

Інструкція з експлуатації



досконалість в кулінарії та інше...

ПЕРЕДМОВА

Дорогий клієнт,

дякуємо за придбання RETIGO. RETIGO – успішний і багаторічний виробник і постачальник спеціалізованого професійного кулінарного обладнання та іншого гастрономічного обладнання. Ми віримо, що цей продукт допоможе вам щоразу досягати чудових результатів. Тож коли б ви його не використовували, ви можете бути впевнені, що готуватимете високоякісні страви, до яких ваші клієнти повертатимуться знову й знову.

Бажаємо щастя та успіхів у роботі з Retigo «Vision Smoker».

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Цей посібник допоможе вам зрозуміти, як працювати з Retigo «Vision Smoker» і розкаже про його параметри та можливості.

Символи, що використовуються в цьому посібнику.

У цьому посібнику ви знайдете символи з такими значеннями:

СИМВОЛ	ЗНАЧЕННЯ
	Ці символи означають «УВАГА» і «НЕБЕЗПЕКА», і вказують на те, що прилад може бути пошкоджено та/або може спричинити травму користувача
	
	Цей символ вказує на важливу інструкцію, функцію, метод або проблему, яку необхідно дотримуватися або враховувати під час експлуатації чи обслуговування приладу
	Цей символ вказує на корисну інформацію про прилад або його аксесуари
	Цей символ вказує на іншу главу посібника

Для кого посібник?

Ця інструкція призначена для всіх, хто працює з приладом під час експлуатації або технічного обслуговування. Будь-яка така особа повинна бути повністю ознайомлена з його вмістом перед початком роботи з приладом.



Повну документацію на прилад можна знайти на сайті виробника.

Обов'язкові повідомлення

Уважно прочитайте посібник. Його слід розглядати як частину приладу, яку не можна відокремлювати від нього під час перепродажу. З цієї причини збережіть його для майбутнього використання.

Чітко дотримуйтеся інструкцій, щоб полегшити використання приладу, а також забезпечити його оптимальне використання та тривалий термін служби.

Не запускайте прилад, якщо ви повністю не дотримуєтеся всіх інструкцій, заборон і рекомендацій, зазначених у цьому посібнику, особливо в розділі «Безпека під час використання».

Ілюстрації в цьому посібнику можуть не завжди відповідати фактичному приладу.
Їхня мета – описати основні принципи роботи приладу.

Якщо є сумніви

На практиці часто можуть виникати непередбачені ситуації, які неможливо включити або описати в цьому посібнику. Тому, якщо ви не впевнені, що робити, завжди звертайтеся до виробника:



Retigo sro
Láň 2310, PB 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Czech Republic



+ 420 571 665 511



info@retigo.com



www.retigo.com

Звертаючись до виробника або кваліфікованого фахівця, майте під рукою основну інформацію про прилад.

Інформацію можна прочитати з таблички моделі, розташованої збоку.

Тут вказано виробника приладу, технічні дані, такі як тип і модель, серійний номер, рік виробництва, а також важливу інформацію про тип джерела живлення, електричне споживання, вагу та захист від води.

Jan Malachovský	
Vision Smoker	
Model:	VS1603
Year of production:	2016
Voltage:	1 x 230V AC 50 - 60Hz
Power:	300W
Protection:	IP 44
Made in EU	
	
	

1 | ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ

1.1 | Використання: інформація про використання приладу

Retigo «Vision Smoker» – універсальний прилад, призначений для копчення продуктів у пароконвектоматах.

Будь-яке використання приладу поза цими рамками, включаючи модифікації компонентів безпеки або роботи, вважається використанням не за призначенням. Компанія не несе відповідальності за шкоду, спричинену таким використанням; користувач несе повний ризик.



Користувач також несе відповідальність за дотримання умов, встановлених виробником для встановлення, експлуатації та технічного обслуговування приладу, який мають обслуговувати та ремонтувати лише особи, ознайомлені з ним та проінструктовані про небезпеку.

1.2 | Знайомство з приладом: опис приладу

Retigo Vision Smoker це простий і надійний прилад/аксесуар, який вставляється безпосередньо в зону приготування пароконвектомата, де він виробляє дим. Дим утворюється шляхом спалювання димової тирси за допомогою нагрівального елемента, який міститься всередині пристрою.

Пункт	Ім'я
1	Кришка
2	Ємність для копчення тирси
3	Ручка
4	Кабель підключення до джерела живлення
5	Мережевий кабель



2| БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

З приладом, як Retigo «Vision Smoker» необхідно працювати з обережністю, пильністю та здоровим глуздом. Незважаючи на те, що прилад розроблений і виготовлений відповідно до всіх міжнародних стандартів безпеки, оператор несе основну відповідальність за безпеку під час роботи. Виробник не несе відповідальності за тілесні ушкодження, пошкодження обладнання або шкоду навколишньому середовищу, спричинені недотриманням інструкції з експлуатації приладу або недотриманням чинних правил безпеки.

У цьому розділі міститься найважливіша інформація щодо безпеки роботи та захисту здоров'я оператора та всіх інших осіб, які контактують з приладом або його аксесуарами.

2.1 | Безпека експлуатації: обов'язкові примітки

2.1.1 | Загальна безпека

- ! Тільки навчений кваліфікований персонал може використовувати цей прилад. Особам, які не уповноважені використовувати прилад і не навчені його експлуатації, забороняється допускати до роботи з ним, обслуговування чи виконання будь-яких дій, що суперечать його призначенню. Непрофесійна діяльність може призвести до травм або може пошкодити прилад.
- ! Регулярно проходите навчання, як користуватися пристроєм. Це захистить від виробничим травмам і пошкодженням приладу.
- ! Цей прилад слід використовувати лише для приготування їжі та відповідно до інструкції. Будь-яке інше використання буде суперечити його призначенню та вважатиметься небезпечним.
- ! З міркувань безпеки не розбирайте та не намагайтеся потрапити всередину приладу. Пристрій не містить компонентів, якими користувач може маніпулювати. Ремонт будь-яких дефектів або технічне обслуговування, крім описаного в цьому посібнику, має виконуватися кваліфікованим фахівцем з обслуговування.
- ! Не працюйте з приладом, якщо ви страждаєте від запаморочення, непритомності або іншої слабкості чи відсутності концентрації, або якщо ви перебуваєте під впливом наркотиків чи алкоголю!

- ! Категорично забороняється знімати або пошкоджувати етикетки, прикріплені до приладу.
- ! Забороняється створювати дим за допомогою матеріалів, що містять легкозаймисті речовини (наприклад, спирт). Матеріал, що характеризується низькою температурою займання, може спонтанно спалахнути – це може призвести до ризику пожежі.
- ! Не торкайтесь Retigo «Vision Smoker» або будь-які аксесуари в зоні приготування пароконвектомата під час нагрівання. **УВАГА! Ризик опіків! Завжди використовуйте термостійкий захисний одяг!**
- ! Температура навколо Retigo «Vision Smoker» може перевищувати +60°C. Ризик опіків!
- ! Не зберігайте легкозаймисті речовини або легкозаймисті матеріали поблизу Retigo «Vision Smoker». **Небезпека пожежі!**
- ! Блок живлення в Retigo «Vision Smoker» слід завжди розміщувати за межами зони приготування пароконвектомата.
- ! Мережева вилка Retigo «Vision Smoker» не повинна нагріватись! Не переповнюйте Retigo «Vision Smoker» тирсою для копчення для підвищення ефективності. Якщо кришка не закрита, димляча тирса може спалахнути та стати причиною пожежі!
- ! Завжди відкривайте кришку Retigo «Vision Smoker» повільно! Ризик опіків!

2.1.2 | Перед використанням приладу

- ! Якщо у вас виникли сумніви щодо встановлення, роботи чи безпеки приладу, зверніться до свого постачальника обладнання.
- ! Якщо електрообладнання будь-яким чином пошкоджено, негайно організуйте ремонт – ніколи не використовуйте пошкоджене обладнання.

- ! Не закривайте вентиляційні отвори приладу предметами, особливо не кладіть на прилад посуд, тканини чи інші предмети. Переконайтеся, що дим вільно виходить із вентиляційних отворів.
- ! Перед використанням перевірте прилад. Видаліть усі залишки тирси, залишки миючого засобу чи інші предмети та ретельно промийте прилад водою.
- ! Не розбризкуйте та не бризкайте водою на прилад і не ставте на нього предмети, наповнені водою.
- ! Не розміщуйте джерела відкритого вогню на приладі або поблизу нього.
- ! Блок живлення не можна розміщувати на верхній частині приладу.

2.1.3 | Під час використання приладу

- ! Не продовжуйте використовувати прилад, якщо у вас є найменші сумніви щодо його безпечної роботи або якщо він пошкоджений. Негайно вимкніть його, від'єднайте електричний кабель, перекрийте подачу води та зверніться до постачальника обладнання.
- ! Не залишайте увімкнений прилад без нагляду, якщо це прямо не вказано в інструкції.
- ! Натискайте кнопки панелі керування лише вручну. Використання гострих, гострих або інших предметів для роботи з пристроєм призводить до втрати гарантії.
- ! Працюючи з приладом, пам'ятайте, що він може бути гарячим. Завжди існує небезпека займання.
- ! Під час роботи приладу виділяється тепло та дим. Існує небезпека отримання опіків під час поводження з приладом або його вилучення.
- ! Будьте дуже обережні, виймаючи прилад з пароконвектомата!

- ! Відкривайте дверцята пароконвектомата завжди повільно, щоб захиститись від гарячої пари та диму. Ризик опіків!
- ! Використовуйте прилад лише з увімкненою вентиляцією.



Не відкривайте дверцята Retigo Vision Smoker під час процесу копчення. Не відкривайте подачу свіжого повітря в прилад. Існує небезпека займання тирси, якщо відкрити подачу свіжого повітря.

2.1.4 | Після закінчення роботи з приладом

- ! Обережно видаліть з поверхні приладу всі згорілі або частково згорілі тирсу та будь-які інші залишки.
- ! Залишки спаленої тирси не можна викидати як звичайні відходи. Небезпека пожежі!
- ! Змішуйте золу тільки у вогнетривку ємність!
- ! Засоби для чищення слід використовувати лише відповідно до інструкцій у цій інструкції та відповідно до інструкцій для окремого засобу для чищення.
- ! Після роботи вийміть Retigo «Vision Smoker» з пароконвектомата та покладіть на вогнетривкий матеріал.
- ! Під час тривалого простою вимкніть електрику. Від'єднайте джерело живлення перед від'єднанням робочої камери.

2.2 | Безпечна експлуатація: засоби захисту

Під час експлуатації приладу також необхідно бути одягненим у відповідний одяг та використовувати засоби індивідуального захисту. Одяг, взуття та захисне спорядження повинні відповідати національним вимогам безпеки для вашого виду роботи.

Не забувайте використовувати такі важливі елементи, зокрема:

- захисні рукавички
- захисні окуляри
- робоче взуття
- робочий одяг



Під час роботи з приладом заборонено одягати:

- Шарфи, краватки, ланцюжки, годинники, браслети, ключі, каблучки чи інші металеві предмети, або з невідповідною пов'язкою на місці.
- Електричні компоненти, як-от кардіостимулятори, годинники, кредитні картки тощо, або інші елементи з магнітними носіями запису.
- Довге, розпущене волосся. Закріпіть довге волосся відповідним убором.

2.3 | Гарантія

Гарантія не поширюється на встановлення та ремонт, виконані неавторизованими фахівцями з використанням неоригінальних компонентів або внесення технічних змін без дозволу виробника.

3 | ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Retigo «Vision Smoker» можна використовувати в усіх типах і розмірах пароконвектоматів. Дотримуйтесь цих загальних інструкцій з експлуатації для безпроблемної роботи та тривалого терміну служби приладу.

3.1 | Опис панелі керування Retigo «Vision Smoker»



Панель керування Retigo Vision Smoker



Кнопка Пуск/Стоп

Натисніть кнопку (2s), щоб увімкнути/вимкнути панель керування У режимі запуску – натисніть кнопку, щоб вимкнути.

У режимі зупинки – Retigo «Vision Smoker» вимикається після 5 хвилин бездіяльності

Параметри інтенсивності диму

Дим 1 – Повільне копчення, низька інтенсивність димоутворення
– Час копчення 90 хвилин; після цього курилка автоматично вимикається. Рекомендована температура: 30°C–70°C (сир, риба, ковбаси).

Дим 2 – Середнє копчення, середня інтенсивність димоутворення – Час копчення 70 хвилин; після цього курилка автоматично вимикається.



Рекомендована температура: 60°C–130°C (тушковане та смажене м'ясо, ціла риба).

Дим 3 – Швидке копчення, висока інтенсивність димоутворення
– Час копчення 50 хвилин; після цього курилка автоматично вимикається. Рекомендована температура: 130°C–190°C (м'ясо, риба, стейк на грилі).



Старт – початок копчення – іконка світиться (перші 3 хвилини інтенсивного горіння) Пауза – припинення куріння – іконка блимає



Використовуйте тільки деревну тирсу, призначену для копчення. Можна використовувати грубу і дрібну тирсу або деревні пелети фракції 1 – 4 см. Не використовуйте сирі або пилові матеріали.

3.2 | Інструкція з експлуатації Retigo Vision Smoker



1. Заповніть коптильню тирсою, щоб покрити робочу камеру



2. Встановіть коптильню в найнижче положення пароконвектомата та протягніть з'єднувальний кабель через ущільнювач дверцят



3. Перед першим використанням прикріпіть панель керування до місця, показано на малюнку під панеллю керування шафою



4. Підключіть кабель живлення до панелі керування. Підключіть панель керування. Виберіть програму відповідно до розділу 3.3 Програми копчення



5. Після роботи залишки спаленої тирси помістіть у вогнетривку тару. Будьте обережні, відкриваючи двері. Відкрийте двері так, щоб ви не облеклися гарячою парою. Працювати в захисному одязі



6. Після видалення залишків пригорілої тирси помістіть Retigo «Vision Smoker» у пароконвектомат і протягніть з'єднувальний кабель через верхній ущільнювач дверцят. Увімкніть коротку програму миття.

3.3 | Програми для копчення

Гаряче копчення – Стейки	Дим III	Температура +180°C	5-15 хв.
Гаряче копчення – Риба 150г	Дим III	Температура +160°C	5-10 хв.
Гаряче копчення – Риба 500г	Дим III	Температура +150°C	10 -20 хв.
Тепло копчення – Ковбаси	Сушіння	Температура +60°C	40 хв.
	Дим II	Температура +70°C	70 хв.
	Пар	Температура +80°C	40 хв.
Тепло копчення – М'ясо 0,5 кг – 1 кг	Дим II	Температура +110°C	70 хв.
	Комбі 50%	Температура +150°C	20 -40 хв.
Тепло копчення – М'ясо 1кг – 2кг	Дим II	Температура +110°C	70 хв.
	Комбі 50%	Температура +140°C	30 -60 хв.
Тепло копчення – М'ясо 2кг+	Дим II	Температура +90°C	70 хв.
	Комбі 50%	Температура +130°C	40 -80 хв.
Холодне копчення – філе сьомги	Дим I	Температура +30°C	40 -60 хв.
Холодне копчення – Сир	Дим I	Температура +30°C	50 -80 хв.
Холодне копчення – сіль стейка	Дим I	Температура +30°C	90 хв.

1. Ніжний (тобто холодний) дим, що створює тонкий ароматний смак – створюється при нижчих температурах і з повільнішим процесом копчення. При спалюванні матеріалу виділяються цінні ефірні ароматичні речовини, які проходять через копченості. Це створює неповторний ніжний копчений смак. Рекомендована температура в пароконвектоматі +20°C...+50°C. Час копчення 2 години.

2. Середній (тобто теплий) дим, що створює більш помітний смак копченості– використовується для копчення і смаження м'яса, риби або овочів.

Використовується в основному для смаження м'яса 0,5 кг – 2 кг і ковбас.

Рекомендована температура в пароконвектоматі +50°C...+150°C. Час копчення 1 година.

3.. Інтенсивне (тобто гаряче) димлення, що створює дуже характерний смак копченості–створює повний копчений спектр і темний копчений колір без гіркого смаку. Використовується для швидкого копчення біфштексів, м'яса та риби, що характеризується короткою обробкою. Рекомендована температура в пароконвектоматі +150°C...+190°C.

Якщо ваш пароконвектомат може працювати на нижчих обертах вентилятора, завжди використовуйте $\frac{1}{2}$ обертів під час копчення. По можливості відкрийте дверцята пароконвектомата через 5 хвилин після завершення копчення.



Незгорілу тирсу можна використовувати повторно.

Не занурюйте тирсу у воду, оскільки це призведе до утворення вологи та зміни кольору.

Використовуйте тільки сухі тирсу. Retigo «Vision Smoker» був протестований на розмірах 1–4 см.

Після копчення та видалення залишків тирси копильню можна помити безпосередньо в пароконвектоматі за допомогою автоматичної програми миття.

3.4 | Прибирання

Прилад не потребує особливого догляду. Однак його необхідно підтримувати в чистоті, видаляти залишки тирси та інші залишки.

Недотримання інструкцій з чищення призведе до втрати гарантії.

Тільки регулярне технічне обслуговування і дотримання всіх інструкцій забезпечать приладу довгий термін служби, високу якість приготування і безперебійну роботу. Для безпечної та безперебійної роботи прилад та аксесуари повинні бути перевірені авторизованим фахівцем з обслуговування.



- ! Перед початком будь-яких робіт з технічного обслуговування чи обслуговування ще раз ознайомтеся з усіма інструкціями, заборонами та рекомендаціями, викладеними в розділі 2.
- ! Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені непрофесійним чищенням та обслуговуванням.
- ! Протягом усього часу експлуатації прилад повинен піддаватися регулярним перевіркам, оглядам і випробуванням відповідно до застосовних національних правил щодо експлуатації цього типу обладнання.
- ! Користувач не повинен змінювати будь-який набір функцій виробником або авторизованим техніком з обслуговування.

Для ручного очищення Retigo «Vision Smoker» використовуйте лише неабразивні миючі засоби для видалення жиру разом із м'якою губкою для миття.

Перед чищенням від'єднайте електричний кабель і охолодіть прилад.

Ретельно видаліть жир і залишки їжі. Розпиліть засіб для чищення на сильно забруднені місця та залиште на деякий час.

Після чищення ретельно висушіть прилад.

Ніколи не розпилюйте миючі засоби на гарячий Retigo «Vision Smoker»!



Після завершення прибирання ретельно видаліть усі залишки миючого засобу. Під час чищення не використовуйте мочалку, дротяні щітки, скребки, металеву лопатку чи інші гострі предмети, які можуть пошкодити поверхню приладу.

Ніколи не піддавайте прилад дії кислоти або кислотних парів.



Prohlášení o shodě ES

CE Certificate

Legislative / Legislative

- NV č. 17/2003 Sb. 2006/95/ES
- NV č. 616/2006 Sb. 2004/108/ES

Výrobce / Producer

Jan Malachovský
Tkalcovská 2846
Rožnov pod Radhoštěm

Distributor/Distributor

Retigo s.r.o.
Lán 2310
Rožnov pod Radhoštěm

Výrobek / Product

Vision Smoker

Splňuje Technické požadavky / Technical requirements

- ČSN EN 60335-1 ed. 2:2003 Low Voltage Directive (LVD)
- ČSN EN 55014-1 ed. 3:2007 Electro Magnetic Compatibility (EMC)
- ČSN EN 55014-2:1998 Electro Magnetic Compatibility (EMC)
- ČSN EN 61000-3-2 ed. 3:2006 Electro Magnetic Compatibility (EMC)
- ČSN EN 61000-3-3 ed. 2:2009 Electro Magnetic Compatibility (EMC)
- RoHS 2011/65/EU Restriction of Hazardous Substances

Prohlášení/Declaration

- CZ - Výrobce prohlašuje, že výrobek je ve shodě s uvedenými směrnici EU
 PL - Wytwórca oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE
 D - Hersteller erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen
 EN - Producer declares that these products are in conformity with following EU directives

Místo/Place	Datum/Date	Funkce/Function	Podpis/Signature
Rožnov pod Radhoštěm	1.4.2016	Product Director	Malachovský Jan

RETIGO

Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
тел.: +420 571 665 511
факс: +420 571 665 554 e-
mail: sales@retigo.com

www.retigo.com

гаряча лінія:

продажі: +420 571 665 532 , +420 571 665 531, технічна підтримка: +420 571 665 560, +420 571 665 561, шеф-кухар: +420 734 751 061