

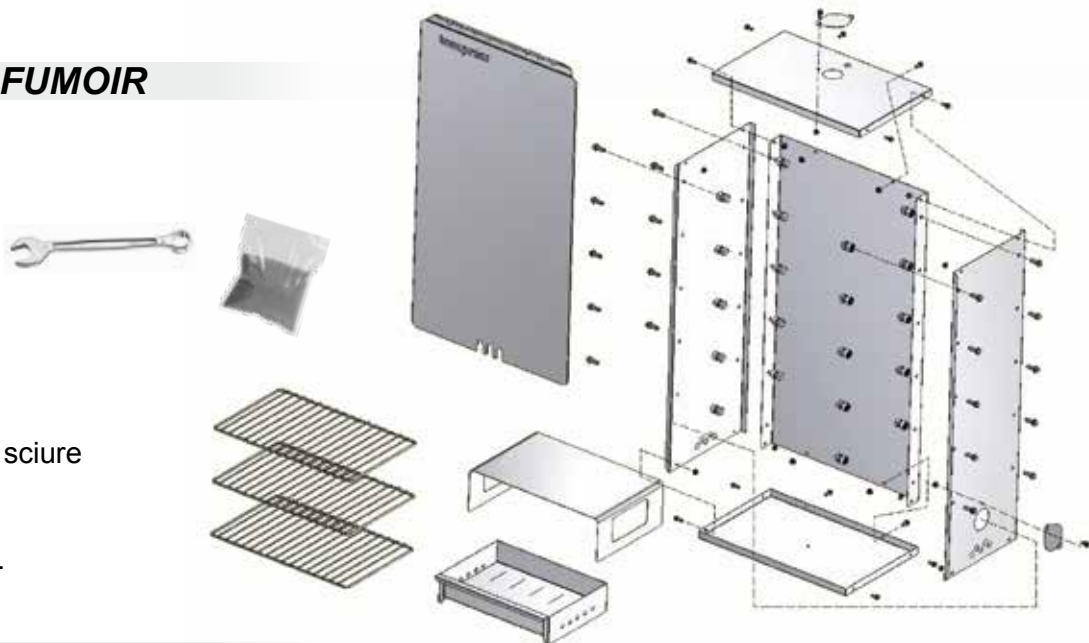
Lire attentivement les instructions avant utilisation et les conserver.

RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

Le constructeur n'est pas responsable des dommages dus à la méconnaissance ou à la non-application des conseils présents dans cette notice. Nous déclinons toute responsabilité en cas de modification ou d'installation d'accessoires non autorisés. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

COMPOSITION DU FUMOIR

- Dos
- Flanc droit
- Flanc gauche
- Fond
- Chapeau
- 2 événements
- Porte coulissante
- 10 crochets
- 3 grilles
- Tiroir de combustion de la sciure
- Lèche-frite en acier inox
- 1 sachet de sciure
- Visserie de montage + clé.



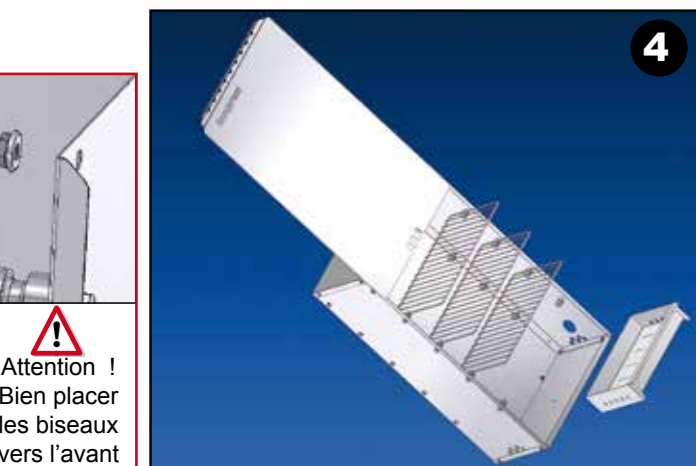
MONTAGE

Votre fumoir est soigneusement emballé et les éléments sont couverts de film adhésif qui les protège des rayures. Lors du montage, décollez la protection des parties qui viennent en recouvrement mais laissez le film sur les surfaces qui ne seront pas recouvertes. Elles resteront protégées pendant le montage.

Une fois le fumoir assemblé, retirez les protections en tirant lentement le film vers le bas.

Attention, en ôtant le film plastique avant que votre fumoir ne soit entièrement assemblé, vous risquez de déformer les panneaux.

Procédez dans l'ordre suivant.



UTILISATION

Utiliser les grilles pour le fumage horizontal.

Pour le fumage vertical, placez les crochets sur les grilles.

Ne pas charger la grille au-delà de 6 kg.

- Poser le fumoir sur une surface plane, stable et non inflammable.
- Ne pas utiliser le fumoir à proximité de matériels inflammables.
- Utiliser le fumoir seulement dans un lieu aéré et protégé du vent.
- Durant son fonctionnement, le fumoir peut devenir très chaud, toujours se protéger les mains en cas de manipulation.
- Utiliser toujours de la sciure ou de la brisure de qualité alimentaire garantie exempte de polluants et de poussières. Les bois ayant été traités, contenant des traces de colle, ayant été souillés par l'huile des machines, stockés en présence de produits polluants ou d'autres bois traités sont toxiques. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation de produits de fumage non adéquats.



Votre fumoir peut être chaud



Attention aux sciures de récupération qui peuvent être souillées par les lubrifiants des machines-outils ou mélangées à certains résineux toxiques. La brisure nécessaire au fumage doit être absolument propre et exempte de tout polluant. La présence de sciure provenant d'agglomérés, de contreplaqués ou de bois reconstitués, même en toute petite quantité, peut être dangereuse en raison des colles et traitements utilisés.

Fumage à chaud – fumage à froid

On entend par fumer à chaud, l'action de cuire dans la fumée. Il faut alors considérer votre fumoir traditionnel tompress comme un four dont on élève la température avec des braises. Les cuissons fumées ne se pratiquent pas à très haute température. On joue davantage sur le temps d'exposition à la chaleur que sur la température elle-même. Pour le fumage à froid, il convient d'exposer l'aliment à la fumée sans le cuire. Si la température ambiante est importante l'utilisation de l'accessoire "fumée froide" peut être nécessaire.

Les braises

Que ce soit pour fumer à chaud ou à froid, il est nécessaire d'allumer du charbon de bois comme vous le feriez pour un barbecue. Quelques morceaux suffisent pour le fumage à froid. Ce sont ces braises qui vont permettre une combustion "couverte" de la sciure qui produit la fumée. Vous pouvez pour cela utiliser le tiroir de votre fumoir tompress, y placer les morceaux de charbon de bois et le placer directement sur un feu pour allumer le charbon. Un réchaud de camping convient parfaitement. Une fois le charbon de bois rougeoyant, ne couvrez pas totalement de sciure ou de brisure. Ménagez un passage d'air.

Une règle d'or.

Gardez votre fumoir fermé.

Tant que vous pouvez voir de la fumée sortir, il fonctionne.

En l'ouvrant, vous perturbez le tirage sans pour autant attiser la combustion.



ENTRETIEN

Le fumoir est construit en acier inoxydable, il est conseillé, avant chaque utilisation, de laver à l'eau chaude et avec un détergent non agressif, de rincer et de sécher soigneusement. Conserver l'appareil dans un lieu sec et à l'abri de l'humidité.



Fumage & Fumaisons

Référence pour les passionnés de fumaisons, ce livre se démarque par son approche naturelle et privilégie l'aspect concret du fumage à la maison. Accessible, détaillé : tout pour vous régaler !

Par David Héberlé et Chris Dubbs.
Couverture cartonnée souple, 200 pages.
Réf LIVTOFUM

tompres
EDITIONS

ACCESSOIRE A FUMEE FROIDE

Le kit de fumage à froid est en acier inox. Il est composé d'un couvercle, d'un tiroir et de 3 tubes de liaison. En déplaçant les braises et la production de fumée à l'extérieur, le dispositif permet de limiter l'élévation de température à l'intérieur du fumoir et évite un échauffement trop important des fumaisons. L'accessoire à fumée froide est particulièrement recommandé pour les fumages à froid de produits fragiles comme certains poissons, les fromages ou les viandes délicates dont la structure est rapidement modifiée par la chaleur.

Fonctionnement du Kit de Fumage à Froid : préparer les braises nécessaires dans le tiroir brûleur, couvrir les braises avec la sciure et les arômes désirés ; couvrir le tiroir brûleur avec le couvercle et relier le trou du couvercle au trou latéral du fumoir avec les tubes de liaison.

Des tubes de liaison supplémentaires peuvent être achetés à l'unité.



Résistance pour l'allumage de la sciure.

Cette résistance de 200 W vous permet d'allumer la sciure de votre fumoir sans avoir à faire de braises.

Equipé d'un minuteur de 30 minutes, cela vous permet de lancer la chauffe pendant que vous installez les produits à fumer, puis vous laissez la fumaison se faire. Il n'est pas nécessaire de retoucher à la résistance.

Résistance de 22 cm de long, 6 mm de large et 12 mm de hauteur. S'utilise sur tous les modèles de fumoirs, un trou de 16 mm de diamètre suffit pour insérer la résistance dans le tiroir de sciure.

Boîtier tout inox. Réf FUMRES20



Allume braises pour barbecues et fumoirs en acier galvanisé avec deux poignées ajourées pour limiter la chaleur sur la partie en plastique. Cette cheminée vous permettra un allumage facile et rapide de votre charbon de bois, elle peut accueillir jusqu'à un volume de 7 litres.

Vous mettez un peu de journal ou un cube allume feu avec du petit bois vous allumez par le dessous. Une fois allumée vous rajoutez du charbon de bois afin d'allumer la quantité dont vous avez besoin. Cet allume braises est conçu pour accélérer le passage d'air sous les braises et faciliter la combustion. Fixation des poignées renforcées pour éviter de plier la tôle lors de la manipulation.

Réf BARALLBR

SOUS VIDE : LE COMPLÉMENT IDÉAL DU FUMAGE

- Les fumaisons se conservent 3 à 5 fois plus longtemps. Le sous vide évite la « morsure du froid » et permet de congeler avant ou après fumage sans altérer la texture du produit.
- Les fumaisons sous vide ne se dessèchent pas au réfrigérateur : l'hygrométrie est mieux répartie entre extérieur et intérieur.
- L'absence d'oxygène évite l'oxydation et le rancissement des graisses qui véhiculent le goût de fumé.
- Les échanges à l'intérieur du produit sont facilités : la maturation est meilleure, les saveurs plus subtiles.
- Le sous vide évite que les odeurs de fumée ne se communiquent aux autres aliments dans votre réfrigérateur.
- Les fumaisons placées sous vide peuvent être cuisinées sous vide sans perte de poids ni dissipation des saveurs volatiles.