

PULSE

PULSE 2000

Manuel du propriétaire



ENREGISTREZ-LE AUJOURD'HUI.

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



TÉLÉPHONE



APPLICATION



E-MAIL



weber.com



51486

080623
frCA - Français

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

Proposition 65, Californie

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

TABLE DES MATIÈRES

- 2 Bienvenue chez WEBER
Consignes de sécurité importantes
- 4 La promesse WEBER
Garantie
- 5 Assemblage
Liste des pièces
- 6 Caractéristiques
Caractéristiques du PULSE 2000
Description des caractéristiques
- 8 Fonctionnement
Démarrage
Entretien de la sonde à viande
Entretien entre les repas
- 11 Trucs et astuces
Saisir
Rôtir
Cuisson à deux zones
L'a b c du barbecue
- 13 Entretien
Nettoyage en profondeur et entretien
- 14 Dépannage
- 15 Pièces de rechange

- △ Lisez toutes les instructions.
- △ Pour usage domestique seulement.

△ ATTENTION

- △ Pour ne pas compromettre la protection contre les risques d choc électrique, brancher seulement à une prise correctement mise à la terre.
- △ Pour réduire les risques de choc électrique, tenir la connection fiche-prolongateur au sec et au-dessus du sol.
- △ Surface chaude.

Fonctionnement

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

△ DANGER

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

△ AVERTISSEMENT

- △ Utilisez le barbecue à l'extérieur seulement, dans un endroit bien aéré. Ne l'utilisez pas dans un garage, un immeuble, un passage recouvert, une tente ni tout autre endroit couvert ou toute installation couverte de matériaux combustibles.
- △ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne correctement, s'il est tombé ou s'il a été endommagé. Communiquez avec le représentant du service client de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur notre site Web. Connectez-vous sur www.weber.com.

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

△ Utilisez le barbecue uniquement sur une surface plane et thermorésistante.

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

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

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

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

△ N'utilisez l'appareil que pour la fonction à laquelle il est destiné.

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

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

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

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

△ Ne l'utilisez pas en guise de chauffage.

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

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

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

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

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

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

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

△ ATTENTION

△ Ne dépassez pas la puissance de la prise électrique.

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

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

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

Entreposage et/ou non-utilisation

△ DANGER

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

△ AVERTISSEMENT

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

△ ATTENTION

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

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

△ Attendez que le barbecue soit refroidi avant de le couvrir.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Instructions de mise à la terre

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

Rallonges

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

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

Technologie Weber Connect

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

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

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

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

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

BONJOUR!

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

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

Merci d'avoir choisi WEBER.

Nous sommes heureux de vous accueillir.



Suivez la cuisson
sur votre appareil

1 TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
GRATUITE



3 CONNECTEZ ET
SURVEILLEZ

2 INSÉREZ
LA SONDE

4 UNE CUISSON
PARFAITE

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



La promesse WEBER (Garantie Volontaire de 5 ans)

Chez Weber, nous sommes fiers de fabriquer des barbecues durables et d'offrir un excellent service à la clientèle pendant toute la durée de vie de nos barbecues.

Garantie limitée

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

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur d'un produit WEBER (ou, s'il s'agit d'un cadeau ou d'une promotion, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) (le « propriétaire »), que le produit WEBER est exempt de défauts de matériel et de main-d'œuvre pour cinq (5) ans à compter de la date d'achat lorsqu'il est assemblé et utilisé conformément au Guide d'utilisation fourni, à l'exception de l'usure normale. (Remarque :

Si vous perdez votre Guide d'utilisation Weber, vous pouvez vous en procurer une copie en ligne sur www.weber.com.) En vertu de cette garantie, WEBER accepte de réparer

ou remplacer la pièce défectueuse en raison d'un vice de matériaux ou de fabrication, soumis aux restrictions et exclusions applicables énumérées ci-dessous. **DANS LES LIMITES PRÉVUES PAR LA LOI APPLICABLE, LA PRÉSENTE GARANTIE N'EST OFFERTE QU'AU PREMIER ACHÉTEUR ET ELLE N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUBSÉQUENTS, SAUF EN CAS DE CADEAUX ET D'ARTICLES PROMOTIONNELS COMME IL A ÉTÉ MENTIONNÉ CI-DESSUS.**

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

- « L'usure normale » comprend les détériorations cosmétiques ou insignifiantes qui peuvent apparaître avec le temps, comme la rouille superficielle, les bosses et autres éraflures, etc.

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

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

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE

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

d'enregistrer votre barbecue avant de communiquer avec le service de garantie, veuillez avoir sous la main les informations suivantes pendant votre appel : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

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

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

Veuillez avoir à portée de main les renseignements suivants lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle : Nom – Adresse – Numéro de téléphone – Courriel – Numéro de série – Date d'achat – Détaillant – Modèle – Couleur – Principal problème

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

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

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

Avis de non-responsabilité

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

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

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

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

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LE RESTE DE LA DURÉE DE GARANTIE ORIGINELLE SUSMENTIONNÉE DE CINQ (5) ANS.

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

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

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

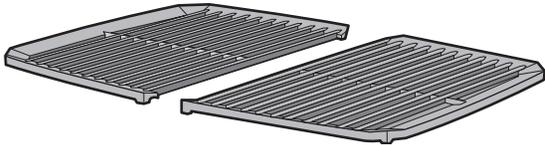
Pour obtenir des pièces de rechange, appelez le :
1-800-446-1071



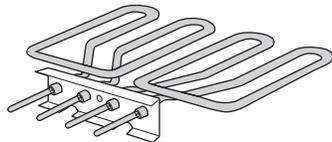
PULSE 2000



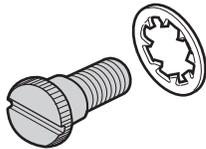
Sondes à viande et enrouleurs de câble



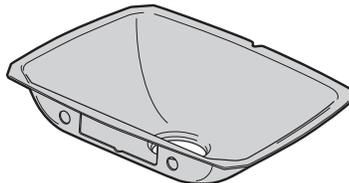
Grilles de cuisson en fonte émaillée



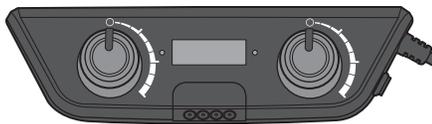
Élément chauffant



Vis moletée de l'élément chauffant



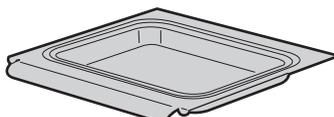
Doublure de cuve amovible



Régulateur de température PULSE 2000



Barquette jetable



Bac de récupération coulissant

Assemblage

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

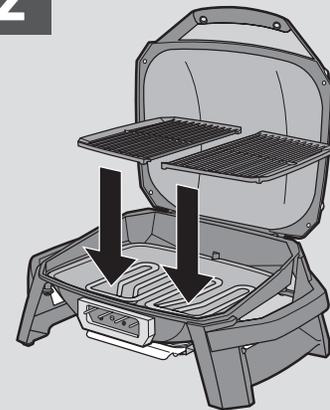
⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas modifier l'appareil. Les modifications sont dangereuses et annuleront votre garantie.

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

1



2

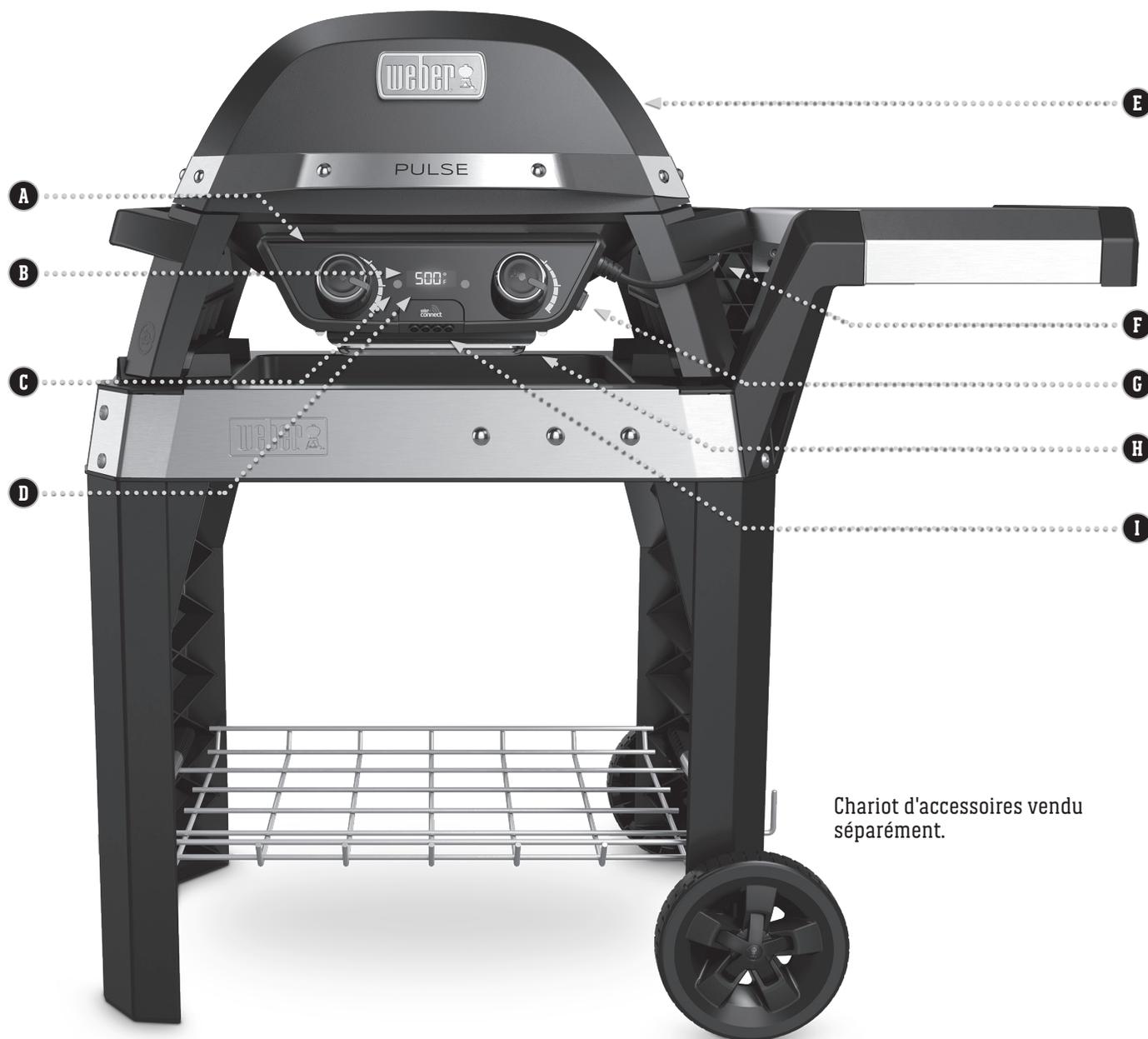


3



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

Caractéristiques du PULSE 2000



Chariot d'accessoires vendu séparément.

- A** Régulateur de température amovible
- B** Thermomètre numérique
- C** Témoins lumineux de la température
- D** Témoins lumineux de connexion Wi-Fi et Bluetooth®

- E** Couvercle haut
- F** Acheminement du câble
- G** Interrupteur
- H** Système de gestion de la graisse
- I** Prises de sonde WEBER CONNECT



Description des caractéristiques

Régulateur de température amovible

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

Thermomètre numérique

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

Voyants lumineux de fonctionnement

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

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

Couvercle élevé

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

Acheminement du câble

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

Interrupteur

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

Système de gestion de la graisse

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

Prises de sondes WEBER CONNECT

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

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

Composants amovibles pour un nettoyage facile

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

Grilles de cuisson en fonte émaillée

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

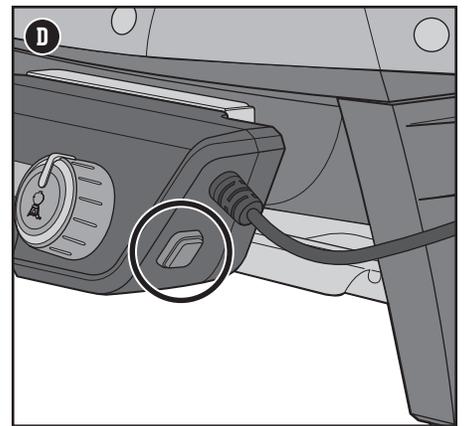
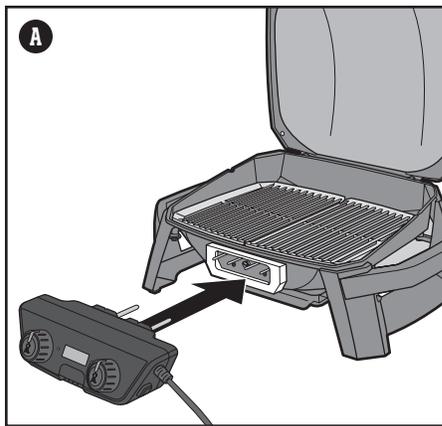
Deux zones de cuisson

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

Démarrage

Fixez le régulateur de température

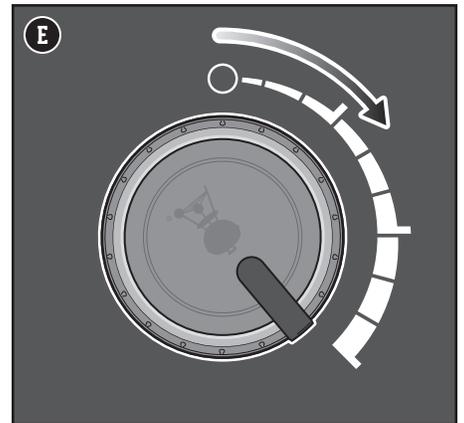
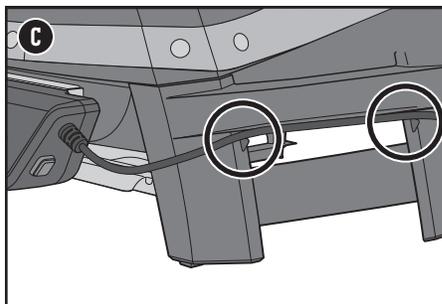
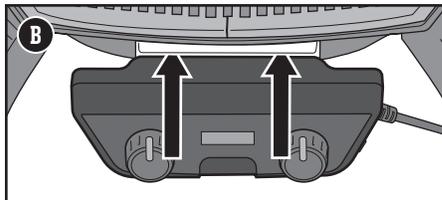
- 1) Branchez le régulateur de température sur le barbecue en l'enfonçant dans le support de montage (A). Ne forcez pas. Pour bien le fixer, assurez-vous que les broches de l'élément chauffant sont bien alignées avec le régulateur de température (B).
- 2) Acheminez le câble d'alimentation sous la poignée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



Préchauffez le barbecue

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

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



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

Conditions ambiantes

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

Rodage initial

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

⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Portez des mitaines ou des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.
- ⚠ En cas de flambée, fermez le couvercle, éteignez et débranchez le barbecue, puis laissez le couvercle fermé jusqu'à l'extinction du feu. N'utilisez pas de liquide pour éteindre les flammes.

Appli WEBER CONNECT



Faites ceci pour commencer.

Téléchargez l'appli WEBER CONNECT.

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

Téléchargez, connectez-vous et inscrivez-vous pour :

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

Connexion Bluetooth® ou Wi-Fi du grill

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

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

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

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

Cuisson avec des sondes

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

Veillez suivre ces étapes pour utiliser les sondes :

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

Utilisation des sondes

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

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

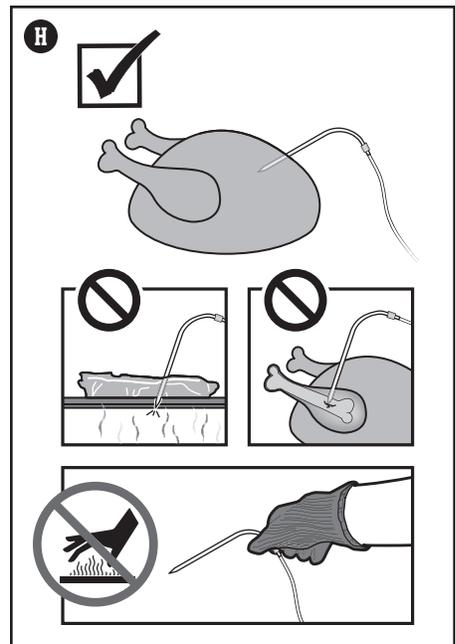
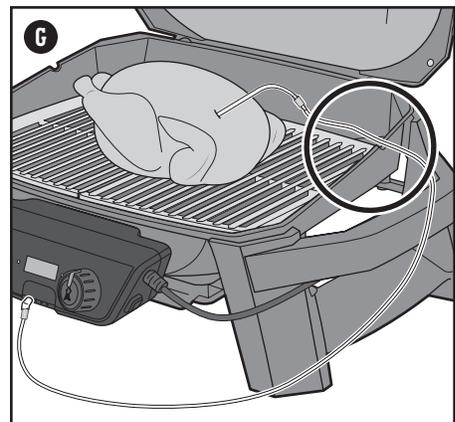
Afin d'assurer une utilisation sûre de la sonde pour viande et pour éviter de l'endommager :

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

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

Refroidissement

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



⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Entretien entre les repas

Veillez à sa propreté

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

Vérifier la présence de graisse

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

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

Nettoyage de la grille de cuisson

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

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

Nettoyage du régulateur de température

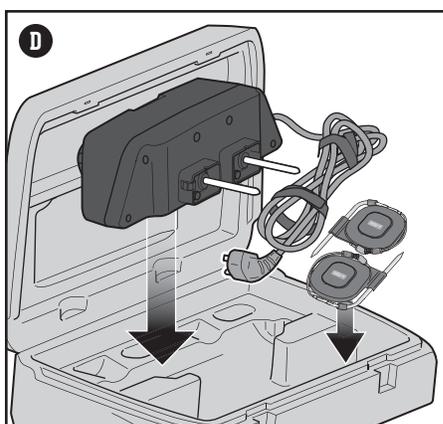
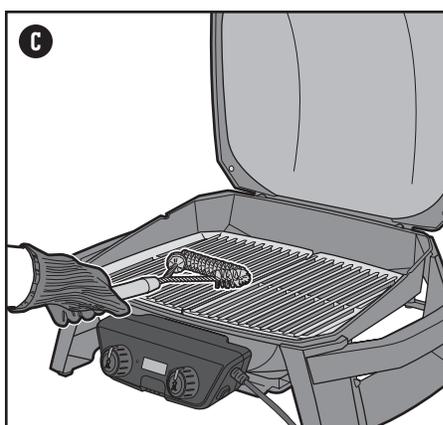
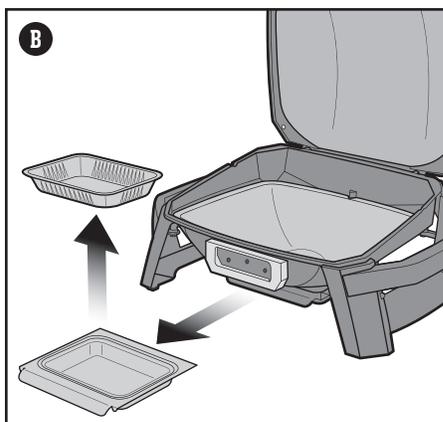
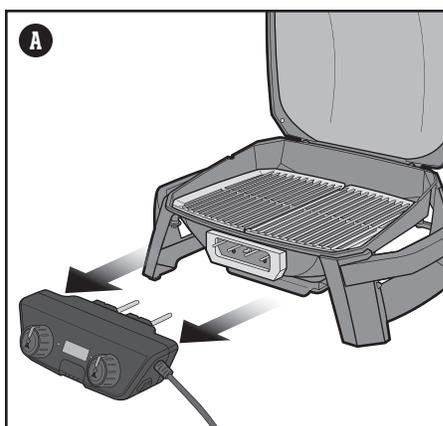
Essuyez le régulateur de température à l'aide d'un chiffon en microfibre imbibé d'eau. N'utilisez ni nettoyant, ni brosse : cela rayerait la surface. N'utilisez jamais de nettoyant pour vitre sur le plastique. Il en endommagerait la surface.

Rangement du régulateur de température

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

⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ Le barbecue doit être nettoyé soigneusement et régulièrement.
- ⚠ Ne recouvrez pas de papier d'aluminium le bac de récupération coulissant ou toute autre partie du barbecue.
- ⚠ Faites preuve de prudence, retirez avec précaution le bac de récupération et débarrassez-vous des graisses chaudes.
- ⚠ Vérifiez le bac de récupération d'accumulation de graisse avant chaque utilisation. Retirez tout excédent de graisse pour éviter qu'elle ne prenne en feu.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que les brosses pour grille de cuisson ne perdent pas leurs poils ou ne présentent pas de signe d'usure excessive. Remplacez la brosse si vous détectez des poils lâches sur les grilles de cuisson ou la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse à barbecue à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.



⚠ ATTENTION

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

Entretien de la sonde à viande

Nettoyage de la sonde

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

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

Enrouleur de la sonde

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





Saisir

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

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

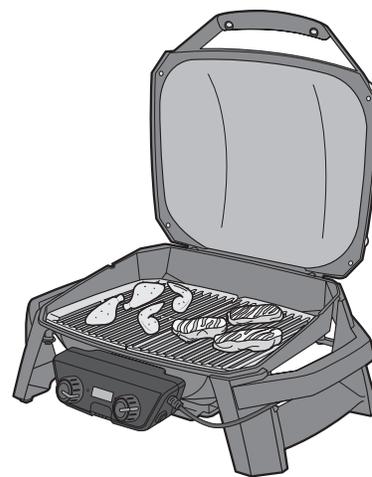


Rôtir

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

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

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



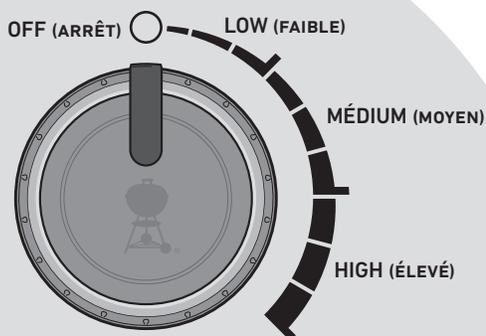
Cuisson à deux zones

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

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

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

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



Plage de température du barbecue PULSE :

LOW entre 200° et 300°F (93° - 149°C)

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

L'a b c du barbecue

Il faut toujours préchauffer la grille.

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

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

Anticiper ses besoins.

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

Cuisiner à l'étroit.

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

Un couvercle, ça reste fermé.

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

Retourner les aliments une seule fois.

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ AUX RÈGLES DE LA FCC :

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

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

- (1) Cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et
- (2) Cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris celles qui pourraient provoquer un mauvais fonctionnement

NORMES FCC SUR L'EXPOSITION AUX RADIOFRÉQUENCES (RF)

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition à l'énergie électromagnétique des radiofréquences établies par la FCC pour un environnement non contrôlé. Il faut éviter les expositions prolongées dans un rayon de 20 cm de l'antenne, celles-ci pouvant mener à une exposition supérieure aux limites de la FCC.

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

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

- (1) il ne doit pas produire de brouillage; et
- (2) il doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si celui-ci est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

INDUSTRY CANADA (IC) COMPLIANCE NOTICE

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

- (1) This device may not cause interference, and
- (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Nettoyage en profondeur et entretien

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Avec le temps, les performances de votre barbecue peuvent faiblir s'il n'a pas été correctement entretenu. De faibles températures, une chaleur irrégulière et une adhérence des aliments sur les grilles de cuisson sont autant de signes que le nettoyage et l'entretien n'ont que trop tardé. Lorsque votre barbecue est éteint et froid, commencez en nettoyant l'intérieur, de haut en bas.

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

Nettoyage du couvercle

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

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

Nettoyage de la cuve et de sa doublure

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

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

1) Retirez le régulateur de température.

2) Retirez les grilles de cuisson (B).

N'utilisez pas de brosse métallique pour nettoyer les éléments chauffants.

3) Retirez les éléments chauffants en dévissant la/les vis moletée(s) situées à l'avant du barbecue dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (C).

4) Faites glisser les éléments chauffants vers l'arrière du barbecue. En vous assurant de ne pas tordre l'élément chauffant, inclinez-le vers le haut et retirez-le (D).

5) Utilisez un grattoir en plastique pour racler les résidus sur les côtés et le fond de la doublure vers l'ouverture au fond de la cuve (E). Cette ouverture mène les résidus dans le bac de récupération coulissant.

6) Retirez et nettoyez le bac de récupération coulissant. Consultez la section 'Entretien entre les repas'.

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

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

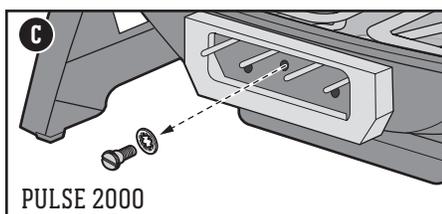
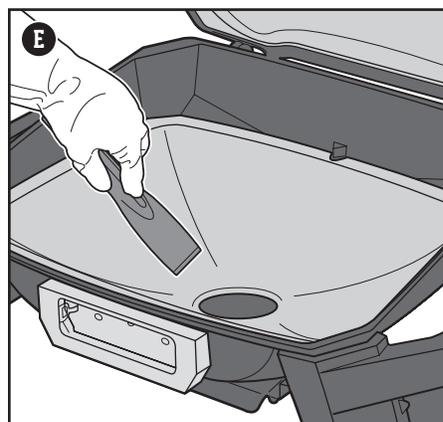
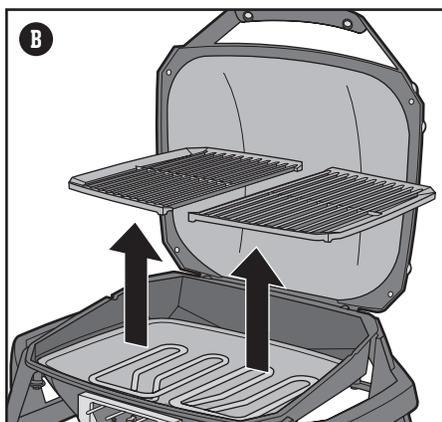
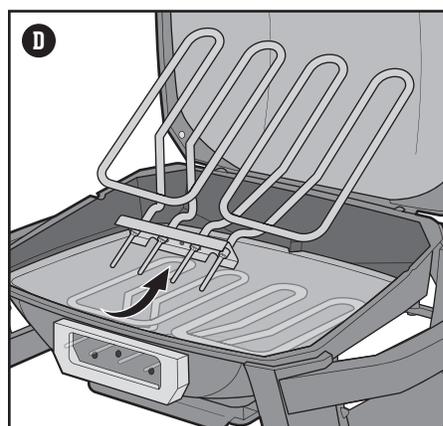
Pour réinstaller les éléments chauffants, insérez-les dans les trous correspondants à l'avant du barbecue. Fixez-les en tournant les vis moletées vers la droite. Ne serrez pas trop.

Nettoyez les éléments chauffants en brûlant les résidus alimentaires.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

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

WEBER recommande les méthodes suivantes selon le type de surface.



Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

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

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

Nettoyage des surfaces peintes et des éléments plastiques

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

- ⚠ N'essayez pas de réparer des composants électriques ni des composants structurels sans contacter au préalable le service client Weber-Stephen Products LLC.
- ⚠ Toute garantie sera annulée si des réparations ou des remplacements ne sont pas réalisés avec des pièces Weber-Stephen authentiques.

LE BARBECUE ÉLECTRIQUE NE S'ALLUME PAS

SYMPTÔME

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

CAUSE

Le régulateur de température n'est peut-être pas correctement inséré dans son logement.

Il y a un problème avec le courant qui vient de la prise.

Le disjoncteur de mise à la terre intégré au régulateur de température est peut-être à l'origine de la coupure de l'alimentation de votre barbecue.

SOLUTION

Retirez et réinsérez le régulateur de température. Insérez toujours le régulateur de température dans le barbecue avant de le brancher.

Vérifiez l'alimentation électrique.

Si l'affichage du thermomètre numérique et le(s) témoin(s) lumineux de la température ne sont pas allumés, éteignez le régulateur de température en mettant son interrupteur hors tension pour réinitialiser le disjoncteur de mise à la terre. Attendez 30 secondes avant de rallumer le régulateur de température.

UN CODE D'ERREUR S'AFFICHE À L'ÉCRAN

SYMPTÔME

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

CAUSE

Le régulateur de température est sensible à certains facteurs extérieurs. Les variations d'alimentation électrique ou de fréquence radio peuvent perturber son fonctionnement.

SOLUTION

Commencez par éteindre le régulateur de température en appuyant sur l'interrupteur rouge. Débranchez le câble de la prise murale et retirez le régulateur de température du barbecue.

Patiencez 30 secondes, puis insérez à fond le régulateur de température dans le barbecue avant de le brancher. Mettez l'interrupteur rouge sous tension.

LE BARBECUE A DES PROBLÈMES DE CONNECTIVITÉ

SYMPTÔME

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

CAUSE

Le barbecue est hors de portée du signal du réseau Wi-Fi.

SOLUTION

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

SYMPTÔME

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

CAUSE

Le Bluetooth® est un signal à courte portée uniquement.

La portée d'un signal Bluetooth® est très courte.

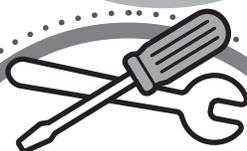
SOLUTION

Lorsque le régulateur de température est activé, il est prêt à être jumelé. Vérifiez que la fonction Bluetooth est bien activée sur votre appareil connecté et que ce dernier se trouve à proximité de votre barbecue.

Le témoin Bluetooth® reste allumé sans clignoter pour indiquer que le barbecue est jumelé à un appareil. Désactivez Bluetooth® sur tout appareil que vous ne souhaitez pas jumeler à votre barbecue.

APPELEZ LE SERVICE CLIENT

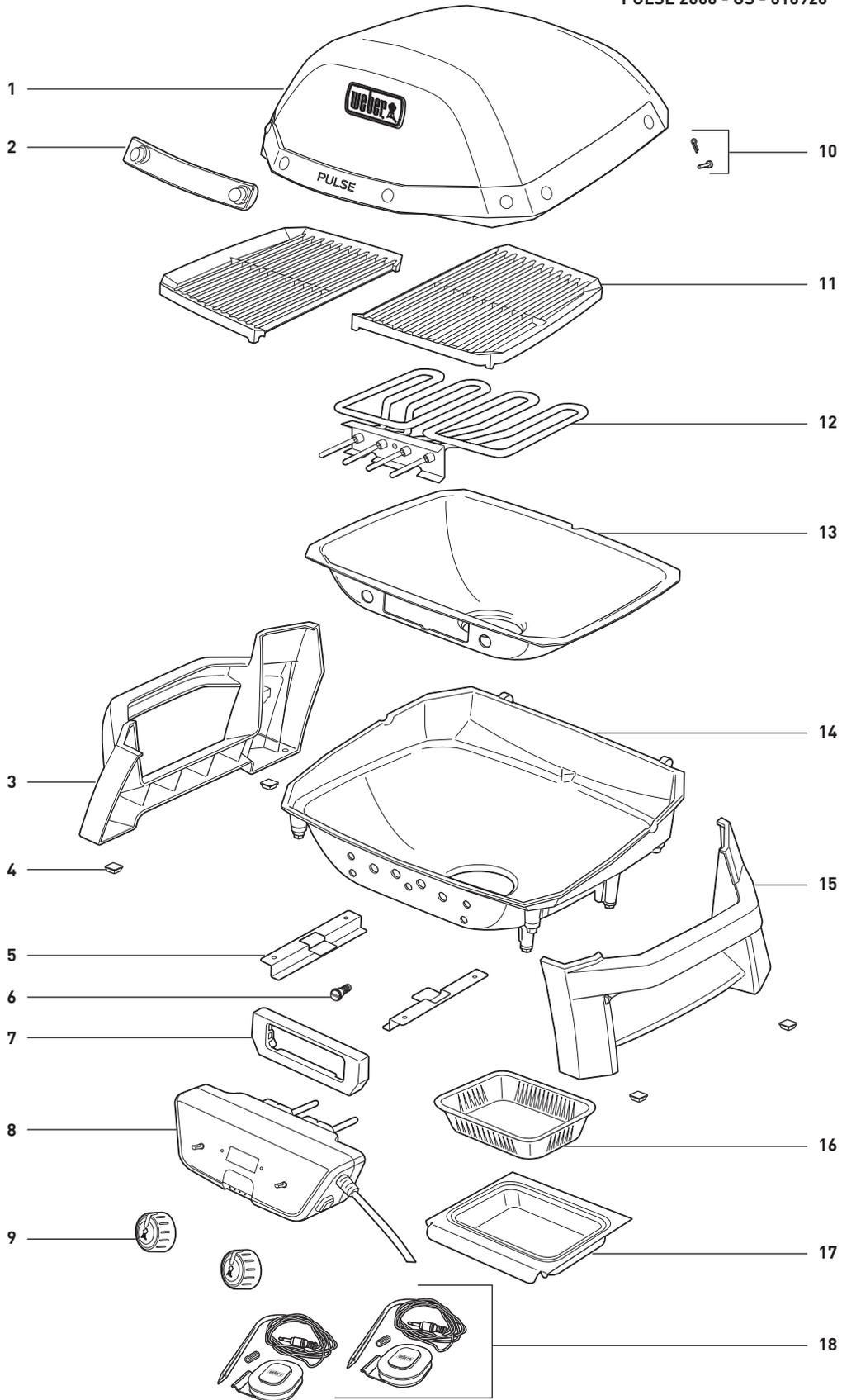
Si vous éprouvez encore des problèmes, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région à l'aide des coordonnées qui se trouvent sur le site weber.com.

**PIÈCES DE RECHANGE**

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



N'OUBLIEZ PAS D'ENREGISTRER VOTRE PRODUIT





NUMÉRO DE SÉRIE



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

États-Unis :
1-800-446-1071

Canada :
1-800-446-1071



weber.com



Bluetooth[®]
SMART



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

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

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