



# MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

## Searwood 600

## Searwood XL 600



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

- Activer votre garantie
- Soutenir la
- Obtenez des conseils et des recettes de barbecue



### SÉCURITÉ

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

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

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

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

- ⚠ **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 – Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique. Le récipient à cendres fermé doit être placé sur une surface incombustible ou sur le sol, à l'écart de tout matériau combustible, en attendant l'élimination des cendres. Lorsqu'il est prévu d'enfouir les cendres dans le sol ou de les disperser localement, celles-ci doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à ce qu'elles aient complètement refroidi.

- ⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez que des GRANULÉS DE BOIS DUR NATUREL WEBER dans ce barbecue. N'utilisez pas de granulés de bois de chauffage. Valeur calorifique moyenne des granulés de bois 7 900 BTU/lb, teneur en cendres < 1 %.

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

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

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

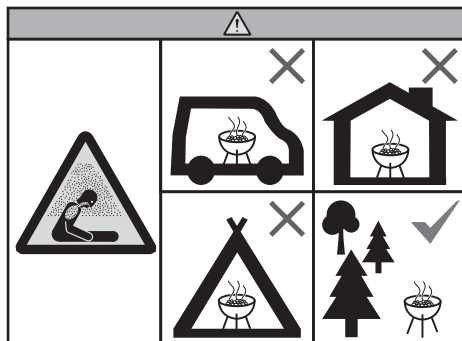
- Renseignez-vous sur les symptômes d'un empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner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

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

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

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Avant de remplir la trémie de GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER, inspectez la protection pour les doigts de la trémie pour vous assurer qu'elle est en place et en bon état. Si elle est endommagée, communiquez immédiatement avec le service à la clientèle de votre région au coordonnées indiquées sur le site [weber.com](http://weber.com) pour la remplacer.



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

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 soient surveillées ou formées à l'utilisation de l'équipement par une personne responsable de leur sécurité.

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

#### DANGERS

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

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

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

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

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

#### AVERTISSEMENTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton Menu et tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le symbole d'alimentation soit mis en surbrillance, puis appuyez sur le bouton pour lancer la procédure d'arrêt et d'extinction du feu.



#### CARACTÉRISTIQUES DE CE BARBECUE

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

Serial Number

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

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

# 8651009

frCA

10/28/24

- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Utilisez des gants ou des mitaines pour barbecue résistants à la chaleur pendant la cuisson et la manipulation du couvercle, de la grille de réchauffage, du manomètre ou des sondes de température.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** La charge maximale de la tablette latérale est de 40 lb (18 kg). Ne vous appuyez pas sur la tablette latérale et ne la surchargez pas.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne déplacez pas, ne couvrez pas et ne rangez pas le barbecue avant que tout le combustible soit éteint et qu'il soit complètement refroidi.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammées ou éteindre le combustible.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Utilisez ce barbecue uniquement de la manière décrite dans ce manuel. Toute utilisation incorrecte entraîne un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Cet appareil ne doit être branché que sur une prise électrique mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateur de prise. Si une rallonge est nécessaire, n'utilisez qu'une rallonge de calibre 14 avec mise à la terre pour utilisation à l'extérieur. La longueur maximale de la rallonge est de 13 pieds (4 mètres). La rallonge doit être aussi courte que possible. Examinez la rallonge avant chaque utilisation et remplacez-la si elle est endommagée. Pour minimiser les risques de dommages matériels ou de blessures corporelles, n'utilisez qu'une rallonge électrique conforme aux spécifications de ce manuel.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation et la fiche pour détecter tout signe de dommage. N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon est endommagé.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas l'appareil si la prise électrique est endommagée.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Débranchez toujours le barbecue en retirant la fiche. Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas le barbecue à moins de 10 pi (3 m) d'un plan d'eau, comme une piscine ou un étang.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Gardez le cordon d'alimentation et la rallonge à l'écart des surfaces chauffées et de l'eau. Placez-les de façon à éviter tout risque de trébuchement.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Les sondes de température des aliments sont très pointues et peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées. Faites preuve de prudence lorsque vous les manipulez afin d'éviter tout risque de blessure.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Le cordon d'alimentation fourni avec votre barbecue est mis à muni d'une fiche à trois broches offrant une protection contre les risques d'électrocution. Elle doit être branchée directement sur une prise triphasée mise à la terre. Ne coupez pas, ne retirez pas et ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** WEBER vous recommande de vérifier régulièrement le pot de combustion, la vis sans fin et la cuve de cuisson afin de détecter tout obstacle qui pourrait bloquer et empêcher la circulation appropriée de l'air. Voir la section *NETTOYAGE RECOMMANDÉ* pour plus de détails.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Lorsque le barbecue demeure à l'extérieur pendant des périodes de non-utilisation, de pluie ou d'humidité élevée, il faut inspecter les granulés de bois dans la trémie pour s'assurer qu'ils sont secs. Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une humidité élevée, les granulés de bois dur peuvent se dilater, se fissurer et boucher ou obstruer le système d'alimentation de la vis sans fin.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Lorsque vous utilisez l'application WEBER CONNECT pour surveiller la cuisson, assurez-vous que toutes les précautions de sécurité applicables au fonctionnement du barbecue ont été respectées avant d'utiliser le barbecue. Une personne expérimentée dans le maniement du barbecue doit rester à proximité afin de faire face à toute urgence qui pourrait se présenter. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Pour diminuer le risque de feu de friture, assurez-vous que le système de récupération des cendres et des graisses, le réflecteur de chaleur et la barre FLAVORIZER sont correctement installés.

## ATTENTION

- ⚠ **ATTENTION!** Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont maintenues au sec et au-dessus du sol.
- ⚠ **ATTENTION!** Respectez toutes les lois et réglementations locales lors de l'utilisation de cet appareil.
- ⚠ **ATTENTION!** Lorsque vous branchez cet appareil, assurez-vous que la tension du courant correspond à la tension nominale indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- ⚠ **ATTENTION!** Débranchez toujours le barbecue lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- ⚠ **ATTENTION!** Faites preuve d'une extrême prudence lors du retrait du système de récupération des cendres et des graisses et de l'élimination de cendres et de graisses chaudes.
- ⚠ **ATTENTION!** Conservez toujours les GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER dans un endroit sec situé à l'écart de l'humidité et des appareils générant de la chaleur.
- ⚠ **ATTENTION!** La charge maximale de la tablette inférieure est de 40 lb. Ne montez pas sur la tablette inférieure et ne la surchargez pas.

## PROPOSITION 65, CALIFORNIE

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

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



## GARANTIE

### Garantie limitée

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

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

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

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

- Les « vices de matériaux » incluent la perforation par la rouille ou la chaleur de certaines pièces, ou encore tout autre dommage ou toute autre défaillance pouvant affecter votre capacité à utiliser votre barbecue correctement et 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 manuel du propriétaire, sauf si le propriétaire peut prouver que la défaillance ou le défaut est survenu indépendamment du non-respect des obligations mentionnées ci-dessus. Si vous habitez une région côtière ou que votre produit est placé près d'une piscine, un nettoyage et un rinçage réguliers des surfaces extérieures font également partie de l'entretien normal, comme expliqué dans le manuel du propriétaire fourni.

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

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle WEBER aux coordonnées indiquées sur notre site Web ([www.weber.com](http://www.weber.com)) ou sur le site Web d'un pays vers lequel le propriétaire peut être redirigé). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement est impossible, Weber peut

choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de retourner les pièces pour inspection. Les frais d'expédition doivent être prépayés par le propriétaire. Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – 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. Cependant, toute pièce utilisée ou installée sur votre produit WEBER qui n'est pas une pièce d'origine WEBER n'est pas couverte par cette garantie. En outre, tout dommage résultant de l'utilisation ou de l'installation de pièces sur votre produit WEBER qui ne sont pas des pièces d'origine WEBER n'est pas couvert par cette garantie. 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 de cuisson et tous les composants non couverts ci-dessous : 5 ans

Composants électriques : 3 ans

Grilles de cuisson, rampe à granulés, pot de combustion, diffuseur de chaleur, réflecteur de chaleur, collerette du contrôleur : 3 ans

#### AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LES PÉRIODES DE COUVERTURE APPLICABLES DE 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 MANUEL DU PROPRIÉTAIRE FOURNI. LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LA OU LES PÉRIODES RESTANTES DE GARANTIE D'ORIGINE MENTIONNÉES CI-DESSUS.

LA PRÉSENTE GARANTIE S'APPLIQUE UNIQUEMENT AUX PRODUITS UTILISÉS PAR UNE SEULE FAMILLE EN MAISON OU EN APPARTEMENT. ELLE NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS 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 OBLIGANT 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.

Weber-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

- 120 V~
- 60Hz
- 1.3A



## SYSTÈME DE CUISSON

### A Couvercle ÉMAILLÉ WEBER

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

### B Grande trémie

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

### C Moteur réactif

Équipé du régulateur PID RAPID REACT de WEBER, ce moteur CC est conçu pour chauffer plus et plus vite que la plupart des barbecues à granulés pour atteindre une plage de température de 180 à 600 °F (82 à 315 °C). Cela vous permet de saisir des steaks, de fumer des côtes grillées, de cuire une pizza, d'utiliser une plancha et de faire cuire tous les aliments que vous voulez.

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

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

### E Allumage par bougie de préchauffage

La bougie de préchauffage enflamme les granulés dans le pot de combustion. Après l'allumage des granulés, le régulateur PID RAPID REACT surveille la bougie de préchauffage qui reste éteinte pendant le reste de la cuisson, sauf s'il faut rallumer la flamme.



## L'ABC DES BARBECUES À GRANULÉS

### Comment fonctionne le WEBER SEARWOOD?

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

### Recommandations pour la cuisson

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

### La qualité des granulés est importante

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

### Entretien recommandé du SEARWOOD

- Nettoyez le plateau à graisse et le bac de récupération des graisses avant chaque cuisson.
- À l'aide du grattoir fourni, nettoyez et retirez les grilles de cuisson, la grande barre FLAVORIZER, le diffuseur de chaleur et le réflecteur de chaleur de la cuve de cuisson.

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

• Ensuite, grattez la cuve de cuisson et enlevez les cendres et les résidus du pot de combustion. Ce processus doit être effectué après chaque cuisson lente à feu doux ou saisie à feu vif, ou toutes les 12 heures ou 9 séances de cuisson, selon la première éventualité.

• Procédez toujours à une mise à l'arrêt complète après chaque cuisson pour garantir la réussite de la prochaine cuisson.

• Vidangez et videz la trémie et le tube de la vis sans fin toutes les 4 semaines en cas d'utilisation régulière. Sinon, toutes les 2 semaines si l'appareil n'est pas utilisé régulièrement.

• À l'aide d'un tissu sec et non abrasif, nettoyez le verre de la jauge de combustible tous les 10 sacs de GRANULÉS utilisés (certains modèles seulement)

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



## CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

### A Contrôleur numérique ACL WEBER CONNECT

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

### B Système de cuisson DIRECTFLAME

Le système de cuisson DIRECTFLAME permet à la flamme d'accéder aux aliments sur toute la grille de cuisson pour les dorer délicieusement et procurer une texture riche, croustillante et savoureuse. La barre FLAVORIZER rehausse la cuisson DIRECTFLAME en récupérant les jus de cuisson et en ajoutant du grésillement et de la fumée pour une saveur exquise.

### C Wi-Fi et Bluetooth® intégrés

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

### D Sondes de température ambiante et des aliments

La sonde de température ambiante intégrée et les sondes de température des aliments communiquent directement au contrôleur de votre SEARWOOD pour que vous puissiez surveiller à distance sa température et celle des aliments. Le contrôleur comporte deux prises pour sondes de température des aliments.

### E Accessoires

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



## PREMIÈRE UTILISATION

### Préparer le barbecue pour la première utilisation

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

1. Retirez tout l'emballage du barbecue.
2. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que le réflecteur de chaleur, le diffuseur de chaleur, la barre FLAVORIZER et les grilles de cuisson sont correctement installés dans la cuve de cuisson.
3. Vérifiez que le système de récupération des cendres et des graisses est bien installé et qu'une barquette jetable WEBER recouvre le bac de récupération.
4. Branchez le cordon d'alimentation à la trémie avant de le brancher sur une prise électrique mise à la terre.
5. Ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez que le dispositif de sécurité de la trémie est en place et qu'aucun corps étranger n'obstrue la vis sans fin située au fond de la trémie.

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

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

### Appli WEBER CONNECT

Commencez par faire ceci.

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



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

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

- Contrôler à distance la température du barbecue
- Savoir quand retourner et servir
- Suivre des comptes à rebours de cuisson
- Recevoir de l'assistance à chaque étape de la cuisson

### Connecter le barbecue par Bluetooth® ou Wi-Fi

Voici comment vous connecter à votre barbecue WEBER SEARWOOD par Bluetooth® ou votre réseau Wi-Fi :

**CONSEIL :** WEBER recommande de connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi local pour une mise à jour facile et rapide du logiciel.

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

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

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

### Entretien du barbecue à chaque cuisson

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

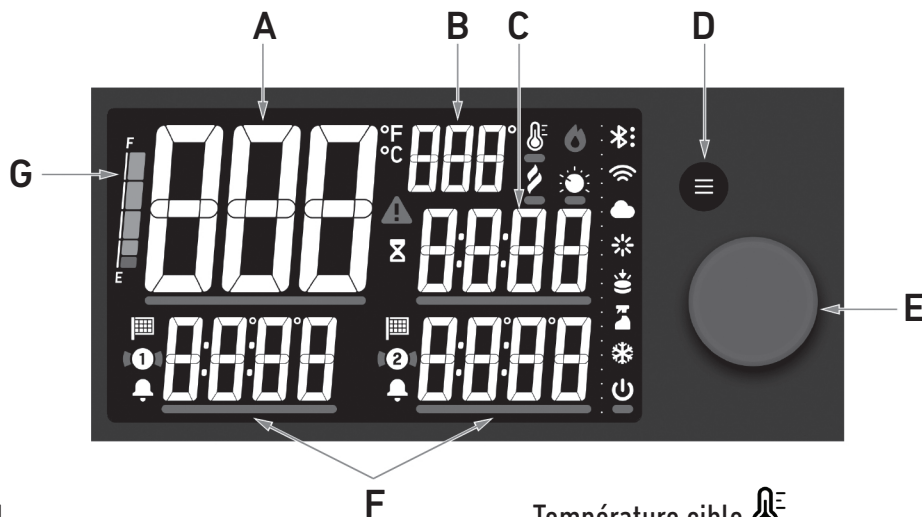
1. Nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir en bois.
2. Avant chaque cuisson, nettoyez la graisse et les cendres à l'intérieur de la cuve de cuisson, puis nettoyez le plateau à graisse et videz le bac de récupération des graisses.

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

**AVERTISSEMENT :** N'ENLEVEZ PAS LE PLATEAU À GRAISSE OU LE BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES PENDANT L'UTILISATION DU BARBECUE OU PENDANT QU'IL EST ENCORE CHAUD UNE FOIS À L'ARRÊT. Avant d'allumer le barbecue, remplacez régulièrement la barquette jetable pour réduire le risque de feu de friture.

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

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



## A Quadrant principal

C'est ici que vous réglez la température ou le niveau de mode manuel. Affiche la température de la cuve de cuisson, le niveau de mode manuel ou un code d'erreur, selon le réglage choisi.

## B Température cible

Indique la température cible que vous avez réglée. Le quadrant principal indique la température de la cuve de cuisson.

## C Quadrant du minuteur ⌚

Utilisez le bouton de sélection pour augmenter ou réduire la durée de cuisson désirée. Appuyez sur le bouton de sélection pour sélectionner et démarrer le minuteur. Une icône de sablier ⌚ indique qu'un minuteur est défini. Ce quadrant affiche aussi un compte à rebours lorsque la procédure d'arrêt est activée.

## D Menu principal/Retour ☰

Appuyez sur le bouton ☰ pour passer au menu principal. Tournez le bouton de sélection jusqu'à l'icône ou le quadrant désiré et appuyez pour sélectionner. Appuyez à nouveau sur le bouton Menu principal pour revenir à l'écran précédent.

## E Bouton de sélection

Utilisez le bouton de sélection pour régler la température du barbecue, naviguer parmi les différents quadrants et faire des sélections.

## F Quadrants des sondes de température

Votre nouveau WEBER SEARWOOD est muni de deux prises pour sonde de température des aliments (sondes incluses) assurant un contrôle supérieur du barbecue et une cuisson parfaite à tout coup. L'icône d'alarme 🔔 indique qu'une alerte de sonde de température des aliments est activée. Lors de l'exécution d'un programme de cuisson, une icône d'indicateur de fin prévue 📅 s'affiche lorsqu'un délai de fin de cuisson est disponible.

## G Jauge de combustible (certains modèles)

Certains modèles de barbecue SEARWOOD sont munis d'une jauge de combustible qui indique le niveau de granulés dans la trémie.

## Icônes de connectivité 📶: 📶: ☁

Ces icônes indiquent la force des connexions Bluetooth 📶 et Wi-Fi 📶 du barbecue. L'icône de nuage ☁ indique une connexion infonuagique au barbecue.

## Température cible 🌡️

Utilisez le bouton de sélection pour choisir ce mode de cuisson et régler une température entre 200 et 600 °F (95 et 315 °C), et le régulateur PID RAPID REACT se charge du reste.

## SMOKEBOOST 🍃

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

## Mode manuel 🌞

Utilisez le bouton de sélection pour choisir ce mode à 10 niveaux d'intensité (faible à élevé) à vitesses fixes de ventilation et d'alimentation pour une cuisson sans couvercle ou sur plancha sans correction excessive du barbecue.

## Extinction 🔌

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

## Icône de flamme 🔥

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

## Icône de temporisation ⌚

Cette icône indique qu'une mise à jour est en cours d'exécution. La mise à jour se déroule en arrière-plan et ne nuit pas au fonctionnement du barbecue.

## Icône de pousoir 🍷

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

## Icône de nettoyage 🧽

Cette icône s'affiche pour vous rappeler de nettoyer le barbecue. Un nettoyage et un entretien à intervalles réguliers assurent la performance optimale du barbecue.

## Icône de temps froid ❄️

Par temps froid, cette icône indique la possibilité d'un temps de préchauffage plus long.

## Icône d'erreur ⚠️

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



## UTILISATION DU BARBECUE

### Procédure pour la première utilisation

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

**IMPORTANT : retirez tout matériau de mise sur le marché à l'extérieur du barbecue avant de le cuire.**

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

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

1. Assurez-vous que le barbecue est branché et que la trémie est remplie de GRANULÉS DE BOIS DUR PREMIUM WEBER de votre choix.
2. Si le barbecue est branché et l'écran est éteint, réveillez-le en appuyant sur le bouton Menu principal (⊖) ou le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection jusqu'à 450 °F (230 °C), puis enfoncez-le pour confirmer la sélection.
4. Laissez le barbecue fonctionner à couvercle fermé pendant au moins 30 minutes pour le préparer à son utilisation.
5. Une fois cette préparation terminée, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir en bois, puis refermez le couvercle.
6. Appuyez sur le bouton Menu principal (⊖). Utilisez le bouton de sélection du contrôleur pour naviguer jusqu'au symbole de l'interrupteur (⏻), puis enfoncez-le pour mettre le barbecue à l'arrêt.
7. La procédure d'arrêt est signalée par le clignotement d'icônes et un compte à rebours. Lorsque la procédure d'arrêt est terminée et que le barbecue est refroidi, débranchez-le de la prise électrique.

**CONSEIL :** Vous pouvez reprendre la cuisson dans les 3 minutes suivant l'activation d'une mise à l'arrêt. Pour interrompre une mise à l'arrêt, appuyez sur le bouton de sélection ou le bouton Menu principal (⊖). Tournez le bouton de sélection pour régler la température du barbecue ou naviguez au mode de cuisson souhaité, puis appuyez pour sélectionner.

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

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

### Réglage de la température cible

Voici comment procéder pour régler la température cible du barbecue :

1. Appuyez sur le bouton Menu principal (⊖).
2. Utilisez le bouton de sélection du contrôleur pour naviguer jusqu'à l'icône Température cible (🎯) et enfoncez-le pour la sélectionner. Réglez la température souhaitée et appuyez sur le bouton pour la sélectionner.

**CONSEIL :** Utilisez la fonction SMOKEBOOST pour ajouter une saveur fumée et boisée intense aux cuissons lentes à feu doux. Pour activer SMOKEBOOST, appuyez sur le bouton Menu principal (⊖). Tournez le bouton de sélection vers la droite jusqu'à l'icône SMOKEBOOST (🔥) et enfoncez-le pour la sélectionner. Le barbecue s'ajuste à une plage de température de 180 à 200 °F (82 à 95 °C), selon les conditions ambiantes.

**RACCOURCI :** Pour régler rapidement un barbecue en mode veille ou à l'écran d'accueil, réveillez le barbecue et tournez le bouton de sélection jusqu'à la température souhaitée. Vous pouvez également sélectionner la fonction SMOKEBOOST à l'aide de ce raccourci.

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

### Utilisation des sondes de température

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

**AVERTISSEMENT :** La manipulation des sondes de température sans protection des mains cause de graves brûlures. Portez toujours des gants de barbecue antichaleur pour manipuler les sondes.

Voici comment utiliser les sondes de température :

1. Une fois le barbecue préchauffé et en portant des gants de barbecue antichaleur, ouvrez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse à barbecue ou d'un grattoir en bois.
  2. Insérez la sonde de température dans la partie la plus épaisse de l'aliment et placez l'aliment sur la grille de cuisson.
  3. Branchez la sonde sur la prise à l'avant du barbecue.
- REMARQUE :** Ne laissez pas les sondes toucher ou reposer sur la surface de cuisson, ce qui risque de les endommager.
4. Fermez le couvercle du barbecue.
  5. À l'écran du contrôleur, sélectionnez la vignette correspondant à la sonde pour définir une alerte de température, ou sélectionnez un programme de cuisson dans l'application WEBER CONNECT. Pour plus d'informations sur l'utilisation des sondes de température et des programmes de cuisson, rendez-vous sur [weber.com](http://weber.com) ou balayez le code QR sur la couverture de ce Guide du propriétaire.

### Cuisson en mode manuel

Il peut arriver que vous souhaitiez simplement faire griller des saucisses sur un barbecue ouvert, ou utiliser la PLANCHA WEBER pour préparer des smash burgers. Voici comment procéder pour utiliser le mode manuel et cuisiner à couvercle ouvert :

1. Appuyez sur le bouton Menu principal (⊖).
2. Tournez le bouton de sélection pour naviguer jusqu'à l'icône du mode manuel (🔥) et appuyez sur le bouton.
3. Tournez le bouton de sélection vers la gauche ou vers la droite pour régler le niveau d'intensité de chaleur (1 = faible, 10 = élevé). Appuyez sur le bouton pour sélectionner le niveau désiré.

**REMARQUE :** Pour ajuster l'intensité de la chaleur, tournez le bouton vers la droite ou vers la gauche et sélectionnez la nouvelle intensité. Pour quitter ce mode, appuyez sur le bouton Menu principal (⊖) puis tournez le bouton pour sélectionner l'icône Température cible (🎯) ou SMOKEBOOST (🔥) et réglez la température souhaitée.

### Mise à l'arrêt du barbecue

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

Voici comment éteindre correctement votre barbecue WEBER SEARWOOD :

1. Lorsque les aliments ont atteint la température interne souhaitée, enfillez des gants de barbecue antichaleur, ouvrez le couvercle, débranchez les sondes de température des prises et retirez les aliments du barbecue.
- AVERTISSEMENT :** Les sondes de température, les poignées et les surfaces du barbecue sont chaudes. Enfillez toujours des gants de barbecue antichaleur avant de manipuler, de nettoyer, de déplacer ou de ranger le barbecue ou ses éléments.
2. Fermez le couvercle du barbecue.
  3. Appuyez sur le bouton Menu principal (⊖). Tournez le bouton de sélection du contrôleur pour faire défiler les options du Menu principal et sélectionnez l'icône de l'interrupteur (⏻).

**ATTENTION :** Laissez toujours la procédure d'arrêt se terminer pour arrêter correctement votre barbecue une fois la cuisson terminée. Des cycles de cuisson fréquemment interrompus peuvent entraîner des défaillances des composants.

4. La procédure d'arrêt est signalée par le clignotement d'icônes et un compte à rebours. Lorsque la procédure d'arrêt est terminée et que le barbecue est refroidi, débranchez-le de la prise électrique.

**CONSEIL :** Vous pouvez reprendre la cuisson dans les 3 minutes suivant l'activation d'une mise à l'arrêt. Pour reprendre la cuisson après le lancement de la procédure de mise à l'arrêt, appuyez sur le bouton de sélection ou sur le bouton Menu principal (⊖). Tournez le bouton de sélection pour régler la température du barbecue ou naviguez au mode de cuisson souhaité, puis appuyez pour sélectionner.

**REMARQUE :** Le barbecue se met en veille après 5 minutes d'inactivité lorsque aucune sonde pour aliments n'est branchée. Pour sortir de la mise en veille, appuyez sur le bouton Menu principal (⊖) ou sur le bouton de sélection.

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

### Changement de granulés

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

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

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

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

### Méthodes de cuisson au barbecue

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

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

### Découverte des paramètres

Le contrôleur de votre barbecue et l'application WEBER CONNECT ont beaucoup de fonctionnalités. Des minuteurs programmables aux programmes de cuisson, vous trouverez une foule d'autres raisons d'aimer votre barbecue WEBER SEARWOOD. Expérimentez et découvrez toutes les possibilités.



## CODES D'ERREUR

### Codes d'erreur

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

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

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

- E9 – Notification d'erreur de la jauge de combustible (certains modèles seulement)
- E17 – Notification d'erreur des prises de sonde
- E18 – Notification de chute de température
- E19 – Notification de perte de flamme
- E20 – Notification de jauge – combustible encrassée (certains modèles seulement)
- E21 – Notification de niveau bas de granulés (certains modèles seulement)

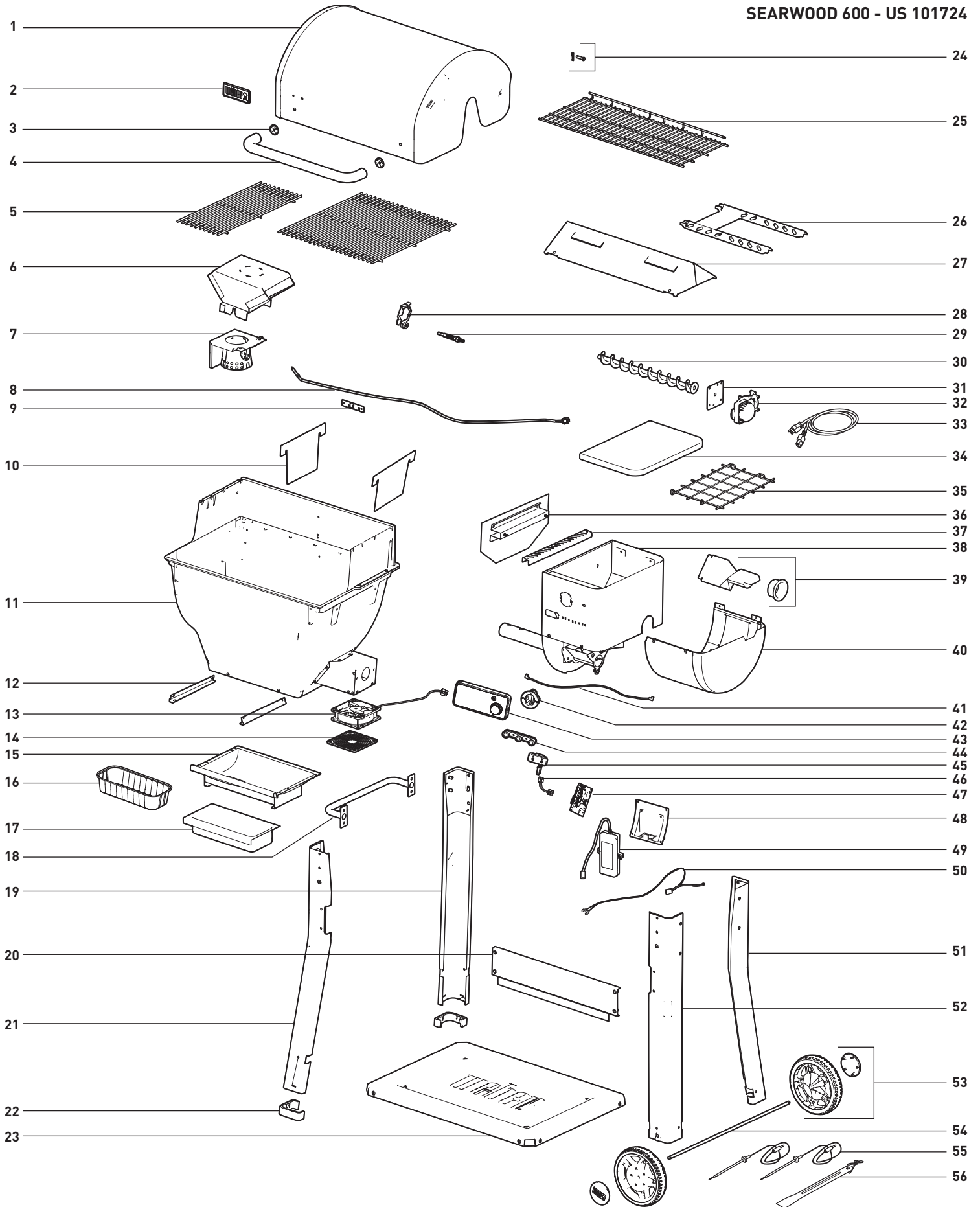
Pour plus d'informations sur l'utilisation et l'entretien de votre barbecue WEBER SEARWOOD, balayez le code QR ci-dessous ou visitez [weber.com](http://weber.com).





# PIÈCES DE RECHANGE

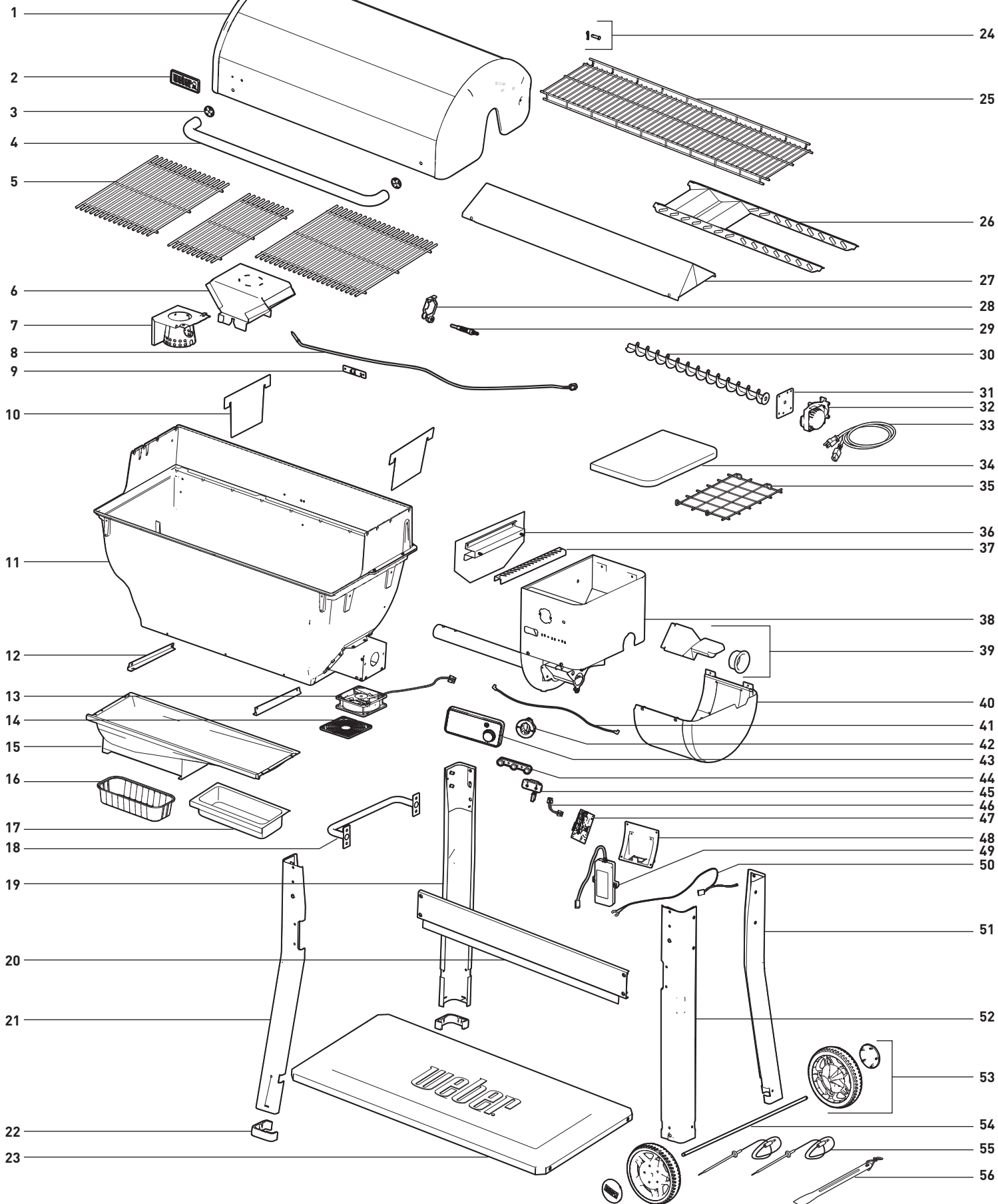
SEARWOOD 600 - US 101724





# PIÈCES DE RECHANGE

SEARWOOD 600XL - US 101724



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

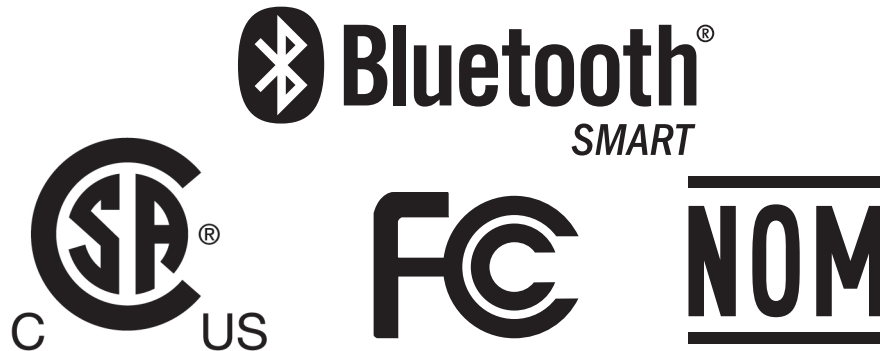
**Normes FCC sur l'exposition aux radiofréquences (RF) :** Cet équipement est conforme aux limites d'exposition à l'énergie électromagnétique des radiofréquences établies par la FCC et ISDE Canada pour un environnement non contrôlé. L'utilisateur doit éviter les expositions prolongées dans un rayon de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

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

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

ULC/ORD-C2728 2013

UL2728A 2019



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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