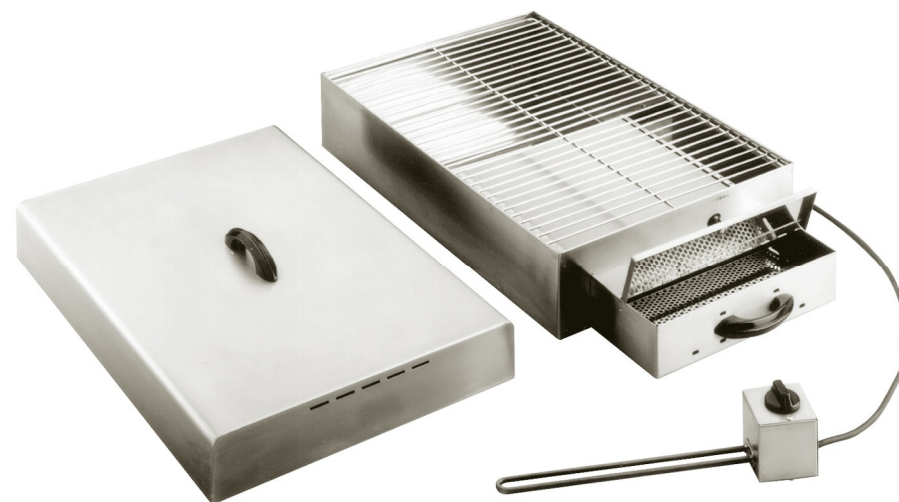
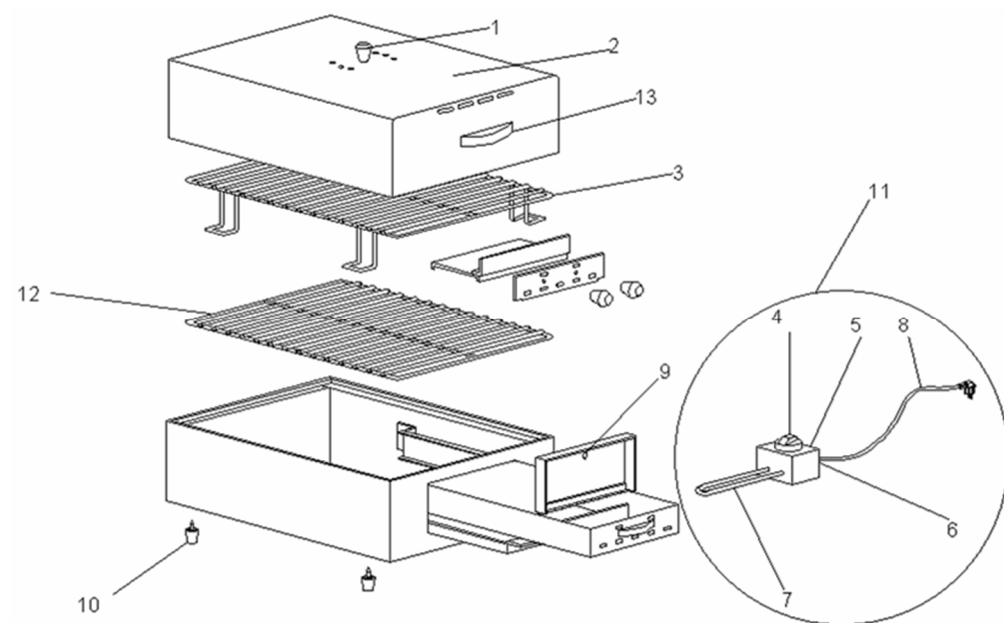


NOTICE D'UTILISATION
FUMOIRS
FM2 / FM3 / FM4



Fabrication française



FUMOIRS FM2 / FM3 / FM4

Nomenclature **FM 4**
Spare parts **FM 4**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A17008	1	Poignée	Handle
2	48015	1	Couvercle	Lid
3	48030	1	Grille	Grid
4	A14084	1	Bouton	Knob
5	A02008	1	Minuterie	Timer
6	A10001	1	Serre cable	Cord closer
7	D02145	1	Résistance blindée	Heating element
8	C03006	1	Cordon avec prise	Cord with plug
9	A17003	3	Boule	Bowl
10	A13003	4	Pied	Foot
11	48006BOI	1	Boîtier complet	Full control box
12	F01021	1	Grille	Grid
13	A15019	2	Poignée	Handle
	F07007	1	Sciure 500 gr	Sawdust 500 gr

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne laisser pas l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Ne déplacer jamais l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque la surface de cuisson est encore chaude.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande et les poignées.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les aérations de l'appareil.
- Utiliser le fumeur à l'extérieur ou uniquement sous une hotte aspirante.
- Ne jamais mettre l'épingle d'allumage dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre appareil.
- Utiliser uniquement l'épingle d'allumage fournie avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- En fin de cuisson, pour nettoyer l'appareil, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Un fumoir + une épingle chauffante.

Accessoires : - Une grille de cuisson.

- Une grille de cuisson supérieure (FM4).
- Un sac de 500 gr de sciure chêne.
- La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des FM2 / FM3 / FM4 en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour fumer à froid, pour éliminer l'eau libre sans dessécher ou croûter le produit.

La fumée est produite par combustion lente de la sciure et refroidie dans l'appareil pour un fumage homogène.

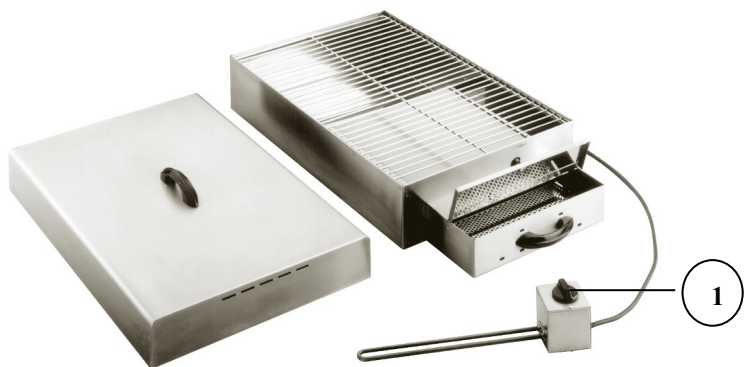
4. MODE DE FONCTIONNEMENT

Cet appareil fabriqué en acier inoxydable et équipé d'une épingle chauffante (250 W) avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure. Vous pouvez fumer à la sciure de bois 100% naturelle, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint Jacques...), viandes (magret, filet mignon...), charcuterie (saucisses, lard, jambon...).

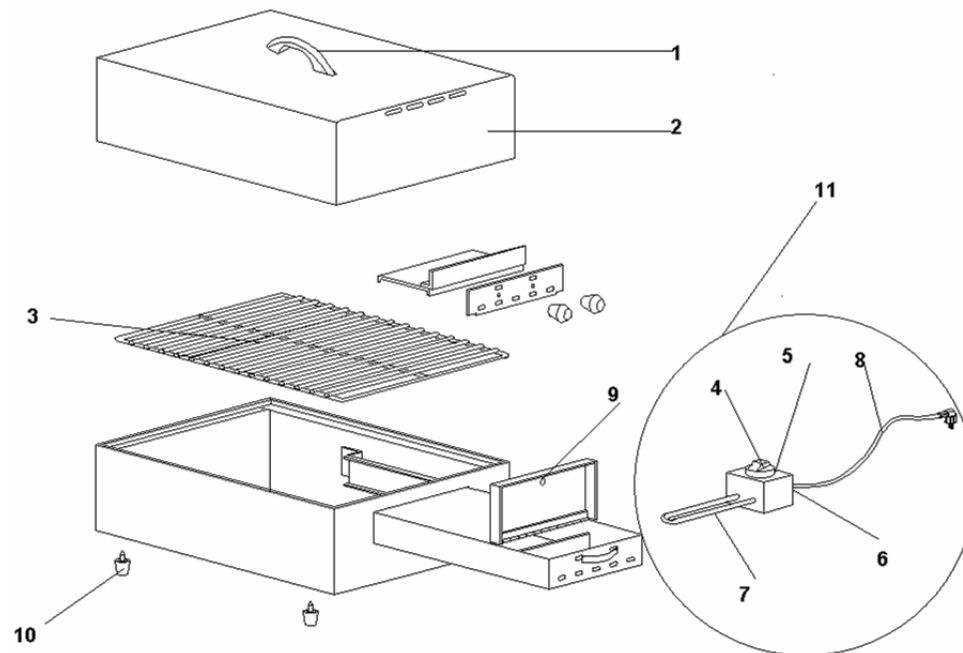
Pour une meilleure conservation de vos aliments, effectuer toutes manipulations ou découpages avant le fumage.

Utiliser de la sciure de hêtre ou de chêne de préférence mais n'utiliser surtout pas celle de résineux, de bois traité ou aggloméré.

Pour allumer votre fumoir, il suffit de tourner le bouton de la minuterie (n°1 sur la photo) 9 minutes, ce qui permet d'allumer automatiquement la sciure.



1 Minuterie 15 minutes



Nomenclature **FM 3**
Spare parts **FM 3**

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A17002	2	Poignée 6x100	Handle 6x100
2	48024	1	Couvercle	Lid
3	48031	1	Grille	Grid
4	A14084	1	Bouton	Knob
5	A02008	1	Minuterie	Timer
6	A10001	1	Serre câble	Cord closer
7	D02145	1	Résistance blindée	Heating element
8	C03008	1	Cordon avec prise	Cord with plug
9	A17003	1	Boule	Bowl
10	A13003	4	Pied	Foot
11	48006BOI	1	Boitier complet	Full control box
	A15019	1	Poignée	Handle
	F07007	1	Sciure 500 gr	Sawdust 500 gr

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation/Montage :

- Déballer soigneusement l'appareil de son emballage.
- Placer le fumoir sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison composé de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.
- Utiliser le fumoir à l'extérieur ou uniquement sous une hotte aspirante.

b) Première mise en service :

Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (cf.6 Nettoyage).

Branchement de l'appareil

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique.
- S'assurer que le bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation électrique et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans fil de protection ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Éléments de commande et affichage

Commande/Affichage	Fonction
Minuterie 15 min (n°1 sur la photo)	Allumage de la sciure

Mise en marche

Enfoncer l'épingle d'allumage dans le cendrier. Elle doit s'encliqueter dans le ressort.

Placer la grille au fond du cendrier.

Disposer la sciure de telle sorte qu'elle forme une petite pente dont le point le plus bas soit face aux trous d'aération.

Brancher la prise et tourner le bouton de la minuterie (9 minutes), ce qui permet d'allumer automatiquement la sciure.

Laisser le voler du tirage ouvert et le couvercle du cendrier entrouvert si nécessaire.
 En cas d'aspiration sous une hotte, éviter l'aspiration maximum.
 Dès la formation d'un point d'incandescence, bien fermer le couvercle du cendrier et réduire progressivement le tirage.
 Le tiroir doit être enfoncé de un à trois centimètres environ dans le fumoir.
 En cas de retour de fumée dans le couvercle du cendrier, disposer 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.

Arrêt de l'appareil

Positionner le bouton de la minuterie sur arrêt. L'appareil est entièrement éteint.
 Débrancher ou couper l'alimentation électrique.
 Laisser refroidir l'appareil.
 Nettoyer l'appareil. (cf. 6. Nettoyage).

d) Panne/Réparation :

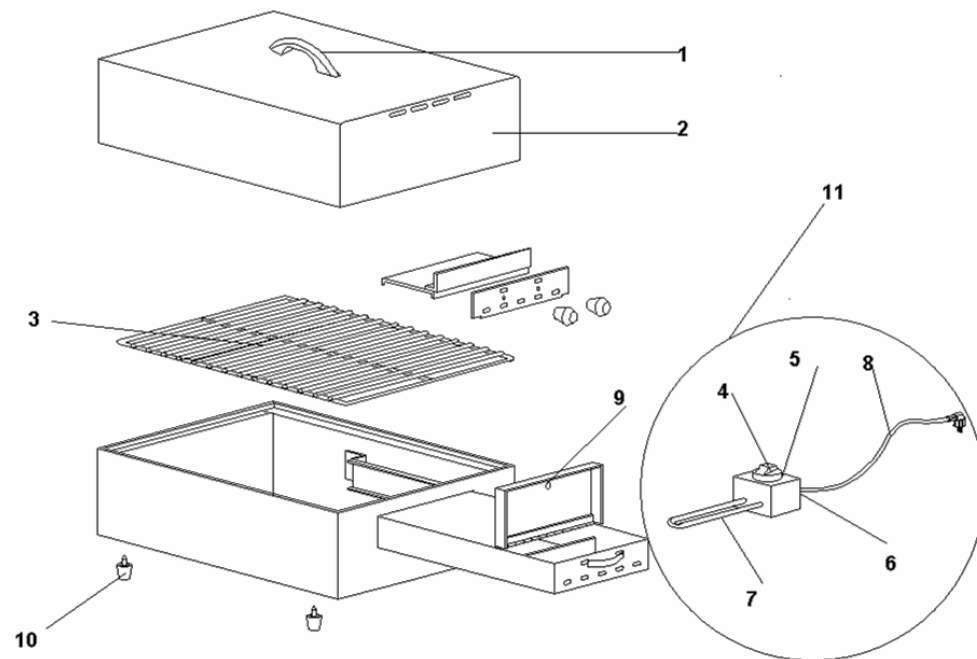
En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible au dessous de l'appareil.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil.

- Laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Retirer l'épingle d'allumage avant le nettoyage.
- Nettoyer l'appareil régulièrement après chaque utilisation.
- Pour le nettoyage, utiliser uniquement des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Sécher l'appareil avec un chiffon doux et propre.
- Ne jamais immerger l'épingle d'allumage dans l'eau.
- Ne jamais nettoyer l'appareil sous un jet d'eau, les infiltrations risqueraient de l'endommager de façon irréversible.
- N'utiliser pas de détergents, laisser l'appareil se culotter.
- Lors d'une non-utilisation prolongée, nous recommandons fortement de conserver l'appareil à l'abri de l'humidité.



Nomenclature FM 2
Spare parts FM 2

Rep	Code	Qty	Pièce	Spare part
1	A17002	1	Poignée 6x100	Handle 6x100
2	48004	1	Couvercle	Lid
3	F01021	1	Grille	Grid
4	A14084	1	Bouton	Knob
5	A02008	1	Minuterie	Timer
6	A10001	1	Serre cable	Cord closer
7	D02145	1	Résistance	Heating element
8	C03006	1	Cordon avec prise	Cord with plug
9	A17003	1	Boule	Bowl
10	A13003	4	Pied	Foot
11	48006BOI	1	Boîtier complet	Full control box
	A15019	1	Poignée	Handle
	F07007	1	Sciure 500 gr	Saw dust 500 gr

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	FM2	FM3	FM4
Dimensions externes	715x415x230 mm	1000x410x200 mm	715x415x360 mm
Poids	12 kg	15 Kg	14 Kg
Puissance	250 W	250 W	250 W
Nbre élément	1	1	1
Voltage	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~

Correspondance des couleurs des fils : Phase Brun ou Noir ou Gris
Neutre Bleu
Terre Jaune-Vert

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-38
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

TABLEAU DE CUISSON

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

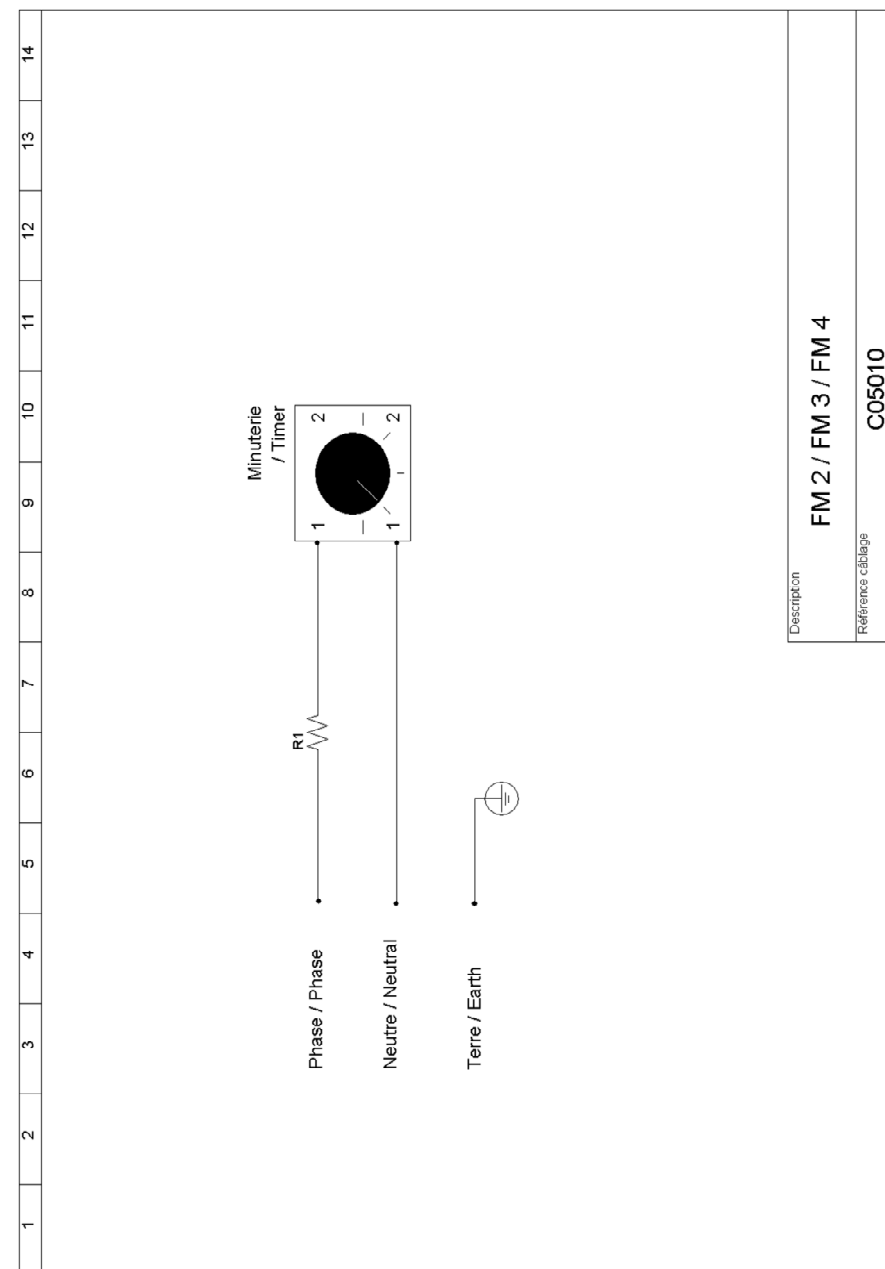
Les recettes de Grand Sire traiteur

Jambon braisé à l'os

- Dans le jambon entier à l'os injecter de la saumure à l'aiguille jusqu'à saturation à l'aide d'une pompe à saler, de préférence. Sinon le tremper 5 jours dans une saumure.
- Dessaler 2 heures en le trempant dans de l'eau renouvelée 3 fois.
- Egoutter 12 heures en chambre froide.
- Fumer environ 8 heures en continu.
- Cuire 12 heures à 80°C à l'étuvé.
- Découper en tranches fines ou moyennes.

Magret de canard

- Saler gros sel aux aromates 8 heures : recouvrir chaque magret dessus/dessous d'une couche de gros sel agrémentée de 10% de fines herbes de Provence (ou autres aromates selon les goûts).
- Rincer sous le robinet.



10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

- Egoutter 12 heures en chambre froide.
- Fumer 3 fois une heure en laissant sécher 3 heures entre chaque fumage.
- Déguster cru sous forme de salade de magret, salade landaise, salade périgourdine.

Chipolatas à la volaille (pour apéritif)

- Prendre un kilo de chair à dinde, 6 échalotes et du persil frais. Assaisonner sel, poivre et 4 épices. Hacher au cutter.
- Embosser dans du menu de mouton.
- Sécher 2 heures en chambre froide.
- Fumer 2 heures en continu
- Cuire 10 minutes au four 180° à 200°.
- Réchauffer à l'eau bouillante ou au four pour agrémenter l'apéritif.

Filet de truite fumé

- Lever les filets de truite
- Saler 2 heures au gros sel : recouvrir dessus/dessous d'une couche de sel.
- Dessaler une heure en les trempant dans de l'eau renouvelée 2 fois.
- Egoutter 12 heures en chambre froide.
- Fumer 2 heures en continu.

Terrine de saumon fumé aux petites légumes

- Lever les filets d'un saumon de 2 à 3 Kg.
- Saler 12 heures au gros sel : recouvrir dessus/dessous d'une couche de gros sel.
- Dessaler une heure en les trempant dans de l'eau renouvelée 2 fois.
- Egoutter 12 heures en chambre froide.
- Fumer 2 fois en 2 heures, avec des bâtons de fenouil séchés dans la sciure, et laisser sécher 3 heures entre les 2 fumages.
- Couper en fines tranches, prendre un moule, faire un fond de gelée, alterner saumon fumé avec couche de petits légumes cuits jusqu'à remplissage du moule. Remplir de gelée claire. Laisser refroidir 2 heures. Démouler. Servir avec une crème ciboulette.

Rappels de vocabulaire :

- Saumur : 5 litres d'eau + 600 g de sel nitrite + 150 g de sucre
- Lever : décoller les filets entiers des arrêtes
- Embosser dans un menu de mouton : emboyaute dans du boyau de mouton.
- Petits légumes : carottes + navets + courgettes en brunoise (petits dés de 5 mm).