

PULSE

PULSE 1000 con soporte · PULSE 1000
PULSE 2000 con carro · PULSE 2000

MANUAL DEL PROPIETARIO



TELÉFONO



APP iGRILL



E-MAIL



WEBER.COM



FOR LIFE!

REGÍSTRESE HOY. Nos alegra que haya decidido unirse a nosotros en este viaje a la grandeza de la barbacoa. Descargue gratis la app Weber iGrill, registre su barbacoa y reciba acceso a divertidos e interesantes contenidos de Weber, como consejos, trucos e información para sacar el máximo partido de su experiencia al calor de la barbacoa. Suma a todo lo anterior una lista de deliciosas recetas e importantes datos de mantenimiento, y clamará con orgullo: "¡Weber, for life!".



ALIMENTOS COCINADOS A LA PERFECCIÓN, SIN EXCEPCIÓN

- El termómetro iGrill integrado se conecta a la app y le permite controlar los alimentos y la temperatura interior de la barbacoa directamente desde su dispositivo inteligente.
- Conozca la temperatura de la barbacoa al momento en la pantalla LED digital.
- Controle varias sondas para carne simultáneamente, ajuste su propio punto de cocción o seleccione uno de los ajustes predefinidos en la app iGrill, y disfrute de una experiencia de barbacoa perfecta.



1 DESCARGAR
LA APP GRATUITA



2 INSERTAR LA SONDA



3 CONFIGURAR Y
CONTROLAR



4 RESULTADOS PERFECTOS

Información importante sobre seguridad

Los avisos encabezados por las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** que contiene este manual del propietario ponen de manifiesto información de carácter crítico e importante. Lea y respete tales avisos para garantizar la seguridad y evitar daños materiales. Los diferentes tipos de aviso 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**.

Este aparato es apto para
220-240 V, 50/60 Hz

Potencia de salida (W):
PULSE 1000 = 1800 W
PULSE 2000 = 2200 W

Banda de frecuencias de
la tecnología iGrill (MHz):
2402,0-2480,0 MHz

¡Hola!

Nos complace que haya decidido elegirnos para viajar al mundo de la cocina al aire libre. Tómese su tiempo para leer este manual del propietario y no tardará en estar preparado para empezar a cocinar sin problemas. Queremos estar con usted durante toda la vida de su barbacoa, por lo que le rogamos que dedique un par de minutos a registrarla. Le prometemos que jamás venderemos sus datos ni le enviaremos mensajes de correo electrónico con información innecesaria. Y no lo dude: estaremos con usted a cada paso del camino. Además, si obtiene un identificador Weber-ID durante el registro, le enviaremos consejos especiales que podrá poner en práctica durante sus barbacoas.

¡Adelante! Únase a nosotros en línea, por teléfono o como prefiera que estemos en contacto.

Gracias por elegir Weber.
Nos alegra tenerle con nosotros.

Instalación y montaje

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Esta barbacoa no ha sido diseñada para su instalación en el interior o encima de vehículos recreativos o embarcaciones.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No integre este modelo de barbacoa en una estructura empotrada de tipo fijo o móvil.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use esta barbacoa a menos que estén instaladas todas las piezas y la barbacoa se haya montado correctamente de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** A fin de minimizar el riesgo de daños materiales y/o lesiones personales, no prolongue el cable de alimentación a menos que el cable prolongador cumpla las especificaciones indicadas en este manual.
- Si es necesario usar un cable prolongador, este deberá conectarse a una toma de suministro eléctrico con conexión a tierra. Use sólo cables de calibre 14 con enchufe equipado con toma de tierra, aptos para aparatos destinados al uso al aire libre. La longitud máxima del cable prolongador es de 4 m. El cable prolongador debe ser tan corto como sea posible. Examine el cable prolongador antes del uso y sustitúyalo si está dañado.
- Asegúrese de que el cable no represente un riesgo de caída de personas al tropezar con él.
- Mantenga secas las conexiones.
- Respete las normativas y ordenanzas locales durante el uso de este aparato.

Uso

- ⚠ **PELIGRO:** El uso de esta barbacoa sólo debe tener lugar al aire libre, en zonas bien ventiladas. Se prohíbe el uso en garajes, edificios, pasajes cubiertos, tiendas de campaña y otras áreas confinadas, así como bajo estructuras combustibles.
- ⚠ **PELIGRO:** No use carbón, briquetas, combustible líquido o rocas de lava en esta barbacoa.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Use esta barbacoa según lo descrito en este manual. El uso incorrecto puede dar lugar a incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato sólo debe conectarse a una toma de suministro eléctrico con conexión a tierra. No use adaptadores de conexión.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato debería recibir corriente a través de un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente residual nominal operativa que no supere 30 mA.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use el equipo si el receptáculo de la toma de suministro eléctrico está dañado.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Desconecte siempre el cable tirando del enchufe. No tire del cable.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use la barbacoa a menos de 3,05 m de cualquier volumen de agua, como una piscina o estanque.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No use la barbacoa (incluidos sus extremos superior, inferior, posterior y laterales) a menos de 61 cm de materiales combustibles.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables (como gasolina, alcohol, etc.), así como materiales inflamables/combustibles.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Si se produjese un incendio de grasa, cierre la tapa, apague el botón de encendido, desenchufe la barbacoa de la red eléctrica y deje la tapa puesta hasta que el fuego se haya extinguido. No use ningún líquido para extinguir las llamas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Los niños y mascotas deben mantenerse alejados.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** En presencia de niños, vigílelos para que no jueguen con el dispositivo.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** El consumo de alcohol, medicamentos (bajo supervisión médica o no) y drogas ilegales puede afectar a la capacidad del usuario para montar, desplazar, guardar y usar la barbacoa correctamente y con seguridad.

⚠ **ADVERTENCIA:** Debe prestarse atención a la barbacoa tanto durante el precalentamiento como durante el uso. El uso de esta barbacoa exige precaución. El conjunto del compartimento de cocción alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** No desplace el aparato durante el uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga los cables de alimentación eléctrica alejados de las superficies calientes. Respete las instrucciones de posicionamiento de los cables.

⚠ **ADVERTENCIA:** Aleje el cable de alimentación de las áreas de paso. Pase el cable de manera que no sea posible tirar de él ni tropezar.

⚠ **ADVERTENCIA:** No deje caer el controlador de temperatura ni permita que sufra grandes impactos; ello podría afectar a las funciones y/o la seguridad del equipo. No use el aparato si se ha caído o no funciona del modo esperado.

⚠ **ADVERTENCIA:** Inspeccione periódicamente el cable de alimentación y el enchufe, y compruebe si presentan señales de deterioro. No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

⚠ **ADVERTENCIA:** Protéjase de posibles descargas eléctricas evitando sumergir el controlador de temperatura, el cable, los enchufes, las sondas o la barbacoa en agua u otros líquidos.

⚠ **ADVERTENCIA:** No pulverice líquidos dentro de la barbacoa para evitar descargas eléctricas.

⚠ **ADVERTENCIA:** El uso de la barbacoa debe tener lugar exclusivamente sobre una superficie nivelada y resistente al calor.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Conecte siempre el controlador de temperatura a la barbacoa antes de conectar el cable de alimentación a la toma de suministro eléctrico.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Al conectar este aparato a una fuente de alimentación, asegúrese de que la tensión de alimentación coincida con la tensión nominal indicada en la etiqueta del aparato.

⚠ **PRECAUCIÓN:** La potencia de la toma de suministro eléctrico no debe superarse.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Esta barbacoa sólo es apta para el uso doméstico al aire libre. Su uso en interiores o con fines comerciales no está permitido. No la use como calefactor.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No use la barbacoa en vehículos ni en las áreas de almacenamiento o carga de los mismos. Lo anterior hace referencia, entre otros, a automóviles, camiones, camionetas, furgonetas, utilitarios deportivos, vehículos recreativos/caravanas y embarcaciones.

Almacenamiento y/o desuso

⚠ **PRECAUCIÓN:** Permita que el aparato se enfríe antes de desplazarlo, limpiarlo o guardarlo.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El controlador de temperatura debe desmontarse de la barbacoa y guardarse a cubierto cuando la barbacoa no se encuentre en uso.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Cubra la barbacoa sólo cuando esté fría.

Tecnología iGrill

⚠ **ADVERTENCIA:** ¡Riesgo de lesiones! Las sondas están muy afiladas. Extrema la precaución al manipularlas.

⚠ **ADVERTENCIA:** ¡Riesgo de quemaduras! Manipular las sondas de temperatura 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 de la barbacoa ni proporcionan aislamiento térmico. Use guantes térmicos en todo momento durante el uso de este producto para evitar quemaduras.

• Visite weber.com/igrillsupport para más información sobre los dispositivos compatibles y los idiomas en los que está disponible la app Weber iGrill. Lea este manual (en especial la información sobre seguridad) antes de usar la tecnología iGrill por primera vez y respete las instrucciones durante el uso del dispositivo.

ÍNDICE

- 2 Bienvenido a Weber
Información importante sobre seguridad
- 4 La promesa de Weber
Garantía Voluntaria de Weber
- 5 Montaje
Lista de piezas
- 6 Características del producto
Pulse 1000: características
Pulse 2000: características
Descripción de las características
- 8 Uso
Primeros pasos
Mantenimiento de la tecnología iGrill
Mantenimiento entre comidas
- 11 Trucos y consejos
Preparación para cocción directa
Preparación para cocción indirecta
Cocción en dos zonas
Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la barbacoa
Declaración de Conformidad de la CE
- 13 Mantenimiento del producto
Limpieza en profundidad y mantenimiento
- 14 Resolución de problemas

- **Uso previsto:** Este aparato está destinado exclusivamente al uso como barbacoa al aire libre; los usuarios deben respetar todas las directrices de seguridad y uso descritas en este manual del propietario. Cualquier otro uso puede dar lugar a lesiones personales y daños materiales. El fabricante y el distribuidor rechazan toda responsabilidad derivada de lesiones personales/daños materiales resultantes de usos indebidos.
- **Nota:** Este dispositivo no es apto para el uso por niños o personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente.

Guarde este manual del propietario para poder consultarlo en el futuro, léalo íntegramente y, si tiene alguna duda, contacte hoy con nosotros usando los datos de contacto que encontrará en la contraportada de este manual.

SIEMPRE LO ÚLTIMO Y MEJOR

La versión más reciente de este manual del propietario está disponible en línea.

La promesa de Weber (garantía voluntaria de 5 años para la región EMEA)

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

Gracias por adquirir un producto Weber. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.), y sus delegaciones comerciales internacionales, cuyos datos figuran al final de este manual (en adelante y en conjunto, "Weber"), se enorgullecen de fabricar productos seguros, duraderos y fiables.

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

Según la legislación vigente, el Propietario posee diversos derechos si el producto resultara defectuoso. Tales derechos pueden incluir subsanación o sustitución, rebaja del precio de compra y compensación. En ciertos países de la Unión Europea, por ejemplo, esto constituye un derecho legal de dos años de duración a partir de la fecha de entrega del producto. Las cláusulas de esta Garantía Voluntaria no afectan a tales derechos legales ni a ningún otro. De hecho, esta Garantía Voluntaria proporciona al Propietario derechos que van más allá de los que le otorga la ley.

Garantía Voluntaria de Weber

Weber garantiza al Comprador del producto Weber (o, en caso de tratarse de un regalo o promoción, a 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 montaje y uso del mismo tengan lugar de acuerdo con el manual del propietario que lo acompaña. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del propietario del producto Weber, puede descargar una copia en www.weber.com). Esta Garantía es válida en Europa, Oriente Próximo y África (región EMEA). Weber acepta reparar o sustituir las piezas defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones, exenciones de responsabilidad y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SÓLO 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 tiene el placer de ofrecerle la Garantía Voluntaria descrita frente a defectos de materiales en la barbacoa o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales del producto.

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

Weber, no obstante, cumplirá sus obligaciones según esta Garantía Voluntaria en relación con la barbacoa y sus componentes en caso de daño o disfunción como consecuencia de defectos de materiales.

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

Responsabilidades del Propietario bajo esta Garantía Voluntaria/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 como prueba de compra para gozar de cobertura al amparo de la Garantía. Weber le pedirá también fotografías del defecto alegado, así como el número de serie de la barbacoa, antes de procesar una reclamación en Garantía. Al registrar el producto Weber, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con Weber que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario.

La Garantía Voluntaria anterior sólo será válida si el Propietario cuida razonablemente del producto Weber de acuerdo con las instrucciones de montaje, 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 avería o el defecto de materiales no tiene relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una piscina, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del propietario.

Esta Garantía Voluntaria no cubre ningún daño, deterioro, decoloración y/u oxidación por motivos de los que Weber no sea responsable y tengan su origen en:

- Abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos, u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluidos, entre otros, los daños en las mangueras de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como piscinas o jacuzzis/spas.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o marejadas ciclónicas, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

El uso y/o la instalación de piezas no fabricadas por Weber en el producto Weber es motivo de invalidación de esta Garantía Voluntaria, que no cubrirá los daños que resulten de tales acciones. Toda conversión de una barbacoa de gas no autorizada por Weber y llevada a cabo por un técnico autorizado por Weber dará lugar a la invalidación de esta Garantía Voluntaria.

Procesamiento de la Garantía

Si cree poseer una pieza cubierta por esta Garantía Voluntaria, póngase en contacto con el distribuidor al que haya adquirido el producto. Si lo considerara preciso, también puede ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de Weber usando la información disponible en nuestro sitio web (www.weber.com). Después de llevar a cabo las investigaciones que correspondan, Weber reparará o sustituirá (a decisión propia) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía Voluntaria. En caso de que la reparación o sustitución no fuera posible, Weber podrá (a decisión propia) reemplazar la barbacoa en cuestión por otra nueva de igual o mayor valor. Como Propietario del producto, puede que Weber le pida que devuelva las piezas afectadas para su inspección (deberá cubrir los gastos de envío). Los gastos de transporte serán reembolsados al Propietario si el defecto está cubierto por la Garantía.

Antes de ponerse en contacto con su distribuidor, prepare la siguiente información:

- Prueba de compra.
- Fotografías del defecto alegado.
- Número de serie del producto.

Exenciones de responsabilidad

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA VOLUNTARIA, 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 VOLUNTARIA NO LIMITA NI EXCLUYE AQUELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN LEGAL.

NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA VOLUNTARIA 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 VOLUNTARIA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

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

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

DICHA LIMITACIÓN NO SERÁ APLICABLE EN CASOS DE NEGLIGENCIA GRAVE E INTENCIONADA, PERJUICIO PARA LA VIDA HUMANA O LA SALUD, O LESIONES CORPORALES, YA TENGAN SU ORIGEN EN WEBER O SUS REPRESENTANTES LEGALES O COMERCIALES.

ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SÓLO ES VÁLIDA PARA EL USO PRIVADO, NO ASÍ PARA BARBACOAS WEBER® DESTINADAS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O MULTIUNITARIAS, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

PUEDA QUE WEBER ALTERE EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA 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.

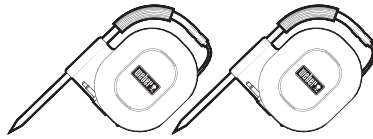
Consulte la lista de delegaciones comerciales internacionales que encontrará al final de este manual del propietario para obtener información de contacto adicional.



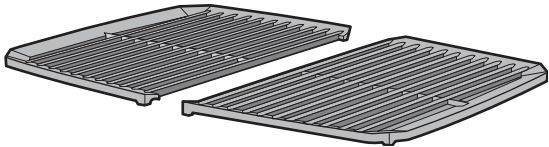
REGISTRO = GARANTÍA

PULSE 1000

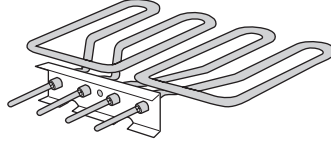
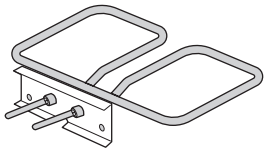
PULSE 2000



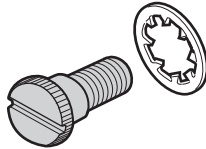
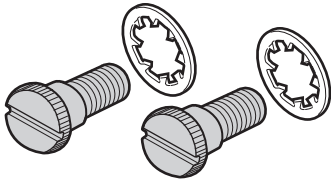
Sonda alimentaria iGrill y carrete para cable



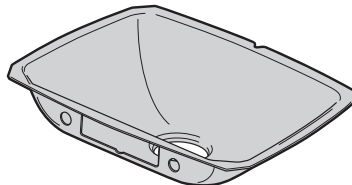
Rejillas de cocción de hierro colado vitrificado



Conjunto de elemento calentador



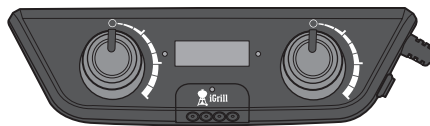
Tornillos de apriete manual del elemento calentador



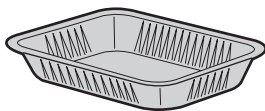
Cubierta desmontable de la cavidad



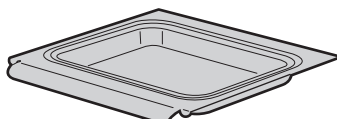
Controlador de temperatura,
Pulse 1000



Controlador de temperatura,
Pulse 2000



Bandeja de goteo desechable



Bandeja colectora extraíble

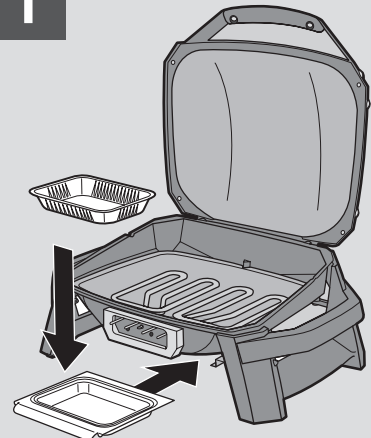
Montaje

Estas instrucciones recogen los requisitos mínimos que deben cumplirse para el montaje de esta barbacoa eléctrica Weber. Un montaje incorrecto puede dar lugar a situaciones peligrosas.

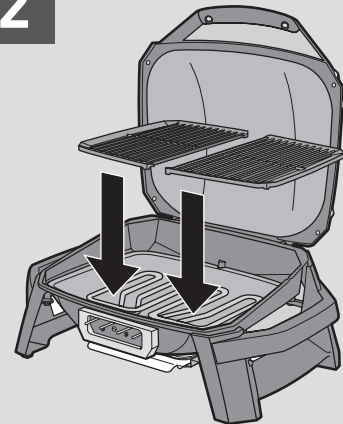
⚠ ADVERTENCIA: No modifique el aparato. Las alteraciones son inseguras e invalidan la garantía.

- El usuario no debe alterar ni abrir las piezas precintadas por el fabricante.
- No cubra ninguna parte de la barbacoa con papel de aluminio. Ello puede afectar negativamente al rendimiento de la barbacoa.

1



2

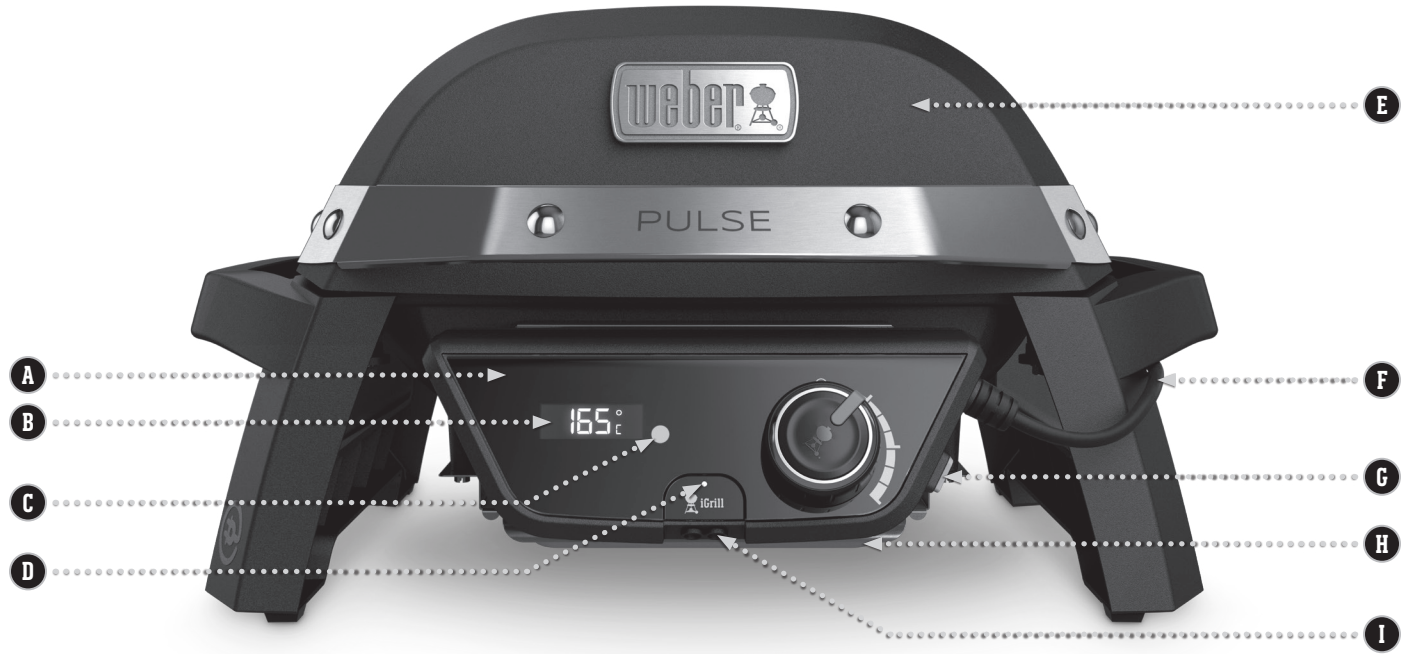


3



Puede que las barbacoas que aparecen en las ilustraciones de este manual del propietario difieran ligeramente del modelo adquirido.

Pulse 1000: características



Pulse 2000: características



- A** Controlador de temperatura desmontable
- B** Termómetro digital
- C** Indicadores luminosos de estado de la temperatura
- D** Indicador luminoso de estado de la conexión Bluetooth®
- E** Tapa de gran altura
- F** Guía para cable
- G** Botón de encendido/apagado
- H** Sistema de gestión de grasa
- I** Tecnología iGrill integrada

Descripción de las características

Controlador de temperatura desmontable

El controlador de temperatura está diseñado para facilitar su desmontaje, limpieza y almacenamiento. Este componente debe guardarse a cubierto, dentro de la caja suministrada.

Termómetro digital

La pantalla LED actúa como termómetro digital y muestra la temperatura de la barbacoa. Ello garantiza la máxima precisión al determinar la temperatura del compartimento de cocción.

Indicadores luminosos de estado

Las barbacoas Pulse poseen indicadores luminosos de estado de color rojo en el controlador de temperatura para informar al usuario del precalentamiento de la barbacoa y el momento en que está lista para cocinar.

El indicador luminoso de color azul parpadea cuando el controlador está preparado para su emparejamiento con un dispositivo inteligente compatible con Bluetooth® y permanece iluminado una vez emparejada correctamente la barbacoa con el dispositivo inteligente.

Tapa de gran altura

La tapa de la barbacoa es notablemente alta y proporciona espacio suficiente como para cocinar pollos enteros y asados.

Guía para cable

La guía integrada en la pata derecha de la barbacoa permite sujetar el cable fácilmente entre el controlador de temperatura y la parte posterior de la barbacoa.

Botón de encendido/apagado

El botón de encendido/apagado es muy fácil de usar. Cuando el controlador de temperatura está encendido, el botón está oprimido; cuando está apagado, el botón sobresale.

Sistema de gestión de grasa

El sistema de gestión de grasa contribuye a eliminar la grasa y está diseñado para limitar las llamaradas. Los jugos que no se evaporan caen en la bandeja de goteo, que protege la bandeja colectora situada bajo el compartimento de cocción.

Tecnología iGrill integrada

Atienda tranquilamente a sus invitados sin perder el control de la barbacoa gracias a la tecnología iGrill integrada. Las sondas para carne le permiten controlar la temperatura de los alimentos desde cualquier punto del jardín o el interior de la cocina mediante un dispositivo inteligente compatible con Bluetooth®.

La app le permite conocer en tiempo real la temperatura interior de las piezas, así como la temperatura de la barbacoa, en su dispositivo móvil. Cuando haya descargado la app Weber iGrill, conecte las sondas para carne a la barbacoa y a las piezas. Puede configurar el controlador de temperatura en grados Fahrenheit o grados centígrados usando la app.

Componentes desmontables para facilitar la limpieza

Las rejillas de cocción, la cubierta de la cavidad y la bandeja de grasa se pueden desmontar para facilitar su limpieza. La cubierta de la cavidad es apta para lavavajillas.

Rejillas de cocción de hierro colado vitrificado

Las rejillas de cocción de hierro colado vitrificado retienen uniformemente el calor y crean esas clásicas marcas de parrilla que todos adoran. La capacidad del hierro colado para retener el calor permite a las rejillas recuperarse más rápido al levantar la tapa.

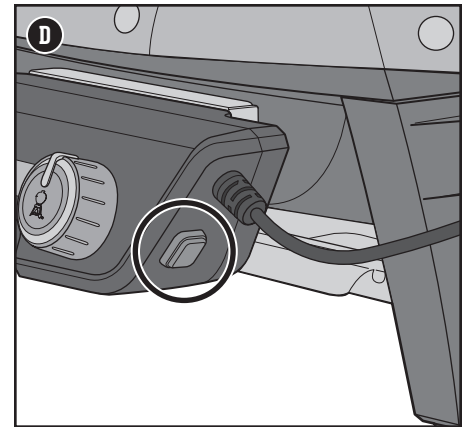
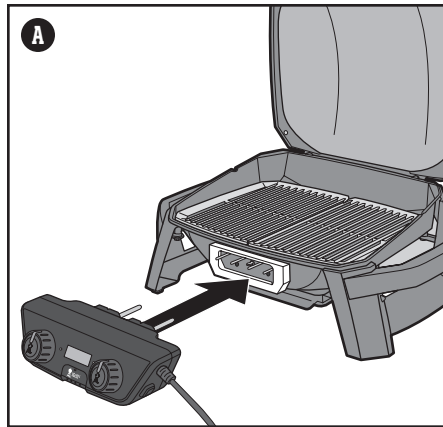
Cocción en dos zonas (Pulse 2000)

Cocine simultáneamente alimentos diferentes en dos zonas de temperatura. Marque un filete a alta temperatura en un lado de la barbacoa mientras la guarnición se cuece lentamente en el otro lado a baja temperatura.

Primeros pasos

Instalación del controlador de temperatura

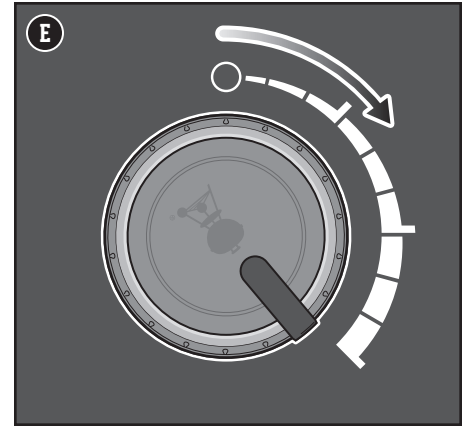
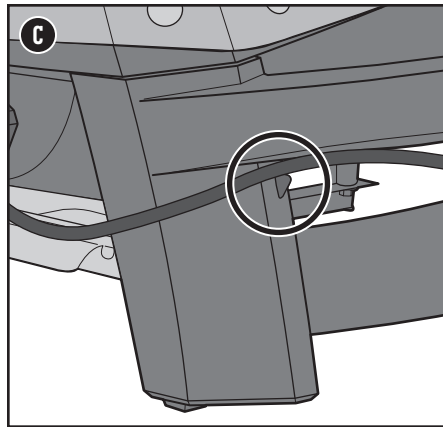
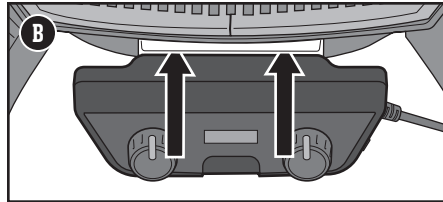
- 1) Conecte el controlador de temperatura a la barbacoa insertándolo directamente en el soporte (A). No fuerce el controlador de temperatura para insertarlo en el soporte. Asegúrese de que los terminales del elemento calentador encajen en el controlador de temperatura para que la conexión tenga lugar correctamente (B).
- 2) Pase el cable de alimentación bajo el asa derecha y fíjelo a la guía para cable (C).
- 3) Asegúrese de que el botón de encendido de color rojo situado a la derecha del controlador de temperatura se encuentre en la posición OFF.
- 4) Conecte el cable de alimentación a una toma de suministro eléctrico con conexión a tierra.



Pre calentamiento de la barbacoa

Pre calentamiento de la barbacoa es fundamental para el éxito de cualquier comida. El pre calentamiento contribuye a evitar que los alimentos se peguen a la rejilla de cocción y la calienta lo suficiente como para marcar correctamente las piezas. También provoca la carbonización de los residuos de comidas anteriores.

- 1) Presione el botón de encendido de color rojo situado a la derecha del controlador de temperatura para encender la barbacoa (D).
- 2) Gire los mandos de control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj para colocarlos en la posición de temperatura máxima. La pantalla LED digital indicará la temperatura de la barbacoa.
- 3) Pre caliente la barbacoa con los mandos de control en la posición de temperatura máxima (E). Los indicadores luminosos de estado de color rojo parpadearán para indicar que la barbacoa se está pre calentando y el valor de la pantalla de temperatura aumentará conforme se caliente la barbacoa. Una vez alcanzado el ajuste de temperatura seleccionado, el controlador de temperatura emitirá momentáneamente un aviso acústico. Los indicadores luminosos de estado dejarán de parpadear y permanecerán iluminados. La barbacoa se habrá pre calentado una vez alcanzada una temperatura de 260 °C. Esto sucederá en unos 15 o 20 minutos, dependiendo de las condiciones ambientales.
- 4) Para cocinar a menor temperatura: lleve a cabo el pre calentamiento siguiendo las instrucciones descritas anteriormente. Gire el mando de control correspondiente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste deseado. Comience a cocinar.



Consulte los puntos de cocción disponibles en la app iGrill para más información sobre los tiempos de cocción aproximados y los ajustes recomendados para diferentes cortes de carne (deben compensarse según las condiciones ambientales).

Condiciones ambientales

Cocinar en climas fríos o a gran altura prolonga los tiempos de cocción. El viento constante reduce la temperatura interna de la barbacoa. Coloque la barbacoa de manera que el viento sople contra la parte delantera de la misma.

Carbonización inicial

La primera vez que use la barbacoa, caliéntela a temperatura máxima con la tapa cerrada durante un mínimo de veinte minutos antes de cocinar.

⚠ ADVERTENCIA: Use manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor durante el uso de la barbacoa.



Uso de la tecnología iGrill

La barbacoa está equipada con la tecnología iGrill, que permite ver las temperaturas de la barbacoa y las sondas insertadas en los alimentos mediante un dispositivo conectado con la app instalada. Siga las instrucciones descritas a continuación para usar la tecnología iGrill integrada.

- 1) Descargue la app Weber iGrill.
- 2) Habilite la conexión Bluetooth® en su dispositivo inteligente desde "Ajustes".
- 3) Busque los puertos de entrada en la parte delantera del controlador de temperatura. Conecte una sonda a cualquiera de los puertos (F).
- 4) Al encender la barbacoa, comenzará a parpadear el indicador luminoso de color azul situado en la parte delantera del controlador de temperatura, indicando que la función iGrill está activa y preparada para el emparejamiento (G).
- 5) Abra la app Weber iGrill en su dispositivo inteligente. Siga las instrucciones de emparejamiento indicadas en la app.
- 6) Todo listo para usar la tecnología iGrill.

Nota: Visite weber.com/igrillsupport para más información sobre los dispositivos compatibles y los idiomas en los que está disponible la app Weber iGrill.

Uso de las sondas

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

- Para garantizar la precisión de la lectura, inserte la sonda en el centro de la pieza de carne, a una profundidad mínima de 10 mm (H). Para cocinar aves, lo mejor es insertar la sonda en la parte más gruesa de un muslo o pechuga, evitando los huesos. Para cortes gruesos de carne, inserte la sonda en el centro de la pieza por la parte superior o un lateral.

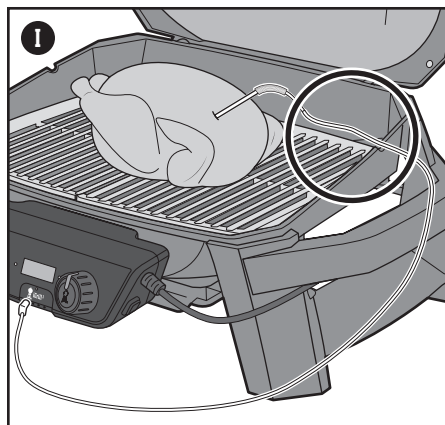
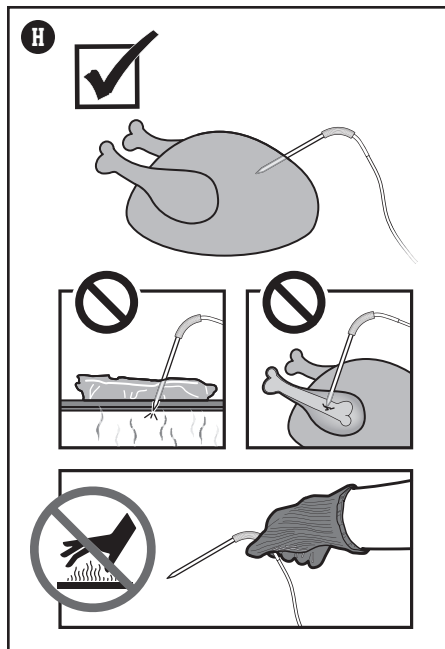
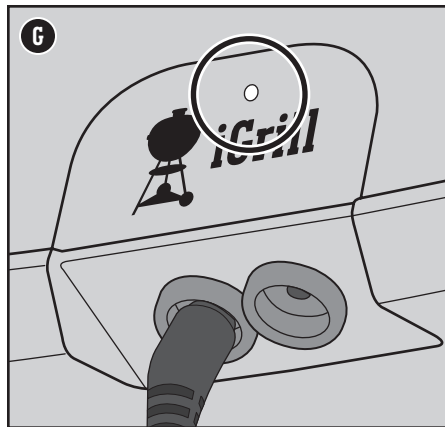
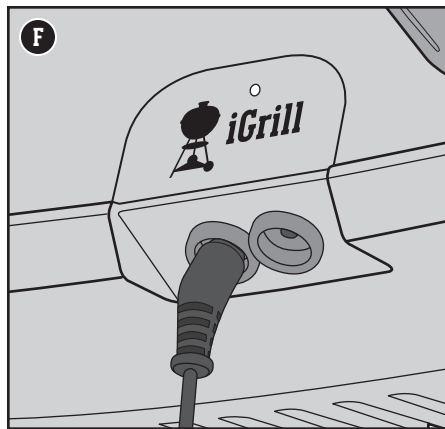
Con objeto de garantizar el uso seguro de las sondas para carne y evitar que sufran daños:

- No exponga las sondas ni los cables al contacto directo con las rejillas de cocción.
- Pase los cables de las sondas iGrill a través de la guía lateral de la barbacoa para que sea posible cerrar correctamente la tapa (I).
- No sumerja las sondas ni los cables.
- Las sondas no son aptas para lavavajillas.

Nota importante: Durante el uso de las sondas, asegúrese de colocar el cable de manera que no pueda quedar expuesto a las llamas ni a temperaturas superiores a 380 °C. Las sondas no deben someterse a temperaturas inferiores a -30 °C. Las temperaturas inferiores a -30 °C y superiores a 300 °C no se representan en la app y causan la desconexión de la sonda.

Enfriamiento

Una vez finalizada la cocción, apague los mandos de control, desconecte el cable de alimentación y permita que se enfríe el controlador de temperatura. Desmonte el controlador de temperatura y guárdelo a cubierto en la caja de almacenamiento hasta el próximo uso.



Mantenimiento de la tecnología iGrill

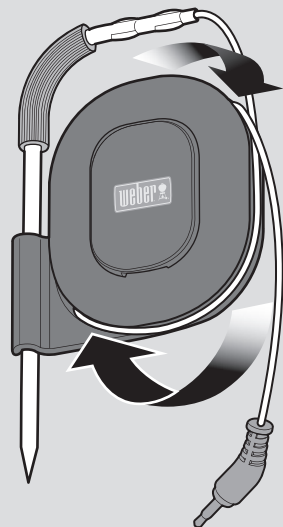
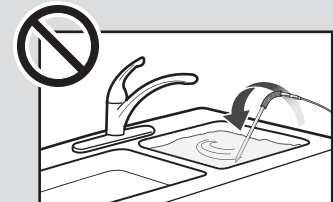
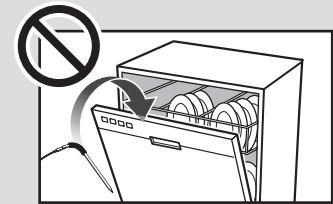
Mantenimiento de las sondas iGrill

Limpie la sonda antes de usarla por primera vez. Limpie las sondas frotándolas con un paño húmedo o toallitas higiénicas.

Las sondas no son aptas para lavavajillas. Las sondas no son resistentes al agua y pueden resultar dañadas si se exponen a dicho elemento. No sumerja las sondas en agua. Asegúrese de evitar que se mojen tanto los cables de las sondas como el punto en el que se unen los cables a las sondas.

Carretes de las sondas

Enrolle ordenadamente los cables de las sondas en los carretes cuando termine de usarlas. Guarde las sondas en la caja de almacenamiento, junto con el controlador de temperatura.



⚠ **ADVERTENCIA: ¡Riesgo de lesiones!** Las sondas están muy afiladas. Extrema la precaución al manipularlas.

⚠ **ADVERTENCIA: ¡Riesgo de quemaduras!** Manipular las sondas de temperatura 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 de la barbacoa ni proporcionan aislamiento térmico. Use guantes térmicos en todo momento durante el uso de este producto para evitar quemaduras.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El controlador de temperatura debe desmontarse de la barbacoa y guardarse a cubierto cuando la barbacoa no se encuentre en uso.

Mantenimiento entre comidas

Limpieza en todo momento

La suciedad y la grasa acumuladas pueden perjudicar el rendimiento de la barbacoa. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar a los tiempos de cocción.

Grasa acumulada

La barbacoa está equipada con un sistema de gestión de grasa que la aleja de los alimentos y la deposita en un contenedor desechable. Al cocinar, la grasa cae en la bandeja colectora extraíble y se acumula en una bandeja de goteo desechable que la protege. Este sistema debe limpiarse sin excepción antes de usar la barbacoa para evitar incendios.

- 1) Compruebe que la barbacoa esté apagada y fría.
- 2) Desconecte y desmonte el controlador de temperatura tirando con cuidado de los lados hasta liberarlo del soporte (A).
- 3) Retire la bandeja colectora extraíble tirando de ella hacia delante (B).
- 4) Compruebe si la bandeja de goteo desechable que protege la bandeja colectora extraíble contiene grasa. Si es necesario, deseche la bandeja de goteo desechable y sustitúyala por una nueva.
- 5) Instale de nuevo todos los componentes.

Limpieza de las rejillas de cocción

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

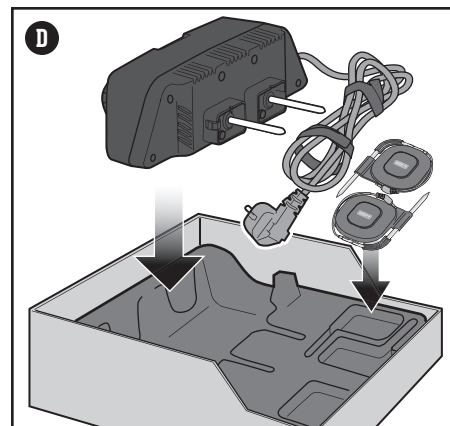
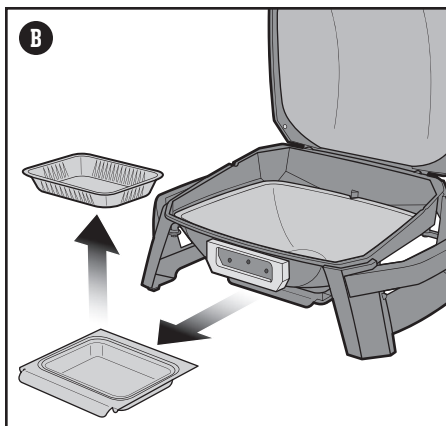
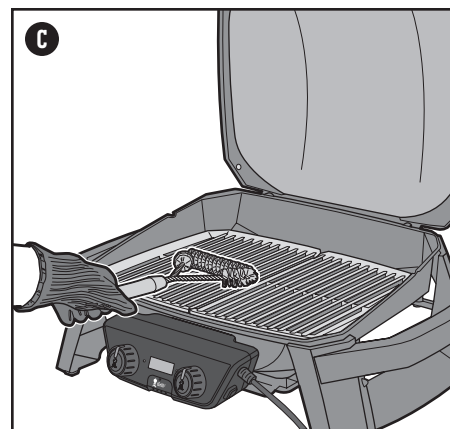
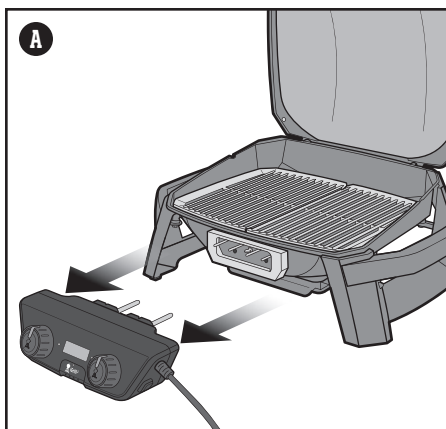
- 1) Cepille las rejillas de cocción empleando un cepillo de barbacoa con cerdas de acero inoxidable inmediatamente después de precalentar (C).

Limpieza del controlador de temperatura

Limpie el controlador de temperatura usando un paño de microfibra humedecido en agua. No use agentes de limpieza ni cepillos; podría arañar la superficie. Evite usar agentes de limpieza de vidrio para limpiar superficies de plástico. Si lo hace, dañará la superficie.

Almacenamiento del controlador de temperatura

Deje que se enfríen el controlador de temperatura y las sondas antes de limpiarlos. Guarde el controlador de temperatura y las sondas iGrill a cubierto, en la caja de almacenamiento suministrada (D).



⚠ **ADVERTENCIA:** La barbacoa debe limpiarse a fondo de manera periódica.

⚠ **ADVERTENCIA:** No forre de papel de aluminio la bandeja colectora extraíble ni ninguna otra parte de la barbacoa.

⚠ **ADVERTENCIA:** Preste atención al extraer la bandeja colectora y desechar la grasa si está caliente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Antes de cada uso, compruebe si se ha acumulado grasa en la bandeja colectora extraíble. Elimine el exceso de grasa para evitar que se incendie.

⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe periódicamente si sus cepillos de barbacoa presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las rejillas de cocción o los propios cepillos. Weber recomienda cambiar los cepillos de barbacoa con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si se produjese un incendio de grasa, cierre la tapa, apague el botón de encendido, desenchufe la barbacoa de la red eléctrica y deje la tapa puesta hasta que el fuego se haya extinguido. No use ningún líquido para extinguir las llamas.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El controlador de temperatura debe desmontarse de la barbacoa y guardarse a cubierto cuando la barbacoa no se encuentre en uso.



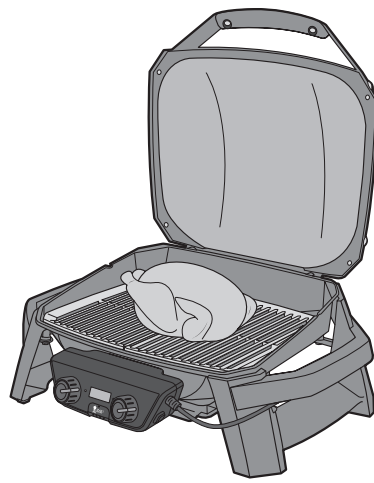


Preparación para cocción directa

Pulse 1000 y 2000

Coloque los mandos de control en la posición de temperatura máxima y precaliente la barbacoa a 260 °C. Limpie las rejillas de cocción cepillándolas con un cepillo de barbacoa con cerdas de acero inoxidable.

Ajuste la temperatura según lo indicado en la receta. Coloque los alimentos en las rejillas de cocción y cierre la tapa de la barbacoa. Dé la vuelta a los alimentos una sola vez durante la cocción. Levante la tapa sólo para dar la vuelta a los alimentos o al final del tiempo de cocción recomendado, para comprobar el punto de cocción.



Preparación para cocción indirecta

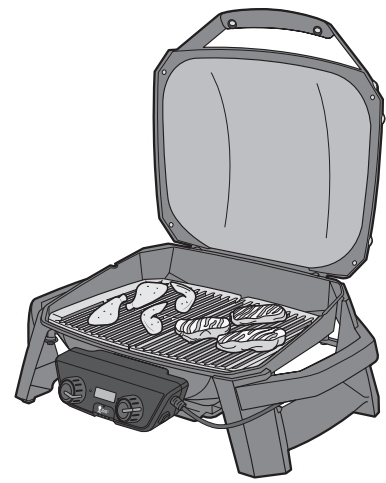
Pulse 1000 y 2000

Coloque los mandos de control en la posición de temperatura máxima y precaliente la barbacoa a 260 °C. Limpie las rejillas de cocción cepillándolas con un cepillo de barbacoa con cerdas de acero inoxidable.

Reduzca la temperatura girando los mandos de control hasta la posición de temperatura media.

Coloque los alimentos grandes (como pollos o asados) en el centro de la barbacoa, en posición horizontal.

Dé la vuelta a los alimentos una sola vez durante la cocción. Levante la tapa sólo para dar la vuelta a los alimentos o al final del tiempo de cocción recomendado, para comprobar el punto de cocción.



Cocción en dos zonas

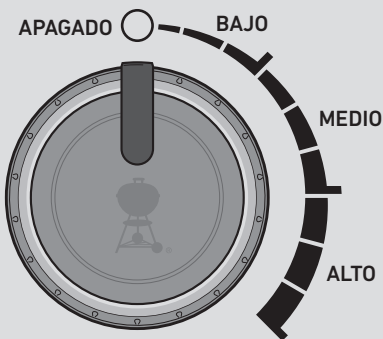
Pulse 2000

Coloque los mandos de control en la posición de temperatura máxima y precaliente la barbacoa a 260 °C.

Ajuste cada mando de control según la temperatura deseada para cada zona. Limpie las rejillas de cocción cepillándolas con un cepillo de barbacoa con cerdas de acero inoxidable.

Si uno de los alimentos requiere más tiempo de cocción que el otro, se recomienda ajustar ambos mandos de control a la temperatura deseada para el alimento que requiera más tiempo de cocción y colocarlo en la parte izquierda de la barbacoa. Diez minutos antes de introducir el segundo alimento, ajuste el mando de control derecho a la temperatura de cocción correspondiente y permita que la zona se caliente o se enfríe hasta dicha temperatura. Recuerde que el controlador de temperatura mostrará la temperatura media en el interior de la barbacoa y no la de las diferentes zonas.

Dé la vuelta a los alimentos una sola vez durante la cocción. Levante la tapa sólo para dar la vuelta a los alimentos o al final del tiempo de cocción recomendado, para comprobar el punto de cocción.



Niveles de temperatura de las barbacoas Pulse:

BAJO (entre 93 °C y 149 °C)

MEDIO (entre 176 °C y 232 °C)

ALTO (entre 260 °C y 316 °C)



Uso de la tecnología iGrill

Conecte una sonda al puerto iGrill situado en la parte delantera de la barbacoa e insértela en un alimento. Pase el cable de la sonda por los canales laterales de la barbacoa. Asegúrese de que la sonda no entre en contacto con un hueso o las rejillas de cocción al insertarla en el alimento. Abra la app Weber iGrill en un dispositivo inteligente compatible con Bluetooth® para configurar sus alertas y ver la temperatura en la app desde cualquier lugar. Consulte las instrucciones de uso de la tecnología iGrill en la sección "Uso" de este manual.

Qué hacer y qué no hacer al cocinar a la barbacoa

Pre caliente siempre la barbacoa antes de cocinar.

Si las rejillas de cocción no están lo suficientemente calientes, los alimentos se pegarán y no podrá dorar sus piezas de carne ni disfrutar de esas atractivas marcas de parrilla. Incluso aunque la receta indique que debe cocinar a media o baja temperatura, pre caliente antes la barbacoa a temperatura máxima.

No cocine en rejillas sucias.

Cocinar alimentos en una rejilla de cocción sucia nunca es una buena idea. Los restos de alimentos adheridos a las rejillas son como pegamento y acaban adhiriéndose también a los alimentos nuevos. Si no quiere saborear la cena de ayer en el almuerzo de hoy, asegúrese de cocinar sobre una rejilla limpia. Cuando las rejillas estén calientes, use un cepillo de barbacoa con cerdas de acero inoxidable para limpiar y suavizar la superficie.

Esté presente.

Antes de encender la barbacoa, asegúrese de tener todo lo que necesite al alcance de la mano. No olvide sus principales utensilios de barbacoa, 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 sólo 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 rejillas de cocción limita su flexibilidad. Mantenga despejada, al menos, una cuarta parte de las rejillas de cocción, con espacio suficiente entre los alimentos para introducir las pinzas y moverlos con libertad. A veces, cocinar a la barbacoa requiere tomar decisiones en pocos segundos, y para eso es fundamental poder mover los alimentos de una zona a otra. Ofrézcase espacio suficiente para trabajar.

Mantenga a raya su curiosidad.

La tapa de la barbacoa no sólo sirve para protegerla 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 rejillas de cocción se calientan más, los alimentos se asan en menos tiempo y los sabores ahumados son más intensos. Use la app iGrill para consultar rápidamente la temperatura de la barbacoa y las temperaturas interiores de los alimentos; así no tendrá que abrir la tapa hasta que sea la hora de cenar. Recuerde: ¡ponga la tapa!

Dé la vuelta una sola vez.

¿Hay algo mejor que una jugosa pieza de carne con marcas profundas y preciosos bordes caramelizados? La clave para conseguir esos resultados es no tocar el alimento. A veces sentimos la tentación de darle la vuelta a los alimentos antes de que alcancen el nivel deseado de color y sabor. En casi todos los casos, no hace falta dar la vuelta a 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 el proceso.

Declaración de Conformidad de la CE

Nombre del fabricante: Weber

Nombre del modelo: Pulse 1000, Pulse 1000 con soporte, Pulse 2000, Pulse 2000 con carro

Número de modelo: 81010053, 81010069, 81010074, 81010093, 81010094, 82010053, 82010069, 82010074, 82010093, 84010053, 84010069, 84010093, 85010053, 85010069, 85010074, 82010094, 84010074, 84010094, 85010093, 85010094, 81010079, 82010079, 84010079, 85010079

Descripción del producto: barbacoa eléctrica de exterior con iGrill 3

Weber-Stephen Products LLC, empresa con domicilio en 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067 (EE. UU.), publica esta Declaración de Conformidad bajo su exclusiva responsabilidad.

Objeto de la Declaración: barbacoas Weber Pulse 1000 y 2000, equipadas con un transmisor y una sonda (modelo Pulse 1000) o dos sondas (modelo Pulse 2000).

El objeto de esta declaración, descrito anteriormente, cumple los requisitos establecidos por las siguientes leyes armonizadas de la Unión Europea:

Los modelos Pulse 1000 y Pulse 2000 se fabrican de conformidad con:

Directiva 2014/35/UE (LVD)

Directiva 2014/30/UE (EMC)

Directiva 1935/2004/CE sobre contacto con alimentos

Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE)

Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias

peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS 2)

Reglamento (CE) n.º 1907/2006 relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH)

Resolución del Consejo de Europa CM/Res (2013)9 sobre metales y aleaciones utilizados en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

así como:

Salud/seguridad:

EN 60335-2-78:2003 + A1:2008

EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN 62233:2008

Compatibilidad electromagnética:

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

y también:

Directiva 2014/53/UE sobre equipos radioeléctricos (RED)

Salud/seguridad:

EN 60950-1:2006 + A11:2009 + A1:2010 + A12:2011 + A2:2013

EN 62479:2010

Compatibilidad electromagnética:

EN 301 489-17 V2.2.1:2012-09

EN 301 489-1 V1.9.2:2011-09

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

Radio:

EN 300 328 V1.8.1:2012-06

Organismo notificado: Eurofins Product Service GmbH, Storkower Strasse 38c, D-15526 Reichenwalde b. Berlin (Alemania).

Teléfono: +49-33631-888 000.

Número de identificación de la UE: 0681; se aplicaron las normas anteriores en materia de equipos radioeléctricos (RED), y ha expedido el certificado de examen de tipo UE.

El objeto de esta declaración funciona usando software y una aplicación para dispositivos inteligentes a la que se conecta el software.

El producto ostenta la marca CE, estampada por primera vez en 2017, y su examen de tipo CE ha sido certificado por: **Organismo Notificado n.º 02830, UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Balleruo (Dinamarca).**

Domicilio del fabricante:

Nombre de la fábrica: Weber-Stephen Products LLC

Domicilio de la fábrica: 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067 (EE. UU.)

Weber-Stephen Products LLC, empresa con domicilio en 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067 (EE. UU.), confirma por la presente que los siguientes son los domicilios de sus delegaciones comerciales:

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Rheinstrasse 194, DE-55218 Ingelheim (Alemania)

El sistema de control de calidad ha sido certificado por UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Balleruo (Dinamarca).

Firmado por y en representación de Weber-Stephen Products LLC Palatine, IL (EE. UU.), a 10 de julio de 2017:

Ralph N. Ten Bruin

Ralph N. Ten Bruin

Director internacional de asuntos reglamentarios



Limpeza en profundidad y mantenimiento

LIMPIEZA INTERIOR DE LA BARBACOA

Con el tiempo, el funcionamiento de la barbacoa puede verse afectado si no recibe los cuidados adecuados. Las bajas temperaturas, el calor irregular y la adherencia de los alimentos a las rejillas de cocción son señales de que la barbacoa requiere limpieza y mantenimiento. Con la barbacoa apagada y fría, comience limpiando el interior desde arriba hacia abajo.

Se recomienda realizar una limpieza completa cada cinco sesiones de cocción. Si la barbacoa recibe uso constante, puede que la limpieza deba tener lugar con más frecuencia.

Limpeza de la tapa

De vez en cuando, quizá descubra lo que parecen ser "copos de pintura" dentro 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. Tales depósitos acaban desprendiéndose y adquieren un aspecto muy similar al de la pintura. Aunque no son tóxicos, los copos pueden caer sobre los alimentos si la tapa no se limpia periódicamente.

- 1) Use un rascador de plástico para eliminar la grasa carbonizada del interior de la tapa (A).

Limpeza de la cubierta de la cavidad y el compartimento de cocción

Revise el interior del compartimento 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 para desmontar los elementos calentadores, ya que estarán sucios.

- 1) Desmonte el controlador de temperatura.
- 2) Retire las rejillas de cocción (B).
No use cepillos metálicos para limpiar los elementos calentadores.
- 3) Desmonte los elementos calentadores girando los tornillos de apriete manual situados en la parte delantera de la barbacoa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se suelten (C).
- 4) Empuje los elementos calentadores hacia la parte trasera de la barbacoa. Con cuidado de no doblar los elementos calentadores, inclínelos hacia arriba y sáquelos (D).
- 5) Use un rascador de plástico para rascar los residuos de los laterales y la parte inferior de la cubierta de la cavidad, arrastrándolos hacia la abertura inferior del compartimento de cocción (E). Esta abertura conducirá los residuos hacia la bandeja colectora extraíble.
- 6) Desmonte y limpie la bandeja colectora extraíble. Consulte las instrucciones de mantenimiento entre comidas.

La cubierta de la cavidad inferior de la barbacoa se puede desmontar y lavar con agua caliente y jabón. La cubierta de la cavidad es apta para lavavajillas. Evite doblar la cubierta de la cavidad.

Tras la limpieza, instale de nuevo la cubierta de la cavidad. No use la barbacoa sin la cubierta de la cavidad.

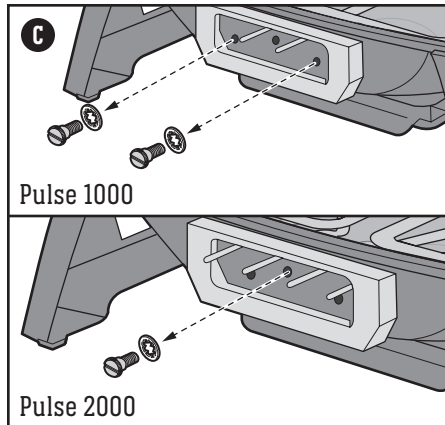
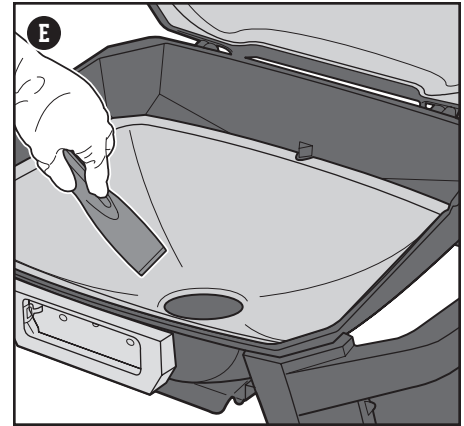
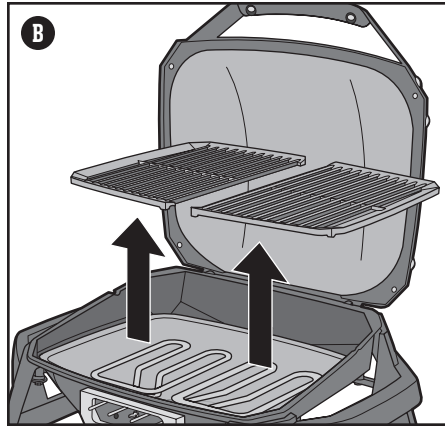
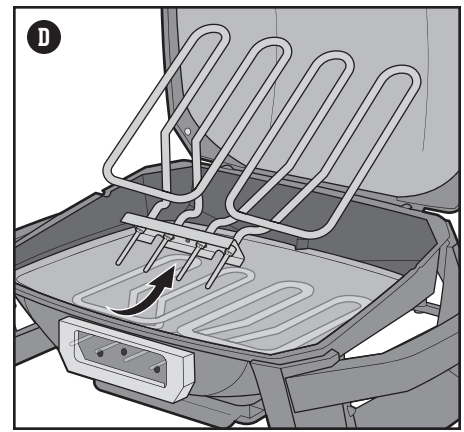
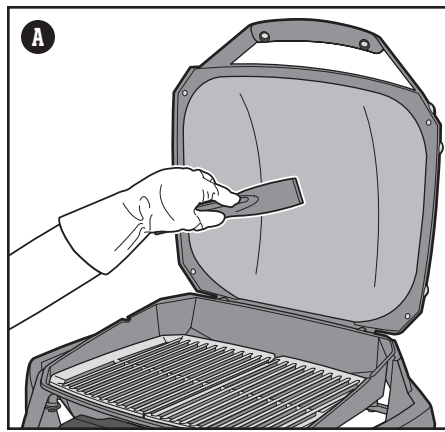
Para volver a instalar los elementos calentadores, insértelos en los orificios correspondientes de la parte delantera del interior de la barbacoa. Enrosque de nuevo los tornillos de apriete manual girándolos hacia la derecha. No los apriete demasiado.

Limpie los elementos calentadores permitiendo que los restos se carbonicen.

LIMPIEZA EXTERIOR DE LA BARBACOA

Por fuera, la barbacoa puede incluir superficies de aluminio, acero inoxidable y plástico.

Weber recomienda los siguientes métodos en función del tipo de superficie.



Limpeza de las superficies de acero inoxidable

Limpie el acero inoxidable empleando un jabón antigrasa. Use un paño de microfibra para limpiar en la dirección de las vetas del acero inoxidable. Enjuague con agua limpia y seque bien las superficies. No use papel de cocina. No use lejía ni agentes de limpieza clorados para limpiar superficies de acero inoxidable.

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

Limpeza de las superficies pintadas y los componentes de plástico

Limpie los componentes pintados y de plástico usando un jabón antigrasa. Enjuague con agua limpia y seque bien las superficies.

Limpeza exterior de barbacoas instaladas en entornos poco frecuentes

Si la barbacoa se encuentra instalada en un entorno particularmente severo, es probable que quiera limpiarla por fuera más a menudo. La lluvia ácida, los productos químicos para piscinas y el agua salada pueden causar corrosión superficial. Limpie el exterior de la barbacoa con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpieza, enjuague la barbacoa y séquela bien. Asimismo, sólo en el caso de las piezas de acero inoxidable, puede aplicar semanalmente un abrillantador de acero inoxidable para evitar la corrosión superficial.

⚠ **ADVERTENCIA:** Apague la barbacoa y espere a que se enfríe antes de realizar una limpieza integral.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Desconecte el aparato de la red eléctrica y desmonte el controlador de temperatura antes de llevar a cabo operaciones de limpieza y mantenimiento.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No use nada de lo siguiente para limpiar la barbacoa: abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, pinturas, agentes de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales, xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.

⚠ **PRECAUCIÓN:** No use cepillos metálicos para limpiar los elementos calentadores. Permita que los alimentos se carbonicen durante el precalentamiento.

LA BARBACOA ELÉCTRICA NO SE ENCIENDE

SÍNTOMA

- Un elemento calentador no se calienta al seguir las instrucciones descritas en la sección “Uso” de este manual del propietario.

CAUSA

Puede que el controlador de temperatura no esté bien insertado en la carcasa.

SOLUCIÓN

Desmonte e instale de nuevo el controlador de temperatura.

Conecte siempre el controlador de temperatura a la barbacoa completamente antes de conectar el cable de alimentación a la toma de suministro eléctrico.

La toma de suministro eléctrico no proporciona electricidad.

Compruebe el estado del suministro eléctrico.

Puede que el dispositivo de seguridad RCD integrado en el controlador de temperatura haya interrumpido la alimentación.

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 y “restablecer” el dispositivo de seguridad RCD. Espere 30 segundos y presione de nuevo el botón de encendido de color rojo para colocarlo en la posición ON.

APARECE UN CÓDIGO DE ERROR EN LA PANTALLA

SÍNTOMA

- Aparece un código de error en la pantalla digital durante el encendido o la cocción.

CAUSA

El controlador de temperatura es un dispositivo sensible a ciertos factores externos. Su funcionamiento puede verse afectado por las condiciones del suministro eléctrico o las transmisiones de radio.

SOLUCIÓN

En primer lugar, apague el controlador de temperatura presionando el botón de encendido de color rojo. Desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica y desmonte el controlador de temperatura de la barbacoa.

Espere 30 segundos y vuelva a insertar completamente el controlador de temperatura en la barbacoa antes de conectar el cable de alimentación a la toma de suministro eléctrico. Presione el botón de encendido de color rojo para colocarlo en la posición ON.

LA CONEXIÓN BLUETOOTH® NO SE ESTABLECE CORRECTAMENTE

SÍNTOMA

- La conexión Bluetooth® no se mantiene o no es posible emparejar un dispositivo inteligente.

CAUSA

La señal Bluetooth® es de corto alcance.

SOLUCIÓN

Cuando el indicador luminoso de conexión Bluetooth® de la barbacoa parpadea, significa que está preparada para el emparejamiento. Asegúrese de haber activado la conexión Bluetooth® en el dispositivo inteligente y de que este se encuentre cerca de la barbacoa.

Ya se ha emparejado otro dispositivo inteligente por Bluetooth®.

Cuando el indicador luminoso de conexión Bluetooth® permanece iluminado (sin parpadear), significa que la barbacoa ya está emparejada con un dispositivo inteligente. Desactive la conexión Bluetooth® en los dispositivos inteligentes que no quiera mantener emparejados con la barbacoa.

Puede que el dispositivo de seguridad RCD integrado en el controlador de temperatura haya interrumpido la alimentación.

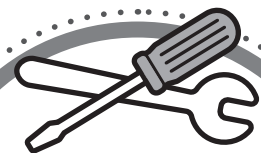
Si el indicador luminoso de conexión Bluetooth® no se enciende, presione el botón de encendido de color rojo del controlador de temperatura para colocarlo en la posición OFF y “restablecer” el dispositivo de seguridad RCD. Espere 30 segundos y presione de nuevo el botón de encendido de color rojo para colocarlo en la posición ON.

⚠ **ADVERTENCIA:** No intente reparar componentes eléctricos o destinados al soporte estructural de la barbacoa sin contactar antes con el departamento de atención al cliente de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **ADVERTENCIA:** La ejecución de reparaciones o sustituciones sin emplear piezas Weber-Stephen originales constituye un motivo de invalidación de la protección proporcionada por la garantía.

LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com.



PIEZAS DE REPUESTO

Para adquirir piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local o visite weber.com.



NO OLVIDE REGISTRARSE

Herramientas y utensilios de cocina fundamentales para sacar el máximo provecho de la cocina a la barbacoa.

Accesorios



WEBER.COM



Fabricante:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
(EE. UU.)

Importador:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Leipziger Straße 124
10117 Berlín (Alemania)
Tel: (+49) 307554184-0

NÚMERO DE SERIE



Escriba el número de serie de su barbacoa en el cuadro anterior para poder consultarlo en el futuro. El número de serie se encuentra en la etiqueta de datos situada en la pata derecha de la estructura de la barbacoa.

AUSTRIA

+431 253 0502
info-at@weberstephen.com

BÉLGICA

+32 15 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CROACIA

+386 2 749 38 62
info@rosler.si

REPÚBLICA CHECA

+420 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DINAMARCA

+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FINLANDIA

+358 9 7515 4974
info@weberstephen.fi

ALEMANIA

+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

GRECIA

+30 210 80 22 200
info@weber-grill-bbq.gr

FRANCIA

+33 139 09 90 00
infofrance@weberstephen.com

HUNGRÍA

+36 23 769 037
merenyi.csaba@merfam.hu

ISLANDIA

+354 58 58 900
jarngler@jarngler.is

IRLANDA

+353 1437 2530
customerserviceuk@weberstephen.com

ISRAEL

+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALIA

+39 444 367911
servizio.clienti@weberstephen.com

LUXEMBURGO

+32 15 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

PAÍSES BAJOS

+31 20 2623978
service-nl@weber.com

NORUEGA

+47 21 99 97 99
info@weberstephen.no

POLONIA

+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

PORTUGAL

+34 935 844 055
infoiberica@weberstephen.com

RUMANIA

+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

RUSIA

+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

ESLOVAQUIA

+420 267 31 29 73
info-cz@weberstephen.com

ESLOVENIA

+386 2 749 38 62
info@rosler.si

ESPAÑA

+34 935 844 055
infoiberica@weberstephen.com

SUECIA

+46 852502424
info@weberstephen.se

SUIZA

+41 52 244025 0
info-ch@weberstephen.com

TURQUÍA

+90 212 659 64 80

EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

REINO UNIDO

+44 203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.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 y Google Play son marcas comerciales de Google Inc.

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

© 2017 Diseñado y desarrollado por Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.).

WEBER.COM

59541

111517
es - Spanish (Europe)