



Company address: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com
Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com



SKU: HOMH411

HUGENTOBLER | Hold-O-Mat 411 - Low Cooking & Warming Device

"EN | ENGLISH
DE | DEUTSCH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO"

Risks



Risk of suffocation and choking

- **WARNING:** Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Keep away from small children! Small parts or packaging materials can be swallowed or inhaled.
- Dispose of plastic bags safely due to the risk of suffocation for children and animals.
- Use appliance only in well-ventilated areas.

Description (english)

Product advantages

- **20-30 x lower energy consumption** compared to combi teams.
- **10-20% less weight loss** when cooking cuts of meat in the Hold-O-Mat.
- **Cooking and quality-improving keeping warm** of high-quality food such as meat and fish
- **Gentle low-temperature cooking** at temperatures up to **120 °C**
- **Crispy breaded food** - Thanks to the sophisticated 3-stage dehumidification system across all shelves, breaded food stays crispy

Design

- Mobile warming device - top for party service and catering
- Temperature accuracy $\pm 1^{\circ}\text{C}$ due to 2x PT1000 sensors and sophisticated software.
- Changeable door hinge
- Prepared for optional core temperature probe and programs
- Stackable, can be installed in all stoves and large kitchen furniture
- 4 fold-out, sturdy carrying handles

Quality

- Swiss made
- ICD Award winner for the best invention in Europe's professional kitchens
- Made of premium nickel-chromium steel

Operation/appliance controls

- OLED display shows set, actual and core temperature

Connection

- Power: **1,50 kW**
- Electrical connection: **1N/PE / 230V / 50 Hz - 60 Hz**

Dimensions

- External dimensions: W x D x H: 416 mm x 667 mm x 423 mm

Scope of delivery

- Magnetic core temperature probe not included.

Standards

- CE marking as proof of conformity with EU regulatory standards
- Manufactured in accordance with relevant hygiene and safety standards
- Material complies with European food standards

Technical data sheet (english)

Dimensions

Width 416 mm

Depth 667 mm

Height 423 mm

Capacity

Size 4 x GN 1/1 at a depth of 65 mm or

Size 2 x GN 1/1 at a depth of 100 mm

Connected load

Voltage 230V

Phase(s) 1N/PE

Frequency 50 Hz - 60 Hz

Power 1,50 kW

Delivery

Delivered as Mounted

Shipping method Haulage

Weight 31 kg

Information for children / vulnerable persons

Important Safety Information: This device is intended exclusively for use by adults. It is not suitable for use by children. Due to the design and functionality of the device, improper handling may lead to serious injury hazards. Children must not operate or use the device under any circumstances. Operation, handling, and maintenance of the device are strictly limited to adults who have been properly instructed and are familiar with the relevant safety and operating guidelines.

Customer service

Customer Service Information: If you have any questions or encounter problems, please read the user manual carefully first. Many answers and solutions can be found there. If the issue persists, if you are uncertain about anything, or if there is a malfunction with the device, please contact our customer service team. Our service team is happy to assist you with support, technical information, or repair inquiries.

Support times

DE | German: Our customer service is available Monday to Friday, from 08:30 to 17:30 (Central European Time, CET/CEST).

Spare parts / accessories

You are welcome to request spare parts and accessories through our sales department or customer service.

Risiken (deutsch)



Erstickungsgefahr

- **WARNUNG:** Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Von kleinen Kindern fernhalten! Kleinteile oder Verpackungsmaterialien können verschluckt oder eingeatmet werden.
- Plastikbeutel sicher entsorgen – Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere.
- Gerät nur in gut belüfteten Räumen verwenden.

Beschreibung (Deutsch)

Produktvorteile

- **20-30 x geringerer Energieverbrauch** gegenüber Kombiherden
- **10-20% weniger Gewichtsverlust** beim Garen von Fleischstücken im Hold-O-Mat
- **Garen und qualitätsverbesserndes Warmhalten** von hochwertigen Speisen wie Fleisch und Fisch
- **Schonendes Niedertemperaturgaren** bei Temperaturen bis zu **120 °C**
- **Knusprige panierte Speisen** - Dank dem raffinierten 3-stufigen Entfeuchtungssystem über alle Einschübe bleiben panierte Speisen knusprig

Ausführung

- Mobiles Warmhaltegerät – top für Partyservice und Catering
- Temperaturgenauigkeit $\pm 1^{\circ}\text{C}$ durch 2x PT1000 Sensoren und ausgeklügelter Software
- Türanschlag wechselbar
- Vorbereitet für optionale Kerntemperatur-Sonde und Programme
- Stapelbar, einbaubar in alle Herde und Großküchenmöbel
- 4 ausklappbare, stabile Traggriffe

Qualität

- Swiss made
- ICD-Award-Gewinner für die beste Erfindung in Europas Profiküchen
- Aus hochwertigem Chromnickelstahl

Bedienung/Steuerung

- OLED-Display zeigt Soll-, Ist- u. Kerntemperatur

Anschluss

- Leistung: **1,50 kW**
- Elektrischer Anschluss: **1N/PE / 230V / 50 Hz - 60 Hz**

Maße

- Außenmaße: B x T x H: **416 mm x 667 mm x 423 mm**

Lieferumfang

- **Magnetische Kerntemperatursonde nicht im Lieferumfang enthalten**

Richtlinien

- Artikel trägt richtlinienkonform CE-Kennzeichnung
- Selbstverständlich nach Vorgaben der Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien produziert
- Material entspricht den europäischen Nahrungsmittel-Normen

Technisches Datenblatt (Deutsch)

Abmessungen

Breite 416 mm

Tiefe 667 mm

Höhe 423 mm

Kapazität

Größe 4 x GN 1/1 bei einer Tiefe von 65 mm oder

Größe 2 x GN 1/1 bei einer Tiefe von 100 mm

Anschlusswerte

Spannung 230V

Phase(n) 1N/PE

Frequenz 50 Hz - 60 Hz

Leistung 1,50 kW

Lieferung

Lieferzustand Montiert

Versandart Spedition

Gewicht 31 kg

Hinweise für Kinder / Schutzbedürftige Personen

Wichtiger Sicherheitshinweis:

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Nutzung durch Erwachsene vorgesehen und nicht für Kinder geeignet. Aufgrund der Bauart und Funktionsweise können bei unsachgemäßer Bedienung erhebliche Verletzungsgefahren entstehen.

Kinder dürfen das Gerät weder bedienen noch in Betrieb nehmen. Die Nutzung, Bedienung und Wartung des Geräts ist ausschließlich Erwachsenen vorbehalten, die mit den entsprechenden Sicherheits- und Bedienungshinweisen vertraut sind.

Kundendienst

Hinweis zum Kundendienst:

Bitte lesen Sie bei Fragen oder Problemen zunächst die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Viele Antworten und Lösungen finden Sie dort.

Sollte ein Problem weiterhin bestehen, Unsicherheiten auftreten oder eine Störung am Gerät vorliegen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unser Serviceteam steht Ihnen gerne für Unterstützung, technische Auskünfte oder Reparaturanfragen zur Verfügung.

Supportzeiten

DE | Deutsch

Unser Kundendienst ist erreichbar von Montag bis Freitag, jeweils von 08:30 bis 17:30 Uhr (Mitteleuropäische Zeit, MEZ/MESZ).

Ersatzteile / Zubehör

Ersatzteile und Zubehör können Sie gerne über unsere Verkaufsabteilung oder unseren Kundendienst anfragen.

Risico's (nederlands)



Verstikkingsgevaar

- **WAARSCHUWING:** Kleine onderdelen of verpakkingsmaterialen kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Uit de buurt van kleine kinderen houden! Kleine onderdelen of verpakkingsmateriaal kunnen worden ingeslikt of ingeademd.
- Gooi plastic zakken veilig weg - verstikkingsgevaar voor kinderen en dieren.
- Gebruik het apparaat alleen in goed geventileerde ruimtes.

Beschrijving (nederlands)

Voordelen van het product

- **20-30 x lager energieverbruik** vergeleken met combiteams
- **10-20% minder gewichtsverlies** bij het garen van stukken vlees in de Hold-O-Mat
- **Koken en kwaliteitsbevorderend warmhouden** van voedsel van hoge kwaliteit, zoals vlees en vis
- **Koken op lage temperatuur** bij temperaturen tot **120 °C**
- **Knapperig gepaneerd voedsel** - Dankzij het geavanceerde 3-traps ontvochtigingssysteem op alle planken blijven gepaneerde etenswaren knapperig

Uitvoering

- Mobiel warmhoudapparaat - top voor partyservice en catering
- Nauwkeurigheid temperatuur +/-1°C dankzij 2x PT1000 sensoren en geavanceerde software
- Verwisselbare deurscharnier
- Voorbereid voor optionele kerntemperatuursonde en programma's
- Stapelbaar, past in alle fornuizen en commerciële keukenmeubels
- 4 uitklapbare, stevige handgrepen

Kwaliteit

- Gemaakt in Zwitserland
- ICD Award winnaar voor de beste uitvinding in de professionele keukens van Europa
- Van hoogwaardig chroom-nikkelstaal

Bediening/besturing

- OLED-display toont ingestelde, actuele en kerntemperatuur

Aansluiting

- Vermogen: **1,50 kW**
- Elektrische aansluiting: **1N/PE / 230V / 50 Hz - 60 Hz**

Afmetingen

- Buitenafmetingen: B x D x H: **416 mm x 667 mm x 423 mm**

Leveringsomvang

- **Magnetische kerntemperatuursonde niet inbegrepen bij de levering**

Richtlijnen

- Artikel draagt CE-markering in overeenstemming met de richtlijn
- Uiteraard geproduceerd volgens de richtlijnen inzake hygiëne en veiligheid
- Materiaal voldoet aan de Europese voedingsmiddelennormen

Technisch gegevensblad (nederlands)

Afmetingen

Breedte 416 mm

Diepte 667 mm

Hoogte 423 mm

Capaciteit

Grootte 4 x GN 1/1 met een diepte van 65 mm of

Afmetingen 2 x GN 1/1 met een diepte van 100 mm

Aansluitwaarden

Spanning 230V

Fase(n) 1N/PE

Frequentie 50 Hz - 60 Hz

Vermogen 1,50 kW

Levering

Leveringsstatus Gemonteerd

Verzendmethode Expeditie van goederen

Gewicht 31 kg

Informatie voor kinderen / kwetsbare personen

Belangrijke veiligheidsinformatie: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik door volwassenen en is niet geschikt voor kinderen. Door het ontwerp en de werking kan onjuist gebruik leiden tot aanzienlijk risico op letsel. Kinderen mogen het apparaat niet bedienen of opstarten. Het apparaat mag alleen worden gebruikt, bediend en onderhouden door volwassenen die bekend zijn met de relevante veiligheids- en bedieningsinstructies. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Klantenservice

Klantenservice-informatie: Lees bij vragen of problemen eerst de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Daarin vindt u veel antwoorden en oplossingen. Als er een probleem blijft bestaan, als er onduidelijkheden ontstaan of als er een defect is aan het apparaat, neem dan contact op met onze klantenservice. Ons serviceteam staat u graag te woord voor ondersteuning, technische informatie of reparatieaanvragen. Vertaald met DeepL.com (gratis versie)

Ondersteuningstijden

DE | Duitsland Onze klantenservice is bereikbaar van maandag tot en met vrijdag, van 08:30 tot 17:30 (Centraal-Europese Tijd, CET/CEST).

Reserveonderdelen / accessoires

Reserveonderdelen en accessoires kunnen worden aangevraagd bij onze verkoopafdeling of onze klantenservice.

Riesgos (español)



Peligro de asfixia

- ADVERTENCIA: Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- ¡Mantener alejado de niños pequeños! Las piezas pequeñas o los materiales de embalaje pueden ser ingeridos o inhalados.
- Deseche las bolsas de plástico de manera segura, ya que representan un riesgo de asfixia para niños y animales.
- Utilice el dispositivo solo en espacios bien ventilados.

Descripción (español)

Avantages du produit

- **20-30 x consommation d'énergie réduite** par rapport aux combinés vapeur
- **10-20% de perte de poids en moins** lors de la cuisson des morceaux de viande dans le Hold-O-Mat
- **Cuisine et maintien au chaud améliorant la qualité** de plats raffinés comme la viande et le poisson
- **Une cuisson douce à basse température** à des températures allant jusqu'à **120 °C**
- **Plats panés croustillants** - Grâce au système de déshumidification à trois niveaux pour tous les compartiments, les plats panés restent croustillants

Exécution

- Appareil de maintien au chaud mobile – idéal pour les services de traiteur et les buffets
- Précision de température +/-1°C grâce à 2x capteurs PT1000 et à un logiciel sophistiqué
- Butée de porte réversible
- Préparé pour sonde de température du cœur optionnelle et programmes
- Empilable, intégrable dans toutes les cuisinières et meubles de cuisine professionnelle
- 4 Poignées de transport pliables et robustes

Qualité

- Fabriqué en Suisse
- Gagnant du ICD Award pour la meilleure invention dans les cuisines professionnelles d'Europe
- En acier chromé nickelé de qualité supérieure

Commande/programmation

- Écran OLED affichant la température souhaitée, actuelle et du cœur

Raccordement

- Puissance : **1,50 kW**
- Connexion électrique : **1N/PE / 230V / 50 Hz - 60 Hz**

Dimensions

- Dimensions extérieures : B x T x H: **416 mm x 667 mm x 423 mm**

Contenu de la livraison

- **Sonde de température du cœur magnétique non incluse dans la livraison**

Directives

- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Ficha técnica (español)

Dimensions

Largeur 416 mm

Profondeur 667 mm

Hauteur 423 mm

Capacité

Taille 4 x GN 1/1 pour une profondeur de 65 mm ou

Taille 2 x GN 1/1 à une profondeur de 100 mm

Valeurs de raccordement

Tension 230V

Phases 1N/PE

Fréquence 50 Hz - 60 Hz

Puissance 1,50 kW

Livraison

Statut de livraison Monté

Mode d'expédition Expédition

Poids 31 kg

Información para niños/personas vulnerables

Importante Aviso de Seguridad: Este dispositivo está destinado exclusivamente al uso por parte de adultos. No es apto para niños. Un uso inadecuado puede causar riesgos de lesiones. Los niños no deben usarlo. Su uso está reservado a adultos capacitados.

Servicio al cliente

Atención al Cliente: En caso de dudas o problemas, consulte primero el manual. Allí encontrará muchas soluciones. Si el problema persiste, contacte con nuestro servicio técnico. Estaremos encantados de ayudarle.

Tiempos de soporte

DE | Alemán: Nuestro servicio de atención al cliente está disponible de lunes a viernes, de 08:30 a 17:30 (hora de Europa Central, CET/CEST).

Repuestos / accesorios

Puede solicitar repuestos y accesorios a través de nuestro departamento de ventas o del servicio de atención al cliente.

Risques (français)



Risque d'étouffement

- **AVERTISSEMENT** : Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Tenir hors de portée des jeunes enfants ! Les petites pièces ou matériaux d'emballage peuvent être avalés ou inhalés.
- Jeter les sacs en plastique de manière sécurisée – Risque d'étouffement pour les enfants et les animaux.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces bien ventilées.

Description (français)

Avantages du produit

- **20-30 x consommation d'énergie réduite** par rapport aux combinés vapeur
- **10-20% de perte de poids en moins** lors de la cuisson des morceaux de viande dans le Hold-O-Mat
- **Cuisine et maintien au chaud améliorant la qualité** de plats raffinés comme la viande et le poisson
- **Une cuisson douce à basse température** à des températures allant jusqu'à **120 °C**
- **Plats panés croustillants** - Grâce au système de déshumidification à trois niveaux pour tous les compartiments, les plats panés restent croustillants

Exécution

- Appareil de maintien au chaud mobile – idéal pour les services de traiteur et les buffets
- Précision de température +/-1°C grâce à 2x capteurs PT1000 et à un logiciel sophistiqué
- Butée de porte réversible
- Préparé pour sonde de température du cœur optionnelle et programmes
- Empilable, intégrable dans toutes les cuisinières et meubles de cuisine professionnelle
- 4 Poignées de transport pliables et robustes

Qualité

- Fabriqué en Suisse
- Gagnant du ICD Award pour la meilleure invention dans les cuisines professionnelles d'Europe
- En acier chromé nickelé de qualité supérieure

Commande/programmation

- Écran OLED affichant la température souhaitée, actuelle et du cœur

Raccordement

- Puissance : **1,50 kW**
- Connexion électrique : **1N/PE / 230V / 50 Hz - 60 Hz**

Dimensions

- Dimensions extérieures : B x T x H: **416 mm x 667 mm x 423 mm**

Contenu de la livraison

- **Sonde de température du cœur magnétique non incluse dans la livraison**

Directives

- L'article porte la marque CE conforme aux directives
- Produit, bien sûr, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes.

Fiche technique (français)

Dimensions

Largeur 416 mm

Profondeur 667 mm

Hauteur 423 mm

Capacité

Taille 4 x GN 1/1 pour une profondeur de 65 mm ou

Taille 2 x GN 1/1 à une profondeur de 100 mm

Valeurs de raccordement

Tension 230V

Phases 1N/PE

Fréquence 50 Hz - 60 Hz

Puissance 1,50 kW

Livraison

Statut de livraison Monté

Mode d'expédition Expédition

Poids 31 kg

Informations pour les enfants / personnes vulnérables

Important Avis de Sécurité : Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation par des adultes. Il n'est pas adapté aux enfants. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de blessures. Les enfants ne doivent pas utiliser ni mettre en marche l'appareil. Son utilisation est réservée aux adultes informés.

Service client

Service Client : Veuillez consulter le manuel d'utilisation en cas de problème. De nombreuses réponses y sont indiquées. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service client. Notre équipe est à votre disposition pour vous aider.

Horaires d'assistance

DE | Allemand : Notre service client est joignable du lundi au vendredi, de 08h30 à 17h30 (heure d'Europe centrale, CET/CEST).

Pièces détachées/accessoires

Vous pouvez demander des pièces détachées ou des accessoires auprès de notre service commercial ou de notre service client.

Rischi (italiano)



Pericolo di soffocamento

- AVVERTENZA: piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Tenere lontano dai bambini piccoli! Piccole parti o materiali di imballaggio possono essere ingeriti o inalati.
- Smaltire i sacchetti di plastica in modo sicuro - pericolo di soffocamento per bambini e animali.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali ben ventilati.

Descrizione (italiano)

Vantaggi del prodotto

- **20-30 x Consumo energetico ridotto** rispetto ai forni combinati a vapore
- **10-20% minore perdita di peso** quando si cuociono pezzi di carne nell'Hold-O-Mat
- **Cottura e mantenimento in caldo di qualità** per alimenti di alta qualità come carne e pesce
- **Cottura delicata a bassa temperatura** a temperature fino a **120 °C**
- **Piatti impanati croccanti** - Grazie al sofisticato sistema di deumidificazione a 3 stadi su tutti i ripiani, i cibi impanati restano croccanti

Versione

- Dispositivo riscaldante mobile – ideale per servizi di feste e catering
- Precisione della temperatura +/-1°C grazie a 2x sensori PT1000 e software sofisticato
- Cerniera della porta intercambiabile
- Preparato per sonda di temperatura centrale opzionale e programmi
- Impilabile, installabile in tutti i forni e mobili da cucina professionale
- 4 Maniglie pieghevoli e robuste per il trasporto

Qualità

- Swiss made
- Vincitore del premio ICD per la migliore invenzione nelle cucine professionali europee
- In acciaio al cromo-nichel di alta qualità

Funzionamento/controllo

- Display OLED mostra la temperatura impostata, reale e del nucleo

ConneSSIONE

- Potenza: **1,50 kW**
- Collegamento elettrico: **1N/PE / 230V / 50 Hz - 60 Hz**

Dimensioni

- Dimensioni esterne: L x P x A: **416 mm x 667 mm x 423 mm**

Ambito di consegna

- **Sonda di temperatura centrale magnetica non inclusa nella fornitura**

Linee guida

- L'articolo è contrassegnato con il marchio CE conforme alle direttive
- Prodotto in conformità con le linee guida di igiene e sicurezza
- Materiale conforme agli standard alimentari Europei

Scheda tecnica (italiano)

Dimensioni

Larghezza 416 mm

Profondità 667 mm

Altezza 423 mm

Capacità

Dimensioni 4 x GN 1/1 ad una profondità di 65 mm o

Dimensioni 2 x GN 1/1 ad una profondità di 100 mm

Valori di connessione

Tensione 230V

Fase(i) 1N/PE

Frequenza 50 Hz - 60 Hz

Potenza 1,50 kW

Consegna

Stato di consegna Montato

Metodo di spedizione Spedizione merci

Peso 31 kg

Informazioni per bambini/persone vulnerabili

Avviso Importante di Sicurezza: Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non è adatto ai bambini. A causa della sua struttura e del suo funzionamento, un utilizzo improprio può comportare seri rischi di lesioni. I bambini non devono in nessun caso utilizzare o mettere in funzione il dispositivo. L'uso, il funzionamento e la manutenzione sono riservati esclusivamente agli adulti istruiti.

Assistenza clienti

Assistenza Clienti: In caso di domande o problemi, leggere attentamente il manuale d'uso. Molte risposte si trovano al suo interno. Se il problema persiste o c'è un malfunzionamento, contattare il nostro servizio clienti. Il nostro team sarà lieto di assistervi.

Tempi di supporto

DE | Tedesco: Il nostro servizio clienti è disponibile dal lunedì al venerdì, dalle 08:30 alle 17:30 (ora dell'Europa centrale, CET/CEST).

Ricambi / accessori

È possibile richiedere ricambi e accessori tramite il nostro reparto vendite o il servizio clienti.