



Istruzioni per l'uso Italiano



Gentile cliente,

Ci congratuliamo per l'acquisto del nuovo accessorio VarioSmoker.

Grazie ad un concetto operativo intuitivo ed elevate prestazioni, potrete ottenere risultati eccellenti fin dal primo affumicato.

Vi auguriamo buon lavoro con il vostro nuovo VarioSmoker e buon divertimento nella scelta del vostro aroma di affumicato preferito.



Sommario

Spiegazione dei pittogrammi	4
Prima messa in funzione	5
Norme di sicurezza e responsabilità	7
Responsabilità	9
Cura, ispezione, manutenzione e riparazione	10
Componenti funzionali	11
Indicazioni per l'uso dell'accessorio	12
Consigli generali per l'uso	13
Pulizia	16
Alimentazione elettrica	18
Dichiarazione di Conformità CE	19

**Pericolo!**

Situazione di pericolo immediato, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.

**Attenzione!**

Situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.

**Cautela!**

Situazione potenzialmente pericolosa che potrebbe causare lesioni lievi.

**Sostanze corrosive****Pericolo d'incendio!****Pericolo di ustioni!****Attenzione:**

Una mancata osservanza può causare danni materiali.



Consigli per l'uso quotidiano.

Il vostro nuovo accessorio VarioSmoker è stato realizzato per affumicare il cibo all'interno delle nostre unità.

Il VarioSmoker può essere utilizzato con le unità attualmente prodotte così come con i forni combianti delle precedenti generazioni (dalla linea CPC del 1997). Il VarioSmoker può essere inoltre essere utilizzato con tutti i modelli, fatta eccezione per le unità da pavimento 202.

Vi preghiamo di osservare le seguenti indicazioni per la messa in funzione:

- Rimuovere completamente il film in plastica e tutti gli imballaggi.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale d'uso e installazione e le istruzioni di conversione fornite separatamente.
- Il voltaggio elettrico deve essere conforme alle informazioni riportate sull'etichetta. Collegare l'alimentatore dell'accessorio solo su prese munite di messa a terra.
- Utilizzare solo le tipologie di legno per affumicatura consigliate.
- Posizionare il VarioSmoker sul primo o sull'ultimo ripiano del portateglie, utilizzando un contenitore GN piano.
- **Il VarioSmoker può essere utilizzato esclusivamente in presenza di un sistema di aspirazione adeguato.**

La fornitura include 3 diversi supporti per installare l'alimentatore all'unità: uno già montato e due aggiuntivi.

Il supporto già montato sull'alimentatore varia in base al numero articolo del VarioSmoker ordinato, per adattarsi all'unità sulla quale va installato.



Numero articolo 60.73.010: alimentatore con supporto adatto all'installazione su unità 2/1 da tavolo (a parte la fornitura comprende anche un supporto per installazione su unità 1/1 da tavolo).

Numero articolo 60.73.008: alimentatore con supporto adatto all'installazione su unità 1/1 da tavolo (a parte la fornitura comprende anche un supporto per installazione su unità 2/1 da tavolo).

In entrambi i casi la fornitura comprende a parte un terzo supporto per l'installazione su Combi-Duo.

Per la sostituzione del supporto dell'alimentatore vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di conversione fornite separatamente.



Pericolo d'incendio!

- Rimuovere completamente tutti gli imballaggi.
- Non utilizzare segatura o ceneri per l'affumicatura.
- Evitare di aprire la porta della camera di cottura durante l'affumicatura. L'introduzione di aria fresca nella camera potrebbe causare l'incendio del legno.



Norme di sicurezza e responsabilità

Conservare con cura il presente manuale in modo che possa essere consultato da tutti gli utilizzatori del VarioSmoker.

Il VarioSmoker non deve essere usato da bambini e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate ovvero con scarsa esperienza e/o conoscenza, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile della sicurezza.

Danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti o affilati e simili, faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.

Per evitare il rischio di incidenti o danni al VarioSmoker, raccomandiamo di sottoporre il personale a regolari corsi di formazione. Gli operatori dovranno altresì ricevere adeguate istruzioni di sicurezza.



Attenzione!

Installazione, assistenza, manutenzione o pulizia errati, nonché modifiche apportate al VarioSmoker possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali. Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il VarioSmoker.

Confrontare il voltaggio specificato sull'etichetta del VarioSmoker con la tensione di installazione. Se necessario, utilizzare un adattatore per il collegamento elettrico del VarioSmoker.

Il VarioSmoker può essere utilizzato solo per l'affumicatura di cibi nelle cucine industriali.

Qualsiasi altro impiego non conforme all'uso previsto è pertanto pericoloso.

Non devono essere utilizzati alimenti contenenti sostanze infiammabili (ad es. cibi con alcol). Sostanze con un punto di infiammabilità basso possono andare in autocombustione

- Pericolo d'incendio!



Attenzione!

Controlli da effettuare quotidianamente prima dell'accensione e dell'uso

- Prima di affumicare assicuratevi che nel VarioSmoker non siano presenti residui di cibo o altri residui di sporco. Rimuovete ogni residuo - rischio di ignizione!
- Bloccare la paratia dell'aria sopra e sotto conformemente alle istruzioni - pericolo di lesioni dovute alla rotazione della ventola!
- Assicuratevi che telai appesi o carrello portateghe siano correttamente bloccati all'interno della camera di cottura.



Norme di sicurezza e responsabilità



Attenzione!

Norme di sicurezza da osservare durante l'uso

- Il VarioSmoker deve essere utilizzato solo all'interno dell'unità e solo in presenza di un sistema di aspirazione in funzione. I fumi della cappa devono essere espulsi all'esterno dell'edificio.
- Sistemi di aerazione come la cappa UltraVent non sono appropriati per il VarioSmoker perchè la connessione diretta con lo scarico non è presente.
- Durante l'uso, l'alimentazione del VarioSmoker dev'essere adeguatamente collegata - rischio di arresto! (cavo per la spina e cavo dal VarioSmoker all'alimentatore)
- Aprire la camera di cottura sempre molto lentamente (vapori caldi e fumo) - rischio di ustione!
- Indossare sempre indumenti termici protettivi per toccare il VarioSmoker o altri oggetti all'interno della camera di cottura - pericolo di ustione!
- Le temperature esterne del VarioSmoker possono superare i 60° C (140° F). Toccate solo gli elementi di comando del VarioSmoker - pericolo di ustione!
- Funzione Cool-down - non attivare la funzione di raffreddamento dell'unità durante l'utilizzo del VarioSmoker - pericolo di lesioni e d'incendio!
- Non lasciare sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi del VarioSmoker - pericolo d'incendio!
- Riporre l'alimentatore del VarioSmoker (trasformatore) sempre all'esterno della camera di cottura.
- Non appoggiare l'alimentatore sul tetto dell'unità.
- Non utilizzare segatura o ceneri per l'affumicatura! L'utilizzo di materiali inappropriati per la funzione di affumicatura può causare esplosioni incendiarie e danni gravi sia al VarioSmoker che all'unità! La polvere del legno si infiamma all'interno della camera di cottura! Rischio di infiammazione della segatura nella camera di cottura!
- Non riempire eccessivamente il VarioSmoker con scaglie di legno. Se il coperchio non è correttamente chiuso il legno potrebbe infiammarsi - rischio d'incendio!
- Evitare di aprire la porta della camera di cottura durante l'affumicatura. L'introduzione di aria fresca potrebbe causare l'incendio del legno - rischio d'incendio!
- La cenere calda deve essere gettata esclusivamente all'interno di un bidone ignifugo - rischio d'incendio!



Norme di sicurezza e responsabilità

Responsabilità

Installazioni e riparazioni eseguite da personale non autorizzato o con ricambi non originali, così come qualsivoglia modifica tecnica non approvata dal fabbricante, comportano l'estinzione della garanzia e della responsabilità da parte del fabbricante.



Cura, ispezione, manutenzione e riparazione

Il vostro VarioSmoker deve essere pulito dopo ogni utilizzo per mantenere l'elevata qualità dell'acciaio inossidabile, così come per motivi igienici e per evitare guasti al funzionamento. A questo scopo, attenetevi alle istruzioni del capitolo "Pulizia".



Attenzione!

Se il VarioSmoker non viene pulito o non viene sottoposto ad una pulizia sufficiente, è possibile che depositi di grasso e/o residui di cibo prendano fuoco - pericolo d'incendio!

- Non utilizzare un apparecchio ad alta pressione per la pulizia del VarioSmoker.
- Non utilizzare il Cleanjet per pulire il VarioSmoker.
- Non trattate il VarioSmoker con acidi e non esponetelo a vapori acidi per evitare che lo strato passivante dell'acciaio al nickel-cromo si danneggi e che il VarioSmoker possa eventualmente scolorirsi.
- Utilizzate solo prodotti di detergenza professionali per cucine industriali e seguire le indicazioni del fabbricante.
- Non utilizzate sostanze abrasive o prodotti di detergenza corrosivi.
- Non utilizzate alcun prodotto di detergenza caustico per la pulizia manuale, anche per vostra stessa protezione.
- Una pulizia quotidiana della guarnizione della camera di cottura con prodotti di detergenza non abrasivi prolunga la vita operativa ed evita odori sgradevoli.

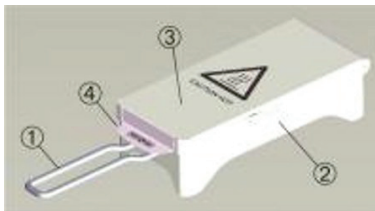
Ispezione, manutenzione e riparazione



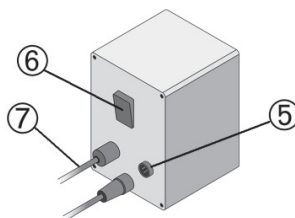
Pericolo – Alta tensione!

- Gli interventi di ispezione, manutenzione e riparazione possono essere effettuati solo da tecnici qualificati.
- Durante gli interventi di pulizia, ispezione, manutenzione o riparazione, il VarioSmoker deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica.
- Il VarioSmoker deve essere sottoposto a manutenzione almeno una volta all'anno da parte di un tecnico autorizzato per garantirne delle condizioni di funzionamento impeccabili.

- ① **Manico**
(utilizzare guanti protettivi per evitare ustioni)
- ② **Contenitore per scaglie di legno**
per affumicare e depositare le scaglie
- ③ **Coperchio**
pannello di copertura per chiudere il contenitore dopo aver inserito le scaglie
- ④ **Maniglia di apertura del coperchio**
per caricare e scaricare il contenitore
- ⑤ **Spina per il cavo di alimentazione**
per collegare il cavo di alimentazione elettrica al VarioSmoker
- ⑥ **Interruttore**
- ⑦ **Cavo di corrente**
utilizzare un adattatore se necessario



VarioSmoker da inserire nella camera di cottura e cavo di alimentazione



Alimentatore con interruttore e cavo di collegamento

Indicazioni per l'uso dell'accessorio

- Posizionare il VarioSmoker su un ripiano superiore rispetto al cibo in modo da evitare una forte contaminazione.
- In caso di pieno carico, è necessario riporre il VarioSmoker sul ripiano più basso.
- Riponete l'alimentatore del VarioSmoker (trasformatore) sempre all'esterno della camera di cottura.
- Riporre la spina dell'alimentazione del VarioSmoker sempre all'esterno della camera di cottura.
- Non danneggiare il cavo di corrente piegandolo ad angolo. Passare delicatamente il cavo attraverso la guarnizione della porta.
- Utilizzare solo le tipologie di legno consigliate.
- Dopo l'utilizzo, riporre il VarioSmoker solo su una superficie ignifuga.
- Nel caso di grigliate o arrosti (ad es. polli) inserire sempre un contenitore sufficientemente profondo sotto al cibo, in modo da raccogliere il grasso di cottura.
- Utilizzare solo accessori resistenti al caldo originali, prodotti dal fabbricante.
- Pulire sempre il VarioSmoker prima e dopo l'uso.
- Dopo ogni utilizzo del VarioSmoker, pulire sempre l'unità e la sua guarnizione per evitare odori sgradevoli.
- Scollegare il VarioSmoker dall'alimentazione elettrica quando non viene utilizzato.
- Il VarioSmoker non dev'essere smaltito assieme ai rifiuti generici.



Non raffreddare mai il VarioSmoker con la doccia manuale dell'unità!

Consigli generali per l'uso

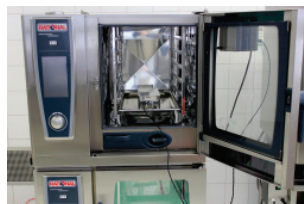
Il vostro accessorio è semplice da usare ed altamente performante. Potete utilizzare il VarioSmoker con tutte le unità da noi prodotte (a partire dalla linea CPC del 1997). Il VarioSmoker può essere inoltre essere utilizzato con tutti i modelli, fatta eccezione per le unità da pavimento 202. Seguire sempre le istruzioni d'uso del fabbricante.



Inserire le scaglie di legno nell'apposito contenitore. Assicurarsi che il coperchio si chiuda adeguatamente.



Unità da tavolo: riporre il VarioSmoker all'interno della camera di cottura. Passare il cavo all'esterno e chiudere la porta dell'unità.



Combi-Duo e unità a pavimento: riporre il VarioSmoker all'interno della camera di cottura. Passare il cavo all'esterno e chiudere la porta dell'unità.



Collegare il cavo all'unità di alimentazione elettrica e collegare quest'ultima alla presa di corrente.



Unità da tavolo: posizione raccomandata per l'unità di alimentazione durante l'utilizzo del VarioSmoker (con Supporto UG I, collocare l'unità di alimentazione sul ripiano intermedio).



Combi-DUO e unità a pavimento: posizione raccomandata per l'unità di alimentazione durante l'utilizzo del VarioSmoker (fatta eccezione per Combi-Duo versione CPC e unità con apertura porta invertita).



Assicuratevi che il sistema di aspirazione sia in funzione prima di accendere il VarioSmoker con l'apposito interruttore. Avviate la fase di preriscaldamento dell'unità non appena il fumo inizia ad uscire dal contenitore in maniera evidente (durata: ca. 20 minuti).



Spegnere il VarioSmoker alla fine del processo di cottura e scollegarlo dall'unità di alimentazione elettrica. Successivamente riporre il VarioSmoker su una superficie ignifuga - Attenzione, rischio di ustione!



Aprire il coperchio del VarioSmoker per rimuovere il legno di scarto. Cautela! Gas caldi!



Utilizzare solo tipologie di legno per affumicare consigliate dal fabbricante. E' possibile utilizzare grani o scaglie così come pellet. Non utilizzare segatura o cenere per affumicare. Il coperchio del VarioSmoker dev'essere sempre completamente chiuso. Non riempire eccessivamente!
Non appoggiare l'alimentatore sul tetto dell'unità.



- L'utilizzo di scaglie di legno impregnate di acqua può comportare un allungamento della fase di riscaldamento del VarioSmoker. Non vi è alcuna necessità di bagnare le scaglie per prolungare l'affumicatura grazie al preciso controllo della funzione di riscaldamento.
- Qualora il tempo di affumicatura non sia sufficiente, rimuovere il legno di scarto e continuare il processo con delle scaglie nuove.
- Il tempo di affumicatura può essere prolungato lasciando il cibo all'interno della camera e mantenendo chiusi porta dell'unità e ingresso dell'aria.
- Per evitare che i cibi affumicati abbiano un sapore amaro, consigliamo una temperatura di cottura inferiore a 150 ° C (300 ° F) o un basso livello di doratura durante l'affumicatura.
- Consultare anche il manuale.

Il vostro VarioSmoker deve essere pulito dopo ogni utilizzo per mantenere l'elevata qualità dell'acciaio inossidabile, per motivi igienici e per evitare guasti al funzionamento così come odori sgradevoli.

Quando si procede a pulizia del VarioSmoker, è importante proteggerlo da fonti di corrosione e possibilità di danno. Agenti di pulizia abrasivi, corrosivi e acidi possono danneggiare l'acciaio inossidabile ed i componenti elettronici. Pulire il VarioSmoker utilizzando un detergente delicato assieme ad una spugna morbida. Lasciar raffreddare completamente il varioSmoker prima della pulizia e scollegarlo dalla corrente. Rimuovere scrupolosamente tutto il grasso di cottura ed i residui di cibo. Per lo sporco ostinato spruzzare dello sgrassatore solubile in acqua e lasciare assorbire. Asciugate il vostro VarioSmoker prima dell'utilizzo successivo.

Per rimuovere lo sporco e l'odore di affumicato dalla camera di cottura, seguire le istruzioni del manuale d'uso dell'unità. Eventuali odori sgradevoli sulla guarnizione della porta o su altre parti esterne dell'unità, possono essere rimossi usando del detergente delicato assieme ad una spugna morbida.



- Per motivi igienici e per evitare guasti al funzionamento, è indispensabile pulire il VarioSmoker dopo ogni utilizzo - pericolo d'incendio!
- Non utilizzare un apparecchio ad alta pressione per la pulizia del VarioSmoker.
- Utilizzate solo prodotti di detergenza professionali per cucine industriali e seguire le indicazioni del fabbricante.
- Non trattate il VarioSmoker con acidi e non esponetelo a vapori acidi per evitare che lo strato passivante dell'acciaio al nickel-cromo si danneggi e che il VarioSmoker possa eventualmente scolorirsi.
- Non spruzzare il detergente se il VarioSmoker è ancora caldo.
- Rimuovere scrupolosamente eventuali residui di detergente dopo la pulizia.
- Non utilizzare pagliette di acciaio, spazzole metalliche, raschietti o altri oggetti affilati per pulire il VarioSmoker.



Una pulizia quotidiana della guarnizione della camera di cottura ne prolunga la vita operativa. Utilizzare un panno morbido o una spugna e prodotti di detergenza non abrasivi per pulire la guarnizione.

Il voltaggio elettrico deve essere conforme alle informazioni riportate sull'etichetta. Collegare l'alimentatore solo su prese munite di messa a terra.

**60.73.010**

Per 110V-127V e 50Hz/60Hz.

Il VarioSmoker dispone di certificazione UL.

**60.73.008**

Per 200V-240V e 50Hz/60Hz.

Include un adattatore.

Il VarioSmoker dispone di certificazione CE.



Qualora la spina dell'alimentatore e l'adattatore forniti non siano adeguati, utilizzare un adattatore standard comunemente in commercio.

Rational AG
 Iglinger Straße 62
 D-86899 Landsberg
 Germany
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

