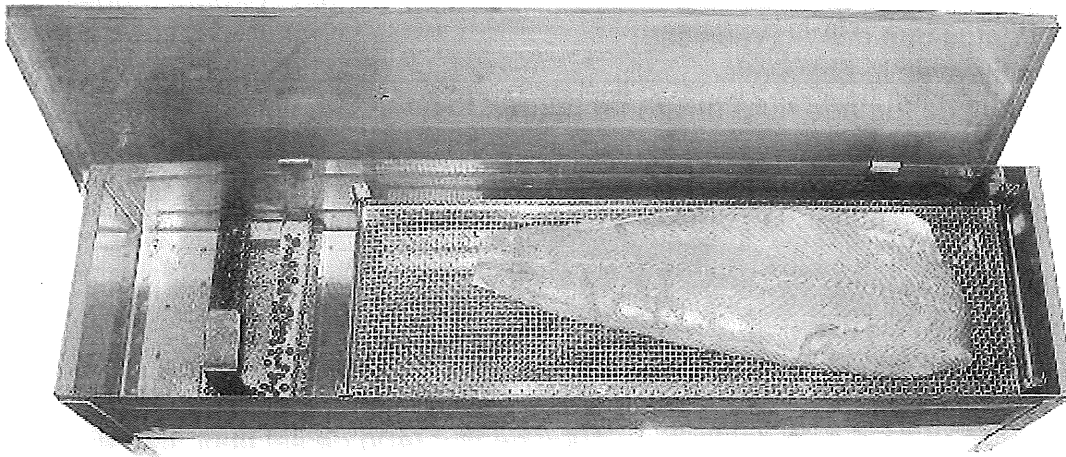


MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION  
S.A.S au Capital de 172 000 €  
11 bis, Rue le Bois Cerdon  
94460 VALENTON  
Tél. : 01.43.82.51.51 - Fax : 01.43.82.16.00  
RCS Créteil 328 117 544 / N° TVA FR 39 328 117 554

### Mode d'emploi Fumoir FT1



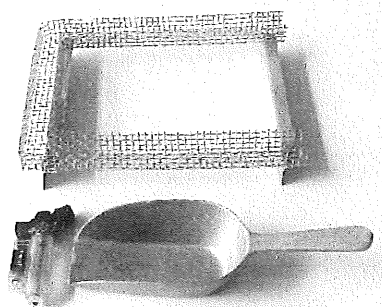
Le fumoir FT1 et tous les accessoires sont en acier inoxydable de haute qualité du type 1.4301 et comprend les éléments suivants :

- 1 box à fumer
- 1 couvercle
- 2 portes couvercle
- 1 porte grille
- 2 grilles inox
- 1 spirale à fumer
- 1 thermomètre
- 1 sciure spécial fumage à froid : 500g

Brosse de nettoyage



Spirale à fumer + bruleur gaz + pelle



Préparation :

Avant la première utilisation, nous vous recommandons de laver et rincer à l'eau chaude le fumoir et tous les accessoires (sauf la spirale à fumer)  
Les pièces étant en acier inoxydable il est même possible de les laver au lave vaisselle.

Fumer à froid :

Poser les produits à fumer sur les grilles

Remplir la spirale à fumé de sciure (spécial fumage à froid).

Allumer la sciure au début du « U » avec le bruleur à gaz pendant quelques secondes le temps que celle-ci rougisse.

Fermer le fumoir avec le couvercle

Un cycle complet de fumage dure environ 6 heures.

Remarque :

Eloigné de la spirale à fumer, la partie la plus épaisse de l'aliment à fumer.

Recette saumon fumée.

Doucher les filets à l'eau froide, rincer, essuyé, sécher puis peser les filets.

Poser les filets cotés peau sur une plaque ajourée pour laisser passer l'eau.

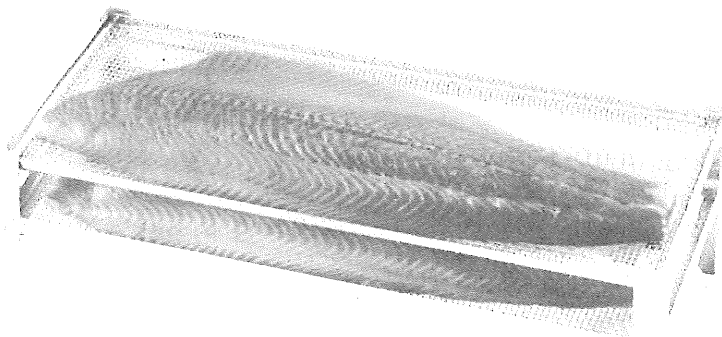
Préparer un dosage de 4 g de sel fin pour 100g de filet (40g de sel pour 1 kg de filet).

Saupoudrer le sel sur le filet en insistant un peu plus sur les parties épaisses.

Stocker les filets environs 12 heurs au réfrigérateur. Ne pas rincer à l'eau, mais bien essuyer les filets pour retirer le sel.

Poser les filets coté peau dans le fumoir, puis démarrer le fumage (de 4 à 6 heures)

Bon appétit.



Mode d'emploi pour la spirale de fumage Inox (système breveté)

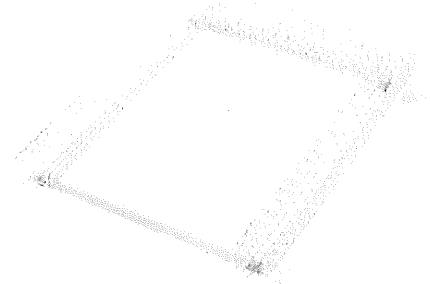
## ***SPIRALE DE FUMAGE ( EN « U », INOX)***

Ce mode d'emploi n'est valable qu'avec l'utilisation de la sciure HB500-1000.

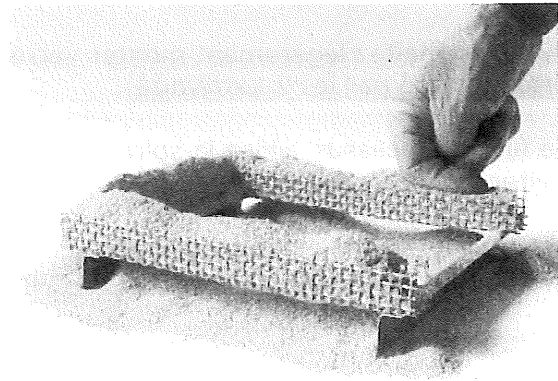
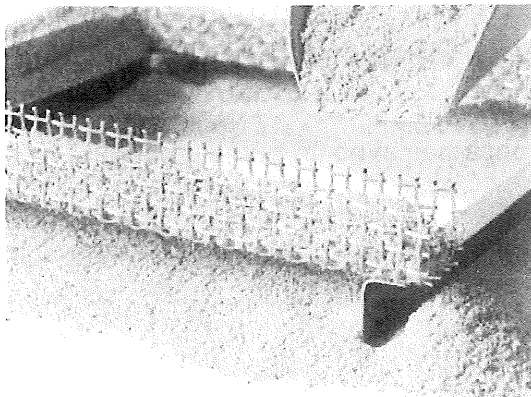
Placez la spirale à fumé sur une surface propre, un bac ou dans le tiroir à sciure du fumoir.

La spirale à fumé doit être bien propre avant chaque nouvel usage.

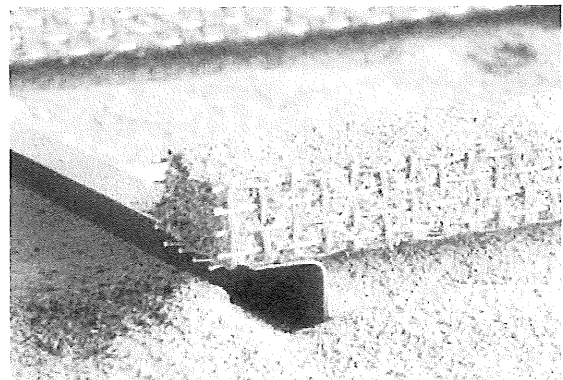
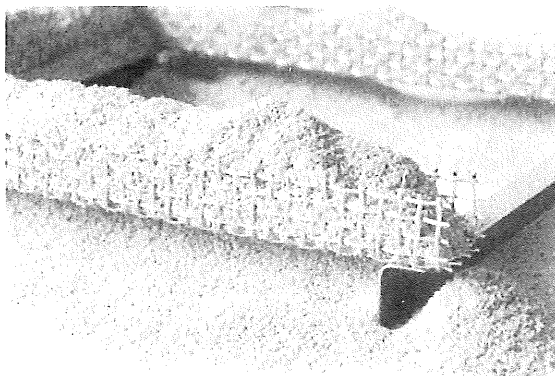
Spirale à fumé vide



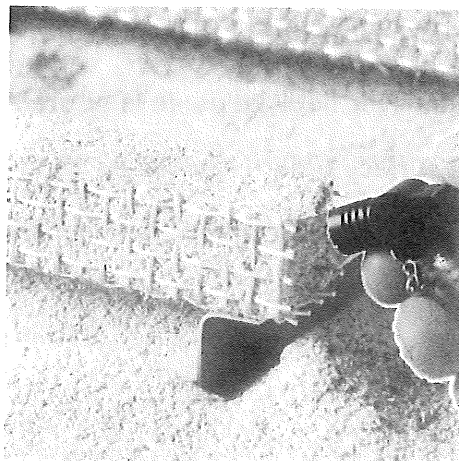
Avec la petite pelle remplissez rapidement la spirale à fumé. Il est normal que de la sciure passe à travers la grille. Après remplissage tasser légèrement la sciure dans la spirale avec le doigt.



Ensuite remettre de la sciure dans la spirale et tasser plus fermement pour que la spirale soit rempli jusqu'au bord.



Allumer le chalumeau et l'approcher à une extrémité de la spirale à fumé.



Ainsi la sciure va se consumer doucement le long de la spirale.  
L'allumage de la sciure dure environ 1 minute.

Après allumage de la spirale à fumé, placez l'ensemble dans le tiroir du fumoir.  
Une fois la spirale allumée placez là dans le tiroir et ne plus manipuler le fumoir (Risque d'incendie)

Le temps de fumage approximatif est de 8 à 12 heures. (6 heures pour le modèle FT1)

Si vous souhaitez légèrement monter votre fumoir à température, vous pouvez allumer la spirale à fumé par les 2 extrémités.

A la fin du processus, videz la spirale de la sciure consommée avec un peu d'eau afin d'éviter les incendies.

Nota : Si le sciure est trop humide, elle ne se consumera pas. Dans ce cas sécher la sciure au four pendant 5 minutes à 50-60°C

## MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION

S.A.S au Capital de 172 000 €

11 bis, Rue le Bois Cerdon

94460 VALENTON

Tél. : 01.43.82.51.51 - Fax : 01.43.82.16.00

RCS Créteil 328 117 544 / N° TVA FR 39 328 117 554

« Allume sciure »

L'allume sciure doit être planté dans la sciure en laissant une hauteur de 2.4 mm à l'extérieur. Il peut être placé à la verticale dans la sciure ou à l'horizontale. (voir photo)

Avec une allumette allumer l'allume sciure jusqu'à ce qu'il soit allumé de moitié. (ou avec un briquet environs 10 sec.)

Pour savoir si l'allume sciure est bien consommé il doit être de couleur grise.

Après 15-20 minutes, la sciure commence à se consumer toute seule.

S'il est nécessaire de consumer une plus grande surface de sciure (20x20cm), il est possible d'utiliser plusieurs « allume sciure » sur une même rangée espacée de 10 cm.

Attention : Les opérations de fumage doivent être effectués dans une pièce bien aérée ou à l'extérieur. Eviter l'inhalation de fumée à l'ouverture du fumoir.

