




SC87

WESTON INDOOR SMOKER & SLOW COOKER
FUMOIR INTÉRIEUR ET MIJOTEUSE WESTON
AHUMADOR Y OLLA DE COCCIÓN LENTA PARA INTERIORES WESTON

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing hot containers.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Intended for countertop use only.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near hot gas or hot electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect slow cooker, turn controls to OFF (●) and then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. **CAUTION!** To prevent damage or shock hazard, do not warm liquids in the base. Always use the cooking vessel. Use of the base without the cooking vessel is only intended for smoking.
17. **WARNING!** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
18. Vessel may remain hot after unit is turned off.
19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated crock.
20. Always use the smoker in a well-ventilated area to prevent smoke irritation. Place it near a range hood vented to the outside or an open window. Do not use the unit near a smoke alarm or smoke detector.
21. To prevent burns, always allow smoker to cool completely before removing charring cup and lid, wood chips/pellets, or any grease or liquid that has accumulated in the smoker base. To prevent the risk of fire, always soak the wood chips/pellets in water before discarding.

22. Do not place the smoker on or near combustible materials such as tablecloths or curtains, nor store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in this smoker when not in use. This appliance is not intended to melt wax, gels, plastics, glue, or other materials for making candles or for other hobbyist activities, or in any commercial or business application.
23. Using this product for purposes different from those specified in this instruction manual may cause serious bodily injury or damage to the product.
24.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

PARTS AND FEATURES

Before first use:

Ensure all packaging materials have been removed. Wash Lid, Smoking Racks, Smoking Chamber with Lid, and Vessel in hot, soapy water. Rinse and dry. Wipe inside of Base and pointed end of Temperature Probe with a damp cloth and dry.

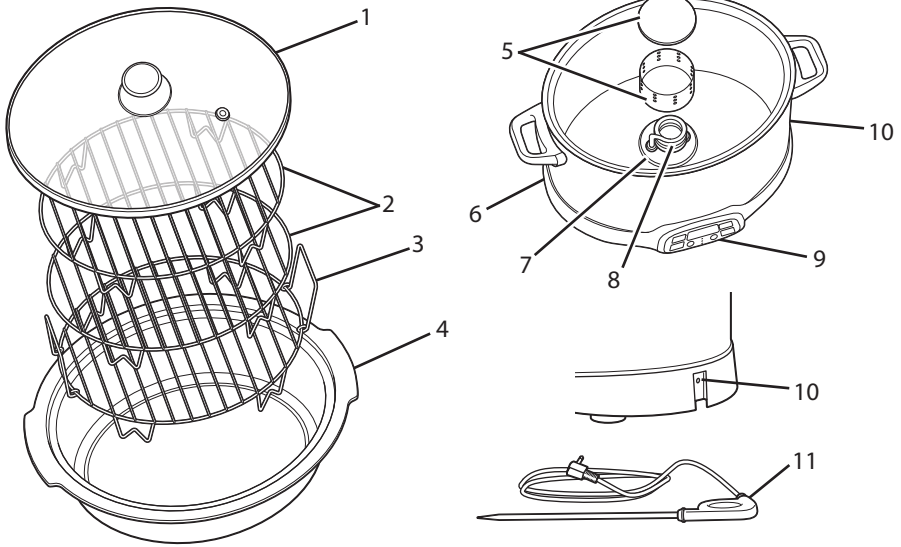
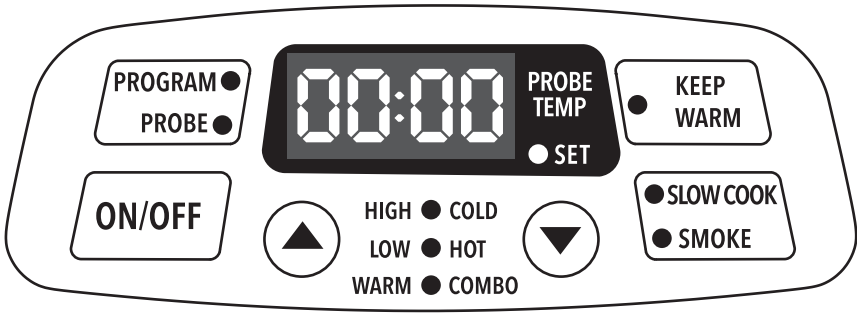


DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	LID WITH PROBE HOLE
2	SMOKING RACKS WITH 4 LEGS (2)
3	BOTTOM SMOKING RACK WITH HANDLES AND 4 LEGS
4	NONSTICK 6 QUART SLOW COOKER VESSEL
5	SMOKING CHAMBER WITH LID
6	BASE
7	SMOKING CHAMBER TRAY (INSIDE BASE)
8	SMOKER HEATING ELEMENT (INSIDE BASE)
9	CONTROL PANEL
10	PROBE JACK (RIGHT SIDE OF BASE)
11	TEMPERATURE PROBE

If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly, or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at WestonBrands.com.



PROGRAM/PROBE Light: PROGRAM Light illuminates when a program is selected and PROBE Light illuminates when Probe is plugged into Probe Jack. To change Fahrenheit to Celsius, press and hold SLOW COOK/SMOKE Button.

ON/OFF Button: To turn on and off.

▲ and ▼ Buttons: Use to adjust cooking time, desired temperature, slow cook heat setting (HIGH, LOW OR WARM) or Smoke (COLD, HOT OR COMBO) Function.

SLOW COOK/SMOKE Button: To select SLOW COOK or SMOKE. Selected function light will illuminate.

KEEP WARM Light: Illuminates when Slow Cooker is in WARM setting.

Display: Window will show time or temperature.

FUNCTION	TIME RANGE	INCREASE INCREMENTS
Slow Cook	30 minutes to 12 hours	30 minutes
Cold Smoke	5 minutes to 2 hours	5 minutes
Hot Smoke	5 minutes to 4 hours	5 minutes
Combo Smoke	30 minutes to 6 hours	30 minutes

NOTE: Temperature ranges from 100°F–200°F (38°C–93°C).

DIRECTIONS FOR USE





⚠ WARNING Food Safety Hazard. Food must be hot enough to prevent bacterial growth before using warm setting. The warm setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. Do not reheat food on warm setting. If food has been cooked and then refrigerated, reheat it on low or high and then switch to warm. Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information.

⚠ CAUTION Burn Hazard. Escaping steam is hot. Use oven mitts to lift lid.

HOW TO SLOW COOK

Crock capacity: For best results, fill Vessel with food no more than 1 inch (2.5 cm) from the rim. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe states.

NOTE: Slow Cooker Vessel is for slow cooking only, and not to be used when smoking.

1. Plug into outlet.
2. Add ingredients to Vessel. Place Vessel onto Base.
3. Place Lid on Vessel. Lid should sit level on Vessel for even cooking and to prevent heat loss.
4. Press ON/OFF Button to turn on and SLOW COOK Light will illuminate. Default setting is HIGH for 4 hours with HIGH Light flashing.
5. To change setting, press  or  to adjust to LOW (default time is 8 hours) or WARM (default time is 10 hours).
6. After 3 seconds, default time will start flashing. Press  or  to adjust to desired cook time.
7. Slow Cooker will begin to heat after 3 seconds and time will begin to count down. When selected cooking time is complete, Slow Cooker will beep 3 times, then automatically switch to WARM setting with KEEP WARM Light illuminated.

HOW TO USE TEMPERATURE PROBE IN SLOW COOK MODE

Temperature Probe can only be used during HIGH or LOW.

1. Plug into outlet.
2. Add ingredients to Vessel. Place Vessel onto Base.
3. Place Lid on Vessel, ensuring Lid is seated properly on Vessel.

4. Plug Temperature Probe into Probe Jack on side of Slow Cooker.
5. Insert pointed end of Temperature Probe through Probe Hole in Lid into center of food and not touching bottom of Vessel. Press ON/OFF Button to turn on and SLOW COOK Light will illuminate. PROBE Light will illuminate. Default setting is HIGH; default temperature is 160°F (70°C).
6. To change setting, press ▲ or ▼ to adjust.
7. After 3 seconds, default temperature will start flashing. Press ▲ or ▼ to adjust to desired temperature between 100–200°F (38–93°C).
8. Slow Cooker will begin to heat after 3 seconds and Display will toggle between actual and set probe temperature, with SET Light illuminated.
9. When desired temperature is reached, Slow Cooker will beep 3 times, then automatically switch to WARM setting with KEEP WARM Light illuminated.

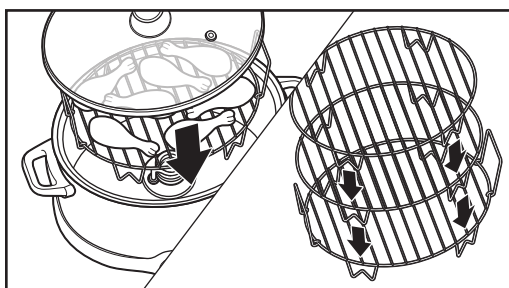
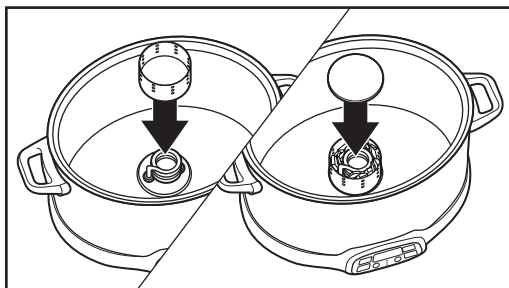
NOTE: If Temperature Probe is unplugged during heating, PROBE Light will flash and PrbE will flash in Display until Temperature Probe is plugged back into Probe Jack within 5 minutes. If Probe is left unplugged for longer than 5 minutes, Slow Cooker will go into standby mode.

BEFORE SMOKING FOOD, ASSEMBLE THE SMOKER & SLOW COOKER

NOTES:

- Slow Cooker Vessel is for slow cooking only, and not to be used when smoking.
- This appliance is not to be used outdoors or on a stovetop.





1. Remove Vessel from Base and set Vessel aside. Place Base of Smoker & Slow Cooker near a kitchen exhaust fan or in a well-ventilated area.
2. Place Smoking Chamber with holes at the top onto Smoking Chamber Tray to surround Heating Element.
3. Add wood chips around Heating Element, filling half full if smoking for 2 hours. If smoking longer, fill Smoking Chamber to the top. Do not overfill the Smoking Chamber. For lighter smoke flavor, reduce amount of wood chips. Add Smoking Chamber Lid.



DIRECTIONS FOR USE (CONT.)




4. Place Bottom Smoking Rack onto cutting board, Handles facing down. Add food to Rack. Lift Bottom Rack by the Handles and add Rack to Base. If using second Smoking Rack, add legs first, aligning leg indent with bar of Lower Rack. For best results when smoking food that fits on one rack, add food to second rack position.
5. Add Smoking Chamber Lid onto Smoking Chamber, ensuring Lid is level.

HOW TO SMOKE

1. Plug into outlet.
2. Press ON/OFF Button to turn on and SLOW COOK Light will illuminate.
3. Press SLOW COOK/SMOKE Button to select SMOKE and SMOKE Light will illuminate. Default setting is COLD Smoke for 30 minutes with COLD Light flashing.
4. To change setting, press  or  to adjust to desired HOT Smoke (4 hour default) or COMBO Smoke (6 hour default).
5. After 3 seconds, default time will start flashing. Press  or  to adjust to desired time.
6. Smoker will begin to heat the wood chips after 3 seconds and time will begin to count down.
7. After COLD Smoke time is complete, Display will show OFF. If HOT or COMBO Smoke was selected and smoking time is complete, Smoker will automatically switch to WARM and KEEP WARM Light will illuminate. Display will show warm time.

HOW TO SMOKE USING TEMPERATURE PROBE

Temperature Probe can only be used during HOT or COMBO Smoke.

1. Add food on Racks. Place Racks onto Base.
2. Place Lid on Base. Ensure Lid is seated properly.
3. Insert pointed end of Probe through Hole on Lid into center of food. Ensure Probe is not touching bottom of Vessel or Smoke Chamber.
4. Plug Temperature Probe into Probe Jack on side of Slow Cooker. Press ON/OFF Button to turn on. PROBE Light will illuminate. Default setting is HOT Smoke with HOT Light flashing.
5. To change setting, press  or  to select COMBO Smoke.
6. After 3 seconds, default temperature of 160°F (70°C) will start flashing. Press 

or  to adjust to desired temperature from 100°F to 200°F (38°C to 93°C).

7. Smoker will begin to heat after 3 seconds and Display will toggle between actual and set probe temperature, with SET Light illuminated.
8. Unit will automatically beep 3 times and switch to WARM when desired temperature is reached. KEEP WARM Light will illuminate and Display will show warm time.

NOTES:

- If Temperature Probe is unplugged during heating, PROBE Light will flash and PrbE will flash in Display until Temperature Probe is plugged back into Probe Jack. Probe must be replaced within 5 minutes. If Probe is left unplugged for longer than 5 minutes, Slow Cooker will go into standby mode.
- It is normal to have a small amount of smoke escape during cooking.
- During COMBO Smoke, COLD Smoke time is 1/3 of total time for Program mode. For example, if COMBO Smoke is set for 6 hours the first 2 hours will be COLD Smoke and remaining 4 hours will be HOT Smoke. For Probe Mode, COLD Smoke time is always 1 hour, and then unit will switch to HOT Smoke until desired temperature is reached.
- Smoking Chamber will darken after first use. Smoking Chamber must be cleaned after every use.

SMOKING TIPS

- Slow Cooker Vessel is for slow cooking only, and not to be used when smoking.
- Cover Smoking Chamber Lid with aluminum foil before smoking for easy cleanup.
- To add flavoring and keep meats moist, marinate, brine or use a dry rub prior to smoking.
- When smoking nuts or cheese, add aluminum foil to the Smoking Rack to prevent food from slipping onto the bottom or cheeses from dripping.
- Do not soak wood chips before smoking. Soaking will lengthen the time for the wood chips to start smoking.
- Meat should be placed fat side up on the Smoking Rack, with meaty side down.
- Foods closest to the Smoking Chamber may be darker when compared to other areas of food on other Smoking Racks.
- Do not open Lid while smoking. Opening Lid will allow smoke to escape or change the time.
- No need to turn food over. Food should be smoked and/or cooked evenly.
- For better ribs, remove the paper-thin membrane on the bone side of ribs. The membrane can get tough and harder to eat.
- For best results, place food on the second rack if cooking small amounts, with no food on the bottom rack.
- If cooking on all racks, arrange food around the Smoking Chamber for best results, and not directly over the Chamber.

SMOKING GUIDE

COLD Smoke is for smoking cooked nuts, cheeses, fresh vegetables, hard cooked eggs, fresh herbs and salt.

HOT Smoke is for smoking and cooking foods.

COMBO Smoke is for smoking and cooking larger pieces of meat that need longer cooking times. See NOTES on previous page to learn more about COMBO Smoke.

TYPE OF WOOD CHIPS	SMOKE FLAVOR	BEST FOOD TO SMOKE
Fruit wood (Apple or Cherry)	Mild	Fish, chicken, pork, nuts, cheeses, herbs, hard cooked eggs
Hickory, Birch, Pecan	Medium	Pork shoulder, ribs, beef, salmon, cheeses
Mesquite	Strong	Lamb, game, duck, beef

FOOD	TYPE OF SMOKING	SMOKING TIME	RECOMMENDED DONENESS
Beef Rib Eye Steaks	Hot Smoke	30 minutes	145°F (63°C)
Whole Chicken (4 to 5 pounds)	Hot Smoke	1 to 1 1/2 hours	165°F (73°C)
Salmon Filet	Hot Smoke	30 minutes	145°F (63°C)
Pork Baby Back Ribs (4 to 5 pounds)	Combo Smoke	3 to 4 hours	Until fork tender
Brisket or Beef Roast (4 to 5 pounds)	Combo Smoke	5 to 6 hours	Until fork tender
Whole Almonds	Cold Smoke	15 minutes	NA
Gouda cheese	Cold Smoke	15 minutes	NA
Hard Cooked Eggs	Cold Smoke	15 minutes	NA
Pork Shoulder (4 to 5 pounds)	Combo Smoke	5 to 6 hours	Until fork tender

NOTES:

- Review suggested smoke times for foods and adjust time for desired smoke flavor and doneness.
- Ensure food fits on Racks and does not touch the sides. Racks hold about 5 pounds.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

⚠ CAUTION Cut Hazard. Use care when cleaning debris from the smoking chamber tray.

1. Unplug and cool.
2. Make sure to soak wood chips before discarding.
3. Use oven mitts to remove Vessel. Do not submerge Base in water.
4. Wipe metal end of Probe with hot, soapy water. Rinse and dry.
5. Use a warm, soapy cloth or sponge to clean inside of Base. Wipe with a clean, damp cloth and dry.
6. Smoking Racks, Smoking Chamber with Lid, Vessel, and Lid are dishwasher-safe, or wash in hot, soapy water. Rinse and dry. **DO NOT** use the “SANITIZE” setting when washing in the dishwasher. “SANITIZE” cycle temperatures could damage your product.
7. Wipe outside of Base with a soft, damp cloth or sponge, and dry.
8. Store with Lid ajar.

NOTE: Smoking Chamber and Lid must be washed after every use to prevent buildup on Smoking Chamber.

TROUBLESHOOTING

There is no display visible on the control panel.

- Is unit plugged in?
- Is unit turned on?
- Test that the electrical outlet is working using a lamp in known working order.
- Was power interrupted (due to brownout, electrical storm, etc.) for 5 seconds or longer?

Cannot select temperature and/or hours.

- Is unit plugged in?
- Test that the electrical outlet is working, using a lamp in known working order.

Food is undercooked.

- Was food cooked on WARM setting? Do not cook on WARM setting; always cook on LOW or HIGH heat settings.
- Did you select LOW heat setting, but use a cooking time based on HIGH heat setting?
- Did you have the Lid placed correctly on Slow Cooker?

TROUBLESHOOTING (CONT.)

Smoke leaks from Lid.

- It is normal to have a small amount of smoke escape during cooking. Ensure Lid is seated properly on Base.

Smoke flavor too strong.

- Try smoking with milder wood chips (see Smoking Guide) or reduce the amount of wood chips.

Food isn't done after cooking the full amount of time recommended in my recipe.

- This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude.
- The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, it can alter the cooking times in the Slow Cooker. Lower than rated voltage will require longer cooking times and higher than rated voltage will require shorter cooking times. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.

Food is overcooked.

- Was Vessel at least half full? Slow Cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled Vessel. If Vessel is only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time.
- Did you select hours based on a LOW heat recipe?
- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

Display shows PrbE.

- Ensure Probe is plugged into Probe Jack, and pointed end of Probe is in center of food and not touching bone or Vessel.
- If Probe is plugged into Slow Cooker, unplug Probe from Slow Cooker and plug back into Probe Jack.

Error Codes

- E1 - Contact Customer Service.
- E2 - Contact Customer Service.

WESTON ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover unauthorized repairs or service to products, products sold "as-is" by retailers, glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.**

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.


To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 outside the US) or visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

NOTES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des sous-plats pour déposer les récipients chauds.
5. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Conçu pour être utilisé sur un comptoir seulement.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
12. Ne pas placer sur une cuisinière électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud ou à proximité de ces appareils.
13. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. Pour débrancher la mijoteuse, tourner les boutons de réglage à ARRÊT (O) puis débrancher la fiche de la prise murale. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
16. **ATTENTION !** Pour empêcher les dommages et les risques de décharges électriques, ne pas réchauffer de liquides dans la base. Toujours utiliser le récipient de cuisson. Utilisation de la base sans le récipient de cuisson est recommandé uniquement pour le fumage.
17. **AVERTISSEMENT !** Les éclaboussures d'aliments peuvent causer des brûlures sérieuses. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser pendre le cordon sur le bord du comptoir, ne jamais utiliser une prise située sous le comptoir et ne jamais utiliser avec une extension.
18. Le récipient peut rester chaud une fois que l'appareil est éteint.
19. Éviter les changements soudains de température, tels que l'ajout de nourriture sortant du réfrigérateur dans un pot amovible chauffé.

20. Toujours utiliser le fumoir dans un endroit bien ventilé pour éviter les irritations provoquées par la fumée. Il doit être placé près d'une hotte de cuisine ventilée à l'extérieur ou près d'une fenêtre ouverte. Ne pas utiliser l'unité près d'un avertisseur de fumée ou d'un détecteur de fumée.
21. Pour prévenir les brûlures, toujours laisser le fumoir refroidir complètement avant d'enlever le récipient de charbon et le couvercle, les copeaux/granules de bois ou de la graisse ou du liquide accumulés dans la base du fumoir. Pour éviter le risque d'incendie, toujours faire tremper les copeaux/granules de bois dans l'eau avant de les jeter.
22. Ne pas placer le fumoir sur ou près de matières combustibles comme une nappe ou des rideaux, et ne stocker aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce fumoir lorsqu'il n'est pas utilisé. Cet appareil n'est pas conçu pour faire fondre la cire, les gels, les plastiques, la colle ou autres matières pour fabriquer des chandelles ou tous les autres passe-temps personnels ou pour toute autre application commerciale et entrepreneuriale.
23. L'utilisation de ce produit à des fins différentes que celles spécifiées dans ce manuel d'utilisation peut provoquer des blessures corporelles ou endommager le produit.
24.  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

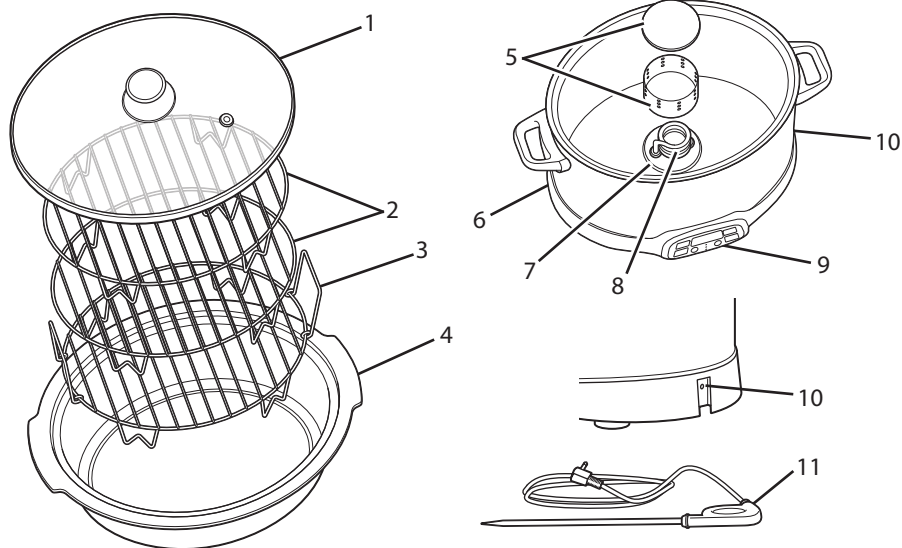
La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Avant la première utilisation :

Vérifier que tout le matériel d'emballage a été enlevé. Laver le couvercle, les grilles du fumoir, la chambre de fumage avec le couvercle et le récipient dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. Essuyer l'intérieur de la base et l'extrémité de la sonde thermique avec un linge humide et laisser sécher.

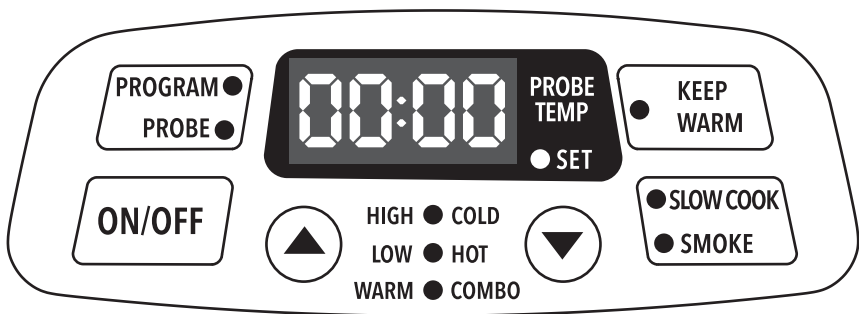


NUMÉRO DE SCHÉMA

DESCRIPTION DE LA PIÈCE

1	COUVERCLE AVEC TROU POUR LA SONDE
2	GRILLE DU FUMOIR AVEC 4 PATTES (2)
3	GRILLE DE FUMAGE INFÉRIEURE AVEC POIGNÉES ET 4 PATTES
4	RÉCIPIENT ANTIADHÉSIF DE LA MIJOTEUSE 5,67 LITRES (6 QUARTS)
5	CHAMBRE DE FUMAGE AVEC COUVERCLE
6	BASE
7	PLATEAU DE LA CHAMBRE DE FUMAGE (BASE INTÉRIEURE)
8	ÉLÉMENT CHAUFFANT DU FUMOIR (BASE INTÉRIEURE)
9	PANNEAU DE COMMANDE
10	PRISE DE LA SONDE (CÔTÉ DROIT DE LA BASE)
11	SONDE DE TEMPERATURE

Si des composants de l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si vous avez besoin d'un manuel d'instructions de remplacement, veuillez consulter notre site web au WestonBrands.com.



Voyant PROGRAM/PROBE (programme/sonde) : Le voyant PROGRAM (programme) s'allume lorsqu'un programme est sélectionné et le voyant PROBE (sonde) s'allume lorsque la sonde est branchée dans la prise de la sonde. Pour convertir les Fahrenheit en Celsius, appuyer et maintenir enfoncé le bouton SLOW COOK/SMOKE (mijoteuse/fumoir) pour basculer entre les degrés Fahrenheit et Celsius.

Bouton ON/OFF (marche/arrêt) : Pour mettre l'appareil en marche et l'arrêter.

Boutons ▲ et ▼ : Pour régler le temps de cuisson, la température désirée, le réglage de chaleur de la mijoteuse HIGH, LOW ou WARM (élevée, basse ou réchaud) ou la fonction du fumoir COLD, HOT ou COMBO (froid, chaud ou combiné).

Bouton SLOW COOK/SMOKE (mijoteuse/fumoir) : Pour sélectionner le mode SLOW COOK ou SMOKE (mijoteuse ou fumoir). Le voyant de la fonction sélectionnée s'allumera.

Voyant KEEP WARM (réchaud) : S'allume lorsque la mijoteuse est en mode WARM (réchaud).

Affichage : Il affichera le temps et la température.

FONCTION	PLAGE DE TEMPS	INCRÉMENTS D'AUGMENTATION
Mijoteuse	30 minutes à 12 heures	30 minutes
Fumage à froid	5 minutes à 2 heures	5 minutes
Fumage à chaud	5 minutes à 4 heures	5 minutes
Fumage combiné	30 minutes à 6 heures	30 minutes

REMARQUE : Les plages de températures sont de 38°C à 93°C (100°F à 200°F).

MODE D'EMPLOI





⚠ AVERTISSEMENT **Risque lié à la salubrité alimentaire.** La nourriture doit être assez chaude pour empêcher la prolifération des bactéries avant d'utiliser le réglage réchaud. Le réglage réchaud doit être utilisé uniquement après que la recette ait été complètement cuite. Ne pas réchauffer les aliments avec le réglage réchaud. Si les aliments ont été cuits, puis réfrigérés, les réchauffer au réglage bas ou élevé, puis passer au réglage réchaud. Visiter le site [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) pour obtenir plus d'information.

⚠ ATTENTION **Risque de brûlure.** La vapeur qui s'échappe est chaude. Utiliser des gants de cuisine pour soulever le couvercle.

COMMENT UTILISER LA MIJOTEUSE

Capacité du récipient : Pour de meilleurs résultats, remplir le récipient d'aliment au maximum à 2,5 cm (1 po) du rebord. Si le récipient est rempli seulement à moitié, vérifier la cuisson une à deux heures avant le temps recommandé par la recette.

REMARQUE : Le récipient de la mijoteuse est pour la mijoteuse uniquement et ne doit pas être utilisé pour le fumoir.

1. Brancher dans une prise électrique.
2. Ajouter les ingrédients au récipient. Placer le récipient sur la base.
3. Placer le couvercle sur le récipient. Le couvercle doit être installé correctement sur le récipient pour une cuisson uniforme afin d'empêcher la perte de chaleur.
4. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre en marche et le voyant de la SLOW COOK (mijoteuse) s'allumera. Le réglage par défaut est HIGH (élevé) pendant quatre heures avec le voyant HIGH (élevé) qui clignote.
5. Pour changer le réglage, appuyer  ou  pour régler simplement à LOW (bas) (le temps par défaut est de huit heures) ou WARM (réchaud) (le temps par défaut est dix heures).
6. Après trois secondes, le temps par défaut commencera à clignoter. Appuyer  ou  pour régler au temps de cuisson désiré.
7. La mijoteuse commencera à chauffer après trois secondes et le temps commencera le compte à rebours. Lorsque le temps de cuisson est complété, la mijoteuse émettra un signal sonore à trois reprises, puis basculera automatiquement au réglage WARM (réchaud) avec le voyant KEEP WARM (réchaud) allumé.

COMMENT UTILISER LA SONDE DE TEMPÉRATURE EN MODE MIJOTEUSE

La sonde de température peut être uniquement utilisée pendant la cuisson à réglage HIGH (élevé) ou LOW (bas).

MODE D'EMPLOI (SUITE)

1. Brancher dans une prise électrique.
2. Ajouter les ingrédients au récipient. Placer le récipient sur la base.
3. Placer le couvercle sur le récipient. Vérifier que le couvercle est correctement placé sur le récipient.
4. Brancher la sonde de température dans la prise de la sonde sur le côté de la mijoteuse.
5. Insérer le bout pointu de la sonde de température à travers le trou de la sonde dans le couvercle au centre des aliments et en ne touchant pas au fond du récipient. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre en marche, et le voyant SLOW COOK (mijoteuse) s'allumera. Le voyant PROBE (sonde) s'allumera. Le réglage par défaut est HIGH (élevé); la température par défaut est 70°C (160°F).
6. Pour changer le réglage, appuyer ▲ ou ▼ pour changer le réglage.
7. Après trois secondes, la température par défaut commencera à clignoter. Appuyer ▲ ou ▼ pour régler à la température désirée entre 38 à 93°C (100 à 200°F).
8. La mijoteuse commencera à chauffer après trois secondes et l'affichage basculera entre la température réelle et réglée de la sonde, avec le voyant SET (réglage) allumé.
9. Lorsque la température désirée est atteinte, la mijoteuse émettra un signal sonore à trois reprises, puis basculera automatiquement au réglage WARM (réchaud) avec le voyant KEEP WARM (réchaud) allumé.

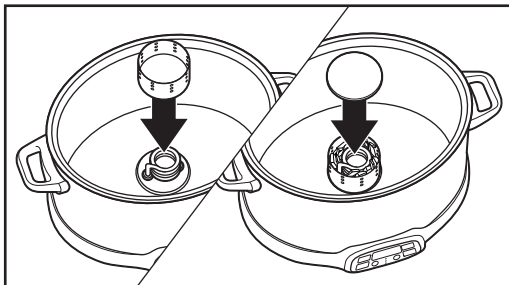
REMARQUE : Si la sonde de température est débranchée pendant la cuisson, le voyant PROBE (sonde) clignotera et PrBE clignotera dans l'affichage jusqu'à ce que la sonde de température soit rebranchée dans la prise de la sonde dans un délai de cinq minutes. Si la sonde reste débranchée pendant plus de cinq minutes, la mijoteuse passera en mode veille.

AVANT DE FAIRE FUMER DES ALIMENTS, ASSEMBLER LE FUMOIR ET LA MIJOTEUSE

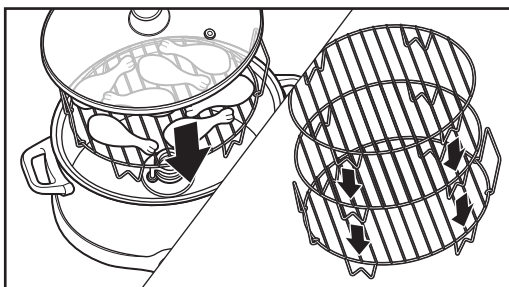
REMARQUES :

- Le récipient de la mijoteuse est pour la mijoteuse uniquement et ne doit pas être utilisé pour le fumoir.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur ou sur une surface de cuisson.
1. Enlever le récipient de la base et le mettre de côté. Placer la base du fumoir et de la mijoteuse près d'une hotte de cuisine ou dans une zone bien ventilée.
 2. Placer la chambre du fumoir avec les trous sur le dessus du plateau de la chambre du fumoir pour entourer l'élément chauffant.

- Ajouter des copeaux de bois autour de l'élément chauffant, en remplissant à moitié si le fumage dure pendant deux heures. Si le fumage dure plus de temps, remplir la chambre du fumoir jusqu'au rebord. Ne pas trop remplir la chambre du fumoir. Pour une saveur de fumée plus légère, réduire la quantité de copeaux de bois. Ajouter le couvercle sur la chambre du fumage.



- Placer la grille de fumage inférieure sur une planche à découper, les poignées vers le bas. Ajouter de la nourriture sur la grille. Soulever la grille inférieure par les poignées et la placer dans le récipient. Si une deuxième grille de fumage est utilisée, placer les pattes en premier, aligner les encoches avec la barre de la grille inférieure. Pour de meilleurs résultats lorsque du fumage des aliments sur une grille, ajouter les aliments à la deuxième position de grille.



- Ajouter le couvercle de la chambre du fumage sur la chambre du fumage. Vérifier que le couvercle est bien positionné.

COMMENT FUMER LES ALIMENTS

- Brancher dans une prise électrique.
- Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre en marche et le voyant de la SLOW COOK (mijoteuse) s'allumera.
- Appuyer sur le bouton SLOW COOK/SMOKE (mijoteuse/fumoir) pour sélectionner SMOKE (fumoir) et le voyant SMOKE (fumoir) s'allumera. Le réglage par défaut est fumage à COLD (froid) pendant 30 minutes avec le voyant COLD (froid) qui clignote.
- Pour changer le réglage, appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler le fumage à HOT (chaud) (quatre heures par défaut) ou le fumage COMBO (combiné) (six heures par défaut).
- Après trois secondes, le temps par défaut commencera à clignoter. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler le temps de cuisson désiré.
- Le fumoir commencera à chauffer les copeaux de bois après trois secondes et le temps commencera le compte à rebours.
- Après que le temps de fumage à COLD (froid) est complété, l'affichage affichera OFF (arrêt). Si le fumage à HOT (chaud) ou COMBO (combiné) avait été sélectionné et que le temps de cuisson est complété, le fumoir passera automatiquement en mode WARM (réchaud) et le voyant KEEP WARM (réchaud) s'allumera. L'affichage montrera le temps de réchaud.

COMMENT FUMER LES ALIMENTS EN UTILISANT LA SONDE DE TEMPÉRATURE

La sonde de température peut uniquement être utilisée pendant le fumage à HOT (chaud) ou COMBO (combiné).

1. Ajouter l'aliment sur les grilles. Placer les grilles sur la base.
2. Placer le couvercle sur la base. Vérifier que le couvercle est bien placé.
3. Insérer l'extrémité pointue de la sonde à travers le trou du couvercle au centre des aliments. Vérifier que la sonde ne touche pas le fond du récipient ou de la chambre de fumage.
4. Brancher la sonde de température dans la prise de la sonde sur le côté de la mijoteuse. Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour mettre l'appareil en marche. Le voyant PROBE (sonde) s'allumera. Le réglage par défaut est fumage à HOT (chaud) avec le voyant HOT (chaud) qui clignote.
5. Pour changer le réglage, appuyer sur ▲ ou ▼ pour sélectionner fumage COMBO (combiné).
6. Après trois secondes, la température par défaut de 70°C (160°F) commencera à clignoter. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler à la température désirée entre 38 à 93°C (100 à 200°F).
7. Le fumoir commencera à chauffer après trois secondes et l'affichage basculera entre la température réelle et réglée de la sonde, avec le voyant SET (réglage) allumé.
8. L'unité commencera automatiquement à émettre un signal sonore trois fois et passera au mode WARM (réchaud) lorsque la température désirée est atteinte. Le voyant KEEP WARM (réchaud) s'allumera et l'affichage affichera le temps de réchaud.

REMARQUES :

- Si la sonde de température est débranchée pendant la cuisson, le voyant PROBE (sonde) clignotera et PRBE clignotera dans l'affichage jusqu'à ce que la sonde de température soit rebranchée dans la prise de la sonde. La sonde doit être replacée en dedans de cinq minutes. Si la sonde reste débranchée pendant plus de cinq minutes, la mijoteuse passera en mode veille.
- Il est normal d'avoir une petite quantité de fumée qui s'échappe durant la cuisson.
- Durant le fumage COMBO (combiné), le temps de fumage à COLD (froid) est le tiers du temps total du mode Programme (Program). Par exemple, si le fumage COMBO (combiné) est réglé pour six heures, les deux premières heures seront en fumage à COLD (froid) et les quatre dernières heures seront en fumage à HOT (chaud). Pour le mode sonde, le temps de fumage à COLD (froid) est toujours d'une heure, puis l'unité passe au fumage à HOT (chaud) jusqu'à ce que la température désirée est atteinte.
- La chambre de fumage deviendra plus foncée après la première utilisation. La chambre de fumage doit être nettoyée après chaque utilisation.

CONSEILS DE FUMAGE

- Le récipient de la mijoteuse est pour la mijoteuse uniquement et ne doit pas être utilisé pour le fumoir.
- Recouvrir le couvercle de la chambre de fumage avec du papier d'aluminium avant le fumage pour faciliter le nettoyage.
- Pour ajouter de la saveur et garder la viande juteuse, faire mariner, saumurer ou utiliser une marinade sèche.
- Lors du fumage de noix ou de fromage, ajouter un papier d'aluminium sur la grille de fumage pour empêcher la nourriture de glisser ou au fromage de couler dans le fond.
- Ne pas faire tremper les copeaux de bois avant le fumage. Le trempage va prolonger le temps avant que les copeaux de bois commencent à fumer.
- Le gras de la viande doit être placé vers le haut sur la grille de fumage avec la viande vers le bas.
- Les aliments qui sont plus près de la chambre de fumage peuvent être plus foncés en comparaison avec les aliments placés sur les autres grilles de fumage.
- Ne pas ouvrir le couvercle pendant le fumage. En ouvrant le couvercle, la fumée s'échappera ou le temps de fumage sera modifié.
- Pas besoin de tourner les aliments. Les aliments devraient être fumés et/ou cuits uniformément.
- Pour de meilleures côtes levées, retirer la fine membrane qui est du côté des os sur les côtes. La membrane peut être très coriace et plus difficile à mâcher.
- Pour de meilleurs résultats, placer les aliments sur la deuxième grille s'il s'agit d'une petite quantité sans rien mettre sur la grille inférieure.
- Si une cuisson est faite sur toutes les grilles, disposer les aliments autour de la chambre de fumage et pas directement sur la chambre pour obtenir de meilleurs résultats.

GUIDE DE FUMAGE

Le fumage à COLD (froid) est idéal pour les noix cuites, les fromages, les légumes frais, les œufs à la coque, les herbes fraîches et le sel.

Le fumage à HOT (chaud) est idéal pour faire fumer et cuire les aliments.

Le fumage COMBO (combiné) est idéal pour faire fumer et cuire de grands morceaux de viande nécessitant des temps de cuisson plus longs. Voir les REMARQUES sur les pages précédentes pour en savoir plus sur le fumage COMBO (combiné).

TYPE DE COPEAUX DE BOIS	AROME FUMÉE	MEILLEURS ALIMENTS À FAIRE FUMER
Arbres fruitiers (pommier ou cerisier)	Légère	Poisson, poulet, porc, noix, fromages, herbes, œufs à la coque
Noyer, merisier, pacanier	Moyenne	Épaule de porc, côtes levées, bœuf, saumon, fromages
Mesquite	Forte	Agneau, gibier, canard, bœuf

ALIMENT	TYPE DE FUMAGE	TEMPS DE FUMAGE	CUISSON RECOMMANDÉE
Côte de bœuf	Fumage à chaud	30 minutes	63 °C (145 °F)
Poulet entier (1,8 à 2,3 kg [4 à 5 lb])	Fumage à chaud	1 à 1 1/2 heures	73 °C (165 °F)
Filet de saumon	Fumage à chaud	30 minutes	63 °C (145 °F)
Côtes levées de dos de porc (1,8 à 2,3 kg [4 à 5 lb])	Fumage combiné	3 à 4 heures	Jusqu'à tendreté
Poitrine de bœuf ou rôti de bœuf (1,8 à 2,3 kg [4 à 5 lb])	Fumage combiné	5 à 6 heures	Jusqu'à tendreté
Amandes entières	Fumage à froid	15 minutes	NA
Fromage Gouda	Fumage à froid	15 minutes	NA
Oeufs à la coque	Fumage à froid	15 minutes	NA
Épaule de porc (1,8 à 2,3 kg [4 à 5 lb])	Fumage combiné	5 à 6 heures	Jusqu'à tendreté

REMARQUES :

- Passer en revue les temps suggérés de fumage pour les aliments et ajuster le temps en fonction de l'arôme de fumée et du niveau de cuisson recherchés.
- Vérifier que l'aliment peut être tenu sur les grilles et ne touche pas aux côtés. La grille peut contenir environ 2,3 kg (5 lb).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.** Débrancher l'alimentation avant de nettoyer. Ne pas plonger le cordon, la fiche ou la base dans des liquides.

⚠ ATTENTION **Risque de coupure.** Faire preuve de précautions lors du nettoyage des débris du plateau de la chambre de fumage.

1. Débrancher et laisser refroidir.
2. Faire tremper les copeaux de bois avant de les jeter.
3. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le récipient. Ne pas plonger la base dans de l'eau.
4. Essuyer l'extrémité métallique de la sonde avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
5. Utiliser un chiffon humide tiède et savonneux ou une éponge pour nettoyer l'intérieur de la base. Essuyer avec un chiffon propre et humide, puis laisser sécher.
6. Les grilles du fumoir, la chambre de fumage avec couvercle, le récipient et le couvercle peuvent aller au lave-vaisselle, ou laver dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher. **NE PAS** utiliser le réglage « DÉSINFECTER » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « DÉSINFECTER » peuvent endommager votre produit.
7. Essuyer l'extérieur de la base avec un chiffon doux humide ou une éponge, puis laisser sécher.
8. Ranger en laissant le couvercle ouvert.

REMARQUE : La chambre de fumage et le couvercle doivent être lavés après chaque utilisation pour empêcher l'accumulation de saleté dans la chambre de fumage.

DÉPANNAGE

Il n'y a aucun affichage visible sur le panneau de commande.

- Est-ce que l'unité est branchée ?
- Est-ce que l'unité est en marche ?
- Tester le fonctionnement de la prise électrique en utiliser une lampe qui fonctionne.
- Est-ce qu'il y a eu une panne de courant (à cause d'une baisse de tension, d'un orage, etc.) pendant plus de cinq secondes ?

Impossible de sélectionner la température et/ou la durée en heures.

- Est-ce que l'unité est branchée ?
- Tester le fonctionnement de la prise électrique en utiliser une lampe qui fonctionne.

DÉPANNAGE (SUITE)

L'aliment n'est pas assez cuit.

- L'aliment a été cuit au réglage WARM (réchaud) ? La cuisson ne doit pas être faite au réglage WARM (réchaud) ; toujours cuire aux réglages LOW (bas) ou HIGH (élevé).
- Le réglage LOW (bas) a-t-il été utilisé, mais le temps de cuisson a été basé sur le réglage HIGH (élevé) ?
- Le couvercle a-t-il été placé correctement sur la mijoteuse ?

De la fumée sort par le couvercle.

- Il est normal d'avoir une petite quantité de fumée qui s'échappe durant la cuisson. Vérifier que le couvercle est bien déposé sur le récipient.

L'arôme de fumée est trop fort.

- Faire fumer avec des copeaux de bois plus doux (voir le Guide de fumage) ou réduire la quantité de copeaux.

L'aliment n'est pas cuit après le temps complet de cuisson recommandé dans la recette.

- Ceci peut être provoqué par des variations de la tension (qui sont parfois courantes) ou par l'altitude.
- De légères fluctuations de courant n'ont pas d'incidence notable sur la plupart des appareils. Elles peuvent cependant modifier les temps de cuisson de la mijoteuse. Une tension nominale inférieure nécessitera des temps de cuisson plus longs et une tension nominale supérieure nécessitera des temps de cuisson plus courts. L'apprentissage se fait avec l'expérience et permet de déterminer si un temps plus court ou plus long est nécessaire.

L'aliment est trop cuit.

- Est-ce que le récipient était au moins à moitié plein ? La mijoteuse a été conçue pour faire la cuisson d'un récipient entièrement rempli. Si le récipient est rempli seulement à moitié, vérifier la cuisson une à deux heures avant le temps recommandé par la recette.
- La durée a-t-elle été sélectionnée selon une recette à la température LOW (bas) ?
- La température des aliments continue d'augmenter une fois que la température voulue est atteinte.

L'affichage indique PrbE.

- Vérifier que la sonde est branchée dans la prise de sonde et que l'extrémité pointue de la sonde est centrée dans l'aliment et qu'elle ne touche pas aux os ou au récipient.
- Si la sonde est branchée dans la mijoteuse, débrancher la sonde de la mijoteuse et la brancher dans la prise de la sonde.

Codes d'erreur

- E1 - Appeler le service à la clientèle.
- E2 - Appeler le service à la clientèle.



GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Il s'agit de l'unique garantie explicite pour ce produit et elle remplace toute autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période d'un (1) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas les réparations ou l'entretien non autorisés des produits, les produits vendus « tels quels » par les détaillants, le verre, les filtres, l'usure découlant d'un usage normal, un usage non conforme aux instructions imprimées ou des dommages au produit découlant d'un accident, d'une modification, d'un abus ou d'une utilisation inadéquate. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine ou au bénéficiaire d'un cadeau et elle est non transférable. Conserver le reçu d'achat original, car il est nécessaire pour effectuer une réclamation sous garantie. Cette garantie est annulée si le produit est soumis à toute tension et à toute autre forme d'onde autre que celle spécifiée sur l'étiquette des spécifications nominales (p. ex., 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations pour des dommages particuliers, accessoires et indirects causés par une violation d'une garantie explicite ou implicite. Toute responsabilité se limite à la somme du prix d'achat. **Toute garantie implicite, y compris toute garantie légale ou condition de qualité marchande ou de conformité à un usage particulier, est déclinée sauf dans la mesure où la loi l'interdit; dans ce cas, une telle garantie ou condition se limite à la durée de cette garantie écrite.**

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits reconnus par la loi variant selon l'endroit où vous habitez. Certains états ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages particuliers, accessoires ou indirects, il est donc possible que les limitations précédentes ne s'appliquent pas à vous.


Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.814.4895 (001.216.901.6801 hors des États-Unis) ou visiter WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

REMARQUES

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Use guantes de cocina cuando remueva contenedores calientes.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirar piezas. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. Diseñado para usarse solamente en superficies de gabinetes o mesas de cocina.
12. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
13. No coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o sobre un horno calentado.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para desconectar la olla de cocción, ponga los controles en APAGADO (O), luego remueva el enchufe de la toma de pared. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
17. **PRECAUCIÓN!** Para evitar daños o peligro de descargas eléctricas, no caliente alimentos en la base. Utilice siempre el recipiente de cocción. El uso de la base sin el recipiente de cocción solo está destinado a ahumar.
18. **¡ADVERTENCIA!** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejado de los niños. Nunca deje el cable en el borde del mostrador, no use la toma de corriente bajo el mostrador y jamás use un alargador.
19. El recipiente puede permanecer caliente después de que la unidad se apaga.
20. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en el recipiente removible caliente.

21. Utilice siempre el ahumador en un área bien ventilada para evitar la irritación causada por el humo. Colóquelo cerca de una campana extractora con ventilación al exterior o de una ventana abierta. No utilice la unidad cerca de una alarma de humo o un detector de humo.
22. Para evitar quemaduras, siempre deje que el ahumador se enfríe por completo antes de retirar la taza y la tapa para carbonizar, las virutas/pellets de madera o cualquier grasa o líquido que se haya acumulado en la base del ahumador. Para evitar el riesgo de incendio, empape siempre las astillas/pellets de madera con agua antes de desecharlos.
23. No coloque el ahumador sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas, ni almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este ahumador cuando no esté en uso. Este aparato no está diseñado para derretir cera, geles, plásticos, pegamento u otros materiales para hacer velas o para otros pasatiempos, o para cualquier aplicación comercial o empresarial.
24. El uso de este producto para fines diferentes a los especificados en este manual de instrucciones puede causar lesiones corporales graves o daños al producto.
25.  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servido de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

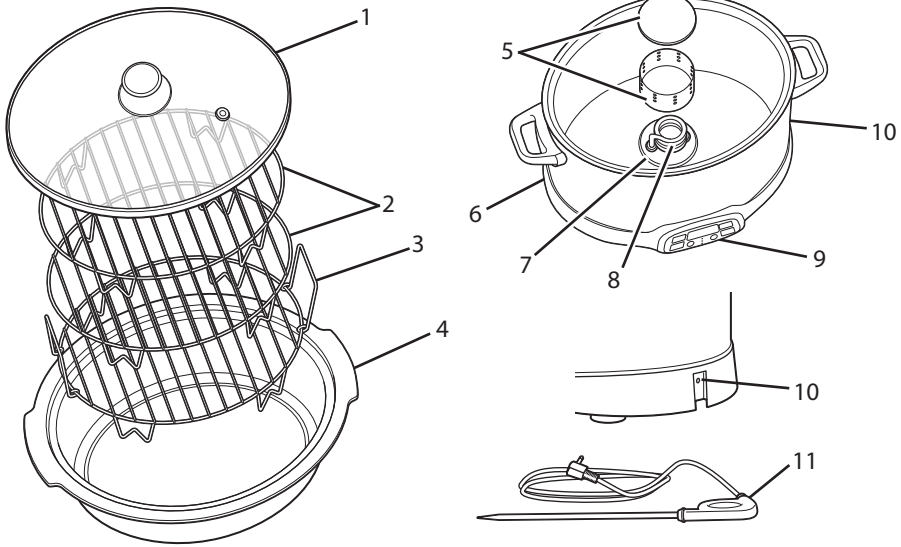
La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

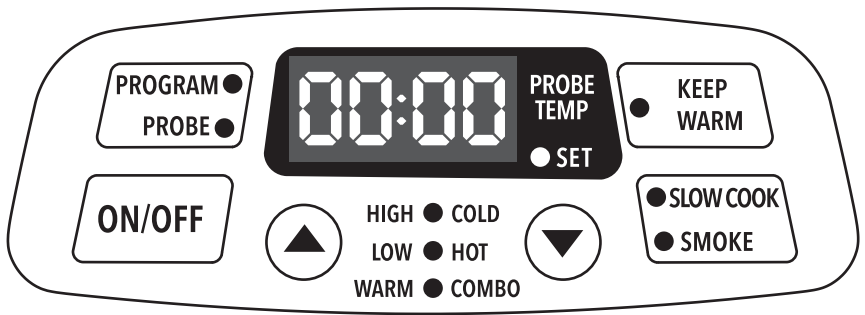
Antes del primer uso:

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de embalaje. Lave la tapa, las rejillas para ahumar, la cámara de ahumar con la tapa y el recipiente en agua caliente con jabón. Enjuague y seque. Limpie el interior de la base y el extremo puntiagudo de la sonda de temperatura con un paño húmedo y séquelos.



NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	TAPA CON ORIFICIO PARA SONDA
2	REJILLAS PARA AHUMAR CON 4 PATAS (2)
3	REJILLA INFERIOR PARA AHUMAR CON ASAS Y 4 PATAS
4	RECIPIENTE ANTIADHERENTE PARA COCCIÓN LENTA DE 6 CUARTOS DE GALÓN (5.67 L)
5	CÁMARA DE AHUMAR CON TAPA
6	BASE
7	BANDEJA PARA CÁMARA DE AHUMAR (DENTRO DE LA BASE)
8	ELEMENTO CALEFACTOR DEL AHUMADOR (DENTRO DE LA BASE)
9	PANEL DE CONTROL
10	CONECTOR PARA SONDA (LADO DERECHO DE LA BASE)
11	SONDA DE TEMPERATURA

Si alguno de los componentes de esta unidad está defectuoso, si la unidad no funciona correctamente o si usted necesita un manual de instrucciones de reemplazo, visítenos en la red en WestonBrands.com.



Luz PROGRAM/PROBE (programa/sonda): La luz PROGRAM (programa) se ilumina cuando se selecciona un programa y la luz PROBE (sonda) se ilumina cuando la sonda está enchufada al conector para sonda. Para cambiar de Fahrenheit a Celsius, mantenga presionado el botón de SLOW COOK/SMOKE (cocción lenta/ahumar).

Botón ON/OFF (encendido/apagado): Para encender y apagar.

Botones ▲ y ▼: Úselos para ajustar el tiempo de cocción, la temperatura deseada, el ajuste de calor durante la cocción lenta HIGH, LOW OR WARM (alta, baja o tibio) o la función Ahumar COLD, HOT O COMBO (frío, caliente o combinación).

Botón de SLOW COOK/SMOKE (cocción lenta/ahumar): Para seleccionar SLOW COOK o SMOKE. La luz de la función seleccionada se iluminará.

Luz KEEP WARM (mantener caliente): Se ilumina cuando la olla de cocción lenta está en la configuración WARM (tibio).

Pantalla: La ventana mostrará la hora o la temperatura.

FUNCIÓN	RANGO DE TIEMPO	AUMENTAR INCREMENTOS
Cocción lenta	30 minutos a 12 horas	30 minutos
Ahumar en frío	5 minutos a 2 horas	5 minutos
Ahumar en caliente	5 minutos a 4 horas	5 minutos
Ahumar en combinación	30 minutos a 6 horas	30 minutos

NOTA: La temperatura varía de 100 a 200 °F (38 a 93 °C).

INSTRUCCIONES PARA USAR





⚠️ ADVERTENCIA **Riesgo de seguridad alimentaria.** Los alimentos deben estar lo suficientemente calientes para evitar el crecimiento bacteriano antes de usar el modo de mantener caliente. El modo de mantener caliente solo debe usarse después de que una receta se haya cocinado completamente. No recaliente los alimentos en modo de mantener caliente. Si la comida ha sido cocinada y luego refrigerada, recalíentela a temperatura baja o alta y luego cambie a mantener caliente. Visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) para más información.

⚠️ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** El vapor que escapa está caliente. Use guantes para horno para levantar la tapa.

CÓMO COCINAR LENTO

Capacidad de la recipiente: Para obtener los mejores resultados, llene la olla a no más de 1 pulgada (2.5 cm) del borde. Si la olla solo está llena hasta la mitad, verifique la cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.

NOTA: El recipiente de cocción lenta es solo para cocción lenta y no debe usarse para ahumar.

1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Añada los ingredientes al recipiente. Coloque el recipiente sobre la base.
3. Coloque la tapa en el recipiente. La tapa debe asentarse nivelada en el recipiente para una cocción uniforme y para evitar la pérdida de calor.
4. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para encender y la luz de SLOW COOK (cocción lenta) se iluminará. La configuración predeterminada es HIGH (alta) durante 4 horas con la luz HIGH (alta) parpadeando.
5. Para cambiar la configuración, presione  o  para ajustar a LOW (baja) (el tiempo predeterminado es 8 horas) o WARM (tibio) (el tiempo predeterminado es 10 horas).
6. Después de 3 segundos, el tiempo predeterminado comenzará a parpadear. Presione  o  para ajustar al tiempo de cocción deseado.
7. La olla de cocción lenta comenzará a calentarse después de 3 segundos y el tiempo comenzará a contar. Cuando se complete el tiempo de cocción seleccionado, la olla de cocción lenta pitará 3 veces y luego cambiará automáticamente a la configuración WARM (tibio) con la luz KEEP WARM (mantener caliente) iluminada.

CÓMO USAR LA SONDA DE TEMPERATURA EN MODO DE COCCIÓN LENTA

La sonda de temperatura solo se puede utilizar durante HIGH (alta) o LOW (baja).

1. Enchufe en un tomacorriente.

INSTRUCCIONES PARA USAR (CONT.)

2. Añada los ingredientes al recipiente. Coloque el recipiente sobre la base.
3. Coloque la tapa en el recipiente, asegurándose de que la tapa esté asentada correctamente en el recipiente.
4. Enchufe la sonda en el conector para sonda en el costado de la olla de cocción lenta.
5. Inserte el extremo puntiagudo de la sonda de temperatura a través del orificio para sonda en la tapa hasta el centro del alimento y sin tocar el fondo del recipiente. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para encender y la luz de SLOW COOK (cocción lenta) se iluminará. La luz PROBE (sonda) se iluminará. La configuración predeterminada es HIGH (alta); la temperatura predeterminada es 160 °F (70 °C).
6. Para cambiar la configuración, presione ▲ o ▼ para ajustar.
7. Después de 3 segundos, la temperatura predeterminada comenzará a parpadear. Presione ▲ o ▼ para ajustar la temperatura deseada entre 100–200 °F (38–93 °C).
8. La olla de cocción lenta comenzará a calentarse después de 3 segundos y la pantalla alternará entre la temperatura de la sonda real y configurada, con la luz SET (ajustar) iluminada.
9. Cuando se alcance la temperatura deseada, la olla de cocción lenta pitará 3 veces, luego cambiará automáticamente a la configuración WARM (tibio) con la luz KEEP WARM (mantener caliente) iluminada.

NOTA: Si la sonda de temperatura se desenchufa durante el calentamiento, la luz PROBE (sonda) parpadeará y PrbE parpadeará en la pantalla hasta que la sonda de temperatura se enchufe nuevamente al conector para sonda dentro de 5 minutos. Si la sonda se deja desenchufada durante más de 5 minutos, la olla de cocción lenta entrará en modo de espera.

ANTES DE AHUMAR ALIMENTOS, ARME EL AHUMADOR Y LA OLLA DE COCCIÓN LENTA

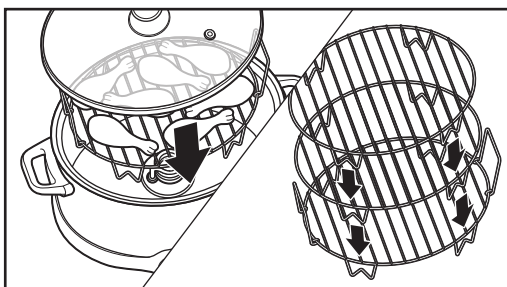
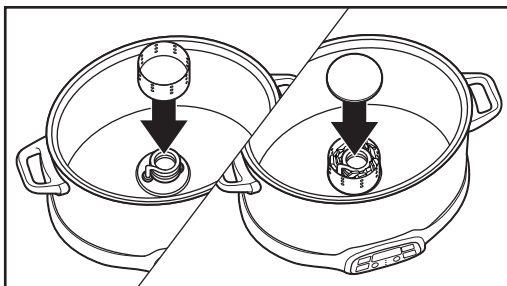
NOTAS:

- El recipiente de cocción lenta es solo para cocción lenta y no debe usarse para ahumar.
 - Este equipo no debe usarse al aire libre o sobre una estufa.
1. Retire el recipiente de la base y póngalo a un lado. Coloque la base del ahumador y de la olla de cocción lenta cerca de un extractor de aire de cocina o en un área bien ventilada.
 2. Coloque la cámara de ahumar con orificios en la parte superior sobre la bandeja de la cámara de ahumar para rodear el elemento calefactor.
 3. Agregue astillas de madera alrededor del elemento calefactor, llenándolo hasta la mitad si se ahuma durante 2 horas. Si se ahuma por más tiempo, llene la cámara de ahumar hasta arriba. No llene en exceso la cámara de ahumar. Para un sabor ahumado más ligero,

reduzca la cantidad de astillas de madera. Agregue la tapa de la cámara de ahumar.

4. Coloque la rejilla inferior para ahumar sobre la tabla de cortar, con las manijas hacia abajo. Agregue alimentos a la rejilla. Levante la rejilla inferior por las asas y agregue la rejilla al recipiente. Si usa una segunda rejilla para ahumar, agregue las patas primero, alineando la muesca de la pata con la barra de la rejilla inferior. Para obtener mejores resultados al ahumar alimentos que quepan en una sola rejilla, agregue alimentos a la segunda posición de la rejilla.

5. Agregue la tapa de la cámara de ahumar a la cámara de ahumar, asegurándose de que la tapa esté nivelada.







CÓMO AHUMAR

1. Enchufe en un tomacorriente.
2. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para encender y la luz de SLOW COOK (cocción lenta) se iluminará.
3. Presione el botón de SLOW COOK/SMOKE (cocción lenta/ahumar) para seleccionar SMOKE (ahumar) y la luz SMOKE (ahumar) se iluminará. La configuración predeterminada es ahumar en COLD (frío) durante 30 minutos con la luz COLD (frío) parpadeando.
4. Para cambiar la configuración, presione ▲ o ▼ para ajustar al modo de ahumar deseado en HOT (caliente) (valor predeterminado de 4 horas) o en COMBO (combinación) (valor predeterminado de 6 horas).
5. Después de 3 segundos, el tiempo predeterminado comenzará a parpadear. Presione ▲ o ▼ para ajustar al tiempo deseado.
6. El ahumador comenzará a calentar las astillas de madera después de 3 segundos y el tiempo comenzará la cuenta regresiva.
7. Una vez finalizado el tiempo de ahumar en COLD (frío), la pantalla mostrará OFF (apagado). Si se seleccionó ahumar en HOT (caliente) o COMBO (combinación) y se completó el tiempo de ahumado, ahumar cambiará automáticamente a WARM (tibio) y se iluminará la luz KEEP WARM (mantener caliente). La pantalla mostrará el tiempo de mantener caliente.

CÓMO AHUMAR UTILIZANDO LA SONDA DE TEMPERATURA

La sonda de temperatura solo se puede usar al ahumar en HOT (caliente) o en COMBO (combinación).

1. Agregue alimentos en las rejillas. Coloque las rejillas sobre la base.
2. Coloque la tapa sobre la base. Asegúrese de que la tapa esté asentada correctamente.
3. Inserte el extremo puntiagudo de la sonda a través del orificio de la tapa hasta el centro del alimento. Asegúrese de que la sonda no toque el fondo del recipiente o la cámara de ahumar.
4. Enchufe la sonda en el conector para sonda en el costado de la olla de cocción lenta. Presione el botón ON/OFF (encendido/apagado) para encender. La luz PROBE (sonda) se iluminará. La configuración predeterminada es ahumar en HOT (caliente) con la luz HOT (caliente) parpadeando.
5. Para cambiar la configuración, presione  o  para seleccionar ahumar en COMBO (combinación).
6. Después de 3 segundos, la temperatura predeterminada de 160 °F (70 °C) comenzará a parpadear. Presione  o  para ajustar la temperatura deseada de 100-200 °F (38-93 °C).
7. El ahumador comenzará a calentarse después de 3 segundos y la pantalla alternará entre la temperatura de la sonda real y configurada, con la luz SET (ajustar) iluminada.
8. La unidad emitirá 3 pitidos automáticamente y cambiará a WARM (tibio) cuando se alcance la temperatura deseada. La luz KEEP WARM (mantener caliente) se iluminará y la pantalla mostrará el tiempo de mantener caliente.

NOTAS:

- Si la sonda de temperatura se desenchufa durante el calentamiento, la luz PROBE parpadeará y PrbE parpadeará en la pantalla hasta que la sonda de temperatura se enchufe nuevamente al conector para sonda. La sonda debe reemplazarse dentro de 5 minutos. Si la sonda se deja desenchufada durante más de 5 minutos, la olla de cocción lenta entrará en modo de espera.
- Es normal que se escape una pequeña cantidad de humo durante la cocción.
- Al ahumar en COMBO (combinación), el tiempo de ahumar en COLD (frío) es 1/3 del tiempo total para el modo Program (programa). Por ejemplo, si ahumar en COMBO (combinación) se configura para 6 horas, las primeras 2 horas serán de humo COLD (frío) y las 4 horas restantes serán de humo HOT (caliente). Para el modo de ahumar en COLD (frío) y el modo sonda, el tiempo de ahumar en COLD (frío) es siempre de 1 hora, y luego la unidad cambiará a ahumar en HOT (caliente) hasta que se alcance la temperatura deseada.
- La cámara de ahumar se oscurecerá después del primer uso. La cámara de ahumar debe limpiarse después de cada uso.

CONSEJOS PARA AHUMAR

- El recipiente de cocción lenta es solo para cocción lenta y no debe usarse para ahumar.
- Cubra la tapa de la cámara de ahumar con papel de aluminio antes de ahumar para facilitar la limpieza.
- Para agregar sabor y mantener las carnes húmedas, marine, añada salmuera o frote en seco antes de ahumar.
- Al ahumar frutos secos o queso, agregue papel de aluminio a la rejilla para ahumar para evitar que la comida se resbale al fondo o que los quesos goteen.
- No remoje las virutas de madera antes de ahumar. El remojo alargará el tiempo para que las astillas de madera comiencen a humear.
- La carne debe colocarse con la grasa hacia arriba en la rejilla para ahumar y la carne hacia abajo.
- Los alimentos más cercanos a la cámara de ahumar pueden quedar más oscuros en comparación con otras áreas de alimentos en otras rejillas para ahumar.
- No abra la tapa mientras ahúma. Abrir la tapa permitirá que el humo se escape o cambie el tiempo.
- No es necesario dar vuelta a los alimentos. Los alimentos deben ahumarse y/o cocinarse de manera uniforme.
- Para obtener mejores costillas, retire la membrana delgada como papel en el lado del hueso de las costillas. La membrana puede volverse dura y más difícil de comer.
- Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos en la segunda rejilla si cocina cantidades pequeñas, sin alimentos en la rejilla inferior.
- Si cocina en todas las rejillas, coloque los alimentos alrededor de la cámara de ahumar y para obtener mejores resultados, no directamente sobre la cámara.

GUIA PARA AHUMAR

Ahumar en COLD (frío) es para ahumar frutos secos cocidos, quesos, verduras frescas, huevos duros, hierbas frescas y sal.

Ahumar en HOT (caliente) es para ahumar y cocinar alimentos.

Ahumar en COMBO (combinación) es para ahumar y cocinar trozos de carne grandes que necesitan tiempos de cocción más prolongados. Consulte las NOTAS en la página anterior para obtener más información sobre ahumar en COMBO (combinación).

TIPO DE ASTILLAS DE MADERA	SABOR A HUMO	LOS MEJORES ALIMENTOS PARA AHUMAR
Árboles frutales (manzana o cerezo)	Suave	Pescado, pollo, cerdo, frutos secos, quesos, hierbas, huevos duros
Nogal, abedul, nogal	Término medio	Paleta de cerdo, costillas, carne de res, salmón, quesos
Mezquite	Fuerte	Cordero, caza, pato, carne de res

ALIMENTOS	TIPO DE AHUMADO	TIEMPO DE AHUMAR	COCCIÓN RECOMENDADA
Bistecs Rib Eye (entrecot)	Ahumar en caliente	30 minutos	145°F (63°C)
Pollo entero (4-5 lb) (1.8-2.3 kg)	Ahumar en caliente	1 a 1 1/2 horas	165°F (73°C)
Filete de salmón	Ahumar en caliente	30 minutos	145°F (63°C)
Costillitas de cerdo (Baby Back Ribs) (4-5 lb) (1.8-2.3 kg)	Ahumar en combinación	3 a 4 horas	Hasta que esté tierno al tenedor
Brisket (pecho) o rosbif (4-5 lb) (1.8-2.3 kg)	Ahumar en combinación	5 a 6 horas	Hasta que esté tierno al tenedor
Almendras enteras	Ahumar en frío	15 minutos	NA
Queso gouda	Ahumar en frío	15 minutos	NA
Huevos duros	Ahumar en frío	15 minutos	NA
Paleta de cerdo (4-5 lb) (1.8-2.3 kg)	Ahumar en combinación	5 a 6 horas	Hasta que esté tierno al tenedor

NOTAS:

- Revise los tiempos de cocción sugeridos para los alimentos y ajuste el tiempo para obtener la textura crujiente deseada.
- Asegúrese de que los alimentos quepan en las rejillas y no toquen los lados, las rejillas tienen capacidad para alrededor de 5 lb (2.2 kg).

CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de descarga eléctrica.** Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de cortarse.** Tenga cuidado al limpiar los residuos de la bandeja de la cámara de ahumar.

1. Desconecte y deje enfriar.
2. Asegúrese de empapar las astillas de madera antes de desecharlas.
3. Use guantes para horno para retirar el recipiente. No sumerja la base en agua.
4. Limpie el extremo metálico de la sonda con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque.
5. Use un paño húmedo y jabonoso para limpiar el interior de la base. Limpie con un paño limpio y húmedo y luego seque.
6. Las rejillas para ahumar, la cámara de ahumar con tapa, el recipiente y la tapa son aptos para lavavajillas o se pueden lavar con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque. NO use la configuración "SANITIZE" (higienizar) al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANITIZE" podrían dañar su producto.
7. Limpie el exterior de la base con un paño suave y húmedo o una esponja y luego séquelo.
8. Almacene con la tapa entreabierta.

NOTA: La cámara de ahumar y la tapa deben lavarse después de cada uso para evitar la acumulación de residuos en la cámara de ahumar.

RESOLVIENDO PROBLEMAS

No hay ninguna visualización en la pantalla en el panel de control.

- ¿Está enchufada la unidad?
- ¿Está encendida la unidad?
- Pruebe que el tomacorriente esté funcionando mediante una lámpara en condiciones conocidas de funcionamiento.
- ¿Se interrumpió la energía (debido a un apagón, tormenta eléctrica, etc.) durante 5 segundos o más?

No se puede seleccionar la temperatura y/o las horas.

- ¿Está enchufada la unidad?
- Pruebe que el tomacorriente esté funcionando mediante una lámpara en condiciones conocidas de funcionamiento.

RESOLVIENDO PROBLEMAS (CONT.)

Los alimentos no están bien cocidos.

- ¿Se cocinó la comida en el ajuste WARM (tibio)? No cocine en WARM (tibio); cocine siempre con ajustes de calor LOW (baja) o HIGH (alta).
- ¿Seleccionó usted el ajuste de calor LOW (baja), pero utilizó un tiempo de cocción basado en el ajuste de calor HIGH (alta)?
- ¿Colocó usted correctamente la tapa en la olla de cocción lenta?

Fugas de humo de la tapa.

- Es normal que se escape una pequeña cantidad de humo durante la cocción. Asegúrese de que la tapa esté asentada correctamente en el recipiente.

Sabor a humo demasiado fuerte.

- Intente fumar con astillas de madera más suaves (consulte la Guía para ahumar) o reduzca la cantidad de astillas de madera.

El alimento no está listo después del tiempo de cocción recomendado en mi receta.

- Esto puede deberse a variaciones de voltaje (que son comunes en todas partes) o de altitud.
- Las fluctuaciones leves de la energía eléctrica no tienen un efecto notable en la mayoría de los aparatos. Sin embargo, pueden alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta. Un voltaje más bajo que el nominal requerirá tiempos de cocción más largos y un voltaje más alto que el nominal requerirá tiempos de cocción más cortos. Aprenderá a través de la experiencia si se necesita un tiempo más corto o más largo.

Los alimentos están cocidos en exceso.

- ¿Estaba el recipiente al menos lleno a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar completamente los alimentos en un recipiente lleno. Si el recipiente solo está lleno hasta la mitad, verifique la cocción 1 a 2 horas antes del tiempo de la receta.
- ¿Seleccionó horas basándose en una receta de calor LOW?
- Los alimentos seguirán aumentando de temperatura después de alcanzar la temperatura deseada.

La pantalla muestra PrbE.

- Asegúrese de que la sonda esté enchufada al conector para sonda y que la sonda esté en el centro del alimento y no toque un hueso o el recipiente.
- Si la sonda está enchufada a la olla de cocción lenta, desenchufe la sonda de la olla de cocción lenta y vuelva a enchufarla al conector para sonda.

Códigos de error

- E1 - Contacte servicio al cliente.
- E2 - Contacte servicio al cliente.

NOTAS



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 - 401
 Col. Polanco V Sección,
 Miguel Hidalgo
 Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO		
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:</p> <p style="text-align: center;">Centro de Atención al Consumidor: 800 96 30 301</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none"> Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cabezales de cepillo, etc. Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc. 		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<ul style="list-style-type: none"> Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía. 		
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		<p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 95 30 121 Email: mexico.service@westonbrands.com</p>

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro
Monterrey, N.L., CP 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:
03-2500-W

Tipo:
SC87

Características Eléctricas:
120 V 60 Hz 370 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión.

Como ejemplos los sufijos pueden ser:

"Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

ATTENTION!

PLEASE INSPECT THIS PACKAGE THOROUGHLY FOR MISSING PARTS OR ANY PRODUCT DAMAGE.
IF YOUR PRODUCT CONTAINS SHIPPING DAMAGE, PLEASE CONTACT RETAILER FOR ASSISTANCE.

For all other questions regarding product usage, missing parts, product damage, difficulty or warranty activation,
please contact the Weston Brands Customer Service Team:
8:00 am to 5:00 pm ET, Monday thru Friday

Customer.Service@WestonBrands.com

U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-216-901-6801)

Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

WestonBrands.com

Please DO NOT return this item to the retailer before contacting
Weston Brands Customer Service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION !

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER
TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ
COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

Pour toutes les autres questions concernant l'utilisation du produit, les pièces manquantes, les problèmes
ou l'activation de la garantie, veuillez communiquer avec l'équipe du service clientèle des produits Weston:
de 8:00 à 17:00 HNE, du lundi au vendredi.

Customer.Service@WestonBrands.com

Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-800-814-4895

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,

Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

WestonBrands.com

Veillez communiquer avec le service à la clientèle des produits Weston AVANT de retourner cet appareil
au détaillant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Veillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN
PRODUCTO ESTÉ DAÑADO. SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE,
SOLICITE ASISTENCIA AL DISTRIBUIDOR.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad
o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de Weston Brands:
desde las 8:00 am hasta las 5:00 pm ET, de lunes a viernes

Customer.Service@WestonBrands.com

Línea de Servicio al cliente para residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895

(Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801)

Weston Brands, LLC, Southern Pines, NC 28387

WestonBrands.com

NO devuelva este artículo al vendedor minorista antes de comunicarse con Servicio al cliente de
Weston Brands.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Consulte estas instrucciones y úselas para enseñar sobre el uso de este producto a otras personas.