

PULSE

PULSE 2000

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

080623
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 exteriores en 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 es de 6 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.

¡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.



Hasta el asador puede actualizar su estado

1 DESCARGUE GRATIS LA APP



3 CONECTE Y MONITOREE

2 INSERTE LA SONDA

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.



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 Limitada

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, EE. UU. (en adelante, "WEBER"), se enorgullece de fabricar productos seguros, duraderos y confiables.

Modelo:

Fecha de compra o instalación:

WEBER ofrece esta Garantía Limitada (la "Garantía") sin costo adicional. Aquí encontrará la información necesaria si su producto WEBER requiere reparación, en el caso improbable de que sufra una falla o un defecto.

Según la legislación vigente, el cliente tiene 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 LIMITADA 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 usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea 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

A fin de asegurar la debida cobertura de la Garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en línea 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 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 el servicio de Garantía, prepare la siguiente información antes de llamar:

Nombre, dirección, 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 el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del usuario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no guarda 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 usuario.

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

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) o el sitio web correspondiente al país de residencia del Propietario). 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). Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente, prepare la siguiente información: Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

Las garantías deben amparar todas las piezas y componentes del producto e incluir la mano de obra. En consecuencia, los importadores están obligados a reemplazar cualquier pieza o componente defectuoso sin costo adicional para el consumidor. Dichas garantías deben incluir los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no haya sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por WEBER.

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), incluidos, entre otros, los daños que puedan causar en los tubos quemadores y/o la manguera de gas.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como albercas, tinas de hidromasaje o espás.
- Condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o temporales, tornados o grandes tormentas.
- Lluvia ácida y otros factores ambientales.

El uso de partes de otros fabricantes no invalida esta Garantía. No obstante, esta Garantía no cubre aquellas partes usadas y/o instaladas en el producto WEBER que no sean partes originales WEBER. Esta Garantía tampoco cubre aquellos daños resultantes del uso y/o la instalación de partes en el producto WEBER que no sean partes originales WEBER. Toda conversión de un asador de gas no autorizada por WEBER y llevada a cabo por un técnico autorizado por WEBER dará lugar a la invalidación de esta Garantía.

Exenciones de responsabilidad

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES 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 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 FACILITADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL USUARIO 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 ordenar refacciones, llame al:
1-800-446-1071

Para compras hechas en México / Para garantía acudir / Importado por:
Weber-Stephen Products S.A. de C.V.

Av. Patriotismo No. 229 Torre 1 Piso 6-A,
Colonia San Pedro de los Pinos,
Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03800 Ciudad de México.
RFC: WPR030919-ND4
Tel: 01800-00-WEBER (93237)

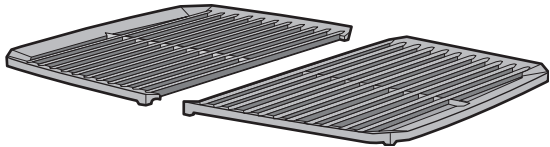
Para partes de repuesto ir a la dirección del importador o llame a: 01800-00-WEBER (93237)

Para hacer efectiva esta garantía es necesario llame por teléfono a los números indicados en este apartado o presentarse en los establecimientos autorizados por WEBER. Para hacer efectiva esta garantía no pueden exigirse otros requisitos más que la presentación del producto, la garantía vigente y comprobante de venta.

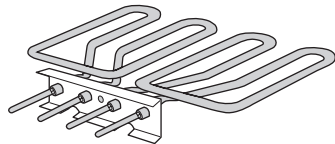
PULSE 2000



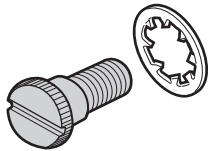
Sonda para alimentos y funda protectora



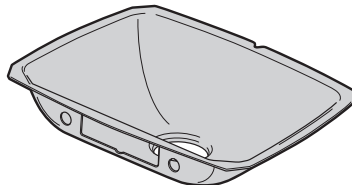
Parrillas de cocción de hierro fundido porcelanizado



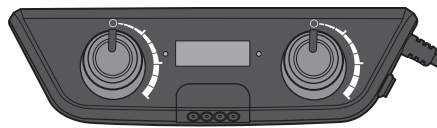
Conjunto de elementos calentadores



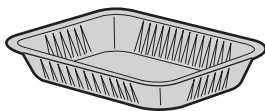
Tornillos de apriete manual de los elementos calentadores



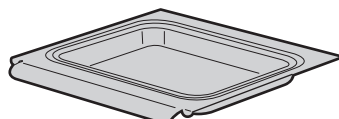
Cubierta del cuerpo removible



Controlador de temperatura PULSE 2000



Bandeja para escurrimientos desechable



Colector extraíble

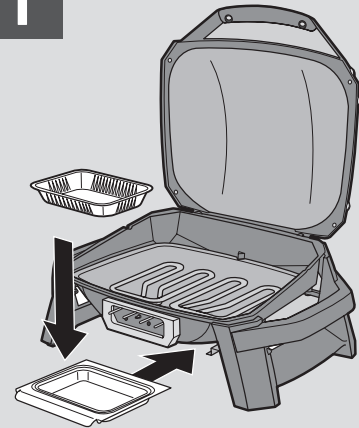
Armado

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

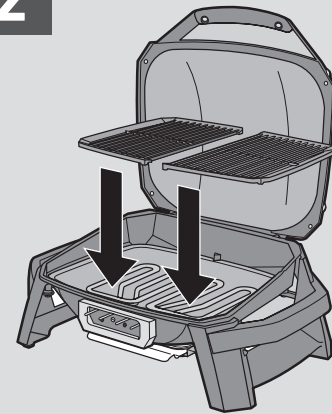
⚠ADVERTENCIA: No modifique el aparato. Las modificaciones resultan inseguras e invalidarán su garantía.

- 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.

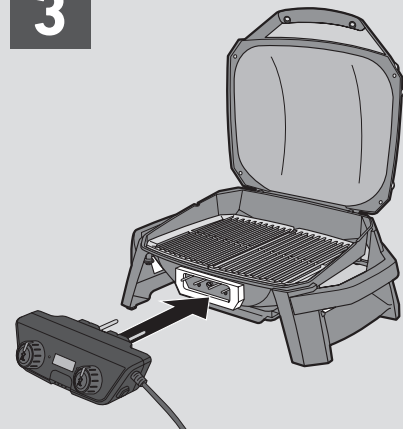
1



2

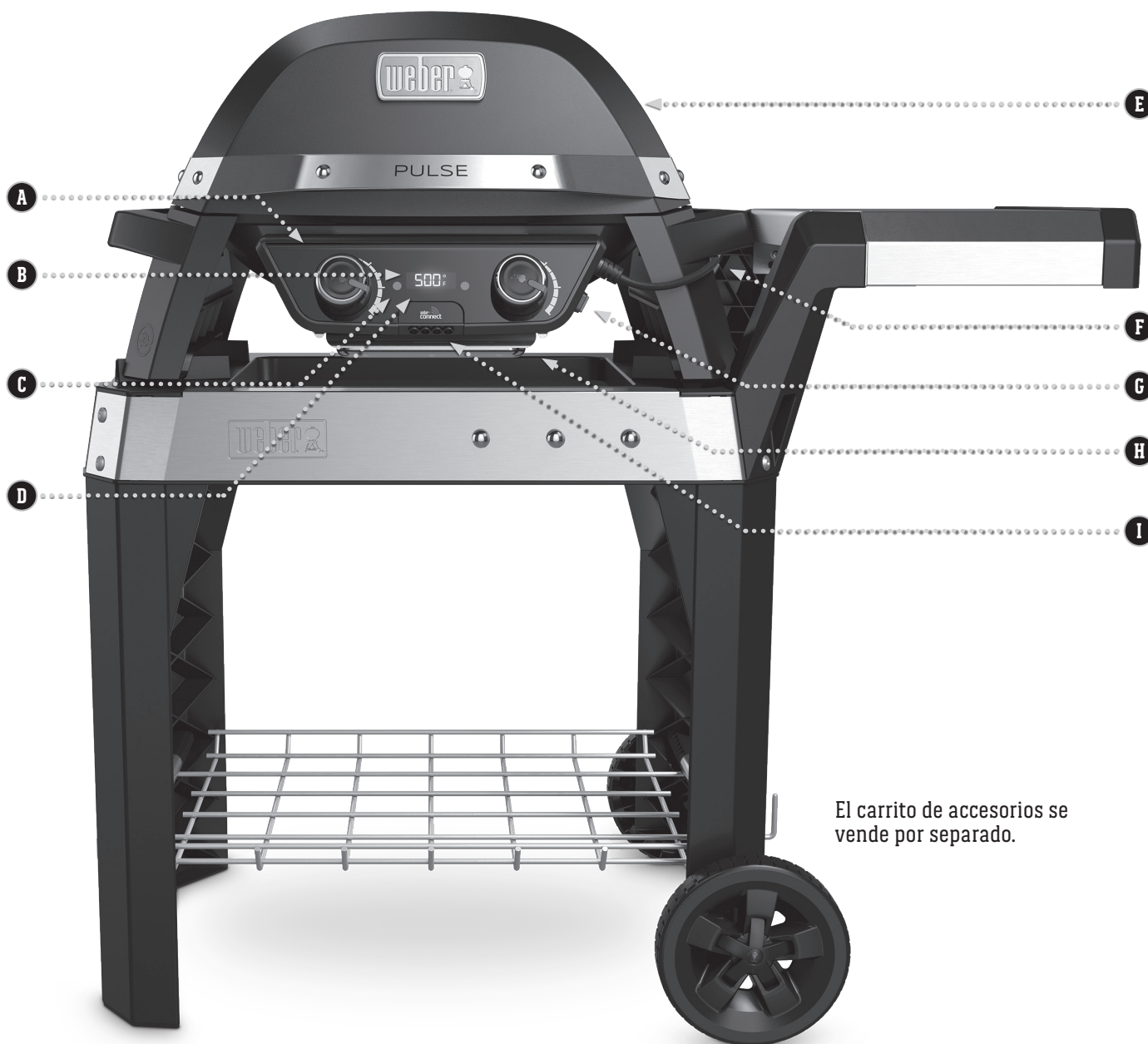


3



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

PULSE 2000: Características



El carrito de accesorios se vende por separado.

- 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.

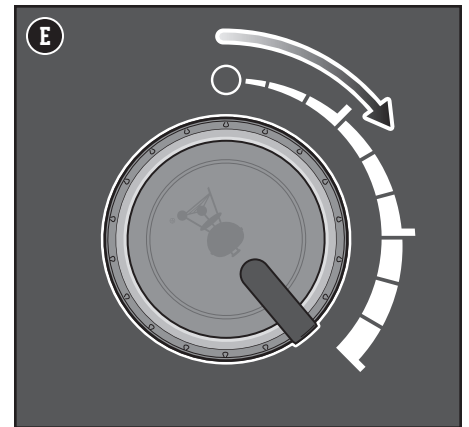
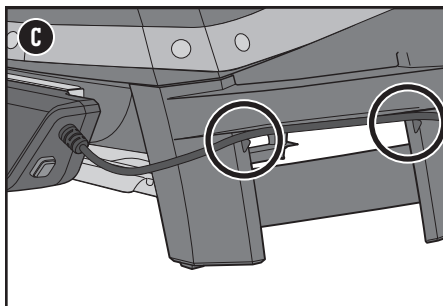
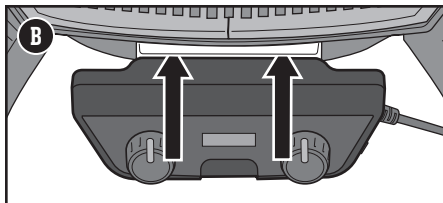
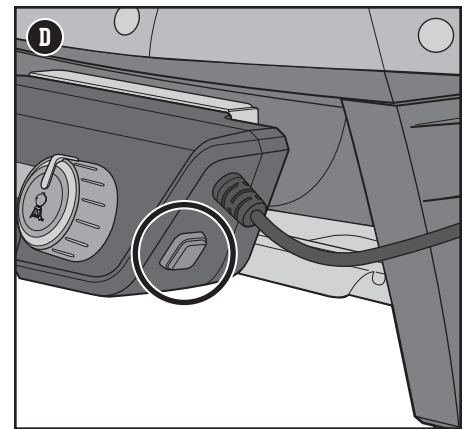
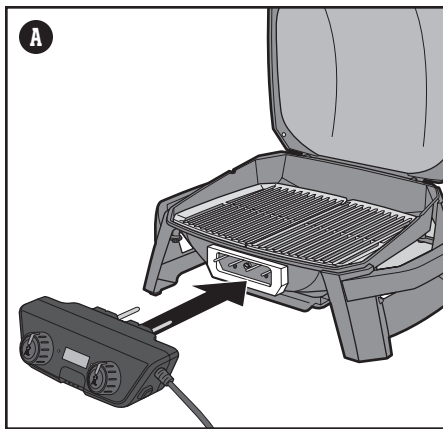
Asado en dos zonas

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.



Pre calentamiento del asador

Pre calentamiento del asador es fundamental para el éxito de cualquier comida. El pre calentamiento 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) Pre caliente 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 pre calentando 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 pre calentado. Dependiendo de las condiciones ambientales, este proceso llevará 20-30 minutos aproximadamente.
- 4) Para cocinar a menor temperatura: pre caliente 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.

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.

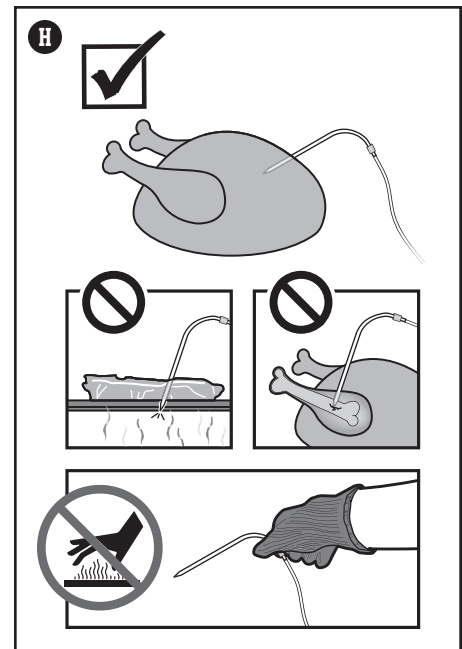
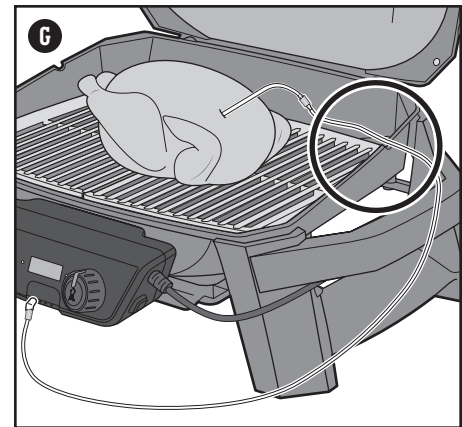
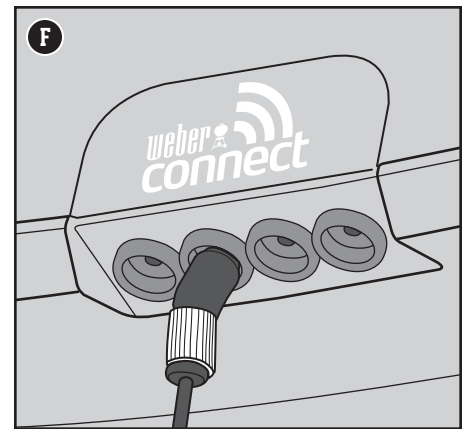
Para garantizar el uso seguro de la sonda para alimentos y evitar dañarla:

- 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.



⚠ 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.

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.

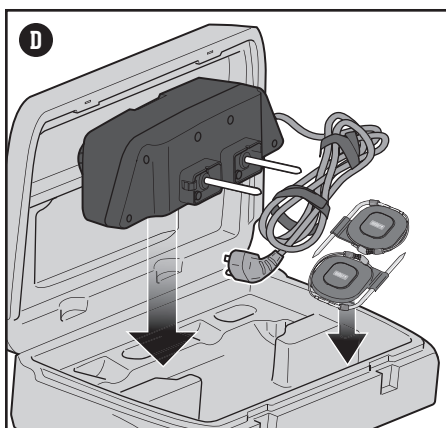
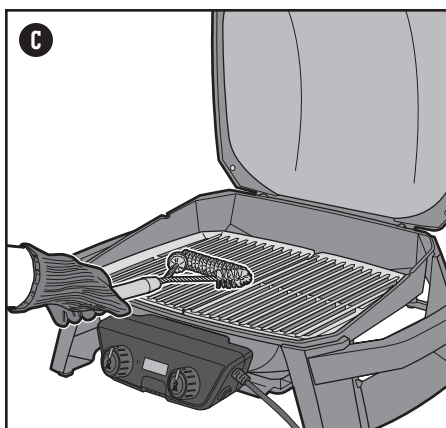
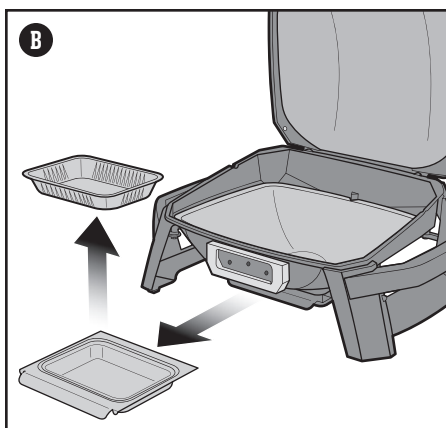
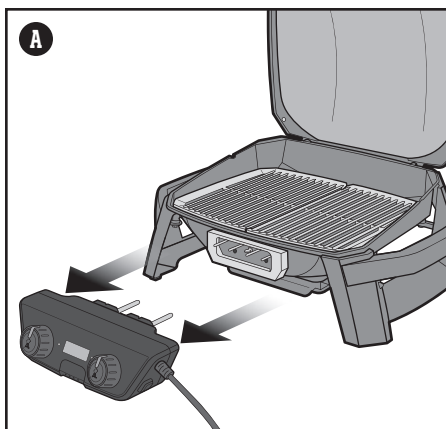
- 1) Cepille las parrillas de cocción empleando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable inmediatamente después del precalentamiento (C).

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

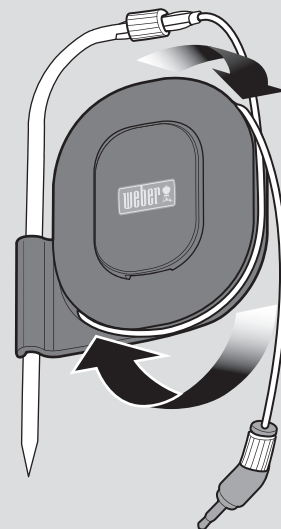
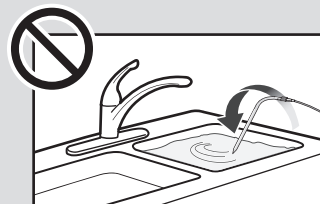
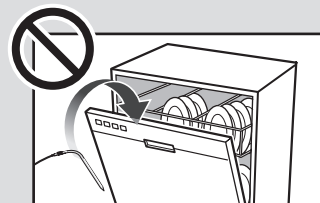
Limpieza de la sonda para alimentos

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.

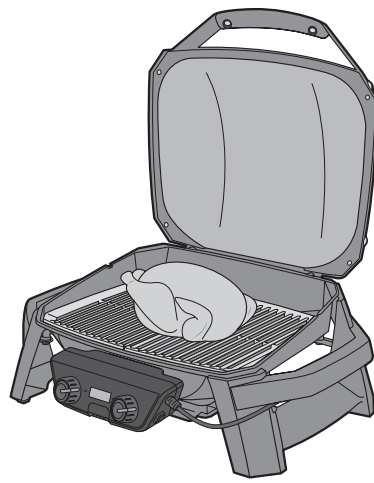




Configuración para sellar

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.

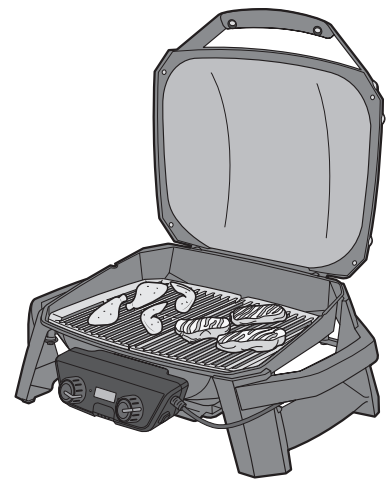


Configuración para rostizar

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.



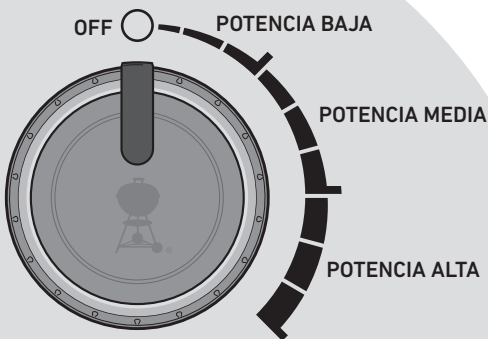
Asado en dos zonas

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

Pre caliente 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.

Limpeza 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.

Limpeza 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).

Limpeza 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.

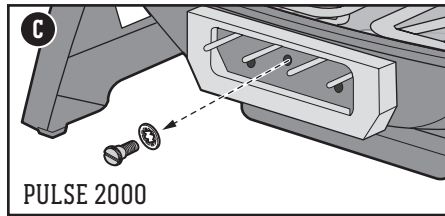
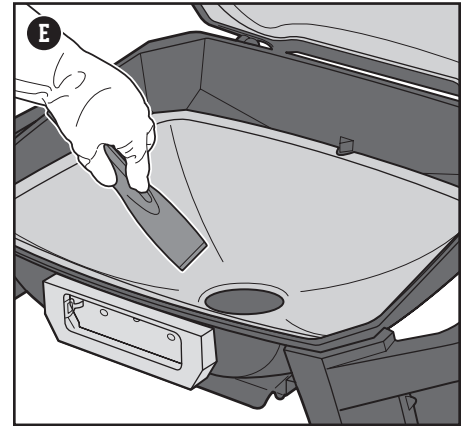
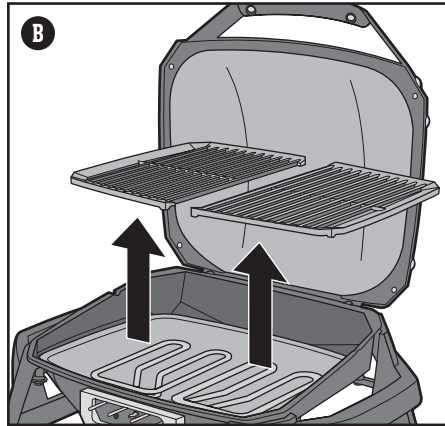
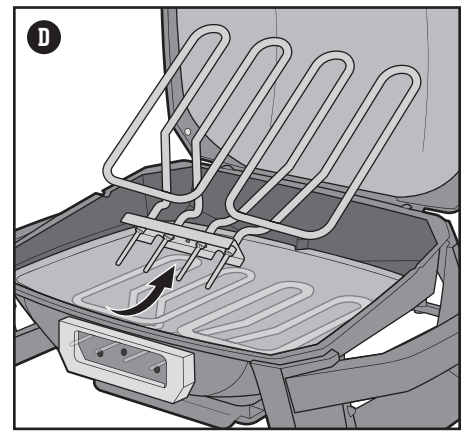
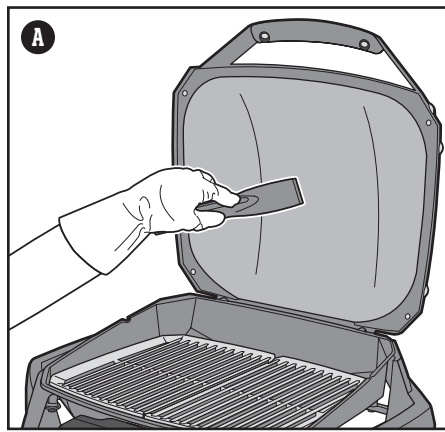
Para reinstalar los elementos calentadores, inserte estos en los agujeros correspondientes del frente del asador, por dentro. Vuelva a fijarlos colocando los tornillos de ajuste manual y girándolos en sentido de las manecillas del reloj. No apriete excesivamente.

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:



Limpeza 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.

Limpeza 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.

Limpeza 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.

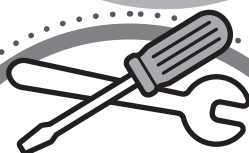
SÍNTOMA

- 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.

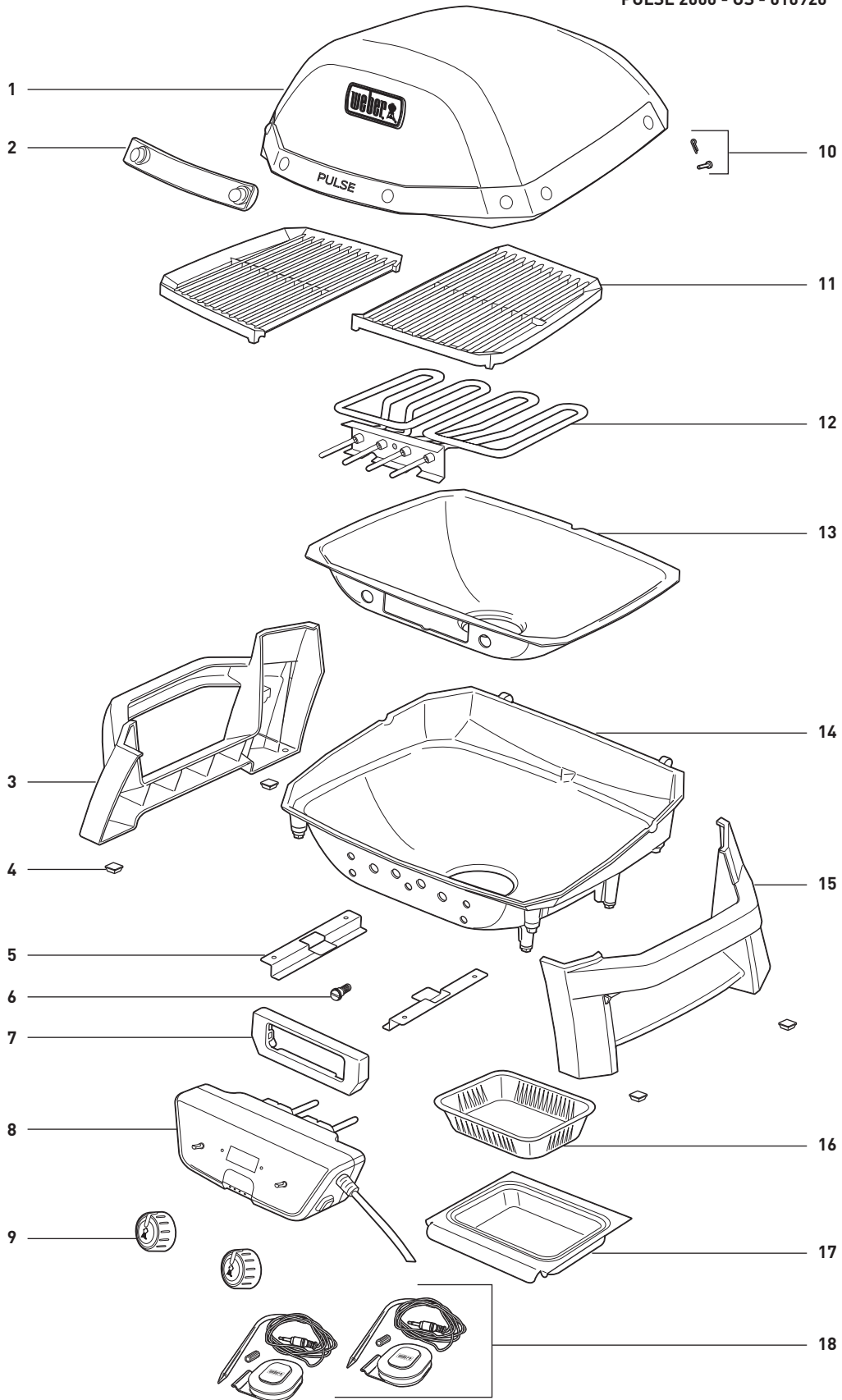


REFACCIONES

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



NO OLVIDE REGISTRARSE





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.).