



# SmokeFire

Wood Pellet Grill

## MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



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

**76995**

frCA

08/06/23



# SÉCURITÉ

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

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

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT!** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **peut entraîner la mort ou des blessures graves.**

**⚠ ATTENTION!** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, **peut entraîner des blessures mineures ou modérées.**

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

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

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT!** Élimination des cendres – Attendez toujours que le barbecue soit complètement refroidi après un arrêt complet. N'éliminez pas la graisse ni les cendres tant qu'elles ne sont pas complètement refroidies.

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

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

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

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

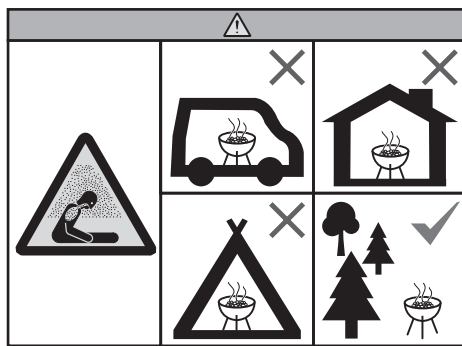
- Renseignez-vous sur les symptômes d'un empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner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

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

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

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

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



## Applicable aux clients au Mexique uniquement :

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

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

## DANGERS

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

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

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

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

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

## AVERTISSEMENTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT!** Placez le barbecue sur une surface plane et stable en permanence et loin des matières combustibles.

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

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT!** Une fois la cuisson terminée, utilisez le menu principal ou maintenez le bouton enfoncé pendant trois secondes pour exécuter la procédure d'arrêt et éteindre les granulés.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT!** Gardez le cordon d'alimentation et la rallonge à l'écart des surfaces chauffées et de l'eau. Placez-les de façon à éviter tout risque de trébucher. Utilisez la sangle de gestion du cordon d'alimentation pour éviter ce type de risque.

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

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

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT!** Si vous utilisez l'application WEBER CONNECT pour surveiller le fonctionnement du barbecue, assurez-vous que toutes les précautions de sécurité applicables au fonctionnement du barbecue ont été observées avant de l'utiliser. Une personne expérimentée

dans le maniement du barbecue doit rester à proximité afin de faire face à toute urgence qui pourrait se présenter. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.

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

## ATTENTION

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

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

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

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

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

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

## PROPOSITION 65, CALIFORNIE

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

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

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

100-120 Vac  
156W @120V

## Table des matières

2	Sécurité
4	Garantie
5	Système de cuisson
6	A B C des barbecue à granulés
8	Caractéristiques spéciales
	Contrôleur WEBER CONNECT
10	Avant l'allumage
	Choisir un lieu adéquat pour cuisiner
	Préparer le barbecue pour la première utilisation
	Entretien entre chaque repas et à chaque fois que vous cuisinez
	Application WEBER CONNECT
	Connecter votre barbecue via Bluetooth® ou réseau Wi-Fi
13	Utilisation du barbecue
	Procédure de première utilisation
	À chaque utilisation de votre barbecue
	Cuire des aliments avec des sondes de température
	Éteindre votre barbecue
	Changer les granulés / vider la trémie
	Méthodes de cuisson
	Explorer vos paramètres
17	Paramètres du contrôleur
	Tableau de bord
	Menu principal
	Configurer une cuisson à la sonde
	Paramètres de cuisson à la sonde
	Programmes de cuisson
	Minuteurs
	Informations réglementaires
19	Dépannage
37	Entretien
39	FAQ
40	Pièces de rechange
42	Remarques



# GARANTIE

## Bienvenue dans la famille Weber

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

### Garantie limitée

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (ci-après « WEBER ») est fière d'offrir un produit sécuritaire, durable et fiable.

Cette garantie limitée (ci-après « garantie ») de WEBER vous est offerte sans frais supplémentaires. Elle comprend des renseignements dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une défaillance ou d'un défaut.

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

#### GARANTIE LIMITÉE DE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (ci-après « propriétaire ») que le produit WEBER ne comporte pas de défauts de matériaux ou de fabrication pour la ou les périodes spécifiées ci-après s'il est assemblé et utilisé conformément au Guide d'utilisation ci-joint. (Remarque :

Si vous perdez votre Guide d'utilisation WEBER, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com).) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, soumis aux restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. **DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.**

Webster est fier de ses produits et vous offre la garantie décrite pour les vices de matériaux sur la grille ou toutes ses composantes, à l'exception de l'usure normale.

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

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

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

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

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur [www.weber.com](http://www.weber.com). Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions communiquer avec vous. Si vous n'avez pas eu le temps d'enregistrer votre barbecue avant

de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel :

Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

La garantie ci-dessus s'applique uniquement si le propriétaire prend raisonnablement soin du produit WEBER en suivant les consignes d'assemblage, d'utilisation et d'entretien préventif décrites dans le Guide d'utilisation, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le Guide d'utilisation inclus.

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

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service clients WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web ([www.weber.com](http://www.weber.com)) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, Weber peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces pour inspection.

Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire. Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

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

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

L'utilisation de pièces tierces n'annule pas cette garantie. Toutefois, toute pièce utilisée ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. En outre, tout dommage résultant de l'utilisation ou de l'installation de pièces sur votre produit WEBER qui ne sont pas des pièces d'origine WEBER n'est pas couvert par cette garantie. Toute conversion d'un barbecue au gaz non autorisée par WEBER et non effectuée par un technicien autorisé par WEBER annulera cette garantie.

#### PÉRIODES DE COUVERTURE DE LA GARANTIE

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

Composants électriques :  
3 ans

Grilles de cuisson, glissière à granulés, pot de combustion, déflecteur de chaleur, grille à granulés, lunette de contrôle :  
3 ans

#### AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE VOUS TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉ PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE D'UTILISATION FOURNI. LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS. LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES CENTRES DE VILLÉGIATURE OU DES PROPRIÉTÉS EN LOCATION. WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. EN OUTRE, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UN AVEU DE DÉFECTUOSITÉ DANS LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

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

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





## Avis de non-responsabilité

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

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

LA VALEUR DE TOUT REMPLACEMENT OU DE TOUTE RÉPARATION AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEURE AU MONTANT DU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE, DE DOMMAGE OU DE BLESSURE TOUCHANT VOUS OU VOS BIENS OU LES AUTRES ET LEURS BIENS CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE UTILISATION OU UNE UTILISATION ABUSIVE DU PRODUIT OU LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS PRÉSENTÉES PAR WEBER DANS LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOURNI.

LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA PÉRIODE RESTANTE DE LA GARANTIE MENTIONNÉE CI-DESSUS.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS PAR PLUSIEURS FAMILLES NI À CEUX UTILISÉS DANS UN CONTEXTE COMMERCIAL OU COMMUNAUTAIRE, COMME DANS DES RESTAURANTS, DES HÔTELS, DES COMPLEXES OU DES ÉTABLISSEMENTS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS MODIFIER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN RENSEIGNEMENT COMPRIS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME OBLIGEANT WEBER À INTÉGRER CES CHANGEMENTS DE CONCEPTION AUX PRODUITS FABRIQUÉS PRÉCÉDEMMENT. DE PLUS, AUCUN CHANGEMENT NE DOIT ÊTRE PERÇU COMME UNE ADMISSION DE DÉFECTUOSITÉ SUR LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES.

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

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

## A Cuve de cuisson et couvercle en émail vitrifié

Fabriqué pour durer plus longtemps que ses concurrents, SMOKEFIRE brille d'un éclat de permanence. La finition exclusive en émail vitrifié WEBER résiste aux éléments et aide à prévenir la formation de rouille et de fissures au fil des années.

## B Grande trémie

La trémie de grande capacité peut contenir un sac entier de 9 kg (20 lb) de granulés, et plus encore. C'est une taille idéale pour fumer toute la journée.

## C Moteur d'entraînement à inclinaison réactive

Le moteur CC est conçu pour chauffer plus et plus vite que la plupart des barbecues à granulés pour atteindre une plage de température de 200 à 600 °F (93 à 315 °C). Vous avez ainsi la possibilité de saisir des biftecks, de cuire une pizza, de fumer des côtes grillées et de tout faire cuire.

## D Système de récupération des cendres et des graisses facile à nettoyer

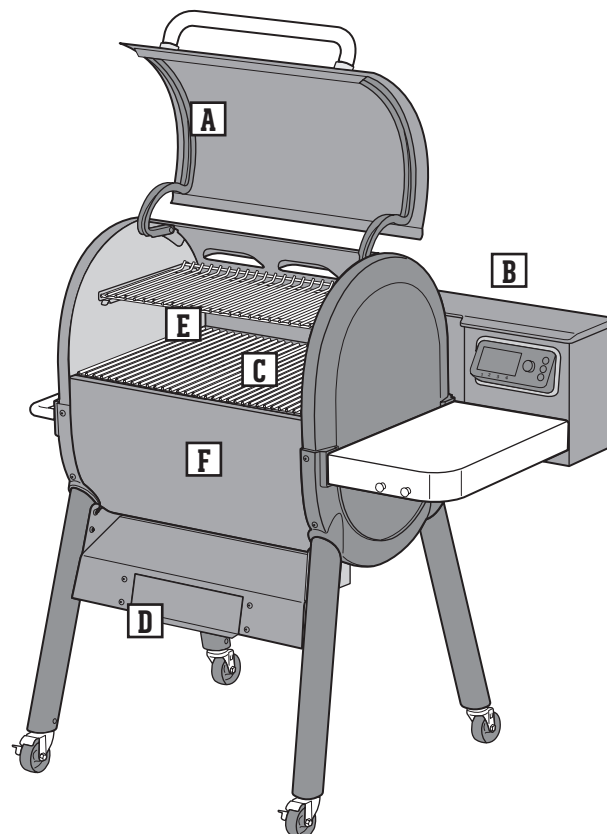
Ce système supérieur achemine les cendres et les graisses vers un tiroir accessible à l'avant du barbecue pour un nettoyage rapide et facile. Vous n'aurez pas à voir un seau de graisses dégoûtantes suspendu sur le côté de votre nouveau barbecue à granulés. Ce système unique empêche également les cendres de se disperser dans la cuve de cuisson et sur vos aliments.

## E Grande surface de cuisson

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

## F Allumage par bougie de préchauffage

La bougie de préchauffage allume les granulés dans le pot de combustion. Une fois les granulés allumés, la bougie de préchauffage s'éteint pour le reste de la cuisson.





# BARBECUE À GRANULÉS 101

## Fonctionnement du WEBER SmokeFire

Le WEBER SMOKEFIRE fonctionne en acheminant les GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE au pot de combustion à l'aide d'une vis sans fin dans un tube. Les granulés tombent dans le pot de combustion où la bougie de préchauffage les allume. Le barbecue est allumé. Sa chaleur augmente et se maintient à la température que vous avez réglée sur le contrôleur WEBER CONNECT. Après que la bougie de préchauffage a enflammé les granulés, elle s'éteint et demeure éteinte pendant la cuisson. Le ventilateur du barbecue souffle de l'oxygène à travers le pot de combustion pour nourrir le feu tout au long de la cuisson.

## Recommandations pour la cuisson

- Posez une grande barquette WEBER sous les grilles de cuisson lorsque vous fumez ou cuisez des aliments à basse température pour récupérer la graisse et les égouttements d'aliments, et pour y ajouter de l'humidité.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, maintenez toujours le couvercle du barbecue fermé pendant le préchauffage et la cuisson.
- Téléchargez et utilisez l'application WEBER CONNECT avec votre barbecue SMOKEFIRE pour obtenir automatiquement les dernières mises à jour du logiciel et des fonctionnalités.

## La qualité des granulés est importante

L'utilisation de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE est essentielle pour un fonctionnement optimal du barbecue. Pour éviter des problèmes de performances du barbecue, les granulés doivent se briser d'un seul coup, et non s'effilochoer facilement. Les granulés de 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 contenant hermétique, afin d'éviter d'absorber l'humidité.

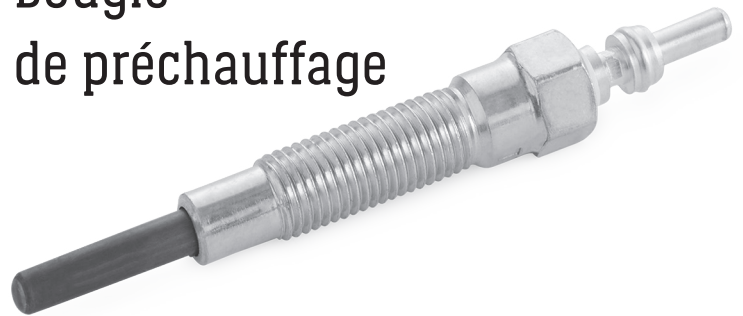
## Entretien recommandé du SmokeFire

- Videz le tiroir à graisse et à cendres avant chaque cuisson.
- Retirez les grilles, les barres Flavorizer et les déflecteurs de chaleur, grattez la cuve de cuisson et nettoyez les cendres ou débris du pot de combustion toutes les 20 heures de cuisson ou toutes les 12 séances de cuisson, selon la première éventualité.
- Grattez la cuve de cuisson avant de passer d'une cuisson lente à feu doux à une saisie à feu vif.
- 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. Sinon, toutes les 2 semaines si l'appareil n'est pas utilisé régulièrement.

*REMARQUE : Pour connaître les directives d'entretien et de nettoyage plus détaillées, reportez-vous à la section « ENTRETIEN » située vers la fin de ce manuel du propriétaire.*



## Bougie de préchauffage



## Contrôleur WEBER CONNECT



# BARBECUE À GRANULÉS 101



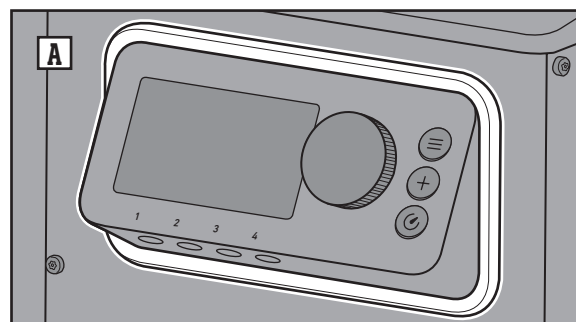
Charge maximale sur la table 18 kg (40 lbs).



# CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

## A Contrôleur WEBER CONNECT

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



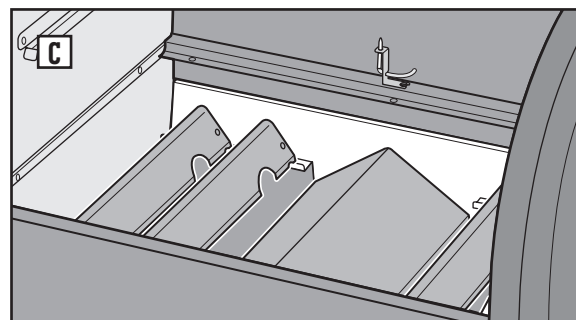
## B Wi-Fi et Bluetooth<sup>MD</sup> intégrés

À l'aide de votre téléphone intelligent, connectez-vous à l'application WEBER CONNECT **(B)** pour obtenir la plus récente version du logiciel et vous connecter au barbecue. L'application WEBER CONNECT vous indique quand il est temps de retourner, de laisser reposer et de servir les aliments que vous préparez, et ce directement sur votre téléphone intelligent. La fonction d'accès de cuisson à distance vous donne la liberté de vous éloigner du barbecue, de surveiller et même de régler la température du bout des doigts.



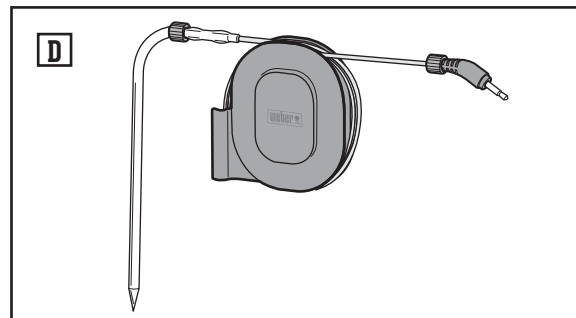
## C Barres FLAVORIZER et diffuseur de chaleur

Les barres FLAVORIZER et le diffuseur de chaleur **(C)** dirigent la chaleur vers chaque centimètre de la grille de cuisson afin de cuire uniformément les aliments et d'éviter que certaines parties soient chaudes et d'autres froides. Lorsque vous cuisinez à feu vif, les graisses sont également récupérées et se mettent à grésiller, ce qui donne encore plus de saveur à vos aliments.



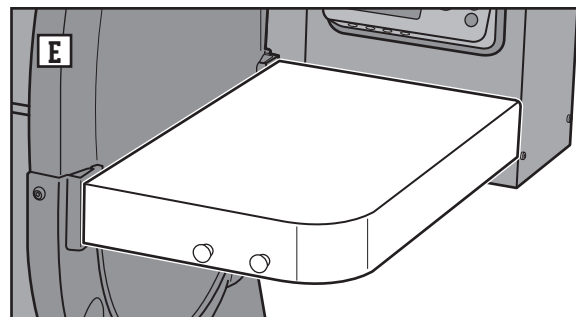
## D Sondes de température ambiante et des aliments

Pour vous permettre de surveiller à distance la température de votre barbecue et la température interne des aliments, votre barbecue SMOKEFIRE est équipé d'une sonde de température ambiante et d'une sonde de température des aliments **(D)** qui se connectent directement et interagissent avec le contrôleur (qui peut prendre en charge 4 sondes pour aliments vendues séparément).



## E Grande tablette latérale avec porte-accessoires

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



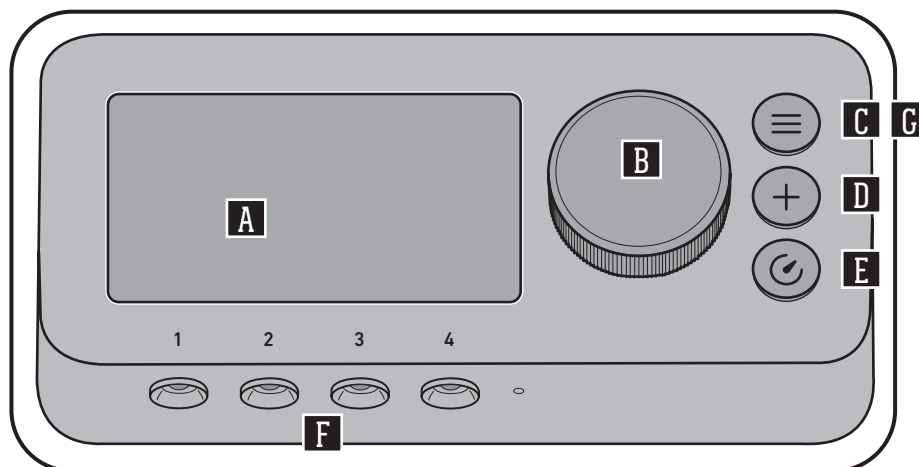
## F Accessoires

Ajoutez des accessoires à votre SMOKEFIRE pour personnaliser votre expérience de grillade. Visitez le [www.weber.com](http://www.weber.com) pour trouver tous vos accessoires WEBER préférés.





# CONTRÔLEUR WEBER CONNECT



## A Tableau de bord

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

## B Bouton de sélection

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

## C ☰ Menu principal / Retour

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

## D ⊕ Téléchargement de l'application WEBER CONNECT

Appuyez sur le bouton ⊕ pour scanner un code QR avec votre téléphone intelligent qui vous redirigera directement vers la page de téléchargement de l'application WEBER CONNECT. Téléchargez l'application WEBER CONNECT à l'aide de votre téléphone intelligent et communiquez avec WEBER pour suivre les programmes de cuisson et bien plus encore.

## E ⌚ Minuteur

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

## F Sondes de température des aliments

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

## G SMOKEBOOST

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

*REMARQUE : Téléchargez l'application WEBER CONNECT pour obtenir la plus récente version du logiciel et les nouvelles fonctionnalités du contrôleur.*



# AVANT L'ALLUMAGE

## Choisir un emplacement adéquat pour cuisiner

Afin d'assurer une expérience de barbecue sûre et agréable, veuillez respecter les règles suivantes lors du choix d'un emplacement pour votre WEBER SMOKEFIRE :

- Ne l'utilisez pas à l'intérieur! Ce barbecue est conçu pour une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien aéré et ne doit pas servir d'appareil de chauffage. S'il est utilisé à l'intérieur, des fumées toxiques s'accumuleront et causeront des blessures graves ou entraîneront la mort.
- Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ou tout autre espace clos.
- N'utilisez pas ce barbecue à moins de 2 pi (70 cm) de tout matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent notamment les terrasses, les patios et les vérandas en bois naturel ou traité.
- Éloignez vapeurs et liquides inflammables (essence, alcool, etc.) de la zone de cuisson.
- N'utilisez ce barbecue sous aucune installation couverte faite de matériaux combustibles, y compris les plafonds, les surplombs, une véranda ou une véranda grillagée.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 10 pi (3,05 m) d'un plan d'eau, comme une piscine ou un étang.
- N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et/ou habitable, par exemple une maison, une tente, une caravane, une autocaravane ou un bateau. Danger d'intoxication au monoxyde de carbone causant la mort.
- Conservez toujours les GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE dans un récipient hermétique, à l'intérieur, à l'écart des appareils générant de la chaleur et de l'humidité.

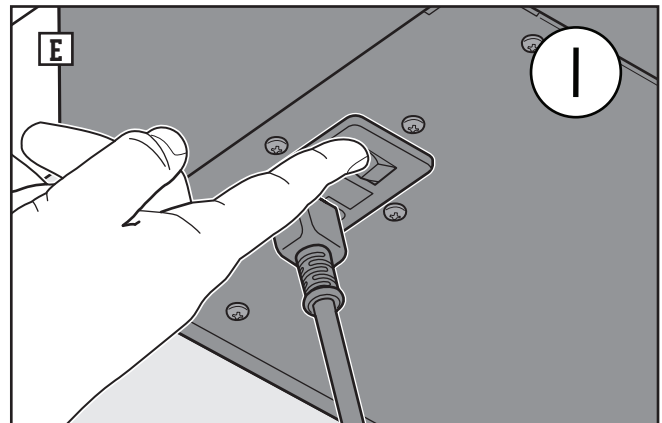
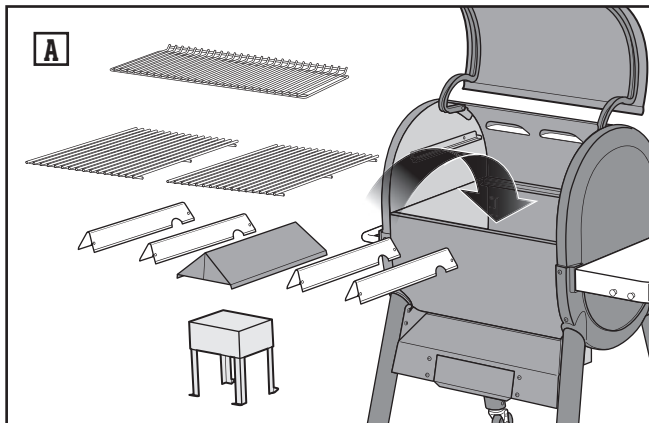
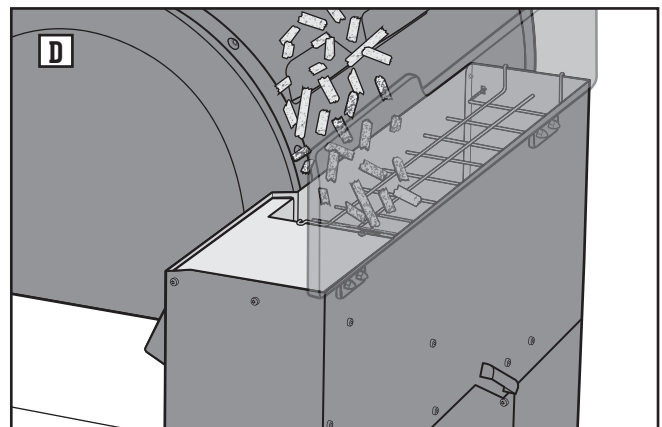
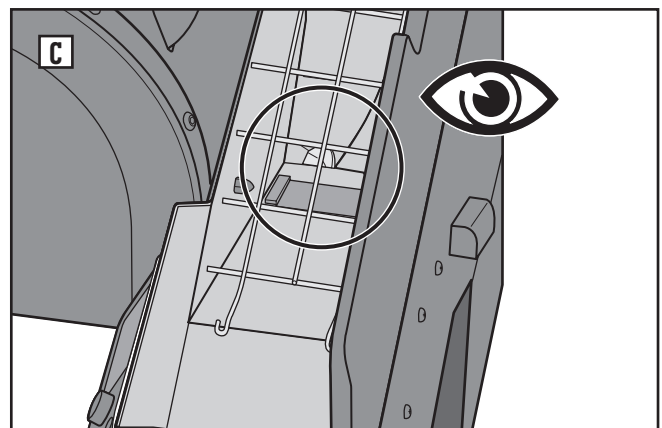
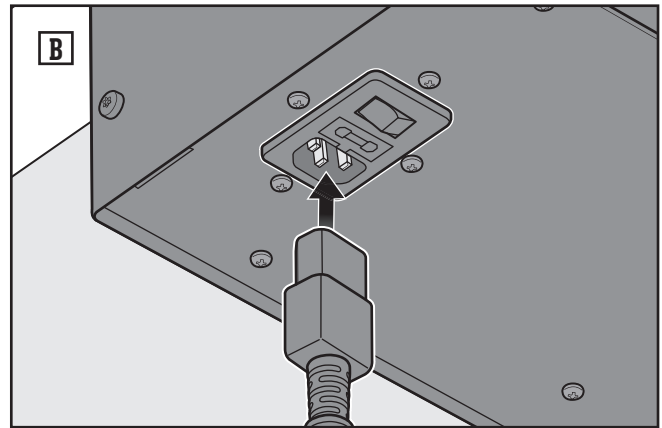
## Préparer le barbecue pour la première utilisation

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

1. Retirez tout l'emballage du barbecue.
2. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que le déflecteur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER, le cadre et les grilles de cuisson sont correctement installés à l'intérieur de la cuve de cuisson (A). Assurez-vous d'installer le cadre de la grille de cuisson du côté droit du barbecue sous la grande grille de cuisson.
3. Branchez le cordon d'alimentation au fond de la trémie avant de le brancher sur une prise électrique reliée à la terre. Avec l'interrupteur à la position ARRÊT, branchez le barbecue sur une prise mise à la terre (B).
4. Ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez le fond de la trémie pour vous assurer qu'aucun objet étranger n'obstrue la vis sans fin et que la protection pour les doigts de la trémie est en place (C).

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

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





## Nettoyer le barbecue à chaque cuisson

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

1. Inspectez la cuve de cuisson et nettoyez le tiroir du système de récupération des cendres et des graisses avant chaque cuisson **(A)**. Si la barquette jetable contient de la graisse, jetez-la et remplacez-la.

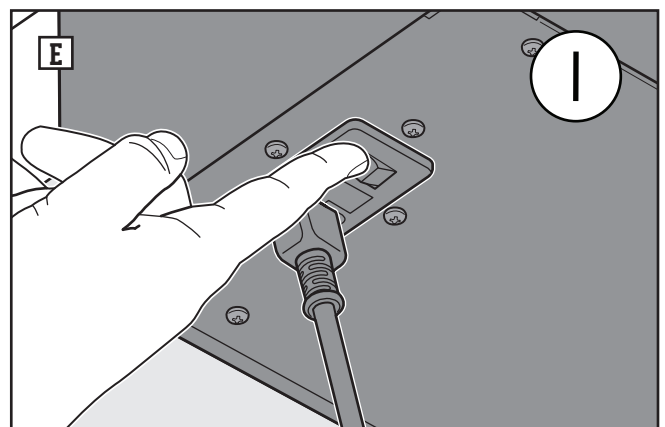
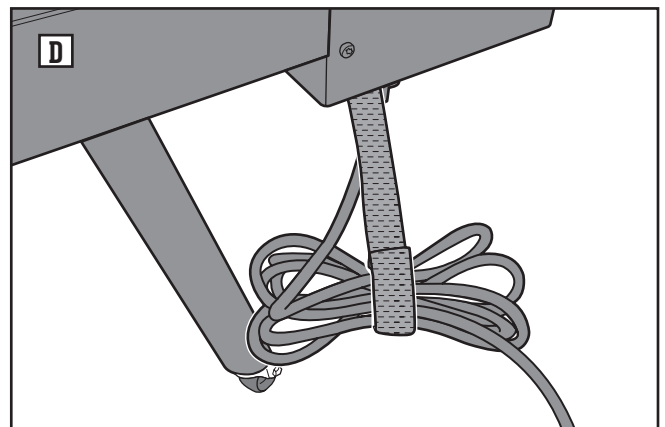
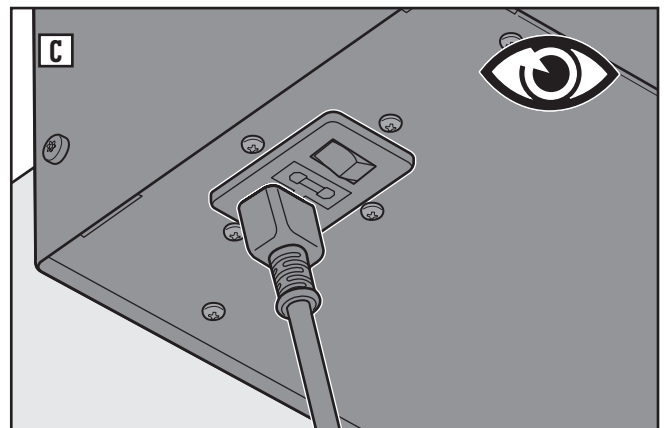
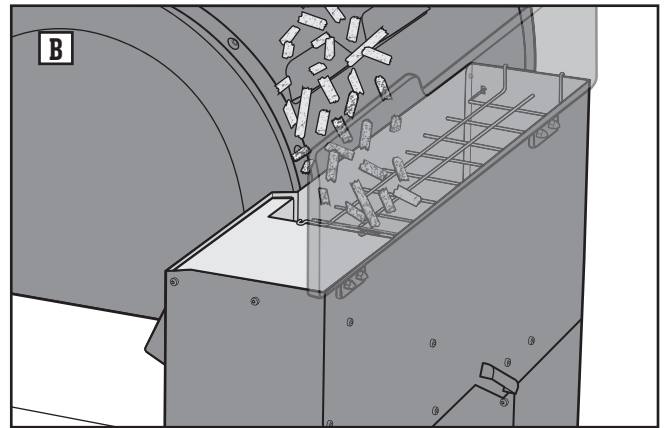
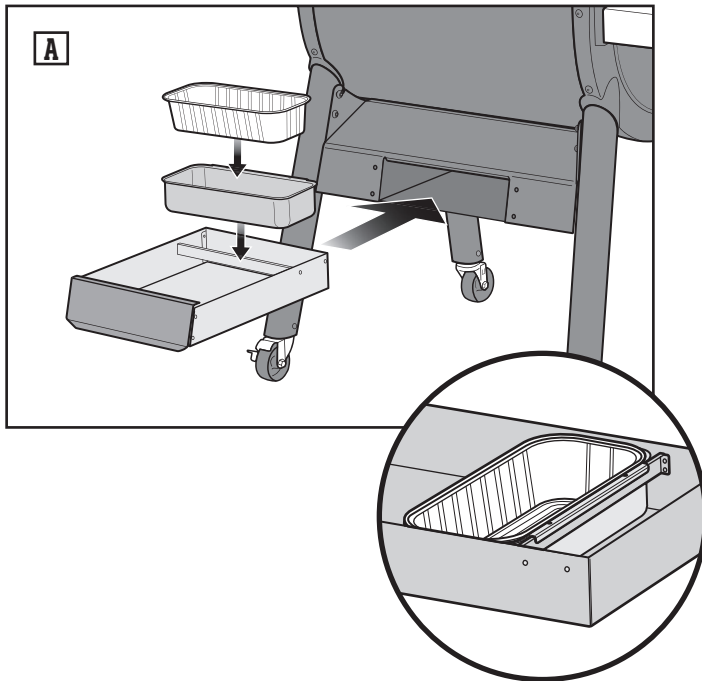
**REMARQUE : UTILISEZ TOUJOURS UNE BARQUETTE JETABLE DANS LE SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION DES CENDRES ET DES GRAISSES.**

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT!** Gardez le cordon d'alimentation et la rallonge à l'écart des surfaces chauffées et de l'eau. Placez-les de façon à éviter tout risque de trébucher. Utilisez la sangle de gestion du cordon d'alimentation pour éviter ce type de risque **(D)**.

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





## AVANT L'ALLUMAGE

### Application WEBER CONNECT



Par où commencer?

Téléchargez l'application WEBER CONNECT.

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

Téléchargez l'application, connectez-vous et inscrivez-vous pour recevoir :

- Des notifications qu'il est temps de tourner et de servir les aliments
- Des comptes à rebours de cuisson
- Des alertes de degrés de cuisson personnalisés
- De l'assistance de cuisson étape par étape

### Connexion du barbecue via Bluetooth<sup>MD</sup> ou réseau Wi-Fi

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

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

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

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

### Réglage de la température à distance

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

### Arrêt du barbecue à distance

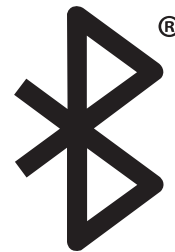
Que vous mettiez la table ou vous détendiez sur le canapé, vous pouvez maintenant arrêter le SMOKEFIRE où que vous soyez.

### SMOKEBOOST

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



weber  
connect





## Premier allumage


Après avoir effectué toutes les étapes de la section précédente **AVANT L'ALLUMAGE**, vous pouvez lancer la procédure de démarrage pour préchauffer votre barbecue SMOKEFIRE pour la première fois.

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

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

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

**REMARQUE** : Ne maintenez pas le bouton enfoncé, car il lancera la procédure d'arrêt.

4. Lorsque vous commencez à voir de la fumée, fermez le couvercle du barbecue et laissez fonctionner le barbecue pendant au moins 30 à 40 minutes pour le culotter **(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 le bouton de votre barbecue enfoncé pour l'éteindre. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton du menu principal . À l'aide du bouton du contrôleur, faites défiler le menu principal et appuyez sur « Arrêt ».
7. Une fois que votre barbecue est bien éteint et froid, débranchez-le de la prise de courant.

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

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

## À chaque cuisson

Après avoir effectué toutes les étapes d'installation de la section **AVANT L'ALLUMAGE**, vous pouvez lancer la procédure de démarrage pour préchauffer votre barbecue.

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

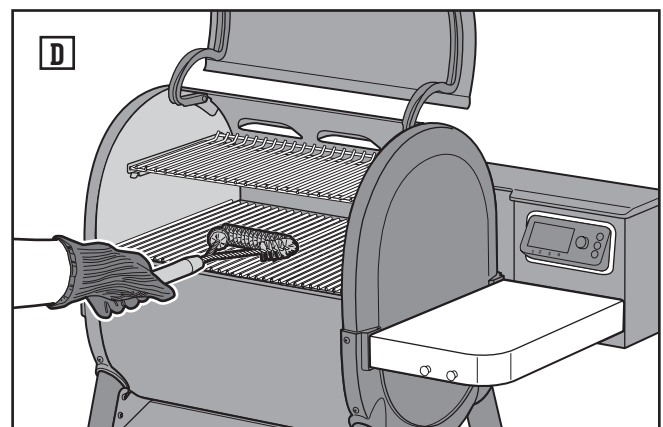
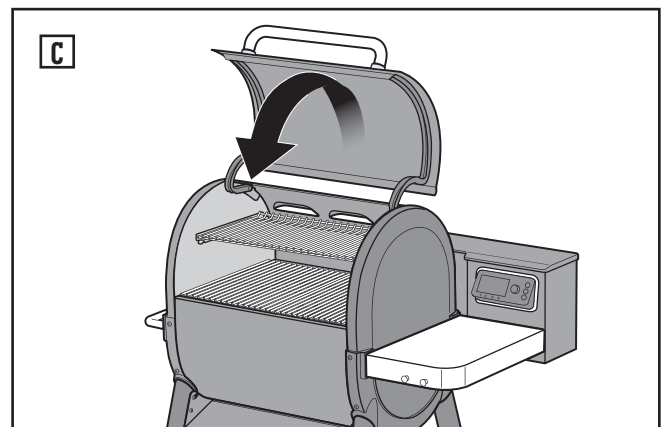
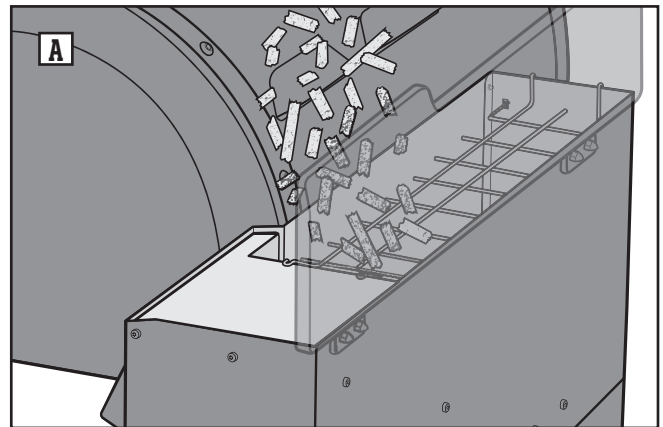
1. Assurez-vous que la trémie est remplie de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE de votre choix **(A)**.
2. Retirez et nettoyez les cendres ou les graisses du système de récupération.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. À l'aide du bouton du contrôleur, choisissez la température et enfoncez le bouton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

**REMARQUE** : Ne maintenez pas le bouton enfoncé, car il lancera la procédure d'arrêt.

5. Lorsque vous commencez à voir de la fumée, fermez le couvercle du barbecue puis préchauffez le barbecue à la température sélectionnée **(C)**.
6. Lorsque le barbecue est chaud, ouvrez-le et nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse à barbecue ou un grattoir en bois **(D)**.

**REMARQUE** : WEBER recommande de toujours cuisiner avec le couvercle fermé et de préchauffer le barbecue avant de nettoyer les 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 depuis l'application WEBER CONNECT.





# UTILISATION DU BARBECUE

## La cuisson avec une sonde de température

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

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

Veillez suivre les étapes suivantes pour utiliser les sondes de température :

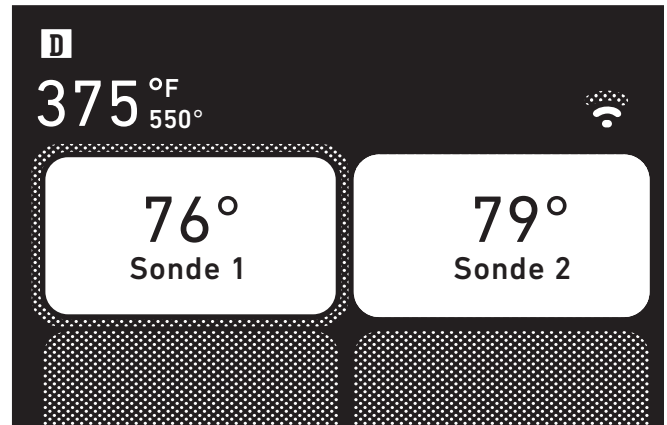
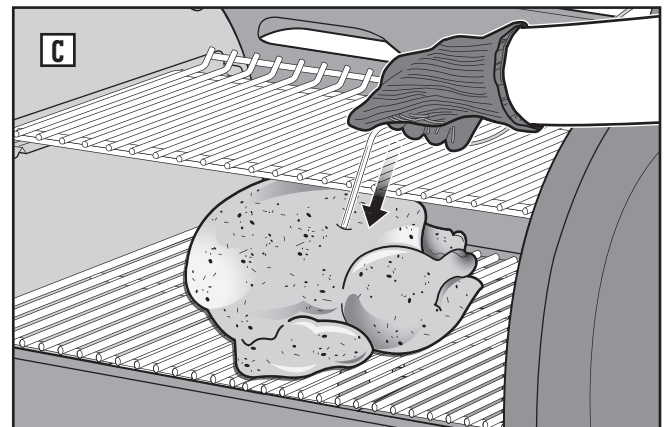
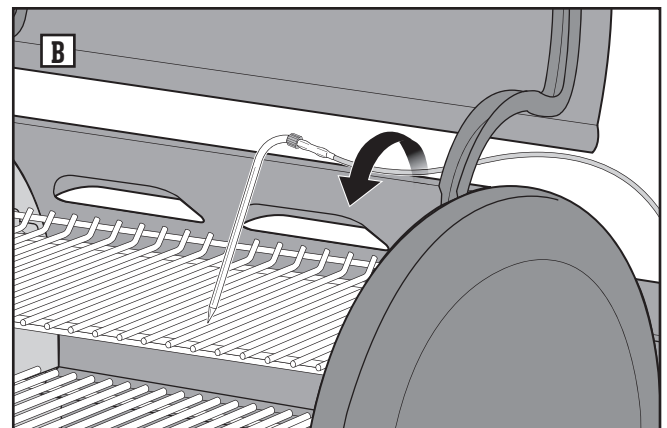
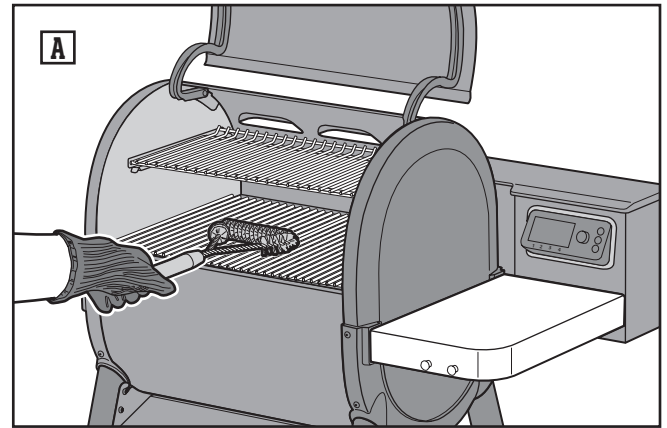
1. Une fois le barbecue chaud, ouvrez-le et nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse à barbecue ou un grattoir en bois (A), puis placez vos aliments sur les grilles.
2. Branchez la ou les sondes de température en bas du contrôleur et, avec des gants résistants à la chaleur, faites passer la ou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

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

4. Fermez le couvercle du barbecue.

**REMARQUE :** Assurez-vous d'acheminer les fils de la sonde de température des aliments par le canal dans le couvercle du barbecue pour éviter de les endommager.

5. Depuis le tableau de bord du contrôleur, sélectionnez la vignette correspondante pour régler la température souhaitée (D), ou sélectionnez un programme de cuisson de l'application WEBER CONNECT pour programmer chaque sonde de température. Tournez le bouton vers la gauche ou la droite pour parcourir les options de menu du contrôleur jusqu'aux paramètres souhaités, puis enfoncez le bouton pour sélectionner. Lorsque le contrôleur est connecté à l'application WEBER CONNECT, une notification s'affiche sur l'écran du contrôleur lorsque l'aliment atteint la température cible.





## Éteindre le barbecue


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

Suivez ces étapes pour arrêter correctement votre WEBER SMOKEFIRE :

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

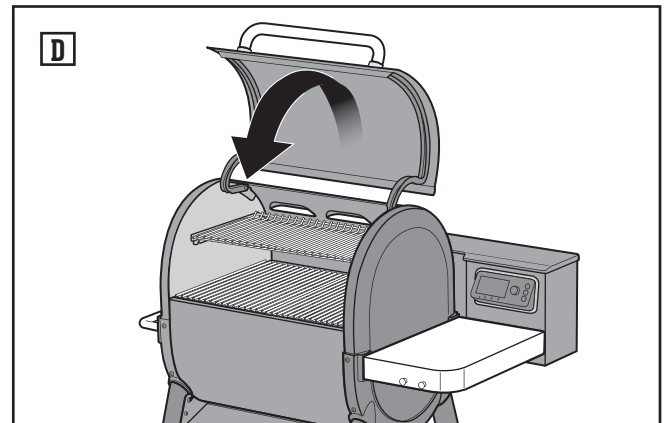
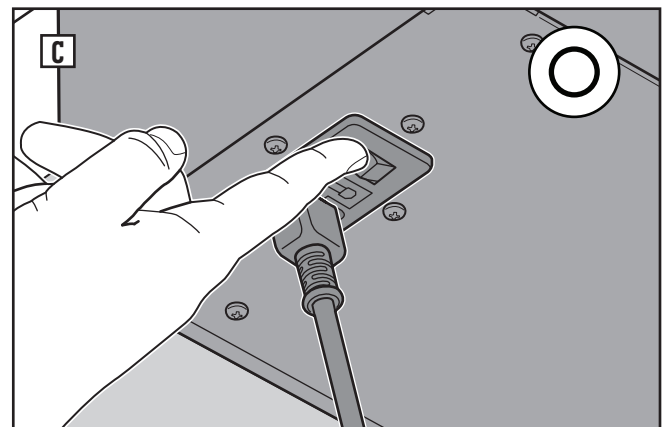
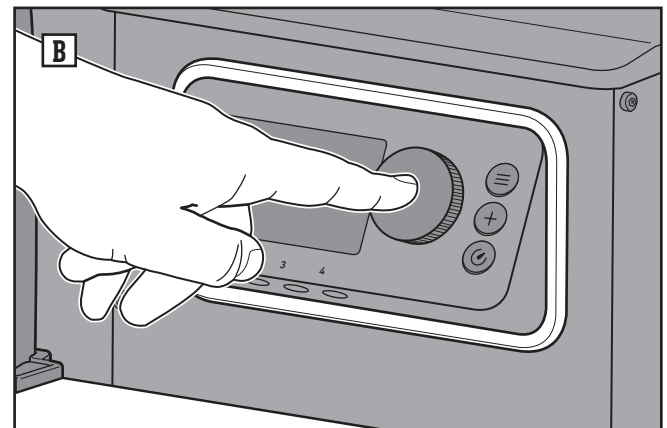
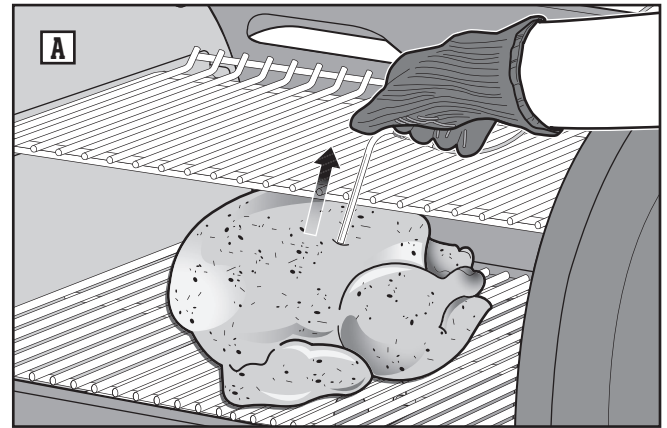
**AVERTISSEMENT :** Les sondes de température des aliments, les poignées et les surfaces du barbecue seront chaudes. Utilisez toujours des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur avant de manipuler, de nettoyer, de déplacer ou de ranger le barbecue ou ses pièces.

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

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

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

3. Votre barbecue SMOKEFIRE passera par une série d'étapes pour s'éteindre en toute sécurité. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue refroidi, éteignez votre barbecue **(C)** et débranchez-le de la source d'alimentation.
4. Fermez le couvercle du barbecue **(D)**.





# UTILISATION DU BARBECUE

## Changer les granulés / vider la trémie

Vous souhaitez parfois changer la saveur procurée par vos GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE pour votre prochain barbecue, ou vider la trémie pour un nettoyage ou un entretien approfondi.

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

**AVERTISSEMENT :** Avant de remplir votre trémie de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE, inspectez la protection pour les doigts de la trémie pour vous assurer qu'elle est en place et en bon état **(C)**. Si elle est endommagée, communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour la remplacer.

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

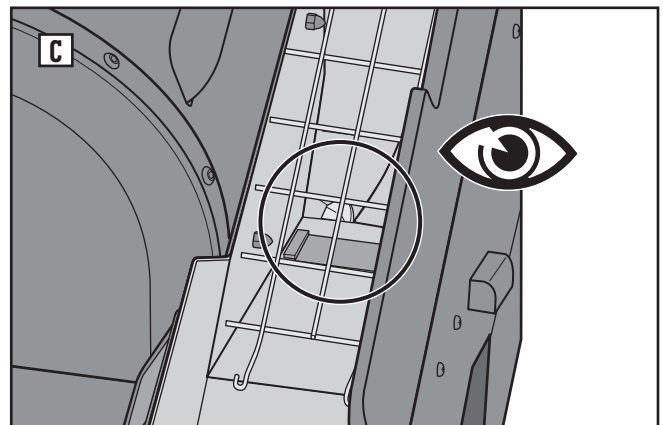
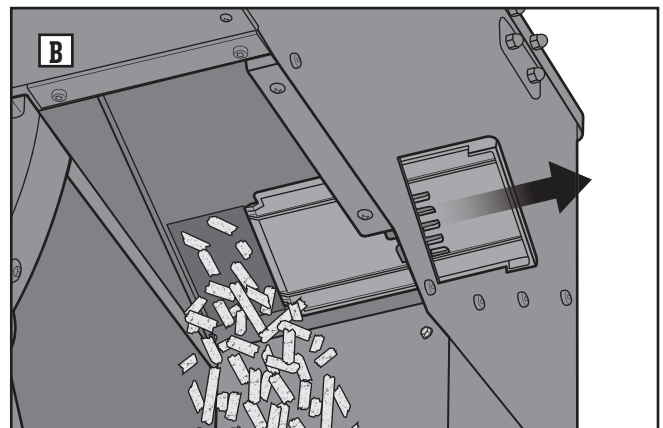
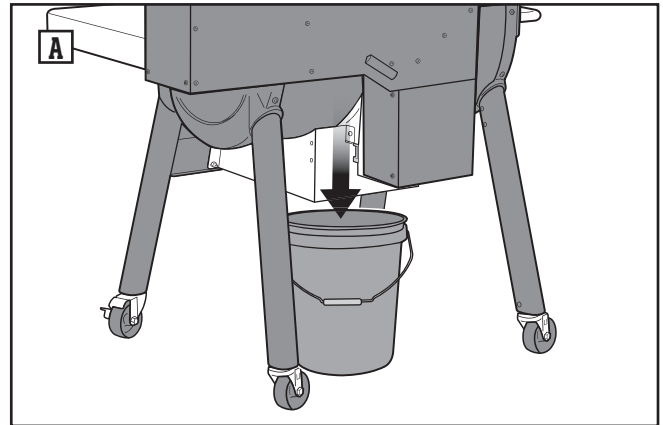
## Méthodes de cuisson

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

**REMARQUE :** Lorsque vous faites griller ou fumer un aliment pendant une période prolongée, WEBER vous conseille d'utiliser de grandes barquettes en aluminium WEBER entre les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson pour récupérer les jus et les graisses et ainsi faciliter le nettoyage.

## Explorer vos paramètres

Il y a de nombreuses fonctionnalités à découvrir sur le contrôleur et l'application WEBER CONNECT. Les minuteurs programmables et autres programmes de cuisson sont autant de raisons d'aimer votre barbecue WEBER SMOKEFIRE. Expérimentez et découvrez toutes les possibilités.



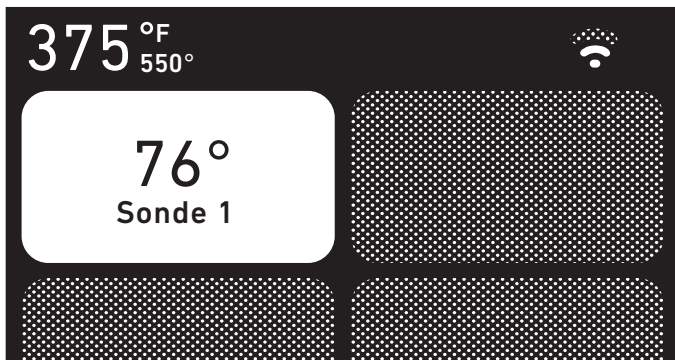




REMARQUE : Téléchargez l'application WEBER CONNECT pour obtenir la plus récente version du logiciel et les nouvelles fonctionnalités du contrôleur.

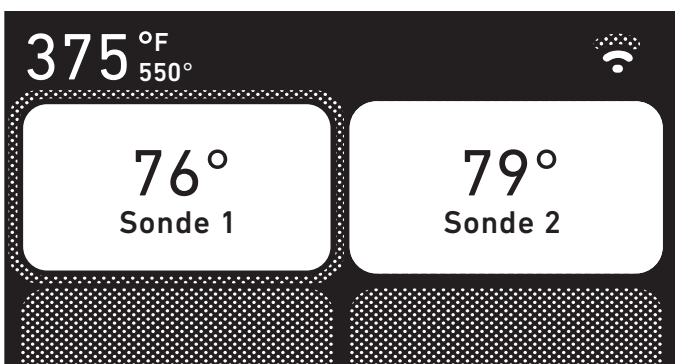
## Tableau de bord

Le tableau de bord affiche toutes les informations du barbecue sur l'écran du contrôleur. Il indique la température actuelle et réglée du barbecue, l'état de la connexion et les vignettes séparées qui peuvent être configurées pour afficher des minuteurs et des informations des sondes de température des aliments.



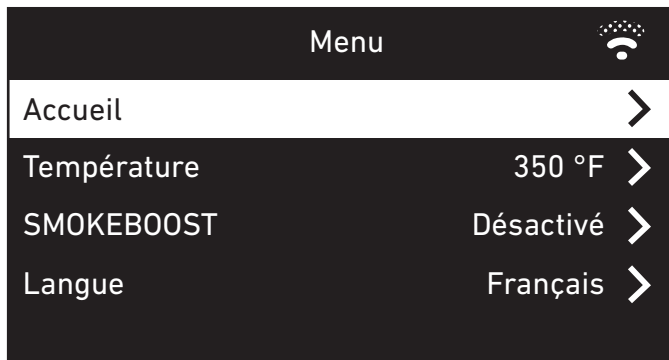
## Définir une alerte de température de sonde

Après avoir branché une sonde de température sur l'une des quatre prises du contrôleur, tournez et enfoncez le bouton pour sélectionner la vignette correspondant au numéro de sonde à paramétrer.



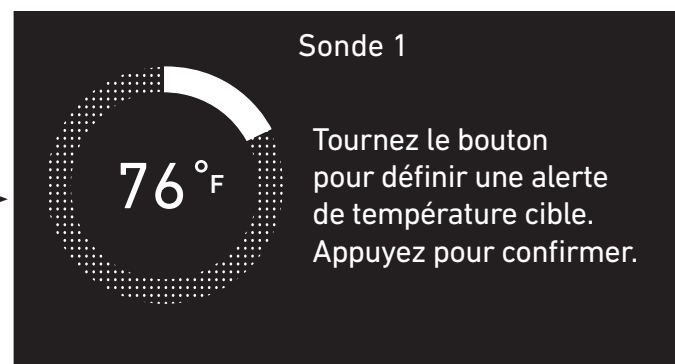
## Menu principal

Appuyez sur le bouton du menu principal ☰ pour naviguer parmi les paramètres disponibles sur le contrôleur. Tournez simplement le bouton et appuyez dessus pour sélectionner les options.



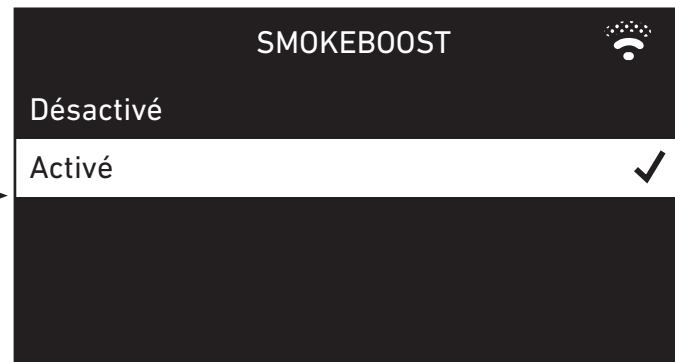
## Paramètres de cuisson à la sonde

Une fois la sonde de température sélectionnée sur le tableau de bord, vous pouvez régler une alarme pour vous indiquer quand les aliments ont atteint la température souhaitée.



## SMOKEBOOST

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





# PARAMÈTRES DU CONTRÔLEUR

## + Télécharger l'application WEBER CONNECT

Appuyez sur le bouton + pour afficher un code QR à scanner. Scannez ce code avec l'appareil photo de votre téléphone pour obtenir un lien vers l'application WEBER CONNECT. Dans l'application, vous pouvez paramétrer les commandes du barbecue, créer des alertes de température cible, suivre des programmes de cuisson guidés, etc. Découvrez toutes les possibilités.



Scannez ce code avec l'appareil photo de votre téléphone pour obtenir un lien vers l'application Weber Connect.

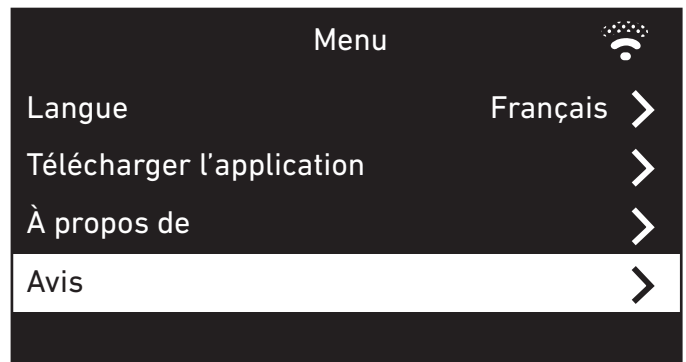
## ⌚ Minuteurs

Appuyez sur le bouton ⌚ pour ajouter un ou plusieurs nouveaux minuteurs. Tournez le bouton et enfoncez-le pour sélectionner la durée désirée. Dans le tableau de bord ou le menu principal, vous pouvez sélectionner un minuteur actif pour ajuster le temps restant ou l'arrêter.



## Informations réglementaires

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





**REMARQUE :** Téléchargez l'application WEBER CONNECT pour obtenir la plus récente version du logiciel et les nouvelles fonctionnalités du contrôleur.

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

Code d'erreur	Cause	Solution
E1	Blocage de la vis sans fin	<p>1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le.</p> <p>3. Tirez sur la porte coulissante située à l'arrière de la trémie pour faire tomber les granulés dans le récipient placé en dessous et vider la trémie.</p> <p>4. Enlevez le panneau d'accès situé à l'arrière du barbecue.</p> <p>5. Déconnectez la connexion filaire du moteur en pinçant l'attache et en tirant la prise de déconnexion rapide.</p> <p>6. Retirez l'ensemble vis sans fin/moteur en retirant d'abord les trois vis et les rondelles du support. Faites glisser et tournez soigneusement l'ensemble vis sans fin/moteur pour l'extraire du barbecue.</p> <p><b>REMARQUE :</b> Notez visuellement l'orientation du moteur lorsqu'il est installé dans le barbecue.</p> <p>7. Nettoyez le tube de la vis sans fin et l'ensemble vis sans fin/moteur pour éliminer les granulés et débris susceptibles de bloquer la vis sans fin.</p> <p>8. Avant de replacer la vis sans fin et le moteur dans le tube de la vis sans fin, vérifiez que la goupille de sûreté et les pièces de fixation sont toujours intactes. Les deux côtés de la goupille doivent être entièrement insérés et visibles. La vis sans fin ne doit pas se détacher du moteur. Si la goupille de sûreté ou les pièces de fixation sont cassées, celles-ci doivent être remplacées avant le réassemblage. Communiquez avec le service à la clientèle WEBER de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour un remplacement.</p> <p>9. Remplacez l'assemblage vis sans fin/moteur en le glissant lentement et soigneusement dans le barbecue et en le fixant à l'aide de trois vis et rondelles.</p> <p><i>ATTENTION :</i> Assurez-vous que l'ensemble vis sans fin/moteur est bien orienté lorsque vous le replacez dans le tube de la vis sans fin.</p> <p>10. Branchez la connexion électrique du moteur. Assurez-vous que le connecteur est raccordé solidement au moteur.</p> <p>11. Remplacez le panneau d'accès arrière.</p> <p>12. Refermez la porte coulissante de la trémie.</p> <p>13. Ouvrez le couvercle de la trémie et remplissez-la de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE de votre choix.</p> <p>14. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic. Si le code d'erreur E1 s'affiche toujours sur le contrôleur, communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.</p> <p>Veuillez vous référer aux instructions suivantes pour plus de détails sur la procédure de déblocage manuel de la vis sans fin.</p>
E2	Erreur de ventilateur	<p>Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>Consultez les instructions suivantes sur la façon de vérifier la connexion électrique du ventilateur. Si le ventilateur ne fonctionne pas après que vous ayez vérifié la connexion électrique, communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer le ventilateur.</p>



Code d'erreur	Cause	Solution
E3	La flamme du barbecue est éteinte	<p>1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le.</p> <p>3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson <b>(A)</b></p> <p>4. Enlevez les cendres et les débris de la cuve de cuisson et du pot de combustion à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez-les vers le système de récupération des cendres et des graisses <b>(B)</b></p> <p><i>ATTENTION : Attendez que les cendres et les débris refroidissent complètement avant de nettoyer le barbecue.</i></p> <p>5. Mettez un grand seau ou récipient au centre de la trémie à l'arrière de votre barbecue SMOKEFIRE <b>(C)</b>.</p> <p>6. Tirez sur la porte coulissante située à l'arrière de la trémie pour faire tomber les granulés dans le récipient placé en dessous <b>(D)</b>. Éliminez l'excès de granulés restant à l'intérieur de la cuve par la porte coulissante.</p> <p>7. Enlevez le panneau d'accès situé à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis <b>(E)</b>.</p> <p>8. Déconnectez la connexion filaire du moteur en pinçant l'attache et en tirant la prise de déconnexion rapide. <b>(F)</b>.</p> <p>9. Retirez l'ensemble vis sans fin/moteur en enlevant d'abord les deux vis et les rondelles du support <b>(G)</b>. Faites glisser et tournez soigneusement l'ensemble vis sans fin/moteur pour l'extraire du barbecue <b>(H)</b>.</p> <p><i>REMARQUE : Notez visuellement l'orientation du moteur lorsqu'il est installé dans le barbecue.</i></p> <p>10. Nettoyez le tube de la vis sans fin et l'ensemble vis sans fin/moteur pour éliminer les granulés et débris susceptibles de bloquer la vis sans fin.</p> <p>11. Avant de replacer la vis sans fin et le moteur dans le tube de la vis sans fin, vérifiez que la goupille de sûreté et les pièces de fixation sont toujours intactes <b>(I)</b>. Les deux côtés de la goupille doivent être entièrement insérés et visibles. La vis sans fin ne doit pas se détacher du moteur. Si la goupille de sûreté ou les pièces de fixation sont cassées, celles-ci doivent être remplacées avant le réassemblage. Communiquez avec le service à la clientèle WEBER de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour un remplacement.</p> <p>12. Remplacez l'assemblage vis sans fin/moteur en le glissant lentement et soigneusement dans le barbecue et en le fixant à l'aide de trois vis et rondelles <b>(J) (K)</b>.</p> <p><i>ATTENTION : Assurez-vous que l'ensemble vis sans fin/moteur est bien orienté lorsque vous le replacez dans le tube de la vis sans fin. Voir l'illustration <b>(K)</b>.</i></p> <p>13. Branchez la connexion électrique du moteur. Assurez-vous que le connecteur est raccordé solidement au moteur <b>(L)</b>.</p> <p>14. Remplacez le panneau d'accès arrière <b>(M)</b>.</p> <p>15. Remplacez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson <b>(N)</b>.</p> <p>16. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse à l'intérieur du système de récupération. Une fois le tiroir nettoyé, remplacez-le <b>(O)</b>. Remplacez les lèchefrite jetables au besoin.</p> <p>17. Refermez la porte coulissante de la cuve <b>(P)</b>.</p> <p>18. Ouvrez le couvercle de la trémie et remplissez-la de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE de votre choix <b>(Q)</b>.</p> <p>Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic. Si le code d'erreur E3 s'affiche toujours sur le contrôleur, communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Suivez les instructions suivantes sur la procédure « Flamme du barbecue éteinte ».</p>



Code d'erreur	Cause	Solution
E4	Échec de la communication <i>(REMARQUE : Cette notification ne sera visible que dans l'application.)</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi. <i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></li> <li>2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le.</li> <li>3. Attendez une minute, puis rebranchez le barbecue et allumez-le pour commencer votre cuisson.</li> </ol>
E5	Le barbecue est trop chaud	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Maintenez le couvercle du barbecue fermé et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi. <i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></li> <li>2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le.</li> <li>3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson.</li> <li>4. Enlevez les cendres et les débris de la cuve et du pot de combustion à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez-les vers le système de récupération des cendres et des graisses. <i>ATTENTION : Attendez que les cendres et les débris refroidissent complètement avant de nettoyer le barbecue.</i></li> <li>5. Remplacez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson.</li> <li>6. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse à l'intérieur du système de récupération. Une fois le tiroir nettoyé, remplacez-le. Remplacez les lèche-frite jetables au besoin.</li> <li>7. Branchez le barbecue sur une prise électrique, allumez-le et commencez votre cuisson.</li> </ol>



## DÉPANNAGE

Code d'erreur	Cause	Solution
E6	Échec du démarrage	<p>1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le.</p> <p>3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson.</p> <p>4. Enlevez les cendres et les débris de la cuve et du pot de combustion à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez-les vers le système de récupération des cendres et des graisses.</p> <p><i>ATTENTION : Attendez que les cendres et les débris refroidissent complètement avant de nettoyer le barbecue.</i></p> <p>5. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse à l'intérieur du système de récupération. Une fois le tiroir nettoyé, remplacez-le. Remplacez les lèche-frite jetables au besoin.</p> <p>6. Branchez le barbecue sur une prise électrique et allumez-le.</p> <p>7. Tournez et enfoncez le bouton sur le contrôleur pour sélectionner 400 °F comme température.</p> <p>8. Lorsque le barbecue commence à préchauffer, inspectez visuellement la bougie de préchauffage au fond de la cuve de cuisson.</p> <p><i>AVERTISSEMENT : Ne touchez pas la bougie de préchauffage pour vérifier si elle est chaude.</i> Si la bougie de préchauffage fonctionne correctement, elle commencera à rougeoier à mesure qu'elle chauffe.</p> <p><b>Si la bougie de préchauffage fonctionne correctement :</b></p> <p>9. Remplacez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson.</p> <p><i>REMARQUE : Si les problèmes de démarrage persistent, videz la trémie à l'aide de la coulisse à granulés et vérifiez que la vis sans fin n'est pas obstruée.</i></p> <p><b>Si la bougie de préchauffage ne fonctionne pas correctement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le barbecue restera froid et ne s'allumera pas. Arrêtez le barbecue en maintenant enfoncée le bouton sur le contrôleur. Contactez le service à la clientèle Weber aux coordonnées indiquées sur notre site pour remplacer la bougie de préchauffage.</li></ul>
E7	Panne du moteur	<p>Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>Consultez les instructions suivantes sur la façon de vérifier la connexion électrique du moteur. Si le moteur ne fonctionne pas après que vous ayez vérifié le raccordement du moteur, communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer le moteur.</p>
E8	Erreur de thermocouple	<p>Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>Communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer le thermocouple.</p>
E9	Erreur de détection de faible niveau de combustible	<p>Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</p> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <p>Consultez les instructions suivantes sur la façon de nettoyer la fenêtre du capteur de faible niveau de combustible. Si le capteur de faible niveau de combustible ne fonctionne pas correctement après le nettoyage, communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer le capteur.</p>



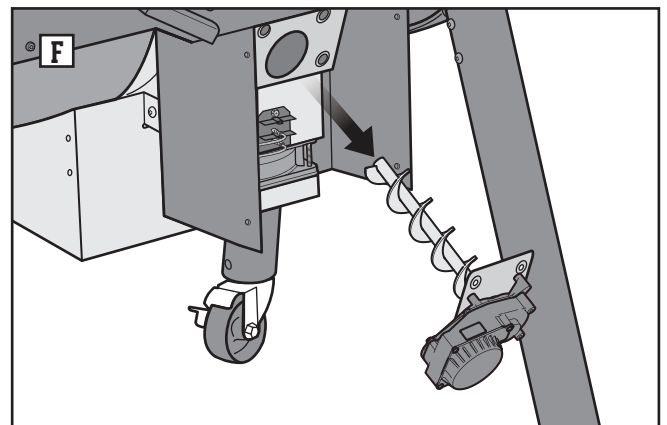
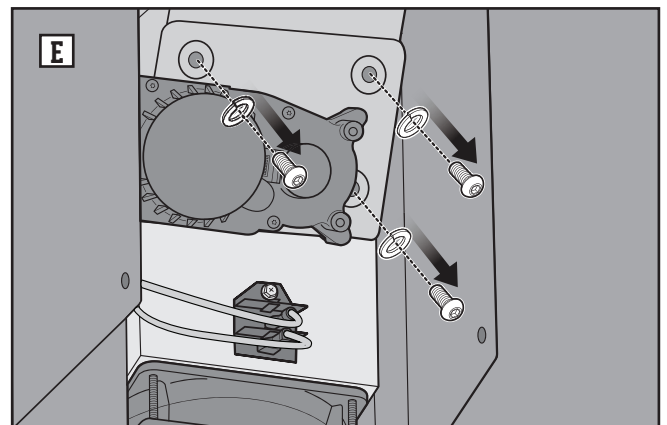
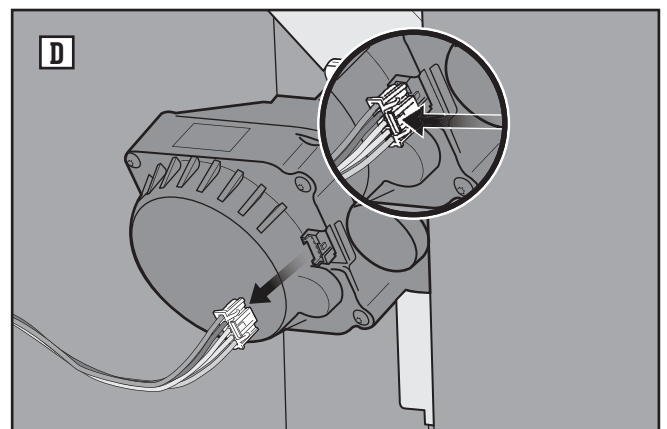
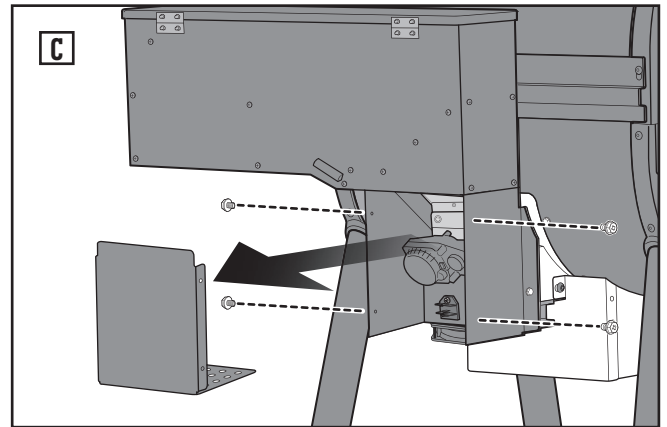
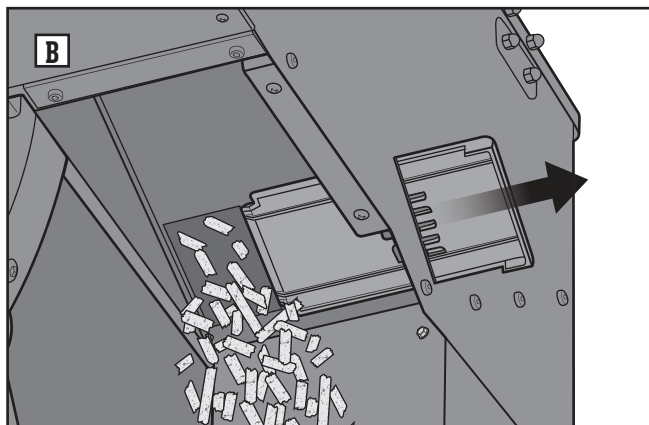
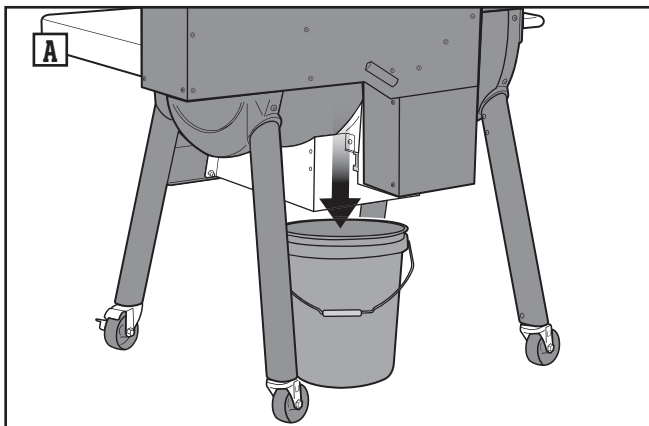
## E1 - Blocage de la vis sans fin

### Débloquer la vis sans fin

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

1. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue refroidi, éteignez le barbecue et débranchez-le de la source d'alimentation.
2. Mettez un grand seau ou récipient au centre de la trémie à l'arrière de votre barbecue SMOKEFIRE (A).
3. Tirez la porte coulissante située à l'arrière de la trémie pour faire tomber les granulés dans le récipient placé en dessous (B).
4. Enlevez le panneau d'accès situé à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis (C).
5. Déconnectez la connexion filaire du moteur en pinçant l'attache et en tirant la prise de déconnexion rapide (D).
6. Retirez l'ensemble vis sans fin/moteur en retirant d'abord les trois vis et les rondelles du support (E). Faites glisser et tournez soigneusement l'ensemble vis sans fin/moteur pour l'extraire du barbecue (F).

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





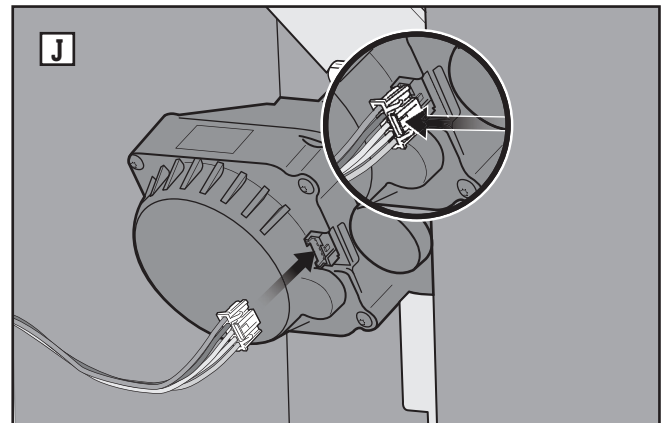
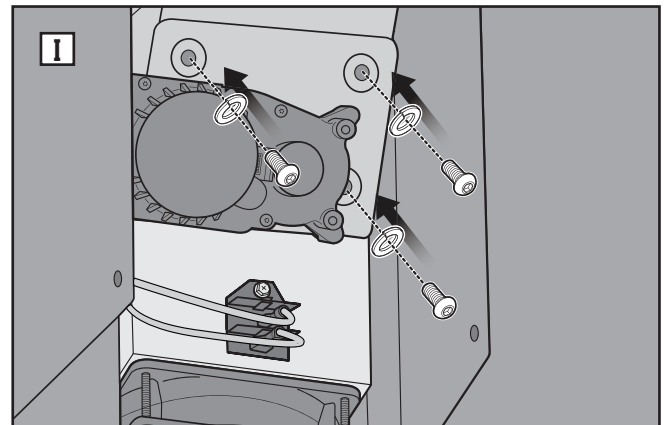
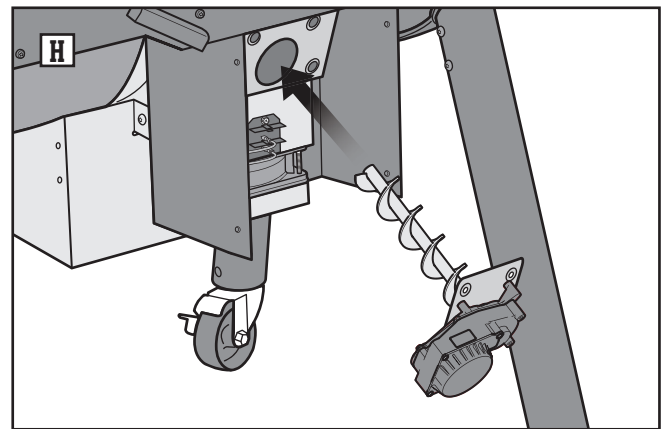
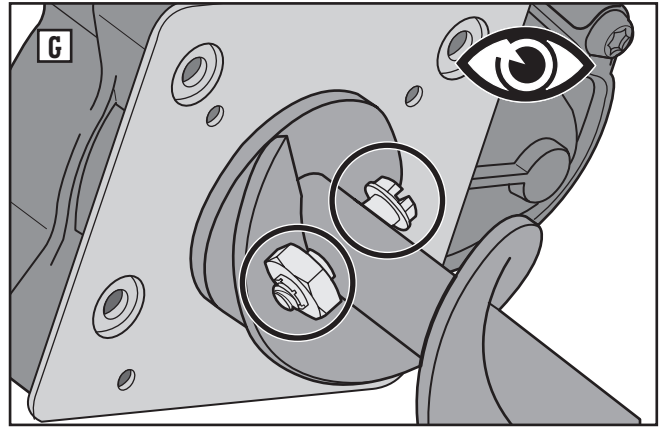
## DÉPANNAGE

### Suite...

7. Nettoyez le tube de la vis sans fin et l'ensemble vis sans fin/moteur pour éliminer les granulés et débris susceptibles de bloquer la vis sans fin.
8. Avant de replacer la vis sans fin et le moteur dans le tube de la vis sans fin, vérifiez que la goupille de sûreté et les pièces de fixation sont toujours intactes **(G)**. Les deux côtés de la goupille doivent être entièrement insérés et visibles. La vis sans fin ne doit pas se détacher du moteur. Si la goupille de sûreté ou les pièces de fixation sont cassées, celles-ci doivent être remplacées avant le réassemblage. Communiquez avec le service à la clientèle WEBER de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour un remplacement.
9. Remplacez l'assemblage vis sans fin/moteur en le glissant lentement et soigneusement dans le barbecue et en le fixant à l'aide de trois vis et rondelles **(H)** **(I)**.

**ATTENTION :** Assurez-vous que l'ensemble vis sans fin/moteur est bien orienté lorsque vous le remplacez dans le tube de la vis sans fin. Voir l'illustration **(I)**.

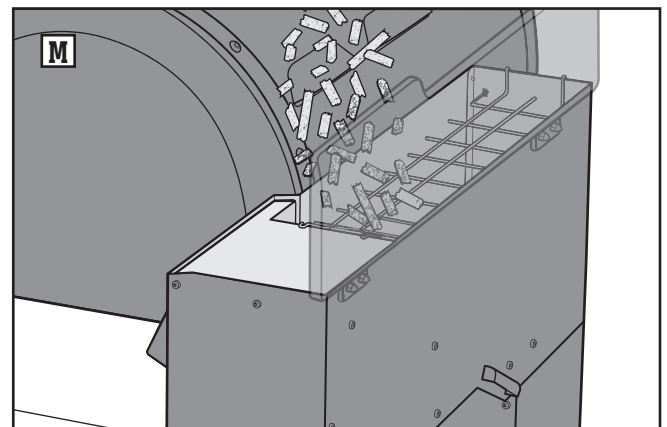
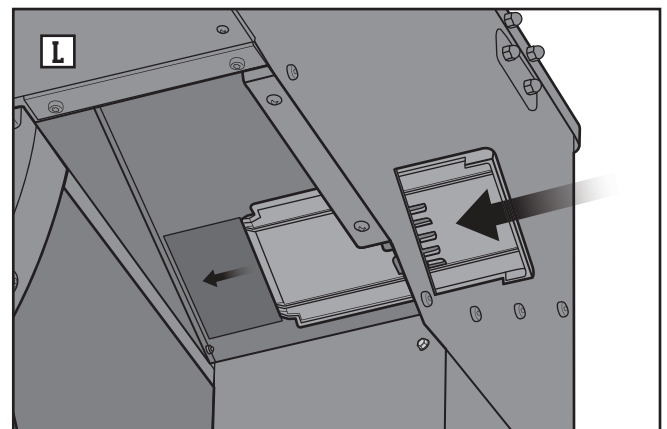
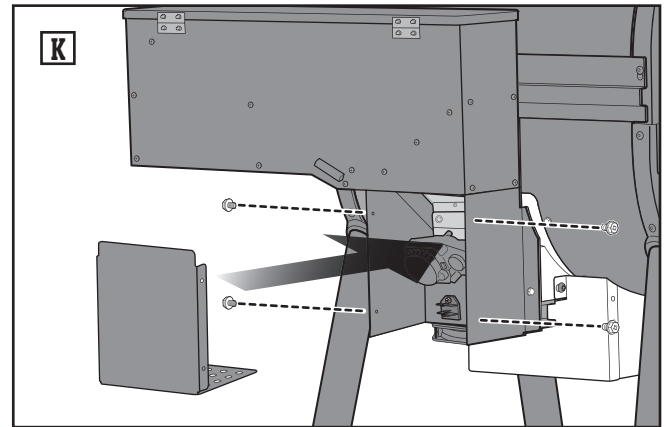
10. Branchez la connexion électrique du moteur. Assurez-vous que le connecteur est raccordé solidement au moteur **(J)**.







11. Remplacez le panneau d'accès arrière (**K**).
12. Refermez la porte coulissante de la trémie (**L**).
13. Ouvrez le couvercle de la trémie et remplissez-la de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE de votre choix (**M**).
14. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic. Si le code d'erreur E1 s'affiche toujours sur le contrôleur, communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.



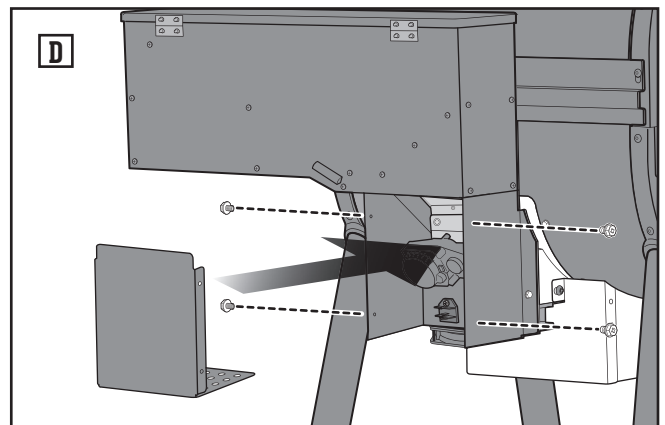
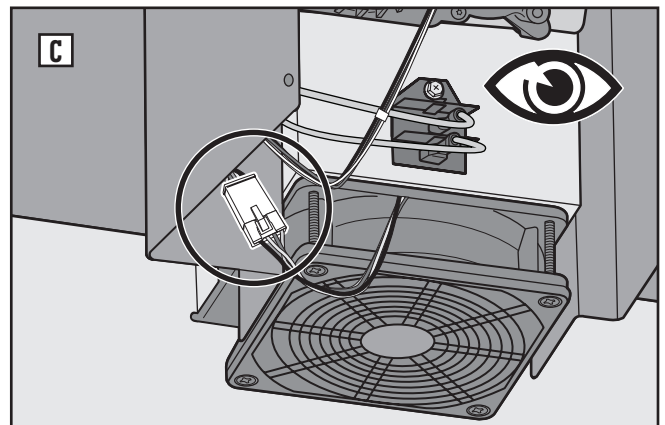
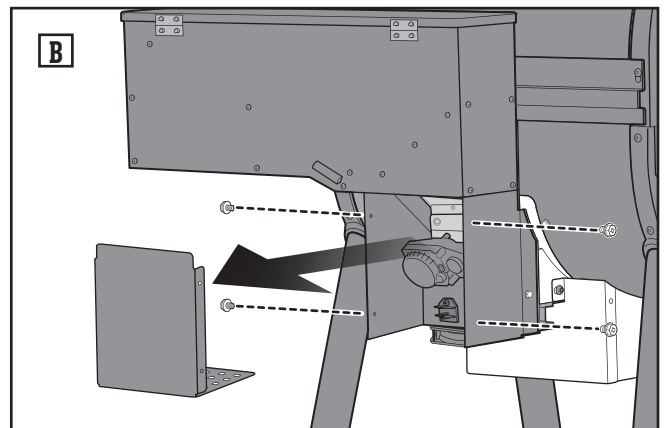
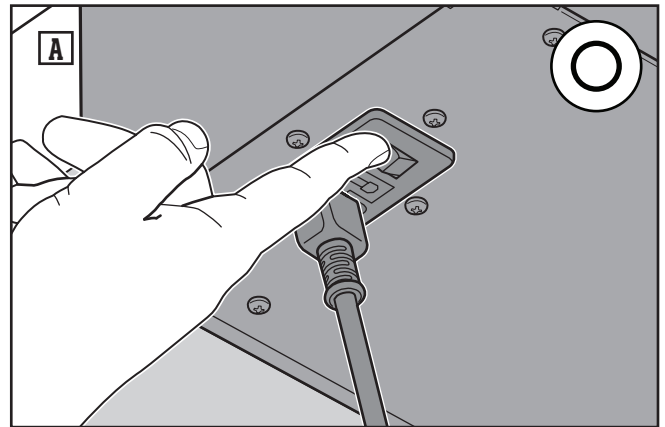


## E2 - Erreur de ventilateur

### Vérifier la connexion électrique du ventilateur

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

1. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue refroidi, éteignez le barbecue et débranchez-le de la source d'alimentation **(A)**.
2. Enlevez le panneau d'accès situé à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis **(B)**.
3. Vérifiez la connexion électrique du ventilateur **(C)**. Assurez-vous que le connecteur est raccordé solidement au point de raccordement du ventilateur.
4. Remplacez le panneau d'accès arrière **(D)**.
5. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic.
6. Si le code d'erreur E2 s'affiche toujours sur le contrôleur, communiquez avec le service à la clientèle dans votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour remplacer le ventilateur.





## E3 - Flamme du barbecue éteinte

### Procédure de flamme du barbecue éteinte

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

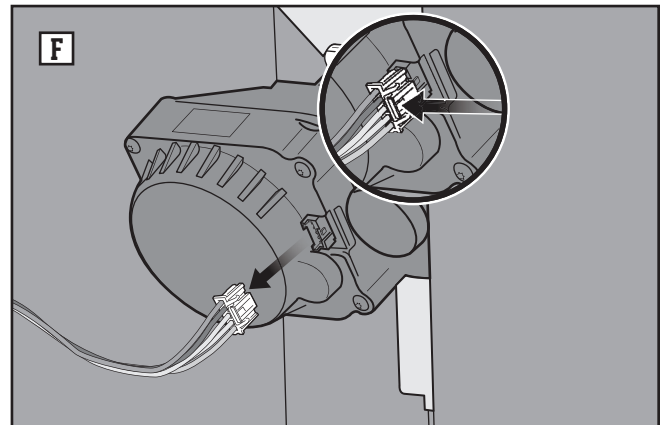
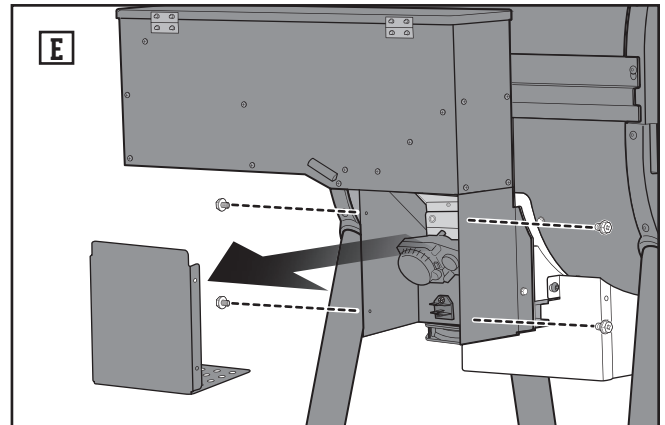
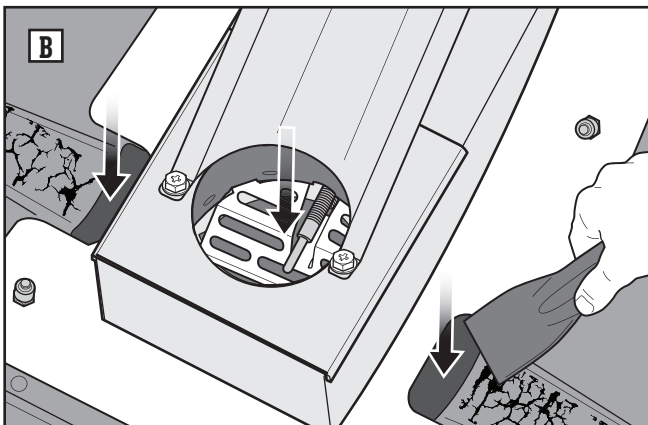
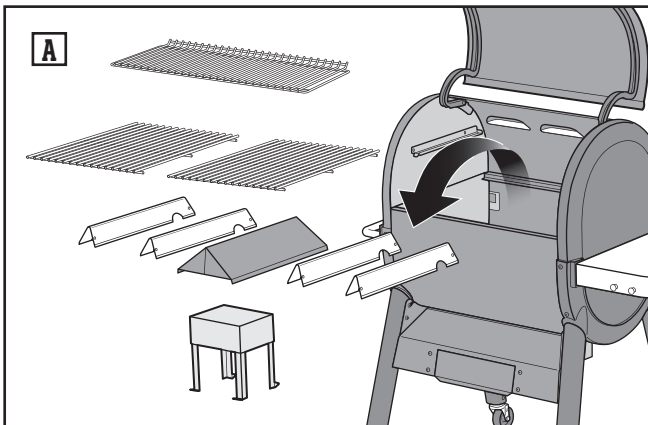
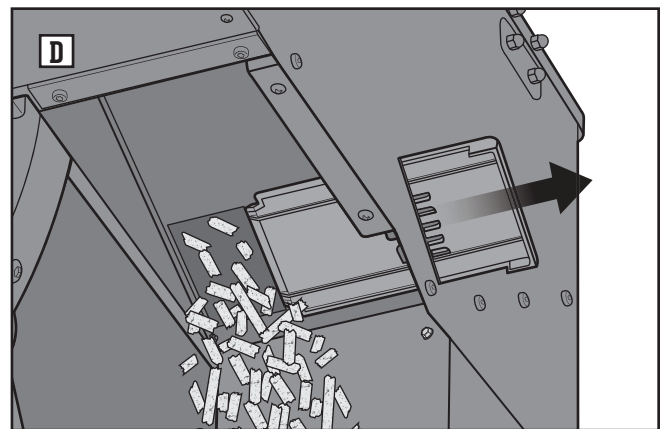
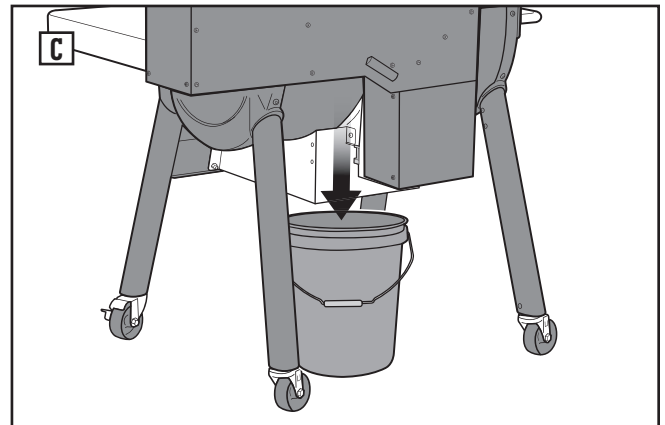
1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.

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

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

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

5. Mettez un grand seau ou récipient au centre de la trémie à l'arrière de votre barbecue SMOKEFIRE (**C**).
6. Tirez sur la porte coulissante située à l'arrière de la trémie pour faire tomber les granulés dans le récipient placé en dessous (**D**). Éliminez l'excès de granulés restant à l'intérieur de la cuve par la porte coulissante.
7. Enlevez le panneau d'accès situé à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis (**E**).
8. Déconnectez la connexion filaire du moteur en pinçant l'attache et en tirant la prise de déconnexion rapide (**F**).





# DÉPANNAGE

## Suite...

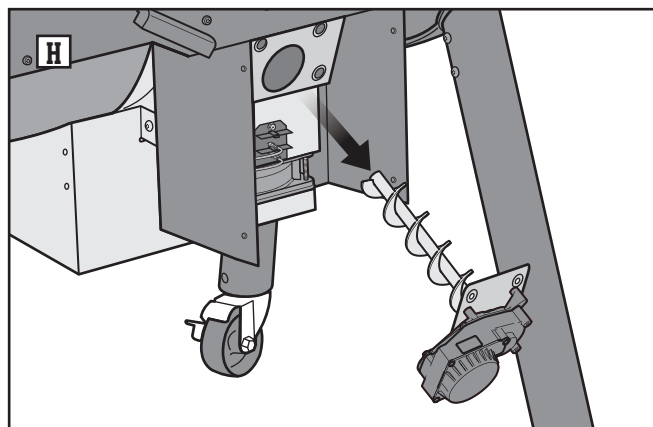
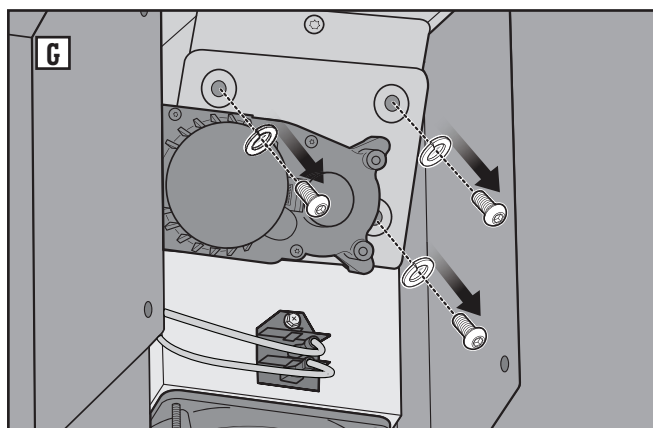
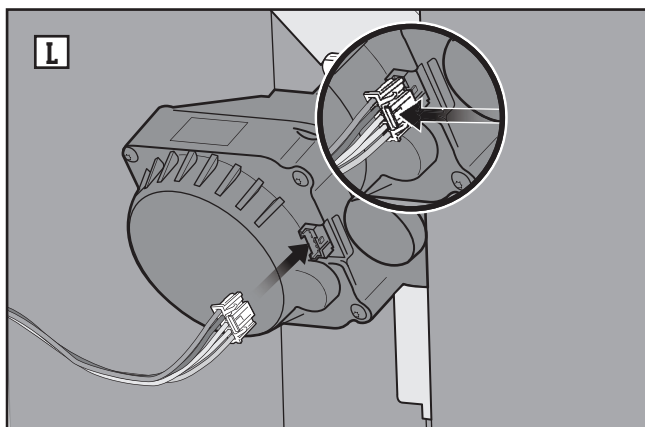
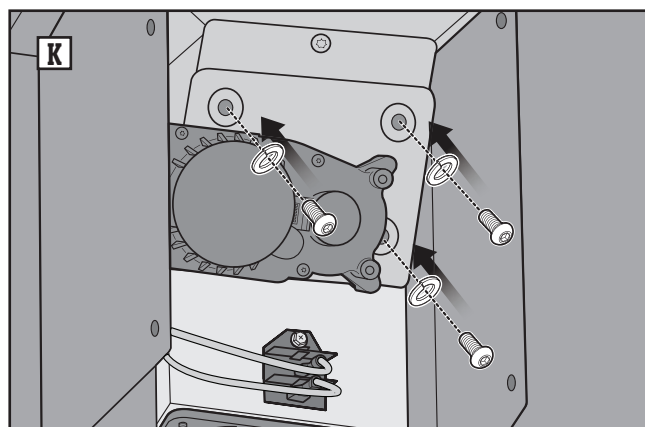
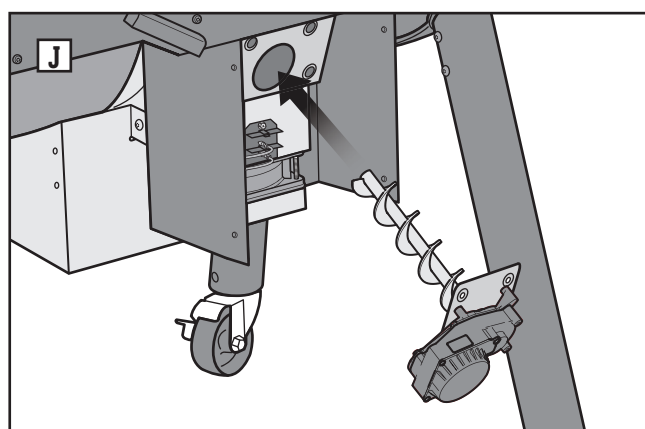
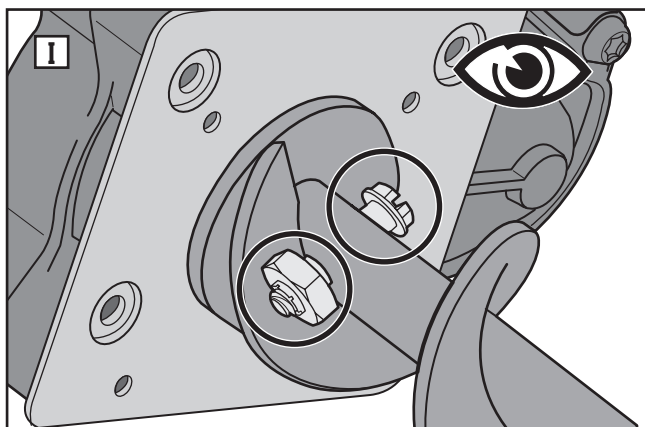
- Retirez l'ensemble vis sans fin/moteur en enlevant d'abord les deux vis et les rondelles du support (G). Faites glisser et tournez soigneusement l'ensemble vis sans fin/moteur pour l'extraire du barbecue (H).

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

- Nettoyez le tube de la vis sans fin et l'ensemble vis sans fin/moteur pour éliminer les granulés et débris susceptibles de bloquer la vis sans fin.
- Avant de replacer la vis sans fin et le moteur dans le tube de la vis sans fin, vérifiez que la goupille de sûreté et les pièces de fixation sont toujours intactes (I). Les deux côtés de la goupille doivent être entièrement insérés et visibles. La vis sans fin ne doit pas se détacher du moteur. Si la goupille de sûreté ou les pièces de fixation sont cassées, celles-ci doivent être remplacées avant le réassemblage. Communiquez avec le service à la clientèle WEBER de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour un remplacement.
- Remplacez l'assemblage vis sans fin/moteur en le glissant lentement et soigneusement dans le barbecue et en le fixant à l'aide de trois vis et rondelles (J) (K).

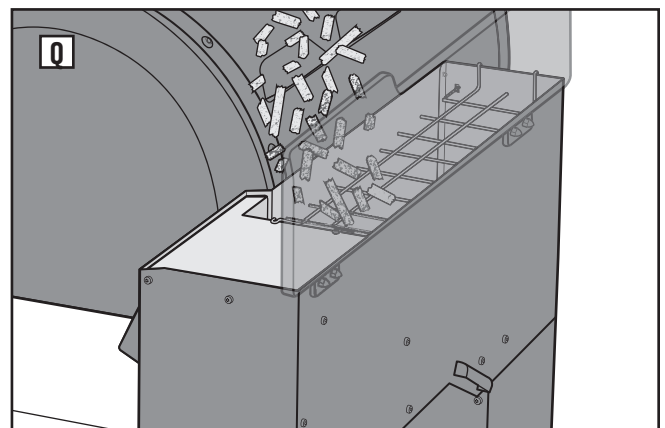
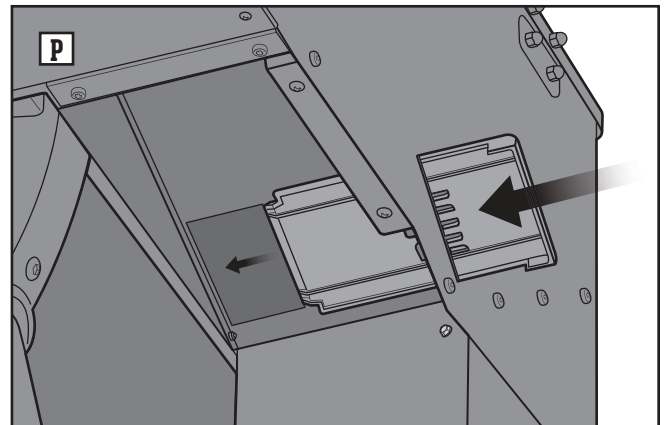
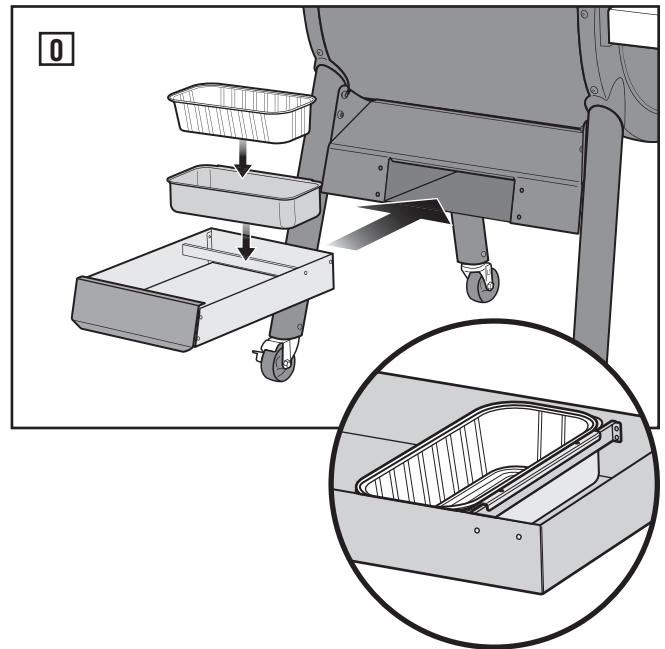
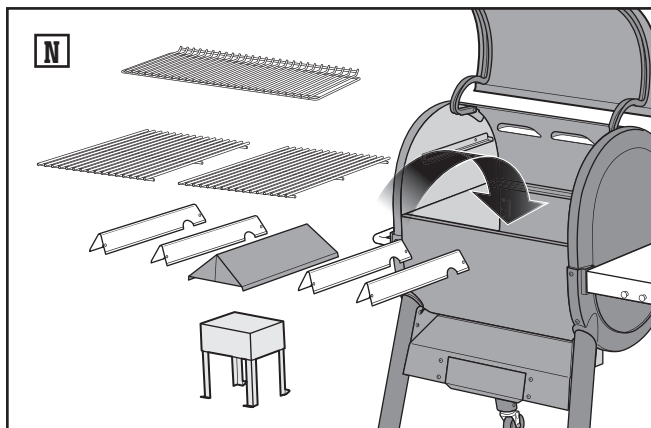
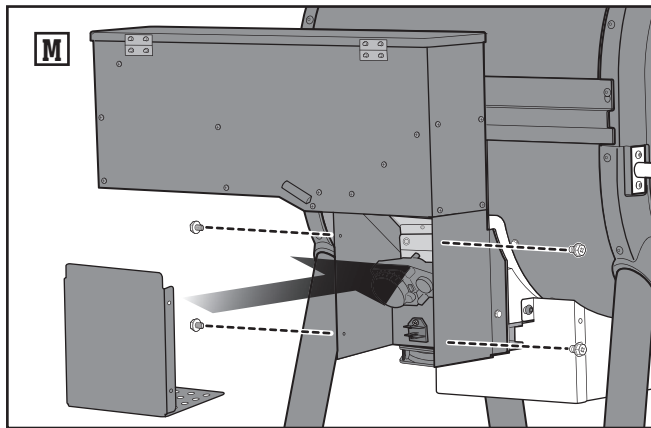
**ATTENTION :** Assurez-vous que l'ensemble vis sans fin/moteur est bien orienté lorsque vous le replacez dans le tube de la vis sans fin. Voir l'illustration (K).

- Branchez la connexion électrique du moteur. Assurez-vous que le connecteur est raccordé solidement au moteur (L).





14. Remplacez le panneau d'accès arrière **(M)**.
15. Remplacez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson **(N)**.
16. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse à l'intérieur du système de récupération. Une fois le tiroir nettoyé, remplacez-le **(O)**. Remplacez les lèchefrite jetables au besoin.
17. Refermez la porte coulissante de la cuve **(P)**.
18. Ouvrez le couvercle de la trémie et remplissez-la de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE de votre choix **(Q)**.
19. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic. Si le code d'erreur E3 s'affiche toujours sur le contrôleur, communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web.





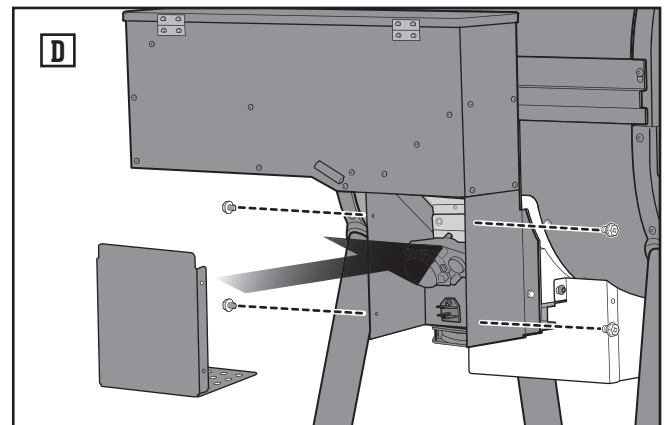
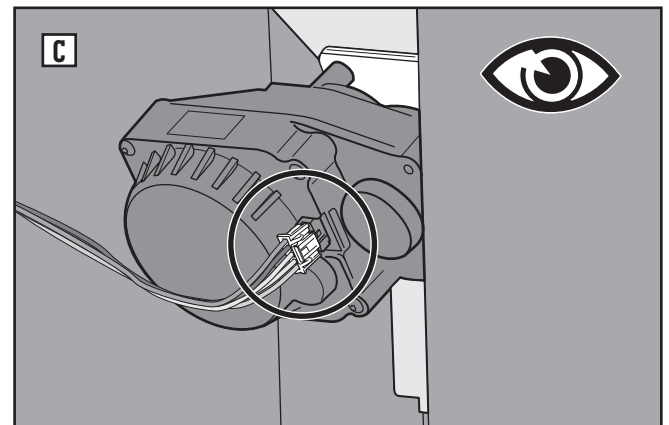
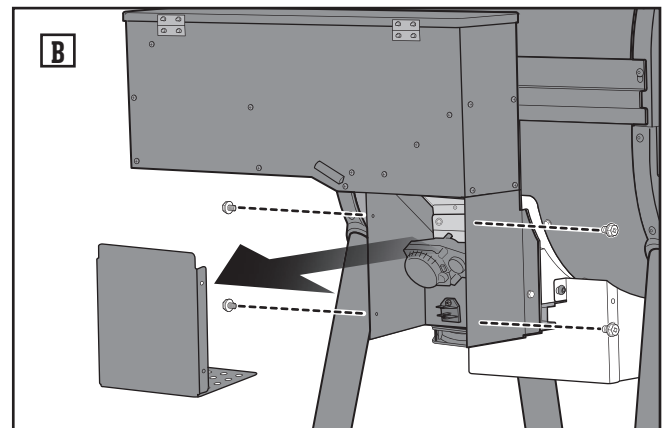
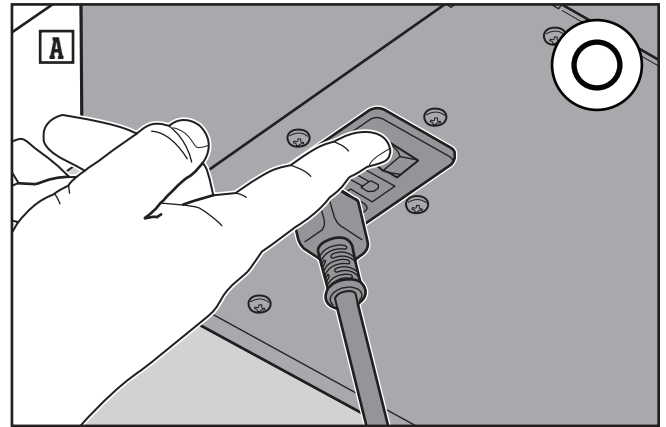
# DÉPANNAGE

## E7 - Panne du moteur

### Vérifier la connexion électrique du moteur

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

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



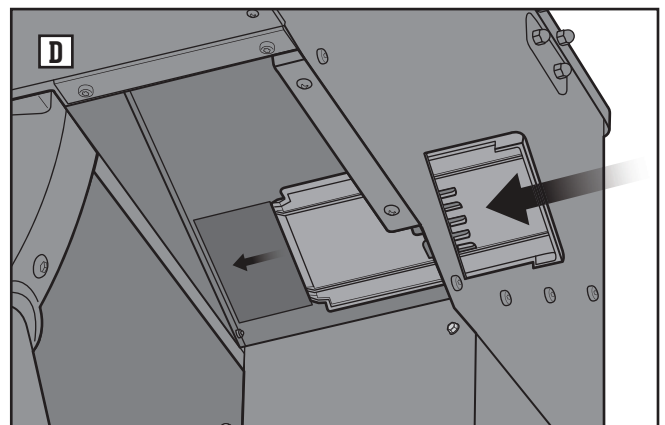
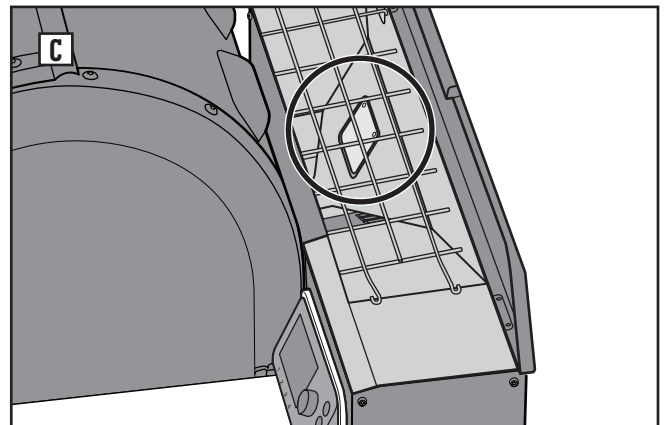
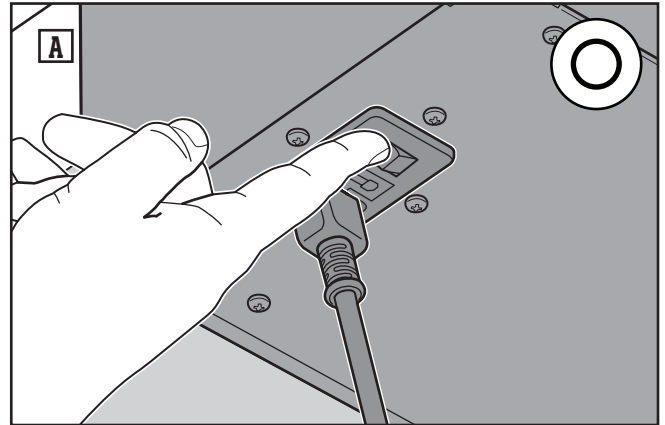


## E9 - Erreur de détection de faible niveau de combustible

### Nettoyer la fenêtre du capteur de combustible

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

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





# DÉPANNAGE

REMARQUE : Téléchargez l'application WEBER CONNECT pour obtenir la plus récente version du logiciel et les nouvelles fonctionnalités du contrôleur.

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

Notification	Séquence / Actions
Niveau de combustible faible	Remplissez la trémie de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE.
Cuisson terminée	Votre cuisson est terminée. Vous avez maintenant la possibilité de continuer à cuire à la même température, de la changer ou d'arrêter le barbecue.
Arrêt incorrect	<p>Le barbecue a été arrêté de manière incorrecte.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le barbecue exécutera automatiquement la procédure d'arrêt s'il est encore chaud. Ouvrez le couvercle du barbecue et attendez qu'il ait terminé la procédure d'arrêt et soit complètement refroidi.</li> </ol> <p><i>ATTENTION : Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Une fois la procédure d'arrêt terminée, éteignez le barbecue et débranchez-le.</li> <li>3. Retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson.</li> <li>4. Enlevez les cendres et les débris de la cuve et du pot de combustion à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez-les vers le système de récupération des cendres et des graisses.</li> </ol> <p><i>ATTENTION : Attendez que les cendres et les débris refroidissent complètement avant de nettoyer le barbecue.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Enlevez et nettoyez les cendres ou la graisse à l'intérieur du système de récupération. Une fois le tiroir nettoyé, remplacez-le. Remplacez les lèche-frite jetables au besoin.</li> <li>6. Remplacez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson.</li> <li>7. Branchez le barbecue, allumez-le et démarrez une cuisson pour permettre au contrôleur d'effectuer un diagnostic.</li> </ol>
Perte de température	<p>Si vous recevez la notification de perte de température, celle-ci est probablement due à un manque de combustible.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouvrez le couvercle de la trémie pour vous assurer qu'il y a suffisamment de granulés et inspectez visuellement pour vérifier que les granulés ne s'empilent pas de manière compacte. Si les granulés sont empilés, utilisez le grattoir fourni pour les pousser vers le bas en direction de la vis sans fin.</li> <li>2. Remplissez la trémie de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE et fermez le couvercle de la trémie.</li> <li>3. Lorsque le couvercle du barbecue est fermé, votre barbecue SMOKEFIRE tente de revenir à la température définie.</li> </ol> <p><i>ATTENTION : Le barbecue peut émettre une fumée excessive pendant que la température se rétablit. Au fur et à mesure que le barbecue se rétablit, cette fumée diminuera.</i></p>
Arrêt démarré	<p>Séquence d'arrêt :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Combustion de l'excès de combustible en cours</li> <li>2. Déblocage de la vis sans fin</li> <li>3. Nettoyage du pot de combustion des cendres</li> <li>4. Refroidissement du barbecue pour l'entreposage</li> <li>5. Procédure d'arrêt terminée</li> </ol> <p><i>ATTENTION : Le barbecue restera chaud pendant la séquence d'arrêt. Ne débranchez pas le barbecue et ne l'éteignez pas pendant la procédure d'arrêt.</i></p>





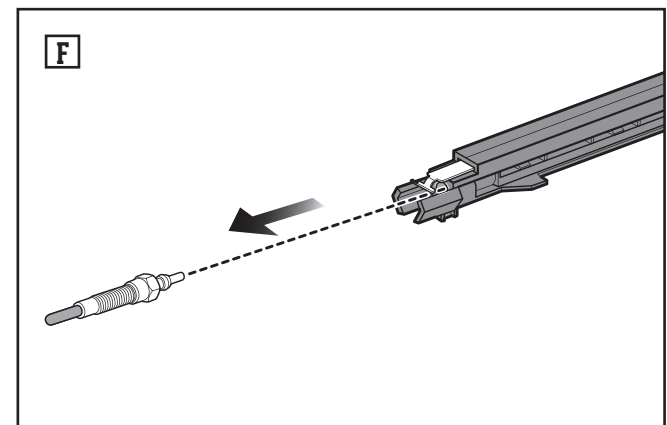
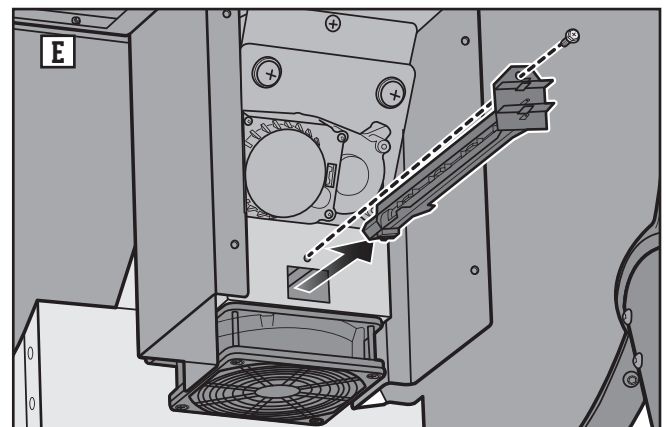
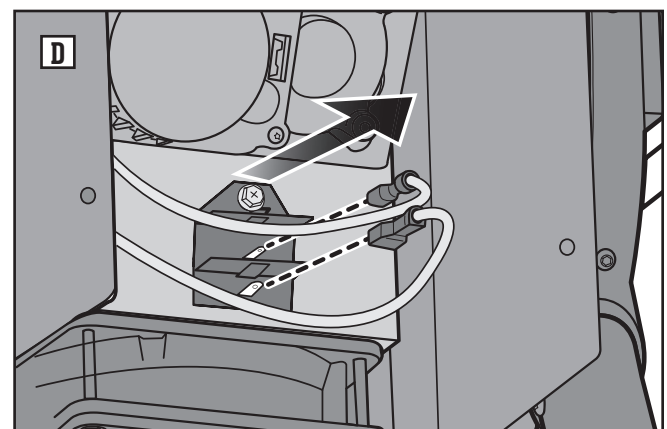
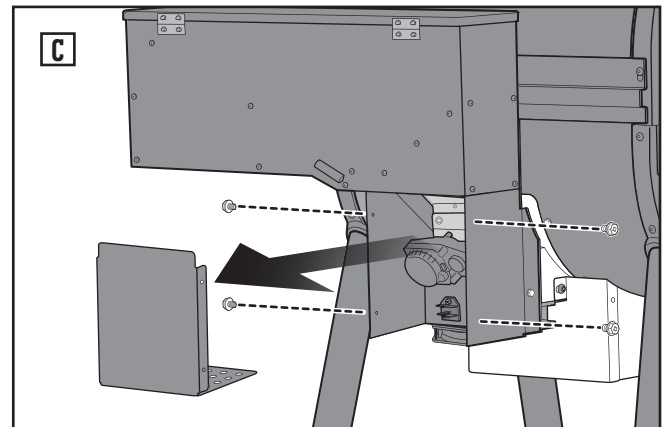
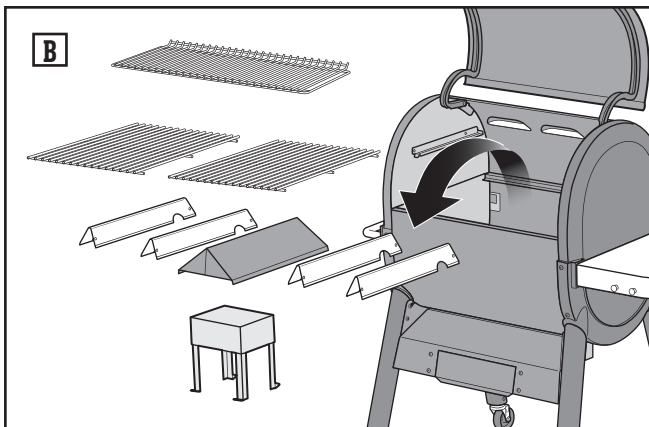
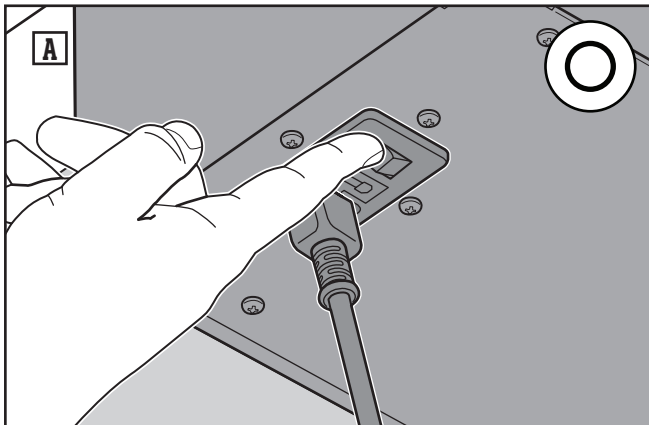
## Remplacement de la bougie de préchauffage

Communiquez avec le Service clients WEBER sur [weber.com](http://weber.com) pour obtenir une bougie de préchauffage de rechange. Pour remplacer la bougie de préchauffage, veuillez suivre les étapes suivantes :

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

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

2. Une fois la procédure d'arrêt terminée et que le barbecue a refroidi, éteignez-le **(A)** et débranchez-le de l'alimentation électrique.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez les grilles de cuisson, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le déflecteur de chaleur de la cuve de cuisson. **(B)**
4. Enlevez le panneau d'accès à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis **(C)**.
5. Débranchez les fils de la bougie de préchauffage à l'arrière du support de la bougie de préchauffage **(D)**.
6. Retirez la vis qui maintient en place le support de la bougie de préchauffage et faites glisser délicatement le support hors du barbecue **(E)**.
7. Retirez la bougie de préchauffage de son support en la tirant hors de ce dernier **(F)**.





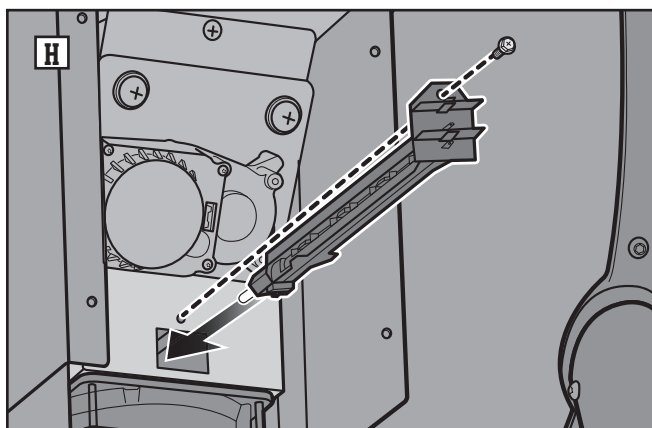
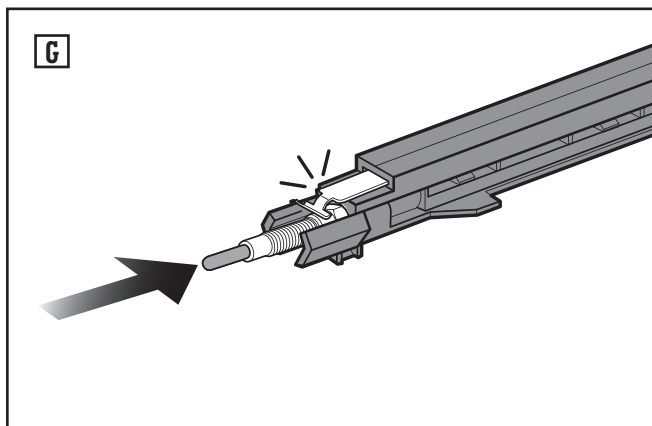
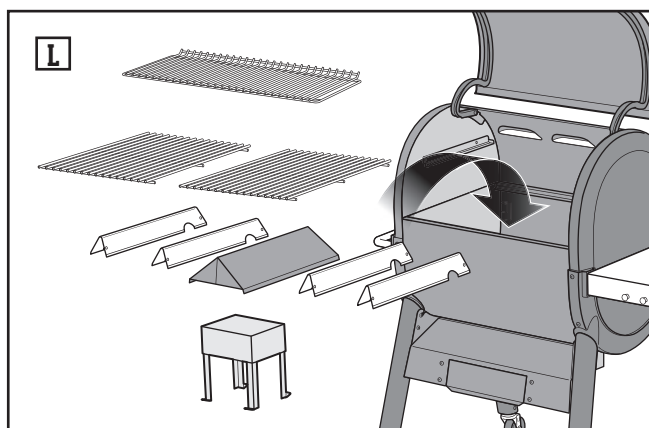
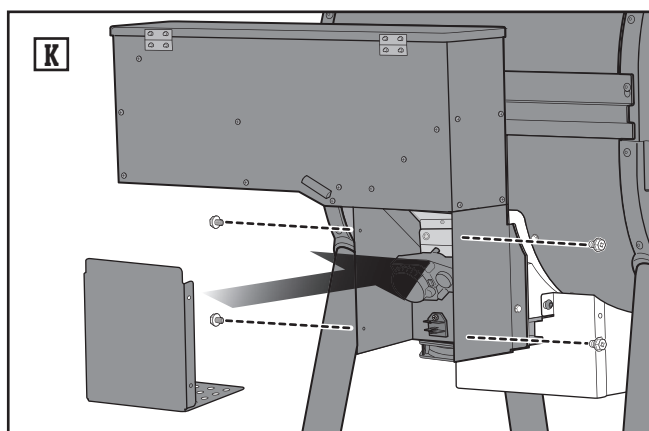
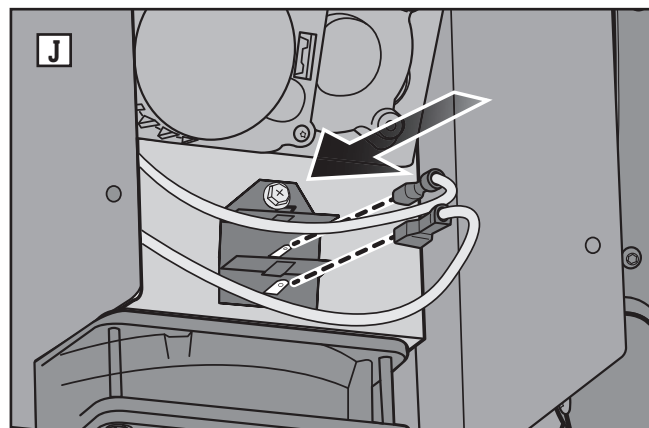
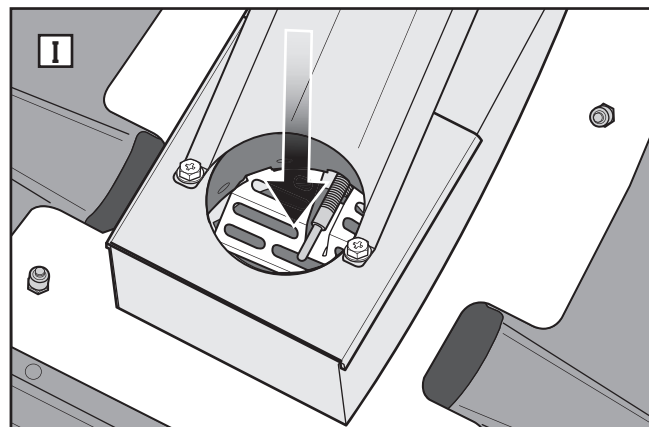
# DÉPANNAGE

## Suite...

8. Installez la bougie de préchauffage de rechange dans le support de la bougie de préchauffage en l'enfonçant fermement dans la douille (G).
9. Remplacez soigneusement le support de la bougie de préchauffage directement dans la partie arrière du barbecue, et fixez-le en serrant le vis de fixation (H).

**REMARQUE :** Assurez-vous que l'extrémité de la bougie de préchauffage est correctement installée en examinant la bougie au fond du pot de combustion à l'intérieur de la cuve de cuisson. L'extrémité de la bougie de préchauffage doit être insérée à travers la grille à granulés pour que la bougie fonctionne correctement (I).

10. Rebranchez les fils du support de la bougie de préchauffage situés à l'arrière de celui-ci (J).
11. Remplacez le panneau d'accès arrière (K).
12. Remplacez le déflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, les barres FLAVORIZER et les grilles de cuisson à l'intérieur de la cuve de cuisson. (L).
13. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise située sous la trémie, puis sur une prise électrique.
14. Allumez le barbecue et confirmez le remplacement de la bougie de préchauffage dans les paramètres du menu principal du contrôleur.





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



# DÉPANNAGE

## Remplacement du fusible

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

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

1.6 A

250 V

5 x 20 mm

### Action rapide

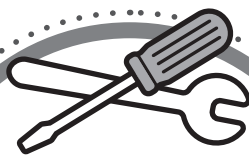
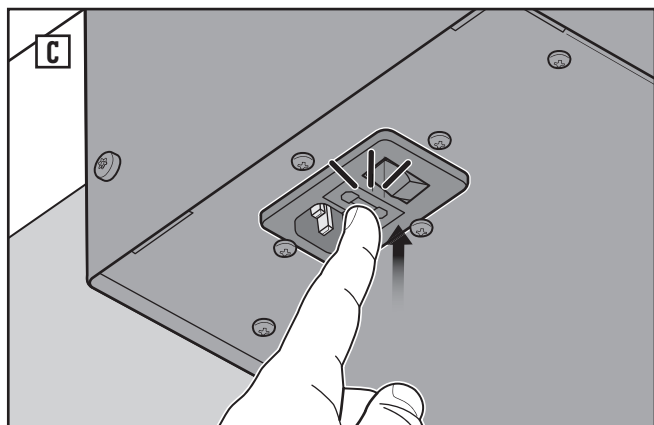
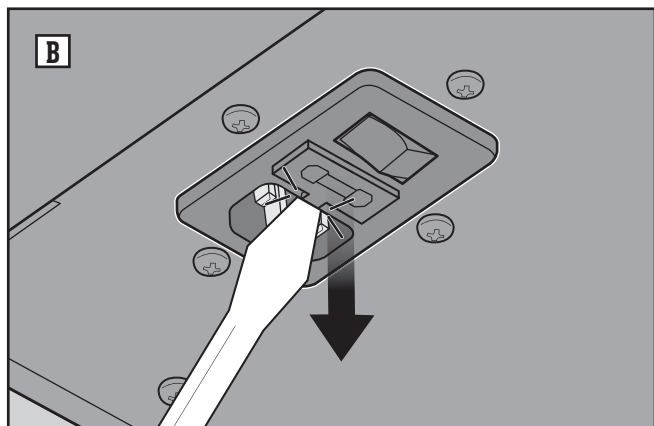
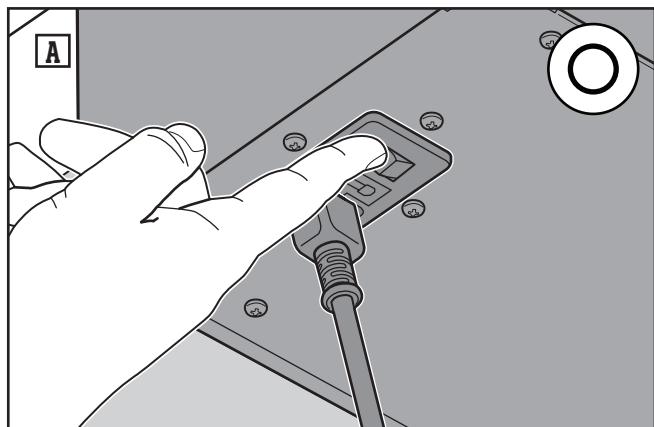
1. Assurez-vous que le barbecue est complètement refroidi, puis éteignez-le et débranchez-le **(A)**.
2. Le fusible se trouve à l'intérieur du porte-fusible situé sous la trémie. Utilisez un tournevis à tête plate pour ouvrir doucement le porte-fusible et retirez le fusible **(B)**.

**REMARQUE :** WEBER recommande de remplacer le fusible si vous soupçonnez une défaillance.

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

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

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



## PIÈCES DE RECHANGE

Pour obtenir des pièces de rechange, communiquez avec le détaillant de votre région ou connectez-vous sur le site [weber.com](http://weber.com).

## APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous rencontrez encore des problèmes, communiquez avec le service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur le site [weber.com](http://weber.com).



## Nettoyage recommandé

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

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

**ATTENTION : N'ARROSEZ 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.**

**ATTENTION : WEBER recommande d'utiliser des gants pour barbecue ou des gants en caoutchouc pour se protéger les mains pendant le nettoyage de votre barbecue.**

Veillez suivre les étapes suivantes pour nettoyer votre barbecue :

1. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue complètement refroidi, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique.
2. Ouvrez le couvercle et brossez ou grattez-le à l'aide d'une brosse à barbecue ou du grattoir inclus.
3. Profitez-en pour 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 fermement le déflecteur de chaleur d'une seule main et brossez-le ou grattez-le avec une brosse à barbecue ou un grattoir de l'autre main. Retirez-le ensuite de la cuve de cuisson et mettez-le de côté.
6. Brossez ou grattez l'intérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir. Dirigez toute la graisse et les débris vers les ouvertures au fond de la cuve de cuisson et dans la barquette jetable.
7. À l'aide du grattoir fourni ou d'une brosse à poils doux, nettoyez le pot de combustion en poussant les cendres ou les débris restants à travers la grille à granulés au fond du pot de combustion.
8. Retirez le tiroir du système de récupération des cendres et des graisses pour évacuer les cendres et remplacer la barquette jetable. Nettoyez également l'intérieur du compartiment du système de récupération des cendres et des graisses pour éviter une accumulation de cendres qui pourrait empêcher le tiroir de se fermer complètement. Une fois le tiroir et le compartiment nettoyés, remplacez le tiroir.

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

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

## Nettoyage de la trémie

Pour assurer que des granulés frais sont utilisés et que la trémie et le tube de la vis sans fin restent propres, WEBER recommande de vider et de nettoyer la trémie et le tube de la vis sans fin toutes les 4 semaines en cas d'utilisation régulière, sinon toutes les 2 semaines.

**REMARQUE : Ce nettoyage doit être effectué plus fréquemment dans des environnements très humides.**

Veillez suivre les étapes suivantes pour nettoyer la trémie et le tube de la vis sans fin :

1. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue complètement refroidi, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique.

2. Mettez un grand seau ou récipient sous le centre de la trémie à l'arrière de votre barbecue SMOKEFIRE.
3. Tirez sur la porte coulissante située à l'arrière de la trémie pour faire tomber les granulés dans le récipient placé en dessous. Éliminez l'excès de granulés restant à l'intérieur de la trémie par la porte coulissante.
4. Enlevez le panneau d'accès situé à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis.
5. Débranchez le fil de connexion du moteur en pinçant l'attache et en tirant la prise de déconnexion rapide.
6. Retirez l'ensemble vis sans fin/moteur en enlevant d'abord les trois vis et les rondelles du support. Faites glisser et tournez soigneusement l'ensemble vis sans fin/moteur pour l'extraire du barbecue.

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

7. Nettoyez le tube de la vis sans fin et l'ensemble vis sans fin/moteur pour éliminer les granulés et débris susceptibles de bloquer la vis sans fin.
8. Avant de replacer l'ensemble vis sans fin/moteur dans le tube de la vis sans fin, vérifiez que la goupille de sûreté et les pièces de fixation sont toujours intactes. Les deux côtés de la goupille doivent être entièrement insérés et visibles. La vis sans fin ne doit pas se détacher du moteur. Si la goupille de sûreté ou les pièces de fixation sont cassées, celles-ci doivent être remplacées avant le réassemblage. Communiquez avec le Service clients WEBER de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web pour un remplacement.
9. Remplacez l'ensemble vis sans fin/moteur en glissant la vis sans fin dans le tube et en fixant l'ensemble à l'aide de trois vis et rondelles.

**ATTENTION : Assurez-vous que l'ensemble vis sans fin/moteur est bien orienté lorsque vous le replacez dans le tube de la vis sans fin.**

10. Branchez la connexion électrique du moteur. Assurez-vous que le connecteur est solidement raccordé au moteur.
11. Remplacez le panneau d'accès arrière.
12. Refermez la porte coulissante de la trémie située à l'arrière de celle-ci.
13. Ouvrez le couvercle de la trémie et remplissez-la de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE de votre choix.

## Nettoyage annuel du moteur

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

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

**ATTENTION : N'ARROSEZ 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.**

**ATTENTION : WEBER recommande d'utiliser des gants pour barbecue ou des gants en caoutchouc pour se protéger les mains pendant le nettoyage de votre barbecue.**

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

1. Une fois la procédure d'arrêt terminée et le barbecue complètement refroidi, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique.
2. Enlevez le panneau d'accès situé à l'arrière du barbecue SMOKEFIRE en retirant les quatre vis.
3. Débranchez les fils de la bougie de préchauffage à l'arrière de son support, puis retirez la vis de fixation du support de la bougie de préchauffage 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.



## ENTRETIEN

5. Retirez les 2 vis de fixation de la glissière de granulés au-dessus du pot de combustion et sortez la glissière de granulés de la cuve de cuisson.
6. Retirez le pot de combustion de la cuve de cuisson.
7. Avec le grattoir fourni ou une brosse douce, nettoyez la zone du pot de combustion en brossant ou en grattant les cendres et les débris vers l'ouverture, dans le système de récupération des cendres et des graisses.

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

8. Réinstallez le pot de combustion et la glissière de granulés. Réinstallez les deux vis pour fixer la glissière de granulés au-dessus du pot de combustion.
9. Réinstallez le support de la bougie de préchauffage à l'arrière du barbecue et fixez-le à l'aide de la vis.

*REMARQUE : Vérifiez que l'extrémité de la bougie de préchauffage est bien installée dans la grille à granulés située au fond de la cuve de cuisson. Si son extrémité ne franchit pas la grille à granulés, vous devez retirer la bougie de préchauffage, l'ajuster et la réinstaller.*

10. Rebranchez les fils de connexion à l'arrière du support de la bougie de préchauffage.
11. Réinstallez le panneau d'accès situé à l'arrière du barbecue à l'aide des quatre vis de fixation.
12. Remplacez 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 vitrifié et en plastique. WEBER recommande d'utiliser les méthodes suivantes selon le type de surface.

### Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un nettoyant ou d'un agent de polissage non toxique et non abrasif pour acier inoxydable conçu pour les barbecues et autres appareils d'extérieur. À l'aide d'un chiffon doux et non pelucheux, nettoyez les surfaces dans le sens du grain de l'acier inoxydable. N'utilisez pas d'essuie-tout.

*ATTENTION : Ne prenez pas le risque d'égratigner les surfaces en acier inoxydable en utilisant des pâtes abrasives. Les pâtes abrasives ne servent pas à nettoyer ni à polir. Elles modifieront plutôt la couleur du métal en enlevant la pellicule d'oxyde de chrome en surface.*

### Nettoyage des surfaces peintes, émaillées, plastiques et caoutchoutées

Nettoyez les composants peints, émaillés et en plastique avec de l'eau savonneuse tiède et un chiffon doux et non pelucheux. Après avoir essuyé les surfaces, rincez-les légèrement et séchez-les soigneusement.

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

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

### Nettoyage des sondes de température

Les sondes de température incluses doivent être nettoyées après chaque utilisation afin d'assurer une cuisson sécuritaire. Toutefois, elles ne doivent jamais être immergées dans du liquide, car cela risquerait de les endommager. WEBER recommande d'essuyer doucement les sondes de température avec de l'eau savonneuse chaude et un chiffon doux ou un essuie-tout.

### Porter des gants

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

### Préchauffer votre barbecue

Le préchauffage de votre barbecue avec le couvercle fermé prépare la température interne de la cuve de cuisson ainsi que les grilles de cuisson. La chaleur détache les restes alimentaires collés aux grilles, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir en bois. Le préchauffage du barbecue permet de chauffer suffisamment les grilles de cuisson pour saisir correctement les aliments sans qu'ils collent aux grilles.

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

### Fermer le couvercle

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

### Utiliser différents types de granulés

Il existe de nombreuses variétés de GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE en bois de hickory, de pommier, de cerisier, etc. Vous pouvez essayer de mélanger différentes saveurs de granulés. Découvrez toutes les possibilités.

### Temps et température de cuisson

Si vous utilisez votre barbecue dans un climat plus froid ou dans des conditions venteuses, les temps de cuisson peuvent être plus longs. Comme ces conditions abaissent la température du barbecue, veillez à toujours surveiller le barbecue et à utiliser des sondes de température pour assurer une bonne cuisson des aliments. N'oubliez pas de maintenir le couvercle du barbecue fermé autant que possible pendant la cuisson afin que la chaleur et la fumée ne s'échappent pas.



## FAQ

Vous recherchez plus de contenu SMOKEFIRE? Voici quelques-unes des questions les plus fréquemment posées par des consommateurs comme vous :

• D'où vient la température affichée sur mon écran et dans mon application?

**RÉPONSE :** Un thermocouple (thermomètre) situé au centre de la paroi arrière de votre barbecue mesure la température. *REMARQUE :* La température peut varier d'une partie à l'autre du barbecue.

• Pourquoi la température de mon barbecue est-elle différente dans différentes parties du barbecue et comment puis-je éviter ce genre de variation?

**RÉPONSE :** Tous les barbecues peuvent présenter des variations de température sur la grille de cuisson, en particulier à des températures élevées de saisie. Pour minimiser cette variabilité, il est important de garder le couvercle fermé le plus possible pour prévenir toute variation dans la cuve de cuisson. Comme nous aimons le dire chez WEBER, « On ne cuit pas les yeux ».

• Que puis-je faire pour réduire les variations de température du barbecue?

**RÉPONSE :** Le barbecue SMOKEFIRE a été conçu pour fonctionner à températures élevées et basses avec le couvercle fermé. Assurez-vous de faire préchauffer votre barbecue avec le couvercle fermé avant d'ajouter des aliments. La chaleur s'uniformise lorsque le SMOKEFIRE atteint la température cible.

• Pourquoi utiliser des GRANULÉS DE BOIS DUR WEBER SMOKEFIRE?

**RÉPONSE :** Le barbecue SMOKEFIRE a été développé et optimisé pour fonctionner avec les granulés de marque WEBER. D'autres marques de granulés peuvent avoir une taille et une forme différentes, ce qui peut altérer les performances de votre SMOKEFIRE. Il est important de vous assurer d'utiliser des granulés « frais », car les granulés plus anciens peuvent avoir absorbé l'humidité, ce qui peut causer des problèmes de flux de granulés et de performances du barbecue.

Pour plus de FAQ et de conseils sur votre barbecue WEBER SMOKEFIRE, veuillez consulter notre site à l'adresse sur [weber.com](http://weber.com).

⚠ **AVERTISSEMENT!** Débranchez toujours le barbecue et attendez qu'il refroidisse complètement avant d'effectuer l'entretien ou le nettoyage.

⚠ **AVERTISSEMENT!** N'arrosez 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.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Au fil du temps, des surfaces rugueuses peuvent se développer sur le déflecteur de chaleur, les barres FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et les grilles de cuisson. Le port de gants de protection est recommandé lors de la manipulation de ces pièces.

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

⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne placez aucune pièce du barbecue sur la tablette latérale, car elles peuvent rayer l'acier inoxydable.

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

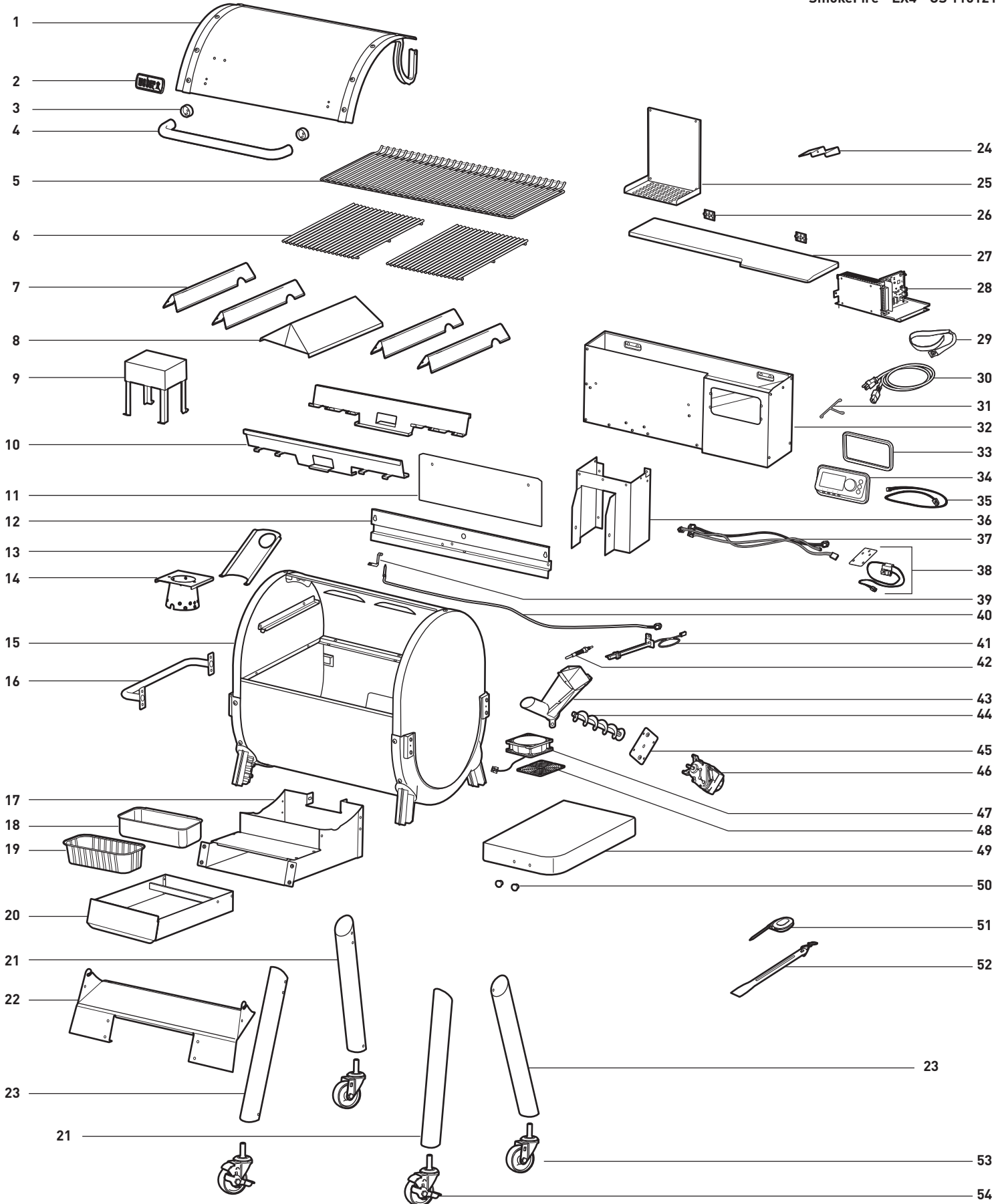
- Vernis ou pâtes abrasifs pour acier inoxydable
- Nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène
- Nettoyant pour four
- Nettoyants ou tampons abrasifs



# PIÈCES DE RECHANGE

N'utilisez que des pièces de rechange de marque WEBER pour toute réparation ou remplacement. Consultez le site [weber.com](http://weber.com)

SmokeFire - EX4 - US 110121



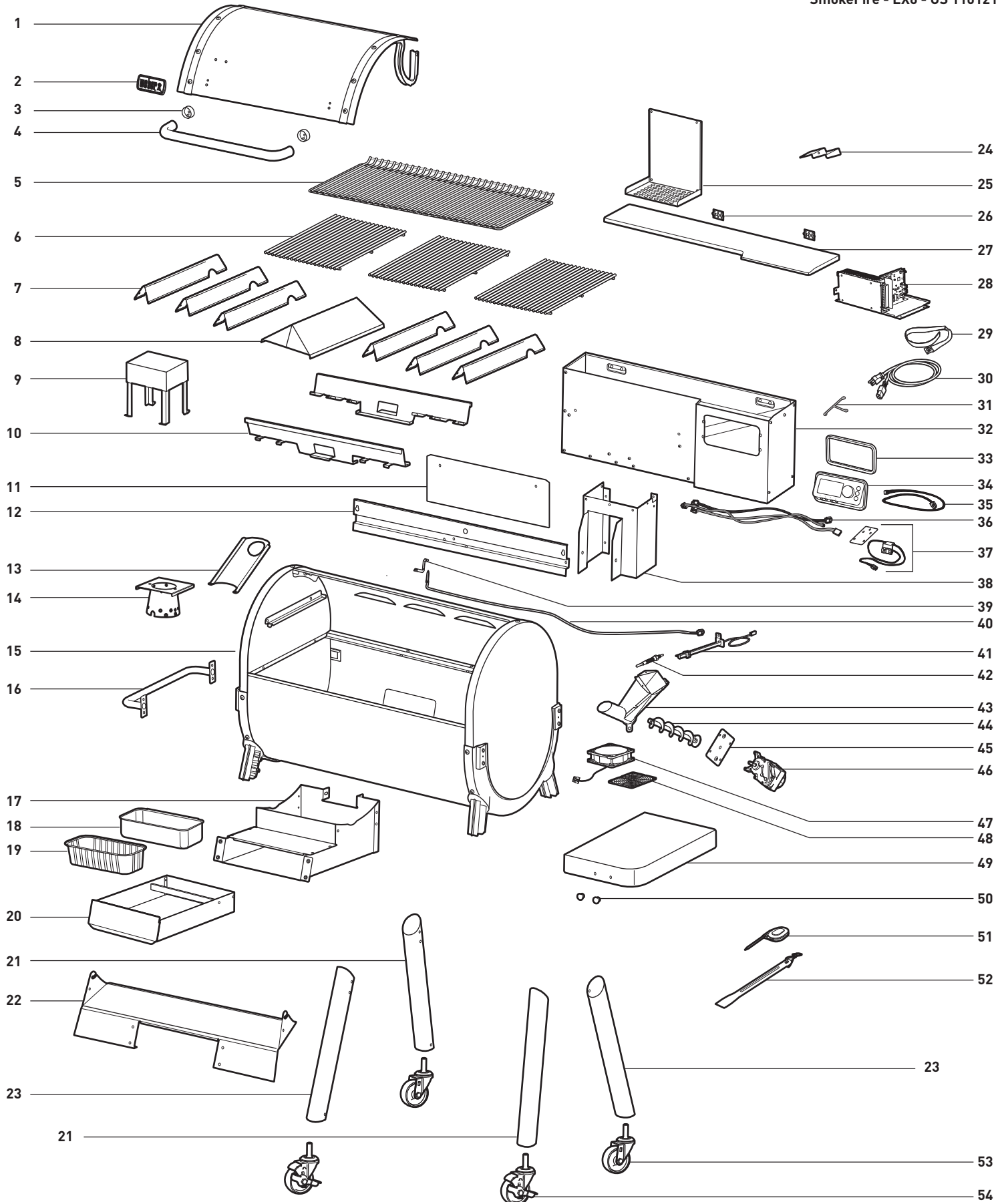


N'utilisez que des pièces de rechange de marque WEBER pour toute réparation ou remplacement. Consultez le site [weber.com](http://weber.com)

# PIÈCES DE RECHANGE



SmokeFire - EX6 - US 110121







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

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

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

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

ULC/ORD-C2728 2013

UL2728A 2019

EN 1860-1:2017

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

**MODÈLE : SF1**



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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