



hold-o-mat

68.



Instructions de service

Hold-o-mat[®]

Pour votre sécurité: à lire
avant la mise en service!



HUGENTOBLER

Systeme de cuisson suisse[®]

Y compris

· *Hold-o-mat KTM*

· *Hold-o-mat 2/3*

· *Hold-o-mat grand*



Nos félicitations!

En choisissant le Hold-o-mat, vous vous êtes décidés pour l'appareil à basse température, qui a été développé à partir de la pratique, sur la base d'une expérience de plusieurs années, et qui est destiné aux professionnels!

Profitez des avantages uniques, que seul le Hold-o-mat peut vous procurer, tels que par ex. la précision de température de +/- 1 degrés celsius, ou encore une déshumidification efficace.

Une grande importance a été accordée à la simplicité de manutention, afin que l'appareil soit efficace en pratique, et qu'il puisse être rapidement utilisé.

S'il devait quand même y avoir un manque de clarté, veuillez vous adresser au conseiller technique le plus proche.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec ce produit de:

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

Ces instructions de service contiennent les informations nécessaires pour utiliser l'appareil conformément aux prescriptions, pour le manipuler sans danger, et pour l'entretenir de manière convenable.

Comme pour tous les appareils raccordés à l'électricité, il est demandé un soin particulier pour éviter les blessures et les dommages par incendie ou les détériorations de l'appareil.

Veuillez étudier ces instructions de service avant la mise en marche de l'appareil, et observez les indications relatives à la sécurité.

Les personnes qui n'auront pas lu les instructions de service au préalable ne sont pas autorisées à se servir de l'appareil.

Fabricant:

Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Grubenstrasse 107
CH-3322 Schönbühl
Téléphone: +41 (0)848 400 900
Fax: +41 (0)31 858 17 15
Internet: www.hugentobler.com
E-mail: info@hugentobler.com



Introduction:

Ces instructions de service ne peuvent pas tenir compte de toutes les applications imaginables. Pour obtenir d'autres informations, ou si vous rencontrez des problèmes qui ne sont pas traités suffisamment en détail dans ces instructions de service, veuillez vous adresser à votre revendeur spécialisé ou directement à nous. Nous vous aiderons volontiers.

Table des matières:

Valable pour tous les modèles Hold-o-mat:	- Prescriptions de sécurité	4 - 6
	- Volume de livraison	6
	- Exigences concernant l'emplacement	6
	- Travaux à effectuer avant la première mise en service	7
	- Description fonctionnelle	8
	- Mise en service	8 - 9
	- Suggestions pratiques	9 - 11
	- Problème d'utilisation et leurs solutions	11
	- A observer en cas de dérangements techniques	12
	- Entretien	13
	- Remise en état, réparations	13
	- Garantie	14
	- Caractéristiques de l'appareil	14 - 15
	- Elimination	15
	- Annexe	15
Accessoires	- Compléments pour le Hold-o-mat grand	16
	- Compléments pour le Hold-o-mat 2/3	17
	- Compléments pour le Hold-o-mat KTM (avec température à coeur)	18 - 24



Prescriptions de sécurité:

Indications générales sur la sécurité

Toute personne qui doit s'occuper de la mise en service, de la manipulation et de l'entretien de l'appareil à basse température Hold-o-mat, doit avoir lu et compris ces instructions de service dans leur intégralité, et en particulier le chapitre «Prescriptions de sécurité».

Cet appareil à basse température a été fabriqué et contrôlé conformément aux normes en vigueur. Comme pour tout appareil électrique, quelques mesures de sécurité élémentaires doivent en principe être prises afin d'écartier tout risque de dommage corporel ou matériel. Veuillez à cet égard lire attentivement la présente notice et la conserver. **Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident et/ou de dommage matériel résultant d'un non-respect des directives contenues dans la présente notice.**

Triangle d'avertissement



Toutes les indications sur la sécurité, contenues dans ces instructions de service, rendent l'utilisateur attentif assez tôt sur les dangers possibles pour le corps et la vie. Ces passages particulièrement importants pour l'utilisateur sont signalés par un triangle faisant office de signal d'avertissement. De telles informations doivent absolument être lues et observées par l'utilisateur.

Attention: champ magnétique!



Veillez par conséquent ne placer aucun support de données magnétique (disquettes, cartes de crédit, cartes chèque, cartes d'identité avec bande magnétique, bandes magnétiques) ni aucune montre à moins de 0,5 m de l'appareil.

Utilisation conforme aux prescriptions et domaine d'application

L'appareil à basse température Hold-o-mat est destiné exclusivement à tenir les aliments au chaud.

N'utilisez jamais l'appareil pour faire chauffer des produits chimiques ou d'autres matières. Cela pourrait générer des gaz toxiques ou explosifs.

N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des produits textiles, du papier ou du matériau apparenté à la même espèce. Il y a risque de fusion et d'incendie.

N'employez jamais l'appareil pour conserver de la vaisselle ou des livres de cuisine, que ce soit à l'intérieur ou au-dessus de celui-ci.

L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles de restaurants ou d'hôtels, ainsi que dans des entreprises artisanales, telles que les boulangeries et les boucheries.

L'appareil n'est pas destiné à l'utilisation dans des locaux dans lesquels règnent des conditions particulières, telles que, par ex., les atmosphères corrosives ou à risque d'explosion (poussière, vapeur, gaz).

**Exigences concernant les opérateurs**

Les personnes qui ne se sont pas familiarisées avec les instructions de service, ainsi que les enfants, ne doivent pas utiliser l'appareil, ou seulement sous la surveillance de personnes instruites. Les personnes porteuses d'un accessoire corporel actif (pacemaker par exemple) ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil. Il incombe par ailleurs à l'exploitant de veiller à ce que ces personnes ne soient pas à moins de 0,5 m de l'appareil.

Amenée de courant, cordon d'alimentation

Le courant électrique peut être mortel! En cas de manipulation inappropriée, il y a risque d'incendie. Veuillez observer strictement les prescriptions de sécurité mentionnées dans ces instructions de service, pour votre sécurité et celles de tierces personnes!

Ne touchez jamais les pièces se trouvant sous tension. Celles-ci peuvent être la cause d'un choc électrique, susceptible d'occasionner de graves blessures ou voire même d'entraîner la mort.

Raccordez l'appareil seulement à un courant alternatif ayant une tension de 230 V/ 50 /60Hz. Sécurité minimale de 10 A sur la prise. N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon d'alimentation défectueux. Faites remplacer sans délai les fiches et cordons d'alimentation défectueux par un spécialiste électricien. Ne posez pas le cordon d'alimentation sur des angles ou des arêtes vives, et veillez à ce qu'il ne puisse jamais être coincé.

Ne tirez jamais l'appareil en saisissant le cordon d'alimentation. Ne retirez jamais la fiche de secteur de la prise si vous avez les mains mouillées.

Protégez le cordon d'alimentation contre l'huile et ne le posez jamais sur des objets chauds. La fiche tripolaire ne doit pas être remplacée par une bipolaire.

Emplacement

Installez l'appareil sur un emplacement stable, et veillez à ce que tous ses orifices disposent toujours d'un accès dégagé, afin d'assurer ainsi la circulation d'air.

Avant la mise en service

N'utilisez pas l'appareil, si des dommages ou des dysfonctions ont été constatés sur celui-ci.

Récipients appropriés

Tôles et grilles normalisées 1/1, en acier au chrome-nickel (ACN)
Récipients Gastro-Norme 1/1 65 mm (3 pcs) selon EN 631, en ACN
Récipients Gastro-Norme 1/1 100 mm (2 pcs) selon EN 631, en ACN

Récipients inappropriés

Récipients en plastique, matières synthétiques et autres récipients ne résistant pas à la chaleur.

Remise en état

Nettoyage: Retirer la fiche de secteur et laisser refroidir l'appareil. Réparations: En cas de dérangement, ou lorsque l'appareil est défectueux, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant. Ne mettez jamais en marche un appareil endommagé.



Nous attirons votre attention sur le fait que l'appareil ne doit pas être aspergé d'eau ni d'aucun autre liquide.

Les réparations ne peuvent être effectuées que par des électriciens qualifiés et autorisés, ou par notre service à la clientèle.

Volume de livraison:

La livraison comprend 1 four, 2 guides latéraux, 1 instruction de service, 2 cordons d'alimentation (1 x EU et 1 x CH). Contrôlez le volume de la livraison. Adressez-vous immédiatement au point de vente, au cas où des accessoires devraient manquer. L'appareil vous a été livré dans un emballage en carton. Éliminez le matériel d'emballage en bonne et due forme, ou retournez celui-ci au fournisseur.

Dommages de transport

Contrôlez si l'appareil présente des dommages pouvant être visuellement décelés. Ne mettez pas en service un appareil défectueux. Annoncez immédiatement le dommage à votre point de vente.

Exigences concernant l'emplacement:

Le Hold-o-mat a sa place dans la cuisine aux postes les plus divers, mais dans tous les cas il sera monté à un emplacement central, et non pas dans le coin le plus reculé. Le montage facile (pas d'eau, pas d'écoulement, pas d'évacuation d'air) permet de placer l'appareil partout. Tenez compte du fait que la ligne d'alimentation en électricité a une tension de 230V/ 50/60Hz. Au cas où le Hold-o-mat devrait être encastré, le volume d'air de refroidissement en circulation (au moins 10 mm sur chaque côté) devra être suffisant. En outre: Le Hold-o-mat n'est pas obligatoirement lié à un emplacement. Il peut au contraire être utilisé aux endroits les plus divers, comme par ex. dans la cuisine, le salon des invités, le service de fête (party) etc.

Si l'appareil doit être installé de manière fixe, et qu'il ne peut être coupé du secteur au moyen d'un interrupteur, il faut que la fiche du cordon de raccordement au secteur reste accessible.



- Installez l'appareil à un emplacement stable.
- Gamme de température de service: +10° C à +40° C. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de surfaces chaudes ou au-dessus de celles-ci (radiateurs ou plaques de cuisson): **risque de fusion, d'incendie ou de court-circuitage!**
- Ne mettez jamais l'appareil en contact avec de l'eau ou avec d'autres liquides: **risque de court-circuitage!**
- Afin que la circulation d'air soit assurée, l'appareil doit avoir un espace d'au moins 10 mm sur tous les côtés par rapport au mur ou à d'autres objets.



Travaux à effectuer avant la première mise en service:

Directive du service après-vente:

Veuillez par conséquent ne placer aucun support de données magnétique (disquettes, cartes de crédit, cartes chèque, cartes d'identité avec bande magnétique, bandes magnétiques) ni aucune montre à moins de 0,5 m de l'appareil.

Attention: champ magnétique!



Si le technicien de service après-vente est porteur d'un accessoire corporel actif (pacemaker par exemple), il devra se tenir à au moins 0,5 m de l'appareil. Les personnes porteuses d'un accessoire corporel actif (pacemaker par exemple) ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil. Il incombe par ailleurs à l'exploitant de veiller à ce que ces personnes ne soient pas à moins de 0,5 m de l'appareil.

Changement du sens d'ouverture de la porte

Découper la porte pour changer le sens de son ouverture est facile et ne prend que 10 à 15 minutes. Du fait que pour cela, le carter de l'appareil est retiré, les pièces conductrices de courant ne sont plus protégées. La porte doit par conséquent obligatoirement être découpée par un technicien compétent (électricien agréé, monteur de service, vendeur habilité par Hugentobler AG) et ce, en respectant les directives du service après-vente.

Débrancher la fiche de secteur de la prise. Débrancher la prise de l'appareil de la fiche de la commande. Ranger – pour toute la durée des travaux de service après-vente – le cordon d'alimentation dans un endroit non accessible à d'autres personnes. Dévisser les deux vis de l'ancrage de porte (en bas) puis décrocher la porte. Dévisser la vis qui se trouve en face de l'ancrage de porte et qui fixe le carter de l'appareil à l'avant et en bas. Dévisser les 6 vis placées au dos de l'appareil et qui assurent la liaison entre le carter de l'appareil et le panneau arrière.

Faire glisser le carter vers l'arrière puis, au niveau de la partie avant, pousser légèrement en arrière l'isolation principale afin de permettre l'accès aux deux plaques arrières sur lesquelles sont fixés les quatre aimants. Démontez ces deux plaques puis les remonter sur le côté opposé. Ramener en avant l'isolation principale et le carter de l'appareil. Revisser fermement chacune des 6 vis sur le panneau arrière. Bien visser la vis qui, à l'avant et en bas, maintient le carter. Retirer l'axe supérieur de l'ancrage de porte puis l'installer sur le côté opposé.

Retirer les capuchons qui se trouvent à l'intérieur de la porte, sur le côté de celle-ci où sont montées les douilles d'ancrage de porte. Retirer les capuchons placés sur le petit côté de la porte. Avec un tournevis cruciforme adéquat, faire sortir les douilles de leurs logements puis les monter sur le côté opposé. Remonter les capuchons de la face intérieure et du petit côté de la porte. Ne pas monter la porte à l'envers car cela nuirait à l'efficacité de la fente de déshumidification. La poignée de la porte doit par conséquent elle aussi être inversée. Pour cela, la démonter puis la monter sur le côté opposé. Remettre la porte sur l'arbre d'ancrage de porte supérieur puis la fixer en vissant fermement son ancrage inférieur.

Raccordement au secteur

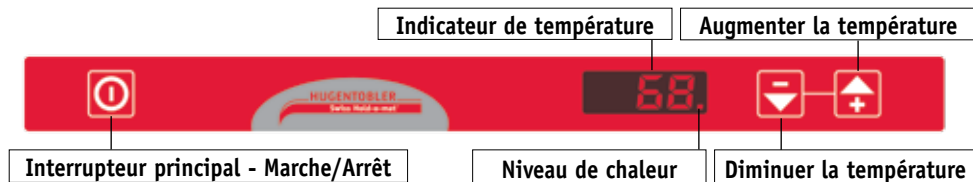
Brancher le cordon d'alimentation à une prise de 230V/ 50/60Hz.

Nettoyage

Avant le premier usage, la pellicule protectrice blanche doit absolument être retirée. En outre, nous recommandons de dépoussiérer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.



Description fonctionnelle:



Mise en service:



Une utilisation non appropriée implique un risque d'incendie. Pour votre propre sécurité et celle des tiers, veuillez observer strictement les règles de sécurité présentées dans ces instructions de service!



Enclenchement

Appuyer sur la touche



Utilisation

Au moyen des touches  ou  régler la température THEORIQUE désirée. L'afficheur indique toujours la température EFFECTIVE. En appuyant une seule fois sur la touche-flèche, vous pouvez lire pendant deux secondes la température THEORIQUE; ensuite l'afficheur revient à la température EFFECTIVE. Si vous appuyez encore une fois sur les touches pendant l'affichage THEORIQUE, la valeur théorique se modifiera en augmentant ou en diminuant.

En appuyant simultanément sur les deux touches   la température THEORIQUE est automatiquement réglée sur la température **la plus importante**, à savoir 68°C

Température THEORIQUE

La température THEORIQUE désirée est atteinte, en fonction de la sélection, au bout de 20 à 40 minutes. A cet égard, le Hold-o-mat réagit délibérément lentement, mais garantit ainsi la température désirée de +/- 1°C avec précision. Pour raccourcir le temps de réchauffement, régler l'appareil à une température élevée, comme si c'était la température désirée. Mais ne pas oublier de rabaisser celle-ci à temps (d'env. 6 à 10°C au-dessous de la température




désirée) car, sinon, l'appareil chaufferait à une température trop élevée.

Si le Hold-o-mat dépasse 5°C et plus, l'afficheur clignote, et avertit ainsi le personnel de cuisine. Pour permettre à l'appareil de refroidir lentement, laissez les portes ouvertes pendant un certain temps. (En raison de l'excellente isolation, cette phase dure un peu plus longtemps que pour d'autres appareils.)

Vous pouvez sélectionner exactement la température THEORIQUE entre 50°C et 120°C. Le PT 500 et un excellent système électronique qui approche la température THEORIQUE lentement et étape par étape (impulsion de synchronisation) vous garantissent une exactitude d'env. +/- 1°C.

Déclenchement

Après utilisation, vous pouvez presser de nouveau la touche  pour arrêter le Hold-o-mat. Prière de ne pas oublier de nettoyer l'appareil après chaque utilisation, comme cela est décrit en détail dans «Nettoyage et entretien» voir page 13.

Suggestions pratiques:

Application générale

⇒ Grâce à sa température très précise et à un système spécial de déshumidification, le Hold-o-mat est en mesure de maintenir longtemps les aliments au chaud, en particulier la viande et les pâtisseries, et ceci, de manière optimale, tout en améliorant leur qualité. Il va de soi que vous pouvez également l'utiliser pour les légumes et d'autres accompagnements.

Viande

⇒ La température optimale pour maintenir la viande au chaud pendant quelques heures se situe à env. 5 - 10 degrés au-dessus de la température moyenne (5 heures max.). Si vous désirez maintenir en même temps différentes viandes au chaud, comme de la viande rouge et de la viande blanche, de grands morceaux et des filets, choisissez une température THEORIQUE d'environ 68° à 72° C.

⇒ Maintenu au chaud dans le Hold-o-mat, la viande devient d'heure en heure toujours plus tendre. Prenez toutefois garde à ce que la viande ne soit pas restée trop longtemps en stock, car son goût pourrait alors s'altérer de manière négative. Les meilleurs résultats sont obtenus avec de la viande relativement fraîche, compte tenu d'un maintien au chaud de moins de 5 heures.

⇒ En ce qui concerne la viande, il est idéal qu'elle soit glissée dans le Hold-o-mat sur une grille. Le jus éventuel peut être recueilli sur une tôle déposée sur le fond, à l'intérieur de l'appareil. De cette manière, vous garantissez une température ambiante régulière et précise, et la viande ne baigne pas dans son propre jus comme sur une tôle. L'élimination des légers dé-



pôts qui se sont desséchés sur la tôle est plus facile que si vous deviez nettoyer une tôle à chaque étage de l'appareil.

Cook & Hold

Grâce à la possibilité d'une température de 120° C, cette méthode de cuisson est parfaitement applicable dans le Hold-o-mat. Veuillez suivre les règles de base suivantes, et vous informer auprès d'un spécialiste pour de plus amples détails

Phase de rôtissage
Phase de pré-cuisson

Faire revenir la viande sur le gril, sur une plaque ou dans la poêle.
Faire cuire la viande pendant au moins 10 minutes dans le Hold-o-mat préchauffé à 120° C.

Phase de cuisson

Régler la température ambiante à 20° C de plus que la température moyenne désirée.

Phase Hold

La température moyenne désirée une fois atteinte, régler le Hold-o-mat à 5° C de plus que la température moyenne. Vous pouvez alors maintenir la viande au chaud pendant des heures, à un point de cuisson optimal.

Installation de déshumidification

Vous pouvez, à l'aide du déshumidificateur (réglable sur 3 positions), régler de manière tout de suite sensible le degré d'humidité à l'intérieur de l'appareil. En règle générale, ce dispositif est fermé pour les légumes et les gratins; et il est grand ouvert pour les pâtisseries, les aliments frits ou panés, etc. (min. 80° C). Pour la position semi-ouverte (réglable de manière continue) utilisable pour d'autres plats, nous nous en remettons à vos compétences de spécialiste. En cas de questions, veuillez vous adresser à votre conseiller technique.

Régulation de la température

Nous attirons votre attention sur le fait que lorsque la porte est ouverte fréquemment, la température EFFECTIVE et par conséquent aussi la température des aliments, peuvent s'abaisser légèrement. (L'afficheur ne réagit pas rapidement, en raison de sa lenteur qui a été voulue ainsi). En présence d'une telle réaction, augmentez la température THEORIQUE de quelques degrés.



Si vous glissez dans le Hold-o-mat un produit trop chaud, directement depuis la cocotte minute, la température EFFECTIVE risque, en fonction du produit, d'augmenter dangereusement. (L'afficheur clignote quand la température est trop élevée de 5° C). Veuillez rectifier cette propriété normale, en laissant la porte ouverte longtemps ou, mieux encore, en laissant la viande reposer au dehors de l'appareil, jusqu'à ce qu'elle atteigne une température idéale.

Accessoires

Il est important de faire chauffer le Hold-o-mat déjà équipé de ses grilles et récipients, afin d'éviter de trop grands écarts de température.



Ne charger l'appareil qu'avec des **plats** chauds, en utilisant des grils ou des tôles sur les rails prévus à cet effet.

**Aliments froids/congelés**

⇒ L'introduction d'aliments froids ou congelés dans l'appareil peut conduire à une disjonction de la protection anti-échauffement.

Plaque de l'espace de cuisson

⇒ L'utilisation de la plaque de l'espace de cuisson comme surface de travail peut engendrer un surchauffement des aliments (utiliser le dernier niveau).

Le capteur de température

⇒ Le contact d'un aliment avec le capteur pyrométrique (dans l'espace de cuisson en haut du bac) peut entraîner de fausses températures de l'air.

N'oubliez pas que les partenaires de distribution de Hold-o-mat sont toujours là pour vous. Ils répondront à toutes vos questions. En dernière instance, adressez-vous au fabricant, dont le nom est indiqué sur la plaque signalétique.




Problèmes d'utilisation et leurs solutions:

Quelques conseils lorsque le produit ne répond pas à vos désirs:

Problème	Raison	Solution possible
Le produit a trop cuit et est devenu sec.	La température théorique était trop élevée par rapport à la température moyenne.	Régler une température théorique adéquate, ou faire tout d'abord refroidir un morceau de viande sorti trop chaud du four.
Le produit est certes très bon mais n'est pas assez chaud.	La température théorique était trop basse par rapport à la température moyenne.	Régler la température théorique adéquate, ou l'élever volontairement de quelques degrés, lorsque la porte de l'appareil a été trop fréquemment ouverte.
Le produit est trop sec ou trop humide.	La teneur en humidité de l'espace de cuisson n'est pas optimale.	Régler le degré d'humidité en fonction du produit, au moyen du dispositif de déshumidification.
Le goût, la consistance ou la qualité générale du produit ne vous plaisent pas.	Problème de principe au niveau de la préparation ou fausse idée du produit final après le maintien au chaud.	Prendre contact avec le prochain conseiller technique, et chercher avec lui des solutions possibles.



A observer en cas de dérangements techniques:


Problème	Solution possible
L'appareil ne peut pas être mis en marche, resp. l'afficheur ne s'allume pas.	L'alimentation en courant est interrompue. Veuillez contrôler les fusibles de la maison, le fusible fin de l'appareil (au-dessous de la douille du câble d'alimentation au dos de l'appareil)  et les deux prises du câble d'alimentation.
La température effective ne cesse de diminuer alors qu'elle devrait augmenter.	Le dérangement est dû à une variation de l'intensité du courant et la commande ne donne plus de signaux de chaleur. Débrancher l'appareil pendant une minute, puis le rebrancher à nouveau. En l'absence du signal de chaleur au bout d'une minute, répéter tout le processus.
Le signal de chaleur s'allume, mais la température effective baisse et l'appareil reste froid.	<p>Il y a eu disjonction de la protection contre le surchauffement (l'appareil a été chargé avec des aliments trop froids, ou la commande présente une défection).</p> <p>Processus d'initialisation:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arrêter l'appareil au moyen de la touche  et débrancher le câble d'alimentation électrique. 2. Retirer du dos de l'appareil le bouchon de recouvrement, situé à proximité de l'autocollant du thermo-rupteur.  3. Au moyen d'un tournevis, presser le bouton de remise à zéro du thermo-rupteur. 4. Replacer le bouchon de recouvrement au dos de l'appareil. 5. Brancher et mettre l'appareil en marche. 6. Si la protection contre le surchauffement est encore disjonctée, veuillez vous adresser à votre prochain point de service.

Si aucune de ces solutions n'a été suivie d'une amélioration, veuillez vous adresser à votre prochain poste de dépannage, à l'électricien ou au conseiller technique.



Entretien:

Remise en état:

1. Déclencher l'appareil au moyen de la touche  et le couper de l'alimentation.
2. Retirer du Hold-o-mat les tôles, les grilles et les plateaux, et les nettoyer séparément.
3. Basculer également – vers le bas et vers le centre de la cavité de cuisson – les guides latéraux puis les sortir par-devant.
4. Nettoyer tout l'espace intérieur ainsi que les parois extérieures au moyen d'un solvant de graisse, et les laisser sécher. Pour le nettoyage, utiliser un produit qui ne soit ni corrosif, ni détersif ni toxique.
5. Si nécessaire, nettoyer, au dos de l'appareil, la bouche d'arrivée d'air.
Si l'encrassement est important, vous pouvez en un tournemain retirer par l'avant le déshumidificateur intégré à la porte pour le nettoyer séparément.
Si nécessaire, le joint de porte peut également être retiré, nettoyé et remonté. (Important: Ne **jamais** utiliser l'appareil sans joint de porte).
6. Après chaque nettoyage intensif, faire chauffer brièvement l'appareil à 120° C. Cette température permet de stériliser l'appareil et de tuer les éventuels micro-organismes. Veuillez vous assurer que le dispositif de déshumidification sur la porte est fermé; cela permet d'obtenir une meilleure stérilisation grâce à une humidité plus élevée.
7. Nous vous rappelons qu'il ne faut projeter ni eau ni aucun autre liquide sur l'appareil. Par conséquent, ne pas le nettoyer avec un nettoyeur haute pression/vapeur.



Entretien:

Il n'est pas nécessaire de prévoir une fréquence de service particulière pour le Hold-o-mat. Veuillez toutefois toujours à ce qu'il fonctionne bien, et prenez contact à temps avec le point de service, dès que vous constaterez un changement.

Remise en état, réparations:

Le côté technique a été résolu de manière simple; ce qui permet à chaque électricien concessionnaire, avec un peu de bonne volonté et des pièces d'origine, de pouvoir effectuer toutes les réparations. Le service technique se tient bien sûr à votre disposition, mais selon la situation, il peut être plus avantageux d'envisager d'abord une solution locale.



Garantie:

Nous accordons une **garantie totale de 1 an** sur le Hold-o-mat.

Nous ne sommes pas responsables pour les dommages:

- résultant d'une fausse manipulation,
- en cas d'utilisation non conforme aux prescriptions,
- dûs à des réparations inappropriées,
- si l'on a pas utilisé des pièces de rechange originales ou des accessoires d'origine.

Dans ces cas, toute prétention de garantie est annulée.

La garantie n'est maintenue que si des pièces de rechange originales sont utilisées.

Caractéristiques de l'appareil:

Type:	Hold-o-mat
N° d'article:	673
Raccordement électrique:	230V, 50 /60Hz, 1050W
Protection:	10 A
Température de stockage:	0°C à + 50°C
Température ambiante:	+10°C à + 40°C
Gamme de température:	+20°C à +120°C
Dimensions:	H 343 x L 415 x P 675 mm
Poids:	24 kg
Consommation moyenne de courant:	env. 300 w/h
Niveau équivalent de pression acoustique:	70 dB(A)

Espace de sécurité entre l'appareil et les murs ou d'autres appareils: au moins 10 mm



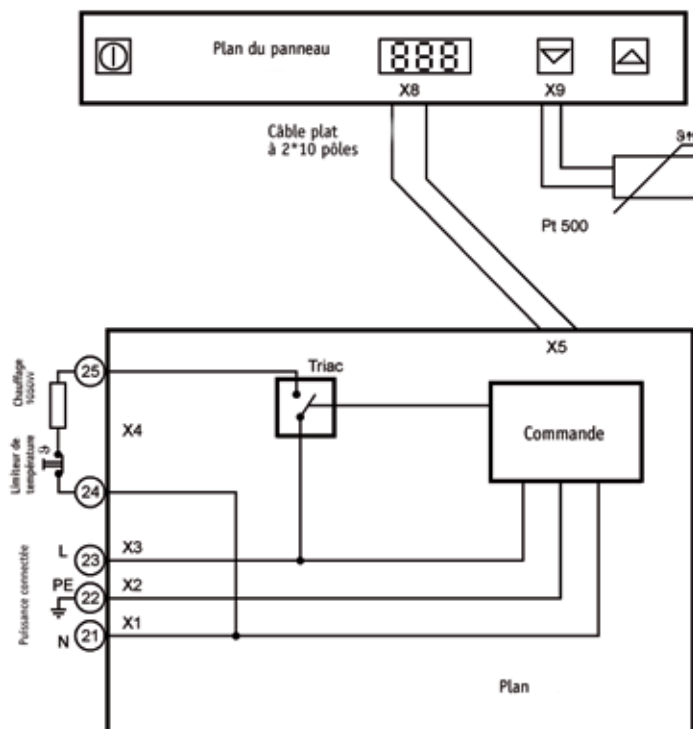
Conservez soigneusement ces instructions de service. Remettez l'appareil accompagné de ces instructions de service à un éventuel utilisateur postérieur.

Elimination:

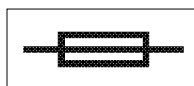
L'appareil en fin de vie, dont on ne sert plus, doit être éliminé conformément aux dispositions nationales. Il est recommandé de prendre contact avec une société spécialisée en matière d'élimination.

Annexe:

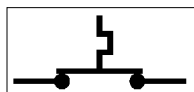
Schéma de câblage:



Fusible:



Interrupteur thermique:





Compléments

Hold-o-mat[®] grand

Les instructions de service du Hold-o-mat que vous trouvez sur les pages 1 - 15 sont également valables pour le Hold-o-mat grand modèle. Veuillez toutefois prendre note des compléments suivants:

Page 5, sous «Récipients appropriés»

... (7 pcs) 1/1 65 mm selon EN 631, en ACN

... (4 pcs) 1/1 100 mm selon EN 631, en ACN

Page 6, sous «Exigences concernant l'emplacement»

... par e. dans la cuisine, le salon des invités, le service de fête (party), etc. Utilisez les poignées de transport uniquement si le poids total (poids de l'appareil de 41 kg plus poids du contenu) ne dépasse pas les 70 kg. Chargez les quatre poignées de manière régulière et évitez les mouvements brusques.

Page 10, sous «Installation de déshumidification»

... à l'aide du déshumidificateur aux porte (réglable sur 3 positions)...

Page 10, sous «Régulation de la température»

... laisser la porte ouverte plus longtemps, ou...

Page 13, sous «Remise en état»

... (Important: Ne jamais utiliser l'appareil sans joints de porte...



Page 14, sous «Caractéristiques de l'appareil»

Type:	Hold-o-mat grand modèle
No d'article:	673-G
Raccordement électrique	230V, 50/60Hz, 1800W
Dimensions:	h 638 x l 415 x p 675 mm
Poids:	38 kg
Consommation moyenne de courant:	env. 500 w/h

Compléments

Hold-o-mat[®] 2/3

Les instructions de service du Hold-o-mat que vous trouvez sur les pages 1 - 15 sont également valables pour le Hold-o-mat 2/3. Veuillez toutefois prendre note des compléments suivants:

Page 5, sous «Récipients appropriés»

- ... à la norme 2/3 en acier au chrome-nickel (ACN)
- ... (3 pces) 2/3 65 mm selon EN 631, en ACN
- ... (2 pces) 2/3 100 mm selon EN 631, en ACN

Page 14, sous «Caractéristiques de l'appareil»

Type:	Hold-o-mat 2/3
No d'article:	673-H
Dimensions:	h 343 x l 415 x p 515 mm
Poids:	21 kg



hold-o-mat



Compléments

Hold-o-mat® KTM

Les instructions de service du Hold-o-mat que vous trouvez sur les pages 1 - 15 sont également valables pour le Hold-o-mat KTM. Veuillez toutefois prendre note des compléments suivants:

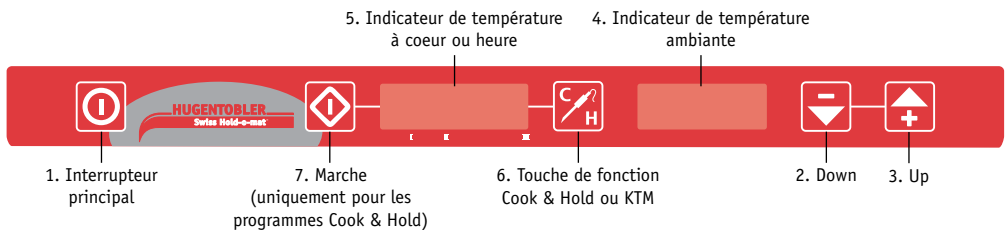
Page 6, sous «Volume de livraison»

La livraison comprend: ... 1 capteur de température à coeur. Contrôlez...

Page 14, sous «Caractéristiques de l'appareil»

Type: Hold-o-mat avec température à coeur
No d'article: 673-KTM

Page 8, sous «Description fonctionnelle»



Pages 8, 9, 10, 11, sous «Mise en service»

Fonction «Hold»

Vous pouvez utiliser l'appareil comme un Hold-o-mat sans température à coeur en appuyant sur la touche 1 (Interrupteur principal). Vous trouverez tous les détails sur l'utilisation dans les instructions de service.



hold-o-mat



Fonction «Hold avec température à coeur informative»

Si vous êtes en mode Hold, vous pouvez appuyer rapidement sur la touche 6 (touche de fonction Cook & Hold ou KTM) pour enclencher ou déclencher le capteur de température à coeur qui sert d'outil de contrôle informatif.

La température indiquée correspond à la valeur mesurée à la pointe du capteur (capteur à un point). Planté dans la viande, le capteur indique la température à coeur. Sinon, il affiche la température ambiante qui, elle, peut diverger de quelques degrés par rapport à celle donnée par l'indicateur 4 (Indicateur de température ambiante).

Indicateur de température à coeur ou heure

Si le capteur est défectueux ou qu'il n'est pas branché sur l'appareil, l'indicateur 5 (Indicateur de température à coeur ou Heure) affiche l'information «dEF».

Dans ce cas, il est possible d'utiliser le Hold-o-mat, mais sans le capteur de température à coeur.

En mode «Hold avec température à coeur informative», l'indicateur 5 sert uniquement d'information. Le capteur de température à coeur n'émet également pas de signal sonore.

Fonction «Cook & Hold avec phases de cuisson entièrement automatisées»

En appuyant pendant 2 secondes sur la touche 6 (Touche de fonction Cook & Hold ou KTM), vous passez en mode Cook & Hold. Le panneau affiche Pr 1. Avec les touches 2 (Down) ou 3 (Up), vous pouvez faire défiler les programmes 1 à 10.

Vous pouvez faire démarrer le programme sélectionné uniquement à l'aide de la touche 7 (Démarrage). Ensuite, il n'est plus possible de le modifier. En appuyant sur les touches 2 ou 3 et tant que vous restez sur la touche, vous affichez la température que vous souhaitez avoir. Puis le panneau affiche de nouveau la température actuelle. Si vous voulez quitter ce mode, vous devez arrêter l'appareil et le remettre en service en appuyant sur l'interrupteur principal (1).

L'indicateur 5 vous affiche 3 points sous la forme des chiffres romains I, II et III. L'un d'entre eux clignote: il affiche la phase de cuisson actuelle.



Si vous voulez modifier un programme, sélectionnez le numéro de programme à changer. En appuyant rapidement sur la touche 6 (touche de fonction Cook & Hold), vous passez du mode Modifier en mode Afficher. Seule l'indication qui clignote peut être modifiée. Le point clignotant indique la phase dans laquelle vous vous trouvez. Si vous appuyez encore une fois sur la touche 6, vous passez au paramètre suivant.

Après la 3ème phase, vous revenez au numéro du programme.

Maintenant, soit vous faites marcher l'appareil (touche 7) et modifiez encore une fois le programme (touche 6), soit vous arrêtez l'appareil pour que vos collaborateurs puissent faire démarrer le programme sélectionné le lendemain.



Les programmes restent enregistrés même en cas de panne de courant prolongée.



En appuyant en même temps sur les touches 2 et 3 (Down et Up), vous affichez une valeur de référence (valeur par défaut) afin que vous ne soyez pas toujours obligé de recommencer à zéro. Vous trouverez les valeurs par défaut exactes plus loin.

Programmes modifiables

Les programmes 1 à 5 peuvent être modifiés immédiatement et vous prescrivent la phase avec laquelle vous pouvez travailler.

Programmes programmables

Les programmes 6 à 10 sont des programmes libres que vous pouvez programmer en fonction de vos souhaits. Si vous voulez supprimer une phase, vous donnez tout simplement une température inférieure à 20 degrés pour la phase correspondante et cette dernière est automatiquement supprimée (les deux panneaux affichent „- -“).



Pour éviter une modification involontaire du programme dans les programmes 6 à 10, il faut commencer par appuyer simultanément sur les deux touches 2 et 3 (Down et Up) pour pouvoir valider une modification.

Fin du programme

Une fois le programme terminé, le signal sonore retentit pendant une minute avant de s'arrêter. Pendant la dernière phase, le Hold-o-mat reste en position «Hold». Si la température à coeur est dépassée, l'appareil l'affiche déjà à partir de 1 degré en faisant clignoter l'indicateur de la température à coeur.

**hold-o-mat****Valeurs par défaut**

Niveau sonore: 3

«Hold-o-mat KTM»

Fonction Hold et Hold avec température à coeur informative: 68°C

Fonction «Cook & Hold»

Programme 1 :

(par ex. roast-beef basse température)

Phase 1 : 10 min. / 110°C

Phase 2 : 50°C KTM / 80°C

Phase 3 : 53°C KTM / 65°C

Programme 2 :

(par ex. roast-beef pendant la nuit «méthode américaine»)

Phase 1 : 10 min. / 110°C

Phase 2 : 53°C KTM / 65°C

Programme 3 :

(par ex. viandes/sauces pendant la nuit)

Phase 1 : 10:00 h. / 80°C (insérer chaudes)

Programme 4 :

(par ex. cuisson à basse température pour le roast-beef sans phase Cook)

Phase 2 : 50°C KTM / 80°C

Phase 3 : 53°C KTM / 65°C

Programme 5 :

(par ex. Hold à la carte avec température à coeur et signal sonore)

Phase 3 : 53°C KTM / 65°C

Programmes libres, y c. déclenchement des phases, valeurs moyennes pour saisie rapide des données

Programme 6 :

Phase 1 : 10 min. / 110°C

Phase 2 : 50°C KTM / 80°C

Phase 3 : 55°C KTM / 68°C

Programme 7 :

Phase 1 : 10 min. / 110°C

Phase 2 : 50°C KTM / 80°C

Phase 3 : 55°C KTM / 68°C

Programme 8 :

Phase 1 : 10 min. / 110°C

Phase 2 : 50°C KTM / 80°C

Phase 3 : 55°C KTM / 68°C

Programme 9 :

Phase 1 : 10 min. / 110°C

Phase 2 : 50°C KTM / 80°C

Phase 3 : 55°C KTM / 68°C

Programme 10:

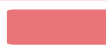
Phase 1 : 10 min. / 110°C

Phase 2 : 50°C KTM / 80°C

Phase 3 : 55°C KTM / 68°C



hold-o-mat



Réglage du signal sonore:

Lorsque l'appareil est arrêté, appuyez sur la touche 6 (touche de fonction Cook & Hold ou KTM) pendant 2 secondes.

L'indicateur 5 affiche l'information «Vol» et le 4 un chiffre entre 0 et 5.

Vous pouvez alors modifier le volume à l'aide des touches 2 (Down) et 3 (Up) et le régler à un niveau situé entre 0 et 5 (0 = Signal supprimé, 1 = faible, 5 = fort).

Le niveau sonore actuel retentit en permanence.

Le nouveau niveau sonore est enregistré si vous quittez ce mode de réglage à l'aide de la touche 6 (Cook & Hold ou KTM)



En cas de non-utilisation du capteur

En cas du non-utilisation, rangez le capteur comme indiqué sur la photo afin qu'il ne dérange pas les bacs et que la connexion reste étanche.



hold-o-mat



Quelques indications techniques de cuisson pour le mode «Cook & Hold»:

Nous utilisons un capteur à un point avec une sonde PT 500 placée en bout. Veillez à ce que la pointe du capteur soit toujours placée au centre du morceau de viande (et non au bord).

Avant de planter le capteur dans la viande, il faut le refroidir un peu avec un papier de cuisine humide pour qu'il ne laisse pas de traces blanches sur la viande.

Il faut préchauffer le Hold-o-mat. Comme le Hold-o-mat utilise un raccordement de 1 kW économique, le préchauffage à 110°C peut durer environ 30 minutes.

Pour les petites quantités, il suffit d'une phase Cook (Phase 1) de 10 minutes. Pour les grandes quantités par contre, il vaut mieux compter entre 30 et 60 minutes afin que le Hold-o-mat puisse traiter la «masse froide».

Si l'appareil est extrêmement chargé sur les deux étages, il est possible que la température du haut soit différente de celle du bas. C'est pourquoi il faut toujours placer le capteur dans le haut. Une fois le programme terminé, les morceaux de viande dans le haut ont atteint la température optimale et ceux du bas s'adaptent pendant la phase Hold prolongée.

Le temps nécessaire dépend de la taille des morceaux. Il faut par exemple compter entre 4 et 5 heures environ pour 10 kg de roast-beef placé sur deux étages.



L'idéal est d'avoir toujours assez de temps en réserve pour la phase Hold. Cela permet d'une part d'être tranquille côté temps et d'autre part la viande finit de mûrir de sorte qu'elle devient de plus en plus tendre.



Lors d'une cuisson de longue durée de plus de 8 heures, il faut toujours utiliser de la viande fraîche (36 heures au maximum après l'abattage).

Une bonne pratique est requise et dégage le constructeur de toutes démarches juridiques.

Demandez la documentation HACCP au constructeur du Hold-o-mat (Hugentobler AG, Suisse) si votre distributeur spécialisé ne vous l'a pas déjà remise.



Circuit

Plan du panneau



Cable plat
à 2*10 pôles

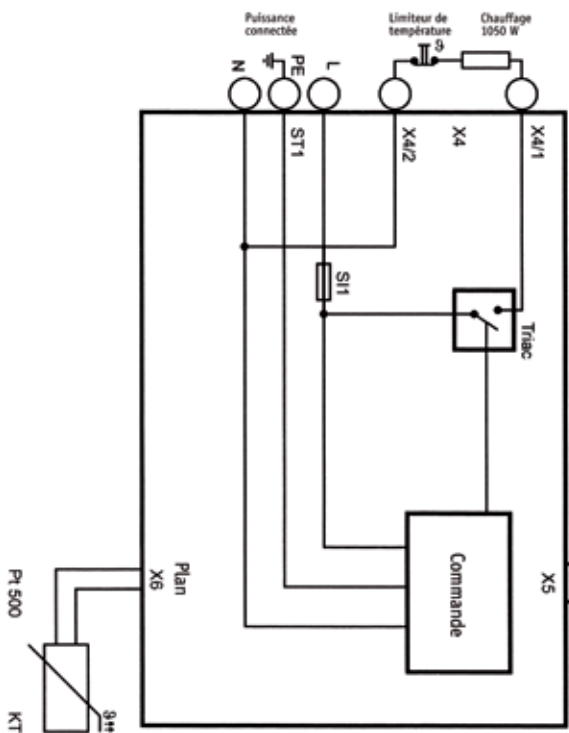
Pl 500

RT



Fusible

Interrupteur thermique



Puissance
connectée

PE

N

L

Limiteur de
température

9

Chauffage
1050 W

X4/1

X4

X4/2

ST1

ST1

Tiac

Commande

X5

X6

Pl 500

KT