

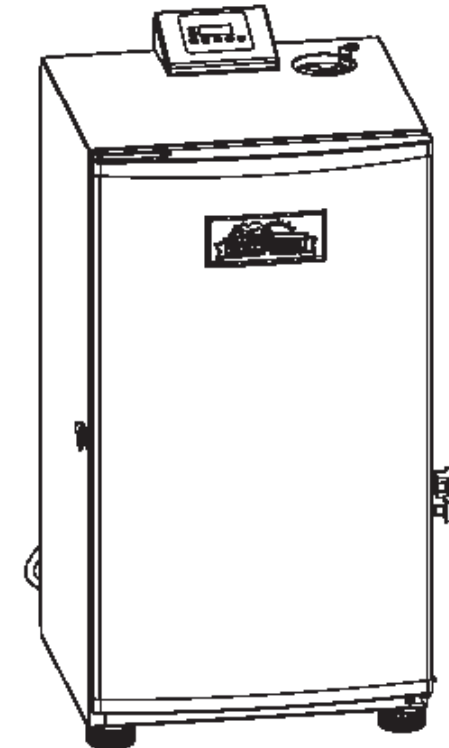
Masterbuilt Manufacturing, Inc
450 Brown Avenue
Columbus, Georgia 31906
Service à la clientèle 1-800-489-1581



**MANUEL D'ASSEMBLAGE, D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION
CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

FUMOIR À AFFICHAGE NUMÉRIQUE
MODÈLES 20070106, 20070206

CET ARTICLE DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR ~ APPAREIL DOMESTIQUE



Manual Code: 988060031 rev 060918

Outil nécessaire pour l'assemblage: Un tournevis cruciforme à tête Phillips.

⚠ DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE ⚠	⚠ AVERTISSEMENT ⚠
<p>La combustion du bois produit du monoxyde de carbone qui risque d'être mortel.</p> <p>NE PAS brûler des copeaux de bois à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule, d'une tente, d'un garage ou de tout autre espace clos.</p> <p>Utiliser cet appareil uniquement à l'extérieur où il sera bien ventilé.</p>	<p>Ce manuel contient des informations importantes qui vous permettront d'utiliser en toute sécurité cet appareil.</p> <p>Lire et suivre toutes les consignes de sécurité et les instructions avant d'utiliser le fumeur ainsi que pendant son utilisation.</p> <p>Conserver ce manuel afin de pouvoir s'y référer ultérieurement.</p>
<p>Le non-respect de ces consignes de sécurité risque de provoquer des blessures graves voire la mort.</p>	



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Pour usage extérieur seulement. Ne pas utiliser dans un espace clos.
- Cet appareil DOIT être sur le sol. Ne pas placer l'appareil sur une table ou un comptoir.
- Ne pas brancher le fumeur sur une prise de courant électrique avant qu'il ne soit complètement assemblé et prêt à être utilisé.
- Utiliser uniquement une prise de courant mise à la terre.
- Ne pas utiliser cet appareil lors d'un orage.
- Ne jamais laisser ce fumeur électrique en contact avec la pluie ou de l'eau.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne jamais immerger le cordon électrique, sa fiche ou le panneau de commande dans de l'eau ou dans un liquide quelconque.
- Ne jamais utiliser un appareil si le cordon électrique ou sa fiche sont endommagés, en cas de dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil a été endommagé d'une façon quelconque. Contacter le service à la clientèle de Masterbuilt au 1-800-489-1581.
- Garder un extincteur à portée de main en tout temps lorsque le fumeur électrique est en train de fonctionner.
- Ne pas laisser le cordon électrique pendre ni toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas placer cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou au gaz ni à proximité d'un four chaud.
- Ne jamais laisser des enfants ou des animaux domestiques et de compagnie à proximité du fumeur électrique. Ne pas laisser d'enfants utiliser le fumeur électrique.
- La présence d'un adulte est obligatoire lors du fonctionnement du fumeur électrique si des enfants ou des animaux de compagnie se trouvent à proximité.
- Ne pas utiliser de combustible tel que des briquettes de charbon de bois ou des granules de bois avec ce fumeur électrique.
- Ne jamais utiliser le fumeur électrique en tant que radiateur de chauffage (LIRE LE PARAGRAPHE « DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE »).
- Utiliser uniquement le fumeur électrique sur une surface stable et à niveau afin d'éviter qu'il ne se renverse.
- Le fumeur électrique est CHAUD lorsqu'il fonctionne et demeure CHAUD longtemps après l'avoir éteint. Faire preuve de précaution.
- Ne pas toucher les surfaces CHAUDES.
- Ne laisser personne organiser des activités à proximité du fumeur électrique ou après avoir terminé de l'utiliser jusqu'à ce qu'il ait refroidi. Le fumeur électrique est CHAUD lorsqu'il fonctionne et demeure CHAUD longtemps après l'avoir éteint.
- La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser ce fumeur électrique en toute sécurité.

SUITE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES À LA PAGE 2.

GARANTIE

Masterbuilt garantit ses produits contre tout vice de fabrication et de matériaux si leurs pièces sont assemblées comme il se doit et si l'appareil est utilisé dans des conditions normales et si son entretien est effectué selon les recommandations du fabricant, pour une période de 90 jours à partir de la date d'achat initiale.

Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas le fini de peinture car il risque de brûler lors de toute utilisation normale de l'appareil.

Cette garantie de Masterbuilt ne couvre pas la rouille ni la corrosion pouvant apparaître sur l'appareil.

Masterbuilt requiert une preuve d'achat raisonnable afin de bénéficier de la garantie et vous recommande de conserver votre reçu. Au terme de la garantie, toute responsabilité et obligation vis à vis de la garantie cessera.

Lors de la période de garantie indiquée ci-dessus, Masterbuilt s'engage à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses de l'appareil ou à fournir les pièces port payé par le propriétaire. Si Masterbuilt souhaite que des pièces lui soient renvoyées afin de les examiner, Masterbuilt s'engage à payer les frais d'expédition pour l'article en question.

Cette garantie ne couvre pas le coût financier de dégâts matériels survenant suite à une défaillance du produit ou de toute utilisation incorrecte, négligence ainsi que tout mauvais traitement ou dommage suite au transport ou entraîné si l'appareil est utilisé commercialement.

Cette garantie expresse tient lieu de garantie unique offerte par Masterbuilt et remplace toute autre garantie expresse ou implicite y compris toute garantie d'aptitude à la commercialisation ou d'aptitude à un usage particulier.

Ni Masterbuilt ni le magasin vendant ce produit n'a le droit de stipuler d'autres garanties ou de promettre des recours supplémentaires ou incompatibles avec ceux mentionnés ci-dessus.

La responsabilité de Masterbuilt se limitera à et en aucun cas ne dépassera le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial. Certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Pour les habitants de Californie: Malgré les limitations de cette garantie, les restrictions suivantes vous sont applicables; si réparer ou remplacer le produit en question ne s'avère pas rentable pour le revendeur, ce dernier ou Masterbuilt remboursera le prix payé d'achat du produit après dépréciation et après déduction d'une somme équivalente à la durée d'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte du vice ou de la non-conformité. Il vous est possible de retourner le produit au magasin revendeur afin de bénéficier des services offerts par la garantie.

Cette garantie expresse vous confère des droits spécifiques reconnus par la loi et il est possible que vous en ayez d'autres pouvant varier selon l'état ou la province.

REEMPLIR ET RENVOYER À :

WARRANTY REGISTRATION

Masterbuilt Manufacturing, Inc.

450 Brown Avenue, Columbus, GA 31906

Nom : _____

Adresse : _____

Ville, état/province, code postal: _____

No. de téléphone: _____ Courriel: _____

No. du modèle: _____ No. de série: _____

Date d'achat : _____ Lieu d'achat: _____

RECETTES DE FUMAGE DE MASTERBUILT - suite

JERKY DE BOEUF FUMÉ

INGRÉDIENTS:

2 livres (900 g) de boeuf hâché (maigre)
2 cuillères à café de gingembre (râpé)
1 cuillère à soupe d'épices en poudre « Allspice »
4 cuillères à soupe de sucre
1 gousse d'ail (hachée fin)
1/2 tasse de sauce de soja

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:

Copeaux de caryer ou de prosopis

INSTRUCTIONS:

Aplatissez la viande afin de former des lamelles plates de 13 cm de long, de 4 cm de large et de 6 mm d'épaisseur. Placez une couche de lamelles de viande dans un plat afin de les faire mariner. Ajoutez tous les ingrédients de la marinade dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés. Versez très lentement la marinade sur la viande, en veillant à bien tremper la viande. Retournez la viande et versez à nouveau très lentement la marinade sur la viande. Ajoutez les couches de lamelles de viande dans le bol de marinade et recommencez à verser lentement la marinade sur la viande jusqu'à ce qu'il ne reste plus de marinade ni de viande. Recouvrez le bol en veillant à ce que le couvercle du bol soit bien fermé. Placez le bol au réfrigérateur et laissez-le mariner pendant 6 à 10 heures. Retournez les couches de viande de temps en temps pendant cette période. Placez la viande dans le fumoir à 140°F (60°C). Laissez cuire pendant 4 heures.

JERKY DE VENAISON

INGRÉDIENTS:

1/2 tasse de sucre brun
1/8 de tasse de sauce Worcestershire
1/2 tasse de sel à l'ail
1/2 tasse de sauce de soja
1/2 cuillère à café de moutarde sèche
1/4 de tasse de sel
1 pincée de poivre
3 tasses d'eau

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:

Copeaux de caryer ou de prosopis

INSTRUCTIONS:

Coupez la viande en des lamelles de 6 à 13 mm d'épaisseur et de 13 cm de long et de 4 cm de large. Ajoutez tous les ingrédients de la marinade dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient complètement mélangés. Laissez la viande mariner pendant 6 à 8 heures. Séchez la viande et placez-la dans le fumoir à 140°F (60°C). Laissez fumer pendant 12 à 16 heures.

SAUCISSE FUMÉE

INGRÉDIENTS:

Saucisses fraîches de porc ou de boeuf
Assaisonnements selon votre goût

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:

Copeaux de caryer ou de prosopis

INSTRUCTIONS:

Placez les saucisses dans le fumoir à 150°F (65,5°C). Laissez fumer pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que les boyaux à saucisses commencent à sécher et deviennent rouges.

GUIDE DE FUMAGE DES VIANDES

GOÛT DE BOIS	VOLAILLES	POISSON	JAMBON	BOEUF	PORC	AGNEAU
Caryer Goût de bacon, piquant et fumé	✓	✓	✓	✓	✓	
Prosopis Goût délicat et sucré	✓			✓		✓
Aulne Goût délicat de fumée de bois	✓	✓			✓	
Pacancier Goût hardi et consistant	✓	✓			✓	
Érable Goût subtil, sucré	✓				✓	
Pommier Goût délicat, sucré	✓	✓			✓	
Cerisier Goût délicat, sucré	✓				✓	



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - suite



- Éviter tout impact avec le fumoir électrique et éviter de le pousser.
- Ne jamais déplacer le fumoir électrique lorsqu'il est en train de fonctionner. Laisser le fumoir électrique refroidir complètement avant de le déplacer ou de le remiser.
- Faire preuve de précautions au moment de sortir les aliments du fumoir électrique. Toutes les surfaces sont CHAUDES et risquent de provoquer des brûlures. Utiliser des gants de protection ou des outils de cuisson robustes à long manche.
- Ne pas recouvrir les grilles de cuisson avec du papier d'aluminium car il risque de piéger la chaleur et de gravement endommager le fumoir électrique.
- Le bac d'égouttage est destiné au bas du fumoir électrique. Ne pas utiliser le bac d'égouttage sur les grilles de cuisson car ceci risque d'endommager le fumoir électrique.
- Le plateau à bois est CHAUD lorsque le fumoir électrique est en train de fonctionner. Faire preuve de précautions lorsqu'il faut ajouter du bois.
- Pour éteindre l'appareil, tournez la commande à la position "OFF (arrêt) puis débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil complètement refroidir avant d'ajouter ou de retirer des grilles, le bac d'égouttage ou le bol d'eau.
- Jeter les cendres froides en les mettant dans du papier d'aluminium, laisser le papier tremper dans de l'eau puis jeter le papier en l'ayant placé au préalable dans un contenant non combustible.
- Ne pas remiser le fumoir électrique avec des cendres CHAUDES à l'intérieur de l'appareil. Remiser uniquement l'appareil après que les cendres aient refroidies.
- Il est déconseillé d'utiliser des accessoires non fournis par Masterbuilt Manufacturing, Inc. car ils risquent de provoquer des blessures.
- Ne jamais utiliser de fumoir électrique pour un usage autre que pour celui auquel il est destiné. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Veiller à toujours utiliser le fumoir électrique conformément aux codes locaux, fédéraux et de votre état ou province en matière de prévention des incendies.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.



INFORMATION IMPORTANTE



NE PAS UTILISER DE RALLONGE ÉLECTRIQUE AVEC CET APPAREIL

- Le fait d'utiliser une rallonge électrique risque de faire perdre de l'énergie à l'appareil et ce dernier risque de ne pas chauffer suffisamment.
- Le fait d'utiliser une rallonge électrique présente un danger supplémentaire car des personnes à proximité risquent de trébucher sur une rallonge enchevêtrée.

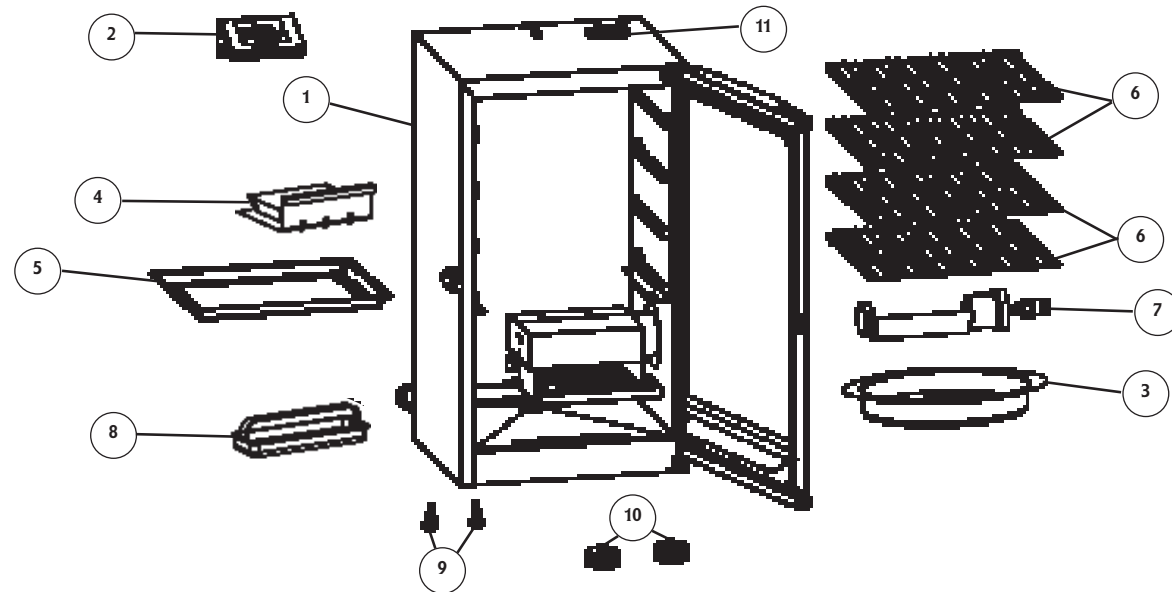


AVERTISSEMENT



L'État de la Californie reconnaît que la combustion générée par cet appareil produit des émanations et des résidus chimiques qui provoquent le cancer, des malformations congénitales et sont nocifs pour le système reproductif.

LISTE DES PIÈCES



ARTICLE NO.	QUANTITÉ	DESCRIPTION	ARTICLE NO.	QUANTITÉ	DESCRIPTION
1	1	Bâti du fumoir	7	1	Chargeur de copeaux de bois
2	1	Panneau d'affichage numérique	8	1	Récipient à graisse
3	1	Bol d'eau	9	2	Pied réglable à visser (prémonté)
4	1	Compartiment à copeaux de bois	10	2	Patin de pied (prémonté)
5	1	Bac d'égouttage	11	1	Régulateur d'air (prémonté)
6	3	Grilles de cuisson	12	1	Élément chauffant (prémonté, non indiqué)

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

ARTICLE NO.	DESCRIPTION	ARTICLE NO.	DESCRIPTION
990050047	Kit de porte 20070106	990050053	Kit de support de l'élément chauffant
990060079	Kit de porte 20070206	910050029	Grille de cuisson
990050048	Kit de panneau de commande numérique	910050030	Bol d'eau
990050049	Kit de support de grilles de cuisson	910050023	Chargeur de copeaux de bois
990050050	Kit du compartiment à copeaux de bois	910050031	Bac d'égouttage
990050051	Kit de l'élément chauffant	910060047	Récipient à graisse
990050052	Kit du bâti du fumoir 20070106	910050006	Pied réglable à visser
990060080	Kit du bâti du fumoir 20070206	910050009	Patin de pied
990060221	Kit du régulateur d'air	988050015	Manuel d'utilisation
990050222	Kit du verrou de porte	998050010	Sac de pièces de quincaillerie
910060061	Joint d'étanchéité		

ARRÊTEZ !

NE RETOURNER PAS AU MAGASIN

Pour toute assistance concernant l'assemblage des pièces ou si une pièce s'avère manquante ou endommagée

Appelez: le service à la clientèle de MASTERBUILT au 1-800-489-1581

RECETTES DE FUMAGE DE MASTERBUILT - suite

SAUMON FUMÉ FARCI Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS:

4 à 5 livres (1,8 à 2,2 kg) de saumon (vidé)
3 cuillères à soupe d'huile
1/4 tasse d'oignons verts (hachés)
1 tasse de tomates (pelées et hachées)
1/4 tasse d'aneth (frais et haché)
1/2 tasse de petits carrés de pain (sec)
1/4 tasse de céleri (haché)
1/4 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre au citron
1 gousse d'ail (haché fin)

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:
Copeaux de caryer

INSTRUCTIONS:

Préparez le saumon et utilisez un pinceau afin de recouvrir le saumon avec l'huile. Ajoutez tous les ingrédients restants dans un petit bol. Farcir le saumon avec le mélange. Placez le mélange sur une feuille épaisse de papier d'aluminium (repliez-la afin d'obtenir deux épaisseurs) ayant été graissée auparavant. Placez la feuille dans le fumoir à 225°F (107°C) et laissez cuire pendant 3 à 4 heures. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour des deux côtés du papier d'aluminium afin que l'air puisse circuler à l'intérieur du fumoir.

TRUITE FUMÉE Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS:

4 à 6 filets de truite
2 tasses d'eau
1/4 tasse de sauce de soja
1/4 tasse de sauce teriyaki
1/2 tasse de sel
1 cuillère à café de poivre au citron
Sel à l'ail
Des graines d'aneth

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:
Copeaux de caryer, d'aulne ou de pommier

INSTRUCTIONS:

Mélangez dans un petit contenant la quantité recommandée d'eau, de sauce de soja, de sauce teriyaki et de sel avec les autres ingrédients. Placez les filets dans la marinade, couvrez et laissez macérer au réfrigérateur toute une nuit. Fumez pendant 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la viande s'écaille puis séchez les filets en les plaçant dans le fumoir à 225°F (107°C).



THON FUMÉ Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS:

4 steaks de thon (2,5 cm d'épaisseur)
1 1/8 de tasse de sucre
3/8 tasse de sel
1 cuillère à café de poivre
1/4 cuillère à café d'ail (granulé)
1/4 de cuillère à café de poudre de Prague no.1
1 tasse de miel
1 gallon (3,8 L) d'eau

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:
Copeaux de caryer ou de pommier

INSTRUCTIONS:

Mélangez les ingrédients ci-dessus jusqu'à ce qu'ils soient dissous dans l'eau. Placez les steaks dans le fumoir à 140°F (60°C) et laissez-les cuire pendant environ 7 heures en versant le mélange d'eau dans le bol d'eau.

POISSON FUMÉ Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS:

4 filets de poisson ou un poisson entier
1 tasse de vin blanc (sec)
1 cuillère à soupe de persil (sec)
1 petit citron (coupé en morceaux)
Du poivre de Cayenne

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:
Copeaux de caryer ou de pacanier

INSTRUCTIONS:

Assaisonnez le poisson avec du poivre et du sel selon votre goût. Mélangez les ingrédients ci-dessus dans l'eau du bol à eau. Placez le(s) poisson(s) sur la ou les grille(s) de cuisson que vous aurez graissées auparavant et placez-les dans le fumoir à 140°F (60°C). Laissez-les cuire pendant environ 2 heures.



LÉGUMES D'ÉTÉ FUMÉS Pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS:

Courges d'été
Zucchini
Onions
Champignons
Haricots verts fraîchement coupés

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:
Copeaux de caryer ou de pommier

INSTRUCTIONS:

Rincez les courges d'été, le zucchini et les oignons et coupez-les en tranches fines. Mélangez tous les morceaux de légumes ensemble. Créez des récipients en forme de tasse avec du papier d'aluminium robuste. Placez environ 1 tasse de légumes dans chaque tasse en aluminium. Assaisonnez selon votre goût avec vos herbes et épices préférées. Joignez les bords supérieurs des tasses en les pinçant. Afin que la fumée puisse pénétrer dans les tasses en aluminium, faites quelques petites perforations autour du dessus de chaque tasse. Placez les tasses en aluminium à 220°F (104°C) pendant une heure. Servir.

RECETTES DE FUMAGE DE MASTERBUILT

CÔTES DE PORC OU CÔTES LEVÉES DE DOS Pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS:

900 g à 1,8 kg de côtes de porc
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de sel
1/4 tasse de sucre brun
2 1/2 cuillères à soupe de poudre de chili
1 1/2 cuillère à soupe de cumin moulu
2 cuillères à café de poivre de Cayenne
2 cuillères à café de poivre noir (fraîchement moulu)
2 cuillères à café d'ail en poudre
2 cuillères à café d'oignons en poudre

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:

Copeaux de caryer

INSTRUCTIONS:

Mélangez les ingrédients et faites pénétrer le mélange dans la viande en massant, 2 heures avant de commencer la cuisson. Laissez la viande atteindre la température ambiante. Cuisez les côtelettes dans le fumoir pendant 3 heures à 225°F (107°C) en utilisant les copeaux de caryer pendant les deux premières heures. Après 3 heures de cuisson, retirez les côtelettes et enveloppez-les dans du papier d'aluminium épais. Cuisez-les pendant encore 1 à 1 1/2 heure. Servir.

POULE CORNISH Avec du riz sauvage Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS:

2 poules Cornish
1/4 tasse d'oignons verts (hachés)
3 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de riz sauvage (cuit)
1/4 tasse de pacanes (noix de pécan) ou de noix (hachées)
1/2 tasse de confiture de citron vert
1/4 tasse de jus d'orange
Sel

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:

Copeaux de caryer

INSTRUCTIONS:

Rincez les poules et séchez-les avec un chiffon propre. Assaisonnez les orifices avec du sel. Sautez les oignons avec 1 cuillère à soupe de beurre. Mélangez le riz et hachez les noix. Farcissez les poules avec le mélange de riz. Fermez en utilisant des broches ou du fil de cuisine. Faites fondre 2 cuillères à soupe de beurre dans une petite casserole. Ajoutez la confiture et le jus d'orange et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit uniforme. Utilisez un pinceau afin de recouvrir le mélange de confiture sur les poules. Placez les poules sur une grille de cuisson à 225°F (107°C) et placez la grille à l'intérieur du fumoir et laissez cuire entre 2 et 2 1/2 heures. Avant de servir, appliquez le reste du mélange de confiture sur les poules en utilisant le pinceau.

FILET MIGNON FUMÉ Pour 20 personnes

INGRÉDIENTS:

4 livres (1,8 kg) de filets de boeuf
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 gousses d'ail (écrasées)
Sel
Poivre moulu

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:

Copeaux de prosopis ou de cerisier

INSTRUCTIONS:

Assaisonnez la viande en utilisant les gousses d'ail, le sel et le poivre. Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle à frire. Saisissez la viande des deux côtés. Ceci permettra de piéger le jus à l'intérieur de la viande avant de la fumer. Enveloppez chaque filet dans du papier d'aluminium épais en laissant le dessus de chaque papier ouvert. Aspergez un peu d'huile d'olive sur chaque filet. Placez les filets enveloppés dans leur papier d'aluminium dans le fumoir à 225°F (107°C) et laissez cuire pendant 20 à 30 minutes. Les filets à demi-saignants auront une température interne de 140°F (60°C) lorsque vous vérifiez leur température en utilisant un thermomètre. Laissez la viande légèrement refroidir puis découpez les filets en des tranches 13 mm d'épaisseur. Servir à température ambiante.

SOC DE PORC FUMÉ Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS:

7 livres (3,1 kg) de soc de porc frais
1/2 cuillère à café de sel
1/4 tasse de sucre brun
2 cuillères à soupe de poudre de chili

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:

Copeaux de pommier

INSTRUCTIONS:

Mélangez les ingrédients et faites pénétrer le mélange dans la viande en massant. Cuisez le soc de porc dans le fumoir pendant 5 heures à 225°F (107°C) en utilisant des copeaux de bois de pommier pendant les 3 premières heures. Après 5 heures de cuisson, retirez la viande et enveloppez-la dans du papier d'aluminium épais. Cuisez-les pendant encore 1 à 1 1/2 heure. La température interne de la viande devrait être de 160°F (71°C). Servir.

JAMBO GLACÉ AU SYROP D'ÉRABLE Pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS:

Un jarret ou soc de porc de 5 à 7 livres (2,2 à 3,1 kg) (complètement cuit, non désossé)
1 1/2 tasse de syrop d'érable
1 cuillères à café de poudre de gingembre
1/4 cuillères à café de poudre de noix de muscade
1/2 cuillère à café de mélange d'épices « Allspice »
16 clous de girofle entiers
1 boîte d'ananas en tranches (en boîte)
1 pot de cerises marasquin

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:

Copeaux de caryer ou de prosopis

INSTRUCTIONS:

Retirez la peau épaisse et coupez le gras afin qu'il ne reste qu'une couche de gras ne dépassant pas 13 mm d'épaisseur sur le jambon. Effectuez des incisions dans le jambon. Mélangez le syrop, le gingembre, la noix de muscade et le mélange d'épices « Allspice » dans un petit bol. Placez le jambon dans un grand plat et appliquez le mélange de syrop sur le jambon avec un pinceau. Laissez le jambon macérer dans le mélange de syrop pendant 1 à 2 heures en appliquant fréquemment le mélange de syrop sur le jambon avec le pinceau jusqu'à ce que le jambon soit à la température ambiante. Lorsque vous êtes prêts à fumer le jambon, retirez-le du récipient et placez les clous de girofle dans les incisions qui ont été effectuées dans le jambon. Placez le jambon dans le fumoir à 225°F (107°C). Laissez cuire pendant 2 à 3 heures. Utilisez un pinceau afin de recouvrir le jambon avec le mélange de syrop lors de la cuisson. Avant la dernière heure de fumage, décortiquez le jambon avec les tranches d'ananas en boîte et les cerises et recouvrez à nouveau le jambon avec le mélange de syrop en utilisant le pinceau. La température interne du jambon devrait se trouver entre 130°F to 140°F (54°C à 60°C) lorsqu'il est complètement cuit.



DINDE FUMÉE Pour 6 à 8 personnes

INGRÉDIENTS:

10 à 14 livres (4,5 à 6,3 kg) de dinde
1 cuillère à soupe de sel
2 cuillères à soupe de sucre
1 pomme (évidée, pelée et coupée en quartiers)
2 oignons de taille moyenne (coupés en quartiers)
4 branches de céleri avec leurs feuilles
1 à 2 cuillères à café de cannelle

BOIS RECOMMANDÉ POUR LE FUMAGE:

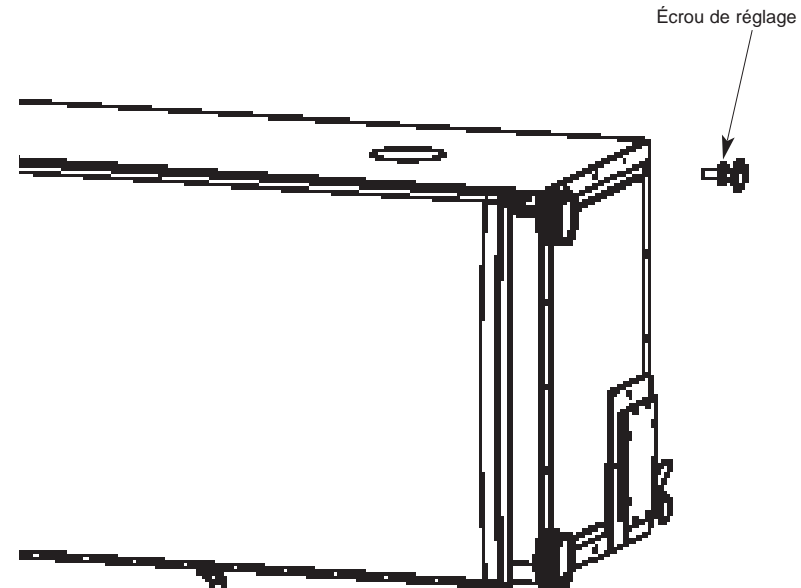
Copeaux de caryer ou de pommier

INSTRUCTIONS:

Décongelez la dinde en suivant les instructions de l'étiquette si nécessaire. Retirez les abattis et le cou. Rincez la dinde et séchez-la avec un chiffon en tapotant. Saupoudrez du sel dans l'orifice de la dinde. Mélangez le sucre et la cannelle dans un petit bol. Recouvrez les morceaux de pommes dans le mélange. Farcissez la dinde en insérant la pomme, l'oignon le céleri dans l'orifice. Attachez les pattes au croupion en utilisant des broches ou du fil de cuisine. Soulevez les extrémités des ailes puis rabattez-les vers l'arrière afin de les replier sous la dinde. Réglez le fumoir à 225°F (107°C). Placez la dinde sur la grille de cuisson et laissez cuire la dinde pendant 8 à 12 heures ou jusqu'à ce que la température interne de la dinde atteigne 180°F (82°C). Couvrez la dinde et placez-la au réfrigérateur ou laissez-la reposer à la température ambiante pendant 20 minutes avant de la découper. Servir.

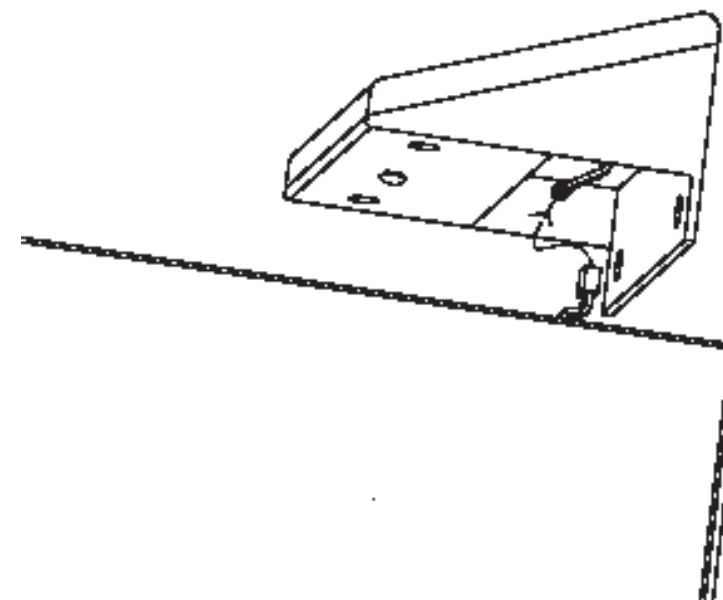
DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

Outil nécessaire pour l'assemblage: Un tournevis cruciforme à tête Phillips.



Étape 1

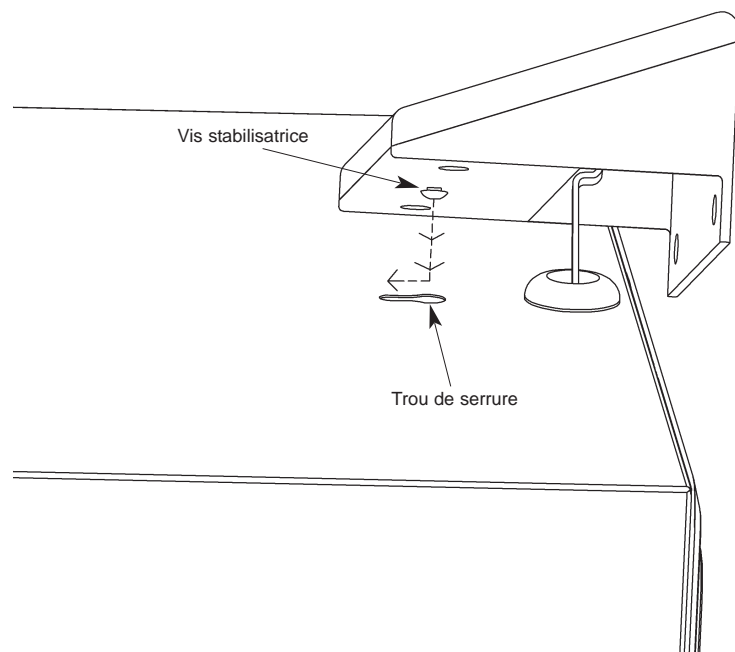
Réglez les pieds en les tournant dans la sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre afin que le fumoir soit à niveau lorsque la machine est debout. Une fois à niveau, bloquez les pieds arrière en les fixant avec les écrous de réglage fournis.



Étape 2

Placez le panneau de commande sur le dessus du fumoir. Alignez la fente du connecteur de fil du panneau de commande avec la patte du connecteur de fil situé sur le fumoir et raccordez-les l'un à l'autre.

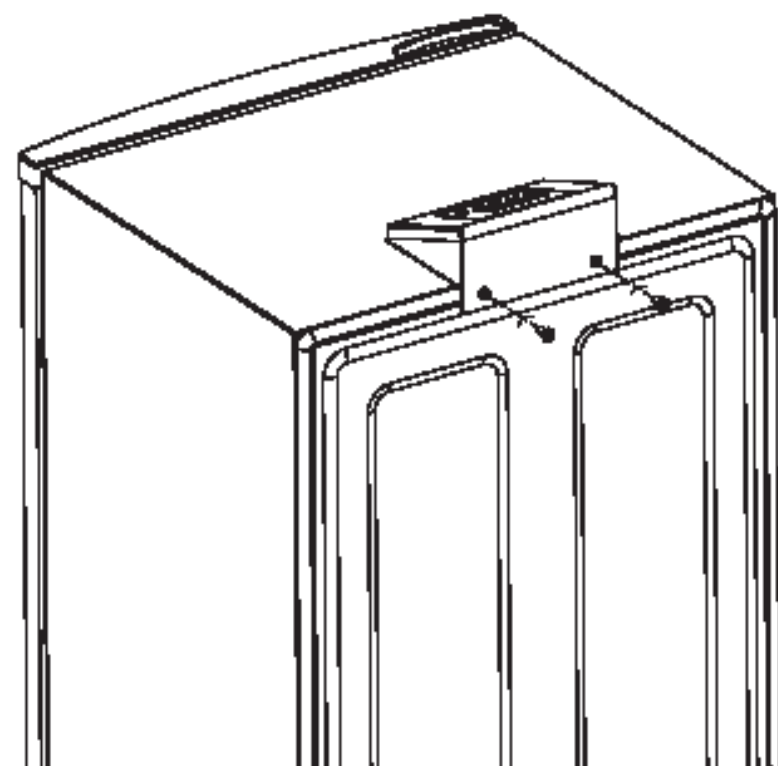
DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE - suite



Étape 3

Installez le panneau de commande en insérant la vis stabilisatrice dans l'orifice en forme de trou de serrure comme illustré.

Remarque: La vis stabilisatrice risque de devoir être légèrement réglée pour que le panneau soit solidement installé.



Étape 4

Fixez le panneau de commande du fumoir en utilisant deux (2) vis à tête cylindrique bombée de m5X.08x10 fournies.

Remarque: Ne pas trop serrer.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE FONCTIONNEMENT DU FUMOIR

- La température maximum consignée est 275°F (135°C).
- Le chargeur de copeaux de bois et le compartiment à copeaux de bois DOIVENT ÊTRE installés lorsque vous utilisez le fumoir. Ceci permet de réduire les poussées de flamme brusques.
- Les copeaux de bois doivent être utilisés afin de produire de la fumée et de donner à la viande sa saveur.
- Reportez-vous au chapitre « Guide de fumage des viandes » de ce manuel.
- Cet appareil est un fumoir. Il produira beaucoup de fumée lorsque vous utilisez des copeaux de bois. La fumée s'échappera par les raccords et l'intérieur du fumoir deviendra noir. Ceci est normal.
- Vérifiez le récipient à graisse à l'arrière du fumoir lors de la cuisson. Videz le récipient à graisse avant il est plein. Le récipient à graisse risque de devoir être vidé régulièrement lors de la cuisson.
- Ne pas laisser les cendres froides dans le compartiment à copeaux de bois. Videz le compartiment à copeaux de bois lorsque les cendres sont froides.
- Ne pas ouvrir la porte du fumoir à moins que cela s'avère nécessaire. Le fait d'ouvrir la porte laissera la chaleur s'échapper et risque de provoquer une poussée brusque de flammes. Fermez la porte afin de stabiliser à nouveau la température et arrêtez toute poussée de flammes brusque.
- Ne pas laisser de cendres provenant de bois précédents dans le compartiment à bois. Le compartiment devrait être vidé et nettoyé à chaque fois avant d'utiliser le fumoir afin d'éviter toute accumulation de cendres.

NETTOYAGE DU FUMOIR

Utilisez un liquide à vaisselle doux pour nettoyer les grilles de cuisson, le bol d'eau et le bac d'égouttage. Rincez-les et séchez-les complètement.

Nettoyez fréquemment le compartiment à copeaux de bois et le chargeur de copeaux de bois afin de retirer toute accumulation de cendres, de résidus et de poussière.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du fumoir en essuyant simplement les surfaces avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produit de nettoyage. Assurez-vous de bien sécher complètement ces surfaces.

Nettoyez OBLIGATOIREMENT le joint de porte et le raccord intérieur dans lequel le joint se loge après chaque utilisation afin de maintenir le joint en bon état.

VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE LE CORDON D'ALIMENTATION EST DÉBRANCHÉ ET QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.



MODE D'EMPLOI DU PANNEAU DE COMMANDE

Il est inutile de préchauffer cet appareil.

Remarque: Les rayons directs du soleil interfèrent avec la capacité à lire l'affichage DEL, protégez-le de la lumière si nécessaire.

Pour régler la température:

- Pressez le bouton « ON » (marche).
- Pressez une fois le bouton « SET TEMP » (réglage de temp.), l'affichage se mettra à clignoter.
- Utilisez +/- pour régler la température.
- Pressez à nouveau le bouton « SET TEMP » (réglage de temp.) pour consigner et bloquer la température.

Remarque: Le fumoir ne commencera pas à chauffer tant que la minuterie n'a pas été programmée.

Pour régler la minuterie :

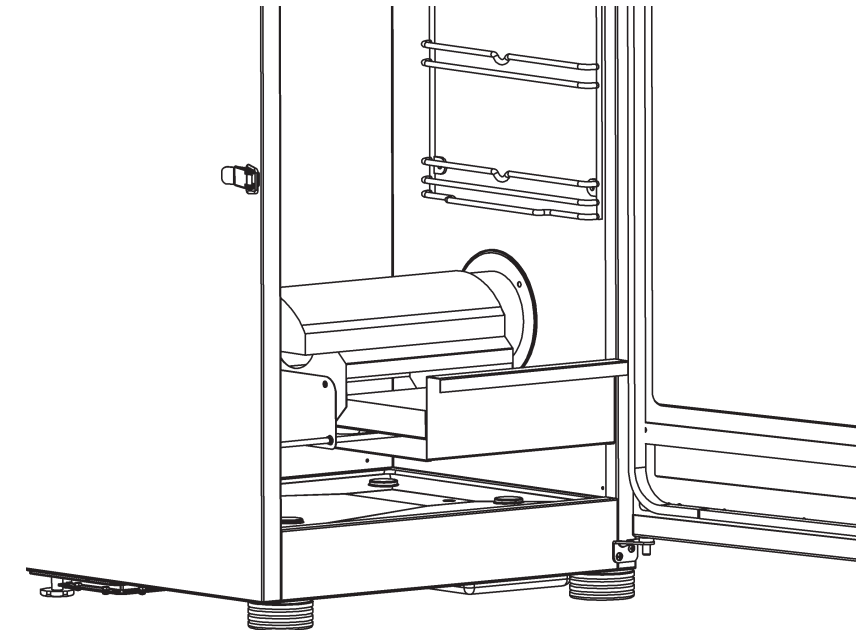
- Pressez une fois le bouton « SET TEMP », l'affichage des heures se mettra à clignoter.
- Utilisez +/- pour régler les heures.
- Pressez à nouveau le bouton « SET TEMP » pour programmer les heures. L'affichage des minutes se mettra à clignoter.
- Utilisez +/- pour régler les minutes.
- Pressez « SET TEMP » pour programmer les minutes et commencer le cycle de cuisson.

La chaleur s'éteindra à la fin de la minuterie.

Pour REPROGRAMMER le panneau de commande :

Si le panneau d'affichage indique une erreur, éteignez le fumoir, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant, attendez dix secondes, rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant puis rallumez le fumoir. Ceci remettra à zéro le panneau de commande.

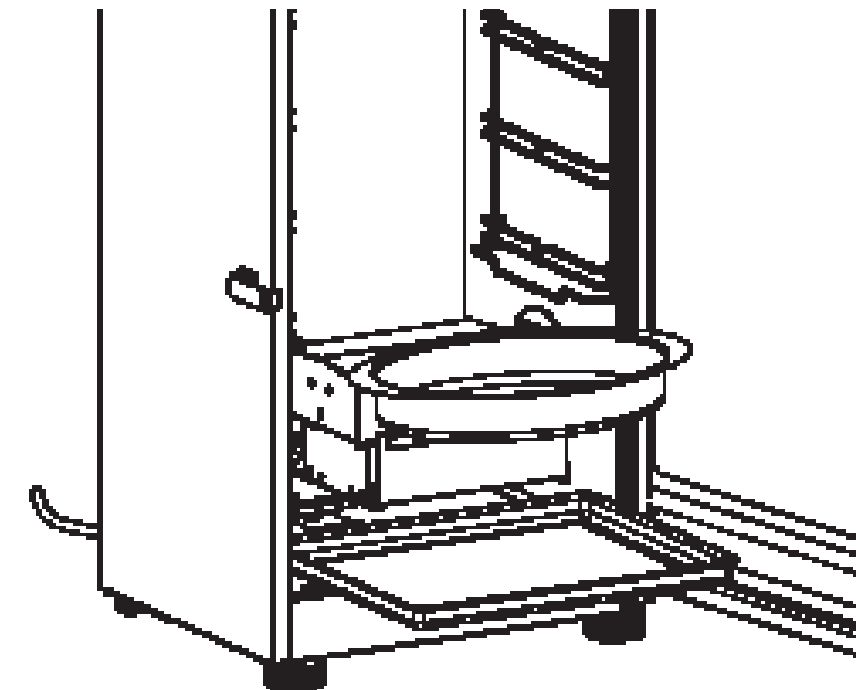
DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE - suite



Étape 5

Placez le compartiment à copeaux de bois dans le fumoir comme illustré.

Remarque: Le chargeur de copeaux de bois et le compartiment à copeaux de bois DOIVENT ÊTRE en place lorsque vous utilisez le fumoir. Ceci permet de réduire les poussées de flamme brusques.



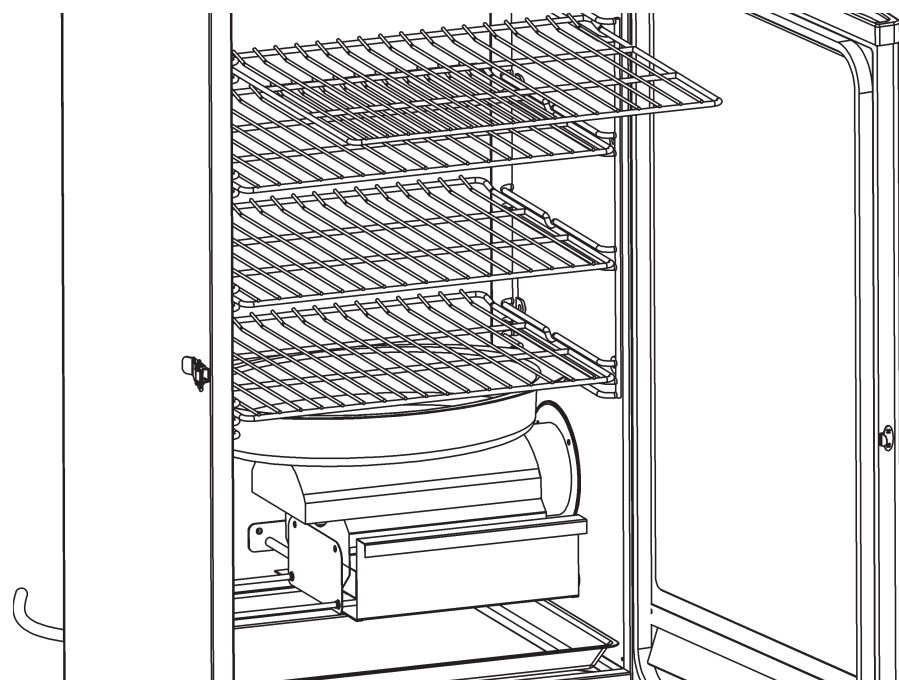
Étape 6

Placez le bol d'eau dans le support inférieur à l'intérieur du fumoir.

Alignez la trou de bac d'égouttage avec la base du fumoir et placez le bac d'égouttage dans le fumoir, sous l'élément chauffant comme illustré.

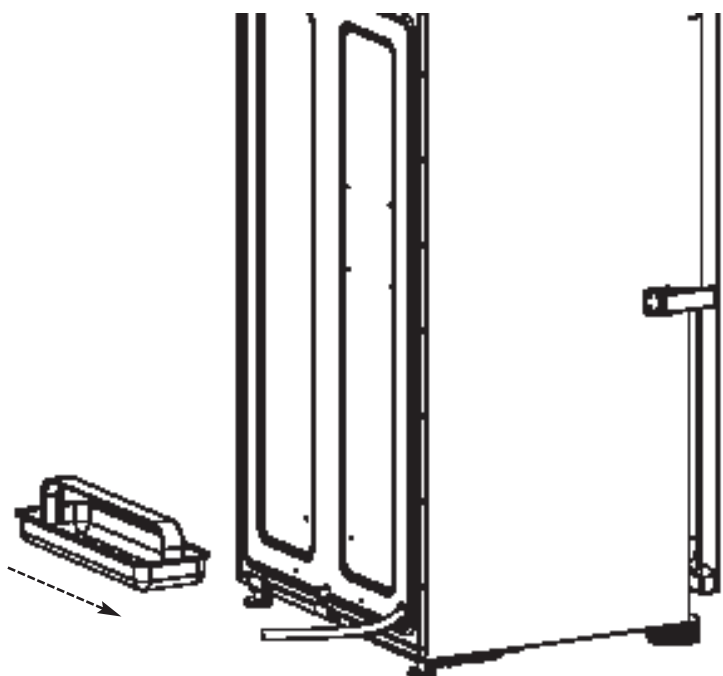
Remarque: Le bol d'eau doit toujours être en place lors du fumage même s'il n'y pas d'eau ou d'autre liquide dans le bol. Le bol empêchera les aliments de goutter sur le cover de cao compartiment à copeaux de bois.

DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE - suite



Étape 7

Glissez les grilles de cuisson sur les pièces de guidage à l'intérieur du fumoir.

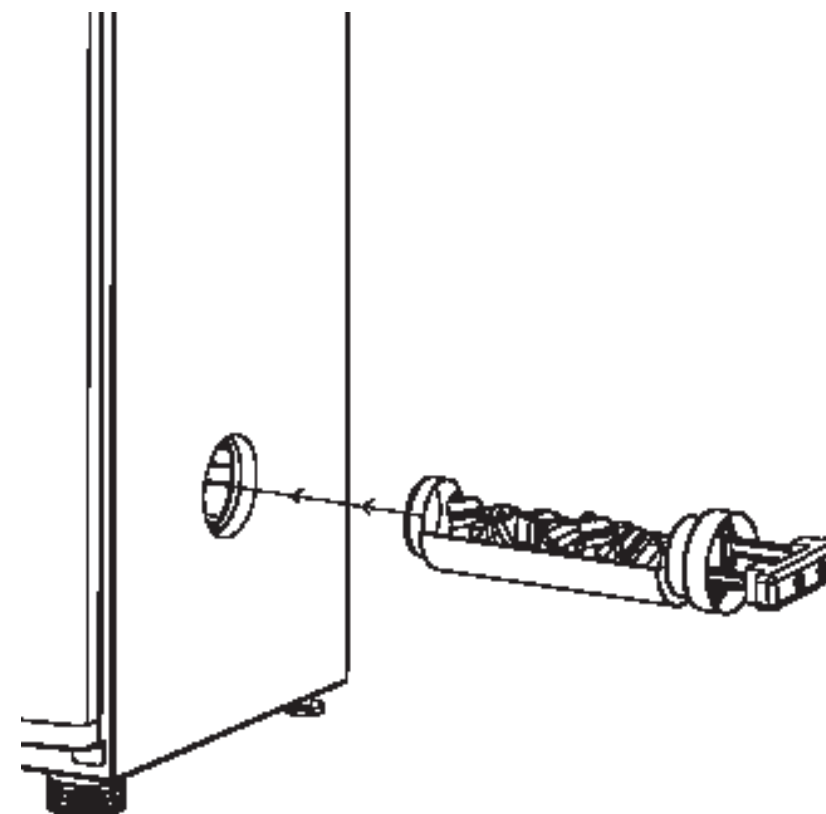


Étape 8

Glissez les pattes de support situées au dos récipient à graisse sur l'arrière du fumoir jusqu'à ce que le récipient à graisse s'arrête.

Le fumoir est prêt à fonctionner.

FONCTIONNEMENT DU CHARGEUR DE COPEAUX DE BOIS



Laissez tremper 1/2 tasse de copeaux de bois dans de l'eau pendant 30 minutes.

Lorsque le fumoir atteint la température de fonctionnement désirée, placez une tasse de copeaux de bois dans le chargeur de copeaux de bois.

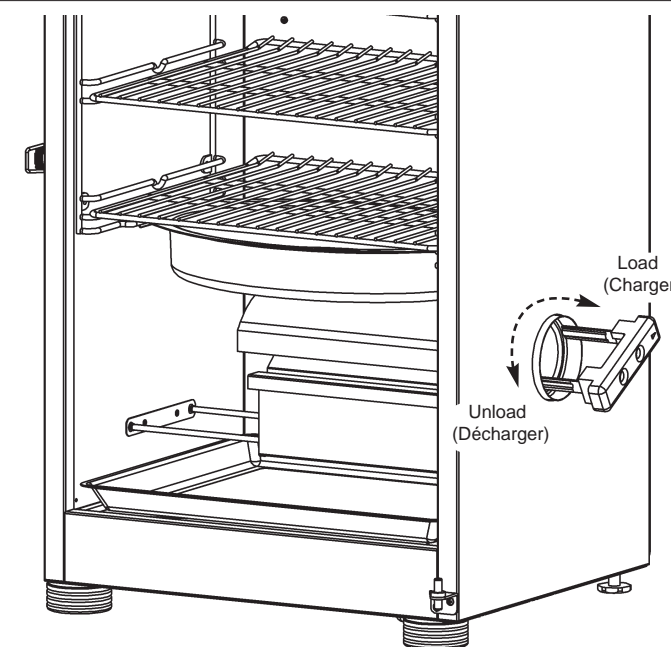
Ne jamais utiliser plus d'une tasse de copeaux de bois à la fois.

Insérez le chargeur de copeaux de bois dans le fumoir. Les copeaux de bois devraient être au même niveau que le bord du chargeur de copeaux de bois. Utilisez jamais grand pièces des bois.

Tournez la poignée du fumoir afin de la régler sur « Unload » (Décharger). Le bois tombera dans le compartiment à copeaux de bois. Tournez la poignée afin de la régler sur « Load » (Charger) et laissez le chargeur de copeaux de bois en place à l'intérieur du fumoir.

Vérifiez régulièrement le compartiment à copeaux de bois afin de vous assurer que le bois se consomme correctement. Ajoutez des copeaux de bois si nécessaire.

Le chargeur de copeaux de bois doit être complètement retiré du fumoir lorsque vous vérifiez le niveau des copeaux de bois.



Ajouter plus de bois lors du fumage:

Attention: Maintenez la porte fermée lorsque vous ajoutez des copeaux de bois.

Remarque: Le chargeur de copeaux de bois sera CHAUD même si la poignée ne l'est pas. Pour ajouter du bois, tournez la poignée à la position « Load » (Charger) du fumoir.

Retirez le chargeur de copeaux de bois du fumoir.

Placez les copeaux de bois dans le chargeur de copeaux de bois et insérez-le à nouveau dans le fumoir.

Tournez la poignée à la position « Unload » (Décharger) du fumoir. Le bois tombera dans le compartiment à copeaux de bois.

La température risque de brèvement s'élever lorsque vous ajoutez du bois. Elle se stabilisera rapidement. Ne pas régler la température.



ATTENTION



Une poussée de flamme brusque risque de se produire en ouvrant la porte. Si les copeaux s'enflamment brusquement et provoquent une poussée de flamme, fermez immédiatement la porte, attendez que les copeaux de bois se consomment puis ouvrez à nouveau la porte. Ne pas pulvériser avec de l'eau.