



Profile

SMART INDOOR SMOKER



P9SBAAS and P9SBCAS Series

ENGLISH/FRANÇAIS

ESPAÑOL: Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license.

49-9000057 Rev. 6 09-26



**THANK YOU FOR MAKING GE APPLIANCES
A PART OF YOUR HOME.**

Whether you grew up with GE Appliances, or this is your first, we're happy to have you in the family.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every GE Appliances product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Table of Contents

IMPORTANT SAFETY INFORMATION	5
FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT	9
COMPONENTS	10
CONTROLS	11
PROGRESS AND STATUS RING	13
GETTING STARTED	14
Unpacking the Smoker	14
Positioning the Smoker	14
INSTALLING COMPONENTS	14
Removable Rack Supports	14
Wire Racks	15
Drip Pan	15
Counter Guard	15
Waste Bin & Carrier	15
PREPARING THE INDOOR SMOKER	16
STEP 1) PREPARING YOUR SMOKER	16
Pre-Smoke Checklist	16
Loading Pellets	17
Priming the Auger	17
Preparing the Waste Bin	17
Wi-Fi Connect – SmartHQ™ App	17
STEP 2) STARTING UP YOUR SMOKER	17
Selecting a Cooking Mode	17
Toggling Between Probe Target & Cook Time	17
Selecting the Probe Target	17
Selecting the Cook Time	18
Selecting Smoker Temperature	18
Selecting Smoke Level	18
Installing Temperature Probe	18
The Four Phases of Cooking	19
Starting Your Smoker	19
Option to Auto-Start Smoking	19
STEP 3) SMOKING YOUR FOOD	20
Opening the Door While Smoking or Cooking	20
Clearing Smoke During Smoking	20
Resuming Smoke	21
STEP 4) KEEPING WARM UNTIL READY TO EAT	21
Automatic Keep Warm	21
Toggling AUTO WARM	21
Adjusting AUTO WARM Temperature before Auto Warm Begins	21
STEP 5) ENJOY!	22
Stopping the Smoker	22
Shutting Off the Smoker	22
Waking Up the Smoker	22
SMOKER SETTINGS MENU	22
Auto Warm	22
Pellet	22

Table of Contents

- SMOKER SETTINGS MENU.....23
 - Auger.....23
 - Brightness.....23
 - Sound.....23
 - Units.....23
 - Info.....23
 - Reset.....23
- LOCKING THE CONTROLS.....24
- SMOKING TIPS & TRICKS.....24
 - General Smoking Tips.....24
- CONNECTING TO WIFI.....26
 - Wi-Fi Connect – SmartHQ™ App.....26
 - Connecting to WiFi.....26
 - Disconnecting from WiFi.....26
- CARE & CLEANING.....27
 - Cleaning Your Smoker.....27
 - Cleaning the Smoker Exterior.....27
 - Cleaning the Smoker Interior.....27
 - Cleaning the Light Cover.....28
 - Cleaning the Waste Bin.....28
 - Cleaning the Racks.....28
 - Cleaning the Temperature Probe.....28
 - Smoke Chamber Light.....29
- TROUBLESHOOTING.....30
- NOTES.....33
- GE APPLIANCES LIMITED WARRANTY.....34
- CONSUMER SUPPORT.....35

Product Registration

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

Find the model and serial numbers labeled on the back of the unit.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

WARNING

Read all safety information and operating instructions contained in this manual carefully before using the appliance. Save these instructions for reference.

IMPORTANT OPERATING SAFEGUARDS

- Read all instructions before operating the appliance.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- The use of accessories not recommended or provided by the appliance manufacturer may cause injuries or damage to the appliance.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing injury.
- Avoid plugging in or operating other devices into the same circuit while operating the indoor smoke to help prevent circuit overload, nuisance trips of the breaker and/or fire hazards.
- To disconnect, turn control to **Off**, then remove plug from wall outlet.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not use or store the appliance outdoors. This appliance is designed for household use only.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Ensure the appliance is positioned on a level, stable, and heat-resistant surface whenever the appliance is in operation.
- Even if there is sufficient room in the smoker, avoid loading excessive amounts of food.
- Keep the pellet hopper door closed except when refilling the hopper. This will ensure the wood pellets are properly stored.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the smoker. Grease in or near the smoker may ignite.
- Clean the appliance regularly according to the cleaning and care instructions. Use only the recommended cleaning agents.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before removing or inserting parts or components.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. To disconnect, press the Power button to turn off the smoker and then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use harsh cleaning agents near the opening in the rear of the smoking chamber as this may damage internal components of the appliance.
- Never place cooking utensils, pizza or baking stones, or any type of foil or third-party liner on the floor of the smoker chamber. These items can trap heat or melt, resulting in damage to the product and risk of shock, smoke, or fire.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Disconnect appliance from power supply and have it serviced by a qualified technician. See page 35 to schedule service.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning wood pellets produces carbon monoxide. Carbon monoxide is a colorless, odorless, and poisonous gas. Inhaling it may lead to illness, serious injury, or death. The Profile Smart Indoor Smoker is specifically designed to convert byproducts of wood pellet combustion, including carbon monoxide. The appliance may be operated safely indoors. Failure to operate and maintain the appliance properly may compromise the ability of the appliance to function safely in your home.

Follow these guidelines to minimize the risk that carbon monoxide poses:

- Read all safety information and operation instructions before using the appliance. Always operate the appliance in strict accordance with these instructions.
- Always use the appliance with as much ventilation as possible. Avoid using the appliance in a small or enclosed space.
- When using the smoker, regularly inspect the door to ensure there are no foreign objects preventing the door from closing completely or otherwise interfering with the door seal. When using the temperature probe, ensure the probe cord is positioned so that it will not be pinched or trapped by the door as it closes. Gaps in the seal may permit smoke to escape the smoke chamber.
- Governmental and safety organizations generally recommend installing a battery-operated or battery back-up carbon monoxide detector in your home. Follow the detector manufacturer's instructions regarding the maintenance and replacement of the detector.
- Know the health risks of carbon monoxide. When inhaled, carbon monoxide reduces the ability of blood to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning. The most common symptoms are headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, chest pain, and confusion. These symptoms are often described as "flu-like". If you or others develop such symptoms, stop using the appliance immediately, seek fresh air, and see a doctor.
- Alcohol consumption can increase the effect of carbon monoxide poisoning and reduce your ability to recognize symptoms.
- Certain individuals who are sensitive to airborne pollutants should take extra precaution when using the appliance. Infants, elderly, smokers, pregnant women, and people with chronic heart disease, anemia, or other breathing problems are more susceptible to the effects of carbon monoxide.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ WARNING



FIRE RISK

- Remove all packaging materials before operating the appliance to prevent ignition of these materials. Be sure to remove any packing materials found inside the smoke chamber, including on the ceiling of the smoke chamber.
- When operating the appliance, maintain a minimum of 4 inches (102 mm) of clearance on the left and right sides of the appliance.
- Do not use or store any flammable or combustible materials on, inside, or near the appliance.
- To reduce the risk of fire, do not place the smoker on any heating or cooking appliance.
- To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Always replenish the waste bin with clean water before each use. The water ensures that the hot, used wood pellets are properly extinguished.
- Keep the appliance clean in accordance with the cleaning guidelines described in this manual. Failure to properly clean and maintain the smoker may result in grease fires.
- Always operate the appliance with the drip pan installed to collect fat and grease that may drop from the food. Clean the drip pan thoroughly after each use.
- Whenever possible, place food in the center of racks to ensure grease and fat drippings are captured by the drip pan.
- Do not place flammable substances inside of the smoker, such as alcohol or gasoline.

⚠ WARNING



IN THE EVENT OF A FIRE, TAKE THE FOLLOWING STEPS TO PREVENT INJURY AND SPREAD OF FIRE

- If there is a fire in the smoker, smother the fire by keeping the door closed and cancel the cycle but do not unplug the smoker. Alternatively smother by using a multi-purpose dry chemical or foam type fire extinguisher. Do not use water on grease fires.

⚠ WARNING



ELECTRIC SHOCK RISK

- To protect against electrical shock, do not immerse cords, plugs, or appliance in water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the power outlet when not in use. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Disconnect appliance from power supply and have serviced by a qualified technician. See page 35 to schedule service.
- Use only a 120V, 60 Hz standard electrical supply that is properly grounded in accordance with the National Electric Code and local codes and ordinances.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off of the pad and contact electrical parts, introducing a risk of electrical shock.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

WARNING



BURN RISK

- The exterior surfaces of the appliance may be very hot during and after operation. Always allow appliance to cool completely before handling, cleaning, or moving the appliance.
- Empty and clean the drip pan after each use. Exercise extreme caution when removing the drip pan and disposing of hot grease.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not touch hot surfaces.
- To prevent burns or injury, always use proper protection, such as hot pads or oven mitts, when removing or handling items from the smoking chamber.
- Wire racks and temperature probes may be extremely hot when preheated. Use extreme caution when loading food onto racks and when inserting, removing, or adjusting temperature probes.
- Do not use wood chips with the smoker.

CAUTION

PELLET FUEL RESTRICTIONS

This unit generates smoke by smoldering wood pellets during operation. Although the smoke is catalyzed during operation, it is possible that the smell generated by the smoldering pellets may cause susceptible users to experience discomfort or an allergic reaction during use, even if they have not previously experienced such symptoms to smoke. To minimize this risk, follow the instructions in this manual for use, including only using the unit in a well-ventilated area, reducing the smoke level setting of the smoker, placing the smoker next to an open window, or using an air purifier during operation. Do not use the unit outdoors.

This appliance is designed for use with only food-grade hardwood pellets intended for pellet grills or smokers. To purchase the preferred pellets for the indoor smoker, please visit indoorsmokerpellets.com.

- Never use heating fuel pellets (pellets that burn to generate heat), as these may contain hazardous contaminants or additives that could be harmful to your health or the appliance.
- Do not use softwood pellets, such as pine, since the smoke generated by burning this type of wood contains dangerous phenols that are not safe for consumption.
- Use of any other type of fuel in this appliance will void the warranty and may lead to damage of the appliance and/or may create a safety hazard.
- Always store wood pellets in a dry location away from sources of heat. Do not allow water to enter the pellet hopper. Pellets exposed to water or high humidity may cause the smoker's auger to jam and may damage the auger motor.

CAUTION

APPLIANCE REPAIR OR MODIFICATION

Do not attempt to disassemble, repair, modify, or replace any part of the appliance. Do not install any parts or components not authorized by the manufacturer for use with the appliance. Any modification of the smoker or installation of unauthorized parts or components will void the warranty and may create a safety hazard. Disconnect appliance from power supply and have serviced by a qualified technician. See page 35 to schedule service.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠ CAUTION A SHORT POWER-SUPPLY CORD IS PROVIDED TO REDUCE THE RISK RESULTING FROM BECOMING ENTANGLED IN OR TRIPPING OVER A LONGER CORD.

Extension cords should not be used with this product.

⚠ CAUTION FOOD SAFE INTERNAL TEMPERATURES

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations are provided by the USDA and FDA. Use the provided temperature probe or a food thermometer to measure food temperatures and check several locations within the smoked product.

FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT

FCC/IC COMPLIANCE STATEMENT:

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

INFORMATION TO USER

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. There is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment to an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/television technician for help.

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s).

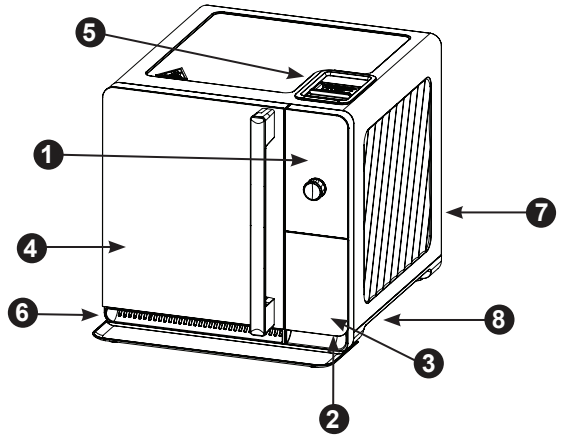
Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause interference, and (2) This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components

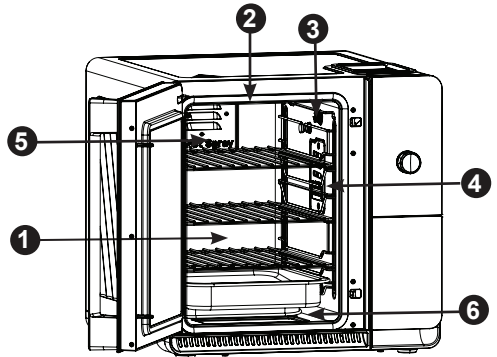
External Components

1. Control Panel
2. Waste Bin Carrier
3. Waste Bin
4. Smoker Door
5. Pellet Hopper
6. Exhaust Vent
7. Power Cord
8. Hand Grips

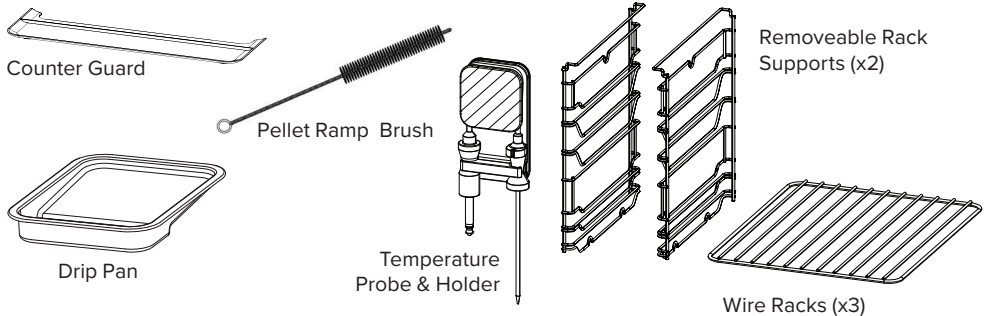


Internal Components

1. Smoking Chamber
2. Smoking Chamber Light
3. Temperature Probe Socket
4. Smoke Inlet Cover
5. Active Smoke Filtering Inlet
6. Pivoting Heater & Heater Guard



Included Accessories



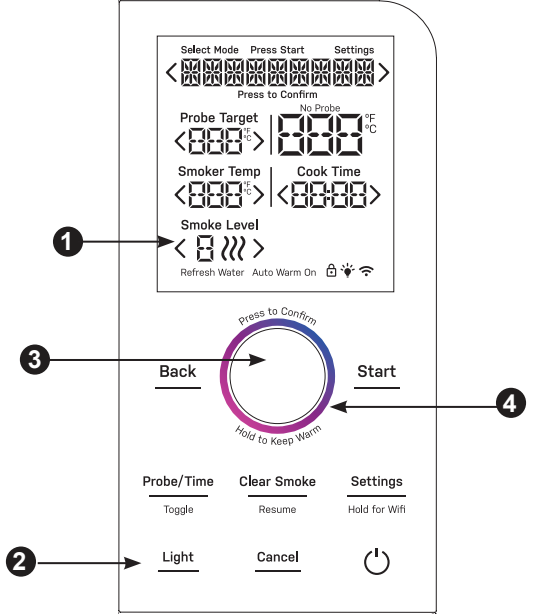
- Counter Guard
- Drip Pan
- Pellet Ramp Brush
- Wire Racks (x3)

- Removeable Rack Supports (x2)
- Temperature Probe
- Temperature Probe Holder

Controls

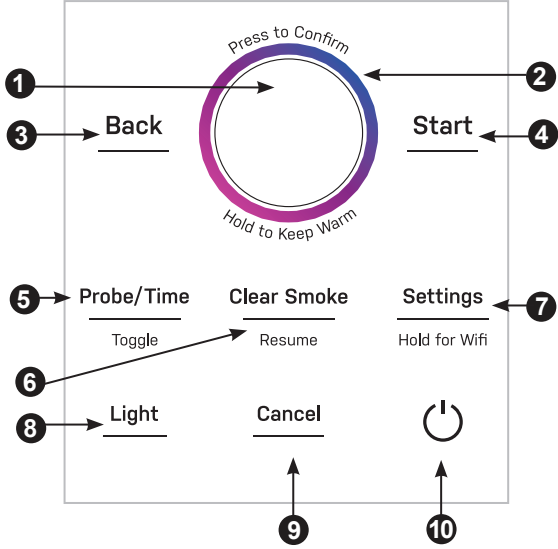
Controls

- 1. Display
- 2. Buttons
- 3. Dial / Button
- 4. Progress & Status Ring



Dials and Buttons

- 1. Dial
- 2. Progress and Status Ring
- 3. Back Button
- 4. Start Button
- 5. Probe / Time Button
- 6. Clear Smoke / Resume Smoke Button
- 7. Settings Button
- 8. Light Button
- 9. Cancel Button
- 10. Power Button



Controls

DISPLAY

Select Mode Indicator

The words “SELECT MODE” will illuminate while the user is navigating the cooking modes. Once the desired cooking mode is selected, this notification will disappear.

Press Start Notification

The words “PRESS START” will illuminate when the preheating cycle is complete, and the smoker is ready to begin smoking.

Settings Indicator

The word “SETTINGS” will illuminate while the user is navigating the appliance settings menu.

Message/Mode Display

During standby, selected Cook Mode will be displayed. After the smoker has started, the current cooking phase will be displayed. Other notifications or instructions may also be displayed.

Probe Target

When Probe Target is active, the smoker will smoke or cook the food until the internal temperature of the food reaches this Probe Target.

No Probe Notification

The words “NO PROBE” will illuminate if a probe target is selected but the temperature probe is not installed.

Current Probe Temperature

If the temperature probe is installed, the current probe temperature will be displayed. The probe temperature will be shown regardless of whether using probe target or cook time to control the cooking duration.

Cook Time

When Cook Time is active, the smoker will smoke or cook the food until the displayed time expires to zero. While keeping warm, the time will present elapsed time. When Cook Time is greater than 1 minute, the time will display Hours and Minutes. When Cook Time is less than 1 minute, the time will display Minutes and Seconds.

Time Kept Warm

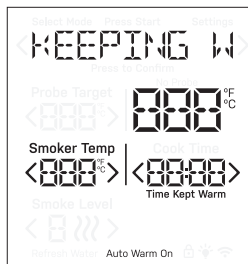
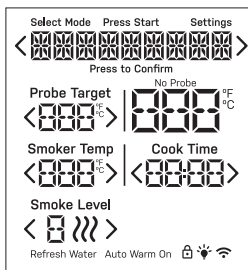
The words “TIME KEPT WARM” will illuminate when the appliance is operating in Keep Warm mode. The time displayed will indicate how long the smoker has been operating in Keep Warm mode.

Smoke Level

The desired smoke intensity level will be displayed. If no smoke is desired, the smoke level will display “--”.

Refresh Water Notification

The words “Refresh Water” will illuminate after food is finished to remind the user to discard the used pellets from the waste bin and refill with fresh water.



Auto Warm On Indicator

The words “AUTO WARM ON” will illuminate if the Auto Warm feature is enabled.

Control Lock Indicator

The control lock icon will illuminate when the control lock has been enabled.

Light Indicator

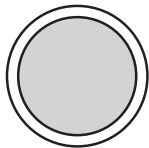
The light icon will illuminate when the smoking chamber light has been activated.

Wi-Fi Enabled Indicator

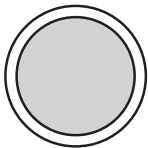
The Wi-Fi icon will illuminate when the Wi-Fi connectivity has been enabled.

NOTE: Remove the sticker on the display to reveal the controls.

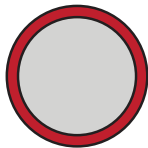
Progress and Status Ring



Solid White: Standby



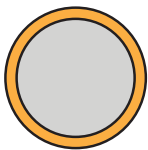
Blinking White: Attention



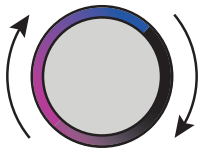
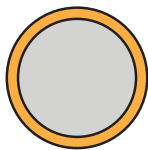
Blinking Red: Error



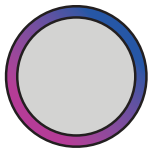
Single Yellow to Filled Yellow: Preheating



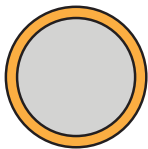
Solid Yellow: Preheat Finished



Spinning Gradient: Smoking, Cooking



Blinking Gradient: Keeping Warm



Filled Yellow to Single Yellow: Smoke Clearing

Getting Started

Unpacking the Smoker

Remove and appropriately discard all packaging materials. Avoid using sharp tools that can damage the contents. Remove all tape and protective films before first use.

Refer to the “Components” section on page 10 of this manual to verify that all components are present.

Positioning the Smoker

Place the smoker on a level and stable surface indoors, such as a kitchen countertop.

The smoker should be positioned such that it has 4 inches of clearance to the left and right of the appliance, whenever possible. Position the smoker away from flammable materials and any items that may be sensitive to heat.

Installing Components

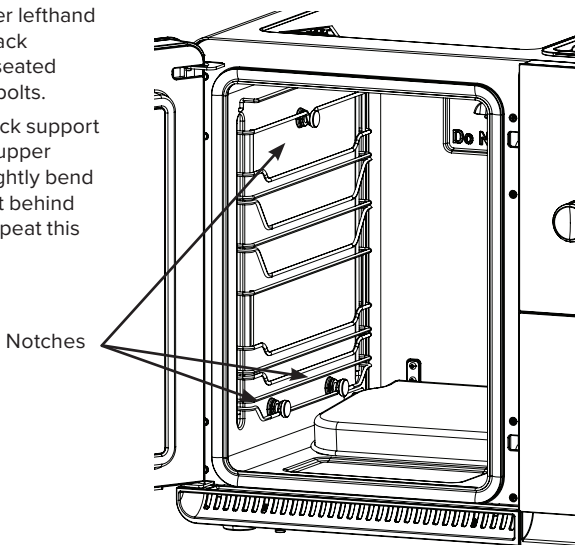
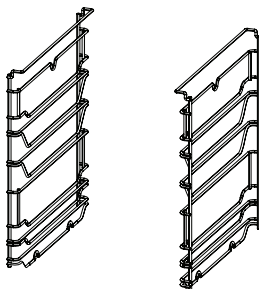
Removable Rack Supports

The rack supports are assembled to the side of the smoke chamber and support the wire racks on which food is placed. The rack supports are designed to be easily removed for cleaning purposes and are dishwasher-safe.

NOTE: The rack supports are designed to be symmetrical. Therefore, it is not important which rack is installed on the left or right side of the smoke chamber.

To assemble the left rack support, align the two notches in the bottom of the rack support with the shoulder bolts mounted on the lower lefthand side of the smoke chamber. Press the rack support downward so the notches are seated behind the head of the lower shoulder bolts.

Then align the notch in the top of the rack support with the shoulder bolt mounted on the upper lefthand side of the smoke chamber. Lightly bend the wire down to allow the notch to seat behind the head of the upper shoulder bolt. Repeat this process for the righthand side.



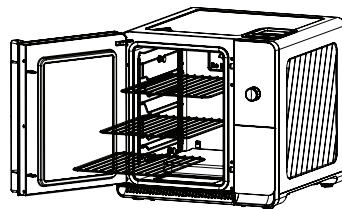
Components

Wire Racks

The wire racks are used to support food within the smoke chamber. There are five positions in which the wire racks may be installed. The wire racks are dishwasher-safe.

To install each wire rack, slide the wire rack onto the rack supports at one of the designated rack positions.

NOTE: The maximum load capacity for each rack is 15 lbs. Placing more than 15 lbs on any rack poses a risk of the rack failing and creating an associated burn hazard and or damage to the smoker.



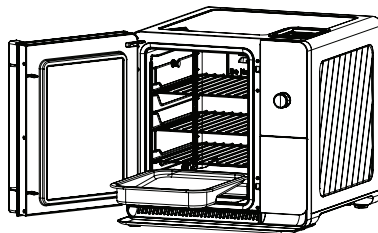
Wire racks

Drip Pan

The drip pan is used to collect any drippings, such as fat and grease, from food that is cooking above.

To install the drip pan, slide the drip pan onto the rack supports at one of the designated rack positions. The drip pan should always be installed in the closest rack position below the food. This will ensure the pan captures the most drippings and minimizes the cleanup needed.

NOTE: The drip pan must always be installed whenever cooking in the smoker. Otherwise, drippings will accumulate on the bottom of the smoke chamber, making cleanup significantly more difficult.

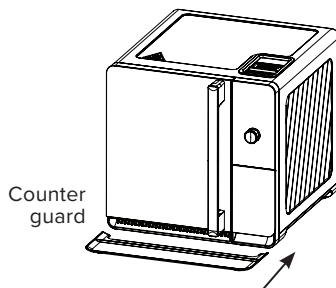


Drip pan

Counter Guard

The plastic counter guard is placed on the countertop in front of the smoker to collect any drippings, such as fat and grease, that may fall when opening the door of the smoker or when handling food in the smoker.

To install, align the cutout in the counter guard toward the front of the smoker. Slide the counter guard underneath the smoker until it is fully seated against the smoker. Make sure the counter guard does not obstruct the exhaust at the front of the unit.



Counter guard

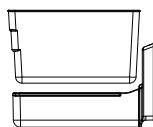
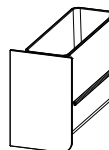
Waste Bin & Carrier

When filled properly with fresh water, the waste bin collects and extinguishes used pellets, making the pellet waste easier to discard safely.

To install the waste bin, place the metal waste bin inside of the plastic waste carrier. Make sure that the waste bin is oriented such that the fill lines in the waste bin are towards the back of the waste carrier.

Then slide the carrier into the open area below the controls. Push the carrier back until it is fully seated.

NOTE: Before each use of the smoker, fresh water should be added to the waste bin. The waste bin should be thoroughly cleaned after each use of the smoker. Refer to the "Care and Cleaning" section of this manual for cleaning instructions.



Correct



Wrong

Preparing the Indoor Smoker

STEP #1 Preparing Your Smoker

Pre-Smoke Checklist

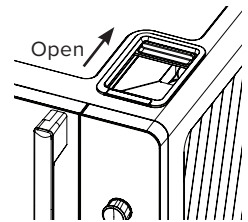
1. Perform pre-smoke maintenance
 - a. Clean drip pan
 - b. Clean waste bin
 - c. Clean smoking chamber
2. Check smoker surroundings for hazards
 - a. Ensure nothing is obstructing the front exhaust below the smoker door
 - b. Ensure smoker is a safe distance from combustible items
3. Perform pre-smoke operations
 - a. Load pellets into hopper
 - b. Prime the auger (if needed)
 - c. Refill clean water in waste bin
4. Check that all necessary parts are installed properly
 - a. Internal drip pan installed below food
 - b. Waste bin properly seated in waste carrier
 - c. Waste carrier installed
 - d. External drip tray placed in front of smoker
 - e. Hopper door is closed

Loading Pellets

Open pellet hopper door by sliding it towards the back of the unit. Check that there are no foreign objects in the hopper before adding pellets.

Fill the hopper completely with pellets but ensure there is enough room for the hopper door to close.

Close the hopper door completely. The hopper door should always be closed whenever the smoker is in operation. Failure to do so may lead to smoke escaping from the unit.



CAUTION This appliance is designed for use with only food-safe hardwood pellets intended for pellet grills or smokers. Refer to the “Safety Information” on page 8 of this manual for additional details.

NOTE: Load solid wood pellets only. Do not load the hopper with wood pellet particles or sawdust as this may cause the smoker to malfunction and present safety concerns.

Priming the Auger

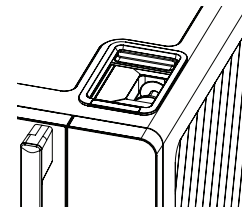
To ensure proper smoking performance, the auger should be primed after filling the pellet hopper. This will minimize the time needed to start generating smoke.

NOTE: The auger priming process only needs to be performed before first use, or whenever the hopper has been completely emptied of pellets. As a general guideline, if the auger screw is visible at the bottom of the hopper, the auger should be primed after loading pellets in the hopper.

Before priming the auger, check that the waste bin is empty and dry, and the waste bin carrier is properly installed in the smoker.

To prime the auger, press the [Settings] button on the control panel. Rotate the dial until “AUGER” appears on the display. Push the dial to select.

The auger will then activate for a fixed duration. During this time, the auger will feed pellets through the appliance. Some pellets may be ejected into the waste bin, but these may be returned to the hopper.



Preparing the Waste Bin

When filled properly with fresh water, the waste bin collects and extinguishes used pellets, making the pellet waste easier to discard safely.

Preparing the Indoor Smoker

Preparing the Waste Bin (cont.)

To prepare the waste bin, pull out the waste bin carrier located below the control panel. Remove the waste bin from the waste bin carrier. Fill the waste bin with fresh water to the “MIN” fill line. Return the waste bin to the waste bin carrier and slide the waste bin carrier closed.

NOTE: When emptying used pellets and water from your waste bin, avoid putting used wood pellets down the drain. See the “Care and Cleaning” section on page 28 of this manual for more details.

STEP #2 Starting up Your Smoker

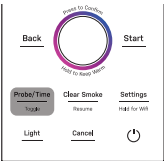
Selecting a Cooking Mode

The smoker includes eight built-in cook modes, including six presets with recommended settings for various foods. See the table below for a brief explanation of each cooking mode.

Cooking Mode	Description
Brisket	Provides suggested settings for smoking a beef brisket
Pork Ribs	Provides suggested settings for smoking pork ribs
Pork Butt	Provides suggested settings for smoking a pork butt or shoulder
Wings	Provides suggested settings for smoking chicken wings or thighs
Chicken	Provides suggested settings for smoking a whole chicken
Salmon	Provides suggested settings for smoking fish, such as salmon
Keep Warm	Gently heats food to keep it warm until you are ready to eat
Customize	Cooking mode that can be tailored to a specific food or recipe

To select the cooking mode, rotate the dial until the desired mode is shown on the display. Press the dial to select the cooking mode.

NOTE: The last used settings for each cook mode will be saved to memory. The next time the cook mode is selected, the last used settings will be displayed. To restore the default values of preset cooking modes, press the [Settings] button and rotate the dial until “RESET” is displayed on the screen. Press the dial and turn the dial until the words “PRESETS ONLY” appear. Press the dial one more time and the word “COMPLETED” will be displayed, signifying the reset of all cooking mode values.



Toggling Between Probe Target & Cook Time

Cooking Method	Description	User Input
Probe Target	Smoker will switch to Keep Warm or shut off* when the probe reaches the target temperature	Target internal temperature
Cook Time	Smoker will switch to Keep Warm or shut off* when the cook time expires	Total cook time

The duration of cooking in the smoker can be controlled either by a selected cook time or by the internal temperature of the food as measured by the temperature probe.

To toggle between each control method, press the [Probe/Time] button.

* If Auto Warm is enabled, the smoker will automatically switch to Keep Warm mode using the configured keep warm time and temperature. If Auto Warm is disabled, the smoker will automatically shut off. See the “Cooking and Keeping Warm” section of this manual for more details.

Preparing the Indoor Smoker

Selecting the Probe Target

To select the desired target probe temperature, rotate the dial until the <> indicators are highlighting <Probe Target>. Press the dial to edit the temperature. Then rotate the dial clockwise to increase the target probe temperature or rotate the dial counterclockwise to decrease the temperature. Then press the dial again to confirm the selected probe target temperature.

Selecting the Cook Time

To select the desired cook time, rotate the dial until the <> indicators are highlighting <Cook Time>. Press the dial to edit the time. Rotate the dial clockwise to increase the cook time or rotate the dial counterclockwise to decrease the cook time. Then press the dial again to confirm the selected cook time.

Selecting Smoker Temperature

To select the desired cooking temperature inside the smoking chamber, rotate the dial until the <> indicators are highlighting <Smoker Temp>. Press the dial to edit the temperature. Then rotate the dial clockwise to increase the temperature or rotate the dial counterclockwise to decrease the temperature. Then press the dial again to confirm the selected smoker temperature.

Selecting Smoke Level

To select the desired smoke level, rotate the dial until the <> indicators are highlighting <Smoke Level>. Press the dial to edit. Then rotate the dial clockwise to increase the level or rotate the dial counterclockwise to decrease the level. Then press the dial again to confirm the selected smoke level.

Installing Temperature Probe

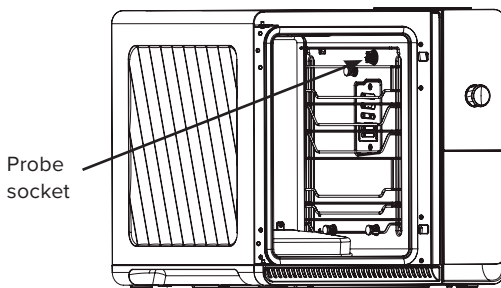
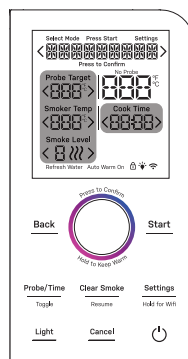
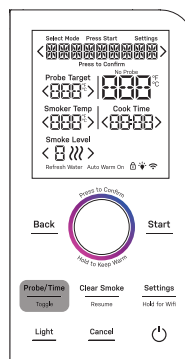
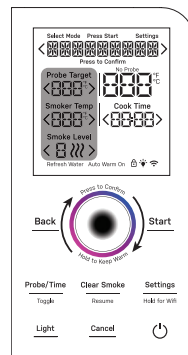
To install the temperature probe, locate the probe socket in the upper righthand side of the smoke chamber. Pull open the metal cap of the probe socket and insert the plug into the probe socket. Push the plug into the socket until it is completely seated.

Insert the pointed end of the probe into the food. It is generally recommended to insert the probe into the thickest part of the food, or the center of the food if it is uniform in thickness.

For best performance, the probe should be fully inserted into the food. If the probe is not inserted properly, it may not accurately measure the temperature of the coolest portion of the food. Some foods, especially small items, are not suited for cooking with the probe due to their shape or size.

Tip: Avoid inserting the probe such that it is contacting bone. Touching bone can yield an incorrect reading of the internal temperature of the food.

Before closing the smoker, ensure the probe cord is positioned so that it will not be pinched or trapped by the door as it closes.



Starting Up Your Smoker

⚠ CAUTION

FOOD SAFE INTERNAL TEMPERATURES

Cook food thoroughly to help protect against foodborne illness. Minimum safe food temperature recommendations can be found at [IsltDoneYet.gov](https://www.isltdoneyet.gov) and [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov). Use the provided temperature probe or a food thermometer to measure food temperatures and check multiple locations.

The Four Phases of Cooking

Your Profile Smart Indoor Smoker will transition through different phases of cooking. The current cooking phase will be shown at the top of the display.

1. PREHEATING

The smoker is warming up in preparation for smoking.

2. SMOKING*

The smoker is currently smoking the food.

3. COOKING

The smoker is no longer smoking but is continuing to cook the food.

4. KEEPING WARM**

The smoker is gently heating the food to keep it warm until you're ready to eat.

* If smoke level is set to “—”, the Smoking phase will be skipped.

** If Auto Warm is disabled, the Keeping Warm phase will be skipped.

Starting Your Smoker

Once all the desired cook settings have been selected, start the smoker by pressing the [Start] button. The words “ADD WATER” will be displayed. Push the dial to confirm that the waste bin has been filled with clean water. The text “+ PELLETS” will be displayed. Push the dial to confirm that the hopper has been filled with pellets.

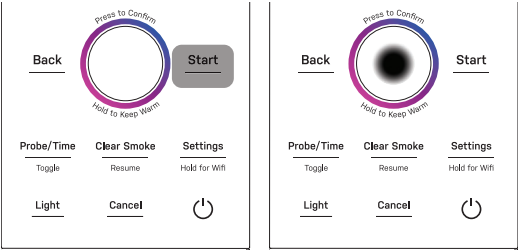
The smoker will then begin preheating. The word “PREHEATING” will start to scroll across the display. In addition, the Progress Ring around the dial will illuminate yellow light gradually from bottom to top of the ring, indicating the progress of the Preheating phase.

NOTE: During the Preheating phase, the smoke chamber may not begin to heat immediately. The Active Smoke Filtering system at the rear of the appliance must be heated before the appliance can begin smoking or cooking.

Option to Auto-Start Smoking

It is generally recommended to wait until the Preheating phase is completed before placing food in the smoker. However, it is possible to Auto-Start smoking by pressing and holding the [Start] button for 3 seconds. The words “PREHEATING – AUTO START ENABLED” will be displayed.

NOTE: The appliance will still Preheat but will now automatically transition to the Smoking phase when Preheating is complete when initiating Auto-Start. Smoke will not be generated until the Active Smoke Filtering system has been heated properly. The intent of Auto-Start is to have the ability to insert food before starting the cycle and not having to interact with the appliance to transition to the smoking phase.



Hold 3 sec to skip Preheat

Smoking & Cooking Your Food

STEP #3 Smoking Your Food

When the preheating phase has completed, the appliance will emit an audible alert.

If Probe Target is active and the temperature probe is not inserted, “ADD PROBE” will be blinking on the display. Insert the probe and press the [Start] button to begin the Smoking phase.

If Cook Time is active or the Probe Target is active with probe inserted, “READY” will be shown on the display. Press the [Start] button to begin the Smoking phase.

NOTE: The appliance will automatically start the Smoking phase 15 minutes after the Preheating phase has completed.

If Cook Time is active, the cook timer will begin to count down.

If Probe Target is active, the actual probe temperature will be shown next to the target probe temperature.

NOTE: The smoker will automatically switch to the COOKING phase after six hours of SMOKING due to the pellet capacity of the hopper. Most foods will develop delicious smoke flavor within this time, without needing extra smoking time. However, the smoking time can be manually extended. To extend the smoking time, see the “Resuming Smoke” section in this manual.

Adjusting the Settings while Smoking or Cooking

At any time during operation, the PROBE TARGET, COOK TIME, SMOKER TEMP, and SMOKE LEVEL may be adjusted.

Rotate the dial to navigate to the desired setting and push the dial to select. Rotate the dial to make an adjustment and then push the dial to confirm the change.

Opening the Door While Smoking or Cooking

Whenever the smoker door is opened while smoking or cooking, the cook timer will pause, and the smoke chamber will stop heating. The cook timer and heater will automatically resume after the door is closed.

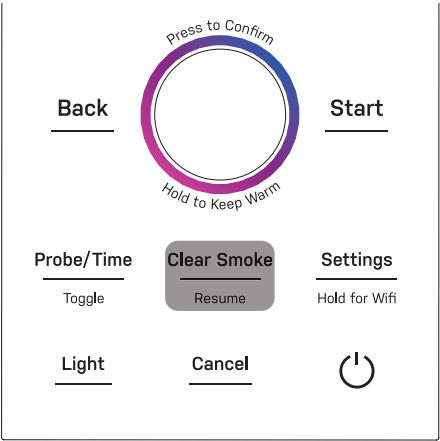
If the smoker door is left open for more than 15 minutes, the smoker will automatically turn off and return to standby mode.

NOTE: If the door is opened during SMOKING, the Active Smoke Filtering system will continue to operate. In addition, the auger may operate several times while the door is opened. These are normal functions of the appliance.

Clearing Smoke During Smoking

During the SMOKING phase, to clear the smoke from the chamber, press the [Clear Smoke] button. The display will show “SMOKE CLEARING” to indicate that the smoker is evacuating smoke from the chamber. The smoke clearing process will take 10 minutes to complete. After completion, the display will show “CLEARED” for 2 minutes. At this point, the smoker will continue to cook at the designated temperature until Probe Target or Cook Time is reached, or the smoke is resumed.

While the door of the smoker can be opened at any time, it is recommended to clear the smoke beforehand to prevent an undesired release of smoke into your home when opening the door.



Smoking & Cooking Your Food

STEP #3 Smoking & Cooking Your Food

Resuming Smoke

During the COOKING phase, to resume smoking or extend smoking time, press the [Clear Smoke] button. The words “ADD WATER” will be shown on the display. Check the water level in the waste bin. If the water level is above the “MAX” fill line, discard the waste bin contents and refill with fresh water to the “MIN” fill line. Push the dial to confirm that the waste bin has been properly inspected. The word “PELLETS” will then be displayed. Open the hopper door and refill the hopper with wood pellets. Close the hopper door. Push the dial to confirm that the hopper has been filled with pellets. The word “SMOKING” will appear on the display to indicate that the appliance has resumed smoking.

NOTE: Each time the SMOKING phase is resumed, the smoker will automatically switch to the COOKING phase after six hours of SMOKING.

STEP #4 Keeping Warm Until Ready to Eat

The smoker will automatically switch to the COOKING phase after six hours of smoking. To extend the smoking time, see the “Resuming Smoke” section in this manual.

During the COOKING phase, the appliance will stop smoking and continue to cook the food at the designated SMOKER TEMP until either the COOK TIME has expired, or the PROBE TARGET temperature has been achieved.

Automatic Keep Warm

By default, the AUTO WARM feature will be enabled and the words “Auto Warm On” will be shown on the display. When enabled, the smoker will automatically switch to the KEEPING WARM phase when either the COOK TIME has expired, or the PROBE TARGET temperature has been achieved.

During the KEEPING WARM phase, the appliance will continue to gently heat the food until the appliance is manually shut off, or after 24 hours of keeping warm. During this phase, the smoker temperature can be adjusted between 140F and 170F degrees.

Toggling AUTO WARM

To disable or enable the AUTO WARM feature, see the Smoker Settings Menu on page 22 of this manual.

Adjusting AUTO WARM Temperature before Auto Warm Begins

To adjust the smoker temperature prior to KEEP WARM starting, see the Smoker Settings Menu section on page 22 of this manual.



Enjoy Your Food!

STEP #5 Enjoy!

When the food is ready to be removed from the smoker, open the door, and carefully remove the food using the appropriate protection, such as oven mitts.

The wire racks may be removed completely from the chamber to allow easy removal of the food.

Stopping the Smoker

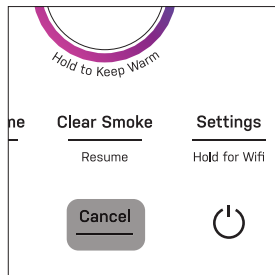
At any time during operation, the smoker may be stopped by pressing the [Cancel] button or the power button. If the appliance was smoking, the smoking chamber will be cleared of smoke first. Then the smoker will enter standby mode.

Shutting Off the Smoker

After 30 minutes of inactivity during standby, the display will automatically turn off and the smoker will go to sleep.

To manually shut off the smoker, press the power button.

NOTE: If the appliance was recently generating smoke, the Active Smoke Filtering system may continue to operate in the background for up to 10 minutes. This is to ensure the smoke has been properly cleared from the chamber before fully shutting off the appliance. During this time, the words “SMOKE CLEARING” will appear on the display. The fan and rear heating system will continue to function until the smoke clearing process is completed.



Waking Up the Smoker

To wake up the appliance, press any button on the control panel or rotate the dial. The display will illuminate.

Smoker Settings Menu

Auto Warm

This setting is used to toggle the AUTO WARM feature.

To disable the AUTO WARM feature, press the [Settings] button and rotate the dial until “AUTO WARM” is displayed, then press the dial to confirm. Rotate the dial until “TURN OFF” is displayed. Press the dial to confirm. The AUTO WARM feature will be disabled and the words “Auto Warm On” will no longer be illuminated on the display.

To enable the AUTO WARM feature, follow the same steps above except select the “TURN ON” setting.

To edit the temperature of the AUTO WARM feature, follow the same steps above except select the “EDIT TEMP” setting. Rotate the dial to adjust the smoker temperature and press the dial to confirm. The setting is now saved and will return to Settings menu.

Pellet

This setting is used to empty the pellet hopper when switching out pellet type.

To empty the pellet hopper, first ensure that the waste bin is empty and completely dry. Then open the hopper door to observe the pellet level in the hopper.

Press the [Settings] button and rotate the dial to navigate to the “PELLETS” option. Press the dial to select. Then press the dial again to begin the hopper emptying process. The display will show “EMPTYING PELLETS – CANCEL TO STOP” and the auger will operate up to 20 minutes to eject the pellets in the hopper into the waste bin.

When the hopper is empty, press the dial once again to stop the auger.

Smoker Settings Menu

Auger

This setting is used to prime the pellet feeding system.

NOTE: The auger priming process only needs to be performed before first use, or whenever the hopper has been completely emptied of pellets. As a general guideline, if the auger is visible at the bottom of the hopper, the auger should be primed after loading pellets in the hopper.

To prime the auger, first ensure that the waste bin is empty and completely dry.

Press the [Settings] button and rotate the dial to navigate to the “AUGER” option. Press the dial to select. Then press the dial again to begin the auger priming process. The auger will operate for 90 seconds before automatically shutting off. During this time, some unused pellets may be ejected into the waste bin. These pellets may be returned to the hopper.

Brightness

This setting is used to adjust the brightness of the display.

To adjust the brightness, press the [Settings] button and rotate the dial to navigate to the “BRIGHTNESS” option. Press the dial to select. Rotate the dial to change the display brightness between LOW, MEDIUM, or HIGH. Press the dial again to confirm the desired setting.

Sound

This setting is used to adjust the volume of the sounds emitted by the smoker.

To adjust the volume, press the [Settings] button and rotate the dial to navigate to the “SOUND” option. Press the dial to select. Rotate the dial to change the volume level between LOW, MEDIUM, HIGH, or OFF. Press the dial again to confirm the desired setting.

Units

This setting is used to toggle the displayed temperature units between Fahrenheit and Celsius.

To switch temperature units, press the [Settings] button and rotate the dial to navigate to the “UNITS” option. Press the dial to select. Rotate the dial to switch between Fahrenheit (“SELECT F”) and Celsius (“SELECT C”). Press the dial again to confirm the desired setting.

Info

This setting is used to display the current firmware version installed on the smoker. You may be asked to provide this information when contacting Customer Service.

Reset

This setting is used to restore the default values for the presets list “PRESETS ONLY” or perform a complete factory reset “FACTORY RESET” of the appliance.

To restore preset default values, press the [Settings] button and rotate the dial to navigate to the “RESET” option. Press the dial to select. Rotate the dial until “PRESET ONLY” is displayed. Press the dial to confirm.

NOTE: If the default values of the presets have been adjusted and smoked with, the adjusted value will save to the designated preset. Use this setting option to restore default values.

To perform a factory reset, press the [Settings] button and rotate the dial to navigate to the “RESET” option. Press the dial to select. Rotate the dial until “FACTORY RESET” is displayed. Press and hold the dial for three seconds to complete the reset.

Locking the Controls

Locking the Controls

This appliance features a **Control Lock** to prevent accidental or unwanted use. When enabled, the appliance ignores any input from the user and the smoker cannot be operated.

To enable the Control Lock, simultaneously press and hold both the **Back** and **Start** buttons for three seconds. The display will show **LOCKED** to indicate the Control Lock has been enabled. The Control Lock icon  will also be illuminated and all other display elements will turn off.

To disable the Control Lock  simultaneously press and hold both the **Back** and **Start** buttons for three seconds. The display will show **UNLOCKED**, then return to the standby screen and the Control Lock icon  will disappear.

Smoking Tips & Tricks

General Smoking Tips

- Use the probe to monitor the internal temperature and finish smoking when the desired temperature is reached.
- Hot holding or Resting: After smoking large fatty foods, wrap the food with aluminum foil, lower the ambient temperature, and keep the food warm for a longer duration. This process allows the fat to continue rendering and softens the meat for maximum moisture and flavor, while halting the active cooking process that may toughen the meat. See the “Auto Warm” section on page 21 of this manual for instructions on how to achieve this with your Profile Smart Indoor Smoker.
- Consider adding moisture to the food throughout the cooking period, either by spritzing or basting periodically. The added moisture will help the food absorb more smoke flavor.
- Avoid frequently opening the door or removing waste bin while smoking/cooking. This will cause the unit to stop generating smoke and may cause a rapid loss of temperature, increase cooking time, or result in reduced or uneven flavor.
- Hotter doesn't always mean better. Depending on the food type, smoking at a low temperature for longer will result in better quality food, rather than smoking at a high temperature for a shorter time.
- Thin foods generally need higher smoker temperature and shorter cook time. Likewise, thicker foods usually need lower temperature and longer cook time.
- Large, fatty meats may run into a “stall” around 150-160F degrees. A stall is when the moisture inside fatty foods starts to evaporate, causing the internal temperature to remain steady or rise extremely slowly for a long time. This is normal. How long a stall remains depends on the size of the meat and temperature of the smoker. This is another reason we recommend cooking to a target probe temperature rather than a set time.
- Consider wrapping your food with aluminum foil mid-smoke to retain moisture. This may also help the food rise above the “stall” quicker by retaining the heat and moisture of the food.
- When cooking large cuts of meat (pork butt, brisket, etc), it is recommended to remove excess fat on the surface of the meat. Trim the “Fat Cap” to ¼” thickness. Fat rendered at the surface does not penetrate the meat or moisturize it. Instead, the fats will drip from the food and increase difficulty of cleaning.

Smoking Tips & Tricks

Indoor Smoker Tips

- Check that your smoker is connected to Wi-Fi and apply any firmware updates requested by the SmartHQ mobile application. This will ensure your smoker has the latest performance improvements and all available new features.
- Whenever possible, use the probe target control method. Using the temperature probe to measure internal temperature will help ensure your food is properly cooked.
- Avoid overloading the smoker chamber with food. Placing excessive amounts of food inside the smoker can interrupt airflow through the smoker chamber and hinder cooking performance.
- The smoker temperature can be changed at any time during smoking or cooking. However, allow some time for the smoker to adjust to the desired temperature before making additional temperature changes.
- The Keep Warm function is not designed to cook food. It is only intended to gently heat foods that have already been cooked properly.
- Keep your smoker clean! Regularly inspect the smoking chamber for accumulated fat and grease.
- When possible, place the food directly next to the smoke generation inlet. This will ensure closest contact from the smoldering pellets to the food for maximum smoke flavor.
- Although it is possible to add moisture and flavor aids to the drip pan (ex. Water, Apple cider vinegar, beer, etc), avoid adding these elements while smoking high-fat content meats, such as pork butt, to prevent overflowing the drip pan.
- For most accurate temperature probe readings, insert the tip of the probe into the thickest part, or in the center of the food while avoiding bone and fat.
- For best results, rotate the racks front to back and top to bottom mid-smoke.

Connecting to WiFi

Wi-Fi Connect – SmartHQ™ App

Your Profile Smart Indoor Smoker is WiFi Connect Enabled. A WiFi module is built into the product, allowing it to communicate with your mobile phone for remote monitoring, control, notifications, and appliance software updates. To take advantage of your appliance's connected features, please download the SmartHQ™ mobile application.

Please also visit GEAppliances.com/ge/connected-appliances to learn more about your appliance's connected features.

Connecting to WiFi

To connect the smoker to your WiFi network, press and hold the “Settings” button for three seconds. The Wi-Fi icon  will begin to flash on the display to indicate the appliance is in pairing mode.

Follow the instructions in the SmartHQ™ mobile application to continue WiFi setup.

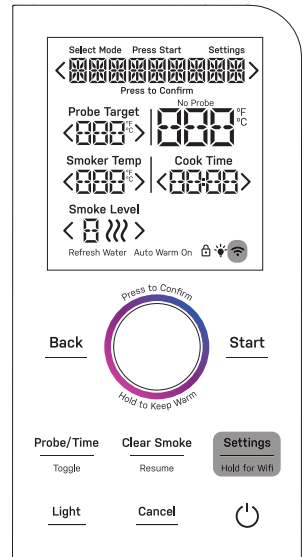
When the appliance has successfully connected to a WiFi network, the WiFi icon  will stop flashing and stay illuminated.

NOTE: In case of loss of power or connection, the appliance may take up to five minutes to reconnect to Wi-Fi.

Disconnecting from WiFi

To disconnect the smoker from your WiFi network, press and hold the “Settings” button for three seconds. The Wi-Fi icon  will disappear from the display.

NOTE: Disconnecting from WiFi will delete network settings from memory of the appliance. The WiFi setup process (“Connecting to WiFi”) must be repeated to reconnect to WiFi.



Care & Cleaning

Cleaning Your Smoker

⚠ WARNING Allow smoker to cool completely and unplug the appliance prior to cleaning or servicing the smoker.

Performing thorough cleaning of your smoker after each use will help maintain longevity and proper performance of your smoker. Each section below describes how to appropriately clean and maintain each area of the appliance.

Cleaning the Smoker Exterior

Check that the appliance is shut off and unplugged and all exterior surfaces are cool before cleaning.

If desired, the control panel may be disabled to ensure the appliance is not accidentally activated during cleaning. See “Locking the Controls” section on page 24 of this manual.

Clean the smoker exterior with a sponge or soft cloth and a solution of mild soap and water or vinegar and water. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

Spillage of marinades, sauces, and basting liquids containing acids should be wiped up immediately, as the acids may cause discoloration of the smokers surfaces.

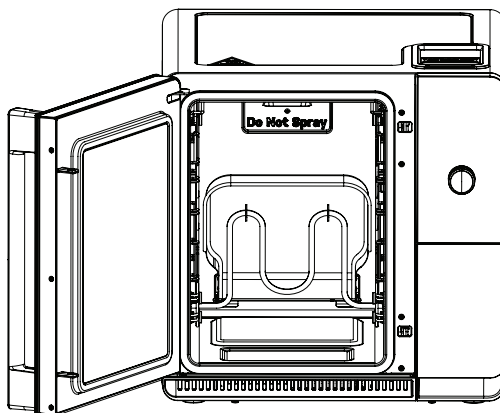
Do not use oven cleaners, abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the exterior of the smoker. To avoid scratching or marring the outside surfaces, do not scrub the appliance with a metal or nylon brush.

Cleaning the Smoker Interior

Remove all accessories and racks from the smoke chamber. To clean the bottom of the smoke chamber, rotate the Heater Guard and Heating Element upwards to access the bottom surface. Wipe all interior surfaces of the smoker with a sponge or soft cloth and a solution of mild soap and water or vinegar and water.

For heavy soils or buildup on the enameled surfaces of the smoke chamber, use a gentle abrasive cleaner with a non-scratch sponge.

Do not use oven cleaners, strong abrasive cleansers, strong liquid cleansers, steel wool, plastic scouring pads, or cleaning powders on the interior of the smoker.



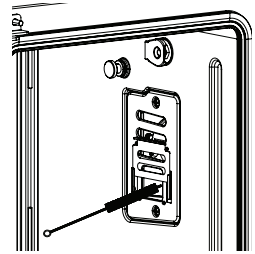
Care & Cleaning

Cleaning the Pellet Ramp

As pellets are ejected from the igniter, they fall onto the pellet ramp and slide down into the waste bin. Over time, the pellet ramp can accumulate buildup that prevents waste pellets from properly falling into the waste bin.

To clean the pellet ramp, locate the smoke inlet cover on the righthand wall of the smoking chamber. Open the inlet gate by sliding it upward. Then use the included pellet ramp brush to scrub the pellet ramp, which is located just behind the pellet inlet cover.

Clean the pellet ramp occasionally or if ash is found inside the smoking chamber.



Cleaning the Light Cover

Over time, a layer of grease and creosote can accumulate on the glass cover of the smoke chamber light. This buildup will darken the glass and cause the light to be dim.

It is recommended to clean the glass cover after each use by wiping the cover with a sponge or soft cloth and a solution of mild soap and water or vinegar and water.

For stubborn stains, use a gentle abrasive cleaner with a non-scratch sponge.

Cleaning the Waste Bin

After each use, the wastewater and pellets in the waste bin should be discarded. To clean the waste bin, pull the waste bin carrier out completely from the front of the smoker. Remove the waste bin from the carrier, taking care not to spill the wastewater.

Pour the wastewater through a strainer down the drain, taking care to separate any solid pellet waste. It is not recommended to use a garbage disposal to dispose of the waste pellets. The solid pellet waste may then be discarded in the trash.

To clean the waste bin, simply wash the waste bin with a sponge or soft cloth and soapy water. While it is recommended to wash the waste bin by hand, it may also be safely washed in an automatic dishwasher.

NOTE: It is normal to see unburnt wood pellets in the waste bin. Each smoke level consumes the same amount of pellets, but higher selected smoke levels will produce more charred pellets, whereas lower smoke levels will produce fewer charred pellets.

Cleaning the Racks

For light soiling, the wire racks and rack supports may be washed using a sponge and warm, soapy water. A soft polyester or nylon pad may be used to scrub more stubborn areas of soiling or buildup.

The wire racks and rack supports are also safe to be washed in an automatic dishwasher.

Cleaning the Temperature Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad. Rinse and dry.

NOTE: Do not wash the temperature probe in an automatic dishwasher as this may damage the probe.

Care & Cleaning

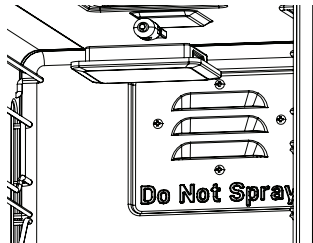
Smoke Chamber Light

⚠ WARNING SHOCK OR BURN HAZARD: Before replacing the smoker's light bulb, disconnect the electrical power to the unit at the main fuse or circuit breaker panel or by unplugging the unit from the wall. Failure to do so may result in electric shock or burn.

⚠ WARNING BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

Make sure the glass cover and bulb are cool before attempting to remove them. For your safety, do not touch a hot bulb with a damp cloth, as the bulb may break.

To remove the glass cover, pull down on the edges of the glass cover. A flat-blade screwdriver may be used to carefully pry the cover open. Support the light cover to prevent the cover from falling to the bottom of the smoke chamber. Take care not to break the glass cover or chip the enamel coating on the smoking chamber.



Once the glass light cover is removed, remove the bulb by firmly grasping and slide the bulb straight out until the two prongs have cleared the socket.

Do not touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. This may cause the bulb to fail prematurely. Grasp the replacement bulb with a clean towel or facial tissue with the prongs facing down. Align the two prongs with the socket and gently slide the prongs into the socket. Push firmly to ensure the bulb is fully seated.

Reinstall the glass light cover before reconnecting power to the smoker.

NOTE: Only replace the smoke chamber light with a 25-watt G9 halogen bulb.

Troubleshooting

Problem	Possible Solution(s)
No heat in smoking chamber	• Check that the smoker is properly plugged into a power outlet. • Confirm that the [Start] button was pressed after choosing the desired cooking settings. • The heater in the smoking chamber may not activate immediately at start of preheat, since the Active Smoke Filtering system must warm up before the smoker is ready to operate.
Smoke smell	• It is normal to detect a smoke odor, but there should be no visible smoke exiting the unit. • Ensure nothing is interfering with the door gasket closing • Avoid operating smoker without food as this can lead to a more noticeable odor. • Check that the smoker door is completely closed. If using the temperature probe, ensure the cord is not caught in the door. • Check that the waste bin has been filled with fresh water and that the waste carrier is fully inserted. • Check that the pellet hopper door is completely closed. • Ensure that food in the chamber is not blocking the smoke inlet in the right side of the chamber or the vents in the rear of the smoke chamber. • Ensure the smoker has been properly maintained and cleaned per the instructions in the “Care and Cleaning” section of this manual, with special attention paid to the Pellet Ramp.
Excessive smoke in the smoking chamber	• Pellet waste and ash may have accumulated near the igniter. Clean the area behind the smoke inlet cover. See “Care and Cleaning” section of this manual for cleaning details.
No or low smoke in the smoking chamber	• Check the hopper to ensure wood pellets have been loaded. • Check that the smoke level is set to 1 or above. • Prime the auger to ensure pellets have been fed into the igniter. See the Auger feature in the “Smoker Settings Menu” section of this manual. • Check that the door is fully closed and the waste bin has been properly installed with the waste carrier fully pushed in. • Check that the smoke inlet is clean, and no ash or residue is blocking the incoming smoke. See the “Care & Cleaning” section of this manual for further details. • It may take up to 15 minutes after the preheat is complete to see visible smoke entering the cavity.

Troubleshooting

Problem	Possible Solution(s)
Food doesn't taste smoky	• Ensure the auger is primed before beginning the smoke. • Ensure the unit is finished preheating before loading the smoker with food. • Do not open the door or waste bin unless necessary as this pauses smoke generation. • Use pellets with stronger smoke profiles, such as hickory or mesquite. • Keep the meat moist throughout the smoking session, such as through spritzing or basting. • Meat placed into the smoker cold will take on a smokier flavor due to a longer cook time. • Increase the smoke level. • Add more smoke time as desired. • When cooking on a single rack, position it in the center of the cavity.
Pellets in hopper are found moist	• Empty the pellets prior to smoking and replace with new, dry pellets. • Avoid storing smoker with pellets in high humidity environments.
Auger is noisy when feeding pellets	• Open pellet hopper door and check for any foreign objects. Do not reach into hopper when auger is in operation. • Consider emptying the hopper and reloading pellets to clear any jamming due to pellets or obstructions.
Ash in the smoking chamber	• Pellet waste and ash has accumulated near the igniter. Clean the area behind the smoke inlet cover. See "Care and Cleaning" section of this manual for cleaning details.
Food is not evenly smoked/cooked	• Avoid overloading the smoker with food or placing food items too close together. • When cooking with multiple racks, we recommend rotating the racks front to back and top to bottom midway through the smoking session.
Controls not responsive	• Check that the control lock is not enabled. See "Smoker Settings Menu" section of this manual for details. • Ensure the control panel is clean of grease, oil, or other soiling. • Confirm the sticker is peeled off the display.
Visible smoke emitting from appliance	• Check that the smoker door is completely closed. If using the temperature probe, ensure the cord is not caught in the door. • Never unplug the smoker while in operation, as this will disable the Active Smoke Filtering system. • Check that the waste bin has been filled with fresh water and that the waste carrier is fully inserted. • Check that the pellet hopper door is completely closed. • If visible smoke is still emitting from the unit, please call our support line at 1-833-4BODEWELL.

Troubleshooting

Problem	Possible Solution(s)
No sound	• Check that the sound has not been disabled. Refer to the “Smoker Settings Menu” section of this manual.
Fan stops operating	• The internal fan will turn on and off automatically depending on the phase of smoking or cooking. NOTE: When the display shows “COOKING” or “KEEPING WARM”, the fan may turn off automatically.
Waste carrier won’t insert into smoker	• Check for obstructions behind the waste carrier. • Check the orientation of the waste bin. The “MAX” and “MIN” fill lines should be oriented towards the back of the smoker.
Smoke chamber light is dim	• Clean the glass light cover. See the “Care and Cleaning” section of this manual for cleaning instructions.
Smoke chamber light won’t turn on	• Bulb has failed. Replace bulb by following instructions found in the “Care and Cleaning” section of this manual.

GE Appliances Limited Warranty

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit **GEAppliances.com/contact** or call **1-833-4BODEWELL** for product care/maintenance self-help.

To initiate a warranty claim, please visit **GEAppliances.com/contact**, or call **1-833-4BODEWELL**. Please have your model number and serial number available. Return and packing instruction information will be provided at that time.

For the Period of:	GE Appliances Covers
One Year From the date of the original purchase	If the appliance fails due to a defect in materials or workmanship, during the limited one-year warranty, GE Appliances will either repair your product, replace your product with a new or remanufactured product, or refund the purchase price of the product at GE Appliances sole discretion.

What GE Appliances Will Not Cover:

- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage caused after delivery.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedies are product exchange or refund as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For sale in the 50 United States and the District of Columbia only: For US Customers: This limited warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, a Haier company
Louisville, KY 40225

For Customers in Canada: This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased in Canada for home use within Canada. In-home warrant service will be provided in areas where it is available and deemed reasonable by Mabe to provide.

Warrantor Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6

Consumer Support

In the United States – Visit us at **GEAppliances.com** or call **800.626.2005**

In Canada – Visit us at **GEAppliances.ca** or call **877.994.5366**

Find owner support information on our website:

- **Information**
- **Register the Appliance**
- **Schedule Service through Bodewell**
- **Purchase Parts, Accessories or Extended Warranties**
- **Connect your Appliance** – 800.220.6899

If you are not satisfied with the service you receive, contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

In the United States - General Manager, Customer Relations | GE Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

In Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

GEAppliances.com



GEAppliances.ca



Join the indoor smoking community to share tips, recipes, and pictures!







Profile

FUMOIR D'INTÉRIEUR INTELLIGENT



Séries P9SBAAS et P9SBCAS

FRANÇAIS

GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license.

49-9000057 Rev. 6 09-26



**NOUS VOUS REMERCIONS D'INTÉGRER
GE APPLIANCES À VOTRE DEMEURE.**

Que vous ayez grandi avec des électroménagers GE ou qu'il s'agisse de votre première acquisition, nous sommes heureux de vous accueillir dans notre famille.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui constituent chaque électroménager GE, et nous pensons que vous le serez aussi. Nous vous rappelons que l'enregistrement de votre électroménager vous assure de recevoir des renseignements importants sur le produit et la garantie lorsque vous en avez besoin.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC	9
COMPOSANTS	10
COMMANDES	11
ANNEAU DE PROGRESSION ET D'ÉTAT	13
POUR COMMENCER	14
Déballage du fumoir	14
Placement du fumoir	14
INSTALLATION DES COMPOSANTS	14
Supports de grilles amovibles	14
Grilles	15
Lèchefrite	15
Protège-comptoir	15
Bac à déchets et support	15
PRÉPARATION DU FUMOIR D'INTÉRIEUR	16
ÉTAPE 1) PRÉPARATION DE VOTRE FUMOIR	16
Liste de contrôle avant la fumaison	16
Chargement des granules	17
Amorçage de la vis sans fin	17
Préparation du bac à déchets	17
Connectivité Wi-Fi – Application SmartHQ™	17
ÉTAPE 2) DÉMARRAGE DE VOTRE FUMOIR	17
Sélection d'un mode de cuisson	17
Alternance entre la cible de la sonde et le temps de cuisson	17
Sélection de la cible de la sonde	17
Sélection du temps de cuisson	18
Sélection de la température de fumaison	18
Sélection du niveau de fumée	18
Installation de la sonde de température	18
Les quatre phases de cuisson	19
Démarrage de votre fumoir	19
Option de démarrage automatique de la fumaison	19
ÉTAPE 3) FUMAISON DE VOS ALIMENTS	20
Ouverture de la porte en cours de fumaison ou de cuisson	20
Élimination de la fumée pendant la fumaison	20
Rétablissement de la fumaison	21
ÉTAPE 4) MAINTIEN AU CHAUD JUSQU'AU MOMENT DE MANGER	21
Fonction de maintien au chaud automatique	21
Activation ou désactivation du maintien au chaud automatique	21
Réglage de la température de maintien au chaud avant son démarrage	21
ÉTAPE 5) SAVOUREZ!	22
Mise en arrêt du fumoir	22
Arrêt automatique après 30 minutes d'inactivité	22
Réactivation du fumoir	22
MENU DES PARAMÈTRES DU FUMOIR	22
Auto Warm (maintien au chaud)	22
Pellet (granule)	22

Table des matières

- MENU DES PARAMÈTRES DU FUMOIR** 23
 - Auger (vis sans fin) 23
 - Brightness (luminosité)..... 23
 - Sound (niveau sonore)..... 23
 - Units (unités de température) 23
 - Info (version du micrologiciel) 23
 - Reset (réinitialisation) 23
- VERROUILLAGE DES COMMANDES** 24
- CONSEILS ET ASTUCES DE FUMAIISON**..... 24
 - Conseils généraux pour la fumaison 24
- CONNEXION AU WI-FI** 26
 - Connectivité Wi-Fi – Application SmartHQ™ 26
 - Se connecter au Wi-Fi..... 26
 - Se déconnecter du Wi-Fi..... 26
- ENTRETIEN ET NETTOYAGE** 27
 - Nettoyage de votre fumoir..... 27
 - Nettoyage de l'extérieur du fumoir..... 27
 - Nettoyage de l'intérieur du fumoir..... 27
 - Nettoyage du couvercle de la lampe..... 28
 - Nettoyage du bac à déchets..... 28
 - Nettoyage des grilles 28
 - Nettoyage de la sonde de température..... 28
 - Lampe de la chambre de fumaison 29
- DÉPANNAGE**..... 30
- NOTES** 33
- GARANTIE LIMITÉE DE GE APPLIANCES** 34
- SOUTIEN AU CONSOMMATEUR** 35

Enregistrement du produit

Transcrivez les numéros de modèle et de série ici:

de modèle _____

de série _____

Les numéros de modèle et de série figurent sur l'arrière de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour référence.

DIRECTIVES IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Une surveillance étroite est requise lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou fournis par le fabricant de l'électroménager peut causer des blessures ou endommager l'électroménager.
- Ne chauffez pas les contenants d'aliments non ouverts. L'augmentation de la pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Évitez de brancher ou d'utiliser d'autres appareils dans le même circuit lorsque vous utilisez le fumoir intérieur afin de prévenir la surcharge du circuit, les déclenchements intempestifs du disjoncteur et/ou les risques d'incendie.
- Pour débrancher, tournez la commande à Off, puis retirez la fiche de la prise murale.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas ou ne rangez pas l'appareil à l'extérieur. Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur seulement.
- Ne placez pas l'appareil sur un four ou un brûleur à gaz ou électrique chauds, ou près de ceux-ci.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface de niveau, stable et résistante à la chaleur chaque fois qu'il est en marche.
- Même s'il y a suffisamment de place dans le fumoir, évitez de charger des quantités excessives de nourriture.
- Gardez la porte de la trémie à granules fermée, sauf lors du remplissage de la trémie. Cela permet de stocker correctement les granules de bois.
- Ne laissez pas de graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler dans le fumoir ou à proximité. La graisse dans le fumoir, ou à proximité, peut prendre feu.
- Nettoyez l'appareil régulièrement en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien. Utilisez uniquement les produits de nettoyage recommandés.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant le nettoyage. Laissez refroidir complètement avant de retirer ou d'insérer des pièces ou des composants.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons de préhension. Appuyez sur le bouton marche-arrêt pour éteindre le fumoir, puis débranchez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs près de l'ouverture située à l'arrière de la chambre de fumaison, car cela pourrait endommager les composants internes de l'appareil.
- Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine, de pierres à pizza ou à pâtisserie, ou tout autre type de papier d'aluminium ou de doublure d'un tiers sur le plancher de la chambre du fumoir. Ces éléments peuvent piéger la chaleur ou fondre, ce qui peut endommager le produit et provoquer des chocs, de la fumée ou un incendie.
- Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche du cordon ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un endommagement de l'appareil. Débranchez l'appareil de l'alimentation et faites-le réparer par un technicien qualifié. Reportez-vous à la page 35 pour planifier une réparation.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

▲ AVERTISSEMENT RISQUE D'EMPOISONNEMENT AU MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de granules de bois génère du monoxyde de carbone. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et toxique. L'inhalation peut entraîner des maladies, des blessures graves ou la mort. Le fumoir d'intérieur intelligent Profile est spécialement conçu pour convertir les sous-produits de la combustion des granules de bois, y compris le monoxyde de carbone. L'appareil peut être utilisé en toute sécurité à l'intérieur. Si l'appareil n'est pas utilisé et entretenu correctement, il risque de ne pas fonctionner en toute sécurité chez vous.

Suivez les directives suivantes pour minimiser le risque que pose le monoxyde de carbone:

- Lisez toutes les consignes de sécurité et les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Utilisez toujours l'appareil en respectant scrupuleusement ces instructions.
- Utilisez toujours l'appareil avec autant de ventilation que possible. Évitez d'utiliser l'appareil dans un espace restreint ou fermé.
- Lorsque vous utilisez le fumoir, inspectez régulièrement la porte pour vous assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers qui empêchent la porte de se fermer complètement ou d'interférer avec le joint de la porte. Lorsque vous utilisez la sonde de température, assurez-vous que le cordon de la sonde est placé de manière à ce qu'il ne soit pas pincé ou coincé par la porte lors de sa fermeture. Des espaces dans le joint peuvent permettre à la fumée de s'échapper de la chambre de fumaison.
- Les organismes gouvernementaux et de sécurité recommandent généralement d'installer un détecteur de monoxyde de carbone à piles ou à piles de secours dans votre maison. Suivez les instructions du fabricant du détecteur concernant l'entretien et le remplacement du détecteur.
- Connaissiez les risques posés par le monoxyde de carbone pour la santé. Lorsqu'il est inhalé, le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Connaissiez les symptômes de l'intoxication au monoxyde de carbone. Les symptômes les plus courants sont les maux de tête, les étourdissements, la faiblesse, les nausées, les vomissements, la douleur thoracique et la confusion. Ces symptômes sont souvent décrits comme « grippaux ». Si vous ou d'autres personnes présentez de tels symptômes, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil, recherchez de l'air frais et consultez un médecin.
- La consommation d'alcool peut augmenter l'effet de l'empoisonnement au monoxyde de carbone et réduire votre capacité à reconnaître les symptômes.
- Certaines personnes qui sont sensibles aux polluants atmosphériques devraient prendre des précautions supplémentaires lors de l'utilisation de l'appareil. Les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs, les femmes enceintes et les personnes atteintes de maladies cardiaques chroniques, d'anémie ou d'autres problèmes respiratoires sont plus susceptibles aux effets du monoxyde de carbone.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE D'INCENDIE

- Retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser l'appareil pour éviter l'inflammation de ces matières. Assurez-vous de retirer tout matériau d'emballage présent à l'intérieur de la chambre de fumaison, y compris sur le plafond de cette chambre.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez un espace d'au moins 4 po (102 mm) sur les côtés gauche et droit de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne stockez pas de matériaux inflammables ou combustibles sur, à l'intérieur ou à proximité de l'appareil.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne placez pas le fumoir sur un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne rangez rien directement sur le dessus de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Remplissez toujours le bac à déchets avec de l'eau propre avant chaque utilisation. L'eau garantit que les granules de bois chauds et usagés sont correctement éteints.
- Maintenez l'appareil propre conformément aux directives de nettoyage décrites dans ce manuel. Un nettoyage et un entretien inadéquats du fumoir peuvent provoquer des feux de graisse.
- Utilisez toujours l'appareil avec la lèchefrite installée pour recueillir la graisse qui peut tomber des aliments. Nettoyez soigneusement la lèchefrite après chaque utilisation.
- Dans la mesure du possible, placez les aliments au centre des grilles pour vous assurer que les gouttes de graisse sont capturées par la lèchefrite.
- Ne placez pas de substances inflammables à l'intérieur du fumoir, comme l'alcool ou l'essence.

⚠ AVERTISSEMENT



EN CAS D'INCENDIE, PRENEZ LES MESURES SUIVANTES POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LA PROPAGATION DU FEU

- S'il y a un incendie dans le fumoir, étouffez le feu en gardant la porte fermée et annulez le cycle mais ne débranchez pas le fumoir. Vous pouvez aussi utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse polyvalents. N'utilisez pas d'eau sur un feu de friture.

⚠ AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche du cordon ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas. Pour débrancher l'appareil, agrippez la fiche du cordon et tirez-la. Ne tirez jamais par le cordon en tant que tel.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement ou un endommagement de l'appareil. Débranchez l'appareil de l'alimentation et faites-le réparer par un technicien qualifié. Reportez-vous à la page 35 pour planifier une réparation.
- Utilisez uniquement une alimentation électrique standard de 120 V, 60 Hz, correctement mise à la terre conformément au code national de l'électricité et aux codes et règlements locaux en vigueur.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT



RISQUE DE BRÛLURE

- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être très chaudes pendant et après son fonctionnement. Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler, le nettoyer ou le déplacer.
- Videz et nettoyez la lèchefrite après chaque utilisation. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez la lèchefrite et jetez la graisse chaude.
- User d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil qui contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Pour éviter les brûlures ou d'autres blessures, utilisez toujours une protection appropriée, comme des mitaines ou des poignées de four, pour retirer ou manipuler des articles de la chambre de fumaison.
- Les grilles et les sondes de température peuvent être extrêmement chaudes lorsqu'elles sont préchauffées. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous chargez des aliments sur les grilles et lorsque vous insérez, retirez ou réglez les sondes de température.
- N'utilisez pas de copeaux de bois avec le fumeur.

ATTENTION

RESTRICTIONS CONCERNANT LE CARBURANT EN GRANULES

Cette appareil génère de la fumée en consommant des granules de bois pendant le fonctionnement. Bien que la fumée soit catalysée pendant le fonctionnement, il est possible que l'odeur générée par les granules consommées puisse provoquer une gêne ou une réaction allergique chez les utilisateurs sensibles pendant l'utilisation, même s'ils n'ont pas déjà éprouvé de tels symptômes à la fumée. Pour minimiser ce risque, suivez les instructions d'utilisation de ce manuel, y compris l'utilisation de l'appareil uniquement dans un endroit bien ventilé, la réduction du niveau de fumée du fumeur, le positionnement du fumeur près d'une fenêtre ouverte ou l'utilisation d'un purificateur d'air pendant le fonctionnement. N'utilisez pas l'unité à l'extérieur.

Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement avec des granules de bois de feuillus destinés aux aliments et aux grils ou fumeurs à granules. Pour acheter les granules recommandés pour le fumeur d'intérieur, veuillez visiter le site indoorsmokerpellets.com.

- N'utilisez jamais des granules destinés au chauffage (granules qui brûlent pour générer de la chaleur), car elles peuvent contenir des contaminants dangereux ou des additifs qui pourraient être nocifs pour votre santé ou l'appareil.
- N'utilisez pas de granules de bois de résineux, comme le pin, puisque la fumée générée par la combustion de ce type de bois contient des phénols dangereux qui ne sont pas sûrs pour la consommation.
- L'utilisation de tout autre type de carburant dans cet appareil annule la garantie et peut endommager l'appareil et/ou présenter un risque pour la sécurité.
- Entrezposez toujours les granules de bois dans un endroit sec, loin des sources de chaleur. Ne laissez pas de l'eau pénétrer dans la trémie à granules. Les granules exposés à l'eau ou à une humidité élevée peuvent provoquer le blocage de la vis sans fin du fumeur et endommager le moteur de la vis sans fin.

ATTENTION

RÉPARATION OU MODIFICATION DE L'APPAREIL

N'essayez pas de démonter, réparer, modifier ou remplacer une partie de l'appareil. N'installez aucune pièce ou composant non autorisé par le fabricant pour l'utilisation avec l'appareil. Toute modification du fumeur ou l'installation de pièces ou de composants non autorisés annulera la garantie et peut entraîner un risque pour la sécurité. Débranchez l'appareil de l'alimentation et faites-le réparer par un technicien qualifié. Reportez-vous à la page 35 pour planifier une réparation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ ATTENTION UN CORDON D'ALIMENTATION COURT EST FOURNI POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT OU DE TRÉBUCHEMENT SUR UN CORDON PLUS LONG.

Les rallonges ne doivent pas être utilisées avec ce produit.

⚠ ATTENTION TEMPÉRATURES ALIMENTAIRES SÛRES POUR LA CONSOMMATION

Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. Les recommandations relatives à la température alimentaire minimale et sécuritaire sont fournies par l'USDA et la FDA. Utilisez la sonde de température fournie ou un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments en plusieurs endroits.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC:

Cet appareil est conforme aux prescriptions de la partie 15 des règles de la FCC. L'utilisation de cet équipement est assujettie aux deux conditions suivantes:

1. Cet appareil ne doit pas causer de brouillage préjudiciable, et
2. Cet appareil doit accepter tout brouillage qu'il reçoit, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Les modifications non explicitement approuvées par l'autorité responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur de se servir de cet équipement.

INFORMATIONS À L'UTILISATEUR

REMARQUE: Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites imposées pour un appareil numérique de Classe B, conformément à la partie 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont définies afin d'assurer une protection raisonnable contre le brouillage nuisible dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de radiofréquences et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer un brouillage nuisible aux communications radio. Il n'y a aucune garantie qu'un brouillage nuisible ne se produira pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause un brouillage nuisible sur votre poste radio ou de télévision, ce que vous pouvez déterminer en éteignant et en rallumant votre équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de pallier ce brouillage nuisible en prenant l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- Réorienter ou repositionner l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Brancher l'équipement dans une prise d'un circuit qui diffère de celui auquel le récepteur est branché.
- Consulter le revendeur ou un technicien en radio-télévision pour obtenir de l'aide.

Cet appareil est conforme aux normes RSS exemptes de licence d'Industrie Canada.

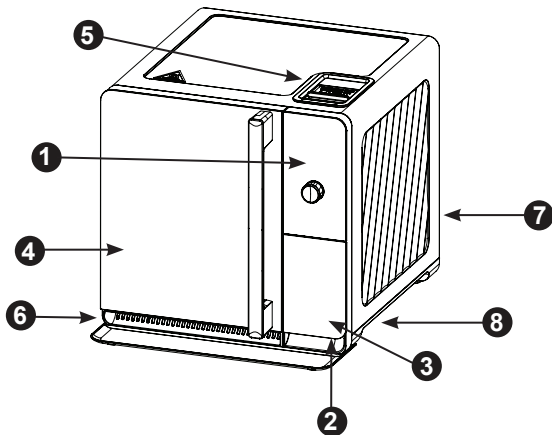
L'utilisation de cet équipement est assujettie aux deux conditions suivantes : (1) Cet appareil ne doit pas causer de brouillage; et (2) cet appareil doit accepter tout brouillage, y compris celui pouvant entraîner un fonctionnement indésirable

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants

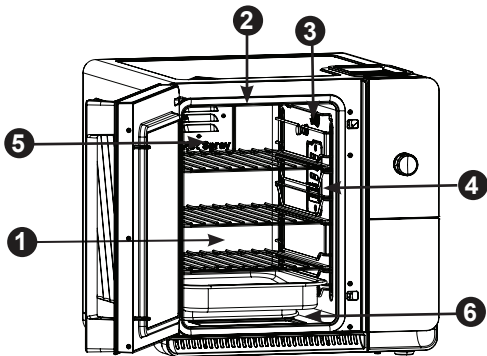
Composants externes

1. Panneau de commande
2. Support du bac à déchets
3. Bac à déchets
4. Porte du fumoir
5. Trémie à granules
6. Évent d'évacuation
7. Cordon d'alimentation
8. Prises de main

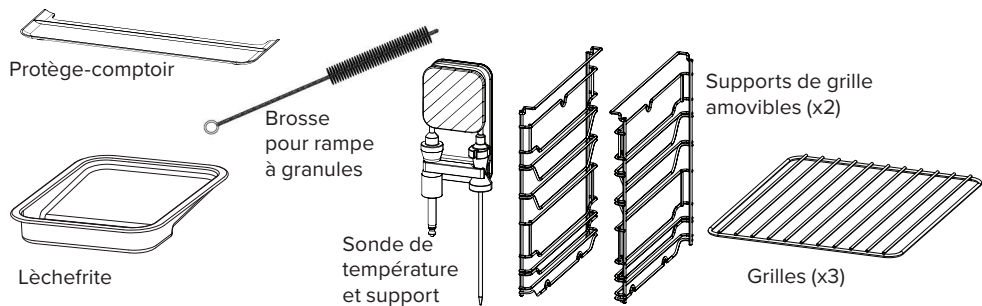


Composants internes

1. Chambre de fumaison
2. Lampe de la chambre de fumaison
3. Prise de la sonde de température
4. Couvercle de l'entrée de fumée
5. Entrée du filtrage actif de la fumée
6. Élément chauffant et garde d'élément chauffant pivotants



Accessoires inclus



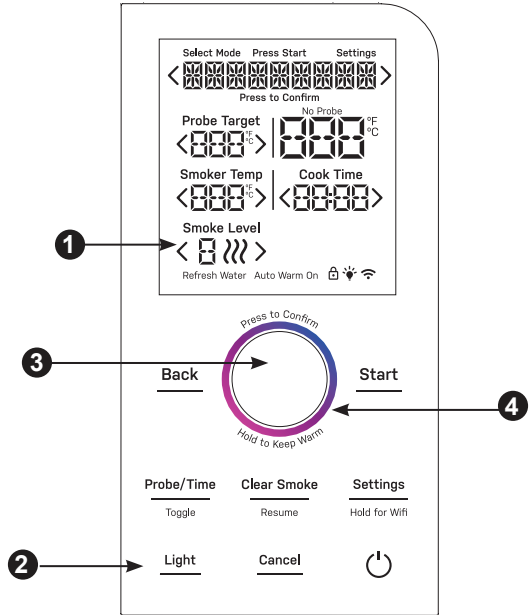
- Protège-comptoir
- Lèchefrite
- Brosse pour rampe à granules
- Grilles (x3)

- Supports de grille amovibles (x2)
- Sonde de température
- Support de sonde de température

Commandes

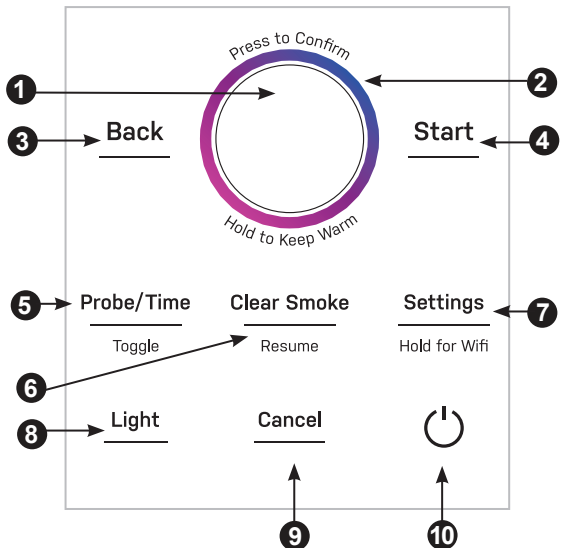
Commandes

1. Écran
2. Boutons
3. Cadran / Bouton
4. Anneau de progression et d'état



Cadrams et boutons

1. Cadran
2. Anneau de progression et d'état
3. Bouton de recul
4. Bouton de démarrage
5. Bouton sonde / temps
6. Bouton d'évacuation / de retour de la fumée
7. Bouton des paramètres
8. Bouton d'éclairage
9. Bouton d'annulation
10. Bouton marche/arrêt



Commandes

ÉCRAN

Indicateur de sélection du mode

Les mots « SELECT MODE » s'allument pendant que l'utilisateur navigue dans les modes de cuisson. Une fois le mode de cuisson sélectionné, cet indicateur s'éteint.

Notification d'appuyer sur Start

Les mots « PRESS START » s'allument lorsque le cycle de préchauffage est terminé et que l'appareil est prêt à démarrer la fumaison.

Indicateur des paramètres

Le mot « SETTINGS » s'allume lorsque l'utilisateur navigue dans le menu des paramètres de l'appareil.

Affichage des messages/du mode de cuisson

En mode veille, le mode de cuisson sélectionné s'affiche. Une fois que la fumaison a commencé, la phase de cuisson actuelle s'affiche. D'autres messages ou instructions peuvent aussi s'afficher.

Cible de température de la sonde

Lorsque la cible de la sonde (Probe Target) est active, le fumoir fume ou cuit l'aliment jusqu'à ce que la température interne de l'aliment atteigne la cible actuelle de la sonde.

Notification d'absence de la sonde

Les mots « NO PROBE » s'allument si une cible de sonde est sélectionnée mais que la sonde de température n'est pas installée.

Température actuelle de la sonde

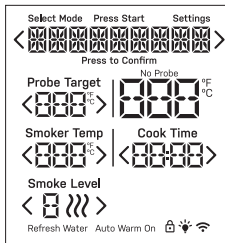
Si la sonde de température est installée, la température actuelle de la sonde s'affiche. La température de la sonde s'affiche indépendamment de l'utilisation de la cible de sonde ou du temps de cuisson pour contrôler la durée de la cuisson.

Temps de cuisson

Lorsque le TEMPS DE CUISSON (Cook Time) est actif, le fumoir fume ou cuit les aliments jusqu'à ce que le temps affiché expire à zéro. Tout en maintenant au chaud, le temps affiché est celui du temps écoulé. Lorsque le temps de cuisson est supérieur à 1 minute, l'heure et les minutes sont affichées. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à 1 minute, les minutes et les secondes sont affichées.

Temps de maintien au chaud

Les mots « Time Kept Warm » s'allument lorsque l'appareil fonctionne en mode de maintien au chaud. Le temps affiché indique la durée de fonctionnement du fumoir en mode de maintien au chaud.



Niveau de fumée

Le niveau d'intensité de fumée souhaité s'affiche. Si aucune fumée n'est désirée, le niveau de fumée affiche « -- ».

Notification de rafraîchissement de l'eau

Les mots « Refresh Water » s'allument une fois la nourriture terminée pour rappeler à l'utilisateur de jeter les granules usagés du bac à déchets et de remplir celui-ci avec de l'eau fraîche.

Indicateur de maintien au chaud automatique

Les mots « AUTO WARM ON » s'allument si la fonction de maintien au chaud automatique est activée.

Indicateur de verrouillage des commandes

L'icône de verrouillage des commandes s'allume lorsque le verrouillage des commandes est activé.

Indicateur de l'éclairage

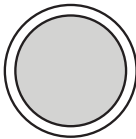
L'icône d'une ampoule s'allume lorsque la lampe de la chambre à fumaison est activée.

Indicateur de connectivité Wi-Fi

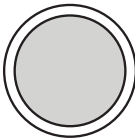
L'icône Wi-Fi s'allume lorsque la connectivité Wi-Fi est activée.

REMARQUE : Retirez l'autocollant de l'écran pour révéler les commandes.

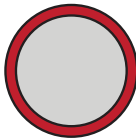
Anneau de progression et d'état



Blanc fixe: Veille



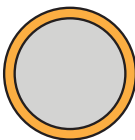
Blanc clignotant: Attention



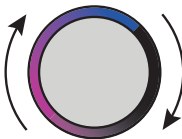
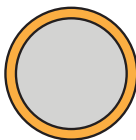
Rouge clignotant: Erreur



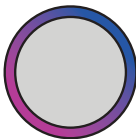
Jaune simple à jaune plein: Préchauffage



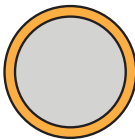
Jaune fixe : Préchauffage terminé



Dégradé en rotation: Fumaison, cuisson



Dégradé clignotant: Maintien au chaud



Jaune plein à jaune simple: Évacuation de fumée

Pour commencer

Déballage du fumoir

Retirez le matériel d'emballage et jetez-le d'une façon appropriée. Évitez d'utiliser des outils coupants qui peuvent endommager le contenu de l'emballage. Retirez tous les rubans et les pellicules de protection avant la première utilisation.

Reportez-vous à la section « Composants » à la page 10 de ce manuel pour vérifier que tous les composants sont présents.

Placement du fumoir

Placez le fumoir sur une surface de niveau et stable à l'intérieur, comme un comptoir de cuisine.

Le fumoir doit être placé de manière à laisser un dégagement de 4 po (10,2 cm) sur tous les côtés de l'appareil, dans la mesure du possible. Éloignez le fumoir des matériaux inflammables et des objets susceptibles d'être sensibles à la chaleur.

Installation des composants

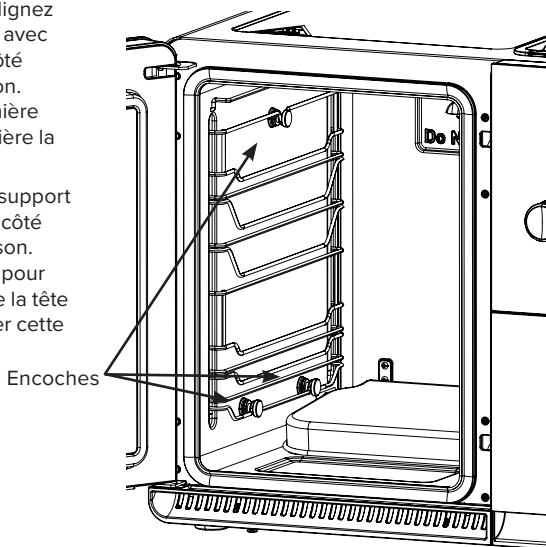
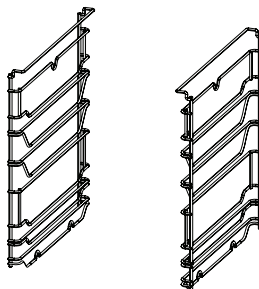
Supports de grille amovibles

Les supports de grille sont montés sur le côté de la chambre de fumaison et soutiennent les grilles métalliques sur lesquels les aliments sont placés. Les supports de grille sont conçus pour être facilement retirés à des fins de nettoyage et ils vont au lave-vaisselle.

REMARQUE: Les supports de grille sont conçus pour être symétriques. Par conséquent, il n'est pas important de savoir quelle grille est installée sur le côté gauche ou droit de la chambre de fumaison.

Pour monter le support de grille gauche, alignez les deux encoches dans le bas du support avec les boulons à épaulement montés sur le côté inférieur gauche de la chambre de fumaison. Appuyez sur le support vers le bas de manière à ce que les encoches soient placées derrière la tête des boulons à épaulement inférieurs.

Alignez ensuite l'encoche dans le haut du support avec le boulon à épaulement monté sur le côté supérieur gauche de la chambre de fumaison. Courbez légèrement la broche vers le bas pour permettre à l'encoche de s'asseoir derrière la tête du boulon à épaulement supérieur. Répéter cette manœuvre du côté opposé.



Composants

Grilles

Les grilles servent à soutenir les aliments dans la chambre de fumaison. Il existe cinq positions dans lesquelles les grilles peuvent être installés. Les grilles vont au lave-vaisselle.

Pour installer chaque grille, faites-la glisser sur ses supports à l'une des positions désignées.

REMARQUE: La capacité de charge maximale de chaque grille est de 15 lb (6,8 kg). Le fait de placer plus de 15 lb sur une grille présente un risque de défaillance de la grille pouvant provoquer des brûlures à la personne ou des dommages au fumoir.

Lèche-frite

La lèche-frite est utilisée pour recueillir les gouttes de graisse des aliments en cours de cuisson au-dessus.

Pour installer la grille, faites-la glisser sur ses supports à l'une des positions désignées. La lèche-frite doit toujours être installée dans la position de grille la plus proche sous les aliments. Cela permet de s'assurer que la lèche-frite recueille le maximum de gouttes et minimise le nettoyage nécessaire.

REMARQUE: La lèche-frite doit toujours être installée chaque fois que vous cuisinez dans le fumoir. Autrement, les gouttes s'accumulent sur le fond de la chambre de fumaison, ce qui rend le nettoyage beaucoup plus difficile.

Protège-comptoir

Le protège-comptoir en plastique est placé sur le comptoir devant le fumoir pour recueillir les gouttes de graisse qui peuvent tomber lors de l'ouverture de la porte du fumoir ou lors de la manipulation d'aliments dans le fumoir.

Pour l'installation, alignez la découpe du protège-comptoir vers l'avant du fumoir. Faites glisser le protège-comptoir sous le fumoir jusqu'à ce qu'il soit bien rentré contre le fumoir. Assurez-vous que le protège-comptoir n'obstrue pas l'évacuation à l'avant de l'appareil.

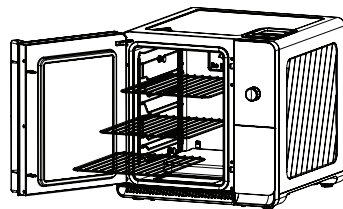
Bac à déchets et support

Lorsqu'il est correctement rempli d'eau fraîche, le bac à déchets recueille et éteint les granules usagés, ce qui facilite leur mise au rebut en toute sécurité.

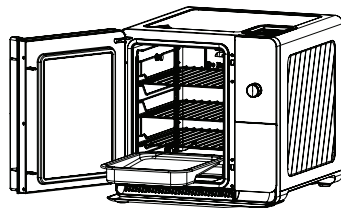
Pour installer le bac à déchets, placez-le à l'intérieur de son support en plastique. Assurez-vous que le bac à déchets est orienté de façon que les lignes de remplissage du bac soient orientées vers l'arrière du support.

Faites ensuite glisser le support dans la zone ouverte sous les commandes. Poussez le support jusqu'à ce qu'il soit rentré à fond.

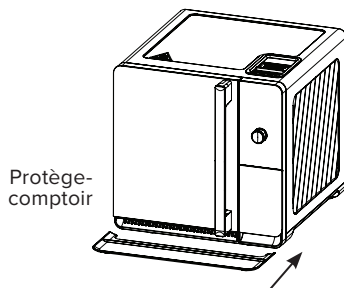
REMARQUE: Avant chaque utilisation du fumoir, de l'eau fraîche devrait être ajoutée au bac à déchets. Le bac à déchets doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation du fumoir. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel pour les instructions de nettoyage.



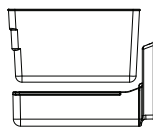
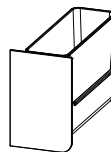
Grilles



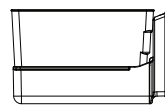
Lèche-frite



Protège-comptoir



Correct



Incorrect

Préparation du fumoir d'intérieur

ÉTAPE 1) Préparation de votre fumoir

Liste de vérification avant la fumaison

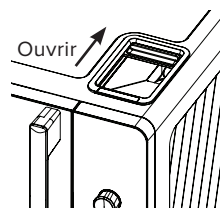
1. Effectuer l'entretien d'avant la fumaison
 - a. Nettoyer la lèchefrite
 - b. Nettoyer le bac à déchets
 - c. Nettoyer la chambre à fumée
2. Vérifier l'absence de danger autour du fumoir
 - a. Assurez-vous que rien n'obstrue l'évacuation à l'avant sous la porte du fumoir.
 - b. S'assurer que le fumoir se trouve à une distance sécuritaire des objets combustibles
3. Effectuer les manœuvres d'avant la fumaison
 - a. Charger les granules dans la trémie
 - b. Amorcer la vis sans fin (si nécessaire)
 - c. Remplir le bac à déchets avec de l'eau propre
4. Vérifier que toutes les pièces nécessaires sont correctement installées
 - a. Lèchefrite interne installée sous les aliments
 - b. Bac à déchets correctement installé dans son support
 - c. Support du bac à déchets installé
 - d. Protège-comptoir placé devant le fumoir
 - e. Porte de trémie fermée

Chargement des granules

Ouvrez la porte de la trémie à granules en la faisant glisser vers l'arrière de l'appareil. Vérifiez l'absence de corps étrangers dans la trémie avant d'ajouter des granules.

Remplissez complètement la trémie avec des granules, mais assurez-vous de pouvoir fermer la porte de la trémie.

Fermez complètement la porte de la trémie. La porte de la trémie doit toujours être fermée lorsque le fumoir est en marche. Dans le cas contraire, de la fumée pourrait s'échapper de l'appareil.



⚠ ATTENTION Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement avec des granules de bois de feuillus destinés aux aliments et aux barbecues ou fumoirs à granules. Reportez-vous à la section « Consignes de sécurité » à la page 8 de ce manuel pour plus de détails.

REMARQUE : Chargez uniquement des granules de bois massif. Ne chargez pas la trémie avec des particules ou de la sciure de granules de bois car cela pourrait causer un dysfonctionnement du fumoir et présenter des problèmes de sécurité.

Amorçage de la vis sans fin

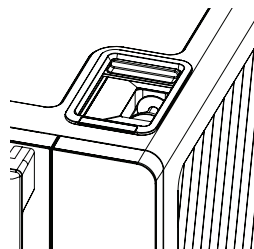
Pour obtenir une fumaison performante, la vis sans fin doit être amorcée après le remplissage de la trémie à granules. Cela permet de réduire le temps nécessaire pour commencer à produire de la fumée.

REMARQUE: Le processus d'amorçage de la vis sans fin doit être effectué uniquement avant la première utilisation ou lorsque la trémie a été complètement vidée de granules. En règle générale, si la vis sans fin est visible au fond de la trémie, la vis sans fin doit être amorcée après le chargement de granules dans la trémie.

Avant d'amorcer la vis sans fin, vérifiez que le bac à déchets est vide et sec, et que son support est correctement installé dans le fumoir.

Pour amorcer la vis sans fin, appuyez sur le bouton [Settings] du panneau de commande. Tournez le cadran jusqu'à voir « AUGER » sur l'écran. Appuyez sur le cadran pour sélectionner.

La vis sans fin s'active alors pendant une durée fixe. Pendant ce temps, la vis sans fin alimente les granules à travers l'appareil. Certains granules peuvent être éjectés dans le bac à déchets, mais ils peuvent être retournés dans la trémie.



Préparation du bac à déchets

Lorsqu'il est correctement rempli d'eau fraîche, le bac à déchets recueille et éteint les granules usagés, ce qui facilite leur mise au rebut en toute sécurité.

Préparation du fumoir d'intérieur

Pour préparer le bac à déchets, retirez le support du bac situé sous le panneau de commande. Retirez le bac à déchets de son support. Remplissez le bac avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne de remplissage « MIN ». Remplacez le bac dans son support et faites glisser ce dernier pour fermer.

REMARQUE: Lorsque vous videz les granules usagés et l'eau de votre bac à déchets, évitez de mettre les granules de bois usagés dans le drain. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » à la page 28 de ce manuel pour plus de détails.

ÉTAPE 2) Démarrage de votre fumoir

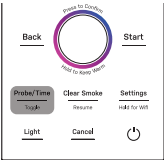
Sélection du mode de cuisson

Le fumoir comprend huit modes de cuisson intégrés, dont six sont prédéfinis avec des réglages recommandés pour divers aliments. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour une brève explication de chaque mode de cuisson.

Mode de cuisson	Description et suggestions de réglage
Pointe de poitrine	Pour fumer une pointe de poitrine de bœuf
Côtes de porc	Pour fumer des côtes de porc
Soc de porc	Pour fumer un soc ou une épaule de porc
Ailes	Pour fumer des ailes ou des hauts de cuisse de poulet
Poulet	Pour fumer un poulet entier
Saumon	Pour fumer du poisson, comme le saumon
Maintien chaud	Réchauffe doucement les aliments jusqu'au moment de manger
Personnaliser	Adaptation à un aliment ou une recette spécifique

Pour sélectionner le mode de cuisson, tournez le cadran jusqu'à ce que le mode souhaité s'affiche. Appuyez sur le cadran pour sélectionner le mode de cuisson.

REMARQUE: Les derniers réglages utilisés pour chaque mode de cuisson sont enregistrés dans la mémoire. La prochaine fois que vous sélectionnez le mode de cuisson, les derniers réglages utilisés s'afficheront. Pour restaurer les valeurs par défaut des modes de cuisson prédéfinis, appuyez sur le bouton [Settings] et tournez le cadran jusqu'à ce que « RESET » s'affiche à l'écran. Appuyez sur le cadran et tournez-le jusqu'à ce que les mots « PRESETS ONLY » apparaissent. Appuyez une fois de plus sur le cadran et le mot « COMPLETED » s'affiche, signifiant la réinitialisation de toutes les valeurs du mode de cuisson.



Alternance entre la cible de la sonde et le temps de cuisson

Méthode de cuisson	Description	Entrée utilisateur
Cible de sonde	Le fumoir passe au maintien au chaud ou s'éteint* lorsque la sonde atteint la température cible	Température interne ciblée
Temps de cuisson	Le fumoir passe au chaud ou s'éteint* à l'expiration du temps de cuisson	Temps de cuisson total

La durée de cuisson dans le fumoir peut être contrôlée soit par un temps de cuisson sélectionné, soit par la température interne des aliments mesurée par la sonde de température.

Pour basculer entre chaque méthode de contrôle, appuyez sur le bouton [Probe/Time].

* Si le maintien au chaud automatique (Auto Warm) est activé, le fumoir passe automatiquement en mode de maintien au chaud en utilisant le temps de maintien au chaud et la température configurés. Si le maintien au chaud automatique est désactivé, le fumoir s'éteint automatiquement. Reportez-vous à la section « Cuisson et maintien au chaud » de ce manuel pour des instructions détaillées.

Préparation du fumoir d'intérieur

Sélection de la cible de la sonde

Pour sélectionner la température souhaitée pour la cible de la sonde, tournez le cadran jusqu'à ce que les indicateurs « < > » mettent <Probe Target> en surbrillance. Appuyez sur le cadran pour sélectionner la température. Tournez ensuite le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température de la sonde cible ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température. Appuyez de nouveau sur le cadran pour confirmer la température sélectionnée pour la cible de la sonde.

Sélection du temps de cuisson

Pour sélectionner le temps de cuisson souhaité, tournez le cadran jusqu'à ce que les indicateurs « < > » mettent <Cook Time> en surbrillance. Appuyez sur le cadran pour sélectionner le temps. Tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de cuisson, ou dans le sens inverse des aiguilles pour le diminuer. Appuyez de nouveau sur le cadran pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.

Sélection de la température du fumoir

Pour sélectionner la température de cuisson souhaitée dans la chambre à fumaison, tournez le cadran jusqu'à ce que les indicateurs « < > » mettent <Smoker Temp> en surbrillance. Appuyez sur le cadran pour sélectionner la température. Tournez ensuite le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température, ou dans le sens inverse des aiguilles pour la diminuer. Appuyez de nouveau sur le cadran pour confirmer la température de fumoir sélectionnée.

Sélection du niveau de fumée

Pour sélectionner le niveau de fumée souhaité, tournez le cadran jusqu'à ce que les indicateurs « < > » mettent <Smoke Level> en surbrillance. Appuyez sur le cadran pour sélectionner. Tournez ensuite le cadran dans le sens des aiguilles pour augmenter le niveau, ou dans le sens inverse des aiguilles pour le diminuer. Appuyez de nouveau sur le cadran pour confirmer le niveau de fumée sélectionné.

Installation de la sonde de température

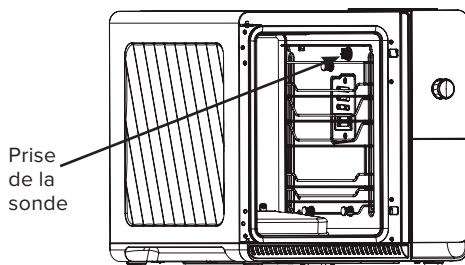
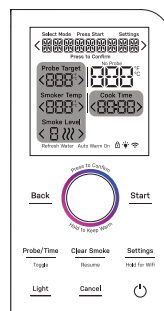
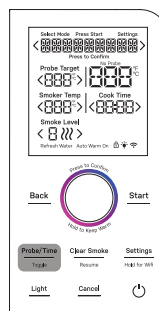
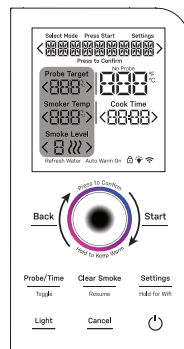
Pour installer la sonde de température, repérez la prise de la sonde dans la partie supérieure droite de la chambre de fumaison. Ouvrez le capuchon métallique de la prise de la sonde et insérez la fiche dans cette prise. Poussez la fiche dans la prise jusqu'à ce qu'elle soit complètement rentrée.

Insérez l'extrémité pointue de la sonde dans l'aliment. Il est généralement recommandé d'insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment, ou au centre de l'aliment s'il est d'une épaisseur uniforme.

Pour un rendement optimal, la sonde doit être entièrement insérée dans l'aliment. Si la sonde n'est pas insérée correctement, elle pourrait ne pas mesurer avec précision la température de la partie la plus froide de l'aliment. Certains aliments, en particulier les petits articles, ne conviennent pas à la cuisson avec la sonde en raison de leur forme ou de leur taille.

Conseil: Évitez d'insérer la sonde jusqu'à toucher un os. Le fait de toucher l'os peut entraîner une lecture incorrecte de la température interne des aliments. Avant de fermer le fumoir, assurez-vous que le cordon de la sonde est placé de manière à ne pas être pincé ou coincé par la porte lors de sa fermeture.

REMARQUE: Le fumoir n'est compatible qu'avec la sonde de température fournie. Bien que d'autres sondes puissent se brancher dans la prise de la sonde, elles n'ont pas été étalonnées pour fonctionner avec votre fumoir et fourniront probablement des lectures de température imprécises.



Démarrage de votre fumoir

⚠ ATTENTION TEMPÉRATURES ALIMENTAIRES SÛRES POUR LA CONSOMMATION

Cuisez les aliments à fond pour vous prémunir contre les maladies d'origine alimentaire. On peut trouver des recommandations de températures minimales sécuritaires pour la cuisson des aliments sur les sites [Isltdoneyet.gov](https://www.isltdoneyet.gov) et [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov). Utilisez la sonde de température fournie ou un thermomètre alimentaire pour mesurer la température des aliments en plusieurs endroits.

Les quatre phases de la cuisson

Your Profile Smart Indoor Smoker will transition through different phases of cooking. The current cooking phase will be shown at the top of the display.

1. PRÉCHAUFFAGE

Le fumoir se réchauffe pour se préparer à la fumaison.

2. FUMAIISON*

Le fumoir procède actuellement à la fumaison de la nourriture.

3. CUISSON

Le fumoir ne fume plus, mais continue de cuire la nourriture.

4. MAINTIEN AU CHAUD**

Le fumoir chauffe doucement les aliments pour les garder au chaud jusqu'au moment de manger.

*Si le niveau de fumée est réglé sur « — », la phase de fumaison sera ignorée.

**Si le maintien au chaud automatique (Auto Warm) est désactivé, la phase de maintien au chaud est ignorée.

Démarrage de votre fumoir

Une fois que tous les réglages de cuisson souhaités ont été sélectionnés, démarrez le fumoir en appuyant sur le bouton [Start]. Les mots « ADD WATER » (ajouter de l'eau) s'affichent. Appuyez sur le cadran pour confirmer que le bac à déchets a été rempli d'eau fraîche. Le texte « + PELLETS » (granules) s'affiche. Appuyez sur le cadran pour confirmer que la trémie a été remplie de granules.

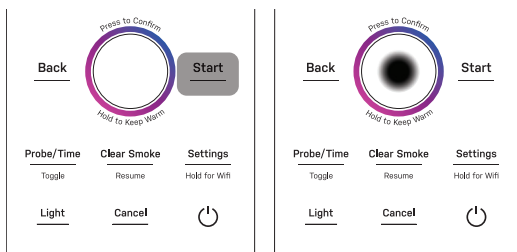
Le fumoir commence alors le préchauffage. Le mot « PREHEATING » commence à défiler sur l'écran. De plus, l'anneau de progression autour du cadran s'allume progressivement en jaune de bas en haut de l'anneau, indiquant la progression de la phase de préchauffage.

REMARQUE: Pendant la phase de préchauffage, la chambre de fumaison peut ne pas commencer à chauffer immédiatement. Le système de filtrage de fumée de fumée actif à l'arrière de l'appareil doit être chauffé avant que l'appareil puisse commencer à fumer ou à cuire.

Option de démarrage automatique de la fumaison

Il est généralement recommandé d'attendre la fin de la phase de préchauffage avant de placer les aliments dans le fumoir. Cependant, il est possible de démarrer automatiquement la fumaison en appuyant durant 3 secondes sur le bouton [Start]. Les mots « PREHEATING – AUTO START ENABLED » (préchauffage – démarrage automatique activé) s'afficheront.

REMARQUE: L'appareil continue de préchauffer, mais passe automatiquement en phase de fumaison lorsque le préchauffage est terminé lors du démarrage automatique. La fumée ne sera pas générée tant que le système de filtrage actif de la fumée n'aura pas été chauffé correctement. L'objectif du démarrage automatique est de pouvoir insérer des aliments avant de démarrer le cycle et de ne pas avoir à interagir avec l'appareil pour passer à la phase de fumaison.



Fumaison et cuisson de vos aliments

ÉTAPE 3) Fumaison de vos aliments

Une fois la phase de préchauffage terminée, l'appareil émet une alerte sonore.

Si la cible de la sonde est active et que la sonde de température n'est pas insérée, « ADD PROBE » (ajouter la sonde) clignote à l'écran. Insérez la sonde et appuyez sur le bouton [Start] pour commencer la phase de fumaison.

Si le temps de cuisson est actif ou si la cible de la sonde est active lorsque la sonde est insérée, « READY » (prêt) s'affiche. Appuyez sur le bouton [Start] pour commencer la phase de fumaison.

REMARQUE: L'appareil lance automatiquement la phase de fumaison 15 minutes après la fin de la phase de préchauffage.

Si le temps de cuisson est actif, la minuterie commence le décompte.

Si la cible de la sonde est active, la température réelle de la sonde s'affiche à côté de la température cible de la sonde.

REMARQUE: Le fumoir passe automatiquement à la phase de CUISSON après six heures de FUMAIISON en raison de la capacité de granules de la trémie. La plupart des aliments développent une saveur de fumée délicieuse dans ce laps de temps, sans avoir besoin de plus de temps de fumaison. Cependant, le temps de fumaison peut être prolongé manuellement. Pour prolonger le temps de fumaison, voyez la section « Rétablissement de la fumaison » de ce manuel.

Modification des réglages pendant la fumaison ou la cuisson

À tout moment pendant le fonctionnement, les paramètres suivants peuvent être modifiés : PROBE TARGET (cible de sonde), COOK TIME (temps de cuisson), SMOKER TEMP (température du fumoir) et SMOKE LEVEL (niveau de fumée).

Tournez le cadran pour naviguer jusqu'au réglage souhaité et appuyez sur le cadran pour le sélectionner. Tournez le cadran pour effectuer un réglage, puis appuyez dessus pour confirmer le changement.

Ouverture de la porte en cours de fumaison ou de cuisson

Chaque fois que la porte du fumoir est ouverte pendant la fumaison ou la cuisson, la minuterie de cuisson s'interrompt et la chambre de fumaison cesse de chauffer. La minuterie et le chauffage reprennent automatiquement après la fermeture de la porte.

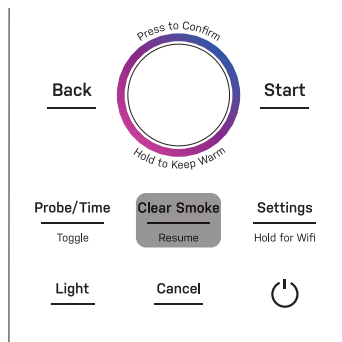
Si la porte du fumoir est laissée ouverte pendant plus de 15 minutes, le fumoir s'éteint automatiquement et revient en mode veille.

REMARQUE: Si la porte est ouverte pendant la FUMAIISON, le système de filtrage actif de la fumée continue de fonctionner. De plus, la vis sans fin peut fonctionner plusieurs fois lorsque la porte est ouverte. Il s'agit des fonctions normales de l'appareil.

Élimination de la fumée pendant la fumaison

Pendant la phase de FUMAIISON, pour éliminer la fumée de la chambre, appuyez sur le bouton [Clear Smoke]. L'écran affiche « SMOKE CLEARING » (élimination de la fumée) pour indiquer que le fumoir évacue la fumée de la chambre. Le processus d'élimination de la fumée prend 10 minutes. Une fois l'opération terminée, l'écran affiche « CLEARED » (éliminée) durant 2 minutes. À ce stade, le fumoir continuera de cuire à la température désignée jusqu'à ce que la température cible de la sonde ou le temps de cuisson soit atteint, ou que la fumée soit rétablie.

Bien que la porte du fumoir puisse être ouverte à tout moment, il est recommandé d'éliminer la fumée au préalable pour éviter un dégagement de fumée indésirable dans votre maison lors de l'ouverture de la porte.



Fumaison et cuisson de vos aliments

ÉTAPE 3) Fumaison et cuisson de vos aliments

Rétablissement de la fumaison

Pendant la phase de CUISSON, appuyez sur le bouton [Clear Smoke] pour rétablir ou prolonger le temps de fumaison. Les mots « ADD WATER » (ajouter de l'eau) s'affichent. Vérifiez le niveau d'eau dans le bac à déchets. Si le niveau d'eau est au-dessus de la ligne de remplissage « MAX », jetez le contenu du bac à déchets et remplissez-le avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne de remplissage « MIN ». Appuyez sur le cadran pour confirmer que le bac à déchets a été correctement inspecté. Le mot « PELLETS » (granules) s'affiche. Ouvrez la porte de la trémie et remplissez la trémie de granules de bois. Fermez la porte de la trémie. Appuyez sur le cadran pour confirmer que la trémie a été remplie de granules. Le mot « SMOKING » (fumaison) apparaît sur l'écran pour indiquer que l'appareil a repris la fumaison.

REMARQUE: Chaque fois que la phase de FUMAISSON reprend, le fumoir passe automatiquement à la phase de CUISSON après six heures de FUMAISSON.

ÉTAPE 4) Maintien au chaud jusqu'au moment de manger

Le fumoir passe automatiquement à la phase de CUISSON après six heures de fumaison. Pour prolonger le temps de fumaison, voyez la section « Rétablissement de la fumaison » de ce manuel.

Pendant la phase de CUISSON, l'appareil arrête de fumer et continue de cuire les aliments à la TEMPÉRATURE DE FUMOIR désignée jusqu'à ce que le TEMPS DE CUISSON soit écoulé ou que la température CIBLE DE LA SONDE soit atteinte.

Maintien au chaud automatique

Par défaut, la fonction de MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE (Keep Warm) est activée et les mots « Auto Warm On » s'affichent à l'écran.

Lorsqu'il est activé, le fumoir passe automatiquement à la phase de MAINTIEN AU CHAUD lorsque le TEMPS DE CUISSON est écoulé ou que la température de la CIBLE DE SONDE est atteinte.

Pendant la phase de MAINTIEN AU CHAUD, l'appareil continue à chauffer doucement les aliments jusqu'à ce que l'appareil soit éteint manuellement ou après 24 heures de maintien au chaud. Pendant cette phase, la température du fumoir peut être réglée entre 140 °F et 170 °F degrés.



Activation/désactivation du maintien au chaud automatique

Pour désactiver ou activer la fonction AUTO WARM (maintien au chaud automatique), reportez-vous au « Menu des paramètres du fumoir » à la page 22 de ce manuel.

Réglage de la température de MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE avant son démarrage

Pour régler la température du fumoir avant le démarrage du MAINTIEN AU CHAUD, reportez-vous au « Menu des paramètres du fumoir » à la page 22 de ce manuel.

Savourez vos aliments!

ÉTAPE 5) Savourez!

Lorsque les aliments sont prêts à être retirés du fumoir, ouvrez la porte et retirez-les avec précaution à l'aide de la protection appropriée, comme des gants de cuisine.

Les grilles peuvent être retirées complètement de la chambre pour faciliter le retrait des aliments.

Mise en arrêt du fumoir

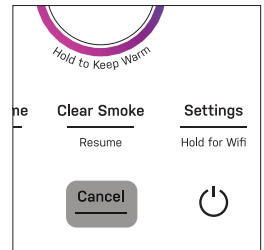
À tout moment pendant le fonctionnement, vous pouvez arrêter le fumoir en appuyant sur le bouton [Cancel] ou sur le bouton marche-arrêt. Si l'appareil fumait, la chambre de fumaison sera d'abord débarrassée de la fumée. Le fumoir passe ensuite en mode veille.

Arrêt automatique après 30 minutes d'inactivité

Après 30 minutes d'inactivité en mode veille, l'écran s'éteint automatiquement et le fumoir passe en mode sommeil.

Pour éteindre manuellement le fumoir, appuyez sur le bouton d'alimentation .

REMARQUE: Si l'appareil a récemment produit de la fumée, le système de filtrage actif de la fumée peut continuer à fonctionner en arrière-plan pendant jusqu'à 10 minutes. Ceci permet de s'assurer que la fumée a été correctement éliminée de la chambre avant d'arrêter complètement l'appareil. Pendant ce temps, les mots « SMOKE CLEARING » (élimination de la fumée) s'affichent à l'écran. Le ventilateur et le système de chauffage arrière continuent de fonctionner jusqu'à ce que le processus d'élimination de la fumée soit terminé.



Réactivation du fumoir

Pour réactiver l'appareil, appuyez sur n'importe quel bouton du panneau de commande ou tournez le cadran. L'affichage s'allume.

Menu des paramètres du fumoir

Auto Warm (maintien au chaud automatique)

Ce paramètre est utilisé pour activer ou désactiver la fonction de MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE.

Pour désactiver la fonction AUTO WARM, appuyez sur le bouton [Settings] et tournez le cadran jusqu'à ce que « AUTO WARM » s'affiche, puis appuyez sur le cadran pour confirmer. Appuyez sur le cadran pour confirmer. La fonction de MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE est désactivée et les mots « Auto Warm On » ne s'allument plus sur l'affichage.

Pour activer la fonction de MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE, suivez les mêmes étapes que ci-dessus mais sélectionnez plutôt l'option « TURN ON ».

Pour modifier la température de la fonction de MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE, suivez les étapes ci-dessus mais sélectionnez plutôt l'option « EDIT TEMP » (modifier la température). Tournez le cadran pour régler la température du fumoir, puis appuyez sur le cadran pour confirmer. Le réglage est maintenant enregistré et l'écran revient au menu Settings.

Pellet (granule)

Ce paramètre est utilisé pour vider la trémie à granules lorsque vous changez de type de granules.

Pour vider la trémie à granules, assurez-vous d'abord que le bac à déchets est vide et complètement sec. Ouvrez ensuite la porte de la trémie pour observer le niveau de granules dans la trémie.

Appuyez sur [Settings] et tournez le cadran pour naviguer jusqu'à l'option « PELLETS » (granules). Appuyez sur le cadran pour sélectionner. Appuyez de nouveau sur le cadran pour commencer le processus de vidange de la trémie. L'écran affiche « EMPTYING PELLETS - CANCEL TO STOP » (vidange des granules - Annuler pour arrêter) et la vis sans fin fonctionne jusqu'à 20 minutes pour éjecter les granules de la trémie dans le bac à déchets.

Lorsque la trémie est vide, appuyez de nouveau sur le cadran pour arrêter la vis sans fin.

Menu des paramètres du fumoir

Auger (vis sans fin)

Ce paramètre est utilisé pour amorcer le système d'alimentation en granules.

REMARQUE: Le processus d'amorçage de la vis sans fin doit être effectué uniquement avant la première utilisation ou lorsque la trémie a été complètement vidée de granules. En règle générale, si la vis sans fin est visible au fond de la trémie, la vis sans fin doit être amorcée après le chargement de granules dans la trémie.

Pour amorcer la vis sans fin, assurez-vous d'abord que le bac à déchets est vide et complètement sec.

Appuyez sur [Settings] et tournez le cadran pour naviguer jusqu'à l'option « AUGER » (vis sans fin). Appuyez sur le cadran pour sélectionner. Appuyez à nouveau sur le cadran pour commencer le processus d'amorçage de la vis sans fin. La vis sans fin fonctionne pendant 90 secondes avant de s'arrêter automatiquement. Pendant ce temps, des granules non utilisés peuvent être éjectés dans le bac à déchets. Ces granules peuvent être retournés à la trémie.

Brightness (luminosité)

Ce paramètre permet de régler la luminosité de l'écran.

Pour régler la luminosité, appuyez sur [Settings] et tournez le cadran pour accéder à l'option « BRIGHTNESS » (luminosité). Appuyez sur le cadran pour sélectionner. Tournez le cadran pour régler la luminosité de l'écran entre LOW, MEDIUM, HIGH ou OFF (faible, moyenne ou élevée). Appuyez de nouveau sur le cadran pour confirmer votre choix.

Sound (niveau sonore)

Ce paramètre est utilisé pour régler le volume des sons émis par le fumoir.

Pour régler le volume, appuyez sur le bouton [Settings] et tournez le cadran pour accéder à l'option « SOUND » (niveau sonore). Appuyez sur le cadran pour sélectionner. Tournez le cadran pour régler le volume entre LOW, MEDIUM, HIGH ou OFF (faible, moyen, élevé ou désactivé). Appuyez de nouveau sur le cadran pour confirmer votre choix.

Units (unités de température)

Ce paramètre permet d'alterner les unités de température affichées entre Fahrenheit et Celsius.

Pour changer les unités de température, appuyez sur [Settings] et tournez le cadran pour naviguer jusqu'à l'option « UNITS » (unités). Appuyez sur le cadran pour sélectionner. Tournez le cadran pour alterner entre les degrés Fahrenheit (SELECT F) et Celsius (SELECT C). Appuyez de nouveau sur le cadran pour confirmer votre choix.

Info (version du micrologiciel)

Ce paramètre est utilisé pour afficher la version actuelle du micrologiciel installé sur le fumoir. Il se peut que vous soyez invité à fournir cette information lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Reset (réinitialisation)

Ce paramètre est utilisé pour restaurer les valeurs par défaut de la liste des préréglages (PRESETS ONLY) ou pour effectuer une réinitialisation complète des réglages d'usine (FACTORY RESET) de l'appareil.

Pour restaurer les valeurs par défaut prédéfinies, appuyez sur [Settings] et tournez le cadran pour accéder à l'option « RESET » (réinitialisation). Appuyez sur le cadran pour sélectionner. Tournez le cadran jusqu'à ce que « PRESET ONLY » (préréglages seulement) s'affiche. Appuyez sur le cadran pour confirmer.

REMARQUE: Si les valeurs par défaut des préréglages ont été modifiées et utilisées pour une fumaison, les valeurs modifiées sont enregistrées dans le préréglage désigné. Utilisez cette option pour restaurer les valeurs par défaut.

Pour effectuer une réinitialisation aux valeurs d'usine, appuyez sur [Settings] et tournez le cadran pour accéder à l'option « RESET » (réinitialisation). Appuyez sur le cadran pour sélectionner. Tournez le cadran jusqu'à ce que « FACTORY RESET » (réinitialisation aux valeurs d'usine) s'affiche. Appuyez sur le cadran pendant trois secondes pour terminer la réinitialisation.

Verrouillage des commandes

Verrouillage des commandes

Cet appareil est doté d'un verrouillage des commandes pour éviter toute utilisation accidentelle ou indésirable. Lorsqu'il est activé, l'appareil ignore toute entrée de l'utilisateur et le fumoir ne peut pas fonctionner.

Pour activer le verrouillage des commandes, maintenez enfoncés les boutons « **Back** » et « **Start** » durant trois secondes. L'écran affiche « **LOCKED** » pour indiquer que le verrouillage des commandes a été activé. L'icône de verrouillage des commandes s'allume également et tous les autres éléments d'affichage s'éteignent.

Pour désactiver le verrouillage des commandes , maintenez enfoncés les boutons « **Back** » et « **Start** » durant trois secondes. L'écran affiche « **UNLOCKED** », puis se met en veille et l'icône de verrouillage des commandes  disparaît.

Conseils et astuces de fumaison

Conseils généraux pour la fumaison

- Utilisez une sonde pour surveiller la température interne et terminer la fumaison lorsque la température souhaitée est atteinte.
- Laissez le gras poursuivre son œuvre : Après avoir fumé des aliments gras volumineux, enveloppez-les avec du papier aluminium, réduisez la température ambiante et maintenez-les au chaud durant une plus longue période. Cette manœuvre permet au gras de poursuivre son action et adoucit la viande pour obtenir une humidité et une saveur maximales, tout en interrompant le processus de cuisson actif qui peut durcir la viande. Reportez-vous à la section « Maintien au chaud automatique » à la page 21 de ce manuel pour obtenir des instructions sur la façon d'y parvenir avec votre fumoir d'intérieur intelligent Profile.
- Envisagez d'ajouter de l'humidité aux aliments tout au long de la période de cuisson, soit en les vaporisant ou badigeonnant périodiquement. L'humidité supplémentaire aidera les aliments à absorber plus de saveur de fumée.
- Évitez d'ouvrir fréquemment la porte ou de retirer le bac à déchets lorsque vous fumez ou cuisinez. Cela empêchera l'appareil de produire de la fumée et pourrait provoquer une perte rapide de température, une augmentation du temps de cuisson, ou une réduction ou une inégalité de la saveur.
- Plus chaud ne signifie pas toujours mieux. Selon le type d'aliment, fumer plus longtemps à basse température permettra d'obtenir des aliments de meilleure qualité, plutôt que de fumer plus rapidement à haute température.
- Les aliments peu épais ont généralement besoin d'une température de fumaison plus élevée et d'un temps de cuisson plus court. À l'inverse, les aliments plus épais ont généralement besoin d'une température plus basse et d'un temps de cuisson plus long.
- Les viandes grasses volumineuses peuvent se retrouver dans un « décrochage » autour de 150 à 160 °F degrés. Un décrochage se produit lorsque l'humidité à l'intérieur des aliments gras commence à s'évaporer, ce qui fait que la température interne reste stable ou augmente très lentement pendant plus longtemps. Ce phénomène est normal. La durée du décrochage dépend de la taille de la viande et de la température du fumoir. C'est une autre raison pour laquelle nous recommandons de cuire à une température de sonde cible plutôt qu'à un temps minuté.
- Pensez à emballer vos aliments avec du papier aluminium à la moitié de la fumaison pour retenir l'humidité. Cela peut aussi contribuer à dépasser plus rapidement la température de « décrochage » en conservant la chaleur et l'humidité des aliments.
- Lors de la cuisson de gros morceaux de viande (soc de porc, poitrine de porc, etc.), il est recommandé d'enlever l'excédent de gras sur la surface de la viande. Découpez le gras de couverture à une épaisseur de 1/4 po. L'action du gras à la surface ne pénètre pas la viande et ne l'humidifie pas. Au lieu de cela, le gras s'écoule de l'aliment et augmente la difficulté de nettoyage.

Conseils et astuces de fumaison

Conseils pour le fumoir d'intérieur

- Vérifiez que votre fumoir est connecté au Wi-Fi et appliquez toutes les mises à jour du micrologiciel demandées par l'application mobile SmartHQ. Cela permettra à votre fumoir de bénéficier des dernières améliorations de performance et de toutes les nouvelles fonctionnalités disponibles.
- Dans la mesure du possible, utilisez la méthode de contrôle de la cible de sonde. L'utilisation de la sonde de température pour mesurer la température interne vous aidera à vous assurer que vos aliments sont cuits correctement.
- Évitez de surcharger la chambre du fumoir avec de la nourriture. Placer des quantités excessives d'aliments à l'intérieur du fumoir peut interrompre la circulation d'air à travers la chambre du fumoir et nuire à la performance de cuisson.
- La température du fumoir peut être modifiée à tout moment pendant la fumaison ou la cuisson. Cependant, laissez le fumoir s'ajuster à la température désirée avant d'effectuer d'autres changements de température.
- La fonction de maintien au chaud n'est pas conçue pour cuire des aliments. Elle est uniquement destinée à chauffer doucement les aliments qui ont déjà été cuits correctement.
- Gardez votre fumoir propre! Inspectez régulièrement la chambre de fumaison pour détecter toute accumulation de matière grasse.
- Si possible, placez les aliments directement à côté de l'entrée de génération de fumée. Cela assurera le contact le plus étroit entre les granules fumants et les aliments pour une saveur de fumée maximale.
- Bien qu'il soit possible d'ajouter de l'humidité et des agents aromatisants dans la lèchefrite (p. ex. eau, vinaigre de cidre de pomme, bière, etc.), évitez d'ajouter ces éléments lorsque vous fumez des viandes à haute teneur en gras, comme le soc de porc, pour éviter de déborder la lèchefrite.
- Pour obtenir des relevés de température plus précis, insérez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse ou au centre de la nourriture tout en évitant les os et le gras.
- Pour les meilleurs résultats, effectuez une rotation des grilles d'avant en arrière et de haut en bas à mi-parcours de la fumaison.

Connexion au Wi-Fi

Connectivité Wi-Fi – Application SmarthQ™

Votre fumoir d'intérieur intelligent Profile est compatible avec la connectivité Wi-Fi. Un module Wi-Fi est intégrée dans votre produit, lui permettant de communiquer avec votre téléphone intelligent pour surveillance, contrôle, notification et mises à jour du logiciel. Pour tirer avantage des fonctions de connexion de votre électroménager, veuillez télécharger l'application mobile SmarthQ™.

Consultez également le site GEAppliances.com/ge/connected-appliances pour en savoir plus sur les fonctions connectées de votre appareil.

Se connecter au Wi-Fi

Pour connecter le fumoir à votre réseau Wi-Fi, maintenez le bouton « Settings » enfoncé durant trois secondes. L'icône Wi-Fi  commence à clignoter sur l'écran pour indiquer que l'appareil est en mode de couplage.

Suivez les instructions de l'application SmarthQ™ pour poursuivre la configuration Wi-Fi.

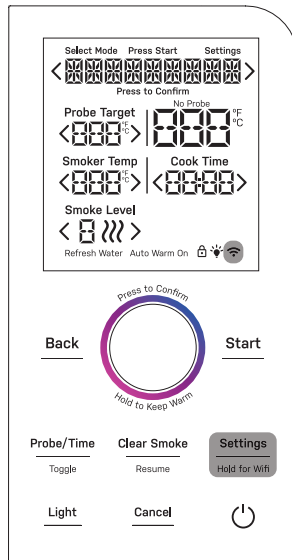
Lorsque le fumoir est correctement connecté à un réseau Wi-Fi, l'icône Wi-Fi  cesse de clignoter et reste allumée.

REMARQUE: En cas de coupure de courant ou de connexion, l'appareil peut prendre jusqu'à cinq minutes pour se reconnecter.

Se déconnecter du Wi-Fi:

Pour déconnecter le fumoir de votre réseau Wi-Fi, maintenez le bouton « Settings » enfoncé durant trois secondes. L'icône Wi-Fi  disparaît de l'écran.

REMARQUE: La déconnexion du Wi-Fi supprimera la configuration réseau de la mémoire de l'appareil. Le processus de configuration (Se connecter au Wi-Fi) doit être répété pour se reconnecter au Wi-Fi.



Entretien et nettoyage

Nettoyage de votre fumoir

⚠ AVERTISSEMENT Laissez le fumoir refroidir complètement et débranchez-le avant de le nettoyer ou l'entretenir.

Effectuer un nettoyage minutieux de votre fumoir après chaque utilisation aidera à maintenir sa longévité et son bon rendement. Chaque section ci-dessous explique comment nettoyer et entretenir correctement chaque zone de l'appareil.

Nettoyage de l'extérieur du fumoir

Vérifiez que l'appareil est éteint et débranché et que toutes les surfaces extérieures sont froides avant de procéder au nettoyage.

Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver le panneau de commande pour vous assurer que l'appareil n'est pas activé accidentellement pendant le nettoyage. Voyez la section « Verrouillage des commandes » à la page 24 de ce manuel.

Nettoyez l'extérieur du fumoir avec une éponge ou un chiffon doux et une solution de savon doux et d'eau ou de vinaigre et d'eau. Rincez à l'eau claire et séchez avec un linge doux.

Les déversements de marinades, de sauces et de liquides à badigeonner contenant des acides doivent être immédiatement essuyés, car les acides peuvent provoquer une décoloration des surfaces du fumoir.

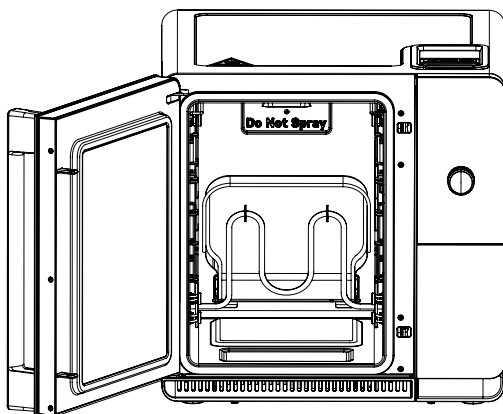
N'utilisez pas des nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des poudres de nettoyage sur l'extérieur du fumoir. Pour éviter de rayer ou altérer les surfaces extérieures, ne frottez pas l'appareil avec une brosse métallique ou en nylon.

Nettoyage de l'intérieur du fumoir

Retirez tous les accessoires et les grilles de la chambre de fumaison. Pour nettoyer le fond de la chambre de fumaison, faites tourner l'élément chauffant et sa garde vers le haut pour accéder à la surface inférieure. Nettoyez l'intérieur du fumoir avec une éponge ou un chiffon doux et une solution de savon doux et d'eau ou de vinaigre et d'eau.

Pour la saleté tenace ou d'autres accumulations sur les surfaces émaillées de la chambre de fumaison, utilisez un nettoyant abrasif doux avec une éponge antirayures.

N'utilisez pas des nettoyants pour le four, des nettoyants abrasifs, des nettoyants liquides corrosifs, de la laine d'acier, des tampons à récurer ou des poudres de nettoyage sur l'intérieur du fumoir.



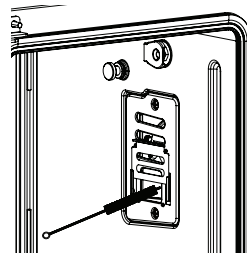
Entretien et nettoyage

Nettoyage de la rampe à granules

Lorsque les granules sont éjectés de l'allumeur, ils tombent sur la rampe à granules et glissent vers le bac à déchets. Au fil du temps, la rampe à granules peut accumuler des dépôts qui empêchent les granules usés de tomber correctement dans le bac à déchets.

Pour nettoyer la rampe à granules, repérez le couvercle d'entrée de la fumée sur la paroi droite de la chambre de fumaison. Ouvrez la porte d'entrée en la faisant glisser vers le haut. Ensuite, utilisez la brosse pour rampe à granules fournie pour récurer la rampe, brosse située juste derrière le couvercle d'entrée des granules.

Nettoyez la rampe à granules de temps en temps ou si des cendres sont trouvées à l'intérieur de la chambre de fumaison.



Nettoyage du couvercle de la lampe

Au fil du temps, une couche de graisse et de crésote peut s'accumuler sur le couvercle en verre de la lampe de la chambre de fumaison. Cette accumulation assombrit le verre et atténue la lumière.

Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer le couvercle en verre en l'essuyant avec une éponge ou un chiffon doux et une solution de savon doux et d'eau ou de vinaigre et d'eau.

Pour les taches tenaces, utilisez un nettoyant abrasif doux, avec une éponge antirayures.

Nettoyage du bac à déchets

Après chaque utilisation, les eaux usées et les granules dans le bac à déchets doivent être mis au rebut. Pour nettoyer la poubelle, retirez complètement le support du bac à déchets de l'avant du fumoir. Retirez le bac de son support, en prenant soin de ne pas renverser les eaux usées.

Versez les eaux usées dans le drain à travers une crépine, en prenant soin de séparer les granules usées solides. Il n'est pas recommandé d'utiliser un broyeur à déchets pour éliminer les granules usés. Les granules usés solides peuvent ensuite être jetés dans les ordures.

Pour nettoyer le bac à déchets, lavez-le simplement à l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Bien qu'il soit recommandé de laver le bac à la main, il peut aussi être lavé en toute sécurité dans un lave-vaisselle automatique.

REMARQUE : Il est normal de voir des granules de bois non brûlés dans le bac. Chaque niveau de fumée consomme la même quantité de granules, mais des niveaux de fumée sélectionnés plus élevés produiront plus de granules carbonisés, tandis que des niveaux de fumée plus faibles en produiront moins.

Nettoyage des grilles

Pour les salissures légères, les grilles et leurs supports peuvent être lavés à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse. Un tampon souple en polyester ou en nylon peut être utilisé pour nettoyer les zones de souillure ou d'accumulation plus tenaces.

Les grilles et leurs supports vont aussi au lave-vaisselle automatique.

Nettoyage de la sonde de température

La sonde de température doit être nettoyée au savon et à l'eau, ou avec un tampon à récurer rempli de savon. Laissez refroidir la sonde avant de la nettoyer. Frottez les taches tenaces avec un tampon à récurer rempli de savon. Rincez et séchez.

REMARQUE : Ne lavez pas la sonde de température dans un lave-vaisselle automatique car vous risqueriez de l'endommager.

Entretien et nettoyage

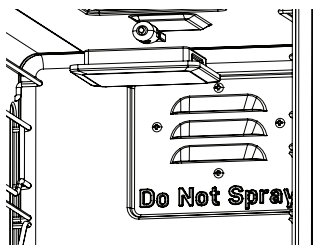
Lampe de la chambre de fumaison

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BRÛLURE: Avant de remplacer l'ampoule du fumoir, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil au niveau du panneau de fusibles ou du disjoncteur principal ou en débranchant l'appareil du mur. L'omission de prendre cette précaution peut occasionner une décharge électrique ou une brûlure.

⚠ AVERTISSEMENT RISQUE DE BRÛLURE: Attendez que le couvercle de verre et l'ampoule soient refroidis avant de les retirer. Toucher du verre chaud avec les mains nues ou un linge humide peut causer des brûlures.

Assurez-vous que le couvercle en verre et l'ampoule sont froids avant de les retirer. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule chaude avec un chiffon humide, car elle pourrait se briser.

Pour retirer le couvercle en verre, tirez sur ses bords. Un tournevis à lame plate peut être utilisé pour ouvrir le couvercle avec précaution. Soutenez le couvercle de la lampe pour éviter qu'il ne tombe au fond de la chambre de fumaison. Veillez à ne pas briser le couvercle en verre ou à ne pas écailler le revêtement en émail de la chambre de fumaison.



Une fois le couvercle de la lampe en verre enlevé, retirez l'ampoule en la saisissant fermement et en la faisant glisser en ligne droite jusqu'à ce que les deux broches se dégagent de la douille.

Ne touchez pas au verre de la nouvelle ampoule avec vos doigts. Cela pourrait provoquer une défaillance prématurée de l'ampoule. Tenez l'ampoule de rechange avec un linge propre ou un papier mouchoir, broches orientées vers le bas. Alignez les deux broches avec la douille et faites glisser doucement les broches dans la douille. Appuyez fermement pour vous assurer que l'ampoule est rentrée à fond.

Réinstallez le couvercle de la lampe avant de rebrancher l'alimentation au fumoir.

REMARQUE: Remplacez uniquement l'ampoule de la chambre de fumaison par une ampoule halogène G9 de 25 watts.

Dépannage

Problème	Solution probable
Pas de chaleur dans la chambre de fumaison	• Vérifiez que le fumoir est correctement branché dans une prise de courant. • Confirmez que le bouton [Start] a été enfoncé après les réglages de cuisson souhaités. • L'élément chauffant de la chambre de fumaison peut ne pas s'activer immédiatement au début du préchauffage, puisque le système de filtrage actif de la fumée doit se réchauffer avant que le fumoir soit prêt à fonctionner.
Odeur de fumée	• Il est normal de détecter une odeur de fumée, mais il ne devrait y avoir aucune fumée visible qui sort de l'appareil. • Assurez-vous que rien ne gêne la fermeture du joint de porte. • Évitez de faire fonctionner le fumoir sans aliment, car cela peut entraîner une odeur plus perceptible. • Vérifiez que la porte du fumoir est complètement fermée. Si vous utilisez la sonde de température, assurez-vous que le cordon n'est pas coincé dans la porte. • Vérifiez que le bac à déchets a été rempli d'eau fraîche et que le support du bac à déchets est complètement inséré. • Vérifiez que la porte de la trémie à granules est complètement fermée. • Assurez-vous que la nourriture dans la chambre du fumaison ne bloque pas l'entrée de la fumée du côté droit de la chambre ou les événements à l'arrière de la chambre. • Assurez-vous que le fumoir a été correctement entretenu et nettoyé conformément aux instructions de la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel, en portant une attention particulière à la rampe à granules.
Fumée excessive dans la chambre de fumaison	• Les déchets et les cendres de granules peuvent s'être accumulés près de l'allumeur. Nettoyez la zone située derrière le couvercle de l'entrée de fumée. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel pour des instructions détaillées.
Pas ou peu de fumée dans la chambre de fumaison	• Vérifiez la trémie pour vous assurer que les granules de bois ont été chargés. • Vérifiez que le niveau de fumée est réglé à 1 ou plus. • Amorcez la vis sans fin pour vous assurer que les granules ont été introduits dans l'allumeur. Voyez le paramètre « Auger » (vis sans fin) dans la section « Menu des paramètres du fumoir » de ce manuel. • Vérifiez que la porte est complètement fermée et que le bac à déchets a été correctement installé avec son support complètement rentré. • Vérifiez que l'entrée de fumée est propre et qu'aucune cendre ou résidu ne bloque la fumée entrante. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel pour des instructions détaillées. • Après la fin du préchauffage, la fumée peut mettre jusqu'à 15 minutes avant d'être visible dans la cavité.

Dépannage

Problème	Solution probable
La nourriture n'a pas le goût fumé	- Assurez-vous que la vis sans fin est amorcée avant de commencer la fumaison. - Assurez-vous que l'appareil a fini de préchauffer avant de charger le fumoir avec de la nourriture. - N'ouvrez pas la porte ou le bac à déchets à moins que cela ne soit nécessaire car cela interrompt la production de fumée. - Utilisez des granules avec des profils de fumée plus forts, tels que le noyer ou le prosopis. - Gardez la viande humide tout au long de la séance de fumaison, par exemple par vaporisation ou badigeonnage. - La viande placée froide dans le fumoir prendra une saveur plus fumée en raison d'un temps de cuisson plus long. - Augmentez le niveau de fumée. - Ajoutez du temps de fumaison au besoin. - Lorsque vous cuisinez sur une seule grille, placez-la au centre de la cavité.
Les granules dans la trémie sont humides	- Videz les granules avant de fumer et remplacez-les par de nouveaux granules secs - Évitez de charger le fumoir avec des granules dans des environnements très humides.
La vis sans fin est bruyante lors de l'alimentation des granules	- Ouvrez la porte de la trémie à granules et vérifiez l'absence de corps étrangers. Ne mettez pas la main dans la trémie lorsque la vis sans fin est en marche. - Pensez à vider la trémie et à recharger les granules pour éliminer tout blocage dû aux granules ou aux obstructions
Cendre dans la chambre de fumaison	Les déchets et les cendres de granules se sont accumulés près de l'allumeur. Nettoyez la zone située derrière le couvercle de l'entrée de fumée. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel pour des instructions détaillées.
Les aliments ne sont pas uniformément fumés/cuits	- Évitez de surcharger le fumoir avec de la nourriture ou de placer les aliments trop près les uns des autres. - Lorsque vous cuisinez avec plusieurs grilles, nous vous recommandons d'effectuer une rotation des grilles d'avant en arrière et de haut en bas à mi-parcours de la séance de fumaison.
Les commandes ne répondent pas	- Vérifiez que le verrouillage des commandes n'est pas activé. Pour plus de détails, reportez-vous à la section « Menu des paramètres du fumoir » de ce manuel. - Assurez-vous que le panneau de commande est exempt de graisse, d'huile ou d'autres salissures. - Vérifiez que l'autocollant est décollé de l'écran.

Dépannage

Problème	Solution probable
Émission de fumée visible de l'appareil	• Vérifiez que la porte du fumoir est complètement fermée. Si vous utilisez la sonde de température, assurez-vous que le cordon n'est pas coincé dans la porte. • Ne débranchez jamais le fumoir pendant son fonctionnement, car cela désactivera le système de filtrage actif de la fumée. • Vérifiez que le bac à déchets a été rempli d'eau fraîche et que le support du bac à déchets est complètement inséré. • Vérifiez que la porte de la trémie à granules est complètement fermée. • Si de la fumée visible est toujours émise par l'appareil, veuillez appeler notre ligne de soutien au 1-833-4BODEWELL.
Pas de son	• Vérifiez que le son n'a pas été désactivé. Reportez-vous à la section « Menu des paramètres du fumoir » de ce manuel.
Le ventilateur cesse de fonctionner	• Le ventilateur interne s'allume et s'éteint automatiquement selon la phase de fumaison ou de cuisson. REMARQUE: Lorsque l'écran affiche « COOKING » ou « KEEPING WARM », le ventilateur peut s'éteindre automatiquement.
Le support du bac à déchets ne s'insère pas dans le fumoir	• Vérifiez l'absence d'obstructions derrière le support du bac. • Vérifiez l'orientation du bac à déchets. Les lignes de remplissage « MAX » et « MIN » doivent être orientées vers l'arrière du fumoir.
L'éclairage de la chambre de fumaison est faible	• Nettoyez le couvercle de la lampe en verre. Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel pour des instructions détaillées.
La lampe de la chambre de fumaison ne s'allume pas	• L'ampoule est défectueuse. Remplacez l'ampoule en suivant les instructions de la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel.

Garantie limitée GE Appliances

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement lorsqu'il est utilisé dans des conditions domestiques normales pendant la période de garantie, visitez GEAppliances.com/contact ou appelez le 1-833-4BODEWELL pour obtenir des informations sur l'entretien du produit.

Pour faire une réclamation de garantie, visitez le site **GEAppliances.com/contact** ou appelez le **1-833-4BODEWELL**. Veuillez avoir à votre disposition votre numéro de modèle et votre numéro de série. Les instructions de retour et d'emballage seront fournies à ce moment-là.

Durant la période de: GE Appliances couvre	
Un (1) an À partir de la date d'achat initial	Si l'appareil tombe en panne en raison d'un vice de matière ou de fabrication au cours de la garantie limitée d'un an, GE Appliances réparera le produit, le remplacera par un produit neuf ou fabriqué, ou remboursera le prix d'achat du produit à la seule discrétion de GE Appliances.

Ce que GE Appliances ne garantit pas:

- La défaillance du produit en raison d'un usage abusif, d'une mauvaise utilisation, ou s'il est utilisé à des fins commerciales ou autres que celles prévues.
- Le remplacement des fusibles du domicile ou le réarmement des disjoncteurs.
- Les dommages survenus après la livraison.
- Tout dommage occasionné par un accident, un incendie, une inondation ou une autre catastrophe naturelle.
- Les dommages accessoires ou indirects causés par d'éventuelles déficiences de cet électroménager.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul recours exclusif consiste en l'échange du produit ou son remboursement en vertu de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites relatives à la qualité marchande ou à l'adéquation à un usage particulier, se limitera à une période de un an ou à la période la plus courte prescrite par la loi.

Brochez votre reçu ici. Pour obtenir le service sous garantie, vous devrez fournir la preuve de l'achat original.

Clients des États-Unis : Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur d'origine pour les produits achetés relativement à une utilisation domestique à l'intérieur des États-Unis. En Alaska et à Hawaii, la garantie limitée n'inclut pas les coûts relatifs à l'expédition des appareils.

Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou indirects. Certains droits particuliers vous sont dévolus en vertu de la présente garantie et peuvent s'accompagner d'autres droits qui varient selon votre lieu de résidence. Pour connaître la nature exacte de vos droits, consultez l'organisme de protection du consommateur de votre région, ou encore le bureau du procureur général de l'État.

Garant : GE Appliances, une compagnie Haier
Louisville, KY 40225

Pour les clients au Canada: Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur original et à tout propriétaire suivant pour les produits achetés au Canada pour un usage domestique au Canada. Le service de mandat à domicile sera fourni dans les zones où il est disponible et jugé raisonnable par Mabe. Pour plus d'informations sur la garantie prolongée, visitez geappliances.ca/purchase-extended-warranty

Garant Canada: MC Commercial, Burlington, Ontario, L7R 5B6

Soutien Au Consommateur

Aux États-Unis – Visitez-nous à **GEAppliances.com** ou composez le **800.626.2005**

Au Canada – Visitez-nous à **GEAppliances.ca** ou composez le **877.994.5366**

Trouvez des renseignements pour les propriétaires sur notre site Web :

- **Information**
- **Enregistrez l'appareil**
- **Planifiez un service**
- **Achetez des pièces, accessoires ou garanties prolongées**
- **Connectez votre appareil** – 800.220.6899

Si vous n'êtes pas satisfait du service, contactez-nous sur notre site Web en incluant tous les détails ainsi que votre numéro de téléphone, ou écrivez à :

Aux États-Unis - General Manager, Customer Relations | GE Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

Au Canada - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

GEAppliances.com



GEAppliances.ca



Rejoignez la communauté des
fumeurs d'intérieur pour partager
des conseils, des recettes et des
photos!







Profile

AHUMADOR INTERIOR INTELIGENTE



Series P9SBAAS y P9SBCAS

ESPAÑOL

GE is a trademark of the General Electric Company. Manufactured under trademark license.

49-9000057 Rev. 6 09-26



GRACIAS POR HACER QUE GE APPLIANCES
SEA PARTE DE SU HOGAR..

Ya sea que haya crecido usando GE Appliances, o que ésta es su primera vez, nos complace tenerlo en la familia.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de GE Appliances, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD	5
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC/IC	9
COMPONENTES	10
CONTROLES	11
ANILLO DE PROGRESO Y ESTADO	13
PUESTA EN MARCHA	14
Desembalaje del Ahumador	14
Posicionamiento del Ahumador	14
INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES	14
Soportes del Estante Extraíble	14
Estantes Rejilla	15
Charola de Goteo	15
Protector de Encimera	15
Bote de Residuos y Soporte	15
PREPARACIÓN DEL AHUMADOR INTERIOR	16
PASO 1) PREPARACIÓN DEL AHUMADOR	16
Lista de Control Antes de Ahumar	16
Carga de Pellets	17
Preparación de la Barrena	17
Preparación de la Barrena	17
Conexión WiFi – Aplicación SmarthQ™	17
PASO 2) INICIO DEL AHUMADOR	17
Selección del Modo de Cocción	17
Alternancia Entre el Objetivo de la Sonda y el Tiempo de Cocción	17
Selección del Objetivo de la Sonda	17
Selección del Tiempo de Cocción	18
Selección de Temperatura del Ahumador	18
Selección del Nivel de Ahumado	18
Instalación de la Sonda de Temperatura	18
Las Cuatro Fases de Cocción	19
Inicio del Ahumador	19
Opción de Inicio Automático del Ahumado	19
PASO 3) AHUMADO DE LA COMIDA	20
Apertura de la Puerta Durante el Ahumado o Cocción	20
Limpieza del Humo Durante el Ahumado	20
Reinicio del Ahumado	21
PASO 4) MANTENER CALIENTE HASTA QUE ESTE LISTO PARA COMER	21
Mantener el Calor de Forma Automática	21
Alternancia para CALENTAR DE FORMA AUTOMÁTICA	21
Ajuste de Temperatura de AUTO WARM (Calentar de Forma Automática) antes de que se Inicie esta función	21
PASO 5) ¡DISFRUTE!	22
Detención del Ahumador	22
Apagado del Ahumador	22
Activación del Ahumador	22
MENÚ DE CONFIGURACIONES DEL AHUMADOR	22
Calentar de Forma Automática	22
Pellet	22

Índice

- MENÚ DE CONFIGURACIONES DEL AHUMADOR.....**23
 - Barrena.....23
 - Brillo23
 - Sonido23
 - Unidades23
 - Información23
 - Reinicio.....23
- BLOQUEO DE LOS CONTROLES**24
- CONSEJOS Y TRUCOS PARA AHUMAR**24
 - Consejos Generales para Ahumar.....24
- CONEXIÓN A WIFI.....**26
 - Conexión Wi-Fi – Aplicación SmartHQ™.....26
 - Conexión a WiFi.....26
 - Desconexión del WiFi26
- CUIDADO Y LIMPIEZA.....**27
 - Limpieza del Ahumador.....27
 - Limpieza del Exterior del Ahumador.....27
 - Limpieza del Interior del Ahumador.....27
 - Limpieza de la Tapa de la Luz.....28
 - Limpieza del Bote de Residuos28
 - Limpieza de los Estantes.....28
 - Limpieza de la Sonda de Temperatura.....28
 - Luz de la Cámara de Ahumado29
- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....**30
- NOTAS**33
- GARANTÍA LIMITADA DE GE APPLIANCES**34
- SOPORTE AL CONSUMIDOR.....**35

Registación del producto

Escriba los números de modelo
y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los números de modelo y serie se encuentran en la etiqueta sobre la parte trasera de la unidad.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

Lea toda la información de seguridad e instrucciones de funcionamiento contenidas en este manual de forma detenida, antes de usar el electrodoméstico. Guarde estas instrucciones para su referencia.

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
- No use este electrodoméstico para funciones para las cuales no fue diseñado.
- Se deberá estar especialmente atento siempre que un electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- El uso de accesorios no recomendados o no provistos por el fabricante del electrodoméstico podrá causar lesiones o daños sobre el electrodoméstico.
- No caliente envases de comida que no fueron abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- Evite enchufar u operar otros dispositivos en el mismo circuito mientras utiliza el ahumador interior, con el fin de evitar la sobrecarga del circuito, desconexiones molestas del disyuntor y/o riesgos de incendio.
- Para su desconexión, gire el control a Off (Apagado), y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de pared.
- No permita que el cable cuelgue del extremo de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No use ni guarde el electrodoméstico en áreas exteriores. Este electrodoméstico es para uso hogareño únicamente.
- No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Asegúrese de que el electrodoméstico esté posicionado sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Incluso aunque haya suficiente espacio en el ahumador, evite cargar cantidades excesivas de comida.
- Mantenga la puerta del depósito de pellets cerrada, excepto al llenar nuevamente el depósito. Esto asegurará que los pellets de madera estén correctamente almacenados.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del ahumador. La grasa que se encuentre en o cerca del ahumador se podrá incendiar.
- Limpie el electrodoméstico de forma regular, de acuerdo con las instrucciones de limpieza y cuidado. Use sólo los agentes de limpieza recomendados.
- Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no se encuentre en uso o antes de la limpieza. Espere a que se enfríe completamente antes de retirar o insertar partes o componentes.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas y perillas. Para realizar la desconexión, presione el botón Power (Encendido) para apagar el ahumador, y luego retire el cable de electricidad del tomacorriente.
- No use agentes de limpieza duros cerca de la abertura sobre la parte trasera de la cámara de ahumado, ya que esto podrá dañar los componentes interiores del electrodoméstico.
- Nunca coloque utensilios de cocción, piedras para pizzas u horneados, o cualquier tipo de papel de aluminio o revestimientos de terceros en el piso de la cámara del ahumador. Estos ítems podrán atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y riesgos de descarga, humo o incendio.
- Como protección contra descargas eléctricas no sumerja los cables, enchufes o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o luego de que el electrodoméstico haya tenido una falla, o se haya dañado de cualquier manera. Desconecte el electrodoméstico del suministro de corriente y solicite el servicio de un técnico calificado. Consulte la página 35 para programar el servicio técnico.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA RIESGO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Quemar pellets de madera produce monóxido de carbono. El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y venenoso. Su inhalación podrá producir enfermedades, lesiones graves o la muerte. El Ahumador Interior Inteligente Profile fue diseñado específicamente para convertir subproductos de combustión de pellets de madera, incluyendo el monóxido de carbono. Este electrodoméstico se puede usar en áreas interiores de forma segura. No usar y no mantener el electrodoméstico de forma adecuada podrá comprometer la capacidad del mismo para funcionar de forma segura en su hogar.

Siga estas pautas para minimizar el riesgo que implica el monóxido de carbono:

- Lea toda la información de seguridad y las instrucciones de funcionamiento antes de usar el electrodoméstico. Siempre use el electrodoméstico siguiendo de forma estricta estas instrucciones.
- Siempre use el electrodoméstico con tanta ventilación como sea posible. Evite usar el electrodoméstico en espacios pequeños o encerrados.
- Al usar el ahumador, de forma regular inspeccione la puerta para asegurar que no haya objetos extraños que impidan que se cierre completamente, o que de cualquier otra forma interfieran con el sellado de la puerta. Al usar la sonda de temperatura, asegúrese de que su cable se encuentre posicionado de modo que no sufra pellizcos ni quede atrapado por la puerta al cerrar esta última. Brechas en el sellado podrán permitir la salida de humo de la cámara de ahumado.
- Las organizaciones gubernamentales y de seguridad generalmente recomiendan la instalación de un detector de monóxido de carbono a batería o con respaldo de batería en su hogar. Siga las instrucciones del fabricante del detector en relación al mantenimiento y reemplazo del mismo.
- Conozca del riesgos del monóxido de carbono sobre la salud. Al ser inhalado, el monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Niveles bajos de oxígeno en sangre pueden producir la pérdida de la conciencia y la muerte.
- Conozca los síntomas del envenenamiento con monóxido de carbono. Los síntomas más comunes son los dolores de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, dolor de pecho y confusión. Esto síntomas se describen con frecuencia como "gripales". Si usted u otras personas desarrollan dichos síntomas, deje de usar el electrodoméstico de forma inmediata, busque aire fresco y consulte a un médico.
- El consumo de alcohol podrá incrementar los efectos de envenenamiento con monóxido de carbono y reducir su capacidad para reconocer los síntomas.
- Ciertos individuos que son sensibles a contaminantes de transmisión aérea deberán tener precaución adicional al usar el electrodoméstico. Los niños, personas mayores, fumadores, mujeres embarazadas, y personas con enfermedades cardíacas crónicas, anemia, u otros problemas respiratorios son más susceptibles a los efectos del monóxido de carbono.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

ADVERTENCIA



RIESGO DE INCENDIO

- Retire todo los materiales de embalaje antes de usar el electrodoméstico, con el fin de evitar que se incendien los materiales. Asegúrese de retirar cualquier material de embalaje que se encuentre dentro de la cámara del ahumador, incluyendo el cielorraso de la cámara del ahumador.
- Al usar el electrodoméstico, conserve un espacio libre mínimo de 4 pulgadas (102 mm) sobre los lados izquierdo y derecho del electrodoméstico.
- No use ni guarde materiales inflamables o combustibles en, dentro, o cerca del electrodoméstico.
- Para reducir el riesgo de incendio, no coloque el ahumador sobre ningún electrodoméstico de calefacción o cocción.
- Para reducir riesgos de incendio, no guarde nada directamente sobre la superficie del electrodoméstico cuando éste se encuentre en uso.
- Siempre vuelva a llenar el bote de residuos con agua potable antes de cada uso. El agua asegurará que los pellets de madera calientes y usados se apaguen de forma correcta.
- Mantenga el electrodoméstico limpio, de acuerdo con las pautas de limpieza descritas en este manual. No limpiar y mantener de forma correcta el ahumador podrá producir el incendio de grasas.
- Siempre use el electrodoméstico con la charola de goteo instalada para recolectar grasas y aceites que puedan caer de la comida. Limpie la charola de goteo completamente luego de cada uso.
- Siempre que sea posible, coloque la comida en el centro de los estantes para asegurar que las gotas de grasa y aceite sea capturadas por la charola de goteo.
- No coloque sustancias inflamables dentro del ahumador, tales como alcohol o gasolina.

ADVERTENCIA



EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES Y LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

En caso de haber un incendio en el ahumador, ahogue el incendio manteniendo la puerta cerrada y cancelando el ciclo pero sin desenchufar el ahumador. De forma alternativa, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma. No use agua sobre el fuego de la grasa.

ADVERTENCIA



RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Como protección contra descargas eléctricas no sumerja los cables, enchufes o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
- Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso. Para desenchufar el electrodoméstico, tome el enchufe y empuje el mismo hacia afuera del tomacorriente. Nunca empuje desde el cable de corriente.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o luego de que el electrodoméstico haya tenido una falla, o se haya dañado de cualquier manera. Desconecte el electrodoméstico del suministro de corriente y solicite el servicio de un técnico calificado. Consulte la página 35 para programar el servicio técnico.
- Use sólo un suministro eléctrico estándar de 120V, 60 Hz, que se encuentre correctamente conectado a tierra de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad y los códigos y ordenanzas locales.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Se podrán desprender trozos de la almohadilla y entrar en contacto con las partes eléctricas, produciendo riesgos de descargas eléctricas.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠️ ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURA (cont.)

- Es posible que las superficies exteriores del electrodoméstico estén muy calientes durante y después de su funcionamiento. Siempre espere hasta que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de manipular, limpiar o mover el mismo.
- Vacíe y limpie la charola de goteo luego de cada uso. Tenga cuidado extremo al retirar la charola de goteo y descargar grasa caliente.
- Se deberá tener cuidado extremo al trasladar un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No toque las superficies calientes.
- A fin de evitar quemaduras o lesiones, siempre use la protección adecuada, tal como almohadillas para objetos calientes o guantes para horno, al retirar o manipular ítems de la cámara de ahumado.
- Los estantes rejilla y las sondas de temperatura podrán estar extremadamente calientes al realizar su precalentamiento. Tenga cuidado extremo al cargar comidas en los estantes y al insertar, retirar o ajustar sondas de temperatura.
- No use astillas de madera en el ahumador.

⚠️ PRECAUCIÓN

RESTRICCIONES SOBRE EL COMBUSTIBLE DE PELLETS

Esta unidad genera humo quemando los pellets de madera durante el funcionamiento. Aunque el humo es catalizado durante el funcionamiento, es posible que el olor generado por los pellets quemados puedan hacer que aquellos usuarios susceptibles experimenten incomodidad o una reacción alérgica durante el uso, incluso aunque no se hayan experimentado previamente dichos síntomas en relación al humo. Para minimizar este riesgo, siga las instrucciones que figuran en este manual sobre el uso, incluyendo sólo el uso de la unidad en un área bien ventilada, reduciendo la configuración del nivel de humo del ahumador, colocando el ahumador junto a una ventana abierta, o usando un purificador de aire durante el funcionamiento. No lo use en áreas exteriores.

Este electrodoméstico fue diseñado para su uso con pellets de madera dura para uso seguro con las comidas únicamente, preparado para parrillas o ahumadores con pellets. Para adquirir sus pellets preferidos para el ahumador interior, por favor visite indoorsmokerpellets.com.

- Nunca use pellets con combustible para calefacción (pellets que se queman para generar calor), ya que estos podrán contener contaminantes y aditivos peligrosos que podrán ser nocivos para su salud o para el electrodoméstico.
- No use pellets de madera blanda, tales como pino, ya que el humo generado al quemar este tipo de madera contiene fenoles peligrosos que no son seguros para el consumo.
- El uso de cualquier otro tipo de combustible en este electrodoméstico anulará la garantía y podrá producir daños sobre el electrodoméstico y/o crear riesgos sobre la seguridad.
- Siempre guarde los pellets de madera en una ubicación seca y alejada de fuentes de calor. No permita la entrada de agua en el depósito de pellets. Los pellets expuestos al agua o a un nivel alto de humedad podrán hacer que la barrena del ahumador se atasque y dañar el motor de la misma.

⚠️ CAUTION

REPARACIÓN O MODIFICACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

No intente desensamblar, reparar, modificar o reemplazar cualquier parte del electrodoméstico.

No instale ninguna parte o componente no autorizados por el fabricante para uso con el electrodoméstico. Cualquier modificación del ahumador o una instalación de partes o componentes no autorizados anulará la garantía y podrá crear riesgos sobre la seguridad. Desconecte el electrodoméstico del suministro de corriente y solicite el servicio por parte de un técnico calificado. Consulte la página 35 para programar el servicio técnico.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO

⚠ PRECAUCIÓN SE BRINDA UN CABLE DE CORRIENTE CORTO A FIN DE REDUCIR RIESGOS QUE RESULTEN DE HABERSE ENREDADO O DE TROIEZOS CON UN CABLE MÁS LARGO.

No se deberán usar cables de extensión con este producto.

⚠ PRECAUCIÓN TEMPERATURAS INTERIORES SEGURAS PARA LA COMIDA

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la misma. El USDA y la FDA brindan las recomendaciones de temperatura mínima para una comida segura. Use la sonda de temperatura provista o un termómetro de comida para medir las temperaturas de las comidas y controlar varias ubicaciones dentro del producto ahumado.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LA FCC/IC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de la Normativa de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

1. Este dispositivo no puede ocasionar interferencias perjudiciales, y
2. Este dispositivo tolera cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

Cualquier cambio o modificaciones no aprobadas expresamente por la parte responsable del cumplimiento adecuado podrán anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

NOTA: Este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en la instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, podrá ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones de radio. No se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si este equipo provoca interferencias perjudiciales sobre la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario intentar corregir la interferencia a través de una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente al cual se encuentra conectado el receptor.
- Consulte al proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

Este dispositivo cumple con el estándar(es) RSS con exención de licencia de la Industria de Canadá.

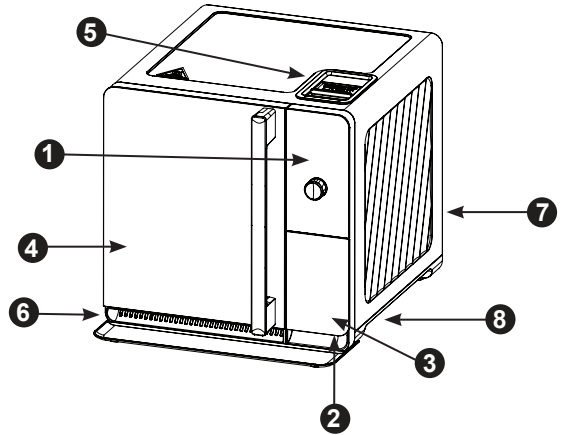
Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este dispositivo no deberá causar interferencia, y (2) Este dispositivo deberá aceptar cualquier interferencia, incluyendo interferencias que puedan generar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes

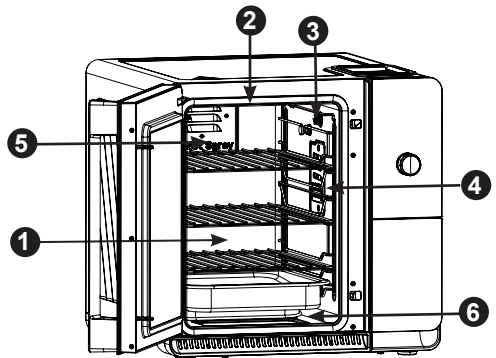
Componentes Exteriores

1. Panel de Control
2. Transportador del Bote de Residuos de Residuos
3. Bote de Residuos
4. Puerta del Ahumador
5. Depósito de Pellets
6. Ventilación de Salida
7. Cable de Corriente
8. Asas de Mano

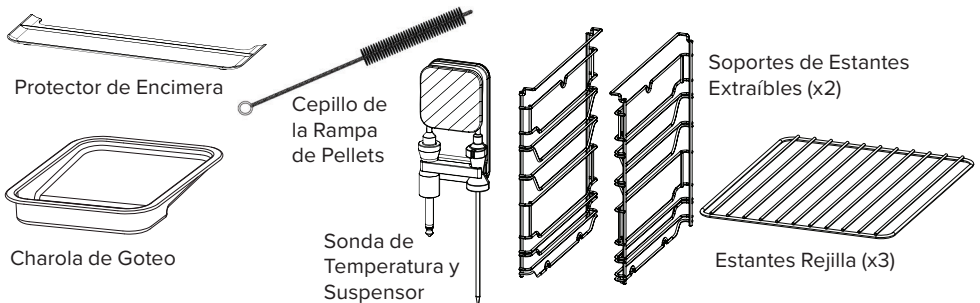


Componentes Interiores

1. Cámara para Ahumar
2. Luz de la Cámara para Ahumar
3. Ficha de la Sonda de Temperatura
4. Tapa de Entrada de Humo
5. Entrada de Filtrado de Humo Activo
6. Calentador Giratorio y Protector del Calentador



Accesorios Incluidos



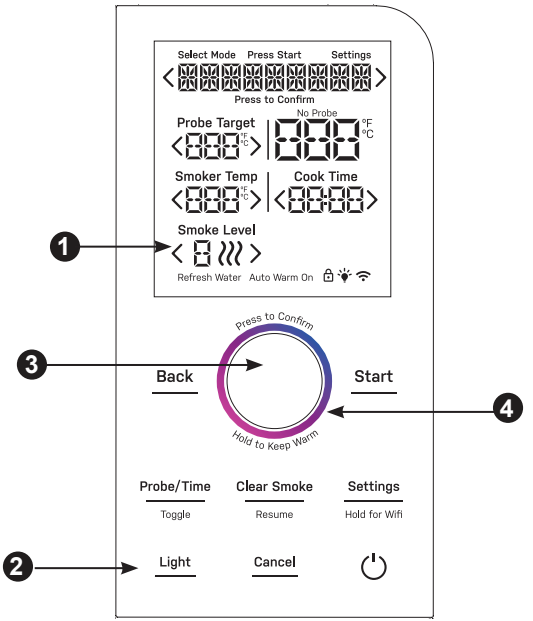
- Protector de Encimera
- Charola de Goteo
- Cepillo de la Rampa de Pellets
- Estantes Rejilla (x3)

- Soportes de Estantes Extraíbles (x2)
- Sonda de Temperatura
- Sonda de Temperatura y Suspensor

Controles

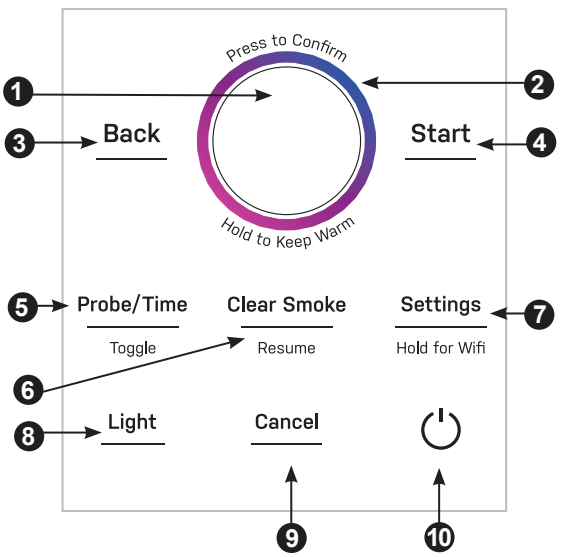
Controles

- 1. Pantalla
- 2. Botones
- 3. Dial / Botón
- 4. Anillo de Progreso y Estado



Diales y Botones

- 1. Dial
- 2. Anillo de Progreso y Estado
- 3. Botón Trasero
- 4. Botón de Inicio
- 5. Sonda / Botón del Temporizador
- 6. Botón para Despejar el Humo/ Reiniciar el Ahumado
- 7. Botón de Configuraciones
- 8. Botón de la Luz
- 9. Botón para Cancelar
- 10. Botón de Encendido



Controles

PANTALLA

Seleccione el Indicador de Modo

Las palabras “SELECT MODE” (Seleccionar Modo) se iluminarán mientras el usuario esté navegando por los modos de cocción. Una vez seleccionado el modo de cocción deseado, esta notificación desaparecerá.

Presione la Notificación de Inicio

Las palabras “PRESS START” (Presionar Iniciar) se iluminarán cuando el ciclo de precalentamiento se haya completado y el ahumador esté listo para comenzar a producir el ahumado.

Indicador de Configuraciones

La palabra “SETTINGS” (Configuraciones) se iluminará cuando el usuario esté navegando a través del menú de configuraciones del electrodoméstico.

Pantalla de Mensaje/ Modo

Durante la inactividad, el Modo de Cocción seleccionado será exhibido. Una vez que el ahumador se haya iniciado, la fase de cocción actual será exhibida. También se podrán exhibir otras notificaciones o instrucciones.

Objetivo de la Sonda

Cuando la función Probe Target (Objetivo de la Sonda) esté activa, el ahumador producirá el ahumado o cocinará la comida hasta que la temperatura interior de ésta alcance este Objetivo de la Sonda.

Notificación de Uso Sin Sonda

Las palabras “SIN SONDA” se iluminarán si se selecciona un objetivo de la sonda pero la sonda de temperatura no se encuentra instalada.

Temperatura Actual de la Sonda

Si la sonda de temperatura se encuentra instalada, su temperatura actual será exhibida. La temperatura de la sonda se mostrará sin importar si se está usando el objetivo de la sonda o el tiempo de cocción para controlar la duración de la cocción.

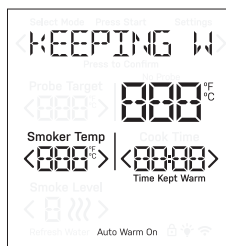
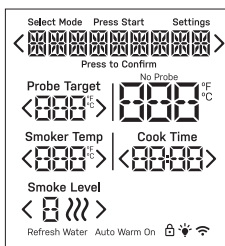
Tiempo de Cocción

Cuando la función Cook Time (TIEMPO DE COCCIÓN) esté activa, el ahumador producirá el ahumado o cocinará la comida hasta que el tiempo exhibido expire en cero. Mientras se esté manteniendo el calor, la función de tiempo mostrará el tiempo transcurrido. Cuando el Tiempo de Cocción sea superior a 1 minuto, el tiempo se exhibirá en Horas y Minutos. Cuando

el Tiempo de Cocción sea inferior a 1 minuto, el tiempo se exhibirá en Minutos y Segundos.

Tiempo Durante el Cual se Mantuvo el Calor

Las palabras “Time Kept Warm” (Tiempo Durante el Cual se Mantuvo el Calor) se iluminarán cuando la aplicación esté funcionando en el modo Keep Warm (Mantener el Calor). El tiempo exhibido indicará durante cuánto tiempo el ahumador estuvo funcionando en el modo Keep Warm (Mantener el Calor).



Nivel de Ahumado

Se exhibirá el nivel de intensidad del ahumado deseado. Si no se desea el ahumado, el nivel de ahumado se exhibirá como “--”.

Notificación de Renovación de Agua

Las palabras “Refresh Water” (Renovación de Agua) se iluminarán una vez finalizada la comida, con el fin de recordarle al usuario que descarte los pellets usados del bote de residuos y que vuelva a realizar el llenado con agua fresca.

Indicador de Activación de Auto Warm (Calentar de Forma Automática)

Las palabras “AUTO WARM ON” (Calentar de Forma Automática Activado) se iluminarán si esta función fue activada.

Indicador del Bloqueo del Control

El ícono de bloqueo del control se iluminará cuando esta función se haya activado.

Indicador de la Luz

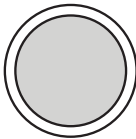
El ícono de la luz se iluminará cuando la luz de la cámara de ahumado se haya activado.

Indicador de WiFi Activado

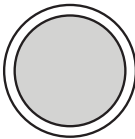
El ícono de WiFi se iluminará cuando la conectividad WiFi se haya activado.

NOTA: Retire la etiqueta sobre la pantalla para visualizar los controles.

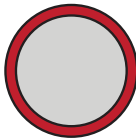
Anillo de Progreso y Estado



Blanc fixe: Veille



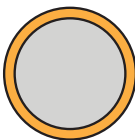
Blanc clignotant: Attention



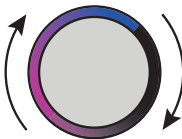
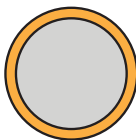
Rouge clignotant: Erreur



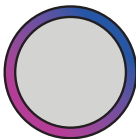
Jaune simple à jaune plein: Préchauffage



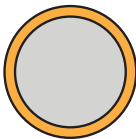
Jaune fixe : Préchauffage terminé



Dégradé en rotation: Fumaison, cuisson



Dégradé clignotant: Maintien au chaud



Jaune plein à jaune simple: Évacuation de fumée

Puesta en Marcha

Desembalaje del Ahumador

Retire y descarte de forma apropiada todos los materiales de embalaje. Evite el uso de herramientas filosas que puedan dañar los contenidos. Retire toda la cinta y películas protectoras antes del primer uso.

Consulte la sección de “Componentes” en la página 10 de este manual para verificar que todos los componentes se encuentren presentes.

Posicionamiento del Ahumador

Coloque el ahumador en una superficie interior nivelada y estable, tal como la encimera de una cocina.

El ahumador se deberá posicionar de modo que haya 4 pulgadas de espacio libre sobre la izquierda y la derecha del electrodoméstico, siempre que sea posible. Posicione el ahumador lejos de materiales inflamables y de cualquier ítem que pueda ser sensible al calor.

Instalación de Componentes

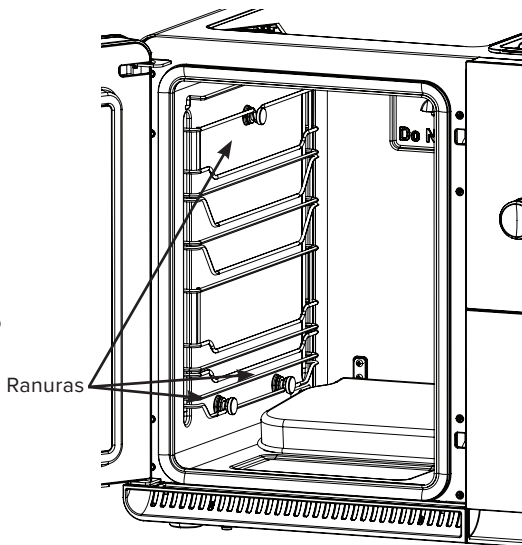
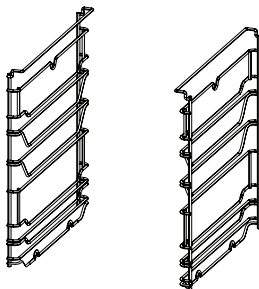
Soportes de Estantes Extraíbles

Los soportes de los estantes están ensamblados sobre el lateral de la cámara del ahumador y sostienen los estantes rejilla sobre los cuales se coloca la comida. Los soportes de los estantes fueron diseñados para un retiro fácil por motivos de limpieza, y son de uso seguro en lavavajillas.

NOTA: Los soportes de los estantes fueron diseñados para ser simétricos. Por lo tanto, no es importante qué estante se instala sobre el lado izquierdo o derecho de la cámara del ahumador.

Para ensamblar el soporte del estante izquierdo, alinee las dos ranuras en la parte inferior del soporte del estante con los pernos de hombro montados sobre el lado inferior izquierdo de la cámara del ahumador. Presione el soporte del estante hacia abajo, de modo que las ranuras queden apoyadas detrás de la cabeza de los pernos de hombro inferiores.

Luego alinee la ranura de la parte superior del soporte del estante con el perno de hombro montado sobre el lado superior izquierdo de la cámara del ahumador. Incline levemente la rejilla hacia abajo para permitir que la ranura se apoye detrás de la cabeza del perno de hombro superior. Repita este mismo proceso del lado derecho.



Componentes

Estantes Rejilla

Los estantes rejilla se usan para sostener la comida dentro de la cámara de ahumado. Hay cinco posiciones en las cuales los estantes rejilla se pueden instalar. Los estantes rejilla son de uso seguro en lavavajillas.

Para instalar cada estante rejilla, deslice el estante rejilla en los soportes de los estantes sobre una de las posiciones de estantes designadas.

NOTA: La capacidad de carga máxima de cada estante es de 15 libras. Colocar más de 15 libras sobre cualquier estante presenta el riesgo de caída del mismo y que se cree un riesgo asociado con el incendio y/o un daño sobre el ahumador.

Charola de Goteo

La charola de goteo se usa para recolectar cualquier goteo, tales como grasa y aceite, de la comida que se está cocinando arriba.

Para instalar la charola de goteo, deslice la misma sobre los soportes de los estantes en una de las posiciones de estantes designadas. La charola de goteo siempre se deberá instalar en la posición del estante más cercano debajo de la comida. Esto asegurará que la charola capture la mayoría de los goteos y que se minimice la limpieza necesaria.

NOTA: La charola de goteo se deberá instalar siempre que se cocine en el ahumador. De otra forma, los goteos se acumularán en la parte inferior de la cámara de ahumado, haciendo la limpieza significativamente más difícil.

Protector de Encimera

El protector plástico se coloca sobre la encimera y frente al ahumador, con el fin de recolectar cualquier goteo, tal como grasa o aceite, que pueda caer al abrir la puerta del ahumador o cuando se manipule comida en el ahumador.

Para realizar la instalación, alinee la abertura del protector de la encimera hacia el frente del ahumador. Deslice el protector de la encimera debajo del ahumador hasta que quede completamente calzado contra el ahumador. Asegúrese de que el protector de la encimera no obstruya la salida de aire en el frente de la unidad.

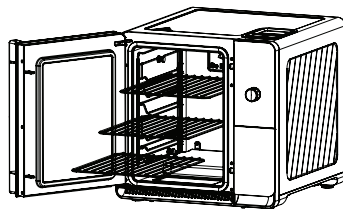
Bote de Residuos y Transportador

Cuando se llene de forma adecuada con agua fresca, el bote de residuos recolectará y extinguirá los pellets usados, haciendo que los residuos de los pellets se puedan descartar de forma segura.

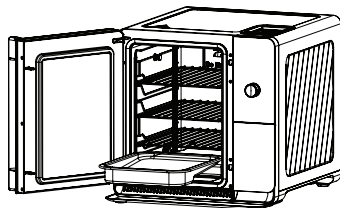
Para instalar el bote de residuos, coloque el bote de residuos metálico dentro del transportador de residuos plástico. Asegúrese de que el bote de residuos se encuentre orientado de modo que las líneas de llenado del bote de residuos miren hacia la parte trasera del transportador de residuos.

Luego deslice el transportador dentro del área abierta debajo de los controles. Empuje el transportador hacia atrás, hasta que quede completamente apoyado.

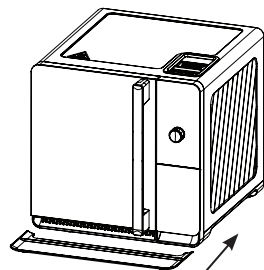
NOTA: Antes de cada uso del ahumador, se deberá agregar agua fresca al bote de residuos. El bote de residuos se deberá limpiar completamente luego de cada uso del ahumador. Consulte la sección de "Cuidado y Limpieza" de este manual para acceder a instrucciones de limpieza.



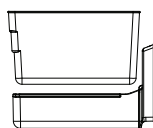
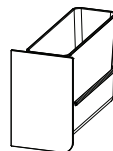
Estantes Rejilla



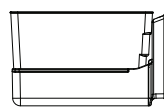
Cubeta de goteo



Protector de Encimera



Correcto



Incorrecto

Preparación del Ahumador de Interior

Paso N°1 Preparación del Ahumador

Lista de Control Antes de Ahumar

1. Realice el mantenimiento antes de ahumar
 - a. Limpie la charola de goteo
 - b. Limpie el bote de residuos
 - c. Limpie la cámara de ahumado
2. Controle que no haya riesgos alrededor del ahumador
 - a. Asegúrese de que nada obstruya la salida frontal de aire debajo de la puerta del ahumador.
 - b. Asegúrese de que el ahumador esté a una distancia segura de cualquier elemento combustible
3. Realice las operaciones previas al ahumado
 - a. Cargue los pellets en el recipiente
 - b. Prepare la barrena (de ser necesario)
 - c. Vuelva a llenar el cesto de residuos con agua limpia
4. Controle que todas las piezas necesarias se encuentren instaladas de forma adecuada.
 - a. La charola de goteo interna está instalada debajo de la comida
 - b. El bote de residuos está ubicado de forma correcta en el transportador de residuos
 - c. El transportador de residuos está instalado
 - d. La charola de goteo exterior está ubicada en el frente del ahumador
 - e. La puerta del recipiente está cerrada

Carga de Pellets

Abra la puerta del recipiente de pellets deslizando la misma hacia la parte trasera de la unidad. Controle que no haya objetos extraños en el recipiente antes de agregar los pellets.

Llene el recipiente en su totalidad con los pellets, pero asegúrese de que haya suficiente espacio para que la puerta del recipiente se pueda cerrar.

Cierre la puerta del recipiente completamente. La puerta del recipiente deberá estar cerrada siempre que el ahumador esté en funcionamiento. No hacer esto podrá provocar la salida de humo de la unidad.

⚠ PRECAUCIÓN Este electrodoméstico fue diseñado para su uso con pellets de madera dura para uso seguro con las comidas únicamente, preparado para parrillas o ahumadores con pellets. Para más detalles, lea las "Instrucciones de Seguridad" en la página 8 de este manual.

NOTA: Cargue pellets de madera sólida únicamente. No cargue el recipiente con partículas de pellets de madera o aserrín, ya que esto podrá producir un mal funcionamiento del ahumador y presentar riesgos de seguridad.

Preparación de la Barrena

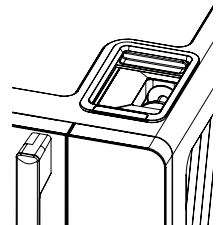
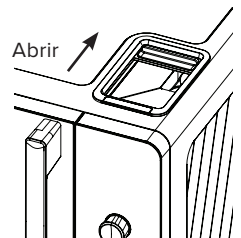
Para asegurar el funcionamiento correcto del ahumado, la barrena se deberá preparar luego de llenar el recipiente de pellets. Esto minimizará el tiempo necesario para comenzar a generar el humo.

NOTA: Sólo será necesario realizar el proceso de preparación de la barrena antes del primer uso, o cuando el recipiente se haya vaciado completamente de los pellets. Como pauta general, si el tornillo de la barrena se encuentra visible en la parte inferior del recipiente, la barrena se deberá preparar luego de realizar la carga de pellets en el recipiente.

Antes de preparar la barrena, controle que el bote de residuos se encuentre vacío y seco, y que el transportador del bote de residuos se encuentre instalado de forma apropiada en el ahumador.

Para preparar la barrena, presione el botón [Settings] (Configuraciones) sobre el panel de control. Gire el dial hasta que aparezca "AUGER" (Barrena) sobre la pantalla. Gire el dial para realizar la selección.

La barrena se activará entonces por una duración determinada. Durante este tiempo, la barrena alimentará con pellets el electrodoméstico. Algunos pellets podrán ser eyectados dentro del bote de residuos, pero estos se podrán regresar al recipiente.



Preparación del Ahumador de Interior

Preparación del Bote de Residuos

Cuando se llene de forma adecuada con agua fresca, el bote de residuos recolectará y extinguirá los pellets usados, haciendo que los residuos de los pellets se puedan descartar de forma segura.

Para preparar el bote de residuos, empuje hacia afuera el transportador del bote de residuos ubicado debajo del panel de control. Retire el bote de residuos del transportador del bote de residuos. Llene el bote de residuos con agua fresca hasta la línea de llenado “MIN” (Mínima). Regrese el bote de residuos al transportador del bote de residuos y deslice este último cerrado.

NOTA: Al vaciar los pellets usados y el agua del bote de residuos, evite colocar los pellets de madera usados en el drenaje. Para más detalles, consulte la sección de “Cuidado y Limpieza” en la página 28 de este manual.

Paso N°2 Inicio del Ahumador

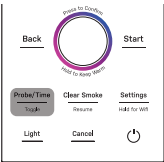
Selección del Modo de Cocción

El ahumador incluye ocho modos de cocción incorporados, incluyendo seis preconfiguraciones con ajustes recomendados para diferentes comidas. Consulte la siguiente tabla para acceder a una breve explicación de cada modo de cocción.

Modo de Cocción	Descripción
Falda	Brinda configuraciones sugeridas para ahumar una falda de res.
Costillas de Cerdo	Brinda configuraciones sugeridas para ahumar costillas de cerdo.
Paleta de Cerdo	Brinda las configuraciones sugeridas para ahumar una espaldilla o paleta de cerdo.
Alitas	Brinda las configuraciones sugeridas para ahumar alitas o muslos de pollo.
Pollo	Brinda las configuraciones sugeridas para ahumar un pollo entero.
Salmón	Brinda las configuraciones sugeridas para ahumar pescados, tal como el salmón.
Mantener el Calor	Calienta levemente la comida para mantenerla caliente hasta que se esté lista para comer.
Personalizado	Es un modo de cocción que se puede ajustar a una comida o receta específica.

Para seleccionar el modo de cocción, gire el dial hasta que el modo deseado aparezca en la pantalla. Presione el dial para seleccionar el modo de cocción.

NOTA: Las últimas configuraciones usadas para cada modo de cocción se guardarán en la memoria. La próxima vez que el modo de cocción sea seleccionado, se exhibirán las últimas configuraciones usadas. Para restaurar los valores por omisión de los modos de cocción presentes, presione el botón [Settings] (Configuraciones) y gire el dial hasta que se exhiba “RESET” (Reiniciar) sobre la pantalla. Presione el dial y gire el mismo hasta que aparezcan las palabras “PRESENTS ONLY” (Sólo Preconfiguraciones). Presione el dial una vez más y se exhibirá la palabra “COMPLETED” (Completado), indicando el reinicio de todos los valores de los modos de cocción.



Alternancia Entre el Objetivo de la Sonda y el Tiempo de Cocción

La duración de la cocción en el ahumador se podrá controlar ya sea a través de un tiempo de cocción seleccionado o por la temperatura interior de la comida, de acuerdo con lo medido por la sonda de temperatura.

Método de Cocción	Descripción	Aportes al Usuario
Objetivo de la Sonda	El ahumador pasará a Keep Warm (Mantener el Calor) o apagado* cuando la sonda alcance el objetivo de temperatura	Objetivo de temperatura interior
Tiempo de Cocción	El ahumador pasará a Keep Warm (Mantener el Calor) o apagado* cuando el tiempo de cocción caduque.	Tiempo de cocción total

Para alternar entre cada método de control, presione el botón [Probe/Time] (Sonda/ Tiempo).

* Si se activa Auto Warm (Calentar de Forma Automática), el ahumador pasará de forma automática al modo Keep Warm (Mantener el Calor) usando el tiempo y temperatura configurados para mantener la comida caliente. Si se desactiva Auto Warm (Calentar de Forma Automática), el ahumador se apagará de forma automática. Para más detalles, consulte la sección de “Cocción y Mantenimiento del Calor”.

Preparación del Ahumador de Interior

Selección del Objetivo de la Sonda

Para seleccionar el objetivo de temperatura de la sonda deseado, gire el dial hasta que los indicadores <> resalten <Probe Target> (Objetivo de la Sonda). Presione el dial para editar la temperatura. Luego gire el dial en sentido horario para incrementar la temperatura deseada de la sonda, o gire el dial en sentido antihorario para reducir la temperatura. Luego vuelva a presionar el dial para confirmar el objetivo de temperatura de la sonda.

Selección del Tiempo de Cocción

Para seleccionar el tiempo de cocción deseado, gire el dial hasta que los indicadores <> resalten <Cook Time> (Tiempo de Cocción). Presione el dial para editar el tiempo. Luego gire el dial en sentido horario para incrementar el tiempo de cocción o gire el dial en sentido antihorario para reducir el tiempo de cocción. Luego vuelva a presionar el dial para confirmar el tiempo de cocción seleccionado.

Selección de Temperatura del Ahumador

Para seleccionar la temperatura de cocción deseada dentro de la cámara de ahumado, gire el dial hasta que los indicadores <> resalten <Smoker Temp> (Temperatura del Ahumador). Presione el dial para editar la temperatura. Luego gire el dial en sentido horario para incrementar la temperatura o gire el dial en sentido antihorario para reducir la temperatura. Luego vuelva a presionar el dial para confirmar la temperatura del ahumador seleccionada.

Selección del Nivel de Ahumado

Para seleccionar el nivel de ahumado deseado, gire el dial hasta que los indicadores <> resalten <Smoke Level> (Nivel de Ahumado). Presione el dial para editar. Luego gire el dial en sentido horario para incrementar del nivel o gire el dial en sentido antihorario para reducir el nivel. Luego vuelva a presionar el dial para confirmar el nivel de ahumado seleccionado.

Instalación de la Sonda de Temperatura

Para instalar la sonda de temperatura, ubique el tomacorriente de la sonda del lado superior derecho de la cámara del ahumador. Empuje para abrir la tapa metálica de la ficha de la sonda e inserte el enchufe en la ficha de la sonda. Presione el enchufe dentro del tomacorriente hasta que esté completamente introducido.

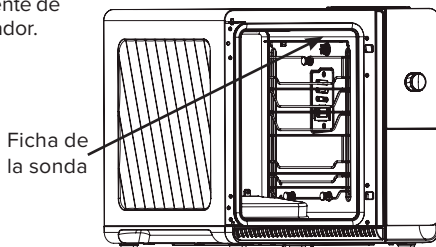
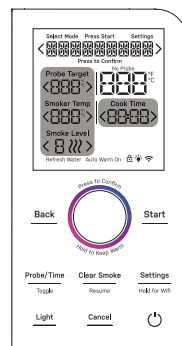
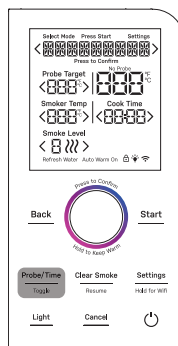
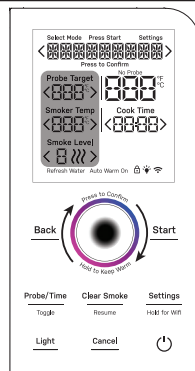
Inserte el extremo señalado de la sonda en la comida. Es generalmente recomendado instalar la sonda en la parte más gruesa de la comida, o en el centro de la comida si su grosor es uniforme.

Para obtener el mejor rendimiento, la sonda debe estar completamente insertada en la comida. Si la sonda no se inserta correctamente, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría de la comida. Algunos alimentos, especialmente los de tamaño pequeño, no son adecuados para cocinar con la sonda debido a su forma o tamaño.

Consejo: Evite insertar la sonda de modo tal que esté en contacto con un hueso. Tocar el hueso podrá generar una lectura incorrecta de la temperatura interior de la comida.

Antes de cerrar el ahumador, asegúrese de que el cable de la sonda se encuentre posicionado de modo que no sufra pellizcos ni quede atrapado por la puerta al cerrar esta última.

NOTA: El ahumador sólo es compatible con la sonda de temperatura provista. Mientras que otras sondas se pueden enchufar en un tomacorriente para sondas, éstas no fueron calibradas para funcionar con su ahumador y es probable que generen lecturas de temperatura incorrectas.



Inicio del Ahumador

⚠ PRECAUCIÓN

TEMPERATURAS INTERIORES SEGURAS PARA LA COMIDA

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la misma. Podrá encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima segura de la comida en [IsItDoneYet.gov](https://www.fsis.usda.gov) y en [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov). Use la sonda de temperatura provista o un termómetro para comida para medir la temperatura de la comida y realizar controles en múltiples ubicaciones.

Las Cuatro Fases de Cocción

Su Ahumador Interior Inteligente Profile pasará a través de diferentes fases de cocción. La fase de cocción actual se mostrará en la parte superior de la pantalla.

1. PRECALENTAMIENTO

El ahumador se está calentando en preparación para el ahumado.

2. AHUMADO*

El ahumador está actualmente ahumando la comida.

3. COCCIÓN

El ahumador ya no está ahumando pero continúa cocinando la comida.

4. MANTENIMIENTO DEL CALOR**

El ahumador está calentando levemente la comida para mantenerla caliente hasta que usted se encuentre listo para comerla.

* Si el nivel de ahumado fue configurado en “—”, la fase de Ahumado será saltada.

** Si Auto Warm (Calentar de Forma Automática) está desactivado, la fase de Mantenimiento del Calor será saltada.

Inicio del Ahumador

Una vez que todas las configuraciones de cocción deseadas hayan sido seleccionadas, inicie el ahumador presionando el botón [Start] (Inicio). Se exhibirán las palabras “ADD WATER” (Agregar Agua). Presione el dial para confirmar que el bote de residuos ha sido llenado con agua limpia. Se exhibirá el texto “+ PELLETS” (+ Pellets). Presione el dial para confirmar que el recipiente fue llenado con pellets.

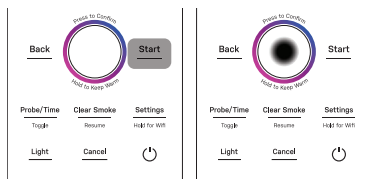
El ahumador comenzará entonces a precalentar. La palabra “PREHEATING” (Precalentamiento) comenzará a circular a través de la pantalla. Además, el anillo de notificación alrededor del dial se iluminará con la luz amarilla gradualmente desde la parte inferior hasta la parte superior del anillo, indicando el progreso de la fase de Precalentamiento.

NOTA: Durante la fase de Precalentamiento, es posible que la cámara de ahumado no comience a ahumar de forma inmediata. El sistema de Filtrado de Humo Activo en la parte trasera del electrodoméstico se deberá calentar antes de que el electrodoméstico pueda comenzar a ahumar o cocinar.

Opción de Inicio Automático del Ahumado

Generalmente se recomienda esperar hasta que la fase de Precalentamiento se complete, antes de colocar la comida en el ahumador. Sin embargo, es posible iniciar el temporizador de cocción de forma inmediata manteniendo presionado el botón [Start] (Iniciar) durante 3 segundos. Sin embargo, es posible iniciar el temporizador de cocción de forma inmediata manteniendo presionado el botón [Start] (Iniciar) durante 3 segundos. También es posible Iniciar de forma automática el ahumado manteniendo presionado el botón [Start] (Iniciar) durante 3 segundos. Se visualizarán las palabras “PREHEATING – AUTO START ENABLED” (PRECALENTANDO – INICIO AUTOMÁTICO ACTIVADO).

NOTA: El electrodoméstico aún realizará la función Preheat (Precalentar), pero ahora pasará de forma automática a la fase Smoking (Ahumado) cuando Preheating (Precalentar) se haya completado al iniciar Auto-Start (Inicio Automático). No se generará humo hasta que el sistema de Filtrado de Humo Activo se haya calentado correctamente. El propósito de Auto-Start (Inicio Automático) es poder insertar la comida antes de iniciar el ciclo y no tener que interactuar con el electrodoméstico para pasar a la fase de ahumado.



Mantenga presionado durante 3 segundos para saltar el Precalentamiento

Ahumado y Cocción de la Comida

Paso N°3 Ahumado de la Comida

Una vez completada la fase de precalentamiento, el electrodoméstico emitirá una alerta sonora. Si el Objetivo de la Sonda está activo y la sonda de temperatura no se encuentra insertada, “ADD PROBE” (Agregar Sonda) parpadeará en la pantalla. Inserte la sonda y presione el botón [Start] (Iniciar) para comenzar con la fase de Ahumado.

Si Cook Time (Tiempo de Cocción) está activo o Probe Target (Objetivo de la Sonda) está activo con la sonda insertada, “READY” (Listo) se mostrará en la pantalla. Presione el botón [Start] (Iniciar) para comenzar la fase de Ahumado.

NOTA: El electrodoméstico iniciará de forma automática la fase de Ahumado 15 minutos después de haber completado la fase de Precalentamiento.

Si Cook Time (Tiempo de Cocción) está activo, el temporizador de cocción comenzará a realizar la cuenta regresiva.

Si Probe Target (Objetivo de la Sonda) está activo, la temperatura actual de la sonda se mostrará junto a la temperatura del objetivo de la sonda.

NOTA: El ahumador pasará de forma automática a la fase de COCCIÓN luego de seis horas de AHUMADO, debido a la capacidad de los pellets en el recipiente. La mayoría de las comidas desarrollarán un delicioso sabor ahumado dentro de este tiempo, sin la necesidad de tiempo de ahumado adicional. Sin embargo, el tiempo de ahumado se podrá extender de forma manual. Para extender el tiempo de ahumado, consulte la sección de “Reinicio del Ahumado” en este manual.

Ajuste de las Configuraciones al Ahumar o Cocinar

En cualquier momento durante el funcionamiento, será posible ajustar PROBE TARGET (Objetivo de la Sonda), COOK TIME (Tiempo de Cocción), SMOKER TEMP (Temperatura del Ahumador), y SMOKE LEVEL (Nivel de Humo).

Gire el dial para navegar a través de la configuración deseada y presione el mismo para realizar la selección. Gire el dial para realizar un ajuste y luego presione el mismo para confirmar dicho cambio.

Apertura de la Puerta Durante el Ahumado o la Cocción

Siempre que la puerta del ahumador se abra durante el ahumado o la cocción, el temporizador de cocción se pausará y la cámara de ahumado dejará de calentar. El temporizador de cocción y el calentador se reiniciarán de forma automática una vez cerrada la puerta.

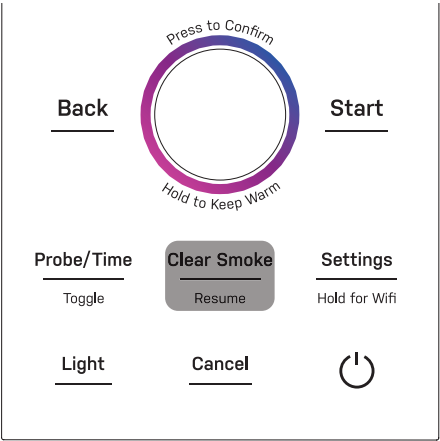
Si la puerta del ahumador se deja abierta durante más de 15 minutos, el ahumador se apagará de forma automática y regresará al modo de inactividad.

NOTA: Si la puerta se abre durante el AHUMADO, el sistema de Filtrado de Humo Activo continuará funcionando. Además, la barrena podrá operar varias veces mientras la puerta es abierta. Éstas son funciones normales del electrodoméstico.

Despeje del Humo Durante el Ahumado

Durante la fase de AHUMADO, para despejar el humo de la cámara, presione el botón [Clear Smoke] (Despejar el Humo). La pantalla mostrará “SMOKE CLEARING” (Despeje del Humo), indicando que el ahumador está evacuando el humo de la cámara. El proceso de despeje del humo tardará 10 minutos en completarse. Una vez completado este proceso, la pantalla mostrará “CLEARED” (Despejado) durante 2 minutos. En este punto, el ahumador continuará cocinando en la temperatura designada hasta que se llegue al Objetivo de la Sonda o al Tiempo de Cocción, o si el ahumado es reiniciado.

Aunque es posible abrir la puerta del ahumador en cualquier momento, se recomienda despejar el humo previamente para evitar una liberación no deseada de humo en su hogar al abrir la puerta.



Ahumado y Cocción de la Comida

Paso N°3 Ahumado y Cocción de la Comida

Reinicio del Ahumado

Durante la fase de COCCIÓN, para reiniciar el ahumado o extender el tiempo del ahumado, presione el botón [Clear Smoke] (Despejar el Humo). Se exhibirán las palabras "ADD WATER" (Agregar Agua) en la pantalla. Controle el nivel del agua en el bote de residuos. Si el nivel del agua supera la línea de "MAX" (Máximo), descarte los contenidos del bote de residuos y vuelva a llenar el mismo con agua fresca hasta la línea de llenado "MIN" (Mínima). Presione el dial para confirmar que el bote de residuos ha sido inspeccionado de forma correcta. Se exhibirá entonces la palabra "PELLETS" (Pellets). Abra la puerta del recipiente y vuelva a llenar el mismo con pellets de madera. Cierre la puerta del recipiente. Presione el dial para confirmar que el recipiente fue llenado con pellets. La palabra "AHUMANDO" aparecerá en la pantalla, indicando que el electrodoméstico reinició el ahumado.

NOTA: Cada vez que la fase de AHUMADO sea reiniciada, el ahumador pasará de forma automática a la fase de COCCIÓN luego de seis horas de AHUMADO.

PASO N° 4 Mantener Caliente Hasta que Esté Listo para Comer

El ahumador pasará de forma automática a la fase de COCCIÓN luego de seis horas de ahumado. Para extender el tiempo de ahumado, consulte la sección de "Reinicio del Ahumado" en este manual.

Durante la fase de COCCIÓN, el electrodoméstico dejará de ahumar y continuará cocinando la comida en la TEMPERATURA DE AHUMADO designada, hasta que el TIEMPO DE COCCIÓN haya caducado o que la temperatura del OBJETIVO DE LA Sonda se haya alcanzado.

Mantener el Calor de Forma Automática

Por omisión, la función AUTO WARM (Calentar de Forma Automática) estará activada y las palabras "Auto Warm On" (Calentar de Forma Automática Activado) se exhibirán en la pantalla. Cuando se active, el ahumador pasará de forma automática a la fase de CONSERVACIÓN DE CALOR, ya sea cuando el TIEMPO DE COCCIÓN haya finalizado o cuando la temperatura del OBJETIVO DE LA Sonda se haya alcanzado.

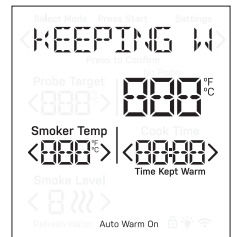
Durante la fase de CONSERVACIÓN DE CALOR, el electrodoméstico continuará calentando levemente la comida hasta que éste se apague de forma manual, o luego de 24 horas de conservación del calor. Durante esta fase, la temperatura del ahumador se podrá ajustar entre 140F y 170F grados.

Alternando la función CALENTAR DE FORMA AUTOMÁTICA

Para desactivar o activar la función AUTO WARM (Calentar de Forma Automática), consulte el "Menú de Configuraciones del Ahumador" en la página 22 de este manual.

Ajuste de la Temperatura de AUTO WARM (Calentar de Forma Automática) antes de que se Inicie esta función.

Para ajustar la temperatura del ahumador antes de iniciar la función KEEP WARM (Mantener el Calor), consulte la sección del Menú de Configuraciones del Ahumador en la página 22 de este manual.



¡Disfrute de su Comida!

Paso N°5 ¡Disfrute!

Cuando la comida esté lista para su retiro del ahumador, abra la puerta y con cuidado retire la misma usando la protección adecuada, tal como guantes de cocina.

Los estantes rejilla se podrán retirar completamente de la cámara para permitir un fácil retiro de la comida.

Detención del Ahumador

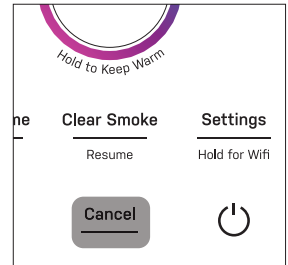
En cualquier momento durante su funcionamiento, el ahumador podrá ser detenido presionando el botón [Cancel] (Cancelar) o el botón de encendido. Si el electrodoméstico estaba ahumando, la cámara de ahumado despejará el humo primero. Luego el ahumador entrará en el modo de inactividad.

Apagado del Ahumador

Luego de 30 minutos de inactividad durante la suspensión, la pantalla se apagará de forma automática y el ahumador quedará sin actividad.

Para apagar el ahumador de forma manual, presione el botón de encendido. ☺ .

NOTA: Si el electrodoméstico estuvo generando humo de forma reciente, el sistema de Filtrado de Humo Activo podrá continuar funcionando en segundo plano hasta durante 10 minutos. Esto es para asegurar que el humo se haya despejado de forma correcta de la cámara, antes de apagar completamente el electrodoméstico. Durante este tiempo, las palabras “SMOKE CLEARING” (Despeje del Humo) aparecerán en la pantalla. El ventilador y el sistema de calefacción trasera continuarán funcionando hasta que el proceso de despeje del humo se haya completado.



Activación del Ahumador

Para activar el electrodoméstico, presione cualquier botón del panel de control o gire el dial. La pantalla se iluminará.

Menú de Configuraciones del Ahumador

Calentar de Forma Automática

Esta configuración se usa para alternar con la función AUTO WARM (Calentar de Forma Automática).

Para desactivar la función AUTO WARM (Calentar de Forma Automática), presione el botón [Settings] (Configuraciones) y gire el dial hasta que se exhiba “AUTO WARM” (Calentar de Forma Automática), y luego presione el dial para confirmar. Gire el dial hasta que se exhiba “TURN OFF” (Apagar). Presione el dial para realizar la confirmación. La función AUTO WARM (Calentar de Forma Automática) estará activada y las palabras “Auto Warm On” (Calentar de Forma Automática Activado) se exhibirán en la pantalla.

Para activar la función AUTO WARM (Calentar de Forma Automática), siga los mismos pasos anteriores, pero seleccione la configuración “TURN ON” (Encender).

Para editar la función de temperatura de AUTO WARM (Calentar de Forma Automática), siga los mismos pasos anteriores, pero seleccione la configuración “EDIT TEMP” (Editar Temperatura). Gire el dial para ajustar la temperatura del ahumador y presione el dial para confirmar. La configuración está ahora guardada y regresará al menú de Configuraciones.

Pellet

Esta configuración se usa para vaciar el recipiente de pellets al cambiar el tipo de pellets.

Para vaciar el recipiente de pellets, primero asegúrese de que el bote de residuos esté vacío y completamente seco. Luego abra la puerta del recipiente para observar el nivel de pellets en el recipiente.

Presione el botón [Settings] (Configuraciones) y gire el dial para navegar hasta la opción “PELLETS”.

Presione el dial para realizar la selección. Luego presione el dial nuevamente para iniciar el proceso de vaciado del recipiente. La pantalla mostrará “EMPTYING PELLETS – CANCEL TO STOP” (Vacía Pellets - Cancelar para Detener) y la barrena funcionará hasta durante 20 minutos para eyectar los pellets del recipiente en el bote de residuos. Cuando el recipiente esté vacío, presione el dial una vez más para detener la barrena.

Menú de Configuraciones del Ahumador

Barrena

Esta configuración se usa para preparar el sistema de alimentación de pellets.

NOTA: Sólo será necesario realizar el proceso de preparación de la barrena antes del primer uso, o cuando el recipiente se haya vaciado completamente de los pellets. Como pauta general, si la barrena se encuentra visible en la parte inferior del recipiente, la misma se deberá preparar luego de realizar la carga de pellets en el recipiente.

Para preparar el recipiente, primero asegúrese de que el bote de residuos esté vacío y completamente seco.

Presione el botón [Settings] (Configuraciones) y gire el dial para navegar hasta la opción "AUGER" (Barrena). Presione el dial para realizar la selección. Luego presione el dial nuevamente para iniciar el proceso de preparación de la barrena. La barrena funcionará durante 90 segundos antes de apagarse de forma automática. Durante este tiempo, algunos pellets no usados podrán ser eyectados en el bote de residuos. Estos pellets se podrán regresar al recipiente.

Brillo

Esta configuración se usa para ajustar el brillo de la pantalla.

Para ajustar el brillo, presione el botón [Settings] (Configuraciones) y gire el dial para navegar hasta la opción "BRIGHTNESS" (Brillo). Presione el dial para realizar la selección. Gire el dial para cambiar el brillo de la pantalla entre LOW (Bajo), MEDIUM (Medio), o HIGH (Alto). Vuelva a presionar el dial para confirmar la configuración deseada.

Sonido

Esta configuración se usa para ajustar el volumen de los sonidos emitidos por el ahumador.

Para ajustar el volumen, presione el botón [Settings] (Configuraciones) y gire el dial para navegar hasta la opción "SOUND" (Sonido). Presione el dial para realizar la selección. Gire el dial para cambiar el nivel de volumen entre LOW (Bajo), MEDIUM (Medio), HIGH (Alto) u OFF (Apagado). Vuelva a presionar el dial para confirmar la configuración deseada.

Unidades

Esta configuración se usa para alternar entre las unidades de temperatura exhibidas Fahrenheit y Celsius.

Para cambiar las unidades de temperatura, presione el botón [Settings] (Configuraciones) y gire el dial para navegar hasta la opción "UNITS" (Unidades). Presione el dial para realizar la selección. Gire el dial para alternar entre Fahrenheit ("SELECCIONE F") y Celsius ("SELECCIONE C"). Vuelva a presionar el dial para confirmar la configuración deseada.

Información

Esta configuración se usa para exhibir la versión actual del firmware instalada en el ahumador. Se le podrá solicitar que brinde esta información al contactar al Servicio al Consumidor.

Reiniciar

Esta configuración se usa para reiniciar los valores por omisión de la lista de preconfiguraciones "PRESETS ONLY" (Preconfiguraciones Únicamente) o para realizar un reinicio completo de fábrica "FACTORY RESET" (Reinicio de Fábrica) del electrodoméstico.

Para reiniciar los valores por omisión de las preconfiguraciones, presione el botón [Settings] (Configuraciones) y gire el dial para navegar hasta la opción "RESET" (Reinicio). Presione el dial para realizar la selección. Gire el dial hasta que se exhiba "PRESET ONLY" (Preconfiguración Únicamente). Presione el dial para realizar la confirmación.

NOTA: Si los valores por omisión de las preconfiguraciones fueron ajustados y se ahumó con los mismos, el valor ajustado guardará la preconfiguración designada. Use esta opción de configuración para reiniciar los valores por omisión.

Para realizar un reinicio de fábrica, presione el botón [Settings] (Configuraciones) y gire el dial para navegar hasta la opción "RESET" (Reinicio). Presione el dial para realizar la selección. Gire el dial hasta que se exhiba "FACTORY RESET" (Reinicio de Fábrica). Mantenga presionado el dial durante tres segundos para completar el reinicio.

Bloqueo de los Controles

Bloqueo de los Controles

Este electrodoméstico presenta un Bloqueo del Control para evitar usos accidentales o no deseados. Cuando esté activado, el electrodoméstico ignorará cualquier activación por parte del usuario y el ahumador no podrá ser usado.

Para activar el Bloqueo del Control, de forma simultánea mantenga presionados los botones “Back” (Atrás) y “Start” (Inicio) durante tres segundos. La pantalla mostrará “LOCKED” (Bloqueado), indicando que el Bloqueo del Control fue activado. El ícono del Bloqueo del Control también se iluminará y el resto de los elementos en pantalla se apagarán.

Para desactivar el Bloqueo del Control,  de forma simultánea mantenga presionados los botones “Back” (Atrás) y “Start” (Inicio) durante tres segundos. La pantalla mostrará “UNLOCKED” (Desbloqueado), luego regresará a la pantalla de inactividad y el ícono – del Bloqueo del Control desaparecerá.

Consejos y Trucos para Ahumar

Consejos Generales para Ahumar

- Use la sonda para monitorear la temperatura interior y finalice el ahumado cuando se alcance la temperatura deseada.
- Mantenimiento del Calor o Reposo: Luego de ahumar comidas con gran cantidad de grasa, envuelva la comida con papel de aluminio, baje la temperatura ambiente, y mantenga la misma caliente durante un período más prolongado. Este proceso permitirá que la grasa se continúe derritiendo y que se ablande la carne para un máximo nivel de humedad y sabor, mientras se detiene el proceso de cocción activa, el cual podrá endurecer la carne. Consulte la sección de “Auto Warm” (Calentar de Forma Automática) en la página 21 de este manual para acceder a instrucciones sobre cómo lograr esto con el Ahumador Interior Inteligente Profile.
- Considere agregar humedad a la comida a través del período de cocción, ya sea rociando o mojando la misma de forma periódica. La humedad agregada ayudará a la comida a absorber un sabor más ahumado.
- Evite las aperturas de puerta frecuentes o el retiro del bote de residuos mientras ahuma/ cocina. Esto hará que la unidad deje de generar humo y podrá causar una rápida pérdida de la temperatura, incrementar el tiempo de la cocción, o generar como resultado un sabor menos intenso y más desparejo.
- Más caliente no siempre significa mejor. Dependiendo del tipo de comida, ahumar en una temperatura baja durante más tiempo resultará en una mejor calidad de la misma, en lugar de ahumar en una temperatura alta durante un período de tiempo más corto.
- Las comidas delgadas generalmente necesitan una temperatura de ahumado más alta y un tiempo de cocción más corto. Asimismo, las comidas más gruesas normalmente necesitan una temperatura más baja y un tiempo de cocción más prolongado.
- Las carnes grandes y grasosas podrán llegar a un punto de “bloqueo” alrededor de los 150-160 grados. Un bloqueo es cuando la humedad dentro de las comidas grasosas comienza a evaporarse, haciendo que la temperatura interior permanezca estable o se eleve de forma extremadamente lenta durante un período de tiempo prolongado. Esto es normal. La duración de un bloqueo dependerá del tamaño de la carne y de la temperatura del ahumador. Ésta es otra razón por la cual recomendamos cocinar en una temperatura con un objetivo de sonda en lugar de cocinar con un tiempo establecido.
- Considere envolver la comida con papel de aluminio en mitad del ahumado para retener la humedad. Esto también podrá ayudar a que la comida se eleve por encima del “bloqueo” más rápido, reteniendo el calor y la humedad de la comida.
- Al cocinar cortes grandes de carne (paleta de cerdo, pechuga, etc.), se recomienda retirar el exceso de grasa de la superficie de la carne. Reduzca la “Capa de Grasa” a un grosor de $\frac{1}{4}$ ". La grasa retenida en la superficie no penetra la carne ni la humedece. En cambio, las grasas gotearán desde la carne e incrementarán el nivel de dificultad en la limpieza.

Consejos y Trucos para Ahumar

Consejos del Ahumador Interior

- Controle que el ahumador se encuentre conectado al WiFi y realice cualquier actualización de firmware requerida por la aplicación móvil SmartHQ. Esto le asegurará que su ahumador cuente con las mejoras de rendimiento más recientes y todas las nuevas funciones disponibles.
- Siempre que sea posible, use el método de control de objetivo de la sonda. Usar la sonda de temperatura para medir la temperatura interior ayudará a asegurar que la comida sea cocinada de forma apropiada.
- Evite sobrecargar la cámara del ahumador con comida. Colocar cantidades excesivas de comida dentro del ahumador podrá interrumpir la circulación de aire a través de la cámara del ahumador y obstaculizar el rendimiento de la cocción.
- La temperatura del ahumador se podrá modificar en cualquier momento durante el ahumado o la cocción. Sin embargo, espere cierto tiempo hasta que el ahumador se ajuste a la temperatura deseada antes de realizar cambios de temperatura adicionales.
- La función Keep Warm (Mantener el Calor) no fue diseñada para cocinar comida. Su única función es calentar levemente las comidas que ya fueron cocinadas de forma adecuada.
- ¡Mantenga el ahumador limpio! De forma regular, inspeccione que no haya grasa acumulada en la cámara de ahumado.
- Cuando sea posible, coloque la comida directamente junto a la entrada de generación de humo. Esto asegurará un contacto más cercano entre los pellets ardientes y la comida para lograr un máximo sabor ahumado.
- Aunque es posible agregar humedad y sabor en la charola de goteo (por ejemplo: agua, vinagre de sidra de manzana, cerveza, etc.), evite agregar estos elementos al ahumar carnes con alto contenido de grasa, tales como la paleta de cerdo, para impedir el desborde de la charola de goteo.
- Para obtener una lectura más precisa de la temperatura en la sonda, inserte el extremo de la sonda en la parte más gruesa, o en el centro de la comida, evitando las partes con hueso y grasa.
- Para obtener mejores resultados, gire los estantes desde el frente hacia la parte trasera y desde la parte superior hacia la parte inferior a mitad del ahumado.

Conexión a Wi-Fi

Conexión WiFi – Aplicación SmartHQ™

Su Ahumador Interior Inteligente de Profile cuenta con Conexión Habilitada para WiFi. El producto, posee un módulo WiFi incorporado que permite la comunicación con su teléfono inteligente para realizar de forma remota el monitoreo, control, notificaciones y actualizaciones de software del electrodoméstico. Para aprovechar las funciones conectadas de su electrodoméstico, por favor descargue la aplicación móvil SmartHQ™.

Por favor, visite también GEAppliances.com/ge/connected-appliances para conocer más sobre las funciones conectadas de su electrodoméstico.

Conexión a WiFi

Para conectar el ahumador a su red de WiFi, mantenga presionado el botón “Settings” (Configuraciones) durante tres segundos. El ícono de WiFi  comenzará a parpadear en la pantalla, indicando que el electrodoméstico se encuentra en el modo de emparejamiento.

Siga las instrucciones de la aplicación móvil SmartHQ™ para continuar con la configuración del WiFi.

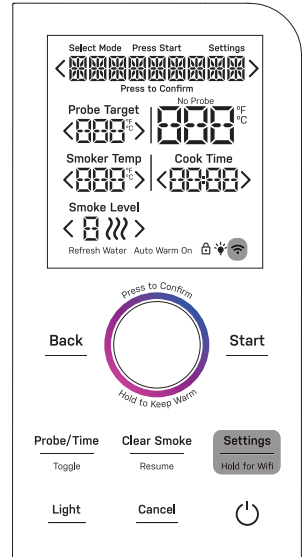
Cuando el electrodoméstico se haya conectado de forma exitosa a la red de WiFi, el ícono de WiFi  dejará de parpadear y permanecerá iluminado.

NOTA: En caso de falta de corriente o conexión, el electrodoméstico podrá tardar hasta cinco minutos en reconectarse al WiFi.

Desconexión del Wi-Fi

Para desconectar el ahumador de su red de WiFi, mantenga presionado el botón “Settings” (Configuraciones) durante tres segundos. El ícono de WiFi  desaparecerá de la pantalla.

NOTA: La desconexión del WiFi borrará las configuraciones de red de la memoria del electrodoméstico. El proceso de configuración de WiFi (“Conexión al WiFi”) se deberá repetir para realizar la reconexión al WiFi.



Cuidado y Limpieza

Limpieza del Ahumador

⚠ ADVERTENCIA Espere hasta que el ahumador se enfríe completamente y desenchufe el electrodoméstico antes de realizar la limpieza o el servicio técnico.

Realizar una limpieza a fondo del ahumador luego de cada uso ayudará a mantener la vida útil y el funcionamiento correcto del ahumador. Cada sección a continuación describe cómo limpiar y mantener de forma apropiada cada área del electrodoméstico.

Limpieza del Exterior del Ahumador

Controle que el electrodoméstico esté apagado y desenchufado, y que todas las superficies exteriores estén frías antes de realizar la limpieza.

Si lo desea, el panel de control se podrá desactivar para asegurar que el electrodoméstico no sea activado de forma accidental durante la limpieza. Consulte la sección “Bloqueo de los Controles” en la página 24 de este manual.

Limpie el exterior del ahumador con una esponja o una tela suave y una solución de jabón suave y agua, o vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca.

El derrame de adobos, salsas y líquidos para untar que contengan ácidos se deberán limpiar de forma inmediata, ya que los ácidos podrán producir la decoloración de las superficies de los ahumadores.

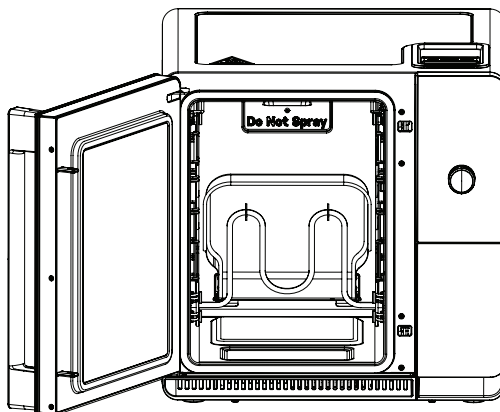
No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el exterior del ahumador. A fin de evitar rayones o daños sobre las superficies exteriores, no frote sobre el electrodoméstico con cepillos metálicos o de nylon.

Limpieza del Interior del Ahumador

Retire todos los accesorios y estantes de la cámara del ahumador. Para limpiar la parte inferior de la cámara del ahumador, gire el Protector de Calor y el Elemento para Calentar hacia arriba, con el fin de acceder a la superficie inferior. Limpie todas las superficies interiores del ahumador con una esponja o una tela suave y una solución de jabón suave y agua o vinagre y agua.

Para suciedades o acumulaciones intensas sobre las superficies esmaltadas de la cámara del ahumador use un limpiador abrasivo suave con una esponja antirayaduras.

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos potentes, limpiadores líquidos potentes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior del ahumador.

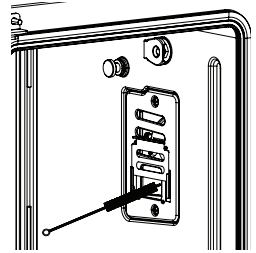


Cuidado y Limpieza

Limpieza de la Rampa de Pellets

A medida que los pellets son eyectados del arrancador, estos caen sobre la rampa de pellets y se deslizan hasta el bote de residuos. Con el paso del tiempo, la rampa de pellets podrá acumular residuos que impidan que los pellets descartados puedan caer de forma apropiada en el bote de residuos.

Para limpiar la rampa de pellets, ubique la tapa de entrada de humo sobre la pared del lado derecho de la cámara de ahumado. Abra la puerta de entrada deslizando la misma hacia arriba. Luego use el cepillo de la rampa de pellets incluido para frotar esta última, la cual está ubicada justo detrás de la tapa de entrada de pellets.



Limpie la rampa de pellets ocasionalmente o si se encuentra ceniza dentro de la cámara de ahumado.

Limpieza de la Tapa de la Luz

Con el paso del tiempo, es posible que se produzca la acumulación de una capa de grasa o creosota sobre la tapa de vidrio de la luz de la cámara de ahumado. Esta acumulación oscurecerá el vidrio y hará que la luz sea más tenue.

Se recomienda limpiar la tapa de vidrio luego de cada uso, limpiando la tapa con una esponja o tela suave y una solución de jabón suave y agua o vinagre y agua.

Cuando se trate de manchas difíciles, use un limpiador abrasivo suave con una esponja antirayaduras.

Limpieza del Bote de Residuos

Luego de cada uso, el agua residual y los pellets en el bote de residuos se deberán descartar. Para limpiar el bote de residuos, empuje el transportador del bote de residuos completamente desde el frente del ahumador. Retire el bote de residuos del transportador, teniendo cuidado de evitar salpicaduras con el agua residual.

Vierta el agua residual a través de un filtro en el drenaje, teniendo cuidado de separar cualquier resto de pellet sólido. No se recomienda el uso de un colector de basura para descartar los desechos de los pellets. Los desechos sólidos de los pellets se podrán descartar luego en la basura.

Para limpiar el bote de residuos, simplemente lave el bote de residuos con una esponja o una tela suave y agua con jabón. Aunque se recomienda lavar el bote de residuos de forma manual, también se podrá lavar de forma segura en un lavavajillas automático.

NOTA: Es normal encontrar pellets de madera no quemados en el bote de residuos. Cada nivel de humo consume la misma cantidad de pellets, pero los niveles de humo más altos seleccionados producirán más pellets carbonizados, mientras que los niveles de humo más bajos producirán menor cantidad de pellets carbonizados.

Limpieza de los Estantes

Para suciedades suaves, los estantes rejilla y los soportes de los estantes se podrán lavar usando una esponja y agua caliente con jabón. Se podrá usar una almohadilla suave de poliéster o nylon para fregar las áreas más difíciles de suciedad o acumulaciones.

Los estantes rejilla y los soportes de los estantes son también de uso seguro para su lavado en lavavajillas automáticos.

Limpieza de la Sonda de Temperatura

La sonda de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de estropajo llena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de su limpieza. Frote las manchas difíciles con un estropajo lleno de jabón. Enjuague y seque.

NOTA: No lave la sonda de temperatura en un lavavajillas automático, ya que esto podrá dañar la sonda.

Cuidado y Limpieza

Luz de la Cámara para Ahumar

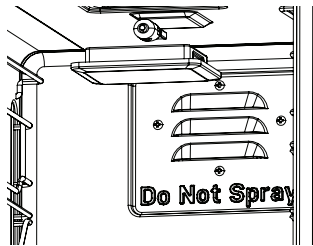
⚠️ ADVERTENCIA PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS Antes de reemplazar el bombillo de luz del ahumador, desconecte la corriente eléctrica hacia la unidad desde el fusible principal o desde el panel del disyuntor, o desenchufando la unidad del tomacorriente. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

⚠️ ADVERTENCIA RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la bombilla de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con una tela húmeda podrá ocasionar quemaduras.

Asegúrese de que la tapa de vidrio y la bombilla estén frías antes de intentar retirar las mismas. Para su seguridad, no toque una bombilla caliente con una tela húmeda, ya que ésta se podrá romper.

Para retirar la tapa de vidrio, empuje hacia abajo sobre los extremos de la tapa de vidrio. Se podrá usar un destornillador de punta plana para abrir la tapa con cuidado. Sostenga la tapa de la luz para evitar que ésta caiga hacia la parte inferior de la cámara de ahumado. Tengan cuidado de no romper la tapa de vidrio ni de astillar la capa esmaltada de la cámara del ahumador.

Una vez retirada la tapa de la luz, retire la bombilla tomando de manera firme y deslizando la bombilla de forma recta hacia afuera, hasta que las dos clavijas hayan salido del tomacorriente.



No toque el vidrio de la bombilla de reemplazo con los dedos. Esto podrá hacer que la bombilla falle de forma prematura. Tome la bombilla de reemplazo con una toalla limpia o un pañuelo de papel con las clavijas hacia abajo. Alinee las dos clavijas con el tomacorriente y de forma suave deslice las clavijas dentro del tomacorriente. Presione de manera firme para asegurar que la bombilla quede completamente ajustada.

Vuelva a instalar la tapa de vidrio de la luz antes de reconectar la corriente al ahumador.

NOTA: Sólo reemplace la luz de la cámara del ahumador con una bombilla halógena G9 de 25 watts.

Solución de Problemas

Problema	Solución(es) Posible
No hay calor en la cámara de ahumado	• Controle que el ahumador esté correctamente enchufado a un tomacorriente de pared. • Confirme que el botón [Start] (Inicio) se haya presionado luego de elegir las configuraciones de cocción deseadas. • Es posible que el calentador de la cámara de ahumado no se active de forma inmediata al comenzar el precalentamiento, ya que el sistema de Filtrado de Humo Activo se deberá calentar antes de que el ahumador esté listo para su funcionamiento
Olor en el ahumador	• Es normal detectar olor en el ahumador, pero no deberá salir humo visible desde la unidad. • Asegúrese de que nada interfiera con el cierre de la junta de la puerta. • Evite usar el ahumador sin comida, ya que esto podrá conducir a un olor más evidente. • Controle que la puerta del ahumador esté completamente cerrada. Si usará la sonda de temperatura, asegúrese de que el cable no quede atrapado en la puerta. • Controle que el bote de residuos se haya llenado con agua fresca y que el transportador de residuos esté completamente insertado. • Controle que la puerta del recipiente de pellets esté completamente cerrada. • Asegúrese de que la comida de la cámara no esté bloqueando la entrada de humo del lado derecho de la cámara ni las ventilaciones de la parte trasera de la cámara del ahumador. • Asegúrese de que el ahumador se haya mantenido de forma apropiada y que se haya limpiado de acuerdo con las instrucciones de la sección de "Cuidado y Limpieza" de este manual, prestando especial atención a la Rampa de Pellets.
Exceso de humo en la cámara del ahumador	• Es posible que se hayan acumulado residuos y cenizas de pellets cerca del encendido. Limpie el área detrás de la tapa de entrada de humo. Consulte la sección de "Cuidado y Limpieza" de este manual para acceder a detalles de limpieza.
Sin o con bajo nivel de humo en la cámara de ahumado	• Controle el recipiente para asegurarse de que se hayan cargado pellets de madera. • Controle que el nivel de humo esté ajustado en 1 o más. • Prepare la barrena para asegurar que los pellets hayan alimentado el encendido. Consulte la función de la Barrena en la sección del "Menú de Configuraciones del Ahumador" de este manual. • Controle que la puerta esté completamente cerrada y que el bote de residuos se haya instalado de forma correcta con el transportador de residuos totalmente presionado hacia adentro. • Controle que la entrada de humo esté limpia, y que no haya ceniza ni residuos que bloqueen la entrada de humo. Para más detalles, consulte la sección de "Cuidado y Limpieza" de este manual.

Solución de Problemas

Problema	Solución(es) Posible
La comida no posee sabor ahumado	• Asegúrese de que la barrena esté preparado antes de comenzar a ahumar. • Asegúrese de que la unidad haya terminado de precalentarse antes de cargar comida en el ahumador. • No abra la puerta ni el bote de residuos a menos que sea necesario, ya que esto pausará la generación de humo. • Use pellets con perfiles de ahumado más intenso, tales como nogal americano o mezquites. • Mantenga la humedad de la carne durante toda la sesión de ahumado, por ejemplo rociando o untando. • La carne que se coloque fría en el ahumador tomará un mayor sabor ahumado debido al tiempo de cocción más prolongado. • Incremente el nivel de ahumado. • Añada más tiempo de ahumado, si lo desea. • Al cocinar en un estante simple, posicione el mismo en el centro de la cavidad.
Los pellets se encuentran húmedos en el recipientet	• Vacíe los pellets antes de ahumar y reemplace los mismos por pellets nuevos y secos • Evite guardar el ahumador con pellets en ambientes con alto nivel de humedad.
La barrena es ruidosa al realizar la alimentación con pellets	• Abra la puerta del transportador de pellets y controle que no haya objetos extraños. No acceda al recipiente cuando la barrena esté en funcionamiento. • Considere vaciar el recipiente y recargar los pellets para despejar cualquier atascamiento a causa de los pellets u obstrucciones.
Ceniza en la cámara de ahumado	• Hay acumulación de residuos y cenizas de pellets cerca del encendido. Limpie el área detrás de la tapa de entrada de humo. Consulte la sección de “Cuidado y Limpieza” de este manual para acceder a detalles de limpieza.
La comida no se ahumó/ cocinó de forma pareja	• Evite sobrecargar el ahumador con comida o colocar artículos de comida demasiado cerca uno de otro. • Al cocinar en estantes múltiples, recomendamos girar los mismos desde el frente hacia la parte trasera y desde la parte superior hacia la parte inferior en la mitad de la sesión de ahumado.
Los controles no responden	• Controle que el bloqueo del control no esté activado. Consulte la sección del “Menú de Configuraciones del Ahumador” de este manual para acceder a detalles. • Asegúrese de que el panel de control esté limpio de grasa, aceite, u otras suciedades. • Confirme el retiro de la etiqueta de la pantalla.

Solución de Problemas

Problema	Solución(es) Posible
Humo visible emitido desde el electrodoméstico	- Controle que la puerta del ahumador esté completamente cerrada. Si usará la sonda de temperatura, asegúrese de que el cable no quede atrapado en la puerta. - Nunca desenchufe el ahumador mientras esté en funcionamiento, ya que esto desactivará el sistema de Filtrado de Humo Activo. - Controle que el bote de residuos se haya llenado con agua fresca y que el transportador de residuos esté completamente insertado. - Controle que la puerta del recipiente de pellets esté completamente cerrada. - Si la unidad aún emite humo visible, por favor comuníquese a nuestra línea de soporte al 1-833-4BODEWELL.
Sin sonido	Controle que el sonido no se encuentre desactivado. Consulte la sección del "Menú de Configuraciones del Ahumador" de este manual.
El ventilador deja de funcionar	El ventilador interior se enciende y apaga de forma automática, dependiendo de la fase de ahumado o cocción. NOTA: Cuando la pantalla muestre "COOKING" (Cocinando) o "KEEPING WARM" (Manteniendo el Calor), el ventilador se podrá apagar de forma automática.
El transportador de residuos no se inserta en el ahumador	- Controle obstrucciones detrás del transportador de residuos. - Controle la orientación del bote de residuos. Las líneas de llenado "MAX" (Máximo) y "MIN" (mínimo) se deberán orientar hacia la parte trasera del ahumador.
La luz de la cámara del ahumador es tenue	Limpie la tapa de luz de vidrio. Consulte la sección de "Cuidado y Limpieza" de este manual para acceder a instrucciones de limpieza.

Garantía Limitada de la GE Appliances

Si su electrodoméstico no funciona de forma correcta mientras está en uso bajo condiciones hogareñas normales y dentro del período de garantía, visite GEAppliances.com/contact o llame al 1-833-4BODEWELL para acceder a información sobre el cuidado/ mantenimiento del producto realizado por usted mismo.

Para iniciar un reclamo sobre la garantía, por favor visite GEAppliances.com/contact, o llame al **1-833-4BODEWELL**. Por favor tenga sus números de modelo y serie disponibles. Se dará información sobre instrucción de devolución y embalaje en ese momento.

Por el Período de:	GE Appliances Cubrirá
Un Año Desde la fecha de compra original	Si el electrodoméstico falla debido a un defecto en los materiales o la fabricación, durante la garantía limitada de un año, GE Appliances reparará su producto, reemplazará su producto por uno nuevo o por un producto remanufacturado, o le devolverá el valor de la compra del producto a discreción de GE Appliances.

Qué No Cubrirá GE Appliances:

- Fallas del producto en caso de abuso, uso inadecuado, o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a dos años o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Grape aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Para la venta en los 50 Estados Unidos y el Distrito de Columbia únicamente:
Para clientes de EE. UU. : esta garantía limitada se extiende al comprador original de los productos comprados para uso doméstico dentro de los EE. UU. En Alaska y Hawái, la garantía limitada no incluye los costos de envío de unidades.
Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía limitada da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Attorney General en su localidad.

**Garante: GE Appliances, a Haier company
Louisville, KY 40225**

Soporte al Cliente

En los Estados Unidos – Visítenos en **GEAppliances.com** o llame al **800.626.2005**

En Canadá – Visítenos en **GEAppliances.ca** o llame al **877.994.5366**

Encuentre información de soporte para propietarios en nuestro sitio web:

- **Información**
- **Registre el electrodoméstico**
- **Programa el servicio a través de Bodewell**
- **Compre repuestos, accesorios o garantías extendidas**
- **Conecte su electrodoméstico** – 800.220.6899

Si usted no está satisfecho con el servicio, contáctenos en nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, o escriba a:

En los EE. UU. - General Manager, Customer Relations | GE Appliances | Appliance Park | Louisville, KY 40225

En Canadá - Director, Customer Relations | MC Commercial Inc. | 1100 Burloak Dr. Suite 601 | Burlington, ON L7L 6B2

GEAppliances.com



GEAppliances.ca



¡Únase a la comunidad del
ahumador interior para compartir
consejos, recetas y fotos!



