

# **Hold-o-mat<sup>®</sup>**

*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)



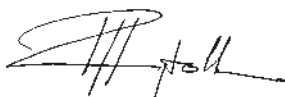
[www.hugentobler.com/downloads](http://www.hugentobler.com/downloads)

## Wir gratulieren!

Mit dem Hold-o-maten 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. Wir haben 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. Personen, welche die Bedienungsanleitung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen.



Reto Hugentobler  
Inhaber Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

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

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

# Einführung

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

## Inhalt

Wir gratulieren!	3
Einführung	4
Inhalt	4
Sicherheitsvorschriften	5
Lieferumfang	7
Anforderungen an den Aufstellungsort	7
Arbeiten vor der ersten Inbetriebnahme	8
Praktische Tipps	9
Funktionsbeschreibung	11
Inbetriebnahme	11
Einstellungen	14
Interessante Zusatzinformationen	15
Anwendungsprobleme und deren Lösungen	16
Bei technischen Störungen bitte folgendes beachten	16
Fehlermeldungen	17
Instandhaltung	18
Instandsetzung und Reparaturen	19
Garantie	19
Geräte-Kenndaten	20
Entsorgung	20
Anhang – Annexe – Annex	63

# Sicherheitsvorschriften

## Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

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

### Warndreieck



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

### Achtung: Magnetfeld



Bringen Sie keine magnetischen Datenträger wie Disketten, Kreditkarten, Scheckkarten, Ausweise mit Magnetstreifen, Herzschrittmacher und keine Uhren in Berührung mit dem Magneten bei der Türöffnung.

### Bestimmungsgemässe Verwendung und Einsatzbereich

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

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

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

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

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

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

## **Anforderungen an Bedienungspersonal**



Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder, dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht von instruiertem Personal bedienen. Personen mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) dürfen das Gerät nur unter speziellen Vorsichtsmassnahmen benutzen. Der Betreiber hat dafür Sorge zu tragen, dass betriebsfremde Personen mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) nicht mit den Magneten bei der Türöffnung in Berührung kommen.

## **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 (optional 110V) / 50/60Hz an. Mindestabsicherung der Steckdose 10 A. Verwenden Sie das Gerät niemals mit defektem Netzkabel.

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

Legen Sie das Netzkabel nicht über Ecken oder scharfe Kanten und sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt werden kann. Ziehen Sie das Gerät nie am Netzkabel. Ziehen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose.

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

Der dreipolige Stecker darf nicht durch einen zweipoligen ersetzt werden.

## **Standort**

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

## **Vor Inbetriebnahme**

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

## **Geeignete Behälter**

Bleche und Gitter in der 1/1 (2/3) Norm aus Chromnickelstahl (CNS)  
Gastro-Norm Schalen nach EN 631 1/1 (2/3) 65 mm aus CNS  
Gastro-Norm Schalen nach EN 631 1/1 (2/3) 100 mm aus CNS

## **Ungeeignete Behälter**

Plastik, Kunststoff und sonstige nicht hitzebeständige Behälter.

## **Instandhaltung**

Reinigung: Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

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

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

## Lieferumfang

### Umfang

Die Lieferung umfasst: 1 Gerät, 2 Seitenführungen, 1 Bedienungsanleitung, 2 Netzkabel (1 x EU/1 x CH). Optional: 1 Kerntemperatursonde.  
Kontrollieren Sie die Lieferung.

Wenden Sie sich umgehend an die Verkaufsstelle, falls Zubehörteile fehlen sollten. Der Apparat ist Ihnen in einer Verpackung aus Karton zugestellt worden. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäss oder geben Sie es dem Lieferanten zurück.

### Transportschäden

Kontrollieren Sie das Gerät auf optisch erkennbare Schäden.

Nehmen Sie kein defektes Gerät in Betrieb. Melden Sie den Schaden umgehend Ihrer Verkaufsstelle.

## Anforderungen an den Aufstellungsort

Der Hold-o-mat hat an verschiedensten Stellen in der Küche seine Berechtigung, aber auf jeden Fall an einem zentralen Ort und nicht in der hintersten Ecke. Dank der einfachen Montage (kein Wasser, kein Ablauf, keine Abluft) kann das Gerät überall plaziert werden. Beachten Sie, dass die Stromzuleitung 230V (optional 110V) / 50/60Hz beträgt. Falls der Hold-o-mat eingebaut wird, sollte genügend (allseitig min. 10 mm) Kühlluft zirkulieren können.

Übrigens: Der Hold-o-mat muss nicht an einen Standort gebunden sein, sondern kann an verschiedenen Orten eingesetzt werden wie z.B. Küche, Gaststube, Partyservice usw.

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



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

# Arbeiten vor der ersten Inbetriebnahme

## **Kundendienstanweisung**

Bringen Sie keine magnetischen Datenträger wie Disketten, Kreditkarten, Scheckkarten, Ausweise mit Magnetstreifen, Herzschrittmacher und keine Uhren in Berührung mit dem Magneten bei der Türöffnung.

## **Achtung: Magnetfeld**



Personal des Kundendienstes mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) darf das Gerät nur unter speziellen Vorsichtsmassnahmen benutzen. Der Betreiber hat dafür Sorge zu tragen, dass betriebsfremde Personen mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) nicht mit den Magneten bei der Türöffnung in Berührung kommen.

## **Umbanden der Türe**

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

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie die Apparatesteckdose aus dem Stecker der Gerätesteuerung. Verwahren Sie das Netzkabel für die Dauer der Kundendienstarbeiten an einem für andere Personen nicht erreichbaren Ort. Lösen Sie die beiden Schrauben der Türlagerung unten und hängen Sie die Türe aus. Lösen Sie die dem Türlager gegenüberliegenden Schrauben, lösen Sie zusätzlich die 2 Schrauben unten vom Gehäusemantel. Lösen Sie alle Schrauben an der Gerätehintenseite, 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 Haupt-Isolation wieder nach vorne und schieben Sie den Gerätemantel in die Front. Ziehen Sie alle Schrauben an der Rückseite vollzählig und fest an. Ziehen Sie die Schrauben, die den Gerätemantel vorne unten fixieren, 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 die Türlagerbuchsen montiert sind. Entfernen Sie die Abdeckkappen an der Schmalseite der Türe. Hebeln Sie die Türlagerbuchsen mit einem passenden Schlitzschraubendreher aus den Bohrungen und montieren Sie sie an der gegenüberliegenden Seite. Montieren Sie wieder die Abdeckkappen an der Schmal- und der Innenseite der Türe. Die Türe darf nicht auf dem Kopf stehend eingebaut werden, da in diesem Fall die



Entfeuchtungsöffnung nicht mehr optimal wirksam wäre. Deshalb muss auch der Türgriff ummontiert werden. Demontieren Sie dazu den Türgriff und montieren Sie ihn an der gegenüberliegenden Seite. Hängen Sie die Türe wieder an der oberen Türlagerwelle ein und befestigen Sie sie durch feste Verschraubung der Türlagerung unten.

### **Elektroanschluss**

Schliessen Sie das Netzkabel an einer Steckdose mit 230V (optional 110V) / 50/60Hz an.

### **Reinigung**

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

## **Praktische Tipps**

### **Generelle Anwendung**

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

### **Fleisch**

→ Die optimale Warmhaltetemperatur über einige Stunden liegt für Fleisch bei ca. 5 bis 10 Grad über der erwünschten Kerntemperatur (maximal 5 Stunden). Falls Sie verschiedene Fleischstücke wie rotes und weisses, grosse 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 der untersten Schiene 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.

### **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. Voluminösere Fleischstücke können 30 Minuten bei 120°C angegart werden.

**Gar-Phase:** Umgebungstemperatur 30°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.

**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.

**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 Kombidämpfer in den Hold-o-mat schieben, kann sich die Ist-Temperatur je nach Produkt stark erhöhen. (Ist-Temperatur 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.

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

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

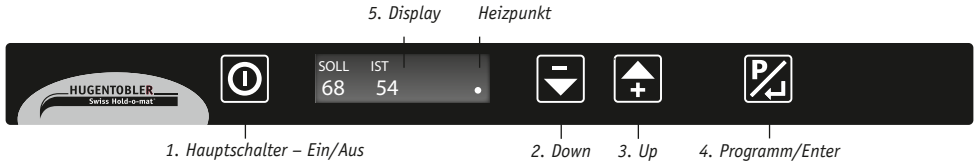
**Kaltes/Gefrorenes** → Das Beschicken mit kalten oder gefrorenen Speisen kann zum Auslösen des Übertemperaturschutzes führen.

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

## Temperaturfühler

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

## Funktionsbeschreibung



## Inbetriebnahme





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

### Einschalten

Taste  drücken.

### Bedienung

Über die Tasten  oder  die gewünschte Soll-Temperatur einstellen. Die Anzeige zeigt immer die Soll- und Ist-Temperatur an.

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


### Soll-Temperatur

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

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

Die Soll-Temperatur können Sie zwischen 20 °C bis 120 °C gradgenau anwählen. Der PT-Fühler und eine ausgezeichnete Elektronik, welche sich langsam und in einzelnen Schritten der Soll-Temperatur nähert (Takt-Impuls), gewährleisten Ihnen eine Genauigkeit von ca. +/- 1°C.

## Ausschalten

Nach Gebrauch können Sie den Hold-o-mat über die Taste  wieder ausschalten. Bitte vergessen Sie nicht, das Gerät nach Gebrauch gründlich zu reinigen wie unter «Instandhaltung (Reinigung)» auf Seite 18 ausführlich beschrieben.

## Modell 323, 311, 411: Funktion «Hold mit informativer Kerntemperatur»

Die optional (auch nachträglich) anzuschaffende Kerntemperatur-Messsonde (KT) wird einfachst mittels Magnetkontakt am entsprechenden Magnetstecker (im Innenraum rechts, vorne) angeschlossen. Das Kabel muss nach unten hängen und die Magnete richten den Stecker automatisch aus.


Im Display erscheint automatisch eine dritte Anzeige «KT» für Kerntemperatur.

SOLL	IST	KT
68	54	23

## Modell 323, 311, 411: Funktion «Cook & Hold mit vollautomatisch ablaufenden Garphasen»

Durch einen **langen** Druck (2 Sek.) auf die Taste  (Programm/Enter) erscheinen im Display die Programme.

Delta T
> Programm 0
Programm 1

Mit den Tasten  oder  wechseln Sie zwischen Programm 0 bis 8 oder dem Delta-T-Programm. Immer die mittlere, grössere Anzeige ist aktiv.



- Programm 0 und Delta-T sind nicht geschützt und können täglich neu programmiert werden, je nach Tagesangebot.
- Programme 1 bis 8 sind vor einer willkürlichen Veränderung geschützt, da meist wiederkehrende Prozesse hinterlegt sind.
- Wollen Sie bewusst eine Veränderung machen, so können Sie sich durch einen gleichzeitigen Druck auf die Tasten Up + Down für eine Veränderung autorisieren.

Mit einem **kurzen** Druck auf Taste  (Programm/Enter) wird das aktive Programm gestartet.


SOLL	IST	ZEIT	1 ▶
110	54	00:10	1/3

Oben rechts sieht man am «Play-Zeichen», dass das Programm läuft. Man sieht auch, dass man sich in der Phase 1 von 3 befindet. Während dem laufenden Programm können Sie mit einem langen Druck auf Taste 4 (Programm/Enter) in die nächste Phase wechseln. Während dem laufenden Programm können keine Veränderungen eingegeben werden.



Folgende Abfragen sind möglich:

- Mit Taste  kann während der Phase 1 (mit Zeit) die aktuelle Kerntemperatur erfragt werden.
- Mit Taste  kann während dem laufenden Programm die gesamte Programmierung erfragt werden.

Wichtig: Programme funktionieren nur mit der angeschlossenen Kerntemperatur-Messsonde (KT). Ausser, es ist ein reines Zeitprogramm mit nur Phase 1. Ohne KT-Sonde erscheinen «Fehlermeldungen» welche weiter hinten beschrieben werden.

Mit einem **langen** Druck der Taste  steigen Sie beim mittleren, grösseren Programm in den Programmiermodus ein.

Programm 1					
((Phase 1))		Phase 2		Phase 3	
Zeit	Temp	KT	Temp	KT	Temp
00:10	110	53	80	50	68


- Der zu verändernde Wert «blinkt» und kann mit der Up oder -Taste verändert werden. Mit einem kurzen Druck auf  können Sie zum nächsten Wert wechseln.

Sie können auch Phasen deaktivieren, indem Sie einen Wert in der Phase unter dem Minimum einstellen. Deaktivierte Phasen sind weiss hinterlegt.



Programm 1					
Phase 1	Phase 2		Phase 3		
Zeit	Temp	KT	Temp	KT	Temp
00:10	110	53	80	50	68

Wenn Phase 2 deaktiviert wurde, ist Phase 3 automatisch auch deaktiviert und nur Phase 1 (mit Zeit) aktiv. Dies wäre nun ein reines Zeitprogramm, welches auch ohne KT-Sonde funktionieren würde.

# Einstellungen

Einstieg in den Parameter-Modus = Bei ausgeschaltetem Gerät drücken Sie  oder , halten diese Taste und drücken gleichzeitig den Hauptschalter. Folgende Anzeige erscheint im Display:



Mit  und  navigieren Sie sich durch die verschiedenen Parameter. Mit einem kurzen Druck auf Taste 4 (Programme/Enter) wählen Sie den mittleren, grösseren Parameter an (blinkt). Nun kann der rechte Wert mit Up + Down verändert werden. Gespeichert wird dieser veränderte Wert durch einen erneuten Druck auf die Taste 4.

Mögliche Parameter und deren Erklärung:

- Sprache** (Defaultwert = Deutsch)  
Wählen Sie die gewünschte Sprache aus
- Volume** (Defaultwert = 3)  
Lautstärke des Tonsignals (0 – 5)
- Powerfail** (Defaultwert = 5)  
Höchstwert (in Grad Celsius), welche das Gerät bei einem Stromunterbruch verlieren darf, um sich – wenn wieder Strom fließt – automatisch wieder einzuschalten und das Programm weiterzuführen.  
Wenn der Stromunterbruch länger ist und das Gerät mehr als z.B. 5 °C verliert, haben wir ein HACCP-Qualitätsproblem. Das Gerät schaltet nicht mehr ein und es erscheint die Errormeldung «Netzunterbruch».
- Autostart** (Defaultwert = Aus)  
Wenn sich das Gerät (mittels einer Zeitschaltuhr zwischen Steckdose und Hold-o-mat) automatisch einschalten soll, diesen Parameter auf «Ein» umschalten.  
Nachteil: Bei einem Stromunterbruch in der Nacht schaltet sich das Gerät ein, wenn der Strom wieder fließt.
- P. Red.** (Defaultwert = Ein)  
Schaltet den zweiten Temperaturfühler (Heiz-Sensor) aus, falls dieser defekt ist, Sie aber den Hold-o-mat weiter benutzen wollen, bis der Servicetechniker den Sensor wechseln kann.

# Interessante Zusatzinformationen

## Seitenführungen

Die Seitenführungen sind zum Teil verstellbar. Für diese Änderung braucht es Werkzeug. Die Idee ist nicht, dies vor jedem Service zu ändern, sondern einmalig auf die am häufig benutzten Schalengrößen anzupassen.

## Heizpunkt

Im Display sehen Sie zwischendurch den Heizpunkt. Dieser ist normalerweise voll ausgefüllt. Erscheint der Heizpunkt als Kreis, bedeutet dies «Leistungsreduktion», weil der Heizdraht zu heiss wird. Diese Reduktion korrigiert sich normalerweise automatisch wieder, ohne dass der Sicherheitsthermostat auslöst.

## Programm Delta-T (Modell 323, 311, 411)

Das Delta-T-Garen findet in der Phase 2 statt, wo Sie das Delta-T und die Kerntemperatur bestimmen können. Der Hold-o-mat versucht nun, je nach Masse und Ausgangstemperatur, immer das Delta-T zu erreichen oder zu halten.

Phase 1 können Sie nützen oder deaktivieren. Beispielsweise als Zeit-Phase zum Vorheizen oder um eine grosse Speisemenge auf eine Grundtemperatur zu bringen.

Phase 3 können Sie nützen oder deaktivieren und ist zum anschliessenden Warmhalten gedacht. Achtung: wegen dem evtl. grossen Delta-T kann die Kerntemperatur nachziehen und muss durch ein frühzeitigeres Umschalten korrigiert werden.

Wir überlassen es Ihnen und Ihrem Fachwissen, das Delta-T-Programm zu nützen. Der Hold-o-mat kann es als einziges Gerät weltweit. Die Hugentobler Küchenchefs empfehlen eher ein Niedertemperturgaren (Cook&Hold) über die Programme 1 bis 8.

## Temperaturanzeige (Modell 323, 311, 411)

Falls das Fleisch sehr kalt ist und die KT-Sonde weniger als 0°C misst, arbeitet der Hold-o-mat zwar, die Kerntemperatur wird aber erst ab 1°C richtig angezeigt. Auch bei der Raumtemperatur arbeitet das Gerät zwischen -20°C und +160°C korrekt, im Display angezeigt wird die Temperatur aber nur zwischen 0°C bis 160°C.

## Nichtgebrauch Fühler (Modell 323, 311, 411)

Bei Nichtgebrauch die KT-Sonde extern (z.B. in der Originalverpackung) so deponieren, dass man sie bei Bedarf wieder findet, oder in der Entfeuchtungsvorrichtung an der Türe, wie auf dem Foto dargestellt, unterbringen.




# Anwendungsprobleme und deren Lösungen

Einige Tipps, wenn das Produkt nicht wunschgemäß gelingt:

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

## Bei technischen Störungen bitte folgendes beachten

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Lösung</b>
Gerät lässt sich nicht einschalten, bzw. die Anzeige leuchtet nicht auf.	Stromzufuhr ist unterbrochen. Bitte kontrollieren Sie die Haussicherungen, die Feinsicherung am Gerät (innerhalb der Steuerung)  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 nach 1 Minute kein Heizpunkt zu sehen ist, wiederholen Sie den ganzen Vorgang.





## Problem

Heizpunkt leuchtet, aber Ist-Temperatur sinkt bzw. Gerät bleibt kalt.

## Mögliche Lösung

Übertemperaturschutz hat ausgelöst (Gerät wurde mit zu kalten Speisen beschickt oder Steuerung ist defekt).

1. Gerät über die Taste  ausschalten und von der Stromzufuhr trennen (Stecker ausziehen).
2. Der Übertemperaturschutz ist unterhalb des Geräts angebracht . Er kann einfach mit einem Holz-Zahnstocher (zerbrechen und mit dem flachen Teil) zurückgesetzt werden.

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

## Fehlermeldungen

### Fehlermeldung

### Grund

### Mögliche Lösung

Sensor defekt

Temperatursensor (Garraum) defekt oder nicht an Steuerung angeschlossen. Keine Weiterarbeit mehr möglich.

Service anfordern:  
Sonde prüfen und wechseln oder Kontakt (Stecker) wieder anschliessen.

KTM anschliessen

KT-Sonde mit dem Magnetkontakt nicht verbunden oder Magnetkontakt nicht an Steuerung angeschlossen. Variante: KT-Sonde ist defekt.  
Weiterarbeiten möglich, aber ohne KT-Sonde.

KT-Sonde mittels Magnetstecker mit dem Magnetkontakt verbinden oder defekte KT-Sonde auswechseln.  
Service anfordern:  
Magnetkontakt anschliessen oder auswechseln.

Heiz-Sensor defekt


Zweiter Sensor, welcher die Heizungstemperatur überprüft, ist defekt oder nicht an Steuerung angeschlossen.  
Weiterarbeiten möglich durch quittieren mit Taste 4 (Programm/Enter). Parameter wird automatisch deaktiviert, Fehlermeldung erscheint nicht mehr – «P.Red» ist deaktiviert.

Mit P/Enter den Fehler quittieren  
«P.Red» ist deaktiviert.  
Service anfordern:  
Sonde anschliessen oder auswechseln.  
(Wenn «P.Red» deaktiviert, kann der Klixon auslösen)

<b>Fehlermeldung</b>	<b>Grund</b>	<b>Mögliche Lösung</b>
Netzunterbruch	Stromunterbruch war länger als im Parameter «Powerfail» definiert. HACCP-Sicherheit ist nicht mehr sichergestellt, daher schaltet sich das Gerät nicht mehr ein und die Speisen müssen entsorgt werden.	Kein Fehler, sondern nur Information. Bei häufigem Auftreten bauseitig mit Elektriker die Hausinstallation überprüfen.
Heizt nicht	Trotz Heizpunkt im Display wird das Gerät nicht heiss. Heizdraht ist unterbrochen, Sicherheitsthermostat hat ausgelöst oder Elektronik ist defekt.	Sicherheitsthermostat (unten am Gerät) mittels Zahnstocher zurücksetzen. Service anfordern: Heizung ersetzen oder Steuerungselektronik auswechseln.
Kein Programm	Kein Programm hinterlegt, wenn es gestartet werden soll.	Zuerst ein Programm programmieren oder eine andere Programmnummer wählen.
KTM einstechen	Bei Programmstart mit Kerntemperatur wurde vergessen, die KT-Sonde ins Fleisch einzustechen.	KT-Sonde ins Fleisch einstechen und mit Taste 4 (Programm/Enter) den Fehler quittieren.

## *Instandhaltung*

### **Reinigung**

1. Gerät über die Taste  ausschalten und von der Stromzufuhr trennen.
2. Die Bleche, Gitter und Schalen aus dem Hold-o-mat nehmen und separat reinigen.
3. Auch die Seitenführungen von unten (einzeln über die Halbkugel) in die Garraummitte kippen und gegen vorne herausnehmen.
4. Den ganzen Innenraum und die Aussenwände mit einem milden Fettlöser sauber reinigen und austrocknen. Keine ätzenden, scheuerhaltigen oder giftigen Reinigungsmittel verwenden.

5. Bei Bedarf an der Rückwand die «Lufteinlassöffnung» reinigen. Je nach Verschmutzung können Sie die an der Türe integrierte «Entfeuchtungs-  
vorrichtung» mit einem Griff nach vorne (Winkel 45°) entfernen und separat reinigen.

Wenn nötig kann auch die Türdichtung entfernt, gereinigt und wieder montiert werden. (Wichtig: Das Gerät nie ohne Türdichtung benutzen.)

6. Nach jeder gründlichen Reinigung das Gerät kurz auf 120°C aufheizen. Dank diesen 120 Grad ist das Gerät steril und allfällige Mikroorganismen sind abgetötet. Bitte achten Sie darauf, dass die Entfeuchtungs-  
vorrichtung an der Türe geschlossen ist, damit dank erhöhter Feuchtigkeit eine bessere Sterilisation erreicht wird.



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

**Wartung**

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

## *Instandsetzung und Reparaturen*

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

## *Garantie*

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

Wir haften nicht für Schäden:

- bei falscher Bedienung
  - bei nicht bestimmungsgemässer Verwendung
  - bei unsachgemässen Reparaturen
  - wenn nicht Original-Ersatzteile oder Zubehöerteile verwendet oder eingebaut werden.
- In all diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch.

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

# Geräte-Kenndaten

Typ	Hold-o-mat 323	Hold-o-mat 311	Hold-o-mat 411	Hold-o-mat 711
<b>Artikel-Nr.</b>	323 KT-Sonde: KT-MAG	311 KT-Sonde: KT-MAG	411 KT-Sonde: KT-MAG	711
<b>Kapazität</b>	3 x 2/3-65 mm oder 2 x 2/3-100 mm	3 x 1/1-65 mm oder 2 x 1/1-100 mm	4 x 1/1-65 mm oder 2 x 1/1-100 mm	7 x 1/1-65 mm oder 4 x 1/1-100 mm
<b>Masse B x T x H (mm)</b>	410 x 506 x 346	416 x 667 x 346	416 x 667 x 423	416 x 667 x 646
<b>Gewicht</b>	21 kg	24 kg	27.5 kg	38 kg
<b>El. Anschlusswerte</b>	1050 W	1050 W	1500 W	1800 W
<b>Spannung, Absicherung</b>	230 V   50/60 Hz, 10 A (Option gegen Mehrpreis: 110V, ausser 711)			
<b>Lagertemperatur</b>	0 °C bis + 50 °C			
<b>Umgebungstemperatur</b>	+10 °C bis + 40 °C			
<b>Temperaturbereich</b>	+20 °C bis +120 °C			
<b>Durchschnittlicher Stromverbrauch pro Stunde</b>	ca. 300 W	ca. 300 W	ca. 300 W	ca. 500 W
<b>Spritzwasserschutz</b>	IPX3			
<b>A-bewerteter Schalldruckpegel</b>	< 70 dB(A)			
<b>Sicherheitsabstände</b>	Zu Wänden und anderen Geräten mindestens 10 mm			
<b>Wärmeabgabe sensibel</b>	0,5 kW	0,5 kW	0,6 kW	0,8 kW
<b>Wärmeabgabe latent</b>	0,2 kW	0,2 kW	0,3 kW	0,35 kW
<b>Einsatz</b>	Garen, Warmhalten	Garen, Warmhalten	Garen, Warmhalten	Warmhalten

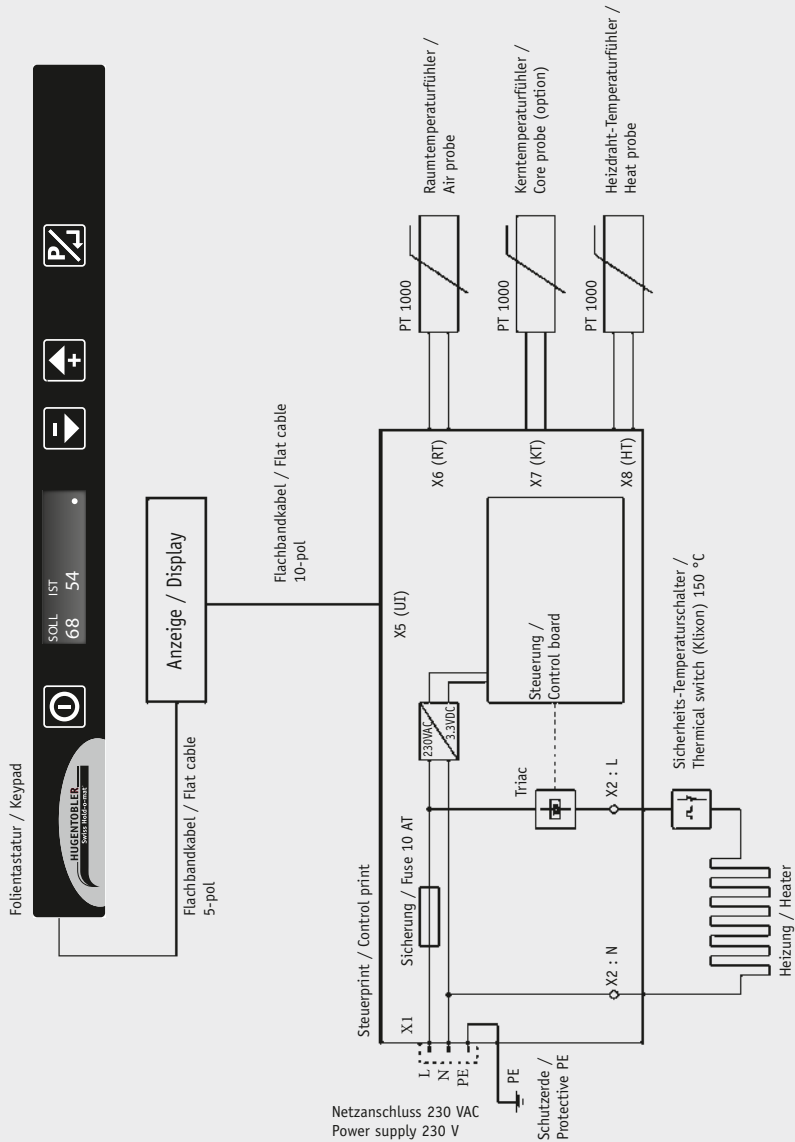
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Geben Sie einem allfälligen Nachbenutzer das Gerät mit der Bedienungsanleitung ab.

## Entsorgung

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

# Anhang – 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

## Hold-o-mat Einsatzbereich: Cook & Hold

Dank der maximal möglichen Temperatur von 120 °C ist die Garmethode Cook & Hold im Hold-o-maten perfekt anwendbar.

**Wichtig: Das Fleisch immer auf Gitterroste legen, damit es nicht im eigenen Saft liegt.**

**Tipp:** Ein Blech am Boden erleichtert die Reinigung.

Anbrat-Phase	Cook-Phase	Gar-Phase	Hold-Phase
Das Fleisch auf dem Grill, im Kipper oder in der Pfanne heiss anbraten.	Das Fleisch während mindestens 10 Minuten im vorgewärmten Hold-o-maten bei 120 °C angaren.  Voluminösere Fleischstücke können 30 Minuten bei 120 °C angegart werden.	Die Umgebungstemperatur 30 °C höher als die gewünschte Kerntemperatur einstellen.  (Beispiel: Schweinsnierstück, Kerntemperatur 65 °C plus 30 °C = Gartemperatur 95 °C)	Nach dem Erreichen der gewünschten Kerntemperatur den Hold-o-maten 5-10 °C höher als die Kerntemperatur einstellen, jedoch nicht unter 68 °C.  Das Fleisch kann nun während Stunden bei optimalem Garpunkt auf Temperatur gehalten werden.  (Beispiel: Schweinsnierstück, Kerntemperatur 65 °C plus 5-10 °C = Holdtemperatur 70-75 °C)

### Einige wichtige Kerntemperaturen für den Einsatzbereich Cook & Hold (Niedertemperaturgaren)

Produktgruppe	Produkt	Ideale Kerntemperatur (Richtwerte)	Entfeuchtung
<b>Rind</b>	Filet ganz rosé	53 °C	geöffnet
	Filet ganz à point	57 °C	geöffnet
	Roastbeef rosé	54 °C	geöffnet
	Roastbeef à point	58 °C	geöffnet
<b>Kalb</b>	Braten vom Stotzen	70 °C	geöffnet
	Nierstück	62 °C	geöffnet
	Brust gefüllt	78 °C	geöffnet
	Schulterbraten	70 °C	geöffnet
<b>Schwein</b>	Hals	76 °C	geöffnet
	Nierstück	60 °C	geöffnet
	Schinken gekocht	77 °C	geöffnet
	Schulter	68 °C	geöffnet
	Rippli, Kasseler	67 °C	geöffnet
<b>Lamm</b>	Gigot	62 °C	geöffnet
	Huft	62 °C	geöffnet
	Rückenfilet	57 °C	geöffnet
<b>Spezielles</b>	Rehkeule	60 °C	geöffnet
	Rehrücken	55 °C	geöffnet
	Truthahnrollbraten	68 °C	geöffnet
	Hasenschlegel	60 °C	geöffnet

Diese Angaben sind Richtwerte.

**Zusatzinformationen für Hold-o-mat KTM Besitzer:** Funktion «Cook & Hold» (z.B. Roastbeef Niedertemperatur)

**Phase 1:** 30 Min./ca. 120 °C

**Phase 2:** 57 °C KTM/87 °C

**Phase 3:** 57 °C KTM/68 °C

## Hold-o-mat Einsatzbereich: **Garen über Nacht**

### Fleisch- Saucengerichte

Sämtliche Gerichte mit Fond, Sauce oder Bouillon werden in der Schale gegart, immer zugedeckt mit Deckel, Blech oder Klarsichtfolie. Sauce und Fleisch sollten heiss in den vorgewärmten Hold-o-maten gegeben werden. (Gute Herstellungspraxis ist vorausgesetzt).

Voraussetzung zum (zeitunabhängigen) Garen über Nacht sind sehr genaue Temperaturen, wie sie der Hold-o-mat garantiert. Unter 80 °C ist die Garung nicht sichergestellt und über 80 °C kann eine Speise übergaren.

**Fazit: Goldene Temperatur für Fleisch-Saucengerichte = 80 °C**

Produkt	Vorbereiten	Garen	Zeit	Entfeuchtung
Ragout aller Art (Schwein, Rind etc.)	Anbraten, Sauce ziehen evtl. abbinden	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Voressen aller Art	Blanchieren oder anbraten, Sauce ziehen, Gemüse roh dazu	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Kalbsbrustschnitte	Anbraten, Sauce ziehen evtl. abbinden	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Schmorbraten (Sauerbraten)	Anbraten, Sauce ziehen, muss nicht mit Sauce komplett bedeckt sein	80 °C	12 bis 14 Std.	geschlossen
Pfeffer aller Art	Anbraten, Sauce ziehen evtl. abbinden	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Kaninchen oder Geflügelteile	Anbraten, mit oder ohne Sauce garen	80 °C	8 bis 10 Std.	geschlossen
Saftplätzli	In Schichten mit Zwiebeln (wie Originalrezept)	80 °C	10 bis 12 Std.	geschlossen
Siedfleisch	Blanchieren, in Bouillon, muss aber nicht komplett bedeckt sein	80 °C	12 bis 14 Std.	geschlossen
Schinken ganz	Auf Gitter oder mit wenig Fond in der Schale	80 °C	12 bis 14 Std.	geschlossen
Caramelköpfl	Warme Masse in Portionen-Cocotten abgefüllt	106 °C	2 Std. 30 Min.	geschlossen

Diese Zeitangaben sind Richtwerte.

### Notizen:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## Hold-o-mat Einsatzbereich: Warmhalten

**Achtung:** Beim Warmhalten während dem à la carte Service sollte die Temperatur generell 15 °C höher gewählt werden.

**Wichtig:** Das Fleisch immer auf Gitterroste legen, damit es nicht im eigenen Saft liegt.

**Tipp:** Ein Blech am Boden erleichtert die Reinigung.

Produkt	Vorbereiten	Warmhalten	Entfeuchtung
<b>Grosse pièce warmhalten:</b>			
Roastbeef	fixfertig zubereitet	68 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Schweins-Carré-Braten	fixfertig zubereitet	75 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Rindsfilet Wellington	fixfertig zubereitet	65 °C, max. 1 Std.	geöffnet
Lamm-Gigot	fixfertig zubereitet	72 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Rehkeule	fixfertig zubereitet	68 °C, max. 2 Std.	geöffnet
Fleischkäse	fixfertig zubereitet	77 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Siedfleisch, gekochter Schinken	fixfertig zubereitet	85 °C, max. 3 Std.	geschlossen

<b>Kurzbratstücke warmhalten:</b>			
Panierte Schnitzel, Cordon bleu	fixfertig zubereitet	82 °C, ideal 2 Std.	entfernt
Schweinssteaks und -schnitzel	fixfertig zubereitet	75 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Kalbssteaks und -schnitzel	fixfertig zubereitet	72 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Pouletschnitzel und -brust	fixfertig zubereitet	75 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Pouletschenkel und -flügel	fixfertig zubereitet	84 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Rindsfiletmedaillons und Entrecôtes	fixfertig zubereitet	65 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Lammrückenfilets	fixfertig zubereitet	68 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Entenbrust	fixfertig zubereitet	72 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Wildspezialitäten wie Rehrücken und -schnitzel, Wildsau etc.	fixfertig zubereitet	68 °C, max. 1 Std.	geöffnet
Diverse à la carte Fleischstücke	zusammen fixfertig zubereitet	68-72 °C, ideal 2 Std.	geöffnet

<b>Fisch:</b>			
Pochierter Fisch (z.B. Kabeljau)	Roh, gewürzt, auf gebuttertes Blech mit etwas Flüssigkeit, minimum 45 Min. bei 70 °C pochieren lassen	70 °C, max. 2 Std.	geschlossen
Pochierter Fisch (z.B. Kabeljau)	fixfertig pochiert	75 °C, max. 2 Std.	geschlossen
Gebratener Fisch	fixfertig gebraten	80 °C, max. 2 Std.	geöffnet
Fritierter Fisch (z.B. Egli im Bierteig)	fixfertig frittiert	85 °C, max. 1 Std.	geöffnet

<b>Backwaren:</b>			
Schinkengipfeli, Wurstweggen	fixfertig gebacken	85 °C, max. 2 Std.	entfernt
Apéro-Gebäck aus Blätterteig	fixfertig gebacken	85 °C, max. 2 Std.	entfernt

<b>Spezielles:</b>			
Gedämpftes Gemüse	fixfertig gegart und servierbereit	92 °C, max. 1 Std.	geschlossen
Reis, Teigwaren, Spätzli	fixfertig gegart und servierbereit	88 °C, max. 2 Std.	geschlossen
Gratins, Aufläufe	fixfertig gegart und servierbereit	92 °C, max. 2 Std.	halb geöffnet
Rösti Pick, Galetten	fixfertig und servierbereit	95 °C, max. 2 Std.	entfernt
Eierspeisen wie Omeletten, 3 Min.-Eier	klassisch zubereitet	68 °C ideal 1 Std.	halb geöffnet

Diese Angaben sind Richtwerte.

**HUGENTOBLER**  
Swiss Hold-o-mat®

**Hold-o-mat®**

*Das Schweizer Original. Jetzt noch besser.*



*«Ich will zartes Fleisch  
und keinen Stress in der Küche.»*

# Der Schweizer Champion von Hugentobler. Ungeschlagen seit 1995.



*Aufs Grad genau –  
der Hold-o-mat hält quali-  
tätsverbessernd warm und  
gart schonend bei niedrigen  
Temperaturen.*

1995 stellten wir den ersten Hold-o-maten vor. 2006 wurde das Gerät mit dem ICD-Award zur besten Erfindung in Europas Profiküchen gekürt. Mittlerweile begeistern über 35000 Geräte die Spitzenköche in aller Welt. Kein Wunder: Unser Hold-o-mat ist Weltmarktführer in Bezug auf Temperaturgenauigkeit, Entfeuchtung und Qualitätssteigerung der Speisen. Garen über Nacht? Qualitätsverbesserndes Warmhalten? Cook & Hold? Für den Champion alles kein Problem. Sein raffiniertes Entfeuchtungssystem hält sogar panierte Speisen knusprig.



*+/- 1 Grad – Genauigkeit  
und Präzision*



*Einzigartig schweizerisch*



*Magnetische  
Kerntemperatursonde*



Der Hold-o-mat ist das genaueste Niedergar-, Produktions- und Warmhaltegerät mit einer Genauigkeit von +/- 1 Grad. 18/24 Meter feinstes Heizkabel garantieren eine gleichmässige Temperatur – auch dann, wenn die Türe immer wieder geöffnet wird.



Seit Jahren entwickeln und produzieren wir den Hold-o-maten in der Schweiz. Er steht für Langlebigkeit, Genauigkeit und Sicherheit.



Die optionale Kerntemperatursonde wird magnetisch gekoppelt und kann bei Nichtgebrauch sicher aufbewahrt werden. Sie ist jederzeit anschlussbereit und wird automatisch erkannt.





### *Unerreicht effizient*

Der Hold-o-mat gart Fleischstücke mit 10–20 % weniger Gewichtsverlust. Darüber hinaus wird er mit 230V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Ein Kombiteamer verschlingt die 18-fache Energiemenge.



### *Perfekte Übersicht*

Das OLED-Display sorgt für die perfekte Übersicht der Temperaturen und ermöglicht einfaches Programmieren. Auf einen Blick zeigt der Hold-o-mat die Soll-, Ist- und Kerntemperatur.



### *Mobil – top für Caterings*

Die in der Küche fixfertig zubereiteten Menüs können im Hold-o-maten transportiert und warm serviert werden. Die leicht ausklappbaren Tragegriffe sorgen für einen optimalen Tragekomfort.

«... saftiger, zarter, geschmackvoller!»

*Pierrot Ayer, Präsident Les Grandes tables de Suisse*

«... für Produktqualität ohne Kompromisse!»  
*Karlheinz Hauser, 2\* Michelin*



«... unverzichtbarer Begleiter – im Wettbewerb und im Alltag.» *Mario Garcia, Rang 5 am Bocuse d'Or 2019*



«... nicht mehr wegzudenken, im Langzeitgaren perfekt, und selbst im Dauereinsatz ökologisch.» *Marcus G. Lindner*

«... 2000 mal Roastbeef garantiert saignant!» *Rolf Oswald, grösster Caterer der Schweiz*



«... gart schonend und sicher, maximiert die Gerichte qualitativ!» Tanja Grandits, 19 Punkte Gault Millau, Koch des Jahres 2020, 2\* Michelin



«... vielseitig, extrem effizient und nahezu unzerstörbar.» Rolf Fliegau, 18 Punkte Gault Millau, 2\* Michelin



«Ich bin Fan! ... absolut perfekte Temperatursteuerung und einfaches Handling!» Rolf Straubinger, 17 Punkte Gault Millau, 1\* Michelin, Bester Fischkoch der Welt Bocuse d'Or 1997

«... das Nonplusultra für pausenlos perfekte Garpunkte!» Heinz Reitbauer, Koch des Jahrzehnts Gault Millau, 2\* Michelin



# Tag und Nacht im Einsatz.

## Qualitätssteigerndes Warmhalten

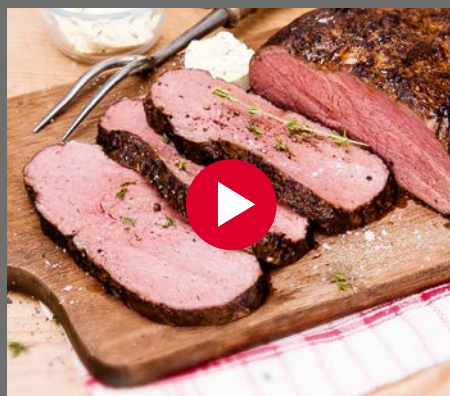
Brechen Sie die Arbeitsspitzen – lagern Sie Kurzbratstücke und panierte Speisen qualitätsverbessernd bis zum Gebrauch im Hold-o-maten. Die warmgehaltenen Speisekomponenten werden direkt in die bereitgestellten Menüs integriert und fortlaufend serviert. Von nun an schicken Sie die abgerufenen Tische ohne Stress und Hektik – in perfekter Qualität. Das ist Lebensqualität!

## Cook & Hold

Schonendes Niedertemperaturgaren bei stiller Hitze – überlassen Sie das Cook & Hold dem Hold-o-maten und nutzen Sie den Kombisteamer für andere Kochprozesse. Fleischstücke werden im Hold-o-maten mit 10–20 % weniger Gewichtsverlust produziert und warmgehalten. Dies erhöht nicht nur die Zartheit Ihres Fleisches, sondern wirkt sich auch positiv auf die Küchenrendite aus. Ihre Gäste werden zu Ihren Fans!

## In der Hitze der Nacht

«Über Nacht» garen ganz einfach – während Sie ruhig schlafen, gart der Hold-o-mat Ihr Tagesmenu von morgen! Niedertemperaturgaren «über Nacht» im Hold-o-maten garantiert eine zarte und saftige Qualität von Fleisch-Saucen-Gerichten bei weniger Gewichtsverlust, nutzt den günstigen Nachtstrom und reduziert damit Ihre Stromrechnung.



Mobile-Kamera darüberhalten!



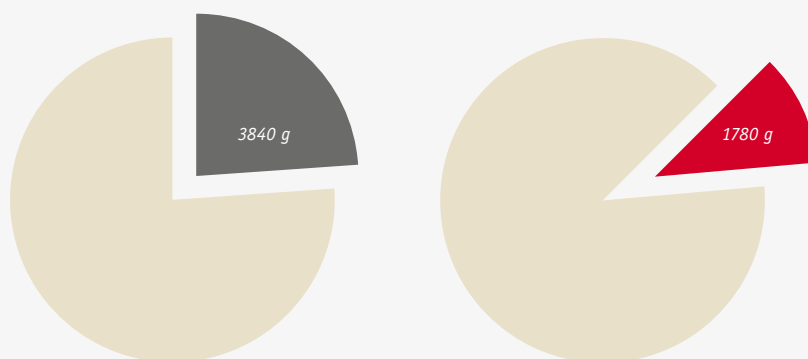
Anwendervideos auf  
[www.holdomat.ch/videos](http://www.holdomat.ch/videos)

# Doppelter Gewinn.

## Weniger Gewichtsverlust

Egal ob Grosse Pièce oder Schmorgericht:  
Im Hold-o-maten produzieren Sie Fleischstücke mit 10–20% weniger Gewichtsverlust.

Vergleich Gewichtsverlust bei 16 kg Ragout:  
Gewichtsverlust konventionell gegart: 3840 g  
Gewichtsverlust «über Nacht» gegart: 1780 g



## Ersparnis von Waren-, Energie- und Personalaufwand – ein Beispiel aus der Praxis

Monatlich 16 Saucengerichte oder Grosse Pièces (15–25 kg), z.B. Rindsschmorbraten, Kalbsbraten, Rindssaftplätzli, Lammhaxe, Schweinsvorenissen, Rindsgulasch.

### Einsparung Waren, Energie, Personal

Pro Monat	CHF 1088.–
Einsparung pro Jahr	CHF 13056.–

Durch das Garen «über Nacht» mit dem Hold-o-maten spart die Küche im Jahr

**CHF 13 056.–**

## Energieeinsatz minimieren

Der Hold-o-mat wird mit 230V Strom betrieben und verhindert so Spitzenbelastungen. Für das Garen von Roastbeef benötigt er zum Beispiel nur 0,4 kWh. Ein Kombisteamer verbraucht die 10-fache Energiemenge.

Produziert eine Küche 3 Mal pro Woche ein Grosse Pièce, spart sie bei einem Energiepreis von CHF 0,25 pro kWh im Jahr

**CHF 526.–**

### Vergleich des Energieverbrauchs über 12 Stunden (Schmorgericht):

Kombisteamer (400 V / 12–18 kW)

Hold-o-mat 411 (230 V / 1,5 kW)



Hold-o-mat 411: 1,5 kW



Kombisteamer: 15 kW



# Hold-o-mat. Die Modelle.

## Optionen

- Magnetische Kerntemperatursonde
- Catering-Option Metall-Tragegriffe
- Catering-Option Hartkunststoff-Schienen
- Catering-Option Türverschluss



## Technische Daten

<b>Modell</b>	Hold-o-mat 323	Hold-o-mat 311
<b>Kapazität (Behälter)</b>	3 x 2/3-65 oder 2 x 2/3-100	3 x 1/1-65 oder 2 x 1/1-100
<b>Masse B x T x H</b>	410 x 506 x 346 mm	416 x 667 x 346 mm
<b>Gewicht</b>	21 kg	24 kg
<b>Anschlusswert</b>	1050 W	1050 W
<b>Absicherung</b>	10 A	10 A
<b>Spannung</b>	230V / 50/60Hz	230V / 50/60Hz
<b>KT-ready</b>	ja	ja
<b>Einsatz</b>	Garen und Warmhalten	Garen und Warmhalten

- Präzise Temperaturkontrolle dank 2 x PT 1000 und ausgeklügelter Software
- Stapelbar, einbaubar in alle Herde und Grossküchenmöbel
- Türbandung links/rechts (selbständig umbaubar)

KT

*KT-ready:  
Für diese Modelle  
ist die KT-Sonde  
erhältlich.*



Hold-o-mat 411

4 x 1/1-65 oder 2 x 1/1-100

416 x 667 x 423 mm

27,5 kg

1500 W

10 A

230V / 50/60Hz

ja

Garen und Warmhalten

Hold-o-mat 711

7 x 1/1-65 oder 4 x 1/1-100

416 x 667 x 646 mm

38 kg

1800 W

10 A

230V / 50/60Hz

nein


Warmhalten

KT-MAG

Magnetisch koppelbar

1-Punkt-Messfühler

Länge 500 mm

A photograph of a man and a woman in a kitchen. The man on the left is wearing glasses and a white shirt, smiling and looking towards the woman. The woman on the right is wearing a white chef's uniform and a tall white chef's hat, smiling back at him. They appear to be in a professional kitchen setting with a window in the background.

*«Wir wollen unsere  
eigene Küche  
rentabel führen –  
auch in Zukunft.»*

# Hugentobler – unsere Vision.

## Glückliche Köche, bessere Qualität der Speisen, höhere Rendite

Mehr als 50 Jahre Erfahrung und das Herzblut einer Schweizer Unternehmerfamilie stecken in unseren Kochsystemen. Wir liefern Ihnen mehr als neue Geräte: Wir revolutionieren Ihre Küche – mit innovativen Prozessen und Lösungen, die begeistern, den Alltag in der Küche massiv vereinfachen und die Rentabilität um 15 % steigern.

Die intelligente Vernetzung von Apparaten und Kochsystemen, sowie die Begleitung durch unsere Fachkräfte bringt Köchinnen und Köche weiter: Sie sind beweglicher beim Einkauf und bei der Produktion der Lebensmittel – und sie haben einen attraktiveren Arbeitsplan. Auch bei viel Betrieb können sie vor allem das tun, was sie gerne tun, nämlich kochen für die Gäste. Diese freuen sich über kurze Wartezeiten und die ausgezeichnete Qualität der Speisen.

Von uns erhalten Sie eine Kochsystemlösung, die in Ihrer Küche vermutlich nicht alles, aber einiges verändern wird. Wir begleiten Sie von der Konzeptanalyse über die Planung und Realisierung bis hin zur Inbetriebnahme und dem Einstieg in neue Kochmethoden. Und, ganz wichtig: Wir stehen dafür ein, dass Ihre Wünsche Realität werden.



### Finanzierung? Wir helfen

Eine prall gefüllte Investitionskasse ist eine optimale Voraussetzung für die Anschaffung neuer Geräte. Leider sieht die Realität oft anders aus. Wir stehen Ihnen als Finanzpartner zur Seite. Gemeinsam mit Ihnen findet unser hauseigenes Leasing-Unternehmen die passende Finanzierungs-lösung für Ihr Projekt.

### Schulung und Coaching

Wir betreiben sechs Ausbildungszentren in verschiedenen Landesteilen. Dort lernen Sie den optimalen Einsatz Ihrer Geräte kennen. Das aktuelle Kursangebot finden Sie unter [www.hugentobler.com](http://www.hugentobler.com). Unsere Küchenchefs unterstützen Sie mit individuellen Coachings auch direkt vor Ort.

### Service 24/7

Unsere Servicetechniker und Monteure sind Profis auf ihrem Gebiet. Wir organisieren und koordinieren den Service-Einsatz oder helfen Ihnen, unter kompetenter telefonischer Anleitung das Problem selbst zu beheben. Ihr Anruf wird rund um die Uhr entgegengenommen, 24/7.



*Unerreichte Energieeffizienz.*



*In der Schweiz entwickelt  
und hergestellt.*

*Wir sind Ihr Partner für innovative  
Küchenkonzepte und wirtschaftliches  
Küchenmanagement. Heute und in Zukunft.*

*[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