



Empfohlene Reinigung

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

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

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

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

Befolge bei der Reinigung deines Grills folgende Schritte:

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

WARNUNG: NIMM DAS ASCHEN- UND FETTAUFFANGSYSTEM NICHT HERAUS, WÄHREND DER GRILL IN BETRIEB ODER NACH DEM AUSSCHALTEN NOCH HEISS IST. Tausche die Einweg-Tropfschale vor dem Anzünden des Grills regelmäßig aus, um das Risiko eines Fettbrands zu vermeiden.

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

Reinigung des Trichterbehälters

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

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

Befolge bei der Reinigung deines Trichterbehälters und Schneckenrohrs folgende Schritte:

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

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

7. Reinige das Förderschneckenrohr und die Förderschnecken-Motor-Baugruppe und entferne sämtliche Pellets und Schmutzrückstände, die die Förderschnecke blockiert haben könnten.
8. Bevor du die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder in das Förderschneckenrohr einsetzt, musst du sicherstellen, dass der Scherstift und die Beschläge noch intakt sind. Beide Seiten des Stifts sollten vollständig sichtbar sein. Die Förderschnecke darf sich nicht vom Motor abziehen lassen. Ist der Scherstift oder der Beschlag defekt, muss er vor dem Zusammenbauen ersetzt werden. Wende dich für einen Austausch bitte an einen Vertreter des WEBER-Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.
9. Montiere die Förderschnecken-Motor-Baugruppe wieder, indem du die Schnecke durch das Schneckenrohr schiebst und mit drei Schrauben und Unterlegscheiben befestigst.

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

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

Jährliche Reinigung des Grillsystems

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

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

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

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

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

1. Sobald der Grill ordnungsgemäß abgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, trenne den Grill von der Stromversorgung.



PFLEGE UND WARTUNG

- Entferne auf der Rückseite des SmokeFire die hintere Zugangsplatte. Löse dazu die vier Schrauben.
- Ziehe die Kabel des Glühkerzen-Bauteils von der Rückseite des Glühkerzen-Bauteils ab. Dann löse die Schraube, die das Glühkerzen-Bauteil sichert, und lege sie beiseite.
- Öffne den Grilldeckel und nimm die Grillroste, die FLAVORIZER BARS und den Hitzeschirm aus der Grillkammer heraus.
- Entferne die zwei Schrauben, mit denen die Pelletrutsche an der Oberseite des Brennkessels befestigt ist, und entferne die Pelletrutsche aus der Grillkammer.
- Nimm den Brenntopf aus der Grillkammer.
- Reinige den Bereich des Brennkessels mit dem mitgelieferten Schaber oder einer Bürste mit weichen Borsten, indem du sämtliche Asche und alle Rückstände unten durch die Lüftungsöffnung in das Asche- und Fettauffangsystem bürstest bzw. schiebst.

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

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

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

- Schließe die Kabel des Glühkerzen-Bauteils wieder an der Rückseite des Glühkerzen-Bauteils an.
- Setze den Zugangsdeckel, der sich auf der Rückseite des Grills befindet, wieder ein, indem du die vier Schrauben festschraubst.
- Setze die Wärmeschutzabdeckung, die FLAVORIZER BARS und die Grillroste wieder in die Grillkammer ein.

Reinigen der Außenseite des Grills

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

Reinigen von Edelstahl-Oberflächen

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

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

Reinigung von lackierten, porzellanemaillierten Oberflächen, Kunststoff- und Gummikomponenten

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

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

Wird dein Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, musst du die Außenseite des Grills häufiger reinigen. Saurer Regen,

Schwimmbadchemikalien und Salzwasser können zu Rostbildung führen. Wische die Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser ab. Spüle die Oberflächen anschließend vorsichtig ab und trockne sie gründlich. Zusätzlich solltest du einmal in der Woche einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger anwenden, um das Rosten der Oberflächen zu vermeiden. Nur nach Anleitung verwenden.

Reinigen der Temperaturfühler

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

Reinigen des Grilllichts

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

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

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

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

Grillhandschuhe tragen

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

Den Grill vorheizen

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

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

Den Deckel zuklappen

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

Die passende Mischung finden

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

Grillzeit und -temperatur

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