



Instrukcja obsługi



Szanowny Kliencie!

Gratulujemy zakupu nowego elementu wyposażenia urządzeń: VarioSmoker.
Dzięki łatwej obsłudze i niezawodnej pracy, będziesz mógł „od ręki” osiągać znakomite efekty wędzarnicze.
Życzymy sukcesów w użytkowaniu.

Objaśnienie piktogramów	4
Pierwsze uruchomienie	5
Wskazówki bezpieczeństwa i rękojmia	7
Rękojmia	9
Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa	10
Elementy funkcyjne	11
Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia	12
Ogólna instrukcja obsługi	13
Czyszczenie	16
Opcje zasilania	18
Deklaracja zgodności UE – Urządzenia elektryczne	19

**Niebezpieczeństwo!**

Sytuacja bezpośrednio zagrażająca, która może spowodować ciężkie uszkodzenie ciała lub śmierć.

**Ostrzeżenie!**

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować ciężkie uszkodzenia ciała lub śmierć.

**Uwaga!**

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować niewielkie uszkodzenia ciała.

**Materiały żrące****Niebezpieczeństwo pożaru!****Niebezpieczeństwo pożaru!****Uwaga:**

Nie uwzględnienie może spowodować straty materialne.



Przydatne wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.

Nowy element wyposażenia dodatkowego: VarioSmoker, został stworzony do wędzenia produktów w naszych urządzeniach. VarioSmoker może być używany zarówno w obecnych, jak i poprzednich wersjach naszych urządzeń (od linii CPC 1997). VarioSmoker może być używany w urządzeniach wszystkich wielkości z wyjątkiem urządzenia podłogowego 202 oraz niektórych wykonanych opcjonalnych.

Przy pierwszym uruchomieniu należy uwzględnić co następuje:

- Z komory urządzenia należy usunąć wszystkie plastikowe zabezpieczenia i opakowania.
- Należy starannie przeczytać wszystkie informacje, zawarte w instrukcjach instalacji i obsługi oraz w osobnej instrukcji obróbki produktów.
- Napięcie zasilające musi być zgodne z informacją na tabliczce znamionowej. Zasilacz należy podłączać tylko do gniazd z uziemieniem.
- Do wędzenia należy używać jedynie zalecanych zrębków drewnianych.
- VarioSmoker należy umieścić na pojemniku GN ustawionym do góry dnem, na górnej lub dolnej półce stelaża zawieszanego.
- VarioSmoker może być używany w urządzeniach wyłącznie pod sprawnym urządzeniem wyciągowym.

Zakres dostawy obejmuje 3 różne uchwyty.

W zależności od numeru katalogowego VarioSmoker na zasilaczu zainstalowany jest inny uchwyt mocujący do urządzenia.



Art. Nr 60.73.010: Zamontowany fabrycznie uchwyt mocowania do urządzenia stołowego 2/1 (w zakresie dostawy zawarty jest także uchwyt do mocowania do urządzenia stołowego 1/1).

Art. Nr 60.73.008: Zamontowany fabrycznie uchwyt mocowania do urządzenia stołowego 1/1 (w zakresie dostawy zawarty jest także uchwyt do mocowania do urządzenia stołowego 2/1).

W zakresie dostawy zawarty jest dodatkowo uchwyt mocowania do urządzenia podłogowego lub CombiDuo.

Wymiana uchwyty patrz osobna instrukcja modyfikacji.



Niebezpieczeństwo pożaru!

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe!
- Nie używać do wędzenia trocin ani materiałów pyłących!
- W trakcie wędzenia unikać otwierania drzwiczek komory urządzenia. Wprowadzenie do komory świeżego powietrza może spowodować zapalenie się wiórów drewna.



Wskazówki bezpieczeństwa i rękojmia

Przechowywać niniejszą instrukcję tak, aby była w każdej chwili dostępna dla każdego użytkownika VarioSmoker!

VarioSmoker nie mogą obsługiwać dzieci oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i psychicznej, osoby niedoświadczone i/albo nie posiadające odpowiedniej wiedzy – z wyjątkiem sytuacji, gdy są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.

Uszkodzenia spowodowane użyciem spiczastych, ostrych i innych przedmiotów, powodują utratę gwarancji.

W celu uniknięcia wypadków oraz uszkodzeń urządzenia, zalecane są regularne szkolenia personelu obsługującego oraz instruktaże z zakresu bezpieczeństwa.



Ostrzeżenie!

Nieprawidłowa instalacja, serwis, konserwacja lub mycie oraz modyfikacja VarioSmoker mogą spowodować jego uszkodzenie, doprowadzić do zranienia lub śmierci osoby obsługującej. Przed instalacją należy starannie przeczytać instrukcję instalacji. Sprawdzić zgodność zasilania instalacji z napięciem określonym na tabliczce znamionowej VarioSmoker. W razie potrzeby użyć do podłączenia urządzenia odpowiedniego adaptera. Urządzenia wolno używać jedynie w kuchniach profesjonalnych. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i uważa się je za niebezpieczne. Nie wolno przyrządzać produktów spożywczych, zawierających łatwopalne składniki (np. alkohol). Materiały o niskim punkcie zapłonu mogą się same zapalić – niebezpieczeństwo pożaru!



Ostrzeżenie!

Codzienna kontrola przed włączeniem i użytkowaniem

- Upewnić się przed rozpoczęciem wędzenia, czy na obudowie VarioSmoker nie ma resztek produktów spożywczych lub silnego zabrudzenia. Usunąć wszelkie resztki – niebezpieczeństwo zapłonu!
- Zablokować prawidłowo osłonę wentylatora od góry i od dołu – ryzyko zranienia przez obracający się wirnik!
- Upewnić się, czy stelaże zawieszane / stelaże ruchome są prawidłowo zablokowane w komorze urządzenia.



Wskazówki bezpieczeństwa i rękojmia



Ostrzeżenie!

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa podczas eksploatacji

- VarioSmoker może być używany wyłącznie przy włączonej instalacji wyciągowej. Docierające do instalacji wyciągowej spaliny muszą być odprowadzane poza budynek.
- Instalacje działające na zasadzie cyrkulacji powietrza, takie jak UltraVent, nie nadają się do współpracy z VarioSmoker, ponieważ nie zapewniają bezpośredniego połączenia z instalacją wyciągową.
- W trakcie pracy VarioSmoker przewody zasilające muszą być prawidłowo przeprowadzone – niebezpieczeństwo spadnięcia! (przewód do gniazda zasilającego i przewód między VarioSmoker a zasilaniem)
- Zawsze należy bardzo powoli otwierać drzwiczki komory (gorące opary i dym) – niebezpieczeństwo oparzenia!
- VarioSmoker oraz inne przedmioty w gorącej komorze zawsze należy chwycić z użyciem środków ochrony termicznej – niebezpieczeństwo oparzenia!
- Zewnętrzna temperatura VarioSmoker może przekraczać 60oC. Dotykać VarioSmoker jedynie na elementach sterujących – niebezpieczeństwo oparzenia!
- Tryb schładzania (Cool-down) – Nie używać funkcji Cool-down urządzenia w trakcie używania VarioSmoker w urządzeniu – niebezpieczeństwo zranienia i pożaru!
- Nie przechowywać w pobliżu VarioSmoker materiałów łatwopalnych oraz mogących wybuchnąć – niebezpieczeństwo pożaru!
- Zasilacz VarioSmoker (transformator) umieszczać zawsze poza komorą urządzenia.
- Nie stawiać zasilacza na obudowie urządzenia.
- Wtyczka zasilania VarioSmoker nie może być ogrzewana w komorze urządzenia.
- Do wędzenia nie używać trocin ani materiałów pyłących! Użycie nieodpowiednich materiałów wędzarniczych może spowodować wybuch ognia i poważne uszkodzenia VarioSmoker oraz urządzenia! – Niebezpieczeństwo zapalenia się pyłu drzewnego w komorze urządzenia!
- Nie napełniać nadmiernie VarioSmoker zrębkami drewna. Niecałkowite zamknięcie pokrywy może spowodować zapalenie się zrębków – niebezpieczeństwo pożaru!
- W trakcie wędzenia unikać otwierania drzwiczek komory. W trakcie wędzenia nie uruchamiać funkcji poboru powietrza przez urządzenie. Wprowadzenie do komory świeżego powietrza może spowodować zapalenie się zrębków – niebezpieczeństwo pożaru!
- Zawsze bardzo powoli otwierać pokrywę VarioSmoker (gorące opary i dym) – niebezpieczeństwo pożaru!
- Gorący popiół wyrzucać jedynie do ognioodpornego pojemnika – niebezpieczeństwo pożaru!



Wskazówki bezpieczeństwa i rękojmia

Rękojmia

Instalacje i naprawy wykonywane przez nieautoryzowanych fachowców lub z użyciem nieoryginalnych części zamiennych oraz jakiegokolwiek zmiany techniczne niedozwolone przez producenta, prowadzą do wygaśnięcia gwarancji i rękojmi udzielanych przez producenta.



Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa

W celu utrzymania wysokiej jakości stali nierdzewnej, z powodów higienicznych oraz dla uniknięcia awarii w pracy, VarioSmoker musi być czyszczony po każdym użyciu. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami, zawartymi w rozdziale „Czyszczenie”.



Ostrzeżenie!

Jeżeli VarioSmoker nie będzie myty lub będzie myty niewystarczająco, mogą się zapalić zebrane resztki tłuszczu i/lub produktów żywnościowych – niebezpieczeństwo pożaru!

- Do mycia VarioSmoker nie wolno używać myjek wysokociśnieniowych.
- Do mycia VarioSmoker nie używać Cleanjet.
- Nie czyścić VarioSmoker kwasami ani nie narażać go na działanie oparów kwasów, uszkodziłoby to bowiem bierną warstwę stali chromoniklowej i VarioSmoker mógłby się przebarwić.
- Stosować do mycia wyłącznie znajdujące się w handlu środki myjące, przeznaczone dla kuchni profesjonalnych i stosować się do wskazań producenta.
- Nie stosować szorujących lub drapiących środków czyszczących.
- Do mycia ręcznego nie używać – także dla własnego bezpieczeństwa – żrących środków czyszczących.
- Codzienne mycie uszczelki drzwiczek nie szorującym i nie agresywnym płynem do mycia przedłuża jej żywotność i pozwala zapobiegać powstawaniu niepożądanych zapachów.

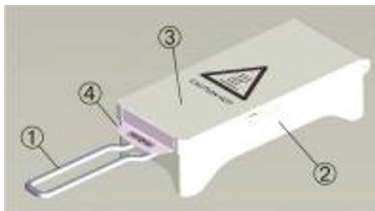
Inspekcja, konserwacja i naprawa



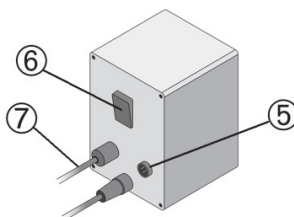
Niebezpieczeństwo – wysokie napięcie!

- Przeglądy, konserwacje oraz naprawy mogą być prowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych fachowców.
- Podczas czyszczenia, prac inspekcyjnych, serwisowych i naprawczych, VarioSmoker musi być odłączony od gniazda zasilania.
- Dla zachowania właściwego stanu technicznego, VarioSmoker powinien być przynajmniej raz w roku serwisowany przez autoryzowanego elektryka.

- ① **Uchwyt**
(Do ochrony przed oparzeniem używać rękawic ochronnych)
- ② **Pojemnik na zębki drewniane**
Do wędzenia oraz przechowywania zrębków drewnianych
- ③ **Pokrywa**
Pokrywa do zamykania komory po wypełnieniu zrębkami
- ④ **Uchwyt do otwierania pokrywy**
Uchwyt do załadowywania i rozładowywania pojemnika
- ⑤ **Gniazdo przewodu zasilania pojemnika**
Do podłączania przewodu zasilającego pojemnik VarioSmoker
- ⑥ **Włącznik zasilania**
- ⑦ **Przewód zasilania 230V**
W razie potrzeby użyć adaptera wtyczki



VarioSmoker do stosowania w komorze urządzenia z przewodem zasilającym



Zasilacz z włącznikiem i przewodem zasilania

Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia

- W celu uniknięcia silnego zanieczyszczenia, umieścić VarioSmoker na półce znajdującej się nad produktami.
- W celu uzyskania maksymalnego załadunku, należy umieścić VarioSmoker na najniższej półce.
- Zasilacz VarioSmoker (transformator) umieszczać zawsze poza komorą urządzenia.
- Wtyczkę zasilania VarioSmoker zawsze umieszczać poza komorą urządzenia.
- Nie uszkodzić przewodu zasilającego poprzez zaginanie go pod ostrym kątem. Przed zamknięciem drzwi przewód należy ostrożnie ułożyć na uszczelce.
- Do wędzenia stosować jedynie zalecane zrębki drewniane.
- VarioSmoker wyjęty z komory stawiać wyłącznie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- W trakcie grillowania oraz pieczenia (np. kurczaków) pod produktami zawsze powinien być wstawiony pojemnik do zbierania tłuszczu.
- Używać wyłącznie akcesoriów odpornych na temperaturę, pochodzących od producenta urządzenia.
- Przed i po użyciu zawsze myć elementy wyposażenia dodatkowego.
- W celu uniknięcia niepożądanych zapachów, myć urządzenie i uszczelkę drzwi po każdym użyciu VarioSmoker.
- W trakcie dłuższych przerw w użytkowaniu odłączać VarioSmoker od zasilania.
- Nie wolno utylizować VarioSmoker wraz z ogólnymi odpadami komunalnymi.



Nigdy nie schładzać VarioSmoker za pomocą spryskiwacza ręcznego!

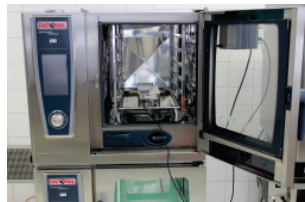
VarioSmoker jest prosty w obsłudze i wytrzymały w użyciu. Można go stosować we wszystkich generacjach naszych urządzeń (od linii CPC 1997). VarioSmoker może być stosowany w urządzeniach wszystkich wielkości – z wyjątkiem urządzenia podłogowego 202. Przy użytkowaniu VarioSmoker należy postępować zgodnie z instrukcjami.



Napełnić pojemnik zrębkami. Upewnić się, czy będzie możliwe bezpieczne zamknięcie pokrywy.



Urządzenie stołowe:
Umieścić VarioSmoker w komorze. Wyprowadzić przewód na zewnątrz i zamknąć drzwiczki.



Urządzenie podłogowe oraz CombiDuo: Umieścić VarioSmoker w komorze. Wyprowadzić przewód na zewnątrz i zamknąć drzwiczki.



Podłączyć przewód do zasilacza i podłączyć go do zasilania.



Urządzenie stołowe:
Zalecane umieszczenie zasilacza podczas korzystania z VarioSmoker (z podstawą UG 1 zasilacz ustawić na blacie wsuwającym wycięciem w uchwycie na nogę urządzenia).



Urządzenie podłogowe oraz CombiDuo: Zalecane umieszczenie zasilacza podczas korzystania z VarioSmoker (z wyjątkiem wersji CPC CombiDuo i wersji z drzwiami otwieranymi na lewą stronę).



Upewnić się przed włączeniem VarioSmoker, czy włączona jest instalacja wyciągowa. Rozpocząć rozgrzewanie komory urządzenia, gdy z pojemnika na wióry VarioSmoker wyraźnie zacznie się wydobywać dym. (po ok. 20 min.)



Po zakończeniu programu wędzenia wyłączyć VarioSmoker i odłączyć go od zasilacza. Postawić VarioSmoker na podłożu odpornym na temperaturę. Uwaga – niebezpieczeństwo oparzenia!



Otworzyć pokrywę VarioSmoker w celu wyrzucenia resztek drewna.
Uwaga! Gorące opary!



Do wędzenia należy stosować jedynie zalecane zrębki drewniane. Można używać wszystkich powszechnie używanych zrębków oraz granulatu drewnianego. Do wędzenia nie używać trocin ani materiałów pyłących. Nie przepelniać pojemnika na zrębki. Nie stawiać zasilacza na obudowie urządzenia.



- Używanie zrębków nasiąkniętych wodą powoduje znaczne wydłużenie czasu rozgrzewania VarioSmoker. Precyzyjnie sterowany element grzejny sprawia, że niepotrzebne jest nasączenie zrębków wodą w celu przedłużenia czasu wędzenia.
- Jeśli czas wędzenia okaże się niewystarczający, należy usunąć resztki zrębków i kontynuować wędzenie z użyciem nowej porcji.
- Czas wędzenia można wydłużyć także, trzymając produkty w powstałym dymie – przy zamkniętych drzwiczkach urządzenia i zamkniętym poborze świeżego powietrza.
- Aby uniknąć gorzkiego smaku wędzonych produktów, zalecamy generalnie stosowanie temperatur poniżej 150oC, albo stosowanie w trakcie wędzenia niskiego poziomu zarumienienia. Należy także uwzględnić instrukcje użytkowania urządzenia, w komorze którego prowadzone jest wędzenie.

Aby zachować wysoką jakość stali nierdzewnej, z powodów higienicznych oraz dla uniknięcia awarii w pracy i niepożądanych zapachów, VarioSmoker musi być czyszczony po każdym użyciu.

Przy myciu VarioSmoker należy chronić go przed korozją i uszkodzeniem. Środki ścierające, korozyjne i kwasowe mogą uszkodzić stal nierdzewną oraz elementy elektroniczne. Do mycia VarioSmoker należy używać łagodnych detergentów np. płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Przed myciem odłączyć VarioSmoker od zasilania i schłodzić. Starannie usunąć wszystkie pozostałości tłuszczu oraz produktów spożywczych. Mocno zabrudzone miejsca napryskać rozpuszczalnem w wodzie odtłuszczaczem i pozostawić do namoczenia. Przed kolejnym użyciem osuszyć VarioSmoker.

Aby usunąć dymny zapach z komory urządzenia należy postępować zgodnie z zaleceniami zawartymi w jego instrukcji użytkowania. Ewentualny niepożądany zapach uszczelki drzwi lub zewnętrznych elementów urządzenia można usunąć za pomocą łagodnego detergentu i miękkiej gąbki.



- Ze względów higienicznych oraz aby zapobiec awariom, ważne jest mycie VarioSmoker po każdym użyciu – niebezpieczeństwo pożaru.
- Nie myć VarioSmoker myjką wysokociśnieniową oraz w procesach CleanJet!
- Stosować do mycia wyłącznie znajdujące się w handlu środki myjące, przeznaczone dla kuchni profesjonalnych i stosować się do ostrzeżeń producenta.
- Nie narażać VarioSmoker na działanie kwasów ani oparów kwasów, uszkodziłoby to bowiem bierną warstwę stali chromoniklowej i VarioSmoker mógłby się przebarwić.
- Nie napryskiwać VarioSmoker środkami czyszczącymi gdy jest gorący.
- Po myciu usunąć starannie wszelkie pozostałości środków czyszczących!
- Do czyszczenia VarioSmoker nie używać wełny stalowej, drucianych szczotek, skrobaków ani innych ostrych przedmiotów.



- Codzienne mycie uszczelki drzwi przedłuża jej żywotność. Używać do tego miękkiej szmatki lub gąbki oraz nie szorującego i nie agresywnego płynu do mycia.

Napięcie zasilania musi być zgodne z informacją na tabliczce znamionowej. Zasilacz VarioSmoker podłączać wyłącznie do gniazd z uziemieniem ochronnym.

**60.73.010**

Dla 110-127 V i 50 Hz / 60 Hz.

VarioSmoker ma dopuszczenie UL.

**60.73.008**

Dla 220-230 V i 50 Hz / 60 Hz.

Załączony jest adapter.

VarioSmoker posiada deklarację zgodności CE.



Gdyby wtyczka zasilacza i dostarczony adapter nie pasowały, należy użyć standardowego, dostępnego w handlu adaptera.

Rational AG
 Iglinger Straße 62
 D-86899 Landsberg
 Germany
www.rational-ag.com



Product: **VarioSmoker**

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

Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC

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

Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

Landsberg, 08.04.2013

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

i.V. Roland Hegmann
 Product Architect Electric Appliances

