retigo®




# Холдомат RETIGO
# 1/1 без температурного щупа
# 1/1 с температурным щупом
# 2/3
# Big

# Руководство по эксплуатации

RETIGO 2015

**Уважаемый заказчик,**

**п**оздравляем Вас с покупкой нового холдомата RETIGO. Коллектив компании RETIGO высоко ценит Ваше решение и надеется, что с помощью данного оборудования Вы всегда будете добиваться отличных результатов при реализации ваших идей в повседневной практике. При использовании Вашего нового оборудования Вы достигнете высокого качества приготавливаемых блюд, а Ваши гости с удовольствием будут снова возвращаться к Вам.

Коллектив компании RETIGO верит, что новый холдомат RETIGO обеспечит Вам максимальный комфорт во время повседневной работы и новые возможности в приготовлении блюд.

Насладитесь уникальными преимуществами, которыми обладает только холдомат RETIGO, такими, как точный контроль температуры +/- 2 °C и эффективное осушение варочной камеры. Особое значение при разработке агрегата было уделено простоте в использовании, а также быстрому и эффективному введению в эксплуатацию.

Для того, чтобы с холдоматом RETIGO с самого начала Вы достигли отличных результатов, посредством данного руководства по эксплуатации мы хотим Вам предоставить всю необходимую информацию и полезные советы для обеспечения его бесперебойной работы. Для того чтобы сполна использовать возможности Вашего холдомата RETIGO, рекомендуем Вам внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации, прежде чем начать пользоваться этим устройством в полной мере.

Данное руководство по эксплуатации не может учитывать всех возможных способов применения. Для получения дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем, которые в данном руководстве не достаточно описаны, пожалуйста, обратитесь к нашему местному специализированному дилеру, или свяжитесь с нами напрямую. Мы Вам с удовольствием поможем.

## Содержание


1. Введение 4
   - 1.1 Безопасная эксплуатация оборудования 4
   - 1.2 Использование по назначению 4
   - 1.3 Электрическое питание, кабель сети питания 4
   - 1.4 Установка 5
   - 1.5 Гастроемкости 5
2. Комплект поставки 6
3. Изменение направления открывания дверок 6
4. Ввод в эксплуатацию 6
5. Обслуживание холдомата RETIGO 1/1 Standard (без температурного щупа) 7
   - 5.1 Описание панели управления 7
   - 5.2 Обслуживание 7
   - 5.3 Технические параметры оборудования 7
6. Обслуживание холдомата RETIGO 1/1 Standard (с температурным щупом) 8
   - 6.1 Описание панели управления 8
   - 6.2 Обслуживание 8
   - 6.3 Программирование и использование функции с температурным щупом 8
   - 6.4 Использование температурного щупа 9
   - 6.6 Установка громкости звукового сигнала 10
   - 6.7 Технические параметры оборудования 10
7. Обслуживание холдомата RETIGO 2/3 11
   - 7.1 Описание панели управления 11
   - 7.2 Обслуживание 11
   - 7.3 Технические параметры оборудования 11
8. Обслуживание холдомата RETIGO Big 11
   - 8.1 Описание панели управления 11
   - 8.2 Обслуживание 11
   - 8.3 Технические параметры оборудования 11
9. Полезные советы 12
   - 9.1 Obecné využití 12
   - 9.2 Мясо 12
   - 9.3 Осушитель 12
   - 9.4 Регулятор температуры 12
   - 9.5 Принадлежности 12
   - 9.6 Охлажденные или замороженные продукты 12
   - 9.7 Дно холдомата 12
   - 9.8 Температурный щуп 12
10. Рекомендуемые температуры для сохранение и низкотемпературого приготовления в холдоматах RETIGO 13
    - 10.1 Сохранение продуктов 13
    - 10.2 Низкотемпературное приготовление 14
11. Возможные проблемы и их решение 16
12. Техническое обслуживание 18
    - 12.1 12.1 Очистка 18
    - 12.2 Сервис 18
13. Гарантийные условия 18
14. Диаграммы 19
    - 14.1 Холдомат RETIGO 1/1 Standard, 2/3 Standard, Big (без температурного щупа) 19
    - 14.2 Холдомат RETIGO 1/1 Standard (с температурным щупом) 20

# 1. Введение

## 1.1 Безопасная эксплуатация оборудования

Все, кто принимает участие в настройке и эксплуатации холдомата, должны внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации, прежде всего, это касается раздела «Безопасная эксплуатация оборудования».

Этот шкаф, сохраняющий тепло, был изготовлен и испытан в соответствии с действующими нормами и правилами. При использовании электрического оборудования, необходимо обеспечить соблюдение некоторых основных мер безопасности, во избежание каких-либо травм и повреждений. Пожалуйста, прочитайте это руководство по эксплуатации и храните его в доступном месте.

Компания RETIGO не несет ответственности за несчастные случаи и повреждения, возникшие в результате несоблюдения данного руководства.

Все правила по технике безопасности, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации, заранее предупреждают пользователей о возможных рисках и опасности. Пункты, которые требуют особого внимания, помечены предостерегающим треугольником. Эти примечания каждый пользователь должен прочитать и руководствоваться ими



Не размещайте магнитные носители данных, например, дискеты, кредитные карты, платежные карты, идентификационные карты с магнитной полосой, магнитные ленты или часы на расстоянии менее 0,5 м от данного оборудования.

## 1.2 Использование по назначению

Холдомат предназначен исключительно для приготовления блюд. Ни в коем случае нельзя использовать холдомат для обогрева химических веществ и других материалов. Это может привести к скоплению ядовитых и взрывоопасных газов.



Ни в коем случае не используйте данное оборудование для сушки текстильных изделий, бумаги или подобных веществ и материалов. Существует опасность оплавления или прожжения. Не используйте данное оборудование для хранения посуды или кулинарных книг, ни внутри, ни снаружи данного оборудования.

Данное оборудование предназначено для использования в больших кухнях, расположенных в ресторанах и гостиницах, а также на производственных предприятиях, например, в пекарнях или мясоперерабатывающих предприятиях.

Данное оборудование не предназначено для домашнего использования или для использования в объектах, в которых при эксплуатации преобладает коррозионная или взрывоопасная среда (пыль, пар, газ), а также для промышленного использования или для массового производства продуктов питания.

Лица, которые не ознакомлены с руководством по эксплуатации данного оборудования, например, дети, не могут использовать данное оборудование без надзора обученного персонала.



Лица с активными телесными вспомогательными средствами (такими, как кардиостимуляторы), не могут обслуживать данное оборудование. Пользователь должен обеспечить, чтобы все лица, имеющие активные телесные вспомогательные средства (например, кардиостимуляторы) соблюдали безопасное расстоянии, не менее 0,5 м от данного оборудования.

## 1.3 Электрическое питание, кабель сети питания

Неправильная эксплуатация данного оборудования может вызвать пожар. Для обеспечения Вашей безопасности и безопасности окружающих, соблюдайте, пожалуйста, правила техники безопасности так, как указано в данном руководстве.



Ни в коем случае не прикасайтесь к тем компонентам, которые находятся под напряжением. Это может вызвать поражение электрическим током, которое может привести к серьезным травмам, или даже к смерти.

Данное оборудование необходимо подключать только к переменному току 230В/50/60Гц. Штепсельная вилка должна иметь минимальный ток защиты 10А.



Ни в коем случае не используйте данное оборудование с неисправным кабелем питания. Пригласите квалифицированного электрика, чтобы немедленно заменить поврежденные разъемы и кабели. Кабель питания не должен быть проведен вокруг углов и острых краев, убедитесь, что кабель сети питания невозможно повредить.



Ни в коем случае не тяните данное оборудование за кабель питания. Ни в коем случае не вытягивайте штепсельную вилку из розетки мокрыми руками. Оберегайте кабель сети питания от попадания масел, и ни в коем случае не оставляйте его на горячих поверхностях.

Трехконтактный разъем нельзя заменять на двухконтактный.

***Очистка:*** Выньте штепсельную вилку и дайте ей остыть.

***Ремонтные работы:*** Если штепсельная вилка имеет повреждения или дефекты, немедленно выньте ее из розетки.



Ни в коем случае не используйте поврежденное оборудование. Примите, пожалуйста, к сведению, что внешняя поверхность данного оборудования не должна быть обрызгана чрезмерным количеством воды или других жидкостей. Ремонтные работы должны выполняться квалифицированными электриками или нашим специализированным центром сервисного обслуживания.

### 1.4 Установка

Данный холдомат можно использовать в разных частях кухни, при этом лучше всего установить его в центре помещения, а не в отдаленном углу. Благодаря его легкой установке (без воды, канализации или системы для удаления паров) данное оборудование может устанавливаться в любом месте.

Тем не менее, необходимо убедиться, что питание имеет 230В/50/60Гц. Если данный холдомат имеет встроенное исполнение, необходимо обеспечить к нему приток адекватного потока достаточно холодного воздуха.

Холдомат не обязательно должен находиться на одном месте. Он может эксплуатироваться в различных местах, как например, кухня, столовая или банкетный зал.

*Примечание:. для холдомата Big действует следующее правило – ручки можно использовать для перемещения только в тех случаях, когда общий вес (масса данного оборудования 41 кг плюс масса содержимого) составляет менее 70 кг. Используйте одновременно все четыре ручки и избегайте резких движений.*

Если данное оборудование установлено на постоянном месте и не может быть отключено от сети питания при помощи выключателя, то штепсельная вилка кабеля сети питания должна оставаться доступной.

**Основные указания по установке:**

- Установите данное оборудование на твердую поверхность.
- Температура окружающей среды должна быть от + 10°C до + 40°C. Не устанавливайте оборудование рядом или над горячими поверхностями (радиаторы или варочные поверхности: существует опасность расплавления, пожара или короткого замыкания.
- Данное оборудование ни в коем случае не должно вступать в контакт с водой или другой жидкостью, существует опасность короткого замыкания.
- Необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха, все стороны холдомата должны находиться на расстоянии минимально 10 мм от стен и других предметов.



Не используйте данное оборудование, если оно разрушено или повреждено.

### 1.5 Гастроемкости

***Рекомендуемые емкости***

- исполнение из нержавеющей стали, эмалированные
- рекомендуемые размеры: 1/1, 2/3
- рекомендуемая глубина: 60 и 100 мм
- остальные гастроемкости из ассортимента фирмы RETIGO.

***Не рекомендуется использовать емкости***

**-** пластмассовые, синтетические и другие, которые специально для этого не предназначены.



Ни в коем случае не используйте поврежденное оборудование. Примите, пожалуйста, к сведению, что внешняя поверхность холдомата не должна быть обрызгана чрезмерным количеством воды

или других жидкостей. Ремонтные работы должны выполняться квалифицированными электриками, или специализированным центром сервисного обслуживания, рекомендуемым компанией RETIGO.

## 2. Комплект поставки

Упаковка содержит:
1 холдомат, 2 боковые панели, 1 температурный щуп (для холдомата 1/1 Standard с температурным щупом), 1 руководство по эксплуатации, 2 кабель сети питания (1 x EU; 1 x CH).

Проверьте, пожалуйста, содержимое упаковки. Если какие-либо компоненты отсутствуют, немедленно обратитесь к своему поставщику оборудования.

Изделие поставляется в картонной упаковке. Упаковку необходимо ликвидировать надлежащим образом или возвратить ее поставщику оборудования.

Проверьте данное оборудование, если оно не несет видимых следов повреждения. Не используйте холдомат в том случае, если он поврежден. О повреждении немедленно сообщите своему поставщику оборудования.

## 3. Изменение направления открывания дверок

Открывание дверок может быть легко переделано с левой стороны на правую в течение 10 – 15 минут. Так как крышка данного оборудования должна быть при этой операции открыта, в этом случае токоведущие части холдомата не будут защищены. Дверки могут быть переустановлены только специализированным персоналом (квалифицированным электриком, сервисным монтером или авторизованным дилером компании RETIGO), и только в соответствии с руководством по эксплуатации, прилагаемым к данному оборудованию.

***Порядок переустановки дверок***

- Выньте вилку из розетки, а также вилку из регулятора холдомата. Оставьте кабель сети питания вне досягаемости других лиц в течение всего времени проведения сервисных работ.
- Снимите два винта нижней подвески и отсоедините дверки.
- Удалите винт на противоположной стороне, расположенный на передней стороне нижней части, который держит крышку.
- Удалите шесть винтов, фиксирующих заднюю крышку в задней части холдомата.
- Переместите крышку по направлению к задней части, а на передней части холдомата слегка надавите на главную изоляцию по направлению назад, чтобы Вы получили доступ к двум пластинам, на которых установлены четыре магнита.
- Снимите две пластины и закрепите их на противоположной стороне.
- Всуньте главную изоляцию снова по направлению вперед и засуньте крышку на передней панели.
- Осторожно затяните все шесть винтов на задней панели.
- Осторожно затяните винт, расположенный на передней стороне снизу, который держит крышку на своем месте.
- Отвинтите верхние болты подвески и установите их на противоположной стороне.
- На той стороне дверок, на которой крепится подвесное оборудование, удалите крышки, которые находятся на внутренней стороне дверок. Снимите крышки с узкой стороны дверок.
- Снимите подвесное оборудование из отверстий при помощи рекомендуемой отвертки и установите его на противоположную сторону. Снова установите крышки на узкой стороне и на внутренней стороне дверок.

Дверки не должны быть установлены вверх ногами, в противном случае отверстие для осушки не будет находиться в правильном положении. По этой причине рукоятка данного оборудования должна находиться в таком положении, чтобы дверки могли открываться на обе стороны.

## 4. Ввод в эксплуатацию

Подключите кабель питания в розетку с напряжением 230В/50/60Гц.

Перед первым запуском необходимо удалить белую защитную пленку. Кроме того, рекомендуется как следует вытереть холдомат и снаружи и изнутри влажной тканью.

Не размещайте магнитные носители данных, например, дискеты, кредитные карты, платежные карты, идентификационные карты с магнитной полосой, магнитные

## 5. Обслуживание холдомата RETIGO 1/1 Standard (без температурного щупа)

### 5.1 Описание панели управления




### 5.2 Обслуживание

5.2.1 Включение холдомата

- Для включения холдомата нажмите

5.2.2 Установка температуры

- Указатель температуры всегда указывает актуальную температуру. При одном нажатии кнопки со стрелкой (+ или -) на две секунды, изобразится требуемая температура.

При повторном нажатии кнопки стрелки, в то время, как изображается требуемая температура, эту температуру можно увеличить или уменьшить.

При нажатии обеих кнопок одновременно, автоматически устанавливается чаще всего используемая температура 68°C. Требуемая температура достигается в течение 20 – 40 минут, в зависимости от выбранной температуры.

Холдомат разработан таким образом, чтобы реагировал при увеличении/снижении температуры медленным темпом, при этом обеспечивается, чтобы требуемая температура поддерживалась в диапазоне + / - 1 °C.

Период обогрева можно сократить при помощи установки более высокой температуры, чем действительно необходимо. При этом не забудьте снизить температуру в диапазоне от 6 до 10° C° ниже требуемого значения температуры, иначе оборудование будет слишком горячим.

Если холдомат превысит требуемую температуру более, чем на 5°C, мигающий индикатор предупредит об этом персонал кухни. Для того, чтобы холдомат как следует охладился, необходимо оставить дверки оборудования открытыми немного дольше. (Благодаря превосходной изоляции это длится немного дольше, чем у других подобных образцов).

Требуемую температуру можно установить с точностью +/- 1 °C в диапазоне от 50°C до 120 °C. Температурный сенсор PT 500 и совершенная электроника обеспечивают достижение требуемой температуры медленно, шаг за шагом (система временных импульсов). Тем самым обеспечивается точность до +/- 1 °C.

5.2.3 Отключение холдомата

- При использовании этой кнопки холдомат отключается. Пожалуйста, не забудьте вычистить оборудование после его использования так, как указано в разделе «Техническое обслуживание».

### 5.3 Технические параметры оборудования

| | |
|---|---|
| Модель: | Холдомат |
| Номер изделия: | 673 |
| Питание: | 230В, 50/60Гц, 1 кВт |
| Предохранитель: | 10 А |
| Температура хранения: | 0 °C - + 50 °C |
| Температура окружающей среды: | +10°C-+ 40°C |
| Температурный диапазон: | +20 °C - +120 °C |
| Размеры (шир. х выс. х толщ.): | 415 х 343 х 675 мм |
| Масса: | 24 кг |
| Потребление энергии: | около 300 Вт/час |
| Уровень шума: | 70 Дб(А) |

Безопасное расстояние от стен и остального оборудования должно быть минимально 10 мм.

# 6. Обслуживание холдомата RETIGO 1/1 Standard (с температурным щупом)

## 6.1 Описание панели управления




## 6.2 Обслуживание

Основное обслуживание холдомата RETIGO 1/1 Standard (с температурным щупом) идентично с тем, которое описано в разделе 5 данного руководства.

## 6.3 Программирование и использование функции с температурным щупом

### 6.3.1 Функция «Сохранение» с температурным щупом

С этой функцией Вы можете при кратковременном нажатии кнопки включить  или выключить температурный щуп, который служит в качестве информационного указателя, контролирующего температуру в пространстве холдомата или непосредственно в блюде.

Изображаемая температура соответствует измеренному значению, которое фиксирует температурный щуп. Если щуп ввести в мясо, на дисплее изобразится «6. Указатель температуры ядра или изображение времени» внутренняя температура мяса. Иначе изображается температура в варочном пространстве. Эта температура может немного отличаться от значений на дисплее «4. Указатель температуры внутреннего пространства».

Если щуп имеет повреждения или не подключен к оборудованию, то изобразится информация „dEF“ на дисплее 6. В данном случае можно использовать холдомат без применения температурного щупа.

С функцией «Сохранение с температурным щупом», дисплей 6. может использоваться только в качестве информационного. Температурный щуп не регулирует процесс варки и нет никакого звукового сигнала.

### 6.3.2 Функция «Приготовить&Сохранить» с программированием

Холдоматы с температурным щупом содержат 10 предварительно установленных программ с тремя этапами.

Программы с 1 по 5 – это программы, предварительно установленные производителем, которые могут использоваться непосредственно. Предварительно установленные значения этих программ Вы найдете в разделе 6.3.3.

Программы с 6 по 10 – это свободные программы, которые Вы можете изменить по своему усмотрению. Предварительно установленные значения этих программ Вы найдете в разделе 6.3.3.

JB качестве меры предосторожности против непреднамеренного вмешательства в программы 6 – 10, перед сохранением изменений должны быть одновременно нажаты кнопки .

Если Вы хотите удалить какой-либо этап программы, достаточно перейти на температуру под 20 °C на данном этапе, и этот этап будет удален (na обоих дисплеях изобразится «- - -»).

После окончания программы, в течение одной минуту будет звучать сигнал, а после этого процесс остановится.

Холдомат остается в последней стадии «Сохранить».

Если произойдет превышение температуры ядра, дисплей 6. начнет мигать уже при превышении температуры на 1 °C.

***Программирование***

При длительном нажатии кнопки (на 2 секунды) , Вы перейдете к установке программы..

1. На дисплее изобразится „Пр. 1“ (Программа 1.). При помощи кнопок  Вы можете

осуществлять переход между программами 1 – 10.
2. При помощи стрелок выберите номер программы, а при помощи кнопки Вы его запустите. В том случае, если Вы хотите изменить программу, то перед запуском, при кратком нажатии кнопки начнет мигать соответствующее значение, которое Вы можете изменить. При повторном нажатии, изменение заканчивается. Если Вы нажмете кнопку снова, то перейдете на установку следующего параметра.

Если Вы нажмете кнопки одновременно, то оборудование покажет Вам референтное значение (исходное значение), так что Вам не обязательно всегда устанавливать каждый изменяемый этап от нулевого значения.

3. Как только Вы выберите/установите программу, которую хотите использовать, нажмите кнопку . С этого момента Вы уже не можете проводить изменения. Если Вы нажмете одну из кнопок то изобразится установленная температура внутреннего пространства. После освобождения кнопки, дисплей переключается обратно на актуальную температуру внутреннего пространства. Для преждевременного прекращения проходящей программы, необходимо холдомат выключить при помощи главного выключателя .

После окончания программы роздастся звуковой сигнал в течение одной минуты и процесс остановится. Холдомат останется на последнем этапе «Сохранить». Если произойдет превышение температуры ядра, то дисплей, изображающий температуру ядра, начнет мигать уже при превышении температуры на 1 °C.

Установка программы остается неизменной, даже в том случае, если произойдет отключение электропитания на длительное время.

6.3.3 Исходные значения предварительно установленных программ

- «Сохранить» с температурным щупом: 68 °C щуп

**- Программы „Приготовить&Сохранить“**

- Программа 1 : (например, жаркое из говядины при низкой температуре)
Этап 1 : 10 мин. / 110°C в пространстве
Этап 2 : 50°C щуп / 80°C в пространстве
Этап 3 : 53°C щуп / 65°C в пространстве

- Программа 2 : (например, жаркое из говядины, приготовление в течение ночи «Американский метод»)
Этап 1 : 10 мин. / 110°C в пространстве
Этап 2 : 53°C щуп / 65°C в пространстве

- Программа 3 : (например, мясо / подливка, приготовление в течение ночи в гастроемкостях – вложить горячее)
Этап 1 : 10:00 часов / 80°C в пространстве

- Программа 4 : (например, низкая температура выпечки жаркого из говядины без первого этапа)
Этап 1 : - - - щуп / - - - в пространстве
Этап 2 : 50°C щуп / 80°C в пространстве
Этап 3 : 53°C щуп / 65°C в пространстве

- Программа 5 : (např. servis à la carte, udržuje vnitřní teplotu s možností varovného signálu)
Krok 3 : 53°C щуп / 65°C в пространстве

- Программы 6.-10. :
Этап 1 : 10 мин. / 110°C в пространстве
Этап 2 : 50°C щуп / 80°C в пространстве
Этап 3 : 55°C щуп / 68°C в пространстве

### 6.4 Использование температурного щупа

В холдомате используется одноточечный щуп. Температурный сенсор расположен на острие щупа. Необходимо удостовериться, что острие щупа находится в середине мяса (не на его краю).

Прежде, чем Вы засунете щуп в мясо, он должен быть охлажден при помощи влажного кухонного полотенца, чтобы на мясе не возникли белые пятна.

Если щуп не используется, необходимо засунуть его на место, которое для этого предназначено (см. рис.).

Кабель щупа не должен контактировать с продуктами и должен находится в натянутом состоянии.



### 6.5 Советы по использованию функции «Приготовить&Сохранить»

• Перед использованием первого этапа, холдомат необходимо предварительно нагреть. С учетом того, что холдомат имеет экономичную потребляемую мощность 1 кВт, предварительный обогрев на 110°C может длиться около 30 минут.

• У небольшого количества продуктов, достаточно первый этап предварительного нагрева установить на 10 минут. У большого количества продуктов лучше задать 30 – 60 минут, чтобы холдомат мог полностью обработать и самые холодные продукты.

• Если в холдомате заполнены 2 ячейки, может проявиться перепад температур между верхним и нижним слоями. По этой причине, температурный щуп должен быть помещен всегда в верхнем слое. Когда программа закончится, мясо, размещенное в верхней ячейке, будет приготовлено оптимально, а нижнее допекается в течение последнего этапа «Сохранить».

• Необходимое время приготовления зависит от размеров продуктов. Например, для 10 кг жаркого из говядины на 2 ячейках необходимо 4 – 5 часов.

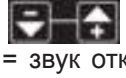
• Идеально всегда установить этап «Сохранить». Прежде всего, у Вас будет уверенность, что Вы не превысите требуемое время приготовления, а мясо на данном этапе становится более пропеченным и более мягким.

• При медленном приготовлении (более 8 часов), всегда используйте свежее мясо (макс. 36 часов от забоя) для достижения идеальных результатов.

### 6.6 Установка громкости звукового сигнала

Если холдомат включен, однако не используется для приготовления, Вы можете установить громкость звукового сигнала.

Предварительно громкость звукового сигнала установлена на уровень 3.

Для изменения громкости нажмите кнопку  в течение 2 секунд. На дисплее 6. изобразится значение „VOL“, а на дисплее 4. изобразится число от 0 до 5. При помощи кнопок  Вы можете менять уровень громкости (0 = звук отключен, 1 = тихий уровень, 5 = макс. громкость). Выбранная громкость для всех установок и программ одинаковая.

Для сохранения выбранной громкости и выхода из режима установки громкости нажмите кнопку. 
.

### 6.7 Технические параметры оборудования

| | |
|---|---|
| Модель: | Холдомат с температурным щупом |
| Номер изделия: | 673-KTM |
| Питание: | 230V, 50/60Гц, 1 кВт |
| Предохранитель: | 10 A |
| Температура хранения: | 0°C - + 50°C |
| Температура окружающей среды: | +10°C - + 40 °C |
| Температурный диапазон: | +20°C - +120 °C |
| Размеры (шир. х выс. х толщ.): | 415 x 343 x 675 мм |
| Масса: | 24 кг |
| Потребление энергии: | около 300 Вт/час |
| Уровень шума: | 70 Дб(A) |

Безопасное расстояние от стен и остального оборудования должно быть минимально 10 мм.

## 7. Обслуживание холдомата RETIGO 2/3

### 7.1 Описание панели управления

Панель управления идентична с панелью, описанной в разделе 5 данного руководства.

### 7.2 Обслуживание

Основное обслуживание холдомата RETIGO 2/3 идентично с описанием в разделе 5 данного руководства.

### 7.3 Технические параметры оборудования

| | |
|---|---|
| Модель: | Холдомат 2/3 |
| Номер изделия: | 673-H |
| Питание: | 230V, 50/60Гц, 1 кВт |
| Предохранитель: | 10 A |
| Температура хранения: | 0°C - + 50°C |
| Температура окружающей среды: | +10°C - + 40 °C |
| Температурный диапазон: | +20°C - +120 °C |
| Размеры (шир. х выс. х толщ.) | 415 x 343 x 515 мм |
| Масса: | 21 кг |
| Потребление энергии: | около 300 Вт/час |
| Уровень шума: | 70 Дб(А) |

Безопасное расстояние от стен и остального оборудования должно быть минимально 10 мм.

## 8. Обслуживание холдомата RETIGO Big

### 8.1 Описание панели управления

Панель управления идентична с панелью, описанной в разделе 5 данного руководства.

### 8.2 Обслуживание

Основное обслуживание холдомата RETIGO Big идентично с описанием в разделе 5 данного руководства.

### 8.3 Технические параметры оборудования

| | |
|---|---|
| Модель: | Холдомат Big |
| Номер изделия: | 673-G |
| Питание: | 230В, 50/60Гц,1,8 кВт |
| Предохранитель: | 10 A |
| Температура хранения: | 0°C - + 50°C |
| Температура окружающей среды: | +10°C - + 40 °C |
| Температурный диапазон: | +20°C - +120 °C |
| Размеры (шир. х выс. х толщ.): | 415 x 638 x 675 мм |
| Масса: | 38 кг |
| Потребление энергии: | около 500 Вт/час |
| Уровень шума: | 70 Дб(А) |

Безопасное расстояние от стен и остального оборудования должно быть минимально 10 мм.

## 9. Полезные советы

### 9.1 Obecné využití

Благодаря очень точному регулированию температуры и специальной системе осушки, холдомат сохраняет блюдо теплым, прежде всего мясо а кондитерские изделия, а также овощи и остальные гарниры.

Одновременно блюдо сохраняется в прекрасном состоянии и имеет высокое качество.

### 9.2 Мясо

Оптимальная температура для сохранения теплого мяса в течение нескольких часов примерно на 5-10 °C выше требуемой внутренней температуры мяса (макс. 5 часов). Если подогреваются вместе разные куски мяса, например, красное и белое, или большие и маленькие куски, то необходимо установить температуру от 68° до 72 °C.

По истечении каждого часа, когда мясо сохраняется в холдомате, оно становится все более мягким. Тем не менее, необходимо отметить, что мясо не может хранится в холдомате слишком долго, так как это может негативно повлиять на его вкусовые качества. Идеальных результатов Вы достигнете при использовании свежего мяса в тепле максимально в течение 5 часов.

В идеале лучше вложить мясо в холдомат на решетки из нержавеющей стали. Сок, вытекающий из мяса может скапливаться в гастроемкости, размещенной на дне оборудования. Такой способ обеспечивает поддержание постоянной и точной температуры. Мясо не лежит в собственном соку, в отличие от того, если бы оно готовилось непосредственно в гастроемкости

### 9.3 Осушитель

Влажность внутри холдомата можно регулировать при помощи 3-х ступенчатого осушителя на дверках. Обычно при приготовлении и запекании овощей осушитель закрыт. При приготовлении кондитерских изделий, жареных и тушеных блюд (мин. 80 °C), он полностью открыт.

### 9.4 Регулятор температуры

Необходимо учитывать, что частое открывания дверок может снизить актуальную температуру, а тем самым и температуру блюда. Если сигнализируется это состояние, то необходимо увеличить требуемую температуру на несколько градусов.

Если слишком горячие блюда вкладываются из конвектомата непосредственно в холдомат, актуальная температура может повысится до опасного значения в зависимости от конкретного изделия. (Если температура повысится более, чем на 5 °C, индикатор начинает мигать). Вы можете воспрепятствовать этому, если оставите дверки открытыми немного дольше, или еще лучше, если поместите мясо на некоторое время вне холдомата, а внутрь его поместите только тогда, когда оно достигнет более низкой температуры.

### 9.5 Принадлежности

Лучше всего нагреть холдомат вместе с необходимыми гастроемкостями и решетками, чтобы избежать больших температурных перепадов.

Или можно нагреть холдомат так, что в него вложите горячие блюда.

### 9.6 Охлажденные или замороженные продукты

Если Вы вложите в холдомат холодные или замороженные продукты, это может вызвать отказ системы автоматического отключения нагрева.

### 9.7 Дно холдомата

Использование дна холдомата в качестве рабочей поверхности, может привести к перегреву блюд. (Необходимо использовать самый низкий уровень).

### 9.8 Температурный щуп

Если продукты контактируют с температурным щупом, который закреплен сверху на внутренней стенке холдомата, это может привести к ошибочному измерению внутренней температуры.

## 10. Рекомендуемые температуры для сохранение и низкотемпературого приготовления в холдоматах RETIGO

### 10.1 Сохранение продуктов

Как правило, температура окружающей среды устанавливается на 7 °C выше, чем требуемая температура в ядре.

Клапан для отвода влажности должен быть всегда открыт у продуктов, которые готовятся на гриле или жарятся, а также если необходимо сохранить продукты хрустящими.

### Стейки

| Продукт | Вид приготовления /Температура в ядре продукта | Температура в холдомате | Рекомендуемое время сохранения |
|---|---|---|---|
| Говяжий стейк | На гриле / 52°C | 58°C | 1 час – открытый клапан |
| Куриный стейк | На гриле / 70°C | 72°C | 2 час – открытый клапан |
| Свиной стейк (ошеек, грудинка) | На гриле / 70°C | 72°C | 3 час – открытый клапан |
| Свиная вырезка | На гриле / 52°C | 58°C | 2 час – открытый клапан |
| Баранина | На гриле / 52°C | 58°C | 2 час – открытый клапан |
| Дичь порционная | На гриле / 58°C | 62°C | 2 час – открытый клапан |

### Мясо, запеченное целиком

| Продукт | Вид приготовления /Температура в ядре продукта | Температура в холдомате | Рекомендуемое время сохранения |
|---|---|---|---|
| Английский ростбиф | Выпечка / 52°C | 55°C | 3 час – открытый клапан |
| Свиной ошеек, окорок, лопатка, грудинка | Выпечка / 72°C | 77°C | 3 час – открытый клапан |
| Свиная корейка | Выпечка / 60°C | 65°C | 3 час – открытый клапан |
| Курица | Выпечка / 68°C | 72°C | 3 час – открытый клапан |
| Утка, гусь | Выпечка / 90°C | 75°C | 3 час – открытый клапан |

### Жареные и другие продукты

| Продукт | Вид приготовления /Температура в ядре продукта | Температура в холдомате | Рекомендуемое время сохранения |
|---|---|---|---|
| Поджарка | Жарка | 80°C | 2 час – открытый клапан |
| Кусочки мяса тушеные | Тушение | 80°C | 3 час – закрытый клапан |
| Овощи на гриле | На гриле | 70°C | 3 час – открытый клапан |
| Рыба – филе или целая | На гриле, тушение/ 68° | 70°C | 1 час – открытый клапан |
| Подливки, бульоны | Варка | 85°C | 4 час – закрытый клапан |
| Рис, макаронные изделия, картофель | Варка | 72°C | 2 час – прикрыть |
| Торты, пирожные, суфле | Выпечка | 70°C | 2 час – закрытый клапан |

### 10.2 Низкотемпературное приготовление

Мясо, которое Вы хотите приготовить при низкой температуре в холдомате, которое печется, но не тушится в собственном соку или в бульоне, сначала необходимо запечь в конвектомате, на гриле или на сковороде, чтобы оно покрылось корочкой. И наоборот, мясо, которое тушится, должно быть прикрыто или залито горячим бульоном или водой.

## Мясо, приготавливаемое целиком

| Продукт | Вид приготовления | Температура в холдомате | Рекомендуемое время сохранения |
|---|---|---|---|
| Говяжий ростбиф | Мясо предварительно обжарить | 58°C | 10 -12 часов – открытый клапан |
| Курица целиком | Мясо предварительно обжарить | 80°C | 10 часов – закрытый клапан |
| Свиной ошеек, корейка | Мясо предварительно обжарить | 72°C | 8 часов – закрытый клапан |
| Свиное колено, лопатка, окорок | Мясо предварительно обжарить | 85°C | 12 часов – закрытый клапан |
| Гусь, утка | Мясо предварительно обжарить | 78°C | 12 часов – закрытый клапан |
| Крупная рыба целиком | Мясо предварительно обжарить | 60°C | 5 часов – закрытый клапан |
| Небольшая рыба целиком | Мясо предварительно обжарить | 60°C | 1 час – закрытый клапан |

## Небольшие куски мяса, порционные блюда

| Продукт | Вид приготовления | Температура в холдомате | Рекомендуемое время сохранения |
|---|---|---|---|
| Говяжий стейк (медиум) | Мясо предварительно обжарить | 65°C / 54°C | 20 мин. - открытый клапан |
| Куриный стейк | Мясо предварительно обжарить | 70°C / 65°C | 15 мин. – закрытый клапан |
| Ошеек, корейка стейк | Мясо предварительно обжарить | 72°C / 70°C | 20 мин. – закрытый клапан |
| Свиная вырезка | Мясо предварительно обжарить | 65°C / 54°C | 20 мин. – открытый клапан |
| Стейк из утиной грудки | Мясо предварительно обжарить | 78°C / 58°C | 1 час – закрытый клапан |
| Баранина | Мясо предварительно обжарить | 78°C / 58°C | 1 час – закрытый клапан |

### Мясо, приготавливаемое в собственном соку или в бульоне

Продукт должен быть залит минимально наполовину жидкостью и прикрыт крышкой

| Продукт | Вид приготовления | Температура в холдомате | Рекомендуемое время сохранения |
|---|---|---|---|
| Суп (бульон) | Мясо не обжаривается | 90°C | 12 часов – закрытый клапан |
| Гуляш и рагу | Мясо не обжаривается | 80°C | 12 часов – закрытый клапан |
| Тушеные ломтики (жаркое) | Мясо предварительно обжарить | 75°C | 12 часов – закрытый клапан |
| Фаршированный перец в томатном соусе | Мясо не обжаривается | 70°C | 10 часов – закрытый клапан |
| Говядина тушеная (1 кг – 2 кг) | Мясо не обжаривается | 90°C | 12 часов – закрытый клапан |
| Свинина тушеная (1 кг – 2 кг) | Мясо не обжаривается | 78°C | 12 часов – закрытый клапан |

## 11. Возможные проблемы и их решение

| Проблема | Причина | Возможное решение |
|---|---|---|
| Блюдо переваренное и, как следствие, сухое. | Требуемая температура намного выше, чем внутренняя температура. | Установите правильную требуемую температуру, а если мясо слишком горячее, то сначала оставьте его охладиться, вынув из печи. |
| Хотя блюдо и хорошо приготовлено, но недостаточно горячее. | Требуемая температура намного ниже, чем внутренняя температура. | Установите правильную требуемую температуру, а если дверки часто открыты, установите более высокую требуемую температуру. |
| Блюдо или слишком сухое, или слишком влажное. | Значения влажности в камере установлены неправильно. | Для регулирования влажности используйте осушитель, расположенный на дверках, чтобы влажность соответствовала данному блюду. |
| Вкус, консистенция и качество блюда в целом неудовлетворительны. | Основная проблема заключается в приготовлении блюда, или в неправильном обращении с готовым блюдом после его обогрева. | Свяжитесь со своим специалистом и найдите пути решения проблемы. |
| Данное оборудование невозможно включить или не светится индикатор. | - | Источник питания отключен. Пожалуйста, проверьте предохранители в объекте и в данном оборудовании (под розеткой для кабеля питания на задней стороне холдомата) и обе штепсельные вилки на кабеле питания. |
| Актуальная температура снижается, хотя она должна повышаться. | - | Произошел сбой из-за колебаний мощности и система управления не передает сигналы для генерации тепла. Отключите оборудование от сети питания и через несколько минут его снова включите. Если по истечении одной минуты после включения холдомата индикатор тепла не светится, необходимо снова повторить весь порядок действий. |

| Проблема | Причина | Возможное решение |
|---|---|---|
| Индикатор тепла светится, однако реальная температура снижается или холдомат остается холодным. | - | Отказ автоматического отключения системы нагрева. (Холдомат может быть загружен вложением холодных или замороженных блюд, или произошел сбой системы управления). Перезапуск процесса:<br>1. Отключите оборудование при помощи кнопки  и отсоедините его от сети питания.<br>2. Снимите заглушку у этикетки  с инструкцией, расположенной в задней части холдомата.<br>3. Нажмите кнопку «перезапуск» при помощи отвертки.<br>4. Замените штепсельную вилку на заднем конце.<br>5. Подключите холдомат к сети питания и включите его.<br>6. Если перегрев сохраняется, обратитесь в сервисный центр. |

## 12. Техническое обслуживание

### 12.1 12.1 Очистка

Выключите оборудование при помощи кнопки  и отключите его от сети питания.

Выньте из холдомата подносы, решетки и посуду и все по отдельности очистите.

Наклоните боковины вниз, по направлению к центру варочной поверхности и потяните их вперед.

Очистите все внутреннее пространство и внешние поверхности растворителем с небольшим содержанием жира и дайте высохнуть. Не используйте раздражающие, агрессивные или токсичные чистящие средства.

Если необходимо, очистите привод воздуха. Если он загрязнен, то Вы можете вынуть осушитель, встроенный в дверках, потянув его вперед и можете его промыть отдельно. В случае необходимости, уплотнитель дверок можно снять, очистить и снова установить на дверки.




Ни в коем случае не используйте данное оборудование без уплотнителя дверок.

После каждой тщательной очистки необходимо быстро нагреть холдомат на 120 °C. Прогрев на 120 °C позволит Вам стерилизовать данное оборудование и уничтожить все микроорганизмы. Убедитесь, что осушитель, установленный на дверках, закрыт, так как высокая влажность воздуха способствует более эффективной стерилизации.

Обратите, пожалуйста, Ваше внимание на то, чтобы интерьер холдомата не быть обрызган водой или другими жидкостями. Напорные или паровые очистители не должны при этом использоваться.

### 12.2 Сервис

Данный холдомат не имеет никаких специальных требований по регулярному сервису. Тем не менее, необходимо всегда убедиться, что оборудование работает правильно, а если Вы заметите какие-либо изменения, немедленно обратитесь в сервисный центр.

С технической точки зрения данное оборудование является достаточно надежным, так что любой квалифицированный электрик может проводить все ремонтные работы при использовании оригинальных запасных частей. Разумеется, что наш сервисный центр всегда Вам к диспозиции. Тем не менее, в некоторых случаях может быть выгодно проводить ремонтные работы на местном уровне.

## 13. Гарантийные условия

**Гарантийный срок на холдомат составляет 12 месяцев.**

Компания RETIGO не несет никакой ответственности за любой ущерб, причиненный:

- неправильным обслуживанием
- использованием холдомата в других целях
- неправильно проводимыми изменениями
- использованием или установкой на холдомат запасных частей или принадлежностей, которые не поставляются его изготовителем.

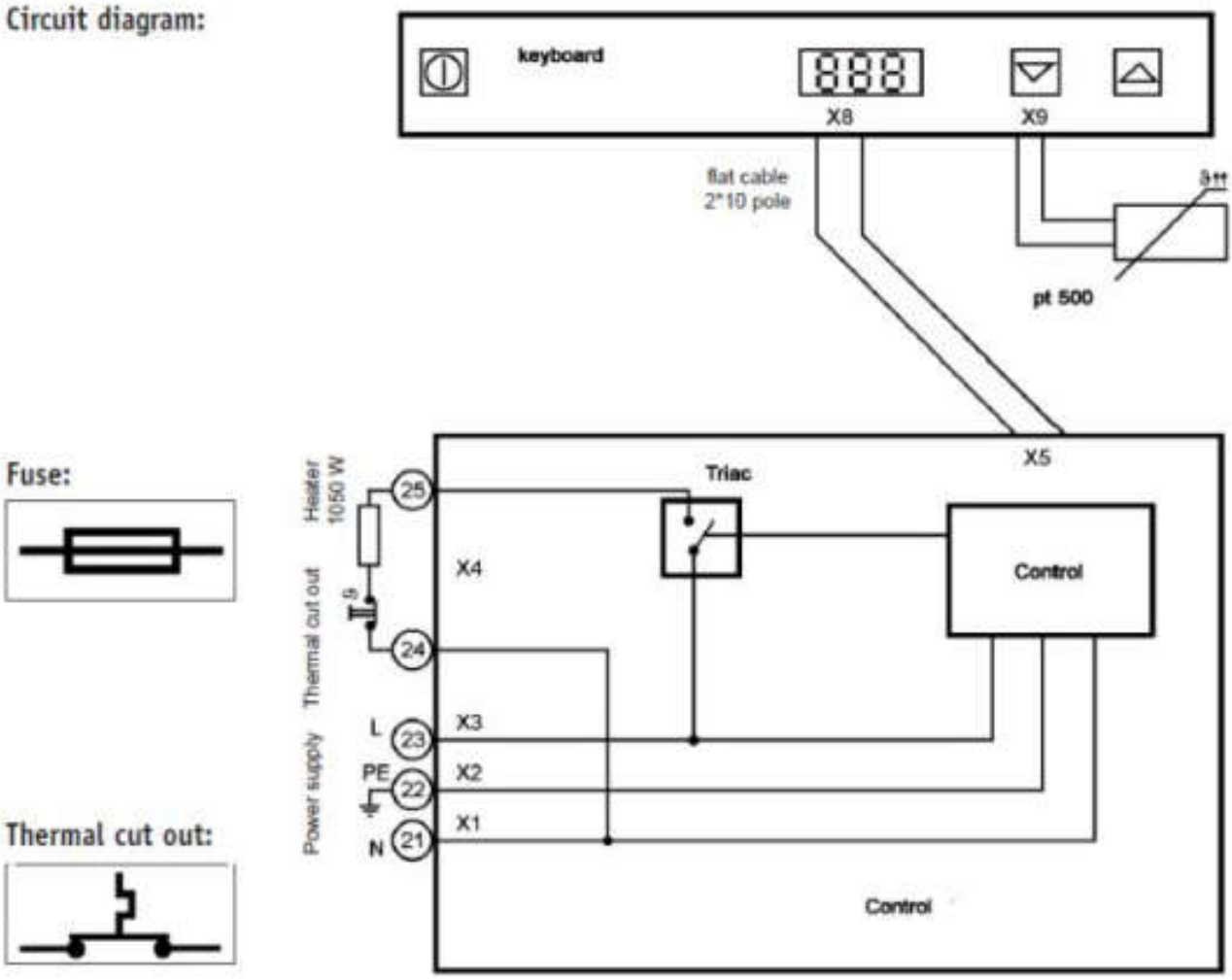
Во всех указанных случаях гарантия на оборудование не распространяется.

Гарантия действительна только при использовании оригинальных запасных частей.

## 14. Диаграммы

### 14.1 Холдомат RETIGO 1/1 Standard, 2/3 Standard, Big (без температурного щупа)

Circuit diagram:



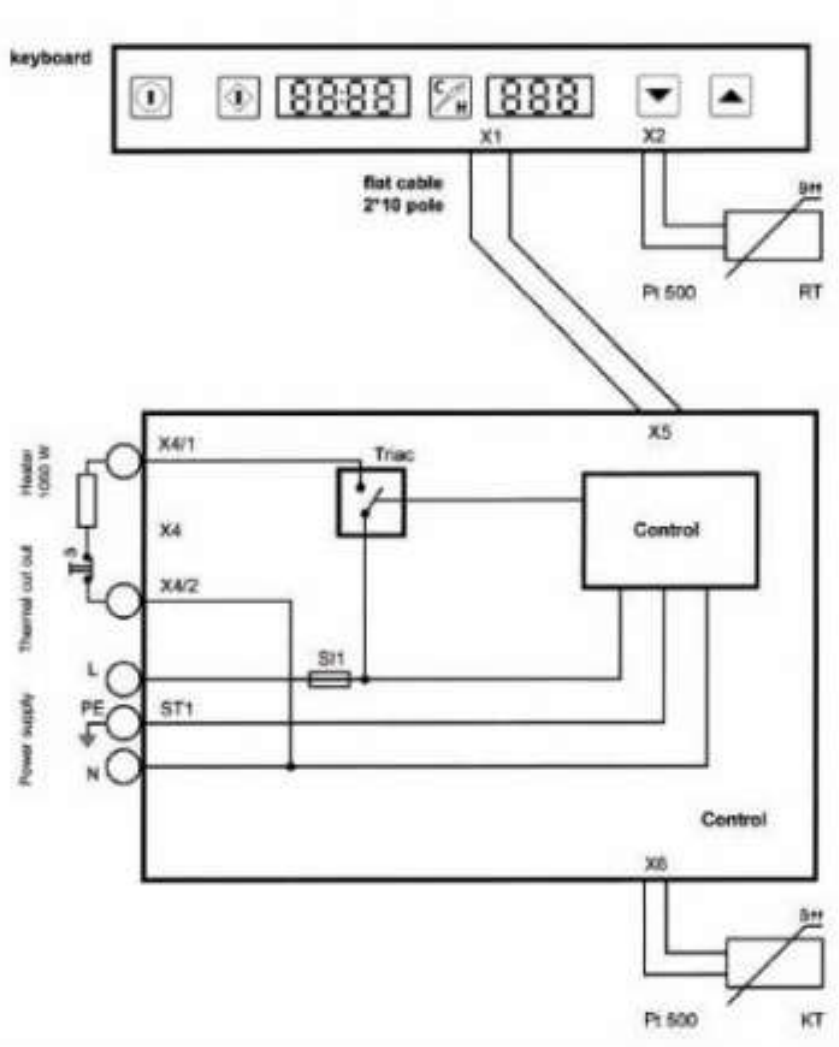

Fuse:



Thermal cut out:

### 14.2 Холдомат RETIGO 1/1 Standard (с температурным щупом)

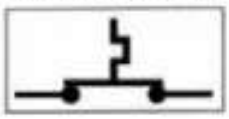
**Circuit diagram:**




**Fuse:**



**Thermal cut out:**



retigo®

Retigo s.r.o.
Láň 2310, PS 43
756 61  Rožnov pod Radhoštěm
Czech republic
Email: info@retigo.com
Service: +420 571 665 561
Sales: +420 571 665 531

ver. RU 01/08/15

www.parokonvektomati-retigo.ru