



## Instrucciones de uso Castellano



## **Estimado cliente,**

---

Le felicitamos por la adquisición de su nuevo accesorio VarioSmoker.

Gracias a su fácil manejo y sólido funcionamiento podrá conseguir sorprendentes resultados en muy poco tiempo.

Le deseamos que disfrute con los sabores ahumados que haya elegido.



## Índice de contenidos

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Explicación de los iconos</b>                             | 4  |
| <b>Primera Puesta en marcha</b>                              | 5  |
| <b>Instrucciones de seguridad y responsabilidad</b>          | 7  |
| Responsabilidad  | 9  |
| <b>Conservación, revisión, mantenimiento y reparación</b>    | 10 |
| <b>Componentes</b>   | 11 |
| <b>Observaciones de uso de su accesorio</b>                  | 12 |
| <b>Observaciones generales de uso</b>                        | 13 |
| <b>Limpieza</b>  | 16 |
| <b>Versiones de la tensión eléctrica</b>                     | 18 |
| <b>Declaración de conformidad CE para equipos eléctricos</b> | 19 |

---

***Peligro***

Situación de peligro inminente capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.

***Advertencia***

Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.

***Precaución***

Situación de peligro potencial, capaz de provocar lesiones físicas gravísimas y accidentes mortales.

***Sustancias cáusticas******¡Peligro de incendio!******Peligro de quemaduras*****Atención:**

La no observación de esta instrucción puede provocar daños materiales.



Consejos prácticos y trucos para el empleo diario del equipo.

Su nuevo accesorio VarioSmoker ha sido desarrollado para ahumar alimentos en nuestros Vaporizadores Combinados. El VarioSmoker es apto para el uso tanto en nuestros actuales modelos como en la anterior generación (desde la línea CPC 1997). El VarioSmoker se puede utilizar en todos los modelos excepto en el modelo de suelo 202. Por favor tome nota de las siguientes instrucciones para la puesta en marcha:

- Por favor retire completamente el material de embalaje y todo el plástico antes de la puesta en marcha
- Lea detenidamente todas las instrucciones de uso, el manual de instalación y las instrucciones de adaptación.
- La tensión eléctrica tiene que coincidir con la información descrita en la placa.
- Conecte el cable de alimentación solamente en enchufes que dispongan de toma de tierra. Por favor utilice las virutas de madera recomendadas para ahumar.
- Coloque el VarioSmoker encima de una bandeja GN en el nivel superior o inferior de los bastidores o racks móviles en el interior de la cámara de cocción.
- **El VarioSmoker se debe utilizar únicamente con el sistema de extracción en marcha.**

El VarioSmoker se entrega con 3 opciones de fijación distintos.

Las diferentes referencias del VarioSmoker indican al respecto del sistema de fijación de la fuente de alimentación.



Ref. 60.73.010: fijación preinstalada en la fuente de alimentación para modelo de mesa 2/1

(incluye fijación para modelo de mesa 1/1).

Ref. 60.73.008: fijación preinstalada en la fuente de alimentación para modelo de mesa 1/1

(incluye fijación para modelo de mesa 2/1).

Adicionalmente se incluye una fijación para el sistema CombiDuo o modelo de suelo.

Por favor consulte las instrucciones de adaptación para ver cómo modificar y cambiar la fijación de forma fácil.



### ***¡Peligro de incendio!***

- Retire completamente todo el material de embalaje.
- No use serrín o materiales que emitan polvo.
- Evite abrir la puerta del equipo mientras esté ahumando. La entrada de aire en la cámara de cocción puede provocar que las virutas se inflamen.



## Instrucciones de seguridad y responsabilidad

---

Guarde este manual en un lugar de fácil acceso para todos los usuarios del VarioSmoker. El VarioSmoker no puede ser utilizado por menores o personas con discapacidad física, psíquica o sensorial. Ni por personas sin la necesaria experiencia y/o conocimiento suficiente, exceptuando que sean supervisados por un responsable de seguridad. Daños provocados por el uso de objetos afilados, puntiagudos o similares quedan exentos de garantía.

Para evitar el riesgo de accidentes o daños del VarioSmoker es necesario que se mantengan a los usuarios debidamente instruidos en materia de seguridad mediante cursos, seminarios y programas adecuados.



### ***¡Advertencia!***

La instalación, reparación, mantenimiento y limpieza incorrecta tanto como modificaciones realizadas en el VarioSmoker puedan provocar daños, lesiones o incluso la muerte. Lea las instrucciones detenidamente antes de poner en marcha el VarioSmoker. Compare el voltaje indicado en la placa del VarioSmoker con el voltaje del lugar de instalación. En caso que sea necesario use un adaptador para conectar el VarioSmoker.

El VarioSmoker se puede utilizar únicamente para el ahumado de alimentos en cocinas comerciales. Cualquier otro uso no previsto es peligroso.

No se pueden utilizar alimentos o sustancias de ahumar que contienen materia fácilmente inflamable (por ej. alcohol). Las materias con un bajo punto de inflamación se pueden inflamar espontáneamente. ¡Peligro de incendio!



### ***¡Advertencia!***

Comprobación diaria antes de encender y usar el VarioSmoker

Antes de ahumar con el VarioSmoker comprueba que no queden restos de alimentos o suciedad.

¡Elimine posibles restos para evitar el riesgo de incendio!

Asegúrese que el deflector de la unidad está bloqueado arriba y abajo para evitar el riesgo de lesiones por la rotación de la turbina interior de la unidad.

Compruebe que los bastidores o racks móviles están debidamente fijados dentro de la cámara de cocción.



## Instrucciones de seguridad y responsabilidad

---



### **Advertencia**

- El VarioSmoker no se puede utilizar fuera del equipo se ha de utilizar únicamente con un sistema de extracción en marcha. Los humos resultantes del ahumado deben ser evacuados del edificio a través de un sistema de extracción.
- Los sistemas de circulación de aire como por ej. UltraVent no son aptos para el uso con el VarioSmoker por falta de conexión directa a la extracción.
- Durante el funcionamiento del VarioSmoker ambos cables de alimentación tienen que estar correctamente colocados para evitar el riesgo de caídas. (Cable hacia el enchufe y cable del VarioSmoker hacia la fuente de alimentación).
- Abra siempre la puerta del equipo muy lentamente (vahos y humos muy calientes) para evitar el riesgo de quemaduras.
- Protéjase con ropa térmica antes de manipular el VarioSmoker u otros utensilios dentro de la cámara de cocción mientras esté caliente.
- La temperatura exterior del VarioSmoker puede exceder más de 60°. ¡Cuidado, peligro de quemaduras!
- Cool Down, función de enfriamiento: no active la función de enfriamiento mientras esté ahumando dentro de la cámara de cocción para evitar el riesgo de lesiones e incendio.
- No guarde material fácilmente inflamable cerca del Variosmoker para evitar el riesgo de incendio.
- Coloque la fuente de alimentación del VarioSmoker siempre fuera de la cámara de cocción.
- No coloque la fuente de alimentación del VarioSmoker encima del equipo.
- El enchufe del VarioSmoker que va conectado a la fuente de alimentación no se puede calentar dentro de la cámara de cocción.
- No utilice serrín u otra materia que emita polvo para el humo. El uso de material inadecuado para el ahumado puede provocar un incendio, explosión y dañar seriamente el VarioSmoker y el equipo. ¡Riesgo de un incendio de polvo de madera dentro de la cámara de cocción!
- No sobrecargue el VarioSmoker con viruta. Si el VarioSmoker no está cerrado correctamente, la viruta se puede inflamar. ¡Riesgo de incendio!
- No abra la puerta durante el ahumado. No abra la inyección de aire fresco a la unidad durante el ahumado. La introducción de aire fresco en el interior de la cabina puede causar que las virutas de madera se inflamen. ¡Peligro de incendio!
- Abra la tapa del VarioSmoker siempre muy lentamente (vahos y humos muy calientes) para evitar el riesgo de quemaduras.
- Deseche la ceniza caliente en un recipiente ignífugo. ¡Riesgo de incendio!



## **Instrucciones de seguridad y responsabilidad**

---

### **Responsabilidad**

La instalación o reparación del aparato por técnicos no autorizados o el empleo de piezas de recambio no originales así como cualquier cambio o adaptación técnica efectuada en el aparato sin la explícita autorización del fabricante resultan en la exención de la garantía y eximen al fabricante de toda la responsabilidad.



## **Conservación, revisión, mantenimiento y reparación**

---

Para conservar la alta calidad del acero inoxidable, por motivos de higiene y para evitar fallos de funcionamiento debe limpiar su VarioSmoker después de cada uso. Las instrucciones se encuentran en el capítulo 'limpieza'.



### **Advertencia**

Si no limpia el VarioSmoker o si la limpieza es insuficiente, la grasa y/o los restos de alimentos se pueden inflamar. ¡Riesgo de incendio!

- No limpie el VarioSmoker con limpiadores de alta presión.
- No limpie el VarioSmoker con el sistema de lavado CleanJet.
- No se deben aplicar ácidos al VarioSmoker ni se debe exponer a vahos ácidos, ya que podría dañar el baño de acero níquel-cromo que recubre el VarioSmoker degradándose su color.
- Use los limpiadores habituales para cocinas industriales y tenga en cuenta las advertencias del fabricante.
- No use productos ni limpiadores abrasivos.
- No use limpiadores ácidos (también de cara a su propia protección) para la limpieza manual
- La limpieza diaria del burlete de la puerta con un detergente no abrasivo prolonga la vida útil y evita olores desagradables.

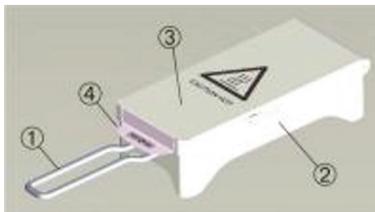
## **Revisión, mantenimiento y reparación**



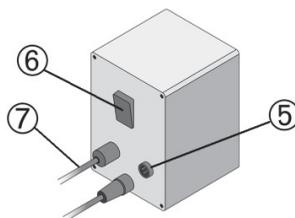
### **Peligro – ¡Alta tensión!**

- Trabajos de revisión, mantenimiento y reparación deben ser realizados por técnicos autorizados.
- En caso de limpieza, revisión, mantenimiento o reparación el VarioSmoker debe ser desconectado completamente del enchufe.
- Para asegurar el funcionamiento perfecto, su VarioSmoker debe ser revisado por un electricista autorizado por lo menos una vez al año.

- ① **Asa** (Use guantes para evitar quemaduras)
- ② **Recipiente para viruta**  
Ahumado y almacenaje de la viruta
- ③ **Tapa**  
Tapa para cerrar el recipiente después de cargarlo con viruta
- ④ **Anilla / solapa? para abrir la tapa**  
Anilla para cargar o vaciar
- ⑤ **Conexión del cable de alimentación**  
Aquí se conecta el cable de alimentación del VarioSmoker
- ⑥ **Interruptor**
- ⑦ **Cable de la fuente de alimentación**  
En caso necesario use un adaptador para conectarlo



VarioSmoker para la cámara de cocción con cable de alimentación



Fuente de alimentación con interruptor y cable

- Coloque el VarioSmoker en una guía superior dentro de la cámara de cocción, encima de los alimentos que quiere ahumar, de esta forma se evita que se ensucien.
- Para aprovechar la carga máxima debe usar la guía inferior para el VarioSmoker.
- Coloque la fuente de alimentación del VarioSmoker siempre fuera de la cámara de cocción.
- Coloque el enchufe del VarioSmoker hacia la fuente de alimentación siempre fuera de la cámara de cocción.
- No dañe el cable de alimentación del VarioSmoker por doblarlo en cantos afilados. Debe guiar el cable siempre cuidadosamente a través del burlete.
- Por favor use solamente la viruta recomendada para el ahumado.
- En el momento de retirar el VarioSmoker del equipo, este se debe colocar encima de una base ignífuga.
- En el proceso de asados (por ej. pollos) siempre se debe colocar un recipiente para la recogida de la grasa debajo de los alimentos.
- Utilice solamente accesorios originales y termo resistentes del fabricante
- Es necesario que limpie su VarioSmoker antes y después del uso.
- Para evitar olores molestos debe limpiar el equipo y el burlete después de cada uso.
- En caso de pausas largas desconecte el VarioSmoker de la alimentación.
- El VarioSmoker no se debe desechar en la basura.



¡Nunca enfríe el VarioSmoker con la ducha de mano!

## Observaciones generales de uso

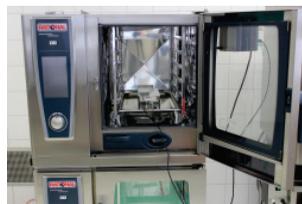
Su accesorio está montado de una forma simple y robusta. Puede utilizar el VarioSmoker en todas las generaciones de equipos (desde la línea CPC 1997). El VarioSmoker se puede utilizar en todos los modelos, excepto en el modelo de suelo 202. Siga las instrucciones para el empleo del VarioSmoker:



Rellene el recipiente con virutas. Tenga en cuenta que la tapa se debe poder cerrar fácilmente.



Modelo de mesa: Coloque el VarioSmoker dentro de la cámara de cocción, guíe el cable al exterior y cierre la puerta.



Combi-Duo y modelo de suelo: Coloque el VarioSmoker dentro de la cámara de cocción, guíe el cable al exterior y cierre la puerta.



Conecte el cable de alimentación con la fuente y la fuente a la red eléctrica.



Modelo de mesa: Colocación recomendada de la fuente de alimentación durante la utilización del VarioSmoker (con la mesa UG1 la fuente de alimentación tiene que ser colocada en el estantería del medio).



Combi-Duo y modelo de suelo: Colocación recomendada de la fuente de alimentación durante la utilización del VarioSmoker (excepto versión CPC del Combi-Duo y equipos con puertas de apertura izquierda).



Averigüe si la extracción de aire está en marcha y encienda el VarioSmoker a través del interruptor. Inicie el precalentamiento de su programa de cocción tan pronto que vea claramente que el humo está saliendo del VarioSmoker. (Duración: aprox. 20 minutos).



Apague el VarioSmoker en cuanto el programa de cocción haya terminado y desconéctelo de la fuente de alimentación. A continuación coloque el VarioSmoker encima de una base termoestable. ¡Cuidado, existe el riesgo de quemaduras!



Abra la tapa del VarioSmoker para vaciar los restos de madera. ¡Cuidado, existe el riesgo de gases calientes!



Por favor solamente use la viruta recomendada para ahumados. Puede utilizar todo tipo de viruta gruesa y fina o pellets de madera para ahumar. No utilice serrín o material que emita polvo. La tapa del VarioSmoker siempre debe estar completamente cerrada. ¡Por favor no lo sobrecargue! La fuente de alimentación no se debe colocar encima del equipo.



- El uso de viruta remojada prolonga sensiblemente el tiempo de precalentamiento del VarioSmoker. No es necesario poner la viruta en remojo para prolongar el tiempo del ahumado ya que el sistema de calentamiento está ajustado de una forma muy precisa.
- Si el tiempo de ahumado no fuera suficiente, vacié los restos de viruta y continúe con otro proceso de ahumado rellenando la viruta nuevamente.
- La duración del ahumado también se puede prolongar manteniendo los alimentos en el humo que queda. Para ello debe mantener la puerta de la cámara de cocción y la inyección de aire fresco cerrada.
- Para evitar un regusto amargo de sus productos ahumados, recomendamos que trabaje con temperaturas bajas (menor de 150° C) dentro de la cámara de cocción o con un nivel de dorado bajo durante el proceso del ahumado. Por favor consulte también nuestras instrucciones de aplicación.

Para conservar la alta calidad del acero inoxidable, por motivos higiénicos y para evitar fallos de funcionamiento y olores molestos debe limpiar su VarioSmoker y el equipo después de cada uso.

Durante la limpieza de su VarioSmoker es importante que lo proteja contra daños y corrosión. Detergentes abrasivos y ácidos pueden dañar al acero inoxidable y los componentes electrónicos. Utilice desengrasantes suaves y una esponja blanda para la limpieza manual del VarioSmoker. Antes de la limpieza debe desconectarlo y esperar hasta que se haya enfriado. Retire detenidamente todos los restos de suciedad que contengan grasa o alimentos. Rocíe zonas muy sucias con un desengrasante soluble y déjelo actuar. Seque su VarioSmoker antes de seguir usándolo.

Siga las recomendaciones de las instrucciones de uso para quitar la suciedad y el olor a humo de la cámara de cocción. Posibles olores molestos del burlete o las partes exteriores de su equipo se pueden eliminar con un detergente suave y una esponja blanda.

Por motivos de higiene y para evitar fallos de funcionamiento de su VarioSmoker es imprescindible que lo limpie después de cada uso. ¡Cuidado, riesgo de encendido!



- No limpie el VarioSmoker con limpiadores de alta presión o con el sistema de lavado CleanJet.
- Use los limpiadores habituales para cocinas industriales y tenga en cuenta las advertencias del fabricante.
- No se deben aplicar ácidos al VarioSmoker ni se debe exponer a vahos ácidos, ya que podría dañar el baño de acero níquel-cromo que recubre el VarioSmoker degradándose su color.
- No aplique detergente al VarioSmoker mientras esté caliente.
- Quite todos los restos de detergente después de la limpieza.
- No use lana de acero, cepillos metálicos, espátulas de metal u otros utensilios afilados para la limpieza de su VarioSmoker



La limpieza diaria del burlete de su equipo elimina olores y prolonga su vida útil. Utilice un paño o una esponja suave para la limpieza y un detergente no abrasivo.

## Versiones de la tensión eléctrica

---

La tensión eléctrica debe coincidir con los datos en la paca. La fuente de alimentación del VarioSmoker solamente debe ser conectada a enchufes con toma de tierra.



60.73.010  
Versión para 100V-127V y 50Hz/60Hz.  
El VarioSmoker dispone de la aprobación UL.



60.73.008  
Versión para 200V-240V y 50Hz/60Hz.  
Esta versión incluye un adaptador.  
El VarioSmoker dispone de la conformidad CE.



En caso de que el enchufe de la fuente de alimentación y el adaptador suministrado no fueran adecuados, use un adaptador habitual.

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



Product: **VarioSmoker**

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

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

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

## Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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

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

Landsberg, 08.04.2013

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

i.V. Roland Hegmann  
 Product Architect Electric Appliances

