

★ **YS** ★

YS640 

MANUEL D'UTILISATION

 **SERIES**[®]

★ **YODER SMOKERS** ★

Q SERIES[®]

★ YODER SMOKERS ★

TABLE DES MATIÈRES

Dangers, avertissements et mises en garde	6
Composants du Yoder	9
Réception et assemblage du fumoir	10
Guide de démarrage rapide	12
App Yfi Connexion	16
Placement et nivellement du fumoir	30
Faire fonctionner le fumoir	31
Premier allumage	31
Allumez votre fumoir.....	31
Préchauffage	31
Position du couvercle.....	31
Utilisation de granules	31
Fonction porte ouverte	31
Bouton d’amorce.....	31
Liste des vérifications préliminaires et entretien courant	32
Procédure de mise en route	35
Procédure d’arrêt du fumoir	37
Mise en route manuelle.....	38
Exploitation maximale de votre Yoder : Grillage direct et indirect, fumage et rôtissage	40
Volet à déplacement variable	42

TABLE DES MATIÈRES

Entretien du gril	44
Préparation saisonnière du gril	44
Surfaces peintes.....	44
Grilles de cuisson	44
Diffuseur thermique/plaque d'égouttage	44
Chambre de cuisson	44
Entretien de la chambre de combustion et entretien de la plaque de combustion.....	45
Plaque de combustion en acier inoxydable.....	45
Inspection de la plaque de combustion.....	45
Allumeur.....	47
Trémie refroidie par ventilateur	48
Gestion et réception de la graisse	48
Entretien supplémentaire.....	48
Remplacement des fusibles	49
Rangement de votre gril.....	49
Vues éclatées du fumoir.....	51
Recettes	62
Notes	68
Information sur la garantie.....	couverture arrière

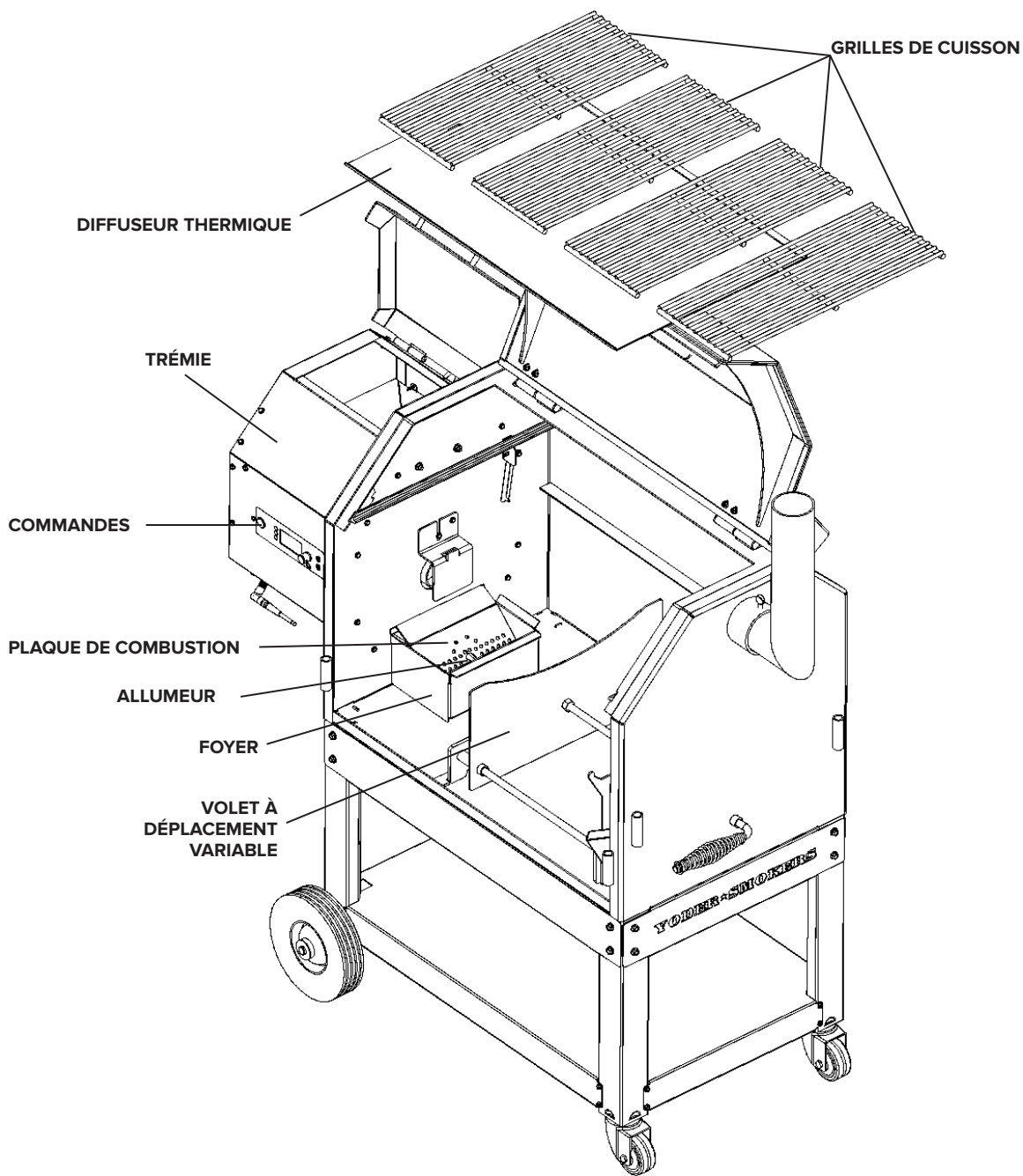
DANGERS, AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS

- Le non-respect des **consignes de sécurité** décrites dans cette section est susceptible de causer des blessures corporelles graves, la mort ou un incendie.
- Veuillez lire ce manuel dans son **intégralité** avant d'utiliser votre Yoder pour la première fois.
- Maintenir le gril à une distance minimum de 45,7 cm (18 pouces) des surfaces inflammables.
- La porte de la chambre de cuisson doit rester fermée durant le cycle de refroidissement. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la réinflammation dans la trémie.
- Ne pas modifier les perforations de la plaque de combustion.
- Ne pas ajouter de granules à la main sur la plaque de combustion lorsque le gril est en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser le gril s'il pleut ou autour de toute source d'eau.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance durant l'emploi.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité.
- Ne pas déplacer le gril durant l'emploi ou s'il est chaud. Assurez-vous que le feu soit éteint et que le gril soit froid avant de le déplacer.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Les surfaces extérieures du gril sont chaudes durant l'utilisation et la période de refroidissement.
- Débrancher le fumoir de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces, ou avant d'effectuer tout entretien de routine ou maintenance.
- Dans l'éventualité d'un feu de graisse, mettez le bouton du régulateur en position « arrêt » et débranchez l'appareil pour arrêter les ventilateurs. Maintenir le couvercle fermé jusqu'à l'extinction du feu.
- Si le Yoder ne s'allume pas initialement après avoir appuyé sur la touche **START**, ou s'éteint pendant le fonctionnement (en raison d'une surtension ou d'une panne de courant), ne pas redémarrer le Yoder sans avoir retiré les grilles de cuisson et le diffuseur de chaleur/la plaque d'égouttage pour vérifier si un débordement de granules a pu se produire.
- Ne pas placer la housse ou tout autre article inflammable au-dessous ou à proximité du gril.
- Suite à une période de non-utilisation, vérifier que rien ne vienne obstruer la trémie, la tarière et la chambre de combustion.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons, et portez des gants résistants à la chaleur pour faire fonctionner le gril.
- Si vous rangez votre gril à l'extérieur, assurez-vous que le réservoir à granules est protégé contre les infiltrations d'eau. (L'utilisation d'une housse pour gril est vivement recommandée).

- Une fois la cuisson terminée, tournez l'interrupteur en position « arrêt ». Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 18 minutes ou jusqu'à ce que la température à l'intérieur de la chambre de cuisson soit inférieure à 51°C (125°F), selon ce qui se produit en premier. Durant cette période, la porte de la chambre de cuisson doit rester fermée. Le non-respect de cette règle peut entraîner un rallumage dans la trémie.
- Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques détachables plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés si l'on fait preuve de prudence en les utilisant. Si un cordon d'alimentation ou une rallonge détachable plus longs est utilisé :
 - a) La puissance électrique indiquée pour le jeu de câbles ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil (2 ampères).
 - b) Le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne passe pas sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants, vous pouvez trébucher involontairement ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- **Attention** : Risque d'électrocution. Gardez la connexion de la rallonge au sec et hors du sol. N'immergez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
- **Attention** : Pour assurer une protection continue contre les risques d'électrocution, connecter uniquement à des prises correctement mises à la terre.
- Les rallonges d'extérieur doivent être utilisées avec des produits à usage extérieur et leur surface est marquée du suffixe « W » et d'une étiquette indiquant « Convient pour une utilisation avec des appareils d'extérieur ».
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettez n'importe quelle commande sur « off », puis retirez la fiche de la prise murale.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Conservez le produit à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas, si possible - hors de la portée des enfants.
- Ne pas nettoyer ce produit avec un jet d'eau ou autre.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
- À usage domestique uniquement.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue.
- Consultez périodiquement le site www.YoderSmokers.com pour obtenir des mises à jour et des informations sur les nouveaux produits.

Déclaration sur la proposition 65

AVERTISSEMENT : Les sous-produits de la combustion à proximité de ce gril comprennent le monoxyde de carbone, un produit chimique connu dans l'État de Californie pour provoquer des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.



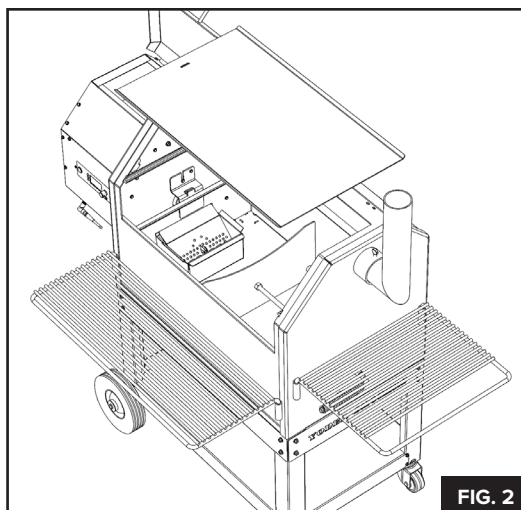
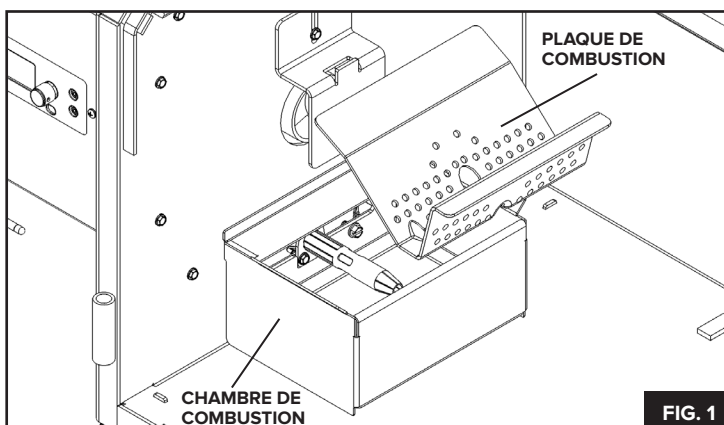
MONTAGE DU FUMOIR

ARRIVÉE DU FUMOIR

Votre fumoir Yoder arrivera emballé et prêt à être monté. Veuillez suivre les instructions de montage. Si vous avez acheté le chariot compétition, celui-ci sera livré sur une palette, emballé et maintenu par des rubans. Coupez les rubans et enlevez l'emballage en plastique ainsi que la mousse protégeant le fumoir. Enlevez le fumoir de la palette. Du fait de la taille et du poids du Yoder, il est recommandé d'utiliser deux personnes pour effectuer cette opération. Ouvrez le couvercle de la trémie et mettez de côté le seau à graisse contenant le cordon d'alimentation ainsi que le fusible de rechange. Ouvrez la chambre de cuisson et retirez tous les éléments enveloppés. Il y aura une étagère frontale, une étagère latérale, quatre grilles de cuisson, une plaque de diffusion de la chaleur, une grille de brûlage et une cheminée.

REMARQUE : *Si des granules ont été commandées, elles seront également dans la chambre de cuisson.*

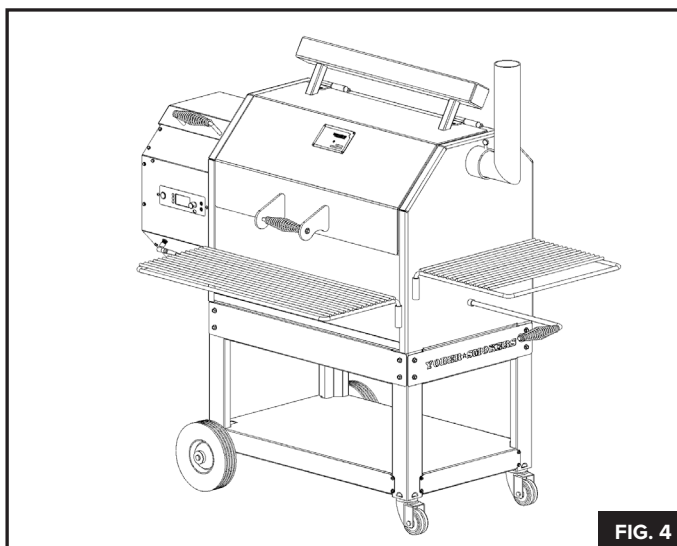
L'assemblage de votre nouveau Yoder commence par l'installation de la grille de combustion à l'intérieur de la chambre de combustion. **(FIG 1)**. Installez ensuite la plaque du diffuseur de chaleur et la cheminée **(FIG. 2)**. La cheminée s'installe au ras de l'intérieur de la chambre de cuisson, la longue patte étant dirigée vers le haut. Serrez fermement la vis à ailettes.



Placez les grilles de cuisson à l'intérieur de la chambre de cuisson. **(FIG. 3)**



Fixez les étagères antérieures et latérales au Yoder. **(FIG. 4)**



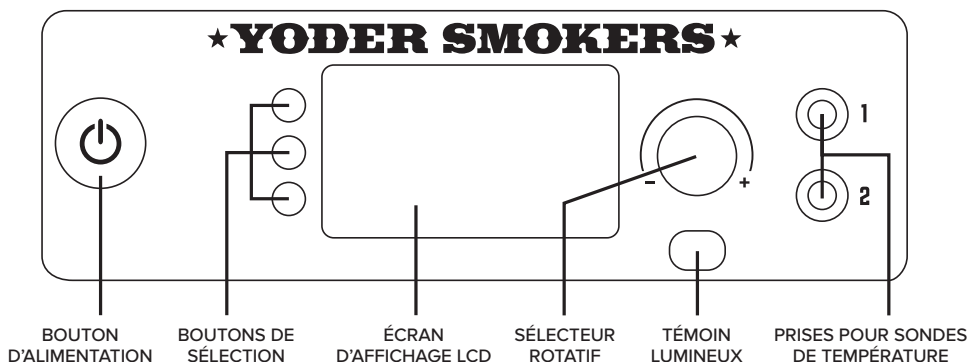
Utilisez l'étagère latérale pour positionner le Yoder. Du fait de la taille et du poids du Yoder, il est recommandé d'utiliser deux personnes pour effectuer cette opération. Une fois le Yoder positionné, suivez les instructions indiquées dans la liste des vérifications préliminaires (page 30) pour préparer votre nouvel appareil de cuisson à l'utilisation.



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

SECTION 1.A

CONFIGURATION DU CONTRÔLEUR



BOUTON D'ALIMENTATION - Permet d'allumer et d'éteindre le grill. Une fois que le grill est allumé et qu'un feu a démarré, le fait d'appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil permettra d'enclencher le mode arrêt. Ce mode permet aux ventilateurs de continuer à fonctionner pour assurer une combustion complète et sûre de toutes les granules laissées dans la chambre de combustion. L'appareil s'éteint lorsque la température du grill atteint 51°C (125°F) ou fonctionne pendant 18 minutes, selon ce qui se produit en premier.

BOUTONS DE SÉLECTION - Ces boutons sont utilisés pour effectuer des sélections dans tout le menu.

ÉCRAN D'AFFICHAGE LCD - Affiche tout le contenu.

SÉLECTEUR ROTATIF - Vous permet de naviguer dans le menu en tournant le bouton et vous permet également de faire des sélections ou de passer d'une option à l'autre en appuyant sur le bouton.

TÉMOIN LUMINEUX - S'allume lorsque l'appareil est sous tension et lorsque le grill est en mode arrêt.

PRISES POUR SONDAS DE TEMPÉRATURE - Branchez vos sondes de température pour pouvoir visualiser la température des aliments sur l'écran d'affichage.

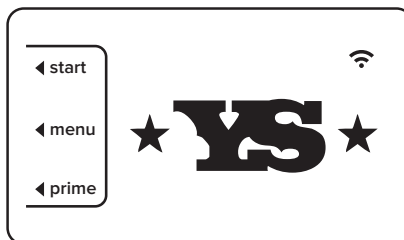
SECTION 1.B

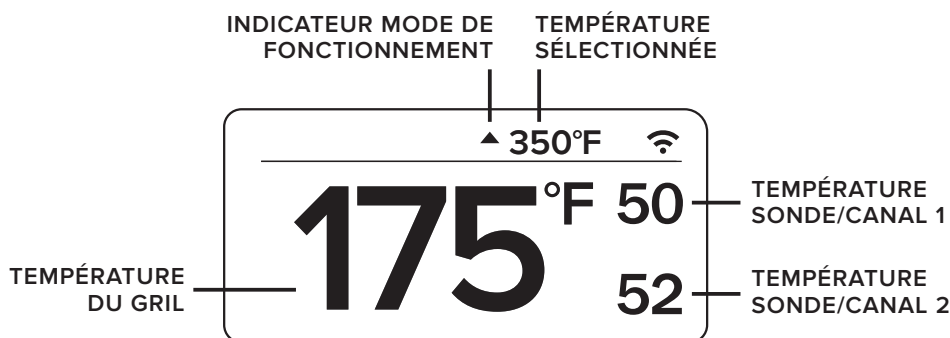
MENU DE DÉMARRAGE

START – Appuyez sur cette touche pour lancer les fonctions de cuisson

MENU – Appuyez pour accéder aux programmes et paramètres

PRIME – Appuyez pour faire fonctionner manuellement la vis sans fin





TEMPÉRATURE DU GRIL – Affiche la température actuelle du gril au centre de la surface de cuisson principale. Au démarrage, l'affichage clignotera « HEAT UP » jusqu'à ce que la température interne de l'appareil atteigne 51°C (125°F). À ce moment-là, le contrôleur affichera la température de la surface de cuisson principale.

INDICATEUR MODE DE FONCTIONNEMENT – Indique le mode de fonctionnement actuel du gril.

- ▲ **Heat-Up Mode** – Une flèche clignotante pointant vers le haut indique que le gril augmente la température
- ◆ **Maintenance Mode** – Un diamant indique que le gril est en mode d'entretien et qu'il fonctionne pour maintenir la température programmée
- ▼ **Cool Down Mode** – Une flèche clignotante pointant vers le bas indique que le gril baisse la température.

TEMPÉRATURE SÉLECTIONNÉE – Affiche la température réglée sélectionnée. Pour modifier la température sélectionnée, tournez le cadran du bouton de sélection rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter ou dans le sens inverse pour la diminuer. Le sélecteur rotatif s'ajuste par incréments de 5°. Vous pouvez appuyer sur le sélecteur rotatif pour passer à des incréments de 25°.

TEMPÉRATURE SONDE/CANAL 1 – Affiche la lecture de la température de la sonde 1 lorsqu'une sonde alimentaire est insérée dans la prise appropriée. Si aucune sonde n'est connectée, l'écran n'affichera pas la température dans cette zone.

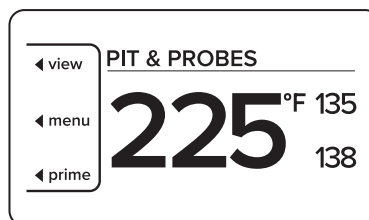
TEMPÉRATURE SONDE/CANAL 2 – Affiche la lecture de la température de la sonde 2 lorsqu'une sonde alimentaire est insérée dans la prise appropriée. Si aucune sonde n'est connectée, l'écran n'affichera pas la température dans cette zone.

Ce menu permet d'accéder aux options qui sont disponibles lors d'une cuisson. Pour accéder au menu, appuyez sur l'un des trois boutons de sélection lorsque vous êtes à l'écran d'accueil. Le menu apparaîtra et permettra d'effectuer une sélection durant trois secondes avant de revenir à la vue d'origine. La vue actuellement sélectionnée apparaîtra en haut de l'écran.

VIEW – Appuyez sur cette touche pour basculer entre les options d'affichage. Voir la section 1.E pour d'autres options de visualisation.

MENU – Appuyez pour accéder aux programmes et paramètres.

PRIME – Appuyez pour faire fonctionner manuellement la vis sans fin.



Comme indiqué dans la section 1.C, l'affichage « Pit & Probes » (Foyer et Sonde) est l'option d'affichage par défaut. Il existe cinq options d'affichage au total; elles peuvent être choisies en appuyant sur le bouton de sélection de l'affichage du panneau de contrôle.



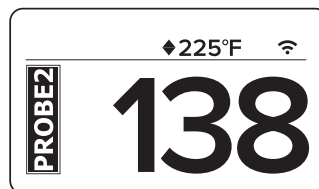
**PIT & PROBES
(FOYER ET SONDES)**



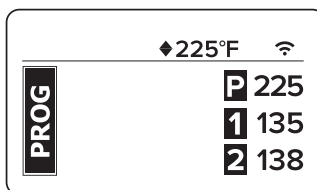
PIT (FOYER)



PROBE 1 (SONDE 1)

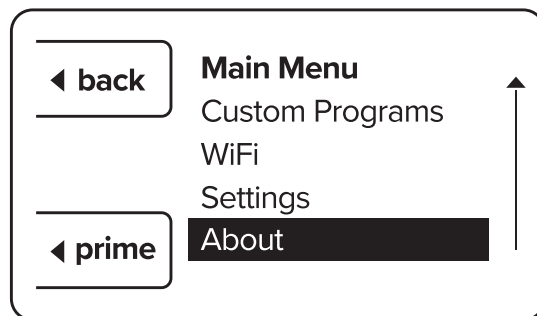
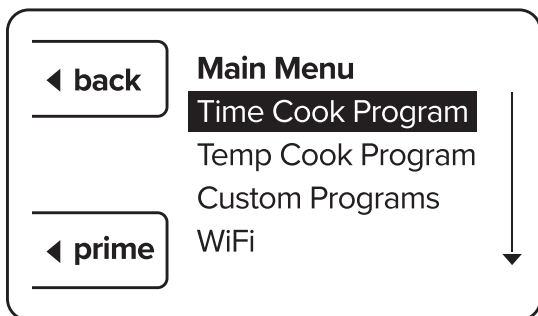


PROBE 2 (SONDE 2)



PROGRAM

Le menu principal est accessible soit dans le menu de démarrage, soit dans le menu de sélection des plats en cours de cuisson. Ce menu permet à l'utilisateur d'accéder à ses différents programmes, paramètres et informations générales sur son gril. Naviguez parmi les sélections disponibles dans le menu principal à l'aide du bouton de sélection rotatif. Vous pouvez tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour modifier votre sélection et appuyer vers l'intérieur sur le bouton pour effectuer une sélection.



TIME COOK PROGRAM – La fonction de temps cuisson est utilisée pour faire fonctionner le gril pendant une durée définie à une température spécifiée.

TEMP COOK PROGRAM – Le programme "Temp Cook" est utilisé pour faire fonctionner le gril à une température donnée jusqu'à ce que la sonde 1 ou la sonde 2 (spécifiée par l'utilisateur) atteigne la température souhaitée.

CUSTOM PROGRAMS – La fonction de programme personnalisé permet à l'utilisateur de créer et d'enregistrer un programme comportant jusqu'à neuf étapes de cuisson. Cette fonction est utile lorsqu'il existe une méthode spécifique pour cuisiner un certain type de viande ou une recette particulière.

WI-FI – Affiche les paramètres actuels de la connexion Wi-Fi.

SETTINGS – Permet d'accéder à des réglages supplémentaires, tels que la sélection de la température en Fahrenheit et en Celsius ou l'étalonnage du thermocouple lorsque le gril est en marche. Il existe une fonction de test qui peut être lancée avant de démarrer le gril. La fonction de test permet de tester chaque composant mécanique de l'ensemble de la trémie.

ABOUT – Affiche les informations sur le programme actuel du contrôleur.



INSTALLATION DE L'APPLICATION ET CRÉATION D'UN COMPTE

La toute première chose à faire est de télécharger l'application gratuite FireBoard sur votre téléphone intelligent ou votre tablette. À partir de votre appareil mobile, veuillez consulter le site <https://apps.yodersmokers.com> pour obtenir des liens de téléchargement pour les plateformes iOS ou Android.

Après avoir installé et ouvert l'application FireBoard, un écran de connexion vous sera présenté. (FIG. 5)

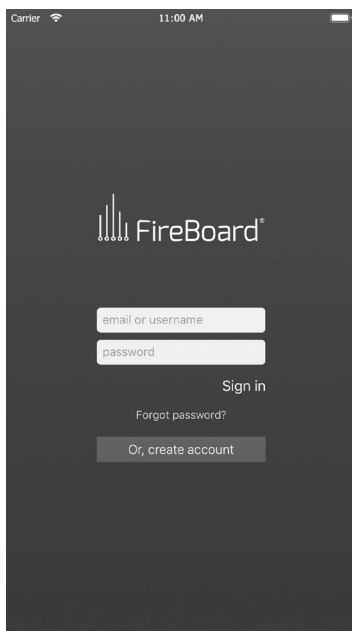


FIG. 5

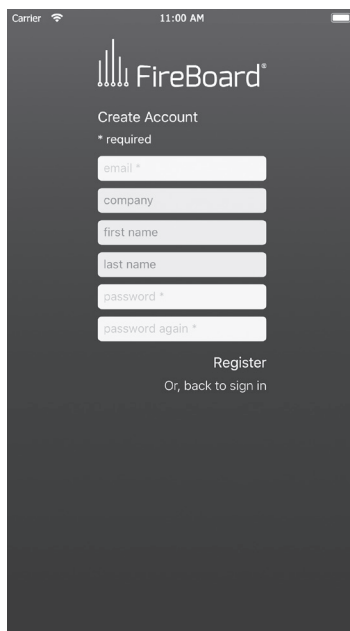


FIG. 6

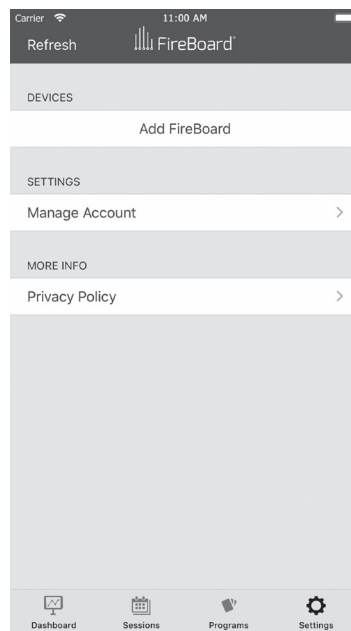


FIG. 7

Si vous n'avez pas encore de compte FireBoard, vous devez en créer un. Appuyez sur « Create Account » (Créer un compte), remplissez les champs (FIG. 6), et appuyez « Register » (Enregistrer).

Une fois enregistré et connecté, vous devriez vous trouver sur l'écran des paramètres (FIG. 7), prêt à coupler la FireBoard intégrée de votre fumoir avec l'application. Si votre application n'est pas déjà sur l'écran des paramètres, touchez l'icône engrenage dans le coin inférieur droit de l'écran pour naviguer vers l'écran des paramètres.

JUMELAGE DE VOTRE APPAREIL

Puis, assurez-vous que votre fumoir est branché et que le bouton de mise en marche est enfoncé. Vous devriez voir l'écran par défaut avec le logo « YS » et le menu par défaut affiché sur votre fumoir. Veuillez également vous assurer que la connectivité Bluetooth de votre appareil mobile est activée. Il est à noter que les utilisateurs d'Android doivent avoir activé les services de localisation de leur appareil mobile, sinon le couplage Bluetooth échouera. Lorsque vous êtes à moins de 9 mètres (30 pieds) de votre fumoir, appuyez sur le bouton « Add FireBoard » sur l'écran de votre application. Votre appareil mobile recherchera les appareils FireBoard à proximité (**FIG. 8**) et trouvera celui qui est intégré dans l'ACS de votre fumoir. Une fois trouvé, l'application vous indiquera le numéro de série de la FireBoard interne de votre fumoir. (**FIG. 9**)

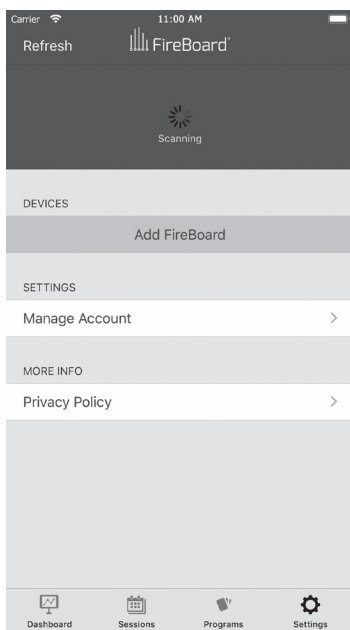


FIG. 8

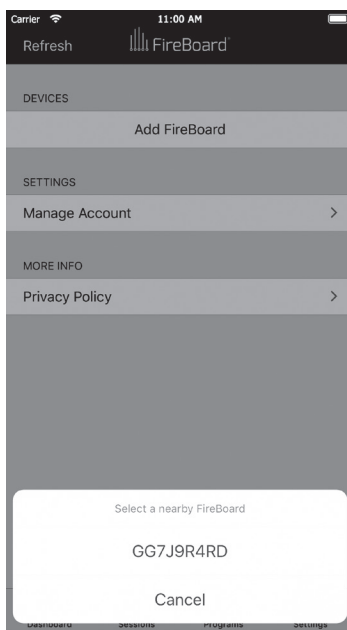


FIG. 9

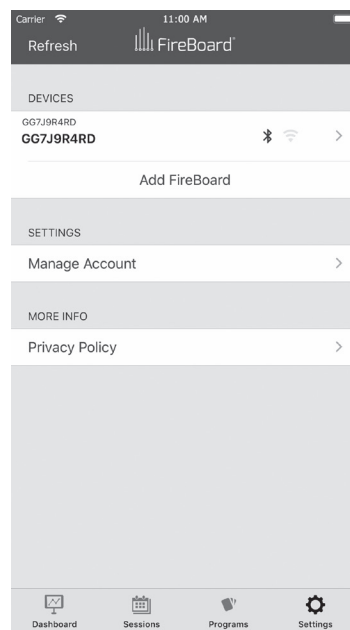


FIG. 10

Pour terminer, tapez sur le numéro de série indiqué pour finaliser le processus de couplage. Une fois que vous aurez terminé, vous verrez le numéro de série de votre fumoir FireBoard apparaître sur l'écran des paramètres. Après quelques secondes, vous remarquerez également que l'icône Bluetooth devient active sur la liste de votre fumoir. (**FIG. 10**)

CONFIGURATION DU WI-FI

Tapez le numéro de série de votre fumoir dans la liste, et quelques tâches peuvent être accomplies à partir de ce nouvel écran (**FIG. 11**), mais pour l'instant, nous sommes intéressés par la configuration de la connectivité Wi-Fi, veuillez taper sur l'option « Manage Wi-Fi » (Gérer le Wi-Fi).

Dans ce nouvel écran (**FIG. 12**), vous remarquerez une place pour un nom de réseau et un mot de passe. Si vous connaissez déjà le nom du réseau que vous allez utiliser, ou si le réseau que vous utilisez ne diffuse pas son nom (également appelé SSID), vous pouvez saisir le nom et le mot de passe du routeur Wi-Fi ou du point d'accès dans les champs prévus à cet effet. Veuillez noter que les noms de réseau et les mots de passe sont sensibles à la case.

Si vous n'êtes pas sûr de l'orthographe exacte du nom de votre réseau, ou si vous ne savez pas quels réseaux sont à portée de votre fumoir, vous pouvez utiliser le bouton « View Available Networks » (Voir les réseaux disponibles) pour que votre appareil mobile recherche les réseaux 2,4 GHz proches. (**FIG. 13**)

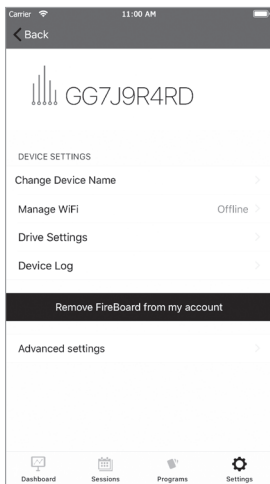


FIG. 11

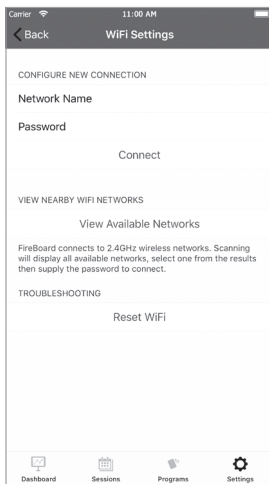


FIG. 12

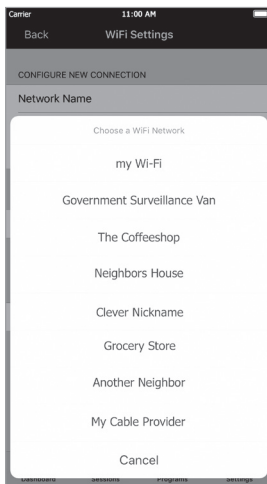


FIG. 13

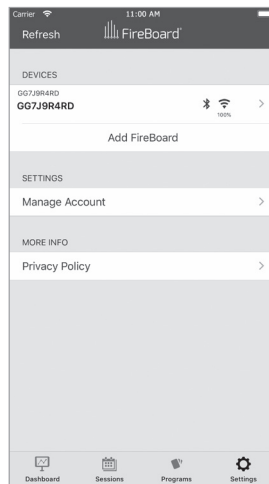


FIG. 14

Tapez sur le réseau que vous souhaitez utiliser, fournissez le mot de passe approprié et cliquez sur le bouton « Connect » (Connecter). La connexion peut prendre jusqu'à une minute pour s'établir complètement, mais vous verrez bientôt que l'icône Wi-Fi s'activera sur la liste de votre fumoir. (**FIG. 14**) Si, au bout d'une minute environ, ce n'est pas le cas, essayez de saisir à nouveau votre nom de réseau et votre mot de passe, et essayez de vous connecter à nouveau.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DE L'APPLICATION

Avant d'entrer dans les détails, nous aimerions souligner que le fumoir ne peut pas être mis en marche à partir de l'application. Vous aurez le contrôle total une fois qu'il aura été mis en marche - y compris la possibilité de l'arrêter - mais le fumoir doit être allumé depuis son panneau frontal avant que l'application puisse faire autre chose que de signaler l'état actuel. Ceci permet de garantir le bon fonctionnement de votre fumoir.

LE TABLEAU DE BORD

Le tableau de bord s'affichera si vous cliquez sur la première icône de la barre d'onglets (la navigation qui s'étend sur le bas de l'écran). (FIG. 15) Il s'agit de votre écran de présentation rapide, ainsi que de l'une des principales sections que vous utiliserez pour interagir avec votre fumoir.

La grande barre grise sur le haut indique la température sélectionnée actuelle de votre appareil, la température interne et la température des deux sondes, si vous les avez branchées. Si les sondes ne sont pas branchées ou si le foyer n'est pas en marche, vous verrez des tirets à la place des lectures de température.

Sous la grande barre grise se trouve une zone utilisée pour indiquer les différentes lectures de température disponibles sous forme de graphique. Nous y reviendrons plus en détail dans un instant.

Une fois que l'appareil fonctionne, les valeurs de la température sélectionnée et du foyer reflèteront l'état actuel du foyer. (FIG. 16)

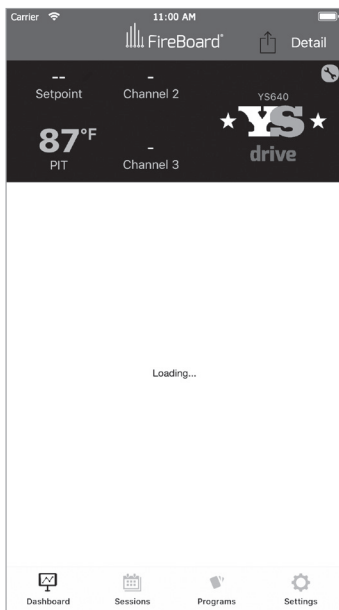


FIG. 15

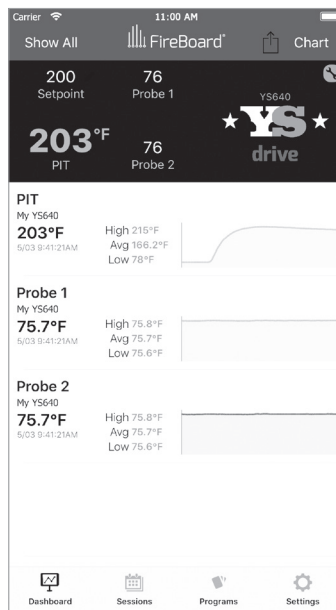


FIG. 16

CARACTÉRISTIQUES APPRÉCIABLES DU TABLEAU DE BORD

- Vous pouvez modifier la température sélectionnée du foyer en tapant sur la température sélectionnée dans la bannière grise (**Figure 17**). Il suffit d'entrer la nouvelle température sélectionnée souhaitée et d'appuyer sur le bouton « Set » (Définir). Veuillez noter que les modifications de la température sélectionnée prennent quelques secondes pour prendre effet. Veuillez patienter pour qu'elles se reflètent dans l'appareil et dans le tableau de bord de l'application.
- Les noms des deux ports de sonde peuvent être définis en fonction de ce que vous cuisinez. En tapant sur le port de la sonde dans la bannière grise, vous pourrez changer son nom. (**FIG. 18**) Ce nom sera également utilisé dans les différents tableaux de l'application.
- Une alerte - sous la forme d'une application d'alerte, d'un message texte ou d'un courriel - peut être définie pour vous faire savoir quand une des sondes de viande est à une certaine température. Il suffit de taper sur la température indiquée pour la sonde dans le bandeau gris, d'appuyer sur « Add New Alert » (Ajouter une nouvelle alerte), puis sur « Set Up Alert » (Configurer l'alerte) et de régler vos paramètres. (**FIG. 18, 19**)

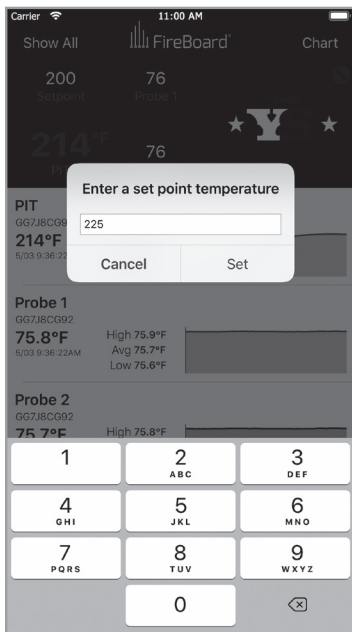


FIG. 17

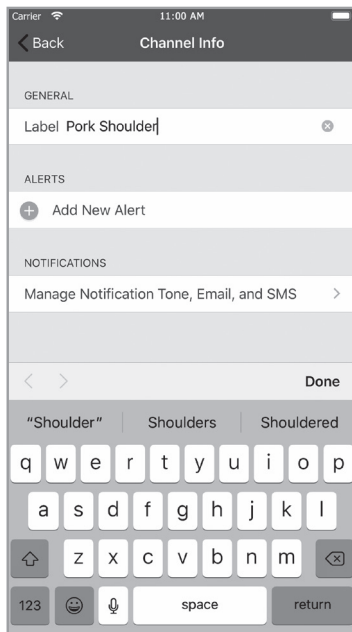


FIG. 18

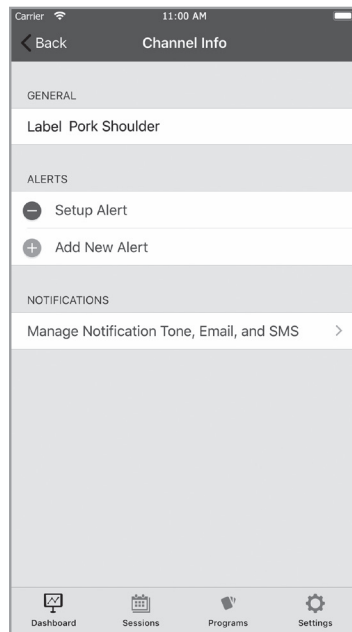


FIG. 19

Les alertes peuvent être limitées à des moments spécifiques de la journée ou à une fréquence donnée en utilisant la sélection « Custom Start/Stop Time » (Heure de début/fin personnalisée). Veuillez noter que les alertes par message texte et par courriel nécessitent un peu de configuration dans l'écran des paramètres, qui est décrit plus loin dans ce document.

CARACTÉRISTIQUES APPRÉCIABLES DU TABLEAU DE BORD

(SUITE)

- Vous pouvez choisir entre deux visualisations des données de température en cours d'utilisation : un graphique de base et un graphique détaillé. Vous pouvez basculer entre les deux en tapant sur le mot « Chart » ou « Detail », respectivement, dans la zone de la barre de titre de l'application. **(FIG. 20, 21)**
- En tapant sur la petite icône en forme de clé dans le coin supérieur droit de la barre grise, vous accédez à une section qui vous permet de choisir entre plusieurs appareils (si vous en avez plus d'un couplé à votre appareil mobile) **(FIG. 22)** et vous permet également d'éteindre votre appareil. **(FIG. 23)**

FIG. 20

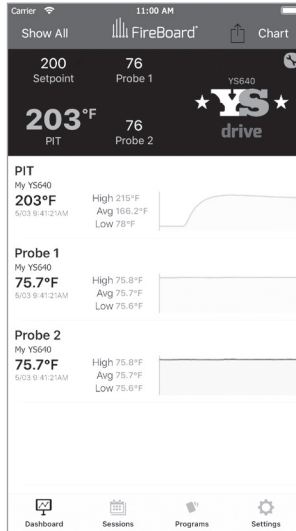


FIG. 21

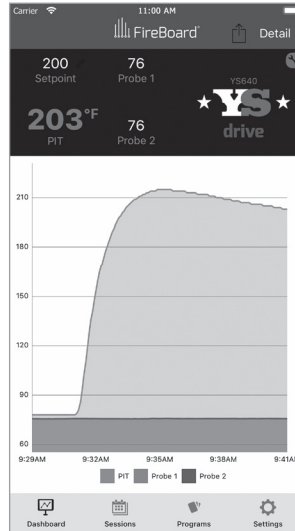


FIG. 22

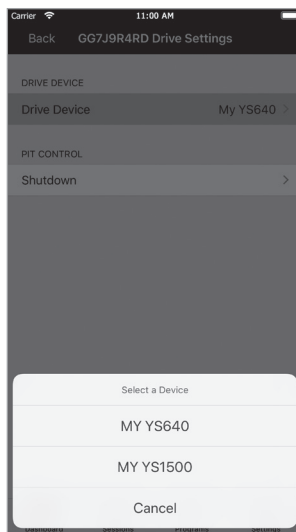
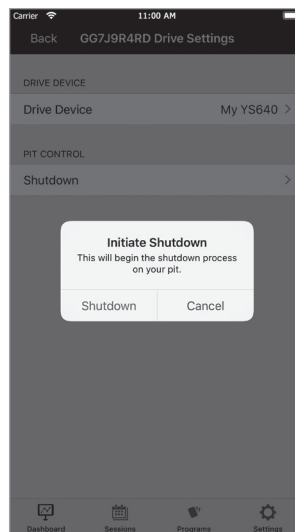


FIG. 23



SESSIONS

La deuxième icône en partant de la gauche sur la barre d'icônes vous permettra de naviguer vers l'écran des sessions. C'est très simple. Une session est un enregistrement des températures des foyers et des sondes lors d'une cuisson. Les sessions sont créées automatiquement lorsque les sondes sont branchées ou que votre appareil est mis en marche. En cliquant sur le signe plus (sur Android) ou sur le bouton « New » (Nouveau) (sur iOS), une nouvelle session peut être lancée au moment de votre choix. Les sessions s'affichent sous forme de graphiques, très semblables au graphique de détail figurant dans le tableau de bord.

PROGRAMMES

Votre appareil peut être configuré pour exécuter une série d'instructions qui construisent une séquence de cuisson, appelée programme. Ce programme consiste en une ou plusieurs étapes qui se déroulent jusqu'à ce qu'un critère soit rempli. Ce critère peut être un temps déterminé ou jusqu'à ce que l'une des deux sondes de viande atteigne une température donnée. La section des programmes est accessible en appuyant sur la troisième icône en partant de la gauche dans la barre d'onglet des applications. **(FIG. 24)** Pour ajouter un nouveau programme, appuyez sur le bouton « Add New Program » (Ajouter un nouveau programme). Une nouvelle boîte de dialogue s'ouvrira pour vous inviter à choisir le type de programme que vous souhaitez ajouter. **(FIG. 25)**

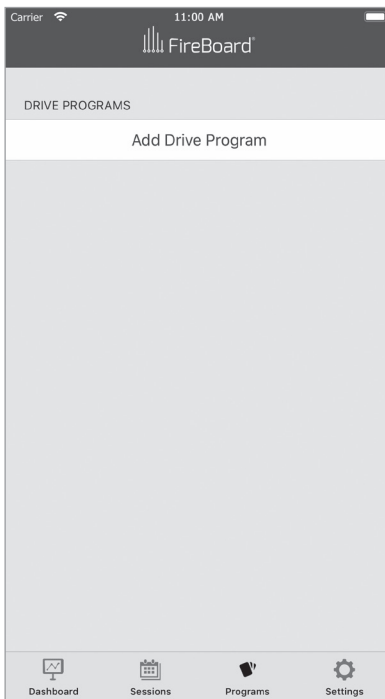


FIG. 24

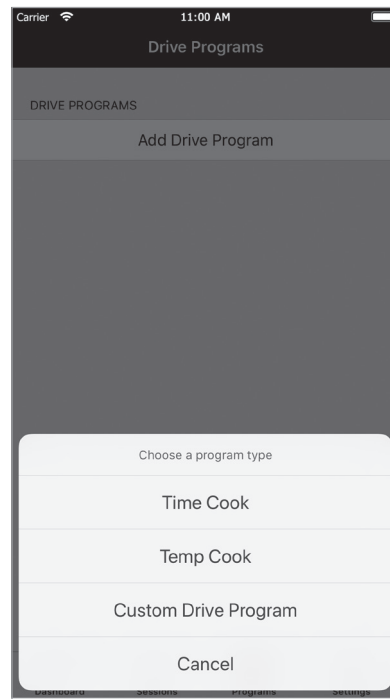


FIG. 25

PROGRAMMES (SUITE)

Vous avez trois options :

- **Temps de cuisson** : Cuisson à une température sélectionnée donnée pendant une durée donnée. Une fois terminé, l'appareil modifiera sa température sélectionnée à une température de maintien donnée. Ces trois paramètres sont définissables par l'utilisateur.
- **Température de cuisson** : Cuit à une température donnée jusqu'à ce que l'une des sondes atteigne une température donnée. Une fois la cuisson terminée, l'appareil modifie sa température sélectionnée à une température de maintien donnée. Là encore, les trois paramètres sont définissables par l'utilisateur.
- **Programme de commande personnalisée** : Une série complète d'étapes définissables par l'utilisateur qui peuvent combiner les consignes de l'appareil, les durées de fonctionnement et les températures de sonde mesurées pour former toutes les séquences de cuisson imaginables que vous souhaitez.

Pour les besoins de ce manuel, nous allons parcourir un exemple de programme personnalisé simple pour la cuisson de hamburgers. Ce programme démarre l'appareil à une température sélectionnée basse pour que les steaks hachés de burger puissent profiter d'un certain temps de la fumée, avant de monter en température et de cuire jusqu'à ce qu'ils aient une température interne de 62°C (145°F) et soient prêts à passer à un niveau de cuisson moyen.

Appuyez sur le bouton « Custom Drive Program » (Programme de commande personnalisée). L'écran que vous voyez ensuite est un programme personnalisé vierge. **(FIG. 26)**

Nous allons ensuite appuyer sur le bouton « Add Step » (Ajouter une étape). Réglez l'appareil à 82°C (180°F) pendant 1 heure et 20 minutes. **(FIG. 27)**

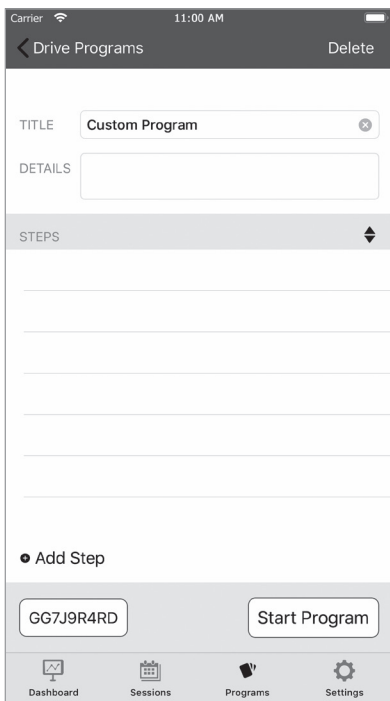


FIG. 26

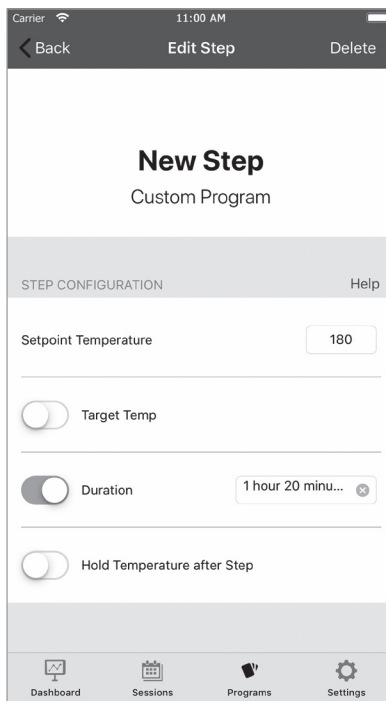


FIG. 27

PROGRAMMES (SUITE)

Les étapes sont sauvegardées automatiquement. Il suffit d'appuyer sur le bouton « back » (Retour) pour revenir à l'écran précédent, et ajouter une deuxième étape. Cette fois, nous allons régler le fumoir pour qu'il fonctionne à 230°C (450°F) jusqu'à ce que la température mesurée sur la sonde 1 ait atteint 62°C (145°F). Vous noterez que nous configurons également une température de maintien de 82°C (180°F). (FIG. 28)

En réalité, cela crée automatiquement une troisième étape avec une température sélectionnée de 82°C (180°F) et sans limites de durée. En appuyant sur la touche « back » (retour), vous verrez le programme résultant, et remplissez maintenant les champs « Name » (Nom) et Description. (FIG. 29)

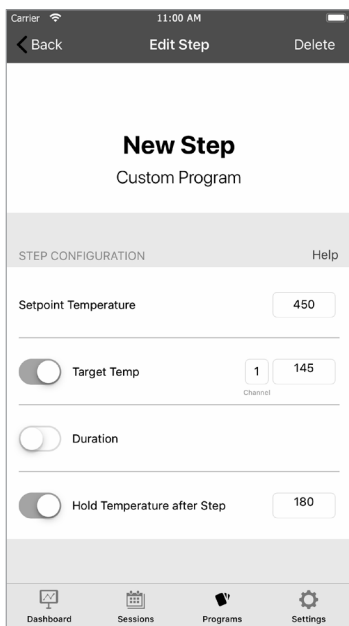


FIG. 28

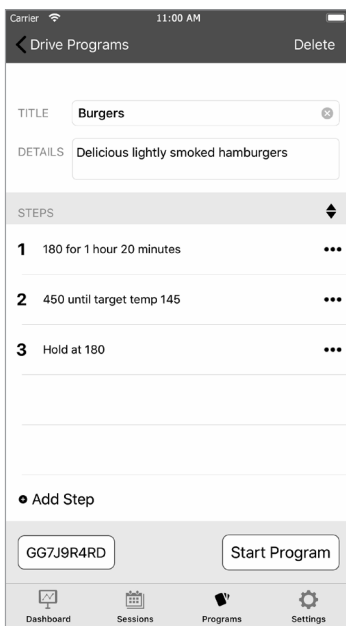


FIG. 29

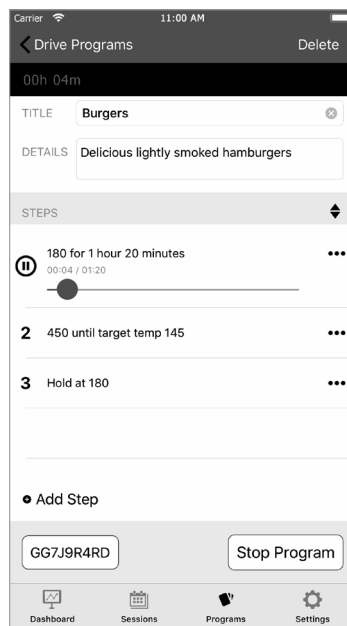


FIG. 30

Après vous être assuré d'avoir appuyé sur le bouton « Start » sur le panneau avant et que le four est en marche, vous pouvez maintenant appuyer sur le bouton « Start Program » (Démarrer le programme), et votre nouvelle séquence de cuisson commencera dans quelques secondes. (FIG. 30)

PROGRAMMES (SUITE)

Pendant qu'un programme est en cours d'exécution, vous pouvez taper sur n'importe quelle autre étape du programme, ce qui fera que l'appareil passera à cette étape après quelques secondes. Vous pouvez également arrêter ou mettre en pause un programme en cours à tout moment, ou supprimer un programme en le tapant puis en appuyant sur le bouton « Delete » (Supprimer) en haut à droite de la barre de titre de l'application. **(FIG. 31)** De même, les étapes individuelles d'un programme peuvent être supprimées en les sélectionnant et en appuyant sur le bouton « Delete » (Supprimer) en haut à droite de la barre de titre de l'application.

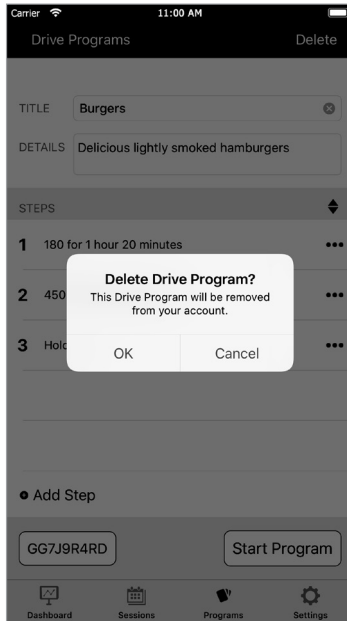


FIG. 31

PARAMÈTRES

Certaines des informations que vous verrez dans cet écran vous sont déjà familières et sont couvertes dans la section des premiers pas de ce document, nous ne les aborderons donc pas à nouveau ici. En tapant sur l'icône en forme d'engrenage de la barre d'onglets dans le coin inférieur droit de votre écran, vous accédez à la page des paramètres. (FIG. 14)

GESTION DU COMPTE ET ALERTES

En cliquant sur le bouton « Manage Account » (Gestion du compte), vous accédez à l'écran d'aperçu du compte. (FIG. 32) Ici, vous pouvez voir en un coup d'œil comment votre compte est configuré, y compris les paramètres des alertes que vous avez éventuellement configurées. En appuyant sur le bouton d'édition, vous accédez à l'écran d'édition du compte. Cette section vous permet de modifier le nom associé à votre compte FireBoard (l'adresse électronique n'est pas modifiable) et, ce qui est peut-être plus important, de définir les informations de base nécessaires aux types de notifications que vous souhaitez utiliser. Nous prenons en charge les alertes d'application, les alertes par message texte et les alertes par courriel.

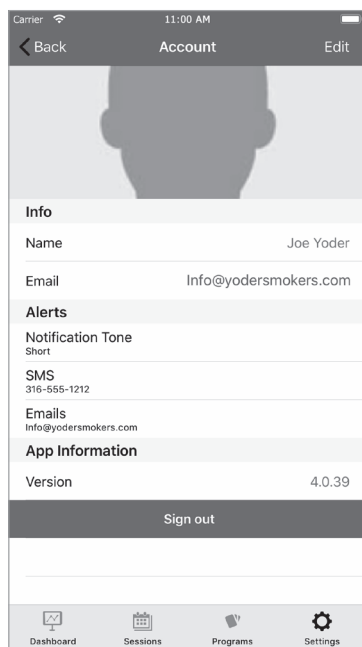


FIG. 32



FIG. 33

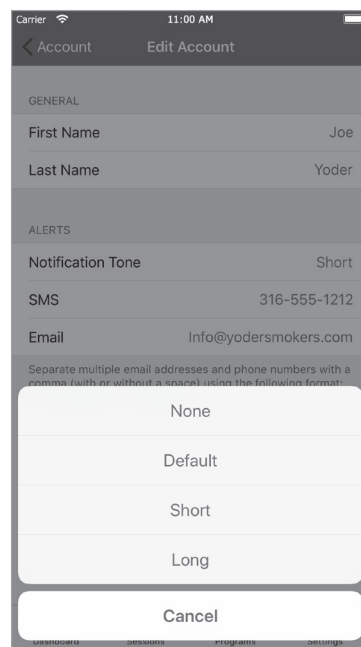


FIG. 34

Les alertes d'application sont les plus pratiques et les plus simples; elles utilisent le système d'alerte natif de votre appareil mobile et l'une de nos tonalités personnalisées pour vous faire savoir que l'un des critères que vous avez définis a été atteint. (FIG. 33) En tapant sur la ligne « Notification Tone » (Tonalité de notification), vous pouvez personnaliser la tonalité de notification utilisée à votre convenance. (FIG. 34)

Nous prenons en charge les alertes par message texte et les alertes par courriel. En tapant sur les lignes « SMS » (Message texte) ou « Email » (Courriel), vous pourrez modifier les numéros de téléphone et les adresses électroniques utilisés pour envoyer ce type d'alertes. Appuyez sur « Back » (Retour) pour revenir à l'écran d'aperçu du compte, et appuyez à nouveau sur « Back » (Retour) pour revenir à l'écran principal des paramètres.

NOTIFICATION DE LA TEMPÉRATURE ACTUELLE (uniquement sur Android)

Vous pouvez activer ce que l'on appelle une « notification persistante » - une notification qui restera dans votre zone de notification (comme l'action de glisser-déposer sur de nombreux appareils mobiles Android) - qui vous indiquera la température actuelle de votre foyer et des sondes à viande, si vous les avez branchées. Il suffit d'activer et de désactiver cette notification selon votre convenance. (FIG. 35)

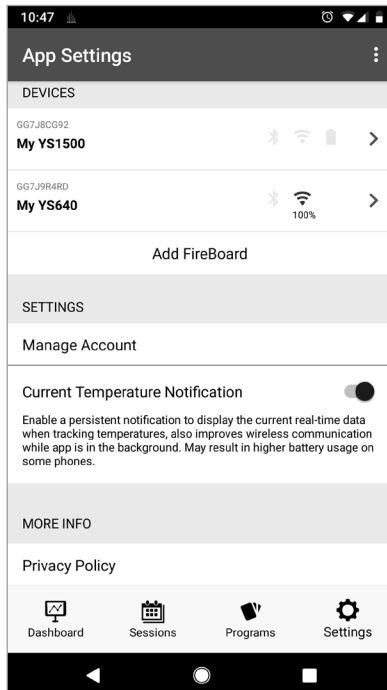


FIG. 35

PARAMÈTRES DE L'APPAREIL

En tapant sur votre appareil, vous reviendrez dans la section « Device Settings » (Réglages de l'appareil). Si vous avez plus d'un appareil dans la liste, ces réglages sont spécifiques à chacun de vos appareils.

NOMMER VOTRE FUMOIR

Vous pouvez changer le nom de votre appareil qui est mentionné dans toute l'application. En appuyant sur la ligne « Change Device Name » (Modifier le nom de l'appareil) vous pouvez modifier le nom selon votre convenance (**FIG. 36**), puis appuyez sur « Submit » (Soumettre) pour enregistrer vos modifications et revenir à l'écran des paramètres de l'appareil.

PARAMÈTRES DE COMMANDE

Bien que les appareils FireBoard autonomes aient plus d'options disponibles dans la section « Drive Settings » (Paramètres de commande) de l'application, la seule option intégrée dans votre ACS est la possibilité d'éteindre le foyer. (**FIG. 37**) Elle est également disponible, comme mentionné précédemment, dans la section tableau de bord de l'application.

JOURNAL DE L'APPAREIL

En tapant sur la ligne « Device Log » (journal de l'appareil), vous obtiendrez un large éventail d'informations sur l'état de l'ACS de votre appareil et de sa FireBoard intégrée. (**FIG. 38**)

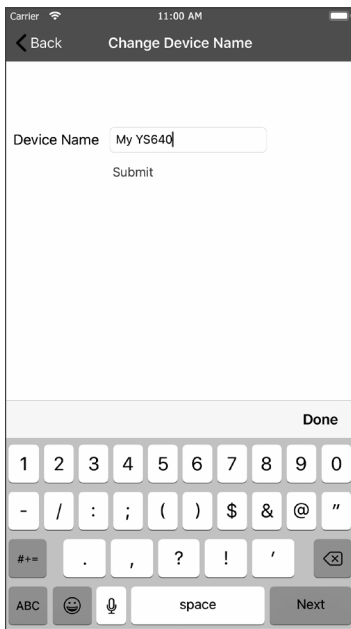


FIG. 36

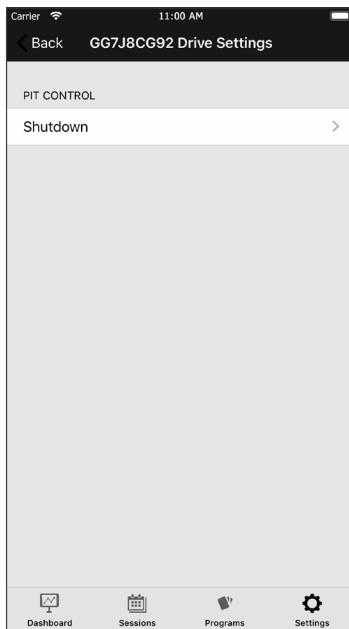


FIG. 37

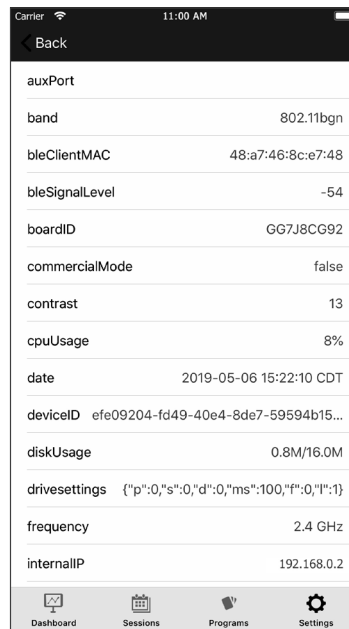


FIG. 38

SUPPRIMER VOTRE FUMOIR DE L'APPLICATION

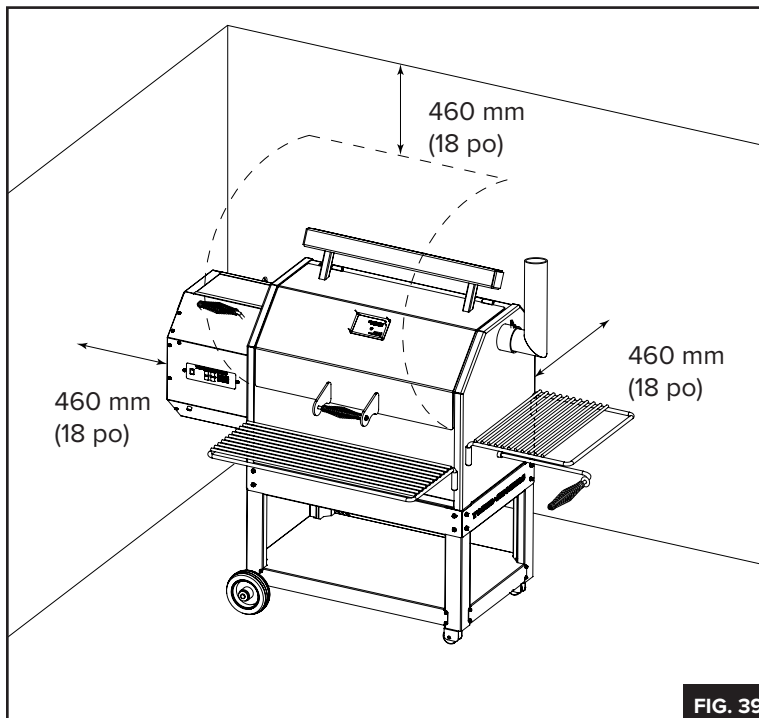
Si vous devez supprimer votre appareil de l'application pour une raison quelconque, le gros bouton rouge « Remove FireBoard from my account » (Supprimer la FireBoard de mon compte) le fera pour vous. Vous serez invité à confirmer que c'est bien ce que vous voulez. Il convient de noter qu'un appareil donné ne peut être ajouté qu'à un seul compte à la fois.

PARAMÈTRES AVANCÉS

Cette section de l'application contient des options rarement utilisées, mais parfois utiles concernant l'échelle de température de votre application préférée, le réglage du contraste de l'écran de votre fumoir, et quelques options de dépannage qui ne doivent être utilisées que selon les prescriptions de vos représentants de l'assistance des fumoirs Yoder.

REMARQUES

FONCTIONNEMENT DU FUMOIR



EMPLACEMENT DU FUMOIR

Tous les appareils de cuisson Yoder doivent toujours se trouver à une distance minimum de 460 mm (18 po) de toute surface inflammable (mur, plateforme, balustrade, etc.). L'utilisation d'une plaque de protection thermique est recommandée lorsque le fumoir est installé sur une plateforme en bois. (FIG. 39)

MISE À NIVEAU DU FUMOIR

Le fumoir doit être de niveau, de l'avant vers l'arrière. **Toutefois, le fumoir n'a pas besoin d'être parfaitement au niveau de la gauche vers la droite** tant que l'extrémité du seau d'égouttage de l'appareil est le point le plus bas - sinon, des problèmes de graisse s'écoulant vers le pot de combustion pourraient provoquer un feu de graisse.

PREMIER ALLUMAGE

Faites chauffer le fumeur/gril avant la première cuisson afin de le débarrasser de toute matière étrangère. Suivez la procédure de démarrage décrite à la page 35. Faites fonctionner le gril couvercle fermé à une température de 176°C (350°F) pendant une heure avec le diffuseur de chaleur/égouttoir et les grilles en position.

ALLUMAGE DU FUMOIR

Effectuez les vérifications préliminaires (page 32) avant tout allumage. Dans l'éventualité où l'allumeur ne parviendrait pas à enflammer les granules, le gril peut être allumé manuellement au moyen d'une allumette et d'un agent d'allumage (page 38).

PRÉCHAUFFAGE

Le Yoder gril offre deux méthodes de cuisson. Lorsque le gril est configuré pour une cuisson directe, allumez-le dix à quinze minutes avant le début de la cuisson. Lorsque le gril est configuré avec le diffuseur de chaleur/égouttoir en place, allumez-le vingt à trente minutes avant le début de la cuisson. Ceci permet au corps du gril de chauffer, d'améliorer la rétention de chaleur et de raccourcir le temps de récupération suite à une ouverture du couvercle.

POSITION DU COUVERCLE

Préchauffez et cuisez avec le couvercle fermé. Ceci permet un chauffage rapide et répartit la chaleur ce qui se traduit par une cuisson plus rapide et une économie de combustible.

UTILISATION DE GRANULES

L'utilisation de pellet varie en fonction du type de granules, des températures de cuisson, de la température de l'air ambiant, du vent et du fait que le Yoder est ou non équipé d'une enveloppe thermique. En général, la consommation est d'environ un kilo (2 livres) par heure à une température de cuisson variant entre 175 et 230°C (350-450°F). Pour les températures de fumage (107-120°C / 225-250°F), la consommation est d'environ 0,7 kg (1,5 livre) par heure. La consommation peut aller de 0,7 kg (1,5 livre) à 1,8 kg (4 livres) par heure.

REMARQUE : *Si le Yoder n'est plus alimenté en granules, le dispositif de commande continuera à faire fonctionner la tarière afin de maintenir la température sélectionnée. Il est donc important de surveiller l'appareil afin d'assurer une alimentation adéquate en granules.*

FONCTION PORTE OUVERTE

Lorsque l'appareil est en mode d'entretien pendant plus de 10 minutes et que la température de l'appareil baisse de plus de quinze degrés, le programme interprète cette situation comme signalant une porte ouverte. Dans ce cas, une routine de programmation spécifique est exécutée afin d'accélérer la récupération de la température sélectionnée.

BOUTON D'AMORÇAGE

Le bouton d'amorçage annule complètement le programme et active continuellement la tarière afin d'alimenter le foyer en granules tant que vous appuyez sur ce bouton. Cette fonction est utile lorsque vous avez laissé la porte ouverte pendant longtemps et perdu beaucoup de chaleur ou lorsque vous désirez augmenter la température de 120 à 180°C (250 à 350°F), par exemple. Pour utiliser cette fonction, appuyez et maintenez enfoncer le bouton d'amorçage pendant 60 secondes, puis relâchez pendant 60 secondes. Vous pouvez effectuer cette opération deux fois en laissant passer au moins deux minutes entre chaque tentative.

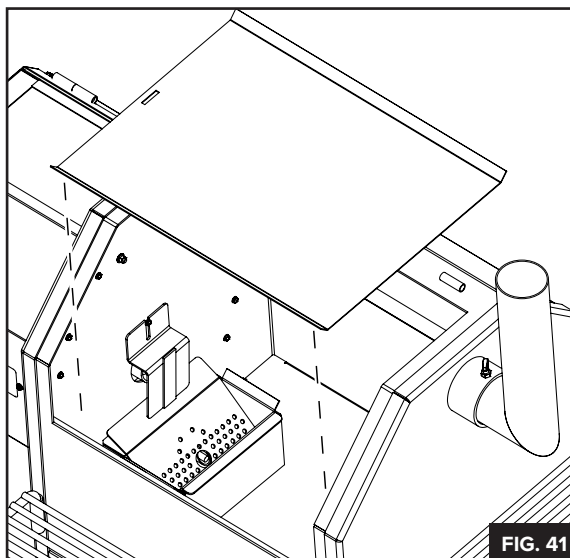
LISTE DES VÉRIFICATIONS PRÉLIMINAIRES ET ENTRETIEN COURANT

Effectuez les étapes suivantes avant chaque session de cuisson lorsque le grill est froid

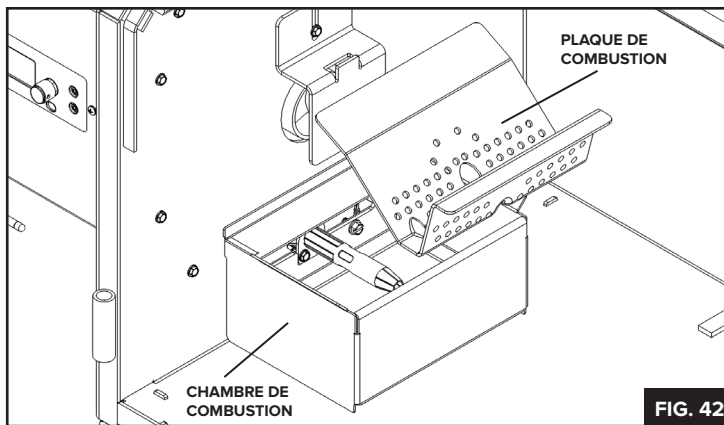
1. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson et retirez les grilles de cuisson (**FIG. 40**).



2. Retirez le diffuseur de chaleur / la plaque d'égouttement (**FIG. 41**), retirez et jetez le couvercle de protection en aluminium précédemment utilisé, si du papier a été appliqué. Installez une nouvelle couche de film protecteur. Sélectionnez une feuille résistante suffisamment large pour envelopper les bords de la plaque du diffuseur et couper assez longs pour couvrir toute la plaque. Installez le film de gauche à droite et repliez-le sur les quatre côtés. Assurez-vous que le film plié sur le bord droit ne dépasse pas du bord avant (pas plus de 25 mm / 1 po). La pose d'un film sur le diffuseur peut entraîner des variations de température et peut être retirée pour voir si les températures se stabilisent.



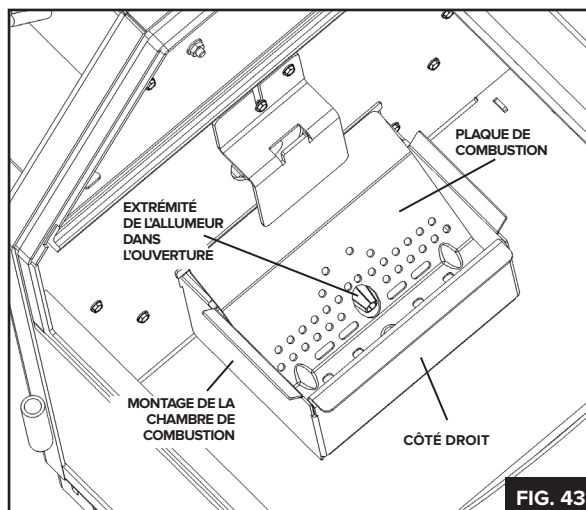
3. Enlevez la plaque de combustion de la chambre de combustion (**FIG. 42**). Inspectez-la et nettoyez-la soigneusement. Assurez-vous que les perforations de la plaque de combustion ainsi que le tube de l'allumeur du foyer ne contiennent aucun débris ou cendre. Effectuez un examen visuel des voies d'air localisées entre le ventilateur de combustion et la chambre de combustion afin de vous assurer qu'aucun débris ou cendre ne viennent les obstruer. (Un aspirateur commercial fonctionne à merveille pour nettoyer les débris et les cendres).



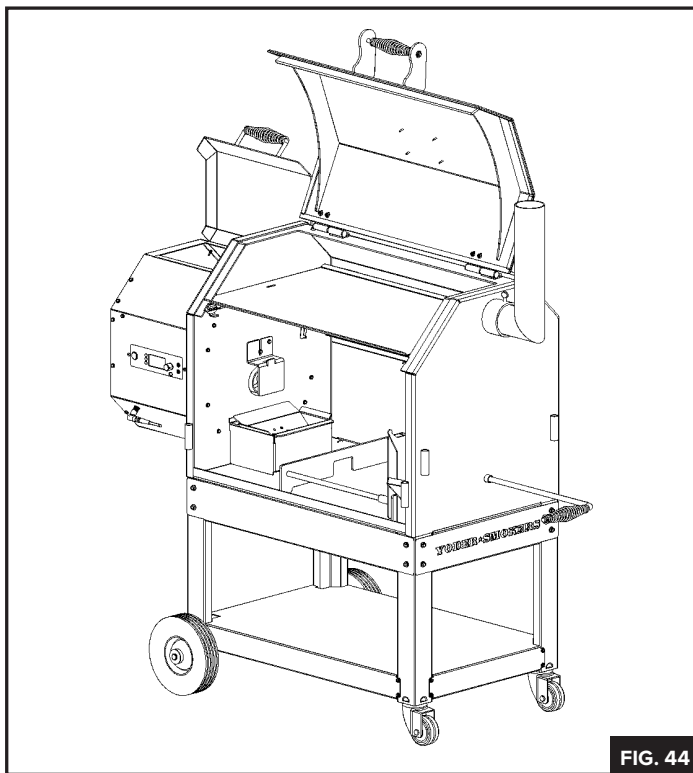
4. Vérifiez et nettoyez toute graisse susceptible de s'être accumulée au fond de la chambre de cuisson.

5. Vérifiez le joint en silicone de la chambre de combustion en portant une attention particulière au joint localisé au-dessus de la chambre à combustion, sur la paroi de la trémie. De temps à autre, il sera nécessaire d'appliquer du silicone à haute résistance thermique, tel que le **Permatex 81160**, dans cette zone afin d'assurer une combustion efficace et de bonnes performances de cuisson.

6. Remontez la plaque de combustion. Commencez par placer la partie droite de la plaque de combustion sur la chambre de combustion puis appuyez sur la partie gauche jusqu'à son emboîtement total. Lorsque la plaque de combustion est complètement emboîtée, elle repose fermement sur la partie droite de la chambre de combustion et épouse la paroi de la trémie. Pour finir, vérifiez que l'allumeur soit bien centré dans le logement correspondant de la plaque de combustion (**FIG. 43**).



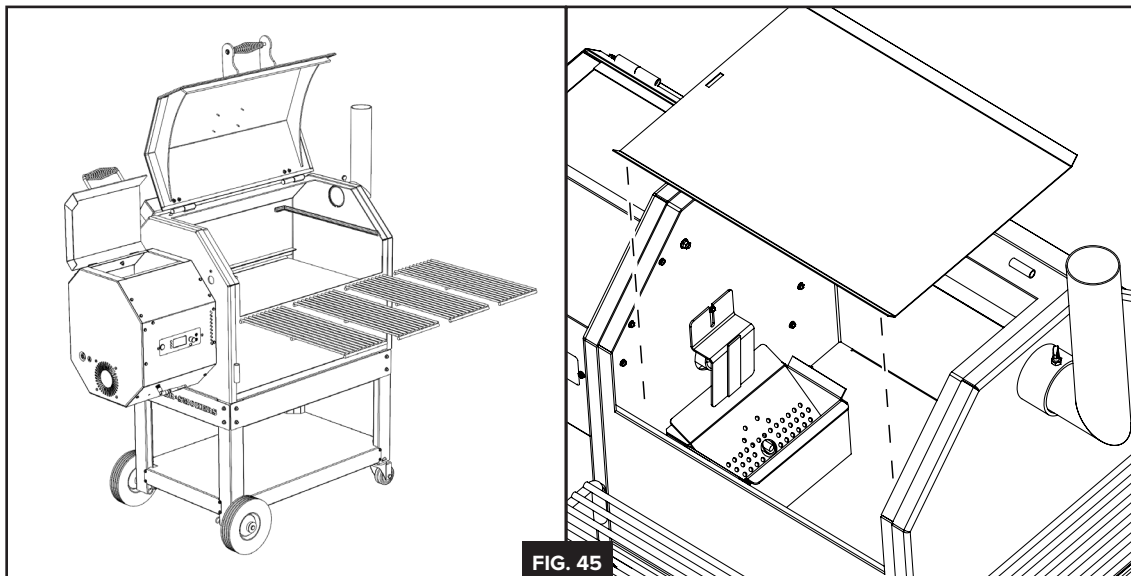
7. Réinstallez le diffuseur de chaleur/plaque d'égouttage. La plaque de diffusion de la chaleur est fixée au crochet du bouclier de la tarière et repose sur le séparateur de graisse situé sur le côté droit du gril. Une fois installée, vérifiez que les bords se trouvent à environ à six millimètres (un quart de pouce) sous les rails de la grille à l'extrémité de la trémie et que la plaque est ajustée uniformément d'avant en arrière. (Le diffuseur est incliné vers le côté droit du gril pour canaliser la graisse dans le bac à graisse.) **(FIG. 44)**
8. Réinstallez les grilles de cuisson ainsi que la deuxième étagère.
9. Démontez, examinez et nettoyez le seau à graisse, le cas échéant. Réinstallez le seau à graisse sous la partie droite du gril
10. Ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez la présence de corps étrangers.
11. Après l'inspection complète, passez à la prochaine page à la section Démarrage.

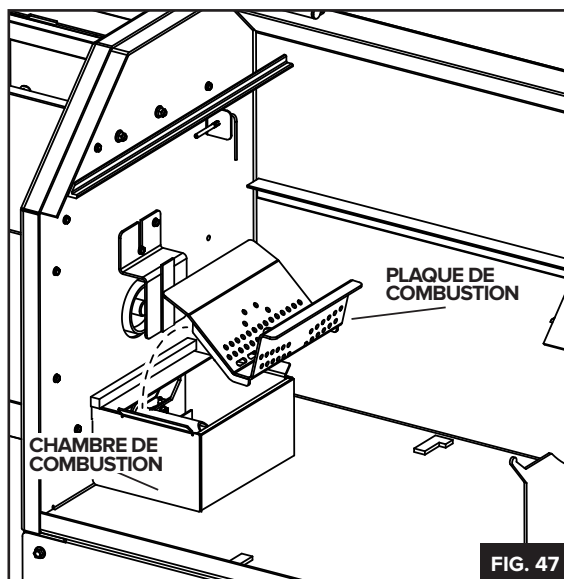
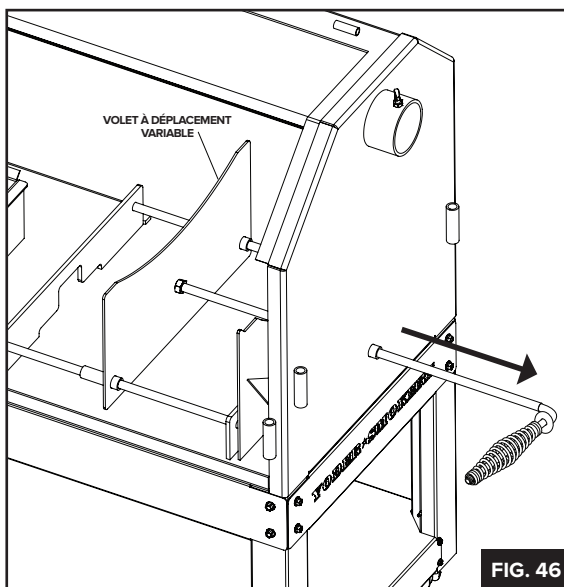


PROCÉDURE DE DÉMARRAGE

(Lorsque vous utilisez le gril avec le diffuseur thermique/plaque d'égouttage en place, il convient de l'allumer vingt à trente minutes avant le début de la cuisson. Ceci permet au gril ainsi qu'aux grilles de cuisson de chauffer complètement et, de fait, d'améliorer la rétention de chaleur et le temps de récupération lorsque le couvercle est ouvert durant la cuisson).

1. Confirmez que le cordon d'alimentation est débranché de la prise murale.
 2. Chargez la trémie avec des granules de qualité alimentaire. **NE PAS** utiliser de granules destinées au chauffage domestique. La trémie peut contenir 9 kg (20 livres) de granules permettant cinq à treize heures de cuisson en fonction des températures utilisées, des conditions ambiantes, de la présence de vent ou si l'enveloppe d'isolation thermique optionnelle est utilisée ou non.
 3. Ouvrez la porte de la chambre de cuisson.
 4. Retirer les grilles de cuisson et le diffuseur thermique/la plaque d'égouttage (**FIG. 45**).
 5. Régler le volet à déplacement variable pour qu'il soit grand ouvert - entièrement sur le côté droit (**FIG. 46**).
 6. Vérifiez que la plaque de combustion est positionnée correctement dans la chambre de combustion (**FIG. 47**).
 7. Placez 1/8 de tasse (environ une poignée) de granules sur la plaque de combustion.
- REMARQUE :** Cette étape n'est nécessaire que lors de la première utilisation ou lorsqu'il n'y a plus de granules dans l'appareil.
8. Réinstallez le diffuseur thermique/bac d'égouttage et les grilles de cuisson (**FIG. 45**).





9. Branchez la partie femelle du cordon d'alimentation dans le réceptacle situé à l'arrière de la trémie. Branchez la partie mâle dans un réceptacle protégé GFCI de 120 volts et de 15 ampères. Si une rallonge est nécessaire, veuillez consulter les mises en garde figurant à la page 7 du manuel.

10. Mettez l'interrupteur en position « marche ». Ceci démarre le ventilateur de combustion et allume le voyant d'alimentation. Appuyez sur le bouton « start » (démarrer) du panneau de commande pour activer le système d'alimentation de la tarière. (La température de démarrage par défaut est 176°C (350°F). Si vous souhaitez une température plus élevée ou plus basse, tournez le bouton de commande pour régler la température. Ce paramètre peut être modifié à tout moment une fois le cycle de démarrage activé.

11. Des flammes doivent apparaître sur la plaque de combustion en 3 ou 4 minutes. (L'allumeur est actif durant 4 minutes). Lorsque vous appuyez sur « start », la tarière tourne en continu pendant 30 secondes pour amorcer la grille de combustion. Après 31 secondes, l'allumeur est mis en marche; dans les 2 minutes qui suivent, la chaleur de l'allumeur et l'air de combustion des ventilateurs font démarrer un petit feu couvant.

REMARQUE : *La seule méthode pour réactiver l'allumeur consiste à éteindre l'appareil et le laisser terminer son cycle de refroidissement ou de débrancher la fiche pour une réinitialisation totale après quoi vous pouvez remettre l'appareil sous-tension. Avant de redémarrer le Yoder, retirez les grilles ainsi que la plaque de diffusion thermique et examinez la plaque de combustion pour tout débordement de granules. Retirez toutes les granules autour de la plaque de combustion ainsi que ceux se trouvant dans le foyer, le cas échéant.*

12. Une fois la température sélectionnée atteinte, ouvrez la chambre de cuisson et enduisez soigneusement les grilles d'huile végétale. Vous êtes maintenant prêt à cuisiner!

PROCÉDURE D'ARRÊT DU FUMOIR

Une fois la cuisson terminée, pressez sur le bouton d'alimentation de l'appareil. Le contrôleur commencera sa procédure d'arrêt automatique en affichant « cool down » (refroidissement) sur l'écran du contrôleur.

- Le système de la tarière cesse d'alimenter la plaque de combustion en granules.
- Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à la fin de la combustion.
- Le ventilateur fonctionne jusqu'à ce que la température atteigne 50°C (125°F) ou pendant dix-huit minutes, suivant la première éventualité.
- Lorsque la procédure est terminée, le ventilateur et la DEL d'alimentation cessent de fonctionner.
- Déconnectez le Yoder. Une fois le gril totalement refroidi, recouvrez-le afin de protéger votre investissement et de conserver les granules au sec.

DÉMARRAGE MANUEL

Cette section décrit les étapes à suivre pour un allumage manuel du gril dans l'éventualité où l'allumeur ne fonctionnerait pas (les étapes 2 et 3 sont appliquées uniquement lorsque l'allumeur développe un court-circuit franc et disjoncte le GFCI ou fait sauter le fusible).

1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation du Yoder est débranché. Enlever les grilles de cuisson (**FIG. 48**), plaque de diffusion (**FIG. 49**) et grille de combustion (**FIG. 50**).

2. Passez la main dans le logement de la trémie, à gauche de l'allumeur, puis tirez sur les fils de l'allumeur et placez-les dans la chambre de combustion.

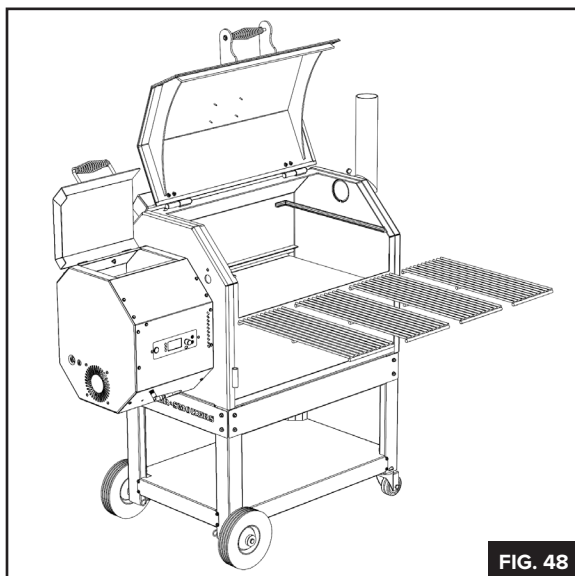


FIG. 48

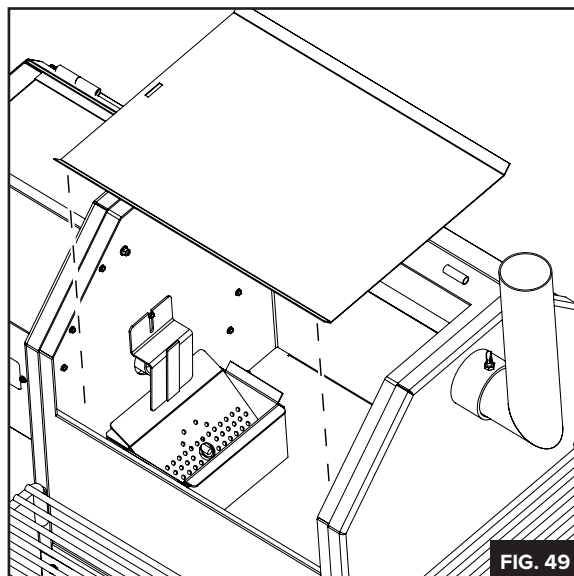


FIG. 49

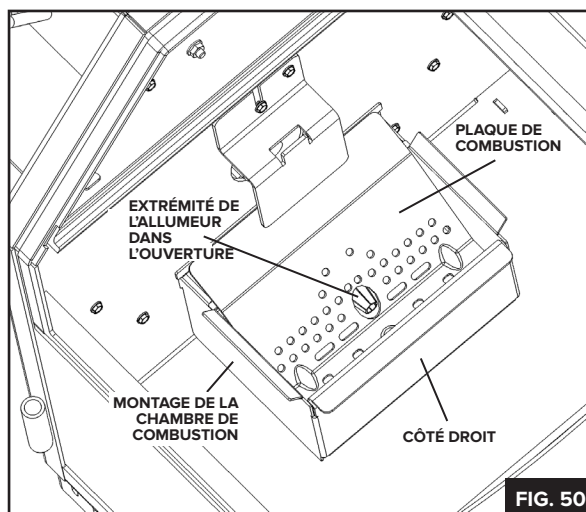
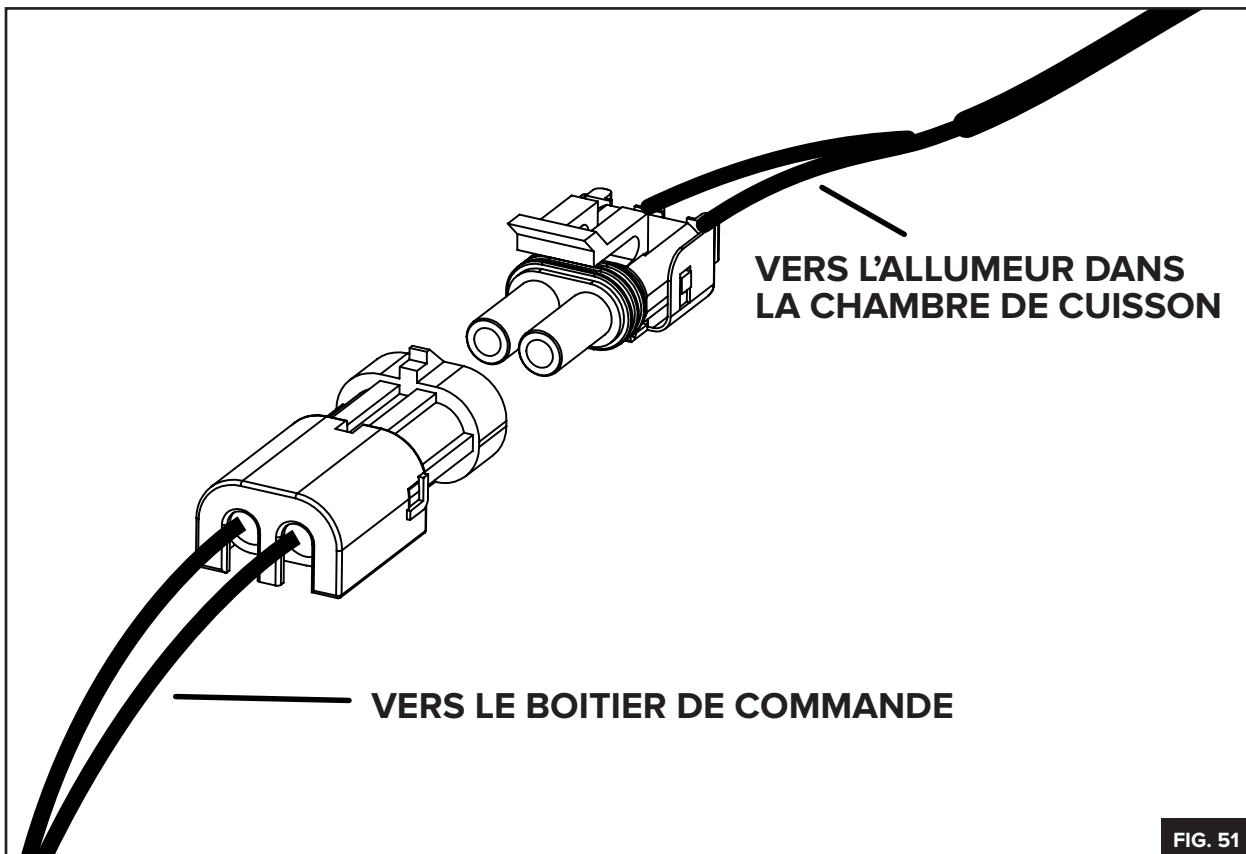


FIG. 50



3. Débranchez le connecteur étanche de l'allumeur puis repoussez les fils dans le logement de la trémie (**FIG. 51**).
4. Réinstallez la plaque de combustion et placez-y une petite poignée de granules.
5. Allumez les granules au moyen d'un flambeau, d'un gel ou de bâtonnets allume-feu.
6. Ceci fait, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant, mettez l'interrupteur en position « marche » et appuyez sur « démarrer » sur le panneau de commande :

- Le système d'alimentation commence son cycle d'amorçage avant de se stabiliser en fonction de la température sélectionnée.
- Sélectionnez la température de cuisson (programmée à 176°C/350°F par défaut).
- Durant la phase de démarrage, le fumoir commence à produire de la fumée en une à deux minutes environ. Pour vérifier que les granules soient bien allumés, ouvrez le couvercle et observez si des flammes sont visibles dans la zone de combustion. Vous devez être capable de voir ces flammes sans avoir à toucher une surface chaude.



EXPLOITATION MAXIMALE DE VOTRE YODER : **GRILLAGE DIRECT ET INDIRECT, FUMAGE ET RÔTISSAGE**

« Combien de temps s'écoule-t-il entre le moment où j'appuie sur le bouton « démarrage » et le début de la cuisson ? »

Quand l'appareil est installé traditionnellement (plaques diffuseuses installées), le temps nécessaire au chauffage est de vingt à trente minutes. Lorsque l'appareil est installé pour un grillage direct (sans la plaque diffuseuse), le temps nécessaire au chauffage est d'environ quinze minutes.

Il est également important de noter que, lorsque l'appareil est installé pour une cuisson « directe », la température au centre de la plaque est supérieure à la température affichée. Le degré de réchauffement dépend de la température sélectionnée. Sur l'affichage une température de 176°C (350°F) correspond au centre de la plaque à 218°C (425°F). À 246°C (475°F) sur l'affichage, la température au centre de la plaque sera de 330°C (625°F). Cette différence est due à la réduction de la circulation d'air au thermocouple lorsque les grilles directes sont installées. Ceci est vrai que le diffuseur soit installé ou non.

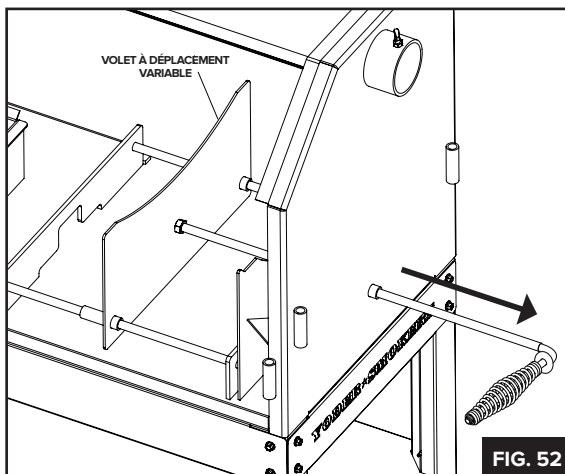
Enfin, une gestion thermique précise n'est pas très importante lorsque vous effectuez des cuissons de courtes durées durant lesquelles la porte du four est fréquemment ouverte et fermée. Trouvez la température idéale pour cuire le type de nourriture que vous aimez. Par exemple, les saucisses et les hamburgers sont bien réussis à une température de 176°C (350°F) en grillage indirect.

La polyvalence de votre Yoder est réalisée en choisissant l'une de ses trois configurations uniques :

- 1.** Fumage de 80 à 135°C (175 à 275°F) et cuire au four de 176 à 205°C (350 à 400°F) (avec plaque de diffusion en place).
- 2.** Grillage indirect de 135 à 176°C (275 à 350°F) (avec plaque de diffusion et grilles de grillage direct installées en option).
- 3.** Grillage direct lorsque des températures élevées sont souhaitées, simplement en retirant la plaque de diffusion de la chaleur et en installant les grilles de grillage direct (en option).

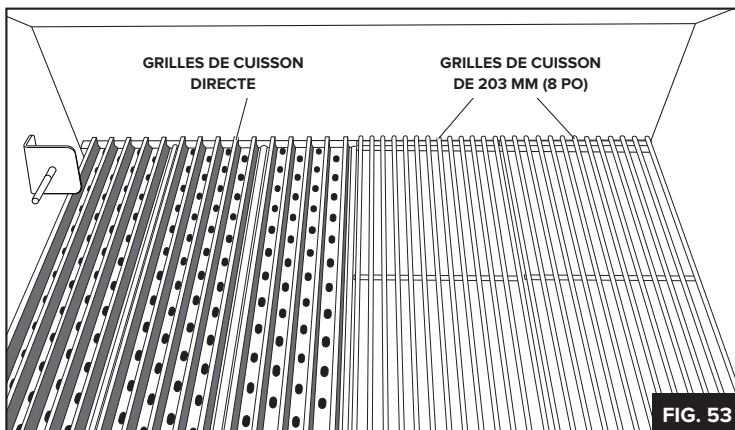
L'installation conventionnelle du Yoder consiste à placer la plaque de gestion thermique entre la chambre de combustion et les grilles de cuisson. Cette configuration correspond à un style de cuisson décrit au mieux comme étant au four à bois. Elle est idéale pour rôtir ou fumer toute nourriture.

Configuration 1 : Fumage et rôtissage. Plaque de diffuseur thermique et grilles de cuisson ordinaires installées. Dans cette configuration, le volet à déplacement variable (VDV) est généralement poussé à environ 150 mm (6 po) du côté droit pour créer une température uniforme à travers les grilles (**FIG. 52**).



Configuration 2 : Grillage à températures modérées tel que pour cuire des ailes et des blancs de poulet désossés (température maximum de la plaque à 176°C (350°F)) : faites chauffer avec la plaque diffuseuse et un jeu de grilles installées sur le côté gauche de l'appareil. Le « kit de grillage direct » consiste en trois panneaux en aluminium faits sur mesure qui remplacent deux grilles de cuisson ordinaire (**FIG. 53**).

Option : deux jeux de grilles de cuisson pour une surface étendue de grillage direct.

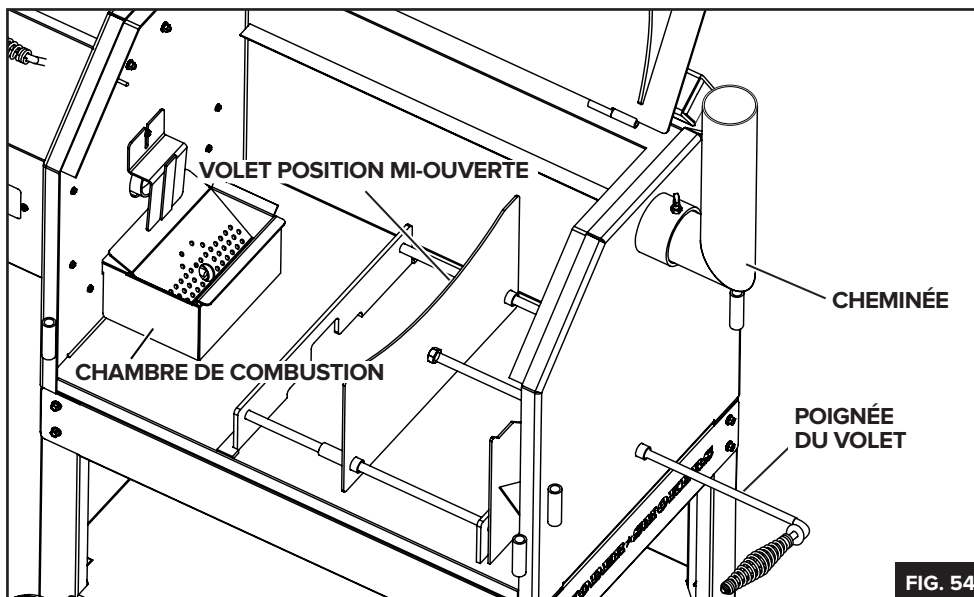


Configuration 3 : Grillage direct avec capacité de grillage (températures réglées au-dessus de 205°C / 400°F). Retirez la plaque de diffusion thermique, réglez le volet à déplacement variable en position d'ouverture totale (**FIG. 57**) et installez les grilles de cuisson sur le côté gauche de l'appareil. (Une fois le diffuseur de chaleur/la plaque d'égouttage retirés, certains utilisateurs préfèrent recouvrir le fond de l'appareil avec du papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage). Lorsqu'il est configuré directement (diffuseur de chaleur retiré, installation d'un jeu de grilles et des grilles de cuisson ordinaire), le Yoder permet une véritable cuisson directe/indirecte.

Avec un deuxième jeu de grilles directes installées sur le côté droit du Yoder, les températures sont assez bien réparties sur la surface de cuisson entière ceci est vrai que le diffuseur soit installé ou non.

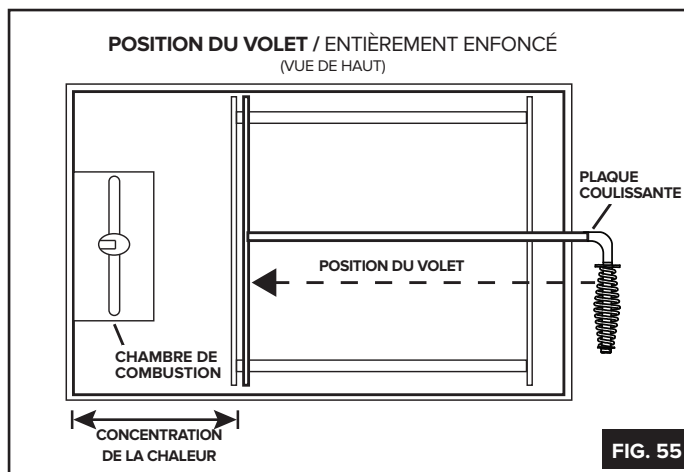
VOLET À DÉPLACEMENT VARIABLE

Le YS640 est équipé d'un volet à déplacement variable pour gérer la distribution de la chaleur dans le foyer depuis la chambre de combustion à la cheminée (FIG. 54).

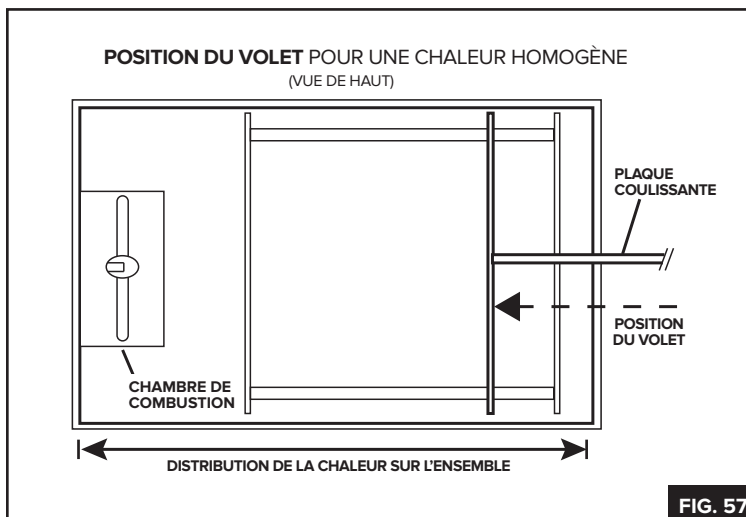
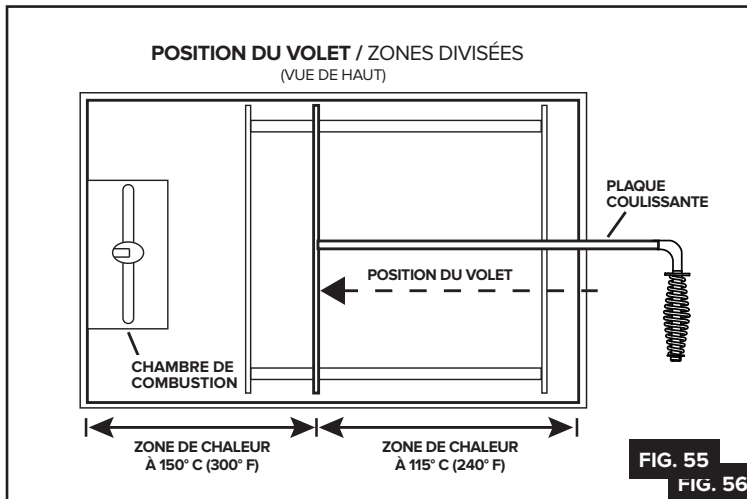


Lorsque le YS640 est installé avec le diffuseur thermique, le volet à déplacement variable permet au gestionnaire du foyer de contrôler la température au niveau de la grille. Avec le volet enfoncé à fond, la moitié gauche du gril se réchauffera. (FIG. 55) Lorsqu'il est complètement ouvert, le côté droit du gril sera plus chaud. Avec le volet enfoncé d'environ 130 mm (5 po), la surface de la grille cuit uniformément, créant un environnement idéal pour une cuisson lente.

Avec le kit de grillage direct en place, il est recommandé d'ouvrir complètement le volet pour répandre la chaleur sur toute la surface de cuisson.



- En poussant le volet jusqu'au bout (vers la chambre de combustion), la chaleur est concentrée pour les grillades sur le côté gauche du Yoder (**FIG. 55**).
- Vous pouvez créer des températures différentes d'un côté à l'autre, ce qui est utile, par exemple, pour cuire de la volaille à gauche à 149°C (300°F) et une épaule de porc ou une poitrine à droite à 115°C (240°F). Ceci vous permet d'utiliser différentes températures de cuisson (**FIG. 56**).
- Lorsque le volet est positionné à environ 127 mm (5 po) de l'extrémité de la cheminée (position d'ouverture complète), ce réglage vous permettra d'égaliser les températures de gauche à droite, créant ainsi un environnement idéal pour la cuisson lente de morceaux de viande similaires (**FIG. 57**).



ENTRETIEN DU GRIL

Avis : Les dommages causés par un mauvais entretien peuvent entraîner des réparations coûteuses et peuvent ne pas être couverts par la garantie. N'effectuez des travaux de maintenance que si les informations requises et les outils appropriés sont disponibles. Si ce n'est pas le cas, ou si des réparations dépassant le cadre de ce manuel sont nécessaires, consultez votre revendeur local ou contactez Yoder Smokers pour que des techniciens formés exécutent le travail.

PRÉPARER LE GRIL POUR LA SAISON

Commencez par une inspection approfondie de l'ensemble du grill pour corriger les problèmes que vous pourriez constater. Suivez les étapes de la liste de contrôle avant cuisson (page 32).

SURFACES PEINTES

Les fumoirs Yoder sont peints avec une peinture à base de silicone à haute résistance thermique. Le nettoyage du fumoir doit être effectué au moyen d'un détergent neutre mélangé à de l'eau tiède puis rincé avec de l'eau propre. La peinture doit être inspectée et retouchée périodiquement lorsque des éraflures ou des endroits dénudés sont exposés. Pour obtenir des informations sur les peintures à haute résistance thermique approuvées pour effectuer les retouches, mettez-vous en rapport avec : customerservice@yodersmokers.com.

GRILLES DE CUISSON

Les grilles neuves doivent être nettoyées à fond avec de l'eau savonneuse, replacées dans le fumoir et enduites d'une fine couche d'huile végétale. Traitez les grilles durant le processus d'allumage. Lors de la prochaine session de cuisine, faites chauffer le grill à la température désirée puis nettoyez les grilles à l'aide d'une brosse à long manche. Ceci fait, enduisez-les d'une couche uniforme d'huile végétale.

DIFFUSEUR THERMIQUE/PLAQUE D'ÉGOUTTAGE.

Celui-ci ne nécessite que très peu d'entretien si la plaque est recouverte de papier d'aluminium (feuille antiadhésive). Si une feuille d'aluminium est utilisée, elle ne peut pas dépasser de plus de 50 mm (2 po) la longueur de la plaque de diffusion thermique. La feuille doit être repliée sur le fond de la plaque. Tout papier d'aluminium suspendu à l'avant affectera la performance du grill. Il est recommandé de changer le film tous les un à trois usages. Si le diffuseur thermique/la plaque d'égouttage est utilisé sans papier d'aluminium, il devra être nettoyé après chaque utilisation. Tout manquement à cette règle risque de provoquer un feu de graisse.

CHAMBRE DE CUISSON

Il est recommandé, à chaque fois que vous suivez les étapes de la liste de contrôle avant cuisson (page 16), d'inspecter et de nettoyer soigneusement l'intérieur de la chambre de cuisson. Tout excès de graisse peut être éliminé au moyen d'un grattoir en plastique et de serviettes en papier. Soyez particulièrement attentif aux canaux d'écoulement de graisse ayant pu s'accumuler sur le côté droit de la chambre de cuisson. L'intérieur de la chambre de cuisson doit être dégraissé au moyen d'un détergent à base d'agrumes au début de la saison et si nécessaire pendant le reste de l'année.

- Assurez-vous que le grill soit **complètement froid** avant d'utiliser un aspirateur commercial ou avant d'éliminer les cendres. Jetez les cendres dans un réceptacle en métal.
- Utilisez un détergent à base d'agrumes pour nettoyer l'intérieur du corps de l'appareil. Ceci prévient l'accumulation de graisse ainsi que les possibilités de flambée explosive

ENTRETIEN DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION ET DE LA GRILLE DE COMBUSTION

Il est recommandé d'inspecter régulièrement la chambre de combustion afin de s'assurer qu'aucun débris et cendre ne l'encombre et de maintenir ainsi des performances normales. La chambre de combustion est une structure soudée qui soutient la plaque de combustion et canalise l'air nécessaire à la combustion. La chambre de combustion est boulonnée au fond de la chambre de cuisson. Les jointures de la paroi de la trémie et du fond de la chambre de cuisson sont scellées avec un silicone haute température. Examinez régulièrement du joint en silicone, en particulier la zone localisée sur la partie supérieure de la chambre de combustion, le long de la paroi de la trémie. Si ce joint est endommagé, enlevez l'ancien silicone, nettoyez les surfaces, apposez une nouvelle couche de silicone à haute résistance thermique et laissez sécher pendant 24 heures avant utilisation. Nous recommandons d'utiliser les silicones haute température Permatex 81160 ou **Sure Bond SB-188**.

Le positionnement correct de la plaque de combustion dans la chambre de combustion représente un élément critique pour assurer un fonctionnement normal du gril. Commencez par placer la partie droite de la plaque de combustion sur la chambre de combustion puis appuyez sur la partie gauche jusqu'à son emboîtement total. Il ne doit exister aucun ou peu de jeu entre ces éléments une fois que la plaque de combustion est en place. Vérifiez également que l'allumeur se trouve bien au centre de son logement dans la plaque de combustion.

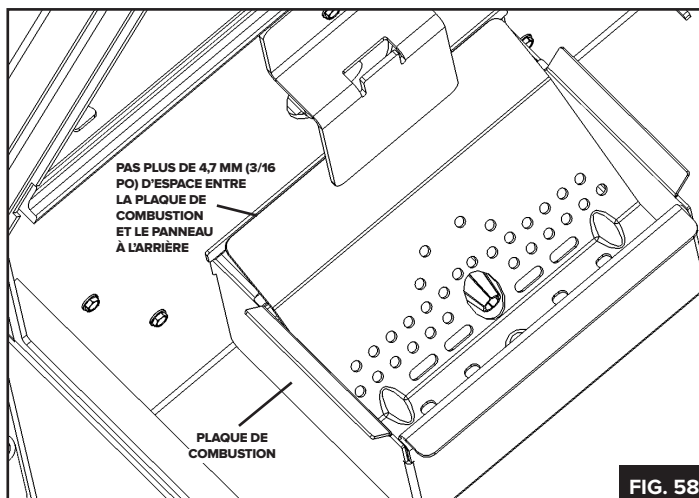
GRILLE DE COMBUSTION EN ACIER INOXYDABLE

Il est important de vérifier régulièrement que les orifices d'écoulement d'air de combustion localisés au fond et sur les côtés de la plaque de combustion ne sont pas obstrués. Débloquez les orifices au moyen d'une brosse métallique ou d'un tournevis à tête plate.

INSPECTION DE LA PLAQUE DE COMBUSTION

REMARQUE : Cette opération doit être effectuée lorsque le fumoir est complètement froid.

Pour assurer une combustion efficace dans le foyer, une inspection visuelle de la plaque de combustion doit être effectuée périodiquement. La plaque de combustion doit reposer à plat contre la paroi arrière. La plaque de combustion est susceptible aux distorsions du fait de la chaleur intense à laquelle elle est exposée. L'espace entre la plaque de combustion et la paroi arrière doit être inférieur ou égal à 5 mm (3/16") (**FIG. 58**). Si un espace supérieur est détecté, il doit être corrigé afin d'assurer une combustion efficace des granules. Pour accéder à la plaque de combustion, reportez-vous à la page 33.



Si l'espace est supérieur à cinq millimètres (1/8"), suivez les étapes décrites ci-dessous.

1. Commencez par enlever la plaque de combustion de la chambre de combustion et faites la reposer sur sa partie supérieure.

2. Appuyez ensuite avec le pied en appliquant suffisamment de force pour qu'elle retrouve sa forme initiale. **NE PAS** appuyer trop fort afin d'éviter une surcorrection de la plaque de combustion qui, dès lors, ne pourrait plus dans la chambre de combustion (**FIG. 59**).

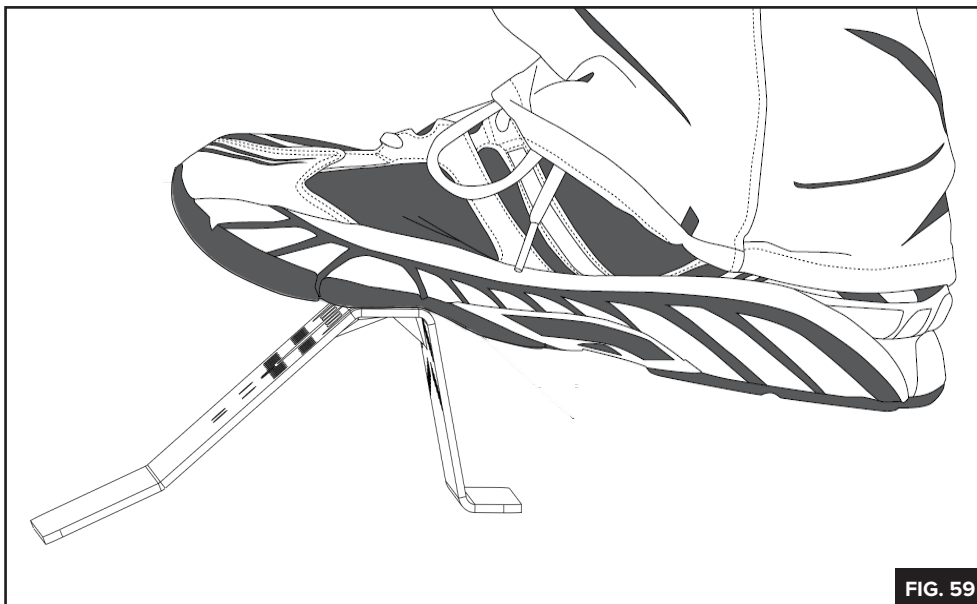


FIG. 59

3. Positionnez la plaque de combustion dans la chambre de combustion et vérifiez l'espace entre la paroi arrière et la plaque pour assurer un bon ajustement. Si un espace est détecté, répétez les étapes 1 et 2 (**FIG. 60**).

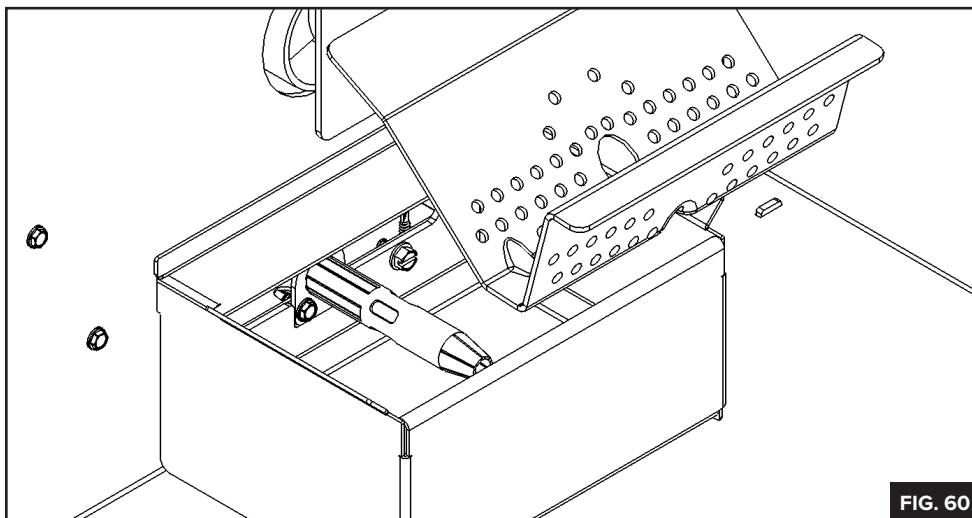


FIG. 60

ALLUMEUR

Durant l'inspection de la chambre de combustion, vérifiez que les éléments de l'allumeur soient exempts de cendres et autres débris. Inspectez périodiquement le tube de l'allumeur pour vous assurer qu'il est bien fixé en le saisissant et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (FIG. 61).

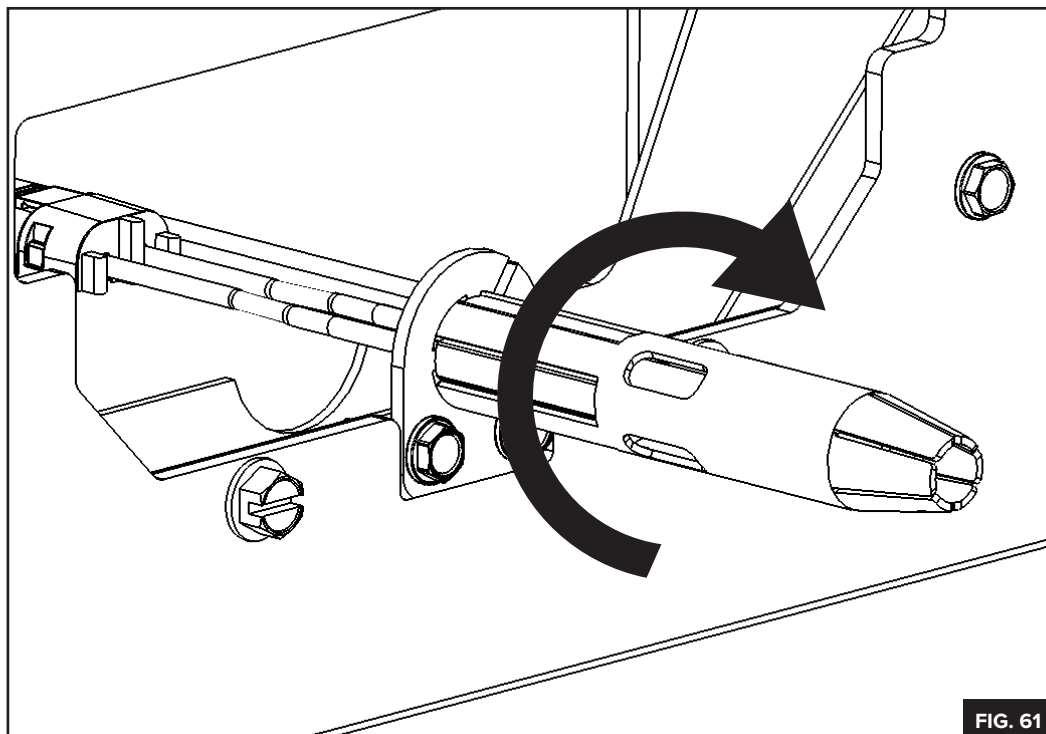


FIG. 61

TRÉMIE REFROIDIE PAR VENTILATEUR

Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer l'entretien

1. Enlevez tout débris susceptible d'obstruer la prise d'air du ventilateur de combustion. Utilisez de l'air comprimé pour chasser la poussière et les débris des deux ventilateurs.

2. Examinez et nettoyez la zone de la trémie. La surface intérieure du réservoir peut être nettoyée au moyen d'un mélange d'eau tiède et de détergent. Pour protéger la surface et faciliter l'alimentation en pellet, passez une couche de cire pour automobile.

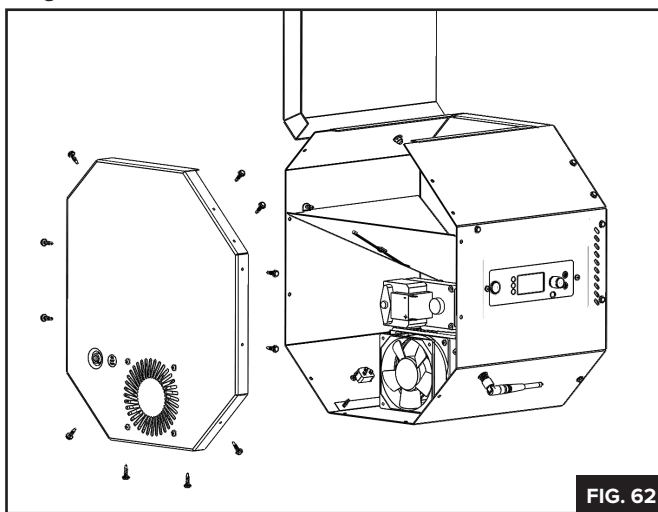
3. Examinez la partie métallique de la tarière et enlevez tout débris et sciure de bois qui aurait pu s'y accumuler.

4. Les onze vis fixant le panneau d'extrémité à la trémie se dévissent au moyen d'une douille de 8 (5/16") (**FIG. 62**).

Ceci vous permet d'effectuer les opérations suivantes :

- Vérifier et nettoyer tout débris trouvé dans le logement de la trémie.
- Vérifier et nettoyer tout débris trouvé entre les lames du ventilateur ou dans son logement.
- Vérifier et nettoyer tout débris trouvé dans le moteur de la tarière.
- Effectuez une inspection visuelle des faisceaux de câbles et des bornes de connexion.

5. Après examen (et tout entretien requis), remplacez toutes les vis. Engagez les vis avec les doigts afin de ne pas endommager le filetage.



ZONE DE GESTION DES GRAISSES ET SEAU

Assurez-vous que la zone de réception des graisses soit toujours propre et exempte de débris. Videz le seau à graisse régulièrement.

Entretien supplémentaire :

Outre le nettoyage régulier, effectuez les procédures suivantes tous les trente jours :

1. Utilisez une brosse dure pour enlever tout résidu ayant pu s'accumuler sur la paroi intérieure du gril. Examinez et nettoyez l'intérieur du couvercle, le diffuseur thermique/bac d'égouttage ainsi que les parois intérieures de la chambre de cuisson.

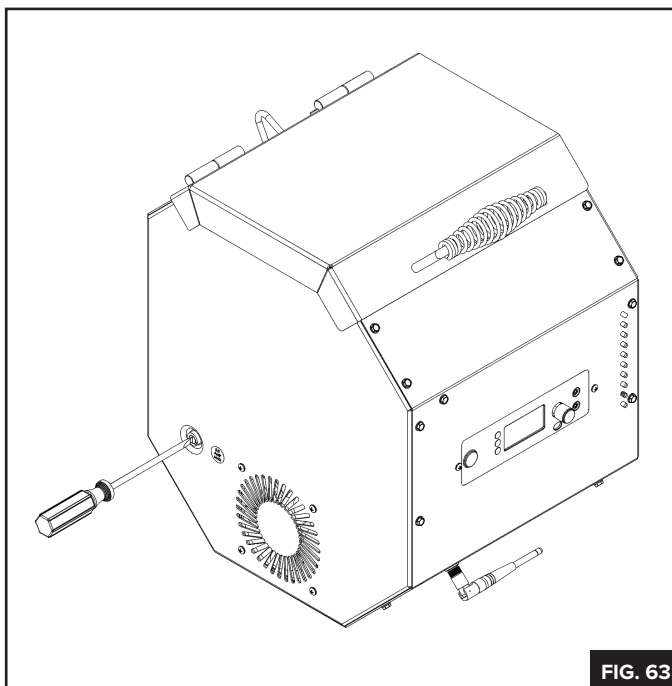
2. Lorsque le gril est froid au toucher, nettoyez la chambre de cuisson, la chambre de combustion ainsi que la trémie au moyen d'un aspirateur commercial.

3. Utilisez une solution détergente à base d'agrumes pour nettoyer à fond l'intérieur du gril.

4. Enfin, effectuez une inspection visuelle des surfaces peintes et retouchez les égratignures avec de la peinture noire à haute résistance thermique.

REPLACEMENT DU FUSIBLE

S'il n'y a pas d'affichage et que le voyant DEL ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, vérifiez la source d'alimentation pour vous assurer que le GFCI ne s'est pas désarmé. Si l'alimentation fonctionne, vérifiez le fusible du Yoder. Le porte-fusible est situé sur le panneau d'extrémité de la trémie. **(FIG. 63)**. Vérifiez que le courant est coupé et que le Yoder est débranché. Insérez un petit tournevis à tête plate dans la fente localisée en haut du logement du fusible et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir. Si le fusible est fondu, remplacez-le avec le fusible de remplacement fourni (Le fusible est un fusible à fusion rapide de 5 ampères). Rebranchez le cordon et allumez le Yoder. Si le fusible saute à nouveau, veuillez contacter le soutien technique.

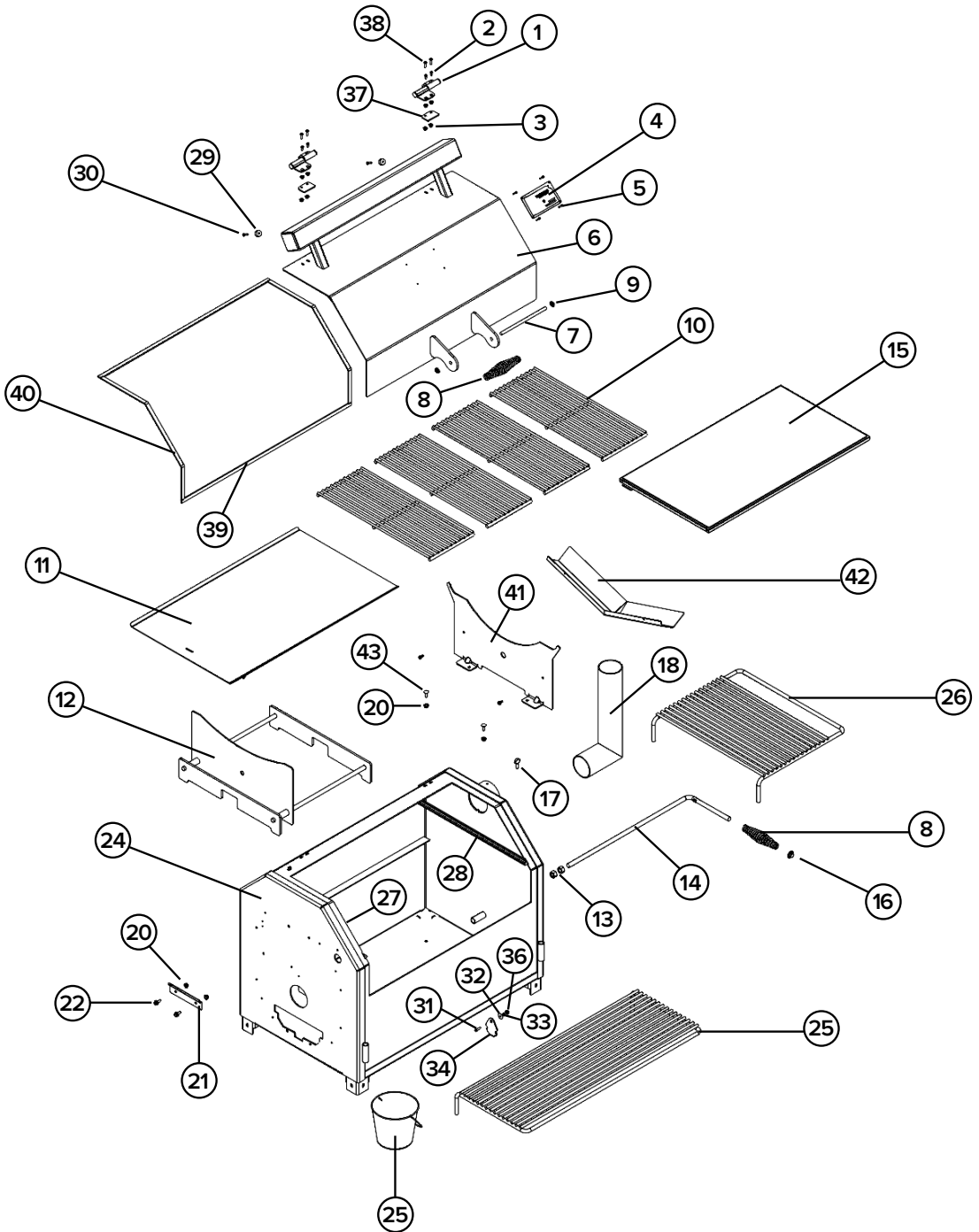


RANGEMENT DU GRIL

Couvrez le Yoder afin de le protéger des intempéries et de maintenir les granules au sec. Si vous entreposez l'appareil à l'intérieur, assurez-vous qu'il soit froid avant de le déplacer. Assurez-vous que la chambre de cuisson ne contienne aucune braise avant de ranger l'appareil.

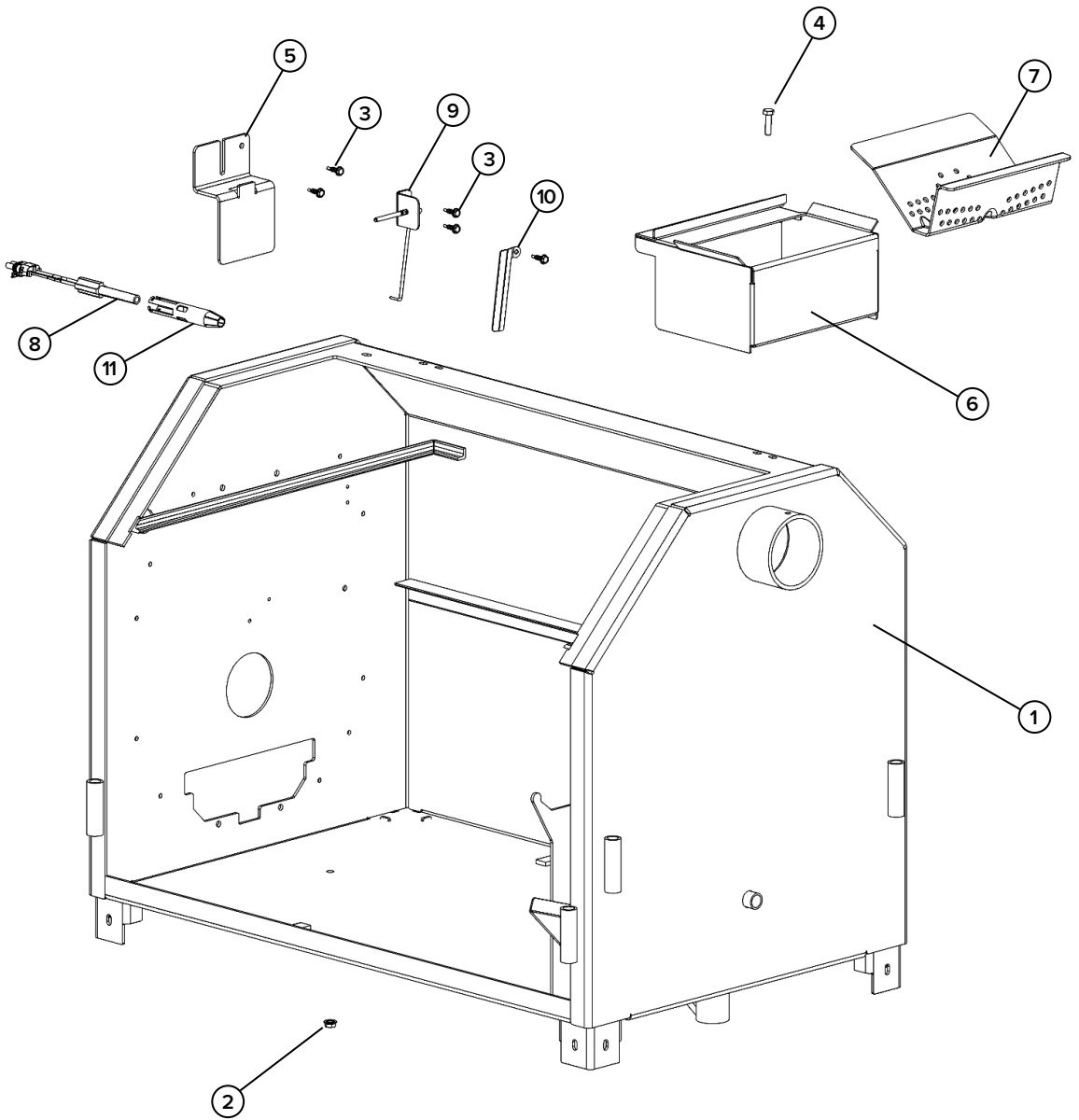
ÉLÉMENT NO	PIÈCE NO	DESCRIPTION	QTÉ.
1	90737	CHARNIÈRE EN ACIER INOXYDABLE	2
2	1024X12FHMSSS	VIS À TÊTE PLATE MACHINE, INOXYDABLE 10-24 X 1/2	4
3	1024WHN	ÉCROU BLOQUANT 12-24	8
4	24497	PLAQUE SIGNALÉTIQUE	1
5	236-2489-02	RIVET POP	4
6	W90780	YS640s COUVERCLE DE CHAMBRE	1
7	41435	TIGE DE POIGNÉE	1
8	22866	POIGNÉE, RESSORT	2
9	22924	3/8" CAPUCHON	2
10	90901	GRILLE DE CUISSON UNIVERSELLE CHROMÉE 8"	4
11	W91641	DIFFUSEUR THERMIQUE	1
12	W90813	VOLET RÉGLABLE	1
13	1213HN	ÉCROU HEX. 1/2-13	2
14	90429	POIGNÉE DU VOLET	1
15	W90348	YS640 SECONDE ÉTAGÈRE SOUDÉE	1
16	23108	1/2" CAPUCHON	1
17	90377	VIS PAPILLON	1
18	W90067	CHEMINÉE	1
19	1420X12SHCSSS	VIS CREUSE DE RECOUVREMENT, 1/4-20 X 5/8"	1
20	1420WHN	ÉCROU BLOQUANT 1/4-20	3
21	90117	SUPPORT DE FIXATION DE LA TRÉMIE	1
22	1420X58WHB	BOULON D'ARRÊT 1/4-20 x 5/8"	2
23	90460	YS SEAU EN ACIER GALVANISÉ	1
24	W90779	YS640s CHAMBRE	1
25	90197	YS640s/YS480s TABLETTE LATÉRALE EN FIL CHROMÉ	1
26	90195	YS640s TABLETTE FRONTALE EN FIL CHROMÉ	1
27	90352	GAUCHE 2E RAIL D'ÉTAGÈRE	1
28	90353	DROITE 2E RAIL D'ÉTAGÈRE	1
29	24712	PARE-CHOCS À CONTREPOIDS	2
30	818X34PHSDS	VIS AUTOPERCEUSE POUR PARE-CHOCS À CONTREPOIDS	2
31	1024X34BHCSSS	VIS À TÊTE BOMBÉE, INOXYDABLE, LONGUEUR 10-24 X 3/4"	1
32	91742	RONDELLE PLATE ACIER INOXYDABLE #10 3/4" OD ÉPAISSEUR 030	1
33	91762	ENTRETOISE # 10 5/16 "OD LONGUEUR 1/8"	1
34	91741	PORT EN ACIER INOXYDABLE POUR SONDE	1
35	91777	BOUCHON EN SILICONE DE PORT DE SONDE	1
36	1024FLN	CONTRE-ÉCROU DE BRIDE 10-24	1
37	48259	CALE ÉPAISSE 1/8"	2
38	1024X34FHMSSS	VIS À TÊTE PLATE MACHINE, INOXYDABLE	4
39	92001	JOINT LONGUEUR 21.5"	2
40	92002	JOINT LONGUEUR 750 MM (29.5 po)	2
41	92301	SUPPORT DE DIFFUSEUR BOULONNÉ	1
42	92302	PLATEAU À GRAISSE BOULONNÉ	1
43	1420X34CB	BOULON POUR ARRIMAGE 1/4-20 x 3/4"	2

640 ÉLÉMENTS DE CUISSON



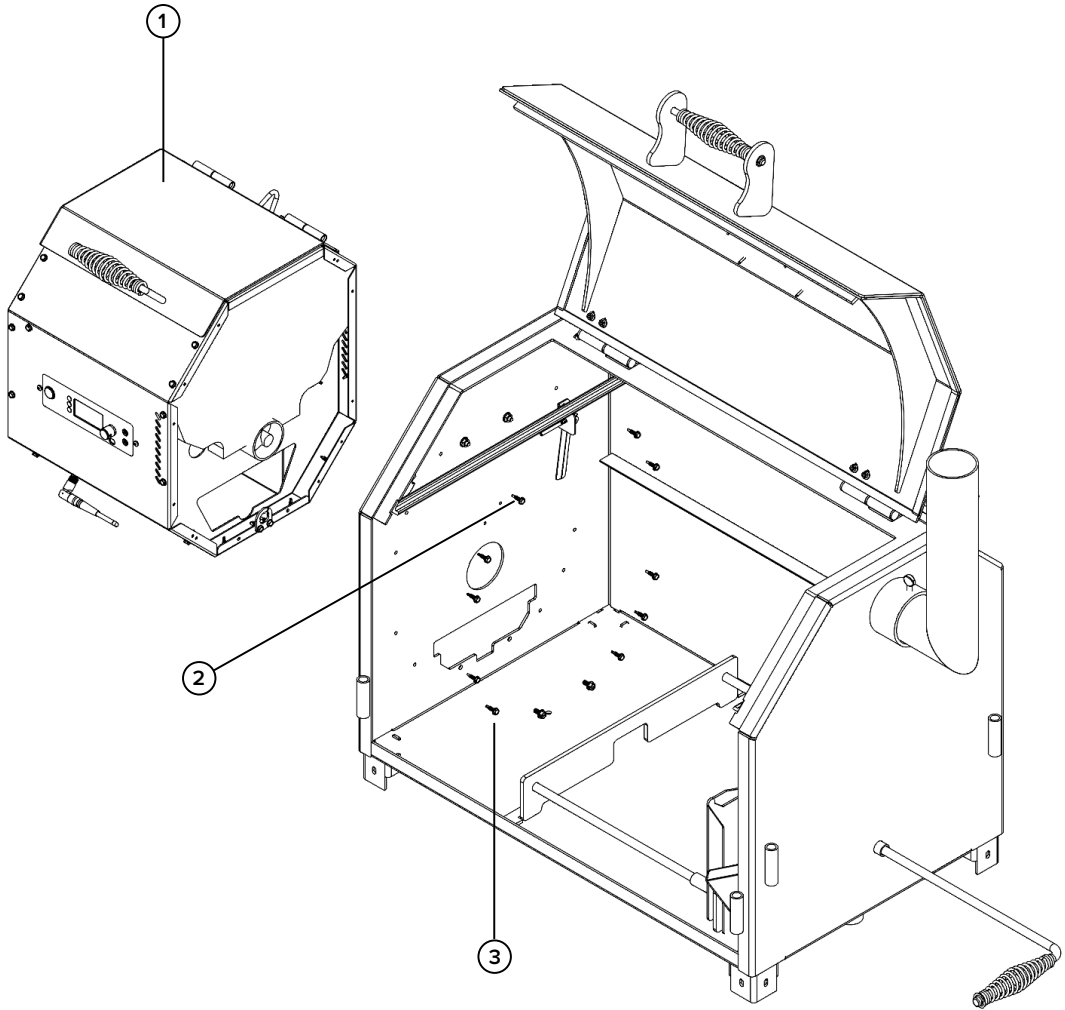
640 ÉLÉMENTS DE L'ALLUMEUR ET DU THERMOCOUPLEUR

ÉLÉMENT NO	PIÈCE NO	DESCRIPTION	QTÉ.
1	W90779	YS640 CHAMBRE	1
2	1420WHN	ÉCROU BLOQUANT 1/4-20	1
3	10X34HHSDS	VIS AUTOPERCEUSE À TÊTE HEXAGONALE	5
4	1420X1HB	BOULON HEXAGONAL LONGUEUR 1/4-20 X 1"	1
5	91713	SUPPORT DE COUVERCLE DE TARIÈRE EN ACIER INOXYDABLE	1
6	W90811	CHAMBRE A COMBUSTION EN ACIER INOXYDABLE	1
7	92401	PLAQUE DE COMBUSTION RENFORCÉE EN ACIER INOXYDABLE	1
8	24667	ASSEMBLAGE D'ALLUMEUR CÉRAMIQUE	1
9	A91413	TIGE D'ASSEMBLAGE DU THERMOCOUPLE SUR PAROI LATÉRALE	1
10	92271	COUVERCLE EN ACIER INOXYDABLE DE CÂBLAGE DU THERMOCOUPLE	1
11	92191	TUBE DE L'ALLUMEUR	1



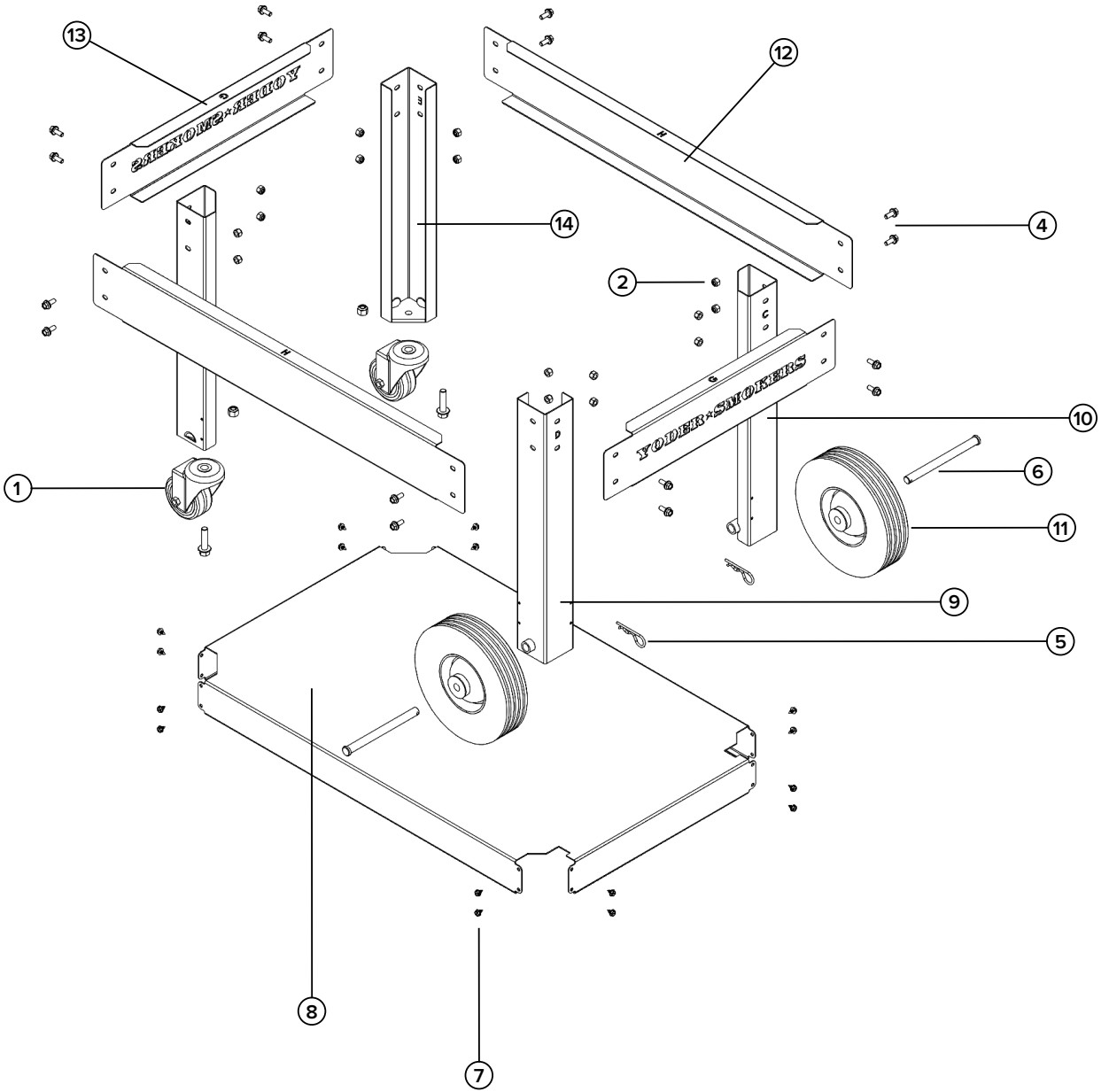
640 TRÉMIE ET CHAMBRE DE CUISSON

ÉLÉMENT NO	PIÈCE NO	DESCRIPTION	QTÉ.
1	A92473	ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE, YS480s/YS640s AVEC ACS	1
2	10X34HHSDS	VIS, TÊTE HEX., AUTOTARAUDEUSE, 10 x 3/4	10
3	1420X12HHSTS	VIS À FENTE, TÊTE HEX., AUTOTARAUDEUSE, 1/4-20 x 2	2



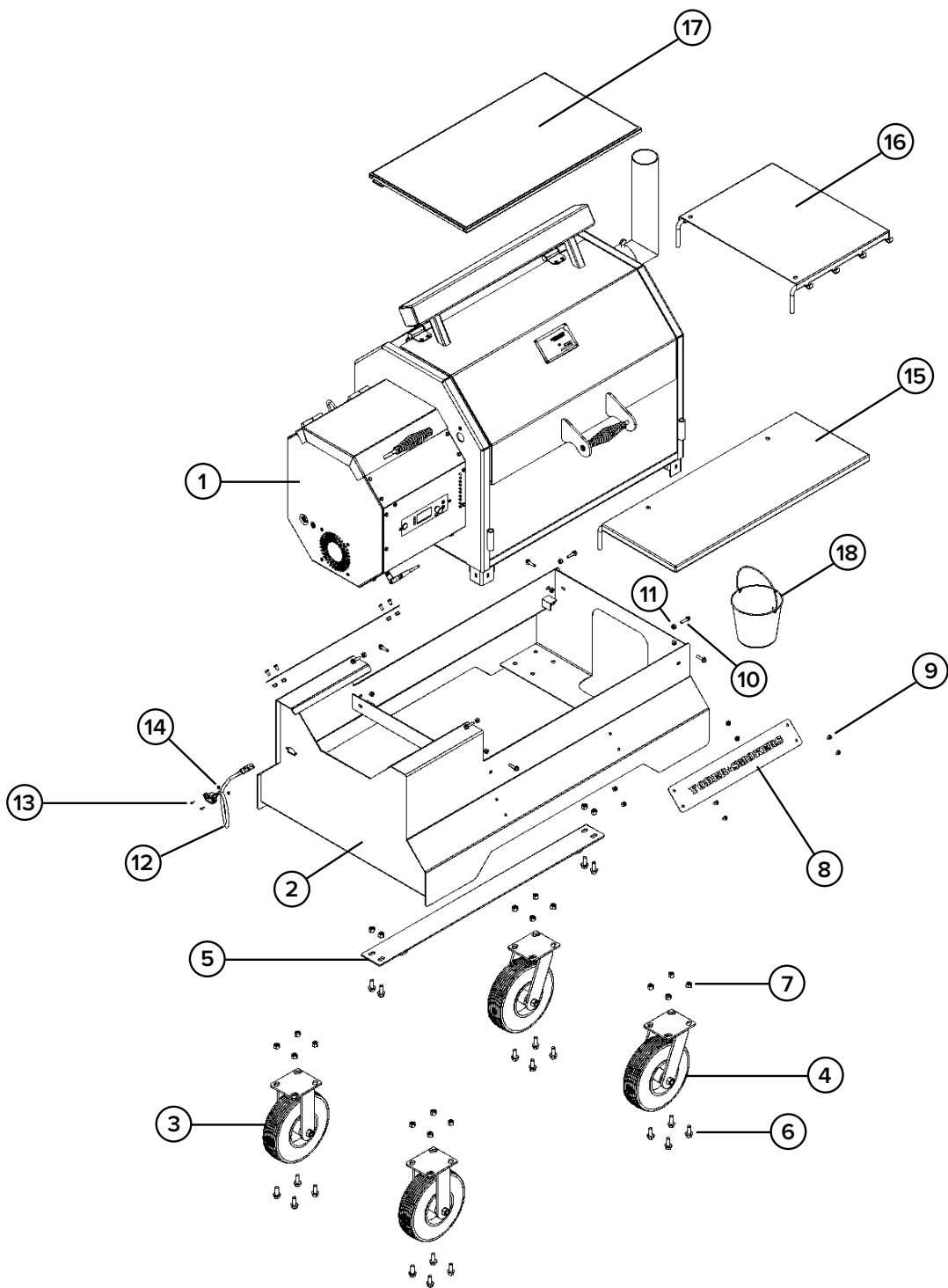
640 CHARIOT STANDARD

ÉLÉMENT NO	PIÈCE NO	DESCRIPTION	QTÉ.
1	24640	ROULETTE 3", YODER ORANGE	2
2	1420HNNL	ÉCROU AUTOBLOQUANT NYLON 1/4-20	16
3	3816HNNL	ÉCROU AUTOBLOQUANT NYLON 3/8-16	2
4	1420X58WHB	BOULON LONGUEUR 1/4-20 x 5/8"	16
5	701-102-02	TIGE	2
6	90398	AXE	2
7	1016X38HHSMS	VIS À TÔLE À TÊTE HEXAGONALE À FILETAGE FENDU	16
8	90172LFP	YS 640s TABLETTE INFÉRIEURE	1
9	W90786	PIED AVANT DROIT	1
10	W90784	PIED AVANT GAUCHE	1
11	24252	ROULETTE 8 POUCES	2
12	90166LFP	YS640s JUPE LONGUE	2
13	90165LFP	JUPE LATÉRALE AVEC LOGO YODER SMOKERS	2
14	W90782	PIED ARRIÈRE (ROULETTE)	2



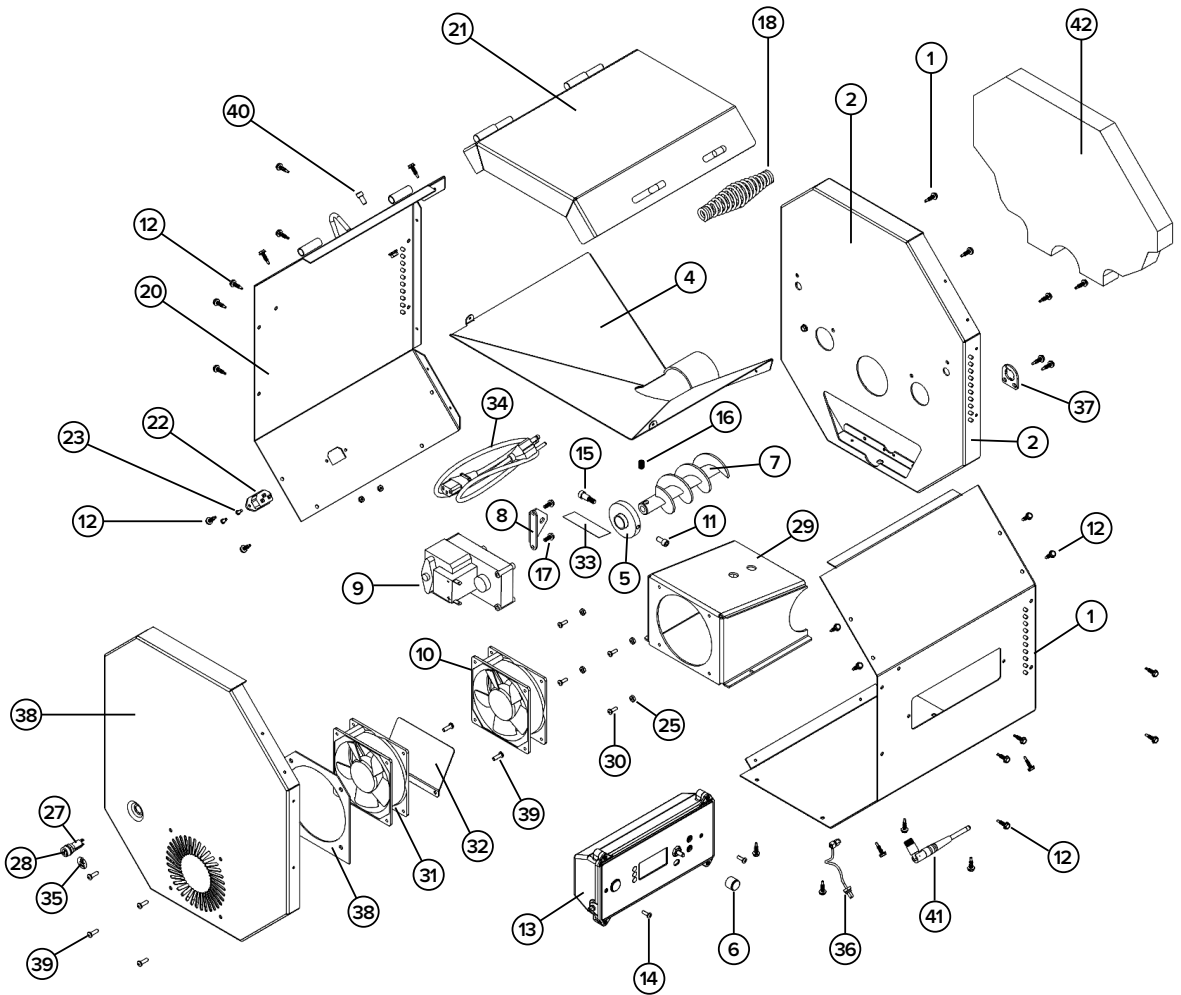
640 CHARIOT COMP.

ÉLÉMENT NO	PIÈCE NO	DESCRIPTION	QTÉ.
1	A90491	YS640s ASSEMBLAGE DE LA CHAMBRE	1
2	W90551	YS640s BASE SOUDÉE CHARIOT COMP	1
3	24625	ROULETTE 8", FIXE	2
4	24626	ROULETTE 8", ARTICULÉE	2
5	W90531	YS640s ARRIMAGE	1
6	3816X1FHB	BOULON À FLANGE, LONGUEUR 3/8-16 X 1"	20
7	3816HNNL	ÉCROU AUTOBLOQUANT NYLON 3/8-16	20
8	90527	SIGLE YODER SMOKERS SUR CHARIOT COMP	2
9	1420X12BHCSSS	VIS À TÊTE BOMBÉE, INOXYDABLE, 1/4-20 x 1/2"	8
10	1420X1FHB	BOULON À FLANGE, LONGUEUR 1/4-20 X 1"	8
11	1420HNNL	ÉCROU AUTOBLOQUANT NYLON 1/4-20	16
12	91434	EXTENSION DU FAISCEAU DE CÂBLES POUR CHARIOT COMP	1
13	632X38MS	VIS MACHINE PHILLIPS, LONGUEUR 6-32 x 3/8"	2
14	632HN	ÉCROU HEX. 6-32	2
15	A90535	ÉTAGÈRE ANTÉRIEURE EN ACIER INOXYDABLE YS640s	1
16	A90511	ÉTAGÈRE LATÉRALE EN ACIER INOXYDABLE YS640s	1
17	W90348	YS640s SECONDE ÉTAGÈRE SOUDÉE	1
18	90460	YS SEAU EN ACIER GALVANISÉ 1-1/4 QTÉ	1
19	24117	GARNITURE LATÉRALE	6 LF



ÉLÉMENT NO	PIÈCE NO	DESCRIPTION	QTÉ.
1	90101	PANNEAU AVANT DE LA TRÉMIE	1
2	90102	SUPPORT DE CLOISON DE TRÉMIE	1
3	90106	PANNEAU D'EXTRÉMITÉ DU VENTILATEUR DE LA TRÉMIE	1
4	W90791	TRÉMIE EN ACIER INOXYDABLE	1
5	A91999	ENSEMBLE DE DOUILLES DE VIS SANS FIN	1
6	24673	BOUTON DE COMMANDE	1
7	W92017	ASSEMBLE SOUDÉ VIS SANS FIN	1
8	90027	PLAQUE ANTICOUPLE DE LA VIS SANS FIN	1
9	90001	MOTEUR DE LA VIS SANS FIN	1
10	90060	VENTILATEUR INTÉRIEUR, 115 CMF	1
11	1420X12SHCS	VIS CREUSE DE RECOUVREMENT, LONGUEUR 1/4-20 05	1
12	10X34HSDS	VOLET RÉGLABLE	33
13	A92250	COMMANDE AVEC FAISCEAU DE BOÎTE	1
14	832X12PHMSP	VIS D'ASSEMBLAGE, TÊTE BOMBÉE, PHILLIPS, LONGUEUR 8-32 x 1/2"	2
15	516X12SHSB	BOULON À ÉPAULEMENT, 313 X 50 TÊTE CREUSE 1/4-20	1
16	51618X12SHSS	ENSEMBLE DE VIS CREUSE DE RECOUVREMENT, LONGUEUR 5/16-18 X 1/2	1
17	1024X12HHSTS	VIS AUTOTARAUDEUSE À TÊTE HEXAGONALE LONGUEUR 10-24 X 1/2"	2
18	22866	POIGNÉE À RESSORT	1
19	1420WHN	ÉCROU BLOQUANT 1/4-20	1
20	W90790	PANNEAU ARRIÈRE DE TRÉMIE	1
21	W90788	COUVERCLE DE LA TRÉMIE	1
22	90312	PRISE, 15 AMP	1
23	632X38MS	VIS À TÊTE RONDE, LONGUEUR 6/32 X 3/8	2
24	632HN	ÉCROU HEXAGONAL 6-32	2
25	832HN	ÉCROU HEXAGONAL 8-32	4
26	90413	FUSIBLE, 5 AMP	1
27	92095	PORTE-FUSIBLE EXTÉRIEUR	1
28	92096	PORTE-FUSIBLE INTÉRIEUR	1
29	W90553	LOGEMENT DU VENTILATEUR	1
30	832X12MS	VIS À MÉTAUX À TÊTE PHILLIPS	4
31	90686	VENTILATEUR EXTÉRIEUR, 68 CMF	1
32	90893	DIFFUSEUR DU VENTILATEUR	1
33	23985	VELCRO	1
34	90313	CORDON D'ALIMENTATION	1
35	90413	FUSIBLE 5 AMPÈRES	1
36	24714	CÂBLE D'EXTENSION D'ANTENNE WI-FI	1
37	92194	PLAQUE DE MONTAGE DU TUBE DE L'ALLUMEUR POUR ALLUMEUR EN CÉRAMIQUE	4
38	92256	ISOLATEUR DE VENTILATEUR	1
39	1016X38HHTFS	VIS À TÊTE HEXAGONALE À FILETAGE FENDU	6
40	1420X12SHCSSS	VIS À TÊTE CREUSE, ACIER INOXYDABLE	1
41	24678	ANTENNE WI-FI	1
42	92315	ISOLATION DE LA TRÉMIE	1

ASSEMBLAGE DE LA TRÉMIE



MINI-BURGER DE BRATWURST À LA SAUCE BIÈRE-FROMAGE

Donne environ 16 mini-burgers

1 kilo (2 livres) de porc haché

110 g (1/4 lb) de bacon haché

Assaisonnement Bratwurst Backwoods

2 cs. de moutarde hickory de Grannie's

Oignons de fumoir (recette ci-dessous)

Sauce au fromage Jalapeño et à l'IPA (recette ci-dessous)

Buns de Bretzel

Mélangez la viande hachée, la moutarde et l'assaisonnement (dissous dans de l'eau) dans le bol d'un mixeur sur pied équipé d'une pale. Mélangez à feu doux jusqu'à ce que le mélange de viande devienne collant et se tienne. Préchauffez votre appareil à 232°C (450°F). Formez des galettes de 56 grammes (2 onces). Grillez jusqu'à ce que la température interne atteigne 73°C (165°F).

*Alternative : Vous pouvez acheter des bratwursts non cuits, les défaire et les transformer en galettes.

Oignons de fumoir

2 gros oignons jaunes, coupés en fines tranches

1/4 de tasse de beurre fondu

1 1/2 cuillère à soupe d'assaisonnement Cattleman's Tri-tip

Mélangez les oignons coupés en rondelles dans le beurre fondu. Incorporez l'assaisonnement Tri-tip Cattleman's Grill. Fumez dans une poêle en aluminium à 135°C (275°F) pendant 1 heure, augmenter à 205°C (400°F) et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre et brunie, environ 45 minutes.

Sauce au fromage Jalapeño et à l'IPA

1 tasse de crème à fouetter épaisse

170 g (6 oz) de fromage blanc américain, râpé

170 g (6 oz) de pepper jack, râpé

177 ml (6 fl oz) de votre bière IPA favorite

1 cs. de moutarde hickory de Grannie's

Faites mijoter la crème, la bière et la moutarde. Incorporez lentement les fromages en fouettant. Salez et poivrez.

Buns de Bretzel

3 tasses d'eau chaude (43°C/110°F)

2 1/4 cc.(un paquet) de levure sèche active

1 cs. de sucre

2 cc. de sel

2 tasses de farine à pain

6 tasses de farine tout usage

1/2 à 1 tasse de bicarbonate de soude

6 cuillères à soupe de beurre fondu, divisées

Sel Cattleman's Grill Grey Salt

Faites dissoudre le sucre dans l'eau chaude. Saupoudrez la levure sur l'eau et laisser reposer et mousser pendant 5 à 6 minutes. Versez l'eau de levure dans le bol d'un mixeur sur pied. Mélangez le sel, la farine à pain, la farine tout usage et 2 cuillères à soupe de beurre fondu, puis ajoutez-les dans le bol. Mélangez à faible intensité pendant environ 5 à 6 minutes. La pâte doit être retirée des côtés du bol. Placez la pâte dans un bol huilé, couvrez et laissez lever pendant 1 heure (ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume). Remplissez une grande casserole avec 8 tasses d'eau et 8 cuillères à soupe (1/2 tasse) de bicarbonate de soude. Mélangez pour dissoudre. Portez l'eau à faible ébullition. Si vous avez besoin de plus d'eau, n'oubliez pas d'ajouter une cuillère à soupe de bicarbonate de soude pour chaque tasse d'eau. Pendant que l'eau se réchauffe, divisez la pâte en une trentaine de petites boules de taille à peu près égale.

Préchauffez votre appareil à 190°C (375°F). En travaillant par lots, placez les boules dans l'eau bouillante pendant une minute chacune, en les retournant à la mi-cuisson. Utilisez une écumoire pour les retirer de l'eau, en évacuant autant d'eau que possible. Déposez sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Laissez reposer 15 minutes.

Badigeonnez le dessus des bretzels avec du beurre fondu, marquer les dessus et saupoudrer de sel de mer. Faites cuire à 190°C (375°F) pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que les dessus soient dorés.

PIZZA AU POULET ET AUX ARTICHAUTS

Donne de la pâte pour 3 à 4 pizzas

Ingrédients

Pâte à pizza (recette ci-dessous)

Sauce pizza (recette ci-dessous)

Artichaut grillé

Poitrine de poulet grillée

Assaisonnement Cattleman's Grill Italiano

Jeunes épinards

Mozzarella, en dés ou râpée

Huile d'olive

Étape 1 : Assaisonnez vos poitrine avec l'assaisonnement Cattleman's Grill Italiano et faites-les griller à 200°C /400°F jusqu'à ce que la température interne atteigne 71°C / 160°F. Laissez reposer cinq minutes. Coupez en dés.

Étape 2 : Composez la pizza : Préchauffez votre fumoir à 260°C (500°F). Étirez la pâte à 35 cm / 14 po. Placez dans une poêle huilée Lodge en fonte de 30 cm (12 po). Brossez la croûte avec de l'huile d'olive. Étendez une couche de sauce à pizza sur la pâte. Garnir la sauce avec des épinards, de la mozzarella, des dés d'artichauts grillés et du blanc de poulet.

Étape 3 : Cuire à 230°C / 450°F jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite, soit environ 20 minutes.

Pâte à pizzas

500 g de farine Napoli Antimo Caputo 00

325 g d'eau

10 g de sel

5 g de levure sèche active

Mélangez tous les ingrédients dans un mixer sur pied. Mélanger jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée, puis une minute de plus. Placez dans un bol huilé. Laissez monter jusqu'au double de la taille. Divisez en 3 ou 4 morceaux. Roulez en boules. Laissez reposer au moins trente minutes avant d'étirer/enrouler.

Sauce à pizza

1 (828 ml / 28 oz) boîte de tomates Strianese San Marzano

2 gousses d'ail, hachées

2 cs. de basilic frais, haché finement

1/2 cs. de sucre

1 1/2 cs. de sel

Mélangez les ingrédients. Faites mijoter. Goûter et ajuster l'assaisonnement.

Artichaut grillé

2 artichauts

1 citron, en quartiers

huile d'olive

Assaisonnement Cattleman's Grill Italiano

À l'aide d'un couteau très pointu ou dentelé, coupez le tiers supérieur de l'artichaut. Décollez les couches extérieures des feuilles, en commençant par la base. Coupez le bout des feuilles restantes avec des ciseaux. Frottez au fur et à mesure toutes les surfaces rognées avec du citron. Épluchez la tige avec un économe ou un couteau à éplucher. Coupez l'artichaut entier en deux, à travers la tige. Placez les moitiés dans une casserole d'eau frémissante. Cuire 15-20 minutes, jusqu'à ce que la tige soit tendre. Retirez de l'eau. Une fois refroidi, évidez le collier (la matière floue où la tige rencontre la base). Frottez les moitiés avec de l'huile d'olive. Assaisonnez avec l'assaisonnement Italiano Cattleman's Grill. Grillez sur un gril chaud (230°C+ / 450°F+), jusqu'à ce que vous ayez de belles marques de grillage. Décollez les feuilles extérieures. La « chair » à la base de la feuille est comestible, bonne pour les collations. Lorsque toutes les feuilles sont retirées, il ne reste plus que le cœur et la tige. Coupez-les en dés pour les ajouter à votre pizza.

FILET MIGNON EN CROÛTE DE CAFÉ À L'AÏOLI DE CHIPOTLE

Filet mignon de bœuf

Sweetwater Spice Ancho Chipotle Bath

Assaisonnement Cattleman's Grill Smoky Chipotle Steak

Aioli de Chipotle (recette ci-dessous)

Instructions

Étape 1 : Placez vos steaks dans un sac à zip avec le Sweetwater Spice Ancho Chipotle Bath. Laissez mariner 45 minutes.

Étape 2 : Préchauffez vos fumoirs Yoder Y1500s à 246°C (475°F), équipés de grilles. Retirez les steaks de la marinade et essuyez l'excédent avec un essuie-tout. Assaisonnez avec l'assaisonnement Cattleman's Grill Smoky Chipotle. Laissez reposer cinq minutes.

Étape 3 : Faites griller le steak de chaque côté pendant environ cinq minutes, en obtenant de belles marques de grillage. Grillez jusqu'à ce que la température interne atteigne 49°C (120°F). Retirez et laissez reposer cinq minutes avant de découper. Servez avec l'aioli de Chipotle.

Aioli de Chipotle

1 jaune d'œuf

1 chipotle à la sauce adobo

1/2 cc.de sauce adobo

1 gousse d'ail, hachée

1 cs. de jus de citron vert

1/2 tasse d'huile de pépins de raisin ou d'huile végétale (ne pas utiliser d'huile d'olive)

Instructions

Mélangez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans un robot. Réduisez les ingrédients en purée, puis, en faisant tourner le robot, ajouter l'huile très lentement jusqu'à ce que le tout soit incorporé.

CARRÉ DE PORC EFFILOCHÉ

Marinade pour barbecue Smoke on Wheels
Cattleman's Grill Steakhouse
Cattleman's Grill California Tri-tip

Placez le carré de longe de porc effiloché dans un grand sac à zip (7,5 L / 2,5 gal). Couvrez la viande avec la marinade Smoke on Wheels. Faites sortir l'air du sac, fermez-le et laissez le porc mariner pendant six heures. Retirez le porc de la marinade. Préchauffez votre appareil à 162°C (325°F). Essayez l'excédent de marinade du porc, mais ne le rincez pas. Utilisez la marinade résiduelle pour lier la marinade au porc. Couvrez la viande avec des parts égales de Cattleman's Grill Steakhouse et de Cattleman's Grill Tri-tip. Laissez la viande reposer 10 minutes. Cuire à 162°C / 325°F jusqu'à ce que la température interne atteigne 60 à 62°C (140 à 145°F). Retirez. Couvrez librement. Laissez reposer 15 minutes. Tranchez entre les os pour les portions de côtelettes individuelles.

TRI-TIP GRILLÉ

1 Tri-tip de bœuf
Sweetwater Spice Tres Chiles
Assaisonnement Cattleman's Grill California Tri-tip
Assaisonnement Oakridge BBQ Santa Maria Grill

Instructions

Étape 1 : Faites mariner le tri-tip dans un bain de Sweetwater Spice Tres Chiles selon les instructions fournies.

Étape 2 : Préchauffez votre Yoder Smokers Y1500s à 260°C (500°F), et installez des grilles de cuisson pour la grillade directe. Appliquez un mélange 50/50 d'assaisonnements Cattleman's Grill California Tri-tip et Oakridge BBQ Santa Maria sur la surface du tri-tip. Laissez reposer jusqu'à ce que la viande semble humide, environ 10 minutes.

Étape 3 : Grillez des deux côtés à feu direct jusqu'à l'obtention de bonnes marques de grillage. Déplacez à la chaleur indirecte. Cuisez à une température interne de 51 à 54°C (125 à 130°F). Laissez reposer 10 minutes avant de commencer à trancher, en travers du grain de la viande.

CÔTELETTES DE PORC FARCIES

4 portions

4 côtelettes de porc
1 1/2 tasses de pain de maïs, émietté
2 cs. de raisins secs dorés
1/4 de tasse de noix, grillées, hachées
1/4 de tasse de cerises séchées, coupées en deux
1/4 de tasse de babeurre
1/2 cc. de poivre noir
2 cc. de sauge fraîche, en fines tranches
1/2 cc. de sel casher
1/2 tasse de bourbon
Marinade Smoke on Wheels Pork Marinade & Injection
John Henry Pecan Rub

Instructions

Étape 1 : Placez les cerises séchées et les raisins secs dans un petit bol. Versez le bourbon par-dessus. Placez les côtelettes dans un récipient ou un sac et couvrez-les avec la marinade Smoke on Wheels Pork Marinade & Injection Réfrigérez pendant 2 heures.

Étape 2 : Retirez les côtelettes du récipient, découpez des poches horizontales dans chaque côtelette de porc pour la farce. Préchauffez vos fumoirs Yoder Y1500s à 230°C (450°F), équipés de grilles.

Étape 3 : Retirez les fruits du bourbon. Mélangez-les avec le reste des ingrédients, et mettez-les dans une poche à douille non munie d'un embout. Remplissez chaque côtelette avec le mélange de pain de maïs. Vous pouvez aussi remplir la garniture à la main ou utiliser un sac à zip comme poche à douille improvisée. Il suffit de mettre la farce dans le sac, et de couper un coin. Une fois que la côtelette est farcie, saupoudrez de John Henry Pecan Rub.

Étape 4 : Faites griller les côtelettes à feu moyen-élevé pendant environ 6 minutes de chaque côté. Tournez chaque côtelette de 45 degrés après 3 minutes pour marquer. Retirez du gril lorsque la température interne atteint 62°C (145°F).

ROULADE DE DINDE

Pour 4 à 6 personnes

2 poitrines de dinde

6 tranches de prosciutto

Marinade pour barbecue Smoke on Wheels

2 bandes (15 à 20 cm / 6 à 8 po) de Frogmat

Pour la farce :

4 tasses de pain de maïs, émietté

1/2 tasse d'échalotes, tranchées

1/2 tasse de noix de pécan, grillées, hachées

1 cs. de thym frais, feuilles uniquement

1/2 tasse de sirop d'érable

2 cs. de crème épaisse

Instructions

Retirez la poitrine de dinde de l'os de la poitrine si nécessaire. Retirez la peau et jetez-la. Papillonner la poitrine, pour en faire un morceau de viande plat et régulier. Mariner pendant une heure dans la marinade BBQ Smoke on Wheels. Pendant ce temps, à feu doux, faites cuire les échalotes dans une cuillère à soupe d'huile, avec une pincée de sel, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Mélangez le reste des ingrédients de la farce dans un bol et mélangez pour incorporer. Préchauffez votre fumoir à 160°C (325°F). Retirez la dinde de la marinade. Essuyez l'excès de marinade. Posez la poitrine à plat sur le Frogmat. Placez trois tranches de prosciutto sur la poitrine. Puis, étalez la farce de façon uniforme sur le prosciutto. Roulez la poitrine. Enveloppez-la de Frogmat. Attachez le Frogmat avec de la ficelle de boucher. Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 73°C (165°F), soit environ une heure et demie à deux heures. Laissez reposer 10 minutes. Tranchez pour servir.

ENCHILADAS DE BŒUF

Pour 6 à 8 personnes

1 kilo (2 livres) de bœuf haché

1 tasse de 505 Southwestern Chipotle Honey Roasted Chiles (piments rôtis au miel de chipotle du sud-ouest de 505)

3/4 de tasse d'oignon jaune, coupé en dés

2 cs. d'oignons verts, tranchés

2 pots (473 ml / 16 oz) de 505 Southwestern Enchilada (sauce Sud-Ouest pour Enchilada de 505)

1 cs. de farine
1 cs. de beurre
1 tasse de bouillon de bœuf
2 chipotles en conserve dans une sauce adobo, coupés en dés (2 poivrons, pas 2 boîtes)
1/2 cc. de cumin
1 cc. de Cattleman's Grill 8 Second Ride Assaisonnement Carne Asada
500 g / 1 livre de cheddar, râpé
12 tortillas de maïs

Instructions

Mélangez le bœuf, les oignons et les piments rôtis au miel de chipotle du sud-ouest de 505 dans une poêle. Entièrement cuire le bœuf. Incorporez les oignons verts. Assaisonnez avec du sel. Réservez le mélange. Dans une autre poêle, faire fondre le beurre, à feu moyen. Ajoutez la farine, le cumin, les chipotles en adobo et la Carne Asada de Cattleman's Grill et fouettez constamment pendant environ une minute. Incorporez lentement le bouillon de bœuf en fouettant. Une fois que tout le bouillon est incorporé, ajoutez la sauce 505 Southwestern Enchilada. Assaisonnez avec du sel. Gardez la sauce au chaud. Couvrez le fond d'une poêle avec de l'huile (celle aux pépins de raisin est la meilleure). Faire frire chaque tortilla des deux côtés, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement brune et légèrement croustillante. Transférez immédiatement la tortilla dans la sauce chaude. Tremper entièrement la tortilla avec des pinces, puis la mettre de côté sur une plaque. Répétez ce processus jusqu'à ce que toutes les tortillas soient frites et trempées dans la sauce. Couvrez le fond d'une casserole de table à vapeur en papier d'aluminium de taille moyenne (32 cm X 26 cm / 12,75 po X 10,3 po) avec la sauce enchilada. Disposez une couche de 4 tortillas. Couvrez les tortillas avec un tiers de votre mélange de bœuf, puis un tiers de votre fromage. Répétez ce processus jusqu'à ce que vous ayez utilisé tous les ingrédients. Faites cuire dans votre fumoir à 200°C (400°F), jusqu'à ce que le dessus soit légèrement bruni pendant environ 40 minutes.

CORDONNIER DE BOURBON PÊCHES ET MYRTILLES

Garniture :

6 grosses pêches, coupées en tranches
1 tasse de myrtilles
1/2 tasse de bourbon
1/4 de tasse de sucre
2 cs. de féculé de maïs
2 cc. de cannelle
1/2 cc. d'extrait de vanille
Le jus d'une moitié de citron

Nappage :

1 tasse de farine
1/2 tasse de flocons d'avoine
1/2 tasse de sucre
1/2 cc. de sel
3/4 de tasse de beurre non salé, en petits cubes
2 cs. de crème épaisse

Instructions

Étape 1 : Préchauffez votre fumoir à 200°C (400°F). Mélangez les ingrédients de la garniture dans un bol et remuez pour les répartir uniformément.

Étape 2 : Préparez le nappage : Dans un grand bol, mélangez les ingrédients du nappage jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Déposez la garniture dans une poêle en fonte de 12 pouces Lodge Logic. Émietter le nappage sur la garniture.

Étape 3 : Faites cuire jusqu'à ce que le nappage soit doré et que la garniture soit épaisse et bouillonnante, environ 1 heure. Servir chaud avec du yogourt à la vanille ou de la crème glacée.

REMARQUES :

S SERIES[®]
★ YODER SMOKERS ★

REMARQUES :

S SERIES[®]
★ YODER SMOKERS ★

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Votre Yoder YS640 est couvert par des garanties ainsi qu'un service clientèle exceptionnel. Le corps de cuisson de calibre 10 est garanti pendant 10 ans, le système de contrôle pendant 3 ans et l'allumeur en céramique pendant 3 ans. Les pneus et les roulettes sont garantis 1 an contre les défauts de fabrication. Enregistrez les informations relatives à la garantie en ligne à l'adresse suivante : www.yodersmokers.com

Les mises à jour des microprogrammes sont proposées aux utilisateurs par l'intermédiaire d'une connexion Wi-Fi,

Pour accéder au service clientèle, veuillez contacter :
customerservice@yodersmokers.com

Visitez le forum des fumeurs Yoder pour des informations relatives aux produits, des discussions et des conseils concernant les produits et les accessoires : <http://community.yodersmokers.com>



★ **YODER SMOKERS** ★

1816 E WASP RD. | HUTCHINSON, KS 67501 | 877.409.6337

YODERSMOKERS.COM