

ATTENTION!
Veuillez lire
attentivement,
Instructions de service,
avant utiliser l'appareil.

Instructions de service originales
Reg-o-mat® II



Version 14/01

Hugentobler Système de cuisson suisse SA • Gewerbestrasse 11 • CH-3322 Schönbühl
Tel. +41 (0)848 400 900 • Fax +41 (0)31 858 17 15 • info@hugentobler.com • www.hugentobler.com

Hugentobler + Partner GmbH • Lise-Meitner-Strasse 4 • D-85716 Unterschleissheim
Tel. +49 (0)89 85 15 77 • Fax +49 (0)89 85 15 47 • info@hugentobler.de • www.hugentobler.de

Sommaire

1. Introduction	3	Commande	10
2. Sécurité	4	Généralités	10
Consignes de sécurité générales	4	Réservoir d'eau douce	11
Exigences relatives au lieu de montage	4	Collecteur d'eau usée	11
Fiche / câble réseau défectueux	5	Gouttière	11
Raccordement au réseau	5	Démarrage	11
Câble réseau	5	Arrêt	12
Avertissements	5	Minuteur	12
Utilisation conforme	6	Commande Mode régénération	12
Avertissements relatifs aux effets d'une éventuelle utilisation incorrecte et raisonnablement prévisible	6	Commande Mode maintien	13
Exigences relatives aux opérateurs	7	Commande Réglages de base	13
Exigences relatives à l'exploitant	7	Modification des réglages de base	13
3. Entretien et maintenance	7	Modification du régime	13
Nettoyage et détartrage	7	Modification de la durée et du volume de signal	13
Maintenance	8	Réglage du régime de maintien	14
Accident avec l'appareil	8	7. Conseils pratiques	15
Panne de l'appareil	8	8. Problèmes et solutions	16
4. Étendue de fourniture	8	9. Problèmes techniques	17
Dommages causés pendant le transport	8	10. Garantie	18
Plaque signalétique	8	11. Mise au rebut	18
5. Première mise en service	9	12. Caractéristiques de l'appareil	19
Premier nettoyage	9	13. Schémas électriques	20
Réservoir d'eau douce	9		
Collecteur d'eau usée	9		
6. Fonctionnement	10		

1. Introduction

Félicitations! – Avec le **Swiss Reg-o-mat®**, vous avez opté pour l'appareil de régénération mobile qui a été développé pour les professionnels de terrain grâce à de nombreuses années d'expérience et de pratique!

Profitez des avantages uniques qui vous sont offerts par le **Swiss Reg-o-mat®**, par exemple, une régénération maximale et en douceur, un montage indépendant grâce au réservoir d'eau douce et au collecteur d'eau usée, une fonction Hold intégrée pour présenter des plats chauds et maximiser les ventes

Une grande attention a été accordée pour que la manipulation soit simple et pour que l'appareil puisse également être utilisé de manière optimale par le personnel auxiliaire. Si un manque de clarté persiste toutefois, veuillez consulter votre conseiller technique.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le produit:

HUGENTOBLER
Système de cuisson suisse®

Les présentes instructions de service comportent des informations importantes pour l'utilisation conforme, la commande sans danger et la maintenance correcte de l'appareil. Comme pour tous les appareils électriques, une attention particulière est de mise pour éviter les blessures, incendies ou dommages de l'appareil.

Veuillez consulter les instructions de service avant la mise en service de l'appareil et observer les consignes de sécurité. Les personnes qui n'ont pas lu les instructions de service ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil.

Le nom **«Swiss Reg-o-mat®»** est protégé par la loi relative aux marques.

Vous êtes une entreprise ou un fabricant et êtes intéressé par la commercialisation de **«Swiss Reg-o-mat®»**, veuillez prendre contact avec nous.

Les instructions de service ne peuvent pas prendre en compte toutes les applications possibles. Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes qui ne sont pas traités suffisamment en détails dans les présentes instructions de service, veuillez contacter votre revendeur local ou nous contacter directement. Nous sommes accessibles 365 jours par an.

Fabricant et revendeur en Suisse et dans l'UE, à l'exception de l'Allemagne:

Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbstrasse 11, CH-3322 Schönbühl
Tel. +41 (0)848 400 900
Fax +41 (0)31 858 17 15
www.hugentobler.com
info@hugentobler.com

Représentant commercial autorisé en Allemagne:

Hugentobler + Partner GmbH
Lise-Meitner-Strasse 4, D-85716 Unterschleissheim
Tel. +49 (0)89 85 15 77
Fax +49 (0)89 85 15 47
info@hugentobler.de
www.hugentobler.de

2. Sécurité

Consignes de sécurité générales

Toute personne chargée de la mise en service, de la commande et de la maintenance de l'appareil de régénération **Swiss Reg-o-mat® II** doit avoir lu et compris l'ensemble des instructions de service.

Toutes les consignes de sécurité figurant dans les présentes instructions de service signalent à l'utilisateur les éventuels dangers pour l'intégrité corporelle.



Ces points particulièrement importants pour l'utilisateur sont signalés avec un symbole d'avertissement en forme de triangle avec un point d'exclamation à l'intérieur. Ces informations doivent être strictement lues et observées par l'utilisateur.

Veillez observer les consignes de sécurité figurant dans les instructions de service pour votre propre sécurité et pour celle des tiers!

Nous ne pouvons être tenus responsables des accidents et dommages liés au non-respect des présentes instructions de service.

Cet appareil de régénération a été fabriqué et vérifié conformément aux normes en vigueur pour les cuiseurs à vapeur à air chaud. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines mesures de sécurité doivent être prises pour éviter les blessures et dommages potentiels.

Veillez donc lire attentivement les présen-

tes instructions de service et les conserver avec précaution. Remettez l'appareil à tout éventuel utilisateur ultérieur uniquement avec les présentes instructions de service.

Exigences relatives au lieu de montage

L'appareil peut être positionné à différents endroits de la cuisine, à l'extérieur et dans les lieux de distribution de repas, mais en aucun cas dans un lieu central et dans un coin au fond.

L'appareil ne doit pas être lié à un lieu mais peut être utilisé à différents endroits, ex.: dans la cuisine, la salle de restaurant, dans une zone couverte d'une terrasse, dans un service traiteur, dans la cantine d'entreprise, dans un étage d'hôpital et dans des endroits équivalents.

Grâce à son montage simple (pas de raccord d'eau, pas d'évacuation, par d'air évacué), l'appareil peut être positionné n'importe où. Notez cependant qu'une prise 400 V-10 A ou 230 V-16 A et 50/60 Hz est nécessaire.

Veillez à ce que toutes les ouvertures sur l'appareil soient toujours accessibles afin de garantir la circulation d'air. L'appareil doit, à cet effet, être éloigné de toutes parts d'une distance de 40 mm par rapport aux murs et autres objets.



Ne placez pas l'appareil à côté ou sur des surfaces chaudes comme les radiateurs ou plaques de cuisson, car il existe un risque de fusion, d'incendie ou de court-circuit le cas échéant.

L'appareil ne doit pas être encastré.

Pendant le fonctionnement et la maintenance, placez l'appareil uniquement sur une surface de travail stable ou une table stable. Le montage et le fonctionnement de l'appareil sur le sol sont interdits.

La sortie de la conduite de décharge ne doit pas être recouverte, fermée ou directement reliée à une installation de mise à l'air libre. Prolongez la conduite de décharge au moyen d'un manchon Geberit résistant à la chaleur et de tubes Geberit résistants à la chaleur de 20 mm, de manière à ce que la vapeur puisse être évacuée sans danger, par exemple à l'air libre.

La plage de températures autorisée de l'appareil est de +10 °C–+40 °C.

Fiche/câble réseau défectueux



N'utilisez jamais l'appareil avec une fiche ou un câble réseau défectueux. Si la fiche et/ou le câble réseau de l'appareil est défectueux, elle/il doit être remplacé(e) par le fabricant ou son service technique ou un spécialiste qualifié, pour éviter tous dangers.

Connexion au réseau

Branchez l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre, qui conduit le courant alternatif avec une tension de 400 V+6/–10 % ou 230 V+6/–10 % et 50/60 Hz. La protection par fusible minimale de la prise doit être de 10 A ou 16 A.

La fiche réseau doit toujours être accessible.

Câble réseau

Ne placez pas le câble réseau dans les coins ou sur des arêtes vives et veillez à ce que

le câble réseau ne puisse pas être coincé.

Ne débranchez jamais l'appareil sur le câble réseau. Ne débranchez jamais la fiche de la prise avec les mains humides.

Protégez le câble réseau contre l'huile et ne le posez jamais sur des objets chauds.

Avertissement!



Avertissement! L'électricité peut provoquer des décès. Ne touchez jamais les pièces sous tension. Elles peuvent provoquer un choc électrique qui peut entraîner des blessures graves voire la mort.



Avertissement! Le sol dans les environs de l'appareil doit, si possible, être antidérapant.



Avertissement! Ne placez pas de supports de données magnétiques comme les disquettes, cartes de crédit, cartes bancaires, documents avec bandes magnétiques, bandes magnétiques et montres à moins de 0,5 m de l'appareil.



Avertissement! La température du côté extérieur des portes peut dépasser 60 °C. De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte. Les récipients, aliments et pièces de l'appareil peuvent être chauds. Utilisez ainsi toujours une protection contre la chaleur comme des maniques ou gants comme équipements de protection personnelle lorsque vous chargez l'appareil avec des récipients ou retirez les récipients.



Avertissement! Pour éviter les brûlures, les récipients chargés avec des liquides ou aliments à cuire qui sont liquides en raison de



l'échauffement, ne doivent pas être utilisés à des hauteurs d'insertion qui ne sont pas faciles à observer.



Avertissement! Utilisez uniquement des accessoires d'origine qui ont été autorisés par le fabricant ou ses représentants agréés.



Avertissement! L'appareil ne doit pas être pulvérisé ou nettoyé, que ce soit à l'extérieur ou à l'intérieur, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur à vapeur, un jet d'eau ou une douchette.

Utilisation conforme



L'appareil est exclusivement conçu pour la régénération et pour le maintien à chaud à court terme des aliments.



L'appareil est conçu pour une utilisation dans les grandes cuisines des restaurants ou hôtels ainsi que dans les commerces comme les boulangeries et boucheries. Grâce à un montage indépendant, il peut également être utilisé dans les cantines publiques, salles de restaurant ou les services de traiteur dans de nombreux lieux différents.

Parmi les récipients appropriés, on compte:

- les clayettes en acier nickel chrome (CNS) selon la norme EN 631, taille GN 2/3
- la vaisselle comme les assiettes et bacs en céramique résistante à la chaleur ou en porcelaine résistante à la chaleur

Si vous avez utilisé le guide latéral spécial pour bacs et plaques en acier nickel chrome (CNS) selon la norme EN 631, taille GN 2/3, dans l'appareil:

- Bacs, hauteur 65 mm
- Plaques, hauteur 20 mm

La charge maximale par assiette, bac et récipient en acier nickel chrome (CNS) selon la norme EN 631, taille GN 2/3, est de 10 kg, le poids du chargement total ne doit pas dépasser 25 kg.

Avertissements relatifs aux effets d'une éventuelle utilisation incorrecte, raisonnablement prévisible



Avertissement! L'appareil doit être débranché de l'alimentation réseau pendant le nettoyage, la maintenance et le remplacement des pièces en débranchant la fiche.

Le débranchement de la fiche doit avoir lieu de manière à ce que l'opérateur puisse contrôler de n'importe quel endroit auquel il a accès, que la fiche est toujours débranchée de la prise.



Avertissement! N'utilisez jamais l'appareil pour réchauffer des produits chimiques, produits de nettoyage ou autres produits équivalents. Ceci pourrait entraîner la formation de gaz toxiques ou explosifs.



Avertissement! N'utilisez jamais l'appareil pour sécher les textiles, le papier ou équivalent. Il existe un risque de fusion et d'incendie.



Avertissement! N'utilisez jamais l'appareil pour conserver les livres

de cuisine, produits de nettoyage et équivalents, que ce soit dans ou sur l'appareil.



Avertissement! Parmi les récipients non autorisés, on compte les récipients et la vaisselle en matériau non résistant à la chaleur ou inflammable.



Avertissement! L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation dans des locaux dans lesquels des conditions particulières comme par exemple des atmosphères corrosives ou explosives (poussière, vapeur, gaz) prédominent.



Avertissement! Ne mettez jamais l'appareil en contact avec l'eau (hormis sur les récipients et raccords prévus à cet effet et pendant le nettoyage) ou autres liquides (hormis les produits de nettoyage et de détartrage) car il existe un risque de choc électrique et d'endommagement de l'appareil.



Avertissement! En cas de commande ou d'utilisation incorrecte, il existe un risque de choc électrique, de températures élevées et/ou d'incendie et de blessure en raison des forces mécaniques.

Exigences relatives aux opérateurs

L'appareil doit uniquement être utilisé par du personnel formé. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les présentes instructions de service, les personnes porteuses de pacemakers, par exemple et les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.



Exigences relatives à l'exploitant

L'exploitant doit veiller à ce que les opéra-

teurs soient instruits à l'aide des présentes instructions de service.

L'exploitant doit veiller à ce que les personnes externes porteuses de pacemakers par exemple observent une distance de sécurité minimum de 0,5 m par rapport à l'appareil.

3. Entretien et maintenance

Nettoyage et détartrage

Nettoyez et détartrez l'appareil selon la fréquence et la durée d'utilisation et selon le type et la quantité de chargement.

Arrêtez l'appareil en actionnant l'interrupteur principal et débranchez la fiche de la prise. Laissez l'appareil refroidir.

Retirez la vaisselle et les clayettes, plaques et récipients de l'appareil. Puis, retirez les guides latéraux.

Nettoyez la vaisselle, les clayettes, plaques, récipients et guides latéraux séparément et si possible dans un lave-vaisselle.

Retirez le réservoir d'eau douce et le collecteur d'eau usée de l'appareil.

Nettoyez le réservoir d'eau douce ainsi que le couvercle anti-clapotis associé et le collecteur d'eau usée ainsi que le cadre anti-clapotis associé, en les rinçant à l'eau chaude claire.

Nettoyez le couvercle de la soufflante d'air chaud, tout l'intérieur, la porte et toutes les surfaces extérieures avec un chiffon humide, un produit de nettoyage doux et éliminateur de graisses et de l'eau chaude.

N'utilisez pas de produits de nettoyage irritants, toxiques ou qui laissent des traces de rayures.

Éliminez les dépôts de tartre à l'aide de vinaigre, Durgol ou autre produit de détartrage doux, adapté à un usage alimentaire.

Veillez à positionner la vitre intérieure de porte entre les deux goupilles de position métalliques après le nettoyage et à remonter le côté intérieur de la vitre intérieure de porte dans l'espace de cuisson. Il faut finalement vérifier que l'inscription «Reg-o-mat» est lisible sur la vitre intérieure de porte lorsque la porte est ouverte (en haut à droite).

Séchez ensuite l'appareil avec un chiffon. Avant toute nouvelle utilisation, vérifiez si l'appareil a une odeur neutre et si aucun résidu de produits de nettoyage ou produits de détartrage n'est présent.

Entretien

Débranchez immédiatement la fiche de la prise. Apportez les premiers secours aux blessés et demandez de l'aide en cas d'accident grave.

Accident avec l'appareil



Débranchez immédiatement la fiche de la prise. Apportez les premiers secours aux blessés et demandez de l'aide en cas d'accident grave.

Panne de l'appareil

En cas de dysfonctionnements, pannes ou d'appareil défectueux, débranchez immédiatement la fiche de la prise. Ne mettez

jamais en service un appareil défectueux ou endommagé. Un blocage de la soufflante d'air chaud peut être éliminé par le service technique autorisé uniquement. Seul le service technique autorisé est en droit d'effectuer des réparations.

4. Fourniture

Étendue de fourniture

- 1 appareil
- 1 câble réseau / 1 fiche réseau
- 2 guides latéraux
- 1 exemplaire des instructions de service
- 1 réservoir d'eau douce (couvercle anti-clapotis)
- 1 collecteur d'eau usée (cadre anti-clapotis)

Contrôlez la livraison immédiatement après le déballage et contactez le service commercial si des pièces sont manquantes.

L'appareil est livré dans un emballage en carton sur une palette jetable. Éliminez correctement les emballages ou retournez-les au fournisseur.

Domages causés pendant le transport

Contrôlez si l'appareil présente des dommages visibles. Ne mettez en service aucun appareil présentant des dommages visibles. Signalez immédiatement les dommages au service commercial.

Plaque signalétique

La plaque signalétique est située à gauche dans le compartiment du réservoir d'eau douce et à l'arrière à droite sur le revêtement. Les informations suivantes figurent sur la plaque signalétique:

- Tension de référence: 400V ou 230V

- Fréquence de référence: 50/60 Hz
- Consommation de référence: 4'800/3'600 W
- Nom commercial et adresse complète du fabricant:

Hugentobler Système de cuisson suisse SA
Gewerbstrasse 11, CH-3322 Schönbühl
Telefon: +41 (0)848 400 900
Fax: +41 (0)31 858 17 15
Internet: www.hugentobler.com
E-Mail: info@hugentobler.com

- Type: Swiss Reg-o-mat®
- Année de fabrication comme pièce de numéro de série, numéro de série
- Désignation: Reg-o-mat
- Classe de protection: IP X3
- Pression d'eau nominale: 200 kPa (2 bar)

Le marquage CE indique que l'appareil satisfait aux exigences de base relatives à la sécurité et à la santé des directives correspondantes.

5. Première mise en service

Premier nettoyage

Avant la première utilisation, nous recommandons de dépoussiérer l'appareil, extérieur et intérieur, avec un chiffon humide.

Réservoir d'eau douce

Le réservoir d'eau douce doit être nettoyé tous les jours et rempli d'eau de trempe douce et froide (eau déminéralisée avec 0 dH). Le réservoir d'eau douce doit être complètement inséré pour que l'appareil soit alimenté en eau.

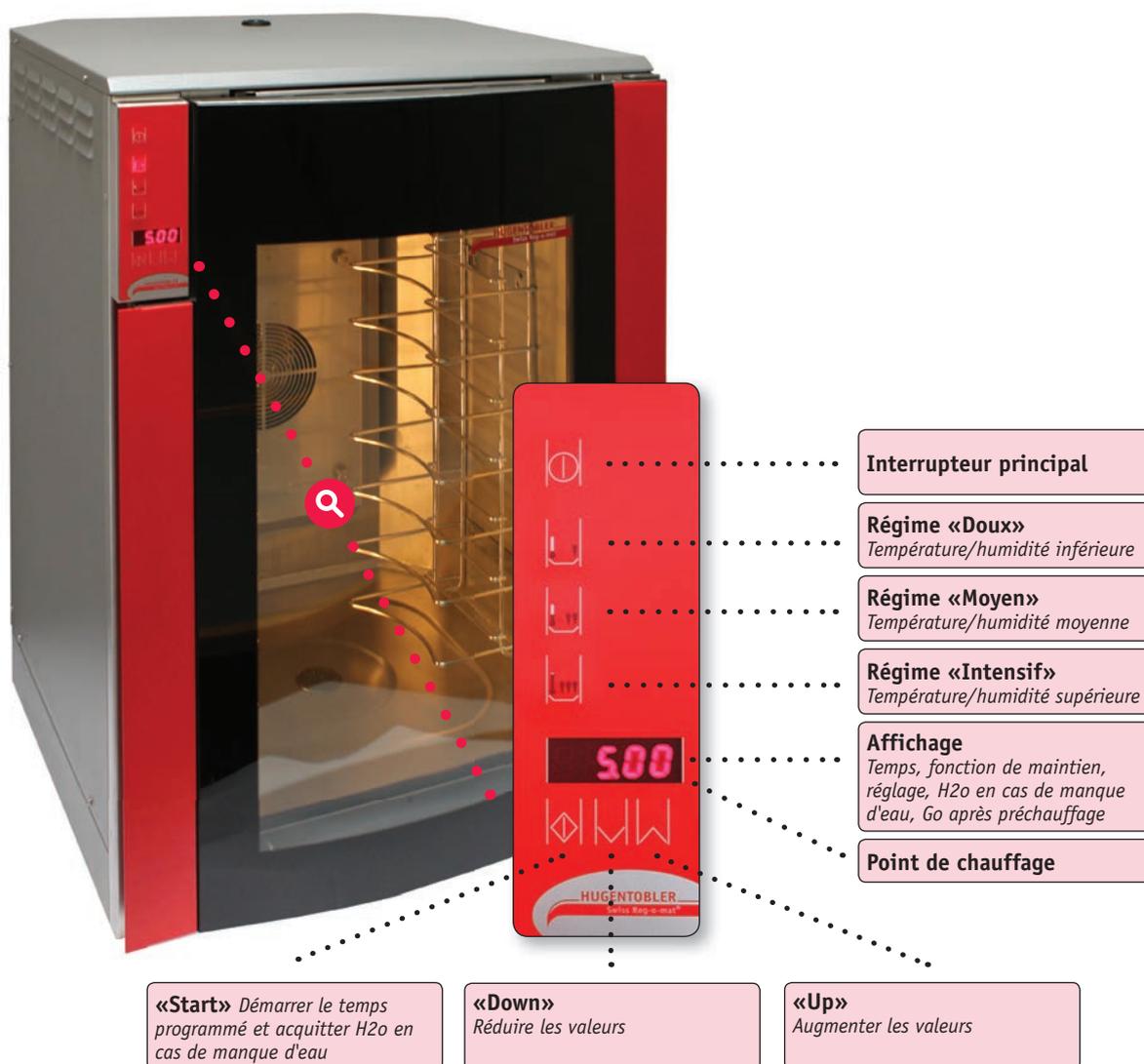
S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir ou si le flexible d'aspiration ne peut pas tirer d'eau, «H2o» apparaît à l'écran.

Collecteur d'eau usée

Le collecteur d'eau usée doit être complètement inséré pendant le fonctionnement.

6. Fonctionnement

Commande



Généralités

Le but de l'appareil est que même le personnel non formé obtienne de très bons résultats de régénération grâce aux 3 régimes programmés. Le temps de régénération est de 5 à 7 minutes, et de 1 à 2 minutes de plus en cas d'ouverture fréquente de la porte. Grâce à la forme spéciale de l'espace de cuisson, l'appareil a besoin

d'une circulation d'air minimale uniquement. Les résultats de régénération sont ainsi souvent meilleurs que dans un combisteamer.

L'utilisation du minuteur empêche tout oubli des plats ainsi qu'un temps de régénération trop long qui entraîne l'assèchement des plats.

Réservoir d'eau douce

Le réservoir d'eau douce doit être nettoyé tous les jours et rempli d'eau de trempe douce et froide (eau déminéralisée avec 0 dH).

La capacité du réservoir d'eau douce est d'environ 6 litres et suffit pendant un mode de régénération de plus de 3 heures.

S'il n'y a plus d'eau dans le réservoir d'eau douce, l'appareil ne peut plus produire de vapeur. Hormis des plats asséchés et un résultat de régénération médiocre, aucun dommage ne survient sur l'appareil s'il est utilisé sans eau.

Le réservoir d'eau douce doit être complètement inséré pour que l'appareil soit alimenté en eau. Le couvercle doit principalement être monté de manière à ce que le flexible d'aspiration d'eau tombe dans le réservoir d'eau.

Le débit d'eau est réglé en usine en mode réservoir d'eau douce sur 2 centilitres toutes les 15 secondes et ne peut pas être modifié.

S'il n'y a plus d'eau dans le réservoir d'eau douce, «H2o» clignote à l'écran et un signal sonore est émis. Le signal sonore est coupé en actionnant la touche «Start» (Marche), «H2o» continue cependant de clignoter jusqu'à ce que l'appoint d'eau soit terminé dans le réservoir d'eau douce et que la touche «Start» (Marche) soit de nouveau actionnée. Puis, la pompe s'arrête pendant une courte durée pour remplir les conduites d'eau et «H2o» commence à clignoter.

Collecteur d'eau usée

Le collecteur d'eau usée doit être complè-

tement inséré pendant le fonctionnement. Pendant le mode régénération, il y a très peu d'eau usée, c'est pourquoi la quantité de remplissage du collecteur d'eau usée suffit sans problème pour un mode régénération de plus de 3 heures.

Contrôlez régulièrement la quantité de remplissage et videz prématurément le collecteur d'eau usée. La quantité de remplissage maximale est d'environ 2 litres, mais il est recommandé de vider le collecteur d'eau usée jusqu'à une quantité de remplissage de 1 à 1,5 litre. Le cadre anti-clapotis installé le permet.

Notez que le collecteur d'eau usée peut rapidement se remplir d'eau usée lors du nettoyage de l'appareil.

Gouttière

La gouttière vide toute l'eau accumulée dans le collecteur d'eau usée.

Démarrage

Avant le démarrage, assurez-vous que le réservoir d'eau douce est rempli et inséré et que le collecteur d'eau usée est inséré.

Démarrez l'appareil en actionnant l'interrupteur principal. La pompe démarre rapidement pour remplir toutes les conduites et l'appareil commence à fonctionner selon le régime sélectionné en dernier. Le régime actif est rétro-éclairé.

Au moyen du point de chauffage, vous pouvez contrôler si la température est déjà atteinte: dès que le point de chauffage ne s'allume plus ou s'allume brièvement uniquement, la température est atteinte. En option, «Go» peut apparaître à l'écran

directement au démarrage (lorsque l'appareil est déjà chaud) ou au bout de quelques minutes et un signal sonore retentit. Cela signifie que le Reg-o-mat est pré-chauffé. L'appareil est maintenant prêt pour la régénération. Le signal sonore s'arrête au bout d'un certain temps ou au moyen du contact de porte. (Ce dernier peut, si nécessaire, être désactivé, conformément au point ci-après «Modification de la durée et...»)

Pour économiser l'eau lors du pré-chauffage, l'humidité se forme uniquement après la première ouverture de porte (en option) et la température ambiante doit être supérieure à 65 °C.

Pendant le fonctionnement, les régimes peuvent être commutés pour atteindre une autre valeur de température ou d'humidité.

Arrêt

Arrêtez l'appareil en actionnant l'interrupteur principal.

Minuteur

Le fonctionnement du minuteur n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil; il peut être utilisé mais pas obligatoirement. Il sert uniquement à signaler la fin d'une durée programmée et à ne pas oublier de sortir les plats qui sont prêts.

Actionnez les touches «Up» (Haut) et «Down» (Bas) pour saisir le temps souhaité par incréments de 15 secondes. Le temps le plus court réglable est 0:15, le temps le plus long réglable est 59:45. Appuyez en continu sur ces touches pour activer la marche rapide.

Appuyez sur la touche «Start» (Marche) pour démarrer le temps programmé. Appuyez de nouveau sur la touche «Start» (Marche) pour arrêter le temps et l'affichage retourne au temps programmé en dernier. L'ouverture de la porte interrompt le temps jusqu'à ce que la porte soit refermée.

Une fois le temps écoulé, 0.00 clignote à l'écran et un signal sonore retentit. La durée et le volume du signal sonore peuvent être réglés selon vos besoins (voir Point «Modification de la durée et du volume du signal»).

Lors de l'ouverture de la porte ou de l'arrêt du signal sonore en appuyant sur la touche «Start» (Marche), le réglage retourne au temps programmé en dernier afin de pouvoir redémarrer immédiatement en cas de changement d'assiettes.

Commande en mode régénération

Démarrez l'appareil comme décrit ci-dessus sur le régime approprié et laissez-le pré-chauffer pendant environ 5 minutes.

Placez les aliments cuits sur une assiette, une clayette, dans un bac GN ou sur une plaque GN et mettez-les pendant 5 à 7 minutes dans l'appareil pour régénération.

Les assiettes peuvent être placées directement sur les demi-anneaux à guide latéral grâce au «Easy Handling».

Les petits bacs ou cuillères en porcelaine peuvent être placés au moyen de la clayette GN. Placez la clayette GN sur le demi-anneau à guide latéral et sous le porte-clayettes afin de pouvoir la sortir sans

qu'elle ne bascule.

Pour les bacs GN ou plaques GN 2/3, vous pouvez commander des guides latéraux spéciaux.

Selon besoin, vous pouvez maintenant régler le minuteur puis démarrer la régénération.

Attention! Les assiettes sont chaudes, c'est pourquoi vous devez porter des gants ou maniques pour les sortir.

Commande en mode maintien

Indépendamment du régime actuel, vous pouvez démarrer la fonction de maintien avec le minuteur.

Démarrage:

Réglez à cet effet le minuteur sur 15 secondes et une unité de temps inférieure en appuyant sur la touche «Down» (Bas). «hold» apparaît à l'écran. La touche «Start» activée la fonction de maintien. Le minuteur ne peut plus être utilisé.

Arrêt:

Par appuyer d'un régime ou d'interrupteur général la fonction de maintien est désactivée.

Les avantages de la fonction de maintien résident dans un régime quasi-calme, ce qui signifie que le ventilateur fonctionne uniquement lorsque le chauffage est en route.

Grâce à une température et une humidité faible, une surcuisson et également un assèchement des plats sont ainsi évités.

Le maintien au chaud à court terme, le stockage et la présentation des plats (ex.:

pendant le temps de service dans un local de vente à emporter ou dans une bouche-rie) nécessitent une vente rapide et rentable.

Commande avec les réglages de base

Régime «Doux»:

Température 115 °C, humidité 30 %
(*approprié aux pâtes alimentaires, au riz, aux légumes fins, etc.*)

Régime «Moyen»:

Température 130 °C, humidité 40 %
(*adapté aux légumes, à la viande, etc.*)

Régime «Intensif»:

Température 140 °C, humidité 50 %
(*adapté aux gratins, produits résistants, etc.*)

Fonction de maintien:

Température 80 °C, humidité 10 %
(*adapté au maintien au chaud, au stockage et à la présentation des plats*)

Modification des réglages de base

L'idée de l'appareil est qu'un spécialiste règle les régimes de base en fonction de l'entreprise et que l'utilisateur ait un confort d'utilisation simplifié et maximal. Vous trouverez ci-après des explications sur la manière de modifier les réglages de base.

Modification du régime

Lorsque l'appareil est arrêté, appuyez sur la touche du régime souhaité pendant 3 sec. La valeur de température (t) et la valeur d'humidité (F) apparaissent en alternance à l'écran.

Appuyez sur les touches «Up» (Haut) et «Down» (Bas) pendant 1 sec. simultanément pour autoriser une modification. Réglez les valeurs respectives en appuyant sur les touches «Up» (Haut) et «Down» (Bas) (plage de réglage de la température t: 80 °C...160 °C, plage de réglage de l'humidité F: 0, 10 %...100 %).

Le passage de F à t ou inversement a lieu en appuyant sur la touche «Start» (Marche)

L'enregistrement et la sortie ont lieu en appuyant sur la touche de régime clignotante, une sortie en appuyant sur l'interrupteur principal n'enregistre pas les valeurs modifiées.

Modifier la durée/le volume du signal et neutraliser le contact de porte (uniquement pour demande d'eau), réglage de base pour raccord d'eau fixe ou mode réservoir d'eau et activer/désactiver la fonction de pré-chauffage

Lorsque l'appareil est arrêté, appuyez simultanément sur la touche «Klima Mittel» (Régime moyen) et l'interrupteur principal. «d» pour la durée ou «L» pour le volume apparaît à l'écran ainsi qu'une valeur (par exemple 30, pour une durée de 30 secondes).

Réglez les valeurs respectives en appuyant sur la touche «UP» (HAUT) ou «DOWN» (BAS) sur la valeur souhaitée (plage de réglage de la durée d:1 seconde...59 secondes, plage de réglage du volume L:0...10).

Le passage de «d» à «L» ou inversement a lieu en appuyant sur la touche «Start» (Marche). Lors de la modification du volume,

le volume actuel est signalé par un signal acoustique. Si tel n'est pas le cas, parcourez toutes les catégories en appuyant sur la touche Start (Marche) jusqu'à ce que vous soyez de nouveau sur «L», vous entendez alors le volume actuel.

Avec «toFF», le contact de porte peut être neutralisé pour la demande d'eau (la réinitialisation du minuteur fonctionne malgré tout) (l'eau n'est pas arrêtée en cas de porte ouverte).

«toFF» = L'eau arrive indépendamment du premier contact de porte à partir d'une température ambiante de 65 °C.

«t on» = Pendant le temps de réchauffage, l'eau est économisée et l'eau est libérée uniquement après un contact de porte.

«PUMP» (POMPE) est le réglage de base si l'appareil est utilisé avec le réservoir d'eau douce et la pompe intégrée. La quantité d'eau ne peut pas être modifiée, mais elle est automatiquement régulée par la pompe. «FEST» (FIXE) est le réglage de base si l'appareil est relié au raccordement fixe au réseau d'eau.

«H on» (H marche) ou «HoFF» (H arrêt) active ou désactive la fonction de pré-chauffage «Go».

L'enregistrement et la sortie ont lieu en appuyant sur la touche de régime «Mittel» (Moyen), une sortie en appuyant sur l'interrupteur principal n'enregistre pas les valeurs modifiées.

Réglage du régime de maintien

Lorsque l'appareil est arrêté, appuyez simultanément sur la touche «Klima Intensiv»

(Régime intensif) et l'interrupteur principal. La valeur de température (t) et la valeur d'humidité (F) apparaissent en alternance à l'écran. Appuyez sur les touches «Up» (Haut) et «Down» (Bas) pendant 1 sec. simultanément pour autoriser une modification.

Réglez les valeurs respectives en appuyant sur les touches «Up» (Haut) et «Down» (Bas) (plage de réglage de la température t: 40 °C...160 °C, plage de réglage de l'humidité F: 0, 10 %...100 %).

Le passage de «F» à «t» ou inversement a lieu en appuyant sur la touche «Start» (Marche). L'enregistrement et la sortie ont lieu en appuyant sur la touche de régime clignotante, une sortie en appuyant sur l'interrupteur principal n'enregistre pas les valeurs modifiées.

7. Astuces pratiques

Les plats sur assiettes sont normalement régénérés sans sauce. La sauce s'assèche le cas échéant. Dans l'idéal, réchauffez la sauce séparément et versez-la dans l'assiette avant de servir.

Différents plats dans une assiette doivent avoir à peu près la même taille et le même temps de régénération pour que tout soit chaud de manière uniforme.

Pour respecter les directives HACCP, nous recommandons une température à cœur de 65 °C afin de garantir que les éventuelles bactéries ont été détruites.

La pré-production correcte est décisive pour un produit fini de qualité. Une bonne «pratique de fabrication» est la condition de base et est la même qu'en cas

d'utilisation d'un combisteamer. Le fabricant et les divers revendeurs dispensent régulièrement des cours vous permettant d'acquérir le savoir nécessaire.

Les avantages de la «distribution froide» des plats sont évidents. Meilleure qualité, plus de couleurs, vitamines et nutriments, distribution plus simple, etc. Mais, assurez-vous que la chaîne du froid est respectée à 100 %.

Grâce aux portes vitrées et à l'appareil correctement éclairé, vous avez à tout moment une bonne vue d'ensemble et vous pouvez examiner l'état des assiettes. Si vous observez des assèchements, vous pouvez choisir un régime plus doux. Ceci est possible à tout moment pendant le fonctionnement en appuyant sur la touche de régime correspondante.

Ouvrez la porte le moins souvent possible. À chaque ouverture de porte, de la chaleur et de l'humidité s'échappent. Le régime de régénération doit se reformer après chaque ouverture de porte et cela dure entre 1 et 2 minutes.

En cas d'ouverture de porte fréquente, vous ne pouvez également plus vous fier au temps. Nous vous recommandons de laisser s'écouler le processus de régénération puis d'effectuer un changement d'assiettes.

Lorsque vous ajoutez des assiettes froides aux assiettes déjà situées dans l'appareil, les assiettes froides peuvent commencer à s'égoutter. Ceci est dû à la condensation et n'a rien d'exceptionnel. Veillez, si possible, à ce que les assiettes froides soient insérées dans les étages inférieurs.

Nous ne voulons naturellement pas de trop grosse flaque sur l'assiette car ceci n'est pas beau. Les plats restent cependant

chauds plus longtemps lorsqu'il y a suffisamment d'humidité entre l'assiette et l'aliment. En cas de doute, il est préférable d'avoir trop d'humidité plutôt que des endroits asséchés. Si nécessaire, consultez votre fournisseur pour en savoir plus sur les «plaques de régénération» spéciales, disponibles en option, qui collectent la condensation de chaque assiette. Veillez à avoir des assiettes propres. Toute «empreinte de doigt grasse» vous indique

avec un point marron au bord de l'assiette que le bord n'est pas totalement propre.

Notez que les revendeurs de l'appareil sont à votre disposition à tout moment pour répondre aux éventuelles questions. En dernier recours, contactez le développeur et le fabricant qui figurent sur la plaque signalétique.

8. Problèmes et solutions

Vous trouverez ici quelques astuces si la régénération ne fonctionne pas comme souhaité.

Problème	Motif	Solution possible
Le produit est asséché par endroits	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de régénération était trop long ou la température trop élevée. La porte a été ouverte trop fréquemment et la formation de vapeur ne peut pas avoir lieu. à production, le refroidissement rapide ou le stockage n'était pas optimal et le produit à régénérer présentait déjà une humidité propre trop faible avant la régénération 	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de régénération est idéalement de 5 à 7 minutes. Retirer plus tôt le produit ou sélectionner un régime de régénération plus doux. La formation de vapeur après l'ouverture de la porte dure entre 1 et 2 minutes. Ouvrir le moins possible la porte. Laissez-vous former par le fournisseur ou fabricant concernant une pré-production correcte globale (ex.: «freeze'n'go»).
Trop d'humidité sur l'assiette.	<ul style="list-style-type: none"> L'humidité du régime était trop élevée. Égoutter les assiettes froides en haut sur les assiettes chaudes en bas. 	<ul style="list-style-type: none"> Réduire l'humidité du régime. Positionner les assiettes froides si possible dans les étages inférieurs. Laisser s'écouler le processus de régénération existant avant d'insérer les assiettes froides. Utiliser des «plaques de régénération» spéciales (disponibles en option) qui empêchent l'égouttage de l'eau de condensation.

Le produit n'est pas assez chaud.	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de régénération était trop court. La porte a été ouverte trop fréquemment 	<ul style="list-style-type: none"> Régénérer quelques minutes de plus. Ouvrir le moins possible la porte.
Malgré les points ci-dessus, le résultat de régénération n'est pas optimal.	<ul style="list-style-type: none"> Problème de base avec la préparation ou réglage incorrect du produit fini. Les 3 régimes de base ont des réglages de base incorrects. 	<ul style="list-style-type: none"> Veillez contacter votre conseiller technique le plus proche et rechercher ensemble les solutions possibles. Le fournisseur de produits alimentaires peut également éventuellement proposer une solution ou un spécialiste peut optimiser le réglage de base.

9. Problèmes techniques

Veillez observer ce qui suit en cas de problèmes techniques.

Problème	Solution possible
L'appareil ne démarre pas ou l'écran ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> L'alimentation électrique est coupée. Veuillez contrôler les fusibles de la prise sur laquelle l'appareil est branché et vous assurer que la fiche est insérée dans la prise. Le fusible fin situé dans l'appareil a grillé. Le remplacement du fusible fin doit uniquement être effectué par un service technique autorisé.
Aucune vapeur n'est produite.	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir d'eau douce est vide ou le flexible d'aspiration n'est pas dans le réservoir d'eau. La température réelle est encore inférieure à 65 °C. La porte n'a pas encore été ouverte depuis le démarrage. Le réglage de base du régime a réglé l'humidité F sur 0 %.
Le point de chauffage s'allume mais la température chute ou l'appareil reste froid.	<ul style="list-style-type: none"> La protection contre les surtempératures s'est déclenchée. La réinitialisation doit uniquement être effectuée par un service technique autorisé. Si aucun de ces solutions possibles n'a apporté d'amélioration, contactez le service technique autorisé ou un spécialiste.

10. Garantie

Nous offrons une garantie de 1 an pour l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages liés à ce qui suit:

- commande incorrecte
- utilisation non conforme
- réparations mal effectuées
- utilisation ou montage de pièces de rechange ou d'accessoires non d'origine
dépôts de tartre excessifs

Dans tous ces cas, tout droit à la garantie disparaît...

11. Mise au rebut

L'appareil usagé doit être mis au rebut à la fin de sa durée de vie conformément aux dispositions nationales. Il est recommandé de prendre contact avec une entreprise spécialisée dans la mise au rebut.

12. Caractéristiques de l'appareil

Caractéristiques de l'appareil 400 V

Type:	Swiss Reg-o-mat® II
Désignation:	Reg-o-mat 400 V
Réf.:	95-43-011
Valeurs de raccordement électriques:	3 N~400 V, 50 / 60 Hz, 4'800 W
Protection par fusible minimale de la prise:	10 A
Plage de températures de stockage:	0 °C à +50 °C
Plage de températures ambiantes:	+10 °C à +40 °C
Plage de températures:	+60 °C à +160 °C
Dimensions:	560 x 540 x 840 (B x T x H / mm)
Poids maximal de l'appareil vide:	45 kg
Classe de protection:	IPX3
Consommation électrique moyenne:	env. 1300 watts/heure
Niveau de pression sonore continue pondérée A:	<70 dB (A)

Caractéristiques de l'appareil 230 V

Type:	Swiss Reg-o-mat® II
Désignation:	Reg-o-mat 230 V
Réf.:	95-43-012
Valeurs de raccordement électriques:	1 N~230 V, 50 / 60 Hz, 3'600 W
Protection par fusible minimale de la prise:	16 A
Plage de températures de stockage:	0 °C à +50 °C
Plage de températures ambiantes:	+10 °C à +40 °C
Plage de températures:	+60 °C à +160 °C
Dimensions:	560 x 540 x 840 (B x T x H / mm)
Poids maximal de l'appareil vide:	45 kg
Classe de protection:	IPX3
Consommation électrique moyenne:	env. 1300 watts/heure
Niveau de pression sonore continue pondérée A:	<70 dB(A)

