

weber Smøque

BRUGERVEJLEDNING



Scan her for at få adgang til onlineversionen af denne brugervejledning og:

- Registrer dig for at aktivere garantien
- Få support
- Få tips og opskrifter til grillen



SIKKERHED

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

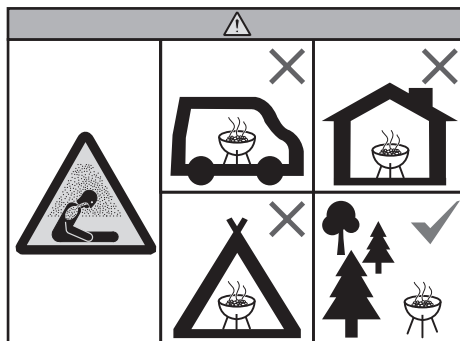
Gå ind på www.weber.com for at vælge land og registrere din grill i dag.

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

- FARE!** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – **vil medføre død eller alvorlig persoonskade**.
- ADVARSEL!** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – **kan medføre død eller alvorlig persoonskade**.
- FORSIGTIG!** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – **kan medføre mindre eller moderat persoonskade**.

- FARE!** Hold brændbare dampe og væsker væk fra grillen. Brug aldrig benzin, benzinlignende brændstoffer, petroleum, tændvæske eller lignende væsker til at antænde eller opfriske ilden i denne grill. Hold væsker af denne type i sikker afstand fra grillen, når den er i brug.
- ADVARSEL!** Kun til udendørs brug. Træpillegrillen skal være placeret, så røggasser, herunder også røg, ikke trænger ind i omkringliggende bygninger. Se i de lokale brand- eller byggeforskrifter, om der er yderligere krav, du skal tage højde for.
- ADVARSEL!** Fjernelse af kreosot. Når træpiller brænder langsomt, producerer de tjære og organiske dampe, der i kombination med fugt danner kreosot. Når kreosot antændes, bliver ilden ekstremt varm.
- ADVARSEL!** Aske- og fedtopsamlingsystemet skal altid kontrolleres for ophobning af fedt og kreosot inden grillning. Har der ophobet sig fedt eller kreosot i grillen, skal det fjernes for at reducere risikoen for brand.
- ADVARSEL!** Bortskaffelse af aske – aske skal anbringes i en metalbeholder med tætsiddende låg. Den lukkede beholder med aske skal placeres på et ikke-brændbart gulv eller på jorden, langt væk fra alle brændbare materialer, indtil den endelige bortskaffelse. Når asken bortskaffes ved nedgravning i jorden eller på anden måde spredes lokalt, skal den opbevares i den lukkede beholder, indtil asken er kølet grundigt af.
- ADVARSEL!** Brug kun WEBER-TRÆPILLER i denne grill. Brug ikke træpiller til opvarmning af huse. Gennemsnitlig varmeværdi for træpiller på 7.900 BTU/LB, askeindhold <1 %.

- ADVARSEL!** Fjern gryder og pander, når grillen ikke er under opsyn, for at reducere risikoen for brand.
- FORSIGTIG!** Anvend ikke tilbehør, der ikke er beregnet til brug sammen med denne grill.
- ADVARSEL!** Følg disse retningslinjer for at forhindre, at kulilte – en farveløs, lugtfri gasart – forgifter dig, din familie eller andre.
 - Symptomerne på kulilteforgiftning er: hovedpine, svimmelhed, kvalme, opkastning, træthed og forvirring. Kulilte reducerer blodets evne til at transportere ilt. Et lavt iltindhold i blodet kan medføre bevidstløshed og død.
 - Søg læge, hvis du eller andre udvikler forkølelses- eller influenzalignende symptomer, når de griller eller opholder sig i nærheden af denne grill. Kulilteforgiftning, som let kan forveksles med forkølelse eller influenza, opdages ofte for sent.
 - Indtag af alkohol og narkotika øger virkningen af kulilteforgiftning.
- ADVARSEL!** Kulilte er især skadelig for gravide kvinder og det ufødte barn, spædbørn, ældre mennesker, rygere og personer med blod og kredsløbssygdomme, såsom anæmi og hjertesygdomme.
- ADVARSEL!** Før du fylder pillekammeret med WEBER-TRÆPILLER, skal du visuelt undersøge pillekammerets fingerskærmning for at sikre, at den sidder, som den skal, og at den ikke er beskadiget. Hvis den er beskadiget, skal du straks kontakte den lokale kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på weber.com for at få en ny afskærmning.
- ADVARSEL!** Anvend ikke grillen i lukkede og/eller beboede rum, som f.eks. huse, telte, campingvogne, beboelsesvogne og både. Kulilteforgiftning kan medføre døden.



FARE

- FARE!** Må ikke anvendes indendørs! Denne grill er beregnet til udendørs brug i et område med god luftgennemstrømning og må aldrig bruges som varmeapparat. Hvis den bruges indendørs, vil giftige dampe akkumulere og forårsage alvorlig persoonskade eller død.
- FARE!** Denne grill er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug og er udelukkende designet til udendørs brug.
- FARE!** Brug ikke denne grill i garager, bygninger, udestuer, telte, på verandaer eller i andre aflukkede områder.
- FARE!** Udfør aldrig vedligeholdelse på grillen, når den er sluttet til stikkontakten. Tag altid stikket til grillen ud af stikkontakten, før der udføres vedligeholdelse på den.
- FARE!** Der er farlig spænding inde i grillen, som kan medføre elektriske stød, forbrændinger eller døden. Tag altid stikket til grillen ud af stikkontakten før vedligeholdelse og rengøring.

ADVARSLER

- ADVARSEL!** Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Grillen skal samles i overensstemmelse med samlevvejledningen. Hvis den ikke er samlet korrekt, kan det medføre fare for brugernes sikkerhed.
- ADVARSEL!** Brug aldrig grillen, uden at aske- og fedtopsamlingsystemet er på plads.
- ADVARSEL!** Fjern aldrig aske- og fedtopsamlingsystemet, når du bruger grillen.
- ADVARSEL!** Brug ikke kul, briketter, flydende brændstof eller lavasten i grillen.

- ADVARSEL!** Brug ikke denne grill under eventuelle letantændelige konstruktioner, herunder lofter og udhæng.
- ADVARSEL!** Indtag af alkohol, receptpligtig medicin eller håndkøbsmedicin kan forringe brugerens evne til at samle eller bruge grillen korrekt og sikkert.
- ADVARSEL!** Vær forsigtig, når du bruger din grill. Den kan være meget varm, når du forvarmer den, griller på den eller rengør den, og skal altid være under opsyn og må aldrig flyttes, når den er i brug.
- ADVARSEL!** Sørg for at holde børn og kæledyr på sikker afstand fra grillen.
- ADVARSEL!** Denne grill er ikke beregnet til installation på/i køretøjer og/eller både.
- ADVARSEL!** Brug ikke grillen inden for en afstand af 61 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.
- ADVARSEL!** Stil grillen på en sikker og plan overflade, i sikker afstand fra brændbare materialer.
- ADVARSEL!** Brug ikke grillen i kraftig blæst.
- ADVARSEL!** Undgå at bære tøj med løse ærmer, når du tænder eller bruger grillen.
- ADVARSEL!** Rør aldrig ved grillriste, brændkammer, gløderør, aske- og fedtopsamlingsystem eller grill for at se, om de er varme.
- ADVARSEL!** Når du er færdig med at grille, skal du trykke på menuknappen og dreje på drejeknappen, indtil strømikonet er fremhævet. Tryk derefter på drejeknappen for at køre nedlukningsproceduren og slukke eventuelt brændstof.
- ADVARSEL!** Brug grillhandsker, når du griller og håndterer låg, varmehyld, termometer eller temperaturfølere.
- ADVARSEL!** Sidebordet må maksimalt belastes med 18 kg. Undgå at læne dig op ad sidebordet eller på anden måde overbelaste det.
- ADVARSEL!** Vent med at flytte, tildække eller stille grillen til opbevaring, indtil alt brændsel er slukket, og grillen er helt afkølet.
- ADVARSEL!** Brug ikke vand til slukning af stikflammer eller brændsel.
- ADVARSEL!** Brug kun denne grill som beskrevet i denne vejledning. Forkert brug kan medføre brand, elektrisk stød eller persoonskader.
- ADVARSEL!** Dette apparat må kun sluttes til en jordet stikkontakt. Undlad at bruge stikadapters. Hvis der kræves en forlængerledning, må du kun bruge et kabel på 3 x 1,5 kvadratmillimeter med et trebenet stik, der er egnet til udendørs brug. Forlængerledningen må maksimalt være 4 meter lang. Hold forlængerledningen så kort som mulig. Kontrollér forlængerledningen for defekter før brug, og udskift den, hvis den er beskadiget. For at minimere risikoen for materiel skade og/eller persoonskade bør du undlade at bruge en forlængerledning, medmindre den er i overensstemmelse med specifikationerne i denne vejledning.



GRILLENS FUNKTIONER

For at få adgang til alle brugeroplysninger skal du scanne QR-koden og indtaste dit serienummer eller gøre det online på weber.com/literature-online.

Serienummer

Notér serienummeret på din grill i ovenstående felt til fremtidig brug. Serienummeret findes på grillens datamærkat.

EN VÆSENTLIG ÅRSAG TIL BRAND ER MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DE PÅKRÆVEDE MINIMUMSAFSTANDE TIL BRÆNDBARE MATERIALER. DET ER AF STØRSTE VIGTIGHED, AT DETTE PRODUKT INSTALLERES I OVERENSSTEMMELSE MED DENNE VEJLEDNING.

8655829

DA_WEB

08/11/25

- ⚠ **ADVARSEL!** Kontrollér regelmæssigt strømkablet og stikket for tegn på skader. Brug ikke grillen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- ⚠ **ADVARSEL!** Enheden må ikke bruges, hvis stikkontakten er beskadiget.
- ⚠ **ADVARSEL!** Tag altid stikket ud af grillen ved at trække i stikket. Træk ikke i ledningen.
- ⚠ **ADVARSEL!** Anvend ikke grillen inden for en afstand af 3 m fra vand, f.eks. en pool eller en dam.
- ⚠ **ADVARSEL!** Hold strømkablet og forlængerledningen væk fra varme overflader og vand, og sørg for at lægge dem, så man ikke kan snuble over dem.
- ⚠ **ADVARSEL!** Temperaturfølnerne er meget spidse og kan blive varme, når de er i brug. Vær forsigtig, når du håndterer temperaturfølnerne, så du undgår, at der sker personskafer.
- ⚠ **ADVARSEL!** Det strømkabel, der leveres med grillen, har et trebenet stik (med jord) for at beskytte dig mod elektrisk stød. Stikket skal sluttes direkte til et trebenet udtag med korrekt jording. Undlad at skære i stikket eller fjerne eller modificere det på nogen måde.
- ⚠ **ADVARSEL!** WEBER anbefaler, at du løbende kontrollerer brændkammer, feeder-snegl og grillboks for eventuelle forhindringer, som kan blokere og forhindre korrekt luftgennemstrømning. Se flere oplysninger i afsnittet **ANBEFALTE RENGØRING**.
- ⚠ **ADVARSEL!** Hvis grillen opmagasineres i længere perioder uden at blive brugt eller i perioder med regn eller høj luftfugtighed, skal du kontrollere træpillerne i pillekammeret for at sikre, at de er tørre. Træpiller kan, når de er våde eller udsættes for høj luftfugtighed, udvide sig, gå i stykker og tilstoppe feeder-sneglen.
- ⚠ **ADVARSEL!** Hvis du bruger WEBER CONNECT-appen til at holde øje med grillen, skal du sørge for, at alle relevante sikkerhedsforanstaltninger er blevet truffet, inden du bruger grillen. En person, der er fortrolig med at bruge grillen, skal være i nærheden af grillen for at imødegå eventuelle nødsituationer, der kunne opstå. Efterlad ikke grillen uden opsyn.
- ⚠ **ADVARSEL!** For at mindske risikoen for en fedtbrand skal du sørge for, at aske- og fedtopsamlingsystem, varmeskjold og Flavorizer Bar er monteret korrekt.
- ⚠ **ADVARSEL!** Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne eller manglende erfaring og den fornødne viden, medmindre de er under opsyn eller har fået vejledning i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

FORSIGTIG

- ⚠ **FORSIGTIG!** Sørg for at holde alle elektriske tilslutninger tørre og væk fra jorden.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Overhold alle lokale love og regler, når du bruger dette apparat.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Kontrollér, inden du slutter grillen til strøm, at forsyningsspændingen svarer til den nominelle spænding, der er angivet på mærkaten på grillen.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Tag altid stikket til grillen ud af stikkontakten, når grillen ikke er i brug, og inden du rengør den. Lad grillen køle af, inden du udfører vedligeholdelse på den.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Vær meget forsigtig, når du fjerner aske- og fedtopsamlingsystemet og bortskaffer varmt fedt og aske.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Opbevar altid WEBER-TRÆPILLER på et tørt sted på sikker afstand fra varmeproducerende apparater og fugt.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Den nederste hylde må maksimalt belastes med 18 kg. Undgå at stå på eller overbelaste den nederste hylde.

Elspecifikationer	
Spænding	• 220-240 V~
Hertz	• 50-60 Hz
Strømstyrke	• 0,6 A



GARANTI

Garanti

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

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

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

WEBERs frivillige garanti

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

PRODUKTGARANTIPERIODER

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

5 år

Elektriske komponenter:

3 år

Grillriste, brændkammer, varmfordelingsplade, varmedeflektor, holder til kontrolpanel:

3 år

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

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

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

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

Ejers ansvar under denne garanti/ansvarsfraskrivelse

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

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

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

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

- Misbrug, forkert brug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse
- Insekter (f.eks. edderkopper) og gnavere (f.eks. egern).
- Eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabad.
- Barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme.
- Syreregn eller anden miljøpåvirkning.

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

Reklamationsbehandling

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

Når du kontakter kundeservice, skal du have følgende oplysninger klar:

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

Ansvarsfraskrivelse

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

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

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

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

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

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

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

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller besøge weber.com.



GRILLSYSTEM

A WEBERS porcelænsmalet låg

WEBER SMOQUE er robust og kan meget mere end bare at se godt ud. WEBERS eksklusive porcelænsmalet låg finish modstår vind og vejr og hjælper med at forebygge rust og krakelering over tid.

B Stort pillekammer

Pillekammeret med høj kapacitet har plads til en hel pose piller på 9 kg (20 lb). Den perfekte størrelse til lang tids røgning.

C Responsiv motor

Denne jævnstrømsforsynede motor blev bygget med WEBERS RAPID REACT™ PID til at være varmere og hurtigere end de fleste andre træpillegrill, så den kan nå et temperaturområde på 80-260°C. Det giver dig alsidigheden til at røge, stege, bage og meget mere.

D Indbygget fedt- og askeopsamlingsystem

Designet til hurtig og nem rengøring uden behov for støvsugning. Aske opsamles i grillboksen, og fedt opsamles i fedtopsamlingsbakken. Asken kan føres ned i fedtopsamlingsbakken, så det er nemt at bortskaffe.

E Tænding med gløderør

Gløderøret antænder brændstoffet i brændkammeret.



GRUNDLÆGGENDE TRÆPILLEGRILLNING

Hvordan fungerer WEBER SMOQUE?

WEBER SMOQUE fungerer ved at levere WEBER-TRÆPILLER til brændkammeret via et feeder-sneglørssystem. Når træpillerne tilføres i brændkammeret, tænder et gløderør disse træpiller. Det starter grillen og vil nå og opretholde den temperatur, du har indstillet på det tilsluttede digitale WEBER CONNECT LCD-kontrolpanel. Grillens blæser leverer ilt gennem brændkammeret for at holde flammen i gang gennem hele grillningen.

Grillanbefalinger

- Få den optimale oplevelse ved at downloade og bruge WEBER CONNECT-appen sammen med din WEBER SMOQUE-grill for automatisk at få de nyeste og bedste software- og funktionsopdateringer.
- Når du bruger den øverste rist til grillning eller røgning i længere tid, anbefaler WEBER, at du bruger en stor WEBER-drypbakke på de nederste grillriste til at opsamle fedt og madrester.
- Hold altid grilllåget lukket under forvarmning og grillning for at få de bedste resultater.

Kvaliteten af træpillerne er vigtig

Brug af WEBER-TRÆPILLER af høj kvalitet er afgørende for optimale grillresultater. Træpillerne skal føles sprøde, når de knækker, i stedet for at smuldre, for at undgå problemer med grillen. Træpiller af god kvalitet bør afgive minimalt støv og må ikke se falmende eller hvide ud. De skal også altid opbevares indendørs i en lufttæt beholder for at forhindre, at de absorberer fugt. WEBER-TRÆPILLER skal altid opbevares i en lufttæt beholder, der er placeret indendørs og på afstand fra varmeproducerende apparater og fugt.

Anbefalet vedligeholdelse af WEBER SMOQUE

- Rengør fedtpladen, og tøm fedtopsamlingsbakken før hver grillning.
- Brug den medfølgende skraber, rengør og fjern grillristene, fedtpladen, Flavorizer Bars og varmefordelingspladen fra grillboksen.
- Skrab derefter grillboksen, og fjern eventuel aske og snavs fra brændkammeret. Denne proces skal udføres efter hver low and slow-tilberedning, 12 timer eller 9 tilberedningssessioner, alt efter hvad der kommer først.
- Kør altid en fuld nedlukning efter hver grillning for at sikre, at grillen fungerer optimalt næste gang.
- Rens og tøm pillekammeret og feeder-sneglørret hver 4. uge ved regelmæssig brug. Hver 2. uge, hvis ikke grillen bruges regelmæssigt.

BEMÆRK: Få mere detaljerede instruktioner om vedligeholdelse og rengøring på weber.com, eller scan QR-koden på forsiden af denne brugervejledning.



SÆRLIGE FUNKTIONER

A Digitalt WEBER CONNECT LCD-kontrolpanel

Det digitale WEBER CONNECT LCD-kontrolpanel giver dig fuld kontrol over din WEBER SMOQUE-grill. Brug kontrolpanelet, når du skal starte grillen op, vælg temperaturindstillinger, følg med i temperaturen på din mad m.m.

B Indbygget Wi-Fi og Bluetooth®

Brug din smartphone til at logge på WEBER CONNECT-appen for at få den nyeste software og oprette forbindelse til din grill. WEBER CONNECT-appen sikrer ikke kun, at du har adgang til den nyeste software og firmware for optimal ydeevne, men fortæller dig også, hvornår det er tid til at vende maden, lade den hvile og servere den – direkte fra din smartphone. Fjernstyring via appen giver dig friheden til at gå væk, overvåge og endda justere varmen, alt sammen lige ved hånden.

C Temperaturfølere til måling af mad- og grilltemperatur

For at kunne fjernovervåge grillens temperatur og madens kerntemperatur leveres din WEBER SMOQUE-grill med en påsat temperaturføler til grillen og to temperaturfølere til maden, som tilsluttes og interagerer direkte med kontrolpanelet. Kontrolpanelet har plads til i alt 2 madtemperaturfølere.

D Tilbehør

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



SÅDAN KOMMER DU I GANG

Klargøring af grillen til første brug

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

- Fjern al emballage fra grillen.
- Åbn låget på grillen, og sørg for, at varmefordelingspladen, fedtpladen, Flavorizer Bars og grillriste er korrekt monteret inde i grillboksen. Engangsfoliebakker anbefales til hurtig og nem rengøring (sælges separat).
- Kontrollér, at fedtopsamlingsystemet er monteret korrekt, og brug en WEBER-engangsdrypbakke til at dække fedtopsamlingsbakken med.
- Sæt strømledningen i bunden af pillekammeret, før du sætter den i en jordforbundet stikkontakt.
- Åbn låget til pillekammeret, og kontrollér, at pillekammerets sikkerhedsafskærmning er på plads, og sørg for, at der ikke er fremmedlegemer, der blokerer feeder-sneglen i bunden af pillekammeret.

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

- Fyld pillekammeret med WEBER-TRÆPILLER. Luk låget til pillekammeret, når det er fyldt.

WEBER CONNECT-app

Det vigtigste først.

Scan QR-koden for at downloade WEBER CONNECT-appen.



Få mest muligt ud af din WEBER SMOQUE ved at downloade WEBER CONNECT-appen, så du kan opdatere din grill og registrere dig for at aktivere din garanti.

Download, opret forbindelse, og registrer dig for at få:

- Fjernstyring af grillens temperaturer
- Notifikationer om at vende og servere maden
- Nedtælling til, at maden er klar
- Trin for trin-grillassistent

Tilslutning af grillen til et Bluetooth®- eller et Wi-Fi-netværk

Følg disse trin for at tilslutte din WEBER SMOQUE-grill via Bluetooth® eller dit lokale Wi-Fi-netværk:

TIP: WEBER anbefaler, at du slutter din grill til dit lokale Wi-Fi-netværk for hurtigt og nemt at få softwareopdateringer.

BEMÆRK: WEBER anbefaler, at din smartphone kører den nyeste version af operativsystemet, før du forsøger at slutte din grill til Bluetooth® eller dit Wi-Fi-netværk.

- Bekræft, at din smartphone er forbundet til Bluetooth® eller dit lokale Wi-Fi-netværk.
- Download WEBER CONNECT-appen fra App Store på Apple-smartphones eller Google Play Store på Android-smartphones til din smartphone.
- Åbn WEBER CONNECT-appen, og følg vejledningen i appen for at oprette forbindelse til din WEBER SMOQUE-grill. Når den er parret, opdaterer det digitale kontrolpanel automatisk softwaren i baggrunden, hver gang grillen tilsluttes.

BEMÆRK: For at kunne oprette forbindelse mellem din smartphone og din grill via et lokalt Wi-Fi-netværk skal du først sørge for, at grillen er parret via Bluetooth®, og at grillen er inden for Wi-Fi-routerens rækkevidde. Hvis forsøget på at oprette forbindelse mislykkes, skal du prøve at flytte grillen inden for Wi-Fi-routerens rækkevidde eller bruge en signalfortænger, så du får et stærkere signal. Sørg for, at grillen anbringes mindst 61 cm væk fra brændbare materialer og antændelige væsker.

Almindelig vedligeholdelse af grillen, hver gang du griller

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

- Brug en grillbørste eller en træskraber til at rengøre grillristene.
- Rengør grillboksen ved at skubbe aske og rester ned i fedtopsamlingsbakken med den medfølgende plastikskraber. Når du er færdig, skal du fjerne fedt og snavs fra fedtopsamlingsbakken.

BEMÆRK: Brug altid en engangsdrypbakke fra Weber inde i fedtbakken.

ADVARSEL: Fjern ikke fedtpladen eller fedtopsamlingsbakken, når du bruger grillen, eller hvis den stadig er varm efter brug. Udskift jævnligt engangsdrypbakken, før du starter grillen, for at mindske risikoen for fedtbrande.

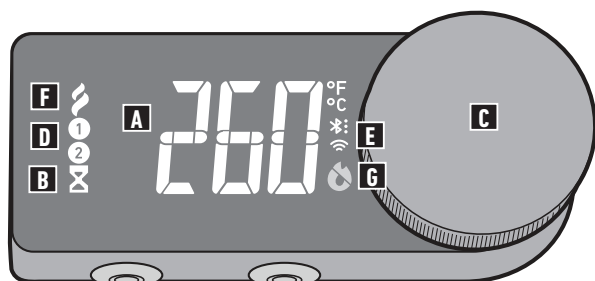
- Sørg for, at pillekammeret er fyldt op med WEBER-TRÆPILLER.
- Kontrollér, at strømledningen er tilsluttet bag på pillekammeret, inden du slutter den til en stikkontakt.

ADVARSEL! Hold strømledningen og forlængerledningen væk fra varme overflader og vand, og sørg for at lægge dem, så man ikke kan snuble over dem.



DIGITALT WEBER CONNECT LCD-KONTROLPANEL

Download WEBER CONNECT-appen for at få den nyeste grillsoftware og kontrolpanelfunktioner.



Porte til madtemperaturfølere

A Kontrolcenter

Kontrolcentret med LED-displayet på dit modul er området, hvor du visuelt kan tjekke temperaturen, få notifikationer, se tilslutningsstatus samt status for grillsessionen.

Bemærk: Fahrenheit og Celsius indstilles via WEBER CONNECT-appen.

B Timer ⌚

Et timerikon ⌚ angiver timerfunktionen.

C Drejeknap

Drej drejeknappen til at justere grillens temperatur, navigere gennem ikonerne m.m.

D Ikoner for madtemperaturføler

Din nye WEBER SMOQUE har to porte til madtemperaturfølere (1 stk. medfølger), der giver dig bedre kontrol med din grill, så du får perfekte resultater hver gang.

E Forbindelsesikoner

Disse ikoner angiver styrken af din grills Bluetooth®-  og  Wi-Fi-forbindelse.

F SMOKEBOOST

Brug drejeknappen til at vælge denne tilberedningstilstand, der giver maden et ekstra pift røget smag ved langtidstilberedning.

G Ildikon

Dette ikon angiver, at grillen er i aktiv tilberedningstilstand. Det er streget igennem, når grillen lukkes ned.



BRUG AF GRILLEN

Første gang, du bruger grillen

Når opsætningen er gennemført, som beskrevet i forrige afsnit "SÅDAN KOMMER DU I GANG", kan du nu gå i gang med opstarts-proceduren, hvor du forvarmer din WEBER SMOQUE-grill første gang.

VIGTIGT: Fjern alt markedsføringsmateriale fra grillen, før du bruger den.

BEMÆRK: Hvis det er første gang, du starter din WEBER SMOQUE-grill, anbefaler WEBER, at du smører grillen med olie ved 230°C i mindst 30 minutter med låget lukket.

Følg disse trin, første gang du tænder grillen:

1. Sørg for, at grillen er tilsluttet, og at pillekammeret er fyldt med WEBER-TRÆPILLER.
2. Hvis grillen er tilsluttet, og skærmen ikke lyser, skal du tænde grillen ved at trykke på drejeknappen.
3. Drej drejeknappen til 230°C, og tryk derefter på drejeknappen for at vælge den temperatur.
4. Lad grillen køre i mindst 30 minutter med lukket låg for at hærde grillen.
5. Når grillen er blevet hærdet, skal du åbne låget og rengøre grillristene med en grillbørste eller en træskraber. Luk derefter låget.
6. Brug drejeknappen på kontrolpanelet til at rulle gennem hovedmenuen til ildikonet. Vælg "STOP" for at slukke grillen.

GENVEJ: Tryk på drejeknappen, og hold den inde i 3 sekunder, indtil temperaturregulatoren viser "STOP" på displayet. Tryk på knappen igen for at bekræfte, at grillen skal slukkes.

7. WEBER SMOQUE-grillen begynder at lukke ned, hvilket angives af et blinkende ikon og en aktiveret nedtællingstimer. Når grillen er lukket ned, og den er kølet af, skal du tage stikket ud af stikkontakten.

TIP: Når nedlukning er valgt, kan du genoptage tilberedningen. For at genoptage tilberedningen efter, at nedlukningen er startet, skal du trykke på drejeknappen. Drej på drejeknappen for at indstille grilltemperaturen, og tryk på knappen for at vælge.

ADVARSEL: GRILLEN SKAL VÆRE HELT AFKØLET, OG STIKKET SKAL ALTID TAGES UD AF STIKKONTAKTEN, FØR DU UDFØRER VEDLIGEHOLDELSE PÅ ELLER RENGØRING AF GRILLEN.

8. Brug den medfølgende skraber til at skrape fedtpladen af, og skub overskydende fedt ind i fedtopsamlingsbakken.
9. Fjern de indvendige grillkomponenter, og rengør grillboksen ved at skubbe aske og rester ned i fedtopsamlingsbakken med den medfølgende plastskraber. Når du er færdig, skal du fjerne fedt, aske eller rester fra fedtopsamlingsbakken. Du kan få flere oplysninger om anbefalet rengøring på weber.com eller ved at scanne QR-koden på forsiden af denne brugervejledning.
10. Genmonter alle grillens indvendige komponenter korrekt i grillboksen. Når du har tilsluttet grillen igen, kan du begynde at grille, tilslutte madtemperaturfølere, starte en timer eller vælge et tilberedningsprogram i WEBER CONNECT-appen.

Indstilling af en kerntemperatur

Følg disse trin for at indstille en kerntemperatur:

1. Brug drejeknappen på kontrolpanelet til at vælge den ønskede temperatur, og tryk derefter på drejeknappen for at vælge temperaturen.

TIP: Brug SMOKEBOOST til at give din langtidstilberedning et ekstra kick af røget, træfyret smag. For at aktivere SMOKEBOOST skal du dreje drejeknappen til venstre til ikonet SMOKEBOOST  og trykke på den for at vælge den. Grillen justerer nu temperaturen til mellem 82-95°C, afhængigt af den omgivende temperatur.

2. Sørg for, at låget er lukket, mens grillen forvarmer til den valgte temperatur.
3. Når grillen har nået den valgte temperatur, skal du åbne låget og rengøre grillristene med en grillbørste eller træskraber.
4. Så skal der grilles! Du kan nu tilslutte madtemperaturfølere, starte en timer eller vælge et tilberedningsprogram fra WEBER CONNECT-appen.

Tilberedning med temperaturfølere

Brug den medfølgende madtemperaturføler til at få komplet kontrol over din WEBER SMOQUE, så du får perfekte resultater hver gang.

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

Følg nedenstående trin, når du bruger madtemperaturfølerne:

1. Når grillen er forvarmet, skal du bruge grillhandsker til at åbne låget og rengøre grillristene med en grillbørste eller træskraber.
2. Sæt madtemperaturføleren/-følerne i den tykkeste del af maden, og læg maden på grillristene.
3. Sæt madtemperaturføleren/-følerne i stikket/stikkene på undersiden af kontrolpanelet.

BEMÆRK: Temperaturfølerne må ikke berøre eller hvile på grilloverfladen, da det kan beskadige temperaturfølerne.

4. Luk grilllåget.

Sådan indstiller du måltemperaturen på en madtemperaturføler

1. Tryk på drejeknappen.
2. Sådan indstiller du en madtemperaturføler fra menukærmen: Drej drejeknappen mod uret, indtil indikatoren (1) eller (2) for madtemperaturføleren lyser på displayet.
3. Tryk på drejeknappen én gang for åbne indstillinger for temperaturføleren.
4. Drej på drejeknappen for at vælge en måltemperatur på en madtemperaturføler. Standardtemperaturen starter ved 74°C.
5. Tryk på drejeknappen for at bekræfte dit valg.
6. Du kan også vælge den mad, du vil tilberede, eller vælge et tilberedningsprogram i WEBER CONNECT-appen. Du modtager en notifikation, når maden har nået den indstillede temperatur, og tilberedningen er afsluttet.

TIP: Når madtemperaturføleren er indstillet, kan du gå tilbage til justeringstilstand ved at trykke på drejeknappen under den aktuelt indstillede temperatur for temperaturføleren. Når den aktuelle temperaturføler blinker, kan du trykke på drejeknappen og holde den inde i 3 sekunder for at nulstille temperaturen på madtemperaturføleren.

Vedligeholdelse af madtemperaturføler

Rengør temperaturføleren inden brug. Temperaturføleren skal rengøres ved at aftørre den med vand og en fugtig klud. Madtemperaturfølerne er ikke vandtætte og tåler ikke maskinopvask. De kan tage skade, hvis de udsættes for vand. Læg aldrig temperaturfølerne direkte i vand eller andre væsker. Når temperaturføleren er rengjort, skal den pakkes ind, når den ikke er i brug, og opbevares indendørs.

Indstilling af timer

1. Tryk på drejeknappen.
2. For at indstille en timer fra menukærmen skal du dreje drejeknappen mod uret, indtil timestikket lyser og displayet viser "t:00".
3. Tryk på drejeknappen én gang for at åbne timerindstilling.
4. Drej drejeknappen for at vælge en tilberedelsestid. Standardtiden starter ved 5 minutter.
5. Tryk på drejeknappen for at bekræfte valget og starte timeren.

TIP: Når en timer er indstillet, kan du gå tilbage til justeringstilstand ved at trykke på drejeknappen under den aktuelt indstillede timer. Når den aktuelle timer blinker, kan du trykke på drejeknappen og holde den inde i 3 sekunder for at nulstille timeren.

Nedlukning af grillen

Når du er færdig med at lave mad, skal WEBER SMOQUE-grillen lukkes korrekt ned for at fjerne eventuelle rester af træpiller og aske fra brændkammeret. Det gør grillen klar til næste gang, du skal bruge den.

Følg trinnene for at lukke WEBER SMOQUE korrekt ned:

1. Når maden har nået den ønskede kerntemperatur, skal du tage varmebestandige grillhandsker på, åbne låget og koble madtemperaturfølere fra stikket og derefter tage maden af grillristene.

ADVARSEL: Madtemperaturfølere, grillhåndtag og grillens overflader er varme. Brug altid varmebestandige grillhandsker, når du håndterer, rengør, flytter eller opbevarer grillen eller dele af den.

2. Luk grilllåget.
3. Tryk på knappen på kontrolpanelet, og rul derefter med uret til ildikonet , hvorefter displayet viser "STOP" for at slukke grillen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte nedlukningen.

GENVEJ: Tryk på drejeknappen, og hold den inde i 3 sekunder, indtil temperaturregulatoren viser "STOP" på displayet. Tryk på knappen igen for at bekræfte, at grillen skal slukkes.

FORSIGTIG: Lad altid nedlukningsproceduren blive helt færdig for at lukke grillen korrekt ned, når du er færdig med at grille. Hvis tilberedningscyklusserne afbrydes jævnligt, kan det medføre fejl i grillens komponenter.

4. WEBER SMOQUE-grillen begynder at lukke ned, hvilket angives af et blinkende ikon og en aktiveret nedtællingstimer. Når grillen er lukket ned, og den er kølet af, skal du tage stikket ud af stikkontakten.

TIP: Når nedlukning er valgt, kan du genoptage tilberedningen. For at genoptage tilberedningen efter, at nedlukningen er startet, skal du trykke på drejeknappen. Drej på drejeknappen for at indstille grilltemperaturen, og tryk på knappen for at vælge.

BEMÆRK: Grillen går i dvaletilstand efter 5 minutters inaktivitet, hvis der ikke er tilsluttet nogen madtemperaturfølere. Tryk på drejeknappen for at tænde grillen igen.

ADVARSEL: GRILLEN SKAL VÆRE HELT AFKØLET, OG STIKKET SKAL ALTID TAGES UD AF STIKKONTAKTEN, FØR DU UDFØRER VEDLIGEHOLDELSE PÅ ELLER RENGØR GRILLEN.

Udskiftning af træpiller

Der kan være tidspunkter, hvor du gerne vil ændre smagen på WEBER-TRÆPILLER til din næste grillaften.

1. Stil en stor beholder eller spand under pillleslisen i bunden af pillekammeret.
2. Træk i skydelågen på bagsiden af pillekammeret, så træpillerne falder ned i beholderen.

Vi anbefaler, at du bruger WEBER-TRÆPILLER i din WEBER SMOQUE-grill. Du opnår de bedste resultater, hvis du opbevarer træpillerne indendørs i en lufttæt beholder for at forhindre, at der trænger fugt ind i træpillerne, hvilket kan påvirke deres ydeevne. Kontrollér altid træpillerne, før du skal bruge dem. Den bedste måde at vurdere træpillerens friskhed på er ved at brække en over. Den bør nemt kunne brækkes over uden at smuldre. Træpiller, der smuldrer, kan forringe grillens ydeevne.

Det er vigtigt at tømme træpillerne fra feeder-sneglen under den periodiske vedligeholdelse og før grillen opbevares/ikke bruges. Du kan få flere oplysninger på weber.com eller ved at scanne QR-koden på forsiden af denne brugervejledning.

Grillmetoder

Du kan benytte dig af flere forskellige tilberedningsmetoder på WEBER SMOQUE-grillen, f.eks. røgning, svitsning, grillning, bagning og braisering. Det, der gør træpillegrillning så godt, er, at du kan tilberede alle dine yndlingsopskrifter – krydret med den ægte smag fra træ. Det ekstra element af smag kan løfte et gennemsnitligt måltid og gøre det til noget helt ekstraordinært.

BEMÆRK: Når du bruger den øverste rist til grillning eller røgning i længere tid, anbefaler WEBER, at du bruger en stor WEBER-drypbakke på de nederste grillriste til at opsamle fedt og madrester.

Se alle dine indstillinger

Der er mange funktioner, du kan gå på opdagelse i på kontrolpanelet og på WEBER CONNECT-appen. Fra programmerbare timere til tilberedningsprogrammer – der er mange grunde til at elske din WEBER SMOQUE-grill. Opdag, oplev og eksperimentér med de mange muligheder.



FEJLKODER

Fejlkoder

Kontrolpanelet er udstyret med avanceret teknologi, der kan udføre fejlfinding på din WEBER SMOQUE-grill. Hvis der registreres et problem med grillen, viser kontrolpanelet fejlkoden og sender en meddelelse via din WEBER CONNECT-app for at informere dig om fejlen. Se listen over fejlkoder nedenfor for at få et hurtigt overblik. Se hele fejlfindingsafsnittet på weber.com, og følg kolonnen "LØSNING", der er tilknyttet den viste fejlkode. Følg instruktionerne for at afhjælpe og rydde fejlene.

E1 – Feeder-snegl tilstoppet

E2 – Fejl i blæsermotor

E3 – Flammetab

E4 – Kommunikationsfejl

E5 – Grillen er for varm

E6 – Flammen er ikke startet

E7 – Fejl i feeder-sneglens motor

E8 – Fejl i termoelement

E10 – Forkert nedlukning

E11 – Fejl i gløderør

E16 – Fejl i grill-ID

Nogle fejlkoder giver dig blot besked om en potentiel kritisk fejl, før den opstår. Disse meddelelser kan slettes fra kontrolpanelet ved at trykke på drejeknappen.

E17 – Temperaturføler ikke registreret

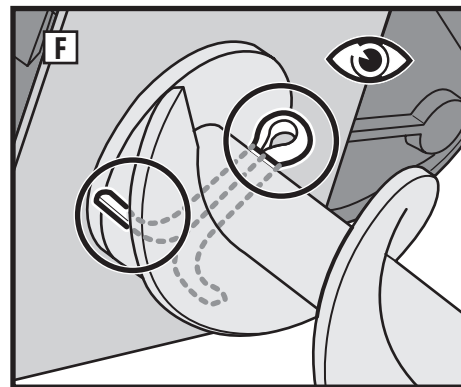
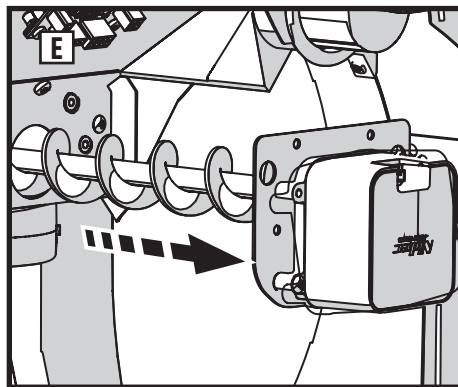
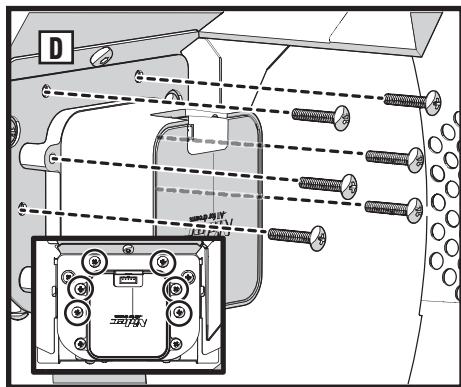
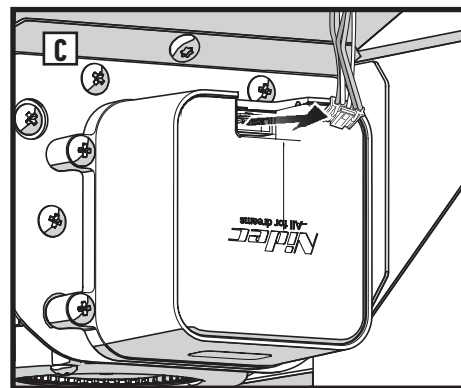
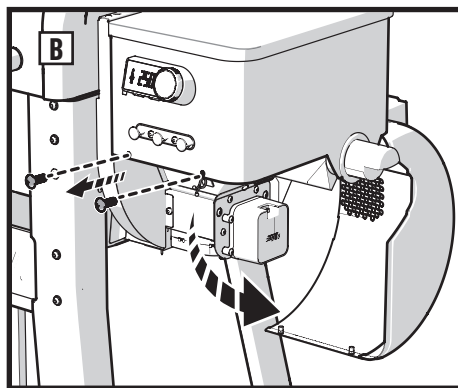
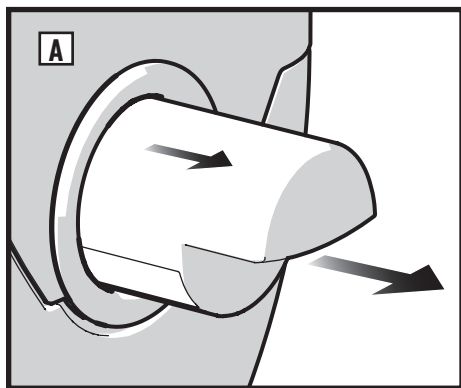
E18 – Meddelelse om temperaturfald

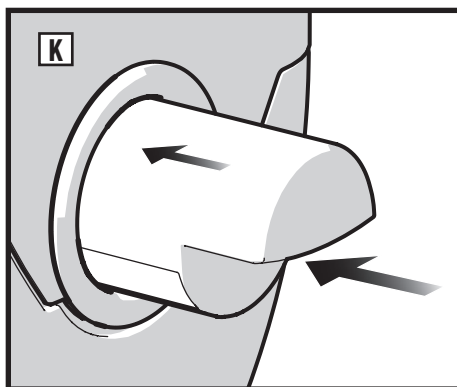
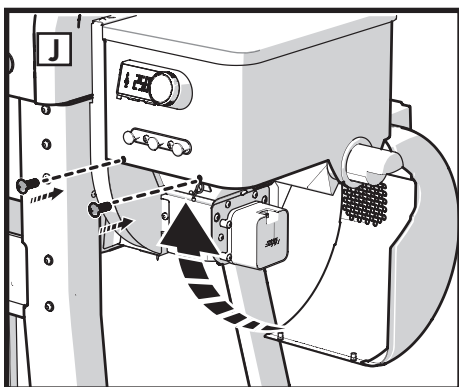
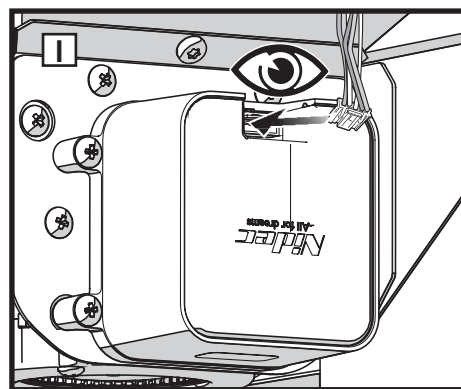
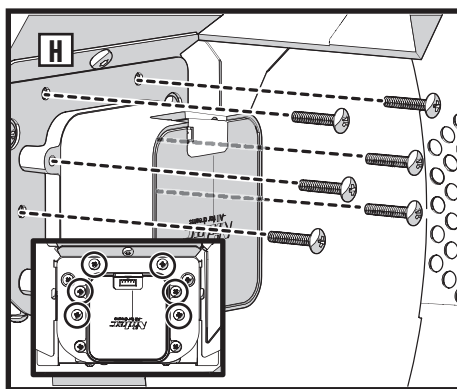
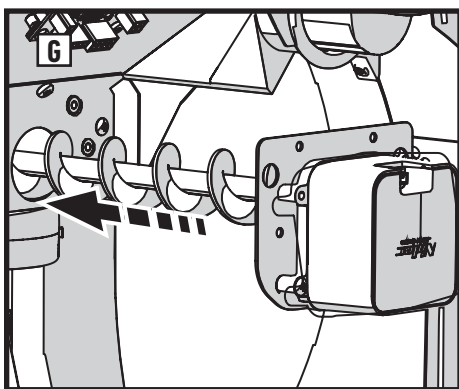
E19 – Notifikation om, at flammen er gået ud

Du kan få flere oplysninger om brug og vedligeholdelse af din WEBER SMOQUE-grill ved at scanne QR-koden nedenfor eller besøge os på weber.com.

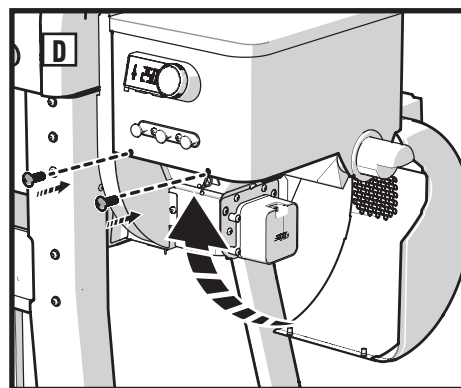
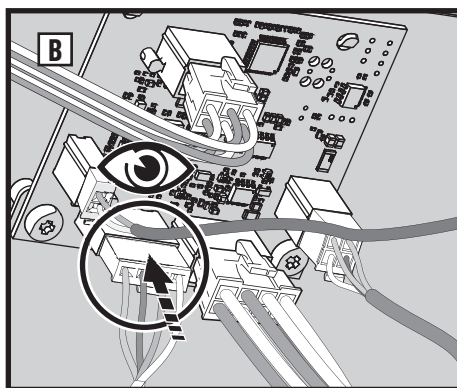
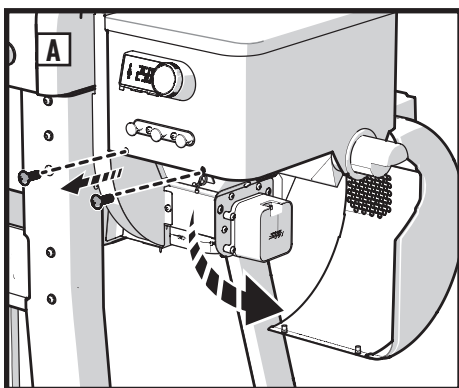
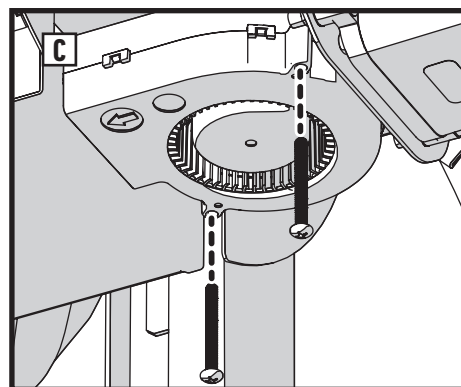


Fejlkode	Løsning
E1 Feeder-snegl tilstoppet	1. Nedlukningsproceduren starter. Hold grilllåget lukket, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. <i>FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned.</i> 2. Stil en stor spand under pillekammeret. 3. Træk i skydelågen (A) på siden af pillekammeret, så træpillerne falder ned i spanden. 4. Fjern de to skruer foran på pillekammeret for at løsne EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDELSESPANELET (B). 5. Afmonter ledningsklemmerne fra motoren (C). 6. Fjern seks skruer fra monteringsbeslaget til feeder-snegl/motor (D). 7. Skub og drej feeder-sneglen ud af feeder-sneglrøret (E). <i>BEMÆRK: Læg mærke til, hvordan motoren vender, når den er monteret på grillen.</i> 8. Rengør feeder-sneglrør og feeder-snegl/motor for at fjerne piller og snavs, der kan have forårsaget tilstopningen. 9. Før du monterer feeder-snegl/motor i feeder-sneglrøret igen, skal du kontrollere, at brudstiften stadig er intakt. Stiften skal være synlig fra begge sider af feeder-sneglen (F). Feeder-sneglen må ikke trækkes væk fra motoren. Hvis brudstiften er gået i stykker, skal den udskiftes inden genmontering. Kontakt WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. 10. Genmonter feeder-snegl/motor ved at skubbe feeder-sneglen gennem feeder-sneglrøret (G). 11. Fastgør feeder-snegl/motor med seks skruer (H). <i>FORSIGTIG: Kontrollér, at feeder-snegl/motor vender rigtigt ved genmontering i feeder-sneglrøret.</i> 12. Genetabler motorens elektriske forbindelse. Kontrollér, at ledningsklemmen er sikkert forbundet til motoren (I). 13. Genmonter EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDELSESPANELET med to skruer (J). 14. Skub skydelågen for at lukke den (K). 15. Åbn låget til pillekammeret, og fyld det med dit valg af WEBER-TRÆPILLER. 16. Sæt grillen til, og start et tilberedningsprogram, så kontrolenheden kan køre en diagnose. Diagnosticeringen kan tage op til 30 sekunder, og blæseren tændes under processen. Hvis fejlkoden E1 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.

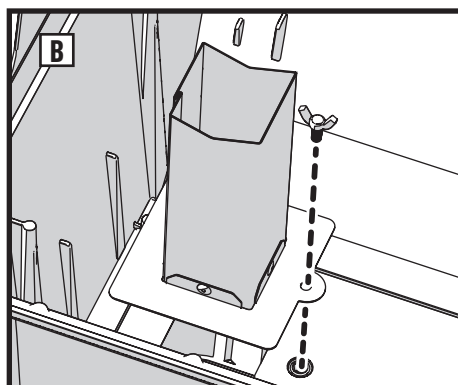
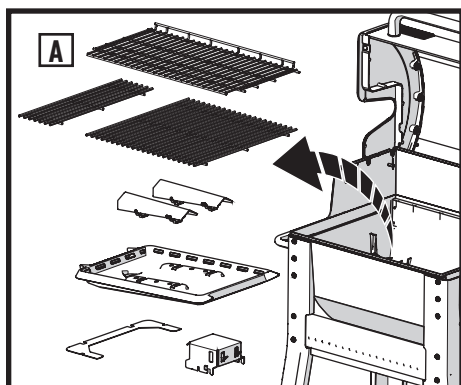
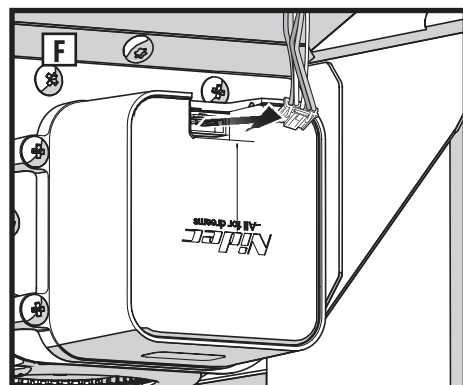
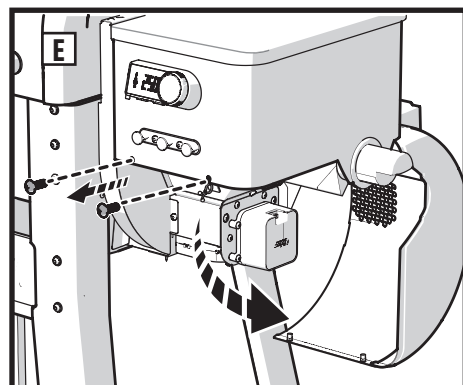
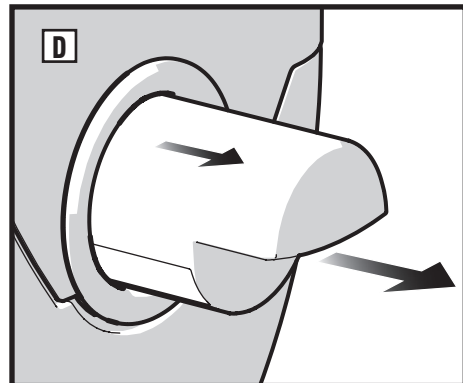
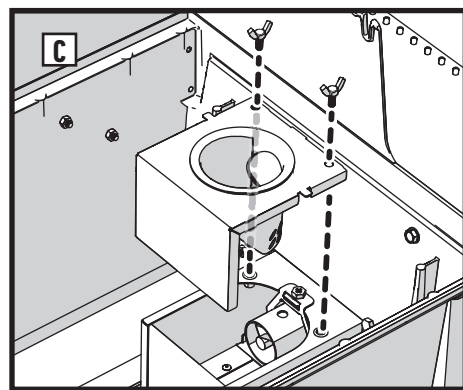


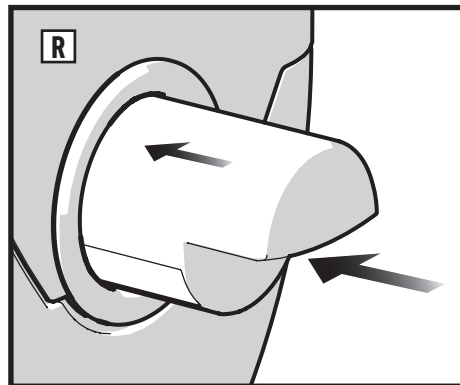
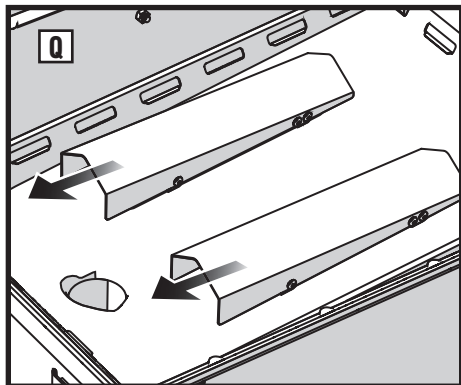
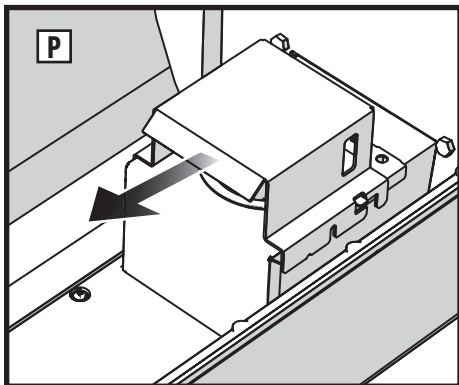
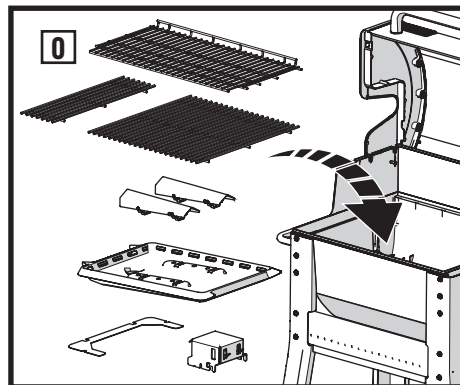
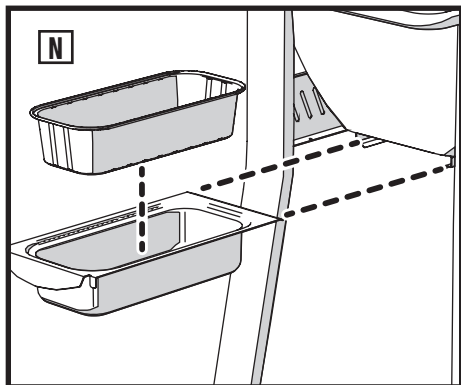
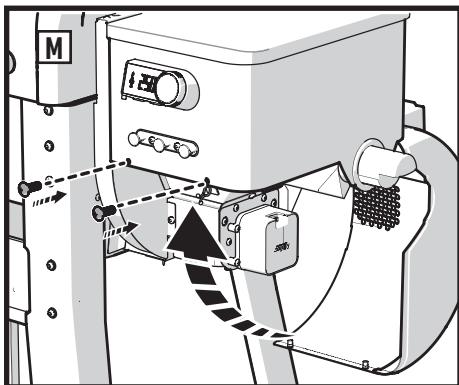
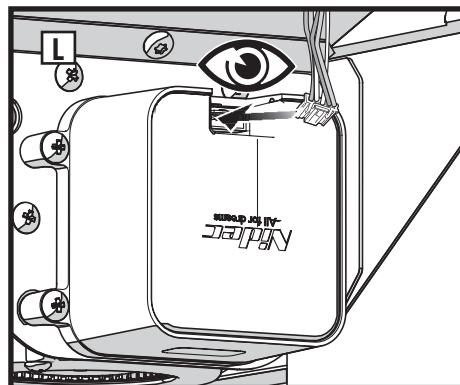
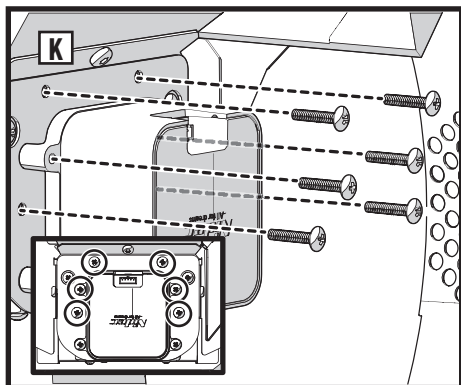
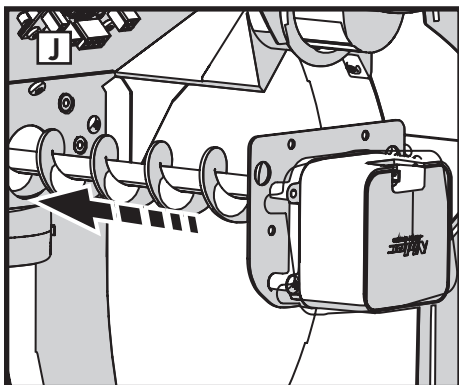
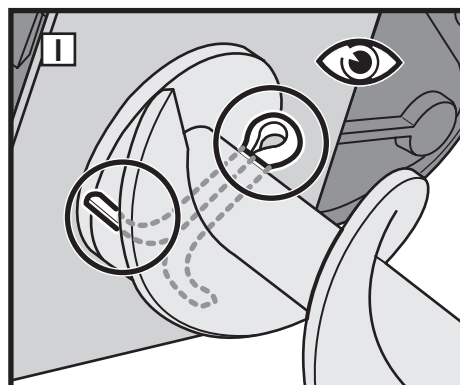
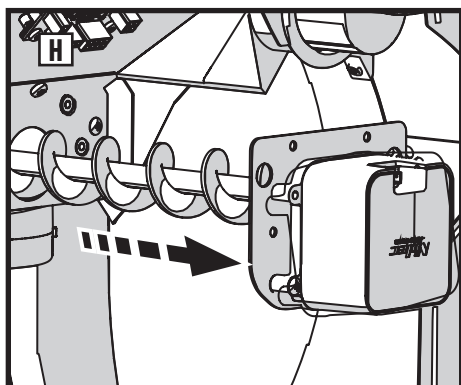
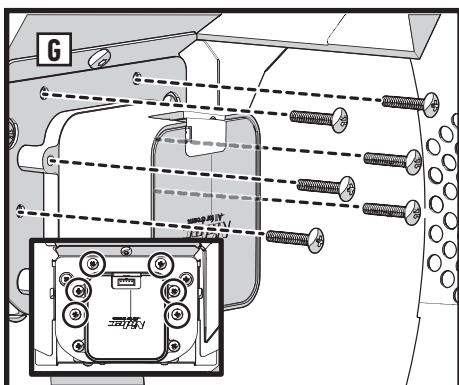


Fejlkode	Løsning
E2 Blæsermotorfejl	1. Nedlukningsproceduren starter. Hold grillåget lukket, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned. 2. Fjern de to skruer foran på pillekammeret for at løse EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDESPANELET (A). 3. Kontrollér ventilatorens elektriske forbindelse. Kontrollér, at ledningsklemmen er sikkert fastgjort til printkortet (B). 4. Fjern de to skruer fra blæseren, og kontrollér, om den er blokeret (C). Hvis den er blokeret, skal den rengøres og derefter genmonteres. 5. Genmonter EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDESPANELET med to skruer (D). 6. Sæt grillen til, og start et tilberedningsprogram, så kontrolenheden kan køre en diagnose. Diagnostiseringen kan tage op til 30 sekunder, og blæseren vil forsøge at tændes under processen. Hvis E2-fejlkode stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside for at få udskiftet blæseren.



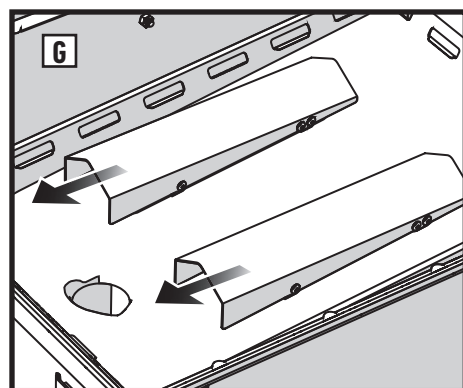
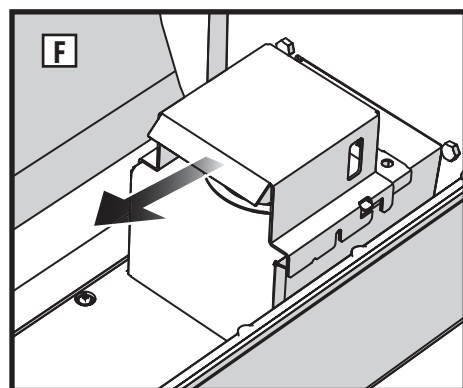
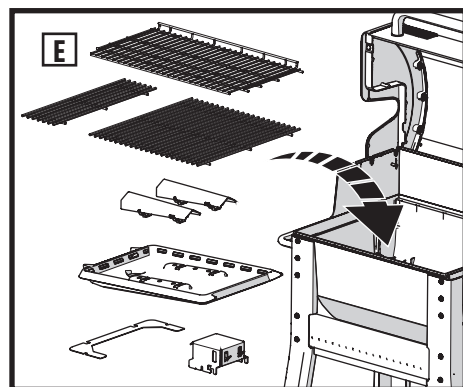
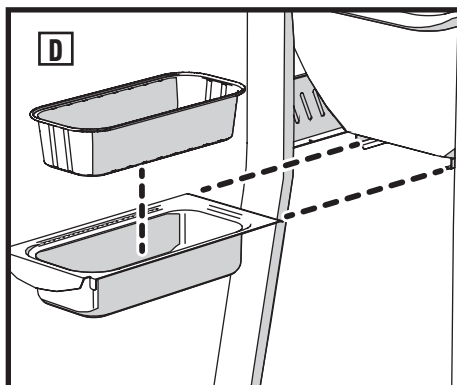
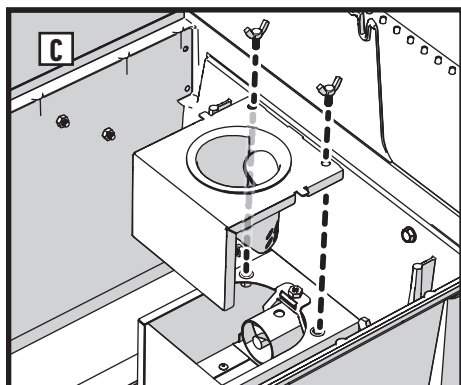
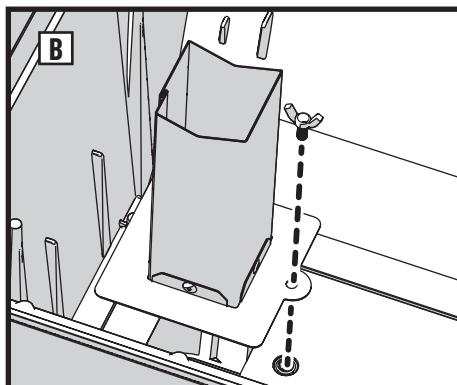
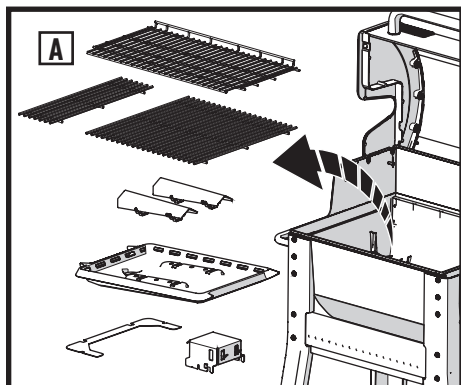
Fejlkode	Løsning
E3 Flammetab Grillen har mistet flammen i brændkammeret, og forsøg på gentænding lykkedes ikke.	1. Nedlukningsproceduren starter. Hold grilllåget lukket, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned. 2. Åbn grilllåget, og tag grillristene ud. Brug en skraber til at skrabe fedt eller snavs af fedtopsamlingspladen og Flavorizer Bars ned i fedttragten. Fjern fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars, askeblokker og varmefordelingsplade fra grillboksen (A). 3. Fjern fedttragten (B). Brug grillskraberen til at rengøre grillboksen og brændkammeret ved at skrabe aske og snavs ned i fedtopsamleren gennem åbningen i bunden af grillboksen. 4. Fjern brændkammeret (C), og tøm det for aske eller træpiller, og tør det af. FORSIGTIG: Sørg for, at aske og snavs er helt uden gløder, inden du rengør grillen. 5. Genmonter brændkammeret, og fastgør den med to vingebolte. 6. Stil en stor spand under pilekammeret. 7. Træk i skydelågen (D) på bagsiden af pilekammeret, så træpillerne falder ned i spanden. 8. Fjern de to skruer foran på pilekammeret for at løse EZ ACCESS-VELLIGEHOLDESPANELET (E). 9. Afmonter ledningsklemmerne fra motoren (F). 10. Fjern seks skruer fra monteringsbeslaget til feeder-snegl/motor (G). BEMÆRK: Læg mærke til, hvordan motoren vender, når den er monteret på grillen. 11. Skub og drej feeder-sneglen ud af feeder-sneglrøret (H). 12. Rengør feeder-sneglrør og feeder-snegl/motor for at fjerne piller og snavs, der kan have forårsaget tilstopningen. 13. Før du monterer feeder-snegl/motor i feeder-sneglrøret igen, skal du kontrollere, at brudstiften stadig er intakt. Stiften skal være synlig fra begge sider af feeder-sneglen (I). Feeder-sneglen må ikke trækkes væk fra motoren. Hvis brudstiften er gået i stykker, skal den udskiftes inden genmontering. Kontakt WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. 14. Genmonter feeder-snegl/motor ved at skubbe feeder-sneglen gennem feeder-sneglrøret (J). FORSIGTIG: Kontrollér, at feeder-snegl/motor vender rigtigt ved genmontering i feeder-sneglrøret. 15. Fastgør feeder-snegl/motor med seks skruer (K). 16. Genetabler motorens elektriske forbindelse. Kontrollér, at ledningsklemmen er sikkert forbundet til motoren (L). 17. Genmonter EZ ACCESS-VELLIGEHOLDESPANELET med to skruer (M). 18. Udskift engangsdrypbakken i fedtbakken efter behov (N). Sæt drypbakken og fedtopsamleren på igen, og skub helt ind i grillen. 19. Genmonter fedttragt, askeblokker, varmefordelingsplade, fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars og grillriste i grillboksen (O). BEMÆRK: Flangen på varmefordelingspladen skal vende mod midten af grillboksen (P). Flavorizer Bars skal monteres med den bredere ende vendt mod fedttragten (Q). 20. Skub skydelågen på siden af pilekammeret for at lukke den (R). 21. Åbn låget til pilekammeret, og fyld det med dit valg af WEBER-TRÆPILLER. 22. Sæt grillen til, og start et tilberedningsprogram, så kontrolenheden kan køre en diagnose. Diagnosticeringen kan tage op til 30 sekunder, og blæseren tændes under processen. Hvis fejlkoden E3 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.



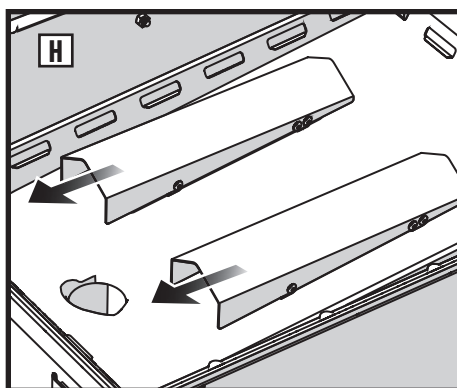
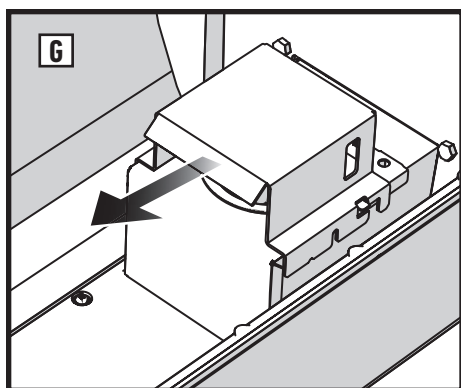
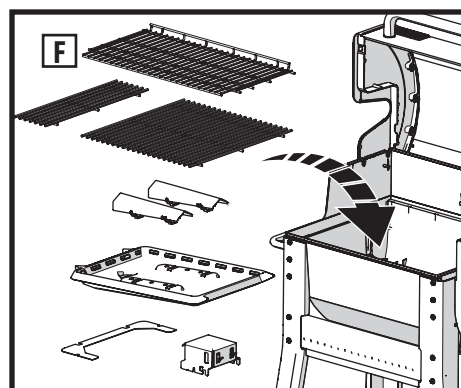
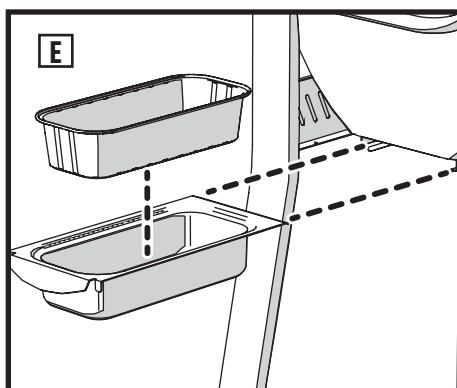
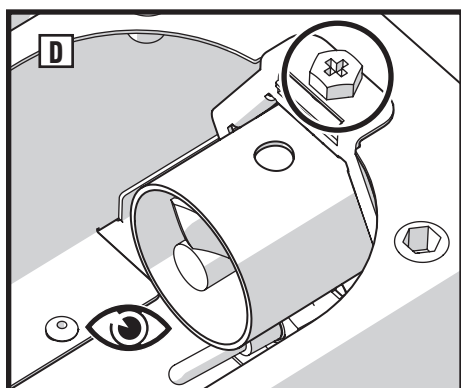
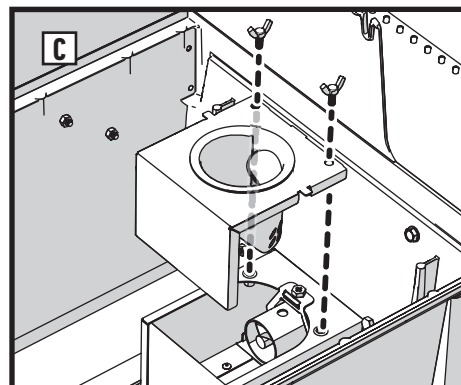
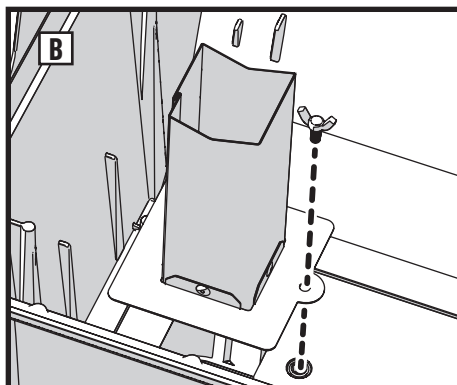
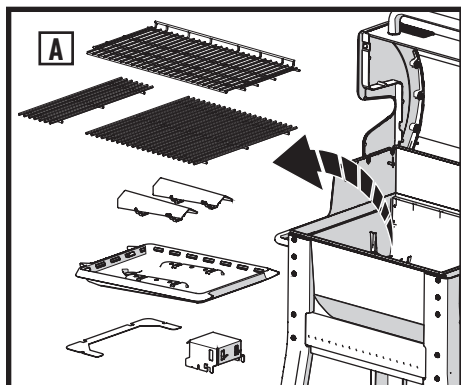


Fejlkode	Løsning
E4 Kommunikationsfejl	1. Nedlukningsproceduren starter. Hold grillåget lukket, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned. 2. Når grillen har udført nedlukningen, skal du tage stikket ud af stikkontakten. 3. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.

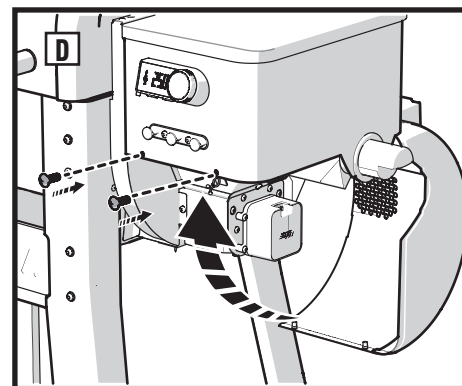
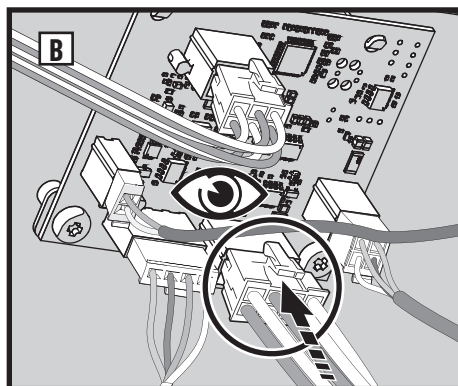
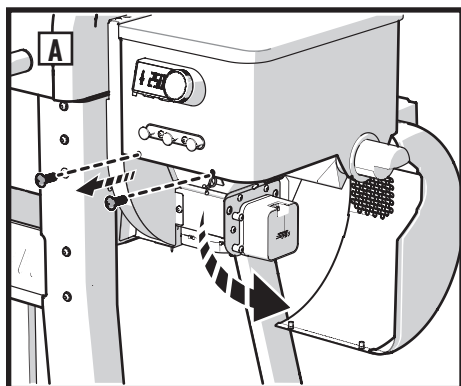
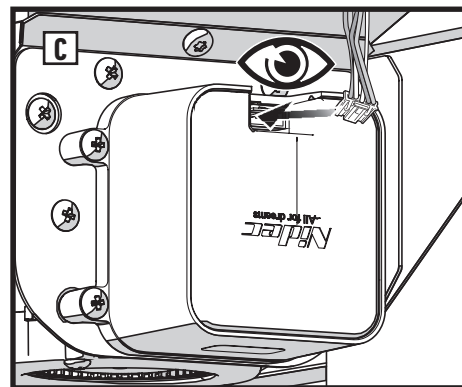
Fejlkode	Løsning
E5 Grillen er for varm	1. Nedlukningsproceduren starter. Hold grillåget lukket, og vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned. 2. Åbn grillåget, og tag grillristene ud. Brug en skraber til at skrape fedt eller snavs af fedtopsamlingspladen og Flavorizer Bars ned i fedttragten. Fjern fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars, askeblokker og varmefordelingsplade fra grillboksen (A). 3. Fjern fedttragten (B). Brug grillskraberne til at rengøre grillboksen og brændkammeret ved at skrape aske og snavs ned i fedtopsamleren gennem åbningen i bunden af grillboksen. 4. Fjern brændkammeret (C), og tøm det for aske eller træpiller, og tør det af. FORSIGTIG: Sørg for, at aske og snavs er helt uden gløder, inden du rengør grillen. 5. Genmonter brændkammeret, og fastgør den med vingebolte. 6. Udskift engangsdrypbakken i fedtbakken efter behov (D). Sæt drypbakken og fedtopsamleren på igen, og skub helt ind i grillen. 7. Genmonter fedttragt, varmefordelingsplade, fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars og grillriste i grillboksen (E). BEMÆRK: Flangen på varmefordelingspladen skal vende mod midten af grillboksen (F). Flavorizer Bars skal monteres med den bredere ende vendt mod fedttragten (G). 8. Sæt grillen til, og start et tilberedningsprogram, så kontrolenheden kan køre en diagnose. Diagnosticeringen kan tage op til 30 sekunder, og blæseren tændes under processen. Hvis fejlkoden E5 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.



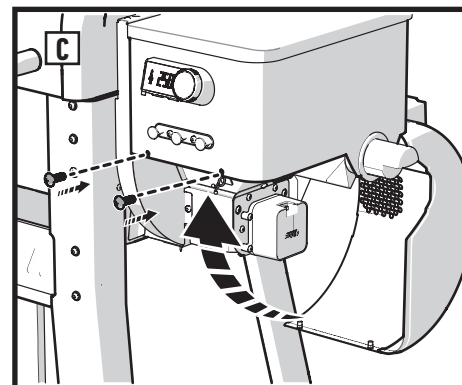
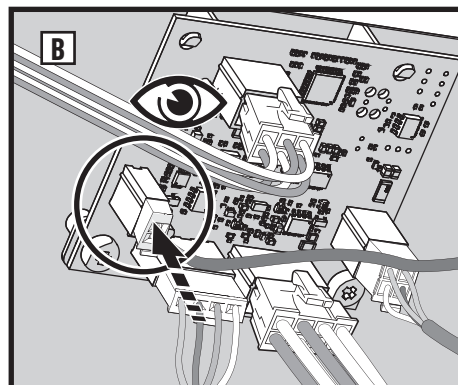
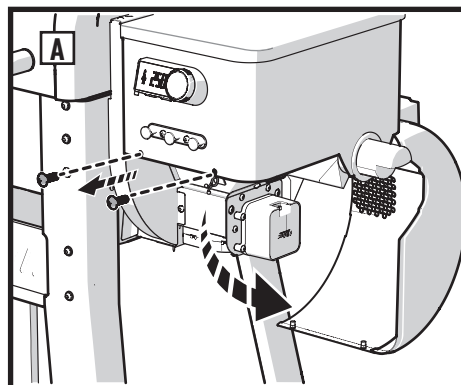
Fejlkode	Løsning
E6 Flammen er ikke startet	1. Nedlukningsproceduren starter. Vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. <i>FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned.</i> 2. Åbn grilllåget, og tag grillristene ud. Brug en skraber til at skrape fedt eller snavs af fedtopsamlingspladen og Flavorizer Bars ned i fedttragten. Fjern fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars, askeblokke og varmefordelingsplade fra grillboksen (A). 3. Fjern fedttragten (B). Brug grillskraberen til at rengøre grillboksen og brændkammeret ved at skrape aske og snavs ned i fedtopsamleren gennem åbningen i bunden af grillboksen. 4. Fjern brændkammeret (C), og tøm det for aske eller træpiller, og tør det af. <i>FORSIGTIG: Sørg for, at aske og snavs er helt uden gløder, inden du rengør grillen.</i> 5. Kontrollér gløderøret, og sørg for, at gløderørsbeslaget er fastgjort med skruen (D). 6. Genmonter brændkammeret, og fastgør den med to vingebolte. 7. Udskift engangsdrypbakken i fedtopsamleren efter behov (E). Sæt drypbakken og fedtopsamleren på igen, og skub helt ind i grillen. 8. Genmonter fedttragt, askeblokke, varmefordelingsplade, fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars og grillriste i grillboksen (F). <i>BEMÆRK: Flangen på varmefordelingspladen skal vende mod midten af grillboksen (G). Flavorizer Bars skal monteres med den bredere ende vendt mod fedttragten (H).</i> 9. Sæt grillen til, og start et tilberedningsprogram, så kontrolenheden kan køre en diagnose. Diagnosticeringen kan tage op til 30 sekunder, og blæseren tændes under processen. Hvis fejlkoden E6 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.



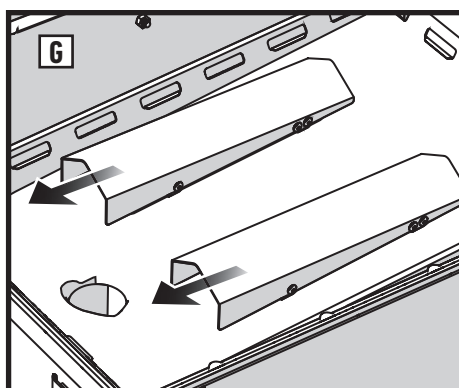
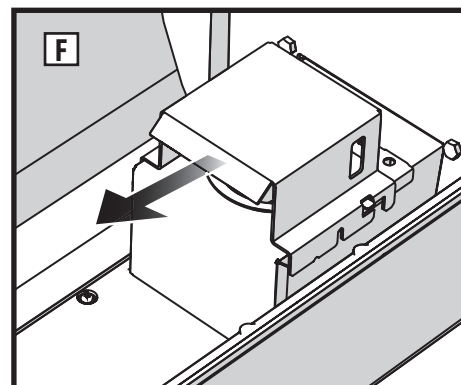
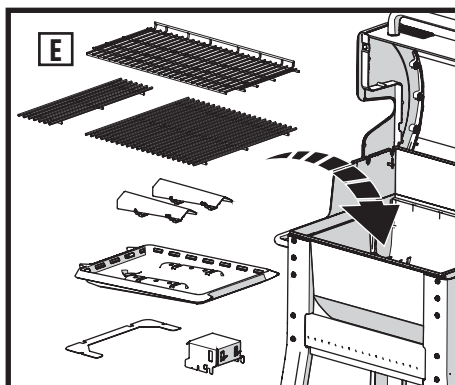
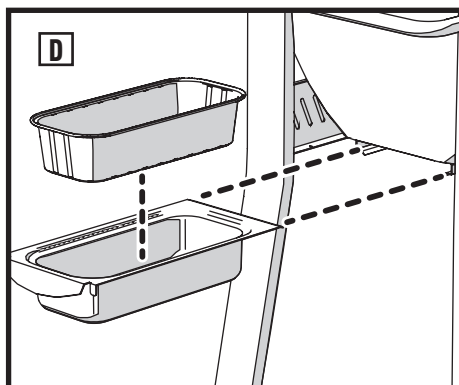
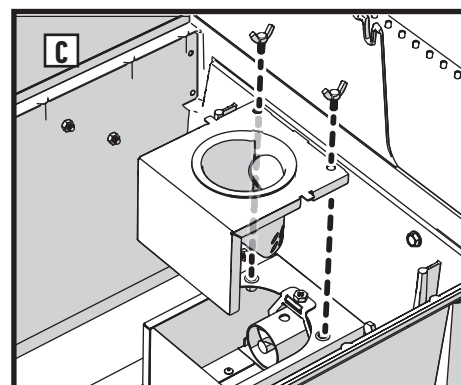
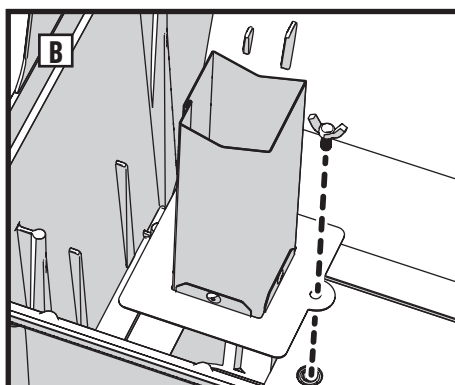
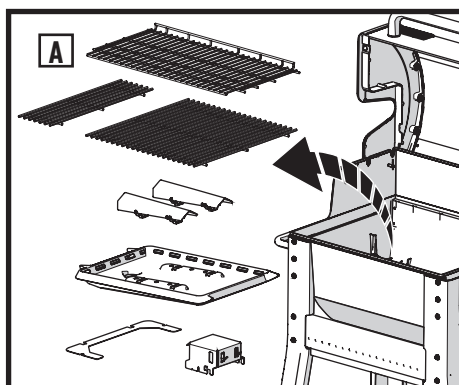
Fejlkode	Løsning
E7 Fejl i feeder-sneglens motor	1. Nedlukningsproceduren starter. Vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. <i>FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned.</i> 2. Fjern de to skruer foran på pilekammeret for at løse EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDESPANELET (A). 3. Kontrollér den elektriske forbindelse på motoren samt printkortet. Kontrollér, at stikkene er sikkert forbundet i begge ender (B) (C). 4. Genmonter EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDESPANELET med to skruer (D). 5. Sæt grillen til, og start et tilberedningsprogram, så kontrolenheden kan køre en diagnose. Diagnosticeringen kan tage op til 30 sekunder, og blæseren tændes under processen. Hvis fejlkoden E7 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.



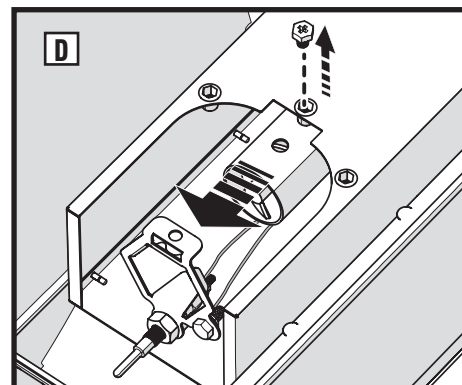
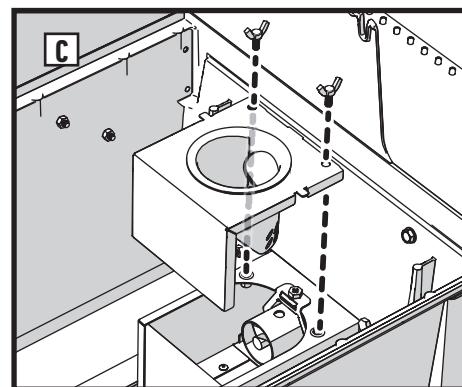
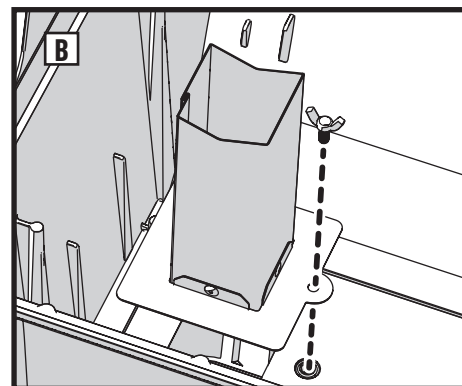
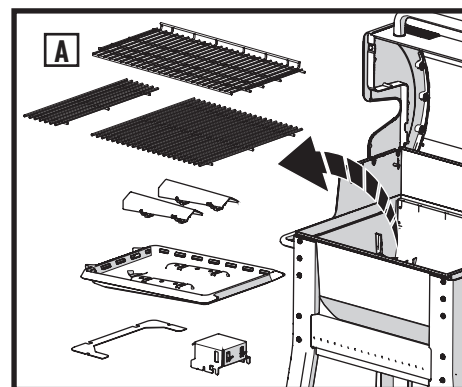
Fejlkode	Løsning
E8 Fejl i termoelement	1. Nedlukningsproceduren starter. Vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. <i>FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned.</i> 2. Fjern de to skruer foran på pilekammeret for at løse EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDESPANELET (A). 3. Kontrollér termoelementets elektriske forbindelse på printkortet. Kontrollér, at stikket er sikkert forbundet (B). 4. Genmonter EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDESPANELET med to skruer (C). 5. Sæt grillen til, og start et tilberedningsprogram, så kontrolenheden kan køre en diagnose. Diagnosticeringen kan tage op til 30 sekunder, og blæseren tændes under processen. Hvis fejlkoden E8 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.

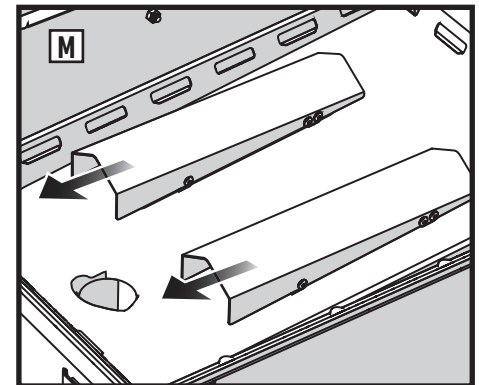
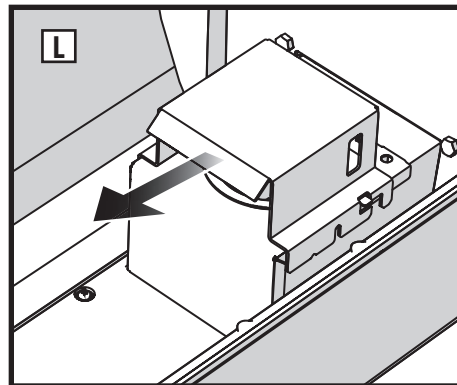
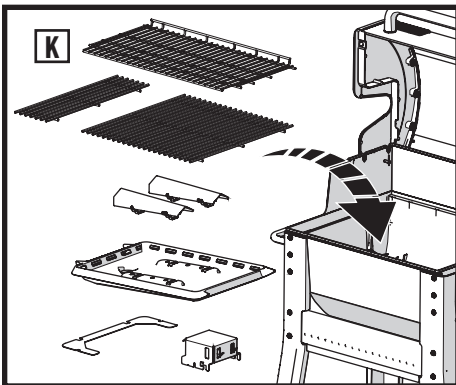
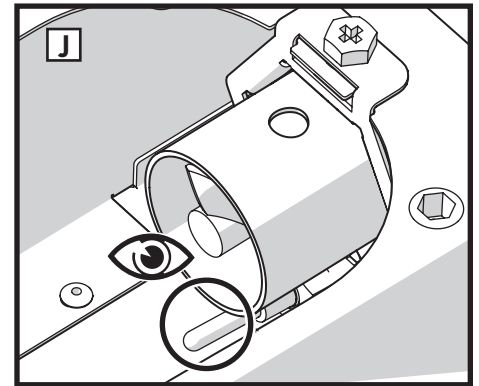
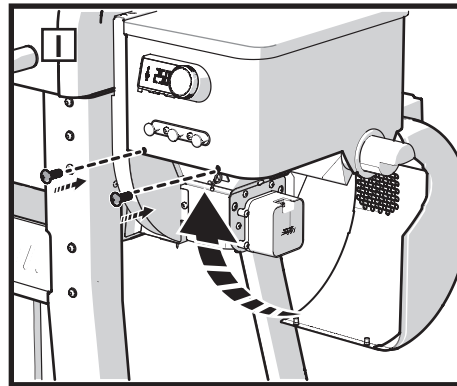
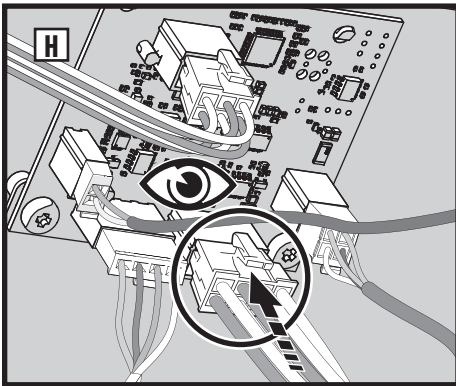
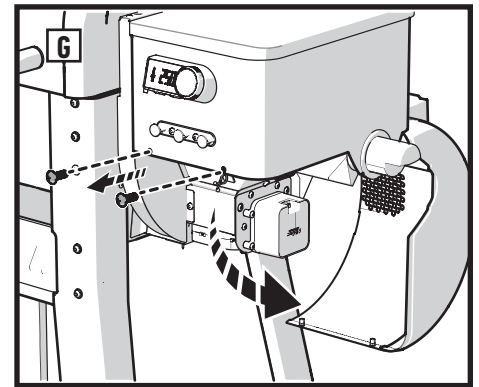
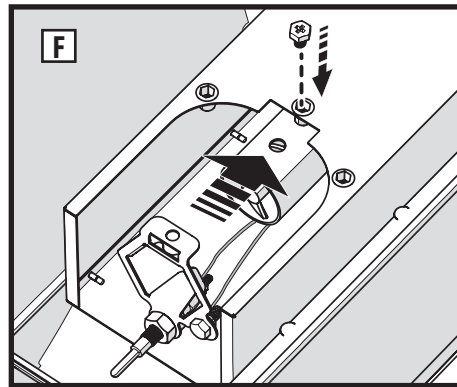
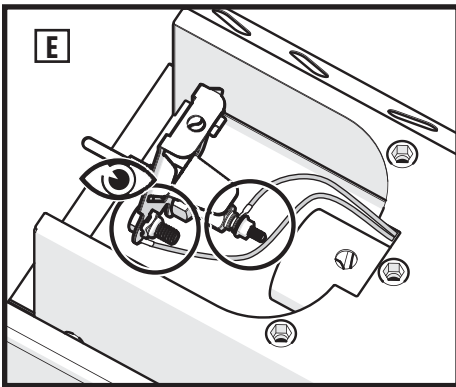


Fejlkode	Løsning
E10 Forkert nedlukning Tidligere nedlukning blev ikke fuldført.	1. Nedlukningsproceduren starter. Vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. <i>FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned.</i> 2. Åbn grilllåget, og tag grillristene ud. Brug en skraber til at skrabe fedt eller snavs af fedtopsamlingspladen og Flavorizer Bars ned i fedttragten. Fjern fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars, askeblokker og varmefordelingsplade fra grillboksen (A). 3. Fjern fedttragten (B). Brug grillskraberen til at rengøre grillboksen og brændkammeret ved at skrabe aske og snavs ned i fedtopsamleren gennem åbningen i bunden af grillboksen. 4. Fjern brændkammeret (C), og tøm det for aske eller træpiller, og tør det af. <i>FORSIGTIG: Sørg for, at aske og snavs er helt uden gløder, inden du rengør grillen.</i> 5. Genmonter brændkammeret, og fastgør den med vingebolte. 6. Udskift engangsdrypbakken i fedtbakken efter behov (D). Sæt drypbakken og fedtopsamleren på igen, og skub helt ind i grillen. 7. Genmonter fedttragt, askeblokker, varmefordelingsplade, fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars og grillriste i grillboksen (E). <i>BEMÆRK: Flangen på varmefordelingspladen skal vende mod midten af grillboksen (F). Flavorizer Bars skal monteres med den bredere ende vendt mod fedttragten (G).</i> 8. Sæt grillen til, og start et tilberedningsprogram, så kontrolenheden kan køre en diagnose. Diagnosticeringen kan tage op til 30 sekunder, og blæseren tændes under processen. Hvis fejlkoden E10 stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.



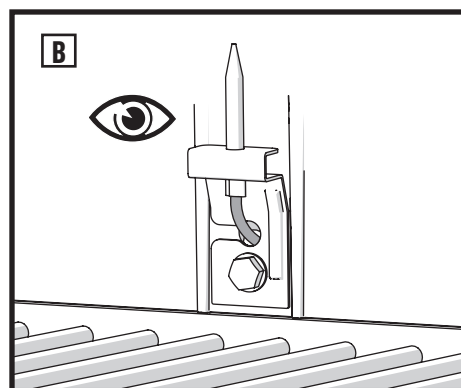
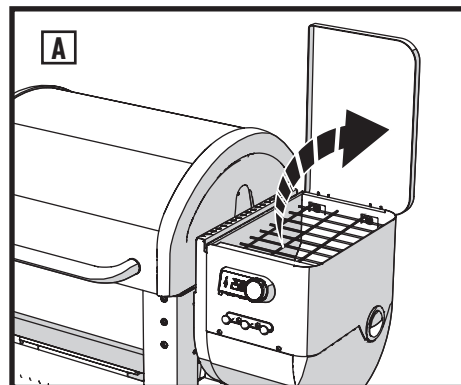
Fejlkode	Løsning
E11 Fejl i gløderør	1. Nedlukningsproceduren starter. Vent, indtil grillen har afsluttet nedlukningsproceduren og er kølet helt af. Tag derefter stikket ud af stikkontakten. FORSIGTIG: Frakobl ikke grillen, og sluk den ikke, mens den lukker ned. 2. Åbn grilllåget, og tag grillristene ud. Brug en skraber til at skrape fedt eller snavs af fedtopsamlingspladen og Flavorizer Bars ned i fedttragten. Fjern fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars, askeblokker og varmefordelingsplade fra grillboksen (A). 3. Fjern fedttragten (B). Brug grillskraberne til at rengøre grillboksen og brændkammeret ved at skrape aske og snavs ned i fedtopsamleren gennem åbningen i bunden af grillboksen. 4. Fjern brændkammeret (C), og tøm det for aske eller træpiller, og tør det af. FORSIGTIG: Sørg for, at aske og snavs er helt uden gløder, inden du rengør grillen. 5. Fjern skruen på gløderørets monteringsbeslag, og skub langsomt beslaget ud af feeder-sneglrøret (D). 6. Kontrollér, at gløderøret er fastgjort til monteringsbeslaget, og efterse lednings-klemmeforbindelserne for at sikre, at de sidder godt fast på monteringsbeslaget (E). 7. Hvis ledningsforbindelserne ser ud til at være intakte, skal du genmontere gløderørets monteringsbeslag på feeder-sneglrøret og fastgøre det med skruen (F). 8. Genmonter brændkammeret, og fastgør den med to vingebolte. 9. Fjern de to skruer foran på pillekammeret for at løse EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDESPANELET (G). 10. Kontrollér og fastgør forbindelsen for gløderørets ledningsklemme på printkortet (H). 11. Genmonter EZ ACCESS-VEDLIGEHOLDESPANELET med to skruer (I). 12. Sæt stikket til grillen i stikkontakten, tænd grillen, og brug drejeknappen til at indstille grillen til en temperatur på 200°C. 13. Mens grillen begynder at forvarme, skal du visuelt inspicere gløderøret i bunden af brændkammeret (J). ADVARSEL: UNDLAD AT RØRE VED GLØDERØRET FOR AT KONTROLLERE, OM DET ER VARMT. HVIS GLØDERØRET FUNGERER KORREKT, BLIVER DET LYSERE I FARVEN, MENS DET VARMER OP. Hvis gløderøret fungerer korrekt: 14. Tryk på knappen på kontrolpanelet, og rul derefter med uret til ildikonet  hvorefter displayet viser "STOP" for at slukke grillen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte nedlukningen. GENVEJ: Tryk på drejeknappen, og hold den inde i 3 sekunder, indtil temperaturregulatoren viser "STOP" på displayet. Tryk på drejeknappen igen for at bekræfte, at grillen skal slukkes. FORSIGTIG: Lad altid nedlukningsproceduren blive helt færdig for at lukke grillen korrekt ned, når du er færdig med at grille. Hvis tilberedningscyklusserne afbrydes jævnligt, kan det medføre fejl i grillens komponenter. 15. Grillen begynder at lukke ned, hvilket angives af et blinkende ikon og en aktiveret nedtællingstimer. Når grillen er lukket ned, og den er kølet af, skal du tage stikket ud af stikkontakten. ADVARSEL: GRILLEN SKAL VÆRE HELT AFKØLET, OG STIKKET SKAL ALTID TAGES UD AF STIKKONTAKTEN, FØR DU UDFØRER VEDLIGEHOLDELSE PÅ ELLER RENGØRING AF GRILLEN. 16. Genmonter fedttragt, askeblokker, varmefordelingsplade, fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars og grillriste i grillboksen (K). BEMÆRK: Flangen på varmefordelingspladen skal vende mod midten af grillboksen (L). Flavorizer Bars skal monteres med den bredere ende vendt mod fedttragten (M). 17. Sæt grillen til, og start et tilberedningsprogram, så kontrolenheden kan køre en diagnose. Diagnosticeringen kan tage op til 30 sekunder, og blæseren tændes under processen. Hvis E11-fejlkode stadig vises på kontrolpanelet, skal du kontakte kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside for at få udskiftet gløderøret. Hvis gløderøret ikke fungerer korrekt, forbliver grillen kold, da den ikke tænder. 18. Tryk på knappen på kontrolpanelet, og rul derefter med uret til ildikonet  hvorefter displayet viser "STOP" for at slukke grillen. Tryk på drejeknappen for at bekræfte nedlukningen. GENVEJ: Tryk på drejeknappen, og hold den inde i 3 sekunder, indtil temperaturregulatoren viser "STOP" på displayet. Tryk på drejeknappen igen for at bekræfte, at grillen skal slukkes. 19. Grillen begynder at lukke ned, hvilket angives af et blinkende ikon og en aktiveret nedtællingstimer. Når grillen er lukket ned, og den er kølet af, skal du tage stikket ud af stikkontakten. ADVARSEL: GRILLEN SKAL VÆRE HELT AFKØLET, OG STIKKET SKAL ALTID TAGES UD AF STIKKONTAKTEN, FØR DU UDFØRER VEDLIGEHOLDELSE PÅ ELLER RENGØRING AF GRILLEN. 20. Kontakt kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside for at få udskiftet gløderøret.





Fejlkode	Løsning
E16 Fejl i grill-ID	1. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.

Fejlkode	Løsning
E18 Notifikation om temperaturfald	1. Du kan fortsætte tilberedningen ved at trykke på drejeknappen. Sørg for, at låget er lukket under grillningen. 2. Åbn låget til pillekammeret (A) for at kontrollere træpillernes niveau og kvalitet. Bemærk, at pillerne øverst i pillekammeret ikke nødvendigvis angiver, at pillekammeret er fuldt. Friske træpiller skal føles sprøde, når de knækker, og de må ikke smuldre. 3. Genfyld pillekammeret med WEBER-TRÆPILLER, hvis det er nødvendigt. 4. Åbn grilllåget, og efterse den indvendige temperaturføler inde i grillboksen (B). Sørg for, at der ikke er noget, der blokerer temperaturføleren. Luk låget til grillen.





Anbefalet rengøring

For at du skal kunne grille og røge med din WEBER SMOQUE-grill i mange år fremover anbefaler WEBER, at du rengør den grundigt, hver gang du har grilllet 12 timer eller brugt den 9 gange, alt efter hvad der kommer først. Yderligere rengøring kan være nødvendig efter low & slow-tilberedning, for tilberedning ved høje temperaturer startes, for at fjerne fedt, der ikke kan brændes af ved lave temperaturer.

ADVARSEL: GRILLEN SKAL VÆRE HELT AFKØLET, OG STIKKET SKAL ALTID TAGES UD AF STIKKONTAKTEN, FØR DU UDFØRER VEDLIGEHOJDELSE PÅ ELLER RENGØR GRILLEN.

FORSIGTIG: SPRØJT ALDRIG VAND PÅ GRILLEN MED F.E.KS. EN VANDSLANGE ELLER HØJTRYKSSRENSER. DE ELEKTRONISKE KOMPONENTER KAN BLIVE BESKADIGEDE.

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

Følg nedenstående trin, når du rengør grillen:

1. Når grillen er korrekt lukket ned og afkølet, skal du tage stikket ud af stikkontakten.
2. Åbn grilllåget, og børst eller skrab låget rent med en grillbørste eller den medfølgende skraber.
3. Børst eller skrab grillristene rene, mens de sidder i grillen; tag dem derpå ud af grillboksen, og sæt dem til side.
4. Med Flavorizer Bars og fedtopsamlingspladen på plads skal du bruge en skraber til at skrab fedt eller snavs fra fedtopsamlingspladen og Flavorizer Bars ned i fedttragten. Fjern dem derefter fra grillboksen, og sæt til side.
5. Fjern varmemfordelingspladen, fedttragten og askeblokkeren. Brug grillskraber til at rengøre grillboksen og brændkammeret ved at skrab aske og snavs ned i fedtopsamleren gennem åbningen i bunden af grillboksen.
6. Fjern brændkammeret, tøm det for aske eller træpiller, og tør det af.

FORSIGTIG: Sørg for, at aske og snavs er helt uden gløder, inden du rengør grillen.

7. Udskift engangsdrypbakken i fedtbakken efter behov. Sæt drypbakken og fedtopsamleren på igen, og skub helt ind i grillen.

ADVARSEL: FJERN IKKE SKUFFEN TIL ASKE- OG FEDTOPSAMLINGSSYSTEMET, NÅR DU BRUGER GRILLEN, ELLER HVIS DEN STADIG ER VARM EFTER BRUG.

Udskift jævnligt engangsdrypbakken, før du starter grillen, for at mindske risikoen for en fedtbrand.

8. Sæt fedttragten, askeblokkeren, varmemfordelingspladen, fedtopsamlingsplade, Flavorizer Bars og grillriste tilbage i grillboksen.

BEMÆRK: Flangen på varmemfordelingspladen skal vende mod midten af grillboksen (O). Flavorizer Bars skal monteres med den bredere ende vendt mod fedttragten (P).

Rengøring af pillekammer

WEBER anbefaler, at du tømmer og renser pillekammeret og feeder-sneglen hver 4. uge ved regelmæssig brug og hver 2. uge, hvis grillen ikke bruges regelmæssigt, for at sikre, at der bruges friske træpiller, og at pillekammeret og feeder-sneglrøret er rene.

BEMÆRK: Rengøringen skal udføres oftere i miljøer med høj luftfugtighed.

Følg disse trin for at rengøre tragten og feeder-sneglrør:

1. Når grillen er korrekt lukket ned og afkølet, skal du slukke grillen og tage stikket ud af stikkontakten.
2. Sæt en stor spand eller beholder under pillekammeret på siden af grillen.
3. Træk i skydelågen på bagsiden af pillekammeret, så træpillerne falder ned i beholderen.
4. Fjern de to skruer foran på pillekammeret for at åbne EZ ACCESS-VEDLIGEHOJDELSESPANET.
5. Afmonter ledningsklemmen fra motoren.
6. Fjern seks skruer fra monteringsbeslaget på feeder-sneglen/motoren.

BEMÆRK: Læg mærke til, hvordan motoren vender, når den er monteret på grillen.

7. Skub og drej feeder-sneglen ud af feeder-sneglrøret.
8. Rengør feeder-sneglrør og feeder-snegl/motor for at fjerne træpiller og snavs.
9. For du monterer feeder-snegl/motor i feeder-sneglrøret igen, skal du kontrollere, at brudstiften stadig er intakt. Stiften skal være synlig fra begge sider af feeder-sneglen. Feeder-sneglen må ikke trækkes væk fra motoren. Hvis brudstiften er gået i stykker, skal den udskiftes inden genmontering. Kontakt WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
10. Genmonter feeder-snegl/motor ved at skubbe feeder-sneglen gennem feeder-sneglrøret.

FORSIGTIG: Kontrollér, at feeder-snegl/motor vender rigtigt ved genmontering i feeder-sneglrøret.

11. Fastgør feeder-snegl/motor med seks skruer.
12. Genetabler motorens elektriske forbindelse. Kontrollér, at ledningsklemmen er sikkert forbundet til motoren.
13. Genmonter EZ ACCESS-VEDLIGEHOJDELSESPANET med to skruer.
14. Skub skydelågen for at lukke den.
15. Åbn låget til pillekammeret, og fyld det med dit valg af WEBER-TRÆPILLER.

Udvendig rengøring af grillen

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

Rengøring af overflader i rustfrit stål

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

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

Rengøring af malede, porcelænsemaljerede overflader, plast- og gummibelagte komponenter

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

Rengøring af ydersiden på grill i barske miljøer

Hvis din grill er udsat for særlige vind og vejrforhold, skal de udvendige flader rengøres oftere. Syrerregn, kemikalier fra swimmingpools samt saltvand kan forårsage rustdannelse. Vask ydersiden af grillen grundigt med varmt sæbevand. Skyl let efter, og tør grundigt af. Derudover kan du én gang om ugen gøre grillen ren med et ikke-slibende rengøringsmiddel til rustfrit stål for at forhindre overfladerust. Brug kun som anvist.

Rengøring af madtemperaturfølere

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

Brug handsker

Brug altid grillhandsker, når du bruger din WEBER SMOQUE-grill. Ventilationsåbninger, håndtag, aske- og fedtopsamlingsystem og grillboks bliver varme under tilberedningen og kan forårsage alvorlige forbrændinger. Sørg for at beskytte hænder og underarme.

Forvarm grillen

Ved at forvarme grillen med låget lukket gør du grillristene og grillboksen klar til grillning. Varmen løser snavs og rester, der måtte sidde fast på grillristene, så det er nemt at fjerne det med en grillbørste eller træskraber. Forvarmningen sikrer, at grillristene bliver varme nok til at grille maden på den helt rigtige måde og forhindrer, at maden hænger fast.

FORSIGTIG: Når du bruger en grillbørste i rustfrit stål, skal du tjekke, om der er løse børstehår. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på grillristen eller børsten.

Luk låget

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

Bare bland løs

WEBER-TRÆPILLER fås i mange varianter, f.eks. hickory, æbletræ, kirsebærtræ m.fl. Du kan eksperimentere ved at blande forskellige slags træpiller. Udforsk de mange muligheder, der er.

Tilberedningstid og temperatur

Hvis du griller i et koldere klima eller i blæsevejr, kan tilberedningstiden være længere. Sådanne forhold sænker temperaturen i grillen, så husk altid at holde øje med grillen, og brug madtemperaturfølere for at sikre, at maden tilberedes ved den rette temperatur. Husk at holde låget lukket så meget som muligt under grillning, så varmen og rogen ikke slipper ud.

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

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

⚠ ADVARSEL! Med tiden kan der dannes ru overflader på fedttragt, askeblokker, varmemfordelingsplade, fedtopsamlingsplade, brændkammer, Flavorizer Bars og grillriste. Vi anbefaler, at du altid beskytter dine hænder og fingre ved at bruge handsker, når du håndterer disse dele.

⚠ ADVARSEL! Rengør ikke fedttragt, askeblokker, varmemfordelingsplade, fedtopsamlingsplade, brændkammer, Flavorizer Bars eller grillriste i en vask, opvaskemaskine, eller selvrensende ovn.

⚠ ADVARSEL! Anbring aldrig dele af grillen på pillekammeret, da de kan lave ridser på pillekammerets låg.

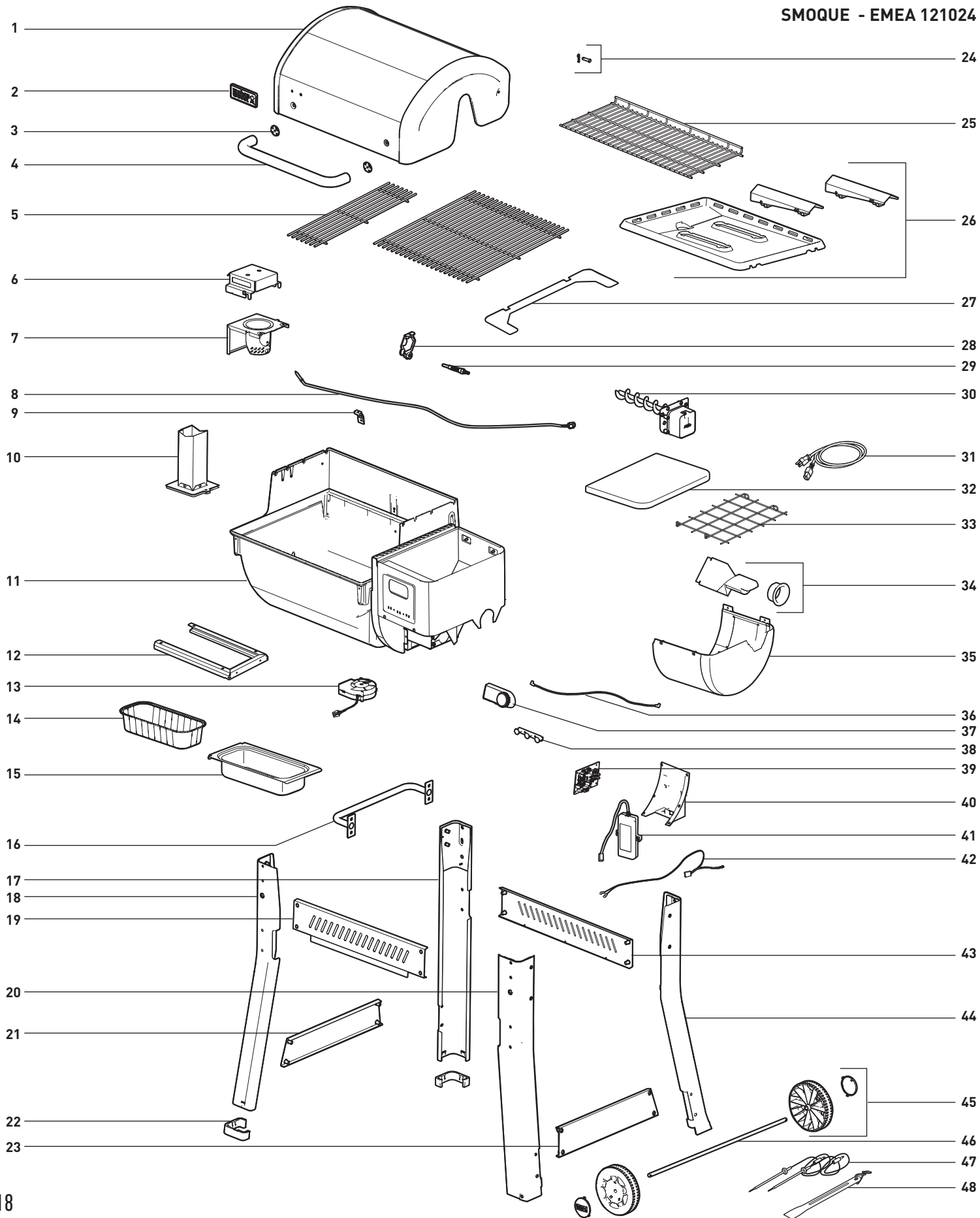
⚠ ADVARSEL! Rengør aldrig grillen med følgende:

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



RESERVEDELE

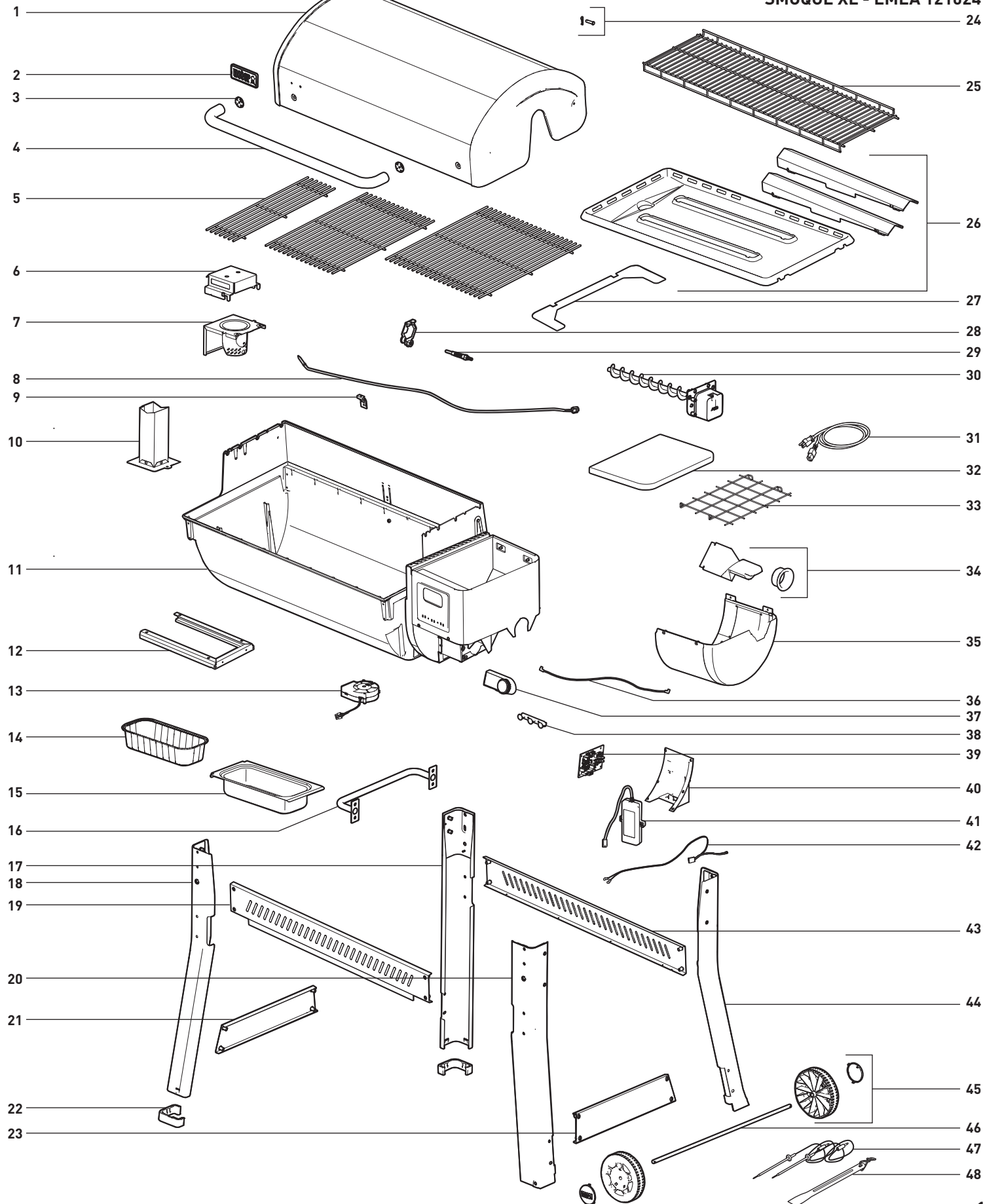
SMOQUE - EMEA 121024





RESERVEDELE

SMOQUE XL - EMEA 121024





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

MODEL: WPR002

ØSTRIG

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

BELGIEN

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

CHILE

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

TJEKKIET

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

DANMARK

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

FRANKRIG

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

TYSKLAND

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

ISLAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIEN

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

ISRAEL

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

ITALIEN

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

HOLLAND

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

POLEN

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

RUSLAND

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

SYDAFRIKA

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

SPANIEN

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

Producent:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Importør:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim, Tyskland
Tlf.: (+49) 307554184-0

Weber-Stephen Products LLC erklærer hermed, at det angivne radioudstyr overholder Rådets direktiv 2014/53/EU samt andre gældende direktiver.

- Model: WPR002

Du kan finde EU-overensstemmelseserklæringen i sin fulde ordlyd på følgende internetadresse:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

SCHWEIZ

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

FORENEDE ARABISKE EMIRATER

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

STORBRITANNIEN

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

Ved henvendelser fra Irland kontaktes:
Weber-Stephen Products (Storbritannien) Limited.

Ved henvendelser fra andre østeuropæiske lande end de ovenfor nævnte, f.eks. RUMÆNIEN, SLOVENIEN, KROATIEN eller GRÆKENLAND, kontaktes:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Ved henvendelser fra de baltiske lande kontaktes:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2025 Designet og fremstillet af Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA.