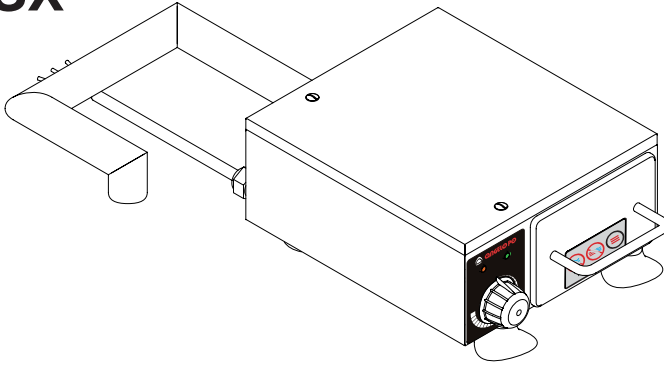


FMSX



i Importante

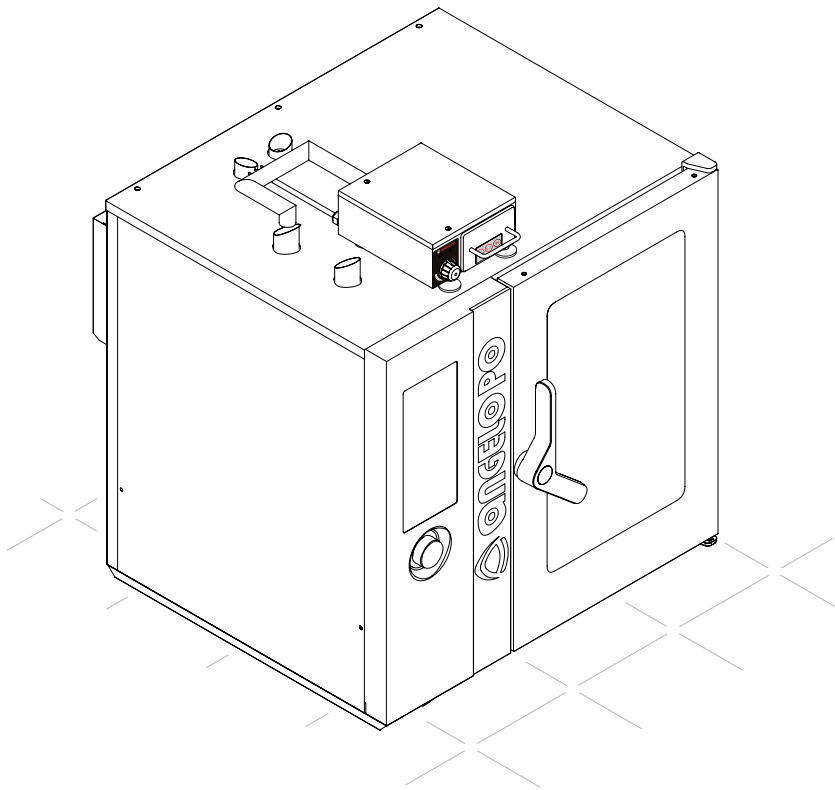
Il Kit FMSX è stato progettato e dimensionato esclusivamente per l'uso sui Forni FX Angelo po. Non rispondiamo in alcun modo dell'uso improprio su apparecchiature diverse da quelle indicate.

NON UTILIZZARE SU APPARECCHIATURE DIVERSE.

FMSX+FX61
FMSX+FX101
FMSX+FX122
FMSX+FX82
FMSX+FX201
FMSX+FX202

DATI TECNICI

Descrizione	FMSX
Alimentazione elettrica	230V 1N 50÷60 Hz
Potenza nominale	150 W
Corrente assorbita	0,65 A



STACCA AFFUMICATORE A FINE AFFUMICAZIONE
REMOVE SMOKER ACCESSORY WHEN SMOKING
FINISHED
DÉTACHE LE FUMOIR À FIN DU FUMAGE
DEN RÄUCHERUNGSSATZ AM RÄUCHERUNGSENDE
AINESENER
DESPREȚAR EL ACESSORIO PARA AHUMAR AL FINAL
DEL AHUMADO
REMOVA O DEFUMADOR NO FIM DA DEFUMAÇÃO
FJERN RØYKEHJELPEN NÅR RØYKINGEN ER
FERDIG

NA VET ROKEN DE ROKOVEN LOSKOPPELEN
ОТКЛЮЧЕНИЕ ДЫМОТЕРАТОРА В КОНЦЕ
КОПЧЕНИЯ
PO KOCNJI KAJENJA OOSTRANI DIMNIČEK
УКЛОНИТЕ ДИМНИЧЕЦ НА КРАЈУ ДИМЕЉЕЊА
NA KRAJU OVIJEŠENJA UKLONITE DIMLIČU
ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΙΝΕ ΤΗΡΑ ΕΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ
ΚΑΤΙΝΕΜΑΤΟΣ
DOPOLIT UVRNITU PO DOKONČENI UŽENI
SOCIJETI COŠUL DE FUM LA SFĂRȘITUL AFUMĂRII
FERDIG

1



2



3

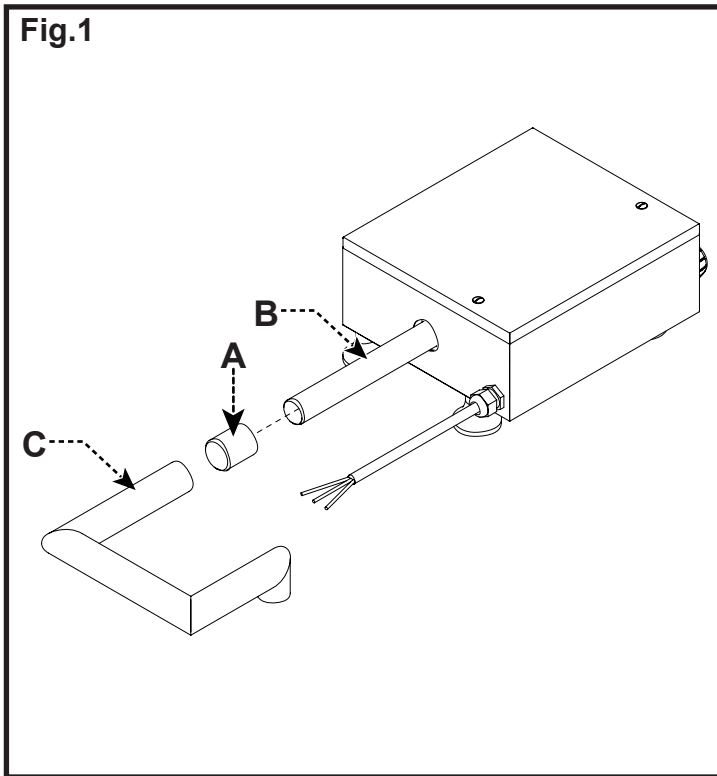


4

i Importante

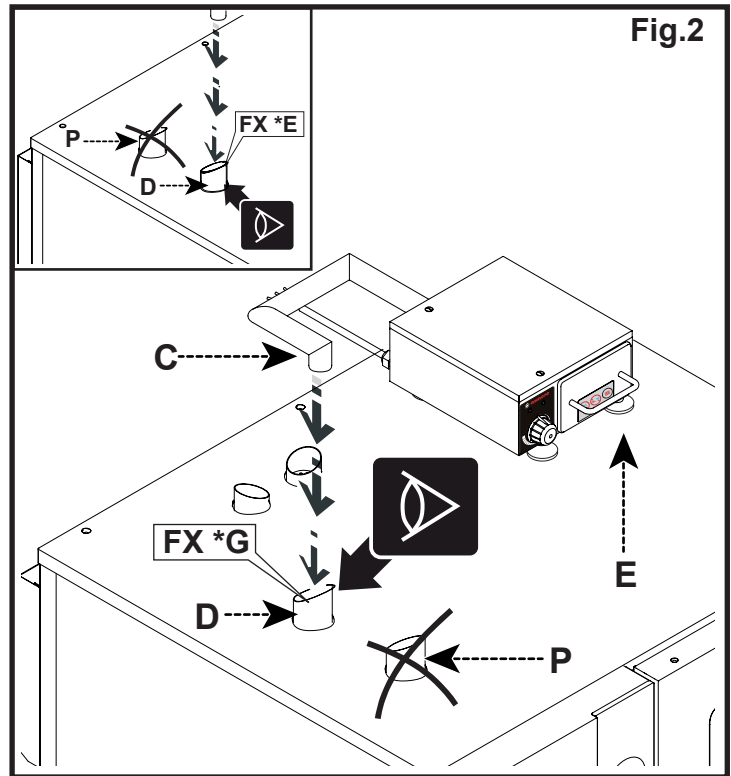
- 1- Rimuovere sempre l'Affumicatore a fine cottura.
- 2- Fare attenzione alle superfici calde.
- 3- Fare attenzione alla fuoriuscita di fumi molto caldi.
- 4- Utilizzare l'Affumicatore solo con cotture a Convezione con Temperatura massima di 130°C.

Fig.1

**MONTAGGIO**

- 1- Montare il manicotto (A) sul Tubo (B) dell'affumicatore (vedi fig.1).
- 2- Inserire il tubo (C) all'interno del manicotto (A) (vedi fig.1).

Fig.2

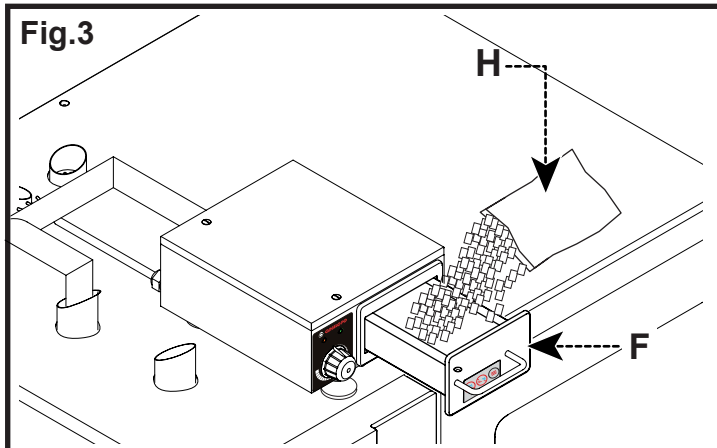


- 3- Collegare il tubo di aspirazione fumi (C) all'interno del tubo di aspirazione del forno (D) (vedi fig.2).

Cautela - Avvertenza

Agire sui piedi di appoggio (E) per livellare l'apparecchiatura.

Fig.3

**UTILIZZO**

- 1- Aprire il cassetto (F) ed inserire i trucioli/scaglie di legno (H) e chiudere il cassetto (vedi fig.3).
- 2- Collegare l'Affumicatore alla presa di alimentazione elettrica.
- 3- Accendere il Forno:

Sui Forni Combistar FX di Liv.1-2:

- Preriscaldare il forno
- Selezionare la modalità di cottura a Convezione (☰) 0% (sfiato sempre aperto)
- Impostare la temperatura (max.130°C)
- Impostare il tempo di cottura/affumicazione di almeno 10 minuti

Sui Forni Combistar FX di Liv.3:

- Preriscaldare il forno.

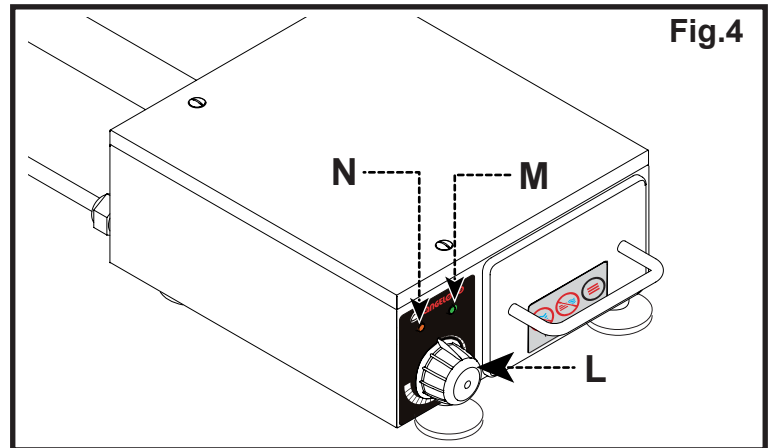
Affumicazione "Manuale"

- come descritto per i forni di liv.1-2 (velocità ventola 3)

Affumicazione a caldo "Programmata"

- selezionare "Programmi"
- selezionare "Funzioni speciali"
- selezionare "Affumicazione" e premere START.

Fig.4



- 4- Accendere l'Affumicatore ruotando la manopola (L) in senso orario (la spia verde (M) si accende) successivamente ruotare la manopola (L) su altre posizioni in base ai tempi e alla qualità di affumicazione desiderati (vedi fig.4); la spia arancio (N) si accende e si spegne in base all'accensione e allo spegnimento della resistenza elettrica interna.

- 5- Rimuovere sempre l'affumicatore a fine cottura.

Cautela - Avvertenza

In caso di fuoriuscita eccessiva di fumi dall sfiato (P) ridurre la potenza dell'affumicatore tramite la manopola (L).

Importante

La dimensione dei trucioli/scaglie non deve essere inferiore ai 2 mm. Prima dell'uso inumidire i trucioli/scaglie di legno immergendoli in acqua per 5 minuti, eliminandone poi l'eccesso d'acqua prima dell'uso.

RICETTE PER AFFUMICATORE FMSX SMOKERSTAR

Arista Aromatizzata al Pomodoro e Fumo Cotta in Forno Con Patate Sautè

Ingredienti per 6 porzioni

1,38	kg	Carrè di Maiale
72	mg	Aglio Fresco
240	g	Pomodori Ramati
18	g	Basilico
240	g	Patate Holland
30	g	Burro
6	cl	Olio di Oliva
3	g	Alloro
22,5	g	Erbe Aromatiche Fresche

Legare l'arista, condirla con una marinata fatta di aglio pomodori olio e basilico metterla in una **Griglia (G610X)**, cuocerla nel **Combistar** a 120°C fino a 66°C con **SMOKERSTAR** al massimo.

Recuperare il fondo in una **Teglia smaltata h.40 (T11FE40)**, sgrassare, legare con fecola se troppo liquido.

Sbianchire in Bacinella inox h. 20 mm (**B11F2**) nel **Combistar** a vapore sovrappressione le patate tagliate a cubetti per 7 minuti a 100°C.

Saltare le patate all'ultimo momento in padella con burro, sale, pepe, unendo in ultimo l'altra parte di pomodoro concassé.

Servire una fetta di arista adagiata sulle patate, con a fianco un cucchiaino della sua salsa ed un mazzetto di erbe aromatiche.

Arrosto di Spada Affumicato Servito Freddo Con Pomodorini e Capperi

Ingredienti per 6 porzioni

600	g	Pesce Spada 'INTERO'
30	g	Olio di Oliva Extravergine
2,3	cl	Succo D'Arancia
4,5	cl	Succo di Limone
450	g	Pomodori Cherry ra.
75	g	Capperi Nani
225	g	Insalatine Novelle
7,5	g	Erbe Aromatiche Fresche
q.b.		Sale e Pepe

Preparare una salamoia con i due succhi ed il sale (6% rispetto al peso del pesce spada), marinare bene per 1 ora.

Ungere quindi bene con olio d'oliva e porre sulla **Griglia (G610X)**.

Cuocere nel **Combistar** a secco 65°C fino a 58°C al cuore con lo **SMOKERSTAR** al massimo.

A cottura ultimata avvolgere in un panno umido di vino bianco, cospargere di erbe aromatiche, legare il tutto come un salame e porre in abbattitore.

Preparare una insalatina di pomodorini tagliati a ottavi, capperi, maggiorana, condire con olio succo d'arancia, sale e pepe. Servire a fette sottili o a cubi da circa 30g cadauno.

Coppa di Maiale Leggermente Affumicata Con Insalatine e Mele al Timo

Ingredienti per 6 porzioni

900	g	Coppa di Maiale
75	g	Olio di Oliva Extravergine
q.b.		Sale e pepe
180	g	Misticanza Aromatica
375	g	Mele Golden
12	g	Timo
15	g	Olio D'Oliva Extra Vergine
0	g	Pepe nero
6	g	Aceto al Lampone

Salare e pepare la coppa e posizionarla sopra una Griglia (**G610X**).

Cuocere nel **Combistar** a secco 110°C fino a 78°C al cuore con lo **SMOKERSTAR** al massimo.

A cottura ultimata avvolgere in un panno bagnato di vino rosso e abbattere di temperatura. Servire la coppa affettata sottile su una insalatina composta di mele, misticanza aromatica, timo, olio e aceto ai lamponi.

Filetto di Manzo Affumicato Con Sauté di Carciofi e Crescione

Ingredienti per 6 porzioni

960	g	Filetto di Manzo
60	g	Brandy x Cucina
45	g	Vino Bianco Secco
15	g	Rosmarino
75	g	Burro
6	g	Aglione Fresco
6	pezzi	Carciofi "Mammole"
1,2	dl	Olio di Oliva
15	g	Crescione D'Orto
0	g	Sale e Pepe qb.

Preparare una salsa a base di brandy, sale, pepe, rosmarino, burro e spalmare bene sul filetto intero, posizionarlo sulla **Griglia (G610X)**.

Cuocere nel **Combistar** a secco 90°C fino a 58°C al cuore con lo **SMOKERSTAR** al massimo, bagnare i trucioli con il brandy.

Stufare i carciofi tagliati finemente con olio d'oliva, aglio, sale e pepe in Teglia smaltata h. 20mm (**T11FE20**) nel **Combistar** in combinazione 230°C 20% umidità per 6 minuti, aggiungere il crescione, tenendone un ciuffo da emulsionare con l'olio per decorare il piatto.

Servire il filetto tagliato a cubi adagiandolo su tre mucchietti di carciofi in fila.

Olio Affumicato Alle Erbe Fini

Ingredienti per 6 chili

6	kg	Olio di Oliva Extra Vergine
300	g	Maggiorana
3	g	Timo
300	g	Dragoncello
300	g	Aneto

Lavare le erbe fini, asciugarle e metterle all'interno di una casseruola. Coprirle con l'olio e porre nel **Combistar** a 45°C a secco per 2 ore. Affumicare per le due ore con **SMOKERSTAR** a tre quarti di potenza. In seguito filtrare con un colino e travasare l'olio aromatizzato in una bottiglia. Conservare al fresco.

Ricotta Affumicata al Timo e Limone

Ingredienti per 6 porzioni

300	g	Ricotta di Pecora
0,6	g	Timo
2	g	Buccia di Limone
8	g	Zucchero di Canna Grezzo
6	g	Sale Fino

Cospargere la ricotta con tutti gli ingredienti e porre su una **Teglia microforata in alluminio h.20mm (TM11AL2)**, lasciare riposare per circa 3 ore. Infornare in **Combistar** a 100°C per 1 ora, con **SMOKERSTAR** al massimo. Bagnare i trucioli con qualche goccia di brandy.

Salmone Affumicato al Finocchio

Ingredienti per 6 chili

6	kg	Salmone Fresco 'FILETTO'
480	g	Sale Fino
720	g	Zucchero di Canna Grezzo
6	g	Pepe Nero in Grani
240	g	Grappa di Moscato
120	g	Buccia di Limone
180	g	Finocchio Selvatico

Sezionare il salmone in due baffe e togliere tutte le spine. Per ogni kg di salmone utilizzare 200 gr di salatura (80 gr sale+120 gr zucchero).

Cospargere ogni baffa con la relativa salatura, le bucce di limone e il finocchio e mettere a riposare in frigo per 24 ore.

Trascorso tale periodo sciacquare sotto l'acqua il pesce, asciugarlo con della carta da cucina cospargerlo con il pepe in grani spezzato e la grappa.

Affumicare su **Griglia (G610X)** nel **Combistar** a secco al max a 30°C per 2 ore con **SMOKERSTAR** regolato al massimo della potenza; la temperatura del salmone non dovrà superare i 27°C al cuore.

DURANTE L'AFFUMICATURA POSIZIONARE UNA BACINELLA INOX H. 60MM PIENA DI GHIACCIO PER MANTENERE LA TEMPERATURA BASSA

IMPORTANTE FARE UNA CORRETTA SALAMOIA AL PESCE FRESCHISSIMO

Servire con burro agli agrumi e crostini integrali tostati.

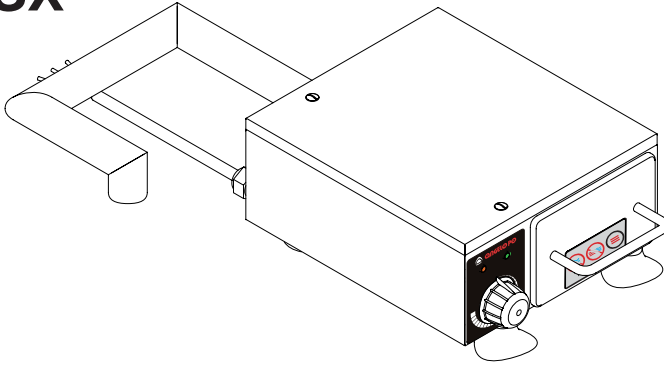
Trota Affumicata e Lattuga Belga con Caprino Aneto e Limone Rapè

Ingredienti per 6 porzioni

525	g	Trota Bianca
7,5	g	Finocchio Selvatico
150	g	Indivia Belga
75	g	Olio di Oliva Extravergine
3	g	Pepe Rosa
6	g	Sale Fino
1,5	cl	Succo di Limone
112,5	g	Pomodoro Concassea
150	g	Caprino

Sfilettare le trote, levare tutte le spine, posizionare in una **Bacinella inox 1/2GN h.65mm (B12F6)** con olio d'oliva a coprire, aneto, pepe rosa, aglio e rosmarino. Cuocere nel **Combistar** a secco a 60°C per circa 2 ore con **SMOKERSTAR** al massimo (bagnare i trucioli con brandy). Preparare la lattuga belga affettata sottilmente, condire con olio, sale pepe, buccia di limone rapè e succo di limone. Lasciar riposare 1 ora, scolare e aggiungere al caprino. Servire la trota con il caprino a quenelle con qualche cubetto di pomodoro e una macinata di pepe.

FMSX


 **Important**

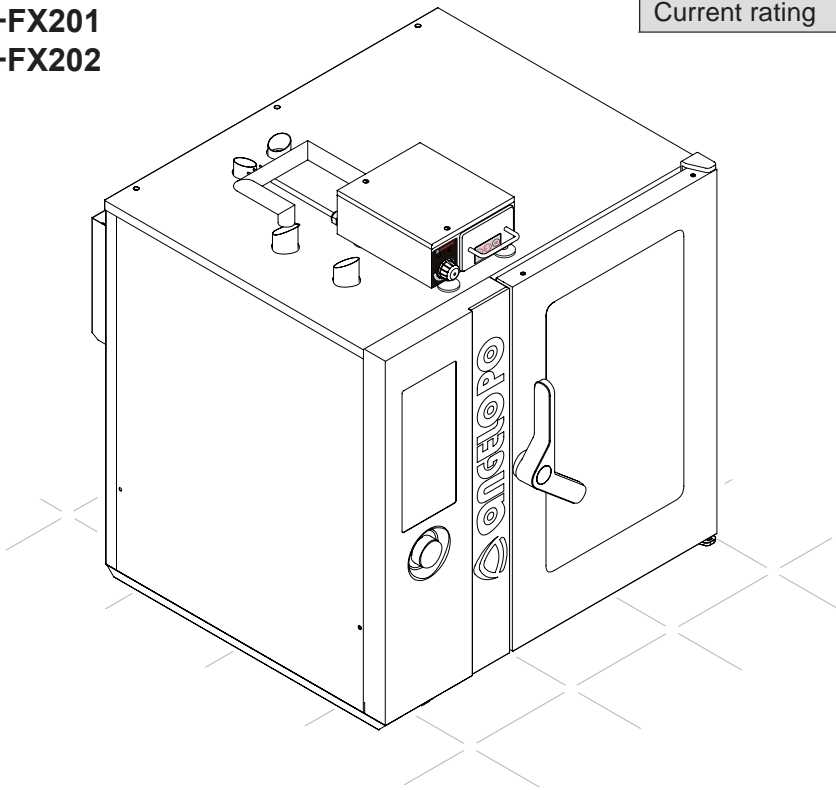
The FMSX kit has been designed and its dimensions calculated solely for use on Angelo Po Combination and Convection Ovens; we accept no responsibility for improper use on appliances other than those specified.

NOT FOR USE ON OTHER APPLIANCES.

FMSX+FX61
FMSX+FX101
FMSX+FX122
FMSX+FX82
FMSX+FX201
FMSX+FX202

TECHNICAL DATA

Description	FMSX
Electricity supply	230V 1N 50÷60 Hz
Rated power	150 W
Current rating	0,65 A



STACCA AFFUMICATORE A FINE AFFUMICAZIONE
REMOVE SMOKER ACCESSORY WHEN SMOKING
FRIEDNESD
DÉTACHE LE FUMOIR À FIN DU FUMAGE
DEN RÄUCHERUNGSSATZ AM RÄUCHERUNGSENDE
AISNEREN
DESPREȘAR EL ACEȘORIO PARA AFUMAR AL FINAL
DEL AHUMADO
REMOVA O DEFUMADOR NO FIM DA DEFUMAÇÃO
FJERN RØYKKEHETEN NÅR RØYKINGEN ER
FERDIG

NA HET ROKEN DE RØYKOVEN LOSKOPPELEN
ОТКЛЮЧЕНИЕ ДЫМОГЕНЕРАТОРА В КОНЦЕ
КОПЧЕНИЯ
PO KONCI KAJENJA OOSTRANI DIMNIŠEK
УКЛОНИТЕ ДИМГЕНЕРАТОР НА КРАЈУ ДИМЕЉЕЊА
НА КРАЈУ ОЖИЈЕЊА УКЛОНИТЕ ДИМЕЉИЦУ
ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΤΙΝΕ ΤΗΡΑ ΕΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ
ΚΑΠΝΕΜΑΤΟΣ
DOPOLJIT UVRINU PO DOKONČENI UŽENI
SOGATETI COŢUL DE FUM LA SFÂRȘITUL AFUMĂRII

1



2



3

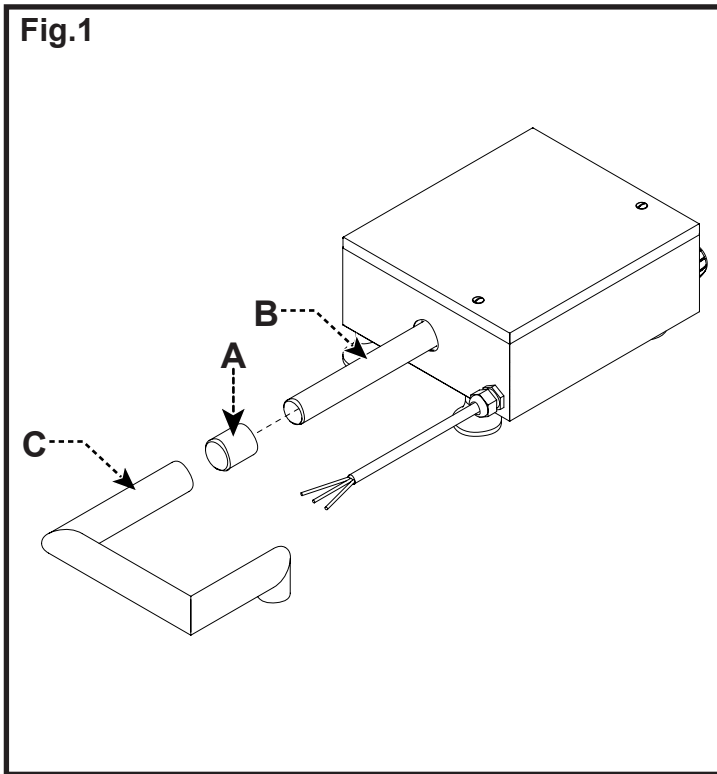


4

 **Important**

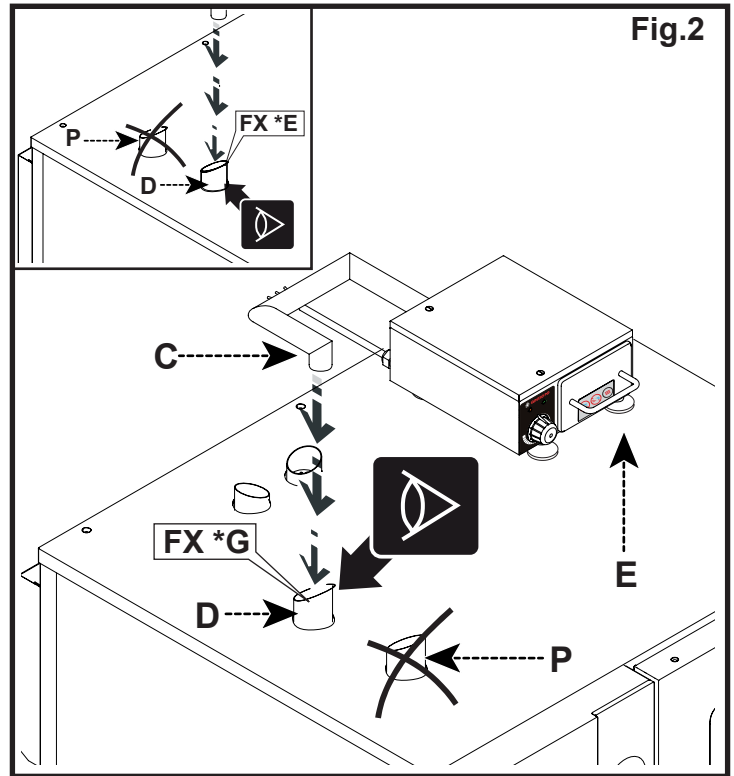
- 1 - Always remove the Smoker after use.
- 2 - Warning, hot surfaces.
- 3 - Warning, very hot fumes.
- 4 - The Smoker must only be used with Convection cooking routines with temperatures of no more than 130°C.

Fig.1

**ASSEMBLY**

- 1 – Fit the collar (A) onto the pipe (B) of the smoker (see fig. 1).
- 2 – Fit the pipe (C) into the collar (A) (see fig. 1).

Fig.2

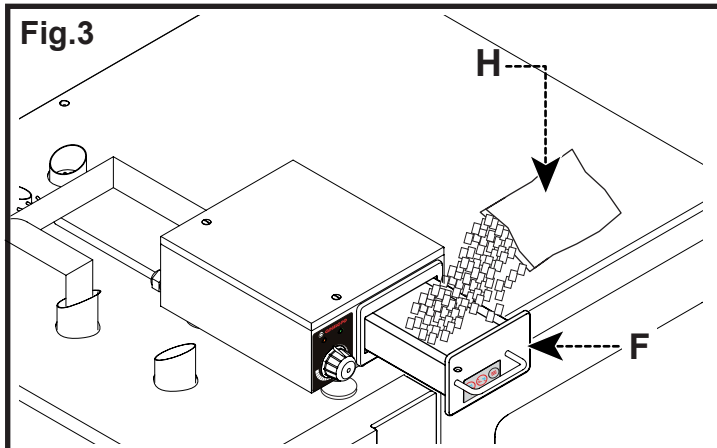


- 3-Fit the smoke intake pipe (C) into the intake pipe (D) of the oven (see fig. 2).

Caution – Warning

Adjust the floor-mounted feet (E) to level the appliance.

Fig.3

**USING THE SMOKER**

- 1- Open the drawer (F), place the wood shaving/chips (H) inside and close the drawer (vedi fig.3).
- 2- Connect the Smoker to the electricity supply socket.
- 3- Switch on the Oven:

On level 1-2 Combistar FX ovens:

- Preheat the oven
- Select Convection cooking mode (≡) 0% (vent always open)
- Set the temperature (max.130°C)
- Set a cooking/smoking time of at least 10 minutes.

On level 3 Combistar FX ovens:

- Preheat the oven.

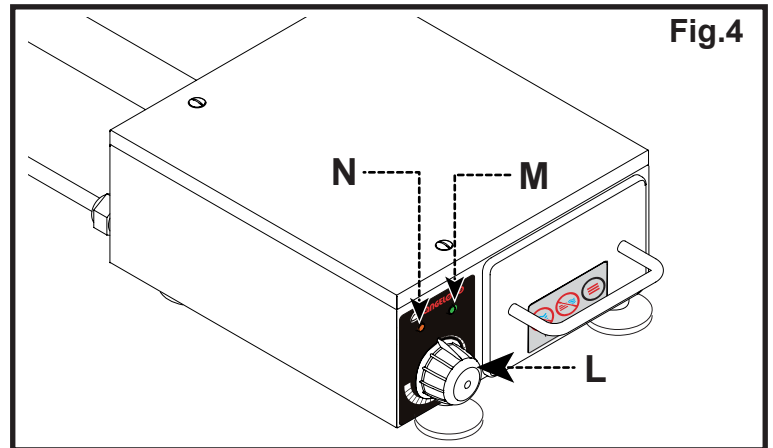
“Manual” smoking

- As described for level 1-2 ovens (Fan speed 3)

“Programmed” hot smoking

- Select “Programs”
- Select “Special Funzioni”
- Select “Smoking” and press START.

Fig.4



- 4- Turn on the Smoker by turning the knob (L) clockwise (the green light (M) comes on). Then turn the knob (L) to different positions depending on the times and the type of smoking required (see fig.4); the orange light (N) switches on and off in synchrony with operation of the internal heating element.

- 5- Always remove the Smoker after use.

Caution – Warning

If excessive leakage of fumes from vent (P) to reduce the smoker power using the knob (L).

Important

The shavings/chips must be at least 2 mm in size.
Before use, moisten the wood shavings/chips by placing them in water for 5 minutes, draining off the surplus water before use.

RECIPES FOR THE FMSX SMOKERSTAR SMOKER

1) Smoked roast saddle of pork with tomatoes and sautéed potatoes

Ingredients for 6 portions:

Pork loin (1.38 kg)
72 g of fresh garlic
240 g of vine tomatoes
18 g of basil
240 g of potatoes
30 g of butter
60 cl of olive oil
3 g of bay leaf
22.5 g of fresh herbs

Tie the loin, cover with a marinade made from the garlic, tomatoes, oil and basil and place on a Oven grid (G610X). Cook in the Combistar at 120°C, reaching the temperature of 66°C, with the **SMOKERSTAR** at the maximum setting.

Remove the cooking liquid and place in a **h 40mm enamelled container (T11FE40)**, remove the fat and add potato flour if sauce needs thickening.

Dice the potatoes and parboil in an **h 20 mm perforated stainless steel container (B11F2)** in the Combistar set to overpressure steaming, for 7 minutes, at 100°C.

Just before serving, sauté the potatoes with butter, salt and pepper, adding the remaining tomato concasse at the last moment.

Serve the roast loin sliced on a bed of potatoes, accompanied by its cooking juices and a bunch of fresh herbs.

2) Smoked roast swordfish served cold with cherry tomatoes and capers

Ingredients for 6 portions

600 g of whole swordfish
30 g of extra virgin olive oil
2.3 cl of orange juice
4.5 cl of lemon juice
450 g of cherry tomatoes
75 g of small capers
225 g of salad leaves
7.5 g of fresh herbs
Salt and pepper to taste

Prepare a marinade with the orange and lemon juice and salt (6% of the weight of the swordfish), and marinate the fish for 1 hour. Brush with olive oil then place on a **Oven grid (G610X)**.

Cook in the **Combistar** in dry cooking mode at 65°C, reaching a core temperature of 58°C, with the **SMOKERSTAR** at the maximum setting.

When cooked, wrap the fish in a cloth soaked in white wine, cover with the herbs, tie up and put in the blast chiller.

Prepare a salad with the cherry tomatoes diced (into eight pieces), the capers and marjoram and dress with the oil, orange juice, salt and pepper. Serve the fish thinly sliced or cut into pieces of 30g.

3) Mildly smoked neck of pork with salad and thyme-flavoured apples

Ingredients for 6 portions

900 g of pork neck
75 g of extra virgin olive oil
Salt and pepper to taste
180 g of mixed salad leaves
375 g of Golden Delicious apples
12 g of thyme
15 g of extra virgin olive oil
Black pepper to taste
6 g of Raspberry vinegar

Season the pork neck and put on a **Oven grid (G610X)**. Cook in the **Combistar** in dry heat cooking mode at 110°C, reaching a core temperature of 78°C, with the **SMOKERSTAR** at the maximum setting.

When cooked, wrap the meat in a cloth soaked in red wine and put in the blast chiller. Serve thinly sliced with a salad of apples, mixed salad leaves, thyme, oil and raspberry vinegar.

4) Smoked fillet of beef with sautéed artichokes and watercress

Ingredients for 6 portions

960 g of beef fillet
60 g of cooking brandy
45 g of dry white wine
15 g of rosemary
75 g of butter
6 g of fresh garlic
6 globe artichokes
120 ml of olive oil
15 g of garden cress
Salt and pepper to taste

Prepare a sauce with the brandy, salt, pepper, rosemary and butter and brush over the fillet. Place the fillet on a **Oven grid (G610X)**.

Cook in the **Combistar** on dry heat cooking mode at 90°C reaching a core temperature of 58°C with the **SMOKERSTAR** at the maximum setting. Wet the chips with brandy.

Finely chop the artichokes, then braise with the olive oil, garlic, salt and pepper in a **h 20 mm enamelled pan (T11FE20)** in the **Combistar** in combination cooking mode at 230°C with 20% moisture for 6 minutes, add the cress, setting aside a little to decorate the plate along with some olive oil.

Serve the fillet cut into pieces arranged on the artichokes placed in three spoonfuls on the plate.

5) Herb smoked oil

Ingredients for 6 kilos

6 kg of extra virgin olive oil

300 g of marjoram

3 g of thyme

300 g of tarragon

300 g of dill

Wash the herbs, dry and put inside a casserole dish.

Cover with the oil and put in the **Combistar** at 45°C in dry heat cooking mode for 2 hours.

Smoke for 2 hours with the **SMOKERSTAR** at a three-quarter setting.

Filter the oil using a strainer, and bottle.

Store in a cool place.

6) Ricotta smoked with thyme and lemon

Ingredients for 6 portions

300 g of sheep's milk ricotta

0.6 g of thyme

2 g of lemon peel

8 g of raw can sugar

6 g of table salt

Cover the ricotta with all the ingredients, put in a **20 mm (TM11AL2) fine mesh aluminium tray**, and leave for approximately 3 hours. Bake in the **Combistar** at 100°C for 1 hour, with the **SMOKERSTAR** at the maximum setting. Wet the chips with a few drops of brandy.

7) Fennel-smoked salmon

Ingredients for 6 kilos

6 kg of fresh salmon fillet

480 g of table salt

720 g of raw cane sugar

6 g of black peppercorns

240 g of Moscato Grappa

120 g of lemon peel

180 g of wild fennel

Cut the salmon into two parts and remove all the bones. Use 200 g of the salt/sugar mix (80 g of salt +120 g of sugar) for every kilo of salmon. Cover each part with the salt/sugar mix, the lemon peel and fennel and leave in the fridge for 24 hours.

Rinse the fish, dry with kitchen roll, cover with the crushed peppercorns and the grappa.

Smoke on a **Oven grid (G610X)** in the **Combistar** in dry heat cooking mode 30°C for 2 hours with the **SMOKERSTAR** (at the maximum setting), the core temperature of the salmon must not exceed 27°C.

DURING SMOKING, PLACE A H 60 MM STAINLESS STEEL CONTAINER FULL OF ICE IN THE OVEN TO KEEP THE TEMPERATURE LOW.

THE FRESH FISH MUST BE PICKLED PROPERLY.

Serve with citrus-flavoured butter and wholemeal croutons.

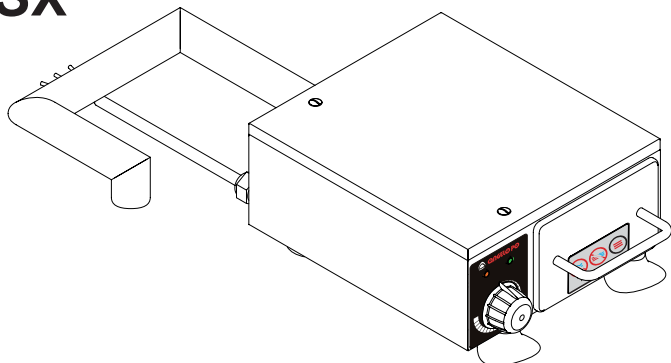
8) Smoked trout and endive with dill-flavoured caprino cheese and lemon

Ingredients for 6 portions

525 g of trout
7.5 g of wild fennel
150 g of endive
75 g of extra virgin olive oil
3 g of pink peppercorns
6 g of table salt
1.5 cl of lemon juice
112.5 g of tomato concasse
150 g of caprino cheese

Fillet the trout, remove the bones and place in a **1/2GN h 65mm stainless steel container (B12F6)** with the olive oil and cover with the dill, pink peppercorns, garlic and rosemary. Cook in the **Combistar** in dry heat cooking mode at 60°C for around 2 hours with the **SMOKERSTAR** at the maximum setting (wet the chips with the brandy). Thinly slice the endive, dress with the oil, salt, pepper, lemon peel and lemon juice. Leave for 1 hour, drain and add to the caprino. Serve the trout with caprino quenelles, a few pieces of diced tomato and a dusting of pepper.

FMSX


 Important

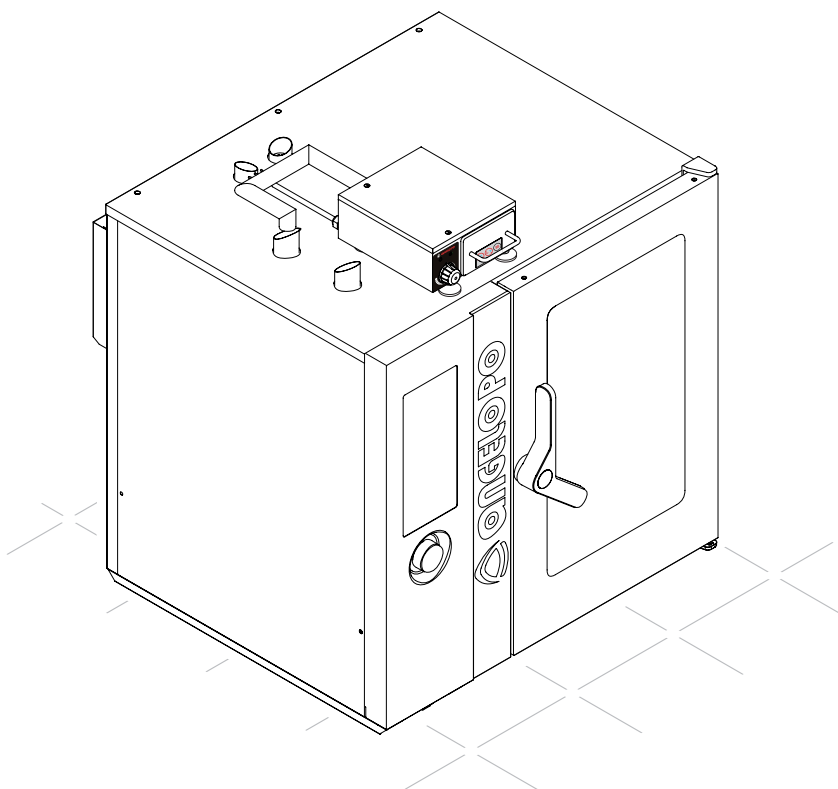
Le Kit FMS a été conçu et dimensionné exclusivement pour l'utilisation sur les fours mixtes et à air pulsé Angelo Po ; nous ne serons pas responsables de l'usage impropre sur des appareils différents de ceux indiqués

NE PAS UTILISER SUR DES APPAREILS DIFFÉRENTS.

FMSX+FX61
FMSX+FX101
FMSX+FX122
FMSX+FX82
FMSX+FX201
FMSX+FX202

DONNÉES TECHNIQUES

Description	FMSX
Alimentation électrique	230V 1N 50÷60 Hz
Puissance nominale	150 W
Courant absorbé	0,65 A



STACCA AFFUMICATORE A FINE AFFUMICAZIONE
REMOVE SMOKER ACCESSORY WHEN SMOKING
FRIEDFED
DÉTACHE LE FUMOIR À FIN DU FUMAGE
DEN RÄUCHERUNGSSATZ AM RÄUCHERUNGSENDE
AINEHMER
DESPREȘAR EL ACESORIO PARA AHUMAR AL FINAL
DEL AHUMADO
REMOVA O DEFUMADOR NO FIM DA DEFUMAÇÃO
FJERN RØYKEHJELPEN NÅR RØYKINGEN ER
FERDIG

NA HET ROKEN DE ROKOVEN LOSKOPPELEN
ОТКЛЮЧЕНИЕ ДЪМНОГЕНЕРАТОРА В КОНЦЕ
КОПЧЕНИ
PO KOCNUI KAJENJA OOSTRANI DIMNIČEK
УКЛОНИТЕ ДИМНИЦИД НА КРАЈУ ДИМЕЉЕЊА
NA KRAJU OVIJEŠENJA UKLONITE DIMELICU
ΔΙΑΚΟΠΗ ΚΑΤΑΤΗΤΗ ΤΗΡΑ ΕΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ
ΚΑΤΗΜΑΤΟΣ
DOPOLJIT UORINU PO DOKONČENI UŽENI
SOCIJETI COŠUL DE FUM LA SFĂRȘITUL AFUMĂRII

1



2



3

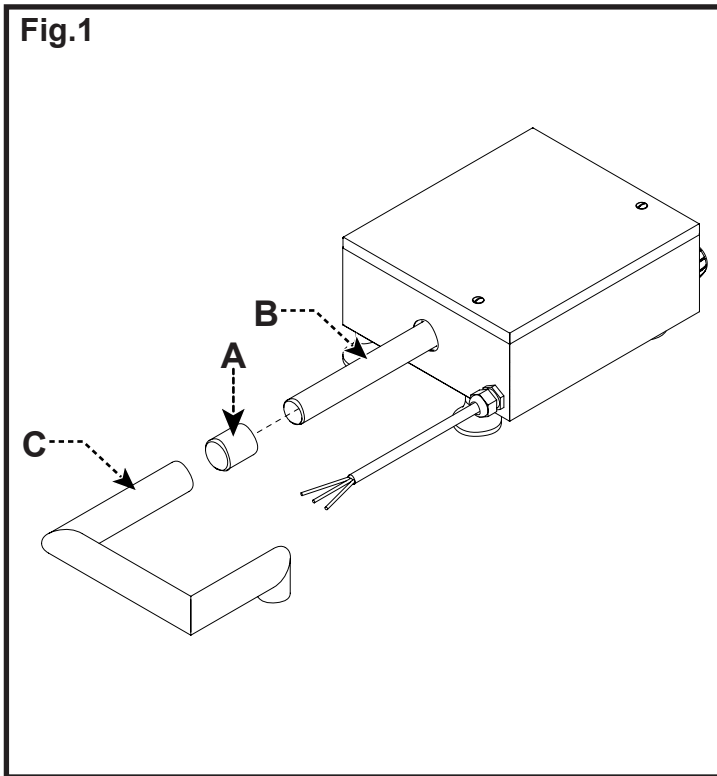


4

 Important

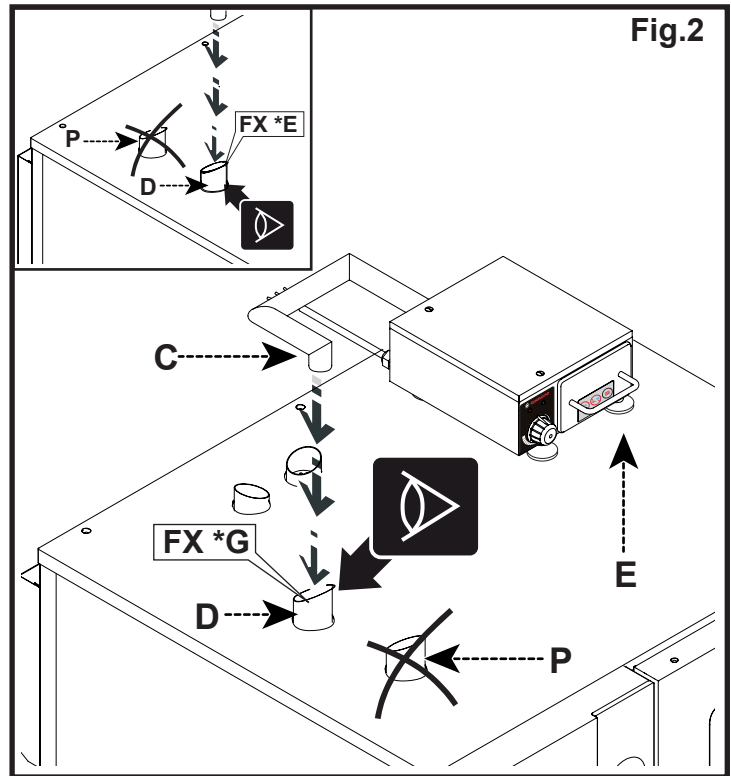
- 1- Retirer toujours le fumoir en fin de cuisson.
- 2- Faire attention aux surfaces chaudes.
- 3- Faire attention à la sortie de fumées trop chaudes.
- 4- N'utiliser le fumoir que pour des cuissons à air pulsé à une température maximale de 130°C.

Fig.1

**MONTAGE**

- 1- Monter le manchon (A) sur le tuyau (B) du fumoir (voir fig. 1).
- 2- Entrer le tuyau (C) à l'intérieur du manchon (A) (voir fig. 1).

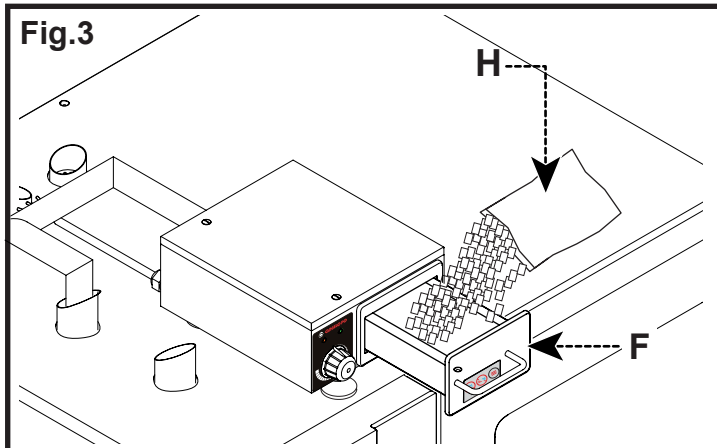
Fig.2



- 3- Raccorder le tuyau d'aspiration des fumées (C) sur le tuyau d'aspiration du four (D) (voir fig. 2).

Attention – Avvertissement
 Agir sur les pieds d'appui (E) pour mettre de niveau l'appareil.

Fig.3

**UTILISATION**

- 1- Ouvrir le tiroir (F) et introduire les copeaux (H) de bois puis refermer le tiroir (voir fig. 3).
- 2- Collegare l'Affumicatore alla presa di alimentazione elettrica.
- 3- Allumer le four:

Sur les fours Combistar FX de niv.1-2:

- Préchauffer le four
- Sélectionner le mode de cuisson à air pulsé (≡) 0% (sortie toujours ouverte)
- Sélectionner la température (max.130°C)
- Programmer le temps de cuisson/fumage pendant au moins 10 minutes

Sur les fours Combistar de niv.3:

- Préchauffer le four.

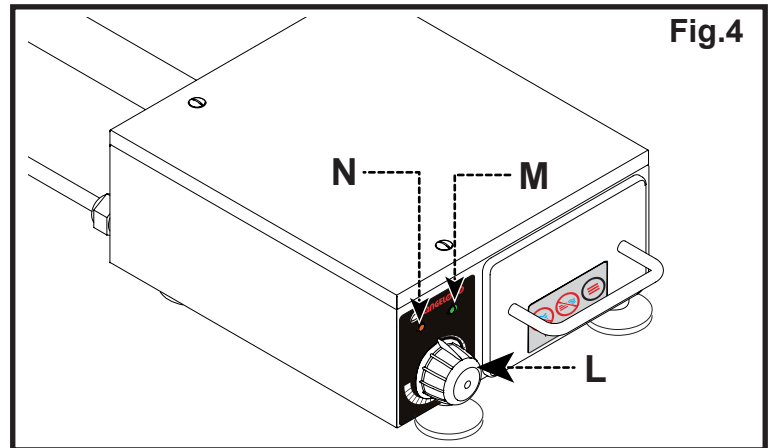
Fumage " Manuel "

- comme décrit pour les fours de niv.1-2 (Vitesse du ventilateur 3)

Fumage à chaud " Programmé "

- sélectionner " Programmes "
- sélectionner " Fonctions spéciales "
- sélectionner " Fumage " et presser START.

Fig.4



- 4- Allumer le fumoir en tournant la manette (L) en sens horaire (le voyant vert (M) s'allume) ensuite tourner la manette (L) sur d'autres positions selon les temps et la qualité de fumage désirés (voir fig.4) ; le voyant orange (N) s'allume et s'éteint en fonction de l'allumage et de l'extinction de la résistance électrique intérieure.

- 5- Retirer toujours le fumoir en fin de cuisson.

Cautela - Avvertenza
 Si une quantité excessive de fumées s'échappe de la sortie (P), réduire la puissance du fumoir via la manette (L).

Importante

La dimensione dei trucioli/scaglie non deve essere inferiore ai 2 mm. Prima dell'uso inumidire i trucioli/scaglie di legno immergendoli in acqua per 5 minuti, eliminandone poi l'eccesso d'acqua prima dell'uso.

RECETTES POUR FUMOIR FMSx SMOKERSTAR

1) Carré de porc aromatisé à la tomate et à la fumée, au four avec pommes sautées

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg 380 de carré de porc

72 mg d'ail frais

240 g de tomates en grappes

18 g de basilic

240 g de pommes de terre Hollande

30 g de beurre

6 cl d'huile d'olive

3 g de laurier

22,5 g d'herbes aromatiques fraîches

Lier le carré de porc, l'assaisonner avec une marinade faite d'ail, de tomates, d'huile et de basilic. Le mettre sur une grille (**G610X**), l'enfourner dans le **Combistar**, le cuire à 120°C jusqu'à 66°C à cœur avec **SMOKERSTAR** au maximum. Récupérer le fond de cuisson dans un **plat émaillé h.40 (T11FE40)**, dégraisser, lier avec de la fécule si la sauce est trop liquide. Blanchir dans un **bac inox h. 20 mm (B11F2)** dans le **Combistar** à vapeur en surpression les pommes de terre coupées en dés pendant 7 minutes à 100°C. Faire sauter les pommes de terre au dernier moment dans une poêle avec du beurre, du sel, du poivre. Ajouter le reste des tomates concassées. Servir une tranche de carré de porc sur un lit de pommes de terre et décorer avec une cuillère de sauce et un bouquet d'herbes aromatiques.

2) Rôti d'espadon fumé servi froid avec des tomates cerises et des câpres

Ingrédients pour 6 personnes

600 g d'espadon ' ENTIER '

30 g d'huile d'olive vierge extra

2,3 cl de jus d'orange

4,5 cl de jus de citron

450 g de tomates cherry en grappes

75 g de petits câpres

225 g de salades tendres

7,5 g d'herbes aromatiques fraîches

Sel et poivre en quantité suffisante

Préparer une saumure avec le jus d'orange, le jus de citron et le sel (6% par rapport au poids de l'espadon), mariner pendant une heure. Badigeonner d'huile d'olive et poser sur la grille (**G610X**). Cuire dans le **Combistar** à sec à 65°C jusqu'à 58°C à cœur avec le **SMOKERSTAR** au maximum. La cuisson étant terminée, envelopper dans un linge humide de vin blanc, parsemer d'herbes aromatiques, lier le tout comme un saucisson et mettre dans la cellule de refroidissement. Préparer une salade avec les tomates coupées en petits morceaux, les câpres, la marjolaine, assaisonner avec de l'huile, du jus d'orange, du sel, du poivre. Servir en tranches très fines ou en cubes d'environ 30g chacun.

3) Échine de porc légèrement fumée avec salades et pommes au thym

Ingrédients pour 6 personnes

900 g d'échine de porc
75 g d'huile d'olive vierge extra
Sel et poivre en quantité suffisante
180 g Mélange de salades et d'herbes aromatiques
375 g de pommes golden
12 g de thym
15 g d'huile d'olive vierge extra
Poivre noir
6 g de vinaigre de framboises

Saler et poivrer la viande et la poser sur une **grille (G610X)**. Cuire dans le **Combistar** à sec à 110°C jusqu'à 78°C à coeur avec le **SMOKERSTAR** au maximum. La cuisson étant terminée, envelopper dans un linge humide de vin rouge et mettre dans la cellule de refroidissement. Servir la viande en tranches fines sur un lit de salade composée de pommes, salades diverses, herbes aromatiques, thym et assaisonner avec l'huile et le vinaigre de framboises.

4) Filet de boeuf fumé avec artichauts sautés et cresson

Ingrédients pour 6 personnes

960 g de filet de boeuf
60 g de brandy
45 g de vin blanc sec
15 g de romarin
75 g de beurre
6 g d'ail frais
6 gros artichauts romains
1,2 dl d'huile d'olive
15 g de cresson de jardin
Sel et poivre en quantité suffisante.

Mélanger brandy, sel, poivre, romarin, beurre et badigeonner le filet entier avec ce mélange. Le poser sur la **grille (G610X)**. Cuire dans le **Combistar** à sec à 90°C jusqu'à 58°C à coeur avec le **SMOKERSTAR** au maximum ; arroser les copeaux avec le brandy. Faire cuire les artichauts coupés en fines lamelles dans l'huile d'olive avec l'ail, le sel et le poivre dans le **plat émaillé h. 20mm (T11FE20)** dans le **Combistar** en combinaison 230°C 20% humidité pendant 6 minutes, ajouter le cresson en en conservant une touffe à émulsionner avec l'huile pour la décoration du plat. Servir le filet coupé en cubes, posé sur trois petits tas d'artichauts.

5) Huile fumée aux fines herbes

Ingrédients pour 6 kilos
6 kg d'huile d'olive vierge extra
300 g de marjolaine
3 g de thym
300 g d'estragon
300 g d'aneth

Laver les fines herbes, les sécher et les mettre dans une casserole. Les couvrir d'huile et les mettre dans le **Combistar** à 45°C à sec pendant 2 heures. Fumer pendant les deux heures avec **SMOKERSTAR** aux trois quarts de sa puissance. Filtrer avec une petite passoire et verser l'huile aromatisée dans une bouteille. Conserver au frais.

6) Ricotta fumée au thym et au citron

Ingrédients pour 6 personnes
300 g de ricotta de brebis
0,6 g de thym
2 g de zeste de citron
8 g de sucre de canne brut
6 g de sel fin

Saupoudrer tous les ingrédients sur la ricotta et mettre sur un **plat micro-percé en aluminium h.20mm (TM11AL2)**, laisser reposer pendant 3 heures environ. Enfournier dans le **Combistar** à 100°C pendant 1 heure, avec **SMOKERSTAR** au maximum. Verser quelques gouttes de brandy sur les copeaux.

7) Saumon fumé au fenouil

Ingrédients pour 6 kilos
6 kg de saumon frais ' FILET '
480 g de sel fin
720 g de sucre de canne brut
6 g de poivre noir en grains
240 g de Grappa di Moscato (eau-de-vie)
120 g de zeste de citron
180 g de fenouil sauvage

Couper le saumon en deux filets et enlever toutes les arêtes. Pour chaque kg de saumon, utiliser 200 g de saumure (80 g de sel+120 g de sucre). Mettre cette saumure sur chaque filet ainsi que les zestes de citron et le fenouil. Faire reposer dans le frigo pendant 24 heures. Laver les filets à grande eau, les essuyer avec du papier absorbant, saupoudrer de poivre en grains concassés et verser la grappa. Fumer sur grille (**G610X**) dans le **Combistar** à sec à 30°C pendant 2 heures avec **SMOKERSTAR** au maximum: la température du saumon ne devra pas dépasser 27°C à coeur.

**PENDANT LE FUMAGE METTRE UN BAC INOX H. 60MM PLEIN DE GLACE POUR
MAINTENIR LA TEMPÉRATURE BASSE.**

IL EST TRÈS IMPORTANT DE FAIRE UN SAUMURAGE CORRECT AU POISSON TRÈ FRAIS.

Servir avec du beurre aux agrumes et des croûtons grillés de pain complet.

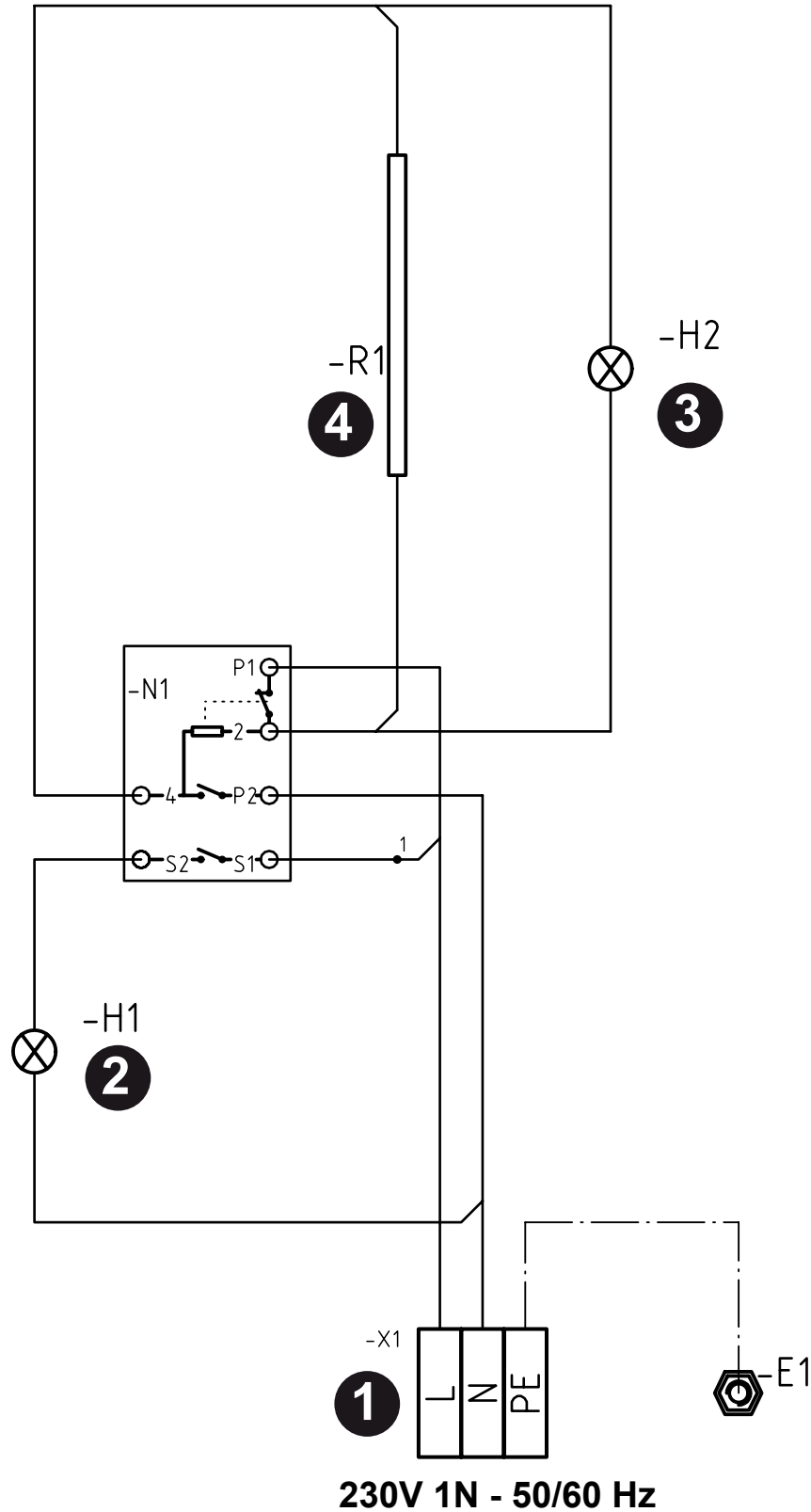
8) Truite fumée et endives avec caprino, aneth et citron rapé

Ingrédients pour 6 personnes

525 g de truite blanche
7,5 g de fenouil sauvage
150 g d'endives
75 g d'huile d'olive vierge extra
3 g de baies roses
6 g de sel fin
1,5 cl de jus de citron
112,5 g de tomates concassées
150 g de caprino (fromage de chèvre italien)

Fileter les truites, enlever toutes les arêtes et poser les truites dans un **bac inox 1/2GN h.65mm (B12F6)** ; verser l'huile d'olive, parsemer d'aneth, de baies roses, d'ail et de romarin. Cuire dans le **Combistar** à sec à 60°C pendant 2 heures environ avec **SMOKERSTAR** au maximum (verser du brandy sur les copeaux). Préparer les endives en les coupant en lanières, les assaisonner avec l'huile, le sel, le poivre, le zeste de citron râpé et le jus de citron. Faire reposer 1 heure, égoutter et ajouter au caprino. Servir la truite avec le caprino en quenelles, quelques cubes de tomates et les baies roses moulues.

**SCHEMA ELETTRICO (FMSX) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (FMSX)
SCHALTPLAN (FMSX) - SCHEMA ELECTRIQUE (FMSX) - CUADRO ELÉCTRICO (FMSX)**



- 1 - Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes - Terminal de bornes
 2 - Lampada verde - Green pilot light - Kontrollleuchte Grün - Voyant vert - Lámpara testigo verde
 3 - Lampada arancio - Orange light - Kontrollleuchte Orange - Voyant orange - Piloto Naranja
 4 - Resistenza - Heating element - Heizwiderstand - Résistance - Resistencia