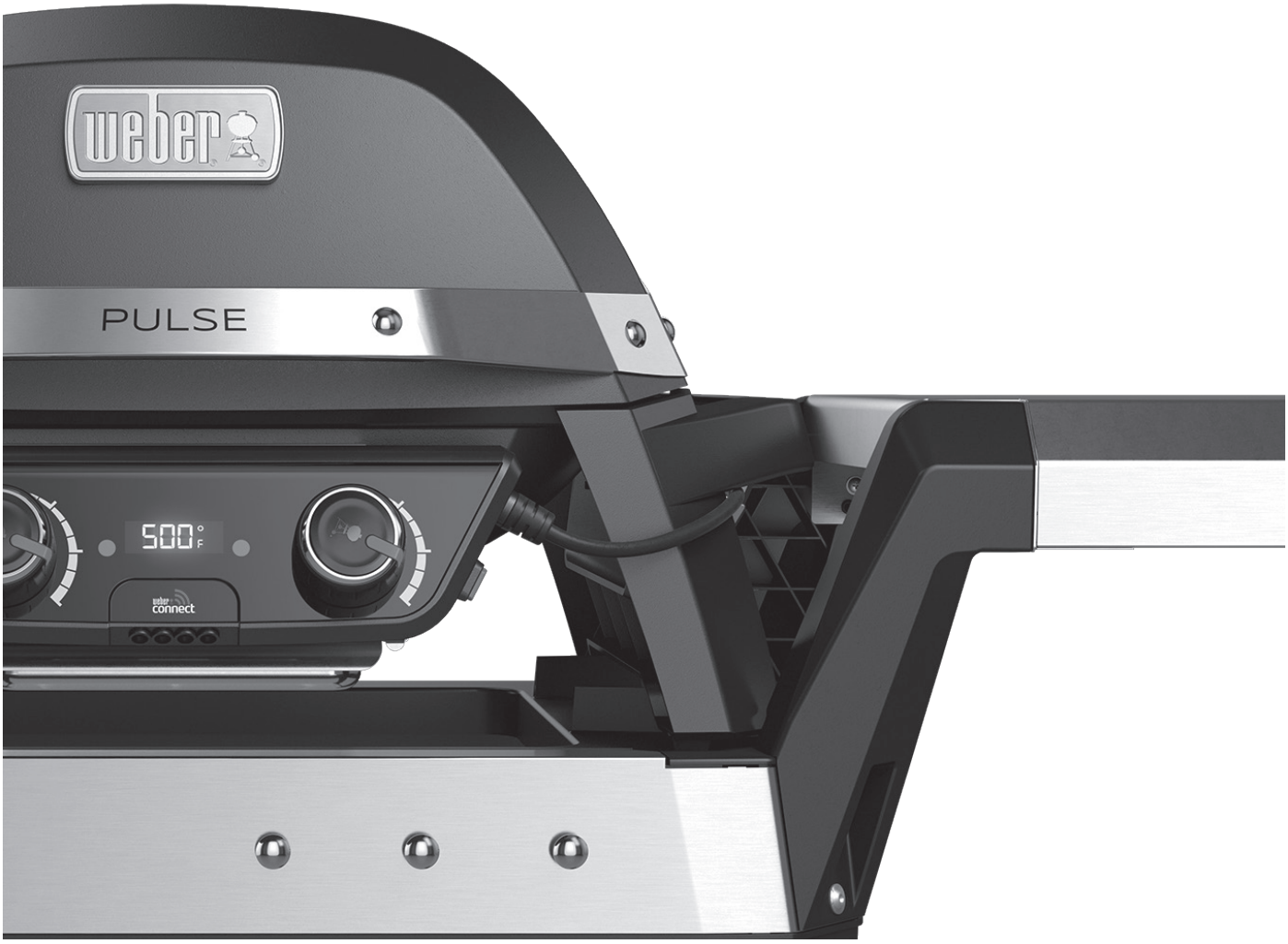
PULSE

PULSE 2000 with Cart

Owner's Manual



REGISTER TODAY.

We are so glad that you have joined us on the journey to barbecuing greatness. Register your grill and gain access to fun and engaging WEBER information, including tips, tricks and how to get the most out of your barbecuing experience.

PHONE

APP

EMAIL

weber.com

54975

071020
enUS - English

IMPORTANT SAFEGUARDS

DANGER, WARNING, and CAUTION statements are used throughout this Owner's Manual to emphasise critical and important information. Read and follow these statements to help ensure safety and prevent property damage. The statements are defined below.

⚠ **DANGER: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, *will result in death or serious injury.***

⚠ **WARNING: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, *could result in death or serious injury.***

⚠ **CAUTION: Indicates a hazardous situation which, if not avoided, *could result in minor or moderate injury.***

California Proposition 65

⚠ **WARNING: This product can expose you to chemicals including nickel, which is known to the state of California to cause cancer. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.**

TABLE OF CONTENTS

2 Welcome to WEBER
Important Safeguards

4 The WEBER Promise
Warranty

5 Assembly
Parts List

6 Product Features
PULSE 2000 Features
Feature Descriptions

8 Operation
Getting Started
Meat Probe Care
Meal-to-Meal Maintenance

11 Tips and Hints
Searing Setup
Roasting Setup
Dual Zone Grilling
Grilling Do's and Don'ts

13 Product Care
Deep Cleaning and Maintenance

14 Troubleshooting

15 Replacement Parts

⚠ **Read all instructions.**

⚠ **Household use only.**

⚠ **CAUTION**

⚠ **To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.**

⚠ **Risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.**

⚠ **Hot surface.**

Operation

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

⚠ **DANGER**

⚠ **To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, portable appliances (or other specific part or parts) in water or other liquid.**

⚠ **WARNING**

⚠ **Use only outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, covered walkway, tent or any other enclosed area or beneath overhead combustible construction.**

⚠ **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.**

⚠ **Do not operate the unit if the electrical socket is damaged.**

⚠ **Operate grill only on a level, heat-resistant surface.**

⚠ **To prevent electric shock, do not spray any liquids heating elements.**

⚠ **The use of accessories not recommended by WEBER may cause damage or injuries.**

⚠ **Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.**

⚠ **Where applicable, always attach temperature controller to appliance and check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.**

⚠ **Do not use appliance for other than intended use.**

⚠ **Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.**

⚠ **Use only on properly grounded outlet.**

⚠ **Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.**

⚠ **Do not leave grill unattended when in use.**

⚠ **Do not use as a heater.**

⚠ **Do not use this barbecue unless all of the parts are in place and the barbecue was assembled according to the assembly instructions.**

⚠ **Use this barbecue only as described in this manual. Misuse may cause fire, electric shock or injury.**

⚠ **Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction.**

⚠ **Your electric grill is not intended for installation in or on recreational vehicles, SUVs and/or boats.**

⚠ **Do not use grill within 10 feet (3 m) of any body of water, such as a pool or pond.**

⚠ **Do not use the grill within 24 inches (61 cm) of combustible materials. This includes the top, bottom, back and sides of the grill.**

⚠ **Locate power cable away from traffic areas. Arrange the cable so that it will not be pulled or tripped over.**

⚠ **CAUTION**

⚠ **Do not exceed the wattage of the electrical socket.**

⚠ **Make sure no other high wattage appliances are plugged into the same circuit when using grill.**

⚠ **Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or knobs provided.**

⚠ **Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.**

Storage and/or Non-use

⚠ **DANGER**

⚠ **Make sure appliance is OFF and remove plug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.**

⚠ **WARNING**

⚠ **Always unplug by pulling the plug. Do not pull on the cable.**

⚠ **CAUTION**

⚠ **Store Temperature Controller indoors when not in use - out of the reach of children.**

⚠ **Allow the appliance to cool before moving, cleaning or storing it.**

⚠ **Cover the grill only when it is cool.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Grounding Instructions

This appliance shall be grounded while in use to protect the operator from electric shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. Plug into a GFI-protected outdoor receptacle, where available.

Extension Cords

⚠ **CAUTION: To minimise the risk of property damage and/or personal injury, do not use an extension power-supply cable unless it conforms to the specifications listed in this manual.**

- If it is necessary to use an extension cord it must be connected to a grounded socket. Plug type: NEMA 5-15R to NEMA 5-15P; Gauge: 16 AWG; Rating: 125 volts at 13 amps. The maximum length for the extension cord is 20 feet (6 meters). Keep the extension cord as short as possible.
- Keep the connections dry.
- Observe all local laws and regulations when using this appliance.
- Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance.
- Only extension cords surface marked with the suffix letter "W" and identified by the marking "Suitable for use with outdoor appliances" shall be used outdoors.
- Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance.
- Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not tug on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Weber Connect Technology

Visit www.weber.com to learn more about device compatibility and the languages supported by the WEBER CONNECT app. Please read this manual – especially the safety information – before using the device for the first time, and be sure to follow the instructions while using the device.

- Intended use: This appliance is for outdoor barbecuing use only and users must follow all safety and use guidelines as outlined in this Owner's Manual. Any other use may cause damage. The manufacturer or retailer are not liable for injuries/damage arising from improper use.
- Note: The device is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.

This appliance is rated for 120 V - 50/60Hz

Output Power (Watts): PULSE 2000 = 1560 W

Use only WEBER PULSE temperature controller plug.

HELLO!

We are so glad that you have joined us on the journey to barbecuing happiness. Please take some time to read through this Owner's Manual to ensure that you are up and barbecuing quickly and easily. We want to be with you for the life of your grill, so please take just a couple of minutes to register your grill. When you sign up for a WEBER-ID as part of your registration, we will deliver special grill-related content just for you to enjoy.

So, come along and join us online, on your smart device or however else you'd like to stay in touch.

Thank you for choosing WEBER.
We are happy you are here.

weber connect

Even your grill can update its status

1. DOWNLOAD THE FREE APP
2. INSERT PROBE
3. CONNECT AND MONITOR
4. PERFECT RESULTS

FEATURE	BENEFIT
REMOTE GRILL MONITOR	**WI-FI AND BLUETOOTH® GRILL MONITORING** Remote grilling access gives you the freedom to walk away and monitor the heat from your smart device.
STEP-BY-STEP GRILLING	**PERFECTLY GRILLED FOOD** Know when it's time to flip, rest, and serve directly from your smart device. Receive notifications on everything from when it's time to flip food, to a countdown that displays when it's ready.
APP ENABLED FOOD THERMOMETERS	**INSTANT FOOD STATUS READOUT** View food temperature & doneness without lifting the lid. The food probes monitor doneness from beginning to end and will notify you via the app when it's time to flip, rest, and serve.
RECIPES & INSTRUCTION	**WEBER RECIPES** Weber recipes that provide real time, step-by-step grilling instructions specific to your cook preference and cut of meat. Personalize the recipe by selecting flavor enhancers, doneness level, and type of meat.
LED DISPLAY	**TEMPERATURE READOUT** The easy to read, weather proof LED screen displays grill temperatures, along with connectivity indications.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

The WEBER Promise (5 year voluntary warranty)

At WEBER, we pride ourselves on two things: making grills that last and providing a lifetime of excellent customer service.

Warranty

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 and its Americas Business units ("WEBER") pride ourselves on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is WEBER's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER product repaired or replaced in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the Owner has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. These and other statutory rights remain unaffected by this Warranty provision. In fact, this Warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory Warranty provisions.

WEBER's Voluntary Warranty

WEBER warrants, to the purchaser of the WEBER product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item) ("Owner"), that the WEBER product is free from defects in material and workmanship for five (5) years from the date of purchase when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Manual, normal wear and tear excluded. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at www.weber.com.) WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace the part that is defective in material or workmanship subject to the limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

WEBER stands by its products and is happy to provide you with the Warranty described for material defects in the grill or its relevant components, normal wear and tear excepted.

- 'Normal wear and tear' includes cosmetic and other immaterial deterioration that may come with ownership of your grill over time, such as surface rust, dents / scratches, etc.

However, WEBER will honor this Warranty for the grill or its relevant components where damage or dysfunction results from a material defect.

- 'Material defect' includes rust through or burn through of certain parts, or other damage or failure inhibiting your ability to safely / properly use your grill.

Owner's Responsibilities Under this Warranty / Exclusion of Warranty

To ensure trouble-free Warranty coverage, it is important (but not required) that you register your WEBER product online at www.weber.com. Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER product confirms your warranty coverage, will expedite any Warranty claims you may need to make, and provides a direct link between you and WEBER in case we need to contact you. If you have not had time to register your grill before calling for Warranty service, please have the following information available when you do call:
Name – Address – Phone Number – Email – Serial Number – Purchase Date – Purchase Dealer – Model – Color – Primary Issue

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Manual, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Manual.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolorations, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels);
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.
- Acid rain and other environmental factors

The use and/or installation of parts on your WEBER product that are not genuine WEBER parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty.

Warranty Processing

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact WEBER Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid by Owner.

Disclaimers

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE FIVE (5) YEAR PERIOD OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S MANUAL.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL FIVE (5) YEAR WARRANTY PERIOD.

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

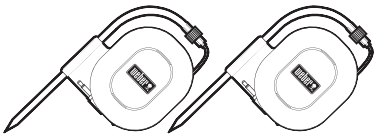
Weber-Stephen Products LLC
Customer Service Center
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
U.S.A.

For replacement parts, call:
1-800-446-1071

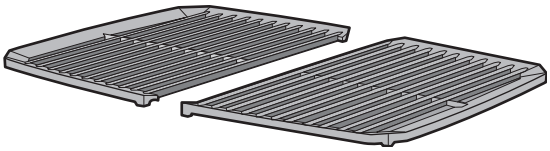
REGISTRATION = WARRANTY

Parts List

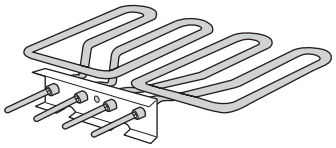
PULSE 2000



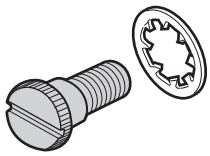
Food Probe and Cable Wrap



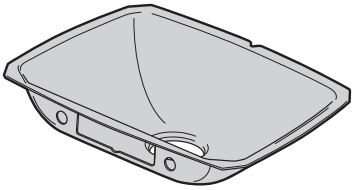
Porcelain-Enamelled Cast Iron Cooking Grates



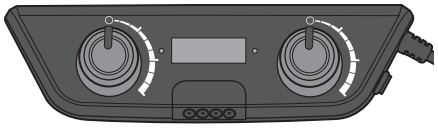
Heating Element Assembly



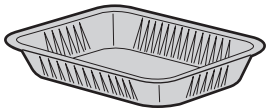
Heating Element Thumb Screws



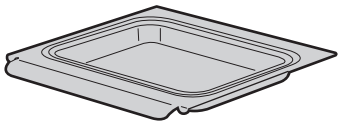
Removable Bowl Liner



PULSE 2000
Temperature Controller



Disposable Drip Tray



Slide-Out Catch Pan

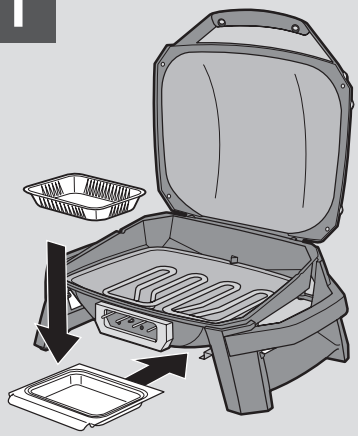
Assembly

These instructions will give you the minimum requirements for assembling your WEBER electric grill. Improper assembly can be dangerous.

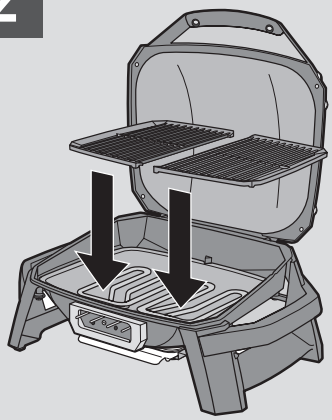
⚠ WARNING: Do not modify the appliance. Modifications are unsafe and will void your warranty.

- Any parts sealed by the manufacturer must not be opened or altered by the user.
- Do not cover any parts of the grill with aluminum foil. It may negatively impact the performance of your grill.

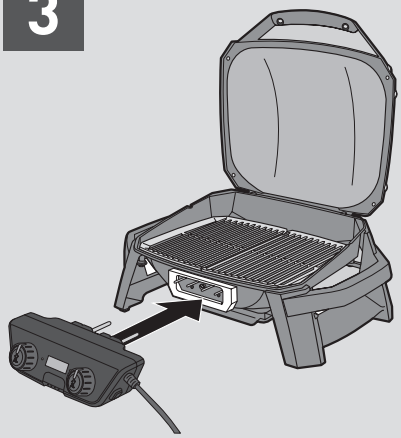
1



2



3



The grills that are illustrated in this Owner's Manual may vary slightly from the model purchased.

PULSE 2000 Features

- **A** Removable Temperature Controller
- **B** Digital Thermometer
- **C** Temperature Status Indicator Light(s)
- **D** Wi-Fi and Bluetooth® Status Indicator Lights
- **E** Tall Lid
- **F** Cable Routing
- **G** Power On/Off Button
- **H** Grease Management System
- **I** Food Probe Ports for WEBER CONNECT Technology

TAKES LESS THAN TWO MINUTES

Feature Descriptions

Removable Temperature Controller

The temperature controller is designed to be easily removed in order to make storage and cleaning easy. The controller should be stored indoors in the box provided.

Digital Thermometer

An LED screen serves as a digital thermometer displaying the grill temperature. This ensures a precise and accurate temperature reading of your grill.

Status Indicator Lights

The PULSE has red status indicator lights on the temperature controller to let you know that your grill is heating up and when it is ready to barbecue.

Indicator lights on the LED screen illuminate when the controller has connected to a Wi-Fi network, or when the grill has successfully paired with your with your Bluetooth® enabled smart device.

Tall Lid

The lid of the grill is tall enough to provide ample room for barbecuing whole chickens and roasts.

Cable Routing

An integrated clip on the right leg of the grill allows for easy routing of the cable from the temperature controller to the back of the grill.

Power On/Off Button

The push-button on/off switch is easy to use. When the temperature controller is on, the button is recessed and when it is off, the button protrudes.

Grease Management System

The grease management system helps with the removal of grease and is designed to help prevent flare-ups. Drippings that are not vaporized are funneled into the drip tray, which is located within the catch pan under the cookbox.

Food Probe Ports for WEBER CONNECT Technology

Confidently tend to the grill and your guests while using the integrated WEBER CONNECT feature which employs food probes allowing you to monitor the temperature of your food and your grill from across the garden or inside your kitchen via your Wi-Fi network, or your smart device's Bluetooth® connection.

The app allows you to view, on your mobile device, the real-time core temperature of the food and the temperature of your grill. Once you've downloaded the WEBER CONNECT app, connect the food probes from your grill to the food. From the app you have the ability to change the display on the Temperature controller to Fahrenheit or Celsius.

Removable Components for Easy Cleaning

Cooking grates, bowl liner and grease tray are removable for easy cleaning. The bowl liner is dishwasher safe.

Porcelain-Enamelled Cast Iron Cooking Grates

Porcelain-enamelled cast iron cooking grates evenly retain heat to create those beautiful sear marks that we all strive for. The heat retention quality of the cast iron creates a faster recovery time after the lid has been lifted.

Dual Zone Grilling

Simultaneously grill different foods in two temperature zones. Sear a steak over high heat on one side of the grill while your side dish cooks slowly over low heat on the other side of the grill.

Getting Started

Attach Temperature Controller

1) Plug the temperature controller into the grill by pushing it straight onto the mounting bracket **(A)**. Do not force the temperature controller into the mounting bracket. Ensure that the heating element pins are aligned with temperature controller for proper attachment **(B)**.
2) Route the power cable under the right handle and secure it in the cable clips. **(C)**.
3) Make sure that red power button located on the right side of the temperature controller is in the OFF position.
4) Plug the power cable into an grounded socket.

Preheat the Grill

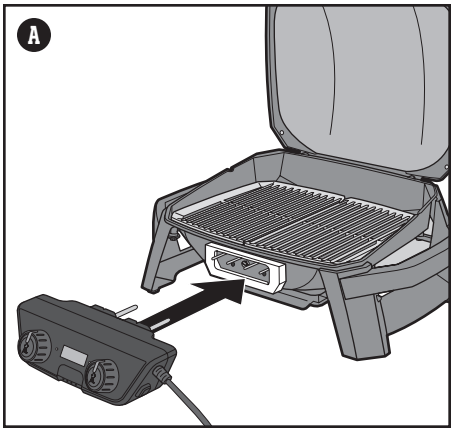
Preheating the grill is critical to successful barbecuing. Preheating helps to prevent food from sticking to the cooking grate and gets the cooking grate hot enough to sear properly. It also burns off residue of a previously-cooked meal.

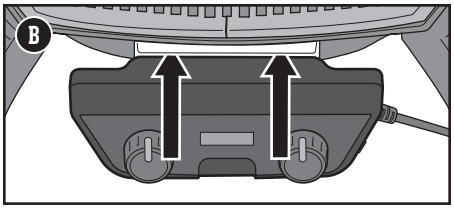
1) Push the red power button located on right side of temperature controller to turn ON the grill **(D)**.
2) Turn the temperature control knob(s) to the high position by turning them clockwise. The digital LED screen will display the temperature of the grill.
3) Preheat the grill with the control knob(s) in the high position **(E)**. The red status indicator lights will flash to indicate that the grill is preheating and the temperature display will increase as the grill heats up. When the selected temperature setting is reached, the temperature controller will beep momentarily. The status indicator lights will stop flashing and remain lit. When the temperature registers 500°F (260°C) the grill is preheated. This will take approximately 20 to 30 minutes depending on ambient conditions.
4) To grill at a lower temperature: Preheat as outlined above. Turn the knob counter-clockwise to the desired setting. Start barbecuing.

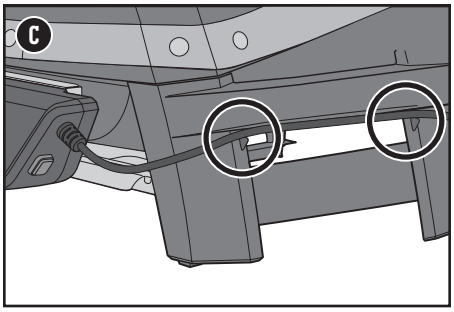
Reference the grilling guides in the WEBER CONNECT app for approximate grilling times and settings for the cuts of meats listed (adjust for conditions).

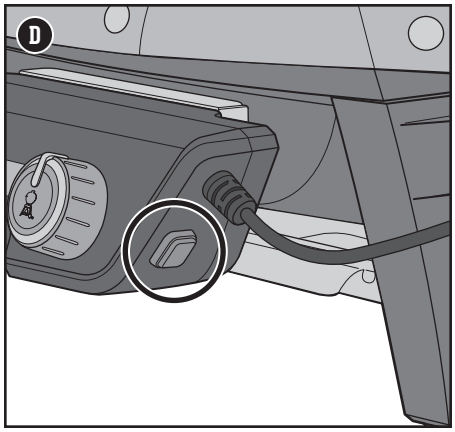
Ambient Conditions

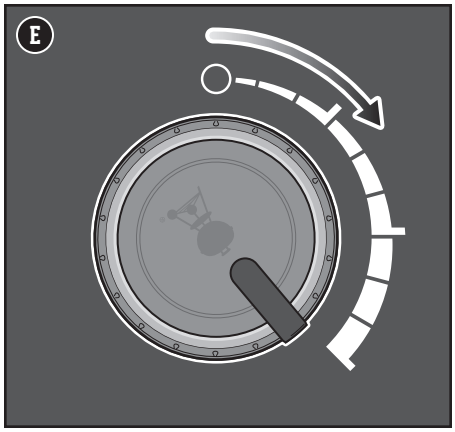
Grilling in a colder climate or at a higher altitude will extend your cooking time. Sustained wind will lower the grill's internal temperature. Place grill so wind blows against the front of the grill.











Perform an Initial Burn-Off

Heat the grill on the highest setting, with the lid closed, for at least twenty minutes prior to grilling for the very first time.

⚠ WARNING

⚠ Use heat-resistant grill mitts or gloves when operating grill.

⚠ Should a grease fire occur, close the lid, turn the power button off, unplug the grill from the socket and leave the lid closed until the fire is extinguished. Do not use liquid to extinguish flames.

WEBER CONNECT App

First things first.

Download the WEBER CONNECT app.

To fully activate and update your new PULSE grill, it is important to first download the WEBER CONNECT app.

Download, connect and register to receive:

- Flip and Serve Notifications
- Food Readiness Countdowns
- Custom Food Doneness Alerts
- Step-by-step Grilling Assistance

Connecting Your Grill To Bluetooth® or Wi-Fi Network

To connect your WEBER PULSE grill via Bluetooth® or to your local Wi-Fi network, follow these steps:

NOTE: WEBER recommends that your smart device be running the latest version of its operating system before attempting to connect your grill to Bluetooth® or your Wi-Fi network.

1) Push the red power button located on right side of temperature controller to turn ON the grill.
2) Verify that your smart device is connected to Bluetooth® or your local Wi-Fi network.
3) From your smart device, download the new WEBER CONNECT app from the App Store on Apple devices, or the Play Store on Android devices.
4) Open the WEBER CONNECT app and follow the in-app instructions for connecting to your PULSE grill.

NOTE: In order to successfully connect your smart device to your grill via a local Wi-Fi network, first make sure your grill is paired via Bluetooth® and that your grill is within range of your Wi-Fi router. If your attempts to connect have been unsuccessful, try moving the grill within range of the Wi-Fi router or adding a signal extender for a stronger signal.

Grilling with Food Probes

Use the included food probes to monitor of your WEBER PULSE for the perfect food, every time.

Please follow these steps for using food probes:

1) Once the grill has been preheated, open the grill lid and clean the cooking grates using a grill brush or scraper, then set the control knobs to the desired grill temperature.
2) Place your food on the grates.
3) Plug in the food probe(s) to the port of the temperature controller **(F)** and, using heat resistant grill mitts or gloves, route food probe cables through the side channel on the grill **(G)**.
4) Insert food probe(s) into the center of the thickest part of your food.
5) Close the grill lid.
6) From the WEBER CONNECT app, select a desired food to cook or select a Cook Program. You will receive a notification when your food has reached the set temperature(s) and your cook has ended.

Probe Usage

The colored probe indicators are for visual identification of the probe(s) within the app.

- To ensure an accurate reading, please insert the probe a minimum depth of 0.4 inches (10 mm) into the center of the meat **(H)**. For poultry, it's best to place the probe in the thickest part of the thigh or breast, avoiding the bone. For thick cuts of flat meat, insert the probe into the middle of the meat from the top or the sides .

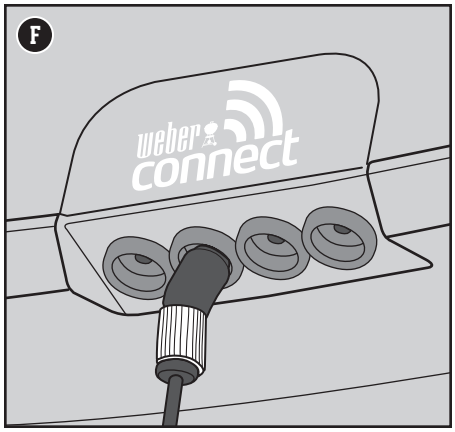
To ensure safe usage of the meat probe and to prevent damage to the probe:

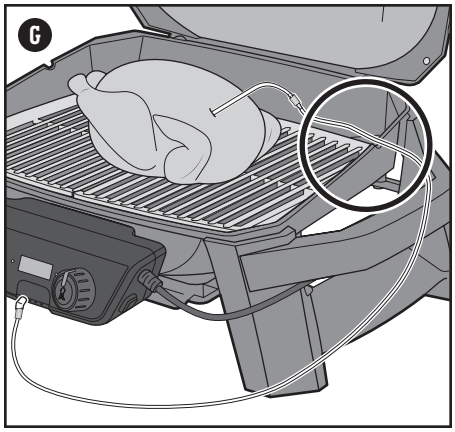
- Do not expose the probe or its wiring to direct contact with the cooking grate.
- Route food probe cables through the side channel on the grill to ensure that the grill lid closes.
- Do not submerge the probe or its wiring in liquid.
- Probe is not dishwasher safe.

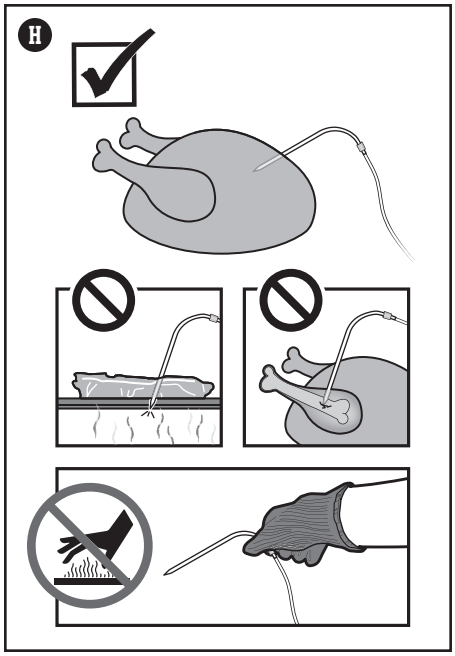
Important Note: When using probe, be sure to route wire where it will not be exposed to flames or temperatures exceeding 715° F (380° C). Avoid exposing probe to temperatures below -22° F (-30° C). Temperatures below -22° F (-30° C) or above 572° F (300° C) will not display in the app and will cause the probe to disappear from connection.

Cool Down

When finished grilling, turn control knob(s) off, unplug the power cable and allow the temperature controller to cool. Remove the temperature controller and store indoors in the storage box when not in use.







⚠ WARNING

⚠ Risk of injury! The probes are very sharp. Please be careful when handling probes.

⚠ Risk of burns! Handling the food probes without hand protection will result in severe burns. The colored probe indicators are not intended to be touched with bare hands while using the grill as they are not heat-insulated. Please wear heat-resistant gloves at all times while using this product in order to avoid being burned.

Meal-to-Meal Maintenance

Keep it Clean

Accumulated dirt and grease may reduce grill performance. Factors such as altitude, wind and outside temperature can affect cooking times.

Check for Grease

Your grill was built with a grease management system that funnels grease away from food and into a disposable container. As you cook, grease is channeled down to the slide-out catch pan and into a disposable drip pan that lines the catch pan. This system should be cleaned each and every time you grill in order to prevent fires.

1) Confirm that the grill is off and cool.
2) Unplug and remove temperature controller by pulling it side-to-side slightly until it releases from the mounting bracket **(A)**.
3) Remove the slide-out catch pan by pulling it forward **(B)**.
4) Check for grease in the disposable drip pan that lines the slide-out catch pan. Discard disposable drip pan when necessary and replace with a new one.
5) Reinstall all components.

Clean the Cooking Grate

After preheating, any bits of food or debris left over from previous use will be easier to remove. Clean cooking grates will also prevent your next meal from sticking.

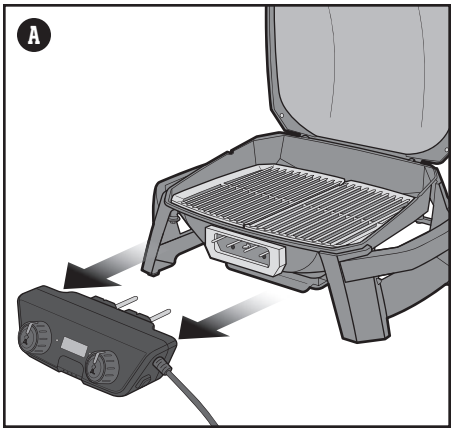
1) Brush the cooking grates with a stainless steel bristle grill brush immediately after preheating **(C)**.

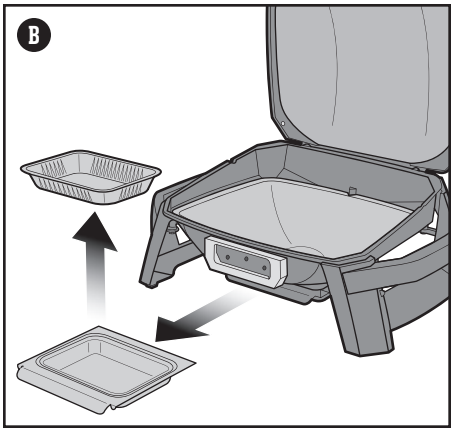
Cleaning the Temperature Controller

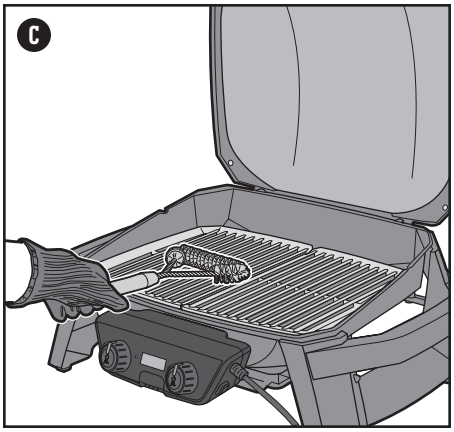
Wipe down temperature controller with a microfiber cloth dampened with water. Do not use cleaners or brushes as they will scratch the surface. Never use glass cleaners on plastic. It will damage the surface.

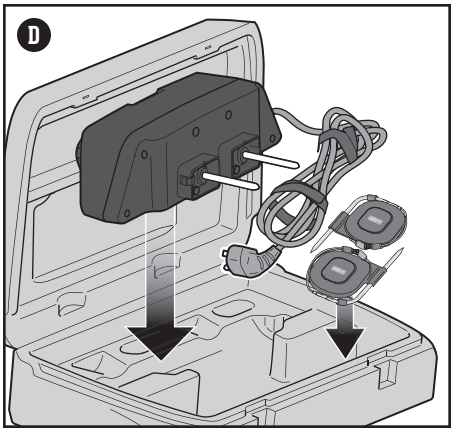
Storing the Temperature Controller

Allow the temperature controller and probes to cool before wiping them clean. Store the temperature controller and food probes indoors in the storage box provided **(D)**.









⚠ WARNING

- **⚠ The grill should be thoroughly cleaned on a regular basis.**
- **⚠ Do not line the slide-out catch pan or any part of the grill with aluminum foil.**
- **⚠ Use caution when removing catch pan and disposing of hot grease.**
- **⚠ Check the slide-out catch pan for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire.**
- **⚠ Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. WEBER recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.**

⚠ CAUTION

- **⚠ Temperature controller should be removed from grill and stored in the box and indoors when grill is not in use - out of the reach of children.**

Food Probe Care

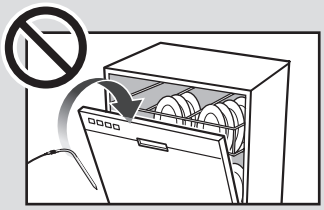
Cleaning the Food Probe

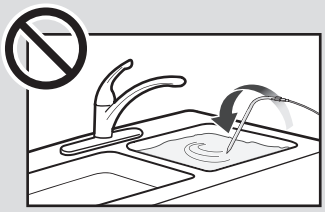
Clean probe before first use. The probes should be cleaned by wiping them down with a damp cloth.

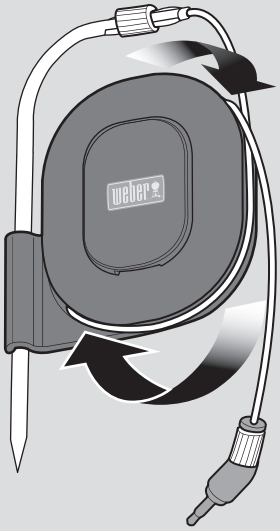
The probes are not dishwasher safe. The probes are not waterproof and damage may result from water exposure. Never submerge the probes in water. Take care not to expose the wiring of the probes or the area where the probes' wiring meets the probe to liquid.

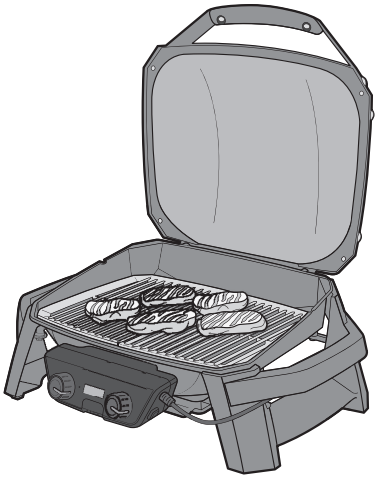
Probe Wrap

Neatly wrap the probe when it is not in use. Store the probe in the storage box with the Temperature controller.





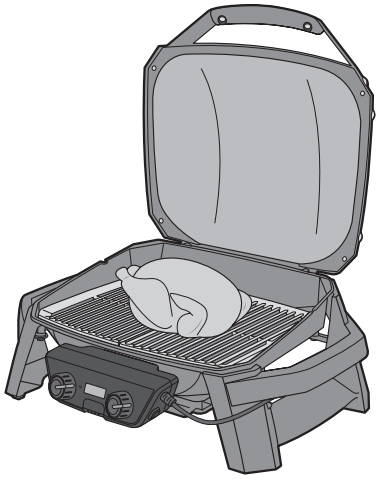




Searing Setup

Turn the control knob(s) to the high setting and preheat the grill to 500°F (260°C). Brush the cooking grates clean with a stainless steel bristle grill brush.

Adjust setting to the temperature noted in the recipe. Place food on cooking grates and close the lid of the grill. Turn your food only once during the grilling time. Lift the lid only to turn the food or check for the doneness at the end of the recommended grilling time.



Roasting Setup

Turn the control knob(s) to the high setting and preheat the grill to 500°F (260°C). Brush the cooking grates clean with a stainless steel bristle grill brush.

Reduce heat by turning control knob(s) to medium.

Place large foods, such as whole chickens or roasts, horizontally in the center of the grill.

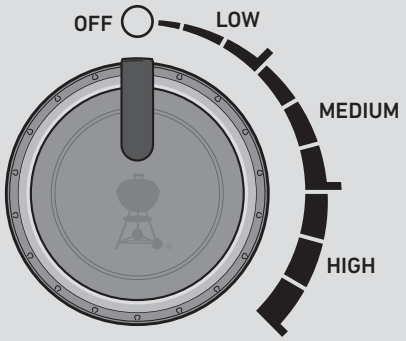
Dual Zone Grilling

Turn the control knobs to the high setting and preheat the grill to 500°F (260°C).

Adjust the temperature of each control knob to the preferred setting for each zone. Brush the cooking grates clean with a stainless steel bristle grill brush.

If you are grilling one item for longer than the other, it is recommended that you adjust both control knobs to the preferred temperature of the first item to be grilled and place the item on the left side of the grill. Ten minutes prior to adding the second item, adjust the temperature of the right control knob to the preferred cooking temperature and allow the temperature in the area to adjust. Please note that the temperature controller will display the average temperature inside of the grill and not the individual zones.

Turn your food only once during the grilling time. Lift the lid only to turn the food or check for the doneness at the end of the recommended grilling time.



PULSE Grill Temperature Range:

LOW between 200° and 300°F (93° - 149°C)

MEDIUM between 350° and 450°F (176° - 232°C)

HIGH between 500° and 600°F (260° - 316°C)

⚠ WARNING

⚠ To avoid overheating, this appliance must not be covered by any solid or flexible material such as an aluminum tray, aluminum foil or trays made of other heat resistant material. Any item must be placed centrally on the grill to allow sufficient ventilation. Larger coverage with such items or materials on the grate would impair the safety of the product and could lead to serious damage.

Grilling Do's and Don'ts

Preheat grill each and every time.

If the cooking grates are not hot enough, the food will stick and you will likely never have a chance of searing your food properly or developing those handsome sear marks. Even if a recipe calls for medium or low heat, always preheat the grill on highest setting first.

Don't grill on dirty grates.

Placing food onto the cooking grates before they have been cleaned is never a good idea. Left over residue on the grates acts like glue, binding it to the grates and to your food. To avoid tasting last night's dinner on today's lunch, make sure that you are barbecuing on a clean cooking grate. Once the grates are preheated, use a stainless steel bristle grill brush to make a clean, smooth surface.

Be present in the process.

Before starting your grill, make sure that everything you need is within arm's reach. Don't forget your essential barbecuing tools, such as oiled and seasoned food, glazes or sauces and clean cooking platters for the cooked food. Having to run back to your kitchen not only means missing out on the fun, but it could also result in burning your food. French chefs call this 'mise en place' (meaning, 'put in place'). We call it 'being present'.

Create a little elbow room.

Packing too much food onto the cooking grates restricts your flexibility. Leave at least one-quarter of the cooking grates clear with plenty of space between each food item in order to get your tongs in there and easily move the food around. Sometimes barbecuing involves split-second decisions and the need to move food from one area of the grill to another. So give yourself enough room to grill.

Try not to peek.

The lid on your grill is for more than just keeping the rain out. Most importantly, it's for preventing too much air from getting in and too much heat and smoke from getting out. When the lid is closed, the cooking grates are hotter, the cooking times are faster and the smoky tastes are stronger. Use the WEBER CONNECT app to quickly monitor the heat of your grill and the core temperatures of your food so that you don't need to open the grill until it's time for dinner. So put a lid on your grill!

Only flip once.

What's better than a juicy steak with a deep sear and plenty of beautifully-caramelised bits? The key to accomplishing these results is to keep your food in place. Sometimes we have the tendency to flip our food before it reaches the desired level of color and flavour. In nearly all cases, you should turn food just once. If you are moving it more than that, you are probably also opening the lid too often which causes its own set of problems. So step back and trust the grill.

FCC COMPLIANCE STATEMENT

CAUTION: Changes or modifications not expressly approved could void your authority to use this equipment

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation to the following two conditions:

(1) This device may not cause harmful interference, and

(2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation

FCC RADIO FREQUENCY (RF) EXPOSURE

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. The user should avoid prolonged exposure within 20cm of the antenna, which may exceed the FCC radio frequency exposure limits.

INDUSTRY CANADA STATEMENT

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

(1) this device may not cause interference, and

(2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

(1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et

(2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Deep Cleaning and Maintenance

CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL

Over time, the performance of your grill can diminish if it has not been maintained properly.

Low temperatures, uneven heat and food sticking to cooking grates are all signs that cleaning and maintenance are overdue. When your grill is off and cool, start by cleaning the inside from the top down.

A thorough cleaning is recommended after every five cooks. Consistent use may require more frequent cleanings.

Cleaning the Lid

From time to time you may notice 'paint-like' flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapours slowly change into carbon and deposit on the inside of your grill's lid. These deposits will eventually peel and look very similar to paint. These deposits are non-toxic, but the flakes could fall onto your food if you do not clean the lid regularly.

1) Use a plastic scraper to remove carbonised grease from inside the lid **(A)**.

Cleaning the Bowl Liner and Cookbox

Look inside the cookbox for any grease accumulation or leftover food particles. Excessive accumulation can cause a fire.

It is recommended to use gloves when removing heating elements as they will be dirty.

1) Remove the temperature controller.
2) Remove cooking grates **(B)**.
   Do not use metal brushes to clean heating elements.
3) Remove the heating elements by turning the thumb screw(s) on the front of the grill counterclockwise until the screw releases **(C)**.
4) Slide the heating elements towards the back of the grill. Taking care not to bend the heating element, tilt it upwards and remove it **(D)**.
5) Use a plastic scraper to scrape debris off of the sides and bottom of the bowl liner into the opening in the bottom of the cookbox **(E)**. This opening funnels debris into the slide-out catch pan.
6) Remove and clean the slide-out catch pan. Refer to 'Meal-to-Meal Maintenance'.

The bottom liner of the grill can be removed and washed with warm soapy water. The bowl liner is dishwasher safe. Take care not to bend the bowl liner.

After cleaning, reinstall the bowl liner. Do not operate the grill without the bowl liner.

To reinstall the heating elements, insert the heating elements into the corresponding holes inside the front of the grill. Reattach by turning thumb screws to the right. Do not over-tighten.

Clean heating elements by allowing food to burn off.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE GRILL

The outside of your grill may include aluminum, stainless steel and plastic surfaces.

WEBER recommends the following methods based on the surface type:

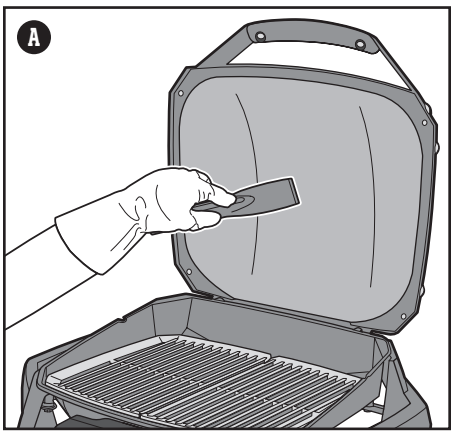
Cleaning Stainless Steel Surfaces

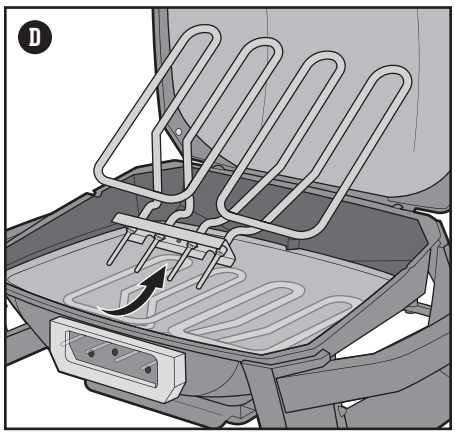
Clean stainless steel using a grease-cutting soap. Use a microfibre cloth to clean in the direction of the grain of the stainless steel. Rinse with clear water and dry thoroughly. Do not use paper towels. Do not use bleach or chlorinated cleaning products on stainless steel.

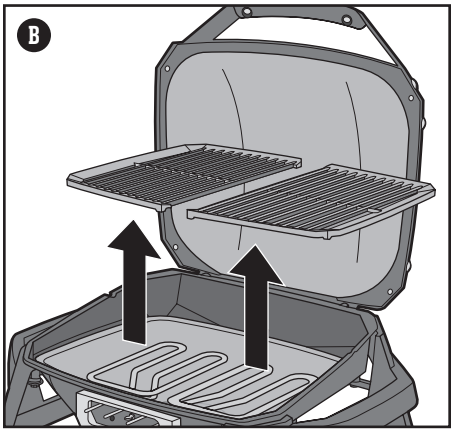
Note: Do not risk scratching your stainless steel with abrasive pastes. Pastes do not clean or polish. They will change the color of the metal by removing the top chromium oxide film coating.

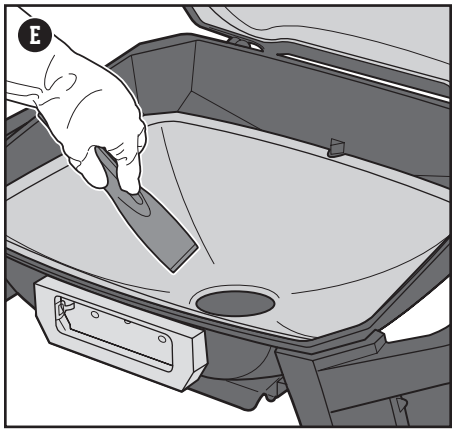
Cleaning Painted Surfaces and Plastic Components

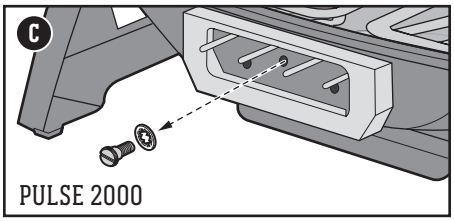
Clean painted and plastic components with grease-cutting soap. Rinse with clear water and dry thoroughly.











Cleaning the Outside of Grills that are in Unique Environments

If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, pool chemicals and salt water can cause surface rusting to appear. Wipe down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying. Additionally, for stainless steel parts only, you may want to apply a stainless steel polish cleaner weekly to prevent surface rust.

⚠ WARNING

⚠ Turn your grill off and wait for it to cool before thoroughly cleaning it.

⚠ Do not spray liquid on heating element or controller.

⚠ Do not immerse in water when cleaning.

⚠ CAUTION

⚠ Disconnect the appliance from the supply circuit and remove the temperature controller before performing cleaning and maintenance.

⚠ Do not use any of the following to clean your grill: abrasive stainless steel polishes or paints, cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene, oven cleaner, abrasive cleaners (kitchen cleaners) or abrasive cleaning pads.

⚠ Do not use metal brushes to clean heating elements. Allow food to burn off during preheating.

⚠ WARNING

⚠ Do not attempt to make any repair to electric components or structural components without contacting Weber-Stephen Products LLC, Customer Services Department.

⚠ Failure to use genuine Weber-Stephen parts for any repair or replacement will void all warranty protection.

ELECTRIC GRILL DOES NOT TURN ON

SYMPTOM

- Heating element does not heat when following the instructions in the 'Operation' section of this Owner's Manual.

CAUSE	SOLUTION
The temperature controller may not be properly inserted into the housing.	Remove and reinstall temperature controller. Always plug the temperature controller into the grill before plugging power cable into the socket.
There is a problem with the power flowing from the socket.	Check the electrical power supply.
The GFI safety device that is built-in to the temperature controller may have interrupted the power to the grill.	If the digital thermometer display and the temperature status indicator light(s) are not on, move the red power button on the temperature controller to the OFF position in order to 'reset' the GFI safety device. Wait 30 seconds, then move the red power button to the ON position.

ERROR CODE APPEARS ON DISPLAY

SYMPTOM

- During start-up or barbecuing, an error code appears on the digital display.

CAUSE	SOLUTION
The temperature controller is a device that is sensitive to certain external factors. Variations in power supply or radio frequency may affect operation.	First, turn the temperature controller off using the red power button. Unplug the power cable from the power outlet and remove the temperature controller from the grill. Wait 30 seconds, then attach the temperature controller fully onto the grill before plugging the power cable into the outlet. Move the red power button to the ON position.

ELECTRIC GRILL IS EXPERIENCING CONNECTIVITY ISSUES

SYMPTOM

- Wi-Fi is having trouble maintaining connectivity with a Wi-Fi network.

CAUSE	SOLUTION
Grill is out of range of the Wi-Fi network signal.	In order to successfully connect your smart device to your local Wi-Fi network, your grill must be within range of your Wi-Fi router. If your attempts to connect have been unsuccessful, try moving the grill within range of the Wi-Fi router or adding a signal extender for a stronger signal.

SYMPTOM

- Bluetooth® is having trouble maintaining connectivity or pairing with a smart device.

CAUSE	SOLUTION
Bluetooth® is a short range signal only.	When the temperature controller is on, it is ready to pair. Make sure that Bluetooth® on the smart device is turned on and that the device is near the grill.
Bluetooth® has already paired to another smart device.	If the Bluetooth® indicator light is on but is not flashing, it means that it is already paired to a smart device. Turn off Bluetooth® on any smart device that you do not wish to have paired to the grill.

CALL CUSTOMER SERVICE

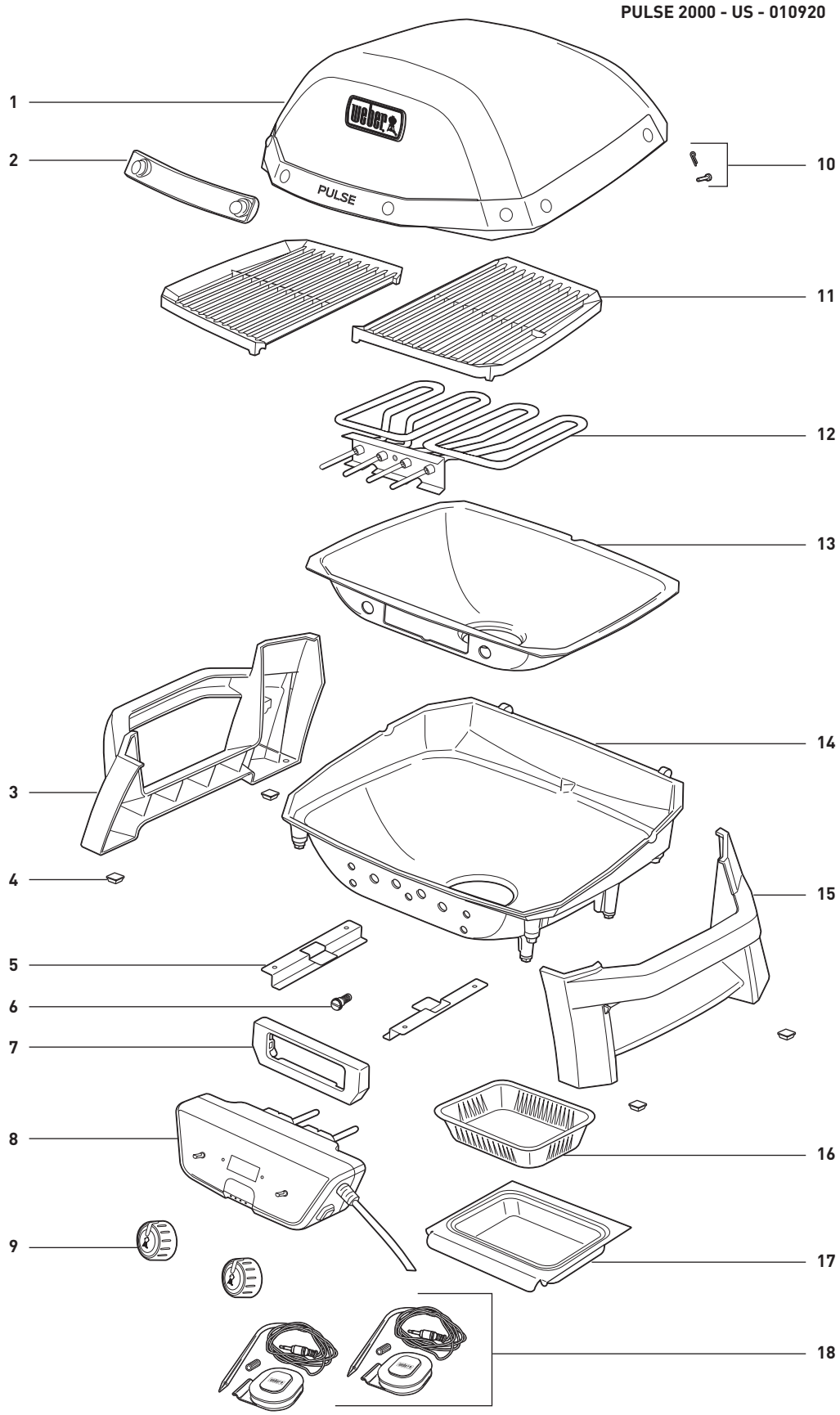
If you are still experiencing any problems, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information that can be found on weber.com.

REPLACEMENT PARTS

To obtain replacement parts, contact the local retailer in your area or log onto weber.com.

DON'T FORGET TO REGISTER

PULSE 2000 - US - 010920



SERIAL NUMBER

Write your grill's serial number in the box above for future reference. The serial number appears on the data label that is located on the right leg of the grill frame.

U.S.:
1-800-446-1071

Canada:
1-800-446-1071

weber.com

Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc. Android is a trademark of Google LLC. Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google LLC.

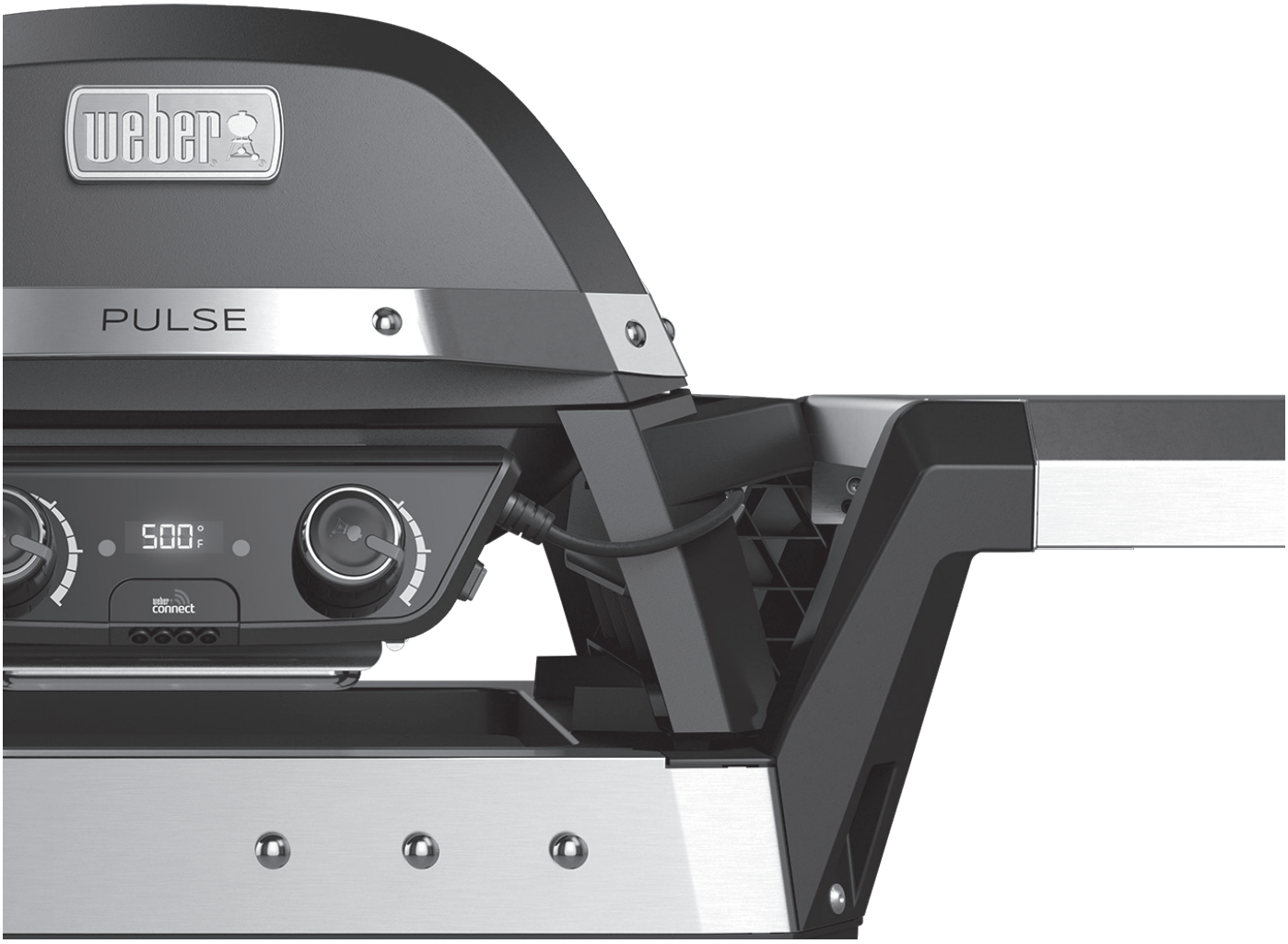
The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Weber-Stephen Products LLC is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

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

PULSE

PULSE 2000 con carrito

Manual del propietario



REGÍSTRESE HOY MISMO

Nos alegra que haya decidido elegirnos para viajar al grandioso mundo de la parrillería. Registre su asador y acceda a interesantes contenidos de WEBER que incluyen consejos y trucos para sacar el máximo provecho a sus horas cocinando a la parrilla.

TELÉFONO | APP | E-MAIL | weber.com

51485

071020
esMX - Spanish

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Los avisos encabezados por las palabras PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN se emplean a lo largo de este manual del propietario para resaltar información crítica e importante. Lea y respete tales avisos para garantizar la seguridad durante el uso y evitar posibles daños materiales. Dichos avisos se describen a continuación.

⚠ **PELIGRO: Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, *provocará muertes o lesiones graves.***

⚠ **ADVERTENCIA: Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, *puede provocar muertes o lesiones graves.***

⚠ **PRECAUCIÓN: Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, *puede provocar lesiones leves o moderadas.***

Propuesta 65 del estado de California

⚠ **ADVERTENCIA: Este producto puede exponer al usuario a químicos como el níquel, que el estado de California considera cancerígeno. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.**

ÍNDICE

2 Bienvenido a WEBER
Precauciones importantes
4 La promesa de WEBER
Garantía
5 Armado
Lista de partes
6 Características del producto
PULSE 2000: Características
Descripción de las funciones
8 Operación
Primeros pasos
Mantenimiento de la sonda para alimentos
Mantenimiento entre comidas
11 Consejos y sugerencias
Configuración para sellar
Configuración para rostizar
Asado en dos zonas
Qué hacer y qué no hacer al asar
13 Mantenimiento del producto
Limpieza profunda y mantenimiento
14 Resolución de problemas
15 Refacciones

⚠ **Lea todas las instrucciones.**

⚠ **Solo para uso doméstico.**

⚠ **PRECAUCIÓN**

⚠ **Para garantizar una protección ininterrumpida contra descarga eléctrica, conecte solamente a tomacorrientes debidamente conectados a tierra.**

⚠ **Riesgo de descarga eléctrica: Mantenga la conexión de la extensión eléctrica seca y separada del suelo.**

⚠ **Superficie caliente.**

Operación

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos deberán observarse medidas básicas de precaución, incluidas las siguientes:

⚠ **PELIGRO**

⚠ **Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, las clavijas (ni otras partes en específico) ni los dispositivos portátiles en agua ni en otros líquidos.**

⚠ **ADVERTENCIA**

⚠ **Solo para uso en exterioresen áreas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en cocheras, edificios, pasajes cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas cerradas, así como bajo techos combustibles.**

⚠ **No haga funcionar ningún aparato con daños en el cable o la clavija, ni después de que el aparato haya presentado una falla, se haya caído o haya sufrido cualquier daño. Contacte con el representante de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite www.weber.com.**

⚠ **No haga funcionar la unidad si el enchufe está dañado.**

⚠ **Solo haga funcionar el asador sobre una superficie nivelada y resistente al calor.**

⚠ **Para evitar una descarga eléctrica, evite rociar cualquier líquido sobre los elementos calentadores.**

⚠ **El uso de accesorios no recomendados por WEBER puede ocasionar daños o lesiones.**

⚠ **No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la cubierta, ni que tenga contacto con superficies calientes.**

⚠ **Cuando corresponda, siempre fije el controlador de temperatura al aparato y revise que el botón esté en la posición OFF antes de conectar el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, coloque el botón en la posición OFF y después desconecte la clavija del tomacorriente.**

⚠ **No use el aparato con fines distintos a los previstos.**

⚠ **En este aparato no deben usarse combustibles como carbón o briquetas.**

⚠ **Use solamente tomacorrientes debidamente conectados a tierra.**

⚠ **Ponga atención al extraer la bandeja y desechar la grasa si está caliente.**

⚠ **No deje el asador sin vigilancia cuando esté en uso.**

⚠ **No use el aparato como calentador.**

⚠ **Se prohíbe el uso de este asador a menos que cada una de sus partes esté en su lugar y el asador haya sido armado conforme a las instrucciones.**

⚠ **Use este asador únicamente de la manera descrita en este manual. El uso indebido puede causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.**

⚠ **No instale este modelo de asador en una estructura empotrada o móvil.**

⚠ **Este asador eléctrico no está diseñado para instalarse en el interior o encima de vehículos y/o embarcaciones recreativas.**

⚠ **No use el asador a una distancia menor a 3 m de cualquier cuerpo de agua, como una alberca o estanque.**

⚠ **Se prohíbe el uso del asador a menos de 61 cm de materiales combustibles. Esta distancia incluye la parte superior, la parte inferior, la parte posterior y los lados del asador.**

⚠ **Ubique el cable de energía lejos de las áreas de tránsito. Coloque el cable de manera que no sea posible jalarlo ni que alguien tropiece con él.**

⚠ **PRECAUCIÓN**

⚠ **No exceda la capacidad de potencia del tomacorriente.**

⚠ **Asegúrese de que ningún otro aparato de gran consumo de energía esté conectado al mismo circuito que el asador cuando este se encuentre en uso.**

⚠ **No toque las superficies que puedan estar calientes. Use las manijas o perillas provistas.**

⚠ **Se requiere una supervisión cuidadosa cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.**

Almacenamiento y/o desuso

⚠ **PELIGRO**

⚠ **Antes de colocar o retirar partes del aparato y antes de llevar a cabo su limpieza debe asegurarse de que este se encuentre apagado y con la clavija desconectada del tomacorriente. Permita que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo.**

⚠ **ADVERTENCIA**

⚠ **Siempre desconecte el aparato del enchufe sujetando la clavija. Nunca jale el cable.**

⚠ **PRECAUCIÓN**

⚠ **Guarde el controlador de temperatura en interiores y fuera del alcance de los niños cuando no se use.**

⚠ **Permita que el aparato se enfríe antes de trasladarlo, limpiarlo o almacenarlo.**

⚠ **Una vez que se enfríe el asador, podrá cubrirlo.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones para la conexión a tierra

Este aparato debe estar conectado a tierra durante su uso para proteger al usuario de una descarga eléctrica. El cable del aparato cuenta con 3 conductores y clavija de 3 terminales para conexión a tierra, misma que deberá conectarse a un tomacorriente adecuado debidamente conectado a tierra. Si es posible, conecte el aparato a un tomacorriente con protección de falla a tierra.

Cables de extensión

⚠ **PRECAUCIÓN: Para minimizar el riesgo de daños materiales y/o lesiones personales, no use cables de extensión que no cumplan con las especificaciones listadas en este manual.**

- Si es necesario usar un cable de extensión, este debe conectarse a un enchufe con conexión a tierra. Tipos de enchufes: NEMA 5-15R a NEMA 5-15P; calibre: 16 AWG; clasificación: 125 V, 13 A. La longitud máxima permisible para el cable de extensión esde6 m. Use un cable de extensión tan corto como sea posible.
- Mantenga secas las conexiones.
- Observe todas las leyes y reglamentos locales al usar este aparato.
- Use solamente cables de extensión de 3 conductores que cuenten con clavijas de 3 terminales con conexión a tierra y enchufes de 3 terminales que acepten la clavija del aparato.
- Solo deberán utilizarse cables de extensión cuya marca en la superficie lleve el sufijo "W" y estén identificados con una etiqueta que garantice su validez para el uso con aparatos para exteriores en espacios al aire libre.
- Use únicamente cables de extensión cuya clasificación eléctrica sea igual o mayor que la del aparato.
- No use cables de extensión dañados. Revise el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. No haga mal uso del cable de extensión y no jale ningún cable para desconectarlo. Mantenga el cable alejado del calor y de los bordes filosos.
- El cable deberá colocarse de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o la cubierta, ya que esto representaría un riesgo de tropiezo o de que el cable sea jalado por un niño.

Tecnología WEBER CONNECT

Visite www.weber.com para conocer los detalles de compatibilidad de dispositivos y los idiomas soportados por la app WEBER CONNECT. Lea este manual (en especial, la información sobre seguridad) antes de usar el aparato por primera vez y asegúrese de respetar las instrucciones que contiene durante su uso.

- Uso previsto: Este aparato está diseñado únicamente para asar alimentos al aire libre; los usuarios deben seguir todos los lineamientos de seguridad y uso descritos en este manual del propietario. Cualquier uso distinto puede provocar daños. El fabricante y el distribuidor rechazan toda responsabilidad por lesiones personales o daños materiales resultantes de un uso inadecuado.
- Nota: Este dispositivo no debe ser usado por niños o personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente.

Este aparato está diseñado para un suministro de 120 V y 50 Hz/60 Hz

Potencia de salida (W): PULSE 2000 = 1 560 W

Usar únicamente el conector del controlador de temperatura WEBER PULSE.

Bienvenido a WEBER

¡HOLA!

Nos alegra que haya decidido elegirnos para viajar al feliz mundo de la parrillería. Tómese su tiempo para leer este manual del propietario y no tardará en estar preparado para cocinar cualquier cosa rápida y fácilmente. Queremos estar con usted durante toda la vida de su asador, para lo que le rogamos que dedique un par de minutos a registrarlo. Además, si activa su identificador WEBER-ID durante el registro, recibirá contenidos especialmente elegidos para usted que podrá poner en práctica con su asador.

Adelante, únase a nosotros en línea usando su dispositivo inteligente, o como prefiera que estemos en contacto.

Gracias por elegir WEBER.
Nos alegra tenerlo con nosotros.

weber connect

Hasta el asador puede actualizar su estado

1. DESCARGUE GRATIS LA APP
2. INSERTE LA SONDA
3. CONECTE Y MONITOREE
4. RESULTADOS PERFECTOS

CARACTERÍSTICA	VENTAJA
MONITOR REMOTO DE COCCIÓN	**MONITOREO DE SU ASADOR POR WI-FI Y BLUETOOTH®** El acceso remoto a su asador le da la libertad de alejarse y estar al tanto de la temperatura desde su dispositivo inteligente.
ASADO PASO A PASO	**SUS COMIDAS, ASADAS A LA PERFECCIÓN** Sepa cuándo ha llegado el momento de voltear, dejar reposar o servir, directamente desde su dispositivo inteligente. Reciba notificaciones de cada paso: sepa cuándo hay que voltear los alimentos y mire la cuenta regresiva que indica el momento exacto en que estarán listos.
TERMÓMETROS PARA ALIMENTOS VISIBLES DESDE LA APP	**LECTURA INSTANTÁNEA DEL ESTADO DE LOS ALIMENTOS** Conozca la temperatura y el estado de cocción de los alimentos sin siquiera levantar la tapa. Las sondas para alimentos monitorean el estado de cocción de principio a fin y le notificarán a través de la app cuando sea hora de voltear, dejar reposar y servir los alimentos.
RECETAS E INSTRUCCIONES	**RECETAS WEBER** Las recetas WEBER proporcionan instrucciones paso a paso y en tiempo real específicas para sus métodos de cocción y cortes de carne preferidos. Personalice la receta seleccionando potenciadores de sabor, término de cocción y tipo de carne.
PANTALLA LED	**LECTURA DE TEMPERATURA** La pantalla LED de fácil lectura y a prueba de intemperie muestra las temperaturas del asador e indicaciones de conectividad.

Descárgalo en el App Store

DISPONIBLE EN Google Play

La promesa de WEBER (garantía voluntaria de 5 años)

En WEBER estamos orgullosos de dos cosas: fabricar asadores que duran y ofrecer toda una vida de magnífica atención al cliente.

Garantía

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, y sus delegaciones comerciales de Norteamérica y Sudamérica (en adelante y en conjunto, "WEBER") se enorgullecen de fabricar productos seguros, duraderos y confiables.

WEBER ofrece esta Garantía Voluntaria sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER necesita reparación o reemplazo, en el caso poco probable de que sufra una falla o defecto.

Según la legislación vigente, el Propietario posee diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Tales derechos incluyen desempeño complementario o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. Las cláusulas de esta Garantía no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la Garantía legal.

Garantía Voluntaria de WEBER

WEBER garantiza al comprador del producto WEBER (o, en caso de que sea un regalo o promoción, la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante cinco (5) años a partir de la fecha de compra, siempre que el armado y uso del mismo tengan lugar de acuerdo con el manual del propietario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del propietario del producto WEBER, puede descargar una copia en www.weber.com). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.

WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

- Se entiende que constituyen "desgaste y deterioro normales" los deterioros estéticos e inmateriales que se deriven de la propiedad prolongada del asador, como la oxidación de las superficies, las abolladuras/rayones, etc.

WEBER, no obstante, cumplirá sus obligaciones según esta Garantía en relación con el asador y sus componentes en caso de daño o mal funcionamiento como consecuencia de defectos de materiales.

- Se entiende que constituyen "defectos de materiales" el agrietamiento por corrosión o combustión de ciertas partes, así como otros daños o fallas que impidan usar el asador con seguridad/de un modo apropiado.

Responsabilidades del Propietario bajo esta Garantía/situaciones no cubiertas

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en www.weber.com. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía, se acelera el procesamiento de las posibles reclamaciones en Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario. Si no tuvo tiempo de registrar su asador antes de solicitar asistencia en Garantía, recopile los siguientes datos antes de llamar: nombre, domicilio, número de teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

La Garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente del producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del propietario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no tienen relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una alberca, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del propietario.

Esta GARANTÍA no cubre partes dañadas, deterioradas, decoloradas y/u oxidadas por motivos de los que WEBER no sea responsable y tengan su origen en:

- Abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, armado o instalación incorrectos, u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas).
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como albercas o tinas calientes/spas.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o temporales, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

El uso y/o la instalación de partes no fabricadas por WEBER en el producto WEBER es motivo de invalidación de esta Garantía, que no cubrirá los daños que resulten de tales acciones.

Procesamiento de la Garantía

Si cree estar en una situación cubierta por esta Garantía, contacte con el servicio de Atención al Cliente de WEBER usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web (www.weber.com). Luego de llevar a cabo las investigaciones que correspondan, WEBER reparará o sustituirá (a decisión propia) la parte defectuosa cubierta por esta Garantía. En caso de que la reparación o sustitución no sea posible, WEBER podrá (a decisión propia) reemplazar el asador en cuestión por otro nuevo de igual o mayor valor. Como Propietario del producto, puede ser que WEBER le pida que devuelva las partes afectadas para su inspección (deberá cubrir los gastos de envío).

Declinación de responsabilidades

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y DECLINACIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN LO PREVISTO EN LA LEY.

NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ VENCIDA ESTA GARANTÍA DE CINCO (5) AÑOS. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS "GARANTÍAS AMPLIADAS") OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PARTE O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO.

EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR AQUEL Y SU PROPIEDAD Y/U OTRAS PERSONAS Y SUS PROPIEDADES, QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES INCLUIDAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA ORIGINAL, DE CINCO (5) AÑOS.

ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA PARA EL USO EN VIVIENDAS O DEPARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS, NO ASÍ PARA ASADORES WEBER DESTINADOS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O DE UNIDADES MÚLTIPLES, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA.

WEBER PUEDE ALTERAR EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA DEBE CONSIDERARSE CONSTITUYENTE DE UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER DE INCORPORAR TALES CAMBIOS DE DISEÑO A PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE; DEL MISMO MODO, LA APLICACIÓN DE TALES CAMBIOS NO CONSTITUIRÁ UNA ADMISIÓN DEL CARÁCTER DEFECTUOSO DE LOS DISEÑOS ANTERIORES.

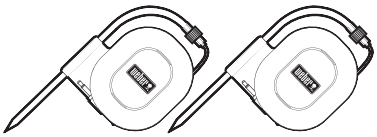
Weber-Stephen Products LLC
Centro de Atención al Cliente
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
EE. UU.

Para adquirir refacciones, llame al teléfono:
1-800-446-1071

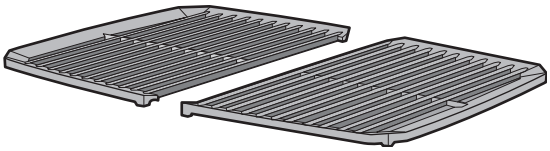
REGISTRO = GARANTÍA

Lista de partes

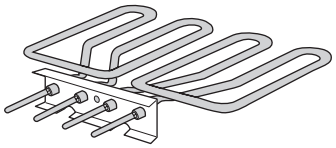
PULSE 2000



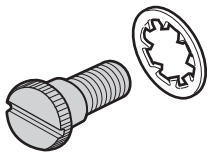
Sonda para alimentos y funda protectora



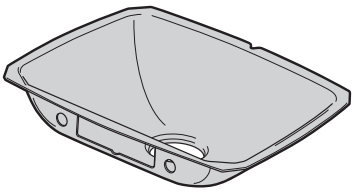
Parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado



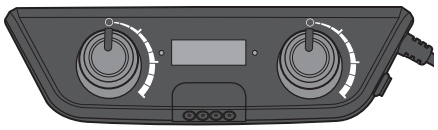
Conjunto de elementos calentadores



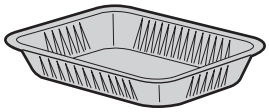
Tornillos de apriete manual de los elementos calentadores



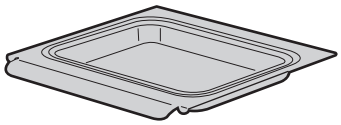
Cubierta del cuerpo removible



Controlador de temperatura PULSE 2000



Bandeja para escurrimientos desechable



Colector extraíble

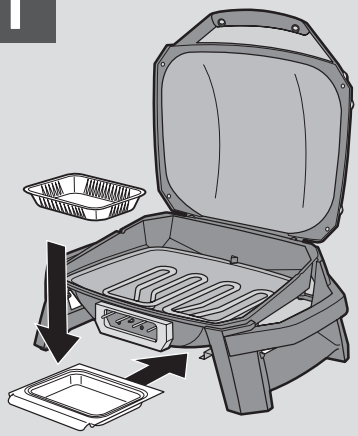
Armado

Las presentes instrucciones describen los requisitos mínimos para armar su asador eléctrico WEBER. El armado incorrecto puede constituir un peligro.

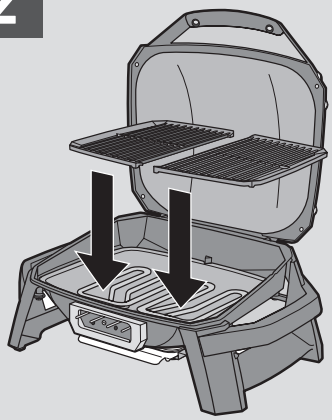
⚠ADVERTENCIA: No modifique el aparato. Las modificaciones resultan inseguras e invalidarán su garantía.

- El usuario no está autorizado para abrir o alterar las partes selladas por el fabricante.
- No cubra ninguna parte del asador con papel de aluminio. Hacerlo podría afectar negativamente el desempeño de su asador.

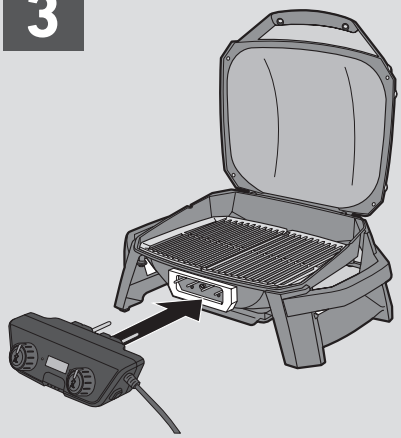
1



2



3



Puede ser que el asador que aparece en las ilustraciones de este manual del propietario difiera ligeramente del modelo adquirido.

PULSE 2000: Características

- **A** Controlador de temperatura removible
- **B** Termómetro digital
- **C** Indicadores luminosos de estado de la temperatura
- **D** Indicadores luminosos de estado de la conectividad Wi-Fi y Bluetooth®
- **E** Tapa alta
- **F** Guía para cable
- **G** Botón de encendido/apagado
- **H** Sistema de manejo de grasa
- **I** Puertos de conexión para integrar sondas para alimentos a la tecnología WEBER CONNECT

EN MENOS DE 2 MINUTOS

Descripción de las funciones

Controlador de temperatura removible

El controlador de temperatura está diseñado para ser removible, lo que facilita el almacenamiento y la limpieza. El controlador debe guardarse en interiores adentro de la caja provista.

Termómetro digital

Una pantalla LED funciona como termómetro digital para mostrar la temperatura del asador. Esta característica permite asegurar que siempre contará con una lectura precisa de la temperatura de su asador.

Indicadores luminosos de estado

El controlador de temperatura del asador PULSE cuenta con indicadores luminosos de estado de color rojo que le permiten saber cuándo el aparato está calentándose y cuándo ya está listo para cocinar.

Los indicadores luminosos de la pantalla LED se iluminan cuando el controlador está conectado a una red Wi-Fi o cuando el asador se ha emparejado exitosamente con su dispositivo inteligente mediante Bluetooth®.

Tapa alta

La altura de la tapa permite que el asador cuente con un amplio espacio interior, suficiente para asar incluso pollos enteros y grandes piezas de carne.

Guía para cable

Un sujetador integrado en la pata derecha del asador permite guiar el cable con facilidad desde el controlador de temperatura hasta la parte posterior del asador.

Botón de encendido/apagado

El botón de encendido/apagado es muy fácil de usar. Cuando el controlador de temperatura está encendido, el botón se encuentra retraído, y cuando está apagado, el botón sobresale.

Sistema de manejo de grasa

El sistema de manejo de grasa contribuye a eliminar la grasa y está diseñado para contribuir a prevenir las llamaradas. Los escurrimientos que no se vaporicen serán conducidos a la bandeja para escurrimientos que se ubica en el colector, debajo de la caja de cocción.

Puertos de conexión para integrar sondas para alimentos a la tecnología WEBER CONNECT

Atienda con confianza a sus invitados mientras usa WEBER CONNECT, la característica integrada que usa sondas para alimentos que le permiten monitorear la temperatura de la comida y del asador desde el otro lado del jardín o desde la cocina a través de una red Wi-Fi o la conexión Bluetooth® de su dispositivo inteligente.

La app le permite ver en tiempo real la temperatura interna de la comida y la temperatura del asador en su dispositivo móvil. Una vez que haya descargado la app WEBER CONNECT, conecte las sondas para alimentos a su asador y colóquelas en los alimentos. Desde la app podrá elegir grados Celsius o Fahrenheit como unidad de visualización para la pantalla del controlador de temperatura.

Componentes removibles para facilitar la limpieza

Las parrillas de cocción, la cubierta del cuerpo y la bandeja para grasa son removibles para facilitar la limpieza. La cubierta del cuerpo se puede lavar en lavavajillas.

Parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado

Las parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado retienen uniformemente el calor para crear esas hermosas marcas de parrilla que encantan a todos. Esta condición permite que la temperatura se recupere rápidamente después de levantar la tapa.

Asado en dos zonas

Cocine a la parrilla diferentes alimentos simultáneamente en dos zonas de temperatura. Selle un corte a potencia alta en un lado del asador mientras su guarnición se cocina a potencia baja en el otro lado de este.

Primeros pasos

Colocación del controlador de temperatura

1) Conecte el controlador de temperatura al asador empujándolo hacia el soporte de montaje **(A)**. No fuerce el controlador de temperatura a entrar en el soporte de montaje. Asegúrese de que las patas de los elementos calentadores estén alineadas con el controlador de temperatura para que este pueda fijarse correctamente **(B)**.
2) Guíe el cable de energía por debajo de la manija derecha y asegúrelo en los sujetadores para cable **(C)**.
3) Asegúrese de que el botón de encendido de color rojo ubicado en el lado derecho del controlador de temperatura esté en la posición OFF.
4) Conecte el cable de energía en un tomacorriente con conexión a tierra.

Precalentamiento del asador

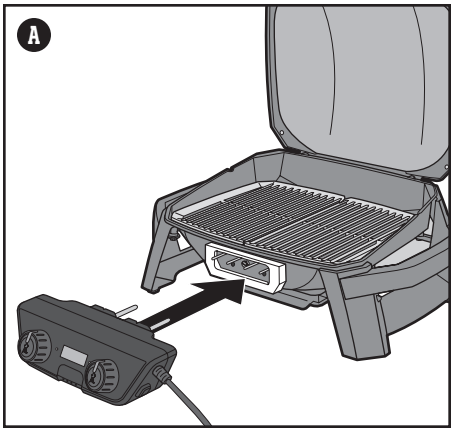
Precalentar el asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. El precalentamiento contribuye a evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción y la calienta lo suficiente como para sellar correctamente los alimentos. También ayuda a carbonizar los residuos de comidas anteriores.

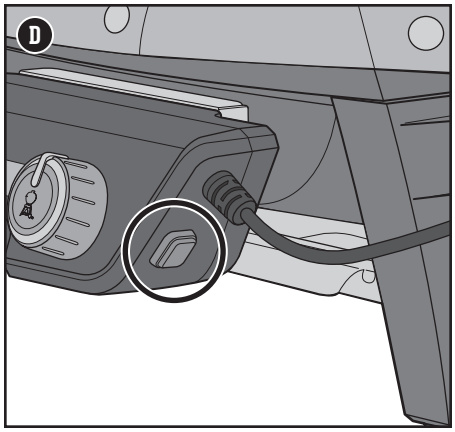
1) Presione el botón de encendido de color rojo que se ubica en el lado derecho del controlador de temperatura para encender el asador **(D)**.
2) Gire las perillas de control en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de potencia alta. La temperatura del asador se mostrará en la pantalla LED digital.
3) Precaliente el asador con las perillas de control en la posición de potencia alta **(E)**. Los indicadores luminosos de estado de color rojo parpadearán para indicar que el asador se está precalentando y la lectura de la pantalla se incrementará a medida que este aumente de temperatura. Una vez alcanzado el ajuste de temperatura seleccionado, el controlador de temperatura emitirá un breve aviso acústico. Los indicadores luminosos dejarán de parpadear y permanecerán fijos. Cuando se registre una temperatura de 260 °C, podrá considerarse que el asador está precalentado. Dependiendo de las condiciones ambientales, este proceso llevará 20-30 minutos aproximadamente.
4) Para cocinar a menor temperatura: precaliente como se describió anteriormente. Gire la perilla de control en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta alcanzar el ajuste deseado. Comience a cocinar.

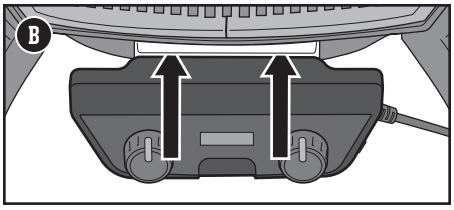
Consulte las guías de asado de la app WEBER CONNECT para conocer los tiempos de asado y ajustes de temperatura aproximados para los cortes de carne listados (ajuste para las condiciones particulares).

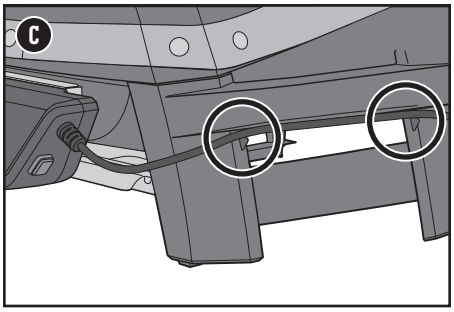
Condiciones ambientales

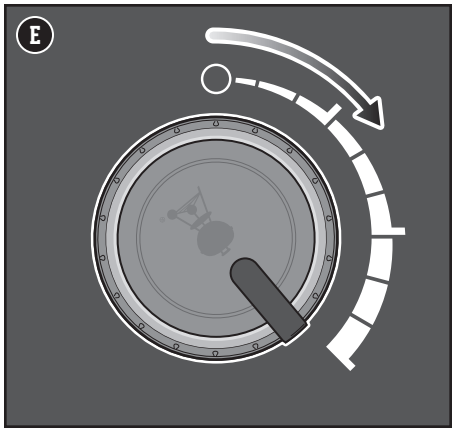
Cocinar a la parrilla en climas fríos o a mayor altitud prolongará el tiempo de cocción. Un viento constante reducirá la temperatura interna del asador. Coloque el asador de manera que el viento sople en dirección contraria al frente del asador.











Realice una carbonización inicial

Caliente el asador a potencia alta con la tapa cerrada durante un mínimo de 20 minutos antes de asar por primera vez.

⚠ ADVERTENCIA

⚠ Use guantes para asar resistentes al calor durante el uso del asador.

⚠ En caso de que ocurra un incendio ocasionado por grasa, cierre la tapa, ponga el botón de encendido en la posición de apagado, desconecte el asador del tomacorriente y deje la tapa cerrada hasta que el incendio se extinga por completo. No use líquidos para extinguir las llamas.

App WEBER CONNECT

Primero lo primero.

Descargue la app WEBER CONNECT.

Para activar por completo y actualizar su nuevo asador PULSE, es importante descargar la app WEBER CONNECT en primer lugar.

Descargue la app, conéctese y regístrese para recibir:

- Notificaciones para voltear y servir
- Cuentas regresivas de preparación de alimentos
- Alertas personalizadas de punto de cocción de alimentos
- Asistencia para asar paso a paso

Conexión al asador por Bluetooth® o mediante una red Wi-Fi

Siga los pasos descritos a continuación para conectarse a su asador WEBER PULSE por Bluetooth® o mediante su red Wi-Fi local:

NOTA: WEBER recomienda instalar la versión más reciente del sistema operativo en el dispositivo inteligente antes de intentar conectarse al asador por Bluetooth® o mediante una red Wi-Fi.

1) Presione el botón de encendido de color rojo que se ubica en el lado derecho del controlador de temperatura para encender el asador.
2) Revise que su dispositivo inteligente tenga Bluetooth® habilitado o esté conectado a su red Wi-Fi local.
3) En el dispositivo inteligente, descargue la nueva app WEBER CONNECT desde el App Store para dispositivos inteligentes Apple o Play Store para dispositivos inteligentes Android.
4) Abra la app WEBER CONNECT y siga las instrucciones que aparecerán en la pantalla para conectarse a su asador PULSE.

NOTA: Para que el dispositivo inteligente pueda conectarse correctamente al asador mediante la red Wi-Fi local, asegúrese primero de que el asador esté emparejado por Bluetooth® y se encuentre dentro del área de cobertura de su enrutador Wi-Fi. Si no logra establecer una conexión, intente acercar el asador al enrutador Wi-Fi o instale un repetidor de señal para lograr una señal más potente.

⚠ ADVERTENCIA

⚠ ¡Riesgo de lesión personal! Las sondas están muy afiladas. Tenga cuidado al manipularlas.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras! Manipular las sondas para alimentos sin usar protección puede causar quemaduras graves en las manos. Los indicadores de colores de las sondas no están diseñados para el contacto directo con las manos durante el uso del asador ni proporcionan protección térmica. Use guantes resistentes al calor en todo momento durante el uso de este producto para evitar quemaduras.

Cocinar con sondas para alimentos

Use las sondas para alimentos incluidas para monitorear su asador WEBER PULSE y poner siempre en su mesa platillos cocinados en el punto exacto.

Para usar las sondas para alimentos, siga los pasos descritos a continuación:

1) Una vez que haya precalentado el asador, abra la tapa y limpie las parrillas de cocción usando un raspador o cepillo para parrillas; después, ajuste el nivel de temperatura deseado en las perillas de control.
2) Coloque los alimentos en las parrillas de cocción.
3) Conecte las sondas para alimentos a los puertos del controlador de temperatura **(F)** y, usando guantes para asar resistentes al calor, guíe los cables de las sondas por el canal lateral del asador **(G)**.
4) Inserte las sondas para alimentos al centro de la parte más gruesa de la comida.
5) Cierre la tapa del asador.
6) Seleccione el alimento deseado o un programa de cocción en la app WEBER CONNECT. Recibirá una notificación cuando la comida haya alcanzado la temperatura ajustada y la cocción haya terminado.

Uso de las sondas

Los indicadores de colores de las sondas permiten identificar visualmente a estas en la app.

- Para garantizar una lectura precisa, inserte la sonda a una profundidad mínima de 10 mm por el centro de la carne **(H)**. Para el caso de las aves, lo mejor es colocar la sonda en la parte más gruesa del muslo o pechuga, evitando el contacto con el hueso. Para cortes de carne gruesos y planos, inserte la sonda al centro de la carne por la parte superior o por los lados.

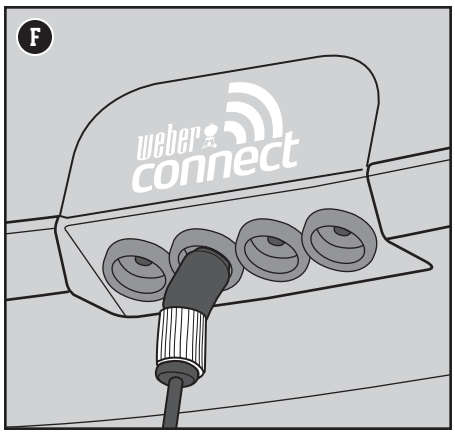
Para garantizar el uso seguro de la sonda para alimentos y evitar dañarla:

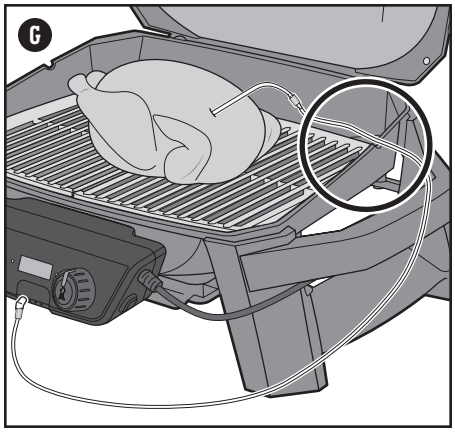
- No exponga la sonda ni los cables al contacto directo con la parrilla de cocción.
- Guíe los cables de las sondas para alimentos por el canal lateral de la parrilla del asador para asegurar que la tapa pueda cerrarse.
- No sumerja la sonda ni los cables.
- La sonda no es apta para lavavajillas.

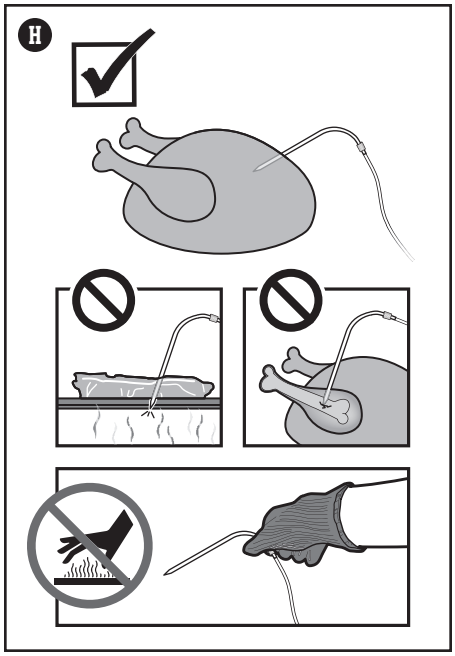
Nota importante: Durante el uso de las sondas, asegúrese de colocar el cable de tal modo que no quede expuesto a una llama abierta ni a temperaturas superiores a 380 °C. Las sondas no deben exponerse a temperaturas inferiores a -30 °C. Las temperaturas inferiores a -30 °C y superiores a 300 °C no se muestran en la app y causan la desconexión de la sonda correspondiente.

Enfriamiento

Una vez que termine de asar, gire las perillas de control a la posición de apagado, desconecte el cable de energía y permita que el controlador de temperatura se enfríe. Retire el controlador de temperatura y guárdelo en interiores dentro de la caja de almacenamiento cuando no vaya a usarlo.







Mantenimiento entre comidas

Limpieza en todo momento

La suciedad y la grasa acumuladas pueden afectar el desempeño del asador. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden influir en los tiempos de cocción.

Grasa acumulada

Su asador está equipado con un sistema de manejo de grasa que la aleja de los alimentos y la deposita en un contenedor desechable. Al cocinar, la grasa cae en el colector extraíble y se deposita en una bandeja desechable para escurrimientos que protege el colector. Este sistema debe limpiarse sin excepción antes de usar el asador para prevenir incendios.

1) Revise que el asador esté apagado y frío.
2) Desconecte y retire el controlador de temperatura jalándolo suavemente de un lado al otro hasta que se suelte del soporte de montaje **(A)**.
3) Retire el colector extraíble jalándolo hacia adelante **(B)**.
4) Revise si la bandeja desechable para escurrimientos que protege el colector extraíble contiene una cantidad excesiva de grasa. Si es necesario, deseche la bandeja desechable para escurrimientos y sustitúyala por una nueva.
5) Vuelva a instalar todos los componentes.

Limpieza de las parrillas de cocción

Después de precalentar, será más fácil limpiar los restos de alimentos y demás residuos generados por el último uso del asador. Limpiar las parrillas de cocción también evitará que la próxima comida se pegue.

1) Cepille las parrillas de cocción empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable inmediatamente después del precalentamiento **(C)**.

Limpieza del controlador de temperatura

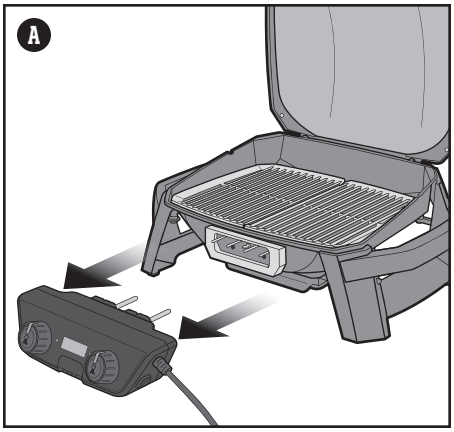
Limpie el controlador de temperatura con un paño de microfibra humedecido con agua. No use limpiadores ni cepillos, ya que estos podrían rayar la superficie. Nunca use productos para limpiar vidrio sobre superficies de plástico. Estos dañarán la superficie.

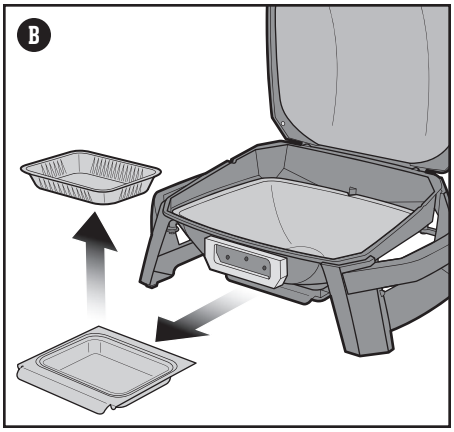
Almacenamiento del controlador de temperatura

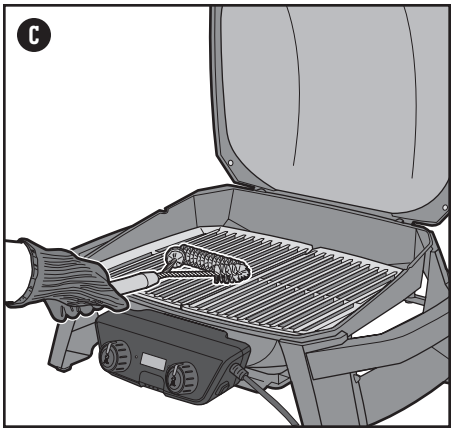
Deje que el controlador de temperatura y las sondas se enfríen antes de limpiarlos con un paño. Guarde el controlador de temperatura y las sondas para alimentos en interiores adentro de la caja de almacenamiento provista **(D)**.

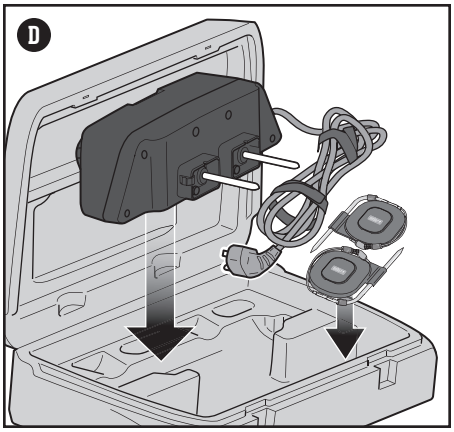
⚠ ADVERTENCIA

- **⚠ El asador deberá limpiarse a fondo de forma periódica.**
- **⚠ No forre con papel de aluminio el colector extraíble ni ninguna otra parte del asador.**
- **⚠ Ponga atención al extraer el colector y desechar la grasa si está caliente.**
- **⚠ Antes de cada uso, revise si se ha acumulado demasiada grasa en el colector extraíble. Deseche el exceso de grasa para evitar que esta se incendie.**
- **⚠ Revise periódicamente si sus cepillos para parrillas presentan cerdas sueltas o un desgaste excesivo. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las parrillas de cocción o en los mismos cepillos. WEBER recomienda adquirir nuevos cepillos para parrillas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.**









⚠ PRECAUCIÓN

- **⚠ Retire el controlador de temperatura del asador y guárdelo en interiores en su caja y fuera del alcance de los niños cuando no se use el asador.**

Mantenimiento de la sonda para alimentos

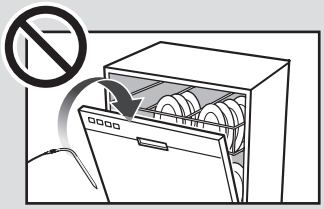
Limpieza de la sonda para alimentos

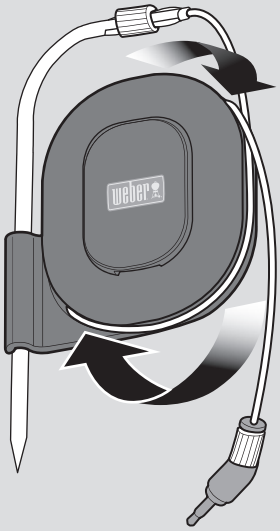
Limpie la sonda antes de usarla por primera vez. Las sondas deben limpiarse usando un paño húmedo.

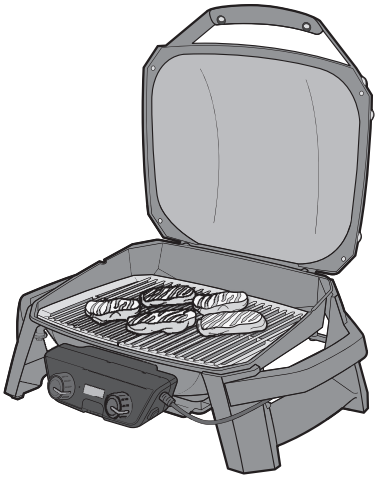
Las sondas no son aptas para lavavajillas. Las sondas no son impermeables; la exposición al agua puede dañarlas. No sumerja las sondas en agua bajo ninguna circunstancia. Tome las precauciones necesarias para evitar que se mojen tanto los cables de las sondas como el punto en el que los cables se unen a las sondas.

Funda protectora para sonda

Enrolle la sonda pulcramente para guardarla cuando no esté en uso. Guarde la sonda en la caja de almacenamiento con el controlador de temperatura.



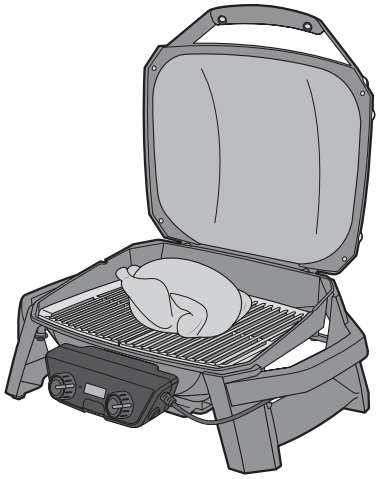




Configuración para sellar

Gire las perillas hasta el ajuste de potencia alta y precaliente el asador a 260 °C. Limpie las parrillas de cocción cepillándolas con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.

Ajuste la temperatura al nivel especificado en la receta. Coloque los alimentos en las parrillas de cocción y cierre la tapa de asador. Dé la vuelta a los alimentos solo una vez durante el tiempo de cocción. Abra la tapa solo para dar la vuelta a los alimentos o para revisar el término de cocción una vez transcurrido el tiempo recomendado.



Configuración para rostizar

Gire las perillas hasta el ajuste de potencia alta y precaliente el asador a 260 °C. Limpie las parrillas de cocción cepillándolas con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.

Reduzca el calor girando las perillas de control al nivel de potencia media.

Los alimentos grandes, como pollos enteros o piezas grandes de carne, deben colocarse horizontalmente al centro de la parrilla.

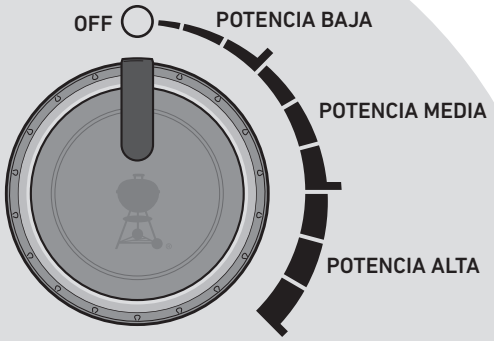
Asado en dos zonas

Gire las perillas hasta el ajuste de potencia alta y precaliente el asador a 260 °C.

Ajuste la temperatura de cada perilla de control al nivel preferido para cada zona. Limpie las parrillas de cocción cepillándolas con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable.

Si va a cocinar un artículo por más tiempo que otro, se recomienda ajustar ambas perillas de control a la temperatura preferida para el primer artículo que se cocinará y colocar este en el lado izquierdo del asador. 10 minutos antes de añadir el segundo artículo, ajuste la temperatura de la perilla de control derecha al nivel preferido y permita que se nivele la temperatura de esta área. Tenga en cuenta que el controlador de temperatura mostrará la temperatura promedio del interior del asador, y no la de cada zona individual.

Dé la vuelta a los alimentos solo una vez durante el tiempo de cocción. Abra la tapa solo para dar la vuelta a los alimentos o para revisar el término de cocción una vez transcurrido el tiempo recomendado.



Rangos de temperatura del asador PULSE:

POTENCIA BAJA 93-149 °C

POTENCIA MEDIA 176-232 °C

POTENCIA ALTA 260-316 °C

⚠ ADVERTENCIA

⚠ Para prevenir el sobrecalentamiento se debe evitar cubrir el aparato con cualquier material sólido o flexible, como bandejas de aluminio u otro material resistente al calor, o papel de aluminio. Cualquier cosa que se coloque en el asador debe ubicarse al centro para permitir una ventilación suficiente. Cubrir grandes porciones del asador con los elementos mencionados puede afectar la seguridad del producto y ocasionar daños de gravedad.

Qué hacer y qué no hacer al asar

Precaliente siempre el asador antes de cocinar

Si las parrillas de cocción no están lo suficientemente calientes, los alimentos se pegarán y no podrá sellarlos ni disfrutar de esas atractivas marcas de parrilla. Incluso aunque la receta indique que debe cocinar a potencia media o baja, debe precalentar antes el asador a potencia alta.

No cocine en parrillas sucias

Colocar alimentos en una parrilla de cocción sucia nunca es una buena idea. Los restos de alimentos adheridos a las parrillas son como pegamento y acaban adhiriéndose también a los alimentos nuevos. Si no quiere saborear la cena de ayer en la comida de hoy, asegúrese de asar en una parrilla de cocción limpia. Cuando las parrillas estén calientes, use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable para limpiar y suavizar la superficie.

Manténgase presente

Antes de encender el asador, asegúrese de tener todo lo que necesite al alcance del brazo. No olvide sus principales herramientas para asar, los alimentos ya engrasados y sazonados, los glaseados o salsas que quiera usar, así como bandejas limpias para la comida cocinada. Tener que volver a la cocina no solo significa perderse parte de la diversión, sino que puede ser el principio de una comida quemada. Los chefs franceses llaman a esto mise en place (algo así como "puesta en escena"). Nosotros lo llamamos "estar presente".

No cocine demasiados alimentos a la vez

Poner demasiada comida en las parrillas de cocción limita su flexibilidad. Mantenga despejada, al menos, una cuarta parte de las parrillas de cocción, con espacio suficiente entre los alimentos para introducir las pinzas y moverlos con libertad. A veces, cocinar a la parrilla requiere tomar decisiones en fracciones de segundo y poder mover los alimentos de una zona a otra de esta. Dese el espacio suficiente para este proceso.

Mantenga a raya su curiosidad

La tapa del asador no solo sirve para protegerlo de la lluvia. También, y más importante, impide que entre demasiado aire y que salga demasiado calor y humo. Cuando la tapa está cerrada, las parrillas de cocción están más calientes, los alimentos se asan en menos tiempo y los sabores ahumados son más intensos. Use la app WEBER CONNECT para monitorear en segundos la temperatura del asador y la temperatura interna de los alimentos sin necesidad de levantar la tapa hasta que sea hora de cenar. ¡Así que ponga la tapa!

Voltee una sola vez

¿Hay algo mejor que un jugoso corte de carne con marcas profundas y preciosos bordes caramelizados? La clave para alcanzar esos resultados es no tocar el alimento. A veces sentimos la tentación de voltear los alimentos antes de que alcancen el nivel deseado de color y sabor. En casi todos los casos, no es necesario voltear los alimentos más de una vez. Si lo hace más veces, probablemente también esté abriendo la tapa con demasiada frecuencia, dando lugar a otros problemas. Dé un paso atrás y confíe en su asador.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO CON LA FCC

PRECAUCIÓN: Realizar cambios o modificaciones sin contar con la aprobación expresa podría invalidar su autoridad para usar este equipo.

Este dispositivo cumple con el apartado 15 de las normas de la FCC. Su operación está sujeta a las dos condiciones siguientes:

(1) Este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y

(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado.

DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A CAMPOS DE RADIOFRECUENCIA (RF)

Este equipo cumple los límites de exposición a radiación establecidos por la FCC para ambientes no controlados. El usuario debe evitar la exposición prolongada a menos de 20 cm de la antena, en cuyo caso podrían excederse los límites de exposición a campos de radiofrecuencia de la FCC.

DECLARACIÓN DE INDUSTRY CANADA

Este dispositivo está exento de licencia de acuerdo con las normas RSS de Industry Canada. Su operación está sujeta a las dos condiciones siguientes:

(1) este dispositivo no puede causar interferencias, y

(2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas aquellas que pudieran causar un funcionamiento no deseado del mismo.

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

(1) l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et

(2) l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Limpieza profunda y mantenimiento

LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL ASADOR

Con el tiempo, el desempeño del asador puede verse afectado si no recibe los cuidados adecuados.

Las bajas temperaturas, el calor irregular y la adherencia de los alimentos a las parrillas de cocción son señales de que el asador requiere limpieza y mantenimiento. Con el asador apagado y frío, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo.

Se recomienda realizar una limpieza completa al menos cada cinco sesiones de asado. Si el asador se usa constantemente, puede ser que la limpieza deba hacerse con mayor frecuencia.

Limpieza de la tapa

De vez en cuando, es probable que descubra lo que parecen ser "hojuelas de pintura" adentro de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores se convierten poco a poco en carbón y se acumulan en el interior de la tapa del asador. Tales depósitos acaban desprendiéndose y adquieren una apariencia muy similar a la de la pintura. Aunque no son tóxicas, las hojuelas pueden caer sobre los alimentos si no limpia la tapa periódicamente.

1) Use un raspador de plástico para retirar la grasa carbonizada de la cara interna de la tapa **(A)**.

Limpieza de la cubierta del cuerpo y la caja de cocción

Revise el interior de la caja de cocción en busca de grasa acumulada o restos de alimentos. La acumulación excesiva de este tipo de residuos puede causar un incendio.

Se recomienda usar guantes al retirar los elementos calentadores, ya que pueden estar sucios.

1) Retire del controlador de temperatura.
2) Retire las parrillas de cocción **(B)**. **No use cepillos de metal para limpiar los elementos calentadores.**
3) Retire los elementos calentadores girando los tornillos de apriete manual del frente del asador en sentido contrario a las manecillas del reloj hasta retirarlos completamente **(C)**.
4) Deslice los elementos calentadores hacia la parte trasera del asador. Teniendo cuidado de no doblar los elementos calentadores, inclínelos hacia arriba y retírelos **(D)**.
5) Use un raspador de plástico para raspar los residuos de los lados y de la parte inferior de la cubierta del cuerpo, y después arrastrarlos hacia la abertura inferior de la caja de cocción **(E)**. Esta abertura conduce los residuos al colector extraíble.
6) Retire y limpie el colector extraíble. Consulte la sección "Mantenimiento entre comidas".

La cubierta inferior del asador se puede retirar y lavar con agua tibia y jabón. La cubierta del cuerpo se puede lavar en lavavajillas. Tenga cuidado de no deformar la cubierta del cuerpo.

Después de limpiarla, vuelva a instalar la cubierta del cuerpo. No haga funcionar el asador sin la cubierta del cuerpo.

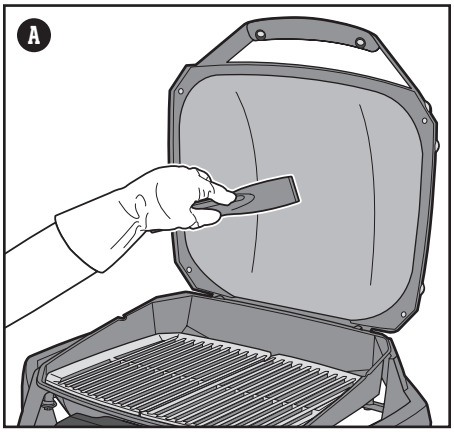
Para reinstalar los elementos calentadores, inserte estos en los agujeros correspondientes del frente del asador, por dentro. Vuelva a fijarlos colocando los tornillos de ajuste manual y girándolos en sentido de las manecillas del reloj. No apriete excesivamente.

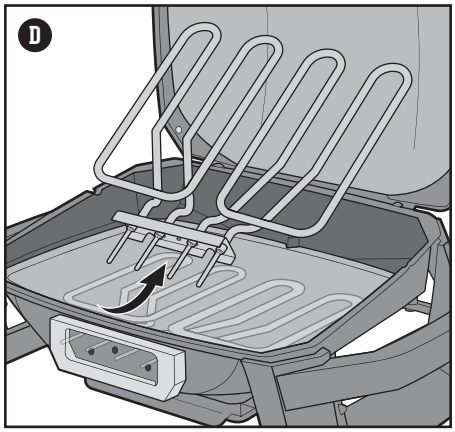
Limpie los elementos calentadores permitiendo que los alimentos adheridos a ellos se quemen por completo.

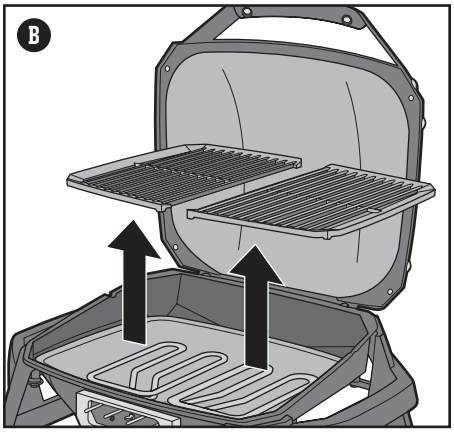
LIMPIEZA EXTERIOR DEL ASADOR

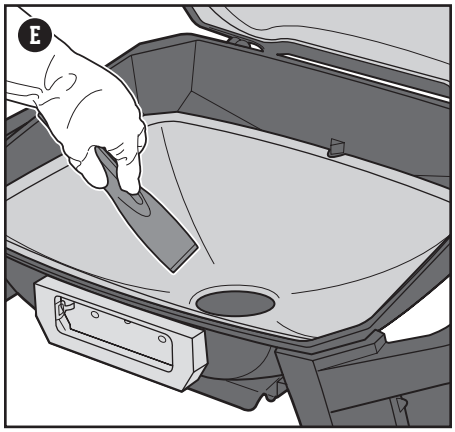
Por fuera, el asador puede incluir superficies de aluminio, acero inoxidable y plástico.

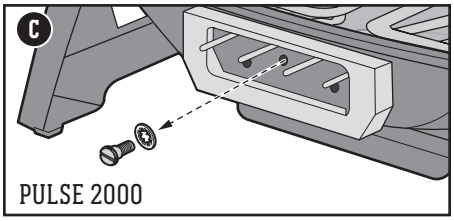
WEBER recomienda los siguientes métodos en función del tipo de superficie:











Limpieza de las superficies de acero inoxidable

Limpie el acero inoxidable usando jabón desengrasante. Use un paño de microfibra y limpie en dirección de las vetas del acero inoxidable. Enjuague con agua limpia y seque bien. No use toallas de papel. No use blanqueador ni productos de limpieza que contengan cloro para limpiar acero inoxidable.

Nota: No se arriesgue a rayar el acero inoxidable empleando pastas abrasivas. Las pastas no limpian ni sacan brillo. Por el contrario, cambian el color del metal eliminando el revestimiento de óxido de cromo.

Limpieza de las superficies pintadas y los componentes de plástico

Limpie los componentes pintados y de plástico con jabón desengrasante. Enjuague con agua limpia y seque bien.

Limpieza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

Si el asador se encuentra instalado en un entorno particularmente extremo, es probable que quiera limpiarlo por fuera con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos para albercas y el agua salada pueden causar corrosión superficial. Limpie el exterior del asador con agua tibia y jabón. Para concluir la limpieza, enjuague el asador y séquelo bien. Además, puede proteger las partes de acero inoxidable de la corrosión superficial aplicándoles semanalmente un producto especializado para abrillantar y limpiar este material.

⚠ ADVERTENCIA

- **⚠ Apague el asador y espere que se enfríe antes de realizar la limpieza integral.**
- **⚠ No rocíe líquidos sobre los elementos calentadores ni sobre el controlador.**
- **⚠ No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.**

⚠ PRECAUCIÓN

- **⚠ Desconecte el aparato del circuito de alimentación y retire el controlador de temperatura antes de llevar a cabo acciones de limpieza y mantenimiento.**
- **⚠ No use nada de lo siguiente para limpiar el asador: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.**
- **⚠ No use cepillos de metal para limpiar los elementos calentadores. Permita que los alimentos adheridos a estos se quemen completamente durante el precalentamiento.**

⚠ ADVERTENCIA

⚠ No intente reparar componentes eléctricos o estructurales del asador sin contactar antes con el departamento de Atención al Cliente de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ La ejecución de reparaciones o sustituciones sin emplear partes Weber-Stephen originales dará lugar a la invalidación de la protección proporcionada por la garantía.

EL ASADOR ELÉCTRICO NO ENCIENDE

SÍNTOMA

· Un elemento calentador no se calienta después de seguir las instrucciones descritas en la sección "Operación" de este manual del propietario.

CAUSA	SOLUCIÓN
El controlador de temperatura podría no estar bien insertado en la carcasa.	Retire y vuelva a colocar el controlador de temperatura. Siempre conecte el controlador de temperatura al asador antes de conectar el cable de energía al enchufe.
Hay un problema con el flujo de energía del enchufe.	Revise la fuente de energía eléctrica.
El dispositivo de seguridad contra fallas a tierra integrado en el controlador de temperatura puede haber interrumpido la energía del asador.	Si la pantalla del termómetro digital y los indicadores luminosos de estado de la temperatura no se encienden, presione el botón de encendido de color rojo del controlador de temperatura para colocarlo en la posición OFF para restablecer el dispositivo de seguridad contra fallas a tierra. Espere 30 segundos, luego vuelva a poner el botón de encendido de color rojo en la posición ON.

APARECE UN CÓDIGO DE ERROR EN LA PANTALLA

SÍNTOMA

· Durante el arranque o al cocinar aparece un código de error en la pantalla digital.

CAUSA	SOLUCIÓN
El controlador de temperatura es un dispositivo sensible a ciertos factores externos. Las variaciones en el suministro de energía o las ondas de radio pueden afectar su funcionamiento.	Primero, apague el controlador de temperatura usando el botón de encendido de color rojo. Desconecte el cable de energía del tomacorriente y retire el controlador de temperatura del asador. Espere 30 segundos, luego instale normalmente el controlador de temperatura en el asador antes de conectar el cable de energía al tomacorriente. Coloque el botón de encendido de color rojo en la posición ON.

EL ASADOR ELÉCTRICO TIENE PROBLEMAS DE CONECTIVIDAD

SÍNTOMA

· El aparato tiene problemas para mantenerse conectado a una red Wi-Fi.

CAUSA	SOLUCIÓN
El asador está fuera del rango de alcance de la red Wi-Fi.	Para conectarse con éxito a su dispositivo inteligente a través de la red Wi-Fi local, su asador debe estar dentro del rango de cobertura de su enrutador Wi-Fi. Si no logra establecer una conexión, intente acercar el asador al enrutador Wi-Fi o instale un repetidor de señal para lograr una señal más potente.

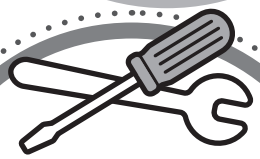
SÍNTOMA

· El aparato tiene problemas para emparejarse o mantener la conectividad con un dispositivo inteligente a través de Bluetooth®.

CAUSA	SOLUCIÓN
Bluetooth® es una señal de corto alcance.	Cuando el controlador de temperatura está encendido, está listo para emparejarse. Asegúrese de que la conexión Bluetooth® del dispositivo inteligente esté habilitada y de que este se encuentre cerca del asador.
El controlador podría ya estar emparejado con otro dispositivo inteligente por Bluetooth®.	Cuando el indicador luminoso de conexión Bluetooth® permanece iluminado y no parpadea, significa que ya se encuentra emparejado con otro dispositivo inteligente. Desactive la conexión Bluetooth® en cualquier otro dispositivo inteligente que no quiera mantener emparejado con el asador.

LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si sigue teniendo problemas, contacte con el representante de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com.

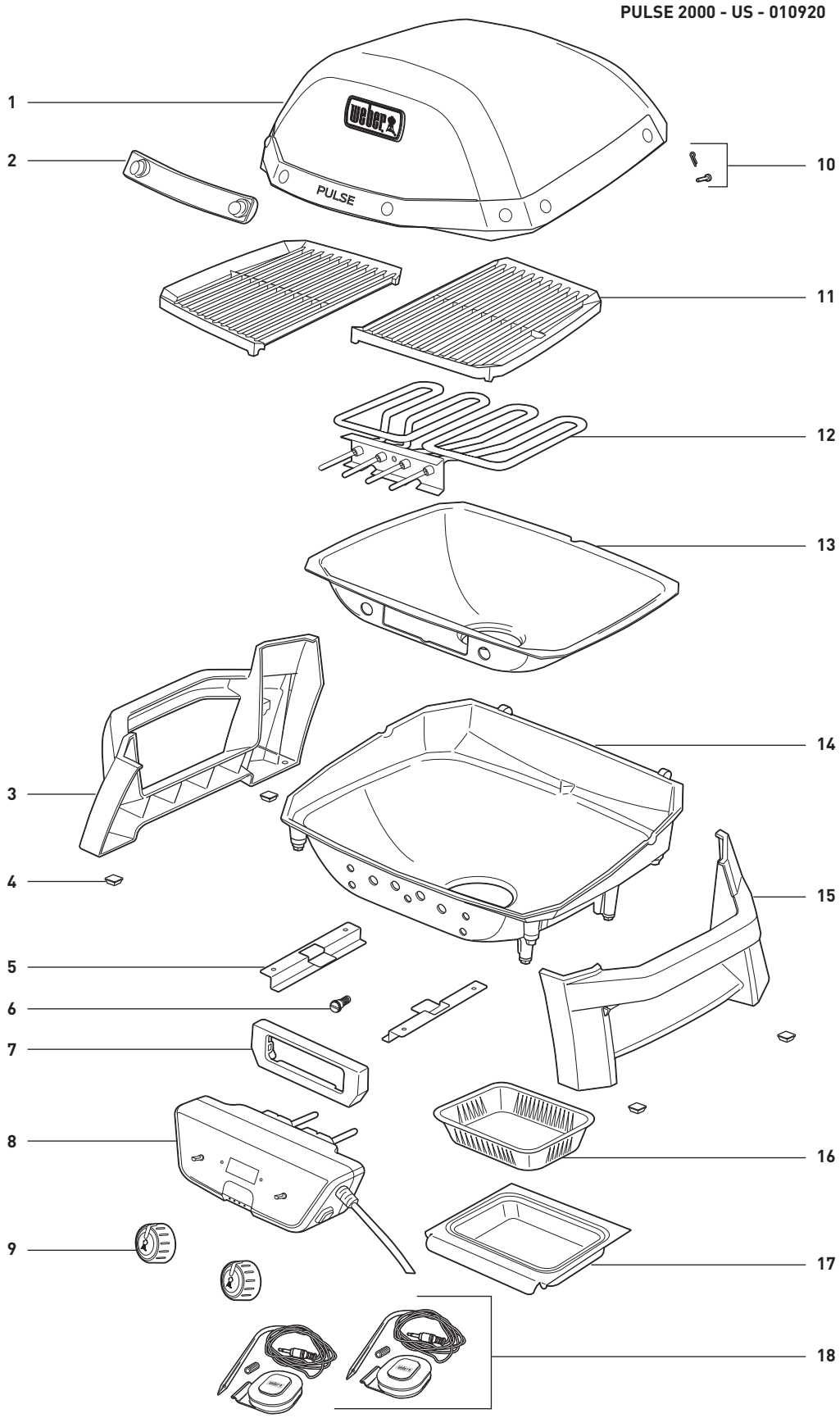


REFACCIONES

Para adquirir refacciones, contacte con su distribuidor local o visite weber.com.

NO OLVIDE REGISTRARSE

PULSE 2000 - US - 010920



NÚMERO DE SERIE

Anote el número de serie de su asador en este cuadro para poder consultarlo en el futuro. El número de serie se encuentra en la etiqueta de datos ubicada en la pata derecha de la estructura del asador.

EE. UU.:
1-800-446-1071

Canadá:
1-800-446-1071

weber.com

Apple y el logotipo de Apple son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en los EE. UU. y otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc. Android es una marca comercial de Google LLC. Google Play y el logotipo de Google Play son marcas comerciales de Google LLC.

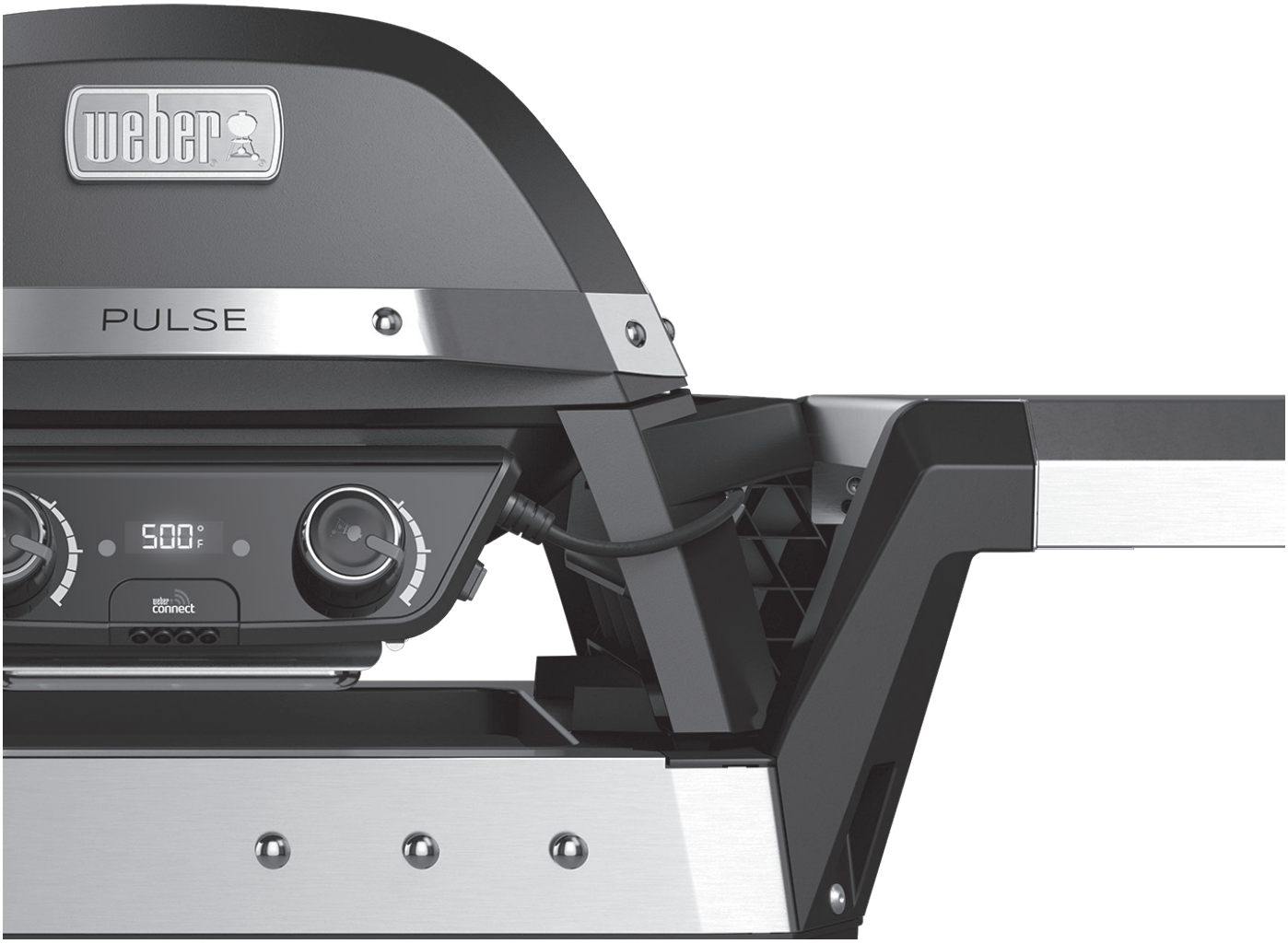
La marca denominativa Bluetooth® y los logotipos asociados a la misma son marcas comerciales registradas de Bluetooth SIG, Inc.; el uso de tales marcas por parte de Weber-Stephen Products LLC tiene lugar con autorización. El resto de las marcas y nombres comerciales son propiedad de sus respectivos titulares.

© 2020 Diseñado y desarrollado por Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.).

PULSE

PULSE 2000 avec chariot

Manuel du propriétaire



ENREGISTREZ-LE AUJOURD'HUI.

Nous sommes heureux de vous compter parmi les passionnés de l'excellence des grillades. Enregistrez votre barbecue et bénéficiez d'un accès à des informations intéressantes et amusantes de WEBER,
comme des trucs et astuces, et des conseils pour enrichir votre expérience barbecue.

TÉLÉPHONE | APPLICATION | E-MAIL | weber.com

c UL us

51486

071020
frCA - Français

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Des indications DANGER, AVERTISSEMENT et MISE EN GARDE sont présentes à travers ce manuel pour mettre en valeur des informations cruciales. Lisez et respectez ces consignes afin d'assurer la sécurité et de prévenir les dommages matériels. 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.***

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

Proposition 65, Californie

⚠ **AVERTISSEMENT : Cet article peut vous exposer à des substances chimiques dont le nickel, un cancérigène reconnu par l'État de la Californie. Pour vous renseigner à ce sujet, rendez-vous sur www.P65Warnings.ca.gov.**

TABLE DES MATIÈRES

2 Bienvenue chez WEBER
Consignes de sécurité importantes

4 La promesse WEBER
Garantie

5 Assemblage
Liste des pièces

6 Caractéristiques
Caractéristiques du PULSE 2000
Description des caractéristiques

8 Fonctionnement
Démarrage
Entretien de la sonde à viande
Entretien entre les repas

11 Trucs et astuces
Saisir
Rôtir
Cuisson à deux zones
L'a b c du barbecue

13 Entretien
Nettoyage en profondeur et entretien

14 Dépannage

15 Pièces de rechange

⚠ **Lisez toutes les instructions.**

⚠ **Pour usage domestique seulement.**

⚠ **ATTENTION**

⚠ **Pour ne pas compromettre la protection contre les risques d choc électrique, brancher seulement à une prise correctement mise à la terre.**

⚠ **Pour réduire les risques de choc électrique, tenir la connection fiche-prologateur au sec et au-dessus du sol.**

⚠ **Surface chaude.**

Fonctionnement

Appliquez les mesures de sécurité élémentaires suivantes lorsque vous utilisez un appareil électrique :

⚠ **DANGER**

⚠ **Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiches ou l'appareil portatif (indiquer au besoin d'autres pièces similaires) dans l'eau ou un autre liquide.**

⚠ **AVERTISSEMENT**

⚠ **Utilisez le barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ni tout autre endroit couvert ou toute installation couverte de matériaux combustibles.**

⚠ **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé. Communiquez avec le représentant du service client de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur notre site Web. Connectez-vous sur www.weber.com.**

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

⚠ **Utilisez le barbecue uniquement sur une surface plane et thermorésistante.**

⚠ **Pour éviter tout choc électrique, ne vaporisez pas de liquide sur les éléments chauffants.**

⚠ **L'utilisation d'accessoires non recommandés par WEBER peut provoquer des dommages ou des blessures.**

⚠ **Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus en bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous que le cordon n'est pas en contact avec des surfaces chaudes.**

⚠ **Les cas énchéant, fixez le régulateur de température sur l'appareil et assurez-vous que l'interrupteur de celui-ci est à la position ARRÊT (OFF) avant de brancher la fiche dans la prise. Pour débrancher l'appareil, placez l'interrupteur a ARRÊT (OFF) puis retirez la fiche de la prise de courant.**

⚠ **N'utilisez l'appareil que pour la function à laquelle il est destiné.**

⚠ **Les combustibles de type briquettes de charbon de bois ne doivent pas être utilisés avec l'appareil.**

⚠ **Branchez l'appareil sur une prise reliée à la terre.**

⚠ **Faites preuve de prudence en retirant le bac et en vous débarrassant des graisses chaudes.**

⚠ **Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant l'utilisation.**

⚠ **Ne l'utilisez pas en guise de chauffage.**

⚠ **N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place et s'il n'a pas été monté correctement, en suivant les instructions d'assemblage.**

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

⚠ **N'installez pas ce barbecue dans un espace encastré ni dans un aménagement sur glissières.**

⚠ **Votre barbecue électrique n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs, des 4x4 et/ou des bateaux.**

⚠ **N'utilisez pas le barbecue dans un rayon de 10 pi (3 m) de toute masse d'eau, comme une piscine ou un étang.**

⚠ **Éloignez le barbecue d'au moins 24 pouces (61 cm) de matériaux combustibles. Cette distance doit être respectée au-dessus, en dessous, à l'arrière et aux côtés de l'appareil.**

⚠ **Installez le câble d'alimentation hors des zones de passage. Disposez-le de sorte à ce que personne ne puisse le tirer ou trébucher dessus.**

⚠ **ATTENTION**

⚠ **Ne dépassez pas la puissance de la prise électrique.**

⚠ **Veillez à ne brancher aucun autre appareil puissant sur le même circuit pendant l'utilisation du barbecue.**

⚠ **Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.**

⚠ **Surveillez bien les enfants s'ils utilisent un appareil ou s'ils se trouvent à proximité d'un appareil en marche.**

Entreposage et/ou non-utilisation

⚠ **DANGER**

⚠ **Assurez-vous que l'appareil est ARRÊTÉ et débranchez l'appareil de la prise de courant quand vous ne l'utiliez pas, avant d'enlever ou d'installer des pièces et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.**

⚠ **AVERTISSEMENT**

⚠ **Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la fiche. Ne tirez jamais sur le câble.**

⚠ **ATTENTION**

⚠ **Lorsque vous ne l'utilisez pas, rangez le régulateur de température hors de la portée des enfants.**

⚠ **Laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.**

⚠ **Attendez que le barbecue soit refroidi avant de la couvrir.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Instructions de mise à la terre

Cet appareil doit être relié à la terre pendant son utilisation afin de protéger l'opérateur de tout choc électrique. L'appareil est équipé d'un câble à 3 conducteurs et d'une prise à 3 fiches pour s'insérer dans une prise de terre adéquate. Branchez-le dans une prise extérieure protégée par un disjoncteur de fuite à la terre.

Rallonges

⚠ **ATTENTION : Afin de minimiser le risque de dégâts matériels et/ou de blessures, n'utilisez pas de rallonge non conforme aux critères indiqués dans ce manuel.**

- S'il vous faut utiliser une rallonge, branchez-la sur une prise mise à la terre. Type de prise : NEMA 5-15R à NEMA 5-15P ; Calibre : 16 AWG ; Puissance : 125 volts à 13 ampères. La longueur maximale de la rallonge est de 20 pieds (6 mètres). Assurez-vous que la rallonge est la plus courte possible.
- Conservez les branchements au sec.
- Respectez la législation locale lorsque vous utilisez cet appareil.
- Utilisez uniquement des rallonges à 3 fils dotées d'une prise de terre et des connecteurs à 3 pôles compatibles avec la prise de l'appareil.
- Seules les rallonges marquées de la lettre « W » et identifiées par le marquage « Adapté pour un usage en extérieur » doivent être utilisées à l'extérieur.
- Utilisez uniquement des rallonges ayant une puissance électrique égale ou supérieure à la puissance de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonges endommagées. Contrôlez la rallonge avant toute utilisation et remplacez-la si elle est endommagée. N'exercez pas trop de pression sur le câble et ne tirez pas dessus pour débrancher l'appareil. Tenez le câble à l'écart de la chaleur et des bords tranchants.
- Le câble doit être disposé de sorte à ne pas courir sur le comptoir ou le plan de travail où il pourrait être tiré par des enfants ou tomber accidentellement.

Technologie Weber Connect

Rendez-vous sur www.weber.com pour en savoir plus sur la compatibilité de l'appareil et les langues disponibles dans l'appli WEBER CONNECT. Veuillez lire ce manuel, notamment les informations relatives à la sécurité, avant votre première utilisation de l'appareil, et utiliser l'appareil conformément aux instructions qu'il comprend.

- Usage prévu : Cet appareil est conçu uniquement pour des grillades en extérieur ; les utilisateurs doivent respecter toutes les indications de sécurité et d'utilisation présentes dans ce Manuel du propriétaire. Toute autre utilisation pourrait entraîner des dommages. Le fabricant et le revendeur ne sauraient être tenus responsables de blessures/dommages causés par une utilisation inadéquate.
- Remarque : L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites.

Cet appareil est conçu pour 120 V - 50/60Hz

Puissance de sortie (W) : PULSE 2000 = 1560 W

N'utilisez que la prise du régulateur de température WEBER PULSE.

BONJOUR!

Nous sommes heureux de vous compter parmi les passionnés de l'excellence des grillades. Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel pour vous mettre en route rapidement. Pour que nous puissions vous accompagner pour toute la durée de vie de votre appareil, prenez quelques minutes pour enregistrer votre barbecue. Prenez quelques minutes pour enregistrer votre barbecue. Lorsque vous serez enregistré et aurez demandé une Weber-ID, vous obtiendrez l'accès à des contenus exclusifs concernant le barbecue, rien que pour vous.

Joignez-vous à nous en ligne sur l'appareil connecté de votre choix pour garder le contact avec nous.

Merci d'avoir choisi WEBER.
Nous sommes heureux de vous accueillir.

weber connect

Suivez la cuisson sur votre appareil

1. TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION GRATUITE
2. INSÉREZ LA SONDE
3. CONNECTEZ ET SURVEILLEZ
4. UNE CUISSON PARFAITE

CARACTÉRISTIQUES	AVANTAGE
SURVEILLANCE À DISTANCE	**SURVEILLANCE DU BARBECUE PAR WI-FI ET BLUETOOTH®** L'accès à distance vous permet de vous éloigner et de surveiller la chaleur sur votre appareil.
GUIDE PAR ÉTAPE	**DES ALIMENTS GRILLÉS À LA PERFECTION** Sachez quand il faut retourner, laisser reposer et servir les aliments depuis votre smartphone. Vous recevez des notifications lorsque les aliments doivent être retournés et un compte à rebours précise la fin de la cuisson.
THERMOMÈTRES ACTIVÉS PAR L'APPLI	**AFFICHAGE INSTANTANÉE DE LA CUISSON** Surveillez la température et la cuisson des aliments sans soulever le couvercle. Les sondes mesurent la température du début à la fin de la cuisson et vous indiquent via l'appli quand il faut retourner, laisser reposer et servir les aliments.
RECETTES ET INSTRUCTIONS	**RECETTES WEBER** Les recettes Weber vous donnent des instructions de cuisson en temps réel en fonction de vos préférences et de votre morceau de viande. Personnalisez la recette en choisissant des assaisonnements, le degré de cuisson et le type de viande.
ÉCRAN DEL	**LECTURE DE LA TEMPÉRATURE** L'écran DEL anti-intempéries facile à lire affiche la température et l'état de la connectivité du barbecue.

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

La promesse WEBER (garantie volontaire de 5 ans)

Chez WEBER, nous sommes fiers de deux choses : fabriquer des barbecues durables et offrir un excellent service à la clientèle à vie.

Garantie

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 et ses unités commerciales en Amérique (« WEBER ») sont fiers de vous offrir un produit fiable, durable et sécuritaire.

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

En vertu de la législation applicable, le Propriétaire a plusieurs droits dans le cas où 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 légaux et autres ne sont pas impactés par cette disposition de garantie. Au contraire, cette Garantie confère des droits supplémentaires au Propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

Garantie volontaire WEBER

WEBER garantit à l'acheteur d'un produit WEBER (ou, s'il s'agit d'un cadeau ou d'une promotion, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (le « propriétaire »), que le produit WEBER est exempt de défauts de matériel et de main-d'œuvre pour cinq (5) ans à compter de la date d'achat lorsqu'il est assemblé et utilisé conformément au manuel du propriétaire fourni, à l'exception de l'usure normale. (Remarque : Si vous perdez votre mode d'emploi Weber, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur www.weber.com). En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, soumis aux restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHETEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.

Weber 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 » comprend les détériorations cosmétiques ou insignifiantes qui peuvent apparaître avec le temps, comme la rouille superficielle, les bosses et autres éraflures, etc.

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

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

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

Pour éviter tout problème lié à la garantie, il est important (mais non obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com. Veuillez également conserver votre facture d'achat. L'enregistrement de votre produit Weber confirme la protection accordée par la garantie, permet d'accélérer toute réclamation en vertu de la garantie, et établit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous aurions à vous joindre. 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 – Nom du magasin – Modèle – Coloris – 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 dont il est fait mention 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 vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'une piscine, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage régulier des surfaces extérieures, tel qu'expliqué dans le manuel ci-joint.

Cette GARANTIE est annulée si les dommages, la détérioration, la décoloration et la rouille sont causés par :

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

L'utilisation ou l'installation de pièces qui ne sont pas authentiques sur votre produit Weber annulera la présente garantie, et tout dommage en découlant ne sera pas couvert par la présente garantie.

Traitement de garantie

Si vous croyez qu'une pièce est couverte par cette garantie, veuillez contacter le service à la clientèle de Weber dont les coordonnées sont affichées sur notre site web (www.weber.com). Après enquête, Weber réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement 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.

Avis de non-responsabilité

OUTRE LA GARANTIE ET LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITES DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE EXPLICITEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ FIGURANT ICI ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE NI N'EXCLUT LES SITUATIONS OU REQUÊTES POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA PÉRIODE DE CINQ (5) ANS DE CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR Y COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE OU DU PRODUIT CONSTITUE LE RECOURS EXCLUSIF PERMIS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

LE RECOUVREMENT AU TITRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU 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 ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LE RESTE DE LA DURÉE DE GARANTIE ORIGINELLE SUSMENTIONNÉE DE CINQ (5) ANS.

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.

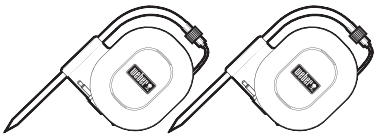
Weber-Stephen Products LLC
Customer Service Center
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
U.S.A.

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

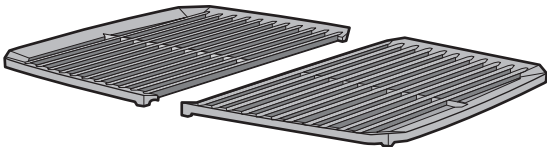
ENREGISTREMENT = GARANTIE

Liste des pièces

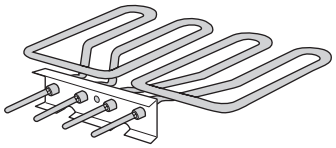
PULSE 2000



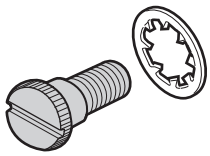
Sondes à viande et enrouleurs de câble



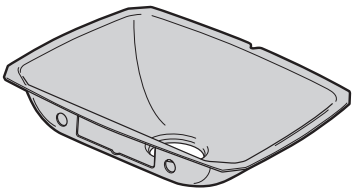
Grilles de cuisson en fonte émaillée



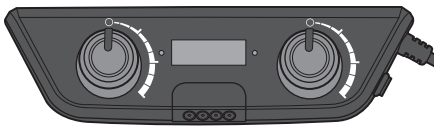
Élément chauffant



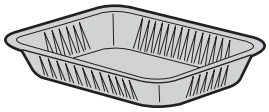
Vis moletée de l'élément chauffant



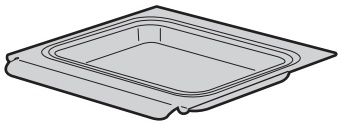
Doublure de cuve amovible



Régulateur de température PULSE 2000



Barquette jetable



Bac de récupération coulissant

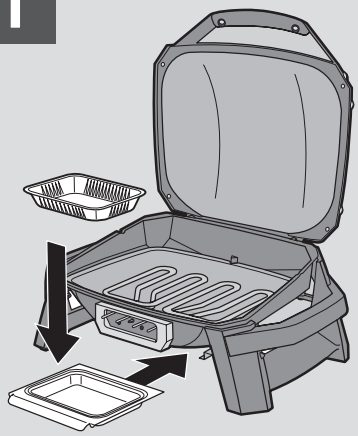
Assemblage

Ces instructions présentent les exigences minimales pour l'assemblage de votre barbecue électrique WEBER. Tout montage inadéquat peut s'avérer dangereux.

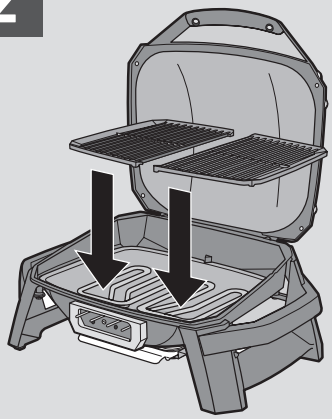
⚠ **AVERTISSEMENT : Ne pas modifier l'appareil. Les modifications sont dangereuses et annuleront votre garantie.**

- Tout élément scellé par le fabricant ne doit pas être ouvert ni modifié par l'utilisateur.
- Ne recouvrez pas les parties du barbecue de papier d'aluminium. Cela pourrait avoir un impact néfaste sur les performances de votre barbecue.

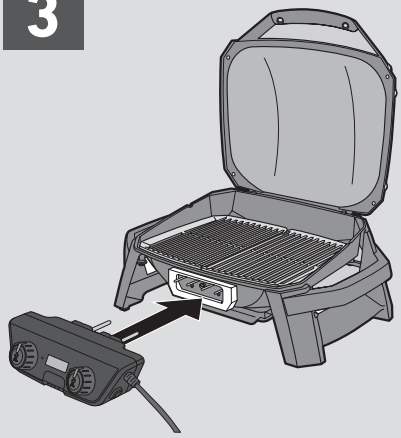
1



2



3



Le modèle de barbecue que vous avez acheté peut différer légèrement des illustrations dans le présent manuel du propriétaire.

Caractéristiques du PULSE 2000

- **A** Régulateur de température amovible
- **B** Thermomètre numérique
- **C** Témoins lumineux de la température
- **D** Témoins lumineux de connexion Wi-Fi et Bluetooth®
- **E** Couvercle haut
- **F** Acheminement du câble
- **G** Interrupteur
- **H** Système de gestion de la graisse
- **I** Prises de sonde WEBER CONNECT

PREND MOINS DE DEUX MINUTES

Description des caractéristiques

Régulateur de température amovible

Le régulateur de température est conçu pour être facilement retiré de l'appareil afin de faciliter le rangement et le nettoyage. Stockez le régulateur à l'intérieur, dans la boîte fournie.

Thermomètre numérique

Un écran DEL sert de thermomètre numérique et affiche la température du barbecue. Il garantit une lecture précise de la température de votre barbecue.

Voyants lumineux de fonctionnement

Le PULSE dispose de témoins lumineux rouges sur le régulateur de température afin que vous sachiez quand votre barbecue chauffe et quand il est prêt à cuire.

Les témoins de l'écran DEL s'illuminent lorsque le régulateur est connecté à un réseau Wi-Fi ou lorsque le barbecue est jumelé avec votre appareil Bluetooth®.

Couvercle élevé

Le couvercle du barbecue est suffisamment élevé pour cuire des poulets ou rôtis entiers.

Acheminement du câble

Un cavalier intégré au pied droit du barbecue vous permet d'acheminer facilement le câble du régulateur de température à l'arrière de l'appareil.

Interrupteur

L'interrupteur est facile à utiliser. Lorsqu'il est enfoncé, le régulateur de température est allumé ; lorsqu'il est sorti, le régulateur est éteint.

Système de gestion de la graisse

Le système de gestion de la graisse aide à retirer les sucs et est conçu pour réduire le risque de flambées. Les gouttes non évaporées sont acheminées vers la barquette située dans le bac de récupération sous la cuve.

Prises de sondes WEBER CONNECT

Occupez-vous du barbecue et de vos invités en toute confiance à l'aide de la fonction WEBER CONNECT intégrée qui utilise des sondes à viande pour surveiller la température des aliments et du barbecue depuis l'autre côté du jardin ou la cuisine, en Wi-Fi ou grâce à la connexion Bluetooth® de votre appareil connecté.

L'application vous permet de suivre en temps réel la température des aliments et du barbecue. Téléchargez l'application WEBER CONNECT puis insérez les sondes à viande dans les aliments. L'application vous permet aussi d'afficher la température en degrés Celsius ou Fahrenheit sur le régulateur de température.

Composants amovibles pour un nettoyage facile

Pour faciliter leur nettoyage, les grilles de cuisson, le revêtement de cuve et la barquette sont amovibles. Le revêtement de cuve passe au lave-vaisselle.

Grilles de cuisson en fonte émaillée

Les grilles de cuisson en fonte émaillée retiennent la chaleur de manière uniforme afin de produire ces superbes marques de saisie tant recherchés. La qualité de rétention de chaleur de la fonte permet aux grilles de retrouver la température de cuisson plus vite après que le couvercle a été ouvert.

Deux zones de cuisson

Faites cuire différents aliments en même temps, dans deux zones de température. Vous pouvez ainsi saisir un steak à forte chaleur sur un côté de la grille de cuisson pendant qu'un plat d'accompagnement cuit lentement à feu doux sur l'autre.

Démarrage

Fixez le régulateur de température

1) Branchez le régulateur de température sur le barbecue en l'enfonçant dans le support de montage **(A)**. Ne forcez pas. Pour bien le fixer, assurez-vous que les broches de l'élément chauffant sont bien alignées avec le régulateur de température **(B)**.
2) Acheminez le câble d'alimentation sous la poignée droite et fixez-le à l'aide du cavalier **(C)**.
3) Assurez-vous que l'interrupteur rouge situé sur la droite du régulateur de température est en position hors tension.
4) Branchez le câble d'alimentation sur une prise avec mise à la terre.

Préchauffez le barbecue

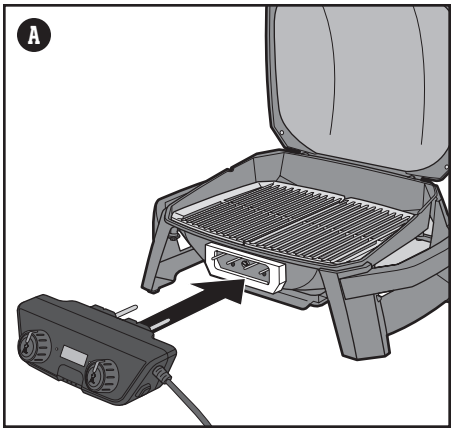
Le préchauffage du barbecue est crucial pour la réussite de vos grillades. Il permet d'éviter que la nourriture n'adhère à la grille de cuisson et chauffe celle-ci suffisamment pour bien saisir les aliments. Il permet également de brûler les résidus d'un repas précédent.

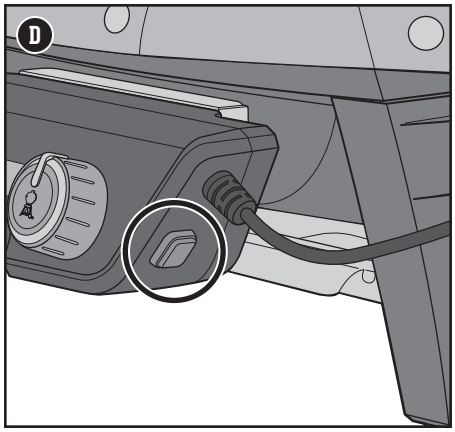
1) Enfoncez l'interrupteur rouge situé sur la droite du régulateur de température pour allumer le barbecue **(D)**.
2) Tournez le(s) bouton(s) de réglage de température dans le sens horaire, pour les mettre en position élevée. L'écran numérique DEL affiche la température du barbecue.
3) Préchauffez le barbecue avec le(s) bouton(s) de réglage de température en position de chaleur élevée **(E)**. Les témoins lumineux rouges clignotent pour indiquer que le barbecue préchauffe, tandis que la température affichée augmente. Une fois que la température choisie est atteinte, le régulateur de température émet un signal sonore. Les témoins lumineux arrêtent de clignoter et restent allumés. Lorsque la température atteint 500°F (260 °C), le barbecue est préchauffé. Cela prend environ 20 à 30 minutes, selon les conditions ambiantes.
4) Pour cuire à une température inférieure : Préchauffez le barbecue comme indiqué ci-dessus. Puis tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée. Commencez à cuisiner.

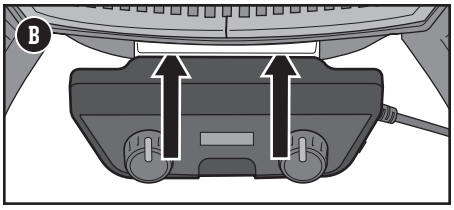
Consultez les guides de cuisson fournis par l'application WEBER CONNECT pour connaître les temps de cuisson indicatifs pour les pièces de viande énumérées (à ajuster en fonction des conditions).

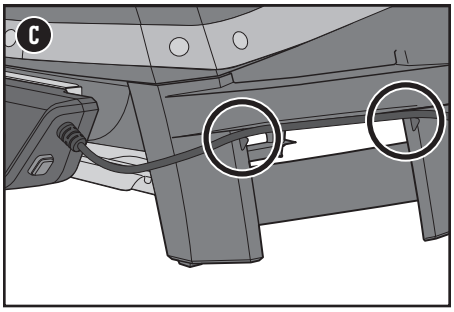
Conditions ambiantes

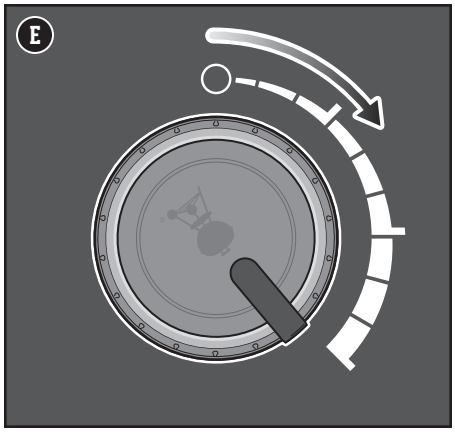
Un climat froid ou une altitude élevée augmentent les temps de cuisson. Un vent soutenu fait baisser la température intérieure du barbecue. Disposez le barbecue de sorte que le vent souffle sur sa partie avant.











Rodage initial

Faites chauffer le barbecue au plus chaud, couvercle fermé, pendant au moins vingt minutes avant vos toutes premières grillades.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ Portez des mitaines ou des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.

⚠ En cas de flambée, fermez le couvercle, éteignez et débranchez le barbecue, puis laissez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction du feu. N'utilisez pas de liquide pour éteindre les flammes.

Appli WEBER CONNECT

Faites ceci pour commencer.

Téléchargez l'appli WEBER CONNECT.

Pour activer pleinement votre barbecue PULSE et le mettre à jour, commencez pas télécharger l'appli WEBER CONNECT.

Téléchargez, connectez-vous et inscrivez-vous pour :

- Savoir quand tourner et servir les aliments
- Savoir quand les aliments sont prêts
- Être avisé lorsque la cuisson désirée est atteinte
- Recevoir des conseils à toutes les étapes de vos grillades

Connexion Bluetooth® ou Wi-Fi du gril

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

REMARQUE : WEBER vous recommande de mettre à jour votre appareil connecté avant de tenter de connecter votre barbecue en Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi.

1) Enfoncez l'interrupteur rouge situé sur la droite du régulateur de température pour allumer le barbecue.
2) Vérifiez que votre appareil est connecté en Bluetooth® ou à votre réseau Wi-Fi local.
3) Depuis votre appareil, téléchargez la nouvelle appli WEBER CONNECT dans l'Apple Store pour les appareils Apple ou dans le Play Store pour les appareils Android.
4) Ouvrez l'appli WEBER CONNECT et suivez les instructions de l'appli pour connecter votre barbecue PULSE.

REMARQUE : Pour connecter votre appareil à votre barbecue via un réseau Wi-Fi local, assurez-vous tout d'abord que votre barbecue est jumelé via Bluetooth® et qu'il est à la portée de votre routeur Wi-Fi. Si vos tentatives de connexion n'ont pas fonctionné, essayez de déplacer votre gril pour qu'il soit à portée de votre routeur Wi-Fi ou ajoutez un prolongateur de portée pour renforcer le signal.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ Risque de blessures! L'extrémité des sondes est très pointue. Soyez prudent lors de la manipulation des sondes.

⚠ Risque de brûlures! La manipulation d'une sonde à viande chaude à mains nues peut causer de graves brûlures. Les indicateurs colorés ne sont pas isolés et ne sont pas conçus pour être manipulés à mains nues lorsque la sonde est chaude. Portez toujours des gants ou des mitaines de protection résistant à la chaleur lorsque vous utilisez ce produit.

Cuisson avec des sondes

Utilisez les sondes fournies pour surveiller votre WEBER PULSE et obtenir des aliments cuits à la perfection à chaque fois.

Veuillez suivre ces étapes pour utiliser les sondes :

1) Une fois le barbecue préchauffé, relevez le couvercle et nettoyez les grilles de cuisson à l'aide d'une brosse ou d'une raclette, puis réglez les boutons à la température souhaitée.
2) Placez les aliments sur la grille de cuisson.
3) Branchez la ou les sondes dans les prises du régulateur de température **(F)** et avec des mitaines ou des gants, acheminez les fils des sondes dans le canal latéral du barbecue **(G)**.
4) Enfoncez les sondes au centre de la partie la plus épaisse de votre aliment.
5) Fermez le couvercle du barbecue.
6) Dans l'appli WEBER CONNECT, sélectionnez l'aliment à cuire ou sélectionnez un programme de cuisson. Vous recevrez une notification lorsque votre aliment aura atteint la température réglée et que la cuisson sera terminée.

Utilisation des sondes

Les indicateurs couleur de sonde servent à l'identification visuelle des sondes dans l'application.

- Pour garantir la précision des mesures, insérez la sonde à une profondeur d'au moins 0,4 po (10 mm) au centre de la pièce de viande **(H)**. Pour la volaille, le mieux est d'insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la cuisse ou du blanc, sans toucher les os. Pour les pièces de viande épaisses, insérez la sonde au milieu de la viande, depuis le dessus ou les côtés.

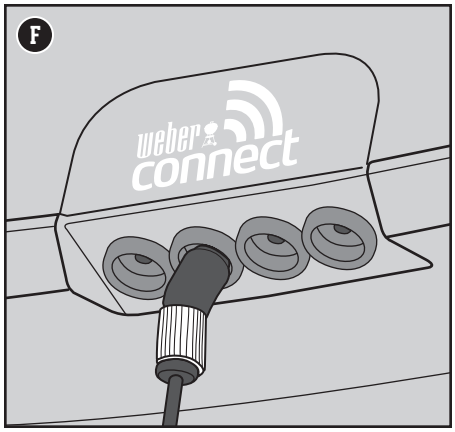
Afin d'assurer une utilisation sûre de la sonde pour viande et pour éviter de l'endommager :

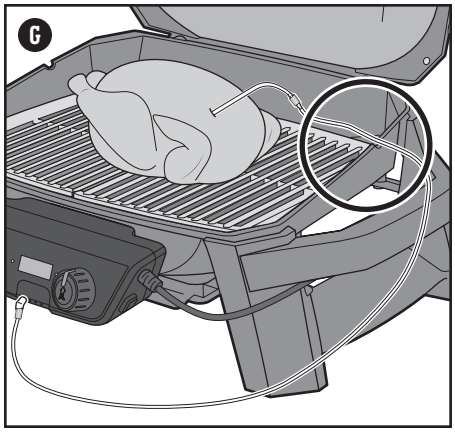
- Évitez tout contact direct entre la sonde et son fil et la grille de cuisson.
- Acheminez les fils de sonde par le côté du barbecue, pour vous assurer que le couvercle ferme bien
- Ne submergez pas la sonde ni son fil dans un liquide.
- La sonde ne va pas au lave-vaisselle.

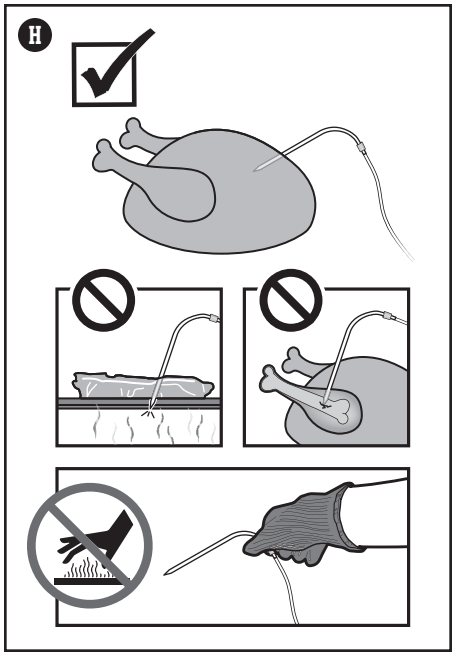
Remarque importante : Lors de l'utilisation des sondes, faites passer les fils par un endroit où ils ne seront pas exposés aux flammes ou à des températures dépassant 715° F (380° C). Évitez d'exposer les sondes à des températures inférieures à -22° F (-30° C). Les températures inférieures -30° C (-22° F) ou supérieures à 300° C (572° F) ne s'afficheront pas dans l'application et la connexion de la sonde disparaîtra.

Refroidissement

Lorsque vos grillades sont terminées, mettez le(s) bouton(s) de réglage de température en position éteinte, débranchez le câble d'alimentation et laissez le régulateur de température refroidir. Retirez le régulateur de température et rangez-le à l'intérieur dans sa boîte de rangement.







Entretien entre les repas

Veillez à sa propreté

Les résidus de saleté et de graisse peuvent réduire les performances du barbecue. Des facteurs comme l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent influer sur le temps de cuisson.

Vérifier la présence de graisse

Votre barbecue est équipé d'un système de gestion de la graisse qui éloigne la graisse des aliments et l'achemine directement dans un contenant jetable. Pendant la cuisson, la graisse est envoyée dans une barquette jetable qui recouvre le bac de récupération coulissant. Vous devez nettoyer ces pièces chaque fois que vous utilisez votre barbecue afin de prévenir les incendies.

1) Vérifiez que le barbecue est éteint et froid.
2) Débranchez et retirez le régulateur de température en tirant doucement de chaque côté jusqu'à ce qu'il se détache du support de montage **(A)**.
3) Retirez le bac de récupération coulissant en le tirant vers l'avant **(B)**.
4) Vérifiez qu'il n'y a pas de graisse dans la barquette jetable qui recouvre le bac de récupération coulissant. Lorsque nécessaire, jetez la barquette et remplacez-la.
5) Réinstallez tous les éléments.

Nettoyage de la grille de cuisson

Après le préchauffage, tous les résidus alimentaires ou déchets d'une utilisation antérieure seront faciles à retirer. Les aliments collent moins lorsque les grilles de cuisson sont propres.

1) Brossez les grilles à l'aide d'une brosse à poils en acier inoxydable immédiatement après le préchauffage **(C)**.

Nettoyage du régulateur de température

Essuyez le régulateur de température à l'aide d'un chiffon en microfibre imbibé d'eau. N'utilisez ni nettoyant, ni brosse : cela rayerait la surface. N'utilisez jamais de nettoyant pour vitre sur le plastique. Il en endommagerait la surface.

Rangement du régulateur de température

Laissez refroidir le régulateur de température et les sondes avant de les essuyer. Rangez le régulateur de température et les sondes à viande à l'intérieur, dans la boîte de rangement fournie **(D)**.

⚠ AVERTISSEMENT

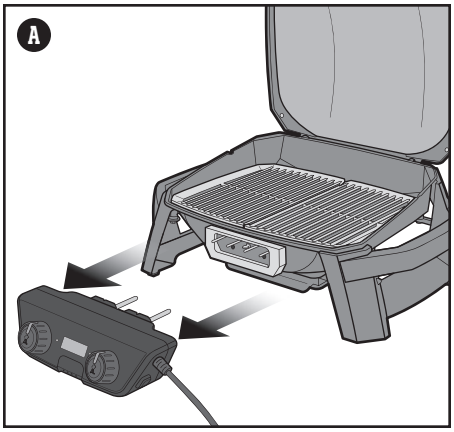
⚠ Le barbecue doit être nettoyé soigneusement et régulièrement.

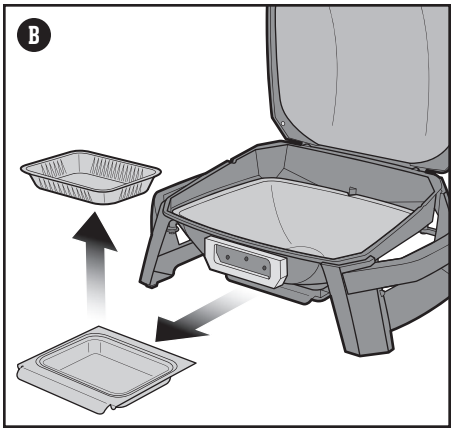
⚠ Ne recouvrez pas de papier d'aluminium le bac de récupération coulissant ou toute autre partie du barbecue.

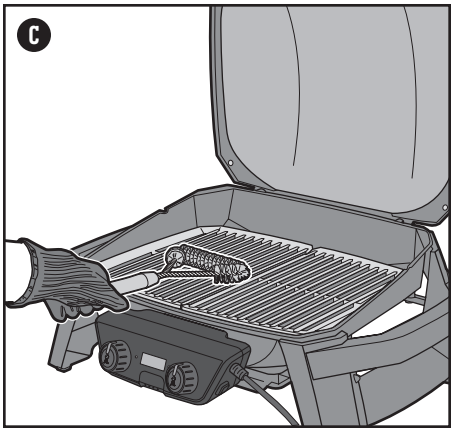
⚠ Faites preuve de prudence, retirez avec précaution le bac de récupération et débarrassez-vous des graisses chaudes.

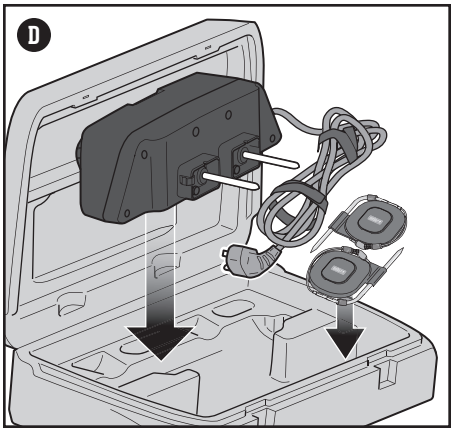
⚠ Vérifiez le bac de récupération d'accumulation de graisse avant chaque utilisation. Retirez tout excédent de graisse pour éviter qu'elle ne prenne en feu.

⚠ Vérifiez régulièrement que les brosses pour grille de cuisson ne perdent pas leurs poils ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous détectez des poils lâches sur les grilles de cuisson ou la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.









⚠ ATTENTION

⚠ Retirez le régulateur de température du barbecue et rangez-le dans la boîte à l'intérieur lorsque vous n'utilisez pas le barbecue – hors de portée des enfants.

Entretien de la sonde à viande

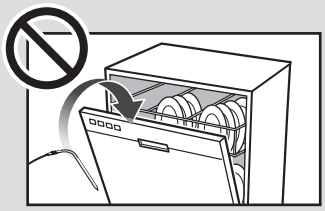
Nettoyage de la sonde

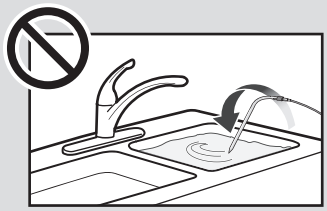
Nettoyez la sonde avant la première utilisation. Vous devez nettoyer les sondes en les essuyant à l'aide d'un chiffon mouillé.

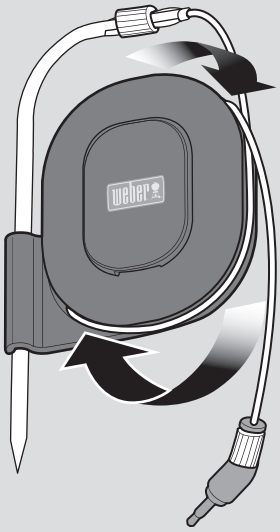
Les sondes ne vont pas au lave-vaisselle. Les sondes ne sont pas étanches et l'exposition à l'eau peut les endommager. N'immergez jamais les sondes dans l'eau. Évitez d'exposer aux liquides le fil des sondes ou le raccord du fil aux sondes.

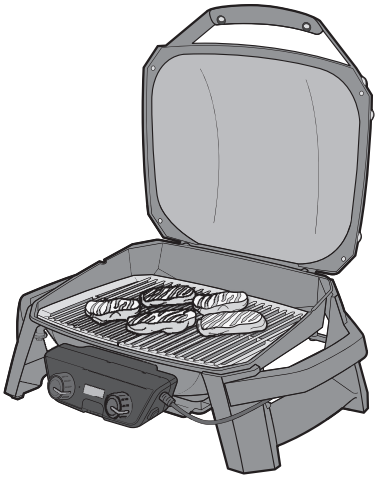
Enrouleur de la sonde

Enroulez soigneusement le câble de sonde lorsque vous ne l'utilisez pas. Stockez la sonde dans la boîte de rangement avec le régulateur de température.





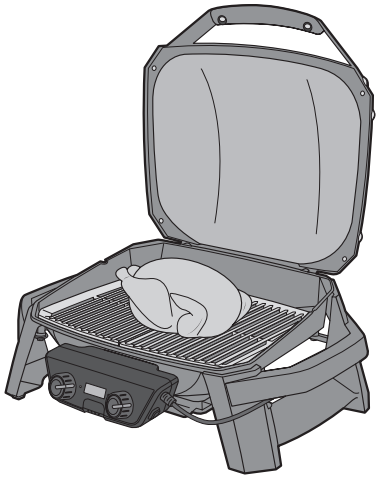




Saisir

Tournez le(s) bouton(s) de réglage à la position High et préchauffez le barbecue à 500°F (260°C). Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.

Ajustez la température comme l'indique votre recette. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et refermez le couvercle du barbecue. Retournez vos grillades une fois seulement lors de la cuisson. Ouvrez le couvercle uniquement pour retourner vos aliments ou vérifier la cuisson à la fin du temps de cuisson recommandé.



Rôtir

Tournez le(s) bouton(s) de réglage à la position High et préchauffez le barbecue à 500°F (260°C). Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.

Diminuez la température en mettant le(s) bouton(s) de réglage à la position Medium.

Placez les grosses pièces, comme les poulets entiers ou les rôtis, à l'horizontale, au centre du barbecue.

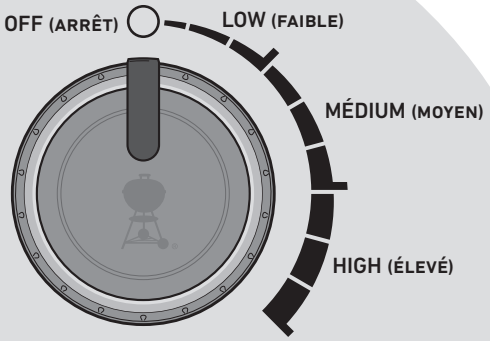
Cuisson à deux zones

Tournez les boutons de réglage à la position High et préchauffez le barbecue à 500°F (260°C).

Réglez chaque bouton de réglage à la température souhaitée pour chaque zone. Nettoyez les grilles de cuisson avec une brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable.

Si vous cuisez une pièce plus longtemps que l'autre, il est recommandé d'ajuster les deux boutons de réglage sur la température souhaitée pour celle qui doit cuire plus longtemps, et de la placer sur la gauche du barbecue. Dix minutes avant d'ajouter la seconde pièce, ajustez la chaleur du bouton de réglage de droite et attendez que cette zone atteigne la température souhaitée. Tenez compte du fait que le régulateur de température affiche la température moyenne à l'intérieur du barbecue, et non celle des zones individuelles.

Retournez vos grillades une fois seulement lors de la cuisson. Ouvrez le couvercle uniquement pour retourner vos aliments ou vérifier la cuisson à la fin du temps de cuisson recommandé.



Plage de température du barbecue PULSE :

LOW entre 200° et 300°F (93° - 149°C)

MEDIUM entre 350° et 450°F (176° - 232°C)

HIGH entre 500° et 600°F (260° - 316°C)

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ Afin de prévenir toute surchauffe, ne déposez pas sur cet appareil un matériau solide ou flexible tel qu'une plaque en aluminium, du papier aluminium ou des plaques fabriquées dans un autre matériau résistant à la chaleur. Ce type d'objet doit être positionné au centre du barbecue afin de permettre une ventilation suffisante. Le fait de poser de plus grands objets ou matériaux de ce type sur la grille peut compromettre la sécurité du produit et conduire à des dégâts importants.

L'a b c du barbecue

Il faut toujours préchauffer la grille.

Lorsque la grille de cuisson n'est pas assez chaude, les aliments collent et il est quasi-impossible de bien saisir la viande et de créer de superbes marques. Peu importe que la une recette indique une chaleur moyenne ou faible, préchauffez toujours le barbecue au réglage le plus élevé.

Il faut toujours nettoyer les grilles de cuisson avant d'y déposer des aliments. Les résidus forment une colle qui fait adhérer les aliments à la grille. Pour éviter qu'un dîner ait le goût du souper de la veille, il faut le cuire sur une grille propre. Une fois les grilles préchauffées, utilisez une brosse à poils en acier inoxydable pour bien nettoyer la surface et la rendre lisse.

Anticiper ses besoins.

Avant d'allumer le barbecue, il faut s'assurer d'avoir tout ce dont on aura besoin à portée de la main, c'est-à-dire, les ustensiles indispensables, les aliments bien assaisonnés et huilés, la glaçure ou la sauce s'il y en a et des plats propres pour les aliments lorsqu'ils seront cuits. Autrement, on risque de gâcher son plaisir au jardin en faisant un petit saut à la cuisine pour aller chercher ce qu'on a oublié, sans compter que les aliments risquent de brûler entretemps. Les chefs français appellent cette façon de faire la « mise en place ». Pour nous, c'est simplement anticiper ses besoins.

Cuisiner à l'étroit.

Plus la grille de cuisson est pleine, moins on a d'espace pour travailler. Laissez au moins un quart des grilles de cuisson vide et suffisamment d'espace entre chaque aliment pour pouvoir utiliser votre pince et manipuler la nourriture. Parfois, il vous faut prendre des décisions en une fraction de seconde et déplacer la nourriture d'une zone du barbecue à une autre. Laissez-vous donc assez d'espace pour travailler.

Un couvercle, ça reste fermé.

Le couvercle de votre barbecue ne sert pas uniquement à protéger votre repas de la pluie. Il empêche surtout que trop d'air n'entre et que trop de chaleur et de fumée ne sortent. Lorsque le couvercle est fermé, les grilles de cuisson sont plus chaudes, la cuisson est plus vite et le goût fumé est plus fort. Utilisez plutôt votre téléphone et l'application Weber Connect pour vérifier la température de cuisson et celle des aliments et éviter d'ouvrir le couvercle avant que le moment de servir soi arrivé. Un couvercle, ça reste fermé.

Retourner les aliments une seule fois.

Quoi de mieux qu'un steak saignant avec de belles marques de saisie et de nombreux morceaux caramélisés? Le secret d'un tel délice,c'est de ne pas déplacer les aliments. On a parfois tendance à retourner la nourriture avant qu'elle n'ait la couleur et la saveur souhaitée. Dans pratiquement tous les cas, il ne faut retourner les aliments qu'une fois. Si vous le faites plus d'une fois, vous ouvrez probablement le couvercle trop souvent, ce qui cause d'autres problèmes. Détendez-vous et ayez confiance en votre barbecue.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ AUX RÈGLES DE LA FCC :

PRUDENCE : Toute modification non expressément autorisée pourrait annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'appareil.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Le fonctionnement de l'appareil est soumis aux deux conditions suivantes :

(1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et

(2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles qui pourraient provoquer un mauvais fonctionnement

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 pour un environnement non contrôlé. Il faut 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.

AVIS DE CONFORMITÉ AUX NORMES D'INDUSTRIE CANADA (IC)

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. Son exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes:

(1) il ne doit pas produire de brouillage; et

(2) il doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si celui-ci est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

INDUSTRY CANADA (IC) COMPLIANCE NOTICE

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions:

(1) This device may not cause interference, and

(2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Nettoyage en profondeur et entretien

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Avec le temps, les performances de votre barbecue peuvent faiblir s'il n'a pas été correctement entretenu.

De faibles températures, une chaleur irrégulière et une adhérence des aliments sur les grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et l'entretien n'ont que trop tardé. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas.

Nous recommandons un nettoyage minutieux toutes les cinq utilisations. Une utilisation répétée peut nécessiter de le nettoyer plus fréquemment.

Nettoyage du couvercle

À l'occasion, vous pourriez remarquer des écaillures « semblables à de la peinture » à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle du barbecue. Ces dépôts s'écailleront et seront très semblables à de la peinture. Ils ne sont pas toxiques, mais lorsqu'on ne nettoie jamais le couvercle, ils forment des écailles qui peuvent tomber sur les aliments.

1) Utilisez un grattoir en plastique pour éliminer les graisses carbonisées à l'intérieur du couvercle **(A)**.

Nettoyage de la cuve et de sa doublure

Vérifiez s'il y a des amas de graisse ou des résidus alimentaires dans la cuve de cuisson. Des amas excessifs peuvent conduire à un incendie.

Il est recommandé d'utiliser dans gants pour retirer les éléments chauffants : ils peuvent être sales.

1) Retirez le régulateur de température.
2) Retirez les grilles de cuisson **(B)**.
   N'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer les éléments chauffants.
3) Retirez les éléments chauffants en dévissant la/les vis moletée(s) situées à l'avant du barbecue dans le sens contraire des aiguilles d'une montre **(C)**.
4) Faites glisser les éléments chauffants vers l'arrière du barbecue. En vous assurant de ne pas tordre l'élément chauffant, inclinez-le vers le haut et retirez-le **(D)**.
5) Utilisez un grattoir en plastique pour racler les résidus sur les côtés et le fond de la doublure vers l'ouverture au fond de la cuve **(E)**. Cette ouverture mène les résidus dans le bac de récupération coulissant.
6) Retirez et nettoyez le bac de récupération coulissant. Consultez la section 'Entretien entre les repas'.

La doublure de fond du barbecue peut être retirée et nettoyée à l'eau chaude savonneuse. La doublure de la cuve va au lave-vaisselle. Prenez soin de ne pas déformer la doublure de cuve.

Après l'avoir nettoyé, replacez la doublure de cuve. N'utilisez pas le barbecue sans celle-ci.

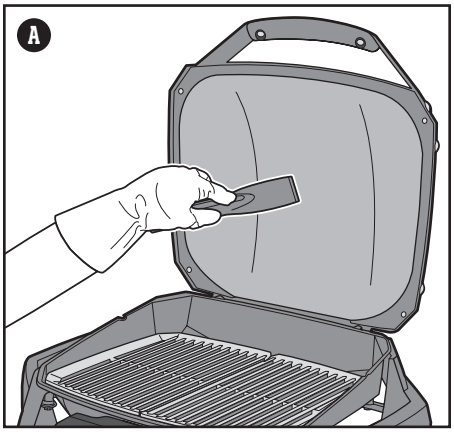
Pour réinstaller les éléments chauffants, insérez-les dans les trous correspondants à l'avant du barbecue. Fixez-les en tournant les vis moletées vers la droite. Ne serrez pas trop.

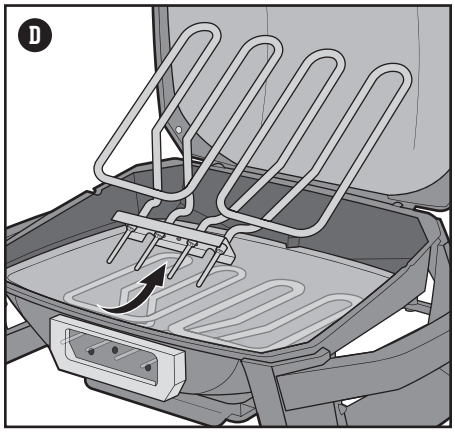
Nettoyez les éléments chauffants en brûlant les résidus alimentaires.

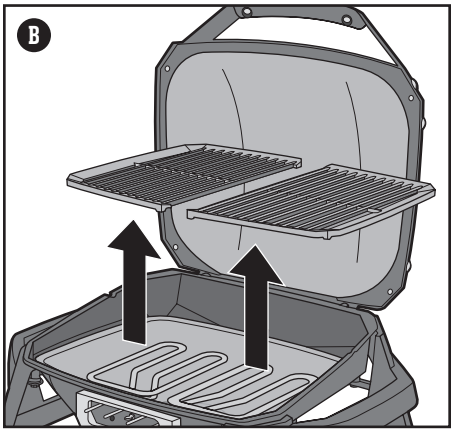
NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

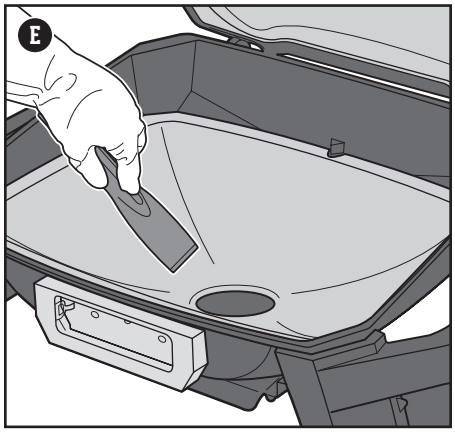
L'extérieur de votre barbecue peut comprendre des surfaces en aluminium, en acier inoxydable et en plastique.

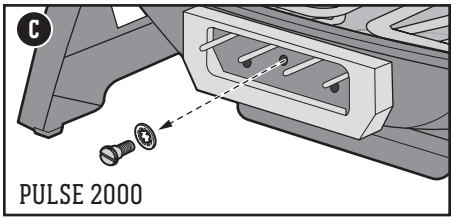
WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface.











Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

Nettoyez l'acier inoxydable à l'aide d'un savon dégraissant. Utilisez un chiffon microfibre pour frotter dans le sens de l'acier inoxydable. Rincez à l'eau claire et séchez minutieusement. N'utilisez pas de serviette en papier. N'utilisez pas d'eau de Javel ou de produits de nettoyage au chlore sur l'acier inoxydable.

Remarque : Ne prenez pas le risque de rayer l'acier inoxydable avec des pâtes abrasives. La pâte abrasive ne sert pas à nettoyer ni à polir. Elle modifie la couleur du métal en enlevant le revêtement supérieur composé d'oxyde de chrome.

Nettoyage des surfaces peintes et des éléments plastiques

Nettoyez les éléments plastiques et peints à l'aide d'un savon dégraissant. Rincez à l'eau claire et séchez minutieusement.

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

Si votre barbecue est soumis à des conditions particulièrement difficiles, il est recommandé d'en laver l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques pour piscine et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. Frottez l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement. Pour éviter la rouille superficielle, vous pouvez de plus appliquer une pâte à polir nettoyante pour acier inoxydable chaque semaine, sur les surfaces en acier inoxydable uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ Éteignez votre barbecue et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

⚠ Ne pulvérisez pas de liquide sur l'élément chauffant ou le régulateur.

⚠ N'immergez pas dans l'eau pendant le nettoyage.

⚠ ATTENTION

⚠ Débranchez l'appareil du secteur et retirez le régulateur de température avant de procéder au nettoyage et à l'entretien du barbecue.

⚠ N'utilisez aucun des éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des pâtes à polir ou des peintures abrasives pour acier inoxydable ; des solutions nettoyantes qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène ; des produits nettoyants pour le four ; des produits nettoyants abrasifs (nettoyants pour la cuisine) ou des tampons nettoyeurs abrasifs.

⚠ N'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer les éléments chauffants. Faites brûler les résidus alimentaires pendant le préchauffage.

⚠ AVERTISSEMENT

⚠ N'essayez pas de réparer des composants électriques ni des composants structurels sans contacter au préalable le service client Weber-Stephen Products LLC.

⚠ Toute garantie sera annulée si des réparations ou des remplacements ne sont pas réalisés avec des pièces Weber-Stephen authentiques.

LE BARBECUE ÉLECTRIQUE NE S'ALLUME PAS

SYMPTÔME

• Après avoir suivi les instructions de la section « Fonctionnement » de ce Manuel du propriétaire, l'élément chauffant ne s'allume pas.

CAUSE	SOLUTION
Le régulateur de température n'est peut-être pas correctement inséré dans son logement.	Retirez et réinsérez le régulateur de température. Insérez toujours le régulateur de température dans le barbecue avant de le brancher.
Il y a un problème avec le courant qui vient de la prise.	Vérifiez l'alimentation électrique.
Le disjoncteur de mise à la terre intégré au régulateur de température est peut-être à l'origine de la coupure de l'alimentation de votre barbecue.	Si l'affichage du thermomètre numérique et le(s) témoin(s) lumineux de la température ne sont pas allumés, éteignez le régulateur de température en mettant son interrupteur hors tension pour réinitialiser le disjoncteur de mise à la terre. Attendez 30 secondes avant de rallumer le régulateur de température.

UN CODE D'ERREUR S'AFFICHE À L'ÉCRAN

SYMPTÔME

• Lors de l'allumage ou du fonctionnement, un code d'erreur apparaît sur l'affichage numérique.

CAUSE	SOLUTION
Le régulateur de température est sensible à certains facteurs extérieurs. Les variations d'alimentation électrique ou de fréquence radio peuvent perturber son fonctionnement.	Commencez par éteindre le régulateur de température en appuyant sur l'interrupteur rouge. Débranchez le câble de la prise murale et retirez le régulateur de température du barbecue. Patientez 30 secondes, puis insérez à fond le régulateur de température dans le barbecue avant de le brancher. Mettez l'interrupteur rouge sous tension.

LE BARBECUE A DES PROBLÈMES DE CONNECTIVITÉ

SYMPTÔME

• La connexion Wi-Fi a des difficultés à se maintenir.

CAUSE	SOLUTION
Le barbecue est hors de portée du signal du réseau Wi-Fi.	Le barbecue doit être dans la portée de votre routeur pour établir une connexion Wi-Fi. Si vos tentatives de connexion n'ont pas fonctionné, essayez de rapprocher le gril du routeur Wi-Fi ou ajoutez un amplificateur de signal pour accroître la portée.

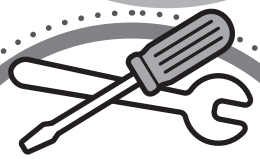
SYMPTÔME

• La connexion Bluetooth® est instable ou le barbecue refuse de se jumeler.

CAUSE	SOLUTION
Le Bluetooth® est un signal à courte portée uniquement.	Lorsque le régulateur de température est activé, il est prêt à être jumelé. Vérifiez que la fonction Bluetooth est bien activée sur votre appareil connecté et que ce dernier se trouve à proximité de votre barbecue.
La portée d'un signal Bluetooth® est très courte.	Le témoin Bluetooth® reste allumé sans clignoter pour indiquer que le barbecue est jumelé à un appareil. Désactivez Bluetooth® sur tout appareil que vous ne souhaitez pas jumeler à votre barbecue.

APPELEZ LE SERVICE CLIENT

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

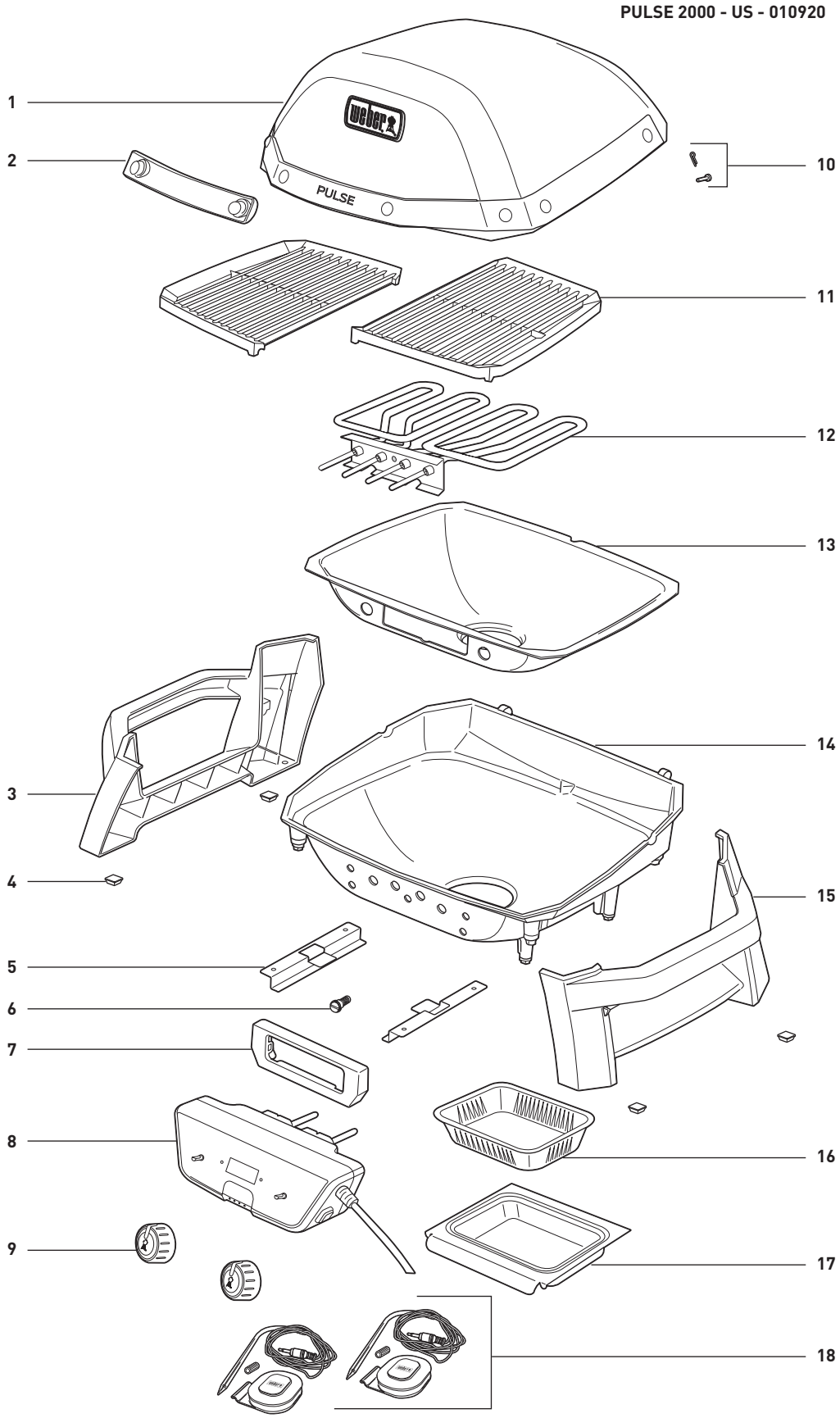


PIÈCES DE RECHANGE

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

N'OUBLIEZ PAS D'ENREGISTRER VOTRE PRODUIT

PULSE 2000 - US - 010920



NUMÉRO DE SÉRIE

Reportez le numéro de série de votre barbecue dans l'encadré ci-dessus pour référence ultérieure. Il se trouve sur l'étiquette située sur le pied droit du cadre du barbecue.

États-Unis :
1-800-446-1071

Canada :
1-800-446-1071

weber.com

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

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

© 2020. Conçu et fabriqué par Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 É.-U.