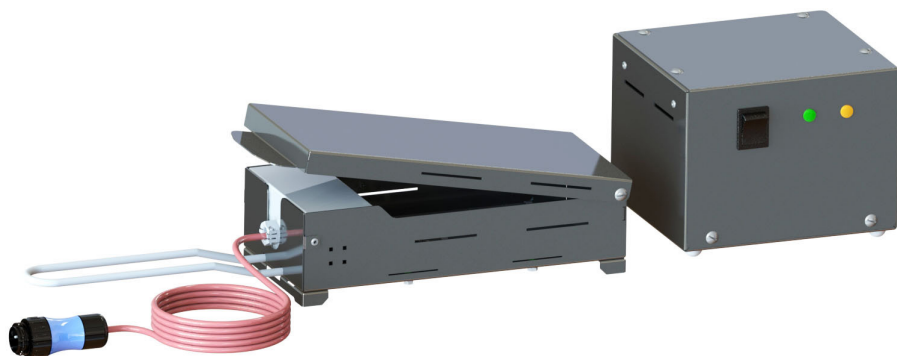


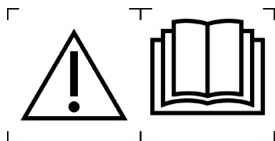
# FR - **SMOKER\_1**

## Fumoir pour fours



### **SMK01\_1**

**FRANÇAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien**



08/2022  
Rév.0



---

# Index

---

<b>1. INSTALLATION</b>	<b>5</b>
1.1 Consignes générales et de sécurité .....	5
1.2 Caractéristiques de construction .....	11
1.3 Branchement électrique .....	11
<b>2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES</b>	<b>12</b>
2.1. Matériau de fumage .....	12
2.2. Configuration .....	13
<b>3. UTILISATION DU FUMOIR</b>	<b>13</b>
3.1. Premier allumage .....	13
3.2. Insertion dans le four .....	13
3.3. Réglage du four pour le cycle de fumage .....	14
3.4. Fin d'un cycle de fumage .....	14
3.5. Conseils en matière de fumage .....	14
3.6. Fumage à froid et à chaud .....	16
<b>4. ENTRETIEN et NETTOYAGE</b>	<b>17</b>
<b>5. PANNES ET DYSFONCTIONNEMENTS</b>	<b>17</b>
<b>6. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL</b>	<b>18</b>



---

# 1. INSTALLATION

---

## 1.1 Consignes générales et de sécurité



- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche des appareils car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de ces derniers.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Il ne faut en aucun cas installer ou mettre en marche un appareil endommagé ; en cas de doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- Toujours joindre le manuel en cas de transfert de l'appareil ; si nécessaire, demander une nouvelle copie au revendeur agréé ou directement au fabricant.
- L'installation doit être exécutée en conformité aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
- Les instructions sont également disponibles en format électronique sur demande du client et sur le site Internet du fabricant.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations sont conformes aux normes



en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque technique apposée à l'appareil.



- Une installation ou une maintenance différentes de celles indiquées dans la notice d'instructions peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent uniquement être réalisés par un personnel professionnellement qualifié et en suivant les instructions du constructeur.
- Durant le montage de l'appareil, le transit ou le stationnement des personnes non préposées à l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
- L'APPAREIL a été conçu pour fumer des aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson d'un four fermé et doit uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'incidents ou de dommages causés à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes sans expérience ni connaissance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, ni l'utilisent.



- Durant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans les conditions de service, peuvent même dépasser les 60°C.
- Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise des protections auditives car le niveau de pression acoustique de l'appareil est inférieur à 70 dB(A).
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être désactivé et débranché de l'alimentation électrique. Pour les réparations, contacter uniquement un centre de service technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
- Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, l'alimentation en énergie électrique doit être coupée.
- Avant de mettre l'appareil en marche, contrôler que toutes les parties de l'emballage aient été retirées, en ayant soin de s'en débarrasser conformément aux normes en vigueur.



- Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.
- Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel

technique autorisé.

l'appareil ne doit pas être glissant.

- Toute réparation électrique doit être effectuée par un personnel hautement qualifié.



- Quand le fumeur est en marche, faire attention au moment de la manipulation. RISQUES DE BRÛLURES !!



- ATTENTION ! En cas de détérioration des cordons d'alimentation électrique, il est impossible d'utiliser l'appareil, et le remplacement du câble endommagé doit être effectué par un personnel qualifié.



- L'extraction du fumeur du four chaud doit être effectuée en protégeant les mains à l'aide de gants résistants à la chaleur.

- L'appareil est destiné à un usage uniquement professionnel.

- Au cours des opérations de nettoyage du fumeur, utiliser des lunettes de protection et des gants appropriés.

- Aucun type de modification du câblage de l'appareil n'est admis.


- La plaque technique, appliquée sur l'appareil, fournit des informations importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention de maintenance ou de réparation du matériel ; il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.

- Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.



- ATTENTION ! Le pavement à proximité de



- 
- 
- Après l'installation, il est conseillé d'établir un programme de maintenance (au moins une fois par an) exécuté par du personnel qualifié.
  - L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE.
  - L'appareil est conforme à l'exigence essentielle de la Directive Basse Tension 2014/35/UE.
  - L'appareil est conforme aux exigences essentielles du règlement CE 1935/2004 Contact alimentaire.



## 1.2 Caractéristiques de construction

L'appareil est composé de deux éléments :

- l'alimentation électrique **Fig.1**.
- le fumoir, situé à l'intérieur du four **Fig.2**.

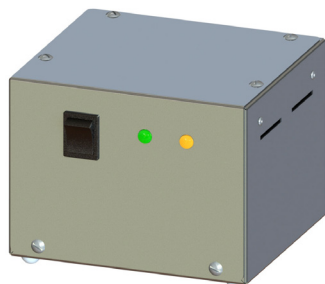


Fig.1



Fig.2

## 1.3 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

MOD	XXXXXXXX	S/N	XXXXX/XX/XX	
COD	XXXXXXXX			
POWER SUPPLY	XXXVxN 50/60Hz			
TOT. POWER KW			IPX3	

Fig.3

Avant d'effectuer le raccordement électrique, il faut contrôler les valeurs de tension et de fréquence du réseau électrique pour vérifier qu'elles sont bien conformes aux exigences de l'appareil indiquées sur sa plaque technique (**Fig. 3**).

Pour le branchement direct au réseau d'alimentation, il faut interposer entre l'appareil et le réseau, un dispositif, dimensionné selon la charge, qui en assure la déconnexion et dont les contacts aient une distance d'ouverture qui permet la déconnexion totale dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation ; ce dispositif doit également être placé dans un lieu et de manière à ce qu'il soit facilement actionnable par l'opérateur à tout moment.



### **ATTENTION !**

**LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE ET NE COUVRE PAS AVEC LA GARANTIE LES DOMMAGES PROVOQUÉS PAR UNE INSTALLATION NON ADÉQUATE ET NON CONFORME AUX INSTRUCTIONS.**

## 2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES

### 2.1. Matériau de fumage

Le fumoir a été conçu pour fumer des aliments en utilisant des copeaux de bois et des pellets prévus à cet effet.

Il est conseillé d'utiliser uniquement des produits naturels, non traités avec des substances susceptibles de nuire à la santé.



A

Ouvrir le couvercle du fumoir et insérer une quantité de bois suffisante pour remplir l'espace de chargement (**Fig.4-réf.A**).

Fig.4

câble de raccordement au bloc d'alimentation / fumoir

câble alimentation



Touche  
ON / OFF

Voyant  
Vert

Voyant  
Orange

Fig.5

---

## 2.2. Configuration

Connectez le fumoir à l'alimentation électrique via le câble et le connecteur de l'alimentation (**Fig.5**)

Une fois le bloc d'alimentation connecté à la prise de courant, le voyant vert (**Fig.5**) de l'appareil s'allume.

En appuyant sur le bouton **ON/OFF (Fig.5)**, le voyant orange s'allume et le fumoir commence à chauffer.

---

## 3. UTILISATION DU FUMOIR

### 3.1. Premier allumage

Après avoir branché les prises et rempli le compartiment du fumoir de copeaux ou de pellets, appuyez sur le bouton **ON/OFF (Fig.5)** du bloc d'alimentation.

Les voyants verts et orange s'allument et le fumoir commence à produire de la fumée après environ 10 à 15 minutes, selon le type de bois utilisé.

### 3.2. Insertion dans le four

Le fumoir est compatible avec les fours Steambox, Steambox Evolution, Kompatto, Kore, Minitouch, Magnifico, Easyair et Movair.

**Il est conseillé d'utiliser le fumoir uniquement dans les modèles présentant une fonction de lavage automatique.**

Placez le fumoir à l'intérieur de la chambre du four comme suit : placez le fumoir sur une plaque de cuisson et placez-le dans le four au niveau le plus élevé (pour éviter que les liquides de cuisson ne tombent sur le dessus du fumoir).

Le câble de raccordement du bloc d'alimentation/fumoir doit passer entre le joint du four et la porte.



**Attention !** Le câble doit passer entre la vitre intérieure de la porte et le joint du four, à l'écart du bac de condensation de la porte, afin qu'il ne soit pas déformé ou endommagé. Si le câble est endommagé, cessez d'utiliser le fumoir et contactez le service après-vente.

---

### 3.3. Réglage du four pour le cycle de fumage

Pour les fumoirs des fours Kompatto, Minitouch, Magnifico, Easyair, Movair et Steambox, le cycle de fumage doit être réglé manuellement avec les paramètres suivants :

**Mode de cuisson : Convection**

**Température : Max 200 °C**

**Valve : Fermée :**

**Ventilateur : Max 3**

Dans le cas d'une configuration à des températures en dessous de 90 °C, il est conseillé de maintenir la vitesse du ventilateur entre 1 et 2.

Pour régler le cycle de fumage dans les fours Steambox Evolution, Kore, veuillez consulter le manuel du four.



**ATTENTION ! Ne réglez jamais la température au-dessus de 200°C pendant le cycle de fumage ! Le câble d'alimentation pourrait être endommagé.**

### 3.4. Fin d'un cycle de fumage

À la fin du cycle de fumage, éteignez le fumoir et retirez-le du four en prenant soin de ne pas vous brûler à l'aide de gants spéciaux, puis débranchez l'alimentation électrique de l'appareil et débranchez le fumoir du bloc d'alimentation. Videz ensuite le bac de combustion du bois une fois qu'il a refroidi.



**ATTENTION ! Risque de brûlures ! Maniez le fumoir avec précaution après utilisation.**



**ATTENTION ! Les résidus de copeaux/pellets peuvent être très chauds ! Faire par conséquent attention à la propagation d'incendies dans le cas où il entrerait en contact avec un matériau inflammable.**

### 3.5. Conseils en matière de fumage

Sur le marché, plusieurs types de bois de fumage sont disponibles, ces derniers sont à utiliser en fonction du type de produit que l'on désire fumer. Il est possible d'utiliser du bois aussi bien sec que du bois ayant été plongé pendant une courte période (10 à 20 minutes) dans de l'eau.

Le **Tab. 1** n'a qu'une valeur indicative.

Nom anglais	Nom français	Caractéristiques	Nourriture conseil-lée
<b>ALDER</b>	<b>AULNE</b>	Très délicat avec une touche sucrée.	Poisson, porc, volaille, oiseaux à chair blanche.
<b>ALMOND</b>	<b>AMANDIER</b>	Goût sucré.	Toutes les viandes.
<b>APPLE</b>	<b>POMMIER</b>	Goût léger mais particulier.	Poisson et viandes rouges.
<b>ASH</b>	<b>FRÊNE</b>	Goût semblable à l'érable.	Porc et volaille.
<b>BEECH</b>	<b>HÊTRE</b>	Considéré comme le meilleur bois pour le fumage.	Volaille, porc et bœuf.
<b>CHERRY</b>	<b>CERISIER</b>	Acidulé, produit beaucoup de fumée. Riche et fruité.	Volaille, porc et bœuf.
<b>GRAPE</b>	<b>VIGNE</b>	Acidulé, riche et fruité.	Volaille, viandes rouge, agneau.
<b>HICKORY</b>	<b>CARYER</b>	Doux et fort avec des senteurs de bacon.	Porc, jambon et bœuf.
<b>LILAC</b>	<b>LILAS</b>	Très léger, goût légèrement floral.	Crustacés, mollusques et viande d'agneau.
<b>MAPLE</b>	<b>ÉRABLE</b>	Délicat et légèrement sucré.	Porc, volaille, petit gibier et fromages.
<b>MESQUITE</b>	<b>MESQUITE</b>	Saveur forte.	Bœuf, poisson, volaille et gibier sauvage.
<b>MULBERRY</b>	<b>MÛRIER</b>	Odeur sucrée, rappelle la pomme.	Crustacés, volaille et agneau.
<b>OAK</b>	<b>CHÊNE</b>	Saveur intense.	Porc, viandes rouges, poisson et gros gibier sauvage.
<b>WISKEY OAK</b>	<b>CHÊNE « WISKEY »</b>	Senteurs de whisky.	Porc, viandes rouges, poisson et gros gibier sauvage.
<b>ORANGE</b>	<b>ORANGER</b>	Goût léger.	Bœuf, porc, poisson et volaille.
<b>PEAR</b>	<b>POIRIER</b>	Très léger.	Volaille et porc.
<b>PECAN</b>	<b>PACANIER</b>	Sucré et léger.	Volaille, bœuf, porc et fromages.
<b>PLUM</b>	<b>PRUNIER</b>	Parfum délicat.	Excellent avec les viandes blanches et rosées.
<b>WALNUT</b>	<b>NOYER</b>	Fumée épaisse, à utiliser avec d'autres bois.	Viandes rouges et gibier sauvage.

**Tab.1**

---

## 3.6. Fumage à froid et à chaud

Il est possible de fumer aussi bien à froid qu'à chaud en fonction du type de produit et du résultat que l'on désire obtenir. Le fumage à chaud peut également être identifié de la façon suivante : Fumage et Cuisson. Pour ce dernier, le four peut être configuré aussi bien sur une cuisson Delta-T que sur une température fixe.

Pour effectuer un fumage à froid, comme par exemple du saumon fumé, il est conseillé d'insérer dans la chambre du four, au niveau le plus bas, une plaque de glace afin de maintenir une température basse dans la chambre de cuisson.



---

## 4. ENTRETIEN et NETTOYAGE

---

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez que le fumoir soit froid.

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou à haute pression. De la même façon, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de pailles de fer, de brosses ou de racles en acier ; il est possible éventuellement d'utiliser de la laine d'acier inoxydable, en la frottant dans le sens du satinage des tôles.

Pour nettoyer les parties extérieures de l'appareil, utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux.

---

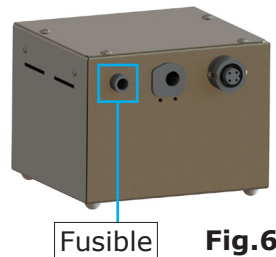
## 5. PANNES ET DYSFONCTIONNEMENTS

---

Échecs possibles :

- le fumoir ne chauffe pas mais le voyant orange est allumé :
1. vérifiez que le connecteur de raccordement est correctement branché ;
  2. débranchez la prise d'alimentation et vérifiez le fusible à l'arrière du bloc d'alimentation (**Fig.6**) ;

si le problème persiste, contactez le support technique.



---

## 6. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

---

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

Le symbole de la **Fig.7** indique que, à la fin de sa vie utile, l'appareil doit être mis au rebut conformément aux indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



**Fig.7**

### **Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne**

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.





LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ QUANT AUX DOMMAGES DUS À UNE INSTALLATION ERRONÉE, UNE MODIFICATION DE L'APPAREIL, UNE UTILISATION IMPROPRE, UN MAUVAIS ENTRETIEN, LE NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET L'INEXPÉRIENCE DANS L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME NÉCESSAIRES OU UTILES AU PRODUIT.

