

TRUE NORTH



APPAREIL ÉLECTRIQUE POUR
LE FUMAGE DES ALIMENTS



Manuel d'Instruction et d'Entretien

MODÈLE 11001 APPAREIL ÉLECTRIQUE
POUR LE FUMAGE DES ALIMENTS

IMPRIMÉ AU CANADA

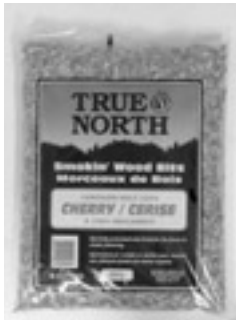
L'APPAREIL À FUMAGE TRUE NORTH

- Maintenant n'importe qui pourra faire économiquement et sans difficulté les viandes et poissons fumés à la maison et à la manière ancienne. Les recettes pour le jerky fumé, le poisson, les saucisses, le jambon et le bacon créent des plats appétissants et délicieux.
- L'appareil électrique de fumage *TRUE NORTH* est portable, solide et facile à utiliser, même pour les débutants.
- Assemblé et prêt à utiliser sur le courant domestique (110 volts).



CONTENU:

- Sac de copeaux parfumés avec différents saveurs
- Grand cabinet en aluminium avec une façade pratique et bien conçue
- 3 étagères en métal servant d'égottoir; elles glissent aisément et sont faciles à nettoyer
- Corde détachable et résistante. L'appareil fonctionne avec un courant de 110 V
- Corde détachable et résistante. L'appareil fonctionne avec un courant de 110 V
- Récipient pour copeaux alimenté d'un courant de 250 watts, doté d'un élément distribuant la chaleur et la fumée uniformément
- Manuel d'instructions détaillées et faciles à suivre ainsi qu'un livre de recettes traditionnelles et innovatrices



Les morceaux de bois parfumés *TRUE NORTH* (pour le fumage) et les copeaux (pour le barbecue) sont spécialement séchés pour vous procurer le meilleur arôme. Les saveurs disponibles sont: hickory, mesquite, pomme, cerise, érable, et aune.

Thompson-Pallister Bait Co. Ltd.
5860 Len Thompson Drive
Lacombe, Alberta
Canada T4L 1E7
Télé: (403) 782-3528
Fax: (403) 782-3533

TABLE DES MATIÈRES:

<u>SECTION</u>	<u>PAGE</u>
1. INTRODUCTION	1
2. PIÈCES COMPOSANT L'APPAREIL	1
3. CARACTÉRISTIQUES	2
4. PRÉCAUTIONS D'USAGE	2
5. INSTALLATION DE L'APPAREIL	3
6. INITIATION DE L'APPAREIL	3
7. SOINS DE L'APPAREIL	4
8. GUIDE D'INTERVENTION	4
9. INFORMATIONS SUR LA GARANTIE	6

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté l'appareil électrique pour le fumage des aliments *True North*. Votre nouvel appareil a été fabriqué au Canada avec des pièces de qualité supérieure et a été monté soigneusement dans les moindres détails.

Prenez le temps de vous familiariser avec les instructions de ce manuel. Si vous vous en servez comme il faut, votre appareil électrique de fumage vous sera utile pendant des années et ne vous causera aucun ennui.

Après avoir lu attentivement ce manuel, conservez-le précieusement afin de l'avoir à votre disposition en temps voulu.

Profitez-bien de votre appareil électrique de fumage *True North*!

PIÈCES COMPOSANT L'APPAREIL

L'appareil électrique pour le fumage des aliments *True North* comprend les pièces suivantes:

- Un cabinet de fumage
- Une porte de cabinet de fumage avec poignée
- Trois clayettes nickelées auto-verrouillantes
- Une lèche-frite en aluminium
- Un plat en acier inoxydable pour les copeaux aromatisés
- Un fil électrique à usage industriel
- Un sac de copeaux aromatisés
- Un manuel d'instruction et d'entretien
- Un livret de recettes

CARACTÉRISTIQUES

ÉLECTRIQUES

- 120 Volts, élément tubulaire de 250 Watts (remplacable, si nécessaire).
- 1 mètre (3 pieds) de fil électrique à usage industriel.

LE CABINET DE FUMAGE

- Le cabinet extérieur: la porte et la lèchefrite sont construits en aluminium pour vous permettre de l'utiliser pendant des années sans entretien spécial.
- À l'intérieur: la paroi inférieure du cabinet de fumage et les supports à coulisse des clayettes sont construits en tôle d'acier galvanisé pour les renforcer et réduire au minimum la voilure causée par la chaleur.
- Les clayettes sont faites de tiges d'acier résistant extra doux, soudées par points et sont nickelées afin de rendre la surface robuste, légère et anti-adhérente.
- Le plat pour les copeaux est construit en acier inoxydable pour la solidité et la résistance à la corrosion.

PRÉCAUTIONS D'USAGE

Avant d'utiliser l'appareil pour le fumage des aliments *True North*, veuillez prendre les précautions suivantes:

- L'appareil produit beaucoup de fumée pendant le processus de fumage. **Utiliser l'appareil seulement dans un endroit bien ventilé.**
- **Mettre l'appareil à fumage sur une surface non-flammable à une distance minimum de 2' de tout matériel inflammable.** Une surface en béton serait parfaite.
- Les pièces de l'appareil ont tendance à chauffer lors de sa mise en opération. **Il est nécessaire d'accorder une attention particulière lorsque vous vérifiez la progression du fumage ou lorsque vous ajoutez des copeaux aromatisés.**
- Vérifier régulièrement la lèchefrite pendant le processus du fumage pour l'empêcher de déborder. **Garder l'appareil immobile pendant le processus du fumage.**

- Utiliser l'appareil avec soin en présence des enfants ou des animaux familiers. **Garder l'appareil hors de la portée des enfants.**
- **Brancher l'appareil sur une prise de terre seulement.** Servez-vous d'une rallonge de 10 pieds (3 mètres) au maximum (approuvé par CSA/UL). Réparer ou remplacer immédiatement les fils électriques endommagés. Mettre l'appareil à fumage à l'abri de la pluie et ne jamais immerger les parties électriques dans l'eau.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

L'appareil pour le fumage des aliments *True North* n'exige qu'un minimum d'installation. Déballiez l'appareil et familiarisez-vous avec les pièces. Attachez la poignée à la porte du cabinet (le trou est déjà percé), glissez la lèchefrite sur les supports à coulisse inférieurs et mettez le plat pour les copeaux arômatisés sur l'élément électrique. La corde électrique se branche directement sur le côté droit du cabinet. Poussez l'extrémité de la prise dans la prise femelle en ayant soin de ne pas tirer sur la corde. Glissez les trois clayettes sur les coulisses à l'intérieur de l'appareil en s'assurant que les dents pointent vers le bas et rentrent dans les trous des coulisses.

Conservez la boîte d'emballage en carton et utilisez-la pour couvrir l'appareil quand il fait froid. (*Consultez le livret de recettes pour d'autres suggestions.*)

L'appareil électrique de fumage est prêt à être initié.

INITIATION DE L'APPAREIL

Il faut 'initier' l'appareil électrique de fumage avant d'y mettre des aliments. L'initiation parfume l'appareil et vous assure de meilleurs résultats.

- **Placez l'appareil dans un endroit convenable selon les directives du mode d'emploi dans la section PRÉCAUTIONS D'USAGE.**
- Enlevez le plat à copeaux et remplissez-le jusqu'au bord avec les copeaux arômatisés. Déposez le plat sur l'élément et fermez la porte.
- Branchez l'appareil (les copeaux commenceront à fumer dans 15 - 20 minutes). Laissez-le chauffer jusqu'à ce que la fumée cesse de sortir (environ 45 minutes).
- Répétez la procédure en utilisant 2 plats de copeaux supplémentaires.

Quand le troisième plat de copeaux cesse de fumer, c'est prêt. Profitez bien de votre appareil électrique de fumage.

SOINS DE L'APPAREIL

Cet appareil n'exige pas beaucoup d'entretien.

- Il est normal qu'avec l'usure, l'intérieur de l'appareil se tache. Pour enlever ces taches, n'utilisez qu'un grattoir. Les détergents peuvent donner un goût déplaisant aux aliments et on sera obligé d'initier l'appareil encore une fois.
- Vaporisez la lèchefrite et les clayettes d'un produit anti-adhérent. Cela empêchera les aliments de coller et le nettoyage des clayettes sera plus facile. Il est important de nettoyer la lèchefrite et les clayettes après chaque usage.
- Quand vous n'utilisez pas l'appareil, recouvrez-le et gardez-le au sec à l'abri.

GUIDE D'INTERVENTION

Une fois l'appareil assemblé et initié, essayez les solutions proposées ci-dessous en cas de mauvais fonctionnement:

- Vérifiez les prises. Y a-t-il des circuits coupés? Si cela arrivait, utiliser une autre prise électrique.
- Servez-vous uniquement d'une rallonge court (approuvé par CSA/UL). Une corde plus longue peut faire baisser la température dans l'appareil.
- Evitez l'exposition directe au vent, surtout quand il fait froid. Abritez l'appareil avec du carton, si nécessaire, pour augmenter la température dans l'appareil.
- N'utilisez pas de copeaux humides. Pour de meilleurs résultats, utilisez seulement les morceaux *True North*. Les copeaux trop gros ne donnent pas suffisamment de fumée.
- L'élément s'enlève facilement et peut être remplacé en cas de problème avec l'appareil. Veuillez porter des gants protecteurs car les pièces de métal sont tranchantes. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que l'élément est refroidi.

Soulevez légèrement les pattes en métal qui retiennent l'élément à la plateforme de base. Tirez doucement l'élément vers l'extérieur dans le but de le détacher par la suite des deux pôles qui se trouvent dans la boîte en métal. Détachez maintenant les deux fils de chaque borne. Une fois l'élément détaché, les deux fils (noir et blanc) devraient se retrouver à l'extérieur de la boîte en métal. Sécurisez ces deux fils, de sorte qu'ils n'entrent pas de nouveau dans la boîte en métal.

Pour installer l'élément de remplacement, attachez les fils au nouvel élément et renversez le processus.

Avis aux consommateurs qui utilisent cet appareil avec une prise à DDFT (prise à disjoncteur détecteur de fuites vers la terre). Une fois sortis de l'usine, tous les fumigateurs électriques True North sont testés selon les standards CSA. Même si vous avez des difficultés avec la prise à DDFT au moment de la mise en marche de l'appareil, votre fumigateur fonctionne probablement correctement. VEUILLEZ LIRE CE QUI SUIT.

Les prises à DDFT sont très sensibles aux variations du courant électrique et sont sujettes à des problèmes de déclenchement. A l'occasion, même dans un cas d'utilisation normale, l'appareil peut développer assez de résistance (par des pertes de courant vers le châssis) et, de ce fait, contribuer au mauvais fonctionnement de la prise à DDFT. Ceci a été décrit à plusieurs reprises de manière inexacte comme étant des "fusibles de mise en marche" et des "courts-circuits". Cela n'indique absolument pas que le fumigateur est défectueux.

L'élément du fumigateur est souvent exposé à l'humidité et à la condensation durant le processus du fumage des aliments. L'humidité augmente la possibilité de produire une perte de courant au déclenchement de la prise à DDFT. Ce problème peut facilement être évité en préchauffant l'élément. Ce faisant, la chaleur aura vite fait d'éliminer l'humidité. Ceci dissipera la perte de courant vers le châssis et réduira les problèmes de déclenchement de la prise à DDFT.

Vous pouvez procéder au bon fonctionnement de l'appareil du fumage des aliments True North si vous le branchez dans une prise autre que la DDFT et si vous observez comment se comporte l'élément. Celui-ci devrait rougeoier d'une couleur rouge mate aux deux-tiers de l'élément circulaire. (Les terminaux de connection ne vont pas rougir en raison des prises froides désignées pour minimiser le transfert de chaleur aux terminaux et vers l'installation électrique à l'intérieur de la boîte où se trouve l'élément.) **Si l'élément semble bien fonctionner, la source du problème est la prise à DDFT. On peut résoudre ce problème de la façon suivante:**

A. Remettez en marche avec la prise à DDFT, tel que prescrit et jusqu'à ce que l'élément ait produit suffisamment de chaleur pour combattre l'humidité. Si l'élément est bien pré-chauffé, la prise à DDFT devrait fonctionner sans interruption.

B. Tel que mentionné précédemment, certaines prises à DDFT sont très sensibles aux pertes de courant. Le déclenchement se fera tellement rapidement au re-démarrage que l'élément n'aura pas le temps de chauffer. Dans ce cas, essayez de pré-chauffer l'appareil avec une prise de courant

régulière (au lieu d'une prise à DDFT), puis déplacer immédiatement l'appareil pour le brancher cette fois-ci à une prise à DDFT.

C. Il est recommandé d'utiliser une prise autre que celle à DDFT dans un lieu approprié. (Souvenez-vous qu'il est essentiel de procéder au fumage des aliments dans un endroit sécuritaire et selon les normes d'opération énumérées en page deux du *Manuel d'Instructions et d'Entretien True North.*) Toutefois, en raison des codes actuels de construction, on rencontre presque exclusivement les prises à DDFT plutôt que l'autre type de prise.

D. Les prises à DDFT peuvent s'user. Cela peut affaiblir la charge électrique au moment du déclenchement. Dans ce cas, vous devrez les remplacer, surtout si vous avez des difficultés avec une prise en particulier.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Cet appareil électrique pour le fumage des aliments a été construit avec un soin particulier et avec des pièces d'une qualité supérieure.

Cet appareil a une garantie d'un an à compter de la date d'achat pour toute pièce défectueuse et défaut de fabrication. S'il y a un problème avec une des pièces pendant la période couverte par la garantie, envoyez-la nous suffisamment affranchie, avec une description détaillée du problème. Si nous trouvons que la pièce est défectueuse, nous la remplacerons immédiatement.

Si vous avez des questions sur votre appareil électrique pour le fumage des aliments, les recettes, les pièces de rechange, etc., n'hésitez pas à nous contacter.

Thompson-Pallister Bait Co. Ltd.
5860 Len Thompson Drive
Lacombe, Alberta
Canada T4L 1E7
Télé: (403) 782-3528
Fax: (403) 782-3533
E-mail: truenorth@lenthompson.com