



# SmokeFire

Asador de pellets de madera

MANUAL DEL PROPIETARIO



**IGNORAR LAS DISTANCIAS MÍNIMAS OBLIGATORIAS (ESPACIOS DE VENTILACIÓN) ENTRE LOS EQUIPOS Y LOS MATERIALES COMBUSTIBLES ES UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE EL PRODUCTO SE INSTALE DE CONFORMIDAD CON ESTAS INSTRUCCIONES.**

**51780**

esMX

08/06/23



# SEGURIDAD

**EA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO.** Este manual del propietario contiene indicaciones de peligro, advertencia y precaución importantes acerca del producto. Léalo íntegramente antes de montar y usar este aparato de combustión de pellets. Ignorar estas instrucciones puede dar lugar a daños materiales, lesiones personales o incluso muerte. Consulte a las autoridades locales competentes en materia de edificación o de prevención de incendios acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de las instalaciones en su zona. Encontrará las instrucciones de montaje en la guía de montaje. **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

Visite [weber.com](http://weber.com), seleccione su país de residencia y registre hoy su asador.

Los avisos encabezados por las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** que contiene este manual ponen de manifiesto información de carácter crítico e importante. Los diferentes tipos de aviso son:

⚠ **¡PELIGRO!** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **provocará muerte o lesiones graves.**

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **puede provocar muerte o lesiones graves.**

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

⚠ **¡PELIGRO!** Mantenga el asador alejado de cualquier fuente de vapores y líquidos inflamables. No use nunca gasolina, combustible para lámparas a base de gasolina, queroseno, líquido de encendido para carbón o productos similares para encender un fuego o reavivarlo en este aparato. Mantenga todos esos productos bien alejados del aparato cuando esté en uso.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Solo para uso al aire libre. Instale este asador de pellets de modo que los gases y el humo resultantes de la combustión no se filtren ni puedan acceder a ningún edificio. Consulte los reglamentos locales en materia de edificación o de prevención de incendios para conocer cualquier requisito adicional.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Formación de creosota e importancia de eliminarla. Cuando los pellets de madera arden lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad la cual es expulsada para formar creosota. Al arder, esta creosota produce un fuego muy caliente.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Inspeccione el sistema de cenizas y grasa y el compartimento de cocción antes de cada sesión para determinar si existe acumulación de grasa y/o creosota. Si la hubiera, deberá eliminarse para reducir el riesgo de incendios.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Eliminación de las cenizas: espere siempre a que el asador se haya enfriado completamente después de realizar el procedimiento de apagado de forma correcta. No elimine la grasa ni las cenizas hasta que estén frías.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Use solo PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE en este asador. No use pellets en cuya etiqueta se indique que contienen aditivos.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Retire las cacerolas y las sartenes mientras el aparato se encuentre funcionando desatendido para reducir el riesgo de incendio.

⚠ **¡PRECAUCIÓN!** No use accesorios distintos a los especificados para este aparato.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Siga estas recomendaciones para evitar que usted, su familia u otros puedan resultar intoxicados a consecuencia del monóxido de carbono, un gas incoloro e inodoro.

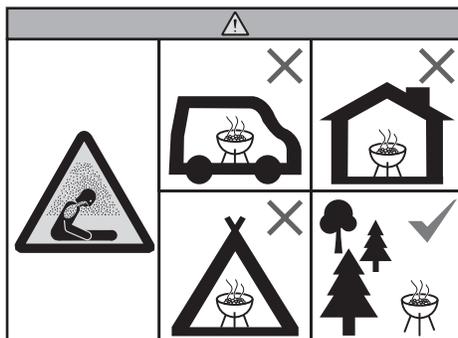
- Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede ocasionar la pérdida de consciencia y la muerte.

- Solicite atención médica si usted u otras personas presentan síntomas similares a los de un resfriado o la gripe mientras se encuentran cerca de este aparato. Con frecuencia, las intoxicaciones por monóxido de carbono se detectan demasiado tarde, al confundirse fácilmente con los síntomas del resfriado o la gripe.

- El consumo de alcohol y drogas potencia sus efectos.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** El monóxido de carbono es particularmente tóxico para la madre y el feto durante el embarazo, así como para los niños pequeños, las personas mayores, los fumadores y aquellos que padezcan problemas del sistema circulatorio o la sangre como, por ejemplo, anemia o enfermedades cardíacas.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use este asador en espacios cerrados y/o habitables (como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o embarcaciones). Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.



Aplica solo a los clientes en México:

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

## PELIGROS

⚠ **¡PELIGRO!** ¡No usar en interiores! Este asador está diseñado para su uso al aire libre en áreas bien ventiladas, y no está preparado para el uso como calentador ni debe emplearse como tal en ninguna circunstancia. El uso en interiores puede dar lugar a la acumulación de vapores tóxicos y causar lesiones personales graves o muerte.

⚠ **¡PELIGRO!** Este asador no es apto para uso comercial y está exclusivamente diseñado para su empleo al aire libre en un entorno doméstico.

⚠ **¡PELIGRO!** No use este asador en cocheras, edificios, pasillos cubiertos, tiendas de campaña, patios techados, porches parcialmente cerrados u otras áreas cerradas.

⚠ **¡PELIGRO!** No realice nunca tareas de mantenimiento en este asador mientras se encuentre conectado al suministro eléctrico. Desconecte siempre el asador de la alimentación antes de llevar a cabo tareas de mantenimiento.

⚠ **¡PELIGRO!** El interior del asador presenta niveles de tensión peligrosos que pueden dar lugar a descargas eléctricas, quemaduras o muerte. Desconecte siempre el asador del suministro eléctrico antes de llevar a cabo tareas de mantenimiento o limpieza.

## ADVERTENCIAS

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use este asador si no están instaladas todas las partes. Este asador debe armarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de armado. Un armado incorrecto puede dar lugar a situaciones peligrosas.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No utilice nunca este asador sin colocar el sistema de cenizas y grasa. Use siempre una bandeja para escurrimientos para recoger la grasa del cajón.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No extraiga nunca el sistema de cenizas y grasa con el asador en funcionamiento.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use briquetas de carbón, combustible líquido o rocas de lava en este asador.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use este asador debajo de una estructura de material combustible (por ejemplo, techos o marquesinas).

⚠ **¡ADVERTENCIA!** El consumo de alcohol o medicamentos (bajo supervisión médica o no) puede afectar a la capacidad del usuario para armar correctamente el asador o usarlo con seguridad.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Proceda con precaución al usar el asador. Estará caliente durante el precalentamiento, al cocinar en él o al limpiarlo, y jamás debe dejarse desatendido ni desplazarse durante su uso.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Los niños y mascotas deben mantenerse alejados.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Este asador no está diseñado para su instalación en el interior o encima de vehículos recreativos y/o embarcaciones.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use este asador a menos de 2 ft (65 cm) de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada, las cubiertas vinílicas para paredes exteriores y las puertas de patio.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Mantenga el asador en todo momento sobre una superficie firme y nivelada, alejada de materiales combustibles.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use el asador si sopla viento fuerte.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use prendas con mangas sueltas o vaporosas durante el encendido y el uso del asador.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No toque nunca las parrillas de cocción, el contenedor de cenizas, el elemento encendedor, el sistema de cenizas y grasa ni el asador para revisar si están calientes.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Al terminar de cocinar, use el menú principal o mantenga presionada la rueda durante 3 segundos para iniciar el procedimiento de apagado y extinguir el combustible.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Use siempre guantes para asar resistentes al calor al cocinar y manipular la tapa, el soporte para calentar, el termómetro o las sondas de temperatura.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** La mesa lateral soporta un máximo de 40 lb (18 kg). No se apoye en ella ni la sobrecargue.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No mueva, tape ni guarde el asador hasta que se extinga todo el combustible y el asador esté completamente frío.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use agua para controlar las llamaradas ni para apagar el combustible.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Use este asador según lo descrito en este manual. El uso incorrecto puede dar lugar a incendios, descargas eléctricas o lesiones.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Este aparato solo debe conectarse a un tomacorriente con conexión a tierra. No use adaptadores de conexión. En caso de necesitarse una extensión eléctrica, use solo una de calibre 14AWG (1.63 mm<sup>2</sup>) cuya clavija cuente con terminal de tierra, apta para aparatos destinados al uso al aire libre. La longitud máxima de la extensión eléctrica es de 13 ft (4 m). La extensión eléctrica debe ser tan corta como sea posible. Examine la extensión eléctrica antes de usarla, y sustitúyala si está dañada. A fin de minimizar el riesgo de daños materiales y/o lesiones personales, no prolongue el cable de alimentación a menos que la extensión eléctrica cumpla las especificaciones indicadas en este manual.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Inspeccione periódicamente el cable de alimentación y la clavija, y revise si presentan señales de deterioro. No use el aparato si el cable o la clavija están dañados.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use el equipo si el tomacorriente está dañado.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Desconecte siempre el asador jalando la clavija. No jale el cable.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use el asador a menos de 10 ft (3 m) de cualquier volumen de agua (como una alberca o un estanque).

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Mantenga el cable de alimentación y la extensión eléctrica alejados de cualquier superficie o agua calientes y acomódelos de forma que no haya peligro de tropezar con ellos. Use la correa del cable de alimentación para esto.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Las sondas de temperatura para alimentos son objetos muy afilados y pueden alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Proceda con cuidado al manipularlas para evitar cualquier riesgo de lesiones.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No permita que la tolva se vacíe con el asador en funcionamiento.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** El cable de alimentación suministrado con el asador está equipado con una clavija de tres patas (con conexión a tierra) para proporcionar protección contra descargas eléctricas, y debe conectarse directamente a un tomacorriente del mismo tipo con conexión a tierra. No corte, retire ni modifique la clavija de ningún modo.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** WEBER le recomienda revisar periódicamente el contenedor de cenizas, el sinfín y el compartimiento de asado para asegurarse de que no existan obstrucciones que pudieran bloquear e impedir la correcta circulación del aire. Consulte la sección **LIMPIEZA RECOMENDADA** para más información.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Revise que los pellets de madera de la tolva estén secos si guarda el asador al aire libre cuando no lo use, o en épocas de lluvia o

humedad elevada. Los pellets de madera pueden expandirse, romperse y obstruir el sistema de alimentación del sinfín si se mojan o permanecen expuestos a una humedad elevada.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Si usa la app WEBER CONNECT para supervisar el funcionamiento del asador, asegúrese previamente de respetar todas las medidas de seguridad que, de otro modo, serían aplicables al uso normal del equipo. Para atender cualquier emergencia que pudiera surgir, deberá haber siempre cerca del asador una persona familiarizada con su funcionamiento. No deje el asador desatendido.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Para reducir el peligro de que la grasa se incendie, asegúrese de que el sistema de cenizas y grasa, el difusor de calor y todas las FLAVORIZER BARS estén correctamente instalados.

## PRECAUCIONES

⚠ **¡PRECAUCIÓN!** Asegúrese de mantener secas y alejadas del suelo todas las conexiones eléctricas.

⚠ **¡PRECAUCIÓN!** Respete las leyes y reglamentos locales durante el uso de este aparato.

⚠ **¡PRECAUCIÓN!** Al conectar este aparato al suministro de alimentación, asegúrese de que la tensión proporcionada coincida con la tensión nominal indicada en la etiqueta del aparato.

⚠ **¡PRECAUCIÓN!** Desconecte siempre el asador del tomacorriente cuando no se encuentre en uso y antes de llevar a cabo tareas de limpieza. Espere a que se enfríe antes de llevar a cabo tareas de mantenimiento.

⚠ **¡PRECAUCIÓN!** Ponga la máxima atención al extraer el sistema de cenizas y grasa y desechar la grasa o las cenizas si están calientes.

⚠ **¡PRECAUCIÓN!** Guarde siempre los PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE en un lugar seco y alejado de cualquier fuente de humedad y de aparatos que generen calor.

## PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Este producto puede exponer al usuario a ciertas sustancias químicas, como el polvo de madera, que el estado de California considera cancerígenas. Para más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Este producto puede exponer al usuario a ciertas sustancias químicas, incluidas algunas derivadas de la combustión (como el hollín y el monóxido de carbono), que el estado de California considera cancerígenas y causantes de defectos congénitos u otros daños reproductivos. Para más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Este producto puede exponer al usuario a ciertas sustancias químicas, como el níquel, que el estado de California considera cancerígenas. Para más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

• 110-127

• 50/60 Hz

• 85 W

• 2402.0 - 2480.0 MHz

La operación de este equipo está sujeta a las siguientes dos condiciones.

1. Es posible que este equipo o dispositivo no cause interferencia perjudicial.

2. Este equipo o dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo la que pueda causar su operación no deseada.

## Índice

2 Seguridad

4 Garantía

5 Sistema de cocción

6 Características

especiales

Controlador WEBER CONNECT

8 Antes de encender

Elección de un lugar apropiado para cocinar

Preparación del asador para el primer encendido

Mantenimiento entre comidas cada vez que use el asador

App WEBER CONNECT

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

11 Uso del asador

Procedimiento para el primer encendido  
Cada vez que use el asador

Cocción con las sondas de temperatura

Procedimiento de apagado del asador

Cambio de los pellets/purga de la tolva

Métodos de cocción

Explore los ajustes

15 Ajustes del

controlador

Panel

Menú principal

Configurar una cocción con sonda

Ajustes de la cocción con sonda

Programas de cocción

Temporizadores

Información reglamentaria

17 Resolución de

problemas

32 Mantenimiento

33 Consejos expertos

34 Piezas de repuesto





# GARANTÍA

## Bienvenido a Weber

WEBER tiene el placer de darle la bienvenida a un sinfín de variadas experiencias de cocina a la parrilla. En WEBER estamos orgullosos de dos cosas: fabricar asadores que duran y ofrecer toda una vida de magnífica atención al cliente. Nuestro compromiso con la excelencia y la calidad no tiene rival, y respaldamos nuestros productos con una garantía de primera categoría. Disfrute de la confianza que le brinda adquirir un producto WEBER y de unas experiencias de cocina a la parrilla memorables.

### 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. 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.

Modelo: \_\_\_\_\_

Fecha de compra o instalación: \_\_\_\_\_

### 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 los períodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso 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 desde [www.weber.com](http://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 SÓLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.

WEBER respalda sus productos y 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](http://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](http://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).

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.

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.

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.

### PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Caja de cocción y todos los componentes no reflejados a continuación: 5 años

Componentes eléctricos: 3 años

Parrillas de cocción, canal de pellets, contenedor de cenizas, deflector de calor, parrilla de pellets y moldura del controlador: 3 años

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

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

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

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

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,  
Aldáldia 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 a 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.



Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema.

## 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 PRESCRIPCIÓN LEGAL.

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

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

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

LAS PARTES Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA INDICADOS ANTERIORMENTE.

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 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  
Customer Service Center  
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067  
EE. UU.

Para ordenar refacciones, llame al:  
1-800-446-1071

## A Tapa vitrificada y compartimento de cocción

Diseñada para dejar atrás a la competencia, el atractivo del asador SMOKEFIRE va mucho más allá de su aspecto. El exclusivo acabado vitrificado de WEBER es capaz de soportar las inclemencias del tiempo y ayuda a prevenir la oxidación y el agrietamiento a lo largo de los años.

## B Tolva de gran tamaño

La amplia tolva cuenta con capacidad para más de 9 kg (20 lb) de pellets: el tamaño perfecto para ahumar durante todo el día.

## C Eficiente motor de accionamiento inclinado

Este motor de corriente continua se diseñó para calentar a mayor temperatura y más rápido que otros asadores de pellets con el fin de alcanzar valores de 93-315 °C (200-600 °F). Ello le brinda la versatilidad suficiente para poder marcar filetes, ahumar costillas, hornear pizza y cualquier otra cosa que se le ocurra.

## D Sistema de cenizas y grasa fácil de limpiar

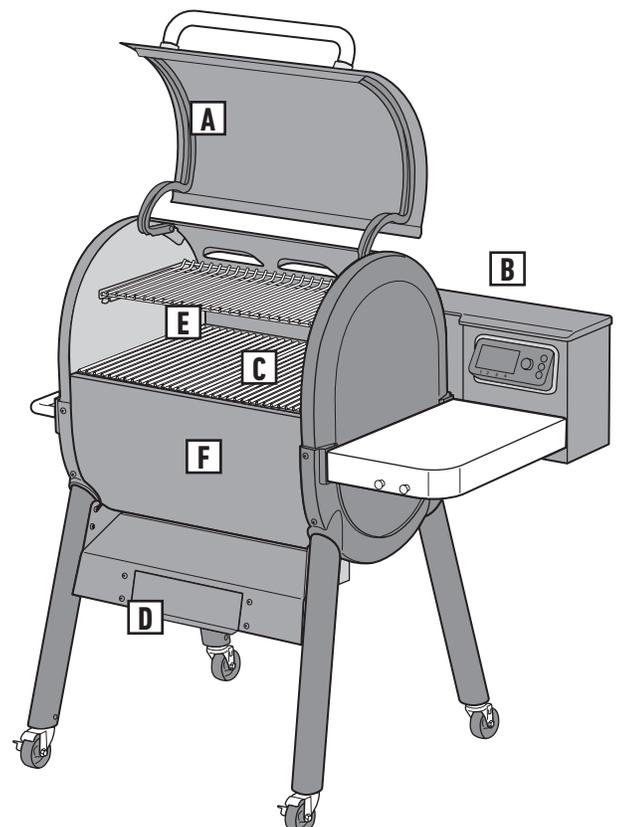
Con este innovador sistema, las cenizas y la grasa son canalizadas hasta un cajón extraíble incorporado para una limpieza fácil y rápida. Ello le evita tener que contemplar toda esa desagradable grasa en un cubo colgado del lateral de su nueva y flamante asador de pellets. Este exclusivo sistema también evita que las cenizas vuelen hasta el compartimento de cocción y se depositen en los alimentos.

## E Amplio espacio de cocción

El amplio espacio de cocción en dos niveles puede albergar suficientes alimentos como para dar de comer a todos los invitados.

## F Elemento encendedor

El elemento encendedor permite encender el combustible de su asador de pellets de manera similar al elemento calentador de un horno eléctrico.





# CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

## A Controlador WEBER CONNECT

El controlador WEBER CONNECT (A) le ofrece un control total sobre el modo de operar el asador WEBER SMOKEFIRE. Úselo para empezar a cocinar, seleccionar los ajustes de temperatura, supervisar la cocción y mucho más. Explore más opciones en el menú principal del controlador.

## B Integración con Wi-Fi y Bluetooth®

Use su dispositivo inteligente para iniciar sesión en la app WEBER CONNECT (B), recibir el software más reciente y conectarse a su asador. La app WEBER CONNECT le informará cuando haya llegado el momento de voltear, dejar reposar o servir, directamente desde su dispositivo inteligente. La función de acceso remoto al asador le ofrece libertad para alejarse, controlar la cocción e incluso ajustar la temperatura desde la palma de la mano.

## C FLAVORIZER BARS y difusor de calor

Las FLAVORIZER BARS y el difusor de calor (C) reparten el calor por toda la rejilla de cocción para que sus alimentos se hagan de manera uniforme y no tenga que preocuparse de puntos fríos o calientes. Además, cuando use el fuego alto, capturarán los jugos y los harán crepitar, potenciando increíblemente el sabor.

## D Sondas de temperatura ambiente y para alimentos

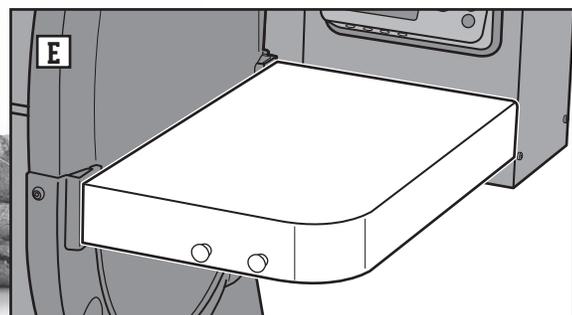
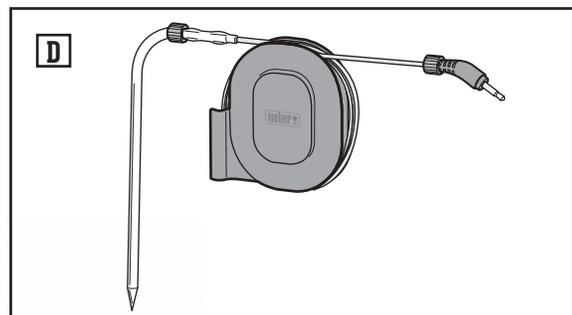
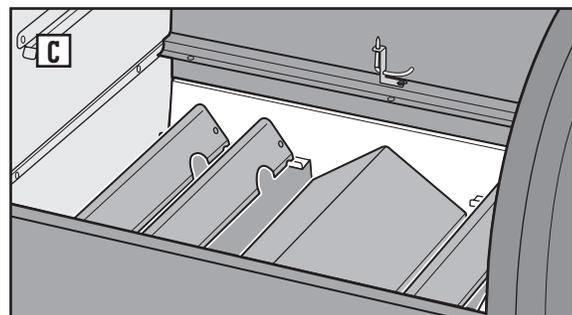
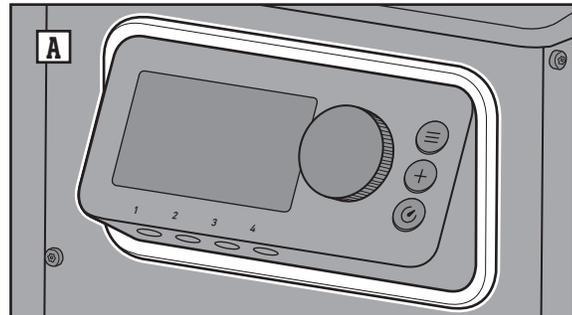
Para poder controlar a distancia la temperatura del asador y la temperatura interna de los alimentos, el modelo SMOKEFIRE incluye una sonda de temperatura ambiente (integrada) y una sonda de temperatura para alimentos (D), que se conectarán e interactuarán directamente con el controlador. Este admite hasta cuatro sondas de temperatura para alimentos simultáneas (se venden por separado).

## E Amplia mesa lateral con ganchos portautensilios

Use la mesa lateral (E) para tener siempre sus bandejas, condimentos y utensilios al alcance de la mano, o empléela para preparar los alimentos. Los ganchos portautensilios son además el lugar perfecto para colgar los utensilios del asador hasta que se necesiten.

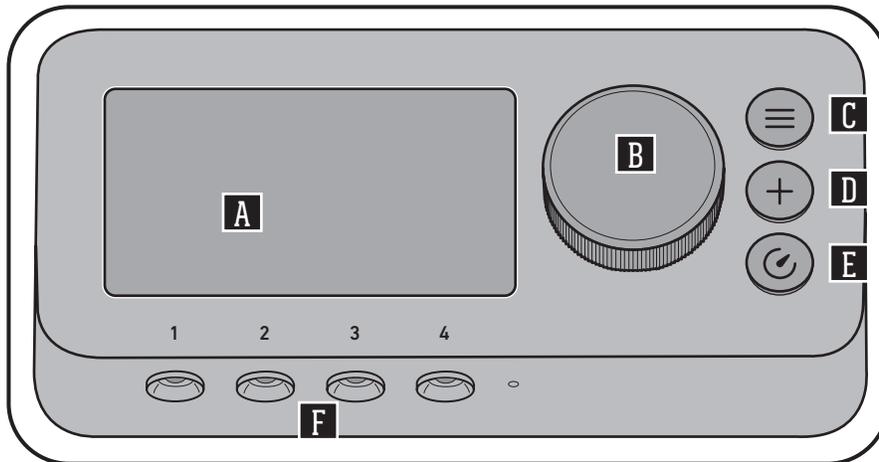
## F Accesorios

Añada más accesorios a el asador SMOKEFIRE para personalizar la experiencia de cocción. Visite [www.weber.com](http://www.weber.com) para descubrir sus accesorios WEBER preferidos.





# CONTROLADOR WEBER CONNECT



## A Panel

El panel de la pantalla LCD del controlador es el lugar donde usted puede comprobar las temperaturas, recibir notificaciones, consultar el estado de la conexión, explorar las opciones de los menús y verificar el estado de la cocción.

## B Rueda de selección

Gire la rueda de selección para ajustar la temperatura del asador, desplazarse por el panel, seleccionar opciones de los menús y mucho más. Presione la rueda para confirmar cada selección. Mantenga presionada la rueda para iniciar el procedimiento de apagado.

## C Menú principal/Atrás

Desde el panel, puede pulsar el botón  para volver al menú principal. Pulse de nuevo el botón  cuando se desplace por las opciones del menú por medio de la rueda para volver un paso atrás. Pulse y mantenga el botón  para volver al panel. Desde el menú principal, puede pulsar el botón  para volver al panel.

## D Programa de cocción

Presione el  botón para interactuar con los programas de cocción WEBER y preparar pescados, aves, carnes rojas, verduras y más. Descargue la app WEBER CONNECT usando su dispositivo inteligente y siga los pasos de asado programados que aparecerán en el controlador y en la app.

## E Temporizador

Pulse el botón  para crear un nuevo temporizador. Use la rueda para aumentar o disminuir el tiempo deseado. Presione la rueda para seleccionar el temporizador e iniciarlo.

## F Sondas de temperatura para alimentos

Su nuevo asador WEBER SMOKEFIRE admite hasta cuatro sondas de temperatura independientes (una viene incluida). De este modo, podrá disfrutar de un mayor control y lograr siempre unos resultados óptimos.

*NOTA: Descargue la app WEBER CONNECT para disfrutar del software de asado más reciente y las últimas funciones del controlador.*



# ANTES DE ENCENDER

## Elección de un lugar apropiado para cocinar

Con el fin de garantizar una experiencia de cocción segura y agradable, es importante recordar estas reglas a la hora de elegir un lugar para su asador WEBER SMOKEFIRE:

- ¡No usar en interiores! Este asador está diseñado para su uso al aire libre en áreas bien ventiladas, y no está preparado para el uso como calefactor ni debe emplearse como tal bajo ninguna circunstancia. El uso en interiores puede dar lugar a la acumulación de vapores tóxicos y causar lesiones personales graves o muerte.
- No usar en garajes, edificios, pasajes cubiertos, tiendas de campaña o espacios cerrados de ningún otro tipo.
- No use este asador a menos de 65 cm (2 ft) de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada.
- Mantenga el área destinada a la cocción de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables (gasolina, alcohol, etc.).
- No use este asador bajo una estructura de material combustible (por ejemplo, techos, voladizos, patios techados y porches parcialmente cerrados).
- No use el asador a menos de 3 m (10 ft) de cualquier volumen de agua (como una piscina o un estanque).
- No use este asador en espacios cerrados y/o habitables (como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o embarcaciones). Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.
- Guarde siempre los PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE en un lugar seco y alejado de cualquier fuente de humedad y de aparatos que generen calor.

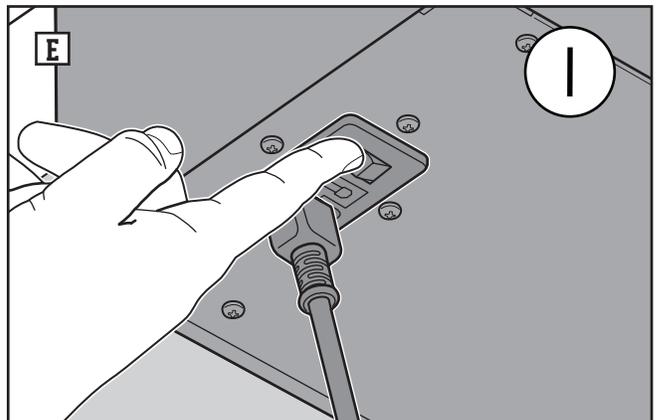
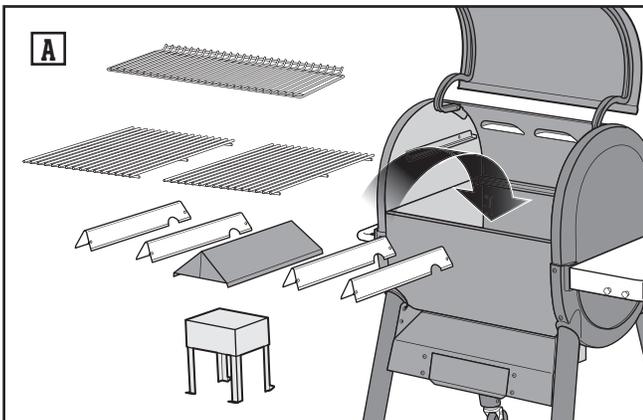
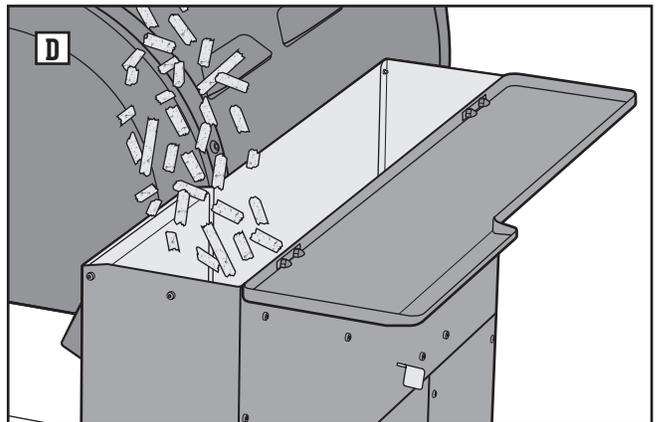
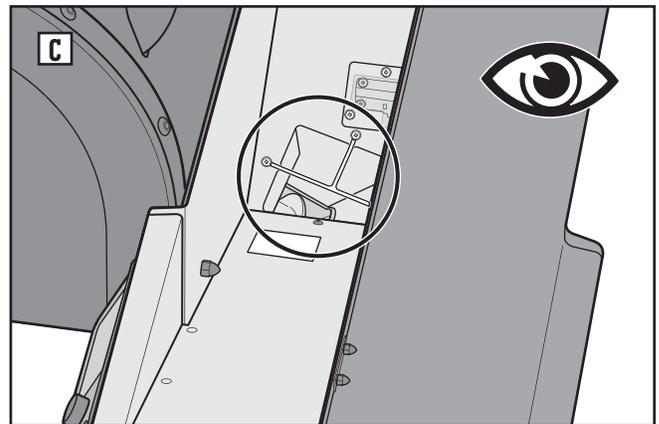
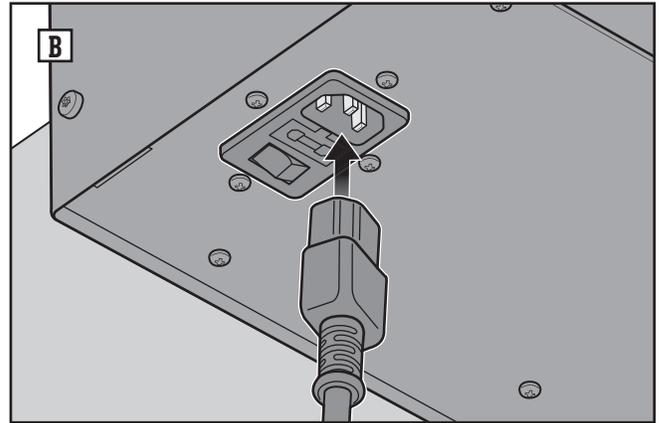
## Preparación del asador para el primer encendido

Antes de encender el asador WEBER SMOKEFIRE por primera vez, deberá llevar a cabo los siguientes pasos:

1. Retire del asador todo el material de embalaje.
2. Abra la tapa del asador y asegúrese de que el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las rejillas de cocción estén correctamente instalados dentro del compartimento de cocción (A).
3. Conecte el cable de alimentación a la toma de la base de la tolva antes de conectarlo a una toma de suministro eléctrico con conexión a tierra. Con el interruptor de alimentación en posición de apagado, conecte el asador a una toma con conexión a tierra (B).
4. Abra la tapa de la tolva y asegúrese de que no haya cuerpos extraños en el fondo obstruyendo el sinfín. Compruebe además que el sinfín y la protección de seguridad para los dedos de la tolva se encuentren en su posición (C).

NOTA: Asegúrese de que la compuerta de la tolva esté cerrada antes de llenar la tolva de pellets.

5. Llene la tolva con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos (D). Cierre la tapa de la tolva al terminar.
6. Coloque el interruptor de alimentación situado en la base de la tolva en posición de encendido (E).





## Mantenimiento entre comidas cada vez que use el asador

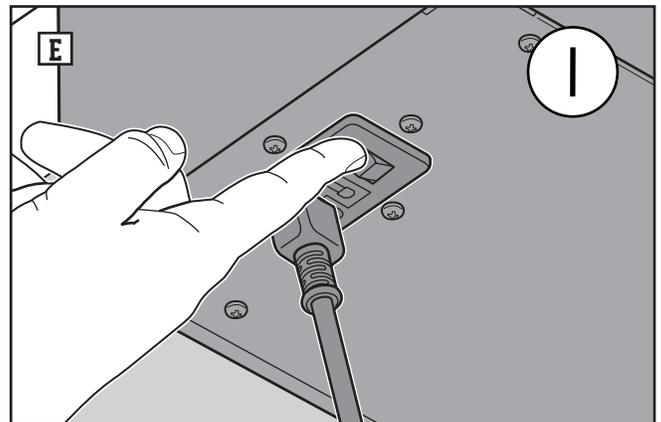
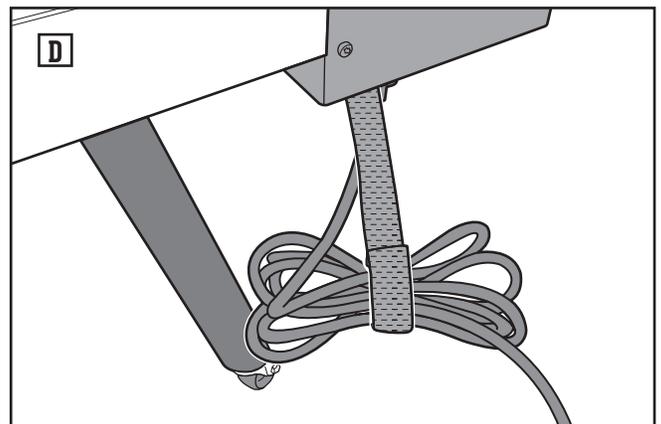
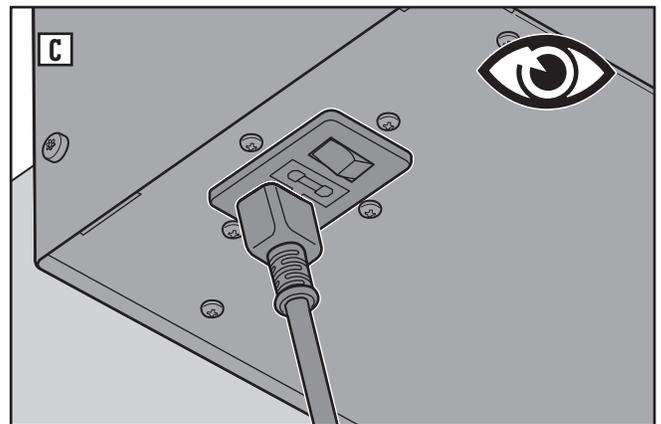
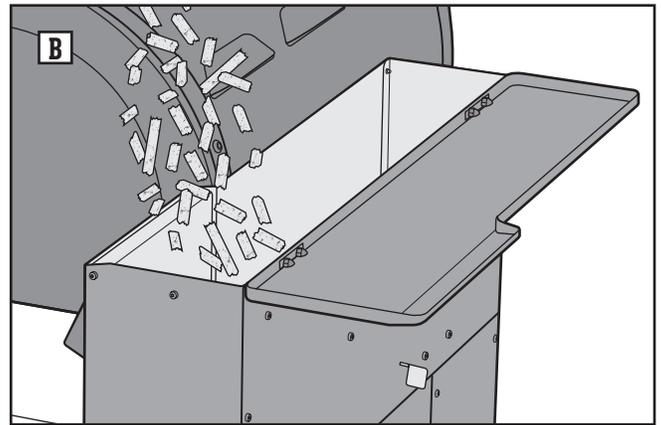
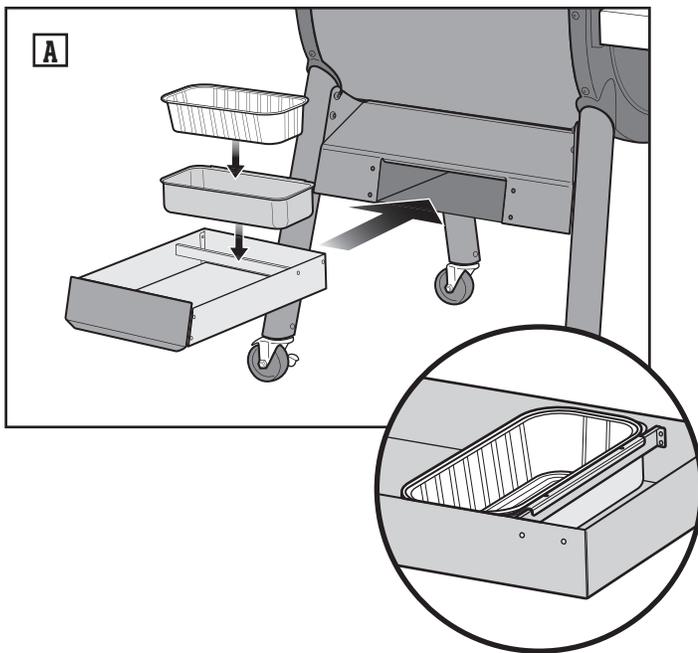
Para asegurarse de que su asador WEBER SMOKEFIRE funcione de forma correcta y segura en cada ocasión, observe los siguientes pasos antes de empezar a cocinar:

1. Realice una inspección visual del compartimento de cocción y limpie el cajón del sistema de cenizas y grasa antes de cada uso (A). Si la bandeja de goteo desechable contiene grasa, elimínela y sustitúyala por una nueva.

**NOTA: COLOQUE SIEMPRE UNA BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE DENTRO DEL SISTEMA DE CENIZAS Y GRASA.**

**ADVERTENCIA: NO EXTRAIGA EL CAJÓN DEL SISTEMA DE CENIZAS Y GRASA CON EL ASADOR EN FUNCIONAMIENTO O SI TODAVÍA ESTÁ CALIENTE DESPUÉS DE APAGARLA. Sustituya con frecuencia la bandeja de goteo desechable antes de encender el asador para reducir el riesgo de que la grasa se incendie.**

2. Asegúrese de llenar la tolva con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos (B).
  3. Compruebe que el cable de alimentación esté conectado a la toma de la base de la tolva antes de conectarlo a una toma de suministro eléctrico (C).
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Mantenga el cable de alimentación y la extensión eléctrica alejados de cualquier superficie o agua calientes y acomódelos de forma que no haya peligro de tropezar con ellos. Use la correa del cable de alimentación para esto (D).
4. Coloque el interruptor de alimentación situado en la base de la tolva en posición de encendido (E).





## ANTES DE ENCENDER

### App WEBER CONNECT



Primero lo primero.

Descargue la app WEBER CONNECT.

Para activar por completo y actualizar su nuevo controlador WEBER CONNECT, 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



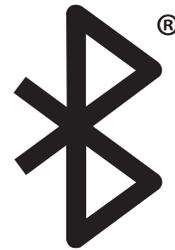
### Conexión al asador por Bluetooth® o mediante una red Wi-Fi

Siga los pasos descritos a continuación para conectarse a su asador WEBER SMOKEFIRE 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. Coloque el interruptor de alimentación del asador, mismo que se encuentra debajo de la tolva, en posición de encendido.
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 app WEBER CONNECT desde 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 SMOKEFIRE.

*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 módem Wi-Fi. Si no logra establecer una conexión, intente acercar el asador al módem Wi-Fi o instale un repetidor de señal para lograr una señal más potente. Asegúrese de ubicar el asador a más de 2 ft (65 cm) de distancia de materiales combustibles y líquidos inflamables.*





## Procedimiento de encendido por primera vez

Una vez que se hayan completado todos los pasos correspondientes a la instalación descritos en la sección previa, **ANTES DE ENCENDER**, podrá comenzar a efectuar el procedimiento de arranque para precalentar su asador SMOKEFIRE por primera vez.

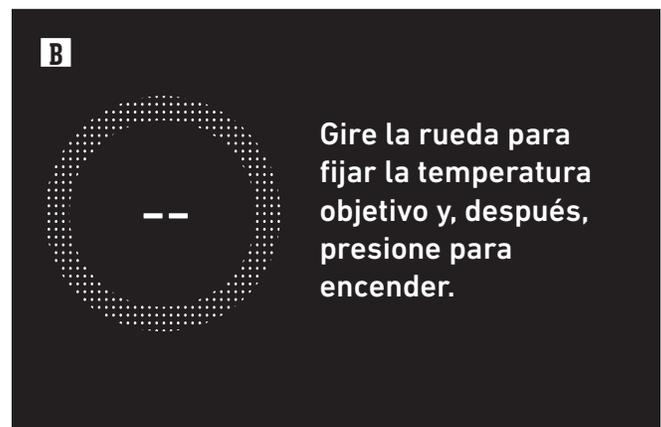
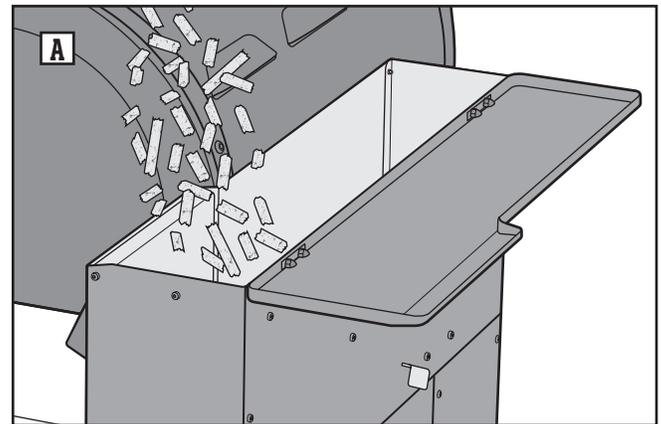
**NOTA:** Si es la primera vez que pone a funcionar su asador SMOKEFIRE, WEBER recomienda curarlo a la temperatura más alta (315 °C) durante, al menos, 30-40 minutos con la tapa cerrada.

Siga los pasos descritos a continuación la primera vez que encienda el asador:

1. Asegúrese de que la tolva esté llena con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos **(A)**.
2. Abre la tapa del asador.
3. Gire la rueda del controlador para seleccionar la temperatura más alta disponible (315 °C) y presione la rueda para confirmarla **(B)**.

**NOTA:** No mantenga presionada la rueda, ya que esto echaría a andar el procedimiento de apagado.

4. Una vez que vea salir humo, cierre la tapa del asador y déjelo funcionar durante, al menos, 30-40 minutos para curar el asador **(C)**.
5. Cuando haya curado el asador, abra la tapa y limpie las parrillas de cocción con un cepillo para parrillas o raspador de madera **(D)**.
6. Ahora que las parrillas de cocción están limpias, puede comenzar a asar a la temperatura actual, cambiar la temperatura, conectar sondas de temperatura para alimentos, echar a andar un temporizador, seleccionar un programa de cocción o apagar el asador, todo desde el controlador.



## Siempre que cocine

Una vez que se hayan completado todos los pasos correspondientes a la instalación descritos en la sección previa, **ANTES DE ENCENDER**, podrá comenzar a efectuar el procedimiento de arranque para precalentar su asador.

Siga los pasos descritos a continuación siempre que use su asador SMOKEFIRE:

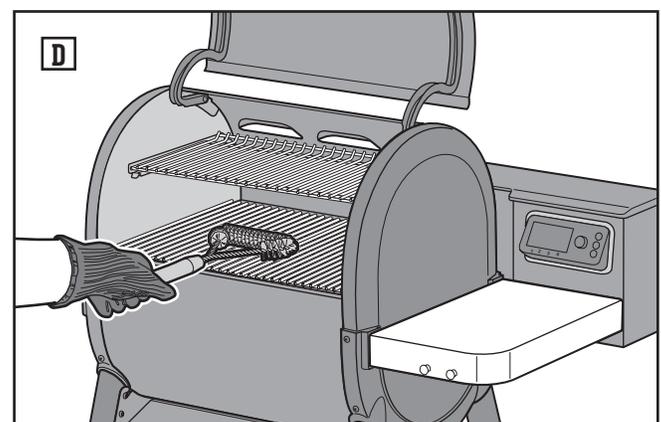
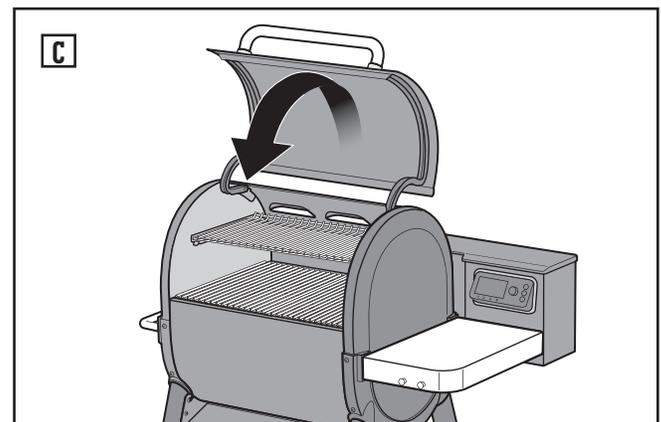
1. Asegúrese de que la tolva esté llena con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos **(A)**.
2. Abre la tapa del asador.
3. Gire la rueda del controlador para seleccionar la temperatura deseada y presione la rueda para confirmarla **(B)**.

**NOTA:** No mantenga presionada la rueda, ya que esto echaría a andar el procedimiento de apagado.

4. Una vez que vea salir humo, cierre la tapa del asador y deje que este se precaliente hasta alcanzar la temperatura seleccionada **(C)**.
5. Una vez que se haya precalentado el asador, abra la tapa y limpie las parrillas de cocción con un cepillo para parrillas o raspador de madera **(D)**.

**NOTA:** WEBER recomienda cocinar siempre con la tapa del asador cerrada y dejar que su asador se precaliente antes de limpiar las parrillas de cocción.

6. ¡Comience a asar! Ahora puede conectar sondas de temperatura para alimentos, echar a andar un temporizador o seleccionar un programa de cocción, todo desde el controlador.





# USO DEL ASADOR

## Cocinar con sondas de temperatura

Utilice la sonda de temperatura para alimentos incluida para tener el control total de su asador WEBER SMOKEFIRE y obtener siempre resultados perfectos.

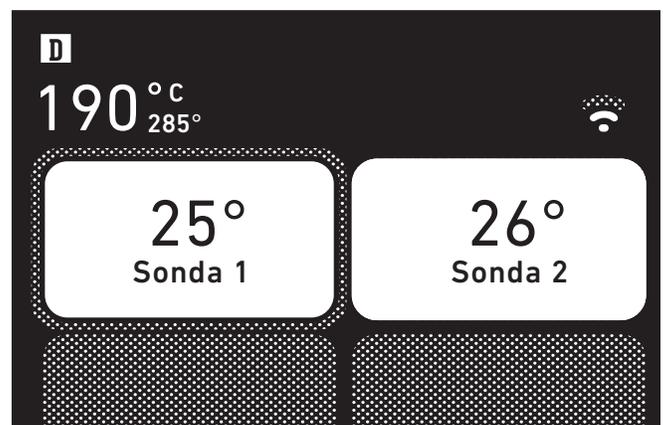
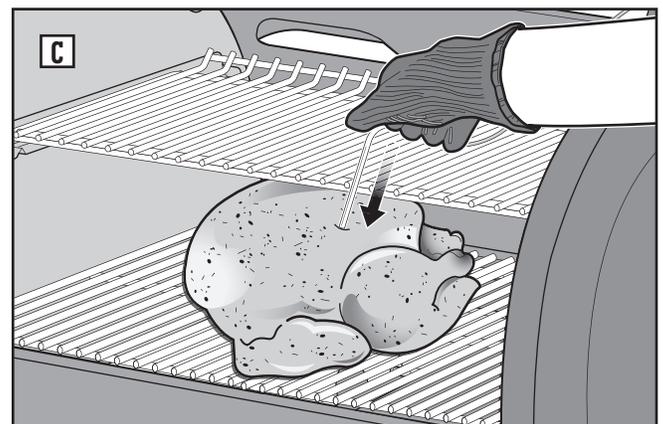
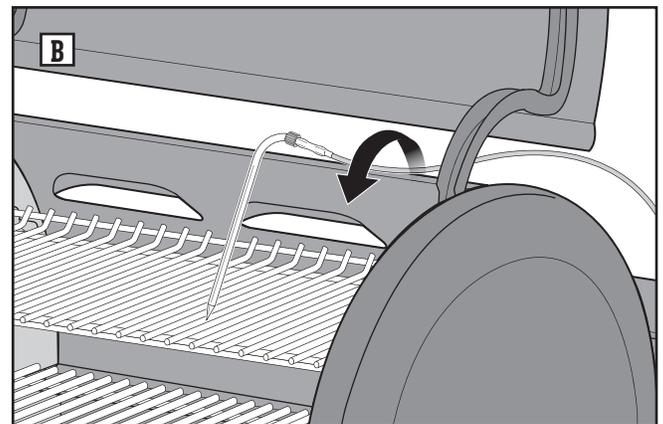
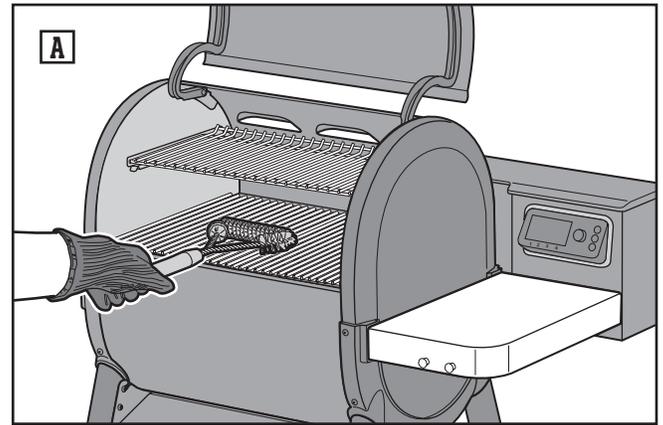
**ADVERTENCIA:** Manipular las sondas de temperatura para alimentos con las manos desprotegidas puede ocasionar quemaduras graves. Use siempre guantes para asar o resistentes al calor al manipular sondas de temperatura.

Siga los pasos descritos a continuación para utilizar sondas de temperatura:

1. Una vez que se haya precalentado el asador, abra la tapa y limpie las parrillas de cocción con un cepillo para parrillas o raspador de madera **(A)**, y luego coloque los alimentos sobre estas.
2. Conecte las sondas de temperatura para alimentos por la parte inferior del controlador y, utilizando guantes para asar o resistentes al calor, hágalas pasar entre la tapa del asador y la parte superior de la caja de cocción **(B)**.
3. Inserte las sondas de temperatura para alimentos por el centro de las partes más gruesas de los alimentos **(C)**.
4. Cierre la tapa del asador.

**NOTA:** Asegúrese de hacer pasar los cables de las sondas de temperatura para alimentos por el conducto de la tapa del asador para evitar dañarlos.

5. En el panel de la pantalla del controlador, seleccione el cuadro correspondiente para ajustar la temperatura deseada de los alimentos o elija un programa de cocción para cada sonda de temperatura para alimentos **(D)**. Solo gire la rueda hacia la izquierda o la derecha para navegar por las opciones del menú hasta que se muestren los ajustes deseados; luego presione la rueda para confirmarlos. En la pantalla del controlador (y también en la app WEBER CONNECT cuando el controlador se encuentre conectado a esta) recibirá una notificación cuando los alimentos hayan alcanzado la temperatura ajustada.





## Apagado del asador

Cuando su sesión de asado haya terminado, deberá apagar correctamente su asador WEBER SMOKEFIRE para eliminar las cenizas y los pellets sobrantes del sinfín y del contenedor de cenizas. Esto permitirá que su asador esté listo para usarse la próxima vez que desee encenderlo.

Siga los pasos descritos a continuación para apagar correctamente su asador WEBER SMOKEFIRE:

1. Una vez que los alimentos estén cocinados a la temperatura interna deseada, utilizando guantes para asar o resistentes al calor, abra la tapa del asador, extraiga todas las sondas de temperatura de los alimentos y quítelas de la caja de cocción, y retire todos los alimentos de las parrillas de cocción **(A)**.

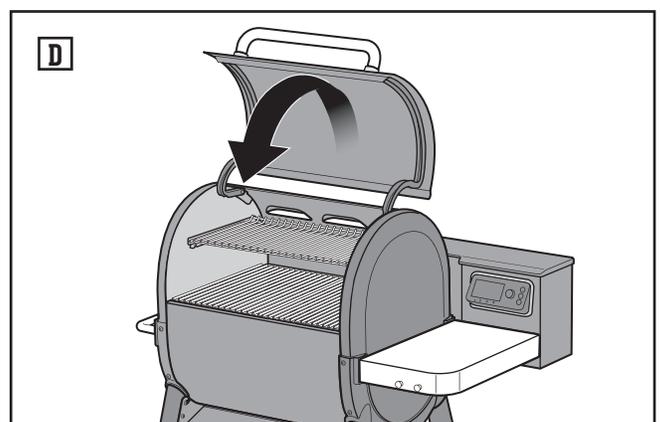
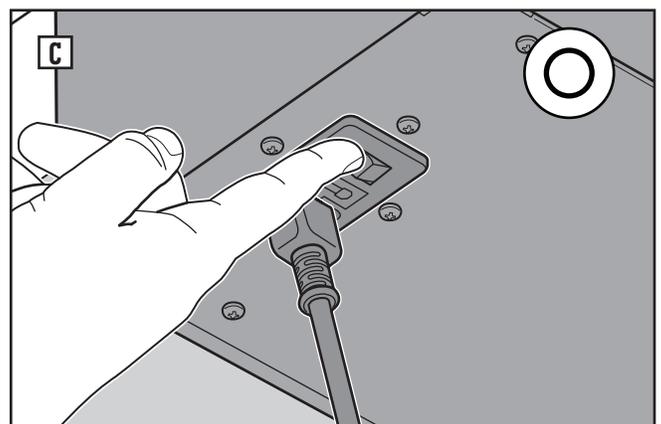
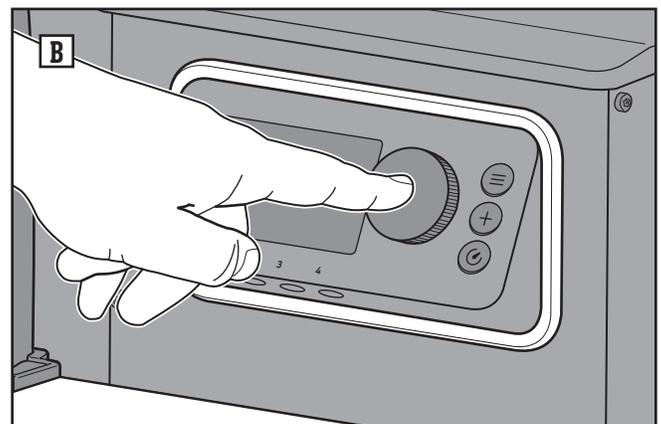
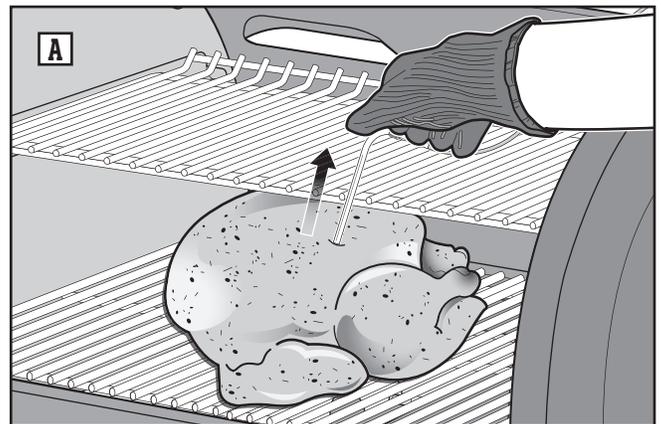
**ADVERTENCIA:** Las sondas de temperatura para alimentos y las manijas y superficies de las parrillas estarán calientes. Use siempre guantes para asar o resistentes al calor para manipular, limpiar, trasladar o almacenar el asador o partes de este.

**NOTA:** Consulte las instrucciones de limpieza de las sondas de temperatura para alimentos en la sección MANTENIMIENTO, que se encuentra más adelante en este manual.

2. Con la puerta del asador abierta, mantenga presionada la rueda para apagar su asador **(B)**. Como alternativa, puede presionar el botón del menú principal . Gire la rueda del controlador para navegar por el menú principal y presiónela para seleccionar la opción "Apagado".

**PRECAUCIÓN:** Siempre ejecute el procedimiento de apagado con la tapa del asador abierta para apagar su asador correctamente una vez que haya terminado de cocinar. Interrumpir con frecuencia los ciclos de cocción puede provocar la falla de ciertos componentes.

3. Su asador SMOKEFIRE llevará a cabo una serie de pasos para apagarse correctamente y con seguridad. Cuando el asador haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado **(C)** y desconéctelo del suministro eléctrico.
4. Cierre la tapa del asador **(D)**.





# USO DEL ASADOR

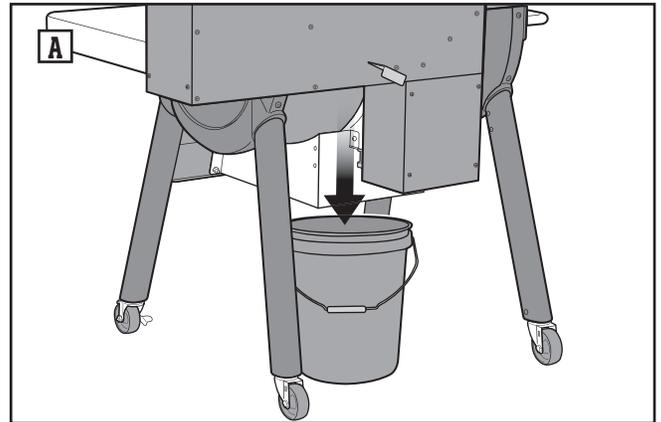
## Cambio de pellets/purga de la tolva

En ciertas ocasiones, deseará cambiar el sabor de los PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE para su siguiente sesión frente al asador, o purgar la tolva para efectuar una limpieza profunda o trabajos de mantenimiento.

1. Colóquese en la parte posterior del asador SMOKEFIRE y ponga un contenedor grande debajo la tolva, por el centro de esta **(A)**.
2. Jale la compuerta de la tolva, ubicada en su parte posterior, para que los pellets caigan en el contenedor colocado debajo **(B)**.

**ADVERTENCIA:** Antes de llenar la tolva con PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE, revise visualmente el protector de dedos de esta para asegurar que se encuentre en su lugar y no esté dañado **(C)**. De encontrarlo dañado, contacte de inmediato con el representante de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto de nuestro sitio web para pedir un repuesto.

**PRECAUCIÓN:** Siempre recuerde llenar la tolva con PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE antes de poner a funcionar su asador SMOKEFIRE.



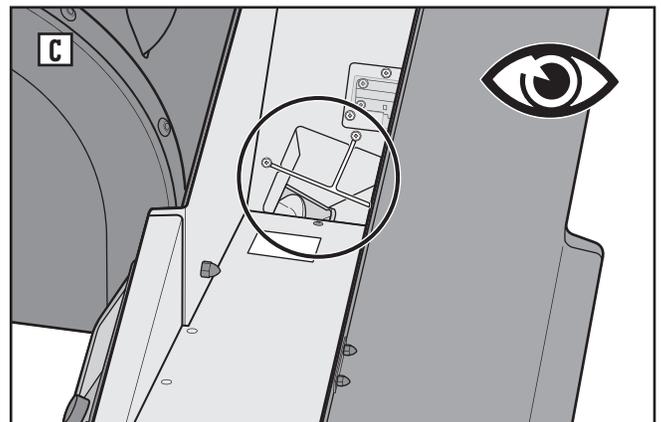
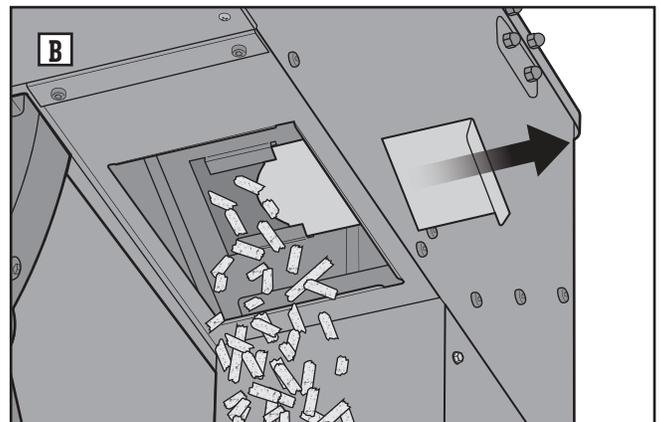
## Métodos de cocción

Su asador WEBER SMOKEFIRE le ofrece muchos métodos de cocción distintos: asar, sellar, ahumar, hornear, guisar, tostar, etc. Parte del atractivo de cocinar con pellets es que puede disfrutar de sus recetas favoritas impregnadas con un auténtico sabor a madera. Este sutil toque le permite transformar cualquier comida en un acontecimiento extraordinario.

**NOTA:** Cuando vaya a asar o ahumar durante un período de tiempo más largo, WEBER le recomienda colocar un recolector de agua dentro de la caja de cocción.

## Explore los ajustes

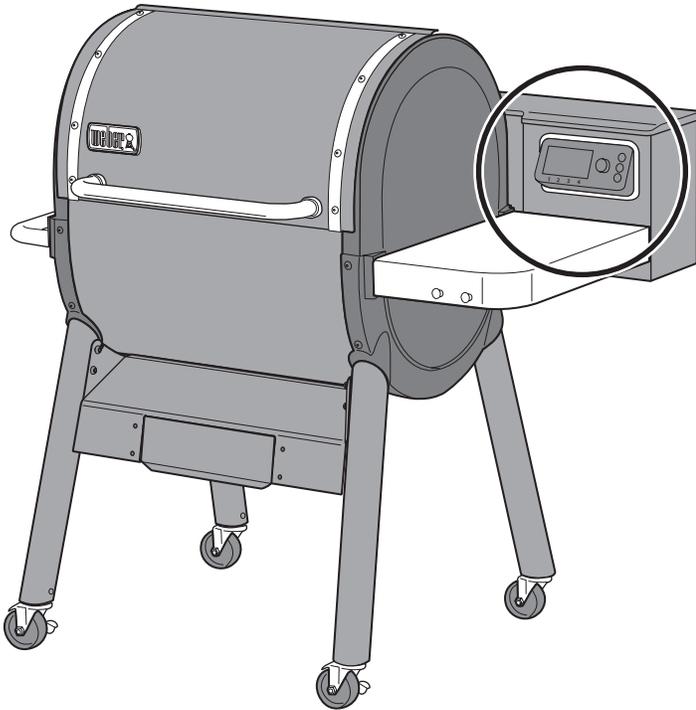
Tanto el controlador como la app WEBER CONNECT cuentan con muchísimas funciones para explorar. Desde temporizadores programables hasta programas de cocción, existen innumerables razones para amar su asador WEBER SMOKEFIRE. Explore y experimente con todas las posibilidades.



# AJUSTES DEL CONTROLADOR

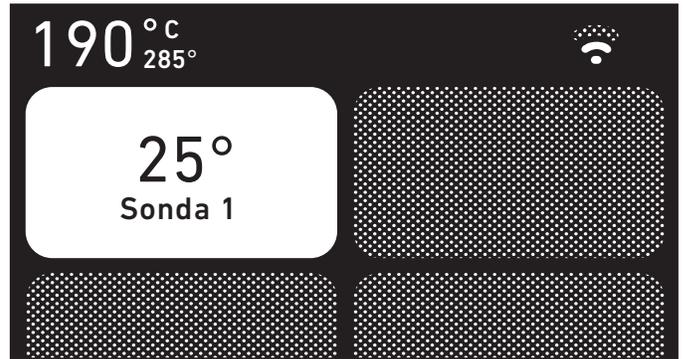


NOTA: Descargue la app WEBER CONNECT para disfrutar del software de asado más reciente y las últimas funciones del controlador.



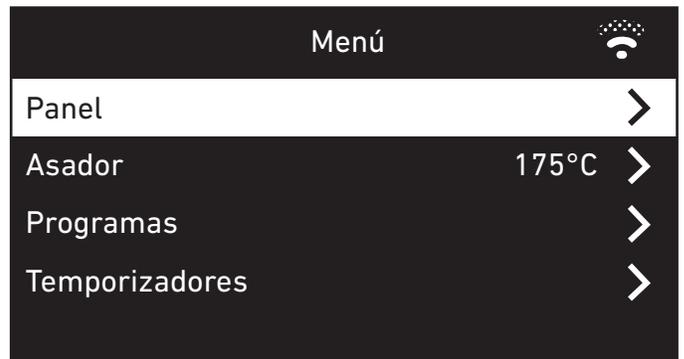
## Panel

El panel muestra toda la información actual del asador en la pantalla del controlador. Aquí encontrará la temperatura actual y la temperatura objetivo del asador, el estado de conexión del dispositivo y cuadros adicionales que se pueden configurar para que muestren programas de cocción asistida, temporizadores e información sobre las sondas de temperatura para alimentos.



## ☰ Menú principal

Pulse el botón del menú principal ☰ para desplazarse por todas las opciones disponibles en el controlador. No tiene más que girar la rueda y luego presionarla para seleccionar la opción deseada.

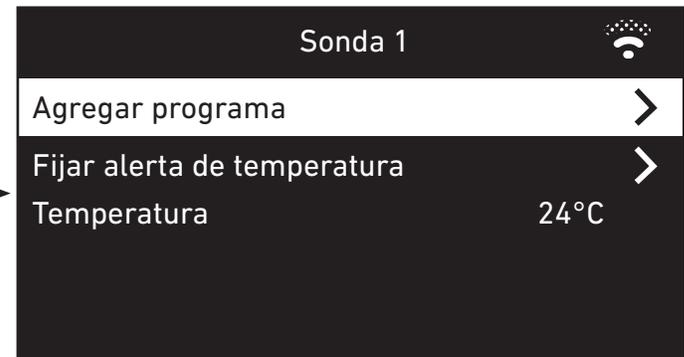
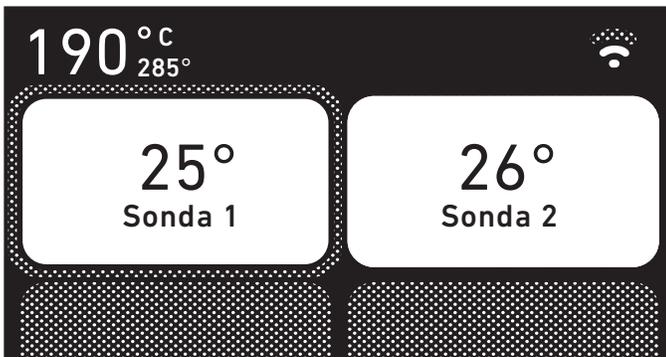


## Configurar una cocción con sonda

Una vez conectada una sonda de temperatura para alimentos en cualquiera de los cuatro puertos disponibles en el controlador, gire y presione la rueda para seleccionar el cuadro correspondiente al número de sonda que desea configurar.

## Ajustes de la cocción con sonda

Después de seleccionar una sonda de temperatura en el panel, puede elegir un programa de cocción o, simplemente, fijar una alarma de temperatura que le avise cuando el alimento haya alcanzado la temperatura deseada.





# AJUSTES DEL CONTROLADOR

## + Programas de cocción

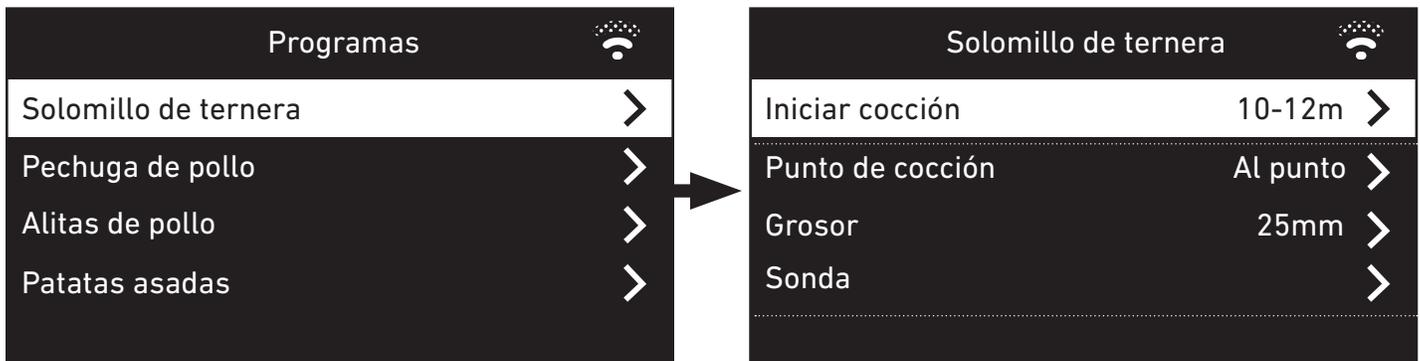
Si desea elegir un programa de cocción asistida, pulse el botón ⊕. Gire la rueda y haga clic para seleccionar el tipo de alimento que va a cocinar. Para facilitarle el acceso a los alimentos que cocine con más frecuencia, los programas de cocción recientemente usados se guardarán en el controlador.

Después de elegir el programa de cocción, puede modificar los ajustes del alimento deseado de acuerdo con sus preferencias personales.

*NOTA: Para garantizar una cocción completa y segura, algunos alimentos solo le permiten seleccionar un único punto de cocción.*

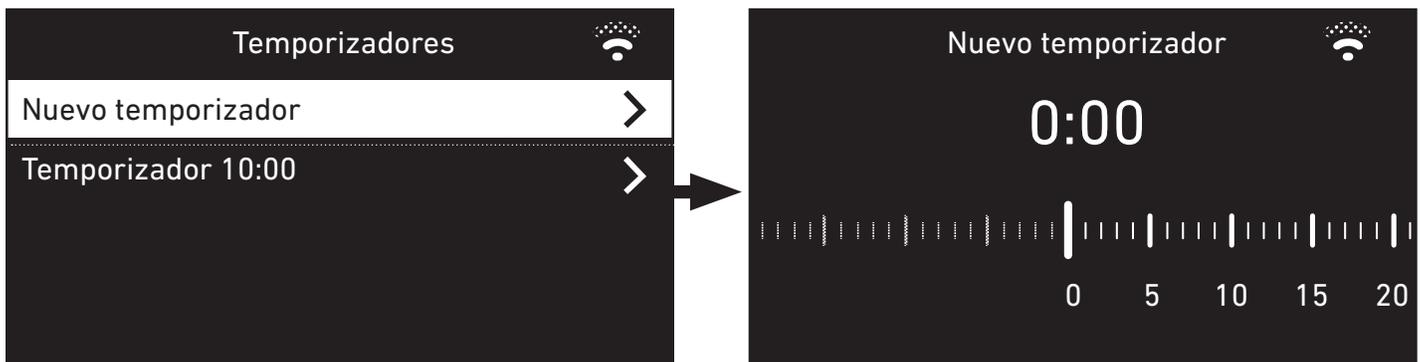
Una vez elegidos todos los ajustes deseados, gire y presione la rueda para seleccionar "Iniciar cocción".

*NOTA: Al usar un programa de cocción asistida, usted, durante toda la experiencia de cocción, recibirá consejos pertinentes y notificaciones que le ayudarán a conseguir unos alimentos perfectamente cocinados, sin excepción.*



## ⌚ Temporizadores

Pulse el botón ⌚ para agregar un nuevo temporizador. Gire la rueda y presiónela para seleccionar el tiempo deseado. Puede detener el temporizador activo o ajustar su tiempo restante seleccionándolo desde el panel o a través del menú principal.



## Información reglamentaria

Para consultar la información reglamentaria, pulse el botón del menú principal ⊖. Gire y presione la rueda para seleccionar "Ajustes" y, después, "Información reglamentaria".

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



NOTA: Descargue la app WEBER CONNECT para disfrutar del software de asado más reciente y las últimas funciones del controlador.

El controlador usa tecnología avanzada que es capaz de solucionar problemas en su asador SMOKEFIRE. Si se detecta un problema en el asador, el controlador mostrará y enviará un código de error para informarle de ello antes de iniciar de manera automática el procedimiento necesario. Para resolver y eliminar los errores, consulte esta sección y siga los pasos indicados en la columna "Solución" correspondiente al código de error mostrado, así como estas instrucciones.

Código de error	Causa	Solución
E1	Atasco en el sinfín	Se ha detectado un atasco en el sinfín. El asador intentará solucionar el atasco.
	Atasco en el sinfín eliminado o Atasco en el sinfín no eliminado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que esta haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</li> </ol> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Cuando el procedimiento de apagado haya concluido, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico.</li> <li>3. Extraiga las rejillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor del compartimento de cocción.</li> <li>4. Con un cepillo para parrillas o una rasqueta, limpie el compartimento de cocción y el contenedor de cenizas, empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa.</li> </ol> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> Espere a que las cenizas y los residuos se extingan completamente antes de limpiar el asador.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Vuelva a instalar el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las rejillas de cocción dentro del compartimento de cocción.</li> <li>6. Elimine cualquier resto de cenizas y grasa del interior del sistema de cenizas y grasa. Una vez limpio, vuelva a instalar el cajón. Vuelva a colocar las bandejas de goteo de grasa conforme corresponda.</li> <li>7. Conecte el asador al suministro eléctrico y enciéndala para empezar a cocinar.</li> </ol> <p>Si el asador no ha podido eliminar el atasco en el sinfín, consulte las siguientes instrucciones para limpiar manualmente el sinfín.</p>
E2	Fallo del ventilador	<p>Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que esta haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</p> <p>Siga las instrucciones indicadas a continuación para comprobar la conexión eléctrica del ventilador. Si el ventilador sigue sin funcionar después de conectarlo correctamente, solicite un repuesto poniéndose en contacto con el representante de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</p>
E3	La llama del asador se apaga	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que esta haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</li> </ol> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Cuando el procedimiento de apagado haya concluido, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico.</li> <li>3. Abra la tapa del asador y extraiga las rejillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor del compartimento de cocción.</li> <li>4. Con un cepillo para parrillas o una rasqueta, limpie el compartimento de cocción y el contenedor de cenizas, empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa.</li> </ol> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> Espere a que las cenizas y los residuos se extingan completamente antes de limpiar el asador.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Vuelva a instalar el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las rejillas de cocción dentro del compartimento de cocción.</li> <li>6. Elimine cualquier resto de cenizas y grasa del interior del sistema de cenizas y grasa. Una vez limpio, vuelva a instalar el cajón. Vuelva a colocar las bandejas de goteo de grasa conforme corresponda.</li> <li>7. Conecte el asador al suministro eléctrico y enciéndala para empezar a cocinar.</li> </ol>



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

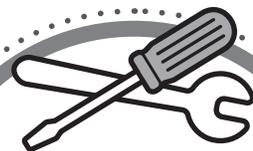
Código de error	Causa	Solución
E4	Fallo de comunicación	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que esta haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</li></ol> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Cuando el procedimiento de apagado haya concluido, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico.</li><li>3. Espere un minuto, vuelva a conectar el asador al suministro eléctrico y enciéndala para empezar a cocinar.</li></ol>
E5	El asador está demasiado caliente	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que esta haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</li></ol> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Cuando el procedimiento de apagado haya concluido, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico.</li><li>3. Abra la tapa del asador y extraiga las rejillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor del compartimento de cocción.</li><li>4. Con un cepillo para parrillas o una rasqueta, limpie el compartimento de cocción y el contenedor de cenizas, empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa.</li></ol> <p><i>PRECAUCIÓN: Espere a que las cenizas y los residuos se extingan completamente antes de limpiar el asador.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Vuelva a instalar el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las rejillas de cocción dentro del compartimento de cocción.</li><li>6. Elimine cualquier resto de cenizas y grasa del interior del sistema de cenizas y grasa. Una vez limpio, vuelva a instalar el cajón. Vuelva a colocar las bandejas de goteo de grasa conforme corresponda.</li><li>7. Conecte el asador al suministro eléctrico y enciéndala para empezar a cocinar.</li></ol>
E6	Fallo de inicialización	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que esta haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</li></ol> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Cuando el procedimiento de apagado haya concluido, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico.</li><li>3. Abra la tapa del asador y extraiga las rejillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor del compartimento de cocción.</li><li>4. Con un cepillo para parrillas o una rasqueta, limpie el compartimento de cocción y el contenedor de cenizas, empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa.</li></ol> <p><i>PRECAUCIÓN: Espere a que las cenizas y los residuos se extingan completamente antes de limpiar el asador.</i></p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. Elimine cualquier resto de cenizas y grasa del interior del sistema de cenizas y grasa. Una vez limpio, vuelva a instalar el cajón. Vuelva a colocar las bandejas de goteo de grasa conforme corresponda.</li><li>6. Conecte el asador al suministro eléctrico y ponga el interruptor de alimentación en posición de encendido.</li><li>7. Gire y presione la rueda en el controlador para seleccionar una temperatura de 200 °C (400 °F) en el asador.</li><li>8. Cuando el asador inicie el precalentamiento, inspeccione visualmente el elemento encendedor situado en la base del compartimento de cocción.</li></ol> <p><i>ADVERTENCIA: No toque el elemento encendedor para comprobar si está caliente. Si funciona de forma correcta, adquirirá un aspecto incandescente a medida que se vaya calentando.</i></p> <p><b>Si el elemento encendedor está funcionando de forma correcta:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>9. Vuelva a instalar el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las rejillas de cocción dentro del compartimento de cocción.</li></ol> <p><b>Si el elemento encendedor no está funcionando de forma correcta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El asador seguirá fría y no se iniciará la combustión. Realice el procedimiento de apagado del asador manteniendo presionada la rueda en el controlador. Solicite un repuesto del elemento encendedor poniéndose en contacto con el representante de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</li></ul>



Código de error	Causa	Solución
E7	Fallo del motor	<p>Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que esta haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</p> <p>Siga las instrucciones indicadas a continuación para comprobar la conexión eléctrica del motor. Si el motor sigue sin funcionar después de conectarlo correctamente, solicite un repuesto poniéndose en contacto con el representante de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</p>
E8	Error en el termopar	<p>Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que esta haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</p> <p>Para sustituir el termopar, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</p>
E9	Error de detección de bajo nivel de combustible	<p>Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que esta haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b> No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</p> <p>Siga las instrucciones indicadas a continuación para limpiar el visor del sensor de nivel de combustible bajo. Si, al concluir la limpieza, el sensor de nivel de combustible bajo sigue sin funcionar correctamente, solicite un repuesto poniéndose en contacto con el representante de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</p>

## LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en [weber.com](http://weber.com).



## PIEZAS DE REPUESTO

Para adquirir piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local o visite [weber.com](http://weber.com).



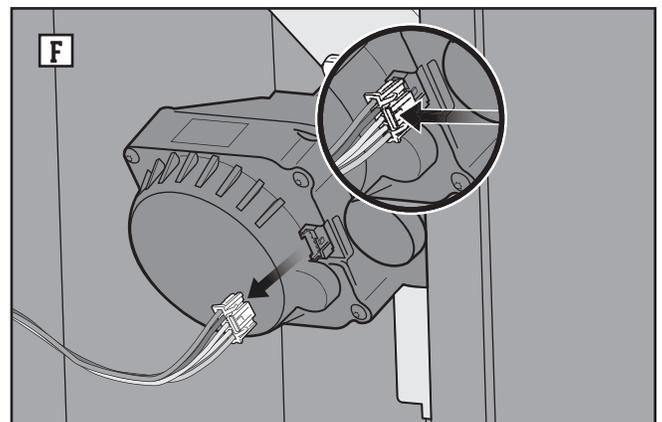
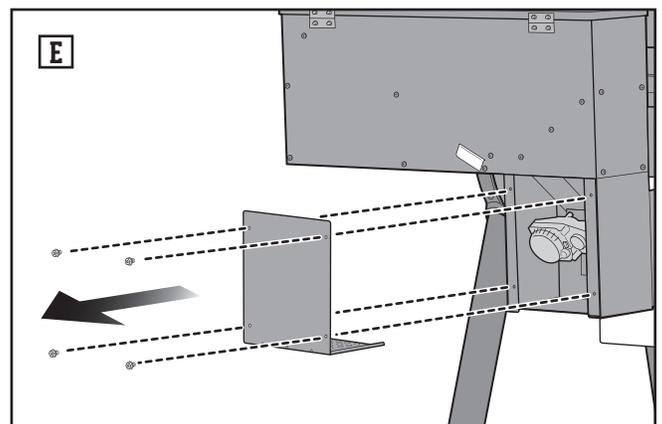
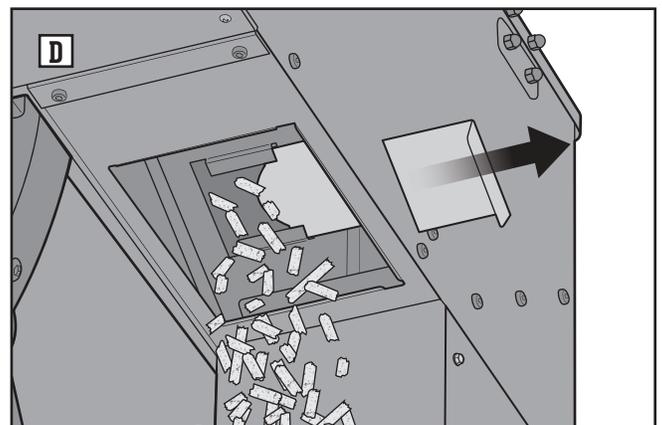
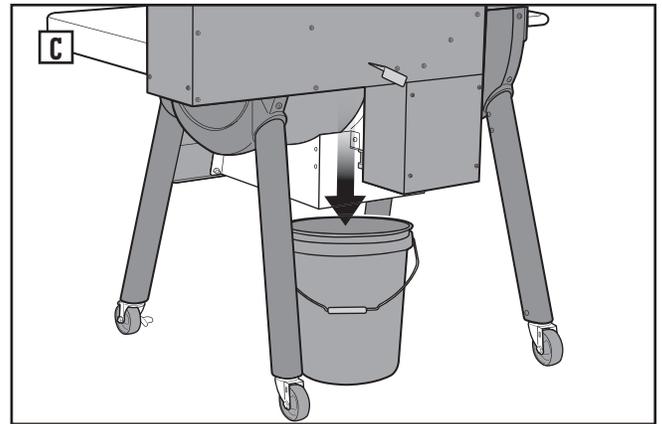
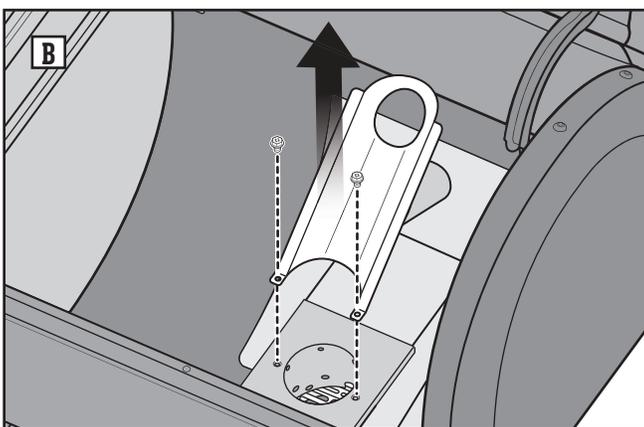
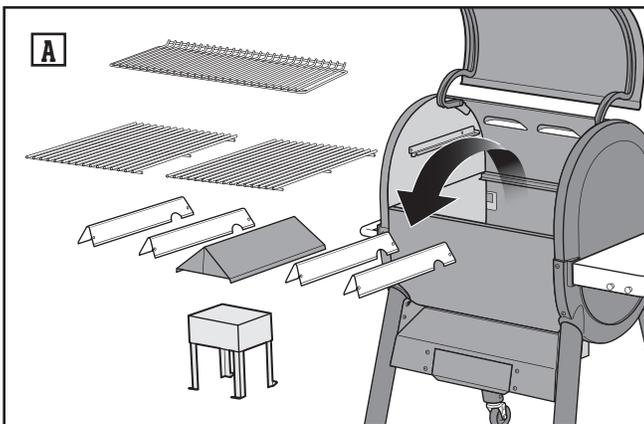
# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Error E1: Atasco en el sinfín

### Eliminación del error por atasco en el sinfín

Para eliminar el código de error E1 del controlador, siga los pasos descritos a continuación:

1. Cuando el asador haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico.
2. Extraiga las rejillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor del compartimento de cocción **(A)**.
3. Con un destornillador de estrella, extraiga el canal de pellets del contenedor de cenizas y cierre la tapa del asador **(B)**.
4. Sitúese en la parte posterior del asador SMOKEFIRE y coloque un cubo o un contenedor grande bajo el centro de la tolva **(C)**.
5. Tire de la compuerta de la tolva, ubicada en su parte posterior, para que los pellets caigan en el contenedor colocado debajo **(D)**.
6. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, desmonte el panel de acceso trasero extrayendo los cuatro tornillos **(E)**.
7. Desconecte el cable del motor presionando el sujetacables y tirando del conector rápido **(F)**.



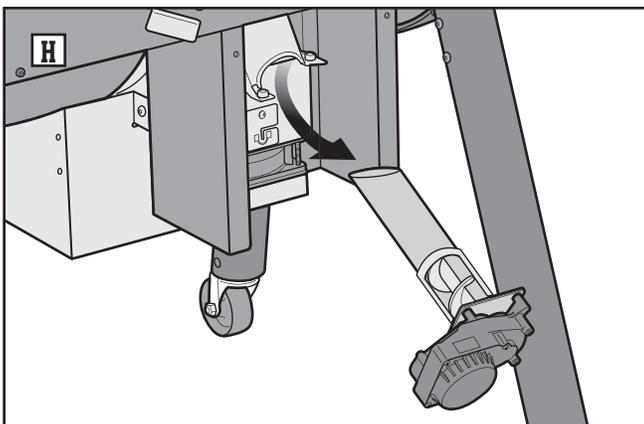
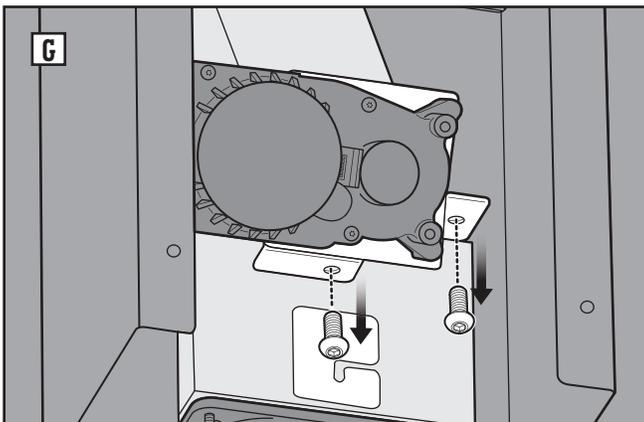
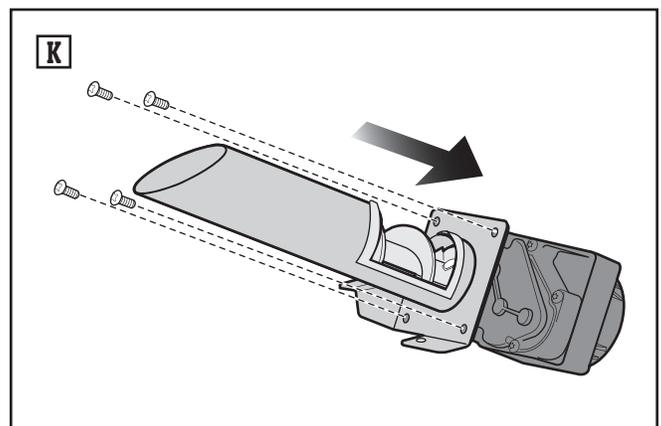
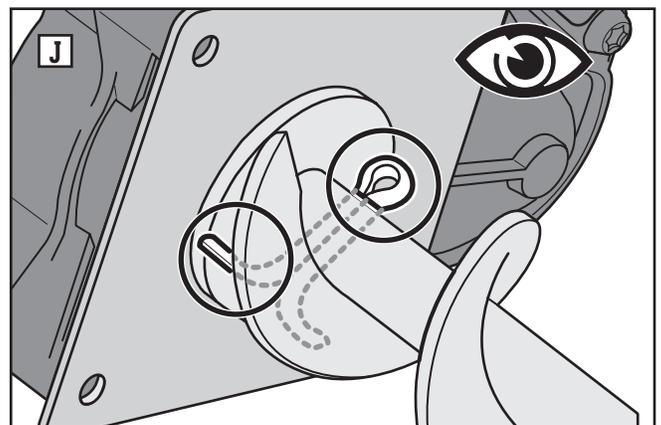
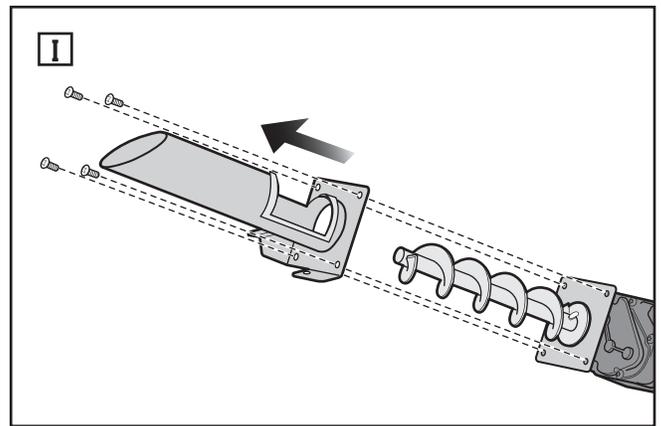


8. Desmonte el conjunto del motor/sinfin extrayendo primero los dos tornillos del soporte. Saque con cuidado el conjunto girándolo y tirando de él hacia fuera (G), (H).

NOTA: *Advierta la orientación en la que el motor se acopla al tubo del sinfin.*

9. Saque el sinfin y el motor alojados en el tubo del sinfin extrayendo primero los cuatro tornillos de sujeción. Gire después el sinfin y el motor, y tire de ellos hacia fuera del tubo (I).
10. Limpie del tubo y del conjunto del motor/sinfin los restos de suciedad y pellets que pudieran haberlo atascado.
11. Antes de volver a instalar el sinfin y el motor en el tubo del sinfin, asegúrese de que el pasador de seguridad permanezca intacto (J). Ambos lados deben estar perfectamente insertados y ser visibles. El sinfin no debería separarse del motor. Si el pasador de seguridad está roto, deberá sustituirse antes de volver a montar el conjunto. Para pedir un repuesto, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de WEBER en su zona usando la información de contacto de nuestro sitio web.
12. Vuelva a instalar el conjunto del motor/sinfin insertando el sinfin en el tubo y sujetándolo después con cuatro tornillos (K).

PRECAUCIÓN: *Asegúrese de que el motor/sinfin se encuentre correctamente orientado al insertarlo en el tubo del sinfin. Consulte la ilustración (K).*





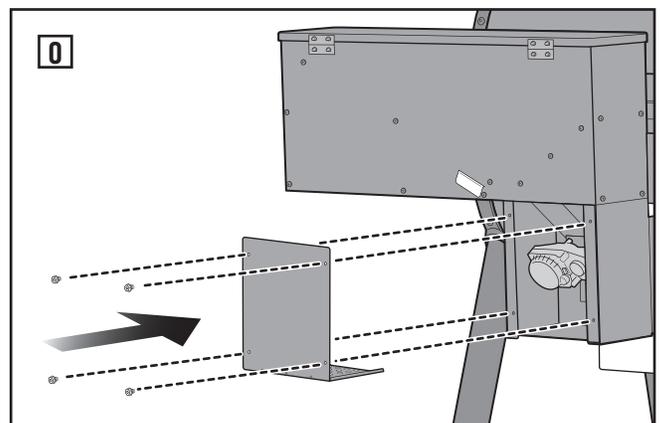
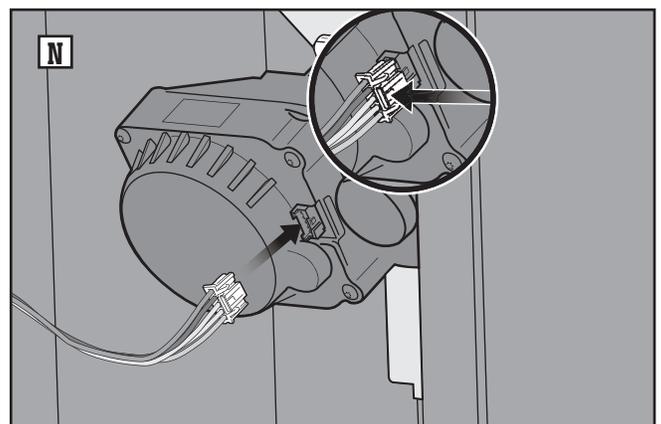
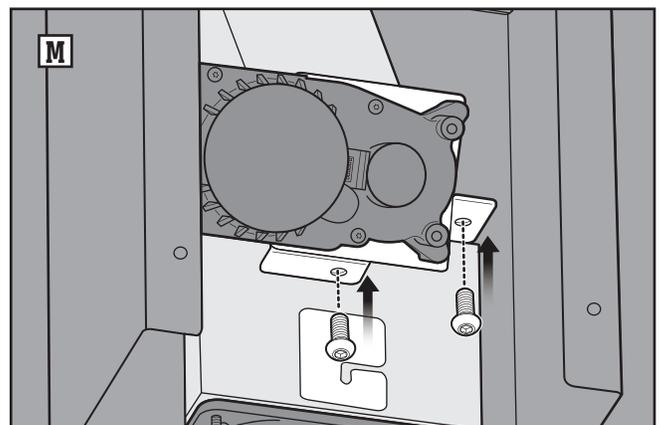
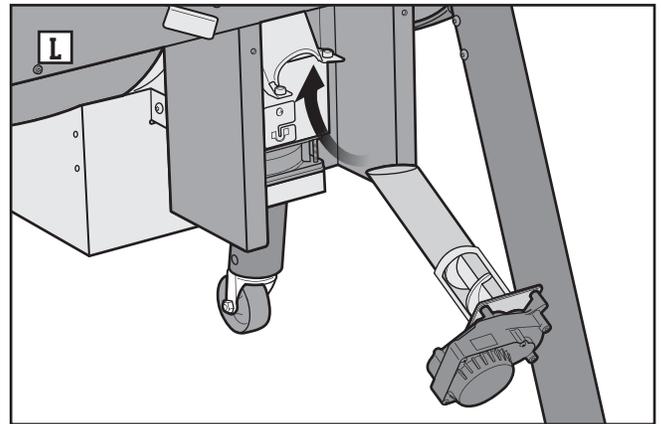
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### Continúa...

13. Vuelva a instalar el conjunto del motor/sinfin insertándolo despacio y con cuidado en el asador y sujetándolo después con dos tornillos **(L)**, **(M)**.

*NOTA: Tenga cuidado de no rasgar la junta del tubo del sinfin al volver a instalar el conjunto. Si resulta dañada, puede obtener un repuesto poniéndose en contacto con el representante de atención al cliente de WEBER en su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web.*

14. Restablezca la conexión eléctrica del motor. Asegúrese de que el conector quede firmemente unido al motor **(N)**.
15. Vuelva a instalar el panel de acceso trasero **(O)**.

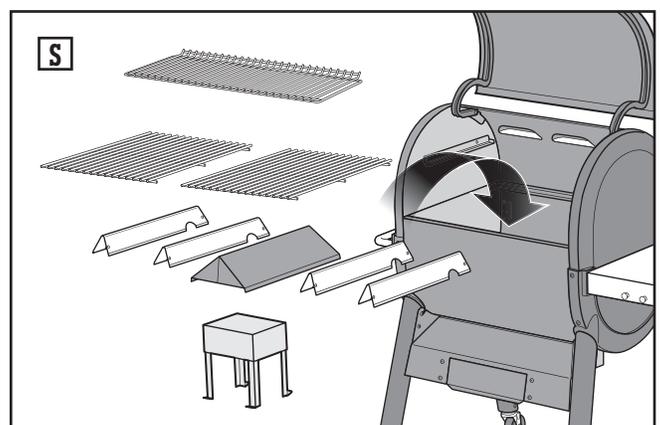
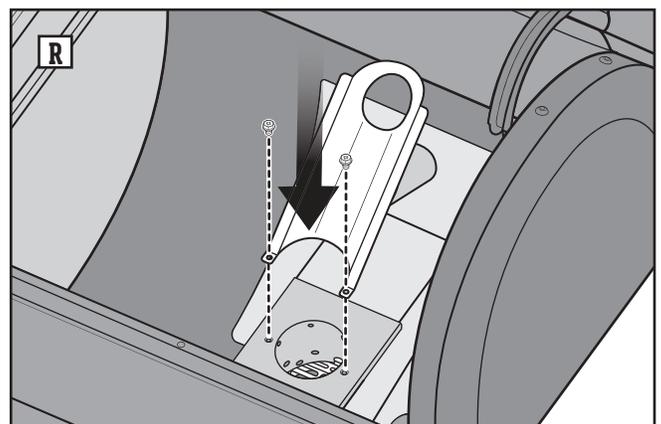
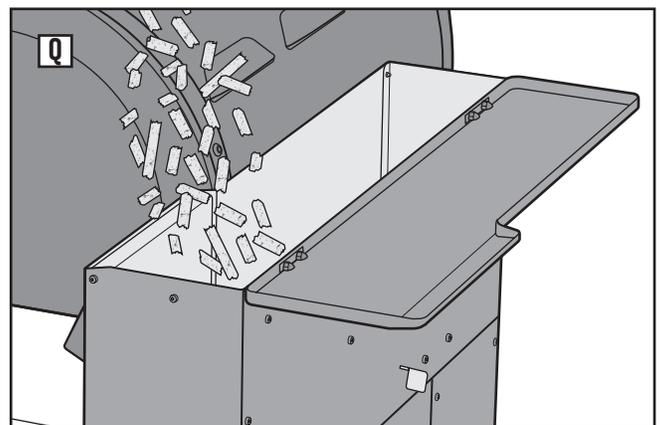
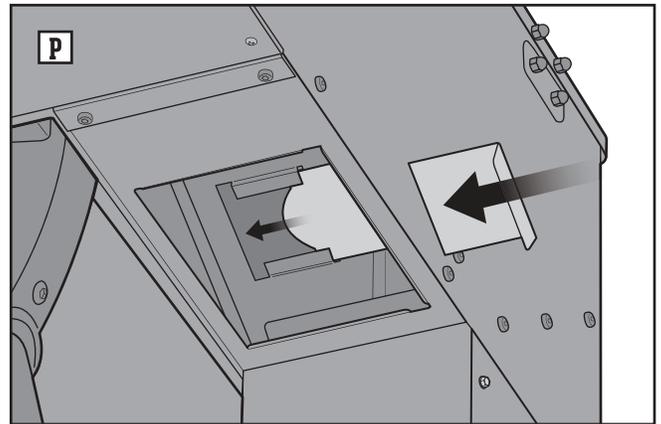




16. Cierre la compuerta de la tolva (P).
17. Abra la tapa de la tolva y llénela con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos (Q).
18. Con un destornillador de estrella, abra la tapa del asador e instale el canal de pellets (R).

*NOTA: Antes de sujetar el conjunto, asegúrese de que el tubo del sinfín se haya insertado a través de la abertura del canal de pellets.*

19. Vuelva a instalar el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las rejillas de cocción dentro del compartimento de cocción (S).
20. Conecte el asador, ponga el interruptor de alimentación en posición de encendido e inicie una cocción para que el controlador pueda ejecutar el proceso de diagnóstico. Si el controlador sigue mostrando el error E1, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.





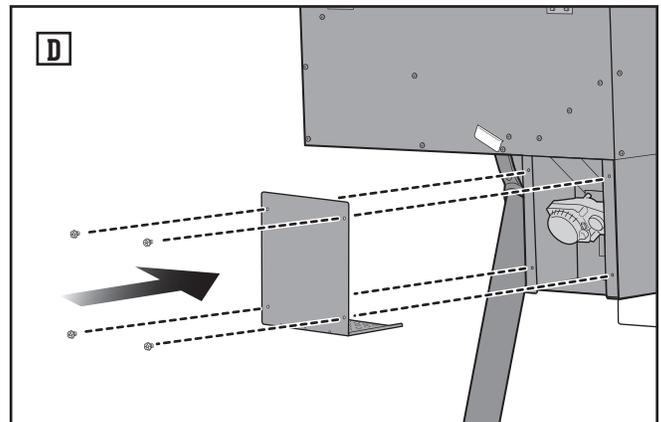
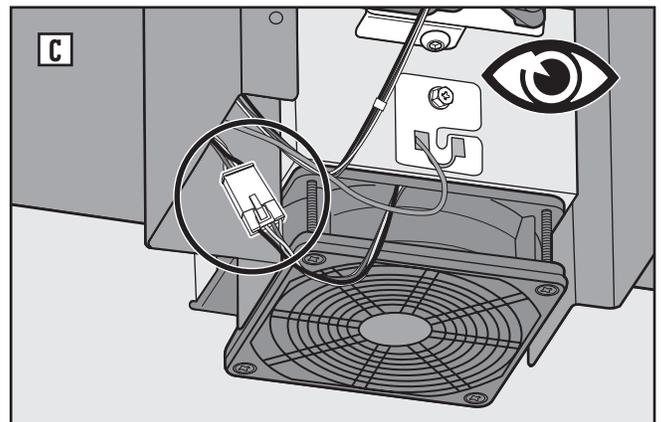
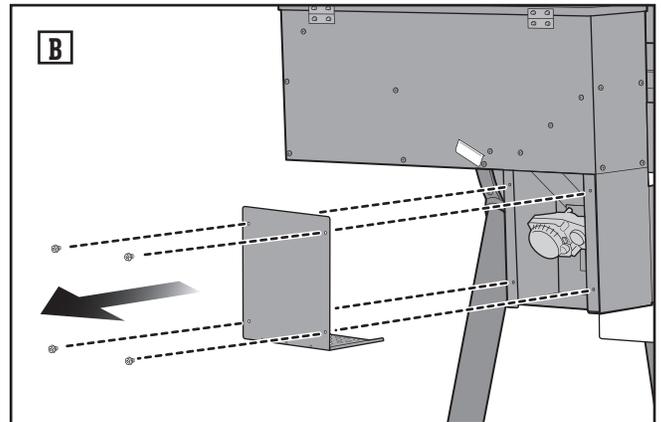
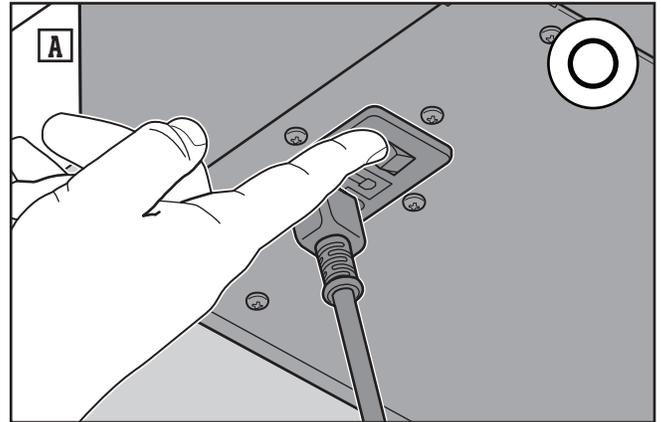
# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Error E2: Fallo del ventilador

### Comprobación de la conexión eléctrica del ventilador

Para eliminar el código de error E2 del controlador, siga los pasos descritos a continuación:

1. Cuando el asador haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico **(A)**.
2. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, desmonte el panel de acceso trasero extrayendo los cuatro tornillos **(B)**.
3. Compruebe la conexión eléctrica con el ventilador **(C)**. Asegúrese de que el conector esté firmemente unido al punto de conexión del motor.
4. Vuelva a instalar el panel de acceso trasero **(D)**.
5. Conecte el asador, ponga el interruptor de alimentación en posición de encendido e inicie una cocción para que el controlador pueda ejecutar el proceso de diagnóstico.
6. Si el controlador sigue mostrando el error E2, solicite un repuesto del ventilador poniéndose en contacto con el representante de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.



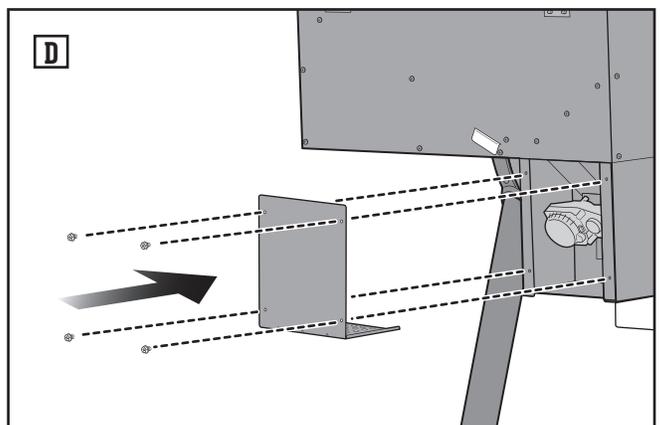
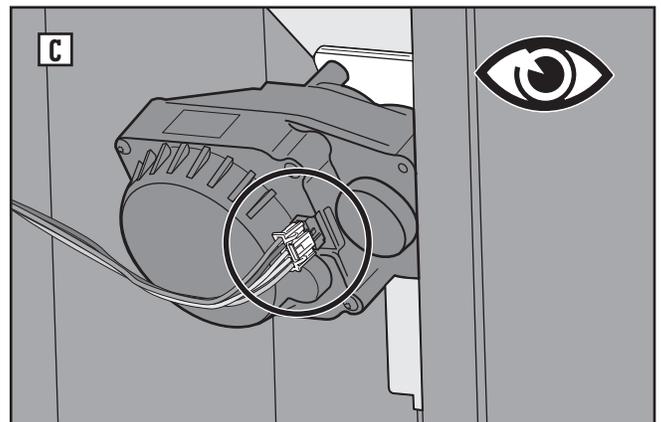
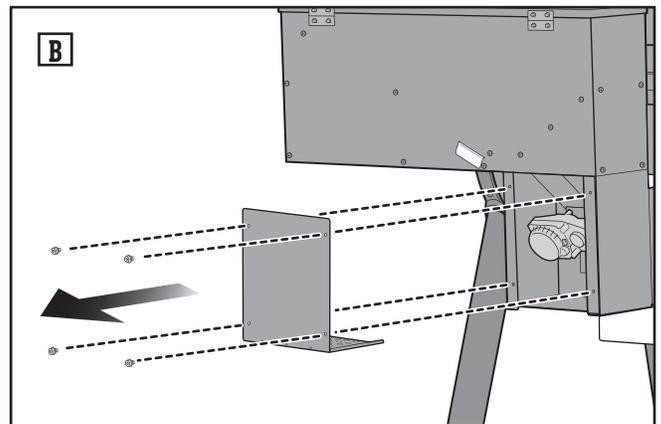
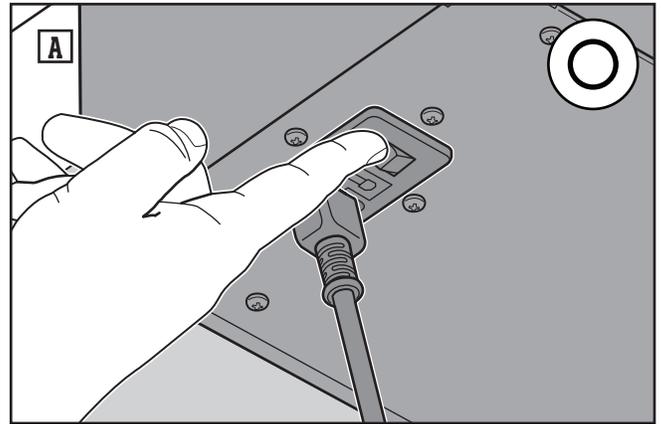


## Error E7: Fallo del motor

### Comprobación de la conexión eléctrica del motor

Para eliminar el código de error E7 del controlador, siga los pasos descritos a continuación:

1. Cuando el asador haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico **(A)**.
2. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, desmonte el panel de acceso trasero extrayendo los cuatro tornillos **(B)**.
3. Compruebe la conexión eléctrica en el motor **(C)**. Asegúrese de que el conector esté firmemente unido al motor.
4. Vuelva a instalar el panel de acceso trasero **(D)**.
5. Conecte el asador, ponga el interruptor de alimentación en posición de encendido e inicie una cocción para que el controlador pueda ejecutar el proceso de diagnóstico.
6. Si el controlador sigue mostrando el error E7, solicite un repuesto del motor poniéndose en contacto con el representante de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.





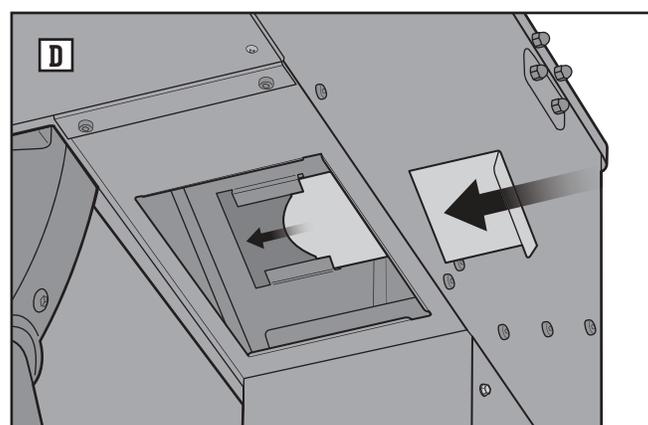
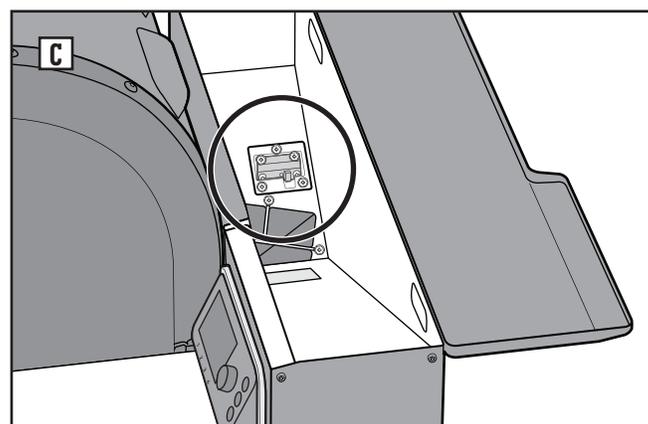
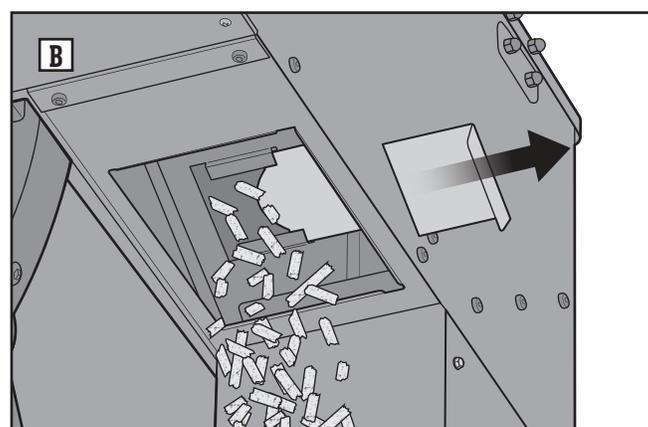
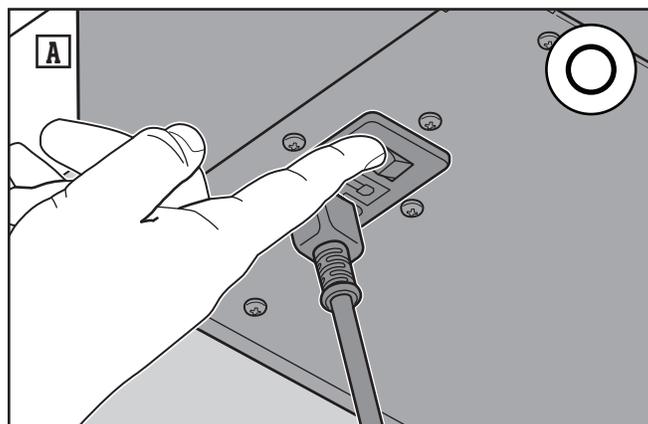
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### Error E9: Error de detección de bajo nivel de combustible

#### Limpieza del visor del sensor de combustible

Para eliminar el código de error E9 del controlador, siga los pasos descritos a continuación:

1. Cuando el asador SMOKEFIRE haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente, sitúese en su parte posterior y coloque un cubo o un contenedor grande bajo el centro de la tolva **(A)**.
2. Tire de la compuerta de la tolva, ubicada en su parte posterior, para que los pellets caigan en el contenedor colocado debajo **(B)**.
3. Con un paño suave o una servilleta de papel, limpie bien el visor del sensor de nivel de combustible bajo **(C)**.
4. Cierre la compuerta de la tolva **(D)** y llene la tolva con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos.
5. Ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de encendido e inicie una cocción para que el controlador pueda ejecutar el proceso de diagnóstico.
6. Si el controlador sigue mostrando el error E9, solicite un repuesto del sensor de nivel de combustible bajo poniéndose en contacto con el representante de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



NOTA: Descargue la app WEBER CONNECT para disfrutar del software de asado más reciente y las últimas funciones del controlador.

El controlador mostrará y le enviará notificaciones para informarle de determinadas operaciones sobre el asador y para ofrecerle consejos de mantenimiento preventivo. Consulte esta sección y siga los pasos indicados en la columna "Secuencia/acciones" correspondiente a la notificación mostrada, así como estas instrucciones.

Notificación	Secuencia/acciones
Nivel de combustible bajo	Rellene la tolva con PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE.
Cocción completada	La cocción ha finalizado. Ahora puede optar por seguir cocinando a la misma temperatura, modificarla o iniciar el procedimiento de apagado del asador.
Procedimiento de apagado incorrecto	<p>El procedimiento de apagado del asador se ha realizado de manera incorrecta.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del del asador y espere hasta que este haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</li> </ol> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuando el procedimiento de apagado haya concluido, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico.</li> <li>Extraiga las rejillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor del compartimento de cocción.</li> <li>Con un cepillo para parrillas o una rasqueta, limpie el compartimento de cocción y el contenedor de cenizas, empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa.</li> </ol> <p><i>PRECAUCIÓN: Espere a que las cenizas y los residuos se extingan completamente antes de limpiar el asador.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Elimine cualquier resto de cenizas y grasa del interior del sistema de cenizas y grasa. Una vez limpio, vuelva a instalar el cajón. Vuelva a colocar las bandejas de goteo de grasa conforme corresponda.</li> <li>Vuelva a instalar el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las rejillas de cocción dentro del compartimento de cocción.</li> <li>Conecte el asador, ponga el interruptor de alimentación en posición de encendido e inicie una cocción para que el controlador pueda ejecutar el proceso de diagnóstico.</li> </ol>
Sustituya el elemento encendedor	<p>El elemento encendedor está a punto de alcanzar el final de su vida útil. ¿Desea sustituirlo?</p> <p>En caso afirmativo:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Abra la tapa del del asador e inicie el procedimiento de apagado manteniendo presionada la rueda o usando el menú principal. Espere hasta que el asador haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.</li> </ol> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Para sustituir el elemento encendedor, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</li> <li>Siga las instrucciones indicadas a continuación para sustituir el elemento encendedor.</li> <li>Cuando haya sustituido el elemento encendedor, restablézcalo desde los ajustes del menú principal en el controlador.</li> </ol> <p>En caso negativo:</p> <p>Puede seguir usando el asador. La notificación seguirá apareciendo en la lista de códigos de error y notificaciones pendientes hasta que lo sustituya y restablezca.</p>
Procedimiento de apagado iniciado	<p>Secuencia del procedimiento de apagado:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Quema del combustible sobrante</li> <li>Prevención del reavivado</li> <li>Limpieza del sinfín</li> <li>Limpieza del contenedor de cenizas</li> <li>Enfriamiento del asador para guardarla</li> <li>Procedimiento de apagado completado</li> </ol>



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## Sustitución del elemento encendedor

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de WEBER en [weber.com](http://weber.com) para solicitar un repuesto del elemento encendedor. Para sustituir el elemento encendedor, siga los pasos descritos a continuación:

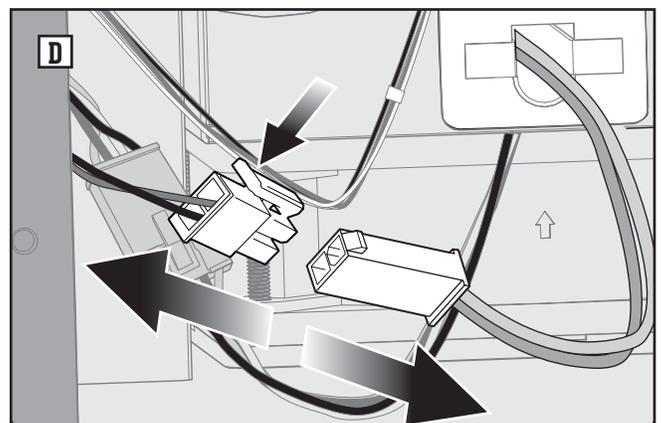
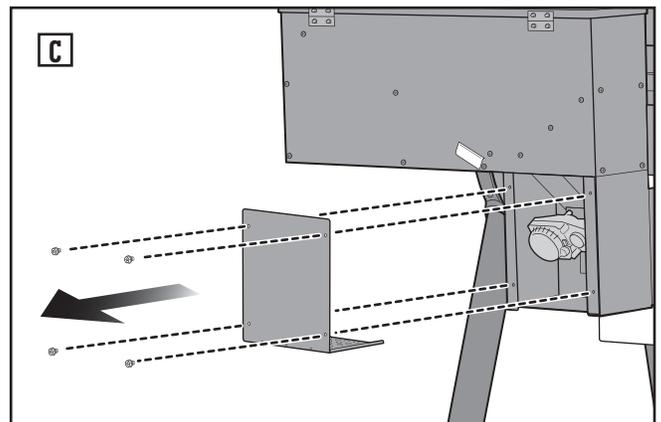
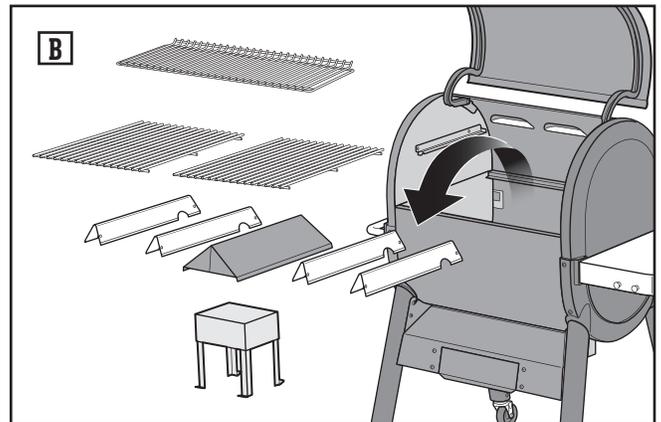
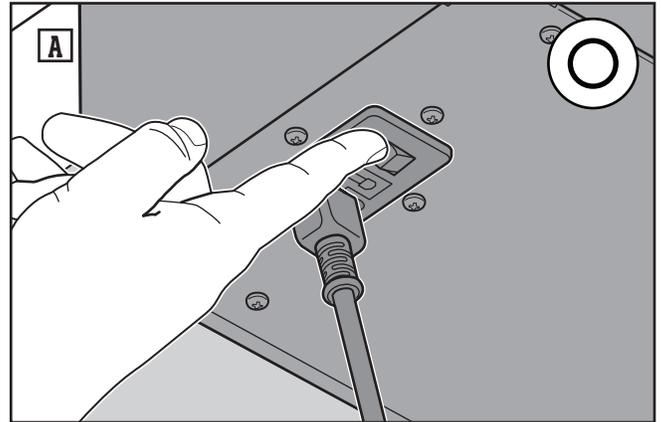
1. Abra la tapa del asador e inicie el procedimiento de apagado manteniendo presionada la rueda o usando el menú principal. Espere hasta que el asador haya terminado el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente.

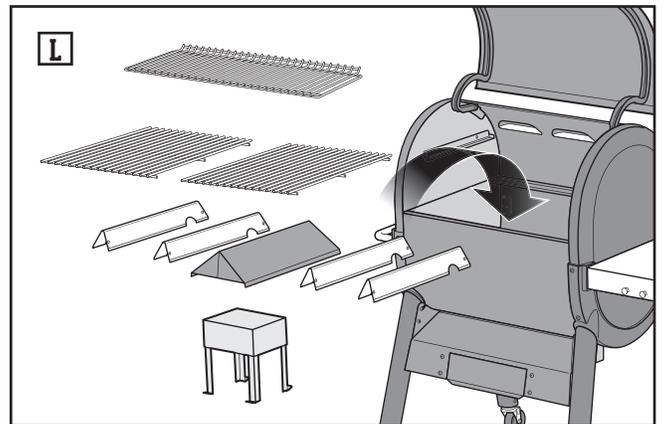
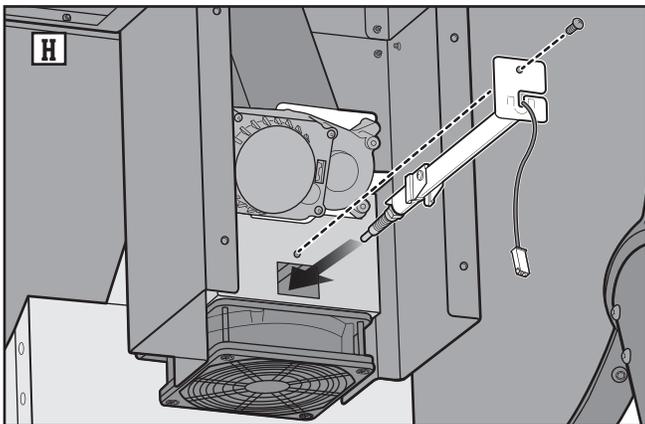
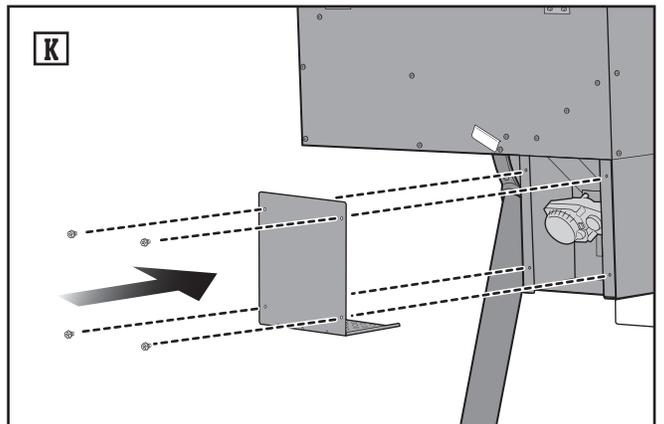
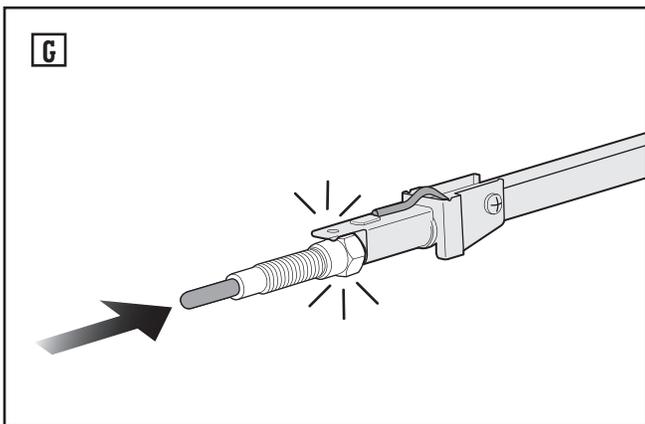
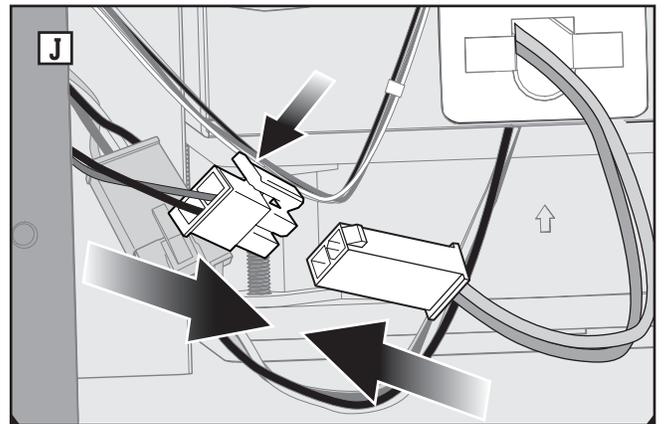
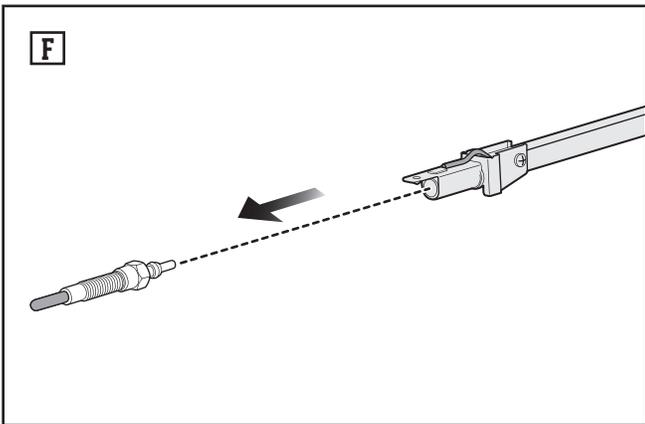
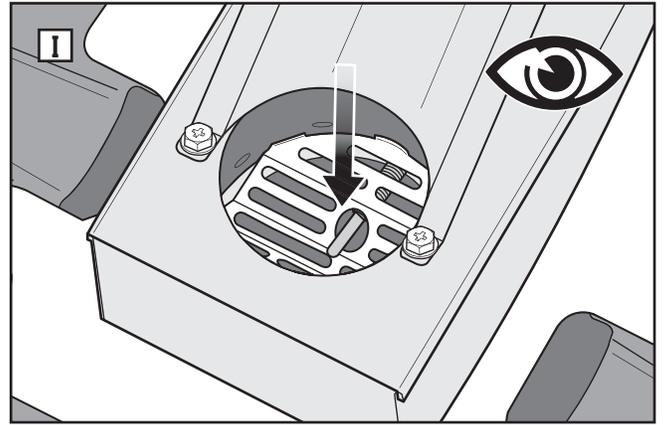
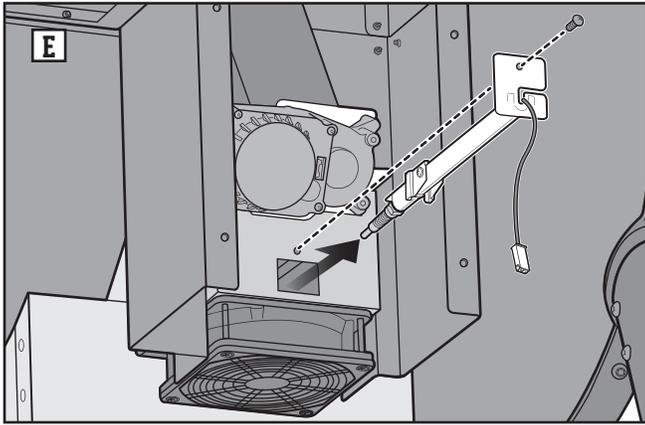
**PRECAUCIÓN:** No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.

2. Cuando el asador haya concluido el procedimiento de apagado, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado **(A)** y desconéctela del suministro eléctrico.
3. Abra la tapa del asador y extraiga las rejillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor del compartimento de cocción **(B)**.
4. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, desmonte el panel de acceso trasero extrayendo cuatro tornillos **(C)**.
5. Desconecte el cable del conjunto del elemento encendedor presionando y tirando del conector rápido **(D)**.
6. Libere con cuidado el conjunto del elemento encendedor extrayendo el tornillo del soporte que lo sujeta y saque el conjunto del asador **(E)**.
7. Separe el elemento encendedor de su conjunto tirando de él hacia fuera **(F)**.
8. Instale el elemento encendedor de repuesto en el conjunto insertándolo en su zócalo y presionando firmemente **(G)**.
9. Vuelva a instalar con cuidado el conjunto del elemento encendedor a través de la parte posterior del asador y sujételo en su posición apretando el tornillo del soporte **(H)**.

**NOTA:** Inspeccione visualmente el elemento encendedor en la base del contenedor de cenizas, dentro del compartimento de cocción, para comprobar que su extremo se haya instalado correctamente. Dicho extremo debe encontrarse insertado a través de la rejilla de pellets para su correcto funcionamiento **(G)**.

10. Vuelva a colocar el conector del cable del conjunto del elemento encendedor **(J)**.
11. Instale de nuevo el panel de acceso trasero **(K)**.
12. Vuelva a instalar el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las rejillas de cocción dentro del compartimento de cocción **(L)**.
13. Conecte el cable de alimentación en la toma situada bajo la tolva y conecte después el asador al suministro eléctrico.
14. Ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de encendido y restablezca el elemento encendedor desde los ajustes del menú principal en el controlador.





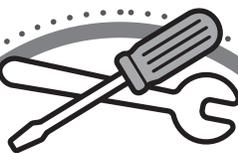


## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa/acciones
El asador no se enciende	<p>Si el asador no se enciende:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté firmemente conectado al asador y al suministro eléctrico.</li><li>2. Si del asador está usando una toma con interruptor diferencial, restablezca este.</li><li>3. Si el asador sigue sin encenderse después de haber completado las comprobaciones anteriores, es probable que se haya fundido el fusible. Siga las instrucciones indicadas a continuación para sustituir el fusible del asador.</li><li>4. Si el asador no se enciende después de haber seguido todos los pasos, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</li></ol>
El interior de la tapa presenta lo que parecen ser peladuras de pintura	<p>Los copos que puede ver son en realidad vapores de cocción acumulados que se han convertido en carbón. Sucede con el tiempo, tras el uso del asador en repetidas ocasiones. Esto no es un defecto.</p> <p>Con un cepillo para parrillas o la rasqueta incluida, raspe suavemente y elimine los copos de carbón de la tapa y el compartimento de cocción. Limpie pasando un paño suave o papel de cocina.</p>

### LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante de atención al cliente de su zona usando la información de contacto disponible en [weber.com](http://weber.com).



### PIEZAS DE REPUESTO

Para adquirir piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local o visite [weber.com](http://weber.com).



## Sustitución del fusible

Si el asador SMOKEFIRE no responde incluso después de haber repasado todas las conexiones eléctricas, es posible que se haya fundido su fusible. El suministro de alimentación del asador usa un fusible de 5 x 20 mm (DISPARO RÁPIDO) con las siguientes características: 1,6 A @ 240 V c.a. Esta pieza, sencilla y económica, puede sustituirse fácilmente llevando a cabo los siguientes pasos:

**PRECAUCIÓN:** Sustituya el fusible solamente por otro del tamaño y con los valores nominales indicados. De lo contrario, se invalidará su garantía. El fusible debe tener las siguientes características:

**5 x 20 mm (DISPARO RÁPIDO)**

**1,6 A @ 240 V c.a.**

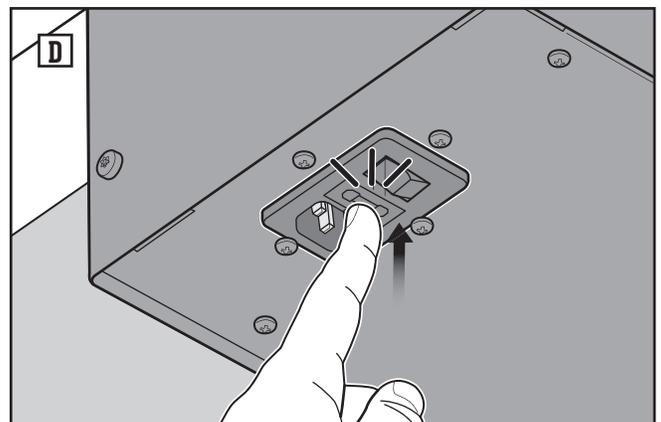
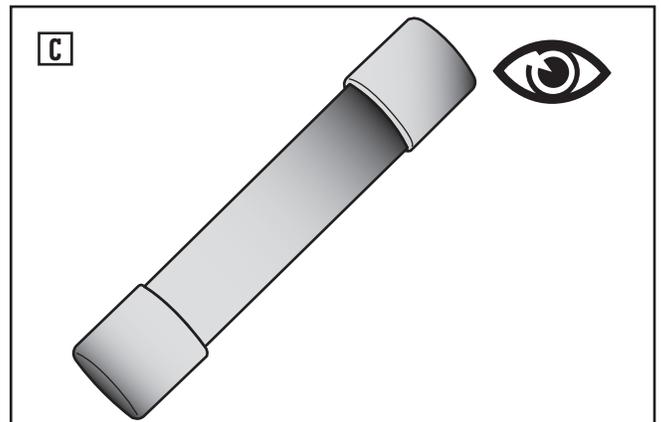
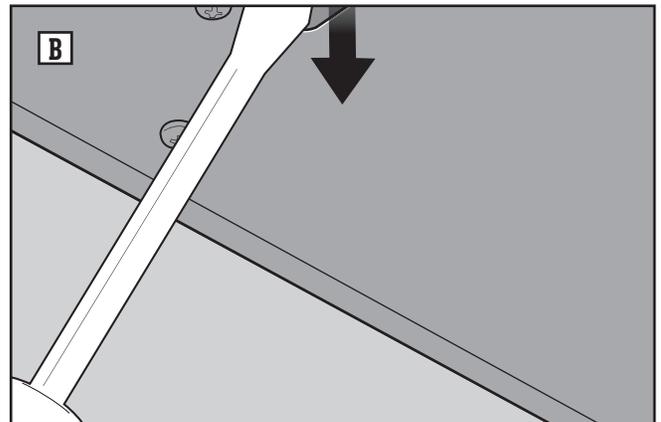
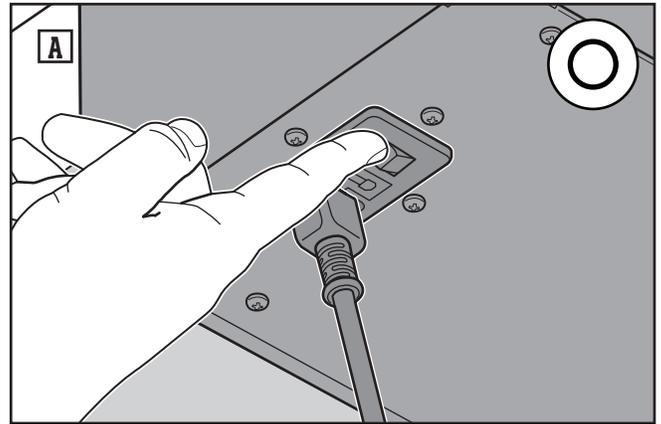
1. Asegúrese de que el asador se haya enfriado completamente y, a continuación, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconéctela del suministro eléctrico **(A)**.
2. El fusible se instala dentro del portafusibles ubicado en el lado inferior de la tolva. Use un destornillador plano para abrir el portafusibles presionando con cuidado y extraiga el fusible **(B)**.
3. Inspeccione visualmente el fusible para confirmar que está fundido **(C)**.

**NOTA:** Si el fusible está fundido, presentará un aspecto ligeramente quemado o roto.

4. Instale el fusible nuevo en el portafusibles y vuelva a instalar este en el módulo de alimentación **(D)**.

**PRECAUCIÓN:** Antes de usar el asador, asegúrese de que el portafusibles esté perfectamente instalado y cerrado.

5. Conecte el asador, ponga el interruptor de alimentación en posición de encendido e inicie una cocción para que el controlador pueda ejecutar el proceso de diagnóstico.





# MANTENIMIENTO

## Limpieza recomendada

Para disfrutar de su asador WEBER SMOKEFIRE en perfecto estado, cocinando y ahumando durante muchos años, WEBER recomienda someterlo a una limpieza profunda después de 20 horas de cocción o cada 12 sesiones.

**ADVERTENCIA:** SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE EL ASADOR SE HAYA ENFRIADO POR COMPLETO Y SE ENCUENTRE DESCONECTADO DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TRABAJO DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA.

**PRECAUCIÓN:** NO ROCÍE NUNCA EL ASADOR CON UN CHORRO CONTINUO DE AGUA COMO EL DE UNA MANGUERA O HIDROLAVADORA. SUS COMPONENTES ELECTRÓNICOS PODRÍAN RESULTAR DAÑADOS.

**PRECAUCIÓN:** WEBER recomienda el uso de guantes para asar o de goma para protegerse las manos durante la limpieza del asador.

Para limpiar su asador, siga los pasos descritos a continuación:

1. Cuando el asador haya concluido correctamente el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconéctelo del suministro eléctrico.
2. Abra la tapa y límpiela con un cepillo para parrillas, o raspela con el raspador incluido.
3. Cepille o raspe las parrillas de cocción sin moverlas de su lugar; al acabar, sáquelas de la caja de cocción y colóquelas a un lado.
4. Cepille o raspe las FLAVORIZER BARS y el difusor de calor sin moverlos de su lugar; al acabar, sáquelos de la caja de cocción y colóquelos a un lado.
5. Sujete el deflector de calor en su posición con una mano; límpielo mientras tanto con la otra usando un cepillo para parrillas o un raspador. Después, sáquelo de la caja de cocción y colóquelo a un lado.
6. Limpie el interior de la caja de cocción con un cepillo para parrillas o un raspador. Dirija toda la grasa y la suciedad hacia las ventilas ubicadas en la parte inferior de la caja de cocción y hacia la bandeja para escurrimientos desechable.
7. Con un cepillo de cerdas suaves o el raspador incluido, limpie el contenedor de cenizas empujando las cenizas y los residuos a través de la rejilla de pellets en el fondo de este.
8. Extraiga el cajón del sistema de cenizas y grasa para eliminar las cenizas y sustituir la bandeja para escurrimientos desechable. Limpie además por dentro la carcasa del sistema de cenizas y grasa para evitar que su acumulación impida el cierre completo del cajón. Una vez limpios la carcasa y el cajón, vuelva a instalar este último.

**ADVERTENCIA:** NO EXTRAIGA EL CAJÓN DEL SISTEMA DE CENIZAS Y GRASA CON EL ASADOR EN FUNCIONAMIENTO O SI TODAVÍA ESTÁ CALIENTE DESPUÉS DE APAGARLO. Sustituya con frecuencia la bandeja para escurrimientos desechable antes de encender el asador para reducir el riesgo de que la grasa se incendie.

9. Vuelva a instalar el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las parrillas de cocción adentro de la caja de cocción.

## Limpieza anual del motor

Se recomienda llevar a cabo una limpieza profunda del motor de su asador SmokeFire cada 12 meses para asegurar que siga funcionando adecuadamente.

**ADVERTENCIA:** SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE EL ASADOR SE HAYA ENFRIADO POR COMPLETO Y SE ENCUENTRE DESCONECTADO DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TRABAJO DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA.

**PRECAUCIÓN:** NO ROCÍE NUNCA EL ASADOR CON UN CHORRO CONTINUO DE AGUA COMO EL DE UNA MANGUERA O HIDROLAVADORA. SUS COMPONENTES ELECTRÓNICOS PODRÍAN RESULTAR DAÑADOS.

**PRECAUCIÓN:** WEBER recomienda el uso de guantes para asar o de goma para protegerse las manos durante la limpieza del asador.

Para limpiar el motor del asador SmokeFire, siga los pasos descritos a continuación:

1. Cuando el asador haya concluido correctamente el procedimiento de apagado y se haya enfriado completamente, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconéctelo del suministro eléctrico.
2. Retire el panel de acceso trasero ubicado en la parte posterior del asador.
3. Desconecte la conexión eléctrica del elemento encendedor, extraiga el conjunto del elemento encendedor y déjelo a un lado.
4. Abra la tapa del asador y extraiga las parrillas de cocción, las FLAVORIZER BARS y el deflector de calor de la caja de cocción.
5. Retire los 2 tornillos que fijan el canal de pellets a la parte superior del contenedor de cenizas y saque el canal de pellets de la caja de cocción.
6. Extraiga el contenedor de cenizas y la parrilla de pellets de la caja de cocción.
7. Con un cepillo de cerdas suaves o el raspador incluido, limpie la zona del contenedor de cenizas, empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de gestión de cenizas y grasa a través de la ventila.

**NOTA:** Asegúrese de limpiar bien las cenizas y los residuos que pudieran haberse acumulado durante el uso del asador.

8. Vuelva a instalar la parrilla de pellets, el contenedor de cenizas y el canal de pellets. Asegúrese de volver a colocar los dos tornillos que fijan el canal de pellets a la parte superior del contenedor de cenizas.
9. Vuelva a colocar el conjunto del elemento encendedor por la parte posterior del asador.

**NOTA:** Verifique visualmente que el extremo del elemento encendedor se haya instalado correctamente a través de la rejilla de pellets ubicada en la base de la caja de cocción. De no ser así, deberá extraer de nuevo el conjunto del elemento encendedor para ajustarlo y volver a instalarlo.

10. Vuelva a conectar la conexión eléctrica del conjunto del elemento encendedor.
11. Instale de nuevo el panel de acceso trasero ubicado en la parte posterior del asador y apriete sus cuatro tornillos.
12. Vuelva a instalar el deflector de calor, las FLAVORIZER BARS y las parrillas de cocción adentro de la caja de cocción.

## Limpieza exterior del asador

Por fuera, el asador puede incluir superficies de acero inoxidable, porcelanizadas y de plástico. WEBER recomienda los siguientes métodos en función del tipo de superficie.

## Limpieza de las superficies de acero inoxidable

Limpie el acero inoxidable empleando un producto de limpieza o un abrillantador de acero inoxidable no tóxico ni abrasivo, diseñado para productos de uso al aire libre y asadores. Use un paño suave que no deje pelusa y limpie en la dirección de las vetas del acero inoxidable. No use toallas de papel.

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

## Limpieza de los componentes pintados, porcelanizados y de plástico

Limpie los componentes pintados, porcelanizados y de plástico con agua tibia mezclada con jabón y un paño suave que no deje pelusa. Luego de limpiar las superficies, enjuáguelas ligeramente y séquelas bien.



## Limpieza exterior de asadores instalados en entornos poco frecuentes

Si el asador se encuentra instalado en un entorno particularmente extremo, es probable que quiera limpiarlo por fuera con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos para albercas y el agua salada pueden causar corrosión superficial. Limpie el exterior del asador con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpieza, enjuague ligeramente el asador y séquelo bien. Asimismo, puede aplicar semanalmente algún producto de limpieza de acero inoxidable no abrasivo para evitar la corrosión superficial. El uso debe tener lugar exclusivamente según lo indicado.

## Limpieza de las sondas de temperatura

Para garantizar unas prácticas de cocción seguras, las sondas de temperatura incluidas deben limpiarse después de cada uso. Sin embargo, no deberán sumergirse nunca en ningún tipo de líquido, ya que podrían resultar dañadas. WEBER recomienda limpiarlas cuidadosamente con un paño suave o con papel absorbente y agua tibia mezclada con jabón.

## Use guantes

Use siempre manoplas para asador o guantes resistentes al calor al usar el asador WEBER SMOKEFIRE. Los orificios de ventilación, las asas, el sistema de cenizas y grasa y el compartimento de cocción alcanzan altas temperaturas al cocinar y pueden ocasionar quemaduras graves. Asegúrese de protegerse las manos y antebrazos.

## Precalente el asador

Precalentar el asador con la tapa puesta prepara las rejillas de cocción y el compartimento de cocción para cocinar. El calor desprende los restos de alimentos adheridos a las rejillas de cocción, lo que facilita su eliminación con un cepillo para parrillas o raspador de madera. Además, precalentar el asador eleva la temperatura de las rejillas de cocción lo suficiente como para marcar adecuadamente los alimentos y contribuye a evitar que se peguen.

**PRECAUCIÓN:** Cuando use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable, asegúrese de que no desprenda cerdas. Sustitúyalo si encuentra cerdas desprendidas en la rejilla de cocción o en el propio cepillo.

## Ponga la tapa

No olvide cocinar siempre con la tapa puesta. De ese modo, la temperatura interna del compartimento de cocción será la que usted desee para cocinar adecuadamente los alimentos.

## Combine

Existen muchas variedades de PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE: nogal americano, manzano, cerezo, etc. Experimente mezclando distintos sabores. Explore las posibilidades.

## Tiempo y temperatura de cocción

Si usa el asador en un clima más frío, o con viento, los tiempos de cocción pueden ser más largos. En esas condiciones, la temperatura del asador se verá reducida, por lo que le recomendamos supervisar siempre su asador y usar sondas de temperatura para alimentos para lograr unas temperaturas de cocción seguras. Recuerde mantener la tapa cerrada el mayor tiempo posible para no dejar escapar el calor y el humo.

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Desconecte siempre el asador del suministro eléctrico y espere a que se enfríe completamente antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** No rocíe nunca el asador con un chorro continuo de agua como el de una manguera o un limpiador por agua a presión. Sus componentes electrónicos podrían resultar averiados.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Con el tiempo, es posible que se forme una película rugosa sobre el deflector de calor, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y las rejillas de cocción. Se recomienda usar guantes de protección al manipular estos componentes.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** No limpie el deflector de calor, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor ni las rejillas de cocción en un fregadero, un lavavajillas o un horno con función de autolimpieza.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** No coloque los componentes del asador en la mesa lateral; podrían arañar la superficie de acero inoxidable.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use ninguno de estos productos para limpiar el asador:
  - Abrillantadores de acero inoxidable abrasivos o pinturas
  - Agentes de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno
  - Productos de limpieza para hornos
  - Estropajos o limpiadores abrasivos

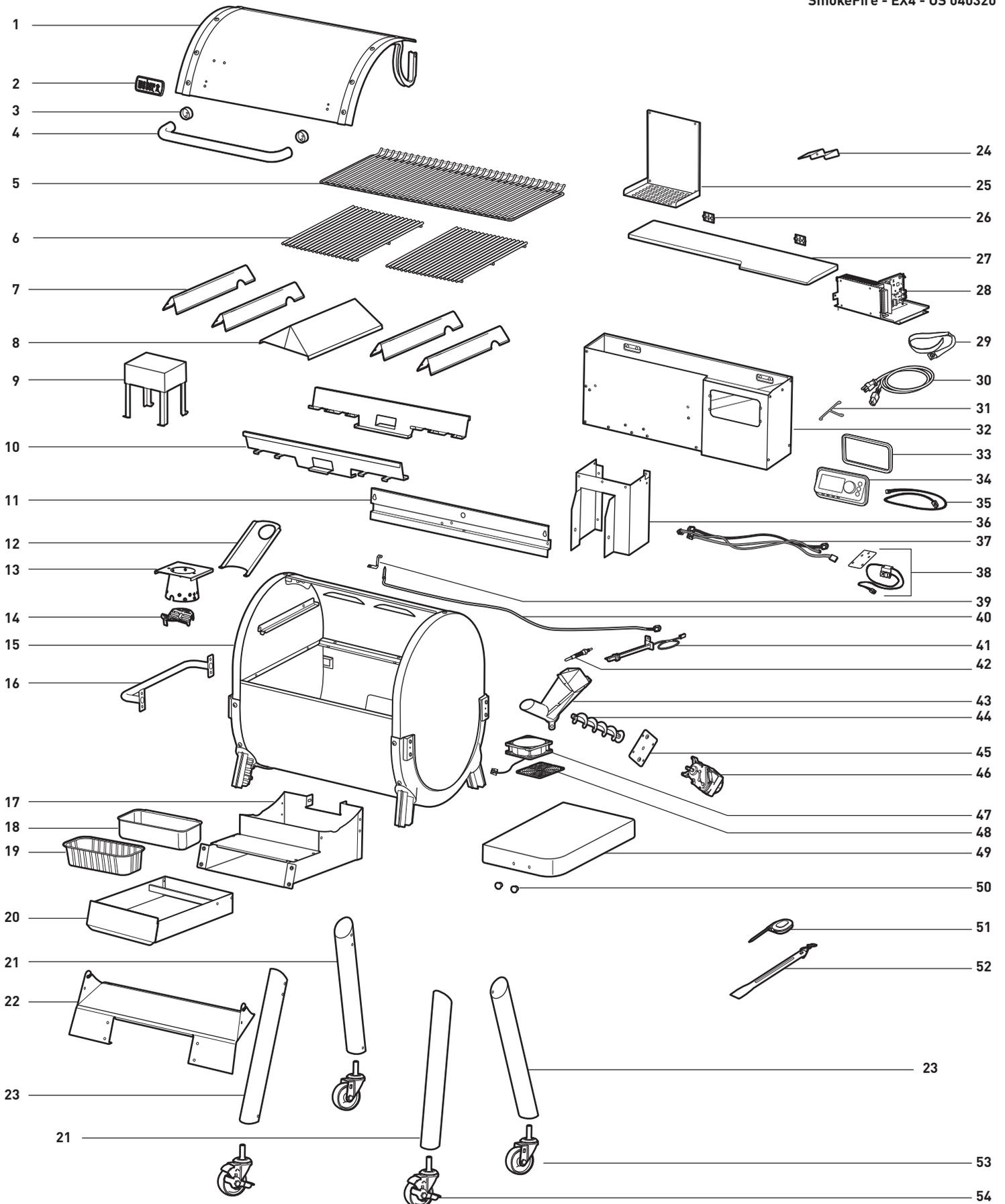




# PIEZAS DE REPUESTO

Las tareas de reparación o sustitución deben llevarse a cabo usando exclusivamente piezas de repuesto WEBER originales. Visite [weber.com](http://weber.com).

SmokeFire - EX4 - US 040320

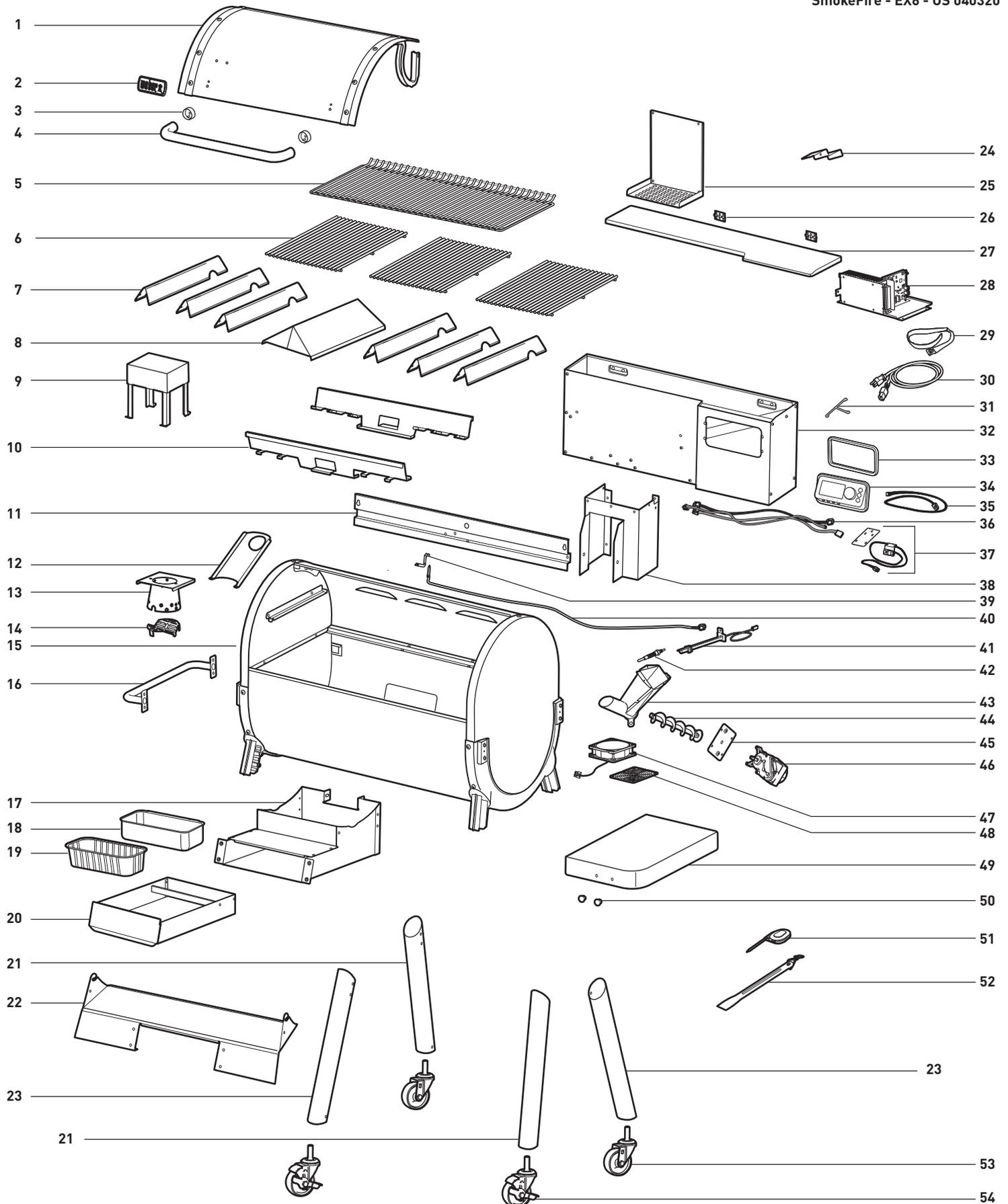


Las tareas de reparación o sustitución deben llevarse a cabo usando exclusivamente piezas de repuesto WEBER originales. Visite [weber.com](http://weber.com).

# PIEZAS DE REPUESTO



SmokeFire - EX6 - US 040320



**Conformidad con la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) de los Estados Unidos:** Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple los límites para un dispositivo digital de Clase B de conformidad con el apartado 15 de las normas de la FCC. Tales límites han sido establecidos para proporcionar una protección razonable frente a interferencias perjudiciales en instalaciones residenciales. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia; si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio. No obstante, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una determinada instalación. Si este equipo causa interferencias perjudiciales para la recepción de ondas de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario intentar corregir las interferencias mediante una o más de las siguientes medidas: (1) Cambiar la orientación o la ubicación de la antena receptora. (2) Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor. (3) Conectar el equipo a un tomacorriente perteneciente a un circuito distinto de aquel al que está conectado el receptor. (4) Consultar al fabricante o el distribuidor, o pedir ayuda a un técnico experto en radio/televisión. Los cambios o alteraciones no autorizados de forma expresa por Weber pueden suponer la revocación de la autoridad del usuario para operar este dispositivo.

**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 e ISED Canada 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 establecidos por la FCC o la especificación RSS-102.

**Conformidad con el Ministerio de Industria (IC) de Canadá:** Este dispositivo contiene uno o más transmisores/receptores exentos de licencia que cumplen los límites de las especificaciones RSS exentas de licencia correspondientes de ISED Canada. Su operación está sujeta a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias; y (2) este dispositivo debe aceptar todas las interferencias, incluidas aquellas que pudieran causar una operación no deseada del mismo.

**Conformidad con el Instituto Federal de Telecomunicaciones (IFETEL) de México:** La operación de este equipo está sujeta a las siguientes dos condiciones.

1. Es posible que este equipo o dispositivo no cause interferencia perjudicial.
2. Este equipo o dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo la que pueda causar su operación no deseada.

ULC/ORD-C2728 (2013)

UL 2728A (2019)

EN 1860-1:2017

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015



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 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.).



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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