

03/2015

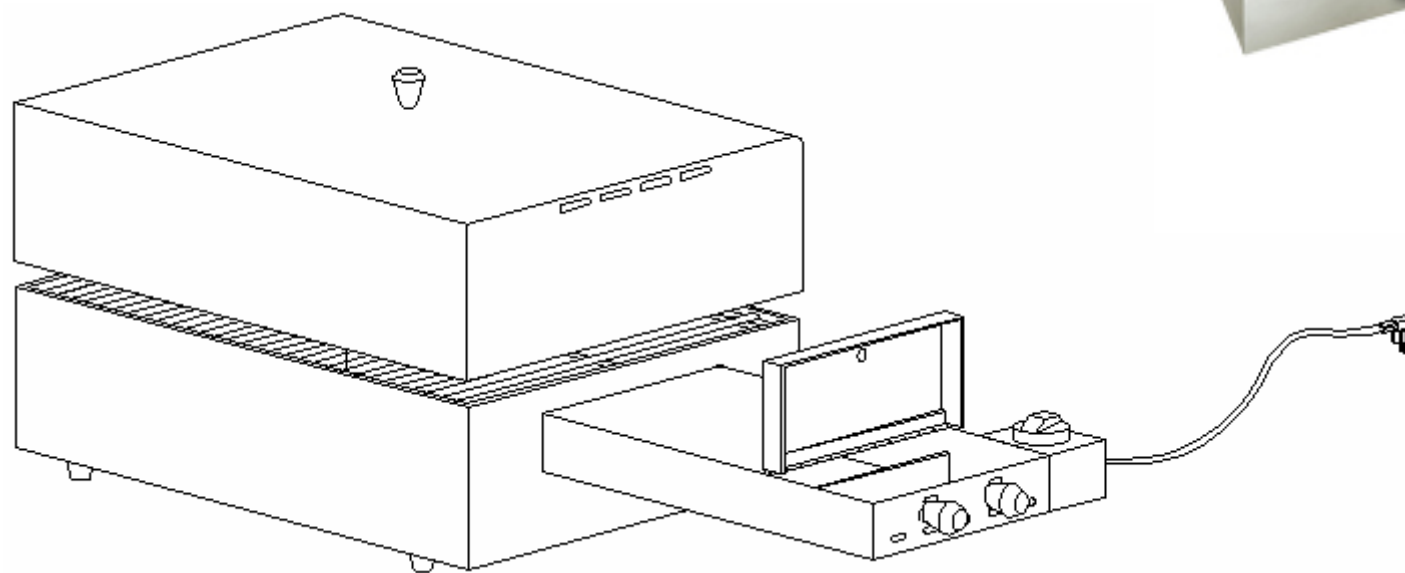
Mod: FAD-264

Production code: FM 4



Diamond
catering equipment

FM4



Notice d'utilisation et d'installation

FM2/FM3/FM4

Présentation de l'appareil

Cet appareil fabriqué en acier inoxydable et équipé d'une épingle d'allumage (d'une puissance de 250 W), permet de fumer à la sciure de bois naturelle les poissons (saumon, truite, anguille...), les viandes (magrets...), la charcuterie (saucisses, lard, jambon...).

Installation

Votre fumoir doit être branché en 230 V ou 110 V + Neutre + Terre

Phase : Brun
Neutre : Bleu
Terre : Jaune/Vert

Dimensions et capacité

Références	FM2	FM3	FM4
Dimensions en mm	715x415x230	1000x410x200	715x415x360
Puissance en W	250	250	250
Voltage en V	110/230	110/230	110/230
Poids en Kg	12	15	14

Montage et allumage

Pour des facilités d'emballage, la poignée du couvercle est montée à l'envers. Il suffit de dévisser les 2 vis pour pouvoir monter cette poignée à l'endroit.

Pour allumer l'appareil :

- enfoncez l'épingle d'allumage dans le cendrier. Elle doit s'encliqueter.
- placez la grille au fond du cendrier.
- disposez la sciure de telle sorte qu'elle forme une petite pente dont le point le plus bas fait face aux trous d'aération.
- branchez la prise et tournez le bouton du minuteur (9 minutes), ce qui permet d'allumer automatiquement la sciure.

- laissez le volet du tirage ouvert et le couvercle du cendrier entrouvert si nécessaire. En cas d'aspiration sous une hotte, évitez l'aspiration maximum.
 - dès la formation d'un point d'incandescence, bien fermer le couvercle du cendrier et réduire progressivement le tirage. Le tiroir ne doit être enfoncé dans le fumoir que d'un à trois centimètres environ. En cas de retour de fumée dans le couvercle du cendrier, disposez un linge humide aux jointures, principalement au démarrage.
- En cours d'opération, vous pouvez régler le tirage et le débit de fumée selon les besoins. Un cendrier plein permet une combustion de plus de trois heures.

Conseils d'utilisation

Pour une meilleure conservation de vos aliments, effectuez toutes manipulations ou découpages avant le fumage. Utilisez le fumoir à l'extérieur ou uniquement sous une hotte aspirante. Utilisez de la sciure de hêtre ou de chêne de préférence mais n'utilisez surtout pas celle de résineux, de bois traité ou aggloméré.

Entretien

N'utilisez pas de détergents, laissez l'appareil se culotter.

Tableau de cuisson

Découpe	Salage gros sel	Dessalage	Désignation	Séchage à froid	Fumage
En filet, sans arêtes sur la peau	5 à 6h	Tremper en eau claire 1/2h	Saumon de 3 kg	12h	2 à 3h
En filet ou entière	2 ou 3h	Tremper 15 à 20 mn	Truite	12h	2 ou 3h 1/2
Entière	4h	Tremper 25mn	Anguille	12h	4h un peu chaud
En filet avec la peau	2 à 3h	Tremper 15 à 20mn	Flétan	12h	3h
Entier	Les frotter 1 par 1 avec un bouquet garni puis laissez 7 à 8 h	Les laver 1 mn à l'eau courante	Magret d'oie ou de canard	24h	2 à 3h
Crapaudine	4h	Les laver 1 mn à l'eau courante	Poulet	24h	3h
Poitrine, longe, saucisses, chipolatas	8 à 10h selon épaisseur	Trempez 45 mn	Porc	24h	2 à 3h

Pendant l'opération de salage, il est possible de disposer une couche de sucre en poudre sous la couche supérieure de sel. Ceci permettra une coloration encore plus marquée du