

farmer grill

Mode d'emploi – Smoker

Nous vous félicitons cordialement de l'achat de votre nouveau *farmer grill*! Maintenant vous avez un produit de qualité élevée et la typique manière de faire un barbecue aux Etats-Unis à la maison. Si vous observez les renseignements suivants, le *farmer grill* peut vous faire plaisir longtemps.

Lancer le feu

Avant le premier barbecue, le grill doit être allumé environ 1 à 1 ½ heures auparavant à une température d'environ 150 degrés. Cela est nécessaire pour que l'intérieur du grill soit prêt à l'utilisation et pour que la couleur, qui est résistante à la chaleur jusqu'à 450 degrés, puisse être brûlée extérieurement.

Attention: La température ne doit pas dépasser 200 degrés! Quand l'intérieur de votre grill est noir et couvert de fumée, il est prêt pour le barbecue. Pendant le procédé mentionné ci-dessus, le couvercle de la chambre de combustion ne doit pas être fermé complètement. Seulement à la fin de ce procédé, on peut le fermer pour quelques minutes.

Attention!!! Prudence!!! Danger!!!

- Ce barbecue devient très chaud et on ne doit pas le déplacer pendant utilisation!
(Danger de brûlure!!!)
- Ne faites pas de barbecue dans des chambres fermées, sous un auvent ou près d'un mur de maison!
(Risque d'incendie!!!)
- Ne laissez pas s'approcher ni enfants ni animaux domestiques auprès du barbecue!
Pendant et même plusieurs heures plus tard, le barbecue est très chaud!
(Danger de brûlure!!!)
- Pour allumer le grill de nouveau, n'utilisez pas d'alcool, d'essence ou de liquides comparables!
(Danger d'explosion!!!)
- En installant le grill, il est important que vous veilliez à une bonne stabilité du grill!
(Il pourrait basculer!!!)
- Après le barbecue, laissez le charbon s'éteindre et ne l'éteignez pas avec de l'eau. Ne déversez jamais le charbon brûlant sur le gazon, sous les buissons ou dans le champ.
- Par sécurité, n'éliminez seulement le charbon et la cendre que lorsqu'ils sont déjà froids et ne remplissez jamais de cartons ou de récipients plastiques.

Allumer du feu

Il y a différentes manières d'allumer votre feu. Il est important que vous ne mettiez pas en danger votre vie, celle de vos enfants, de vos copains ou de vos voisins! C'est pourquoi, vous devriez observer quelques conseils: Ouvrez la valve de réglage de la chambre de combustion et la valve d'aération de la cheminée. Avec un morceau de bois, vous pouvez allumer le feu et remettre de temps en temps des plus gros morceaux de bois ou de charbon dedans. Ainsi, vous atteignez vite la température recommandée avec relativement peu de

farmer grill

bois ou de charbon. Fermez maintenant lentement et régulièrement tant la valve de réglage que la valve d'aération. Plus vous souhaitez augmenter la température, plus les valves doivent être ouvertes. Si vous devez remettre du bois ou charbon, amassez le charbon restant et remettez du bois ou du charbon en ouvrant de nouveau légèrement la valve de réglage et d'aération pour augmenter l'arrivée d'air.

Cuisson indirecte

Allumez le bois et le charbon dans la chambre de combustion. Si vous n'utilisez pas d'aide chimique pour allumer le feu, vous pouvez immédiatement commencer à griller indirectement. Si vous utilisez de l'aide chimique pour allumer le feu, nous vous prions de procéder d'après les instructions de votre produit. Suivant la fragilité et le temps de cuisson, vous mettez vos grillades près de la chambre de combustion (plus chaude) ou près de la cheminée (moins chaude). Vous pouvez régler la température désirée avec la valve de réglage de la chambre de combustion. La température optimale se situe entre 130 et 180 degrés. Si des flammes de la chambre de combustion vont au compartiment du cuisson, réduisez l'arrivée d'air de la chambre de combustion jusqu'à ce que le feu ait la bon ampleur. Un des grands **avantages** de cuire indirectement est que les graisses ne peuvent pas s'écouler dans la braise et qu'ainsi il est impossible que des toxines se produisent. De cette façon, les grillades ne peuvent pas brûler.

Cuisson directe

Si vous avez besoin d'une surface du barbecue supplémentaire, vous pouvez aussi allumer le feu directement avec du bois ou du charbon dans le compartiment de cuisson ou mettre des grillades dans la chambre de combustion. Veillez, dans ce cas précédant, à ce que le feu ne brûle plus, mais qu'il y ait une braise. En grillant directement, vous atteignez dans le compartiment de cuisson de très hautes températures de cuisson de plus de 200 degrés.

Renseignement: Ne mettez seulement les grillades sur la grille que lorsque le combustible (bois, charbon) est couvert de cendres!

Griller indirectement avec une température basse et un goût de bois

Ici, c'est le même procédé que pour griller indirectement. Vous allumez le bois ou le charbon dans la chambre de combustion. Ensuite, vous remettez des morceaux de bois ou de charbon supplémentaires sur la braise en laissant la valve de réglage de la chambre de combustion complètement ouverte. Le couvercle de la chambre de combustion devrait être ouvert partiellement. Vous pouvez juste après mettre les grillades sur le grill dans le compartiment de cuisson. Maintenant vous pouvez cuire vos grillades avec une température relativement basse d'environ 120 à 130 degrés. Plus vous fermez la valve de réglage, la valve d'aération et surtout le couvercle de la chambre de combustion, plus intense devient le goût de bois et de fumée de votre viande ou vos saucisses. Pour cette raison, la qualité du bois est ici décisive. En cas de long temps de cuisson, le meilleur, c'est utiliser du bois au début et à la fin, mais entre-temps du charbon de bois pour que les grillades puissent être cuites doucement sans obtenir un goût de fumée trop fort.

Avantage: De cette manière vous ne devez pas ni tourner ni surveiller vos grillades. De temps en temps, vous pouvez couper des tranches de votre viandes ou de vos saucisses et laisser cuire le reste dans le compartiment de cuisson.

Fumer

Ici, c'est le même procédé que pour griller indirectement. Utilisez, si cela est possible, du bois aromatique (par exemple, du bois d'un arbre fruitier comme cerisier, pommier, etc.) ou sciure de baies de genièvre et fermez la valve de réglage ainsi que la valve d'aération. En raison de la faible circulation d'air, vous atteignez une température relativement basse. Plus

farmer grill

la température est basse, plus les grillades peuvent être fumées longuement. Vous pouvez fumer à chaud à une température de 60 à 80 degrés.

Cuire

Vous pouvez faire des pizzas ou du pain sans problème dans le compartiment de cuisson avec du bois bien consommé.

Temps de cuisson:

- pizza (sur plaque du four): environ 10 à 15 minutes à 220 degrés
- tarte à l'oignon ou tarte aux pommes: environ 40 minutes à 200 degrés
- pain: par kilogramme de pâte: environ 45 minutes à 180 degrés

Cuisiner et rôtir

Sur la plaque à cuisiner au-dessus de la chambre de combustion, vous pouvez cuisiner et rôtir. En plus, on peut tenir le repas au chaud ou préchauffer des assiettes. Pour cuisiner, on allume le feu du côté frontal.

Goût de bois et de fumée

Vous pouvez déterminer et doser le goût de bois et de fumée vous-même sans problème avec les moyens suivants:

- choix de la variété à griller
- choix du genre du bois
- position du couvercle de la chambre de combustion
- réglage de la valve d'aération de la chambre de combustion et de la cheminée
- temps de cuisson
- température

Respectez les instructions suivantes: Plus haute la température est, plus vite vous pouvez cuire. Mais de cette manière la nourriture perd aussi la plupart de son jus. Plus vous cuisez longuement, plus intense reste le goût naturel et le goût de bois dans vos grillades.

En général

Le *farmer grill* est fabriqué en acier massif. Les grills sont en acier inoxydable, la grille dans la chambre de combustion est en acier. Le *farmer grill* a des roues gommées ainsi qu'un thermomètre pour l'exacte détermination de la température de cuisson. En dessous du compartiment de cuisson se trouve un tube. Là, un collecteur (petit seau) recueille la graisse coulante.

Entretien et nettoyage

Après avoir utilisé votre *farmer grill*, vous devriez respecter quelques règles qui vous laisseront jouir de ce barbecue pour beaucoup de décennies.

Ce à quoi vous devriez faire attention après refroidissement de votre *farmer grill*:

Nettoyage de la chambre de combustion

Il est très important que vous retiriez la cendre de la chambre de combustion avant que l'humidité s'ajoute à la cendre froide. La cendre est salifère et attaque de ce fait l'intérieur humide de la chambre de combustion. Ainsi, la chambre de combustion pourrait être endommagée par la rouille pendant des années.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Les grilles peuvent être nettoyées avec une brosse usuelle après que le *farmer grill* ait refroidit.

Nettoyer le compartiment de cuisson est très facile et vite fait. Brossez le côté intérieur du compartiment de cuisson avec votre brosse et assez d'eau chaude. De cette façon, les

farmer grill

restes croûteux du repas et de la marinade peuvent s'enlever très vite. N'utilisez seulement la quantité d'eau chaude nécessaire sans produits de nettoyage supplémentaires.

Entretien extérieur/Couleur

Votre **farmer grill** était traité avec une couleur résistante au feu. Pourtant, il est nécessaire de le repeindre de temps en temps.

Dès que vous constaterez des signes de rouille, brossez la rouille avec une brosse en acier et laquez le grill avec une couleur résistante au feu. Vous pouvez acheter cette couleur dans la plupart des hypermarchés de l'outillage et des matériaux. Protégez votre **farmer grill** contre toutes influences météorologiques et utilisez une housse conforme. Une housse appropriée pour ce modèle est aussi disponible chez nous comme accessoire. Il est possible que le grill rouille après un certain temps passé à l'extérieur. Mais cela n'influence pas du tout le côté intérieur, parce qu'il est recouvert par une couche de fumée et de graisse.

Garantie

Nous vous accordons une garantie de **5 ans** sur tous les matériels, hors de bois, du grill, sur son état de marche et sur une éventuelle corrosion (seulement de l'extérieur à l'intérieur!), en cas de traitement approprié, maintenance et soin (cf ci-dessus). Par contre, une formation de rouille liée aux conditions météorologiques sur des parts individuelles du grill est exclue de la garantie. Nous vous prions de garder votre récépissé de paiement, comme la date d'achat est décisive pour le début de la garantie.

Amusez-vous bien avec votre nouveau barbecue!

Votre équipe **farmer grill**



- Schnelle Grillbereitschaft
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Gesünderes Grillen



Si vous avez des problèmes ou questions supplémentaires, veuillez nous contacter:

Suisse

Thosa Trade GmbH • Blegistrasse 23 • Postfach 26 57 • 6342 Baar

Téléphone: +41 (0) 41 7608787 • Fax: +41 (0) 41 7604360

Allemagne

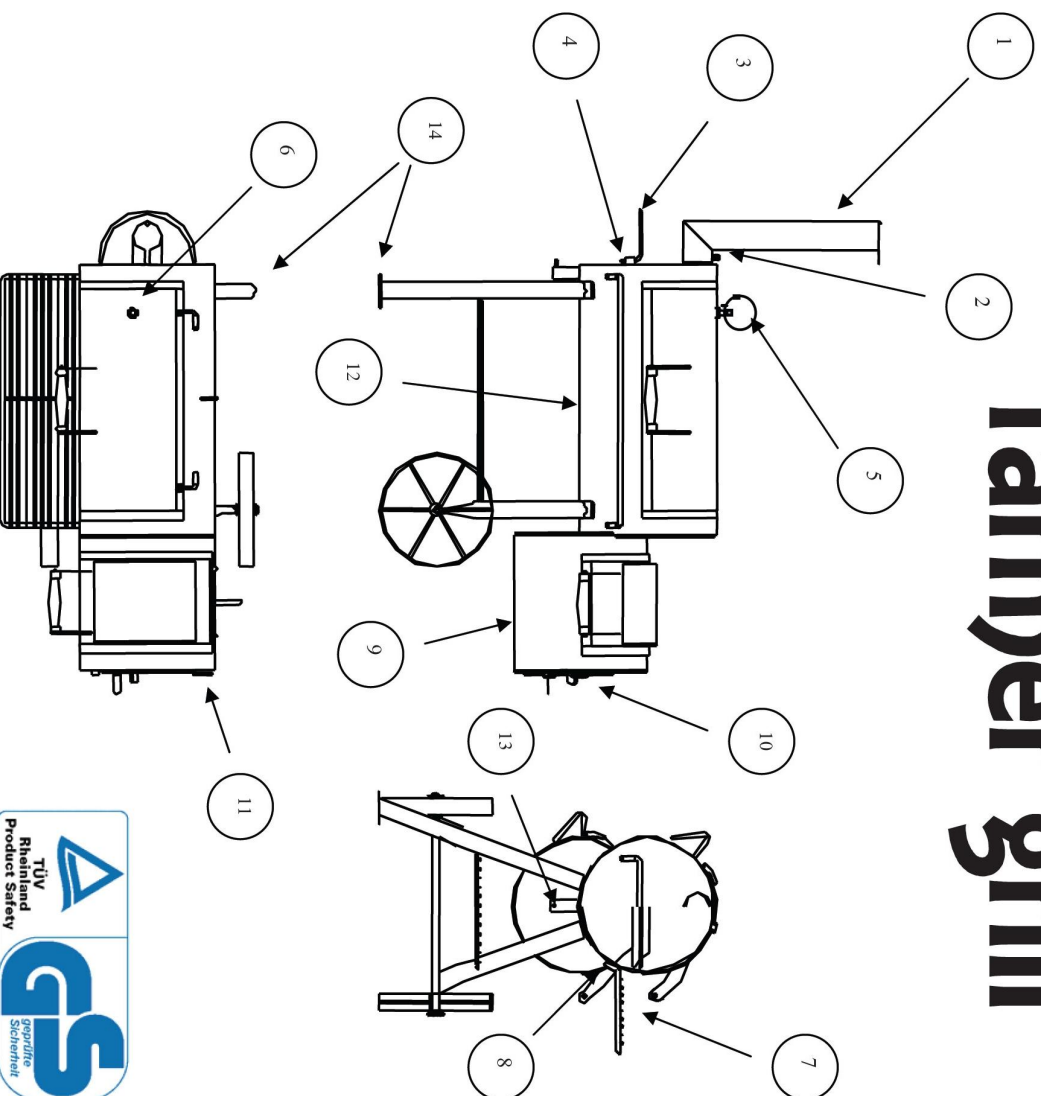
Thosa Trade • Schaffhauser Straße 27 • 79798 Jestetten

Téléphone: +49 (0) 7745 928019 • Fax: +49 (0) 7745 928022

Internet: www.thosa-trade.com

Courriel: info@thosa-trade.com

farmer grill



Instructions d'installation

L'installation de votre **farmer grill** peut s'effectuer facilement de quelques coups de main:

- Mettez la cheminée (1) sur l'orifice de cheminée et fixez-la avec la vis de cheminée (2).
- Appliquez la poignée de transport (3) dans les supports correspondants (4) sur le côté frontal du grill.
- Mis en place du thermomètre (5) dans l'ouverture filetée (6) prévue sur le couvercle du compartiment de cuisson et arrêtez avec la vis de fixation. Ne resserrez la vis que légèrement pour éviter que le pas de vis ne soit forcé.
- Posez la plaque frontale (7) sur le support (8) au-dessous de l'orifice du compartiment de cuisson.
- Maintenant, mettez la grille pour le charbon de bois par l'orifice latéral (10) dans la chambre de combustion (9).
- Accrochez la valve d'aération dans la charnière (11).
- Mettez les deux grandes grilles (en acier inoxydable) dans le compartiment de cuisson (12). A présent mettez les deux petites grilles dans la chambre de combustion (9) si vous voulez cuire directement sur la braise.
- Finalement, accrochez le collecteur (petit seau de zinc) pour recueillir les résidus liquides, au crochet en dessous du tube (13) et placez les deux embouts en plastique sur le bas des pieds (14).
- En plus, vous recevrez un bac à cendres pour gratter et nettoyer la chambre de combustion et le compartiment de cuisson.

Amusez-vous bien avec votre **farmer grill**

Si vous avez des problèmes ou questions supplémentaires, veuillez nous contacter:

Internet: www.thosa-trade.com Courriel: info@thosa-trade.com

Suisse: Thosa-Trade GmbH, Bleigasse 23, Postfach 28 57, 6342 Baar, Téléphone: +41 (0) 41 7608787, Fax: +41 (0) 41 7604360

Allemagne: Thosa Trade, Schmalhauser Strasse 27, 79798 Vetsellen, Téléphone: +49 (0) 7745 928019, Fax: +49 (0) 7745 928022