

VISION

SMOKER

NÁVOD NA OBSLUHU



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

PŘEDMLUVA

Vážený zákazníku,

srdečně Vám děkujeme za zakoupení výrobku společnosti **RETIGO s.r.o.**, která je dlouholetým úspěšným výrobcem a dodavatelem specializovaného sortimentu profesionálních zařízení v oblasti gastronomie. Věříme, že s pomocí tohoto zařízení dosáhnete vždy vynikajících výsledků při realizaci Vašich nápadů v každodenní praxi. Používáním zařízení docílíte vysoké kvality připravovaných pokrmů a Vaši hosté se k Vám budou rádi vracet.






Přejeme Vám hodně radosti a úspěchů při používání zařízení **Retigo Vision Smoker**.

O NÁVODU

Tento návod by Vás měl co nejjednodušeji navést k pochopení způsobu ovládní zařízení **Retigo Vision Smoker** a informovat Vás o jeho možnostech a schopnostech.

► Symboly použité v návodu

V návodu naleznete symboly s následujícím významem:

SYMBOL	VÝZNAM
	Tyto symboly mají význam „ UPOZORNĚNÍ “ a „ VAROVÁNÍ “ a upozorňují na skutečnosti, které mohou způsobit poškození zařízení a/nebo vážné poranění uživatele.
	
	Symbol upozorňuje na důležitou instrukci, vlastnost, postup nebo záležitost, kterou je nutno během obsluhy a údržby zařízení dodržet nebo mít na vědomí.
	Symbol upozorňuje na užitečnou informaci, vztahující se k zařízení nebo příslušenství.
	Symbol je odkazem na jinou kapitolu tohoto návodu.

► Komu je návod určen

Návod je určen všem osobám, které se zařízením přijdou do styku **pouze** během jeho **obsluhy a údržby**. Každá z těchto osob musí být důkladně seznámena s jeho obsahem před začátkem jakékoliv činnosti se zařízením.



Kompletní dokumentace k zařízení je dostupná na internetových stránkách výrobce.

► Nezbytná upozornění

Návod si pečlivě prostudujte. Je potřeba na něj nazírat jako na součást zařízení, která nesmí být v případě dalšího prodeje oddělena. Proto jej uschovejte pro budoucí použití.

Postupujte přesně podle pokynů v něm uvedených, abyste si usnadnili nejen používání zařízení, ale také zajistili jeho optimální využívání a dlouhou životnost.

Neuvádějte zařízení do provozu, dokud nejste důkladně seznámeni se všemi instrukcemi, zákazy a doporučeními, které jsou v tomto návodu uvedeny, obzvláště pak v kapitole „Bezpečnost při používání“.

Vyobrazení použité v tomto návodu nemusí vždy souhlasit se skutečností; jejich účelem je popis hlavních principů zařízení.

► Když si nejste jisti

V praxi se často vyskytují nepředvídatelné situace, které nemohly být do tohoto návodu zahrnuty a popsány. Proto vždy, když si nejste jistí postupem, kontaktujte **výrobce**:



Retigo s.r.o.

Láň 2310, PB 43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm



+420 571 665 511



info@retigo.cz





www.retigo.cz

Při kontaktování výrobce nebo školených odborníků si, prosím, připravte **základní údaje** o zařízení.

Ty lze vyčíst z typového štítku, umístěného na boční straně zařízení.

Zde je uveden výrobce zařízení, technické údaje jako typ a model zařízení, výrobní číslo, rok výroby, důležité údaje o typu napájení, příkonu, hmotnosti a krytí proti vodě.

JM CHEF s.r.o.	
Vision Smoker	
Model:	VS1603
Year of production:	2017/11
Voltage:	1 x 230V AC 50 - 60Hz
Power:	300W
Protection:	IP 44
Made in EU	 

1 | ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

1.1 | Užití: K čemu zařízení slouží

Retigo Vision Smoker je univerzální zařízení, určené pro uzení nejrůznějších potravin v konvektomatech ve velkokapacitních kuchyních.



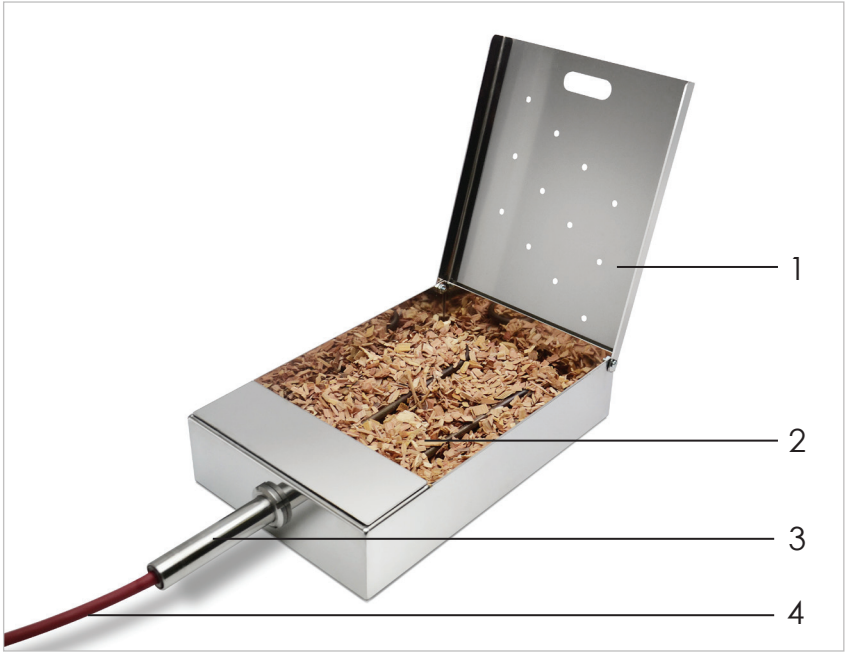
Každé použití zařízení, přesahující tuto oblast upotřebení, včetně úprav bezpečnostních nebo funkčních prvků bez povolení jeho výrobce, je považováno za použití neodpovídající účelu. Za škody z toho vyplývající neručí výrobce zařízení, riziko nese pouze jeho uživatel.

Uživatel je rovněž odpovědný za dodržování podmínek předepsaných výrobcem pro instalaci, provoz a údržbu zařízení, které **smí být používáno, udržováno a opravováno pouze osobami, které jsou s ním seznámeny a poučeny o nebezpečích.**

1.2 | Seznamte se: Hlavní části zařízení

Retigo Vision Smoker je jednoduché zařízení/příslušenství pevné konstrukce, které se vkládá přímo do varné komory konvektomatu, kde vytváří udící kouř. K tvorbě kouře dochází spalováním pilin, které vytváří hustý dým díky topným tělesům uvnitř zařízení Retigo Vision Smoker.

Poz.	Název
1	Kryt
2	Nádoba na dřevěné hobliny
3	Držadlo
4	Kabel pro připojení síťového zdroje
5	Napájecí kabel



2 | BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ

Obsluha zařízení, jako je **Retigo Vision Smoker**, se neobejde bez určité dávky obezřetnosti, pozornosti a zdravého rozumu. Ačkoliv bylo zařízení navrženo a vyrobeno tak, aby splňovalo všechny mezinárodní bezpečnostní normy, **za svou osobní bezpečnost při obsluze zařízení je odpovědná především obsluhující osoba**. Výrobce zařízení nenese odpovědnost za zranění osob nebo poškození zařízení a ekologické škody způsobené tím, že není používáno a obsluhováno v souladu s návodem na obsluhu a údržbu a platnými bezpečnostními předpisy.

Účelem této kapitoly je poskytnout nejdůležitější informace o bezpečnosti práce a ochraně zdraví obsluhy a všech dalších osob, které přijdou se zařízením a jeho příslušenstvím do styku.

2.1 | Bezpečná obsluha: Nezbytná upozornění

2.1.1 | Obecně

- ! Zařízení smí používat pouze **kvalifikovaná a vyškolená obsluha**. Nikdy nedopustíte, aby kdokoli, kdo není oprávněn používat toto zařízení a nebyl seznámen s jeho funkcí, manipuloval se zařízením, prováděl na něm údržbu či jiné činnosti odporující jeho použití. Takováto neodborná činnost může mít za následek poranění, případně poškození zařízení.
- ! **Zařízení (udírna) smí být spuštěno pouze při umístění nádoby na hobliny v uzavřeném konvektomatu.**
- ! Zajistěte pravidelné školení obsluhy zařízení. Zabráňte tím možným pracovním úrazům a poškození zařízení.
- ! Zařízení se smí používat pouze pro přípravu pokrmů a v souladu s návodem. Každé jiné použití je v rozporu s jeho určením a je považováno za nebezpečné.
- ! Z bezpečnostních důvodů nesnímejte pevné kryty ani se nesnažte dostat do zařízení. Přístroj neobsahuje žádné součásti, se kterými byste jako uživatel mohli manipulovat. Opravu jakýchkoli závad a údržbu nad rámec popsany v tomto návodu přenechejte kvalifikovaným servisním technikům.
- ! Nepracujte se zařízením, trpíte-li závratěmi, mdlobami nebo jste-li jinak oslabeni nebo nesoustředěni či pod vlivem drog a alkoholu!
- ! Je přísně zakázáno odstraňovat nebo poškozovat štítky připevněné na zařízení.
- ! Je zakázáno používat suroviny nebo materiál k vytváření kouře s obsahem látek, které se snadno vznítí (např. látky s obsahem alkoholu). Látky s nízkým bodem vzplanutí se mohou samovolně vznítit-hrozí nebezpečí požáru.
- ! Spotřebiče **Retigo Vision Smoker** a jiných věcí uložených v rozehráté varné komoře konvektomatu se dotýkejte pouze v tepelně odolném ochranném oděvu - hrozí nebezpečí popálení!
- ! Teplota v okolí spotřebiče **Retigo Vision Smoker** může přesahovat 60 °C - hrozí nebezpečí popálení!
- ! Neukládejte do blízkosti spotřebiče **Retigo Vision Smoker** látky, které jsou snadno zápalné nebo se mohou lehce vznítit - hrozí nebezpečí požáru!
- ! Síťový zdroj spotřebiče **Retigo Vision Smoker** se musí vždy nacházet mimo varný

prostor konvektomatu.

- ! Nesmí dojít k zahřátí zástrčky **Retigo Vision Smoker** k napájení ve varném prostoru!
- ! Nepřeplyňte spotřebič **Retigo Vision Smoker** materiálem k vytváření kouře. Pokud není kryt uzavřen, může se materiál k vytváření kouře vznítit a způsobit otevřený požár!
- ! Kryt spotřebiče **Retigo Vision Smoker** otevírejte vždy pomalu - hrozí nebezpečí popálení!

2.1.2 | Před použitím zařízení

- ! Máte-li jakékoli pochyby ohledně instalace, provozu nebo bezpečnosti zařízení, poraďte se s Vaším dodavatelem zařízení.
- ! Při jakémkoli poškození elektrického zařízení je nutno zajistit neprodlenou opravu, poškozené zařízení se nesmí používat.
- ! Neblokujte ventilační otvory zařízení věcmi, zejména neodkládejte na zařízení gastronádoby, látkové a jiné předměty. Zajistěte volný odvod kouře z ventilačních otvorů.
- ! Před použitím zkontrolujte zařízení. Zbytky pilin nebo neodstraněné čisticí prostředky, případně jiné předměty odstraňte a zařízení důkladně propláchněte.
- ! Zajistěte, aby na zařízení nekapala nebo nestříkala voda a neodkládejte na něj předměty naplněné vodou.
- ! Nepokládejte na zařízení ani do jeho blízkosti zdroje otevřeného ohně.
- ! Je zakázáno pokládat síťový zdroj na horní plochu zařízení.

2.1.3 | Během používání zařízení

- ! Nepokračujte v používání zařízení, jestliže máte sebemenší pochyby o jeho bezchybném fungování, případně je-li jakkoli poškozené ihned jej vypněte, odpojte jej od přívodu elektřiny, zastavte přívod vody a poraďte se s Vaším dodavatelem zařízení.
- ! Zapnuté zařízení nenechávejte bez dozoru, pokud to v návodu není výslovně uvedeno.
- ! Tlačítka ovládacího panelu obsluhujte výlučně s použitím prstů ruky. Použitím ostrých, špičatých či jiných předmětů k ovládání zařízení zaniká nárok na záruku zařízení.
- ! Při práci se zařízením dbejte na skutečnost, že může být horké. Hrozí nebezpečí popálení.
- ! Při práci se zařízením zahřívá a tvoří se v něm kouř – při manipulaci se zapojeným nebo právě vyndaným zařízením z konvektomatu hrozí nebezpečí popálení.
- ! Dbejte zvýšené pozornosti při vytahování zařízení z konvektomatu!
- ! Dveře konvektomatu otevírejte vždy pomalu (horké páry a kouřové plyny) - hrozí nebezpečí popálení!
- ! Spotřebič používejte pouze se zapnutým odvětráváním.



Během procesu uzení neotvírejte dvířka vyvíječe kouře udírný. Neotvírejte přívod čerstvého vzduchu do spotřebiče. Při otevření přívodu čerstvého vzduchu do varné komory může dojít ke vznícení dřevěných pilin.

2.1.4 | Po ukončení práce se zařízením

- ! Důkladně odstraňte všechny zbytky spáleného či částečně spáleného paliva, popř. jiné zbytky i z povrchu zařízení.
- ! Nikdy nevyhazujte do běžného odpadu žhavé zbytky paliva. Nebezpečí požáru!
- ! Popel odkládejte výhradně do nehořlavých nádob!
- ! Čisticí prostředky používejte pouze v souladu s předpisem v tomto návodu a za dodržení návodu k jednotlivým prostředkům.
- ! Po vyjmutí z konvektometu pokládejte spotřebič na žáruvzdorný podklad.
- ! Při nepoužívání zařízení odpojte od elektrického napájení.
- ! Před odpojením udírny od ovládání odpojte napájecí kabel.

2.2 | Bezpečná obsluha: Ochranné pomůcky

Při obsluze zařízení je také nutno mít správné ustrojení a používat osobní ochranné pomůcky. Oděv, obutí i ochranné pomůcky musí odpovídat požadavkům národních bezpečnostních předpisů pro Váš druh práce.

Zejména nezapomínejte používat ty nejdůležitější:

- ochranné rukavice
- ochranné brýle
- pracovní obutí
- pracovní oděv



Při práci se zařízením nedoporučujeme nosit:

- Šály, kravaty, řetízky, hodinky, náramky, klíče, prstýnky ani jiné kovové předměty nebo pracovat s nevhodným obvazem.
- Elektronické součástky jako např. kardiostimulátory, hodinky, kreditní karty apod. nebo jiné předměty s magnetickými záznamovými médii.
- Rozpuštěné dlouhé vlasy. Dlouhé vlasy zajistěte vhodnou pokrývkou hlavy.

2.3 | Záruka

Pokud nebyly montáž a opravy provedeny autorizovaným odborníkem, nebyly použity originální náhradní díly, nebo proběhly technické úpravy, které nebyly schváleny výrobcem, pozbývá záruka platnosti a výrobce již za výrobek nenese odpovědnost.

3 | VŠEOBECNÉ POKYNY K OBSLUZE

Udírnou **Retigo Vision Smoker** můžete použít ve všech typech a velikostech konvektomatů. Pro jeho bezproblémový chod a dlouholetou funkčnost následujte tyto všeobecné pokyny k obsluze.

3.1 | Popis ovládání udírny Retigo Vision Smoker



Obr. Ovládací panel udírny Retigo Vision Smoker

Zapnutí udírny



Přidržením (2s) zapnete či vypnete ovládání
V režimu start – stiskem vypne udírnu do režimu stop
V režimu stop – při nečinnosti 5 min se udírna vypne

Volba intenzity kouře

Kouř 1- Pomalé uzení, intenzita kouře malá –
Doba uzení 90 min, poté se udírna automaticky vypne.
Doporučená teplota 30°C-70°C (sýry, ryby, klobásy)



Kouř 2 – Střední uzení, intenzita kouře střední –
Doba uzení 70 min, poté se udírna automaticky vypne.
Doporučená teplota 60°C-130°C (dušená a pečená masa, ryby v celku)

Kouř 3 – Rychlé uzení, intenzita kouře velká –
Doba uzení 50 min, poté se udírna automaticky vypne.
Doporučená teplota 130°C-190°C (grilovaná masa, ryby, steaky)



Start – spustí uzení – ikona svítí (první 3 min. intenzivní zapálení)
Pause – přeruší uzení – ikona bliká



Používejte výhradně dřevěné hobliny určené pro udírny. Můžete použít hrubější i jemné dřevěné hobliny nebo dřevěné pelety určené k uzení, frakce 1 - 4 cm. Nepoužívejte piliny ani jiné prašné materiály.

3.2 | Popis obsluhy udírny Retigo Vision Smoker



1. Naplňte udírnu tak, aby dřevo zakrylo topná tělesa.



2. Umístěte udírnu do konvektomatu na spodní pozici a přívod elektriny vyvedte přes těsnění dveří ven.



3. Před prvním použitím přilepte ovládání udírny na vyobrazené místo pod ovládací panel konvektomatu. Před nalepením dobře odmastěte nerezovou plochu.



4. Zapojte napájecí kabel k ovládání. Ovládání poté zapojte do elektrické zásuvky. Zvolte program dle str. 8.



5. Po skončení uzení vysypte vyhořelé palivo do nehořlavé nádoby. **POZOR** - při otevírání víka na opaření a horké plyny - Pracujte v ochranném oděvu



6. Po odstranění vyhořelého paliva umístěte udírnu do konvektomatu a kabel vyvedte přes horní stranu těsnění. Zapněte krátký program mytí.

3.3 | Programy uzení

Horké uzení – Steaky	Kouř III	Teplota 180°C	čas 5 -15 min.
Horké uzení - Ryby 150g	Kouř III	Teplota 160°C	čas 5 - 10 min.
Horké uzení - Ryby 500g	Kouř III	Teplota 150°C	čas 10 - 20 min.
Teplé uzení – Klobásy	Sušení	Teplota 60°C	čas 40 min.
	Kouř II	Teplota 70°C	čas 70 min.
	Pára	Teplota 80°C	čas 40 min.
Teplé uzení - Maso 0,5KG – 1KG	Kouř II	Teplota 110°C	čas 70 min.
	Kombi 50%	Teplota 150°C	čas 20 - 40 min.
Teplé uzení - Maso 1KG- 2KG	Kouř II	Teplota 110°C	čas 70 min.
	Kombi 50%	Teplota 140°C	čas 30 - 60 min.
Teplé uzení - Maso 2KG+	Kouř II	Teplota 90°C	čas 70 min.
	Kombi 50%	Teplota 130°C	čas 40 – 80 min.
Studené uzení – Losos filet	Kouř I	Teplota 30°C	čas 40 - 60 min.
Studené uzení – Sýry	Kouř I	Teplota 30°C	čas 50 - 80 min.
Studené uzení - Sůl na steaky	Kouř I	Teplota 30°C	čas 90 min.

1.lehký (tzv. studený) kouř pro jemnou aromatickou chuť - vyrábí se při nižších teplotách a menší rychlosti procesu doutnání. Přitom se z doutnajících materiálů uvolňují cenné, lehce prchavé aromatické látky a pronikají uzřeným masem. To vytváří nezaměnitelnou jemnou uzřenou chuť výrobků. Doporučené teploty v konvektomatu 20°C – 50°C Doba uzení 2h.

2.střední (tzv. teplý) kouř pro výraznější uzřené aroma – používá se při uzření a zároveň pečení kusů mas, ryb či zeleniny. Většinou pro masa pečená 0,5kg – 2 KG nebo uzřeniny. Doporučená teplota v konvektomatu 50°C – 150°C. Doba uzení 1h.

3.intenzivní (tzv. horký) kouř pro výrazné aroma - dodává plné kouřové spektrum a tmavou kouřovou barvu aniž by se chuť zkreslovala hořkostí. Používá se na rychlé zauzení steaku, mas a ryb při krátké tepelné úpravě. Doporučená teplota v konvektomatu 150°C – 190°C. Doba uzení 50 min.

Pokud Váš konvektomat umí snížit otáčky ventilátoru, používejte při uzření vždy ½ otáčky.

Pokud Vám to situace umožňuje, otevřete dveře konvektomatu až 5 min po skončení uzření.



Pokud dřevo není vypáleno, můžete jej použít opakovaně.

Dřevo předem nenamáčejte ve vodě, zabráníte tak tvorbě vlhkosti a tím špatnému zabarvení.

Používejte jen suché dřevo. Udírna je testována na frakci 1 – 4 cm.

Po uzření a vysypání dřeva, je možno udírnu umývat přímo v konvektomatu s automatickým mytím, při použití Active Cleaneru nebo Manual Cleaneru.

3.4 | Čištění

Zařízení nevyžaduje žádnou zvláštní údržbu. Je však nutno jej udržovat v čistotě, odstraňovat popel, popř. jiné nečistoty.

Pokyny pro čištění je povinné dodržovat, jinak zaniká nárok na záruku.

Jen pravidelnou údržbou zařízení a dodržování všech pokynů je zajištěna dlouhodobá životnost zařízení, kvalita přípravy pokrmů a zaručuje se bezproblémová funkce zařízení. Pro bezpečný a bezporuchový provoz zařízení je nutné zabezpečit minimálně jednou ročně kontrolní prohlídku zařízení a příslušenství autorizovaným servisem.



- ! Před začátkem jakékoliv údržbářské nebo servisní práce se znovu důkladně seznamte se všemi instrukcemi, zákazy a doporučeními uvedenými v kapitole 2.*
- ! Na škody způsobené neodborným čištěním a údržbou se nevztahuje záruka.*
- ! Po celou dobu provozování musí být zařízení podrobováno pravidelným kontrolám, zkouškám a revizím dle platné národní vyhlášky pro provoz takového druhu zařízení.*
- ! Prvky, které byly nastaveny výrobcem nebo pověřeným servisním pracovníkem, nesmí uživatel zařízení přestavovat.*

Při ručním čištění spotřebiče Retigo Vision Smoker používejte šetrné přípravky k odstranění mastnoty a měkkou čistící houbu.

Před čištěním nechte zařízení vychladnout a odpojte ho od elektrického napájení.

Důkladně odstraňte veškerou mastnotu a zbytky potravin. Postříkejte silně znečištěná místa odmašťovacím přípravkem rozpustným ve vodě a nechte jej nějakou dobu působit.

Po vyčištění důkladně zařízení vysušte.



Nikdy nestříkejte čistící prostředky na horký Retigo Vision Smoker!

Po vyčištění důkladně odstraňte všechny zbytky čistícího prostředku.

Při čištění spotřebiče nepoužívejte ocelovou vlnu, drátěné kartáče, drátěnky, kovové špachtle a jiné ostré předměty, které by mohly narušit povrchovou úpravu zařízení.

Spotřebič nevystavujte působení kyselin nebo kyselinových výparů.



Prohlášení o shodě ES

Legislativa / Legislative

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

Výrobce / Producer

JMchef s.r.o.
1. máje 2309
Rožnov pod Radhoštěm

Distributor/Distributor

Retigo s.r.o.
Láň 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 - Firma VisionSmoker oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
 D - Konformitätserklärung, VisionSmoker erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen
 EN -

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

RETIGO s.r.o.

Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: prodej@retigo.cz

www.retigo.cz

hot line:

obchod: +420 571 665 532, servis: +420 571 665 560, +420 571 665 561, odborný kuchař: +420 734 751 061