

# weber Smoque

## MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

WEBER SMOQUE 22

WEBER SMOQUE XL 34



Balayez ce code pour accéder à la version en ligne de ce manuel du propriétaire et pour :

- Enregistrer votre garantie
- Obtenir de l'aide
- Obtenir des conseils et des recettes de barbecue



### SÉCURITÉ

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE MONTER ET D'UTILISER L'APPAREIL.** Le manuel du propriétaire contient des renseignements importants sur les risques du produit ainsi que des avertissements et des mises en garde. Veuillez lire ce manuel au complet de avant de monter et d'utiliser cet appareil à combustion de granulés. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort. Communiquez avec les autorités locales de la construction ou les services de lutte contre les incendies au sujet des restrictions et des exigences en matière d'inspection des installations dans votre région. Pour les instructions d'assemblage, reportez-vous au guide d'assemblage. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com), sélectionnez votre pays d'origine et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

Les mentions **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **ATTENTION** sont utilisées dans le présent manuel afin de signaler des informations particulièrement importantes. Voici la définition de ces mentions :

- △ **DANGER!** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **entraînera la mort ou des blessures graves.**
- △ **AVERTISSEMENT!** Indique une situation dangereuse qui, **si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.**
- △ **ATTENTION!** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **peut entraîner des blessures mineures ou modérées.**

△ **DANGER!** Maintenez les vapeurs et les liquides inflammables loin du barbecue. N'utilisez jamais d'essence, d'huile à lampe, de kérosène, d'allumeur de charbon de bois ou de liquides similaires pour allumer ou « raviver » un feu dans cet appareil. Maintenez tous ces liquides loin de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

△ **AVERTISSEMENT!** Pour une utilisation extérieure uniquement. Le barbecue à granulés de bois doit être installé à un endroit où les gaz de combustion, y compris la fumée, ne risquent pas d'entrer en contact avec un bâtiment ni d'y pénétrer. Consultez les codes de prévention des incendies ou du bâtiment en vigueur afin de connaître les exigences supplémentaires.

△ **AVERTISSEMENT!** Créosote – Formation et besoin de retrait. Lorsque les granulés de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se combinent avec l'humidité expulsée pour former de la créosote. Lorsqu'elle s'enflamme, cette créosote produit un feu extrêmement chaud.

△ **AVERTISSEMENT!** Le système de récupération des cendres et de la graisse et la cuve de cuisson doivent être inspectés avant chaque cuisson afin de déterminer quand l'accumulation de graisse ou de créosote s'est produite. Lorsque de la graisse ou de la créosote s'est accumulée, elle doit être enlevée pour réduire le risque d'incendie.

△ **AVERTISSEMENT!** Élimination des cendres – Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Le récipient à cendres fermé doit être placé sur une surface incombustible ou sur le sol, à l'écart de tout matériau combustible, en attendant l'élimination des cendres. Lorsqu'on les élimine en les enterrant ou les dispersant localement, les cendres doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies.

△ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez que des GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER dans ce barbecue. N'utilisez pas de granulés de bois de chauffage. Valeur calorifique moyenne des granulés de bois 7 900 BTU/lb (18 375,4 kJ/kg), teneur en cendres < 1 %.

△ **AVERTISSEMENT!** Retirez les récipients et les poêles lorsque l'appareil en marche est sans surveillance, afin de réduire le risque d'incendie.

△ **ATTENTION!** N'utilisez pas d'accessoires non prévus pour cet appareil.

△ **AVERTISSEMENT!** Suivez ces directives pour protéger votre famille, d'autres personnes, ainsi que vous-même contre les risques d'intoxication au monoxyde de carbone, un gaz incolore et inodore.

• Renseignez-vous sur les symptômes d'un empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner une perte de conscience et la mort.

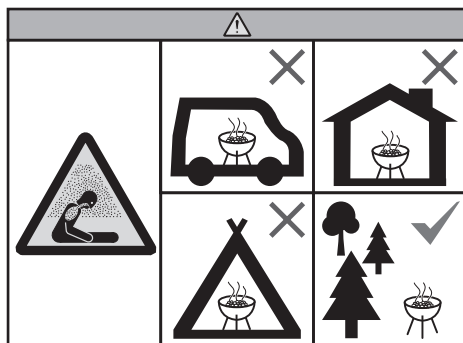
• Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes semblables à ceux du rhume ou de la grippe pendant la cuisson ou à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.

• La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.

△ **AVERTISSEMENT!** Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes de sang ou de circulation, comme l'anémie, ou les maladies cardiaques.

△ **AVERTISSEMENT!** Avant de remplir la trémie de GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER, inspectez le dispositif de sécurité de la trémie pour vous assurer qu'il est en place et en bon état. S'il est endommagé, communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur le site [weber.com](http://weber.com) pour le remplacer.

△ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et/ou habitable, par exemple une maison, une tente, une caravane, une autocaravane ou un bateau. Danger d'intoxication au monoxyde de carbone causant la mort.



**Avis à l'intention des clients au Mexique :**

△ **AVERTISSEMENT!** Cet équipement ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont altérées ou réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins que ces personnes soient surveillées ou formées à l'utilisation de l'équipement par une personne responsable de leur sécurité.

△ **AVERTISSEMENT!** Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils n'utilisent pas cet équipement comme un jouet.

#### DANGERS

△ **DANGER!** N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur! Ce barbecue est conçu pour une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien aéré. Il ne doit jamais servir d'appareil de chauffage. S'il est utilisé à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleront et entraîneront des blessures graves ou mortelles.

△ **DANGER!** Ce barbecue n'est pas destiné à un usage commercial, il est uniquement conçu pour un usage domestique à l'extérieur.

△ **DANGER!** N'utilisez pas ce barbecue dans un garage, un immeuble, un passage couvert, une tente, une véranda, une véranda grillagée ni dans tout autre espace fermé.

△ **DANGER!** Ne faites jamais l'entretien de ce barbecue lorsqu'il est branché sur une alimentation électrique. Débranchez toujours le barbecue avant de procéder à l'entretien.

△ **DANGER!** Une tension électrique dangereuse est présente dans le barbecue et peut transmettre une décharge et causer des brûlures ou même la mort. Débranchez toujours le barbecue de l'alimentation électrique avant de procéder à son entretien ou à son nettoyage.

#### AVERTISSEMENTS

△ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez ce barbecue que si toutes ses pièces sont en place. Ce barbecue doit être correctement assemblé conformément aux instructions d'assemblage. Tout assemblage incorrect peut s'avérer dangereux.

△ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez jamais ce barbecue sans le système de récupération des cendres et des graisses.

△ **AVERTISSEMENT!** Ne retirez jamais le système de récupération des cendres et des graisses pendant l'utilisation du barbecue.

△ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas de briquettes de charbon, de combustible liquide ou de pierre de lave dans ce barbecue.

△ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez ce barbecue sous aucune installation couverte faite de matériaux combustibles, y compris les plafonds et les surplombs.

△ **AVERTISSEMENT!** L'usage d'alcool ou de médicaments avec ou sans ordonnance peut altérer les capacités de l'utilisateur et l'empêcher d'assembler ou d'utiliser le barbecue de manière adéquate et sécuritaire.

△ **AVERTISSEMENT!** Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Ce dernier devient chaud pendant le préchauffage, la cuisson et le nettoyage, et ne doit jamais être laissé sans surveillance ni déplacé pendant son utilisation.

△ **AVERTISSEMENT!** Maintenez les enfants et les animaux de compagnie à bonne distance.

△ **AVERTISSEMENT!** Ce barbecue n'a pas été conçu pour être installé dans un bateau ou un véhicule récréatif.

△ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas ce barbecue à moins de 2 pi (61 cm) de toute matière combustible. Les matières combustibles comprennent notamment les revêtements en vinyle ainsi que les terrasses, les patios, les vérandas et les portes-fenêtres en bois naturel ou traité.

△ **AVERTISSEMENT!** Placez le barbecue sur une surface plane et stable en tout temps et loin des matières combustibles.

△ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le barbecue par grand vent.

△ **AVERTISSEMENT!** Ne portez pas de vêtement à manches larges lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.

△ **AVERTISSEMENT!** Ne touchez jamais les grilles de cuisson, le pot de combustion, la bougie de préchauffage, le système de récupération des cendres et des graisses ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

△ **AVERTISSEMENT!** Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de sélection vers la droite jusqu'à ce que la mention « ARRÊT/STOP » s'affiche, puis appuyez sur le bouton pour éteindre le barbecue et le mettre à l'arrêt.

△ **AVERTISSEMENT!** Utilisez des gants ou des mitaines pour barbecue pendant la cuisson et la manipulation du couvercle, de la grille de réchauffage, du thermomètre ou des sondes de température.

△ **AVERTISSEMENT!** Ne déplacez pas, ne couvrez pas et ne rangez pas le barbecue avant que tout le combustible soit éteint et qu'il soit complètement refroidi.

△ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flambées ou éteindre le barbecue.

△ **AVERTISSEMENT!** Utilisez ce barbecue uniquement de la manière décrite dans ce manuel. Toute utilisation incorrecte entraîne un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.



#### CARACTÉRISTIQUES DE CE BARBECUE

Pour accéder aux informations complètes, balayez le code QR et saisissez votre numéro de série, ou rendez-vous sur [weber.com/literature-online](http://weber.com/literature-online).

Numéro de série

Inscrivez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Le numéro de série se trouve sur l'étiquette de données du barbecue.

**LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS (ESPACES LIBRES) AUTOUR DES MATIÈRES COMBUSTIBLES EST UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ UNIQUEMENT SELON CES INSTRUCTIONS.**

**8655258**

frCA

05/19/25



# GARANTIE

## Garantie limitée

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fier d'offrir un produit sécuritaire, durable et fiable. Cette garantie limitée (ci-après « garantie ») de WEBER vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut.

**Conformément aux lois applicables, le client dispose de plusieurs droits si le produit est défectueux. Ces droits comprennent la réparation des défauts ou le remplacement, la réduction du prix d'achat et une indemnisation. Ces droits et les autres droits légaux ne sont pas touchés par cette disposition de la garantie. De fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.**

### GARANTIE LIMITÉE DE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (« propriétaire ») que le produit WEBER est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-dessous s'il est assemblé et utilisé conformément au Manuel du propriétaire ci-joint, à l'exclusion de l'usure normale. (Remarque : Si vous perdez votre manuel du propriétaire WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com).) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, sous réserve des restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. **DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME MENTIONNÉ CI-DESSUS.** Weber est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux dans le barbecue ou dans tous ses composants, à l'exception de l'usure normale.

« L'usure normale » inclut la détérioration cosmétique ou toute autre détérioration découlant de l'utilisation de votre barbecue, telle que la rouille, les entailles et rayures, etc.

Cependant, WEBER honore cette garantie pour le barbecue ou ses composants lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un vice de matériau.

« Les vices de matériaux » incluent la perforation par la rouille ou la chaleur de certaines pièces, ou encore tout autre dommage ou toute autre défaillance pouvant affecter votre capacité à utiliser votre barbecue correctement ou en toute sécurité.

### RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com). Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions communiquer avec vous. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couteur – Principal problème La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le manuel du propriétaire, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le manuel du propriétaire fourni.

### GESTION DE LA GARANTIE/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web ([www.weber.com](http://www.weber.com)) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, Weber peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces pour inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire. Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couteur – Principal problème

Cette GARANTIE est annulée en cas de dommage, de détérioration, de décoloration ou de rouille hors de la responsabilité de WEBER, causés par :

- l'utilisation abusive, la modification, le mauvais usage, le vandalisme, la négligence, un assemblage ou une installation inadéquats ou toute négligence concernant l'entretien régulier;
- des insectes (comme des araignées) et des rongeurs (comme des écureuils), comprenant, sans s'y limiter, tout dommage aux tuyaux du brûleur ou flexibles de gaz;
- l'exposition à l'air salin ou à des sources de chlore comme des piscines, jacuzzis et spas;
- des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, un ouragan, un séisme, un tsunami, un raz-de-marée, une tornade ou un orage violent;
- les pluies acides et d'autres facteurs environnementaux.

L'utilisation de pièces tierces n'annule pas cette garantie. Cependant, toute pièce utilisée ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. En outre, tout dommage résultant de l'utilisation ou de l'installation de pièces sur votre produit WEBER qui ne sont pas des pièces d'origine WEBER n'est pas couvert par cette garantie.

### PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

Cuve de cuisson et tous les composants non couverts ci-dessous : 5 ans

Composants électriques : 3 ans

Grilles de cuisson, pot de combustion, diffuseur de chaleur : 3 ans

### AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

À L'EXCEPTION DE LA GARANTIE ET DES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITS DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'Y A EXPRESSÉMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE NI DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ ALLANT AU-DELÀ DES OBLIGATIONS LÉGALES S'APPLIQUANT À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE PAS ET N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LES PÉRIODES DE COUVERTURE APPLICABLES DE LA PRÉSENTE GARANTIE. WEBER N'EST ENGAGÉE PAR AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR, EN LIEN AVEC TOUT PRODUIT (COMME UNE « GARANTIE PROLONGÉE »). LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ POUR LE PRODUIT WEBER. VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOURNI. LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES CENTRES DE VILLÉGIATURE OU DES PROPRIÉTÉS EN LOCATION. WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. EN OUTRE, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ DANS LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

Webster-Stephen Products LLC  
Centre de service à la clientèle  
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067  
États-Unis

Pour obtenir des pièces de rechange, composez le :  
1 800 446-1071

⚠ **AVERTISSEMENT!** Cet appareil ne doit être branché que sur une prise électrique mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur de prise. Si une rallonge est nécessaire, n'utilisez qu'une rallonge de calibre 14 avec mise à la terre pour utilisation à l'extérieur. La longueur maximale de la rallonge est de 13 pieds (4 mètres). La rallonge doit être aussi courte que possible. Examinez la rallonge avant chaque utilisation et remplacez-la si elle est endommagée. Pour minimiser les risques de dommages matériels ou de blessures corporelles, n'utilisez qu'une rallonge électrique conforme aux spécifications de ce manuel.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation et la fiche pour déceler tout signe de dommage. N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé.

⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas l'appareil si la prise électrique est endommagée.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Débranchez toujours le barbecue en retirant la fiche. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.

⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le barbecue à moins de 10 pi (3 m) d'un plan d'eau, comme une piscine ou un étang.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Gardez le cordon d'alimentation et la rallonge à l'écart des surfaces chauffées et de l'eau. Placez-les de façon à éviter tout risque de trébuchement.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Les sondes de température des aliments sont très pointues et peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées. Faites preuve de prudence lorsque vous les manipulez afin d'éviter tout risque de blessure.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Le cordon d'alimentation fourni avec votre barbecue est mis à muni d'une fiche à trois broches offrant une protection contre les risques d'électrocution. Elle doit être branchée directement sur une prise tripolaire mise à la terre. Ne coupez pas, ne retirez pas et ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

⚠ **AVERTISSEMENT!** WEBER vous recommande de vérifier régulièrement le pot de combustion, la vis sans fin et la cuve de cuisson afin de déceler tout obstacle qui pourrait bloquer et empêcher la circulation appropriée de l'air. Voir la section **NETTOYAGE RECOMMANDÉ** pour plus de détails.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Lorsque le barbecue demeure à l'extérieur pendant des périodes de non-utilisation, de pluie ou d'humidité élevée, les granulés de bois dans la trémie doivent être inspectés pour s'assurer qu'ils sont secs. Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, les granulés de bois dur peuvent se dilater, se fissurer et boucher ou obstruer le système d'alimentation de la vis sans fin.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Lorsque vous utilisez l'application WEBER CONNECT pour surveiller la cuisson, assurez-vous que toutes les précautions de sécurité applicables au fonctionnement du barbecue ont été respectées avant d'utiliser le barbecue. Une personne expérimentée dans le maniement du barbecue doit rester à proximité afin de faire face à toute urgence qui pourrait se présenter. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Pour diminuer le risque de feu de friture, assurez-vous que le système de récupération des cendres et des graisses, le diffuseur de chaleur et toutes les barres FLAVORIZER sont correctement installés.

### ATTENTION

⚠ **ATTENTION!** Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont maintenues au sec et au-dessus du sol.

⚠ **ATTENTION!** Respectez toutes les lois et réglementations locales lors de l'utilisation de cet appareil.

⚠ **ATTENTION!** Lorsque vous branchez cet appareil, assurez-vous que la tension du courant correspond à la tension nominale indiquée sur l'étiquette de cet appareil.

⚠ **ATTENTION!** Débranchez toujours le barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas ainsi qu'avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

⚠ **ATTENTION!** Faites preuve d'une extrême prudence lors du retrait du système de récupération des cendres et des graisses et de l'élimination de cendres et de graisses chaudes.

⚠ **ATTENTION!** Conservez toujours les GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER dans un endroit sec situé à l'écart de l'humidité et des appareils générant de la chaleur.

### PROPOSITION 65, CALIFORNIE

⚠ **AVERTISSEMENT!** En utilisant cet appareil, vous pouvez être exposé(e) à des produits chimiques, y compris la poussière de bois, reconnus par l'État de la Californie comme cause de cancer. Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous sur [www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov) (en anglais seulement).

⚠ **AVERTISSEMENT!** En utilisant cet appareil, vous pouvez être exposé(e) à des produits chimiques, notamment à des sous-produits de combustion (dont la suie et le monoxyde de carbone) reconnus par l'État de la Californie comme cause de cancer, d'anomalies congénitales ou d'autres effets nuisibles à la santé du fœtus. Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous sur [www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov) (en anglais seulement).

⚠ **AVERTISSEMENT!** En utilisant cet appareil, vous pouvez être exposé(e) à des produits chimiques comme le nickel, qui est reconnu par l'État de la Californie comme cause de cancer. Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous sur [www.p65warnings.ca.gov](http://www.p65warnings.ca.gov) (en anglais seulement).

### Spécifications électriques

Tension	• 120 V~
Hertz	• 60 Hz
Intensité	• 1,3 A



## SYSTÈME DE CUISSON

### A Couverture ÉMAILLÉ WEBER

Fabriqué pour durer plus longtemps que ses concurrents, l'éclat du barbecue WEBER SMOQUE n'est pas seulement qu'une belle surface. La finition exclusive en émail vitrifié WEBER résiste aux éléments et aide à prévenir la formation de rouille et de fissures au fil des années.

### B Grande trémie

La trémie de grande capacité peut contenir un sac entier de 20 livres de granulés – la taille idéale pour un fumage de longue durée.

### C Moteur réactif

Équipé du régulateur PID RAPID REACT<sup>MC</sup> de WEBER, ce moteur CC est conçu pour chauffer plus fort et plus rapidement que la plupart des barbecues à granulés de bois pour atteindre une plage de température de 180 à 500 °F (80 à 260 °C). Vous bénéficiez ainsi d'une grande polyvalence pour fumer, rôtir, cuire au four et bien plus encore.

### D Système intégré de gestion des graisses et des cendres

Conçu pour un nettoyage rapide et facile sans aspirateur. Les cendres s'accumulent dans la cuve de cuisson et la graisse dans le bac de récupération des graisses. Les cendres peuvent être dirigées vers le bac de récupération des graisses pour une élimination facile.

### E Allumage par bougie de préchauffage

La bougie de préchauffage enflamme les granulés dans le pot de combustion.



## L'ABC DES BARBECUES À GRANULÉS

### Comment fonctionne le WEBER SMOQUE?

Une vis sans fin dans un tube achemine les GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER vers le pot de combustion du WEBER SMOQUE. Les granulés tombent dans le pot de combustion où une bougie de préchauffage les enflamme. Le barbecue s'allume et augmente en chaleur pour atteindre et maintenir la température que vous avez réglée sur le contrôleur numérique ACL WEBER CONNECT. Après avoir enflammé les granulés, la bougie de préchauffage s'éteint et ne se rallume plus pendant la cuisson. Le ventilateur souffle de l'air à travers le pot de combustion pour alimenter le feu en oxygène pendant la cuisson.

### Recommandations pour la cuisson

- Pour des cuissons optimales, téléchargez et utilisez l'application WEBER CONNECT avec votre barbecue WEBER SMOQUE pour obtenir automatiquement les dernières mises à jour du logiciel et des fonctionnalités.
- Lorsque vous utilisez la grille supérieure pour griller ou fumer des aliments pendant de longues périodes, WEBER vous conseille de placer une grande barquette WEBER sur les grilles de cuisson inférieures pour récupérer la graisse et les jus de cuisson.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, maintenez toujours le couvercle du barbecue fermé pendant le préchauffage et la cuisson.

### La qualité des granulés est importante

Il est essentiel d'utiliser des GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER pour assurer le fonctionnement optimal du barbecue. Pour éviter les problèmes de performances du barbecue, les granulés doivent se briser d'un seul coup, et non s'effiloche facilement. Les granulés de qualité doivent produire un minimum de poussière et ne doivent pas être décolorés ou de couleur blanche. Les granulés également doivent être stockés à l'intérieur dans un contenant hermétique afin d'éviter d'absorber l'humidité. Conservez toujours les GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER dans un récipient hermétique à l'intérieur et à l'écart des appareils générant de la chaleur et de l'humidité.

### Entretien recommandé du WEBER SMOQUE

- Nettoyez la plaque à graisse et videz le bac de récupération des graisses avant chaque cuisson.
- À l'aide du grattoir fourni, nettoyez et retirez les grilles de cuisson, la plaque à graisse et les barres FLAVORIZER ainsi que le diffuseur de chaleur de la cuve de cuisson.
- Ensuite, grattez la cuve de cuisson et enlevez les cendres et les résidus du pot de combustion. Ce processus doit être effectué après chaque cuisson lente à feu doux, ou toutes les 12 heures ou 9 séances de cuisson, selon la première éventualité.
- Procédez toujours à une mise à l'arrêt complète après chaque cuisson pour garantir la réussite de la prochaine cuisson.
- Vidangez et videz la trémie et le tube de la vis sans fin toutes les 4 semaines en cas d'utilisation régulière. Sinon, toutes les 2 semaines si l'appareil n'est pas utilisé régulièrement.

**REMARQUE :** Pour des instructions détaillées d'entretien et de nettoyage, rendez-vous sur [weber.com](http://weber.com) ou balayez le code QR sur la couverture de ce Guide du propriétaire.



## CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

### A Contrôleur numérique ACL WEBER CONNECT

Le contrôleur numérique ACL WEBER CONNECT vous donne un contrôle total sur le fonctionnement de votre barbecue WEBER SMOQUE. Utilisez-le pour mettre en marche votre barbecue, régler la température, surveiller la cuisson, etc.

### B Wi-Fi et Bluetooth<sup>MD</sup> intégrés

Connectez votre téléphone intelligent à l'application WEBER CONNECT pour obtenir la plus récente version du logiciel et vous connecter au barbecue. L'application WEBER CONNECT vous garantit non seulement l'accès aux dernières versions du logiciel et du micrologiciel pour des performances optimales, mais vous indique également quand il est temps de retourner vos aliments, de les laisser reposer et de les servir. La fonction d'accès à distance vous permet de vous éloigner du barbecue, de surveiller et même de régler la température du bout des doigts.

### C Sondes de température ambiante et des aliments

Pour vous permettre de surveiller à distance la température du barbecue et des aliments, votre barbecue WEBER SMOQUE est muni d'une sonde de température ambiante intégrée et de deux sondes de température des aliments qui se connectent et communiquent directement avec le contrôleur. Le contrôleur comporte deux prises pour des sondes de température des aliments.

### D Accessoires

Ajoutez des accessoires à votre barbecue WEBER SMOQUE pour personnaliser votre expérience de grillade. Rendez-vous sur [www.weber.com](http://www.weber.com) pour découvrir tous vos accessoires WEBER préférés.



## PREMIÈRE UTILISATION

### Préparer le barbecue pour la première utilisation

Avant votre première utilisation du barbecue WEBER SMOQUE, vous devez procéder à certaines opérations essentielles :

1. Retirez tout l'emballage du barbecue.
2. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que le diffuseur de chaleur, la plaque à graisse, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson sont correctement installés dans la cuve de cuisson. Recouvrez en papier d'aluminium jetable recommandé pour un nettoyage rapide et facile (vendues séparément).
3. Vérifiez que le système de récupération des graisses est bien installé et qu'une barquette jetable WEBER recouvre le bac de récupération.
4. Branchez le cordon d'alimentation à l'arrière de la trémie avant de le brancher sur une prise électrique mise à la terre.
5. Ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez que le dispositif de sécurité de la trémie est en place et qu'aucun corps étranger n'obstrue la vis sans fin située au fond de la trémie.

**REMARQUE :** Assurez-vous que la porte coulissante de la trémie est fermée avant de remplir la trémie de granulés.

6. Remplissez la trémie de GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER de votre choix. Fermez le couvercle de la trémie lorsqu'elle est remplie.

### Appli WEBER CONNECT

Commencez par faire ceci.

Balayez le code QR pour télécharger l'application WEBER CONNECT.



Tirez le meilleur parti de votre WEBER SMOQUE en téléchargeant l'application WEBER CONNECT pour ajouter les dernières mises à jour et enregistrer votre barbecue pour activer sa garantie.

Téléchargez l'application, connectez-vous et enregistrez-vous pour :

- Réglage à distance de la température du barbecue
- Notifications pour retourner et servir les aliments
- Comptes à rebours de cuisson
- Accompagnement à chaque étape de la cuisson

### Connecter le barbecue par Bluetooth<sup>MD</sup> ou Wi-Fi

Pour connecter votre barbecue WEBER SMOQUE via Bluetooth<sup>MD</sup> ou via votre réseau Wi-Fi, suivez les étapes ci-dessous :

**CONSEIL :** WEBER recommande de connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi pour des mises à jour logicielles faciles et rapides.

**REMARQUE :** WEBER recommande de mettre à jour votre téléphone à la version la plus récente de son système d'exploitation avant de tenter d'établir une connexion Bluetooth<sup>MD</sup> ou Wi-Fi au barbecue.

1. Vérifiez que la connexion Bluetooth<sup>MD</sup> ou Wi-Fi de votre téléphone intelligent est activée.
2. Téléchargez l'application WEBER CONNECT à partir de l'App Store pour les téléphones Apple ou du Play Store pour les téléphones Android.
3. Ouvrez l'application WEBER CONNECT et suivez les instructions pour connecter votre barbecue WEBER SMOQUE. Une fois jumelé, votre contrôleur numérique met automatiquement à jour votre logiciel en arrière-plan chaque fois que le barbecue est connecté.

**REMARQUE :** Afin d'établir une connexion Wi-Fi entre votre téléphone et votre barbecue, commencez par les jumeler via Bluetooth<sup>MD</sup> et assurez-vous que le barbecue se trouve dans la portée de votre routeur Wi-Fi. Si vos tentatives de connexion échouent, rapprochez le barbecue de la portée du routeur Wi-Fi ou ajoutez un amplificateur de signal Wi-Fi. Assurez-vous de placer le barbecue à au moins 2 pieds (61 cm) de tout matériau combustible ou liquide inflammable.

### Entretien du barbecue à chaque cuisson

Voici quelques mesures à prendre avant chaque utilisation afin d'assurer le bon fonctionnement en toute sécurité de votre barbecue WEBER SMOQUE :

1. Nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir en bois.
2. Nettoyez la cuve de cuisson en poussant les résidus dans le bac de récupération des graisses à l'aide du grattoir en plastique fourni. Puis, éliminez la graisse et les résidus dans la barquette.

**REMARQUE :** Utilisez toujours une barquette jetable WEBER à l'intérieur du bac de récupération des graisses.

**AVERTISSEMENT :** Ne retirez pas la plaque à graisse ou le bac de récupération des graisses pendant l'utilisation du barbecue ou lorsqu'il est encore chaud une fois à l'arrêt. Avant d'allumer le barbecue, remplacez souvent la barquette jetable pour réduire le risque de feu de friture.

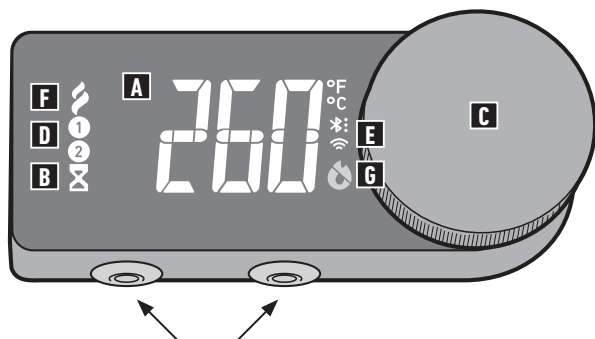
3. Assurez-vous que la trémie est remplie de GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER de votre choix.
4. Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché sur la prise située à l'arrière de la trémie avant de le brancher sur une prise électrique.

**⚠ AVERTISSEMENT!** Gardez le cordon d'alimentation et la rallonge à l'écart des surfaces chauffées et de l'eau. Placez-les de façon à éviter tout risque de trébuchement.



## CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE ACL WEBER CONNECT

Téléchargez l'application WEBER CONNECT pour obtenir les dernières fonctionnalités du logiciel du barbecue et du contrôleur.



Prises de sonde pour aliments

### A Tableau de bord

Le tableau de bord à DEL du module affiche les notifications et vous permet de vérifier les températures, l'état de la connexion et l'état de la cuisson.

Remarque : Vous pouvez choisir les échelles Fahrenheit ou Celsius dans l'application WEBER CONNECT.

### B Minuteur

Une icône de minuteur  indique que le minuteur fonctionne.



### C Bouton de sélection

Utilisez le bouton de sélection pour régler la température du barbecue, naviguer parmi les différentes icônes et plus encore.

### D Icônes de sonde pour aliments

Votre nouveau barbecue WEBER SMOQUE est muni de deux prises pour sonde de température des aliments afin d'assurer un contrôle supérieur de votre barbecue et une cuisson parfaite à tout coup.

### E Icônes de connectivité

Ces icônes indiquent la force des connexions Bluetooth  et Wi-Fi  du barbecue.

### F SMOKEBOOST

Utilisez le bouton de sélection pour choisir ce mode de cuisson qui ajoute une saveur fumée et boisée intense aux cuissons lentes à feu doux.

### G Icône de flamme

Cette icône indique que le barbecue est en mode de cuisson actif. L'icône est barrée pendant la procédure d'arrêt.



## UTILISATION DU BARBECUE

Procédure pour la première utilisation

Après avoir effectué toutes les étapes de la section précédente « PREMIÈRE UTILISATION », vous pouvez lancer la procédure de démarrage pour préchauffer votre barbecue WEBER SMOQUE pour la première fois.

**IMPORTANT :** Retirez tout le matériel de marketing du barbecue avant de commencer à l'utiliser.

**REMARQUE :** Si c'est la toute première fois que vous allumez votre barbecue WEBER SMOQUE, WEBER vous recommande de l'apprêter en le préchauffant à 450 °F (230 °C) avec le couvercle fermé pendant au moins 30 minutes.

Veillez procéder de la façon suivante la première fois que vous allumez votre barbecue :

1. Assurez-vous que le barbecue est branché et que la trémie est remplie de GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER de votre choix.
2. Si le barbecue est branché et l'écran est éteint, réveillez-le en appuyant sur le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection jusqu'à 450 °F (230 °C), puis enfoncez-le pour confirmer la sélection.
4. Laissez le barbecue fonctionner à couvercle fermé pendant au moins 30 minutes pour le préparer à son utilisation.
5. Une fois cette préparation terminée, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir en bois, puis refermez le couvercle.
6. À l'aide du bouton du contrôleur, faites défiler le menu principal jusqu'à l'icône de flamme. Sélectionnez « ARRÊT/STOP » pour éteindre le barbecue.

**RACCOURCI :** Appuyez sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que le contrôleur de température affiche « ARRÊT/STOP » à l'écran. Appuyez à nouveau sur le bouton de sélection pour confirmer l'arrêt.

7. La procédure d'extinction du barbecue WEBER SMOQUE est signalée par le clignotement d'icônes et un compte à rebours. Lorsque la procédure d'extinction est terminée et que le barbecue est refroidi, débranchez-le de l'alimentation électrique.

**CONSEIL :** Il est possible de poursuivre la cuisson après avoir sélectionné la procédure d'extinction. Pour reprendre la cuisson après avoir lancé la procédure d'extinction, appuyez sur le bouton de sélection. Tournez le bouton de sélection pour régler la température du barbecue et appuyez pour sélectionner.


**AVERTISSEMENT :** VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LE BARBECUE EST COMPLÈTEMENT REFOUILLI ET DÉBRANCHÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN OU AU NETTOYAGE.

8. À l'aide du grattoir fourni, raclez la plaque à graisse et poussez l'excès de graisse dans l'entonnoir à graisse et le bac de récupération des graisses.
9. Retirez les composants internes du barbecue et nettoyez la cuve de cuisson en poussant les résidus dans le bac de récupération des graisses à l'aide du grattoir en plastique fourni. Ensuite, éliminez la graisse, les cendres et les résidus qui se trouvent dans le bac de récupération des graisses. Pour plus d'informations sur le nettoyage recommandé, rendez-vous sur [weber.com](http://weber.com) ou balayez le code QR sur la couverture de ce manuel du propriétaire.
10. Remplacez tous les composants internes du barbecue dans la cuve de cuisson. Une fois le barbecue rebranché, vous pouvez commencer à cuisiner, connecter les sondes de température des aliments, démarrer un minuteur ou sélectionner un programme de cuisson dans l'application WEBER CONNECT.

Réglage de la température cible

Voici comment procéder pour régler la température cible du barbecue :

1. À l'aide du bouton du contrôleur, sélectionnez la température souhaitée et appuyez sur le bouton pour la sélectionner.

**CONSEIL :** Utilisez la fonction SMOKEBOOST pour ajouter une saveur fumée et boisée intense aux cuissons lentes à feu doux. Pour lancer le mode SMOKEBOOST, tournez le bouton de sélection vers la gauche jusqu'à l'icône SMOKEBOOST  et appuyez sur le bouton pour la sélectionner. Le barbecue se règle à une plage de température de 180 à 200 °F (82 à 95 °C), selon les conditions ambiantes.

2. Gardez le couvercle fermé pendant que le barbecue chauffe pour atteindre la température cible.
3. Lorsque le barbecue a atteint la température cible, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir en bois.
4. Commencez la cuisson! Vous pouvez maintenant connecter des sondes de température, démarrer un minuteur ou sélectionner un programme de cuisson dans l'application WEBER CONNECT.

Utilisation des sondes de température

Utilisez les sondes de température des aliments fournies pour obtenir un contrôle total de votre WEBER SMOQUE et une cuisson parfaite à tout coup.

**AVERTISSEMENT :** LA MANIPULATION DES SONDES DE TEMPÉRATURE DES ALIMENTS SANS PROTECTION DES MAINS ENTRAÎNERA DE GRAVES BRÛLURES. PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE BARBECUE RÉSISTANTS À LA CHALEUR LORSQUE VOUS MANIPULEZ LES SONDES.

Voici comment utiliser les sondes de température :

1. Une fois le barbecue préchauffé et en portant des gants de barbecue antichaleur, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir en bois.
2. Insérez la sonde de température dans la partie la plus épaisse de l'aliment et placez l'aliment sur la grille de cuisson.
3. Branchez la ou les sondes de température des aliments sur le ou les ports de sonde situés sous le contrôleur.

**REMARQUE :** Ne laissez pas les sondes de température toucher ou reposer sur la surface de cuisson, car cela risquerait de les endommager.

4. Fermez le couvercle du barbecue.

Réglage d'une température cible pour une sonde pour aliments

1. Appuyez sur le bouton de sélection.
2. Pour définir une température cible pour une sonde pour aliments à partir de l'écran du menu : Tournez le bouton de sélection dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le témoin (1) ou (2) de la sonde pour aliments s'allume à l'écran.
3. Appuyez une fois sur le bouton de sélection pour accéder au mode de réglage de température de la sonde.
4. Tournez le bouton pour sélectionner une température cible pour la sonde pour aliments. La température par défaut commence à 165 °F (74 °C).
5. Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection.
6. Vous pouvez également utiliser l'application WEBER CONNECT pour sélectionner l'aliment à cuire ou un programme de cuisson. Vous recevrez une notification lorsque votre aliment aura atteint la température réglée et que la cuisson sera terminée.

**CONSEIL :** Après avoir réglé la température cible d'une sonde, vous pouvez revenir en mode de réglage en appuyant sur le bouton de sélection pendant que la température actuelle est affichée. Lorsque la température actuelle de la sonde clignote, appuyez sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour réinitialiser la température cible.

Entretien de la sonde de température des aliments

Nettoyez la sonde avant la première utilisation. Vous devez nettoyer la sonde en l'essuyant à l'eau avec un chiffon mouillé. Les sondes de température des aliments ne vont pas à la vaisselle, ne sont pas étanches et peuvent être endommagées par une exposition excessive à l'eau. N'immergez jamais les sondes directement dans l'eau ou d'autres liquides. Une fois nettoyée, enveloppez soigneusement la sonde lorsqu'elle n'est pas utilisée et entreposez-la à l'intérieur.

Réglage du minuteur

1. Appuyez sur le bouton de sélection.
2. Pour régler le minuteur à partir de l'écran du menu, tournez le bouton de sélection dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'icône de sablier s'allume et que l'écran affiche « t0:00 ».
3. Appuyez une fois sur le bouton de sélection pour passer en mode réglage.
4. Tournez le bouton pour sélectionner un temps de cuisson. La durée par défaut commence à 5 minutes.
5. Appuyez sur le bouton pour confirmer la sélection et démarrer le minuteur.

**CONSEIL :** Après avoir réglé un minuteur, vous pouvez revenir en mode réglage en appuyant sur le bouton de sélection pendant que le minuteur est affiché. Lorsque le minuteur clignote, appuyez sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour réinitialiser le minuteur.

Procédure d'arrêt du barbecue

La cuisson terminée, votre barbecue WEBER SMOQUE doit être mis à l'arrêt correctement afin de retirer les restes de granulés et les cendres du pot de combustion. Votre barbecue sera ainsi prêt pour votre prochaine utilisation.

Suivez ces étapes pour arrêter correctement votre WEBER SMOQUE :

1. Lorsque les aliments ont atteint la température interne souhaitée, enfiler des gants de barbecue antichaleur, ouvrez le couvercle, débranchez les sondes de température des prises et retirez les aliments du barbecue.

**AVERTISSEMENT :** LES SONDES DE TEMPÉRATURE DES ALIMENTS, LES POIGNÉES ET LES SURFACES DU BARBECUE SONT CHAUDES. ENFILEZ TOUJOURS DES GANTS DE BARBECUE RÉSISTANTS À LA CHALEUR AVANT DE MANIPULER, DE NETTOYER, DE DÉPLACER OU DE RANGER LE BARBECUE OU SES COMPOSANTS.

2. Fermez le couvercle du barbecue.
3. Appuyez sur le bouton du contrôleur, puis faites défiler dans le sens horaire jusqu'à l'icône de flamme et l'écran affichera « ARRÊT/STOP » pour éteindre le barbecue. Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer l'arrêt.

**RACCOURCI :** Appuyez sur le bouton de sélection et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que le contrôleur de température affiche « ARRÊT/STOP » à l'écran. Appuyez à nouveau sur le bouton de sélection pour confirmer l'arrêt.

**ATTENTION :** Laissez toujours la procédure d'extinction se dérouler pour mettre à l'arrêt correctement le barbecue après une cuisson. Des cycles de cuisson fréquemment interrompus peuvent entraîner des défaillances des composants.

4. La procédure d'extinction du barbecue WEBER SMOQUE est signalée par le clignotement d'icônes et un compte à rebours. Lorsque la procédure d'extinction est terminée et que le barbecue est refroidi, débranchez-le de l'alimentation électrique.

**CONSEIL :** Il est possible de poursuivre la cuisson après avoir sélectionné la procédure d'extinction. Pour reprendre la cuisson après avoir lancé la procédure d'extinction, appuyez sur le bouton de sélection. Tournez le bouton de sélection pour régler la température du barbecue et appuyez pour sélectionner.

**REMARQUE :** Le barbecue se met en veille après 5 minutes d'inactivité si aucune sonde pour aliments n'est branchée. Pour réactiver votre barbecue, appuyez sur le bouton de sélection.

**AVERTISSEMENT :** VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LE BARBECUE EST COMPLÈTEMENT REFROIDI ET DÉBRANCHÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER À SON ENTRETIEN OU NETTOYAGE.

Changement de granulés

Il arrive parfois que l'on veuille changer la saveur des GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER pour une cuisson.

1. Placez un grand récipient ou un seau sous la chute à granulés au fond de la trémie.
2. Tirez sur la porte coulissante située sur le côté de la trémie pour laisser tomber les granulés dans le récipient.

Nous vous recommandons d'utiliser des GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER avec votre barbecue WEBER SMOQUE. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons d'entreposer les granulés à l'intérieur dans un récipient hermétique afin d'éviter que l'humidité n'affecte leur combustion. Vérifiez toujours l'état de vos granulés avant de les utiliser. La meilleure façon de juger de la fraîcheur des granulés est d'en casser un en deux. Les granulés doivent se briser d'un seul coup, et non s'effriter dans votre main. Les granulés qui s'effritent dans la main peuvent nuire au fonctionnement efficace du barbecue.

Il est essentiel de retirer les granulés de la vis sans fin lors de l'entretien périodique et avant un entreposage ou une non-utilisation prolongée du barbecue. Pour plus d'informations, rendez-vous sur [weber.com](http://weber.com) ou balayez le code QR sur la couverture de ce manuel du propriétaire.

Méthodes de cuisson au barbecue

Votre barbecue WEBER SMOQUE vous permet d'utiliser de nombreuses méthodes de cuisson : fumer, rôti, griller, cuire au four et braiser. Une partie du charme de la cuisson aux granulés est de pouvoir agrémentez toutes vos recettes préférées d'une saveur boisée authentique. Cela peut relever vos plats habituels et leur conférer une touche extraordinaire.

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez la grille supérieure pour griller ou fumer des aliments pendant de longues périodes, WEBER vous conseille de placer une grande barquette WEBER sur les grilles de cuisson inférieures pour récupérer la graisse et les jus de cuisson.

Découverte des paramètres

Le contrôleur de votre barbecue et l'application WEBER CONNECT ont beaucoup de fonctionnalités. Les minuteurs programmables et autres programmes de cuisson sont autant de raisons d'aimer votre barbecue WEBER SMOQUE. Expérimentez et découvrez toutes les possibilités.



## CODES D'ERREUR

Codes d'erreur

Le contrôleur utilise une technologie de pointe permettant de dépanner votre barbecue WEBER SMOQUE. Lorsqu'une anomalie est détectée, le contrôleur affiche le code d'erreur et vous avertit en vous envoyant une notification via l'application WEBER CONNECT. Les codes d'erreur possibles sont énumérés ci-dessous. Vous trouverez toutes les informations de dépannage sur [weber.com](http://weber.com) ainsi que des pistes de solution dans la colonne « SOLUTION » associée au code d'erreur de l'anomalie. Suivez les instructions pour corriger et effacer les erreurs.

- E1 – Blocage de la vis sans fin
- E2 – Défaillance du moteur du ventilateur
- E3 – Perte de flamme
- E4 – Erreur de communication
- E5 – Barbecue trop chaud
- E6 – Aucune flamme
- E7 – Défaillance du moteur de la vis sans fin
- E8 – Erreur de thermocouple
- E10 – Mise à l'arrêt incorrecte
- E11 – Défaillance de la bougie de préchauffage
- E16 – Erreur d'ID du barbecue

Certains codes d'erreur vous avisent d'une erreur critique potentielle imminente. Vous pouvez effacer ces notifications du contrôleur en appuyant sur le bouton de sélection.

- E17 – Sonde non détectée
- E18 – Notification de chute de température
- E19 – Notification de perte de flamme

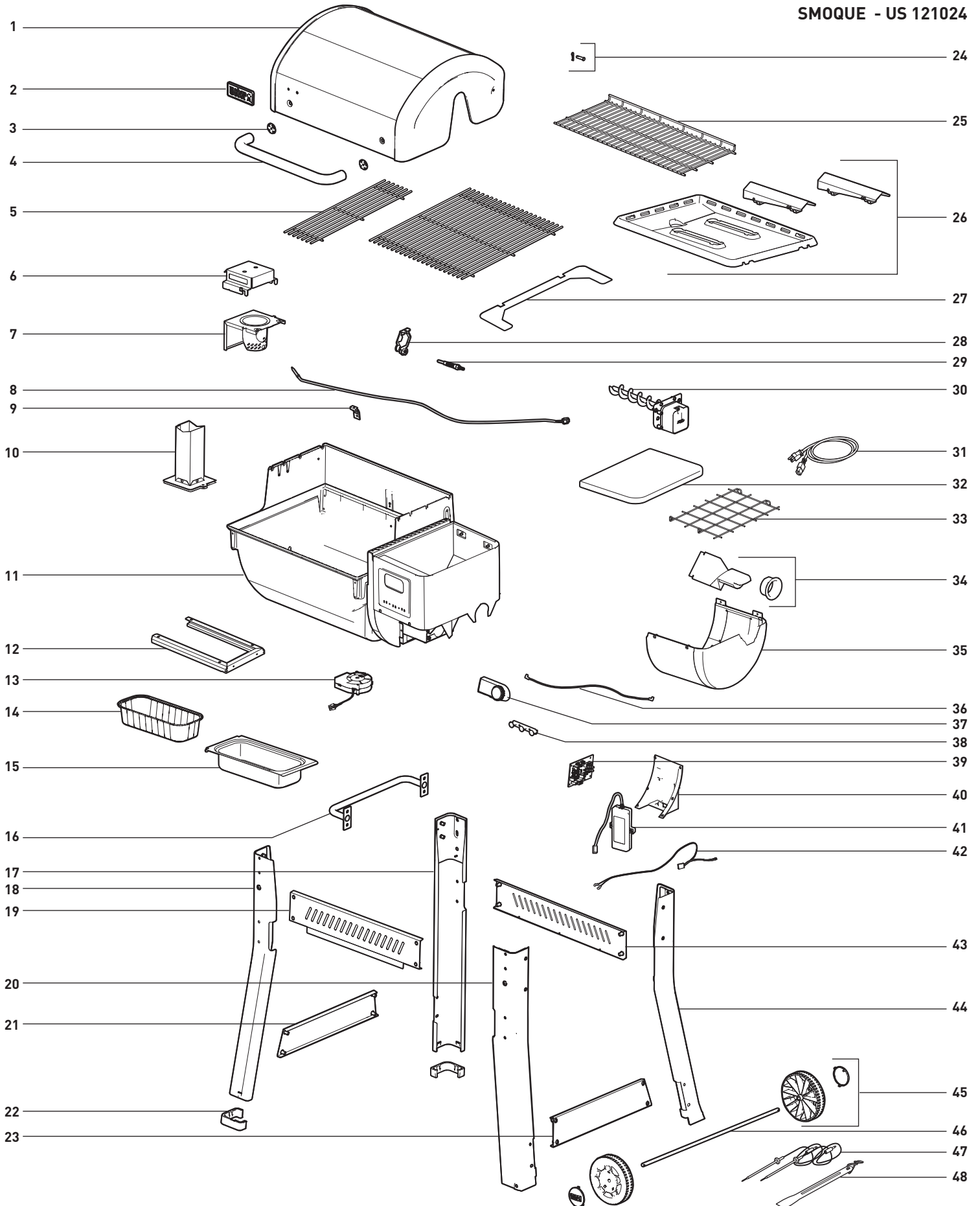
Pour plus d'informations sur l'utilisation et l'entretien de votre barbecue WEBER SMOQUE, balayez le code QR ci-dessous ou visitez [weber.com](http://weber.com).





# PIÈCES DE RECHANGE

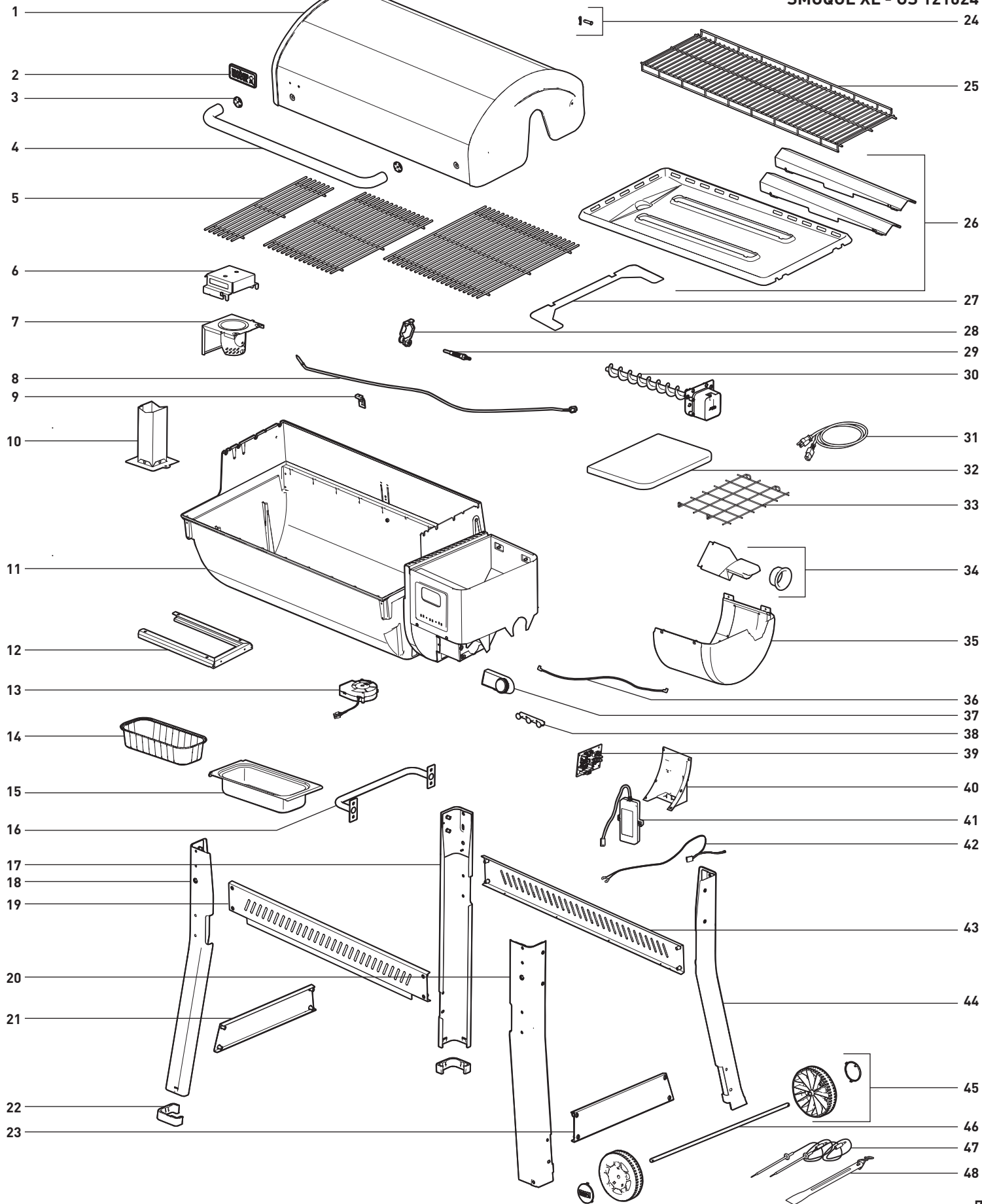
SMOQUE - US 121024





# PIÈCES DE RECHANGE

SMOQUE XL - US 121024



**Conformité aux normes FCC :** Cet appareil a été testé et respecte les limites imposées aux appareils numériques de classe B conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour offrir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans un environnement domestique. Cet appareil génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut engendrer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il est impossible de garantir l'absence d'interférence dans une installation particulière. Si l'appareil génère une interférence néfaste pour la réception radiophonique ou télévisuelle, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'appareil, essayer d'y remédier à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes : (1) Réorienter ou déplacer l'antenne de réception. (2) Augmenter la distance qui sépare l'équipement du récepteur. (3) Brancher l'appareil sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché. (4) Consulter le fabricant, le revendeur ou un technicien radio/télé expérimenté pour obtenir de l'aide. Toute modification non expressément autorisée par Weber pourrait annuler le droit de l'utilisateur à utiliser cet appareil.

**Normes FCC sur l'exposition aux radiofréquences (RF) :** Cet équipement est conforme aux limites d'exposition à l'énergie électromagnétique des radiofréquences établies par la FCC et ISDE Canada pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur doit éviter les expositions prolongées dans un rayon de 20 cm de l'antenne, celles-ci pouvant mener à une exposition supérieure aux limites de la FCC ou RSS-102.

**Conformité aux normes IC :** Cet appareil contient un ou plusieurs émetteurs/récepteurs exempts de licence qui sont conformes au cahier des charges sur les normes radioélectriques (CNR) d'Innovation, Science et Développement économique Canada. L'utilisation de l'appareil est soumise aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences; et (2) cet appareil doit supporter toutes les interférences, y compris celles qui pourraient provoquer un mauvais fonctionnement de l'appareil.

**Conformité aux normes IFETEL :** L'utilisation de cet appareil est soumise aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) il doit supporter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner son mauvais fonctionnement.

ULC/ORD-C2728 2019

UL2728A 2019

**Model: WPR002**



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

© 2025. Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 États-Unis.