

retigo®
Mision



RETIGO Hold-o-mat

1/1 bez teplotní sondy

1/1 s teplotní sondou

2/3

Big

Návod na použití

RETIGO 2012

Vážení zákazníci,

blahopřejeme Vám k zakoupení nového Hold-o-matu **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 Hold-o-mat **RETIGO** přinese maximální pohodu při každodenní práci a nové možnosti při přípravě jídel.

Vychutnejte si unikátní výhody, které může nabídnout pouze přístroj Hold-o-mat **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 Hold-o-matem **RETIGO** měli vynikající výsledky, chceme Vám tímto návodem na obsluhu poskytnout potřebné informace a dobré rady pro bezproblémovou práci. Pro plné využití možností Vašeho Hold-o-matu **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

1.	Úvod	4
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
2.	Obsah balení	5
3.	Změna směru otevírání dveří	5
4.	Uvedení do provozu	6
5.	Obsluha RETIGO Hold-o-mat 1/1 Standard (bez teplotní sondy)	7
5.1	Popis ovládacího panelu	7
5.2	Obsluha	7
5.3	Technická specifikace přístroje	7
6.	Obsluha RETIGO Hold-o-mat 1/1 Standard (s teplotní sondou)	8
6.1	Popis ovládacího panelu	8
6.2	Obsluha	8
6.3	Programování a použití funkcí s teplotní sondou	8
6.4	Použití teplotní sondy	9
6.5	Rady pro použití funkce „Uvař&Udržuj“	9
6.6	Nastavení hlasitosti zvukového signálu	10
6.7	Technická specifikace přístroje	10
7.	Obsluha RETIGO Hold-o-mat 2/3	10
7.1	Popis ovládacího panelu	10
7.2	Obsluha	10
7.3	Technická specifikace přístroje	10
8.	Obsluha RETIGO Hold-o-matu Big	11
8.1	Popis ovládacího panelu	11
8.2	Obsluha	11
8.3	Technická specifikace přístroje	11
9.	Praktické rady	11
9.1	Obecné využití	11
9.2	Maso	11
9.3	Odvlhčovač	11
9.4	Regulátor teploty	11
9.5	Příslušenství	12
9.6	Chlazené nebo mražené potraviny	12
9.7	Dno přístroje	12
9.8	Teplotní senzor	12
10.	Doporučené teploty k udržování a nízkoteplot. vaření pro Hold-o-maty RETIGO	13
10.1	Udržování potravin	13
10.2	Nízkoteplotní vaření	14
11.	Řešení problémů	15
12.	Údržba	16
12.1	Čištění	16
12.2	Servis	16
13.	Záruka	16
14.	Likvidace	17
15.	Diagramy	18
14.1	RETIGO Holdomat 1/1 Standard, 2/3 Standard, Big (bez teplotní sondy)	18
14.2	RETIGO Holdomat 1/1 Standard (s teplotní sondou)	19

1. Úvod

1.1 Bezpečné používání zařízení

Kdokoliv, kdo se podílí na nastavení, užívání Hold-o-matu, 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

Hold-o-mat 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 Hold-o-mat 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 Hold-o-mat vestavěný, musí být zajištěno proudění dostatečně chladného vzduchu.

Přístroj Hold-o-mat nemusí být vázán na jedno místo. Může být použit na různých místech, jako je kuchyň, jídelna či bankety.

Pozn.: Platné pro Hold-o-mat 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 Gastronomie

Vhodné nádoby

- nerezové, smaltované
- doporučené velikosti: 1/1, 2/3
- doporučené hloubky: 60 a 100 mm
- další gastronomie 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 (pro Holdomat 1/1 Standard s teplotní sondou), 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.

Postup přehození dveří:

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vytáhněte také zástrčku z regulátoru přístroje. Uchovejte napájecí kabel z dosahu dalších osob, po dobu trvání prací zákaznického servisu.
- Odstraňte dva spodní závěsné šrouby a vyvěste dveře.
- Odstraňte šroub na opačné straně, umístěný na přední straně vespod, který drží kryt.
- Odstraňte šest šroubů jisticích zadní kryt, v zadní

části přístroje.

- Posuňte kryt směrem k zadní části a na přední části přístroje zatlačte mírně hlavní izolaci směrem dozadu, abyste získali přístup ke dvěma zemním deskám, na kterých jsou umístěny čtyři magnety.

- Demontujte dvě zemní desky a připevněte je na opačnou stranu.

- Zasuňte hlavní izolaci opět směrem dopředu a zasuňte kryt na předním panelu.

- Bezpečně utáhněte všech šest šroubů na zadním panelu.

- Bezpečně utáhněte šroub, umístěný na přední straně vespod, který drží kryt na svém místě.

- Odšroubujte horní závěsné čepy a umístěte je na opačnou stranu.

- Na té straně dveří, kde jsou připevněna závěsná zařízení, odstraňte kryty, které se nacházejí na vnitřní straně dveří. Sejměte kryty z úzké strany dveří.

- Vyjměte závěsná zařízení z otvorů pomocí vhodného šroubováku a nasadte je na opačnou stranu. Znovu nasadte kryty na úzké straně a vnitřní straně dveří.

Dveře nesmí být nasazeny vzhůru nohama, v opačném případě by nebyl otvor odvlhčování umístěn ve správné poloze. Proto musí být i rukojeť přístroje přemístěna tak, aby dveře mohly být otevírány oboustranně.

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 vyčištěn 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 0,5 m 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 Hold-o-mat 1/1 Standard (bez teplotní sondy)

5.1 Popis ovládacího panelu



5.2 Obsluha

5.2.1 Zapnutí stroje



- Stiskněte pro zapnutí stroje.

5.2.2 Nastavení teploty



- Ukazatel teploty vždy zobrazuje aktuální teplotu. Po jednom stisknutí tlačítka se šipkou (+ nebo -) se na dvě vteřiny zobrazí požadovaná teplota.

Po opětovném stisknutí tlačítka šipky, zatímco je zobrazena požadovaná teplota, je možné tuto teplotu zvýšit či snížit.

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

Hold-o-mat 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 Hold-o-mat překročí požadovanou teplotu o více než 5°C , upozorní blikající indikátor personál kuchyně. Pro postupné vychladnutí přístroje, nechte dveře přístroje otevřené nepatrně déle. (Díky excelentní izolaci to trvá o něco déle, než u jiných přístrojů.)

Požadovanou teplotu lze nastavit s přesností \pm

1°C v rozmezí od 50°C do 120°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



- Po použití tohoto tlačítka se Hold-o-mat vypne. Prosíme, nezapomeňte přístroj po použití vyčistit tak, jak je uvedeno v sekci „Údržba“.

5.3 Technická specifikace přístroje

Model:	Hold-o-mat
Číslo výrobku.:	673
Napájení:	230V, 50/60Hz, 1 kW
Pojistka:	10 A
Skladovací teplota:	$0^\circ\text{C} - +50^\circ\text{C}$
Okolní teplota:	$+10^\circ\text{C} - +40^\circ\text{C}$
Teplotní rozsah:	$+20^\circ\text{C} - +120^\circ\text{C}$
Rozměry (šxvxh):	415 x 343 x 675 mm
Hmotnost:	24 kg
Spotřeba energie:	cca. 300 W/h
Ekvivalent hluku:	70 dB(A)

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

6. Obsluha RETIGO Hold-o-mat 1/1 Standard (s teplotní sondou)

6.1 Popis ovládacího panelu




6.2 Obsluha

Základní obsluha RETIGO Hold-o-matu 1/1 Standard (s teplotní sondou) je shodná s kapitolou 5. tohoto návodu.

6.3 Programování a použití funkcí s teplotní sondou

6.3.1 Funkce „Udržování“ s teplotní sondou

S touto funkcí můžete teplotní sondu krátkým stisknutím tlačítka  zapnout i vypnout, jako informační nástroj monitorující teplotu v prostoru či v potravíně.

Zobrazená teplota odpovídá naměřené hodnotě, kterou naměřila teplotní sonda. Pokud sondu píchnete do masa, zobrazí se na displeji „6. Ukazatel teploty jádra nebo zobrazení času“ vnitřní teplota masa. Jinak se zobrazí teplota ve varném prostoru. Tato teplota se může nepatrně lišit od hodnot na displeji „4. Ukazatel teploty prostoru“.

Jestliže je sonda poškozená nebo není připojena k zařízení, zobrazí se informace „dEF“ na displeji 6. V tomto případě je stále možné, používat Hold-o-mat bez využití teplotní sondy.


Ve funkci „Udržování s teplotní sondou“, může být displej 6. použit pouze jako informační. Teplotní sonda nereguluje varný proces a není zde žádný zvukový signál.

6.3.2 Funkce „Uvař&Udržuj“ s programování

Hold-o-maty s teplotní sondou obsahují 10 přednastavených programů se třemi kroky.

Programy 1. až 5. jsou programy předvolené od výrobce a mohou být použity okamžitě. Přednastavené hodnoty těchto programů naleznete v kapitole 6.3.3.

Programy 6. až 10. jsou volné programy, které si můžete upravit podle Vašeho přání. Přednastavené hodnoty těchto programů naleznete v bodě 6.3.3.


Jako prevence proti nezamýšleným zásahům do programů 6.-10., musí být před změnou stisknuta tlačítka  současně


Pokud chcete nějaký krok jakéhokoliv programu odstranit, stačí přejít na teplotu pod 20 °C v daném kroku a krok je odstraněn (na obou displejích se zobrazí „- -“).




Po skončení programu, zazní po dobu jedné minuty zvukový signál a pak se proces zastaví.


Hold-o-mat zůstává v posledním kroku „Udržuj“. Jestliže dojde k překročení teploty jádra, displej 6. začne blikat již od překročení teploty o 1 °C.



Programování


Dlouhým stisknutím (2 vteřiny) tlačítka , přejdete k nastavení programu.

1. Na displeji se zobrazí „Pr 1“ (Program 1.). Pomocí tlačítek  můžete přepínat mezi programy 1 až 10.

2. Šipkami vyberte číslo programu a tlačítkem  ho spustíte. V případě, že chcete program změnit, před spuštěním, krátkým stisknutím tlačítka  rozblikáte příslušnou hodnotu a můžete jí upravit. Opětovným stisknutím úpravu ukončíte. Když stisknete tlačítko  znovu, přesunete se k nastavení dalšího parametru.

Pokud stisknete tlačítko  současně, zařízení Vám ukáže referenční hodnotu (výchozí hodnotu), takže nemusíte vždy nastavovat každý měněný krok od nulové hodnoty.

3. Jakmile vyberete/nastavíte program, který chcete využívat, stiskněte tlačítko . Od této chvíle již nemůžete provádět změny. Pokud stisknete jedno z tlačítek  zobrazí se nastavená teplota prostoru. Po uvolnění tlačítka se displej přepne zpět na aktuální

teplotu prostoru. Pro předčasné ukončení běžícího programu je nutné přístroj vypnout pomocí hlavního tlačítka .

Po skončení programu, zazní zvukový signál po dobu jedné minuty a proces se zastaví. Hold-o-mat zůstává v posledním kroku „Udržuj“. Jestliže dojde k překročení teploty jádra, displej zobrazující teplotu jádra začne blikat, a to již od překročení teploty o 1 °C.

Nastavení programu zůstává zachováno i když dojde na delší dobu k výpadku elektrického proudu.

6.3.3 Výchozí hodnoty přednastavených programů

- „Udržuj“ s teplotní sondou: 68°C sonda

-Programy „Uvař&Udržuj“

- Program 1 : (např. hovězí pečeně při nízké teplotě)

Krok 1 : 10 min. / 110°C prostor

Krok 2 : 50°C sonda / 80°C prostor

Krok 3 : 53°C sonda / 65°C prostor

- Program 2 : (např. hovězí pečeně, metoda přes noc „Americká metoda“)

Krok 1 : 10 min. / 110°C prostor

Krok 2 : 53°C sonda / 65°C prostor

- Program 3 : (např. maso / omáčka přes noc v gastrónobách-vložte horké)

Krok 1 : 10:00 hodin / 80°C prostor

- Program 4 : (např. nízká teplota pečení hovězí pečeně bez prvního kroku)

Krok 1 : - - - sonda / - - - prostor

Krok 2 : 50°C sonda / 80°C prostor

Krok 3 : 53°C sonda / 65°C prostor

- Program 5 : (např. servis à la carte, udržuje vnitřní teplotu s možností varovného signálu)

Krok 3 : 53°C sonda / 65°C prostor

- Programy 6.-10. :

Krok 1 : 10 min. / 110°C prostor

Krok 2 : 50°C sonda / 80°C prostor

Krok 3 : 55°C sonda / 68°C prostor

6.4 Použití teplotní sondy

V Hold-o-matu je používána jednobodová sonda. Teplotní senzor je umístěn na špičce sondy. Ujistěte se, že špička sondy je vždy vprostřed masa (ne na jeho

kraji).

Předtím, než se sondu vsunete do masa, musí být ochlazená vlhkým kouskem kuchyňského ubrousku, aby se zabránilo bílých okrajů na mase.

Pokud není sonda používána, zasuňte jí na místo k tomu určené (viz obrázek).

Kabel sondy by neměl být v kontaktu s potravinou a měl by zůstat napnutý.



6.5 Rady pro použití funkce „Uvař&Udržuj“

- Hold-o-mat je nutné před použitím prvním krokem předeřhát. Vzhledem k tomu, že Hold-o-mat má úsporný příkon 1kW, může předeřhívání na 110°C trvat asi 30 minut.

- U malého množství potraviny stačí první krok předeřhívání nastavit na 10 minut. U velkého množství potraviny je lepší zadat 30 až 60 minut tak, aby přístroj mohl dokonale zpracovat i studenou potravinu.

- Pokud jsou v přístroji plné 2 zásuvy, mohou se objevit teplotní rozdíly mezi horním a dolním patrem. Teplotní sonda by proto měla být umístěna vždy v horním patře. Když program končí, maso umístěné v horním zásuvu je ideální a ty nižší se dopečou během posledního kroku „Udržuj“.

- Potřebný čas vaření závisí na velikosti kusu potraviny. Například pro 10 kg hovězí pečeně ve 2 zásuvkách jsou potřebné 4 až 5 hodin.



- V ideálním případě by měl být vždy nastaven krok „Udržuj“. Především máte časovou jistotu (nepřekročíte požadovaný čas vaření) a maso je v tomto kroku čím dál dopečenější a stává se i měkčí.


- Pro pomalé vaření (více než 8 hodin), vždy použijte čerstvé maso (max. 36 hodin od porážky) pro dosažení dokonalých výsledků.

6.6 Nastavení hlasitosti zvukového signálu

Pokud je stroj zapnutý, ale není používán k vaření, můžete nastavit hlasitost zvukového signálu.

Přednastavená hlasitost zvukového signálu je na stupni 3.

Pro změnu hlasitosti stiskněte tlačítko  po dobu 2 sekund. Na displeji 6. se zobrazí údaj „VOL“ a na displeji 4. se objeví číslo mezi 0 a 5. Pomocí tlačítek  můžete měnit úroveň hlasitosti (0 = zvuk vypnutý, 1 = tichý, 5 = max. hlasitost). Zvolená hlasitost je pro všechna nastavení a programy stejná.

Pro uložení zvolené hlasitosti a opuštění režimu nastavení hlasitosti stiskněte tlačítko .

6.7 Technická specifikace přístroje

Model:	Hold-o-mat s teplotní sondou
Číslo výrobku.:	673-KTM
Napájení:	230V, 50/60Hz, 1 kW
Pojistka:	10 A
Skladovací teplota:	0°C - + 50°C
Okolní teplota:	+10°C - + 40 °C
Teplotní rozsah:	+20°C - +120 °C
Rozměry (šxvxh):	415 x 343 x 675 mm
Hmotnost:	24 kg
Spotřeba energie:	cca. 300 W/h
Ekvivalent hluku:	70 dB(A)

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

7. Obsluha RETIGO Hold-o-mat 2/3

7.1 Popis ovládacího panelu

Ovládací panel je shodný s panelem v kapitole 5. tohoto návodu.

7.2 Obsluha

Základní obsluha RETIGO Hold-o-matu 2/3 je shodná s kapitolou 5. tohoto návodu.

7.3 Technická specifikace přístroje

Model:	Hold-o-mat 2/3
Číslo výrobku.:	673-H
Napájení:	230V, 50/60Hz, 1 kW
Pojistka:	10 A
Skladovací teplota:	0°C - + 50°C
Okolní teplota:	+10°C - + 40 °C
Teplotní rozsah:	+20°C - +120 °C
Rozměry (šxvxh):	415 x 343 x 515 mm
Hmotnost:	21 kg
Spotřeba energie:	cca. 300 W/h
Ekvivalent hluku:	70 dB(A)

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

8. Obsluha RETIGO Hold-o-matu Big

8.1 Popis ovládacího panelu

Ovládací panel je shodný s panelem v kapitole 5. tohoto návodu.

8.2 Obsluha

Základní obsluha RETIGO Hold-o-matu Big je shodná s kapitolou 5. tohoto návodu.

8.3 Technická specifikace přístroje

Model:	Hold-o-mat Big
Číslo výrobku.:	673-G
Napájení:	230V, 50/60Hz, 1,8 kW
Pojistka:	10 A
Skladovací teplota:	0°C - + 50°C
Okolní teplota:	+10°C - + 40 °C
Teplotní rozsah:	+20°C - +120 °C
Rozměry (šxvxh):	415 x 638 x 675 mm
Hmotnost:	38 kg
Spotřeba energie:	cca. 500 W/h
Ekvivalent hluku:	70 dB(A)

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

9. Praktické rady

9.1 Obecné využití

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

Zároveň udržuje jídlo ve vynikajícím stavu a zlepšuje jeho kvalitu.

9.2 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 Hold-o-mat, 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 Hold-o-matu vloženo na nerezové rošty. Šťáva 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.

9.3 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.

9.4 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, zvýšte požadovanou teplotu o několik stupňů.

Pokud jsou příliš teplá jídla vložena z konvektomatu přímo do Hold-o-matu, 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.

9.5 Příslušenství

Nejllepší je zahřát Hold-o-mat i s potřebnými gastro-nádobami a rošty, aby se zabránilo velkým teplotním výkyvům.

Nebo zahřejte přístroj tak, že do něj vložíte teplé pokrmy.

9.6 Chlazené nebo mražené potraviny

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

9.7 Dno přístroje

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

9.8 Teplotní senzor

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

10. Doporučené teploty k udržování a nízkoteplot. vaření pro Hold-o-maty RETIGO

10.1 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 Hold-o-ma- tu	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 Hold-o-ma- tu	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 Hold-o-ma- tu	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 – přikrýt
Buchty, bublaniny, koláče	Pečené	70°C	2h – zavřená klapka

10.2 Nízkoteplotní vaření

Masa, které chcete připravovat nízkoteplotním vařením v Hold-o-matu 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 maso. Naopak masa, která jsou dušená, musejí být přikryté nebo zalité horkým vývarem či vodou.

Masa pečená v celku

Produkt	Tepelná úprava	Teplota v Hold-o-matu	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 krkovice, 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 Hold-o-matu/ 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
Krkovice, 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 Hold-o-matu	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

11. 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  a odpojte přístroj od napájení. 2. Vydejte záslepku 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.

12. Údržba

12.1 Čištění

Vypněte přístroj s použitím tlačítka  a odpojte přístroj od napájení.

Vyndejte z Hold-o-matu podnosy, mřížky a nádobí 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

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

12.2 Servis

Přístroj Hold-o-mat 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.

13. 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.

14. 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.

15. Diagramy

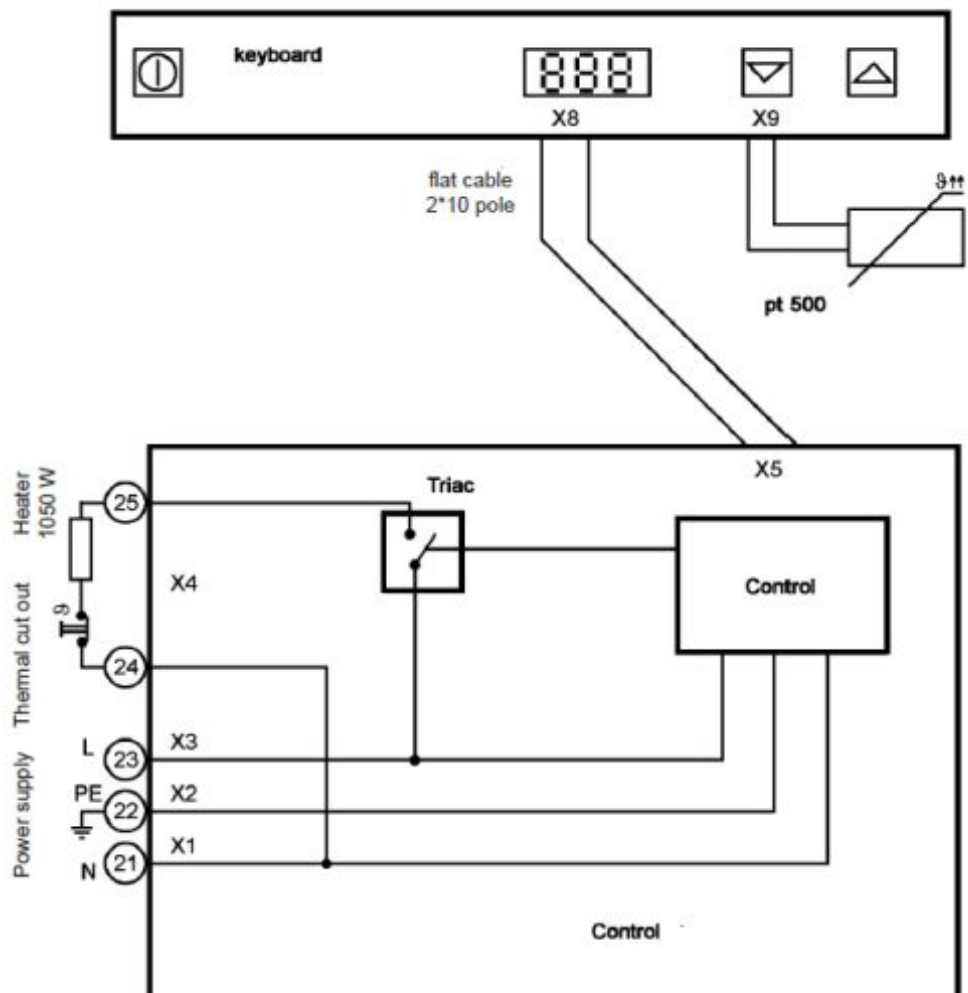
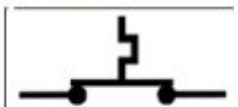
14.1 RETIGO Holdomat 1/1 Standard, 2/3 Standard, Big (bez teplotní sondy)

Circuit diagram:

Fuse:

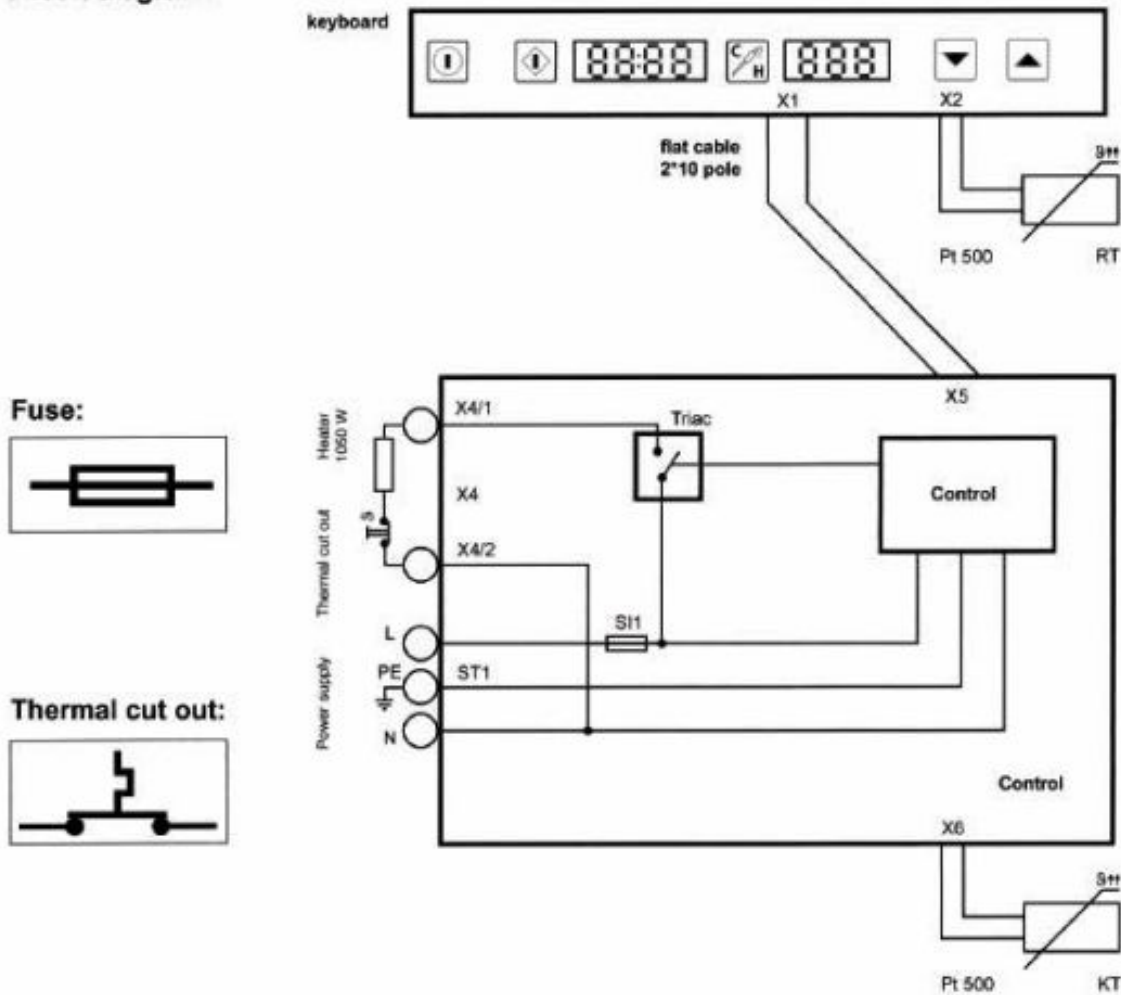


Thermal cut out:



14.2 RETIGO Holdomat 1/1 Standard (s teplotní sondou)

Circuit diagram:





ver. CZ 01/10/12

Retigo s.r.o.
Láň 2310, PS 43
756 61 Rožnov pod Radhoštěm

prodej: 571 665 532
servis: 571 665 560
email: info@retigo.cz

www.retigo.cz