

1160



117712

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **2.0**

Date de création : **2024-11-04**

Manuel d'utilisation original

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Sécurité | 2 |
| 1.1 | Explication des avertissements | 2 |
| 1.2 | Consignes de sécurité | 3 |
| 1.3 | Utilisation conforme à l'usage | 6 |
| 1.4 | Utilisation non conforme à l'usage | 6 |
| 2 | Généralités | 7 |
| 2.1 | Responsabilité et garantie | 7 |
| 2.2 | Protection des droits d'auteur | 7 |
| 2.3 | Déclaration de conformité | 7 |
| 3 | Transport, emballage et stockage | 8 |
| 3.1 | Inspection suite au transport | 8 |
| 3.2 | Emballage | 8 |
| 3.3 | Stockage | 8 |
| 4 | Paramètres techniques | 9 |
| 4.1 | Indications techniques | 9 |
| 4.2 | Éléments de l'appareil | 10 |
| 4.3 | Fonctions de l'appareil | 11 |
| 5 | Installation et utilisation | 11 |
| 5.1 | Installation | 11 |
| 5.2 | Utilisation | 13 |
| 6 | Nettoyage et maintenance | 18 |
| 6.1 | Consignes de sécurité pour le nettoyage | 19 |
| 6.2 | Nettoyage | 19 |
| 7 | Défaillances possibles | 19 |
| 8 | Élimination des déchets | 20 |



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

FR

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Fumage d'aliments adaptés dans un four mixte.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Fumage de produits alimentaires inadaptés.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

| | |
|---|---------------------------|
| Nom: | Smoker-Box 1160 |
| N° de l'article : | 117712 |
| Matériau : | acier inoxydable |
| Modèle : | avec spirale chauffante |
| Capacité en litres | 1,16 |
| Dimensions de la Smoker-Box (L x P x H) en mm : | 125 x 470 x 75 |
| Température de fumage maximale, en °C : | 200 |
| Puissance : | 0,2 kW 230 V 50-60 Hz |
| Dimensions (L x P x H) en mm : | 130 x 470 x 75 |
| Poids en kg : | 6,6 |

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

FR

Modèle / caractéristiques

- Conçue pour : les fours mixtes
- Composée de :
 - bloc d'alimentation
 - smoker-box
- Combustible adapté : matériaux de fumage courants
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux :
 - prêt à l'emploi
 - chauffage

4.2 Éléments de l'appareil

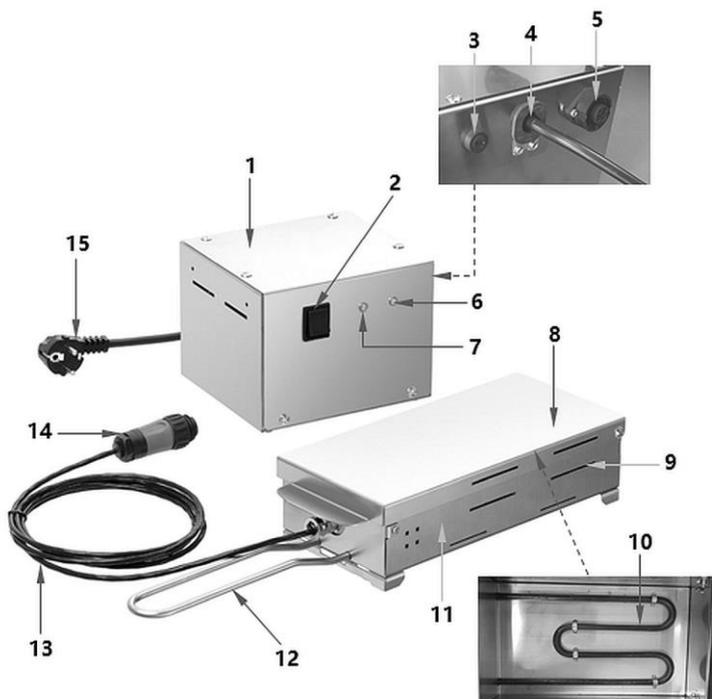


Fig. 1

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Chargeur | 2. Touche Marche/Arrêt |
| 3. Fusible | 4. Raccord du câble |
| 5. Raccord prise | 6. Témoin LED orange |
| 7. Témoin LED vert | 8. Couverture de la smoker-box |
| 9. Fentes de ventilation | 10. Spirale de chauffage |
| 11. Boîtier de la smoker-box | 12. Poignée de la smoker-box |
| 13. Câble de raccordement | 14. Fiche |
| 15. Câble de raccordement avec fiche d'alimentation | |

4.3 Fonctions de l'appareil

Les arômes fumés apportent un goût particulier à la viande, au poisson et aux légumes. Grâce à la Smoker-Box, ce goût spécial peut déjà être apporté aux aliments pendant la cuisson. Elle est extrêmement facile à utiliser : il suffit de brancher la Smoker-Box au bloc d'alimentation et le fumage dans le four mixte démarre directement.

5 Installation et utilisation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

FR

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.

- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, la smoker-box se chauffe fortement et reste chaude encore un certain temps après sa sortie et son arrêt.

Ne pas toucher l'appareil en marche et juste après l'avoir éteint.

Rester prudent lors retrait de la smoker-box. Utiliser des gants de protection contre les températures élevées.

Risque d'incendie !

Les copeaux de bois ou les restes de granulés de bois peuvent être très chauds.

Veiller à ce que les copeaux de bois ou les granulés de bois n'entrent pas en contact avec des matériaux ou des liquides inflammables.

Préparation de l'appareil

1. Avant la mise en marche, nettoyer l'appareil et les accessoires en suivant les consignes du chapitre « **Nettoyage** ».
2. Sécher l'appareil.

Remplissage de la smoker-box



Fig. 2



Fig. 3

1. Ouvrir la smoker-box en soulevant le couvercle.
2. Remplir la smoker-box d'une quantité suffisante de copeaux de bois.

AVERTISSEMENT !

Utiliser uniquement des produits naturels non traités, tels que les copeaux de bois ou des granulés de bois qui ne sont pas nocifs.

FR

Raccordement du bloc d'alimentation et de la smoker-box

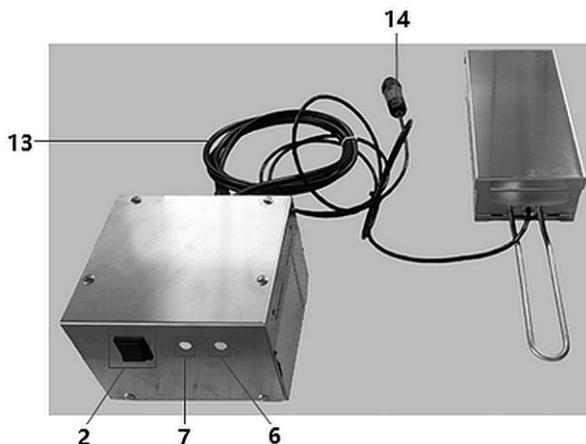


Fig. 4

1. Raccorder la smoker-box au bloc d'alimentation à l'aide du câble de raccordement (13) et de la fiche (14) (fig. 4).
 2. Brancher le bloc d'alimentation à une prise individuelle adaptée.
- Une fois le bloc d'alimentation branché à la prise, le témoin LED vert (7) s'allume.

Installation de la smoker-box dans le four mixte

REMARQUE !

Nous recommandons d'utiliser la smoker-box uniquement dans les modèles avec nettoyage automatique.



Fig. 5

FR

1. Placer la smoker-box dans la chambre du four mixte dans l'ordre indiqué ci-dessous :
 - placer la smoker-box sur une plaque de four,
 - glisser la plaque de four avec la smoker-box sur le niveau supérieur pour éviter l'égouttage des liquides se formant au cours du traitement thermique,
 - passer le câble de raccordement entre le joint du four mixte et la vitre intérieure de la porte de l'appareil.

ATTENTION !

Le câble de raccordement peut se déformer ou être endommagé, s'il n'est pas placé correctement.

Passer le câble de raccordement entre la vitre intérieure de la porte de l'appareil et le joint du four mixte, en l'éloignant du bac d'égouttage dans la porte de l'appareil.

Si le câble de raccordement est endommagé, ne pas utiliser la smoker-box et contacter le service technique.

Paramètres du four mixte pour le cycle de fumage

En cas d'utilisation du mode de fumage, faire les réglages suivants dans le four mixte :

Type de préparation : Chaleur tournante

Température : max. 200 °C

Hotte aspirante : fermée

Vitesse du ventilateur : max. 3

Si la température est réglée au-dessous de 90 °C, il faut régler la vitesse du ventilateur sur 1 ou 2.

REMARQUE !

Pour régler le mode de fumage, suivre les consignes indiquées dans le mode d'emploi du four mixte.

ATTENTION !

Des températures trop élevées dans le four mixte peuvent endommager le câble de raccordement.

Au cours du cycle de fumage, ne jamais régler dans le four mixte une température supérieure à 200 °C.

FR

Allumage de l'appareil

1. Pour mettre en marche la smoker-box, appuyer sur la touche Marche/arrêt. (2, fig. 4).

Le témoin LED orange (3) s'allume et la smoker-box est chauffée.

Après env. 10-15 minutes, selon le bois utilisé, de la fumée est formée.

Fin du cycle de fumage

1. Une fois le cycle de fumage terminé, éteindre la smoker-box à l'aide du bloc d'alimentation.
2. Sortir avec précaution la smoker-box du four mixte, en utilisant des gants résistants aux températures élevées.
3. Débrancher le bloc d'alimentation de la prise électrique et la smoker-box du bloc d'alimentation.
4. Une fois la smoker-box refroidie, la vider.

Conseils de fumage

Selon les aliments à fumer différents types de bois sont utilisés. Il est possible d'utiliser du bois sec, mais aussi du bois trempé brièvement dans l'eau (pendant environ 10-20 minutes).

| Type de bois | Caractéristiques | Aliments recommandés |
|----------------|---|--|
| AULNE | Très délicat, légèrement douçâtre | Poisson, porc, poulet, volaille blanche |
| AMANDIER | Douçâtre | Toutes les viandes |
| POMMIER | Léger, arrière-goût spécifique | Poisson et viande rouge |
| FRÊNE | Arrière-goût proche de celui de l'érable | Porc et volaille |
| HÊTRE | Considéré comme le meilleur bois pour le fumage | Volaille, porc et bœuf |
| CERISIER | Acidulé, produisant beaucoup de fumée. Juteux et fruité | Volaille, porc et bœuf |
| VIGNE | Acidulé, juteux et fruité | Volaille, viande rouge, agneau |
| NOYER NOIR | Douçâtre et fort, à l'arrière-goût de lard | Porc, jambon et bœuf |
| LILAS | Très léger, un léger arrière-goût floral | Crustacés, fruits de mer et agneau |
| ÉRABLE | Délicat et légèrement douçâtre | Porc, volaille, gibier et fromage |
| LÉGUMINEUSES | Arrière-goût fort | Bœuf, poisson, volaille et gibier |
| BOIS DE MÛRIER | Odeur douçâtre, se rapprochant de la pomme | Crustacés, volaille et agneau |
| CHÊNE | Arrière-goût fort | Porc, viande rouge, poisson et grand gibier |
| CHÊNE WHISKY | Arrière-goût de whisky | Porc, viande rouge, poisson et grand gibier. |

| Type de bois | Caractéristiques | Aliments recommandés |
|----------------|---|--|
| BOIS D'ORANGER | Léger arrière-goût | Bœuf, porc, poisson et volaille |
| POIRIER | Très léger | Volaille et porc |
| PACANIER | Douçâtre et léger | Volaille, bœuf, porc et fromage |
| PRUNIER | Odeur délicate | Optimal pour la viande blanche et rose |
| NOYER | Fumée lourde, à utiliser avec d'autres bois | Viande rose et gibier |

Fumage à chaud et à froid

Le fumage peut être réalisé à froid et à chaud, selon le type de produits et le résultat souhaité. Le fumage à chaud c'est : le fumage et le traitement thermique. Pour ce faire, le four mixte peut être réglé sur le traitement thermique en mode Delta-T ou sur une température constante.

Dans le cas du fumage à froid, comme pour le saumon fumé, il est recommandé de placer une plaque de four avec de la glace sur la tablette inférieure du four mixte, pour maintenir une basse température.

FR

6 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

1. Pour des raisons d'hygiène et pour éviter des dysfonctionnements, nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail.
2. Nettoyer la smoker-box avec de l'eau tiède, un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge.

ATTENTION !

Pour le nettoyage de la smoker-box, ne jamais utiliser de paille de fer, de brosses en métal ou de spatules en métal, pour ne pas endommager la surface.

3. Essuyer les surfaces extérieures de la smoker-box et le bloc d'alimentation avec un chiffon légèrement humidifié.
4. Sécher soigneusement toutes les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

| Problème | Cause probable | Élimination |
|---|--|--|
| La smoker-box ne chauffe pas malgré le témoin LED orange d'alimentation allumé. | La fiche n'est pas branchée | Raccorder la fiche à la prise d'alimentation adaptée |
| | Fusible brûlé à l'arrière du bloc d'alimentation | Débrancher le raccord et vérifier le fusible (3, fig. 1) à l'arrière du bloc d'alimentation et si nécessaire, réinitialiser à l'aide d'un tournevis Si le problème persiste, contacter le service après-vente |

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.