



## Informations générales sur les produits de F1 à F6 100

Ne procéder à l'installation et la mise en marche des machines et des appareils qu'après une lecture attentive du mode d'emploi ci-dessous.

Le mode d'emploi comporte des indications importantes sur la façon d'utiliser les machines et les appareils de manière fiable, appropriée et économique. Respecter les consignes permet d'éviter les situations dangereuses, les réparations et les arrêts de fonctionnement et d'augmenter la fiabilité de la durée de vie des machines et des appareils.

Les directives générales de sécurité et de préventions des accidents au niveau national qui sont toujours en vigueur ainsi que les recommandations de protection des associations professionnelles et syndicats de métiers qui peuvent différer selon les pays et / ou les associations professionnelles doivent être strictement respectées lors de l'utilisation de ces machines et de ces appareils.

Tous les directives de sécurité indiquées dans ce mode d'emploi doivent être lues et respectées!

Le mode d'emploi doit être disponible en permanence sur le lieu d'utilisation de la machine / appareil.

Le mode de construction de la machine / appareil, si elle/ est utilisé(e) conformément aux règles d'utilisation et d'application, garantit un travail de préparation, d'exploitation et d'entretien sans aucun danger pour les personnes.

Les travaux de préparation, de nettoyage, d'entretien et de réparation ne s'effectuent que lorsque la machine / l'appareil est arrêté(e) /débranché(e). Principalement, il faut s'assurer que la / les machine(s) / appareils(s) ne puisse (nt) être remise(s) en marche ou rebranchée(s) involontairement ou sans autorisation.

Les détériorations dues au non respect du mode d'emploi ne sont pas prises en charge par la garantie ou l'assurance du fabricant.

Les indications techniques et les dimensions n'ont qu'une valeur indicative. Elles ne peuvent faire l'objet de réclamations.

Nous conservons la possibilité d'effectuer des changements techniques suite à des travaux de développement sur les machines et les appareils décrits dans ce mode d'emploi sans changer ce mode d'emploi.

Tout droits de reproduction et de diffusion de ce mode d'emploi ainsi que les dessins et tout autres documents qui s'y trouvent sont exclusivement réservés. (même dans le cas d'un dépôt de brevet).

# Le fumage en toute simplicité

## Quels sont les aliments que je veux fumer ?

Voire le tableau page 2, fumage à froid, à chaud, ou à chaleur très chaude et à quelles températures.

Comment procéder au fumage à froid, à chaud ou à chaleur très chaude ?

Voire ci-dessous page 2

Ce qu'il faut faire avant le fumage

- Salaison humide ou sèche, voire page 6
  - Faire pendre correctement les aliments à fumer
  - Les pendre dans l'armoire et les soumettre au fumage à chaud ou à chaleur très chaude à nouveau dans l'armoire en laissant la porte ouverte
  - Sécher, 15 à 20 minutes, de 30°C à 40°C environ
  - Fermer la porte et chauffer à la température souhaitée :
- Appareil F1 à F2 70/60 voire page 7 à 10 ou pour les appareils F3 à F6 100 voire les pages 12 à 19

## Les principaux conseils de sécurité

- Remplir le récupérateur de graisses avec du sable
- Pendre les aliments à fumer uniquement au dessus du récupérateur de graisses
- Nettoyer les appareils et accessoires de fumage en fonction de leur état de salissure
- des colorations brunes ou légèrement noires ne sont pas encore dangereuses
- Si les colorations noires commencent à briller (suie brillante) nettoyer immédiatement (risque aigu d'incendie)
- Ne jamais laisser les appareils et les accessoires de fumage sans surveillance

## Méthodes de fumage F1 à F6 100

De nos jours, le fumage est toujours un procédé traditionnel pour conserver la viande, le poisson, la volaille, apprécié aujourd'hui plus pour les qualités gustatives des produits fumés que pour ses propriétés de conservation. On distingue principalement trois méthodes de fumage: le fumage à froid, le fumage assez chaud et le fumage à chaud. Pour apprendre quels aliments et comment les fumer, consulter le tableau.

Quels aliments et comment les fumer? (tableau de valeurs indicatives)

Type	fumage à chaleur très chaude	fumage à chaud	fumage à froid	temps/ durée	temp.
Poisson	●			45-60 Min.	90-100°C
Saumon			●	ca. 8-10 heures	22-25°C
Motadelle		●		90-120 Min.	50-60°C
Saucisse de Francfort		●		90-120 Min.	50-60°C
Petite saucisse viennoise		●		90-120 Min.	50-60°C
Kasseler		●		90-120 Min.	50-60°C
Volaire	●			3-6 heures	100°C
Jambon, lard			●	4-6 jours	20-30°C
Saucisson, Salami			●	1-2 jours	20-30°C
Boudin sec et saucisse de foie			●	1-2 jours	20-30°C
Frommage			●	60-70 Min.	90°C
oeuf			●	15-20 Min.	20-30°C
Gibier			●	1-2 jours	20-30°C

### Fumage à froid (uniquement à la sciure de bois)

Se réalise à des températures comprises entre 25° et 30° C. On utilise de la fine sciure de bois que l'on allume avec de la braise, une mèche ou un appareil similaire de sorte que la sciure produit seulement de la fumée (fumée épaisse).

### Fumage à chaud (au bois)

Se réalise à des températures comprises entre 40° et 70° C. Dans ce cas vous utiliser des petits morceaux de bois, de préférence du bois dur pour obtenir plus de braise que vous recouvrez de sciure pour obtenir de la chaleur et de la fumée dans la cellule de fumage.

### Fumage à chaleur très chaude (au bois)

Le feu doit être suffisamment alimenté pour obtenir une température entre 90°C et 100°C. Pareillement au fumage à chaud, la braise est recouverte de sciure.

Dans le cas du fumage à chaud, nous conseillons de chauffer jusqu'à 60°C. Et dans le cas du fumage à chaleur très chaude jusqu'à 95°C puis de recouvrir de sciure dans les deux cas. Vous générez ainsi de la chaleur et de la fumée. Chauffage électrique ou au gaz (produire de la chaleur et générer de la fumée avec de la sciure)

Seuls le fumage à chaud ou le fumage à chaleur très chaude nécessitent un système de chauffage électrique ou au gaz. Vous chauffez l'appareil à l'aide du chauffage électrique ou au gaz. La fumée est également générée par de la sciure. Chaque chauffage électrique ou au gaz est livré avec un tiroir à sciure. Celui-ci se pose sur la plaque électrique ou le brûleur à gaz de manière à enflammer la sciure et à générer de la fumée.

## Contenu de la livraison F1 à F6 100

Les appareils sont livrés au complet avec tous les accessoires, un égouttoir, un récupérateur de graisses, un thermomètre.

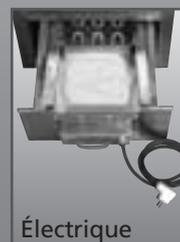
Les équipements intérieurs comme les crochets, les barres, les grilles etc. font partis des accessoires (voire la liste).

# Les modèles moyens à double parois F1 à F2 70/60

12 à 80 poissons ou 8 à 65 kg de viande



Système de chauffage interchangeable: au bois, au gaz, électrique



# Description des modèles F1 à F2 70/60

Le fumoir à chaleur très chaude permet d'affiner les aliments par fumage. La conception particulière du fumoir permet différentes variantes de fumage, notamment :

- le fumage à froid
- le fumage à chaud
- le fumage à chaleur chaude

Ainsi que

- la cuisson
- le séchage

La technologie et les fonctionnalités des modèles F1 - F2 70/60 sont similaires. Ils se distinguent par leur taille (leur volume) et par leur mode de chauffage (bois, gaz, électrique). Nos machines et nos appareils sont conçus sous forme de modules, transportables et adaptables rapidement à différents lieux, facilement montés et démontés.

- Double coque en acier
- galvanisée, aluminée, en tôle ou en inox
- Isolé
- Étages de fumage
- Régulation de l'arrivée et de la sortie d'air
- Joint de porte spécial
- Poêle à graisses
- Égouttoir
- Thermomètre

- Foyer de chauffage à bois, au gaz, électrique

## Installation et montage F1 à F2 70/60

Le fumoir à chaud est livré entièrement monté. Pour les modèles F1 + F2 électriques et au gaz, les corps de chauffe correspondants sont livrés séparément.

Pour les modèles F2 - 70 et F2 70 - 60, le système de chauffage au gaz est également livré séparément. Le chauffage électrique est y néanmoins encastré et monté - y compris le thermostat.

Sans autre accord préalable, la machine / l'appareil est emballé(e) selon les directives Emballage HPE mis en place par la Fédération de l'industrie allemande de la filière bois, des disques, par Emballage Export e.V. et par l'association allemande des établissements de construction mécanique.

Les moyens de transport utilisés pour le transport des machines et des appareils sont adaptés aux particularités géographiques de chaque site.

Les directives correspondantes pour la prévention des accidents doivent être respectées.

Des détériorations dues à un transport inapproprié ne donnent droit à aucun dédommagement ou garantie.

## Stockage intermédiaire:

Si la machine / l'appareil n'est pas monté(e) et mise en service immédiatement après la livraison, il faut l'entreposer dans un lieu protégé. Protection des machines et des accessoires bruts et non laqués contre la corrosion par ses propres moyens. Les détériorations déclarées à posteriori ne seront pas validées.

## Mise en place et branchement des appareils

### Montage:

La mise en place et le montage du fumoir à chaleur très chaude s'effectuent exclusivement dans un environnement constitué de matériaux ininflammables et ignifuges, entre autres loin des murs ou des sols facilement inflammables.

Les risques d'incendie sont dépendants des matériaux stockés dans les surfaces de rangement ou de réserve, à exclure ou séparer par des mesures de protection adaptées. Lors de la mise en place et du montage du fumoir à chaleur très chaude, il faut veiller à ce que la circulation d'air ne soit pas coupée ou gênée par l'appareil lui-même ou par d'autres objets.

Lors de la mise en route et du montage, les fumoirs à chaleur très chaude doivent être installés verticalement et horizontalement à l'aide d'un niveau à bulles, et si nécessaire, équiper la chambre de fumage avec une porte. Nous conseillons d'installer l'appareil dont la surface fasse au moins 3 x 3 m.

Les appareils peuvent naturellement être installés à l'extérieur. Le client doit alors veiller à un tirage approprié, le tuyau de poêle de l'appareil doit présenter une longueur suffisante. Même dans ce cas, il faut également tenir compte de l'environnement décrit ci-dessus.

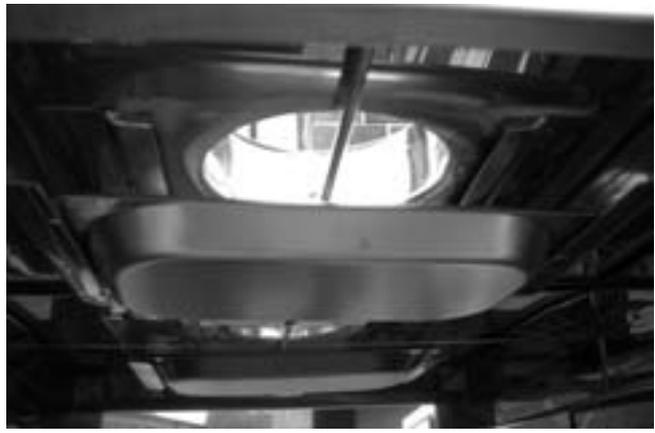
### Mise en route:

Vérifier si l'appareil n'est pas détérioré, si les règles de sécurité sont entièrement respectées et si tous les accessoires fabriqués en série ont été livrés. Commencer alors le premier fumage sans aliments à fumer afin de tester l'ensemble des fonctions.

## Attention: LE FUMAGE EN TOUTE SÉCURITÉ

Conseils généraux d'utilisation et de fumage F1 bis F6

Avant le premier fumage, l'armoire doit avoir été fumée à vide au moins deux fois. Pour le premier essai avec des aliments à fumer, tester une quantité minimale pour détecter d'éventuelles erreurs. Le récupérateur de graisses placé en bas de l'armoire doit être rempli sur toute sa surface par du sable blanc (sable de maçonnerie ou quartz). Placer le récupérateur de graisses rempli de sable dans l'armoire de telle sorte que la graisse qui tombe d'en haut ne puisse goutter que dans le sable et non à côté.



**Si de la graisse coule entre les parois et le récupérateur de graisses et tombe dans les braises, il y a risque d'incendie ! C'est pourquoi il faut toujours:**

**graisses**

- **correctement positionner le récupérateur de 0**
- **correctement positionner le bac de récupération de l'eau de**
- **condensation**
- **ne jamais laisser l'armoire de fumage sans surveillance**

Le sable absorbe la graisse qui s'égoutte, changer le sable selon l'état de salissures.

Il est impératif de veiller à ce que l'armoire soit aménagée de telle sorte que les aliments à fumer pendent au dessus du récupérateur de graisses placé en bas de l'armoire. Remplir l'armoire de sorte que les aliments à fumer soient suffisamment espacés, ne pas remplir l'étage inférieur autant que celui du haut pour ne pas bloquer la chaleur.

Lors du fumage, il est possible qu'une petite quantité de fumée s'échappe de l'appareil.

## Informations importantes et conseils pratiques pour le fumage

Cher client, voici quelques conseils et propositions utiles pour réussir votre fumage. Quels aliments et comment les fumer, pendant combien de temps et à quelle température sont indiqués dans notre tableau.

Il est **important** de préparer correctement les aliments à fumer

Il y a deux méthodes:

- **le salage à sec**
- **le salage humide (saumure)**

### **Saumure: (poisson, volaille)**

Il faut prendre un mélange constitué d'environ 10 litres d'eau et d'un litre de sel. Le processus de saumure doit durer environ 10 à 12 heures. Il est possible d'assaisonner avec des baies de genévrier, de la coriandre, du Thym, des zestes de citron ou encore du Whisky ou du vin rouge. Après 10 à 12 heures de saumure, sortir le poisson/la volaille et laisser sécher à l'air environ 5 à 10 heures. Le temps de séchage peut être raccourcis dans un fumoir à une température comprise entre 25 et 30°C (en laissant la porte ouverte !)

### **Salage à sec: (jambon, viande)**

La viande ou le jambon est frotté avec du sel. Il est possible également d'y ajouter des épices comme le poivre, des baies de genévrier râpées, de la coriandre, du thym. Le salage dure environ 3 à 6 semaines. Dépendre correctement puis pendre dans le fumoir.

### **Fumage de truites/sardines:**

Après que le poisson soit sorti de la saumure, selon la description, **laisser sécher**, ouvrir ensuite la porte et pendre dans le fumoir.

Vérifier si le récupérateur de graisses et le bac de récupération d'eau de condensation sont bien positionnés. Pendre le poisson dans le fumoir selon la description. Chauffer en gardant la porte ouverte, l'humidité résiduelle/ la buée peut s'échapper (environ 5 à 8 minutes et jamais sans surveillance). Fermer la porte et monter la température jusqu'à 90°C. Vers 70°C ajouter la sciure de fumage. Fumage et cuisson environ 90 minutes.

### **Fumage des anguilles:**

Comme les truites, mais chauffer rapidement l'appareil. Règle générale : 5-8 minutes à 90-95°C environ afin que l'anguille s'ouvre et cuise correctement. Temps de fumage environ 90 à 120 minutes.

### **Fumage des volailles:**

Sortir de la saumure et **bien les sécher**. Pendre dans le fumoir, selon la description, dans un premier temps pendant 5 à 10 minutes avec la porte ouverte (humidité résiduelle). Puis chauffer le fumoir à 100°C environ, ajouter la sciure de fumage, cuire et fumer 90 minutes environ.

### **Fumage du jambon:**

Après la saumure, selon la description, pendre dans le fumoir, introduire la sciure de fumage (nous conseillons du hêtre), dans le tiroir à sciure et allumer, laisser pendre 12 heures environ dans la fumée. Faire une pause d'une journée puis recommencer le fumage le jour qui suit, recommencer selon les goûts et les couleurs. Cela peut durer parfois 4 semaines ou plus.

### **Fumage des saucisses viennoises ou de Francfort:**

Pendre les aliments dans l'armoire, **bien laisser sécher** selon la description, c'est important pour la couleur, chauffer à 60-65°C. Valeur conseillée entre 40 et 50°C, faire entrer la fumée, durée environ 90 minutes.

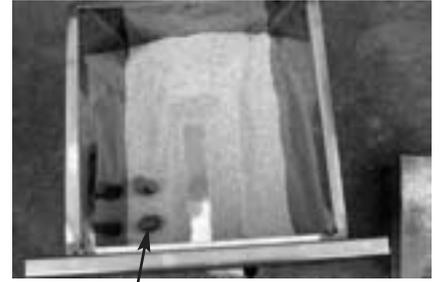
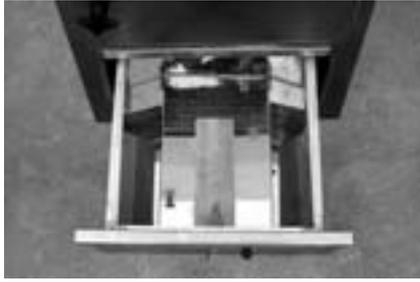
Le fumage n'est pas très compliqué. Mais les opérations préliminaires sont essentielles, assaisonnement, par exemple avec du poivre, du Thym, des baies de genévrier, de la coriandre, un **bon séchage** et très important :

**Soyez créatif.**

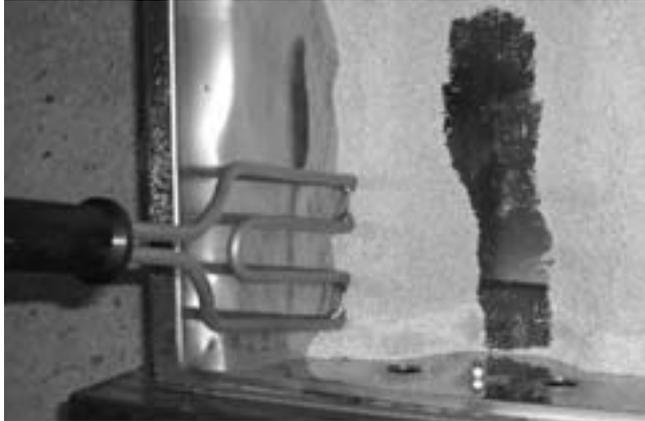
# Méthode de travail et fonction F1 à F2 70/60 FEU DE BOIS

## Fumage à froid:

Introduire la sciure de fumage dans le tiroir de chauffe et grâce à un morceau de bois ou avec un autre moyen former une sorte de mèche. Allumer la sciure d'un côté pour former une petite braise qui s'étend en suivant la forme de la mèche qui a été préparée afin de ne produire que le peu de chaleur suffisant au fumage à froid.



Allumage avec mèche



Allumage avec l'allume sciure

Fumage à froid

## Fumage à chaud:

Des copeaux et de la sciure sont mélangées et placées dans le foyer inférieur, ne pas remplir plus du tiers. L'expérience montre que la température ne dépasse 60°C.

Copeaux  
Fumage à chaud  
Allumage avec l'allume sciure



## Fumage à chaleur très chaude:

Introduire les copeaux et les morceaux de bois dans le tiroir de chauffe afin de chauffer l'armoire à 80-95°C. Recouvrir ensuite les braises avec de la sciure fine. De la chaleur est générée dans l'armoire (cuisson et fumage).



Chauffer jusqu'à 80-95°C



Recouvrir la braise avec de la sciure fine



# Méthode de travail et fonction F1 à F2 70/60 CHAUFFAGE AU GAZ

## Fumage à froid

Pour un fumage à froid, utiliser le tiroir à bois qui a été livré en même temps, voire chauffage au bois fumage à froid.

## Fumage à chaud

Allumer le foyer du chauffage au gaz situé à l'extérieur du fumoir, appuyer sur le clapet d'arrivée du gaz et allumer, garder le clapet enfoncé quelques secondes puis lâcher lentement. Maintenant l'introduire dans le fumoir sur la position « feu léger ». Chauffer sans dépasser les 40°C et **placer ensuite le tiroir à sciure vide au dessus** du brûleur. Chauffer maintenant jusqu'à 60-65°C et tirer ensuite le foyer au gaz (**attention utiliser uniquement des gants ignifugés : risque de brûlure**) et répandre la sciure dans le tiroir à combustion et baisser la flamme du gaz. La sciure prend feu immédiatement et vous avez une production importante de fumée. Fumage et cuisson selon expérience ou bien voire le tableau.

## Fumage à chaleur très chaude

Allumer le foyer du chauffage au gaz situé à l'extérieur du fumoir, appuyer sur le clapet d'arrivée de gaz et allumer, garder le clapet du gaz enfoncé quelques seconde puis lâcher lentement. Maintenant l'introduire dans le fumoir sur la position « feu léger ». Chauffer sans dépasser les 60°C et **placer ensuite le tiroir à sciure vide au dessus** du brûleur. Chauffer maintenant jusqu'à 90-95°C et tirer ensuite le foyer au gaz (**attention utiliser uniquement des gants ignifugés : risque de brûlure**) et répandre la sciure dans la tiroir à combustion et baisser la flamme du gaz. La sciure prend feu immédiatement et vous avez une production importante de fumée. Fumage et cuisson selon expérience ou bien voire le tableau.

## Fumage à chaud/fumage à chaleur très chaude



### Fumage à chaud:

Préchauffer à 40 °C et placer le tiroir à sciure vide sur la flamme puis chauffer à 60°C, remplir ensuite le tiroir à sciure avec la sciure.

### Fumage à chaleur très chaude:

Préchauffer à 40°C et placer le tiroir à sciure vide sur la flamme puis chauffer à 80-95°C, remplir ensuite le tiroir à sciure avec la sciure.



Exemple: mélanger 2/3 de sciure fine et 1/3 de sciure grossière (à titre indicatif)



**Fumage à froid**

Pour le fumage à froid utiliser le tiroir à bois qui a été livré en même temps, voire Chauffage au bois Fumage à froid.

**Fumage à chaud**

Mettre le chauffage électrique dans l'armoire et tourner le bouton sur le 1. Chauffer à 60°C environ (voire le thermomètre qui a été livré en même temps) et remplir ensuite le tiroir à sciure avec la sciure (en creusant un puits au milieu) et poser sur les résistances électrique. Laisser maintenant le chauffage allumé jusqu'à ce que la sciure fasse suffisamment de fumée, l'éteindre ensuite. Grâce à une bonne isolation, à la chaleur résiduelle et aux braises de la sciure, la chaleur reste dans l'appareil ou ne diminue pas de manière significative.

Sur les appareils munis d'un thermostat, brancher la fiche du chauffage dans la prise du coffret de commande et la fiche du coffret de commande dans la prise (230 volts). Régler la température et procéder comme décrit ci-dessus. Fumage et cuisson selon votre propre expérience (voire aussi le tableau).

**Fumage à chaleur très chaude**

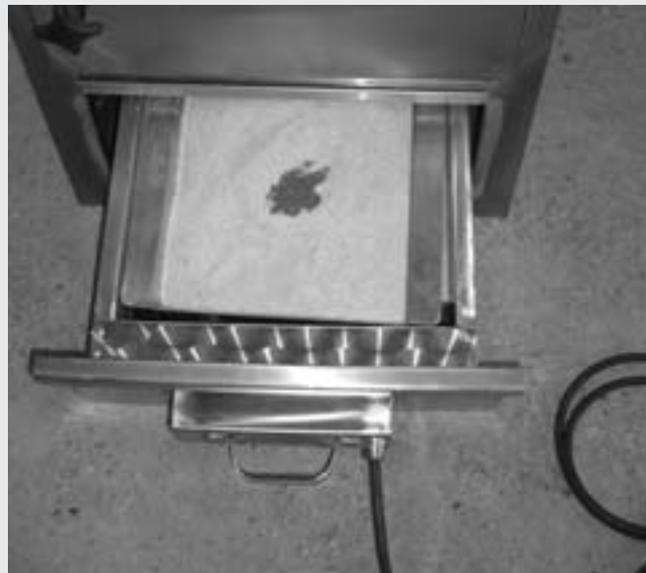
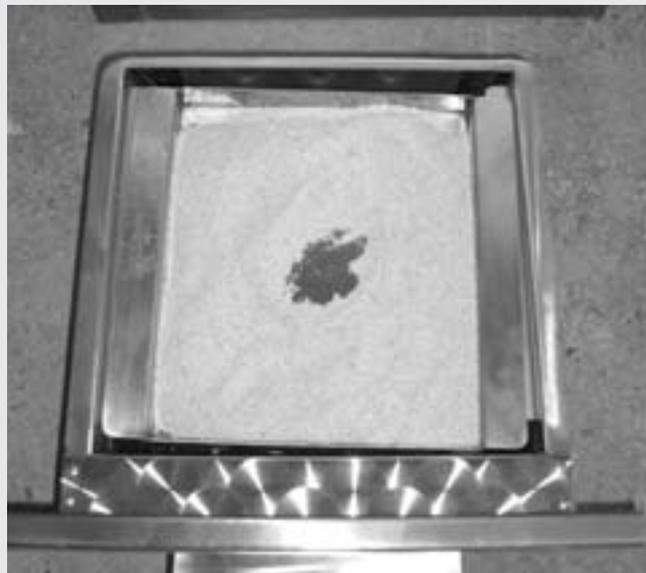
Mettre le chauffage électrique dans l'armoire et tourner le bouton sur le 1. Chauffer à 90°C (voire le thermomètre qui a été livré avec) et remplir ensuite le tiroir à sciure avec la sciure (en creusant un puits au milieu) et poser sur les résistances électrique. Laisser maintenant le chauffage allumé jusqu'à ce la sciure fasse suffisamment de fumée, l'éteindre ensuite. Grâce à une bonne isolation, à la chaleur résiduelle et aux braises de la sciure, la chaleur reste dans l'appareil ou ne diminue pas de manière significative.

Sur les appareils munis d'un thermostat, brancher la fiche du chauffage dans la prise du coffret de commande et la fiche du coffret de commande dans la prise (230 volts). Régler la température et procéder comme décrit ci-dessus. Fumage et cuisson selon expérience (voire aussi le tableau).

**Fumage à chaud/ fumage à température très chaude**

Fumage à chaud: Chauffer à 60°C et remplir ensuite le tiroir à sciure avec la sciure (selon la description)

Fumage à chaleur très chaude:  
Chauffer à 90 °C et remplir ensuite le tiroir à sciure avec la sciure (selon la description)



## Fumage à froid

Introduire la sciure de fumage dans le tiroir de chauffe et et grâce à un morceau de bois ou avec un autre moyen former une sorte de mèche. Allumer la sciure d'un côté pour former une petite braise qui s'étend en suivant la forme de la mèche qui a été préparée afin de ne produire que le peu de chaleur suffisant au fumage à froid.



Le chauffage à résistance thermique fixé au sol peut aussi être utilisé si l'interrupteur qui se trouve dans le coffret de commande est en position "Fumage". Il faut alors veiller impérativement à ce que le chauffage à résistances thermiques ne soit pas allumé trop longtemps afin de pas élever la température trop haut pour le fumage à froid.

## Fumage à chaud

Mettre le Thermostat sur 50° C environ , remplir de sciure le tiroir à sciure situé en bas de l'armoire (en creusant un puits au milieu, la sciure génère de la fumée à partir de cet endroit-là) et le pousser sur la résistance électrique. Fermer la porte correctement et placer l'interrupteur principal sur "UN". Attention : avec les chauffages électriques, il faut prendre en compte les dépassements de température. Ainsi pour les 50°C conseillés ci-dessus, vous atteignez une température de fumage à chaleur tiède comprise entre 55-60°C tel qu'il est mentionné dans notre tableau. Maintenant, l'alimentation en fumée peut à tout moment être ouverte en actionnant l'interrupteur « Fumée » . 15 minutes environ après l'allumage, la fumée apparaît. Chaleur et fumée sont dans l'appareil. Temps de fumage selon expérience, ou bien voire le tableau.



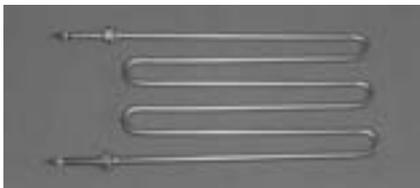
## Fumage à chaleur très chaude

Mettre le thermostat sur 85°C environ, remplir le tiroir à sciure de sciure (en formant un creux au milieu , la sciure génère de la fumée à partir de cet endroit-là) et le pousser sur les résistances électriques. Maintenant ouvrir la porte et remplir l'armoire selon la description. Refermer la porte soigneusement et placer l'interrupteur principal sur «ON».

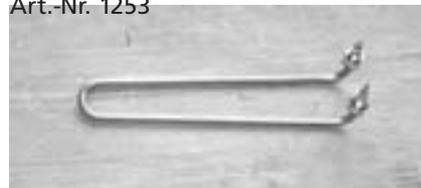
Attention: avec les appareils de chauffage électrique, il faut prendre en compte les dépassements de température. Ainsi pour les 85°C conseillés ci-dessus, vous atteignez une température de fumage à chaud comprise entre 90-100°C tel qu'il est mentionné dans notre tableau. Maintenant, l'alimentation en fumée peut à tout moment être ouverte en actionnant l'interrupteur « Fumée » . 15 minutes environ après l'allumage, la fumée apparaît. Chaleur et fumée sont dans l'appareil. Temps de fumage selon expérience, ou bien voire le tableau.

**Attention:** Le fumoir Sensation Rustique correspond au modèle F2 70/60

Résistance électrique Art.-Nr. 1252



Résistance électrique pour la sciure Art.-Nr. 1253



Creuser un puits au milieu



Allumer l'appareil, Choisir la température, Allumer la sciure