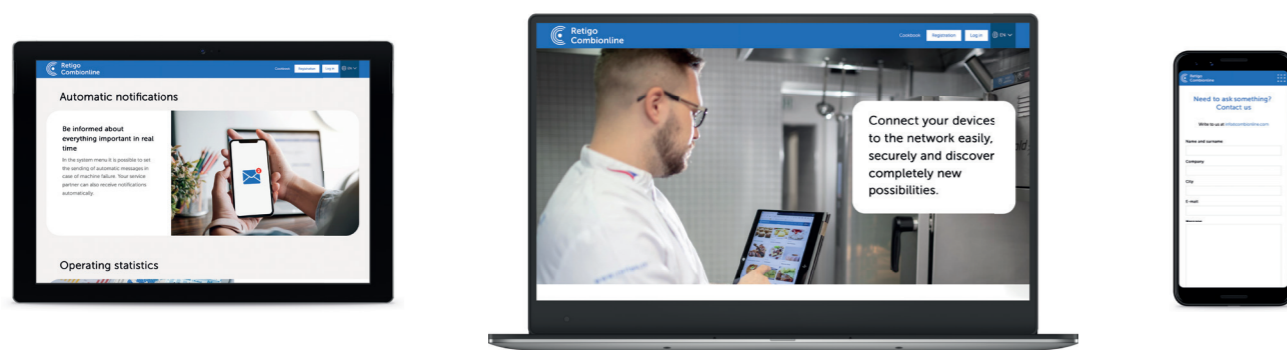


# Połącz się z Retigo Combionline® z dowolnego urządzenia



Podłącz swoje urządzenia do sieci łatwo,  
bezpiecznie i odkryj zupełnie nowe możliwości.

## Deska rozdzielcza

### Nowe przepisy

Nowe przepisy  
**Ciasto pasterskie**

Desery  
**Placek wiśniowy**

Ciasto  
**Chleb Naan**

Jedzenie wegetariańskie  
**Lasagne z warzywami**

Maso  
**Powoli pieczony udziec z jagnięciny z tarczem z ziół**

Desery  
**Ciasto ananasowe do góry nogami o smaku rumowym**

### Całkowite zużycie

Zużycie wody	1.75 l
Zużycie prądu	789.46 kWh

### Zużycie przy gotowaniu

Zużycie wody	0.0 l
Zużycie prądu	655.64 kWh

### Zużycie przy myciu

Zużycie przy wody	1.75 l
Zużycie prądu	133.82 kWh

### Stosowanie

— Gotowanie — Mycie  
— Nie używany

### Gotowanie

— Gorące powietrze — Tryb parowy — Przerwa — Regeneracja — Golden-Touch  
— Combi — Cook & Hold — Nastryk

### Mycie

— Płukanie wodą — Szybkie mycie — Mycie podstawowe — Ekstra silne mycie — Odkamienienie komory

System RetigoCombionline® jest dostępny w piecach Blue Vision, Orange Vision Plus oraz DeliMaster.

Wszystkie urządzenia z aktualnej generacji pieców konwekcyjno-parowych Vision (od maja 2016 r.) można podłączyć do systemu RetigoCombionline®. Urządzeniem można sterować poprzez kabel sieci LAN lub specjalny router nano podłączony do lokalnej sieci bezprzewodowej.



RETIGO s.r.o.  
Láň 2310, PS 43 | 756 61 Rožnov pod Radhoštěm | Republika Czeska

telefon: +420 571 665 511 | fax: +420 571 665 554  
e-mail: sales@retigo.com | www.retigo.pl

PL-01/22



combionline.com

Retigo Combionline® to proste i bezpieczne rozwiązanie do połączenia sieciowego urządzenia Retigo. Oferuje zupełnie nowy sposób dostępu do urządzeń, zdalnego sterowania nimi, zarządzania przepisami, pobierania danych operacyjnych lub aktualizacji oprogramowania. Wszystko to zawsze i wszędzie z telefonu komórkowego, tabletu lub laptopa.



## Funkcje podłączonego urządzenia

### Zarządzanie recepturami

#### Nowe pomysły zawsze pod ręką

Zainspiruj się szefami kuchni z całego świata i zdobądź pomysły na poszerzenie swojego menu w naszej ogólnodostępnej książce kucharskiej. Pochwal się swoim udanym przepisem i podziel się nim ze społecznością kucharzy Retigo. Zaawansowany system wyszukiwania pozwala szybko znaleźć żądany przepis. Możesz łatwo wgrać wybrane przepisy do dowolnego podłączonego urządzenia. Dla każdego przepisu dostępny jest szczegółowy opis z listą składników, w tym ustawienie parametrów pieczenia w piecu konwekcyjno-parowym.

### Zdalne zarządzanie urządzeniem

#### Monitoruj swoje urządzenie w czasie rzeczywistym z dowolnego miejsca i o każdej porze

Podłącz dowolną liczbę urządzeń w różnych lokalizacjach. Stwórz własną strukturę biznesową. Możesz połączyć się z dowolnym urządzeniem naprawdę w dowolnym czasie i z dowolnego miejsca, możesz sprawdzić aktualny status za pomocą urządzenia mobilnego, na przykład, ile czasu pozostało do zakończenia bieżącego procesu gotowania.

### Najwyższe bezpieczeństwo

#### Twoje programy i dane operacyjne są zawsze bezpieczne

Automatyczne tworzenie kopii zapasowych danych na bezpiecznym serwerze zapewnia, że ważne dane, takie jak programy, dane HACCP lub rejestry operacyjne i statystyki, są bezpiecznie przechowywane i dostępne w dowolnym momencie. System znacznie ułatwia również rejestrację i eliminuje ryzyko błędów personelu.

### Automatyczne powiadomienia

#### Bądź informowany o wszystkim, co ważne w czasie rzeczywistym

W menu systemowym można ustawić wysyłanie automatycznych wiadomości w przypadku awarii maszyny. Twój partner serwisowy może również otrzymywać powiadomienia automatycznie.

### Statystyka dotycząca pracy urządzenia

#### Śledź, czy w pełni korzystasz z urządzenia

Dzięki statystykom operacyjnym i ich czytelnemu wyświetlaczowi będziesz mieć doskonały przegląd zużycia wody, energii i ogólnego wykorzystania sprzętu. Za pomocą filtra można ustawić dowolny czas, a rzeczywiste wartości godzin pracy, liczby cykli mycia czy zużycia wody i energii zobaczyć w postaci czytelnych wykresów.

### Zarządzanie profilami, automatyczna aktualizacja oprogramowania

#### Zarządzaj swoimi profilami ekranu głównego i sprawdzaj, czy przestana jest najnowsza wersja oprogramowania

Profil ekranu głównego Twojego pieca konwekcyjno-parowego Blue Vision można wygodnie edytować z komputera, a potem po prostu przestać nowy profil do dowolnej liczby pieców podłączonych do konta użytkownika. Oprogramowanie pieca konwekcyjno-parowego Blue Vision może być aktualizowane automatycznie, gdy tylko pojawi się nowa jego wersja.