



## Mode d'emploi Français



## **Cher client,**

---

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvel accessoire VarioSmoker.  
Grâce à une opération facile, compréhensible et efficace, obtenez en un rien de temps d'impressionnants résultats de produits fumés.  
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans la réalisation de vos produits fumés.



## Sommaire

---

<b>Explication des pictogrammes</b>	4
<b>Première mise en service</b>	5
<b>Consignes de sécurité et responsabilité</b>	7
Responsabilité	9
<b>Soins, inspection, entretien et réparation</b>	10
<b>Caractéristiques</b>	11
<b>Notes sur l'utilisation de votre accessoire</b>	12
<b>Instructions générales pour l'utilisation</b>	13
<b>Nettoyage</b>	16
<b>Options d'alimentation</b>	18
<b>Déclaration de conformité CE relative aux appareils électriques et électroniques</b>	19

---

***Danger !***

Situation directement dangereuse susceptible de provoquer des blessures extrêmement graves ou même la mort.

***Attention !***

Indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures graves ou la mort.

***Prudence !***

Indique une situation potentiellement dangereuse et susceptible d'entraîner des blessures mineures.

***Substances corrosives******Risque d'incendie !******Risque de brûlure !***

**Attention :**  
un non-respect peut entraîner des dégâts matériels.



Conseils et astuces pour l'usage au quotidien.

Votre nouvel accessoire VarioSmoker a été développé pour fumer de la nourriture dans nos équipements. Le VarioSmoker peut être utilisé avec les versions récentes tout comme les anciennes versions de nos équipements (depuis la gamme de CPC de 1997). Le VarioSmoker peut être utilisé dans toutes les dimensions d'appareils excepté les versions 20 niveaux GN 2/1.

Veillez tenir compte des consignes suivantes lors de la première mise en service :

- Veuillez prendre soin de retirer tous les emballages et protections plastiques avant toute mise en service.
- Lisez attentivement l'ensemble des instructions dans le manuel d'installation et d'utilisation.
- La puissance électrique doit correspondre au besoin de l'appareil utilisé. N'utilisez que des prises électrique reliées à la terre.
- Veuillez n'utiliser que des copeaux ou granules de bois recommandés pour fumer des aliments.
- Placez le VarioSmoker sur plaque GN au premier ou au dernier niveau des racks d'insertion.
- **Le VarioSmoker ne doit être mis en fonction qu'avec une hotte activée.**

La livraison comprends 3 supports différents. Selon la référence du VarioSmoker le support d'alimentation est déjà pré-assemblé pour une unité en particulier.



Article référence 60.73.010 : support pré-assemblé sur le bloc d'alimentation pour une fixation sur une unité de table type 2/1 (un support pour une fixation sur une unité de table type 1/1 est également fourni).

Article référence 60.73.008 : support pré-assemblé sur le bloc d'alimentation pour une fixation sur une unité de table type 1/1 (un support pour une fixation sur une unité de table type 2/1 est également fourni).

Vous trouverez également un support pour les Combi-Duo.

Veillez vous référer aux instructions du manuel de modification pour un changement facile du support.

***Risques d'incendie !***

- *Veillez retirer tous les éléments d'emballage !*
- *Ne pas utiliser de sciures ou de poussières comme combustibles pour fumer les aliments !*
- *Évitez d'ouvrir la porte de l'enceinte pendant la préparation de produits fumés.  
L'introduction d'air frais dans l'enceinte de cuisson risquerait d'enflammer les copeaux de bois !*



## Consignes de sécurité et responsabilité

---

Veillez garder ce manuel à portée de main de façon à pouvoir le consulter à tout moment par chaque utilisateur du VarioSmoker. Le VarioSmoker ne doit pas être utilisé par des enfants ou toute personne ayant un handicap physique, un trouble sensoriel ou mental ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à moins d'être encadré par une personne responsable de leur sécurité.

Les dégâts causés par l'utilisation d'objets pointus, coupants ou inadaptés annulent toute garantie.

Nous vous recommandons la formation de votre personnel afin d'éviter tout risque d'accident ou de dégât sur le VarioSmoker. Les exploitants doivent également être régulièrement formés aux consignes de sécurité.



### **Attention !**

*Toute mauvaise installation, utilisation, maintenance, nettoyage ou toute modification du VarioSmoker risque de causer des dégâts matériels, des blessures graves, ou même la mort. Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant de débiter l'utilisation du VarioSmoker.*

*Veillez comparer le voltage spécifié sur l'étiquette du VarioSmoker avec la puissance de votre installation. Si besoin, utilisez un adaptateur pour le branchement du VarioSmoker. Le VarioSmoker doit uniquement être utilisé pour la réalisation d'aliments fumés dans des cuisines professionnelles. L'appareil n'est destiné à aucune autre utilisation, qui serait alors considérée comme dangereuse.*

*Il ne doit pas être utilisé pour cuire de la nourriture contenant des éléments inflammables (par exemple de l'alcool).*

*Les substances volatiles peuvent s'enflammer instantanément - risque d'incendie !*



### **Attention !**

#### **Vérifications quotidienne avant allumage et utilisation**

- *Assurez-vous qu'il n'y ai aucun résidu de nourriture ou de saletés dans le VarioSmoker avant de débiter la production d'aliments fumés. Retirer tout résidu - risque d'incendie !*
- *Verrouillez la grille d'aération en haut et en bas en suivant les instructions - risque de blessures par l'hélice du ventilateur.*
- *Assurez-vous que le cadre suspendu ou le chariot d'enfournement soit correctement maintenu en place dans l'enceinte de cuisson.*



## Consignes de sécurité et responsabilité

---



### Attention !

#### Consignes de sécurité lors de l'utilisation

- Le VarioSmoker **ne doit pas** être utilisé à l'extérieur de l'appareil et il ne doit être mis en fonction **qu'avec une hotte activée** . Les fumées provenant du système d'échappement doivent être évacuées du bâtiment.
- Les hottes intégrées, telle que le UltraVent, ne sont pas compatibles avec le VarioSmoker car il n'y a pas de connection directe.
- L'alimentation du VarioSmoker doit être correctement mise en place au cours de l'utilisation - risque de chute !
- Prenez garde à toujours ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson très doucement (vapeurs chaudes et fumées) - risque de brûlures !
- Portez toujours des vêtements de protection thermique lors de la manipulation et de l'utilisation du VarioSmoker et autres objets dans l'enceinte de cuisson - risques de brûlure !
- La température extérieure du VarioSmoker peu atteindre jusqu'à 60 °C. Ne touchez le VarioSmoker qu'au niveaux des commandes - risques de brûlures !
- Mode cool down - ne pas utiliser la fonction cool down lorsque le VarioSmoker est en cours d'utilisation dans l'unité - risque de blessure et d'incendie !
- Ne pas stocker des produits combustibles ou hautement inflammables à proximité du VarioSmoker - risque d'incendie !
- Placez l'alimentation du VarioSmoker systématiquement en dehors de l'enceinte de cuisson.
- Ne placez pas l'alimentation sur le dessus de l'unité.
- La connection du VarioSmoker au boîtier d'alimentation ne doit pas être chauffée dans l'enceinte de cuisson.
- N'utilisez pas de sciures ou de poussières comme combustible ! L'utilisation de matériaux inadaptés pour fumer des aliments pourrait engendrer une explosion et d'importants dégâts au VarioSmoker et à l'unité !
- Ne surchargez pas le VarioSmoker de copeaux de bois. Ne pas fermer le couvercle risquerait d'engendrer la flambée des copeaux - risque d'incendie !
- Évitez d'ouvrir la porte de l'enceinte de cuisson durant l'opération de fumage. Ne pas ouvrir l'apport d'air frais de l'appareil durant l'utilisation du VarioSmoker. L'introduction d'air frais dans l'enceinte de cuisson risque de provoquer l'inflammation des copeaux de bois - risque d'incendie !
- Prenez garde à toujours ouvrir le couvercle du VarioSmoker très doucement (vapeurs chaudes et fumées) - risque de brûlures !
- Éliminez toujours les cendres chaudes dans une poubelle anti-feu - risque d'incendie !





## Consignes de sécurité et responsabilité

---

### Responsabilité

Les installations et réparations qui ne sont pas effectuées par des techniciens certifiés, ou utilisant d'autres pièces détachées que celles recommandées, et toute intervention technique non approuvée par le fabricant aura pour effet d'invalider la garantie et la responsabilité du fabricant sur le produit.



## Soins, inspection, entretien et réparation

---

Votre VarioSmoker doit être nettoyé après chaque utilisation pour maintenir la haute qualité de l'inox, pour des raisons hygiéniques, et pour éviter toute erreur d'utilisation. Pour cela, veuillez suivre les instructions de la section "nettoyage".



### **Attention !**

*Si le VarioSmoker n'est pas nettoyé ou pas correctement, les dépôts de graisses et/ou de nourriture risque de prendre feu - risque d'incendie !*

- Ne pas utiliser un nettoyeur haute pression pour nettoyer le VarioSmoker.
- Ne pas utiliser le Cleanjet pour nettoyer le VarioSmoker.
- Ne pas traiter le VarioSmoker avec des acides ou l'exposer à des fumées acides, car cela endommagerait le revêtement en acier nickel-chrome et le VarioSmoker pourrait se décolorer.
- N'utilisez que des produits nettoyant spécialement destinés aux grandes cuisines et prenez note des avertissement du fabricant.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'agents nettoyant décapant
- N'utilisez pas de produits de nettoyage caustiques à application manuelle, qui pourrait causer des dégâts matériel mais aussi des blessures.
- Un nettoyage quotidien du joint de l'enceinte de cuisson avec un produit non-abrasif permet d'allonger la durée de vie de l'appareil et d'éviter les odeurs indésirables.

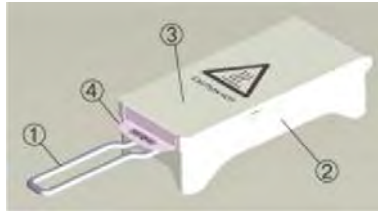
## Inspection, entretien et réparation



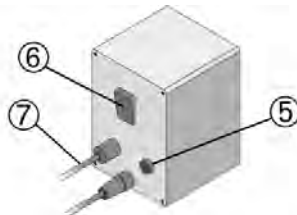
### **Danger - haute tension !**

- L'inspection, la maintenance et les travaux ne doivent être fait que par des techniciens qualifiés.
- Le VarioSmoker doit être éteints et débranché lors de toute opération de nettoyage, d'inspection, de maintenance ou de réparation.
- Votre VarioSmoker devrait être révisé au moins une fois par an par un électricien certifié afin de garantir de parfaites conditions techniques.

- ① **Poignée**  
(utilisez des gants de protection contre les brûlures)
- ② **Boîtier pour les copeaux de bois**  
pour fumer et stocker les copeaux de bois
- ③ **Couvercle**  
pour fermer le boîtier après chargement des copeaux
- ④ **Poignée du couvercle**  
poignée pour le chargement et le déchargement du boîtier
- ⑤ **Connecteur pour le câble d'alimentation**  
pour connecter le câble d'alimentation du VarioSmoker
- ⑥ **Interrupteur**
- ⑦ **Câble d'alimentation**  
utilisez un adaptateur si nécessaire



Boîtier du VarioSmoker allant dans l'enceinte de cuisson



Boîtier d'alimentation avec interrupteur et câble d'alimentation

- Placez le VarioSmoker sur une plaque au dessus de vos aliments à fumer afin d'éviter la pollution lourde.
- Pour une charge maximale, placez le VarioSmoker sur le rail d'insertion du bas.
- Veillez à toujours placer le boîtier d'alimentation du VarioSmoker en dehors de l'enceinte de cuisson.
- N'abîmez pas le câble d'alimentation en le pliant sur des bords tranchants. Passez le câble délicatement à travers le joint de la porte.
- Veuillez n'utiliser que des copeaux de bois recommandés pour le fumage.
- Lorsque vous le retirez de l'enceinte de cuisson, veillez à ne poser le VarioSmoker que sur une surface résistante à la chaleur et non combustible.
- Un bac de récupération devrait toujours être placé sous la nourriture lors des process griller et rôtir (par exemple pour du poulet) afin de récupérer les graisses.
- N'utilisez que les accessoires d'origine, résistants à la chaleur, fabriqués par Rational.
- Nettoyer le VarioSmoker avant et après chaque utilisation.
- Nettoyer l'enceinte de cuisson et le joint de la porte après chaque utilisation du VarioSmoker afin d'éviter les odeurs indésirables.
- Débranchez le VarioSmoker lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Le VarioSmoker ne doit pas être jeté avec les ordures.



Ne refroidissez pas le VarioSmoker en utilisant la douchette intégrée !

## Instructions générales pour l'utilisation

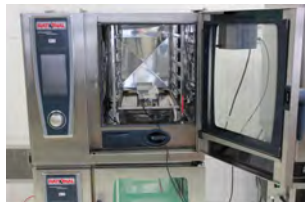
Votre accessoire est simple et robuste. Vous pouvez utiliser le VarioSmoker dans toutes nos générations d'appareils (à partir de la ligne CPC de 1997). Le VarioSmoker peut être utilisé dans tous les formats d'appareils, excepté le modèle 202. Suivez les instructions lors de l'utilisation de votre VarioSmoker.



Remplissez le boîtier avec des copeaux de bois. Assurez-vous que le couvercle puisse être correctement refermé.



Unités sur table : placez le VarioSmoker dans l'enceinte de cuisson. Passez le câble vers l'extérieur de l'enceinte de cuisson et refermez la porte.



Combi-Duo et unités 20 niveaux : placez le VarioSmoker dans l'enceinte de cuisson. Passez le câble vers l'extérieur de l'enceinte de cuisson et refermez la porte.



Connectez le câble au boîtier d'alimentation extérieur puis connectez le boîtier à la prise de courant.



Unités sur table : position recommandée pour le placement du boîtier d'alimentation durant l'utilisation du VarioSmoker (avec la table UG 1, placez le boîtier sur au niveau intermédiaire).



Combi-Duo et unités 20 niveaux : position recommandée pour le placement du boîtier d'alimentation durant l'utilisation du VarioSmoker (excepté pour les versions CPC en Combi-Duo et les appareils avec ferrage de porte à gauche).



Assurez-vous que la hotte soit en fonctionnement avant d'allumer le VarioSmoker.  
Démarrer le préchauffage de l'enceinte de cuisson dès que la fumée commence à sortir du boîtier (durée : approximativement 20 minutes)



Éteignez le VarioSmoker lorsque vos cuissons sont terminées et débrancher le câble d'alimentation. Placez ensuite le VarioSmoker sur une surface résistante à la chaleur. - Attention, risques de brûlures !



Ouvrez le couvercle du VarioSmoker pour vider les cendres et copeaux.  
**Attention ! vapeurs chaudes !**



Veillez n'utiliser que les copeaux de bois recommandés pour produire la fumée. Vous pouvez utiliser des copeaux fins ou grossier, ou encore des granulés de bois.  
N'utilisez pas de poussières ou de sciures. Le couvercle doit toujours être correctement refermé. Ne surcharger pas le boîtier !  
Ne placez pas le boîtier d'alimentation sur le dessus de votre appareil.



- L'utilisation de copeaux gorgés d'eau entraîne une prolongation significative du temps de préchauffage du VarioSmoker. Il n'est pas nécessaire de faire tremper les copeaux de bois pour prolonger le temps de combustion en raison de la grande précision des éléments chauffants.
- Si le temps de fumage devait être insuffisant, vider simplement le boîtier des cendres usées et continuer l'opération avec un chargement de copeaux de bois neufs.
- Le temps de fumage peut également être prolongé en maintenant la nourriture dans la fumée déjà produite avec la porte de l'enceinte de cuisson fermée et une arrivée d'air frais fermée.
- Pour éviter que vos produits fumés n'aient un goût amer, nous vous recommandons d'utiliser des températures de cuisson inférieures à 150 °C ou un niveau de coloration bas pendant les opérations de fumage.
- Merci de prendre également connaissance du manuel d'application.

Votre VarioSmoker doit être nettoyé après chaque utilisation pour préserver la haute qualité de l'acier inoxydable, pour des raisons d'hygiène et pour éviter des erreurs de manipulation ou des odeurs indésirables.

Lors du nettoyage du VarioSmoker, il est important de le protéger de la corrosion et des lésions. Les produits de nettoyage abrasifs, corrosifs et acides peuvent endommager l'acier inoxydable et les composants électroniques. Utilisez un détergent doux et une éponge douce pour nettoyer le VarioSmoker. Refroidissez le VarioSmoker avant le nettoyage et débranchez-le du boîtier d'alimentation. Retirez minutieusement tous les résidus de graisses et de nourriture. Aspergez les zones fortement encrassées avec un dégraissant soluble à l'eau et laissez tremper. Séchez votre VarioSmoker avant toute nouvelle utilisation.

Pour retirer les odeurs de saleté et de fumée de l'enceinte de cuisson de votre four mixte, suivez les recommandations du manuel de l'appareil. Les éventuelles odeurs indésirables du joint de la porte et des autres éléments extérieurs de l'appareil peuvent être retirées avec un détergent doux et une éponge douce.



- Pour des raisons d'hygiène et pour prévenir tout dysfonctionnement, il est essentiel de nettoyer le VarioSmoker après chaque utilisation - risque d'incendie.
- Ne nettoyez pas le VarioSmoker avec un nettoyeur à haute pression ou avec le CleanJet.
- N'utilisez que des produits nettoyant adaptés aux cuisines professionnelles et prenez note des recommandation du fabricant.
- N'utilisez pas le VarioSmoker avec le l'acide et ne l'exposez pas aux fumées acides sous risque d'endommager le revêtement en acier nickel-chrome et le VarioSmoker risquerait de décolorer.
- N'aspergez pas de produit sur un VarioSoker encore chaud.
- Nettoyer avec précaution les résidus de produits après chaque nettoyage.
- N'utilisez pas de laine d'acier, de brosse métallique, de grattoir ou tout autre objet pointu pour nettoyer le VarioSmoker.





- Le nettoyage quotidien du joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson prolongera sa durée de vie. Utilisez un linge doux et un produit non abrasif pour nettoyer le joint.

## Options d'alimentation

---

La tension d'alimentation doit correspondre à l'information sur l'étiquette. Connectez le boîtier d'alimentation uniquement sur les prises avec une protection terre.

**60.73.010**

Pour 100V-127V et 50Hz/60Hz.

Le VarioSmoker à l'approbation UL.

**60.73.008**

Pour 200V-240V et 50Hz/60Hz.

Un adaptateur est également fourni.

Le VarioSmoker a certification de conformité CE.



Dans le cas où la prise du boîtier d'alimentation et l'adaptateur fournis ne seraient pas compatibles, veuillez utiliser un adaptateur standard du commerce.

Rational AG  
 Iglinger Straße 62  
 D-86899 Landsberg  
 Germany  
[www.rational-ag.com](http://www.rational-ag.com)



Product: **VarioSmoker**

- BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
 CZ Firma Rational prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:  
 D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:  
 DK, N Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:  
 E Rational declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:  
 EE Rational kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:  
 F Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:  
 FIN Rational vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:  
 GB Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:  
 GR Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.  
 H Mi, a Rational kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövelkező irányelveinek:  
 HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni sljedećim smjernicama EU:  
 I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:  
 LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:  
 LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:  
 NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:  
 P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:  
 PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:  
 RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:  
 RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:  
 S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:  
 SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:  
 SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:  
 SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
 TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

## Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC

- EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2+A13 +A14:2010,

## Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

- EN 55014-1:2006 + A1 :2009,
- EN 61000-3-11 :2000, EN 61000-3-12:2006,
- EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2 :2008,

## Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

Landsberg, 08.04.2013

i.V. Dr. Jürgen Steinberger  
 Manager R & D

i.V. Roland Hegmann  
 Product Architect Electric Appliances

