



SmokeFire

Wood Pellet Grill

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.

76994

esMX

08/06/23



SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES INSTALAR Y USAR EL APARATO. Este manual del propietario contiene indicaciones de peligro, advertencia y precaución importantes acerca del producto. Léalo íntegramente antes de armar 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 construcción o de prevención de incendios acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de las instalaciones en su zona. Encontrará las instrucciones de armado en la guía de armado. **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

Visite weber.com, seleccione su país de residencia y registre hoy su asador.

Los avisos encabezados por las palabras **PELIGRO**, **ADVERTENCIA** y **PRECAUCIÓN** se emplean a lo largo de este manual para resaltar información crítica e importante. Los diferentes tipos de aviso son:

- ⚠ **¡PELIGRO!** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **provocará la muerte o lesiones graves.**
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **puede provocar la 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 que resulten de la combustión no se filtren ni puedan acceder a ningún edificio. Consulte los reglamentos locales en materia de construcción 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 expulsada para formar creosota. Al arder, esta creosota produce un fuego muy caliente.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Inspeccione el sistema de cenizas y grasa y la caja 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 enfríe 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 los 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.

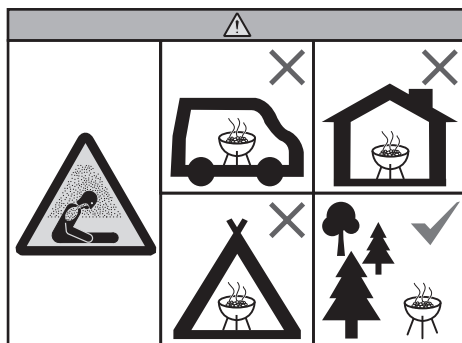
• Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en la sangre puede ocasionar la pérdida de consciencia 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, remolques de auto, casas móviles o embarcaciones). Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.



Solo aplicable a clientes que residan en México:

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Este equipo no debe ser usado por niños ni por personas con algún tipo de discapacidad o limitación física, intelectual o sensorial, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, salvo que reciban capacitación para usar el equipo por parte de una persona responsable de su seguridad o esta los supervise mientras lo utilizan.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Los niños deben contar con la vigilancia adecuada para evitar que usen este equipo como un 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 la 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 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, la parrilla de calentamiento, 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 14 (1.63 mm) 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 acómódelos 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 la caja de cocción 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.
- ⚠ **¡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.
- ⚠ **¡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.

100 VAC - 120 VAC
156 W 120 VAC

Para clientes en México:
100 - 127 V ~ 60Hz 192 W



Índice

- 2 Seguridad
- 4 Garantía
- 5 Sistema de asado
- 6 Cómo asar con pellets
- 8 Características especiales
- Controlador WEBER CONNECT
- 10 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
- 13 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
- 17 Ajustes del controlador
 - Panel
 - Menú principal
 - Configuración de una alerta de temperatura de sonda
 - Ajustes de la cocción con sonda SMOKEBOOST
 - Descargue la app WEBER CONNECT
 - Temporizadores
 - Información reglamentaria
- 19 Resolución de problemas
- 37 Mantenimiento
- 39 Preguntas frecuentes
- 40 Refacciones
- 42 Notas



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). 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. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la Garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el Propietario. Si no tuvo tiempo de registrar su asador antes de solicitar el servicio de Garantía, prepare la siguiente información antes de llamar: Nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, número de serie, fecha de compra, distribuidor, modelo, color y principal problema. La Garantía anterior solo será válida si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de armado, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del usuario que lo acompaña, a menos que el Propietario pueda demostrar que la falla o el defecto no guarda relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una alberca, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del usuario.

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

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

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 UNA VEZ 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,
Aldía 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.



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
Centro de Atención al Cliente
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
EE. UU.

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

A Tapa porcelanizada y caja de cocción

Diseñado para dejar atrás a la competencia, el atractivo del asador SMOKEFIRE va mucho más allá de su aspecto. El exclusivo acabado porcelanizado 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 20 lb (9 kg) de pellets: el tamaño perfecto para ahumar durante todo el día.

C Eficiente motor de accionamiento inclinado

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

D Sistema de cenizas y grasa fácil de limpiar

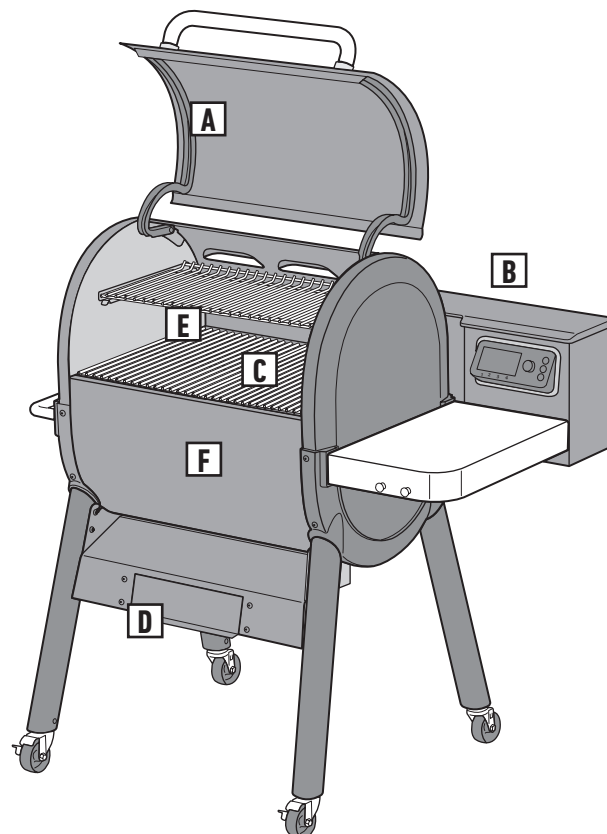
Con este innovador sistema, las cenizas y la grasa son canalizadas hasta un cajón extraíble integrado para una limpieza fácil y rápida. Esto le evita tener que contemplar toda esa desagradable grasa en un recipiente colgado al lado de su nuevo y flamante asador de pellets. Este exclusivo sistema también evita que las cenizas vuelen hasta la caja 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 inicia la ignición del combustible que haya en el contenedor de cenizas. Después de la ignición, el elemento encendedor permanece inactivo por el resto de la sesión de cocción.





CÓMO ASAR CON PELLETS

¿Cómo funciona el asador WEBER SMOKEFIRE?

El asador WEBER SMOKEFIRE funciona llevando PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE al contenedor de cenizas a través de un sistema de tubo con sinfín. Una vez que los pellets llegan al contenedor de cenizas por acción de la gravedad, un elemento encendedor les prende fuego. Esto hace que el asador comience a funcionar; este alcanzará y mantendrá la temperatura que usted establezca en el controlador WEBER CONNECT que tiene instalado. Una vez que el elemento encendedor haya prendido fuego a los pellets, se apagará y así permanecerá durante el resto de la sesión de asado. El ventilador del asador lleva oxígeno al contenedor de cenizas para alimentar el fuego a lo largo de toda la sesión de asado.

Recomendaciones para asar

- Cuando vaya a ahumar o asar comida a baja temperatura, coloque una bandeja para escurrimientos WEBER grande debajo de las parrillas de cocción para recolectar la grasa y los escurrimientos de los alimentos y aportarles humedad.
- Mantener siempre cerrada la tapa del asador durante el precalentamiento y la cocción contribuirá a que este funcione mejor.
- Descargue la app WEBER CONNECT y utilícela con su asador SMOKEFIRE para mantener su software al día automáticamente y contar siempre con las funciones más novedosas.

La calidad de los pellets importa

Usar PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE de alta calidad es esencial para que su asador funcione de manera óptima. Para evitar que ocasionen problemas en el asador, los pellets deben emitir un crujido claro al quebrarse y no se deben desmoronar con facilidad. Los pellets de buena calidad deben soltar una cantidad mínima de polvo y no presentar decoloraciones ni tonalidades blancuzcas. Debe guardarlos siempre en interiores en un recipiente hermético para evitar que absorban humedad.

Mantenimiento recomendado para el asador SMOKEFIRE

- Vacíe el cajón para cenizas y grasa antes de cada sesión de asado.
- Retire las parrillas y las FLAVORIZER BARS y caliente los deflectores de calor, raspe la caja de cocción y elimine los residuos y la ceniza del contenedor de cenizas cada 20 horas o 12 sesiones de cocción, lo que se cumpla primero.
- Raspe la caja de cocción antes de pasar de cocinar low'n'slow a sellar a alta temperatura.
- Siempre apague completamente el asador después de cocinar en él para garantizar el éxito de su siguiente sesión.
- Limpie y vacíe la tolva y el tubo del sinfín cada 4 semanas si usa el asador con regularidad. Hágalo cada 2 semanas si no lo usa regularmente.

NOTA: Consulte la sección "MANTENIMIENTO" de la parte posterior de esta guía del propietario, donde encontrará más instrucciones y detalles sobre el mantenimiento y la limpieza.



Elemento encendedor



Controlador WEBER CONNECT



CÓMO ASAR CON PELLETS



Carga máxima de la mesa 18 kg (40 lbs).



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 Wi-Fi y Bluetooth® integrados

Use su teléfono para iniciar sesión en la app WEBER CONNECT (B), recibir el software más reciente y conectarse a su asador. La app WEBER CONNECT le avisa del mejor momento para voltear los alimentos, dejarlos reposando y servirlos, todo directamente desde su teléfono. La función de cocción remota le brinda la libertad de poder alejarse del asador y seguir supervisando e incluso ajustando la temperatura desde la palma de su mano.

C FLAVORIZER BARS y difusor de calor

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

D Sondas de temperatura ambiente y para alimentos

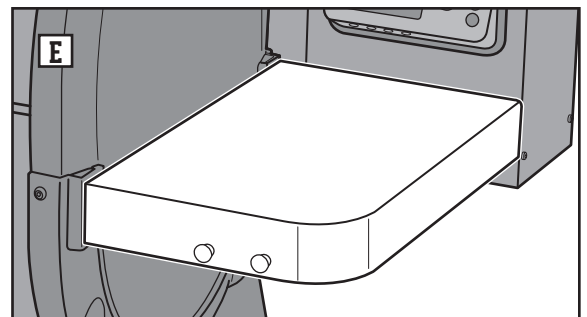
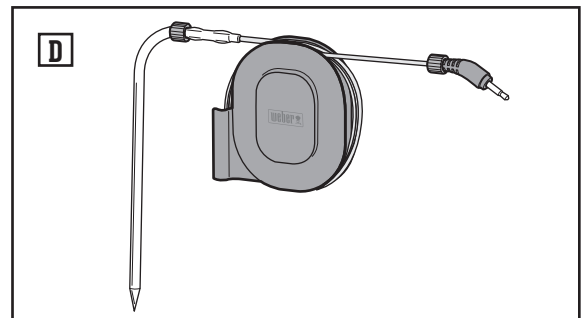
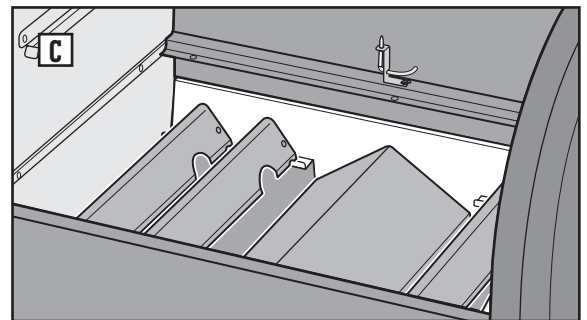
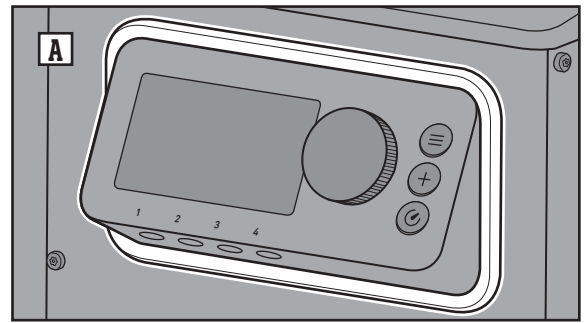
Para poder controlar a distancia la temperatura del asador y la temperatura interna de los alimentos, el modelo SMOKEFIRE incluye una sonda de temperatura ambiente (integrada) y una sonda de temperatura para alimentos (D), que se conectarán e interactuarán directamente con el controlador. Este admite hasta 4 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 para asar hasta que se necesiten. Carga máxima de la mesa 18 kg (40 lbs).

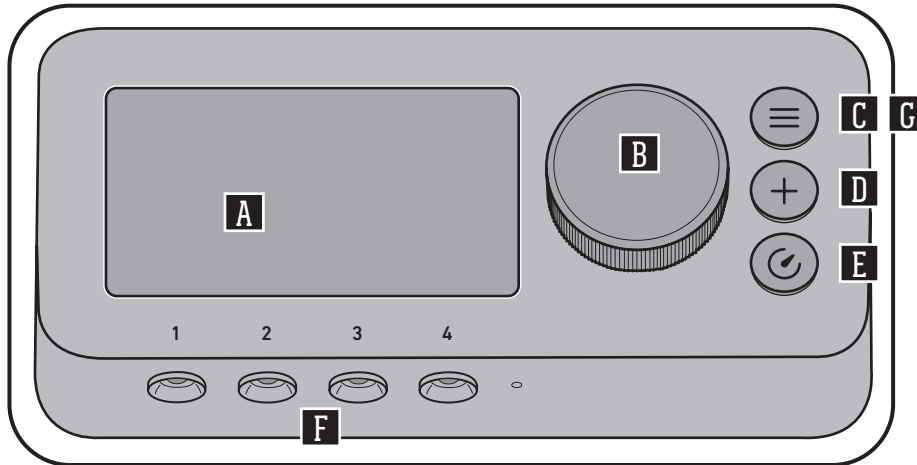
F Accesorios

Añada más accesorios al asador SMOKEFIRE para personalizar la experiencia de cocción. Visite www.weber.com para descubrir sus accesorios WEBER favoritos (no se muestran en las ilustraciones).





CONTROLADOR WEBER CONNECT







A Panel

El panel de la pantalla LCD del controlador es el lugar en donde puede revisar 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 presionar el botón  para volver al menú principal. Presione de nuevo el botón  cuando se desplace por las opciones del menú por medio de la rueda para volver un paso atrás. Mantenga presionado el botón  para volver al panel. Desde el menú principal, puede presionar el botón  para volver al panel.

D Descarga de la app WEBER CONNECT

Presione el botón  para escanear con su teléfono el código QR que lo llevará directamente descargar la app WEBER CONNECT. Descargue la app WEBER CONNECT usando su teléfono para interactuar con WEBER siguiendo programas de cocción y de muchas otras maneras.

E Temporizador

Presione 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.

G SMOKEBOOST

Un modo que aporta un toque extra de sabor ahumado a madera a los alimentos cocinados al estilo low'n'slow.

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 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.
- No usar en cocheras, edificios, pasillos cubiertos, tiendas de campaña u otras áreas cerradas.
- 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.
- Mantenga el área destinada a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables (gasolina, alcohol, etc.).
- No use este asador debajo de estructuras de material combustible (por ejemplo, techos, marquesinas, patios techados o porches parcialmente cerrados).
- No use el asador a menos de 10 ft (3 m) de cualquier volumen de agua (como una alberca o un estanque).
- No use este asador en espacios cerrados y/o habitables (como casas, tiendas de campaña, remolques de auto, casas móviles o embarcaciones). Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.
- Guarde siempre los PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE en un recipiente hermético, lejos de cualquier fuente de humedad y de aparatos que generen calor.

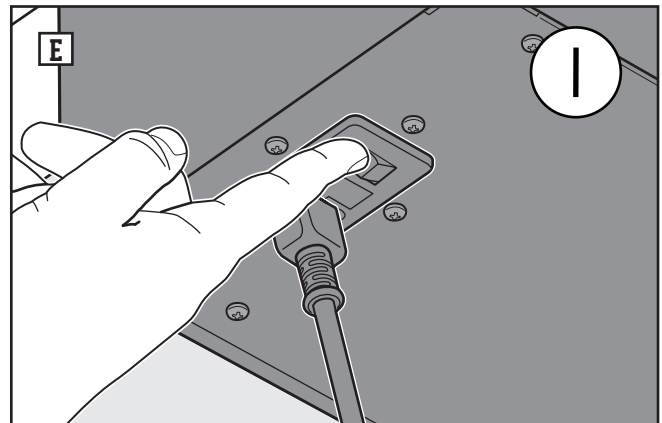
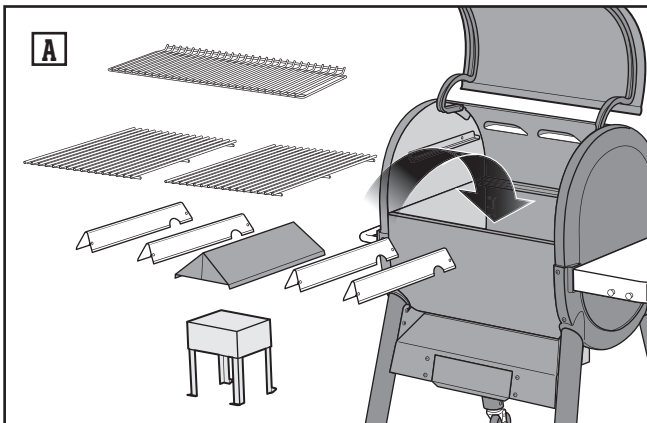
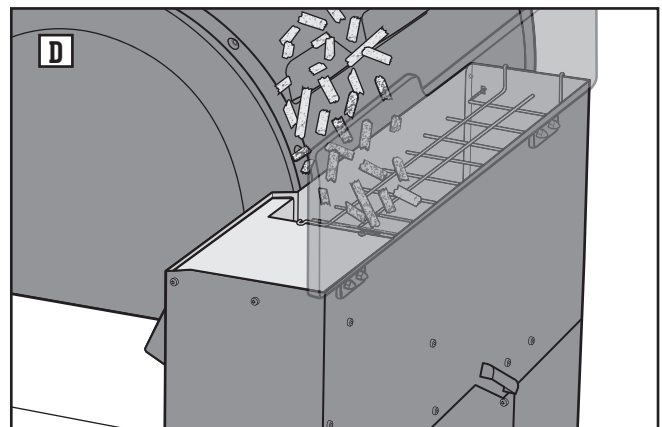
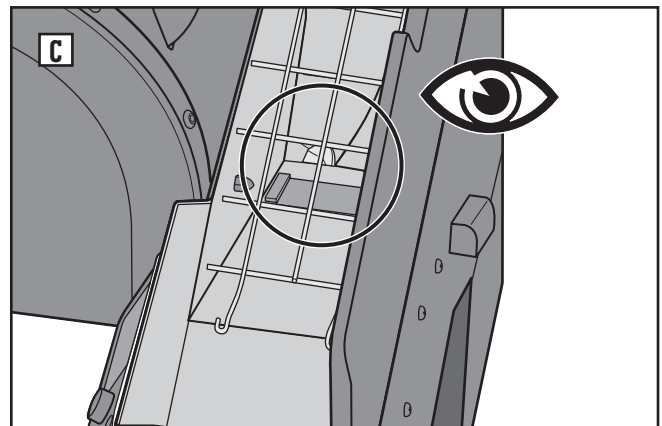
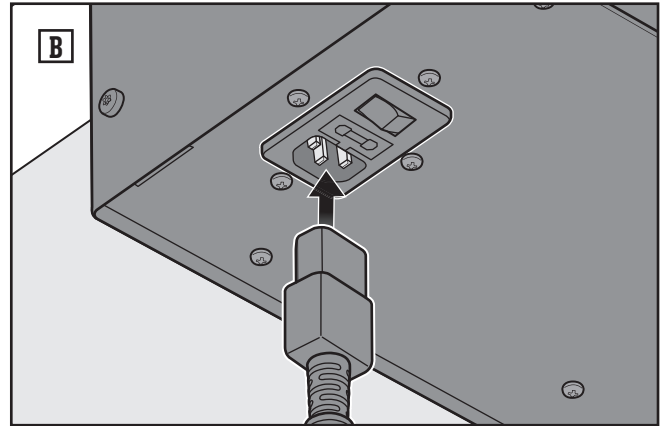
Preparación del asador para el primer encendido

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, el marco y las parrillas de cocción estén correctamente instalados adentro de la caja de cocción (A). Asegúrese de instalar el marco de la parrilla de cocción en el lado derecho del asador, debajo de la parrilla de cocción grande.
3. Conecte el cable de alimentación a la toma de la base de la tolva antes de conectarlo a un tomacorriente con conexión a tierra. Con el interruptor de alimentación en posición de apagado, conecte el asador a un tomacorriente 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. Revise, 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 ubicado 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 de la caja de cocción y limpie el cajón del sistema de cenizas y grasa antes de cada uso **(A)**. Si la bandeja para escurrimientos desechable contiene grasa, elimínela y sustitúyala por una nueva.

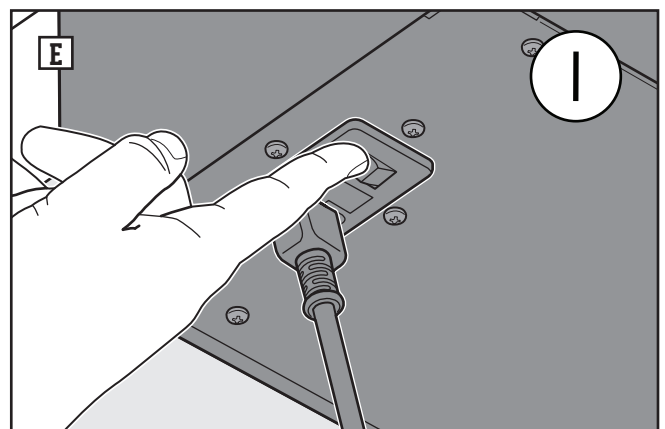
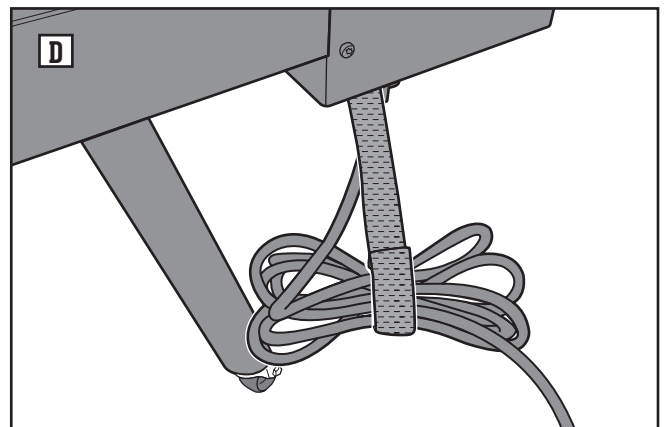
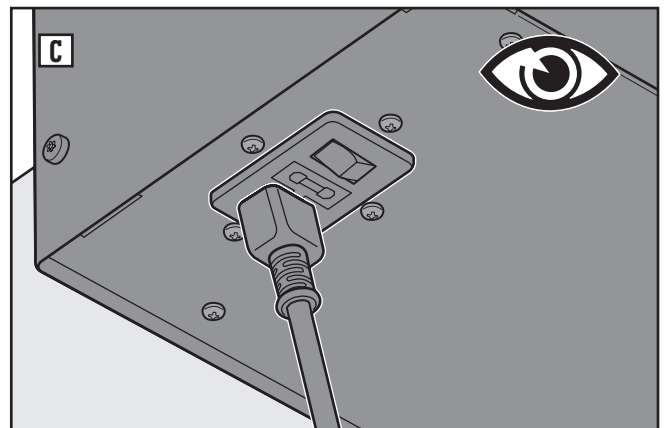
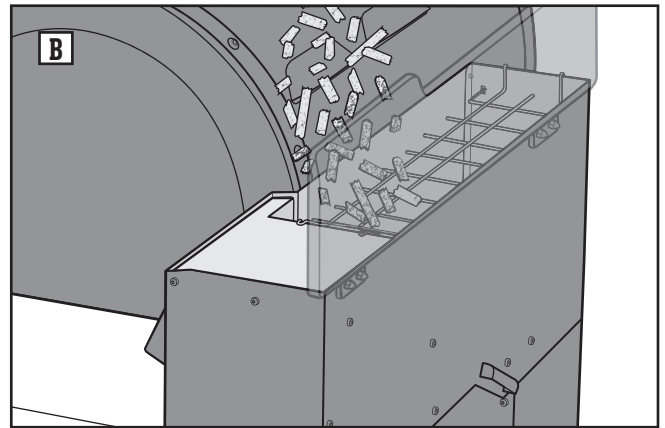
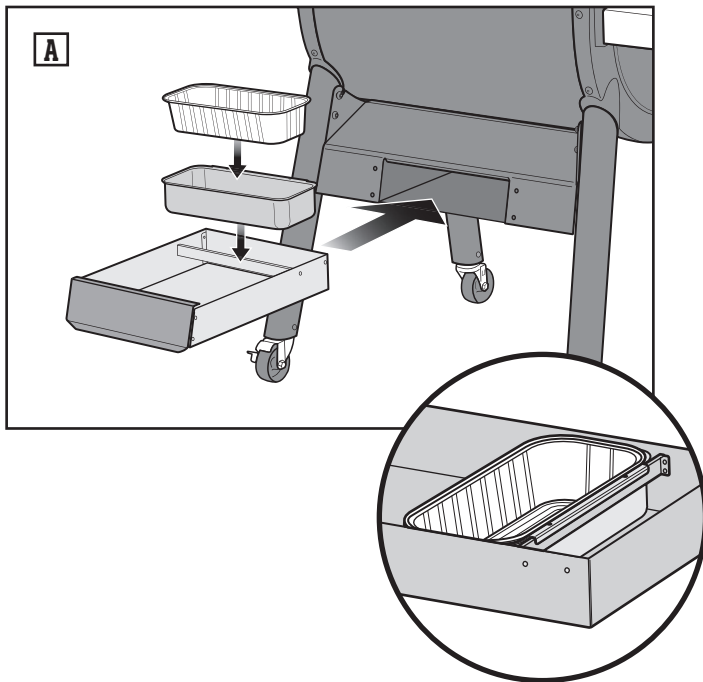
NOTA: COLOQUE SIEMPRE UNA BANDEJA PARA ESCURRIMIENTOS DESECHABLE ADENTRO DEL CAJÓN DEL SISTEMA DE CENIZAS Y GRASA.

ADVERTENCIA: NO EXTRAIGA EL CAJÓN DEL SISTEMA DE CENIZAS Y GRASA CON EL ASADOR EN FUNCIONAMIENTO O SI TODAVÍA ESTÁ CALIENTE DESPUÉS DE APAGARLO. Sustituya con frecuencia la bandeja para escurrimientos 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. Revise que el cable de alimentación esté conectado a la toma de la base de la tolva antes de conectarlo a un tomacorriente **(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 ubicado 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 lo siguiente:

- 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



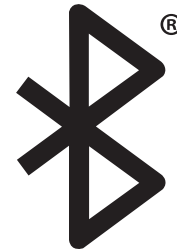
Conexión al asador por Bluetooth® o mediante una red Wi-Fi

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 teléfono antes de intentar conectarse al asador por Bluetooth® o mediante una red Wi-Fi.

1. Coloque el interruptor de alimentación ubicado debajo de la tolva en posición de encendido.
2. Revise que su teléfono tenga Bluetooth® habilitado o esté conectado a su red Wi-Fi local.
3. En el teléfono, descargue la app WEBER CONNECT desde el App Store de Apple si tiene un teléfono Apple, o desde Play Store si tiene cualquier teléfono Android.
4. Abra la app WEBER CONNECT y siga las instrucciones indicadas en ella para conectarse al asador SMOKEFIRE.

NOTA: Para que el teléfono 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 la señal Wi-Fi. Si intentó conectarse varias veces sin éxito, haga una prueba colocando el asador dentro del área de cobertura o añada un repetidor Wi-Fi para lograr una señal más potente. Asegúrese de ubicar el asador a una distancia mínima de 2 ft (65 cm) de cualquier material combustible o líquido inflamable.



Control de la temperatura a distancia

Tanto si está preparando el postre en la cocina como si está relajándose al sol en la hamaca, ahora ya puede ajustar la temperatura de su asador SMOKEFIRE o apagarlo desde donde esté.

Apagado del asador a distancia

Ya sea que esté poniendo la mesa o sentado cómodamente en el sofá, ahora ya puede apagar su asador SMOKEFIRE desde donde esté.

SMOKEBOOST

Un modo que aporta un toque extra de sabor ahumado a madera a los alimentos cocinados al estilo low'n'slow. Use esta función al principio de una sesión low'n'slow con una pieza que quiera ahumar a baja temperatura (por ejemplo, brisket, espaldilla de cerdo, aves o pescado). Cuando se activa, el asador se enfría y ajusta su temperatura a 165-200 °F (74 °C - 93 °C), dependiendo de las condiciones ambientales.





Procedimiento para el primer encendido


Una vez que lleve a cabo todos los pasos de preparación indicados en la sección anterior **ANTES DE ENCENDER**, ya puede iniciar el procedimiento de encendido y precalentar su asador SMOKEFIRE por primera vez.

NOTA: Si es la primera vez que enciende su asador SMOKEFIRE, WEBER le recomienda realizar un curado a 450 °F (230 °C) durante, al menos, 30 minutos - 40 minutos con la tapa cerrada.

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

1. Asegúrese de llenar la tolva con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos (A).
2. Abra la tapa del asador.
3. Usando la rueda del controlador, seleccione 450 °F (230 °C) y presione la rueda para confirmar la selección (B).

NOTA: No mantenga presionada la rueda, ya que se iniciaría el procedimiento de apagado.

4. En cuanto empiece a ver humo, cierre la tapa del asador y déjelo funcionando durante, al menos, 30 minutos - 40 minutos para realizar el proceso de curado (C).
5. Cuando el asador esté curado, abra la tapa y limpie las parrillas de cocción con un cepillo para parrillas o un raspador de madera (D).
6. Con la tapa del asador abierta, mantenga presionada la rueda para apagar el asador. Opcionalmente, puede presionar el botón del menú principal . Usando la rueda del controlador, desplácese por las opciones del menú principal y presione para seleccionar "Apagar".
7. Cuando el asador concluya correctamente el procedimiento de apagado y se enfríe por completo, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconéctelo del suministro eléctrico.

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.

8. Extraiga los componentes internos del asador y limpie la caja de cocción empujando la ceniza hasta el cajón del sistema de cenizas y grasa con el raspador proporcionado por WEBER. Siga los consejos incluidos en la sección "LIMPIEZA RECOMENDADA" que encontrará al final de esta guía del propietario.
9. Ahora que su asador está limpio y todos sus componentes vuelven a estar instalados correctamente, ya puede empezar a cocinar, conectar sondas de temperatura para alimentos, iniciar un temporizador o seleccionar un programa de cocción desde la app WEBER CONNECT.

Cada vez que use el asador

Una vez llevados a cabo todos los pasos indicados en la sección anterior **ANTES DE ENCENDER**, ya puede iniciar el procedimiento de encendido y precalentar su asador.

Siga los pasos descritos a continuación cada vez que use el asador SMOKEFIRE:

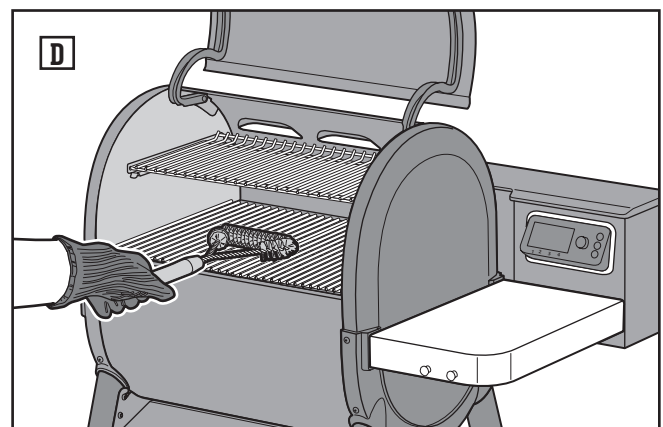
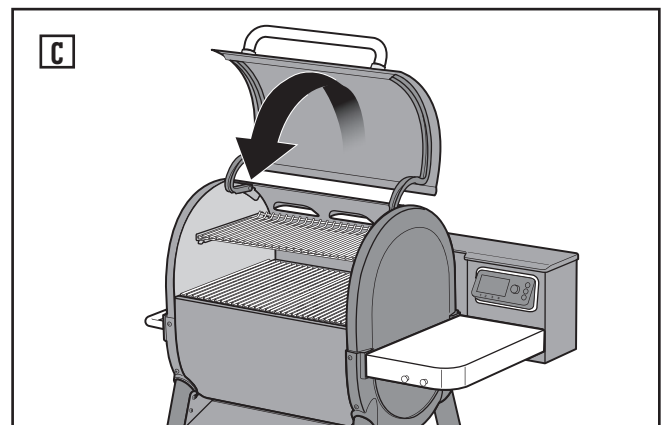
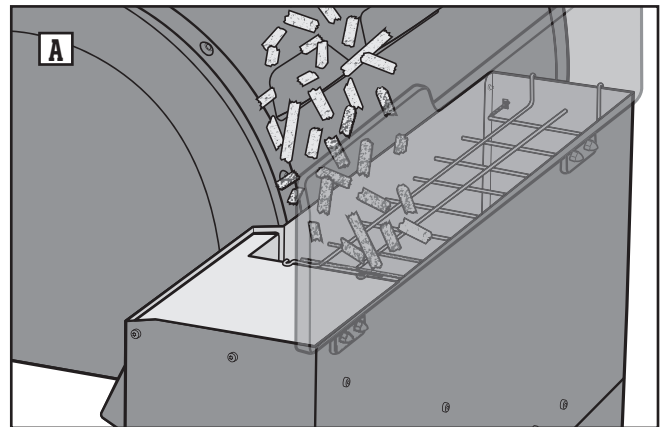
1. Asegúrese de llenar la tolva con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos (A).
2. Limpie cualquier resto de cenizas y grasa del interior del cajón del sistema de cenizas y grasa.
3. Abra la tapa del asador.
4. Usando la rueda del controlador, elija la temperatura deseada; presione la rueda para seleccionarla (B).

NOTA: No mantenga presionada la rueda, ya que se iniciaría el procedimiento de apagado.

5. En cuanto empiece a ver humo, cierre la tapa del asador y déjelo precalentando hasta alcanzar la temperatura seleccionada (C).
6. Cuando el asador alcance la temperatura, abra la tapa y limpie las parrillas de cocción con un cepillo para parrillas o un raspador de madera (D).

NOTA: WEBER recomienda cocinar siempre con la tapa cerrada y precalentar el asador antes de limpiar las parrillas de cocción.

7. ¡Empiece a cocinar! Ahora ya puede conectar sondas de temperatura para alimentos, iniciar un temporizador o seleccionar un programa de cocción desde la app WEBER CONNECT.





USO DEL ASADOR

Cocción con las sondas de temperatura

Use la sonda de temperatura para alimentos incluida para obtener el control completo sobre su asador WEBER SMOKEFIRE y lograr alimentos perfectos, sin excepción.

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

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

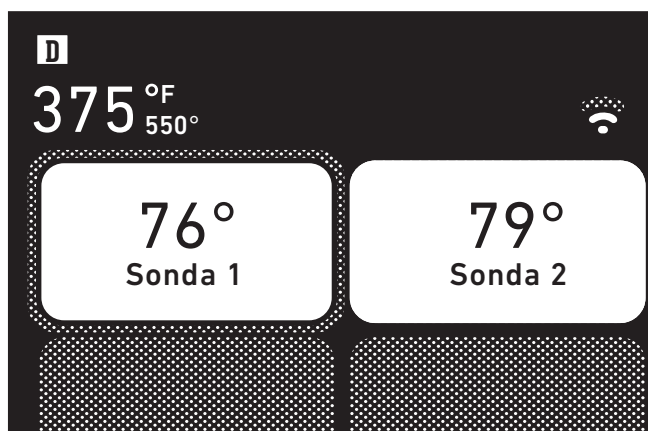
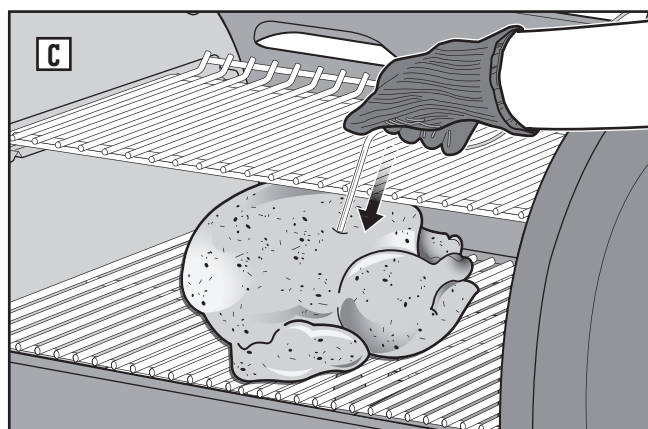
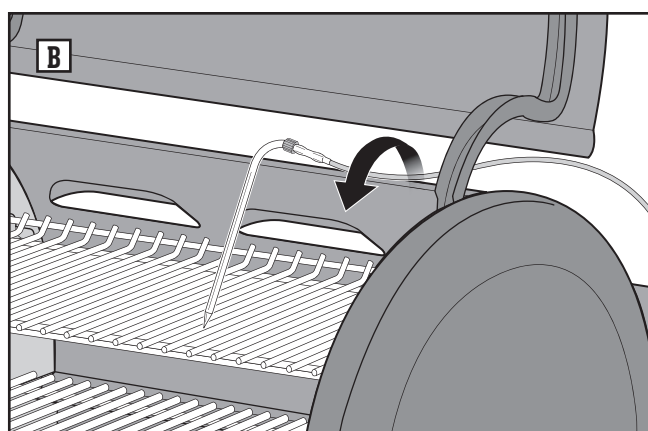
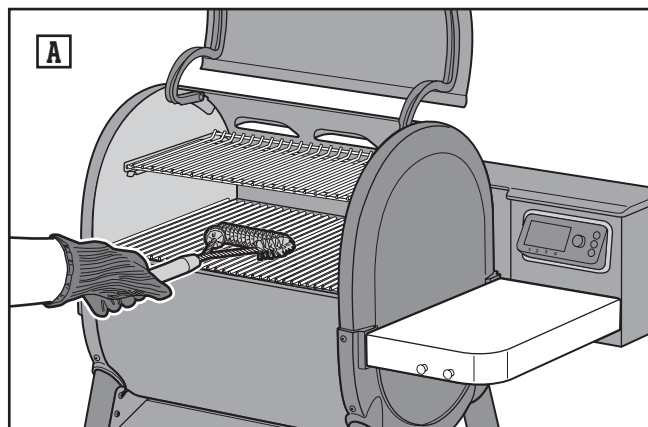
1. Cuando el asador se haya precalentado, abra la tapa y limpie las parrillas de cocción con un cepillo para parrillas o un raspador de madera **(A)**; luego coloque los alimentos sobre las parrillas.
2. Conecte las sondas de temperatura para alimentos en la base del controlador y, usando guantes para asar resistentes al calor, pase las sondas entre la tapa del asador y la parte superior de la caja de cocción **(B)**.
3. Inserte las sondas en el centro de la parte más gruesa del alimento **(C)**.

NOTA: No permita que las sondas de temperatura tengan contacto ni que se apoyen en la superficie de cocción, ya que esto podría dañarlas.

4. Cierre la tapa del asador.

NOTA: Asegúrese de pasar los cables de las sondas de temperatura por el canal existente en 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 **(D)** o elija un programa de cocción en la app WEBER CONNECT para cada sonda de temperatura para alimentos. Para esto, gire la rueda hacia la izquierda o a la derecha para desplazarse por las opciones del menú del controlador hasta llegar a los ajustes deseados; luego presione la rueda para confirmar la selección. Cuando el alimento alcance la temperatura establecida, aparecerá una notificación en la pantalla del controlador y, si está conectada, también en la app WEBER CONNECT.





Procedimiento de apagado del asador


Al terminar de cocinar, es importante apagar correctamente el asador WEBER SMOKEFIRE para limpiar de pellets y cenizas el sinfín y el contenedor de cenizas. De ese modo, estará listo la próxima vez que quiera usarlo.

Para apagar correctamente su asador WEBER SMOKEFIRE, siga estos pasos:

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

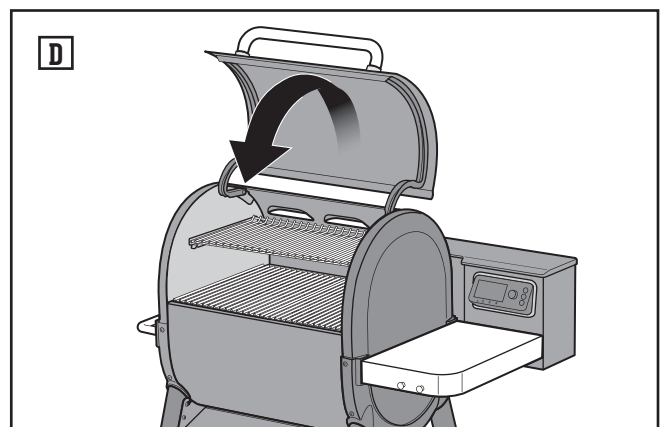
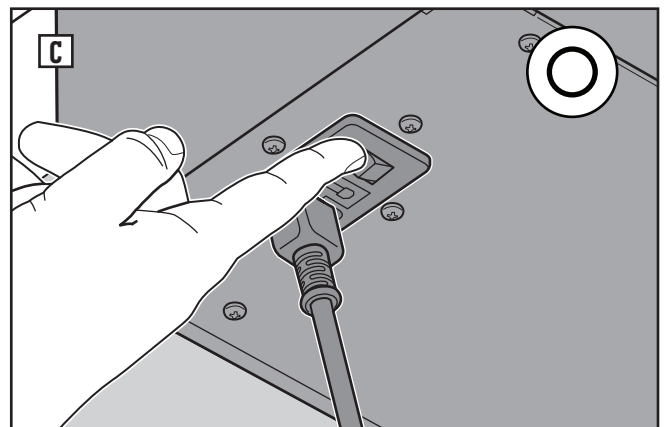
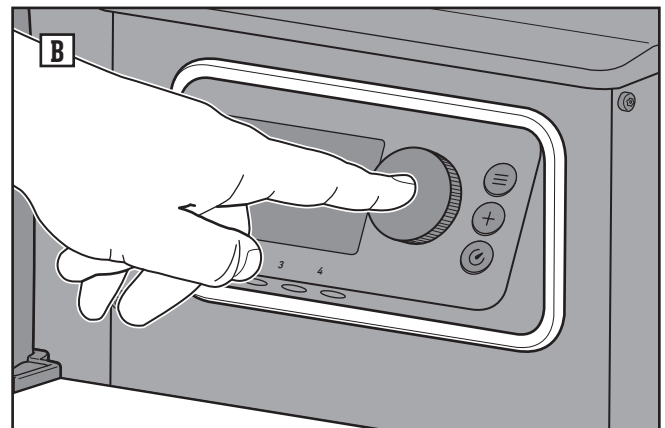
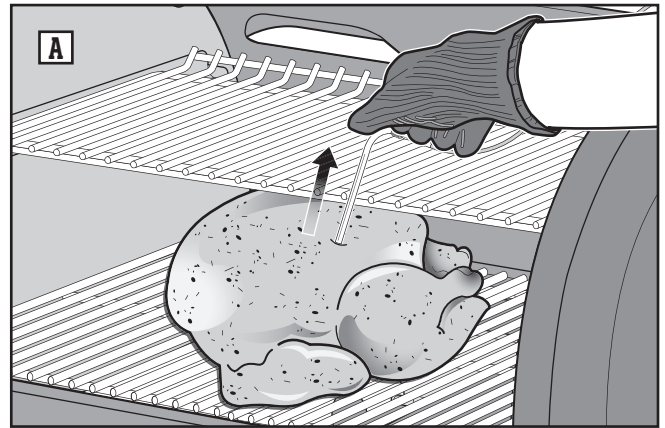
ADVERTENCIA: Las sondas de temperatura para alimentos, así como las asas del asador y sus superficies estarán muy calientes. Use siempre guantes para asar resistentes al calor antes de manipular, limpiar, mover o guardar el asador o sus componentes.

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

2. Con la tapa del asador abierta, mantenga presionada la rueda para apagar el asador **(B)**. Opcionalmente, puede presionar el botón del menú principal . Usando la rueda del controlador, desplácese por las opciones del menú principal y presione para seleccionar "Apagar".

PRECAUCIÓN: Lleve a cabo siempre el procedimiento de apagado con la tapa del asador abierta para apagar correctamente el asador al terminar de cocinar. Una interrupción frecuente de los ciclos de cocción podría causar daños a los componentes.

3. El asador SMOKEFIRE realizará una serie de pasos con el fin de apagarse de forma correcta y segura. Cuando concluya este procedimiento y el asador se enfríe, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado **(C)** y desconecte el asador del suministro eléctrico.
4. Cierre la tapa del asador **(D)**.





USO DEL ASADOR

Cambio de los 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 llevar a cabo una limpieza o un mantenimiento más profundos de la tolva.

1. Colóquese en la parte posterior del asador SMOKEFIRE y ponga un contenedor grande debajo del centro de la tolva (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, inspeccione visualmente la protección de seguridad para los dedos y asegúrese de que se encuentre en su posición y no esté dañada (C). Si lo estuviera, solicite un repuesto de inmediato poniéndose en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.

Recomendamos usar PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE con el asador SMOKEFIRE. Para que ofrezcan los mejores resultados, guárdelos en interiores, en un contenedor hermético que impida que la humedad afecte a su buen desempeño. Revise siempre el estado de los pellets antes de asar. La mejor manera de evaluar la frescura de los pellets es partir uno por la mitad. Los pellets deben romperse de inmediato produciendo un chasquido, sin desmoronarse en la mano. Los pellets que se desmoronan en la mano pueden afectar negativamente el desempeño del asador.

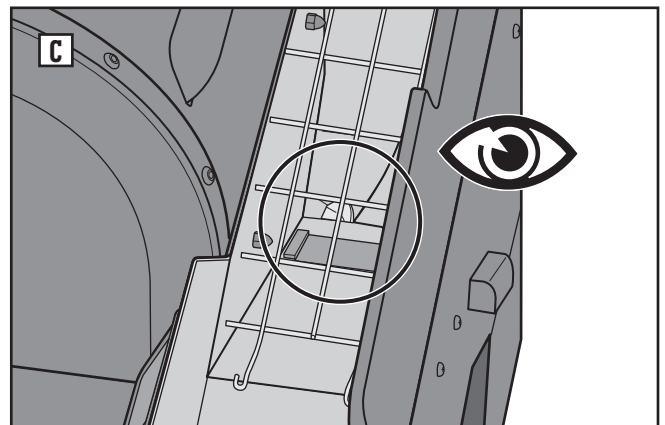
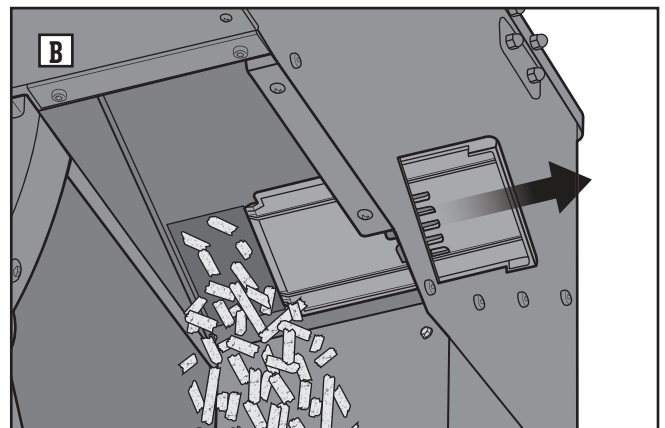
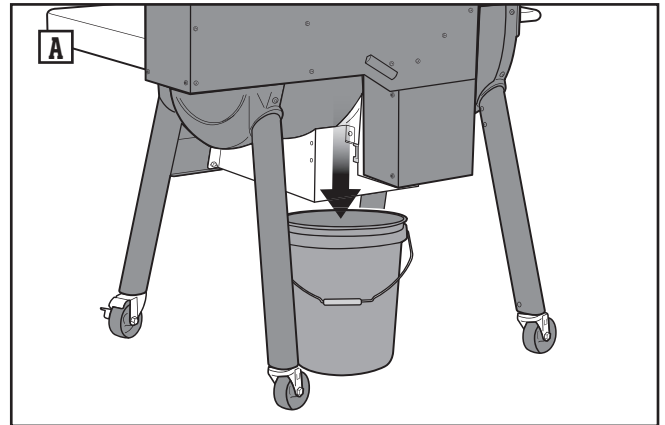
Métodos de cocción

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 largo, WEBER le recomienda colocar nuestras bandejas de aluminio WEBER grandes entre las FLAVORIZER BARS y las parrillas de cocción para recoger los jugos y la grasa y facilitar la limpieza.

Explore los ajustes

El controlador y la app WEBER CONNECT cuentan con muchas funciones para explorar. Desde temporizadores programables hasta programas de cocción, su asador WEBER SMOKEFIRE le ofrece razones de sobra para enamorarse de él. Explore y experimente con todas sus posibilidades.

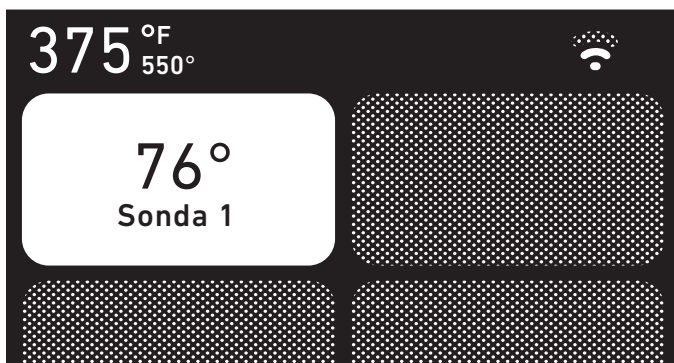




NOTA: Descargue la app WEBER CONNECT para disfrutar del software de asado más reciente y las últimas funciones del controlador.

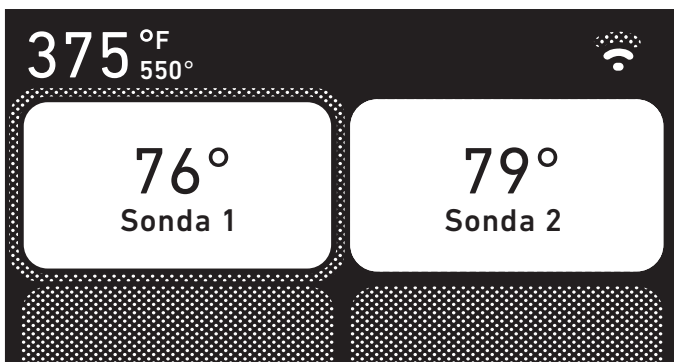
Panel

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 temporizadores e información sobre las sondas de temperatura para alimentos.



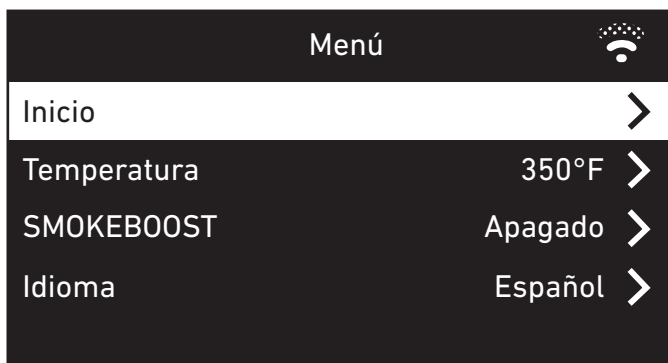
Configuración de una alerta de temperatura de sonda

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.



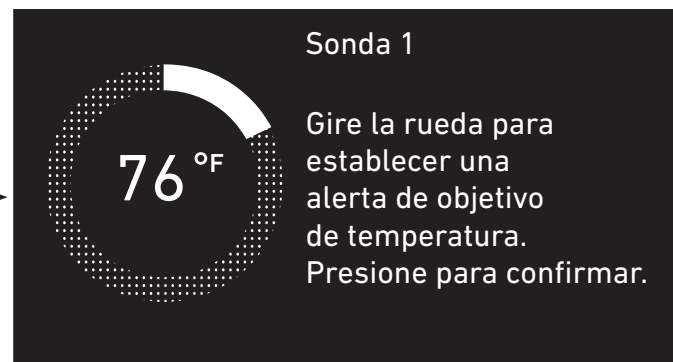
Menú principal

Presione el botón del menú principal (☰) para desplazarse por todas las opciones disponibles en el controlador. Solo tiene que girar la rueda y luego presionarla para seleccionar la opción deseada.



Ajustes de la cocción con sonda

Después de seleccionar una sonda de temperatura en el panel, puede fijar una alerta de objetivo de temperatura que le avise cuando el alimento alcance la temperatura deseada.



SMOKEBOOST

Aporte un toque extra de sabor ahumado a madera a los alimentos seleccionado SMOKEBOOST en el menú principal del controlador. SMOKEBOOST es un modo de potenciación del sabor que puede usar al principio de una cocción al estilo low'n'slow. Cuando se activa, el asador se enfría y ajusta su temperatura a 165-200 °F (74 °C - 93 °C), dependiendo de las condiciones ambientales.





AJUSTES DEL CONTROLADOR

+ Descargue la app WEBER CONNECT

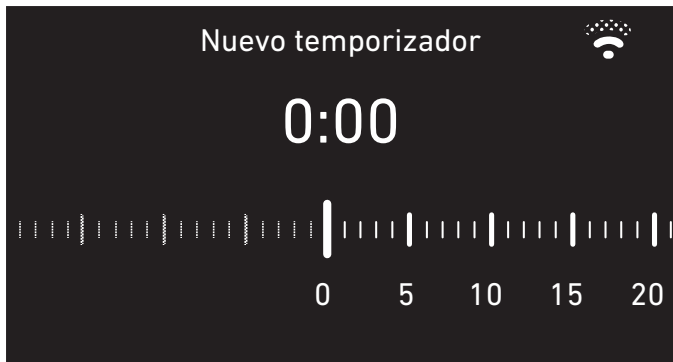
Presione el botón + para mostrar un código QR para escanear. Apunte la cámara de su teléfono hacia este código para obtener un enlace a la app WEBER CONNECT. Dentro de la app, usted puede configurar controles para el asador, crear alertas de objetivo de temperatura, seguir programas de cocción guiados y más. Explore las posibilidades.



Apunte la cámara de su teléfono hacia este código para obtener un enlace a la app WEBER CONNECT.

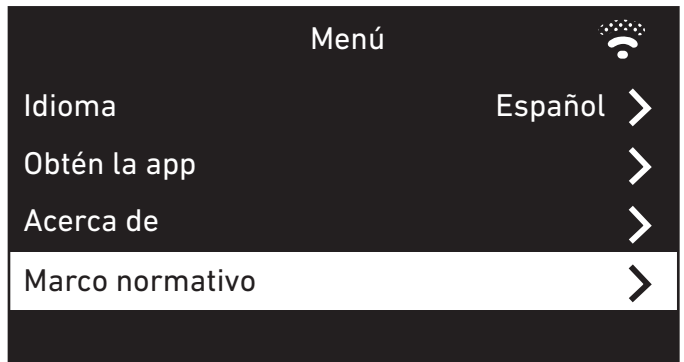
⌚ Temporizadores

Presione 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, presione el botón del menú principal ⌚. Gire y presione la rueda para seleccionar "Marco normativo".





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 esto 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	Atoramiento en el sinfín	<p>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 este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente.</p> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <p>2. Cuando el procedimiento de apagado concluya, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico.</p> <p>3. Jale la compuerta de la tolva, ubicada en su parte posterior, para que los pellets caigan en un contenedor colocado debajo, vaciando esta.</p> <p>4. Retire el panel de acceso trasero de la parte posterior del asador.</p> <p>5. Desconecte el cable del motor presionando el sujetacables y jalando el conector rápido.</p> <p>6. Retire el conjunto del motor/sinfín quitando primero tres tornillos y sus arandelas del soporte de montaje. Saque con cuidado el conjunto girándolo y jalándolo hacia afuera del asador.</p> <p><i>NOTA: Ponga atención a la orientación en la que el motor se instala en el asador.</i></p> <p>7. Limpie el tubo del sinfín y el conjunto del motor/sinfín de restos de suciedad y pellets que pudieran haberlos atorado.</p> <p>8. Antes de volver a instalar el conjunto del motor/sinfín en el tubo del sinfín, asegúrese de que el pasador de seguridad y los accesorios permanezcan intactos. Ambos lados deben estar perfectamente insertados y ser visibles. El sinfín no debería separarse del motor. Si el pasador de seguridad o sus accesorios están rotos, deberán sustituirse antes de volver a armar el conjunto. Para ordenar un repuesto, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de WEBER de su zona usando la información de contacto de nuestro sitio web.</p> <p>9. Vuelva a instalar el conjunto del motor/sinfín insertando el sinfín en el tubo y sujetando después el conjunto con tres tornillos y sus arandelas.</p> <p><i>PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el conjunto del motor/sinfín se encuentre correctamente orientado al insertarlo en el tubo del sinfín.</i></p> <p>10. Restablezca la conexión eléctrica del motor. Asegúrese de que el conector esté firmemente unido al motor.</p> <p>11. Vuelva a instalar el panel de acceso trasero.</p> <p>12. Cierre la compuerta de la tolva.</p> <p>13. Abra la tapa de la tolva y llene esta con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos.</p> <p>14. 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 del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</p> <p>Consulte las siguientes instrucciones para conocer más detalles sobre cómo resolver manualmente un atoramiento del sinfín.</p>
E2	Falla 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 este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente.</p> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <p>Siga las instrucciones indicadas a continuación para revisar la conexión eléctrica del ventilador. Si el ventilador sigue sin funcionar después de conectarlo correctamente, solicite un repuesto poniéndose en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</p>



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Causa	Solución
E3	La llama del asador se apaga	<p>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 este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente.</p> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <p>2. Cuando el procedimiento de apagado concluya, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico.</p> <p>3. Abra la tapa del asador y extraiga las parrillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor de la caja de cocción (A).</p> <p>4. Con un cepillo para parrillas o un raspador, limpie la caja de cocción y el contenedor de cenizas empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa (B).</p> <p><i>PRECAUCIÓN: Espere a que las cenizas y los residuos se extingan completamente antes de limpiar el asador.</i></p> <p>5. Colóquese en la parte posterior del asador SMOKEFIRE y ponga un recipiente o un contenedor grande debajo del centro de la tolva (C).</p> <p>6. Jale la compuerta de la tolva, ubicada en su parte posterior, para que los pellets caigan en el contenedor colocado debajo (D). Retire los pellets sobrantes del interior de la tolva sacándolos por la compuerta de esta.</p> <p>7. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, retire el panel de acceso trasero quitando los cuatro tornillos (E).</p> <p>8. Desconecte el cable del motor presionando el sujetacables y jalando el conector rápido. (F).</p> <p>9. Retire el conjunto del motor/sinfín quitando primero tres tornillos y sus arandelas del soporte de montaje (G). Saque con cuidado el conjunto girándolo y jalándolo hacia afuera del asador (H).</p> <p><i>NOTA: Ponga atención a la orientación en la que el motor se instala en el asador.</i></p> <p>10. Limpie el tubo del sinfín y el conjunto del motor/sinfín de restos de suciedad y pellets que pudieran haberlos atorado.</p> <p>11. Antes de volver a instalar el conjunto del motor/sinfín en el tubo del sinfín, asegúrese de que el pasador de seguridad permanezca intacto (I). Ambos lados deben estar perfectamente insertados y ser visibles. El sinfín no debería separarse del motor. Si el pasador de seguridad o sus accesorios están rotos, deberán sustituirse antes de volver a armar el conjunto. Para ordenar un repuesto, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de WEBER de su zona usando la información de contacto de nuestro sitio web.</p> <p>12. Vuelva a instalar el conjunto del motor/sinfín insertando el sinfín en el tubo y sujetando después el conjunto con tres tornillos y arandelas (J) (K).</p> <p><i>PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el conjunto del motor/sinfín se encuentre correctamente orientado al insertarlo en el tubo del sinfín. Consulte la ilustración (K).</i></p> <p>13. Restablezca la conexión eléctrica del motor. Asegúrese de que el conector quede firmemente unido al motor (L).</p> <p>14. Vuelva a instalar el panel de acceso trasero (M).</p> <p>15. 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 (N).</p> <p>16. Elimine cualquier resto de cenizas y grasa del interior del sistema de cenizas y grasa. Una vez limpio, vuelva a instalar el cajón (O). Vuelva a colocar las bandejas para escurrimientos desechables según corresponda.</p> <p>17. Cierre la compuerta de la tolva (P).</p> <p>18. Abra la tapa de la tolva y llene esta con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos (Q).</p> <p>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 E3, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Siga las instrucciones indicadas en el apartado "Procedimiento para eliminar el error por llama del asador apagada".</p>



Código de error	Causa	Solución
E4	Falla de comunicación (NOTA: Esta notificación solo se verá en la app).	<ol style="list-style-type: none"> 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 este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente. <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"> 2. Cuando el procedimiento de apagado concluya, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico. 3. Espere un minuto, vuelva a conectar el asador al suministro eléctrico y enciéndalo para empezar a cocinar.
E5	El asador está demasiado caliente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Mantenga la tapa del asador cerrada y espere hasta que este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente. <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"> 2. Cuando el procedimiento de apagado concluya, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico. 3. Abra la tapa del asador y extraiga las parrillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor de la caja de cocción. 4. Con un cepillo para parrillas o un raspador, limpie la caja de cocción y el contenedor de cenizas empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa. <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"> 5. 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. 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 para escurrimientos desechables según corresponda. 7. Conecte el asador al suministro eléctrico y enciéndalo para empezar a cocinar.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Causa	Solución
E6	Falla de inicialización	<p>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 este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente.</p> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <p>2. Cuando el procedimiento de apagado concluya, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico.</p> <p>3. Abra la tapa del asador y extraiga las parrillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor de la caja de cocción.</p> <p>4. Con un cepillo para parrillas o un raspador, limpie la caja de cocción y el contenedor de cenizas empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa.</p> <p><i>PRECAUCIÓN: Espere a que las cenizas y los residuos se extingan completamente antes de limpiar el asador.</i></p> <p>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 para escurrimientos desechables según corresponda.</p> <p>6. Conecte el asador al suministro eléctrico y ponga el interruptor de alimentación en posición de encendido.</p> <p>7. Gire y presione la rueda del controlador para seleccionar una temperatura de 400 °F (200 °C) en el asador.</p> <p>8. Cuando el asador inicie el precalentamiento, inspeccione visualmente el elemento encendedor ubicado en la base de la caja de cocción.</p> <p><i>ADVERTENCIA: No toque el elemento encendedor para revisar si está caliente. Si funciona de forma correcta, adquirirá un aspecto incandescente a medida que se vaya calentando.</i></p> <p>Si el elemento encendedor está funcionando de forma correcta:</p> <p>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.</p> <p><i>NOTA: Si siguen presentándose problemas con el encendido, vacíe la tolva a través de la compuerta de esta y revise si existe alguna obstrucción en el sinfín.</i></p> <p>Si el elemento encendedor no está funcionando de forma correcta:</p> <ul style="list-style-type: none">• El asador seguirá frío y no se iniciará la combustión. Realice el procedimiento de apagado del asador manteniendo presionada la rueda del controlador. Solicite un repuesto del elemento encendedor poniéndose en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
E7	Falla 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 este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente.</p> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <p>Siga las instrucciones indicadas a continuación para revisar la conexión eléctrica del motor. Si el motor sigue sin funcionar después de conectarlo correctamente, solicite un repuesto poniéndose en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</p>
E8	Error del 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 este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente.</p> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p> <p>Para sustituir el termopar, póngase en contacto con el representante del Servicio 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 este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente.</p> <p><i>PRECAUCIÓN: No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></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 del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.</p>



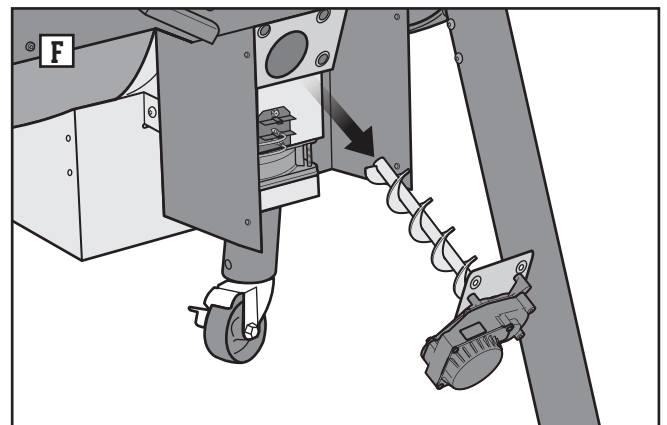
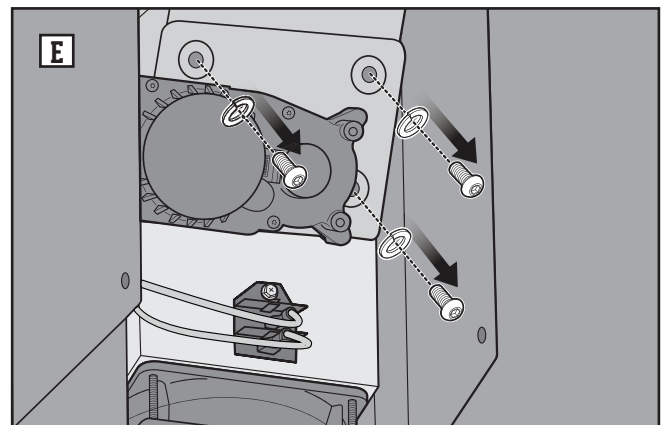
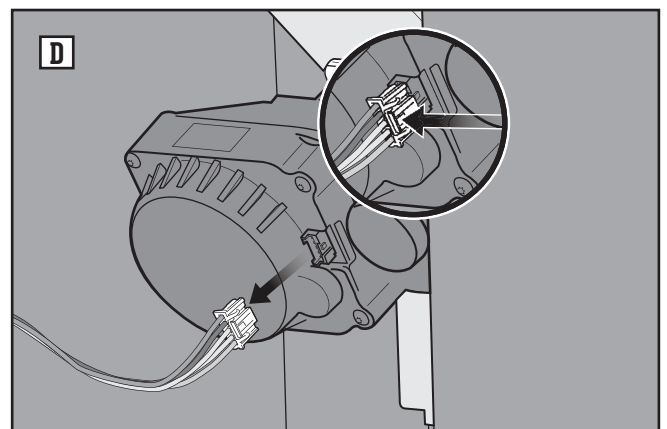
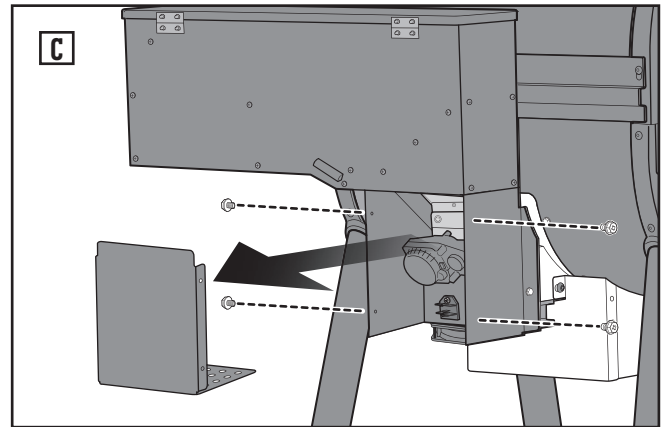
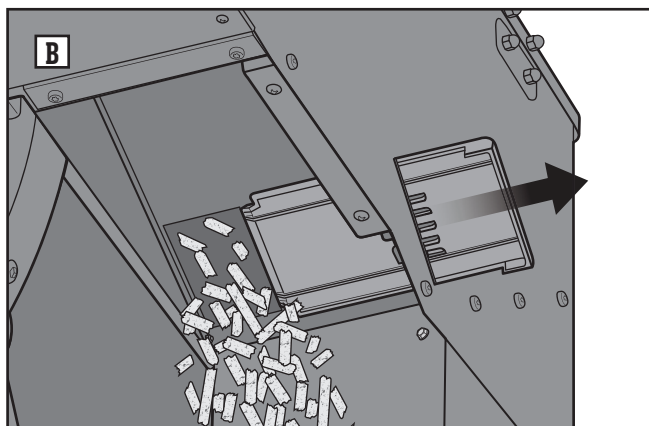
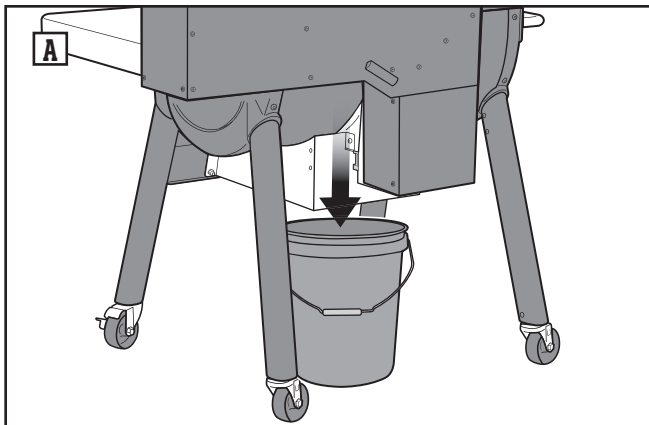
Error E1: Atoramiento en el sinfín

Eliminación del error por atoramiento en el sinfín

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

1. Cuando el asador termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico.
2. Colóquese en la parte posterior del asador SMOKEFIRE y ponga un recipiente o un contenedor grande debajo del centro de la tolva (A).
3. Jale la compuerta de la tolva, ubicada en su parte posterior, para que los pellets caigan en el contenedor colocado debajo (B).
4. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, retire el panel de acceso trasero quitando los cuatro tornillos (C).
5. Desconecte el cable del motor presionando el sujetacables y jalando el conector rápido (D).
6. Retire el conjunto del motor/sinfín quitando primero tres tornillos y sus arandelas del soporte de armado (E). Saque con cuidado el conjunto girándolo y jalándolo hacia afuera del asador (F).

NOTA: Ponga atención a la orientación en la que el motor se instala en el asador.





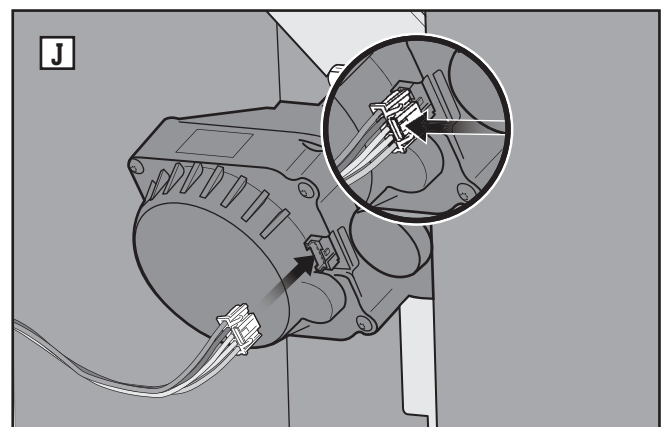
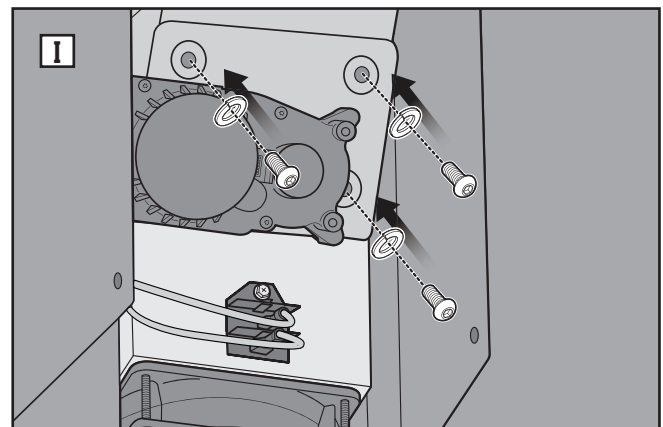
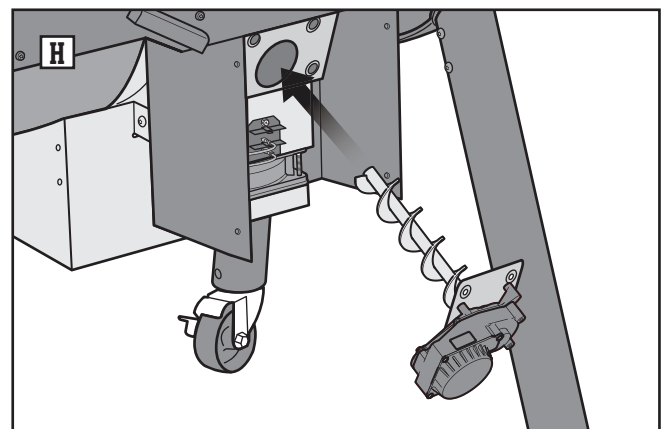
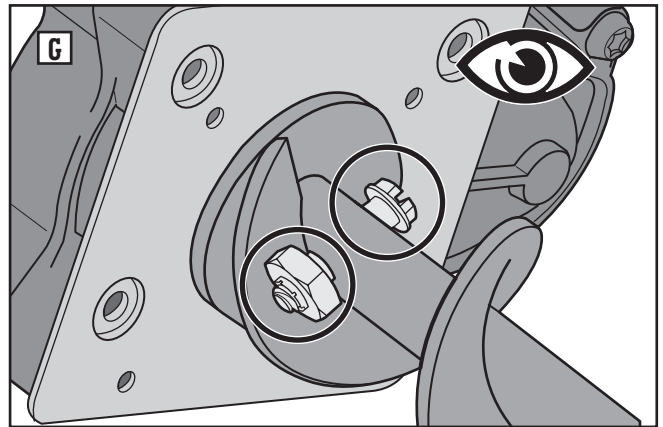
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Continuación...

7. Limpie el tubo del sinfín y el conjunto del motor/sinfín de restos de suciedad y pellets que pudieran haberlos atorado.
8. Antes de volver a instalar el conjunto del motor/sinfín en el tubo del sinfín, asegúrese de que el pasador de seguridad permanezca intacto **(G)**. Ambos lados deben estar perfectamente insertados y ser visibles. El sinfín no debería separarse del motor. Si el pasador de seguridad o sus accesorios están rotos, deberán sustituirse antes de volver a armar el conjunto. Para ordenar un repuesto, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de WEBER de su zona usando la información de contacto de nuestro sitio web.
9. Vuelva a instalar el conjunto del motor/sinfín insertando el sinfín en el tubo y sujetando después el conjunto con tres tornillos y arandelas **(H)** **(I)**.

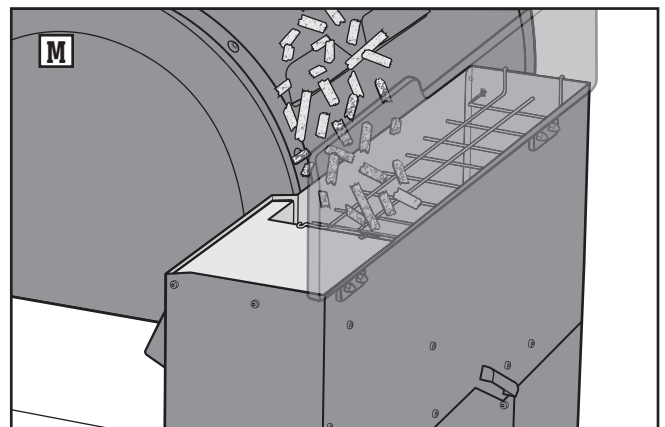
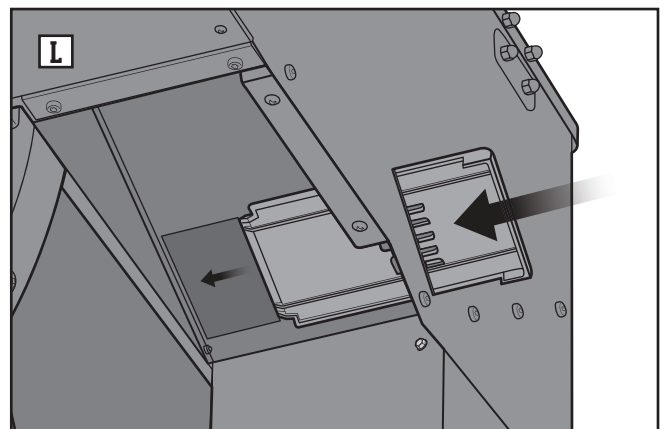
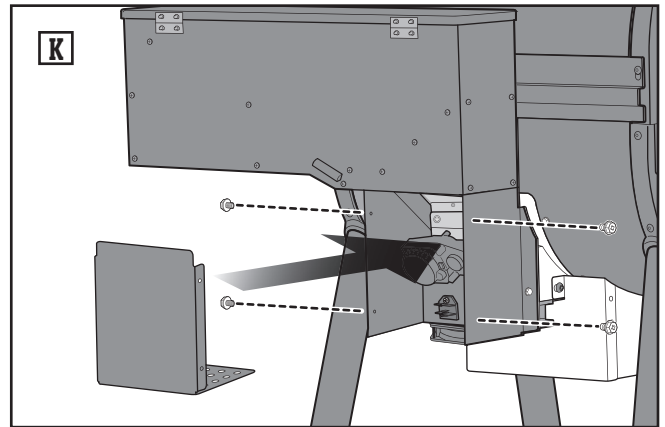
PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el conjunto del motor/sinfín se encuentre correctamente orientado al insertarlo en el tubo del sinfín. Consulte la ilustración **(I)**.

10. Restablezca la conexión eléctrica del motor. Asegúrese de que el conector quede firmemente unido al motor **(J)**.





11. Vuelva a instalar el panel de acceso trasero **(K)**.
12. Cierre la compuerta de la tolva **(L)**.
13. Abra la tapa de la tolva y llene esta con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos **(M)**.
14. 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 del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.





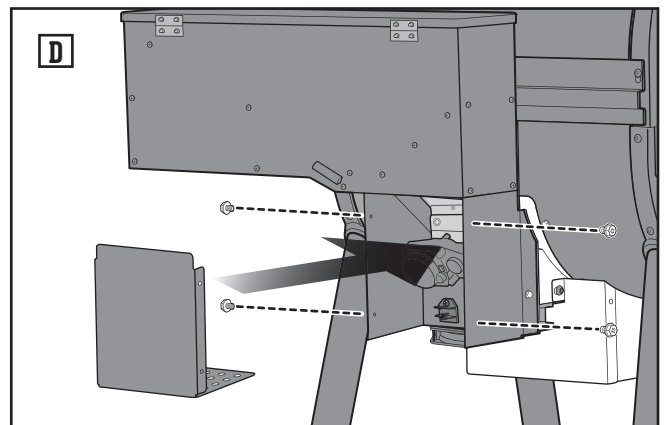
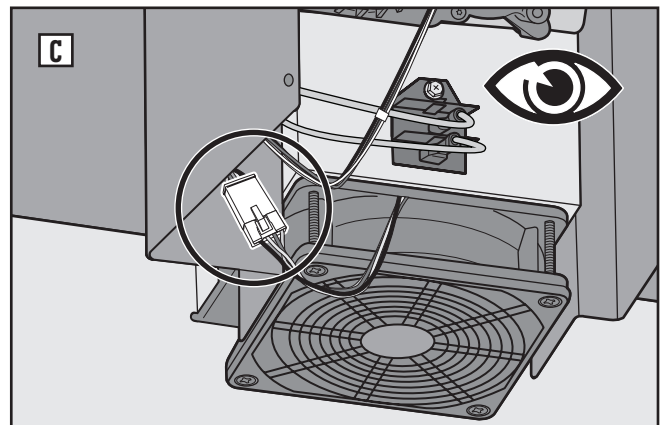
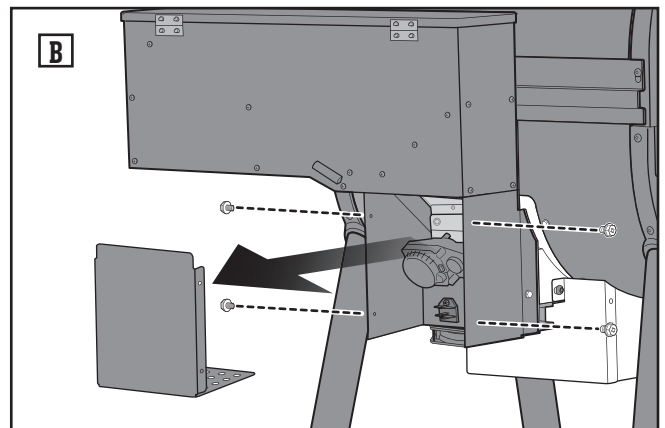
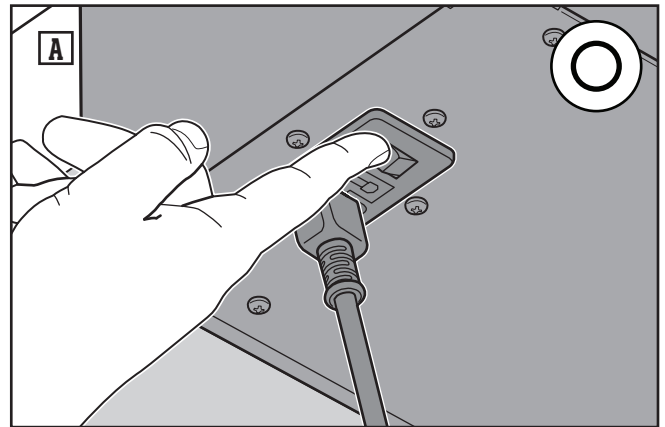
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Error E2: Falla del ventilador

Revisión 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 termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico **(A)**.
2. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, retire el panel de acceso trasero quitando los cuatro tornillos **(B)**.
3. Revise 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 ventilador de repuesto poniéndose en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.





Error 3: La llama del asador se apaga

Procedimiento para eliminar el error por llama del asador apagada

Para eliminar el código de error E3 del controlador, siga los pasos descritos a continuación:

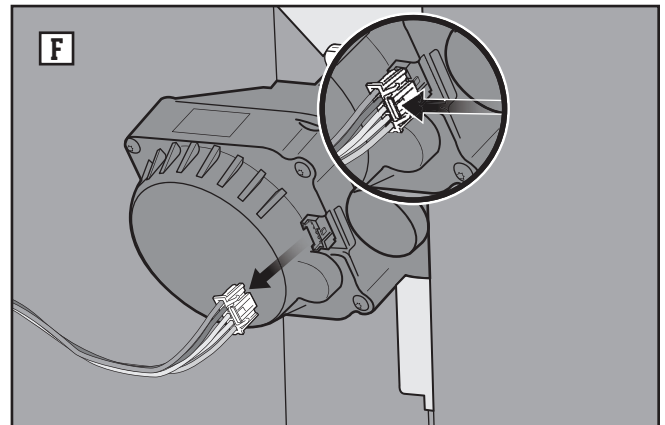
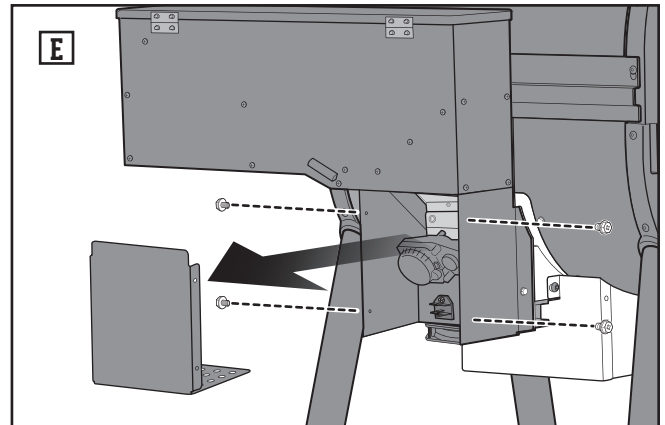
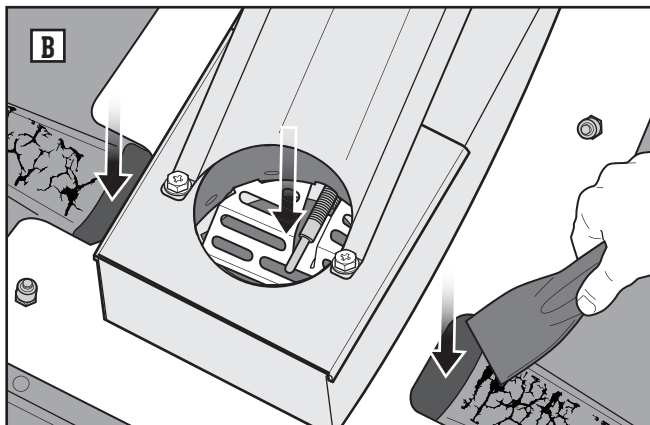
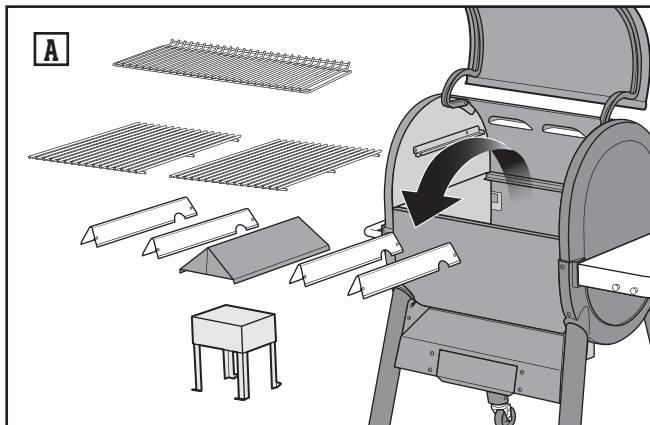
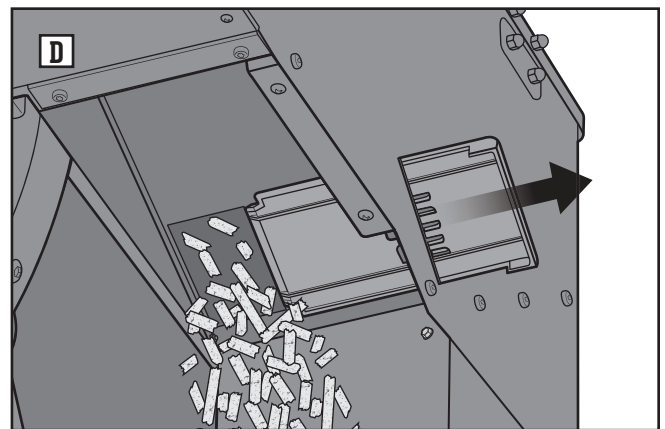
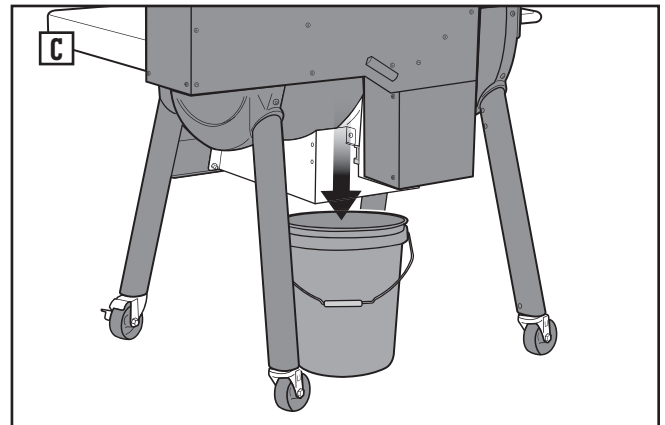
1. Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente.

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

2. Cuando el procedimiento de apagado concluya, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico.
3. Abra la tapa del asador y extraiga las parrillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor de la caja de cocción (A).
4. Con un cepillo para parrillas o un raspador, limpie la caja de cocción y el contenedor de cenizas empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa (B).

PRECAUCIÓN: Espere a que las cenizas y los residuos se extingan completamente antes de limpiar el asador.

5. Colóquese en la parte posterior del asador SMOKEFIRE y ponga un recipiente o un contenedor grande debajo del centro de la tolva (C).
6. Jale la compuerta de la tolva, ubicada en su parte posterior, para que los pellets caigan en el contenedor colocado debajo (D). Retire los pellets sobrantes del interior de la tolva sacándolos por la compuerta de esta.
7. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, retire el panel de acceso trasero quitando los cuatro tornillos (E).
8. Desconecte el cable del motor presionando el sujetacables y jalando el conector rápido (F).





RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Continuación...

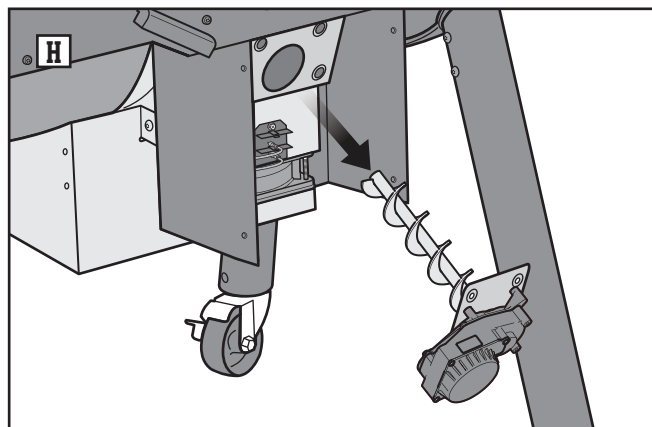
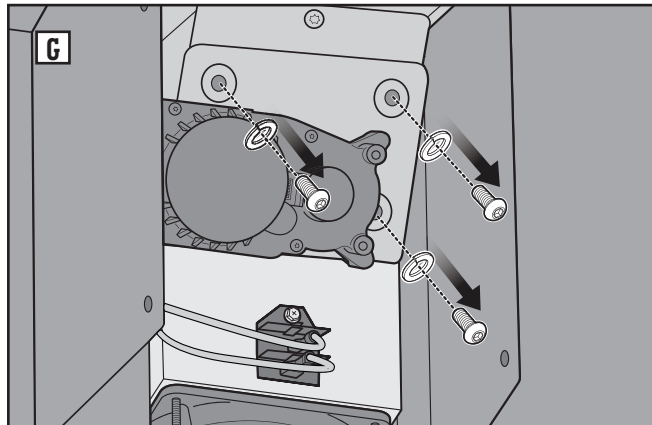
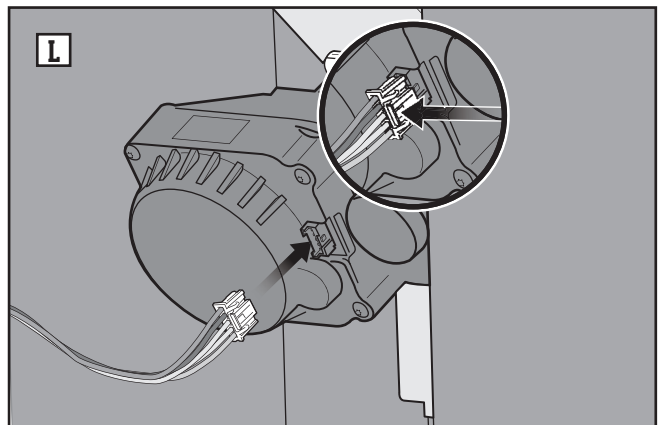
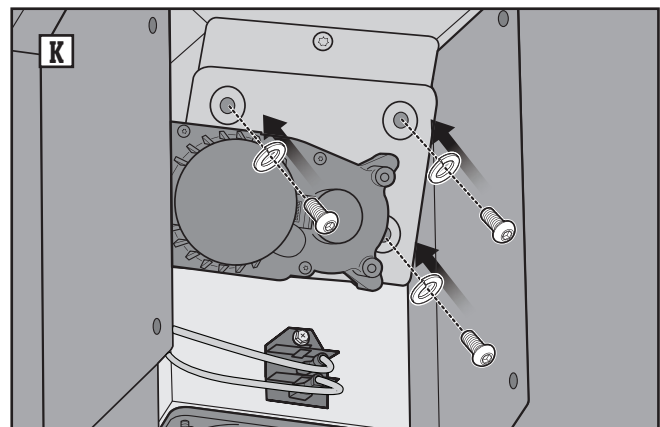
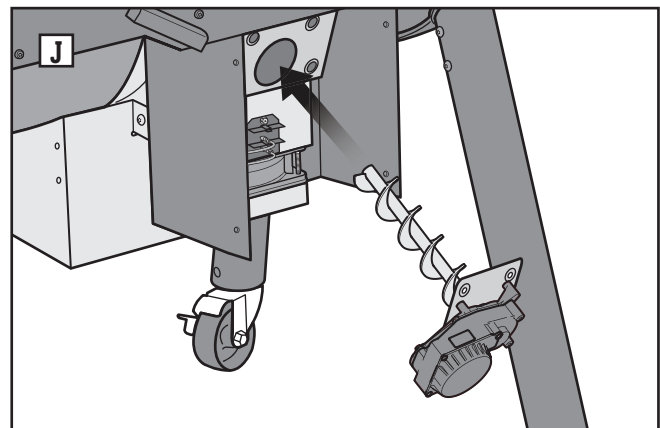
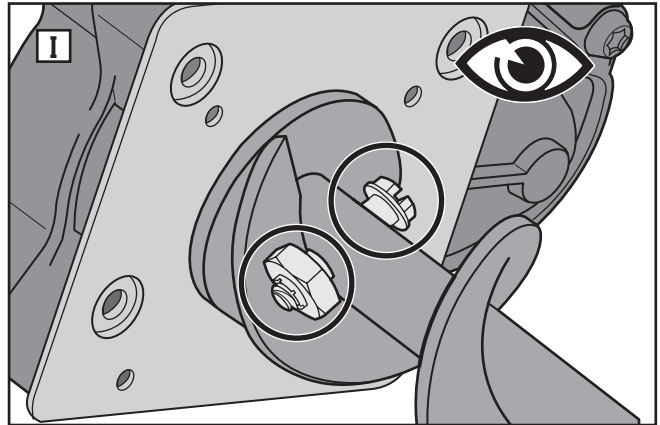
9. Retire el conjunto del motor/sinfin quitando primero tres tornillos y sus arandelas del soporte de montaje (G). Saque con cuidado el conjunto girándolo y jalándolo hacia afuera del asador (H).

NOTA: Ponga atención a la orientación en la que el motor se instala en el asador.

10. Limpie el tubo del sinfin y el conjunto del motor/sinfin de restos de suciedad y pellets que pudieran haberlos atorado.
11. Antes de volver a instalar el conjunto del motor/sinfin en el tubo del sinfin, asegúrese de que el pasador de seguridad permanezca intacto (I). Ambos lados deben estar perfectamente insertados y ser visibles. El sinfin no debería separarse del motor. Si el pasador de seguridad o sus accesorios están rotos, deberán sustituirse antes de volver a armar el conjunto. Para ordenar un repuesto, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de WEBER de 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 sujetando después el conjunto con tres tornillos y arandelas (J) (K).

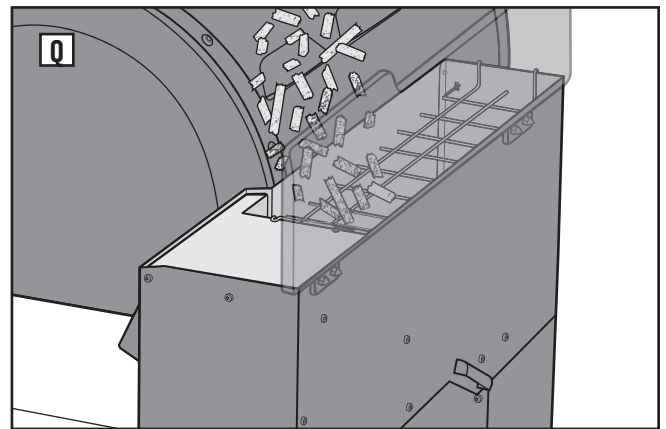
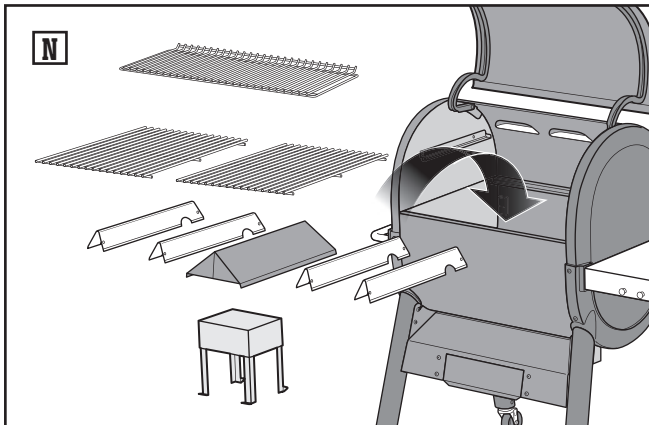
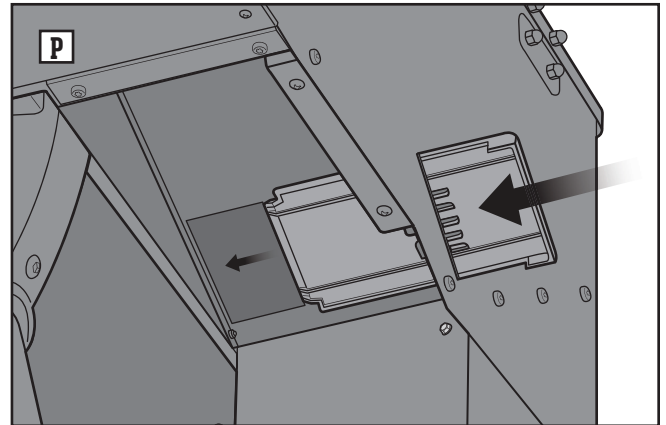
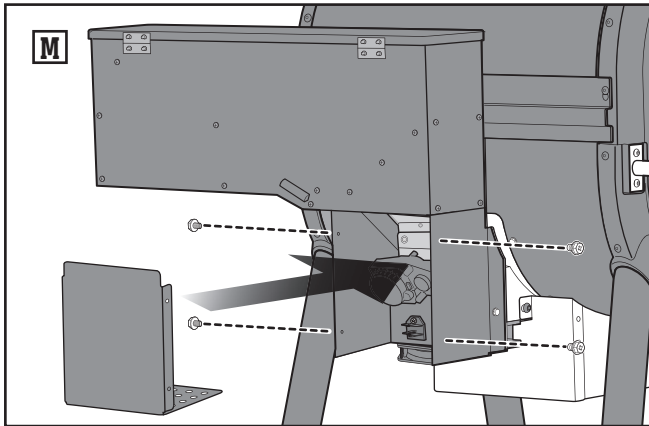
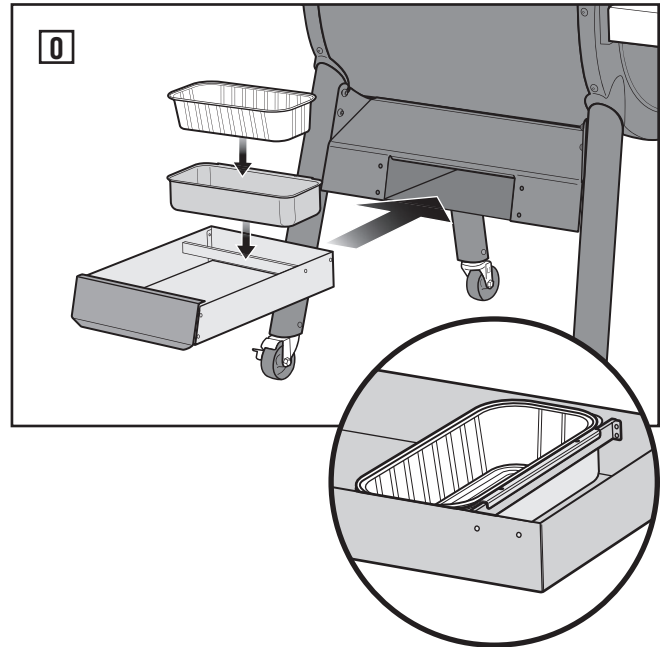
PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el conjunto del motor/sinfin se encuentre correctamente orientado al insertarlo en el tubo del sinfin. Consulte la ilustración (K).

13. Restablezca la conexión eléctrica del motor. Asegúrese de que el conector quede firmemente unido al motor (L).





14. Vuelva a instalar el panel de acceso trasero (**M**).
15. 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 (**N**).
16. Elimine cualquier resto de cenizas y grasa del interior del sistema de cenizas y grasa. Una vez limpio, vuelva a instalar el cajón (**O**). Vuelva a colocar las bandejas para escurrimientos desechables según corresponda.
17. Cierre la compuerta de la tolva (**P**).
18. Abra la tapa de la tolva y llene esta con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos (**Q**).
19. 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 E3, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.





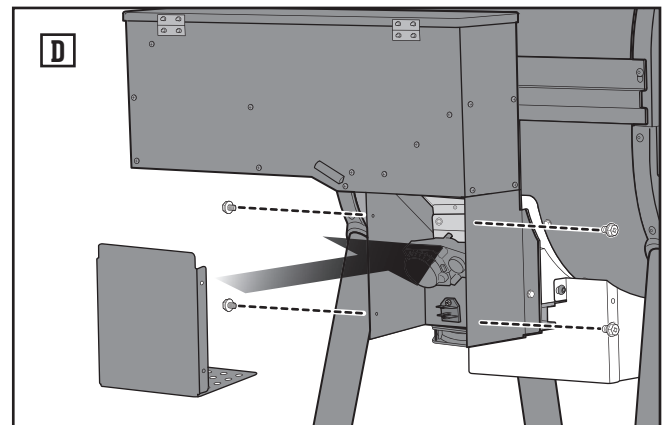
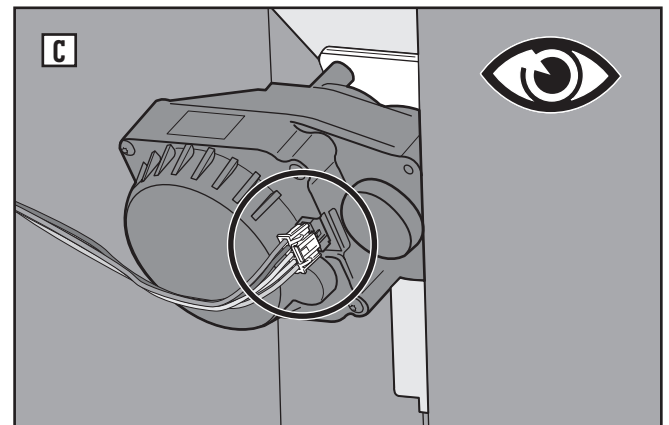
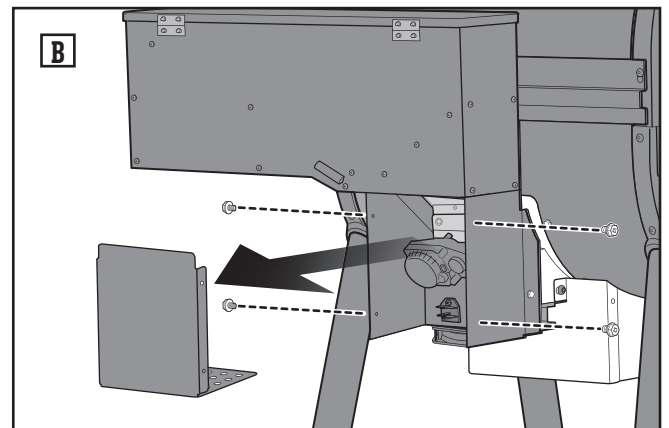
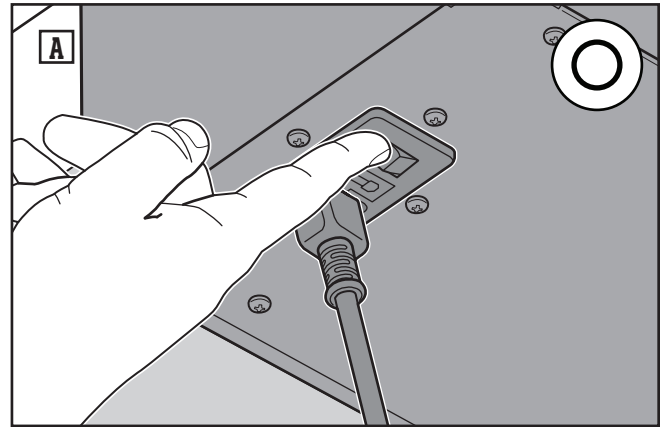
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Error E7: Falla del motor

Revisión 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 termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico **(A)**.
2. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, retire el panel de acceso trasero quitando los cuatro tornillos **(B)**.
3. Revise 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 motor de repuesto poniéndose en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante la información de contacto disponible en nuestro sitio web.



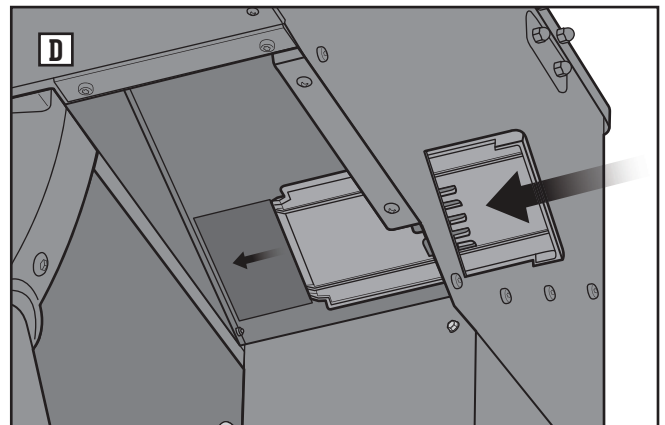
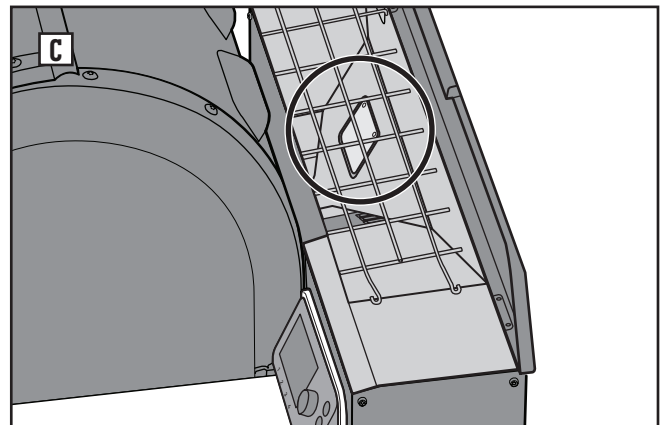
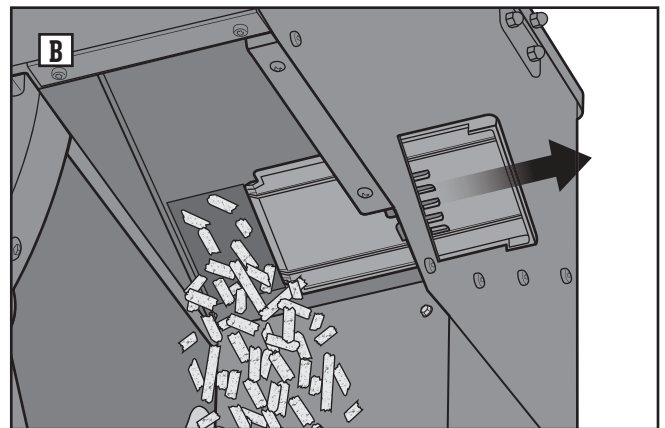
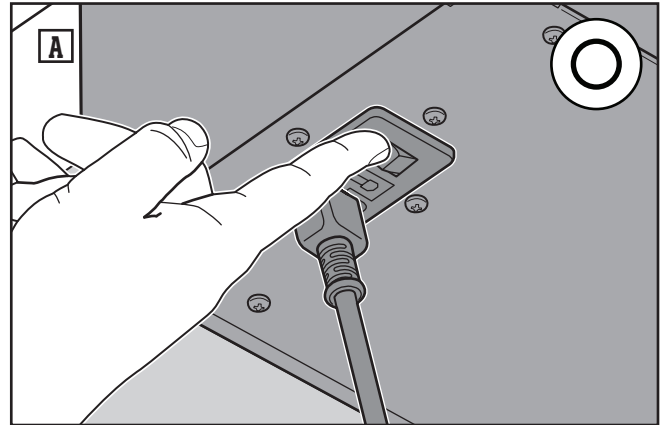


Error E9: Error de detección de bajo nivel de combustible

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 termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente, colóquese en su parte posterior y ponga un recipiente o un contenedor grande debajo del centro de la tolva **(A)**.
2. Jale 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 con papel absorbente, 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 sensor de nivel de combustible bajo de repuesto poniéndose en contacto con el representante del Servicio 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 del 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 finalizó. 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 realizó de manera incorrecta.</p> <ol style="list-style-type: none"> Si el asador todavía está caliente, se llevará a cabo automáticamente el procedimiento de apagado. Abra la tapa del asador y espere hasta que este termine el procedimiento de apagado y se enfríe completamente. <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"> Cuando el procedimiento de apagado concluya, ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico. Extraiga las parrillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor de la caja de cocción. Con un cepillo para parrillas o un raspador, limpie la caja de cocción y el contenedor de cenizas empujando las cenizas y los residuos hasta el sistema de cenizas y grasa. <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"> 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 para escurrimientos desechables según corresponda. Vuelva a instalar el deflector de calor, el difusor de calor, las FLAVORIZER BARS y las parrillas de cocción dentro de la caja de cocción. 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.
Pérdida de temperatura	<p>Si recibe una notificación de pérdida de temperatura, lo más probable es que se deba a la falta de combustible.</p> <ol style="list-style-type: none"> Abra la tapa de la tolva para asegurarse de que haya suficientes pellets y revise si hay algún apilamiento que evite que estos lleguen al sinfín. De existir algún apilamiento, utilice el raspador incluido para empujar los pellets hacia abajo, en dirección del sinfín. Rellene la tolva con PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE y cierre la tapa de la tolva. Con la tapa del asador cerrada, su asador SMOKEFIRE intentará volver a alcanzar la temperatura establecida. <p><i>PRECAUCIÓN: El asador puede producir humo en exceso al intentar volver a alcanzar la temperatura configurada. La producción de humo disminuirá a medida que el asador se caliente.</i></p>
Procedimiento de apagado iniciado	<p>Secuencia del procedimiento de apagado:</p> <ol style="list-style-type: none"> Quema del combustible sobrante Limpieza del sinfín Limpieza del contenedor de cenizas Enfriamiento del asador para guardarlo Procedimiento de apagado completado <p><i>PRECAUCIÓN: El asador se mantendrá caliente durante la secuencia de apagado. No desconecte el asador ni ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado durante el procedimiento de apagado.</i></p>



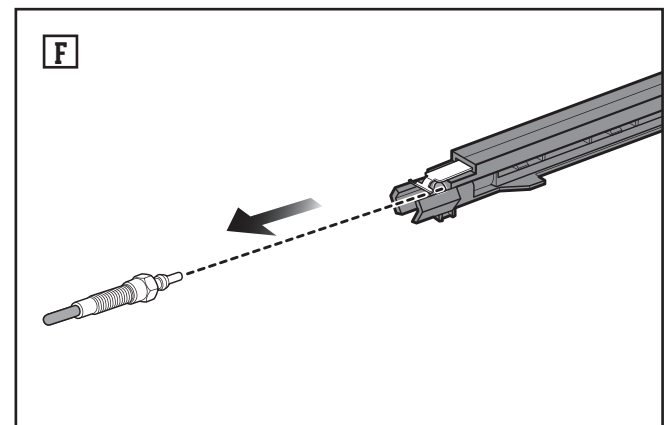
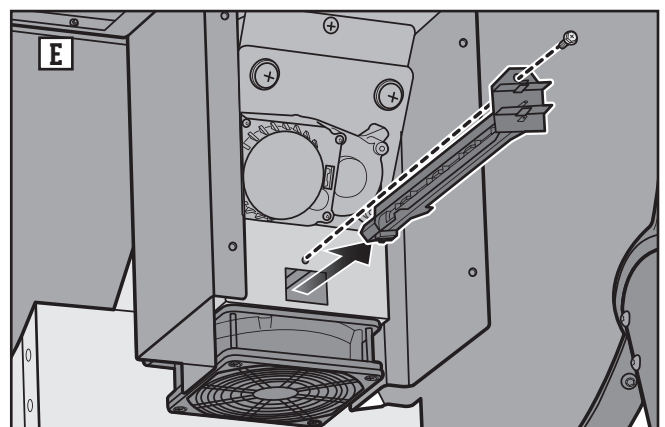
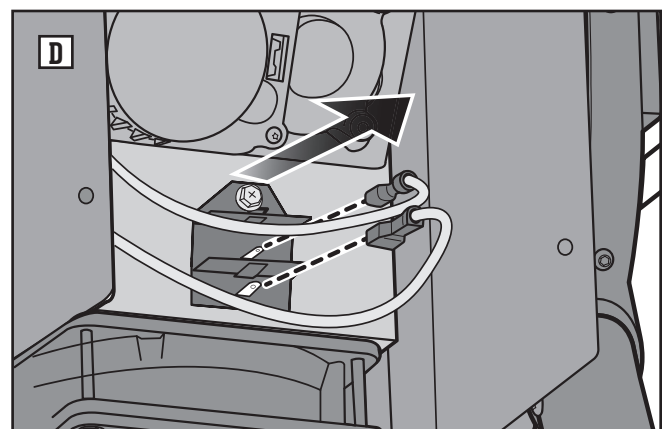
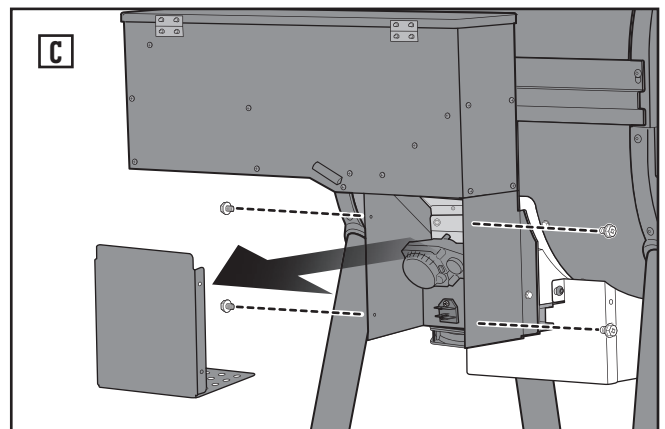
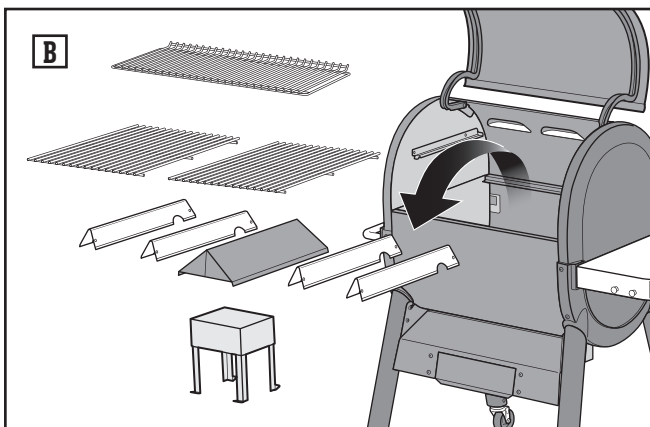
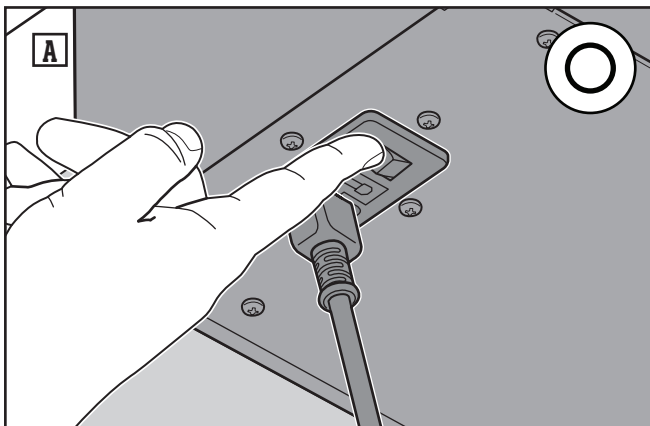
Sustitución del elemento encendedor

Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER en 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 termine el procedimiento de apagado y se enfríe 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 concluya el procedimiento de apagado y se enfríe, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado **(A)** y desconecte el asador del suministro eléctrico.
3. Abra la tapa del asador y extraiga las parrillas de cocción, las FLAVORIZER BARS, el difusor de calor y el deflector de calor de la caja de cocción **(B)**.
4. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, retire el panel de acceso trasero quitando los cuatro tornillos **(C)**.
5. Desconecte los cables del soporte del elemento encendedor de la parte posterior del soporte del elemento encendedor **(D)**.
6. Retire el tornillo que sujeta el soporte del elemento encendedor y extraiga este con cuidado del asador **(E)**.
7. Separe el elemento encendedor de su soporte jalándolo hacia afuera del soporte **(F)**.





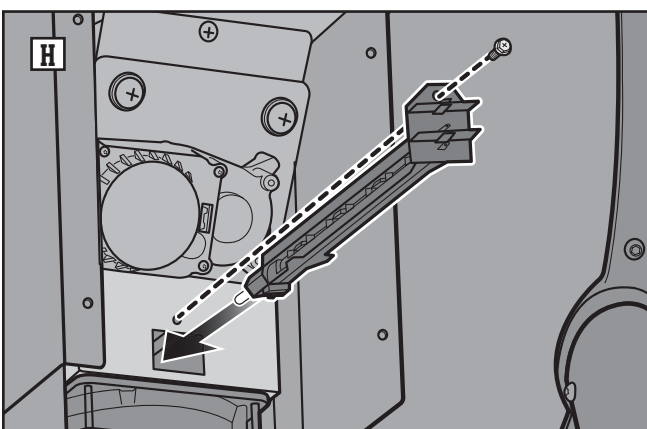
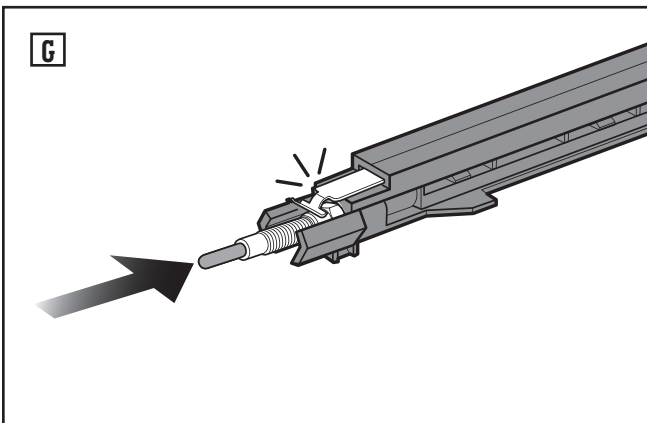
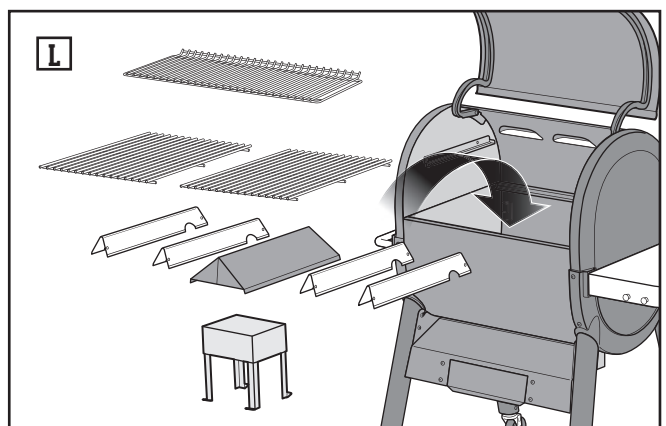
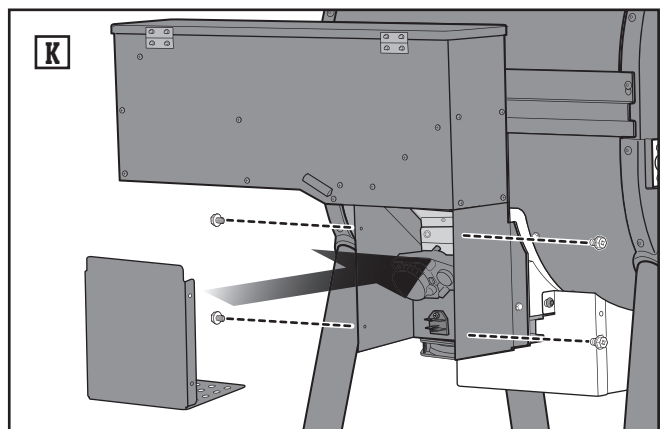
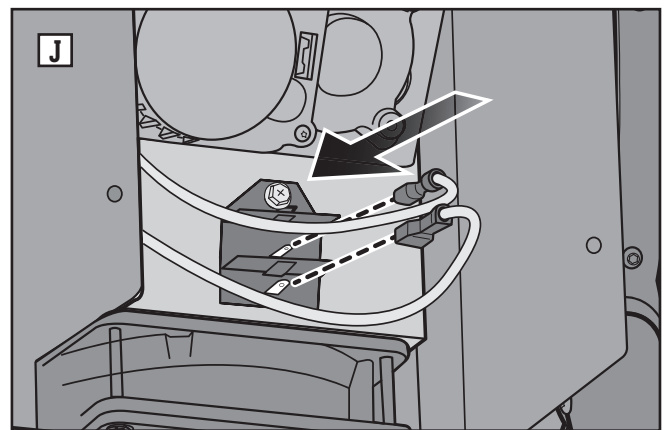
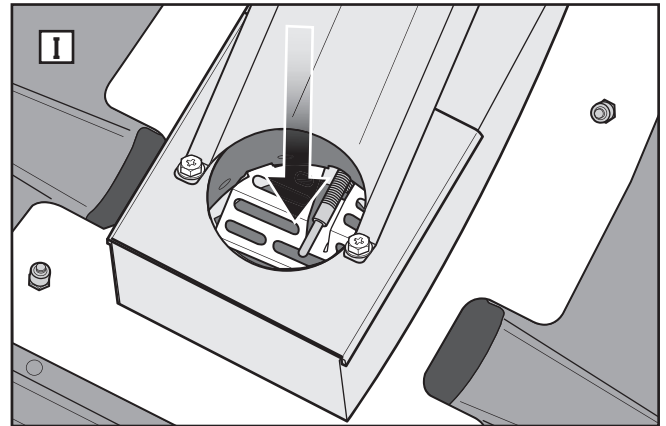
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Continuación...

8. Instale el elemento encendedor de repuesto en el soporte insertándolo en su cavidad y presionando firmemente (**G**).
9. Vuelva a instalar con cuidado el soporte del elemento encendedor a través de la parte posterior del asador y sujételo en su posición apretando el tornillo (**H**).

*NOTA: Inspeccione visualmente el elemento encendedor en la base del contenedor de cenizas, adentro de la caja de cocción, para confirmar que su extremo se haya instalado correctamente. Dicho extremo debe encontrarse insertado a través de la parrilla de pellets para su correcto funcionamiento (**I**).*

10. Vuelva a conectar los cables del soporte del elemento encendedor a la parte posterior del soporte del elemento encendedor (**J**).
11. Vuelva a instalar el panel de acceso trasero (**K**).
12. 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 (**L**).
13. Conecte el cable de alimentación en la toma ubicada debajo de la tolva y conecte después el asador al suministro eléctrico.
14. Ponga el interruptor de alimentación del asador en posición de encendido y confirme la sustitución del elemento encendedor desde los ajustes del menú principal del controlador.





Síntoma	Causa/acciones
<p>El asador no enciende</p>	<p>Si el asador no enciende:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté firmemente conectado al asador y al suministro eléctrico. 2. Si el asador está conectado a un tomacorriente con interruptor diferencial, restablezca este. 3. Si el asador sigue sin encender después de completar las revisiones anteriores, es probable que se haya fundido el fusible. Siga las instrucciones indicadas a continuación para sustituir el fusible del asador. 4. Si el asador no enciende después de seguir todos los pasos, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web.
<p>El interior de la tapa presenta lo que parecen ser hojuelas de pintura seca</p>	<p>Las hojuelas que puede ver son, en realidad, vapores de cocción acumulados que se convirtieron en carbón. Sucede con el tiempo, después de usar el asador en repetidas ocasiones. Esto no es un defecto.</p> <p>Con un cepillo para parrillas o el raspador incluido, raspe suavemente y retire las hojuelas de carbón de la tapa y de la caja de cocción. Limpie pasando un paño suave o papel absorbente.</p>



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Sustitución del fusible

Si el asador SMOKEFIRE no responde incluso después de verificar la integridad de todas las conexiones eléctricas, es posible que se haya fundido su fusible. El suministro de alimentación del asador usa un fusible de 0.2 x 0.8 in (5 mm x 20 mm) de disparo rápido (de tipo europeo). Esta parte, 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:

1.6 A

250 V ~

0.2 x 0.8 in (5 mm x 20 mm)

Disparo rápido

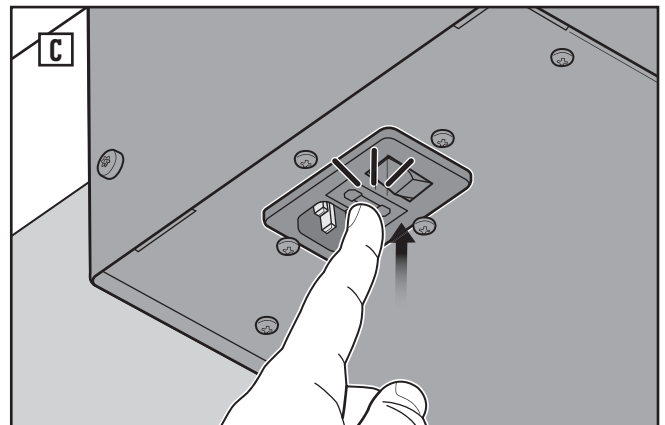
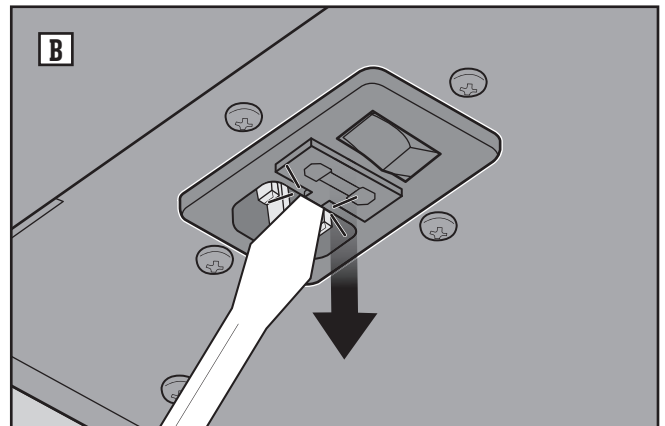
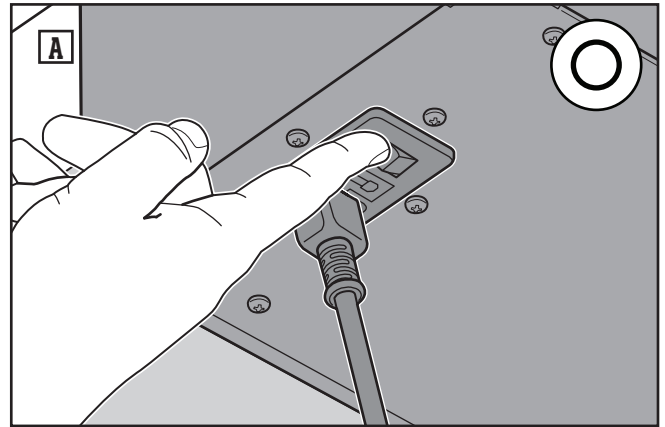
1. Asegúrese de que el asador se enfríe completamente y, a continuación, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconecte el asador del suministro eléctrico (A).
2. El fusible se instala adentro del portafusibles ubicado en el lado inferior de la tolva. Use un desarmador plano para abrir el portafusibles presionando con cuidado y extraiga el fusible (B).

NOTA: WEBER recomienda sustituir el fusible si se sospecha que se fundió.

3. Instale un fusible nuevo en el portafusibles y vuelva a instalar este en el módulo de alimentación (C).

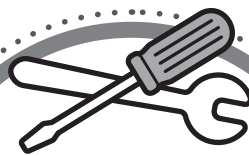
PRECAUCIÓN: Antes de usar el asador, asegúrese de que el portafusibles esté perfectamente instalado y cerrado.

4. 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.



**LLAME
AL SERVICIO
DE ATENCIÓN
AL CLIENTE**

Si sigue experimentando problemas, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en weber.com.



REFACCIONES

Para adquirir refacciones, póngase en contacto con su distribuidor local o visite weber.com.



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. Es posible que deba limpiarlo también después de una cocción al estilo low'n'slow, antes de cocinar a alta temperatura, para eliminar los depósitos de grasa que no se hayan carbonizado a baja temperatura.

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 ahumados para proteger las manos durante la limpieza del asador.

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

1. Cuando el asador concluya correctamente el procedimiento de apagado y se enfríe por completo, 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 ráspela 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 parrilla de pellets ubicada en su parte inferior.
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 de la tolva

Para garantizar que se usen pellets nuevos y que la tolva y el tubo del sinfín se mantengan limpios, WEBER recomienda vaciar y limpiar la tolva y el tubo del sinfín cada 4 semanas si el asador se usa regularmente, y cada 2 semanas si no se usa con regularidad.

NOTA: Esta limpieza debe llevarse a cabo con mayor frecuencia en entornos de alta humedad.

Siga los pasos descritos a continuación para limpiar la tolva y el tubo del sinfín:

1. Cuando el asador concluya correctamente el procedimiento de apagado y se enfríe por completo, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconéctelo del suministro eléctrico.
2. Colóquese en la parte posterior del asador SMOKEFIRE y ponga un recipiente o un contenedor grande debajo del centro de la tolva.
3. Jale la compuerta de la tolva, ubicada en su parte posterior, para que los pellets caigan en el contenedor colocado debajo. Retire los pellets sobrantes del interior de la tolva sacándolos por la compuerta de esta.
4. Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, retire el panel de acceso trasero quitando los cuatro tornillos.
5. Desconecte el cable del motor presionando el sujetacables y jalando el conector rápido.
6. Retire el conjunto del motor/sinfín quitando primero tres tornillos y sus arandelas del soporte de montaje. Saque con cuidado el conjunto girándolo y jalándolo hacia afuera del asador.

NOTA: Ponga atención a la orientación en la que el motor se instala en el asador.

7. Limpie el tubo del sinfín y el conjunto del motor/sinfín de restos de suciedad y pellets que pudieran haberlos atorado.
 8. Antes de volver a instalar el conjunto del motor/sinfín en el tubo del sinfín, asegúrese de que el pasador de seguridad y los accesorios permanezcan intactos. Ambos lados deben estar perfectamente insertados y ser visibles. El sinfín no debería separarse del motor. Si el pasador de seguridad o sus accesorios están rotos, deberán sustituirse antes de volver a armar el conjunto. Para ordenar un repuesto, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de WEBER de su zona usando la información de contacto de nuestro sitio web.
 9. Vuelva a instalar el conjunto del motor/sinfín insertando el sinfín en el tubo y sujetando después el conjunto con tres tornillos y arandelas.
- PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el conjunto del motor/sinfín se encuentre correctamente orientado al insertarlo en el tubo del sinfín.**
10. Restablezca la conexión eléctrica del motor. Asegúrese de que el conector esté firmemente unido al motor.
 11. Vuelva a instalar el panel de acceso trasero.
 12. Cierre la compuerta de la tolva, que se encuentra en la parte posterior de esta.
 13. Abra la tapa de la tolva y llene esta con sus PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE preferidos.

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 ahumados para proteger las manos durante la limpieza del asador.

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

1. Cuando el asador concluya correctamente el procedimiento de apagado y se enfríe por completo, ponga el interruptor de alimentación en posición de apagado y desconéctelo del suministro eléctrico.



MANTENIMIENTO

- Desde la parte posterior del asador SMOKEFIRE, retire el panel de acceso trasero quitando los cuatro tornillos.
- Desconecte los cables del soporte del elemento encendedor de la parte posterior del soporte del elemento encendedor, retire el tornillo que fija el soporte del elemento encendedor y apártelo.
- Abra la tapa del asador y extraiga las parrillas de cocción, las FLAVORIZER BARS y el deflector de calor de la caja de cocción.
- 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.
- Extraiga el contenedor de cenizas de la caja de cocción.
- 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 manejo 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.

- Vuelva a instalar 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.
- Vuelva a instalar el soporte del elemento encendedor a través de la parte posterior del asador y sujételo en su posición con el tornillo.

NOTA: Verifique visualmente que el extremo del elemento encendedor se haya instalado correctamente a través de la parrilla 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.

- Vuelva a conectar los cables del soporte del elemento encendedor a la parte posterior del soporte del elemento encendedor.
- Instale de nuevo el panel de acceso trasero ubicado en la parte posterior del asador y apriete sus cuatro tornillos.
- 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 afuera, 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 papel absorbente.

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

Limpieza de los componentes pintados, porcelanizados, de plástico y recubiertos de hule

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. Observar estrictamente las instrucciones del producto.

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.

Una vez retirado el lente de la lámpara del asador, cuidadosamente retire la suciedad y el polvo de su interior utilizando un paño no abrasivo. Cuando haya limpiado y secado bien el lente, vuelva a instalarlo cuidadosamente en la carcasa de la lámpara del asador.

NOTA: Limpie los lentes regularmente usando un paño húmedo para que la lámpara del interior del asador conserve su brillo.

Use guantes

Use siempre guantes para asar resistentes al calor al emplear el asador WEBER SMOKEFIRE. Las ventilas, las asas, el sistema de cenizas y grasa y la caja de cocción alcanzan altas temperaturas al cocinar y pueden ocasionar quemaduras graves. Asegúrese de protegerse las manos y antebrazos.

Precalente el asador

Precalear el asador con la tapa puesta prepara las parrillas de cocción y la caja de cocción para cocinar. El calor desprende los restos de alimentos adheridos a las parrillas de cocción, lo que facilita su eliminación con un cepillo para parrillas o un raspador de madera. Además, precalentar el asador eleva la temperatura de las parrillas de cocción lo suficiente como para sellar 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 parrilla de cocción o en el propio cepillo.

Ponga la tapa

No olvide cocinar siempre con la tapa puesta. De ese modo, la temperatura interna de la caja de cocción será la que 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 alcanzar temperaturas de cocción seguras. Recuerde mantener la tapa cerrada el mayor tiempo posible para no dejar escapar el calor y el humo.



Preguntas frecuentes

¿Busca más contenido relacionado con el asador SMOKEFIRE? A continuación, encontrará algunas de las preguntas más frecuentes de consumidores como usted:

¿De dónde viene la temperatura que se muestra en la pantalla y en la app?

RESPUESTA: En el centro de la pared posterior de su asador está instalado un termopar (termómetro) que mide la temperatura. *NOTA: La temperatura puede variar en diferentes partes del asador.*

¿Por qué la temperatura de mi asador es distinta en diferentes puntos y cómo puedo evitarlo?

RESPUESTA: Todos los asadores pueden presentar variaciones en la parrilla de cocción, especialmente a las temperaturas más altas utilizadas para sellar. Para reducir esa variabilidad, es importante mantener la tapa del asador cerrada tanto como sea posible con el fin de evitar cualquier cambio en la caja de cocción. Como decimos en WEBER, "no se cocina mirando".

¿Qué puedo hacer para reducir la variabilidad de la temperatura del asador?

RESPUESTA: El asador SMOKEFIRE está diseñado para cocinar con la tapa cerrada a temperaturas bajas y altas. Asegúrese de precalentar su asador manteniendo la tapa cerrada antes de introducir los alimentos. A medida que el asador SMOKEFIRE se acerque a la temperatura establecida, el calor se hará homogéneo.

¿Por qué debe usar únicamente PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER SMOKEFIRE?

RESPUESTA: El asador SMOKEFIRE está diseñado y optimizado para funcionar con pellets marca WEBER. Los pellets de otras marcas pueden tener tamaños y formas diferentes que afecten el funcionamiento de su asador SMOKEFIRE. Es importante que se asegure de usar pellets nuevos, ya que los pellets viejos pueden haber absorbido humedad, y esta puede interferir con el flujo de los pellets y el funcionamiento del asador.

Lo invitamos a visitarnos en línea en weber.com, donde encontrará más preguntas frecuentes y consejos para sacar el máximo provecho de su asador WEBER SMOKEFIRE.

⚠ **¡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 una hidrolavadora. Sus componentes electrónicos podrían resultar dañados.

⚠ **¡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 parrillas 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 parrillas 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 rayar la superficie de acero inoxidable.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use ninguno de estos productos para limpiar el asador:

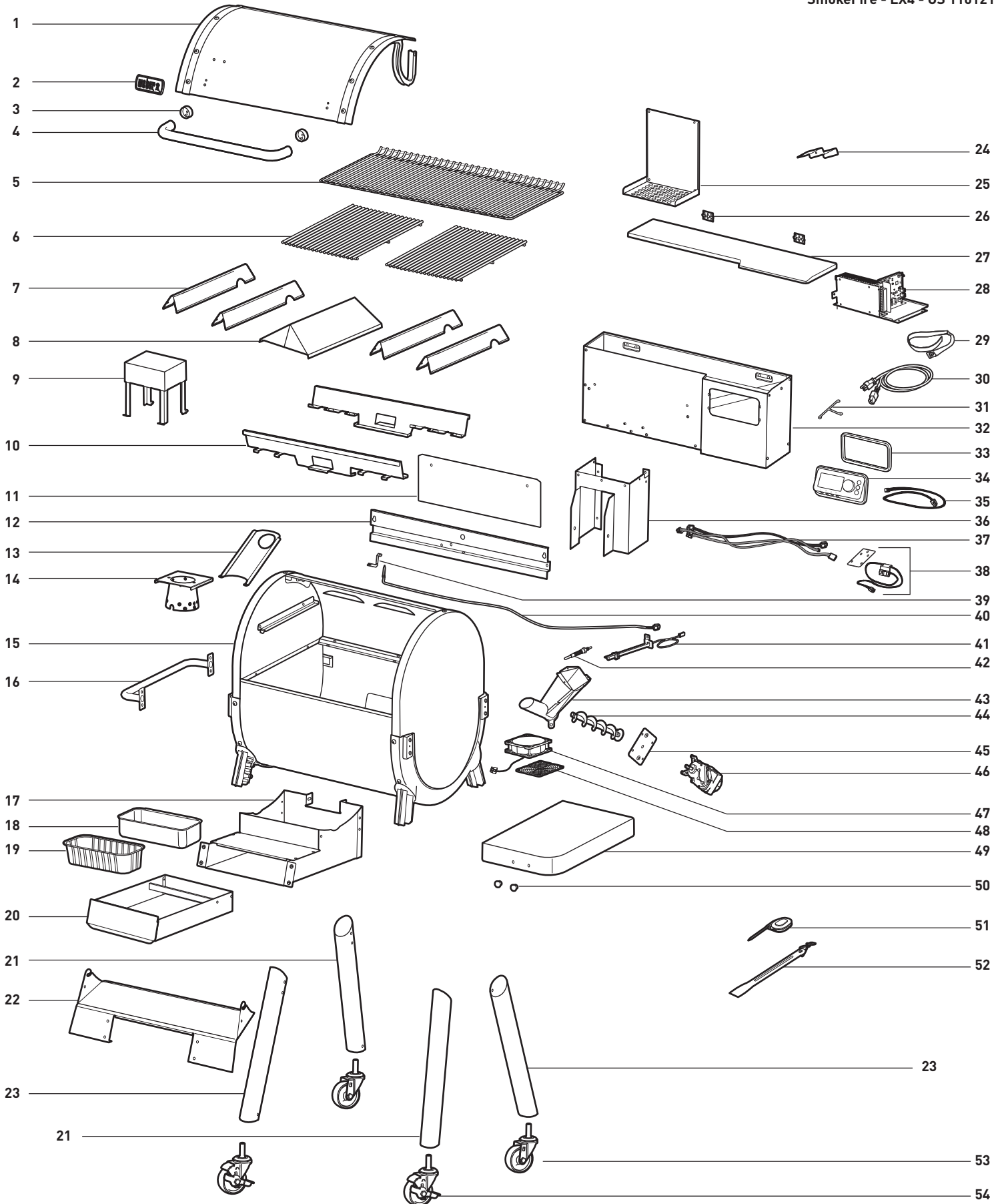
- Pastas o abrillantadores de acero inoxidable abrasivos.
- Agentes de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno.
- Productos de limpieza para hornos.
- Estropajos o limpiadores abrasivos.



REFACCIONES

Las tareas de reparación o sustitución deben llevarse a cabo usando exclusivamente refacciones WEBER originales. Visite weber.com.

SmokeFire - EX4 - US 110121

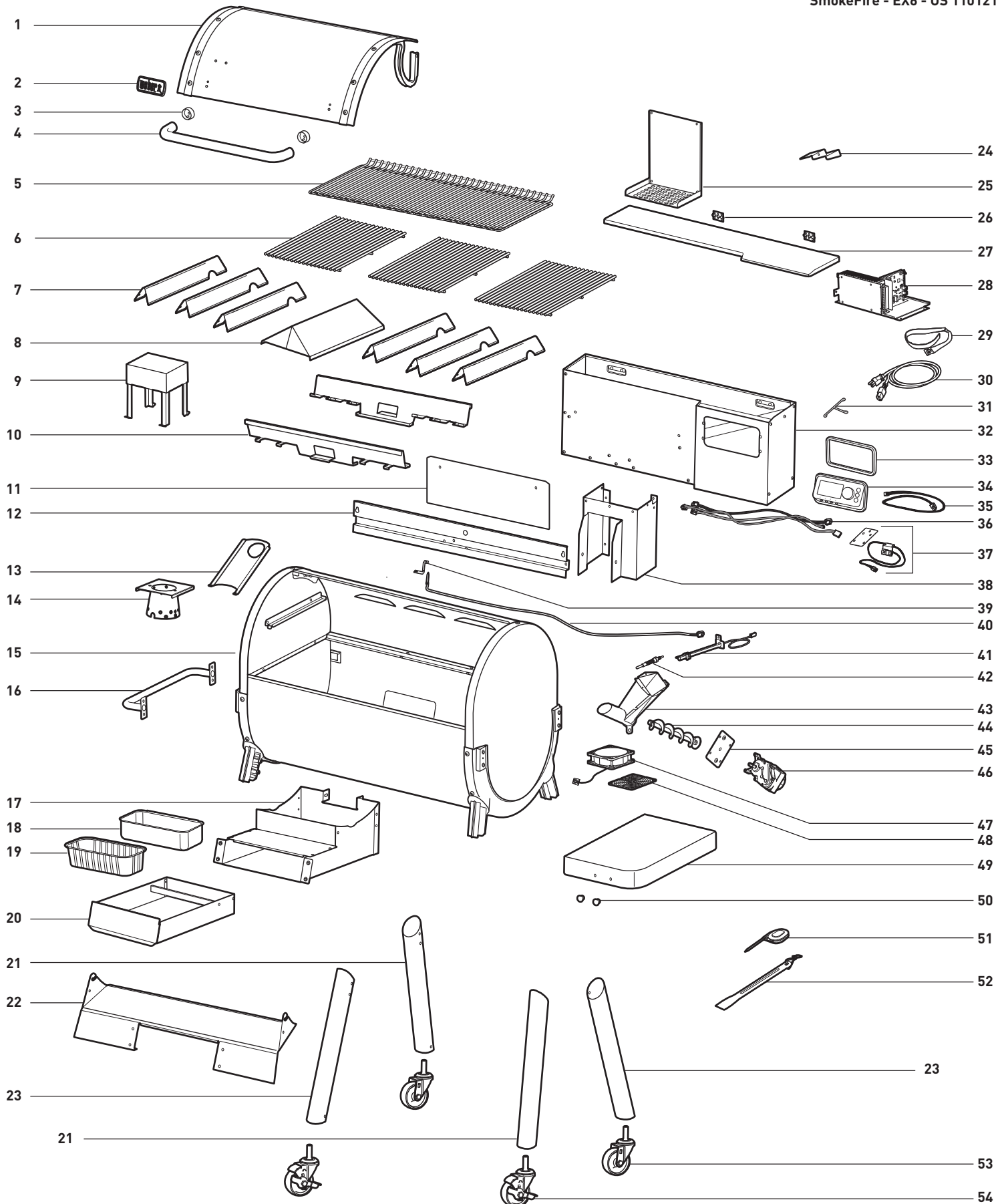


Las tareas de reparación o sustitución deben llevarse a cabo usando exclusivamente refacciones WEBER originales. Visite weber.com.

REFACCIONES



SmokeFire - EX6 - US 110121



Conformidad con la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) de los Estados Unidos: Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B de conformidad con el apartado 15 de las normas de la FCC. Tales límites se han establecido 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 con 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 con los límites de las especificaciones de 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 esta unidad está sujeta a las dos condiciones siguientes: (1) esta unidad o dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales, y (2) esta unidad o dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las que puedan causar un funcionamiento no deseado.

ULC/ORD-C2728 2013

MODELO : SF1

UL 2728A 2019

EN 1860-1:2017

SF1

EN 55014-1:2017

SMOKEFIRE EX4 PELLETT GRILL US CA MX

EN 55014-2:2015

SF1

SMOKEFIRE EX6 PELLETT GRILL US CA MX



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com