

ACHTUNG!
Lesen Sie diese
Betriebsanleitung,
bevor Sie das Gerät benutzen.

Original-Betriebsanleitung
Reg-o-mat® II



Version 14/01

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG • 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

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	3		
2. Sicherheit	4		
Allgemeine Sicherheitshinweise	4		
Anforderungen an den	4		
Aufstellungsort			
Defekter Netzstecker / Netzkabel	5		
Netzanschluss	5		
Netzkabel	5		
Warnungen	5		
Bestimmungsgemässe Verwendung	6		
Warnungen vor Effekten	6		
des möglichen, vernünftigerweise			
vorhersehbaren, Missbrauchs			
Anforderungen an Bedienpersonal	7		
Anforderungen an den Betreiber	7		
3. Instandhaltung und Wartung	7		
Reinigung und Entkalkung	7		
Wartung	8		
Unfall mit dem Gerät	8		
Ausfall des Gerätes	8		
4. Lieferumfang	8		
Transportschäden	8		
Typenschild	8		
5. Erstinbetriebnahme	9		
Erste Reinigung	9		
Frischwassertank	9		
Abwasserschale	9		
6. Betrieb	10		
Steuerung	10		
Allgemeines	10		
		Frischwassertank	11
		Abwasserschale	11
		Abtropfrinne	11
		Einschalten	12
		Ausschalten	12
		Timer	12
		Bedienung Regenerierbetrieb	12
		Bedienung Holdbetrieb	13
		Bedienung Grundeinstellungen	13
		Änderung der Grundeinstellungen	13
		Änderung des Klimas	13
		Änderung der Signaldauer	14
		sowie der Signallautstärke	
		Einstellung des Hold-Klimas	14
		7. Praktische Tipps	15
		8. Anwenderprobleme u. Lösung	16
		9. Technischen Störungen	17
		10. Garantie	17
		11. Entsorgung	17
		12. Geräte-Kenndaten	18
		13. Stromlaufpläne	19

1. Einleitung

Wir gratulieren! – Mit dem **Swiss Reg-o-mat®** haben Sie sich für das mobile Regeneriergerät entschieden, das dank jahrelanger Erfahrung aus der Praxis für Praktiker entwickelt wurde!

Geniessen Sie die einzigartigen Vorteile, die Ihnen nur der **Swiss Reg-o-mat®** bietet, wie z.B. ein sanftes Regenerieren auf höchstem Niveau, montageunabhängig dank integriertem Frischwassertank und Abwasserschale, integrierte Hold-Funktion zur verkaufsfördernden Warmpräsentation von Speisen...

Es wurde grosser Wert auf einfache Handhabung gelegt, damit das Gerät auch von Hilfspersonal optimal bedient werden kann. Sollten trotzdem Unklarheiten bestehen, melden Sie sich bitte bei Ihrem Fachberater.

Wir wünschen viel Vergnügen mit einem Produkt von:

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Diese Betriebsanleitung enthält die erforderlichen Informationen für die bestimmungsgemässe Verwendung, die gefahrlose Bedienung und die sachgerechte Instandhaltung und Wartung des Gerätes. Wie bei allen elektrisch betriebenen Geräten wird zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt.

Bitte studieren Sie diese Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Personen, die diese Betriebsanleitung nicht gelesen haben, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Der Name **«Swiss Reg-o-mat®»** ist markenrechtlich geschützt.

Falls Sie als Firma oder Hersteller am Vertrieb vom **«Swiss Reg-o-mat®»** interessiert sind, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei auftretenden Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Fachhändler oder direkt an uns. Sie erreichen uns 365 Tage im Jahr.

Hersteller und Vertrieb in der Schweiz und in der EU, mit Ausnahme von Deutschland:

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbstrasse 11, CH-3322 Schönbühl
Tel. +41 (0)848 400 900
Fax +41 (0)31 858 17 15
www.hugentobler.com
info@hugentobler.com

Autorisierter Handelsvertreter für Deutschland:

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. Sicherheit

Allgemeine Sicherheitshinweise

Jede Person, die sich mit der Inbetriebnahme, Bedienung und Instandhaltung des Regeneriergerätes **Swiss Reg-o-mat® II** befasst, muss die gesamte Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

Alle Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung weisen den Anwender frühzeitig auf mögliche Gefahren für Leib und Leben hin.



Diese für den Benutzer besonders wichtigen Stellen sind mit einem dreieckigen Warnzeichen mit Ausrufezeichen versehen. Solche Informationen sind vom Anwender unbedingt zu lesen und zu befolgen.

Bitte halten Sie die in dieser Betriebsanleitung aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre eigene Sicherheit und für die von Drittpersonen strikte ein!

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

Dieses Regeneriergerät wurde entsprechend den geltenden Normen für Heissluftdämpfer 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 sorgfältig auf. Geben Sie einem allfälligen Nachbenutzer das Gerät nur mit dieser Anleitung ab.

Anforderungen an den Aufstellungsort

Das Gerät hat an verschiedensten Posten in der Küche, an Aussenstellen und in Essensausgabestellen seine Berechtigung, aber auf jeden Fall an einem zentralen Ort und nicht in der hintersten Ecke.

Das Gerät muss nicht an einen Standort gebunden sein, sondern kann an verschiedenen Orten eingesetzt werden, wie z.B. in der Küche, der Gaststube, im überdachten Bereich der Terrasse, im Partyservice, in der Betriebskantine, auf der Spitalsetage und in ähnlichen Bereichen.

Dank der einfachen Montage (kein Wasseranschluss, kein Ablauf, keine Abluft) kann das Gerät überall platziert werden. Beachten Sie aber, dass eine Steckdose mit 400 V-10 A resp. 230V-16 A und 50/60 Hz erforderlich ist.

Achten Sie darauf, dass alle Öffnungen am Gerät immer frei zugänglich sind, damit die Luftzirkulation gewährleistet ist. Dazu muss das Gerät auf allen Seiten einen Abstand von 40 mm zu Wänden und anderen Gegenständen einhalten.



Stellen Sie das Gerät nicht neben oder auf heisse Flächen wie Heizkörper oder Kochplatten, da sonst Schmelz-, Brand- oder Kurzschlussgefahr besteht.

Das Gerät darf nicht eingebaut werden.

Stellen Sie das Gerät während des Betriebes und während der Instandhaltung nur auf einer standsicheren Arbeitsfläche oder einem standsicheren Tisch auf. Die Aufstellung und der Betrieb des Gerätes auf dem Boden ist nicht zulässig.

Der Ausgang der Entlastungsleitung darf nicht abgedeckt, verschlossen oder direkt mit einer Entlüftungsanlage verbunden werden. Verlängern Sie die Entlastungsleitung mittels hitzebeständiger Geberit-Muffe und hitzebeständiger Geberit-Rohre in Grösse 20 mm so, dass der Dampf gefahrlos – zum Beispiel in das Freie – abgeführt wird.

Der zulässige Umgebungstemperaturbereich des Gerätes beträgt +10 °C – +40 °C.

Defekter Netzstecker/ Netzkabel



Verwenden Sie das Gerät niemals mit defektem Netzstecker oder Netzkabel. Falls der Netzstecker und/oder das Netzkabel des Gerätes defekt ist, muss er/es durch den Hersteller oder seine Servicestelle oder eine ähnlich qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Netzanschluss

Schliessen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, die Wechselstrom mit einer Spannung von 400V+6 / -10% resp. 230V+6 / -10% und 50 / 60 Hz führt. Die Mindestabsicherung der Steckdose muss 10 A resp. 16 A betragen.

Der Netzstecker muss immer zugänglich sein.

Netzkabel

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.

Warnungen



Warnung! Elektrizität kann tödlich sein. Berühren Sie nie unter Strom stehende Teile. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder gar zum Tod führen kann.



Warnung! Der Boden in der Umgebung des Gerätes kann möglicherweise rutschig sein.



Warnung! 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.



Warnung! Die Temperatur der Aussenseite der Türe kann höher, als 60 °C sein. Beim Öffnen der Türe kann heisser Dampf entweichen. Behälter, Lebensmittel und Teile des Gerätes können heiss sein. Verwenden Sie deshalb immer einen Hitzeschutz wie Topflappen, Topfhandschuhe oder Hitzeschutzhandschuhe als persönliche Schutzausrüstung, wenn Sie das Gerät mit Behältern beschicken oder Behälter entnehmen.



Warnung! Um Verbrühungen zu vermeiden, dürfen beladene Behälter mit Flüssigkeiten oder Kochgut, das durch Erhitzung flüssig wird, nicht auf so hohen Einschubhöhen verwendet werden, die nicht leicht zu beobachten sind.



Warnung! Verwenden Sie nur Original-Zubehör, das Sie vom Hersteller oder von autorisierten Handelsvertretern bezogen haben.



Warnung! Das Gerät darf weder aussen, noch innen mit einem Hochdruckreiniger oder einem Dampfreiniger oder einem Wasserstrahl oder einer Handbrause abgespritzt oder gereinigt werden.

Bestimmungsgemässe Verwendung



Das Gerät ist ausschliesslich zum Regenerieren und zum kurzfristigen Warmhalten von Lebensmitteln bestimmt.



Das Gerät ist für den Einsatz in Grossküchen von Restaurants oder Hotels, sowie in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien und Metzgereien bestimmt. Dank der Montageunabhängigkeit kann es auch in öffentlichen Kantinen, Essensräumen oder beim Catering an vielen verschiedenen Orten eingesetzt werden.

Zu den geeigneten Behältern zählen:

- Gitter aus Chromnickelstahl (CNS) nach Norm EN 631 in Grösse GN 2/3
- Geschirr wie Teller und Schalen aus hitzebeständiger Keramik oder hitzebeständigem Porzellan

Falls Sie die spezielle Seitenführung für Schalen und Bleche aus Chromnickelstahl (CNS) nach Norm EN 631 in Grösse GN 2/3 im Gerät eingesetzt haben:

- Schalen mit Höhe 65 mm
- Bleche mit Höhe 20 mm

Die maximale Beladung pro Teller, Schale und Behälter aus Chromnickelstahl (CNS) nach Norm EN 631 in Grösse GN 2/3 beträgt 10 kg, wobei das Gewicht der gesamten Beladung 25 kg nicht übersteigen darf.

Warnungen vor Effekten des möglichen vernünftigerweise vorhersehbaren Missbrauchs



Warnung! Das Gerät muss während der Reinigung, der Wartung und zum Austausch von Teilen durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung getrennt werden.

Das Ziehen des Netzsteckers muss derart geschehen, dass die Bedienperson von jedem Platz, zu dem sie Zugang hat, kontrollieren kann, dass der Netzstecker noch immer aus der Steckdose ausgesteckt ist.



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



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



Warnung! Benützen Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Kochbüchern, Reinigungsmitteln und Ähnlichem, weder im, noch auf dem Gerät.



Warnung! Zu den nicht geeigneten Behältern zählen Behälter und Geschirr aus nicht hitzebeständigem oder brennbarem Material.



Warnung! 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.



Warnung! Bringen Sie das Gerät nie mit Wasser (ausser über die dazu vorgesehenen Behälter und Anschlüsse und während der Reinigung) oder anderen Flüssigkeiten (ausser Reinigungs- und Entkalkungsmittel) in Verbindung, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages und das Risiko der Beschädigung des Gerätes besteht.



Warnung! Bei unsachgemässer Bedienung oder Verwendung besteht Gefährdung durch elektrischen Schlag, hohe Temperaturen und/oder Brand und Verletzung durch mechanische Krafteinwirkung.

Anforderungen an Bedienpersonal



Das Gerät darf nur von instruiertem Personal bedient werden. Personen, die mit dieser Betriebsanleitung nicht vertraut sind, Personen mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) und Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.

Anforderungen an den Betreiber

Der Betreiber hat dafür Sorge zu tragen, dass das Bedienpersonal anhand dieser Anleitung instruiert wird.



Der Betreiber hat dafür Sorge zu tragen, dass betriebsfremde Personen mit aktiven Körperhilfsmitteln (wie Herzschrittmacher) einen Sicherheits-

abstand von mindestens 0,5 m vom Gerät einhalten.

3. Instandhaltung und Wartung

Reinigung und Entkalkung

Reinigen und entkalken Sie das Gerät je nach Häufigkeit und Dauer der Benutzung und je nach Art und Menge der Beladung.

Schalten Sie das Gerät durch Betätigung des Hauptschalters aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Entnehmen Sie dem Gerät sämtliches Geschirr und alle Gitter, Bleche und Behälter. Entnehmen Sie dann die Seitenführungen.

Reinigen Sie Geschirr, Gitter, Bleche, Behälter und Seitenführungen separat und nach Möglichkeit in einer Geschirrspülmaschine.

Entnehmen Sie dem Gerät Frischwassertank und Abwasserschale.

Reinigen Sie den Frischwassertank samt zugehörigem Antischwapp-Deckel und die Abwasserschale samt zugehörigem Antischwapp-Rahmen durch Spülen mit klarem Warmwasser.

Reinigen Sie die Abdeckung des Heissluftgebläses, den ganzen Innenraum, die Türe und alle Aussenflächen mit einem feuchten Tuch, einem milden, fettlösenden Reinigungsmittel und warmen Wasser. Verwenden Sie keine ätzenden, giftigen oder Kratzspuren hinterlassende Reinigungsmittel.

Entfernen Sie Kalkablagerungen mit Essig, Durgol oder einem anderen, für Lebensmittel-

telanwendungen geeigneten und milden Entkalkungsmittel.

Achten Sie darauf, dass Sie das Türinnen-
glas nach der Reinigung zwischen den
beiden metallischen Positionsstiften posi-
tionieren und, dass die Innenseite des Türin-
nenglases wieder Richtung Garraum mon-
tiert ist. Letzteres ist daran zu erkennen,
dass der Schriftzug «Reg-o-mat» auf dem
Türinnenglas bei geöffneter Türe (oben
rechts) lesbar ist.

Trocknen Sie das Gerät anschliessend mit
einem Tuch nach. Prüfen Sie vor erneutem
Gebrauch, ob das Gerät neutral riecht und,
dass keine Rückstände von Reinigungsmit-
teln oder Entkalkungsmitteln vorhanden
sind.

Wartung

Das Gerät erfordert keine spezielle Wartung.
Nehmen Sie jedoch mit dem nächsten
autorisierten Servicedienst Kontakt auf,
falls Sie Veränderungen feststellen sollten.

Unfall mit dem Gerät



Ziehen Sie sofort den Netzstecker
aus der Steckdose. Versorgen Sie
den / die Verletzten mittels Erste-
Hilfe-Massnahmen und holen Sie je nach
Schwere des Unfalls weitere Hilfe herbei.

Ausfall des Gerätes

Ziehen Sie bei Störungen, Ausfällen oder
bei defektem Gerät sofort den Netzstecker
aus der Steckdose. Nehmen Sie nie ein
defektes oder beschädigtes Gerät in Be-
trieb. Eine Blockade des Heissluftgebläses
kann nur durch autorisierten Servicedienst
gelöst werden. Reparaturen dürfen nur

durch autorisierten Servicedienst durchge-
führt werden.

4. Lieferung

Lieferumfang

- 1 Gerät
- 1 Netzkabel / 1 Netzstecker
- 2 Seitenführungen
- 1 Betriebsanleitung
- 1 Frischwassertank (mit Antischwapp-Deckel)
- 1 Abwasserschale (mit Antischwapp-Rahmen)

Kontrollieren Sie die Lieferung unmittelbar
nach dem Auspacken und wenden Sie sich
umgehend an die Verkaufsstelle, falls Teile
fehlen sollten.

Das Gerät ist Ihnen in einer Verpackung
aus Karton auf einer Einwegpalette zuge-
stellt worden. Entsorgen Sie das Verpa-
ckungsmaterial ordnungsgemäss oder geben
Sie es dem Lieferanten zurück.

Transportschäden

Kontrollieren Sie das Gerät auf erkennbare
Schäden. Nehmen Sie kein Gerät mit er-
kennbaren Schäden in Betrieb. Melden Sie
die Schäden umgehend Ihrer Verkaufsstelle.

Typenschild

Das Typenschild befindet sich links im Fach
des Frischwassertanks und hinten rechts
auf der Abdeckung unten.
Auf dem Typenschild finden Sie folgende
Angaben:

- Bemessungsspannung: 400V resp. 230V
- Bemessungsfrequenz: 50/60 Hz
- Bemessungsaufnahme: 4'800W resp. 3'600W
- Handelsname und vollständige

Adresse des Herstellers:

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
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

- Typ: Swiss Reg-o-mat®
- Herstellungsjahr als Teil der Seriennummer, Seriennummer
- Bezeichnung: Reg-o-mat
- Schutzart: IP X3
- Nennwasserdruck: 200 kPa (2 bar)

Das Zeichen CE weist darauf hin, dass das Gerät die grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der relevanten Richtlinie(n) erfüllt.

5. Erstinbetriebnahme

Erste Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, das Gerät aussen und innen mit einem feuchten Lappen zu entstauben.

Frischwassertank

Der Frischwassertank muss täglich gereinigt und mit frischem, kaltem Weichwasser (entkalktes Wasser mit 0 dH) befüllt werden. Der Frischwassertank muss ganz eingeschoben sein, damit das Gerät mit Wasser versorgt wird.

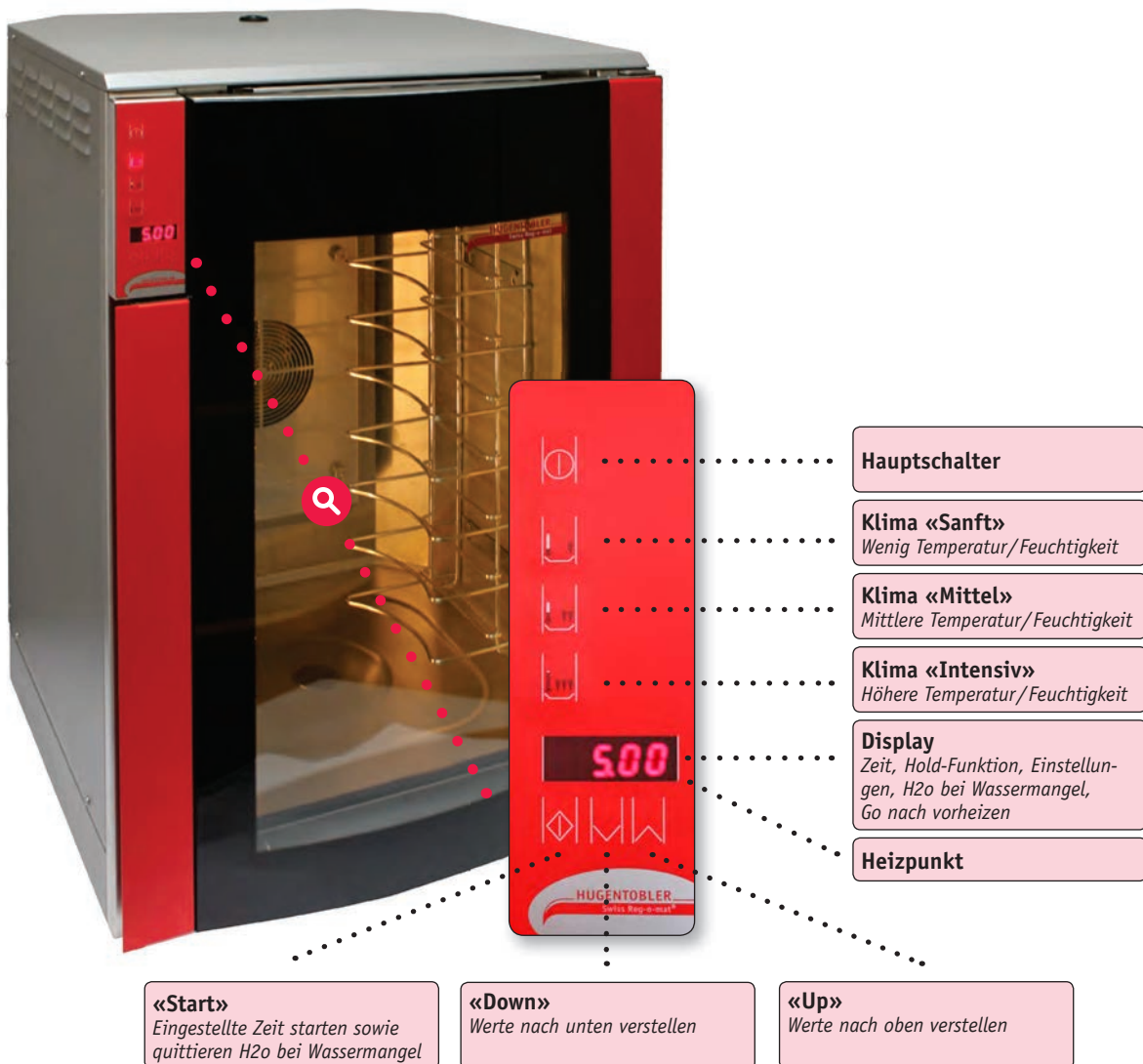
Falls kein Wasser im Tank ist oder der Ansaugschlauch kein Wasser anziehen kann, erscheint im Display «H2o»

Abwasserschale

Die Abwasserschale muss während des Betriebes ganz eingeschoben sein.

6. Betrieb

Steuerung



Allgemeines

Ziel des Gerätes ist, dass über 3 voreingestellte Grundklimas auch ungelertes Personal tolle Regenerierergergebnisse erhält. Die Regenerierzeit beträgt zwischen 5 und 7 Minuten, bei häufigem Öffnen der Türe 1 bis 2 Minuten länger. Dank dem speziell geformten Garraum benötigt das Gerät nur eine minimale Luft-

zirkulation. Dadurch werden die Regenerierergergebnisse oftmals besser, als in einem Kombi-Steamer.

Das Vergessen der Speisen wird bei Benutzen des Timers verhindert und eine zu lange Regenerierzeit, die zur Austrocknung der Speisen führt, wird vermieden.

Frischwassertank

Der Frischwassertank muss täglich gereinigt und mit frischem, kaltem Weichwasser (entkalktes Wasser mit 0 dH) befüllt werden.

Das Fassungsvermögen des Frischwassertanks ist rund 6 Liter und reicht für mehr als 3 Stunden Regenerierbetrieb.

Falls kein Wasser mehr im Frischwassertank ist, kann das Gerät keinen Dampf mehr produzieren. Bis auf angetrocknete Speisen und schlechtes Regenerierergebnis entstehen beim Gerät keine Schäden, wenn es ohne Wasser betrieben wird.

Der Frischwassertank muss ganz eingeschoben sein, damit das Gerät mit Wasser versorgt wird. Vor allem muss der Deckel so montiert sein, dass der Wasseransaugschlauch in den Wassertank fällt.

Die Wasserdurchflussmenge ist bei Frischwassertankbetrieb werkseitig auf 2 Zentiliter pro 15 Sekunden eingestellt und kann nicht verändert werden.

Falls kein Wasser mehr im Frischwassertank ist, blinkt im Display «H2o» und ein Signalton ertönt. Durch Betätigung der Taste «Start» wird der Signalton abgestellt, «H2o» blinkt jedoch weiterhin, bis Sie Wasser in den Frischwassertank nachgefüllt und die Taste «Start» erneut betätigt haben. Anschliessend schaltet sich für kurze Zeit die Pumpe ein, um die Leitungen mit Wasser zu füllen und «H2o» hört auf zu blinken.

Abwasserschale

Die Abwasserschale muss während des Betriebes ganz eingeschoben sein.

Während dem Regenerierbetrieb entsteht sehr wenig Abwasser, deshalb reicht die Füllmenge der Abwasserschale problemlos für einen Regenerierbetrieb von mehr als 3 Stunden.

Kontrollieren Sie regelmässig die Füllmenge und entleeren Sie die Abwasserschale frühzeitig. Die maximale Füllmenge beträgt rund 2 Liter, es empfiehlt sich jedoch, die Abwasserschale bei einer Füllmenge von 1 bis 1,5 Liter zu entleeren. Der eingelegte Antischwapp-Rahmen erleichtert dies.

Beachten Sie bitte, dass sich die Abwasserschale beim Reinigen des Gerätes schnell mit Abwasser füllen kann.

Abtropfrinne

Die Abtropfrinne entleert das darin gesammelte Wasser von selbst in die Abwasserschale.

Einschalten

Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Frischwassertank gefüllt und eingeschoben ist und, dass die Abwasserschale eingeschoben ist.

Schalten Sie das Gerät durch Betätigung des «Hauptschalters» ein. Die Pumpe schaltet sich ganz kurz ein, um alle Leitungen zu füllen und das Gerät beginnt auf dem zuletzt eingegebenen Klima zu laufen. Das jeweils aktive Klima ist hinterleuchtet.

Über den Heizpunkt können Sie kontrollieren, ob die Temperatur bereits erreicht ist: sobald der Heizpunkt nicht mehr oder nur kurz aufleuchtet, ist die Temperatur erreicht. Optional kann direkt beim Einschalten (wenn das Gerät bereits heiss ist) oder

nach ein paar Minuten «Go» im Display erscheinen und ein Signalton ertönt. Dies bedeutet, dass der Reg-o-mat vorgeheizt ist. Das Gerät ist nun bereit zum Regenerieren. Der Signalton stellt nach einer bestimmten Zeit oder durch Türkontakt ab. (Letzteres kann bei Bedarf nach nachfolgender Anleitung «Änderung der Signaldauer und...» deaktiviert werden.

Um beim Vorheizen Wasser zu sparen, entwickelt sich die Feuchtigkeit erst nach der ersten Türöffnung (optional) und die Raumtemperatur muss über 65 °C liegen.

Während dem Betrieb können die Klimawerte gewechselt werden, um einen anderen Temperatur- oder Feuchtigkeitswert zu erreichen.

Ausschalten

Schalten Sie das Gerät durch Betätigung des «Hauptschalters» aus.

Timer

Die Funktion des Timers hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Gerätes; sie kann und muss nicht benutzt werden. Sie dient lediglich dazu, den Ablauf einer zuvor eingestellten Zeit zu signalisieren und so daran zu erinnern, fertig zubereitete Speisen zu entnehmen.

Durch Betätigung der Taste «Up» und »Down« kann eine gewünschte Zeit in 15 Sekunden-Schritten eingegeben werden. Die kürzeste einstellbare Zeit ist 0:15, die längste einstellbare Zeit ist 59:45. Durch einen permanenten Druck dieser Tasten können Sie den Schnelllauf aktivieren.

Durch Betätigung der Taste «Start» wird die

eingestellte Zeit gestartet. Durch einen erneuten Druck auf die Taste «Start» wird der Ablauf der Zeit gestoppt und die Anzeige geht wieder auf die zuletzt eingestellte Zeit. Ein Öffnen der Türe unterbricht den Ablauf der Zeit so lange, bis die Türe wieder geschlossen wird.

Nach Ablauf der Zeit blinkt in der Anzeige 0.00 und ein Signalton ertönt. Dauer und Lautstärke des Signaltons können Sie auf Ihre Bedürfnisse einstellen (siehe Punkt «Änderung der Signaldauer sowie der Signalstärke»).

Durch Öffnen der Türe oder Abschalten des Signaltons durch Betätigung der Taste «Start» kehrt die Einstellung auf die zuletzt eingestellte Zeit zurück, damit bei Tellerwechsel sofort wieder gestartet werden kann.

Bedienung Regenerierbetrieb

Schalten Sie das Gerät wie oben beschrieben auf dem richtigen Klima ein und lassen Sie es während rund 5 Minuten vorheizen.

Richten Sie die fertig gegarten Lebensmittel auf einem Teller, einem Gitter, in einer GN-Schale oder auf einem GN-Blech an und geben Sie dies für 5 bis 7 Minuten zum Regenerieren in das Gerät.

Teller können dank «Easy Handling» direkt auf die Seitenführungs-Halbringe gestellt werden.

Kleine Schalen oder Porzellanlöffel können mittels GN-Gitter platziert werden. Das GN-Gitter auf den Seitenführungshalbring und unter die Gitterhalterung platzieren, damit es kippsicher ausgezogen werden kann.

Für GN-Schalen oder GN-Bleche 2/3 können Sie spezielle Seitenführungen bestellen.

Je nach Wunsch können Sie nun den Timer einstellen und anschliessend den Regenerierbeginn starten.

Achtung! Die Teller sind heiss, deshalb brauchen Sie einen Hitzeschutz wie Topflappen, Topfhandschuhe oder Hitzeschutzhandschuhe, um die Teller zu entnehmen.

Bedienung Holdbetrieb

Unabhängig vom aktuellen Klima können Sie über den Timer die Hold-Funktion starten.

Einschalten: Stellen Sie dazu den Timer auf 15 Sekunden und durch Betätigung der Taste «Down» eine Zeiteinheit tiefer. Im Display erscheint «hold». Mit der Taste «Start» wird die Hold-Funktion aktiviert. Der Timer kann nun nicht mehr verwendet werden.

Ausschalten: Durch Drücken eines Klimas oder bei Betätigen des Hauptschalters, wird die Hold-Funktion wieder deaktiviert.

Die Vorteile der Hold-Funktion liegen in einem fast stillen Klima, das heisst der Ventilator läuft nur dann, wenn die Heizung heizt.

Unterstützend durch eine tiefe Temperatur und eine geringe Feuchtigkeit wird ein Übergaren und auch ein Austrocknen der Speisen verhindert.

Eine kurzfristige Warmhaltung, Lagerung und Präsentation von Speisen (zum Beispiel während der Servicezeit in einem Take-away-Lokal oder in einer Metzgerei) fördert ein schnelles und rentables Abverkaufen.

Bedienung Grundeinstellungen

Klima «Sanft»:

Temperatur 115°C, Feuchtigkeit 30%
(geeignet für Teigwaren, Reis, feines Gemüse, etc.)

Klima «Mittel»:

Temperatur 130°C, Feuchtigkeit 40%
(geeignet für Gemüse, Fleisch, etc.)

Klima «Intensiv»:

Temperatur 140°C, Feuchtigkeit 50%
(geeignet für Gratins, resistente Produkte, etc.)

Hold-Funktion:

Temperatur 80°C, Feuchtigkeit 10%
(geeignet zur Warmhaltung, Lagerung und Präsentation von Speisen.)

Änderung der Grundeinstellungen

Idee des Gerätes ist es, dass eine Fachperson die Grundklimas betriebsspezifisch einstellt und der Anwender einen möglichst einfachen und hohen Bedienkomfort hat. Nachfolgend finden Sie die Anleitung, wie die Grundeinstellung verändert werden kann.

Änderung des Klimas

Betätigen Sie bei ausgeschaltetem Gerät die gewünschte Klimataste für 3 Sekunden lang. Im Display erscheinen abwechselnd der Temperaturwert (t) und der Feuchtigkeitswert (F).

Betätigen Sie die Tasten «Up» und «Down» für 1 Sekunde gleichzeitig, um sich für eine Veränderung zu autorisieren. Die jeweiligen Werte durch Betätigung der Taste «Up» oder «Down» auf den gewünschten Wert einstellen (Einstellbereich der Temperatur t: 80 °C... 160 °C, Einstellbereich der Feuchtigkeit F: 0, 10%... 100%).

Der Wechsel von «F» zu «t» und umgekehrt erfolgt durch Betätigung der Taste «Start».

Das Speichern und der Ausstieg erfolgt durch Betätigung der blinkenden Klimataste, ein Ausstieg über Betätigung des Hauptschalters speichert die Änderung der Werte nicht.

Änderung der Signaldauer und Signallautstärke sowie Türkontakt überbrücken, Grundeinstellung Tank- / Festwasserbetrieb, Vorheizfunktion ein- / ausschalten.

Betätigen Sie bei ausgeschaltetem Gerät gleichzeitig die Taste «Klima Mittel» und den Hauptschalter. Im Display erscheint «d» für Dauer oder «L» für Lautstärke und ein Wert (zum Beispiel 30, der für eine Dauer von 30 Sekunden steht).

Stellen Sie die jeweiligen Werte durch Betätigung der Taste «UP» oder «DOWN» auf den gewünschten Wert ein (Einstellbereich der Dauer d: 1 Sekunde ... 59 Sekunden, Einstellbereich der Lautstärke L: 0 ... 10).

Der Wechsel von «d» zu «L» und zu weiteren erfolgt durch Betätigung der Taste «Start». Bei Änderung der Lautstärke wird die aktuell eingestellte Lautstärke akustisch signalisiert. Falls nicht, wechseln Sie durch Betätigung der Starttaste alle Kategorien durch, bis Sie wieder auf «L» sind, dann hören Sie die aktuelle Lautstärke.

Mit «toFF» kann der Türkontakt für den Wasserbefehl (Timerrückstellung funktioniert trotzdem) überbrückt werden (Wasser stellt bei offener Türe nicht ab).

«toFF» = Wasser kommt unabhängig vom ersten Türkontakt ab 65 °C Raumtemperatur.

«t on» = Während der Aufheizzeit wird Wasser gespart und erst nach einem Türkontakt wird das Wasser freigegeben.

«PUMP» ist die Grundeinstellung, wenn das Gerät mit dem Frischwassertank und integrierter Pumpe betrieben wird. Die Wassermenge kann nicht verstellt werden, sondern wird über die Pumpe automatisch geregelt. «FEST» ist die Grundeinstellung falls das Gerät an Festwasser angeschlossen ist.

«H on» oder «HoFF» schaltet die Vorheizfunktion «Go» ein oder aus.

Das Speichern und der Ausstieg erfolgt durch Betätigung der Klimataste «Mittel», ein Ausstieg über Betätigung des Hauptschalters speichert die Änderung der Werte nicht.

Einstellung des Hold-Klimas

Betätigen Sie bei ausgeschaltetem Gerät gleichzeitig die Taste «Klima Intensiv» und den Hauptschalter. Im Display erscheinen abwechselnd der Temperaturwert (t) und der Feuchtigkeitswert (F). Betätigen Sie die Tasten «Up» und «Down» für 1 Sekunde gleichzeitig, um sich für eine Veränderung zu autorisieren.

Stellen Sie die jeweiligen Werte durch Betätigung der Taste «Up» oder «Down» auf den gewünschten Wert ein (Einstellbereich der Temperatur t: 40 °C ... 160°C, Einstellbereich der Feuchtigkeit F: 0, 10% ... 100%).

Der Wechsel von «F» zu «t» und umgekehrt erfolgt durch Betätigung der Starttaste. Das Speichern und der Ausstieg erfolgt durch Betätigung der blinkenden Klimataste, ein Ausstieg über Betätigung des Hauptschalters speichert die Änderung der Werte nicht.

7. Praktische Tipps

Im Normalfall werden Speisen auf Tellern ohne Sauce regeneriert. Die Sauce trocknet sonst ein. Idealerweise erhitzen Sie die Sauce separat und geben diese vor dem Servieren auf den Teller.

Verschiedene Speisen auf einem Teller sollten in etwa die gleiche Grösse und Regenerierzeit haben, damit alles gleichzeitig warm wird.

Zur Einhaltung der HACCP-Richtlinien empfehlen wir unbedingt eine Kerntemperatur von 65 °C, um sicherstellen zu können, dass allfällige Bakterien abgetötet wurden.

Die richtige Vorproduktion ist entscheidend für ein gutes Endprodukt. Eine gute «Herstellpraxis» wird vorausgesetzt und ist dieselbe, wie bei Verwendung eines Kombi-steamers. Beim Hersteller und diversen Händlern werden regelmässig Kurse angeboten, bei denen Sie sich das nötige Wissen aneignen können.

Die Vorteile der «kalten Distribution» der Speisen liegen auf der Hand. Bessere Qualität, mehr Farbe, Vitamine und Nährstoffe, einfachere Distribution, etc. Stellen Sie aber sicher, dass die Kühlkette 100%-ig eingehalten wird.

Dank der Glastüre und dem gut ausgeleuchteten Gerät haben Sie jederzeit einen guten Überblick und können den Zustand der Teller begutachten. Falls Sie Antrocknungen feststellen, können Sie auf ein sanfteres Klima umschalten. Dies geht jederzeit während dem Betrieb durch Betätigen der entsprechenden Klimataste.

Öffnen Sie die Türe so selten wie möglich.

Mit jeder Türöffnung entweicht etwas Hitze und die Feuchtigkeit. Das Regenerierklima muss sich nach einer Türöffnung zuerst wieder aufbauen und das dauert 1 bis 2 Minuten.

Bei häufigem Türöffnen können Sie sich auch nicht mehr auf die Zeit verlassen. Wir empfehlen Ihnen, den Regenerierprozess ablaufen zu lassen und erst anschliessend einen Tellerwechsel vorzunehmen.

Wenn Sie kalte Teller zu bereits im Gerät befindlichen Teller geben, können die kalten Teller beginnen, zu tropfen. Dies wird von Kondenswasser verursacht und ist kein aussergewöhnlicher Effekt. Achten Sie nach Möglichkeit darauf, dass kalte Teller in untere Etagen eingeschoben werden.

Natürlich wollen wir keine zu grosse Wasserpfütze auf dem Teller, da dies nicht schön aussieht. Die Speisen bleiben aber länger warm, wenn sich genügend Feuchtigkeit zwischen Teller und Lebensmittel befindet. Im Zweifelsfall lieber etwas zu viel Feuchtigkeit, als angetrocknete Stellen. Fragen Sie bei Bedarf ihren Lieferanten nach den speziellen, optional erhältlichen «Regenerierblechen», welche das Kondenswasser von jedem einzelnen Teller auffangen.

Achten Sie auf saubere Teller. Jeder «fettige Fingerabdruck» wird Sie mit einer braunen Stelle auf dem Tellerrand daran erinnern, dass der Rand nicht ganz sauber war.

Denken Sie bitte daran, dass die Vertriebspartner des Gerätes jederzeit für Sie da sind, um allfällige Fragen zu beantworten. In letzter Instanz wenden Sie sich ohne weiteres an den Entwickler und Hersteller, den Sie auf dem Typenschild finden.

8. Anwendungsprobleme und deren Lösung

Hier finden Sie einige Tipps, falls das Regenerieren nicht wunschgemäss gelingt.

Problem	Grund	Mögliche Lösung
Produkt hat angetrocknete Stellen.	<ul style="list-style-type: none"> • Regenerierzeit war zu lange oder die Temperatur zu hoch eingestellt. • Türe wurde zu häufig geöffnet und der Dampfaufbau konnte nicht stattfinden. • Produktion resp. Schnellkühlung resp. Lagerung war nicht optimal und das zu regenerierende Produkt hat schon vor dem Regenerieren zu wenig Eigenfeuchtigkeit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Regenerierzeit ist ideal zwischen 5 und 7 Minuten. Produkt früher entnehmen oder sanfteres Regenerierklima wählen. • Dampfaufbau nach Türöffnung dauert 1 bis 2 Minuten. Türe so wenig wie möglich öffnen. • Lassen Sie sich durch den Lieferanten oder Hersteller ausbilden betreffend richtiger, abgedeckter Vorproduktion (z.B. «freeze'n'go»).
Zuviel Feuchtigkeit auf dem Teller.	<ul style="list-style-type: none"> • Feuchtigkeit des Klimas war zu hoch. • Kalte Teller oben tropfen auf warme Teller unten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Feuchtigkeit des Klimas reduzieren. • Kalte Teller nach Möglichkeit in den unteren Etagen positionieren. • Bestehenden Regenerierprozess ablaufen lassen, bevor kalte Teller nachgeschoben werden. • Spezielle «Regenerierbleche» einsetzen (optional erhältlich), die das Tropfen von Kondenswasser verhindern.
Das Produkt ist zu wenig heiss.	<ul style="list-style-type: none"> • Regenerierzeit war zu kurz. • Türe wurde zu häufig geöffnet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ein paar Minuten länger regenerieren. • Türe so wenig, wie möglich öffnen.
Trotz obigen Punkten ist das Regenerierergebnis nicht optimal.	<ul style="list-style-type: none"> • Grundsätzliches Problem mit der Zubereitung oder falsche Vorstellung vom Endprodukt. • Die 3 Grundklimas haben falsche Grundeinstellungen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bitte mit dem nächsten Fachberater Kontakt aufnehmen und gemeinsam nach möglichen Lösungen suchen. • Eventuell kann auch der Lieferant der Lebensmittel eine Lösung anbieten oder eine Fachperson im Betrieb kann die Grundeinstellung optimieren.

9. Technischen Störungen

Beachten Sie bitte bei technischen Störungen Folgendes.

Problem	Mögliche Lösung
Gerät lässt sich nicht einschalten oder das Display leuchtet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Stromzufuhr ist unterbrochen. Bitte kontrollieren Sie die Sicherungen der Steckdose, an der das Gerät eingesteckt ist und stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist. • Die im Gerät liegende Feinsicherung ist durchgeschmolzen. Der Austausch der Feinsicherung darf nur vom autorisierten Servicedienst durchgeführt werden.
Es wird kein Dampf produziert	<ul style="list-style-type: none"> • Der Frischwassertank ist leer oder der Ansaugschlauch liegt nicht im Wassertank. • Die Ist-Temperatur ist noch unter 65 °C. • Die Tür wurde seit dem Einschalten noch nicht geöffnet. • Die Grundeinstellung des Klimas hat Feuchtigkeit F mit 0% eingestellt.
Der Heizpunkt leuchtet, aber die Temperatur sinkt oder das Gerät bleibt kalt.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Übertemperaturschutz hat ausgelöst. Die Rückstellung darf nur vom autorisierten Servicedienst durchgeführt werden. • Falls keine dieser möglichen Lösungen eine Verbesserung gebracht hat, melden Sie sich bitte beim nächsten autorisierten Servicedienst oder beim Fachberater.

10. Garantie

Wir gewähren auf das Gerät 1 Jahr Vollgarantie. Wir haften nicht für Schäden, die verursacht wurden durch:

- falsche Bedienung
- nicht bestimmungsgemässe Verwendung
- unsachgemäss durchgeführte Reparatur(en)
- Verwendung oder Einbau von nicht originalen Ersatz- oder Zubehörteilen

- übermässige Kalkablagerungen

In all diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch.

11. 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.

12. Geräte-Kenndaten

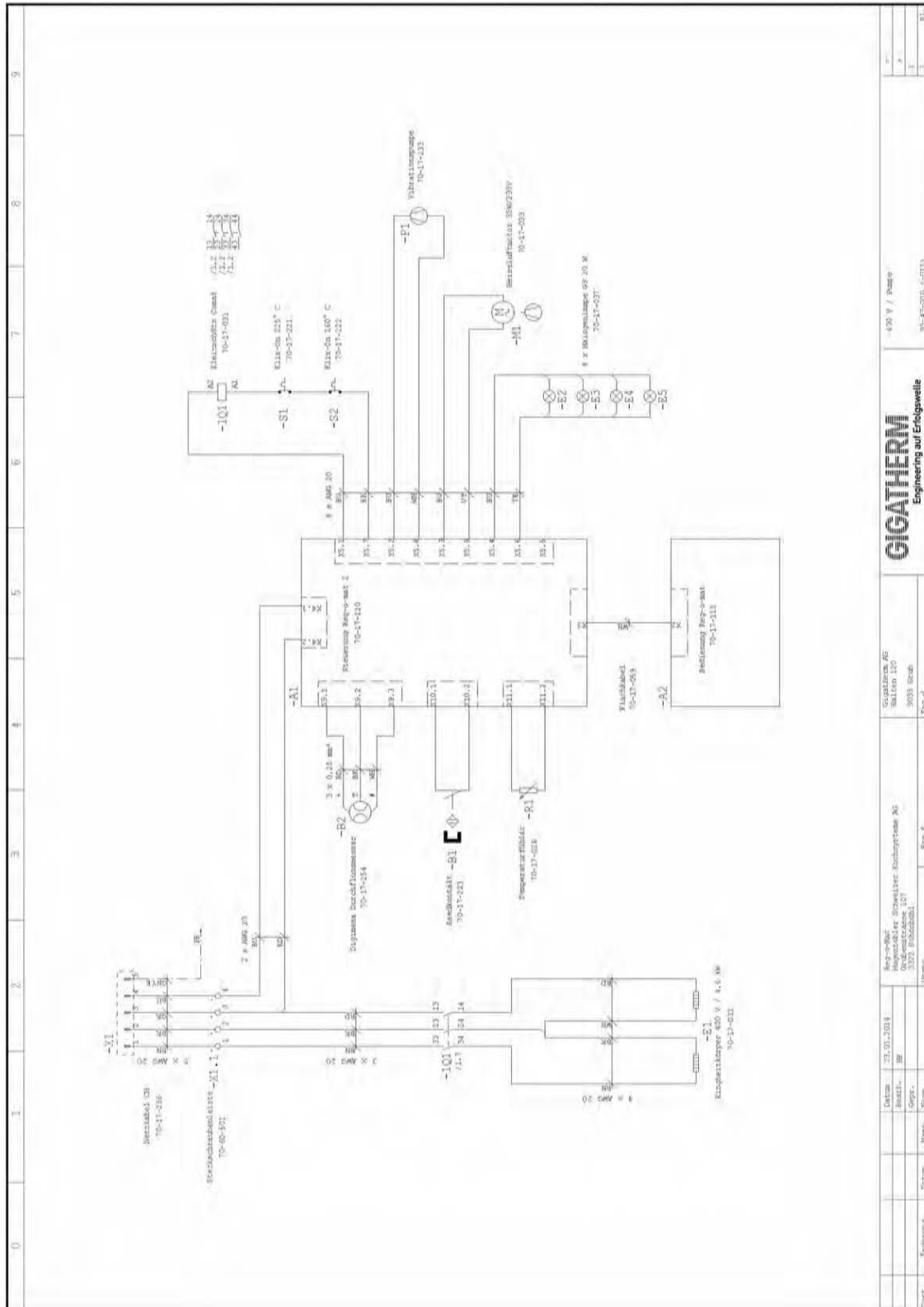
Geräte-Kenndaten 400 V

Typ:	Swiss Reg-o-mat® II
Bezeichnung:	Reg-o-mat 400 V
Artikel-Nr.:	95-43-011
Elektrische Anschlusswerte:	3 N~400 V, 50/60 Hz, 4'800 W
Mindestabsicherung der Steckdose:	10 A
Lagertemperaturbereich:	0 °C bis +50 °C
Umgebungstemperaturbereich:	+10 °C bis +40 °C
Temperaturbereich:	+60 °C bis +160 °C
Abmessungen:	560 x 540 x 840 (B x T x H / mm)
Maximales Gewicht des leeren Gerätes:	45 kg
Schutzart:	IPX3
Durchschnittlicher Stromverbrauch:	ca. 1300 Watt/Stunde
A-bewerteter Dauerschalldruckpegel:	<70 dB (A)

Geräte-Kenndaten 230 V

Typ:	Swiss Reg-o-mat® II
Bezeichnung:	Reg-o-mat 230 V
Artikel-Nr.:	95-43-012
Elektrische Anschlusswerte:	1 N~230 V, 50/60 Hz, 3'600 W
Mindestabsicherung der Steckdose:	16 A
Lagertemperaturbereich:	0 °C bis +50 °C
Umgebungstemperaturbereich:	+10 °C bis +40 °C
Temperaturbereich:	+60 °C bis +160 °C
Abmessungen:	560 x 540 x 840 (B x T x H / mm)
Maximales Gewicht des leeren Gerätes:	45 kg
Schutzart:	IPX3
Durchschnittlicher Stromverbrauch:	ca. 1300 Watt/Stunde
A-bewerteter Dauerschalldruckpegel:	<70 dB(A)

Stromlaufplan 400V Wassertank



GIGATHERM
Engineering auf Erfolgswelle

Gigatherm AG
Wallen 110
3003 Koch
Erx.d.

Reg-o-mat
Ingenieur Schweizer Kochsysteme AG
Wallen 110
3003 Koch
Erx.d.

Reg-o-mat
Ingenieur Schweizer Kochsysteme AG
Wallen 110
3003 Koch
Erx.d.

Datum	Bezeichnung	Datum	Bezeichnung
22.01.2018	Reg-o-mat		
18.01.2018	Ingenieur Schweizer Kochsysteme AG		
17.01.2018	Wallen 110		
16.01.2018	3003 Koch		
15.01.2018	Erx.d.		