



Escanee aquí para acceder a la versión en línea de este manual del usuario y:

- Registrar su garantía
- Obtener soporte técnico
- Descubrir consejos y recetas para su asador



## SEGURIDAD

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

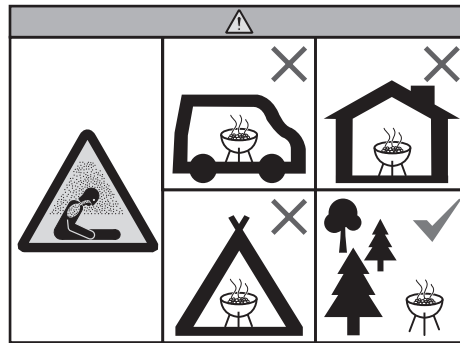
Visite [weber.com](http://weber.com), seleccione su país de residencia y registre hoy su asador.

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

- △ **¡PELIGRO!** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **provocará muertes o lesiones graves.**
- △ **¡ADVERTENCIA!** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **puede provocar muertes o lesiones graves.**
- △ **¡PRECAUCIÓN!** Indica una situación peligrosa que, de no evitarse, **puede provocar lesiones leves o moderadas.**

- △ **¡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!** Cómo desechar las cenizas: Las cenizas deben depositarse en un contenedor metálico con una tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe colocarse sobre un piso no combustible o en una superficie de tierra, bien alejado de cualquier otro material combustible, hasta su desecho final. Si las cenizas se desechan mediante enterramiento en la tierra o dispersión local, estas deben permanecer en el contenedor cerrado hasta que todas las ascuas se hayan apagado por completo.
- △ **¡ADVERTENCIA!** Use solo PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER con este asador. No use pellets para calefacción. Valor calorífico medio del combustible en pellets: 18,375.4 kJ/kg (7900 BTU/lb); contenido de cenizas: <1 %.

- △ **¡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 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!** Antes de llenar la tolva con PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER, inspeccione visualmente la protección de seguridad para los dedos y asegúrese de que se encuentre en su posición y no esté dañada. 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 [weber.com](http://weber.com).
- △ **¡ADVERTENCIA!** No use este asador en espacios cerrados y/o habitables (como casas, tiendas de campaña, remolques de auto, casas rodantes o embarcaciones). Peligro de muerte por inhalación de monóxido de carbono.



### Solo aplicable a clientes que residen 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.
- △ **¡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 el asador correctamente o hacerlo funcionar con seguridad.
- △ **¡ADVERTENCIA!** Proceda con precaución al usar el asador. Este 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 las 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 61 cm (2 ft) 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 depósito de combustión, el elemento encendedor, el sistema de cenizas y grasa ni el asador para revisar si están calientes.
- △ **¡ADVERTENCIA!** Cuando haya terminado de cocinar, gire la rueda hasta que se muestre el mensaje "STOP"; a continuación, presione 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, el soporte para calentar, el termómetro o las sondas de temperatura.
- △ **¡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 indebido puede causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.



### CARACTERÍSTICAS DE ESTE ASADOR

Para acceder a toda la información del usuario, escanee el código QR e introduzca su número de serie, o explore en línea nuestro sitio web [weber.com/literature-online](http://weber.com/literature-online).

Número de serie

Anote el número de serie de su asador en este cuadro para poder consultarlo en el futuro. El número de serie se encuentra en la etiqueta de datos del asador.

**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.**

# 8655257

esMX

05/19/25



# GARANTÍA

## 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.**

### GARANTÍA LIMITADA DE WEBER

WEBER garantiza al comprador del producto WEBER (o, en caso de que sea un regalo o promoción, la persona para quien haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) (en adelante, el "Propietario") que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante los períodos de tiempo especificados a continuación, siempre que su armado y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, puede descargar una copia en línea desde [www.weber.com](http://www.weber.com)). WEBER acepta, en el marco de esta Garantía, reparar o sustituir las partes defectuosas en cuanto a materiales o mano de obra, con las limitaciones y exclusiones descritas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN APLICABLE, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE. WEBER respalda sus productos y ofrece con gusto la Garantía descrita frente a defectos de materiales en el asador o sus componentes, quedando excluidos el desgaste y deterioro normales.

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

WEBER, no obstante, cumplirá sus obligaciones según esta Garantía en relación con el asador y sus componentes en caso de daño o mal funcionamiento como consecuencia de defectos de materiales.

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

### RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

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

### GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

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

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.

### PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

Componentes eléctricos:  
3 años

Parrillas de cocción, depósito de combustión, difusor de calor:  
3 años

### EXENCIONES DE RESPONSABILIDADES

**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 DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA ORIGINALES 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 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 TALE 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:**  
1-800-466-1071

**Importado y Distribuido en México por:**

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.  
Av. Patriotismo No. 229 Torre 1 Piso 6-A, Colonia San Pedro de los Pinos,  
Alcaldía Benito Juárez, C.P. 03800 Ciudad de México.  
RFC: WPR030919-ND4; Teléfono: 01800-00-WEBER

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Este aparato solo debe conectarse a una toma de suministro eléctrico con conexión a tierra. No use adaptadores de conexión. En caso de necesitarse una extensión eléctrica, use solo una de 2.5 mm<sup>2</sup> (calibre 14) 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 4 m (13 ft). La extensión eléctrica debe ser tan corta como sea posible. Examine el cable prolongador antes de usarlo y sustitúyalo si está dañado. A fin de minimizar el riesgo de daños materiales y/o lesiones personales, no prolongue el cable de alimentación a menos que el cable prolongador cumpla las especificaciones indicadas en este manual.

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

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No use el equipo si la toma de suministro eléctrico está dañada.

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

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

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Mantenga el cable de alimentación y el cable prolongador alejados de cualquier superficie caliente y del agua, y dispóngalos de forma que no haya peligro de tropezar con ellos.

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

⚠ **¡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 contenido de cenizas, el sinfín y el compartimento 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, la bandeja de recolección de grasa y las barras FLAVORIZER estén correctamente instalados.

### PRECAUCIONES

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

⚠ **¡PRECAUCIÓN!** Observe todas las leyes y reglamentos locales al usar 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 TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER en un lugar seco y alejado de cualquier fuente de humedad y de aparatos que generen calor.

### PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

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

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

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

### Especificaciones eléctricas

Tensión	• 120 V~
Frecuencia	• 60 Hz
Corriente	• 1.3 A



## SISTEMA DE ASADO

### A Tapa PORCELANIZADA WEBER

Diseñado para dejar atrás a la competencia, el atractivo del asador WEBER SMOQUE 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 una bolsa de 9 kg (20 lb) de pellets: el tamaño perfecto para un ahumado prolongado.

### C Motor con gran capacidad de respuesta

Equipado con el exclusivo control PID WEBER RAPID REACT™, este motor de CD está diseñado para calentar a mayor temperatura y más rápido que otros asadores de pellets con el fin de alcanzar temperaturas de 80-260 °C (180-500 °F). Esto le brinda la versatilidad suficiente para ahumar, rostizar, hornear y cualquier otra cosa que se le ocurra.

### D Sistema cerrado de gestión de grasa y cenizas

Diseñado para facilitar y agilizar la limpieza sin necesidad de usar una aspiradora. La ceniza se acumula en la caja de cocción y la grasa se acumula en el colector. La ceniza puede fluir hacia el colector para eliminarla con facilidad.

### E Ignición mediante un elemento encendedor

El elemento encendedor permite encender el combustible dentro del depósito de combustión.



## ASPECTOS BÁSICOS DE LA COCINA CON PELLETS

### ¿Cómo funciona el asador WEBER SMOQUE?

El asador WEBER SMOQUE funciona llevando PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER al depósito de combustión mediante un sistema que incorpora un tubo y un sinfín. Cuando los pellets llegan al depósito de combustión, un elemento encendedor los enciende. Así es como empieza a funcionar su asador, que alcanzará y mantendrá la temperatura que usted ajuste en el controlador digital LCD WEBER CONNECT integrado. Una vez que el elemento encendedor haya encendido los pellets, permanecerá apagado por el resto de la sesión de asado. El ventilador del asador proporciona oxígeno al depósito de combustión para alimentar el fuego durante su sesión de asado.

### Recomendaciones para asar

- Para obtener los mejores resultados al cocinar, descargue la app WEBER CONNECT y úsela con su asador WEBER SMOQUE para obtener automáticamente la versión más reciente del software y fantásticas actualizaciones de las funciones.
- Cuando utilice la rejilla superior para asar o ahumar durante períodos prolongados, WEBER recomienda el uso de una bandeja para escurrimientos WEBER grande en las parrillas de cocción inferiores para recoger la grasa y los escurrimientos de los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados, mantenga siempre cerrada la tapa del asador durante el precalentamiento y la cocción.

### La calidad de los pellets importa

Usar PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER de alta calidad es esencial para el funcionamiento óptimo del asador. Para evitar problemas con el desempeño del asador, los pellets deben quebrarse haciendo un chasquido limpio y no desmoronarse fácilmente. Los pellets de buena calidad producen una cantidad mínima de polvo y no lucen decolorados ni tienen una tonalidad blanquizca. Para evitar que absorban humedad, siempre deben guardarse dentro de casa en un contenedor hermético. Guarde siempre los PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER en un contenedor hermético en interiores, en un lugar alejado de cualquier fuente de humedad y de aparatos que generen calor.

### Mantenimiento recomendado para el asador WEBER SMOQUE

- Limpie la bandeja de recolección de grasa y vacíe el colector antes de cada sesión de asado.
- Usando el raspador incluido, limpie y retire las parrillas de cocción, la bandeja de recolección de grasa, las barras FLAVORIZER y el difusor de calor de la caja de cocción.
- A continuación, raspe la caja de cocción y elimine todas las cenizas y residuos del depósito de combustión. Este proceso debe realizarse luego de cada sesión de asado low'n'slow o después de 12 horas o 9 sesiones de cocción, lo que ocurra primero.
- Después de cada sesión de asado, realice la rutina completa de apagado para garantizar los mejores resultados la próxima vez.
- Purgue y vacíe la tolva y el tubo del sinfín cada 4 semanas con uso habitual. Si el asador no se usa regularmente, cada 2 semanas.

NOTA: Para obtener instrucciones de limpieza y mantenimiento más detalladas, visite [weber.com](http://weber.com) o escanee el código QR que se encuentra en la portada de este manual del usuario.



## CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

### A Controlador digital LCD WEBER CONNECT

El controlador digital LCD WEBER CONNECT le ofrece un control total sobre el modo de operar el asador WEBER SMOQUE. Úselo para empezar a cocinar, seleccionar los ajustes de temperatura, supervisar la cocción y mucho más.

### B Wi-Fi y Bluetooth® integrados

Use su teléfono para iniciar sesión en la app WEBER CONNECT, recibir el software más reciente y conectarse a su asador. La app WEBER CONNECT no solo le garantiza el acceso al software y firmware más recientes para un desempeño óptimo, sino que también le indica directamente en su teléfono cuándo es el momento de voltear, reposar y servir. 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 Sondas de temperatura ambiente y para alimentos

Para poder controlar a distancia la temperatura del asador y la temperatura interna de los alimentos, su asador WEBER SMOQUE incluye una sonda de temperatura ambiente (integrada) y dos sondas de temperatura para alimentos que se conectarán e interactuarán directamente con el controlador. El controlador admite hasta 2 sondas de temperatura para alimentos simultáneas.

### D Accesorios

Añada más accesorios al asador WEBER SMOQUE para personalizar la experiencia de asado. Visite [www.weber.com](http://www.weber.com) para descubrir sus accesorios WEBER preferidos.



## PRIMEROS PASOS

### Preparación del asador para el primer encendido

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

1. Retire del asador todo el material de empaque.
2. Abra la tapa del asador y asegúrese de que el difusor de calor, la bandeja de recolección de grasa, las barras FLAVORIZER y las parrillas de cocción estén correctamente instalados dentro de la caja de cocción. Se recomienda usar una bandeja de aluminio desechable (de venta por separado) para facilitar y agilizar la limpieza.
3. Revise que el sistema de recolección de grasa esté instalado correctamente y que se utilice una bandeja para escurrimientos desechable WEBER para recubrir el colector.
4. Conecte el cable de alimentación a la parte trasera de la tolva antes de enchufarlo a una toma de suministro eléctrico con conexión a tierra.
5. Abra la tapa de la tolva, compruebe que la protección de seguridad de la tolva se encuentre en su posición y asegúrese de que no haya cuerpos extraños obstruyendo el sinfín situado en el fondo de la tolva.

NOTA: Asegúrese de que el mecanismo de salida de pellets esté cerrado antes de llenar la tolva con pellets.

6. Llene la tolva con sus PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER preferidos. Cierre la tapa de la tolva al terminar.

### App WEBER CONNECT

Lo primero es lo primero.

Escanee el código QR para descargar la app WEBER CONNECT.



Saque el máximo provecho de su asador WEBER SMOQUE descargando la app WEBER CONNECT para actualizar completamente su asador y registrarse para activar su garantía.

Descargue la app, conéctese y regístrese para recibir lo siguiente:

- Control de la temperatura del asador a distancia
- Notificaciones para voltear y servir
- Cuentas regresivas de preparación 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 SMOQUE por Bluetooth® o mediante su red Wi-Fi local:

CONSEJO: WEBER recomienda conectar el asador a la red Wi-Fi local para actualizar el software de forma rápida y sencilla.

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. Revise que su teléfono tenga Bluetooth® habilitado o esté conectado a su red Wi-Fi local.
2. 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.
3. Abra la app WEBER CONNECT y siga las instrucciones descritas en ella para conectarse a su asador WEBER SMOQUE. Una vez emparejado, el controlador digital efectuará una actualización de software en segundo plano cada vez que conecte el asador.

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 módem Wi-Fi para lograr una señal más potente. Asegúrese de ubicar el asador a una distancia mínima de 61 cm (2 ft) de cualquier material combustible o líquido inflamable.

### Mantenimiento entre comidas cada vez que use el asador

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

1. Limpie las parrillas de cocción usando un cepillo para parrillas o raspador de madera.
2. Limpie la caja de cocción empujando la ceniza y los residuos hasta el colector usando el raspador de plástico incluido. Una vez que termine, elimine la grasa y los residuos del colector.

NOTA: Coloque siempre una bandeja de goteo desechable WEBER dentro de la bandeja colectora.

ADVERTENCIA: No extraiga la bandeja de recolección de grasa ni el colector 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.

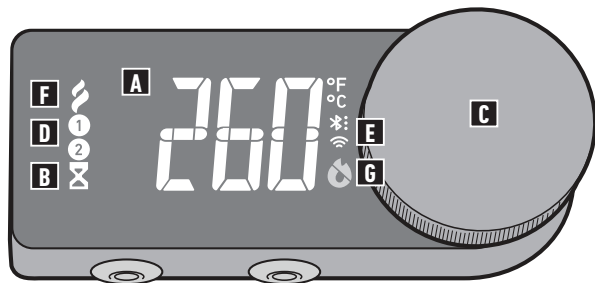
3. Asegúrese de llenar la tolva con sus PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER preferidos.
4. Compruebe que el cable de alimentación esté conectado a la parte trasera de la tolva antes de conectarlo a una toma de suministro eléctrico.

⚠️ **ADVERTENCIA!** Mantenga el cable de alimentación y el cable prolongador alejados de cualquier superficie caliente y del agua, y dispóngalos de forma que no haya peligro de tropezar con ellos.



## CONTROLADOR DIGITAL LCD WEBER CONNECT

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



Puertos para sondas

### A Panel

El panel de la pantalla LED del módulo es el lugar donde puede comprobar las temperaturas, recibir notificaciones, consultar el estado de la conexión y verificar el estado de la cocción.

Nota: La preferencia por la escala Fahrenheit o Celsius se configura desde la app WEBER CONNECT.

### B Temporizador ⌚

El ícono del temporizador ⌚ indica la función del temporizador.

### C Rueda principal

Gire la rueda principal para ajustar la temperatura del asador, desplazarse por los íconos y mucho más.

### D Íconos de las sondas ① ②

Su nuevo asador WEBER SMOQUE cuenta con puertos para dos sondas de temperatura para alimentos independientes. De este modo, podrá disfrutar de un mayor control y lograr siempre unos resultados óptimos.

### E Íconos de conectividad \* : 📶

Estos íconos indican la intensidad de las señales Bluetooth \* y Wi-Fi 📶 captadas por el asador.

### F SMOKEBOOST 🔥

Use la rueda principal para seleccionar este modo de cocción, que añade un toque extra de sabor ahumado y a leña a sus alimentos al cocinar low'n'slow.

### G Ícono de fuego 🔥

Este ícono indica cuando el asador está en modo de cocción activa. Se mostrará cruzado por una raya durante el proceso de apagado.



## USO DEL ASADOR

### Procedimiento para el primer encendido

Una vez que lleve a cabo todos los pasos de preparación indicados en la sección anterior "PRIMEROS PASOS", podrá iniciar el procedimiento de encendido y precalentar su asador WEBER SMOQUE por primera vez.

**IMPORTANTE:** Retire todos los materiales de mercadotecnia del asador antes de usarlo para asar.

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

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

1. Asegúrese de que su asador esté conectado a un tomacorriente y de llenar la tolva con sus PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER preferidos.
2. Si su asador está conectado a un tomacorriente y la pantalla no está encendida, encienda su asador presionando la rueda.
3. Gire la rueda para seleccionar 230 °C (450 °F) y presiónela para confirmar la selección.
4. Deje que el asador funcione con la tapa cerrada durante, al menos, 30 minutos para realizar el proceso de curado.
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. Luego, cierre la tapa del asador.
6. Usando la rueda del controlador, desplácese por las opciones del menú principal hasta llegar al ícono de fuego. Seleccione "StOP" para apagar el asador.

**ATAJO:** Mantenga presionada la rueda durante 3 segundos hasta que el controlador de temperatura muestre "StOP" en la pantalla. Vuelva a presionar la rueda para confirmar la orden de apagado.

7. Su asador WEBER SMOQUE confirmará el inicio del proceso de apagado con un el parpadeo de los íconos y la activación de un temporizador descendente. Cuando concluya este procedimiento y el asador se enfríe, desconéctelo del suministro eléctrico.

**CONSEJO:** Después de seleccionar el proceso de apagado, puede reanudar la cocción en cualquier momento. Para reanudar la cocción una vez iniciado el proceso de apagado, presione la rueda. Gire la rueda para ajustar la temperatura del asador y presiónela para confirmar la selección.

**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. Usando el raspador de plástico incluido, raspe la bandeja de recolección de grasa y empuje el exceso hacia el embudo y el colector.
9. Extraiga los componentes internos del asador y limpie la caja de cocción empujando la ceniza y los residuos hasta el colector usando el raspador de plástico incluido. Una vez que termine, elimine la grasa, la ceniza y los residuos del colector. Para obtener más información sobre las rutinas de limpieza recomendadas, visite [weber.com](http://weber.com) o escanee el código QR que se encuentra en la portada de este manual del usuario.
10. Vuelva a instalar correctamente todos los componentes internos del asador en la caja de cocción. Una vez que vuelva a conectar el asador a un tomacorriente, podrá empezar a cocinar, conectar sondas de temperatura para alimentos, iniciar un temporizador o seleccionar un programa de cocción desde la app WEBER CONNECT.

### Establecimiento de un objetivo de temperatura

Para establecer un objetivo de temperatura del asador, siga los pasos descritos a continuación:

1. Usando la rueda del controlador, elija la temperatura deseada y presione la rueda para seleccionarla.

**CONSEJO:** Para aportar un toque extra de sabor ahumado y a leña en sus cocciones low'n'slow, utilice SMOKEBOOST. Para acceder al modo SMOKEBOOST 🔥 y presiónela para confirmar la selección. A partir de ese momento, el asador ajustará su temperatura en un rango de 82-95 °C (180-200 °F), dependiendo de las condiciones ambientales.

2. Asegúrese de que la tapa del asador esté cerrada mientras el asador se precalienta hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
3. Una vez que el asador alcance la temperatura seleccionada, abra la tapa y limpie las parrillas de cocción con un cepillo para parrillas o un raspador de madera.
4. ¡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.

## Cocción con las sondas de temperatura

Use las sondas de temperatura para alimentos incluida para obtener el control completo sobre su asador WEBER SMOQUE y lograr alimentos perfectos, sin excepción.

**ADVERTENCIA: MANIPULAR LAS SONDAS DE TEMPERATURA PARA ALIMENTOS SIN USAR PROTECCIÓN PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES EN LAS MANOS. USE SIEMPRE GANTES PARA ASAR O RESISTENTES AL CALOR AL MANIPULAR 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 usando guantes para asar resistentes al calor y limpie las parrillas de cocción con un cepillo para parrillas o un raspador de madera.
2. Inserte las sondas de temperatura para alimentos en el centro de la parte más gruesa del alimento y coloque este sobre las parrillas de cocción.
3. Conecte las sondas de temperatura para alimentos en los puertos de la parte inferior del controlador.

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

4. Cierre la tapa del asador.

## Configuración de un objetivo de temperatura de las sondas para alimentos

1. Presione la rueda.
2. Configuración de un objetivo de temperatura de las sondas para alimentos desde la pantalla del menú: Gire la rueda en sentido antihorario hasta que el indicador de la sonda para alimentos (1) o (2) se ilumine en la pantalla.
3. Pulse la rueda una vez para acceder al modo de ajuste de la temperatura.
4. Gire la rueda para seleccionar un objetivo de temperatura de la sonda para alimentos. El ajuste de temperatura predeterminado es de 74 °C (165 °F).
5. Pulse la rueda para confirmar la selección.
6. Alternativamente, seleccione el alimento deseado o un programa de cocción en la app WEBER CONNECT. Recibirá una notificación cuando la comida haya alcanzado la temperatura ajustada y la cocción haya terminado.

**CONSEJO:** Una vez que se ha ajustado la temperatura para una sonda para alimentos, puede volver al modo de ajuste presionando la rueda mientras se muestra el ajuste de temperatura actual para la sonda. Una vez que la temperatura actual de la sonda se muestre parpadeando, puede presionar la rueda y mantenerla así durante 3 segundos para restablecer la temperatura para la sonda para alimentos.

## Mantenimiento de las sondas de temperatura para alimentos

Limpie la sonda antes de usarla por primera vez. La sonda debe limpiarse con agua y un paño húmedo. Las sondas de temperatura para alimentos no son aptas para lavavajillas ni son impermeables; además, pueden dañarse al exponerse demasiado al agua. Nunca sumerja las sondas directamente en agua u otros líquidos. Una vez que la sonda esté limpia, envuélvala cuidadosamente cuando no se use y consérvela en interiores.

## Cómo ajustar un temporizador

1. Presione la rueda.
2. Para ajustar un temporizador de cocción desde la pantalla del menú, gire la rueda en sentido antihorario hasta que se ilumine el ícono del temporizador y la pantalla muestre "0:00".
3. Presione la rueda una vez para acceder al modo de ajuste del temporizador.
4. Presione la rueda para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado empieza en 5 minutos.
5. Presione la rueda para confirmar la selección e iniciar el temporizador.

**CONSEJO:** Una vez que se ha ajustado un temporizador, puede volver al modo de ajuste presionando la rueda mientras está corriendo el tiempo actualmente ajustado. Una vez que el tiempo actual se muestre parpadeando, puede presionar la rueda y mantenerla así durante 3 segundos para restablecer el temporizador.

## Procedimiento de apagado del asador

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

Para apagar correctamente su asador WEBER SMOQUE, 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, desconecte las sondas de temperatura de los puertos de conexión y retire después todos los alimentos de las parrillas de cocción.

**ADVERTENCIA: LAS SONDAS DE TEMPERATURA PARA ALIMENTOS, ASÍ COMO LOS MANGOS DEL ASADOR Y SUS SUPERFICIES ESTARÁN MUY CALIENTES. USE SIEMPRE GANTES PARA ASAR RESISTENTES AL CALOR ANTES DE MANIPULAR, LIMPIAR, MOVER O GUARDAR EL ASADOR O SUS COMPONENTES.**

2. Cierre la tapa del asador.
3. Presione la rueda del controlador, luego gírela en sentido horario hasta que se ilumine el ícono de fuego 🔥 y la pantalla muestre "STOP" para apagar el asador. Presiona la rueda para confirmar el proceso de apagado.

**ATAJO:** Mantenga presionada la rueda durante 3 segundos hasta que el controlador de temperatura muestre "STOP" en la pantalla. Vuelva a presionar la rueda para confirmar la orden de apagado.

**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.

4. Su asador WEBER SMOQUE confirmará el inicio del proceso de apagado con un el parpadeo de los íconos y la activación de un temporizador descendente. Cuando concluya este procedimiento y el asador se enfríe, desconéctelo del suministro eléctrico.

**CONSEJO:** Después de seleccionar el proceso de apagado, puede reanudar la cocción en cualquier momento. Para reanudar la cocción una vez iniciado el proceso de apagado, presione la rueda. Gire la rueda para ajustar la temperatura del asador y presiónela para confirmar la selección.

**NOTA:** Su asador entrará en reposo después de 5 minutos de estar inactivo si no tiene ninguna sonda para alimentos conectada. Para volver a activar su asador, presione la rueda.

**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.**

## Cambio de los pellets

En ciertas ocasiones, deseará cambiar el sabor de los PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER para su siguiente sesión frente al asador.

1. Coloque un recipiente grande o una cubeta debajo del conducto de pellets, por la parte inferior de la tolva.
2. Jale la manija de liberación de pellets ubicada por un lado de la tolva para que los pellets caigan en el recipiente colocado debajo.

Recomendamos usar PELLETS DE MADERA TOTALMENTE NATURALES de la marca WEBER con el asador WEBER SMOQUE. Para que ofrezcan los mejores resultados, guárdelos dentro de casa en un contenedor hermético que impida que la humedad afecte 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.

Vaciar el sinfín de pellets es un paso fundamental para el mantenimiento periódico que debe realizarse antes de almacenar el asador o al prepararlo para un período sin uso. Para obtener más información, visite [weber.com](http://weber.com) o escanee el código QR de la portada de este manual del usuario.

## Métodos de cocción

Su asador WEBER SMOQUE le ofrece muchos métodos de cocción distintos como, por ejemplo, ahumar, rostizar asar, hornear y guisar. 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 utilice la rejilla superior para asar o ahumar durante periodos prolongados, WEBER recomienda el uso de una bandeja para escurrimientos WEBER grande en las parrillas de cocción inferiores para recoger la grasa y los escurrimientos de los alimentos.

## Exploración de los ajustes

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



# CÓDIGOS DE ERROR

## Códigos de error

El controlador usa tecnología avanzada que es capaz de solucionar problemas en su asador WEBER SMOQUE. Si se detecta un problema en el asador, el controlador mostrará el código del error y le enviará una notificación a través de la app WEBER CONNECT para avisarle del error. Consulte la lista de códigos de error que aparece a continuación como referencia rápida. Consulte la sección completa de resolución de problemas en [weber.com](http://weber.com) y siga las indicaciones de la columna "SOLUCIÓN" asociada al código de error mostrado. Siga las instrucciones para solucionar los problemas y eliminar los códigos de error.

E1: Atoramiento del sinfín

E2: Falla del motor del ventilador

E3: Pérdida de la llama

E4: Error de comunicación

E5: Asador demasiado caliente

E6: Llama no encendida

E7: Falla del motor del sinfín

E8: Error del termopar

E10: Apagado indebido

E11: Falla del elemento encendedor

E16: Error de identificación del asador

Algunos códigos de error únicamente le notifican de un posible error crítico antes de que este ocurra. Estas notificaciones pueden eliminarse desde el controlador presionando la rueda.

E17: Sonda no detectada

E18: Notificación de caída de temperatura

E19: Notificación de llama apagada

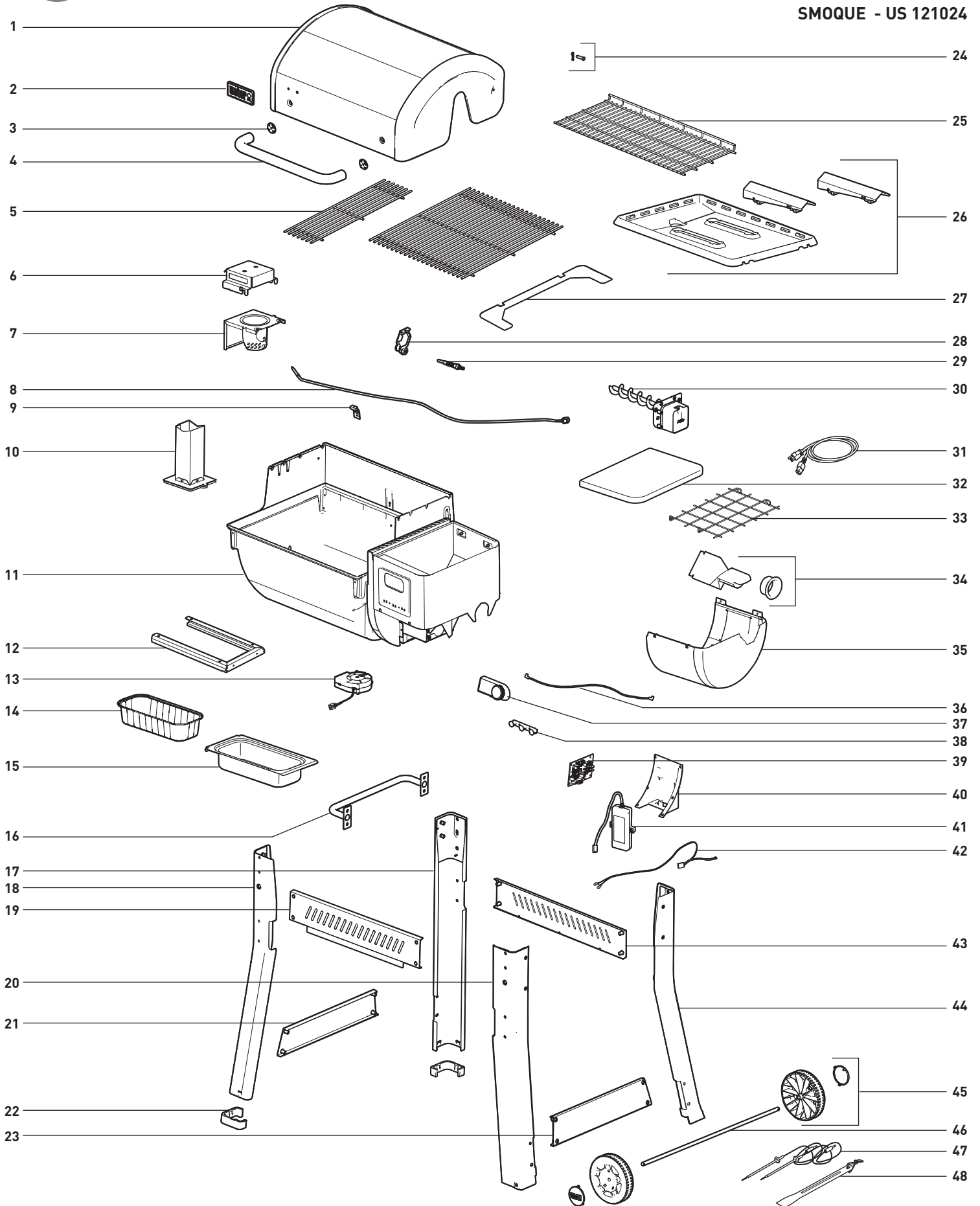
Para obtener más información sobre el uso y el mantenimiento de su asador WEBER SMOQUE, escanee el código QR que aparece a continuación o visítenos en [weber.com](http://weber.com).





# REFACCIONES

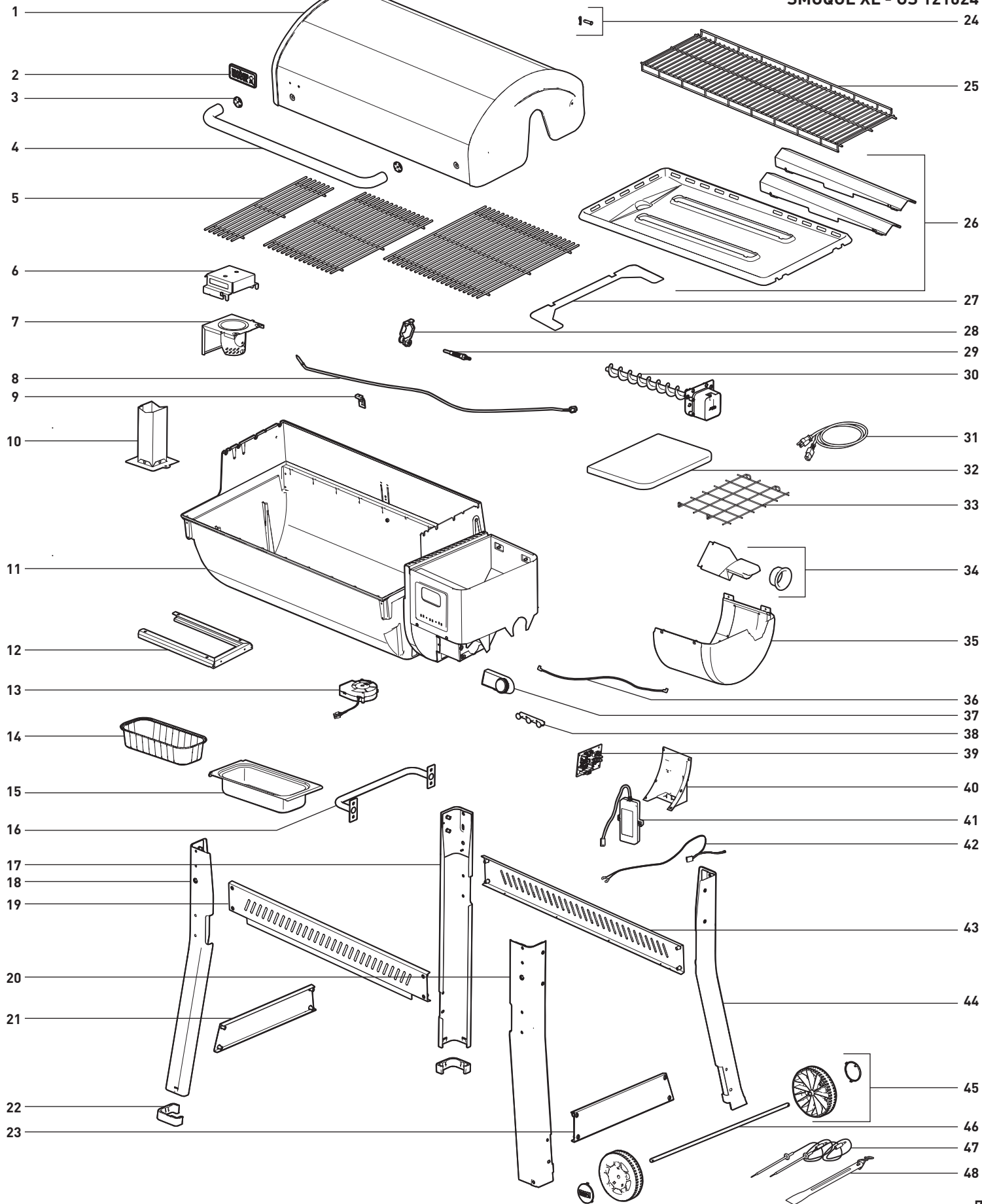
SMOQUE - US 121024





# REFACCIONES

SMOQUE XL - US 121024



**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 (8 in) 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 2019

UL2728A 2019

**Modelo: WPR002**



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

© 2025 Diseñado y desarrollado por Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (EE. UU.).