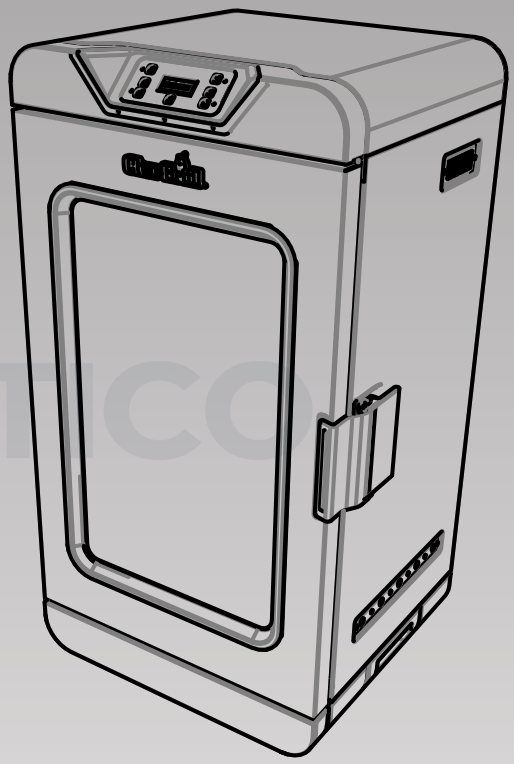
DIGITAL ELECTRIC VERTICAL SMOKER® 725

MODEL NUMBER

21202009



GB Operating Instructions, 2

BE CH FR Mode d'emploi, 8

AT CH DE Betriebsanweisungen, 14

CH IT Istruzioni per l'uso, 20

DK Brugsanvisning, 26

CZ Návod k obsluze, 32

SK Návod na obsluhu, 38

ES Instrucciones de operación, 44

SV Bruksanvisningar, 50

FI Käyttö ohjeet, 56

PT Instruções de operação, 62

IS Notkunarleiðbeininga, 68

RO Instrucțiuni de utilizare, 74

HU Használati utasítások, 80

SI Navodila za uporabo, 86

NB 0359

© 2022 Char-Broil, LLC • Columbus, GA 31902 • Printed in China • Assembly Instructions © 2022

42804965 ● 04/20/2022

USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

Pour un usage en extérieur uniquement.
Ne pas utiliser en intérieur ou pour une cuisson commerciale.
Utilisez l'appareil dans un espace bien ventilé uniquement.

CONSOMMATEUR

Conservez ce manuel pour future référence

INSTALLATEUR/MONTEUR : .

Laissez ce manuel au consommateur.
Il revient au monteur/propriétaire de monter, d'installer et d'entretenir le fumoir.

ATTENTION

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes et nécessaires pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
Lisez et suivez les consignes de sécurité, les instructions de montage, et les directives d'utilisation et d'entretien avant d'essayer de monter l'appareil et de l'utiliser pour cuisiner. Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant pourrait entraîner de graves blessures corporelles et/ou des dégâts matériels.
Cet appareil est conforme aux normes techniques et aux exigences de sécurité des appareils électriques.

Consignes de sécurité et utilisation d'une rallonge

- Pour de meilleures performances du fumoir, l'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée.

Si vous devez utiliser une rallonge, veuillez respecter ces consignes pour votre sécurité n:

- Utilisez uniquement des rallonges pour l'extérieur de 10 ampères.
- Utilisez la rallonge la plus courte possible. Ne branchez pas 2 rallonges ou plus ensemble.
- Assurez-vous que les connexions restent sèches et hors sol.
- Ne laissez pas la rallonge suspendue sur une table ou un autre objet, à un endroit où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et des personnes souffrant d'handicaps mentaux, moteurs ou physiques, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou que des instructions leurs aient été fournies sur l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et qu'ils aient connaissance des risques existants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Ce produit doit être éliminé dans un lieu autorisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En récupérant et recyclant des déchets, vous participez à la préservation des ressources naturelles, et vous assurez l'élimination du produit de façon écologique et sanitaire.

ATTENTION

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- **Cet appareil est calibré pour : 220-240 volts – 50-60 Hz, puissance de sortie 800 W Classe 1, IPX4**
- **Branchez uniquement l'appareil sur une prise de terre protégée par un disjoncteur équipé d'un interrupteur courant différentiel résiduel (RCD) possédant une capacité maximale de 30 mA.**
- **Inspectez régulirement le cordon d'alimentation la recherche de signes de dégts ou d'usure. N'utilisez pas le cordon s'il est endommagé.**
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiés de même type afin d'éviter tout risque.**
- **Remplacez les parties endommagées uniquement avec des pièces de rechange fournies par Char-Broil. Ne tentez pas de réparer les pièces endommagées.**
- **En cas de feu, placez le contrôleur sur la position OFF, débranchez le fumoir et laissez le feu s'éteindre. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil ou tout autre appareil électrique.**
- **Pour éviter d'éventuelle brûlures, assurez-vous que le fumoir est froid avant de retirer et/ou de nettoyer le contrôleur électrique et l'élément de chauffe.**
- **Ne modifiez pas ce produit.**
- **Utilisez l'appareil uniquement pour les usages spécifiés dans ce manuel.**
- **N'utilisez pas l'appareil dans une zone de passage où il est possible de s'embroncher dans le cordon d'alimentation.**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système télécommandé distinct.**

AVERTISSEMENT

- L'utilisation d'alcool et/ou de drogues prescrites ou non est susceptible de nuire à la capacité du consommateur à assembler de façon adéquate ou faire fonctionner en toute sécurité l'appareil.
- Pour éviter les risques de choc électrique, débranchez le cordon électrique et retirez le contrôleur électrique avant de retirer l'élément de chauffe et de nettoyer le fumoir. N'immergez jamais le contrôleur électrique ou un élément de chauffe dans un liquide quel qu'il soit.
- N'utilisez pas cet appareil sur le même circuit que d'autres appareils à forte consommation électrique.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

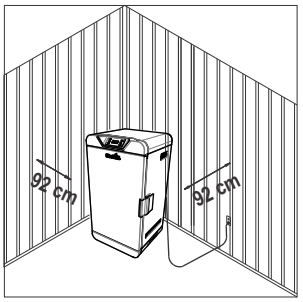
Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être observées, dont les suivantes :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne touchez pas de surfaces chaudes avec les mains sans protection. Utilisez des poignées prévues à cet effet.
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les connecteurs, le contrôleur ou l'élément de chauffe dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Une supervision étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près d'enfants. Maintenez toujours les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sur ON.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou un connecteur endommagé ou après qu'il a subi un disfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires emboîtables non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures. Utilisez uniquement des accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur une table, un comptoir ou en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil d'une façon qui n'est pas prévue. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé comme chauffage et ne doit jamais être utilisé ainsi.
- Pour éviter que le fumoir ne subisse des éclaboussures, ou qu'il ne tombe dans de l'eau, n'utilisez pas le fumoir à moins de 3 mètres d'une piscine, d'un bassin ou de toute autre surface aquatique.
- Maintenez toujours le fumoir et le contrôleur électrique au sec et à l'abri de la pluie.
- Maintenez les connecteurs électriques hors sol et au sec.
- N'utilisez pas d'eau ou d'autres sprays liquides pour nettoyer le produit sans avoir débranché au préalable le contrôleur électrique et retirer l'élément de chauffe.
- **N'UTILISEZ PAS DE CHARBON**. Un feu de charbon aura lieu et le fumoir n'est pas conçu pour cette utilisation. Le feu induira des conditions dangereuses et endommagera le fumoir.
- Les carburants, comme des briquettes de charbon, ne doivent pas être utilisés avec l'appareil, ni aucun autre liquide.
- Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolés et des ustensiles à longs manches pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- N'utilisez pas ou ne stockez pas d'essence, de kérosène ou d'autres liquides inflammables à moins de 7 mètres de ce fumoir lorsqu'il est utilisé. Maintenez la zone de l'appareil propre et dégagée, sans matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface stable, nivelée, dans une zone dépourvue de matériaux combustibles.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre fumoir.

Mesures de sécurité générales

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes sans protection. Utilisez la poignée arrière fournie pour le transport. REMARQUE : la poignée arrière ne doit pas être utilisée pour soulever l'appareil.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est sur ON.
3. Maintenez les enfants à l'écart du fumoir lorsqu'il est chaud et froid.
4. Utilisez de longs ustensiles de barbecue pour la cuisson.
5. Laissez refroidir le fumoir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
6. Ne cuisinez pas sous un toit.
7. Maintenez le fumoir à 92 cm au moins des murs et des rampes.
8. Pour un usage en extérieur uniquement. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage en intérieur ou commercial.



9. N'utilisez pas ou ne stockez pas d'essence, de kérosène ou d'autres liquides inflammables à moins de 7 mètres de ce fumoir lorsqu'il est utilisé.
10. Rangez le fumoir dans une zone à l'abri des intempéries ou utilisez une bâche lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.
11. Utilisez uniquement des accessoires emboîtables recommandés par le fabricant.
12. Il appartient au monteur/propriétaire de monter, d'installer et d'entretenir le fumoir.
13. Ne couvrez pas la grille de cuisson avec une feuille métallique. Cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager l'appareil.
14. Utilisez le plateau d'égouttement uniquement de la façon décrite. Ne le placez pas sur les grilles de cuisson pendant le fonctionnement.
15. Le boîtier du fumoir DOIT toujours être utilisé.
16. NE LAISSEZ PAS d'anciennes cendres de bois dans le boîtier du fumoir. Videz le boîtier du fumoir après chaque utilisation.
17. Éliminez les cendres froides en les plaçant dans un emballage de feuille métallique, en les trempant dans l'eau de nuit et en les jetant dans un container non combustible.

Consignes d'utilisation et d'entretien de votre fumoir

Avant la première utilisation du fumoir :

- Retirez tous les emballages et les étiquettes du fumoir. N'utilisez pas d'outils tranchants pour retirer les autocollants.
- Lavez les grilles de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez minutieusement.

Avant chaque utilisation du fumoir :

- Utilisez uniquement le fumoir sur une surface stable et nivelée pour empêcher tout basculement. NE PAS déplacer l'appareil sur des surfaces inégales.
- Pour empêcher que l'interrupteur du disjoncteur de la maison ne se déclenche, maintenez le contrôleur électrique au sec et n'utilisez pas d'autres produits électriques sur le même circuit.
- Vérifiez le plateau de récupération des graisses pour vous assurer qu'il est vide et qu'il est fixé de façon adéquate avant chaque utilisation.
- Pour une cuisson qui ne colle pas, appliquez un revêtement d'huile végétale sur la grille de cuisson.
- **NE COUVREZ PAS** les grilles de cuisson avec un film métallique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

- Ne pas suivre toutes les instructions du fabricant peut conduire à de sérieuses blessures corporelles et/ou des dégâts matériels.
- Prenez des précautions en manipulant votre fumoir.
- Lisez et respectez toutes les informations et précautions de sécurité de ce guide d'utilisation avant d'essayer de monter ou de faire fonctionner cet appareil.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'outils tranchants ou pointus pour nettoyer le fumoir.
N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four abrasifs, de paille de fer ou de brosses métalliques pour nettoyer les grilles en porcelaines ou la structure du fumoir. Ils endommageront la finition.

Remplacez les pièces endommagées uniquement avec des pièces de rechange certifiées par Char-Broil. Ne tentez pas de réparer les pièces endommagées.

Astuces de sécurité

- Si vous avez un problème avec l'appareil, consultez la « Section de dépannage ».
- Nettoyez souvent le fumoir, préférablement avant chaque cuisson. Si une brosse en soie est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du fumoir, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant la cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le fumoir est chaud.
- N'OUVREZ PAS le fumoir pendant qu'il fonctionne, à mois que cela ne soit nécessaire. Ouvrir la porte permettra à la chaleur de s'échapper, et rallongera le temps de cuisson.
- N'UTILISEZ PAS DE CHARBON. Un feu de charbon aura lieu et le fumoir n'est pas conçu pour cette utilisation. Le feu induira des conditions dangereuses et endommagera le fumoir.
- Des copeaux de bois doivent être utilisés pour créer une saveur fumée.

DANGER

En cas de feu, débranchez le fumoir et laissez le feu s'éteindre. N'utilisez pas d'eau pour éteindre un feu dans cet appareil ou tout autre appareil électrique.

Pour éviter les chocs électriques, débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer le fumoir. N'immergez jamais le contrôleur électrique ou un élément de chauffe dans quelque liquide que ce soit.

- Nettoyez le fumoir avec un produit nettoyant non abrasif.
- Nettoyez les plaques de cuisson, le bac à eau, la sonde thermique et le plateau d'égouttement régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse ou du bicarbonate de soude et une solution aqueuse. Utilisez une poudre de récurage non abrasive pour les tâches tenaces. Si une brosse en soie est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson du fumoir, assurez-vous qu'aucun poil ne reste sur les surfaces de cuisson avant la cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson pendant que le fumoir est chaud.
- Nettoyez la surface des thermostats après chaque utilisation. Il y a deux thermostats situés à l'arrière à l'intérieur du fumoir.
- Si votre fumoir est équipé d'une fenêtre, n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur la fenêtre. Utilisez un produit de nettoyage pour plaques vitrocéramiques. La fenêtre est tempérée et ne se brisera pas en cas d'utilisation normale.
- Nettoyez fréquemment le boîtier du fumoir pour éliminer les dépôts de cendre, les résidus et la poussière.
- Éliminez les cendres froides en les plaçant dans un emballage de feuille métallique, en les trempant dans l'eau de nuit et en les jetant dans un container non combustible.
- Le joint de la porte **DOIT**être nettoyé avec un chiffon humide après chaque utilisation pour entretenir son efficacité.

ATTENTION

Pour un usage sécuritaire de votre appareil et pour éviter les blessures graves :

- L'utilisation d'alcool et/ou de drogues prescrites ou non est susceptible de nuire à la capacité du consommateur à assembler de façon adéquate ou faire fonctionner en toute sécurité l'appareil.
- Pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface stable, nivelée, dans une zone dépourvue de matériaux combustibles.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Maintenez toujours les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est en marche.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé comme chauffage et ne doit jamais être utilisé ainsi.
- Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolés et des ustensiles à longs manches pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Ne laissez pas de matériaux inflammables autour de l'appareil.
- Ne laissez pas de matériaux combustibles, d'essence, et autres vapeurs et liquides inflammables dans la zone de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement dans un espace bien ventilé.

Pour les habitants d'appartement
Consultez la direction pour connaître les exigences et les codes de prévention des incendies relatifs à l'utilisation d'un fumoir électrique dans votre appartement. N'utilisez cet appareil que dans le cadre autorisé.

ATTENTION

SURFACES CHAUDES !
NE TOUCHEZ PAS la poignée du boîtier du fumoir pendant qu'il est en marche. La poignée peut devenir chaude et causer des blessures. Si vous devez toucher la poignée pendant le fonctionnement, assurez-vous de porter des gants protecteurs adéquats afin d'éviter tout blessure.

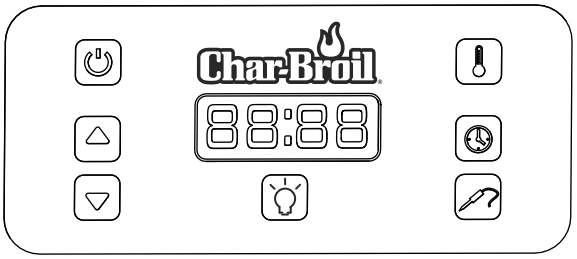
Sécurité alimentaire
La sécurité alimentaire est une donnée très importante pour apprécier la cuisine en plein air. Pour conserver la nourriture à l'abri des bactéries néfastes, suivez ces quatre étapes de base
Nettoyer : se laver les mains, les ustensiles et les surfaces avec de l'eau savonneuse chaude avant et après manipulation de la volaille et de la viande crues.
Séparer : séparer la volaille et les viandes crues des nourritures prêtes à la consommation afin d'éviter une contamination croisée. Utilisez un plateau plat et des ustensiles pour retirer la nourriture cuisinée.
Cuire : cuire la volaille et la viande complètement pour tuer les bactéries. Utiliser un thermomètre pour s'assurer que la nourriture est à une température interne adéquate.
Refroidir : réfrigérer rapidement les nourritures prêtes à la consommation et les restes.

Comment savoir si une viande est complètement cuite
- La volaille et la viande cuites dans l'appareil brunissent souvent très vite à l'extérieur. Utilisez uniquement de la viande décongelée et un thermomètre à viande pour être sûr que la viande a atteint une température interne sécuritaire, et n'hésitez pas à couper pour avoir des signes visuels de cuisson.
- Nous recommandons que la nourriture soit à au moins 4.4° C avant la cuisson dans votre appareil.
- Une volaille entière doit atteindre 74° C. Les jus doivent être clairs et la chair ne doit pas être rose.
- Les steaks de bœuf, de veau et d'agneau, et les rôtis et côtes de porc peuvent être cuits à 71 °C.
- NE JAMAIS cuire partiellement une viande ou une volaille et finir la cuisson ultérieurement. Il faut cuire entièrement la viande pour détruire les bactéries dangereuses.
- Utilisez un thermomètre à viande pour vous assurer de la bonne température interne de la viande.

Nettoyer votre fumoir :
Un dépôt excessif de graisse brûlée et de particules de nourriture réduira les performances de cuisson du fumoir. Pour obtenir des performances optimales :
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au moins une fois par saison, ou plus souvent en cas d'usage intensif.
- De meilleurs résultats sont obtenus en brossant les dépôts de particules vers le bas du fumoir.
- En utilisant un détergent doux ou de l'eau chaude savonneuse, frottez modérément les surfaces intérieures du fumoir avec une brosse en soie ou en plastique.

ACUÁTICO

Instructions de fonctionnement du panneau de commande



Bouton marche - permet d'allumer/éteindre (on/off) le fumoir

Bouton haut - permet d'augmenter la valeur temps/température

Bouton bas - permet de diminuer la valeur temps/température

Bouton température - permet de régler la température de cuisson

Bouton temps - permet de régler le temps de cuisson

Bouton sonde à viande - permet de régler la température cible de la sonde à viande

Éclairage de la chambre de cuisson - On/Off

- L'indication de température du panneau de commande peut fluctuer de plus ou moins 5 à 8° C car l'appareil effectue des cycles pour maintenir le réglage de température de cuisson adéquat.
- Appuyez sur le Bouton marche une fois, et l'appareil est maintenant prêt à recevoir les réglages du Bouton température, Bouton temps et/ou du Bouton sonde à viande.
- Si l'appareil est alimenté et inutilisé pendant 19 heures, il s'éteindra automatiquement.
- Le contrôleur lit et affiche les paramètres de température de cuisson interne en °C, le temps en 00:00 (heures:minutes) et la température de la sonde à viande en °F. Les indications de température peuvent passées de °C en °F en appuyant sur les boutons « Haut » et « Bas » simultanément pendant 3 secondes. Les indicateurs de température peuvent revenir en °C en utilisant la même méthode.
- L'élément de chauffe ne chauffera pas avant que vous ayez réglé les paramètres de Température et de Temps ou de Sonde à viande et de Température. REMARQUE : vous devez choisir de cuire soit à température cible de la sonde à viande, soit selon un certain temps. Ces fonctions ne fonctionnent pas simultanément.
- Si la sonde à viande n'est pas branchée de façon adéquate au fumoir, sa fonction est désactivée.

1) Prparer votre fumoir

REMARQUE : préparez votre fumoir avant la première cuisson.

a) Assurez-vous que le bac à eau est en place et SANS EAU et que le boîtier du fumoir est en place sans copeaux de bois.
b) Branchez l'appareil. L'affichage s'allumera immédiatement. Un bip sonore retentira lorsque l'unité est branchée.
c) Appuyez sur le Bouton marche une fois, l'unité de commande est maintenant prête.
d) Appuyez sur le **Bouton température** et réglez la température sur **135°C**, comme paramètre max., en utilisant les boutons « **Haut** » ou « **Bas** ».

(La suite à la page suivante)

Instructions de fonctionnement du panneau de commande (suite)

e) Appuyez sur le**Bouton temps** et réglez le temps sur **2 heures** en utilisant les boutons « **Haut** » ou « **Bas** ».
f) Une fois les 2 heures écoulées, éteignez le fumoir et laissez-le refroidir.
g) Une fois le processus de préparation terminé, votre fumoir est maintenant prêt à être utilisé.

ATTENTION : le fumoir est **CHAUD**

Utilisez des gants protecteurs lorsque vous travaillez à l'intérieur du fumoir.

Utiliser le boîtier du fumoir :

Le boîtier du fumoir est ce qui vous permettra d'ajouter une saveur fumée à votre nourriture. Remplissez simplement le boîtier du fumoir avec des copeaux de bois jusqu'au niveau désiré et faites-le glisser en position avant de préchauffer le fumoir. Le boîtier du fumoir peut être rempli à différents niveaux en fonction des cuissons courtes et longues. Il existe de nombreux types de copeaux de bois qui permettent d'obtenir différentes saveurs. Pour obtenir un tableau énumérant le niveau de copeaux de bois estimé par rapport au temps de cuisson et les détails relatifs aux saveurs fumées, veuillez consulter le guide des grillades.

REMARQUE :

- Le boîtier du fumoir est conçu pour des copeaux ou des pastilles de bois uniquement, n'utilisez pas de morceaux de bois.
- Faites toujours fonctionner le fumoir avec le boîtier du fumoir en position, peu importe si vous utilisez ou non des copeaux de bois. Ne retirez ou ne remplissez jamais le boîtier du fumoir pendant la cuisson.

Utiliser le bac à eau :

Votre appareil est fourni avec un bac à eau. Le bac à eau peut être utilisé pour garder la viande humide pendant la cuisson. Pour l'utiliser, remplissez le bac à eau d'eau chaude (l'eau froide peut abaisser la température du fumoir) jusqu'à la marque Eau max et faites glisser le boîtier pour qu'il soit en en position. Ne remplissez pas trop le bac à eau.

REMARQUE :

- L'utilisation du bac à eau n'est pas obligatoire pour utiliser le fumoir.
- Faites toujours fonctionner le fumoir (ce qui inclut le préchauffage) avec le bac à eau en position, peu importe s'il est rempli ou non. Ne retirez jamais le bac à eau pendant la cuisson.
- Si le bac à eau doit être rempli à nouveau pendant la cuisson, remplissez-le toujours par le trou dans le plateau d'égouttement. Prenez des précautions lorsque vous remplissez le bac à eau pour éviter que du liquide n'entre en contact avec l'élément de chauffe. Des dégâts importants pourraient être infligés à l'élément de chauffe, comme des embrasements et des défaillances électriques.

Cuisiner avec votre fumoir: -

REMARQUE : préchauffez toujours le fumoir avec le boîtier du fumoir en position, et avec des copeaux de bois si vous souhaitez les utiliser.

1) Régler le Cycle de préchauffage
   a) Appuyez sur le **Bouton température**.
   b) Appuyez et maintenez le bouton « **Haut** » ou « **Bas** » pour augmenter ou diminuer jusqu'à ce que les lettres « **PH** » soient affichées. Relâchez le bouton. « **PH** » clignote.
   c) Appuyez à nouveau sur le **Bouton température** . L'affichage ne clignotera plus, ce qui indique que le « **PH** » est réglé.
   d) L'affichage indiquera « **PH** », aucune température ne sera indiquée pendant le Cycle de préchauffage.
   e) L'appareil lancera automatiquement le processus de préchauffage.

Fortsetzung

f) Le cycle de préchauffage durera 40 minutes.
g) Après 40 minutes, le cycle de préchauffage se termine :
   - L'appareil réduira automatiquement la température intérieure.
   - L'affichage clignotera « 00:00 » (aucune température ne sera affichée)
   - Un bip sonore retentira – 3 bips d'abord puis 3 bips une fois toutes les 30 secondes ensuite.
h) Vous pouvez alors utiliser le **Bouton température** , le **Bouton sonde à viande** ou le **Bouton temps** pour commencer à utiliser le fumoir.

REMARQUE : l'appareil s'éteindra automatiquement si 60 minutes sont passées après que les 40 minutes initiales du cycle de préchauffage se sont écoulées (40 minutes de préchauffage + 1 heure = 100 minutes au total).

IMPORTANT : la cuisson doit toujours se faire avec le bac à eau et le boîtier du fumoir en position, qu'ils soient remplis ou non.

2) Utiliser le **Bouton température**
Plage d'affichage : 38°C – 135°C
   a) Appuyez sur le **Bouton température**. La température par défaut de 93°C est indiquée.
   b) Appuyez et maintenez le bouton « **Haut** » ou « **Bas** » respectivement pour augmenter ou diminuer la température de cuisson souhaitée. (L'affichage augmentera ou diminuera automatiquement lorsque le bouton est pressé et s'arrêtera lorsque le bouton est relâché.)
   c) Appuyez sur le **Bouton température** à nouveau une fois que la température souhaitée est saisie. Une fois que le **Bouton température** est pressé, l'affichage ne doit plus clignoter mais indiquer ce qui a été fixé.

3) Utiliser le **Bouton temps**:
Plage d'affichage : 00:00 – 19:00 heures.
BREMARQUE : la fonction **Sonde à viande** sera désactivée.
   a) Appuyez sur le **Bouton temps**, et un « 00:00 » clignotant sera affiché.
   b) Appuyez sur le bouton « **Haut** » ou « **Bas** » pour augmenter ou diminuer l'heure (« **00**:00 ») d'1 heure. (L'affichage doit toujours clignoter). L'affichage augmentera ou diminuera automatiquement lorsque le bouton est pressé et s'arrêtera lorsque le bouton est relâché.
   c) Appuyez sur le **Bouton temps** à nouveau une fois que la partie heure du temps de cuisson est saisie. Une fois que le **Bouton temps** a été pressé, la portion heure (« **00**:00 ») ne doit plus clignoter mais indiquer ce qui a été fixé.
   d) La partie minute (« 00:**00** ») continuera de clignoter pour l'instant puisqu'elle n'a pas encore été réglée.
   e) Appuyez sur le bouton « **Haut** » ou « **Bas** » pour augmenter ou diminuer les minutes (« 00:**00** »). L'affichage doit toujours clignoter.
   f) Appuyez sur le **Bouton temps** à nouveau une fois que la partie minutes du temps de cuisson est saisie. Une fois que le **Bouton temps** a été pressé, la portion minutes (« 00:**00** ») ne doit plus clignoter mais indiquer ce qui a été fixé.
   g) Après avoir appuyé sur le **Bouton temp** dans l'étape précédente, le compte à rebours doit avoir commencé.
   h) En utilisant la fonction **Temps**, l'affichage doit afficher la Température de cuisson réglée et le temps écoulé (compte à rebours). Ils doivent alterner pendant tout le cycle de cuisson.

Instructions de fonctionnement du panneau de commande (suite)

   i) Une fois que le temps fixé s'est écoulé :
      - Le contrôleur réduira automatiquement la température de l'appareil à 49 °C.
      - L'affichage alternera entre 00:00 et 49°C, montrant que le temps fixé est écoulé.
      - Un bip sonore retentira 3 fois, puis encore 3 fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le **Bouton marche** soit pressé, ou que l'appareil ait atteint les 19 heures d'inactivité maximum l'autorisant à s'éteindre de lui-même.

4) **Bouton sonde à viande**
Plage d'affichage : 10°C à 107°C
REMARQUE : la fonction **Régler le temps** sera désactivée.
   a) Appuyez sur le **Bouton Sonde à viande**, et le réglage de température de la sonde à viande par défaut de 63°C s'affichera et se mettra à clignoter.
   b) Appuyez sur le bouton « **Haut** » ou « **Bas** » pour augmenter ou diminuer le réglage de la température de la sonde à viande.
   c) Appuyez sur le **Bouton Sonde à viande** à nouveau après que le réglage de température désiré a été réglé.
   d) Après que le **Bouton Sonde à viande** a été pressé, l'affichage ne devrait plus clignoter mais indiquer ce qui a été réglé.
   e) En utilisant la fonction **Sonde à viande**, l'affichage doit indiquer la Température de la chambre et la Température de la Sonde à viande. L'affichage alternera tout au long du cycle de cuisson.
   f) Une fois que la température de la sonde à viande désirée a été atteinte :
      - Le contrôleur réduira automatiquement la température à 49°C.
      - L'affichage alternera entre la température de la sonde à viande actuelle et 49°C.
      - Un bip sonore retentira 3 fois, puis encore 3 fois toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le **Bouton marche** soit pressé, ou que l'appareil ait atteint les 19 heures d'inactivité maximum l'autorisant à s'éteindre de lui-même.

5) La sonde à viande peut être débranchée ou retirée de la nourriture à tout moment. Si la sonde à viande n'est pas branchée ou n'atteint par le réglage de température désiré, l'alimentation de l'élément de chauffe continue jusqu'à ce que le **Bouton marche** soit pressé, ou que l'appareil ait atteint les 19 heures d'inactivité maximum l'autorisant à s'éteindre de lui-même.

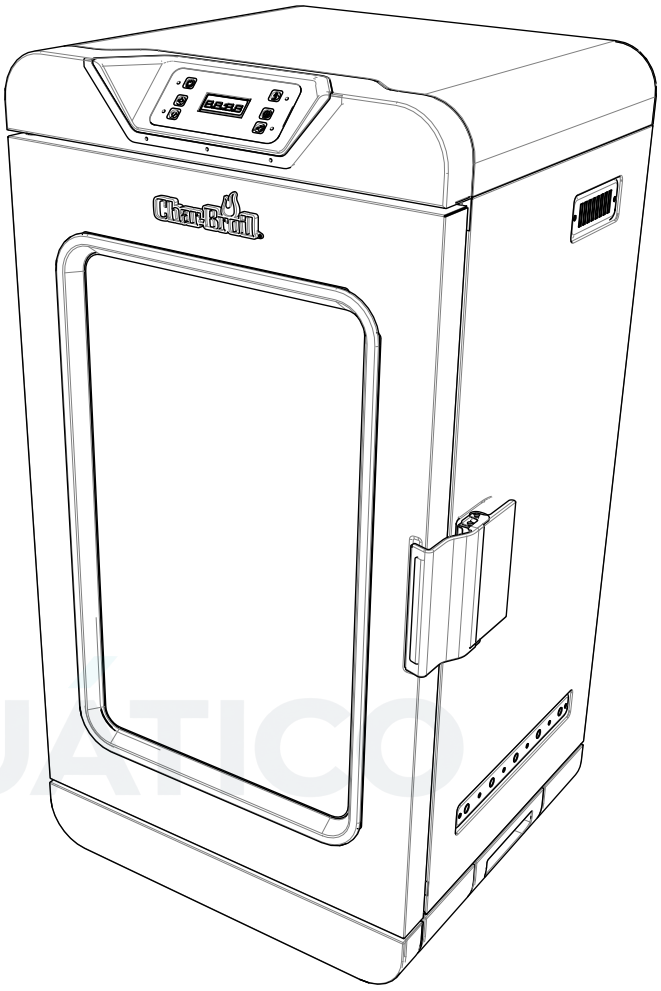
6) **Bouton d'éclairage LED optionnel :** ce bouton allume et éteint la chambre, si l'appareil en est équipé.

Nettoyer le support de l'élément de chauffe :
- Le support de l'élément peut être nettoyé avec un chiffon humide en utilisant un détergent doux ou de l'eau savonneuse chaude.
- Séchez le contrôleur électrique et l'élément de chauffe avant utilisation.

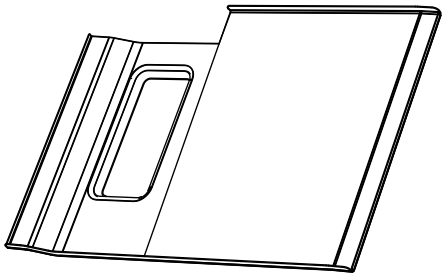
Stocker votre fumoir :
- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Stockez le fumoir dans une zone protégée des intempéries ou sous une couverture lorsqu'il n'est pas utilisé.

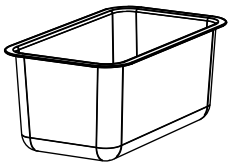
What's in the Box - Model 21202009

A. Smoker Assembly
A. Ensemble du fumoir
A. Smoker-Baugruppe
A. Corpo dell'affumicatore
A. Samling af røgeovn
A. Sestavení udírny
A. Zostava udiarne



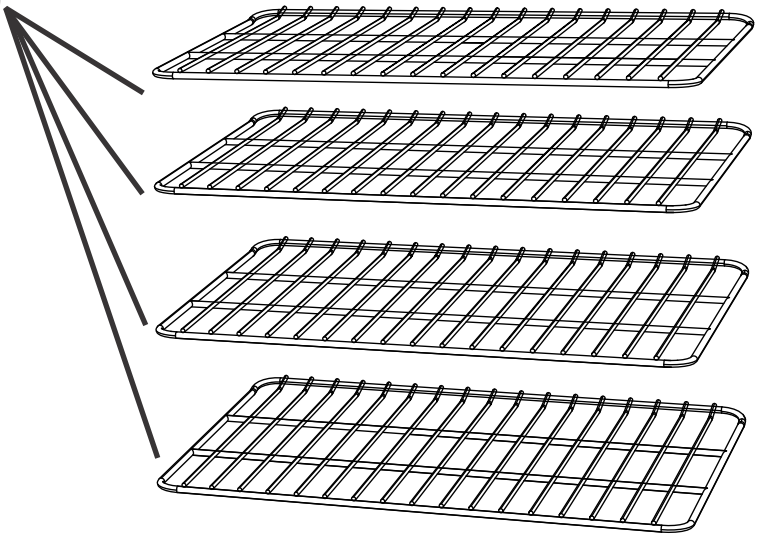
B. Drip Pan
B. Plateau d'égouttement
B. Auffangwanne
B. Vaschetta di raccolta
B. Pánev na odkapávání
B. Odkvapkávací plech

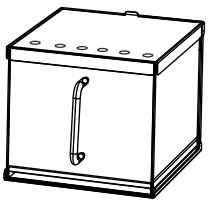




C. Water Pan
C. Bac à eau
C. Vaschetta dell'acqua
C. Wasserwanne
C. Pánev na vodu
C. Panva na vodu

E. Cooking Grates (4)
E. Grilles de cuisson (4)
E. Grillroste (4)
E. Griglie di cottura (4)
E. Riste (4)
E. Rošty na pečení (4)
E. Grilovacie mriežky (4)





D. Smoker Box
D. Boîtier du fumoir
D. Räucherbox
D. Box affumicatore
D. Generátor kouře
D. Aromatizačný box



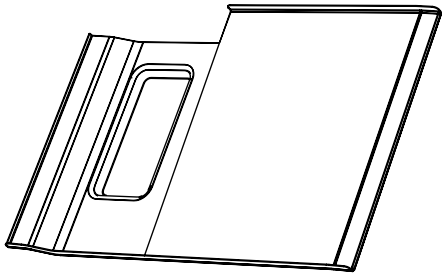
F. Meat Probe
F. Sonde à viande
F. Fleisch-Prüfsonde
F. Sonda carni
F. Kødsonde
F. Sonda na maso

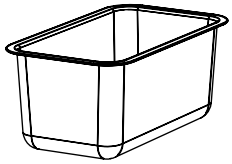
CUATICO

What's in the Box - Model 21202009

B. Tavă de scurgere
B. Bandeja de goteo
B. Droppskål
B. Dreypisbakki

B. Tiputusastia
B. Bandeja coletora
B. Csepptálca
B. Odcejalni pladenj





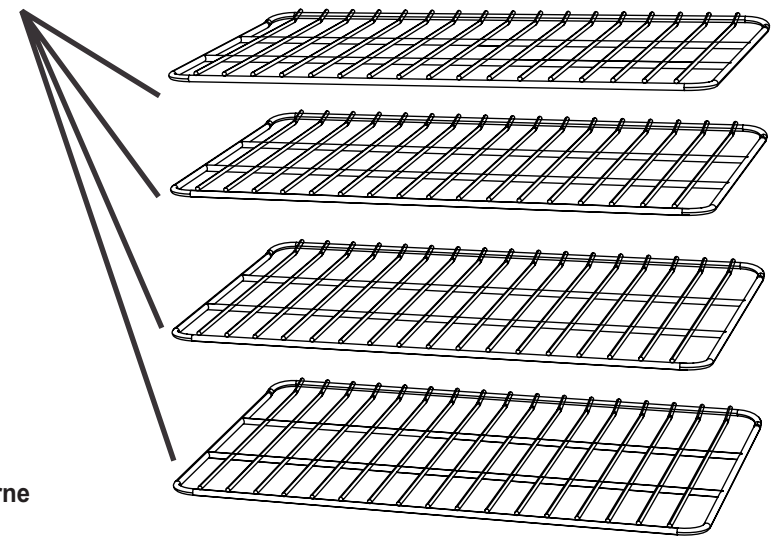
C. Vatnspanna
C. Vattenskål
C. Bandeja de agua
C. Tavă pentru apă
C. Vesiastia
C. Recipiente da água
C. Víztálca
C. Pladenj za vodo

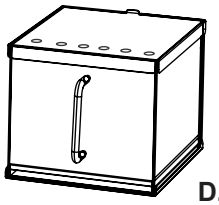
A. Ansamblul afumătorului
A. Ensamble del ahumador
A. Smokerenheten
A. Samsetning grills

A. Savustin Kokoaminen
A. Conjunto do smoker
A. Füstölőegység
A. Žar za dimljenje



E. Rejillas de cocción (4)
E. Matlagningsgaller (4)
E. Eldunargrindur (4)
E. Grile de gătire (4)
E. Paistoritilät (4)
E. Grelhas de cozedura (4)
E. Sütőrostélyok (4)
E. Rešetke za žar (4)





D. Reykingarkassinn
D. Smokerbox
D. Caja de ahumado
D. Cutie de afumare
D. Savustinpesä
D. Caixa do fumeiro
D. Füstölődoboz
D. Zaboj za dimljenje

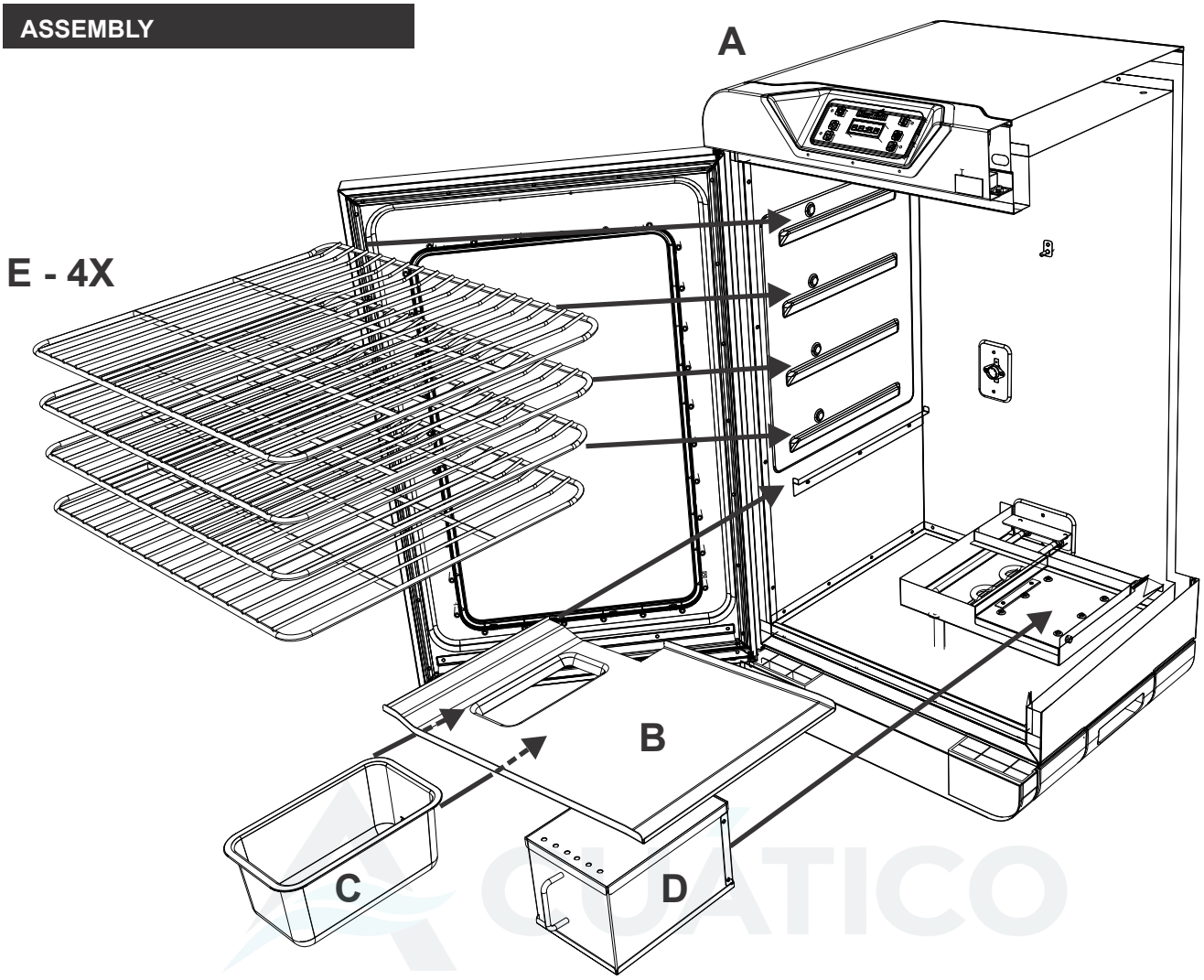


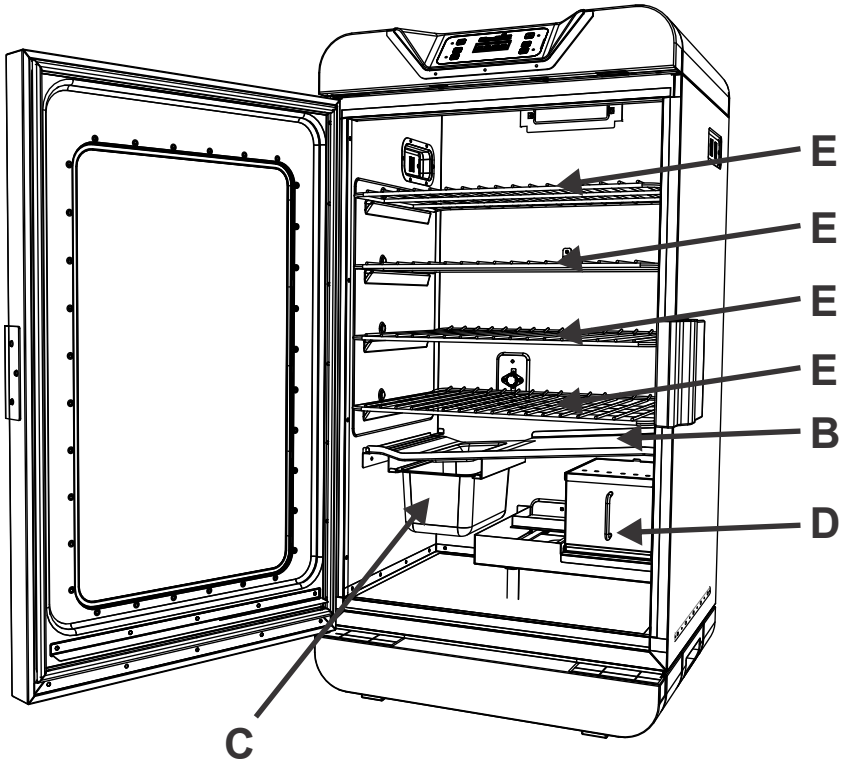
F. Köttermometer
F. Kjöthitamælir
F. Sonda para carne
F. Tipalo za meso

F. Termometru de carne
F. Lämpömittari
F. Sonda para Carne
F. Hússzonda

CUATICO

ASSEMBLY





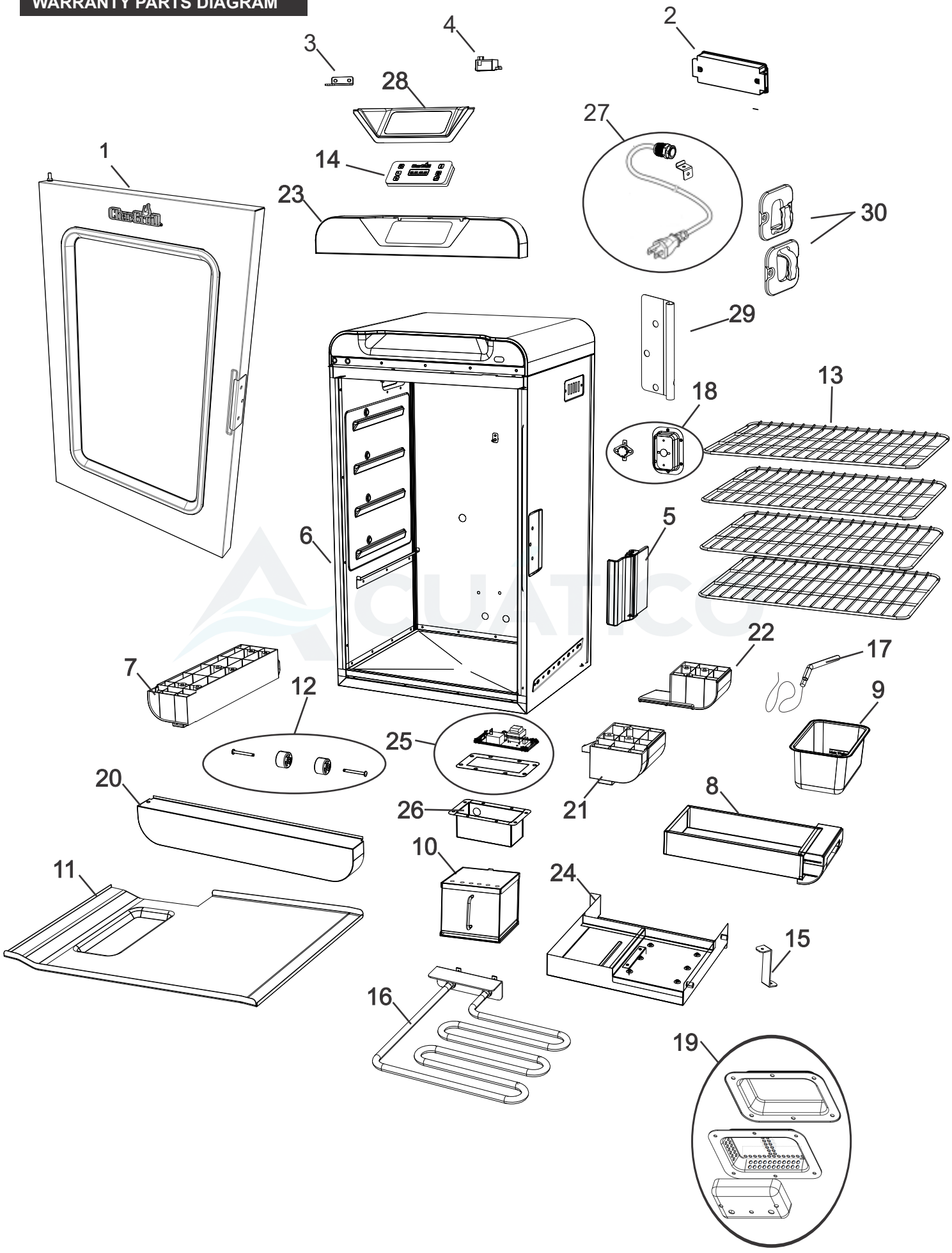
PARTS LIST

Key	Qty	Description
1	1	DOOR ASSEMBLY
2	1	LED LIGHT KIT
3	1	DOOR HINGE BRACKET KIT
4	1	MEAT PROBE HOUSING
5	1	DOOR LATCH ASSEMBLY
6	1	SMOKER BODY ASSEMBLY
7	1	LEFT LEG
8	1	GREASE TRAY ASSEMBLY
9	1	WATER PAN
10	1	SMOKER BOX
11	1	DRIP PAN ASSEMBLY
12	2	WHEEL KIT
13	4	COOKING GRATE
14	1	CONTROL PANEL DISPLAY KIT
15	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR SUPPORT
16	1	HEATING ELEMENT
17	1	MEAT PROBE
18	1	THERMOSTAT KIT
19	1	HEATING ELEMENT BACK HOUSING KIT
20	1	FRONT FASCIA, LOWER
21	1	RIGHT LEG, FRONT
22	1	RIGHT LEG, REAR
23	1	CONTROL PANEL FASCIA KIT
24	1	HEATING ELEMENT REFLECTOR
25	1	POWER BOARD KIT
26	1	POWER BOARD HOUSING
27	1	POWER SUPPLY CORD KIT
28	1	CONTROL PANEL HOUSING
29	1	OUTSIDE MEAT PROBE HOLDER
30	1	CORD WRAP

NOT Pictured

…	1	PRODUCT GUIDE, EUROPE
…	1	ELECTRICAL REPLACEMENT MANUAL (ONLINE ONLY)
…	1	CONTROL PANEL STICKER

WARRANTY PARTS DIAGRAM



Résolution des problèmes

Problème	Cause potentielle	Prévention/solution
Le fumoir ne chauffe pas	Le fumoir n'est pas branché	Brancher le fumoir (un signal sonore sera émis une fois branché)
	Pas d'électricité	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise
		Vérifier ou remplacer dans cet ordre
		Vérifiez les disjoncteurs domestiques déclenchés. Réinitialisez ou remplacez si nécessaire à l'aide d'une prise de courant ayant une mise à la terre et protégée par un disjoncteur avec un courant de fonctionnement de défaut nominal (RCD) d'une valeur nominale maximale de 30 mA.
		Tester sur une prise différente, de préférence sur un autre circuit
		Débrancher les connexions du thermostat et les reconnecter. Remplacer le kit de thermostat si nécessaire
		Débrancher les connexions au panneau de commandes et les reconnecter. Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes si nécessaire
		Débrancher les connexions du panneau d'alimentation et les reconnecter. Remplacer le kit de panneau d'alimentation si nécessaire
		Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement
	Élément de chauffage défectueux	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise
		Vérifier ou remplacer dans cet ordre
		Débrancher les connexions de l'élément de chauffage et les reconnecter
		Remplacer l'élément de chauffage
		Remplacer le kit de thermostat
		Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes
		Remplacer le kit de panneau d'alimentation
		Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement
Le disjoncteur saute ou le fusible claque	Un autre appareil est branché dans le même circuit que le fumoir	Ne pas utiliser d'autres appareils électriques sur le même circuit
	Présence d'humidité ou d'eau dans les connexions de commande ou électriques	Maintenir toutes les connexions électriques au sec. Ne pas utiliser le fumoir lorsqu'il pleut
	Mauvaises connexions électriques	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise
		Vérifier ou remplacer dans cet ordre
		Débrancher les connexions du thermostat et les reconnecter. Remplacer le kit de thermostat si nécessaire
		Remplacer le kit de cordon d'alimentation électrique
		Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement
Pas d'affichage	Panneau de commandes défectueux	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise
		Vérifier ou remplacer dans cet ordre
		Débrancher le fumoir et le rebrancher dans la prise (un signal sonore sera émis une fois branché)
		Débrancher les connexions du thermostat et les reconnecter. Remplacer le kit de thermostat si nécessaire
		Débrancher les connexions au panneau de commandes et les reconnecter. Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes si nécessaire
		Débrancher les connexions du panneau d'alimentation et les reconnecter. Remplacer le kit de panneau d'alimentation si nécessaire
		Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement
Le fumoir ne cuit pas correctement	La porte du fumoir est ouverte	Fermer la porte du fumoir lors de la cuisson
	Préchauffage insuffisant	Toujours utiliser la fonction PH de contrôle avant la cuisson
	Rallonge inadaptée	Toujours utiliser le modèle extérieur avec une fiche de mise à la masse à 3 dents calibrée pour 10 ampères ou plus, Ne pas connecter 2 rallonges ou plus ensemble. Une rallonge de calibre 12 ou 14 de 15 mètres ou moins et acceptable
Embrasement	Viande trop grasse	Ôter la graisse de la viande avant la cuisson
	Température de cuisson trop élevée	Ajuster la température (plus basse)
	Accumulation de graisse	Nettoyer le fumoir, les grilles de cuisson, la lèchefrite, le plateau à graisse et la cuve de trempage
Feu de graisse persistant	Graisse piégée par une accumulation de nourriture	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise. Laisser la porte ouverte et laisser le feu se consumer
		Ne pas mettre d'eau sur le feu. Cela pourrait entraîner des blessures
		Une fois le fumoir refroidi, nettoyer le fumoir, les grilles de cuisson, la lèchefrite, le plateau à graisse et la cuve de trempage

Résolution des problèmes

Codes

Problème	Cause potentielle	Prévention/solution
Err1	Alarme sonnant avec 3 bips toutes les 30 secondes qui ne s'arrête qu'une fois le bouton d'alimentation désactivé. « Err1 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation à l'allumage de votre fumoir. « Err1 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton Temp de votre fumoir. « Err1 » clignotant apparait lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton de votre fumoir. Se référer au manuel de remplacement électrique en ligne pour les instructions de démontage et de remplacement	Éteindre le fumoir et le débrancher de la prise Remplacer le kit de thermostat
Err2	Alarme sonnant avec 3 bips toutes les 30 secondes qui ne s'arrête qu'une fois le bouton d'alimentation désactivé « Err2 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton d'alimentation au démarrage de votre fumoir « Err2 » clignotant apparaît lorsque vous préchauffez votre fumoir	Éteindre le fumoir et débrancher de la prise Vérifier ou remplacer dans cet ordre Remplacer le kit de thermostat Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes Remplacer le kit du panneau d'alimentation
Err3	« Err3 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande après avoir allumé votre fumoir. « Err3 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande quand vous souhaitez vérifier la température de la viande.	Éteindre le fumoir et débrancher de la prise Vérifier ou remplacer dans cet ordre Remplacer le thermomètre à viande Remplacer le boîtier du thermomètre à viande Remplacer le kit d'affichage du panneau de commandes
Err4	« Err4 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande après avoir allumé votre fumoir. « Err4 » clignotant apparaît lorsque vous appuyez sur le bouton du thermomètre à viande quand vous souhaitez vérifier la température de la viande.	Éteindre le fumoir et débrancher de la prise Vérifier ou remplacer dans cet ordre Remplacer le thermomètre à viande Remplacer le boîtier du thermomètre à viande

CUÁTICO

Déclaration de Garantie

Char-Broil Europe GmbH, sis à l'adresse Gasstraße 6 - Haus L 4 Obergeschoß, D-22761 Hambourg (« Char-Broil »), garantit à l'ACHETEUR du présent produit Char-Broil que ce dernier sera exempt de tout défaut de matériel ou de fabrication à compter de la date de l'achat, comme suit :

	Fumeur électrique
Toutes pièces (minimum pour l'Europe)	2 ans

Il se peut que Char-Broil ou le vendeur du produit exige une preuve raisonnable de la date de votre achat. ***PAR CONSÉQUENT, VOUS DEVRIEZ CONSERVER VOTRE REÇU OU VOTRE FACTURE.***

[France seulement : Tous les produits vendus par le vendeur sont couverts par les garanties légales prévues aux articles 1641 et suivants du *Code civil* (garantie contre les défauts cachés) et aux articles L. 217-1 à L. 217-14 et L. 411-1 à L. 411-2 du *Code de la consommation* (garantie de conformité.]

La présente garantie comprend le droit à la réparation ou au remplacement du produit ou des pièces du produit qui se révèlent défectueux dans des conditions normales d'usage et d'entretien. Avant de retourner une pièce, vous êtes invité à prendre contact sans délai avec Char-Broil aux coordonnées indiquées sur notre site Web. En cas de défaut, Char-Broil décidera de remplacer ou de réparer sans frais le produit ou les pièces en question. Char-Broil retournera le produit ou les pièces à l'acheteur, frais d'expédition ou d'affranchissement prépayés. Si, après que Char-Broil a décidé de réparer le produit ou les pièces défectueuses, la réparation échoue, vous avez le droit, en vertu de vos droits légaux réglementaires, de réduire le prix d'achat ou de résilier le contrat et de vous faire rembourser.

La présente garantie ne couvre pas les défaillances ou les problèmes de fonctionnement découlant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'une application erronée, d'un acte de vandalisme, d'une mauvaise installation, d'un mauvais entretien, d'une mauvaise réparation ou du non-respect des procédures d'entretien normal et régulier, y compris notamment les dommages causés par les insectes dans les tubes des brûleurs, comme le décrit le présent mode d'emploi. Certaines exceptions peuvent s'appliquer. Veuillez donc prendre contact avec Char-Broil ou avec votre vendeur si vous vous demandez si la présente garantie couvre votre cas particulier ou non.

La détérioration ou les dommages causés par les conditions climatiques particulièrement rigoureuses, comme la grêle, les ouragans, les séismes ou les tornades, ainsi que la décoloration due à l'exposition à des substances chimiques, soit directement, soit dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par la présente garantie, et ne sont normalement pas visés par vos droits légaux réglementaires.

Char-Broil n'est pas responsable des pertes imprévues (c'est-à-dire les pertes ou les dommages que ni vous, ni Char-Broil, ni le vendeur n'avez envisagés au moment de l'achat) ou de tout dommage dont vous êtes la cause, à ceci près que la responsabilité de Char-Broil pour fraude, décès ou dommage corporel causés par sa négligence n'est pas limitée.

Char-Broil n'autorise aucun particulier ni aucune société à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité relativement à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à l'élimination, au retour ou au remplacement de son équipement; aucune déclaration à cet effet ne lie Char- Broil.

La présente garantie ne concerne que les produits vendus au détail à des particuliers (et non à des sociétés) au sein de l'Union européenne.

La présente garantie n'a aucune incidence sur les droits légaux réglementaires qui vous sont octroyés par les lois sur la consommation en vigueur dans votre pays de résidence.

Pour demander un service sous garantie, prenez contact avec Char-Broil à l'adresse info-eu@charbroil.com.