

## **UTILISATION DU FUMOIR AVEC RESISTANCE**

La mise en place du fumoir doit se faire sur un endroit horizontal et ininflammable  
Une distance minimale de 40cm doit être maintenue entre le fumoir et tout objet inflammable.

Le fumoir doit être utilisé en extérieur et à l'abri du vent

Pour les modèles à panneau amovible : retirer complètement le panneau lors de l'ouverture  
(Danger de blessure si le panneau tombe accidentellement)

Le fumoir ne peut être déplacé durant utilisation

Aucune modification ne peut être apportée au fumoir

Protéger le fumoir de l'humidité

### **Mise en Garde**

Le fumoir + résistance ne doivent pas fonctionner sans surveillance

Garder les enfants hors de portée (risques de brûlures)

Veiller à ne pas vous brûler avec les accessoires (crochets, grilles...) encore chauds

Ne jamais mettre la résistance en contact avec l'eau

La résistance doit toujours être éteinte avant manipulation

Aucune opération de maintenance ou modification ne doit être apportée en dehors d'un personnel qualifié.

Toujours utiliser une prise raccordée à la terre.

La prise utilisée pour la résistance doit être protégée par un fusible de maximum 30A.

Le fumoir muni de sa résistance ne peut être utilisé dans un environnement humide (pluie, neige...).

Retirer la résistance du fumoir avant son nettoyage

Ne jamais la résistance dans le fumoir en présence de matières combustibles chauffées.

### **Fumage**

Il est important de bien essuyer la viande ou le poisson avant le fumage. Par exemple, une truite fraîchement pêchée et lavée devrait sécher au moins 1H à 1H30 à l'air. Vous obtiendrez la couleur mordorée caractéristique du fumage seulement avec des poissons suffisamment secs. Avant de fumer, bien saler le poisson ou la viande (la viande a besoin de moins de sel que le poisson).

*Il n'y a aucune limite à la préparation que vous pouvez apporter à vos aliments avant de les fumer : marinade, assaisonnement, saumurage....laisser parler votre imagination !*

Après préparation, disposer vos poissons et viandes dans le fumoir. Poser le bac à graisse sur la traverse inférieure prévue (au-dessus de la résistance). Celui-ci doit être parfaitement centré afin d'éviter tout débord de gras sur la résistance (Risque d'incendie). Mettez le thermostat sur « Position 1 ».

La température idéale pour tout le processus de fumage se situe entre 70 °et 90 °. Si le fumoir n'atteint pas cette température après un certain temps, augmenter le thermostat en surveillant toujours la température. Le temps de fumage dépend de la taille du produit à fumer et se situe en général autour de 45-60 minutes

(Les poissons sont prêts à fumer quand les nageoires dorsales s'enlèvent facilement). Après cet examen, vous pouvez commencer le fumage. Le fumoir ouvert et la résistance chaude, placer le bac à copeaux directement sur la résistance et attendre que les copeaux fument. Ensuite refermer le fumoir et veiller à la constance de la température en allumant/éteignant le thermostat. Le couvercle de ventilation du fumoir doit être ouvert. Une fois que plus aucune fumée ne sort, ouvrez le poêle et contrôler le degré de fumage. Recommencer l'opération jusqu'au degré de fumage souhaité.

### **ATTENTION ! NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE FUMOIR A VIDE !**

#### **TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE**

- L'appareil, son emballage ainsi que ses accessoires, après usure, doivent faire l'objet du tri sélectif & être déposés dans des points de collecte adaptés
- Pour la collecte des appareils électriques obsolètes, il convient de vous rapprocher de votre mairie qui vous renseignera sur les moyens de collecte mis à votre disposition.
- Le respect de ces procédures favorise le recyclage des DEEE (déchets issus des appareils électriques et électroniques) et donc la préservation de notre environnement, ne jetez pas vos équipements électriques usagés à la poubelle.

