



HUGENTOBLER
Serie Hold-o-mat

68.



Bedienungsanleitung

Hold-o-mat®

Für Ihre Sicherheit.
Vor Inbetriebnahme lesen!



NEU

Inklusive
- Hold-o-mat KTM
- Hold-o-mat 2/3
- Hold-o-mat Gross

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®



HUGENTOBLER

Swiss Hold-o-mat

68.



Wir gratulieren!

Mit dem Hold-o-mat haben Sie sich für **das** Warmhaltegerät entschieden, welches dank jahrelanger Erfahrung aus der Praxis für die Praktiker entwickelt wurde! Viele haben versucht ihn zu kopieren, doch Sie haben das Original gewählt. Herzliche Gratulation!

Geniessen Sie die einzigartigen Vorteile, die Ihnen nur der Hold-o-mat bietet wie z.B. eine Temperaturgenauigkeit von +/- 1 Grad Celsius oder eine wirkungsvolle Entfeuchtung.

Es wurde grossen Wert auf einfache Handhabung gelegt, damit Sie das Gerät in der Praxis effizient und schnell einsetzen können.

Sollten trotzdem Unklarheiten bestehen, melden Sie sich bitte beim nächsten Fachberater.

Wir wünschen viel Vergnügen mit einem Produkt von:



Diese Bedienungsanleitung enthält die erforderlichen Informationen für die bestimmungsgemässe Verwendung, die gefahrlose Bedienung und die sachgerechte Wartung des Gerätes.

Wie bei allen elektrisch betriebenen Geräten wird zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt.

Bitte studieren Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Personen, welche die Bedienungsanleitung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Hersteller:

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbestrasse 11

CH-3322 Schönbühl

Telefon: +41 (0)848 400 900

Fax: +41 (0)31 858 17 15

Internet: www.hugentobler.com

E-Mail: info@hugentobler.com



Einführung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen, oder bei auftretenden Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Fachhändler oder direkt an uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Inhaltsverzeichnis:

Gültig für alle	- Sicherheitsvorschriften	4 – 6
Hold-o-mat Modelle:	- Lieferumfang	6
	- Anforderungen an den Aufstellungsort	6
	- Arbeiten vor der ersten Inbetriebnahme	7
	- Funktionsbeschreibung	8
	- Inbetriebnahme	8 – 9
	- Praktische Tipps	9 – 11
	- Anwendungsprobleme und deren Lösungen	11
	- Bei technischen Störungen zu beachten	12
	- Instandhaltung	13
	- Instandsetzung, Reparaturen	13
	- Garantie	14
	- Geräte-Kenndaten	14
	- Entsorgung	15
	- Anhang	15
Zusätze	- Zusätze zu Hold-o-mat Gross	16
	- Zusätze zu Hold-o-mat 2/3	17
	- Zusätze zu Hold-o-mat KTM (mit Kerntemperatur)	18 - 24



Sicherheitsvorschriften:

Allgemeine Sicherheitshinweise

Jede Person, die sich mit der Inbetriebnahme, Bedienung und Instandhaltung des Warmhaltegerätes Hold-o-mat befasst, muss die komplette Bedienungsanleitung und besonders das Kapitel «Sicherheitsvorschriften» gelesen und verstanden haben.

Dieses Warmhaltegerät wurde entsprechend den geltenden Normen gebaut und geprüft. Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Warndreieck



Alle Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung weisen den Anwender frühzeitig auf mögliche Gefahren für Leib und Leben hin. Diese für den Benutzer besonders wichtigen Stellen sind mit einem Dreieck als Warnzeichen versehen. Solche Informationen sind vom Anwender unbedingt zu lesen und zu befolgen.

Achtung: Magnetfeld



Bringen Sie keine magnetischen Datenträger wie Disketten, Kreditkarten, Scheckkarten, Ausweise mit Magnetstreifen, Magnetbänder und keine Uhren näher als 0,5 m an das Gerät heran.

Bestimmungsgemässe Verwendung und Einsatzbereich

Das Warmhaltegerät Hold-o-mat ist ausschliesslich zum Warmhalten von Lebensmitteln bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nie zum Erhitzen von Chemikalien oder anderen Materialien. Dies könnte zur Bildung von giftigen oder explosiven Gasen führen.

Verwenden Sie das Gerät nie zum Trocknen von Textilien, Papier oder artverwandtem Material. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr.

Benützen Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Geschirr oder Kochbüchern, weder im noch auf dem Gerät.

Das Gerät ist für den Einsatz in Grossküchen wie Restaurants oder Hotels sowie in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien und Fleischereien bestimmt.

Das Gerät ist nicht für die Verwendung in Räumen, in welchen besondere Bedingungen wie z.B. korrosive oder explosionsgefährdete Atmosphären (Staub, Dampf, Gas) vorherrschen, bestimmt.



Anforderungen an Bedienungspersonal



Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder, dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht von instruiertem Personal bedienen. Personen mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) dürfen das Gerät nur unter speziellen Vorsichtsmaßnahmen benutzen. Der Betreiber hat dafür Sorge zu tragen, dass betriebsfremde Personen mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) einen Sicherheitsabstand von mindestens 0,5 m vom Gerät einhalten.

Stromzuführung, Netzkabel



Strom kann tödlich sein! Bei unsachgemäßer Bedienung besteht Brandgefahr. Bitte halten Sie die in dieser Betriebsanleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre eigene Sicherheit und für die von Drittpersonen strikte ein!

Berühren Sie nie unter Strom stehende Teile. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder gar zum Tod führen kann.

Schliessen Sie das Gerät nur an Wechselstrom mit einer Spannung von 230V / 50/60Hz an. Mindestabsicherung der Steckdose 10 A.

Verwenden Sie das Gerät niemals mit defektem Netzkabel.

Lassen Sie defekte Stecker und Netzkabel sofort von einem Elektrofachmann ersetzen.

Legen Sie das Netzkabel nicht über Ecken oder scharfe Kanten und sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt werden kann.

Ziehen Sie das Gerät nie am Netzkabel. Ziehen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose.

Schützen Sie das Netzkabel vor Öl und legen Sie es nie über heiße Gegenstände.

Der dreipolige Stecker darf nicht durch einen zweipoligen ersetzt werden.

Standort

Stellen Sie das Gerät an einem standsicheren Ort auf und achten Sie darauf, dass alle Öffnungen am Gerät immer frei zugänglich sind, damit die Luftzirkulation gewährleistet ist.

Vor Inbetriebnahme

Benützen Sie das Gerät nicht, wenn an demselben Schäden oder Fehlfunktionen festgestellt worden sind.

Geeignete Behälter

Bleche und Gitter in der 1/1 Norm aus Chromnickelstahl (CNS)

Gastro-Norm Schalen nach EN 631 1/1 65 mm (3 Stk.) aus CNS

Gastro-Norm Schalen nach EN 631 1/1 100 mm (2 Stk.) aus CNS

Ungeeignete Behälter

Plastik, Kunststoff und sonstige nicht hitzebeständige Behälter.

Instandhaltung

Reinigung: Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Reparaturen: Bei Störungen oder bei defektem Gerät sofort Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.



68.



Beachten Sie, dass das Gerät aussen nicht mit viel Wasser oder anderen Flüssigkeiten abgespritzt werden darf.
Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Elektro-Fachpersonal oder durch unseren Servicedienst ausgeführt werden.

Lieferumfang:

Die Lieferung umfasst: 1 Gerät, 2 Seitenführungen, 1 Bedienungsanleitung, 2 Netzkabel (1x EU/1x CH). Kontrollieren Sie die Lieferung.
Wenden Sie sich umgehend an die Verkaufsstelle, falls Zubehörteile fehlen sollten.

Der Apparat ist Ihnen in einer Verpackung aus Karton zugestellt worden.
Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäss oder geben Sie es dem Lieferanten zurück.

Transportschäden

Kontrollieren Sie das Gerät auf optisch erkennbare Schäden.
Nehmen Sie kein defektes Gerät in Betrieb. Melden Sie den Schaden umgehend Ihrer Verkaufsstelle.

Anforderungen an den Aufstellungsort:

Der Hold-o-mat hat an verschiedensten Stellen in der Küche seine Berechtigung, aber auf jeden Fall an einem zentralen Ort und nicht in der hintersten Ecke. Dank der einfachen Montage (kein Wasser, kein Ablauf, keine Abluft) kann das Gerät überall platziert werden. Beachten Sie, dass die Stromzuleitung 230V / 50/60Hz beträgt. Falls der Hold-o-mat eingebaut wird, sollte genügend (allseitig min. 10 mm) Kühlluft zirkulieren können. Übrigens: Der Hold-o-mat muss nicht an einen Standort gebunden sein, sondern kann an verschiedenen Orten eingesetzt werden wie z.B. Küche, Gaststube, Partyservice usw.

Falls das Gerät ortsfest aufgestellt wird und nicht mit einem Schalter vom Netz getrennt werden kann, muss der Stecker der Netzanschlussleitung zugänglich bleiben.



- Stellen Sie das Gerät an einem standsicheren Ort auf.
- Betriebstemperaturbereich: +10°C bis +40°C. Stellen Sie das Gerät nicht neben oder auf heiße Flächen (Heizkörper oder Kochplatten): **Schmelz-, Brand- oder Kurzschlussgefahr!**
- Bringen Sie das Gerät nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Verbindung: **Kurzschlussgefahr!**
- Damit die Luftzirkulation gewährleistet ist, muss das Gerät auf allen Seiten zur Wand oder zu anderen Gegenständen mindestens 10 mm entfernt sein.



Arbeiten vor der ersten Inbetriebnahme:

Kundendienst-anweisung

Bringen Sie keine magnetischen Datenträger wie Disketten, Kreditkarten, Scheckkarten, Ausweise mit Magnetstreifen, Magnetbänder und keine Uhren näher als 0,5 m an das Gerät heran.

Achtung: Magnetfeld



Personal des Kundendienstes mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) hat einen Sicherheitsabstand von mindestens 0,5 m vom Gerät einzuhalten. Der Betreiber des Kundendienstes hat dafür Sorge zu tragen, dass betriebsfremde Personen mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) einen Sicherheitsabstand von mindestens 0,5 m vom Gerät einhalten.

Umbanden der Türe

Die Türe kann in einfacher Weise innert 10 bis 15 Minuten umgebandet werden. Dadurch, dass dabei der Gehäusemantel gelöst werden muss, werden spannungsführende Teile zugänglich. Die Türe darf nur von Fachpersonal (konzessionierter Elektriker, Servicemonteure, befugter Verkäufer der Firma Hugentobler AG) und nur unter Befolgung der dafür vorgesehenen Kundendienstanweisung umgebandet werden.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie die Apparatesteckdose aus dem Stecker der Gerätesteuerung. Verwahren Sie das Netzkabel für die Dauer der Kundendienstarbeiten an einem für andere Personen nicht erreichbaren Ort. Lösen Sie die beiden Schrauben der Türlagerung unten und hängen Sie die Türe aus. Lösen Sie die dem Türlager gegenüberliegende Schraube, die den Gerätemantel vorne unten positioniert. Lösen Sie die sechs Schrauben an der Geräterückseite, die den Gerätemantel mit der Rückwand verbinden.

Schieben Sie den Gerätemantel nach hinten und drücken Sie im vorderen Bereich die Hauptisolation etwas nach hinten, um Zugang zu den beiden Rückschlussplatten, auf denen die vier Magnete sitzen, zu erhalten. Demontieren Sie die beiden Rückschlussplatten und montieren Sie sie auf der gegenüberliegenden Seite. Schieben Sie die Hauptisolation wieder nach vorne und schieben Sie den Gerätemantel in die Front. Ziehen Sie die sechs Schrauben an der Rückseite vollzählig und fest an. Ziehen Sie die Schraube, die den Gerätemantel vorne unten fixiert, fest an. Lösen Sie die obere Türlagerwelle und montieren Sie sie auf der gegenüberliegenden Seite.

Entfernen Sie die an der Türinnenseite befindlichen Abdeckkappen an der Seite der Türe, an der die Türlagerbuchsen montiert sind. Entfernen Sie die Abdeckkappen an der Schmalseite der Türe. Hebeln Sie die Türlagerbuchsen mit einem passenden Schlitzschraubendreher aus den Bohrungen und montieren Sie sie an der gegenüberliegenden Seite. Montieren Sie wieder die Abdeckkappen an der Schmal- und der Innenseite der Türe. Die Türe darf nicht auf dem Kopf stehend eingebaut werden, da in diesem Fall die Entfeuchtungsöffnung nicht mehr optimal wirksam wäre. Deshalb muss auch der Türgriff ummontiert werden. Demontieren Sie dazu den Türgriff und montieren Sie ihn an der gegenüberliegenden Seite. Hängen Sie die Türe wieder an der oberen Türlagerwelle ein und befestigen Sie sie durch feste Verschraubung der Türlagerung unten.

Elektroanschluss

Schliessen Sie das Netzkabel an einer Steckdose mit 230V / 50/60Hz an.

Reinigung

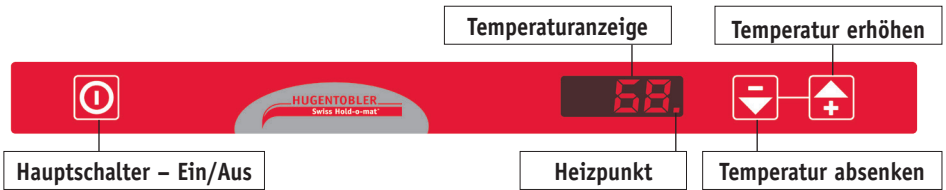
Vor dem ersten Gebrauch muss die weiße Schutzfolie unbedingt entfernt werden. Zudem empfehlen wir, das Gerät aussen und innen mit einem feuchten Lappen zu entstauben.



68.



Funktionsbeschreibung:



Inbetriebnahme:





Bei unsachgemässer Bedienung besteht Brandgefahr. Bitte halten Sie die in dieser Betriebsanleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre eigene Sicherheit und für die von Drittpersonen strikte ein!

Einschalten

Taste  drücken.

Bedienung

Über die Tasten  oder  die gewünschte SOLL-Temperatur einstellen. Die Anzeige zeigt immer die IST-Temperatur an. Durch einmaliges Antippen einer Pfeiltaste können Sie während 2 Sek. die SOLL-Temperatur ablesen. Anschliessend fällt die Anzeige auf die IST-Temperatur zurück. Wenn Sie während der SOLL-Anzeige noch einmal die Tasten antippen, verändern Sie den Sollwert nach oben oder nach unten.

Durch Antippen beider Tasten zusammen   wird die SOLL-Temperatur automatisch auf die **wichtigste** Temperatur von 68 Grad eingestellt.

SOLL-Temperatur


Die gewünschte SOLL-Temperatur ist je nach Wahl zwischen 20 bis 40 Minuten erreicht. Der Hold-o-mat reagiert diesbezüglich bewusst langsam, garantiert dadurch aber die gewünschte Temperatur auf +/- 1 °C genau. Um die Aufheizzeit zu verkürzen, stellen Sie eine höhere Temperatur als eigentlich gewünscht ein. Vergessen Sie aber nicht, diese frühzeitig (ca. 6 - 10°C unter der gewünschten Temperatur) wieder zu senken, da das Gerät sonst zu hoch nachheizt.



Falls der Hold-o-mat um 5° C und mehr überschwingt, blinkt die Anzeige und warnt somit das Küchenpersonal. Um das Gerät langsam herunterzukühlen, lassen Sie die Türe etwas länger geöffnet. (Dank der ausgezeichneten Isolation dauert dies etwas länger als bei anderen Geräten.)

Die SOLL-Temperatur können Sie zwischen 50° C bis 120° C gradgenau auswählen. Der PT 500 und eine ausgezeichnete Elektronik, welche sich langsam und in einzelnen Schritten der SOLL-Temperatur nähert (Takt-Impuls), gewährleisten Ihnen eine Genauigkeit von ca. +/- 1° C.

Ausschalten

Nach Gebrauch können Sie den Hold-o-mat über die Taste  wieder ausschalten. Bitte vergessen Sie nicht, das Gerät nach Gebrauch gründlich zu reinigen wie unter «Instandhaltung (Reinigung)» auf Seite 13 ausführlich beschrieben.

Praktische Tipps:

Generelle Anwendung

- ⇒ Dank der sehr genauen Temperatur und dem speziellen Entfeuchtungssystem ist der Hold-o-mat in der Lage, Speisen, insbesondere Fleisch und Gebäck, über längere Zeit optimal und qualitätsverbessernd warmzuhalten. Natürlich können Sie auch Gemüse und andere Beilagen warmhalten.

Fleisch

- ⇒ Die optimale Warmhaltetemperatur über einige Stunden liegt für Fleisch bei ca. 5 bis 10 Grad über der erwünschten Kerntemperatur (maximal 5 Stunden). Falls Sie verschiedene Fleischstücke wie rotes und weisses, grosse piéce und Plätzli gemeinsam warmhalten möchten, wählen Sie eine SOLL-Temperatur um 68° bis 72° C.
- ⇒ Mit jeder Stunde, in welcher Sie das Fleisch im Hold-o-mat warm halten, wird es zarter. Beachten Sie aber, dass das Fleisch nicht zu lange gelagert gewesen sein sollte, da sich der Geschmack sonst negativ verändern könnte. Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit relativ frischem Fleisch und einer Warmhaltung unter 5 Stunden.
- ⇒ Fleisch ist idealerweise immer auf Gittern in den Hold-o-mat zu schieben. Der wenige Saft kann durch ein Blech auf dem Innenraum-Boden aufgefangen werden. Dank dieser Arbeitsweise gewährleisten Sie eine regelmässige genaue Raumtemperatur, und das Fleisch liegt nicht im eigenen Saft wie auf einem Blech. Die leichte Eintrocknung auf dem Blech ist einfacher zu reinigen, als wenn Sie auf jeder Etage ein Blech benutzen.

Cook & Hold

- ⇒ Dank der möglichen Temperatur von 120° C ist diese Garmethode im Hold-o-mat perfekt anwendbar. Halten Sie sich an folgende Grundregel und informieren Sie sich beim Spezialisten über weitere Details.



Anbrat-Phase	Fleisch auf dem Grill, Kipper oder in der Pfanne heiss anbraten.
Cook-Phase	Fleisch während mindestens 10 Minuten im vorgewärmten Hold-o-mat bei 120° C angaren.
Gar-Phase	Umgebungstemperatur 20° C höher einstellen als die gewünschte Kerntemperatur.
Hold-Phase	Nach Erreichen der gewünschten Kerntemperatur stellen Sie den Hold-o-mat 5° C höher ein als die Kerntemperatur. Sie können nun das Fleisch während Stunden bei optimalem Garpunkt auf Temperatur halten.

Entfeuchtungs- vorrichtung

⇒ Die Feuchtigkeit im Innern des Gerätes können Sie mittels der «Entfeuchtungs-
vorrichtung» an der Türe 3-stufig und sofort sichtbar regulieren. In
der Regel ist die Entfeuchtung bei Gemüse und Gratins geschlossen, bei
Gebäck, frittierten und panierten Speisen usw. (min. 80° C) ist sie ganz ge-
öffnet. Die halboffene Stellung für andere Speisen überlassen wir ganz
Ihrem Fachwissen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachberater.

Temperatur- Regulierung

⇒ Bitte denken Sie daran, dass mit häufigem Türöffnen die effektive IST-Tem-
peratur und dadurch auch die Temperatur der Speise ein wenig absinken
kann. (Die Anzeige reagiert dank der gewollten Trägheit nicht so schnell).
Sollten Sie diese Reaktion feststellen, erhöhen Sie die SOLL-Temperatur um
ein paar Grad.

⇒ Falls Sie ein zu warmes Produkt direkt aus dem heissen Kombidämpfer in
den Hold-o-mat schieben, kann sich die IST-Temperatur je nach Produkt
gefährlich erhöhen. (Anzeige blinkt, wenn die Temperatur 5 Grad zu hoch
ist.) Bitte korrigieren Sie diese normale Eigenschaft durch ein längeres Öff-
nen der Türe, oder am besten lassen Sie das Fleisch einen Moment ausser-
halb des Gerätes ruhen und schieben es erst mit einer optimalen Tempera-
tur ein.

Zubehör

⇒ Es ist wichtig, dass Sie den Hold-o-mat mit den benötigten Gittern und
Schalen aufheizen, um zu grosse Temperaturschwankungen zu vermeiden.

⇒ Beschicken Sie das Gerät nur mit **warmen** Speisen unter Verwendung von
Rosten oder Blechen auf den vorgesehenen Schienen.

Kaltes/Gefrorenes

⇒ Das Beschicken mit kalten oder gefrorenen Speisen kann zum Auslösen des
Übertemperaturschutzes führen.

Garraumboden

⇒ Das Verwenden des Garraumbodens als Arbeitsfläche kann zum Überhitzen
der Speisen führen (unterste Schiene verwenden).

Temperaturfühler

⇒ Die Berührung des Temperaturfühlers (im Garraum oben in Mulde eingebet-
tet) durch eine Speise kann zu falschen Lufttemperaturwerten führen.



Denken Sie bitte daran, dass die Vertriebspartner von Hold-o-mat jederzeit für Sie da sind, um allfällige Fragen zu beantworten. In letzter Instanz wenden Sie sich ohne weiteres an den Entwickler und Hersteller, den Sie auf dem Typenschild finden.




Anwendungsprobleme und deren Lösungen:

Einige Tipps, wenn das Produkt nicht wunschgemäß gelingt:

Problem	Grund	Mögliche Lösung
Das Produkt übergarte und wurde trocken.	Solltemperatur war gegenüber der Kerntemperatur zu hoch.	Richtige Solltemperatur einstellen oder ein zu heisses Fleischstück aus dem Ofen zuerst ein bisschen auskühlen lassen.
Das Produkt ist zwar sehr gut, aber zu wenig heiss.	Solltemperatur war gegenüber der Kerntemperatur zu tief.	Richtige Solltemperatur einstellen oder wegen häufigem Türöffnen die Solltemperatur bewusst ein paar Grad nach oben anpassen.
Das Produkt ist zu trocken oder zu feucht.	Feuchtigkeitsgehalt in der Kochkammer ist nicht optimal.	Mit der Entfeuchtungsvorrichtung an der Türe die Feuchtigkeit dem Produkt anpassen.
Geschmack, Konsistenz oder allgemeine Qualität des Produktes gefallen Ihnen nicht.	Grundsätzliches Problem mit der Zubereitung oder falsche Vorstellung vom Endprodukt nach der Warmhaltephase.	Bitte mit dem nächsten Fachberater Kontakt aufnehmen und zusammen nach möglichen Lösungen suchen.



Bei technischen Störungen bitte folgendes beachten:

Problem	Mögliche Lösung
Gerät lässt sich nicht einschalten, bzw. die Anzeige leuchtet nicht auf.	Stromzufuhr ist unterbrochen. Bitte kontrollieren Sie die Haussicherungen, die Feinsicherung am Gerät (unterhalb Netzkabel-Buchse an der Rückseite des Gerätes)  und die beiden Stecker des Netzkabels.
Die Ist-Temperatur sinkt und sinkt, obwohl sie eigentlich steigen sollte.	Durch eine Stromschwankung ist eine Störung aufgetreten, und die Steuerung gibt keine Heizbefehle mehr. Gerät für eine Minute vom Strom trennen und wieder neu einschalten. Wenn nach erneutem Einschalten innert 1 Minute kein Heizpunkt zu sehen ist, wiederholen Sie den ganzen Vorgang.
Heizpunkt leuchtet, aber Ist-Temperatur sinkt bzw. Gerät bleibt kalt.	Übertemperaturschutz hat ausgelöst (Gerät wurde mit zu kalten Speisen beschickt oder Steuerung ist defekt). Rückstellvorgang: <ol style="list-style-type: none">1. Gerät über die Taste  ausschalten und von der Stromzufuhr trennen (Stecker ausziehen).2. Abdeckstopfen in der Nähe des Thermo-Schalter-Klebers  an der Geräterückwand entfernen.3. Rückstellknopf des Thermo-Schalters mit Schraubenzieher drücken.4. Abdeckstopfen wieder in Rückwand drücken.5. Stromzufuhr herstellen und Gerät einschalten.6. Sollte der Übertemperaturschutz erneut auslösen, melden Sie sich bitte bei Ihrer nächsten Servicestelle.

Falls keine dieser möglichen Lösungen eine Verbesserung gebracht hat, melden Sie sich bitte bei Ihrer nächsten Servicestelle, beim Elektriker oder beim Fachberater!



68.



Instandhaltung:

Reinigung



1. Gerät über die Taste ausschalten und von der Stromzufuhr trennen.
2. Die Bleche, Gitter und Schalen aus dem Hold-o-mat nehmen und separat reinigen.
3. Auch die Seitenführungen von unten (einzeln über die Halbkugel) in die Garraummitte kippen und gegen vorne herausnehmen.
4. Den ganzen Innenraum und die Aussenwände mit einem milden Fettlöser sauber reinigen und austrocknen. Keine ätzenden, scheuerhaltigen oder giftigen Reinigungsmittel verwenden.
5. Bei Bedarf an der Rückwand die «Lufteinlassöffnung» reinigen. Je nach Verschmutzung können Sie die an der Türe integrierte «Entfeuchtungs-vorrichtung» mit einem Griff nach vorne entfernen und separat reinigen. Wenn nötig kann auch die Türdichtung entfernt, gereinigt und wieder montiert werden. (Wichtig: Das Gerät **nie** ohne Türdichtung benutzen.)
6. Nach jeder gründlichen Reinigung das Gerät kurz auf 120° C aufheizen. Dank diesen 120 Grad ist das Gerät steril und allfällige Mikroorganismen sind abgetötet. Bitte achten Sie darauf, dass die Entfeuchtungs-vorrichtung an der Türe geschlossen ist, damit dank erhöhter Feuchtigkeit eine bessere Sterilisation erreicht wird.
7. Beachten Sie, dass das Gerät aussen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten abgespritzt werden darf. Hochdruckreiniger und Dampfgeräte dürfen nicht benutzt werden.



Wartung

Beim Hold-o-mat muss kein spezieller Service-Intervall vorgesehen werden. Achten Sie jedoch immer auf ein gutes Funktionieren, und nehmen Sie rechtzeitig mit der Servicestelle Kontakt auf, sobald Sie eine Veränderung feststellen sollten.

Instandsetzung, Reparaturen:

Die technische Seite ist auf einfachste Weise gelöst, was jedem konzessionierten Elektriker erlaubt, mit etwas gutem Willen und den Original-Ersatzteilen sämtliche Reparaturen durchführen zu können. Der spezialisierte Service steht Ihnen selbstverständlich zur Verfügung, doch kann es je nach Situation kostengünstiger sein, wenn Sie zuerst eine lokale Lösung berücksichtigen.



68.



Garantie:

Auf dem Hold-o-mat gewähren wir **1 Jahr Vollgarantie**.

Wir haften nicht für Schäden:

- bei falscher Bedienung
- bei nicht bestimmungsgemässer Verwendung
- bei unsachgemässen Reparaturen
- wenn nicht Original-Ersatzteile oder Zubehörteile verwendet oder eingebaut werden.

In all diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch.

Die Garantie wird nur aufrecht erhalten, wenn originale Ersatzteile verwendet werden.

Geräte-Kenndaten:

Typ:	Hold-o-mat
Artikel-Nr.:	673
Elektr. Anschlusswerte:	230V, 50/60Hz, 1050W
Absicherung:	10A
Lagertemperatur:	0°C bis + 50°C
Umgebungstemperatur:	+10°C bis + 40°C
Temperaturbereich:	+20°C bis +120°C
Abmessungen:	H 343 x B 415 x T 675 mm
Gewicht:	24 kg
Durchschnittlicher Stromverbrauch:	ca. 300 Watt/Stunde
Äquivalenter Dauerschalldruckpegel:	70 dB(A).

Sicherheitsabstände zu Wänden und anderen Geräten mindestens 10 mm.



68.



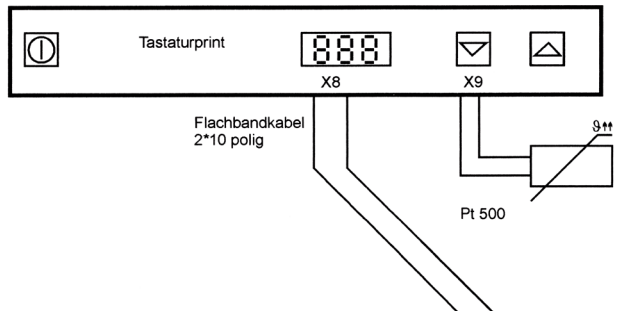
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Geben Sie einem allfälligen Nachbenutzer das Gerät mit der Bedienungsanleitung ab.

Entsorgung:

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen.

Anhang:

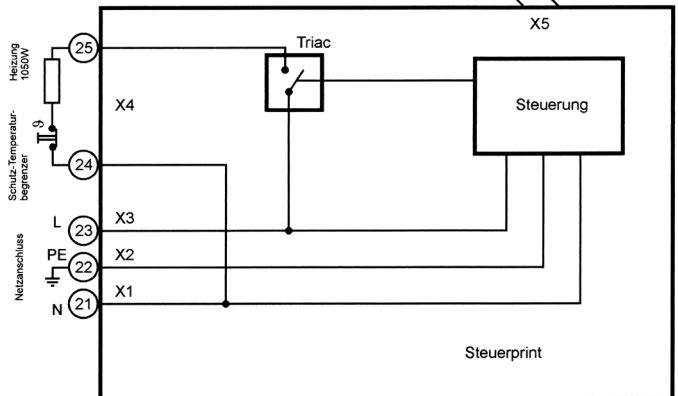
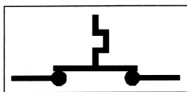
Stromlaufplan



Sicherung



Thermoschalter





68.



Zusätze

Hold-o-mat[®] Gross

Die Bedienungsanleitung Hold-o-mat Seite 1 - 15 gilt auch für den Hold-o-mat Gross. Bitte beachten Sie jedoch folgende Zusätze:

Seite 5, Stichwort «Geeignete Behälter»

- ... nach EN 631 1/1 65 mm (7 Stk.) aus CNS
- ... nach EN 631 1/1 100 mm (4 Stk.) aus CNS

Seite 6, Stichwort «Anforderungen an den Aufstellungsort»

... z.B. Küche, Gaststube, Partyservice usw. Benutzen Sie die klappbaren Tragegriffe nur, wenn das Gesamtgewicht (Gerätgewicht von 41 kg plus Gewicht des Inhalts) unter 70 kg liegt. Belasten Sie alle vier Tragegriffe gleichmässig und vermeiden Sie ruckartige Bewegungen.

Seite 10, Stichwort «Entfeuchtungsvorrichtung»

... Sie mittels der «Entfeuchtungsvorrichtung» an den Türen ...

Seite 10, Stichwort «Temperaturregulierung»

... durch ein längeres Öffnen der Türen, oder ...

Seite 13, Stichwort «Reinigung»

... werden. (Wichtig: Das Gerät nie ohne Türdichtungen benutzen.)



68.



Seite 14, Stichwort «Geräte-Kenndaten»

Typ:	Hold-o-mat Gross
Artikelnummer:	673-G
Elektr. Anschlusswert:	230V, 50/60Hz, 1800W
Abmessungen:	H 638 x B 415 x T 675 mm
Gewicht:	38 kg
Durchschnittlicher Stromverbrauch:	ca. 500 W/h

Zusätze

Hold-o-mat[®] 2/3

Die Bedienungsanleitung Hold-o-mat Seite 1 - 15 gilt auch für den Hold-o-mat 2/3. Bitte beachten Sie jedoch folgende Zusätze:

Seite 5, Stichwort «Geeignete Behälter»

- ... in der 2/3 Norm aus Chromnickelstahl (CNS)
- ... nach EN 631 2/3 65 mm (3 Stk.) aus CNS
- ... nach EN 631 2/3 100 mm (2 Stk.) aus CNS

Seite 14, Stichwort «Geräte-Kenndaten»

Typ:	Hold-o-mat 2/3
Artikelnummer:	673-H
Abmessungen:	H 343 x B 415 x T 515 mm
Gewicht:	21 kg



Zusätze

Hold-o-mat® KTM

Die Bedienungsanleitung Hold-o-mat Seite 1 - 15 gilt auch für den Hold-o-mat KTM. Bitte beachten Sie jedoch folgende Zusätze:

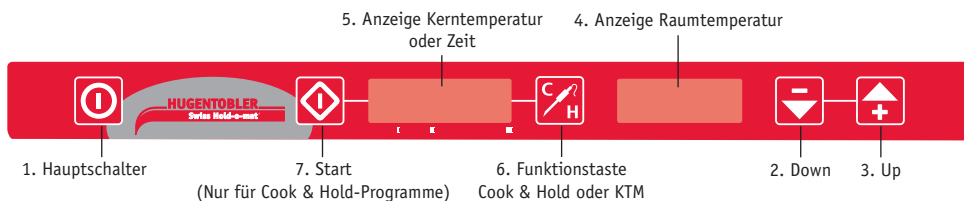
Seite 6, Stichwort «Lieferumfang»

Die Lieferung umfasst: ... 1 Kerntemperaturfühler KTM. Kontrollieren ...

Seite 14, Stichwort «Geräte-Kenndaten»

Typ: Hold-o-mat mit Kerntemperatur
 Artikelnummer: 673-KTM

Seite 8, Stichwort «Funktionsbeschreibung»



Seite 8, 9, 10, 11, Stichwort «Inbetriebnahme»

Funktion «Hold»

Durch Drücken der Taste 1 (Hauptschalter) können Sie das Gerät bedienen wie einen Hold-o-mat ohne Kerntemperatur. Alle Bedienungsdetails entnehmen Sie der Bedienungsanleitung.



Funktion «Hold mit informativer Kerntemperatur»

In der Funktion Hold können Sie mit einem kurzen Druck auf die Taste 6 (Funktionstaste Cook & Hold oder KTM) den Kerntemperaturfühler als informatives Kontrollinstrument ein- oder ausschalten.

Die angezeigte Temperatur entspricht dem Messwert, welcher die Spitze des Fühlers misst (Einpunktfühler). Wenn der Fühler im Fleisch steckt, so wird die bestehende Kerntemperatur angezeigt, ansonsten die Raumtemperatur, welche aber um einige Grad von der Anzeige 4 (Anzeige Raumtemperatur) abweichen kann.

Anzeige Kerntemperatur oder Zeit

Falls der Fühler defekt oder am Gerät nicht eingesteckt ist, erscheint in der Anzeige 5 (Anzeige Kerntemperatur oder Zeit) die Information «dEF». Der Hold-o-mat kann in diesem Fall weiterbenutzt werden, jedoch ohne den Kerntemperaturfühler.

In der Funktion «Hold mit informativer Kerntemperatur» dient die Anzeige 5 nur der Information. Der Kerntemperaturfühler regelt das Gerät nicht, es ertönt auch kein Signalton.

Funktion «Cook & Hold mit vollautomatisch ablaufenden Garphasen»

Durch einen langen Druck (2 Sek.) auf die Taste 6 (Funktionstaste Cook & Hold oder KTM) wechseln Sie in den Cook & Hold-Modus. Es erscheint auf den Anzeigen Pr 1. Mit den Tasten 2 (Down) oder 3 (Up) können Sie zwischen den Programmen 1 bis 10 wechseln.

Falls Sie das gewünschte Programm angewählt haben, können Sie es mit der Taste 7 (Start) starten. Ab jetzt können Sie keine Veränderungen mehr vornehmen. Durch einen Druck auf Taste 2 oder 3 wird Ihnen die gewünschte SOLL-Temperatur für die Dauer der Tastenbetätigung angezeigt, anschliessend wechselt die Anzeige wieder auf die IST-Temperatur. Zum Verlassen von diesem Modus müssen Sie über den Hauptschalter (1) das Gerät aus- und wieder einschalten.

In der Anzeige 5 sehen Sie 3 Punkte, gekennzeichnet mit den römischen Ziffern I, II und III, einer davon blinkt und dieser zeigt Ihnen die aktuelle Garphase an.



Wenn Sie ein Programm verändern wollen, wählen Sie Ihre Programmnummer aus. Durch einen kurzen Druck auf Taste 6 (Funktionstaste Cook & Hold) wechseln Sie in den Veränderungs- oder Besichtigungsmodus. Immer die blinkende Anzeige kann verändert werden, der blinkende Punkt informiert Sie in welcher Phase Sie sich befinden. Durch einen erneuten Druck auf Taste 6 springen Sie zur nächsten Einstellung.

Nach der 3. Phase sind Sie wieder auf der Programm Nummer.

Entweder starten Sie das Gerät jetzt (Taste 7), verändern das Programm nochmals (Taste 6) oder stellen das Gerät ab (Taste 1) damit am nächsten Tag Ihr Mitarbeiter das vorbereitete Programm starten kann.



Die Programme bleiben auch bei längerem Stromunterbruch gespeichert.



Durch gleichzeitigen Druck auf die Tasten 2 und 3 (Down und Up) gibt Ihnen das Gerät einen Referenzwert (Default-Wert), damit Sie mit der Eingabe nicht immer mit Null beginnen müssen. Die genauen Defaultwerte ersehen Sie anschliessend.

Veränderbare Programme

Programme 1 bis 5 sind sofort veränderbare Programme, welche Ihnen vorgeben mit welcher Phase Sie arbeiten können.

Programmierbare Programme

Programme 6 bis 10 sind freie Programme die Sie nach Ihren Wünschen programmieren können. Wenn Sie eine Phase ausschalten wollen, so gehen Sie in der entsprechenden Phase einfach auf einen Temperaturwert unter 20 Grad und die Phase ist ausgeschaltet (in beiden Anzeigen erscheinen „- - -“).



Um bei den Programmen 6 bis 10 zu verhindern, dass beim Anschauen eine unbeabsichtigte Programmänderung gemacht wird, muss vor einer Veränderung zuerst eine Freigabe erstellt werden, indem die beiden Tasten 2 und 3 (Down und Up) gleichzeitig gedrückt werden.

Ende des Programms

Wenn ein Programm beendet ist, ertönt der Summer für eine Minute und stellt anschliessend ab. Der Hold-o-mat bleibt in der letzten Phase in «Hold-Stellung». Falls die Kerntemperatur überschwingen würde, wird dies bereits ab 1 Grad höher angezeigt, indem die Anzeige mit der Kerntemperatur zu blinken beginnt.



Default-Werte

Lautstärke: 3

«Hold-o-mat mit KTM»

Funktion Hold und Funktion Hold mit informativer Kerntemperatur: 68°C

Funktion «Cook & Hold»

Programm 1 : (z.B. Roastbeef Niedertemperatur)
 Phase 1 : 10 Min. / 110°C
 Phase 2 : 50°C KTM / 80°C
 Phase 3 : 53°C KTM / 65°C

Programm 2 : (z.B. Roastbeef über Nacht «Amerikanische Methode»)
 Phase 1 : 10 Min. / 110°C
 Phase 2 : 53°C KTM / 65°C

Programm 3 : (z.B. Fleisch-/Saucengerichte über Nacht)
 Phase 1 : 10:00 Std. / 80°C (warm einschieben)

Programm 4 : (z.B. Niedertemperaturgaren von Roastbeef ohne Cook-Phase)
 Phase 2 : 50°C KTM / 80°C
 Phase 3 : 53°C KTM / 65°C

Programm 5 : (z.B. à la carte Hold mit Kerntemperatur und Signalhorn)
 Phase 3 : 53°C KTM / 65°C

Frei programmierbare Programme, inkl. Phasenabschaltung, Mittelwerte für schnelle Dateneingabe

Programm 6 : Phase 1 : 10 Min. / 110°C
 Phase 2 : 50°C KTM / 80°C
 Phase 3 : 55°C KTM / 68°C

Programm 7 : Phase 1 : 10 Min. / 110°C
 Phase 2 : 50°C KTM / 80°C
 Phase 3 : 55°C KTM / 68°C

Programm 8 : Phase 1 : 10 Min. / 110°C
 Phase 2 : 50°C KTM / 80°C
 Phase 3 : 55°C KTM / 68°C

Programm 9 : Phase 1 : 10 Min. / 110°C
 Phase 2 : 50°C KTM / 80°C
 Phase 3 : 55°C KTM / 68°C

Programm 10: Phase 1 : 10 Min. / 110°C
 Phase 2 : 50°C KTM / 80°C
 Phase 3 : 55°C KTM / 68°C



Einstellen der Summer-Lautstärke:

Bei ausgeschaltetem Gerät können Sie die Taste 6 (Funktionstaste Cook & Hold oder KTM) für 2 Sekunden drücken.

In der Anzeige 5 erscheint der Hinweis «Vol» und in der Anzeige 4 eine Zahl zwischen 0 bis 5.

Mit den Tasten 2 (Down) oder 3 (Up) können Sie die Lautstärke zwischen Stufe 0 und 5 verändern (0 = Summer ausgeschaltet, 1 = leise, 5 = laut). Die aktuelle Lautstärke ertönt permanent.

Wenn Sie diesen Einstellmodus wieder mit der Taste 6 (Cook & Hold oder KTM) verlassen, wird die neugewählte Lautstärke gespeichert.



Nichtgebrauch Fühler

Bei Nichtgebrauch den Fühler wie auf dem Foto dargestellt wegräumen, somit stört er keine Schale und die Steckverbindung bleibt dicht.



Wir verwenden einen Einpunktfühler mit PT 500 welcher in der Spitze des Fühlers platziert ist. Bitte achten Sie darauf, dass die Spitze des Fühlers immer in der Mitte (und nicht am Rand) vom Fleischstück ist.

Vor dem Einstecken in das Fleischstück muss der Fühler mit einem nassen Küchenpapier etwas abgekühlt werden, um keinen weissen Rand im Fleisch zu verursachen.

Einige kochtechnische Hinweise für die Funktionsweise «Cook & Hold»:

Ein vorgewärmter Hold-o-mat ist Bedingung. Da der Hold-o-mat stromsparende 1 kW Anschlusswert hat, kann das Vorwärmen auf 110°C ca. 30 Minuten dauern.

Bei Kleinmengen reicht eine Cook-Phase (Phase 1) von 10 Min, bei Grossmengen ist es besser, wenn 30 bis 60 Min. eingegeben werden, damit der Hold-o-mat die «kalte Masse» verarbeiten kann.

Wenn das Gerät extrem stark über 2 Etagen gefüllt wird, können Temperatur-Unterschiede zwischen der oberen und unteren Etage entstehen. Daher den KTM-Fühler immer in der oberen Etage platzieren. Wenn das Programm fertig ist, sind die oberen Fleischstücke optimal und die unteren gleichen sich während einer längeren Hold-Phase an.

Der Zeitbedarf ist abhängig von der Stückgrösse. Als Beispiel sollte man für 10 kg Roastbeef auf 2 Etagen ca. 4 bis 5 Std. rechnen.



Idealerweise immer genügend Reservezeit für die Hold-Phase einrechnen. Einerseits sind wir zeitlich auf der sicheren Seite und andererseits reift in der Hold-Phase das Fleisch immer nach und wird somit zarter.



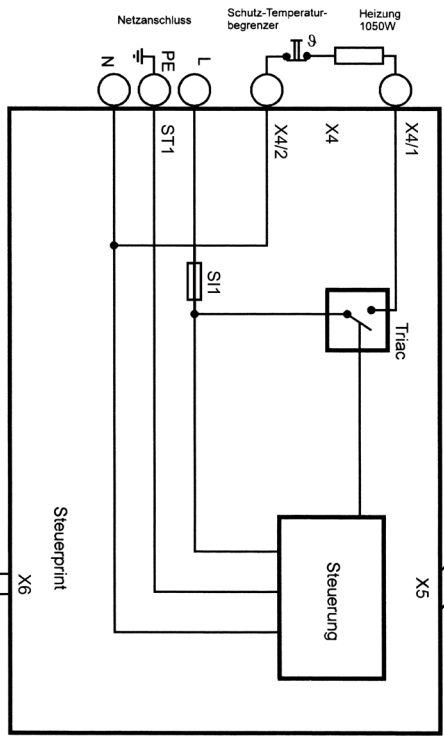
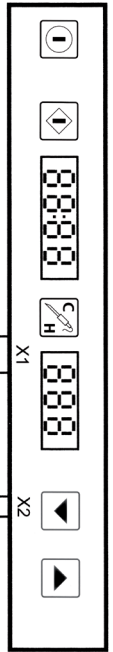
Beim Langzeitgaren über mehr als 8 Stunden immer Schlachtfisches Fleisch verwenden (max. 36 Stunden nach der Schlachtung)

Gute Herstellpraxis ist vorausgesetzt und entbindet den Hersteller vor rechtlichen Schritten.

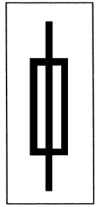
Verlangen Sie beim Hersteller vom Hold-o-mat (Hugentobler AG, Schweiz) die HACCP-Unterlagen, falls Ihr Fachhändler Sie nicht bereits damit ausgerüstet hat.

Stromlaufplan

Tastaturprint



Sicherung



Thermoschalter

