



SmokeFire

Barbecue à granulés de bois

MODE D'EMPLOI



L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES IMPOSÉES (ESPACES DÉGAGÉS) PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

53519

FR

090420



SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL. Le présent mode d'emploi contient des informations importantes concernant les dangers, des avertissements et des mises en garde relatives au produit. Veuillez lire l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage et d'utiliser ce barbecue à granulés. Le non-respect des présentes instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les responsables de votre bâtiment ou les pompiers locaux pour connaître les restrictions applicables ainsi que les inspections requises une fois l'installation terminée. Pour les instructions de montage, consultez la brochure intitulée « Instructions de montage ». **CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS.**

Rendez-vous sur weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

Des indications de type **DANGER**, **AVERTISSEMENT** et **MISE EN GARDE** sont présentes à travers ce manuel pour mettre en valeur des informations cruciales. Ces indications sont définies comme suit :

⚠ DANGER : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **causera la mort ou des blessures graves.**

⚠ AVERTISSEMENT : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **pourrait causer la mort ou des blessures graves.**

⚠ MISE EN GARDE : Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **pourrait causer des blessures mineures ou moyennes.**

⚠ DANGER : Tenez les vapeurs et liquides inflammables à l'écart du barbecue. N'utilisez jamais d'essence, de carburant de lanterne de type essence, de liquide allume-feu pour charbon ni de liquides similaires pour allumer ou « raviver » le feu de cet appareil. Tenez tous ces liquides loin de l'appareil pendant son utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT Pour usage extérieur uniquement. Le barbecue à granulés doit être installé de sorte que les gaz de combustion, y compris la fumée, ne puissent pas communiquer ni se propager aux bâtiments. Référez-vous aux instructions des pompiers ou au code de construction locaux pour connaître les exigences supplémentaires à respecter.

⚠ AVERTISSEMENT Créosote – Formation et élimination. Lorsque les granulés de bois se consomment lentement, ils dégagent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui, combinés à l'humidité évacuée, forment de la créosote. Lorsqu'elle s'enflamme, cette créosote produit un feu extrêmement chaud.

⚠ AVERTISSEMENT Inspectez le système d'évacuation des cendres et des graisses ainsi que la cuve avant chaque utilisation afin de détecter une éventuelle accumulation de graisse et/ou de créosote. Éliminez toute accumulation de graisse ou de créosote afin de réduire le risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT Élimination des cendres : Attendez toujours que le barbecue soit complètement froid après l'avoir éteint correctement. N'éliminez pas les graisses ou les cendres avant qu'elles ne soient entièrement froides.

⚠ AVERTISSEMENT Utilisez uniquement des WEBER SMOKEFIRE PELLETS (granulés de bois 100 % naturels) comme combustible pour ce barbecue. N'utilisez pas de granulés dont l'étiquette indique la présence d'additifs.

⚠ AVERTISSEMENT Retirez les casseroles et poêles du feu si vous laissez le barbecue sans surveillance, ceci afin de réduire le risque d'incendie.

⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez aucun accessoire qui n'est pas spécifiquement prévu pour ce barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT Suivez les présentes instructions afin de prévenir la formation de monoxyde de carbone, un gaz incolore et inodore qui pourrait vous intoxiquer, ainsi que votre famille et votre entourage.

• Les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone sont les suivants : maux de tête, vertiges, faiblesses, 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, voire la mort.

• Consultez un médecin si vous-même ou des personnes de votre entourage présentent des symptômes semblables à ceux d'un refroidissement ou d'une grippe lorsque vous cuisinez avec le barbecue ou vous trouvez à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone pouvant facilement être confondue avec un refroidissement ou une grippe est souvent détectée trop tard.

• La consommation d'alcool et de drogue accentue encore les effets d'une intoxication au monoxyde de carbone.

⚠ AVERTISSEMENT Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, pour les enfants en bas âge, les personnes âgées, les fumeurs ainsi que les personnes souffrant de troubles sanguins ou circulatoires, comme une anémie ou une cardiopathie.

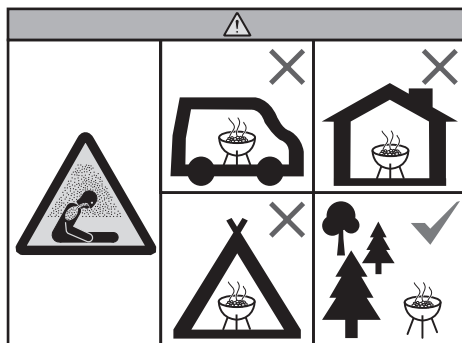
⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue !

⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

⚠ AVERTISSEMENT Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.



DANGERS

⚠ DANGER : Ne pas utiliser en intérieur ! Ce barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur dans un espace bien ventilé, il n'est absolument pas prévu pour servir de chauffage et ne devrait jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler et causer des blessures graves, voire la mort.

⚠ DANGER : Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins professionnelles, mais uniquement pour une utilisation domestique en extérieur.

⚠ DANGER : N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un bâtiment, un passage couvert, une tente, une véranda grillagée ou tout autre espace clos.

⚠ DANGER : N'effectuez jamais des opérations d'entretien sur ce barbecue lorsqu'il est branché dans une prise de courant. Débranchez toujours le barbecue avant de procéder à l'entretien.

⚠ DANGER : Le barbecue renferme des tensions dangereuses qui peuvent causer un choc électrique, des brûlures ou la mort. Débranchez toujours le barbecue de l'alimentation électrique avant de réparer ou de nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENTS

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas à leur place. Ce barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet. Tout montage inadéquat peut s'avérer dangereux.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez jamais ce barbecue sans avoir installé le système d'évacuation des cendres et des graisses. Placez toujours une barquette dans le tiroir pour collecter la graisse.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne retirez jamais le système d'évacuation des cendres et des graisses pendant que le barbecue fonctionne.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez ni briquettes de charbon, ni combustible liquide, ni pierre de lave avec ce barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas ce barbecue sous une construction inflammable, y compris des plafonds et des tonnelles.

⚠ AVERTISSEMENT ! L'utilisation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou non peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser prudemment le barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT ! Utilisez votre barbecue avec précaution. Il est chaud pendant le préchauffage, la cuisson ou le nettoyage ; il ne doit jamais être laissé sans surveillance, ni être déplacé lorsqu'il fonctionne.

⚠ AVERTISSEMENT ! Éloignez les enfants et les animaux de compagnie.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ce barbecue n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas ce barbecue à moins de 65 cm (2 ft) d'un matériau inflammable. En font partie notamment le bois ou les terrasses en bois traité, les patios, les porches, les revêtement en vinyle et les portes de patios.

⚠ AVERTISSEMENT ! Installez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre, à l'écart de tout matériau inflammable.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

⚠ AVERTISSEMENT ! Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements à manches amples ou flottantes.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne touchez jamais les grilles de cuisson, le pot de combustion, la bougie de préchauffage, le système d'évacuation des cendres et des graisses, ni le barbecue pour voir s'ils sont chauds.

⚠ AVERTISSEMENT ! Une fois la cuisson terminée, utilisez le menu principal ou appuyez et maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant trois secondes pour lancer la procédure d'arrêt et éteindre le combustible.

⚠ AVERTISSEMENT ! Portez toujours des maniques ou des gants pour barbecue thermorésistants lorsque vous cuisinez ou manipulez le couvercle, la grille de réchauffage, le thermomètre ou les sondes de température.

⚠ AVERTISSEMENT ! La charge maximale du plan de travail latéral est de 18 kg (40 lbs). Ne vous appuyez pas sur le plan de travail latéral et ne le surchargez pas.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne déplacez, couvrez ou rangez pas le barbecue tant que le combustible n'est pas éteint et que le barbecue n'est pas complètement froid.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le combustible.

⚠ **AVERTISSEMENT** ! Utilisez ce barbecue uniquement comme l'indique ce manuel. Toute mauvaise utilisation comporte un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.

⚠ **AVERTISSEMENT** ! Branchez toujours cet appareil à une prise mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur de prise. Si une rallonge est requise, utilisez un câble de 1,63 mm (14 ga) équipé d'une fiche de terre, adaptée à une utilisation avec des appareils d'extérieur. La longueur maximale de la rallonge doit être de 4 m (13 ft). Utilisez une rallonge la plus courte possible. Contrôlez la rallonge avant toute utilisation et remplacez-la si elle est endommagée. Afin de minimiser le risque de dégâts matériels et/ou de blessures, n'utilisez pas de rallonge non conforme aux critères listés dans ce manuel.

⚠ **AVERTISSEMENT** ! Inspectez régulièrement le câble d'alimentation et la prise afin de détecter tout signe de détérioration. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise est endommagé(e).

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT** ! Tenez le câble et la rallonge à l'écart de toute surface chaude et de toute masse d'eau, et veillez à ce qu'ils ne présentent aucun risque de trébuchement. Utilisez la sangle pour câble d'alimentation afin de prévenir tout risque.

⚠ **AVERTISSEMENT** ! Les sondes de température pour aliments sont très pointues et chauffent lorsqu'elles sont utilisées. Manipulez les sondes avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

⚠ **AVERTISSEMENT** ! Veillez à ce que la trémie ne soit jamais vide lorsque le barbecue fonctionne.

⚠ **AVERTISSEMENT** ! Le câble d'alimentation fourni avec votre barbecue est équipé d'une prise mâle à trois broches (avec prise de terre) pour protéger des risques de choc électrique et doit être branché directement à une prise femelle à trois broches mise à la terre. Ne coupez pas le câble, et ne retirez ou ne modifiez pas la prise.

⚠ **AVERTISSEMENT** ! WEBER vous recommande de contrôler régulièrement le pot de combustion, la vis sans fin et la cuve, afin de détecter toute obstruction qui pourrait bloquer ou entraver la bonne circulation de l'air. Reportez-vous à la section **NETTOYAGE RECOMMANDÉ** pour de plus amples informations.

⚠ **AVERTISSEMENT** ! Si le barbecue est stocké en extérieur lorsqu'il n'est pas utilisé ou pendant des périodes de pluie ou de forte humidité, contrôlez les granulés de bois qui se trouvent dans la trémie afin de vous assurer qu'ils sont bien secs. Les granulés de bois exposés à l'eau ou à une humidité élevée peuvent gonfler, casser, et colmater ou obstruer le système d'alimentation à vis sans fin.

⚠ **AVERTISSEMENT** ! Si vous utilisez l'application WEBER CONNECT pour surveiller le fonctionnement de votre barbecue, assurez-vous que toutes les mesures de sécurité applicables au fonctionnement du barbecue ont été prises avant d'allumer le barbecue. Une personne habituée à utiliser le barbecue doit se trouver à proximité immédiate de ce dernier afin de pouvoir faire face aux éventuelles situations d'urgence. Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** Afin de réduire le risque de feu de graisse, assurez-vous que le système d'évacuation des cendres et des graisses, le diffuseur de chaleur et toutes les FLAVORIZER BARS sont correctement installées.

MISE EN GARDE

⚠ **MISE EN GARDE** ! Veillez à ce que tous les branchements électriques soient bien secs et hors du sol.

⚠ **MISE EN GARDE** ! Respectez toutes les lois et réglementations locales lorsque vous utilisez cet appareil.

⚠ **MISE EN GARDE** ! Lorsque vous branchez cet appareil à une alimentation électrique, assurez-vous que la tension de l'alimentation corresponde à la tension nominale indiquée sur l'étiquette de l'appareil.

⚠ **MISE EN GARDE** ! Débranchez toujours le barbecue de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir le barbecue avant de procéder à des opérations d'entretien.

⚠ **MISE EN GARDE** ! Faites très attention lorsque vous retirez le système d'évacuation des cendres et des graisses et éliminez les graisses ou cendres chaudes.

⚠ **MISE EN GARDE** ! Stockez toujours les WEBER SMOKEFIRE PELLETS (granulés de bois 100 % naturels) dans un endroit sec, à l'écart des appareils générant de la chaleur et de l'humidité.

- 220-240 V AC
- 50/60 Hz
- 230 W
- 2402.0 - 2480.0 MHz

Table des matières

2 Sécurité

4 Garantie

5 Système de cuisson

6 Fonctionnalités spéciales

Contrôleur WEBER CONNECT

8 Avant le démarrage

Choix d'un endroit adéquat pour cuisiner
Préparation du barbecue pour la première utilisation

Entretien entre chaque barbecue

Application WEBER CONNECT

Connecter votre barbecue au Bluetooth® ou au réseau Wi-Fi

11 Fonctionnement du barbecue

Procédure de première mise en service

À chaque fois que vous utilisez le barbecue

Cuisson avec des sondes de température

Extinction de votre barbecue

Changement de granulés/ Vidange de la trémie

Méthodes de cuisson

Explorez vos paramètres

15 Paramètres du contrôleur

Tableau de bord

Menu principal

Configurer une cuisson à l'aide d'une sonde

Paramètres de cuisson à l'aide d'une sonde

Programmes de cuisson

Minuteurs

Informations réglementaires

17 Dépannage

32 Maintenance

33 Conseils de nos experts en grillade

34 Pièces de rechange



GARANTIE

Bienvenue chez Weber

WEBER se réjouit de vous accueillir parmi ses clients afin que vous puissiez profiter de nombreuses nouvelles expériences de grillade. Nous sommes fiers de deux choses : l'excellente durée de vie de nos barbecues et notre service consommateurs exceptionnel pendant tout ce temps. Notre attachement à l'excellence et la qualité reste inégalé et nous vous le prouvons grâce à une garantie de premier ordre. Choisissez WEBER sans hésiter et profitez de merveilleuses grillades.

Garantie

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, États-Unis d'Amérique est fier de vous fournir un produit sûr, résistant et fiable.

Voici la Garantie Volontaire WEBER, qui vous est offerte. Elle contient les informations dont vous aurez besoin pour faire réparer ou remplacer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu de la législation applicable, le propriétaire du produit a plusieurs droits en cas de produit défectueux. Ces derniers incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et une compensation. Ces droits légaux et d'autres ne sont pas impactés par cette disposition de garantie. En outre, la présente garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

Garantie volontaire WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau (barbecue neuf) ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou comme article promotionnel) (le « Propriétaire ») que le produit WEBER ne comporte pas de défaut de matériau ou de fabrication pour la durée indiquée dans le tableau ci-après à compter de la date d'achat, s'il est monté et utilisé conformément au Mode d'emploi ci-joint, exception faite de l'usure normale. (N.B. : Si vous perdez ou égarez votre Mode d'emploi WEBER, vous pouvez en trouver un sur www.weber.com. WEBER accepte, dans le cadre de la présente garantie, de réparer ou remplacer toute pièce présentant un défaut de matériau ou de fabrication, sous réserve des limites et exclusions mentionnées ci-dessous. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LÉGISLATION, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME EXPLIQUÉ PLUS HAUT.

DURÉE DE GARANTIE PRODUIT

Cuve et ensemble des 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, colerette du contrôleur :
3 ans

WEBER prend soin de ses produits et est heureuse de vous fournir la Garantie décrite pour les défauts matériels dans le barbecue ou ses composants pertinents, exception faite de l'usure normale.

• L'« usure normale » comprend les détériorations cosmétiques ou insignifiantes qui peuvent apparaître avec le temps, comme la rouille superficielle, les bosses et autres éraflures, etc.

WEBER honorera toutefois cette Garantie pour le barbecue ou ses composants pertinents si les dommages ou dysfonctionnements sont causés par un défaut matériel.

• Les « défauts matériels » comprennent la perforation par rouille ou brûlure de certaines pièces, ou tout autre dommage ou panne empêchant une utilisation correcte/sûre de votre barbecue.

Responsabilités du Propriétaire au titre de cette Garantie/Exclusions de garantie

Pour assurer une couverture de garantie sans problème, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit Weber en ligne sur www.weber.com. Veuillez également conserver votre ticket de caisse et/ou facture original(e). L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie, facilite la transmission de toute réclamation au titre de la garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions vous contacter. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant de contacter le service de garantie, veuillez à avoir les informations ci-dessous à portée de main lors de votre appel :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – E-mail –
Numéro de série – Date d'achat – Revendeur – Modèle
– Coloris – Principal problème

La présente garantie ne s'applique que si le propriétaire prend soin raisonnablement du produit WEBER en suivant toutes les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien préventif reprises dans le Mode d'emploi fourni avec le produit, à moins que le propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne est indépendant(e) du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'un bassin, l'entretien inclut le nettoyage et rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans le Mode d'emploi ci-joint.

Cette GARANTIE devient caduque si des dégâts, détériorations, décolorations et/ou de la rouille dont WEBER n'est pas responsable est/sont causé(s) par :

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation incorrect(e) ou la non-réalisation correcte d'un entretien normal de routine ;
- Des insectes (comme des araignées) et rongeurs (comme des écureuils).
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et jacuzzi/spas ;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, les ouragans, séismes, tsunamis ou raz-de-marée, tornades ou orages violents ;
- Des pluies acides ou autres facteurs environnementaux.

En cas d'utilisation et/ou de montage sur votre produit Weber de pièces qui ne sont pas d'origine, Weber annulera la présente garantie et aucun dommage provoqué par ces pièces ne sera couvert par celle-ci.

Traitement de garantie

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette Garantie, veuillez contacter le service consommateurs WEBER au moyen des coordonnées indiquées sur notre site (www.weber.com). Après enquête, WEBER réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette Garantie. Si la réparation ou le remplacement sont impossibles, 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 lui restituer des pièces à des fins d'inspection, le fret devant être prépayé par le Propriétaire.

Lorsque vous contactez le service consommateurs, gardez les informations suivantes à disposition :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – E-mail –
Numéro de série – Date d'achat – Revendeur – Modèle
– Coloris – Principal problème





Clauses de non-responsabilité

OUTRE LA GARANTIE ET LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITES DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE EXPLICITEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ FIGURANT ICI ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE 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 GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE LA GARANTIE INDIQUÉE CI-DESSUS. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDUEUR Y COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. L'UNIQUE RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

LE RECOUVREMENT AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ENDOSSEZ LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DÉGÂT OU BLESSURE INFLIGÉE À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS LIÉ(E) À UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE MODE D'EMPLOI CI-JOINT.

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LE RESTE DES DURÉES DE GARANTIE SUSMENTIONNÉES.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION DANS UN LOGEMENT OU APPARTEMENT UNIFAMILIAL PRIVÉ ET NON AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS DES CONTEXTES COMMERCIAUX, COLLECTIFS OU À LOGEMENT MULTIPLE COMME LES RESTAURANTS, HÔTELS, COMPLEXES TOURISTIQUES OU BIENS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS FAIRE ÉVOLUER 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 NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME UN AVEU QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou rendez-vous sur weber.com.

A Couvercle et cuve émaillés

Conçu pour durer plus longtemps que ses concurrents, le SMOKEFIRE conservera tout son éclat. La finition émaillée exclusive WEBER résiste aux éléments et prévient toute formation de rouille et de fissures au fil du temps.

B Grande trémie

La trémie grande capacité permet d'accueillir un sac entier de 9 kg (20 lbs) de granulés, voire plus : une taille idéale pour fumer des aliments toute la journée.

C Moteur inclinable réactif

Ce puissant moteur CC a été conçu pour permettre un chauffage plus intense et plus rapide que sur la plupart des barbecues à granulés afin d'atteindre une plage de température de 93-315 °C. Cela vous permet de saisir un steak, fumer des travers de porc, cuire une pizza et ainsi de suite.

D Système de nettoyage facile des cendres et des graisses

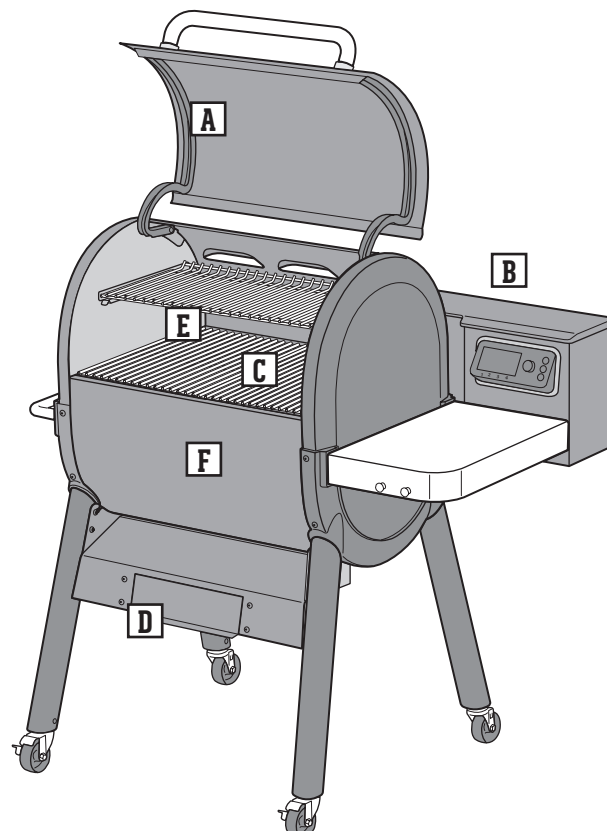
Le système exceptionnel d'évacuation des cendres et des graisses permet d'acheminer les cendres et les graisses vers un tiroir externe pour un nettoyage facile et rapide. Fini le seau de graisse sale suspendu sur le côté de votre magnifique nouveau barbecue à granulés ! Ce système unique permet également d'éviter que les cendres ne volent dans la cuve pour se poser sur vos aliments.

E Grande surface de cuisson

Deux grandes zones de cuisson vous permettront de cuire suffisamment de victuailles pour nourrir tous vos invités.

F Allumage par bougie de préchauffage

La bougie de préchauffage assure l'allumage des granulés qui se trouvent dans votre barbecue, comme un élément chauffant dans un four électrique.





FONCTIONNALITÉS SPÉCIALES

A Contrôleur WEBER CONNECT

Le contrôleur WEBER CONNECT (A) vous permet de commander toutes les fonctions de votre barbecue WEBER SMOKEFIRE. Utilisez le contrôleur pour démarrer votre barbecue, sélectionner les paramètres de température, surveiller votre cuisson, etc. Découvrez encore plus d'options dans le menu principal du contrôleur.

B Wi-Fi et Bluetooth® intégrés

En utilisant votre smartphone, connectez-vous à l'application WEBER CONNECT (B) pour obtenir la version logicielle la plus récente et vous connecter à votre barbecue. L'application WEBER CONNECT vous indique quand le moment est venu de retourner, de laisser reposer et de servir les aliments préparés au barbecue, et ce directement depuis votre smartphone. La fonction d'accès à distance au barbecue vous donne la liberté de vous éloigner, tout en pouvant contrôler et même ajuster la chaleur depuis la paume de votre main.

C FLAVORIZER BARS et diffuseur de chaleur

Les FLAVORIZER BARS et le diffuseur de chaleur (C) dirigent la chaleur vers chaque centimètre de la grille de cuisson afin que tous les aliments soient cuits de manière homogène, sans craindre des endroits plus chauds ou plus froids. Lors d'une cuisson à chaleur élevée, les gouttes sont récupérées et grésillent, ce qui confère une saveur exceptionnelle supplémentaire aux aliments.

D Sondes de température pour aliments et de température ambiante

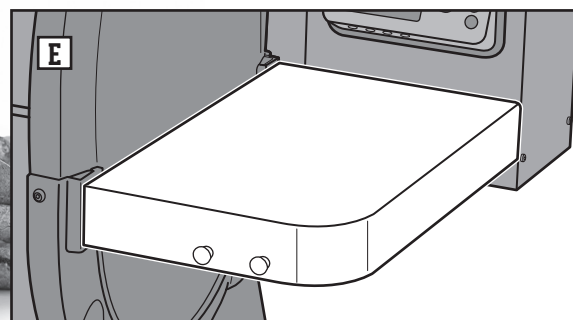
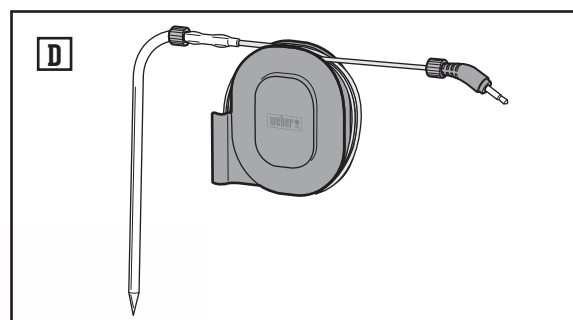
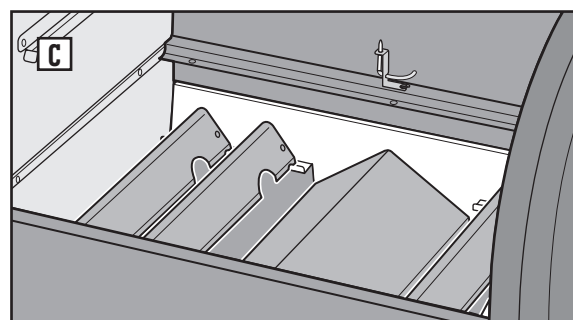
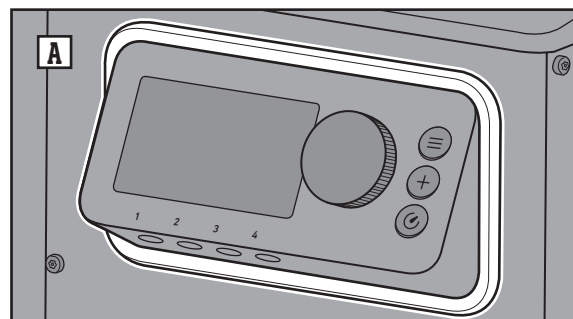
Afin de pouvoir surveiller à distance la température de votre barbecue ainsi que les températures à cœur de vos aliments, votre barbecue SMOKEFIRE est livré avec une sonde de température ambiante fixe et une sonde de température pour aliments (D) qui seront directement connectées et interagiront avec le contrôleur (le contrôleur peut prendre en charge jusqu'à quatre sondes de températures pour aliments vendues séparément).

E Grand plan de travail latéral avec crochet porte-ustensiles

Servez-vous du plan de travail latéral (E) pour garder vos plats, assaisonnements et ustensiles à portée de main ou utilisez cet espace pour vos préparations. Le crochet porte-ustensiles est également très pratique pour accrocher vos ustensiles de grillade et y avoir accès lorsque vous en avez besoin.

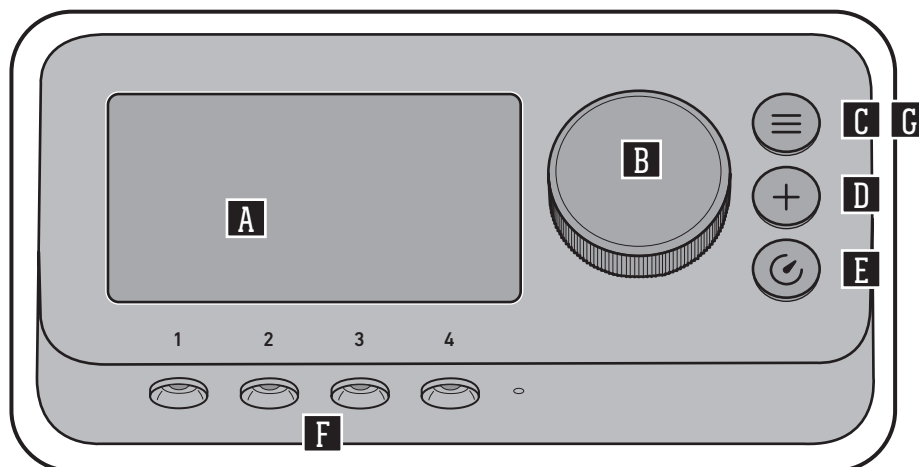
F Accessoires

Accessoires permettant de personnaliser votre expérience de grillade avec votre barbecue SMOKEFIRE. Rendez-vous sur www.weber.com pour trouver tous vos accessoires WEBER préférés.





CONTRÔLEUR WEBER CONNECT



A Tableau de bord

L'écran LCD du tableau de bord de votre contrôleur vous permet de vérifier visuellement les températures, de recevoir des notifications, de voir l'état de la connectivité, d'explorer les options de menu et vérifier l'avancement de votre cuisson.

B Bouton de sélection

Tournez le bouton de sélection pour régler la température du barbecue, naviguer dans le tableau de bord, sélectionner des options de menu et bien plus encore. Appuyez sur le bouton pour confirmer une sélection. Maintenez le cadran enfoncé pour lancer la procédure d'extinction.

C Menu principal / Retour

Une pression sur le bouton  du tableau de bord vous permet d'accéder au menu principal. Lorsque vous naviguez dans les options de menu à l'aide du cadran, une nouvelle pression sur le bouton  vous permettra de revenir au niveau précédent. Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pour revenir au tableau de bord. À partir du menu principal, un appui sur le bouton  vous ramène au tableau de bord.

D Programme de cuisson

Appuyez sur le bouton  pour activer les programmes de cuisson WEBER pour poisson, poulet, viande rouge, légumes et autres. Téléchargez l'appli WEBER CONNECT en utilisant votre smartphone pour suivre les étapes de cuisson programmées affichées sur le régulateur et sur votre application.

E Minuteur

Appuyez sur le bouton  pour lancer un nouveau minuteur. Utilisez le cadran pour augmenter ou réduire la durée affichée. Appuyez sur le cadran pour confirmer et démarrer le minuteur.

F Sondes de température pour aliments

Vous pouvez connecter jusqu'à quatre sondes de température pour aliments à votre nouveau barbecue WEBER SMOKEFIRE (une sonde incluse) pour parfaitement contrôler vos cuissons et obtenir ainsi des résultats parfaits à tous les coups.

G SMOKEBOOST

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

N.B. : Téléchargez l'appli WEBER CONNECT pour obtenir la version la plus récente du logiciel pour le barbecue et des fonctions du régulateur.



AVANT L'ALLUMAGE

Choix d'un endroit adéquat pour cuisiner

Afin de garantir une utilisation sûre et de profiter d'une agréable expérience de grillade, il est important de respecter les règles suivantes lors du choix de l'emplacement de votre WEBER SMOKEFIRE :

- Ne pas utiliser en intérieur ! Ce barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur dans un espace bien ventilé. Il n'est absolument pas prévu pour servir de chauffage et ne devrait jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des vapeurs toxiques peuvent s'accumuler et causer des blessures graves, voire la mort.
- Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert, une tente ou tout autre espace clos.
- N'utilisez pas ce barbecue à moins de 65 cm (2 ft) d'un matériau inflammable. En font partie notamment le bois ou les terrasses et porches en bois traité.
- Maintenez toute vapeur et tout liquide inflammables, comme l'essence ou l'alcool, à l'écart de l'espace de cuisson.
- N'utilisez pas ce barbecue sous une construction inflammable, y compris les plafonds, tonnelles, passages couverts ou vérandas grillagées.
- N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 3 m (10 ft) de toute masse d'eau, comme une piscine ou un étang.
- N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, comme une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.
- Stockez toujours les WEBER SMOKEFIRE PELLETS (granulés de bois 100 % naturels) dans un endroit sec, à l'écart des appareils générant de la chaleur et de l'humidité.

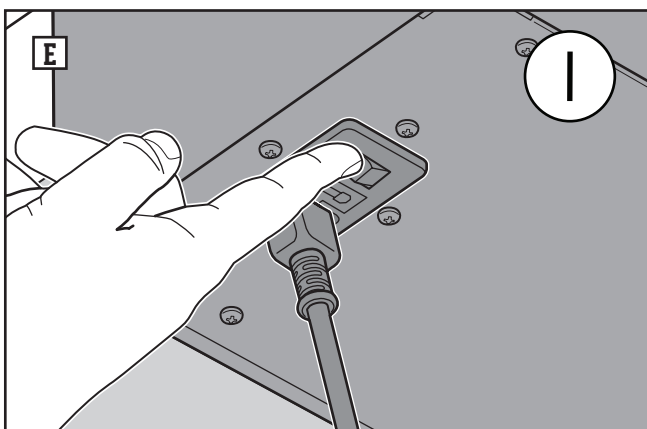
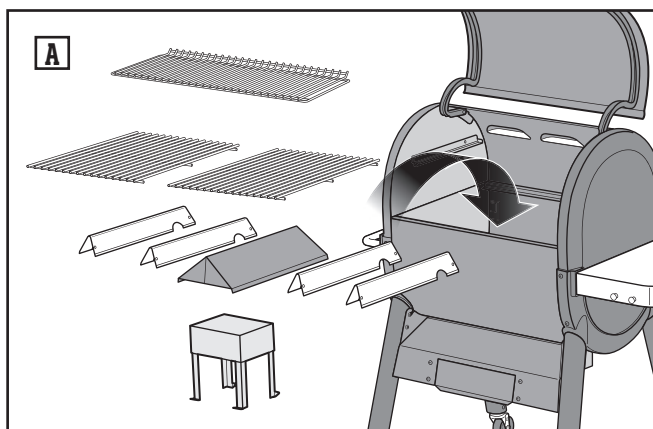
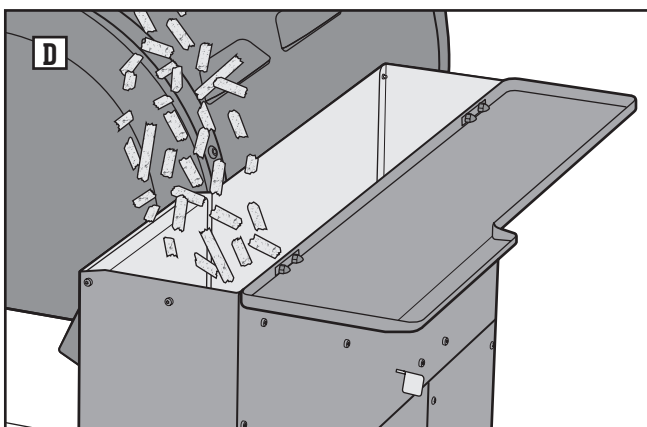
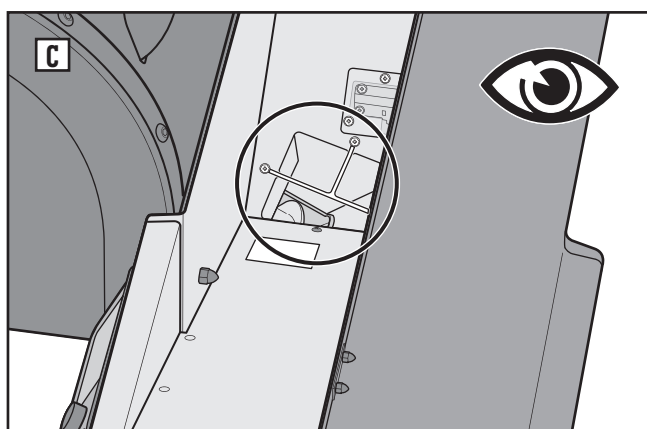
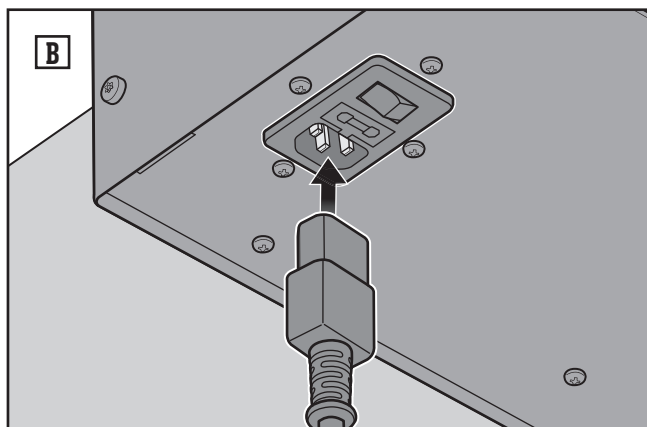
Préparation du barbecue pour la première utilisation

Avant la première utilisation de votre barbecue WEBER SMOKEFIRE, effectuez les opérations suivantes :

1. Retirez tous les matériaux d'emballage du barbecue.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue et vérifiez que le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les FLAVORIZER BARS et les grilles de cuisson sont correctement installés dans la cuve (A).
3. Connectez le câble d'alimentation au bas de la trémie avant de le brancher dans une prise électrique mise à la terre. Mettez l'interrupteur sur la position arrêt et branchez le barbecue dans une prise mise à la terre (B).
4. Ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez le fond afin de vous assurer qu'aucun objet ne bloque le chargeur et que le dispositif de protection des doigts de la trémie est bien en place (C).

N.B. : Assurez-vous que la trappe coulissante de la trémie est bien fermée avant de verser les granulés dans la trémie.

5. Remplissez la trémie avec les WEBER SMOKEFIRE PELLETS (granulés de bois 100 % naturels) de votre choix (D). Fermez le couvercle de la trémie lorsque celle-ci est remplie.
6. Mettez l'interrupteur situé au bas de la trémie sur la position marche (E).





Entretien entre chaque barbecue

Afin de vous assurer que votre barbecue WEBER SMOKEFIRE fonctionne de manière sûre et à la perfection à chaque fois que vous l'utilisez, veuillez effectuer les opérations suivantes avant commencer la cuisson :

1. Procédez à un contrôle visuel de la cuve et nettoyez le tiroir du système d'évacuation des cendres et des graisses avant chaque utilisation (A). Si la barquette jetable contient de la graisse, jetez-la et remplacez-la par une nouvelle.

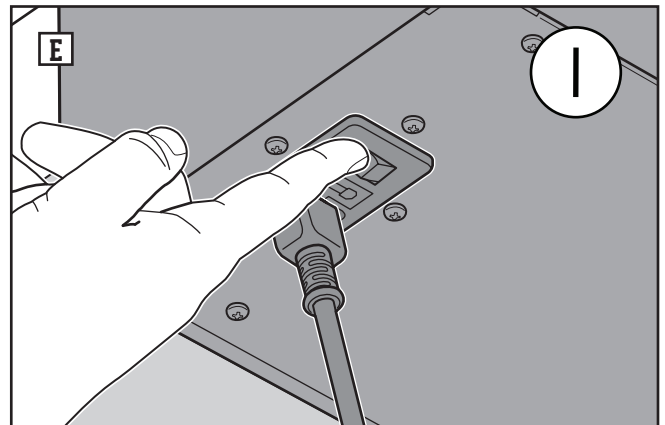
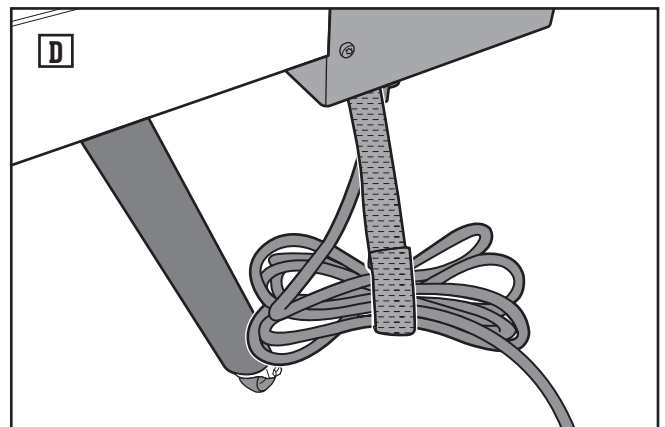
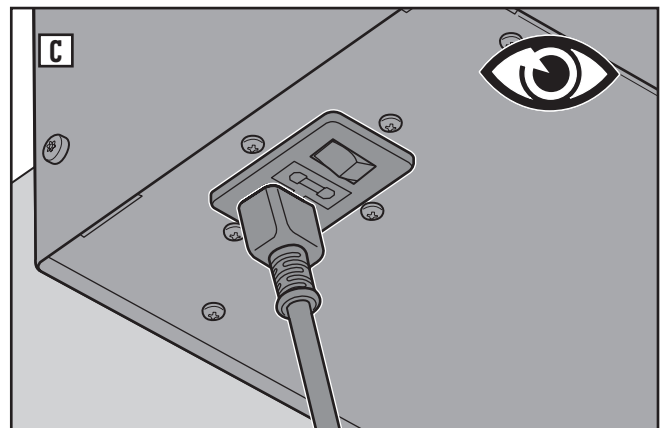
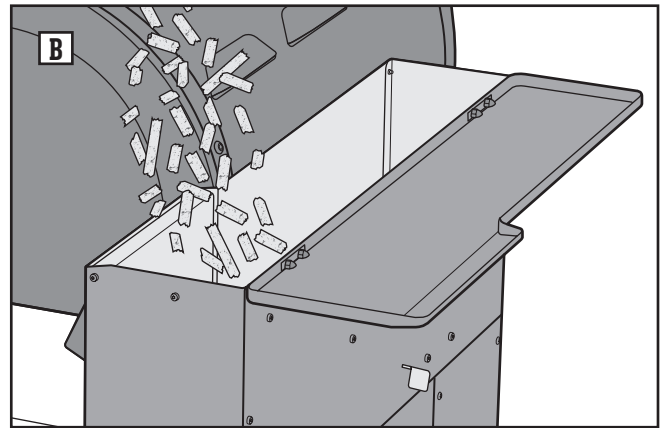
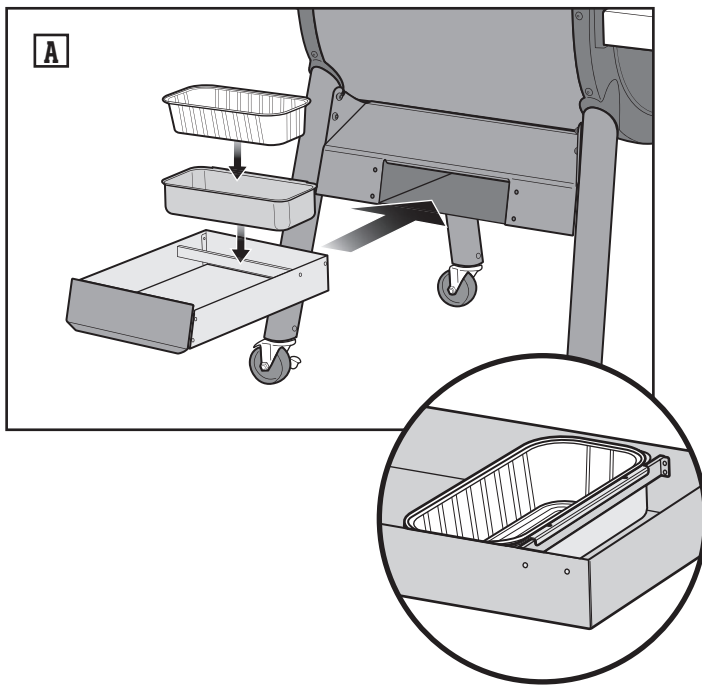
N.B. : PLACEZ TOUJOURS UNE BARQUETTE JETABLE DANS LE SYSTÈME D'ÉVACUATION DES CENDRES ET DES GRAISSES.

AVERTISSEMENT : N'ENLEVEZ PAS LE TIROIR À CENDRES ET GRAISSES EN COURS D'UTILISATION DU BARBECUE OU JUSTE APRÈS SON UTILISATION LORSQU'IL EST ENCORE CHAUD. Remplacez fréquemment le lèchefrites jetable avant d'allumer le barbecue pour réduire le risque de combustion des graisses.

2. Assurez-vous que la trémie est bien remplie avec les WEBER SMOKEFIRE PELLETS (granulés de bois 100 % naturels) de votre choix (B).
3. Vérifiez que le câble d'alimentation est bien connecté au bas de la trémie avant de le brancher dans une prise électrique (C).

⚠ AVERTISSEMENT ! Tenez le câble et la rallonge à l'écart de toute surface chaude et de toute masse d'eau, et veillez à ce qu'ils ne présentent aucun risque de trébuchement. Utilisez la sangle pour câble d'alimentation afin de prévenir tout risque (D).

4. Mettez l'interrupteur situé au bas de la trémie sur la position marche(E).





AVANT L'ALLUMAGE

Application WEBER CONNECT

Le plus important.

Téléchargez l'application WEBER CONNECT.

Pour activer et mettre à jour votre nouveau régulateur WEBER CONNECT, il est important de télécharger en premier l'application WEBER CONNECT.

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

- Des notifications de retournement et de service
- Des minuteurs calculant le temps de cuisson idéal
- Des alertes personnalisées de fin de cuisson
- Une assistance de cuisson au barbecue étape par étape



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

Pour connecter votre barbecue WEBER SMOKEFIRE via Bluetooth® ou votre réseau Wi-Fi local, suivez ces étapes :

N.B. : WEBER recommande que votre smartphone utilise la dernière version de son système d'exploitation avant d'essayer de connecter votre barbecue à Bluetooth® ou votre réseau Wi-Fi.

1. Mettez l'interrupteur situé sous la trémie du barbecue sur la position marche.
2. Vérifiez que votre smartphone est connecté à Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi local.
3. Depuis votre smartphone, téléchargez l'application WEBER CONNECT depuis l'App Store sur les smartphones Apple, ou le Play Store sur les smartphones Android.
4. Ouvrez l'appli WEBER CONNECT et suivez les instructions dans l'application pour vous connecter à votre barbecue SMOKEFIRE.

N.B. : Afin de connecter votre smartphone à votre barbecue via un réseau Wi-Fi local, assurez-vous d'abord que votre barbecue est appairé via Bluetooth® et que votre barbecue est à portée de votre routeur Wi-Fi. Si vos tentatives de connexion n'ont pas abouti, essayez de déplacer le barbecue à portée du routeur Wi-Fi ou d'ajouter un répéteur Wi-Fi pour obtenir un signal plus fort. Assurez-vous de placer le barbecue à une distance minimale de 60 cm de tout matériau combustible et liquide inflammable.



Réglage de la température à distance

Si vous êtes en train de préparer un dessert dans la cuisine ou de vous détendre au soleil, vous pouvez désormais ajuster la température ou éteindre le SMOKEFIRE d'où que vous soyez !

Extinction du barbecue à distance

Que vous mettiez la table ou que vous vous détendiez dans le canapé, vous pouvez éteindre le SMOKEFIRE où que vous soyez.

SMOKEBOOST

Un mode qui donne une saveur fumée plus intense à vos 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. Lorsque vous l'activez, il refroidit et ajuste la température entre 74 et 93 °C, selon les conditions ambiantes.





Procédure de première mise en service

Une fois que les premières étapes de configuration ont été suivies dans la section précédente, **AVANT DE DÉMARRER LE BARBECUE**, vous pouvez lancer la procédure de mise en service pour préchauffer votre barbecue SMOKEFIRE pour la première fois.

N.B. : Si c'est la première fois que vous démarrez votre barbecue SMOKEFIRE, WEBER vous recommande de préchauffer votre barbecue à 230 °C (450°F) pendant au moins 30 à 40 minutes avec le couvercle fermé.

Veuillez suivre ces étapes la première fois que vous allumez votre barbecue :

1. Assurez-vous que la trémie est pleine de Weber SmokeFire Pellets (granulés de bois 100% naturels)(A) de votre choix.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue.
3. Avec le bouton rotatif du contrôleur, choisissez 230°C (450°F) et appuyez sur le bouton pour valider cette température (B).

N.B. : Ne maintenez pas le bouton enfoncé car cela lancera la procédure d'extinction.

4. Une fois la fumée visible, fermez le couvercle du barbecue et laissez fonctionner le barbecue pendant au moins 30-40 minutes pour « culotter » votre barbecue (C).
5. Une fois le culottage du barbecue terminé, ouvrez-le et nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse ou un grattoir en bois (D).
6. Lorsque le couvercle du barbecue est ouvert, maintenez enfoncé le bouton rotatif de votre barbecue pour l'éteindre. Une autre solution consiste à appuyer sur le bouton du menu principal ☺. À l'aide du bouton rotatif sur le contrôleur, faites défiler le menu principal et appuyez sur « Extinction ».
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 DE LA PRISE DE COURANT AVANT D'EXÉCUTER DES TÂCHES DE MAINTENANCE OU DE NETTOYAGE.

8. Retirez tous les composants internes du barbecue et nettoyez la cuve en poussant les cendres dans le tiroir à cendres et graisses à l'aide du grattoir WEBER fourni. Suivez la section « NETTOYAGE RECOMMANDÉ » au dos du présent Guide pour plus de conseils.
9. À présent que votre barbecue est nettoyé et que tous les composants internes du barbecue sont correctement réinstallés, vous pouvez démarrer la cuisson, connecter des sondes de température, démarrer un minuteur ou sélectionner un programme de cuisson, le tout depuis le contrôleur.

À chaque fois que vous utilisez le barbecue

Après avoir suivi les premières étapes de configuration dans la section précédente, **AVANT DE DÉMARRER LE BARBECUE**, vous pouvez lancer la procédure de mise en service pour préchauffer votre barbecue.

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

1. Assurez-vous que la trémie est remplie des Weber SmokeFire Pellets (granulés de bois 100% naturels)(A) de votre choix.
2. Nettoyez les cendres ou les graisses du tiroir du système de récupération..
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Avec le bouton rotatif du contrôleur, choisissez la température désirée et appuyez sur le bouton pour la sélectionner (B).

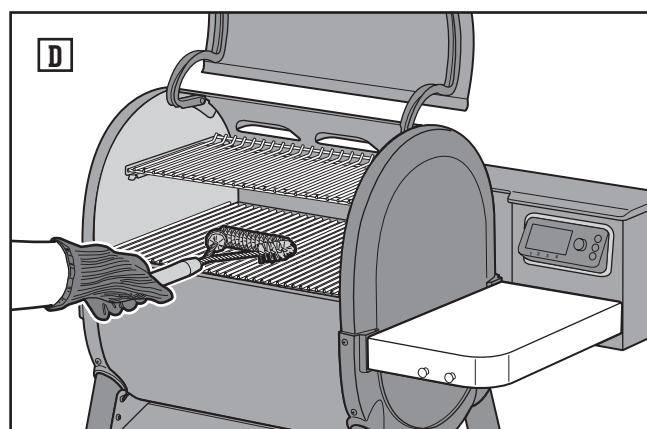
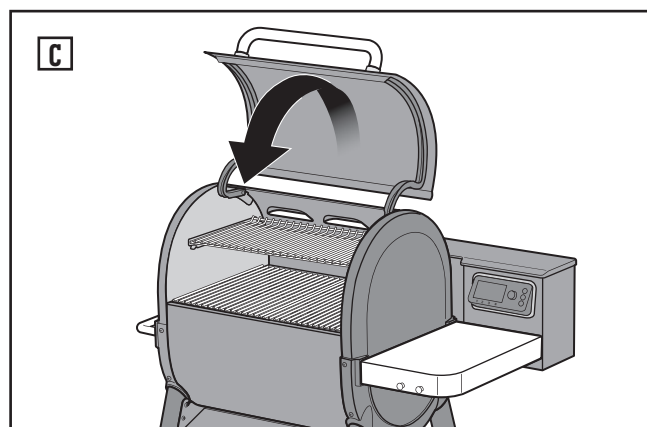
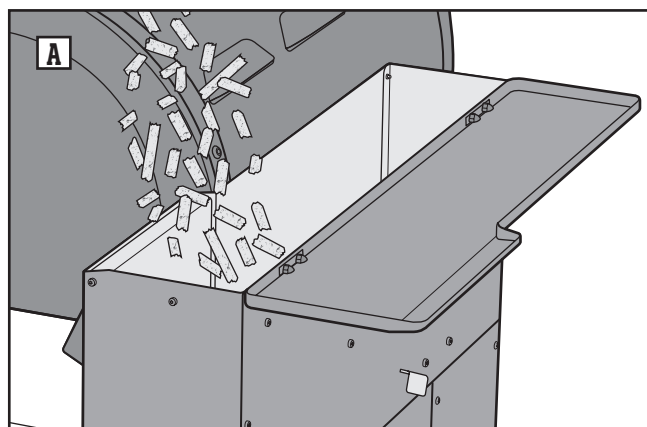
N.B. : Ne maintenez pas le bouton enfoncé car cela lancera la procédure d'extinction.

5. Une fois la fumée visible, fermez le couvercle du barbecue et préchauffez votre barbecue à la température sélectionnée (C).

6. Une fois le barbecue chaud, ouvrez-le et nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse ou un grattoir en bois (D).

N.B. : WEBER recommande de toujours cuisiner 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

Cuisson avec 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.

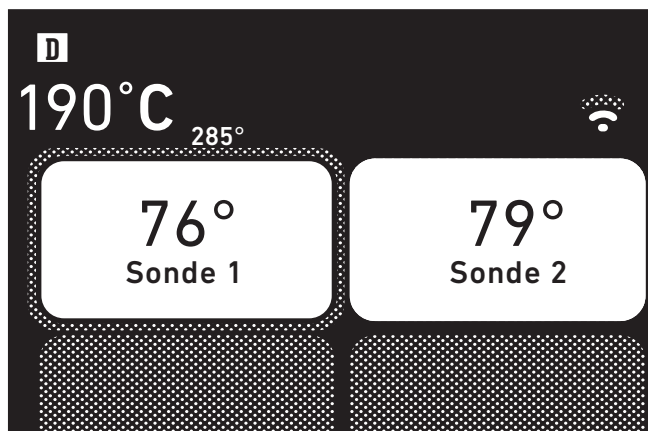
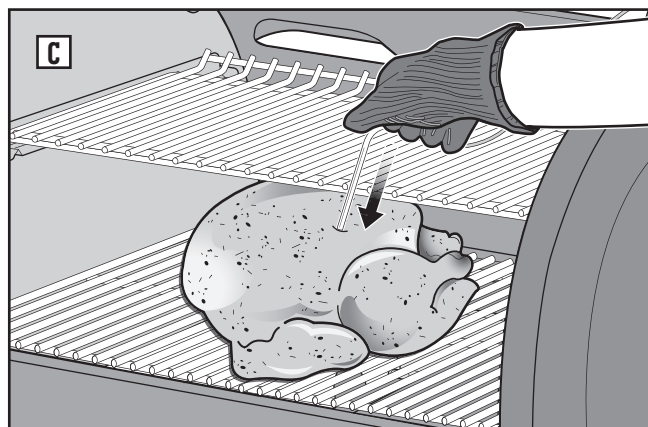
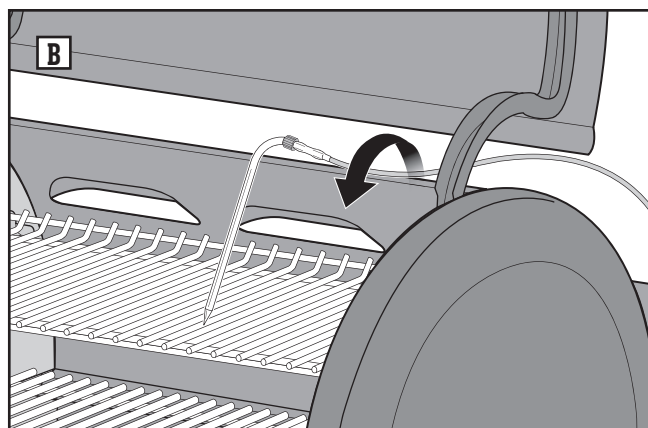
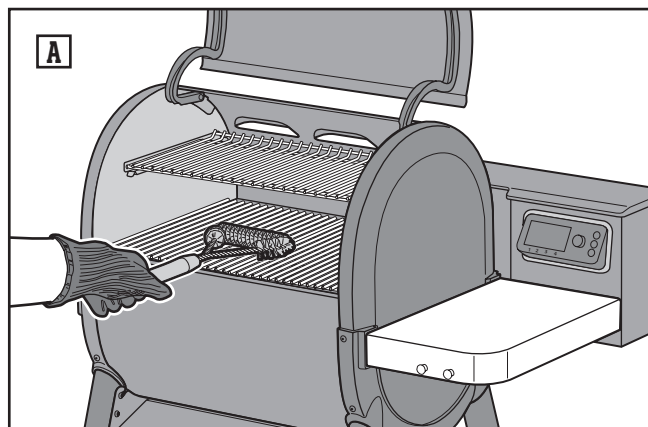
AVERTISSEMENT : La manipulation des sondes de température sans protection des mains entraînera de graves brûlures. Portez toujours des gants thermorésistants quand vous manipulez une sonde de température.

Veillez suivre ces étapes pour utiliser les sondes de température :

1. Une fois le barbecue chaud, ouvrez-le et nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse ou un grattoir en bois **(A)** puis placez vos aliments sur les grilles.
2. Branchez la ou les sondes de température en bas du contrôleur et, avec des gants thermorésistants, acheminez-les entre le couvercle du barbecue et le dessus de la cuve de cuisson **(B)**.
3. Insérez les sondes de température dans la partie la plus épaisse de vos aliments **(C)**.
4. Fermez le couvercle du barbecue.

N.B. : 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 le titre correspondant pour paramétrer la température souhaitée ou sélectionnez un programme de cuisson pour chaque sonde de température **(D)**. Il suffit de tourner le bouton rotatif vers la gauche ou la droite pour naviguer parmi les options de menu jusqu'à ce que les réglages souhaités s'affichent ; appuyez ensuite sur le bouton pour les sélectionner. Une fois connecté à l'application WEBER CONNECT, l'écran du contrôleur affichera une notification lorsque l'aliment aura atteint la température cible.





Extinction de votre barbecue

À la fin de la cuisson, votre WEBER SMOKEFIRE doit être correctement éteint pour éliminer les restes de granulés et de cendres du chargeur et du pot de combustion. Cela vous permet de préparer votre barbecue pour la prochaine fois.

Pour éteindre votre WEBER SMOKEFIRE, suivez les étapes suivantes :

1. Lorsque la température à cœur cible des aliments est atteinte, ouvrez le couvercle du barbecue avec des gants thermorésistants, retirez et débranchez les sondes de température éventuelles des aliments et de la cuve de cuisson et enlevez tous les aliments des grilles de cuisson **(A)**.

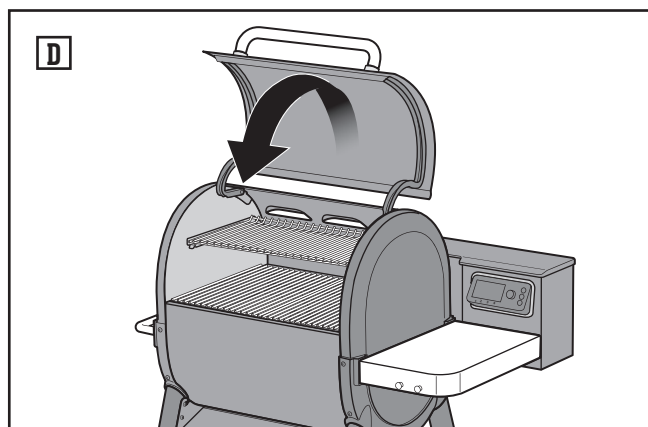
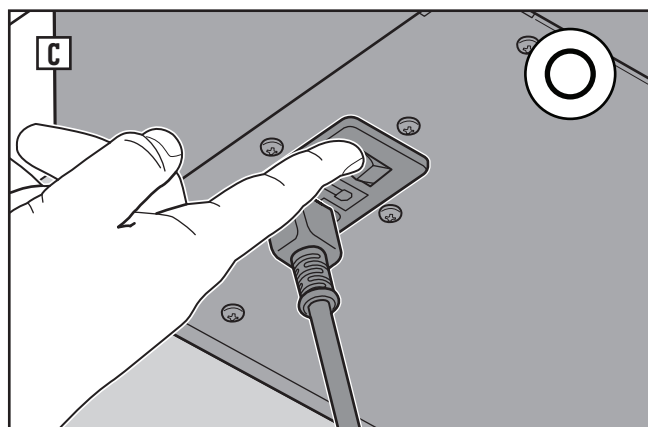
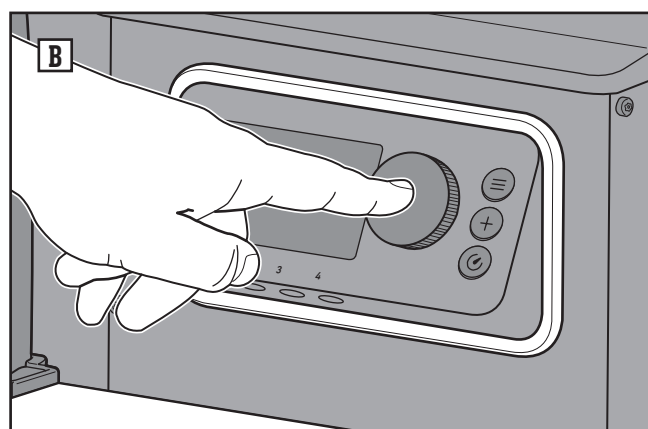
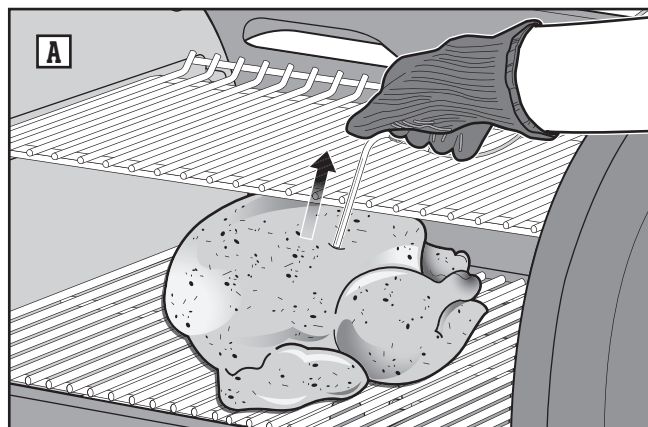
AVERTISSEMENT : Les sondes de température, les poignées et la surface du barbecue seront chaudes. Utilisez toujours des gants thermorésistants pour manipuler, nettoyer, déplacer ou ranger le barbecue ou ses composants.

N.B. : Pour nettoyer les sondes de température, consultez la rubrique **MAINTENANCE** ci-après dans le présent manuel.

2. Lorsque le couvercle du barbecue est ouvert, appuyez sur le bouton rotatif de votre barbecue et maintenez-le enfoncé pour l'éteindre **(B)**. Une autre solution consiste à appuyer sur le bouton du menu principal . À l'aide du bouton rotatif sur le contrôleur, faites défiler le menu principal et appuyez sur « Extinction ».

MISE EN GARDE : Veillez à toujours engager la procédure d'extinction avec le couvercle du barbecue ouvert pour bien éteindre votre barbecue après chaque cuisson. Des interruptions fréquentes des cycles de cuisson peuvent entraîner des dysfonctionnements.

3. Votre barbecue SMOKEFIRE passera par une série d'étapes pour une extinction en toute sécurité. À l'issue de la procédure d'extinction et une fois que le barbecue est complètement froid, éteignez le barbecue **(C)** et débranchez-le.
4. Fermez le couvercle du barbecue **(D)**.





FONCTIONNEMENT DU BARBECUE

Remplacement des granulés /Vidange de la trémie

Il peut arriver que vous souhaitiez changer les Weber SmokeFire Pellets (granulés de bois 100% naturels) afin de donner une autre saveur à vos aliments lors de votre prochaine séance de grillade, ou que vous vouliez vidanger la trémie pour procéder à un nettoyage ou un entretien en profondeur.

1. Mettez un grand récipient au centre de la trémie à partir de l'arrière de votre barbecue SMOKEFIRE (A).
2. Tirez sur la porte coulissante de la trémie située à l'arrière de la trémie pour libérer les pellets dans le récipient en dessous (B).

AVERTISSEMENT : Avant de remplir votre trémie de Weber SmokeFire Pellets (granulés de bois 100% naturels), inspectez le protège-doigts de la trémie pour vérifier qu'il est bien en place et intact (C). Contactez votre service client aux coordonnées indiquées sur notre site pour remplacer la bougie de préchauffage.

Nous vous recommandons d'utiliser des Weber SmokeFire Pellets (granulés de bois 100% naturels) avec votre barbecue SMOKEFIRE. Pour obtenir les meilleurs résultats, stockez les granulés dans un récipient hermétique afin d'éviter que l'humidité n'affecte leur performance. Vérifiez systématiquement l'état de vos granulés avant la cuisson. La meilleure façon de juger de la fraîcheur des granulés est d'en casser un en deux. Les granulés doivent se briser nettement, et non pas s'effriter dans votre main. Les granulés qui s'effritent dans votre main peuvent avoir un impact néfaste sur les performances de votre barbecue.

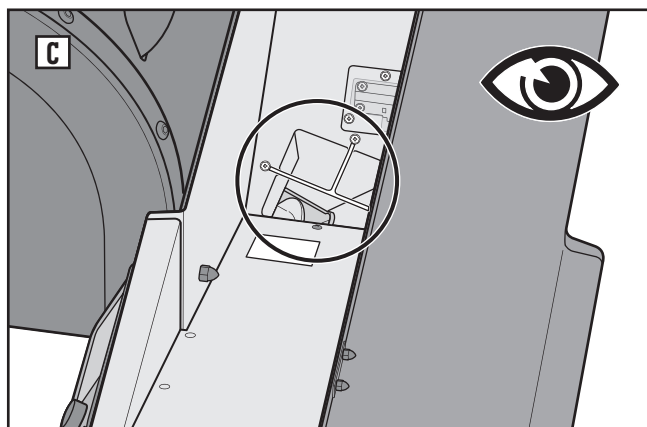
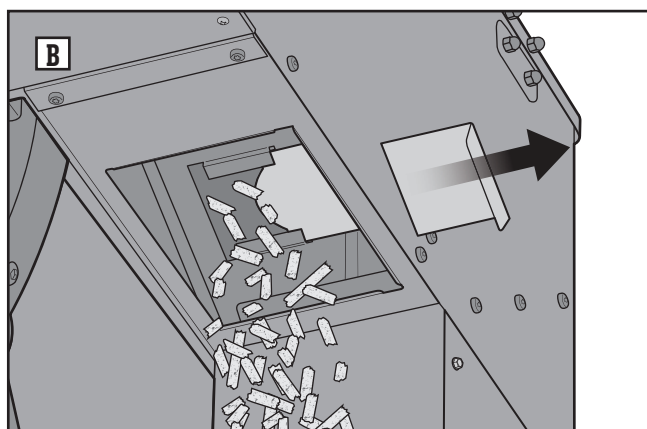
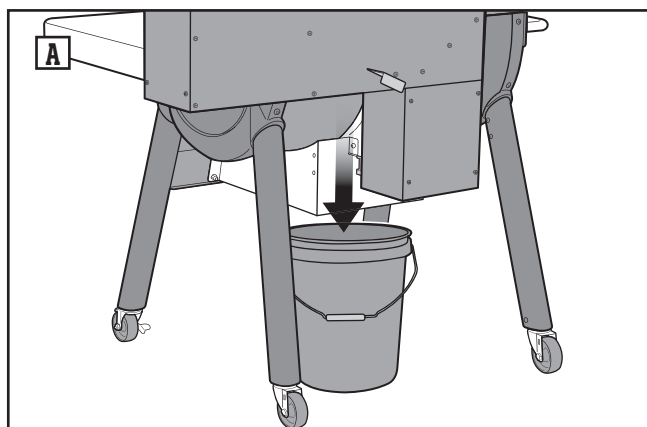
Méthodes de cuisson

Votre WEBER SMOKEFIRE peut prendre en charge de nombreuses méthodes de cuisson comme griller, saisir, fumer, cuire et rôtir. L'avantage des grillades aux pellets est que vous dégustez vos recettes préférées avec une saveur boisée authentique. Cet élément de saveur peut rehausser votre plat et le rendre extraordinaire.

N.B. : Si vous grillez ou fumez un aliment pendant une période prolongée, WEBER vous encourage à utiliser nos grandes barquettes WEBER en aluminium entre les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson pour récupérer les égouttements et les graisses afin de faciliter le nettoyage.

Explorez vos paramètres

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



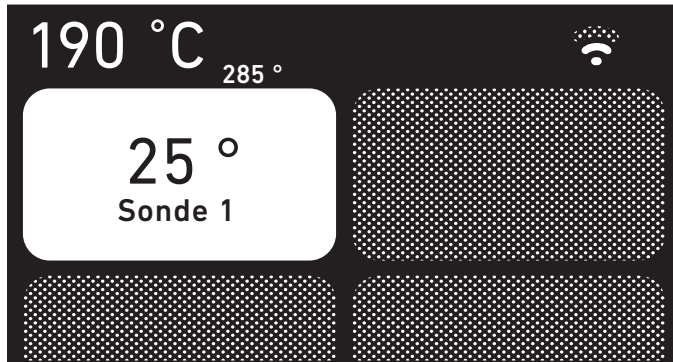
PARAMÈTRES DU CONTRÔLEUR



N.B. : Téléchargez l'appli WEBER CONNECT pour obtenir la version la plus récente du logiciel pour le barbecue et des fonctions du régulateur.

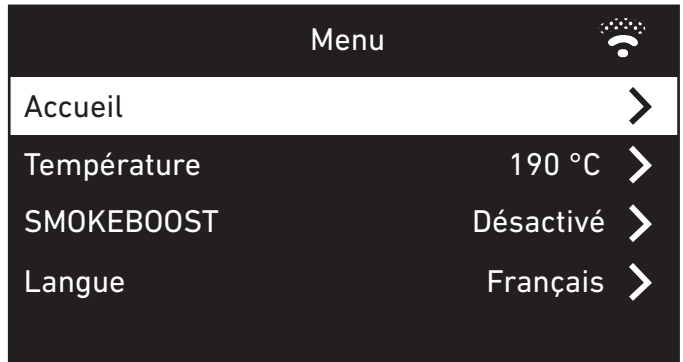
Tableau de bord

Le tableau de bord du contrôleur affiche toutes les informations actuelles de votre barbecue. Vous y trouverez les températures actuelle et cible de votre barbecue, l'état de la connectivité de votre appareil, ainsi que différents pavés pouvant être configurés pour afficher les programmes de cuisson étape par étape, les minuteurs ainsi que des informations concernant le sonde de température pour aliments.



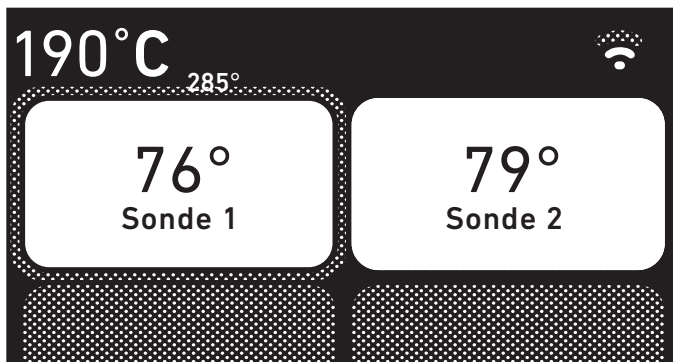
Menu principal

Appuyez sur le bouton du menu principal (☰) pour parcourir tous les paramètres disponibles sur le contrôleur. Il vous suffit de tourner le cadran et d'appuyer dessus pour sélectionner vos options.



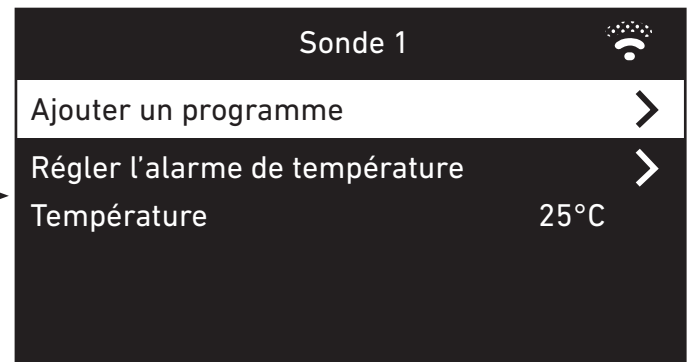
Configurer une cuisson à l'aide d'une sonde

Après avoir branché une sonde de température pour aliments dans l'un des quatre ports disponibles sur le contrôleur, tournez et poussez le cadran pour sélectionner le pavé qui correspond au numéro de sonde pour lequel vous souhaitez configurer les options.



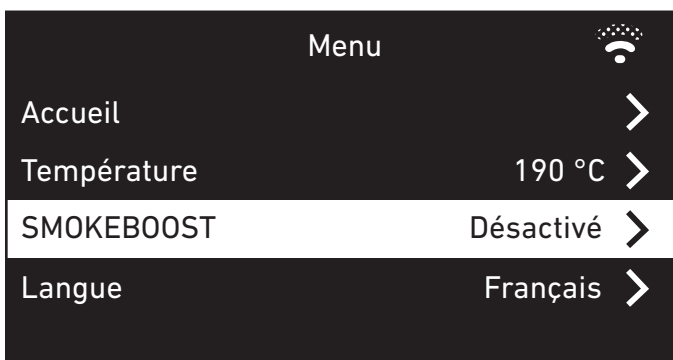
Paramètres de cuisson à l'aide d'une sonde

Une fois qu'une sonde de température a été sélectionnée sur le tableau de bord, vous pouvez soit sélectionner un programme de cuisson, soit simplement configurer une alarme de température qui vous avertira lorsque votre aliment aura atteint la température souhaitée.



SMOKEBOOST

Ajoutez une saveur fumée et boisée à vos aliments en choisissant SMOKEBOOST dans le menu principal du contrôleur. SMOKEBOOST est un mode à utiliser au début d'une cuisson lente à basse température. Lorsque vous l'activez, il refroidit et ajuste la température entre 74 et 93 °C, selon les conditions ambiantes.





PARAMÈTRES DU CONTRÔLEUR

+ Programmes de cuisson

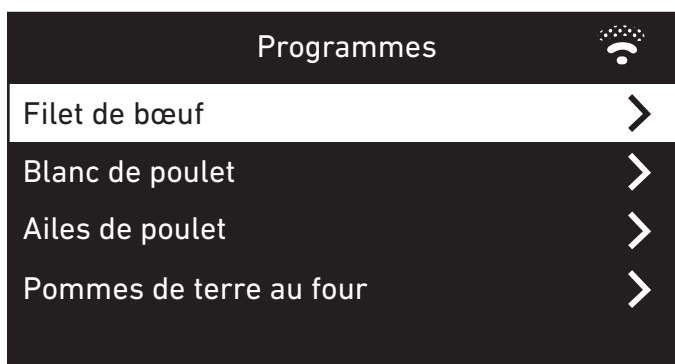
Pour sélectionner un programme de cuisson guidé, appuyez sur le bouton +. Tournez et appuyez sur le cadran pour sélectionner le type d'aliment que vous souhaitez cuisiner. Les derniers programmes de cuisson utilisés seront enregistrés dans votre contrôleur afin de vous permettre d'accéder rapidement aux aliments que vous cuisinez fréquemment.

Après avoir sélectionné votre programme de cuisson, vous pouvez régler les paramètres en fonction de vos préférences personnelles.

N.B. : Pour certains aliments, vous ne pourrez sélectionner qu'un seul degré de cuisson afin de garantir que l'aliment, une fois cuit, a atteint une température à cœur suffisante pour ne présenter aucun risque pour la consommation.

Une fois que vous avez sélectionné tous les paramètres, tournez et appuyez sur le cadran pour sélectionner l'option « Démarrer la cuisson ».

N.B. : Lorsque vous utilisez un programme de cuisson étape par étape, vous recevez des conseils et notifications ponctuels tout au long de la cuisson afin de vous aider à obtenir des aliments cuits à la perfection, à chaque barbecue.



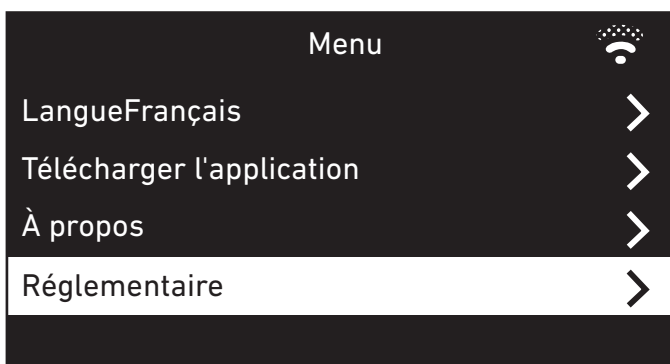
⌚ Minuteurs

Appuyez sur le bouton ⌚ pour ajouter un ou plusieurs nouveaux minuteurs. Tournez le cadran et appuyez pour sélectionner la durée souhaitée. Vous pouvez sélectionner le minuteur actif depuis le tableau de bord ou à partir du menu principal pour ajuster la durée restante ou l'arrêter.



Informations réglementaires

Pour accéder aux informations réglementaires, appuyez sur le bouton ⌚ du menu principal. Tournez le cadran pour sélectionner « Informations réglementaires ».





N.B. : Téléchargez l'appli WEBER CONNECT pour obtenir la version la plus récente du logiciel pour le barbecue et des fonctions du régulateur.

Le contrôleur utilise une technologie avancée permettant d'effectuer un dépannage de votre barbecue SMOKEFIRE. Si le contrôleur détecte un problème avec votre barbecue, il affichera et enverra un code d'erreur pour vous avertir de l'erreur avant de lancer automatiquement la procédure requise. Référez-vous à la section dépannage et suivez les instructions de la colonne « *SOLUTION* » associée au code d'erreur affiché ainsi que les instructions ci-dessous pour remédier aux problèmes et supprimer les erreurs.

Code d'erreur	Cause	Solution
E1	Blocage du chargeur	Un blocage de chargeur a été détecté. Le barbecue va tenter de réparer le blocage du chargeur.
	Vis sans fin débloquée ou Impossible de débloquer le chargeur	1. Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> 2. À l'issue de la procédure d'extinction, éteignez le barbecue et débranchez-le. 3. Retirez les grilles de cuisson, les FLAVORIZER BARS, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve. 4. Nettoyez les cendres ou les débris de la cuve et du pot de combustion avec une brosse ou un grattoir de sorte à les diriger vers le système de récupération des cendres et des graisses. <i>MISE EN GARDE : Attendez que les cendres et des débris soient froids avant de nettoyer le barbecue.</i> 5. Réinstallez le déflecteur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson dans la cuve de cuisson. 6. Videz et nettoyez les cendres et la graisse qui se trouvent dans le système d'évacuation des cendres et des graisses. Une fois le tiroir nettoyé, remettez-le en place. Remplacez la barquette jetable si nécessaire. 7. Branchez le barbecue et allumez-le pour démarrer la cuisson. Si le chargeur ne se débloque pas automatiquement, veuillez consulter les instructions suivantes relatives au déblocage manuel du chargeur.
E2	Erreur ventilateur	Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> Reportez-vous aux instructions relatives au contrôle du branchement électrique du ventilateur. Si le ventilateur est correctement branché mais ne fonctionne toujours pas, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet afin de procéder au remplacement du ventilateur.
E3	Absence de flamme	1. Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> Suivez les instructions ci-dessous pour la procédure Flamme du barbecue éteinte. Si vous ne parvenez pas à garder la flamme allumée à l'issue de procédure, contactez le représentant du service à la clientèle de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet pour obtenir une assistance de dépannage.



DÉPANNAGE

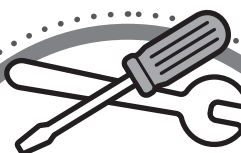
Code d'erreur	Cause	Solution
E4	Échec de la communication	1. Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> 2. À l'issue de la procédure d'extinction, éteignez le barbecue et débranchez-le. 3. Patientez une minute, puis branchez le barbecue et allumez-le pour démarrer la cuisson.
E5	Barbecue trop chaud	1. Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Gardez le couvercle du barbecue fermé et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> 2. À l'issue de la procédure d'extinction, éteignez le barbecue et débranchez-le. 3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les FLAVORIZER BARS, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve. 4. Nettoyez les cendres ou les débris de la cuve et du pot de combustion avec une brosse ou un grattoir de sorte à les diriger vers le système de récupération des cendres et des graisses. <i>MISE EN GARDE : Attendez que les cendres et des débris soient froids avant de nettoyer le barbecue.</i> 5. Réinstallez le déflecteur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson dans la cuve de cuisson. 6. Videz et nettoyez les cendres et la graisse qui se trouvent dans le système d'évacuation des cendres et des graisses. Une fois le tiroir nettoyé, remettez-le en place. Remplacez la barquette jetable si nécessaire. 7. Branchez le barbecue et allumez-le pour démarrer la cuisson.
E6	Échec au démarrage	1. Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> 2. À l'issue de la procédure d'extinction, éteignez le barbecue et débranchez-le. 3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les FLAVORIZER BARS, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve. 4. Nettoyez les cendres ou les débris de la cuve et du pot de combustion avec une brosse ou un grattoir de sorte à les diriger vers le système de récupération des cendres et des graisses. <i>MISE EN GARDE : Attendez que les cendres et des débris soient froids avant de nettoyer le barbecue.</i> 5. Videz et nettoyez les cendres et la graisse qui se trouvent dans le système d'évacuation des cendres et des graisses. Une fois le tiroir nettoyé, remettez-le en place. Remplacez la barquette jetable si nécessaire. 6. Branchez le barbecue et allumez-le. 7. Tournez et appuyez sur le cadran du contrôleur pour sélectionner 200 °C comme température. 8. Lorsque le préchauffage commence, inspectez la bougie de préchauffage au fond de la cuve. <i>AVERTISSEMENT : Ne touchez pas la bougie d'allumage pour vérifier qu'elle est chaude. Si la bougie de préchauffage fonctionne bien, elle se colore au fur et à mesure qu'elle chauffe.</i> Si la bougie de préchauffage fonctionne bien : 9. Réinstallez le déflecteur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson dans la cuve de cuisson. Si la bougie de préchauffage ne fonctionne pas bien : • Le barbecue restera froid et ne démarrera pas. Arrêtez le barbecue en appuyant sur le cadran du contrôleur et en le maintenant enfoncé. Contactez le service client Weber pour remplacer la bougie de préchauffage.



Code d'erreur	Cause	Solution
E7	Dysfonctionnement moteur	Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> Reportez-vous aux instructions relatives au contrôle du branchement électrique du moteur. Si le moteur ne fonctionne pas après que vous avez vérifié les branchements, contactez le service client Weber pour le remplacement du moteur.
E8	Erreur thermocouple	Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> Contactez le service client aux coordonnées indiquées sur notre site pour remplacer le thermocouple.
E9	Erreur détection faible niveau de combustible	Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> Reportez-vous aux instructions relatives au nettoyage de la vitre de la sonde de niveau faible de combustible. Si le capteur de niveau bas de combustible ne fonctionne pas bien après le nettoyage de la fenêtre, contactez votre service client aux coordonnées indiquées sur notre site pour obtenir un capteur de niveau bas de combustible de rechange.

APPELEZ LE SERVICE CONSOMMATEURS

Si vous rencontrez toujours des problèmes, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur weber.com.



PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou rendez-vous sur weber.com.



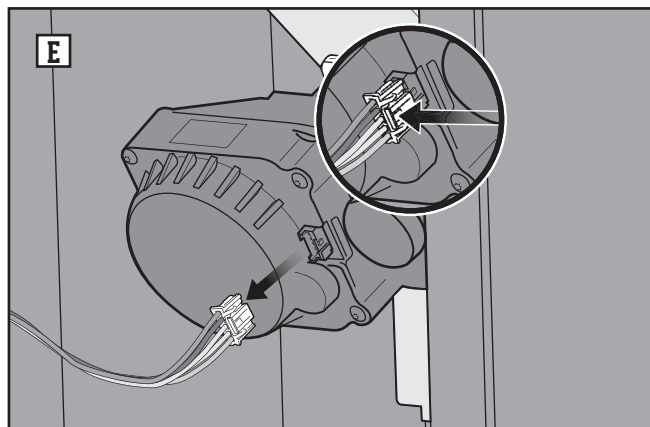
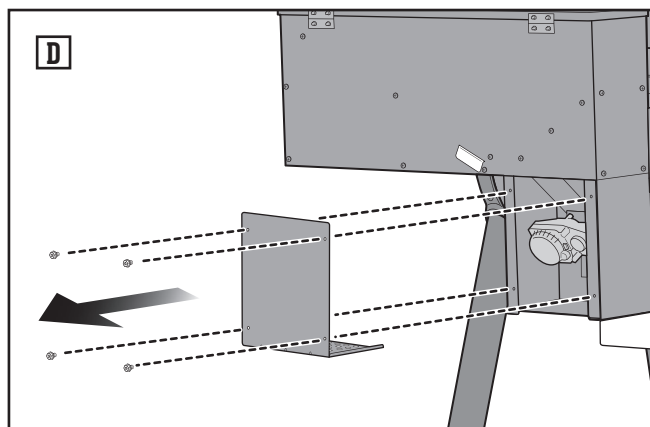
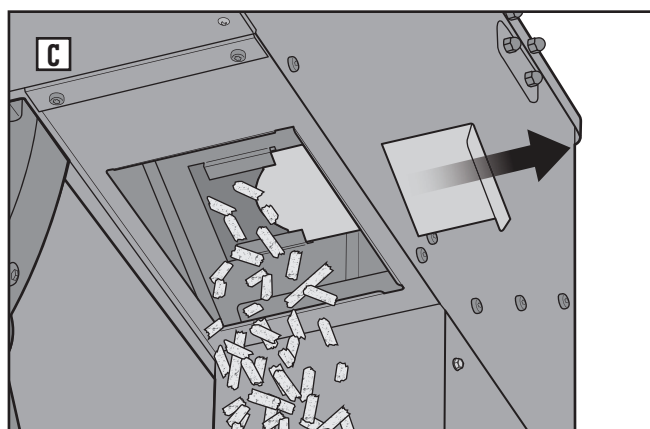
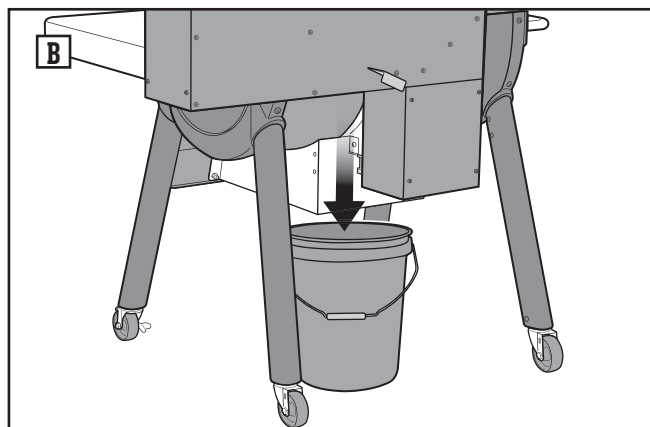
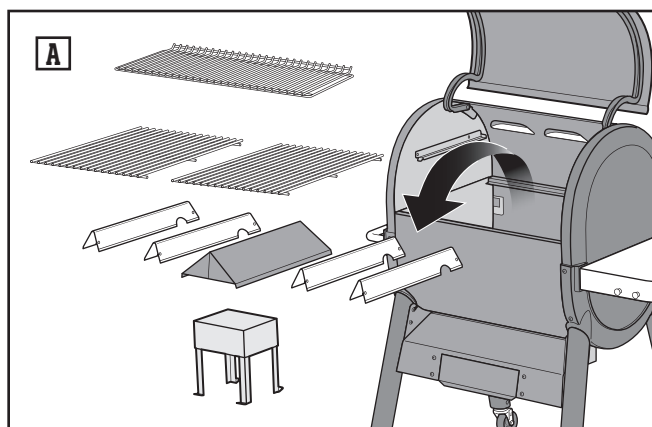
DÉPANNAGE

E1 blocage du chargeur

Déblocage d'un chargeur

Pour supprimer le code d'erreur E1 du contrôleur, procédez comme suit :

1. À l'issue de la procédure d'extinction et une fois que le barbecue est complètement froid, éteignez le barbecue et débranchez-le.
2. Retirez les grilles de cuisson, les FLAVORIZER BARS, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve. **(A)**.
3. Par l'arrière de votre barbecue SMOKEFIRE, glissez un grand récipient sous le centre de la trémie **(B)**.
4. Tirez sur la trappe coulissante située à l'arrière de la trémie pour libérer les granulés de bois dans le récipient placé en dessous **(C)**.
5. Desserrez les quatre vis situées à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE pour retirer le panneau d'accès arrière **(D)**.
6. Déconnectez le câble du moteur en pinçant le clip et en tirant sur la fiche de déconnexion rapide. **(E)**.





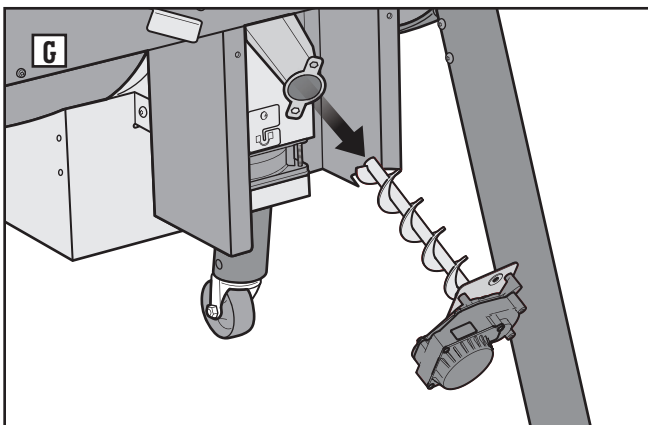
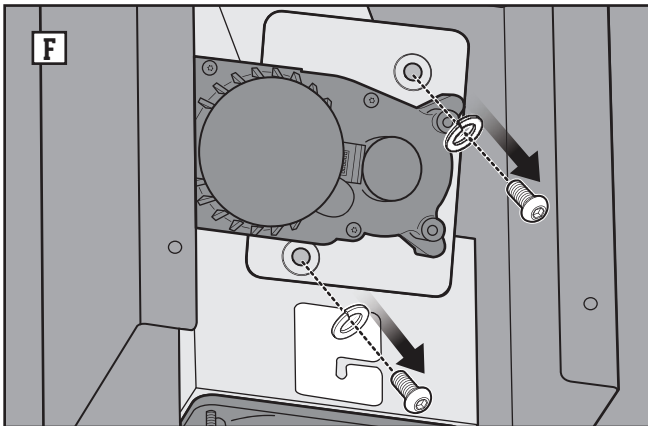
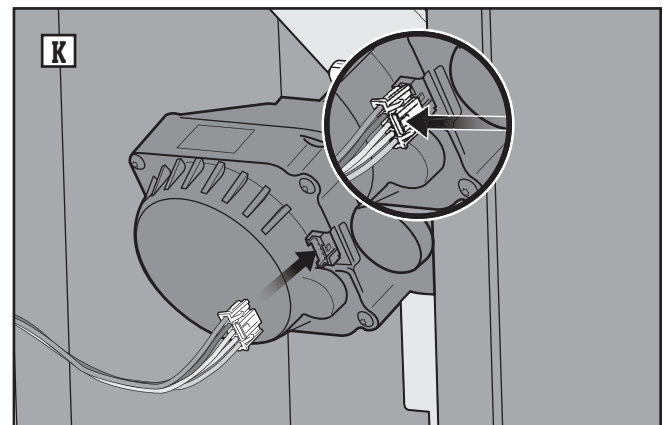
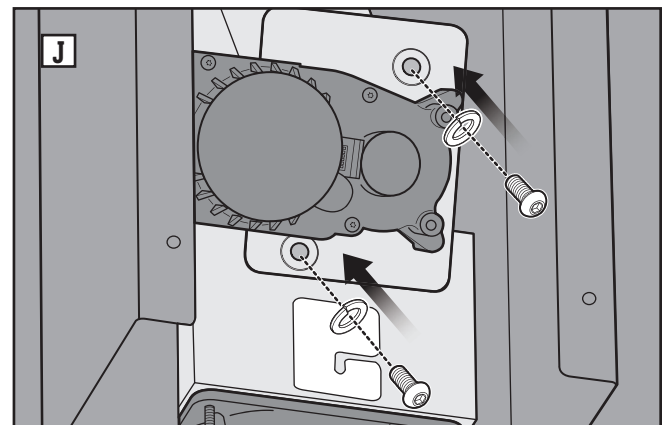
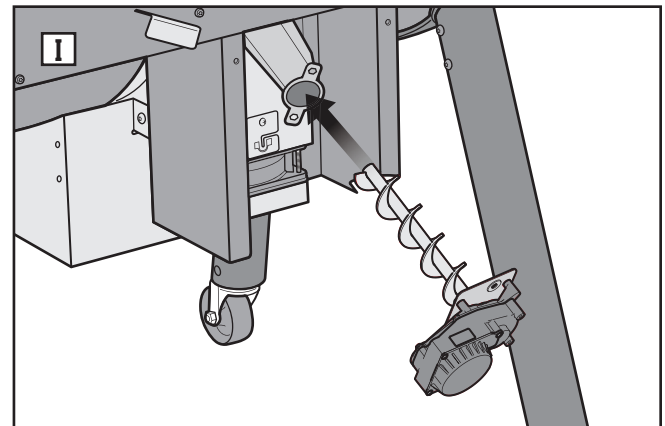
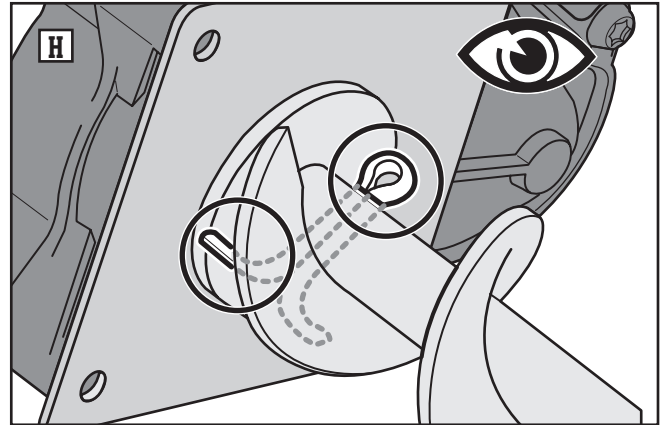
7. Retirez l'assemblage chargeur/moteur en commençant par dévisser les deux vis et rondelles du support (F). Faites glisser et tournez précautionneusement l'assemblage chargeur/moteur pour le dégager du barbecue (G).

N.B. : Observez bien l'orientation du moteur lorsqu'il est attaché au barbecue.

8. Nettoyez le tube et l'ensemble chargeur/moteur afin d'éliminer les granulés et débris qui pourraient être à l'origine du blocage du chargeur.
9. Avant de réinstaller l'ensemble chargeur/moteur dans le tube, vérifiez que la goupille de cisaillement est toujours intacte (H). Les deux côtés de la goupille doivent être parfaitement engagés et visibles. Le chargeur ne doit pas s'écarter du moteur. Si la goupille de cisaillement est défectueuse, il faut la remplacer avant de procéder au remontage. Contactez le représentant du service consommateurs WEBER de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet afin de procéder à son remplacement.
10. Réinstallez le chargeur/moteur en le faisant glisser dans son tube et en le maintenant en place avec les deux vis et rondelles (I).

MISE EN GARDE : Veillez à ce que l'ensemble chargeur/moteur soit correctement orienté lorsque vous les réinsérez dans le tube du chargeur. Reportez-vous à l'illustration (J).

11. Branchez le câble électrique du moteur. Assurez-vous que le connecteur est correctement fixé au moteur (K).

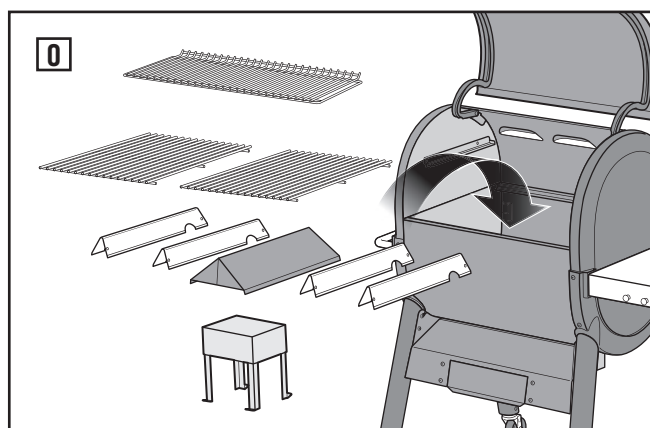
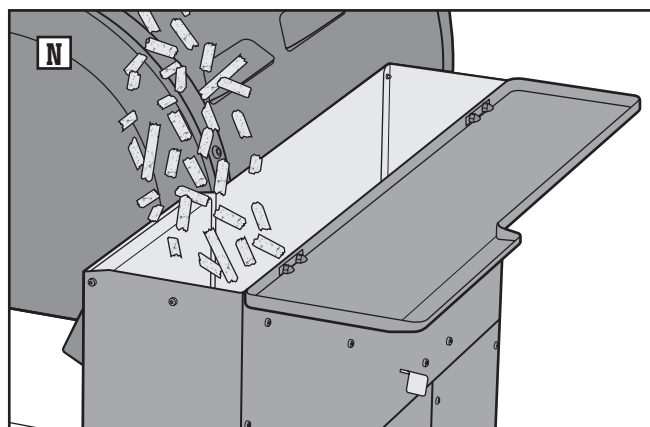
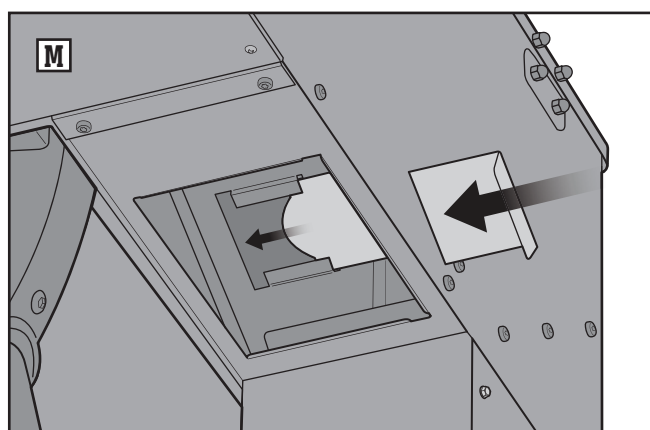
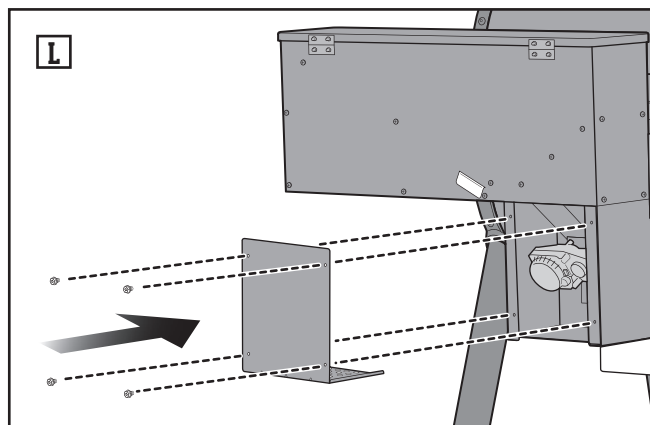




DÉPANNAGE

Suite...

12. Réinstallez le panneau d'accès arrière (**L**).
13. Fermez la trappe coulissante de la trémie (**M**).
14. Ouvrez le couvercle de la trémie et remplissez la trémie avec les GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE de votre choix (**N**).
15. Réinstallez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson dans la cuve (**O**).
16. Branchez le barbecue puis mettez-le en marche et lancez une cuisson pour que le contrôleur puisse effectuer un diagnostic. Si le code d'erreur E1 reste sur le contrôleur, contactez le service client Weber aux coordonnées indiquées sur notre site.



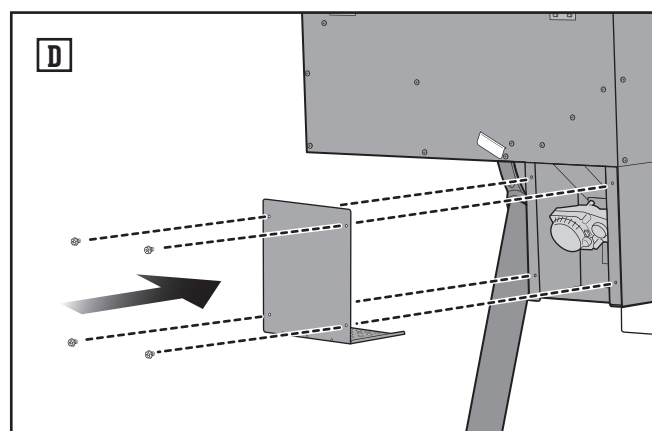
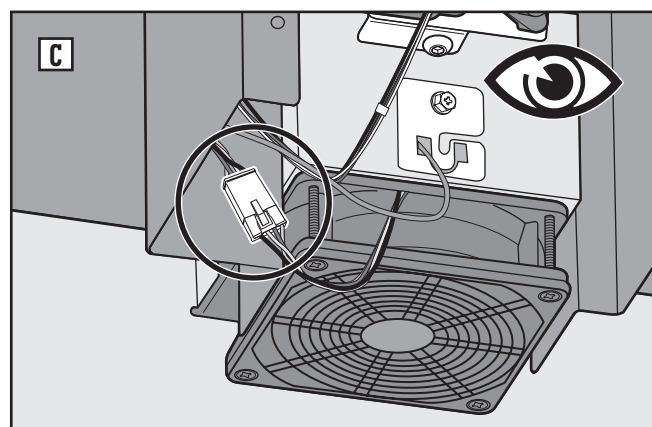
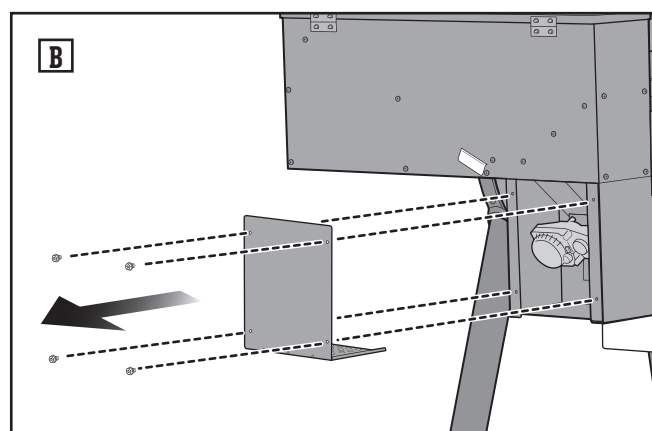
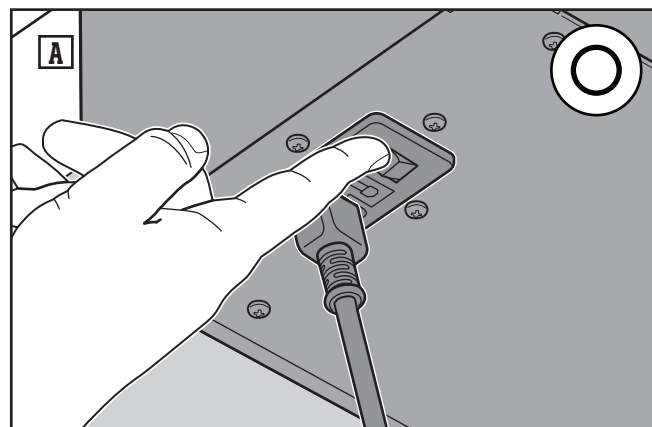


E2 Erreur ventilateur

Vérification du branchement électrique du ventilateur

Pour supprimer le code d'erreur E2 du contrôleur, veuillez procéder comme suit :

1. Dès que la procédure d'arrêt du barbecue est terminée et que celui-ci est entièrement froid, éteignez le barbecue et débranchez la prise **(A)**.
2. Desserrez les quatre vis situées à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE pour retirer le panneau d'accès arrière **(B)**.
3. Vérifiez le branchement électrique du ventilateur **(C)**. Assurez-vous que le connecteur est bien fixé au point de raccordement du ventilateur.
4. Réinstallez le panneau d'accès arrière **(D)**.
5. Branchez le barbecue puis mettez-le en marche et lancez une cuisson pour que le contrôleur puisse effectuer un diagnostic.
6. Si le code d'erreur E2 s'affiche toujours sur le contrôleur, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet afin de procéder au remplacement du ventilateur.





DÉPANNAGE

E3 Flamme du barbecue éteinte

Procédure Flamme du barbecue éteinte

Pour supprimer le code d'erreur E3 du contrôleur, procédez comme suit :

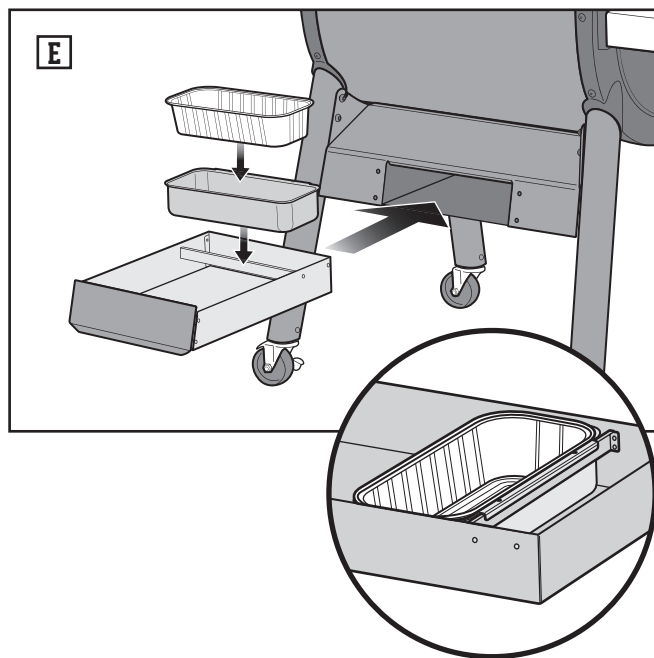
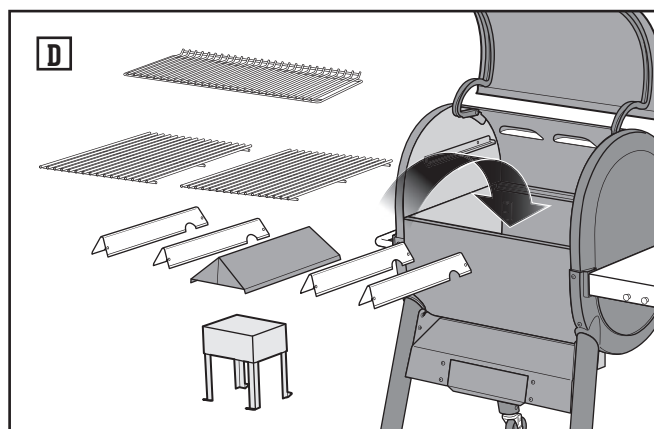
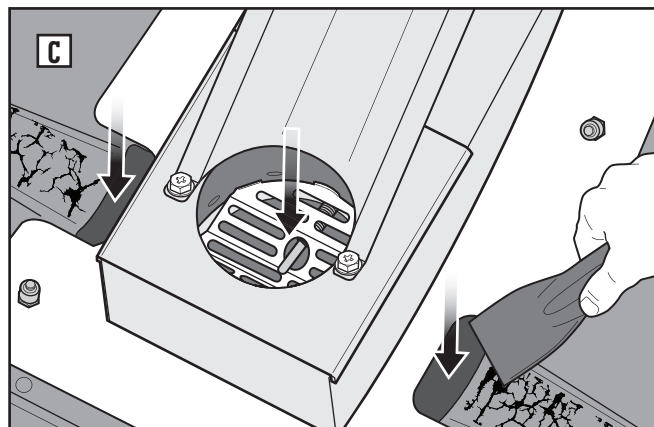
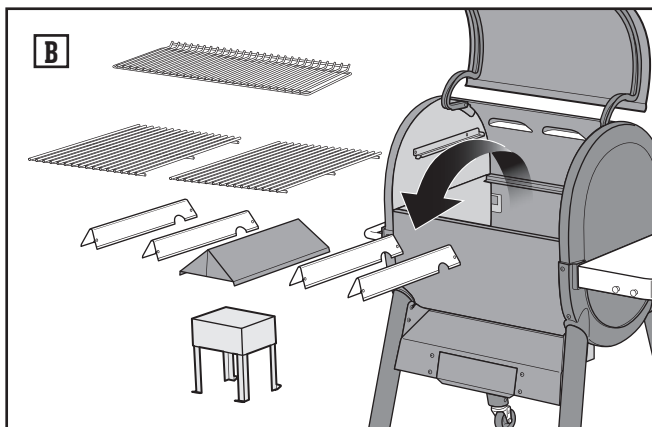
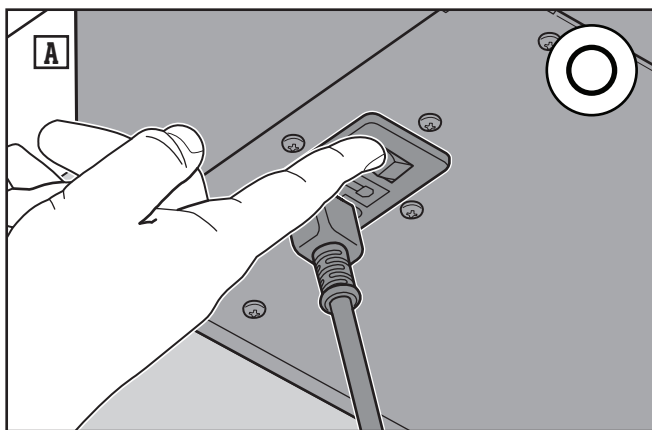
1. Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid.

MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.

2. À l'issue de la procédure d'extinction, éteignez le barbecue et débranchez-le (A).
3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les FLAVORIZER BARS, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve (B).
4. Nettoyez les cendres ou les débris de la cuve et du pot de combustion avec une brosse ou un grattoir de sorte à les diriger vers le système de récupération des cendres et des graisses (C).

MISE EN GARDE : Attendez que les cendres et des débris soient froids avant de nettoyer le barbecue.

5. Réinstallez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson dans la cuve (D).
6. Videz et nettoyez les cendres et la graisse qui se trouvent dans le système d'évacuation des cendres et des graisses. À l'issue du nettoyage, réinstallez le tiroir (E). Remplacez la barquette jetable si nécessaire.
7. Branchez le barbecue et allumez-le pour démarrer la cuisson.



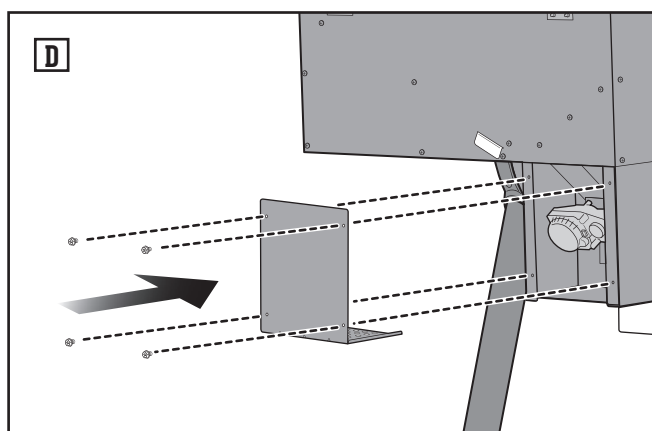
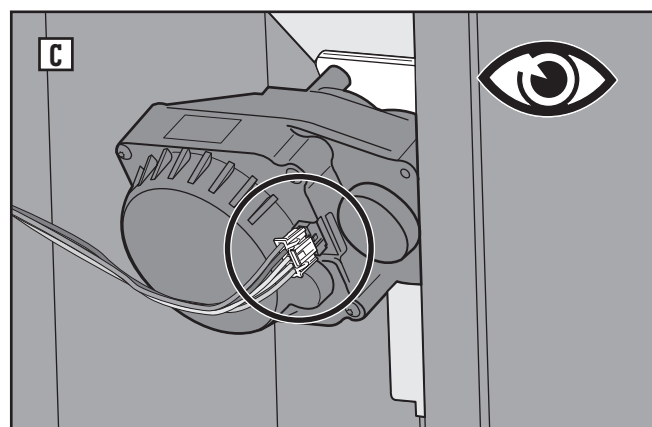
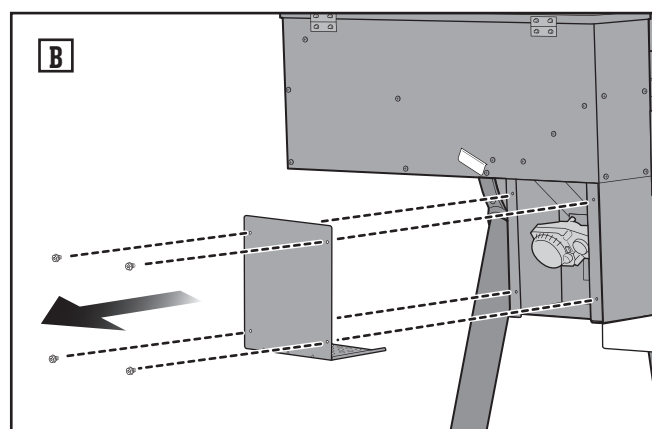
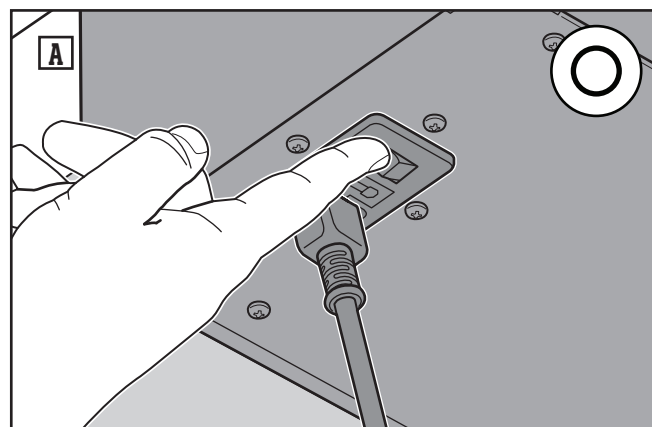


E7 Dysfonctionnement moteur

Vérification du branchement électrique du moteur

Pour supprimer le code d'erreur E7 du contrôleur, veuillez procéder comme suit :

1. Dès que la procédure d'arrêt du barbecue est terminée et que celui-ci est entièrement froid, éteignez le barbecue et débranchez la prise **(A)**.
2. Desserrez les quatre vis situées à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE pour retirer le panneau d'accès arrière **(B)**.
3. Vérifiez le branchement électrique du moteur **(C)**. Assurez-vous que le connecteur est correctement fixé au moteur.
4. Réinstallez le panneau d'accès arrière **(D)**.
5. Branchez le barbecue puis mettez-le en marche et lancez une cuisson pour que le contrôleur puisse effectuer un diagnostic.
6. Si le code d'erreur E7 s'affiche toujours sur le contrôleur, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet afin de procéder au remplacement du moteur.





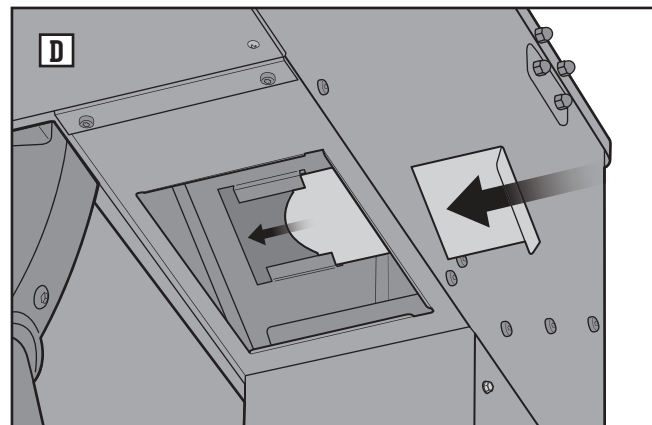
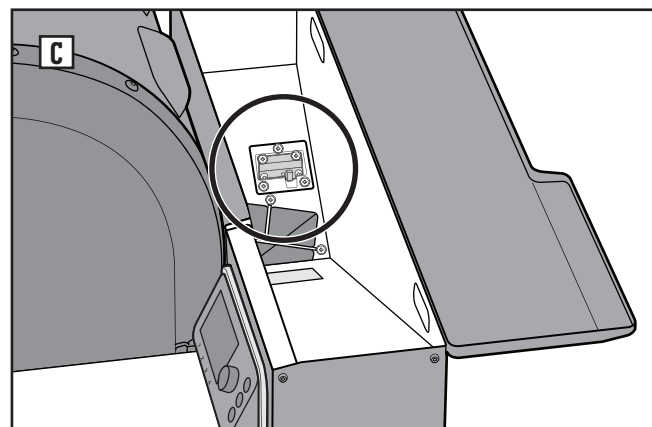
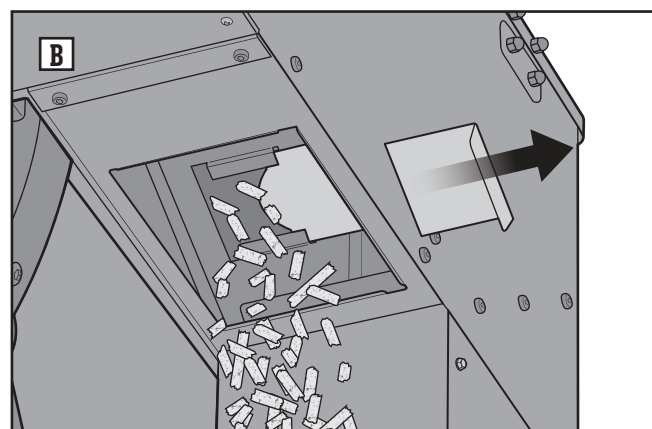
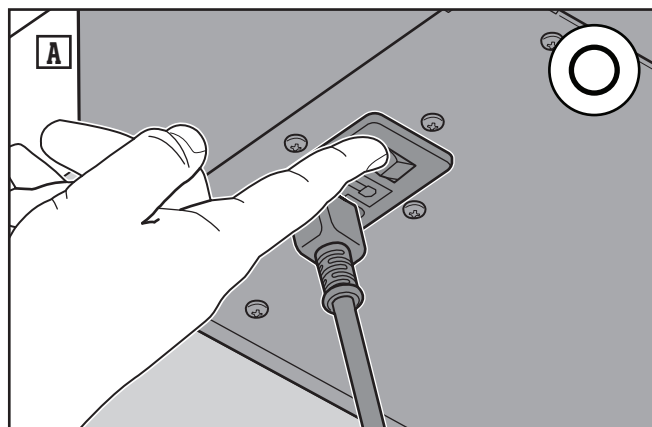
DÉPANNAGE

E9 Erreur détection faible niveau de combustible

Nettoyage de la fenêtre de la sonde de combustible

Pour supprimer le code d'erreur E9 du contrôleur, procédez comme suit :

1. Dès que la procédure d'arrêt du barbecue est terminée et que celui-ci est entièrement froid, glissez un grand seau ou récipient sous le centre de la trémie **(A)** par l'arrière de votre barbecue SMOKEFIRE.
2. Tirez sur la porte coulissante de la trémie située à l'arrière de la trémie pour libérer les pellets dans le récipient en dessous **(B)**.
3. À l'aide d'un chiffon sec ou d'une serviette en papier, essuyez la fenêtre de la sonde de faible niveau de combustible jusqu'à ce qu'elle soit propre **(C)**.
4. Fermez le cache coulissant de la trémie **(D)** et remplissez la trémie avec les WEBER SMOKEFIRE ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS (granulés de bois 100 % naturels) de votre choix.
5. Allumez le barbecue et démarrez une cuisson pour que le contrôleur exécute un diagnostic.
6. Si le code d'erreur E9 s'affiche toujours sur le contrôleur, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet afin de procéder au remplacement de la sonde de faible niveau de combustible.





N.B. : Téléchargez l'appli WEBER CONNECT pour obtenir la version la plus récente du logiciel pour le barbecue et des fonctions du régulateur.

Le contrôleur affichera et enverra des notifications afin de vous informer de certaines opérations et mesures de maintenance préventives. Référez-vous à la section dépannage et suivez les instructions de la colonne « Séquence / Actions » associée à la notification affichée ainsi que les instructions ci-dessous.

Notification	Séquence/Actions
Niveau de combustible faible	Remplissez la trémie avec des WEBER SMOKEFIRE PELLETS (granulés de bois 100 % naturels).
Cuisson terminée	Votre cuisson est terminée. Vous pouvez à présent continuer à cuire à la même température, modifier la température de votre barbecue ou éteindre votre barbecue.
Extinction inadéquate	Le barbecue n'a pas été arrêté correctement. 1. Le barbecue va s'éteindre automatiquement s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> 2. À l'issue de la procédure d'extinction, éteignez le barbecue et débranchez-le. 3. Retirez les grilles de cuisson, les FLAVORIZER BARS, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve. 4. Nettoyez les cendres ou les débris de la cuve et du pot de combustion avec une brosse ou un grattoir de sorte à les diriger vers le système de récupération des cendres et des graisses. <i>MISE EN GARDE : Attendez que les cendres et des débris soient froids avant de nettoyer le barbecue.</i> 5. Videz et nettoyez les cendres et la graisse qui se trouvent dans le système d'évacuation des cendres et des graisses. Une fois le tiroir nettoyé, remettez-le en place. Remplacez la barquette jetable si nécessaire. 6. Réinstallez le déflecteur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson dans la cuve de cuisson. 7. Branchez le barbecue puis mettez-le en marche et lancez une cuisson pour que le contrôleur puisse effectuer un diagnostic.
Remplacer la bougie de préchauffage	La bougie de préchauffage arrive en fin de vie. Voulez-vous la remplacer ? <u>Si OUI :</u> 1. Ouvrez le couvercle du barbecue et arrêtez le barbecue en appuyant sur le cadran et en le maintenant enfoncé ou en passant par le menu principal. Attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid. <i>MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.</i> 2. Contactez votre service client aux coordonnées indiquées sur notre site pour remplacer la bougie d'allumage. 3. Suivez les instructions ci-dessous pour remplacer la bougie de préchauffage. 4. Une fois la bougie de préchauffage remplacée, confirmez la réinstallation à partir des réglages du menu principal du contrôleur. <u>Si NON :</u> Continuez à utiliser votre barbecue normalement. La notification de remplacement de la bougie de préchauffage restera dans la liste des codes d'erreur jusqu'à ce qu'elle soit remplacée et confirmée.
Procédure d'arrêt lancée	Séquence de l'extinction : 1. Combustion de l'excès de combustible 2. Éviter les retours de flammes 3. Nettoyage du chargeur 4. Nettoyage des cendres dans le pot de combustion 5. Toujours attendre le refroidissement complet du barbecue avant de le ranger à l'abri ou de le couvrir. 6. Extinction terminée



DÉPANNAGE

Remplacement de la bougie de préchauffage

Contactez le service consommateurs WEBER sur weber.com pour commander une bougie de préchauffage de rechange. Pour remplacer la bougie de préchauffage, procédez comme suit :

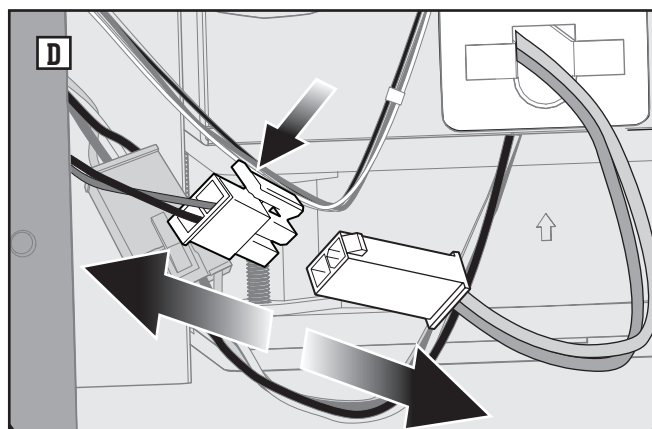
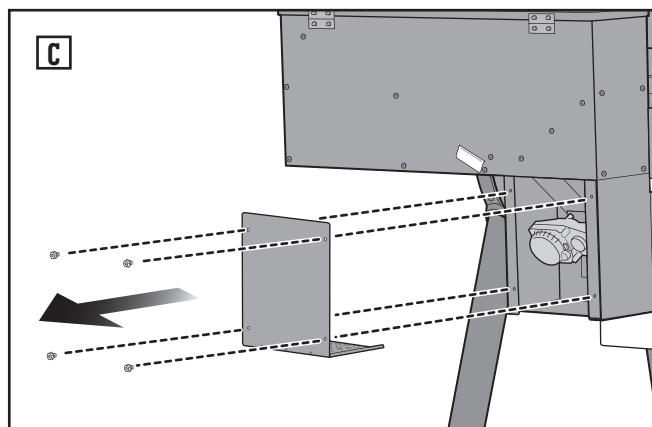
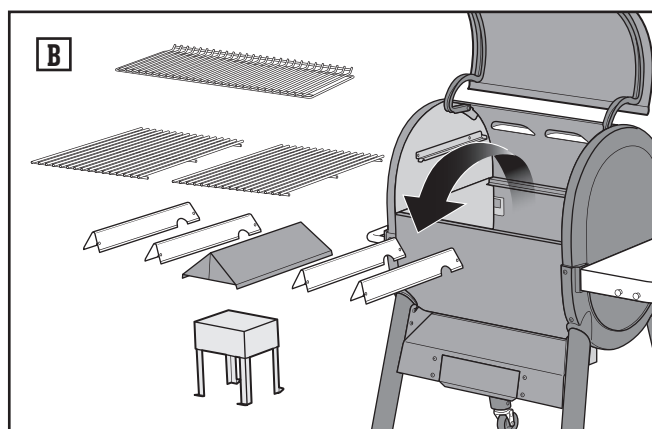
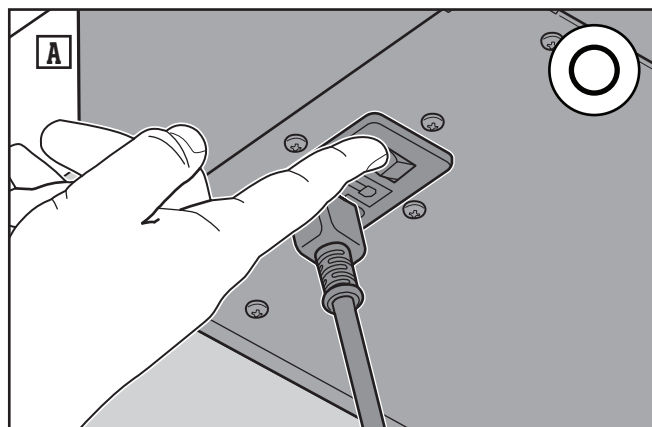
1. Ouvrez le couvercle du barbecue et arrêtez le barbecue en appuyant sur le cadran et en le maintenant enfoncé ou en passant par le menu principal. Attendez que le barbecue soit complètement éteint et froid.

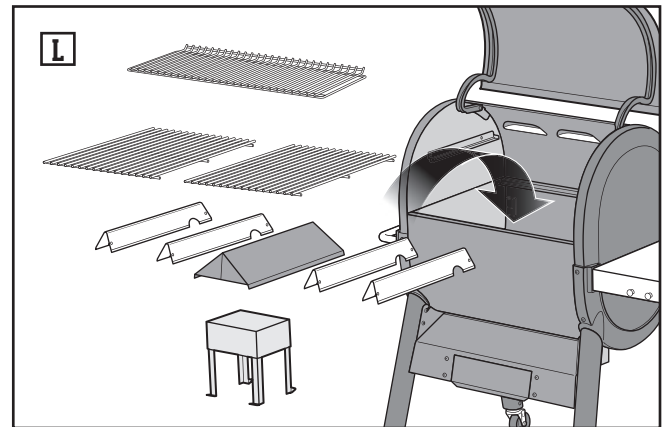
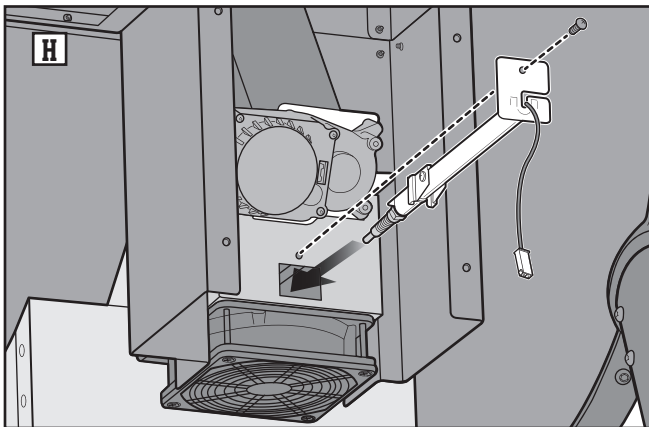
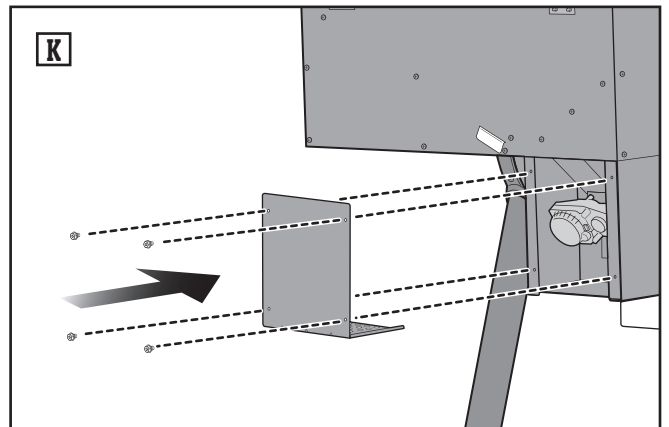
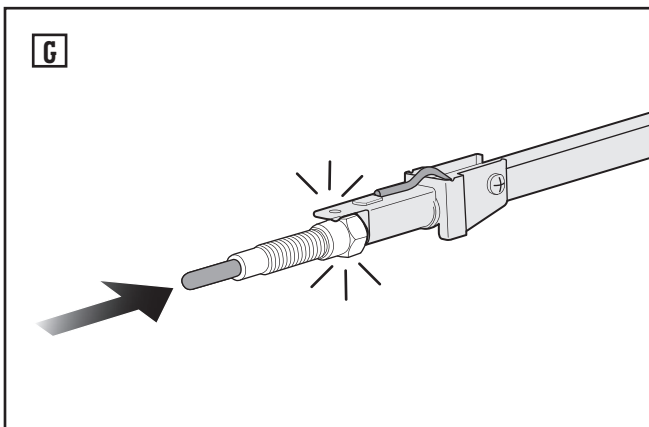
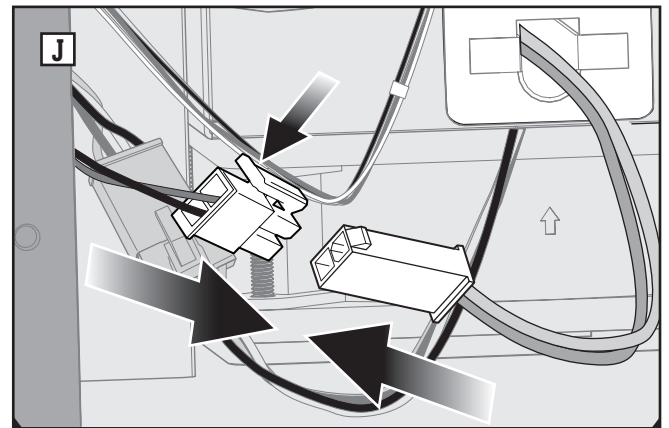
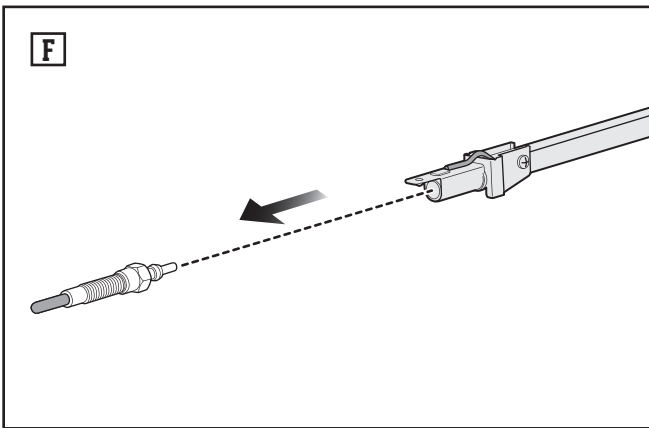
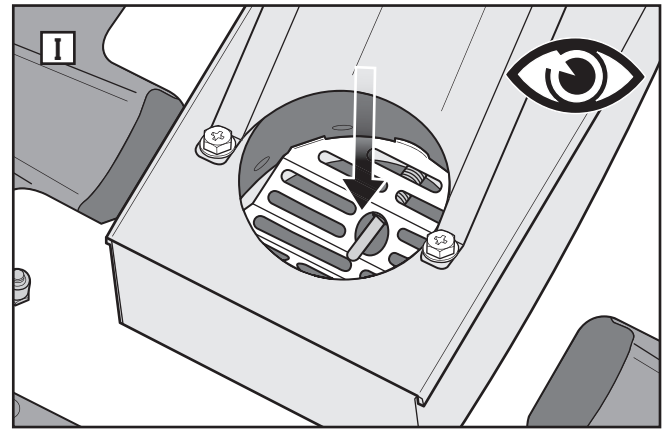
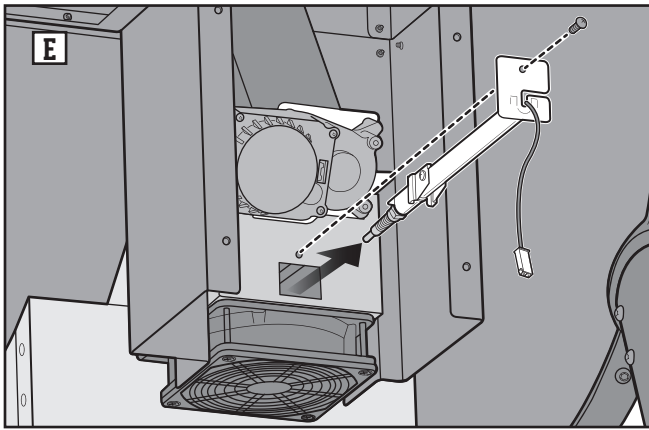
MISE EN GARDE : Ne débranchez pas ou ne fermez pas le barbecue pendant la procédure d'extinction.

2. Dès que la procédure d'arrêt est terminée, éteignez le barbecue **(A)** et débranchez-le.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les FLAVORIZER BARS, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve. **(B)**.
4. Desserrez les quatre vis situées à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE pour retirer le panneau d'accès arrière **(C)**.
5. Déconnectez le câble d'assemblage de la bougie de préchauffage en pinçant le clip et en tirant sur la fiche de déconnexion rapide **(D)**.
6. Retirez précautionneusement l'assemblage de la bougie d'allumage en dévissant la vis du support qui le maintient en place et en le faisant glisser hors du barbecue **(E)**.
7. Retirez la bougie de préchauffage de l'assemblage de la bougie de préchauffage en tirant dessus **(F)**.
8. Installez la bougie de préchauffage de rechange dans l'assemblage de la bougie de préchauffage en la poussant fermement dans la douille **(G)**.
9. Réinstallez précautionneusement l'assemblage de la bougie de préchauffage à la verticale par l'arrière du barbecue, et fixez-le en resserrant la vis du support **(H)**.

N.B. : Vérifiez que l'embout de la bougie de préchauffage est bien installé en inspectant la bougie de préchauffage au fond du pot de combustion à l'intérieur de la cuve. Pour bien fonctionner, l'embout de la bougie de préchauffage doit être inséré dans la grille pour pellets **(I)**.

10. Reconnectez le câble de l'assemblage de la bougie de préchauffage **(J)**.
11. Remettez le panneau d'accès arrière en place **(K)**.
12. Réinstallez le déflecteur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson dans la cuve de cuisson. **(L)**.
13. Branchez le cordon d'alimentation au barbecue situé sous la trémie puis branchez votre SmokeFire à une prise de courant.
14. Allumez le barbecue et confirmez le remplacement de la bougie de préchauffage à partir des réglages du menu principal du contrôleur.





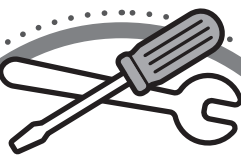


DÉPANNAGE

Symptôme	Cause / Actions
Le barbecue ne s'allume pas.	Si le barbecue ne s'allume pas : 1. Vérifiez que le cordon d'alimentation est bien relié au barbecue et à la prise de courant. 2. Si votre barbecue est branché sur l'alimentation électrique de votre maison, vérifiez votre boîte à fusibles. Rebrancher le fusible éteint ou remplacer le fusible le cas échéant. 3. Si le barbecue ne s'allume toujours pas après les vérifications indiquées ci-dessus, il est probable que le fusible ait grillé. Suivez les instructions ci-dessous pour remplacer le fusible du barbecue. 4. Si le barbecue ne s'allume toujours pas après toutes ces étapes de dépannage, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur notre site Internet.
La peinture à l'intérieur du couvercle du barbecue s'écaille	Les écaïlles que vous voyez sont une accumulation de vapeurs de cuisson transformées en carbone. Cela se produit avec le temps après une utilisation répétée de votre barbecue. Ce n'est pas un défaut. À l'aide d'une brosse pour grille ou du grattoir fourni, grattez doucement et nettoyez les flocons de carbone qui se sont formés à l'intérieur du couvercle et dans la cuve. Essuyez ensuite avec un chiffon doux ou une serviette en papier.

APPELEZ LE SERVICE CONSOMMATEURS

Si vous rencontrez toujours des problèmes, contactez le représentant du service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur weber.com.



PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou rendez-vous sur weber.com.



Remplacement du fusible

Si votre barbecue SMOKEFIRE ne répond pas, même après le contrôle de tous les branchements électriques, il est possible que le fusible du barbecue ait grillé. L'alimentation du barbecue est protégée par un fusible. Cet élément simple et bon marché peut être remplacé facilement en suivant les instructions ci-après :

MISE EN GARDE : Utilisez uniquement un fusible de rechange de calibre et d'ampérage corrects. Le non-respect de cette obligation annulera la garantie. Le bon type de fusible est le suivant :

1,6 A

250 V

5x20 mm

Action rapide

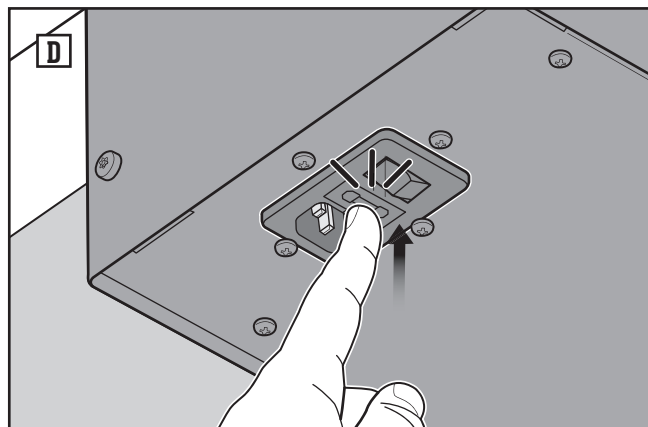
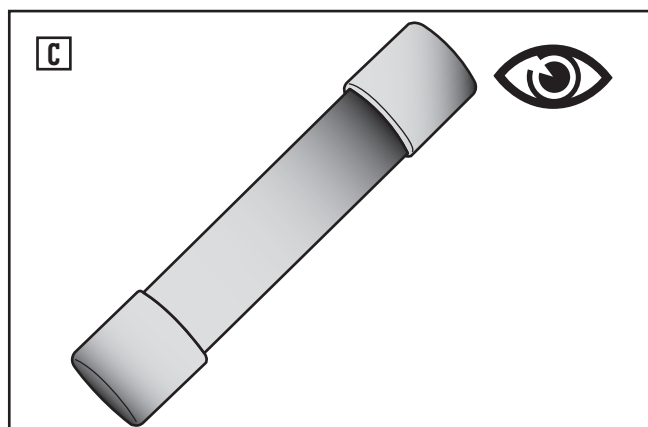
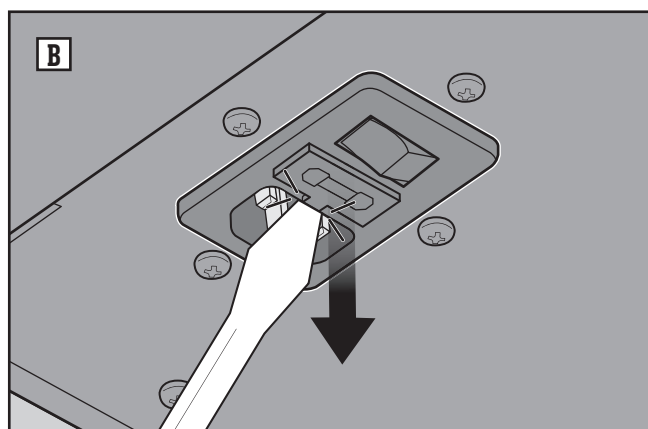
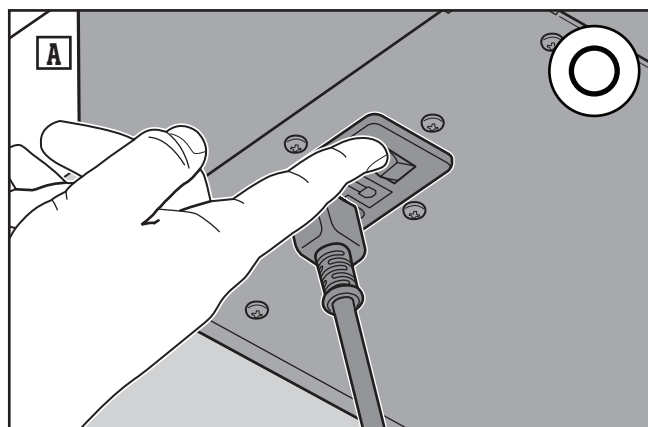
1. Assurez-vous que le barbecue est complètement froid, éteignez-le et débranchez-le (A).
2. Le fusible est installé dans le porte-fusible situé sous la trémie. Utilisez un tournevis à tête plate pour ouvrir délicatement le porte-fusible et retirez le fusible (B).

N.B. : WEBER recommande de remplacer le fusible si une défaillance est suspectée.

3. Installez un nouveau fusible dans le porte-fusible et remettez le porte-fusible en place dans le module d'alimentation (C).

MISE EN GARDE : Assurez-vous que le porte-fusible est bien installé et fermé avant d'allumer votre barbecue.

4. Branchez le barbecue puis mettez-le en marche et lancez une cuisson pour que le contrôleur puisse effectuer un diagnostic.





ENTRETIEN

Conseils de nettoyage

Pour que votre barbecue WEBER SMOKEFIRE fonctionne pendant des années, WEBER recommande de le nettoyer en profondeur après 20 heures de cuisson ou toutes les 12 utilisations. Un nettoyage supplémentaire peut être nécessaire après les cuissons lentes à feu doux, avant de lancer une cuisson à température élevée, pour éliminer les dépôts de graisse non brûlés à basse température.

AVERTISSEMENT : VÉRIFIEZ QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT AVANT D'EXÉCUTER DES TÂCHES DE MAINTENANCE OU DE NETTOYAGE.

MISE EN GARDE : NE MOUILLEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN JET D'EAU CONTINU COMME UN TUYAU D'ARROSAGE OU UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

MISE EN GARDE : WEBER recommande d'utiliser des gants pour barbecue ou des gants en caoutchouc pour protéger vos mains pendant le nettoyage de votre barbecue.

Veuillez suivre ces étapes 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 du barbecue et brossez ou grattez l'intérieur du couvercle avec une brosse ou le grattoir fourni.
3. Profitez-en pour brosser 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, puis retirez-les de la cuve de cuisson et mettez-les de côté.
5. Tenez le déflecteur d'une main et brossez ou grattez-le avec une brosse ou un grattoir avec 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 avec une brosse ou un grattoir. Dirigez la graisse et les débris vers les événements dans le fond de la cuve de cuisson puis dans le lèche-frites jetable.
7. À l'aide du grattoir ou d'une brosse à poils doux, nettoyez le pot de combustion en repoussant les restes de cendres et de débris vers la grille de granulés dans le fond du pot de combustion.
8. Retirez le tiroir à cendres et à graisses pour éliminer les cendres et remettez le lèche-frites jetable en place. Par ailleurs, nettoyez l'intérieur du système de cendres et de graisses pour éviter l'accumulation de cendres. Cela risquerait de nuire à la bonne fermeture du tiroir. Une fois que le tiroir et la structure ont été nettoyés, réinstallez le tiroir.

AVERTISSEMENT : N'ENLEVEZ PAS LE TIROIR À CENDRES ET GRAISSES EN COURS D'UTILISATION DU BARBECUE OU JUSTE APRÈS SON UTILISATION LORSQU'IL EST ENCORE CHAUD. Remplacez fréquemment le lèche-frites jetable avant d'allumer le barbecue pour réduire le risque de combustion des graisses.

9. Réinstallez le déflecteur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson dans la cuve de cuisson.

Nettoyage annuel du moteur

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

AVERTISSEMENT : VÉRIFIEZ QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT AVANT D'EXÉCUTER DES TÂCHES DE MAINTENANCE OU DE NETTOYAGE.

MISE EN GARDE : NE MOUILLEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC UN JET D'EAU CONTINU COMME UN TUYAU D'ARROSAGE OU UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION. CELA RISQUERAIT D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES.

MISE EN GARDE : WEBER recommande d'utiliser des gants pour barbecue ou des gants en caoutchouc pour protéger vos mains pendant le nettoyage de votre barbecue.

Veuillez 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 deux vis qui fixent la plaque à granulés au-dessus du pot de combustion pour sortir la plaque de la cuve de cuisson.
6. Retirez le pot de combustion et la grille à granulés de la cuve.
7. À l'aide du grattoir fourni ou d'une brosse douce, nettoyez la zone du pot de combustion ou grattez les cendres et les débris vers l'évent, en direction du collecteur de cendres et de graisses.

N.B. : 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 plaque à granulés. Réinstallez les deux vis pour fixer la plaque à granulés au-dessus du pot de combustion.
9. Réinstallez la bougie de préchauffage par l'arrière du barbecue.

N.B. : 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 peut comprendre des surfaces en acier inoxydable, en émail et en plastique. WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou polish non-abrasif à acier inoxydable destiné aux produits à usage extérieur et barbecues. Utilisez un chiffon doux et non pelucheux pour frotter dans le sens de l'acier inoxydable. N'utilisez pas de serviettes en papier.

MISE EN GARDE : Ne prenez pas le risque de rayer votre acier inoxydable avec des pâtes abrasives. Les pâtes ne nettoient ni ne font briller. Elles décolorent le métal en en retirant le revêtement supérieur en oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes et émaillées et des éléments plastiques

Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments plastiques à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un chiffon doux et non pelucheux. Après les avoir frottées, rincez et séchez soigneusement les surfaces.

Nettoyage de l'extérieur de barbecues dans des environnements uniques

Si votre barbecue est exposé à un environnement particulièrement hostile, nettoyez-en l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement. De plus, pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez appliquer un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable chaque semaine. Utilisez-le selon les instructions.



Nettoyage des sondes de température

Les sondes de température fournies doivent être nettoyées après chaque utilisation pour garantir une cuisson sûre. Néanmoins, les sondes de température ne doivent jamais être immergées dans du liquide ; cela risque de les endommager. WEBER recommande d'essuyer délicatement les sondes de température à l'eau savonneuse chaude à l'aide d'un chiffon doux et non pelucheux.

Portez des gants

Portez toujours des maniques ou des gants pour barbecue thermorésistants quand vous utilisez votre barbecue WEBER SMOKEFIRE. Les aérations, les poignées, le système d'évacuation des cendres et des graisses ainsi que la cuve chauffent fortement lors du processus de grillade et peuvent provoquer de graves brûlures. Veillez à protéger vos mains et vos avant-bras.

Préchauffage de votre barbecue

Préchauffer votre barbecue avec le couvercle fermé vous permet de faire chauffer les grilles de cuisson et la cuve interne à la bonne température pour vos grillades. La chaleur détache les restes alimentaires collés aux grilles, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir en bois. Le préchauffage du barbecue chauffe suffisamment la grille pour bien saisir les aliments et évite que ceux-ci n'y adhèrent.

MISE EN GARDE : Si vous utilisez une brosse en acier inoxydable, vérifiez qu'il n'y ait pas de picots/filaments détachés. Changez de brosse si vous trouvez des picots détachés sur la grille de cuisson ou la brosse.

Mettez le couvercle

Il est important de veiller à toujours cuisiner avec le couvercle du barbecue fermé. Cela permettra de maintenir la cuve interne à la bonne température et de cuire vos aliments à cœur.

Vive les mélanges !

Il existe de nombreuses variétés de WEBER SMOKEFIRE PELLETS (granulés de bois 100 % naturels) comme le caryer, le pommier, le cerisier, etc. Vous pouvez vous amuser à mélanger différentes saveurs de granulés. Explorez le champ des possibles.

Temps et température de cuisson

Si vous utilisez votre barbecue dans un climat plus froid ou lorsqu'il y a du vent, les temps de cuisson peuvent être plus longs. Ces conditions entraîneront une chute de température du barbecue. Veillez donc à toujours surveiller votre barbecue et à utiliser des sondes de température pour aliments afin de garantir que la température à cœur de vos aliments soit sûre. Et n'oubliez pas de laisser le couvercle du barbecue fermé autant que possible pendant la cuisson pour que la chaleur et la fumée ne s'en échappent pas.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Débranchez toujours le barbecue de l'alimentation électrique et attendez que le barbecue soit complètement froid avant d'effectuer des opérations d'entretien ou de nettoyage.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Ne pulvérisez jamais de l'eau sur le barbecue à l'aide d'un tuyau d'arrosage ou d'un nettoyeur à haute pression. Les composants électriques pourraient subir des dommages.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Au fil du temps, les surfaces situées à proximité du déflecteur de chaleur, des FLAVORIZER BARS, du diffuseur de chaleur et des grilles de cuisson peuvent devenir rugueuses. Nous vous conseillons de porter des gants de protection lorsque vous manipulez ces éléments.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Ne nettoyez pas le déflecteur de chaleur, les FLAVORIZER BARS, le diffuseur de chaleur ni les grilles de cuisson dans un évier, un lave-vaisselle ou un four autonettoyant.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Ne posez pas les éléments du barbecue sur le plan de travail latéral, car ils pourraient rayer les surfaces en acier inoxydable.

⚠ **AVERTISSEMENT !** N'utilisez aucun des produits suivants pour nettoyer votre barbecue :

- Nettoyant abrasif ou pâtes pour acier inoxydable
- Nettoyants contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène
- Nettoyant pour four
- Nettoyants ou tampons abrasifs

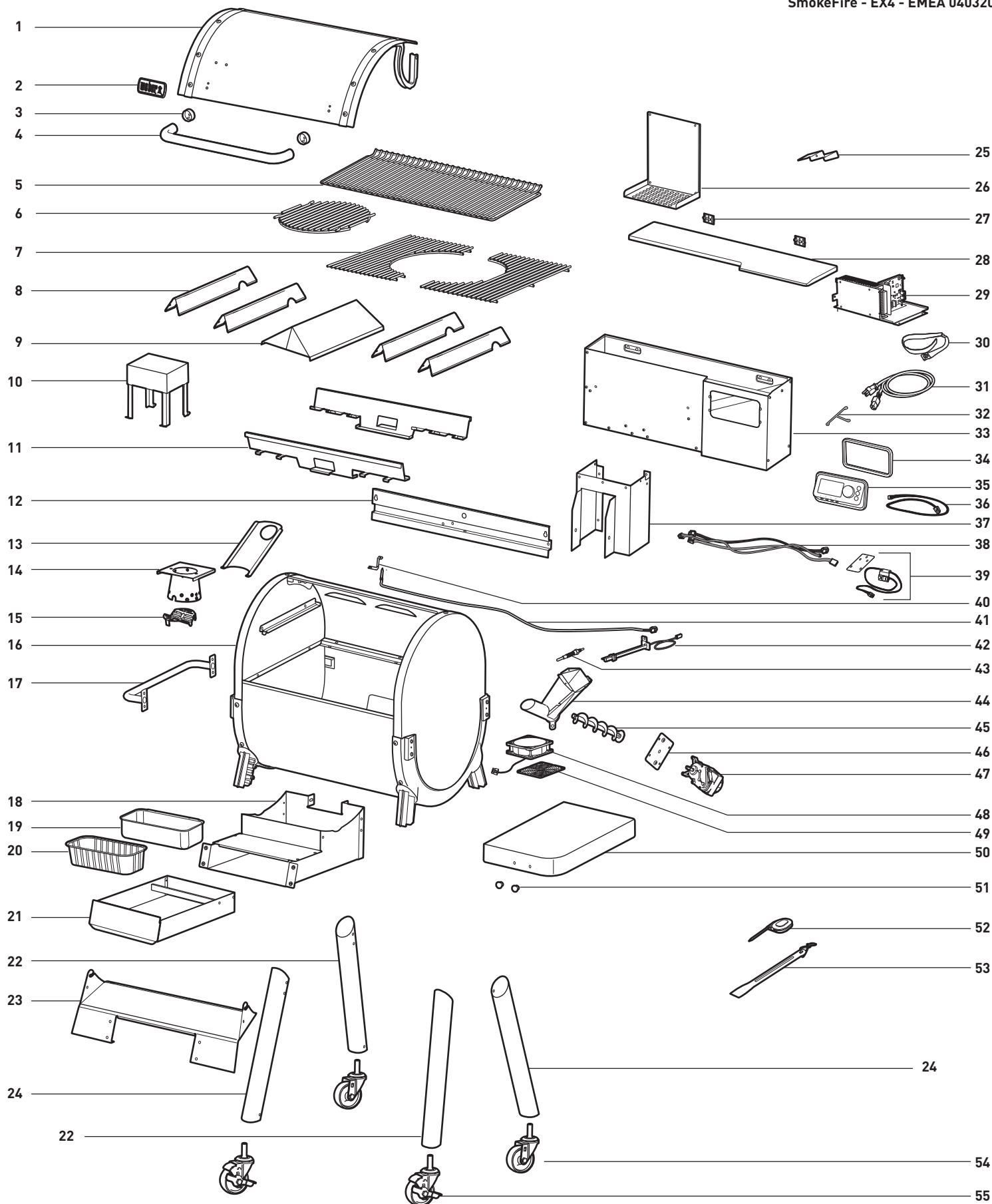




PIÈCES DE RECHANGE

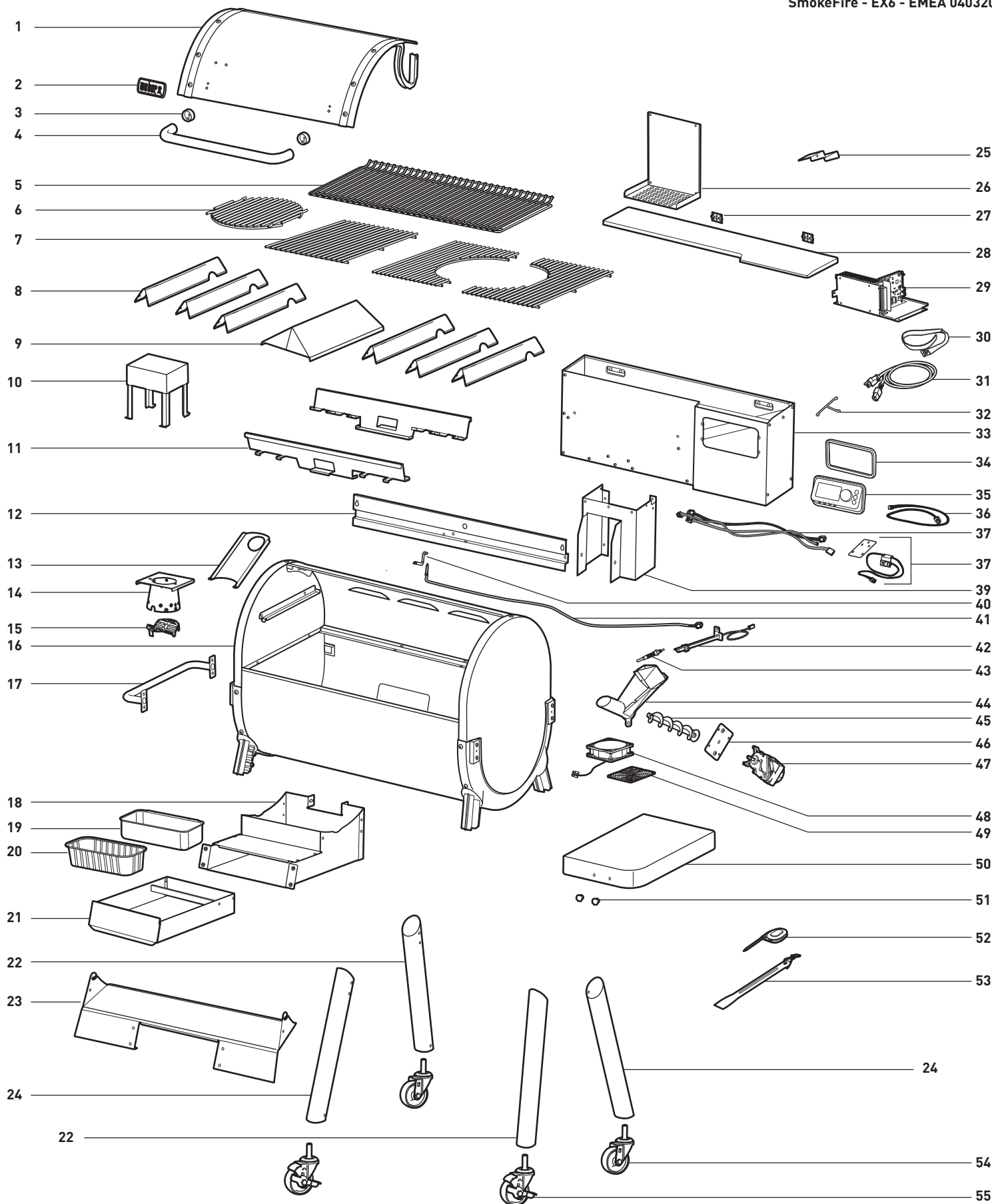
N'utilisez que des pièces de rechange WEBER d'origine pour toute réparation ou tout remplacement. Visitez weber.com

SmokeFire - EX4 - EMEA 040320





SmokeFire - EX6 - EMEA 040320





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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com