCHUWING: WEBER raadt je aan ovenwanten of rubber handschoenen te dragen om je handen te beschermen tijdens het schoonmaken van de barbecue.**

Volg onderstaande stappen voor het reinigen van je barbecue:

1. Als je barbecue is uitgeschakeld en afgekoeld, zet hem uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Open het deksel en borstel of schraap de binnenkant schoon met een grillborstel of de bijgeleverde schraper.
3. Laat de grillroosters op hun plaats liggen en borstel of schraap deze schoon. Haal de roosters vervolgens uit de kookbox en leg ze weg.
4. Laat de FLAVORIZER bars en vlamverdelers op hun plaats en borstel of schraap deze schoon. Haal ze vervolgens uit de kookbox en leg ze weg.
5. Houd de convectieplaat stevig vast met één hand en gebruik de andere hand om met een grillborstel of schraper de plaat schoon te borstelen of schrapen. Haal de plaat vervolgens uit de kookbox en leg de plaat weg.
6. Borstel of schraap de binnenkant van de kookbox schoon met een grillborstel of schraper. Schraap al het vet en vuil richting de openingen onderin de kookbox en naar de wegwerplekbak.
7. Gebruik de bijgeleverde schraper of een zachte borstel om de branderpot te reinigen. Overgebleven as of vuil kun je gemakkelijk door het pelletrooster onderin de branderpot duwen.
8. Verwijder de lade van het as- en vetvangsysteem en vervang de wegwerplekbak. Maak de binnenkant van de behuizing van het as- en vetvangsysteem schoon om een opeenhoping van as te voorkomen, aangezien dit de lade kan blokkeren. Zodra de lade en behuizing zijn gereinigd kan de lade weer teruggeplaatst worden.

**WAARSCHUWING: VERWIJDER DE LADE VAN HET AS- EN VETOPVANGSYSTEEM NIET ALS DE BARBECUE IN GEBRUIK IS OF ALS HET APPARAAT NA UITSCHAKELING NOG HEET IS. Vervang de wegwerplekbak regelmatig voordat je de barbecue aansteekt, om te voorkomen dat deze vlam vat.**

9. Plaats de convectieplaat, vlamverdelers, FLAVORIZER bars en grillroosters terug in de kookbox.

## Jaarlijkse reiniging van de motor

Je SmokeFire barbecue heeft elke 12 maanden een grondige onderhoudsbeurt nodig om ervoor te zorgen dat je jarenlang plezier hebt van je barbecue.

**WAARSCHUWING: ZORG ERVOOR DAT JE BARBECUE VOLLEDIG IS AFGEKOELD EN TREK ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT JE ONDERHOUD UITVOERT AAN DE BARBECUE OF DEZE SCHOONMAAKT.**

**WAARSCHUWING: GEBRUIK VOOR HET SCHOONMAKEN NOOIT EEN CONSTATE STROOM WATER, ZOALS VAN EEN TUINSLANG OF EEN HOGEDRUKSPUIT. DE ELEKTRONISCHE ONDERDELEN KUNNEN BESCHADIGD RAKEN.**

**WAARSCHUWING: WEBER raadt je aan ovenwanten of rubber handschoenen te dragen om je handen te beschermen tijdens het schoonmaken van de barbecue.**

Volg onderstaande stappen voor het reinigen van de motor van je SmokeFire:

1. Als je barbecue is uitgeschakeld en afgekoeld, zet hem uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het toegangspaneel aan de achterkant van de barbecue.
3. Koppel de elektrische aansluiting uit de gloeibougie los, verwijder de gloeibougieconstructie en leg deze weg.
4. Open het deksel van de barbecue en verwijder de grillroosters, FLAVORIZER bars en convectieplaat uit de kookbox.
5. Verwijder de twee schroeven die de pelletschuiver op zijn plaats houden aan de bovenkant van de branderpot en verwijder de pelletschuiver uit de kookbox.

6. Verwijder de branderpot en het pelletrooster uit de kookbox.
7. Gebruik de bijgeleverde schraper of een zachte borstel om het gebied rondom de branderpot schoon te maken en as of vuil via de opening naar het as- en vetvangsysteem te schuiven.

**OPMERKING: Verwijder opgehoopt as en vuil grondig.**

8. Plaats het pelletrooster, de branderpot en de pelletschuiver weer terug. Vergeet niet om de twee schroeven die de pelletschuiver op zijn plaats houden aan de bovenkant van de branderpot terug te plaatsen.
9. Plaats de gloeibougieconstructie terug via de achterkant van de barbecue.

**OPMERKING: Kijk goed of het uiteinde van de gloeibougie via het pelletrooster onderin de kookbox goed geplaatst is. Als deze niet door het pelletrooster heen steekt, moet de gloeibougieconstructie opnieuw verwijderd en herplaatst worden.**

10. Sluit de elektrische aansluiting van de gloeibougieconstructie weer aan.
11. Plaats het toegangspaneel terug aan de achterkant van de barbecue door vier schroeven vast te draaien.
12. Plaats de convectieplaat, FLAVORIZER bars en grillroosters terug in de kookbox.

## De buitenkant van de barbecue schoonmaken

De buitenkant van je barbecue kan roestvrij stalen, porselein-geëmailleerde en kunststof oppervlakken bevatten. WEBER raadt per oppervlak de volgende methodes aan

### Roestvrij stalen oppervlakken schoonmaken

Maak roestvrij staal schoon met een niet-giftig, niet-schurend schoonmaakmiddel of poetsmiddel voor roestvrij staal dat bedoeld is voor producten en barbecues die buiten staan. Maak met een microvezeldoek het roestvrij staal met de 'nerfrichting' mee schoon. Gebruik geen keukenpapier.

**WAARSCHUWING: Gebruik geen schuurmiddelen op roestvrij staal. Anders kunnen krassen ontstaan. Schuurmiddelen maken niet schoon en polijsten ook niet. Ze veranderen de kleur van het metaal door de bovenste deklaag van chroomoxide te verwijderen.**

### Gelakte, met porselein geëmailleerde oppervlakken en kunststof onderdelen schoonmaken

Maak gelakte, met porselein geëmailleerde en kunststof onderdelen schoon met warm zeepwater en een microvezeldoek. Na het schoonvegen de oppervlakken licht afspoelen en grondig afdrogen.

## Reiniging van de buitenkant van barbecues op bijzondere locaties

Als je barbecue in een ruwe omgeving staat, is het nodig om de buitenkant vaker schoon te maken. Zure regen, zwembadchemicaliën en zout water kunnen de oppervlakken doen roesten. Veeg de buitenkant van je barbecue schoon met warm zeepwater. Hierna licht afspoelen en grondig afdrogen. Het kan ook een goed idee zijn om wekelijks een niet-schurend schoonmaakmiddel voor roestvrij staal te gebruiken om oppervlakteroest te voorkomen. Alleen volgens de aanwijzingen gebruiken.

## De temperatuursensoren schoonmaken

Voor een voedselveilige werkwijze moeten de bijgeleverde temperatuursensoren na elk gebruik gereinigd worden. De temperatuursensoren mogen echter nooit in vloeistoffen gedompeld worden, omdat ze anders beschadigd kunnen raken. WEBER raadt aan de temperatuursensoren voorzichtig schoon te maken met warm zeepwater en een zachte doek of keukenpapier.



## Draag handschoenen

Draag altijd hittebestendige barbecuwanten of -handschoenen bij het gebruik van uw WEBER SMOKEFIRE barbecue. De ventilatieopeningen, handgrepen, het as- en vetsysteem, en de kuip worden heet tijdens het barbecueën en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat u uw handen en onderarmen beschermd houdt.

## Verwarm uw barbecue voor

Het met gesloten deksel voorverwarmen van de barbecue maakt de grillroosters en de interne temperatuur van de kuip klaar om te barbecueën. Door de hitte komen achtergebleven stukjes voedsel op het de grillroosters los, waardoor u ze eenvoudig met een reinigingsborstel of houten schraper. Het voorverwarmen van uw barbecue maakt de grillroosters ook heet genoeg om uw voedsel goed te dicht schroeien of te bruinen en helpt voorkomen dat voedsel aan de roosters blijft kleven.

*LET OP: Wanneer u een barbecueborstel van roestvrij staal gebruikt, is het belangrijk om deze ook te controleren op losse haren. Vervang de borstel als u losse haren op het grillrooster of de borstel vindt.*

## Deksel erop

Het is belangrijk om het deksel van de barbecue altijd dicht te houden tijdens het barbecueën. Zo blijft de interne temperatuur van de kuip op niveau en wordt uw voedsel goed gaar.

## Experimenteer erop los

Er zijn veel verschillende soorten WEBER SMOKEFIRE NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS, zoals Hickory, Appel, Kersen en meer. Experimenteer door verschillende pellets te combineren. Ontdek de mogelijkheden

## Kooktijd en temperatuur

Wanneer u in een kouder klimaat of in winderige omstandigheden barbecueet, kan de gaartijd langer zijn. Dit soort omstandigheden verlagen de temperatuur van de barbecue, dus houd de barbecue altijd in de gaten en gebruik voedseltemperatuursondes om te controleren dat het voedsel een veilige temperatuur bereikt. Vergeet niet om het deksel van de barbecue zo veel mogelijk gesloten te houden tijdens het barbecueën, zodat de hitte en rook niet ontsnappen.

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Zorg er altijd voor dat de barbecue niet op het stroomnet is aangesloten en volledig is afgekoeld voordat u onderhoud uitvoert of de barbecue schoonmaakt.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Bespuit de barbecue nooit met een constante waterstroom zoals met een tuinslang of een hogedrukreiniger. Hierdoor kunnen de elektronische componenten beschadigd raken.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Op den duur kunnen er ruwe oppervlakken ontstaan op het hittedeksel, de FLAVORIZER BARS, de hitteverdelers, en de grillroosters. Bij het aanraken van deze onderdelen wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Het hittedeksel, FLAVORIZER BARS, de en hitteverdelers niet schoonmaken in de gootsteen, afwasmachine of zelfreinigende oven.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Plaats geen barbecue onderdelen op de bijzettafel: dit kan krassen veroorzaken in het roestvrij staal.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Maak voor het schoonmaken van de barbecue nooit gebruik van:
  - Schurende poetsmiddelen of verf voor roestvrij staal
  - Reinigingsmiddelen die zuur, terpentijn of xyleen bevatten
  - Ovenreiniger
  - Schuurmiddelen en schuursponsen

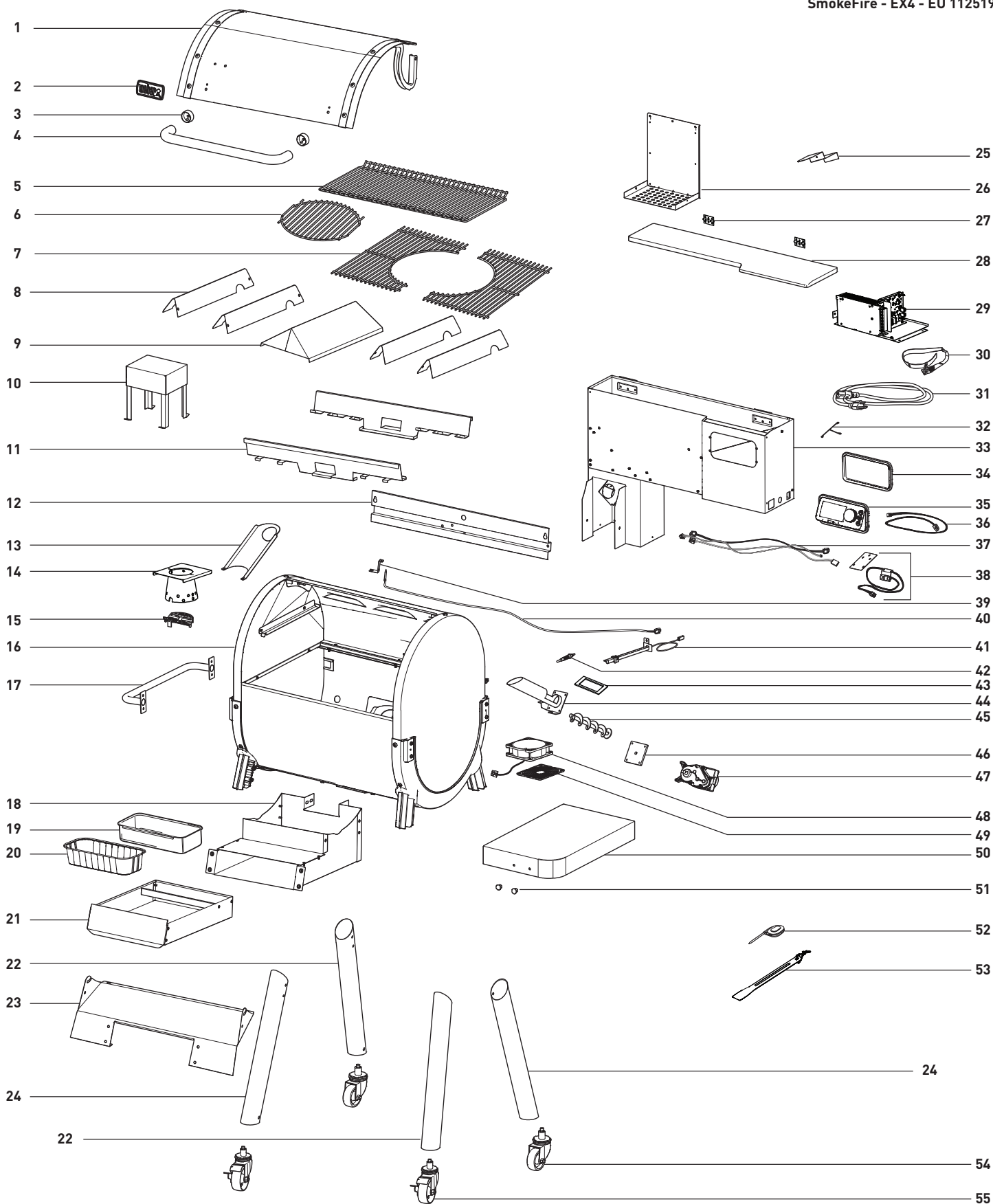




# RESERVEONDERDELEN

Gebruik alleen originele WEBER  
reserveonderdelen wanneer iets gerepareerd  
of vervangen moet worden. Bezoek [weber.com](http://weber.com)

SmokeFire - EX4 - EU 112519

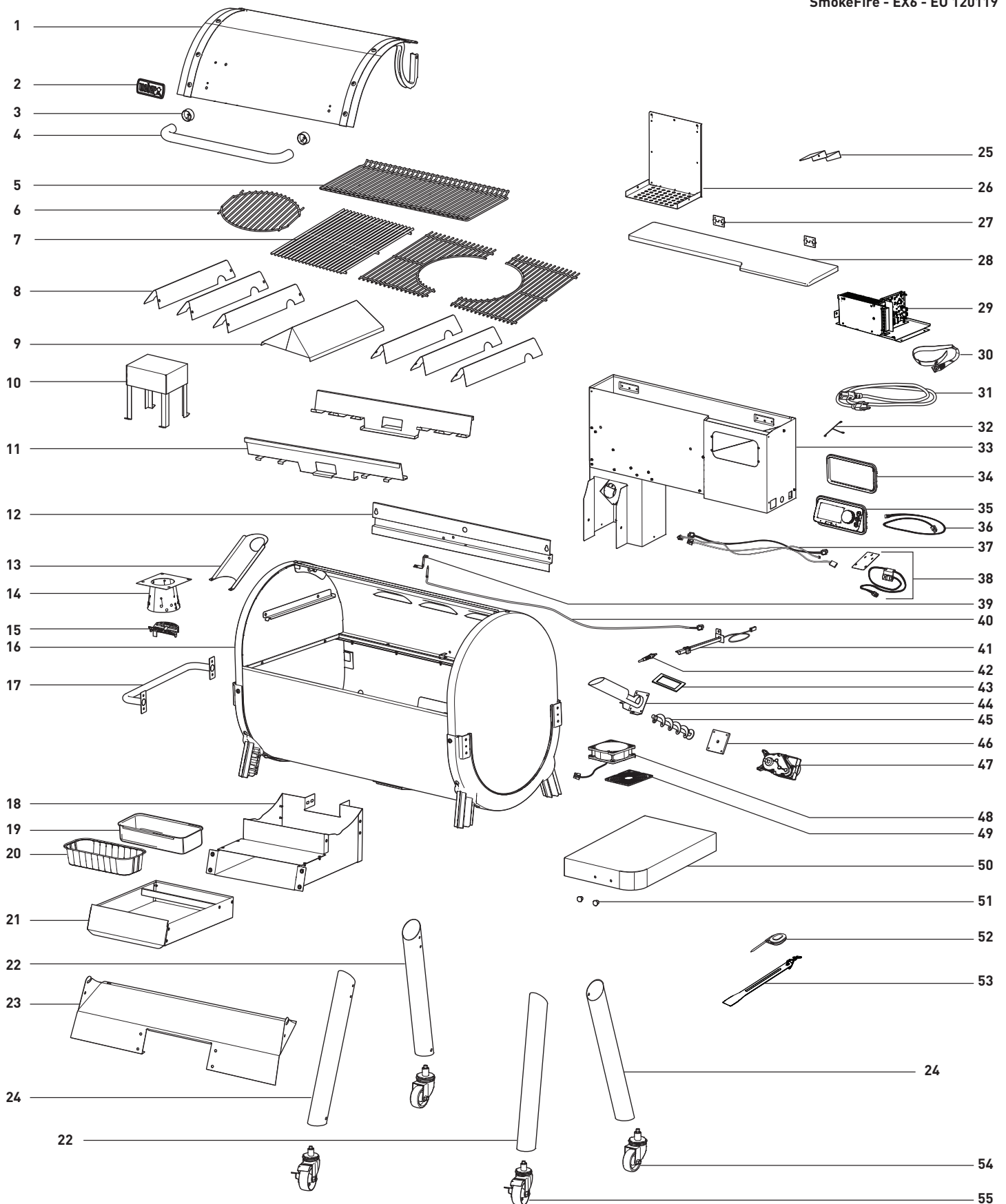


Gebruik alleen originele WEBER  
reserveonderdelen wanneer iets gerepareerd  
of vervangen moet worden. Bezoek [weber.com](http://weber.com)

# RESERVEONDERDELEN



SmokeFire - EX6 - EU 120119





# CSA Group Groupe CSA Attestation



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

## Standard Number

### AUSTRIA

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

### BELGIUM

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

### CHILE

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

### CZECH REPUBLIC

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

### DENMARK

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

### FRANCE

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

### GERMANY

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

### ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

### INDIA

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

### ISRAEL

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

### ITALY

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

### NETHERLANDS

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

### POLAND

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

### RUSSIA

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

### SOUTH AFRICA

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

### SPAIN

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

### SWITZERLAND

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

### UNITED ARAB EMIRATES

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

### UNITED KINGDOM

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

### USA

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

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

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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com