

VISION

SMOKER

HANDBUCH



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VORWORT

Sehr geehrter RETIGO Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein **RETIGO** Produkt entschieden haben.

Die Firma **RETIGO s.r.o.** ist in der Entwicklung und Herstellung für professionelle Gastronomiegeräte und Zubehör bereits viele Jahre erfolgreich. Wir sind davon überzeugt, dass dieses Produkt Ihnen allzeit dabei hilft, hervorragende Garergebnisse zu erzielen. Wann immer Sie dieses Gerät nutzen, können Sie sicher sein, mit einem Produkt von höchstem Qualitätsstandard zu arbeiten und Ihre Gäste mit bester Speisenqualität zu begeistern – damit Sie immer wieder gerne bei Ihnen zu Gast sind.





Wir wünschen Ihnen bei der Arbeit mit dem **Retigo Vision Smoker** viel Freude und Erfolg.

ÜBER DIESES HANDBUCH

Dieses Handbuch erklärt Ihnen die einfache Bedienung des Retigo Vision Smokers und informiert Sie über dessen Anwendungsmöglichkeiten.


► Erklärung der verwendeten Symbole

In diesem Handbuch werden folgende Symbole mit ihrer jeweiligen Bedeutung verwendet:

SYMBOL	BEDEUTUNG
	Diese Symbole bedeuten “ACHTUNG” und “WARNUNG” und weisen darauf hin, dass das Produkt beschädigt oder der Anwender verletzt werden könnte.
	Dieses Symbol weist auf eine wichtige Anwendung, Anweisung oder Funktion hin, die beim Gebrauch des Geräts besonders beachtet werden muss.
	Dieses Symbol weist auf eine nützliche Information bezogen auf das Gerät oder dessen Zubehör hin.
	Dieses Symbol ist ein Hinweis auf einen anderen Abschnitt in diesem Handbuch.

► An wen richtet sich dieses Handbuch?

Dieses Handbuch richtet sich an alle Personen, die mit dem Gerät in Kontakt kommen – sowohl bei dessen Anwendung als auch in Bezug auf dessen Wartung und Instandhaltung. Jede Person, die das Gerät bedient, reinigt oder wartet, ist dazu angehalten, sich das Handbuch gründlich durchzulesen.

 | *Eine vollständige Gerätebeschreibung und Dokumentation steht auf der Webseite des Herstellers zur Verfügung.*

► Wichtige Hinweise

Lesen Sie das Handbuch gründlich durch. Das Handbuch ist als Bestandteil des Geräts anzusehen und muss auch beim Verkauf des Geräts weitergegeben werden. Bewahren Sie das Handbuch daher sicher auf.

Folgen Sie den Anweisungen in diesem Handbuch, hierdurch erleichtern Sie sich nicht nur die Arbeit mit dem Gerät, sondern stellen auch die optimale Handhabung und eine lange Lebenszeit des Produkts sicher.

Beginnen Sie die Arbeit mit dem Gerät erst dann, wenn Sie sich intensiv mit allen Anweisungen, Verboten und Hinweisen vertraut gemacht haben, die in diesem Handbuch beschrieben sind, insbesondere jene im Kapitel „Sicherheit bei der Anwendung“.

Die Bilder in diesem Handbuch können von der Realität abweichen. Ihr Zweck ist die Beschreibung der wesentlichen Grundfunktionen des Geräts.

► Haben Sie Fragen?

In der Realität können häufig Situationen entstehen, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind. Kontaktieren Sie, wenn Sie nicht sicher sind, wie Sie in der jeweiligen Situation verfahren sollen, unbedingt den **Hersteller**:



Retigo s.r.o.

Láň 2310, PB 43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Czech Republic



+420 571 665 511



info@retigo.cz



www.retigo.cz



Vertrieb & Service Deutschland und Österreich

Sankt Valentin 1d, D-83324 Ruhpolding, Deutschland



+49 8663 4196196



servicecenter@retigo.de





www.retigo.de

Wenn Sie den Hersteller oder geschulte Servicepartner kontaktieren, halten Sie immer die Beschreibung Ihres Geräts bereit.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das seitlich am Gerät angebracht ist.

Auf dem Typenschild sind der Hersteller sowie technische Daten wie Seriennummer, Modell und Typ, Herstellungsjahr und Informationen zu den Anschlusswerten, Gewicht und Wasserschutzgrad angegeben.

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

1 | ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 | Anwendung: Informationen zum Gebrauch des Geräts

Der **Retigo Vision Smoker** ist ein universelles Gerät zum Räuchern von Speisen (Räuchergut) im Kombidämpfer.



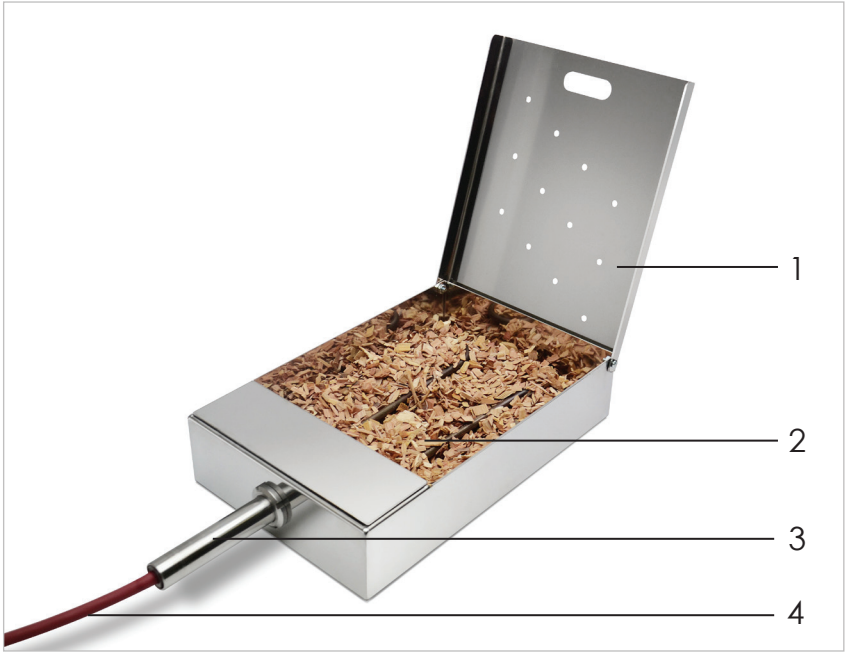
Jedweder Gebrauch des Geräts, das von dessen Bestimmung abweicht, insbesondere auch die Veränderung von einzelnen Bauteilen oder Sicherheitskomponenten, ist als zweckentfremdend bzw. unsachgemäßer Gebrauch zu verstehen. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, der Anwender trägt in diesem Fall die alleinige Verantwortung und alle damit verbundenen Risiken.

Der Anwender ist ebenfalls dafür verantwortlich, die vom Hersteller angegebenen Bedingungen zur Inbetriebnahme, Anwendung und Instandhaltung des Geräts einzuhalten. Das Gerät darf ausschließlich von geschultem Fachpersonal, das mit dem Gerät und dessen Gefahren vertraut ist, gewartet und repariert werden.

1.2 | Lernen Sie ihr Gerät kennen: Gerätebeschreibung

Der **Retigo Vision Smoker** ist ein einfaches, massiv gebautes Zubehörteil, das direkt in den Garraum des Kombidämpfers gegeben wird, um dort Rauch zu erzeugen. Die Raucherzeugung erfolgt dabei durch das Verbrennen von Räuchermaterial (Holzchips) im elektrisch beheizten Korpus des Geräts.

Bauteil	Name
1	Abdeckung
2	Räuchermaterial-Behälter
3	Griff
4	Anschlusskabel
5	Netzkabel



2 | SICHERHEIT BEI DER ANWENDUNG

Der Retigo Vision Smoker darf nie ohne besondere Achtsamkeit, Wachsamkeit und gesunden Menschenverstand verwendet werden. Auch wenn der Retigo Vision Smoker unter Beachtung aller internationalen Sicherheitsstandards entwickelt und hergestellt wurde, trägt der Anwender primär die Verantwortung für seine eigene Arbeitssicherheit. Der Hersteller trägt kein Risiko für Verletzungen, Geräteschäden und Schäden in der Umgebung, wenn der Anwender bei der Arbeit nicht die Anweisungen in diesem Handbuch oder die entsprechenden allgemeinen Sicherheitshinweise, die für die Arbeit mit diesem Gerät zutreffen, beachtet hat.

Dieser Abschnitt beinhaltet die wichtigsten Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Schutz der Gesundheit des Anwenders und aller Personen, die mit dem Gerät in Kontakt kommen.

2.1 | Arbeitssicherheit: wichtige Hinweise

2.1.1 | Allgemeine Sicherheitshinweise

- ! Das Gerät darf nur von geschulten, qualifizierten Personen verwendet werden. Personen, die nicht zum Gebrauch autorisiert sind oder nicht in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden, dürfen das Gerät unter keinen Umständen bedienen, warten oder sonstige zweckentfremdende Veränderungen am Gerät durchführen. Eine solche unsachgemäße Handhabung kann Verletzungen und Geräteschäden zur Folge haben.
- ! Eine regelmäßige Schulung zum Gebrauch des Geräts und damit verbundener Arbeitssicherheitshinweise wird allen Anwendern dringend empfohlen. Dies mindert das Risiko für Arbeitsunfälle und Geräteschäden.
- ! Dieses Gerät darf nur zur Speisenzubereitung und in Übereinstimmung mit diesem Handbuch verwendet werden. Jedweder Gebrauch, der davon abweicht, ist eine Zweckentfremdung und gefährlich.
- ! Beschädigen Sie niemals die Abdeckungen, um an das Innenleben des Geräts zu gelangen. Das Gerät beinhaltet keine Bauteile oder Komponenten, die ein Anwender selbst verändern darf, sollte und kann. Reparaturarbeiten oder Wartungsarbeiten die über die in dieser Anleitung genannten Pflegehinweise hinausgehen dürfen nur von qualifizierten, geschulten Servicetechnikern vorgenommen werden.
- ! Arbeiten Sie niemals mit dem Gerät, wenn Sie unter Schwindelgefühl, Ohnmachtsanzeichen oder anderen Formen von Schwäche oder Konzentrationsverlust leiden. Niemals darf unter Einfluss von Drogen oder Alkohol mit dem Gerät gearbeitet werden.
- ! Es ist strikt untersagt, die am Gerät angebrachten Labels und Typenschilder zu beschädigen oder zu entfernen.
- ! Es ist verboten Räuchermaterial zu verwenden, das leicht entzündliche Substanzen (z.B. Alkohol) enthält. Räuchermaterial, das einen niedrigen Flammpunkt aufweist, kann sich spontan entzünden – dies führt zu einer Brandgefahr!
- ! Berühren Sie den **Retigo Vision Smoker** oder dessen sich im Garraum des Kombidämpfers befindlichen Bestandteile niemals während Heizphasen. Achtung! Dies kann zu Verbrennung führen! Tragen Sie immer Hitzeschutzkleidung.

- ! Die Temperatur in der Umgebung des **Retigo Vision Smoker** kann 60 °C überschreiten. Es besteht ein Verbrennungsrisiko!
- ! Lagern Sie brennbare oder leicht entflammbare Substanzen nie in der Nähe des **Retigo Vision Smoker**. Es besteht sonst Brandgefahr!
- ! Das Netzteil des Retigo Vision Smoker muss sich immer außerhalb des des Garraums des Kombidämpfers befinden.
- ! Das Netzkabel des **Retigo Vision Smoker** darf nicht warm werden!
- ! Überfüllen Sie den Räuchermaterial-Behälter niemals mit Material (z.B. um die Rauchintensität zu steigern). Die Abdeckung muss stets gut verschlossen sein. Ist die Abdeckung nicht vollständig geschlossen, kann sich das Räuchermaterial entzünden und Feuer verursachen!
- ! Öffnen Sie die Abdeckung des **Retigo Vision Smoker** immer langsam und vorsichtig. Es besteht ein Verbrennungsrisiko!

2.1.2 | Vor dem Räuchern mit dem Smoker

- ! Wenn Sie bezüglich der Inbetriebnahme, Anwendung oder Arbeitssicherheit des Geräts unsicher sind kontaktieren Sie bitte den Hersteller oder Ihren Lieferanten.
- ! Wenn elektrische Bauteile des Geräts in irgendeiner Weise beschädigt sind wenden Sie sich umgehend an den Hersteller oder an eine zertifizierte Servicefirma. Verwenden Sie niemals ein Gerät, das beschädigt ist.
- ! Blockieren Sie niemals die Luftlöcher des Geräts, legen Sie insbesondere keine Gegenstände wie Kochgeräte oder Stoffe auf das Gerät. Stellen Sie sicher, dass die Luftlöcher immer frei sind und dass der Rauch problemlos über die Luftlöcher entweichen kann.
- ! Vor dem Gebrauch überprüfen Sie das Gerät sorgfältig. Altes Räuchermaterial, Reste von Reinigungsmitteln und andere Gegenstände müssen vollständig entfernt werden, anschließend das Gerät sorgfältig mit klarem Wasser ausspülen.
- ! Offenes Feuer oder Flammquellen dürfen sich niemals in Gerätenähe befinden.
- ! Es ist verboten, das Netzteil auf dem Gerät selber abzustellen.

2.1.3 | Während des Räucherns mit dem Smoker

- ! Verwenden Sie das Gerät nicht weiter, wenn Sie nur den kleinsten Zweifel an dessen Sicherheit oder einwandfreier Funktion haben. Schalten Sie das Gerät und den Kombidämpfer umgehend aus, machen Sie beide Geräte stromlos und trennen Sie den Kombidämpfer von der Wasserzufuhr. Kontaktieren Sie umgehend den Hersteller oder Ihren Lieferanten.
- ! Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt, es sei denn, dieses Handbuch erlaubt es ausdrücklich in der gegebenen Situation.
- ! Bedienen Sie die Knöpfe auf dem Bedienfeld nur mit Ihren Fingern. Das Verwenden von Gegenständen zur Bedienung des Bedienfelds, insbesondere scharfe oder spitze Gegenstände, führen zum Verlust der Garantie.
- ! Achten Sie darauf, dass der Smoker spritzwassergeschützt ist, während er in Betrieb ist. Platzieren Sie insbesondere keine mit Wasser gefüllten Behälter auf oder über dem Smoker.

- ! Seien Sie sich bei der Arbeit mit dem Gerät stets bewusst, dass es heiß sein kann. Es besteht jederzeit ein Verbrennungsrisiko.
- ! Wenn das Gerät eingeschaltet ist entsteht Hitze und Rauch. Es besteht ein Verbrennungsrisiko bei der Bedienung und beim Entfernen des Geräts aus dem Garraum.
- ! Entnehmen Sie das Gerät immer mit besonderer Vorsicht aus dem Garraum.
- ! Öffnen Sie die Tür des Kombidämpfers immer langsam und vorsichtig, schützen Sie sich vor austretendem Dampf und Rauch. Es besteht ein Verbrennungsrisiko!
- ! Verwenden Sie den Retigo Vision Smoker nur bei ausreichender Raumbelüftung.



Öffnen Sie die Abdeckung des Retigo Vision Smoker niemals während des Räuchervorgangs. Lassen Sie keine Frischluft ins Innere des Smokers kommen. Es besteht die Gefahr, dass sich das Räuchermaterial durch die Frischluftzufuhr entzündet!

2.1.4 | Nach dem Räuchern mit dem Smoker

- ! Entfernen Sie verbranntes und auch unverbranntes Räuchermaterial sowie alle anderen Rückstände gründlich aus dem Räuchermaterial-Behälter und vom Gerät.
- ! Das verbrannte Räuchermaterial und Asche darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Es besteht ein Brandrisiko!
- ! Entsorgen Sie Asche und verbranntes Räuchermaterial immer in einer feuerfesten Aschetonne.
- ! Reinigungsmittel dürfen nur entsprechend der Beschreibung in diesem Handbuch und gemäß der Hinweise des jeweiligen Reinigungsmittels verwendet werden.
- ! Entnehmen Sie den Retigo Vision Smoker nach dem Räuchervorgang aus dem Garraum und stellen Sie ihn auf einen feuerfesten Untergrund.
- ! Wenn Sie den Retigo Vision Smoker längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie das Netzkabel von der Stromzufuhr.
- ! Trennen Sie das Netzkabel von der Stromzufuhr bevor Sie das Anschlusskabel ziehen.

2.2 | Arbeitssicherheit: Schutzkleidung

Es ist bei der Arbeit mit dem Gerät notwendig, die richtige Kleidung und die nötige Schutzkleidung zu tragen. Bekleidung, Schuhe und Sicherheitsausrüstung müssen mit den jeweiligen im Land der Anwendung gültigen Sicherheitsbestimmungen übereinstimmen.



Vergessen Sie insbesondere nicht die folgende wichtige Schutzkleidung zu tragen:

- Schutzhandschuhe
- Schutzbrille
- Arbeitsschuhe
- Arbeitskleidung

Tragen Sie bei der Arbeit mit dem Gerät nicht die folgenden Gegenstände oder Kleidungsstücke an sich:

- Schals, Krawatte, Ketten, Uhren, Armbänder, Schlüssel, Ringe oder andere Metallgegenstände sowie unpassendes Verbandmaterial.
- Elektrische oder elektronische Teile wie Herzschrittmacher, Uhren, Kreditkarten usw. sowie andere Gegenstände mit Magnetstreifen dürfen ebenfalls nicht getragen werden.
- Langes, offenes Haar muss zusammengebunden werden und unter einer passenden Kopfbedeckung geschützt sein.

2.3 | Garantie

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Geräte, an denen nicht autorisierte Personen Veränderungen vorgenommen haben. Insbesondere führt das Verwenden von nicht Original-Bauteilen oder eine bauliche Veränderung des Geräts, denen der Hersteller nicht explizit zugestimmt hat, zum Erlöschen der Garantie.

3 | ALLGEMEINE BETRIEBSANLEITUNG

Der **Retigo Vision Smoker** kann in Kombidämpfern aller Typen und Größen verwendet werden. Verwenden Sie den Retigo Vision Smoker für eine fehlerfreie Bedienung und ein langes Produktleben immer gemäß dieser Betriebsanleitung.

3.1 | Beschreibung des Retigo Vision Smoker Bedienfelds



Abb. Das Retigo Vision Smoker Bedienfeld



Start/Stop Taste

Zum An-/Ausschalten des Bedienfelds halten Sie diese Taste ca. 2 Sekunden gedrückt.

Im eingeschalteten Zustand - drücken Sie die Taste, um das Gerät auszuschalten. Im ausgeschalteten Zustand – drücken Sie die Taste, um das Gerät einzuschalten. Der Retigo Vision Smoker schaltet sich nach 5 Minuten Inaktivität von selbst aus.

Rauchintensität - Optionen



Smoke 1 – Langsames Räuchern, niedrige Rauchintensität. Der Räuchervorgang dauert 90 Minuten, danach schaltet sich der Smoker von selbst aus.

Empfohlene Temperatur: 30°C–70°C (Käse, Fisch, Wurst).

Smoke 2 – Normales Räuchern, mittlere Rauchintensität. Der Räuchervorgang dauert 70 Minuten, danach schaltet sich der Smoker von selbst aus.

Empfohlene Temperatur: 60°C–130°C (geschmortes oder gebratenes Fleisch, Fisch im Ganzen).



Smoke 3 – Schnelles Räuchern, hohe Rauchintensität. Der Räuchervorgang dauert 50 Minuten, danach schaltet sich der Smoker von selbst aus.

Empfohlene Temperatur: 130°C–190°C (Gegrilltes Fleisch, Fisch, Steak)

Start – Räuchervorgang starten – die Taste leuchtet. Die ersten drei Minuten nach Start erfolgt eine intensive Raucherzeugung.

Pause – Räuchervorgang unterbrechen – die Taste blinkt.



Verwenden Sie als Räuchermaterial ausschließlich Räucherchips aus Holz. Es können grobe oder feine Holzchips in der Größe von 1-4 cm verwendet werden. Verwenden Sie kein Räuchermehl.

3.2 | Bedienungsanleitung des Retigo Vision Smoker



1. Füllen Sie Räucherchips in den Räuchermaterial-Behälter, so dass die Heizelemente vollständig bedeckt sind.



2. Platzieren Sie den Smoker so niedrig wie möglich auf einem Gitterrost im Garraum des Kombidämpfers. Führen Sie das Anschlusskabel oben oder seitlich aus dem Garraum heraus.



3. Befestigen Sie das Netzteil mit dem Bediendfeld vor dem ersten Gebrauch wie auf dem Bild unterhalb der Bedienblende des Kombidämpfers. Reinigen Sie die Edelstahloberfläche gründlich von Fett, bevor Sie das Netzteil anbringen.



4. Verbinden Sie das Anschlusskabel mit dem Netzteil. Stecken Sie das Netzkabel ein. Wählen Sie das gewünschte Räucherprogramm wie in Abschnitt 3.3. „Räucherprogramme“ beschrieben.



5. Entleeren Sie die Asche und verbranntes Räuchermaterial nach dem Räuchervorgang in einen feuerfesten Behälter. Öffnen Sie dabei die Abdeckung mit besonderer Vorsicht so, dass Sie durch austretende Hitze und Rauch nicht verletzt werden können. Tragen Sie dabei Schutzausrüstung.



6. Wenn Asche und verbranntes Räuchergrut vollständig aus dem Räuchergrut-Behälter entfernt worden sind, platzieren Sie den Smoker wie auf dem Bild auf einem Gitterrost im Garraum des Kombidämpfers und führen Sie das Verbindungskabel oben aus dem Garraum. Schließen Sie die Kombidämpfer-Tür und starten Sie die automatische Reinigung des Kombidämpfers (z.B. die Standardreinigung mit Active Cleaner, je nach Verschmutzungsgrad des Kombidämpfers und des Smokers).

3.3 | Smoking programmes

Heißröchern – Steaks	Smoke III	Temperatur 180°C	5 -15 Min.
Heißröchern – Fisch 150g	Smoke III	Temperatur 160°C	5 - 10 Min.
Heißröchern – Fisch 500g	Smoke III	Temperatur 150°C	10 - 20 Min.
Warmröchern – Wurst	Trocknen	Temperatur 60°C	40 Min.
	Smoke II	Temperatur 70°C	70 Min.
	Dämpfen	Temperatur 80°C	40 Min.
Warmröchern – Fleisch 0.5kg – 1kg	Smoke II	Temperatur 110°C	70 Min.
	Kombidampf 50%	Temperatur 150°C	20 - 40 Min.
Warmröchern – Fleisch 1kg – 2kg	Smoke II	Temperatur 110°C	70 Min.
	Kombidampf 50%	Temperatur 140°C	30 - 60 Min.
Warmröchern – Fleisch 2kg+	Smoke II	Temperatur 90°C	70 Min.
	Kombidampf 50%	Temperatur 130°C	40 – 80 Min.
Kaltröchern – Lachsfilet	Smoke I	Temperatur 30°C	40 - 60 Min.
Kaltröchern – Käse	Smoke I	Temperatur 30°C	50 - 80 Min.
Kaltröchern – Rauchsatz	Smoke I	Temperatur 30°C	90 Min.

Smoke 1: Sanfte Rauchintensität (zum Kalt Räuchern) erzeugt ein delikates Raucharoma. Der Rauch wird bei niedriger Temperatur und während eines langsamen Räuchervorgangs erzeugt. Das Räuchermaterial bildet aromatische Substanzen, die sich mit dem Räuchergut verbinden. Das Ergebnis ist ein einzigartiger, natürlicher Rauchgeschmack. Der empfohlene Temperaturbereich des Kombidämpfers liegt bei 20-50 °C. Der Räuchervorgang dauert ca. 2 Stunden.

Smoke 2: Mittlere Rauchintensität (zum Warm Räuchern) erzeugt ein intensiveres Raucharoma, das sich zum Beispiel für anschließend gegartes Fleisch, Fisch oder Gemüse eignet. Insbesondere verleiht es gebratenem Fleisch oder Wurst das passende Raucharoma. Der empfohlene Temperaturbereich des Kombidämpfers liegt bei 50-150 °C. Der Räuchervorgang dauert ca. 1 Stunde.

Smoke 3. Hohe Rauchintensität (zum Heiß Räuchern) erzeugt einen besonders kräftigen Rauchgeschmack mit vollem Raucharoma und dunkler Farbe des Räucherguts ohne bittere Geschmacksstoffe. Zum schnellen Räuchern von Steaks, Fleisch und Fisch bei kurzer Garzeit und höheren Temperaturen eignet sich dieses Räucherprogramm bestens. Der empfohlene Temperaturbereich des Kombidämpfers liegt bei 150-190 °C. Der Räuchervorgang dauert weniger als eine Stunde.

Verfügt Ihr Kombidämpfer über mehrere Lüftergeschwindigkeiten, so verwenden Sie immer die niedrigste Lüftergeschwindigkeit.

Nach dem Räuchervorgang öffnen Sie die Tür des Kombidämpfers oder dessen Wrasenklappe, um den Rauch aus dem Garraum zu lassen. Erzeugt der Smoker noch Rauch, so drücken Sie die Taste Start/Stop um den Räuchervorgang zu unterbrechen.



Unverbranntes Räuchermaterial kann wiederverwendet werden. Weichen Sie das Räuchermaterial nicht in Wasser ein, sonst entweicht Feuchtigkeit während des Räuchervorgangs und erzeugt eine unschöne Färbung des Räucherguts. Verwenden Sie daher ausschließlich trockenes Räuchermaterial von der Größe 1-4 cm. Nach dem Räuchervorgang kann der Smoker direkt im Kombidämpfer mit Hilfe dessen automatischer Reinigung gereinigt werden.

3.4 | Reinigung und Pflege

Das Gerät bedarf keiner speziellen Instandhaltungsmaßnahmen, es muss jedoch sauber gehalten werden und Rückstände von Räuchergut sowie andere Rückstände müssen nach jedem Räuchervorgang restlos entfernt werden.

Bei Abweichen von den hier genannten Reinigungshinweisen erlischt die Garantie. Die regelmäßige Pflege des Geräts in Übereinstimmung mit den hier genannten Hinweisen sorgt für eine lange Lebenszeit und problemlose Bedienung sowie ein stets gutes Räucherergebnis. Wir empfehlen die regelmäßige technische Wartung des Geräts durch einen autorisierten und geschulten Servicepartner.



- ! *Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät durchführen (lassen), machen Sie sich nochmals mit allen Anweisungen, Hinweisen, Warnungen und Verboten aus Abschnitt 2. in diesem Handbuch vertraut.*
- ! *Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unprofessionelle oder nicht im Einklang mit den Pflegehinweisen in diesem Handbuch durchgeführten Reinigungs- und Pflegemaßnahmen entstehen.*
- ! *Während der gesamten Betriebszeit des Geräts muss dieses entsprechend der im Land der Anwendung geltenden gesetzlichen Regelungen und Vorschriften gewartet und überprüft werden.*
- ! *Der Anwender darf keinesfalls Veränderungen am Gerät oder dessen Bauteilen vornehmen.*

Zur manuellen Reinigung des Retigo Vision Smoker verwenden Sie ausschließlich ein fett-lösendes Reinigungsmittel und einen weichen Schwamm. Stecken Sie vor der Reinigung erst das Netzkabel und dann das Anschlusskabel aus und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Entfernen Sie Fett und Lebensmittelreste vollständig. Sprühen Sie den Fettlöser auf stark verschmutzte Stellen und lassen Sie ihn einwirken, spülen sie den Smoker anschließend mit klarem Wasser aus. Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung vollständig trocknen.

Der Retigo Vision Smoker darf niemals im heißen oder warmen Zustand in Kontakt mit Reinigungsmittel kommen!

Entfernen Sie Reinigungsmittelreste nach der Reinigung vollständig. Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls einen Drahtschwamm, eine Drahtbürste, Spachtel, Schaber oder sonstige spitze oder scharfe Gegenstände, die die Oberfläche beschädigen können.

Setzen Sie das Gerät niemals Säure oder säurehaltigen Dämpfen aus.

Reinigen Sie den Smoker ausschließlich mit



- Retigo Active Cleaner im Kombidämpfer wenn ihr Kombidämpfer über eine automatische Reinigung verfügt oder
- mit Retigo Manual Cleaner, wenn Sie den Smoker manuell Reinigen möchten.

Sollten durch das Verwenden von ungeeigneten Reinigungsmitteln Schäden am Smoker oder auch am Kombidämpfer oder anderen Geräten oder Personen entstehen, so haftet der Hersteller hierfür nicht.



Prohlášení o shodě ES

CE Certificate

Legislativa / Legislative

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

Výrobce / Producer	Distributor/Distributor
--------------------	-------------------------

Jan Malachovský Tkalcovská 2846 Rožnov pod Radhoštěm	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 směrniciemi EU
 PL - Wytwórca oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE
 D - Hersteller erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen
 EN - Producer declares that these products are in conformity with following EU directives

Místo/Place	Datum/Date	Funkce/Function	Podpis/Signature
-------------	------------	-----------------	------------------

Rožnov pod Radhoštěm	1.4.2016	Product Director	Malachovský Jan
----------------------	----------	------------------	-----------------

RETIGO

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

Retigo Vertrieb & Service Deutschland

Sankt Valentin 1 d
D-83324 Ruhpolding
tel.: +49 8663 4 196 196,
fax: +49 8663 800 190
e-mail: servicecenter@retigo.de

www.retigo.de

Kontakte:

Verkauf: +49 176 21880601, +420 571 665 531, RETIGO Service center (D&A): +49 866 341 961 96