



Congratulations and welcome to ownership of your Digital Electric Smoker with SmartChef™. You now own the easiest to use and most intelligent smoker on the market. With the Digital Electric Smoker's intuitive design and the SmartChef system's 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 app and the components of the smoker to ensure that you are familiar with both its construction and operation before using.

Make sure to register your smoker so that we can be more helpful when you need us. Please complete the warranty registration process found in the Char-Broil app.

Also, be sure to sign up for our free weekly E-mail newsletter in the community section of Charbroil.com. Each issue is packed with new tips, tricks, recipes, party ideas and exclusive subscriber offers. Be assured that we never sell or distribute your contact information! We want your Char-Broil experience to be a great one and this is one way we can stay in touch.

HAPPY COOKING!





Table of Contents:

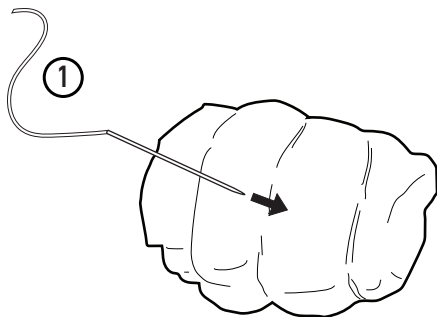
The Basics.....	1-2
Technical overview	3-6
Char-Broil App.....	7
How to use your smoker	8-13
<i>Cooking modes</i>	9-10
<i>Using the smoking box</i>	11-13
<i>Using the water pan</i>	13
General Info.....	14
Troubleshooting.....	15-17





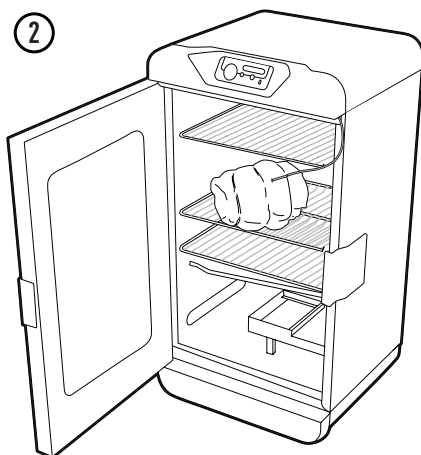
Basics On Using Your Digital Electric Smoker...

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



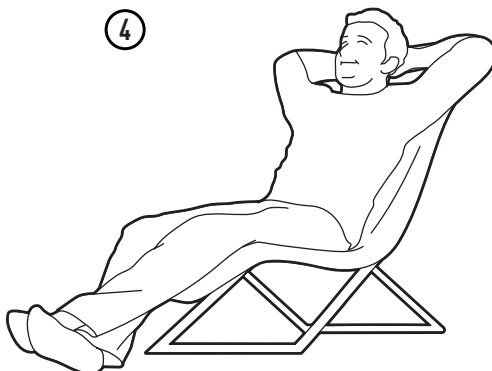
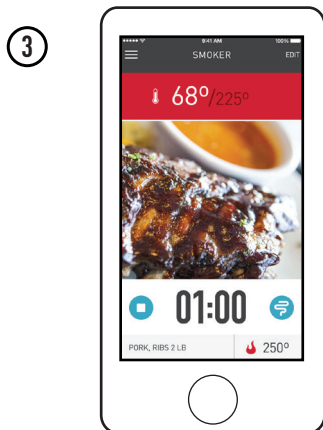
① Just put the meat probe in your prepared meat.

② Put the meat in the smoker, add wood chips and let the app do the rest!



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.





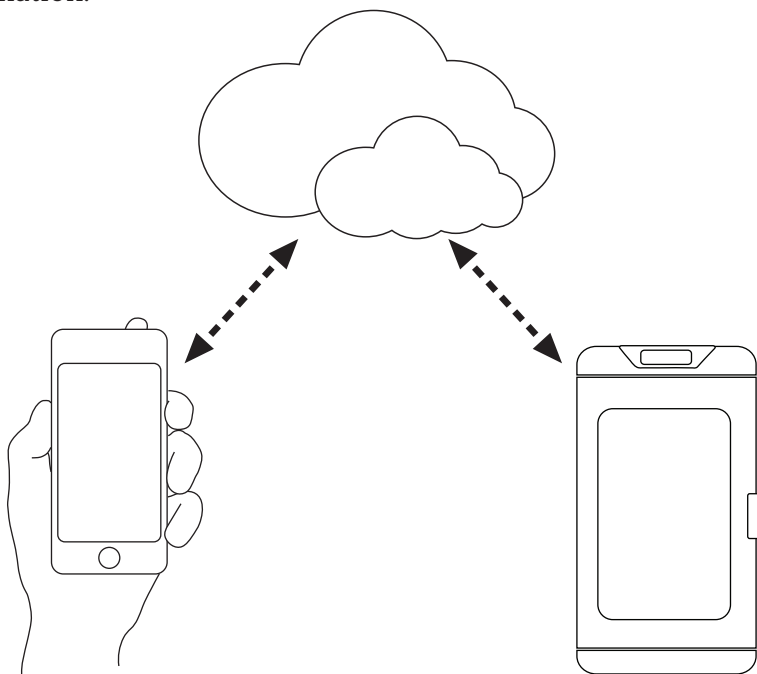
How It Works

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 information 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.

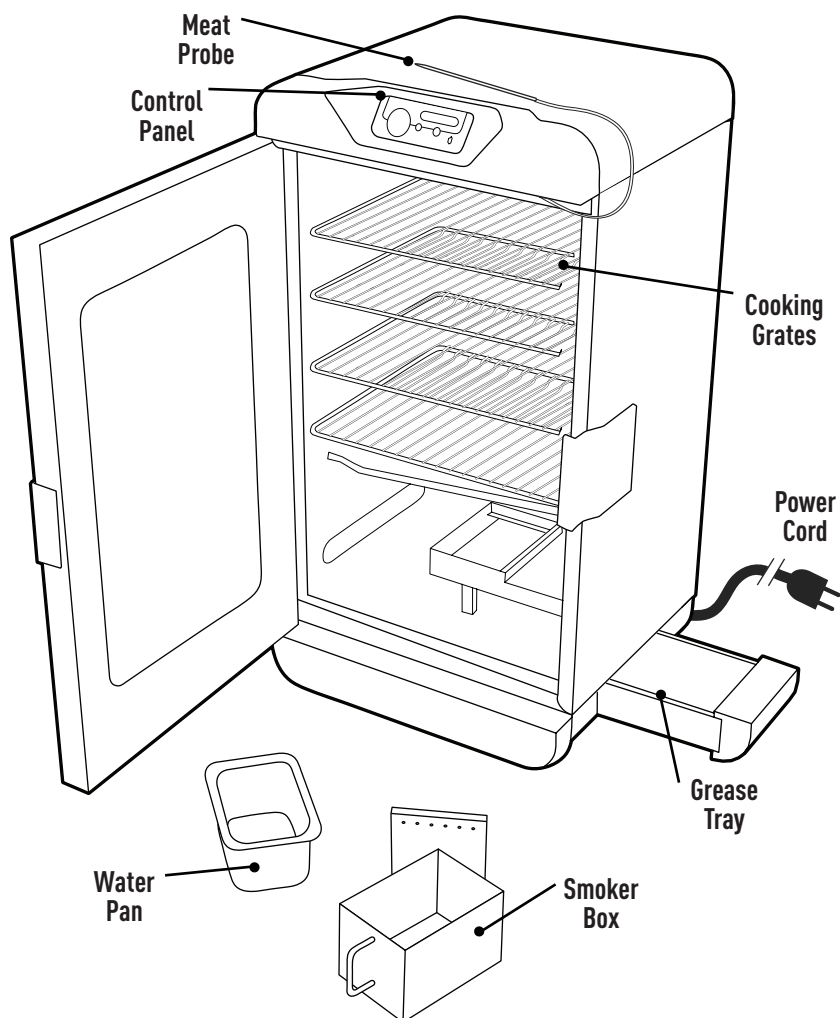




TECHNICAL OVERVIEW

Smoker overview

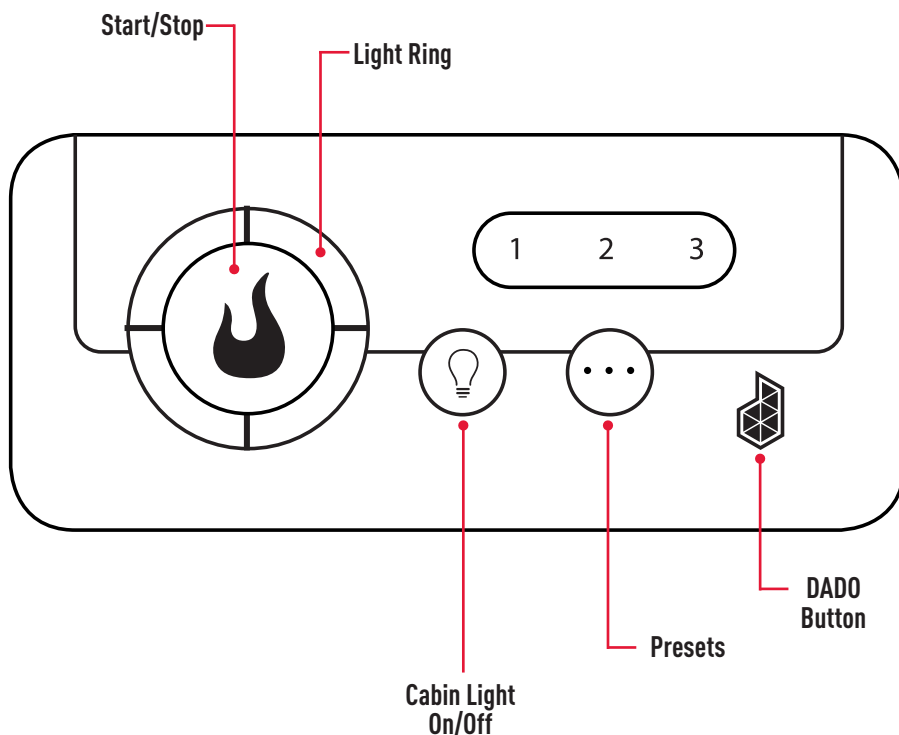
Get familiar with the parts of your smoker.





Control Panel

The Digital Electric 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)
- Presets - cycle through 3 preloaded, locally stored cook profiles (see preset mode)
- DADO button - reset Wi-Fi broadcast/reset Wi-Fi credentials





Light Ring quick guide

The light ring around the start button 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 smoker 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.





HOW TO USE YOUR SMOKER

Before your first cook...

Your new smoker needs to be seasoned before use. Seasoning prepares your smoker for cooking by burning off any residues left over from the manufacturing process.

Here's how:

- Make sure water pan is in place with NO WATER and smoker box is in place with NO WOOD CHIPS.
- Run a cleaning cycle through the app.

On to the cooking!

This section will teach you how to cook with your new SmartChef smoker.

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 way it learns that information is 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 SimpleSmoker:

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 what you want to 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.

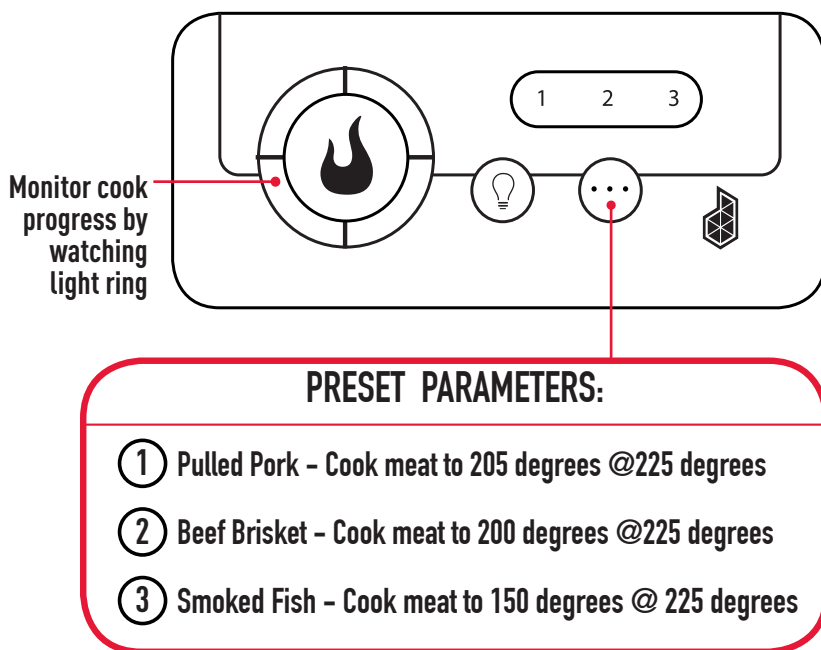




3. Preset cooks- Use this mode if you want to quickly start a cook or you don't have access to a Wi-Fi network. Preset mode works by using parameters that are preprogrammed into your smoker. These cook profiles will cook to a specified internal meat temp at a specified chamber temp. You will be able 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 into the digital electric 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. The preheat will automatically run when using the presets, which will be indicated by the light ring (see "using the smoke box").





USING THE SMOKER BOX:

The smoker box is what enables you to add delicious smoke flavor to your foods.

Preheating

To get the smoke flowing, you will need to run a preheat cycle before you put your meat in the smoker. A 45 min preheat will initiate a high temp cycle which will fire up your chips and get your smoke going.

IMPORTANT:

You should not add your meat until the preheat is complete!

To Preheat Your Wood Chips

Load up your smoker box with wood before you start. The preheat will begin automatically when you start the cooking process - this will be indicated in the status screen and by the flashing pattern of the light ring (see light ring quick guide). You should wait to add your meat until the preheat is complete, the smoke is flowing, and your smoker is back down to the proper cooking chamber temp- the app will send you a notification when preheat is over and its time to put your meat in the smoker. If you would like to cook without chips, simply cancel the preheat.





How Much Wood Should I Use?

The smoker box can be filled to varied levels to accommodate short and long cooks. Use this chart to determine a rough estimate for what level you need to fill the smoke box. Please note: These numbers are just a guide. Many factors can influence your actual smoke time (flavor, size of chips, etc.), so please adjust your times based on your actual experiences.

Smoke Box Fill Level	1/4	1/2	3/4	1
Smoke Time	2-4 Hours	3-5 Hours	4-6 Hours	6-8 Hours

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.

USING THE WATER PAN:

Your Digital Electric Smoker with SmartChef comes equipped with a water pan. The water pan can be used to keep meat moist while cooking. To use, fill the water pan with warm water (cold water can bring down the temp of the smoker) to the Max Water mark and slide into place. Do not overfill the water pan.

NOTE:

- Using water is not required for smoking.
- Always operate (including preheating) smoker with water pan in place regardless of whether or not you use water. Never remove the water pan during cooking.
- If water pan needs to be refilled during cooking, always fill through the hole in the drip pan assembly. Care should be taken when refilling water pan to avoid having any liquid coming in contact with the heating element. Serious damage to the heating element could result, including flare ups and electrical failure.





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 the digital electric 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 15.124457





AN 15.124457



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 SmartChef de 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 pas le four électrique numérique	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 général le problème.
Utilisation	Un message de l'appareil s'affiche 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



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 :

V 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)

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 :

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

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



- L'utilisation d'eau n'est pas nécessaire lors du fumage.
- Faites fonctionner (le préchauffage également) le fumoir avec le bac à eau en place, peu importe si vous utilisez de l'eau. Ne retirez jamais le bac à eau au cours de la cuisson.
- S'il s'avère nécessaire de remplir le bac à eau en cours de cuisson, faites-le en utilisant les trous de la cuvette de propreté. Remplissez le bac à eau avec soin de manière à éviter tout contact entre l'eau et l'élément chauffant. Cela pourrait causer de sérieux dommages à l'élément de cuisson, incluant des embrasements et des pannes électriques.

REMARQUE :

Votre fumoir électrique numérique avec SmartChef est muni d'un bac à eau. Le bac à eau peut être utilisé afin de préserver le jus de la viande au cours de la cuisson. Remplissez-le d'eau tiède (l'eau froide abaisse la température du fumoir) jusqu'à la ligne indicatrice du niveau maximum d'eau et glissez-le en place. Ne le remplissez pas excessivement.

UTILISATION DU BAC À EAU :

- 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.

REMARQUE :



Léger	Cerisier
	Pomme
	Érable
	Aulne
Intense	Prosopis
	Pacane
	Chêne
	Caryer
	Arôme du bois

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.

Quelle saveur dois-je utiliser?

Niveau de remplissage de la boîte du fumoir	Temps de fumage
1/4	2 à 4 heures
1/2	3 à 5 heures
3/4	4 à 6 heures
1	6 à 8 heures

La boîte du fumoir peut être remplie à différents niveaux, s'adaptant ainsi à des cuissons courtes ou longues. Utilisez la charte ci-dessous afin de déterminer approximativement jusqu'à quel niveau remplir la boîte. Veuillez noter : ces nombres ne servent que de guide. Plusieurs facteurs peuvent influencer le temps de fumage réel (arôme, taille des copeaux, etc.), veuillez donc ajuster vos temps de cuisson en fonction de votre expérience.

Quelle quantité de copeaux de bois utiliser?



UTILISATION DE LA BOÎTE DU FUMOIR :

La boîte du fumoir vous permet d'agréablement vos aliments de saveurs fumées délicieuses.

Préchauffage

Afin de faire circuler la fumée, il est nécessaire de lancer le cycle de préchauffage avant de déposer votre viande dans le fumoir. Un préchauffage de 45 min amorce un cycle de température élevée et fait chauffer les copeaux qui dégagent alors de la fumée.

IMPORTANT :

Vous ne devez pas ajouter votre viande jusqu'à ce que le préchauffage est terminé!

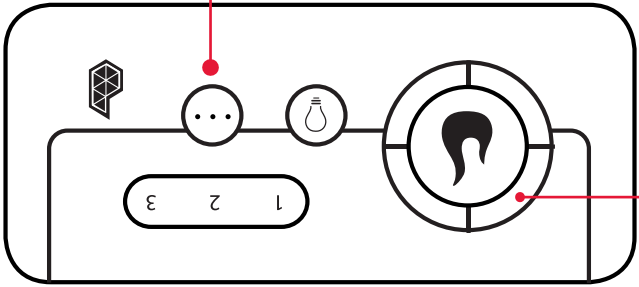
Préchauffage des copeaux de bois

Remplissez tout d'abord la boîte du fumoir avec des copeaux de bois. Le préchauffage s'amorce automatiquement dès que vous enclenchez le processus de cuisson – cela sera indiqué sur l'écran de progression ainsi que par l'anneau lumineux (consultez le guide d'utilisation de l'anneau lumineux). Il est préférable d'attendre la fin du cycle de préchauffage, que la fumée circule et que la température du fumoir soit au niveau adéquat de cuisson avant de déposer votre viande dans le fumoir. Vous recevrez une notification de l'application lorsque le préchauffage sera terminé et qu'il est temps de déposer votre viande dans le fumoir. Si vous préférez cuisiner sans copeaux de bois, veuillez simplement annuler ce cycle de préchauffage.



Utilisation des cycles de cuisson préréglés :

1. Insérez la sonde thermique dans le morceau de viande choisi.
2. Déposez la viande dans le fumoir électrique numérique et 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'allumine.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage pour lancer le processus de cuisson.
5. Le préchauffage s'amorce automatiquement en utilisant les réglages et sera indiqué par l'anneau lumineux (veuillez consulter « l'utilisation de la boîte du fumoir »).



Surveillez la progression du cycle de cuisson en observant l'anneau lumineux

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 Poisson fumé – Cuire la viande pour atteindre 65 °C (150 °F) pour atteindre 107 °C (225 °F)



3. Cycles de cuisson prééglables – 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 fumoir. 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.

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 le fumoir. 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 appuyez sur le bouton de démarrage qui se trouve sur votre panneau de commande afin d'amorcer le cycle de cuisson.

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 type 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.



MODES DE CUISSON

- 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.
- N'utilisez que la sonde thermique fournie.

Il existe trois modes de cuisson différents lorsque vous utilisez votre fumoir 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 »

COMMENT UTILISER VOTRE FUMOIR

Avant de commencer à cuisiner...

Vous devez apprêter votre nouveau fumoir avant la première utilisation. En apprêtant votre fumoir, vous le préparez pour la cuisson en brûlant tout résidu résultant du processus de fabrication.

Voici de quelle façon :

- Assurez-vous que le bac à eau est en place, SANS EAU, et que la boîte du fumoir l'est également, SANS COPEAUX DE BOIS.
- Lancez un cycle de nettoyage à partir de l'application.

Passons maintenant à la cuisson!

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

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...

L'usage adéquat de la sonde thermique :

- 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.

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 Play™ » (produits Android™) 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.



**EN MARCHE/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 MARCHE/CONTINU
Connexion à Internet.



**EN MARCHE/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.



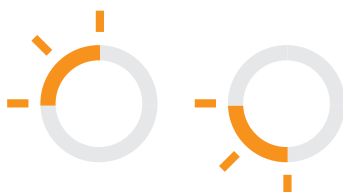
Les fonctions du bouton de DADO sont les suivantes :

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 à 4 éteints),
puis par la suite quadrant 2 (1, 3 et 4
éteints) et ainsi de suite.



Guide de consultation rapide de l'anneau lumineux

L'anneau lumineux de votre fumoir fumoir, qui se trouve autour du bouton de Démarrage/Arrêt, 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**.



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



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 clignotement et puis une couleur continue, 2 clignotements et une couleur continue, etc.



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



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



ERREUR
CLIGNOTE EN ROUGE

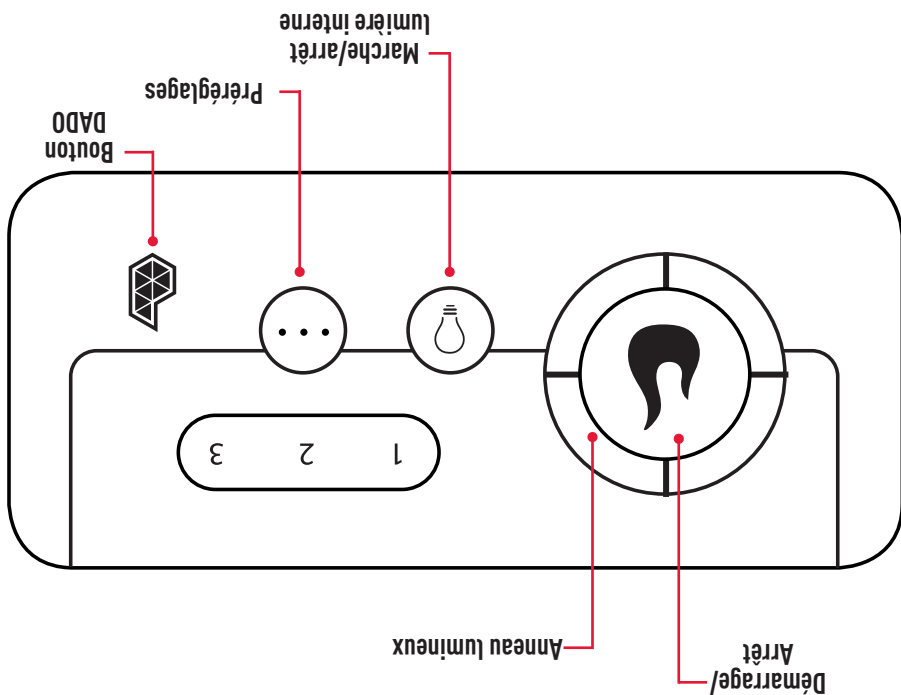
PRÊT/EN MARCHÉ
Une fois que l'appareil a terminé de réchauffer (15 min) ou si vous retirez des aliments du fumoir, l'anneau lumineux devrait à nouveau passer au **VERT CONTINU**.

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

Continue ← 5

Panneau de commande

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

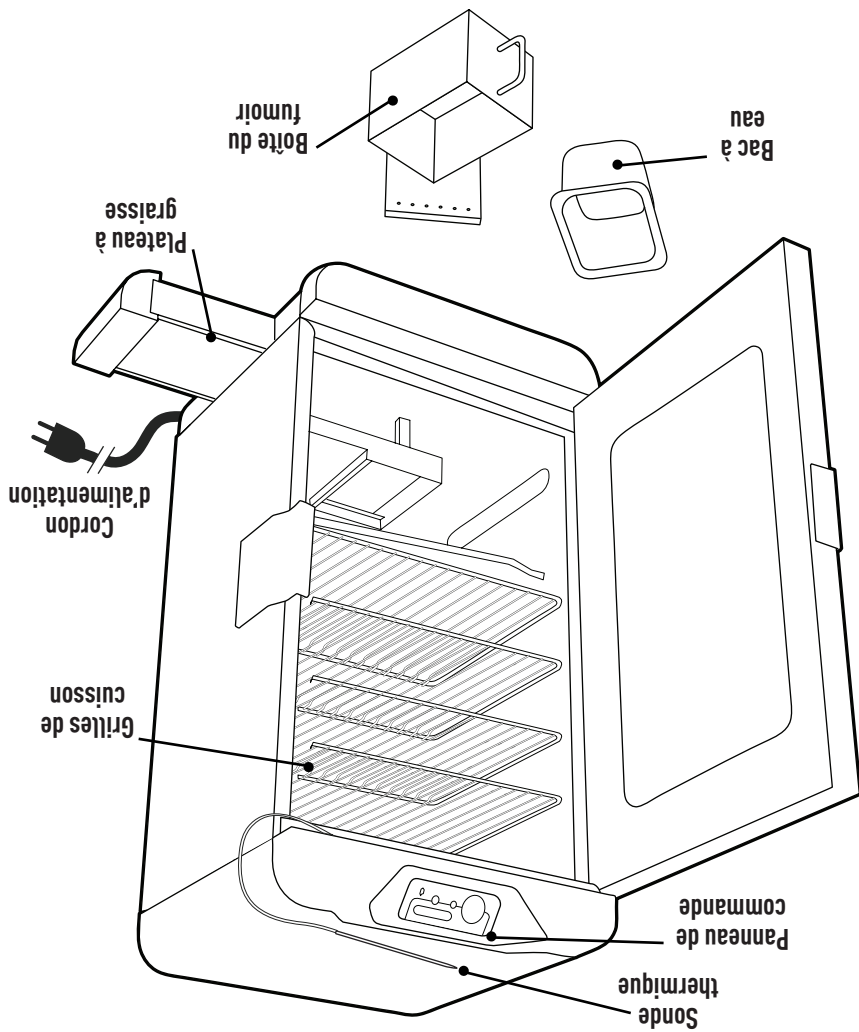


- Bouton de démarrage/d'arrêt – démarrage de la cuisson une fois le téléchargement effectué à partir de l'application
- Anneau lumineux – permet à l'utilisateur ou à l'utilisatrice de jeter un coup d'œil rapide à la progression de la cuisson dans le fumoir. (Réferez-vous au guide de consultation rapide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

APERÇU TECHNIQUE

Aperçu du fumoir

Familiarisez-vous avec les pièces de votre fumoir.



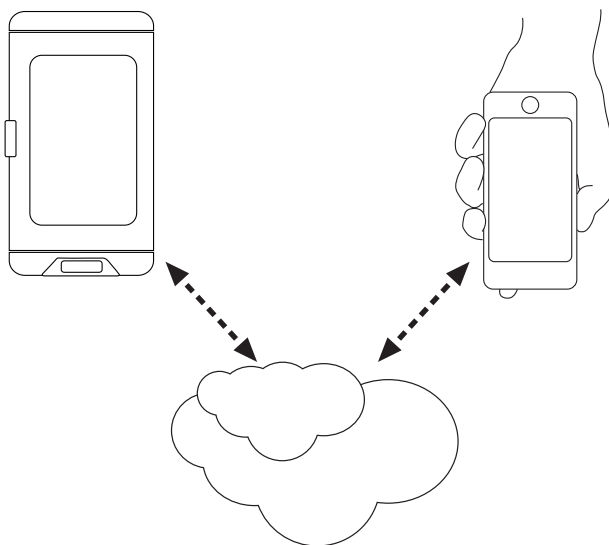
Fonctionnement

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 de votre région).



Les concepts de base concernant l'utilisation de votre

fumoir avec réseau sans fil Wi-Fi...

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.

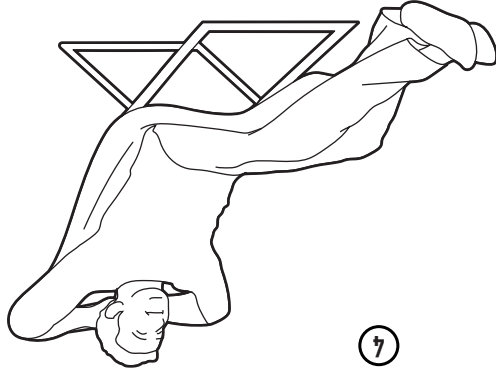
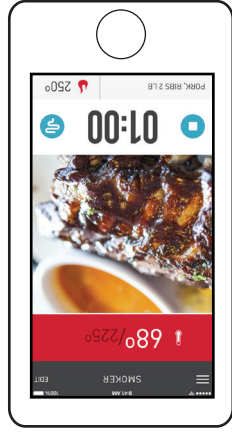
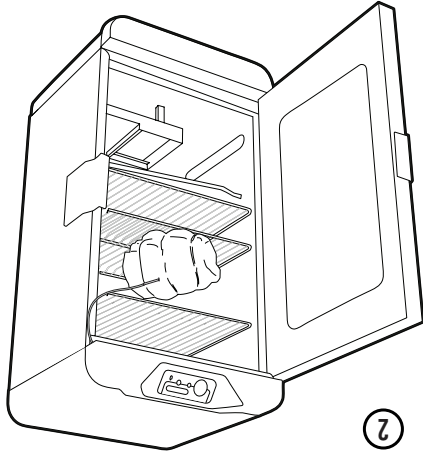
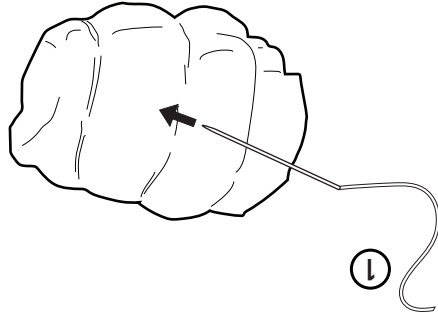




Table des matières :

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

Félicitations! Vous êtes désormais propriétaire d'un nouveau fumoir électrique numérique avec SmartChef™. Vous possédez désormais l'un des fumoirs les plus intelligents et les plus faciles à utiliser sur le marché. Grâce à sa conception intuitive et les capacités de surveillance et de contrôle du système SmartChef, vous deviendrez une référence en matière des 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.

Assurez-vous d'enregistrer votre fumoir afin de nous permettre de mieux vous servir lorsque vous avez besoin de nous. Veuillez compléter le processus d'enregistrement de la garantie à partir de l'application Char-Broil.

Assurez-vous également de vous abonner gratuitement à notre lettre d'information hebdomadaire par courriel qui se trouve dans la section Communauté du site Charbroil.com. Chaque numéro est rempli de conseils, trucs, recettes, idées pour des fêtes ainsi que d'offres exclusives pour les abonnés. Nous vous assurons qu'en aucun cas nous ne vendrons ni ne distribuons vos coordonnées! Nous tenons à ce que vous ayez une excellente expérience Char-Broil et nos lettres d'information sont une bonne façon de garder le contact.

BONNES GRILLADES!

