

VarioSmoker

de	Original-Betriebsanleitung	2
en	Operating instructions	14
nl	Originele handleiding	24
fr	Mode d'emploi original	35
it	Manuale d'uso originale	46
ru	оригинальное руководство по эксплуатации	57
sv	Bruksanvisning	69
no	Original bruksanvisning	80
da	Original brugsanvisning	91
es	Manual de instrucciones original	102



Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	3
1.1 Inspiration.....	3
1.2 Produkthaftung	3
1.3 Zielgruppe.....	3
1.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
1.5 Die Arbeit mit dieser Anleitung.....	4
1.5.1 Erklärung der Symbole	4
1.5.2 Erklärung der Piktogramme.....	4
1.5.3 Erklärung der Warnhinweise	4
1.5.4 Abbildungen.....	4
1.5.5 Technische Änderungen.....	5
2 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5
2.1 Persönliche Schutzausrüstung	6
3 Produktbeschreibung	6
3.1 VarioSmoker	6
3.2 Netzteil	6
4 VarioSmoker montieren	7
5 Betrieb.....	8
5.1 Räuchermaterial	8
5.2 Lebensmittel räuchern	8
6 Pflege.....	11
6.1 Pflegeprodukte	11
6.2 VarioSmoker reinigen	11
7 Entsorgung.....	13
8 Technische Daten.....	13
9 Modellnummer.....	13
10 Regulatory Information.....	13

1 Einleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, mit Ihrem neuen VarioSmoker erhält Ihr Gargut eine natürliche Räuchernote, die Sie je nach Geschmack selbst bestimmen – ganz ohne Räucherofen.

Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch. Die Betriebsanleitung ermöglicht einen sicheren Umgang mit dem Gerät. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung so auf, dass sie für das Bedienpersonal des Gerätes jederzeit zugänglich ist.

1.1 Inspiration

Laden Sie sich das Handbuch für die Spezialanwendung **Räuchern** unter www.rational-online.com herunter. Dieses Dokument enthält eine Vielzahl von Anwendungsbeispielen und zeigt Ihnen, wie Sie Lebensmittel mit dem VarioSmoker am besten zubereiten.

1.2 Produkthaftung

RATIONAL haftet nicht für Schäden, die durch nicht genehmigte technische Änderungen oder bei nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

1.3 Zielgruppe

Dieses Dokument richtet sich an Personen, die in Groß- und Gewerbeküchen arbeiten. Stellen Sie sicher, dass das Personal regelmäßig an Sicherheitsunterweisungen teilnimmt und hinsichtlich des ordnungsgemäßen Gebrauchs dieses Geräts geschult wird.

Kinder, Menschen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personal mit Mangel an Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur in den folgenden Fällen verwenden:

- Der Personenkreis wird während des Gebrauchs beaufsichtigt.
- Der Personenkreis wurde in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen und hat die daraus resultierenden Gefahren verstanden.

Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden. Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

1.4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser VarioSmoker wurde für das Räuchern von Gargut in Combi-Dämpfern von RATIONAL entwickelt.

Dieser VarioSmoker wurde für das Räuchern von Gargut in unseren Combi-Dämpfern entwickelt.

Dieses Gerät darf nur gewerblich genutzt werden, zum Beispiel in Restaurantküchen und Groß- und Gewerbeküchen von Krankenhäusern, Bäckereien oder Metzgereien.

Jeder andere Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß und gefährlich. Die RATIONAL AG übernimmt keine Haftung aus Folgen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs.

Jeder andere Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß und gefährlich. Wir übernehmen keine Haftung aus Folgen eines nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs.

Der VarioSmoker kann in den folgenden Combi-Dämpfern betrieben werden:

- Im iCombi Pro im manuellen Betrieb, in intelligenten Garpfaden oder der manuellen Programmierung von Garpfaden
- Im iCombi Classic im manuellen Betrieb

- Im SelfCookingCenter im manuellen Betrieb
- Im CombiMaster Plus im manuellen Betrieb
- Im CombiMaster ab dem Baujahr Mai 2004 im manuellen Betrieb

Ausnahme

Der VarioSmoker soll nicht in Combi-Dämpfern des Typs 20-2/1 verwendet werden.

1.5 Die Arbeit mit dieser Anleitung

1.5.1 Erklärung der Symbole

In diesem Dokument werden die folgenden Symbole verwendet, um Ihnen Informationen zu vermitteln und Sie zum Handeln anzuleiten:

- ✓ Dieses Symbol markiert Voraussetzungen, die erfüllt sein müssen bevor Sie eine Handlung durchführen.
- 1. Dieses Symbol markiert einen Handlungsschritt, den Sie ausführen müssen.
 - > Dieses Symbol markiert ein Zwischenergebnis, anhand dessen Sie das Ergebnis eines Handlungsschrittes prüfen können.
 - >> Dieses Symbol markiert ein Resultat, anhand dessen Sie das Endergebnis einer Handlungsanweisung prüfen können.
 - Dieses Symbol markiert eine Aufzählung.
 - a. Dieses Symbol markiert eine Liste.

1.5.2 Erklärung der Piktogramme

Die folgenden Piktogramme werden in diesem Dokument verwendet:

  **Vorsicht!** Vor Gebrauch des Gerätes die Betriebsanleitung lesen.

 Allgemeines Warnzeichen

1.5.3 Erklärung der Warnhinweise

Wenn Sie einen der folgenden Warnhinweis sehen, werden Sie vor gefährlichen Situationen gewarnt und angeleitet, diese Situationen zu vermeiden.

GEFAHR

Wenn Sie den Warnhinweis der Gefahrenstufe GEFAHR sehen, werden Sie vor Situationen gewarnt, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen.

WARNUNG

Wenn Sie den Warnhinweis der Gefahrenstufe WARNUNG sehen, werden Sie vor Situationen gewarnt, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen können.

VORSICHT

Wenn Sie den Warnhinweis der Gefahrenstufe VORSICHT sehen, werden Sie vor Situationen gewarnt, die zu Verletzungen führen können.

HINWEIS

Wenn Sie diesen Hinweis sehen, werden Sie vor Situationen gewarnt, die zu Schäden am Gerät führen können.

1.5.4 Abbildungen

Die in dieser Betriebsanleitung verwendeten Abbildungen können vom tatsächlichen Gerät abweichen.

1.5.5 Technische Änderungen

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, sind vorbehalten.

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät ist sicher konstruiert und stellt bei normalem, vorschriftsmäßigem Gebrauch keine Gefahr dar. Der richtige Umgang für den Gebrauch des Gerätes wird in dieser Anleitung beschrieben.

Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch

- Verwenden Sie den VarioSmoker nicht, wenn er beschädigt ist. Ein beschädigter VarioSmoker ist nicht sicher und kann Verletzungen und Brand verursachen.
- Verwenden Sie das Netzteil nicht, wenn es beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzteil ist nicht sicher und kann Stromschläge verursachen.
- Stellen Sie das Netzteil des VarioSmokers nicht auf das Gerät und nicht in den Garraum.
- Schließen Sie den VarioSmoker nur an Netzspannungen an, die den ► **Technische Daten** entsprechen.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels nur in eine Steckdose mit Schutzzerde.
- Stellen Sie sicher, dass niemand über das Netzkabel, USB-Kabel und Kabel zur Räucherbox stolpern kann.

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

So vermeiden Sie Sachschaden, Verletzungen oder tödliche Unfälle:

- Verwenden Sie den VarioSmoker nur innerhalb des Garraums eines Combi-Dämpfers.

- Verwenden Sie den VarioSmoker nicht in den iHexagon.
- Legen Sie den Stecker des Versorgungskabels niemals in den Garraum.
- Bringen Sie das USB- und Anschlusskabel des Netzeils niemals in den Garraum.
- Verwenden Sie den VarioSmoker nur in einem Combi-Dämpfer, der unter einem eingeschalteten Abluftsystem betrieben wird.
- Verwenden Sie den VarioSmoker nicht, wenn nur ein Umluftsystem wie die UltraVent oder die UltraVent Plus zur Verfügung steht.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzteil fest mit der Halterung verbunden ist. Weitere Informationen finden Sie hier: ► **VarioSmoker montieren**

So vermeiden Sie Brandgefahr:

- Verwenden Sie zum Räuchern nur handelsübliche Holzspäne und Holzpellets. Weitere Informationen finden Sie hier: ► **Räuchermaterial**
- Tränken Sie Räuchermaterial nicht mit Alkohol.
- Öffnen Sie nicht die Garraumtür während Sie Gargut räuchern.
- Starten Sie nicht die Cool-Down-Funktion während Sie Gargut räuchern. Bei hohen Lüfterstufen kann es zu Funkenflug kommen und das Räuchergut zu schnell abbrennen.

So vermeiden Sie Verbrühungen und Verbrennungen:

- Tragen Sie Ihre persönliche Schutzausrüstung, wenn Sie den VarioSmoker, Gargut oder Gegenstände aus dem heißen Garraum nehmen. Der VarioS-

moker kann über 60 °C heiß werden. Sehen Sie dazu 2.1 ► **Persönliche Schutzausrüstung.**

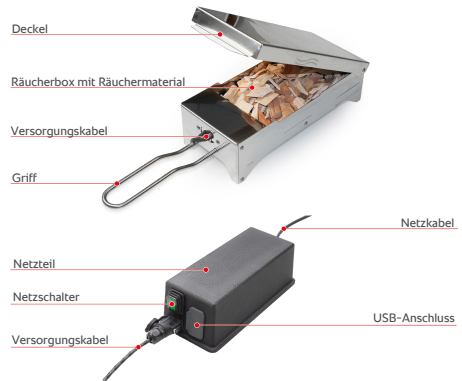
Sicherheitshinweise nach dem Gebrauch

- Öffnen Sie die Garraumtür nach dem Gebrauch vorsichtig. Heißer Dampf und Rauchgase können austreten.
- Öffnen Sie den Deckel des heißen VarioSmokers vorsichtig. Heißer Dampf und Rauchgase können austreten.
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen Stoffe in der Nähe des heißen VarioSmokers.
- Reinigen Sie den VarioSmoker nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie die Dichtung der Garraumtür mit lauwarmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch nachdem Sie Gargut geräuchert haben. So entfernen Sie störende Gerüche.
- Trennen Sie das Netzteil des VarioSmokers, wenn dieser längere Zeit nicht genutzt wird.

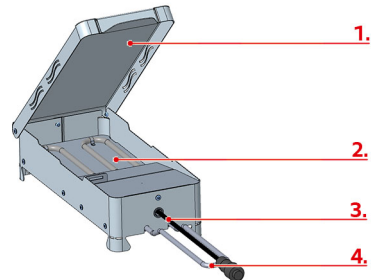
2.1 Persönliche Schutzausrüstung

- Tragen Sie bei der Arbeit mit dem Gerät nur Kleidung, durch die ein Arbeitsunfall, insbesondere durch Hitze, Spritzer von heißen Flüssigkeiten oder ätzende Stoffe, nicht verursacht werden kann.
- Tragen Sie Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit heißen Gegenständen und scharfkantigen Blechteilen zu schützen.
- Tragen Sie bei Reinigungsarbeiten eine enganliegende Schutzbrille und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Pflegemitteln zu schützen.

3 Produktbeschreibung

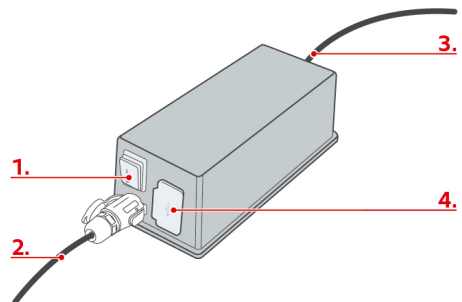


3.1 VarioSmoker



1	Deckel
2	Räucherbox
3	Stromkabel
4	Griff

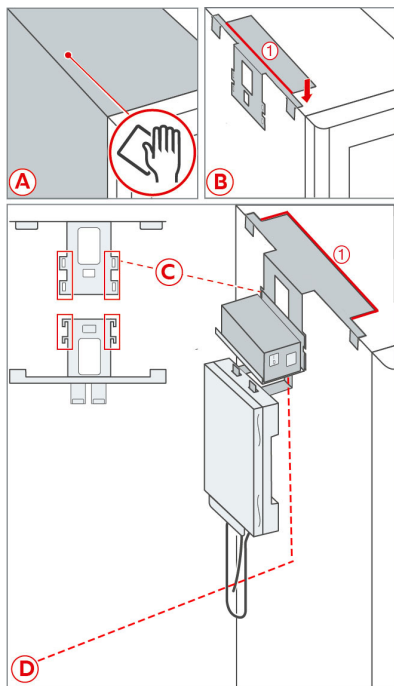
3.2 Netzteil



1	Netzschalter
---	--------------

- | | |
|---|---------------|
| 2 | Stromkabel |
| 3 | Netzkabel |
| 4 | USB-Anschluss |

4 VarioSmoker montieren



Das Funktionsteil, an das Sie die Halterung des Netzteils kleben, muss frei von Schmutz, Fett, Flüssigkeiten oder sonstigen Verunreinigungen sein.

Bitte beachten Sie, dass die volle Klebkraft erst nach 3 Tagen erreicht ist.

1. Nehmen Sie den VarioSmoker aus der Verpackung und entfernen Sie alle schützenden Plastikfolien und Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie den Deckel des Combi-Dämpfers mit dem beigelegten Reinigungstuch oder mit einem weichen Tuch und handelsüblichem, fettlösendem Reinigungsmittel (A).
3. Entfernen Sie am oberen Teil der Halterung den Schutzstreifen des Klebbands und kleben Sie die Halterung oben auf den Combi-Dämpfer (B).
4. **VORSICHT! Schnittgefahr! Die Kanten der Halterung sind scharfkantig. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie den O-Ring über die Kanten der Halterung ziehen.** Ziehen Sie den O-Ring (1) über die Kanten der Halterung.
5. Hängen Sie den unteren Teil der Halterung, ggf. mit beiliegender Verlängerung, in den oberen Teil der Halterung (C). Lassen Sie 24 Stunden vergehen, bis die gesamte Klebkraft des Klebbands wirkt.
6. Stellen Sie das Netzteil in die Halterung (D) und befestigen Sie es an der Unterseite mit den beiliegenden Schrauben.
7. Entfernen Sie am Netzteil die Schutzabdeckung des Anschlusses für das Versorgungskabel.
8. Stecken Sie den Stecker des Versorgungskabels in den Anschluss am Netzteil.
9. Hängen Sie den VarioSmoker an die Hacken der Halterung.
10. **VORSICHT! Sturzgefahr! Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern kann.** Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine Netzsteckdose.

Ihr VarioSmoker ist nun einsatzbereit. Wenn der Netzschalter leuchtet, ist der VarioSmoker eingeschaltet und wird aufgeheizt. Wenn Sie nicht unmittelbar Lebensmittel räuchern möchten, schalten Sie den VarioSmoker am Netzschalter aus.

iCombi Pro

Führen Sie die folgenden zusätzlichen Schritte durch, wenn Ihr Gerät ein iCombi Pro ist.

1. Entfernen Sie am Netzteil die Schutzabdeckung des Anschlusses für das USB-Kabel.
2. Verbinden Sie den USB-Stecker mit dem Netzteil und dem USB-Anschluss des iCombi Pro.

Durch die hergestellte USB-Verbindung zwischen VarioSmoker und iCombi Pro können nun intelligente Räuchergarpfade angewählt werden (sehen Sie ► **Lebensmittel räuchern**). Bitte beachten Sie, dass die Steuerung des VarioSmokers nun automatisch erfolgt.

5 Betrieb

GEFAHR

Entstehung von gefährlichen Gasen beim Räuchern von Lebensmitteln

Wenn Sie den VarioSmoker in einem Combi-Dämpfer betreiben, der unter einem ausgeschalteten Abluftsystem steht, besteht Erstickungsgefahr durch das Einatmen gefährlicher Gase.

- Verwenden Sie den VarioSmoker nur in einem Combi-Dämpfer, der unter einem eingeschalteten Abluftsystem betrieben wird.

5.1 Räuchermaterial

WARNUNG

Tränken Sie Räuchermaterial nicht mit Alkohol

Das Tränken des Räuchermaterials mit Alkohol kann zu einem Brand während der Nutzung führen.

- Verwenden Sie nur handelsübliche Holzspäne oder Holzpellets.
- Verwenden Sie keine staubenden Materialien wie Sägemehl oder Holzmehl.
- Wenn Sie Räuchermaterial wässern, verlängert sich ebenso auch die Vorheizzeit des VarioSmokers. Die Räucherzeit wird dadurch nicht verlängert.

5.2 Lebensmittel räuchern

HINWEIS

Bis zur ersten Rauchbildung dauert es etwa 9 Minuten.

WARNUNG

VarioSmoker vor herabtropfenden Fett schützen

Wenn Sie die unterste Einschubebene verwenden, schieben Sie einen weiteren Gastro-Norm-Behälter über den VarioSmoker, damit er nicht von herabtropfendem Fett verschmutzt wird. Andernfalls könnte ein Brand entstehen.

1. Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie Räuchermaterial in den VarioSmoker.
2. **VORSICHT! Brandgefahr! Wenn sich der Deckel des VarioSmokers nicht schließen lässt, kann sich das Räu-**

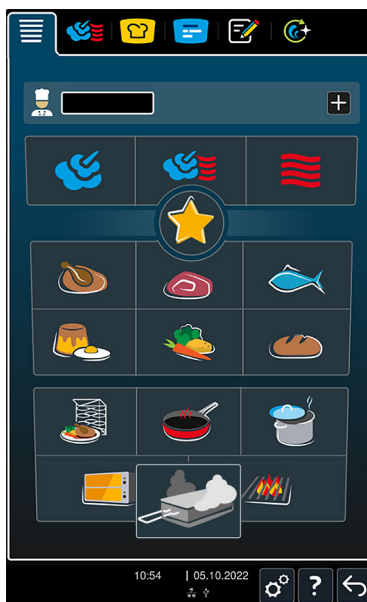
chermaterial entzünden und das Gerät in Brand setzen. Schließen Sie den Deckel.

- Öffnen Sie die Garraumtür.
- Schieben Sie einen Gastro-Norm-Behälter in die oberste oder unterste Einschubebene und stellen Sie den VarioSmoker darauf.
- Verbinden Sie den VarioSmoker mit dem Netzteil.
- Schließen Sie die Garraumtür.

Manuelle Betriebsart

- Schalten Sie den VarioSmoker mit dem Netzschalter ein.
- >> Der VarioSmoker heizt auf und der Räucherprozess beginnt.

Intelligente Betriebsart



- Schalten Sie den VarioSmoker mit dem Netzschalter ein.

> Das Gerät erkennt den VarioSmoker. Auf dem Startbildschirm wird das Räuchern als zusätzliches Garverfahren angezeigt:

- Drücken Sie die Taste, um alle intelligenten Garpfade anzuzeigen:
- Starten Sie den gewünschten Garpfad.

> Die Zusatzfunktion **Vorräuchern** wird angezeigt. Mit dieser Zusatzfunktion können Sie die Intensität des Räucheraromas verstärken. Standardmäßig ist die Zusatzfunktion ausgeschaltet Ihnen stehen fünf Vorräucherstufen zur Verfügung. Jeder Vorräucherstufe sind 20 Minuten zugewiesen, d. h. :

- Stufe 1 dauert 20 Minuten
- Stufe 2 dauert 40 Minuten
- Stufe 3 dauert 60 Minuten
- Stufe 4 dauert 80 Minuten
- Stufe 5 dauert 100 Minuten

Wenn das Vorräuchern beendet ist, startet der erste Garschritt. Der VarioSmoker wird automatisch während des Garpfades angesteuert. Wenn Sie während des Betriebs das USB-Kabel vom Netzteil ziehen, wird im Display eine Meldung angezeigt und es ertönt ein Warnton. Der intelligente Garpfad, der auf dem Combi-Dämpferdisplay sichtbar ist, läuft weiter, jedoch wird der Räucherprozess des VarioSmoker unterbrochen. Verbinden Sie das USB-Kabel wieder mit dem Netzteil. Der Räucherprozess wird automatisch fortgesetzt.

Räucherprozess beendet

- Schalten Sie den VarioSmoker am Netzschalter aus.

2. Ziehen Sie das Stromkabel vom Netzteil ab.
3. **WARNUNG! Vorsicht vor austretenden Gasen!** Öffnen Sie die Garraumtür.
4. **WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**
Wenn Sie mit dem VarioSmoker Gargut geräuchert haben, ist der VarioSmoker sehr heiß. Fassen Sie den heißen VarioSmoker nur mit Schutzhandschuhen an. Nehmen Sie den VarioSmoker aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine **feuerfeste Unterlage**.
5. Lassen Sie den VarioSmoker abkühlen.
6. **WARNUNG! Wenn Sie heiße Asche in Behältern entsorgen die nicht feuerfest sind, besteht Brandgefahr. Lassen Sie die heiße Asche abkühlen. Entsorgen Sie Asche nur in feuerfesten Behältern.** Öffnen Sie den Deckel und entsorgen Sie die Asche.

TIPP

- Um einen bitteren Geschmack der geräucherten Lebensmittel zu vermeiden, wählen Sie eine Garraumtemperatur von maximal 150 °C.
- Wenn das Gargut nach Ablauf der Zeit nicht das gewünschte Garergebnis erreicht hat, entsorgen Sie die Asche, füllen Sie neues Räuchermaterial nach und setzen Sie das Räuchern des Gargutes fort.
- Sie können die Räucherzeit verlängern, indem Sie das Gargut im Rauch bei geschlossener Garraumtür halten.
- Wenn Sie den Garpfad mit der Option **Neue Charge** fortsetzen möchten, prüfen Sie, ob Räuchermaterial nachgelegt werden muss.
- Starten Sie nach dem Räuchern das Reinigungsprogramm **mittel**.

Manuelles Programmieren

Sie können die Räucherfunktion aktivieren oder deaktivieren unabhängig davon, ob Sie schon den VarioSmoker angebracht haben.

- Drücken Sie die Taste:  **Einstellungen**.
- Drücken Sie die Taste:  **Kochsystem**.
- Drücken Sie die Taste:  **VarioSmoker ON** oder **OFF**, um in der manuellen Programmierung die Optionstaste zur Aktivierung des VarioSmokers verfügbar zu haben.
- Drücken Sie die Taste: , um den Programmiermodus aufzurufen.
- Drücken Sie die Taste: **+ Neues Element**
- Drücken Sie die Taste:  um anschließend mit den vorhandenen Programmierkärtchen ihr manuelles Programm zu schreiben.
- Wählen Sie nun Ihre gewünschten Programmkärtchen aus und platzieren Sie diese als Programmschritt.
- Drücken Sie die Taste: .
- Drücken Sie die Taste: , um den VarioSmoker für den ausgewählten Programmschritt zu aktivieren. Beachten Sie, dass der VarioSmoker für den jeweiligen Programmschritt aktiviert werden muss.

HINWEIS

Vorheizzeit VarioSmoker

Die Vorheizzeit des VarioSmoker beträgt immer 8 Minuten. Diese Zeit gilt es bei der manuellen Programmierung zu berücksichtigen.

6 Pflege

WARNUNG

Abgelagerte Fett- oder Lebensmittelreste im Garraum

Wenn Sie den VarioSmoker nicht ausreichend reinigen, besteht Brandgefahr durch abgelagerte Fett- oder Lebensmittelreste.

- Reinigen Sie den VarioSmoker nach jedem Gebrauch.

6.1 Pflegeprodukte

Geeignete Pflegeprodukte

- Reinigen Sie den VarioSmoker mit einem handelsüblichen, fettlösenden Reinigungsmittel und einen weichen Reinigungsschwamm.
- Sprühen Sie stark verschmutzte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel ein und lassen Sie diese einwirken.

Ungeeignete Pflegeprodukte

Reinigen Sie das Zubehör nicht mit den folgenden, ungeeigneten Pflegeprodukten:

- Scheuernde Reinigungsmittel
- Salzsäure, Lauge, schwefelhaltigen Stoffen oder andere sauerstoffverbrauchende Stoffe

- Unverdünnter Alkohol, Methanol oder Lösungsmitteln wie Aceton, Benzol, Toluol oder Xylol
- Backofenreiniger oder Grillreiniger
- Stahlwolle
- Hochdruckreiniger
- Scharfe oder spitze Werkzeuge
- Reinigen Sie den VarioSmoker nicht im Garraum.
- Reinigen Sie den VarioSmoker nicht mit der automatischen Reinigung des Gerätes.

Ungeeignete Reinigungsmittel können zu Beschädigungen des VarioSmokers führen.

6.2 VarioSmoker reinigen

VORSICHT

Der VarioSmoker wird während des Betriebs heiß

Wenn Sie den heißen VarioSmoker reinigen, besteht Verbrennungsgefahr.

- Lassen Sie den VarioSmoker abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.
- Kühlen Sie den VarioSmoker nicht mit der Handbrause ab.

- ✓ Sie haben die Asche in einem feuerfesten Behälter entsorgt.

1. Schalten Sie den VarioSmoker mit dem Netzschalter aus.
2. Trennen Sie den VarioSmoker vom Netzteil.
3. Entfernen Sie das Einlegeblech mit Hilfe der Entnahmelasche.
4. Sprühen Sie den VarioSmoker mit handelsüblichen, fettlösenden Reinigungsmitteln ein und entfernen Sie alle Fett-

und Lebensmittelreste mit einem Schwamm. Nutzen Sie für die Reinigung geeignete Pflegeprodukte, die im Kapitel ► **Geeignete Pflegeprodukte** beschrieben werden.

5. Entfernen Sie alle Reinigungsmittel und lassen Sie den VarioSmoker vollständig trocknen.

Sehen Sie dazu auch

 Pflegeprodukte ► 11]

7 Entsorgung

Altgeräte enthalten recyclingfähige Materialien. Entsorgen Sie Altgeräte umweltgerecht und über geeignete Sammelsysteme.

**8 Technische Daten**

Bitte beachten Sie auch die technischen Daten auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Netzteils.

Versorgungsspannung	100 – 240 VAC 50 / 60 Hz 165 W
Abmessungen VarioSmoker (LxBxH)	448 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Gewicht VarioSmoker	1.530 g / 3.373 lbs
Gewicht Netzteil	1.250 g / 2.624 lb
Abmessungen Netzteil ohne Halterung (LxBxH)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Abmessungen Halterung (LxBxH)	585x250x168 mm 23x9,8x6,6 inch
Gewicht Halterung	1.300 g / 2.866 lb

9 Modellnummer

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Index / Typ = 00
LMZ200XX.AXX	Stecker A = Stecker Typ B C = Stecker Typ E/F D = Stecker Typ G

E = Stecker Typ i (AS/NZS)

F = Stecker Typ J

J = Stecker Typ N

K = Stecker Typ i (IRAM)

10 Regulatory Information**China-RoHS**

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs> , 并输入型号以查询有害物质含量表。

Table of contents

1 Introduction	15
1.1 Inspiration.....	15
1.2 Product liability	15
1.3 Target group	15
1.4 Intended use.....	15
1.5 Working with this manual.....	16
1.5.1 Explanation of symbols	16
1.5.2 Explanation of pictograms.....	16
1.5.3 Explanation of safety messages.....	16
1.5.4 Images	16
1.5.5 Technical changes	16
2 General safety instructions.....	16
2.1 Personal protective equipment.....	17
3 Product description.....	18
3.1 VarioSmoker	18
3.2 Power supply unit	18
4 Mount VarioSmoker.....	18
5 Operation	19
5.1 Smoker material.....	19
5.2 Smoking food	20
6 Care.....	22
6.1 Care Products	22
6.2 Clean the VarioSmoker	22
7 Disposal	23
8 Technical data	23
9 Model number	23
10 Regulatory Information.....	23

1 Introduction

Dear customer,

With your new VarioSmoker, your products will be given a natural smoky flavour, which you can regulate exactly how you like - without needing a smoking cabinet.

Read the operating instructions carefully prior to first-time use. The operating instructions are there to ensure that you use the appliance safely. Keep these operating instructions in a place that is accessible at all times to anyone who will be using the unit.

1.1 Inspiration.

Download the manual for the **smoking** special application from www.rational-online.com. This document contains many application examples and shows you how you can best prepare food with the VarioSmoker.

1.2 Product liability

RATIONAL assumes no liability for damage caused by unauthorised technical changes or improper use.

1.3 Target group

This document is intended for staff working in large and commercial kitchens. Make sure that staff receive regular safety instructions and training with regard to the intended use of this appliance.

Children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons with insufficient experience and knowledge may only use the appliance in the following cases:

- This category of persons are supervised during use.

- This category of persons has been trained in the safe use of the appliance and has understood the resulting risks.

The appliance may not be cleaned or maintained by children. Supervise children standing near the unit. Children may not play with the unit.

1.4 Intended use

This VarioSmoker was developed for smoking food in RATIONAL combi-steamers.

This VarioSmoker was developed for smoking food in our combi-steamers.

This unit may only be used commercially, such as in restaurant kitchens and large and commercial kitchens in hospitals, bakeries or butcheries.

All other uses are contrary to the intended purpose, and may be dangerous. RATIONAL AG assumes no liability for the consequences of using the unit contrary to the intended use.

All other uses are contrary to the intended purpose, and may be dangerous. We accept no liability for the consequences of improper use.

The VarioSmoker can be used in the following combi-steamers:

- In the iCombi Pro in manual mode, in intelligent cooking paths or the manual programming of cooking paths
- In the iCombi Classic in manual mode
- In the SelfCookingCenter in manual mode
- In the CombiMaster Plus in manual mode
- In the CombiMaster built from 2004 in manual mode

Exception

The VarioSmoker should not be used in model 20-2/1 combi-steamers.

1.5 Working with this manual

1.5.1 Explanation of symbols

The following symbols are used in this document to inform and guide you:

- ✓ This symbol marks conditions which must be met prior to performing an action.
- 1. This symbol marks an action step you must perform.
 - > This symbol marks an interim result that you can use to assess the result of an action step.
- >> This symbol marks a result that you can use to assess the end result of an action instruction.
 - This symbol marks a bulleted list.
- a. This symbol marks a list.

1.5.2 Explanation of pictograms

The following pictograms are used in this document:

 Caution! Read the operating instructions before using the unit.

 General warning symbol

1.5.3 Explanation of safety messages

If you see the following safety messages, you are being warned about hazardous situations and instructed to avoid these situations.

DANGER

If you see the signal word **DANGER**, you are being warned about situations that lead to serious injury or death.

WARNING

If you see the signal word **WARNING**, you are being warned about situations that may lead to serious injury or death.

CAUTION

If you see the signal word **CAUTION**, you are being warned about situations that may lead to injury.

NOTICE

If you see this notice, you are being warned about situations that may cause damage to the unit.

1.5.4 Images

The images used in these operating instructions may differ from the actual unit.

1.5.5 Technical changes

We reserve the right to make technical changes in the interest of progress.

2 General safety instructions

The unit is designed to be safe and will not present any danger if used in a correct and proper way. These instructions describe how to use the unit correctly.

Safety instructions before use

- Do not use the VarioSmoker if it is damaged. A damaged VarioSmoker is not safe and can cause injuries or fire.
- Do not use the power supply if it is damaged. A damaged power supply is not safe and can cause electric shocks.
- Do not connect the VarioSmoker's power supply to the unit or the cooking cabinet.

- Only connect the VarioSmoker to mains voltages that meet the ► **Technical data**.
- Only plug in the mains cable plug into a socket with protective earthing.
- Make sure that nobody can trip over the mains cable, USB cable and cable to the smoker box.

Safety instructions during use

This will prevent material damage, injury or fatal accidents:

- Only use the VarioSmoker inside the cooking cabinet of a combi-steamer.
- Do not use the VarioSmoker in the iHexagon.
- Never place the power supply cable plug in the cooking cabinet.
- Never place the USB and connection cable of the power supply inside the cooking cabinet.
- Only use the VarioSmoker in a combi-steamer operated below an active extraction system.
- Do not use the VarioSmoker if only one air circulation system such as the UltraVent or the UltraVent Plus is available.
- Make sure that the power supply is firmly connected to the bracket. Click here for more information: ► **Mount VarioSmoker**

This will prevent fire hazards:

- Only use commercial wood chips and wood pellets for smoking. Click here for more information: ► **Smoker material**
- Do not water the smoking material with alcohol.

- Do not open the cooking cabinet door while the food is smoking.
- Do not start the cool down function while the food is smoking. High fan speeds can cause sparks to fly and the smoked food to burn too quickly.

This will prevent scalding and burns:

- Wear personal protection equipment when you are removing the VarioSmoker, food or objects from the hot cooking cabinet. The VarioSmoker can reach temperatures of over 60°C. See 2.1 ► **Personal protective equipment**.

Safety instructions after use

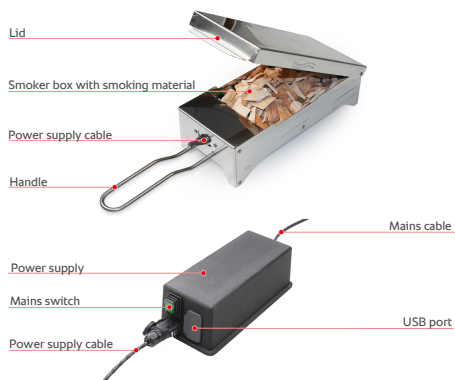
- Open the cooking cabinet door carefully after use. Hot steam and smoke fumes may escape.
- Carefully open the lid of the hot VarioSmoker. Hot steam and smoke fumes may escape.
- Do not store any flammable substances near the hot VarioSmoker.
- Clean the VarioSmoker after every use.
- Clean the cooking cabinet door gasket with lukewarm water, a mild cleaning agent and a soft cloth after you have smoked food. This will remove unpleasant smells.
- Disconnect the VarioSmoker's power supply if it is not to be used for a longer period of time.

2.1 Personal protective equipment

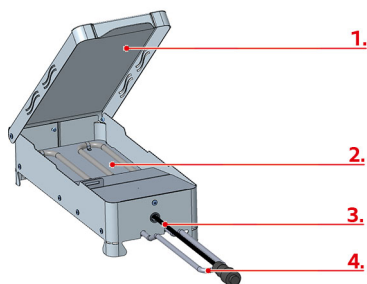
- When working with the unit, only wear clothing that cannot cause a work accident, particularly due to heat, splashing hot liquids or corrosive substances.

- Wear protective gloves for reliable protection when handling hot objects and sharp-edged trays.
- Wear tight-fitting protective glasses and chemical-safe protective gloves when cleaning to ensure reliable protection when handling care products.

3 Product description

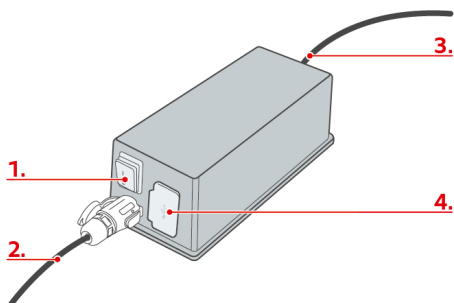


3.1 VarioSmoker



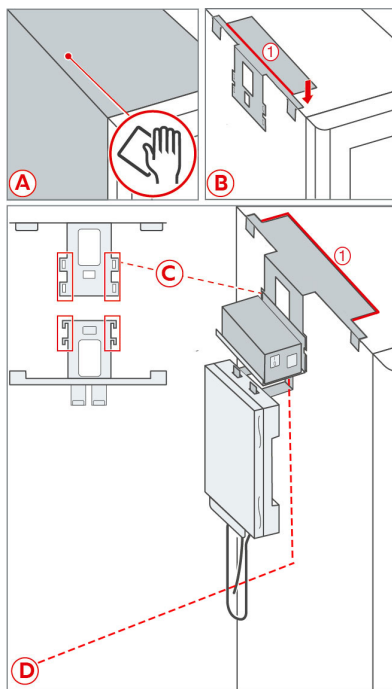
1	Lid
2	Smoking box
3	Power cable
4	Handle

3.2 Power supply unit



1	Mains switch
2	Power cable
3	Mains cable
4	USB port

4 Mount VarioSmoker



The functional part to which you attach the power supply bracket must be free of dirt, fat, liquids or other contamination.

Please note that the adhesive takes 3 days to develop full adhesion.

1. Remove the VarioSmoker from the packaging and remove all protective plastic film and packaging materials.
2. Clean the lid of the combi-steamer with the enclosed cleaning cloth or with a soft cloth and commercial degreasing cleaning agent (A).
3. Remove the protective strip from the adhesive tape on the top part of the bracket and affix the bracket on the combi-steamer (B).
4. **CAUTION! Risk of cuts! The edges of the bracket are sharp. Wear protective gloves when pulling the O-ring over the edges of the bracket.** Pull the O-ring (1) over the edges of the bracket.
5. Hang the lower part of the bracket, if necessary with the enclosed extension, in the top part of the bracket (C). Leave for 24 hours to allow the adhesive tape to be fully effective.
6. Place the power supply in the bracket (D) and attach it to the bottom with the screws provided.
7. Remove the protective cover on the power supply cable connection on the power supply.
8. Plug in the power supply cable plug into the power supply connection.
9. Hang the VarioSmoker on the hooks of the bracket.
10. **CAUTION! Risk of falling! Place the mains cable in such a way that nobody can trip over it.** Plug in the mains cable plug into a mains socket.

Your VarioSmoker is now ready to use. If the mains switch lights up, the VarioSmoker is switched on and heating up. If

you do not want to smoke food right away, switch off the VarioSmoker at the mains switch.

iCombi Pro

Carry out the following additional steps if your unit is an iCombi Pro.

1. Remove the protective cover on the power supply for the USB port.
2. Connect the USB plug with the power supply and the USB port on the iCombi Pro.

The established USB connection between the VarioSmoker and iCombi Pro allows you to select intelligent smoking cooking paths (see ► **Smoking food**). Please note that the VarioSmoker is now controlled automatically.

5 Operation

DANGER

Release of hazardous gases when smoking food

If you use the VarioSmoker in a combi-steamer operated below an inactive extraction system, there is a risk of suffocation from breathing in hazardous gases.

- Only use the VarioSmoker in a combi-steamer operated below an active extraction system.

5.1 Smoker material

WARNING

Do not soak smoking material with alcohol

Soaking the smoking material with alcohol can cause a fire during use.

- Only use commercial wood chips or wood pellets.
- Do not use dusty material such as sawdust or wood flour.
- Soaking the smoking material will extend the preheating time of the VarioSmoker. This will not extend the smoking time.

5.2 Smoking food

NOTICE

It takes around 9 minutes for the first smoke to form.



WARNING

Protect the VarioSmoker from dripping fat

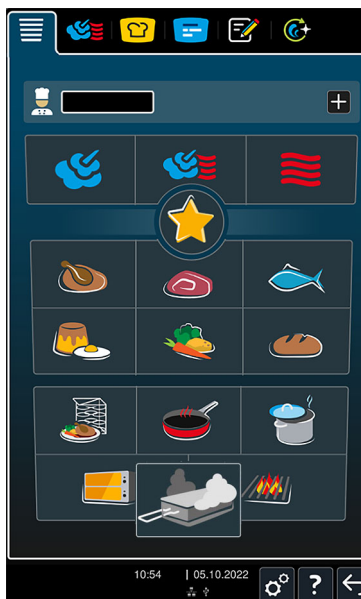
If you are using the bottom rack level, slide another Gastronorm container above the VarioSmoker so that fat does not drip onto it. Otherwise, a fire may occur.

1. Open the lid and fill the smoker material in the VarioSmoker.
2. **CAUTION! Fire hazard! If the VarioSmoker lid cannot close, the smoker material may ignite and set the unit on fire.** Close the lid.
3. Open the cabinet door.
4. Slide one Gastronorm container into the top or bottom rack level and place the VarioSmoker on top.
5. Connect the VarioSmoker to the power supply.
6. Close the cooking cabinet door.

Manual mode

1. Switch on the VarioSmoker with the mains switch.
- >> The VarioSmoker will heat up and the smoking process will begin.

Intelligent mode



1. Switch on the VarioSmoker with the mains switch.
 - > The unit will recognise the VarioSmoker. Smoking will be shown on the home screen as an additional cooking method:
2. Press the button to display all intelligent cooking paths:
3. Start the desired cooking process.
 - > The additional function **Pre-smoke** will be displayed. With this additional function, you can reinforce the intensity of the smoked flavour. The additional function is switched off by de-

fault . Five stages of pre-smoking are available. Each pre-smoking stage is assigned to 20 minutes, i.e. :

- Stage 1  takes 20 minutes
- Stage 2  takes 40 minutes
- Stage 3  takes 60 minutes
- Stage 4  takes 80 minutes
- Stage 5  takes 100 minutes

Once pre-smoking is complete, the first cooking step will start. The VarioSmoker will be controlled automatically during the cooking path. If you pull the USB cable from the power supply during operation, a message will appear on the display and a warning alarm will sound. The intelligent cooking path visible on the combi-steamer display will continue to run, but the VarioSmoker's smoking process will be interrupted. Reconnect the USB cable to the power supply. The smoking process will continue automatically.

Smoking process complete

1. Switch off the VarioSmoker at the mains switch.
2. Disconnect the power cable from the power supply.
3. **WARNING! Beware of escaping smoke fumes!** Open the cabinet door.
4. **WARNING! Risk of burns! If you have smoked food with the VarioSmoker, the VarioSmoker will be very hot. Only touch the hot VarioSmoker with protective gloves.** Take the VarioSmoker out of the cooking system and place it on a **fire-proof surface**.
5. Leave the VarioSmoker to cool down.

6. **WARNING! There is a risk of fire if disposing of hot ashes into containers that are not fire-proof. Leave the hot ashes to cool down. Only dispose of ashes in fire-proof containers.** Open the lid and dispose of the ashes.

TIP

- To avoid a bitter flavour in the smoked food, select a cooking cabinet temperature of no more than 150 °C.
- Once the food has not reached the desired cooking result after the time has elapsed, dispose of the ashes, fill with new smoking material and continue smoking the food.
- This allows you to extend the smoking time while keeping the food in the smoke with the cooking cabinet door closed.
- If you want to continue the cooking path with the **New batch** option, check whether additional smoking material needs to be added.
- After smoking, start the **medium** cleaning program.

Manual programming

You can activate or deactivate the smoking function regardless of whether you have already attached the VarioSmoker.

- Press the button  **Settings**.
- Press the button  **Cooking system**.
- Press the button  **VarioSmoker ON** or **OFF** to have the option button for activating the VarioSmoker available in manual programming.
- Press the button  to enter programming mode.
- Press the button+ **New item**

- Press the button  to then write your manual program with the available programming cards.
- Now select your desired program cards and place them as a program step.
- Press the button .
- Press the button  to activate the VarioSmoker for the selected program step. Note that the VarioSmoker must be activated for the relevant program step.

NOTICE

VarioSmoker preheating time

The VarioSmoker always preheats for 8 minutes. This time must be taken into account in manual programming.

6 Care

WARNING

Fat or food residues in the cooking cabinet

If you do not clean the VarioSmoker sufficiently, there is a risk of fire from fat and food residues.

- Clean the VarioSmoker after every use.

6.1 Care Products

Suitable care products

- Clean the VarioSmoker with a commercial degreasing agent and a soft cleaning sponge.
- Spray any areas with stubborn dirt with a water-soluble degreasing agent and leave it to work.

Unsuitable care products

Do not clean the accessory with the following unsuitable care products:

- Scouring cleaning agents or abrasive cloths
- Substances containing hydrochloric acid, caustic solution, sulphur or other oxygen-requiring substances
- Undiluted alcohol, methanol or solvents such as acetone, benzene, toluene or xylene
- Oven cleaner or grill cleaner
- Steel wool
- High-pressure washer
- Sharp or pointed tools
- Do not clean the VarioSmoker in the cooking cabinet.
- Do not clean the VarioSmoker with the unit's automatic clean.

Unsuitable cleaning agents may damage the VarioSmoker.

6.2 Clean the VarioSmoker

CAUTION

The VarioSmoker will become hot during operation

If you clean the hot VarioSmoker, there is a risk of burns.

- Let the VarioSmoker cool down before cleaning.
- Do not cool down the VarioSmoker with the hand shower.

- ✓ You have disposed of the ashes in a fire-proof container.
1. Switch off the VarioSmoker with the mains switch.

2. Disconnect the VarioSmoker from the power supply.
3. Remove the inlay sheet using the release tab.
4. Spray the VarioSmoker with commercial degreasing agent and remove all fat and food residues with a sponge. Use care products suitable for cleaning, which are described in section ► **Suitable care products.**
5. Remove all traces of cleaning agent and leave the VarioSmoker to dry completely.

See also

 Care Products [► 22]

7 Disposal

Old units contain recyclable materials. Dispose of old units in an environmentally sound way using the appropriate disposal systems. 

8 Technical data

Please also note the technical data on the model plate. The model data plate is on the bottom side of the power supply.

Power supply	100 – 240 VAC 50 / 60 Hz 165 W
VarioSmoker dimensions (LxWxH)	448 x 121.2 x 69 mm 17.2 x 4.8 x 2.7 inches
VarioSmoker weight	1,530 g / 3,373 lbs
Power supply weight	1,250 g / 2,624 lbs
Power supply dimensions without bracket (LxWxH)	270 x 111 x 90.5 mm 10.6 x 4.4 x 3.5 inches

Dimensions of bracket (LxWxH)	585x250x168 mm 23x9.8x6.6 inches
Bracket weight	1,300 g / 2,866 lbs

9 Model number

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Index/model = 00
LMZ200XX.AXX	Plug A = plug type B C = plug type E/F D = plug type G E = plug type i (AS/NZS) F = plug type J J = plug type N K = plug type i (IRAM)

10 Regulatory Information

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs>，并输入型号以查询有害物质含量表。

Inhoudsopgave

1 Inleiding	25
1.1 Inspiratie	25
1.2 Productaansprakelijkheid	25
1.3 Doelgroep	25
1.4 Vakkundig gebruik	25
1.5 Werken met deze handleiding	26
1.5.1 Toelichting op de symbolen	26
1.5.2 Toelichting op de pictogrammen	26
1.5.3 Toelichting op de waarschuwingen	26
1.5.4 Afbeeldingen	26
1.5.5 Technische wijzigingen	26
2 Algemene veiligheid	27
2.1 Persoonlijke beschermingsmiddelen	28
3 Productbeschrijving	28
3.1 VarioSmoker	28
3.2 Voedingseenheid	28
4 VarioSmoker monteren	29
5 Gebruik	30
5.1 Materiaal voor het roken	30
5.2 Levensmiddelen roken	30
6 Onderhoud	33
6.1 Verzorgingsproducten	33
6.2 VarioSmoker reinigen	33
7 Afvalverwijdering	34
8 Technische gegevens	34
9 Modelnummer	34
10 Regulatory Information	34

1 Inleiding

Geachte klant,

met uw nieuwe VarioSmoker krijgen uw etenswaren een natuurlijk gerookte smaak die u helemaal zelf kunt bepalen – zonder afzonderlijke rookoven.

Lees de handleiding voor de eerste ingebruikname aandachtig door. De handleiding zorgt ervoor dat u het apparaat veilig kunt gebruiken. Bewaar deze handleiding op een zodanige wijze dat ze voor iedereen die het apparaat bedient te allen tijde bereikbaar is.

1.1 Inspiratie

Download het handboek voor de speciale toepassing **Roken** vanaf www.rational-online.com. Dit document bevat een groot aantal toepassingsvoorbeelden en laat u zien hoe u levensmiddelen het best toebeleidt met de VarioSmoker.

1.2 Productaansprakelijkheid

RATIONAL is niet aansprakelijk voor schade of beschadiging als gevolg van niet toegestane technische modificaties of van foutief gebruik.

1.3 Doelgroep

Dit document richt zich tot personen die werkzaam zijn in bedrijfskeukens. Zorg ervoor dat het personeel regelmatig deelneemt aan veiligheidsinstructies en trainingen in het correcte gebruik van dit apparaat.

Kinderen, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personeel met een gebrek aan ervaring en kennis mogen het apparaat alleen in de volgende gevallen gebruiken:

- deze personen staan tijdens het gebruik onder toezicht.

- deze personen zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en hebben de hiermee samenhangende risico's begrepen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden. Houd toezicht op kinderen die zich bevinden in de buurt van het apparaat. Kinderen mogen niet spelen met dit apparaat.

1.4 Vakkundig gebruik

Deze VarioSmoker werd ontwikkeld voor het roken van te bereiden etenswaren in Combi-stomers van RATIONAL.

Deze VarioSmoker werd ontwikkeld voor het roken van te bereiden etenswaren in onze Combi-stomers.

Dit apparaat mag alleen commercieel worden gebruikt, bijvoorbeeld in keukens van restaurants en grote bedrijfskeukens van ziekenhuizen, bakkerijen of slagerijen.

Ieder ander gebruik geldt als niet-vakkundig gebruik en is gevaarlijk. RATIONAL AG aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van niet-vakkundig gebruik.

Ieder ander gebruik geldt als niet-vakkundig gebruik en is gevaarlijk. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van een niet-vakkundig gebruik.

De VarioSmoker kan in de volgende Combi-stomers worden gebruikt:

- In de iCombi Pro in de handmatige modus, in intelligente kookpaden of bij de handmatige programmering van kookpaden
- in de iCombi Classic in de handmatige bediening
- in het SelfCookingCenter in de handmatige bediening
- in de CombiMaster Plus in handmatige bediening

- in de CombiMaster vanaf het bouwjaar mei 2004 in de handmatige bediening

Uitzondering

De VarioSmoker mag niet worden gebruikt in Combi-stomers van het type 20-2/1.

1.5 Werken met deze handleiding

1.5.1 Toelichting op de symbolen

In dit document worden de volgende symbolen gebruikt om u informatie te geven en te begeleiden bij uw handelingen.

- ✓ Dit symbool geeft voorwaarden aan die vervuld moeten zijn alvorens u een bepaalde handeling uitvoert.
- 1. Dit symbool geeft een handelingsstap aan die u moet uitvoeren.
 - > Dit symbool duidt op een tussenresultaat aan de hand waarvan u het resultaat van een handelingsstap kunt controleren.
 - >> Dit symbool geeft een resultaat aan waarmee u het eindresultaat van een handelingsinstructie kunt controleren.
 - Dit symbool geeft een opsomming aan.
 - a. Dit symbool geeft een overzicht aan.

1.5.2 Toelichting op de pictogrammen

De volgende pictogrammen worden in dit document gebruikt.



Voorzichtig! Neem voor gebruik van het apparaat de handleiding door.



Algemeen waarschuwingsteken

1.5.3 Toelichting op de waarschuwingen

Wanneer u een van de volgende waarschuwingen ziet, wordt u gewezen op gevaarlijke situaties en krijgt u instructies om deze situaties te vermijden.



GEVAAR!

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau GEVAAR ziet, wordt u gewezen op situaties die tot ernstig letsel leiden of levensgevaarlijk zijn.



WAARSCHUWING

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau WAARSCHUWING ziet, wordt u gewezen op situaties die tot ernstig letsel kunnen leiden of levensgevaarlijk zijn.



VOORZICHTIG

Wanneer u de waarschuwing voor het risiconiveau VOORZICHTIG ziet, wordt u gewezen op situaties die tot letsel kunnen leiden.

AANWIJZING

Wanneer u deze aanwijzing ziet, wordt u gewezen op situaties die tot beschadiging van het apparaat kunnen leiden.

1.5.4 Afbeeldingen

De gebruikte afbeeldingen in deze handleiding kunnen afwijken van het apparaat in de realiteit.

1.5.5 Technische wijzigingen

Technische wijzigingen, ter verbetering van de apparatuur, zijn voorbehouden.

2 Algemene veiligheid

Het kookstelsel heeft een veilige constructie en vormt bij normaal gebruik volgens voorschrift geen gevaar. De correcte omgang met het kookstelsel wordt beschreven in deze handleiding.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik

- Gebruik de VarioSmoker niet wanneer deze beschadigd is. Een beschadigde VarioSmoker is niet veilig en kan letsel of brand veroorzaken.
- Gebruik de voedingseenheid niet als deze beschadigd is. Een beschadigde voedingseenheid is niet veilig en kan een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats de voedingseenheid van de VarioSmoker niet op het kookstelsel of in de kookkast.
- Sluit de VarioSmoker alleen aan op een voedingsspanning die overeenkomt met de ► **Technische gegevens**.
- Sluit de stekker van het stroomsnoer alleen aan op een stopcontact met randarde.
- Zorg ervoor dat niemand over het netsnoer, de USB-kabel en de kabel naar de rookkast kan struikelen.

Veiligheidsinstructies voor tijdens het gebruik

Zo voorkomt u materiële schade, letsel of dodelijke ongevallen:

- Gebruik de VarioSmoker alleen in de kookkast van een combi steamer.
- Gebruik de VarioSmoker niet in de iHexagon.
- Leg de stekker van het elektriciteits-snoer nooit in de kookkast.

- Leg de USB-kabel en aansluitkabel van de voedingseenheid nooit in de kookkast.
- Gebruik de VarioSmoker alleen in een combi steamer die in gebruik is onder een ingeschakeld afzuigsysteem.
- Gebruik de VarioSmoker niet wanneer een systeem voor luchtcirculatie beschikbaar is als de UltraVent of de UltraVent Plus.
- Controleer dat de voedingseenheid stevig met de houder is verbonden. Verdere informatie vindt u hier: ► **VarioSmoker monteren**

Zo voorkomt u brandgevaar:

- Gebruik voor het roken alleen marktconforme houtsnippers en houtpellets. Verdere informatie vindt u hier: ► **Materiaal voor het roken**
- Doordrenk het materiaal voor het roken niet met alcohol.
- Open de deur van de kookkast niet tijdens het roken van te bereiden etenswaren.
- Begin niet met de Cool-Down functie terwijl u nog bezig bent met het roken van producten. Bij een hoge ventilatorstand kunnen vonken ontstaan waardoor de te roken etenswaren snel kunnen aanbranden.

Zo voorkomt u verbrandingen:

- Draag uw persoonlijke beschermingsmiddelen wanneer u de VarioSmoker, producten of voorwerpen uit de warme kookkast neemt. De VarioSmoker kan meer dan 60°C heet worden. Raadpleeg hiervoor 2.1 ► **Persoonlijke beschermingsmiddelen**.

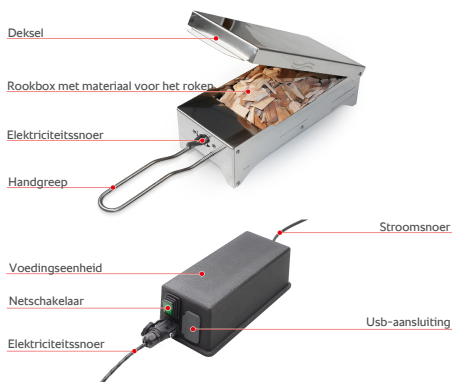
Veiligheidsinstructies na het gebruik

- Maak de deur van de kookkast na het gebruik behoedzaam open. Er kunnen hete stoom en rookgassen ontsnappen.
- Open het deksel van de warme VarioSmoker voorzichtig. Er kunnen hete stoom en rookgassen ontsnappen.
- Bewaar geen licht ontvlambare materialen in de buurt van de warme VarioSmoker.
- Reinig de VarioSmoker na ieder gebruik.
- Reinig de rubbers van de deur van de kookkast met lauw water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek na het roken van producten. Zo verwijderd u hinderlijke geurtjes.
- Koppel de voedingseenheid van de VarioSmoker los wanneer deze langere tijd niet wordt gebruikt.

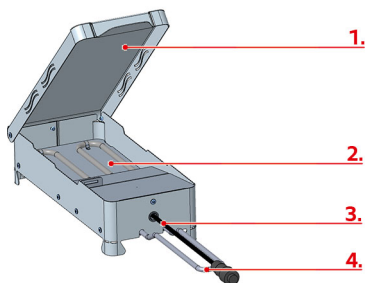
2.1 Persoonlijke beschermingsmiddelen

- Draag bij het werken met het apparaat alleen kleding waardoor geen arbeidsongeval, in het bijzonder door hitte, spatten van hete vloeistof of bijtende stoffen, kan worden veroorzaakt.
- Draag beschermende handschoenen om u goed te beschermen tegen de omgang met hete voorwerpen en metalen onderdelen met scherpe randen.
- Draag bij reinigingswerk een nauw sluitende veiligheidsbril en beschermende handschoenen tegen chemische stoffen om u goed te beschermen tegen de omgang met reinigingsmiddelen.

3 Productbeschrijving

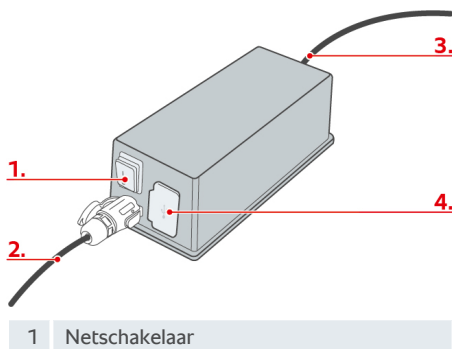


3.1 VarioSmoker



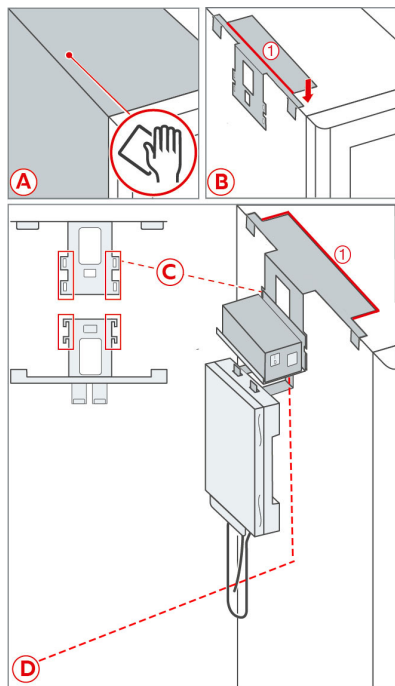
1	Deksel
2	Rookbox
3	Stroomsnoer
4	Handgreep

3.2 Voedingseenheid



- | | |
|---|-----------------|
| 2 | Stroomsnoer |
| 3 | Stroomsnoer |
| 4 | Usb-aansluiting |

4 VarioSmoker monteren



Het functiedeel waaraan u de houder van de voedingseenheid vastlijmt, moet vrij zijn van vuil, vet, vloeistoffen of andere verontreinigingen.

Denk eraan dat de volledige hechting pas na 3 dagen is bereikt.

1. Neem de VarioSmoker uit de verpakking en verwijder alle beschermende kunststof folie en de verpakkingsmaterialen.
2. Reinig het deksel van de combi steamer met de meegeleverde reinigingsdoek of met een zacht doekje en marktconform, vet oploosend reinigingsmiddel (A).

3. Verwijder de beschermende strook aan het bovenste gedeelte van de houder en plak de houder met de plakstrook bovenop de combi steamer (B).
4. **VOORZICHTIG! Gevaar voor snijden! De randen van de houder zijn scherp. Draag beschermende handschoenen wanneer u de O-ring over de randen van de houder trekt.** Trek de O-ring (1) over de randen van de houder
5. Hang het onderste gedeelte van de houder, evt. met het meegeleverde verlengstuk, nu in het bovenste gedeelte (C). Laat 24 uur verstrijken tot de kleefkracht van de tape volledig is.
6. Plaats de voedingseenheid in de houder (D) en bevestig hem aan de onderkant met de bijbehorende schroeven.
7. Verwijder de beschermende afdekking van de aansluiting op de voedingseenheid voor het elektriciteits snoer.
8. Steek de stekker van het elektriciteits-snoer in de aansluiting van de voedingseenheid.
9. Hang de VarioSmoker aan de haakjes van de houder.
10. **VOORZICHTIG! Valrisico! Leg het stroomsnoer zodanig dat er niemand over kan struikelen.** Sluit de stekker van het stroomsnoer aan op een stop-contact.

Uw VarioSmoker is nu klaar voor gebruik. Wanneer de netschakelaar brandt, is de VarioSmoker ingeschakeld en warmt op. Wanneer u niet direct voedsel wilt roken, schakelt u de VarioSmoker met de netschakelaar uit.

iCombi Pro

Voer de volgende stappen uit wanneer uw apparaat een iCombi Pro is.

1. Verwijder op de voedingseenheid de beschermende afdekking van de aansluiting voor de USB-kabel.
2. Verbind de USB-stekker met de voedingseenheid en de USB-aansluiting van de iCombi Pro.

Door de tot stand gebrachte USB-verbinding tussen de VarioSmoker en iCombi Pro kunnen nu intelligente paden voor het roken worden gekozen (zie ► **Levensmiddelen roken**). Houd er rekening mee dat de VarioSmoker nu automatisch wordt aangestuurd.

5 Gebruik

GEVAAR!

Het ontstaan van gevaarlijke gassen bij het roken van levensmiddelen

Wanneer u de VarioSmoker gebruikt in een Combi-stomer die onder een uitgeschakeld afzuigstelsysteem staat, bestaat er gevaar van verstikking door het inademen van gevaarlijke gassen.

- Gebruik de VarioSmoker alleen in een Combi-stomer die in gebruik is onder een ingeschakeld afzuigstelsysteem.

5.1 Materiaal voor het roken

WAARSCHUWING

Doordrenk het materiaal voor het roken niet met alcohol

Door het roken van materiaal dat is doordrenkt met alcohol kan er brand ontstaan tijdens het gebruik.

- Gebruik alleen marktconforme houtsnippers en houtpellets.

- Maak geen gebruik van stuvend materiaal, zoals zaagsel of houtmeel.
- Wanneer u materiaal voor het roken nat maakt, wordt ook de voorverwarmingstijd van de VarioSmoker verlengd. De rooktijd wordt hierdoor niet langer.

5.2 Levensmiddelen roken

AANWIJZING

Tot de eerste vorming van rook verstrijken ongeveer 9 minuten.

WAARSCHUWING

Bescherm de VarioSmoker tegen druppelend vet

Bij gebruik van het onderste inschuifniveau, schuift u nog een andere GN-houder boven de VarioSmoker, zodat hij niet verontreinigd wordt door neer druipend vet. Anders kan er brand ontstaan.

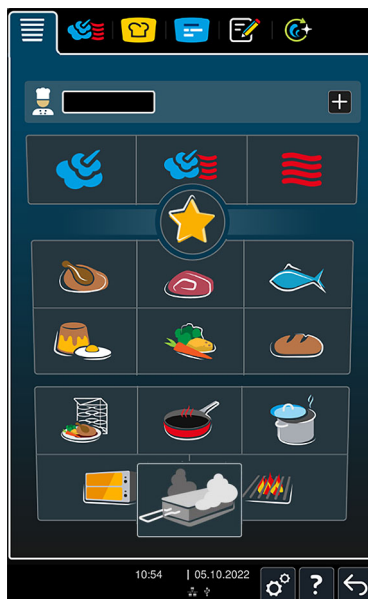
1. Open het deksel en doe het materiaal voor het roken in de VarioSmoker.
2. **VOORZICHTIG! Brandgevaar! Wanneer u het deksel van de VarioSmoker niet goed kunt sluiten, kan het materiaal voor het roken ontbranden en het apparaat in brand zetten.** Sluit het deksel.
3. Maak de deur van de ovenruimte open.
4. Schuif een Gastro-Norm-houder op het bovenste of onderste inschuifniveau en zet de VarioSmoker erop.
5. Sluit de VarioSmoker aan op de voedingseenheid.
6. Sluit de deur van de ovenruimte.

Handmatige bedrijfsmodus

1. Schakel de VarioSmoker in met de netschakelaar.

>> De VarioSmoker warmt op en begint met het roken.

Intelligente bedrijfsmodus



1. Schakel de VarioSmoker in met de netschakelaar.
 - > Het apparaat herkent de VarioSmoker. Op het startbeeldscherm wordt het roken weergegeven als extra bereidingsmethode:
2. Druk op de toets om alle intelligente kookpaden weer te geven:
3. start het gewenste kookpad.
 - > De extra functie **Voorroken** wordt weergegeven. Met deze extra functie kunt u de intensiteit van het rookaroma versterken. Standaard is de extra functie uitgeschakeld Er zijn vijf

voorrookniveaus beschikbaar. Aan iedere voorfase zijn 20 minuten toegekend, d.w.z.:

- Niveau 1 duurt 20 minuten
- Niveau 2 duurt 40 minuten
- Niveau 3 duurt 60 minuten
- Niveau 4 duurt 80 minuten
- Niveau 5 duurt 100 minuten

Wanneer het voorroken is voltooid, begint de eerste stap van het kookpad. De VarioSmoker wordt tijdens het kookpad automatisch geregeld. Wanneer u tijdens het gebruik de USB-kabel uit de voedingseenheid trekt, verschijnt er een melding op het display en hoort u een waarschuwingssignaal. Het intelligente kookpad dat op het combistomerdisplay zichtbaar is, blijft lopen, maar het rookproces van de VarioSmoker wordt onderbroken. Sluit de USB-kabel weer aan op de voedingseenheid. Het rookproces wordt automatisch voortgezet.

Roken beëindigd

1. Schakel de VarioSmoker uit met de netschakelaar.
2. Koppel het stroomsnoer los van de voedingseenheid.
3. **WAARSCHUWING! Pas op voor ontsnappende gassen!** Maak de deur van de ovenruimte open.
4. **WAARSCHUWING! Gevaar op verbrandingen! Wanneer u etenswaren hebt gerookt met de VarioSmoker is de VarioSmoker bijzonder warm. Raak een hete VarioSmoker alleen aan met beschermende handschoenen.** Neem de VarioSmoker uit het apparaat en plaats hem op een **vuurvaste ondergrond**.

5. Laat de VarioSmoker afkoelen.
6. **WAARSCHUWING! Wanneer u hete as afvoert in houders die niet vuurvast zijn, bestaat er brandgevaar. Laat de hete as afkoelen. Voer as alleen af in vuurvaste houders.** Open het deksel en verwijder de as.

TIP

- Om een bittere smaak van gerookte levensmiddelen te vermijden, kiest u een temperatuur van de ovenruimte van maximaal 150°C.
- Wanneer de te bereiden etenswaren na afloop van de bereidingstijd niet het gewenste resultaat heeft bereikt, verwijdt u de as. Daarna doet u nieuw materiaal voor het roken in het apparaat om verder te gaan met het roken van de etenswaren.
- U kunt de rooktijd verlengen door de etenswaren in de rook te laten terwijl de deur van de ovenruimte gesloten blijft.
- Wanneer u het kookpad met de optie **Nieuwe charge** wilt vervolgen, controleert u eerst of meer rookmateriaal moet worden toegevoegd.
- Start na het roken het reinigingsprogramma **medium**.

Handmatig programmeren

U kunt de rookfunctie activeren of deactiveren, onafhankelijk van het feit of u de VarioSmoker al aangebracht hebt.

- Druk de toets in.  **Instellingen**.
- Druk de toets in.  **Kookstelsel**.

- Druk de toets in.  **VarioSmoker ON** of **OFF**, om in de handmatige programmering de optietoets voor de activering van de VarioSmoker beschikbaar te hebben.
- Druk de toets in. , om naar de programmeermodus te gaan.
- Druk de toets in. **+ Nieuw element**
- Druk de toets in. , om vervolgens met de beschikbare programmeerkaarten hun handmatige programma te schrijven.
- Selecteer nu de gewenste programma-kaart en plaats deze als programmastap.
- Druk de toets in. .
- Druk de toets in. , om de VarioSmoker voor de geselecteerde programmastap te activeren. Let erop dat de VarioSmoker voor de betreffende programmastap moet worden geactiveerd.

AANWIJZING

Voorverwarmtijd VarioSmoker

De voorverwarmtijd van de VarioSmoker bedraagt altijd 8 minuten. Bij het handmatig programmeren moet rekening worden gehouden met deze tijd.

6 Onderhoud



WAARSCHUWING

Afzettingen van vet of resten van levensmiddelen in de ovenruimte

Wanneer u de VarioSmoker niet voldoende reinigt, bestaat er brandgevaar door afzetting van vet of resten van levensmiddelen.

- Reinig de VarioSmoker na ieder gebruik.

6.1 Verzorgingsproducten

Geschikte verzorgingsproducten

- Reinig de VarioSmoker met een marktconform, vet oplozend reinigingsmiddel en een zacht sponsje.
- Besproei sterk verontreinigde punten met een wateroplosbaar ontvettingsmiddel en laat dit inwerken.

Ongeschikte verzorgingsproducten

Reinig accessoires niet met de volgende, ongeschikte verzorgingsproducten:

- schurende reinigingsmiddelen
- zoutzuur, loog, zwavelhoudende stoffen of andere stoffen die zuurstof verbuiken
- onverdunde alcohol, methanol of oplosmiddelen als aceton, benzeen, toluen of xyleen
- bakoven- of grillreiniger
- staalwol
- hogedrukspuit
- scherpe of puntige voorwerpen
- Reinig de VarioSmoker niet in de ovenruimte.

- Maak de VarioSmoker niet schoon met de automatische reiniging van het apparaat.

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen leiden tot beschadiging van de VarioSmoker.

6.2 VarioSmoker reinigen



VOORZICHTIG

De VarioSmoker wordt tijdens het gebruik heet

Wanneer u de hete VarioSmoker reinigt, bestaat er gevaar van verbranding.

- Laat de VarioSmoker dus afkoelen voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert.
- Koel de VarioSmoker nooit af met een handdoche.

- ✓ U hebt de as afgevoerd in een vuurvaste houder.

1. Schakel de VarioSmoker uit met de netschakelaar.
2. Koppel de VarioSmoker los van de voedingseenheid.
3. Verwijder de inlegplaat met behulp van de lus.
4. Spoei de VarioSmoker in met marktconforme, vet oplozende reinigingsmiddelen en verwijder alle resten van vet en levensmiddelen met een spons. Gebruik voor de reiniging geschikte care producten die in hoofdstuk ► **Geschikte verzorgingsproducten** worden beschreven.
5. Verwijder alle reinigingsmiddelen en laat de VarioSmoker compleet drogen.

Raadpleeg hiervoor ook

 Verzorgingsproducten ► 33]

7 Afvalverwijdering

Oude apparatuur bevat materialen die geschikt zijn voor recycling. Voer oude apparatuur daarom milieuvriendelijk af via een geschikt verzamelpunt. 

8 Technische gegevens

Neem ook de technische gegevens in acht op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de voedings-eenheid.

Voedingsspanning	100 – 240 VAC 50 / 60 Hz 165 W
Afmetingen VarioSmoker (LxBxH)	448 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Gewicht VarioSmoker	1.530 g / 3.373 lbs
Gewicht voedings-eenheid	1.250 g / 2.624 lb
Afmetingen voedings-eenheid zonder houder (LxBxH)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Afmetingen houder (l x b x h)	585x250x168 mm 23x9,8x6,6 inch
Gewicht houder	1.300 g / 2.866 lb

9 Modelnummer

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Index / type = 00
LMZ200XX.AXX	Stekker A = Stekkertype B C = Stekkertype E/F D = Stekkertype G E = Stekkertype I (AS/NZS)

F = Stekkertype J

J = Stekkertype N

K = Stekker type I (IRAM)

10 Regulatory Information

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs> , 并输入型号以查询有害物质含量表。

Table des matières

1	Introduction	36
1.1	Inspiration.....	36
1.2	Responsabilité du fait du produit.....	36
1.3	Groupe cible.....	36
1.4	Usage conforme	36
1.5	Travailler en utilisant ce mode d'emploi	37
1.5.1	Explication des symboles.....	37
1.5.2	Signification des pictogrammes	37
1.5.3	Signification des avertissements	37
1.5.4	Illustrations.....	37
1.5.5	Modifications techniques.....	37
2	Consignes de sécurité générales.....	38
2.1	Équipement de protection individuelle.....	39
3	Description du produit	39
3.1	VarioSmoker	39
3.2	Bloc d'alimentation	40
4	Monter le VarioSmoker	40
5	Fonctionnement.....	41
5.1	Matériau de fumage.....	41
5.2	Fumer des aliments.....	41
6	Entretien	44
6.1	Produits d'entretien	44
6.2	Nettoyage du VarioSmoker.....	44
7	Élimination	45
8	Caractéristiques techniques.....	45
9	Numéro de modèle.....	45
10	Regulatory Information.....	45

1 Introduction

Chère cliente, cher client,

Grâce à notre VarioSmoker, vos produits obtiennent une note naturellement fumée que vous pouvez définir selon vos propres goûts, sans four de fumage.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service. Ce mode d'emploi garantit une utilisation sécurisée de l'appareil. Veuillez conserver ce mode d'emploi de manière à ce qu'il soit accessible à tout moment aux utilisateurs de l'appareil.

1.1 Inspiration

Téléchargez le manuel d'application spéciale **Fumage** sur le site rational-on-line.com. Ce document contient de nombreux exemples d'application et vous explique comment préparer au mieux des aliments avec le VarioSmoker.

1.2 Responsabilité du fait du produit

RATIONAL ne sera pas tenu responsable de dommages causés par des modifications techniques non autorisées ou par un usage non conforme.

1.3 Groupe cible

Ce document s'adresse aux personnes qui travaillent dans les cuisines professionnelles et industrielles. Veillez à ce que le personnel participe régulièrement à des formations afin de s'informer sur les consignes de sécurité et garantir une utilisation adéquate de l'appareil.

Les enfants, les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ainsi que le personnel manquant d'expérience ou de connaissances peuvent uniquement utiliser l'appareil dans les cas suivants :

- Les personnes font l'objet d'une surveillance continue pendant l'utilisation.
- Les personnes ont reçu des consignes claires pour garantir l'emploi de l'appareil en toute sécurité et elles ont bien compris les risques inhérents.

L'appareil ne peut pas être nettoyé ou entretenu par des enfants. Gardez toujours un œil sur les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

1.4 Usage conforme

Ce VarioSmoker a été conçu pour le fumage des aliments dans les fours mixtes de RATIONAL.

Ce VarioSmoker a été conçu pour le fumage des aliments dans nos fours mixtes.

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel, notamment dans les cuisines des restaurants et les cuisines professionnelles et industrielles des hôpitaux, boulangeries ou boucheries.

Tout autre type d'utilisation est à considérer comme non conforme et dangereux. RATIONAL AG décline toute responsabilité pour les conséquences d'un usage non conforme.

Tout autre type d'utilisation est à considérer comme non conforme et dangereux. Nous déclinons toute responsabilité pour les conséquences d'un usage non conforme.

Le VarioSmoker peut être utilisé dans les fours mixtes suivants :

- Dans l'iCombi Pro en mode manuel, dans les répertoires de cuisson intelligents ou dans les programmes créés par les clients
- Dans le iCombi Classic, en mode manuel

- Dans le SelfCookingCenter, en mode manuel
- Dans le CombiMaster Plus, en mode manuel
- Dans le CombiMaster fabriqué à partir de mai 2004, en mode manuel

Exception

Le VarioSmoker ne peut pas être utilisé dans des fours mixtes de type 20-2/1.

1.5 Travailler en utilisant ce mode d'emploi

1.5.1 Explication des symboles

Ce document utilise les symboles suivants pour vous fournir des informations et vous guider :

- ✓ Ce symbole désigne des conditions à remplir avant d'entreprendre une action.
- 1. Ce symbole désigne une action requise.
 - > Ce symbole désigne un résultat intermédiaire qui vous permet de vérifier le résultat d'une action requise.
 - >> Ce symbole désigne un résultat qui vous permet de vérifier le résultat final d'une instruction d'action.
 - Ce symbole désigne une énumération.
 - a. Ce symbole désigne une liste.

1.5.2 Signification des pictogrammes

Ce document utilise les pictogrammes suivants :

  Attention ! Lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

 Symbole d'avertissement général

1.5.3 Signification des avertissements

Les avertissements ci-dessous vous avertissent des situations à risques et vous guident pour éviter ces situations.

DANGER

L'avertissement DANGER vous signale des situations pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT

Le terme AVERTISSEMENT vous signale des situations pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.

ATTENTION

L'avertissement ATTENTION vous signale des situations pouvant entraîner des blessures.

INFORMATION

Cette information vous signale des situations pouvant endommager l'appareil.

1.5.4 Illustrations

Les illustrations utilisées dans ce mode d'emploi peuvent différer de ce que vous voyez sur l'appareil.

1.5.5 Modifications techniques

Sous réserve de modifications techniques visant à améliorer nos produits.

2 Consignes de sécurité générales

L'appareil est sécurisé et ne représente aucun danger dans des conditions normales d'utilisation, conformes aux instructions. L'utilisation correcte de l'appareil est décrite dans ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité avant l'utilisation

- N'utilisez pas le VarioSmoker s'il est endommagé. Un VarioSmoker endommagé n'est pas sécurisé et peut provoquer des blessures et un incendie.
- N'utilisez pas le bloc d'alimentation s'il est endommagé. Un bloc d'alimentation endommagé n'est pas sécurisé et peut entraîner des électrocutions.
- Ne placez pas le bloc d'alimentation du VarioSmoker sur l'appareil, ni dans l'enceinte de cuisson.
- Raccordez le VarioSmoker uniquement à des tensions de secteur conformes aux ► **Caractéristiques techniques**.
- La fiche du câble d'alimentation doit uniquement être branchée sur une prise avec mise à la terre.
- Assurez-vous que personne ne risque de trébucher sur les câbles d'alimentation, USB ou du fumoir.

Consignes de sécurité durant l'utilisation

Voici comment éviter les dommages matériels, les blessures ou les accidents mortels :

- Utilisez le VarioSmoker uniquement dans l'enceinte de cuisson d'un four mixte.
- N'utilisez pas le VarioSmoker dans le iHexagon.
- Ne posez jamais la fiche du câble d'alimentation dans l'enceinte de cuisson.

- N'insérez jamais le câble USB et le câble d'alimentation dans l'enceinte de cuisson.
- Utilisez le VarioSmoker uniquement dans un four mixte placé sous un système d'extraction en marche.
- N'utilisez pas le VarioSmoker en présence d'un simple système de circulation d'air tel que l'UltraVent ou l'UltraVent Plus.
- Assurez-vous que le bloc d'alimentation est bien engagé dans le support. Vous trouverez de plus amples informations ici : ► **Monter le VarioSmoker**

Voici comment éviter tout risque d'incendie :

- Pour le fumage, utilisez uniquement des copeaux de bois et pellets vendus dans le commerce. Vous trouverez de plus amples informations ici : ► **Matériau de fumage**
- N'imbibez pas le matériau de fumage d'alcool.
- N'ouvrez pas la porte d'enceinte de cuisson pendant le fumage des aliments.
- Ne lancez pas la fonction Cool Down pendant le fumage des aliments. En cas de niveau de ventilation élevé, des étincelles peuvent se former et cela risque de brûler trop rapidement l'aliment à fumer.

Voici comment éviter les brûlures :

- Vous devez toujours porter votre équipement de protection individuelle lorsque vous sortez le VarioSmoker, des aliments ou des objets de l'enceinte de cuisson chaude. Le VarioSmoker peut atteindre une température

3 | Description du produit

supérieure à 60 °C. Consultez la section 2.1 ► **Équipement de protection individuelle.**

Consignes de sécurité après l'utilisation

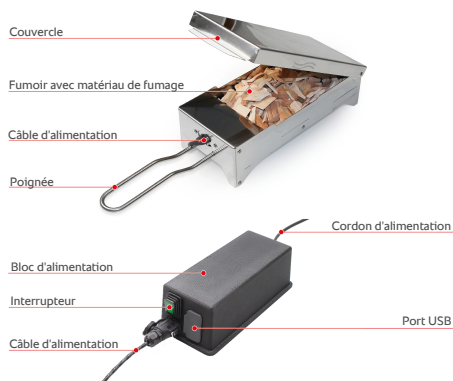
- Après l'utilisation, ouvrez la porte d'enceinte de cuisson avec précaution. De la vapeur chaude et des gaz de fumée peuvent s'en échapper.
- Ouvrez le couvercle du VarioSmoker chaud avec précaution. De la vapeur chaude et des gaz de fumée peuvent s'en échapper.
- N'entrez aucune matière inflammable à proximité du VarioSmoker chaud.
- Nettoyez le VarioSmoker après chaque utilisation.
- Nettoyez les joints de la porte d'enceinte de cuisson à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux, une fois le fumage des aliments terminé. Vous éliminerez ainsi les odeurs incommodes.
- Débranchez le bloc d'alimentation du VarioSmoker dans le cas d'une période d'arrêt prolongée.

2.1 Équipement de protection individuelle

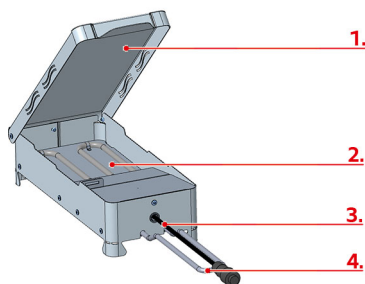
- Pour utiliser l'appareil, portez uniquement des vêtements permettant de prévenir tout accident du travail provoqué par la chaleur, des projections de liquides chauds ou des substances corrosives.
- Portez des gants de protection pour protéger vos mains lors de la manipulation d'objets chauds et de pièces en tôle coupantes.

- Lorsque vous effectuez des travaux de nettoyage, portez des lunettes de protection ajustées et des gants de protection contre les produits chimiques pour éviter tout contact avec les produits d'entretien.

3 Description du produit

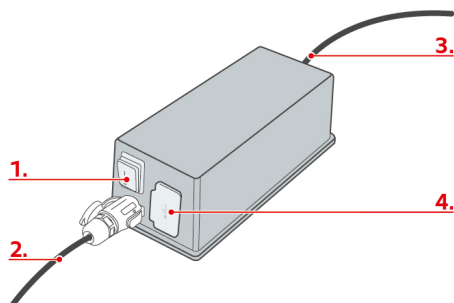


3.1 VarioSmoker



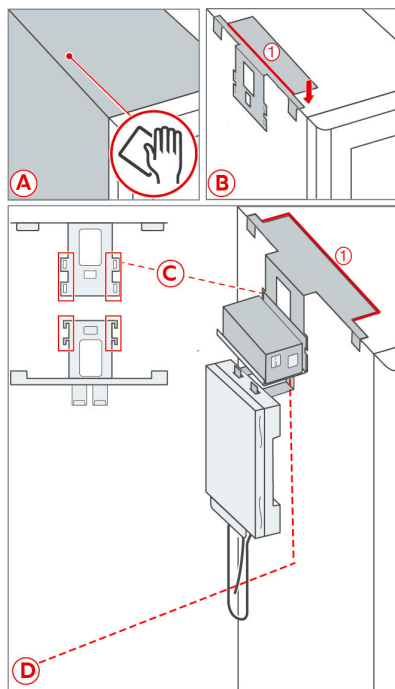
1	Position du couvercle
2	Fumoir
3	Câble d'alimentation électrique
4	Poignée

3.2 Bloc d'alimentation



1	Interrupteur
2	Câble d'alimentation électrique
3	Cordon d'alimentation
4	Port USB

4 Monter le VarioSmoker



La partie sur laquelle vous collez le support du bloc d'alimentation doit être exempte de saleté, graisse, liquide ou de toute autre impureté.

Attention, vous devez attendre 3 jours pour garantir l'adhérence optimale du support.

- Sortez le VarioSmoker de l'emballage et enlevez tous les films plastiques et matériaux d'emballage qui le protègent.
- Nettoyez le couvercle du four mixte à l'aide du chiffon de nettoyage fourni ou d'un chiffon doux et d'un produit dégraissant acheté dans le commerce (A).
- Retirez la protection de la bande adhésive sur la partie haute du support et collez le support sur le dessus du four mixte (B).
- ATTENTION ! Risque de coupure ! Les bords du support sont tranchants. Portez des gants de protection lorsque vous passez le joint torique par-dessus les bords du support.** Passez le joint torique (1) par-dessus les bords du support.
- Accrochez la partie inférieure du support dans la partie supérieure (C), si nécessaire avec l'extension fournie. Attendez 24 heures pour vous assurer que le support adhère parfaitement à la bande adhésive.
- Insérez le bloc d'alimentation dans le support (D) et fixez-le sur la partie inférieure avec les vis fournies.
- Sur le bloc d'alimentation, ôtez le cache de protection du branchement du câble d'alimentation.
- Insérez la fiche du câble d'alimentation dans la prise du bloc d'alimentation.
- Accrochez le VarioSmoker aux crochets du support.

10. **ATTENTION ! Risque de chute ! Placez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus.** Branchez la fiche du câble d'alimentation secteur dans une prise de courant.

Votre VarioSmoker est maintenant prêt à l'emploi. Le VarioSmoker est activé et chauffe lorsque l'interrupteur est allumé. Si vous ne souhaitez pas fumer directement des aliments, éteignez le VarioSmoker en appuyant sur l'interrupteur.

iCombi Pro

Suivez également les étapes supplémentaires suivantes si votre appareil est un iCombi Pro.

1. Au niveau du bloc d'alimentation, retirez le cache de protection de la prise du câble USB.
2. Branchez le connecteur USB sur le bloc d'alimentation et sur la prise USB de l'iCombi Pro.

Grâce à la connexion USB établie entre le VarioSmoker et l'iCombi Pro, vous pouvez désormais sélectionner des répertoires de fumage intelligents (voir ► **Fumer des aliments**). Veuillez noter que le VarioSmoker est maintenant piloté automatiquement.

5 Fonctionnement

DANGER

Le fumage des aliments émet des gaz toxiques

Si vous utilisez le VarioSmoker dans un four mixte placé sous un système d'extraction à l'arrêt, vous vous exposez à un risque de suffocation par inhalation de gaz toxiques.

- Utilisez le VarioSmoker uniquement dans un four mixte placé sous un système d'extraction en marche.

5.1 Matériau de fumage

AVERTISSEMENT

N'imbibez pas le matériau de fumage d'alcool.

L'emploi d'alcool dans le matériau de fumage peut provoquer un incendie lors de l'utilisation.

- Utilisez uniquement des copeaux de bois ou pellets vendus dans le commerce.
- N'utilisez aucuns matériaux dégageant de la poussière tels que de la poudre de bois ou de la sciure de bois.
- Si vous arrosez le matériau de fumage, le préchauffage du VarioSmoker prendra plus de temps. Cela ne rallongera toutefois pas le temps de fumage.

5.2 Fumer des aliments

INFORMATION

il faut 9 minutes environ pour que la fumée se forme.

AVERTISSEMENT

Protéger le VarioSmoker des écoulements de graisse

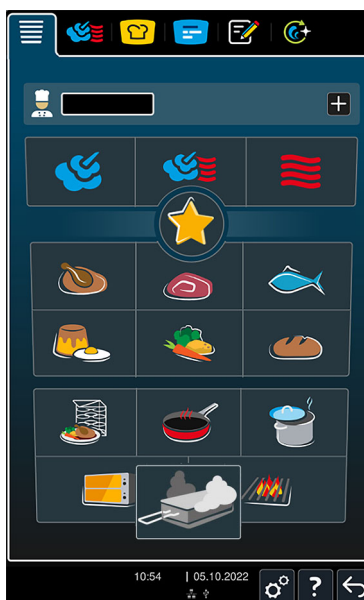
Si vous utilisez le niveau d'insertion le plus bas, insérez un autre plat Gastro Norm au-dessus du VarioSmoker pour qu'il ne soit pas sali par les écoulements de graisse. Le contact avec la graisse peut provoquer un incendie.

1. Ouvrez le couvercle et versez du matériau de fumage dans le VarioSmoker.
2. **ATTENTION ! Risque d'incendie ! Si vous ne pouvez pas refermer le couvercle du VarioSmoker, les copeaux de bois risquent de s'enflammer et de mettre le feu à l'appareil.** Fermez le couvercle.
3. Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
4. Insérez un plat Gastro Norm dans le niveau d'insertion le plus haut ou le plus bas et posez le VarioSmoker dessus.
5. Branchez le VarioSmoker au bloc d'alimentation.
6. Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.

Mode manuel

1. Mettez le VarioSmoker en marche en appuyant sur l'interrupteur.
- >> Le VarioSmoker chauffe et le processus de fumage commence.

Mode de cuisson intelligent



1. Mettez le VarioSmoker en marche en appuyant sur l'interrupteur.
 - > L'appareil reconnaît le VarioSmoker. Sur l'écran de démarrage, le fumage s'affiche en tant que procédé de cuisson supplémentaire : 
2. Appuyez sur le bouton pour afficher tous les répertoires de cuisson intelligents : 
3. Lancez le parcours de cuisson souhaité.
 - > La fonction supplémentaire **Préfumage** s'affiche. Cette fonction supplémentaire vous permet de renforcer l'intensité de l'arôme fumé. Cette fonction supplémentaire est désactivée par défaut . Cinq niveaux de préfumage sont disponibles. Chaque niveau de préfumage dure 20 minutes :
 - Niveau 1  dure 20 minutes
 - Niveau 2  dure 40 minutes

- Niveau 3  dure 60 minutes
- Niveau 4  dure 80 minutes
- Niveau 5  dure 100 minutes

Une fois le préfumage terminé, la première étape de cuisson débute. Le VarioSmoker est piloté automatiquement pendant le cycle de cuisson. Si vous débranchez le câble USB du bloc d'alimentation en cours d'utilisation, un message s'affiche à l'écran et un signal d'alerte retentit. Le répertoire de cuisson intelligent affiché sur l'écran du four mixte continue de fonctionner, mais le processus de fumage du VarioSmoker est interrompu. Rebranchez le câble USB au bloc d'alimentation. Le processus de fumage reprend automatiquement.

Le processus de fumage est terminé

1. Arrêtez le VarioSmoker en appuyant sur l'interrupteur.
2. Débranchez le câble électrique du bloc d'alimentation.
3. **AVERTISSEMENT ! Attention aux dégagement de fumées et vapeurs !** Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
4. **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Si vous avez utilisé le VarioSmoker pour fumer des aliments, le VarioSmoker est très chaud. Vous devez toujours porter des maniques pour toucher le VarioSmoker chaud.** Sortez le VarioSmoker du système de cuisson et posez-le sur un **support résistant à la chaleur**.
5. Laissez refroidir le VarioSmoker.
6. **AVERTISSEMENT ! Si vous videz des cendres brûlantes dans des conteneurs non résistants à la chaleur, cela peut provoquer un incendie. Laissez les cendres refroidir. Videz les**

cendres exclusivement dans des conteneurs résistants à la chaleur. Ouvrez le couvercle et videz les cendres.

CONSEIL

- Pour éviter que les aliments fumés aient un goût amer, réglez la température de l'enceinte de cuisson sur 150 °C au maximum.
- Si, une fois le temps de fumage écoulé, l'aliment n'a pas atteint le résultat souhaité, videz les cendres, remettez des copeaux de fumage et poursuivez le fumage de l'aliment.
- Vous pouvez prolonger le temps de fumage en laissant l'aliment dans la fumée tout en maintenant la porte de l'enceinte de cuisson fermée.
- Si vous souhaitez poursuivre le répertoire de cuisson avec l'option **Nouveau chargement**, vérifiez s'il faut rajouter du matériau de fumage.
- Une fois le fumage terminé, lancez le programme de nettoyage **Moyen**.

Programmation manuelle

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction de fumage, que vous ayez déjà installé le VarioSmoker ou non.

- Appuyez sur la touche :  **Réglages**.
- Appuyez sur la touche :  **Système de cuisson**.
- Appuyez sur la touche :  **VarioSmoker ON** ou **OFF** pour disposer de l'option permettant d'activer le VarioSmoker lors de la programmation manuelle.
- Appuyez sur la touche :  pour accéder au mode programmation.
- Appuyez sur la touche : **+** **Nouvel élément**

- Appuyez sur la touche :  pour ensuite écrire votre programme manuel avec les cartes de programmation disponibles.
- Sélectionnez maintenant la carte de programmation souhaitée et placez-la en tant qu'étape de programme.
- Appuyez sur la touche : .
- Appuyez sur la touche :  pour activer le VarioSmoker dans l'étape de programme sélectionnée. Veuillez noter que le VarioSmoker doit être activé pour chaque étape du programme.

INFORMATION

Temps de préchauffage du VarioSmoker

Le temps de préchauffage du VarioSmoker est toujours de 8 minutes. Ce temps doit être pris en compte lors de la programmation manuelle.

6 Entretien

AVERTISSEMENT

Résidus de graisses ou d'aliments dans l'enceinte de cuisson

Si vous ne nettoyez pas suffisamment le VarioSmoker, les résidus de graisses ou d'aliments pourraient s'enflammer.

- Nettoyez le VarioSmoker après chaque utilisation.

6.1 Produits d'entretien

Produits d'entretien appropriés

- Nettoyez le VarioSmoker d'aspiration avec un détergent classique, dégraissant et une éponge humide.

- Aspergez les endroits très encrassés de produit dégraissant hydrosoluble et laissez agir.

Produits d'entretien inappropriés

Ne nettoyez pas les accessoires avec les produits d'entretien inappropriés suivants :

- Détergents abrasifs
- Acide chlorhydrique, substances soufrées ou autres substances consommant de l'oxygène.
- Alcool non dilué, méthanol ou solvant de type acétone, benzène, toluène ou xylène
- Nettoyant pour four ou nettoyant pour grill
- Paille de fer
- Nettoyeur haute pression
- Outils acérés ou pointus
- Ne nettoyez pas le VarioSmoker dans l'enceinte de cuisson.
- Ne nettoyez pas le VarioSmoker avec le nettoyage automatique de l'appareil.

Des produits nettoyants inadaptés pourraient endommager le VarioSmoker.

6.2 Nettoyage du VarioSmoker

ATTENTION

Le VarioSmoker peut devenir très chaud en cours d'utilisation

Si vous nettoyez le VarioSmoker chaud, vous risquez de vous brûler.

- Laissez refroidir le VarioSmoker avant de le nettoyer.
- Ne refroidissez le VarioSmoker avec la douchette.

- ✓ Vous avez vidé les cendres dans un conteneur résistant à la chaleur.

1. Arrêtez le VarioSmoker en appuyant sur l'interrupteur.
2. Débranchez le VarioSmoker du bloc d'alimentation.
3. Enlevez la tôle d'insertion à l'aide de la languette de retrait.
4. Aspergez le VarioSmoker avec un produit nettoyant, dégraissant classique et enlevez tous les résidus de graisse et d'aliments avec une éponge. Pour le nettoyage, utilisez des produits d'entretien adaptés, tels que décrits au chapitre ► **Produits d'entretien appropriés**.
5. Rincez le produit nettoyant et laissez sécher le VarioSmoker.

Voir également

 Produits d'entretien [► 44]

7 Élimination

Les appareils usagés contiennent des matériaux recyclables. Éliminez les appareils usagés de façon écologique en les déposant dans des centres de recyclage appropriés. 

8 Caractéristiques techniques

Veuillez également respecter les données techniques indiquées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située sous le bloc d'alimentation.

Tension d'alimentation	100 – 240 VAC 50 / 60 Hz 165 W
Dimensions du VarioSmoker (LxlxH)	448 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 pouces
Poids du VarioSmoker	1530 g 3.373 lbs

Poids du bloc d'alimentation	1250 g / 2.624 lb
Dimensions du bloc d'alimentation sans la fixation (LxlxH)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 pouces
Dimensions du support (L x l x h)	585 x 250 x 168 mm 23 x 9,8 x 6,6 inch
Poids du support	1300 g / 2.866 lb

9 Numéro de modèle

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Index / type = 00
LMZ200XX.AXX	Prise A = Prise type B C = Prise type E/F D = Prise type G E = Prise type i (AS/NZS) F = Prise type J J = Prise type N K = Prise type i (IRAM)

10 Regulatory Information

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs> , 并输入型号以查询有害物质含量表。

Indice

1	Introduzione	47
1.1	Ispirazione	47
1.2	Responsabilità da prodotto	47
1.3	Gruppo di destinatari	47
1.4	Uso previsto.....	47
1.5	Utilizzo di questo manuale	48
1.5.1	Spiegazione dei simboli.....	48
1.5.2	Spiegazione dei pittogrammi	48
1.5.3	Spiegazione delle avvertenze	48
1.5.4	Illustrazioni	48
1.5.5	Modifiche tecniche.....	48
2	Avvertenze di sicurezza generali.....	48
2.1	Dispositivi di protezione individuale	50
3	Descrizione del prodotto	50
3.1	VarioSmoker	50
3.2	Alimentatore	50
4	Montaggio del VarioSmoker	51
5	Funzionamento	52
5.1	Materiale di affumicatura	52
5.2	Affumicatura di alimenti	52
6	Pulizia	54
6.1	Prodotti per la pulizia	55
6.2	Pulizia del VarioSmoker.....	55
7	Smaltimento.....	55
8	Dati tecnici.....	56
9	Codice modello	56
10	Regulatory Information.....	56

1 Introduzione

Gentile cliente,

con il vostro nuovo VarioSmoker i vostri cibi acquisteranno una naturale nota di affumicato, che potrete regolare in tutto e per tutto a vostro piacimento, senza necessità di un forno dedicato.

La invitiamo a leggere attentamente il manuale prima della messa in funzione. Il manuale vi garantisce un utilizzo sicuro dell'apparecchio. Lo conservi in un luogo sicuro in modo che sia sempre accessibile al personale di servizio dell'apparecchio.

1.1 Ispirazione

Potete scaricare il manuale per l'utilizzo speciale **Affumicatura** su www.rational-on-line.com. Il manuale è ricco di esempi applicativi e vi mostra come preparare al meglio gli alimenti con il VarioSmoker.

1.2 Responsabilità da prodotto

RATIONAL non è responsabile di eventuali danni causati da modifiche tecniche non autorizzate o da un uso improprio.

1.3 Gruppo di destinatari

Il presente documento è rivolto alle persone che lavorano nelle cucine professionali e industriali. Assicuratevi che il personale partecipi regolarmente alle sessioni sulla sicurezza e ai corsi di formazione per garantire un utilizzo sicuro dell'apparecchio.

Bambini, persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o personale inesperto possono utilizzare l'apparecchio solo nei casi seguenti:

- Il gruppo di persone è sorvegliato durante l'utilizzo.

- Il gruppo di persone riceve le istruzioni necessarie per un utilizzo sicuro dell'apparecchio e ha compreso i relativi pericoli.

La pulizia o la manutenzione dell'apparecchio non possono essere eseguiti da bambini. Sorvegliare i bambini che si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio. I bambini non possono giocare con l'apparecchio.

1.4 Uso previsto

Questo VarioSmoker è stato sviluppato per l'affumicatura del cibo in forni combinati di RATIONAL.

Questo VarioSmoker è stato sviluppato per l'affumicatura di alimenti nei nostri Combi-Vapore.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito commerciale, ad esempio in cucine di ristoranti e in cucine professionali e industriali di ospedali, panetterie o macellerie.

Qualsiasi altro impiego è considerato improprio e pericoloso. RATIONAL AG non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti da un uso improprio.

Qualsiasi altro impiego è considerato improprio e pericoloso. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per le conseguenze derivanti da un uso improprio.

Il VarioSmoker è compatibile con i seguenti Combi-Vapore:

- iCombi Pro in modalità manuale, con percorsi di cottura intelligenti o con la programmazione manuale dei percorsi di cottura
- iCombi Classic nella modalità manuale
- SelfCookingCenter nella modalità manuale
- CombiMaster Plus nella modalità manuale

- CombiMaster nella modalità manuale, modelli costruiti dopo il 05/2004

Eccezione

Il VarioSmoker non è compatibile con Combi-Vapore modello 20-2/1.

1.5 Utilizzo di questo manuale

1.5.1 Spiegazione dei simboli

Nel presente documento vengono utilizzati i seguenti simboli per fornire informazioni e consigli operativi:

- ✓ Questo simbolo indica i requisiti da soddisfare prima di poter eseguire un'azione.
- 1. Questo simbolo indica un'azione da eseguire.
 - > Questo simbolo indica un risultato intermedio utilizzabile per verificare il risultato di un'azione.
 - >> Questo simbolo indica un risultato utilizzabile per verificare il risultato finale di un'istruzione.
 - Questo simbolo indica un'enumerazione.
- a. Questo simbolo indica un elenco.

1.5.2 Spiegazione dei pittogrammi

Nel presente documento vengono utilizzati i seguenti pittogrammi:

 **Attenzione!** Leggere il manuale prima di utilizzare l'apparecchio.

 **Segnale di avvertimento generale**

1.5.3 Spiegazione delle avvertenze

Se l'utente vede una delle seguenti avvertenze, sarà avvisato di situazioni pericolose e riceverà istruzioni per evitarle.

PERICOLO

Se l'utente vede il segnale di **PERICOLO**, viene avvisato di situazioni che potrebbero causare lesioni gravi o morte.

AVVERTENZA

Se l'utente vede il segnale di **AVVERTENZA**, viene avvisato di situazioni che potrebbero causare lesioni gravi o morte.

ATTENZIONE

Se l'utente vede il segnale di **ATTENZIONE**, viene avvisato di situazioni che potrebbero causare lesioni.

NOTA

Se l'utente vede questa nota, viene avvisato di situazioni che potrebbero causare danni all'apparecchio.

1.5.4 Illustrazioni

Le illustrazioni utilizzate in questo manuale d'uso possono differire dall'apparecchio vero e proprio.

1.5.5 Modifiche tecniche

Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.

2 Avvertenze di sicurezza generali

Il sistema di cottura è stato progettato in tutta sicurezza e non presenta alcun pericolo durante il normale e corretto utilizzo. L'utilizzo corretto del sistema di cottura è descritto nel presente manuale.

Norme di sicurezza da osservare prima dell'uso

- Non utilizzare il VarioSmoker se è danneggiato. Un VarioSmoker danneggiato non è sicuro e può causare lesioni e incendi.
- Non utilizzare l'alimentatore se è danneggiato. Un alimentatore danneggiato non è sicuro e può causare folgorazioni.
- Non posizionare l'alimentatore del VarioSmoker sul sistema di cottura o nella camera di cottura.
- Collegare il VarioSmoker solo a tensioni di rete conformi ai ► **Dati tecnici**.
- Inserire il connettore del cavo elettrico esclusivamente in una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Assicurarsi che nessuno possa inciampare nel cavo elettrico, nel cavo USB e nel cavo dell'affumicatore.

Norme di sicurezza da osservare durante l'uso

Per evitare danni materiali, lesioni o incidenti mortali:

- Utilizzare il VarioSmoker solo all'interno della camera di cottura di un forno combinato professionale.
- Non utilizzare VarioSmoker in iHexagon.
- Non collocare mai il connettore del cavo di alimentazione nella camera di cottura.
- Non inserire mai il cavo USB e il cavo di collegamento dell'alimentatore nella camera di cottura.
- Il VarioSmoker deve essere utilizzato solo all'interno di un forno combinato professionale e solo in presenza di un sistema di scarico dell'aria in funzione.

- Non utilizzare il VarioSmoker se è disponibile solo un sistema di ricircolo come UltraVent o UltraVent Plus.
- Assicurarsi che l'alimentatore sia saldamente collegato alla staffa. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: ► **Montaggio del VarioSmoker**

Per evitare il rischio di incendio:

- Per l'affumicatura utilizzare solo trucioli e pellet di legno disponibili in commercio. Ulteriori informazioni sono disponibili qui: ► **Materiale di affumicatura**
- Non impregnare il materiale di affumicatura con alcol.
- Non aprire la porta della camera di cottura durante l'affumicatura degli alimenti.
- Non avviare la funzione raffreddamento durante l'affumicatura degli alimenti. A velocità elevate della ventola, possono formarsi scintille e l'alimento da affumicare può scaldarsi troppo velocemente.

Per evitare scottature e ustioni:

- Indossare i dispositivi di protezione individuale quando si rimuove il VarioSmoker, il cibo o gli oggetti dalla camera di cottura calda. Il VarioSmoker può raggiungere temperature oltre i 60 °C. Vedi anche 2.1 ► **Dispositivi di protezione individuale**.

Norme di sicurezza da osservare dopo l'uso

- Aprire la porta della camera di cottura con cautela dopo l'utilizzo. Possono fuoriuscire vapore caldo e fumi.
- Aprire il coperchio del VarioSmoker caldo con cautela. Possono fuoriuscire vapore caldo e fumi.

- Non conservare sostanze facilmente infiammabili nei pressi del VarioSmoker caldo.
- Pulire il VarioSmoker dopo ogni utilizzo.
- Pulire la guarnizione della porta della camera di cottura con acqua tiepida, un detergente delicato e un panno morbido dopo l'affumicatura degli alimenti per eliminare odori sgradevoli.
- Scollegare l'alimentatore del VarioSmoker se questo non viene utilizzato per un periodo di tempo prolungato.

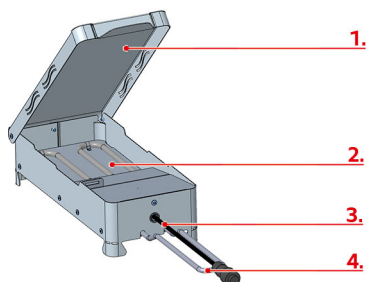
2.1 Dispositivi di protezione individuale

- Quando si lavora con l'apparecchio, indossare solo indumenti che non causino infortuni sul lavoro, in particolare quelli provocati da calore, schizzi di liquidi caldi o sostanze corrosive.
- Indossare guanti protettivi per proteggersi in modo affidabile quando si maneggiano oggetti caldi e parti in lamiera a spigoli vivi.
- Durante gli interventi di lavaggio, indossare occhiali protettivi aderenti e guanti di protezione chimica per proteggersi in modo affidabile quando si maneggiano prodotti per la pulizia.

3 Descrizione del prodotto

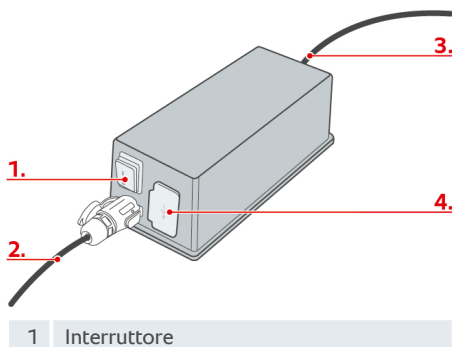


3.1 VarioSmoker



1	Coperchio
2	Affumicatore
3	Cavo elettrico
4	Maniglia

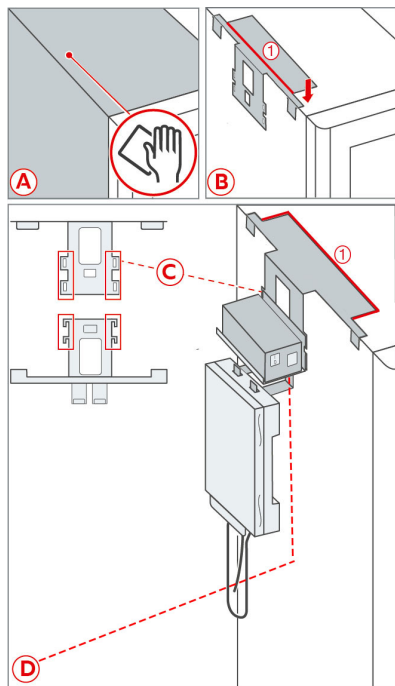
3.2 Alimentatore



1	Interruttore
---	--------------

- | | |
|---|----------------|
| 2 | Cavo elettrico |
| 3 | Cavo elettrico |
| 4 | Porta USB |

4 Montaggio del VarioSmoker



Il componente funzionale al quale si incolla il supporto dell'alimentatore deve essere privo di sporco, grasso, liquidi o altre impurità.

La piena adesione si ottiene dopo 3 giorni.

1. Estrarre il VarioSmoker dall'imballo e rimuovere tutte le pellicole protettive e i materiali di imballaggio.
2. Pulire il coperchio del Combi-Vapore con il panno detergente fornito o un panno morbido e un comune sgrassante (A).

3. Rimuovere la striscia protettiva dal nastro adesivo della parte superiore del supporto e incollarlo sulla parte superiore del Combi-Vapore (B).
4. **ATTENZIONE! Pericolo di lesioni da taglio! I bordi del supporto hanno spigoli vivi. Indossare guanti protettivi quando si tira l'O-ring sui bordi del supporto.** Tirare l'O-ring (1) sopra i bordi del supporto.
5. Agganciare la parte inferiore del supporto, se necessario con la prolunga in dotazione, nella parte superiore del supporto (C). Lasciare passare 24 ore prima che l'adesivo abbia effetto completo.
6. Posizionare l'alimentatore nel supporto (D) e fissarlo nella parte inferiore con le viti in dotazione.
7. Rimuovere la copertura protettiva della presa per il cavo di alimentazione dall'alimentatore.
8. Collegare il cavo di alimentazione alla presa corrispondente dell'alimentatore.
9. Appendere il VarioSmoker ai ganci del supporto.
10. **ATTENZIONE! Pericolo di caduta! Posizionare il cavo in modo che nessuno possa inciampare.** Collegare il connettore del cavo elettrico a una presa elettrica.

Il VarioSmoker è ora pronto per l'uso. Quando l'interruttore si illumina, il VarioSmoker è acceso e si riscalda. Se non si desidera affumicare subito alimenti, spegnere il VarioSmoker tramite l'interruttore.

iCombi Pro

Se l'apparecchio è un iCombi Pro, eseguire i seguenti passaggi aggiuntivi.

1. Rimuovere la copertura protettiva dalla porta USB dell'alimentatore.
2. Collegare l'alimentatore all'iCombi Pro tramite un cavo USB e una porta USB.

Grazie alla connessione USB stabilita tra VarioSmoker e iCombi Pro, è ora possibile selezionare processi di cottura intelligenti per l'affumicatura (vedere ► **Affumicatura di alimenti**). Tenere presente che il controllo del VarioSmoker avviene ora automaticamente.

5 Funzionamento

PERICOLO

Generazione di gas nocivi durante l'affumicatura di alimenti

Utilizzare il VarioSmoker in un Combi-Vapore in presenza di un sistema di aspirazione spento comporta il pericolo di soffocamento per inalazione di gas nocivi.

- Il VarioSmoker deve essere utilizzato solo all'interno di un Combi-Vapore e solo in presenza di un sistema di aspirazione in funzione.

5.1 Materiale di affumicatura

AVVERTENZA

Non impregnare il materiale di affumicatura con alcol

Impregnare il materiale di affumicatura con alcol può provocare un incendio durante l'uso.

- Utilizzare solo trucioli e pellet di legno disponibili in commercio.
- Non utilizzare materiali polverosi come segatura o farina di legno.

- Se si impregna il materiale di affumicatura, si allunga anche il tempo di preriscaldamento del VarioSmoker. Il tempo di affumicatura resta invariato.

5.2 Affumicatura di alimenti

NOTA

perché inizi a formarsi il fumo occorrono circa 9 minuti.

AVVERTENZA

Proteggere VarioSmoker dalle gocce di grasso

In caso di posizionamento nel livello ripiano più basso, aggiungere un ulteriore contenitore gastronorm sopra il VarioSmoker per evitare che si sporchi con grasso gocciolante. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio.

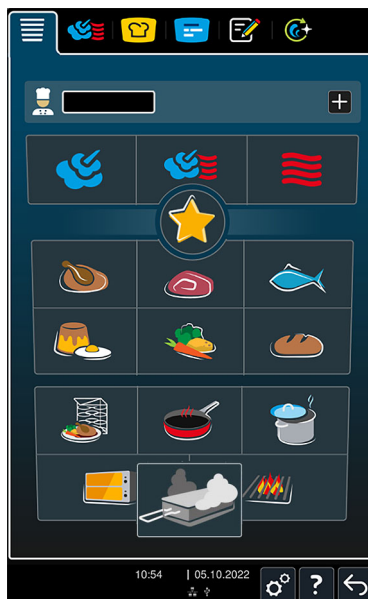
1. Aprire il coperchio e inserire il materiale di affumicatura nel VarioSmoker.
2. **ATTENZIONE! Pericolo d'incendio! Se il coperchio del VarioSmoker non è chiuso correttamente, il materiale di affumicatura può infiammarsi e incendiare l'apparecchio.** Chiudere il coperchio.
3. Aprire la porta della camera di cottura.
4. Inserire un contenitore gastronorm nel livello ripiano più alto o più basso e poggiarvi il VarioSmoker sopra.
5. Collegare il VarioSmoker all'alimentatore.
6. Chiudere la porta della camera di cottura.

Modalità manuale

1. Accendere VarioSmoker con l'interruttore.

>> Il VarioSmoker si preriscalda e parte il processo di affumicatura.

Modalità intelligente



1. Accendere VarioSmoker con l'interruttore.
 - > L'apparecchio riconosce il VarioSmoker. Sulla schermata iniziale verrà visualizzata l'affumicatura come metodo di cottura aggiuntivo:
2. Premere il tasto per visualizzare tutti i percorsi di cottura intelligenti:
3. Avviare il processo di cottura desiderato.
 - > Appare la funzione complementare **Pre-affumicatura**. Con questa funzione è possibile aumentare l'intensità dell'aroma di affumicatura. La funzione è disattivata di default

nibili cinque livelli di pre-affumicatura. Ad ogni livello sono assegnati 20 minuti, cioè:

- Livello 1 dura 20 minuti
- Livello 2 dura 40 minuti
- Livello 3 dura 60 minuti
- Livello 4 dura 80 minuti
- Livello 5 dura 100 minuti

Una volta terminata la pre-affumicatura, inizia la prima fase di cottura. Il VarioSmoker si attiva automaticamente durante il percorso di cottura. Se durante il funzionamento viene interrotta la connessione USB, verrà visualizzato sullo schermo un messaggio ed emesso un segnale acustico. Il percorso di cottura intelligente, visibile sul display del Combi-Vapore, continua, ma il processo di affumicatura del VarioSmoker viene interrotto. Ricollegare il cavo USB all'alimentatore. Il processo di affumicatura riprende automaticamente.

Processo di affumicatura completato

1. Spegnere il VarioSmoker tramite l'interruttore.
2. Scollegare il cavo elettrico dall'alimentatore.
3. **AVVERTENZA! Fare attenzione alla fuoriuscita di gas!** Aprire la porta della camera di cottura.
4. **AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Il VarioSmoker è molto caldo dopo l'affumicatura. Indossare guanti di protezione per maneggiare il VarioSmoker.** Rimuovere il VarioSmoker dall'apparecchio e poggiarlo su una **superficie ignifuga**.
5. Lasciare raffreddare il VarioSmoker.

6. **AVVERTENZA! Smaltire cenere calda in contenitori in infiammabili può causare incendi. Lasciare raffreddare la cenere calda. Smaltire la cenere calda sempre in contenitori ignifughi.** Aprire il coperchio e rimuovere la cenere.

CONSIGLIO

- Per evitare che gli alimenti affumicati acquistino un sapore amaro è consigliato impostare una temperatura della camera di cottura di massimo 150 °C.
- Se allo scadere del tempo gli alimenti non hanno ancora raggiunto il risultato di cottura desiderato, rimuovere la cenere, riempire con nuovo materiale di affumicatura e continuare l'affumicatura degli alimenti.
- Il tempo di affumicatura può essere prolungato mantenendo gli alimenti nel fumo con lo sportello della camera di cottura chiuso.
- Se si desidera continuare il percorso di cottura con l'opzione **Nuovo caricamento**, verificare se è necessario aggiungere materiale di affumicatura.
- Dopo l'affumicatura, avviare il programma di lavaggio **medio**.

Programmi manuali

La funzione di affumicatura può essere attivata o disattivata indipendentemente dal fatto che il VarioSmoker sia già stato applicato.

- Premere il tasto:  **Impostazioni**.
- Premere il tasto:  **Sistema di cottura**.
- Premere il tasto:  **VarioSmoker ON** oppure **OFF**, per avere a disposizione il tasto opzionale per attivare VarioSmoker nella programmazione manuale.

- Premere il tasto:  , per accedere alla modalità programmazione.
- Premere il tasto: **+ Nuovo elemento**
- Premere il tasto:  , per scrivere il programma manuale con le schede di programmazione disponibili.
- Selezionare ora le schede programma desiderate e posizionarle come fase del programma.
- Premere il tasto: .
- Premere il tasto:  , per attivare VarioSmoker per la fase di programma selezionata. Tenere presente che il VarioSmoker deve essere attivato per la rispettiva fase del programma.

NOTA

Tempo di preriscaldamento di VarioSmoker

Il tempo di preriscaldamento di VarioSmoker è sempre di 8 minuti. Questo tempo è da tenere presente per la programmazione manuale.

6 Pulizia

AVVERTENZA

Depositi di grasso o residui di alimenti nella camera di cottura

Se il VarioSmoker non viene pulito a sufficienza, depositi di grasso o residui di alimenti possono provocare incendi.

- Pulire il VarioSmoker dopo ogni utilizzo.

6.1 Prodotti per la pulizia

Prodotti per la manutenzione adeguati

- Pulire il VarioSmoker con un comune detergente sgrassante e una spugna morbida.
- In caso di sporco ostinato, spruzzare un detergente sgrassante solubile in acqua e lasciare agire.

Prodotti per la pulizia inadeguati

Non pulire gli accessori con i seguenti prodotti per la pulizia inadeguati:

- Detergenti abrasivi
- Acido cloridrico, soluzioni alcaline, sostanze contenenti zolfo o altre sostanze che consumano ossigeno
- Alcol non diluito, metanolo o solventi come acetone, benzene, toluene o xilene.
- Detergenti per forni o griglie
- Lana d'acciaio
- Pulitori ad alta pressione
- Utensili affilati o appuntiti
- Non pulire il VarioSmoker nella camera di cottura.
- Non pulire il VarioSmoker con il lavaggio automatico dell'apparecchio.

Detergenti inadeguati possono danneggiare il VarioSmoker.

6.2 Pulizia del VarioSmoker

ATTENZIONE

Il VarioSmoker si riscalda durante l'utilizzo

Pulire il VarioSmoker caldo può provocare ustioni.

- Lasciare raffreddare il VarioSmoker prima di eseguire la pulizia.
- Non raffreddare il VarioSmoker con la doccia.

- ✓ La cenere calda è stata smaltita in un contenitore ignifugo.
1. Spegnerne il VarioSmoker tramite l'interruttore.
 2. Scollegare il VarioSmoker dall'alimentatore.
 3. Rimuovere l'inserito in lamiera median-
te l'apposita linguetta.
 4. Spruzzare il VarioSmoker con un comune sgrassatore e rimuovere tutti i depositi di grasso e i residui di alimenti con una spugna. Per la pulizia utilizzare prodotti per la manutenzione adeguati, descritti nel capitolo ► **Prodotti per la pulizia adeguati**.
 5. Risciacquare tutti i detergenti e lasciare asciugare il VarioSmoker.

Vedi anche

 Prodotti per la pulizia ► 55

7 Smaltimento

I vecchi apparecchi contengono materiali riciclabili. Smaltire i vecchi apparecchi nel rispetto dell'ambiente e con sistemi di raccolta adeguati. 

8 Dati tecnici

Attenersi anche ai dati tecnici riportati sulla targhetta dati. La targhetta dati è situata sul lato inferiore dell'alimentatore.

Tensione di alimentazione	100 – 240 VAC 50 / 60 Hz 165 W
Dimensioni VarioSmoker (LxPxAl)	448 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 pollici
Peso VarioSmoker	1.530 g / 3.373 lbs
Peso alimentatore	1.250 g / 2.624 lbs
Dimensioni alimentatore senza supporto (LxPxAl)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 pollici
Dimensioni supporto (LxPxAl)	585x250x168 mm 23x9,8x6,6 inch
Peso supporto	1.300 g / 2.866 lbs

9 Codice modello

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Indice / modello = 00
LMZ200XX.AXX	Connettore A = spina tipo B C = spina tipo E/F D = spina tipo G E = spina tipo I (AS/NZS) F = spina tipo J J = spina tipo N K = spina tipo I (IRAM)

10 Regulatory Information

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs>，并输入型号以查询有害物质含量表。

Содержание

1 Введение.....	58
1.1 Вдохновение	58
1.2 Ответственность за качество продукции.....	58
1.3 Целевая группа.....	58
1.4 Надлежащее использование.....	58
1.5 Работа с данным руководством	59
1.5.1 Объяснение символов.....	59
1.5.2 Объяснение пиктограмм.....	59
1.5.3 Объяснение предупреждений	59
1.5.4 Иллюстрации.....	60
1.5.5 Технические изменения	60
2 Общие указания по технике безопасности	60
2.1 Средства индивидуальной защиты.....	61
3 Описание продукта	61
3.1 VarioSmoker	62
3.2 Источник питания	62
4 Монтаж устройства VarioSmoker	62
5 Работа.....	63
5.1 Коптильный материал.....	63
5.2 Копчение продуктов	64
6 Уход.....	66
6.1 Средства по уходу за аппаратами	66
6.2 Очистка устройства VarioSmoker	67
7 Утилизация.....	67
8 Технические данные	67
9 Модель	68
10 Regulatory Information.....	68

1 Введение

Уважаемый клиент!

С помощью нового устройства VarioSmoker ваши блюда получат естественный копчёный привкус, интенсивность которого вы можете регулировать в соответствии с собственными предпочтениями — отдельная коптильная установка не требуется.

Перед первым пуском аппарата внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Руководство по эксплуатации обеспечивает безопасную работу с аппаратом. Храните настоящее руководство по эксплуатации таким образом, чтобы к нему в любое время мог обратиться каждый из пользователей аппарата.

1.1 Вдохновение

Скачайте руководство для специального применения **Копчение** на сайте www.rational-online.com. Данный документ содержит множество примеров применения и демонстрирует, как лучше всего готовить еду с помощью устройства VarioSmoker.

1.2 Ответственность за качество продукции

RATIONAL не несет ответственность за ущерб, возникший вследствие неутвержденных технических изменений или использования не по назначению.

1.3 Целевая группа

Этот документ предназначен для тех, кто работает на профессиональных кухнях. Обеспечьте, чтобы персонал регулярно принимал участие в инструктажах по технике безопасности и проходил обучение по надлежащему использованию данного устройства.

Дети, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо персонал с недостаточным опытом и знаниями могут использовать устройство только в следующих случаях:

- Данный круг лиц находится под контролем во время использования.
- Данный круг лиц был проинструктирован по вопросу безопасного использования устройства и осознал опасности, которые могут возникнуть во время эксплуатации.

Детям запрещается использовать, чистить или обслуживать аппарат. Дети рядом с аппаратом должны находиться под контролем. Детям запрещается играть с аппаратом.

1.4 Надлежащее использование

Данный VarioSmoker разработан компанией RATIONAL для копчения блюд в пароконвектоматах.

Данный VarioSmoker разработан для копчения блюд в наших пароконвектоматах.

Данный аппарат должен использоваться только в профессиональных целях, например на кухнях ресторанов и профессиональных кухнях больниц, пекарен или мясных лавок.

Любое иное применение считается использованием не по назначению и может быть опасным. RATIONAL AG не несет ответственность за последствия использования не по назначению.

Любое иное применение считается использованием не по назначению и может быть опасным. Мы не несём ответственности за последствия использования не по назначению.

VarioSmoker может эксплуатироваться в следующих пароконвектоматах:

- В iCombi Pro в ручном режиме, с интеллектуальными процессами приготовления или в режиме ручного программирования процессов приготовления
- В iCombi Classic в ручном режиме
- В SelfCookingCenter в ручном режиме
- В CombiMaster Plus в ручном режиме
- В CombiMaster, выпускаемом с мая 2004 года, в ручном режиме

Исключение

VarioSmoker не должен использоваться в пароконвектоматах типа 20-2/1.

1.5 Работа с данным руководством

1.5.1 Объяснение символов

В этом документе используются следующие символы для предоставления Вам информации и руководства к действию:

- ✓ Этот символ обозначает предпосылки, которые должны быть выполнены перед выполнением действия.
- 1. Этот символ обозначает шаг действия, который Вы должны выполнить.
- > Этот символ обозначает промежуточный результат, с помощью которого Вы можете проверить результат шага действия.
- >> Этот символ обозначает результат, на основе которого Вы можете проверить окончательный результат алгоритма действий.

- Этот символ обозначает перечисление.

- а. Этот символ обозначает список.

1.5.2 Объяснение пиктограмм

В этом документе используются пиктограммы:

  Осторожно! Перед использованием аппарата необходимо прочесть руководство по эксплуатации.

 Общий предупреждающий знак

1.5.3 Объяснение предупреждений

Следующие предупреждения предупреждают об опасных ситуациях и рекомендуют избегать таких ситуаций.

ОПАСНОСТЬ

Предупреждение уровня ОПАСНОСТЬ предупреждает о ситуациях, которые приводят к серьезным травмам или смерти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Уровень ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ предупреждает о ситуациях, которые могут привести к смерти или серьезным травмам.

ОСТОРОЖНО

Предупреждение уровня ОСТОРОЖНО предупреждает о ситуациях, которые могут привести к травмам.

УКАЗАНИЕ

Указание предупреждает о ситуациях, которые могут повредить аппарат.

1.5.4 Иллюстрации

Иллюстрации, используемые в данном руководстве, могут отличаться от реального аппарата.

1.5.5 Технические изменения

Изготовитель оставляет за собой право вносить технические изменения с целью совершенствования продукции.

2 Общие указания по технике безопасности

Аппарат разработан для безопасной работы и не представляет опасности при обычном использовании и в соответствии с правилами. Правильная эксплуатация аппарата описана в данном руководстве.

Указания по технике безопасности перед использованием

- Не используйте VarioSmoker, если он поврежден. Поврежденный VarioSmoker небезопасен и может привести к причинению травм и пожару.
- Не используйте блок питания, если он поврежден. Поврежденный блок питания небезопасен и может привести к причинению травм и пожару.
- Не ставьте блок питания устройства VarioSmoker на аппарат и в рабочую камеру.

2 | Общие указания по технике безопасности

- Подключайте VarioSmoker только к сети с напряжением, которое соответствует данным в ► **Технические данные**.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля только в розетку с защитным заземлением.
- Убедитесь, чтобы никто не мог споткнуться о сетевой кабель, USB-кабель и кабель коптильного модуля.

Указания по технике безопасности во время использования

Для предотвращения повреждения имущества, травм или несчастных случаев со смертельным исходом:

- Используйте VarioSmoker только в пределах рабочей камеры пароконвектомата.
- Не используйте VarioSmoker в iHexagon.
- Ни в коем случае не кладите вилку шнура питания в рабочую камеру.
- Запрещается помещать в рабочую камеру USB-кабель и соединительный кабель блока питания.
- Используйте VarioSmoker только в пароконвектомате, который работает с включенной вытяжной вентиляцией.
- Не используйте VarioSmoker, если доступна только система с рециркуляцией воздуха, например UltraVent или UltraVent Plus.
- Убедитесь в том, что источник питания надежно подключен к держателю. Дополнительная информация приведена здесь: ► **Монтаж устройства VarioSmoker**

Чтобы избежать риска пожара:

- Используйте для копчения только обычную древесную стружку и древесные гранулы. Дополнительная информация приведена здесь: ► **Коптильный материал**
- Не пропитывайте коптильный материал алкоголем.
- Не открывайте дверцу рабочей камеры во время копчения продукта.
- Не запускайте функцию «Охлаждение» во время копчения продукта. При высокой скорости вентилятора могут разлетаться искры и продукт может слишком быстро пригорать.

Чтобы избежать ожогов:

- При извлечении устройства VarioSmoker, продукта или предметов из горячей рабочей камеры надевайте средства индивидуальной защиты. VarioSmoker может нагреваться до температуры выше 60 °C. См. также 2.1 ► **Средства индивидуальной защиты.**

Указания по технике безопасности после использования

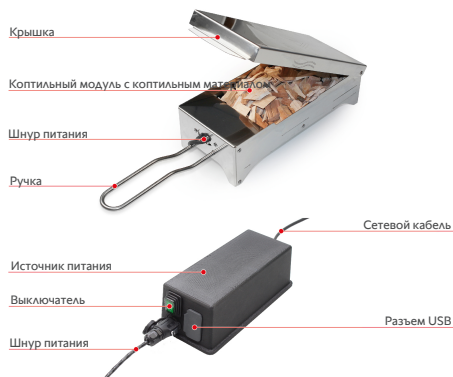
- Осторожно открывайте дверцу рабочей камеры после использования. Могут выходить горячий пар и дымовые газы.
- Осторожно открывайте крышку горячего устройства VarioSmoker. Могут выходить горячий пар и дымовые газы.
- Не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи горячего устройства VarioSmoker.
- Очищайте VarioSmoker после каждого использования.

- После копчения продукта очистите уплотнение дверцы рабочей камеры теплой водой, мягким чистящим средством и мягкой тканью. Так Вы удалите посторонние запахи.
- Отключите блок питания VarioSmoker, если он не используется в течение продолжительного времени.

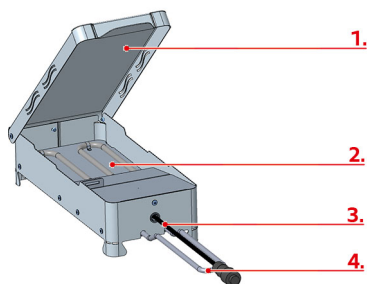
2.1 Средства индивидуальной защиты

- При работе с аппаратом используйте только одежду, которая не вызовет несчастного случая на производстве, особенно вследствие высокой температуры, брызг горячих жидкостей или агрессивных веществ.
- Используйте защитные перчатки, чтобы надежно защитить себя при работе с горячими предметами и деталями с острыми краями из листового металла.
- Во время работ по очистке надевайте плотно прилегающие защитные очки и защитные перчатки, чтобы надежно защитить себя при обращении с продуктами для ухода.

3 Описание продукта

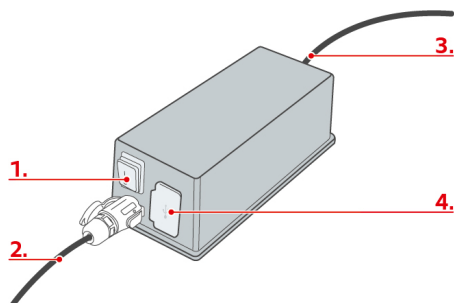


3.1 VarioSmoker



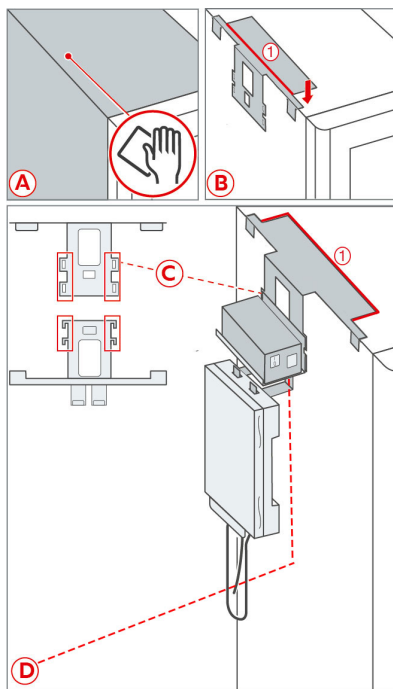
- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Крышка |
| 2 | Коптильный модуль |
| 3 | Силовой кабель |
| 4 | Ручка |

3.2 Источник питания



- | | |
|---|----------------|
| 1 | Выключатель |
| 2 | Силовой кабель |
| 3 | Сетевой кабель |
| 4 | Разъем USB |

4 Монтаж устройства VarioSmoker



Функциональный элемент, на который клеится крепление блока питания, должен быть чистым, без жира, жидкости или других загрязнений.

Помните, что полная адгезия достигается лишь через 3 дня.

1. Достаньте VarioSmoker из упаковки и удалите всю защитную плёнку и упаковочный материал.
2. Очистите крышку пароконвектомата входящей в комплект тканью для очистки или обычным жирорастворяющим чистящим средством и мягкой тканью (A).
3. Удалите защитную полосу клейкой ленты в верхней части крепления и приклейте крепление сверху на пароконвектомат (B).

4. **ОСТОРОЖНО! Опасность порезов! Края крепления острые. Во время установки уплотнительного кольца на края крепления необходимо использовать защитные перчатки.** Натяните уплотнительное кольцо (1) на края крепления.
5. Зацепите нижнюю часть крепления (с входящим в комплект удлинителем) за верхнюю часть крепления (С). Подождите 24 часа, пока не будет обеспечена полная адгезия клейкой ленты.
6. Поместите блок питания в держатель (D) и зафиксируйте его на нижней стороне комплектными винтами.
7. Удалите защитную крышку на разъёме для шнура питания на блоке питания.
8. Вставьте вилку шнура питания в разъём на блоке питания.
9. Повесьте VarioSmoker на крючки крепления.
10. **ОСТОРОЖНО! Опасность падения! Прокладывайте сетевой кабель таким образом, чтобы никто не мог о него споткнуться.** Вставьте вилку сетевого кабеля в розетку.

VarioSmoker теперь готов к работе. Если выключатель светится, значит, VarioSmoker включен и нагревается. Если Вы не хотите сразу коптить продукты, выключите VarioSmoker с помощью блока питания.

iCombi Pro

Выполните следующие дополнительные шаги, если ваш аппарат — это iCombi Pro.

1. Удалите защитную крышку на разъёме для USB-кабеля на блоке питания.

2. Соедините USB-разъём с блоком питания и USB-портом iCombi Pro.

Благодаря USB-соединению между VarioSmoker и iCombi Pro теперь можно выбирать интеллектуальные процессы копчения (см. ► **Копчение продуктов**). Помните о том, что управление VarioSmoker теперь осуществляется автоматически.

5 Работа

ОПАСНОСТЬ

Образование опасных газов при копчении продуктов питания

Если VarioSmoker используется в пароконвектомате, который работает с выключенной вытяжной вентиляцией, существует риск удушья в результате вдыхания опасных газов.

- Используйте VarioSmoker только в пароконвектомате, который работает с включённой вытяжной вентиляцией.

5.1 Коптильный материал

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не пропитывайте коптильный материал алкоголем

Пропитка коптильного материала алкоголем может привести к пожару во время использования.

- Используйте только обычную древесную стружку или древесные гранулы.
- Не используйте пыльные материалы, такие как опилки или древесная мука.

- При увлажнении коптильного материала также увеличивается время предварительного нагрева VarioSmoker. Время копчения в результате этого не увеличивается.

5.2 Копчение продуктов

УКАЗАНИЕ

дым начинает формироваться спустя примерно 9 минут.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Защита VarioSmoker от капающего жира

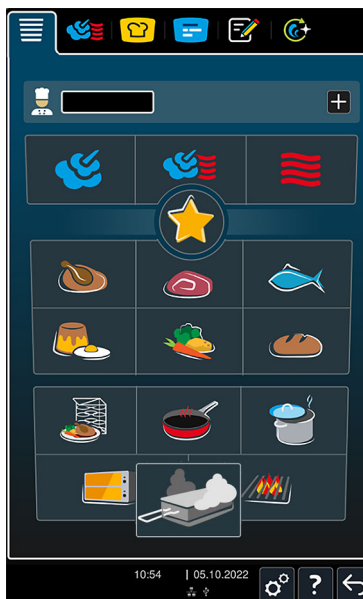
Если вы используете самый нижний уровень загрузки, установите ещё одну ёмкость Gastronorm над устройством VarioSmoker, чтобы он не загрязнялся капающим жиром. Несоблюдение этого требования может привести к пожару.

1. Откройте крышку и заполните VarioSmoker коптильным материалом.
2. **ОСТОРОЖНО! Опасность пожара!**
Если крышка устройства VarioSmoker не закрывается, коптильный материал может воспламениться и стать причиной возгорания аппарата. Закройте крышку.
3. Откройте дверцу камеры.
4. Задвиньте ёмкость Gastronorm на самый верхний или самый нижний уровень загрузки и поставьте на неё VarioSmoker.
5. Подключите VarioSmoker к блоку питания.
6. Закройте дверцу рабочей камеры.

Ручной режим работы

1. Включите VarioSmoker с помощью блока питания.
- >> VarioSmoker нагревается, и начинается процесс копчения.

Интеллектуальный режим работы



1. Включите VarioSmoker с помощью блока питания.
- > Аппарат идентифицирует VarioSmoker. На начальном экране появится дополнительный способ приготовления — копчение:
2. Нажмите кнопку, чтобы посмотреть все интеллектуальные процессы приготовления:
 3. Запустите нужный процесс приготовления.
- > Отображается дополнительная функция **Предварительное копчение**. С помощью этой дополнительной функции Вы можете усилить

интенсивность копченого аромата. По умолчанию дополнительная функция отключена . Доступны пять уровней предварительного копчения. На каждый уровень предварительного копчения отведено 20 минут, т.е.:

- Уровень 1  длится 20 минут
- Уровень 2  занимает 40 минут
- Уровень 3  длится 60 минут
- Этап 4  длится 80 минут
- Этап 5  длится 100 минут

По завершении предварительного копчения начинается первый этап приготовления. Управление VarioSmoker во время выполнения процесса приготовления осуществляется автоматически. Если отсоединить USB-кабель от блока питания во время работы, на дисплее появится сообщение и раздастся предупреждающий сигнал. Интеллектуальный процесс приготовления, который виден на дисплее пароконвектомата, продолжается, но процесс копчения VarioSmoker прерывается. Снова подсоедините USB-кабель к блоку питания. Процесс копчения автоматически продолжается.

Процесс копчения завершён

1. Выключите VarioSmoker с помощью блока питания.
2. Отсоедините силовую кабель от блока питания.
3. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Будьте осторожны с выходящими газами!** Откройте дверцу камеры.
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность ожога! Во время копчения продукта VarioSmoker сильно нагревается. Дотрагивайтесь до горячего**

устройства VarioSmoker только руками в защитных перчатках. Достаньте VarioSmoker из аппарата и поставьте его на жаропрочное основание.

5. Дождитесь охлаждения устройства VarioSmoker.
6. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! При утилизации золы в ёмкостях, которые не являются жаропрочными, существует опасность возникновения пожара. Дождитесь охлаждения горячей золы. Утилизируйте золу только в жаропрочных ёмкостях.** Откройте крышку и утилизируйте золу.

СОВЕТ

- Чтобы избежать горького привкуса у копчёных продуктов, выбирайте температуру в рабочей камере не выше 150 °C.
- Если по истечении времени вы не достигли желаемого результата, утилизируйте золу, добавьте новый копильный материал и продолжите копчение продукта.
- Вы можете продлить время копчения, удерживая продукт в дыму с закрытой дверцей рабочей камеры.
- Если Вы хотите продолжить процесс приготовления с опцией **Новая загрузка**, проверьте, необходимо ли добавить копильный материал.
- После копчения запустите программу очистки **средняя**.

Ручной режим программирования

Вы можете активировать или деактивировать функцию копчения независимо от того, установлен ли уже VarioSmoker.

- Нажмите на кнопку:  **Настройки**.

- Нажмите на кнопку:  **Аппарат**
- Нажмите на кнопку:  **VarioSmoker ON** или **OFF**, чтобы в ручном программировании была доступна кнопка опции для активации VarioSmoker.
- Нажмите на кнопку:  , чтобы перейти в режим программирования.
- Нажмите на кнопку: **+ Новый элемент**
- Нажмите на кнопку:  , чтобы затем написать ручную программу с помощью имеющихся карточек программирования.
- Теперь выберите нужную карточку программы и поместите ее в качестве шага программы.
- Нажмите на кнопку: .
- Нажмите на кнопку:  для активации VarioSmoker для выбранного этапа программы. Помните о том, что VarioSmoker необходимо активировать для соответствующего этапа программы.

УКАЗАНИЕ

Время прогрева VarioSmoker

Время прогрева VarioSmoker всегда составляет 8 минут. Следует учитывать это время при ручном программировании.

6 Уход

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Накопившийся жир и/или остатки продуктов в рабочей камере

Если VarioSmoker не очищается надлежащим образом, существует опасность возникновения пожара из-за отложения остатков жира или продуктов.

- Очищайте VarioSmoker после каждого использования.

6.1 Средства по уходу за аппаратами

Подходящие средства по уходу

- Используйте для очистки устройства VarioSmoker обычное жирорастворяющее чистящее средство и мягкую губку для очистки.
- Нанесите на сильно загрязнённые участки водорастворимое средство для удаления жира и дайте ему подействовать.

Неподходящие средства по уходу

Не используйте для очистки аксессуаров следующие неподходящие средства для ухода:

- Абразивные чистящие средства
- Соляная кислота, щелочь, серосодержащие вещества или другие потребляющие кислород вещества
- Неразбавленный спирт, метанол или растворители (ацетон, бензол, толуол или ксилол)
- Средства для очистки духовок или гриля
- Металлическая губка

- Высоконапорный очиститель
- Острые или заостренные инструменты
- Не выполняйте очистку устройства VarioSmoker в рабочей камере.
- Не выполняйте очистку устройства VarioSmoker с помощью автоматической очистки аппарата.

Неподходящие чистящие средства могут привести к повреждению устройства VarioSmoker.

6.2 Очистка устройства VarioSmoker

ОСТОРОЖНО

VarioSmoker нагревается во время работы.

При очистке горячего устройства VarioSmoker существует опасность ожога.

- Дождитесь охлаждения устройства VarioSmoker, прежде чем приступать к работам по очистке.
- Не используйте для охлаждения устройства VarioSmoker ручной душ.

- ✓ Вы утилизировали золу в жаропрочной ёмкости.
1. Выключите VarioSmoker с помощью блока питания.
 2. Отсоедините VarioSmoker от блока питания.
 3. Удалите вкладыш с помощью выступающего элемента.
 4. Нанесите на VarioSmoker обычное жирорастворяющее чистящее средство и губкой удалите все остатки

жира и продукта. Используйте для очистки средства по уходу, описанные в разделе ► **Подходящие средства по уходу**.

5. Удалите чистящее средство и дайте устройству VarioSmoker полностью высохнуть.

См. также

-  Средства по уходу за аппаратами [► 66]

7 Утилизация

Старые аппараты содержат перерабатываемые материалы. Утилизируйте старые аппараты экологически приемлемым способом и с помощью подходящих систем сбора. 

8 Технические данные

Также обратите внимание на технические данные на фирменной табличке. Фирменная табличка находится на нижней стороне блока питания.

Напряжение питания	100–240 В переменного тока 50 / 60 Гц 165 Вт
Размеры VarioSmoker (ДхШхВ)	448 x 121,2 x 69 мм 17,2 x 4,8 x 2,7 дюйма
Вес VarioSmoker	1530 г / 3373 фунта
Вес блока питания	1250 г / 2624 фунт.
Размеры блока питания без крепления (ДхШхВ)	270 x 111 x 90,5 мм 10,6 x 4,4 x 3,5 дюйма
Размеры держателя (ДхШхВ)	585x250x168 мм 23x9,8x6,6 дюйм.

Вес держателя	1300 г / 2866 фунт.
---------------	------------------------

9 Модель

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Индекс / Тип = 00
LMZ200XX.AXX	Разъем A = разъем типа B C = разъем типа E/F D = разъем типа G E = разъем типа i (AS/NZS) F = разъем типа J J = разъем типа N K = разъем типа i (IRAM)

10 Regulatory Information

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs> , 并输入型号以查询有害物质含量表。

Innehållsförteckning

1 Inledning.....	70
1.1 Inspiration.....	70
1.2 Produktansvar	70
1.3 Målgrupp.....	70
1.4 Regelmässig användning.....	70
1.5 Använda bruksanvisningen.....	71
1.5.1 Förklaring av symboler.....	71
1.5.2 Förklaring av symboler.....	71
1.5.3 Förklaring av varningsmeddelanden	71
1.5.4 Bilder.....	71
1.5.5 Tekniska ändringar.....	71
2 Allmänna säkerhetsanvisningar	72
2.1 Personlig skyddsutrustning.....	73
3 Produktbeskrivning	73
3.1 VarioSmoker	73
3.2 Nätenhet	73
4 Montera VarioSmoker	74
5 Drift.....	75
5.1 Rökmaterial	75
5.2 Röka livsmedel	75
6 Underhåll	77
6.1 Skötselprodukter	77
6.2 Rengöra VarioSmoker.....	78
7 Skrotning	78
8 Tekniska data.....	78
9 Modellnummer.....	78
10 Regulatory Information.....	79

1 Inledning

Hej!

Med din nya VarioSmoker får maten en naturlig röksmak som du själv styr efter eget tycke och smak – helt utan rökugn.

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda systemet.

Bruksanvisningen hjälper dig att arbeta säkert med utrustningen. Förvara bruksanvisningen på en plats där samtliga användare av systemet alltid har tillgång till den.

1.1 Inspiration

Ladda ner bruksanvisningen för specialtillämpningen **Rökning** på www.rational-online.se. Dokumentet innehåller ett stort antal användningsexempel och visar vilka livsmedel som passar bra att tillaga med VarioSmoker.

1.2 Produktansvar

RATIONAL ansvarar inte för skador som uppstår till följd av ej godkända tekniska ändringar eller ej avsedd användning.

1.3 Målgrupp

Det här dokumentet vänder sig till personer som arbetar i storkök och professionella kök. Se till att personalen regelbundet deltar i säkerhetsutbildningar och ges en introduktion till hur utrustningen används.

Barn, personer med fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsvariation eller personer med bristande erfarenhet eller kunskap får endast använda utrustningen under följande omständigheter:

- Användningen sker under överinseende av personalen.

- Gruppen har instruerats i säker användning av utrustningen och är insatta i vilka risker den medför.

Utrustningen får inte rengöras eller underhållas av barn. Håll uppsikt över barn som befinner sig i närheten av maskinen. Barn får inte leka med maskinen.

1.4 Regelmässig användning

Denna VarioSmoker har utvecklats för rökning av mat i kombiångugnar från RATIONAL.

Denna VarioSmoker har utvecklats för rökning av mat i våra kombiugnar.

Maskinen får endast användas professionellt, till exempel i restaurangkök, storkök och professionella kök på sjukhus, bagerier och charkuteriföretag.

All annan användning är att beakta som ej avsedd användning och innebär risker. RATIONAL AG ansvarar inte för följder av ej avsedd användning.

All annan användning är att beakta som ej avsedd användning och innebär risker. Vi ansvarar inte för följder av ej avsedd användning.

VarioSmoker kan användas i följande kombiugnar:

- I iCombi Pro vid manuell drift, i intelligenta tillagningsprocesser eller vid manuell programmering av tillagningsprocesser
- I iCombi Classic i manuell drift
- I SelfCookingCenter i manuell drift
- I CombiMaster Plus i manuell drift
- I CombiMaster tillverkade fr.o.m. maj 2005 och i manuell drift

Undantag

VarioSmoker bör inte användas i kombiugnar av modell 20-2/1.

1.5 Använda bruksanvisningen

1.5.1 Förklaring av symboler

I det här dokumentet används följande symboler för att förmedla information och visa hur du ska göra:

- ✓ Den här symbolen markerar förutsättningar som måste vara uppfyllda innan du utför en viss åtgärd.
- 1. Den här symbolen markerar ett åtgärdssteg som du måste utföra.
 - > Den här symbolen markerar ett mellanresultat som du kan använda för att kontrollera resultatet av ett åtgärdssteg.
- >> Den här symbolen markerar ett resultat som du kan använda för att kontrollera slutresultatet av ett åtgärdssteg.
 - Den här symbolen markerar en uppräkningslista.
- a. Den här symbolen markerar en lista.

1.5.2 Förklaring av symboler

Följande symboler används i dokumentet:

  Akta! Läs igenom bruksanvisningen innan du använder maskinen.

 Allmän varningssymbol

1.5.3 Förklaring av varningsmeddelanden

Om du ser något av följande varningsmeddelanden varnas du om en farlig situation och får instruktioner om hur du undviker den.

FARA

Om du ser ett varningsmeddelande på risknivå FARA varnas du om en situation som innebär fara för allvarlig kroppsskada eller livsfara.

VARNING

Om du ser ett varningsmeddelande på risknivå VARNING varnas du om en situation som kan innebära fara för allvarlig kroppsskada eller livsfara.

OBSERVERA

Om du ser ett varningsmeddelande på risknivå AKTA varnas du om en situation som innebär risk för kroppsskada.

OBS!

Om du ser det här varningsmeddelandet varnas du om situationer som kan leda till skador på maskinen.

1.5.4 Bilder

De bilder och figurer som används i bruksanvisningen kan avvika från den faktiska maskinen.

1.5.5 Tekniska ändringar

Vi förbehåller oss rätten att genomföra tekniska ändringar som förbättrar produkterna.

2 Allmänna säkerhetsanvisningar

Maskinen har en säker konstruktion och utgör ingen fara vid normal, regelrätt användning. I den här bruksanvisningen beskriver vi hur du använder maskinen på rätt sätt.

Säkerhetsanvisningar före användning

- Använd inte VarioSmoker om den är skadad. En skadad VarioSmoker är inte säker och kan leda till personskador och eldsvåda.
- Använd inte nätenheten om den är skadad. En skadad nätenhet är inte säker och kan orsaka elstöt.
- Placera inte nätenheten till VarioSmoker ovanpå maskinen och inte heller i ugnsutrymmet.
- Anslut endast VarioSmoker till de nätspänningar som är godkända enligt ► **Tekniska data**.
- Sätt i kontakten till nätkabeln i ett jordat eluttag.
- Kontrollera att ingen kan snubbla på elkabeln, USB-kabeln eller kabeln till röklådan.

Säkerhetsanvisningar beträffande användningen

Så här undviker du sakskador, personskador och dödsolyckor:

- Använd endast VarioSmoker i ugnsutrymmet till en kombiugn.
- Använd inte VarioSmoker i iHexagon.
- Lägg aldrig in kontakten till matarkabeln i ugnsutrymmet.
- För aldrig in nätdelens USB- och elkabel i ugnsutrymmet.

- Använd endast VarioSmoker i kombiugnar som drivs med inkopplat frånluftsystem.
- Använd inte VarioSmoker om du bara har tillgång till ett frånluftsystem som Ultravent eller UltraVent Plus.
- Kontrollera att nätdelen är fast ansluten till hållaren. Mer information hittar du här: ► **Montera VarioSmoker**

Så här undviker du brandfara:

- Använd endast vanligt träspån och vanliga träpellets vid rökning. Mer information hittar du här: ► **Rökmaterial**
- Dränk inte rökmaterial i alkohol.
- Öppna inte ugnsdörren medan du röker mat.
- Starta inte nedkylningsfunktionen medan du röker mat. Med hög ventilationseffekt kan det bildas gnistor som leder till att rökmaterial brinner upp för snabbt.

Så här undviker du brännskador:

- Använd personlig skyddsutrustning när du tar ut VarioSmoker, mat eller andra föremål ur det varma ugnsutrymmet. VarioSmoker kan bli över 60 °C varm. Se även 2.1 ► **Personlig skyddsutrustning**.

Säkerhetsanvisningar efter användning

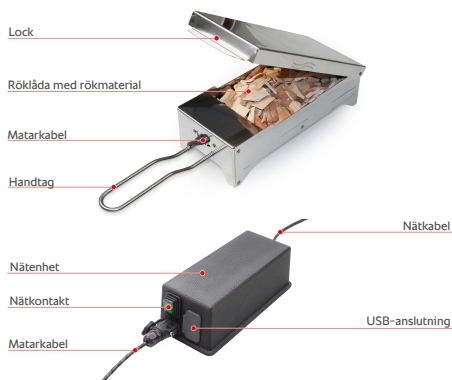
- Var försiktig när du öppnar ugnsdörren efter drift. Varm ånga och rökgaser kan tränga ut.
- Var försiktig när du öppnar locket till en varm VarioSmoker. Varm ånga och rökgaser kan tränga ut.
- Lägg inga lättantändliga material i närheten av den varma VarioSmoker.

- Rengör VarioSmoker efter varje användning.
- Rengör tätningen runt ugnsdörren med ljummet vatten, mild rengöringsmedel och en mjuk trasa efter att du har rökt mat. På så sätt avlägsnar du irriterande röklukt.
- Koppla bort VarioSmokers nätdel om röklådan inte ska användas under en längre tid.

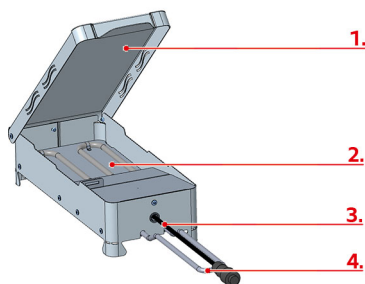
2.1 Personlig skyddsutrustning

- När du arbetar med maskinen ska du endast bära kläder som inte kan orsaka en arbetsolycka genom hög värme, stänk från varm vätska eller frätande ämnen.
- Använd skyddshandskar för att skydda händerna mot varma föremål och vassa plåtkanter.
- Vid rengöring, använd tättslutande skyddsglasögon och skyddshandskar avsedda för kemikalier för att få ett säkert och tillförlitligt skydd mot rengöringsmedel.

3 Produktbeskrivning

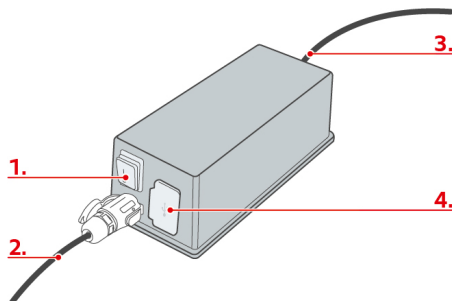


3.1 VarioSmoker



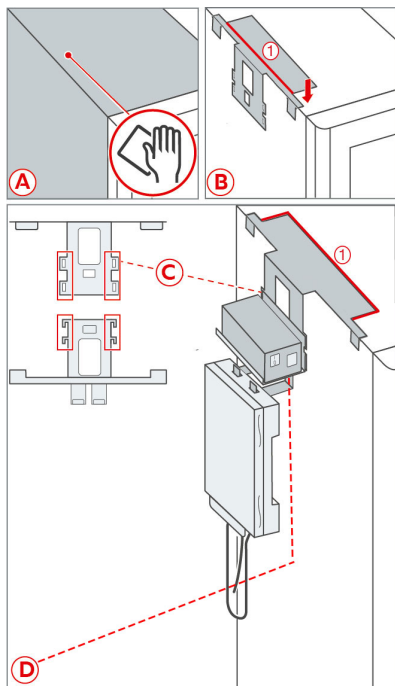
1	Lock
2	Röklåda
3	Nätkabel
4	Handtag

3.2 Nätenhet



1	Nätkontakt
2	Nätkabel
3	Nätkabel
4	USB-anslutning

4 Montera VarioSmoker



Funktionsdelen som du klistrar fast nätdelens hållare på måste vara fri från smuts, fett, vätskor och andra föroreningar.

Tänk på att vidhäftningen inte är maximal förrän efter tre dagar.

1. Ta upp VarioSmoker ur förpackningen och ta bort all skyddande plastfolie och förpackningsmaterial.
2. Rengör ugnens sidovägg med den medföljande rengöringstrasan eller en mjuk trasa och ett vanligt, fettlösande rengöringsmedel (A).
3. Ta bort skyddsremarna på klisterbandet upptill på hållaren och fäst hållaren högst upp på kombiugnen (B).

4. **AKTA! Risk för skärskador! Hållarens kanter är vassa. Använd skyddshandskar när du drar O-ringens över hållarens kanter.** Dra O-ringens (1) över hållarens kanter.
5. Häng fast hållarens underdel, eventuellt med medföljande förlängning, på hållarens överdel (C). Låt det gå 24 timmar tills full vidhäftning har uppnåtts.
6. Placera nätdelen i hållaren (D) och fäst den med de medföljande skruvarna.
7. Ta bort skyddskåpan till kontakten på matarkabeln på nätdelen.
8. Sätt i matarkabelns kontakt i uttaget på nätdelen.
9. Häng upp VarioSmoker i krokarna på hållaren.
10. **AKTA! Snubbelrisk! Placera nätkabeln så att ingen kan råka snubbla på den.** Sätt i elkabelns kontakt i ett eluttag.

Din VarioSmoker är nu klar att användas. När nätenheten lyser är VarioSmoker inkopplad och värms upp. Om du inte vill röka livsmedel direkt kan du stänga av VarioSmoker med nätkontakten.

iCombi Pro

Genomför även följande steg om maskinen är en iCombi Pro.

1. Ta bort skyddskåpan på nätdelens USB-port.
2. Anslut USB-kontakten till nätdelen och USB-porten på iCombi Pro.

Genom den upprättade USB-anslutningen mellan VarioSmoker och iCombi Pro kan du välja intelligenta tillagningsprocesser för rökning (se ► **Röka livsmedel**). Observera att VarioSmoker nu styrs automatiskt.

5 Drift

FARA

Vid rökning av livsmedel bildas farliga gaser

När du använder VarioSmoker i en kombiugn som är ansluten till ett fränkopplat frånlufts-system föreligger risk för kvävning till följd av inandning av farliga gaser.

- Använd endast VarioSmoker i kombiugnar som drivs med inkopplat frånlufts-system.

5.1 Rökmaterial

VARNING

Dränk inte rökmaterialiet i alkohol.

Att dränka rökmaterialiet i alkohol kan leda till brand under användning.

- Använd endast vanligt träspån och vanliga träpellets.
- Använd inte material som dammar, som sågspån eller trämjöl.
- Om du blötlägger rökmaterialiet tar det längre tid att värma upp VarioSmoker. Rökningstiden förlängs dock inte.

5.2 Röka livsmedel

OBS!

Det tar cirka 9 minuter tills rök bildas.

VARNING

Skydda VarioSmoker mot droppande fett

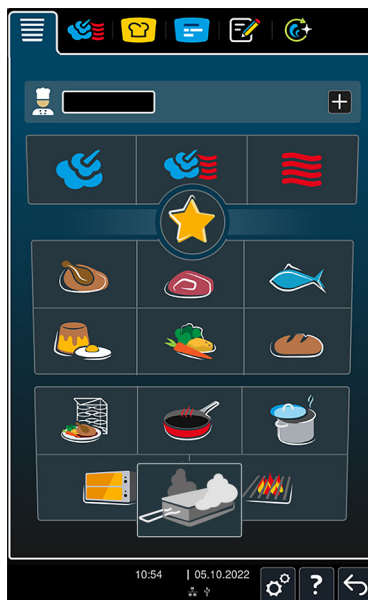
Om du använder det nedersta gejderspåret, sätt in ytterligare en GN-kantin ovanför VarioSmoker, så att den inte smutsas ner av droppande fett. Annars kan brand uppstå.

1. Öppna locket och lägg i rökmaterialiet i VarioSmoker.
2. **AKTA! Brandrisk! Om det inte går att stänga locket till VarioSmoker kan rökmaterialiet antända och sätta eld på hela maskinen.** Stäng locket.
3. Öppna ugnsdörren.
4. Sätt in en GN-kantin på det översta eller nedersta gejderspåret och ställ VarioSmoker på den.
5. Anslut VarioSmoker till nätdelen.
6. Stäng ugnsdörren.

Manuellt driftläge

1. Anslut VarioSmoker till nätkontakten.
- >> VarioSmoker värms upp och rökningen påbörjas.

Intelligent driftläge



1. Anslut VarioSmoker till nätkontakten.
 - > Nu känner maskinen av VarioSmoker. På startskärmen tillkommer tillagningsmetoden Rökning. 
2. Tryck på knappen för att visa alla intelligenta tillagningsprocesser: 
3. Starta önskad tillagningsprocess.
 - > Tilläggsfunktionen **Förrökning** visas. Med tilläggsfunktionen kan du förstärka rökaromernas intensitet. Tilläggsfunktionen är inaktiverad som standard . Du har tillgång till fem förrökningsssteg. Varje förrökningsssteg motsvarar 20 minuter, dvs.:
 - Nivå 1  varar i 20 minuter
 - Nivå 2  varar i 40 minuter
 - Nivå 3  varar i 60 minuter
 - Nivå 4  varar i 80 minuter

- Nivå 5  varar i 100 minuter

När förrökningen är slutförd startar det första tillagningssteget. VarioSmoker regleras automatiskt under tillagningsprocessen. Om du drar ut USB-kabeln ur nätdelen under drift visas ett meddelande på displayen och en varningssignal hörs. Den intelligenta tillagningsprocessen som visas på kombiugnsens display fortsätter, men rökprocessen i VarioSmoker avbryts. Anslut USB-kabeln till nätdelen igen. Rökprocessen fortsätter automatiskt.

Rökningen avslutas

1. Koppla bort VarioSmoker från nätkontakten.
2. Dra ut elkabeln från nätdelen.
3. **WARNING! Se upp för utströmmande gas!** Öppna ugnsdörren.
4. **WARNING! Risk för brännskador! När du har rökt mat med VarioSmoker är VarioSmoker väldigt varm. Vidrör bara den varma VarioSmoker iförd skyddshandskar.** Ta ut VarioSmoker ur ugnen och ställ den på ett eldfast underlag.
5. Låt VarioSmoker svalna.
6. **WARNING! Om du håller ut varm aska i en behållare som inte är eldfast föreligger brandrisk. Låt den varma askan svalna. Håll sedan ut askan i en eldfast behållare.** Öppna locket och ta ur askan.

TIPS

- Undvik en besk bismak på rökta livsmedel genom att välja högst 150 °C ugnstemperatur.

- Om maten inte är tillräckligt rökt när tiden är slut, ta ut askan, fyll på med nytt rökmaterial och fortsätt röka maten.
- Du kan förlänga röktiden genom att låta maten stå kvar i röken med stängd ugnsdörr.
- Om du vill fortsätta tillagningsprocessen med tillvalet **Ny laddning** kontrollerar du om rökmaterialet behöver fyllas på.
- Efter rökning, starta rengöringsprogrammet **medel**.

Manuell programmering

Du kan aktivera eller inaktivera rökfunktionen oberoende av om du redan har installerat VarioSmoker.

- Tryck på knappen.  **Inställningar**
- Tryck på knappen.  **Matlagningssystem.**
- Tryck på knappen.  **VarioSmoker ON** eller **OFF** för att kunna använda tillvalsknappen för aktivering av VarioSmoker i den manuella programmeringen.
- Tryck på knappen.  för att öppna programmeringsläget.
- Tryck på knappen. + **nytt element**
- Tryck på knappen.  för att sedan använda det befintliga programmeringskortet för att skriva ett manuellt program.
- Välj nu önskat programkort och placera det som programsteg.
- Tryck på knappen. 

- Tryck på knappen.  för att aktivera VarioSmoker för valt programsteg. Observera att VarioSmoker måste aktiveras för respektive programsteg.

OBS!

VarioSmokers uppvärmningstid

VarioSmoker har alltid en uppvärmningstid på 8 minuter. Denna tid gäller vid manuell programmering.

6 Underhåll

VARNING

Fett- och livsmedelsbeläggningar i ugnsutrymmet

Om du inte rengör VarioSmoker tillräckligt noga föreligger brandrisk på grund av fett- och livsmedelsbeläggningar.

- Rengör VarioSmoker efter varje användning.

6.1 Skötselprodukter

Lämpliga underhållsprodukter

- Rengör VarioSmoker med ett vanligt, fettlösande rengöringsmedel och en mjuk rengöringssvamp.
- Spreja vattenlösligt avfettningsmedel på kraftigt nedsmutsade ytor och låt medlet verka.

Olämpliga skötselprodukter

Rengör aldrig tillbehöret med följande olämpliga skötselprodukter:

- Slipande rengöringsmedel
- Saltsyra, lut, svavelhaltiga medel eller andra syreupptagande ämnen

- Outspädd alkohol, metanol eller lösningsmedel som aceton, bensol, toluol eller xylol
- Rengöringsmedel för bakugn eller grill
- Stålull
- Högtryckstvätt
- Vassa eller spetsiga redskap
- Rengör inte VarioSmoker inne i ugnsutrymmet.
- Rengör inte VarioSmoker med maskinens automatiska rengöringsprocess.

Olämpliga rengöringsmedel kan orsaka skador på VarioSmoker.

6.2 Rengöra VarioSmoker

OBSERVERA

VarioSmoker blir varm under användning

Det finns risk att du bränner dig när du rengör den varma VarioSmoker.

- Låt VarioSmoker svalna innan du utför rengöringsarbeten.
 - Kyl inte VarioSmoker med handduschen.
- ✓ Du har hållt askan i en eldsfast behållare.
 1. Koppla bort VarioSmoker från nätkontakten.
 2. Koppla bort nätdelen från VarioSmoker.
 3. Ta bort iläggsplåten genom att öppna låsspärren.
 4. Spreja vanligt, fettlösende rengöringsmedel på VarioSmoker och avlägsna alla fett- och livsmedelsbeläggningar med en

svamp. Använd lämpliga skötselprodukter för rengöringen enligt beskrivning i kapitel ► **Lämpliga skötselprodukter.**

5. Avlägsna allt rengöringsmedel och låt VarioSmoker torka helt.

Se även

 Skötselprodukter [► 77]

7 Skrotning

Gamla maskiner innehåller material som kan återvinnas. Lämna in gamla maskiner till kommunens återvinningscentral, så att dess delar kan återvinnas. 

8 Tekniska data

Notera även de tekniska data som står på typskylten. Typskylten sitter på baksidan av nätdelen.

Försörjningsspänning	100–240 V AC 50/60 Hz 165 W
Mått VarioSmoker (L x B x H)	448 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Vikt VarioSmoker	1 530 g/ 3.373 lbs
Vikt nätdel	1 250 g 2.624 lb
Mått nätdel utan hållare (L x B x H)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Hållarens mått (L x B x H)	585 x 250 x 168 mm 23 x 9,8 x 6,6 tum
Hållarens vikt	1 300 g 2 866 lb

9 Modellnummer

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Index/Typ = 00

LMZ200XX.AXX	Kontakt A = Kontakt typ B C = Kontakt typ E/F D = Kontakt typ G E = Kontakt typ I (AS/NZS) F = Kontakt typ J J = Kontakt typ N K = Kontakt typ i (IRAM)
--------------	--

10 Regulatory Information

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs> , 并输入型号以查询有害物质含量表。

Innholdsfortegnelse

1 Innledning	81
1.1 Inspirasjon	81
1.2 Produktansvar	81
1.3 Målgruppe	81
1.4 Tiltentkt bruk	81
1.5 Arbeide med denne bruksanvisningen	82
1.5.1 Forklaring av symbolene	82
1.5.2 Forklaring av piktogrammene	82
1.5.3 Forklaring av advarsler	82
1.5.4 Illustrasjoner	82
1.5.5 Tekniske endringer	82
2 Generelle sikkerhetsanvisninger	82
2.1 Personlig verneutstyr	84
3 Produktbeskrivelse	84
3.1 VarioSmoker	84
3.2 Strømadapter	84
4 Montering av VarioSmoker	85
5 Drift	86
5.1 Røykemateriale	86
5.2 Røyking av matvarer	86
6 Vedlikehold	88
6.1 Vedlikeholdsprodukter	88
6.2 Rengjøring av VarioSmoker	89
7 Avhending	89
8 Tekniske data	89
9 Modellnummer	90
10 Regulatory Information	90

1 Innledning

Kjære kunde,

Med din nye VarioSmoker får maten din en naturlig hint av røyk, som du kan velge etter din smak – uten røykeovn.

Du må lese bruksanvisningen nøye før du bruker den for første gang.

Bruksanvisningen sikrer trygg håndtering av apparatet. Oppbevar denne bruksanvisningen på et sted der den til enhver tid er tilgjengelig for alle som bruker apparatet.

1.1 Inspirasjon

Last ned bruksanvisningen for spesialprogrammet **Røyking** på www.rational-online.com. Dette dokumentet inneholder en rekke anvendelseseksempler og viser deg hvordan du best kan tilberede mat med VarioSmoker.

1.2 Produktansvar

RATIONAL er ikke ansvarlig for skader forårsaket av uautoriserte tekniske endringer eller feil bruk.

1.3 Målgruppe

Dette dokumentet er beregnet på personer som jobber i storkjøkken og kommersielle kjøkken. Forsikre deg om at personell regelmessig deltar i sikkerhetsopplæring og får opplæring i riktig bruk av dette utstyret.

Barn, personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller ansatte med mangel på erfaring og kunnskap har bare lov til å bruke apparatet i følgende tilfeller:

- At disse personene blir overvåket under bruk.

- At disse personene er blitt instruert i sikker bruk av apparatet og forstår farene forbundet med bruk.

Apparatet må ikke rengjøres eller vedlikeholdes av barn. Barn som oppholder seg i nærheten av apparatet må være under tilsyn. Det er ikke tillatt å la barn leke med apparatet.

1.4 Tiltentkt bruk

Denne VarioSmoker-modellen er utviklet av RATIONAL og beregnet på røyking av matvarer i kombidampere.

Denne VarioSmoker-modellen er utviklet for på røyking av matvarer i våre kombidampere.

Dette apparatet bare brukes kommersielt, for eksempel på restaurantkjøkken, storkjøkken og kommersielle kjøkken på sykehus, bakerier eller hos slaktere.

All annen bruk gjelder som ikke-forskriftsmessig og farlig. RATIONAL AG påtar seg intet ansvar for konsekvensene av feil bruk.

All annen bruk gjelder som ikke-forskriftsmessig og farlig. Vi påtar oss intet ansvar for konsekvenser av feil bruk.

Din VarioSmoker kan brukes i følgende kombidampere:

- I iCombi Pro i manuell modus, i smarte tilberedningsbaner eller manuell programmering av tilberedningsbaner
- I iCombi Classic i manuell modus
- I SelfCookingCenter i manuell modus
- I CombiMaster Plus i manuell modus
- I CombiMaster fra byggeår mai 2004 i manuell modus

Unntak

Din VarioSmoker kan ikke brukes i kombidampere av type 20-2/1.

1.5 Arbeide med denne bruksanvisningen

1.5.1 Forklaring av symbolene

Dette dokumentet bruker følgende symboler for å gi deg informasjon og veilede deg til handling:

- ✓ Dette symbolet angir forutsetninger som må oppfylles før du utfører en handling.
- 1. Dette symbolet markerer et handlingstrinn du må utføre.
 - > Dette symbolet angir et mellomresultat, som du kan sjekke resultatet av et handlingstrinn med.
 - >> Dette symbolet angir et resultat der du kan sjekke det endelige resultatet av en handlingsinstruksjon.
 - Dette symbolet markerer en liste.
- a. Dette symbolet markerer en liste.

1.5.2 Forklaring av piktogrammene

Følgende piktogrammer brukes i dette dokumentet:

  Advarsel! Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.

 Generelle advarsler

1.5.3 Forklaring av advarsler

Hvis du ser noen av følgende advarsler blir du advart om farlige situasjoner og anbefalt å unngå disse situasjonene.



Hvis du ser farevarslingen FARE blir du advart om situasjoner som kan føre til alvorlig personskade eller død.

ADVARSEL

Hvis du ser farevarslingen ADVARSEL blir du advart om situasjoner som kan føre til alvorlig personskade eller død.

FORSIKTIG

Hvis du ser farevarslingen FORSIKTIG blir du advart om situasjoner som kan føre til alvorlig personskade.

MERK

Hvis du ser denne varslingen blir du advart om situasjoner som kan føre til skader på apparatet.

1.5.4 Illustrasjoner

Illustrasjonene som brukes i denne håndboken kan avvike fra det aktuelle apparatet.

1.5.5 Tekniske endringer

Vi tar forbehold om endringer som følge av teknisk utvikling.

2 Generelle sikkerhetsanvisninger

Enheten er designet for å være sikker og vil ikke utgjøre noen fare hvis den brukes normalt og i samsvar med forskriftene. Riktig håndtering for bruk av apparatet er beskrevet i denne bruksanvisningen.

Sikkerhetsinstruksjoner før bruk

- Bruk ikke VarioSmoker hvis den er skadet. En skadet VarioSmoker er ikke trygg og kan forårsake personskader og brann.
- Bruk ikke strømadapteren hvis den er skadet. En skadet strømadapter er ikke trygg og kan forårsake elektrisk støt.

- Plasser aldri strømadapteren til din VarioSmoker på apparatet eller i ovnsrommet.
- Din VarioSmoker må bare kobles til nettspenning som innfrir kravene under ► **Tekniske data**.
- Strømledningen til stikkkontakten må bare kobles til et jordbeskyttet støpsel.
- Forsikre deg om at ingen kan snuble over strømkabelen, USB-kabelen og kabelen til røykeboksen.

Sikkerhetsinstruksjoner ved bruk

Slik unngår du materiell skade, personskader eller dødsulykker:

- Din VarioSmoker må bare brukes inni ovnsrommet til en kombidamper.
- Bruk ikke VarioSmoker i iHexagon.
- Plasser aldri stikkkontakten til strømkabelen i ovnsrommet.
- Legg aldri USB-kabelen og tilkoblingskabelen til strømadapteren inn i ovnsrommet.
- Din VarioSmoker må bare brukes i en kombidamper som brukes under et aktivert avtrekkssystem.
- Bruk ikke VarioSmoker hvis bare ett luftsirkulasjonssystem, for eksempel UltraVent eller UltraVent Plus, er tilgjengelig.
- Forsikre deg om at strømadapteren er korrekt festet i braketten. Mer informasjon finner du her ► **Montering av VarioSmoker**

Slik unngår du brannfare:

- Bruk bare standard tilgjengelige trespon og trepellets til røyking. Mer informasjon finner du her ► **Røykemateriale**

- Fukt aldri røykematerialet med alkohol.
- Åpne aldri døren til ovnsrommet mens du røyker matvarer.
- Start aldri Cool-Down-funksjonen mens du røyker matvarer. Ved høye viftehastigheter kan det dannes flygende gnister, og maten som skal røykes kan brenne av for raskt.

Slik unngår du skolding og forbrenning:

- Bruk ditt personlige verneutstyr når du fjerner VarioSmoker, matvarer eller gjenstander fra det varme ovnsrommet. VarioSmoker kan oppnå en varme på over 60 °C. Se også 2.1 ► **Personlig verneutstyr**.

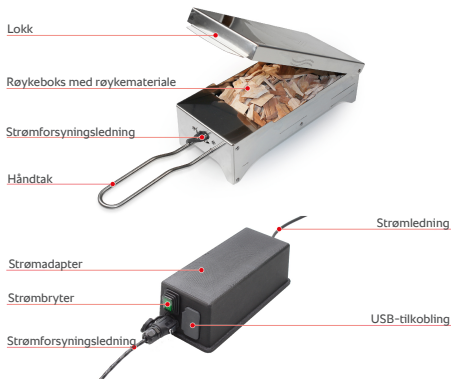
Sikkerhetsinstruksjoner etter bruk

- Åpne ovnsromsdøren forsiktig etter bruk. Varm damp og røyk kan slippe ut.
- Åpne lokket på en varm VarioSmoker forsiktig. Varm damp og røyk kan slippe ut.
- Oppbevar aldri lett antennelige materialer i nærheten av en varm VarioSmoker.
- Rengjør din VarioSmoker etter hver bruk.
- Rengjør pakningen i ovnsromsdøren med lunkent vann, et mildt rengjøringsmiddel og en myk klut etter du har røykt matvarer. Slik fjerner du ubehagelig lukt.
- Koble fra strømadapteren til VarioSmoker hvis den ikke skal brukes på en stund.

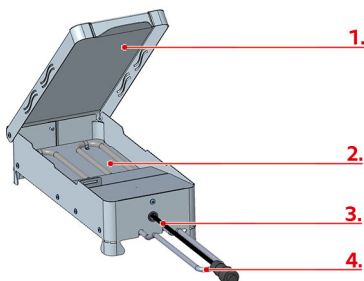
2.1 Personlig verneutstyr

- Du skal bare bruke klær som ikke kan forårsake en arbeidsulykke, spesielt på grunn av varme, sprut fra varme væsker eller etsende stoffer, når du arbeider med apparatet.
- Bruk vernehansker for å beskytte deg selv tilstrekkelig når du håndterer varme gjenstander og skarpe metallkanter.
- Under rengjøringsarbeidet må du bruke tettsittende vernebriller og vernehansker som beskytter mot kjemikalier for å beskytte deg selv tilstrekkelig når du håndterer vedlikeholdsprodukter.

3 Produktbeskrivelse



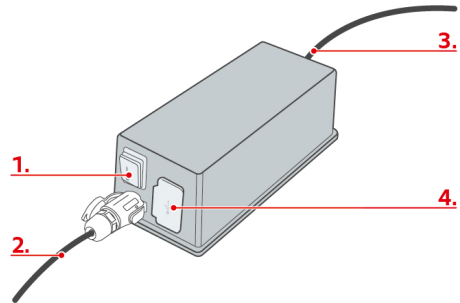
3.1 VarioSmoker



1 Løkk

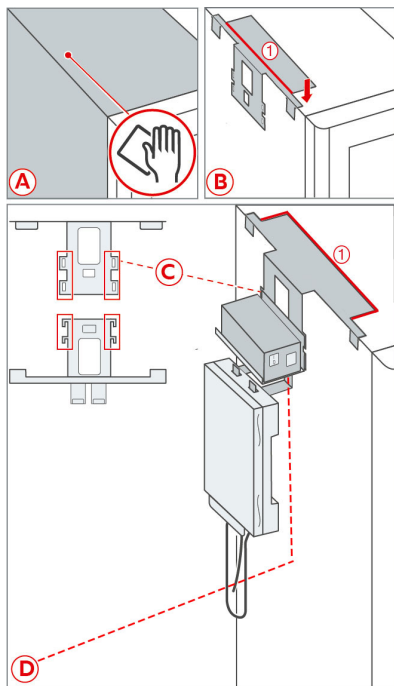
2	Røykeboks
3	Strømkabel
4	Håndtak

3.2 Strømadapter



1	Strømbryter
2	Strømkabel
3	Strømledning
4	USB-tilkobling

4 Montering av VarioSmoker



Funksjonsdelen som du fester braketten til strømadapteren til, må være fri for smuss, fett, væsker eller andre partikler.

Vær oppmerksom på at full klebekraft først oppnås etter 3 dager.

1. Ta din VarioSmoker ut av emballasjen og fjern alle beskyttende plastfilmer og emballasjematerialer.
2. Rengjør sideveggen på kombidampere med den vedlagte rengjøringskluten eller med en myk klut og et standard, fettoppløsende rengjøringsmiddel (A).
3. Fjern beskyttelsesremsen fra tapen øverst på braketten og lim braketten på toppen av kombidampere (B).

4. **FORSIKTIG! Fare for kuttskader!** Kantene på braketten er skarpe. Bruk vernehansker når du trekker O-ringen over kantene på braketten. Trekk O-ringen (1) over kantene på braketten.
5. Heng den nedre delen av braketten, om nødvendig med forlengelsen, i den øvre delen av braketten (C). La det gå 24 timer slik at den fulle klebestyrken virker.
6. Plasser strømadapteren i braketten, (D) og fest den med de medfølgende skruene.
7. Fjern beskyttelsesdekselet til strømadapterkontakten for strømforsyningsledningen.
8. Plugg stikkkontakten på strømforsyningskabelen inn i tilkoblingen på nettadapteren.
9. Heng VarioSmoker på krokene på braketten.
10. **FORSIKTIG! Fallfare! Legg strømkabelen slik at ingen kan snuble i den.** Plugg kontakten til strømkabelen inn i et støpsel.

Din VarioSmoker er nå klar til bruk. Når strømbryteren lyser er VarioSmoker slått på og varmes opp. Hvis du ikke vil røyke mat umiddelbart, slår du av VarioSmoker med strømbryteren.

iCombi Pro

Utfør følgende ekstra trinn hvis apparatet ditt er en iCombi Pro.

1. Fjern beskyttelsesdekselet fra USB-kabelkontakten på strømadapteren.
2. Koble USB-pluggen til strømforsyningen og USB-porten på din iCombiPro.

Med den opprettede USB-forbindelsen mellom VarioSmoker og iCombi Pro kan du nå velge intelligente røykemetoder (se ► **Røyking av matvarer**). Merk at VarioSmoker nå styres automatisk.

5 Drift

FARE

Utvikling av farlige gasser under røyking av matvarer

Hvis du bruker din VarioSmoker i en kombidamper med avtrekkssystemet slått av, er det fare for kvelning på grunn av innånding av farlige gasser.

- Din VarioSmoker må bare brukes i en kombidamper som brukes under et aktivert avtrekkssystem.

5.1 Røykemateriale

ADVARSEL

Fukt aldri røykematerialet med alkohol

Hvis røykematerialet fuktes med alkohol, kan dette føre til brann under bruk.

- Bruk bare standard tilgjengelige trespon og trepellets.
- Bruk aldri støvende materiale som sagmugg eller tremel.
- Hvis du vanner røykematerialer, forlenges også forvarmingstiden til VarioSmoker. Røyketiden blir imidlertid ikke forlenget.

5.2 Røyking av matvarer

MERK

Det tar omtrent 9 minutter før den første røyken dannes.

ADVARSEL

Beskytt VarioSmoker mot dryppende fett

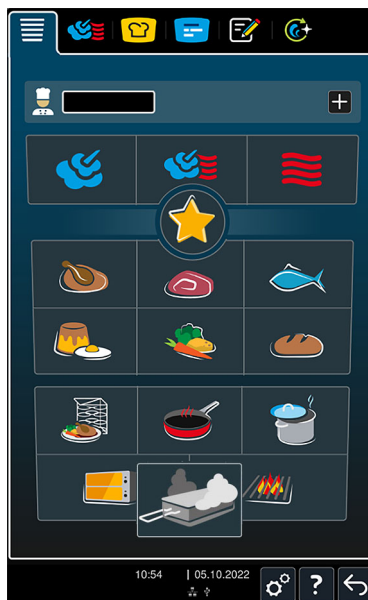
Hvis du bruker det laveste hyllenivået, skyver du en annen Gastro-Norm-beholder over VarioSmoker for å forhindre at den blir forurenset av dryppende fett. Ellers kan det oppstå brann.

1. Åpne lokket og legg inn røykemateriale i VarioSmoker.
2. **FORSIKTIG! Brannfare!** Hvis lokket til VarioSmoker ikke kan lukkes, kan røykematerialet antennes og sette apparatet i brann. Lukk lokket.
3. Åpne ovnsdøren.
4. Skyv en Gastro-Norm-beholder inn i øverste eller nederste hylle og plasser VarioSmoker på denne.
5. Koble VarioSmoker til strømadapteren.
6. Lukk døren til ovnsrommet.

Manuell modus

1. Slå på VarioSmoker med strømbryteren.
- >> VarioSmoker varmes opp og røykeprosessen starter.

Intelligent modus



- Slå på VarioSmoker med strømbryteren.
 - > Apparatet registrerer VarioSmoker. På startskjermen vises røyking som en ekstra tilberedningsmetode:
- Trykk på tasten for å vise alle de intelligente tilberedningsbanene:
- Start ønsket tilberedningsbane.
 - > Tilleggsfunksjonen **Forrøyking** vises. Med denne tilleggsfunksjonen kan du øke intensiteten av røykaromaen. Tilleggsfunksjonen er slått av som standard . Du kan velge mellom fem forhånds røykingstrinn. Hvert forrøykingstrinn tildeles 20 minutter, dvs.:
 - Trinn 1 varer 20 minutter
 - Trinn 2 varer 40 minutter
 - Trinn 3 varer 60 minutter

- Trinn 4 varer 80 minutter
- Trinn 5 varer 100 minutter

Når forrøykingen er ferdig, starter det første tilberedningstrinnet. VarioSmoker aktiveres automatisk under tilberedningsbanen. Hvis du kobler USB-kabelen fra strømadapteren under drift, vises en melding på displayet og du hører en varsellyd. Den smarte tilberedningsbanen som er synlig på kombidamperdisplayet fortsetter, men røykeprosessen til VarioSmoker blir avbrutt. Koble USB-kabelen til strømadapteren igjen. Røykeprosessen fortsetter automatisk.

Røykeprosessen er ferdig

- Slå av VarioSmoker med strømbryteren.
- Koble strømledningen fra strømforsyningen.
- ADVARSEL! Vær oppmerksom på gasser som slipper ut!** Åpne ovnsdøren.
- ADVARSEL! Fare for forbrenning!** Hvis du har røykt mat med VarioSmoker, er VarioSmoker veldig varm. Du må bruke vernehansker når du berører en varm VarioSmoker. Ta VarioSmoker ut av apparatet og plasser den på et **brannsikkert underlag**.
- La VarioSmoker kjøle seg ned.
- ADVARSEL! Hvis du kaster varm aske i containere som ikke er brannsikre, oppstår det brannfare. La den varme asken avkjøles. Asken må bare kastes i ildfaste beholdere. Åpne lokket og kast asken.**

TIPS

- For å unngå en bitter smak på den røykte maten velger du en ovnsromstemperatur på maks 150 °C.
- Hvis matvaren ikke har nådd det ønskede tilberedningsresultatet etter at tiden er omme, må du kaste asken, fylle på med nytt røykemateriale og fortsette å røyke maten.
- Du kan forlenge røyketiden ved å holde maten i røyken med ovnsromsdøren lukket.
- Hvis du vil fortsette tilberedningsbanen med alternativet **Ny last** må du sjekke om du må etterfylle røykemateriale.
- Etter røykingen starter du rengjøringsprogrammet **middels**.

Manuell programmering

Du kan aktivere eller deaktivere røykefunksjonen uavhengig av om du allerede har koblet til VarioSmoker.

- Trykk på tasten:  **Innstillinger**.
- Trykk på tasten:  **Matlagingsystem**.
- Trykk på tasten:  **VarioSmoker ON** eller **OFF** for å ha alternativknappen for aktivering av VarioSmoker tilgjengelig i manuell programmering.
- Trykk på tasten: , for å gå til programmeringsmodus.
- Trykk på tasten: **+ Nytt element**
- Trykk på tasten:  for deretter å skrive ditt manuelle program med de eksisterende programmeringskortene.
- Velg nå ønskede programkort og plasser dem som programtrinn.
- Trykk på tasten: .

- Trykk på tasten: , for å aktivere VarioSmoker for det valgte programtrinnet. Merk at VarioSmoker må aktiveres for det respektive programtrinnet.

MERK

Forvarmingstid VarioSmoker

Forvarmingstiden til VarioSmoker er alltid 8 minutter. Denne tiden må tas i betraktning ved manuell programmering.

6 Vedlikehold

ADVARSEL

Avsatte rester av fett eller mat i ovnsrommet

Hvis du ikke rengjør VarioSmoker tilstrekkelig, oppstår det brannfare på grunn av avsetninger av fett- eller matrester.

- Rengjør din VarioSmoker etter hver bruk.

6.1 Vedlikeholdsprodukter

Egnede rengjøringsmidler

- Rengjør din VarioSmoker med et standard fettoppløsende rengjøringsmiddel og en myk rengjøringsvamp.
- Spray sterkt tilsmussede områder med et vannløselig avfettingsmiddel og la det virke.

Uegnete vedlikeholdsprodukter

Du må ikke rengjøre tilbehøret med følgende uegnede vedlikeholdsprodukter:

- Slipende rengjøringsmidler

- Saltsyre, lut, svovelholdige stoffer eller andre oksygenforbrukende stoffer.
- Ufortynnet alkohol, metanol eller løsningsmidler som aceton, benzen, toluen eller xylen
- Ovnsrens eller grillrens
- Stålull
- Høytrykksspyler
- Skarpe eller spisse verktøy
- Rengjør aldri din VarioSmoker i ovnsrommet.
- Rengjør ikke din VarioSmoker sammen med automatisk rengjøring av apparatet.

Uegnet rengjøringsmiddel kan føre til skader på din VarioSmoker.

6.2 Rengjøring av VarioSmoker

FORSIKTIG

VarioSmoker blir varm under drift

Hvis du berører den varme VarioSmoker uten vernehansker, er det fare for forbrenning.

- La VarioSmoker kjøle seg ned før du rengjør den.
- Avkjøl ikke VarioSmoker med hånddusjen.

✓ Du har kastet asken i en ildfast beholder.

1. Slå av VarioSmoker med strømbryteren.
2. Koble VarioSmoker fra strømadapteren.
3. Fjern innsetningsplaten ved hjelp av festetappene.

4. Spray VarioSmoker med et standard fettoppløsende rengjøringsmiddel og fjern alle fett- og matrester med en svamp. Bruk egnede pleieprodukter til rengjøringen, som beskrevet i kapittel ► **Egnede rengjøringsmidler.**
5. Fjern alle rengjøringsmidler og la VarioSmoker tørke helt.

Se også

 Vedlikeholdsprodukter [► 88]

7 Avhending

Gamle apparater inneholder resirkulerbare materialer. Avhend gamle apparater på en miljøvennlig måte og via egnede innsamlingssystemer. 

8 Tekniske data

Vær også oppmerksom på de tekniske dataene på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på undersiden av strømforsyningen.

Forsyningsspenning	100 – 240 VAC 50 / 60 Hz 165 W
Dimensjoner VarioSmoker (lxbxh)	448 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Vekt VarioSmoker	1.530 g / 3.373 lbs
Vekt Strømadapter	1.250 g / 2.624 lb
Dimensjoner strømadapter uten brakett (lxbxh)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Dimensjon brakett (LxBxH)	585x250x168 mm 23x9,8x6,6 tommer
Vekt brakett	1.300 g / 2.866 lb

9 Modellnummer

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Indeks / Type = 00
LMZ200XX.AXX	Støpsel A = Støpsel type B C = Støpsel type E/F D = Støpsel type G E = Støpsel type i (AS/NZS) F = Støpsel type J J = Støpsel type N K = Støpsel type i (IRAM)

10 Regulatory Information

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs> , 并输入型号以查询有害物质含量表。

Indholdsfortegnelse

1 Indledning	92
1.1 Inspiration.....	92
1.2 Produktansvar	92
1.3 Målgruppe.....	92
1.4 Formålsbestemt anvendelse	92
1.5 Sådan anvendes denne brugsanvisning	93
1.5.1 Forklaring af de anvendte symboler	93
1.5.2 Forklaring af piktogrammerne	93
1.5.3 Forklaring af advarslerne.....	93
1.5.4 Illustrationer.....	93
1.5.5 Tekniske ændringer	93
2 Generelle sikkerhedsanvisninger	94
2.1 Personligt beskyttelsesudstyr	95
3 Produktbeskrivelse	95
3.1 VarioSmoker	95
3.2 Netdel	95
4 Sådan monteres VarioSmoker	96
5 Drift.....	97
5.1 Brændselsmateriale	97
5.2 Sådan røger du levnedsmidler	97
6 Pleje	99
6.1 Plejeprodukter.....	99
6.2 Rengøring af VarioSmoker	100
7 Bortskaffelse.....	100
8 Tekniske data.....	100
9 Modelnummer	100
10 Regulatory Information.....	101

1 Indledning

Kære kunde,

med din nye VarioSmoker får dine stegeemner en naturlig røgaroma, som du kan variere helt efter din egen smag – uden at du behøver en røgeovn.

Du bedes læse håndbogen grundigt igennem inden du tager apparatet i brug for første gang. Brugsanvisningen er din hjælp til sikker omgang med apparatet. Opbevar denne brugsanvisning, så den altid er tilgængelig for brugerne af apparatet.

1.1 Inspiration

Download håndbogen til specialfunktionen **Røg** på www.rational-online.com. Dette dokument indeholder mange forskellige anvendelseseksempler der viser dig, hvordan du opnår de bedst mulige resultater med din nye VarioSmoker.

1.2 Produktansvar

RATIONAL påtager sig intet erstatningsansvar for skader opstået som følge af ikke godkendte tekniske ændringer eller ved ikke-formålsbestemt brug.

1.3 Målgruppe

Dette dokument henvender sig til personer som arbejder i stor- og industrikøkkener. Sørg for, at personalet regelmæssigt deltager i sikkerhedsundervisning og trænes i formålsbestemt brug af apparatet.

Dette apparat må kun anvendes af børn og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden i følgende tilfælde:

- Hvis de overvåges under brugen.
- Hvis de er blevet trænet i sikker brug af apparatet og forstår de deraf resulterende farer.

Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn. Hold altid øje med børn når de befinder sig i nærheden af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet.

1.4 Formålsbestemt anvendelse

Denne VarioSmoker er udviklet af RATIONAL til røgning af fødevarer i Combi-dampere.

Denne VarioSmoker er udviklet til røgning af fødevarer i vores Combi-dampere.

Apparatet må kun anvendes til erhvervsmæssig brug, f.eks. i restaurantkøkkener samt stor- og industrikøkkener på sygehuse, bagerier eller slagterbutikker.

Enhver anden brug strider mod enhedens formålsbestemte anvendelse og er til fare for brugeren. RATIONAL AG påtager sig intet ansvar for følgerne af formålsstridig anvendelse.

Enhver anden brug strider mod enhedens formålsbestemte anvendelse og er til fare for brugeren. Vi påtager os intet ansvar for følgerne af formålsstridig anvendelse.

VarioSmoker kan anvendes i følgende kombidampere:

- I iCombi Pro ved manuel drift, i intelligente tilberedningsstier eller ved manuel programmering af tilberedningsstier
- I iCombi Classic i manuel drift
- I SelfCookingCenter i manuel drift
- I CombiMaster Plus i manuel drift
- I CombiMaster fra byggeåret maj 2004 i manuel drift

Udtagelse

VarioSmoker bør ikke anvendes i kombidampere af typen 20-2/1.

1.5 Sådan anvendes denne brugsanvisning

1.5.1 Forklaring af de anvendte symboler

I dette dokument anvendes følgende symboler, der har til formål at informere og guide dig:

- ✓ Dette symbol markerer bestemte forudsætninger, der skal være opfyldt inden du udfører en given handling.
- 1. Dette symbol markerer et handlingstrin til udførelse.
 - > Dette symbol markerer et midtvejsresultat, der kan bruges til at kontrollere resultatet af et handlingstrin.
- >> Dette symbol markerer et resultat, der kan bruges til at kontrollere slutresultatet af et handlingstrin.
 - Dette symbol markerer en liste med prioriteret rækkefølge.
- a. Dette symbol markerer en liste med tilfældig rækkefølge.

1.5.2 Forklaring af piktogrammerne

Følgende piktogrammer anvendes i dette dokument:

 Forsigtig! Læs brugsanvisningen inden enheden tages i brug.

 Alment advarselssymbol

1.5.3 Forklaring af advarslerne

Følgende sikkerhedsanvisninger bruges til at gøre dig opmærksom på farlige situationer og hjælpe dig til at undgå dem.

FARE

Sikkerhedsanvisninger i kategorien FARE bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der medfører alvorlig personskade eller død.

ADVARSEL

Sikkerhedsanvisninger i kategorien ADVARSEL bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medføre alvorlig personskade eller død.

FORSIGTIG

Sikkerhedsanvisninger i kategorien FORSIGTIG bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medføre personskade.

BEMÆRK

Sikkerhedsanvisninger i kategorien BEMÆRK bruges til at gøre dig opmærksom på situationer, der kan medføre skader på enheden.

1.5.4 Illustrationer

Illustrationerne i denne brugsanvisning kan afvige fra den faktiske enhed.

1.5.5 Tekniske ændringer

Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer i forbindelse med produktforbedringer.

2 Generelle sikkerhedsanvisninger

Enheden er udført i et sikkerhedstestet design og udgør ingen fare ved formålsbestemt brug. I denne brugsanvisning beskrives den korrekte håndtering af enheden.

Sikkerhedsanvisninger inden brug

- Anvend ikke VarioSmoker i beskadiget tilstand. En beskadiget VarioSmoker er ikke længere sikker og kan forårsage personskade og brand.
- Anvend ikke strømforsyningen i beskadiget tilstand. En beskadiget strømforsyning er ikke længere sikker og kan forårsage elektriske stød.
- Anbring ikke strømforsyningen til VarioSmoker oven på enheden eller i ovnrummet.
- VarioSmoker må kun tilsluttes elnet med en netspænding, der modsvarer de ► **Tekniske data**.
- Netkablet må kun tilsluttes en stikdåse med jord.
- Sørg for, at ingen kan falde over netkablet, USB-kablet eller kablet til røgeboksen.

Sikkerhedsanvisninger under brug

Sådan undgår du materielle skader, personskader eller dødelige uheld:

- VarioSmoker må kun anvendes i ovnrummet på kombidampere.
- Anvend ikke VarioSmoker i iHexagon.
- Anbring aldrig stikket til forsyningskablet i ovnrummet.
- Før aldrig USB- eller tilslutningskablet fra strømforsyningen ind i ovnrummet.
- Anvend kun VarioSmoker i en kombidamper med tilsluttet udsugningssystem.

- Anvend ikke VarioSmoker, hvis den tilgængelige kombidamper kun er udstyret med et recirkulationssystem som UltraVent eller UltraVent Plus.
- Sørg for, at strømforsyningen er fast forbundet med holderen. Her finder du flere informationer: ► **Sådan monteres VarioSmoker**

Sådan undgår du brandfare:

- Anvend kun almindelige træspån og træpellets til røgningen. Her finder du flere informationer: ► **Brændselmateriale**
- Væd ikke røgematerialet i alkohol.
- Undlad at åbne ovnlågen under røgningen.
- Undlad at starte nedkølingsfunktionen under røgningen. Ved høje ventilationstrin kan der opstå gnistregn, og røgemærkerne kan blive afbrændt for hurtigt.

Sådan undgår du skoldninger og forbrændinger:

- Brug altid personligt beskyttelsesudstyr, når du tager VarioSmoker, råvarer eller andre genstande ud af det varme ovnrum. VarioSmoker kan blive over 60 °C varm. Se også 2.1 ► **Personligt beskyttelsesudstyr**.

Sikkerhedsanvisninger efter brug

- Vær forsigtig, når du åbner ovnlågen efter brug. Der kan trænge varm damp og røggasser ud.
- Åbn det varme låg på VarioSmoker forsigtigt. Der kan trænge varm damp og røggasser ud.
- Opbevar aldrig letantændelige eller brændbare stoffer i nærheden af VarioSmoker.
- Rengør VarioSmoker efter hver brug.

- Når du er færdig med røgningen, skal du rengøre tætningen i ovnlågen med lunkent vand, et mildt rengøringsmiddel og en blød klud. Sådan fjerner du lugtgener.
- Hvis VarioSmoker ikke skal anvendes i længere tid, skal strømforsyningen afbrydes.

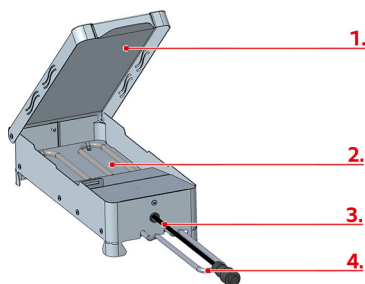
2.1 Personligt beskyttelsesudstyr

- Under arbejdet med enheden skal du altid bruge tøj der beskytter dig mod arbejdsulykker forårsaget af høj varme, stænk fra varme væsker eller ætsende stoffer.
- Brug beskyttelseshandsker med henblik på effektiv beskyttelse under håndteringen af varme genstande og skarpe kanter.
- Brug tætsiddende beskyttelsesbriller og kemikaliehandsker under rengøringsopgaver, da du derved opnår pålidelig beskyttelse under håndteringen af rengørings- og plejemidler.

3 Produktbeskrivelse

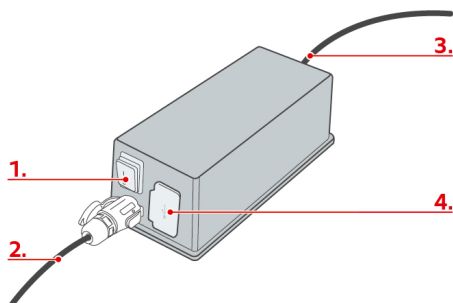


3.1 VarioSmoker



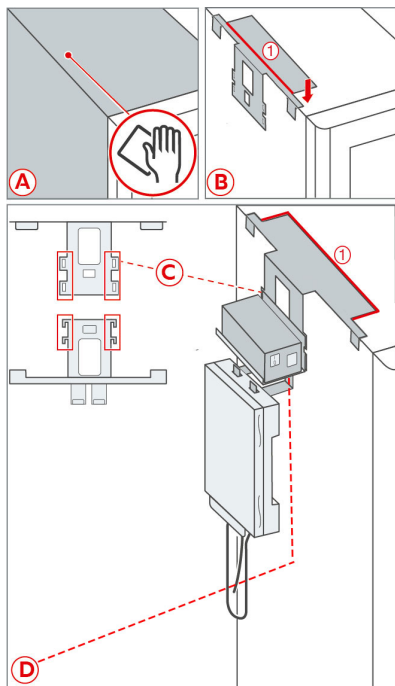
1	Låg
2	Røgeboks
3	Strømkabel
4	Håndtag

3.2 Netdel



1	Netkontakt
2	Strømkabel
3	Netkabel
4	USB-indgang

4 Sådan monteres VarioSmoker



Funktionsdelen, som klæbes til netdelens holder, skal være fri for snavs, fedt, væske eller andre urenheder.

Vær opmærksom på, at den fulde klæbeevne først opnås efter 3 dage.

1. Tag VarioSmoker ud af emballagen, og fjern den beskyttende plastikfolie og alle øvrige emballagematerialer.
2. Rengør kombidamperens låg med den vedlagte rengøringsklud eller med en blød klud og almindeligt, fedtopløsende rengøringsmiddel (A).
3. Fjern klæbebåndets beskyttelsesfolie på den øverste del af holderen, og lim holderen fast oven på kombidamperen (B).
4. **FORSIGTIG! Risiko for snitskader! Holderen har skarpe kanter. Brug beskyttelseshandsker, når du trækker**

O-ringen hen over kanterne på holderen. Træk O-ringen (1) hen over kanterne på holderen.

5. Hæng den nederste del af holderen, evt. med vedlagte forlængelse, ind i den øverste del af holderen (C). Lad den sidde i 24 timer, indtil klæbebåndets samlede klæbeevne virker.
6. Sæt netdelen ind i holderen (D), og fastgør den til undersiden med de medfølgende skruer.
7. Fjern beskyttelsesfolien på netdelen, så tilslutningen til forsyningskablet kommer til synet.
8. Kom forsyningskablets stik ind i netdelen.
9. Hæng VarioSmoker på holderens kroge.
10. **FORSIGTIG! Snublefare! Træk netkablet, så man ikke kan snuble over det.** Sæt strømkablets stik i en stikkontakt.

Din VarioSmoker er nu klar til brug. Når kontakten lyser, er VarioSmoker tændt og opvarmes. Hvis du ikke ønsker at røge råvarer med det samme, skal du slukke VarioSmoker på netkontakten.

iCombi Pro

Gennemfør følgende supplerende trin, hvis du er i besiddelse af en iCombi Pro.

1. Fjern beskyttelsesfolien på netdelen, så indgangen til USB-kablet kommer til synet.
2. Forbind USB-stikket med netdelen og USB-tilslutningen på iCombi Pro.

Takket være den oprettede USB-forbindelse mellem VarioSmoker og iCombi Pro kan der nu vælges intelligente tilberedningsstier for røg (se ► **Sådan røger du levnedsmidler**). Vær opmærksom på, at styringen af VarioSmoker nu sker automatisk.

5 Drift

FARE

Dannelse af giftige gasser under røgning af levnedsmidler

Hvis du anvender VarioSmoker i en Combi-damper, der befinder sig under et slukket udsugningssystem, er der risiko for kvælning grundet indånding af giftige gasser.

- Anvend kun VarioSmoker i en Combi-damper med tilsluttet udsugningssystem.

5.1 Brændselsmateriale

ADVARSEL

Væd ikke røgmateriale i alkohol.

Vædning af røgmateriale med alkohol kan medføre brand under brug.

- Anvend kun almindelige træspån og træpellets som kan købes i handlen.
- Anvend ingen støvende materialer som savsmuld af varierende finhed.
- Hvis du væder røgmateriale, forlænges også VarioSmokers forvarmningstid. Selve røgningstiden forlænges dog ikke.

5.2 Sådan røger du levnedsmidler

BEMÆRK

Det varer ca. 9 minutter indtil første røgdannelse.

ADVARSEL

Beskyt VarioSmoker mod dryppende fedt

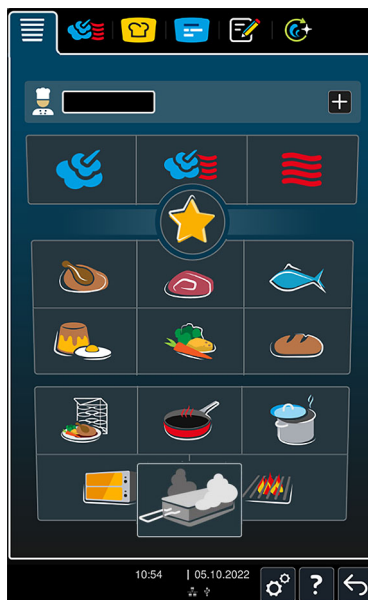
Hvis du anvender det nederste indstik, skal du skubbe endnu en Gastro norm-beholder ind oven over VarioSmoker for at beskytte den mod dryppende fedt. Ellers kan der opstå brand.

1. Åbn låget, og kom røgvarerne ned i VarioSmoker.
2. **FORSIGTIG! Brandfare! Hvis låget på VarioSmoker ikke kan lukkes, kan røgemnet blive antændt og sætte enheden i brand.** Luk låget.
3. Åbn ovnrumsdøren.
4. Skub en Gastro norm-beholder ind i det øverste eller nederste indstik, og stil VarioSmoker ovenpå.
5. Forbind VarioSmoker med netdelen.
6. Luk ovnrumsdøren.

Manuel driftsart

1. Tænd VarioSmoker på netkontakten.
- >> VarioSmoker opvarmes, og røgningen begynder.

Intelligent driftsart



1. Tænd VarioSmoker på netkontakten.
 - > Apparatet genkender VarioSmoker. På startskærmen vises røgefunktionen nu ligeledes som en mulig tilberedningsmetode: 
2. Tryk på knappen for at få vist alle intelligente tilberedningsstier: 
3. Start den ønskede tilberedningsproces.
 - > Den ekstra funktion **Røgning inden tilberedning** vises. Med denne ekstra funktion kan du forstærke intensiteten af røgningens aroma. Den ekstra funktion er som standard slukket . Du kan vælge mellem fem niveauer for røg inden tilberedning. Hvert trin til røgning inden tilberedning er tildelt 20 minutter, dvs.:
 - Niveau 1  varer 20 minutter
 - Niveau 2  varer 40 minutter

- Niveau 3  varer 60 minutter
- Niveau 4  varer 80 minutter
- Niveau 5  varer 100 minutter

Når røgningen inden tilberedning er afsluttet, starter det første tilberedningstrin. VarioSmoker aktiveres automatisk under tilberedningsprocessen. Hvis du trækker USB-kablet ud af netdelen under drift, vises der en meddelelse på displayet, og der lyder et advarselssignal. Den intelligente tilberedningssti, som er synlig på kombidampere display, fortsætter med at køre, men røgprocessen i VarioSmoker afbrydes. Forbind USB-kablet med netdelen igen. Røgningen fortsættes automatisk.

Røgning afsluttet

1. Sluk VarioSmoker på netafbryderen.
2. Tag strømkablet ud af netdelen.
3. **ADVARSEL! Pas på udstrømmende gasser!** Åbn ovnrumsdøren.
4. **ADVARSEL! Forbrændingsfare! Hvis du har røget tilberedningsemnet med VarioSmoker, vil VarioSmoker være meget varm. Rør derfor kun ved den varme VarioSmoker med beskyttelseshandsker.** Tag VarioSmoker ud af enheden, og anbring den på et ildfast underlag.
5. Lad VarioSmoker køle af.
6. **ADVARSEL! Hvis du kommer varm aske i ikke-ildfaste beholdere, er der risiko for brand. Lad først den varme aske køle af. Bortskaf kun aske i ildfaste beholdere.** Åbn låget og bortskaf asken.

TIP

- Vælg en ovnrumstemperatur på maksimalt 150 °C for at undgå en bitter røgsmag.

- Hvis røgvarerne ikke har opnået den ønskede tilberedningstilstand efter endt røgningstid, skal du fylde nyt brændselsmateriale på og fortsætte røgningen.
- Du kan forlænge røgningen ved at lade røgvarerne blive liggende i røgen med lukket ovnrumsdør.
- Hvis du vil fortsætte tilberedningsprocessen med valgmuligheden **Ny påfyldning**, skal du kontrollere, om der skal fyldes nyt røgmateriale på.
- Start rengøringsprogrammet **Middel** efter røgningen.

Manuel programmering

Du kan aktivere eller deaktivere røgfunktionen, uanset om du allerede har monteret VarioSmoker.

- Tryk på tasten:  **Indstillinger**.
- Tryk på tasten:  **Enhed**.
- Tryk på tasten:  **VarioSmoker ON** eller **OFF** for at have knappen til ekstraudstyr til rådighed under den manuelle programmering med henblik på aktivering af VarioSmoker.
- Tryk på tasten:  for at åbne programmeringstilstand.
- Tryk på tasten: **+ nyt element**
- Tryk på tasten:  for derefter at skrive dit manuelle program med de eksisterende programmeringskort.
- Vælg nu dine ønskede programmeringskort, og placer dem som programtrin.
- Tryk på tasten: 

- Tryk på tasten:  for at aktivere VarioSmoker for det valgte programtrin. Vær opmærksom på, at VarioSmoker skal aktiveres for det pågældende programtrin.

BEMÆRK

Forvarmningstid VarioSmoker

Forvarmningstiden for VarioSmoker er altid 8 minutter. Der skal tages højde for denne tid ved den manuelle programmering.

6 Pleje

ADVARSEL

Aflejrede fedt- eller levnedsmiddelrester i ovnrummet

Hvis du ikke rengør VarioSmoker tilstrækkeligt, kan aflejrede fedt- eller madrester forårsage brand.

- Rengør VarioSmoker efter hver brug.

6.1 Plejeprodukter

Egnede plejeprodukter

- Rengør VarioSmoker med et almindeligt fedtopløsende rengøringsmiddel og en blød rengøringssvamp.
- Indgroet snavs behandles med et vandopløseligt affedtningsmiddel. Lad produktet indvirke.

Uegnede plejeprodukter

Rengør aldrig tilbehøret med følgende, uegnede plejeprodukter:

- Skurrende rengøringsmidler
- Saltsyre, lud, svovlholdige stoffer eller andre iltforbrugende stoffer

- Ufortyndet alkohol, metanol eller opløsningsmidler som acetone, benzol, toluol eller xylol
- Ovnrens eller grillrens
- Ståluld
- Højtryksrensere
- Skarpe eller spidse genstande
- Rengør ikke VarioSmoker i ovnrummet.
- Rengør ikke VarioSmoker med apparatets automatiske rengøring.

Uegnede rengøringsmidler kan medføre skader på VarioSmoker.

6.2 Rengøring af VarioSmoker

FORSIGTIG

VarioSmoker bliver meget varm under tilberedningsprocessen

Hvis du rengør VarioSmoker i varm tilstand, risikerer du at blive forbrændt.

- Lad VarioSmoker køle af, før du udfører rengøringsarbejdet.
- Afkøl ikke VarioSmoker med håndbruseren.

- ✓ Du har bortskaffet asken i en ildfast beholder.
1. Sluk VarioSmoker på netkontakten.
 2. Herefter kobler du VarioSmoker fra netdelen.
 3. Fjern tilberedningspladen ved hjælp af oplåsningsfunktionen.
 4. Spay VarioSmoker med et normalt fedtopløsende rengøringsmiddel, og fjern alle fedt- og madrester med en svamp. Anvend egnede plejeprodukter til rengøring, som beskrevet i kapitlet ► **Egnede plejeprodukter**.

5. Fjern alle levnedsmiddelrester, og lad VarioSmoker tørre helt.

Se også

 Plejeprodukter ► 99

7 Bortskaffelse

Udtjente apparater indeholder genbrugsegnede materialer. Udtjente apparater skal bortskaffes på miljøvenlig vis og via godkendte genbrugspladser eller indsamlingsstationer. 

8 Tekniske data

Vær opmærksom på de tekniske data på typeskiltet. Typeskiltet er placeret på undersiden af strømforsyningen.

Forsyningssspænding	100 – 240 VAC 50 / 60 Hz 165 W
Dimensioner VarioSmoker (LxBxH)	448 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Vægt VarioSmoker	1.530 g 3.373 lbs
Vægt netdel	1.250 g / 2.624 lb
Dimensioner netdel uden holder (LXBXH)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Dimensioner holder (LXBXH)	585x250x168 mm 23x9,8x6,6 inch
Vægt holder	1.300 g / 2.866 lb

9 Modelnummer

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Indeks / type = 00
LMZ200XX.AXX	Stik A = Stiktype B C = Stiktype E/F

D = Stiktype G
E = Stiktype i (AS/
NZS)
F = Stiktype J
J = Stiktype N
K = Stiktype i (IRAM)

10 Regulatory Information

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs>，并输入型号以查询有害物质含量表。

Índice

1	Introducción.....	103
1.1	Inspiración	103
1.2	Responsabilidad sobre el producto.....	103
1.3	Grupo destinatario	103
1.4	Uso conforme a las especificaciones	103
1.5	El trabajo con este manual de instrucciones.....	104
1.5.1	Explicación de los símbolos	104
1.5.2	Explicación de los pictogramas	104
1.5.3	Explicación de las advertencias	104
1.5.4	Ilustraciones.....	104
1.5.5	Modificaciones técnicas	104
2	Instrucciones generales de seguridad	105
2.1	Equipos de protección personal.....	106
3	Descripción del producto.....	106
3.1	VarioSmoker	106
3.2	Fuente de alimentación.....	106
4	Montar el VarioSmoker	107
5	Modo	108
5.1	Material para ahumar	108
5.2	Ahumar alimentos	108
6	Mantenimiento.....	110
6.1	Productos de cuidado	111
6.2	Limpiar el VarioSmoker	111
7	Eliminación de residuos	111
8	Datos técnicos	112
9	Número de modelo	112
10	Regulatory Information.....	112

1 Introducción

Estimada clienta, estimado cliente:

Con su nuevo VarioSmoker, sus platos obtendrán un toque ahumado natural que puede adaptar a su gusto, sin necesidad de un horno de ahumar.

Lea este manual de instrucciones atentamente antes de poner en funcionamiento el equipo por primera vez. El manual de instrucciones le permitirá manejar el equipo de forma segura. Conserve este manual de instrucciones de manera que esté a mano de todo el personal de servicio que utiliza el equipo.

1.1 Inspiración

Descárguese el manual para la aplicación especial **Ahumar** desde www.rational-online.com. Este documento contiene numerosos ejemplos de aplicación y le muestra la mejor manera de preparar alimentos con el VarioSmoker.

1.2 Responsabilidad sobre el producto

RATIONAL no se responsabiliza de daños derivados de la realización de modificaciones técnicas no autorizadas o de usos no acordes con las instrucciones.

1.3 Grupo destinatario

Este documento está dirigido a personas que trabajan en cocinas profesionales e industriales. Asegúrese de que el personal participe periódicamente en cursos sobre medidas de seguridad y que sea instruido sobre el uso correcto de este equipo.

Los niños, las personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o el personal que carezca de experiencia y conocimientos solo podrán utilizar el equipo en los siguientes casos:

- Esta categoría de personas es supervisada mientras usa el equipo.
- Esta categoría de personas ha sido instruida sobre cómo usar de forma segura el equipo y ha comprendido los riesgos que conlleva.

El equipo no deberá ser limpiado ni sometido a operaciones de mantenimiento por parte de niños. Supervise a los niños que se encuentren en las proximidades del equipo. Los niños no deben jugar con el equipo.

1.4 Uso conforme a las especificaciones

Este VarioSmoker ha sido desarrollado para ahumar alimentos en los vaporizadores combinados de RATIONAL.

Este VarioSmoker ha sido desarrollado para ahumar alimentos en nuestros vaporizadores combinados.

Este equipo solo puede usarse para fines profesionales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes y cocinas profesionales e industriales de hospitales, panaderías o carnicerías.

Cualquier otro uso se considerará incorrecto y peligroso. RATIONAL AG no se responsabilizará de las consecuencias derivadas de un uso incorrecto.

Cualquier otro uso se considerará incorrecto y peligroso. No nos responsabilizamos de las consecuencias derivadas de un uso incorrecto.

El VarioSmoker puede usarse en los siguientes vaporizadores combinados:

- En el iCombi Pro en modo manual, en procesos de cocción inteligentes o en la programación manual de procesos de cocción
- En el iCombi Classic en modo manual

- En la SelfCookingCenter en modo manual
- En el CombiMaster Plus en modo manual
- En equipos CombiMaster fabricados a partir de 2004, en modo manual

Excepción

El VarioSmoker no debe usarse en vaporizadores combinados del modelo 20-2/1.

1.5 El trabajo con este manual de instrucciones

1.5.1 Explicación de los símbolos

En este documento se utilizan los siguientes símbolos para transmitirle información e indicarle cómo manejar el equipo:

- ✓ Este símbolo marca requisitos que deben cumplirse antes de realizar una acción.
- 1. Este símbolo marca un paso que se debe llevar a cabo dentro de la secuencia de acción.
 - > Este símbolo marca un resultado intermedio que le permitirá comprobar el resultado obtenido mediante un paso dentro de una secuencia de acción.
 - >> Este símbolo marca un resultado que le permitirá comprobar el resultado final obtenido siguiendo una secuencia de acción.
- Este símbolo marca una enumeración.
 - a. Este símbolo marca una lista.

1.5.2 Explicación de los pictogramas

En este documento se usan los siguientes pictogramas:



¡Atención! Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el equipo.



Signo de advertencia general

1.5.3 Explicación de las advertencias

Cuando vea una de las siguientes advertencias, se le estará advirtiendo de determinadas situaciones peligrosas y se le estará explicando cómo evitar dichas situaciones.



PELIGRO

Cuando vea la advertencia del nivel de peligro PELIGRO, se le estará advirtiendo de situaciones que ocasionan lesiones graves o la muerte.



ADVERTENCIA

Cuando vea la advertencia del nivel de peligro ADVERTENCIA, se le estará advirtiendo de situaciones que pueden ocasionar lesiones graves o la muerte.



PRECAUCIÓN

Cuando vea la advertencia del nivel de peligro ATENCIÓN, se le estará advirtiendo de situaciones que pueden ocasionar lesiones.

NOTA

Cuando vea esta advertencia, se le estará advirtiendo de situaciones que pueden provocar daños al equipo.

1.5.4 Ilustraciones

Las ilustraciones que se emplean en este manual de instrucciones pueden diferir del aspecto del equipo real.

1.5.5 Modificaciones técnicas

Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas que supongan una mejora.

2 Instrucciones generales de seguridad

El equipo está construido de forma segura y, si se utiliza con normalidad y de acuerdo con las instrucciones, no supone ningún peligro. En este manual de instrucciones se describe cómo usar correctamente el equipo.

Instrucciones de seguridad antes del uso del equipo

- No utilice el VarioSmoker si está dañado. Un VarioSmoker dañado no es seguro y puede provocar lesiones e incendios.
- No utilice el adaptador si está dañado. Un adaptador dañado no es seguro y puede provocar descargas eléctricas.
- No coloque el adaptador del VarioSmoker sobre el equipo ni en la cámara de cocción.
- Conecte el VarioSmoker solo a las tensiones que se indican en la ► **Datos técnicos** del equipo.
- Conecte el enchufe del cable de alimentación únicamente a una toma mural con conexión a tierra.
- Asegúrese de que nadie pueda tropezar con el cable de alimentación, el cable USB ni el cable de la caja para ahumar.

Instrucciones de seguridad durante el uso

Así evitar daños materiales, lesiones o accidentes mortales:

- Utilice el VarioSmoker exclusivamente dentro de la cámara de cocción de un vaporizador combinado.
- No utilice el VarioSmoker en el iHexagon.

- Nunca introduzca el enchufe del cable de suministro en la cámara de cocción.
- No introduzca nunca el cable USB ni el cable de conexión de la fuente de alimentación en la cámara de cocción.
- Utilice el VarioSmoker solo en un vaporizador combinado que esté bajo un sistema de extracción en funcionamiento.
- No utilice el VarioSmoker si solo se dispone de un sistema de recirculación como el UltraVent o el UltraVent Plus.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación esté firmemente sujeta al soporte. Aquí encontrará más información: ► **Montar el VarioSmoker**

Así evitará el riesgo de incendio:

- Para ahumar utilice solamente virutas y pellets de madera genéricos. Aquí encontrará más información: ► **Material para ahumar**
- No empape el material para ahumar con alcohol.
- No abra la puerta de la cámara de cocción mientras se están ahumando los alimentos.
- No inicie la función de enfriamiento Cool Down mientras se están ahumando los alimentos. Si el ventilador está funcionando a alta velocidad, las chispas pueden salir disparadas y quemar rápidamente los alimentos que se desean ahumar.

Así evitará escaldaduras y quemaduras.

- Use su equipo de protección individual para extraer el VarioSmoker, los alimentos u otros objetos de la cámara de cocción caliente. El VarioSmoker puede calentarse a más de 60 °C. Ver a este respecto el apartado 2.1 ► **Equipos de protección personal.**

Instrucciones de seguridad después del uso

- Después del uso, abra la puerta de la cámara de cocción con cuidado. Pueden salir vapor caliente y humos del ahumado.
- Abra la tapa del VarioSmoker caliente con cuidado. Pueden salir vapor caliente y humos del ahumado.
- No almacene materiales fácilmente inflamables cerca del VarioSmoker caliente.
- Limpie el VarioSmoker después de cada uso.
- Limpie la junta de la puerta de la cámara de cocción con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño suave tras haber ahumado alimentos. Así eliminará los malos olores.
- Desconecte el adaptador del VarioSmoker si no va a utilizarlo durante mucho tiempo.

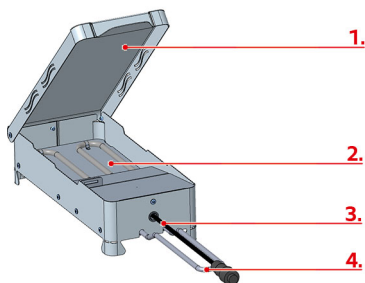
2.1 Equipos de protección personal

- Para trabajar con el equipo, use solo prendas de ropa que no puedan provocar un accidente laboral, en particular por la presencia de calor, salpicaduras de líquidos calientes o sustancias corrosivas.
- Use guantes de protección para protegerse bien a la hora de manipular objetos calientes y piezas de chapa con bordes afilados.
- Para las tareas de limpieza, use gafas de protección ajustadas al rostro y calzado de protección frente a sustancias químicas para protegerse bien a la hora de manipular productos de limpieza.

3 Descripción del producto

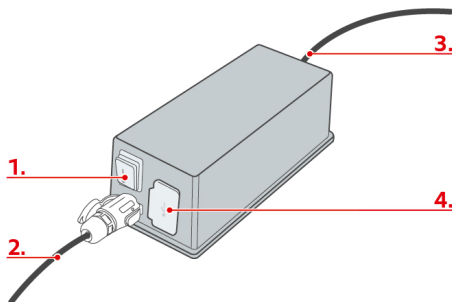


3.1 VarioSmoker



1	Tapa
2	Caja de ahumar
3	Cable de alimentación
4	Mango

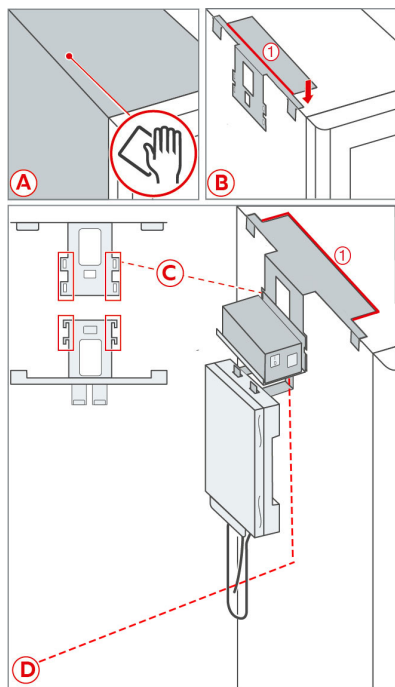
3.2 Fuente de alimentación



1	Interruptor de alimentación
---	-----------------------------

- | | |
|---|-----------------------|
| 2 | Cable de alimentación |
| 3 | Cable de alimentación |
| 4 | Puerto USB |

4 Montar el VarioSmoker



El componente funcional al que se pegue el soporte del adaptador debe estar limpio de suciedad, grasa, líquidos u otras impurezas.

Tenga en cuenta que la fuerza de adhesión máxima se alcanza a los 3 días.

1. Saque el VarioSmoker del embalaje y retire todos los plásticos de protección y materiales de embalaje.
2. Limpie la tapa del vaporizador combinado con el paño de limpieza suministrado o con un paño suave y un producto de limpieza desengrasante genérico (A).
3. En la parte superior del soporte, retire las tiras de protección de la cinta adhesiva y pegue el soporte en la parte superior del vaporizador combinado (B).
4. **¡CUIDADO! ¡Riesgo de corte! Los bordes del soporte están afilados. Use guantes de protección para pasar la junta tórica sobre los bordes del soporte.** Pase la junta tórica (1) sobre los bordes del soporte
5. Cuelgue la parte inferior del soporte (si es necesario, con la extensión suministrada) en la parte superior del soporte (C). Deje pasar 24 horas para que la cinta adhesiva pueda adherirse plenamente.
6. Coloque el adaptador en el soporte (D) y fíjelo a la parte inferior con los tornillos suministrados.
7. Retire del adaptador la tapa de protección de la toma para el cable de suministro.
8. Inserte el enchufe del cable de suministro en la toma del adaptador.
9. Cuelgue el VarioSmoker en los ganchos del soporte.
10. **¡CUIDADO! ¡Peligro de caídas! Disponga el cable de alimentación de manera que nadie pueda tropezar con él.** Conecte el enchufe del cable de alimentación en una toma mural.

Su VarioSmoker ya está listo para usar. Si el interruptor de alimentación está iluminado, significa que el VarioSmoker está encendido. Si no desea ahumar alimentos directamente, apague el VarioSmoker con el interruptor de alimentación.

iCombi Pro

Realice los siguientes pasos adicionales si su equipo es un iCombi Pro.

1. Retire del adaptador la tapa de protección de la toma para el cable USB.
2. Conecte el conector USB al adaptador y la toma USB del equipo.

Mediante la conexión USB entre el VarioSmoker y el iCombi Pro, ahora podrá seleccionar los procesos inteligentes de ahumado (véase ► **Ahumar alimentos**). Tenga en cuenta que ahora el control del VarioSmoker se realizará automáticamente.

5 Modo



PELIGRO

Generación de gases peligrosos al ahumar alimentos

Si utiliza el VarioSmoker en un vaporizador combinado situado bajo un sistema de extracción desactivado, existe un peligro de asfixia por inhalación de gases peligrosos.

- Utilice el VarioSmoker solo en un vaporizador combinado que esté bajo un sistema de extracción en funcionamiento.

5.1 Material para ahumar



ADVERTENCIA

No empape el material para ahumar con alcohol.

Humedecer el material para ahumar con alcohol puede provocar un incendio durante el uso.

- Utilice solo virutas o pellets de madera genéricos.
- No utilice materiales que produzcan polvo como serrín o polvo de madera.

- Además, si remoja el material para ahumar, se prolongará el tiempo de precalentamiento del VarioSmoker. De esa forma, se prolongará el tiempo de ahumado.

5.2 Ahumar alimentos

NOTA

Se tarda alrededor de 9 minutos en empezar a generar humo.



ADVERTENCIA

Proteja el VarioSmoker de las gotas de grasa

Si utiliza el rack más bajo, ponga otro recipiente Gastronorm sobre el VarioSmoker para que no se ensucie con el goteo de grasa. De lo contrario, podría producirse un incendio.

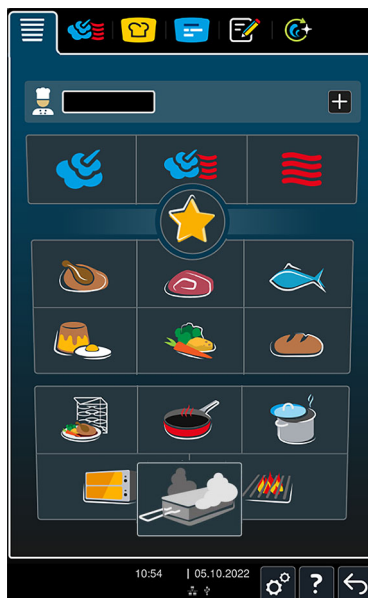
1. Abra la tapa y llene el VarioSmoker con el material para ahumar.
2. **¡CUIDADO! ¡Peligro de incendio! Si no se cierra la tapa del VarioSmoker, el material para ahumar puede inflamarse y el equipo puede prender fuego.** Seguidamente, cierre la tapa.
3. Abra la puerta de la cámara de cocción.
4. Ponga un recipiente Gastronorm en el rack más alto o más bajo y coloque el VarioSmoker sobre ese rack.
5. Conecte el VarioSmoker al adaptador.
6. Cierre la puerta de la cámara de cocción.

Modo de funcionamiento manual

1. Encienda el VarioSmoker con el interruptor de alimentación.

>> El VarioSmoker se calentará y comenzará el proceso de ahumado.

Modo de funcionamiento inteligente



1. Encienda el VarioSmoker con el interruptor de alimentación.
 - > El equipo detectará el VarioSmoker. En la pantalla de inicio se mostrará el proceso Ahumar como método de cocción adicional: 
2. Pulse el botón para visualizar todos los procesos de cocción inteligentes: 
3. Inicie el proceso de cocción inteligente deseado.
 - > Se muestra la función adicional **Pre-ahumado**. Con esta función adicional se puede aumentar la intensidad del aroma a ahumado. De forma predeterminada, la función adicional está desactivada. . Dispone de cinco niveles de preahumado. A cada etapa de preahumado se le asignan 20 minutos, es decir:

- Nivel 1  dura 20 minutos
- Nivel 2  dura 40 minutos
- Nivel 3  dura 60 minutos
- Nivel 4  dura 80 minutos
- Nivel 5  dura 100 minutos

Al terminar el preahumado, comienza el primer paso de cocción. El VarioSmoker se regula automáticamente durante el proceso de cocción. Si extrae el cable USB del adaptador mientras el equipo está funcionando, en la pantalla aparecerá un mensaje y se emitirá una señal acústica de advertencia. El proceso de cocción inteligente, que puede verse en la pantalla del vaporizador combinado, seguirá funcionando, pero se interrumpirá el proceso de ahumado del VarioSmoker. Vuelva a conectar el cable USB al adaptador. El proceso de ahumado continúa automáticamente.

Proceso de ahumado finalizado

1. Apague el VarioSmoker con el interruptor de alimentación.
2. Desconecte el cable de alimentación del adaptador.
3. **iADVERTENCIA! ¡Precaución con las fugas de gases!** Abra la puerta de la cámara de cocción.
4. **iADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! Si ha ahumado alimentos con el VarioSmoker, este estará muy caliente. Toque el VarioSmoker caliente exclusivamente con guantes de protección.** Saque el VarioSmoker del equipo y déjelo sobre una **superficie ignífuga**.
5. Espere hasta que el VarioSmoker se enfrie.
6. **iADVERTENCIA! Si desecha las cenizas calientes en recipientes no ignífugos, existirá un peligro de incendio.**

Espere hasta que las cenizas calientes se enfríen. Deseche las cenizas exclusivamente en recipientes ignífugos. Abra la tapa y deseche las cenizas.

CONSEJO

- Para evitar que los alimentos ahumados adquieran un sabor amargo, seleccione una temperatura de la cámara de cocción de 150 °C como máximo.
- Si, una vez finalizado el proceso, aún no ha obtenido el resultado de cocción deseado con los alimentos, deseche las cenizas que se hayan formado, introduzca más material para ahumar y reanude el proceso de ahumado de los alimentos.
- Puede prolongar el tiempo de ahumado manteniendo los alimentos en el humo con la puerta de la cámara de cocción cerrada.
- Si quiere continuar el proceso de cocción con la opción **Nuevo lote**, compruebe si es necesario añadir el material para ahumar.
- Después de ahumar, inicie el programa de limpieza **media**.

Programación manual

Puede activar o desactivar la función de ahumado, independientemente de si ya ha aplicado el VarioSmoker.

- Pulse el botón:  **Configuración**
- Pulse el botón:  **Sistema de cocción**
- Pulse el botón:  **VarioSmoker ON u OFF** para disponer del botón opcional para activar el VarioSmoker en la programación manual.
- Pulse el botón:  para acceder al modo de programación.

- Pulse el botón: **+ Nuevo elemento**
- Pulse el botón:  para, a continuación, escribir su programa manual con las tarjetas de programación existentes.
- Seleccione ahora la tarjeta de programa deseada y colóquela como paso del programa.
- Pulse el botón: .
- Pulse el botón:  para activar el VarioSmoker para el paso de programa seleccionado. Tenga en cuenta que el VarioSmoker debe activarse para el paso de programa correspondiente.

NOTA

Tiempo de precalentamiento del VarioSmoker

El tiempo de precalentamiento del VarioSmoker es siempre de 8 minutos. Este tiempo debe tenerse en cuenta para la programación manual.

6 Mantenimiento



ADVERTENCIA

Depósitos de restos de grasa o alimentos en la cámara de cocción

Si no limpia suficientemente el VarioSmoker, existirá un peligro de incendio por los restos de grasa y alimentos acumulados.

- Limpie el VarioSmoker después de cada uso.

6.1 Productos de cuidado

Productos de mantenimiento adecuados

- Limpie el VarioSmoker con un detergente desengrasante genérico y una esponja suave.
- Rocíe los puntos muy sucios con un desengrasante soluble en agua y déjelo actuar.

Productos de limpieza inadecuados

No limpie los accesorios con los siguientes productos de limpieza inadecuados:

- Productos de limpieza corrosivos
- Ácido clorhídrico, lejía, sustancias que contengan azufre u otras sustancias oxidantes
- Alcohol no diluido, metanol o disolventes como la acetona, el benceno, el tolueno y el xileno
- Limpiahornos o limpiadores de parillas
- Lana de acero
- Limpiadores de alta presión
- Herramientas afiladas o puntiagudas
- No limpie el VarioSmoker en la cámara de cocción.
- No limpie el VarioSmoker con la limpieza automática del equipo.

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar el VarioSmoker.

6.2 Limpiar el VarioSmoker

PRECAUCIÓN

El VarioSmoker se calentará durante su funcionamiento

Si limpia el VarioSmoker mientras está caliente, puede sufrir quemaduras.

- Deje que el VarioSmoker se enfríe antes de realizar las tareas de limpieza.
- No enfríe el VarioSmoker con la ducha de mano.

- ✓ Ha depositado las cenizas en un recipiente ignífugo.
1. Apague el VarioSmoker con el interruptor de alimentación.
 2. Desenchufe el VarioSmoker del adaptador.
 3. Saque la bandeja recogemigas con el asa de extracción.
 4. Rocíe el VarioSmoker con detergentes desengrasantes genéricos y elimine los restos de grasa y alimentos con una esponja. Utilice para la limpieza los productos adecuados que se describen en el capítulo ► **Productos de limpieza adecuados**.
 5. Elimine todos los restos de detergente y deje que el VarioSmoker se seque completamente.

Consulte también al respecto

 Productos de cuidado ► 111]

7 Eliminación de residuos

Los residuos de aparatos contienen materiales reciclables. Elimine los residuos de aparatos de forma respetuosa con el medio ambiente, utilizando los sistemas de recogida pertinentes. 

8 Datos técnicos

Asimismo, respete los datos técnicos que figuran en la placa de características del equipo. La placa de características se encuentra en la parte posterior del adaptador.

Tensión de suministro	100 - 240 VAC 50 / 60 Hz 165 W
Dimensiones del VarioSmoker (LaxAnxAl)	448 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 in
Peso del VarioSmoker	1.530 g / 3.373 lb
Peso del adaptador	1.250 g / 2.624 lb
Dimensiones del adaptador sin soporte (LaxAnxAl)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Dimensiones del soporte (An x Al x Pr)	585 x 250 x 168 mm 23 x 9,8 x 6,6 in
Peso del soporte	1.300 g / 2.866 lb

PFAs

Este producto contiene PFA.

Para más información sobre las sustancias químicas (PFAS-) de este producto, visite: <https://rat.ag/pfas>



9 Número de modelo

LMZ200XX.AXX	2 = VarioSmoker
LMZ200XX.AXX	Índice / Modelo = 00
LMZ200XX.AXX	Enchufe

A = Conector tipo B
C = Conector tipo E/F
D = Conector tipo G
E = Conector tipo I (AS/NZS)
F = Conector tipo J
J = Conector tipo N
K = Conector tipo i (IRAM)

10 Regulatory Information

China-RoHS

- Please log in to RATIONAL AG <https://rat.ag/cn-rohs> and enter model query for the hazardous substance content table.
- 请登录 RATIONAL AG 网站 <https://rat.ag/cn-rohs>，并输入型号以查询有害物质含量表。

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1

86899 Landsberg am Lech

Tel. +49 (0)8191 3270

Fax +49 (0)8191 21735

info@rational-online.com

rational-online.com