

# **Hold-o-mat®**

*Bedienungsanleitung – Instructions de service – Operating instructions*

323, 311, 411, 711



*Vor Inbetriebnahme lesen!  
A lire avant la mise en service!  
Please read before use!*

**Deutsch: Seite 3**

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

**Français: Page 23**

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

**English: Page 43**

Please study these instructions before using the unit and observe the safety notes.



[www.holdomat.com/videos](http://www.holdomat.com/videos)



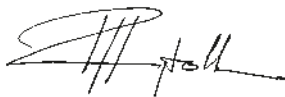
[www.hugentobler.com/downloads](http://www.hugentobler.com/downloads)

## 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 degré 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.

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



*Reto Hugentobler*  
Propriétaire Hugentobler Système de cuisson Suisse SA

[www.holdomat.com/videos](http://www.holdomat.com/videos) 

[www.hugentobler.com/downloads](http://www.hugentobler.com/downloads) 

# 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

Nos félicitations!	23
Introduction	24
Table des matières	24
Prescriptions de sécurité	25
Volume de livraison	27
Exigences concernant l'emplacement	27
Travaux à effectuer avant la première mise en service	28
Suggestions pratiques	29
Description fonctionnelle	31
Mise en service	31
Paramètres	34
Informations supplémentaires importantes	35
Problèmes d'utilisation et leurs solutions	36
A observer en cas de dérangements techniques	36
Liste d'erreurs	37
Entretien	38
Remise en état, réparations	39
Garantie	39
Caractéristiques de l'appareil	40
Elimination	40

# 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'écarter 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!**



Ne mettez pas en contact des supports de données magnétiques comme les disquettes, cartes de crédit, cartes chèque, cartes d'identité avec bande magnétique, pacemakers, ou montres avec les aimants de l'ouverture 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. L'exploitant doit veiller à ce que les personnes externes porteuses de pacemakers par exemple ne soient pas en contact avec les aimants de l'ouverture de la porte.

### **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 230V (optionnel 110V) / 50/60Hz. Sécurité minimale de 10A 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 (2/3), en acier au chrome-nickel (ACN)  
Récipients Gastro-Norme 1/1 (2/3) 65 mm selon EN 631, en ACN  
Récipients Gastro-Norme 1/1 (2/3) 100 mm 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

### Volume

La livraison comprend 1 four, 2 guides latéraux, 1 instruction de service, 2 cordons d'alimentation (1 x EU et 1 x CH). En option: 1 capteur de la température à cœur. 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.

### Domages 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 (optionnel 110V) / 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**

Ne mettez pas en contact des supports de données magnétiques comme les disquettes, cartes de crédit, cartes chèque, cartes d'identité avec bande magnétique, pacemakers, ou montres avec les aimants de l'ouverture de l'appareil.

## **Attention: champ magnétique!**



Le personnel du service après-vente porteur de pacemaker par exemple ne doit utiliser l'appareil qu'en prenant des mesures de précaution particulières. L'exploitant doit veiller à ce que les personnes externes porteuses de pacemakers par exemple ne soient pas en contact avec les aimants de l'ouverture de la porte.

## **Changement du sens d'ouverture de la porte**

Découpler 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 découplée par un technicien compétent (électricien agréé, monteur de service, vendeur habilité par Hugentobler SA) 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 les vis qui se trouvent en face de l'ancrage de porte, dévisser les 2 vis supplémentaires, sous le carter. Dévisser tous les 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 vis sur le panneau arrière. Bien visser les vis qui, à l'avant et en bas, maintiennent 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 (optionnel 110V) / 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.

F

## 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 théorique 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 dépôts 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:** Faire revenir la viande sur le gril, sur une plaque ou dans la poêle.

**Phase de pré cuisson:** Faire cuire la viande pendant au moins 10 minutes dans le Hold-o-mat préchauffé à 120°C. Des pièces de viande plus volumineuses peuvent être cuites pendant 30 minutes à 120°C.

**Phase de cuisson:** Régler la température ambiante à 30°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 théorique 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 fort. (La température effective 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.

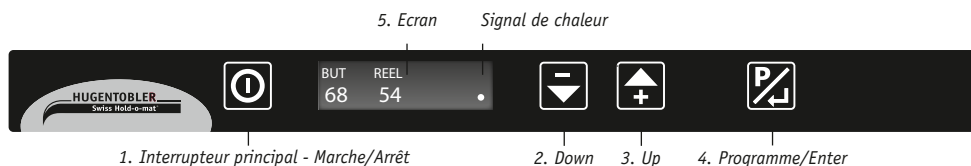
### Plaque de l'espace de cuisson

→ Ne placez pas les produits directement sur le sol, car le contact direct provoque une surchauffe du produit (utiliser le dernier niveau).

### Le capteur de température

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

## 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 théorique désirée. L'afficheur indique toujours la température théorique et effective.

En appuyant simultanément sur les deux touches la température théorique est automatiquement réglée sur la température de 68 °C.

### Température théorique

La température théorique 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, température effective clignote, et avertit ainsi le personnel de cuisine. Pour permettre à l'appareil de refroidir lentement, laisser 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 théorique entre 20°C et 120°C. La sonde PT et un excellent système électronique qui approche la température théorique 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 «Entretien, Nettoyage» voir page 38.


### **Modèle 323, 311, 411: Fonction «Hold avec température à cœur informatrice»**

Le capteur de température à cœur (KT), disponible en option (également ultérieurement), est relié à la fiche magnétique correspondante (à l'intérieur à droite/à l'avant) au moyen d'un interrupteur à contact magnétique. Le câble doit pointer vers le bas et les aimants sont alignés par rapport aux fichess.

Un troisième affichage «SONDE» apparaît automatiquement à l'écran pour la température à cœur.

BUT	REEL	SONDE
68	54	23

### **Modèle 323, 311, 411: Fonction «Cook & Hold avec phases de cuisson entièrement automatiques»**

Appuyer **longuement** (2 s) sur la touche  pour afficher les programmes à l'écran.

Delta T
> Programme 0
Programme 1

Les touches  ou  vous permettent de basculer entre les programmes 0–8 ou le programme Delta-T. L'affichage actif est toujours le plus grand, situé au centre.

- Les programmes 0 et Delta-T ne sont pas protégés et peuvent être reprogrammés quotidiennement, selon l'offre du jour.
- Les programmes 1–8 sont protégés contre toute modification arbitraire, car des processus récurrents sont généralement en arrière-plan.
- Si vous voulez effectuer une modification, vous pouvez le faire en appuyant simultanément sur les touches Up + Down.



Appuyez brièvement sur  pour démarrer le programme actif.

BUT	REEL	TEMPS	1 ▶
110	54	00:10	1/3

On peut voir, en haut à droite, que le programme est en cours d'exécution grâce au «symbole Play». On voit également que l'on se trouve dans la phase 1 sur 3.

Pendant l'exécution du programme, il est possible de passer à la phase suivante en appuyant longuement sur la touche 4 (Programme/Enter). Pendant l'exécution du programme, aucune modification ne peut être effectuée.

Les consultations suivantes sont possibles:

- La touche  permet de consulter la température à cœur actuelle pendant la phase 1 (avec le temps).
- La touche  permet de consulter la programmation complète pendant l'exécution du programme.

Important: Les programmes fonctionnent uniquement avec le capteur de température à cœur relié (KT), sinon il s'agit d'un simple minuteur avec la phase 1 uniquement. Sans ce capteur, les «messages d'erreur», décrits ci-après, apparaissent.

Appuyer **longuement** sur la touche  pour accéder au programme central plus grand dans le mode programmation.

Programme 1					
<b>(Phase 1)</b>	Phase 2		Phase 3		
TEMPS	Temp	SONDE	Temp	SONDE	Temp
00:10	110	53	80	50	68



- La valeur à modifier «clignote» et peut être modifiée avec la touche Up ou Down. Appuyer brièvement sur la touche 4 (Programme/Enter) pour passer à la valeur suivante.

Vous pouvez également désactiver les phases en réglant une valeur dans la phase au-dessous du minimum. Le fond des phases désactivées devient blanc.



Programme 1					
<b>Phase 1</b>	Phase 2		Phase 3		
TEMPS	Temp	SONDE	Temp	SONDE	Temp
00:10	110	53	80	50	68

Lorsque la phase 2 a été désactivée, la phase 3 est également désactivée automatiquement et seule la phase 1 (avec le temps) est activée. Il s'agit alors d'un simple minuteur qui fonctionne également sans capteur de température à cœur.

# Paramètres

Accès au mode Paramétrage = Si l'appareil est arrêté, appuyer sur  ou , puis maintenir cette touche enfoncée et appuyer simultanément sur l'interrupteur principal. L'affichage suivant apparaît maintenant à l'écran:



Avec  und , vous parcourez les différents paramètres. Appuyer brièvement sur la touche 4 (Programme/Enter) pour sélectionner le plus grand paramètre central (clignote) et modifier la valeur droite avec Up + Down. Cette valeur modifiée est enregistrée en appuyant de nouveau sur la touche 4.

Paramètres possibles et leur explication:

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Langue</b>         | (valeur par défaut = allemand)<br>Sélectionner la langue souhaitée  |
| <b>Volume</b>         | (valeur par défaut = 3)<br>Volume du signal sonore (0–5)  |
| <b>Powerfail</b>      | (valeur par défaut = 5)<br>Valeur en degrés Celsius que l'appareil peut perdre en cas de coupure de courant et lorsque le courant est automatiquement rétabli, le programme débuté reprend.<br>Lorsque la coupure de courant est plus longue et que l'appareil perd plus de 5 °C par exemple, il s'agit d'un problème de qualité HACCP, l'appareil ne démarre plus et le message d'erreur «panne secteur» apparaît. |
| <b>Démarrage auto</b> | (valeur par défaut = Arrêt)<br>Si vous souhaitez que l'appareil redémarre automatiquement à l'aide d'un minuteur situé entre la prise et le Hold-o-mat lorsque le courant est rétabli, commutez ce paramètre sur «Marche».<br>Inconvénient: En cas de coupure de courant de nuit, l'appareil redémarre lorsque le courant est rétabli.  |
| <b>P. Red.</b>        | (valeur par défaut = Marche)<br>Le deuxième capteur de température (capteur de chauffage) s'arrête s'il est défectueux et que l'on souhaite continuer à utiliser le Hold-o-mat, jusqu'à ce que le technicien de service puisse changer le capteur.  |

# Informations supplémentaires importantes

## Guides latéraux

Les guides latéraux peuvent être réglés partiellement. Cette modification nécessite un outil – l'idée n'est pas d'effectuer une modification avant chaque intervention, mais d'adapter une fois à la taille de bol la plus fréquemment utilisée.

## Point chauffant

Le point chauffant est affiché entre-temps à l'écran. Celui-ci est normalement entièrement exécuté. Si celui-ci est vide à l'intérieur, cela signifie une «réduction de performance» parce que le fil chauffant est trop chaud. Cette réduction est normalement corrigée automatiquement sans que le thermostat de sécurité ne se déclenche.

## Programme Delta-T (Modèle 323, 311, 411)

La cuisson Delta-T a lieu lors de la phase 2, phase dans laquelle vous pouvez définir le Delta-T et la température à cœur. Le Hold-o-mat essaie désormais, en fonction de la masse et la température de sortie, de toujours atteindre ou maintenir le Delta-T.

Vous pouvez utiliser ou désactiver la phase 1 afin de débiter une phase de préchauffage ou d'amener de grandes quantités à la température de base.

Vous pouvez utiliser ou désactiver la phase 3 afin de débiter le maintien au chaud. Attention: Si la valeur Delta-T est trop élevée, la température à cœur peut diminuer et doit être corrigée avec une commutation prématurée.

Nous vous laissons juger si vous voulez utiliser ou non le programme Delta-T. Le Hold-o-mat 411 est un appareil unique au monde. Les chefs cuisiniers Hugentobler recommandent une cuisson à basse température (Cook&Hold) avec les programmes 1–8.

## Affichage des températures (Modèle 323, 311, 411)

Si la viande est très froide et si le capteur KT indique moins de 0 °C, le Hold-o-mat fonctionne, mais la température à cœur ne s'affiche correctement qu'à partir de 1 °C. Même à température ambiante, l'appareil réagit entre -20 °C et +160 °C, mais la température est uniquement affichée à l'écran entre 0 °C et 160 °C.

## En cas de non-utilisation du capteur (Modèle 323, 311, 411)

En cas de non-utilisation, déposer le capteur (ex.: dans l'emballage d'origine) de manière à ce que l'on puisse y avoir accès si nécessaire, ou le ranger dans le déshumidificateur dans la porte comme illustré sur la photo.




## Problèmes d'utilisation et leurs solutions

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

<b>Problème</b>	<b>Raison</b>	<b>Solution possible</b>
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 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

<b>Problème</b>	<b>Solution possible</b>
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 (dans l'appareil de commande)  et les deux fiches 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.





## Problème

## Solution possible

Le signal de chaleur s'allume, mais la température effective baisse et l'appareil reste froid.

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).

1. Arrêter l'appareil au moyen de la touche  et débrancher le câble d'alimentation électrique.

2. La protection contre les surtempératures vient d'être installée en dessous de l'appareil , et peut être enclenchée facilement à l'aide d'un cure-dent en bois (casser et utiliser la partie plate).

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.

## Liste d'erreurs

### Message d'erreur

### Situation

### Réactions appropriées

Détecteur défaut

Capteur de température (espace de cuisson) défectueux ou non raccordé à la commande.  
Impossible de poursuivre l'exécution du programme.

Contactez le service technique:  
Vérifier et changer le capteur ou raccorder de nouveau le contact (la fiche).

Pas de sonde

Capteur KT non raccordé au contact magnétique ou contact magnétique non raccordé à la commande. Variante: Le capteur KT est défectueux.  
Poursuite du programme possible, mais sans capteur KT.

Relier le capteur KT au contact magnétique au moyen de la fiche magnétique ou remplacer le capteur KT défectueux.  
Contactez le service technique:  
Raccorder ou remplacer le contact magnétique.

Défect. chaleur def.

Le deuxième capteur qui vérifie la température de chauffage est défectueux ou non raccordé à la commande.  
Poursuite du programme possible en acquittant avec la touche 4 (Programme/Enter). Le paramètre est automatiquement désactivé, plus aucun message d'erreur n'est affiché – «P.Red» est désactivé.

Acquitter le défaut avec P/Enter (P.Red. est désactivé).  
Contactez le service technique:  
Raccorder ou remplacer le capteur (lorsque P.Red. est désactivé, le Klixon peut être déclenché).

<i><b>Message d'erreur</b></i>	<i><b>Situation</b></i>	<i><b>Réactions appropriées</b></i>
Interruption el.	La coupure de courant a duré plus longtemps que défini dans le paramètre «Powerfail». La sécurité HACCP n'est plus garantie, l'appareil ne redémarre plus et les aliments doivent être jetés.	Pas d'erreur mais une information uniquement. Faire vérifier l'installation électrique par un électricien en cas d'apparition fréquente côté client.
Chauffage def.	L'appareil n'est pas chaud malgré le point chauffant à l'écran. Le fil chauffant est coupé, le thermostat de sécurité s'est déclenché ou l'électronique est défectueuse	Réinitialiser le thermostat de sécurité (en dessous de l'appareil) à l'aide d'un cure-dent. Contacter le service technique: Remplacer le chauffage ou remplacer l'électronique de commande.
Pas de program	Aucun programme en arrière-plan lorsqu'il doit être démarré.	Programmer d'abord un programme ou sélectionner un autre numéro de programme.
Mettre la sonde	Lors du démarrage du programme avec la température à cœur, on a oublié d'introduire le capteur KT dans la viande.	Introduire le capteur KT dans la viande et acquitter le défaut avec la touche 4 (Programme/Enter).

## ***Entretien***

### ***Nettoyage***

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 (angle de 45°) 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.

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.



### **Entretien**

## *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 323	Hold-o-mat 311	Hold-o-mat 411	Hold-o-mat 711
N° d'article	323 Capteur KT: KT-MAG	311 Capteur KT: KT-MAG	411 Capteur KT: KT-MAG	711
Capacité	3 x 2/3-65 mm ou 2 x 2/3-100 mm	3 x 1/1-65 mm ou 2 x 1/1-100 mm	4 x 1/1-65 mm ou 2 x 1/1-100 mm	7 x 1/1-65 mm ou 4 x 1/1-100 mm
Dimensions L x P x H (mm)	410 x 506 x 346	416 x 667 x 346	416 x 667 x 423	416 x 667 x 646
Poids	21 kg	24 kg	27.5 kg	38 kg
Puissance raccordée	1050 W	1050 W	1500 W	1800 W
Tension, fusibles	230 V   50/60 Hz, 10 A (option contre supplément: 110V, sauf 711)			
Température de stockage	0°C à + 50°C			
Température ambiante	+10°C à + 40°C			
Gamme de température	+20°C à +120°C			
Consommation moyenne de courant par heure	env. 300 W	env. 300 W	env. 300 W	env. 500 W
Protection contre les projections d'eau	IPX3			
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			
Dissipation de chaleur sensible	0,5 kW	0,5 kW	0,6 kW	0,8 kW
Dissipation de chaleur latente	0,2 kW	0,2 kW	0,3 kW	0,35 kW
Emploi	Cuisson, maintien au chaud	Cuisson, maintien au chaud	Cuisson, maintien au chaud	Maintien au chaud

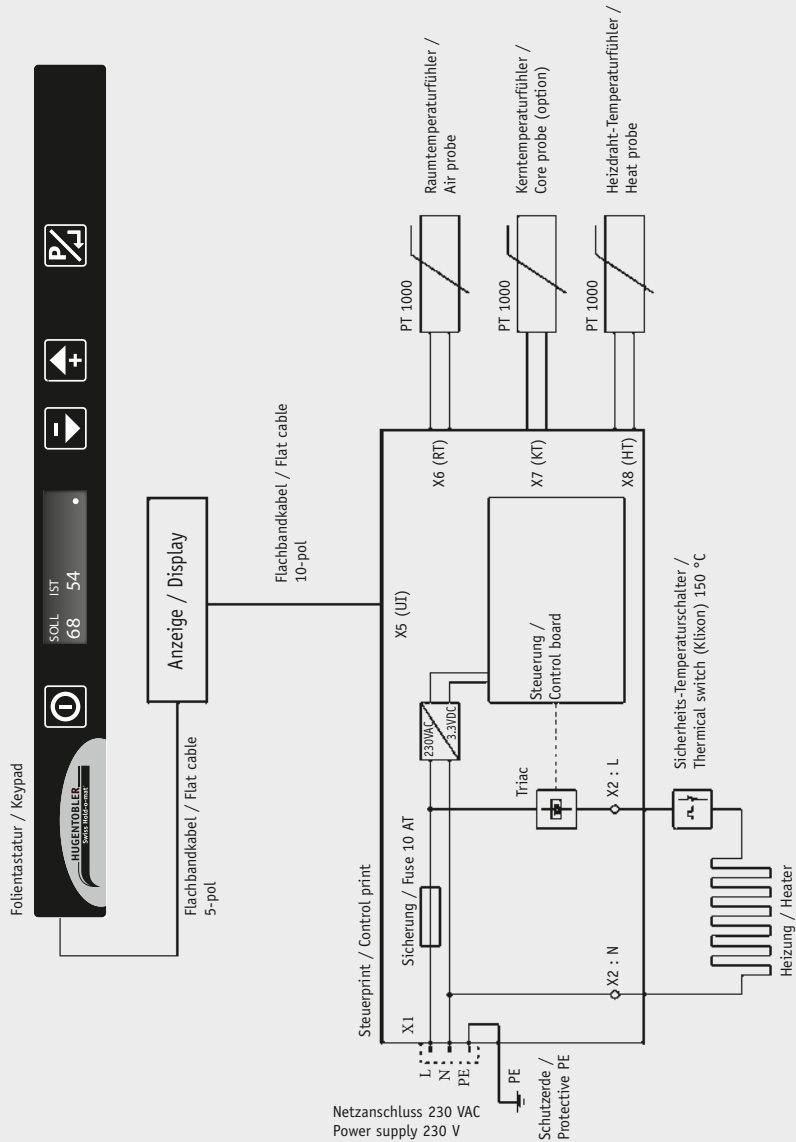
Conservez soigneusement ces instructions de service. Remettez l'appareil accompagné de ces instructions de service à un éventuel utilisateur postérieur.

## Élimination

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.

# Anhang – Annexe – Annex

## Stromlaufplan – Schéma de câblage – Circuit diagram





Swissmade

09.2019

*Effizienter kochen, besser essen.*

*Plus d'efficacité en cuisine. Plus de saveurs dans l'assiette.*

*Cook more efficiently, eat better.*

*[www.hugentobler.com](http://www.hugentobler.com)*

**HUGENTOBLER**  
**Schweizer Kochsysteme®**

CH | EU

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

Gewerbstrasse 11, 3322 Schönbühl, Schweiz

Tel. +41 (0)848 400 900

D

Hugentobler + Partner GmbH Deutschland

Lise-Meitner-Strasse 4, 85716 Unterschleissheim

Tel. +49 (0) 89 85 15 77