


Coleman**GÉNÉRATEUR DE FUMÉE**

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS, SUIVEZ LES ÉTAPES SUIVANTES

CHARGER

Remplissez le générateur de fumée avec des granulés.

CONSEIL:

Ne remplissez pas trop le générateur. Si les granulés sont empilés au-dessus des séparateurs, la combustion peut sauter des rangées, ce qui réduira la durée du temps de fumage.



ALLUMEZ

Placez le générateur de fumée sur une surface plane ou en le posant à plat sur votre grill.

Utilisez un chalumeau à propane pour allumer les granulés par le trou d'allumage.

Maintenez le chalumeau sur les granulés pendant une durée suffisante pour les allumer correctement (environ 45 secondes).

Laissez la flamme brûler pendant 5 à 10 minutes.



CONSEIL:

Si vous n'avez pas de chalumeau à propane, vous pouvez ajouter de l'alcool en gel aux granulés près du trou d'allumage et l'allumer avec un briquet de barbecue.

085-2343-0/ FS-6145C

www.colemanbbqs.com
Last Updated: 2020-09-30 WZ



GÉNÉRATEUR DE FUMÉE

FUMER:

Soufflez doucement sur la flamme (après avoir attendu 5 à 10 minutes).

Fermez le couvercle du grill.



CONSEILS:

Ne manipulez pas le générateur de fumée lorsqu'il est en marche. Si vous devez le faire, utilisez des gants de protection résistant à la chaleur.

La durée de la fumée varie de 6 à 12 heures, mais peut varier en fonction du type de granulés, de la quantité de poussière utilisée, du vent, de la ventilation et de la température ambiante de votre BBQ/fumeur.

Le cas échéant, assurez-vous que les ouvertures d'aération du barbecue/fumeur sont ouvertes avant de fermer le couvercle.

Ne permettez pas que les égouttements de nourriture entrent en contact avec le générateur de fumée.

©2021 The Coleman Company, Inc.

Coleman®, , et  sont des marques déposées de The Coleman Company, Inc. utilisées sous license.

085-2343-0/ FS-6145C

www.colemanbbqs.com
Last Updated: 2020-09-30 WZ