



Congratulations and welcome to ownership of your Simple Smoker™ with SmartChef™. You now own the easiest to use and most intelligent smoker on the market. With the Simple Smoker's intuitive design and the SmartChef monitoring and control capabilities, you'll be a BBQ hero in no time, no matter what your skill level.

We suggest you take a few moments to read the Product Guide to gain a basic understanding of the Char-Boil SmartChef app and the components of the smoker to ensure that you are familiar with both its construction and operation before using.

We encourage you to check out our Char-Broil Community at charbroil.com/community. Here you can view recipes, insider tips and tricks, and sign up for our Char-Broil newsletter - designed to make you a master of outdoor cooking.

Don't forget to register your product at support.charbroil.com/product-registration to activate the warranty. You can also mail the warranty card found on the last page of your Product Manual, if you prefer.

HAPPY COOKING!





Table of Contents:

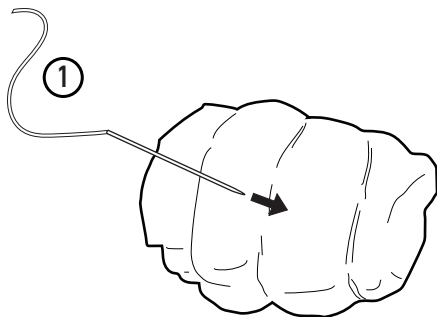
The Basics.....	1-2
Technical overview	3-6
Char-Broil App.....	7
How to use your smoker	7-13
<i>Cooking modes</i>	9-10
<i>Using the smoking basket</i>	11-12
<i>Using the smoker box</i>	12-13
General Info.....	14
Troubleshooting.....	15-17



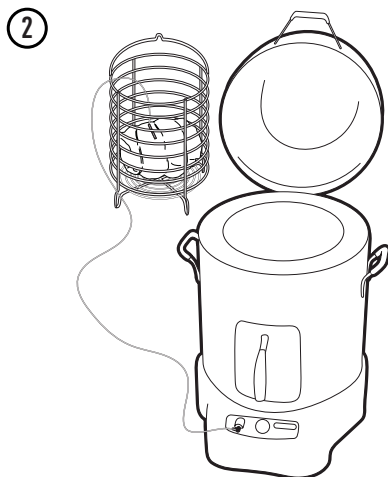


Basics on using your Simple Smoker...

Once your smoker is configured, using it is a snap.



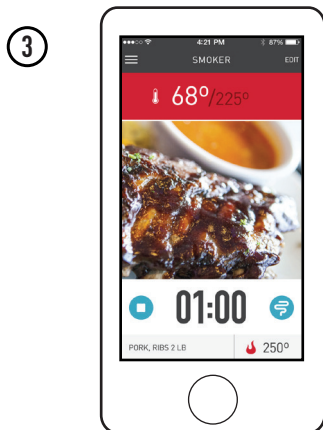
① Place the meat probe in the center of your prepared meat.



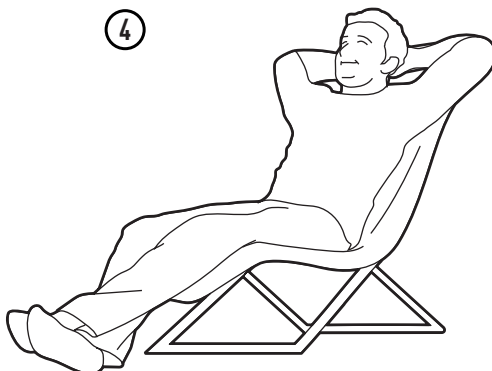
② Put the meat in the smoker, add wood chips and connect to the app.

③ With SmartChef, you know exactly what's happening in your smoker, anytime from anywhere, with updates on your phone.

④ Focus on the party, the big game or just relax worry-free - SmartChef notifies you when your meal is perfectly done and ready to eat.



④





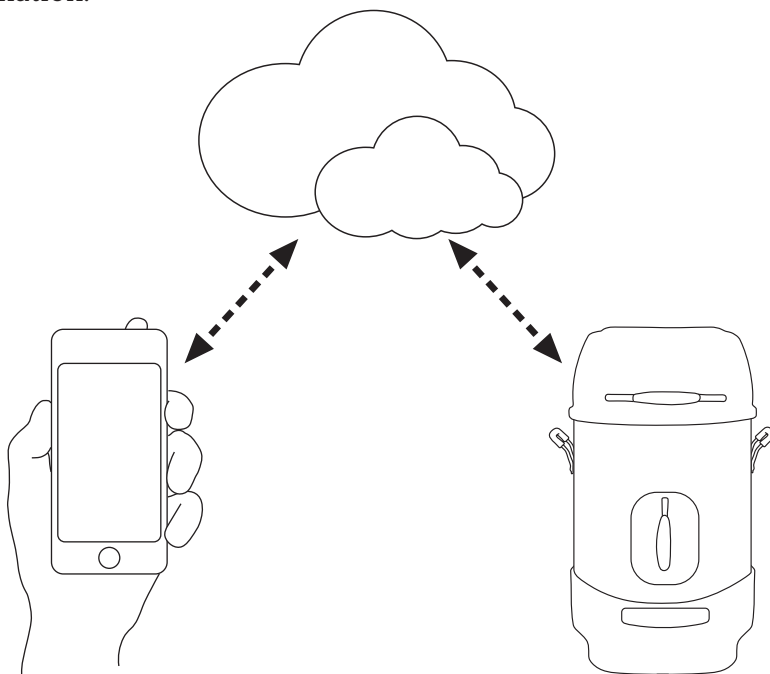
How It Works

Because your smoker is Wi-Fi enabled, you can send and receive information to or from it anywhere you have an internet connection. Basically this is how it works:

1. Your smart device sends information through the cloud to your smoker.
2. Your smoker sends info back through the cloud to your smart device so you can see your cooking status/progress from anywhere.

Char-Broil's SmartChef products use the DADO™ platform to connect your grill/smoker to the internet. The DADO™ button is used to establish a connection to your home Wi-Fi.

And because your smoker is connected to the internet, it can incorporate important real time information (such as outside temp in your area) into your estimated cook time for more accurate information.

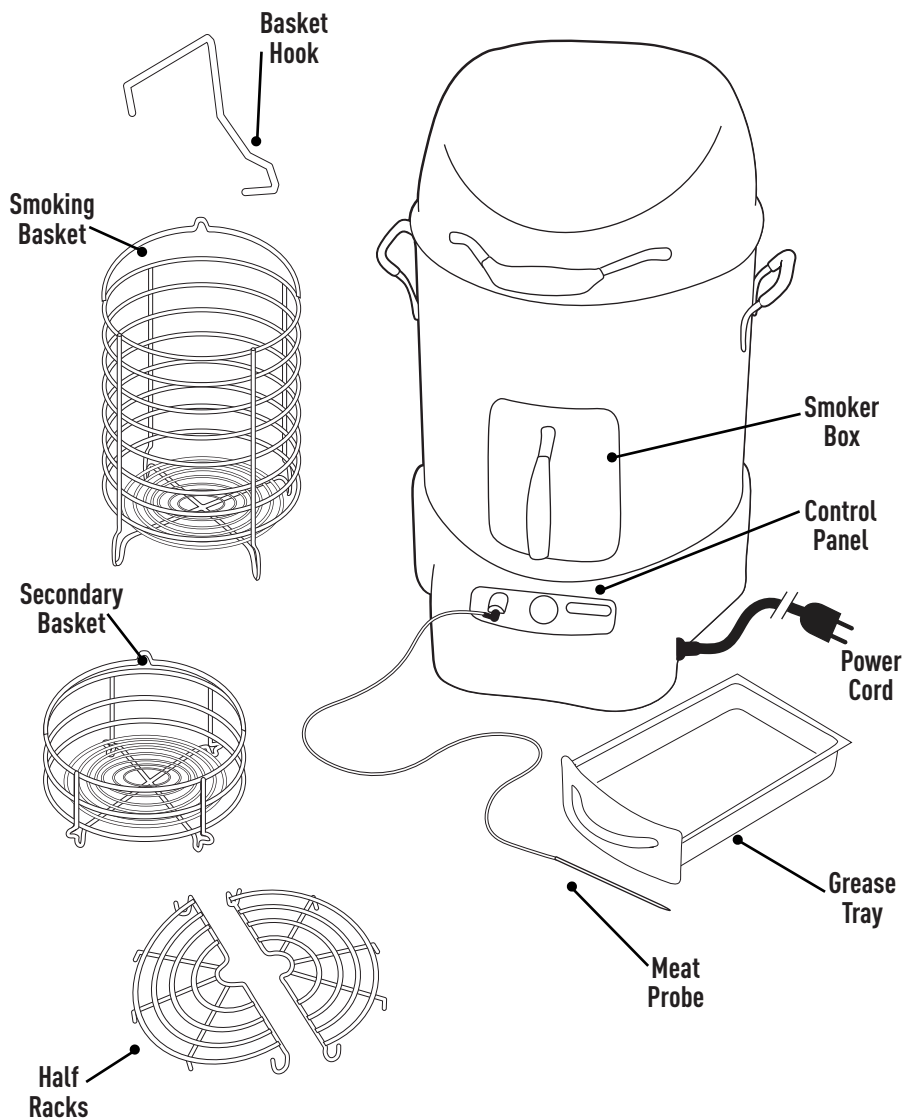




TECHNICAL OVERVIEW

Smoker overview

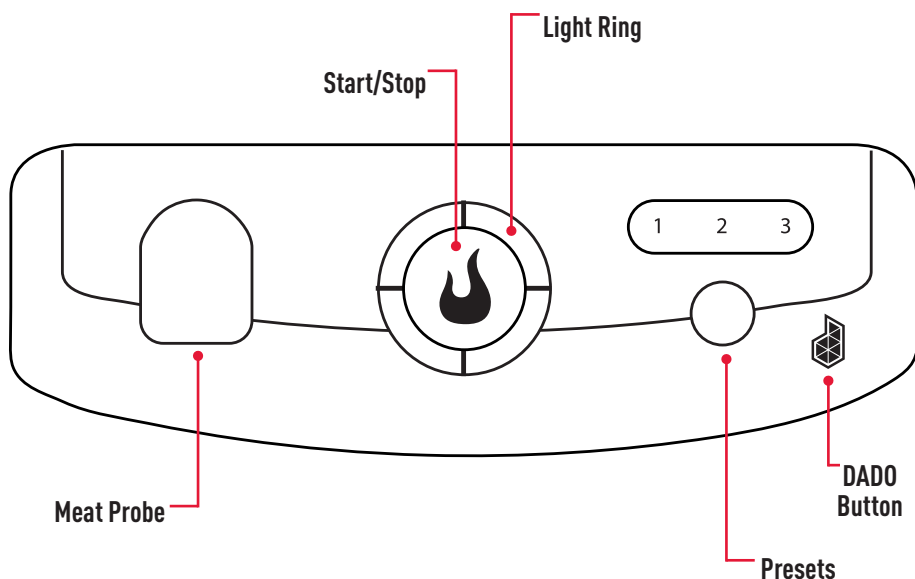
Get familiar with the parts of your smoker.





Control Panel

The Simple Smoker has a unique control panel designed specifically to work with the Char-Broil app.



- Start/Stop button - initiates cook, once loaded from app
- Light ring - gives smoker status info to the user at a glance (See light ring quick guide)
- Meat probe port - plug integrated probe into this port
- Presets - cycle through 3 pre-loaded, locally stored cook profiles (see preset mode)
- DADO button - reset Wi-Fi broadcast/reset Wi-Fi credentials





Light Ring Quick Guide

The light ring on your smoker will give you a wealth of knowledge about the status of your cook:



READY/ON

Once the appliance is online and ready to accept a profile, the light should be **SOLID GREEN**.

This lets you know the appliance is on and ready.



START COOKING

After a profile has been added to appliance the green light should start **FLASHING**.

This should catch your eye, letting you know that something needs to be done.



COOKING

As food starts cooking, the first quadrant begins to **FLASH ORANGE**. This should continue through each quadrant as the cook progresses.

1 flash then solid, 2 flash then solid, etc.

You can see that your food is cooking and how far it is in the process from a glance.



COOK IS DONE/WARMING

When cook is complete it should change to a **FLASHING ORANGE** ring.

This will grab your attention that an action needs to be done.



READY/ON

Either after warming expires (15 Min) or if you remove food from the bin the light should go back to **SOLID GREEN**.



ERROR RED FLASHING

Continued →





CLEANING

ORANGE FLASHING propeller.
Light up quadrants 2 & 4 (1 & 3 off),
then quadrants 1 & 3 (2 & 4 off),
repeat.

RUNNING CHIP BURN

ORANGE CHASING. Light up
quadrant 1 (2-4 off), then quadrant
2 (1, 3-4 off) and so on.

DADO Button/Light

The DADO light will inform you of the connection and functional status of your smoker:

Here's what the DADO button does:



OFF

Not connected to the
Internet.



ON/SOLID

Connected to the
Internet.



ON/BLINKING (ONCE PER SECOND)

Either needs to be paired to the
home Wi-Fi network or (if that has
already happened) you need to
push the DADO button to try and
reconnect.



ON/BLINKING (TWICE PER SECOND "RAPID")

This should only happen when you
have initiated a firmware update
from the app. In this case the DADO
button needs to be pushed.





CHAR-BROIL APP

Using the Char-Broil App

The Char-Broil SmartChef tech uses an app on your smart device to control your cook.

1. Download Char-Broil App

The first step will be logging onto the App StoreSM (Apple[®] product) or Google Play[™] (Android[™] product) and download the Char-Broil app to your device.

2. Configure Char-Broil App

1. Open app and create a user login.
2. Once you are logged in, you will be able to configure your device for use.

3. Use Char-Broil App

The app will guide you through the rest of the process.

Before Your First Cook...

You will find that most of the product assembly has been completed for you at the factory. Complete any remaining steps and reference all safety and usage information found in the Product Guide. Make certain that the holes in the cooking chamber are positioned towards the front of the unit. This will align the holes in the cooking chamber with the holes in the smoker box so that smoke flows properly during use.

Just like grandma's cast iron skillet, the stainless steel Cooking Chamber must be seasoned prior to use. This is most important as it will allow the cooking chamber to work properly. In addition, it will make cleaning easier and inhibit rusting. Coat all interior





surfaces of the cooking chamber with vegetable oil. If you use a vegetable spray, wipe down the cooking chamber after spraying to ensure an even coat. Boot up the Char-Broil SmartChef app on your smart device and run a cleaning cycle (found in the maintenance section of the app), close the lid and allow it to heat until the vegetable oil burns off and stops smoking. The shiny finish of the stainless steel cooking chamber should now have a very dark brown or bronze color.

You are now ready to cook. The more you use your Simple Smoker, the better it will cook. The darker, more-seasoned, the cooking chamber becomes the hotter and the more evenly it will cook. A light coat of vegetable oil before each use will keep the surfaces seasoned and help prevent any rusting – again, just like grandma's cast iron skillet.

On to the cooking!

This section will teach you how to cook with your new Simple Smoker using SmartChef technology.

Cooking With SmartChef - The SmartChef system uses changing meat temperature to attain real-time information about your cook, which it then relays to you via the Char Broil app. The app learns this temperature information through an integrated meat probe that remains inside the meat throughout the cook. That means it is important to properly place the meat probe to get as accurate a reading as possible, which leads us to...

Good Meat Probe Etiquette:

- Insert the probe into the thickest part of the food - not touching bone, fat or gristle before placing meat in the smoker. Once the meat is in place you can connect the meat probe jack to the smoker.
- After cooking, check the temperature in several places with the probe and watch the reading on the status screen to make sure the food is evenly heated.





- Make sure to clean your food thermometer with hot, soapy, water before and after each use. Do not immerse or wash in the dishwasher.
- Use only the included meat probe.

COOKING MODES

There are three different modes to cook in when using your SmartChef smoker:

1. Guided - Follow a guided path to choose, prepare and cook a meal
2. Manual - Select custom parameters to run your cook
3. Presets - Preset cooks are preloaded into your smoker's memory.

For details on using wood chips for smoke, see “using the smoker box”.

1. Guided Cook- Use this mode if you're new to smoking, want a little guidance, or just don't know exactly what you want to make. When you choose this mode, you will be taken through a guided process in which you will indicate specifics of your cook such as type of meat, how it will be prepared, and weight of meat. Once the app knows the details it will give you preparation instructions and estimated cook time. Simply add the recipe to the smoker and hit the start button on your smoker to get started.

2. Manual Cook- Use this mode if you know exactly how you want to cook. Manual mode works by cooking to custom parameters that you set for the smoker. These parameters include target meat probe temperature, chamber temperature, and cook time. This allows you to cook how you want, while giving you all the monitoring and control capabilities unique to our SmartChef system. Next, add your parameters to the smoker and hit the start button on control panel to get the cook started.

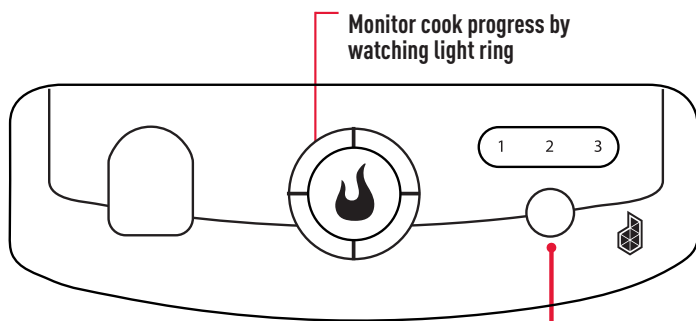




3. Preset cooks- Use this mode if you want to quickly start a cook or you don't have access to a Wi-Fi network. Preset mode works by using parameters that are preprogrammed into your smoker. These cook profiles will cook to a specified internal meat temp at a specified chamber temp. You will be able to monitor progress via the light ring on your smoker's control panel.

To use preset cooks:

1. Place meat probe into meat you want to cook
2. Put meat in smoking basket, then the basket into the easy smoker, then plug the meat probe connector into the meat probe port.
3. Push the preset button to cycle through your options. Stop pushing when the number preset you want to run is lit up.
4. Push the start button to initiate the cooking process.
5. During the cook, pushing the preset button again will initiate the wood chip smoke cycle. (See "using the smoke box")



PRESET PARAMETERS:

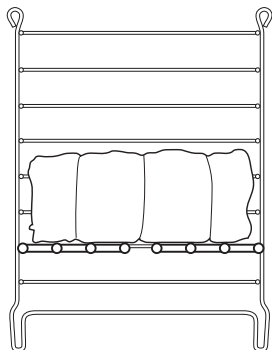
- ① Pulled Pork - Cook meat to 205 degrees @ 225 degrees
- ② Beef Brisket - Cook meat to 200 degrees @ 225 degrees
- ③ Roasted Chicken/Turkey - Cook meat to 165 degrees @ 525 degrees





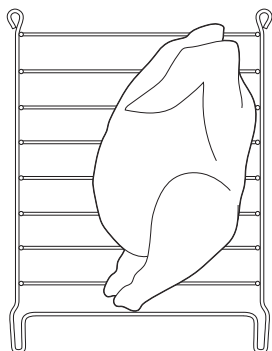
Using The Smoking Basket

No matter how you choose to cook or what you are cooking, always use the basket to hold your meat. Half shelves are included to allow various setups. See the below images for some configurations:



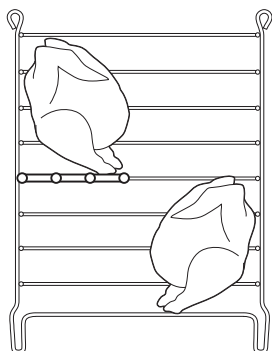
Large cuts of meat

For large cuts such as boston butts or briskets, use the two half shelves to form a full shelf, in order to raise the meat to about the halfway point of the smoker.



Large poultry

For turkeys or large chickens, remove the tie that binds the legs and place in the basket vertically. Opening the legs will allow the bird to cook evenly and maintain its position. Always position breast at the top.



Small meat or poultry

When cooking smaller items use the half shelves to stagger the pieces of meat on each side of the basket. This will ensure even cooking.





Tips on the basket...

- Allow a good 10-15 minutes for the basket to cool after it comes out of the smoker. This will allow you to remove the meat from the basket safely and easily.
- The secondary basket can be filled with side items such as vegetables and stacked on the main smoking basket so that they cook simultaneously.
- Always use the basket hook when removing basket from the smoker.

Using The Smoker Box:

The smoker box is what enables you to add delicious smoke flavor to your foods. Your SmartChef app allows you to add wood chips during the cook with its “add chips” function. Tapping the “add chips” button will initiate a high temp cycle which will fire up your chips and get the smoke going. The app will notify you when its time to add more chips as they burn through. Filling the smoker box yields about 45 minutes to an hour of smoke.





What Flavor Should I Use?

There are many wood chip types that result in different flavors. Choosing a particular flavor may take some trial and error but the chart below explains which woods will provide a more heavy, full flavor and which will provide a more mild, light flavor. This is a good starting point on your way to choosing your favorite flavors.

	Wood Flavor
Heavier	Hickory
	Oak
	Pecan
	Mesquite
Lighter	Alder
	Maple
	Apple
	Cherry

NOTE:

- You do not need to soak the wood chips in water before use. Soaking the wood chips will not extend the smoking time; only lengthen the time before they start to smoke.
- The smoker box is designed for wood chips or pellets only, do not use wood chunks.





GENERAL INFO

Lets get to the cooking! But first, here's a quick guide to estimate cooking times so you can better plan out your cooking:

Meat	Meat Cut	Cooking Temp	Estimated Cook Time	Target Temp
Pork	Butt (Pulled)	225 °F	90-120 Mins Per Pound	205 °F
	Butt (Sliced)	225 °F	90-120 Mins Per Pound	180 °F
	Spare Ribs	225 °F	5-7 Hours (Total)	190 °F
	Baby Back Ribs	225 °F	4-6 Hours (Total)	190 °F
Beef	Brisket (Pulled)	225 °F	70-90 Mins Per Pound	200 °F
	Brisket (Sliced)	225 °F	70-90 Mins Per Pound	190 °F
	Ribs	225 °F	3-4 Hours (Total)	175 °F
Poultry	Chicken (Whole)	250 °F	30-45 Mins Per Pound	165 °F
	Turkey (Whole)	250 °F	30-45 Mins Per Pound	165 °F
Fish		225 °F	40-60 Mins Per Pound	150 °F

Remember, these are just estimates to help you plan by. Always make sure you cook to the internal temperature listed in this chart:

Meat	USDA RECOMMENDED SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES
Beef, Veal, Lamb Steaks & Roast (with a 3 minute rest)	145 °F
Fish	145 °F
Pork (with a 3 minute rest)	145 °F
Beef, Veal, Lamb Ground	160 °F
Turkey, Chicken & Duck	165 °F

For more info visit www.IsItDoneYet.gov
ENJOY YOUR SMOKER!





TROUBLESHOOTING

This guide will help with general setup and connection issues.

Phase	Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Setup	Unable to configure new appliance- DADO button is not flashing	User waited longer than 5 min to attempt configuration and wireless radio powered down due to security restrictions.	1. Press DADO button to initiate configuration mode, confirm DADO button is flashing
Setup	Unable to configure new appliance- DADO button is not flashing	User waited longer than 5 min to attempt configuration and wireless radio powered down due to security restrictions.	1. Restart appliance by removing power
Setup	Unable to communicate with new appliance during configuration- DADO Button is Flashing	User may not have the appropriate app installed for the new appliances	1. Go to the app store and download/update
Setup	Unable to communicate with new appliance during configuration- DADO Button is Flashing	User may not have the appropriate app installed for the new appliances	1. Launch updated application and initiate configuration mode by pressing the DADO button- DADO button should be flashing
Setup	User sees appliance, attempts configuration and receives incorrect password error	User entered the incorrect router password and attempt to re-enter the correct password	1. Re-enter the correct password 2. User should verify security settings (WPA/WPA2)
Discovery	First run, app does not discover an appliance that has been previously setup	Phone is not on the same network at the appliance	1. Ensure phone and appliance are on the same Wi-Fi network





Phase	Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Discovery	App does not discover an appliance that has been previously setup	App not communicating properly with the cloud and appliance	1. Close app and restart
Discovery	App does not discover an appliance that has been previously setup	App not communicating properly with the cloud and appliance	1. Power cycle the appliance and wait for it to reboot and connect
Discovery	App does not discover an appliance that has been previously setup	Appliance is still connecting to the Wi-Fi router	1. Wait for appliance to complete connecting with the Wi-Fi router. 2. Once user receives a push notification that appliance ready, they may open the app and start using
Discovery	When restarting the app, the phone does not connect to the appliance	Phone and appliance are not on the same Wi-Fi network	1. Check to ensure appliance and phone are on the same Wi-Fi network
Usage	Appliance loses communication with the Phone	During normal usage, the user may close the phone or app. Once the phone is open and the app is running it can take up to 30 seconds to reconnect	1. Wait for phone to reconnect to the appliance 2. If after 30 seconds and the appliance is not communicating, restart the app
Usage	User stops receiving push notification	Cache full or connection not being made	1. Restart phone and app typically fixes this issue.
Usage	Appliance message in app alerts user that it is disconnected	Appliance rebooting or not properly powered	1. Wait for appliance to finish booting and connecting to the Wi-Fi network





Phase	Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Usage	Appliance message in app alerts user that it is disconnected	Appliance rebooting or not properly powered	1. Check to ensure the appliance is plugged in and properly working
Usage	Appliance message in app alerts user that it is disconnected	Appliance rebooting or not properly powered	1. Power cycle the appliance, restart app, and ensure you are on the same Wi-Fi network.
Usage	App attempts connection to appliance and does not complete connection (spinner)	Out of range or connection not established	1. Restart application and attempt to connect to existing appliance.
General	No connection	No response during connection	Power cycle the appliance
General	No connection	Other internet devices connecting but not Simple Smoker	Power cycle the appliance
General	No connection	No response, not completing scan	Power cycle the router/modem. Call internet provider if issue persists.

For additional troubleshooting please refer to the Char-Broil SmartChef app.

Google Play is a trademark of Google Inc.

Apple, the Apple logo, iPhone, and iPod touch are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc.



AN 15.124440



AN 15.124440



Google Play est une marque déposée de Google Inc.
Apple, le logo d'Apple, iPhone et iPod touch sont des marques de commerce d'Apple, Inc. déposées aux E.-U. et dans d'autres pays.
App Store est une marque de service d'Apple, Inc.

Pour des informations de dépannage supplémentaires, veuillez consulter l'application Char-Broil

Phase	Problème	Cause possible	Prévention/solution
Utilisation	Un message provenant de l'appareil s'affiche dans l'application et prévient l'utilisateur qu'il est déconnecté	Redémarrage de l'appareil ou alimentation incorrecte	1. Assurez-vous que l'appareil est branché et fonctionne adéquatement
Utilisation	Un message provenant de l'appareil s'affiche dans l'application et prévient l'utilisateur qu'il est déconnecté	Redémarrage de l'appareil ou alimentation incorrecte	1. Redémarrez l'appareil, redémarrez l'application, et assurez-vous d'être lié au même réseau Wi-Fi
Utilisation	L'application tente de se connecter à l'appareil et ne complète pas la connexion (boucle continue)	Hors de portée ou la connexion n'est pas établie	1. Redémarrez l'application et tentez une connexion à l'appareil existant
Généralité	Aucune connexion	Aucune réponse au cours de la connexion	Redémarrez l'appareil
Généralité	Aucune connexion	D'autres appareils se connectent à Internet mais aucune connexion du fumoir Simple Smoker	Redémarrez l'appareil
Généralité	Aucune connexion	Aucune réponse, balayage incomplet	Redémarrez le routeur/modem. Communiquez avec le fournisseur de service Internet si le problème persiste



Phase	Problème	Cause possible	Prévention/solution
Détection	L'application ne détecte pas d'appareil configuré précédemment	L'application ne communique pas avec le nuage et l'appareil	1. Fermez l'application et redémarrez-la
Détection	L'application ne détecte pas d'appareil configuré précédemment	L'application ne communique pas avec le nuage et l'appareil	1. Redémarrez l'appareil et attendez qu'il soit relancé et connecté
Détection	L'application ne détecte pas d'appareil configuré précédemment	L'appareil se connecte encore au routeur Wi-Fi	1. Attendez que l'appareil se connecte complètement au routeur Wi-Fi. 2. Dès que l'utilisateur reçoit une notification poussée indiquant que l'appareil est prêt, il est possible d'ouvrir l'application et de l'utiliser
Détection	Après avoir redémarré l'application, le téléphone ne se connecte pas à l'appareil	Le téléphone et l'appareil ne sont pas liés au même réseau Wi-Fi	1. Assurez-vous que le téléphone et l'appareil sont liés au même réseau Wi-Fi
Utilisation	L'appareil perd la communication avec le téléphone	Au cours d'une utilisation normale, l'utilisateur peut fermer le téléphone ou l'application. Lorsque le téléphone est ouvert et que l'application est active, la reconnexion peut prendre jusqu'à 30 secondes	1. Attendez que le téléphone se reconnecte à l'appareil 2. Si après 30 secondes l'appareil ne communique pas, redémarrez l'application
Utilisation	L'utilisateur ne reçoit plus de notification de poussée	Cache pleine ou la connexion ne se fait pas	1. Redémarrez l'application et réglez général le problème
Utilisation	Un message de dans l'application et prévient l'utilisateur qu'il est déconnecté	Redémarrage de l'appareil ou alimentation incorrecte	1. Attendez que l'appareil termine le redémarrage et se connecte au réseau Wi-Fi

DÉPANNAGE

Ce guide contient des renseignements concernant l'installation et les problèmes de connexion.

Phase	Problème	Cause possible	Prévention/solution
Configuration	Incapable de configurer le nouvel appareil - le bouton DADO ne clignote pas	L'utilisateur a attendu plus de 5 min avant d'essayer de configurer l'appareil et le réseau de téléphone a été mis hors tension en raison de restrictions liées à la sécurité.	1. Appuyez sur le bouton de configuration DADO pour amorcer le mode de configuration, assurez-vous que le bouton DADO clignote
Configuration	Incapable de configurer le nouvel appareil - le bouton DADO ne clignote pas	L'utilisateur a attendu plus de 5 min avant d'essayer de configurer l'appareil et le réseau de téléphone a été mis hors tension en raison de restrictions liées à la sécurité.	1. Redémarrez l'appareil en cessant de l'alimenter
Configuration	Incapable d'établir la communication avec le nouvel appareil au cours de la configuration. Le bouton DADO clignote	L'utilisateur peut ne pas posséder l'application adéquate qui est installée sur les nouveaux appareils	1. Visitez la boutique d'applications et téléchargez/procédez à la mise à jour.
Configuration	Incapable d'établir la communication avec le nouvel appareil au cours de la configuration. Le bouton DADO clignote	L'utilisateur peut ne pas posséder l'application adéquate qui est installée sur les nouveaux appareils	1. Lancez l'application mise à jour et amorcez le mode de configuration en appuyant sur le bouton DADO - le bouton DADO devrait clignoter
Configuration	L'utilisateur identifie l'appareil, tente une configuration et reçoit un message indiquant que le mot de passe est erroné	L'utilisateur a saisi un mot de passe erroné pour le routeur et il tente de saisir à nouveau le bon mot de passe	1. Saisissez à nouveau le bon mot de passe 2. L'utilisateur devrait vérifier les paramètres de sécurité (WPA/WPA2).
Détection	Lors du premier lancement, l'application ne détecte pas un appareil configuré précédemment	Le téléphone n'est pas connecté au même réseau que l'appareil	1. Assurez-vous que le téléphone et l'appareil sont connectés au même réseau Wi-Fi.



PROFITEZ DE VOTRE FUMOIR!
Pour en savoir plus, visitez www.ItsDoneYet.gov

Viande	MINIMUMS INTERNES considérés sécurité selon le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA)	Bœuf, veau, agneau, steaks et rôtis (laissez reposer 3 minutes)	63 °C (145 °F)
		Poisson	63 °C (145 °F)
		Porc (laissez reposer 3 minutes)	63 °C (145 °F)
		Bœuf, veau, agneau, haché	71 °C (160 °F)
		Dinde, poulet et canard	74 °C (165 °F)

N'oubliez pas qu'il ne s'agit que d'estimations pour vous aider à mieux planifier. Assurez-vous que la cuisson de vos aliments est toujours conforme aux températures internes apparaissant sur le tableau suivant :

Viande	Coupe de viande	Temp. de cuisson	Estimé du temps de cuisson	Temp. cible
Porc	Fesse (à l'effilochée)	107 °C (225 °F)	90 à 120 min par 0,45 kg (1 lb)	96 °C (205 °F)
	Fesse (tranchée)	107 °C (225 °F)	90 à 120 min par 0,45 kg (1 lb)	82 °C (180 °F)
	Côtes levées	107 °C (225 °F)	5 à 7 heures (total)	88 °C (190 °F)
	Petites côtes levées de dos	107 °C (225 °F)	4 à 6 heures (total)	88 °C (190 °F)
Bœuf	Pointe de poitrine (à l'effilochée)	107 °C (225 °F)	70 à 90 min par 0,45 kg (1 lb)	93 °C (200 °F)
	Pointe de poitrine (tranchée)	107 °C (225 °F)	70 à 90 min par 0,45 kg (1 lb)	88 °C (190 °F)
	Côtes levées	107 °C (225 °F)	3 à 4 heures (total)	79 °C (175 °F)
Volaille	Poulet (entier)	121 °C (250 °F)	30 à 45 min par 0,45 kg (1 lb)	74 °C (165 °F)
	Dinde (entière)	121 °C (250 °F)	30 à 45 min par 0,45 kg (1 lb)	74 °C (165 °F)
Poisson		107 °C (225 °F)	40 à 60 min par 0,45 kg (1 lb)	66 °C (150 °F)



Quelle saveur dois-je utiliser?

Il existe plusieurs sortes de copeaux de bois d'arômes différents. Le choix d'un arôme particulier implique des expériences parfois réussies et parfois un peu moins, mais le tableau ci-dessous définit quel type de bois dégage un arôme plus intense, plus complet et lequel dégage un arôme plus léger. Il s'agit d'un excellent point de départ pour vous aider à déterminer vos arômes favoris.

Léger	Saveur de bois
	Hickory
	Chêne
	Pacane
Intense	Prosopis
	Aulne
	Erable
	Pomme
Cerisier	

REMARQUE :

- Il n'est pas nécessaire de faire tremper les copeaux de bois dans l'eau avant de les utiliser. Le trempage des copeaux de bois n'améliore pas la durée de fumage, elle ne fait que prolonger la période de temps avant qu'ils ne se mettent à dégager de la fumée.
- La boîte du fumoir n'est conçue que pour les copeaux de bois et les pastilles. N'utilisez pas de morceaux de bois.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Passons à la cuisson! Mais tout d'abord, voici un guide de consultation rapide qui vous permet d'estimer les temps de cuisson pour vous permettre de planifier adéquatement la préparation de votre repas :

Conseils concernant le panier...

- Laissez refroidir le panier au moins 10 à 15 minutes lorsque vous le sortez du fumoir. Cela vous permet de retirer facilement la viande du panier de façon sécuritaire.
- Le second panier peut être utilisé pour des aliments d'accompagnement tels que des légumes et il peut être placé par-dessus le panier principal du fumoir pour une cuisson simultanée.
- Utilisez toujours le crochet du panier lorsque vous retirez ce dernier du fumoir.

Utilisation de la boîte du fumoir :

La boîte du fumoir vous permet d'agrémenter vos aliments de saveurs fumées délicieuses. Votre fumoir avec SmartChef vous permet d'ajouter des copeaux de bois au cours du cycle de cuisson grâce à la fonction « ajout de copeaux ». En appuyant sur le bouton d'ajout de copeaux, un cycle de température élevée s'amorce et fait chauffer les copeaux qui dégagent alors de la fumée. L'application vous indique lorsqu'il est temps d'ajouter plus de copeaux à ceux qui se consomment. La boîte du fumoir remplit de la fumée pendant 45 minutes à une heure.



Utilisation du panier du fumoir

Peu importe la méthode de cuisson ou le type d'aliment que vous faites cuire, utilisez toujours le panier pour y déposer votre viande. Des demi-tablettes sont fournies pour permettre diverses combinaisons. Voir l'image ci-dessous pour des idées de configuration :

Grosses pièces de viande

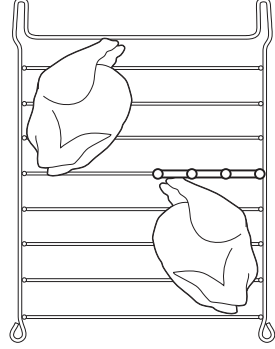
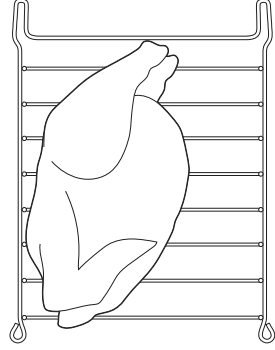
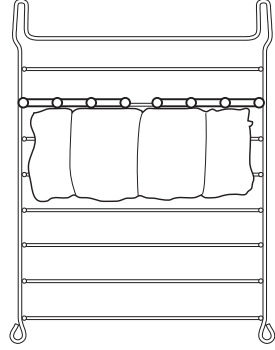
En ce qui concerne les grosses pièces de viande comme les épaules de porc de palette ou les pointes de poitrine, utilisez les deux demi-tablettes pour n'en former qu'une de façon à surélever la viande jusqu'à peu près au milieu du fumoir.

Grosses pièces de volaille

Dans le cas de dindes ou de gros poulets, retirez le lien qui rattache les pattes de la volaille et positionnez-la verticalement. En ouvrant les jambes de la volaille, cela assure une cuisson plus uniforme tout en aidant à maintenir la position verticale. Positionnez toujours la poitrine vers le haut.

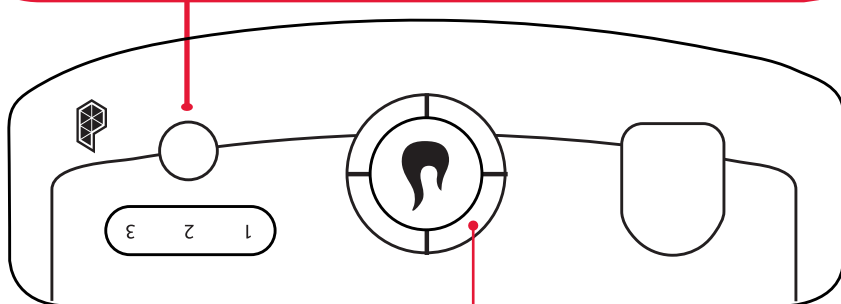
Petits morceaux de viande ou de volaille

Lors de la cuisson de plus petits morceaux, utilisez les demi-tablettes de façon à y répartir les morceaux de viande de chaque côté du panier. Cela garantit une cuisson plus uniforme.



Utilisation des cycles de cuisson préréglés :

1. Insérez la sonde thermique dans le morceau de viande choisi.
2. Déposez la viande dans le panier du fumoir, puis déposez ce dernier dans le fumoir Simple Smoker et, finalement, branchez le connecteur de la sonde thermique au port de la sonde thermique.
3. Appuyez sur le bouton de préréglage pour faire défiler vos options. Cessez d'appuyer dès que le chiffre correspondant au préréglage voulu s'illumine.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer le processus de cuisson.
5. En appuyant à nouveau sur le bouton de préréglage pendant le cycle de cuisson, cela a pour effet d'amorcer le cycle de fumage des copeaux de bois. (Veuillez consulter « l'utilisation de la boîte du fumoir »)



- PARAMÈTRES PRÉRÉGLÉS :**
- 1 Porc effiloché – Cuire la viande pour atteindre 96 °C (205 °F) à une temp. de 107 °C (225 °F)
 - 2 Pointe de poitrine de bœuf – Cuire la viande pour atteindre 93 °C (200 °F) à une temp. de 107 °C (225 °F)
 - 3 Poulé/dinde rôti(e) – Cuire la viande pour atteindre 74 °C (165 °F) à une temp. de 274 °C (525 °F)

1. Cuisson guidée – Utilisez ce mode si vous fumez des aliments pour la première fois, souhaitez plus de conseils ou si vous ne savez pas tout à fait quoi préparer. En sélectionnant ce mode, on vous guide tout au long du processus et vous devez préciser le cycle de cuisson particulier désiré, comme le type et le poids de la viande et le genre de préparation voulu. Dès que l'application intègre vos choix, elle vous soumet des instructions de préparation et vous indique également le temps de cuisson approximatif. Ajoutez simplement la recette au fumoir et appuyer par la suite sur le bouton de démarrage de votre fumoir pour commencer.

2. Cuisson manuelle – Utilisez ce mode si vous avez déterminé exactement le type de cuisson voulu. Le mode manuel fonctionne selon des paramètres de cuisson personnalisés pour l'appareil. Ces paramètres comprennent la température cible enregistrée par la sonde, la température de l'enceinte de cuisson ainsi que la durée de cuisson. Cela vous permet de cuisiner comme vous le voulez tout en bénéficiant des capacités de surveillance et de contrôle uniques qu'offre le système SmartChef. Ajoutez par la suite vos paramètres au fumoir et appuyer sur le bouton de démarrage qui se trouve sur votre panneau de commande afin d'amorcer le cycle de cuisson.

3. Cycles de cuisson préétablis – Utilisez ce mode si vous désirez démarrer un cycle de cuisson rapidement ou si vous n'avez pas accès à un réseau Wi-Fi. Le mode de prééglage fonctionne en utilisant des paramètres préprogrammés dans votre aumôir. Ces profils de cuisson cuisent selon une température interne de la viande et de l'enceinte de cuisson prédéterminées. Vous pouvez surveiller la progression de la cuisson grâce à l'anneau lumineux qui se trouve sur le panneau de commande de votre fumoir.



MODES DE CUISSON

- Il existe trois modes de cuisson différents lorsque vous utilisez votre SmartChef :
1. Guide – suivez un processus prédéterminé, préparez et faites cuire un repas
 2. Manuel – sélectionnez des paramètres personnalisés pour faire fonctionner votre appareil de cuisson
 3. Préréglages – des cycles de cuisson préréglés sont préchargés sur la mémoire de votre fumoir.
- Pour en savoir plus concernant l'utilisation de copeaux de bois pour le fumage, veuillez consulter « utilisation de la boîte du fumoir »
- Insérez la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, sans toucher à l'os, au gras ou au cartilage, avant de la déposer dans le fumoir. Une fois la viande en place, vous pouvez alors relier le connecteur femelle de la sonde thermique au fumoir.
 - Après la cuisson, vérifiez la température à plusieurs endroits à l'aide de la sonde et observez l'affichage à l'écran afin de vous assurer que la viande est cuite uniformément.
 - Assurez-vous de nettoyer votre thermomètre de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse avant et après chaque usage. Veillez à ne pas l'immerger ni à le mettre au lave-vaisselle.
 - N'utilisez que la sonde thermique fournie.
- L'usage adéquat de la sonde thermique :**





La cuisson avec SmartChef - Le système SmartChef fonctionne en utilisant la variation de température de la viande de façon à obtenir l'information en temps réel provenant de l'appareil de cuisson, et cette information vous est par la suite communiquée par le biais de l'application Char-Broil. L'application détecte cette température à partir de la sonde thermique qui demeure insérée dans la viande tout au long de la cuisson. Cela signifie qu'il est important d'insérer la sonde thermique adéquatement de façon à garantir une lecture aussi précise que possible, ce qui nous mène à...

Passons maintenant à la cuisson!

Cette section vous enseignera comment cuisiner avec votre nouveau fumoir SmartChef.

Vous voilà à présent en mesure de cuisiner. Plus vous utilisez votre fumoir Simple Smoker, plus la cuisson sera d'une qualité supérieure. Plus l'enceinte de cuisson est foncée en raison de l'apprêtage, plus elle sera chaude et plus la cuisson sera uniforme. Une légère couche d'huile végétale après chaque utilisation assure un apprêtage adéquat des surfaces et aide à prévenir la rouille, tout comme pour la fonte en fonte de grand-maman.

de cuisson en acier inoxydable requiert un apprêtage avant d'être utilisée. Il s'agit d'une étape très importante puisqu'elle permet à l'enceinte de cuisson de fonctionner adéquatement. En plus, cela facilite le nettoyage et aide à prévenir la rouille. Enduisez d'huile végétale toutes les surfaces intérieures de l'enceinte de cuisson. Si vous utilisez une huile végétale en aérosol, essayez l'enceinte de cuisson après la vaporisation de manière à obtenir une application uniforme. Démarrez l'application Char-Broil SmartChef sur votre appareil intelligent, lancez un cycle de nettoyage (disponible dans la section Entretien de l'application), fermez le couvercle et laissez chauffer jusqu'à ce que l'huile végétale brûle et cesse de dégager de la fumée. À la suite de cela, l'apprêt brillant de l'enceinte de cuisson en acier inoxydable arbore une couleur brun foncé ou bronze.



APPLICATION CHAR-BROIL

Utilisation de l'application Char-Broil

La technologie SmartChef de Char-Broil utilise une application installée sur votre appareil intelligent permettant de contrôler votre appareil de cuisson.

1. Téléchargement de l'application Char-Broil

La première étape consiste à ouvrir une session dans l'App StoreSM (produits Apple®) ou dans la « Google PlayTM » (produits AndroidTM) et à télécharger l'application Char-Broil sur votre appareil.

2. Configuration de l'application Char-Broil

1. Ouvrez l'application et créez un profil d'utilisateur.
2. Dès la connexion établie, vous pouvez configurer votre appareil pour usage.

3. Utilisation de l'application Char-Broil

L'application vous guidera tout au long de la portion restante du processus.

Avant de commencer à cuisiner...

Vous constaterez que l'assemblage du produit a été complète principalement à l'usine. Veillez à compléter toute étape restante en conformité avec les renseignements sur la sécurité et l'usage de l'appareil se trouvant dans le guide d'utilisation du produit. Assurez-vous que les trous de l'enceinte de cuisson se trouvent vers l'avant de l'unité. De cette façon, les trous de l'enceinte de cuisson s'alignent avec ceux de la boîte du fumoir, permettant ainsi à la fumée de circuler adéquatement pendant l'usage.

Tout comme pour la poêle en fonte de grand-maman, l'enceinte



**EN MARCHÉ/CLIGNOTE
(DEUX FOIS PAR SECONDE « RAPIDE »)**
Cela ne devrait se produire
que lorsque l'utilisateur ou
l'utilisatrice a lancé une mise à
jour microprogrammée à partir
de l'application. Auquel cas il est
nécessaire d'appuyer sur le bouton
DADO.



EN MARCHÉ/CONTINU
Connexion à Internet.



**EN MARCHÉ/CLIGNOTE
(UNE FOIS PAR SECONDE)**
Doit-être jumelé au réseau Wi-Fi
domestique ou (si cela s'est déjà
produit) l'utilisateur ou l'utilisatrice
doit appuyer sur le bouton DADO
pour tenter de se connecter à
nouveau.



ARRÊT
Aucune connexion à
Internet.

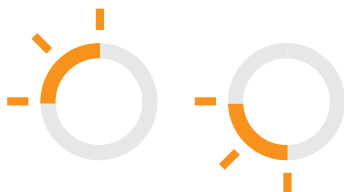


Les fonctions du bouton de DADO sont les suivantes :

Le voyant lumineux de DADO vous informe du statut de la connexion et du fonctionnement de votre fumoir :

Bouton DADO/voyant lumineux

NETTOYAGE
Hélice CLIGNOTANT EN ORANGE.
Quadrants lumineux 2 et 4 (1 et 3
éteints), et puis quadrants 1 et 3 (2
et 4 éteints), répétition.
Gestion de la combustion des copeaux
CIRCUIT LUMINEUX ORANGE.
Quadrant lumineux 1 (2-4 éteints),
puis par la suite quadrant 2 (1, 3-4
éteints) et ainsi de suite.



Guide de consultation rapide de l'anneau lumineux

L'anneau lumineux de votre fournoir représente une source d'information importante pour vous en ce qui a trait au statut de votre appareil de cuisson :



PRÊT/EN MARCHÉ

Une fois l'appareil en ligne et prêt à accepter un profil, l'anneau lumineux devrait passer au **VERT CONTINU**.

Cela vous indique que l'appareil est en marche et prêt à fonctionner.



CUISSON TERMINÉE/ RECHAUFFER

Une fois la cuisson terminée, l'anneau lumineux devrait **CLIGNOTER EN ORANGE**.

Cela attirera votre attention une fois de plus en vous indiquant qu'une action est nécessaire.



COMMENCER LA CUISSON

Dès l'ajout d'un profil à l'appareil, l'anneau lumineux vert devrait commencer à **CLIGNOTER**.

Cela devrait attirer votre attention et vous indiquer qu'une action est nécessaire.



PRÊT/EN MARCHÉ
Une fois que l'appareil a terminé de réchauffer (15 min) ou si vous retirez des aliments, l'anneau lumineux devrait à nouveau passer au **VERT CONTINU**.

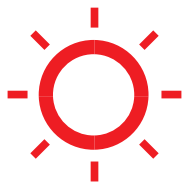


CUISSON

Alors que la cuisson des aliments s'amorce, le premier quadrant comment à **CLIGNOTER EN ORANGE**. Cela devrait progresser vers chaque quadrant au cours de la cuisson. 1

Cela devrait progresser vers chaque quadrant au cours de la cuisson. 1 clignotement et puis une couleur continue, 2 clignotements et une couleur continue.

Vous pouvez ainsi observer d'un seul coup d'œil la cuisson de vos aliments ainsi que sa progression.

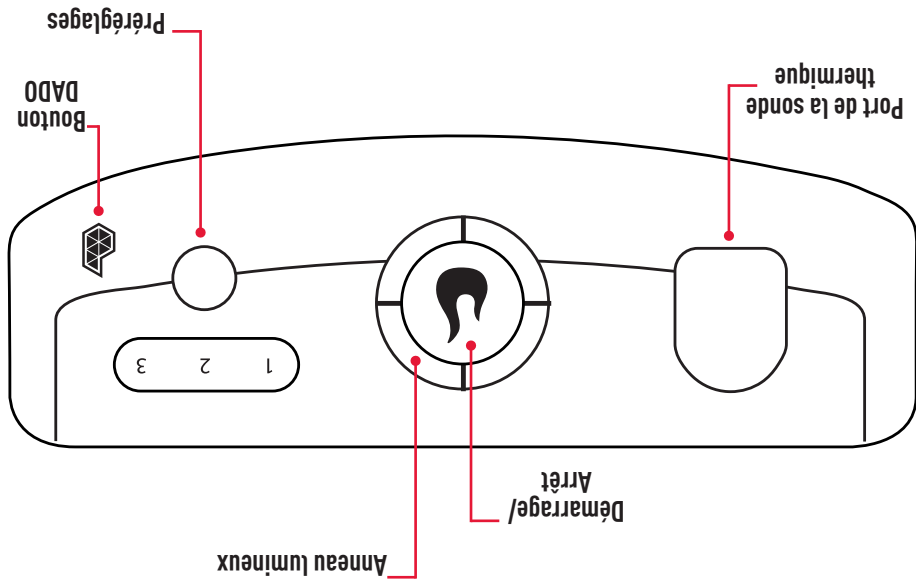


Erreur CLIGNOTE EN ROUGE

Continue ← 5

Panneau de commande

Le fumoir Simple Smoker est muni d'un panneau de commande unique et est conçu spécialement pour fonctionner avec l'application Char-Broil.

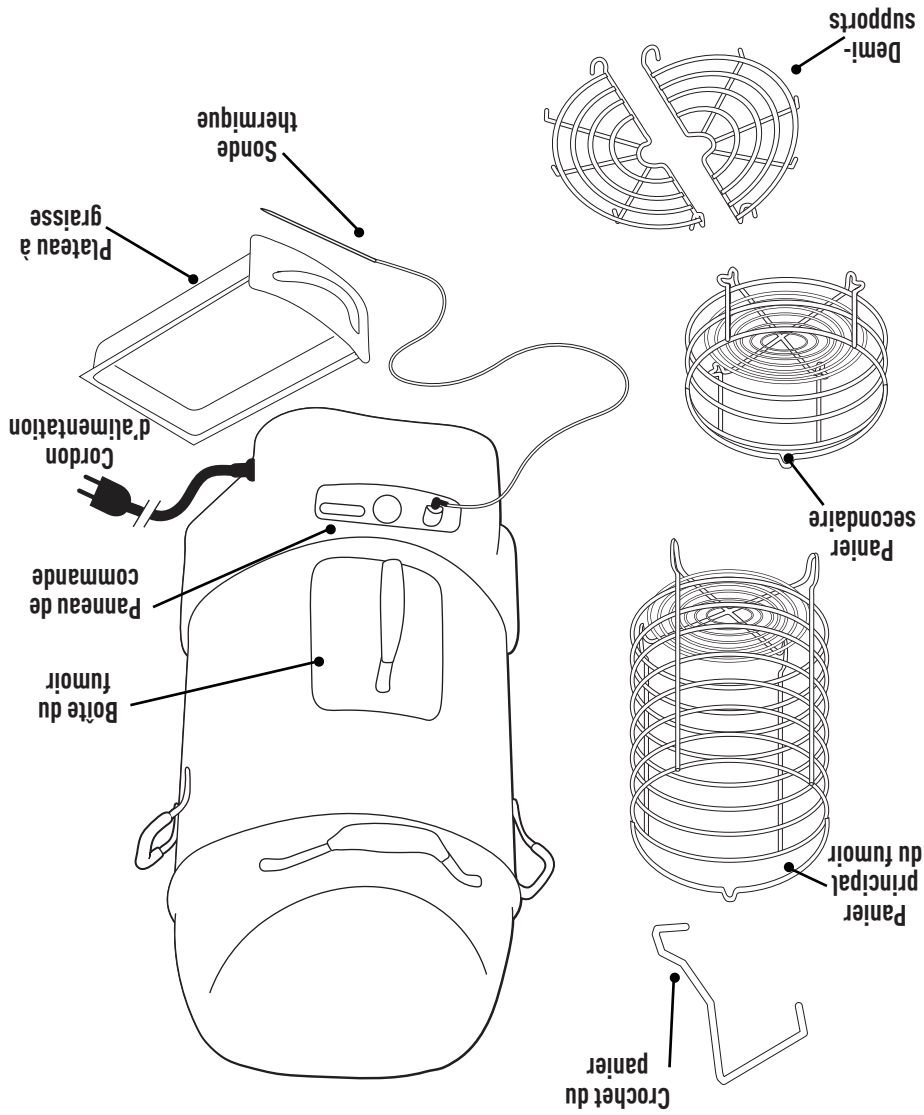


- Bouton de démarrage/d'arrêt – démarrage de la cuisson une fois le téléchargement effectué à partir de l'application
- Anneau lumineux – permet à l'utilisateur ou à l'utilisatrice de jeter un coup d'œil rapide à la progression de la cuisson dans le fumoir. (Réfêrez-vous au guide de consultation rapide de l'anneau lumineux)
- Le port de la sonde thermique – branchez la sonde intégrée à ce port
- Préréglages – accès à trois cycles préchargés de profils de cuisson emmagasinés localement (veuillez vous référer au mode de préréglage)
- Bouton de DADO – réinitialiser la diffusion/l'accréditation Wi-Fi!

APERÇU TECHNIQUE

Aperçu du fumoir

Familiarisez-vous avec les pièces de votre fumoir.



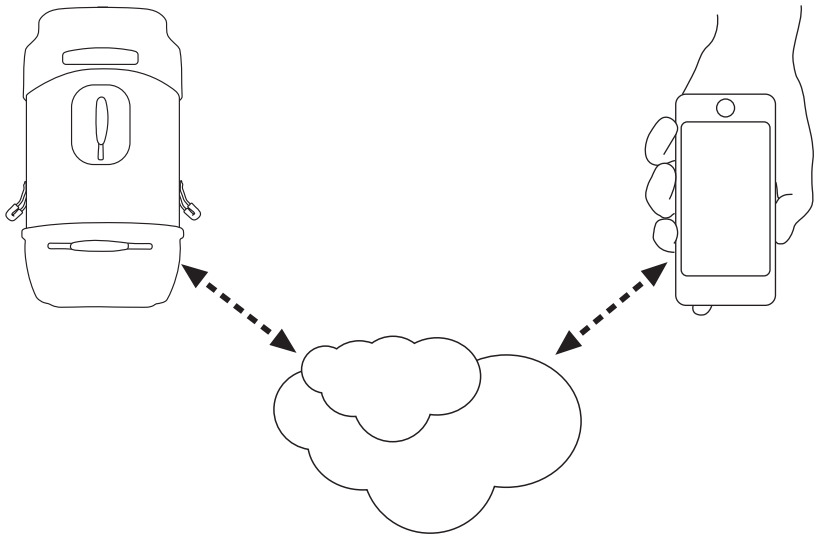
Fonctionnement

Puisque votre fumoir est muni d'une connexion Wi-Fi, vous pouvez faire parvenir et recevoir des renseignements à partir de l'appareil partout où vous disposez d'une connexion Internet. Le fonctionnement est essentiellement le suivant :

1. Votre appareil intelligent fait parvenir des renseignements à votre fumoir par le biais du nuage.
2. Votre fumoir communique à son tour des renseignements à votre appareil intelligent par le biais du nuage de façon à ce que vous puissiez surveiller l'état/la progression de la cuisson de n'importe où.

Les produits SmartChef™ de Char-Broil utilisent la plateforme DADO™ pour connecter votre grill/fumoir à Internet. Le bouton DADO™ est utilisé pour établir une connexion avec votre réseau domestique Wi-Fi.

Et étant donné que votre fumoir est branché à Internet, il est en mesure d'intégrer à votre estimation de temps de cuisson des renseignements importants et plus précis en temps réel (par exemple la température extérieure dans votre région).



Les concepts de base concernant l'utilisation de votre fumoir Simple Smoker...

Une fois votre fumoir configuré, son utilisation est très simple.

- ① Insérez la sonde thermique au centre de la viande préparée.

- ② Déposez la viande dans le fumoir, ajoutez des copeaux de bois et connectez-vous à l'application.

- ③ Grâce à la technologie SmartChef, vous saurez ce qui se passe dans votre fumoir en tout temps et de n'importe où en consultant les mises à jour sur votre téléphone.

- ④ Concentrez-vous sur la fête, le match important ou bien détendez-vous sans soucis, car SmartChef vous avertit dès que votre repas est parfaitement cuit et prêt à être dégusté.

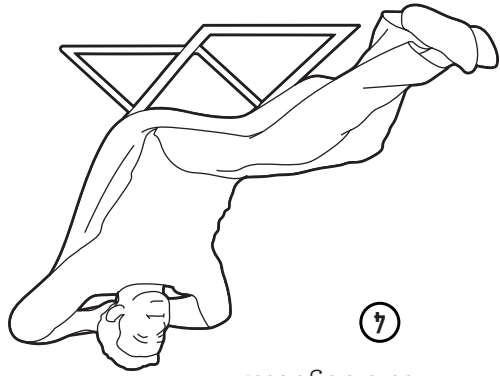
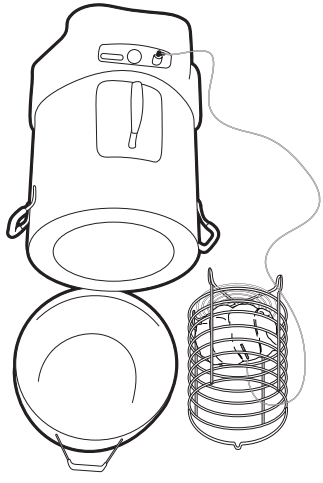
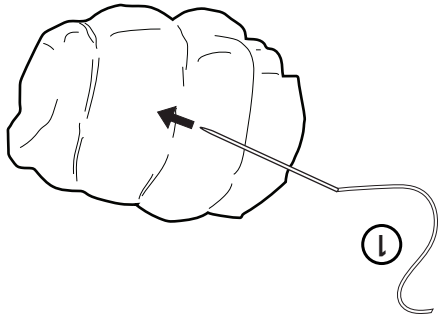




Table des matières :

Aperçu.....	1-2
Aperçu technique.....	3-6
Application Char-Broil.....	7
Comment utiliser votre fumoir.....	8-13
Modes de cuisson.....	9-11
Utilisation du panier du fumoir.....	11
Utilisation de la boîte du fumoir.....	12-13
Renseignements généraux.....	14-15
Dépannage.....	16-18

Félicitations! Vous êtes désormais propriétaire d'un nouveau fumoir Simple Smoker™ avec SmartChef™. Vous possédez désormais l'un des fumoirs les plus intelligents et les plus faciles à utiliser sur le marché. Grâce à la conception intuitive du Simple Smoker et les capacités de surveillance et de contrôle de SmartChef vous deviendrez la référence en matière de grillades en un rien de temps, peu importe votre niveau de compétence.

Nous vous conseillons de prendre quelques minutes pour lire le guide d'utilisation du produit afin d'acquérir les connaissances de base de l'application Char-Broil ainsi que des composants du fumoir et de vous familiariser avec sa structure et son fonctionnement avant de l'utiliser.

Il est important, avant toute chose, d'enregistrer votre gril pour activer votre garantie et nous fournir toutes les informations nécessaires afin que nous puissions mieux vous servir si jamais vous aviez besoin de notre aide. Veuillez remplir la carte d'enregistrement de garantie située à la dernière page de votre guide de produit ou encore, économisez le prix d'un timbre et visitez notre site à l'adresse support.charbroil.com/ produit-régistration pour enregistrer facilement et rapidement votre gril.

Lorsque vous enregistrez votre garantie, abonnez-vous en même temps à notre bulletin électronique. Vous recevrez, au fil des semaines, des conseils, des recettes et des idées pour vos fêtes. Vous pourrez également vous inscrire à des offres spéciales. Nous souhaitons que votre expérience Char-Broil soit la meilleure qui soit - nous voulons une relation durable avec nos clients.

BONNES GRILLADES!

