



SmokeFire

Barbecue à granulés de bois

MANUEL DU
PROPRIÉTAIRE



**LE NON-RESPECT DES DÉGAGEMENTS (ESPACES VIDES)
AUTOUR DES MATIÈRES COMBUSTIBLE EST UNE DES
PRINCIPALES CAUSE D'INCENDIE. IL EST DE LA PLUS
HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ
UNIQUEMENT CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.**

53510

frCA

08/06/23



SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE MONTER ET D'UTILISER L'APPAREIL. Ce mode d'emploi contient les principaux risques, avertissements et mises en garde du produit. Veuillez lire l'intégralité de ce manuel 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, 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 souligner des éléments d'information particulièrement importants. Voici la définition de chacune des 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 – Attendez toujours que le barbecue soit complètement refroidi après un arrêt complet. N'éliminez pas la graisse ni les cendres tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies.

⚠ AVERTISSEMENT! N'utilisez que des GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE dans ce barbecue. N'utilisez pas des granulés étiquetés comme ayant des additifs.

⚠ 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.

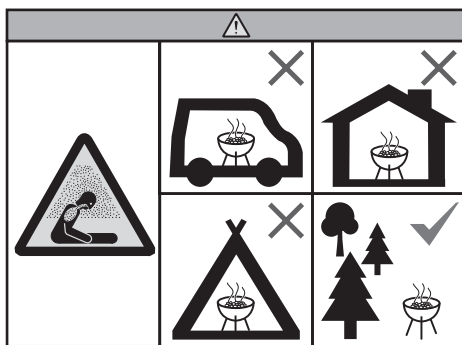
• Renseignez-vous sur les symptômes d'un empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner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



Applicable aux clients au Mexique uniquement :

⚠ 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 reçoivent la surveillance ou la formation 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! Ne l'utilisez pas à l'intérieur! Ce barbecue est conçu pour une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien aéré et ne doit pas servir d'appareil de chauffage. S'il est utilisé à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleront et causeront des blessures graves ou entraîneront la mort.

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

⚠ 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! N'effectuez jamais l'entretien sur ce barbecue lorsqu'il est branché sur une prise électrique. Débranchez toujours le barbecue avant l'entretien.

⚠ DANGER! Une tension électrique dangereuse est présente dans le barbecue et peut transmettre une décharge, brûler ou causer la mort. Débranchez toujours le barbecue avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage.

AVERTISSEMENTS

⚠ AVERTISSEMENT! N'utilisez ce barbecue que si toutes les pièces sont en place. Il doit être correctement assemblé selon les instructions d'assemblage. Un assemblage incorrect peut être dangereux.

⚠ AVERTISSEMENT! Ne faites jamais fonctionner ce barbecue sans que le système de récupération des cendres et de la graisse ne soit en place. Utilisez toujours une barquette jetable pour recueillir la graisse dans le tiroir.

⚠ AVERTISSEMENT! Ne retirez jamais le système de récupération des cendres et de la graisse 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. Il sera chaud pendant le préchauffage, la cuisson et le nettoyage, et ne doit jamais être laissé sans surveillance ou 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 sur un bateau ou un véhicule récréatif.

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

⚠ AVERTISSEMENT! Placez le barbecue sur une surface stable en permanence 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 de la graisse, ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

⚠ AVERTISSEMENT! Une fois la cuisson terminée, utilisez le menu principal ou maintenez la molette enfoncée pendant trois secondes pour exécuter la procédure d'arrêt et éteindre tout combustible.

⚠ AVERTISSEMENT! Utilisez des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur pendant la cuisson et la manipulation du couvercle, de la grille de réchauffage, du thermomètre ou des sondes de température.

⚠ AVERTISSEMENT! La charge maximale de la tablette latérale est de 18 kg (40 lb). Ne vous appuyez pas sur la table et ne la surchargez pas.

⚠ AVERTISSEMENT! Ne déplacez pas, ne couvrez pas ou 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 contrôler les flambées ou éteindre le combustible.

⚠ AVERTISSEMENT! Utilisez ce barbecue uniquement comme décrit dans ce manuel. Une mauvaise utilisation peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Cet appareil ne doit être connecté qu'à une prise 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 une fiche mise à la terre pour utilisation extérieure. La longueur maximale de la rallonge est de 4 mètres (13 pi). La rallonge doit être aussi courte que possible. Examinez la rallonge avant utilisation et remplacez-la si elle est endommagée. Pour minimiser les risques de dommages matériels ou de blessures corporelles, n'utilisez pas de rallonge électrique à moins qu'elle ne soit conforme aux spécifications énumérées dans ce manuel.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation et la fiche pour déceler tout signe de dommage. N'utilisez pas l'appareil avec un câble ou une fiche endommagée.

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le barbecue à moins de 3 m (10 pi) 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. Rangez-les afin de ne pas causer un risque de trébuchement. Utilisez la sangle de gestion du cordon d'alimentation pour éviter ces risques.

⚠ **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!** Ne laissez pas la trémie se vider pendant le fonctionnement de ce barbecue.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Le cordon d'alimentation fourni avec votre barbecue est muni d'une fiche à trois broches (mise à la terre) offrant une protection contre les risques d'électrocution. Il doit être branché directement sur une prise triphasée mise à la terre. Ne coupez, ne retirez pas ni 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!** Si le barbecue est entreposé à l'extérieur pendant les périodes de non-utilisation, de pluie ou d'humidité élevée, les granulés de bois doivent être inspectés dans la trémie pour s'assurer qu'ils sont secs. Les granulés de bois naturels, lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, peuvent se dilater, se fissurer et boucher ou obstruer le système d'alimentation de la vis sans fin.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Si vous utilisez l'application WEBER CONNECT pour surveiller le fonctionnement du barbecue, assurez-vous que toutes les précautions de sécurité applicables au fonctionnement du barbecue ont été observées avant de l'utiliser. 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 d'incendie de graisse, assurez-vous que le système de récupération des cendres et de la graisse, le diffuseur de chaleur et toutes les barres FLAVORIZER sont tous correctement installés.

ATTENTION

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

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

⚠ **ATTENTION!** Lorsque vous branchez cet appareil sur une prise électrique, assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension nominale indiquée sur l'étiquette de l'appareil.

⚠ **ATTENTION!** Débranchez toujours le barbecue lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant d'effectuer l'entretien.

⚠ **ATTENTION!** Faites preuve d'une extrême prudence lors du retrait du système de récupération des cendres et de la graisse et de leur élimination, surtout lorsqu'elles sont encore chaudes.

⚠ **ATTENTION!** Conservez toujours les GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE 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 à des produits chimiques, y compris la poussière de bois, qui est connue dans l'État de la Californie pour causer le cancer. Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous sur www.p65warnings.ca.gov (en anglais seulement).

⚠ **AVERTISSEMENT!** En utilisant cet appareil, vous pouvez être exposé à des produits chimiques, notamment à des sous-produits de combustion (dont la suie et le monoxyde de carbone) reconnus par l'État de 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 (en anglais seulement).

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

- 110 à 127
- 50/60 Hz
- 85 W
- 2 402,0 à 2 480,0 MHz



TABLE DES MATIÈRES

- 2 Sécurité
- 4 Garantie
- 5 Système de cuisson
- 6 Caractéristiques spéciales
 - Contrôleur WEBER CONNECT
- 8 Avant de l'allumer
 - Choisir un emplacement approprié pour cuisiner
 - Préparer le barbecue pour la première utilisation
 - Entretien entre chaque repas et à chaque fois que vous cuisinez
 - Application WEBER CONNECT
 - Connecter votre barbecue à Bluetooth® ou à un réseau Wi-Fi
- 11 Fonctionnement du barbecue
 - Procédure pour la première utilisation
 - À chaque utilisation de votre barbecue
 - Cuire avec des sondes de température
 - Éteindre votre barbecue
 - Changer les granulés/nettoyer la trémie
 - Méthodes de cuisson
 - Explorez vos paramètres
- 15 Paramètres du contrôleur
 - Tableau de bord
 - Menu principal
 - Configurer une cuisson à la sonde
 - Paramètres de cuisson à la sonde
 - Programmes de cuisson
 - Minuteurs
 - Informations réglementaires
- 17 Dépannage
- 32 Entretien
- 33 Conseils d'expert
- 34 Pièces de rechange



GARANTIE

Bienvenue dans la famille Weber

WEBER est fière de vous accompagner dans vos prochaines expériences de grillade. Nous sommes fiers de fabriquer des barbecues durables et d'offrir un excellent service à la clientèle pendant la durée de vie de nos barbecues. Notre engagement envers l'excellence et la qualité est inégalé et nous répondons de nos produits en vous proposant une garantie de classe mondiale. N'hésitez pas à choisir WEBER pour connaître le bonheur de la cuisson au barbecue.

Garantie limitée

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fière 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) (ci-après « propriétaire ») que le produit WEBER ne comporte pas de défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au Guide d'utilisation ci-joint. (Remarque :

Si vous perdez votre Guide d'utilisation WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur 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, soumis aux 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 IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.**

Webster est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux sur la grille ou toutes ses composantes, 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, tels que la rouille, les entailles et rayures, etc.

Cependant, WEBER honorera cette garantie pour le barbecue ou ses pièces lorsque le dommage ou le dysfonctionnement résulte d'un défaut matériel.

• Les « vices de matériaux » incluent la rouille ou la brûlure 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. 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 – Couleur – 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 Guide d'utilisation, 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 Guide d'utilisation inclus.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service clients WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web (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 – Couleur – 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. Toutefois, 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. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

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

Composants électriques :
3 ans

Grilles de cuisson, glissière à granulés, pot de combustion, déflecteur de chaleur, grille à granulés, lunette de contrôle :
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 LA DURÉE D'APPLICATION DE CETTE 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 DU PRODUIT WEBER VENDU.

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 CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE D'UTILISATION 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 PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX 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 clients
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
États-Unis

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





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 NI N'EXCLUT LES SITUATIONS OU REQUÊTES POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE AUTRE GARANTIE NE S'APPLIQUE APRÈS LES PÉRIODES DE COUVERTURE INDIQUÉES CI-DESSUS. AUCUNE AUTRE GARANTIE OFFERTE PAR QUICONQUE, Y COMPRIS UN CONCESSIONNAIRE OU UN DÉTAILLANT, SUR N'IMPORTE QUEL PRODUIT (COMME UNE « GARANTIE PROLONGÉE ») NE DOIT LIER WEBER. 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 N'IMPORTE QUEL REMPLACEMENT OU RÉPARATION NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU MONTANT DU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE 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 PRÉSENTÉES 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 PÉRIODE RESTANTE DE LA GARANTIE MENTIONNÉE 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 PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN ÉLÉMENT DE CETTE GARANTIE NE SAURAIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INCORPORER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION DANS DES PRODUITS FABRIQUÉS AUPARAVANT; CES MODIFICATIONS NE POURRONT PAS NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME UN AVEU QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

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

Pour obtenir des pièces de rechange, appelez au :
1 800 446-1071

A Cuve de cuisson et couvercle en émail vitrifié

Une conception qui défie toute concurrence, l'éclat de SMOKEFIRE va bien au-delà de son aspect. 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 9 kg (20 lb) de granulés et plus encore. C'est une taille idéale pour fumer toute la journée.

C Moteur d'entraînement à inclinaison réactive

Ce moteur à courant continu a été conçu pour chauffer plus chaud et plus rapidement que la plupart des barbecues à granulés afin d'atteindre une plage de température de 93 à 315 °C (200–600 °F). Cela vous permet de saisir des biftecks, de fumer des côtes grillées à la sauce barbecue, de cuire des pizzas, et tout le reste.

D Système de récupération des cendres et de la graisse facile à nettoyer

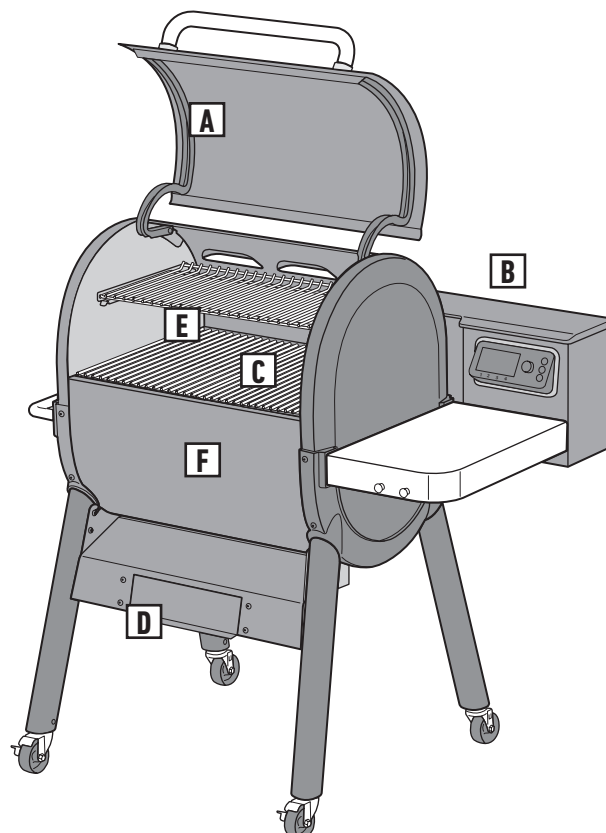
Ce système supérieur achemine les cendres et la graisse vers un tiroir accessible à l'avant du barbecue pour un nettoyage rapide et facile. Votre nouveau barbecue à granulés Weber n'est donc pas déparé par un seau de graisse suspendu sur le côté. Ce système unique empêche également les cendres de se disperser dans la cuve de cuisson et sur vos aliments.

E Grande surface de cuisson

Deux grandes surfaces de cuisson (sur deux niveaux) peuvent contenir assez de nourriture pour nourrir tous les convives de la fête.

F Allumage par bougie de préchauffage

La bougie de préchauffage chauffe comme l'élément d'un four électrique pour allumer les granulés.





CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

A Contrôleur WEBER CONNECT

Le contrôleur Weber Connect (A) vous donne un contrôle total du fonctionnement de votre barbecue WEBER SMOKEFIRE. Utilisez-le pour allumer votre barbecue, sélectionner les paramètres de température, surveiller votre cuisson, et bien plus encore. Explorez d'autres options dans le menu principal du contrôleur.

B Wi-Fi et Bluetooth® intégrés

À l'aide de votre appareil intelligent, connectez-vous à l'application WEBER CONNECT (B) pour obtenir le dernier logiciel et pour vous connecter à votre barbecue. L'application WEBER CONNECT vous indique quand il est temps de retourner, de laisser reposer et de servir ce que vous êtes en train de préparer, et ce, directement sur votre téléphone intelligent. La fonction d'accès à la cuisson à distance vous donne la liberté de vous éloigner, de surveiller et même de régler la température du bout des doigts.

C Barres FLAVORIZER et diffuseur de chaleur

Les barres FLAVORIZER et le diffuseur de chaleur (C) dirigent la chaleur vers chaque centimètre de la grille de cuisson afin de cuire uniformément les aliments au complet et d'éviter que certaines parties soient chaudes et d'autres froides. Lorsque vous cuisinez à feu élevé, les graisses sont également récupérées et se mettent à grésiller, donnant une saveur supplémentaire étonnante.

D Sondes de température ambiante et des aliments

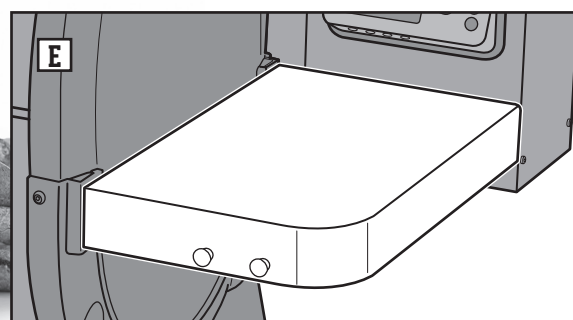
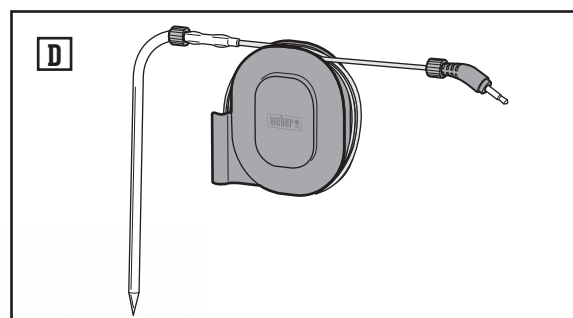
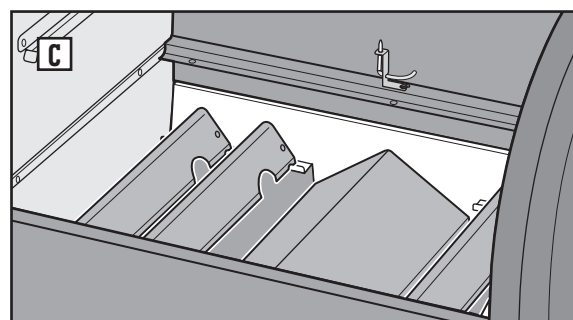
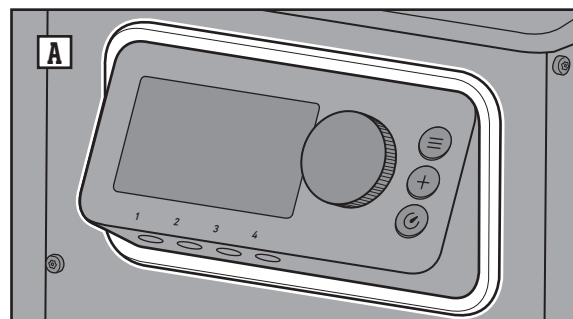
Afin de surveiller à distance la température de votre barbecue et la température interne des aliments, votre barbecue SMOKEFIRE est équipé d'une sonde de température ambiante attachée et d'une sonde de température des aliments (D) qui se connectera directement et interagira avec le contrôleur (le contrôleur peut prendre en charge jusqu'à 4 sondes de température des aliments vendues séparément).

E Grande tablette latérale dotée d'un porte-ustensiles

Utilisez la tablette latérale (E) pour garder les plateaux, les assaisonnements et les ustensiles à portée de main, ou utilisez-la comme plan de travail pour la préparation. Les porte-accessoires sont également idéaux pour accrocher vos ustensiles de cuisson en cas de besoin.

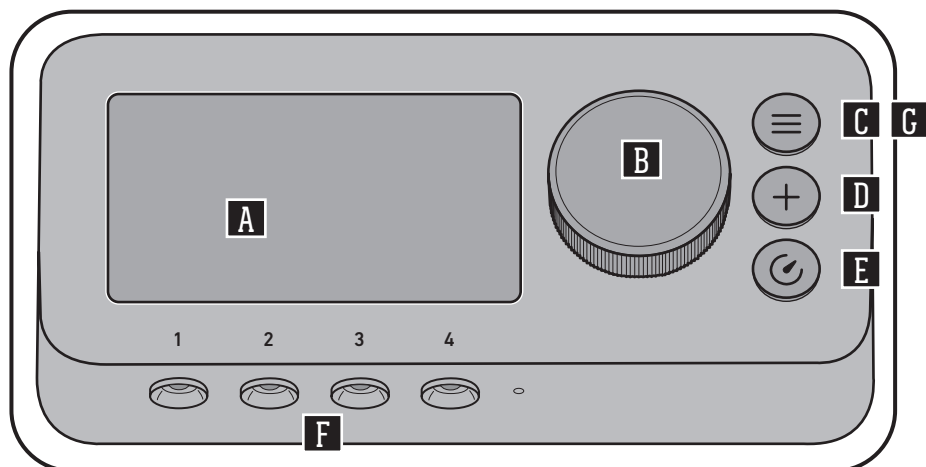
F Accessoires

Ajoutez-en à votre barbecue SMOKEFIRE pour personnaliser votre expérience de barbecue. Visitez www.weber.com pour trouver tous vos accessoires WEBER préférés.





CONTRÔLEUR WEBER CONNECT







A Tableau de bord

Le tableau de bord d'affichage ACL de votre contrôleur vous permet de vérifier visuellement les températures, de recevoir des notifications, d'afficher l'état de la connexion, d'explorer les options de menu et de vérifier l'état de votre cuisson.


B Molette de sélection

Tournez la molette de sélection pour ajuster la température du barbecue, naviguer dans le tableau de bord, sélectionner les options de menu, et plus encore. Appuyez sur la molette pour confirmer une sélection. Maintenez enfoncée la molette pour lancer la procédure d'arrêt.


C Menu principal/Retour

Depuis le tableau de bord, appuyez sur le bouton  vous amène au menu principal. Lorsque vous parcourez les options du menu à l'aide de la molette, appuyez de nouveau sur le bouton  vous fera reculer d'une étape. Maintenez le bouton  enfoncé pour revenir au tableau de bord. Depuis le menu principal, appuyez sur le bouton  vous ramène au tableau de bord.

D Programme de cuisson

Appuyez sur le bouton  pour lancer les programmes de cuisson WEBER tels que le poisson, la volaille, la viande rouge, les légumes et bien plus encore. Téléchargez l'application WEBER CONNECT à l'aide de votre appareil intelligent et suivez les étapes de cuisson programmées, affichées sur le contrôleur et dans votre application.

E Minuteur

Appuyez sur le bouton  pour démarrer un nouveau minuteur. Utilisez la molette pour augmenter ou réduire le temps désiré. Appuyez sur la molette pour sélectionner et démarrer le minuteur.

F Sondes de température des aliments

Votre nouveau barbecue Weber SMOKEFIRE peut gérer jusqu'à quatre sondes de température distinctes (une sonde incluse) ce qui vous donne un plus grand contrôle sur votre barbecue pour des résultats parfaits à chaque fois.

G SmokeBoost

Un mode qui donne une saveur fumée plus intense aux aliments lors des cuissons lentes à basse température.

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



AVANT DE L'ALLUMER

Choisir un emplacement approprié pour cuisiner

Afin d'assurer une expérience de cuisson au barbecue à la fois sûre et agréable, vous devez respecter les règles suivantes lors du choix d'un emplacement pour votre WEBER SMOKEFIRE :

- Ne l'utilisez pas à l'intérieur! Ce barbecue est conçu pour une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien aéré et ne doit pas servir d'appareil de chauffage. S'il est utilisé à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleront et causeront des blessures graves ou entraîneront la mort.
- Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ou tout autre espace clos.
- N'utilisez pas ce barbecue à moins de 61 cm (2 pi) de tout matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent notamment les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.
- Assurez-vous de l'absence de vapeurs et de liquides inflammables (essence, alcool, etc.) à proximité de la zone de cuisson.
- N'utilisez ce barbecue sous aucune installation couverte en matériaux combustibles, y compris les plafonds, les surplombs, une véranda ou une véranda grillagée.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 3,05 m (10 pi) d'un plan d'eau, comme une piscine ou un étang.
- 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.
- Conservez toujours les GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE dans un endroit sec situé à l'écart de l'humidité et des appareils générant de la chaleur.

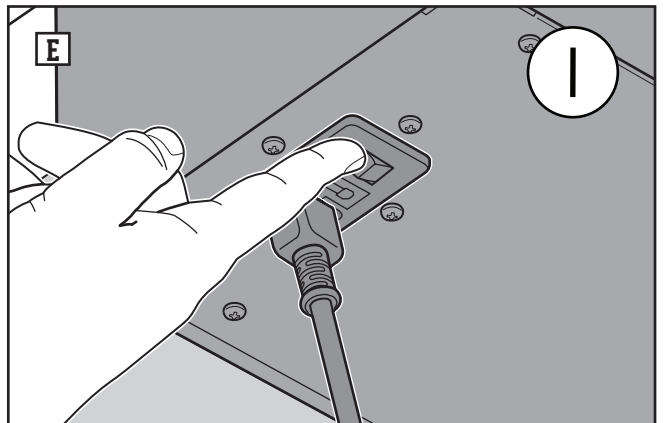
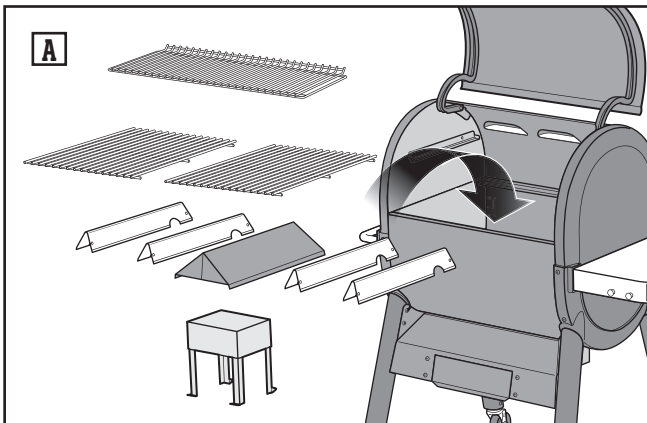
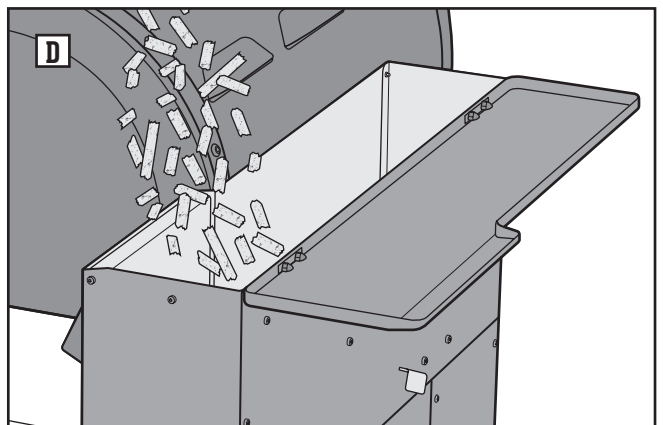
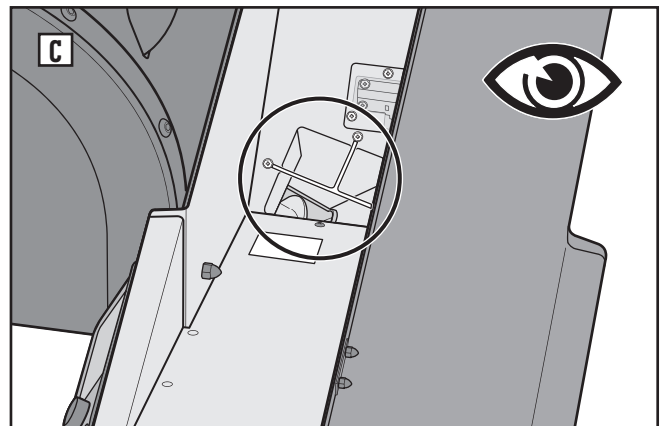
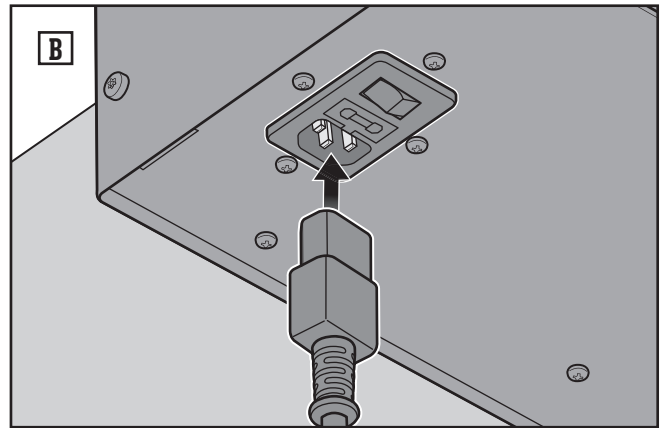
Préparer le barbecue pour la première utilisation

Avant la première utilisation de votre barbecue WEBER SMOKEFIRE, suivez les étapes suivantes :

1. Retirez tout l'emballage du barbecue.
2. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson sont correctement installés à l'intérieur de la cuve de cuisson (A).
3. Branchez le cordon d'alimentation dans la partie inférieure de la trémie avant de le brancher sur une prise mise à la terre. Avec l'interrupteur à la position ARRÊT, branchez le barbecue sur une prise mise à la terre (B).
4. Ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez-en le fond pour vous assurer qu'il n'y a pas d'objets étrangers obstruant la vis sans fin et que la protection pour les doigts de la trémie est en place (C).

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

5. Remplissez la trémie avec les GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE de votre choix (D). Fermez le couvercle lorsqu'elle est remplie.
6. Placez l'interrupteur sous la trémie, à la position MARCHE (E).





Entretien entre chaque repas et à chaque fois que vous cuisinez

Afin de vous assurer que votre barbecue WEBER SMOKEFIRE fonctionne en toute sécurité et sans incident chaque fois que vous l'allumez, voici quelques étapes à suivre avant de l'utiliser :

1. Vérifiez visuellement la cuve de cuisson et nettoyez le tiroir du système de récupération des cendres et de la graisse avant chaque nouvelle cuisson^o(A). Si la barquette jetable contient de la graisse, jetez-la et remplacez-la par une nouvelle.

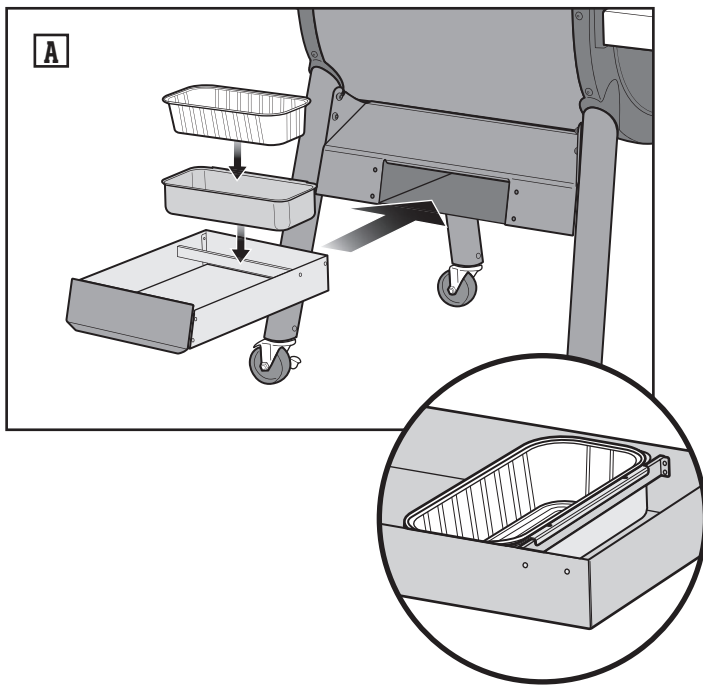
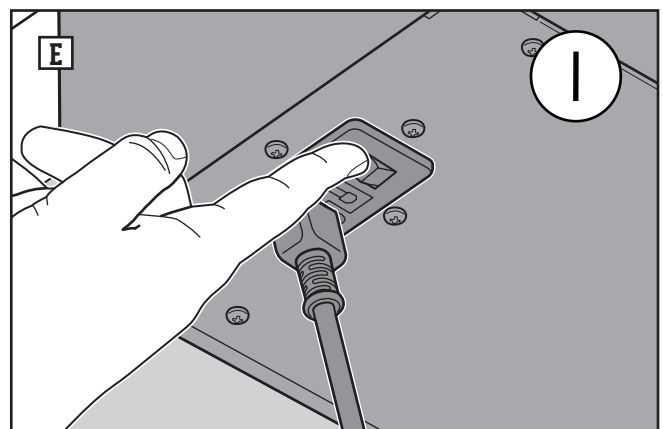
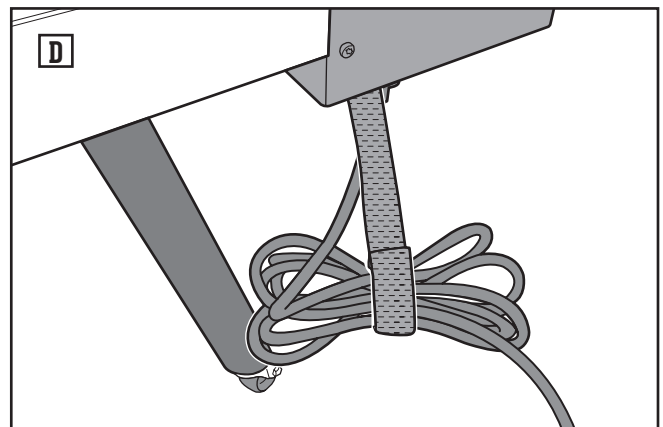
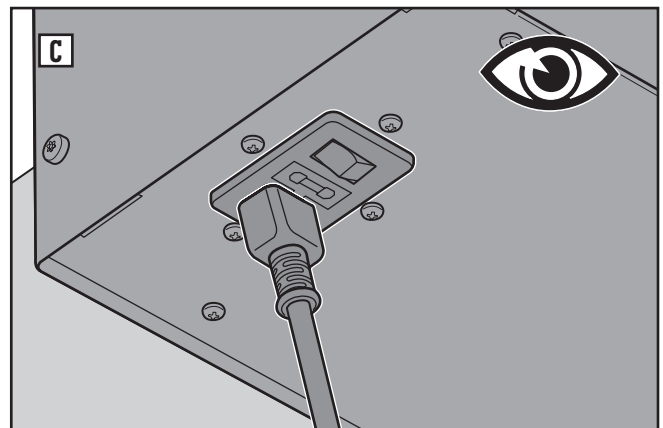
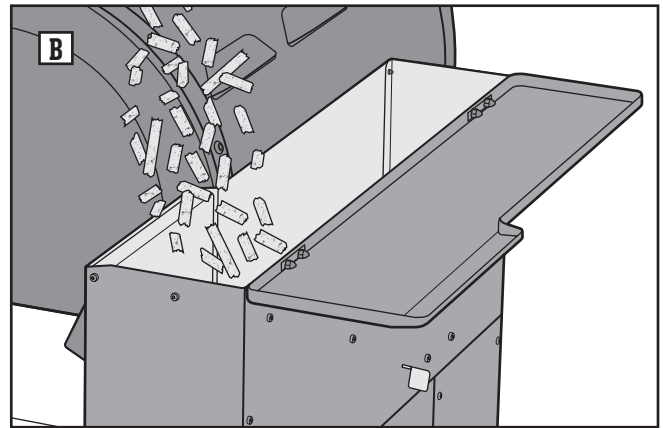
REMARQUE : UTILISEZ TOUJOURS UNE BARQUETTE JETABLE DANS LE SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION DES CENDRES ET DE LA GRAISSE.

AVERTISSEMENT : N'ENLEVEZ PAS LE TIROIR DU SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION DES CENDRES ET DE LA GRAISSE PENDANT L'UTILISATION DU BARBECUE, OU S'IL EST ENCORE CHAUD APRÈS L'ARRÊT. Remplacez fréquemment la barquette jetable avant d'allumer le barbecue pour réduire le risque de feu de friture.

2. Assurez-vous que la trémie est remplie des GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE de votre choix (B).
3. Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché sur la prise sous la trémie avant de le brancher sur une prise électrique (C).

⚠ AVERTISSEMENT! Gardez le cordon d'alimentation et la rallonge à l'écart des surfaces chauffées et de l'eau. Rangez-les afin de ne pas causer un risque de trébuchement. Utilisez la sangle de gestion du cordon d'alimentation pour éviter ces dangers (D).

4. Placez l'interrupteur sous la trémie, à la position MARCHÉ(E).





AVANT DE L'ALLUMER

Application WEBER CONNECT



Par où commencer?

Téléchargez l'application WEBER CONNECT.

Il est important de commencer par télécharger l'application WEBER CONNECT, afin de bien activer et de mettre à jour votre nouveau contrôleur WEBER CONNECT.

Téléchargez, connectez-vous et inscrivez-vous pour recevoir :

- Les notifications qu'il est temps de tourner et de servir vos aliments
- Une minuterie indiquant quand votre nourriture sera prête
- Les alertes de cuisson désirée personnalisées
- Une aide à la grillade par étape



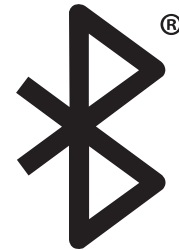
Connecter votre barbecue à Bluetooth® ou à un réseau Wi-Fi

Pour connecter votre barbecue WEBER SMOKEFIRE à Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi, suivez les étapes suivantes :

REMARQUE : WEBER recommande d'exécuter la dernière version du système d'exploitation sur votre appareil intelligent avant de tenter de connecter votre barbecue à Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi.

1. Appuyez sur l'interrupteur situé sous la trémie pour allumer le barbecue.
2. Vérifiez que votre appareil intelligent est connecté à Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi.
3. À partir de votre appareil intelligent, téléchargez l'application WEBER CONNECT à partir de l'App Store pour les téléphones Apple ou du Play Store pour les téléphones Android.
4. Ouvrez l'application WEBER CONNECT et suivez les instructions de l'application pour connecter votre barbecue SMOKEFIRE.

REMARQUE : Afin de connecter votre appareil intelligent à votre barbecue grâce au réseau Wi-Fi, assurez-vous premièrement que votre barbecue est jumelé via Bluetooth® et qu'il se trouve dans le rayon de connexion de votre routeur Wi-Fi. Si vos tentatives de connexion ont échoué, essayez de déplacer le barbecue dans le rayon de connexion du routeur Wi-Fi ou d'ajouter un répéteur pour obtenir un signal plus fort. Assurez-vous de placer le barbecue à au moins 61 cm (2 pi) de tout matériau combustible et liquide inflammable.



Réglage de la température à distance

Peu importe que vous soyez à l'œuvre à la cuisine ou au repos au soleil, vous pouvez désormais régler la température du SMOKEFIRE et l'éteindre où que vous soyez!

Arrêt du barbecue à distance

Que vous mettiez la table ou vous détendiez sur le canapé, vous pouvez maintenant arrêter le SMOKEFIRE où que vous soyez.

SmokeBoost

Un mode qui donne une saveur fumée plus intense aux aliments lors des cuissons lentes à basse température. Utilisez ce mode au début d'une cuisson lente à basse température pour des aliments tels que la poitrine de bœuf, l'échine de porc, la volaille et le poisson qui seront fumés à basse température. Activé, il refroidit et ajuste la température entre 74 et-93 °C (165 et 200 °F), selon les conditions ambiantes.





Procédure pour la première utilisation


Une fois que les premières étapes de configuration ont été suivies dans la section précédente, **AVANT DE L'ALLUMER**, vous pouvez maintenant lancer la procédure de démarrage pour préchauffer votre barbecue SMOKEFIRE pour la première fois.

REMARQUE : Si c'est la toute première fois que vous démarrez votre barbecue SMOKEFIRE, WEBER vous recommande de le roder sur le réglage à haute température (315 °C ou 600 °F) pendant au moins 30 à 40 minutes avec le couvercle du barbecue fermé.

Suivez ces étapes la première fois que vous allumez votre barbecue :

1. Assurez-vous que la trémie est remplie de GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE de votre choix **(A)**.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue.
3. À l'aide de la molette du contrôleur, sélectionnez la température 230 °C (450 °F) et enfoncez la molette pour la sélectionner **(B)**.

REMARQUE : Ne maintenez pas la molette enfoncée, car elle lancera la procédure d'arrêt.

4. Une fois que de la fumée apparaît, fermez le couvercle du barbecue et laissez-le fonctionner pendant au moins 30 à 40 minutes pour le roder **(C)**.
5. Après que le barbecue a été rodé, ouvrez le couvercle du barbecue et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse à barbecue **(D)**.
6. Lorsque le couvercle du barbecue est ouvert, maintenez la molette de votre barbecue enfoncée pour l'éteindre. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton du menu principal . À l'aide de la molette du contrôleur, faites défiler le menu principal et appuyez pour sélectionner « Arrêt ».
7. Une fois que votre barbecue est bien éteint et froid, débranchez-le de la prise de courant.

AVERTISSEMENT : VÉRIFIEZ QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHÉ D'UNE PRISE ÉLECTRIQUE AVANT D'EXÉCUTER DES TÂCHES D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE.

8. Nous vous conseillons de nettoyer les composants internes du barbecue et la cuve de cuisson et de mettre les cendres dans le tiroir à cendres et graisses à l'aide du grattoir Weber fourni. Suivez la section « NETTOYAGE RECOMMANDÉ » à la fin de ce Manuel du propriétaire pour obtenir des conseils supplémentaires.
9. Maintenant que votre barbecue est propre et que tous les composants internes sont replacés correctement, vous pouvez à présent connecter des sondes de température, démarrer un minuteur ou sélectionner un programme de cuisson, le tout depuis le contrôleur.

À chaque utilisation de votre barbecue

Une fois que toutes les étapes de configuration ont été suivies dans la section précédente, **AVANT DE L'ALLUMER**, vous pouvez lancer la procédure de démarrage pour préchauffer votre barbecue.

Veillez suivre ces étapes chaque fois que vous utilisez votre barbecue SMOKEFIRE :

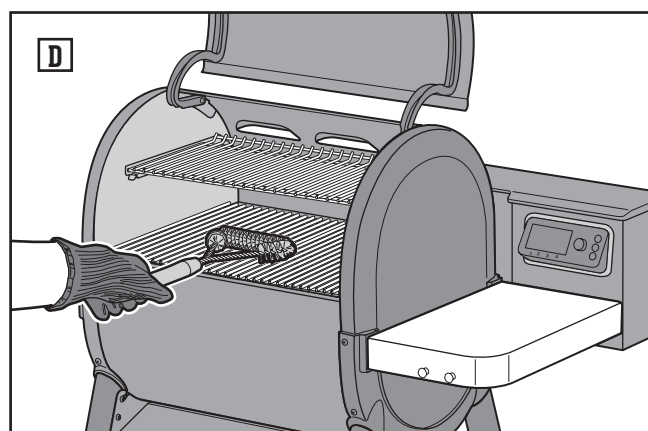
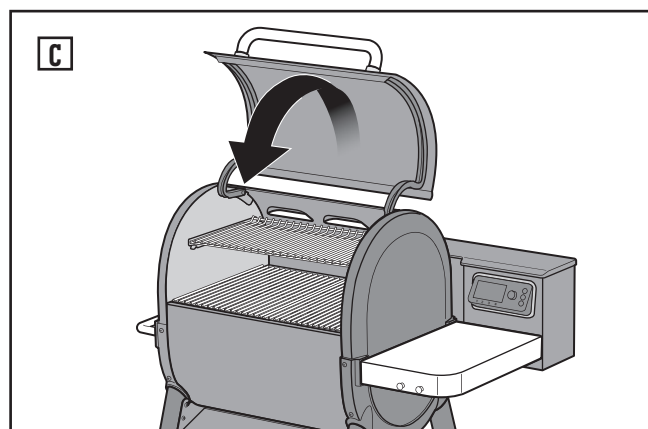
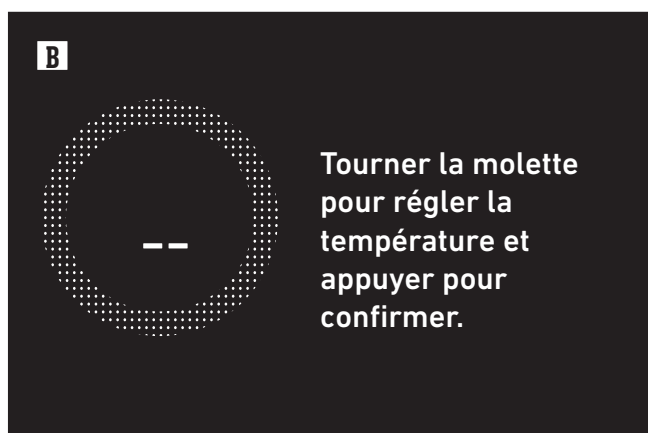
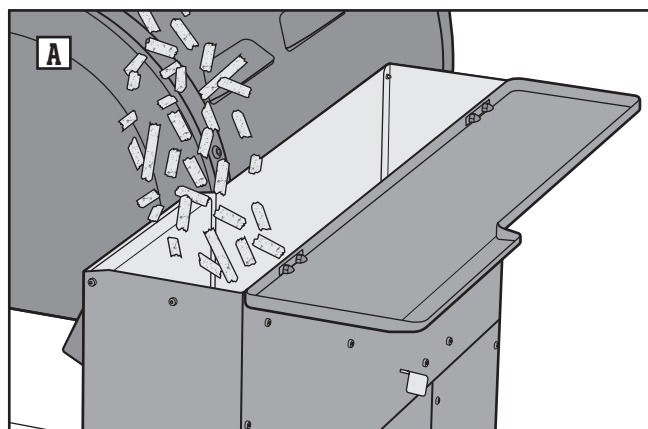
1. Assurez-vous que la trémie est remplie de GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE de votre choix **(A)**.
2. Retirez et nettoyez les cendres ou les graisses du système de récupération.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. À l'aide de la molette du contrôleur, choisissez la température et enfoncez la molette pour la sélectionner **(B)**.

REMARQUE : Ne maintenez pas la molette enfoncée, car elle lancera la procédure d'arrêt.

5. Une fois que la fumée apparaît, fermez le couvercle du barbecue et laissez-le préchauffer à la température sélectionnée **(C)**.
6. Lorsque le barbecue est préchauffé, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse à barbecue **(D)**.

REMARQUE : WEBER recommande de toujours cuisiner avec le couvercle fermé et de préchauffer le barbecue avant de nettoyer vos grilles de cuisson.

7. Commencez la cuisson! Vous pouvez à présent connecter des sondes de température, démarrer un minuteur ou sélectionner un programme de cuisson, le tout depuis le contrôleur.





FONCTIONNEMENT DU BARBECUE

Cuire avec des sondes de température

Utilisez la sonde de température fournie pour avoir un contrôle total sur votre WEBER SMOKEFIRE et obtenir une cuisson parfaite à chaque fois.

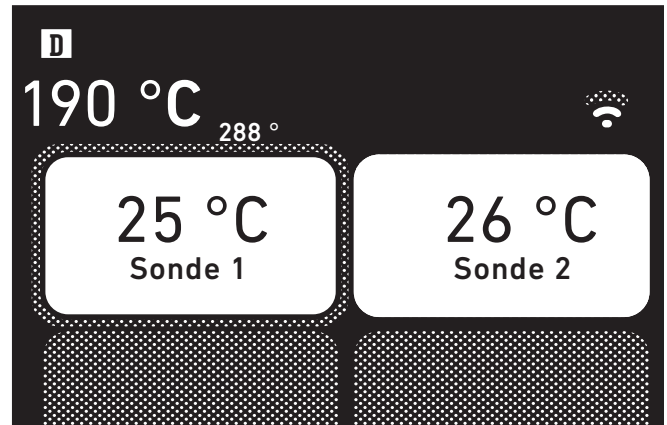
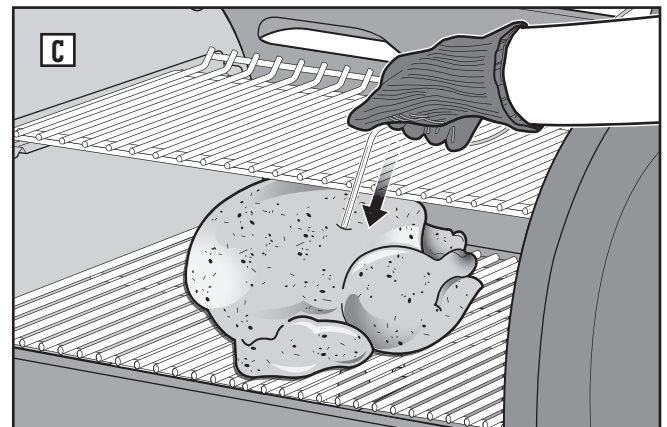
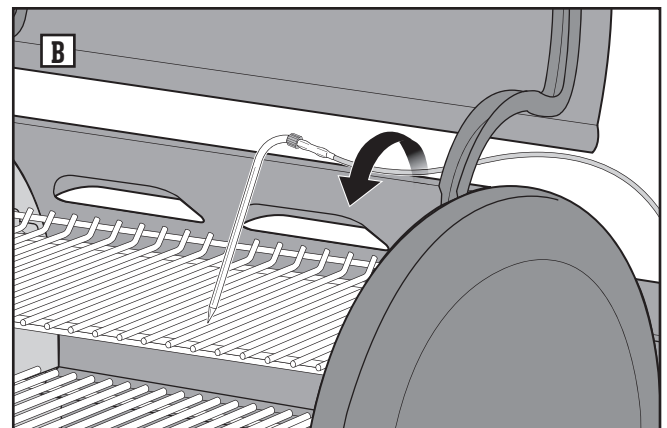
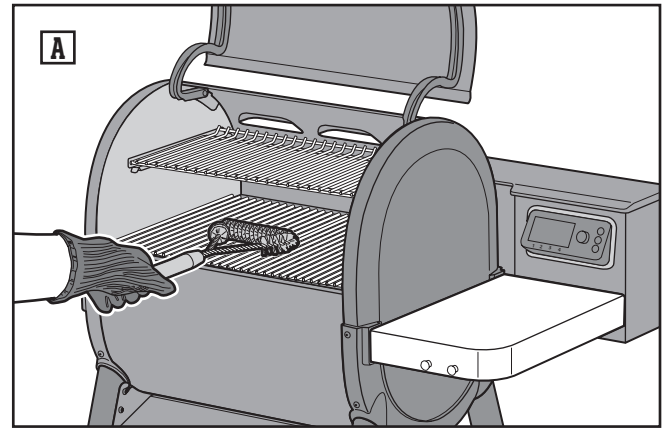
AVERTISSEMENT : La manipulation des sondes de température sans protection des mains entraînera de graves brûlures. Portez toujours des gants ou des mitaines de protection contre la chaleur lors de la manipulation des sondes de température.

Veillez suivre ces étapes suivantes pour utiliser les sondes de température des aliments :

1. Une fois que le barbecue a été préchauffé, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse à barbecue (A), puis placez vos aliments sur les grilles.
2. Branchez les sondes de température des aliments au bas du contrôleur et, à l'aide de gants ou de mitaines de barbecue résistants à la chaleur, acheminez les sondes du couvercle du barbecue vers le haut de la cuve de cuisson (B).
3. Enfoncez la ou les sondes au centre de la partie la plus épaisse de vos aliments (C).
4. Fermez le couvercle du barbecue.

REMARQUE : Assurez-vous d'acheminer les fils des sondes à travers le couvercle du barbecue pour éviter de les endommager.

5. Depuis le tableau de bord du contrôleur, sélectionnez la vignette correspondante pour paramétrer la température souhaitée ou sélectionnez un programme de cuisson pour programmer chaque sonde de température (D). Il suffit de tourner la molette à gauche ou à droite pour parcourir les options de menu jusqu'à afficher les paramètres souhaités, puis enfoncez la molette pour sélectionner. Sur l'écran du contrôleur, et si vous êtes connecté à l'application WEBER CONNECT, vous recevrez une notification lorsque vos aliments ont atteint la température établie.





Éteindre votre barbecue


Lorsque la cuisson est terminée, votre WEBER SMOKEFIRE doit être correctement éteint pour dégager la vis sans fin et le pot de combustion de tous les granulés et de toutes les cendres restants. De cette façon, votre barbecue sera prêt pour sa prochaine utilisation.

Suivez ces étapes pour arrêter correctement votre WEBER SMOKEFIRE :

1. Lorsque vos aliments sont cuits à la température interne souhaitée, à l'aide de mitaines ou de gants de barbecue résistants à la chaleur, ouvrez le couvercle du barbecue, retirez et débranchez les sondes de température des aliments et de la cuve de cuisson, et retirez tous les aliments des grilles de cuisson **(A)**.

AVERTISSEMENT : Les sondes de température des aliments, les poignées et les surfaces du barbecue seront chaudes. Utilisez toujours des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur avant de manipuler, de nettoyer, de déplacer ou de ranger le barbecue ou ses pièces.

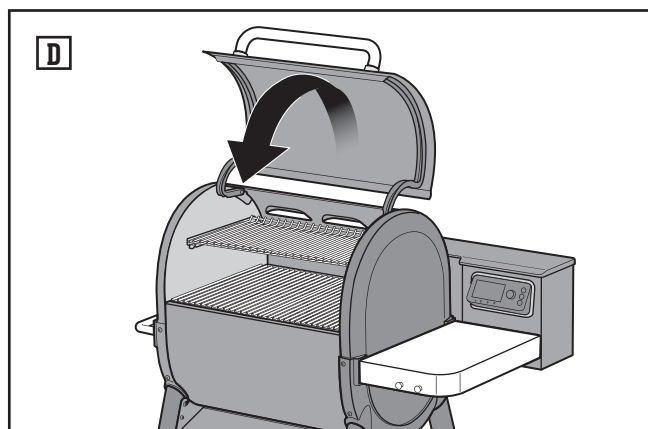
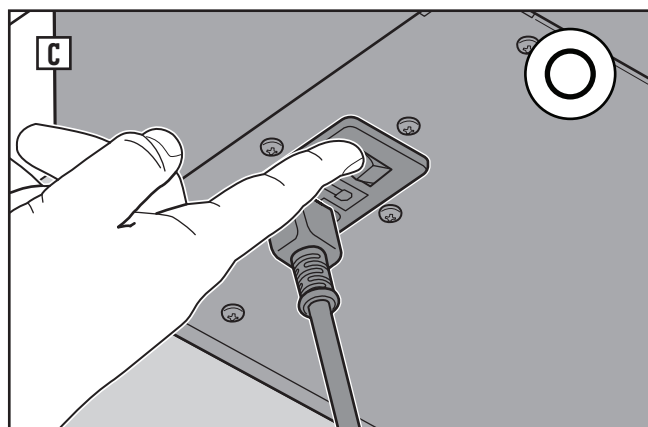
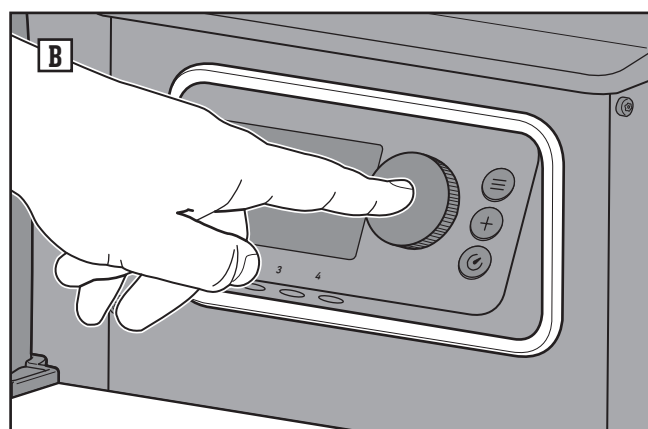
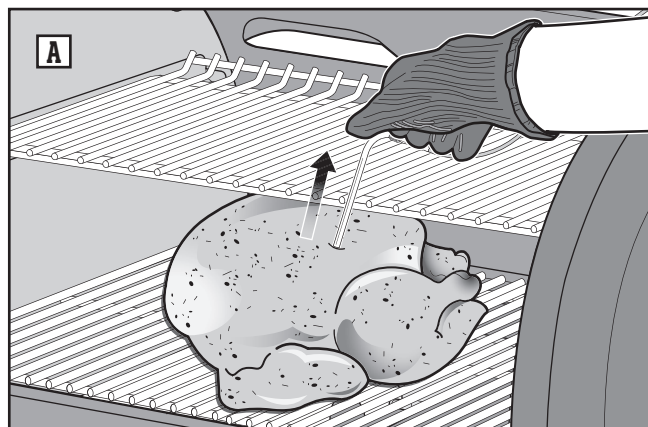
REMARQUE : Pour nettoyer les sondes de température, consultez la rubrique **ENTRETIEN** plus loin dans ce manuel.

2. Avec le couvercle du barbecue ouvert, maintenez appuyée la molette pour arrêter votre barbecue **(B)**. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton du menu principal . À l'aide de la molette du contrôleur, faites défiler le menu principal et appuyez pour sélectionner « Arrêt ».

ATTENTION : Démarrez toujours la procédure d'arrêt avec le couvercle du barbecue ouvert pour l'arrêter correctement lorsque vous avez fini de l'utiliser. Des cycles de cuisson fréquemment interrompus pourraient endommager les composants.

3. Votre barbecue SMOKEFIRE passera par différentes étapes afin de s'arrêter correctement et en toute sécurité. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue refroidi, éteignez votre barbecue **(C)** débranchez-le de la source d'alimentation.

4. Fermez le couvercle du barbecue **(D)**.





FONCTIONNEMENT DU BARBECUE

Changer les granulés/Vider la trémie

Vous souhaitez parfois changer la saveur des GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE pour votre prochaine cuisson, ou vider la trémie pour un nettoyage ou un entretien approfondi.

1. À l'arrière de votre barbecue SMOKEFIRE, installez un grand récipient sous le milieu de la trémie (A).
2. Tirez la porte coulissante à l'arrière de la trémie pour vider les granulés dans le récipient placé en dessous (B).

AVERTISSEMENT : Avant de remplir votre cuve de GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE, inspectez visuellement la protection pour les doigts de la trémie pour vous assurer qu'elle est en place et en bon état (C). Si elle est endommagée, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région en utilisant les coordonnées qui se trouvent sur notre site Web pour la remplacer.

Nous vous recommandons d'utiliser les GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE avec votre barbecue SMOKEFIRE. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons de stocker les granulés dans un récipient hermétique afin d'éviter que l'humidité n'affecte la combustion des granulés. 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 votre main peuvent avoir un impact sur les performances de votre barbecue.

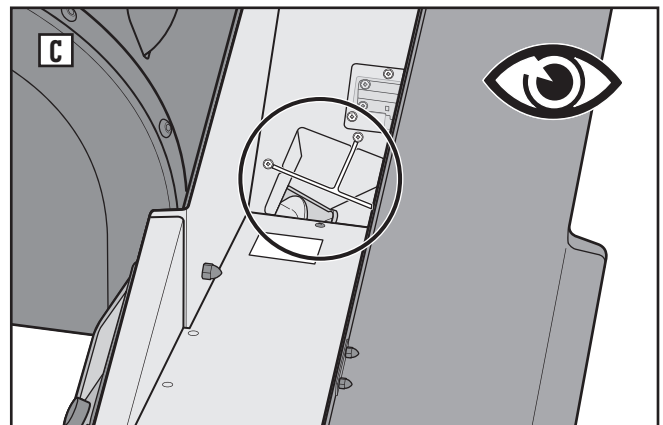
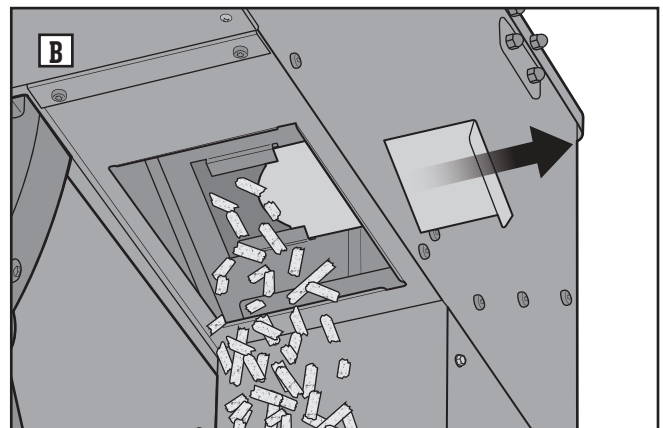
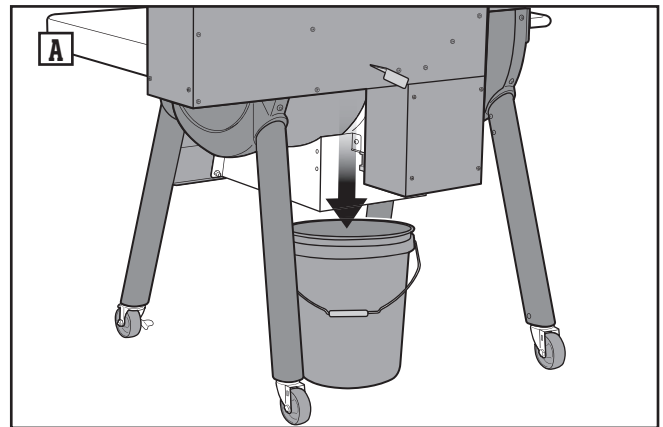
Méthodes de cuisson

Votre WEBER SMOKEFIRE offre de nombreuses méthodes de cuisson différentes comme griller, saisir, fumer, cuire, braiser et rôtir. Une partie du charme de la cuisson par granulés est de pouvoir profiter de toutes vos recettes préférées agrémentées d'une saveur de bois dur réelle. Cela peut relever vos plats habituels et leur conférer une touche extraordinaire.

REMARQUE : Lorsque vous faites griller ou fumer un aliment pendant une période prolongée, Weber vous conseille d'utiliser nos grands plats en aluminium Weber entre les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson pour récupérer les dégoulinades et la graisse afin de faciliter le nettoyage.

Explorez vos paramètres

De nombreuses autres fonctionnalités existent sur le contrôleur et dans l'application WEBER CONNECT. Minuteurs programmables ou programmes de cuisson sont autant de raisons d'aimer votre barbecue WEBER SMOKEFIRE. Découvrez et expérimentez toutes les possibilités.

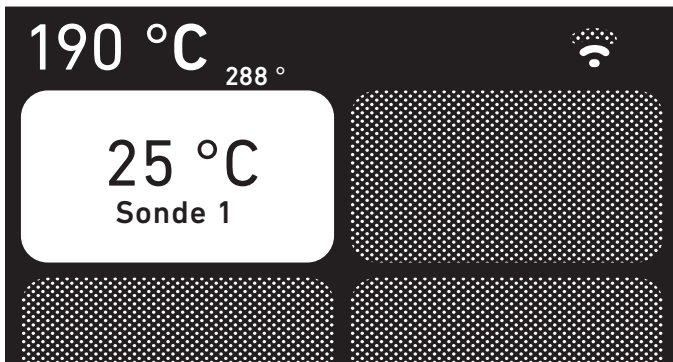




REMARQUE : Téléchargez l'application WEBER CONNECT pour obtenir les dernières fonctions du logiciel du barbecue et du contrôleur.

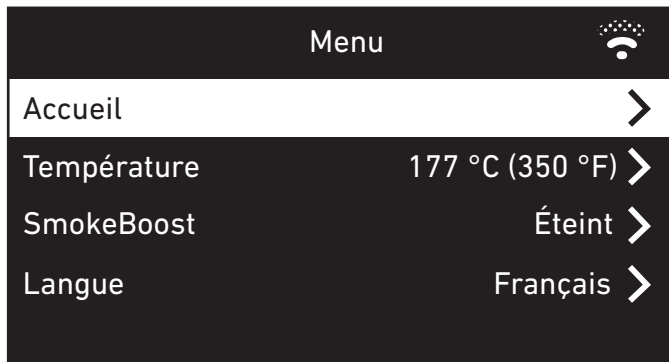
Tableau de bord

Le tableau de bord affiche toutes les informations du barbecue sur l'écran du contrôleur. Vous y trouverez la température actuelle et souhaitée de votre barbecue, l'état de la connexion de l'appareil, et les vignettes séparées qui peuvent être configurées pour afficher des programmes de cuisson guidés, des minuteurs et des informations relatives à la sonde de température des aliments.



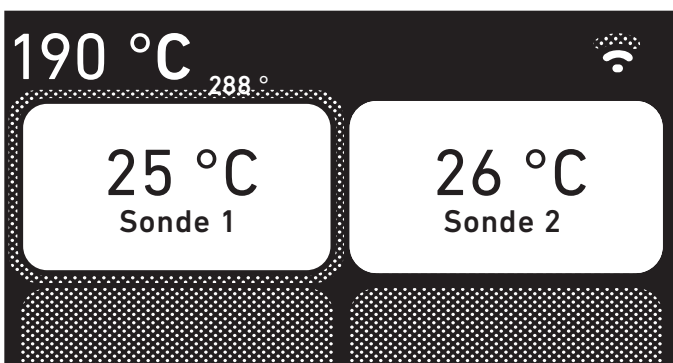
Menu principal

Appuyez sur le bouton du menu principal ☰ pour naviguer parmi les paramètres disponibles sur le contrôleur. Il vous suffit de tourner la molette et d'appuyer dessus pour sélectionner les options.



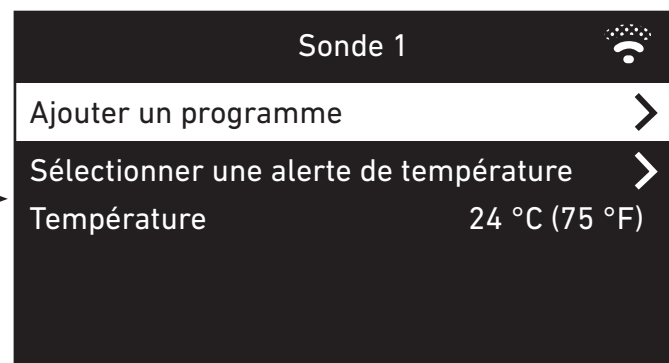
Configurer une cuisson à la sonde

Une fois que vous avez branché une sonde de température dans l'une des quatre prises du contrôleur, tournez et appuyez sur la molette pour sélectionner la vignette correspondant au numéro de sonde dont vous souhaitez paramétrer les options.



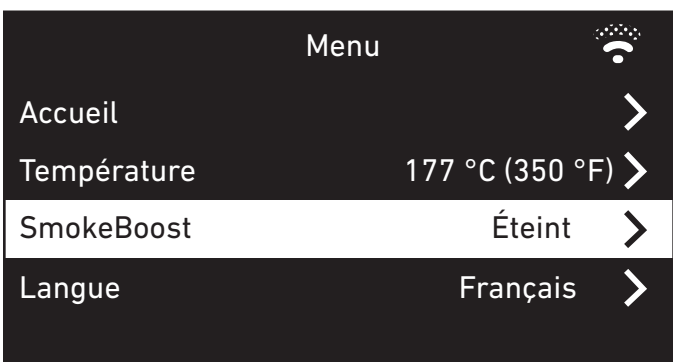
Paramètres de cuisson à la sonde

Une fois qu'une sonde de température des aliments est sélectionnée dans le tableau de bord, vous avez la possibilité de choisir un programme de cuisson ou tout simplement de définir une alarme de température pour vous avertir lorsque vos aliments ont atteint la température désirée.



SmokeBoost

Ajoutez une touche supplémentaire de fumée et de feu de bois en sélectionnant SmokeBoost dans le menu principal du contrôleur. SmokeBoost est un mode à utiliser en début d'une cuisson lente à basse température. Activé, il refroidit et ajuste la température entre 74 et 93 °C (165 et 200 °F), selon les conditions ambiantes.





PARAMÈTRES DU CONTRÔLEUR

+ Programmes de cuisson

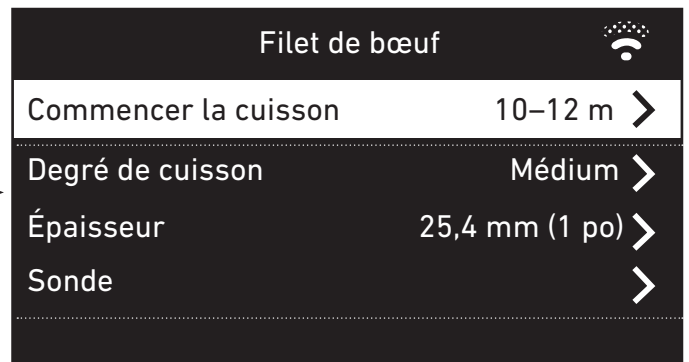
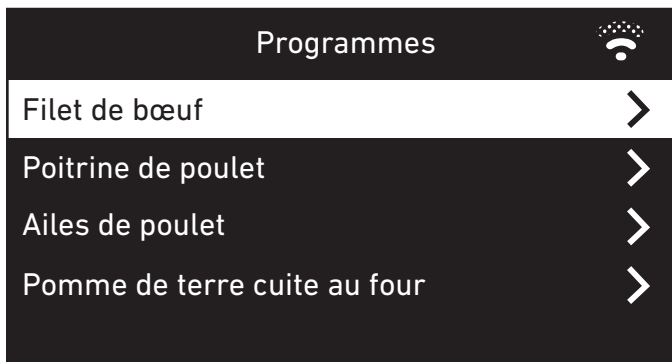
Si vous choisissez un programme de cuisson guidé, appuyez sur le bouton . Tournez et enfoncez la molette pour sélectionner le type d'aliments que vous allez cuire. Les programmes de cuisson récemment utilisés seront enregistrés dans votre contrôleur pour un accès rapide aux aliments fréquemment cuits.

Après avoir sélectionné votre programme de cuisson, vous pouvez ajuster les paramètres des aliments souhaités à vos préférences personnelles.

REMARQUE : Certains aliments ne vous permettront de choisir qu'une seule température pour le degré de cuisson afin d'assurer que les aliments sont cuits à des températures sûres.

Une fois que tous les paramètres souhaités ont été choisis, tournez et enfoncez la molette pour sélectionner l'option « Démarrer la cuisson ».

REMARQUE : Lorsque vous utilisez un programme de cuisson guidée, vous recevrez des conseils et des notifications en temps opportun tout au long de votre utilisation du barbecue, ils vous aideront à obtenir des aliments parfaitement cuits, à chaque fois.



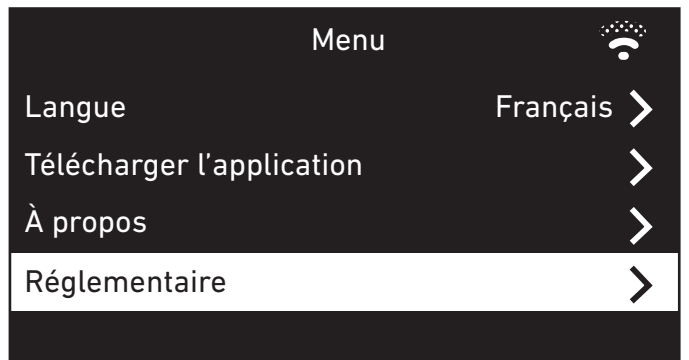
⌚ Minuteurs

Appuyez sur le bouton pour ajouter un ou plusieurs nouveau(x) minuteur(s). Tournez la molette et enfoncez-la pour sélectionner le temps désiré. Dans le tableau de bord ou le menu principal, vous pouvez sélectionner votre minuteur actif pour ajuster le temps restant ou l'arrêter.



Informations réglementaires

Pour accéder aux informations réglementaires, appuyez sur le bouton du menu principal . Tournez et enfoncez la molette pour sélectionner « Réglementaire ».





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

Le contrôleur est doté d'une technologie de pointe capable de dépanner votre barbecue SMOKEFIRE. Si votre barbecue détecte un problème, votre contrôleur affichera et enverra un code d'erreur pour vous informer avant de commencer automatiquement la procédure nécessaire. Reportez-vous à la section de dépannage et suivez la colonne « SOLUTION » associée au code d'erreur affiché, ainsi que les instructions suivantes pour corriger et effacer les erreurs.

Code d'erreur	Cause	Solution
E1	Blocage de la vis sans fin	Un blocage de la vis sans fin a détecté. Le barbecue tentera de supprimer le blocage de la vis sans fin.
	Blocage de la vis sans fin supprimé ou Impossible de supprimer le blocage de la vis sans fin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi. <p>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le. 3. Retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson. 4. Enlevez les cendres et les débris de la cuve et du pot de combustion à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez-les vers le système de récupération des cendres et de la graisse. <p>ATTENTION : Attendez que les cendres et les débris refroidissent complètement avant de nettoyer le barbecue.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Réinstallez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres Flavorizer et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson. 6. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse de l'intérieur du système de récupération. Une fois nettoyé, remplacez le tiroir. Remplacez les barquettes jetables à graisse au besoin. 7. Branchez le barbecue sur une prise électrique, allumez-le et commencez votre cuisson. <p>Si le barbecue n'est pas en mesure d'éliminer le blocage de la vis sans fin, consultez les instructions suivantes sur la façon de dégager manuellement la vis sans fin.</p>
E2	Erreur de ventilateur	<p>Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</p> <p>Consultez les instructions suivantes sur la façon de vérifier la connexion électrique du ventilateur. Si le ventilateur ne fonctionne pas après avoir vérifié la connexion électrique, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer le ventilateur.</p>
E3	La flamme du barbecue est éteinte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi. <p>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</p> <p>Suivez les instructions suivantes sur la procédure de flamme du barbecue éteinte. Si votre barbecue ne peut toujours pas rester allumé après avoir terminé la procédure, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site Web pour une aide supplémentaire au dépannage.</p>



DÉPANNAGE

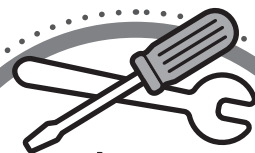
Code d'erreur	Cause	Solution
E4	Panne relative à la communication	<ol style="list-style-type: none">1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi. <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <ol style="list-style-type: none">2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le.3. Attendez une minute, puis rebranchez le barbecue et allumez-le et allumez-le pour commencer votre cuisson.
E5	Le barbecue est trop chaud	<ol style="list-style-type: none">1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Maintenez le couvercle du barbecue fermé et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi. <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <ol style="list-style-type: none">2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le.3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson.4. Enlevez les cendres et les débris de la cuve et du pot de combustion à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez-les vers le système de récupération des cendres et de la graisse. <p><i>ATTENTION : Attendez que les cendres et les débris refroidissent complètement avant de nettoyer le barbecue.</i></p> <ol style="list-style-type: none">5. Réinstallez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres Flavorizer et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson.6. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse de l'intérieur du système de récupération. Une fois nettoyé, remplacez le tiroir. Remplacez les barquettes jetables à graisse au besoin.7. Branchez le barbecue sur une prise électrique, allumez-le et commencez votre cuisson.
E6	Échec du démarrage	<ol style="list-style-type: none">1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi. <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <ol style="list-style-type: none">2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le.3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson.4. Enlevez les cendres et les débris de la cuve et du pot de combustion à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez-les vers le système de récupération des cendres et de la graisse. <p><i>ATTENTION : Attendez que les cendres et les débris refroidissent complètement avant de nettoyer le barbecue.</i></p> <ol style="list-style-type: none">5. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse de l'intérieur du système de récupération. Une fois nettoyé, remplacez le tiroir. Remplacez les barquettes jetables à graisse au besoin.6. Branchez le barbecue à une prise électrique et allumez-le.7. Tournez et poussez la molette sur le contrôleur pour sélectionner 200 °C (400 °F) comme température.8. Lorsque le barbecue commence à préchauffer, inspectez visuellement la bougie de préchauffage au fond de la cuve de cuisson. <p><i>AVERTISSEMENT : Ne touchez pas la bougie de préchauffage pour vérifier si elle est chaude. Si la bougie de préchauffage fonctionne correctement, elle commencera à s'allumer à mesure qu'elle chauffe.</i></p> <p>Si la bougie de préchauffage fonctionne correctement :</p> <ol style="list-style-type: none">9. Réinstallez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres Flavorizer et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson. <p>Si la bougie de préchauffage ne fonctionne pas correctement :</p> <ul style="list-style-type: none">• Le barbecue restera froid et ne s'allumera pas. Arrêtez le barbecue en maintenant enfoncée la molette sur le contrôleur. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région en utilisant les coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer la bougie de préchauffage.



Code d'erreur	Cause	Solution
E7	Panne du moteur	<p>Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>Consultez les instructions suivantes sur la façon de vérifier la connexion électrique du moteur. Si le moteur ne fonctionne pas après avoir sécurisé la connexion du moteur, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région en utilisant les coordonnées qui se trouvent sur notre site Web pour remplacer le moteur.</p>
E8	Erreur relative au thermocouple	<p>Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer le thermocouple.</p>
E9	Erreur de détection de faible niveau de combustible	<p>Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>Consultez les instructions suivantes sur la façon de nettoyer la fenêtre du capteur de faible niveau de combustible. Si le capteur de faible niveau de combustible ne fonctionne pas correctement après le nettoyage, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région en utilisant les coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer le capteur.</p>

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous éprouvez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur le site weber.com.



PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec le détaillant de votre région ou connectez-vous au site weber.com.



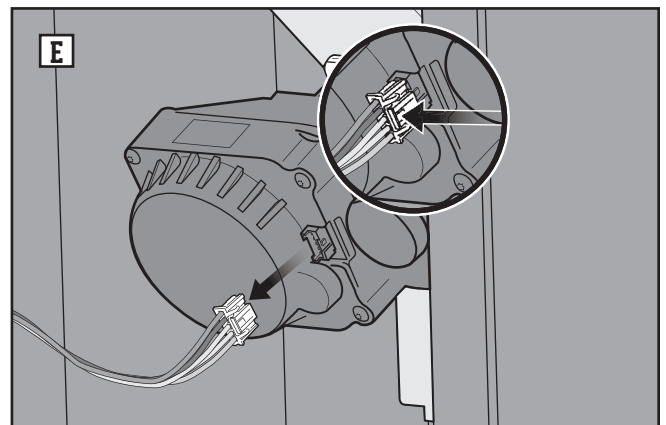
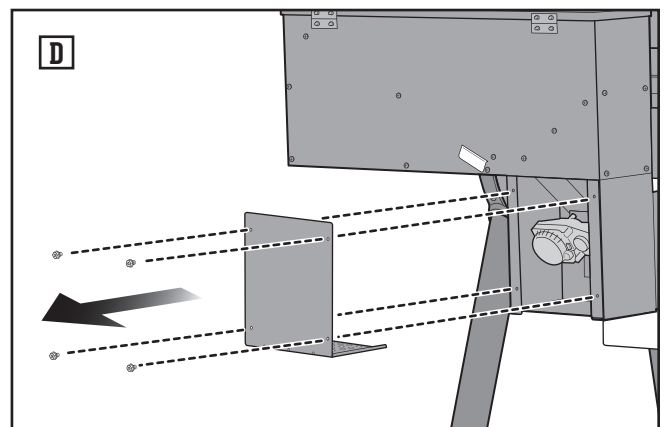
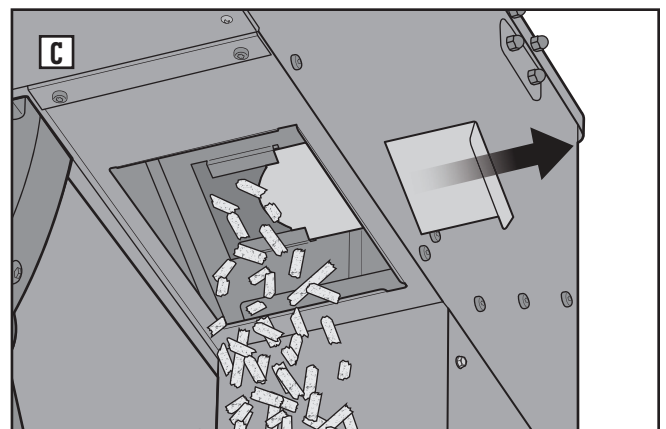
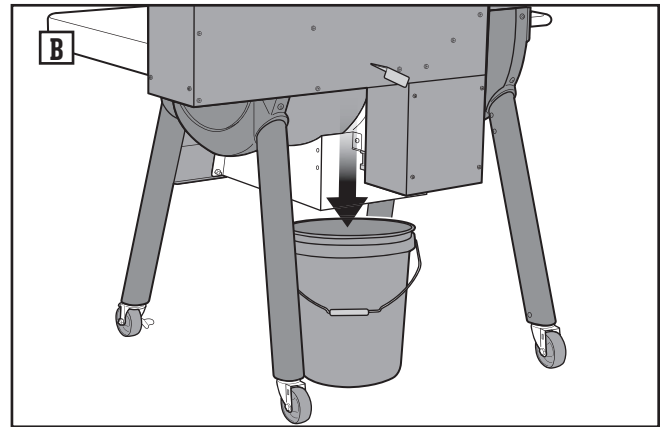
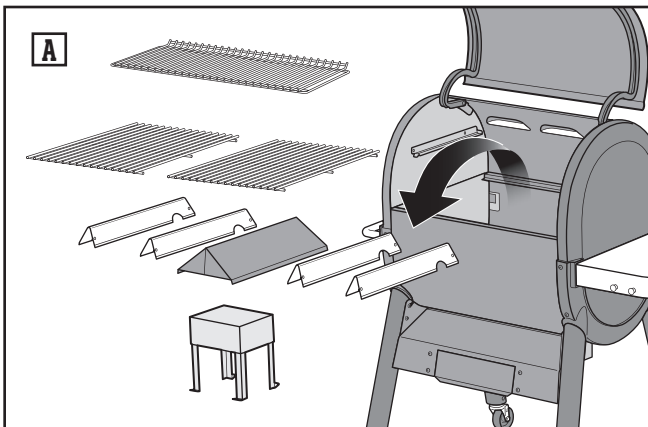
DÉPANNAGE

Blocage de la vis sans fin E1

Supprimer le blocage d'une vis sans fin

Pour effacer le code d'erreur E1 du contrôleur, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue refroidi, éteignez le barbecue et débranchez-le de la source d'alimentation.
2. Retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson. **(A)**.
3. Mettez un grand seau ou récipient au centre de la trémie à l'arrière de votre barbecue SMOKEFIRE **(B)**.
4. Tirez la porte coulissante à l'arrière de la trémie pour vider les granulés dans le récipient placé en dessous **(C)**.
5. Retirez le panneau d'accès à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis **(D)**.
6. Déconnectez la connexion filaire du moteur en pinçant l'attache et en tirant la prise de déconnexion rapide **(E)**.





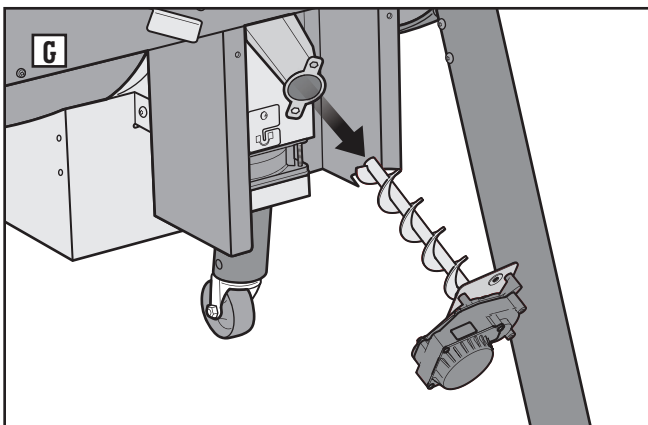
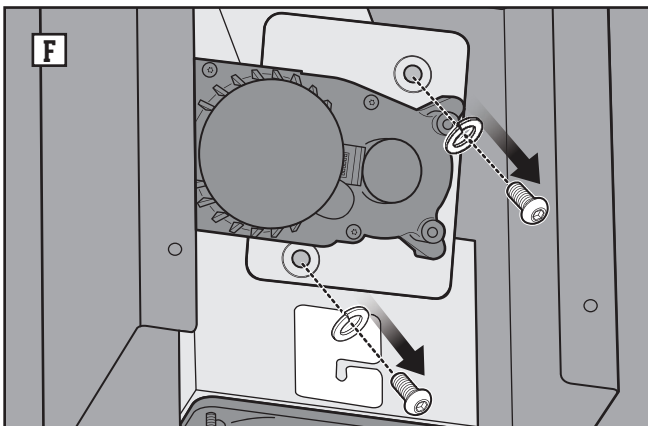
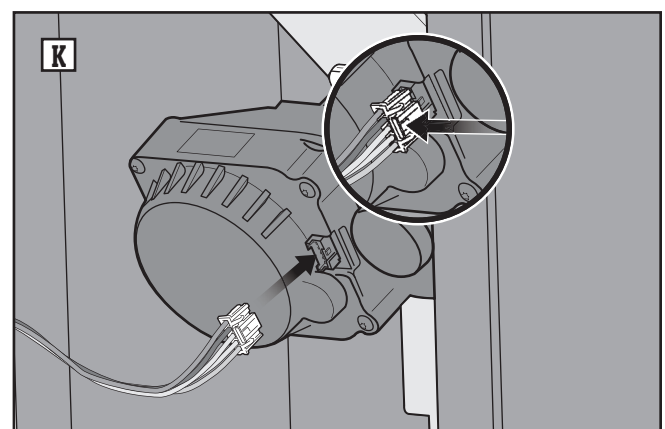
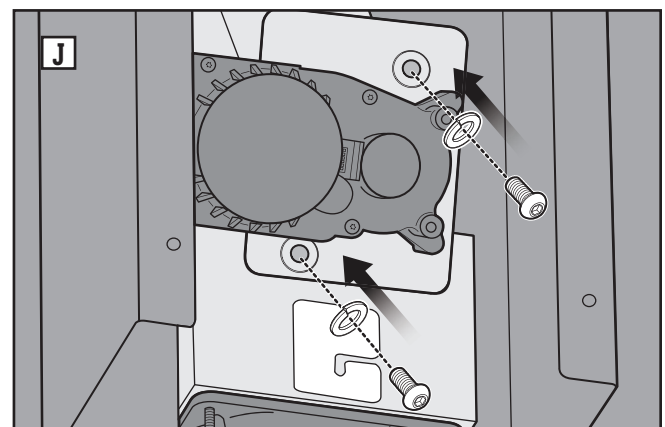
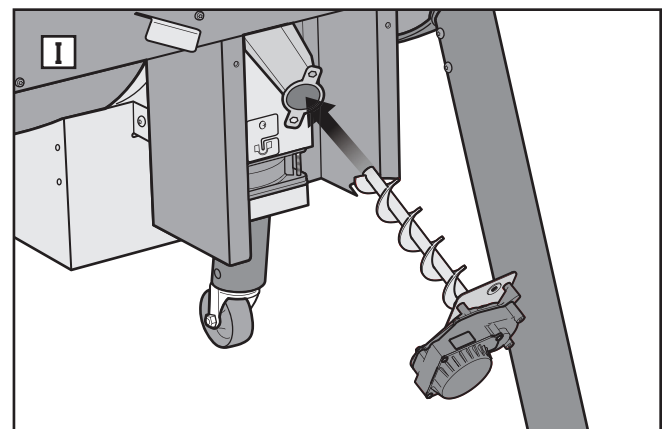
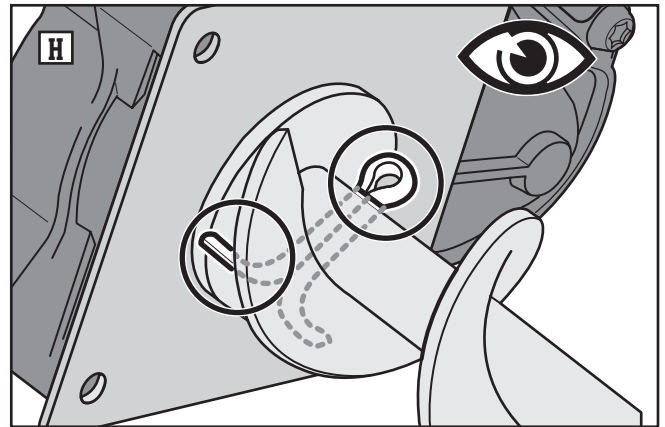
7. Retirez l'ensemble vis sans fin/moteur en retirant d'abord les deux vis et les rondelles du support(F). Glissez et tournez soigneusement l'assemblage vis sans fin/moteur pour le dégager du barbecue (G).

REMARQUE : Notez visuellement l'orientation du moteur lorsqu'il est installé dans le barbecue.

8. Nettoyez le tube de la vis sans fin et l'ensemble vis sans fin/moteur pour éliminer les granulés et débris susceptibles de bloquer la vis sans fin.
9. Avant de replacer la vis sans fin et le moteur dans le tube de la vis sans fin, vérifiez que la goupille de cisaillement est toujours intacte (H). Les deux côtés de la goupille doivent être engagés et visibles. La vis sans fin ne doit pas s'éloigner du moteur. Si la goupille de cisaillement est cassée, elle doit être remplacée avant de réassembler. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle WEBER de votre région en utilisant les coordonnées qui se trouvent sur notre site Web pour un remplacement.
10. Remplacez l'assemblage vis sans fin/moteur en le glissant lentement et soigneusement dans le barbecue et en le fixant à l'aide de deux vis et rondelles (I).

ATTENTION : Assurez-vous que l'ensemble vis sans fin/moteur est bien orienté en le réinstallant dans le tube de la vis sans fin. Voir l'illustration (J).

11. Branchez la connexion électrique du moteur. Assurez-vous que le connecteur est fixé solidement au moteur (K).

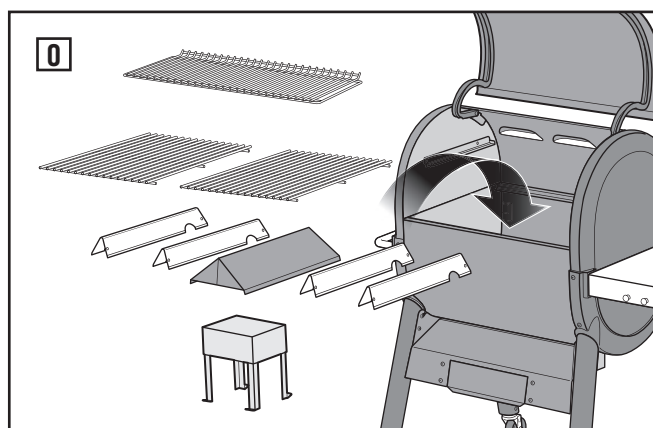
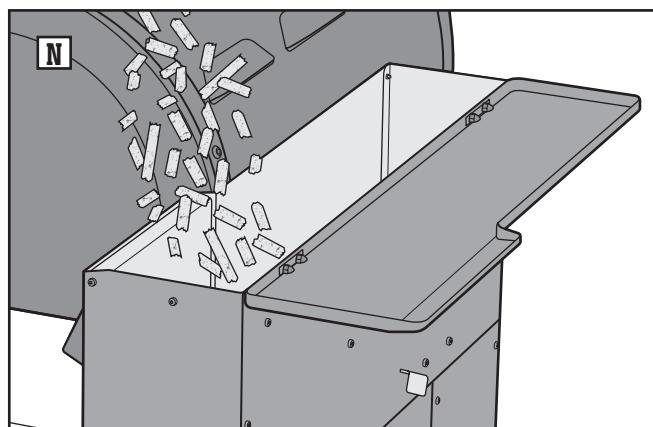
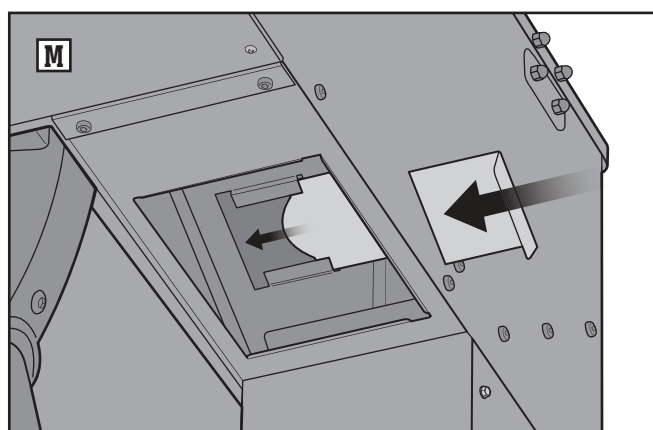
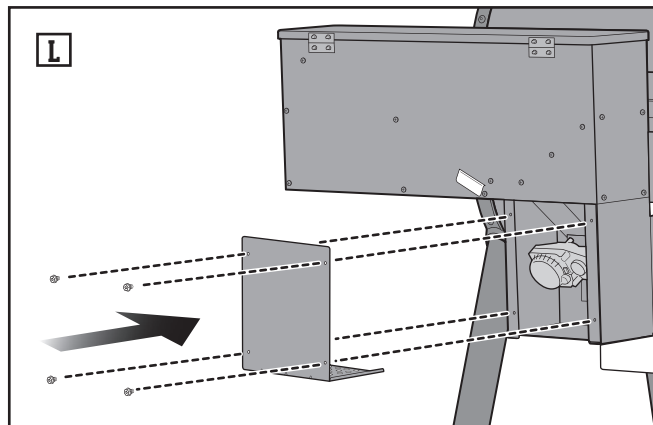




DÉPANNAGE

Suite...

12. Remplacez le panneau d'accès arrière (**L**).
13. Refermez la porte coulissante de la trémie (**M**).
14. Ouvrez le couvercle de la trémie et remplissez la trémie avec les GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE de votre choix (**N**).
15. Réinstallez le déflecteur, le diffuseur de chaleur, les barres Flavorizer et les grilles de cuisson dans la cuve de cuisson (**O**).
16. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic. Si le code d'erreur E1 reste sur le contrôleur, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.



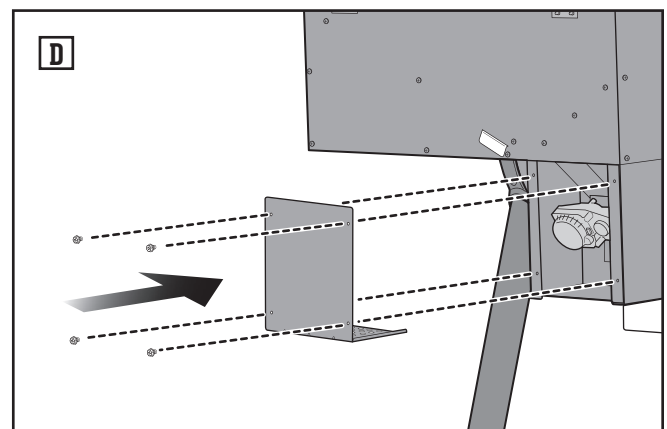
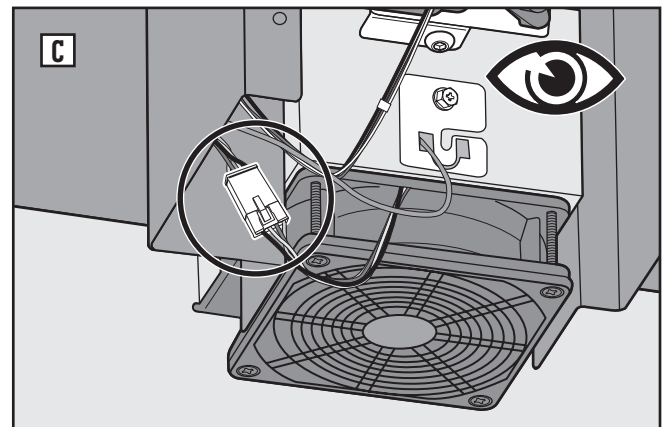
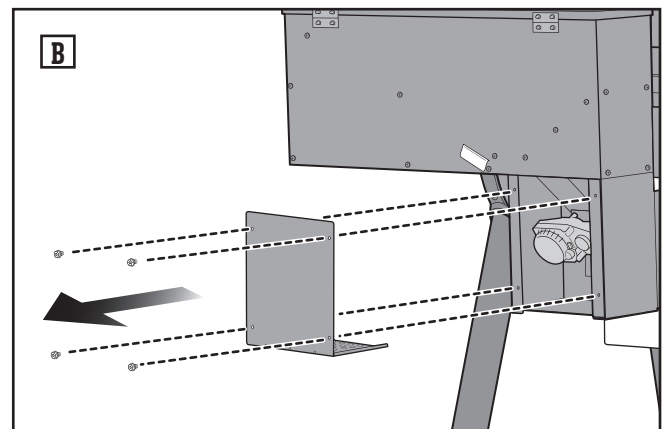
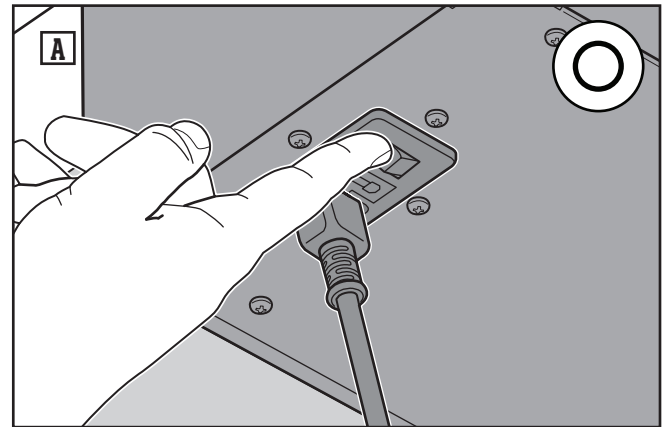


Erreur de ventilateur E2

Vérifier la connexion électrique du ventilateur

Pour effacer le code d'erreur E2 du contrôleur, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue refroidi, éteignez le barbecue et débranchez-le de la source d'alimentation **(A)**.
2. Retirez le panneau d'accès à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis **(B)**.
3. Vérifiez les branchements électriques du ventilateur **(C)**. Assurez-vous que le connecteur est fixé solidement au ventilateur.
4. Remplacez le panneau d'accès arrière **(D)**.
5. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic.
6. Si le code d'erreur E2 reste sur le contrôleur, contactez le service clients Weber aux coordonnées indiquées sur notre site pour obtenir un ventilateur de rechange.





DÉPANNAGE

E3 La flamme du barbecue est éteinte

Procédure de flamme du barbecue éteinte

Pour effacer le code d'erreur E3 du contrôleur, veuillez suivre les étapes suivantes :

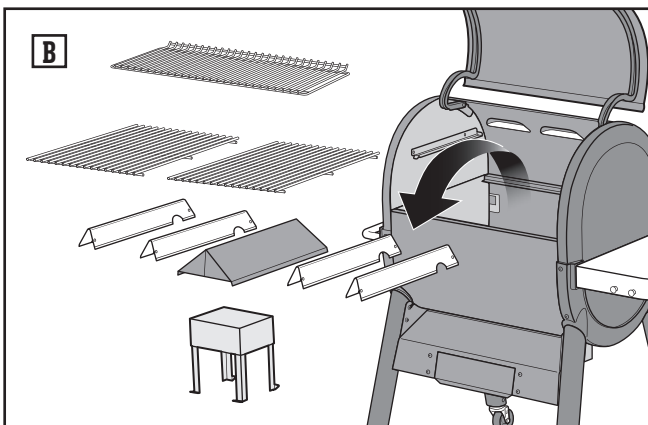
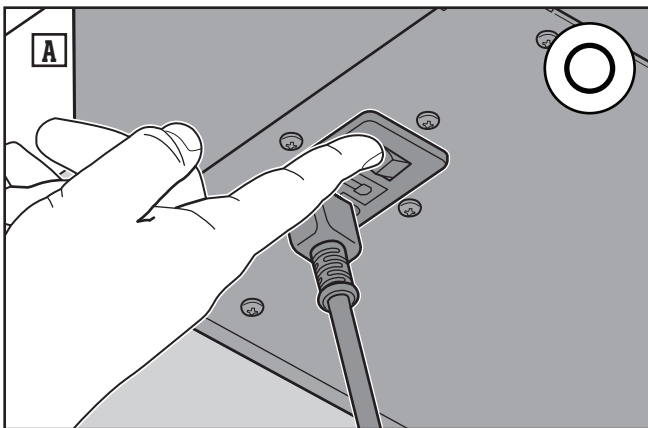
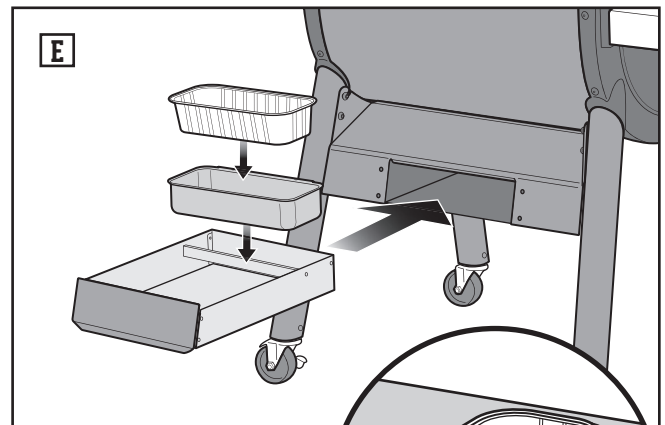
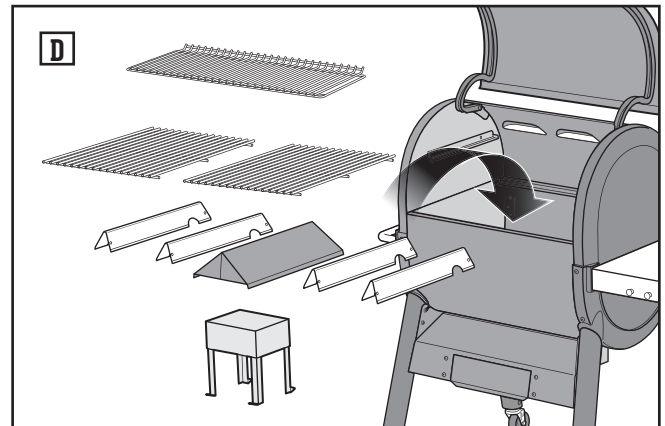
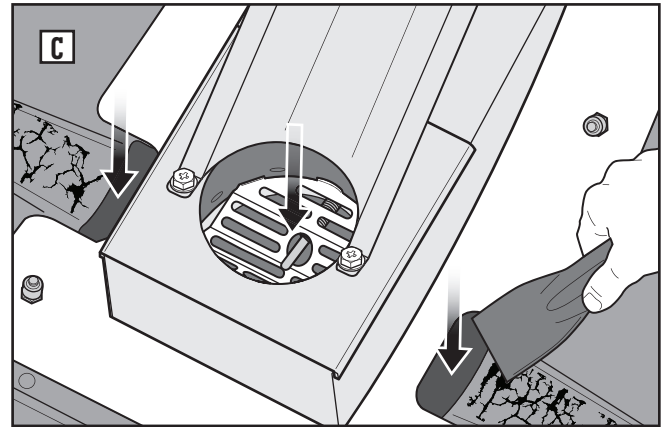
1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.

ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.

2. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue refroidi, éteignez le barbecue et débranchez-le (A).
3. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson, les barres Flavorizer, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de la cuve de cuisson (B).
4. Enlevez les cendres et les débris de la cuve de cuisson et du pot de combustion à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez-les vers le système de récupération des cendres et de la graisse (C).

ATTENTION : Attendez que les cendres et les débris refroidissent complètement avant de nettoyer le barbecue.

5. Réinstallez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres Flavorizer et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson (D).
6. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse de l'intérieur du système de récupération. Une fois nettoyé, remplacez le tiroir (E). Remplacez les barquettes jetables à graisse au besoin.
7. Branchez le barbecue sur une prise électrique, allumez-le et commencez votre cuisson.



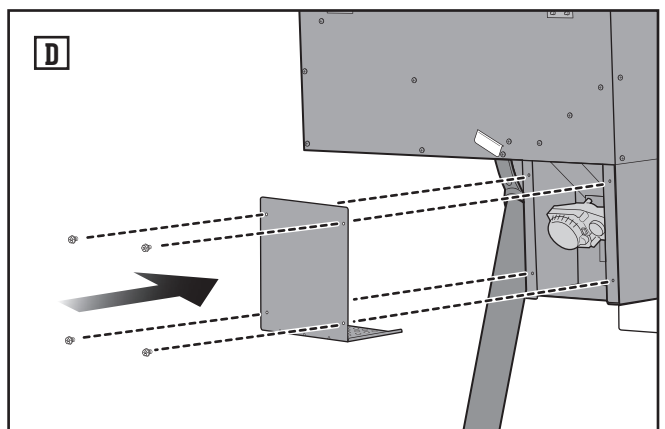
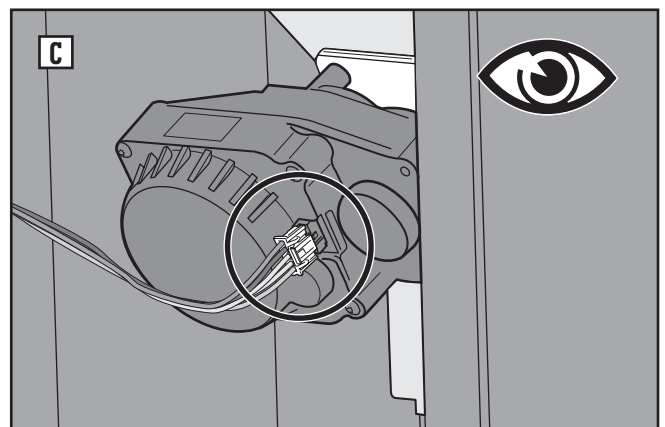
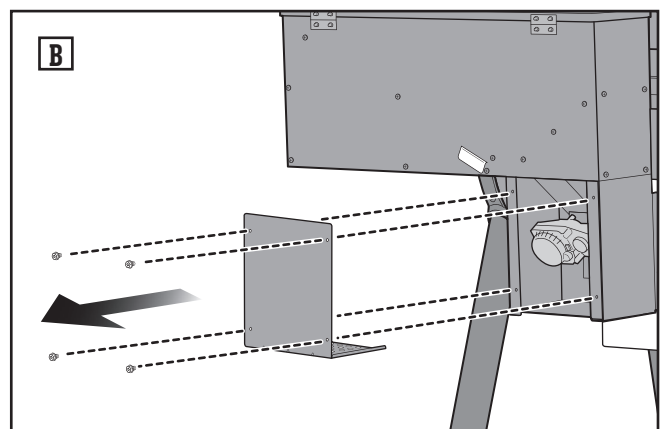
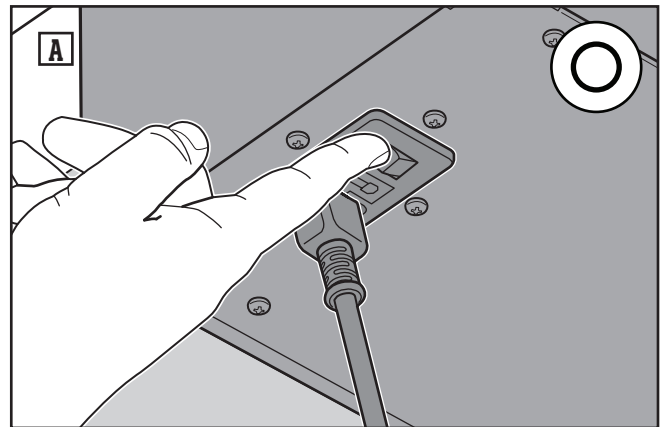


Panne du moteur E7

Vérifier la connexion électrique du moteur

Pour effacer le code d'erreur E7 du contrôleur, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue refroidi, éteignez le barbecue et débranchez-le de la source d'alimentation **(A)**.
2. Retirez le panneau d'accès à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis **(B)**.
3. Vérifiez la connexion électrique du moteur **(C)**. Assurez-vous que le connecteur est raccordé solidement au moteur.
4. Remplacez le panneau d'accès arrière **(D)**.
5. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic.
6. Si le code d'erreur E7 continue de s'afficher sur le contrôleur, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région en utilisant les coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer le moteur.



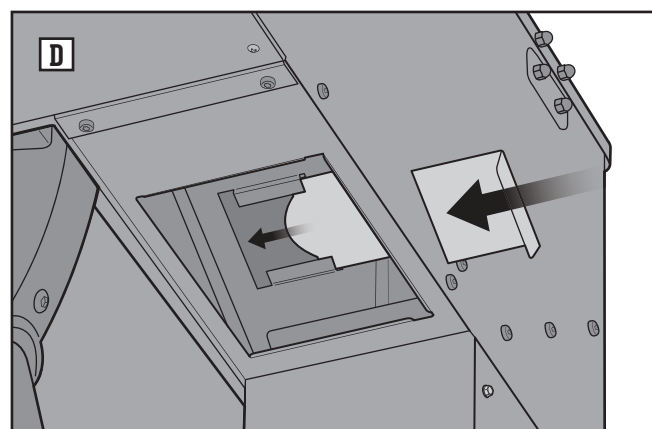
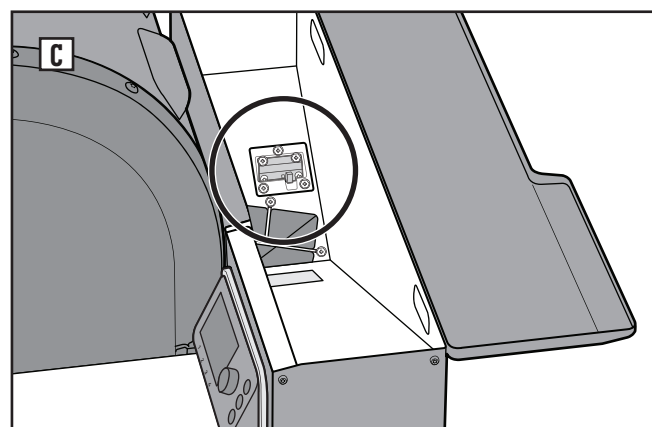
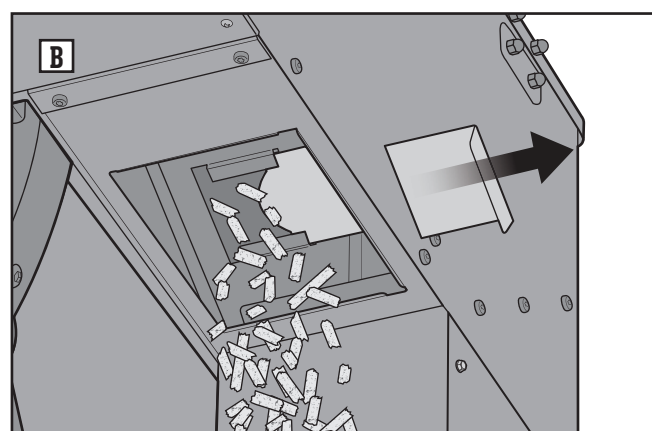
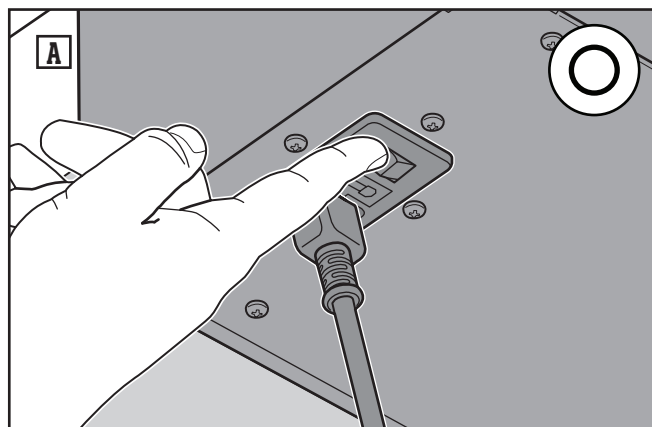


Erreur de détection de faible niveau de combustible E9

Nettoyer la fenêtre du capteur de combustible

Pour effacer le code d'erreur E9 du contrôleur, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue refroidi, placez un grand seau ou récipient sous le centre de la trémie à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE (A).
2. Tirez la porte coulissante à l'arrière de la trémie pour vider les granulés dans le récipient placé en dessous (B).
3. À l'aide d'un chiffon sec ou d'un essuie-tout, essuyez la fenêtre du capteur de faible niveau de combustible jusqu'à ce qu'elle soit propre (C).
4. Fermez la porte coulissante de la trémie (D) et remplissez la trémie de GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE de votre choix.
5. Allumez le barbecue et commencez une cuisson pour permettre au contrôleur d'établir des diagnostics.
6. Si le code d'erreur E9 continue de s'afficher sur le contrôleur, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région en utilisant les coordonnées qui se trouvent sur notre site Web pour remplacer le capteur de faible niveau de combustible.





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

Le contrôleur affichera et enverra des notifications pour vous informer de certaines opérations de cuisson et de précautions d'entretien préventif. Reportez-vous à cette section de dépannage et suivez la colonne « Séquence/Actions » associée à la notification affichée avec les instructions suivantes.

Notification	Séquence/Actions
Niveau de combustible faible	Remplissez la trémie de GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE.
Cuisson terminée	Votre cuisson est terminée. Vous avez maintenant la possibilité de continuer à cuire à la même température, de la changer ou d'arrêter le barbecue.
Arrêt incorrect	<p>Le barbecue a été arrêté de manière incorrecte.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi. <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le. 3. Retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson. 4. Enlevez les cendres et les débris de la cuve et du pot de combustion à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez-les vers le système de récupération des cendres et de la graisse. <p><i>ATTENTION : Attendez que les cendres et les débris refroidissent complètement avant de nettoyer le barbecue.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse de l'intérieur du système de récupération. Une fois nettoyé, remplacez le tiroir. Remplacez les barquettes jetables à graisse au besoin. 6. Réinstallez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres Flavorizer et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson. 7. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic.
Remplacer la bougie de préchauffage	<p>La bougie de préchauffage est en fin de vie. Voulez-vous la remplacer?</p> <p><u>Si OUI :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ouvrez le couvercle du barbecue et arrêtez-le en maintenant enfoncée la molette ou en utilisant le menu principal. Attendez que le barbecue ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi. <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web afin de remplacer la bougie de préchauffage. 3. Consultez les instructions de remplacement de la bougie de préchauffage. 4. Lorsque la bougie de préchauffage a été remplacée, réinitialisez-la dans les paramètres du menu principal du contrôleur. <p><u>Si NON :</u></p> <p>Vous pouvez continuer à utiliser votre barbecue. La notification de remplacement de la bougie de préchauffage restera dans la liste des codes d'erreur et de notifications en cours jusqu'à ce que la bougie ait été remplacée et réinitialisée.</p>
Arrêt démarré	<p>Séquence d'arrêt :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Combustion de l'excès de combustible en cours 2. Prévention du réallumage en cours 3. Déblocage de la vis sans fin en cours 4. Nettoyage du pot de combustion des cendres en cours 5. Refroidissement du barbecue pour l'entreposage en cours 6. Arrêt effectué



DÉPANNAGE

Remplacer la bougie de préchauffage

Communiquez avec le service à la clientèle de WEBER sur weber.com pour obtenir une bougie de préchauffage de rechange. Pour remplacer la bougie de préchauffage, veuillez suivre les étapes suivantes :

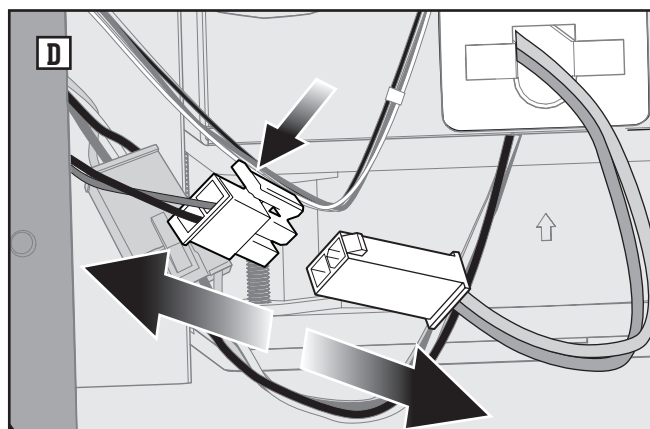
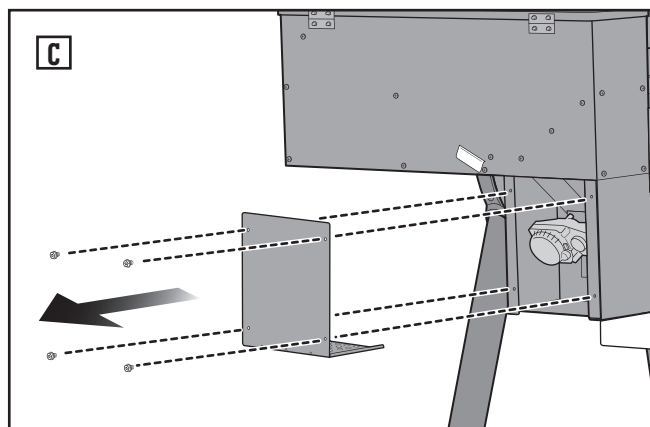
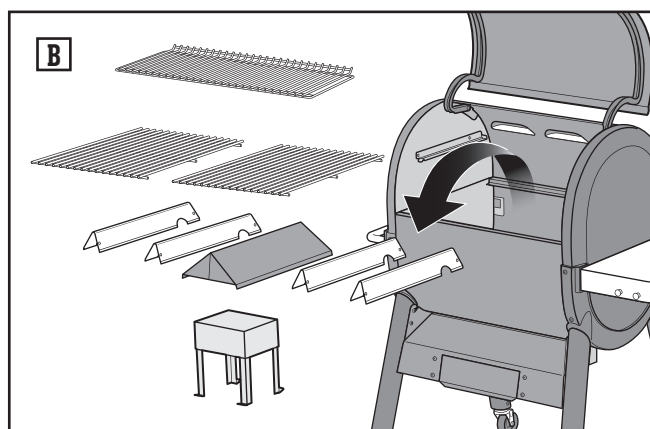
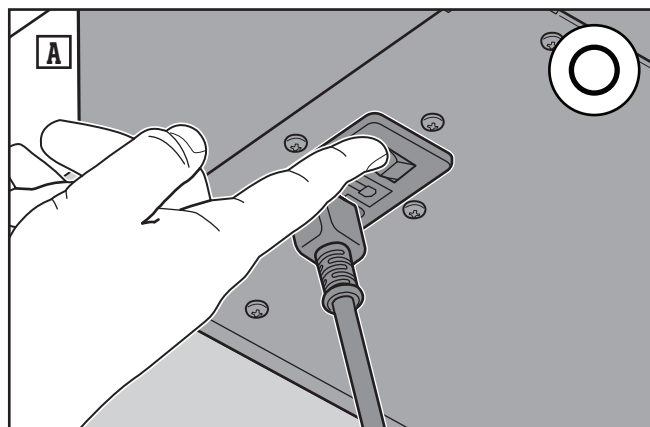
1. Ouvrez le couvercle du barbecue et arrêtez-le en maintenant enfoncée la molette ou en utilisant le menu principal. Attendez que le barbecue ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.

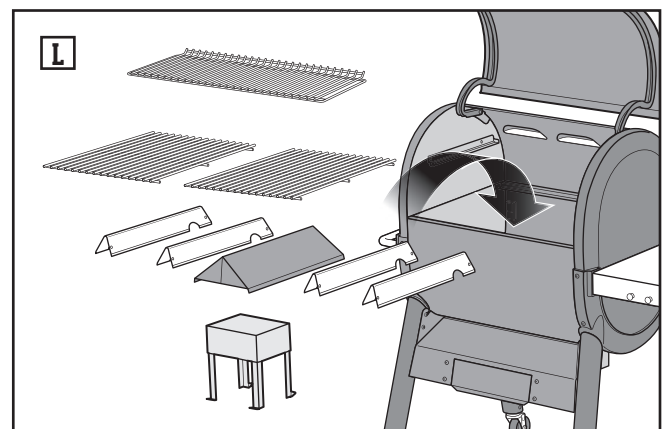
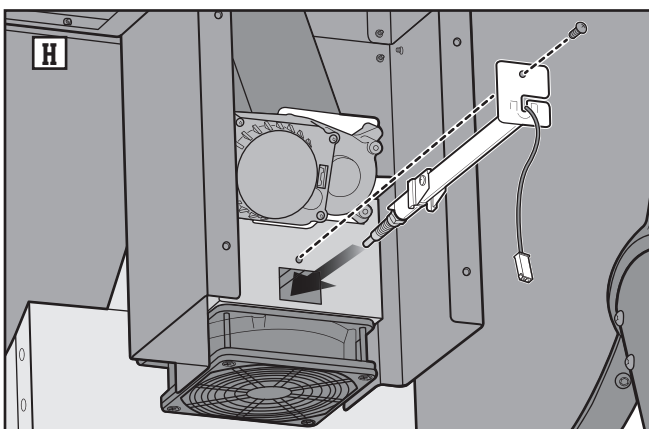
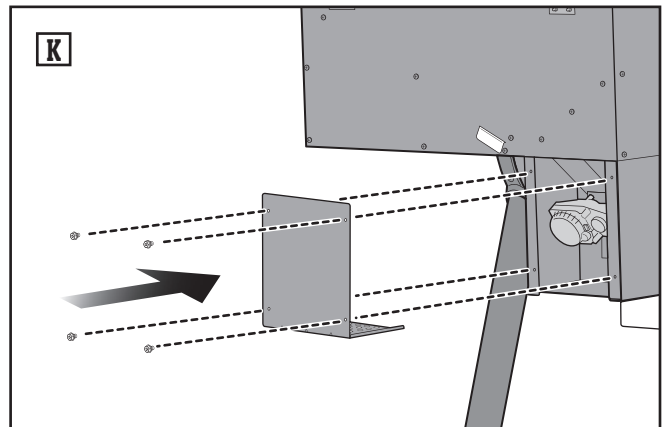
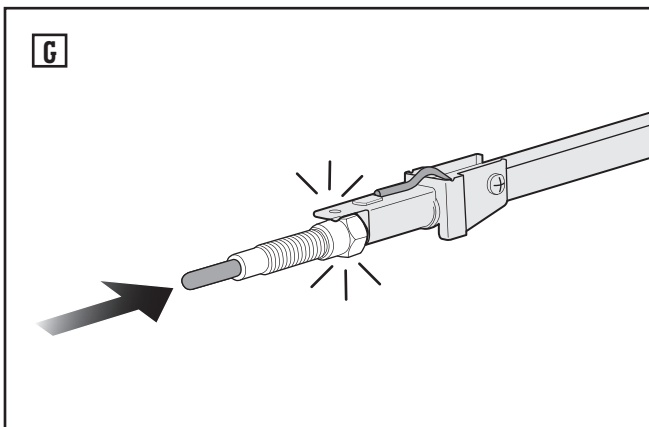
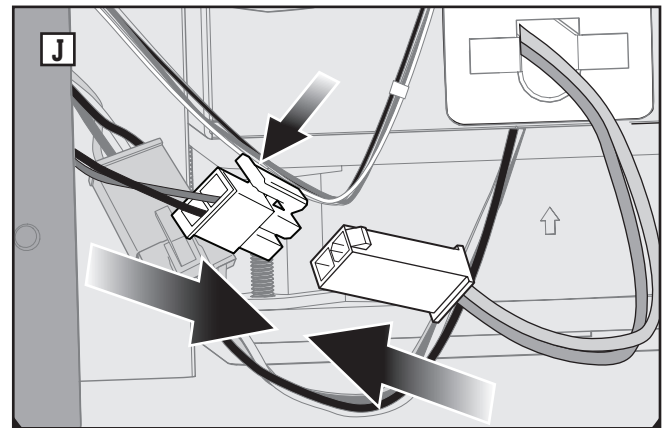
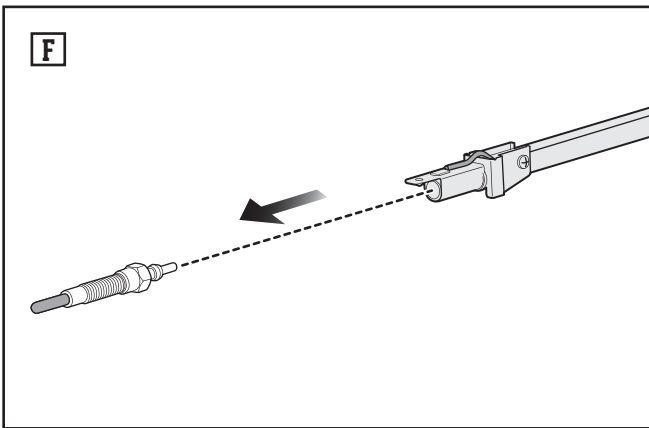
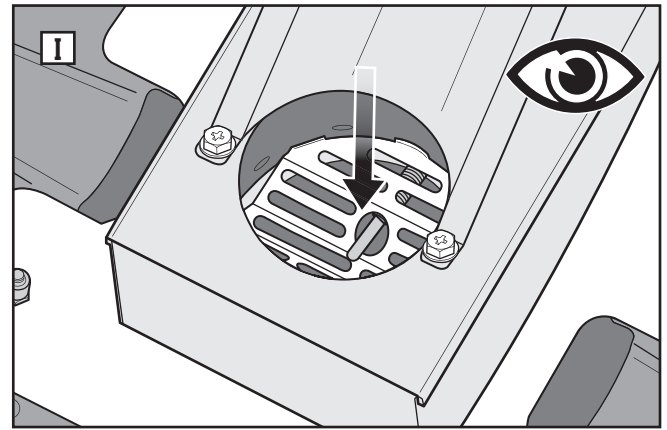
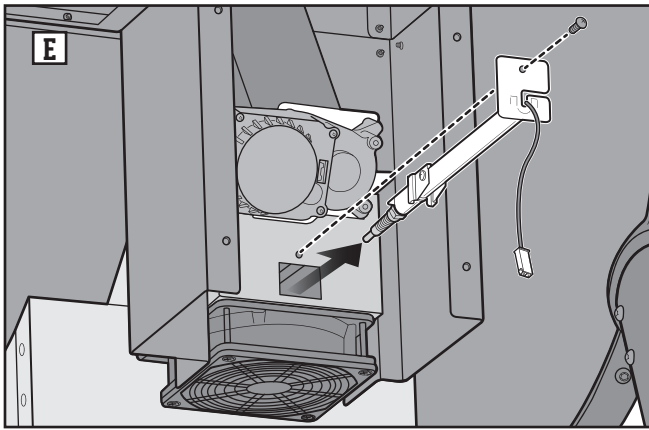
ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et n'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.

2. Une fois que le barbecue a terminé la procédure d'arrêt, éteignez-le **(A)** et débranchez-le.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson. **(B)**.
4. Retirez le panneau d'accès à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis **(C)**.
5. Débranchez le fil d'assemblage de la bougie de préchauffage en pinçant et tirant la prise de déconnexion rapide **(D)**.
6. Retirez soigneusement l'assemblage de la bougie de préchauffage en enlevant la vis de fixation qui le maintient en place, et en faisant coulisser l'assemblage hors du barbecue **(E)**.
7. Retirez la bougie de préchauffage de l'assemblage en la tirant **(F)**.
8. Installez la bougie de rechange dans l'assemblage en l'enfonçant fermement dans la douille **(G)**.
9. Remplacez soigneusement l'assemblage de la bougie de préchauffage directement par l'arrière du barbecue, et fixez-le en serrant la vis de fixation **(H)**.

REMARQUE : Assurez-vous que la pointe de la bougie de préchauffage a été correctement installée en l'inspectant visuellement au fond du pot de combustion à l'intérieur de la cuve de cuisson. La pointe de la bougie de préchauffage doit être insérée à travers la grille de granulés pour un bon fonctionnement **(I)**.

10. Reconnectez le fil de l'assemblage de la bougie de préchauffage **(J)**.
11. Remplacez le panneau d'accès arrière **(K)**.
12. Réinstallez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres Flavorizer et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson. **(L)**.
13. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située sous la trémie puis sur une prise électrique.
14. Allumez le barbecue et réinitialisez la bougie de préchauffage dans les paramètres du menu principal du contrôleur.





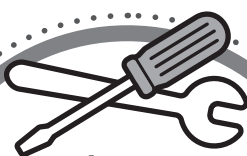


DÉPANNAGE

Symptôme	Cause/Actions
Le barbecue ne s'allume pas	<p>Si le barbecue ne s'allume pas :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est solidement branché sur le barbecue et une prise électrique.2. Si votre barbecue est branché sur un disjoncteur de fuite de terre, réinitialisez le disjoncteur.3. Si le barbecue ne s'allume toujours pas après avoir terminé les vérifications ci-dessus, il est probable que le fusible ait sauté. Consultez les instructions suivantes sur la façon de remplacer le fusible du barbecue.4. Si le barbecue ne s'allume pas après avoir suivi toutes les étapes, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région en utilisant les coordonnées indiquées sur notre site Web.
Il semble y avoir de la peinture écaillée à l'intérieur du couvercle du barbecue	<p>Les écaillures que vous voyez sont en fait des vapeurs de cuisson accumulées qui se sont transformées en carbone. Cette situation se produit au fil du temps, après un usage répété de votre barbecue. Il ne s'agit pas d'une défectuosité.</p> <p>À l'aide d'une brosse à barbecue ou du grattoir à barbecue inclus, frottez doucement et nettoyez les flocons de carbone du couvercle et de la cuve de cuisson. Essuyez avec un chiffon doux ou un essuie-tout.</p>

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous éprouvez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur le site weber.com.



PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec le détaillant de votre région ou connectez-vous au site weber.com.



Remplacement de fusible

Si votre barbecue SMOKEFIRE ne réagit pas même après avoir sécurisé toutes les connexions électriques, il est possible que le fusible du barbecue ait sauté. Le barbecue est alimenté par un fusible à cartouche de 5 A, 120 V. Cette pièce simple et peu coûteuse peut être facilement remplacée de la façon suivante :

ATTENTION : Utilisez uniquement un fusible de taille et d'une intensité de charge appropriées lors du remplacement. Dans le cas contraire, la garantie sera considérée comme nulle. Le fusible correct est :

1,6 A

250 V

5X20 mm

Fusion rapide

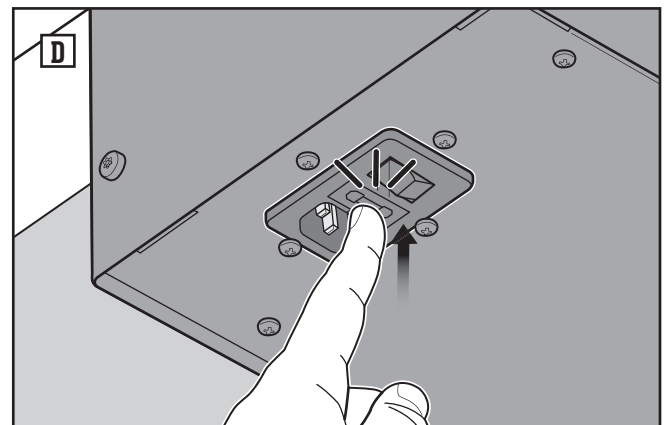
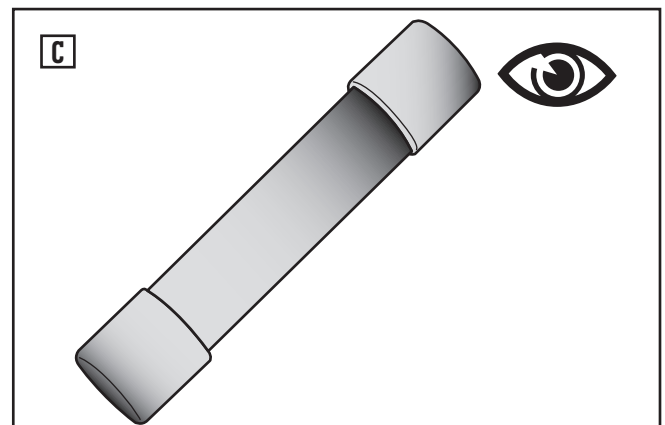
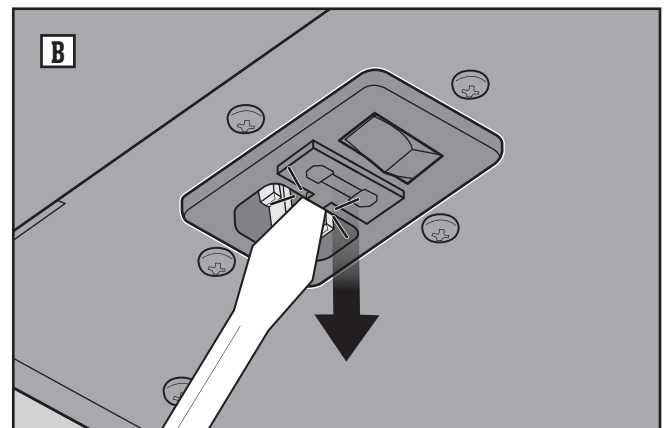
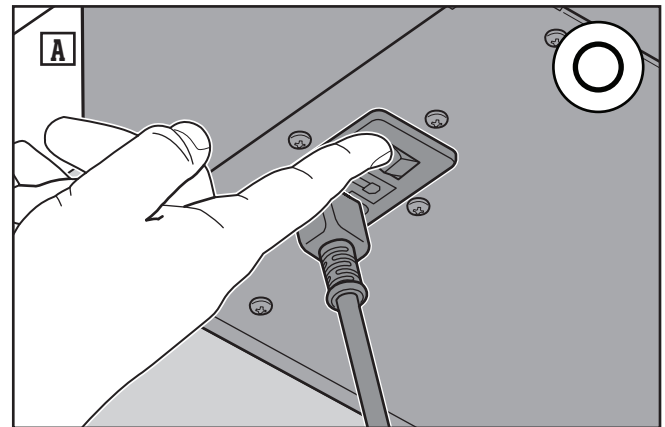
1. Assurez-vous que le barbecue est complètement refroidi, puis éteignez-le et débranchez-le (A).
2. Le fusible se trouve à l'intérieur du porte-fusible situé sous la trémie. Utilisez un tournevis à tête plate pour ouvrir doucement le porte-fusible et retirez le fusible (B).

REMARQUE : WEBER recommande le remplacement du fusible en cas de suspicion de défaillance.

3. Installez un fusible neuf dans le porte-fusible et replacez le porte-fusible dans le module d'alimentation (D).

ATTENTION : Assurez-vous que le porte-fusible est complètement installé et fermé avant d'utiliser le barbecue.

4. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic.





ENTRETIEN

Nettoyage recommandé

Afin de conserver votre barbecue WEBER SMOKEFIRE en parfait état pour griller et fumer pendant des années, WEBER recommande un nettoyage complet après 20 heures de cuisson ou toutes les 12 cuissons. Un nettoyage supplémentaire peut être nécessaire après les cuissons lentes et basses, avant de commencer une cuisson à haute température, pour éliminer les dépôts de graisse non brûlés à basse température.

AVERTISSEMENT : VÉRIFIEZ QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHÉ D'UNE PRISE ÉLECTRIQUE AVANT D'EXÉCUTER DES TÂCHES D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE.

ATTENTION : NE PULVÉRISEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN TUYAU D'ARROSAGE OU UNE LAVEUSE À PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

ATTENTION : WEBER recommande l'utilisation de gants en caoutchouc ou de mitaines de barbecue pour protéger vos mains pendant le nettoyage.

Veillez suivre les étapes suivantes pour nettoyer votre barbecue :

1. Une fois que votre barbecue est bien éteint et froid, débranchez-le de la prise de courant.
2. Ouvrez le couvercle et brossez ou grattez-le à l'aide d'une brosse à barbecue ou du grattoir inclus.
3. Profitez-en pour broser ou gratter les grilles de cuisson, puis retirez-les de la cuve de cuisson et mettez-les de côté.
4. Brossez ou grattez les barres FLAVORIZER et le diffuseur de chaleur sans les déplacer, puis retirez-les de la cuve de cuisson et mettez-les de côté.
5. Tenez fermement le déflecteur de chaleur d'une seule main et brossez-le ou grattez-le avec une brosse à barbecue ou un grattoir de l'autre main. Retirez-le ensuite de la cuve de cuisson et mettez-la de côté.
6. Brossez ou grattez l'intérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez toute la graisse et les débris vers les ouvertures au fond de la cuve de cuisson et dans la barquette jetable.
7. À l'aide du grattoir ou d'une brosse à poils doux, nettoyez le pot de combustion, en poussant les cendres ou les débris restants à travers la grille à granulés au fond du pot de combustion.
8. Retirez le tiroir du système de récupération pour évacuer les cendres et remplacez la barquette jetable. Nettoyez également l'intérieur du compartiment du système de récupération des cendres et de la graisse pour éviter une accumulation de cendres qui pourrait empêcher le tiroir de se fermer complètement. Une fois le tiroir et le compartiment nettoyés, replacez le tiroir.

AVERTISSEMENT : N'ENLEVEZ PAS LE TIROIR DU SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION DES CENDRES ET DE LA GRAISSE PENDANT L'UTILISATION DU BARBECUE, OU S'IL EST ENCORE CHAUD APRÈS L'ARRÊT. Remplacez fréquemment la barquette jetable avant d'allumer le barbecue pour réduire le risque de feu de friture.

9. Réinstallez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres Flavorizer et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Nettoyage annuel du moteur

Tous les 12 mois, le moteur de votre barbecue SmokeFire doit être nettoyé en profondeur pour veiller au bon fonctionnement du barbecue.

AVERTISSEMENT : VÉRIFIEZ QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHÉ D'UNE PRISE ÉLECTRIQUE AVANT D'EXÉCUTER DES TÂCHES D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE.

ATTENTION : NE PULVÉRISEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN TUYAU D'ARROSAGE OU UNE LAVEUSE À PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

ATTENTION : WEBER recommande l'utilisation de gants en caoutchouc ou de mitaines de barbecue pour protéger vos mains pendant le nettoyage.

Veillez suivre ces étapes pour nettoyer le moteur de votre barbecue SmokeFire :

1. Une fois que votre barbecue est bien éteint et froid, débranchez-le de la prise de courant.
2. Retirez le panneau d'accès arrière situé à l'arrière du barbecue.
3. Débranchez la bougie de préchauffage, retirez-la et mettez-la de côté.
4. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER et le déflecteur de la cuve de cuisson.
5. Retirez les 2 vis qui fixent la plaque à granulés au-dessus du pot de combustion pour sortir la glissière à granulés de la cuve de cuisson.
6. Retirez le pot de combustion et la grille à granulés de la cuve.
7. Avec le grattoir fourni ou une brosse douce, nettoyez la zone du pot de combustion en poussant les cendres et les débris vers l'évent, en direction du collecteur de graisses.

REMARQUE : Veillez à bien nettoyer les excès de cendres et de débris issus de l'utilisation du barbecue.

8. Réinstallez la grille à granulés, le pot de combustion et la glissière à granulés. Réinstallez les deux vis pour fixer la glissière à granulés au-dessus du pot de combustion.

9. Réinstallez la bougie de préchauffage par l'arrière du barbecue.

REMARQUE : Vérifiez que l'embout de la bougie de préchauffage est bien installé dans la grille à granulés située au fond de la cuve. Si elle ne passe pas par la grille à granulés, vous devez la retirer pour la réinstaller.

10. Rebranchez la bougie de préchauffage.
11. Réinstallez le panneau d'accès arrière situé à l'arrière du barbecue à l'aide des quatre vis de fixation.
12. Réinstallez le déflecteur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson dans la cuve de cuisson.

Nettoyage de l'extérieur du barbecue

L'extérieur de votre barbecue se compose de surfaces en acier inoxydable, en émail vitrifié et en plastique. WEBER recommande d'adopter les méthodes suivantes en fonction du type de surface.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'une solution de nettoyage ou de polissage non toxique et non abrasive pour acier inoxydable conçue pour les barbecues et autres appareils d'extérieur. À l'aide d'un linge doux et sans peluches, nettoyez les surfaces dans le sens du grain de l'acier inoxydable. N'utilisez pas d'essuie-tout.

ATTENTION : Ne prenez pas le risque d'égratigner les surfaces en acier inoxydable en utilisant de la pâte abrasive. La pâte abrasive ne sert pas à nettoyer ni à polir. Elle modifiera plutôt la couleur du métal en enlevant le revêtement supérieur en oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes, en émail vitrifié et en plastique

Nettoyez les surfaces peintes, en émail vitrifié et en plastique à l'aide d'eau savonneuse tiède et d'un chiffon doux et sans peluches. Après avoir essuyé les surfaces, rincez-les légèrement et séchez-les soigneusement.

Nettoyage de l'extérieur d'un barbecue situé dans un environnement particulier

Si votre barbecue est soumis à des conditions particulièrement difficiles, il est recommandé d'en laver l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent entraîner la formation de rouille. Lavez l'extérieur de votre barbecue avec de l'eau savonneuse tiède. Ensuite, rincez-le légèrement et séchez-le soigneusement. De plus, vous pouvez appliquer une solution nettoyante pour acier inoxydable non abrasive chaque semaine afin de prévenir la formation de rouille. Utilisez-la uniquement comme indiqué.



Nettoyage des sondes de température

Les sondes de température incluses doivent être nettoyées après chaque utilisation afin d'assurer des pratiques de cuisson sécuritaires. Cependant, elles ne doivent jamais être immergées dans n'importe quel type de liquide parce que cela pourrait les endommager. WEBER recommande d'essuyer doucement les sondes de température avec de l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux ou un essuie-tout.

Portez des gants

Portez toujours des gants ou des mitaines de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue WEBER SMOKEFIRE. Les aérations, les poignées, le système de récupération des cendres et de la graisse et la cuve de cuisson seront tous chauds pendant le processus de cuisson et peuvent causer de graves brûlures. Assurez-vous de protéger vos mains et vos avant-bras.

Préchauffez votre barbecue

Le préchauffage de votre barbecue avec le couvercle fermé prépare la température interne de la cuve de cuisson ainsi que les grilles de cuisson. La chaleur attendrit tous les morceaux de nourriture accrochés aux grilles de cuisson, ce qui facilite leur nettoyage à l'aide d'un grattoir ou d'une brosse à barbecue. Préchauffer votre barbecue permet de chauffer suffisamment les grilles de cuisson pour saisir correctement les aliments sans qu'ils ne collent aux grilles.

ATTENTION : Si vous utilisez une brosse en acier inoxydable, vérifiez qu'il n'y a pas de fils lâches. Remplacez la brosse si vous trouvez des bouts de fils sur la grille de cuisson ou la brosse.

Fermez le couvercle

N'oubliez pas de toujours fermer le couvercle de votre barbecue lorsque vous cuisez vos aliments. Vous maintiendrez ainsi une température interne appropriée de votre cuve de cuisson et vous pourrez cuire vos aliments complètement.

Mélange

Il existe de nombreuses variétés de GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER SMOKEFIRE en bois de hickory, de pommier, de cerisier, etc. Vous pouvez essayer de mélanger différentes essences de granulés. Explorez de nouvelles possibilités.

Temps et température de cuisson

Si vous cuisez dans un climat plus froid ou dans des conditions venteuses, les temps de cuisson peuvent être plus longs. Ces conditions baisseront la température du barbecue, par conséquent surveillez toujours votre barbecue et utilisez des sondes de température des aliments pour assurer des températures adéquates. N'oubliez pas de maintenir le couvercle du barbecue fermé autant que possible pendant la cuisson afin que la chaleur et la fumée ne s'échappent pas.

- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Débranchez toujours le barbecue et attendez qu'il refroidisse complètement avant d'effectuer l'entretien ou le nettoyage.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** NE PULVÉRISEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN TUYAU D'ARROSAGE OU UNE LAVEUSE A PRESSION. LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES POURRAIENT ÊTRE ENDOMMAGÉS.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Au fil du temps, le développement de surfaces rugueuses peut se produire sur le déflecteur de chaleur, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et les grilles de cuisson. Le port de gants de protection est recommandé lors de la manipulation de ces pièces.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne nettoyez pas le déflecteur de chaleur, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur ou les grilles de cuisson dans un évier, un lave-vaisselle ou un four autonettoyant.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne placez aucune pièce du barbecue sur la tablette latérale, car elles peuvent rayer l'acier inoxydable.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez aucun des éléments suivants pour nettoyer votre barbecue :
 - Vernis ou pâtes abrasifs pour acier inoxydable
 - Nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène
 - Nettoyant pour four
 - Nettoyants ou tampons abrasifs

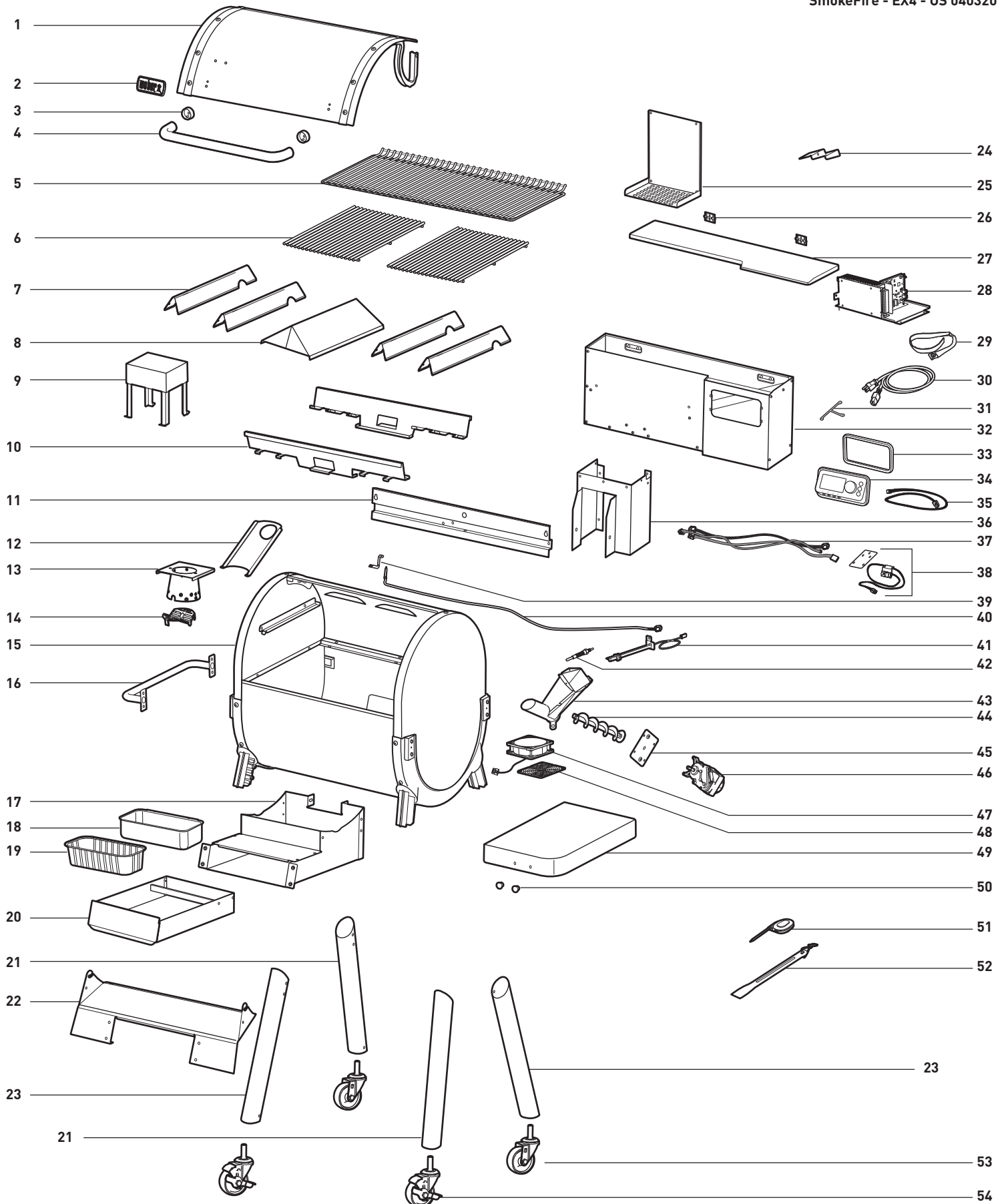




PIÈCES DE RECHANGE

N'utilisez que des pièces de rechange de marque WEBER pour toute réparation ou remplacement. Consultez le site weber.com

SmokeFire - EX4 - US 040320

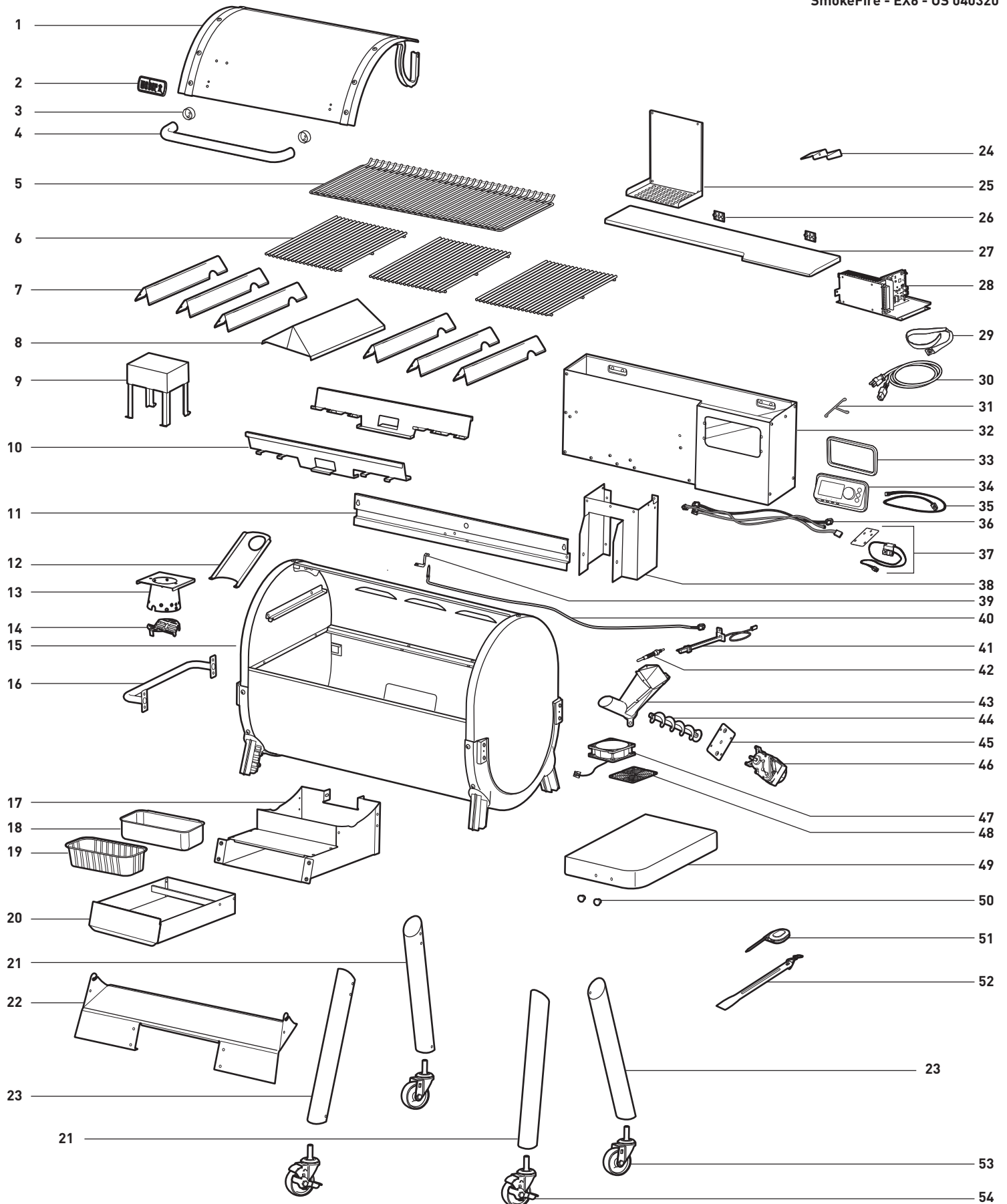


N'utilisez que des pièces de rechange de marque WEBER pour toute réparation ou remplacement. Consultez le site weber.com

PIÈCES DE RECHANGE



SmokeFire - EX6 - US 040320



Conformité FCC: En vertu de la section 15 de la réglementation FCC, cet équipement a été testé et est certifié conforme aux règles pour les dispositifs utilisant l'espace blanc du spectre. Ces règles sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles. 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. 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 d'expérience pour obtenir de l'aide. Toute modification non expressément autorisée par Weber pourrait annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'appareil.

Normes Fcc Sur L'exposition Aux Radiofréquences (Rf): Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux rayonnements d'ISED Canada établies pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur doit éviter une exposition prolongée à moins de 20 cm de l'antenne, qui peut dépasser les limites d'exposition aux fréquences radio du RSS-102.

Conformité aux normes d'IC: L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes : 1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage; 2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Conformité IFETEL: Le fonctionnement de cet appareil est soumis aux deux conditions suivantes : 1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et 2) il doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles pouvant entraîner son mauvais fonctionnement.

ULC/ORD-C2728 2013

UL2728A 2019

EN 1860-1:2017

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015



Apple et le logo d'Apple sont des marques commerciales d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. Android est une marque commerciale de Google LLC. Google Play et le logo Google Play sont des marques commerciales de Google LLC.

La marque verbale et les logos Bluetooth® sont des marques déposées détenues par Bluetooth SIG, Inc. et l'utilisation de ces marques par Weber-Stephen Products LLC fait l'objet d'une licence. Les autres marques déposées et noms commerciaux appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

© 2020 Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, États-Unis d'Amérique.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2020 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.