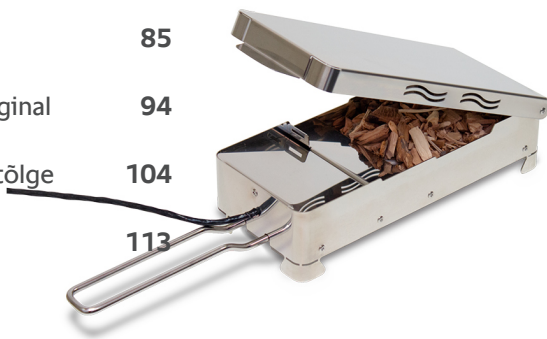


VarioSmoker

sl	Originalna navodila za uporabo	2
sk	Originálny návod na obsluhu	11
lt	Originali naudojimo instrukcija	20
lv	Orģinālā lietošanas instrukcija	29
pl	oryginalna instrukcja obsługi	38
sr	Originalno uputstvo za upotrebu	48
hr	Prijevod izvornih uputa za upotrebu	57
hu	Eredeti használati útmutató	66
bg	Оригинално ръководство за експлоатация	75
cs	Originální návod k obsluze	85
es	Manual de instrucciones original	94
et	Algupärase kasutusjuhendi tõlge	104
fi	Alkuperäinen käyttöohje	113



Kazalo vsebine

1	Uvod	3
1.1	Navdih	3
1.2	Garancija	3
1.3	Ciljna skupina	3
1.4	Namenska uporaba	3
1.5	Delo s temi navodili	4
1.5.1	Razlaga simbolov	4
1.5.2	Razlaga piktogramov	4
1.5.3	Razlaga opozoril	4
1.5.4	Slike	4
1.5.5	Tehnične spremembe	4
2	Splošna varnostna navodila	4
2.1	Osebna varovalna oprema	5
3	Opis izdelka	6
3.1	VarioSmoker	6
3.2	Napajalnik	6
4	Vgradnja naprave VarioSmoker	6
5	Pametne poti priprave za prekajevanje	7
6	Uporaba	7
6.1	Material za prekajevanje	7
6.2	Prekajevanje živil	7
7	Nega	9
7.1	Izdelki za nego	9
7.2	Čiščenje naprave VarioSmoker	10
8	Odstranjevanje	10
9	Tehnični podatki	10

1 Uvod

Spoštovani,

z novo napravo VarioSmoker bodo Vaše jedi dobile naravno prekajeno aromo, ki jo lahko dodajate po svojem okusu in to brez komore za prekajevanje.

Pred prvim zagonom naprave pazljivo preberite navodila za uporabo. Navodila za uporabo omogočajo varno delo z napravo. Ta navodila za uporabo shranite tako, da so vedno dostopna vsem uporabnikom naprave.

1.1 Navdih

Prenesite priročnik za posebne načine uporabe za **naprave za prekajevanje** na naslovu rational-online.com. Ta dokument vsebuje številne primere uporabe in vam kaže, kako najbolje pripravite živila z napravo VarioSmoker.

1.2 Garancija

Svojo napravo registrirajte na spletnem naslovu www.rational-online.com/warranty, da pridobite 2-letno garancijo. Na tem mestu boste našli tudi splošne garancijske pogoje in podatke o garancijskih storitvah.

Podjetje RATIONAL ni odgovorno za škodo, ki nastane zaradi nepooblaščenih tehničnih posegov.

1.3 Ciljna skupina

Ta dokument je namenjen osebam, ki so zaposlene v profesionalnih in velikih kuhinjah. Poskrbite, da se osebje redno udeležuje varnostnih uvajanj in da je izšolano za pravilno uporabo te naprave.

Naprave ne smejo uporabljati otroci in osebe, ki imajo omejene fizične, čutne ali duševne zmožnosti ali ki nimajo potrebnih izkušenj in/ali znanj, razen v naslednjih primerih:

- Osebe so med uporabo pod nadzorom.
- Osebe so uvedene v varno uporabo naprave in razumejo nevarnosti, ki izhajajo iz tega.

Naprave ne smejo čistiti ali uporabljati otroci. Nadzorujte otroke, ki se zadržujejo v bližini naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo.

1.4 Namenska uporaba

Ta naprava VarioSmoker je bila razvita za prekajevanje živil v parnokonvekcijskih aparatih RATIONAL.

To napravo je dovoljeno uporabljati samo v komercialnih kuhinjah, na primer v kuhinjah restavracij, ali v profesionalnih kuhinjah ali menzah, kot na primer v bolnišnicah, pekarnah ali mesnicah.

Vsaka drugačna uporaba ni v skladu s predvideno uporabo in je nevarna. Podjetje RATIONAL AG ne sprejema odgovornosti za posledice nepravilne uporabe naprave.

Napravo VarioSmoker je mogoče uporabljati v naslednjih parnokonvekcijskih aparatih:

- iCombi Pro v ročnem načinu in s pametno potjo priprave
- iCombi Classic v ročnem načinu
- SelfCookingCenter v ročnem načinu
- CombiMaster Plus v ročnem načinu
- CombiMaster, izdelan od maja 2004, v ročnem načinu

Izjema

Naprave VarioSmoker ni dovoljeno uporabljati v parnokonvekcijskih aparatih tipa 20-2/1.

1.5 Delo s temi navodili

1.5.1 Razlaga simbolov

V tem dokumentu so uporabljeni naslednji simboli, ki vam zagotavljajo dodatne informacije o pravilni uporabi naprave.

- ✓ Ta simbol označuje predpogoje, ki morajo biti izpolnjeni, pred samo izvedbo dejanja.
- 1. Ta simbol označuje korak, ki ga morate izvesti.
 - > Ta simbol označuje vmesni rezultat, na podlagi katerega lahko preverite rezultat želenega koraka.
- >> Ta simbol označuje rezultat, na podlagi katerega lahko preverite končni rezultat navodil za rokovanje.
 - Ta simbol označuje naštevanje.
- a. Ta simbol označuje seznam.

1.5.2 Razlaga piktogramov

V tem dokumentu so uporabljeni naslednji piktogrami:

  Previdno! Pred uporabo naprave preberite navodila za uporabo.

 Splošni opozorilni znak

1.5.3 Razlaga opozoril

Če vidite katerega od naslednjih opozorilnih sporočil jih ne prezrite, saj vas opozarjajo na nevarnost in vam dajejo napotke, kako se ji izogniti.

NEVARNOST

Opozorilno sporočilo NEVARNOST vas opozarja na nevarne situacije, ki lahko privedejo do hudih telesnih poškodb ali smrti.

OPOZORILO

Opozorilno sporočilo OPOZORILO vas opozarja na nevarne situacije, ki lahko privedejo do hudih telesnih poškodb ali smrti.

PREVIDNO

Opozorilno sporočilo PREVIDNO vas opozarja na nevarne situacije, ki lahko privedejo do telesnih poškodb.

1.5.4 Slike

Slike uporabljene v teh navodilih za uporabo se lahko razlikujejo od dejanske naprave.

1.5.5 Tehnične spremembe

Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb zaradi izboljšav.

2 Splošna varnostna navodila

Naprava je premišljeno in varno zasnovana, zato pri običajni in pravilni uporabi ne predstavlja nevarnosti. Pravilna uporaba naprave je opisana v teh navodilih.

Varnostni napotki pred uporabo

- Naprave VarioSmoker ne uporabljajte, če je poškodovana. Poškodovana naprava VarioSmoker ni varna in lahko povzroči telesne poškodbe ter požar.
- Napajalnika ne uporabljajte, če je poškodovan. Poškodovan napajalnik ni varen in lahko povzroči električni udar.

- Napajalnika naprave VarioSmoker ne postavite na napravo in ne v prostor za kuhanje.
- Napravo VarioSmoker priključite samo na napetost električnega omrežja, ki je skladna s ► **Tehnični podatki**.
- Vtič električnega kabla vtaknite v vtičnico z zaščitno ozemljitvijo.
- Poskrbite, da se na električnem kablu ne more nihče spotakniti.

Varnostni napotki med uporabo

Tako preprečite gmotno škodo, telesne poškodbe ali nesreče s smrtnim izidom:

- Napravo VarioSmoker uporabljajte samo v prostoru za kuhanje parnokonvekcijskega aparata.
- Vtiča električnega kabla nikoli ne dajajte v prostor za kuhanje.
- Napravo VarioSmoker uporabljajte samo v parnokonvekcijskem aparatu, ki deluje pod vključenem sistemu odzračevanja.
- Naprave VarioSmoker ne uporabljajte, če imate samo napravo za kroženje zraka, kot sta UltraVent ali UltraVent Plus.
- Pazite, da bo napajalnik trdno povezan z držalom. Dodatne informacije najdete tukaj: ► **Vgradnja naprave VarioSmoker**

Tako preprečite nevarnost požara:

- Za prekajevanje uporabljajte samo običajno leseno žagovino in brikete. Dodatne informacije najdete tukaj: ► **Material za prekajevanje**
- Sredstva za prekajevanje ne prepojte z alkoholom.
- Vrat prostora za kuhanje ne odpirajte med prekajevanjem.

- Med prekajevanjem živil ne zaženite funkcije Cool Down. Pri velikih hitrostih ventilatorja lahko začnejo leteti iskre in se lahko živilo, ki ga prekajujete, prehitro prismodi.

Tako preprečite vse vrste opeklin:

- Kadar napravo VarioSmoker, živila ali predmete jemljete iz vročega prostora za kuhanje, nosite osebno zaščitno opremo. Naprava VarioSmoker se lahko segreje nad 60 °C.

Varnostni napotki po uporabi

- Po uporabi previdno odprite vrata kuhalnega prostora. Iz naprave lahko uide vroča para.
- Previdno odprite pokrov vroče naprave VarioSmoker. Iz naprave lahko uide vroča para.
- V bližini vroče naprave VarioSmoker ne skladiščite vnetljivih snovi.
- Napravo VarioSmoker očistite po vsaki uporabi.
- Tesnilo prostora za kuhanje po prekajevanju očistite z mlačno vodo, blagim čistilom in mehko krpo. Tako odstranite moteče vonjave.
- Napajalnik naprave VarioSmoker pri daljšem mirovanju ločite od električnega omrežja.

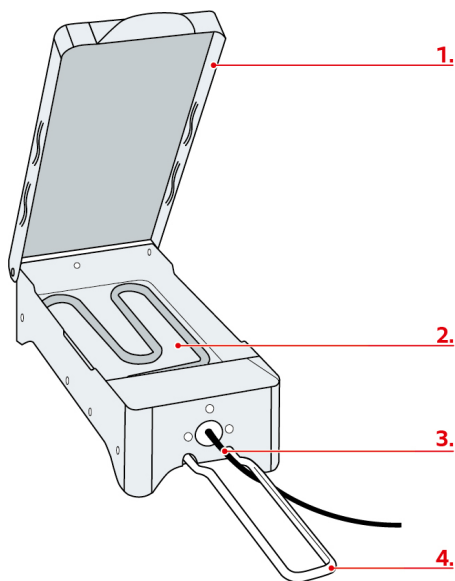
2.1 Osebna varovalna oprema

- Med delom z napravo nosite samo oblačila, ki vas bodo zaščitila pred nesrečami pri delu, zlasti zaradi vročine, brizganja vročih tekočin ali jedkih snovi.
- Nosite zaščitne rokavice, da boste zaščiteni pri rokovanju z vročimi predmeti in kovinskimi deli z ostrimi robovi.

- Pri čiščenju nosite tesno prilegajoča se zaščitna očala in rokavice za zaščito pred kemikalijami, da se temeljito zaščitite za rokovanje s čistilnimi sredstvi.

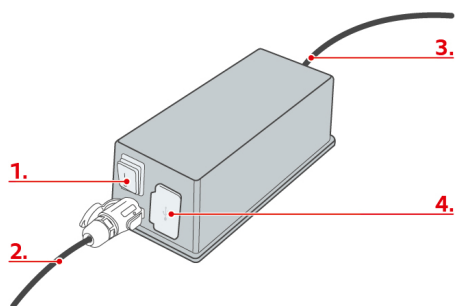
3 Opis izdelka

3.1 VarioSmoker



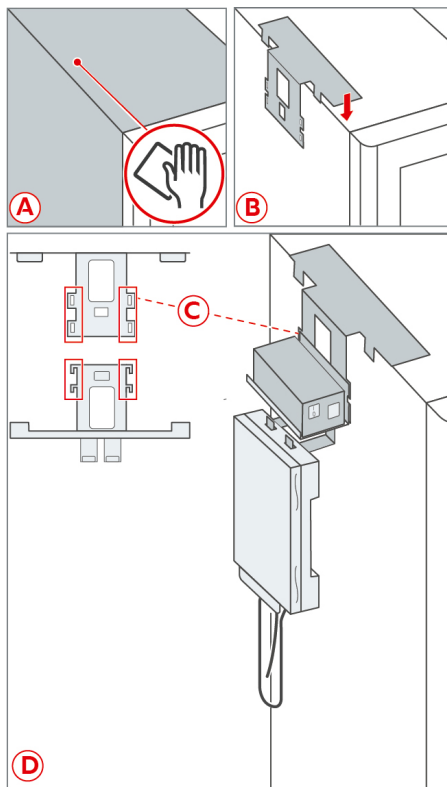
1	Pokrov
2	Škatla za prekajevanje
3	Napajalni kabel
4	Ročaj

3.2 Napajalnik



1	Omrežno stikalo
2	Napajalni kabel
3	Električni kabel
4	Priključek USB

4 Vgradnja naprave VarioSmoker



Funkcijski del, na katerega boste prilepili držalo napajalnika, mora biti čist, nemasten in suh.

Upoštevajte, da se polna moč lepila razvije šele po treh dneh.

1. Napravo VarioSmoker vzemite iz embalaže in odstranite vse zaščitne folije iz umetne mase in embalažne materiale.

5 | Pametne poti priprave za prekajevanje

2. Stranico naprave čistite s priloženo krpico za čiščenje ali z mehko krpo in običajnim čistilom za maščobo (A).
3. Na zgornjem delu držala odstranite zaščitni trak lepilnega traku in držalo zgoraj prilepite na napravo (B).
4. Spodnji del držala obesite v zgornji del držala (C).
5. Napajalnik vstavite v držalo in ga pritrdite s priloženimi vijaki (D).
6. Na napajalniku odstranite zaščitni okrov priključka napajalnega kabla.
7. Vtič napajalnega kabla vtaknite v priključek na napajalniku.
8. Napajalnik vtaknite v držalo.
9. Vtič električnega kabla vtaknite v vtičnico. **PREVIDNO! Nevarnost padca! Električni kabel položite tako, da se obenj ne more nihče spotakniti.**

>> Ko omrežno stikalo sveti, ne naprava VarioSmoker vključena. Če ne želite takoj začeti prekajevati živila, napravo VarioSmoker odklopite na napajalniku. Zdaj lahko napravo VarioSmoker uporabljate za prekajevanje.

5 Pametne poti priprave za prekajevanje

Če je vaša naprava iCombi Pro in želite uporabiti pametne poti priprave za prekajevanje, ki so dodeljene napravi VarioSmoker.

1. Na napajalniku odstranite zaščitni okrov priključka kabla USB.
2. Vtič USB priključite v napajalnik in priključek USB naprave.

>> Naprava prepozna napravo VarioSmoker. Na začetnem zaslonu se prikaže prekajevanje kot dodatni postopek priprave:  Po pritisku na

to tipko se prikažejo vsi inteligentni postopki kuhanja, ki so dodeljeni načinu priprave.

6 Uporaba

NEVARNOST

Nastajanje nevarnih plinov pri prekajevanju živil.

Če napravo VarioSmoker uporabljate v parnokonvekcijskem aparatu, ki stoji pod izključenem sistemu odzračevanja, je prisotna nevarnost zadušitve zaradi vdihavanja nevarnih plinov.

- Napravo VarioSmoker uporabljajte samo v parnokonvekcijskem aparatu, ki deluje pod vključenem sistemu odzračevanja.

6.1 Material za prekajevanje

- Uporabljajte samo običajne lesene koščke ali brikete.
- Ne uporabljajte materialov, ki se prašijo, na primer žagovine ali lesene moke.
- Sredstva za prekajevanje ne prepojte z alkoholom.
- Če boste material za prekajevanje namočili, boste s tem podaljšali predgrevanje naprave VarioSmoker. S tem se ne podaljša čas prekajevanja.

6.2 Prekajevanje živil

1. Odprite pokrov in material za prekajevanje napolnite v napravo VarioSmoker.
2. Zaprite pokrov.
PREVIDNO! Nevarnost požara! Kadar pokrova naprave VarioSmoker ni

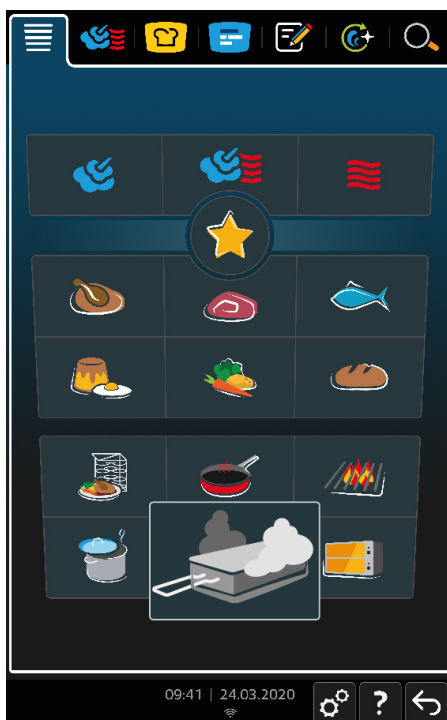
mogoče zapreti, se lahko material za prekajevanje vname in povzroči požar na napravi.

3. Odprite vrata.
4. Na najvišjo ali najnižjo višino za vstavke potisnite posodo GN in nanjo dajte napravo VarioSmoker. Če želite napravo uporabljati z največjo možno količino živil, napravo VarioSmoker postavite na najnižjo višino.
5. Če uporabljate najnižjo višino, postavite nad napravo VarioSmoker še eno posodo GN, da ne bo umazana zaradi kapljanja maščobe.
6. Napravo VarioSmoker povežite z napajalnikom.
7. Zaprite vrata.

Ročni način delovanja

1. Napravo VarioSmoker vklopite z omrežnim stikalom.
- >> Naprava VarioSmoker se segreje in se začne prekajevanje.

Pametni način delovanja



1. Napravo VarioSmoker vklopite z omrežnim stikalom.
 - > Naprava prepozna napravo VarioSmoker. Na začetnem zaslonu se prikaže prekajevanje kot dodatni postopek priprave:
2. Pritisnite tipko, da prikažete vse pametne poti priprave za prekajevanje:
3. Zaženite želeno pot priprave.
 - >> Med postopkom priprave se naprava VarioSmoker samodejno krmi. Če med delovanjem izklopite kabel USB iz napajalnika, se na prikazovalniku prikaže obvestilo in oglasi se opozorilni ton. Inteligentni postopek priprave deluje naprej, postopek prekajevanja naprave VarioSmoker pa

se kljub temu prekine. USB-ključ ponovno povežite z napajalnikom. Postopek prekajevanja se samodejno nadaljuje.

Končano prekajevanje

1. Napravo VarioSmoker izključite z omrežnim stikalom.
2. Napajalni kabel izvlecite iz napajalnika.
3. Odprite vrata.
4. **OPOZORILO! Nevarnost opeklin! Če ste z napravo VarioSmoker prekajevali živila, je zelo vroča. Napravo VarioSmoker prijemajte samo z zaščitnimi rokavicami.** Napravo VarioSmoker vzemite iz naprave in jo postavite na ognjevarno podlago.
5. Napravo VarioSmoker pustite, da se ohladi.
6. **OPOZORILO! Če vroč pepel odstranujete v posodah, ki niso ognjevarne, je prisotna nevarnost požara. Vroč pepel pustite, da se ohladi. Pepel odstranite samo v ognjevarni posodi.** Odprite pokrov in odstranite pepel.

NASVET

- Če želite preprečiti grenek okus dimljenih živil, nastavite temperaturo kuhalnega prostora največ 150 °C.
- Če živilo po pretečenem času ne doseže zelenega rezultata kuhanja, zavrzite pepel, dodajte nov material za prekajevanje in nadaljujte prekajevanje.
- Čas prekajevanja lahko podaljšate, če živilo pustite v dimu pri zaprtih vratih prostora za kuhanje.

7 Nega

OPOZORILO

Obloge maščobe ali živil v prostoru za pripravo

Če naprave VarioSmoker ne čistite dovolj, je prisotna nevarnost požara zaradi oblog maščobe ali ostankov živil.

- Napravo VarioSmoker očistite po vsaki uporabi.

7.1 Izdelki za nego

Primerni izdelki za čiščenje in nego

- Napravo VarioSmoker očistite z navadnim sredstvom za razmaščevanje in mehko čistilno gobico.
- Močno onesnažena mesta napršite z vodotopnim sredstvom za razmaščevanje in pustite, da učinkuje.

Neprimerni izdelki za nego

Pribora ne čistite z naslednjimi izdelki za nego, ki niso primerni:

- Agresivna čistilna sredstva
- Solna kislina, lugi, žveplove snovi ali druge snovi, ki porabljajo kisik
- Nerazredčen alkohol, metanol ali topila, kot so aceton, benzol, toluol ali ksilen
- Čistila za pečice ali za žar
- Jeklena volna
- Visokotlačni čistilnik
- Ostro ali koničasto orodje
- Naprave VarioSmoker ne čistite v prostoru za kuhanje.
- Naprave VarioSmoker ne čistite s samodejnim čiščenjem naprave.

Neprimerna čistila lahko povzročijo poškodbe naprave VarioSmoker.

7.2 Čiščenje naprave VarioSmoker

PREVIDNO

Naprava VarioSmoker se med delovanjem močno segreje

Ko čistite vročo napravo VarioSmoker, je prisotna nevarnost opeklin.

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava VarioSmoker najprej ohladi.
- Naprave VarioSmoker ne hladite s prho.

- ✓ Pepel ste odstranili v ognjevarno posodo.
1. Napravo VarioSmoker izklopite z omrežnim stikalom.
 2. Napravo VarioSmoker ločite od napajalnika.
 3. Vstavno pločevino odstranite z nastavkom za odstranjevanje.
 4. Napravo VarioSmoker napršite z navadnim sredstvom za razmaščevanje in odstranite vse ostanke maščobe in živil z gobo.
 5. Odstranite vsa živila in pustite napravo VarioSmoker, da se do konca posuši.

8 Odstranjevanje

Stare naprave vsebujejo materiale, ki jih je mogoče reciklirati. Stare naprave odstranite na okolju prijazen način, na ustreznih zbirnih mestih. 

9 Tehnični podatki

Prosimo, upoštevajte tudi tehnične podatke na tipski tablici. Tipska tablica je na hrbtni strani napajalnika.

	50/60 Hz
	150 W
Mere naprave VarioSmoker (D x Š x V)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 palca
Mere napajalnika brez držala (D x Š x V)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 palca
Masa naprave VarioSmoker	1530 g/ 3,373 lbs
Masa napajalnika	1190 g/ 2,624 lbs

Napetost

90–240 V~

Obsah

1 Úvod	12
1.1 Inšpirácia	12
1.2 Záruka na produkt	12
1.3 Cieľová skupina	12
1.4 Použitie v súlade so stanoveným účelom	12
1.5 Práca s týmto návodom	13
1.5.1 Vysvetlivky symbolov	13
1.5.2 Vysvetlivky piktogramov	13
1.5.3 Vysvetlivky varovných symbolov	13
1.5.4 Obrázky	13
1.5.5 Technické zmeny	13
2 Všeobecné bezpečnostné informácie	13
2.1 Osobné ochranné pracovné prostriedky	15
3 Popis produktu	15
3.1 VarioSmoker	15
3.2 Sieťový zdroj	15
4 Zmontovať VarioSmoker	15
5 Inteligentné varné procesy	16
6 Prevádzka	16
6.1 Materiál na údenie	16
6.2 Údiť potraviny	17
7 Ošetrovanie	18
7.1 Ošetrovacie produkty	18
7.2 Vyčistiť VarioSmoker	19
8 Likvidácia	19
9 Technické údaje	19

1 Úvod

Vážený zákazník,

vďaka vášmu novému VarioSmoker budú mať pripravované potraviny chuť ako po prirodzenom údení, ktorú v závislosti od vašich predstáv môžete dokonca sami ovplyvňovať a to úplne bez použitia údiarne.

Pred prvým uvedením do prevádzky si, prosím, pozorne prečítajte tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu umožňuje bezpečnú prácu s týmto zariadením. Ušchováajte tento návod na obsluhu tak, aby bol vždy dostupný pre obsluhu zariadenia.

1.1 Inšpirácia.

Stiahnite si príručku na špeciálne požívanie **Údenie** na rational-online.com. Tento dokument obsahuje množstvo príkladov použitia a vysvetlí vám, ako pomocou VarioSmoker pripravíte potraviny čo najlepšie.

1.2 Záruka na produkt

Zaregistrujte vaše zariadenie na www.rational-online.com/warranty a využijajte dvojročnú záruku. Na tejto stránke nájdete aj všeobecné záručné podmienky a služby poskytované v rámci záruky.

RATIONAL neručí za škody, ktoré vzniknú nepovolenými technickým zmenami na zariadení.

1.3 Cieľová skupina

Tento dokument je určený osobám, ktoré pracujú vo veľkokuchyniach a kuchyniach komerčného charakteru. Zabezpečte pravidelnú účasť personálu na bezpečnostných školeniach a na školeniach o používaní zariadenia v súlade so stanoveným účelom.

Deti, osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo personál bez dostatočných skúseností a poznatkov smú používať zariadenie len v nasledujúcich prípadoch:

- Hore uvedené skupiny používateľov musia byť počas používania zariadenia pod dozorom.
- Hore uvedené skupiny osôb boli pomenované o bezpečnom používaní zariadenia a porozumeli nebezpečenstvám z neho plynúcim.

Deti nesmú zariadenie čistiť ani robiť na ňom údržbu. Deti musia byť stále pod väčším dozorom, ak sú v blízkosti zariadenia. Deti sa so zariadením nesmú hrať.

1.4 Použitie v súlade so stanoveným účelom

Tento VarioSmoker bol vyvinutý na údenie potravín varených v konvektomatoch Combi spoločnosti RATIONAL.

Toto zariadenie sa smie používať len komerčne, ako napr. v kuchyniach reštaurácií a veľkokuchyniach a komerčných kuchyniach nemocníc, pekární alebo mäsiarstiev.

Každé iné použitie je v rozpore so stanoveným účelom použitia a je nebezpečné. RATIONAL AG neručí za následky plynúce z použitia v rozpore so stanoveným účelom.

VarioSmoker je možné používať v nasledujúcich konvektomatoch Combi:

- V iCombi Pro v manuálnej prevádzke a pomocou inteligentných varných postupov
- V iCombi Classic v manuálnej prevádzke
- V SelfCookingCenter v manuálnej prevádzke

- V CombiMaster Plus v manuálnej prevádzke
- V CombiMaster vyrobených od mája 2004 neskôr v manuálnej prevádzke

Výnimka

VarioSmoker sa nemá používať v konvekto-
matoch Combi typu 20-2/1.

1.5 Práca s týmto návodom

1.5.1 Vysvetlivky symbolov

V tomto dokumente sa pri poskytovaní in-
formácií a pokynov na obsluhu používajú
nasledujúce symboly:

- ✓ Tento symbol označuje predpoklady,
ktoré musia byť splnené skôr, ako vy-
konáte nejakú činnosť.
- 1. Tento symbol označuje krok v rámci
činnosti, ktorý musíte urobiť.
- > Tento symbol označuje prechodný vý-
sledok, na základe ktorého môžete
skontrolovať výsledok jedného kroku v
rámci danej činnosti.
- >> Tento symbol označuje výsledok, na
základe ktorého môžete skontrolovať
konečný výsledok pokynu k činnosti.
- Tento symbol označuje usporiadaný
zoznam.
- a. Tento symbol označuje neusporiadaný
zoznam.

1.5.2 Vysvetlivky piktogramov

V tomto dokumente sa používajú nasle-
dujúce piktogramy:

  Pozor! Pred použitím zariadenia si
prečítajte návod na obsluhu.

Všeobecný varovný symbol 

1.5.3 Vysvetlivky varovných symbolov

Ak vidíte jeden z nasledujúcich varovných
symbolov, varujú vás pred výskytom
nebezpečných situácií a dávajú vám pokyn
vyhnúť sa im.

NEBEZPEČENSTVO

Ak vidíte varovný symbol stupňa
NEBEZPEČENSTVO, varuje vás pred
situáciami, ktoré spôsobujú ťažké
zranenia alebo smrť.

VAROVANIE

Ak vidíte varovný symbol stupňa
VAROVANIE, varuje vás pred
situáciami, ktoré môžu spôsobiť ťažké
zranenia alebo smrť.

POZOR

Ak vidíte varovný symbol stupňa
POZOR, varuje vás pred situáciami,
ktoré môžu spôsobiť zranenia.

1.5.4 Obrázky

Obrázky použité v tomto návode na ob-
sluhu sa môžu odlišovať od skutočného
výzoru zariadenia.

1.5.5 Technické zmeny

Vyhradzujeme si právo na technické zme-
ny v dôsledku ďalšieho vývoja.

2 Všeobecné bezpečnostné informácie

Zariadenie má bezpečnú konštrukciu a pri
normálnom používaní v súlade s predpismi
nepredstavuje nijaké nebezpečenstvo. V
tomto návode popisujeme správny spôsob
používania zariadenia.

Bezpečnostné pokyny pred použitím zariadenia

- Nepoužívajte VarioSmoker, ak je poškodený. Poškodený VarioSmoker už nie je bezpečný a môže spôsobiť zranenia alebo požiar.
- Nepoužívajte sieťový zdroj, ak je poškodený. Poškodený sieťový zdroj už nie je bezpečný a môže spôsobiť úder elektrickým prúdom.
- Nestavajte sieťový zdroj VarioSmoker na zariadenie alebo do varného priestoru.
- VarioSmoker pripájajte len na sieťové napätie, ktoré je v súlade s hodnotami v ► **Technické údaje**.
- Zástrčku sieťového kábla zastrkáajte len do zásuvky s uzemnením.
- Zabezpečte, aby sa na sieťovom kábli nikto nepotkol.

Bezpečnostné predpisy počas použitia zariadenia

Takto predídete vecným škodám, zraneniam alebo smrteľným nehodám:

- VarioSmoker používajte len vnútri varného priestoru konvektomatu Combi.
- Nikdy nekladajte zástrčku napájacieho kábla do varného priestoru.
- VarioSmoker používajte len v konvektomate Combi, ktorý má zapnuté odsávanie odpadového vzduchu.
- VarioSmoker nepoužívajte, ak máte k dispozícii len zariadenia na cirkuláciu vzduchu ako UltraVent alebo UltraVent Plus.
- Zabezpečte, aby bol sieťový zdroj pevne spojený s držiakom. Ďalšie informácie nájdete tu: ► **Zmontovať VarioSmoker**

Takto predídete nebezpečenstvu požiaru:

- Na údenie používajte len obyčajné drevené piliny alebo palety, ktoré dostanete v obchode. Ďalšie informácie nájdete tu: ► **Materiál na údenie**
- Na materiál používaný na údenie nedávajte alkohol.
- Neotvárajte dvere varného priestoru, kým varené potraviny údite.
- Nezapínajte funkciu cool down, kým varené potraviny údite. Pri vyšších stupňoch točenia ventilátora môže dôjsť k tvorbe iskier a údená potravina môže rýchlo obhorieť.

Takto predídete obareniam a popáleninám:

- Noste vaše osobné ochranné pracovné prostriedky, keď z horúceho varného priestoru vyberáte VarioSmoker, varené potraviny alebo iné predmety. Teplota VarioSmoker môže presiahnuť 60°C.

Bezpečnostné pokyny po použití zariadenia

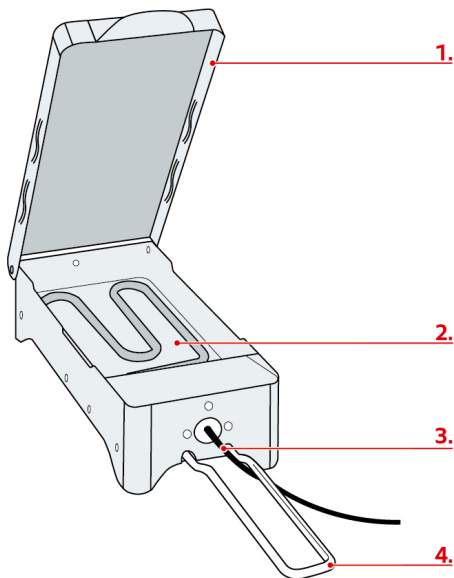
- Po použití opatrne otvorte dvere varného priestoru. Môže uniknúť horúca para.
- Otvorte opatrne veko horúceho VarioSmoker. Môže uniknúť horúca para.
- V blízkosti VarioSmoker neskladujte nijaké ľahko vznietivé horľavé látky.
- Po každom použití VarioSmoker vždy vyčistite.
- Po údení varených potravín tesnenie dverí varného priestoru čistite vlažnou vodou, šetrným čistiacim prostriedkom a mäkkou handrou. Tak odstránite nežiaduce pachy.
- Pri dlhších obdobiach mimo prevádzky odpojte sieťový zdroj VarioSmoker od siete.

2.1 Osobné ochranné pracovné prostriedky

- Pri práci so zariadením noste vždy len odev, ktorý nemôže spôsobiť pracovný úraz, a to napríklad pôsobením vysokej teploty, strekmi horúcich tekutín alebo leptavých látok.
- Noste ochranné pracovné rukavice na spoľahlivú ochranu pri práci s horúcimi predmetmi a ostrými plechovými časťami.
- Noste pri čistení zariadenia tesne priliehajúce ochranné okuliare a ochranné rukavice na spoľahlivú ochranu pred chemikáliami pri práci s ošetrovacími prostriedkami.

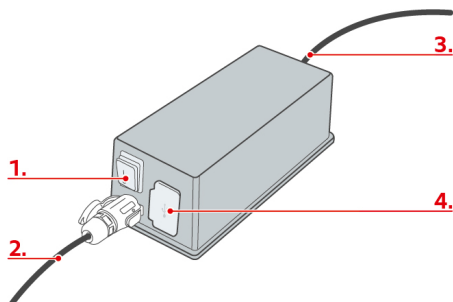
3 Popis produktu

3.1 VarioSmoker



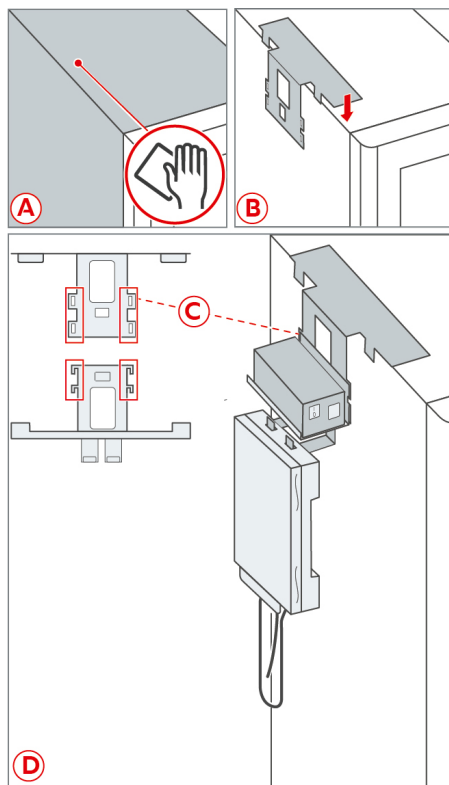
- | | |
|---|----------------|
| 1 | Kryt |
| 2 | Údiaca skrinka |
| 3 | Napájací kábel |
| 4 | Rúčka |

3.2 Sieťový zdroj



- | | |
|---|----------------|
| 1 | Sieťový spínač |
| 2 | Napájací kábel |
| 3 | Sieťový kábel |
| 4 | USB pripojenie |

4 Zmontovať VarioSmoker



Funkčná časť, na ktorú prilepíte držiak sieťového zdroja, musí byť čistá, zbavená tuku a suchá.

Nezabudnite, prosím, že lepený spoj je úplne pevný až po 3 dňoch.

1. Vyberte VarioSmoker z balenia a odstráňte všetky ochranné plastové fólie a obalové materiály.
2. Očistite bočnú stenu zariadenia priloženou čistiacou handrou alebo inou mäkkou handrou a obvyčajným dostupným čistiacim prostriedkom rozpúšťajúcim tuk (A).
3. Odstráňte z hornej časti držiaka ochranný pásik lepiacej pásky a nalepte držiak zhora na zariadenie (B).
4. Zaveste dolnú časť držiaka do hornej časti držiaka (C).
5. Dajte sieťový zdroj do držiaka a pripevnite ho pomocou priložených skrutiek (D).
6. Odstráňte zo sieťového zdroja ochranný kryt pripojenia pre napájací kábel.
7. Zastrčte zástrčku napájacieho kábla do pripoja na sieťovom zdroji.
8. Dajte do držiaka sieťový zdroj.
9. Strčte zástrčku sieťového kábla do sieťovej zásuvky. **POZOR! Nebezpečenstvo pádu! Kábel ved'te tak, aby sa na ňom nikto nemohol poknúť.**

>> Ak sieťový spínač svieti, je VarioSmoker zapnutý. Ak nechcete potraviny hneď udiť, vypnite VarioSmoker cez sieťový zdroj. Teraz môžete začať udiť pomocou VarioSmoker.

5 Inteligentné varné procesy

Vykonajte nasledujúce doplnkové kroky, ak je vaše zariadenie iCombi Pro a chcete využiť inteligentné varné procesy, ktoré sú spojené s VarioSmoker.

1. Odoberte zo sieťového zdroja ochranný kryt pre pripojenie USB kábla.
 2. Spojte USB zástrčku so sieťovým zdrojom a USB pripojením na zariadení.
- >> Zariadenie rozpozná VarioSmoker. Na úvodnej obrazovke sa zobrazí údenie ako doplnková varná metóda.  Po stlačení tohto tlačidla sa zobrazia všetky inteligentné varné procesy, ktoré sú danej varnej metóde priradené.

6 Prevádzka



NEBEZPEČENSTVO

Tvorba nebezpečných plynov pri údení potravín.

VarioSmoker používajte len v konvektomate Combi, ktorý má vypnuté odsávanie odpadového vzduchu, hrozí nebezpečenstvo udusení po vdýchnutí nebezpečných plynov.

- VarioSmoker používajte len v konvektomate Combi, ktorý má zapnuté odsávanie odpadového vzduchu.

6.1 Materiál na údenie

- Používajte len obvyčajné drevené piliny alebo pelety, ktoré dostať v obchode.
- Nepoužívajte prašný materiál ako drevitú múčku z pily alebo mletú drevitú múčku.
- Na materiál používaný na údenie nedávajte alkohol.
- Ak materiál na údenie navlhčíte vodou, predĺži sa predhrievanie VarioSmoker. Čas údenia sa tým nepredĺži.

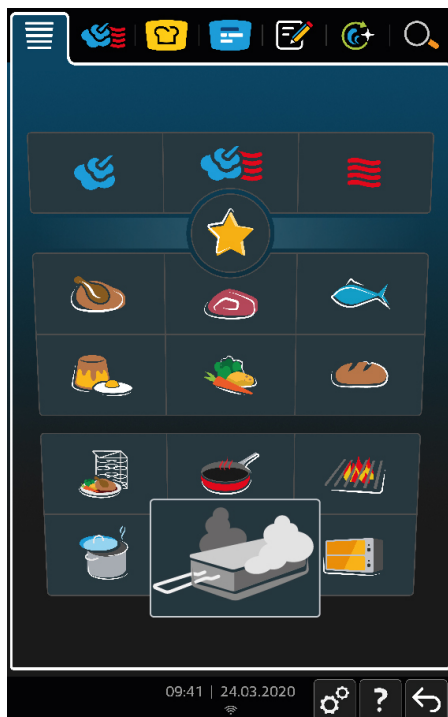
6.2 Údiť potraviny

1. Otvorte veko a naplňte VarioSmoker materiálom na údenie.
2. Zavrite veko. **POZOR! Nebezpečenstvo požiaru! Ak sa veko VarioSmoker nedá zatvoriť, môže sa materiál na údenie zapáliť a vyvolať požiar zariadenia.**
3. Otvorte dvere varného priestoru.
4. Zasuňte jednu GN nádobu do najvrchnejšieho alebo najspodnejšieho zásuvu a postavte naň VarioSmoker. Ak chcete zariadenie naplniť maximálnym množstvom náplne, potom postavte VarioSmoker na najspodnejšiu úroveň zásuvu.
5. Ak používate najspodnejšiu úroveň zásuvu, zasuňte nad VarioSmoker ďalšiu GN nádobu tak, aby ho neznečistil kvapkajúci tuk.
6. Spojte VarioSmoker so sieťovým zdrojom.
7. Zavrite dvere varného priestoru.

Manuálny prevádzkový režim

1. Zapnite pomocou sieťového zdroja VarioSmoker.
- >> VarioSmoker sa zohreje a začne údiť.

Inteligentný prevádzkový režim



1. Zapnite pomocou sieťového spínača VarioSmoker.
 - > Zariadenie rozpozná VarioSmoker. Na úvodnej obrazovke sa zobrazí údenie ako doplnková varná metóda:
 2. Stlačte tlačidlo na zobrazenie všetkých inteligentných varných procesov:
 3. Spustíte želaný varný proces.
- >> V priebehu varného procesu ovláda potom VarioSmoker automatika. Ak počas prevádzky vytiahnete USB kábel zo sieťového zdroja, zobrazí sa na displeji hlásenie a rozoznie sa výstražný tón. Inteligentný varný proces prebeží ďalej, avšak proces údenia VarioSmoker sa preruší. Spojte znovu USB kľúč so sieťovým zdrojom. Proces údenia bude automaticky pokračovať.

Proces údenia ukončený

1. Vypnite VarioSmoker sieťovým spínačom.
2. Vytiahnite sieťový kábel zo sieťového zdroja.
3. Otvorte dvere varného priestoru.
4. **VAROVANIE! Nebezpečenstvo popálenia! Ak ste varené potraviny údili pomocou VarioSmoker, je VarioSmoker veľmi horúci. Dotýkajte sa horúceho VarioSmoker len s ochrannými rukavicami.** Vyberte VarioSmoker zo zadriadenia a položte ho na ohňovzdorný podklad.
5. Nechajte VarioSmoker vychladiť.
6. **VAROVANIE! Ak likvidujete horúci popol v kontajneroch, ktoré nie sú ohňovzdorné, hrozí nebezpečenstvo požiaru. Nechajte horúci popol vychladiť. Likvidujte horúci popol len v ohňovzdorných kontajneroch.** Otvorte veko a zlikvidujte popol.

TIP

- Aby údené potraviny nemali horkú chuť, nastavte teplotu varného priestoru na maximálne 150 °C.
- Ak ste nedosiahli pri varenej potravine po uplynutí nastaveného času želaný výsledok varenia, zlikvidujte popol, naplňte nový materiál na údenie a pokračujte v údení.
- Čas údenia môžete predĺžiť tým, že necháte varené potraviny za zatvorenými dverami varného priestoru v dyme.

7 Ošetrovanie

VAROVANIE

Usadené zvyšky tuku a potravín vo varnom priestore

Ak VarioSmoker nebudete dostatočne čistiť, hrozí v dôsledku usadených zvyškov tuku a potravín nebezpečenstvo požiaru.

- Po každom použití VarioSmoker vždy vyčistite.

7.1 Ošetrovacie produkty

Vhodné ošetrovacie produkty

- VarioSmoker čistite obyčajným dostupným čistiacim prostriedkom rozpúšťajúcim tuk a mäkkou hubkou.
- Silno znečistené miesta postriekajte odmasťovacím prostriedkom rozpustným vo vode a nechajte ho pôsobiť.

Nevhodné ošetrovacie produkty

Nečistite príslušenstvo nasledujúcimi nevhodnými ošetrovacími prostriedkami:

- Abrázívne čistiace prostriedky
- Kyselina solná, lúh, látky obsahujúce síru alebo iné látky pohlucujúce kyslík.
- Nezriedený alkohol, metanol alebo rozpúšťadlá, ako benzol, toluén alebo xylol
- Čistiaci prostriedok na rúry na pečenie alebo gril
- Oceľová vlna
- Vysokotlakový čistič.
- Ostré alebo špicaté nástroje
- Nečistite VarioSmoker vo varnom priestore.

- Nečistite VarioSmoker pomocou automatického čistenia zariadenia.

Nevhodné čistiace prostriedky môžu viesť k poškodeniu VarioSmoker.

7.2 Vyčistiť VarioSmoker



POZOR

Počas prevádzky sa VarioSmoker rozhorúči.

Ak budete čistiť horúci VarioSmoker, hrozí nebezpečenstvo popálenia.

- Skôr než prejdete k čisteniu, nechajte VarioSmoker vychladnúť.
- VarioSmoker nikdy neochladzujte sprchou na umývanie riadu.

- ✓ Zlikvidovali ste popol v ohňovzdornom kontajneri.
1. Vypnite VarioSmoker sieťovým spínačom.
 2. Odpojte VarioSmoker od sieťového zdroja.
 3. Vyberte vkladací plech pomocou úchytky.
 4. Postriekajte VarioSmoker obyčajným dostupným čistiacim prostriedkom rozpúšťajúcim tuk a odstráňte hubkou všetky zvyšky tuku a potravín.
 5. Odstráňte všetky čistiace prostriedky a nechajte VarioSmoker úplne vychladnúť.

8 Likvidácia

Staré zariadenia obsahujú recyklovateľné materiály. Likvidujte ich ekologicky na vhodných zberných miestach. 

9 Technické údaje

Prosím, všimnite si tiež technické údaje na výrobnom typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na zadnej strane sieťového zdroja.

Napätie:	90 – 240 VAC 50 / 60 Hz 150 W
Rozmery VarioSmoker (DxŠxV)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Rozmery sieťového zdroja bez držiaka (DxŠxV)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Hmotnosť VarioSmoker	1 530 g / 3373 lbs
Hmotnosť sieťový zdroj	1 190 g / 2 624 lb

Turinys

1 Įvadas.....	21
1.1 Įkvėpimas	21
1.2 Gaminio garantija	21
1.3 Tikslinė grupė	21
1.4 Naudojimas pagal paskirtį.....	21
1.5 Darbas su šia instrukcija.....	22
1.5.1 Simbolių aiškinimas.....	22
1.5.2 Piktogramų aiškinimas	22
1.5.3 Įspėjimų aiškinimas	22
1.5.4 Paveikslėliai	22
1.5.5 Techniniai pakeitimai	22
2 Bendrieji saugos nurodymai	22
2.1 Asmeninės apsaugos priemonės.....	24
3 Gaminio aprašymas.....	24
3.1 VarioSmoker	24
3.2 Maitinimo blokas	24
4 VarioSmoker montavimas	24
5 Sumani gaminimo eiga	25
6 Eksploatacija.....	25
6.1 Rūkymui naudojamos medžiagos.....	25
6.2 Maisto rūkymas.....	26
7 Priežiūra.....	27
7.1 Priežiūros produktai	27
7.2 „VarioSmoker“ išvalymas	28
8 Šalinimas.....	28
9 Techniniai duomenys.....	28

1 Įvadas

Gerbiama kliente, gerbiamas kliente,

Su naujuoju „VarioSmoker“ Jūsų maistas įgaus natūralų rūkytų gaminių aromatą, kurį pagal savo skonį pasirinksite patys – ir tam nereikės rūkyklos.

Prieš paleisdami pirmą kartą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją. Naudojimo instrukcija užtikrina saugų elgesį su prietaisu. Saugokite šią naudojimo instrukciją taip, kad jis būtų bet kada lengvai pasiekiamas visiems prietaiso naudotojams!

1.1 Įkvėpimas

Atsisiųskite specialiosios paskirties **rūkymo** vadovą iš svetainės rational-online.com. Šiame dokumente yra įvairių naudojimo pavyzdžių ir nurodyta, kaip geriausiai paruošti maistą naudojant „VarioSmoker“.

1.2 Gaminio garantija

Užregistruokite savo prietaisą šiuo adresu www.rational-online.com/warranty ir naudokitės 2 metų garantija. Šiame puslapyje rasite bendrąsias garantijos sąlygas ir garantines paslaugas.

RATIONAL neatsako už žalą, patirtą atlikus techninius pakeitimus, kuriems ji nesuteikė leidimo.

1.3 Tikslinė grupė

Šis dokumentas skirtas asmenims, dirbantiems maitinimo įstaigose ir pramoninėse virtuvėse. Įsitikinkite, kad darbuotojai reguliariai lankosi saugumo technikos instruktažuose ir yra išmokyti, kaip tinkamai naudoti šį prietaisą.

Vaikai, žmonės su sutrikusiais fizininiais, jutimo ar psichiniais sugebėjimais arba darbuotojai, kuriems trūksta patirties ir žinių, prietaisą gali naudoti tik šiais atvejais:

- asmenys naudojimo metu yra prižiūrimi;
- asmenys buvo apmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir suprato su juo susijusius pavojus;

prietaiso negali valyti ar techniškai prižiūrėti vaikai. Prižiūrėkite netoli prietaiso esančius vaikus. Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama.

1.4 Naudojimas pagal paskirtį

Šį „VarioSmoker“ sukūrė RATIONAL, jis skirtas rūkyti maistą konvekciniuose krosnyse.

Šį prietaisą galima naudoti tik verslo tikslais, pavyzdžiui, restorano virtuvėje ir maitinimo įstaigose bei virtuvėse ligoninėse, kepyklose ar mėsinėse.

Bet koks kitas prietaiso naudojimas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį ir yra pavojingas. RATIONAL AG nepriima atsakomybės už pasekmes dėl naudojimo ne pagal paskirtį.

„VarioSmoker“ gali būti naudojama šiose konvekciniuose garinimo krosnyse:

- „iCombi Pro“ rankiniu režimu ir sumaniuose gaminimo eigose
- „iCombi Classic“ rankiniu režimu
- „SelfCookingCenter“ rankiniu režimu
- „iCombi Classic“ rankiniu režimu
- „CombiMaster“, pagamintų po 2004 m. gegužės mėn., rankiniu režimu

Išimtis

„VarioSmoker“ neturėtų būti naudojamas tokio tipo 20-2/1 konvekcinėse garinimo krosnyse.

1.5 Darbas su šia instrukcija

1.5.1 Simbolių aiškinimas

Šiame dokumente naudojami šie simboliai, skirti suteikti jums informacijos ir padėti jums dirbti:

- ✓ Šis simbolis reiškia sąlygas, kurias reikia išpildyti prieš atliekant veiksmą.
- 1. Šis simbolis žymi veiksmo žingsnį, kurį turite atlikti.
 - > Šis simbolis rodo tarpinį rezultatą, kurį naudodami galite patikrinti atlikto veiksmo rezultatą.
- >> Šis simbolis rodo rezultatą, kurį naudodami galite patikrinti veiksmo nurodymo rezultatą.
 - Šis simbolis žymi išvardinimą.
- a. Šis simbolis žymi sąrašą.

1.5.2 Piktogramų aiškinimas

Šiame dokumente naudojamos šios piktogramos:

  **Atsargiai!** Prieš naudodami prietaisą perskaitykite naudojimo instrukciją.

 **Bendrasis įspėjimo ženklas**

1.5.3 Įspėjimų aiškinimas

Jeigu matote vieną iš šių įspėjimo nuorodų, reiškia esate įspėjami apie pavojingą situaciją ir teikiami nurodymai, kaip išvengti šios situacijos.

PAVOJUS

Jeigu matote PAVOJAUS pavojingumo laipsnio įspėjimą, esate įspėjami apie situaciją, kurioje kyla sunkaus arba mirtino sužalojimo pavojus.

ĮSPĖJIMAS

Jeigu matote ĮSPĖJIMO pavojingumo laipsnio įspėjimą, esate įspėjami apie situaciją, kurioje gali kilti sunkaus arba mirtino sužalojimo pavojus.

ATSARGIAI

Jeigu matote ATSARGIAI pavojingumo laipsnio įspėjimą, esate įspėjami apie situaciją, kurioje gali kilti sužalojimo pavojus.

1.5.4 Paveikslėliai

Naudojimo instrukcijoje naudojami paveikslėliai gali skirtis nuo jūsų prietaiso.

1.5.5 Techniniai pakeitimai

Tobulindami įrangą pasilikame teisę daryti techninius pakeitimus.

2 Bendrieji saugos nurodymai

Prietaiso konstrukcija yra saugi, naudojant įprastai bei laikantis taisyklių jis nekelia pavojaus. Šioje instrukcijoje aprašytas tinkamas darbas su prietaisu.

Saugos nurodymai prieš naudojimą

- Nenaudokite „VarioSmoker“, jeigu jis yra pažeistas. Pažeistas „VarioSmoker“ nėra saugus ir gali sužaloti arba sukelti gaisrą.

- Nenaudokite maitinimo bloko, jeigu jis yra pažeistas. Pažeistas maitinimo blokas nėra saugus ir gali sukelti elektros smūgį.
- Nedėkite „VarioSmoker“ maitinimo bloko ant prietaiso ar darbinės kameros.
- Junkite „VarioSmoker“ tik prie tinklo, kurio įtampa atitinka ► **Techniniai duomenys**.
- Maitinimo laido kištuką kiškite tik į lizdą su apsauginiu įžeminimu.
- Įsitikinkite, kad niekas negali užkliūti už maitinimo laido.

Saugos nurodymai naudojimo metu

Taip išvengsite materialinės žalos, sužeidimų arba mirtinų nelaimingų atsitikimų:

- „VarioSmoker“ naudokite tik konvekcinės krosnies darbo kameroje.
- Niekada nedėkite maitinimo laido kištuko į darbo kamerą.
- „VarioSmoker“ naudokite tik konvekcinėje krosnyje, kuri veikia su įjungta ištraukiamąją vėdinimo sistema.
- Nenaudokite „VarioSmoker“, jei yra tik cirkuliacinė oro sistema, tokia kaip „UltraVent“ arba „UltraVent Plus“.
- Įsitikinkite, kad maitinimo blokas gerai pritvirtintas prie laikiklio. Papildomą informaciją rasite čia: ► **VarioSmoker montavimas**

Taip išvengsite gaisro pavojaus:

- Rūkymui naudokite tik medžio drožles ir medžio granules, kurias galima įsigyti prekyboje. Papildomą informaciją rasite čia: ► **Rūkymui naudojamos medžiagos**

- Nenardinkite rūkymui skirtos medžiagos spirite.
- Neatidarykite darbinės kameros durelių, kai rūkote maistą.
- Nejunkite atvėsavimo funkcijos, kai rūkote maistą. Esant dideliame ventiliatoriaus greičiui, gali atsirasti skraidančių kibirkščių, o rūkomas maistas gali sudegti per greitai.

Taip išvengsite nusiplikymo ir nusideginimo:

- Kai traukiate garinamą maistą arba daiktus iš karštos „VarioSmoker“ darbo kameros, dėvėkite asmenines apsaugos priemones. „VarioSmoker“ gali įkaisti virš 60 °C temperatūros.

Saugos nurodymai po naudojimo

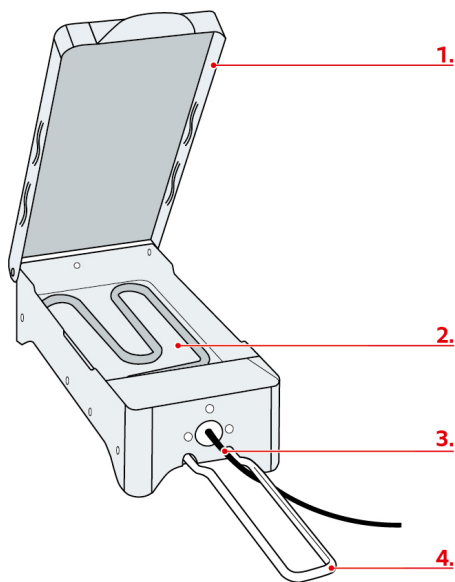
- Po naudojimo metu darbo kameros dureles atidarinėkite atsargiai. Gali išsiveržti karšti garai.
- Atsargiai atidarykite karšto „VarioSmoker“ dangtį. Gali išsiveržti karšti garai.
- Šalia karšto „VarioSmoker“ nelaikykite lengvai užsiliepsnojančių medžiagų.
- Po kiekvieno naudojimo „VarioSmoker“ išvalykite.
- Po maisto rūkymo, darbo kameros durelių tarpinę išvalykite šiltu vandeniu, švelnia valymo priemone ir minkštu skudurėliu. Kaip pašalinti nemalonius kvapus.
- Atjunkite „VarioSmoker“ maitinimo bloką nuo elektros tinklo, jei jis bus nenaudojamas ilgą laiką.

2.1 Asmeninės apsaugos priemonės

- Dirbdami su prietaisu dėvėkite tik tokius drabužius, kurie nesukels nelaimingo atsitikimo darbe, ypač dėl karščio, karštų ištryškusių skysčių ar ėsdinančių medžiagų.
- Mūvėkite apsaugines pirštines, kad patikimai apsisaugotumėte nuo karštų daiktų ir aštrių skardinių dalių.
- Valydami dėvėkite priglundančius apsauginius akinius ir cheminėms medžiagoms atsparias apsaugines pirštines, kad būtumėte patikimai apsugoti priežiūros priemonėmis.

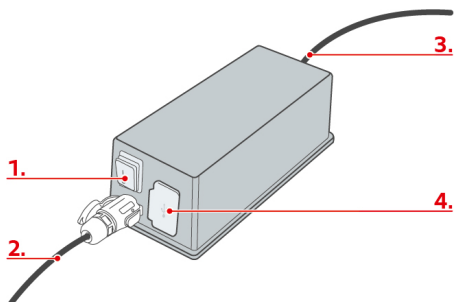
3 Gaminio aprašymas

3.1 VarioSmoker



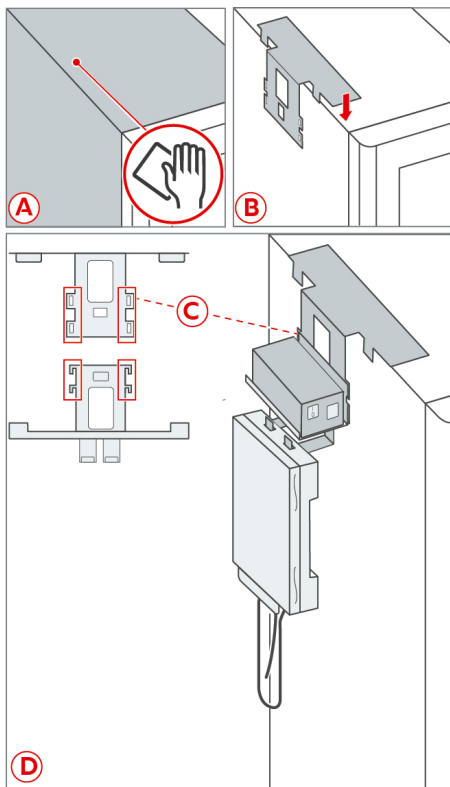
- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Dangtis |
| 2 | Rūkyklos langas |
| 3 | Maitinimo kabelis |
| 4 | Rankena |

3.2 Maitinimo blokas



- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Tinklo jungiklis |
| 2 | Maitinimo kabelis |
| 3 | Maitinimo laidas |
| 4 | USB jungtis |

4 VarioSmoker montavimas



Funkcinė dalis, prie kurios priklijuojate maitinimo bloko laikiklį, turi būti švari, be riebalų ir sausa.

Atkreipkite dėmesį, kad klizai įgauna galutinį stiprumą tik po 3 dienų.

1. Išimkite „VarioSmoker“ iš pakuotės ir nuimkite visas apsaugines plastikines plėveles ir pakavimo medžiagas.
2. Nuvalykite šoninę įrenginio sienelę pridėta valymo šluoste arba minkšta šluoste ir prekybai skirtu riebalus tirpinančiu valikliu (A).
3. Nuo viršutinės laikiklio dalies nuimkite apsauginę lipnią juostelę ir priklijuokite laikiklį prie įrenginio viršaus (B).
4. Pakabinkite apatinę laikiklio dalį ant viršutinės laikiklio dalies (C).
5. Įdėkite maitinimo šaltinį į laikiklį ir pritvirtinkite pridėtais varžtais (D).
6. Nuimkite apsauginį dangtelį nuo maitinimo laido jungties.
7. Įkiškite maitinimo laido kištuką į maitinimo bloko jungtį.
8. Įdėkite maitinimo bloką į laikiklį.
9. Maitinimo laido kištuką kiškite į maitinimo lizdą. **ATSARGIAI! Kritimo pavojus! Nutieskite maitinimo laidą taip, kad niekas negalėtų už jo užkliūti.**

>> Kai užsidega tinklo jungiklis, reiškia „VarioSmoker“ įjungtas. Jei nenorite iš karto rūkyti maisto, išjunkite maitinimo šaltinį „VarioSmoker“. Dabar galite rūkyti naudodami „VarioSmoker“.

5 Sumani gaminimo eiga

Atlikite šiuos papildomus veiksmus, jei naudojate „iCombi Pro“ įrenginį ir norite naudoti sumanius gaminimo būdus, skirtus „VarioSmoker“.

1. Nuimkite apsauginį maitinimo bloko dangtį nuo USB laido jungties.
 2. Prijunkite USB kištuką prie maitinimo bloko ir prietaiso USB prievado.
- >> Įrenginys atpažįsta „VarioSmoker“. Rūkymas rodomas kaip papildomas gaminimo procesas pradiniam ekrane:  jeigu paspausite vieną iš šių mygtukų, bus parodytos visos išmanaus gaminimo eigos, priskiriamos gaminimo procesui.

6 Eksploatacija

PAVOJUS

Pavojingų dujų išsiskyrimas rūkant maistą

Jei „VarioSmoker“ naudosite konvekciniame krosnyje, kurioje yra išjungta išmetimo sistema, kils pavojus uždusti įkvėpus pavojingų dujų.

- „VarioSmoker“ naudokite tik konvekciniame krosnyje, kurioje įjungta ištraukiamoji vėdinimo sistema.

6.1 Rūkymui naudojamos medžiagos

- Naudokite tik viešai parduodamas medžio drožles ar medžio granules.
- Nenaudokite dulkingų medžiagų, tokių kaip pjuvenos ar medžio miltai.
- Nemirkykite rūkymui naudojamų medžiagų alkoholiu.

- Jei laistysite rūkymui naudojamas medžiagas, „VarioSmoker“ įkais lėčiau. Dėl to rūkymo laikas nepailgės.

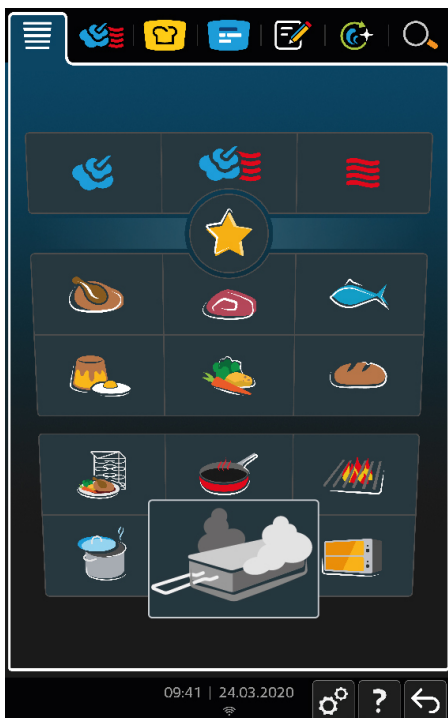
6.2 Maisto rūkymas

1. Atidarykite dangtį ir užpildykite „VarioSmoker“ rūkymo medžiaga.
2. Uždarykite dangtį. **ATSARGIAI! Gaisro pavojus! Jei „VarioSmoker“ dangčio negalima uždaryti, rūkymo medžiaga gali užsidegti ir uždegti prietaisą.**
3. Atidarykite darbinės kameros dureles.
4. Stumkite gastronominį indą į viršutinę arba apatinę lentyną ir padėkite ant jo „VarioSmoker“. Jei norite naudoti įrenginį su maksimaliais pakrovimo kiekiais, pastatykite „VarioSmoker“ ant apatinės lentynos.
5. Jei naudojate žemiausią lentynos lygį, įstumkite kitą gastronominį indą per „VarioSmoker“, kad jį nebūtų sutepta lašančiais riebalais.
6. Prijunkite „VarioSmoker“ prie maitinimo bloko.
7. Uždarykite darbinės kameros dureles.

Rankinis režimas

1. Įjunkite „VarioSmoker“ tinklo jungiklio.
- >> „VarioSmoker“ įkaista ir prasideda rūkymo procesas.

Išmanusis režimas



1. Įjunkite „VarioSmoker“ tinklo jungiklio.

> Įrenginys atpažįsta „VarioSmoker“. Rūkymas rodomas pradiniam ekrane kaip papildomas gaminimo procesas:



2. Paspauskite mygtuką, kad būtų rodomi visos išmanaus gaminimo eigos: 
3. Pradėkite norimą gaminimo eigą.

>> „VarioSmoker“ automatiškai įjungiamas gaminimo eigos metu. Jei veikimo metu atjungsit USB laidą nuo maitinimo bloko, ekrane pasirodys pranešimas ir pasigirs įspėjamasis signalas. Išmani gaminimo eiga tęsiama, tačiau „VarioSmoker“ rūkymo procesas nutraukiamas. Prijunkite USB raktą prie maitinimo bloko. Rūkymo procesas tęsis automatiškai.

Rūkymo procesas baigėsi

1. Išjunkite „VarioSmoker“ tinklo jungiklius.
2. Atjunkite maitinimo laidą nuo maitinimo bloko.
3. Atidarykite darbinės kameros dureles.
4. **ĮSPĖJIMAS! Nudegimo pavojus! Jei rūkėte maistą naudodami „VarioSmoker“, „VarioSmoker“ labai įkaito. Karštą „VarioSmoker“ lieskite tik mūvėdami apsaugines pirštines.** Išimkite „VarioSmoker“ iš įrenginio ir padėkite ant karščiui atspaus pagrindo.
5. Palaukite, kol „VarioSmoker“ atvės.
6. **ĮSPĖJIMAS! Jei karštus pelenus išmesite į ugniai neatsparias talpas, kils gaisro pavojus. Palaukite, kol karšti pelenai atvės. Pelenus meskite tik į ugniai atsparias talpas.** Atidarykite dangtį ir išmeskite pelenus.

PATARIMAS

- Norėdami, kad rūkytas maistas nebūtų kartus, rinkitės ne aukštesnę kaip 150 °C darbo kameros temperatūrą.
- Jei pasibaigus laikui nepasiektas norimas maisto ruošimo rezultatas, išmeskite pelenus, užpildykite naują rūkymo medžiaga ir toliau rūkykite maistą.
- Rūkymo laiką galite pratęsti laikydami maistą dūmuose, uždarę darbo kameros dureles.

7 Priežiūra

ĮSPĖJIMAS

Riebalų ir maisto likučiai darbo kameroje.

Jeigu nepakankamai išvalysite „VarioSmoker“, kils gaisro pavojus dėl riebalų ir maisto likučių.

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite „VarioSmoker“.

7.1 Priežiūros produktai

Tinkami priežiūros produktai

- Nuvalykite „VarioSmoker“ viešai parduodamomis riebalus tirpinančiomis valymo priemonėmis ir minkšta valymo kempine.
- Labai užsiteršusias vietas apipurškite vandenyje tirpstančia riebalų šalinimo priemone ir palaukite, kol ji suveiks.

Netinkami priežiūros produktai

Nevalykite priėdų šiomis netinkamomis priežiūros priemonėmis:

- abrazyvinėmis valymo priemonėmis
- druskos rūgštimi, medžiagomis, kurių sudėtyje yra sieros ar kitomis deguonį naudojančių medžiagų
- neskiestu alkoholiu, metanolio ar tirpikliais tokiais, kaip acetonas, benzolis, toluolis ar ksilolis
- orkaičių ir grilio valikliu
- plieno vilna
- aukšto slėgio valymo įtaisų
- aštriais ar smailiais įrankiais
- Nevalykite „VarioSmoker“ darbo kameroje.

- „VarioSmoker“ nevalykite pasitelkdam automatinę valymo programą.

Netinkamos valymo priemonės gali sugadinti „VarioSmoker“.

7.2 „VarioSmoker“ išvalymas

ATSARGIAI

Veikdamas „VarioSmoker“ įkaista.

Valydami karštą „VarioSmoker“, galite nusideginti.

- Prieš atlikdami valymo darbus, palaukite, kol „VarioSmoker“ atvės.
- „VarioSmoker“ nevėsinkite rankiniu dušu!

✓ Pelenus meskite į ugniai atsparią talpą.

1. Išjunkite „VarioSmoker“ tinklo jungiklio.
2. Atjunkite „VarioSmoker“ nuo maitinimo bloko.
3. Nuimkite įstatomą plokštę naudodamiesi išėmimo liežuvėliu.
4. Apipurškite „VarioSmoker“ viešai parduodamomis riebalus tirpinančiomis valymo priemonėmis ir kempine pašalinkite visus riebalų ir maisto likučius.
5. Pašalinkite visas valymo priemones ir palaukite, kol „VarioSmoker“ visiškai išdžius.

8 Šalinimas

Senuose prietaisuose yra perdirbamų medžiagų. Senus prietaisus šalinkite tinkamai ir per tinkamas surinkimo sistemas. 

9 Techniniai duomenys

Atsižvelkite į techninius duomenis gamyklinių duomenų lentelėje. Gamyklinių duomenų lentelė yra kitoje maitinimo bloko pusėje.

Įtampa	90 – 240 V AC 50 / 60 Hz 150 W
„VarioSmoker“ matmenys (I x P x A)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 col.
Maitinimo bloko matmenys be laikiklio (I x P x A)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 col.
„VarioSmoker“ svoris	1530 g / 3373 lbs
Maitinimo bloko svoris	1190 g / 2624 lb

Satura rādītājs

1 Ievads	30
1.1 Iedvesma	30
1.2 Produkta garantija	30
1.3 Mērķa grupa	30
1.4 Noteikumiem atbilstoša lietošana	30
1.5 Darbs ar šo pamācību	31
1.5.1 Simbolu skaidrojums	31
1.5.2 Piktogrammu skaidrojums	31
1.5.3 Brīdinājuma padomu paskaidrojums	31
1.5.4 Attēli	31
1.5.5 Tehniskās izmaiņas	31
2 Vispārīgas drošības norādes	31
2.1 Personiskais aizsargaprīkojums	32
3 Produkta apraksts	33
3.1 VarioSmoker	33
3.2 Barošanas bloks	33
4 VarioSmoker montāža	33
5 Intelīgenti gatavošanas procesi	34
6 Lietošana	34
6.1 Kūpināšanas materiāls	34
6.2 Produktu kūpināšana	35
7 Kopšana	36
7.1 Kopšanas līdzekļi	36
7.2 VarioSmoker tīrīšana	37
8 Utilizēšana	37
9 Tehniskie dati	37

1 Ievads

Cienījamais klient!

ar Jūsu jauno VarioSmoker produkti iegūs dabisku kūpinājuma aromātu, kuru varēsiet pielāgot pēc savas gaumes, pat bez kūpinātavas.

Pirms darba uzsākšanas lūdzam rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību. Lietošanas pamācībā sniegtā informācija palīdzēs jums droši rīkoties ar iekārtu. Saglabājiet šo lietošanas pamācību, lai tā vienmēr būtu pieejama visiem iekārtas lietotājiem.

1.1 Iedvesma

Lejupielādējiet speciālo programmu rokasgrāmatu **Kūpināšana** mājas lapā rational-online.com. Šajā dokumentā ir liels daudzums pielietošanas piemēru, kuros paskaidrots, kā vislabāk pagatavot produktus ar VarioSmoker iekārtu.

1.2 Produkta garantija

Reģistrējiet savu iekārtu www.rational-online.com/warranty un gūstiet labumu no 2 gadu garantijas sniegtajām iespējām. Šajā lapā atradīsiet arī vispārīgos garantijas noteikumus un garantijas seguma aprakstu.

RATIONAL neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neatļautu tehnisku modifikāciju rezultātā.

1.3 Mērķa grupa

Šis dokuments paredzēts lielās un profesionālās virtuvēs strādājošajiem. Pārliecinies, ka personāls regulāri piedalās drošības instruktāžās un tiek apmācīts par pareizu iekārtas lietošanu.

Bērni, personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai personas bez attiecīgas pieredzes un zināšanām drīkst lietot šo iekārtu tikai šādos gadījumos:

- Personu grupa lietošanas laikā tiek uzraudzīta.
- Personu grupa tiks attiecīgi instruēta par drošu iekārtas lietošanu un saprot no tās izrietošo bīstamību.

Šo iekārtu nedrīkst tīrīt vai apkopt bērni. Pieskatiet bērnus, kas atrodas iekārtu tuvumā. Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu.

1.4 Noteikumiem atbilstoša lietošana

Šī VarioSmoker iekārta ir izstrādāta produktu kūpināšanai RATIONAL Combi tvaicētājos.

Šī iekārta paredzēta tikai rūpnieciskai lietošanai, piemēram, restorānu virtuvēs un lielās un profesionālās virtuvēs slimnīcās, konditorejās vai gaļas pārstrādes uzņēmumos.

Jebkurš cits pielietošanas veids ir pretējs noteikumiem un bīstams. RATIONAL AG neuzņemas nekādu atbildību par noteikumiem neatbilstošas lietošanas sekām.

VarioSmoker iekārtu var izmantot šādos Combi tvaicētājos:

- iCombi Pro manuālā režīmā un inteligentajos gatavošanas procesos
- iCombi Classic manuālā režīmā
- SelfCookingCenter manuālā režīmā
- CombiMaster Plus manuālā režīmā
- CombiMaster iekārtām sākot ar 2004. gada versiju manuālā režīmā

Izņēmumi

VarioSmoker nedrīkst izmantot 20-2/1 veida Combi tvaicētājos.

1.5 Darbs ar šo pamācību

1.5.1 Simbolu skaidrojums

Šajā dokumentā tiek izmantoti turpmāk uzskaitītie simboli, lai sniegtu jums informāciju un atvieglotu iekārtas lietošanu:

- ✓ šis simbols parāda priekšnoteikumus, kas ir jāizpilda pirms darbības turpināšanas.
- 1. šis simbols parāda darbības soli, kas ir jāizpilda.
 - > šis simbols parāda starprezultātu, ar kuru iespējams pārbaudīt darbības soļa rezultātu.
- >> šis simbols parāda rezultātu, ar kuru iespējams pārbaudīt darbības instrukcijas rezultātu.
 - šis simbols parāda uzskaitījumu.
 - a. šis simbols parāda sarakstu.

1.5.2 Piktogrammu skaidrojums

Šajā dokumentā tiek izmantotas turpmāk minētās piktogrammas:

  Uzmanību! Pirms iekārtas lietošanas izlasiet lietošanas pamācību.

 Vispārīgas brīdinājuma zīmes

1.5.3 Brīdinājuma padomu paskaidrojums

Ja redzat kādu no turpmāk minētajiem brīdinājuma padomiem, tie brīdina par bīstamām situācijām un ļauj no tām izvairīties.

BĪSTAMI!

Ja parādās brīdinājums BĪSTAMI!, tiek brīdināts par situāciju, kas var izraisīt nopietnus savainojumus vai pat nāvi.

BRĪDINĀJUMS!

Ja parādās norāde BRĪDINĀJUMS!, tiek brīdināts par situāciju, kas var izraisīt nopietnus savainojumus vai pat nāvi.

UZMANĪBU!

Ja parādās brīdinājums UZMANĪBU!, tiek brīdināts par situāciju, kas var izraisīt nopietnus savainojumus.

1.5.4 Attēli

Šajā lietošanas pamācībā izmantotie attēli var atšķirties no faktiskās iekārtas.

1.5.5 Tehniskās izmaiņas

Paturētas tiesības uz tehniskām izmaiņām, kas veicina attīstību.

2 Vispārīgas drošības norādes

Iekārta ir konstruēta kā droša un normālas, instrukcijām atbilstošas lietošanas apstākļos tā nerada nekādu bīstamību. Pareiza iekārtas lietošana tiek aprakstīta šajā pamācībā.

Drošības norādes pirms lietošanas

- Nelietojiet VarioSmoker iekārtu, ja tā ir bojāta. Bojāta VarioSmoker iekārta nav droša un var radīt savainojumus vai izraisīt ugunsgrēku.
- Nelietojiet barošanas bloku, ja tas ir bojāts. Bojāts barošanas bloks nav drošs un var radīt savainojumus vai elektrošoku.

- VarioSmoker barošanas bloku nelieciet uz iekārtas un arī ne gatavošanas kamerā.
- Pieslēdziet VarioSmoker tīkla spriegumam tikai tad, ja tas atbilst noteiktajiem ► **Tehniskie dati**.
- Tīkla kabeļa kontaktdakšu spraudiet tikai saņemtajā kontaktlīdždā.
- Pārliedzinieties, ka aiz tīkla kabeļa neviens nevar aizķerties.

Drošības norādes, kas jāievēro ekspluatācijā

Šādi izvairīties no īpašuma bojājumiem, savainojumiem vai nāvējošiem negadījumiem:

- Izmantojiet VarioSmoker tikai Combi tvaicētāja gatavošanas kamerā.
- Nekad nelieciet strāvas padeves kabeļa kontaktdakšu gatavošanas kamerā.
- Izmantojiet VarioSmoker tikai tādā Combi tvaicētājā, kas tiek lietots zem ieslēgtas gaisa nosūkšanas sistēmas.
- Nelietojiet VarioSmoker, ja ir pieejama tikai viena gaisa cirkulācijas sistēma, piemēram, UltraVent vai UltraVent Plus.
- Pārliedzinieties, ka barošanas bloks ir cieši savienots ar turētāju. Papildu informāciju atradīsiet šeit: ► **VarioSmoker montāža**

Šādi izvairīties no ugunsgrēka:

- Kūpināšanai izmantojiet tikai standarta koka skaidas un koka granulas. Papildu informāciju atradīsiet šeit: ► **Kūpināšanas materiāls**
- Neslapiniet kūpināšanas materiālu ar alkoholu.
- Produktu kūpināšanas laikā neveriet vaļā gatavošanas kameras durvis.

- Kūpināšanas laikā neuzsāciet atdzesēšanas funkciju. Ja ventilatora ātrums ir pārāk liels, var rasties dzirksteles un kūpinājums pārāk ātri apdegt.

Šādi izvairīties no applaucēšanās un apdegumu rašanās:

- Izņemot VarioSmoker, produktus vai priekšmetus no karstas gatavošanas kameras, valkājiet personīgos aizsardzības līdzekļus. VarioSmoker var sakarst līdz pat 60 °C.

Drošības norādes pēc lietošanas

- Pēc lietošanas gatavošanas kameras durvis veriet piesardzīgi. No tās var izplūst karsts tvaiks.
- Karsta VarioSmoker vāku atveriet piesardzīgi. No tās var izplūst karsts tvaiks.
- Neglabājiet karstas VarioSmoker iekārtas tuvumā viegli uzliesmojošas vielas.
- Pēc katras lietošanas iztīriet VarioSmoker iekārtu.
- Pēc produktu kūpināšanas notīriet gatavošanas kameras durvju blīvējumu ar remdenu ūdeni, maigu mazgāšanas līdzekli un mīkstu drānu. Tādējādi atbrīvosieties no traucējošām smakām.
- Ja neizmantosiet VarioSmoker ilgāku laika posmu, atvienojiet to no strāvas padeves.

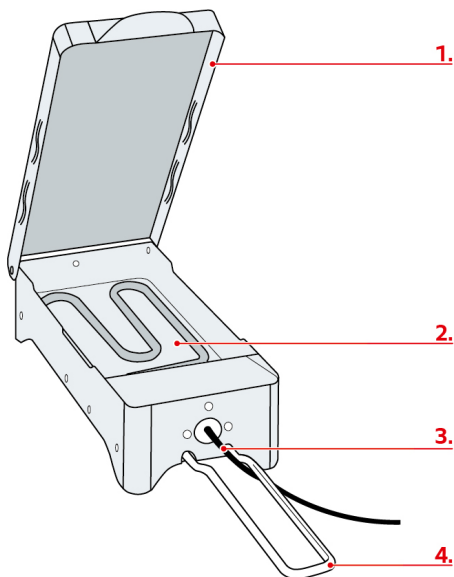
2.1 Personiskais aizsargaprīkojums

- Strādājot ar iekārtu, valkājiet tādu apģērbu, kas nevar izraisīt nelaimes gadījumus darbā, jo īpaši karstuma, karstu šķidrumu vai kodīgu vielu izšķakstīšanās rezultātā.

- Lietojot karstus priekšmetus un metāla priekšmetus ar asām malām, valkājiet aizsargcimdus, lai droši aizsargātu sevi.
- Tīrīšanas laikā valkājiet cieši pieguļošas aizsargbrilles un ķīmiskos aizsargcimdus, lai, darbojoties ar kopšanas līdzekļiem, droši aizsargātu sevi.

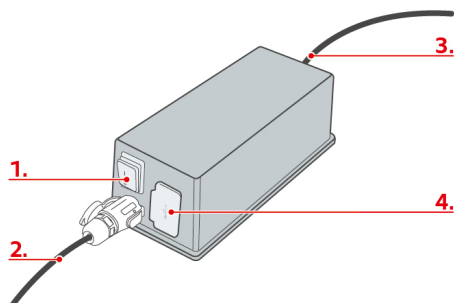
3 Produkta apraksts

3.1 VarioSmoker



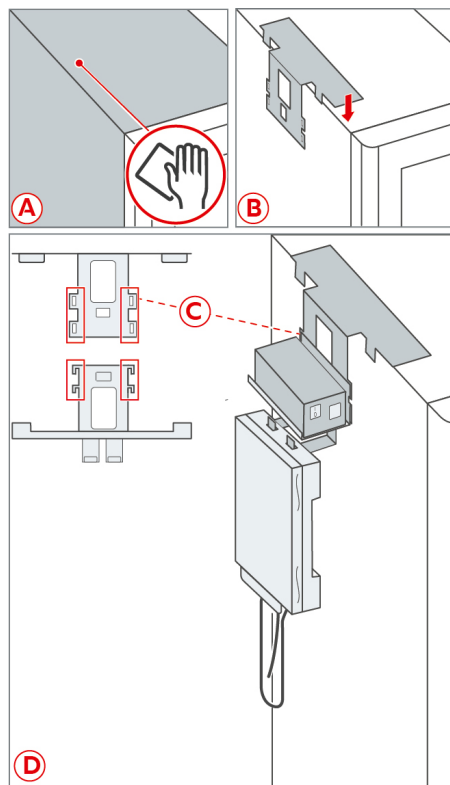
- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Vāks |
| 2 | Kūpinātava |
| 3 | Strāvas padeves kabelis |
| 4 | Rokturis |

3.2 Barošanas bloks



- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Tīkla slēdzis |
| 2 | Strāvas padeves kabelis |
| 3 | Tīkla kabelis |
| 4 | USB pieslēgvietā |

4 VarioSmoker montāža



Funkcionālajai daļai, pie kuras tiek pielīmēts barošanas bloka turētājs, jābūt tīrai, netaukainai un sausai.

Lūdzu, ievērojiet, ka pilnīgs līmējuma stiprums tiek sasniegts pēc 3 dienām.

1. Izņemiet VarioSmoker no iepakojuma un noņemiet visas aizsargplēves un iepakojuma materiālus.
2. Iekārtas sānu sienu mazgājiet ar komplektā iekļauto tīrīšanas drānu vai kādu citu mīkstu drānu un standarta, taukus šķīdinošu tīrīšanas līdzekli (A).
3. No stiprinājuma augšējās daļas noņemiet līmlentes aizsargpapīru un pielīmējiet turētāju pie iekārtas augšējās virsmas (B).
4. Iekārtiet turētāja apakšējo daļu tā augšējā daļā (C).
5. Ievietojiet barošanas bloku turētājā un nostipriniet to ar komplektā iekļautajām skrūvēm (D).
6. Noņemiet no barošanas bloka strāvas padeves kabeļa pieslēguma aizsargpārsegu.
7. Iespraudiet strāvas padeves kabeļa kontaktu barošanas bloka pieslēgvietā.
8. Iespraudiet barošanas bloku turētājā.
9. Iespraudiet tīkla kabeļa kontaktdakšu tīkla kontaktligzdā.
UZMANĪBU! Kritiena risks! Tīkla kabeli novietojiet tā, lai neviens nevarētu aiz tā aizķerties.

>> Ja tīkla slēdzis deg, VarioSmoker ir ieslēgts. Ja uzreiz nevēlaties kūpināt produktus, izslēdziet VarioSmoker no barošanas bloka. Tagad varat sākt kūpināšanu ar VarioSmoker.

5 Inteliģenti gatavošanas procesi

Ja jums ir iCombo Pro ierīce un vēlaties izmantot inteliģentos gatavošanas procesus, kam ir piemērots VarioSmoker, veiciet turpmāk minētos papildu soļus.

1. Noņemiet no barošanas bloka USB kabeļa pieslēguma aizsargpārsegu.
2. Savienojiet USB spraudni ar barošanas bloku un iekārtas USB pieslēgvietu.

>> Iekārta atpazīst VarioSmoker. Sākuma ekrānā tiks parādīta kūpināšana kā papildu gatavošanas process:  Nospiežot šo taustiņu, tiks parādīti visi inteliģentie gatavošanas procesi, kas ir ietverti inteliģentajā gatavošanas paņēmienā.

6 Lietošana

BĪSTAMI!

Bīstamu gāzu veidošanās produktu kūpināšanas procesā

Lietojot VarioSmoker Combi tvaicētājā, kas atrodas zem izslēgtas gaisa nosūkšanas sistēmas, pastāv nosmakšanas risks ieelpojot bīstamas gāzes.

- Izmantojiet VarioSmoker tikai tādā Combi tvaicētājā, kas tiek lietots zem ieslēgtas gaisa nosūkšanas sistēmas.

6.1 Kūpināšanas materiāls

- Izmantojiet tikai standarta koka skaidas un koka granulas.
- Neizmantojiet putekļainus materiālus, piemēram, zāģskaidas vai koka miltus.
- Neslapiniet kūpināšanas materiālu ar alkoholu.

- Kūpināšanas materiāla samitrināšana pagarina VarioSmoker iekārtas uzsildīšanas laiku. Kūpināšanas laiks tādējādi netiks pagarināts.

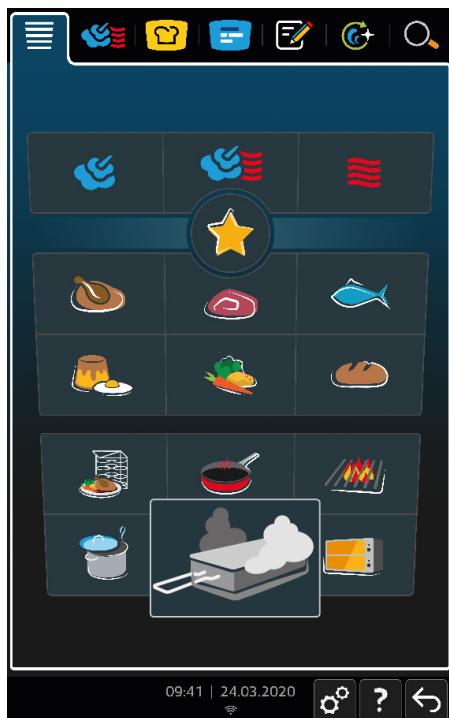
6.2 Produktu kūpināšana

1. Atveriet VarioSmoker vāku un iepildiet tajā kūpināšanas materiālu.
2. Aizveriet vāku.
UZMANĪBU! Aizdeģšanās risks! Ja pilnībā neaizvērsiet VarioSmoker vāku, kūpināšanas materiāls var aizdegties un aizdedzināt arī iekārtu.
3. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
4. Iebīdiet gastronomijas tvertni augšējā vai apakšējā plauktā un uzlieciet uz tās VarioSmoker. Ja vēlaties pilnībā pielādēt iekārtu ar maksimālo ielādes daudzumu, novietojiet VarioSmoker apakšējā plauktā.
5. Izmantojot apakšējo plauktu, ielieciet vēl vienu gastronomijas tvertni virs VarioSmoker, lai tas nenosmērētos ar pilošiem taukiem.
6. Savienojiet VarioSmoker ar barošanas bloku.
7. Aizveriet gatavošanas kameras durvis.

Manuālais darbības režīms

1. Ieslēdziet Variosmoker ar tīkla slēdzi.
- >> VarioSmoker uzkarst un sākas kūpināšanas process.

Inteliģentais darbības režīms



1. Ieslēdziet Variosmoker ar tīkla slēdzi.
 - > Iekārta atpazīst VarioSmoker. Sākuma ekrānā tiks parādīta kūpināšana kā papildu gatavošanas process:
2. Nospiediet taustiņu, lai parādītu visus inteliģentos gatavošanas procesus:
3. Ieslēdziet vēlamo gatavošanas procesu.
 - >> VarioSmoker tiks automātiski kontrolēts gatavošanas procesa laikā. Ja lietošanas laikā atvienosiet USB kabeli no barošanas bloka, displejā parādīsies ziņojums un atskanēs brīdinājuma signāls. Inteliģentais gatavošanas process turpinās, lai gan VarioSmoker kūpināšanas process ir pārtraukts. Vēlreiz savienojiet USB

spraudni ar barošanas bloku.
Kūpināšanas process tiks automātiski turpināts.

Kūpināšanas procesa pabeigšana

1. Izslēdziet VarioSmoker ar tīkla slēdzi.
2. Atvienojiet strāvas padeves kabeli no barošanas bloka.
3. Atveriet gatavošanas kameras durvis.
4. **BRĪDINĀJUMS! Apgaismums risks! Pēc produktu kūpināšanas ar VarioSmoker, iekārta vēl ir ļoti karsta. Karstai VarioSmoker iekārtai pieskaroties tikai ar aizsargcimdziem.** Izņemiet VarioSmoker no iekārtas un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.
5. Ļaujiet VarioSmoker atdzist.
6. **BRĪDINĀJUMS! Izberot karstus pelnus karstumizturīgā tvertnē, pastāv aizdegšanās risks. Karstajiem pelniem ļaujiet atdzist. Pelnus izberiet tikai karstumizturīgā tvertnē.** Atveriet iekārtas vāku un izberiet pelnus.

PADOMS

- Lai novērstu rūgtas piegādes rašanos kūpinātajiem produktiem, izvēlieties maksimālo gatavošanas kameras temperatūru, kas nepārsniedz 150 °C.
- Ja pēc noteiktā laika beigām produkti nav sasnieguši vēlamo gatavības pakāpi, izmetiet pelnus, iepildiet jaunu kūpināšanas materiālu un turpiniet produktu kūpināšanu.
- Kūpināšanas laiku iespējams pagarināt, paturot produktus dūmos ar aizvērtām gatavošanas kameras durvīm.

7 Kopšana

BRĪDINĀJUMS!

Uzkrājušies tauki vai pārtikas atliekas gatavošanas kamerā

Ja VarioSmoker iekārta nav pietiekami notīrīta, pastāv aizdegšanās risks uzkrājušos tauku vai ēdiena palieku dēļ.

- Pēc katras lietošanas iztīriet VarioSmoker iekārtu.

7.1 Kopšanas līdzekļi

Piemērotie kopšanas līdzekļi

- Notīriet VarioSmoker ar standarta taukus šķīdinošu mazgāšanas līdzekli un mīkstu trauku švammi.
- Ļoti netīras VarioSmoker vietas apsmidziniet ar ūdenī šķīstošu attaukošanas līdzekli un ļaujiet tam iedarboties.

Nepiemērotie kopšanas līdzekļi

Piederumus nemazgājiet ar šādiem nepiemērotiem kopšanas līdzekļiem:

- Skābi saturošiem tīrīšanas līdzekļiem
- Sālsskābi, sārmu, sēru saturošas vielām vai citām skābekli patērējošām vielām
- Neatšķaidītu spirtu, metanolu vai šķīdinātājiem, piemēram, acetonu, benzolu, toluolu vai ksilolu
- Cepeškrāsns tīrītāju vai grila tīrītāju
- Tērauda sūkļiem
- Augstspiediena mazgātāju
- Asiem vai smailiem instrumentiem
- Nemazgājiet VarioSmoker gatavošanas kamerā.
- Netīriet VarioSmoker ar automātisko iekārtas tīrīšanas funkciju.

Nepiemērotu tīrīšanas līdzekļu lietošana var radīt VarioSmoker bojājumus.

7.2 VarioSmoker tīrīšana



UZMANĪBU!

Lietošanas laikā VarioSmoker sakarst

Tīrot karstu VarioSmoker, pastāv apdedzināšanās risks.

- Pirms tīrīšanas darbu veikšanas ļaujiet VarioSmoker atdzist.
- Nekad nedzesējiet VarioSmoker ar rokas dušu.

✓ Pelni ir izbērti karstumizturīgā tvertnē.

1. Izslēdziet VarioSmoker ar tīkla slēdzi.
2. Atvienojiet VarioSmoker no barošanas bloka.
3. Izņemiet ievietošanas plāksni ar izņemšanas mēlīšu palīdzību.
4. Nosmidziniet VarioSmoker ar standarta taukus šķīdinošu tīrīšanas līdzekli un notīriet visus taukus un ēdiena atlikumus ar švammī.
5. Notīriet tīrīšanas līdzekli un ļaujiet VarioSmoker pilnībā nožūt.

8 Utilizēšana

Vecajās iekārtās ir pārstrādājami materiāli. Nododiet tās videi draudzīgai pārstrādei piemērotā savākšanas punktā.

9 Tehniskie dati

Lūdzu, ņemiet vērā arī uz datu plāksnītes minētos tehniskos datus. Datu plāksnīte atrodas barošanas bloka aizmugurē.

Spriegums	90 – 240 VAC
	50/60 Hz
	150 W

VarioSmoker izmēri (GxPxDz)	438 x 121,2 x 69 mm
	17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Barošanas bloka izmēri bez turētāja (GxPxDz)	270 x 111 x 90,5 mm
	10,6 x 4,4 x 3,5 inch
VarioSmoker svars	1530 g /
	3373 lbs
Barošanas bloka svars	1190 g /
	2624 lb

Spis treści

1 Wprowadzenie.....	39
1.1 Inspiracje	39
1.2 Gwarancja produktowa	39
1.3 Grupa docelowa.....	39
1.4 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	39
1.5 Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi.....	40
1.5.1 Objasnienia symboli.....	40
1.5.2 Objasnienia piktogramów.....	40
1.5.3 Objasnienia wskazówek bezpieczeństwa.....	40
1.5.4 Ilustracje	40
1.5.5 Zmiany techniczne.....	41
2 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa.....	41
2.1 Osobiste wyposażenie ochronne	42
3 Opis produktu	42
3.1 VarioSmoker	42
3.2 Zasilacz.....	42
4 Montaż VarioSmoker	43
5 Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw	43
6 Praca	44
6.1 Materiały wędzarnicze	44
6.2 Wędzenie produktów spożywczych.....	44
7 Pielęgnacja	46
7.1 Produkty pielęgnacyjne	46
7.2 Czyszczenie VarioSmoker	46
8 Utylizacja	47
9 Dane techniczne	47

1 Wprowadzenie

Drogi Użytkowniku,

z wykorzystaniem VarioSmoker potrawy zyskują naturalny wędzony aromat, który można dostosować zgodnie z preferencjami – bez konieczności posiadania pieca wędzarniczego.

Przed uruchomieniem urządzenia prosimy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Gwarantuje ona bezpieczne korzystanie z urządzenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w taki sposób, aby była w każdej chwili dostępna dla wszystkich osób obsługujących urządzenie.

1.1 Inspiracje

Zachęcamy do pobrania specjalnej instrukcji zastosowania **Wędzenie** zamieszczonej na stronie rational-online.com. Niniejszy dokument zawiera wiele przykładów zastosowania i prezentuje najlepsze metody przyrządzania potraw za pomocą VarioSmoker.

1.2 Gwarancja produktowa

Zapraszamy do zarejestrowania swojego urządzenia na stronie www.rational-online.com/warranty i skorzystania z 2-letniej gwarancji. Na niniejszej stronie internetowej umieszczone zostały również ogólne warunki gwarancyjne oraz opis świadczeń gwarancyjnych.

Firma RATIONAL nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezatwierdzonych modyfikacji technicznych urządzenia.

1.3 Grupa docelowa

Niniejszy dokument jest przeznaczony dla osób pracujących w kuchniach dużych i przemysłowych. Prosimy zagwarantować, aby personel regularnie brał udział w in-

struktażach dotyczących bezpieczeństwa i został przeszkolony w zakresie poprawnego korzystania z urządzenia.

Dzieci, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej i sensorycznej oraz personel nieodświadczony i nieposiadający odpowiedniej wiedzy mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie w następujących przypadkach:

- Podczas obsługi urządzenia osoby te znajdują się pod nadzorem.
- Osoby te otrzymały instruktaż w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z nim niebezpieczeństwa.

Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać prac konserwacyjnych. Dzieci przebywające w pobliżu urządzenia muszą znajdować się pod nadzorem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

1.4 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie VarioSmoker zostało opracowane przez RATIONAL z myślą o wędzeniu żywności w piecach konwekcyjno-parowych.

Z niniejszego urządzenia można korzystać wyłącznie w celach komercyjnych, np. w kuchniach restauracyjnych, kuchniach dużych i przemysłowych w szpitalach, w piekarniach i sklepach mięsnych.

Każdy inny rodzaj użytkowania jest niezgodny z przeznaczeniem i niebezpieczny. Firma RATIONAL AG nie przejmuje odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

Z VarioSmoker można korzystać w następujących piecach konwekcyjno-parowych:

- w iCombi Pro w ręcznym trybie pracy i w ramach inteligentnych ścieżek zarządzania
- w iCombi Classic w ręcznym trybie pracy
- w SelfCookingCenter w ręcznym trybie pracy
- w CombiMaster Plus w ręcznym trybie pracy
- w CombiMaster wyprodukowanym w okresie od maja 2004 r. w ręcznym trybie pracy

Wyjątek

Z VarioSmoker nie wolno korzystać w piecach konwekcyjno-parowych typu 20-2/1.

1.5 Korzystanie z niniejszej instrukcji obsługi

1.5.1 Objasnienia symboli

W niniejszym dokumencie pojawiają się następujące symbole, których zadaniem jest dostarczać informacje i instrukcje:

- ✓ Ten symbol oznacza warunki, które muszą być spełnione, aby możliwe było podjęcie określonego działania.
- 1. Ten symbol oznacza działanie, które należy wykonać.
 - > Ten symbol oznacza tymczasowy rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik określonego etapu działania.
- >> Ten symbol oznacza rezultat, na podstawie którego można skontrolować wynik końcowy instrukcji.
 - Ten symbol oznacza wyliczenie.
 - a. Ten symbol oznacza listę.

1.5.2 Objasnienia piktogramów

W niniejszym dokumencie pojawiają się następujące piktogramy:

 Ostrożnie! Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać instrukcję obsługi.

 Ogólny znak ostrzeżenia

1.5.3 Objasnienia wskazówek bezpieczeństwa

Poniższe wskazówki bezpieczeństwa ostrzegają użytkownika przed niebezpiecznymi sytuacjami i pomagają ich unikać.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Wskazówka bezpieczeństwa na poziomie NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed sytuacjami prowadzącymi do ciężkich obrażeń lub śmierci.

OSTRZEŻENIE

Wskazówka bezpieczeństwa na poziomie OSTRZEŻENIE ostrzega przed sytuacjami mogącymi prowadzić do ciężkich obrażeń lub śmierci.

UWAGA

Wskazówka bezpieczeństwa na poziomie UWAGA ostrzega przed sytuacjami mogącymi prowadzić do obrażeń.

1.5.4 Ilustracje

Zawarte w niniejszej instrukcji obsługi ilustracje mogą różnić się od posiadanego urządzenia.

1.5.5 Zmiany techniczne

Zastrzega się prawo do zmian technicznych wynikających z postępu technologicznego.

2 Ogólne wskazówki z zakresu bezpieczeństwa

Urządzenie jest skonstruowane bezpiecznie i nie stanowi zagrożenia w przypadku zwykłego użytkowania zgodnie z przepisami. W niniejszej instrukcji została opisana poprawna obsługa urządzenia.

Zasady bezpieczeństwa przed uruchomieniem urządzenia

- W razie uszkodzenia VarioSmoker nie wolno z niego korzystać. Uszkodzony VarioSmoker nie jest bezpieczny i może spowodować obrażenia oraz pożar.
- W razie uszkodzenia zasilacza nie wolno z niego korzystać. Uszkodzony zasilacz nie jest bezpieczny i może powodować porażenia prądem.
- Zasilacza VarioSmoker nie wolno ustawiać na urządzeniu ani umieszczać w komorze.
- VarioSmoker należy podłączać wyłącznie do sieci odpowiadających ► **Dane techniczne**.
- Wtyczkę kabla sieciowego należy umieszczać wyłącznie w gniazdkach z uziemieniem.
- Należy upewnić się, że nikt nie może potknąć się o kabel sieciowy.

Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

Jak zapobiegać szkodom rzeczowym, obrażeniom i wypadkom śmiertelnym:

- Z VarioSmoker wolno korzystać wyłącznie wewnątrz komory pieca konwekcyjno-parowego.

- Wtyczki kabla zasilającego nie wolno nigdy umieszczać w komorze.
- Z VarioSmoker należy korzystać wyłącznie w piecu konwekcyjno-parowym pracującym z włączonym systemem wentylacyjnym.
- Z VarioSmoker nie wolno korzystać, jeżeli do dyspozycji jest wyłącznie układ klimatyzacyjny, np. UltraVent lub UltraVent Plus.
- Upewnić się, że zasilacz jest bezpiecznie przymocowany do uchwytu. Więcej informacji można znaleźć tutaj: ► **Montaż VarioSmoker**

Jak zapobiegać zagrożeniu pożarem:

- Do wędzenia należy wykorzystywać wyłącznie tradycyjne wióry drewniane lub pellet. Więcej informacji można znaleźć tutaj: ► **Materiały wędzarnicze**
- Materiału wędzarniczego nie wolno nasączać alkoholem.
- Podczas wędzenia nie wolno otwierać drzwi komory.
- Podczas wędzenia nie wolno uruchamiać funkcji Cool Down. W razie wysokich stopni wentylacji mogą sytać się iskry, a wędzone produkty mogą ulec spaleni.

Jak zapobiegać oparzeniom i zachlapaniu wrzątkiem:

- Podczas wyjmowania VarioSmoker, potraw lub przedmiotów z gorącej komory należy korzystać z osobistego wyposażenia ochronnego. VarioSmoker może rozgrzewać się do temperatury powyżej 60°C.

Zasady bezpieczeństwa po zakończeniu użytkowania urządzenia

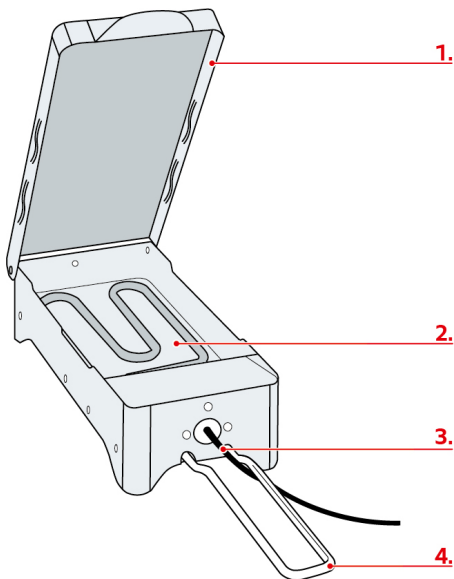
- Po zakończeniu pracy drzwi urządzenia należy otwierać ostrożnie. Z urządzenia może wydostawać się gorąca para.
- Pokrywę gorącego VarioSmoker należy otwierać ostrożnie. Z urządzenia może wydostawać się gorąca para.
- W pobliżu gorącego VarioSmoker nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
- VarioSmoker należy zawsze czyścić po zakończeniu użytkowania.
- Po zakończeniu wędzenia wyczyścić uszczelkę w drzwiach komory letnią wodą, łagodnym preparatem czyszczącym i miękką ściereczką. W ten sposób można usunąć przeszkadzające zapachy.
- W razie dłuższych przestojów w pracy VarioSmoker należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

2.1 Osobiste wyposażenie ochronne

- Podczas pracy na urządzeniu należy nosić odzież, która nie może powodować wypadków przy pracy, w szczególności w związku z wysoką temperaturą, zachlapaniem gorącymi płynami lub substancjami żrącymi.
- Należy korzystać z rękawic ochronnych, aby skutecznie chronić się podczas obcowania z gorącymi przedmiotami i ostrymi krawędziami elementów blaszanych.
- Podczas czyszczenia należy nosić ścielnie przylegające okulary ochronne oraz rękawice chroniące przed substancjami chemicznymi, zapewniające odpowiednią ochronę w kontakcie z preparatami pielęgnacyjnymi.

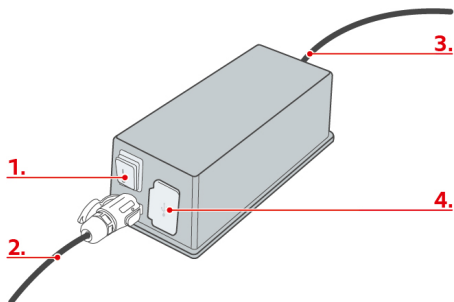
3 Opis produktu

3.1 VarioSmoker



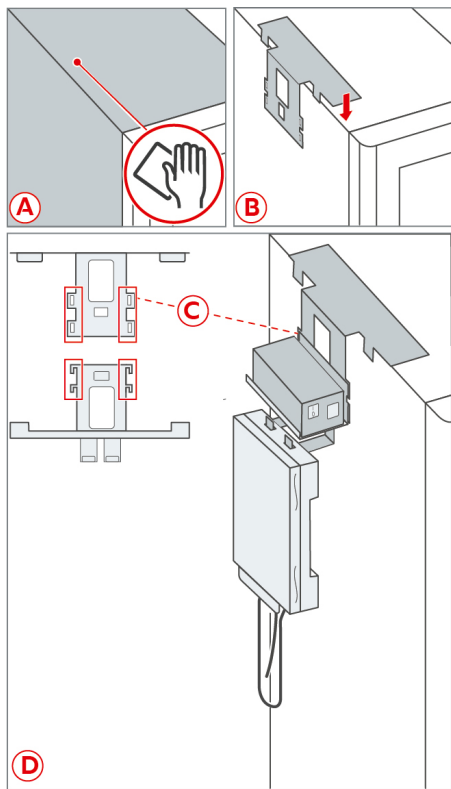
1	Pokrywa
2	Pojemnik wędzarniczy
3	Kabel zasilania
4	Uchwyt

3.2 Zasilacz



1	Przełącznik sieciowy
2	Kabel zasilania
3	Kabel sieciowy
4	Port USB

4 Montaż VarioSmoker



Powierzchnia, do której zostanie przyklejony uchwyt zasilacza, musi być czysta, wolna od tłuszczu i sucha.

Prosimy pamiętać, że pełna siła klejenia zostaje osiągnięta dopiero po upływie 3 dni.

1. Wyjąć VarioSmoker z opakowania i usunąć wszystkie plastikowe folie ochronne i inne materiały opakowaniowe.
2. Boczną ściankę urządzenia wyczyścić dołączonym czyścikiem lub miękką ściereczką i powszechnie stosowanym preparatem czyszczącym rozpuszczającym tłuszcz (A).

3. Usunąć pasek ochronny taśmy klejącej znajdujący się w górnej części uchwytu i przykleić uchwyt w górnej części urządzenia (B).
4. Zawiesić dolną część uchwytu na górnej części uchwytu (C).
5. Umieścić zasilacz sieciowy w uchwycie i przymocować go dołączonymi śrubami (D).
6. Wyjąć z zasilacza osłonkę złącza na kabel zasilania.
7. Umieścić wtyczkę kabla zasilania w złączu zasilacza.
8. Umieścić zasilacz w uchwycie.
9. Umieścić wtyczkę kabla sieciowego w gniazdku zasilania. **UWAGA! Niebezpieczeństwo potknięcia! Ułożyć kabel sieciowy w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.**

>> Jeżeli przełącznik sieciowy świeci się, VarioSmoker jest włączony. Jeżeli potrawy nie mają być wędzone od razu, należy wyłączyć VarioSmoker wyłącznikiem w zasilaczu. Teraz można rozpocząć wędzenie w VarioSmoker.

5 Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw

W razie korzystania z iCombi Pro oraz inteligentnych ścieżek przyrządzania przypisanych do VarioSmoker, należy wykonać następujące czynności dodatkowe.

1. Wyjąć z zasilacza osłonkę portu USB.
2. Podłączyć kabel USB do zasilacza i portu USB w urządzeniu.

>> Urządzenie rozpoznaje VarioSmoker. Na ekranie startowym jako dodatkowa metoda przyrządzania wyświetla się wędzenie:  Po naciśnięciu tego przycisku wyświetlą się wszystkie in-

teligentne ścieżki przyrządzania potraw przypisane do tej metody przyrządzania.

6 Praca

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Powstawanie niebezpiecznych gazów podczas wędzenia produktów spożywczych

W razie korzystania z VarioSmoker w piecu konwekcyjno-parowym bez włączonego systemu wentylacyjnego, występuje niebezpieczeństwo uduszenia w wyniku wdychania niebezpiecznych gazów.

- Z VarioSmoker należy korzystać wyłącznie w piecu konwekcyjno-parowym pracującym z włączonym systemem wentylacyjnym.

6.1 Materiały wędzarnicze

- Należy stosować wyłącznie tradycyjne wióry drewniane lub pellet.
- Nie stosować pyłących materiałów, takich jak trociny lub mączka drzewna.
- Materiału wędzarniczego nie wolno nasączać alkoholem.
- W razie zwilżenia materiału wędzarniczego czas rozgrzewania VarioSmoker wydłuża się. Czas wędzenia nie ulega przez to wydłużeniu.

6.2 Wędzenie produktów spożywczych

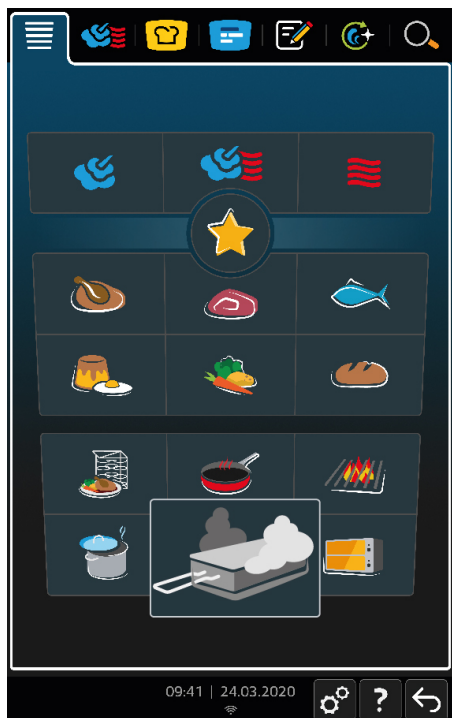
1. Otworzyć pokrywę i napęlnić VarioSmoker materiałem wędzarniczym.

2. Zamknąć pokrywę. **UWAGA! Niebezpieczeństwo pożaru! Jeżeli pokrywa VarioSmoker nie da się zamknąć, materiał wędzarniczy może zapalić się i spowodować pożar urządzenia.**
3. Otworzyć drzwi komory.
4. Na najwyższym i najniższym poziomie urządzenia umieścić pojemniki GN i ustawić VarioSmoker. W razie pełnego załadunku urządzenia VarioSmoker należy ustawić na dolnym poziomie.
5. W razie korzystania z dolnego poziomu umieścić nad VarioSmoker dodatkowy pojemnik GN, aby nie uległ on zabrudzeniom kapiącym tłuszczem.
6. Podłączyć VarioSmoker do zasilacza.
7. Zamknąć drzwi komory.

Ręczny tryb pracy

1. Podłączyć VarioSmoker do zasilacza.
- >> VarioSmoker rozgrzewa się i rozpoczyna się proces wędzenia.

Inteligentny tryb pracy



1. Podłączyć VarioSmoker do zasilacza.
 - > Urządzenie rozpoznaje VarioSmoker. Na ekranie startowym jako dodatkowa metoda przyrządzania wyświetla się wędzenie:
2. Aby wyświetlić wszystkie inteligentne ścieżki przyrządzania, nacisnąć przycisk:
3. Uruchomić wybraną ścieżkę przyrządzania.
- >> VarioSmoker jest sterowany automatycznie w ramach wybranej ścieżki przyrządzania. W razie usunięcia podczas pracy VarioSmoker kabla USB z zasilacza, na ekranie pojawi się komunikat i urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Inteligentna ścieżka przyrządzania jest kontynuowana, ale proces Va-

rioSmoker zostanie przerwany. Ponownie podłączyć pamięć USB do zasilacza. Proces wędzenia będzie kontynuowany automatycznie.

Proces wędzenia zakończony

1. Wyłączyć VarioSmoker za pomocą zasilacza.
2. Odłączyć kabel zasilania od zasilacza.
3. Otworzyć drzwi komory.
4. **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo oparzenia! Po zakończeniu wędzenia VarioSmoker jest bardzo gorący. VarioSmoker należy dotykać wyłącznie w rękawicach ochronnych.** Wyjąć VarioSmoker z urządzenia i ustawić na ognioodpornej powierzchni.
5. Odczekać, aż VarioSmoker ostygnie.
6. **OSTRZEŻENIE! W razie wrzucenia gorącego popiołu do nieognioodpornych pojemników istnieje ryzyko pożaru. Odczekać, aż gorący popiół ostygnie. Popiół należy wyrzucać wyłącznie do ognioodpornych pojemników.** Otworzyć pokrywę i opróżnić VarioSmoker z popiołu.

WSKAZÓWKI

- Aby produkty wędzone nie miały gorzkiego smaku, ustawiać temperaturę w komorze na maks. 150°C.
- Jeżeli po upływie wyznaczonego czasu produkty nie będą miały oczekiwanych rezultatów, wyrzucić popiół, dołożyć nowy materiał wędzarniczy i kontynuować wędzenie.
- Czas wędzenia można wydłużyć, pozostawiając produkty w dymie wędzarniczym przy zamkniętych drzwiach komory.

7 Pielęgnacja

OSTRZEŻENIE

Osady z tłuszczu i resztki produktów spożywczych w komorze

W razie niedostatecznego czyszczenia VarioSmoker istnieje niebezpieczeństwo pożaru spowodowanego osadami z tłuszczu i resztkami produktów spożywczych.

- VarioSmoker należy zawsze czyścić po zakończeniu użytkowania.

7.1 Produkty pielęgnacyjne

Odpowiednie produkty pielęgnacyjne

- Wyczyścić VarioSmoker za pomocą powszechnie dostępnego preparatu czyszczącego, rozpuszczającego tłuszcz i miękkiej gąbki.
- Silnie zabrudzone miejsca spryskać wodorościeńcującym środkiem od-tłuszczającym i pozostawić do nasiąknięcia.

Nieodpowiednie produkty pielęgnacyjne

Akcesoriów nie wolno czyścić następującymi nieodpowiednimi produktami pielęgnacyjnymi:

- Szorujące środki czyszczące
- Kwas solny, ług, preparaty zawierające siarkę oraz inne substancje pochłaniające tlen
- Nierozcieńczony alkohol, metanol lub rozpuszczalniki jak aceton, benzol, toluol lub ksyolol
- Preparat do czyszczenia piekarników i grillów
- Druciaki
- Myjki ciśnieniowe

- Ostre i spiczaste przedmioty
- VarioSmoker nie wolno czyścić w komorze urządzenia.
- VarioSmoker nie wolno czyścić z wykorzystaniem automatycznej funkcji czyszczenia urządzenia.

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą prowadzić do uszkodzenia VarioSmoker.

7.2 Czyszczenie VarioSmoker

UWAGA

VarioSmoker rozgrzewa się podczas pracy

W razie czyszczenia gorącego VarioSmoker istnieje niebezpieczeństwo poparzeń.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż VarioSmoker ostygnie.
- VarioSmoker nie wolno chłodzić spryskiwaczem ręcznym.

- ✓ Popiół został przeniesiony do ognioodpornego pojemnika.
1. Wyłączyć VarioSmoker za pomocą zasilacza.
 2. Odłączyć VarioSmoker od zasilacza.
 3. Usunąć blaszaną wkładkę za pomocą uchwytu.
 4. Spryskać VarioSmoker powszechnie dostępnym preparatem rozpuszczającym tłuszcz, a następnie usunąć wszystkie resztki spożywcze i tłuszcz gąbką.
 5. Usunąć preparaty czyszczące i pozostawić VarioSmoker do wyschnięcia.

8 Utylizacja

Stare urządzenia zawierają materiały przeznaczone do recyklingu. Stare urządzenia należy utylizować w sposób nieszkodliwy dla środowiska naturalnego w odpowiednich punktach zbiórki odpadów. 

9 Dane techniczne

Przestrzegać również danych technicznych umieszczonych na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa jest umieszczona na tyle zasilacza.

Napięcie	90 – 240 VAC 50 / 60 Hz 150 W
Wymiary VarioSmoker (dł. x szer. x wys.)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Wymiary zasilacza bez uchwytu (dł. x szer. x wys.)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Masa VarioSmoker	1530 g 3373 lbs
Masa zasilacza	1190 g 2624 lbs

Sadržaj

1	Uvod	49
1.1	Inspiracija	49
1.2	Garancija za proizvod	49
1.3	Ciljna grupa.....	49
1.4	Namenska upotreba.....	49
1.5	Rad sa ovim uputstvom	50
1.5.1	Objašnjenje simbola.....	50
1.5.2	Objašnjenje piktograma.....	50
1.5.3	Objašnjenje upozoravajućih napomena	50
1.5.4	Slike.....	50
1.5.5	Tehničke izmene	50
2	Opšte sigurnosne napomene.....	50
2.1	Lična zaštitna oprema.....	52
3	Opis proizvoda.....	52
3.1	VarioSmoker	52
3.2	Mrežni adapter	52
4	Montiranje VarioSmoker-a	53
5	Pametni procesi termičke obrade.....	53
6	Rad	54
6.1	Materijal za dimljenje.....	54
6.2	Dimljenje namirnica	54
7	Nega.....	55
7.1	Proizvodi za negu	55
7.2	Čišćenje VarioSmoker-a	56
8	Odlaganje na otpad	56
9	Tehnički podaci	56

1 Uvod

Poštovani kupče,

sa Vašim novim VarioSmoker-om hrana dobija prirodnu notu dima koju možete da podesite prema svom ukusu – bez pušnice.

Pre prvog puštanja u rad pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu. Uputstvo za upotrebu omogućava bezbedno rukovanje uređajem. Čuvajte ovo uputstvo za upotrebu tako da u svakom trenutku bude dostupno osoblju koje rukuje uređajem.

1.1 Inspiracija

Preuzmite priručnik za specijalnu namenu **Dimljenje** na rational-online.com. Ovaj dokument sadrži veliki broj primera primene i pokazuje Vam kako da najbolje pripremite namirnicu pomoću VarioSmoker-a.

1.2 Garancija za proizvod

Registrujte Vaš proizvod na internet adresi www.rational-online.com/warranty i iskoristite 2-godišnju garanciju. Na ovoj stranici naći ćete i opšte uslove garancije i informacije o garantnim uslugama.

RATIONAL ne snosi odgovornost za štete koje nastanu usled neovlašćenih tehničkih izmena.

1.3 Ciljna grupa

Ovaj dokument se odnosi na osobe koje rade u velikim i komercijalnim kuhinjama. Pobrinite se da osoblje redovno učestvuje na obukama za bezbednost i pravilnu upotrebu uređaja.

Deca, ljudi sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili osoblje sa nedostatkom iskustva i znanja, mogu da koriste uređaj samo u sledećim slučajevima:

- Osoblje se nadzire tokom upotrebe.
- Osoblje je obučeno za bezbednu upotrebu uređaja i razumelo je opasnosti koje mogu proizaći na osnovu toga.

Uređaj ne smeju da čiste ili održavaju deca. Nadgledajte decu koja se nalaze u blizini uređaja. Deca se ne smeju igrati uređajem.

1.4 Namenska upotreba

Ovaj VarioSmoker namenjen je dimljenju namirnica u RATIONAL parokonvekcijskim pećnicama.

Ovaj uređaj se sme koristiti samo komercijalno, na primer u kuhinjama restorana, velikim i komercijalnim kuhinjama bolnica, pekara ili mesara.

Svaka drugačija upotreba se smatra nenamenskom i opasnom. RATIONAL AG ne preuzima nikakvu odgovornost za posledice nenamenske upotrebe.

VarioSmoker se može koristiti u sledećim parokonvekcijskim pećnicama:

- U iCombi Pro u ručnom režimu i u pametnim procesima termičke obrade
- U iCombi Classic-u u ručnom režimu rada
- U SelfCookingCenter-u u ručnom režimu rada
- U CombiMaster Plus-u u ručnom režimu rada
- U CombiMaster-u od godine proizvodnje „maj, 2004.“ u ručnom režimu rada

Izuzetak

VarioSmoker ne treba koristiti u parokonvekcijskim pećnicama tipa 20-2/1.

1.5 Rad sa ovim uputstvom

1.5.1 Objašnjenje simbola

Kako bi Vam bile pružene informacije i uputstva za obavljanje određenih radnji, u ovom dokumentu su korišćeni sledeći simboli:

- ✓ Ovaj simbol označava preduslove koji moraju biti ispunjeni pre nego što se obavi određena radnja.
- 1. Ovaj simbol označava radni korak koji morate sprovesti.
 - > Ovaj simbol označava među rezultat na osnovu koga možete proveriti rezultat određenog radnog koraka.
- >> Ovaj simbol označava rezultat na osnovu koga možete proveriti krajnji rezultat uputstva za određenu radnju.
 - Ovaj simbol označava nabranjanje.
 - a. Ovaj simbol označava listu.

1.5.2 Objašnjenje piktograma

U ovom dokumentu se koriste sledeći piktogrami:

  Oprez! Pre korišćenja uređaja pročitati uputstvo za upotrebu.

 Opšti znak upozorenja

1.5.3 Objašnjenje upozoravajućih napomena

Ako vidite jednu od sledećih upozoravajućih napomena, bićete upozoreni na opasnu situaciju i dobiti instrukcije za sprečavanje ovakve situacije.

OPASNOST

Ukoliko vidite upozoravajuću napomenu stepena opasnosti **OPASNOST**, bićete upozoreni na situaciju koja dovodi do teških ili smrtnih povreda.

UPOZORENJE

Ukoliko vidite upozoravajuću napomenu stepena opasnosti **UPOZORENJE**, bićete upozoreni na situaciju koja može dovesti do teških ili smrtnih povreda.

OPREZ

Ukoliko vidite upozoravajuću napomenu stepena opasnosti **OPREZ**, bićete upozoreni na situaciju koja može dovesti do povreda.

1.5.4 Slike

Slike koje su korišćene u ovom uputstvu za upotrebu mogu odstupati od stvarnog uređaja.

1.5.5 Tehničke izmene

Zadržavamo pravo na tehničke izmene koje služe napretku.

2 Opšte sigurnosne napomene

Uređaj je bezbedno konstruisan i kod normalne namenske upotrebe ne predstavlja opasnost. U ovom uputstvu će biti opisano pravilno postupanje pri rukovanju uređajem.

Sigurnosne napomene pre upotrebe

- Nemojte koristiti VarioSmoker ukoliko je oštećen. Oštećeni VarioSmoker nije bezbedan i može prouzrokovati povrede i požar.
- Nemojte koristiti mrežni adapter ukoliko je oštećen. Oštećeni mrežni adapter nije bezbedan i može prouzrokovati strujne udare.
- Nemojte postavljati mrežni adapter VarioSmoker-a na uređaj niti u komoru za termičku obradu.
- Priključite VarioSmoker samo na mrežne napone koji odgovaraju vrednostima iz ► **Tehnički podaci**.
- Priključite utikač mrežnog kabla samo na utičnicu sa zaštitnim kontaktom za uzemljenje.
- Osigurajte da niko ne može da se spotakne o mrežni kabl.

Sigurnosne napomene tokom upotrebe

Materijalnu štetu, povrede ili nesreće sa smrtnim ishodom ćete izbeći na sledeći način:

- Koristite VarioSmoker samo unutar komore za termičku obradu parokonvekcijske pećnice.
- Nemojte nikad stavljati utikač kabla za napajanje u komoru za termičku obradu.
- Koristite VarioSmoker samo u parokonvekcijskoj pećnici koja radi sa uključenim sistemom za ventilaciju.
- Nemojte koristiti VarioSmoker kada je na raspolaganju samo sistem za recirkulaciju vazduha UltraVent ili UltraVent Plus.

- Uverite se da je mrežni adapter povezan sa držačem. Dodatne informacije možete naći ovde: ► **Montiranje VarioSmoker-a**

Opasnost od požara ćete izbeći na sledeći način:

- Koristite samo uobičajene drvene strugotine ili drvene pelete za dimljenje. Dodatne informacije možete naći ovde: ► **Materijal za dimljenje**
- Ne potapajte materijal za dimljenje u alkohol.
- Nemojte otvarati vrata komore za termičku obradu tokom dimljenja hrane.
- Nemojte pokretati funkciju Cool-Down tokom dimljenja hrane. Na višim stepenima rada ventilatora mogu da se jave varnice i dimljena hrana može prebrzo da pregori.

Opasnost od oparivanja i opekotina ćete izbeći na sledeći način:

- Nosite Vašu ličnu zaštitnu opremu ako uklanjate VarioSmoker, hranu ili predmete iz vrele komore za termičku obradu. VarioSmoker se može zagrejati preko 60 °C.

Sigurnosne napomene nakon upotrebe

- Oprezno otvorite vrata komore za termičku obradu nakon korišćenja. Može izaći vrela para.
- Oprezno otvorite poklopac vrućeg VarioSmoker-a. Može izaći vrela para.
- Nemojte u blizini VarioSmoker-a držati lako zapaljive materijale.
- Očistite VarioSmoker nakon svake upotrebe.
- Očistite zaptivač vrata komore za termičku obradu mlakom vodom, blagim sredstvom za čišćenje i

mekanom krpom nakon što završite dimljenje hrane. Na taj način uklanjate neprijatne mirise.

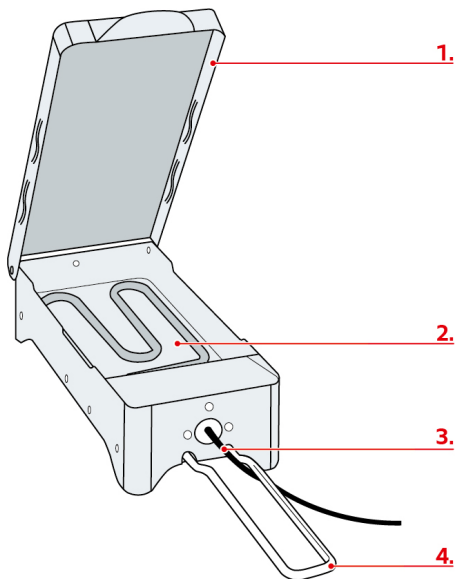
- Odvojite mrežni adapter VarioSmoker-a sa strujne mreže tokom dužih vremena mirovanja.

2.1 Lična zaštitna oprema

- Kod obavljanja radova sa uređajem nosite samo odeću koja ne može izazvati povredu na radu, a posebno usled toplote, prskanja vrućih tečnosti ili nagrizaćućih materija.
- Nosite zaštitne rukavice, kako bi se pouzdano zaštitili za rukovanje vrućim predmetima i limenim delovima sa oštrim ivicama.
- Kod obavljanja radova na čišćenju nosite tesno pripijene zaštitne naočare i rukavice za zaštitu od hemikalija, kako bi se pouzdano zaštitili za rukovanje sredstvima za održavanje.

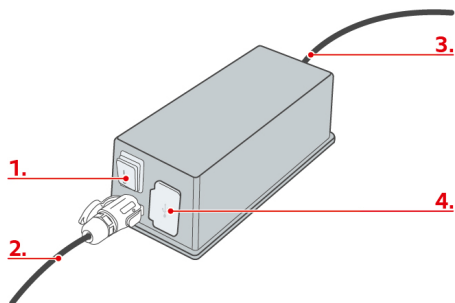
3 Opis proizvoda

3.1 VarioSmoker



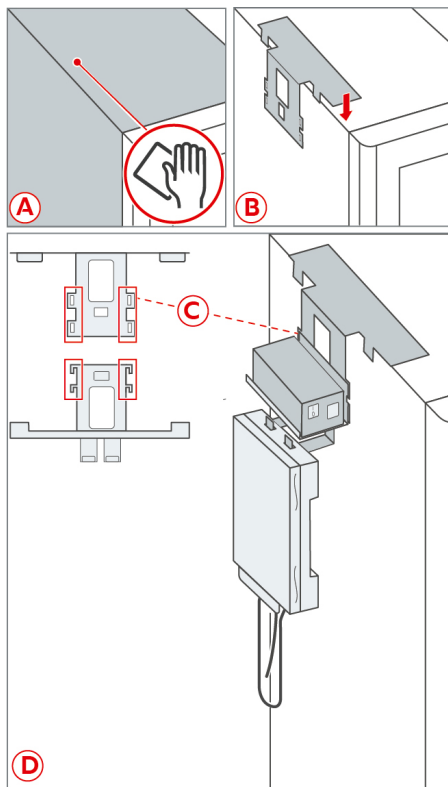
1	Poklopac
2	Kutija pušnice
3	Kabl za napajanje
4	Ručka

3.2 Mrežni adapter



1	Mrežni prekidač
2	Kabl za napajanje
3	Mrežni kabl
4	USB priključak

4 Montiranje VarioSmoker-a



Funkcionalni deo na koji lepите držač mrežnog adaptera mora biti čist, nemastan i suv.

Imajte na umu da se puna snaga lepljenja postiže tek nakon 3 dana.

1. Izvadite VarioSmoker iz pakovanja i uklonite sve zaštitne plastične folije i ambalažne materijale.
2. Očistite bočni zid uređaja sa priloženom krpom za čišćenje ili sa mekom krpom i uobičajenim sredstvima za čišćenje koji razlažu masnoću (A).
3. Uklonite zaštitne trake sa lepljive trake na gornjem delu držača i zalepите držač sa gornje strane uređaja (B).

4. Zakačite donji deo držača na gornji deo držača (C).
5. Stavite mrežni adapter u držač i pričvrstite ga priloženim zavrtnjima (D).
6. Uklonite zaštitni poklopac sa priključka mrežnog adaptera za kabl za napajanje.
7. Utikač kabla za napajanje umetnite u priključak na mrežnom adapteru.
8. Umetnite mrežni adapter u držač.
9. Priključite utikač mrežnog kabla na mrežnu utičnicu. **OPREZ! Opasnost od pada! Položite mrežni kabl tako da se niko ne može spotaknuti o njega.**

>> Ako mrežni prekidač svetli, onda je VarioSmoker uključen. Ako ne želite odmah da dimite namirnicu, isključite VarioSmoker preko mrežnog adaptera. Sada možete da obavite dimljenje pomoću VarioSmoker-a.

5 Pametni procesi termičke obrade

Izvršite sledeće dodatne korake ako je Vaš uređaj iCombi pro i podesite pametne procese termičke obrade koji su dodeljene VarioSmoker-u i koje želite da koristite.

1. Uklonite zaštitni poklopac sa priključka mrežnog adaptera za USB kabl.
 2. Priključite USB utikač na mrežni adapter i USB priključak uređaja.
- >> Uređaj prepoznaje VarioSmoker. Na početnom ekranu se dimljenje prikazuje kao dodatni postupak termičke obrade:  Kada pritisnete ovaj taster, biće prikazani svi pametni procesi termičke obrade hrane koji su dodeljeni proceduri termičke obrade hrane.

6 Rad

OPASNOST

Nastanak opasnih gasova pri dimljenju namirnica

Kada VarioSmoker koristite u parokonvekcijskoj pećnici sa isključenim sistemom za ventilaciju, postoji opasnost od gušenja usled udisanja opasnih gasova.

- Koristite VarioSmoker samo u parokonvekcijskoj pećnici koja radi sa uključenim sistemom za ventilaciju.

6.1 Materijal za dimljenje

- Koristite samo uobičajene drvene strugotine ili drvene pelete.
- Nemojte koristiti prašnjave materijale, kao što su piljevina ili drvo brašno.
- Ne potapajte materijal za dimljenje u alkohol.
- Kada materijal za dimljenje nakvasite vodom, produžava se vreme predzagrevanja VarioSmoker-a. Vreme dimljenja se time neće produžiti.

6.2 Dimljenje namirnica

1. Otvorite poklopac i napunite VarioSmoker materijalom za dimljenje.
2. Zatvorite poklopac. **OPREZ! Opasnost od izbijanja požara! Ako poklopac VarioSmoker-a ne može da se zatvori, materijal za dimljenje se može zapaliti i izazvati požar uređaja.**
3. Otvorite vrata komore za termičku obradu.
4. Gastro posudu postavite na najvišu ili najnižu policu i stavite VarioSmoker preko nje. Kada uređaj želite da

napunite sa maksimalnom količinom punjenja, postavite VarioSmoker na najnižu policu.

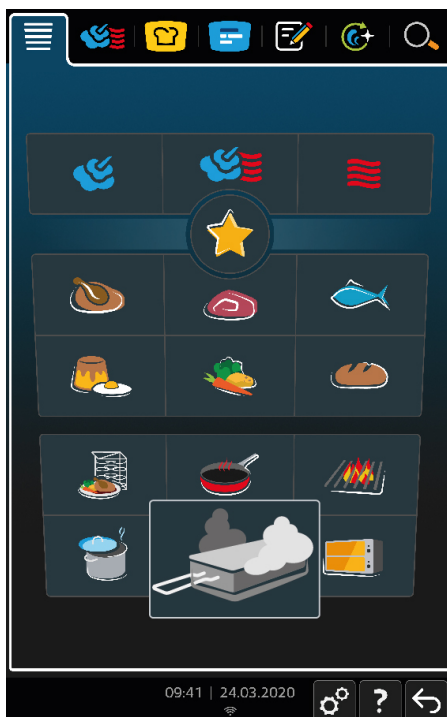
5. Kada se koristi najniža polica, postavite još jednu gastro posudu iznad VarioSmoker-a da se ne bi zaprljao mašću koja kaplje.
6. Priključite VarioSmoker preko mrežnog adaptera.
7. Zatvorite vrata komore za termičku obradu.

Ručni režim rada

1. Uključite VarioSmoker putem mrežnog prekidača.

>> VarioSmoker greje i započinje proces dimljenja.

Pametan režim rada



1. Uključite VarioSmoker putem mrežnog prekidača.
 - > Uređaj prepoznaje VarioSmoker. Na početnom ekranu se dimljenje prikazuje kao dodatni postupak termičke obrade: 
2. Pritisnite ovaj taster da biste prikazali sve pametne procese termičke obrade: 
3. Pokrenite željeni proces termičke obrade.
 - >> VarioSmoker se automatski reguliše tokom procesa termičke obrade. Ako u toku rada izvučete USB kabl iz mrežnog adaptera, na displeju se prikazuje poruka i oglašava se zvuk upozorenja. Pametni proces termičke obrade teče dalje, međutim proces dimljenja VarioSmoker-a se prekida. Povežite USB uređaj ponovo sa mrežnim adapterom. Proces dimljenja se automatski nastavlja.

Proces dimljenja je završen

1. Isključite VarioSmoker putem prekidača.
2. Izvucite kabl za napajanje sa mrežnog adaptera.
3. Otvorite vrata komore za termičku obradu.
4. **UPOZORENJE! Opasnost od zadobijanja opekotina! Ako ste hranu dimili VarioSmoker-om, VarioSmoker je veoma vreo. Hvatajte vreli VarioSmoker isključivo sa zaštitnim rukavicama.** Izvadite VarioSmoker iz uređaja i postavite ga na vatrostalnu podlogu.
5. Ostavite VarioSmoker da se ohladi.

6. **UPOZORENJE! Ako vreli pepeo odlažete u posudu koja nije vatrostalna, postoji opasnost od požara. Ostavite vreli pepeo da se ohladi. Odlažite pepeo samo u vatrostalnim posudama.** Otvorite poklopac i odložite pepeo na otpad.

SAVET

- Da bi se sprečio gorak ukus dimljene namirnice, izaberite temperaturu komore za termičku obradu od maks. 150 °C.
- Ako hrana nakon isteka vremena nije postigla željeni rezultat pečenja, odložite pepeo, napunite novi materijal za dimljenje i nastavite sa dimljenjem hrane.
- Vreme dimljenja možete da produžite tako što ćete hranu držati u dimu uz zatvorena vrata komore za termičku obradu.

7 Nega



UPOZORENJE

Nagomilani ostaci masti i hrane u komori za termičku obradu

Ukoliko VarioSmoker ne očistite dovoljno, postoji opasnost od požara usled nagomilanih ostataka masti i hrane.

- Očistite VarioSmoker nakon svake upotrebe.

7.1 Proizvodi za negu

Pogodni proizvodi za negu

- Očistite bočni zid VarioSmoker-a uobičajenim sredstvom za čišćenje koje odmašćuje i mekim sunđerom za čišćenje.

- Naprskajte jako zaprljana mesta sredstvom za odmašćivanje rastvorljivim u vodi i ostavite ga da deluje.

Nepogodni proizvodi za negu

Nemojte čistiti dodatnu opremu sledećim, nepogodnim proizvodima za negu:

- Abrazivna sredstva za čišćenje
- Sona kiselina, alkalna sredstva, materije koje sadrže sumpor ili druge materije koje zahtevaju kiseonik
- Nerazređeni alkohol, metanol ili rastvarači kao što su aceton, benzen, toluen ili ksilen
- Sredstvo za čišćenje pećnica ili roštilja
- Čelična vuna
- Uređaj za pranje pod visokim pritiskom
- Oštar ili šiljati alat
- Nemojte čistiti VarioSmoker u komori za termičku obradu.
- Nemojte čistiti VarioSmoker sa automatskim čišćenjem uređaja.

Nepogodna sredstva za čišćenje mogu da dovedu do oštećenja VarioSmoker-a.

7.2 Čišćenje VarioSmoker-a



OPREZ

VarioSmoker postaje vreo tokom rada

Kada čistite vrući VarioSmoker, postoji opasnost od opekotina.

- Pre nego što počnete sa čišćenjem, VarioSmoker ostavite da se ohladi.
- Nemojte nikada hladiti VarioSmoker ručicom tuša.

- ✓ Pepeo ste odložili u vatrostalnu posudu.

1. Isključite VarioSmoker putem mrežnog prekidača.
2. Odvojite VarioSmoker sa mrežnog adaptera.
3. Uklonite uložni lim uz pomoć jezička za oslobađanje.
4. Naprskajte VarioSmoker uobičajenim sredstvom za čišćenje koje odmašćuje i sušerom uklonite sve ostatke masti i namirnice.
5. Uklonite sva sredstva za čišćenje i pustite da se VarioSmoker potpuno osuši.

8 Odlaganje na otpad

Korišćeni uređaji sadrže materijale za reciklažu. Odložite korišćene uređaje na ekološki prihvatljiv način i preko odgovarajućih sistema za prikupljanje. 

9 Tehnički podaci

Obratite pažnju i na tehničke podatke na tipskoj pločici. Tipska pločica se nalazi na zadnjoj strani mrežnog adaptera.

Napon	90 – 240 VAC 50 / 60 Hz 150 W
Dimenzije VarioSmoker-a (DxŠxV)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inča
Dimenzije mrežnog adaptera bez držača (DxŠxV)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inča
Težina VarioSmoker-a	1.530 g / 3.373 lb
Težina mrežnog adaptera	1.190 g / 2.624 lb

Kazalo

1 Uvod	58
1.1 Inspiracija	58
1.2 Jamstvo za proizvod	58
1.3 Ciljna skupina	58
1.4 Propisna upotreba	58
1.5 Rad s ovim uputama	59
1.5.1 Pojašnjenje simbola	59
1.5.2 Objašnjenje piktograma	59
1.5.3 Pojašnjenje upozorenja	59
1.5.4 Slike	59
1.5.5 Tehničke izmjene	59
2 Općenite sigurnosne upute	59
2.1 Osobna zaštitna oprema	61
3 Opis proizvoda	61
3.1 VarioSmoker	61
3.2 Ispravljač	61
4 Montiranje uređaja VarioSmoker	61
5 Inteligentni procesi pripreme jela	62
6 Rad	62
6.1 Materijal za dimljenje	62
6.2 Dimljenje namirnica	63
7 Njega	64
7.1 Proizvodi za njegu	64
7.2 Čišćenje uređaja VarioSmoker	65
8 Zbrinjavanje	65
9 Tehnički podaci	65

1 Uvod

Poštovana korisnice, poštovani korisniče, s novim uređajem VarioSmoker Vaši će proizvodi dobiti prirodnu aromu dima koju sami određujete prema osobnom ukusu – posve bez peći za dimljenje.

Prije stavljanja uređaja u pogon pažljivo pročitajte ove upute za upotrebu. Upute za upotrebu omogućuju sigurno rukovanje uređajem. Ove upute za upotrebu čuvajte tako da su uvijek dostupne osobljima koje rukuje uređajem.

1.1 Inspiracija

Priručnik za specijalnu primjenu **Dimljenje** preuzmite na adresi rational-online.com. Ovaj dokument sadrži mnoštvo primjera za primjenu koji vam pokazuju kako ćete najbolje pripremiti svoje namirnice uz pomoć uređaja VarioSmoker.

1.2 Jamstvo za proizvod

Ako registrirate svoj uređaj na stranici www.rational-online.com/warranty, dobivate jamstvo u trajanju od 2 godine. Na toj stranici također ćete naći opće uvjete jamstva i informacije u usluzi jamstva.

RATIONAL ne odgovara za štete uzrokovane nedopuštenim tehničkim izmjenama.

1.3 Ciljna skupina

Ovaj dokument namijenjen je osobama koje rade u velikim i komercijalnim kuhinjama. Pobrinite se za to da osoblje redovno pohađa sigurnosne poduke i da je obučeno za propisnu upotrebu ovog uređaja.

Djeca, osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe nedostatnog iskustva i znanja uređaj smiju upotrebljavati samo u sljedećim slučajevima:

- Osobe su pod nadzorom za vrijeme upotrebe.
- Osobe su upućene u sigurnu upotrebu uređaja i razumiju opasnosti koje se mogu javiti uslijed upotrebe.

Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj. Pazite na djecu koja se zadržavaju u blizini uređaja. Djeca se ne smiju igrati uređajem.

1.4 Propisna upotreba

Ovaj je VarioSmoker načinjen za dimljenje namirnica u parnokonvekcijskim pećnicama marke RATIONAL.

Ovaj uređaj smije se upotrebljavati samo u komercijalne svrhe. Recimo, u restoranskim kuhinjama te velikim i komercijalnim kuhinjama u bolnicama, pekarnicama ili mesnicama.

Svaka druga upotreba smatra se nenamjenskom i opasnom. Tvrtka RATIONAL AG ne preuzima odgovornost za posljedice nenamjenske upotrebe.

VarioSmoker se smije upotrebljavati u sljedećim parnokonvekcijskim pećnicama:

- u modelu iCombi Pro u ručnom načinu rada i inteligentnim procesima pripreme jela
- u modelima iCombi Classic u ručnom načinu rada
- u modelima SelfCookingCenter u ručnom načinu rada
- u modelima CombiMaster Plus u ručnom načinu rada

- u modelima CombiMaster proizvedenim od svibnja 2004. u ručnom načinu rada

Iznimka

VarioSmoker ne smije se upotrebljavati u parnokonvekcijskim pećnicama tipa 20-2/1.

1.5 Rad s ovim uputama

1.5.1 Pojašnjenje simbola

U ovom dokumentu upotrebljavaju se sljedeći simboli u svrhu informiranja i davanja uputa za rukovanje:

- ✓ Ovaj simbol označava uvjete koji moraju biti ispunjeni prije obavljanja određene radnje.
- 1. Ovaj simbol označava radnju koju morate izvršiti.
 - > Ovaj simbol označava međurezultat pomoću kojeg možete provjeriti rezultat neke radnje.
- >> Ovaj simbol označava rezultat pomoću kojeg možete provjeriti krajnji rezultat neke upute za rukovanje.
 - Ovaj simbol označava nabranje.
 - a. Ovaj simbol označava popis.

1.5.2 Objašnjenje piktograma

U ovom dokumentu upotrebljavaju se sljedeći piktogrami:

  **Oprez!** Prije upotrebe uređaja pročitajte upute za upotrebu.

 **Opći znak upozorenja**

1.5.3 Pojašnjenje upozorenja

Sljedeća upozorenja ukazuju na opasne situacije i objašnjavaju kako ih možete izbjeći.

OPASNOST

Upozorenje stupnja opasnosti **OPASNOST** ukazuje na situacije koje uzrokuju teške ozljede ili smrt.

UPOZORENJE

Upozorenje stupnja opasnosti **UPOZORENJE** ukazuje na situacije koje mogu uzrokovati teške ozljede ili smrt.

OPREZ

Upozorenje stupnja opasnosti **OPREZ** ukazuje na situacije koje mogu uzrokovati ozljede.

1.5.4 Slike

Slike u ovim uputama za upotrebu mogu se razlikovati od stvarnog uređaja.

1.5.5 Tehničke izmjene

Pridržavamo pravo na tehničke izmjene koje služe u svrhe napretka.

2 Općenite sigurnosne upute

Uređaj je konstruiran tako da bude siguran za rukovanje te ne predstavlja nikakvu opasnost prilikom normalne namjenske upotrebe. U ovim uputama opisana je pravilna upotreba uređaja.

Sigurnosne napomene prije upotrebe

- VarioSmoker nemojte upotrebljavati ako je oštećen. Oštećeni VarioSmoker nije siguran i može uzrokovati ozljede ili požar.
- Ispravljač nemojte upotrebljavati ako je oštećen. Oštećeni ispravljač nije siguran te može uzrokovati strujne udare.

- Ispravljač uređaja VarioSmoker ne postavljajte u uređaj ni u prostor za pripremu jela.
- VarioSmoker priključujte samo na mrežne napone koji odgovaraju onima navedenim u ► **Tehnički podaci**.
- Utikač mrežnog kabela utaknite samo u utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem.
- Pobrinite se da se nitko ne može spotaknuti preko mrežnog kabela.

Sigurnosne napomene tijekom upotrebe

Materijalne štete, ozljede ili smrtonosne nesreće možete izbjeći na sljedeći način:

- VarioSmoker upotrebljavajte samo unutar prostora za pripremu jela parnokonveksijske pećnice.
- Utikač kabela napajanja nikada ne stavljajte u prostor za pripremu jela.
- VarioSmoker upotrebljavajte samo u parnokonveksijskoj pećnici koja se upotrebljava ispod uključenog sustava za odvod zraka.
- Ne upotrebljavajte VarioSmoker kada je dostupan samo sustav za cirkulaciju zraka kao što je UltraVent ili UltraVent Plus.
- Uvjerite se da je ispravljač čvrsto spojen s držačem. Više informacija dostupno je ovdje: ► **Montiranje uređaja VarioSmoker**

Opasnost od požara možete izbjeći na sljedeći način:

- Za dimljenje upotrebljavajte samo uobičajene drvene sječke ili drvene pelete. Više informacija dostupno je ovdje: ► **Materijal za dimljenje**
- Materijal za dimljenje ne natapajte alkoholom.

- Tijekom dimljenja namirnica ne otvarajte vrata prostora za pripremu jela.
- Ne pokrećite funkciju hlađenja Cool Down za vrijeme dimljenja namirnica. Kod visokih stupnjeva ventilatora može doći do iskrenja i brzog zagorijevanja namirnice koja se dimi.

Oparenost i opekline možete izbjeći na sljedeći način:

- Nosite osobnu zaštitnu opremu kada uklanjate VarioSmoker, namirnice ili predmete iz vrućeg prostora z pripremu jela. VarioSmoker se može zagrijati na temperaturu višu od 60 °C.

Sigurnosne napomene nakon upotrebe

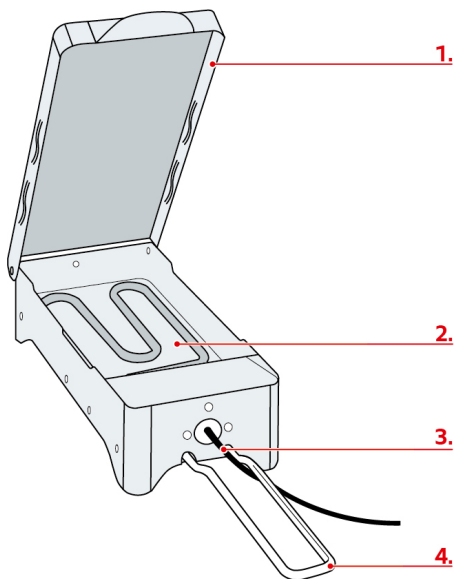
- Nakon upotrebe oprezno otvorite vrata prostora za pripremu jela. Može doći do ispuštanja vruće pare.
- Oprezno otvorite poklopac vrućeg uređaja VarioSmoker. Može doći do ispuštanja vruće pare.
- U blizini vrućeg uređaja VarioSmoker nikako ne ostavljajte lako zapaljive materijale.
- Očistite VarioSmoker nakon svake upotrebe.
- Nakon dimljenja namirnica očistite brtvu na vratima prostora za pripremu jela mlakom vodom, blagim sredstvom za čišćenje i mekanom krpom. Tako ćete ukloniti neželjene mirise.
- Tijekom duljih razdoblja mirovanja odvojite ispravljač uređaja VarioSmoker s električne mreže.

2.1 Osobna zaštitna oprema

- Tijekom rada s uređajem nosite samo odjeću koja sprečava nesreće na radu, a posebno nesreće uzrokovane vrućinom, prskanjem vrućih tekućina ili korozivnim tvarima.
- Nosite zaštitne rukavice kako biste bili sigurni pri rukovanju s vrućim predmetima i limenim dijelovima.
- Prilikom radova čišćenja nosite čvrsto pripijene zaštitne naočale i rukavice za zaštitu od kemikalija kako biste sigurno rukovali sredstvom za čišćenje.

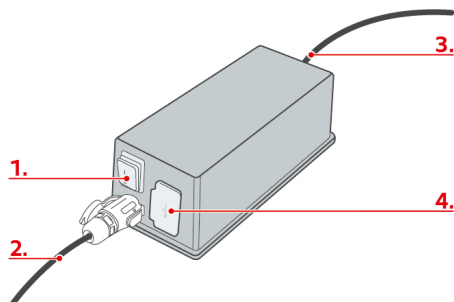
3 Opis proizvoda

3.1 VarioSmoker



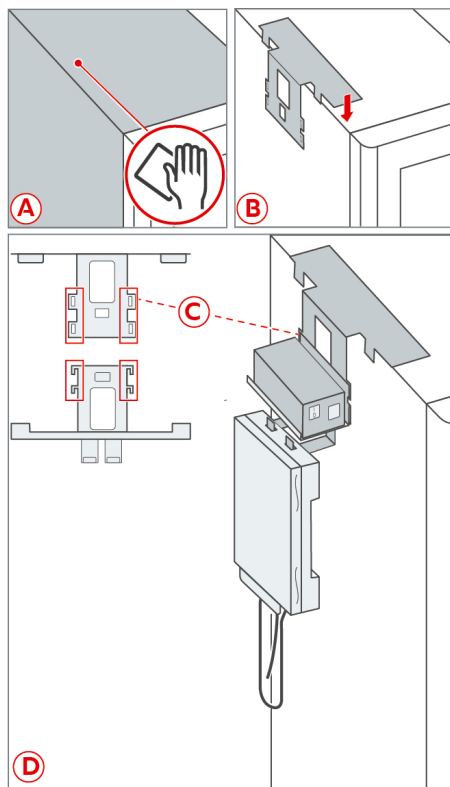
- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Poklopac |
| 2 | Kutija za dimljenje |
| 3 | Kabel napajanja |
| 4 | Drška |

3.2 Ispravljač



- | | |
|---|--|
| 1 | Prekidač za uključivanje i isključivanje |
| 2 | Kabel napajanja |
| 3 | Mrežni kabel |
| 4 | USB priključak |

4 Montiranje uređaja VarioSmoker



Funkcijski dio na koji ćete zalijepiti držač ispravljača mora biti čist, suh i bez tragova masnoća.

Vodite računa o tome da ljepilo postiže svoju punu snagu tek nakon 3 dana.

1. Izvadite VarioSmoker iz paketa pa uklonite sve zaštitne plastične folije i ambalažni materijal.
 2. Očistite bočnu stjenku uređaja priloženom krpom za čišćenje ili mekanom krpom te kupovnim sredstvom za čišćenje koje uklanja masnoće (A).
 3. Na gornjem dijelu držača skinite zaštitnu foliju s ljepljive trake pa zalijepite držač na gornju stranu uređaja (B).
 4. Zakvačite donji dio držača u gornji dio držača (C).
 5. Postavite ispravljač u držač i učvrstite ga priloženim vijcima (D).
 6. Na ispravljaču skinite zaštitni pokrov s priključka za kabel napajanja.
 7. Utikač kabela napajanja utaknite u priključak na ispravljaču.
 8. Utaknite ispravljač u držač.
 9. Utaknite utikač mrežnog kabela u utičnicu. **OPREZ! Opasnost od pada! Položite mrežni kabel tako da se nitko ne može spotaknuti preko njega.**
- >> Kada prekidač za uključivanje i isključivanje svijetli, VarioSmoker je uključen. Ako ne želite odmah dimiti namirnice, isključite VarioSmoker na ispravljaču. VarioSmoker je sada spreman za dimljenje.

5 Inteligentni procesi pripreme jela

Provedite sljedeće dodatne korake ako je vaš uređaj iCombi Pro i želite upotrebljavati inteligentne procese pripreme jela za koje je zadužen VarioSmoker.

1. Na ispravljaču skinite zaštitni pokrov s priključka za USB kabel.
2. Spojite USB utikač u ispravljač i USB priključak uređaja.

>> Uređaj prepoznaje VarioSmoker. Na početnom zaslonu prikazuje se dimljenje kao dodatni postupak pripreme jela:  Kada pritisnete ovu tipku prikazat će se svi inteligentni procesi pripreme jela koji se ubrajaju u postupak pripreme jela.

6 Rad

OPASNOST

Razvijanje opasnih plinova prilikom dimljenja namirnica

Kada VarioSmoker upotrebljavate u parnokonvekcijskoj pećnici koja se nalazi ispod isključenog sustava za odvod zraka, postoji opasnost od gušenja zbog udisanja opasnih plinova.

- VarioSmoker upotrebljavajte samo u parnokonvekcijskoj pećnici koja se upotrebljava ispod uključenog sustava za odvod zraka.

6.1 Materijal za dimljenje

- Upotrebljavajte samo uobičajene drvene sječke ili drvene pelete.
- Ne upotrebljavajte materijal koji stvara prašinu, kao što je piljevina ili drveno brašno.

- Materijal za dimljenje ne natapajte alkoholom.
- Ako natapate materijal za dimljenje, VarioSmoker će se morati dulje zagrijavati. Time se ne produljuje vrijeme dimljenja.

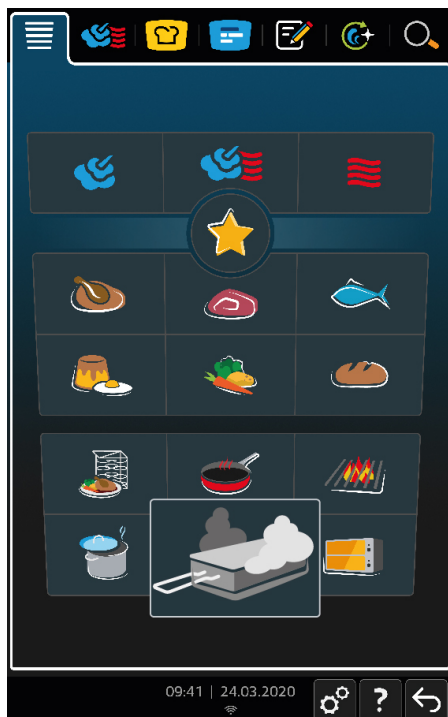
6.2 Dimljenje namirnica

1. Otvorite poklopac i napunite VarioSmoker materijalom za dimljenje.
2. Zatvorite poklopac. **OPREZ! Opasnost od požara! OPREZ! Ako se poklopac uređaja VarioSmoker ne može zatvoriti, materijal za dimljenje može se zapaliti i izazvati požar u uređaju.**
3. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
4. Gurnite standardnu gastronomsku posudu u najvišu ili najnižu razinu pa na nju stavite VarioSmoker. Kada u uređaj želite staviti maksimalnu količinu punjenja, VarioSmoker postavite na najnižu razinu.
5. Ako upotrebljavate najnižu razinu, ugurajte još jednu standardnu gastronomsku posudu iznad uređaja VarioSmoker kako na njega na bi kapala mast.
6. Povežite VarioSmoker s ispravljačem.
7. Zatvorite vrata prostora za pripremu jela.

Ručni način rada

1. Uključite VarioSmoker putem ispravljača.
- >> VarioSmoker se zagrijava i započinje postupak dimljenja.

Inteligentni način rada



1. Uključite VarioSmoker putem ispravljača.
 - > Uređaj prepoznaje VarioSmoker. Na početnom zaslonu prikazuje se dimljenje kao dodatni postupak pripreme jela:
2. Pritisnite tipku kako bi se prikazali svi inteligentni procesi pripreme jela:
3. Pokrenite željeni proces pripreme jela.
 - >> Uređajem VarioSmoker automatski se upravlja za vrijeme procesa pripreme jela. Ako za vrijeme rada izvučete USB kabel iz ispravljača, na zaslonu se prikazuje poruka i oglašava se signal upozorenja. Inteligentni proces pripreme jela nastavlja s radom, ali postupak dimljenja uređaja

VarioSmoker se prekida. Povežite USB-memoriju s ispravljačem. Postupak dimljenja automatski se nastavlja.

Postupak dimljenja se završava

1. Isključite VarioSmoker pomoću prekidača za uključivanje i isključivanje.
2. Izvucite kabel napajanja iz ispravljača.
3. Otvorite vrata prostora za pripremu jela.
4. **UPOZORENJE! Opasnost od opekline! UPOZORENJE!** Ako se uređajem VarioSmoker dimili namirnice, taj je uređaj vrlo vruć. **UPOZORENJE! Vrući VarioSmoker dodirujte samo zaštitnim rukavicama.** Izvadite VarioSmoker iz uređaja i postavite ga na vatrootpornu podlogu.
5. Ostavite VarioSmoker da se ohladi.
6. Ako vrući pepeo odložite u spremnike koji nisu vatrootporni, postoji opasnost od požara. **UPOZORENJE! Neka se vrući pepeo ohladi. Pepeo odložite samo u vatrootporne spremnike.** Otvorite poklopac i odložite pepeo u otpad.

PREPORUKA

- Za sprečavanje gorkog okusa dimljenih namirnica, odaberite temperaturu dimljenja do najviše 150 °C.
- Ako dimljene namirnice nakon isteka vremena ne postignu željeni rezultat pripreme jela, bacite pepeo u otpad, napunite novi materijal za dimljenje i nastavite postupak dimljenja namirnica.

- Vrijeme dimljenja može se produžiti tako da namirnice držite u dimu sa zatvorenim vratima prostora za pripremu jela.

7 Njega



UPOZORENJE

Nakupljena mast ili ostaci hrane u prostoru za pripremu jela

Ako VarioSmoker ne očistite temeljito, postoji opasnost od požara zbog nakupljene masti ili ostataka namirnica.

- Očistite VarioSmoker nakon svake upotrebe.

7.1 Proizvodi za njegu

Odgovarajući proizvodi za njegu

- VarioSmoker očistite uobičajenim sredstvom za čišćenje koje otapa mast i mekanom spužvicom za čišćenje.
- Izrazito prljava mjesta poprskajte sredstvom za uklanjanje masnoće topivim u vodi i pričekajte da djeluje.

Neprikladni proizvodi za njegu

Za čišćenje pribora nemojte upotrebljavati sljedeće neprikladne proizvode za njegu:

- abrazivna sredstva za čišćenje
- solnu kiselinu, sumporne tvari ili druge tvari koje troše kisik
- nerazrijeđeni alkohol, metanol ili otapala kao što su aceton, benzol, toluen ili ksilen
- sredstva za čišćenje pećnice ili roštilja
- čeličnu vunu
- visokotlačne čistače
- oštre ili šiljaste alate

- VarioSmoker ne čistite u prostoru za pripremu jela.
- VarioSmoker ne čistite automatskim načinom čišćenja uređaja.

Neprikladna sredstva za čišćenje mogu prouzročiti oštećenja uređaja VarioSmoker.

7.2 Čišćenje uređaja VarioSmoker



OPREZ

VarioSmoker se za vrijeme rada snažno zagrijava

Tijekom čišćenja vrućeg uređaja VarioSmoker postoji opasnost od opekline.

- Prije čišćenja pustite da se VarioSmoker ohladi.
- VarioSmoker ne hladite ručnim tušem.

- ✓ Pepeo ste odložili u vatrootporni spremnik.
1. Isključite VarioSmoker putem ispravljača.
 2. Odvojite VarioSmoker od ispravljača.
 3. Uklonite uložni lim uz pomoć jezičca za otpuštanje.
 4. Poprskajte VarioSmoker uobičajenim sredstvima za čišćenje koji otapaju masnoće i spužvom uklonite sve ostatke masnoća i namirnica.
 5. Uklonite sva sredstva za čišćenje i pustite da se VarioSmoker potpuno osuši.

8 Zbrinjavanje

Stari uređaji sadržavaju materijale za reciklažu. Stare uređaje zbrinite na ekološki način putem odgovarajućih sustava za prikupljanje otpada. 

9 Tehnički podaci

Vodite računa o tehničkim podacima na označnoj pločici. Označna pločica nalazi se na poledini ispravljača.

Napon	90 – 240 VAC 50 / 60 Hz 150 W
Dimenzije uređaja VarioSmoker (DxŠxV)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inča
Dimenzije ispravljača bez držača (DxŠxV)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inča
Težina uređaja VarioSmoker	1530 g 3373 lb
Težina ispravljača	1190 g 2624 lb

Tartalomjegyzék

1 Bevezetés	67
1.1 Inspiráció.....	67
1.2 Termékgarancia.....	67
1.3 Célcsoport	67
1.4 Rendeltetésszerű használat.....	67
1.5 A jelen útmutató használata.....	68
1.5.1 Jelmagyarázat	68
1.5.2 A piktogramok magyarázata.....	68
1.5.3 A figyelmeztetések magyarázata	68
1.5.4 Ábrák	68
1.5.5 Műszaki változások.....	68
2 Általános biztonsági utasítások.....	68
2.1 Személyi védőfelszerelés	69
3 Termékleírás	70
3.1 VarioSmoker	70
3.2 Tápegység.....	70
4 A VarioSmoker felszerelése	70
5 Intelligens főzési utak.....	71
6 Üzemeltetés.....	71
6.1 Füstölőanyag.....	71
6.2 Ételek füstölése.....	72
7 Ápolás.....	73
7.1 Ápolótermékek.....	73
7.2 A VarioSmoker tisztítása	74
8 Ártalmatlanítás	74
9 Műszaki adatok	74

1 Bevezetés

Tisztelt Vásárlónk!

Az újonnan megvásárolt VarioSmokerrel ételei természetes füstölt aromákkal gazdagodnak, amelyeket teljesen Ön alakít ki – füstölőkályha nélkül.

Kérjük, az első üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa végig a használati útmutatót. A használati útmutató lehetővé teszi a készülék biztonságos üzemeltetését. Tartsa ezt az útmutatót olyan helyen, ahol a készülék minden felhasználója bármikor hozzáférhet.

1.1 Inspiráció

Töltse le a **füstölést** megkönnyítő kézikönyvet a rational-online.com weboldalaról. Ez számos felhasználási példát tartalmaz, és bemutatja, hogy készítheti el legjobban az ételeket a VarioSmokerrel.

1.2 Termékgarancia

Regisztrálja készülékét a www.rational-online.com/warranty weboldalon, és használja ki a 2 éves garanciát. Ezen az oldalon az általános garanciafeltételeket és a garanciaális szolgáltatásokat is megtalálja.

A RATIONAL nem vállal felelősséget az illetéktelenek által végzett műszaki változtatásokból eredő károkért.

1.3 Célcsoport

Ez a dokumentum üzemi és kereskedelmi konyhában dolgozók számára készült. Gondoskodjon arról, hogy a személyzet rendszeresen részt vegyen a biztonsági szabályokat és a készülék rendeltetésszerű használatát ismertető képzéseken.

Gyermekek, ill. testi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő és megfelelő ismeretekkel és tapasztalattal nem rendelkező személyek csak az alábbi esetekben használhatják a készüléket:

- A használat során felügyelik őket.
- Megkapták a készülék biztonságos használatára vonatkozó tájékoztatást és megértették a használatból fakadó veszélyeket.

Gyermekek nem használhatják a készüléket, és nem végezhetnek rajta karbantartást. Gondoskodjon a készülék közelében tartózkodó gyermekek felügyeletéről. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

1.4 Rendeltetésszerű használat

Ezt a VarioSmoker-t az étel RATIONAL sütő-pároló készülékekben való füstölésére tervezték.

Ezt a készüléket csak kereskedelmi célokra szabad használni, például éttermi és üzemi konyhákban, illetve kórházak, pékségek vagy húsboltok konyháiban.

Minden egyéb használat nem rendeltetés-szerűnek és veszélyesnek minősül. A RATIONAL AG nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használat következményeiért.

A VarioSmoker a következő kombinált sütő-pároló készülékekkel üzemeltethető:

- iCombi Pro, kézi üzemmódban és intelligens főzési utak részeként
- iCombi Classic, kézi üzemmódban
- SelfCookingCenter, kézi üzemmódban
- CombiMaster Plus, kézi üzemmódban
- 2004 után gyártott CombiMaster, kézi üzemmódban

Kivétel

A VarioSmoker nem használható 20–2/1 típusú kombinált sütő-pároló készülékekben.

1.5 A jelen útmutató használata

1.5.1 Jelmagyarázat

Ebben a dokumentumban az alábbi szimbólumokkal nyújtunk Önnek a készülék használatát elősegítő információkat:

- ✓ Ez a szimbólum jelöli azokat az előfeltételeket, amelyeket teljesíteni kell egy művelet végrehajtása előtt.
- 1. Ez a szimbólum egy végrehajtandó műveleti lépést jelöl.
 - > Ez a szimbólum egy köztes eredményt jelöl, amellyel Ön ellenőrizheti egy műveleti lépés eredményét.
- >> Ez a szimbólum egy eredményt jelöl, amelynek segítségével ellenőrizheti a műveleti utasítás végleges eredményét.
 - Ez a szimbólum egy felsorolást jelöl.
- a. Ez a szimbólum egy listát jelöl.

1.5.2 A piktogramok magyarázata

Ebben a dokumentumban a következő piktogramokat használjuk:

 A készülék használata előtt olvassa el a használati útmutatót.

 Általános figyelmeztető jel

1.5.3 A figyelmeztetések magyarázata

Ha a következő figyelmeztetések egyikét látja, az egy veszélyes helyzetre utaló figyelmeztetés és az adott helyzet elkerülésére vonatkozó tanács.

VESZÉLY

Ha a VESZÉLY figyelmeztetést látja, az olyan helyzetekre hívja fel a figyelmet, amelyek súlyos sérülésekhez vagy halálhoz vezetnek.

FIGYELMEZTETÉS

Ha a FIGYELMEZTETÉS jelenik meg, az olyan helyzetekre hívja fel a figyelmet, amelyek súlyos sérülésekhez vagy halálhoz vezethetnek.

VIGYÁZAT

Ha a VIGYÁZAT figyelmeztetést látja, az olyan helyzetekre hívja fel a figyelmet, amelyek sérülésekhez vezethetnek.

1.5.4 Ábrák

Az ebben a használati útmutatóban szereplő ábrák eltérhetnek a tényleges eszköztől.

1.5.5 Műszaki változások

A fejlődést szolgáló műszaki változtatások joga fenntartva.

2 Általános biztonsági utasítások

A készüléket biztonságosra tervezték, és az normál, előírászerű használat során nem jelent veszélyt. A készülék helyes használatára vonatkozó tudnivalókat ez az útmutató írja le.

Használat előtt betartandó biztonsági előírások

- Ne használja a VarioSmokert, ha az megsérült. Egy sérült VarioSmoker nem biztonságos, sérüléseket és tüzet okozhat.

- Ne használja a tápegységet, ha az megsérült. Egy sérült tápegység nem biztonságos, és áramütést okozhat.
- Ne tegye a VarioSmoker tápegységét a készülékre vagy a sütőtérbe.
- A VarioSmokert csak olyan hálózati áramforráshoz csatlakoztassa, amely megfelel a ► **Műszaki adatok**.
- A tápegység dugaszát csak földelt konnektorba szabad csatlakoztatni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábelben senki ne tudjon megbotlani.

Biztonsági utasítások a használat alatt

Így kerüli is a vagyoni kárt, a sérüléseket vagy a halálos baleseteket:

- A VarioSmoker csak egy kombinált sütő-pároló készülék sütőterében használható.
- Soha ne helyezze a tápkábel dugaszát a sütőtérbe.
- A VarioSmokert csak egy olyan sütő-pároló készülékben szabad használni, amelyet bekapcsolt elszívórendszerrel üzemeltetnek.
- Ne használja a VarioSmokert, ha csak egy elszívórendszer, pl. az UltraVent vagy az UltraVent Plus áll rendelkezésre.
- Bizonyosodjon meg, hogy a tápegység a tartóban rögzül. További információkat itt talál: ► **A VarioSmoker felszerelése**

Így kerüli el a tűzveszélyt:

- A füstöléshez csak a kereskedelmi forgalomban kapható faforgácsot és fapelletet szabad használni. További információkat itt talál: ► **Füstölőanyag**
- Ne itassa át a füstölőanyagokat alkohollal.

- Ne nyissa ki a sütőajtót az étel füstölése közben.
- Ne indítsa el a Cool-Down funkciót az étel füstölése közben. Erős légáramnál szikrák kerülhetnek a levegőbe és a füstölőni kívánt étel leéghet.

Így kerüli el a forrázásokat és égési sérüléseket:

- Viseljen személyi védőfelszerelést, amikor a VarioSmokert, ételt vagy tárgyat vesz ki a forró sütőtérből. A VarioSmoker 60 °C fölé is felmelegedhet.

Használat után betartandó biztonsági előírások

- Használat után óvatosan nyissa ki a sütőajtót. A készülékből forró gőz csaphat ki.
- Óvatosan nyissa ki a forró VarioSmoker fedelét. A készülékből forró gőz csaphat ki.
- Ne tároljon enyhén gyúlékony anyagokat a VarioSmoker közelében.
- Minden használat után tisztítsa meg a VarioSmokert.
- Az étel füstölését követően tisztítsa meg a sütőajtó tömítését langyos vízzel, enyhe tisztítószerrel és puha ruhával. Így távolíthatja el a zavaró szagokat.
- Válassza le a VarioSmoker tápegységét a hálózati áramforrásról, ha a készüléket hosszabb ideig nem használja.

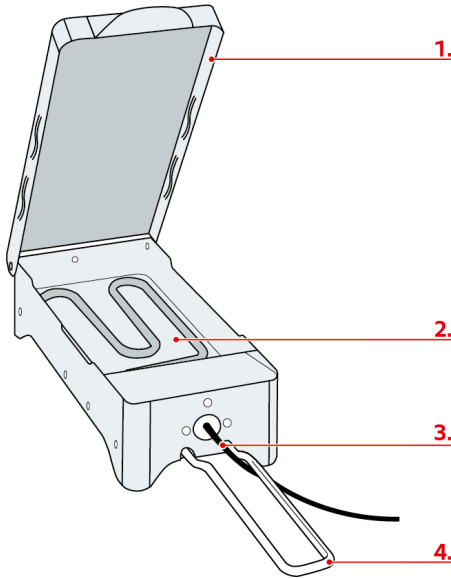
2.1 Személyi védőfelszerelés

- A készülékkel végzett munka során csak olyan ruházatot viseljen, amely főleg hő, forró folyadék fröccsenése vagy maró hatású anyagokkal való érintkezés esetén megvédi a munkahelyi balesetektől.

- Viseljen védőkesztyűt, hogy megbízható módon megvédje magát a forró tárgyak és éles szelű fémlemezek használata közben.
- Takarítás és tisztítás során viseljen szorosan illeszkedő védőszemüveget és vegyszerálló védőkesztyűt, hogy megbízhatóan megvédje magát az ápolószerek használata során.

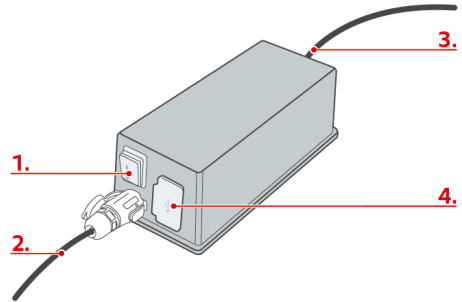
3 Termékleírás

3.1 VarioSmoker



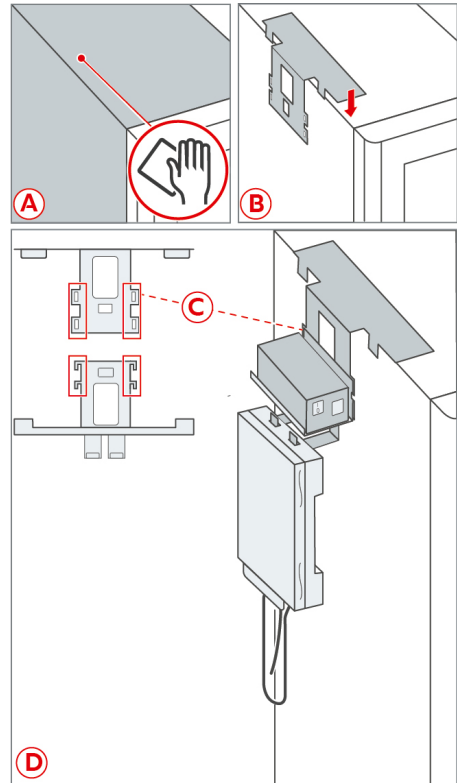
- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Fedél |
| 2 | Fűstölőszekrény |
| 3 | Tápkábel |
| 4 | Fogantyú |

3.2 Tápegység



- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Hálózati kapcsoló |
| 2 | Tápkábel |
| 3 | Hálózati kábel |
| 4 | USB-csatlakozó |

4 A VarioSmoker felszerelése



A tápegység tartóját csak tiszta, zsírmmentes és száraz felületre szabad ragasztani.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a teljes ragasztóerő csak 3 nap után alakul ki.

1. Vegye ki a VarioSmokert a csomagolásból, és távolítsa el róla az összes védő műanyagfóliát és csomagolóanyagot.
2. Tisztítsa meg a készülék oldalfalát a mellékelt tisztítókendővel vagy egy puha ruhával és kereskedelmi forgalomban kapható zsírolószerrel (A).
3. Húzza le a tartó felső részén található ragasztószalag védőszalagját, és ragassza fel a tartót a készülék tetejére (B).
4. Akassza a tartó alsó részét a tartó felső részére (C).
5. Helyezze a tápegységet a tartóba és rögzítse a mellékelt csavarokkal (D).
6. Távolítsa el a tápegység tápkábel-csatlakozójának védőburkolatát.
7. Dugja a tápkábel csatlakozóját a tápegység csatlakozójába.
8. Illessze a tápegységet a tartóba.
9. Csatlakoztassa a tápkábel dugaszát egy konnektorba. **VIGYÁZAT! Egyensúlyvesztés veszélye! VIGYÁZAT! Helyezze el a tápkábelt oly módon, hogy senki ne tudjon benne megbotlani.**

>> Ha a hálózati kapcsoló világít, a VarioSmoker be van kapcsolva. Ha nem szeretne azonnal ételt füstölni, kapcsolja ki a VarioSmokert a tápegységen. A VarioSmokerrel azonnal megkezdheti a füstölést.

5 Intelligens főzési utak

Ha iCombi Pro készüléke van és a VarioSmokerhez társított intelligens főzési utakat kívánja használni, hajtsa végre a következő kiegészítő lépéseket.

1. Távolítsa el a tápegységen az USB-kábel csatlakozójának védőburkolatát.
2. Csatlakoztassa az USB-csatlakozót a hálózati adapterhez és a készülék USB-portjához.

>> A készülék felismeri a VarioSmokert. A kezdőképernyőn további ételkészítési eljárásnéként megjelenik a füstölés:  Ha ezt gombot megnyomja, megjelenik az intelligens főzési úthoz rendelt összes ételkészítési eljárás.

6 Üzemeltetés

VESZÉLY

A étel füstölése során veszélyes gázok képződnek

Ha a VarioSmokert egy kombinált sütő-pároló készülékkel működteti, és annak elszívórendszerre van kapcsolva, a veszélyes gázok belégzése fulladást okozhat.

- A VarioSmokert csak egy olyan sütő-pároló készülékben szabad használni, amelyet bekapcsolt elszívórendszerrel üzemeltetnek.

6.1 Füstölőanyag

- Csak kereskedelmi forgalomban kapható faforgácsot és fapelletet használjon.
- Ne használjon poros anyagokat, például fűrészpport vagy falisztet.
- Ne itassa át a füstölőanyagokat alkohollal.
- Ha a füstölőanyagokat nedvesíti, a VarioSmoker előmelegítése meghosszabbodik. A füstölési időt ez nem növeli.

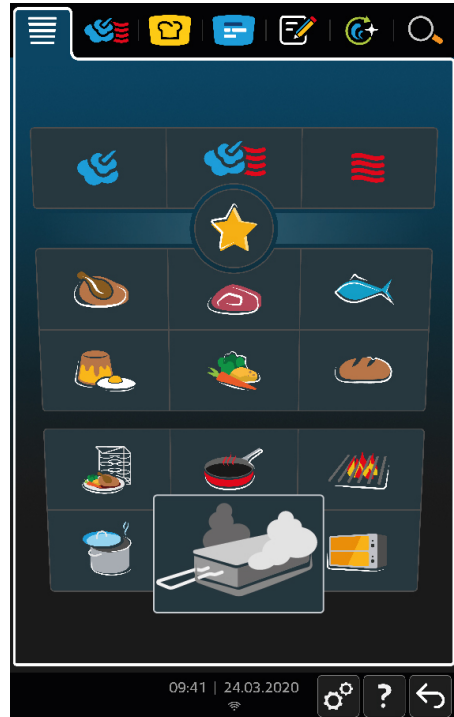
6.2 Ételek füstölése

1. Nyissa fel a fedelet és töltsön füstölőanyagokat a VarioSmokerbe.
2. Zárja le a fedelet. **VIGYÁZAT! Tűzveszély! VIGYÁZAT! Ha a VarioSmoker fedelét nem lehet bezárni, a füstölőanyag meggyulladhat és tüzet okozhat.**
3. Nyissa ki a sütőtér ajtaját.
4. Toljon egy Gastronorm-tartályt a legfelső vagy legalsó tálcahelyre és helyezze rá a VarioSmokert. Ha a készülékben maximális betöltési mennyiséget szeretne elkészíteni, helyezze a VarioSmokert a legalacsonyabb tálcaszintre.
5. Ha a legalsó tálcaszintet használja, toljon egy másik Gastronorm-tartályt a VarioSmoker fölé, hogy azt a lecsepegtető zsiradék ne szennyezze be.
6. Csatlakoztassa a VarioSmokert a tápegységhez.
7. Zárja be a sütőtér ajtaját.

Kézi üzemmód

1. Kapcsolja be a VarioSmokert a tápegységgel.
- >> A VarioSmoker felmelegszik és megkezdődik a füstölés.

Intelligens üzemmód



1. Kapcsolja be a VarioSmokert a tápegységgel.
 - > A készülék felismeri a VarioSmokert. A kezdőképernyőn további ételkészítési eljárásként megjelenik a füstölés:
2. Nyomja meg a következő gombot az összes intelligens főzési út megjelenítéséhez:
3. Indítsa el a kívánt főzési utat.
 - >> A készülék automatikusan vezérli a VarioSmokert a főzési út során. Ha működés közben kihúzza az USB-kábelt a tápegységből, a kijelzőn megjelenik egy üzenet és egy figyelmeztető hang hallható. Az intelligens főzési út folytatódik, de a VarioSmokerben indított

füstölés megszakad. Csatlakoztassa a pendrive-ot a tápegységhez. A füstölés automatikusan folytatódik.

A füstölési folyamat véget ért

1. Kapcsolja ki a VarioSmokert a tápegységen.
2. Húzza ki a tápkábelt a tápegységből.
3. Nyissa ki a sütőtér ajtaját.
4. **FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés veszélye! Ha ételt füstölt a VarioSmokerral, az nagyon felforrósodik. A forró VarioSmokert csak védőkesztyűvel szabad megfogni.** Vegye ki a VarioSmokert a készülékből, és helyezze egy tűzálló felületre.
5. Hagyja a VarioSmokert lehűlni.
6. **FIGYELMEZTETÉS! Ha a forró hamut nem tűzálló tartályba üríti ki, fennáll a tűzveszély kockázata. Hagyja a forró hamut lehűlni. Csak tűzálló tartályba ürítse ki a hamut.** Nyissa ki a fedelet és ürítse ki a hamut.

TIPP

- Annak érdekében, hogy a füstölt étel ne legyen keserű, maximum 150 °C-ot válasszon ki sütőtér-hőmérsékletnek.
- Ha az étel a beállított idő elteltével nem érte el a kívánt eredményt, ürítse ki a hamut, töltsse fel a készüléket új füstölőanyaggal, és folytassa az étel füstölését.
- A füstölési időt meghosszabbíthatja, ha az ételt bezárt sütőajtó mellett a füstben tartja.

7 Ápolás

FIGYELMEZTETÉS

Lerakódott zsiradék- vagy élelmiszer-maradványok a sütőtérben

Ha a VarioSmokert nem megfelelően tisztítja meg, a lerakódott zsiradék- vagy élelmiszer-maradványok tűzveszélyt jelentenek.

- Minden használat után tisztítsa meg a VarioSmokert.

7.1 Ápolótermékek

Megfelelő ápolótermékek

- Tisztítsa meg a VarioSmokert egy kereskedelmi forgalomban kapható zsíroló tisztítószerrel és puha mosogatószivaccsal.
- Permetezze be az erősen szennyezett területeket vízben oldódó zsíroló-szerrel és hagyja hatni.

Nem megfelelő ápolótermékek

Ne tisztítsa a tartozékot a következő nem megfelelő ápolószerekkel:

- Csiszoló hatású tisztítószer
- Sósav, lúg, ill. kéntartalmú vagy oxigénre reaktív anyagok
- Hígítatlan alkohol, metanol vagy oldószerek, például aceton, benzol, toluol vagy xilol
- Sütőtisztító vagy grilltisztító
- Acélgyapot
- Magasnyomású mosó
- Éles vagy hegyes szerszámok
- Ne tisztítsa a VarioSmokert a sütőtérben.

- Ne tisztítsa a VarioSmokert a készülék automatikus tisztítóprogramjával.

A nem megfelelő tisztítószeres károsíthatják a VarioSmokert.

7.2 A VarioSmoker tisztítása

VIGYÁZAT

A VarioSmoker működés közben felforrósodik

A forró VarioSmoker tisztítása közben fennáll az égési sérülések veszélye.

- A tisztítás megkezdése előtt hagyja a VarioSmokert lehűlni.
- Ne hűtse le a VarioSmokert a kézi zuhannyal.

- ✓ A hamut tűzálló tartályba ürítette ki.
1. Kapcsolja ki a VarioSmokert a tápegységgel.
 2. Válassza le a VarioSmokert a tápegységről.
 3. Vegye ki a betétlemezt a fül segítségével.
 4. Permetezze be a VarioSmokert kereskedelmi forgalomban kapható, zsíroldó tisztítószerrel, és szivaccsal távolítsa el róla az összes zsírt és ételmaradványt.
 5. Törölje le a tisztítószert és hagyja a VarioSmokert teljesen megszáradni.

8 Ártalmatlanítás

A régi berendezések újrahasznosítható anyagokat tartalmaznak. Gondoskodjon a régi készülékek környezetbarát, és a gyűjtőhelyek igénybe vételével történő hulladékkezeléséről. 

9 Műszaki adatok

Kérjük, vegye figyelembe az adattáblán szereplő műszaki adatokat. Az adattábla a tápegység hátoldalán található.

Feszültség	90 – 240 VAC 50 / 60 Hz 150 W
A VarioSmoker méretei (HxSzxM)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
A tápegység mérete tartó nélkül (HxSzxM)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
A VarioSmoker tömege	1.530 g / 3.373 lbs
A tápegység tömege	1.190 g / 2 624 lb

Съдържание

1 Въведение	76
1.1 Въдъхновение.....	76
1.2 Гаранция за продукта.....	76
1.3 Целева група.....	76
1.4 Употреба по предназначение	76
1.5 Работата с това ръководство.....	77
1.5.1 Разясняване на символите	77
1.5.2 Разясняване на пиктограмите	77
1.5.3 Разясняване на предупредителните указания	77
1.5.4 Фигури.....	77
1.5.5 Технически изменения	77
2 Общи указания за безопасност	78
2.1 Лични предпазни средства	79
3 Продуктово описание	79
3.1 VarioSmoker	79
3.2 Захранващ адаптер	79
4 Монтиране на VarioSmoker.....	80
5 Интелигентни пътеки за готвене.....	80
6 Ползване.....	81
6.1 Материал за опушване.....	81
6.2 Опушване на хранителни продукти	81
7 Поддръжка	83
7.1 Препарати за поддръжка.....	83
7.2 Почистване на VarioSmoker.....	83
8 Изхвърляне	84
9 Технически данни	84

1 Въведение

Уважаеми клиенти,

С Вашия нов VarioSmoker Вашите продукти получават естествена нотка на опушено, която Вие определяте в зависимост от вкуса – изцяло без пещ за опушване.

Прочетете внимателно ръководството за експлоатация преди въвеждане в експлоатация. Ръководството за експлоатация позволява сигурно боравене с уреда. Съхранявайте това ръководство така, че то да е достъпно по всяко време за обслужващия персонал на уреда.

1.1 Въдъхновение

Изгледете ръководството за специалното приложение **Опушване** на rational-online.com. Този документ съдържа множество примери за приложение и ще Ви покаже, как най-добре да пригответе хранителни продукти с VarioSmoker.

1.2 Гаранция за продукта

Регистрирайте вашия уред на www.rational-online.com/warranty и се възползвайте от 2 години гаранция. На тази страница ще намерите също и общите гаранционни условия и гаранционните услуги.

RATIONAL не носи отговорност за щети, които възникват поради неразрешени технически изменения.

1.3 Целева група

Този документ е предназначен за лица, които работят в големи и промишлени кухни. Уверете се, че персоналът

редовно участва в инструктажите за безопасност и се обучава по отношение на правилната употреба на уреда.

Деца, хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или персонал с липса на опит и знания могат да използват устройството само в следните случаи:

- Тези лица са наблюдавани по време на употребата.
- Тези лица са инструктирани за безопасната употреба на уреда и са разбрали произтичащите опасности.

Уредът не трябва да се почиства или обслужва технически от деца.

Наблюдавайте децата, които се навират в близост до уреда. Децата не трябва да си играят с уреда.

1.4 Употреба по предназначение

Този уред VarioSmoker бе създаден за опушване на продукти в конвектомати на RATIONAL.

Този уред може да бъде използван само с търговска цел, например в ресторантски кухни, в големи и промишлени кухни на болници, пекарни или месарници.

Всяка друга употреба не е според предназначението и е опасна. RATIONAL AG не поема отговорност за последствия от употреба не по предназначение.

VarioSmoker може да се използва в следните конвектомати:

- B iCombi Pro в ръчен режим и интелигентни пътеки за готвене
- B iCombi Classic в ръчен режим
- B SelfCookingCenter в ръчен режим
- B CombiMaster Plus в ръчен режим

- В CombiMaster след година на производство май 2004 в ръчен режим

Изключение

VarioSmoker не трябва да се използва в конвектомати от типа 20-2/1.

1.5 Работата с това ръководство

1.5.1 Разясняване на символите

В този документ се използват следните символи, за да ви дават информация и да ви ръководят в действията:

- ✓ Този символ маркира условия, които трябва да са изпълнени преди да извършите действие.
- 1. Този символ маркира стъпка от действието, която трябва да изпълните.
 - > Този символ маркира междинен резултат, с помощта на който можете да проверите резултата от дадена стъпка.
- >> Този символ маркира резултат, с помощта на който можете да проверите резултата от указание за действие.
 - Този символ маркира изброяване.
 - а. Този символ маркира списък.

1.5.2 Разясняване на пиктограмите

Следните пиктограми се използват в този документ:

  **Внимание!** Преди употреба на уреда прочетете ръководството за експлоатация.

 **Общ предупредителен знак**

1.5.3 Разясняване на предупредителните указания

Ако видите едно от следните предупредителни указания, вие сте предупредени за опасни ситуации и ви се указва да избягвате тези ситуации.

ОПАСНОСТ

Когато видите предупредителното указание на степен на опасност **ОПАСНОСТ**, вие сте предупредени за ситуации, които водят до тежки наранявания или смърт.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Когато видите предупредителното указание на степен на опасност **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**, вие сте предупредени за ситуации, които могат да доведат до тежки наранявания или смърт.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

Когато видите предупредителното указание на степен на опасност **ПРЕДПАЗЛИВОСТ**, вие сте предупредени за ситуации, които могат да доведат до наранявания.

1.5.4 Фигури

Използваните в това ръководство за експлоатация фигури могат да се различават от действителния уред.

1.5.5 Технически изменения

Запазено право на технически промени в интерес на прогреса.

2 Общи указания за безопасност

Уредът е конструиран безопасно и при нормална работа според предписанията не представлява опасност. В това ръководство е описано правилното действие за употребата на уреда.

Инструкции за безопасност преди употреба

- Не използвайте VarioSmoker, ако е повреден. Повреденият VarioSmoker не е безопасен и може да причини наранявания и пожар.
- Не използвайте захранващия адаптер, ако е повреден. Повреденият захранващ адаптер не е безопасен и може да причини наранявания и пожар.
- Не поставяйте захранващия адаптер на VarioSmoker върху уреда и не в камерата за печене.
- Свързвайте VarioSmoker само към напрежения, които съответстват на ► **Технически данни**.
- Включвайте щепсела на захранващия кабел само в заземен контакт.
- Уверете се, че никой не може да се спъне в захранващия кабел.

Инструкции за безопасност по време на употреба

Така ще предотвратите материални щети, наранявания или смъртоносни злополуки:

- Използвайте VarioSmoker само в камерата за печене на конвектомат.
- Никога не поставяйте щепсела на захранващия кабел в камерата за печене.

- Използвайте VarioSmoker само в конвектомат, който работи под включена аспираторна система.
- Не използвайте VarioSmoker, ако е налична само вентилационна система като UltraVent или UltraVent Plus.
- Уверете се, че захранващият адаптер е свързан устойчиво с държача. Още информация ще намерите тук: ► **Монтиране на VarioSmoker**

Така ще предотвратите опасност от пожар:

- За опушване използвайте само предлаганите в търговската мрежа дървени стърготини и дървени пелети. Още информация ще намерите тук: ► **Материал за опушване**
- Не напоявайте материала за опушване със спирт.
- Не отваряйте вратата на камерата за печене докато опушвате продукти.
- Никога не стартирайте функцията Cool-Down докато опушвате продукти. При високи степени на вентилатора може да се стигне до отделяне на искри и продукта за опушване може да изгори твърде бързо.

Така ще предотвратите попарвания и изгаряния:

- Носете своите лични предпазни средства, когато изваждате VarioSmoker, продукти или предмети от горещата камера за печене. VarioSmoker може да е нагрял над 60 °C.

Инструкции за безопасност след употреба

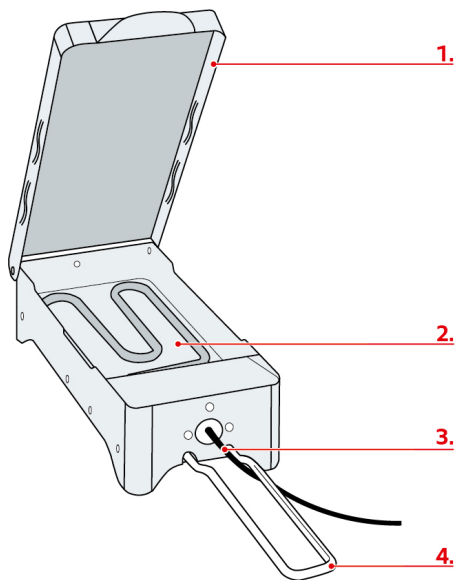
- Внимателно отваряйте вратата на камерата за печене след употреба. Може да излезе гореща пара.
- Внимателно отваряйте капака на горещия VarioSmoker. Може да излезе гореща пара.
- Не съхранявайте лесно запалими материали в близост до горещия VarioSmoker.
- Почиствайте VarioSmoker след всяка употреба.
- Почиствайте уплътнението на вратата на камерата за печене с хладка вода, лек почистващ препарат и мека кърпа, след като сте опушвали продукти. Така ще отстраните неприятни миризми.
- Изваждайте захранващия адаптер на VarioSmoker от контакта при продължителен престой.

2.1 Лични предпазни средства

- При работа с уреда носете само облекло, чрез което не може да се предизвика злополука поради горещина, пръски от горещи течности или разяждащи вещества.
- Носете защитни ръкавици за да се предпазвате надеждно за боравене с горещи предмети и ламаринени части с остри ръбове.
- При почистващи работи носете плътно прилегнали очила и защитни ръкавици за химикали, за да се предпазвате надеждно за боравене с препарати за поддръжка.

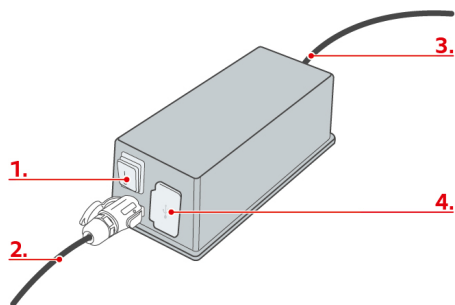
3 Продуктово описание

3.1 VarioSmoker



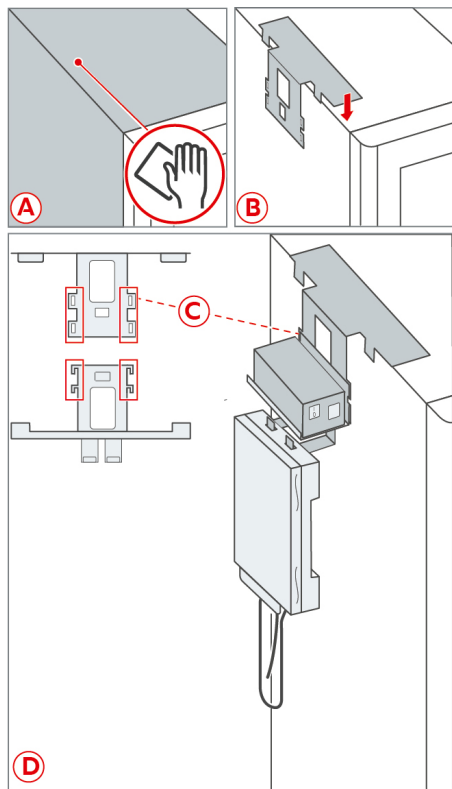
1	Капак
2	Камера за опушване
3	Захранващ кабел
4	Дръжка

3.2 Захранващ адаптер



1	Мрежов прекъсвач
2	Захранващ кабел
3	Мрежов кабел
4	USB порт

4 Монтиране на VarioSmoker



Функционалната част, на която ще залепите захранващия адаптер, трябва да е чиста, без мазнини и суха.

Обърнете внимание, че пълната сила на залепване се достига едва след 3 дни.

1. Извадете VarioSmoker от опаковката и отстранете всички защитни пластмасови фолиа и опаковъчни материали.
2. Почиствайте страничната стена на уреда с приложената почистваща кърпа или с мека кърпа и предлаган в търговската мрежа почистващ препарат за премахване на мазнини (A).

3. Отстранете защитната ивица на залепващата лента на горната част на държача и залепете държача горе върху уреда (B).
4. Окачете долната част на държача в горната част на държача (C).
5. Поставете захранващия адаптер в държача и го закрепете с предоставените болтове (D).
6. На захранващия адаптер отстранете защитната капачка на конектора за захранващия кабел.
7. Включете щепсела на захранващия кабел в конектора на захранващия адаптер.
8. Поставете захранващия адаптер в държача.
9. Включвайте щепсела на захранващия кабел само в заземен контакт. **ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Опасност от падане! Полагайте захранващия кабел така, че никой да не може да се спъва в него.**

>> Ако превключателят на захранването свети, VarioSmoker е включен. Ако не желаете веднага да опушвате хранителни продукти, изключете VarioSmoker от захранващия адаптер. Сега можете да опушвате с VarioSmoker.

5 Интелигентни пътеки за готвене

Изпълнете следните допълнителни стъпки, ако Вашият уред е iCombi Pro и желаете да използвате интелигентните пътеки за готвене, които са присвоени на VarioSmoker.

1. На захранващия адаптер отстранете защитната капачка на конектора за USB кабела.

2. Свържете USB щепсела със захранващия адаптер и USB конектора на уреда.
- >> Уредът разпознава VarioSmoker. На стартовия екран опушването се поставя като допълнителен процес на готвене:  Когато натиснете този бутон, се показват всички интелигентни пътеки на готвене, които са присвоени към процеса на готвене.

6 Ползване

ОПАСНОСТ

Отделяне на опасни газове при опушване на хранителни продукти

Ако ползвате VarioSmoker в парен конвектомат, който стои под изключена аспирационна система, има опасност от задушаване поради вдишване на опасни газове.

- Използвайте VarioSmoker само в конвектомат, който работи под включена аспираторна система.

6.1 Материал за опушване

- Използвайте само предлаганите в търговската мрежа дървени стърготини и дървени пелети.
- Не използвайте отделящи прах материали като стърготини от рязане или дървесно брашно.
- Не напоявайте материала за опушване със спирт.
- Ако намокрит материал за опушване се удължава подгряването на VarioSmoker. Времето за опушване не се удължава.

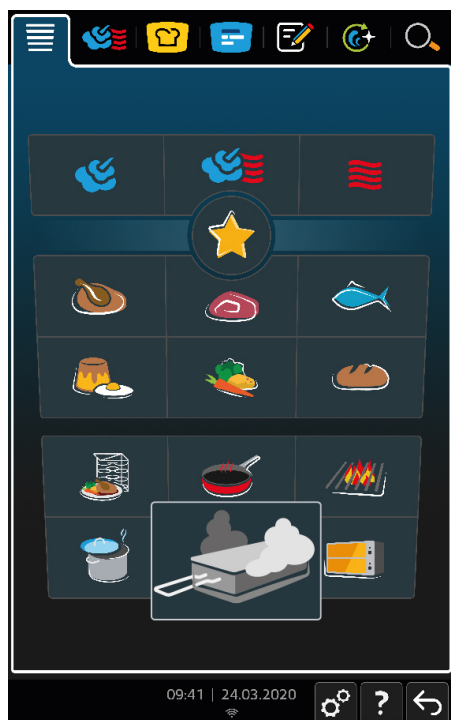
6.2 Опушване на хранителни продукти

1. Отворете капака и напълнете материал за опушване във VarioSmoker.
2. Затворете капака. **ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар! ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Ако капакът на VarioSmokers не може да се затвори, материалът за опушване може да се запали и да възпламени уреда.**
3. Отворете вратата на камерата за печене.
4. Вкарайте стандартен гастрономически съд на най-горното или най-долното ниво и поставете VarioSmoker отгоре. Ако желаете да заредите с максималното количество на зареждане, поставете VarioSmoker на най-долното ниво.
5. Ако използвате най-долното ниво, вкарайте още един стандартен гастрономически съд над VarioSmoker, за да не се замърси от капеща мазнина.
6. Свържете VarioSmoker с мрежовата част.
7. Затворете вратата на камерата за печене.

Ръчен режим на работа

1. Включете VarioSmoker с превключвателя за захранване.
- >> VarioSmoker се загрива и процесът на опушване започва.

Интелигентен режим на работа



1. Включете VarioSmoker с превключвателя за захранване.
 - > Уредът разпознава VarioSmoker. На стартовия екран опушването се поставя като допълнителен процес на готвене:
2. Натиснете бутона за да покажете всички интелигентни пътеки за готвене:
3. Стартирайте желаната пътека за готвене.
 - >> VarioSmoker се включва автоматично по време на пътеката за готвене. Ако по време на работа издърпате USB кабела от захранващия адаптер, на дисплея се показва съобщение и прозвучава звуков сигнал. Интелигентната

пътека за готвене продължава, но процесът на опушване с VarioSmoker се прекъсва. Свържете USB паметта с мрежовата част. Процесът на опушване продължава автоматично.

Завършен процес на опушване

1. Включете VarioSmoker към превключвателя за захранване.
2. Издърпайте захранващия кабел от захранващия адаптер.
3. Отворете вратата на камерата за печене.
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от изгаряне! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако с VarioSmoker сте опушвали продукти, VarioSmoker е много горещ. Хващайте горещия VarioSmoker само със защитни ръкавици. Извадете VarioSmoker от уреда и го поставете върху огнеупорна подложка.**
5. Оставете VarioSmoker да се охлади.
6. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Когато изхвърляте гореща пепел в съдове, които не са огнеупорни, има опасност от пожар. Оставете горещата пепел да се охлади. Изхвърляйте пепелта само в огнеупорни съдове.** Отворете капака и изхвърлете пепелта.

TIP

- За да избегнете горчив вкус на опушените хранителни продукти, изберете температура на камерата за печене максимално 150 °C.
- Ако продуктът не е достигнал желания резултат от готвенето след изтичане на времето, изхвърлете пепелта, напълнете отново с нов материал за опушване и продължете да опушвате продукта.

- Можете да удължите времето на опушване като държите продукта в дима при затворена врата на камерата за печене.

7 Поддръжка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Отложени остатъци от мазнина и хранителни продукти в камерата за печене

Ако не почиствате достатъчно VarioSmoker има опасност от пожар поради отложени остатъци от мазнина или хранителни продукти.

- Почиствайте VarioSmoker след всяка употреба.

7.1 Препарати за поддръжка

Подходящи продукти за поддръжка

- Почистете VarioSmoker с обикновен разтварящ мазнините почистващ препарат и мека гъба за почистване.
- Напръскайте силно замърсени места с водоразтворим препарат, отстраняващ натрупванията и го оставете да действа.

Неподходящи продукти за поддръжка

Не почиствайте принадлежностите със следните неподходящи продукти за поддръжка:

- Разпенващи се почистващи средства
- Солна киселина, луга, съдържащи сяра вещества или други изразходващи кислород вещества
- Неразреден алкохол, метанол или разтворители като ацетон, бензол, толуол или ксилол

- Препарат за почистване на фурни или грилове
- Стоманена вълна
- Апарат за почистване с високо налягане
- Остри или режещи инструменти
- Не почиствайте VarioSmoker в камерата за печене.
- Не почиствайте VarioSmoker с автоматичното почистване на уреда.

Неподходящи почистващи средства могат да доведат до повреди на VarioSmokers.

7.2 Почистване на VarioSmoker



ПРЕДПАЗЛИВОСТ

VarioSmoker се сгорещява по време на работа

Ако почиствате горещия VarioSmoker, има опасност от изгаряне.

- Оставете VarioSmoker да се охлади преди да извършите почистващите работи.
- Не охлаждайте VarioSmoker с ръчния душ.

- ✓ Изхвърлили сте пепелта в огнеупорен съд.
- 1. Изключете VarioSmoker с превключвателя за хранане.
- 2. Изключете VarioSmoker от хранящия адаптер.
- 3. Отстранете подложката за поставяне с помощта на халката за изваждане.

4. Напръскайте VarioSmoker с обикновен, разтварящ мазнините почистващ препарат и отстранете всички остатъци от мазнина и хранителни продукти с гъба.
5. Отстранете всички почистващи препарати и оставете VarioSmoker да изсъхне напълно.

8 Изхвърляне

Старите уреди съдържат рециклируеми материали. Изхвърляйте старите уреди екологично и чрез подходящи системи за събиране на отпадъци. 

9 Технически данни

Моля, обърнете внимание и на техническите данни на типовата табелка. Типовата табелка се намира върху задната страна на захранващия адаптер.

Напрежение	90 – 240 VAC 50 / 60 Hz 150 W
Размери VarioSmoker (ДхШхВ)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 инча
Размери на захранващия адаптер без държач (ДхШхВ)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 инча
Тегло VarioSmoker	1 530 g / 3.373 lbs
Тегло захранващ адаптер	1 190 g / 2 624 lb

Obsah

1 Úvod	86
1.1 Inspirace	86
1.2 Záruka na výrobek	86
1.3 Cílová skupina	86
1.4 Použití v souladu se stanoveným účelem	86
1.5 Práce s tímto návodem	87
1.5.1 Vysvětlivky symbolů	87
1.5.2 Vysvětlení piktogramů	87
1.5.3 Vysvětlení varovných upozornění	87
1.5.4 Obrázky	87
1.5.5 Technické změny	87
2 Obecné bezpečnostní pokyny	87
2.1 Osobní ochranné pomůcky	89
3 Popis výrobku	89
3.1 VarioSmoker	89
3.2 Napájecí zdroj	89
4 Montáž zařízení	90
5 Inteligentní postupy přípravy	90
6 Provoz	91
6.1 Udicí materiál	91
6.2 Uzení potravin	91
7 Péče	92
7.1 Ošetřující přípravky	92
7.2 Čištění zařízení VarioSmoker	93
8 Likvidace	93
9 Technické údaje	93

1 Úvod

Vážení zákazníci,

s novým zařízením VarioSmoker získá váš pokrm přirozenou uzenou vůni přesně podle vašich představ, a to i bez udrínny.

Před prvním uvedením zařízení do provozu si prosím pozorně přečtete návod k obsluze. Návod k obsluze umožňuje bezpečné zacházení se zařízením.

Uschovejte tento návod k obsluze tak, aby byl personálu obsluhujícímu zařízení vždy přístupný.

1.1 Inspirace

Stáhněte si příručku ke speciálnímu použití

Uzení na adrese rational-online.com.

Dokument obsahuje velké množství příkladů použití a ukazuje, jak nejlépe připravovat potraviny v zařízení VarioSmoker.

1.2 Záruka na výrobek

Zaregistrujte svůj přístroj na adrese www.rational-online.com/warranty a profitujte z dvouleté záruky. Na těchto stránkách najdete rovněž všeobecné záruční podmínky a záruční servis.

Společnost RATIONAL neodpovídá za škody, které vznikly v důsledku nepovolených technických změn.

1.3 Cílová skupina

Tento dokument je určen osobám, které pracují v jídelnách a průmyslových kuchyních. Zajistěte, aby se personál pravidelně účastnil školení bezpečnosti a byl řádně zaškolen v oblasti používání zařízení.

Děti, osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo personál s nedostatkem zkušeností a znalostí smí zařízení používat pouze v následujících případech:

- Daný okruh osob bude během používání pod dohledem.
- Daný okruh osob byl poučen o bezpečném používání zařízení a pochopil nebezpečí, která jsou s jeho používáním spojena.

Čištění ani údržbu zařízení nesmí provádět děti. Dohlížejte na děti, které se nacházejí v blízkosti zařízení. Děti si nesmějí hrát se zařízením.

1.4 Použití v souladu se stanoveným účelem

Toto zařízení VarioSmoker bylo vyvinuto k uzení potravin v konvektomatech společnosti RATIONAL.

Toto zařízení se smí používat pouze komerčně, například v kuchyních restaurací a v jídelnách a komerčních kuchyních nemocnic, pekařství nebo řeznictví.

Používání přístroje k jakémukoli jinému účelu je v rozporu s určeným účelem použití a je nebezpečné. Společnost RATIONAL AG neodpovídá za škody, které vznikly v důsledku používání přístroje v rozporu se stanoveným účelem.

VarioSmoker se smí provozovat v následujících konvektomatech:

- V zařízení iCombi Pro v režimu ručního ovládání a v inteligentních postupech přípravy,
- v zařízení iCombi Classic v režimu ručního ovládání,
- v zařízení SelfCookingCenter v režimu ručního ovládání,

- v zařízení CombiMaster Plus v režimu ručního ovládání,
- v zařízení CombiMaster od data výroby květen 2004 v režimu ručního ovládání.

Výjimka

Zařízení VarioSmoker se nesmí provozovat v konvektomatech typu 20-2/1.

1.5 Práce s tímto návodem

1.5.1 Vysvětlivky symbolů

V tomto dokumentu se používají následující symboly, které vám mají zprostředkovat informace a navést vás k činnosti:

- ✓ Tento symbol označuje podmínky, které musí být splněny, než budete moci provést činnost.
- 1. Tento symbol označuje úkon, který musíte provést.
 - > Tento symbol označuje mezivýsledek, na základě kterého můžete ověřit výsledek úkonu.
 - >> Tento symbol označuje průběžný výsledek, na základě kterého můžete ověřit konečný výsledek instrukcí k činnosti.
- Tento symbol označuje výčet.
 - a. Tento symbol označuje seznam.

1.5.2 Vysvětlení piktogramů

V tomto dokumentu se používají následující piktogramy:

 Pozor! Před použitím zařízení si přečtěte návod k obsluze.

 Obecná varovná značka

1.5.3 Vysvětlení varovných upozornění

Pokud vidíte jedno z následujících varovných upozornění, znamená to varování před nebezpečnými situacemi a návod, jak se těmto situacím vyhnout.

NEBEZPEČÍ

Pokud se zobrazuje varovné upozornění stupně nebezpečí NEBEZPEČÍ, jste varováni před situacemi, které vedou k těžkým zraněním nebo k smrti.

VAROVÁNÍ

Pokud se zobrazuje varovné upozornění stupně nebezpečí VÝSTRAHA, jste varováni před situacemi, které mohou vést k těžkým zraněním nebo k smrti.

POZOR

Pokud se zobrazuje varovné upozornění stupně nebezpečí POZOR, jste varováni před situacemi, které mohou vést ke zraněním.

1.5.4 Obrázky

Ilustrace použité v tomto návodu k obsluze se mohou od skutečného zařízení lišit.

1.5.5 Technické změny

Práva na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazena.

2 Obecné bezpečnostní pokyny

Zařízení je zkonstruováno bezpečně a při běžném provozu v souladu s předpisy nepředstavuje žádné nebezpečí. Správné zacházení při používání zařízení je popsáno v tomto návodu.

Bezpečnostní pokyny před používáním

- Nepoužívejte zařízení VarioSmoker, pokud je poškozeno. Poškozené zařízení VarioSmoker není bezpečné a může způsobit zranění a požár.
- Nepoužívejte napájecí zdroj, pokud je poškozený. Poškozený napájecí zdroj není bezpečný a může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Napájecí zdroj zařízení VarioSmoker nepokládávejte na zařízení ani do varného prostoru.
- Připojte zařízení VarioSmoker pouze k síťovému napětí, které odpovídá technickým údajům. ▶ **Technické údaje**
- Zapojte zástrčku síťového kabelu pouze do zásuvky s bezpečnostním uzemněním.
- Zajistěte, aby o síťový kabel nemohl nikdo zakopnout.

Bezpečnostní pokyny během používání

Jak se vyhnete vzniku věcných škod, zranění a smrtelných úrazů:

- Zařízení VarioSmoker používejte pouze uvnitř varného prostoru konvektomatu.
- Nikdy nevkládejte do varného prostoru konektor napájecího kabelu.
- Zařízení VarioSmoker používejte pouze v konvektomatu, který je provozován se zapnutým odvětráváním.
- Nepoužívejte zařízení VarioSmoker, pokud je k dispozici pouze systém cirkulace vzduchu jako UltraVent nebo UltraVent Plus.
- Ujistěte se, že je napájecí zdroj pevně spojen s držákem. Další informace najdete zde: ▶ **Montáž zařízení**

Jak zabráníte nebezpečí požáru:

- K uzení používejte pouze běžně dostupné dřevěné hobliny nebo dřevěné pelety. Další informace najdete zde: ▶ **Udicí materiál**
- Nenapouštějte udicí materiál alkoholem.
- V průběhu uzení neotevírejte dvířka varného prostoru.
- Během uzení nezapínejte funkci zchlazování prostřednictvím kola ventilátoru. Při vysokých stupních rychlosti ventilátoru může dojít k poletování jisker a jídlo, které se má udit, se může velmi rychle spálit.

Jak se vyhnete opaření a popálení:

- Při vyjímání zařízení VarioSmoker, potravin nebo předmětů z horkého varného prostoru používejte osobní ochranné pomůcky. Teplota zařízení VarioSmoker může být vyšší než 60 °C.

Bezpečnostní pokyny po ukončení používání

- Po použití otevírejte dvířka varného prostoru opatrně. Může unikat horká pára.
- Kryt spotřebiče VarioSmoker otevírejte opatrně. Může unikat horká pára.
- Neukládejte do blízkosti horkého zařízení VarioSmoker látky, které se snadno vznítí.
- Zařízení VarioSmoker po každém použití vyčistěte.
- Po dokončení uzení potravin vyčistěte těsnění dvířek varného prostoru vlažnou vodou, jemným čisticím prostředkem a měkkou textilií. Odstraňte tak nepříjemné pachy.

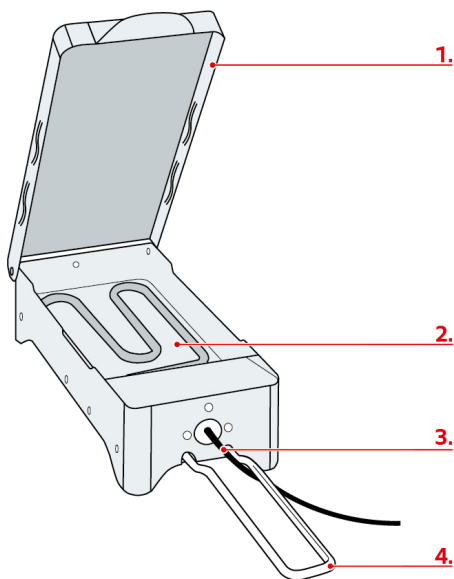
- V případě delšího odstavení odpojte napájecí zdroj zařízení VarioSmoker od elektrické sítě.

2.1 Osobní ochranné pomůcky

- Při práci s přístrojem používejte pouze oděv, který zabrání vzniku pracovního úrazu, především v důsledku žáru, vystřikujících horkých kapalin nebo žíravých látek.
- Pro spolehlivou ochranu při manipulaci s horkými předměty a ostrými hranami částí plechů používejte ochranné rukavice.
- Pro spolehlivou ochranu při manipulaci s čistícími prostředky používejte při čištění přiléhající ochranné brýle a ochranné rukavice odolné vůči chemikáliím.

3 Popis výrobku

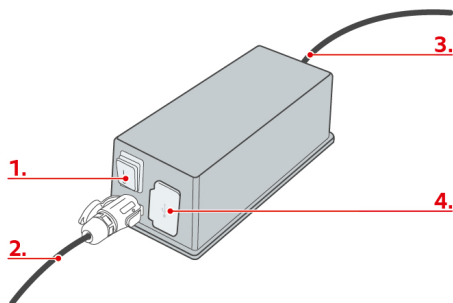
3.1 VarioSmoker



- | | |
|---|-----------|
| 1 | Kryt |
| 2 | Udicí box |

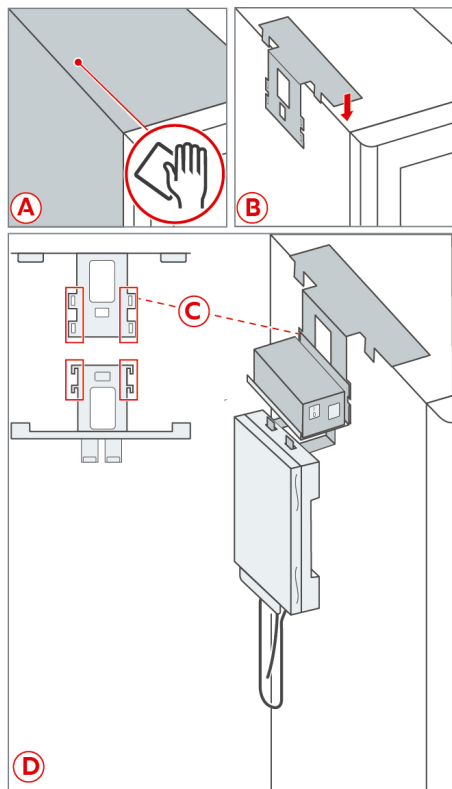
- | | |
|---|----------------|
| 3 | Napájecí kabel |
| 4 | Rukojeť |

3.2 Napájecí zdroj



- | | |
|---|----------------|
| 1 | Síťový spínač |
| 2 | Napájecí kabel |
| 3 | Síťový kabel |
| 4 | Port USB |

4 Montáž zařízení



Funkční díl, na který přilepíte držák napájecího zdroje, musí být čistý, zbavený nečistot a suchý.

Uvědomte si prosím, že plné lepidlosti je dosaženo až po 3 dnech.

1. Vyjměte zařízení VarioSmoker z obalu a odstraňte všechny ochranné plastové fólie a obalové materiály.
2. Vyčistěte boční stěnu zařízení běžně dostupným čisticím prostředkem rozpouštějícím mastnotu, a to pomocí přiložené utěrky nebo měkkého hadříku (A).
3. Z horní části držáku odstraňte ochranný proužek lepicí pásky a přilepte držák nahoře na zařízení (B).

4. Zavěste dolní část držáku do horní části držáku (C).
5. Umístěte napájecí zdroj do držáku a upevněte jej pomocí dodaných šroubů (D).
6. Odstraňte z napájecího zdroje ochrannou krytku přípojky na napájecí kabel.
7. Zasuňte konektor napájecího kabelu do přípojky na napájecím zdroji.
8. Vložte napájecí zdroj do držáku.
9. Zasuňte konektor síťového kabelu do elektrické zásuvky. Nebezpečí pádu!
POZOR! Uložte síťový kabel tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout.**POZOR!**

>> Pokud síťový spínač svítí, je zařízení VarioSmoker zapnuté. Pokud nechcete ihned udit potraviny, odpojte VarioSmoker z napájecího zdroje. Nyní můžete v zařízení VarioSmoker udit.

5 Inteligentní postupy přípravy

Pokud vlastníte zařízení iCombi Pro a chcete používat inteligentní postupy přípravy, které jsou zařízení VarioSmoker přiřazeny, proveďte následující dodatečné kroky.

1. Odstraňte z napájecího zdroje ochrannou krytku přípojky kabelu USB.
 2. Připojte konektor USB do napájecího zdroje a do přípojky USB zařízení.
- >> Zařízení detekuje VarioSmoker. Na úvodní obrazovce se jako další způsob přípravy zobrazí uzení:  Pokud stisknete toto tlačítko, zobrazí se všechny inteligentní postupy přípravy, které jsou danému způsobu přípravy přiřazeny.

6 Provoz

NEBEZPEČÍ

Vznik nebezpečných plynů při uzení potravin

Pokud provozujete zařízení VarioSmoker v konvektomatu, který je umístěn pod vypnutým odvětráváním, hrozí nebezpečí udušení v důsledku vdechování nebezpečných plynů.

- Zařízení VarioSmoker používejte pouze v konvektomatu, který je provozován se zapnutým odvětráváním.

6.1 Udicí materiál

- Používejte pouze běžně dostupné dřevěné hobliny nebo dřevěné pelety.
- Nepoužívejte žádné prašné materiály jako piliny nebo dřevěnou moučku.
- Nenapouštějte udicí materiál alkoholem.
- Pokud udicí materiál vlhčíte, prodlužuje se předehřívání zařízení VarioSmoker. Doba uzení se tím neprodlužuje.

6.2 Uzení potravin

1. Otevřete kryt a naplňte zařízení VarioSmoker udicím materiálem.
2. Zavřete kryt. Nebezpečí požáru! **POZOR!** Pokud kryt zařízení VarioSmoker nelze zavřít, může se materiál určený k uzení vznítit a způsobit požár zařízení.**POZOR!**
3. Otevřete dvířka varného prostoru.
4. Zasuňte nádobu odpovídající gastronomě do nejvyšší nebo nejnižší zásuvné úrovně a zařízení VarioSmoker na ni postavte. Pokud

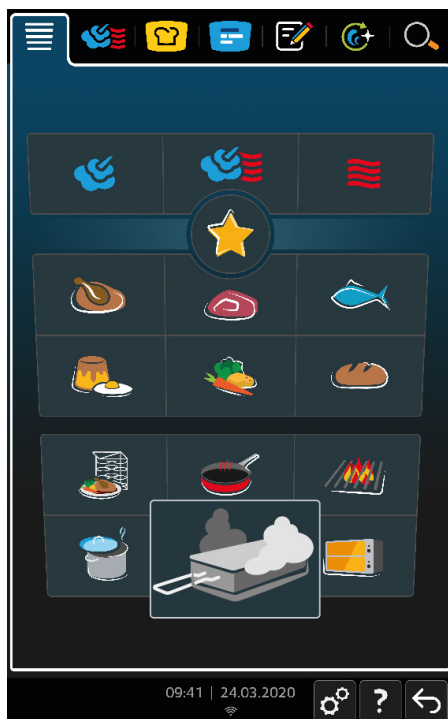
chcete do zařízení vložit maximální množství náplně, postavte VarioSmoker do nejnižší zásuvné úrovně.

5. Pokud používáte nejnižší zásuvnou úroveň, zasuňte další gastronomu nad zařízení VarioSmoker tak, aby nebylo znečišťováno odkapávajícím tukem.
6. Připojte VarioSmoker k napájecímu zdroji.
7. Zavřete dvířka varného prostoru.

Režim ručního ovládání

1. Zapněte zařízení VarioSmoker síťovým spínačem.
- >> Zařízení se zahřeje a proces uzení může začít.

Inteligentní provozní režim



1. Zapněte zařízení VarioSmoker síťovým spínačem.
 - > Zařízení detekuje VarioSmoker. Na úvodní obrazovce se jako další způsob přípravy zobrazí uzení: 
2. Stiskněte tlačítko k zobrazení všech inteligentních postupů přípravy: 
3. Spustíte požadovaný postup přípravy.
- >> VarioSmoker se v průběhu přípravy ovládá automaticky. Pokud odpojíte během provozu kabel USB z napájecího zdroje, zobrazí se na displeji hlášení a zazní varovný tón. Inteligentní postup přípravy probíhá dále, proces uzení zařízení VarioSmoker se však přeruší. Připojte USB opět k napájecímu zdroji. Proces uzení bude automaticky pokračovat.

Ukončení procesu uzení

1. Vypněte zařízení VarioSmoker síťovým spínačem.
2. Odpojte napájecí kabel z napájecího zdroje.
3. Otevřete dvířka varného prostoru.
4. **VÝSTRAHA! Nebezpečí popálení!**
Pokud jste v zařízení VarioSmoker udili potraviny, je zařízení velmi horké. **VÝSTRAHA!** Dotýkejte se zařízení VarioSmoker pouze v ochranných rukavicích. **VÝSTRAHA!** Vyjměte VarioSmoker ze zařízení a postavte je na žáruvzdornou podložku.
5. Nechejte VarioSmoker vychladnout.
6. Pokud vynášíte horký popel v nádobách, které nejsou žáruvzdorné, hrozí nebezpečí požáru. **VÝSTRAHA!** Počkejte, až horký popel vychladne. **VÝSTRAHA!** Horký popel odstraňujte

pouze v žáruvzdorných nádobách. **VÝSTRAHA!** Otevřete kryt zařízení a odstraňte horký popel.

TIP

- Chcete-li se vyhnout nahořklé chuti uzených potravin, zvolte maximální teplotu varného prostoru 150 °C.
- Pokud potravina po uplynutí předepsané doby neodpovídá požadovanému výsledku, odstraňte popel, doplňte nový udicí materiál a pokračujte v jejím uzení.
- Dobu uzení můžete prodloužit tím, že ponecháte potravinu v kouři při zavřených dvířkách varného prostoru.

7 Péče



VAROVÁNÍ

Nahromaděné usazeniny mastnoty nebo zbytků potravin ve varném prostoru

Pokud nebudete zařízení VarioSmoker dostatečně čistit, hrozí nebezpečí požáru v důsledku vznícení usazené mastnoty nebo zbytků potravin.

- Zařízení VarioSmoker po každém použití vyčistěte.

7.1 Ošetřující přípravky

Vhodné přípravky pro péči

- Čistěte zařízení VarioSmoker běžně dostupným čisticím prostředkem rozpouštějícím mastnotu a měkkou čisticí houbou.
- Postříkejte silně znečištěná místa odmašťovacím přípravkem rozpustným ve vodě a nechte jej působit.

Nevhodné přípravky pro péči

Nečistěte příslušenství následujícími nevhodnými čistícími prostředky:

- Abrazivní čistící prostředky
- Kyselina chlorovodíková, louh, látky obsahující síru a ostatní látky spotřebovávající kyslík.
- Neředěný alkohol, metanol nebo rozpouštědla jako aceton, benzol, toluen nebo xylen.
- Čistící prostředek na trouby nebo grily
- Ocelová vlna
- Vysokotlaký čistič
- Ostré nebo špičaté nástroje
- Zařízení VarioSmoker nečistěte ve varném prostoru.
- Zařízení VarioSmoker nečistěte pomocí automatického čištění zařízení.

Nevhodné čistící prostředky mohou zařízení VarioSmoker poškodit.

7.2 Čištění zařízení VarioSmoker



POZOR

VarioSmoker je během provozu horký.

Při čištění horkého zařízení VarioSmoker hrozí nebezpečí popálení.

- Než zahájíte čistící práce, nechte VarioSmoker vychladnout.
- VarioSmoker neochlazujte ruční sprchou.

- ✓ Odstranili jste popel v žáruvzdorné nádobě.
1. Vypněte zařízení VarioSmoker síťovým spínačem.
 2. Odpojte zařízení VarioSmoker od napájecího zdroje.

3. Odstraňte vkladací plech pomocí uvolňovací západky.
4. Naneste na zařízení VarioSmoker rozprašovačem běžně dostupný čistící prostředek rozpouštějící mastnotu a čistící houbou odstraňte zbytky tuku a potravin.
5. Zcela odstraňte čistící prostředky a nechte VarioSmoker zcela vyschnout.

8 Likvidace

Stará zařízení obsahují recyklovatelné materiály. Likvidaci starých zařízení proveďte ekologicky a prostřednictvím vhodných sběrných míst.

9 Technické údaje

Dodržujte prosím také technické údaje uvedené na typovém štítku. Typový štítek se nachází na zadní straně napájecího zdroje.

Napětí	90–240 V AC 50/60 Hz 150 W
Rozměry zařízení VarioSmoker (D x Š x V)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Rozměry napájecího zdroje bez držáku (D x Š x V)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Hmotnost zařízení VarioSmoker	1 530 g / 3 373 lbs
Hmotnost napájecího zdroje	1 190 g / 2 624 lb

Índice

1	Introducción.....	95
1.1	Inspiración	95
1.2	Garantía de producto.....	95
1.3	Grupo destinatario	95
1.4	Uso conforme a las especificaciones	95
1.5	El trabajo con este manual de instrucciones.....	96
1.5.1	Explicación de los símbolos	96
1.5.2	Explicación de los pictogramas.....	96
1.5.3	Explicación de las advertencias.....	96
1.5.4	Ilustraciones	96
1.5.5	Modificaciones técnicas.....	96
2	Instrucciones generales de seguridad	96
2.1	Equipos de protección personal.....	98
3	Descripción del producto.....	98
3.1	VarioSmoker	98
3.2	Fuente de alimentación.....	98
4	Montar el VarioSmoker	99
5	Procesos de cocción inteligentes.....	99
6	Modo	100
6.1	Material para ahumar.....	100
6.2	Ahumar alimentos	100
7	Mantenimiento.....	102
7.1	Productos de cuidado	102
7.2	Limpiar el VarioSmoker	102
8	Eliminación de residuos	103
9	Datos técnicos	103

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 rational-online.com. Este documento contiene numerosos ejemplos de aplicación y le muestra la mejor manera de preparar alimentos con el VarioSmoker.

1.2 Garantía de producto

Registre su equipo en www.rational-online.com/warranty y disfrute de la garantía de 2 años. En esta página también encontrará las condiciones generales de la garantía y las prestaciones de la garantía.

RATIONAL no se responsabiliza de daños derivados de la realización de modificaciones técnicas no autorizadas.

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 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.

El VarioSmoker puede usarse en los siguientes vaporizadores combinados:

- En el iCombi Pro en modo manual y en procesos de cocción inteligentes
- 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.



CUIDADO

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

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 cambios técnicos que supongan mejoras.

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.

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.
- Nunca introduzca el enchufe del cable de suministro 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 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.

Instrucciones de seguridad después del uso

- Después del uso, abra la puerta de la cámara de cocción con cuidado. Es posible que desprenda vapor caliente.
- Abra la tapa del VarioSmoker caliente con cuidado. Es posible que desprenda vapor caliente.
- No almacene materiales fácilmente inflamables cerca del VarioSmoker caliente.
- Limpie el VarioSmoker después de cada uso.

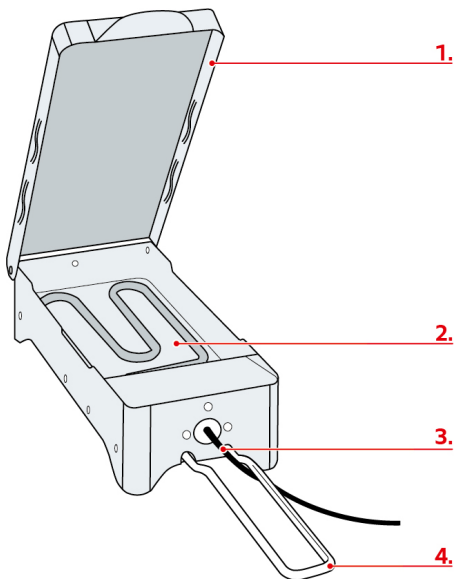
- Limpie la junta de la puerta de la cámara de cocción con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño suave tras haber ahumado alimentos. Así eliminará los malos olores.
- Si no va a usar el equipo durante mucho tiempo, desenchufe el adaptador del VarioSmoker de la toma de corriente.

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.

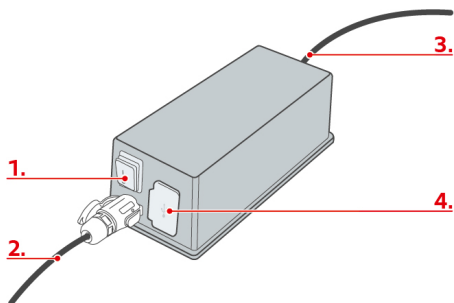
3 Descripción del producto

3.1 VarioSmoker



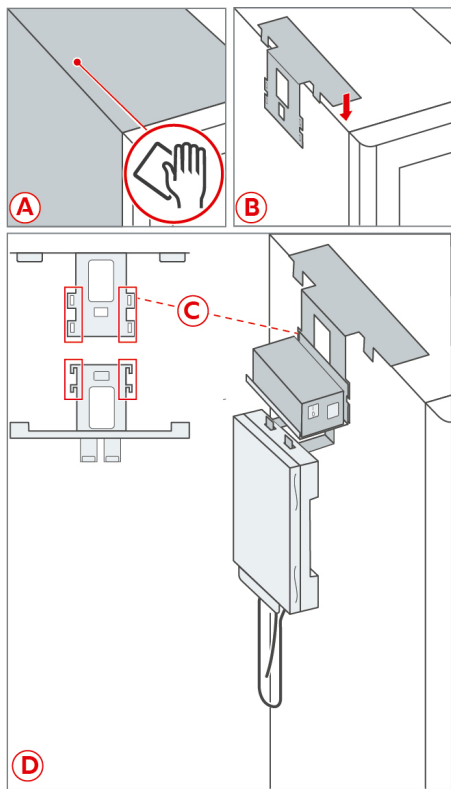
1	Tapa
2	Caja de ahumar
3	Cable de suministro
4	Mango

3.2 Fuente de alimentación



1	Interruptor de alimentación
2	Cable de suministro
3	Cable de alimentación
4	Puerto USB

4 Montar el VarioSmoker



El componente funcional al que fije el soporte del adaptador debe estar limpio, libre de grasas y seco.

Tenga en cuenta que la potencia 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 el panel lateral del equipo con el paño de limpieza suministrado o con un paño suave y un producto de limpieza desengrasante de uso corriente (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 equipo (B).
4. Cuelgue la parte inferior del soporte en la parte superior del soporte (C).
5. Coloque la fuente de alimentación en el soporte y sujétela con los tornillos suministrados (D).
6. Retire del adaptador la tapa de protección de la toma para el cable de suministro.
7. Introduzca el enchufe del cable de suministro en la toma del adaptador.
8. Introduzca el adaptador en el soporte.
9. Conecte el enchufe del cable de alimentación en una toma mural. **¡CUIDADO! ¡Peligro de caídas! Disponga el cable de alimentación de manera que nadie pueda tropezar con él.**

>> Si el interruptor de alimentación está iluminado, significa que el VarioSmoker está encendido. Si no desea ahumar alimentos inmediatamente, desconecte el VarioSmoker del adaptador. Ahora puede ahumar con el VarioSmoker.

5 Procesos de cocción inteligentes

Realice los siguientes pasos adicionales si su equipo es un iCombi Pro y desea utilizar los procesos de cocción inteligentes de los que dispone el VarioSmoker.

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

>> El equipo reconocerá el VarioSmoker. En la pantalla de inicio se mostrará el proceso Ahumar como método de coc-

ción adicional:  Si pulsa este botón, se mostrarán todos los procesos de cocción inteligentes que estén asignados al método de cocción en cuestión.

6 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.

6.1 Material para ahumar

- Utilice solo virutas o pellets de madera genéricos.
- No utilice materiales que produzcan polvo como serrín o polvo de madera.
- No empape el material para ahumar con alcohol.
- Si remoja el material para ahumar, se prolongará el precalentamiento del VarioSmoker. De esa forma, se prolongará el tiempo de ahumado.

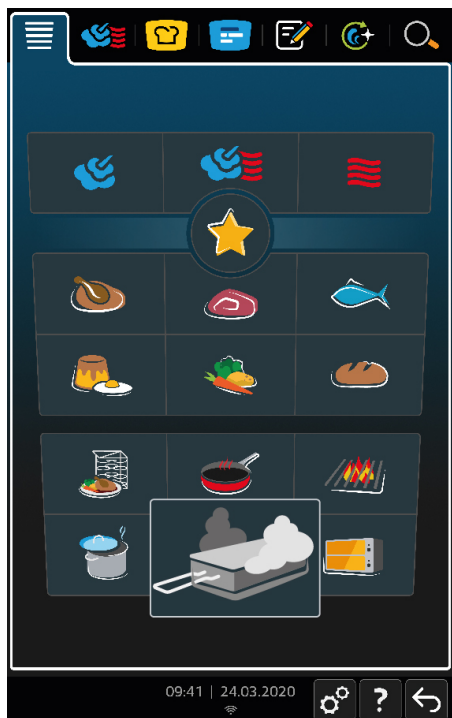
6.2 Ahumar alimentos

1. Abra la tapa y llene el VarioSmoker con el material para ahumar.
2. Seguidamente, cierre la tapa. **¡CUIDADO! ¡Peligro de incendio! Si la tapa del VarioSmoker no se cierra, el material para ahumar puede inflamarse y el equipo puede prender fuego.**
3. Abra la puerta de la cámara de cocción.
4. Ponga un recipiente Gastronorm en el nivel de bandeja más alto o más bajo y coloque el VarioSmoker sobre ella. Si desea cargar el equipo con la cantidad de carga máxima, coloque el VarioSmoker en el nivel de bandeja más bajo.
5. Si utiliza el nivel de bandeja más bajo, ponga otro recipiente Gastronorm sobre el VarioSmoker para que no se ensucie con el goteo de grasa.
6. Conecte el VarioSmoker a la fuente de alimentación.
7. 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 reconocerá el VarioSmoker. En la pantalla inicial 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.
- >> El VarioSmoker se activa automáticamente durante el proceso de cocción. Si extrae el cable USB del adaptador mientras el equipo está en marcha, en la pantalla aparecerá un mensaje y se emitirá una señal acústica de advertencia. El proceso de cocción inteligente continúa, pero el proceso de ahumado

del VarioSmoker se interrumpe. Conecte de nuevo la unidad de memoria USB a la unidad de alimentación. El proceso de ahumado continúa automáticamente.

Proceso de ahumado finalizado

1. Apague el VarioSmoker con el interruptor de alimentación.
2. Extraiga el cable de suministro del adaptador.
3. Abra la puerta de la cámara de cocción.
4. **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras! Si ha ahumado alimentos con el VarioSmoker, el VarioSmoker estará muy caliente. Toque el VarioSmoker caliente exclusivamente con guantes de protección.** Saque el VarioSmoker del equipo y déjelo sobre una superficie ignífuga.
5. Deje que el VarioSmoker se enfríe.
6. **¡ADVERTENCIA! Si deposita las cenizas calientes en contenedores no ignífugos, existirá un peligro de incendio. Deje que las cenizas calientes se enfríen. Deposite las cenizas exclusivamente en contenedores ignífugos.** Abra la tapa y deposite 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, los alimentos aún no han adquirido el resultado de cocción deseado, elimine 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.

7 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.

7.1 Productos de cuidado

Productos de limpieza 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 parrillas
- 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 limpiadora automática del equipo.

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar el VarioSmoker.

7.2 Limpiar el VarioSmoker

CUIDADO

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.
 5. Elimine todos los restos de detergente y deje que el VarioSmoker se seque completamente.

8 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. 

9 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	90 – 240 VAC 50 / 60 Hz 150 W
Dimensiones del VarioSmoker (LaxAnxAl)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Dimensiones del adaptador sin soporte (LaxAnxAl)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
Peso del VarioSmoker	1.530 g / 3.373 lb
Peso del adaptador	1.190 g / 2.624 lb

Sisukord

1 Sissejuhatus	105
1.1 Inspiratsioon	105
1.2 Tootegarantii	105
1.3 Sihtgrupp.....	105
1.4 Otstarbekohane kasutamine	105
1.5 Selle juhendi kasutamine	106
1.5.1 Sümbolite seletus.....	106
1.5.2 Piktogrammide seletus	106
1.5.3 Hoiatusmärkide seletus.....	106
1.5.4 Joonised	106
1.5.5 Tehnilised muudatused	106
2 Üldised ohutusjuhised.....	106
2.1 Isikukaitsevahendid.....	107
3 Tootekirjeldus	108
3.1 VarioSmoker	108
3.2 Võrguosa.....	108
4 VarioSmokeri monteerimine	108
5 Nutikas toiduvalmistamistee.....	109
6 Töörežiim	109
6.1 Suitsutamismaterjal	109
6.2 Toiduaine suitsutamine.....	109
7 Hooldus.....	111
7.1 Hooldustooted	111
7.2 VarioSmokeri puhastamine	111
8 Jäätmekäitlus.....	112
9 Tehnilised andmed	112

1 Sissejuhatus

Väga austatud klient

Teie uue toote VarioSmoker abiga saab toit loomuliku suitsuvarjundi, mida saab vastavalt maitsele ise kohandada – ja seda ilma suitsuahjuta.

Lugege kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutuselevõttu hoolikalt läbi. Kasutusjuhend võimaldab seadmega ohutult ümber käia. Hoidke seda kasutusjuhendit selliselt, et see oleks seadme kasutajatele igal ajal kättesaadav.

1.1 Inspiraatsioon

Laadige käsiraamat **suitsutaja** erikasutuseks alla veebilehelt rational-online.com. See dokument sisaldab rohkeid kasutusnäiteid ja näitab teile, kuidas saaksite toiduaineid VarioSmokeri abiga kõige paremini valmistada.

1.2 Tootegarantii

Registreerige oma seade aadressil www.rational-online.com/warranty, et saada kasu 2-aastasest garantiist. Sellelt veebilehelt leiate ka garantii üldtingimused ja garantiiteenused.

RATIONAL ei vastuta kahjustuste eest, mis on tekkinud heakskiitmata tehnilistes muudatuste tagajärjel.

1.3 Sihtgrupp

See dokument on suunatud inimestele, kes töötavad suurtes ja kommertsköökides. Veenduge, et personal käib regulaarselt ohutusteemalistel koolitustel ja saab väljaõpet selle seadme õige kasutamise kohta.

Lapsed, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või puudulike kogemuste ja teadmistega personal võib seadet kasutada ainult järgmistel juhtudel:

- Seda inimeste gruppi jälgitakse kasutamise ajal.
- Seda inimeste gruppi juhendati seadme ohutu kasutamise osas ja nad mõistsid kasutamisest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seda seadet puhastada ega hooldada. Valvake oma lapsi, kes viibivad seadme läheduses. Lastel on keelatud selle seadmega mängida.

1.4 Otstarbekohane kasutamine

See VarioSmoker arendati välja RATIONALi kombiaurutites toidu suitsutamiseks.

Seda seadet tohib kasutada ainult kommertslikult, näiteks restoranide köökides ning haiglate, pagariäride või lihunike suurtes ja äriköökides.

Iga sellest erinev kasutusviis on mitteotstarbekohane ja ohtlik. RATIONAL AG ei võta vastutust mitteotstarbekohasest kasutusest tingitud tagajärgede eest.

VarioSmokerit saab kasutada järgmistes kombiaurutites:

- iCombi Pro's manuaalrežiimil ja nutikate toiduvalmistusteedega
- iCombi Classic'us manuaalrežiimil
- SelfCookingCenter'is manuaalrežiimil
- CombiMaster Plus'is manuaalrežiimil
- CombiMaster'is alates ehitusaastast mai 2004 manuaalrežiimil

Erand

VarioSmokerit ei tohi kasutada 20-2/1 tüüpi kombiaurutites.

1.5 Selle juhendi kasutamine

1.5.1 Sümbolite seletus

Käesolevas dokumendis kasutatakse järgmisi sümboleid, et anda teile teavet ja juhendada teid toimingute tegemisel.

- ✓ See sümbol tähistab eeltingimusi, mis peavad olema täidetud enne toiminguga alustamist.
- 1. See sümbol tähistab toimingu etappi, mis tuleb teha.
 - > See sümbol tähistab vahetulemust, mille järgi saate kontrollida toimingu etapi tulemust.
- >> See sümbol tähistab tulemust, mille järgi saate kontrollida toimingu lõptulemust.
 - See sümbol tähistab loendit.
- a. See sümbol tähistab nimekirja.

1.5.2 Piktogrammide seletus

Järgmisi piktogramme kasutatakse selles dokumendis:

  Ettevaatust! Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhendit.

 Üldine hoiatusmärk

1.5.3 Hoiatusmärkide seletus

Kui näete ühte järgmistest hoiatustest, hoiatatakse teid ohtlike olukordade eest ja soovatakse neid olukordi vältida.



OHT

Kui näete ohuastme OHT hoiatust, hoiatatakse teid olukordade eest, mis põhjustavad raskeid vigastusi või surma.

HOIATUS

Kui näete ohuastme HOIATUS hoiatust, hoiatatakse teid olukordade eest, mis võivad põhjustada raskeid vigastusi või surma.

ETTEVAATUST

Kui näete ohuastme ETTEVAATUST hoiatust, siis hoiatatakse teid olukordade eest, mis võivad põhjustada vigastusi.

1.5.4 Joonised

Selles kasutusjuhendis olevad joonised võivad tegelikust seadmest erineda.

1.5.5 Tehnilised muudatused

Jätame endale õiguse teha tehnoloogia arenguga seotud tehnilisi muudatusi.

2 Üldised ohutusjuhised

See seade on konstrueeritud turvalisust silmas pidades ning see ei ole tavapärasel, nõuetekohasel kasutamisel ohtlik. Käesolevas juhendis kirjeldatakse seadme kasutamiseks õigeid kasutusvõtteid.

Ohutusjuhised enne kasutamist

- Ärge kasutage VarioSmokerit, kui see on kahjustunud. Kahjustunud VarioSmoker pole ohutu ja võib põhjustada vigastusi ja tulekahju.
- Ärge kasutage võrguosa, kui see on kahjustunud. Kahjustunud võrguosa pole ohutu ja võib põhjustada elektrilööke.
- Ärge asetage VarioSmokeri võrguosa seadmele ega küpsetuskambrisse.
- Ühendage VarioSmoker ainult võrgupingega, mis vastab ► **Tehnilised andmed**.

- Sisestage võrgukaabli pistik ainult kaitsemaandusega pistikupessa.
- Veenduge, et keegi ei või võrgukaabli taha komistada.

Ohutusjuhised kasutamise ajal

Nii väldite materiaalset kahju, vigastusi ja surmavaid õnnetusi.

- Kasutage VarioSmokerit ainult kombiauruti küpsetuskambris.
- Ärge kunagi asetage toitekaablit küpsetuskambrisse.
- Kasutage VarioSmokerit ainult kombiaurutis, mida käitatakse sisselülitatud äratõmbesüsteemi all.
- Ärge käitage VarioSmokerit, kui olemas on ainult üks äratõmbesüsteem, nagu UltraVent või UltraVent Plus.
- Veenduge, et võrguosa on hoidikuga ühendatud. Lisateavet leiate siit: ► **VarioSmokeri monteerimine**

Nii väldite tuleohtu.

- Kasutage suitsutamiseks ainult müügilolevaid hakke ja puidugraanuleid. Lisateavet leiate siit: ► **Suitsutamismaterjal**
- Ärge leotage suitsutamismaterjali alkoholiga.
- Ärge avage küpsetuskambrit toidu suitsutamise ajal.
- Ärge käivitage Cool-Down funktsiooni toidu suitsutamise ajal. Kõrgete ventilatsiooniastmete puhul võivad tekkida sädemed ja suitsutamismaterjal võib liiga ruttu ära põletada.

Nii väldite kõrvetamist ja põletusi.

- Kandke oma isikukaitsevahendeid, kui eemaldate kuumast küpsetusruumist VarioSmokerit, toitu või esemeid. VarioSmoker võib olla üle 60 °C kuum.

Ohutusjuhised pärast kasutamist

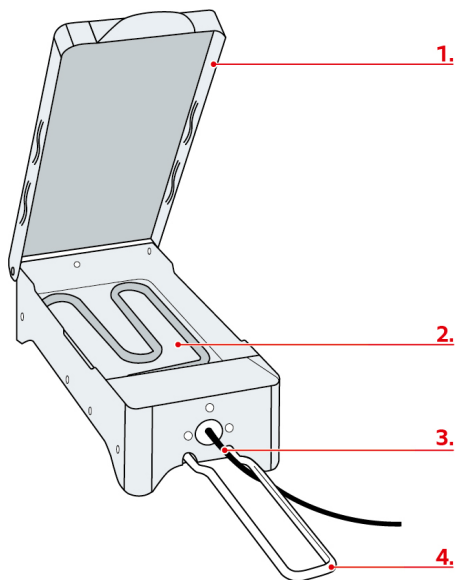
- Avage küpsetuskambri uks pärast kasutust ettevaatlikult. Sealt võib väljuda kuuma auru.
- Avage kuuma VarioSmokeri kaas ettevaatlikult. Sealt võib väljuda kuuma auru.
- Ärge hoidke kuuma VarioSmokeri lähedal kergesti süttivaid aineid.
- Puhastage VarioSmokerit pärast iga kasutust.
- Pärast toidu suitsutamist puhastage küpsetuskambri ukse tihendit leige vee, õrna pesuvahendi ja pehme lapiga. Sedasi eemaldate häiriva lõhna.
- Eraldage VarioSmokeri võrguosa pikema seisuaaja korral vooluvõrgust.

2.1 Isikukaitsevahendid

- Kandke seadmega töötades ainult selliseid riideid, mis ei soodusta tööõnnetusi, eriti kuumuse, kuumade vedelike pritsmete või söövitavate ainete tõttu.
- Kuumade esemete ja teravate servadega plekkdetailide käsitlemisel kandke enda kaitsmiseks kaitsekindaid.
- Kui kasutate puhastustõid tehes hooldusvahendeid, kasutage enda ka kaitsmiseks tihedalt vastu nägu liibuvaid kaitseprille ja kemikaalide käsitlemiseks mõeldud kaitsekindaid.

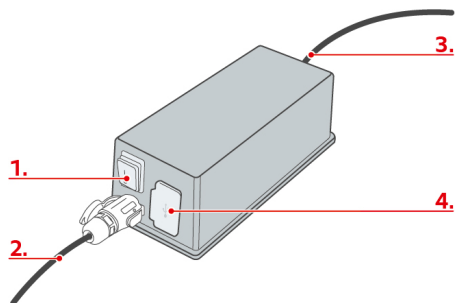
3 Tootekirjeldus

3.1 VarioSmoker



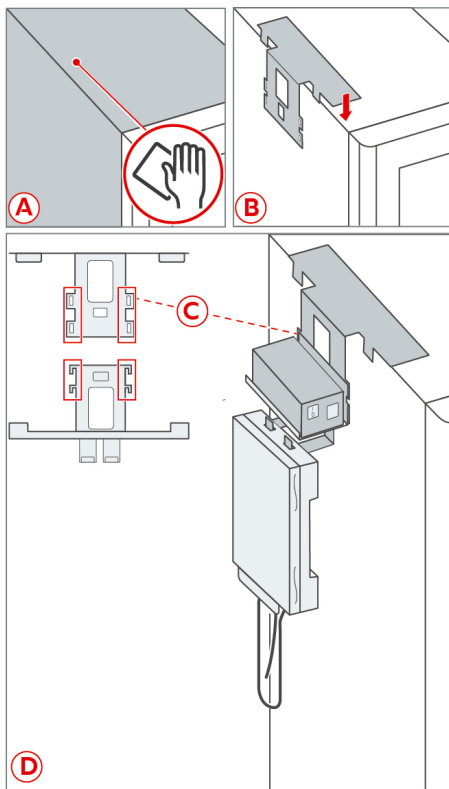
1	Kaas
2	Suitsutuskast
3	Toitekaabel
4	Sang

3.2 Võrguosa



1	Võrgulüliti
2	Toitekaabel
3	Võrgukaabel
4	USB-ühendus

4 VarioSmokeri monteerimine



Funktsionaalne osa, mille külge tuleb võrguosahoidja liimida, peab olema puhas, rasvavaba ja kuiv.

Pange tähele, et täielik nakkumistugevus saavutatakse alles 3 päeva pärast.

1. Eemaldage VarioSmoker pakendilt ja eemaldage kõik plastist kaitsekiled ja pakkematerjalid.
2. Puhastage seadme külgeina kaasapandud puhastuslapiga ja poest ostetava, rasva lahustava puhastusvahendiga (A).
3. Eemaldage klambri ülaosas olevalt teibilt kaitsev kleeflint ja liimige kronstein seadme ülaossa (B).

4. Riputage kronsteini alumine osa kronsteini ülemisse ossa (C).
5. Asetage võrguosa hoidikusse ja kinnitage see kaasa antud kruvidega (D).
6. Eemaldage võrguosalt toitepistiku jaoks ühenduse kaitsekate.
7. Sisestage toitekaabli pistik võrguosa ühendusse.
8. Asetage võrguosa hoidikusse.
9. Ühendage võrgukaabel pistikupessa.
ETTEVAATUST! Kukkumisoht!
Asetage toitejuhe nii, et keegi ei saaks sellest üle käia.

>> Kui toitelüliti põleb, lülitatakse VarioSmoker sisse. Kui te ei soovi toitu kohe suitsutada, lülitage VarioSmoker võrguosast välja. Nüüd võite hakata VarioSmokeriga suitsutada.

5 Nutikas toiduvalmistamistee

Kui teie seade on iCombi Pro ja soovite kasutada seda VarioSmokeriga seotud nutikate toiduvalmistusteedega, toimige järgmiselt.

1. Eemaldage võrguosalt USB-kaabli jaoks ühenduse kaitsekate.
2. Ühendage USB-pistik võrguosaga ja seadme USB-ühendusega.

>> Seade tuvastab VarioSmokeri. Stardikuval kuvatakse suitsutamist täiendava toiduvalmistusmeetodina:



Kui vajutate ühte neist nuppudest, kuvatakse kõiki nutikaid toiduvalmistusi, mis on sellele toiduvalmistusmeetodile määratud.

6 Töörežiim



OHT

Toiduainete suitsetamisel võivad tekkida ohtlikud gaasid

Kui käitate VarioSmokerit kombiaurutis, mis seisab väljalülitatud äratõmbesüsteemi all, esineb ohtlike gaaside sissehingamise tõttu lämbumisoht.

- Kasutage VarioSmokerit ainult kombiaurutis, mida käitatakse sisselülitatud äratõmbesüsteemi all.

6.1 Suitsutamismaterjal

- Kasutage ainult müügilolevaid hakke või puidugraanuleid.
- Ärges kasutage tolma- või puidu- ja saepuru materjale nagu saepuru või puidujuhu.
- Ärges leotage suitsutamismaterjali alkoholiga.
- Suitsutamismaterjali leotamisel pikendatakse VarioSmokeri eelsoojendust. Sealjuures suitsutamisaeg ei pikene.

6.2 Toiduaine suitsutamine

1. Avage kaas ja täitke VarioSmoker suitsutamismaterjaliga.
2. Sulgege kaas.
ETTEVAATUST! Tuleoht! Kui VarioSmokeri kaant ei saa sulgeda, võib suitsutamismaterjal süttida ja seadme põlema panna.
3. Avage küpsetuskambri uks.
4. Libistage GastroNorm-nõu ülemisse või alumisse riulisse ja asetage VarioSmoker selle peale. Kui soovite

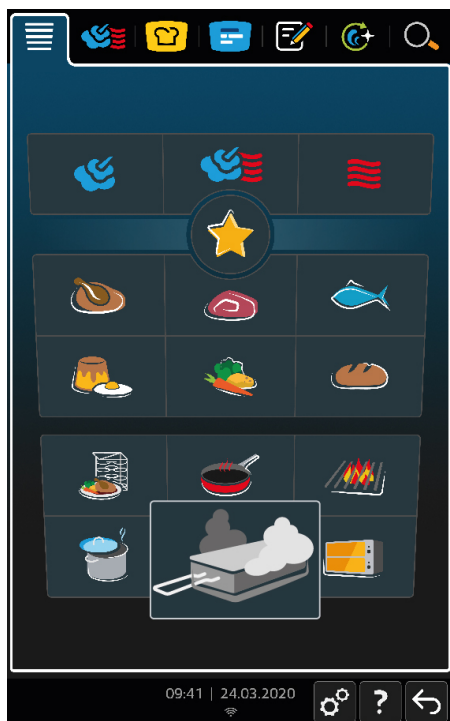
täita seadme maksimaalses täiteulatuses, asetage VarioSmoker madalaimale riulile.

- Madalaima riulitaseme korral libistage teine GastroNorm-nõu üle VarioSmokeri, et vältida selle saastumist tilkuva rasvaga.
- Ühendage VarioSmoker võrguosaga.
- Sulgege küpsetuskambri uks.

Manuaalnerežiim

- Lülitage VarioSmoker võrgulülitist sisse.
- >> VarioSmoker läheb kuumaks ja algab suitsutamisprotsess.

Nutikas töörežiim



- Lülitage VarioSmoker võrgulülitist sisse.

- > Seade tuvastab VarioSmokeri. Stardikuvall kuvatakse suitsutamist täiendava toiduvalmistusmeetodina:



- Vajutage nuppu, et näha kõiki nutikaid toiduvalmistusteid: 
- Käivitage soovitud toiduvalmistustee.

>> VarioSmokerit reguleeritakse toiduvalmistustee ajal automaatselt. Kui töörežiimi ajal tõmmatakse USB-kaabel võrguosast välja, kuvatakse ekraanil teadet ja kõlab hoiatusheli. Nutikas toiduvalmistamistee jätkub, kuid VarioSmokeri suitsutamisprotsess katkestatakse. Ühendage USB-pulk võrguosaga. Suitsutamisprotsess jätkub automaatselt.

Suitsutamisprotsess lõpeb

- Lülitage VarioSmoker toitelülitist välja.
- Tõmmake toitekaabel võrguosast välja.
- Avage küpsetuskambri uks.
- HOIATUS! Põletusoht! Kui olete VarioSmokeriga toitu suitsutanud, on VarioSmoker väga kuum. Puudutage kuuma VarioSmokerit ainult kaitsekinnastega. Võtke VarioSmoker seadmeist välja ja asetage kindlale aluspinnale.**
- Laske VarioSmokeril jahtuda.
- HOIATUS! Kui viskate kuuma tuha nõusse, mis pole kuumakindel, esineb tuleoht. Laske kuumal tuhal jahtuda. Visake tuhk ainult tulekindlasse mahutisse. Avage kaas ja visake tuhk ära.**

NÕUANNE

- Suitsutatud toitudel mõru maitse vältimiseks valige küpsetuskambri temperatuuriks maksimaalselt 150 °C.
- Kui toit pole pärast aja möödumist soovitud küpsetustulemust saavutanud, visake tuhk ära, lisage uus suitsutamismaterjal ja jätkake toidu suitsutamist.
- Suitsutamisaega saate pikendada, kui hoiate toitu suitsus, kui küpsetuskambri uks on suletud.

7 Hooldus

HOIATUS

Ladustunud rasva- või toidujäägid küpsetuskambris

Kui te ei puhasta VarioSmokerit piisavalt, esineb ladustunud rasva- või toidujäägide tõttu tuleoht.

- Puhastage VarioSmokerit pärast iga kasutust.

7.1 Hooldustooted

Sobivad hooldustooted

- Puhastage VarioSmoker müügiloleva rasva lahustava puhastusvahendi ja pehme puhastuskäsnaga.
- Pihustage tugevalt määrduanud kohti vees lahustuva rasvaeemaldusvahendiga ja laske sellel mõjuda.

Sobimatud hooldustooted

Ärge puhastage tarvikuid järgmiste, sobimatute hooldustoodetega:

- Abrasiivsed puhastusvahendid

- Vesinikkloriidhape, leelis, väävlit sisaldavad ained või muud hapnikku tarbivad ained
- Lahjendamata alkohol, metanool või lahustid, nagu atsetoon, bensool, toluen või ksüüol
- Ahju puhastusvahend või grilli puhastusvahend
- Terasvill
- Kõrgsurvepesur
- Teravad tööriistad
- Ärge puhastage VarioSmokerit, kui see on küpsetuskambris.
- Ärge puhastage VarioSmokerit seadme automaatse puhastusega.

Sobimatud puhastusvahendid võivad VarioSmokerit kahjustada.

7.2 VarioSmokeri puhastamine

ETTEVAATUST

VarioSmoker muutub töörežiimil kuumaks

Kui puhastate kuuma VarioSmokerit, esineb põletusoht.

- Laske VarioSmokeril jahtuda, enne kui alustate puhastustöödega.
- Ärge jahutage VarioSmokerit käsidušiga.

✓ Viskasite tuha tulekindlasse mahutisse.

1. Lülitage VarioSmoker võrgulülitist välja.
2. Eraldage VarioSmoker võrguosast.
3. Eemaldage sisestusplekk eemaldusvarda abiga.

4. Pihustage VarioSmokerit kaubanduslike rasva lahustavate puhastusvahenditega ja eemaldage käsnaga kõik rasva- ja toidujäägid.
5. Eemaldage kõik puhastusvahendid ja laske VarioSmokeril täielikult kuivada.

8 Jäätmekäitlus

Vana seade sisaldab ümbertöödeldavaid materjale. Jäätmekäidelge vana seade keskkonnasõbralikult, kasutades sobivaid kogumissüsteeme. 

9 Tehnilised andmed

Palun jälgige andmesildil toodud tehnilisi andmeid. Andmesilt on võrguosa tagaküljel.

Pinge	90 – 240 VAC 50 / 60 Hz 150 W
VarioSmokeri mõõdud (PxLxK)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 inch
Hoidjata võrguosa mõõdud (PxLxK)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 inch
VarioSmokeri kaal	1 530 g / 3 373 lbs
Võrguosa kaal	1 190 g / 2 624 lb

Sisällys

1 Johdanto	114
1.1 Inspiraatiota	114
1.2 Tuotetakuu	114
1.3 Kohderyhmä.....	114
1.4 Käyttötarkoitus ja asianmukainen käyttö	114
1.5 Ohjeita oppaan lukijalle.....	115
1.5.1 Symbolien selitykset	115
1.5.2 Kuvamerkkien selitykset.....	115
1.5.3 Varoitusten selitykset.....	115
1.5.4 Kuvat.....	115
1.5.5 Tekniset muutokset	115
2 Yleiset turvaohjeet	115
2.1 Henkilönsuojaimet	116
3 Tuotteen kuvaus	117
3.1 VarioSmoker	117
3.2 Verkkolaite.....	117
4 VarioSmokerin asentaminen.....	117
5 Älykkäät kypsennysprosessit	118
6 Käyttö.....	118
6.1 Savustusmateriaali	118
6.2 Elintarvikkeiden savustaminen	119
7 Kunnossapito.....	120
7.1 Kunnossapidossa käytettävät aineet ja välineet	120
7.2 VarioSmokerin puhdistaminen.....	121
8 Hävittäminen	121
9 Tekniset tiedot	121

1 Johdanto

Tervetuloa asiakkaaksi!

Uudella VarioSmoker-laitteellasi saat tuotteisiin luonnollisen savuvivahteen, jonka voimakkuudesta päätät makusi mukaan. Täysin ilman savustusuunia!

Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Käyttöohje opastaa käyttämään laitetta turvallisesti. Säilytä tämä käyttöohje niin, että se on aina laitteen käyttäjien saatavilla.

1.1 Inspiraatiota

Lataa erikoiskäyttöön tarkoitettu **Savustamisopas** osoitteesta rational-online.com. Tämä asiakirja sisältää monia esimerkkejä laitteen käytöstä ja kuvailee parhaat tavat elintarvikkeiden valmistamiseen VarioSmoker-laitteella.

1.2 Tuotetakuu

Voit aktivoida laitteellesi kahden vuoden takuun rekisteröimällä sen osoitteessa www.rational-online.com/warranty. Sivulta löytyvät myös yleiset takuehdot ja takuupalvelut.

RATIONAL ei ole vastuussa sellaisista vahingoista, jotka ovat syntyneet luvattomien teknisten muutosten seurauksena.

1.3 Kohderyhmä

Tämä opas on tarkoitettu suurtalous- ja ammattikeittiöiden työntekijöille. Varmista, että henkilökunta osallistuu turvallisuuskoulutuksiin säännöllisesti, ja että heidät koulutetaan käyttämään tätä laitetta asianmukaisesti.

Lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, sekä laitteen käyttöön

perehtymättömät henkilökunnan jäsenet saavat käyttää laitetta vain seuraavissa tapauksissa:

- Näitä henkilöitä valvotaan käytön aikana.
- Näitä henkilöitä on ohjeistettu laitteen turvallisesta käytöstä, ja he ovat ymmärtäneet sen käytöstä aiheutuvat mahdolliset vaarat.

Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta. Mikäli laitteen lähistöllä oleskelee lapsia, heitä on aina valvottava tarkasti. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

1.4 Käyttötarkoitus ja asianmukainen käyttö

Tämä VarioSmoker-laite on suunniteltu kypsennettävän tuotteen savustamiseen RATIONALin Combi-höyryttimissä.

Laitteen käyttö on sallittua ainoastaan ammattikeittiöissä, esimerkiksi ravintolakeittiöissä sekä sairaaloiden, leipomoiden tai teurastamoiden suurtalous- ja laitoskeittiöissä.

Kaikki muu käyttö on epäasianmukaista ja vaarallista. RATIONAL AG ei ole vastuussa epäasianmukaisen käytön seurauksista.

VarioSmoker-laitetta voidaan käyttää seuraavien Combi-höyryttimien kanssa:

- älykkäillä kypsennysprosesseilla varustettu iCombi Pro manuaalikäytössä
- iCombi Classic manuaalikäytössä
- SelfCookingCenter manuaalikäytössä
- CombiMaster Plus manuaalikäytössä
- manuaalikäytössä CombiMaster, jonka valmistusajankohta on 05/2004 tai myöhempi

Poikkeukset

VarioSmokeria ei saa käyttää tyyppin 20-2/1 Combi-höyrystimien kanssa.

1.5 Ohjeita oppaan lukijalle

1.5.1 Symbolien selitykset

Tässä oppaassa käytetään seuraavia symboleja käyttäjälle tarkoitettujen tietojen ja toimintaohjeiden esittämiseen:

- ✓ Tällä symbolilla merkitään edellytykset, joiden on täyttyvä, ennen kuin tietyn toiminnan saa aloittaa.
- 1. Näin merkityt kohdat ovat pakollisia toimintavaiheita.
 - > Tällä symbolilla merkitään välitilanne, jonka perusteella voi tarkistaa toimintavaiheen onnistumisen.
- >> Tällä symbolilla merkitään lopputilanne, jonka perusteella voi tarkistaa ohjeiden mukaisen toiminnan onnistumisen.
 - Tätä symbolia käytetään järjestämättömissä luetteloissa.
 - a. Tätä symbolia käytetään järjestetyissä luetteloissa.

1.5.2 Kuvamerkkien selitykset

Tässä oppaassa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

  Varo! Lue käyttöohje ennen laitteen käyttöä.

 Yleinen varoitusmerkki.

1.5.3 Varoitusten selitykset

Seuraavat varoitustyytit varoittavat vaaratilanteista ja sisältävät ohjeita niiden välttämiseen.

VAARA

Vaara-teksti varoittaa tilanteista, joiden seurauksena on vakavia vammoja tai kuolema.

VAROITUS

Varoitus-teksti varoittaa tilanteista, joiden seurauksena voi olla vakavia vammoja tai kuolema.

VARO

Varo-teksti varoittaa tilanteista, joiden seurauksena voi olla vammoja.

1.5.4 Kuvat

Tässä käyttöohjeessa käytetyt kuvat voivat poiketa todellisesta laitteesta.

1.5.5 Tekniset muutokset

Oikeudet tekniseen jatkokehitykseen tai muutoksiin pidätetään.

2 Yleiset turvaohjeet

Laitteen rakenne on turvallinen, eikä sen normaalista ja asianmukaisesta käytöstä aiheudu vaaraa. Tässä ohjeessa kuvataan laitteen käyttöön liittyvät asianmukaiset toimet.

Käyttöä edeltävät turvaohjeet

- Vaurioitunutta VarioSmokeria ei saa käyttää. Vaurioitunut VarioSmoker ei ole turvallinen, ja sen käytöstä voi aiheutua vammoja tai tulipalo.
- Vaurioitunutta verkkolaitetta ei saa käyttää. Vaurioitunut verkkolaite ei ole turvallinen, ja sen käytöstä voi aiheutua sähköiskuja.

- Älä sijoita VarioSmokerin verkkolaitetta sen yläpuolelle tai kypsennystilaan.
- Liitä VarioSmoker vain sellaiseen verkkojännitteeseen, joka vastaa sen ► **Tekniset tiedot**.
- Yhdistä verkkojohdon pää vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että verkkojohtoon ei voi kompastua.

Käytönaikaiset turvaohjeet

Aineellisten vahinkojen, vammojen ja kuolemaan johtavien tapaturmien välttäminen:

- Käytä VarioSmokeria vain Combi-höyrystimen kypsennystilan sisäpuolella.
- Älä koskaan laita virransyöttökaapelia kypsennystilaan.
- Käytä VarioSmokeria vain sellaisessa Combi-höyrystimestä, johon on kytketty poistoilmajärjestelmä.
- Älä käytä VarioSmokeria, jos käytössä on vain UltraVent- tai UltraVent Plus -kiertoilmajärjestelmä.
- Varmista, että verkkolaite on tukevasti kiinni pidikkeessä. Lisätietoja on kohdassa ► **VarioSmokerin asentaminen**

Palovaaran välttäminen:

- Käytä savustamiseen vain hyvälaatuisia puulastuja ja puupellettejä. Lisätietoja on kohdassa ► **Savustusmateriaali**
- Älä koskaan kastele savustusmateriaalia alkoholilla.
- Älä avaa kypsennysluukku kesken tuotteiden savustamisen.

- Älä käynnistä viilennystoimintoa tuotteiden savustamisen aikana. Puhaltimen korkeiden asetusten yhteydessä saattaa tulla kipinöitä, jolloin savustustuote saattaa kypsyä liian nopeasti.

Palovammojen välttäminen:

- Käytä henkilönsuojaimia, kun poistat VarioSmokerin, tuotteita tai esineitä kuumasta kypsennystilasta. VarioSmoker saattaa kuumeta yli 60 °C:n lämpöiseksi.

Käytönjälkeiset turvaohjeet

- Ole varovainen avatessasi kypsennystilan luukku käytön jälkeen. Kuumaa höyryä voi purkautua ulos.
- Avaa kuuman VarioSmokerin kansi varovasti. Kuumaa höyryä voi purkautua ulos.
- Laitteen läheisyyteen ei saa asettaa mitään helposti syttyviä aineita.
- Puhdista VarioSmoker jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Puhdista kypsennystilan luukun tiiviste haalealla vedellä, miedolla puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla tuotteiden savustamisen jälkeen. Näin poistat häiritsevät hajut.
- Irrota VarioSmokerin verkkolaite sähköverkosta pidempinä seisonta-aikoina.

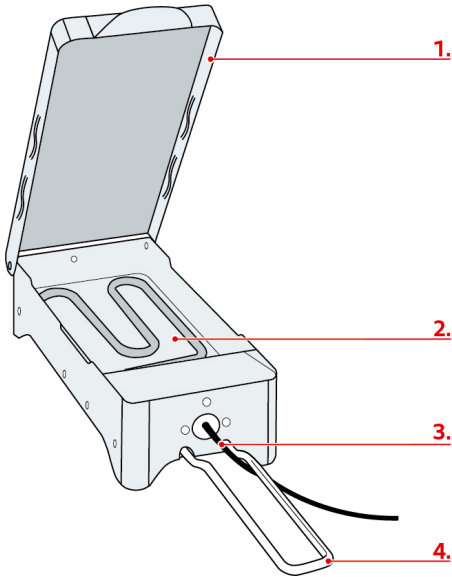
2.1 Henkilönsuojaimet

- Käytä laitteen käytön aikana ainoastaan sellaisia vaatteita, jotka eivät voi aiheuttaa työtapaturmia (erityisesti kuumuuteen, kuumiin nesteroiskeisiin tai syövyttäviin aineisiin liittyviä tapaturmia).

- Käytä suojakäsineitä, jotka suojaavat käsiä luotettavasti, kun käsittelet kuumia esineitä ja teräväreunaisia levymäisiä osia.
- Käytä laitteen puhdistuksen aikana tiukasti kasvoille istuvia suojalaseja ja kemikaalinkestäviä suojakäsineitä, jotka suojaavat luotettavasti kunnossapidossa käytettäviltä aineilta.

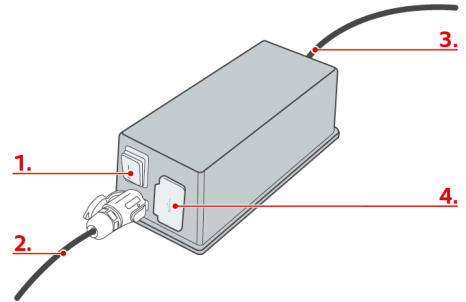
3 Tuotteen kuvaus

3.1 VarioSmoker



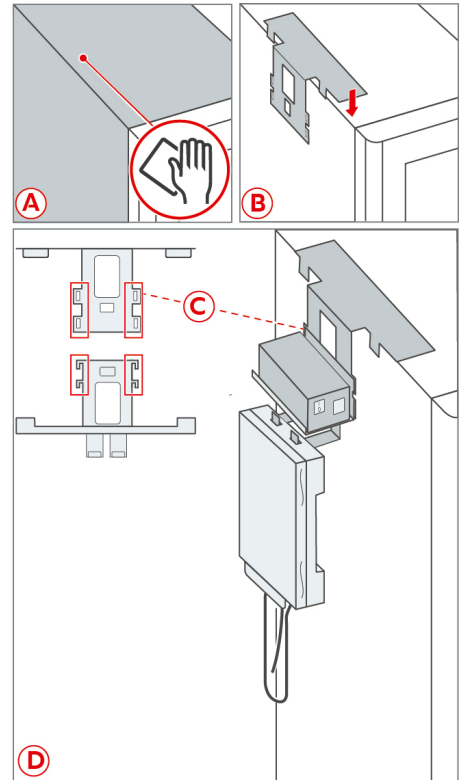
- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Kansi |
| 2 | Savustuslaatikko |
| 3 | Virransyöttökaapeli |
| 4 | Kahva |

3.2 Verkkoalaite



- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Verkkokytin |
| 2 | Virransyöttökaapeli |
| 3 | Verkkojohto |
| 4 | USB-liitäntä |

4 VarioSmokerin asentaminen



Laitteen osan, johon verkkolaitteen kiinnityslaite teipataan, pitää olla puhdas ja kuiva, eikä siinä saa olla rasvatahroja.

Huomaa, että teippaus on täysin pitävä vasta kolmen päivän kuluttua kiinnityksestä.

1. Ota VarioSmoker pakkauksestaan ja poista kaikki suojaavat muovikalvot ja pakkausmateriaalit.
2. Puhdista laitteen sivuseinä mukana toimitetulla puhdistusliinalla tai pehmeällä liinalla, joka on kostutettu hyvälaatuisella rasvaliukoisella puhdistusaineella (A).
3. Irrota kiinnityslaitteen yläosan teippien suojapaperit ja kiinnitä kiinnityslaite laitteen päälle (B).
4. Ripusta kiinnityslaitteen alempi osa kiinnityslaitteen ylempään osaan (C).
5. Aseta verkkolaite pidikkeeseen ja kiristä mukana toimitettavilla ruuveilla (D).
6. Irrota verkkolaitteen liitännän suojus, jotta voit yhdistää sen virransyöttökaapeliin.
7. Liitä virransyöttökaapelin pää verkkolaitteen liitäntään.
8. Liitä verkkolaite kiinnityslaitteeseen.
9. Liitä verkkokojohto pistorasiaan.
VARO! Putoamisvaara! Aseta verkkokojohto niin, ettei kukaan voi kompastua siihen.

>> Kun verkkokytkimessä on valo, VarioSmokerin virta on kytketty. Jos et halua savustaa elintarvikkeita heti, katkaise VarioSmokerin virta verkkolaitteesta. Voit nyt aloittaa savustamisen VarioSmokerilla.

5 Älykkäät kypsennysprosessit

Seuraa seuraavia lisävaiheita, jos sinulla on iCombi Pro ja haluat hyödyntää VarioSmokeriin liitettyjä älykkäitä kypsennysprosesseja.

1. Irrota verkkolaitteen liitännän suojus, jotta voit yhdistää sen USB-johtoon.
 2. Yhdistä USB-johdon pää verkkolaitteeseen ja laitteen USB-liitäntään.
- >> Laite tunnistaa VarioSmokerin. Aloitusnäytöllä savustaminen näkyy ylimääräisenä kypsennysmenetelmänä:
- 
- Näillä painikkeilla saat näkyviin kaikki älykkäät kypsennysprosessit, jotka on liitetty kyseiseen kypsennysmenetelmään.

6 Käyttö

VAARA

Vaarallisten kaasujen syntyminen elintarvikkeiden savustamisen aikana

Jos käytät VarioSmokeria sellaisen Combi-höyrystimen kanssa, jonka poistoilmajärjestelmää ei ole kytketty, laitteen käyttöön liittyy tukehtumisvaara vaarallisten kaasujen hengittämisen vuoksi.

- Käytä VarioSmokeria vain sellaisessa Combi-höyrystimestä, johon on kytketty poistoilmajärjestelmä.

6.1 Savustusmateriaali

- Käytä vain hyvälaatuisia puulastuja tai puupellettejä.
- Älä käytä mitään pölyviä materiaaleja, kuten sahajauhoja tai puujauhetta.
- Älä koskaan kastele savustusmateriaalia alkoholilla.

- Savustusmateriaalin kasteleminen vedellä pidentää VarioSmokerin esilämmitystä. Savustusaika ei kuitenkaan pitene sen vuoksi.

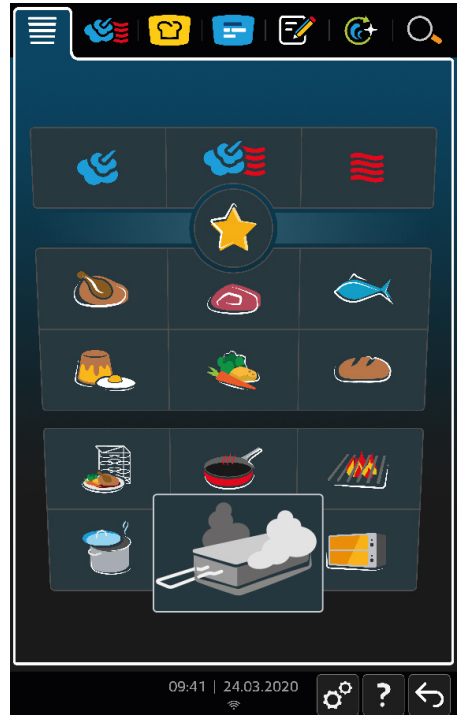
6.2 Elintarvikkeiden savustaminen

1. Avaa kansi ja täytä VarioSmoker savustusmateriaalilla.
2. Sulje kansi. **VARO! Palovaara! Kun VarioSmokerin kantta ei suljeta, savustusmateriaali syttyy palamaan laitteen sisällä.**
3. Avaa kypsennystilan luukku.
4. Työnnä Gastronorm-säiliö ylimpään tai alimpaan lisätasoon ja aseta VarioSmoker sen päälle. Jos haluat lastata laitteen sen enimmäisrajoitusten mukaan, aseta VarioSmoker alimmalle lisätasolle.
5. Jos käytät alinta lisätasoa, työnnä toinen Gastronorm-säiliö VarioSmokerin yläpuolelle, jotta laite ei likaannu tippuvasta rasvasta.
6. Yhdistä VarioSmoker verkkolaitteeseen.
7. Sulje kypsennystilan luukku.

Manuaalinen käyttötila

1. Kytke VarioSmokerin virta verkkokytkimellä.
- >> VarioSmoker kuumenee ja savustaminen alkaa.

Älykäs käyttötila



1. Kytke VarioSmokerin virta verkkokytkimellä.
 - > Laite tunnistaa VarioSmokerin. Aloitusnäytössä savustaminen näkyy ylimääräisenä kypsennysmenetelmänä:
 
2. Painamalla painiketta saat kaikki älykkäät kypsennysprosessit näkyviin:
 
3. Aloita haluttu kypsennysprosessi.
- >> VarioSmokeria ohjataan kypsennysprosessin aikana automaattisesti. Jos irrotat USB-johdon verkkolaitteesta käytön aikana, näytössä näkyy ilmoitus ja kuuluu varoitusääni. Älykäs kypsennysprosessi jatkuu, mutta VarioSmokerin savustusprosessi

keskeytetään. Yhdistä USB-muistitikku uudelleen verkkolaitteeseen. Savustusprosessi jatkuu automaattisesti.

Savustaminen lopetettu

1. Katkaise VarioSmokerin verkkolaitteen virta.
2. Irrota virransyöttökaapeli verkkolaitteesta.
3. Avaa kypsennystilan luukku.
4. **VAROITUS! Palovammavaara! VarioSmoker on tuotteiden savustamisen jälkeen todella kuuma. Koske kuumaan VarioSmokeriin vain suojakäsineet kädessä.** Ota VarioSmoker laitteesta ja aseta se paloturvalliselle alustalle.
5. Anna VarioSmokerin jäähtyä.
6. **VAROITUS! Palovaara, jos et hävitä kuumaa tuhkaa paloturvallisesti. Anna kuuman tuhkan jäähtyä. Hävitä tuhkat vain paloturvallisissa säiliöissä.** Avaa kansi ja hävitä tuhkat.

VINKKI

- Valitse enintään 150 °C:n lämpötila, jos et halua tuotteiden maistuvan kitkerältä savustuksen jälkeen.
- Jos tuote ei ole savustunut toivotulla tavalla savustusajan loppuessa, hävitä tuhkat, täytä laite uudella savustusmateriaalilla ja jatka tuotteen savustamista.
- Voit pidentää savustamisaikaa pitämällä tuotetta savussa suljetussa kypsennystilassa.

7 Kunnossapito

VAROITUS

Rasva- tai elintarvikejäämien kertyminen kypsennystilaan

Jos VarioSmokeria ei puhdisteta asianmukaisesti, laitteeseen kertyvät rasva- ja elintarvikejäämät aiheuttavat palovaaran.

- Puhdista VarioSmoker jokaisen käyttökerran jälkeen.

7.1 Kunnossapidossa käytettävät aineet ja välineet

Soveltuvat kunnossapitoaineet ja -välineet

- Puhdista VarioSmoker laadukkaalla rasvaliukoisella puhdistusaineella ja pehmeällä puhdistussienellä.
- Suihkuta hyvin likaiset kohdat vesiliukoisella rasvanpoistoaineella ja anna aineen vaikuttaa.

Soveltumattomat kunnossapitoaineet ja -välineet

Laitteen lisävarusteiden puhdistuksessa ei saa käyttää seuraavia aineita tai välineitä:

- vaahtoavat puhdistusaineet
- suolahappo, lipeä, rikkipitoiset aineet tai muut hapettumista aiheuttavat aineet
- laimentamaton alkoholi, metanoli tai liuottimet (esimerkiksi asetoni, bentseeni, tolueeni tai ksyleeni)
- uunin pesuaine tai grillin pesuaine
- teräsvilla
- painepesuri
- terävät työkalut.

- Älä puhdista VarioSmokeria kypsennystilassa.
- Älä puhdista VarioSmokeria laitteen automaattisella puhdistustoiminnoilla.

Soveltumattomat puhdistusaineet voivat johtaa VarioSmokerin vaurioihin.

7.2 VarioSmokerin puhdistaminen



VarioSmoker kuumenee käytössä

Palovammojen vaara, kun puhdistat kuumaa VarioSmokeria.

- Anna VarioSmokerin jäähtyä, ennen kuin aloitat sen puhdistamisen.
- VarioSmokeria ei saa koskaan jäähdyttää käsisuihkulla.

✓ Olet hävittänyt tuhkat paloturvallisesti.

1. Sammuta VarioSmoker katkaisemalla virta verkkokytkimellä.
2. Irrota VarioSmoker verkkolaitteesta.
3. Irrota irtolevy poistoläpän avulla.
4. Suihkuta VarioSmoker laadukkaalla rasvaliukoisella puhdistusaineella ja poista rasva- ja elintarvikejäämät sienellä.
5. Poista kaikki puhdistusaineet ja anna VarioSmokerin kuivua kokonaan.

8 Hävittäminen

Vanhat laitteet sisältävät kierrätettäviä materiaaleja. Hävitä vanhat laitteet ympäristöystävällisellä tavalla toimittamalla osat asianmukaisiin keräyspisteisiin. 

9 Tekniset tiedot

Huomioi tyyppikilvessä mainitut tekniset tiedot. Tyyppikilpi sijaitsee verkkolaitteen kääntöpuolella.

Jännite	90–240 VAC 50–60 Hz 150 W
VarioSmokerin mitat (pituus x leveys x korkeus)	438 x 121,2 x 69 mm 17,2 x 4,8 x 2,7 in
Verkkolaitteen mitat ilman kiinnikkeitä (pituus x leveys x korkeus)	270 x 111 x 90,5 mm 10,6 x 4,4 x 3,5 in
VarioSmokerin paino	1 530 g / 3 373 lb
Verkkolaitteen paino	1 190 g / 2 624 lb

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