

VISION

S M O K E R

# MANUEL D'UTILISATION



retigo®

Perfection in cooking and more...



## AVANT PROPOS

**Cher client,**

Merci d'avoir acheté un produit RETIGO. RETIGO est un fabricant et un fournisseur d'équipements culinaires professionnels spécialisés et fabricant d'autres équipements gastronomiques. Nous croyons que ce produit vous aidera à obtenir d'excellents résultats à chaque fois. Ainsi, chaque fois que vous l'utilisez, vous pouvez être assuré que vous préparerez des repas de haute qualité qui ramèneront vos clients encore et encore.






Nous vous souhaitons du succès dans votre travail avec **Retigo Vision Smoker**.

## A PROPOS DE CE MANUEL

Ce manuel vous aidera à comprendre comment utiliser Retigo Vision Smoker et vous informera sur ses options et capacités.

### 🏠 Symboles utilisés dans ce manuel

Dans ce manuel, vous trouverez des symboles ayant les significations suivantes:

| SYMBOLE   | SIGNIFICATION   |
|---|---|
|  | Ces symboles signifient ' <b>ATTENTION</b> ' et ' <b>AVERTISSEMENT</b> ' et indiquent que l'appareil peut être endommagé et / ou causer des blessures à l'utilisateur.                        |
|  |   |
|  | Ce symbole indique une instruction, une caractéristique, une méthode ou un problème important qui doit être suivi ou pris en compte lors de l'utilisation ou de la maintenance de l'appareil. |
|  | Ce symbole indique des informations utiles sur l'appareil ou ses accessoires.   |
|  | Ce symbole pointe vers un chapitre différent du manuel.   |

### 🏠 A qui s'adresse le manuel?

Ce manuel est destiné à toute personne manipulant l'appareil pendant le fonctionnement ou la maintenance. Une telle personne doit être parfaitement familiarisée avec son contenu avant de commencer à travailler avec l'appareil.



*La documentation complète sur l'appareil peut être trouvée sur le site Web du fabricant.*

### 🏠 Mentions obligatoires

Lisez le manuel attentivement. Il doit être considéré comme une partie de l'appareil qui ne doit pas être séparé de celui-ci lors de la revente. Pour cette raison, veuillez le stocker pour une utilisation future.

Suivez les instructions avec précision, afin de faciliter l'utilisation de l'appareil et de garantir son utilisation optimale et sa longue durée de vie.

**Ne démarrez pas l'appareil à moins d'être entièrement au courant de toutes les instructions, interdictions et recommandations mentionnées dans ce manuel, en particulier celles du chapitre 'Sécurité pendant l'utilisation'.**

Les illustrations de ce manuel peuvent ne pas toujours correspondre à l'appareil actuel. Leur but est de décrire les principaux principes de l'appareil.

## 🏠 En cas de doute

En pratique, il arrive souvent que des situations imprévues ne puissent être incluses ou décrites dans ce manuel. Par conséquent, si vous ne savez pas quoi faire, **contactez toujours le fabricant**:



### Retigo s.r.o.

Láň 2310, PB 43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Czech Republic



+420 571 665 511 info@retigo.com





[www.retigo.com](http://www.retigo.com)



En contactant le fabricant ou des professionnels formés, veuillez avoir à portée de main les informations de base de votre appareil.

Les informations peuvent être lues sur la plaque modèle située sur le côté.

Cela indique le fabricant de l'appareil, les données techniques, telles que le type et le modèle, le numéro de série, l'année de production et des informations importantes sur le type d'alimentation, la puissance, le poids et l'indice de protection contre l'eau.

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Jan Malachovský</b>     |   |
| <b>Vision Smoker</b>       |   |
| <b>Model:</b>              | VS1603  |
| <b>Year of production:</b> | 2016  |
| <b>Voltage:</b>            | 1 x 230V AC<br>50 - 60Hz  |
| <b>Power:</b>              | 300W  |
| <b>Protection:</b>         | IP 44   |
| Made in EU                 |   |

## 1 | INFORMATION DE BASE

### 1.1 | Utilisation: Informations sur l'utilisation de l'appareil

**Retigo Vision Smoker** est un appareil universel destiné au fumage des aliments dans les fours mixtes.



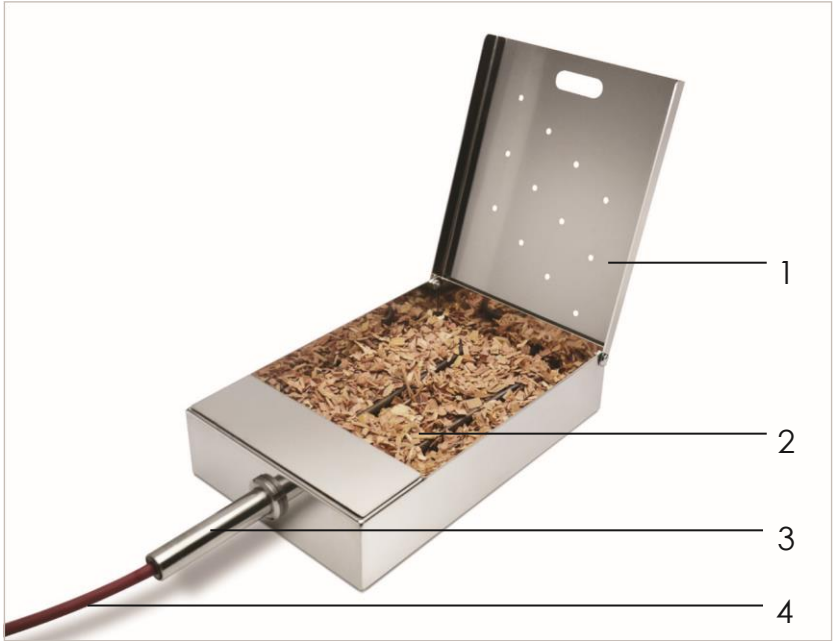
*Toute utilisation de l'appareil au-delà de sa fonction, y compris les modifications des composants de sécurité ou de fonctionnement, est considérée comme une utilisation non intentionnelle. La société ne peut être tenue pour responsable des dommages résultant d'une telle utilisation. L'utilisateur doit assumer intégralement tous les risques.*

*Il incombe également à l'utilisateur de respecter les conditions prescrites par le fabricant pour l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'appareil, qui ne doivent être entretenues et réparées que par des personnes familiarisées avec celui-ci et informées des dangers.*

### 1.2 | Apprendre à connaître votre appareil : Description de l'appareil

**Retigo Vision Smoker** est un appareil / accessoire simple et robuste qui est inséré directement dans la zone de cuisson d'un four mixte, où il produit de la fumée. La fumée est produite en brûlant de la sciure de bois avec un élément chauffant contenu dans l'appareil.

| Item | Name   |
|------|--|
| 1    | Couvercle                                      |
| 2    | Conteneur de sciure                            |
| 3    | Poignée  |
| 4    | Câble de connexion et d'alimentation du fumoir |
| 5    | Câble d'alimentation secteur                   |



## 2 | SECURITE PENDANT L'UTILISATION

Un appareil comme **Retigo Vision Smoker** doit être utilisé avec prudence, vigilance et bon sens. Même si l'appareil a été conçu et fabriqué pour satisfaire à toutes les normes de sécurité internationales, l'opérateur est le principal responsable de la sécurité pendant le fonctionnement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure corporelle, d'endommagement de l'équipement ou de dommages environnementaux causés par le non-fonctionnement de l'appareil conformément au manuel ou par le non-respect des consignes de sécurité en vigueur.

Ce chapitre fournit les informations les plus importantes sur la sécurité au travail et la protection de la santé de l'opérateur et de toutes les autres personnes qui entrent en contact avec l'appareil ou ses accessoires.

### 2.1 | Opération de sécurité: Avis obligatoires

#### 2.1.1 | Sécurité générale

! Seul un personnel formé et qualifié peut utiliser cet appareil. Les personnes qui ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil et qui ne sont pas formées à son fonctionnement ne doivent jamais le manipuler ou à l'entretenir, ni à exercer une activité contraire à son utilisation. Une activité non professionnelle peut causer des blessures ou endommager l'appareil.

! Obtenir une formation régulière sur la façon de faire fonctionner l'appareil. Ceci préviendra les blessures professionnelles et les dommages à l'appareil.

! Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la préparation des aliments et conformément au manuel. Toute autre utilisation serait contraire à son utilisation et considérée comme dangereuse.

! Pour des raisons de sécurité, ne coupez pas la structure et n'essayez pas d'ouvrir l'appareil. L'appareil ne contient aucun composant que l'utilisateur peut manipuler. La réparation de tout défaut ou maintenance au-delà de ce qui est décrit dans ce manuel doit être effectuée par un technicien qualifié.

! Ne travaillez pas avec l'appareil si vous souffrez de vertiges, d'évanouissements ou de toute autre faiblesse ou manque de concentration ou si vous êtes sous l'influence de drogues ou d'alcool!

! Il est strictement interdit de retirer ou d'endommager les étiquettes fixées sur l'appareil.

! Il est interdit de produire de la fumée en utilisant un matériau qui contient des substances inflammables (par exemple de l'alcool). Un matériau caractérisé par un point d'inflammation bas peut s'enflammer spontanément, ce qui peut entraîner un risque d'incendie.

! Ne touchez pas le **Retigo Vision Smoker** ou tout autre accessoire se trouvant dans la zone de cuisson du four mixte pendant les opérations de chauffage. Attention! Risque de brûlure! Utilisez toujours des vêtements de protection résistants à la chaleur!

! La température autour du **Retigo Vision Smoker** peut dépasser 60°C. Risque de brûlure!

! Ne stockez pas de substances inflammables ou facilement inflammables près du **Retigo Vision Smoker**. Risque d'incendie!

! L'alimentation électrique du **Retigo Vision Smoker** doit toujours être placée à l'extérieur de la zone de cuisson du four mixte.



## 2.1.2 | Avant d'utiliser l'appareil

! Si vous avez des doutes sur l'installation, le fonctionnement ou la sécurité de l'appareil, contactez votre fournisseur d'équipement.

! Si l'équipement électrique est endommagé de quelque façon que ce soit, arrangez immédiatement une réparation - n'utilisez jamais d'équipement endommagé.

! Ne bloquez pas les événements de l'appareil avec des objets et surtout ne placez pas d'ustensiles de cuisine, de tissus ou d'autres objets sur l'appareil. Assurez-vous que la fumée s'échappe librement des événements.

! Vérifiez l'appareil avant de l'utiliser. Enlevez toutes les particules de sciure de bois restantes, les résidus d'agent de nettoyage ou d'autres objets et rincez soigneusement l'appareil avec de l'eau.

! Assurez-vous de ne pas asperger ou vaporiser de l'eau sur l'appareil et ne placez pas d'objets remplis d'eau dessus.

! Ne placez pas de sources de flammes nues sur ou près de l'appareil.

! L'alimentation ne doit pas être placée sur le dessus de l'appareil.

## 2.1.3 | En utilisant l'appareil

! Ne continuez pas à utiliser l'appareil si vous avez le moindre doute quant à son fonctionnement en toute sécurité ou s'il est endommagé. Éteignez-le immédiatement, débranchez le câble électrique, fermez l'alimentation en eau et contactez votre fournisseur d'équipement.

! Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé, sauf indication contraire dans le manuel.

! Actionnez les boutons du panneau de commande uniquement à la main. L'utilisation d'objets pointus, pointus ou autres pour faire fonctionner l'appareil annule la garantie.

! Lorsque vous travaillez avec l'appareil, sachez qu'il peut être chaud. Il y a un risque de brûlure en tout temps.

! Lorsque l'appareil fonctionne, de la chaleur et de la fumée sont produites. Il y a un risque de brûlure lors de la manipulation ou du retrait de l'appareil.

! Prenez bien soin de retirer l'appareil du four combi!

! Ouvrez lentement la porte du four mixte pour vous protéger contre la vapeur et la fumée. Risque de brûlure!

! Utilisez l'appareil uniquement avec la ventilation activée.



Ne pas ouvrir la porte de Retigo Vision Smoker pendant le processus de fumer.

N'ouvrez pas l'arrivée d'air frais dans l'appareil. Il existe un risque d'allumage de la sciure de bois si l'alimentation en air frais est ouverte.

### 2.1.4 | Après avoir fini de travailler avec l'appareil

! Enlevez soigneusement toute la sciure brûlée ou partiellement brûlée restante et tout autre résidu de la surface de l'appareil.

! Les résidus de sciure de bois brûlés ne doivent pas être jetés comme des déchets ordinaires. Risque d'incendie!

! Placez la cendre seulement dans un récipient ignifugé !

! Les produits de nettoyage ne doivent être utilisés que conformément aux instructions de ce manuel et conformément aux instructions relatives au produit de nettoyage individuel.

! Après le travail, sortez le **Retigo Vision Smoker** du four combi et placez-le sur un matériau résistant au feu.

! Pendant les longues périodes d'arrêt, coupez l'électricité.

! Débranchez l'alimentation électrique avant de déconnecter le fumeur.

## 2.2 | Utilisation: Equipement de protection

Lors de l'utilisation de l'appareil, il est également nécessaire de porter les vêtements appropriés et d'utiliser un équipement de protection personnelle. Les vêtements, les chaussures et les équipements de protection doivent être conformes aux exigences de sécurité nationales pour votre type de travail.



Ne pas oublier d'utiliser ces éléments importants en particulier:

- gants de sécurité
- lunettes de sécurité
- chaussures de travail
- vêtements de travail

Lorsque vous travaillez avec l'appareil, ne portez pas:

- Foulards, cravates, chaînes, montres, bracelets, clés, bagues ou autres objets métalliques, ou avec un bandage inapproprié en place.
- Les composants électriques tels que stimulateurs cardiaques, montres, cartes de crédit, etc., ou d'autres éléments avec support d'enregistrement magnétique.
- Cheveux longs et détachés. Fixez les cheveux longs avec un couvre-chef approprié.

## 2.3 | Garantie

La garantie ne couvre pas l'installation et les réparations effectuées par un spécialiste non autorisé utilisant des composants non originaux ou apportant des modifications techniques sans l'autorisation du fabricant.

## 3 | INSTRUCTIONS GENERALES DE FONCTIONNEMENT

Le **Retigo Vision Smoker** peut être utilisé dans tous les types et toutes les tailles de fours mixtes. Suivez ces instructions d'utilisation générales pour un fonctionnement sans problème et la longue durée de vie de l'appareil.

### 3.1 | Description of the Retigo Vision Smoker control panel



Fig. Panneau de contrôle **Retigo Vision Smoker**

#### **Bouton Marche / Arrêt**



Appuyez sur le bouton (2s) pour allumer / éteindre le panneau de commande  
En mode de démarrage - appuyez sur le bouton pour éteindre  
En mode arrêt - Retigo Vision Smoker s'éteint après 5 minutes d'inactivité

#### **Options d'intensité de fumée**

**Fumée 1** – Fumage faible, faible intensité de production de fumée - Temps de fumer 90 minutes; après cela, le fumeur s'éteint automatiquement. Température recommandée: 30 ° C-70 ° C (fromage, poisson, saucisses).



**Fumée 2** - Fumage moyen, intensité moyenne de production de fumée - Temps de fumage 70 minutes; après cela, le fumeur s'éteint automatiquement. Température recommandée: 60 ° C-130 ° C (viande braisée et rôtie, poisson entier).

**Fumée 3** - Fumage rapide, production intense de fumée - Temps de fumer 50 minutes; après cela, le fumeur s'éteint automatiquement. Température recommandée: 130 ° C-190 ° C (viande grillée, poisson, steak).



Démarrer - commencer à fumer - l'icône s'allume (les 3 premières minutes de combustion intense)  
Pause - arrête de fumer - l'icône clignote



N'utilisez que de la sciure de bois faite pour fumer. Il est possible d'utiliser de la sciure grossière et fine ou des granulés de bois, taille 1 - 4 cm. N'utilisez pas de matériaux bruts ou poussiéreux.

## 3.2 | Instructions d'utilisation pour Retigo Vision Smoker



1. Remplissez le fumoir de sciure de bois pour couvrir le corps de chauffe.



2. Placer le fumoir sur la position la plus basse du four combiné et faire passer le câble de connexion à travers le joint de la porte.



3. Avant la première utilisation, fixez le panneau de commande à la position indiquée sur l'image, sous le panneau de commande du four combi. Retirer toute la graisse de la surface en acier inoxydable avant de l'attacher...



4. Connectez le câble d'alimentation au panneau de commande. Branchez le panneau de commande. Choisissez le programme selon le chapitre 3.3 Programmes de fumage.



5. Après le travail, placez les résidus de sciure brûlés dans un contenant ignifugé. Faites attention en ouvrant la porte. Ouvrez la porte de telle sorte que vous ne puissiez pas être brûlé par les gaz chauds. Travailler dans des vêtements de protection.



6. Après avoir enlevé les résidus de sciure brûlés, placez le Smoker dans le four combiné et faites passer le câble de connexion à travers le joint de la porte supérieure. Activer le programme de lavage court.

### 3.3 | Programmes de fumage

|   |                     |                   |              |
|---|---------------------|-------------------|--------------|
| Fumage à chaud - Steak                            | Fumée III           | Temperature 180°C | 5 -15 min.   |
| Fumage à chaud – Poisson 150g                     | Fumée III           | Temperature 160°C | 5 - 10 min.  |
| Fumage à chaud – Poisson 500g                     | Fumée III           | Temperature 150°C | 10 - 20 min. |
| Fumage à chaud (intensif)<br>Saucisse             | Séchage             | Temperature 60°C  | 40 min.      |
|   | Fumée II            | Temperature 70°C  | 70 min.      |
|   | Vapeur              | Temperature 80°C  | 40 min.      |
| Fumage à chaud (intensif)<br>. Viande 0.5kg à 1kg | Fumée II            | Temperature 110°C | 70 min.      |
|   | Four vitesse<br>50% | Temperature 150°C | 20 - 40 min. |
| Fumage à chaud (intensif)<br>Viande 1kg à 2kg     | Fumée II            | Temperature 110°C | 70 min.      |
|   | Four vitesse<br>50% | Temperature 140°C | 30 - 60 min. |
| Fumage à chaud (intensif)<br>Viande +2kg          | Fumée II            | Temperature 90°C  | 70 min.      |
|   | Four vitesse<br>50% | Temperature 130°C | 40 – 80 min. |
| Fumage à froid – Filet de saumon                  | Fumée I             | Temperature 30°C  | 40 - 60 min. |
| Fumage à froid - Fromage                          | Fumée I             | Temperature 30°C  | 50 - 80 min. |
| Fumage à froid – Steak salé                       | Fumée I             | Temperature 30°C  | 90 min.      |

**1. Doux (c'est-à-dire froide) produisant une saveur aromatique délicate** - créer à des températures plus basses et avec un processus de fumage plus lent. La combustion du matériau libère de précieuses substances aromatiques essentielles qui traversent la viande fumée. Cela crée une saveur fumée unique et délicate. Les températures recommandées dans le four mixte sont de 20 ° C à 50 ° C. Temps de fumage 2 heures.

**2. Medium (c'est-à-dire chaude) produisant un arôme fumé plus apparent** - utilisé pour fumer et rôtir de la viande, du poisson ou des légumes. Ceci est principalement utilisé pour rôtir de la viande de 0,5 kg - 2 kg et des saucisses. Les températures recommandées dans le four mixte sont comprises entre 50 ° C et 150 ° C. Temps de fumage 1 heure.

**3. Fumée intense (c'est-à-dire chaude) produisant un arôme fumé hautement distinctif** – créer un spectre entièrement fumé et couleur fumée foncée sans goût amer. Ceci est utilisé pour fumer rapidement des steaks, de la viande et du poisson caractérisés par un traitement de cuisson court. Les températures recommandées dans le four mixte sont de 150 ° C à 190 ° C.

Si votre four combiné peut fonctionner à des vitesses de ventilation inférieures, utilisez toujours ½ de la vitesse en fumant. Si possible, ouvrez la porte du four combi 5 minutes après avoir terminé le fumage. La sciure non brûlée peut être réutilisée.



Ne plongez pas la sciure de bois dans l'eau car cela entraînerait la formation d'humidité et la décoloration.

Utilisez uniquement de la sciure sèche. Le fumage a été testé sur des tailles de 1-4 cm. Après avoir fumé et retiré les résidus de sciure de bois, le fumoir peut être lavé directement dans le four combiné en utilisant un programme de lavage automatique.

## 3.4 | Nettoyage

L'appareil ne nécessite aucun entretien particulier. Cependant, il doit être maintenu propre et les résidus de sciure de bois et autres doivent être enlevés.

Le non-respect des instructions de nettoyage annulera la garantie.

Seul un entretien régulier et le respect de toutes les instructions garantiront la longue durée de vie et la bonne qualité de cuisson de l'appareil et garantiront aussi un fonctionnement sans problème.

Pour un fonctionnement sûr et sans problème, l'appareil et les accessoires doivent être inspectés par un technicien de maintenance agréé.



*! Avant de commencer tout travail de maintenance ou d'entretien, familiarisez-vous à nouveau avec toutes les instructions, interdictions et recommandations énoncées au chapitre 2.*

*! La garantie ne couvre pas les dommages causés par un nettoyage et une maintenance non professionnels.*

*! Pendant toute la durée de fonctionnement, l'appareil doit être régulièrement soumis à des contrôles, des inspections et des essais conformément aux réglementations nationales en vigueur sur le fonctionnement de ce type d'équipement.*

*! L'utilisateur ne doit réorganiser aucune fonction définie par le fabricant ou un technicien de maintenance agréé.*

Pour un nettoyage manuel du **Retigo Vision Smoker**, n'utilisez que des produits de nettoyage non abrasifs pour enlever la graisse avec une éponge de lavage douce.

Avant de nettoyer, débranchez le câble électrique et refroidissez l'appareil.

Enlevez soigneusement la graisse et la nourriture restante. Vaporiser l'agent de nettoyage sur des endroits très sales et laisser agir un moment.

Après le nettoyage, séchez soigneusement l'appareil.

Ne vaporisez jamais de produits de nettoyage sur un fumoir Retigo Vision chaud!



Une fois le nettoyage terminé, enlevez soigneusement tous les résidus de détergent.

Lors du nettoyage, n'utilisez pas de laine métallique, de brosses métalliques, de grattoirs, de spatules en métal ou d'autres objets pointus pouvant endommager la surface de l'appareil.

N'exposez jamais l'appareil à de l'acide ou à des vapeurs acides.



## Prohlášení o shodě ES

### CE Certificate

#### Legislativa / Legislative

- NV č. 17/2003 Sb. 2006/95/ES
- NV č. 616/2006 Sb. 2004/108/ES

#### Výrobce / Producer

Jan Malachovský  
Tkalcovská 2846  
Rožnov pod Radhoštěm

#### Distributor/Distributor

Retigo s.r.o.  
Lán 2310  
Rožnov pod Radhoštěm

#### Výrobek / Product

Vision Smoker

#### Splňuje Technické požadavky / Technical requirements

- ČSN EN 60335-1 ed. 2:2003 Low Voltage Directive (LVD)
- ČSN EN 55014-1 ed. 3:2007 Electro Magnetic Compatibility (EMC)
- ČSN EN 55014-2:1998 Electro Magnetic Compatibility (EMC)
- ČSN EN 61000-3-2 ed. 3:2006 Electro Magnetic Compatibility (EMC)
- ČSN EN 61000-3-3 ed. 2:2009 Electro Magnetic Compatibility (EMC)
- RoHS 2011/65/EU Restriction of Hazardous Substances

#### Prohlášení/Declaration

CZ - Výrobce prohlašuje, že výrobek je ve shodě s uvedenými směrnici EU  
 PL - Wytwórca oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE  
 D - Hersteller erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen  
 EN - Producer declares that these products are in conformity with following EU directives

| Místo/Place          | Datum/Date | Funkce/Function  | Podpis/Signature |
|----------------------|------------|------------------|------------------|
| Rožnov pod Radhoštěm | 1.4.2016   | Product Director | Malachovský Jan  |

## **RETIGO**

Láň 2310, PS 43  
756 64 Rožnov pod Radhoštěm  
tel.: +420 571 665 511  
fax: +420 571 665 554  
e-mail: sales@retigo.com

**[www.retigo.com](http://www.retigo.com)**

**hot line:**

**sales:** +420 571 665 532 , +420 571 665 531, **technical support:** +420 571 665 560, +420 571 665 561, **executive chef:** +420 734 751 061