



# MANUAL DEL USUARIO

## Searwood 600 Searwood XL 600



Escanee el siguiente código para acceder a la versión completa en línea de este manual del usuario y:

- Activación de la garantía
- Obtener asistencia
- Obtén consejos y recetas para asar



### SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL APARATO. El presente manual del usuario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones. 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](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 avisos 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!** Cómo desechar las cenizas: Las cenizas deben depositarse en un recipiente metálico con una tapa hermética. El contenedor de cenizas cerrado debe ubicarse 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, deberán 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: 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 la sangre puede ocasionar la pérdida de consciencia y la muerte.

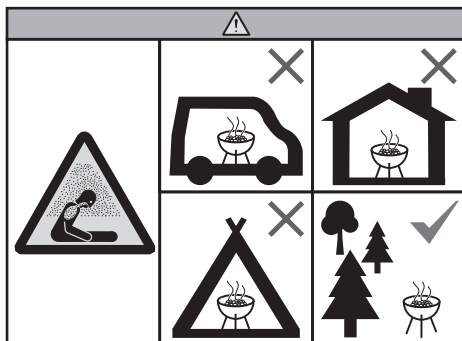
• Solicite atención médica si usted u otras personas presentan síntomas similares a los de un resfriado o la gripe mientras se encuentran cerca de este aparato. Con frecuencia, las intoxicaciones por monóxido de carbono se detectan demasiado tarde, al confundirse fácilmente con los síntomas del resfriado 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!** Antes de llenar la tolva con PELLETS DE MADERA NATURALES 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 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 termine de cocinar, presione el botón del menú y gire la rueda hasta que se resalte el símbolo de encendido, después presione la rueda para ejecutar el procedimiento de apagado y extinguir todo 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.



### CARACTERÍSTICAS DE ESTE ASADOR

Para consultar toda la información a disposición del usuario acerca de las características de este asador, escanee el código QR e introduzca su número de serie o visite [weber.com/literature-online](http://weber.com/literature-online)

Serial Number

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

# 8651008

esMX

10/28/24



## 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 inmatrimiales 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. 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 mencionados a continuación:  
5 años

Componentes eléctricos:  
3 años

Parrillas de cocción, canal de pellets, depósito de combustión, difusor de calor, deflector de calor y moldura del controlador:  
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 PERDIDAS, 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 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

**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!** La mesa lateral soporta un máximo de 18 kg (40 lb). 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 indebido puede causar un incendio, una descarga eléctrica 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 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 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 3 m (10 ft) 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 caliente o y del agua y acomódelos 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 uso. 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 depósito de combustión, 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 deflector de calor 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 NATURALES WEBER en un lugar seco y alejado de cualquier fuente de humedad y de aparatos que generen calor.
- ⚠ **¡PRECAUCIÓN!** El estante inferior soporta un máximo de 18 kg (40 lb). No se pare sobre el estante inferior ni lo sobrecargue.

#### PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

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



## SISTEMA DE ASADO

### A Tapa PORCELANIZADA WEBER

Diseñado para dejar atrás a la competencia, el atractivo del asador SEARWOOD 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 9 kg (20 lb) de pellets: el tamaño perfecto para ahumar por mucho tiempo.

### 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 82-315 °C (180-600 °F). Esto le brinda la versatilidad suficiente para poder sellar cortes, ahumar costillas con salsa BBQ, hornear pizza, cocinar a la plancha y cualquier otra cosa que se le ocurra.

### D Sistema de grasa y cenizas extraíble para facilitar la limpieza

Diseñado para una limpieza rápida y fácil sin necesidad de una aspiradora, el sistema acumula la grasa y las cenizas en la bandeja de recolección de grasa ubicada en la parte inferior de la caja de cocción. Así, la grasa y la ceniza pueden fluir hacia el colector para eliminarlas con facilidad.

### E Ignición mediante un elemento encendedor

El elemento encendedor permite encender el combustible dentro del depósito de combustión. Después de encender el combustible, el control PID RAPID REACT supervisa el elemento encendedor, que permanecerá apagado durante el resto de la sesión de asado a menos que sea necesario reencender el fuego.



## ASADORES DE PELLETS: ASPECTOS BÁSICOS

### ¿Cómo funciona el asador WEBER SEARWOOD?

El asador WEBER SEARWOOD funciona llevando PELLETS DE MADERA NATURALES 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 WEBER CONNECT con pantalla LCD 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 SEARWOOD 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 NATURALES 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 blanquecina. Para evitar que absorban humedad, siempre deben guardarse dentro de casa en un recipiente hermético. Guarde siempre los PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER dentro de casa en un recipiente hermético, lejos de cualquier fuente de humedad y de aparatos que generen calor.

### Mantenimiento recomendado para el asador SEARWOOD

- Limpie la bandeja de recolección de grasa y el colector antes de cada sesión de asado.
- Usando el raspador incluido, limpie y retire las parrillas de cocción, la barra FLAVORIZER grande, el difusor de calor y el deflector de calor de la caja de cocción.

**NOTA:** Incline el difusor de calor para vaciar la ceniza antes de retirarlo 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 sellado a alta temperatura, 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.
- Vacíe la tolva y el tubo del sinfín cada 4 semanas de uso normal. Si el asador no se usa regularmente, cada 2 semanas.
- Usando un paño seco y no abrasivo, limpie el lente del indicador de combustible cada vez que se hayan usado 10 bolsas de pellets (solo en ciertos modelos).

**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 SEARWOOD. Úselo para empezar a cocinar, seleccionar los ajustes de temperatura, supervisar la cocción y mucho más.

### B Sistema de asado DIRECTFLAME

El sistema de asado DIRECTFLAME proporciona un acceso abierto al fuego a todos los alimentos colocados en la parrilla de cocción para darles una deliciosa consistencia crujiente y dorada y realzar su sabor. La barra FLAVORIZER complementa la cocción DIRECTFLAME recogiendo los escurrimientos y añadiendo crepitación y humo para potenciar los sabores a un nivel extraordinario.

### C 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.

### D 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 SEARWOOD incluye una sonda de temperatura ambiente (integrada) y sondas de temperatura para alimentos que se conectan e interactúan directamente con el controlador. El controlador admite hasta 2 sondas de temperatura para alimentos simultáneas.

### E Accesorios

Añada más accesorios al asador SEARWOOD 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 SEARWOOD 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 deflector de calor, el difusor de calor, la barra FLAVORIZER grande y las parrillas de cocción estén correctamente instalados adentro de la caja de cocción.
3. Revise que el sistema de grasa y cenizas 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 toma de la parte posterior de la tolva antes de conectarlo a un tomacorriente con conexión a tierra.
5. Abra la tapa de la tolva y revise que la protección de seguridad para los dedos de la tolva se encuentre en su posición. Asegúrese también de que no haya cuerpos extraños en el fondo obstruyendo el sinfín de la parte inferior de la tolva.

**NOTA:** Asegúrese de que la manija de liberación de pellets esté cerrada antes de llenar la tolva de pellets.

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

### App WEBER CONNECT

#### Primero lo primero.

Escanea el código QR para descargar la app WEBER CONNECT.



Saque el máximo provecho de su asador WEBER SEARWOOD 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 SEARWOOD 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 SEARWOOD. 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 SEARWOOD 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. Elimine la grasa y las cenizas del interior de la caja de cocción, luego limpie la bandeja de recolección de grasa y vacíe el colector antes de cada sesión de asado.

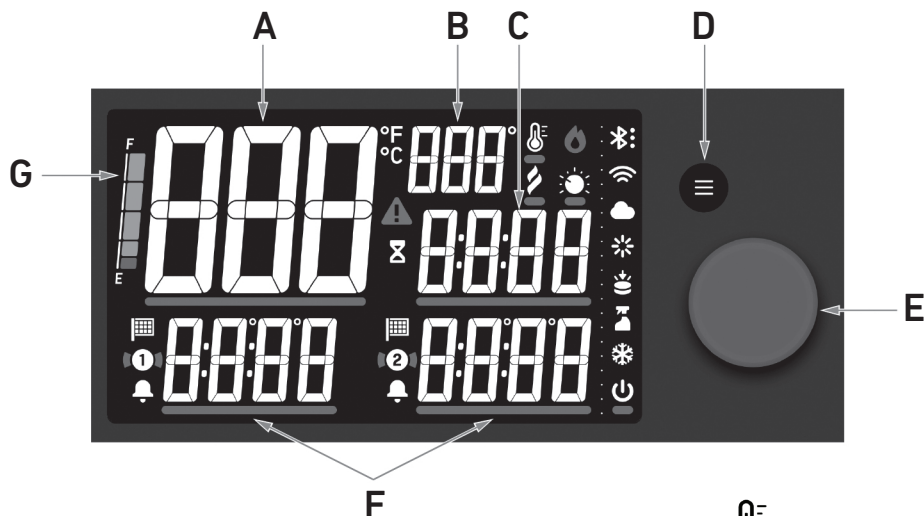
**NOTA:** Coloque siempre una bandeja para escurrimientos desechable WEBER adentro del colector.

**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 NATURALES WEBER preferidos.
  4. Revise que el cable de alimentación esté conectado a la toma de la parte posterior de la tolva antes de conectarlo a un tomacorriente.
- ⚠ **ADVERTENCIA!** Mantenga el cable de alimentación y, en su caso, la extensión eléctrica alejados de cualquier superficie caliente y del agua y acomódelos de forma que no haya peligro de tropezar con ellos.



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



## A Cuadrante principal

En el cuadrante principal puede seleccionar la temperatura o el nivel del modo manual. Una vez realizado el ajuste, aquí se mostrarán la temperatura actual de la cavidad, el nivel del modo manual o un código de error.

## B Temperatura fija

Una vez ajustada la temperatura, esta se mostrará aquí y el cuadrante principal mostrará la temperatura de la cavidad del asador.

## C Cuadrante del temporizador

Use la rueda para aumentar o disminuir el tiempo deseado. Presione la rueda para seleccionar el temporizador e iniciarlo. Un ícono de temporizador ⌘ indica que está configurado el temporizador. Este cuadrante también mostrará el temporizador de apagado cuando esta función esté activa.

## D Menú principal/atrás

Presionar el botón ☰ lo hará volver al menú principal. Desplácese hasta el cuadrante/ícono que desee haciendo girar la rueda y presiónela para confirmar la selección. Si presiona de nuevo el botón del menú principal, volverá a la pantalla anterior.

## E Rueda de selección

Gire la rueda de selección para ajustar la temperatura del asador, desplazarse por los cuadrantes y mucho más.

## F Cuadrantes de las sondas para alimentos

Su nuevo asador WEBER SEARWOOD cuenta con puertos para dos sondas de temperatura para alimentos (incluidas). De este modo, podrá disfrutar de un mayor control y lograr siempre unos resultados óptimos. El ícono de alarma 🔔 indica que se ha establecido una alerta de sonda de temperatura para alimentos. Cuando ejecute un programa de cocción, aparecerá una bandera de tiempo estimado hasta la finalización 🚩 una vez que esté disponible este dato.

## G Indicador de combustible (solo en ciertos modelos)

Ciertos modelos de asadores SEARWOOD vienen con un indicador de combustible que le mostrará el nivel de combustible sin necesidad de mirar dentro de la tolva.

## Íconos de conectividad

Estos íconos indican la intensidad de las señales Bluetooth y Wi-Fi captadas por el asador. El ícono de la nube se activa cuando su asador está conectado a la nube.

## Temperatura fija

Utilice la rueda para seleccionar este modo de cocción, lo que le permitirá fijar una temperatura de 95-315 °C (200-600 °F) y dejar que el control PID RAPID REACT haga el resto.

## SMOKEBOOST

Utilice la rueda 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.

## Modo manual

Utilice la rueda para seleccionar este modo de cocción, que permite cocinar con la tapa abierta o a la plancha con valores constantes de ritmo de consumo de combustible y velocidad del ventilador (seleccionables en niveles del 1 al 10, de menor a mayor) sin que el control del asador realice correcciones bruscas.

## Apagado

Cuando haya terminado de cocinar, seleccione este ícono para apagar su asador.

## Ícono de fuego

Este ícono indica cuando el asador está en modo de cocción activa.

## Ícono de barras giratorias

Este ícono indica que se está realizando una actualización. Su asador seguirá funcionando mientras eso sucede en segundo plano.

## Ícono de presión de la rueda

Este ícono indica que es necesario presionar la rueda.

## Ícono de limpieza

Este ícono indica un recordatorio para limpiar su asador. La limpieza y el mantenimiento periódicos garantizan un desempeño óptimo del asador.

## Ícono de baja temperatura ambiental

Si la temperatura ambiente se encuentra por debajo de lo normal, este ícono indica la posibilidad de un tiempo de arranque más largo.

## Ícono de error

Este ícono indica cuando hay una notificación o se produce un error. El código de error aparecerá en el cuadrante principal.



## 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 SEARWOOD por primera vez.

**IMPORTANTE:** antes de cocinar, retire cualquier material de mercado del exterior de la barbacoa.

**NOTA:** Si es la primera vez que enciende su asador SEARWOOD, 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 NATURALES WEBER preferidos.
2. Si su asador está conectado a un tomacorriente y la pantalla no está encendida, encienda su asador presionando el botón del menú (☺) o la rueda principal.
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. Presione el botón del menú principal (☺). Usando la rueda del controlador, desplácese por las opciones del menú principal hasta el símbolo de encendido (🔥) y presiónela para apagar el asador.
7. Su asador SEARWOOD confirmará el inicio del proceso de apagado con un el parpadeo de los iconos y la activación de un temporizador descendente. Cuando concluya este procedimiento y el asador se enfríe, desconéctelo del suministro eléctrico.

**CONSEJO:** Puede reanudar la cocción en los 3 minutos posteriores al inicio del proceso de apagado. Para reanudar la cocción una vez iniciado el proceso de apagado, presione la rueda o el botón del menú principal (☺). Gire la rueda para ajustar la temperatura del asador o navegue hasta el modo de cocción deseado 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. Extraiga los componentes internos del asador y limpie la caja de cocción empujando la ceniza hasta el colector usando el raspador de plástico incluido. 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.
9. 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. Presione el botón del menú principal (☺).
2. Usando la rueda del controlador, desplácese hasta el ícono de temperatura fija (🔥). Presione la rueda para confirmar la selección. Seleccione la temperatura deseada y presione la rueda para confirmar la selección.

**CONSEJO:** Para aportar un toque extra de sabor ahumado y a leña en sus cocciones low'n'slow, utilice SMOKEBOOST. Para acceder a SMOKEBOOST, presione el botón del menú principal (☺). Deslice la rueda hacia la derecha hasta el ícono de 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.

**ATAJO:** Para ajustar rápidamente la temperatura del asador desde el modo de reposo o la pantalla de inicio, solo tiene que activar el asador y girar la rueda para seleccionar la temperatura deseada. También usar este atajo para activar SMOKEBOOST.

3. Asegúrese de que la tapa del asador esté cerrada mientras el asador se precalienta hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
4. 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.
5. ¡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 sondas de temperatura

Use la sonda de temperatura para alimentos incluida para obtener el control completo sobre su asador WEBER SEARWOOD 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 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 frontal del asador.

**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.
5. En la pantalla del controlador, seleccione el cuadro correspondiente a la sonda en cuestión para configurar una alerta de temperatura del alimento, o seleccione un programa de cocción desde la app WEBER CONNECT. Para obtener más información sobre el uso de sondas de temperatura y programas de cocción, visite [weber.com](http://weber.com) o escanee el código QR que se encuentra en la portada de este manual del usuario.

### Uso del modo manual

Puede haber ocasiones en las que solo quiera asar unas salchichas con el asador abierto o utilizar la PLANCHA WEBER para cocinar hamburguesas aplastadas. Siga estas instrucciones para utilizar el modo manual cuando cocine con la tapa del asador abierta:

1. Presione el botón del menú principal (☺).
2. Gire la rueda para resaltar el ícono del modo manual (🔥) y presiónela para confirmar la selección.
3. Ahora puede ajustar el nivel de intensidad del calor del asador en una escala del 1 al 10 (de más baja a más alta) girando la rueda hacia la izquierda o hacia la derecha. Presione la rueda para confirmar su selección.

**NOTA:** Si desea ajustar la intensidad del calor del asador, solo gire la perilla a la derecha o a la izquierda y seleccione el nivel que desee. Para salir de este modo, presione el botón del menú principal (☺), gire la rueda para seleccionar el ícono de temperatura fija (🔥) o de SMOKEBOOST (🔥), y seleccione la temperatura deseada.

### Procedimiento de apagado del asador

Al terminar de cocinar, es importante apagar correctamente el asador WEBER SEARWOOD 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 SEARWOOD, 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.
2. Cierre la tapa del asador.
3. Presione el botón del menú principal (☺). Usando la rueda del controlador, desplácese por las opciones del menú principal hasta llegar al símbolo de encendido (🔥) y presione para confirmar la selección.

**PRECAUCIÓN:** Siempre permita que el proceso de apagado se lleve a cabo en su totalidad a fin de apagar correctamente su asador al terminar de cocinar. Una interrupción frecuente de los ciclos de cocción podría causar daños a los componentes.

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

**CONSEJO:** Puede reanudar la cocción en los 3 minutos posteriores al inicio del proceso de apagado. Para reanudar la cocción una vez iniciado el proceso de apagado, presione la rueda o el botón del menú principal (☺). Gire la rueda para ajustar la temperatura del asador o navegue hasta el modo de cocción deseado 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 el botón del menú principal (☺) o 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 NATURALES 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 contenedor colocado debajo.

Recomendamos usar PELLETS DE MADERA NATURALES WEBER con el asador SEARWOOD. 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 SEARWOOD le ofrece muchos métodos de cocción distintos como, por ejemplo, ahumar, rostizar, asar, sellar, cocinar a la parrilla, 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 SEARWOOD 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 SEARWOOD. 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 de resolución de problemas completa en [weber.com](http://weber.com) y siga los pasos indicados en la columna "SOLUCIÓN" asociados con el código de error mostrado. Siga las instrucciones para solucionar y despejar los errores.

E1 – Atoramiento en el 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. Es posible despejar tales notificaciones desde el controlador presionando la rueda.

E9 – Notificación de error del indicador de combustible (solo en ciertos modelos)

E17 – Notificación de error de los puertos de conexión de las sondas

E18 – Notificación de caída de temperatura

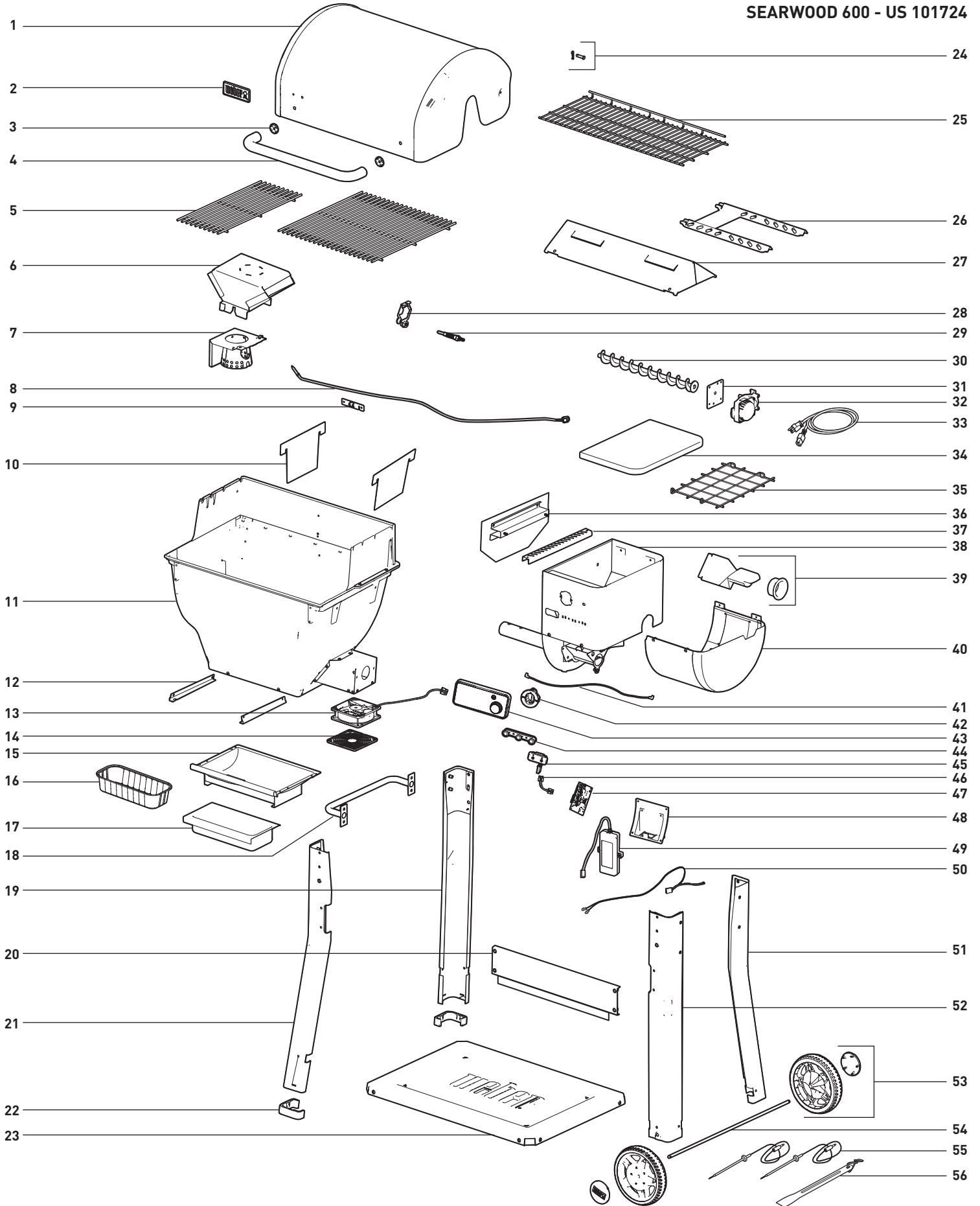
E19 – Notificación de llama apagada

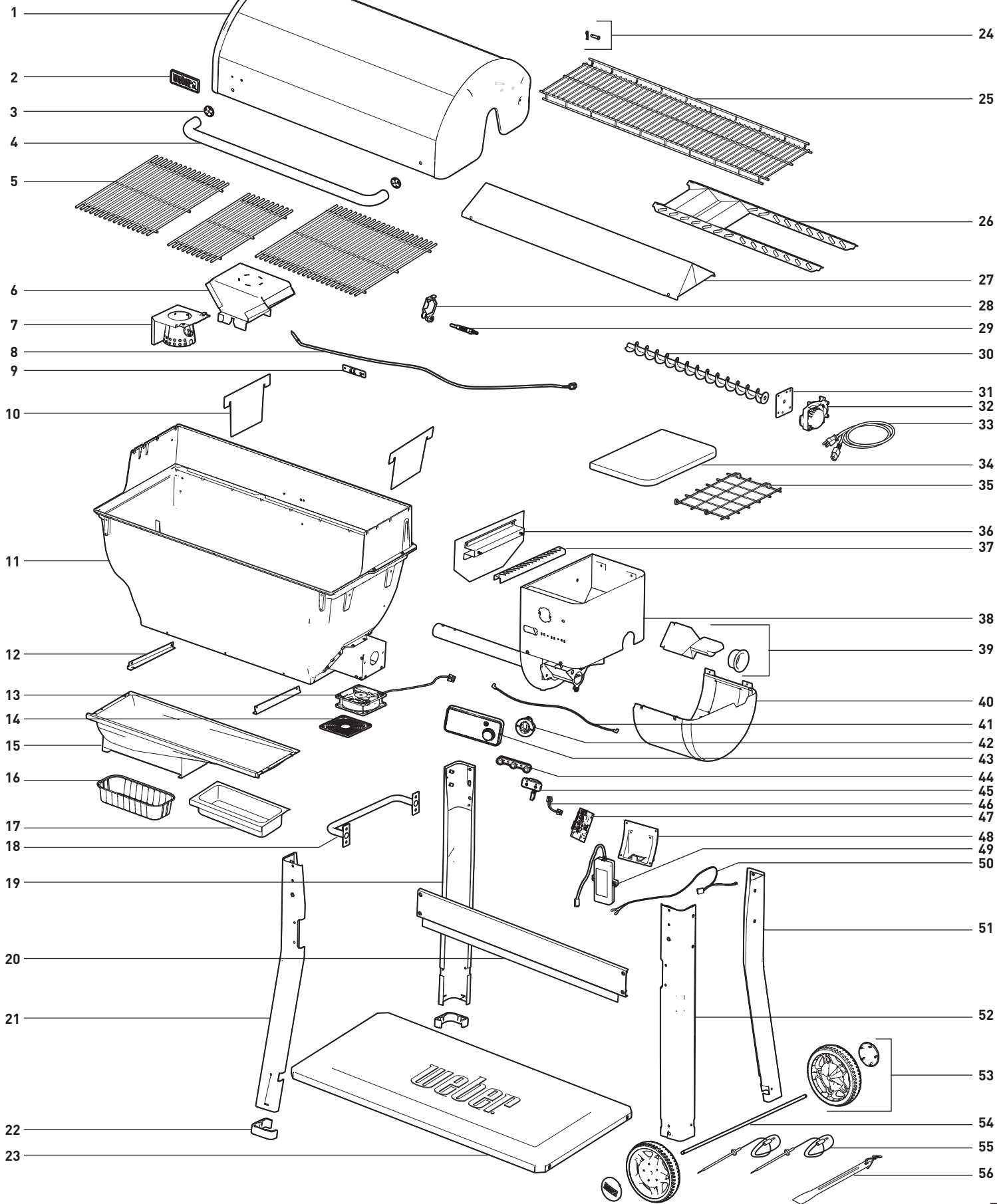
E20 – Notificación de indicador de combustible sucio (solo en ciertos modelos)

E21 – Notificación de bajo nivel de combustible (solo en ciertos modelos)

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







**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 2013

UL2728A 2019



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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