



Smøque

GEBRUIKERSHAND-LEIDING



Scan hier voor de online versie van deze handleiding en:

- Register je om je garantie te activeren
- Voor technische ondersteuning
- Voor barbecue tips en recepten



VEILIGHEID

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

Ga naar weber.com, selecteer je land en registreer je barbecue vandaag nog.

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

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!** Alleen voor gebruik buitenshuis. De pelletbarbecue moet op een dusdanige locatie worden geïnstalleerd dat rookgassen (inclusief rook) omringende gebouwen niet binnen kunnen dringen. Raadpleeg de in jouw regio geldende brand- en bouwvoorschriften voor verdere eisen.

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!** As afvoeren – As moet in een metalen container met een goed sluitend deksel worden geplaatst. De gesloten container met as moet op een niet-brandbare vloer of op de grond worden geplaatst, uit de buurt van alle brandbare materialen, totdat de as definitief weggegooid kan worden.

Wanneer de as wordt weggegooid door te begraven in de grond of op een andere manier wordt verspreid, moet deze in de gesloten container worden bewaard totdat alle as goed is afgekoeld.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik in deze barbecue alleen WEBER-NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS. Gebruik geen pellets voor verwarmingsdoeleinden. Gemiddelde verwarmingswaarde van de pelletbrandstof van 7.900 BTU/LB, asgehalte <1%.

⚠ **WAARSCHUWING!** Verwijder potten en pannen van de barbecue voordat je de barbecue onbeheerd achterlaat, om het risico op brand te verminderen.

⚠ **PAS OP!** Gebruik geen accessoires die niet specifiek voor dit apparaat bedoeld zijn.

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

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

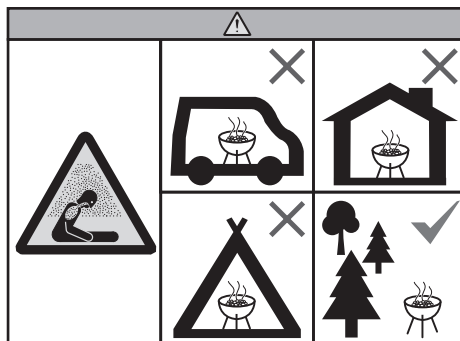
• Raadpleeg een arts als jij of anderen tijdens het grillen of in de nabijheid van de barbecue symptomen ervaren die lijken op verkoudheid of griep. Koolmonoxidevergiftiging kan makkelijk worden verward met een verkoudheid of griep, en wordt vaak te laat ontdekt.

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!** Kijk, voordat je het reservoir vult met WEBER-NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS, of de vingerbeschermers in het pelletreservoir op zijn plaats zit en niet beschadigd is. Als deze is beschadigd, neem dan direct contact op met de klantenservice in jouw regio voor een vervangend exemplaar via de contactgegevens op onze website.

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



GEVAREN

⚠ **GEVAAR!** Gebruik de barbecue niet binnenshuis! Deze barbecue is ontworpen voor buitengebruik in een goed geventileerde omgeving en is niet bedoeld voor en moet nooit gebruikt worden als verwarming. Bij gebruik binnenshuis kunnen giftige dampen ontstaan. Dit kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden.

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

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

⚠ **GEVAAR!** Voer nooit onderhoud uit aan deze barbecue terwijl hij is aangesloten op een voedingsbron. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoud uitvoert.

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

WAARSCHUWINGEN

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

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik deze barbecue nooit zonder het as- en vetvangsysteem.

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik deze barbecue nooit onder een brandbare overkapping met een plafond of een afdak.

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

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

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik deze barbecue niet binnen 61 cm vanaf brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere vloeren en terrassen van (behandeld) hout, veranda's, gevelbekleding van vinyl en (terras)deuren.

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

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!** Raak de grillroosters, de branderpot, de gloeibougie, het as- en vetvangsysteem of de barbecue nooit aan om te controleren of ze heet zijn.

⚠ **WAARSCHUWING!** Als je klaar bent met barbecueën, druk je op de menuknop en draai je aan de draaiknop totdat het aan/uit-symbool oplicht. Druk vervolgens op de draaiknop om de uitschakelprocedure uit te voeren en eventuele brandstof te doven.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik hittebestendige barbecuevanten of -handschoenen tijdens het barbecueën of wanneer je het deksel, het warmhoudrek, de thermometer of de temperatuursensoren aanraakt.

⚠ **WAARSCHUWING!** De maximale belasting van de zijtafel is 18 kg (40 lb). Niet leunen op de zijtafel. De zijtafel niet te zwaar belasten.

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



KENMERKEN VAN DEZE BARBECUE

Voor toegang tot volledige gebruikersinformatie scan je de QR-code en voer je jouw serienummer in. Of ga naar weber.com/literature-online.

Serienummer

Vul in het bovenste tekstvak het serienummer van je barbecue in voor toekomstige raadpleging. Het serienummer staat op de gegevenssticker van je barbecue.

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

8655806

NL

02/28/25

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!** Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik geen stekkeradapters. Als het nodig is om een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan alleen een verlengsnoer met een diameter van 2,08 mm² (kaliber 14 gauge) met een geaarde stekker, die geschikt is voor gebruik met voor buitenshuis gebruik bestemde apparaten. Het verlengsnoer mag maximaal 4 meter lang zijn. Houd het verlengsnoer zo kort mogelijk. Controleer het verlengsnoer vóór gebruik en vervang het als het beschadigd is. Om het risico op beschadiging van persoonlijke eigendommen en/of persoonlijk letsel te beperken, wordt gebruik van een verlengsnoer afgeraden, tenzij het aan de specificaties in deze handleiding voldoet.

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

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!** Behoud een minimale afstand van 3 meter tussen de barbecue en water, zoals een zwembad of vijver.

⚠ **WAARSCHUWING!** Houd het netsnoer en het verlengsnoer uit de buurt van hete oppervlakken of water en zorg ervoor dat ze geen struikelgevaar vormen.

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

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

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

⚠ **WAARSCHUWING!** Als de barbecue buiten staat wanneer hij niet gebruikt wordt, als het geregend heeft of er een hoge luchtvochtigheid is, controleer dan goed of de houtpellets in het pelletreservoir nog droog zijn. Als houtpellets nat worden of aan hoge luchtvochtigheid worden blootgesteld, kunnen ze opzwellen, uit elkaar vallen, en het pellettoevoersysteem verstopen.

⚠ **WAARSCHUWING!** Als je de WEBER CONNECT-app gebruikt om de werking van de barbecue in de gaten te houden, zorg er dan voor dat je je houdt aan alle veiligheidsmaatregelen die van toepassing zijn op het functioneren van de barbecue voordat je de barbecue gebruikt. Iemand die bekend is met de werking van de barbecue moet zich in de buurt van de barbecue bevinden om in te grijpen bij eventuele noodsituaties. Laat de barbecue niet onbeheerd achter.

⚠ **WAARSCHUWING!** Verminder de kans op vetbrand door te controleren of het as- en vetvangsysteem, de hitteverdelers en de FLAVORIZER BAR allemaal correct zijn geïnstalleerd.

⚠ **WAARSCHUWING!** Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

PAS OP

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

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

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

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

⚠ **PAS OP!** Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van het as- en vetvangsysteem en het weggooiën van heet vet of as.

⚠ **PAS OP!** Bewaar WEBER NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS op een droge plaats uit de buurt van warmteproducerende apparaten en vocht.

⚠ **PAS OP!** De maximale belasting van de zijtafel is 18 kg (40 lb). Overbelast de onderste plank niet en ga er niet op staan.



GARANTIE

Garantie

Bedankt dat je een Weber-product hebt aangeschaft. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 is er trots op dat wij een veilig, duurzaam en betrouwbaar product bieden.

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

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

WEBERS Vrijwillige Garantie

Weber garandeert aan de koper van het Weber-product (of in het geval van een geschenk of in verband met een actie, de begunstigde van het geschenk of het actieproduct) ('eigenaar') dat het Weber-product gedurende de periode die in onderstaande tabel vermeld wordt, vrij is van materiaaldefecten en productiefouten wanneer het product volgens de instructies in de Gebruikershandleiding wordt gemonteerd, met uitzondering van normale slijtage. (Let op: Als je jouw Weber Gebruikershandleiding verliest of kwijtraakt, kun je online een vervangend exemplaar vinden op www.weber.com). Weber verbindt zich er in het kader van deze Garantie toe om onderdelen die materiaaldefecten of productiefouten vertonen te repareren of vervangen behoudens de beperkingen en uitsluitingen die hieronder worden aangegeven. VOOR ZOVER TOEGESTAAN VOLGENS DE VAN TOEPASSING ZIJNDE WETGEVING, GELDT DEZE GARANTIE ALLEEN VOOR DE OORSPRONKELIJKE KOPER EN IS DEZE NIET OVERDRAAGBAAR OP DAAROPVOLGENDE EIGENAARS, BEHALVE IN HET GEVAL VAN GESCHENKEN EN ACTIEPRODUCTEN ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

TERMINEN PRODUCTGARANTIE

De ketel en alle onderdelen die hieronder niet worden vermeld:

5 jaar

Elektrische onderdelen:

3 jaar

Grillroosters, branderpot, hitteverdelers, hiteschild, controllerring;

3 jaar

Weber is overtuigd van zijn producten en geeft met vertrouwen garantie op materiaaldefecten van de barbecue of relevante onderdelen, met uitzondering van normale slijtage.

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

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

Materiaalfout omvat roestvorming of doorbranden van bepaalde onderdelen, of andere schade of gebreken die je beletten je barbecue veilig/correct te gebruiken.

Verantwoordelijkheden van de eigenaar onder deze garantie/uitsluiting van garantie

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

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

Elektrische specificaties	
Voltage	• 220-240 V-
Hertz	• 50-60 Hz
Ampèrage	• 0,6 A

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

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

- Misbruik, verkeerd gebruik, aanpassing, modificatie, verkeerde toepassing, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie en verzuim om normaal regelmatig onderhoud correct uit te voeren.

- Insecten (bijvoorbeeld spinnen) en knaagdieren (bijvoorbeeld eekhoorns).

- Blootstelling aan bronnen van zoute lucht en/of chloor zoals zwembaden en bubbelbaden/sauna's.

- Heftige weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's of overstromingen, wervelwinden of hevige stormen.

- Zure regen en andere omgevingsfactoren.

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

Garantieafhandeling

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

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

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

Disclaimers

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

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

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

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

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

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

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

Neem voor reserveonderdelen contact op met je Weber-dealer of log in op weber.com.



GRILLSYSTEEM

A MET PORSELEIN-GEËMAILLEERDE WEBER-DEKSEL

De WEBER SMOQUE is gebouwd om je wensen te overtreffen en kan veel meer dan er alleen maar mooi uitzien. De exclusieve, met porselein geëmailleerde afwerking van WEBER is bestand tegen weersomstandigheden en helpt roest- en barstvorming te voorkomen.

B Groot pelletreservoir

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

C Responsieve motor

Deze DC-aangedreven motor, uitgevoerd met WEBER's RAPID REACT™ PID, is gebouwd om heter en sneller te verwarmen dan de meeste pelletbarbecues om een temperatuur te bereiken van 80-260 °C (180°-500 °F). Dit geeft je de veelzijdigheid om te kunnen roken, grillen, bakken en meer.

D Gesloten vet- en asopvangsysteem

Ontworpen voor snel en eenvoudig reinigen zonder dat er een stofzuiger nodig is. De as verzamelt zich in de ketel en het vet verzamelt zich in de vetopvangbak. De as kan vervolgens naar de vetopvangbak gebracht worden voor eenvoudige verwijdering.

E Ontsteking met gloeibougie

De gloeibougie zorgt voor ontsteking van de brandstof in de branderpot.



ALLES OVER PELLETTBARBECUEËN

Hoe werkt de WEBER SMOQUE?

De WEBER SMOQUE voert WEBER NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS aan naar de branderpot via een pellettoevoersysteem. Zodra de pellets door middel van zwaartekracht de branderpot bereiken, ontsteekt een gloeibougie deze pellets. Hiermee start je barbecue op en zo bereik en behoud je de temperatuur die je hebt ingesteld op de aangesloten WEBER CONNECT Digitale LCD-controller. De ventilator van de barbecue zorgt voor zuurstof in de branderpot om het vuur gedurende je hele grillsessie te voeden.

Barbecue-aanbevelingen

- Download en gebruik de WEBER CONNECT-app met je SMOQUE-barbecue om automatisch de nieuwste en beste software- en functie-updates te ontvangen.
- Als je het bovenste rek gebruikt om langere tijd te barbecueën of te roken, raadt WEBER aan om een grote WEBER-lekbak op de onderste grillroosters te gebruiken om (druip)vet op te vangen.
- Houd het deksel van de barbecue altijd gesloten tijdens het voorverwarmen en barbecueën voor de beste prestaties.

Pelletkwaliteit is belangrijk

Het gebruik van hoogwaardige WEBER NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS is essentieel voor een optimale werking van de barbecue. Om problemen met de prestaties van de barbecue te voorkomen, moeten de pellets goed doormidden breken en niet verkrumelen in je hand. Pellets van goede kwaliteit mogen slechts een minimale hoeveelheid stof afgeven en niet verkleurd zijn of een witte kleur hebben. Ze moeten ook altijd binnen worden bewaard in een luchtdichte container om te voorkomen dat ze vocht opnemen. Bewaar WEBER NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS altijd binnenshuis in een luchtdichte bak, uit de buurt van warmteproducerende apparaten en vocht.

Aanbevolen WEBER SMOQUE-onderhoud

- Reinig de vetplaat en leeg de vetopvangbak vóór elk gebruik.
- Verwijder de grillroosters, vetplaat en FLAVORIZER bars en de hitteverdeler uit de ketel en reinig deze met de bijgeleverde schraper.
- Schraap vervolgens de ketel schoon en verwijder as en vuil uit de branderpot. Dit proces moet worden uitgevoerd na elke 'low and slow'-sessie of na elke 12 uur of 9 grillsessies, afhankelijk van wat zich het eerst voordoet.
- Schakel de barbecue na elke sessie altijd volledig uit zodat je de volgende keer weer succesvol kunt barbecueën.
- Reinig en leeg het pelletreservoir en de pellettoevoerbuis elke 4 weken bij regelmatig gebruik. Elke 2 weken zonder regelmatig gebruik.

LET OP: Ga voor meer gedetailleerde onderhouds- en reinigingsinstructies naar weber.com of scan de QR-code op de voorkant van deze gebruikershandleiding.



SPECIALE EIGENSCHAPPEN

A WEBER CONNECT digitale LCD-controller

Met de WEBER CONNECT Digitale LCD-controller heb je complete controle over de werking van de WEBER SMOQUE-barbecue. Gebruik de controller om je barbecue op te starten, temperatuurstellingen te selecteren, je gerechten in de gaten te houden en meer.

B Geïntegreerde wifi en Bluetooth®

Gebruik je smartphone en meld je aan op de WEBER CONNECT-app voor de laatste software en om verbinding te maken met je barbecue. De WEBER CONNECT-app zorgt er niet alleen voor dat je toegang hebt tot de nieuwste software en firmware voor optimale prestaties, maar vertelt je ook wanneer het tijd is om het eten te keren, te laten rusten en te serveren, direct vanaf je smartphone. Dankzij deze functie voor barbecueën op afstand heb je de vrijheid om even iets anders te doen en toch de controle te houden en zelfs de warmte aan te passen.

C Omgevings- en voedseltemperatuursensoren

De WEBER SMOQUE-barbecue wordt geleverd met een aangesloten omgevingstemperatuursensor en twee voedseltemperatuursensoren die rechtstreeks verbinding maken met de controller om de temperatuur van je barbecue en de kerntemperaturen van gerechten op afstand te bewaken. De controller kan in totaal 2 voedseltemperatuursensoren bevatten.

D Accessoires

Voeg deze toe aan je WEBER SMOQUE-barbecue om je barbecue-ervaring naar je eigen hand te zetten. Bezoek www.weber.com voor al je favoriete WEBER-accessoires.



AAN DE SLAG

De barbecue klaarmaken voor de eerste keer opstarten

Voordat je jouw WEBER SMOQUE-barbecue voor de eerste keer opstart, zijn er een aantal belangrijke stappen die je moet volgen:

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen van de barbecue.
2. Open het deksel en zorg ervoor dat de hitteverdeler, vetplaat en FLAVORIZER BARS, en de grillroosters correct in de ketel zijn geïnstalleerd. Aluminium wegwerplekbakjes worden aanbevolen voor een snelle en eenvoudige reiniging (apart verkrijgbaar).
3. Controleer of het vetopvangsysteem goed is geïnstalleerd en gebruik een wegwerplekbak van WEBER voor in de vetopvangbak.
4. Steek de stekker van het netsnoer in de achterkant van het reservoir voordat je de stekker in een geaard stopcontact steekt.
5. Open het deksel van het reservoir en controleer of de beschermkap van het reservoir op zijn plaats zit en of er geen vreemde voorwerpen de pellettoevoer aan de onderkant van het pelletreservoir blokkeren.
6. Vul het reservoir met de door jou gewenste WEBER NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS. Sluit het deksel wanneer het pelletreservoir vol zit.

LET OP: Zorg ervoor dat de schuif van het reservoir dicht is voordat je deze vult met pellets.

WEBER CONNECT-app

Maar eerst ...

Scan de QR-code om de WEBER CONNECT-app te downloaden.



Haal het meeste uit je WEBER SMOQUE door de WEBER CONNECT-app te downloaden om je barbecue volledig bij te werken en je te registreren om je garantie te activeren.

Downloaden, verbinding maken en registreren voor:

- Op afstand regelbare barbecue temperatuur
- Meldingen om gerechten te keren en serveren
- Tellers die aftellen totdat je maaltijd gaar is
- Stapsgewijze barbecuehulp

Je barbecue verbinden met Bluetooth® of wifi-netwerk

Volg de hierna genoemde stappen om je WEBER SMOQUE-barbecue te verbinden met Bluetooth® of je lokale wifi-netwerk:

TIP: WEBER raadt aan om je barbecue aan te sluiten op je lokale wifi-netwerk voor eenvoudige, snelle software-updates.

LET OP: WEBER raadt aan om de nieuwste versie van het besturingssysteem op je smartphone te zetten voordat je probeert je barbecue te verbinden met Bluetooth® of je wifi-netwerk.

1. Controleer of je smartphone is verbonden met Bluetooth® of je lokale wifi-netwerk.
2. Download vanaf je smartphone de WEBER CONNECT-app. Ga voor Apple-smartphones naar de App Store en voor Android-smartphones naar de Play Store.
3. Open de WEBER CONNECT-app en volg de instructies in de app om verbinding te maken met je WEBER SMOQUE-barbecue. Zodra je digitale controller is gekoppeld, wordt de software automatisch op de achtergrond bijgewerkt, telkens wanneer de barbecue wordt aangesloten.

LET OP: Om je smartphone via een lokaal wifi-netwerk met je barbecue te verbinden, moet je eerst controleren of je barbecue via Bluetooth® is gekoppeld en of je barbecue zich binnen het bereik van je wifi-router bevindt. Als je pogingen om verbinding te maken niet succesvol zijn, zet de barbecue dan binnen het bereik van de wifi-router of gebruik een signaalversterker voor een sterker signaal. Zorg ervoor dat de barbecue zich op minimaal 61 cm afstand vanaf brandbare materialen en ontvlambare vloeistoffen bevindt.

Onderhoud vóór elke keer dat je een maaltijd bereidt

Volg de stappen hieronder om ervoor te zorgen dat je WEBER SMOQUE-barbecue elke keer veilig en soepel blijft werken:

1. Reinig de grillroosters met een barbecueborstel of houten schraper.
2. Maak de ketel schoon door het vuil naar de vetopvangbak te duwen met de bijgeleverde kunststof schraper. Verwijder na afloop eventueel vet of vuil uit de vetopvangbak.

LET OP: Gebruik altijd een WEBER-wegwerplekbak in de vetopvangbak.

WAARSCHUWING: Verwijder de vetplaat of vetopvangbak niet als de barbecue in gebruik is of als het apparaat na uitschakeling nog heet is. Vervang de wegwerplekbak regelmatig voordat je de barbecue aansteekt, om te voorkomen dat deze vlam vat.

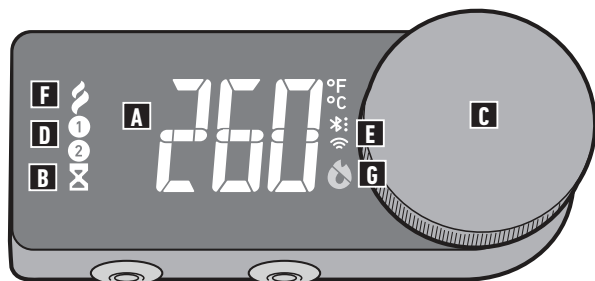
3. Zorg ervoor dat het pelletreservoir is gevuld met de door jou gewenste WEBER NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS.
4. Controleer of het netsnoer is aangesloten op de achterkant van het pelletreservoir voordat je hem aansluit op een stopcontact.

⚠ **WAARSCHUWING!** Houd het netsnoer en een eventueel verlengsnoer uit de buurt van verhitte oppervlakken of water en zorg ervoor dat ze geen struikelgevaar vormen.



WEBER CONNECT DIGITALE LCD-CONTROLLER

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




Voedselsensorpoorten

A Dashboard

Het dashboard van het led-display op je controller is waar je visueel temperaturen kunt controleren, meldingen kunt ontvangen, de verbindingstatus kunt bekijken en de status van je kookprogramma kunt controleren.

Let op: Fahrenheit en Celsius worden ingesteld via de WEBER CONNECT-app.

B Timer

Een wekkerpictogram  geeft de wekkerfunctie aan.



C Draaiknop

Draai aan de draaiknop om de temperatuur van de barbecue in te stellen, door de pictogrammen te navigeren en meer.

D Pictogrammen voedselsensoren

Je WEBER SMOQUE heeft twee aansluitingen voor voedseltemperatuursensoren. Hiermee heb je superieure controle over je barbecue, om telkens weer een perfect resultaat te behalen.

E Connectiviteitspictogrammen

Deze pictogrammen geven de sterkte van de  Bluetooth- en  wifi-verbinding van je barbecue aan.

F SMOKEBOOST

Gebruik de draaiknop om deze kookmodus te selecteren die net dat extra beetje rokerige, houtgestookte smaak geeft aan je 'low-and-slow' gegaarde gerecht.

G Vuurpictogram

Dit pictogram geeft aan wanneer de barbecue in een actieve grillmodus staat. Het pictogram is doorgestreept tijdens het uitschakelen.



GEBRUIK VAN DE BARBECUE

Procedure voor eerste keer opstarten

Wanneer alle installatiestappen in het voorgaande hoofdstuk 'AAN DE SLAG' zijn voltooid, kun je de procedure voor het opstarten beginnen om je WEBER SMOQUE-barbecue voor de eerste keer voor te verwarmen.

BELANGRIJK: Verwijder al het marketingmateriaal op de barbecue voordat je gaat barbecueën.

LET OP: Als dit de eerste keer is dat je de WEBER SMOQUE-barbecue start, dan raadt WEBER aan dat je de barbecue gedurende minstens 30 minuten bij 230 °C (450 °F) met het deksel gesloten inbrandt.

Ga als volgt te werk wanneer je voor de eerste keer de barbecue aansteekt:

1. Zorg ervoor dat je barbecue is aangesloten en dat het pelletreservoir is gevuld met WEBER NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS.
2. Als je barbecue is aangesloten op een stopcontact en het scherm niet oplicht, zet je je barbecue aan door op de draaiknop te drukken.
3. Draai aan de draaiknop om 230 °C (450 °F) te selecteren en druk vervolgens op de draaiknop om deze optie te selecteren.
4. Laat de barbecue ten minste 30 minuten aanstaan met het deksel gesloten om de barbecue in te branden.
5. Wanneer de barbecue is ingebrand, open dan het deksel en reinig de grillroosters met een barbecueborstel of houten schraper. Sluit vervolgens het deksel.
6. Gebruik de draaiknop van de controller om in het hoofdmenu naar het vuurpictogram te scrollen. Selecteer 'STOP' om de barbecue uit te schakelen.

SNELLERE MANIER: Druk de draaiknop in en houd deze 3 seconden ingedrukt totdat de temperatuurcontroller 'STOP' op het display (E) weergeeft. Druk nogmaals op de draaiknop om de uitschakeling te bevestigen.

7. Je WEBER SMOQUE-barbecue wordt uitgeschakeld, wat wordt aangegeven door knipperende pictogrammen en een geactiveerde afteltimer. Als je barbecue volledig is uitgeschakeld en afgekoeld, trek je de stekker uit het stopcontact.

TIP: Nadat uitschakeling is geselecteerd, kun je het grillen hervatten. Druk op de draaiknop om het grillen te hervatten nadat uitschakeling is geïnitieerd. Draai aan de draaiknop om de barbecuetemperatuur in te stellen en druk hierop om je keuze te selecteren.


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

8. Schraap met de meegeleverde schraper de vetplaat schoon en duw overtollig vet naar de vettrechter en vetopvangbak.
9. Verwijder de interne barbecue-onderdelen en maak de ketel schoon door de as en het vuil naar de vetopvangbak te duwen met de bijgeleverde kunststof schraper. Verwijder na afloop eventueel vet, as of vuil uit de vetopvangbak. Ga voor meer informatie over aanbevolen reiniging naar weber.com of scan de QR-code op de voorkant van deze handleiding.
10. Plaats alle interne barbecueonderdelen weer op de juiste manier in de ketel. Zodra je stekker van de barbecue weer in het stopcontact hebt gestoken, kun je beginnen met barbecueën, temperatuursensoren aansluiten, een timer starten of een kookprogramma selecteren in de WEBER CONNECT-app.

Een doeltemperatuur instellen

Volg de hierna genoemde stappen om een doeltemperatuur voor de barbecue in te stellen:

1. Selecteer met de draaiknop op de controller de gewenste temperatuur en druk op de draaiknop om deze temperatuur te selecteren.

TIP: Gebruik SMOKEBOOST voor een extra kick van rokerige, houtgestookte smaak bij low-and-slow barbecueën. Om naar SMOKEBOOST te gaan, draai je de draaiknop naar links naar het SMOKEBOOST-pictogram  en druk je erop om het te selecteren. Bij gebruik van deze modus wordt de temperatuur verlaagd naar 82-95 °C (180 °F - 200 °F), afhankelijk van de omgevingstemperatuur.

2. Zorg ervoor dat het deksel van de barbecue gesloten is terwijl de barbecue voorverwarmt tot de geselecteerde temperatuur.
3. Wanneer de barbecue de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, open je het deksel van de barbecue en reinig je de grillroosters met een reinigingsborstel of houten schraper.
4. Begin met barbecueën! Je kunt nu de voedseltemperatuursensoren aansluiten, een timer starten of een kookprogramma selecteren vanaf de WEBER CONNECT-app.

Grillen met temperatuursensoren

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

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

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

1. Als de barbecue voorverwarmd is, gebruik dan hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen, open het deksel van de barbecue en reinig de grillroosters met een barbecueborstel of houten schraper.
2. Steek de voedseltemperatuursensor(en) in het midden van het dikste deel van het gerecht en plaats het op de grillroosters.
3. Steek de voedseltemperatuursensor(en) in de sensoraansluiting(en) aan de onderkant van de controller.

LET OP: Laat de temperatuursensoren niet in aanraking komen met of rusten op het grilloppervlak, omdat de sensor hierdoor beschadigd kan raken.

4. Sluit het deksel van de barbecue.

Een doeltemperatuur voor de voedseltemperatuursensor instellen

1. Druk op de draaiknop.
2. Een doeltemperatuur voor de voedseltemperatuursensor instellen via het menu scherm: Draai de draaiknop linksom tot de indicator (1) of (2) voor de voedseltemperatuur op het display gaat branden.
3. Druk één keer op de draaiknop voor de instelmodus van de voedseltemperatuursensor.
4. Draai aan de draaiknop om een doeltemperatuur voor de voedseltemp te selecteren. De standaardtemperatuur begint bij 165 °F (74 °C).
5. Druk de draaiknop in om de selectie te bevestigen.
6. Of selecteer in de WEBER CONNECT-app het voedsel dat je wilt bereiden of een kookprogramma. Je ontvangt een melding wanneer je eten de ingestelde temperatuur heeft bereikt en je kookprogramma is voltooid.

TIP: Nadat je de temperatuur van een voedseltemperatuursensor hebt ingesteld, kun je terugkeren naar de instelmodus door op de draaiknop te drukken terwijl de sensortemperatuur is ingesteld. Zodra de huidige temperatuur van de voedseltemperatuursensor knippert, kun je de draaiknop 3 seconden ingedrukt houden om de temperatuur van de voedseltemperatuursensor te resetten.

Onderhoud voedseltemperatuursensoren

Reinig de sensor vóór het eerste gebruik. Veeg de sensor schoon met water en een vochtige doek. De temperatuursensoren zijn niet waterdicht en niet vaatwasserbestendig en ze kunnen beschadigd raken als ze in contact komen met te veel water. Dompel de sensoren niet onder in water of andere vloeistoffen. Maak de sensor schoon, rol hem netjes op wanneer deze niet wordt gebruikt en berg hem binnenshuis op.

Een kookwekker instellen

1. Druk op de draaiknop.
2. Om een kookwekker in te stellen vanaf het startscherm, draai je de draaiknop tegen de klok in totdat het zandloperpictogram brandt en op het display 't0:00' wordt weergegeven.
3. Druk één keer op de draaiknop om de instelmodus van de kookwekker te openen.
4. Draai aan de draaiknop om een kooktijd te selecteren. De standaardtijd begint bij 5 minuten.
5. Druk op de draaiknop om je keuze te bevestigen en de kookwekker te starten.

TIP: Nadat een wekker is ingesteld, kun je terugkeren naar de instelmodus door tijdens de huidige ingestelde wekker op de draaiknop te drukken. Zodra de huidige wekker knippert, kun je de draaiknop 3 seconden ingedrukt houden om de wekker te resetten.

Je barbecue uitzetten

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

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

1. Als je voedsel de gewenste kerntemperatuur heeft bereikt, open dan het deksel met hittebestendige barbecuewanten of handschoenen aan, ontkoppel de voedseltemperatuursensor(en) en verwijder het gerecht van de grillroosters.

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

2. Sluit het deksel van de barbecue.
3. Druk op de draaiknop op de controller en scroll vervolgens rechtsom naar het vuurpictogram  waarna op het display 'STOP' verschijnt om de barbecue uit te schakelen. Druk de draaiknop in om de uitschakeling te bevestigen.

SNELLERE MANIER: Druk de draaiknop in en houd deze 3 seconden ingedrukt totdat de temperatuurcontroller 'STOP' op het display (E) weergeeft. Druk nogmaals op de draaiknop om de uitschakeling te bevestigen.

PAS OP: Zorg er altijd voor dat je de uitschakelingsprocedure volledig uitvoert om je barbecue op de juiste wijze uit te schakelen nadat je klaar bent met grillen. Het regelmatig verstoren van grillcycli kan schade veroorzaken aan onderdelen.

4. Je WEBER SMOQUE-barbecue wordt uitgeschakeld, wat wordt aangegeven door knipperende pictogrammen en een geactiveerde afteltimer. Als je barbecue volledig is uitgeschakeld en afgekoeld, trek je de stekker uit het stopcontact.

TIP: Nadat uitschakeling is geselecteerd, kun je het grillen hervatten. Druk op de draaiknop om het grillen te hervatten nadat uitschakeling is geïnitieerd. Draai aan de draaiknop om de barbecue temperatuur in te stellen en druk hierop om je keuze selecteren.

LET OP: Als er geen voedselsensoren zijn aangesloten, gaat je barbecue na 5 minuten in de slaapstand. Druk op de draaiknop om je barbecue weer aan te zetten.

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

Pellets vervangen

Soms wil je een andere smaak van de WEBER-NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS voor je volgende barbecuesessie.

1. Plaats een grote bak of emmer onder het reservoir aan de onderkant van het pelletreservoir.
2. Trek dan aan de ontgrendelingshendel aan de zijkant van het reservoir zodat de pellets in de bak eronder vallen.

Wij raden aan om WEBER-NATUURLIJKE HARDHOUTPELLETS te gebruiken voor je WEBER SMOQUE-barbecue. We raden aan de pellets te bewaren in een luchtdichte bak, zodat er geen vocht bij kan komen, wat de prestatie van de pellets anders negatief kan beïnvloeden. Controleer altijd de conditie van de pellets voordat je gaat barbecueën. De beste manier om de versheid van pellets te testen, is er een doormidden te breken. Pellets moeten strak afbreken en niet verkrumelen in je hand. Pellets die verkrumelen in je hand kunnen een negatief effectief hebben op de prestaties van je barbecue.

Het is essentieel om de pellets uit de pellettoevoer te verwijderen voor periodiek onderhoud en voordat de barbecue wordt opgeborgen of een tijd lang niet wordt gebruikt. Ga voor meer informatie naar weber.com of scan de QR-code op de voorkant van deze handleiding.

Barbecuemethoden

Met de WEBER SMOQUE zijn veel verschillende grillmethoden mogelijk, zoals roken, roosteren, barbecueën, bakken en sudderen. Een van de leuke dingen van barbecueën met pellets is dat al je gerechten worden verrijkt met de smaak van rook van echt hardhout. Dit smaakelement maakt van elke maaltijd echt iets bijzonders.

LET OP: Als je het bovenste rek gebruikt om langere tijd te barbecueën of te roken, raadt WEBER aan om een grote WEBER-lekbak op de onderste grillroosters te gebruiken om (druip)vet op te vangen.

Ontdek de instellingen

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



FOUTCODES

Foutcodes

De controller maakt gebruik van geavanceerde technologie, waardoor hij in staat is om probleemoplossing uit te voeren voor je WEBER SMOQUE-barbecue. Als er een probleem met je barbecue wordt gedetecteerd, geeft de controller de foutcode weer en stuurt hij een melding via je WEBER CONNECT-app om je op de hoogte te brengen van de fout. Zie de lijst met foutcodes hieronder voor een snelle referentie. Raadpleeg het volledige probleemoplossingsgedeelte op weber.com en volg de instructies in de kolom "OPLOSSING" die bij de weergegeven foutcode hoort. Volg de instructies om de fouten te verhelpen.

E1 - Pellettoevoer vastgelopen

E2 - Storing ventilatormotor

E3 - Vlamverlies

E4 - Communicatiefout

E5 - Barbecue te heet

E6 - Vlam is niet aangegaan

E7 - Storing pellettoevoermotor

E8 - Thermokoppelstoring

E10 - Onjuiste uitschakeling

E11 - Storing gloeibougie

E16 - Fout barbecue-ID

Sommige foutcodes waarschuwen voor een mogelijke kritieke fout voordat deze zich voordoet. Deze meldingen kunnen van de controller worden gewist door op de draaiknop te drukken.

E17 - Sensor niet gedetecteerd

E18 - Melding temperatuurdaling

E19 - Melding vlam uit

E36 - Interne software-updatefout

E37 - Waarschuwing sensortemperatuur

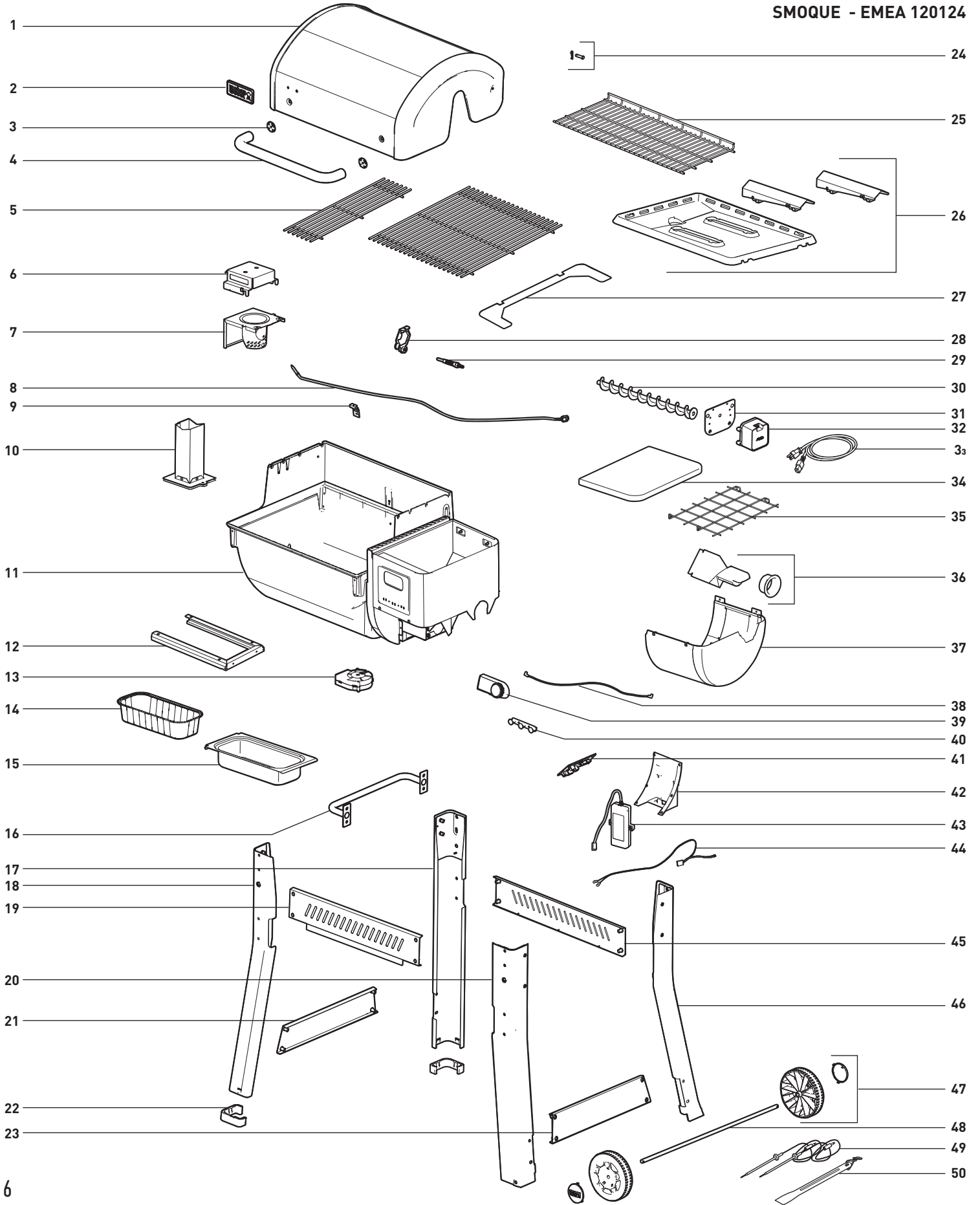
Scan onderstaande QR-code of ga naar WEBER.com voor meer informatie over het gebruik en onderhoud van je WEBER SMOQUE-barbecue.





RESERVEONDERDELEN

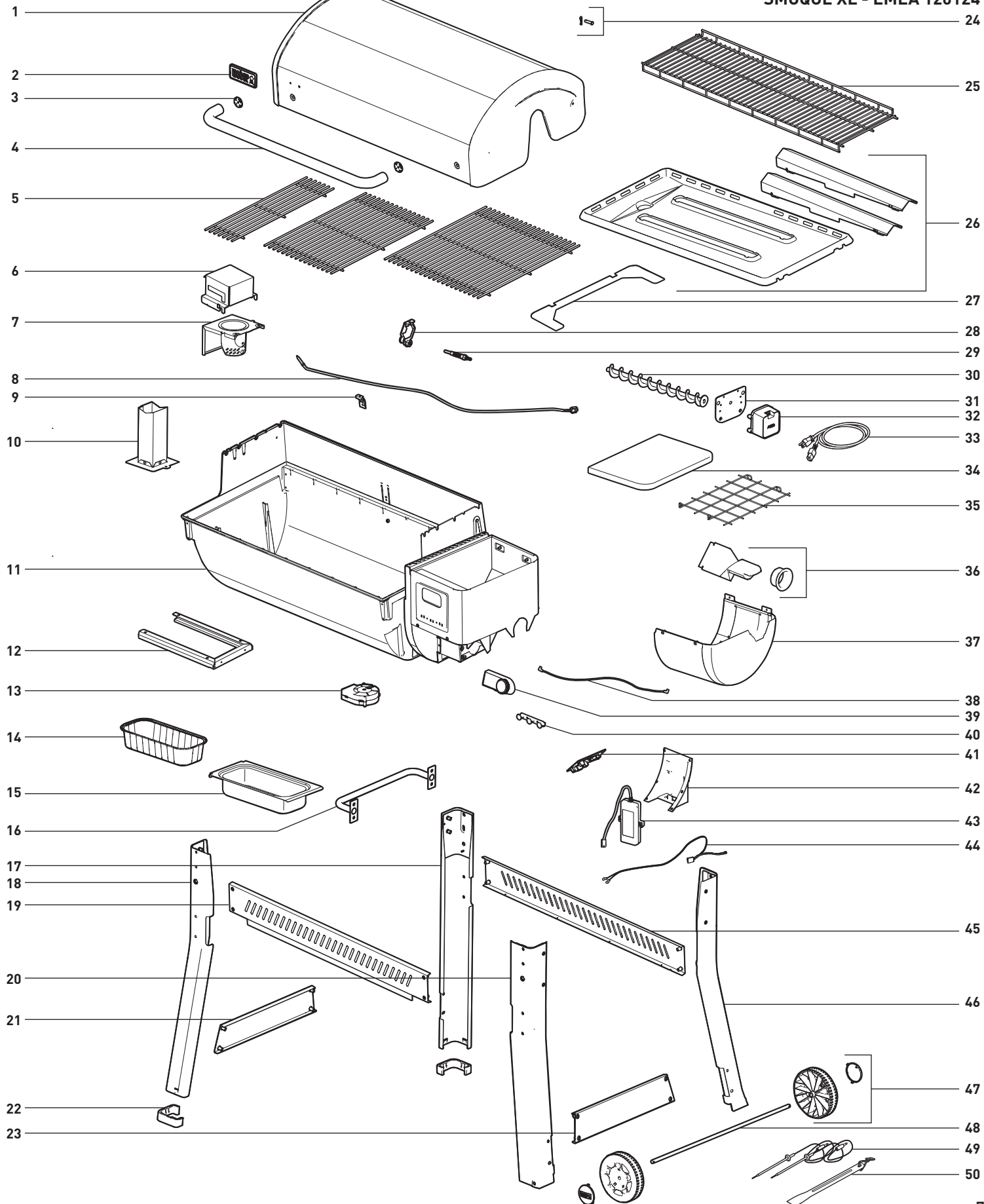
SMOQUE - EMEA 120124





RESERVEONDERDELEN

SMOQUE XL - EMEA 120124





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

MODEL: WPRO02

OOSTENRIJK

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

BELGIË

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

CHILI

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

TSJECHIË

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

DENEMARKEN

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

FRANKRIJK

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

DUITSLAND

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

IJSLAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAËL

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

ITALIË

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

NEDERLAND

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

ZUID-AFRIKA

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

SPANJE

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

Fabrikant:

Weber-Stephen Products LLC

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

Importeur:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim, Duitsland
Tel: (+49) 307554184-0

Hierbij verklaart Weber-Stephen Products LLC, dat het gespecificeerde type radioapparatuur voldoet aan richtlijn 2014/53/EU en andere van toepassing zijnde richtlijnen.

• Model: WPRO02

De volledige tekst van de EU-verklaring van overeenstemming is op de volgende website te raadplegen: <https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

ZWITSERLAND

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

VERENIGDE ARABISCHE EMIRATEN

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

VERENIGD KONINKRIJK

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

VERENIGDE STATEN

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

Neem voor Ierland contact op met:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Voor andere Oost-Europese landen, zoals ROEMENIË, SLOVENIË, KROATIË, of GRIEKENLAND kun je contact opnemen met:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Neem voor de Baltische staten contact op met:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2025 Ontworpen en ontwikkeld door Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 VS.