

VarioSmoker

Bedienungsanleitung



Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen VarioSmoker.

Sie werden mit Ihrem VarioSmoker – Dank einer leicht verständlichen und robusten Bedienung – im „Handumdrehen“ begeisternde Räucherergebnisse erleben.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und viel Spass bei der Auswahl Ihres individuellen Räuchergeschmackes.



Inhaltsverzeichnis

Piktogrammerklärung	4
Erstmalige Inbetriebnahme	5
Sicherheitshinweise und Haftung	6
Haftung	6
Pflege, Inspektion, Wartung und Reperatur	9
Funktionsteile	10
Hinweise zum Gebrauch	11
Allgemeine Bedienungshinweise	12
Reinigung	15
Netzvarianten	17
EG-Konformitätserklärung	18

Piktogrammerklärung



Gefahr!

Unmittelbar drohende Gefahr, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge hat, wenn sie nicht vermieden wird.



Warnung!

Möglicherweise drohende Gefahr, die gegebenenfalls schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.



Vorsicht!

Möglicherweise drohende Gefahr, die gegebenenfalls leichte oder geringfügige Verletzungen zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.



Ätzende Stoffe



Brandgefahr!



Verbrennungsgefahr!



Achtung:

Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.



Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.



Vor Inbetriebnahme, Handbuch aufmerksam lesen.



Die oberste Einschubhöhe darf maximal 160 cm hoch sein.

Erstmalige Inbetriebnahme

Ihr neuer VarioSmoker wurde für das Räuchern von Lebensmitteln in unseren Combi-Dämpfern entwickelt. Der VarioSmoker kann zusammen mit der aktuellen, wie auch mit vorherigen Gerätegenerationen verwendet werden (ab CPC-Linie 1997). Der VarioSmoker kann in allen Gerätegrößen, außer im Standgerät 202, verwendet werden.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise für die Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie alle schützenden Plastikfolien und Verpackungsmaterialien vor der Inbetriebnahme.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen in der Bedienungsanleitung und in der separaten Umbauanleitung.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Netzgerät des VarioSmoker bitte nur an Steckdosen mit Schutzerde anschliessen.
- Bitte verwenden Sie nur für Räucheranwendungen empfohlene Holzspäne.
- Positionieren Sie den VarioSmoker auf einem flachen GN-Behälter im obersten oder untersten Einschub im Garraum.
- **Der VarioSmoker darf nur unter einem eingeschalteten Abluftsystem betrieben werden.**



Brandgefahr!

- *Entfernen Sie restlos sämtliches Verpackungsmaterial!*
- *Verwenden Sie für das Räuchern kein Sägemehl oder staubende Materialien!*
- *Vermeiden Sie das Öffnen der Garraumtür während des Räuchervorganges. Öffnen Sie nicht die Frischluftzuführung Ihres Gerätes. Die Zuführung von frischer Luft in den Garraum kann die Holzspäne entzünden!*

Sicherheitshinweise und Haftung

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des VarioSmoker jederzeit zugänglich ist!

Der VarioSmoker darf nur dann von Kindern älter als 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissens benutzt werden, wenn dieser Personenkreis von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt wird. Darüber hinaus muss dieser Personenkreis über den sicheren Umgang mit dem Variosmoker geschult sein und der Personenkreis muss die Gefahren verstehen, die mit dem Umgang mit dem VarioSmoker entstehen können.

Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.

Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am VarioSmoker zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.



Warnung!

Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am VarioSmoker können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den VarioSmoker in Betrieb nehmen. Vergleichen Sie die Spannungsangabe auf dem Typenschild des VarioSmoker mit der gebäudeseitigen Versorgung. Benutzen Sie bei Bedarf für den Anschluss des VarioSmoker einen Adapter für den Netzstecker.

Sie dürfen den VarioSmoker nur für das Räuchern von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Lebensmittel oder Räucherstoffe, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z. B. Zusatz mit Alkohol), dürfen nicht verwendet werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brandgefahr!



Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

- Stellen Sie vor der Verwendung des VarioSmoker zum Räuchern sicher, dass keine Lebensmittelreste oder grobe Verschmutzungen am VarioSmoker vorhanden sind. Eventuelle Rückstände entfernen – Entzündungsgefahr!
- Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch rotierendes Lüfterrad!
- Versichern Sie sich, dass die Einhängestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig im Garraum arretiert sind!

Sicherheitshinweise und Haftung



Warnung!

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

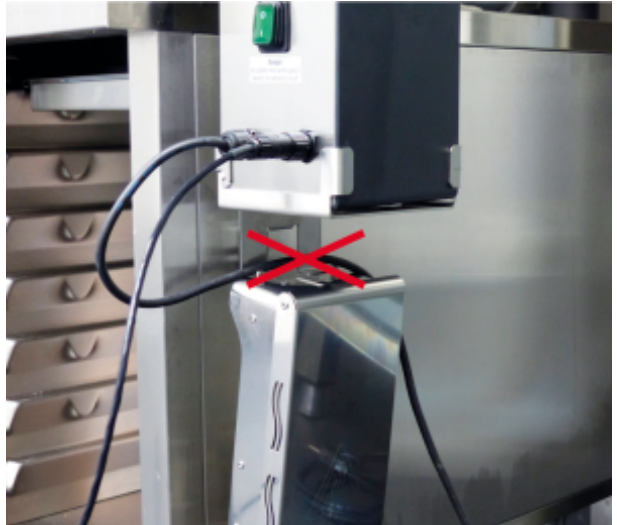
- Der VarioSmoker darf **nicht** außerhalb des Gerätes und nur unter einem **eingeschalteten** Abluftsystem verwendet werden. Die Rauchgase müssen vom Abluftsystem aus dem Gebäude abgeführt werden!
- Umluftsysteme wie z.B. eine UltraVent sind für den Betrieb mit einem VarioSmoker ungeeignet, da der direkte Anschluss an die Abluft fehlt.
- Die Zuleitungen des VarioSmoker müssen während des Betriebes ordnungsgemäß verlegt sein - Sturzgefahr! (Kabel zur Steckdose und Kabel vom VarioSmoker zum Netzgerät)
- Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen und Rauchgase) – Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie den VarioSmoker und andere Gegenstände im heißen Garraum nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!
- Die Außentemperaturen des VarioSmoker können höher als 60 °C sein– Verbrennungsgefahr!
- Cool Down-Betrieb – Aktivieren Sie keine Cool Down Funktion während Sie die Räucherfunktion im Garraum benutzen - Verletzungsgefahr und Feuergefahr!
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des VarioSmoker – Brandgefahr!
- Positionieren Sie das Netzgerät des VarioSmoker immer außerhalb des Garraumes.
- Positionieren Sie das Netzgerät des VarioSmoker nicht auf der Gerätedecke.
- Der Stecker des VarioSmoker zum Netzgerät darf nicht im Garraum mit aufgeheizt werden.
- Verwenden Sie für den Rauch kein Sägemehl oder staubende Materialien! Die Verwendung von ungeeignetem Material für die Räucherfunktion kann zu einem Brand, Explosion und ernsthaften Schäden am VarioSmoker und am Gerät führen - Entzündung von Holzstaub im Garraum!
- Überfüllen Sie den VarioSmoker nicht mit Räuchermittel. Eine nicht geschlossene Abdeckung kann zu einem offenen Brand des Räuchermittels führen - Feuergefahr!
- Vermeiden Sie Türöffnungen während des Räuchervorganges. Öffnen Sie nicht die Frischluftzuführung Ihres Gerätes. Die Zuführung von frischer Luft in den Garraum kann die Holzspäne entzünden - Feuergefahr!
- Öffnen Sie den Deckel des VarioSmoker immer sehr langsam (heiße Wrasen und Rauchgase) – Verbrennungsgefahr!
- Heiße Aschereste nur in einem feuerfesten Gefäß entsorgen - Feuergefahr!

Sicherheitshinweise und Haftung



Brandgefahr!

Führen Sie das Anschlusskabel nie über die VarioSmoker Räucherbox. Kabelbrandgefahr.



Haftung

Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten oder nicht mit original Ersatzteilen vorgenommen werden, sowie jegliche technische Veränderung, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und der Produkthaftung durch den Hersteller.

Pflege, Inspektion, Wartung und Reperatur

Um die hohe Qualität des Edelstahl zu erhalten, aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen, muss Ihr VarioSmoker nach jeder Nutzung gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „Reinigung“.



Warnung

Wird der VarioSmoker nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett und/ oder Lebensmittelreste entzünden – Brandgefahr!

- VarioSmoker nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.
- VarioSmoker nicht mit CleanJet reinigen.
- VarioSmoker nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, weil die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt werden und der VarioSmoker sich eventuell verfärben könnte.
- Verwenden Sie nur für die Großküche handelsübliche Reinigungsmittel und beachten Sie die Gefahrenhinweise des Herstellers.
- Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie, auch zu Ihrem eigenen Schutz, keine ätzenden Reinigungsmittel für die manuelle Reinigung.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nichtscheuernden Spülmittel verlängert die Lebensdauer und vermeidet lästige Gerüche.

Inspektion, Wartung und Reperatur

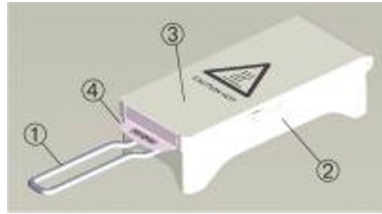


Gefahr - Hochspannung!

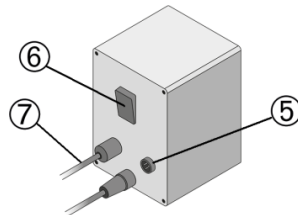
- Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bei Reinigungs-, Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss der VarioSmoker von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.
- Ihr VarioSmoker sollte für einen technisch einwandfreien Zustand mindestens einmal im Jahr von einer autorisierten Elektrofachkraft gewartet werden.
- Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, darf es ausschließlich nur durch den Hersteller, einem autorisierten RATIONAL Servicepartner oder einem gleichermaßen qualifizierten Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Funktionsteile

- ① **Haltegriff**
(Verwenden Sie Handschuhe vor Verbrennungen)
- ② **Vorratsbehälter**
Für den Rauch und zur Aufbewahrung der Holzspäne
- ③ **Deckel**
Deckel, um die Box nach dem Beladen der Holzspäne zu schließen
- ④ **Lasche**
Zum Be- und Entladen der Box
- ⑤ **Versorgungskabel**
Anschluss des VarioSmokers
- ⑥ **Netzschalter**
- ⑦ **Netzanschlusskabel**



VarioSmoker Räuchereinheit



Stromversorgung

Hinweise zum Gebrauch

Platzieren Sie den VarioSmoker auf einem Einschub oberhalb des Gargutes um eine starke Verschmutzung zu vermeiden.

Zur Nutzung der maximalen Beladungsmenge müssen Sie den untersten Einschub für den VarioSmoker verwenden.

Positionieren Sie das Netzgerät des VarioSmoker immer außerhalb des Garraumes.

Positionieren Sie den Stecker des VarioSmoker zum Netzgerät immer außerhalb des Garraumes.

Beschädigen Sie das Versorgungskabel des VarioSmoker nicht durch Abknicken an scharfen Kanten. Führen Sie das Kabel immer schonend durch die Garraumdichtung.

Bitte verwenden Sie nur für Räucheranwendungen empfohlene Holzspäne.

Platzieren Sie den entnommenen VarioSmoker nur auf einer brandfesten Unterlage.

Bei Grill- und Bratanwendungen (z. B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut eingeschoben werden.

Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.

Reinigen Sie Ihren VarioSmoker stets vor und nach dem Gebrauch.

Reinigen Sie das Gerät und die Garraumdichtung nach jeder Nutzung des VarioSmoker, um störende Gerüche zu vermeiden.

Trennen Sie den VarioSmoker bei längeren Pausen von der Netzspannung.

Der VarioSmoker darf nicht in den Müll abgegeben werden.



Kühlen Sie den VarioSmoker niemals mit der Handbrause ab!

Allgemeine Bedienungshinweise

Ihr neuer VarioSmoker wurde für das Räuchern von Lebensmitteln in unseren Combidämpfern entwickelt, es ist einfach und robust. Der VarioSmoker kann zusammen mit der aktuellen, wie auch mit vorherigen Gerätegenerationen verwendet werden (ab CPC-Linie 1997). Der VarioSmoker kann in allen Gerätegrößen, außer im Standgerät 202, verwendet werden. Folgen Sie den nachfolgenden Hinweisen zur Bedienung.



Befüllen Sie den Behälter mit Holzspänen. Achten Sie darauf, dass sich der Deckel noch sicher schließen lässt.



Stellen Sie den VarioSmoker in den Garraum, führen Sie das Kabel aus dem Garraum und schließen Sie die Tür.



Schließen Sie das Versorgungskabel an das Netzgerät und das Netzgerät an das Stromnetz an.



Tischgerät: Empfohlene Position für das Netzgerät während der Nutzung des VarioSmoker (bei Untergestell UG 1 bitte das Netzgerät auf den Zwischenboden platzieren).



Combi-Duo und Standgerät: Empfohlene Position für das Netzgerät während der Nutzung des VarioSmoker (ausgenommen CPC-Ausführung des Combi-Duo und Geräte mit Linksanschlag).



Allgemeine Bedienungshinweise



Schalten Sie den VarioSmoker mit dem Netzschalter ein, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Abluftanlage in Betrieb ist. Starten Sie das Vorheizen Ihres Garprogrammes sobald Rauch deutlich aus dem VarioSmoker austritt (Dauer: ca. 20 Minuten).



Schalten Sie den VarioSmoker nach Beendigung des Garprogrammes aus und trennen diesen vom Netzgerät. Im Anschluss stellen Sie den VarioSmoker auf einer feuerfesten Unterlage ab. Achtung, Verbrennungsgefahr!



Öffnen Sie den Deckel des VarioSmoker zur Entleerung der Holzreste.

Vorsicht! Heiße Gase!



Bitte verwenden Sie nur für Räucheranwendungen empfohlene Holzspäne. Sie können alle für Räucheranwendungen gebräuchliche grobe und feine Holzspäne, sowie Holzpellets verwenden. Verwenden Sie kein Sägemehl oder staubendes Material. Der Deckel des VarioSmoker muss immer komplett geschlossen sein! Bitte nicht überfüllen! Das Netzgerät darf nicht auf der Gerätedecke positioniert werden.

Allgemeine Bedienungshinweise



- Die Verwendung von gewässerten Holzspänen führt zu einer deutlich verlängerten Vorheizzeit für den VarioSmoker. Eine Wässerung der Holzspäne zur Verlängerung der Räucherzeit ist aufgrund der fein dosierten Heizeinheit nicht nötig.
- Wenn die Räucherzeit nicht ausreichen sollte, entleeren Sie einfach die Holzreste und setzen den Räuchervorgang mit einer frischen Füllung an Holzspänen fort.
- Die Räucherzeit kann auch einfach durch das Halten des Gargutes im vorhandenen Rauch, bei geschlossener Garraumtür und geschlossener Frischluftzuführung verlängert werden.
- Zur Vermeidung eines bitteren Beigeschmackes Ihrer Räucherprodukte empfehlen wir generell die Verwendung von niedrigen Garraumtemperaturen (kleiner 150 °C) oder einer kleinen Bräunungsstufe während des Räuchervorgangs. Bitte beachten Sie dazu auch unsere Anwendungsanleitung.

Reinigung

Um die hohe Qualität des Edelstahl zu erhalten, aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen und lästigen Gerüchen empfehlen wir, Ihren VarioSmoker und das Gerät nach jeder Nutzung zu reinigen.

Bei der Reinigung Ihres VarioSmoker ist es wichtig, diesen gegen Beschädigung und Korrosion zu schützen. Scheuernde, ätzende und saure Reinigungsmittel können den Edelstahl und Elektronikkomponenten beschädigen. Benutzen Sie milde Fettlöser und einen weichen Reinigungsschwamm zur manuellen Reinigung des VarioSmoker. Lassen Sie den VarioSmoker vor der Reinigung abkühlen und trennen Sie diesen von der Stromversorgung. Zu Reinigungszwecken kann das Einlegeblech mit Hilfe der Entnahmelasche entfernt werden. Entfernen Sie gründlich alle fetthaltigen und lebensmittelhaltigen Schmutzreste. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel einsprühen und einwirken lassen. Trocknen Sie Ihren VarioSmoker vor der nächsten Nutzung.

Verwenden Sie zur Entfernung von Schmutz und Rauchgeruch aus dem Garraum die entsprechende Empfehlung aus der Bedienungsanleitung Ihres Gerätes. Eventuell lästige Gerüche an der Garraumdichtung oder anderen Außenteilen des Gerätes entfernen Sie mit einem milden Reiniger und einem weichen Schwamm.



- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen Ihres VarioSmoker ist eine Reinigung nach jeder Nutzung unerlässlich - Brandgefahr!
- VarioSmoker nicht mit einem Hochdruckreiniger oder CleanJet reinigen!
- Verwenden Sie nur handelsübliche Reinigungsmittel für die Großküche und beachten Sie die Gefahrenhinweise des Herstellers.
- VarioSmoker nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, weil die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt werden und der VarioSmoker sich eventuell verfärben könnte.
- Sprühen Sie kein Reinigungsmittel auf einen heißen VarioSmoker!
- Entfernen Sie gründlich alle Reinigerreste nach der Reinigung!
- Benutzen Sie keine Stahlwolle, Drahtbürste, Metallspachtel oder andere scharfe Gegenstände zur Reinigung Ihres VarioSmoker.

Reinigung



- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung Ihres Gerätes entfernt Gerüche und verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch oder einen weichen Schwamm und ein nicht scheuerndes Spülmittel.

Netzvarianten

Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Das Netzgerät des VarioSmoker bitte nur an Steckdosen mit Schutzerde anschliessen.



60.73.010

Variante für 100V-127V und 50Hz/60Hz.

Der VarioSmoker besitzt die UL-Zulassung.



60.73.008

Variante für 200V-240V und 50Hz/60Hz.

EG-Konformitätserklärung

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 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 követelkezé 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 UE:
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) 2014/35/EU

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1): 2012-10; EN 60335-1: 2012

Electro Magnetic Compatibility EMV 2014/30/EU

- 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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.
In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.01.2017


Michael Haas
Managing Director


i.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance



...



Europe

RATIONAL Deutschland GmbH

Tel. +49 (0)8191.327387
info@rational-online.de
rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr
rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.

Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

RATIONAL Ibérica

Cooking Systems S.L.
Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Tel. +43 (0)662.832799
info@rational-online.at
rational-online.at

RATIONAL Nederland

Tel. +31 546 546000
info@rational.nl
rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

Tel. +46 (0)40-680 85 00
info@rational-online.se
rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Tel. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

RATIONAL International AG

Istanbul Irtibat bürosu
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 (0) 37600370
info@rational.be
rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

RATIONAL Slovenija

SLORATIONAL d.o.o.
Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

RATIONAL Norge AS

Tel. +47 22 70 10 00
post@rational.no
rational.no

RATIONAL UK

Tel. 00 44 (0) 1582 480388
info@rational-online.co.uk
rational-online.co.uk

America

RATIONAL Canada Inc.

Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662)
info@rational-online.ca
rational-online.ca

RATIONAL BRASIL

Tel. +55 (11) 3372-3000
info@rational-online.com.br
rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.

Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rational-online.us

RATIONAL Argentina – South America

Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

RATIONAL Mexico

Tel. +52 (55) 5292-7538
info@rational-online.mx
rational-online.mx

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン

Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

RATIONAL International India

Private Limited
Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL 莱欣诺® 中国

Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

RATIONAL Korea

Tel. +82-31-756-7700
info@rationalkorea.co.kr
rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd

Tel. +64 (9) 633 0900
sales@rationalnz.co.nz
rationalnz.co.nz

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1
D-86899 Landsberg a. Lech
Tel. +49 (0)8191 3270
Fax +49 (0)8191 21735
info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente – BP 52
F-68271 Wittenheim Cedex
Tel. +33 (0)3 89 57 01 35
Fax +33 (0)3 89 57 09 47
info.fr@rational-online.com
rational-online.com