

# Instructions pour fumoir

Vous avez choisi la qualité « Made in Germany » en choisissant un produit de la maison Peetz. Il a été particulièrement prêté attention à la sécurité technique et aux critères écologiques lors de la finition du fumoir. Les matériaux utilisés sont irréprochables vis-à-vis de la santé.

L'énergie est exploitée de façon optimale grâce à la nouvelle technique. Vous vous familiariserez rapidement avec les commandes du fumoir et accumulerez vos propres expériences de fumage grâce à son maniement facile.

Vous devriez lire ces instructions avant d'utiliser votre four pour la première fois. Des différences sont notables selon les modèles, s'il s'agit de fumage vertical ou horizontal.

## Fumage vertical

(Modèle 260, 340, 520, 530, 630, 770, 880)

La denrée à fumer est fumée à la verticale (suspendue) - Les poissons doivent être accrochés au dispositif se trouvant dans le four avec un crochet à fumer.

## Fumage horizontal

(Modèle 140, 150, 410, 520, 530, 630, 770, 880, 990)

La denrée à fumer est fumée à l'horizontale (à plat). Les poissons doivent être posés dans des muselets ou sur grilles. Ces dernières sont ensuite glissées dans les traverses du four.

## Fumage vertical et horizontal

Utilisez les muselets et les grilles pour un fumage horizontal et les grilles avec les crochets correspondants pour un fumage vertical.

Vous pouvez fumer les aliments à froid ou à chaud avec votre fumoir. Les deux procédés sont décrits comme suit :

## Fumage à chaud

Les aliments ne sont pas seulement fumés lors d'un fumage à chaud mais également cuits, en particulier le poisson. Chauffez tout d'abord le tiroir à charbon de préférence avec du charbon de bois ou des bûchettes.

Insérez le ramasse goutte dans la traverse la plus basse du fumoir. Faites attention à ce que le ramasse goutte soit à égale distance des parois à l'avant et à l'arrière afin que l'air circule.

Les aliments peuvent être placés dans le four suite à ce procédé. Les poissons doivent être bien séchés. Des truites vidées et lavées doivent par exemple être séchées 1 à 1,5 heures à l'air libre. Vous n'obtenez la couleur dorée typique de fumage qu'avec du poisson sec.

Bien saler le poisson avec le fumage.

Il faut utiliser moins de sel pour les viandes.

Il n'y a pas de limite à la fantaisie en ce qui concerne l'assaisonnement. Certains aiment le poisson bien salé, affiné avec une prise de poivre et du jus de citron. D'autres par contre préfèrent que les aliments marinent.

Les poissons sont placés dans des petites corbeilles et glissés sur les traverses dans le fumoir lors d'un fumage horizontal. Pour un fumage vertical, fixer les poissons sur les crochets et les accrocher au dispositif dans le four.

Fermez le four. Placez le charbon de bois ou les bûchettes chaudes sur la plaque en dessous du compartiment de fumage. La température du four monte à env. 60-80°C après quelques instants ! Le temps de cuisson est d'env. 45-60 minutes selon la taille des aliments une fois la température atteinte. Les poissons sont cuits quand les nageoires dorsales sont faciles à tirer.

Posez le bac à farine remplis de farine pour fumage en bas du compartiment de fumage ou directement sur le chauffage en cas de fumage avec un chauffage électrique.

Attendez que la farine pour fumage commence à fumer avec la porte ouverte. Eteignez le chauffage à gaz ou électrique pour terminer. Si vous utilisez des combustibles solides, retirez le bac avec les braises. Refermez le fumoir.

Les volets d'aération sur le four doivent être ouverts. S'il n'y a plus d'émission de fumée, ouvrez le four pour vérifier si le poisson vous plaît ou si vous répétez / prolongez le procédé de fumage jusqu'à obtention de la couleur désirée.

## Fumage à froid

(Modèle 530, 770, 880; Fumoir à froid Mini, Midi, Maxi)

Préparer les aliments tel que cela a été décrit auparavant pour le fumage à chaud. Aucune source de chaleur autre que la farine pour fumage ardente pour cette variante.

Faire rougeoyer la farine pour fumage et la verser dans le compartiment de fumage.

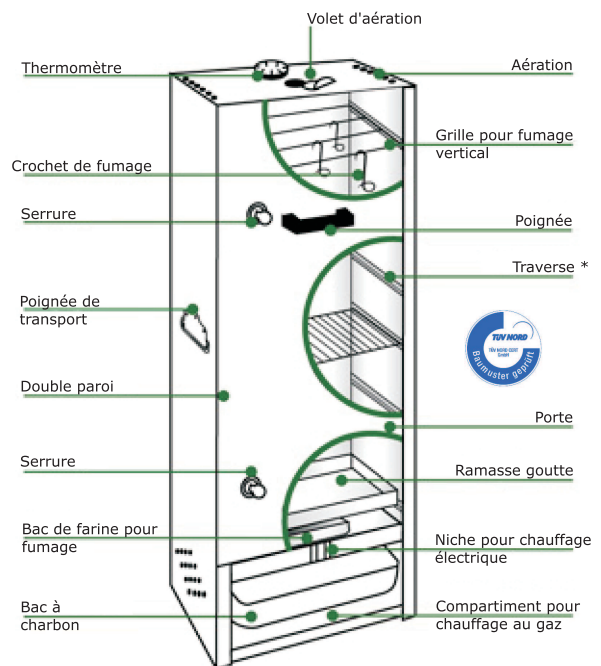
**La température dans le compartiment de fumage ne doit pas dépasser +25°C pour un fumage à froid !**

**Le ramasse goutte ne doit pas gêner l'aération. (Faire attention à une distance égale des parois du compartiment !)**

Vous pouvez à présent introduire les aliments dans le fumoir et fermer ce dernier.

Les volets d'aération sur le dessus du fumoir doivent être ouverts pendant tout le fumage. Le fumage peut être répété selon les goûts.

**Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le fumage et un bon appétit.**



\*Tridimensionnel (pas de bord tranchant)  
Support pour grilles ou corbeille à poisson

## Indications pour une utilisation en toute sécurité de votre fumoir

- Le support ne doit pas être inflammable
- Ne jamais le poser près de matériaux enflammés
- Ne fumer qu'à l'air libre et à l'abri du vent
- Ne pas tenir à portée des enfants lorsque le fumoir est allumé
- Ne pas transporter le fumoir lorsqu'il fonctionne
- Aucun changement ne doit être effectué sur le fumoir
- Retirer les coulisseaux sur les fumoirs munis de ces derniers
- Protéger l'appareil de l'humidité

## Fixation du thermomètre

Enfoncer le thermomètre avec caoutchouc par le haut dans l'ouverture prévue à cet effet et appuyer légèrement. Enfoncer les fourreaux à l'intérieur du fumoir dans les rainures de la hampe du thermomètre.

## Radiateurs

Des radiateurs électriques et au gaz sont disponibles pour tous les fumoirs de Peetz. L'extension avec un radiateur est sans problème réalisable et sans changement technique. L'utilisation de votre fumoir n'en sera qu'encore plus facile.

**Ducatillon**  
www.ducatillon.com