

retigo®
vision



RETIGO Hold-o-mat

1/1 ohne KT-Fühler

1/1 mit KT-Fühler

2/3

Big

Bedienungsanleitung

RETIGO 2012

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!

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.

Inhalt

1.	Sicherheitsvorschriften	3
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	3
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung und Einsatzbereich	3
1.3	Stromzuführung, Netzkabel	3
1.4	Anforderungen an den Aufstellungsort	4
1.5	Behälter	4
2.	Lieferumfang	4
3.	Umbanden der Türe	4
4.	Inbetriebnahme	5
5.	Funktionsbeschreibung Retigo Hold-o-mat 1/1 Standard (ohne KTM)	6
5.1	Bedienungspanel	6
5.2	Inbetriebnahme	6
5.3	Geräte-Kenndaten	6
6.	Funktionsbeschreibung Retigo Hold-o-mat 1/1 Standard (mit KTM)	7
6.1	Bedienungspanel	7
6.2	Inbetriebnahme	7
6.3	Programmierung mit Kerntemperaturfühler Funktionen	7
6.4	KTM Verwendung	8
6.5	Einige kochtechnische Hinweise für die Funktionsweise «Cook & Hold»	9
6.6	Einstellen der Summer-Lautstärke	9
6.7	Geräte-Kenndaten	9
7.	Funktionsbeschreibung Retigo Hold-o-mat 2/3	9
7.1	Bedienungspanel	9
7.2	Inbetriebnahme	9
7.3	Geräte-Kenndaten	9
8.	Funktionsbeschreibung Retigo Hold-o-mat Big	10
8.1	Bedienungspanel	10
8.2	Inbetriebnahme	10
8.3	Geräte-Kenndaten	10
9.	Praktische Tipps	10
9.1	Generelle Anwendung	10
9.2	Fleisch	10
9.3	Cook & Hold	10
9.4	Entfeuchtungsvorrichtung	11
9.5	Temperatur-Regulierung	11
9.6	Zubehör	11
9.7	Kaltes/Gefrorenes	11
9.8	Garraumboden	11
9.9	Temperaturfühler	11
10.	Anwendungsprobleme und deren Lösungen	12
11.	Instandhaltung	13
11.1	Reinigung	13
11.2	Service	13
12.	Warranty	13
13.	Entsorgung	13
14.	Anhang	14
14.1	Retigo Holdomat 1/1 Standard, 2/3 Stanard, Big (ohne KTM)	14
14.2	Retigo Holdomat 1/1 Standard (mit KTM)	15

1. Sicherheitsvorschriften

1.1 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.

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.



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.

1.2 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.

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.

1.3 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.

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

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.



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.

1.4 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) Kühl luft 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.

Hinweis: Gilt für Hold-o-mat Big - 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.

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

Grundlegende Hinweise für die Installation:

- 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.



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

1.5 Behälter

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.

2. Lieferumfang

Die Lieferung umfasst: 1 Gerät, 2 Seitenführungen, 1 Bedienungsanleitung, 2 Netzkabel (1 x EU/1 x 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.

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

3. Umbanden der Türe

Die Türe kann in einfacher Weise innerhalb 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, Servicemonteur, befugter Verkäufer der Firma Hugentobler AG) und nur unter Befolgung der dafür vorgesehenen Kundendienstanleitung umgebandet werden.

Wie man die Türöffnung zu ändern:

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 gegen übersitzende Schraube, die den Gerätemantel vorne unten positioniert. Lösen Sie die sechs Schrauben an der Gerätehinterseite, 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.

4. Inbetriebnahme

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

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.



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.



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.

5. Funktionsbeschreibung Retigo Hold-o-mat 1/1 Standard (ohne Kerntemperaturfühler)

5.1 Bedienungspanel



5.2 Inbetriebnahme

5.2.1 Einschalten

Taste drücken.

5.2.2 Temperature setting

Über die Tasten 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.

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 herunter zukühlen, 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 grad genau anwählen. 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.

5.2.3 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.

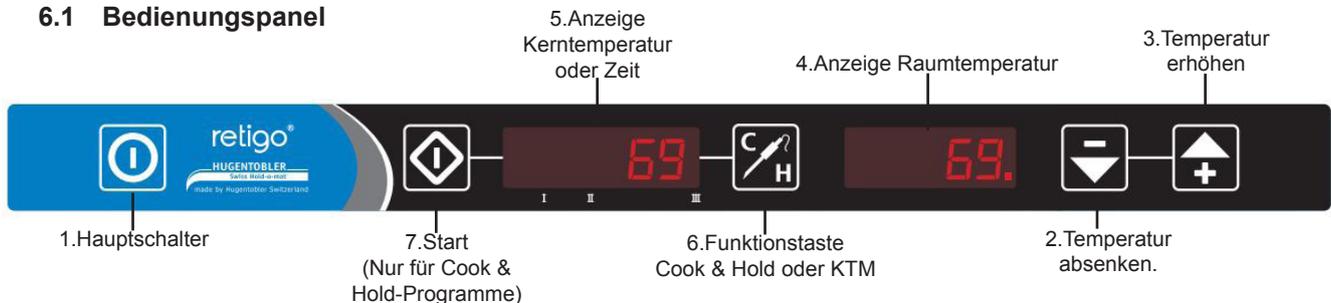
5.3 Geräte-Kenndaten

Typ:	Hold-o-mat
Artikel-Nr.:	673
Elektr. Anschlusswerte:	230V, 50/60Hz, 1 kW
Absicherung:	10 A
Lagertemperatur:	0°C - + 50°C
Umgebungstemperatur:	+10°C - + 40 °C
Temperaturbereich:	+20°C - +120 °C
Abmessungen (HxBxT):	343 x 415 x 675 mm
Gewicht:	24 kg
Durchschnittlicher Stromverbrauch:	cca. 300 W/h
Äquivalenter Dauerschalldruckpegel:	70 dB(A)

Sicherheitsabstände zu Wänden und anderen Geräten mindestens 10 mm.

6. Funktionsbeschreibung Retigo Hold-o-mat 1/1 Standard (mit Kerntemperaturfühler)

6.1 Bedienungspanel



6.2 Inbetriebnahme

Die Bedienungsanleitung Hold-o-mat Seite 6 gilt auch für den Hold-o-mat 1/1 mit KTM.

Durch Drücken der Taste  können Sie das Gerät bedienen wie einen Hold-o-mat ohne Kerntemperatur.

6.3 Programmierung mit Kerntemperaturfühler Funktionen

6.3.1 Funktion «Hold mit informativer Kerntemperatur»

In der Funktion Hold können Sie mit einem kurzen Druck auf die Taste  (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.

6.3.2 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.

6.3.3 Funktion «Cook & Hold mit vollautomatisch ablaufenden Garphasen»

Hold-o-mat mit Kerntemperaturfühler enthält 10 voreingestellte Programme mit 3 Stufen.

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

Programme 6 bis 10 sind freie Programme die Sie nach Ihren Wünschen programmieren können.

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  gleichzeitig gedrückt werden.

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 „- -“).

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.

Programmierung

Durch einen langen Druck (2 Sek.) auf die Taste  wechseln Sie in den Cook & Hold-Modus.

1. Es erscheint auf den Anzeigen Pr 1. Mit den Tasten  können Sie zwischen den Programmen 1 bis 10 wechseln.

2. Falls Sie das gewünschte Programm angewählt

haben, können Sie es mit der Taste  starten. Durch einen kurzen Druck auf Taste  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  springen Sie zur nächsten Einstellung.

Durch gleichzeitigen Druck auf die Tasten   simultaneously, 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.

3. Falls Sie das gewünschte Programm angewählt haben, können Sie es mit der Taste . Ab jetzt können Sie keine Veränderungen mehr vornehmen. Durch einen Druck auf Taste   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  das Gerät aus- und wieder einschalten.

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.

Die Programme bleiben auch bei längerem Stromunterbruch gespeichert.

6.3.4 Default-Werte

- 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

- 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 Daten-eingabe

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

6.4 KTM Verwendung

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.

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



6.5 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 Schlachtfrisches Fleisch verwenden (max. 36 Stunden nach der Schlachtung)

6.6 Einstellen der Summer-Lautstärke

Wenn das Gerät eingeschaltet ist, aber nicht benutzt wird, können Sie die Summer-Lautstärke eingestellt.

Der Standardwert für die Summer-Lautstärke ist 3.

Bei ausgeschaltetem Gerät können Sie die Taste  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   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  verlassen, wird die neugewählte Lautstärke gespeichert.

6.7 Geräte-Kenndaten

Typ:	Hold-o-mat mit Kerntemperatur
Artikelnummer:	673-KTM
Elektr. Anschlusswerte:	230V, 50/60Hz, 1 kW
Absicherung:	10 A
Lagertemperatur:	0°C - + 50°C
Umgebungstemperatur:	+10°C - + 40 °C
Temperaturbereich:	+20°C - +120 °C
Abmessungen (HxBxT):	343 x 415 x 675 mm
Gewicht:	24 kg
Durchschnittlicher Stromverbrauch:	cca. 300 W/h
Äquivalenter Dauerschalldruckpegel:	70 dB(A)

Sicherheitsabstände zu Wänden und anderen Geräten mindestens 10 mm.

7. Funktionsbeschreibung Retigo Hold-o-mat 2/3

7.1 Bedienungspanel

Bedienungspanel steht im Einklang mit Kapitel 5 in der Betriebsanleitung.

7.2 Inbetriebnahme

Die Bedienungsanleitung Hold-o-mat Seite 6 gilt auch für den Hold-o-mat 2/3.

7.3 Geräte-Kenndaten

Typ:	Hold-o-mat 2/3
Artikelnummer:	673-H
Elektr. Anschlusswerte:	230V, 50/60Hz, 1 kW
Absicherung:	10 A
Lagertemperatur:	0°C - + 50°C
Umgebungstemperatur:	+10°C - + 40 °C
Temperaturbereich:	+20°C - +120 °C
Abmessungen (HxBxT):	415 x 343 x 515 mm
Gewicht:	21 kg
Durchschnittlicher Stromverbrauch:	cca. 300 W/h
Äquivalenter Dauerschalldruckpegel:	70 dB(A)

Sicherheitsabstände zu Wänden und anderen Geräten mindestens 10 mm.

8. Funktionsbeschreibung Retigo Hold-o-mat Big

8.1 Bedienungspanel

Bedienungspanel steht im Einklang mit Kapitel 5 in der Betriebsanleitung.

8.2 Inbetriebnahme

Die Bedienungsanleitung Hold-o-mat Seite 6 gilt auch für den Hold-o-mat Big.

8.3 Geräte-Kenndaten

Typ:	Hold-o-mat Big
Artikelnummer:	673-G
Elektr. Anschlusswerte:	230V, 50/60Hz, 1,8 kW
Absicherung:	10 A
Lagertemperatur:	0°C - + 50°C
Umgebungstemperatur:	+10°C - + 40 °C
Temperaturbereich:	+20°C - +120 °C
Abmessungen (HxBxT):	415 x 638 x 675 mm
Gewicht:	38 kg
Durchschnittlicher Stromverbrauch:	cca. 500 W/h
Äquivalenter Dauer- schalldruckpegel:	70 dB(A)

Sicherheitsabstände zu Wänden und anderen Geräten mindestens 10 mm.

9. Praktische Tipps

9.1 Generelle Anwendung

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

9.2 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 pièce 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 regelmässig 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.

9.3 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.

9.4 Entfeuchtungsvorrichtung

Die Feuchtigkeit im Innern des Gerätes können Sie mittels der «Entfeuchtungsvorrichtung» 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 geöffnet. Die halboffene Stellung für andere Speisen überlassen wir ganz Ihrem Fachwissen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachberater.

9.5 Temperatur-Regulierung

Bitte denken Sie daran, dass mit häufigem Türöffnen die effektive IST-Temperatur 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 Kombi dämpfer 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 Öffnen der Türe, oder am besten lassen Sie das Fleisch einen Moment ausserhalb des Gerätes ruhen und schieben es erst mit einer optimalen Temperatur ein.

9.6 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.

9.7 Kaltes/Gefrorenes

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

9.8 Garraumboden

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

9.9 Temperaturfühler

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

10. Anwendungsprobleme und deren Lösungen

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.
Da 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
Gerät lässt sich nicht einschalten, bzw. die Anzeige leuchtet nicht auf	-	Stromzufuhr ist unterbrochen. Bitte kontrollieren Sie die Haus-sicherungen, 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 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.

11. Instandhaltung

11.1 Reinigung

Gerät über die Taste  ausschalten und von der Stromzufuhr trennen.

Die Bleche, Gitter und Schalen aus dem Hold-o-mat nehmen und separat reinigen.

Auch die Seitenführungen von unten (einzeln über die Halbkugel) in die Garraummitte kippen und gegen vorne herausnehmen.

Den ganzen Innenraum und die Aussenwände mit einem milden Fettlöser sauber reinigen und austrocknen. Keine ätzenden, scheuerhaltigen oder giftigen Reinigungsmittel verwenden.

Bei Bedarf an der Rückwand die «Lufteinlassöffnung» reinigen. Je nach Verschmutzung können Sie die an der Türe integrierte «Entfeuchtungsvorrichtung» mit einem Griff nach vorne entfernen und separat reinigen. Wenn nötig kann auch die Türdichtung entfernt, gereinigt und wieder montiert werden.



Das Gerät nie ohne Türdichtung benutzen.

A 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 Entfeuchtungsvorrichtung an der Türe geschlossen ist, damit dank erhöhter Feuchtigkeit eine bessere Sterilisation erreicht wird.

Beachten Sie, dass das Gerät aussen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten abgespritzt werden darf. Hochdruckreiniger und Dampfgeräte dürfen nicht benutzt werden.

11.2 Service

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.

12. Warranty

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.

13. 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.

14. Anhang

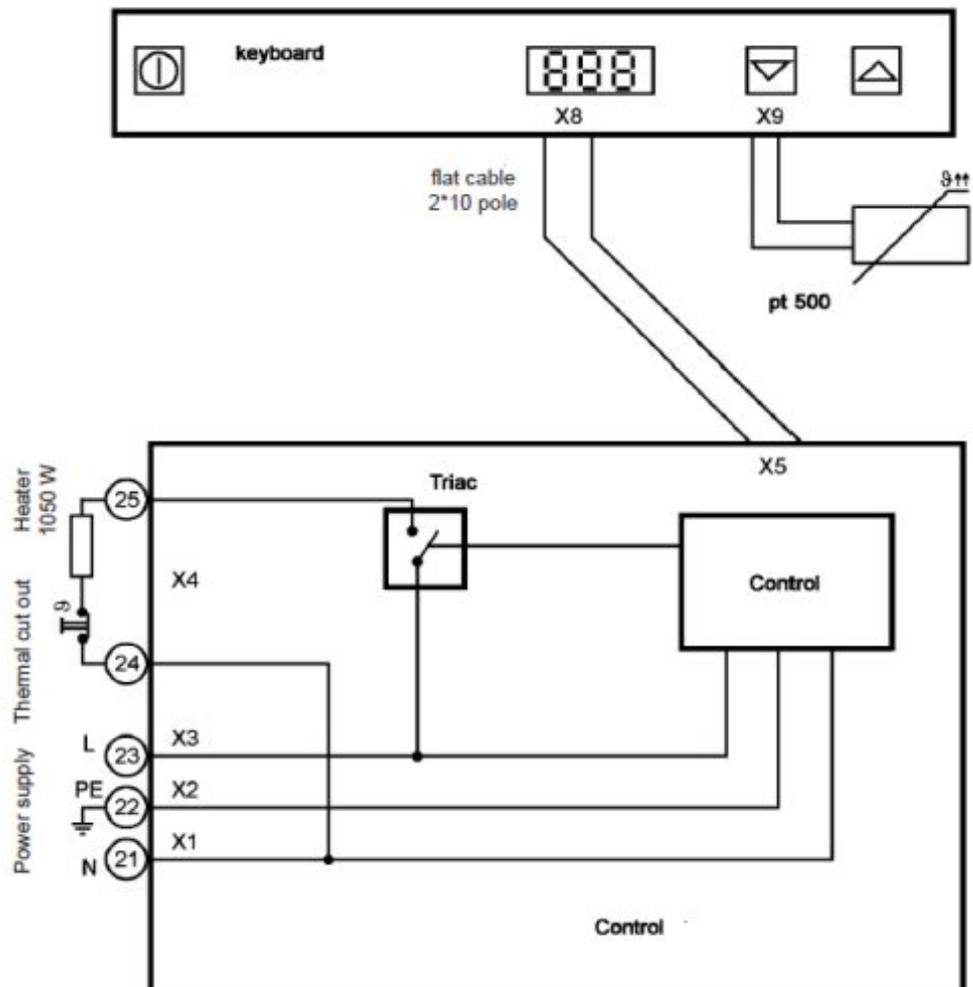
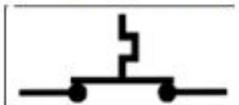
14.1 Retigo Holdomat 1/1 Standard, 2/3 Stanard, Big (ohne KTM)

Circuit diagram:

Fuse:

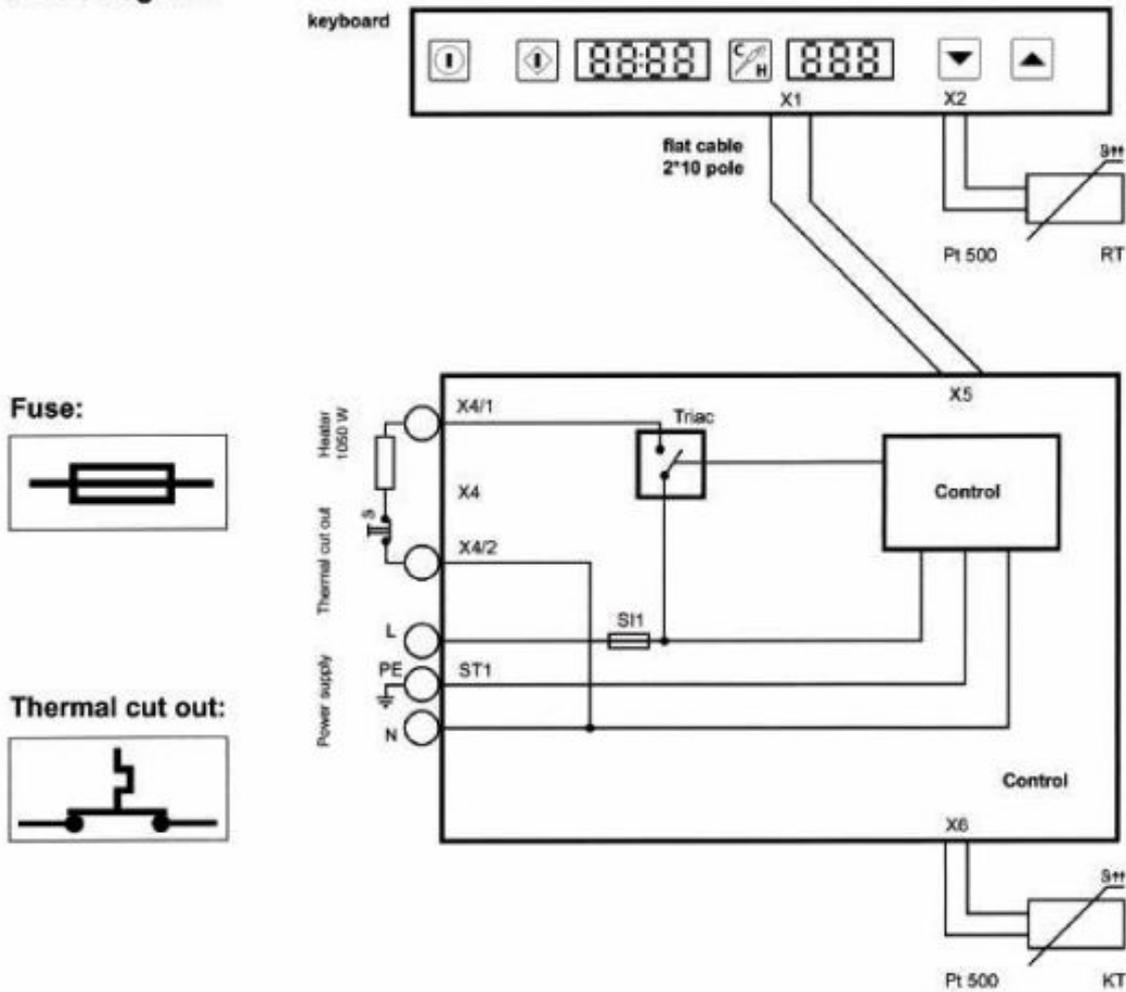


Thermal cut out:



14.2 Retigo Holdomat 1/1 Standard (mit KTM)

Circuit diagram:





ver. DE 01/10/12

Retigo s.r.o.

Láň 2310, PS 43
CZ 756 64 Rožnov pod Radhoštěm
Tel.: +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554
E-mail: sales@retigo.com, service@retigo.com

Retigo Vertrieb & Service Deutschland

Sankt Valentin 1 d
D-83324 Ruppolding
Tel.: +49 8663 4 196 196, Fax: +49 8663 800 190
E-mail: servicecenter@retigo.de

www.retigo.de

Kontakte:

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