


PREPARATION A L'UTILISATION

INSTRUCTION D'ALLUMAGE

 PLACEZ LE FUMOIR EN EXTERIEUR SUR UNE SURFACE DURE, A NIVEAU ET NON COMBUSTIBLE. LOIN D'UNE BORDURE DE TOIT OU DE TOUT MATERIAU INFLAMMABLE. NE JAMAIS UTILISER SUR UNE SURFACE EN BOIS OU AUTRE SURFACE INFLAMMABLE.

 PLACEZ LOIN DE FENETRE OUVERTE OU PORTE POUR EVITER QUE LA FUMEE ENTRE EN INTERIEUR. EN CAS DE VENT FORT TOUJOURS ABRITER LE FUMOIR DU VENT.

Préparer votre fumoir

Avant votre première utilisation du fumoir, suivez les instructions suivantes pour préparer votre fumoir. Cette préparation minimisera les dommages sur le châssis et protégera votre premier fumage de toute odeur ou saveur synthétique comme de la peinture.

IMPORTANT: Pour protéger votre fumoir d'une longue inactivité, nettoyez et couvrez votre fumoir avant. Répétez cette étape avant le rallumage.

Etape 1

Sortez le bac à eau du fumoir. Imbibez légèrement toutes les surfaces internes du fumoir avec de l'huile organique, y compris les grilles de cuisson. Le bac à charbon n'a pas besoin d'être huilé.

Etape 2

Suivez soigneusement les instructions suivantes pour allumer votre feu. Vous pouvez utiliser du charbon ou un mélange de bois/charbon comme combustible.

 **ATTENTION:** .

Ne jamais utiliser du charbon qui a été préchauffé avec de l'allume-feu liquide. Utilisez seulement du charbon ou mélange de charbon et bois. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, veillez à bien respecter les conditions d'utilisation. La grille de cuisson du dessous devra être enlevée pour avoir suffisamment de place. Commencez avec 2 ou 3 kg de charbon. Cela devrait suffire pour la cuisson, une fois la préparation du fumoir accomplie. Dès que le charbon brûle bien, positionnez soigneusement des charbons au centre du bac à charbon et remplacez la grille de cuisson.

NOTE: Pour prolonger la durée de vie de votre fumoir, veillez à ce qu'aucun charbon chaud ne touche les parois du fumoir.

SI VOUS UTILISEZ UNE CHEMINEE D'ALLUMAGE, PROCEDEZ A L'ETAPE 5;

Si vous choisissez d'utiliser de l'allume feu liquide, utilisez SEULEMENT de l'allume feu pour charbon. Ne pas utiliser de l'essence, du kérosène, de l'alcool ou autres liquides inflammables. Suivez les conditions d'utilisation du fabricant de l'allume feu. Commencez avec 2 à 3 kg de charbon. Cela devrait suffire pour cuisiner une fois la préparation du fumoir accomplie. Positionnez le charbon au centre du bac à charbon.

Etape 3

Imbibez le charbon avec l'allume feu liquide. Laissez les portes du fumoir ouvertes et attendez 2 à 3 minutes pour que le liquide soit absorbé par le charbon. Rangez l'allume feu loin du fumoir.

Etape 4

Allumez soigneusement le charbon en gardant les portes du fumoir ouvertes. Laissez brûler jusqu'à ce que des cendres couvrent le charbon (environ 20 minutes).



ATTENTION: L'allume feu liquide doit être complètement consommé avant que la porte soit refermée (environ 20 minutes).

Ne pas respecter cela peut piéger les vapeurs d'allume feu dans le fumoir et produire une explosion à la réouverture de la porte.

Etape 5

Avec les charbons incandescents, refermez la porte. Laissez le charbon se consumer pendant 2 heures.

Etape 6

Montez la température sur le thermomètre. Cela peut être fait en ajustant les aérations latérales ou en ajoutant du charbon et mélange de charbon/bois. Maintenez le feu pendant 1 heure puis laissez refroidir.

NOTE : Il est important que l'extérieur du fumoir ne soit pas rayé ou frotté pendant le processus de préparation.

IMPORTANT: Pour protéger votre fumoir d'une rouille importante, répétez cette étape de préparation de temps en temps et couvrez le fumoir s'il n'est pas utilisé.