



VarioSmoker.

Intensive, natürliche Räucheraromen.



VarioSmoker.

Räuchern leicht gemacht.

Räuchern ganz ohne Räucherofen? Ideal mit dem VarioSmoker!

Verleihen Sie Fleisch, Fisch und Gemüse würzige Räucheraromen und unverkennbare Farben, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack selbst bestimmen können. Im iCombi Pro einfach und intelligent gesteuert mit gleichbleibend hoher Qualität.

Mit dem VarioSmoker können Sie gleichzeitig garen und räuchern. Das spart Zeit, Platz und Anschaffungskosten. Ein spezielles Räuchergerät ist nicht mehr notwendig.

Und das Beste: Die intelligenten Garpfade des iCombi Pro und ausführliche Empfehlungen zum Räuchern machen den Einstieg ganz einfach.

• Räucherbox

Natürlicher Räuchergeschmack: Echt, ursprünglich, individuell.

Der VarioSmoker arbeitet mit allen gängigen Räuchermaterialien wie Holzchips oder Pellets.
Durch Auswahl von natürlichen Räuchermaterialien, der Temperatur im Garraum und einer entsprechenden Vorbereitung Ihrer Rohwaren, bestimmen Sie Aroma und Intensität ganz nach Ihren Wünschen.

Die leistungsfähige Räucherbox ist in wenigen Minuten aufgeheizt und betriebsbereit.

2 Plug & Play:

So einfach starten Sie.

Den VarioSmoker können Sie sofort in allen RATIONAL-Combi-Dämpfern ab 1997 im manuellen Betrieb nutzen.

Im iCombi Pro ist darüber hinaus die automatische Steuerung des VarioSmoker über intelligente Garpfade möglich. Diese werden mit der USB-Anbindung aktiv. So sorgt die Intelligenz des iCombi Pro für ein optimales und professionelles Gar- und Räucherergebnis in kürzester Zeit.

VarioSmoker und iCombi Pro verbinden und sofort starten. So geht Räuchern heute.

3 Intelligente Garpfade im iCombi Pro - völlig kostenfrei.

Im iCombi Pro wird der VarioSmoker über die USB-Schnittstelle intelligent gesteuert. Sobald der VarioSmoker verbunden ist, werden in der iCookingSuite Garpfade angezeigt, die ein optimales Räucherergebnis garantieren.

Um die Produkte in ihrer Intensität und ihrem Aroma zu beeinflussen, können zusätzlich individuelle Vorräucherschritte ausgewählt werden.

4 Netzteil-Halterung

Ausgeliefert wird der VarioSmoker mit einer variablen Netzteil-Halterung, die am RATIONAL-Combi-Dämpfer befestigt wird. Damit hängt das Netzteil immer sicher in der richtigen Arbeitshöhe. Wird die Räucherbox nicht verwendet, kann auch sie platzsparend an der Halterung aufgehängt werden.

Der Lieferumfang des VarioSmoker umfasst:

- Räucherbox mit
 Verbindungskabel zum Netzteil
- > USB-Anschlusskabel
- Netzteil
- > Netzteil-Halterung
- > Anwendungshandbuch

6 Anwendungshandbuch

Der leichte Einstieg ins perfekte Räuchern. Das beiliegende Anwendungshandbuch bietet leckere Rezepte und Tipps für die optimalen Garparameter.

So werden Sie sowohl bei der Nutzung der intelligenten Garpfade im iCombi Pro als auch beim manuellen Räuchern in RATIONAL-Combi-Dämpfern umfangreich unterstützt. Auch Experten ohne Räuchererfahrung erzielen von Anfang an professionelle Räucherund Geschmacksergebnisse.

Sicherheitshinweis:

Der VarioSmoker darf nicht außerhalb des Kochsystems und nur unter einem eingeschalteten Abluftsystem verwendet werden. Die Rauchgase müssen vom Abluftsystem aus dem Gebäude abgeführt werden.











Verfügbarkeit für RATIONAL-Kochsysteme		
iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Energieart	Verfügbar
Typ XS 6-2/3	Elektro	-
Typ 6-1/1	Elektro / Gas	•
Typ 6-2/1	Elektro / Gas	•
Typ 10-1/1	Elektro / Gas	•
Typ 10-2/1	Elektro / Gas	•
Typ 20-1/1	Elektro / Gas	•
Typ 20-2/1	Elektro / Gas	-

[•] Verfügbar / – nicht Verfügbar

International geprüft





























iCombiPro (LM100) und iCombi Classic (LM200) sind NSF-zertifiziert, ersichtlich auf der NSF-Liste.

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1 86899 Landsberg am Lech Deutschland

Tel. +49 8191 327-387 Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 10 5020 Salzburg Austria

Tel. +43 662-832799-0 Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at rational-online.com

RATIONAL Schweiz AG

Heinrich-Wild-Strasse 202 9435 Heerbrugg Schweiz

Tel. +41 71 727 90 92 Fax +41 71 727 90 91

info@rational-online.ch rational-online.com

