

## Instructions pour le fumeur

### Remarques sur l'utilisation du four de fumage

- Le support doit être résistant au feu
- Ne l'installez jamais à proximité de matériaux inflammables
- Assurer une distance latérale suffisante des composants avec des matériaux inflammables
- Tenez les enfants éloignés du four à fumer lorsqu'il est en marche
- Ne transportez pas le four à fumer lorsqu'il est en marche
- Aucune modification du four de fumage n'est autorisée
- Protégez l'appareil de l'humidité

### Raccordement du four de fumage à la cheminée

1. Un flux d'air parfait de la cheminée est essentiel pour fumer sans entrave!
2. Le tuyau de raccordement entre l'armoire et le conduit de fumée ne doit avoir qu'un seul coude, si possible.
3. Le maître ramoneur de votre district se fera un plaisir de vous conseiller sur le meilleur emplacement pour l'installer, ainsi que de répondre à toutes vos questions sur les raccordements!

### Fonctionnement du four de fumage à froid

1. La poussière de bois doit être complètement sèche. Si la poussière de bois n'est pas sèche, l'allumage est difficilement possible et la combustion s'arrête souvent.
2. Récupérez toujours la poussière de bois d'une scierie et non de l'atelier d'un menuisier ou d'un ébéniste. La poussière de bois obtenue peut être contaminée par des résidus de peinture ou de produits de préservation du bois (vapeurs nocives). Naturellement, nous pouvons également vous fournir la poussière de bois à fumer appropriée. Demandez-nous !!
3. L'armoire à fumer doit fonctionner sans produits à fumer lors de la première opération de fumage, afin que les éventuelles odeurs industrielles s'évaporent.
4. Après cette "phase de fumage", le fumage du jambon ou des saucisses peut commencer.
5. Pour ce faire, les produits à fumer peuvent être suspendus à distance les uns des autres sur des tiges métalliques (fournies avec l'équipement standard), afin que les aliments fumés ne soient pas en contact direct.
6. Remplissez le bac à poussière de bois à fumer, qui est divisé au milieu, avec de la poussière de bois à fumer afin que la division reste visible. Appuyez légèrement sur la poussière.
7. Faites brûler la poussière de bois à fumer sur l'un des côtés. D'aide possible pour cela: déchirez un sous-bocks et allumez-le, ou utilisez un allumeur organique (cela peut également être obtenu chez nous), par exemple.
8. Lorsque la poussière de bois à fumer commence à briller, poussez le bac à poussière de bois à fumer dans le four à fumer, fermez la porte du four et ouvrez le contrôleur d'air coulissant (situé sur le conduit).
9. Vérifiez la combustion et réglez l'entrée d'air, de sorte qu'il n'y ait pas de température excessive dans le four de fumage.
10. Selon le type ou la qualité de la poussière de bois, une opération de fumage est terminée au bout de 3 à 5 heures. Il est recommandé (dans le cas de marchandises devant être fumées sur plusieurs jours) de ne fumer qu'un seul plateau rempli par jour, afin que les marchandises à fumer puissent toujours refroidir entre deux fumages.
11. Pendant le fumage à froid, la température ne doit pas dépasser 30 - 35 ° C (avec différents produits à fumer encore plus bas).
12. La durée du processus de fumage dépend du type d'aliment fumé utilisé.
13. L'armoire à fumer peut également être utilisée comme armoire de rangement après le fumage. Equipé d'une moustiquaire, vous pouvez également y stocker vos aliments fumés après le fumage.