

retigo®



**Vision Holdomat 411, 311, 323, 711**

Návod na použití

## Vážení zákazníci,

blahopřejeme Vám k zakoupení nového Holdomatu **RETIGO**. Firma **RETIGO s. r. o.** si velmi váží Vašeho rozhodnutí a věří, že s pomocí tohoto zařízení dosáhnete vždy vynikajících výsledků při realizaci Vašich nápadů v každodenní praxi. Používáním Vašeho nového zařízení docílíte vysoké kvality připravovaného jídla a Vaši hosté se k Vám budou rádi vracet.

Firma **RETIGO s. r. o.** věří, že Vám nový Holdomat **RETIGO** přinese maximální pohodu při každodenní práci a nové možnosti při přípravě jídel.

Vychutnejte si unikátní výhody, které může nabídnout pouze přístroj Holdomat **RETIGO**, jakými jsou přesnost regulace teploty od +/- 2 °C a účinné odvlhčování varné komory. Velký důraz byl při vývoji stroje kladen na jednoduché ovládání, rychlé a účinné uvedení do provozu.

Abyste od samého počátku práce s Holdomatem **RETIGO** měli vynikající výsledky, chceme Vám tímto návodem na obsluhu poskytnout potřebné informace a dobré rady pro bezproblémovou práci. Pro plné využití možností Vašeho Holdomatu **RETIGO** doporučujeme pečlivě si návod na obsluhu prostudovat, dříve než přístroj začnete plně využívat.

Tento návod k obsluze nemůže počítat se všemi možnými aplikacemi. Pro další informace, nebo v případě, že se objeví problémy, které nejsou v tomto návodu dostatečně popsány, obraťte se, prosím, na místního specializovaného prodejce, nebo kontaktujte přímo nás. Rádi Vám pomůžeme.

**OBSAH**

<b>1.</b>	<b>Úvod</b>	<b>4</b>
1.1	Bezpečné používání zařízení	4
1.2	Správné použití	4
1.3	Elektrické napájení, napájecí kabel	4
1.4	Umístění	5
1.5	Gastronádoby	5
<b>2.</b>	<b>Obsah balení</b>	<b>5</b>
<b>3.</b>	<b>Změna směru otevírání dveří</b>	<b>5</b>
<b>4.</b>	<b>Uvedení do provozu</b>	<b>5</b>
<b>5.</b>	<b>Obsluha RETIGO Holdomatu</b>	<b>7</b>
5.1	Popis ovládacího panelu	7
5.2	Obsluha	7
5.3	Programování a použití funkcí s teplotní sondou	7
5.4	Nastavení základních parametrů	8
5.5	Technická specifikace přístroje	9
<b>6.</b>	<b>Praktické rady</b>	<b>9</b>
6.1	Obecné využití	9
6.2	Maso	9
6.3	Odvlhčovač	9
6.4	Delta T	9
6.5	Indikace teploty	10
6.6	Regulátor teploty	10
6.7	Příslušenství	10
6.8	Chlazené nebo mražené potraviny	10
6.9	Dno přístroje	10
6.10	Teplotní senzor	10
6.11	Indikátor ohřevu	10
<b>7.</b>	<b>Doporučené teploty k udržování a nízkoteplot. vaření pro Holdomaty RETIGO</b>	<b>11</b>
7.1	Udržování potravin	11
7.2	Nízkoteplotní vaření	12
<b>8.</b>	<b>Řešení problémů</b>	<b>13</b>
<b>9.</b>	<b>Údržba</b>	<b>15</b>
9.1	Čištění	15
9.2	Servis	15
<b>10.</b>	<b>Záruka</b>	<b>15</b>
<b>11.</b>	<b>Likvidace</b>	<b>15</b>

## 1. Úvod

### 1.1 Bezpečné používání zařízení

Kdokoliv, kdo se podílí na nastavení, užívání Holdomatu, si musí přečíst a porozumět návodu k obsluze. To se týká zejména sekce "Bezpečné používání zařízení".

Tato teplo udržovací skříň byla vyrobena a testována v souladu s platnými normami. Při používání elektrického zařízení, je třeba přijmout několik základních bezpečnostních opatření tak, aby se zabránilo případným zraněním a poškození. Pečlivě si prosím přečtěte tyto pokyny a uchovejte je na bezpečném místě.

Nejsme zodpovědní za nehody a poškození, vyplývající z nedodržení tohoto návodu k obsluze.

Všechny bezpečnostní pokyny, uvedené v návodu k obsluze, předem upozorňují uživatele na možná nebezpečí. Body, které vyžadují zvláštní pozornost, jsou pro uživatele označeny výstražným trojúhelníkem. Tyto poznámky si musí každý uživatel přečíst a jednat podle nich.



Nedávejte magnetické nosiče dat, jako jsou disky, kreditní karty, debetní karty, ID karty s magnetickým pruhem, magnetické pásky nebo hodinky, do vzdálenosti menší než 0,5 m od přístroje.

### 1.2 Správné použití

Holdomat je určen výhradně k přípravě pokrmů. Nikdy nepoužívejte toto zařízení k ohřevu chemikálií či jiných materiálů. Mohlo by to vést k nahromadění jedovatých a výbušných plynů.



Nikdy nepoužívejte přístroj k sušení textilií, papíru nebo podobných látek. Je zde nebezpečí tání či pálení.

Nepoužívejte přístroj ke skladování nádobí nebo kuchařských knih, a to nejen v, ale ani na přístroji.

Přístroj je určen pro využití ve velkých kuchyních, jako jsou v restauracích či hotelech, stejně jako v komerčních prostorech, jako jsou pekárny a řeznictví.

Přístroj není určen pro domácí použití; nebo pro použití v oblastech, kde za výjimečných okolností převládá korozivní nebo výbušné prostředí (prach, pára, plyn);

není pro průmyslové využití, ani pro hromadnou výrobu potravy.

Lidé, kteří nejsou obeznámeni s návodem k obsluze přístroje, například děti, nesmí přístroj používat bez dohledu vyškoleného personálu.



Osoby s aktivními tělesnými pomůckami (jako jsou kardiostimulátory), nemohou přístroj obsluhovat. Provozovatel musí zajistit, aby všechny osoby s aktivními tělesnými pomůckami (jako jsou kardiostimulátory), dodržovali bezpečnou vzdálenost nejméně na 0,5 m od přístroje.

### 1.3 Elektrické napájení, napájecí kabel

Nesprávný chod přístroje může způsobit požár. Pro Vaši bezpečnost a bezpečnost ostatních, prosím dodržujte bezpečnostní opatření přesně tak, jak je uvedeno v tomto návodu.



Nikdy se nedotýkejte komponentů, které jsou pod napětím. Mohlo by to způsobit úraz elektrickým proudem, který může vést k vážnému zranění, nebo dokonce ke smrti.

Přístroj připojte pouze ke střídavému proudu 230V/50/60Hz. Zástrčka musí mít minimální jištění 10A.



Nikdy nepoužívejte přístroj s vadným napájecím kabelem. Sežeňte kvalifikovaného elektrikáře, aby okamžitě nahradil poškozené konektory a kabely. Přívodní kabel nesmí vést kolem rohů a ostrých hran, ujistěte se, že napájecí kabel nebude možné poškodit.



Nikdy netahejte přístroj za napájecí kabel. Nikdy nevytahujte zástrčku ze zásuvky mokřima rukama. Chraňte napájecí kabel od oleje a nikdy jej nenechávejte na horkých předmětech.

Tři-pinový konektor nesmí být nahrazen dvou-pinovým.

**Čištění:** Odstraňte zástrčku a nechte vychladnout.

**Opravy:** Pokud je zástrčka poškozená, nebo defektní, ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky.



Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Vezměte prosím na vědomí, že vnější strana přístroje nesmí být potřísněna nadměrným množstvím vody či jiných kapalin. Opravy musí být prováděny

děny specializovanými elektrikáři, nebo naším servisem.

#### 1.4 Umístění

Přístroj Holdomat lze použít v mnoha různých částech kuchyně, nejlépe v centru místnosti, ne v odlehlem rohu. Díky své snadné instalaci (bez vody, kanalizace či přípojky pro odsávání), může být přístroj umístěn kdekoliv.

Nicméně se ujistěte, že napájení je 230V/50/60Hz. Pokud je přístroj Holdomat vestavěný, musí být zajištěno proudění dostatečně chladného vzduchu.

Přístroj Holdomat nemusí být vázán na jedno místo. Může být použit na různých místech, jako je kuchyň, jídelna či bankety.

*Pozn.: Platné pro Holdomat Big - Úchyty používejte pouze tehdy, když je celková hmotnost (hmotnost přístroje je 41 kg plus hmotnost obsahu) menší než 70kg. Použijte naráz všechny čtyři úchyty a vyvarujte se trhavých pohybů*

Pokud je přístroj instalován trvale na jednom místě a nemůže být pomocí vypínače odpojen od sítě, musí být zástrčka napájecího kabelu i nadále přístupná.

#### Základní pokyny pro instalaci:

- Umístěte přístroj na pevný povrch
- Okolní teplota od + 10°C do + 40°C. Nepokládejte přístroj vedle či nad horkými povrchy (radiátory nebo varné desky: hrozí nebezpečí tání, požáru nebo zkratu.
- Přístroj nesmí nikdy přijít do kontaktu s vodou ani jinou tekutinou, hrozí zde nebezpečí zkratu.
- Zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu, všechny strany přístroje musí být minimálně 10mm od stěn a jiných předmětů.



Nepoužívejte přístroj pokud je zničený nebo poškozený.

#### 1.5 Gastronomáby

##### Vhodné nádoby

- nerezové, smaltované
- doporučené velikosti: 1/1, 2/3
- doporučené hloubky: 60 a 100 mm
- další gastronomáby z nabídky firmy RETIGO

##### Nevhodné nádoby

- Plastové, syntetické a jiné nádoby, které nejsou výslovně doporučeny.



Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Vezměte prosím na vědomí, že vnější strana přístroje nesmí být potřísněna nadměrným množstvím vody či jiných kapalin. Opravy musí být prováděny specializovanými elektrikáři, nebo servisem doporučeným firmou RETIGO.

## 2. Obsah balení

Balení obsahuje:

- 1 přístroj, 2 boční lišty, 1 teplotní sonda (volitelná), 1 návod k obsluze, 2 napájecí kabely (1 x EU; 1 x CH).

Zkontrolujte obsah balení. Jestliže nějaké díly chybí, obraťte se okamžitě na svého dodavatele.

Výrobek je dodáván v kartonovém obalu. Obal správně zlikvidujte, nebo jej vraťte dodavateli.

Zkontrolujte přístroj, zda nevykazuje viditelné známky poškození. Nepoužívejte přístroj v případě, že je poškozený. O poškození ihned informujte svého dodavatele.

## 3. Změna směru otevírání dveří

Otevírání dveří může být lehce přemontováno z levé strany na pravou během 10 až 15 minut. Jelikož kryt přístroje musí být při tomto úkonu otevřený, vodivé součásti přístroje budou nechráněny. Dveře mohou být přemontovány pouze odborným personálem (kvalifikovaným elektrikářem, servisním montérem nebo autorizovaným prodejcem společnosti RETIGO), a to pouze v souladu s návodem k obsluze, dodávaným k přístroji.

## 4. Uvedení do provozu

Připojte napájecí kabel do zásuvky o napětí 230V/50/60Hz.

Před prvním použitím je nutné, odstranit bílý ochranný film. Kromě toho doporučujeme, aby byl přístroj vytřen zevnitř i zvenčí vlhkou utěrkou.



Nedávejte magnetické nosiče dat, jako jsou disky, kreditní karty, debetní karty, ID karty s magnetickým pruhem, magnetické pásky nebo hodinky, do vzdálenosti menší než 0,5 m od přístroje.



Zaměstnanci s aktivními tělesnými pomůckami (jako jsou kardiostimulátory), musí dodržovat bezpečnou vzdálenost nejméně na 0,5m od přístroje. Zaměstnavatel musí zajistit, aby všechny osoby s aktivními tělesnými pomůckami (jako jsou kardiostimulátory), dodržovali bezpečnou vzdálenost nejméně na 0,5 m od přístroje.



## 5. Obsluha RETIGO Holdomatu

### 5.1 Popis ovládacího panelu



### 5.2 Obsluha

#### 5.2.1 Zapnutí stroje

Stiskněte tlačítko 1 pro zapnutí stroje.

#### 5.2.2 Nastavení teploty

SET	REAL
68	54

Display přístroje zobrazuje aktuální (REAL) i nastavenou (SET) teplotu. Po stisknutí tlačítka 2 nebo 3 nastavíte buď nižší nebo vyšší teplotu ve varné komoře.

Stisknutím obou tlačítek 2 a 3 současně, se automaticky nastaví nejčastěji používaná teplota 68°C. Požadovaná teplota je dosažena během 20 až 40 minut, v závislosti na zvolené teplotě.

Holdomat je navržen tak, aby reagoval při zvyšování/snižování teploty mírně, ale zajišťuje, že požadovaná teplota je udržována s tolerancí  $\pm 1^\circ\text{C}$ .

Dobu zahřívání je možné zkrátit nastavením vyšší teploty než je skutečně nutné. Avšak nezapomeňte snížit teplotu v době kolem  $6 - 10^\circ\text{C}$  pod požadovanou teplotou, jinak bude přístroj příliš horký.

Pokud přístroj Holdomat překročí požadovanou teplotu o více než  $5^\circ\text{C}$ , upozorní blikajícím indikátorem personál kuchyně. Pro postupné vychladnutí přístroje, nechte dveře přístroje otevřené nepatrně déle. (Díky excellentní izolaci to trvá o něco déle, než u jiných přístrojů.)

Požadovanou teplotu lze nastavit s přesností  $\pm 1^\circ\text{C}$  v rozmezí od  $50^\circ\text{C}$  do  $120^\circ\text{C}$ . Teplotní senzor PT 500 a dokonalá elektronika zajišťují požadovanou teplotu pomalu, krok po kroku (systém časových pulsů). Tím garantuje přesnost na  $\pm 1^\circ\text{C}$ .

#### 5.2.3 Vypnutí stroje

Holdomat vypnete stiskem tlačítka 1. Prosíme, nezapomeňte přístroj po použití vyčistit tak, jak je uvedeno v sekci „Údržba“.

### 5.3 Programování a použití funkcí s teplotní sondou

#### 5.3.1 Funkce „Udržování“ s teplotní sondou

Volitelná teplotní sonda (CTM) se jednoduše spojí magnetickým konektorem (uvnitř, vpravo vpředu) s magnetickým spínačem. Kabel musí směřovat dolů a magnety upraví polohu konektoru automaticky.

SET	REAL	CT
68	54	23

Pokud sondu píchnete do potraviny, zobrazí se na displeji třetí údaj vnitřní teploty (CT). Zobrazená teplota odpovídá naměřené hodnotě, kterou naměřila teplotní sonda v jádru potraviny.

Ve funkci „Udržování s teplotní sondou“ je teplota CT pouze informační. Teplotní sonda nereguluje varný proces a není zde žádný zvukový signál.

Nebudete-li teplotní sondu CTM používat, někam ji odložte (např. do původního obalu), abyste ji v případě potřeby našli, případně ji odložte do vysoušecí jednotky ve dvířkách, jak je vidět na obrázku.



#### 5.3.2 Funkce „Uvař & Udržuj“ s programování

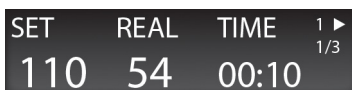
Stiskněte a držte tlačítko 4 (2 sekundy), aby se na displeji zobrazily programy.



Tlačítka 2 nebo 3 vyberte některý z programů 0 – 8 nebo program Delta-T. Větší zobrazení uprostřed je vždy to aktivní.

- Programy 0 a Delta-T nejsou chráněné a lze je libovolně přeprogramovat.
- Programy 1 – 8 mají ochranu proti nechtěným změnám, protože opakující se procesy se obvykle nemění.
- Budete-li potřebovat provést záměrnou změnu, stiskněte tlačítka 2 a 3 současně, čímž změnu schválíte.

Krátkým stisknutím tlačítka 4 spustíte aktivní program.



Ikona „Přehrávání“ v pravém horním rohu signalizuje, že program probíhá. Také uvidíte, že probíhá fáze 1 ze 3.

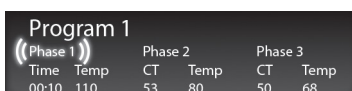
Za běhu programu můžete stisknout a podržet tlačítko 4 a přejít tak do další fáze. Probíhající program už nelze upravovat.

Za běhu programu jsou k dispozici tyto volby:

- Stisknutím tlačítka 3 zjistíte aktuální vnitřní teplotu během právě běžící fáze (i s časem).
- Stisknutím tlačítka 2 zjistíte celkové nastavení probíhajícího programu.

**Důležité:** programy fungují pouze s připojenou snímací sondou vnitřní teploty (CTM), kromě jednoduchého programu obsahujícího jen fázi 1. Bez této sondy se zobrazí „Chybové zprávy“, o nich budeme hovořit později.

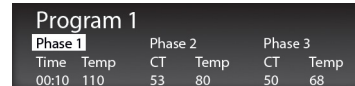
Stiskněte a podržte tlačítko 4, chcete-li vstoupit do režimu programování zvětšeného programu uprostřed.



Hodnota, která se má změnit, „bliká“ a lze ji upravit

tlačítky Nahoru nebo Dolů. Krátkým stisknutím tlačítka 4 (Program/Enter) přejděte k další hodnotě.

Fáze můžete deaktivovat nastavením hodnoty, která bude nižší než minimální platná hodnota. Deaktivované fáze se zobrazují s bílým pozadím.



Deaktivujete-li fázi 2, automaticky se deaktivuje i fáze 3 a aktivovaná zůstane pouze fáze 1 (s časem). Bude se tak jednat o jednoduchý program, který bude také fungovat i bez sondy CTM.

### 5.4 Nastavení základních parametrů

Režim nastavení základních parametrů spustíte při vypnutém Holdomatu stiskem a přidržením tlačítka 2 nebo 3 a zároveň tlačítka 1. Na displeji se objeví následující informace



Jednotlivými parametry můžete procházet pomocí tlačítek 2 nebo 3. Krátkým stisknutím tlačítka 4 vyberte zvětšený parametr uprostřed (bliká) a nyní můžete měnit hodnotu vpravo tlačítka 2 nebo 3. Změněná hodnota se uloží stisknutím tlačítka 4.

Dostupné parametry a jejich význam:

**Jazyk** (výchozí = German)

Vyberte požadovaný jazyk

**Hlasitost** (výchozí = 3)

Hlasitost zvukového signálu (0 – 5)

**Výpadek napájení** (výchozí = 5°C)

– Nejvyšší hodnota (ve stupních Celsia), o jakou může klesnout teplota jednotky v případě výpadku napájení, než se automaticky po obnovení dodávky proudu restartuje a pokračuje v programu.

– Trvá-li výpadek napájení déle a teplota klesne o více než např. 5°C, nastane problém s kvalitou HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů). Jednotka se už nezapne a zobrazí se zpráva „Power failure“ (porucha napájení).

**Autostart** (výchozí = off - vypnuto)



- Má-li se jednotka zapínat automaticky (pomocí časovače mezi zásuvkou a Holdomatem), musí být tento parametr nastavený na „ON“ (zap.).
- Nevýhoda: V případě, že by k výpadku napájení došlo v noci, jednotka se po obnovení dodávky elektrického proudu zapne.

#### **P. Red.** (výchozí = on -zapnuto)

Pokud je tento parametr zapnutý, v případě poruchy záložního tepelného senzoru se tento senzor automaticky vypne a vy budete moci Holdomat dál používat, dokud senzor nevymění servisní technik.

### 5.5 Technická specifikace přístroje

Model:	Holdomat 411
Číslo výrobku.:	411 (volitelná teplotní sonda)
Napájení:	230V, 50/60Hz, 1 500 W
Pojistka:	10 A
Skladovací teplota:	0°C - + 50°C
Okolní teplota:	+10°C - + 40 °C
Teplotní rozsah:	+20°C - +120 °C
Rozměry (šxhxv):	416 x 667 x 423 mm
Hmotnost:	27,5 kg
Spotřeba energie:	cca. 300 W/h
Ekvivalent hluku:	70 dB(A)

Model:	Holdomat 311
Číslo výrobku.:	311 (volitelná teplotní sonda)
Napájení:	230V, 50/60Hz, 1 050 W
Pojistka:	10 A
Skladovací teplota:	0°C - + 50°C
Okolní teplota:	+10°C - + 40 °C
Teplotní rozsah:	+20°C - +120 °C
Rozměry (šxhxv):	415 x 423 x 675 mm
Hmotnost:	24 kg
Spotřeba energie:	cca. 300 W/h
Ekvivalent hluku:	70 dB(A)

Model:	Holdomat 323
Číslo výrobku.:	323 (volitelná teplotní sonda)
Napájení:	230V, 50/60Hz, 1 050 W
Pojistka:	10 A
Skladovací teplota:	0°C - + 50°C
Okolní teplota:	+10°C - + 40 °C
Teplotní rozsah:	+20°C - +120 °C
Rozměry (šxhxv):	410 x 506 x 346 mm
Hmotnost:	21 kg
Spotřeba energie:	cca. 300 W/h
Ekvivalent hluku:	70 dB(A)

Model:	Holdomat 711
Číslo výrobku.:	711
Napájení:	230V, 50/60Hz, 1 800 W
Pojistka:	10 A
Skladovací teplota:	0°C - + 50°C
Okolní teplota:	+10°C - + 40 °C
Teplotní rozsah:	+20°C - +120 °C
Rozměry (šxvxh):	416 x 667 x 646 mm
Hmotnost:	38 kg
Spotřeba energie:	cca. 300 W/h
Ekvivalent hluku:	70 dB(A)

Bezpečnostní vzdálenost od stěn a dalších zařízení je minimálně 10 mm.

### Praktické rady

#### 6.1 Obecné využití

Díky velmi přesné regulaci teploty a speciálnímu systému odvlhčování Holdomat udrží jídlo teplé, především maso a pekařské výrobky, ale i zeleninu a ostatní přílohy.

Zároveň udržuje jídlo ve vynikajícím stavu a zlepšuje jeho kvalitu.

#### 6.2 Maso

Optimální teplota pro udržení teplého masa po dobu několika hodin je asi 5-10 °C nad požadovanou vnitřní teplotou masa (max. 5 hodin). Pokud se ohřívají společně různé kusy masa, například červené a bílé, nebo velké a malé kousky, nastavte teplotu mezi 68°-72 °C.

S každou hodinou, kdy je maso udržováno teplé v přístroji Holdomat, se stává jemnější. Nicméně upozorňujeme, že by maso nemělo být v přístroji uchováno příliš dlouho, jelikož to může negativně ovlivnit jeho chuť. Nejlepších výsledků dosáhnete užitím čerstvého masa v teple po dobu pod pět hodin.

V ideálním případě by mělo být maso do Holdomatu vloženo na nerezové rošty. Štáva z masa mohou být shromažďována na gastronádobu umístěnou na dně přístroje. Tento způsob zaručuje přesnou a stálou teplotu. Maso neleží ve vlastní šťávě, jako by tomu bylo pokud by bylo připravováno v plné gastronádobě.

#### 6.3 Odvlhčovač

Vlhkost uvnitř přístroje je možné regulovat pomocí 3 stupňového odvlhčovače na dveřích. Obvykle je odvlhčovač při vaření a gratinování zeleniny uzavřen. Pro

pekařské výrobky, fritované a kynuté pokrmy (min. 80°C) je plně otevřen.

#### 6.4 Delta T

Tepelná úprava Delta-T probíhá ve fázi 2, kdy můžete stanovit Delta-T a vnitřní teplotu. Holdomat se bude stále snažit dosáhnout a udržet hodnotu Delta-T v závislosti na váze a počáteční teplotě.

Fázi 1 můžete použít nebo vynechat. Např. jako fázi pro předehřátí nebo ohřátí velkého objemu pokrmů na základní teplotu.

Fázi 3 můžete použít nebo vynechat a naplánovat pro následné udržování pokrmů teplých. Upozornění: bude-li hodnota Delta-T hodně vysoká, může se vnitřní teplota blížit povrchové a bude třeba ji rychle korigovat přeprnutím.

Použití programu Delta-T necháme na vás a vašich zkušenostech. Holdomat je jediným zařízením na světě, které toto umožňuje. Šéfkuchaři Hugentobleru doporučují tepelné úpravy při nízkých teplotách (Cook & Hold) pomocí programů 1 – 8.

#### 6.5 Indikace teploty

Pokud je maso velmi chladné a CT sonda měří hodnoty pod 0°C, Holdomat bude fungovat, ale vnitřní teplota se korektně zobrazí až při hodnotách nad 1°C. Jednotka rovněž funguje správně v rozmezí -20°C až +160°C při pokojové teplotě, i když se teplota na displeji zobrazuje mezi 0°C a 160°C.

#### 6.6 Regulátor teploty

Berte prosím na vědomí, že časté otevírání dveří může snížit skutečnou aktuální teplotu, a tím i teplotu pokrmu. Pokud je tato skutečnost signalizována, zvýšete požadovanou teplotu o několik stupňů.

Pokud jsou příliš teplá jídla vložena z konvektomatu přímo do Holdomatu, může aktuální teplota nebezpečně stoupnout v závislosti na daném výrobku. (Pokud je teplota vyšší o víc jak 5 °C, začne indikátor blikat). Tomu můžete zabránit, když necháte o něco déle otevřené dveře, nebo nejlépe, pokud dáte maso na chvíli mimo přístroj a vložíte jej dovnitř, až když dosáhne nižší teploty.

#### 6.7 Příslušenství

Nejllepší je zahřát Holdomat i s potřebnými gastronomickými a rošty, aby se zabránilo velkým teplotním výkyvům.

Nebo zahřejte přístroj tak, že do něj vložíte teplé po-

krmy.

#### 6.8 Chlazené nebo mražené potraviny

Pokud vložíte do přístroje studené, nebo zmražené potraviny, tak to může způsobit selhání automatického vypnutí zahřívacího systému.

#### 6.9 Dno přístroje

Používání dna přístroje jako pracovní plochy může vést k přehřátí pokrmů. (Použijte maximálně nejvyšší úroveň).

#### 6.10 Teplotní senzor

Pokud se pokrmy dotýkají teplotního senzoru (zabudován na vrchní vnitřní stěně přístroje), může to vést k chybnému měření vnitřní teploty.

#### 6.11 Indikátor ohřevu

Indikátor ohřevu se objeví na displeji mezi údaji časů. Normálně je celý vyplněný. Bude-li mít vzhled prstence, znamená to aktivaci funkce „Power reduction“ (snížení výkonu), protože má topné těleso příliš vysokou teplotu. Toto snížení obvykle vše napraví automaticky, aniž by vypnul bezpečnostní termostat.

**6. Doporučené teploty k udržování a nízkoteplot. vaření pro Holdomaty RETIGO****7.1 Udržování potravin**

Zpravidla by měla být okolní teplota nastavena o 7°C více než je požadovaná teplota na jádře

Klapka pro odvětrání vlhkosti musí být vždy otevřena u potravin, které jsou grilované nebo smažené a chcete udržet křupavost konečného produktu.

**Steaky**

Produkt	Tepelná úprava/ Teplota v jádře potraviny	Teplota v Holdomatu	Doporučená doba udržování
Hovězí steak	Grilování / 52°C	58°C	1h – otevřená klapka
Kuřecí steak	Grilování / 70°C	72°C	2h – otevřená klapka
Vepřový steak (krkovice, kotleta)	Grilování / 70°C	72°C	3h – otevřená klapka
Vepřová panenka	Grilování / 52°C	58°C	2h – otevřená klapka
Jehněčí hřebínek	Grilování / 52°C	58°C	2h – otevřená klapka
Zvěřina minutková	Grilování / 58°C	62°C	2h – otevřená klapka

**Masa pečená v celku**

Produkt	Tepelná úprava/ Teplota v jádře potraviny	Teplota v Holdomatu	Doporučená doba udržování
Anglický Roastbeef	Pečení / 52°C	55°C	3h – otevřená klapka
Vepřová krkovice, kýta, plec, bok	Pečení / 72°C	77°C	3h – otevřená klapka
Vepřová kotleta	Pečení / 60°C	65°C	3h – otevřená klapka
Kuře	Pečení / 68°C	72°C	3h – otevřená klapka
Kachna, husa	Pečení / 90°C	75°C	3h – otevřená klapka

**Smažené a jiné produkty**

Produkt	Tepelná úprava/ Teplota v jádře	Teplota v Holdomatu	Doporučená doba udržování
Smažené	Smažení	80°C	2h – otevřená klapka
Plátky masa dušené	Dušení	80°C	3h – zavřená klapka
Grilovaná zelenina	Grilování	70°C	3h – otevřená klapka
Ryby – filé nebo vcelku	Grilování, dušení / 68°	70°C	1h – otevřená klapka
Omáčky, vývary,	Vařené	85°C	4h – zavřená klapka
Rýže, těstoviny, brambory	Vařené	72°C	2h – příkryt
Buchty, bublaniny, koláče	Pečené	70°C	2h – zavřená klapka

## 7.2 Nízkoteplotní vaření

Masa, které chcete připravovat nízkoteplotním vařením v Holdomatu a jsou určeny, jako pečená a ne dušená v základu nebo vývaru, se musejí první zapéci v konvektomatu, grilu nebo pánvi, aby se zatáhla bílkovina na mase. Naopak masa, která jsou dušená, musejí být přikryté nebo zalité horkým vývarem či vodou.

### Masa pečená v celku

Produkt	Tepelná úprava	Teplota v Holdomatu	Doporučená doba udržování
Hovězí roastbeef	Maso předem opéct	58°C	10 -12 h - otevřená klapka
Kuře v celku	Maso předem opéct	80°C	10 h – zavřená klapka
Vepřová krkovička, kotleta	Maso předem opéct	72°C	8 h – zavřená klapka
Vepřové koleno, plec, kýta	Maso předem opéct	85°C	12 h – zavřená klapka
Husa, kachna	Maso předem opéct	78°C	12 h - zavřená klapka
Velká ryby vcelku	Maso předem opéct	60°C	5 h - zavřená klapka
Malé ryby vcelku	Maso předem opéct	60°C	1 h - zavřená klapka

### Malé kusy masa minutková úprava


Produkt	Tepelná úprava	Teplota v Holdomatu/ Teplota v jádře	Doporučená doba udržování
Hovězí steak (medium)	Maso předem opéct	65°C / 54°C	20 min - otevřená klapka
Kuřecí steak	Maso předem opéct	70°C / 65°C	15 min – zavřená klapka
Krkovička, kotleta steak	Maso předem opéct	72°C / 70°C	20 min – zavřená klapka
Vepřová panenka	Maso předem opéct	65°C / 54°C	20 min – otevřená klapka
Kachní prsní steak	Maso předem opéct	78°C / 58°C	1h - zavřená klapka
Jehněčí hřebínek	Maso předem opéct	78°C / 58°C	1h - zavřená klapka

### Maso připravované v základu nebo vývaru

Potravina by měla být zalitá minimálně do poloviny tekutinou a přikryta poklicí

Produkt	Tepelná úprava	Teplota v Holdomatu	Doporučená doba udržování
Polévka (bujón)	Maso neopékáme	90°C	12 h - zavřená klapka
Guláše a ragú	Maso neopékáme	80°C	12 h – zavřená klapka
Dušené plátky (roštěnky)	Maso předem opéct	75°C	12 h – zavřená klapka
Plněné papriky v rajské	Maso neopékáme	70°C	10 h – zavřená klapka
Hovězí dušené (1kg-2kg)	Maso neopékáme	90°C	12 h - zavřená klapka
Vepřové dušené (1kg-2kg)	Maso neopékáme	78°C	12 h - zavřená klapka

## 7. Řešení problémů

Problém	Příčina	Možné řešení
Pokrm se převaří a posléze vysuší	Požadovaná teplota je o hodně vyšší než vnitřní teplota.	Nastavte správnou požadovanou teplotu, nebo pokud je maso příliš horké, nechte jej nejdříve vychladnout mimo troubu
I když je pokrm dobrý, tak není dostatečně teplý.	Požadovaná teplota je o hodně nižší než teplota vnitřní.	Nastavte správnou požadovanou teplotu, nebo pokud jsou dveře často otevřeny, nastavte záměrně vyšší požadovanou teplotu.
Pokrm je buď příliš vysušený, nebo příliš vlhký.	Hodnoty vlhkosti v komoře nejsou správné,	K úpravě vlhkosti použijte odvlhčovač, umístěný na dveřích, aby vyhovovala danému pokrmu.
Chuť, konzistence a celková kvalita pokrmu je nepřijatelná	Základní problém v přípravě, nebo nesprávném zacházení s hotovým pokrmem po jeho ohřátí.	Kontaktujte svého nejbližšího specialistu a nalezněte možná řešení.
Přístroj nelze zapnout nebo nesvítí indikátor.	-	Napájecí zdroj je odpojen. Prosím, zkontrolujte pojistky v budově a na přístroji (pod zásuvkou pro napájecí kabel na zadní straně přístroje) a obě zástrčky na napájecím kabelu.
Aktuální teplota klesá, i když by měla stoupat.	-	Došlo k poruše v důsledku kolísání výkonu a kontrolní systém již nevy-sílání signály ke tvorbě tepla. Odpojte přístroj od napájení a po několika minutách jej znovu zapněte. Pokud není po jedné minutě od zapnutí přístroje indikátor tepla viditelný, celý postup opakujte.
Indikátor tepla svítí, ale skutečná teplota klesá, nebo přístroj zůstává studený.	-	Selhání automatického vypnutí zahřívacího systému. (Přístroj může být zatížený vložením studeného či zmraženého pokrmu, nebo dojde k poruše kontrolního systému). Resetování procedury: 1. Vypněte přístroj s použitím tlačítka 1 a odpojte přístroj od napájení. 2. Vyndejte zásepku u instrukční nálepky  umístěné v zadní části přístroje. 3. Stiskněte tlačítko „reset“ pomocí šroubováku. 4. Vyměňte zástrčku na zadním konci. 5. Připojte k napájení a zapněte přístroj. 6. Pokud přehřátí stále přetrvává, obraťte se na servisní středisko.

Problém	Příčina	Možné řešení
Defekt senzoru (Sensor fail)	Senzor teploty (uvnitř) je vadný nebo není připojený k řídicímu systému. Nelze dál pracovat.	Volejte servis: zkontrolujte a vyměňte senzor nebo připojte konektor.
TS není připojena (No core probe)	Senzor CTM není připojený k magnetickému kontaktu, případně magnetický kontakt není připojený k řídicímu systému. Možnosti: Senzor CTM je vadný. Můžete dál pracovat, ale bez CTM senzoru.	Senzor CTMM připojte magnetickým kontaktem k magnetickému konektoru nebo vadný senzor CTM vyměňte. Volejte servis: Připojte nebo vyměňte magnetický kontakt.
Chyba senz. těles (Heatsensor fail)	Druhý senzor, jehož úkolem je hlídat teplotu ohřevu, je vadný nebo není připojený k řídicímu systému. Pokračování v práci je možné po potvrzení tlačítkem 4 (Program/Enter). Parametr se automaticky deaktivuje, chybová zpráva se už nezobrazuje – „P.Red“ je vypnutý.	Potvrďte chybu pomocí tlačítka P/Enter (P.Red. se vypne).  Volejte servis: Připojte nebo vyměňte senzor. (Pojistný termostat Klixon může vypnout, jestliže se vypne P.Red.)
Chyba napájení (Powerfail)	Výpadek napájení trval déle, než je nastaveno v parametru „Powerfail“. Bezpečnost podle HACCP už nemůže být garantována, proto se jednotka znovu nezapne a připravované maso se musí vyhodit.	To není chyba, jen informace. Pokud by taková situace nastala častěji, nechte si zkontrolovat elektroinstalaci budovy.
Chyba vytápění (No heating)	Jednotka nehřeje přesto, že svítí indikátor ohřevu na displeji. Topné těleso se přerušilo, vypnul bezpečnostní termostat nebo došlo k poruše elektroniky.	Resetujte bezpečnostní termostat (na spodní straně jednotky) pomocí párátko. Volejte servis: Vyměňte topné těleso nebo řídicí elektroniku.
Žádný program (No program)	Není uložený žádný program, který by se mohl spustit.	Nejprve připravte program nebo vyberte jiné číslo programu.
Použit TS (Set core probe)	Zapomněli jste do masa zavést vnitřní sondu CTM a spouštíte program s nastavenou vnitřní teplotou.	Do masa zabodněte sondu CTM a potvrďte chybu tlačítkem 4 (Program/Enter).



## 8. Údržba

### 9.1 Čištění

Vypněte přístroj s použitím tlačítka 1 a odpojte přístroj od napájení.

Vyndejte z Holdomatu podnosy, mřížky a nádoby a vše zvlášť očistěte.

Nakloňte bočnice dolů, směrem do středu varné plochy a vytáhněte je dopředu.

Vyčistěte celý interiér i exteriér rozpouštědlem s mírným obsahem tuku a nechte vyschnout. Nepoužívejte dráždivé, agresivní nebo jedovaté čisticí prostředky.

Pokud je to nutné, vyčistěte přívod vzduchu. Jestliže je znečištěný, odvlhčovač vestavěný do dveří může být vyjmut tahem vpřed a může být umyt samostatně. Jestliže je to nezbytné, může být i těsnění dveří sejmuto, vyčištěno a znovu nasazeno na dveře.



Nikdy nepoužívejte přístroj bez těsnění dveří.

Po každém důkladném čištění rychle zahřejte přístroj na 120°C. oto nastavení na 120°C umožňuje přístroji sterilizovat se a vyhubit všechny mikroorganismy. Ujistěte se, že odvlhčovač umístěný na dveřích je zavřen, jelikož vysoká vlhkost vzduchu činí sterilizaci účinnější

Vezměte prosím na vědomí, že interiér přístroje nesmí být vystřikáván vodou či jinými tekutinami. Vysokotlaké čističe nebo parní čističe nesmí být použity.

### 9.2 Servis

Přístroj Holdomat nemá žádné speciální požadavky na pravidelný servis. Nicméně se ujistěte, že přístroj funguje správně a pokud zpozorujete jakékoliv změny, obraťte se okamžitě na servisní středisko.

Po technické stránce je přístroj bezproblémový, takže každý autorizovaný elektrikář může s použitím originálních náhradních dílů provádět veškeré opravy. Samozřejmě, že je Vám naše servisní středisko k dispozici. Nicméně, v některých případech může být výhodnější, když se opravy provádějí na lokální úrovni.

Malá pojistka je novinkou v elektronice v zadní části (náhradní pojistka je přiložena) a smí ji měnit jen elektrikář (Před každým otevřením jednotky musíte odpojit napájecí kabel a jednotku zbavit elektrického náboje).

Nová ochrana proti přehřátí je namontovaná pod jednotkou, asi 10 cm od dvířek a můžete ji lehce resetovat dřevěným párátkem (přelomte je a použijte plochý

konec).

## 9. Záruka

### Záruka na Holdomat je 12 měsíců.

Nepřebíráme zodpovědnost za škody způsobené:

- nesprávnou obsluhou
- používáním přístroje pro nesprávné účely
- nesprávně provedenými úpravami
- jsou-li používány či vestavěny do přístroje náhradní díly nebo příslušenství nedodávané výrobcem.

Ve všech těchto případech je záruka neplatná.

Záruka je platná pouze, jsou-li používány originální náhradní díly.

## 10. Likvidace

Zařízení spadá pod zákon č. 185/2001 Sb. o odpadech elektrozařízení, a proto musí být jeho likvidace provedena v souladu s tímto zákonem.

Zařízení obsahuje elektrodíly, které mohou v případě nevhodné likvidace způsobit poškození životního prostředí nebo zdraví.

Úloha koncového uživatele elektrozařízení při jeho likvidaci je velmi významná a spočívá v tom, že zajistí, aby se likvidované elektrozařízení, případně jeho elektročásti nedostaly do komunálního odpadu.

V případě elektrozařízení firmy RETIGO s. r. o. zajistí koncový uživatel jeho likvidaci následujícím způsobem:

- Elektrozařízení odpojí odborným způsobem od médií
- Elektrozařízení umístí na paletu, zajistí smršťovací fólií a připraví na místě vhodném k naložení.
- Na sekretariátu firmy RETIGO s. r. o. objedná odvoz a likvidaci tohoto elektrozařízení na tel.: 571 665 552, 571 665 511 nebo elektronickou poštou na: info@retigo.cz.

Objednání likvidace zařízení je možné také prostřednictvím distributora, který následně likvidaci objedná u firmy RETIGO.

Při objednání je nutno uvést:

- přesnou adresu odběru zařízení
- kontaktní osobu, telefon
- čas odběru zařízení

Odvoz a likvidace proběhne pro koncové uživatele zdarma.

Firma RETIGO s. r. o. zajistí ve spolupráci se smluvní firmou odvoz a likvidaci elektrozařízení v souladu se zákonem č. 185/2001Sb. Firma RETIGO s. r. o. zajistí stejným způsobem i likvidaci cizích elektrozařízení podobného typu a použití, která jsou nahrazována výrobky RETIGO s. r. o.



# retigo<sup>®</sup>

Retigo  
Láň 2310  
756 61 Rožnov pod Radhoštěm  
Czech republic  
tel.: +420 571 665 511  
email: [info@retigo.com](mailto:info@retigo.com)

[www.retigo.com](http://www.retigo.com)