

RATIONAL **Vario** Smoker
- натуральный аромат копчений!



RATIONAL **Vario** Smoker – натуральный аромат копчений!

Придайте вашему мясу, рыбе и овощам привлекательный цвет и сочный аромат копчений.

Вы получите натуральный аромат копчений согласно вашему вкусу.

С VarioSmoker вы можете готовить пищу и коптить одновременно — экономьте свое время, пространство на кухне и минимизируйте затраты.



RATIONAL **Vario Smoker** Применение



Мясо

- › Свиные ребрышки и окорок
- › Говяжья грудинка, вырезка, антрекот
- › Курица тушкой, куриные грудки
- › Индюшачьи грудки



Рыба

- › Скумбрия
- › Лосось
- › Форель



Овощи

- › Помидоры
- › Лук
- › Перец-чили
- › Чеснок
- › Болгарский перец

RATIONAL **Vario** Smoker

Вы можете использовать VarioSmoker в качестве опции для любых аппаратов RATIONAL, созданных начиная с 1997 года (кроме напольных моделей 202 всех линеек)*.



- Крепление блока питания не подходит для монтажа на двери Combi-Duo в линейке CPC , а также во всех установках Combi-Duo с дверью с левой стороны.

Натуральный аромат копчений

- › VarioSmoker работает с традиционными коптильными материалами, например крупной и мелкой древесной стружкой или гранулами.
- › Вы можете создать любые оттенки ароматов копчений, добавив натуральные ингредиенты.
- › Используйте разные породы дерева для получения разных ароматов копчений.
- › Не используйте опилки или пылеобразные материалы.



Натуральный аромат копчений

- › Для приготовления одной партии продуктов вам потребуется приблизительно 130 грамм древесной стружки.
- › С VarioSmoker больше **нет необходимости** вымачивать стружку, так как это приводит к значительному увеличению времени нагрева аппарата.
- › Если вам требуется дополнительный цикл копчения, просто очистите VarioSmoker и положите новую партию древесной стружки.



- › Вы можете приготовить любое блюдо в ручном режиме, полуавтоматическом режиме или с помощью встроенного интеллекта SelfCookingCenter®.
- › Время нагрева VarioSmoker до момента начала копчения составляет приблизительно 20 минут.
- › Чтобы избежать прогорклости копчений, мы рекомендуем **коптить продукты при низких температурах ($\leq 150^{\circ}\text{C}$) или на менее интенсивном уровне обжаривания.**

Примечание: в результате продукты приобретают аромат копчения: он не похож на аромат шашлыка (барбекю).

VarioSmoker не предназначен для холодного копчения.

Дополнительную информацию см. в инструкции по применению и эксплуатации.



Советы экспертов

- › Наберитесь терпения: время нагрева VarioSmoker до момента начала копчения составляет приблизительно 20 минут.
- › Коптите и готовьте продукты при низких температурах ($\leq 150^{\circ}\text{C}$) или на менее интенсивном уровне обжаривания, чтобы не допустить прогорклости (это не относится к курице – в этом случае вы можете готовить при температуре в 175°C).
- › Разные породы дерева придают продуктам разный аромат:
 - › Дуб и пекан – рекомендуется использовать для говядины
 - › Древесину фруктовых деревьев (яблони, вишни и т.д.) – рекомендуется использовать для свинины, рыбы и курицы
- › Очищайте аппараты RATIONAL после использования VarioSmoker. Уплотнение двери или другие внешние части аппаратов необходимо очищать с помощью мягкого очищающего средства и мягкой губки. Это поможет предотвратить образование неприятного запаха.



Автоматическая настройка

Вы можете начать копчение без дополнительной настройки – просто подключите установку!

- › Поставьте VarioSmoker на плоский контейнер Gastronorm на самый верхний или самый нижний уровень рамы с направляющими. Для загрузки большого количества продуктов используйте нижний уровень.
- › Подсоедините кабель VarioSmoker к источнику питания.
- › Подсоедините кабель от источника питания к электросети – включите коптильню и приступайте к готовке!



Поставьте VarioSmoker на плоский контейнер на верхний уровень рамы с направляющими



Подсоедините кабель



Включите установку

Настольные модули

- › Источник питания можно установить в левой части аппарата.
- › В комплект поставки включены 3 разных крепления.
 - › Предустановленное крепление источника питания для настольной установки 2/1.
 - › В комплект также включено одно крепление для настольной установки 1/1 и одно крепление для установки Combi-Duo/напольной установки.
- › Порядок замены креплений см. в отдельной инструкции по установке.



Источник питания с выключателем в левой части настольной аппарата.

Установка Combi-Duo и напольный аппарат

- › В комплект включено крепление для Combi-Duo/напольный аппарат
- › Источник питания можно закрепить на двери верхнего аппарата Combi-Duo и напольного аппарата 201 модели.
- › VarioSmoker **не предназначен для работы** с аппаратами серии 202.
- › Крепление источника питания **не подходит для использования** на двери аппарата Combi-Duo линейки CPC и для всех конфигураций Combi-Duo с левосторонней дверью.



Источник питания с выключателем,
закрепленный на установке **Combi-Duo**.



Источник питания с выключателем,
закрепленный на **напольной установке**.

Использование



Источник питания:

- › Храните только снаружи рабочей камеры.
- › Запрещается хранить на верху аппарата.

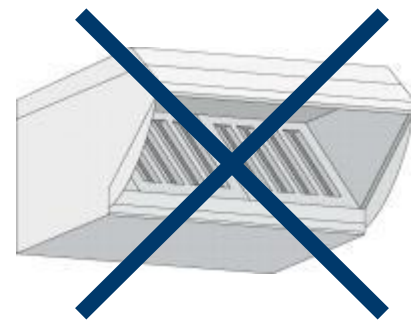
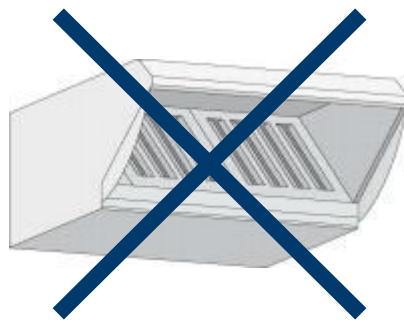


VarioSmoker

- › Кабель от VarioSmoker необходимо аккуратно протянуть через уплотнение двери.
- › Храните разогретый VarioSmoker только на огнестойких поверхностях.
- › В процессе приготовления на гриле и обжаривания мы рекомендуем поставить под продукты емкость для сбора жира.
- › Запрещается охлаждать VarioSmoker с помощью ручного шланга.
- › Запрещается использовать функцию охлаждения в процессе эксплуатации VarioSmoker в аппарате.

Вентиляция кухонного помещения

- › В процессе эксплуатации VarioSmoker в составе аппарата RATIONAL его необходимо разместить под рабочей вытяжкой. VarioSmoker отдельно также необходимо использовать только под работающей вытяжкой. Дым из вытяжной системы должен выводиться из здания.
- › Системы циркуляции воздуха, например, UltraVent[®] или UltraVent[®] Plus, не подходят для работы с VarioSmoker, так как не обеспечивается непосредственный контакт с вытяжкой.



Очистка

- › Очищайте ваш аппарат RATIONAL после использования VarioSmoker.
При ежедневной очистке рабочей камеры предотвращается возникновение неприятного запаха и продляется срок службы аппарата.
- › Неприятный запах на уплотнении двери или других внешних частях аппарата устраняется путем очистки мягким очищающим средством и мягкой губкой.
- › По санитарно-гигиеническим соображениям мы рекомендуем очищать VarioSmoker после каждого применения, а также для предотвращения случаев некорректной эксплуатации аппарата.



Варианты источников питания

- › 60.73.010: 100 – 127 В и 50 Гц/ 60 Гц:
 - › предустановленное крепление на источнике питания для настольных аппаратов 2/1.
 - › В комплект также включено одно крепление для настольных аппаратов 1/1 и одно крепление для установки Combi-Duo/напольный аппарат.
 - › VarioSmoker сертифицирован UL

- › 60.73.008: 200 – 240 В и 50 Гц/ 60 Гц:
 - › предустановленное крепление на источнике питания для настольных аппаратов 1/1.
 - › В комплект также включено одно крепление для настольных аппаратов 2/1 и одно крепление для установки Combi-Duo/ напольный аппарат.
 - › Адаптер.
 - › VarioSmoker сертифицирована CE

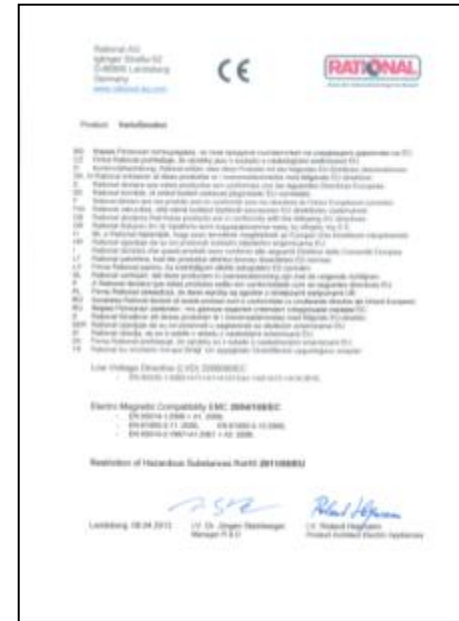


Если вилка источника питания и адаптера идущих в комплекте не подходит, используйте стандартный адаптер.

Сертификаты



Сертификат UL



Сертификат соответствия CE



Цены **Vario Smoker**

Цена и артикул:

- › Указаны в вашем региональном прайс листе
- › Также цены и артикулы указаны в последней редакции каталога «Аппараты и аксессуары»



Рекламные материалы

- › Информационный файл
- › Баннер
- › Прайс лист
- › Технический паспорт на сайте RATIONAL
- › Инструкция по эксплуатации
- › Инструкция по применению
- › Презентация

