



NOTICE D'UTILISATION

Searwood 600 Searwood XL 600



Scannez ici pour accéder à la version en ligne intégrale de cette notice d'utilisation et :

- Activer votre garantie
- Obtenir une assistance
- Obtenir des conseils et des recettes de barbecue



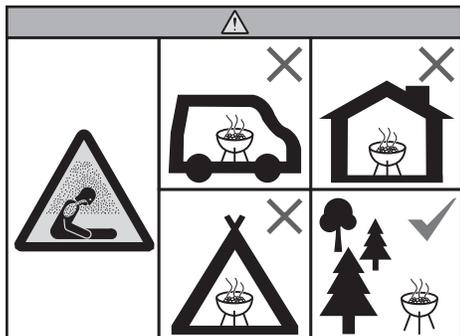
SÉCURITÉ

NF EN 1860-1/Decrèt no 2006

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL. La présente notice d'utilisation contient des informations importantes concernant les dangers, des avertissements et des mises en garde relatives au produit. Veuillez lire l'intégralité de cette notice avant de procéder au montage et d'utiliser ce barbecue à pellets. 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 notice de montage. CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

Le non-respect des indications DANGERS, AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE présentes dans cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures corporelles graves voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels. Veuillez lire toutes les informations de sécurité contenues dans la présente notice d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

- ⚠ Installez toujours le barbecue sur une surface plane et stable, à l'écart de tout matériau inflammable.
- ⚠ Avant vos premières grillades, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir ardent le combustible, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes afin de brûler les éventuels résidus de fabrication.
- ⚠ Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ⚠ 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.
- ⚠ 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.



- ⚠ **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 à l'écart de l'appareil pendant son utilisation.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! Pour usage extérieur uniquement. Le barbecue à pellets doit être installé de sorte que les gaz de combustion, y compris la fumée, ne puissent pas être communiqués 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 pellets 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 de cuisson 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 – Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Le récipient à cendres fermé doit être placé sur une surface incombustible ou sur le sol, à l'écart de tout matériau combustible, en attendant l'élimination des cendres. Lors d'une élimination des cendres en les enterrant ou les dispersant localement, elles doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles soient complètement refroidies.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! Utilisez uniquement des PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS DUR 100 % NATURELS) comme combustible pour ce barbecue. N'utilisez pas de pellets de chauffage. Valeur calorifique moyenne du combustible à granulés de 7 900 BTU/LB, teneur en cendres < 1 %.
- ⚠ **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 et la mort.
 - Consultez un médecin si vous-même ou des personnes de votre entourage présentent des symptômes semblables à ceux d'un rhume ou d'une grippe lorsque vous cuisinez avec le barbecue ou lorsque vous vous trouvez à proximité de cet appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe et 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.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! Avant de remplir la trémie avec des PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS DUR 100 % NATURELS), effectuez une inspection visuelle du dispositif de protection des doigts de la trémie afin de vous assurer qu'il est correctement installé et ne présente aucun dommage. S'il est endommagé, contactez le représentant du Service consommateurs de votre région en vous référant aux coordonnées indiquées sur weber.com afin de procéder à son remplacement.

DANGERS

- ⚠ **DANGER** ! Ne pas utiliser en intérieur ! Ce barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur dans un espace bien ventilé, il n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé à cette fin. 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, sous un porche ni dans tout autre espace clos.
- ⚠ **DANGER** ! N'effectuez jamais des opérations d'entretien sur ce barbecue lorsqu'il est branché sur une prise de courant. Débranchez toujours le barbecue avant de procéder à son entretien.

- ⚠ **DANGER** ! Le barbecue présente des tensions dangereuses qui peuvent causer un choc électrique, des brûlures ou la mort. Veillez à toujours débrancher le barbecue de la prise de courant avant de le nettoyer ou de procéder à une opération de maintenance.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas en place. Le 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.
- ⚠ **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 avancées.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! La consommation d'alcool ou la prise de médicaments sur ordonnance ou non peuvent nuire à la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue ou à l'utiliser en toute sécurité.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Il sera chaud pendant le préchauffage, la cuisson ou le nettoyage ; il ne doit jamais être laissé sans surveillance, ni être déplacé lorsqu'il fonctionne.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! N'utilisez pas ce barbecue à moins de 61 cm (2 pieds) d'un matériau inflammable. Cela comprend notamment le bois ou les terrasses en bois traité, les patios, les porches, les revêtements en vinyle et les portes de patios.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! Installez toujours le barbecue sur une surface plane et stable, 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 vérifier s'ils sont chauds.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton Menu et tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le symbole Marche/Arrêt soit mis en surbrillance, puis appuyez sur le bouton rotatif pour lancer la procédure d'arrêt et éteindre tout 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 de la tablette latérale est de 18 kg (40 livres). Ne vous appuyez pas sur la tablette latérale et ne la surchargez pas.
- ⚠ **AVERTISSEMENT** ! Abstenez-vous de déplacer, couvrir ou ranger le barbecue tant que le combustible n'est pas éteint et que le barbecue n'a pas complètement refroidi.



CARACTÉRISTIQUES DE CE BARBECUE

Pour accéder aux informations complètes de l'utilisateur, scannez le code QR et saisissez votre numéro de série, ou naviguez en ligne sur weber.com/literature-online.

Numéro de série

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

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES DISTANCES IMPOSÉES (ESPACES DÉGAGÉS) PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST CRUCIAL D'INSTALLER CE PRODUIT CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

9501062

FR

07/31/24

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT !** Branchez toujours cet appareil à une prise raccordée à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur de prise. Si une rallonge est requise, utilisez un câble de 1,63 mm (gauge 14) équipé d'une fiche de terre, adapté à une utilisation avec des appareils d'extérieur. La longueur maximale de la rallonge est de 4 mètres (13 pieds). Utilisez la 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 cette notice.

⚠ **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 fiche sont endommagés.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Ne faites pas fonctionner 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 pieds) 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 ou de toute masse d'eau, et veillez à ce qu'ils ne présentent aucun risque de trébuchement.

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

⚠ **AVERTISSEMENT !** WEBER vous recommande de contrôler régulièrement le pot de combustion, la vis sans fin et la cuve de cuisson, 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 pellets qui se trouvent dans la trémie afin de vous assurer qu'ils sont bien secs. Des pellets de bois dur exposés à l'eau ou à une humidité élevée peuvent gonfler, se rompre, et colmater ou obstruer le système d'alimentation de la 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'utiliser 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 pas 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 déflecteur de chaleur et la barre FLAVORIZER sont correctement installés.

MISES 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 correspond 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 PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS 100 % NATURELS) dans un endroit sec, à l'écart des appareils générant de la chaleur et de l'humidité.

⚠ **MISE EN GARDE !** La charge maximale de la tablette inférieure est de 18 kg (40 livres). Ne montez pas sur la tablette inférieure et ne la surchargez pas.



GARANTIE

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 sans frais supplémentaires. 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 droits incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et un dédommagement. Ces droits et d'autres droits accordés par la loi ne sont pas remis en question par cette disposition de la garantie. En outre, la présente garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire du barbecue, 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 offre 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 vice de matériau ni de fabrication pour les durées indiquées dans le tableau ci-après à compter de la date d'achat, s'il est monté et utilisé conformément à la notice d'utilisation ci-jointe, exception faite de l'usure normale. (N. B. : Si vous perdez ou égariez votre notice d'utilisation Weber, vous pourrez en trouver une 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 APPLICABLE, 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.**

DURÉES DE GARANTIE DU PRODUIT

Cuve de cuisson et ensemble des composants non couverts ci-dessous : 5 ans

Composants électriques : 3 ans

Grilles de cuisson, pot de combustion, diffuseur de chaleur, déflecteur de chaleur, collerette du contrôleur : 3 ans

Weber est conscient de la qualité de ses produits et a le plaisir de vous fournir la garantie décrite pour les défauts de matériaux du barbecue ou d'un de ses composants, exception faite de l'usure normale.

• L'« usure normale » inclut l'altération esthétique et autre détérioration non significative de votre barbecue, qui peuvent survenir au fil du temps, telles que la rouille de surface, les bosses/éraflures, etc.

Weber honorerait toutefois cette garantie pour le barbecue ou l'un de ses composants si les dommages ou dysfonctionnements sont causés par un défaut matériel.

• Le « défaut matériel » comprend 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/Exclusion 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 d'appeler le service de garantie, veuillez avoir les informations suivantes sous la 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 respectant toutes les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien préventif présentées dans la notice d'utilisation fournie avec le produit, à moins que le propriétaire ne puisse prouver que le défaut ou la panne ne dépend pas 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 le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans la notice d'utilisation ci-jointe.

Cette GARANTIE devient caduque si des dégâts, détériorations, décolorations et/ou de la rouille dont Weber n'est pas responsable sont causés par :

• Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un montage ou une installation incorrects ou la non-réalisation d'un entretien normal de routine adéquat ;

• 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 la garantie

Si vous pensez 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 pourra 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 port 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 LES DURÉES D'APPLICATION DE LA GARANTIE INDIQUÉES CI-DESSUS. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR 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 INFLIGÉ(E) À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS LIÉS À UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LA NOTICE D'UTILISATION CI-JOINTE.

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LE RESTANT 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 LOGEMENTS MULTIPLES 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 PAS 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.

- 120 V~
- 60 Hz
- 1,3 A



SYSTÈME DE CUISSON

A Couvercle ÉMAILLÉ WEBER

Conçu pour durer plus longtemps que ses concurrents, le barbecue SEARWOOD possède une finition émaillée qui n'a pas uniquement une visée esthétique. La finition émaillée exclusive WEBER résiste aux intempéries 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 livres) de pellets : une taille idéale pour une longue durée de fumage.

C Moteur réactif

Doté du contrôleur de température RAPID REACT PID de WEBER, ce moteur électrique à courant continu a été conçu pour chauffer plus fort et plus vite que la plupart des barbecues à pellets pour atteindre une plage de température de 82 à 315 °C (180 à 600 °F). Cela vous permet de saisir un steak, fumer des travers de porc, cuire une pizza, cuire sur une plancha et effectuer toutes les cuissons intermédiaires.

D Système de récupération des cendres et des graisses à nettoyage facile

Conçu pour un nettoyage rapide et facile sans aspirateur, les cendres et les graisses sont recueillies dans le bac à graisses situé au fond de la cuve de cuisson. Les graisses et les cendres peuvent ensuite s'écouler vers le système de récupération des graisses pour une élimination facile.

E Allumage par bougie de préchauffage

La bougie de préchauffage assure l'allumage du combustible dans le pot de combustion.



UTILISATION D'UN BARBECUE À PELLETS - INSTRUCTIONS DE BASE

Comment fonctionne le WEBER SEARWOOD ?

Le barbecue WEBER SEARWOOD fonctionne en versant des PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS DUR 100 % NATURELS) dans le pot de combustion via un système de vis sans fin. Une fois que les pellets sont versés dans le pot de combustion, une bougie de préchauffage les enflamme. Cela démarre votre barbecue et vous permet d'atteindre et de maintenir la température que vous avez définie sur le contrôleur numérique LCD WEBER CONNECT. Une fois que la bougie de préchauffage a enflammé les pellets, elle restera éteinte pendant la suite de la cuisson. Le ventilateur du barbecue fournit de l'oxygène à travers le pot de combustion pour alimenter le feu tout au long de la cuisson.

Recommandations de cuisson au barbecue

- Pour une performance de cuisson optimale, téléchargez et utilisez l'application WEBER CONNECT avec votre barbecue SEARWOOD afin d'obtenir automatiquement les dernières mises à jour du logiciel et des fonctionnalités.
- Lorsque vous utilisez la grille supérieure pour faire griller ou fumer des aliments pendant de longues périodes, WEBER vous recommande d'utiliser une grande lèche-frite WEBER sur les grilles de cuisson inférieures pour récupérer la graisse et les jus de cuisson des aliments.
- Gardez toujours le couvercle du barbecue fermé pendant le préchauffage et la cuisson pour des performances optimales.

La qualité des pellets compte

L'utilisation de PELLETS WEBER (granulés de bois dur 100 % naturels) est essentielle pour un fonctionnement optimal du barbecue. Les pellets doivent craquer lorsqu'ils sont rompus et ne pas s'émietter facilement pour éviter des problèmes de performance du barbecue. Des pellets de bonne qualité doivent produire un minimum de poussière et ne doivent pas être décolorés ou de couleur blanche. Ils doivent également être stockés à l'intérieur, dans un conteneur hermétique, afin qu'ils n'absorbent pas l'humidité. Conservez toujours les PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS DUR 100 % NATURELS) à l'intérieur, dans un récipient hermétique et à l'écart des appareils générant de la chaleur et de l'humidité.

Maintenance recommandée pour le barbecue SEARWOOD

- Nettoyez le bac à graisses et le système de récupération des cendres et des graisses avant chaque cuisson.
- Nettoyez les grilles de cuisson à l'aide du grattoir fourni puis retirez-les ainsi que la grande barre FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson.

N. B. : Inclinez le diffuseur de chaleur pour vider les cendres avant de le retirer de la cuve de cuisson.

- Ensuite, grattez la cuve de cuisson et éliminez les cendres et les débris du pot de combustion. Cette opération doit être effectuée après chaque cuisson lente à basse température ou saisie à haute température, ou toutes les 12 heures ou 9 séances de cuisson, selon la première de ces éventualités.

- Exécutez toujours un arrêt complet après chaque cuisson pour garantir la réussite de la prochaine cuisson.

- Purgez et videz la trémie et le tube de la vis sans fin toutes les 4 semaines en cas d'utilisation régulière. Toutes les 2 semaines sans utilisation régulière.

- À l'aide d'un chiffon sec et non abrasif, nettoyez la lentille de la jauge de combustible tous les 10 sacs de pellets utilisés (certains modèles uniquement).

N. B. : Pour obtenir des instructions d'entretien et de nettoyage plus détaillées, rendez-vous sur weber.com ou scannez le code QR sur la page de couverture de cette notice d'utilisation.



CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

A Contrôleur numérique LCD WEBER CONNECT

Le contrôleur numérique LCD WEBER CONNECT vous permet de commander toutes les fonctions de votre barbecue WEBER SEARWOOD. Utilisez le contrôleur pour démarrer votre barbecue, sélectionner les paramètres de température, surveiller votre cuisson, et bien plus.

B Système de cuisson DIRECTFLAME

Le système de cuisson DIRECTFLAME permet à la flamme d'accéder aux aliments sur toute la grille de cuisson pour les dorer délicieusement et obtenir une texture riche, croustillante et savoureuse. La barre FLAVORIZER améliore la cuisson DIRECTFLAME en récupérant les gouttes de graisse et les jus de cuisson qui fument et grésillent pour ajouter une saveur exquise aux aliments.

C Wi-Fi et Bluetooth® intégrés

En utilisant votre smartphone, connectez-vous à l'application WEBER CONNECT pour obtenir la version logicielle la plus récente et vous connecter à votre barbecue. L'application WEBER CONNECT vous garantit non seulement l'accès aux dernières versions du logiciel et du firmware pour des performances optimales, mais vous indique aussi, directement depuis votre smartphone, quand il est temps de retourner vos aliments, de les laisser reposer et de les servir. La fonction d'accès à distance au barbecue vous donne la liberté de vous éloigner, tout en pouvant surveiller et même ajuster la température avec votre téléphone.

D Sondes de température pour aliments et de température ambiante

Afin de surveiller à distance la température de votre barbecue et les températures internes des aliments, votre barbecue SEARWOOD est fourni avec une sonde de température ambiante et une sonde de température pour aliments qui seront directement connectées au contrôleur et interagiront avec celui-ci. Le contrôleur peut accepter un total de 2 sondes de température pour aliments. (Les autres sondes de température pour aliments sont vendues séparément).

E Accessoires

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



DÉMARRAGE

Préparation du barbecue pour la première utilisation

Avant la première utilisation de votre barbecue WEBER SEARWOOD, 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, la grande barre FLAVORIZER et les grilles de cuisson sont correctement installés dans la cuve de cuisson.
3. Vérifiez que le système de récupération des cendres et des graisses est bien installé et qu'une lèche-frite WEBER jetable recouvre le système de récupération des graisses.
4. Branchez le câble d'alimentation à l'arrière de la trémie avant de le brancher sur une prise électrique reliée à la terre.
5. Ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez que le dispositif de sécurité de la trémie est en place et qu'aucun corps étranger n'obstrue la vis sans fin située au fond de la trémie.

N. B. : Assurez-vous que la trappe d'évacuation des pellets de la trémie est bien fermée avant de verser les pellets dans celle-ci.

6. Remplissez la trémie avec les PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS DUR 100 % NATURELS) de votre choix. Fermez le couvercle de la trémie lorsque celle-ci est remplie.

Application WEBER CONNECT

Le plus important.

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



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

Téléchargez, connectez-vous et enregistrez-vous pour :

- Régler à distance la température de cuisson
- Des notifications pour savoir quand retourner les aliments et les servir
- Des minuteurs calculant le temps de cuisson idéal
- Une assistance de cuisson au barbecue étape par étape

Une connexion de votre barbecue au Bluetooth® ou à un réseau Wi-Fi

Pour connecter votre barbecue WEBER SEARWOOD via Bluetooth® ou votre réseau Wi-Fi local, suivez les étapes suivantes :

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

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

1. Vérifiez que votre smartphone est connecté au Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi local.
2. À partir de votre smartphone, téléchargez l'application WEBER CONNECT depuis l'App Store sur les appareils Apple, ou le Play Store sur les appareils Android.
3. Ouvrez l'application WEBER CONNECT et suivez ses instructions pour vous connecter à votre barbecue SEARWOOD. Une fois jumelé, votre contrôleur numérique mettra automatiquement à jour votre logiciel en arrière-plan à chaque connexion du barbecue.

N. B. : Afin de relier votre smartphone à votre barbecue via un réseau Wi-Fi local, assurez-vous d'abord que votre barbecue est jumelé 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 61 cm (2 pieds) de tout matériau combustible et liquide inflammable.

Entretien entre chaque barbecue

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

1. Nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse pour barbecue ou d'un grattoir en bois.
2. Avant chaque cuisson, retirez la graisse et les cendres de l'intérieur de la cuve de cuisson, puis nettoyez le bac à graisses et videz le système de récupération des graisses avant chaque utilisation.

N. B. : Placez toujours une lèche-frite jetable WEBER dans le système de récupération des graisses.

AVERTISSEMENT : N'ENLEVEZ PAS LE BAC À GRAISSES OU LE SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES EN COURS D'UTILISATION DU BARBECUE NI JUSTE APRÈS SON UTILISATION LORSQU'IL EST ENCORE CHAUD. Remplacez fréquemment la lèche-frite jetable avant d'allumer le barbecue pour réduire le risque de feu de graisse.

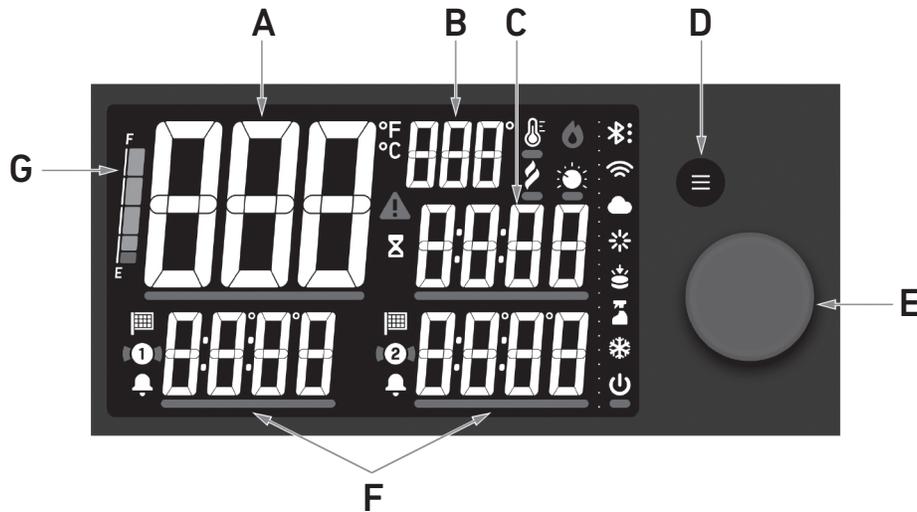
3. Assurez-vous que la trémie est bien remplie avec les PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS DUR 100 % NATURELS) de votre choix.
4. Vérifiez que le câble d'alimentation est bien raccordé à l'arrière de la trémie avant de le brancher sur une prise électrique.

AVERTISSEMENT ! Tenez le câble d'alimentation et toute rallonge éventuelle à l'écart de toute surface chaude et de toute masse d'eau, et veillez à ce qu'ils ne présentent aucun risque de débouchement.



CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE LCD WEBER CONNECT

Téléchargez l'application WEBER CONNECT pour obtenir la version la plus récente des fonctionnalités du logiciel du barbecue et du contrôleur.



A Afficheur principal

Vous sélectionnez la température ou le niveau de mode manuel à l'aide de l'afficheur principal. Une fois défini, il affiche la température actuelle de la cuve de cuisson, le niveau de mode manuel ou un code d'erreur.

B Réglage de la température

Indique la température souhaitée que vous avez réglée. L'afficheur principal indique la température de la cuve de cuisson.

C Afficheur de minuteur ⌚

Utilisez le bouton rotatif pour augmenter ou réduire la durée affichée. Appuyez sur le bouton rotatif pour sélectionner la durée et activer le minuteur. Une icône de minuterie ⌚ indique qu'une minuterie est réglée. Cet afficheur affiche aussi un compte à rebours lorsque la procédure d'extinction est activée.

D Menu principal/Retour ☰

Une pression sur le bouton ☰ vous permet d'accéder au menu principal. Tournez le bouton rotatif pour naviguer jusqu'à l'icône ou à l'afficheur recherché(e) et appuyez sur le bouton pour la ou le sélectionner. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu principal pour revenir à l'écran précédent.

E Bouton rotatif de sélection

Tournez le bouton rotatif de sélection pour ajuster la température du barbecue, parcourir les afficheurs, etc.

F Afficheurs des sondes de température pour aliments

Votre nouveau barbecue WEBER SEARWOOD comporte deux ports pour sondes de température pour aliments (une sonde fournie avec le barbecue) pour un contrôle optimal de votre barbecue et des résultats systématiquement parfaits. L'icône d'alarme 📢 indique qu'une alerte de sonde de température des aliments est activée. Lors de l'exécution d'un programme de cuisson, une icône en forme de drapeau à damier 🏳️ s'affiche lorsqu'un temps d'achèvement de cuisson est disponible.

G Jauge de combustible (certains modèles)

Certains modèles de barbecue SEARWOOD sont munis d'une jauge de combustible qui indique le niveau de combustible dans la trémie, sans avoir besoin de vérifier à l'intérieur de celle-ci.

Icônes de connectivité 📶: 📶 ☁️

Ces icônes indiquent la puissance de la connexion Bluetooth 📶 et Wi-Fi 📶 de votre barbecue. L'icône de nuage ☁️ indique quand votre barbecue est connecté au cloud.

Réglage de la température 🌡️

Utilisez le bouton rotatif pour choisir ce mode de cuisson où vous réglez une température entre 95 et 315 °C (200 et 600 °F) et le contrôleur de température RAPID REACT PID se charge du reste.

SMOKEBOOST 🍃

Utilisez le bouton rotatif pour sélectionner ce mode de cuisson qui donne une saveur fumée plus intense à vos aliments lors des cuissons lentes à basse température.

Mode manuel 🌞

Utilisez le bouton rotatif pour sélectionner ce mode de cuisson qui passe à une vitesse constante du combustible et du ventilateur pour les niveaux de barbecue 1-10 (feu doux à feu vif), dans le cadre d'une cuisson à couvercle ouvert ou à la plancha, sans correction excessive des réglages de votre barbecue.

Extinction 🏻

Une fois la cuisson terminée, sélectionnez cette icône pour éteindre votre barbecue.

Icône de flamme 🔥

Cette icône indique que le barbecue est en mode de cuisson actif.

Icône de temporisation ⌚

Cette icône indique qu'une mise à jour est en cours d'exécution. Votre barbecue continuera à fonctionner puisque la mise à jour s'effectue en arrière-plan.

Icône Appuyer sur le bouton rotatif 🍷

Cette icône s'affiche lorsqu'il faut appuyer sur le bouton rotatif.

Icône de nettoyage 🧽

Cette icône constitue un rappel pour nettoyer votre barbecue. Un nettoyage et un entretien réguliers garantissent un fonctionnement optimal du barbecue.

Icône de temps froid ❄️

Si la température ambiante est froide, cette icône indique la possibilité d'un temps de préchauffage plus long.

Icône d'erreur ⚠️

Cette icône indique la présence d'une erreur ou d'une notification. Le code d'erreur est affiché dans l'afficheur principal.



FONCTIONNEMENT DU BARBECUE

Procédure de première mise en service

Lorsque toutes les étapes de configuration ont été suivies dans la section précédente « DÉMARRAGE », vous pouvez lancer la procédure de démarrage pour préchauffer votre barbecue SEARWOOD pour la première fois.

N. B. : Si vous utilisez votre barbecue SEARWOOD pour la première fois, WEBER vous recommande de préchauffer votre barbecue à 230 °C (450 °F) pendant au moins 30 minutes avec le couvercle fermé.

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

1. Assurez-vous que votre barbecue est branché et que la trémie est remplie de PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS DUR 100 % NATURELS) de votre choix.
2. Si votre barbecue est branché et que l'écran n'est pas allumé, réactivez-le en appuyant sur le bouton de menu ou le bouton rotatif principal.
3. Tournez le bouton rotatif jusqu'à 230 °C (450 °F), puis enfoncez-le pour confirmer la sélection.
4. Avec le couvercle du barbecue fermé, laissez le barbecue fonctionner pendant au moins 30 minutes pour culotter votre barbecue.
5. Une fois le barbecue culotté, ouvrez le couvercle du barbecue et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse pour barbecue ou d'un grattoir en bois, puis fermez le couvercle du barbecue.
6. Appuyez sur le bouton du menu principal . Tournez le bouton rotatif du contrôleur pour faire défiler le menu principal jusqu'à symbole Marche/Arrêt et appuyez sur le bouton pour éteindre le barbecue.
7. Votre barbecue SEARWOOD commencera à s'éteindre, cette procédure étant indiquée par des icônes clignotantes et un compte à rebours activé. Lorsque la procédure d'extinction est terminée et que le barbecue est complètement froid, débranchez le barbecue.

ASTUCE : Vous pouvez reprendre la cuisson dans les trois minutes suivant l'activation. Pour reprendre la cuisson après le lancement de la procédure d'extinction, appuyez sur le bouton rotatif ou le bouton du menu principal . Tournez le bouton rotatif pour régler la température du barbecue ou naviguez jusqu'au mode de cuisson souhaité et appuyez sur le bouton pour sélectionner le mode.

AVERTISSEMENT : VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHEZ AVANT D'EXÉCUTER DES TÂCHES DE MAINTENANCE OU DE NETTOYAGE.

8. Retirez tous les composants internes du barbecue et nettoyez la cuve de cuisson en poussant les cendres dans le système de récupération des graisses à l'aide du grattoir en plastique fourni. Pour plus d'informations sur le nettoyage recommandé, rendez-vous sur weber.com ou scannez le code QR sur la page de couverture de cette notice d'utilisation.
9. Réinstallez correctement tous les composants internes du barbecue dans la cuve de cuisson. Une fois le barbecue rebranché, vous pouvez commencer la cuisson, connecter une sonde de température pour aliments, démarrer un minuteur ou sélectionner un programme de cuisson depuis l'application WEBER CONNECT.

Définition de la température souhaitée

Pour définir la température souhaitée pour le barbecue, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez sur le bouton du menu principal .
2. Tournez le bouton rotatif de votre contrôleur jusqu'à l'affichage de l'icône de réglage de la température et appuyez sur le bouton pour la sélection. Réglez la température souhaitée et appuyez sur le bouton rotatif pour la sélectionner.

ASTUCE : Utilisez la fonction SMOKEBOOST pour ajouter une saveur fumée et boisée intense aux cuissons lentes à basse température. Pour accéder à SMOKEBOOST, appuyez sur le bouton du menu principal . Tournez le bouton rotatif vers la droite jusqu'à l'icône SMOKEBOOST et appuyez sur le bouton pour sélectionner l'icône. Votre barbecue va ajuster la température dans une plage comprise entre 82 et 95 °C (180 et 200 °F), selon les conditions ambiantes.

RACCOURCI : Pour régler rapidement une température sur le barbecue depuis l'écran de veille ou d'accueil, il suffit de réactiver le barbecue et de tourner le bouton rotatif pour sélectionner la température souhaitée. Vous pouvez également sélectionner la fonction SMOKEBOOST à l'aide de ce raccourci.

3. Assurez-vous que le couvercle du barbecue est fermé pendant que le barbecue préchauffe à la température sélectionnée.
4. Lorsque le barbecue a atteint la température sélectionnée, ouvrez le couvercle du barbecue et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse pour barbecue ou d'un grattoir en bois.
5. Commencez la cuisson ! Vous pouvez à présent connecter des sondes de température, démarrer un minuteur ou sélectionner un programme de cuisson, le tout depuis l'application WEBER CONNECT.

Cuisson avec sondes de température

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

AVERTISSEMENT : Vous risquez de graves brûlures si vous manipulez les sondes de température à mains nues. 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 préchauffé, ouvrez le couvercle du barbecue en portant des gants thermorésistants et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse pour barbecue ou d'un grattoir en bois.
2. Insérez la/les sonde(s) de température pour aliments au centre de la partie la plus épaisse de vos aliments et placez ceux-ci sur les grilles de cuisson.
3. Branchez la/les sonde(s) de température pour aliments sur la barrette de sondes placée à l'avant du barbecue.

N. B. : Ne laissez pas les sondes de température toucher ou reposer sur la surface de cuisson, car cela risquerait d'endommager les sondes.

4. Fermez le couvercle du barbecue.
5. Sur l'écran du contrôleur, sélectionnez la vignette de la sonde correspondante pour définir une alerte de température des aliments ou choisissez un programme de cuisson dans l'application WEBER CONNECT. Pour plus d'informations sur l'utilisation des sondes de température et des programmes de cuisson, rendez-vous sur weber.com ou scannez le code QR sur la page de couverture de cette notice d'utilisation.

Cuisson en mode manuel

Il peut arriver que vous souhaitiez simplement faire griller des saucisses sur un barbecue ouvert ou utiliser la PLANCHA WEBER pour cuire des smash burgers. Suivez ces instructions pour utiliser le mode manuel lors de la cuisson avec le couvercle du barbecue ouvert :

1. Appuyez sur le bouton du menu principal .
2. Tournez le bouton rotatif pour mettre en surbrillance le niveau du mode manuel : ; puis appuyez sur le bouton.
3. En tournant le bouton rotatif vers la gauche ou vers la droite, vous pouvez maintenant régler le niveau d'intensité de chaleur du barbecue que vous souhaitez sur une échelle de 1 à 10 (de faible à élevée). Appuyez sur le bouton rotatif pour effectuer votre sélection.

N. B. : Si vous souhaitez régler le niveau de chaleur du barbecue, tournez simplement le bouton vers la droite ou vers la gauche et sélectionnez le niveau de chaleur souhaité. Pour quitter ce mode, appuyez sur le bouton du menu principal et tournez le bouton rotatif pour sélectionner l'icône de réglage de température ou SMOKEBOOST et sélectionnez la température désirée.

Extinction de votre barbecue

À la fin de la cuisson, votre barbecue WEBER SEARWOOD doit être correctement éteint pour éliminer les restes de combustible et de cendres du pot de combustion. Ainsi, votre barbecue sera prêt la prochaine fois que vous voudrez l'utiliser.

Pour éteindre votre WEBER SEARWOOD correctement, suivez les étapes suivantes :

1. Lorsque vos aliments ont atteint la température à cœur souhaitée, enfilez des gants thermorésistants, ouvrez le couvercle du barbecue, débranchez les sondes de température éventuelles et enlevez tous les aliments des grilles de cuisson.

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.

2. Fermez le couvercle du barbecue.
3. Appuyez sur le bouton du menu principal . À l'aide du bouton rotatif sur le contrôleur, faites défiler le menu principal et appuyez pour sélectionner « Marche/Arrêt » .

MISE EN GARDE : Veillez à toujours laisser la procédure d'extinction se terminer pour éteindre votre barbecue correctement après chaque cuisson. L'interruption fréquente des cycles de cuisson peut entraîner le dysfonctionnement de certains composants.

4. Votre barbecue SEARWOOD commencera à s'éteindre, cette procédure étant indiquée par des icônes clignotantes et un compte à rebours activé. Lorsque la procédure d'extinction est terminée et que le barbecue est complètement froid, débranchez le barbecue.

ASTUCE : Vous pouvez reprendre la cuisson à tout moment pendant la procédure d'extinction. Pour reprendre la cuisson après le lancement de la procédure d'extinction, appuyez sur le bouton rotatif ou le bouton du menu principal . Tournez le bouton rotatif pour régler la température du barbecue ou naviguez jusqu'au mode de cuisson souhaité et appuyez sur le bouton pour sélectionner le mode.

N. B. : Si aucune sonde de température pour aliments n'est branchée, votre barbecue se mettra en veille après 5 minutes d'inactivité. Pour réactiver votre barbecue, appuyez sur le bouton du menu principal ou sur le bouton rotatif.

AVERTISSEMENT : VÉRIFIEZ TOUJOURS QUE LE BARBECUE EST FROID ET DÉBRANCHEZ AVANT D'EXÉCUTER DES TÂCHES DE MAINTENANCE OU DE NETTOYAGE.

Changement de pellets

Il peut arriver que vous souhaitiez changer de PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS DUR 100 % NATURELS) afin de donner une autre saveur à vos aliments lors de votre prochaine séance de grillade.

1. Placez un grand récipient ou un seau sous la glissière d'évacuation des pellets au fond de la trémie.
2. Tirez sur la poignée de déverrouillage située sur le côté de la trémie pour faire tomber les pellets dans le récipient placé en dessous.

Nous vous recommandons d'utiliser des PELLETS WEBER (GRANULÉS DE BOIS DUR 100 % NATURELS) pour votre barbecue SEARWOOD. Pour obtenir les meilleurs résultats, stockez les pellets à l'intérieur, dans un récipient hermétique, afin d'éviter que l'humidité n'altère leurs performances. Vérifiez systématiquement l'état de vos pellets avant la cuisson. La meilleure façon de juger de leur fraîcheur est d'en casser un en deux. Ils doivent se briser d'un seul coup, et non s'effriter dans votre main. Des pellets qui s'effritent dans votre main peuvent avoir un impact néfaste sur les performances de votre barbecue.

Il est essentiel de purger le combustible de la vis sans fin avant l'entretien périodique et avant de ranger le barbecue. Pour plus d'informations, rendez-vous sur weber.com ou scannez le code QR sur la page de couverture de cette notice d'utilisation.

Méthodes de cuisson au barbecue

Votre barbecue WEBER SEARWOOD permet différentes méthodes de cuisson, par exemple fumer, rôtir, griller, saisir, cuire à la plancha, cuire au four et braiser. L'avantage de la cuisson avec des pellets est que vous dégustez vos recettes préférées avec une saveur boisée authentique. Cet élément de saveur peut rehausser le goût de votre plat et le rendre extraordinaire.

N. B. : Lorsque vous utilisez la grille supérieure pour faire griller ou fumer des aliments pendant de longues périodes, WEBER vous recommande d'utiliser une grande lèche-frite WEBER sur les grilles de cuisson inférieures pour recueillir les gouttes de graisse et les jus de cuisson.

Découverte des paramètres

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



CODES D'ERREUR

Codes d'erreur

Le contrôleur utilise une technologie de pointe permettant d'effectuer un dépannage de votre barbecue SEARWOOD. Si un problème est détecté sur votre barbecue, le contrôleur affichera le code d'erreur et enverra une notification via votre application WEBER CONNECT pour vous en informer. La liste des codes d'erreur possibles est présentée ci-dessous. Consultez la section de dépannage complète sur weber.com et suivez la colonne « SOLUTION » associée au code d'erreur affiché. Suivez les instructions pour corriger et supprimer les erreurs.

- E1 – Blocage de la vis sans fin
- E2 – Défaillance du moteur du ventilateur
- E3 – Perte de flamme
- E4 – Erreur de communication
- E5 – Barbecue trop chaud
- E6 – Barbecue non allumé
- E7 – Défaillance du moteur de la vis sans fin
- E8 – Erreur de thermocouple
- E10 – Extinction inadéquate
- E11 – Défaillance de la bougie de préchauffage
- E16 – Erreur matériel/logiciel

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

- E9 – Notification d'erreur de la jauge de combustible (certains modèles uniquement)
- E17 – Notification d'erreur de la barrette de sondes
- E18 – Notification de chute de température
- E19 – Notification de flamme éteinte
- E20 – Notification de jauge de combustible encrassée (certains modèles uniquement)
- E21 – Notification de niveau bas de combustible (certains modèles uniquement)

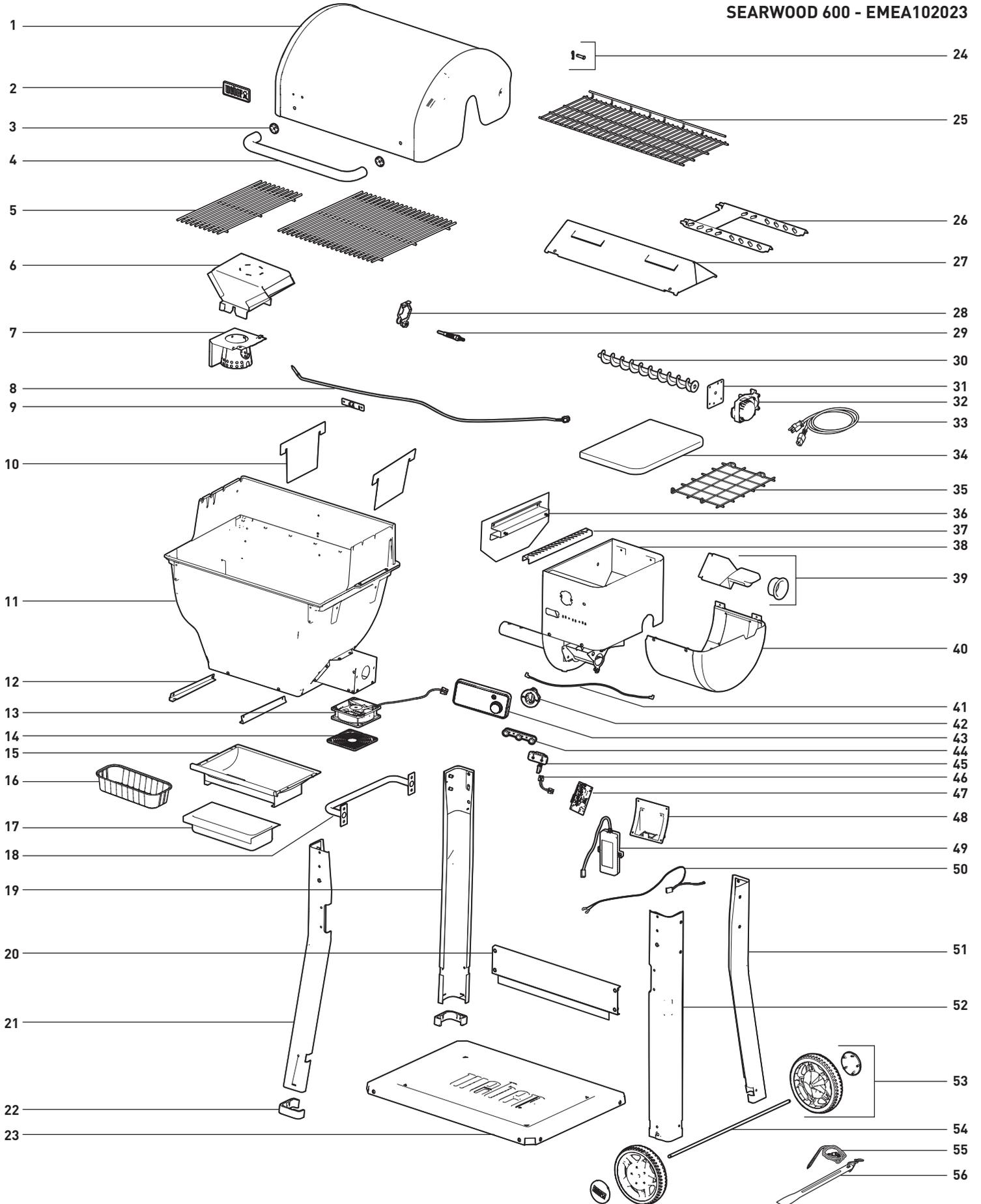
Pour plus d'informations sur l'utilisation et l'entretien de votre barbecue WEBER SEARWOOD, scannez le code QR ci-dessous ou rendez-vous sur weber.com.





PIÈCES DE RECHANGE

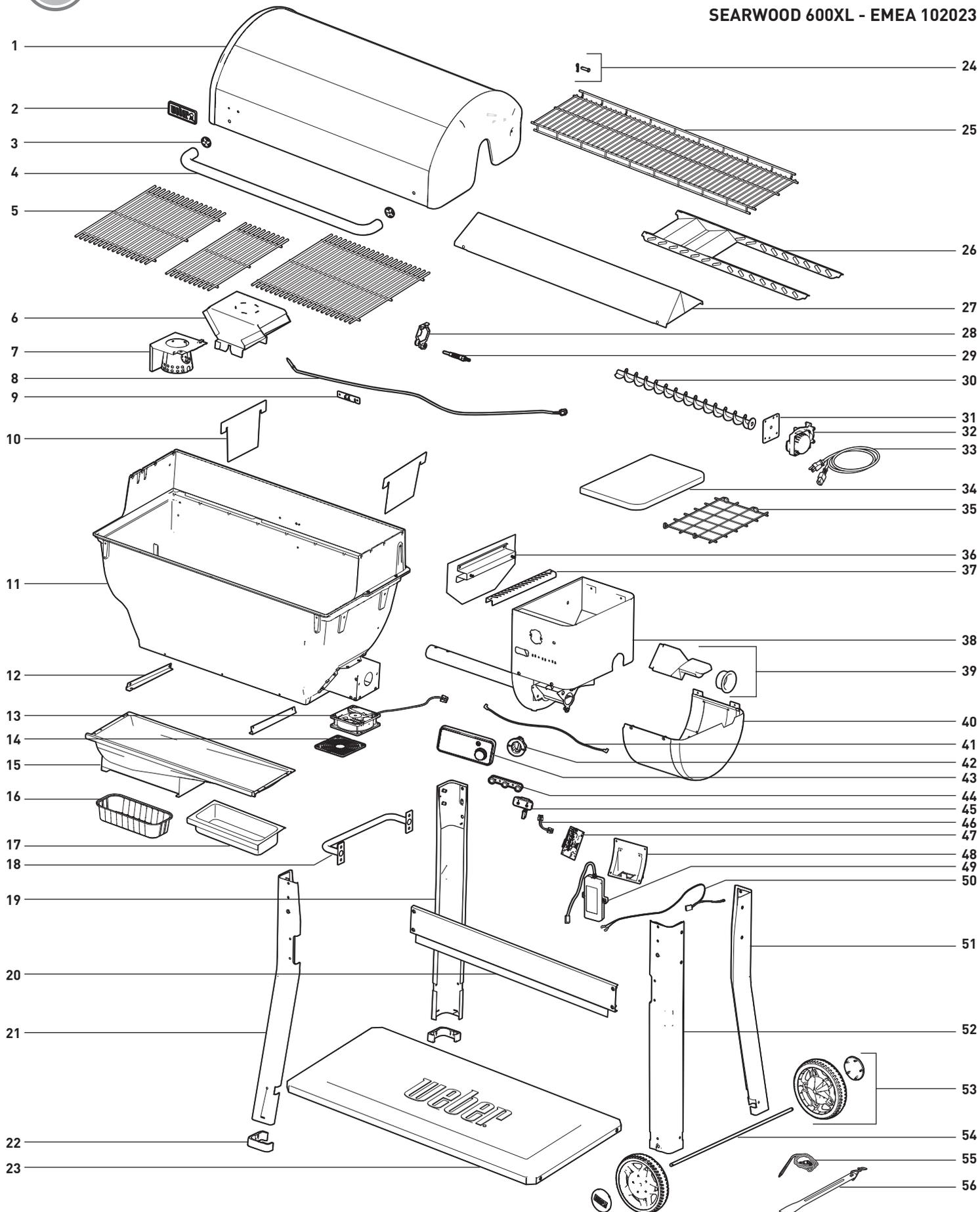
SEARWOOD 600 - EMEA102023





PIÈCES DE RECHANGE

SEARWOOD 600XL - EMEA 102023





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

MODÈLE : SF1

AUTRICHE

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

BELGIQUE

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

CHILI

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

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

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

DANEMARK

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

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 810 19 32 37
service-fr@weber.com

ALLEMAGNE

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

ISLANDE

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDE

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

ISRAËL

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

ITALIE

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

PAYS-BAS

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

POLOGNE

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

RUSSIE

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

AFRIQUE DU SUD

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

ESPAGNE

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

SUISSE

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

ÉMIRATS ARABES UNIS

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

ROYAUME-UNI

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

ÉTATS-UNIS

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

Pour la République d'Irlande, veuillez contacter :
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Pour d'autres pays d'Europe de l'Est, comme la ROUMANIE, la SLOVENIE, la CROATIE ou la GRÈCE, veuillez contacter :
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Pour les pays baltes, veuillez contacter :
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2024 Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 États-Unis d'Amérique.