

Metos Vario Smoker

Intensiivistä ja luonnollista
savun maukua.



Vario Smoker.

Savustus on helppoa

Voit käyttää Metos Vario Smokeria lisävarusteena iCombi Pro yhdistelmäuunissa, jossa älykkäät ja helppokäyttöiset savustusohjelmat ovat valmiina.

Metos Vario Smokerin käyttö säästää huomattavasti tilaa ja hankintakustannuksia, koska erillistä savustinta ei enää tarvita.

Lisätietoja paikalliselta Metos myyjältäsi.

❶ Savustuslaatikko

Metos Vario Smoker antaa lihalle, kalalle ja vihanneksille luonnollisen savun maun ja aidon värin. Ruoka säilyttää arvokkaat ravintoaineensa, pysyy tuoreena pidempään ja saa autenttisen savun maun.

Savustamiseen käytetään tuttua, aitoa suomalaista leppälastua tai muuta soveltuvaa puulastua.

❷ Käyttövalmis

Metos Vario Smoker toimii kuten perinteinen savustuslaatikko, mutta uunikammion sisällä ja turvallisesti automaattiohjatulla sähkövastuksella.

Voit liittää Metos Vario Smokerin iCombi Pro yhdistelmäuuniin USB-liitännällä. Erillisen savustuslaitteen sijaan sinulla on käytössäsi markkinoiden älykkäin yhdistelmäuuni, jossa on automaattiset pesuohjelmat.



Turvallisuushuomautus:

VarioSmokeria ei saa käyttää huuvin ulkopuolella eikä ainoastaan toimivan ilmanvaihtojärjestelmän yhteydessä. Savukaasut on poistettava rakennuksesta poistoilmajärjestelmän kautta.



③ Älykkäät valinnat

iCombi Prossa VarioSmokeria ohjataan älykkäästi USB-liitännän kautta. Kun VarioSmoker on kytketty, iCookingSuite-ohjelmassa näytetään mahdolliset vaihtoehdot, jotka takaavat optimaalisen savustustuloksen.

Tuotteiden voimakkuuteen ja aromiin voidaan lisäksi vaikuttaa valitsemalla yksittäisiä esisavustusvaiheita.

④ Virtalähteen kiinnitys

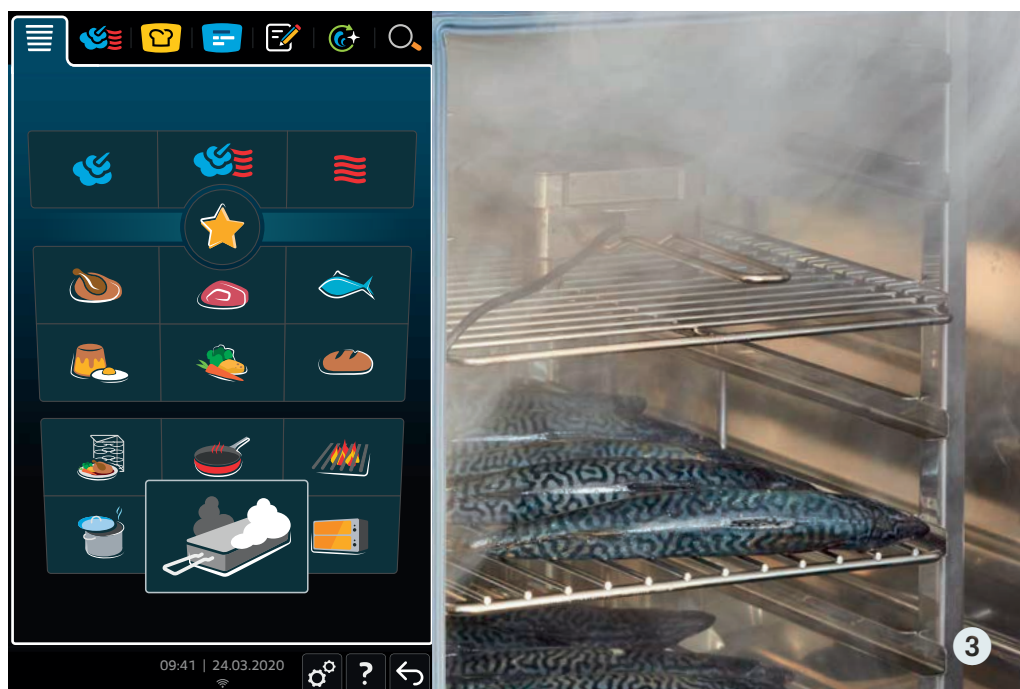
VarioSmoker toimitetaan virtalähteen kannattimen kanssa, joka kiinnitetään uuniin. Näin yksikkö on aina turvallisesti oikealla työskentelykorkeudella. Jos savustuslaatikkoa ei käytetä, se voidaan myös ripustaa kannattimeen tilan säästämiseksi.

Savustuslaatikon mukana toimitetaan:

- virtalähteen liitântäkaapeli
- USB-liitântäkaapeli
- virtalähdeyksikkö
- virtalähteen kiinnike
- sovelluksen käsikirja.

⑤ Käyttöopas

Helppo opas täydelliseen savustukseen. VarioSmokerin mukana tulevassa käyttöoppaassa on herkullisia reseptejä ja vinkkejä optimaalisista kypsennysohjelmista. Saat tuen iCombi Pron älykkäiden ohjelmien käyttämiseen, mutta myös manuaaliseen savustamiseen. Jopa ilman aiempaa savustuskokemusta saat alusta alkaen ammattimaisia tuloksia.





**Metos VarioSmoker on yhteensopiva
iCombi Pro -mallien kanssa:**

Metos iCombi Pro

iCombi Pro 6-1/1

iCombi Pro 6-2/1

iCombi Pro 10-1/1

iCombi Pro 10-2/1

iCombi Pro 20-1/1

Lisätietoja paikalliselta Metos myyjältäsi.

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

puh. 0204 3913

metos.finland@metos.fi

www.metos.fi