TECHNICAL

COMBI

Spécifications Constructeur
Notice d'installation: FOURS MIXTES **FR**

Manufacturers Instructions
Installation manual: COMBI OVENS **EN**

Angaben des Herstellers
Installationsanleitung: KOMBIDÄMPFER **DE**

Especificaciones del fabricante
Manual de instalación: HORNOS MIXTOS **ES**

HOBART

3H-390995NI *Ed: 04/2017*

A: CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL CHARACTERISTICS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CODE	Designation	Designation	Bezeichnung	Designation	Energie	Energy	Energie	Energia
HEB061E	Combi Boiler 6 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 6 Levels GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 6 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi Boiler 6 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEB061E	Combi Boiler 6 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 6 Levels GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 6 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi Boiler 6 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEB061G	Combi Boiler 6 Niveaux GN1/1 (Gaz)	Combi Boiler 6 Levels GN1/1 (Gas)	Combi Boiler 6 Ebenen GN1/1 (Gas)	Combi Boiler 6 Niveles GN1/1 (Gas)	Gaz	Gas	Gas	Gas
HEB101E	Combi Boiler 10 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 10 Levels GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 10 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi Boiler 10 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEB101E	Combi Boiler 10 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 10 Levels GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 10 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi Boiler 10 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEB101G	Combi Boiler 10 Niveaux GN1/1 (Gaz)	Combi Boiler 10 Levels GN1/1 (Gas)	Combi Boiler 10 Ebenen GN1/1 (Gas)	Combi Boiler 10 Niveles GN1/1 (Gas)	Gaz	Gas	Gas	Gas
HEB201E	Combi Boiler 20 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 20 Levels GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 20 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi Boiler 20 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEB201E	Combi Boiler 20 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 20 Levels GN1/1 (Elec)	Combi Boiler 20 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi Boiler 20 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEB201G	Combi Boiler 20 Niveaux GN1/1 (Gaz)	Combi Boiler 20 Levels GN1/1 (Gas)	Combi Boiler 20 Ebenen GN1/1 (Gas)	Combi Boiler 20 Niveles GN1/1 (Gas)	Gaz	Gas	Gas	Gas
HEB202E	Combi Boiler 20 Niveaux GN2/1 (Elec)	Combi Boiler 20 Levels GN2/1 (Elec)	Combi Boiler 20 Ebenen GN2/1 (Elek)	Combi Boiler 20 Niveles GN2/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEB202E	Combi Boiler 20 Niveaux GN2/1 (Elec)	Combi Boiler 20 Levels GN2/1 (Elec)	Combi Boiler 20 Ebenen GN2/1 (Elek)	Combi Boiler 20 Niveles GN2/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEB202G	Combi Boiler 20 Niveaux GN2/1 (Gaz)	Combi Boiler 20 Levels GN2/1 (Gas)	Combi Boiler 20 Ebenen GN2/1 (Gas)	Combi Boiler 20 Niveles GN2/1 (Gas)	Gaz	Gas	Gas	Gas
HEJ061E	Combi 6 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 6 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 6 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 6 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ061E	Combi 6 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 6 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 6 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 6 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ061G	Combi 6 Niveaux GN1/1 (Gaz)	Combi 6 Levels GN1/1 (Gas)	Combi 6 Ebenen GN1/1 (Gas)	Combi 6 Niveles GN1/1 (Gas)	Gaz	Gas	Gas	Gas
HEJ101E	Combi 10 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 10 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 10 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 10 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ101E	Combi 10 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 10 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 10 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 10 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ101G	Combi 10 Niveaux GN1/1 (Gaz)	Combi 10 Levels GN1/1 (Gas)	Combi 10 Ebenen GN1/1 (Gas)	Combi 10 Niveles GN1/1 (Gas)	Gaz	Gas	Gas	Gas
HEJ102E	Combi 10 Niveaux GN2/1 (Elec)	Combi 10 Levels GN2/1 (Elec)	Combi 10 Ebenen GN2/1 (Elek)	Combi 10 Niveles GN2/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ102E	Combi 10 Niveaux GN2/1 (Elec)	Combi 10 Levels GN2/1 (Elec)	Combi 10 Ebenen GN2/1 (Elek)	Combi 10 Niveles GN2/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ102G	Combi 10 Niveaux GN2/1 (Gaz)	Combi 10 Levels GN2/1 (Gas)	Combi 10 Ebenen GN2/1 (Gas)	Combi 10 Niveles GN2/1 (Gas)	Gaz	Gas	Gas	Gas
HEJ201E	Combi 20 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 20 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 20 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 20 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ201E	Combi 20 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 20 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 20 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 20 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ201G	Combi 20 Niveaux GN1/1 (Gaz)	Combi 20 Levels GN1/1 (Gas)	Combi 20 Ebenen GN1/1 (Gas)	Combi 20 Niveles GN1/1 (Gas)	Gaz	Gas	Gas	Gas
HEJ202E	Combi 20 Niveaux GN2/1 (Elec)	Combi 20 Levels GN2/1 (Elec)	Combi 20 Ebenen GN2/1 (Elek)	Combi 20 Niveles GN2/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ202E	Combi 20 Niveaux GN2/1 (Elec)	Combi 20 Levels GN2/1 (Elec)	Combi 20 Ebenen GN2/1 (Elek)	Combi 20 Niveles GN2/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ202G	Combi 20 Niveaux GN2/1 (Gaz)	Combi 20 Levels GN2/1 (Gas)	Combi 20 Ebenen GN2/1 (Gas)	Combi 20 Niveles GN2/1 (Gas)	Gaz	Gas	Gas	Gas
HEJ611E	Combi 6 sur 10 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 6 on 10 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 6 von 10 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 6 de 10 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ611E	Combi 6 sur 10 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 6 on 10 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 6 von 10 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 6 de 10 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ661E	Combi 6 sur 6 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 6 on 6 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 6 von 6 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 6 de 6 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica
HEJ661E	Combi 6 sur 6 Niveaux GN1/1 (Elec)	Combi 6 on 6 Levels GN1/1 (Elec)	Combi 6 von 6 Ebenen GN1/1 (Elek)	Combi 6 de 6 Niveles GN1/1 (Eléc)	Electrique	Electric	Elektrisch	Eléctrica

					Débit gaz / Gas flow / Gasdurchsatz						Dimensions / Maße / Dimensiones (mm)			
CODE	**U**	**Lib**	**KwE**	**Imax (A)**	**KwG kW**	**G31 37/50 Kg/h**	**G30 28/50 Kg/h**	**G20 20 m3/h**	**G25 20 m3/h**	**G25 25 m3/h**	**Poids / Weight / Gewicht / Peso (Kg)**	**Avancée / Depth / Tiefe / Profundidad**	**Largeur / Width / Breite / Anchura**	**Hauteur / High / Höhe / Altura**
HEB061E	400	3Na.c.	9,3	14,3	-	-	-	-	-	-	110	846	920	899
HEB061E	230	3a.c.	9,3	27,3	-	-	-	-	-	-	110	846	920	899
HEB061G	230	a.c.	3,3	14,3	23,00	1,79	1,81	2,43	2,76	2,76	125	846	920	899
HEB101E	400	3Na.c.	15,8	23,8	-	-	-	-	-	-	129	846	920	1069
HEB101E	230	3a.c.	15,8	40	-	-	-	-	-	-	129	846	920	1069
HEB101G	230	a.c.	3,3	14,3	23,00	1,79	1,81	2,43	2,76	2,76	144	846	920	1069
HEB201E	400	3Na.c.	27,7	42,2	-	-	-	-	-	-	280	862	990	1947
HEB201E	230	3a.c.	27,7	70,4	-	-	-	-	-	-	280	862	990	1947
HEB201G	230	a.c.	0,7	3	68,50	5,33	5,40	7,25	8,23	8,23	297	862	990	1947
HEB202E	400	3Na.c.	54,7	81,3	-	-	-	-	-	-	328	1187	990	1947
HEB202E	230	3a.c.	54,7	138,2	-	-	-	-	-	-	328	1187	990	1947
HEB202G	230	a.c.	0,7	3	68,50	5,33	5,40	7,25	8,23	8,23	345	1187	990	1947
HEJ061E	400	3Na.c.	9,3	14,3	-	-	-	-	-	-	103	846	920	899
HEJ061E	230	3a.c.	9,3	27,3	-	-	-	-	-	-	103	846	920	899
HEJ061G	230	a.c.	0,3	1,3	23,00	1,79	1,81	2,43	2,76	2,76	118	846	920	899
HEJ101E	400	3Na.c.	15,3	23	-	-	-	-	-	-	121	846	920	1069
HEJ101E	230	3a.c.	15,3	38,8	-	-	-	-	-	-	121	846	920	1069
HEJ101G	230	a.c.	0,3	1,3	23,00	1,79	1,81	2,43	2,76	2,76	136	846	920	1069
HEJ102E	400	3Na.c.	24,3	36,1	-	-	-	-	-	-	250	1171	920	1069
HEJ102E	230	3a.c.	24,3	61,4	-	-	-	-	-	-	250	1171	920	1069
HEJ102G	230	a.c.	0,3	1,3	23,00	1,79	1,81	2,43	2,76	2,76	265	1171	920	1069
HEJ201E	400	3Na.c.	27,7	42,4	-	-	-	-	-	-	228	862	990	1947
HEJ201E	230	3a.c.	27,7	70,4	-	-	-	-	-	-	228	862	990	1947
HEJ201G	230	a.c.	0,7	3	45,50	3,54	3,59	4,81	5,47	5,47	255	862	990	1947
HEJ202E	400	3Na.c.	54,7	81,3	-	-	-	-	-	-	287	1187	990	1947
HEJ202E	230	3a.c.	54,7	138,2	-	-	-	-	-	-	287	1187	990	1947
HEJ202G	230	a.c.	0,7	3	45,50	3,54	3,59	4,81	5,47	5,47	304	1187	990	1947
HEJ611E	400	3Na.c.	24,6	37,4	-	-	-	-	-	-	233	887	920	1945
HEJ611E	230	3a.c.	24,6	62,5	-	-	-	-	-	-	233	887	920	1945
HEJ661E	400	3Na.c.	18,6	28,7	-	-	-	-	-	-	215	887	920	1825
HEJ661E	230	3a.c.	18,6	47,5	-	-	-	-	-	-	215	887	920	1825

Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB(A). / The balanced acoustic pressure level A is less than 70 dB(A). / Der A-bewertete Schalldruckpegel liegt unter 70 dB(A). / El nivel de presión acústica ponderado es inferior a 70 dB (A).

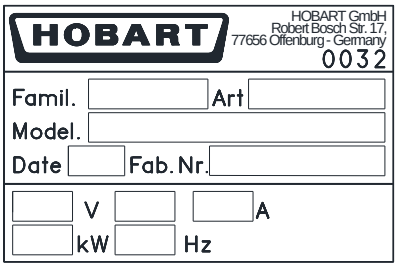
PLAQUE SIGNALETIQUE / DATA PLATE / TYPENSCHILD / PLACA DE IDENTIFICACIÓN

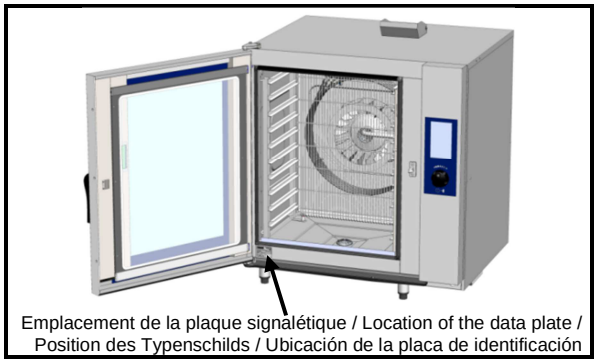
Pour toute correspondance relative à votre matériel, rappeler toujours / In any correspondence about your equipment, please indicate / Bei jeder Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst in Zusammenhang mit Ihrem Gerät, bitten wir Sie folgende Angaben bereit zu halten / Para cualquier correspondencia relativa a su material recuerde:

- Le numéro de modèle (Model.) / The model number / Modellnummer / El número de modelo
- Le numéro de série (Fabr. Nr) / The serial number / Seriennummer / El número de serie
- La date (date) / The date / Datum / La fecha

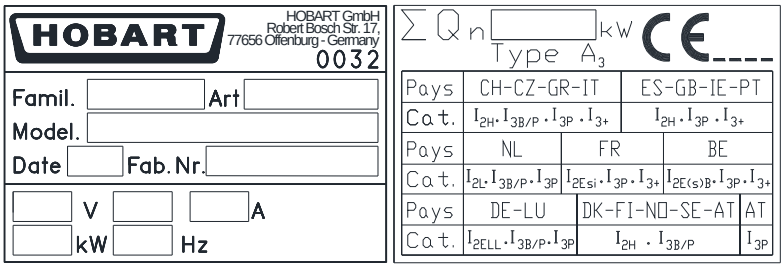
La plaque signalétique, quel que soit le four, se trouve apposée sur la façade du four, dans le coin inférieur gauche, après avoir ouvert la porte. Dans le cas d'un four à deux enceintes, la plaque est sur le four inférieur. / The data plate, on all ovens, is fixed onto the front panel, in the lower left hand corner when the door is open. On twin cavity ovens it is fixed to the lower oven. / Unabhängig vom Kombidämpfermodell befindet sich das Typenschild auf der Gerätevorderseite unten links, sichtbar bei offener Tür. Bei einem Kombidämpfer mit zwei Garräumen befindet sich das Typenschild auf dem unteren Gerät. / La placa de identificación de todos los hornos se encuentra en la parte frontal del horno, en el ángulo inferior izquierdo, nada más abrir la puerta. En caso de que el horno tenga dos cámaras la placa se encuentra en la inferior.

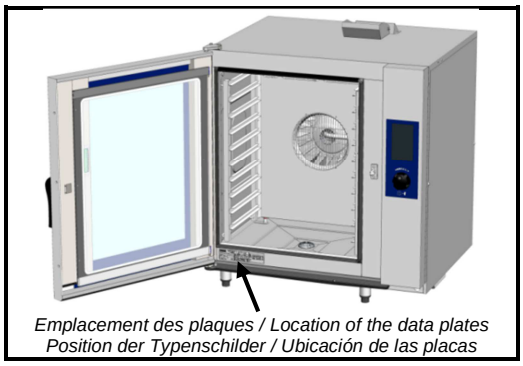
FOURS ELECTRIQUES / ELECTRIC OVENS / ELEKTROGERÄTE / HORNOS ELÉCTRICOS




Emplacement de la plaque signalétique / Location of the data plate / Position des Typenschilds / Ubicación de la placa de identificación

FOURS GAZ / GAS OVENS / GASGERÄTE / HORNOS DE GAS



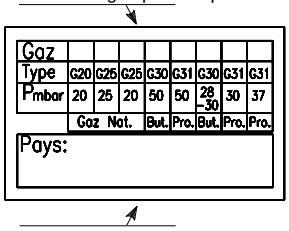

Emplacement des plaques / Location of the data plates
Position der Typenschilder / Ubicación de las placas

Plaque changement de gaz / Gas changing plate / Schild Gasart / Placa de cambio de gas

Une seconde plaque est apposée à proximité de la plaque signalétique, et indique / A second plate is fixed next to the data plate which indicates / Ein zweites Schild neben dem Typenschild enthält folgende Angaben / Cerca de la placa de identificación hay una segunda placa que indica:

- Le gaz pour lequel l'appareil est réglé / The gas for which the appliance has been adjusted / Die Gasart, auf die der Kombidämpfer eingestellt ist / El gas para el que está ajustado el aparato
- Le pays de destination / The country(ies) of destination / Das Bestimmungsland / El país de destino

La case marquée d'une croix, indique le gaz pour lequel est réglé l'appareil / The box marked with a cross Indicates the gas for which the appliance has been adjusted / Das angekreuzte Feld gibt die Gasart an, auf die das Gerät eingestellt ist / La casilla marcada con una cruz indica el gas para el que está ajustado el aparato.



Pays de destination de l'appareil / Country of destination of the appliance / Bestimmungsland des Kombidämpfers / País de destino del aparato

EN CAS DE CHANGEMENT DE GAZ (Voir Paragraphe: Adaptation de l'appareil d'un gaz à un autre), Remplacer cette plaque, et cocher le nouveau gaz utilisé. / IN CASE OF A CHANGE OF GAS (See Section: Changing the appliance from one gas to another) Modify this plate, and mention the new gas used. / BEI WECHSEL DER GASART (Siehe Abschnitt: Anpassung des Geräts an eine andere Gasart) muss dieses Schild ausgetauscht und die neue, verwendete Gasart angekreuzt werden / EN CASO DE CAMBIO DE GAS (Véase párrafo: Adaptación del aparato de un gas a otro), Cambie esta placa y marque con una cruz el nuevo gas utilizado.

RENSEIGNER la zone "Pays" par le nom du pays où est installé le produit. / Fill in the "Pays" zone with the name of the country where the appliance is installed. / FÜLLEN Sie das Feld „Pays" mit dem Namen des Landes aus, wo das Gerät aufgestellt wird. / INTRODUCIR en la zona "País" el nombre del país donde está instalado el producto.

NOTA: Le couple Gaz/Pression pour lequel l'appareil est réglé, doit être autorisé dans le pays concerné. Vérifier ce point dans le paragraphe: Adaptation de l'appareil d'un gaz à un autre. / NOTE: Both the Gas and Pressure for which the appliance is set must be authorised in the country in question. Check this point in the section: Changing the appliance from one gas to another. / HINWEIS: Die Gas- und Druckwerte, auf die das Gerät eingestellt ist, müssen im betreffenden Land zugelassen sein. Bitte prüfen Sie diesen Punkt im Abschnitt: Anpassung des Geräts an eine andere Gasart. / NOTA: El par gas/presión para el que está ajustado el aparato debe autorizarse en el país concernido. Verifique este punto en el párrafo. Adaptación de un aparato de gas a otro.

HOBART GmbH
Robert Bosch Str. 17,
77656 Offenburg - Germany

ADAPTATION DE L'APPAREIL D'UN GAZ A UN AUTRE / CHANGING THE APPLIANCE FROM ONE GAS TO ANOTHER / ANPASSUNG DES GERÄTS AN EINE ANDERE GASART / ADAPTACIÓN DEL APARATO DE UN GAS A OTRO

Généralités / General / Allgemeines / Generalidades::

Dans les chapitres qui suivent, les différents gaz sont référencés par leur codification internationale / In the following chapters, the different gases are designated by their international codification / In den folgenden Kapiteln sind die verschiedenen Gasarten gemäß ihrer internationalen Kodifizierung verzeichnet / En los siguientes capítulos se hace referencia a los diferentes gases por su codificación nacional:

G 20	GAZ NATUREL Groupe H, (Méthane, Gaz de Lacq) / NATURAL GAS Group H, (Methane, Lacq gas) / ERDGAS Gruppe H, (Methan, Gas aus Lacq) / GAS NATURAL Grupo H, (metano, gas de Lacq)
G 25	GAZ NATUREL Groupe L, (Gaz type Groningue) / NATURAL Group L, (Groningue type gas) / ERDGAS Gruppe L, (Gas der Art Groningen) / GAS NATURAL Grupo L (gas tipo Groningue)
G 30	BUTANE / BUTAN / BUTANO
G 31	PROPANE / PROPAN / PROPANO

LISTE DES GAZ / PRESSIONS AUTORISEES SELON LES CATEGORIES ET PAYS / LIST OF AUTHORISED GASES/PRESSURES ACCORDING TO CATEGORIES AND COUNTRIES / LISTE DER GASARTEN / ZUGELASSENER DRUCK NACH KATEGORIE UND LAND / LISTA DE GASES /PRESIONES AUTORIZADAS DE ACUERDO CON LAS CATEGORÍAS Y EL PAÍS

Pays / Country / Land / País	Catégorie / Categories / Kategorie / Categoría	Gaz / Gas / Gas	Pression / Pressure / Druck / Presión (mbar)
Autriche / Austria / Österreich / Austria	I_{2H}	G20	20
	$I_{3B/P}$	G30 / G31	50
	I_{3P}	G31	50
Finlande / Finland / Finnland / Finlandia **Danemark / Denmark / Dänemark / Dinamarca** **Suède / Sweden / Schweden / Suède** **Norvège / Norway / Norwegen / Noruega**	I_{2H}	G20	20
	$I_{3B/P}$	G30 et G31	30
République Tchèque / Czech republic / Tschechische Republik / República checa	I_{2H}	G20	20
	$I_{3B/P}$	G30 / G31	30
	I_{3+}	G30 / G31	28-30 / 37
	I_{3P}	G31	37 / 50
Espagne / Spain / Spanien / España **Royaume Uni / United Kingdom / Vereinigtes Königreich / Reino Unido**	I_{2H}	G20	20
	I_{3+}	G30 / G31	28-30 / 37
	I_{3P}	G31	37 / 50
Allemagne / Germany / Deutschland / Alemania **Luxembourg / Luxembourg / Luxemburg / Luxemburgo**	I_{2ELL}	G20	20
		G25	20
	$I_{3B/P}$	G30 / G31	30
	I_{3P}	G31	50
Suisse / Switzerland / Schweiz / Suiza	I_{2H}	G20	20
	$I_{3B/P}$	G30 et G31	50
	I_{3+}	G30 / G31	28-30 / 37
	I_{3P}	G31	37 / 50
Grèce / Greece / Griechenland / Grecia **Italie / Italy / Italien / Italia**	I_{2H}	G20	20
	$I_{3B/P}$	G30 / G31	30
	I_{3+}	G30 / G31	28-30 / 37
	I_{3P}	G31	37
Irlande / Ireland / Irland / Irlanda **Portugal / Portugal**	I_{2H}	G20	20
	I_{3+}	G30 / G31	28-30 / 37
	I_{3P}	G31	37
Pays Bas / The Netherlands / Niederlande / Países Bajos	I_{2L}	G25	25
	$I_{3B/P}$	G30 / G31	30
	I_{3P}	G31	50
France / Frankreich / Francia	I_{2Esi}	G20	20
		G25	25
	I_{3+}	G30 / G31	28-30 / 37
	I_{3P}	G31	37 / 50
Belgique / Belgium / Belgien / Bélgica	$I_{2E(s)B}$	G20 / G25	20 / 25
	I_{3+}	G30 / G31	28-30 / 37
	I_{3P}	G31	37

PASSAGE D'UN GAZ A UN AUTRE / CHANGING FROM ONE GAS TO ANOTHER / WECHSEL DER GASART / PASO DE UN GAS A OTRO

Le changement de gaz passant par le changement de catégorie est à réaliser uniquement sous la responsabilité de notre représentant local. Voir notice de maintenance. / A change of gas that entails a change of category can only be made under the responsibility of our company or local agent. See maintenance manual. / Der Wechsel der Gasart und der Kategorie darf nur unter der

Verantwortung unserer örtlichen Vertreters erfolgen. Siehe Wartungsanleitung. / El cambio de gas pasando por el cambio de categoría solo se puede realizar bajo la responsabilidad de nuestro representante local. Véase manual de mantenimiento.

DEBITS GAZ ET PUISSANCES / GAS FLOW RATES AND POWERS / GASMENGEN UND LEISTUNGEN / CAUDALES DE GAS Y POTENCIAS

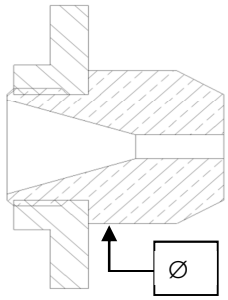
Voir paragraphe : **Caractéristiques techniques** / See section : **Technical characteristics /** Siehe Abschnitt : **Technische Daten /** Ver párrafo: **Características técnicas**

TABLEAU DES INJECTEURS / CHART OF GAS JETS / ÜBERSICHT DER DÜSEN / TABLA DE LOS INYECTORES

Fours 6 et 10 niveaux / 6 and 10 level ovens / Kombidämpfer 6 & 10 Einschübe / Hornos de 6 y 10 niveles

	GAZ / GAS / GAS			INJECTEURS / JETS / DÜSEN / INYECTORES		
	Dénomination / Designation / Bezeichnung / Denominación		Pression / Pressure / Druck / Presión (mbar)	Nbre / Qty / Anzahl / Número	Ø (1/100 e/th)	Code / Código
	Famille / Family / Familie / Familia	Type / Typ / Tipo				
Brûleur / Burner / Brenner / Quemador	Gaz naturel / Natural gas / Erdgas / Gas natural	G20	20	1	500	148 560
		G25	20	1	625	148 561
		G25	25	1	625	148 561
	G.P.L. / L.P.G. / G.P.L.	G31	30	1	360	148 563
		G31	37	1	360	148 563
		G31	50	1	360	148 563
		G30	30	1	335	148 562
		G30	50	1	335	148 562

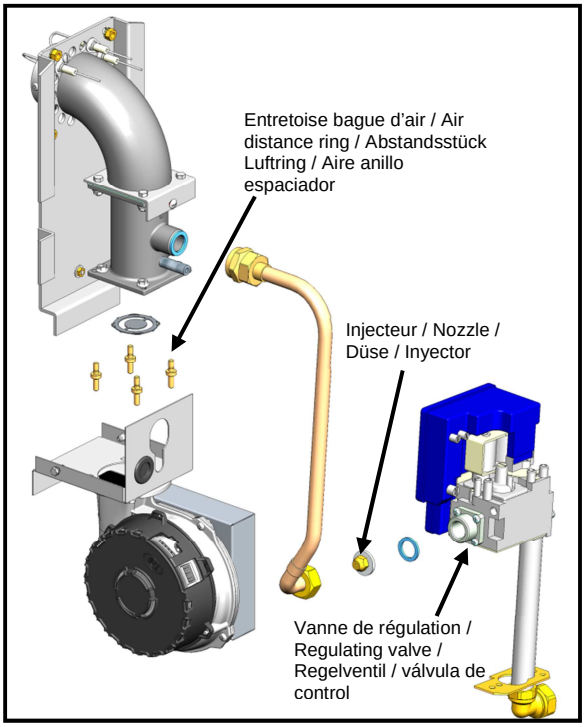
Repérage des injecteurs / Identification of jets / Kennzeichnung der Düsen / Identificación de inyectores



Fours 20 niveaux / 20 level ovens / Kombidämpfer 20 Einschübe / Hornos de 20 niveles

	GAZ / GAS / GAS			INJECTEURS / JETS / DÜSEN / INYECTORES			
	Dénomination / Designation / Bezeichnung / Denominación		Pression / Pressure / Druck / Presión (mbar)	Nbre / Qty / Anzahl / Número Sèche / dry / Heißluft / Seco	Nbre / Qty / Anzahl / Número Vapeur / steam / Dampf / Vapor	Ø (1/100 e/th)	Code / Código
	Famille / Family / Familie / Familia	Type / Typ / Tipo					
Brûleur / Burner / Brenner / Quemador	Gaz naturel / Natural gas / Erdgas / Gas natural	G20	20	2	1	500	148 560
		G25	20	2	1	625	148 561
		G25	25	2	1	625	148 561
	G.P.L. / L.P.G. / G.P.L.	G31	30	2	1	360	148 563
		G31	37	2	1	360	148 563
		G31	50	2	1	360	148 563
		G30	30	2	1	335	148 562
		G30	50	2	1	335	148 562

Position injecteur et entretoise bague d'air / Positioning of the jets and the air distancing ring / Position Düse und Abstandsstück Luftring / Posición inyector y anillo espaciador de aire



HOBART

HOBART GmbH
Robert Bosch Str. 17,
77656 Offenburg - Germany

COMBI

Spécifications Constructeur
Notice d’utilisateur: FOURS MIXTES

FR

HOBART

SOMMAIRE

COMBI
GAZ & ELECTRIQUES

A) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

PLAQUE SIGNALETIQUE

ADAPTATION DE L'APPAREIL D'UN GAZ A UN AUTRE

B) NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

1 INSTALLATION 2
2 INSTALLATION: MISE EN PLACE 2
3 INSTALLATION: RACCORDEMENTS 3
4 REGLAGE DES PARAMETRES 6

- GARANTIE -

Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.
Si toutefois, vous n'étiez pas en mesure d'assurer l'entretien et la maintenance demandés, notre réseau d'installation et de service de proximité se tient à votre entière disposition pour vous étudier un contrat personnalisé.

- AVERTISSEMENT -

- Le produit qui vous est livré est en conformité avec les normes en vigueur. En cas de transformation, l'intervenant endosse la responsabilité de constructeur. Le constructeur ne saurait être responsable en cas d'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles la machine est conçue.
- Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle lors des manipulations jusqu'à l'implantation définitive.
- Appareils à usage seulement professionnel, doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- Lire attentivement ce document avant l'installation.
- Conserver vos documents.
- Notice originale.

HOBART

HOBART GmbH
Robert Bosch Str. 17,
77656 Offenburg - Germany

1 INSTALLATION

1.1 EXIGENCES GENERALES

- L'installation, la modification ou la réparation de l'appareil doit être effectuée selon les règles de l'art par un installateur et réparateur qualifié.
- Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.
- L'appareil est de TYPE A (-non raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion).
- Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de 2 m3/h par kW de débit calorifique.
- Les cheminées d'évacuation des vapeurs, ne peuvent être raccordés étanche à une hotte ou à un conduit d'évacuation.
- Si ces appareils sont installés en position adossée contre une cloison ou un mur, ceux-ci devront être réalisés en matériaux non combustibles ou, si ce n'est pas le cas, devront être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant, non combustible.
- Respecter les distances minimums imposées entre l'appareil et une paroi (mur ou autres appareils de cuisson) (4 cm à gauche, 50 cm à droite).
- Ne pas placer de source de chaleur contre le côté droit des fours 6 et 10 niveaux.
- Sauf indications contraires spécifiées, les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'installateur.
- Le constructeur déclare que l'emballage est conforme à la directive 94/62/CE (directive emballages et déchets d'emballages du 20.12.94) et invite l'installateur (et l'utilisateur) à respecter les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).
- Respecter les règlementations et normes en vigueur du lieu de montage concernant les connexions d'eau, d'électricité, de vidange, ... de l'appareil.

1.2 RECOMMANDATIONS

- ATTENTION - Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute intervention de maintenance.
- Ne jamais placer de bidon de produit détartrant pour l'introduction automatique de produit. Cela endommagerait le circuit hydraulique de votre four de manière irréversible.
- Rappel des phases de risques conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant et détartrant
  - Nocif en cas d'ingestion.
  - Provoque de graves brûlures.
  - Irritant pour les yeux / Irritant pour les voies respiratoires.
  - Risques de lésions oculaires graves.
- Danger d'irritation de la peau et des yeux ou de brûlures par acide.
  Les nettoyants et détartrants irritent la peau et les yeux en cas de contact direct et peuvent provoquer des brûlures en cas de contact direct.
  - Ne pas inhaler le brouillard pulvérisé
  - Ne pas mettre les nettoyants et détartrants en contact avec les yeux et la peau
  - N'ouvrez en aucun cas la porte de l'appareil pendant le nettoyage automatique
  - Porter des vêtements de protection, des gants de protection et des lunettes de protection hermétique conformément à la fiche sécurité.
- Rappel des phases de sécurité conformément à la fiche sécurité de chaque produit nettoyant et détartrant
  - Ne pas manger et ne pas boire pendant l'utilisation.
  - Ne pas respirer les vapeurs.
  - Si contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
  - Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage.
  - En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin
  - Eliminer le produit et son récipient comme un déchet dangereux.
- Le constructeur dégage toute responsabilité dans le cas où les instructions ci-dessus ne seraient pas respectées

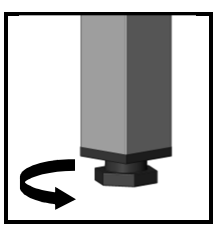
1.3 MANUTENTION

La manutention ne doit être effectuée qu'avec des engins de levage adaptés. Si l'appareil doit être transporté, il doit l'être sur sa palette d'origine et ne doit en aucun cas être superposé à d'autres appareils. Lors d'un déplacement et en l'absence de sa palette, l'appareil doit être porté et non tiré.

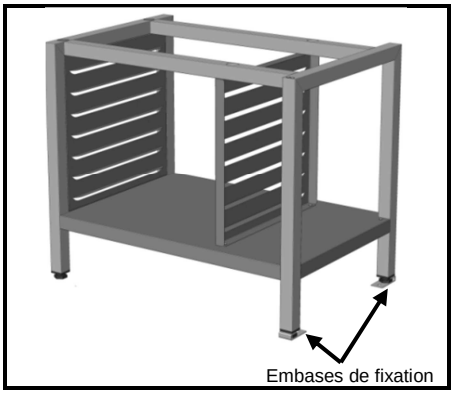
2 INSTALLATION: MISE EN PLACE

2.1 FOURS 6 ET 10 NIVEAUX SUR SON PIETEMENT

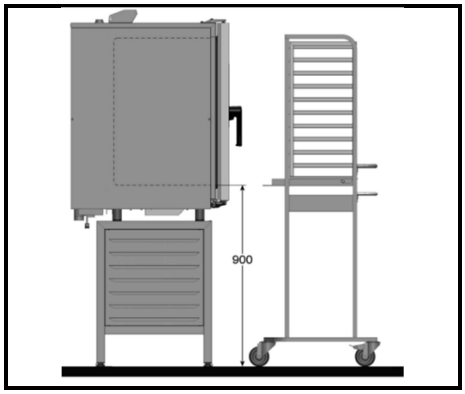
La hauteur du **seuil de chargement** impératif est de **900mm**. Fixer le piètement au sol. Le piétement doit être fixé au sol à l'aide des 2 embases inox de fixation fournies avec le piètement. Positionner les deux embases sur les pieds de droite ou gauche du piètement.



Réglage du piétement

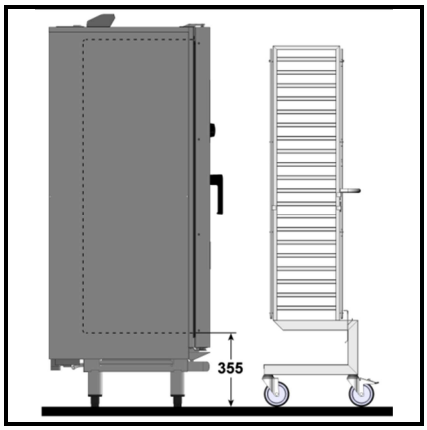


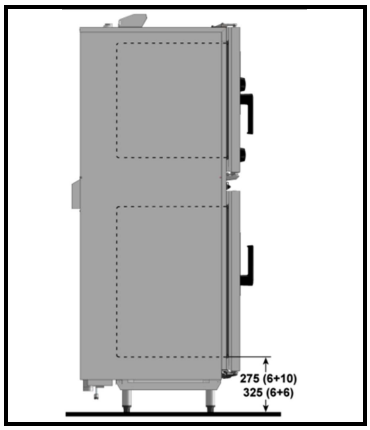
Positionnement du four

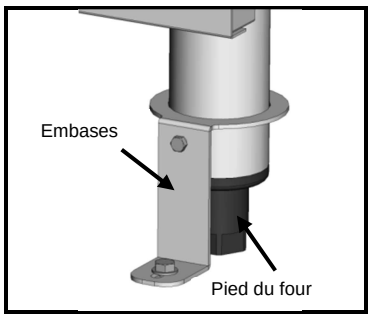


2.2 FOURS 20 NIVEAUX ET FOURS A DEUX ENCEINTES

La hauteur du **seuil de chargement** impératif est de **355mm** sur four 20 niveaux. La hauteur du **seuil de chargement** impératif est de **275mm** sur fours 6+6 et **325mm** sur fours 6+10. Fixer le four au sol. Le four doit être fixé au sol à l'aide des deux embases inox de fixation fournies avec le four. Positionner les deux embases sur les pieds arrière du four.



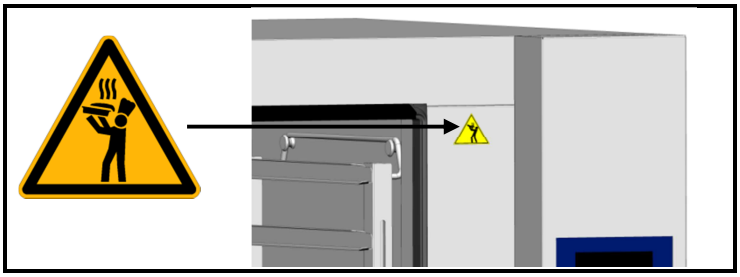




2.3 CONSIGNES MANIPULATION PLATS CHAUDS

La hauteur de travail maximale au niveau supérieure est de 1600mm, de ce faite, une étiquette de danger plaque chaude est livrée avec les notices. **Coller cette étiquette sur le four à 1600 mm du sol.**

Attention: Lorsque les récipients sont remplis de liquide ou d'aliments qui se liquéfient pendant la cuisson, l'opérateur doit absolument encore voir le contenu du récipient inséré le plus élevé.



3 INSTALLATION: RACCORDEMENTS

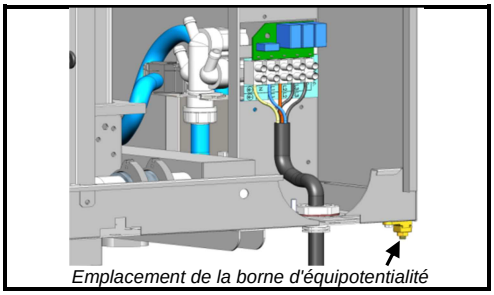
3.1 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation, équipé d'un système à verrouillage en position de sectionnement (permettant de réaliser une consignation).

L'installation doit être conforme aux textes réglementaires nationaux en vigueur.

L'appareil doit être raccordé à la terre.

Les instructions doivent fournir les recommandations concernant les caractéristiques et le type des dispositifs de protection supplémentaires à installer, tels qu'un ou des dispositifs à courant différentiel résiduel.



Emplacement de la borne d'équipotentialité

Le raccordement électrique se fait à l'arrière droit de l'appareil quel que soit le modèle.

- Démonter le côté droit de l'appareil.
- Passer le câble par le presse étoupe.
- Brancher les fils (respecter Neutre et Terre).
- Serrer le presse étoupe.
- Remettre en place le côté droit de l'appareil.
- Brancher la liaison équipotentielle sur la borne prévue à cet effet.

- N'utiliser que les câbles d'alimentation de type H07 RN-F d'une section en fonction de l'intensité du matériel, tel que défini dans le tableau ci-dessous (voir chapitre 1 « caractéristiques techniques » qui donne cette indication).

Prévoir un dispositif de séparation omnipolaire homologué pour la sécurité des personnes, (ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm).

Intensité (A)	Section de Câble (mm²)
0,1 à 16	2,5
16 à 25	4
25 à 40	6

Intensité (A)	Section de Câble (mm²)
40 à 63	10
63 à 96	16
96 à 127	25

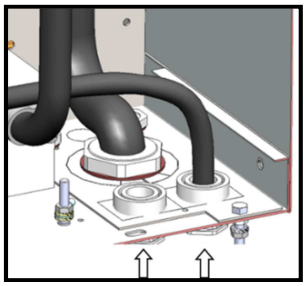
3.1.1 ECONOMISEUR D'ENERGIE

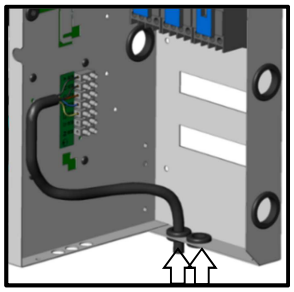
Fours 6 et 10 niveaux (option)

N'utiliser que des câbles d'alimentation de type HO 7 RNF de section 5 x 1.5 mm^2. Prévoir à proximité de l'appareil, un dispositif de séparation de tous les conducteurs de l'économiseur d'énergie homologué par la sécurité des personnes (ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm). Des tensions dangereuses peuvent être présentes dans l'appareil en cas de défauts d'isolement.

Raccordement de l'économiseur d'énergie sur four 20 niveaux:

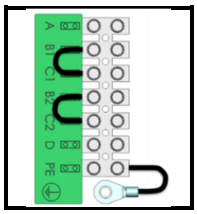
L'installation doit être conforme aux textes réglementaire nationaux en vigueur (France : NFC 15-100). Utiliser des câbles de type H07 RN-F de section 1.5mm² avec le nombre de conducteur requis par l'économiseur d'énergie.Faire passer le ou les câbles dans le ou les presse-étoupe du bornier et dans les passe-tôles de la platine électrique :





Retirer les ponts entre B1-C1 et B2-C2 et connecter l'économiseur sur les entrées sorties correspondantes.

A : Information de sortie du four = Marche/Arrêt
B1 : Information de sortie du four : demande de puissance chauffe sèche
C1 : Information d'entrée : attribution de puissance ou non par l'économiseur pour la chauffe sèche
B2 : Information de sortie du four : demande de puissance chauffe vapeur
C2 : Information d'entrée : attribution de puissance ou non par l'économiseur pour la chauffe vapeur
D : Neutre
PE : Borne de masse



3.2 RACCORDEMENT GAZ

Vérifier que les réglages de l'appareil correspondent à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation. (Voir paragraphe 1: Plaque signalétique).

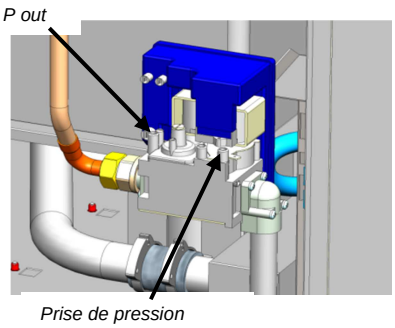
Raccorder l'appareil à la canalisation d'amenée de gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

VERIFICATION DE LA PRESSION DE RACCORDEMENT

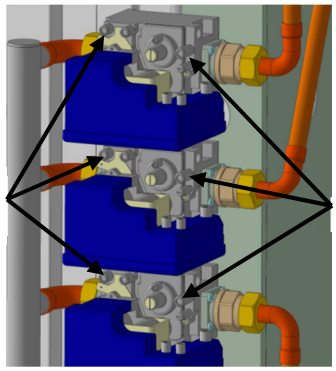
Pour vérifier la pression d'alimentation en gaz de l'appareil, il suffit de brancher un manomètre à colonne d'eau sur la prise de pression (voir schéma ci-après), lorsque le brûleur est en fonctionnement.

La pression de gaz ainsi mesurée doit être égale à celle indiquée sur la plaque signalétique pour le gaz utilisé (Voir paragraphe 1: Plaque signalétique).

Fours 6 et 10 niveaux



Fours 20 niveaux



2 vannes sur fours à injection /
3 vannes sur fours avec chaudière

Pression de sortie gaz aux injecteurs en fonctionnement (P out)

Celle-ci doit se situer entre 8 et 11 mbar. Utiliser un moyen de contrôle étalonné et suffisamment précis.

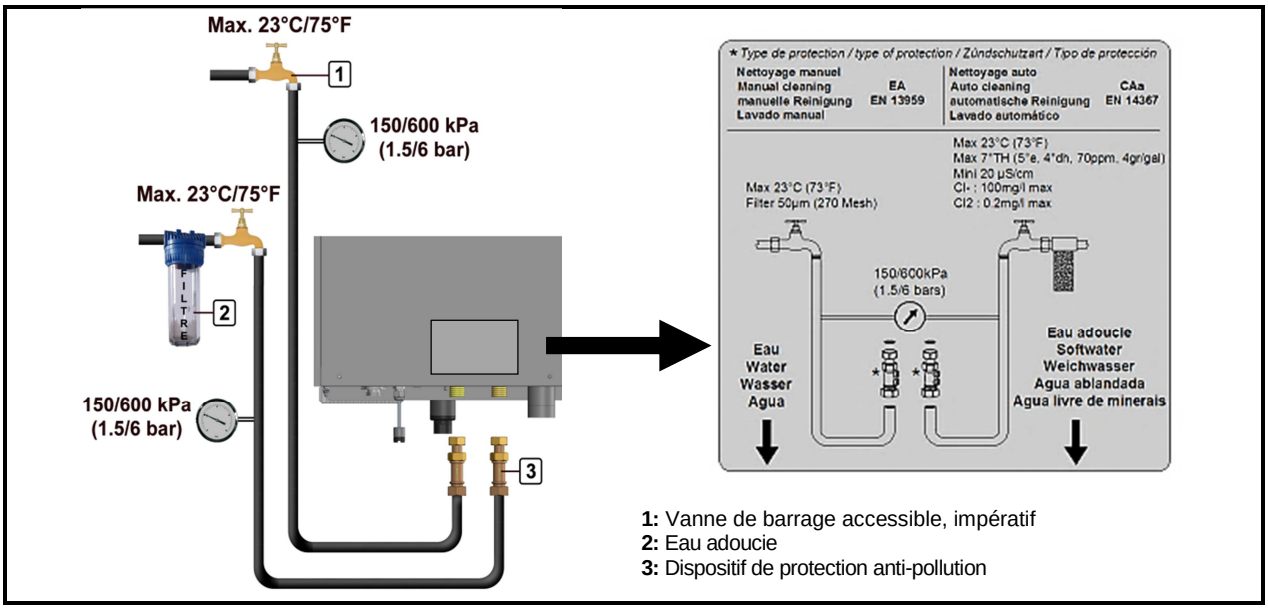
En cas de valeurs incohérentes, ne pas modifier le réglage de la vanne mais procéder à son remplacement.

Raccordement flexible:

Solution conseillée: Fours 6 / 10 niveaux: Flexible gaz agréé NF (type "TUBOGAZ" longueur 0.75 m, ∅ 15/21 (1/2") sans raccord flexible qui doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.

3.3 RACCORDEMENT EAU

- Afin d'assurer la protection du réseau d'eau et de se conformer à la réglementation en vigueur, il est impératif de connecter l'appareil au réseau d'eau via un dispositif de protection antipollution de type CAa (Fours équipés de la fonction lavage automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée) selon la norme EN14367 ou EA (tous les autres appareils) selon la norme EN13959 et conforme à la réglementation local (WRAS, SVGW, DVGW).
  Le tuyau et le dispositif de protection antipollution ne sont pas assemblés, car la distance entre le raccordement au réseau d'eau et l'appareil est variable. La mise en place, la connexion et la première mise en service de l'appareil ne peuvent être effectués que par des concessionnaires spécialistes et du personnel autorisé.
- Nature : filtre intégré au four de 168 µm
- Conductivité : Minimum 20 µS/cm2
- Qualité d'eau : Concentration maximum de Chlorures Cl^-: 100 mg/l et de Chlore Cl_2: 0.2mg/l
- Prévoir une vanne d'arrêt à proximité.



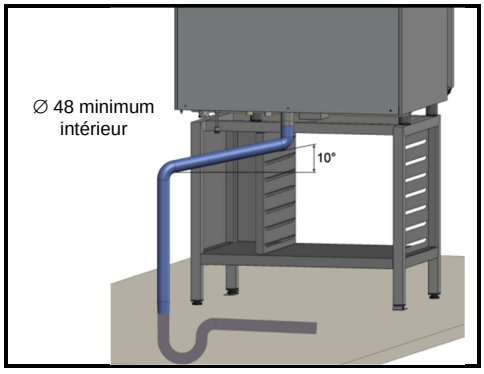
1: Vanne de barrage accessible, impératif
2: Eau adoucie
3: Dispositif de protection anti-pollution

3.4 RACCORDEMENT VIDANGE

Les eaux évacuées peuvent être des condensas à hautes températures (98°C). Utiliser de ce fait, des matériaux adaptés à ces températures.

Le four est équipé d'un siphon ce qui permet de raccorder (de façon étanche) l'appareil directement sur la vidange externe en respectant les normes de protection contre la pollution des réseaux d'eau.

Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.



3.5 RACCORDEMENT PRODUIT DE NETTOYAGE (OPTION)

Le four est équipé d'un système de nettoyage automatique pour le lavage de l'enceinte de cuisson.

Ne jamais utiliser de produit détartrant dans le système de nettoyage automatique. Cela endommagerait le circuit hydraulique de votre four de manière irréversible.

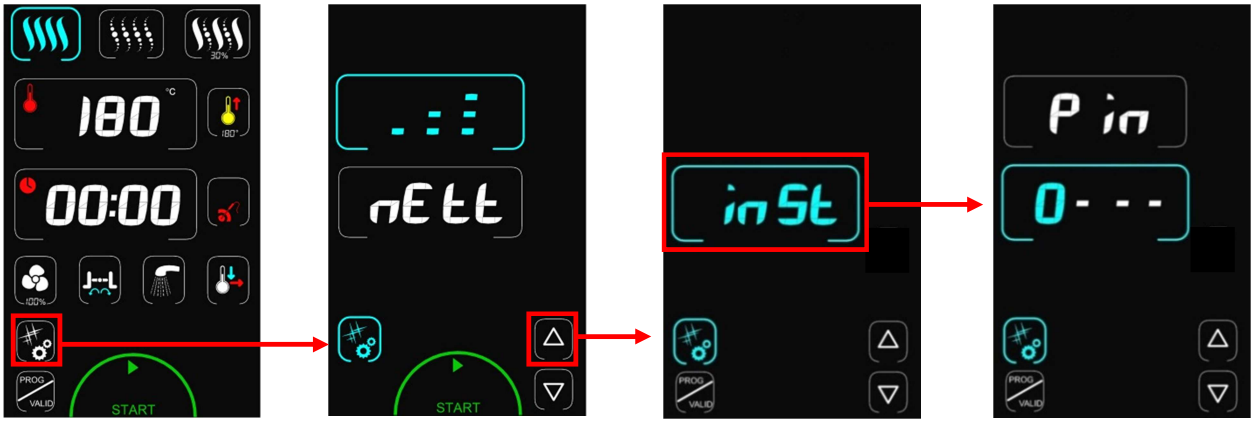
Attention: Il est interdit de modifier la nature et la longueur du tuyau d'alimentation du produit de nettoyage
Le tuyau d'aspiration du produit de lavage est repéré par une étiquette afin de positionner le tuyau dans le bidon correspondant:

Attention: Se reporter au chapitre "Installation partie Recommandations " lors de la manipulation et l'utilisation des produits et en cas de doute, se référer à la fiche sécurité des produits.

4 REGLAGE DES PARAMETRES

4.1 FACADE

- Appuyer sur la touche « Nettoyage/Outil »
- Faire défiler les paramètres jusqu'au paramètre Installation : « inSt » à l'aide du codeur ou des touches ▼/▲
- Sélectionner la touche paramètres d'installation : « inSt »
- Rentrer le code PIN d'installateur « InSb » :
    * Le premier digit est en cyan et clignote. L'action sur le codeur ou avec les touches ▼/▲ permet de régler la valeur du premier digit.
    * Une fois la valeur réglée, l'appui sur le codeur ou la touche « PROG/VALID » permet de passer au digit suivant qui s'active à son tour
    * A la fin de la saisie, si le code est correct, accès au menu sinon retour à la saisie du code PIN.



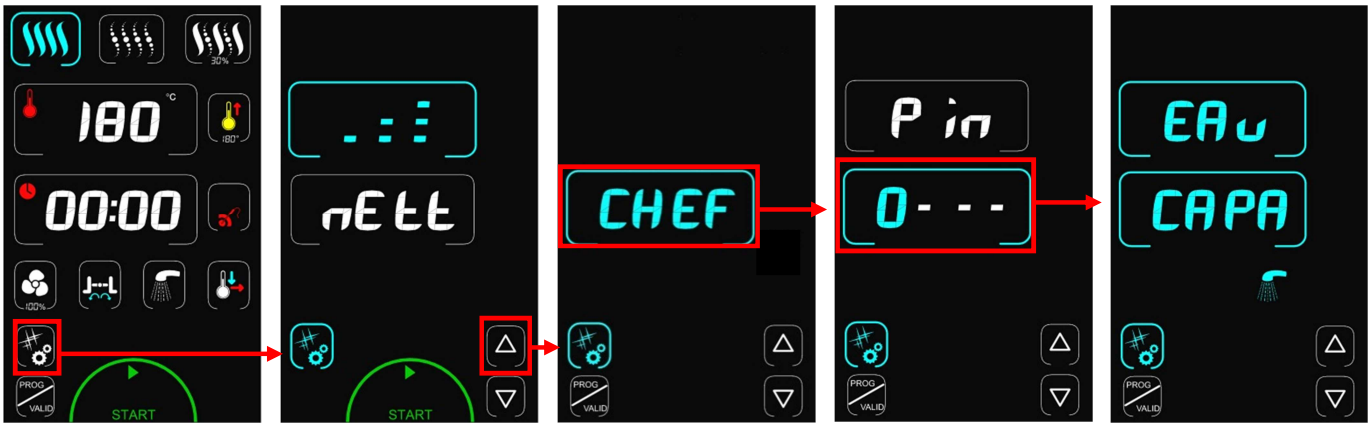
Fréquence intervention maintenance et taux d'utilisation par jour

- Rentrer le nombre d'heure avant la prochaine maintenance (1500h par défaut) : « HSr ». Réglable de 100 à 5000 heures. Prévoir impérativement au minimum une révision par an.
    * Sélectionner la zone de valeur à modifier
    * Régler la valeur à l'aide du codeur ou des touches ▼/▲.
    * Une fois la valeur réglée, l'appui sur le codeur ou la touche « PROG/VALID » permet de passer aux paramètres suivant.
- Rentrer le taux d'utilisation moyen de l'appareil en nombre d'heure par jour : « H-J ». Réglable de 1 à 24 heures.
    * Sélectionner la zone de valeur à modifier
    * Régler la valeur à l'aide du codeur ou des touches ▼/▲.
    * Une fois la valeur réglée, l'appui sur le codeur ou la touche « PROG/VALID » permet de passer aux paramètres suivant.

4.2 COMPTEUR TRAITEMENT D'EAU

Ce compteur est valable uniquement si le four est alimenté par 2 réseaux d'eau séparés.

- Appuyer sur la touche « Nettoyage/Outil »
- Faire défiler les paramètres jusqu'au paramètre Clients : « CHEF » à l'aide du codeur ou des touches ▼/▲
- Sélectionner la touche paramètre client : « CHEF »
- Rentrer le code PIN client « CHEF » :
    * Le premier digit est en cyan et clignote. L'action sur le codeur ou avec les touches ▼/▲ permet de régler la valeur du premier digit.
    * Une fois la valeur réglée, l'appui sur le codeur ou la touche « PROG/VALID » permet de passer au digit suivant qui s'active à son tour
    * A la fin de la saisie, si le code est correct, accès au menu sinon retour à la saisie du code PIN.
- Faire défiler les paramètres jusqu'au menu « EAu CAPA », à l'aide du codeur ou des touches ▼/▲.
- Sélectionner la touche paramètre « EAu » pour rentrer dans le sous menu « compteur traitement d'eau »



Capacité traitement d'eau

- Modifier ou renseigner la valeur de la capacité du système de traitement d'eau (capacité en litre). Réglé à zéro par défaut (si pas de traitement de l'eau dédié au four).
  * Sélectionner la zone de valeur à modifier
  * Régler la valeur à l'aide du codeur ou des touches ▼/▲.
  * Une fois la valeur réglée, l'appui sur le codeur ou la touche « PROG/VALID » permet de valider la valeur.
- Réinitialiser le compteur si nécessaire.
  * Passer au paramètre suivant à l'aide du codeur ou des touches ▼/▲.
  * Appuyer sur la touche « oui » au-dessus de la touche « Rst »

COMBI

Manufacturers Instructions
Installation manual: COMBI OVENS

EN

HOBART

CONTENT

COMBI
GAS & ELECTRIC

A) TECHNICAL CHARACTERISTICS

DATA PLATE

CHANGING THE APPLIANCE FROM ONE GAS TO ANOTHER

B) TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

5 INSTALLATION 2
6 INSTALLATION: LOCATION 2
7 INSTALLATION: CONNECTIONS 3
8 PARAMETER ADJUSTMENT 6

- WARRANTY -

To ensure the guarantee on this equipment, you should comply with the MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS in this manual. However if you cannot undertake the required maintenance operations, our installation and service network is available to provide you with a personalized contract.

- WARNING -

- The product delivered to you complies with current standards. If any modifications are made the manufacturer cannot accept any responsibility whatsoever. The manufacturer cannot be held responsible in the event of inappropriate use of the equipment.
- This equipment is intended for use by suitably trained professionals.
- When handling it, it is imperative to leave the appliance on its base till final installation.
- Read all the documentation before installation.
- Keep your documents for future reference.
- Translation of the original manual

HOBART

HOBART GmbH
Robert Bosch Str. 17,
77656 Offenburg - Germany

5 INSTALLATION

5.1 EXIGENCES GENERALES

- A qualified engineer must carry out the installation, modification or repair of the appliance in a workmanlike manner.
- These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of excessive concentrations of noxious substances hazardous to health in the area in which they are installed.
- The appliance is of Type A (not connected to an exhaust duct for combustion products).
- The required flowrate of new air for combustion is 2 m3/h per kW of heat release rate.
- If these units are installed against a wall or a partition, this must be of non-combustible materials or, if not, it must be covered with an appropriate, good insulating and non-combustible material.
- Observe the necessary minimum distances between the appliance and a partition (wall or other cooking appliances) (4cm on left, 50cm on right).
- Do not place a source of heat against the right hand side of 6 and 10 level ovens.
- Unless specified otherwise, the parts protected by the manufacturer or his authorized representative must not be handled by the installer.
- The manufacturer certifies that the packaging meets the provision 94/62/CE (relating to packaging and packaging waste of 20.12.94) and requests that the final installer (or user) observes the rules relating to the removal of the packaging (recycling or reuse).
- Always comply with current local regulations regarding connecting the unit to water, electricity and drainage.

5.2 RECOMMENDATIONS

- ATTENTION – Disconnect electrically before any form of maintenance.
- **Never use descaling product in the automatic cleaning system. This could seriously damage the ovens hydraulic circuits.**
- Danger of irritation to the skin and eyes or acid burns.
  Detergents and descalers will cause irritation and possible burns if in direct contact with the skin or eyes.
  - Do not inhale the mist or spray
  - Avoid direct contact with these products
  - Never open the oven door during the automatic cleaning cycle
  - Wear protective clothing, gloves and hermetic protective goggles in accordance with the safety data sheet.
- Remember the dangers identified on the safety data sheet for each detergent or descaler
  - Harmful if swallowed.
  - Can result in serious burns.
  - Irritates the eyes.
  - Irritates the respiratory tracts.
  - Risk of serious eye lesions.
- Remember the safety advice provided by the safety data sheet for each detergent or descaler
  - Do not each or drink when using these products.
  - Do not inhale their vapours.
  - If case of contact with eyes rinse immediately with plenty of water and seek medical advice.
  - Wear appropriate protective clothing, gloves and face and eye protective gear.
  - In the event of an accident or sickness seek immediate medical attention
  - Dispose of the product and its container as hazardous waste.
- The manufacturer disclaims any liability in the event that the above instructions are not followed.

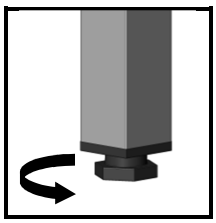
5.3 MANUTENTION

The appliance should only be handled with suitable lifting equipment. Should the appliance need to be transported, this must be on its original pallet and it must not be stacked on other appliances under any circumstances. If the appliance is to be moved without its pallet, it should be carried and not pulled.

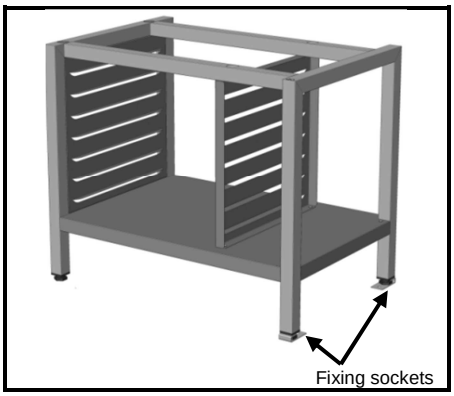
6 INSTALLATION: LOCATION

6.1 6 AND 10 LEVEL OVENS ON A STAND

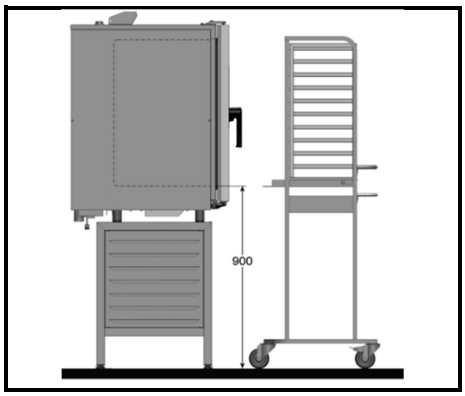
The required height of the **loading threshold** is **900mm**. Fix the stand to the floor. The rear legs must be fixed to the floor using the two stainless sockets provided with the stand.



Adjusting the stand

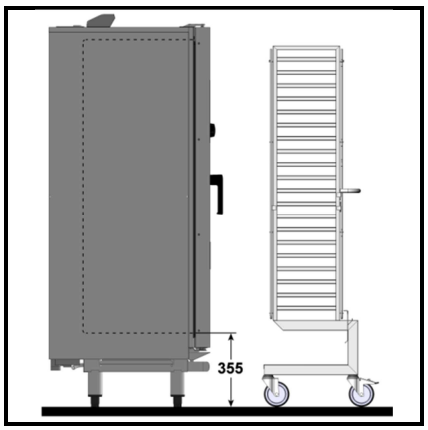


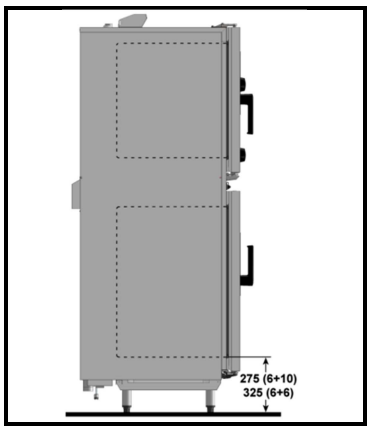
Location of the oven

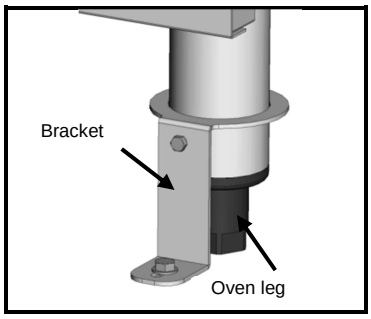


6.2 20 LEVEL OVENS AND TWIN CAVITY OVENS

The required height of the **loading threshold** is **355mm**. The required height of the **loading threshold** is **275mm** on 6+6 ovens and **325mm** on 6+10 ovens. The oven must be fixed to the floor using the two brackets supplied with the oven. Fit both brackets to the rear legs.



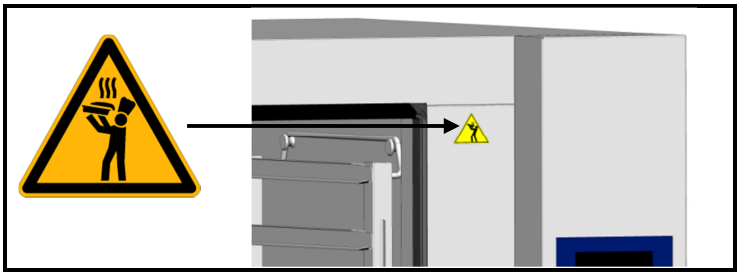




6.3 INSTRUCTION FOR HOT CONTAINERS

Maximal heigh for loading is 1600mm from the ground. A sticker is delivered with the instructions manual. **Place the sticker on the Combi oven at 1600mm from the ground**

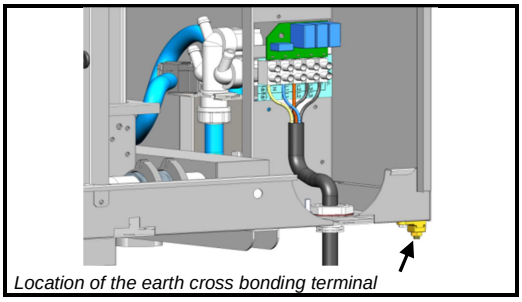
Danger: For containers that are filled with liquid or food that liquefies during the cooking process, operators must be able to see the contents of the container if it is inserted any higher.



7 INSTALLATION: CONNECTIONS

7.1 ELECTRICAL CONNECTION

The fixed electrical supply to the unit must incorporate an appropriate isolator that can be locked in the off position.
All aspects of the installation should be in compliance with current local regulations.
The appliance must be connected to the earth.
These instructions include recommendations concerning the characteristics and the type of additional protective devices that may need to be installed, potentially one or several residual current devices.


Location of the earth cross bonding terminal

Electric connection is carried out from the at the rear of the appliance on the right, whatever the model
- Remove the right hand panel.
- Pull the cable through the gland.
- Connect the wires (check the neutral and the earth).
- Tighten the gland.
- Refit the side panel.
- Connect the equipotential link to the terminal provided for this purpose.

• Only use H07 RN-F type supply cable sized to suit the load of the unit as defined in the table below. (see chapter 1 « technical characteristics » which give the electrical rating).
Provide an approved omnipolar isolation device, (with at least 3 mm clearance between the contacts).

Intensity (A)	Cable section (mm²)
0.1 to 16	2.5
16 to 25	4
25 to 40	6

Intensity (A)	Cable section (mm²)
40 to 63	10
63 to 96	16
96 to 127	25

7.1.1 ENERGY ECONOMIZER

6 and 10 level ovens (optional)

Only use HO 7 RNF type supply cables with a section of 5 x 1.5 mm2.

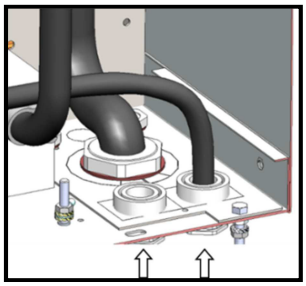
A local and approved isolation devise is required for the energy saver (with at least 3mm clearance between all contacts when open). Dangerous voltages may be present in the appliance in case of inappropriate installation.

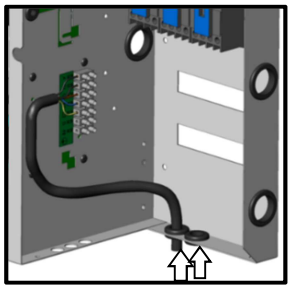
Connection of the energy saver on 20 level units:

The installation must meet current national statutory provisions (France: NFC 15.100)

Use H07 RN-F type 1.5mm² cables with the number of cores required by the energy saver.

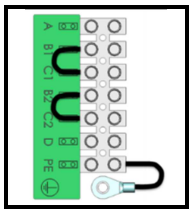
Pass the cable(s) through the cable glands on the connector support and through the outer grommets on the electrical support:





Remove the cable bridges B1-C1 and B2-C2 when connecting the energy saver to these terminals.

A : Oven output information = switch on/ switch off
B1 : Oven output information: dry heat power request
C1 : Oven input information: power allocation or not by the energy saver for dry heat
B2 : Oven output information: steam heat power request
C2 : Oven input information: power allocation or not by the energy saver for steam heat
D : Neutral
PE : Earth terminal



7.2 GAS CONNECTION

Check that the adjustments of the appliance correspond to the nature and pressure of the gas distributed in the network. (See section : Data plate).

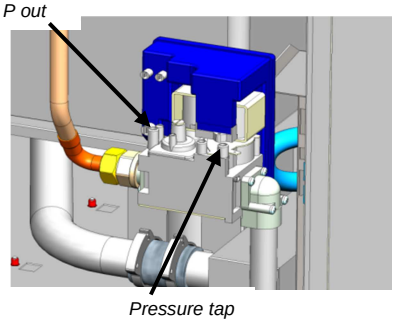
Connect the appliance to the gas supply via a local isolation valve.

CHECKING THE CONNECTION PRESSURE

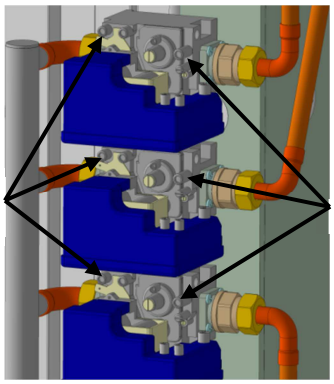
To check the gas supply pressure to the appliance, just connect a water column pressure gauge to the pressure tap (see the sketch hereafter), when the burners are working.

The gas pressure thus measured must be equal to that indicated on the data plate for the gas used (See section 1: Data plate).

6 and 10 level ovens



20 level ovens



2 valves on injection ovens
3 valves on ovens with boiler

Gas operating pressure on the jets (P out)

The pressure should be from 8 to 11 mbar. Use a calibrated and accurate measuring device.

If the value is inconsistent do not change the setting of the gas valve, replace it.

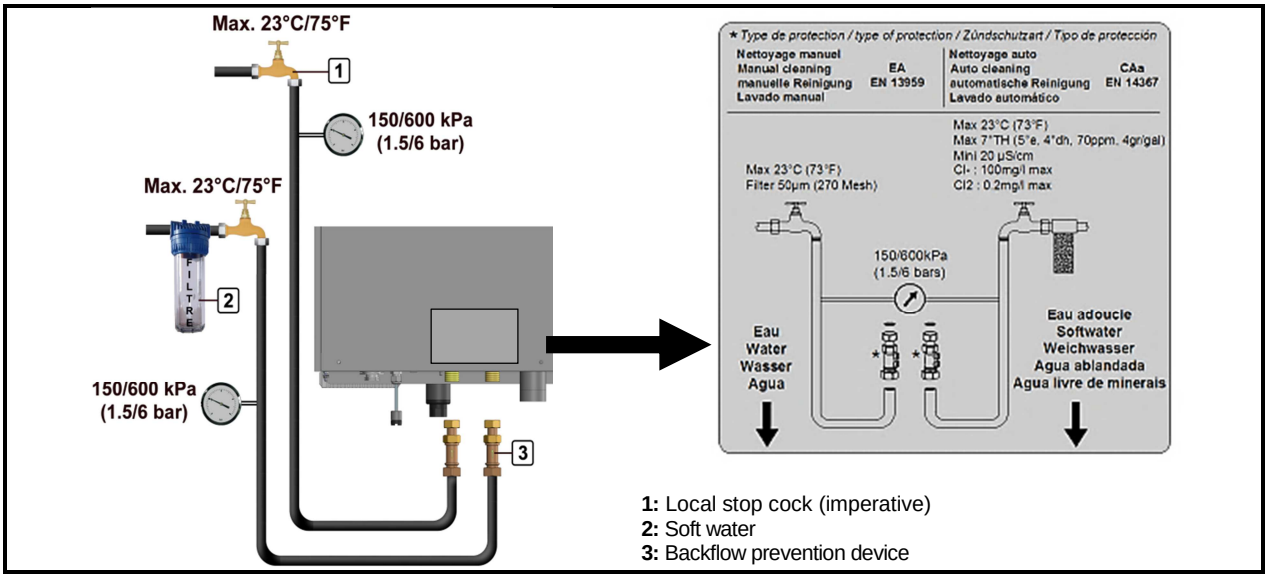
Connection of a flexible hose:

Recommended solution: 6/10 level ovens: NF approved gas flexible hose (of "TUBOGAZ" type, 0.75 m in length, 15/21 (1/2") ∅ with coupling) that must be periodically examined and replaced if necessary.

7.3 WATER CONNECTION

- To ensure that the mains water supply is protected and to comply with current regulations a backflow prevention devise conforming to CAa standard (Ovens fitted with automatic wash function including an integral detergent pump) as per norms : EN14367 or EA (all other units) to norms EN13959 and in compliance with local regulations (WRAS, SVGW, DVGW).
  Pipework and anti-pollution protection is not fitted because the distance between the water supply and the unit are variable. Installation, connection and commissioning should be undertaken by specialist concessionaires or authorised personnel.
- Nature: 168 µm filter integral with the oven
- Conductivity: Min 20 µS/cm2
- Water quality: Maximum concentration of Chloride Cl^-: 100 mg/l and Chlorine Cl_2: 0.2mg/l
- Provide a local stop cock.

Attention (UK specification): Fit an approved double check valve to comply with local water regulations.



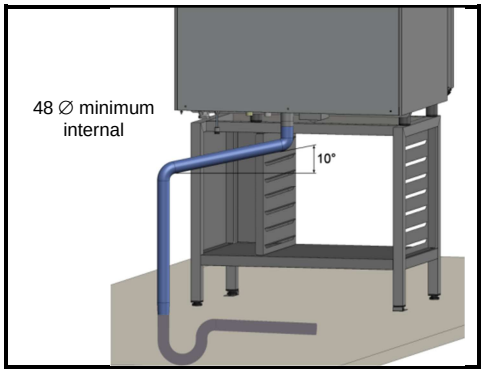
1: Local stop cock (imperative)
2: Soft water
3: Backflow prevention device

7.4 DRAIN CONNECTION

The water discharged could be condensate and at very high temperature (98°C). Only use materials suitable for these temperatures.

The oven is equipped with a trap which connects the appliance directly to the external drainage system to comply with pollution control standards.

It is vital that there is a trap between the unit and the drainage system to prevent back odours



7.5 CONNECTION OF CLEANING PRODUCTS (OPTION)

The oven has an automatic cleaning system to wash the cooking cavity.

Never use descaling product in the automatic cleaning system. This could seriously damage the ovens hydraulic circuits.

Except for the UK market: No detergent product is recommended or supplied. Any detergent used with this appliance must have been verified to represent no greater risk than Fluid Category 3. If the detergent used represents a Fluid Category risk greater than Fluid Category 3 alternative backflow protection to the double check valve supplied with the appliance will be required immediately upstream of the appliance. The backflow protection used must be appropriate to the risk posed by the detergent.

Attention: The nature and length of the detergent hose should not be altered in any way
The detergent inlet hose is identified by a label and a coloured plug to ensure it is placed in the correct container:

Note: Refer to the “Installation: Recommendations section” chapter when handling or using these chemicals, if in any doubt refer to the products safety sheet

8 PARAMETER ADJUSTMENT

8.1 FACIA

- Press the « Cleaning/Tool » button
- Scroll through the parameters until you get to installation: « inSt » using the coder of the ▼/▲ buttons.
- Select the « inSt » parameter button
- Enter the PIN code for the installer « inSb »:
  * The first digit appears in cyan and flashes. Using the coder or the ▼/▲ buttons allows you to change the value of the first digit.
  * Once the value is correct pressing the coder or the « PROG/VALID » button moves you on to the next digit which can be altered in the same way
  * When all the code has been entered and it is correct access the menu or start on the PIN number again.

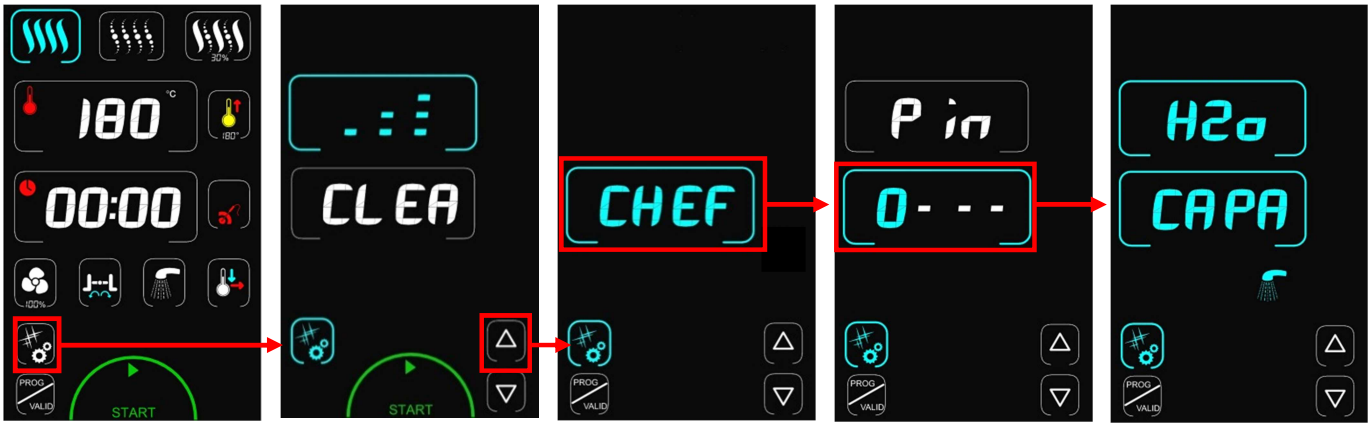
Frequency of maintenance and level of use per day

- Enter the number of hours before the next service visit (1500 hours by default): « HSr ». Adjustable from 100 to 5000 hours. Allow at least one service per year.
  * Select the value to be modified
  * Adjust the setting using the coder or the ▼/▲ buttons.
  * Once adjusted press the coder or the “PROG/VALID” button allows you to pass to the next parameter.
- Enter the average hours per day that the unit is likely to operate for: « H-d ». Adjustable from 1 to 24 hours.
  * Select the value to be modified
  * Adjust the value using the coder or the ▼/▲ buttons.
  * Once adjusted press the coder or the “PROG/VALID” button allows you to pass to the next parameter.

8.2 WATER TREATMENT COUNTER

This only functions if there are 2 separate supplies to the oven.

- Press the “Cleaning/Tool” button
- Scroll through the parameters until Client parameters: « CHEF » using the coder or the ▼/▲ buttons.
- Select the « CHEF » parameter button
- Enter the PIN code for the client « CHEF »:
  * The first digit appears in cyan and flashes. Using the coder or the ▼/▲ buttons allows you to change the value of the first digit.
  * Once the value is correct press the coder or the « PROG/VALID » button moves you on to the next digit which can be altered in the same way
  * When all the code has been entered and it is correct access the menu or start on the PIN number again.
- Scroll through the parameters until the « H2o CAPA » menu, using the coder or the ▼/▲ buttons.
- Select « H2o » to access the water treatment counter sub menu



Water treatment capacity

- Modify or check the water treatment capacity (in litres). Set to zero by default (if there is not a dedicated water treatment system for the oven).
  * Select the value to be modified
  * Adjust using the coder or the ▼/▲ buttons.
  * Once the value is set press the coder or » PROG/VALID » to validate the setting.
- Reset the counter if required.
  * Move to the next parameter using the coder or the ▼/▲ buttons.
  * Press « YES » below the « Rst » button

COMBI

Angaben des Herstellers
Installationsanleitung: KOMBIDÄMPFER

DE

HOBART

INHALT

COMBI
GAS & ELEKTRISCH

A) TECHNISCHE DATEN

TYPENSCHILD

ANPASSUNG DES GERÄTS AN EINE ANDERE GASART

B) TECHNISCHE ANLEITUNG FÜR DEN MONTEUR

9 INSTALLATION 2
10 INSTALLATION: AUFSTELLUNG 2
11 INSTALLATION: ANSCHLÜSSE 3
12 EINSTELLUNG DER PARAMETER 6

- GARANTIE -

Um Ihnen die Garantieleistung unserer Geräte bieten zu können, bitten wir Sie, die im vorliegenden Handbuch gemachten ANGABEN DES HERSTELLERS zu beachten.

Sollte es dennoch nicht möglich sein, die benötigte Pflege und Instandhaltung zu gewährleisten, steht Ihnen unser Netzwerk bestehend aus Installateuren und Service-Mitarbeitern in Ihrer Nähe gerne zur Verfügung, um für Sie einen individuellen Vertrag auszuarbeiten.

- WARNHINWEIS -

- Das gelieferte Gerät entspricht den geltenden Normen. Bei nicht vom Hersteller autorisierten Änderungen übernimmt derjenige, der die Änderung vorgenommen hat, die Haftung des Herstellers. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
- Bei allen Handhabungen bis zur endgültigen Aufstellung muss das Gerät unbedingt auf seinem Sockel verbleiben.
- Die Geräte sind ausschließlich für den gewerbsmäßigen Gebrauch bestimmt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Vor der Installation ist dieses Dokument aufmerksam zu lesen.
- Bewahren Sie diese Dokumente sicher auf.
- Übersetzte Version der originalen Anleitung.

HOBART

HOBART GmbH
Robert Bosch Str. 17,
77656 Offenburg - Germany

9 INSTALLATION

9.1 ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

- Die Installation, Veränderung oder Reparatur des Geräts ist fachgerecht von einem Monteur oder qualifiziertem Wartungspersonal durchzuführen.
- Die Geräte sind in einem Raum mit ausreichender Belüftung zu installieren, um der Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in den Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, vorzubeugen.
- Das Gerät entspricht dem TYP A (- nicht an einen Abzug für die Verbrennungsprodukte angeschlossen).
- Die erforderliche Frischluftmenge für die Verbrennungsluftzufuhr beträgt 2 m3/h pro kW Wärmeabgabe.
- Die Kamine/Abluftkanäle dürfen nicht direkt (ohne Abstand) an eine Abzugshaube oder an einen Dampfabzug des Kombidämpfers angeschlossen werden.
- Falls die Geräte an einer Wand oder Mauer installiert werden, muss diese aus nicht brennbarem Material bestehen oder, falls dies nicht der Fall sein sollte, muss diese mit einem geeigneten, gut isolierenden und nicht brennbaren Material verkleidet werden.
- Der vorgegebene Mindestabstand zwischen dem Gerät und einer Wand (Mauer oder andere Küchengeräte) ist einzuhalten (4 cm links, 50 cm rechts).
- Keine Wärmequelle auf der rechten Seite der Kombidämpfer mit 6 und 10 Einschüben platzieren.
- Außer wenn gesondert angegeben, dürfen die vom Hersteller oder von dessen Beauftragtem geschützten Teile nicht vom Installateur manipuliert werden.
- Der Hersteller erklärt, dass die Verpackung der Richtlinie 94/62/CE entspricht (Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.94) und bittet den Monteur (und den Benutzer), die Regelungen bezüglich der Entsorgung von Verpackungen einzuhalten (Recycling oder Verwertung).
- Die am Aufstellort geltenden Vorschriften und Normen bezüglich Wasser-, Strom- und Abwasseranschluss des Geräts müssen beachtet werden.

9.2 RECOMMANDATIONS

- ACHTUNG - Trennen Sie vor jeglichen Wartungsarbeiten das Gerät vom Stromnetz.
- Niemals Entkalkungsmittel im automatischen Reinigungssystem verwenden. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.
- Risikohinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungs- und Entkalkungsmittel:
  - Gesundheitsschädlich beim Verschlucken.
  - Verursacht schwere Verätzungen.
  - Reizt die Augen und die Atmungsorgane.
  - Gefahr ernster Augenschäden.
- Gefahr von Haut- und Augenreizungen oder Verätzungen:
  Reiniger und Entkalker können im Fall von direktem Kontakt die Haut und die Augen reizen sowie Verätzungen hervorrufen.
  - Den Sprühnebel nicht einatmen.
  - Den Kontakt von Reinigern und Entkalkern mit Haut und Augen vermeiden.
  - Keinesfalls die Gerätetür während der automatischen Reinigung öffnen.
  - Gemäß den Sicherheitsvorschriften sind versiegelte Schutzkleidung, Schutzhandschuhe sowie eine Schutzbrille zu tragen.
- Sicherheitshinweise gemäß dem Sicherheitsdatenblatt der Reinigungs- und Entkalkungsmittel:
  - Bei der Arbeit nicht essen und trinken.
  - Dampf nicht einatmen.
  - Bei Berührung mit den Augen sofort gründlich mit Wasser abspülen und Arzt konsultieren.
  - Bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille/Gesichtsschutz tragen.
  - Bei Unfall oder Unwohlsein sofort Arzt hinzuziehen.
  - Dieses Produkt und sein Behälter sind als gefährlicher Abfall zu entsorgen.
- Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, falls die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden

9.3 MANUTENTION

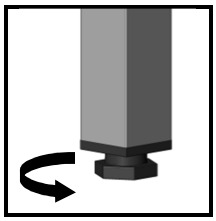
Das Handling darf nur mit geeigneten Hebezeugen erfolgen. Falls das Gerät transportiert werden muss, muss der Transport auf seiner ursprünglichen Palette erfolgen, wobei das Gerät keinesfalls auf andere Geräte gestellt werden darf. Erfolgt ein Transport ohne Palette, muss das Gerät getragen werden und darf keinesfalls gezogen werden.

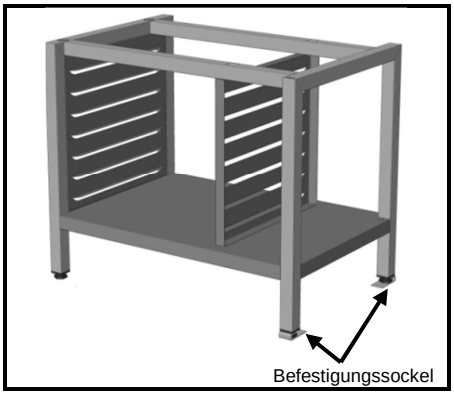
10 INSTALLATION: AUFSTELLUNG

10.1 KOMBIDÄMPFER 6 UND 10 EINSCHÜBE AUF SEINEM UNTERGESTELL

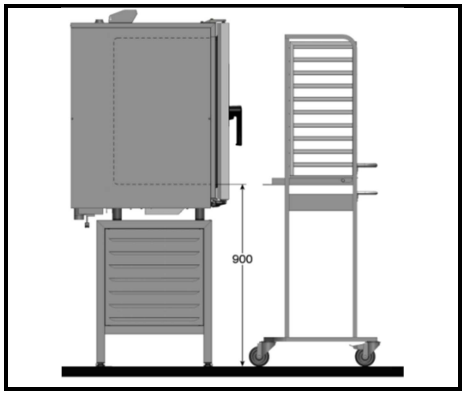
Die Höhe der **Ladekante** beträgt **900mm**. Das Untergestell am Boden befestigen. Das Untergestell muss mit Hilfe der beiden Edelstahlsockel, die mit dem Untergestell mitgeliefert werden, am Boden befestigt werden. Positionieren Sie die beiden Sockel an den beiden rechten oder an den beiden linken Füßen des Untergestells.

Einstellung des Untergestells



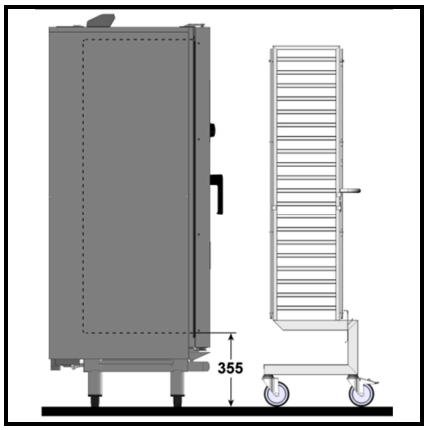


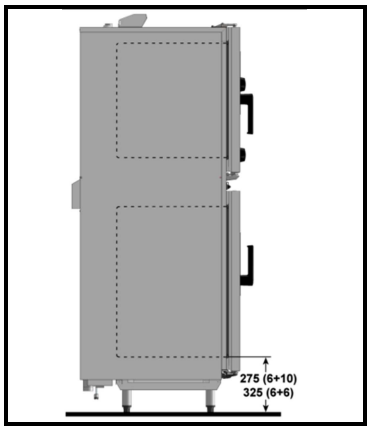
Positionierung des Kombidämpfers

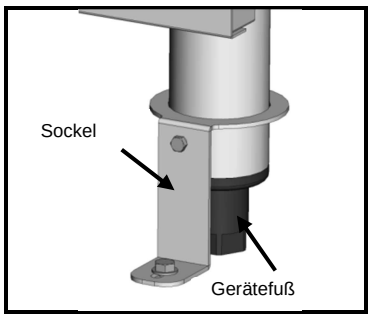


10.2 KOMBIDÄMPFER 20 EINSCHÜBE UND KOMBIDÄMPFER MIT ZWEI GARRÄUMEN

Die Höhe der **Ladekante** beträgt **355mm**. Die Höhe der **Ladekante** beträgt **275mm** bei Kombidämpfern 6+6 und **325mm** bei Kombidämpfern 6+10. Das Gerät am Boden befestigen. Der Kombidämpfer muss mit Hilfe der beiden Edelstahlsockel, die mit dem Gerät mitgeliefert werden, am Boden befestigt werden. Positionieren Sie die beiden Sockel an den hinteren Füßen des Kombidämpfers.



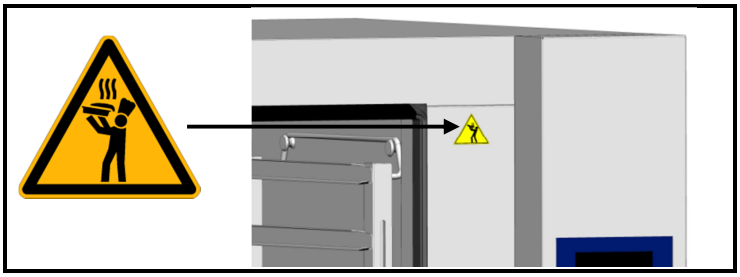




10.3 SICHERHEITSHINWEISE ZUM HANDLING HEIßER BEHÄLTER

Die maximale Arbeitshöhe zum Beladen des Kombidämpfers beträgt 1600mm; der entsprechende Aufkleber als Gefahrenhinweis für „heißes Blech“ wird mit der Bedienungsanleitung mitgeliefert. **Bringen Sie den Aufkleber auf der entsprechenden Höhe von 1600mm (gemessen vom Boden aus) am Gerät an.**

<u>Achtung</u>: GN-Behälter mit Flüssigkeiten oder mit Lebensmitteln, die im Laufe des Garprozesses verflüssigt werden, dürfen nur bis zu einer Höhe positioniert werden, in der der Anwender die Behälter immer noch einsehen kann.



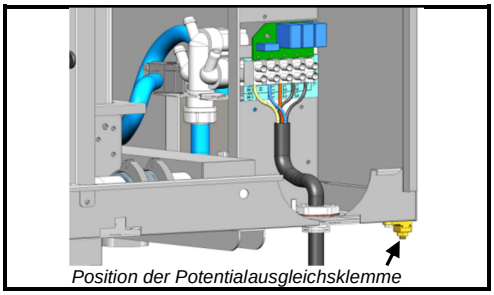
11 INSTALLATION: ANSCHLÜSSE

11.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

In den festen Leitungen muss gemäß den Installationsregeln eine Unterbrechungseinrichtung vorgesehen werden, die mit einem Verriegelungssystem in der Trennposition ausgestattet ist (zum spannungsfrei schalten).

Die Installation muss den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen.

Die Anweisungen müssen die Empfehlungen enthalten bezüglich der technischen Daten und der Art der zusätzlichen Schutzvorrichtungen, die installiert werden müssen, wie z.B. ein oder mehrere Summenstromwandler.



Position der Potentialausgleichsklemme

Der elektrische Anschluss erfolgt unabhängig vom Modell an der rechten Geräterückseite.

- Die rechte Seite des Geräts abmontieren.
- Das Kabel durch die Stopfbuchse führen.
- Die Drähte anschließen (Nullleiter und Erdung beachten).
- Die Stopfbuchse festziehen.
- Die rechte Seite des Geräts wieder anbauen.
- Den Potentialausgleich an der dafür vorgesehenen Klemme anschließen.

- Verwenden Sie nur Anschlusskabel des Typs H07 RN-F mit einem der Stromstärke entsprechenden Querschnitt, wie in nachstehender Tabelle definiert (siehe Kapitel 1 „Technische Daten“, in dem diese Angaben zu finden sind).

Für die Sicherheit der Personen muss ein zugelassener, allpoliger Trennschalter (mit mind. 3mm Kontaktöffnung) vorgesehen werden.

Stromstärke (A)	Kabelquerschnitt (mm²)
0,1 bis 16	2,5
16 bis 25	4
25 bis 40	6

Stromstärke (A)	Kabelquerschnitt (mm²)
40 bis 63	10
63 bis 96	16
96 bis 127	25

11.1.1 ENERGIESPARER

Kombidämpfer 6 und 10 Einschübe (Option)

Verwenden Sie nur Anschlusskabel des Typs HO 7 RNF mit Querschnitt 5 x 1,5 mm^2.

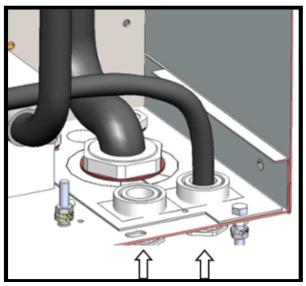
Für die Sicherheit der Personen muss in der Nähe des Geräts ein zugelassener Trennschalter für alle Leitungen des Energiesparers (mit mind. 3mm Kontaktöffnung) vorgesehen werden. Im Falle von Isolationsfehlern können gefährliche Spannungen im Gerät auftreten.

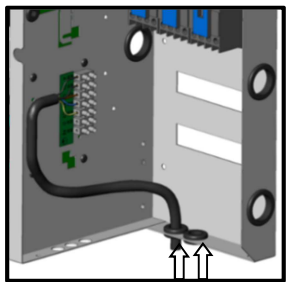
Anschluss des Energiesparers bei Kombidämpfern 20 Einschübe

Die Installation muss den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen (Frankreich: NFC 15-100).

Verwenden Sie Kabel des Typs H07 RN-F mit Querschnitt 1,5mm² und mit der für den Energiesparer erforderlichen Anzahl von Adern.

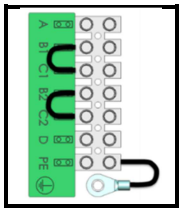
Das oder die Kabel durch die Stopfbuchse(n) der Klemmleiste und die Durchführungen der Platine führen:





Die Brücken zwischen B1-C1 und B2-C2 entfernen und den Energiesparer an die entsprechenden Ein- und Ausgänge anschließen.

A : Ausgangsinformation des Geräts = Ein/Aus
B1 : Ausgangsinformation des Geräts: Anforderung Heizleistung Heißluft
C1 : Eingangsinformation: Zuweisung der Leistung oder nicht durch den Energiesparer für die Heißluftheizung
B2 : Ausgangsinformation des Geräts: Anforderung Heizleistung Dampf
C2 : Eingangsinformation: Zuweisung der Leistung oder nicht durch den Energiesparer für die Dampfheizung
D : Nullleiter
PE : Masseklemme



11.2 GASANSCHLUSS

Prüfen Sie, ob die Geräteeinstellungen mit der in der Anlage verteilten Gasart und dem Gasdruck übereinstimmen. (Siehe Abschnitt: Typenschild).

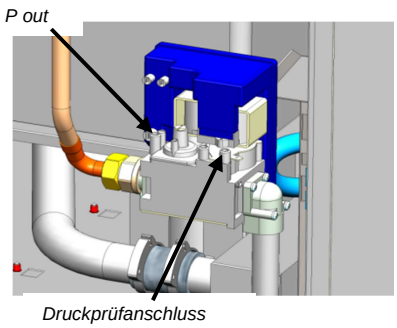
Den Kombidämpfer an die Gaszufuhrleitung anschließen, wobei ein Absperrventil dazwischen geschaltet werden muss, mit dem das Gerät von der restlichen Anlage getrennt werden kann.

PRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

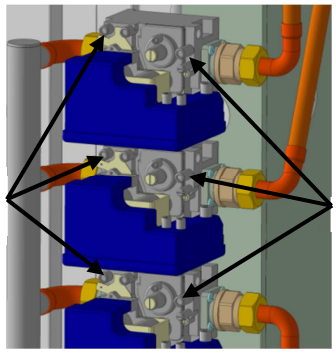
Um den Gasversorgungsdruck des Geräts zu überprüfen, muss lediglich ein U-Rohr-Manometer (mit Wassersäule) am Druckprüfanschluss angeschlossen werden (siehe nachstehende Zeichnung), wenn der Brenner in Betrieb ist.

Der so gemessene Gasdruck muss dem Druck entsprechen, der auf dem Typenschild für das verwendete Gas angegeben ist (siehe Abschnitt: Typenschild).

Kombidämpfer 6 & 10 Einschübe



Kombidämpfer 20 Einschübe



2 Ventile bei Injektionsgeräten
3 Ventile bei Geräten mit Dampfgenerator

Ausgangsgasdruck an den Düsen während des Betriebs (P out)

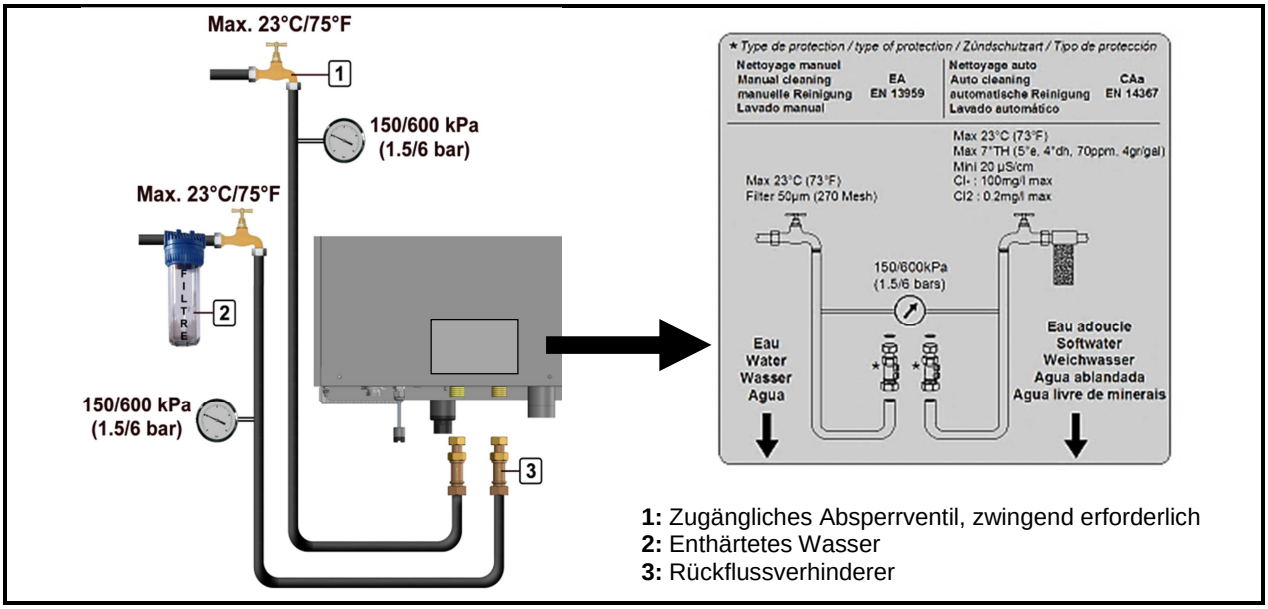
Dieser muss zwischen 8 und 11 mbar betragen. Benutzen Sie ein kalibriertes Prüfmittel mit der erforderlichen Präzision. Im Falle von inkohärenten Werten, nicht die Ventileinstellung verändern, sondern das Ventil austauschen.

Schlauchanschluss:

Empfehlung: Kombidämpfer 6 / 10 Einschübe: NF-zugelassener Gasschlauch (Typ „TUBOGAZ", Länge 0,75 m, ∅ 15/21 (1/2") ohne Schlauchkupplung, welche regelmäßig geprüft und gegebenenfalls ausgetauscht werden muss.

11.3 WASSERANSCHLUSS

- Zum Gewässerschutz und zur Einhaltung geltender Vorschriften darf das Gerät nur über Systemtrenner Bauart CAa (Kombidämpfer mit automatischer Reinigungsfunktion mit Reinigungsmittelzufuhr durch integrierte Pumpe) gemäß der Norm EN14367 oder mit einem Rückflussverhinderer Bauart EA (alle anderen Geräte) gemäß der Norm EN13959 und entsprechend den örtlichen Vorschriften (WRAS, SVGW, DVGW) an die Trinkwasserversorgung angeschlossen werden.
  Der Schlauch und der Rückflussverhinderer sind nicht montiert, da der Abstand zwischen Wasseranschluss und Gerät variiert. Die Aufstellung, der Anschluss und die Erstinbetriebnahme des Geräts muss durch Fachhändler und autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.
- Art: im Kombidämpfer integrierter Filter mit 168 µm
- Leitfähigkeit: mindestens 20 µS/cm2
- Wasserqualität: Maximale Chloridkonzentration Cl-: 100 mg/l und Chlorkonzentration Cl2: 0,2mg/l
- Ein Absperrventil in der Nähe vorsehen.



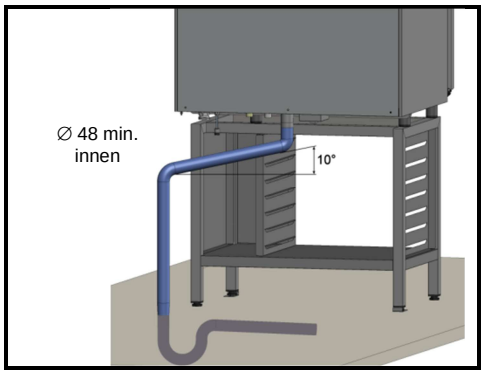
1: Zugängliches Absperrventil, zwingend erforderlich
2: Enthärtetes Wasser
3: Rückflussverhinderer

11.4 ABLAUFANSCHLUSS

Beim Abwasser kann es sich um Kondensat mit hoher Temperatur (98°C) handeln. Daher sind Materialien zu verwenden, die für diese Temperaturen geeignet sind.

Der Kombidämpfer ist mit einem Siphon ausgestattet, wodurch ein direkter (wasserdichter) Anschluss des Geräts an den externen Ablauf unter Beachtung der Normen zum Schutz der Wasser- und Abwassernetze gegen Verschmutzung ermöglicht wird.

Ein Siphon zwischen Gerät und Abwassernetz ist zwingend erforderlich, um Geruchsbildung zu verhindern.



11.5 ANSCHLUSS REINIGUNGSMITTEL

Der Kombidämpfer ist mit einem automatischen Reinigungssystem zum Reinigen des Garraums ausgestattet.

Niemals Entkalkungsmittel im automatischen Reinigungssystem verwenden. Dadurch würde die Hydraulikanlage Ihres Kombidämpfers irreparabel beschädigt werden.

Achtung: Es ist verboten, den Versorgungsschlauch des Reinigungsmittels in seiner Art und Länge zu verändern
Der Ansaugschlauch des Reinigungsmittels ist mit einem Etikett und einem Verschluss in identischer Farbe gekennzeichnet, damit der Schlauch in den richtigen Kanister gesteckt wird.

Achtung: Während der Handhabung und Verwendung der Reinigungsmittel ist das Kapitel „Installationsempfehlungen" zu beachten und im Zweifelsfall die Sicherheitsdatenblätter der Reinigungsmittel zu konsultieren.

12 EINSTELLUNG DER PARAMETER

12.1 GERÄTEFRONT

- Auf die Taste „Reinigung/Werkzeug“ drücken .
- Durch die Parameter bis zum Parameter „Installation“ scrollen: „inSt“ mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ auswählen.
- Die Taste für Installationsparameter auswählen: „inSt“
- Den Installations-PIN-Code „InSb“ eingeben:
  * Die erste Ziffer ist in der hellblauen Farbe Cyan und blinkt. Mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ kann nun der Wert der ersten Ziffer eingestellt werden.
  * Sobald die erste Ziffer eingestellt worden ist, kann durch Drücken des Drehknopfes oder der Taste „PROG/VALID“ zur nächsten Ziffer gewechselt werden, die dadurch aktiviert wird.
  * Ist der Code nach der Eingabe korrekt, wird das Menü zugänglich. Andernfalls wird eine erneute Eingabe des PIN-Codes notwendig.

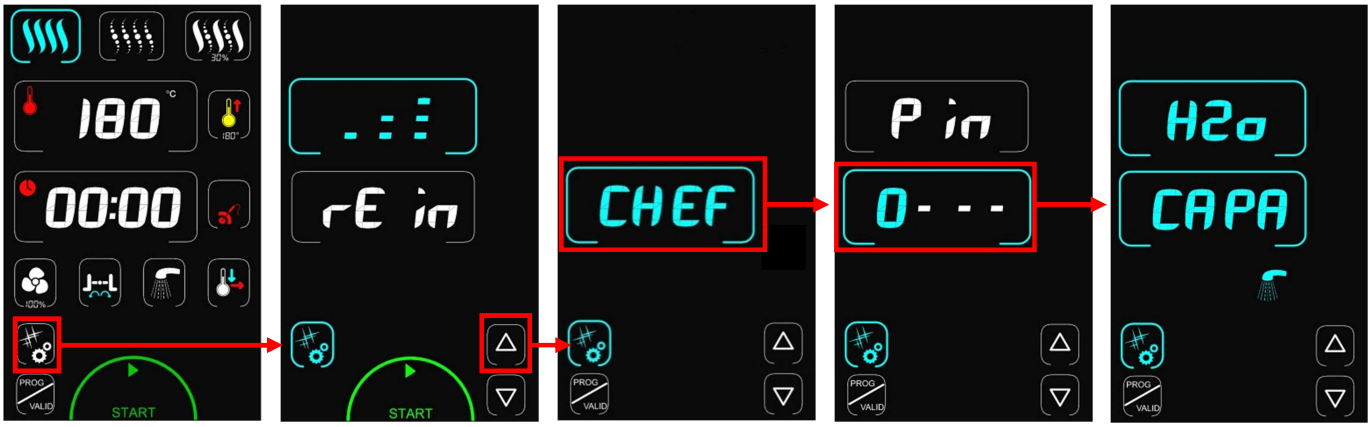
Häufigkeit der Instandhaltungsmaßnahmen und tägliche Nutzungsrate

- Vor der nächsten Wartung die Anzahl der Stunden eingeben (standardmäßig 1500 Std.): „HSr“. Einstellbar von 100 bis 5000 Stunden. Unbedingt mindestens eine Wartung pro Jahr einplanen.
  * Die Stelle des Wertes auswählen, die verändert werden soll.
  * Den Wert mithilfe des Drehknopfes oder der Tasten ▼/▲ einstellen.
  * Sobald der Wert eingestellt worden ist, kann durch Drücken des Drehknopfes oder der Taste „PROG/VALID“ zum nächsten Parameter gewechselt werden.
- Die durchschnittliche Nutzungsrate des Geräts in Stunden pro Tag eingeben: „S-T“. Einstellbar von 1 bis 24 Stunden.
  * Die Stelle des Wertes auswählen, die verändert werden soll.
  * Den Wert mithilfe des Drehknopfes oder der Tasten ▼/▲ einstellen.
  * Sobald der Wert eingestellt worden ist, kann durch Drücken des Drehknopfes oder der Taste „PROG/VALID“ zum nächsten Parameter gewechselt werden.

12.2 ZÄHLER WASSERAUFBEREITUNG

Dieser Zähler ist nur gültig, wenn der Kombidämpfer an 2 separate Wasserversorgungen angeschlossen ist.

- Auf die Taste „Reinigung/Werkzeug“ drücken.
- Durch die Parameter bis zum Kunden-Parameter: „CHEF“ mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ scrollen.
- Die Taste für Kunden-Parameter auswählen: „CHEF“
- Den Kunden-PIN-Code „CHEF“ eingeben:
  * Die erste Ziffer ist in der hellblauen Farbe Cyan und blinkt. Mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ kann nun der Wert der ersten Ziffer eingestellt werden.
  * Sobald die erste Ziffer eingestellt worden ist, kann durch Drücken des Drehknopfes oder der Taste „PROG/VALID“ zur nächsten Ziffer gewechselt werden, die dadurch aktiviert wird.
  * Ist der Code nach der Eingabe korrekt, wird das Menü zugänglich. Andernfalls wird eine erneute Eingabe des PIN-Codes notwendig.
- Durch die Parameter bis zum Menü „H2o CAPA“ mit dem Drehknopf oder den Tasten ▼/▲ scrollen.
- Die Parametertaste „H2o“ wählen, um in das Untermenü „Zähler Wasseraufbereitung“ zu gelangen.



Kapazität Wasseraufbereitung

- Den Wert der Kapazität des Wasseraufbereitungssystems (Kapazität in Liter) ändern oder eintragen. Standardmäßige Einstellung ist Null (wenn keine Wasseraufbereitung für den Kombidämpfer erfolgt).
  * Die Stelle des Wertes auswählen, die verändert werden soll.
  * Den Wert mithilfe des Drehknopfes oder der Tasten ▼/▲ einstellen.
  * Sobald der Wert eingestellt worden ist, kann durch Drücken des Drehknopfes oder der Taste „PROG/VALID“ der Wert quittiert werden.
- Falls notwendig, den Zähler zurücksetzen.
  * Mithilfe des Drehknopfes oder der Tasten ▼/▲ zum nächsten Parameter wechseln.
  * Auf die Taste „JA“ über der Taste „Rst“ drücken.

HOBART GmbH
Robert Bosch Str. 17,
77656 Offenburg - Germany

COMBI

Especificaciones del fabricante

Manual de instalación: HORNOS MIXTOS

ES

HOBART

SUMARIO

COMBI
GAS & ELÉCTRICAS

A) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PLACA DE IDENTIFICACIÓN

ADAPTACIÓN DEL APARATO DE UN GAS A OTRO

B) FICHA TÉCNICA DESTINADA AL INSTALADOR

13 INSTALACIÓN 2
14 INSTALACIÓN: COLOCACIÓN 2
15 INSTALACIÓN: CONEXIONES 3
16 AJUSTE DE LOS PARÁMETROS 6

- GARANTÍA -

A fin de que podamos asegurar la garantía de estos equipos le rogamos que respete las ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE que figuran en el presente manual.
En caso de que se considere incapaz de asegurar el mantenimiento requerido nuestra red de instalación y de servicio de proximidad está a su entera disposición para estudiar para usted un contrato personalizado.

- ADVERTENCIA -

- El producto suministrado cumple con las normas vigentes. En caso de transformación el autor de la misma se asumirá la responsabilidad del fabricante. El fabricante no será responsable en caso de utilización para fines distintos a aquellos para los que se ha concebido la máquina.
- Es obligatorio dejar el aparato en su zócalo durante las manipulaciones hasta la implantación definitiva.
- Los aparatos de uso exclusivamente profesional deben ser utilizados por personal cualificado.
- Lea atentamente este documento antes de la instalación.
- Guarde sus documentos.
- Versión traducida de las Instrucciónes originales

13 INSTALACIÓN

13.1 EXIGENCIAS GENERALES

- La instalación, la modificación o la reparación del aparato deben ser efectuadas de acuerdo con las normas que regulan la actividad de un instalador y reparador especializado.
- Estos aparatos deben instalarse con una ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local en que están instalados.
- El aparato es de TIPO A (no conectado a un conducto de evacuación de los productos de combustión).
- El caudal de aire nuevo requerido para la alimentación de aire de combustión es de 2 m3/h por kW de caudal calorífico.
- Las chimeneas de evacuación de los vapores no pueden estar conectadas de forma estanca a una campana o a un conducto de evacuación.
- Si estos aparatos se instalan adosados a un tabique o pared estos deben estar realizados con materiales no combustibles o, en caso contrario, deben estar recubiertos de un material adecuado, un buen aislante, incombustible.
- Respete las distancias mínimas impuestas entre el aparato y una pared (muro u otros aparatos de cocción) (4 cm a la izquierda y 50 cm a la derecha).
- No ponga una fuente de calor contra el lado derecho de los hornos de 6 y 10 niveles.
- Salvo indicación contraria, las partes protegidas por el fabricante o su mandatario no deben ser manipuladas por el instalador.
- El fabricante declara que el embalaje es conforme a la Directiva 94/62/CE (Directiva de embalajes y residuos de embalajes de 20.12.94) e invita al instalador (y al usuario) a respetar las reglas relativas a la recogida de los embalajes (reciclado y revalorización).
- Respete los reglamentos y normas vigentes en el lugar de montaje relativos a las conexiones de agua, de electricidad, de vaciado, etc. del aparato.

13.2 RECOMENDACIONES

- ATENCIÓN ´Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento.
- No ponga nunca un bidón de producto descalcificador para la introducción automática del producto. t. Esto dañaría el circuito hidráulico de su horno de manera irreversible.
- Recuerde las fases de riesgos de acuerdo con la ficha de seguridad de cada producto de limpieza y de descalcificación.
  - Nocivo en caso de ingestión.
  - Provoca quemaduras graves.
  - Irritante para los ojos y las vías respiratorias.
  - Riesgo de lesiones oculares graves.
- Peligro de irritación de la piel y de los ojos o de quemaduras por ácidos.
  En caso de contacto directo los limpiadores y descalcificadores irritan la piel y los ojos y pueden causar quemaduras.
  - No inhale el producto pulverizado.
  - No ponga el limpiador o el descalcificador en contacto con los ojos y la piel.
  - No abra bajo ningún concepto la puerta del aparato durante la limpieza automática.
  - Use ropa protectora, guantes de protección y gafas de protección hermética de acuerdo con las fichas de seguridad.
- Recuerde las fases de riesgos de acuerdo con la ficha de seguridad de cada producto de limpieza y de descalcificación.
  - No coma ni beba durante el uso.
  - No respire los vapores.
  - Se se produce contacto con los ojos lávelos de inmediato con abundante agua y consulte con un especialista.
  - Use ropa de protección adecuada, guantes y un dispositivo de protección de los ojos/cara.
  - En caso de accidente o de malestar consulte de inmediato con un médico.
  - Elimine el producto y su recipiente como un residuo peligroso.
- El fabricante se exime de toda responsabilidad en caso de que no se respeten las instrucciones anteriormente dadas.

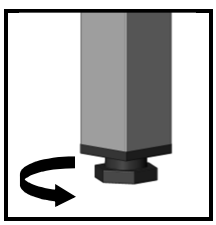
13.3 MANTENIMIENTO

El mantenimiento solo puede efectuarse con los dispositivos de elevación adaptados. En caso de que haya que transportar el aparato debe estar colocado en su palé de origen y nunca se debe superponer a otros aparatos. En caso de transporte y en ausencia de paléel aparato debe moverse sin tirar de él.

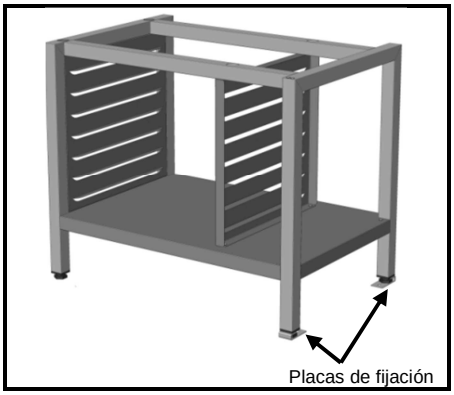
14 INSTALACIÓN: COLOCACIÓN

14.1 HORNOS DE 6 Y 10 NIVELES EN SU BASE

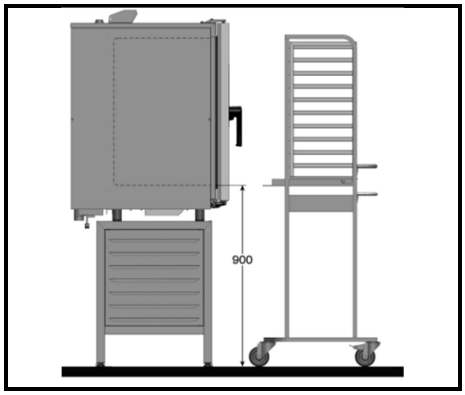
La altura del **umbral de carga** imperativa es de **900 mm**. Fije la base al suelo. La base debe fijarse al suelo con las 2 placas inox de fijación suministradas con la base. Ponga las dos placas en los pies de la derecha y la izquierda de la base.



Ajuste de la base

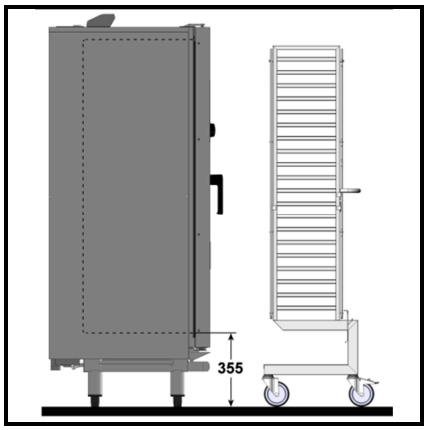


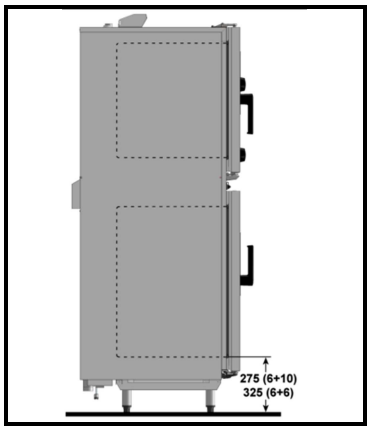
Colocación del horno

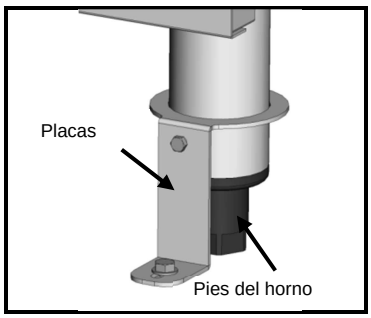


14.2 HORNOS DE 20 NIVELES Y HORNOS DE DOS CÁMARAS

La altura del **umbral de carga** imperativa es de **355mm** en los hornos de 20 niveles. La altura del **umbral de carga** imperativa es de **275mm** en los hornos de s 6+6 y de **325mm** en los hornos de 6+10. Fije el horno al suelo. El horno base debe fijarse al suelo con las 2 placas inox de fijación suministradas con este. Ponga las dos placas en los pies posteriores del horno.



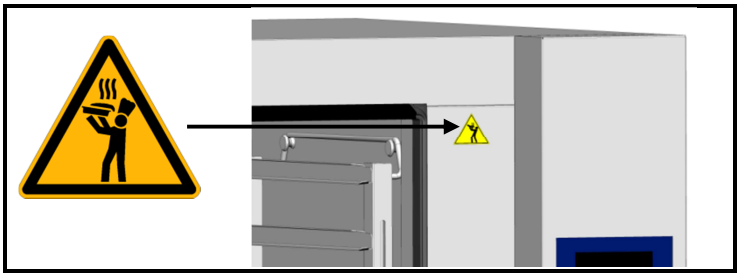




14.3 INSTRUCCIONES MANIPULACIÓN PLATOS CALIENTES

La altura de trabajo máxima en el nivel superior es de 1600mm, de hecho, con las instrucciones se facilita una etiqueta de peligro placa. **Pegue dicha etiqueta al horno a 1600 mm del suelo.**

Atención: Cuando los recipientes se llenan de líquidos o comida que se licúan durante la cocción el operador debe ver absolutamente el contenido del recipiente introducido en lo más alto.



15 INSTALACIÓN: CONEXIONES

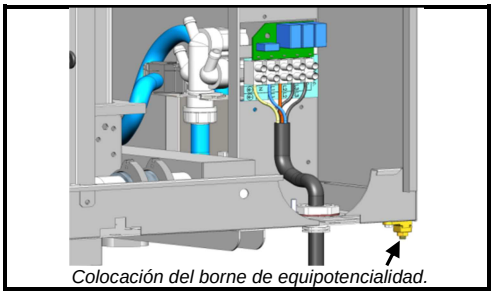
15.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Hay que prever un modo de desconexión en las canalizaciones fijadas de acuerdo con las reglas de instalación, dotado de un sistema de bloqueo en posición de seccionamiento (permitiendo que se efectúe una consignación.

La instalación debe ser conforme a los textos reglamentarios nacionales vigentes.

El aparato debe estar conectado a tierra.

Las instrucciones deben facilitar las recomendaciones relativas a las características y el tipo de dispositivos de protección suplementarios a instalar, como uno o varios dispositivos de corriente diferencial residual.



Colocación del borne de equipotencialidad.

La conexión eléctrica se realiza en la parte posterior derecha del aparato sea cual sea el modelo.

- Desmonte el lado derecho del aparato.
- Pase el cable por el prensaestopas.
- Conecte los hilos (respete neutro y tierra)
- Apriete el prensaestopas.
- Vuelva a poner en su sitio el lado derecho del aparato.
- Conecte el enlace equipotencial en el borne previsto para ello.

- Utilice solo cables de alimentación de tipo H07 RN-F de la sección correspondiente a la intensidad del material, como se especifica en la siguiente tabla (véase capítulo 1 « características técnicas» en que figura esta indicación).

Prevea un dispositivo de separación omnipolar homologado para la seguridad de las personas (con una distancia de apertura de los contactos de, al menos, 3 mm).

Intensidad (A)	Sección de cable (mm²)
0,1 a 16	2,5'
16 a 25	4'
25 a 40	6'

Intensidad (A)	Sección de cable (mm²)
40 a 63	10'
63 a 96	16'
96 a 127	25'

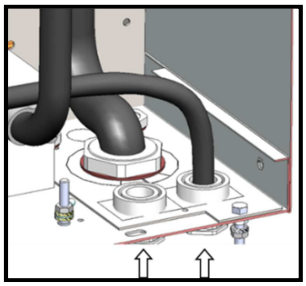
15.1.1 AHORRADOR DE ENERGÍA

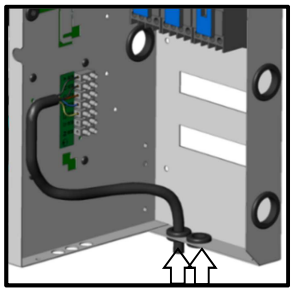
Hornos de 6 y 10 niveles (opcional)

Utilice exclusivamente cables de alimentación de tipo HO 7 RNF de sección 5 x 1.5 mm^2. Prevea cerca del aparato un dispositivo de separación de todos los conductores del ahorrador de energía homologado para la seguridad de las personas (con una distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm). En caso de defectos en el aislamiento puede haber tensiones peligrosas en el aparato.

Conexión del ahorrador de energía al horno de 20 niveles:

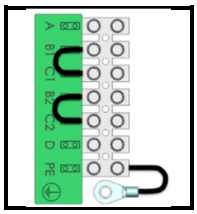
La instalación debe ser conforme a los textos reglamentarios nacionales vigentes (Francia: NFC 15-100). Utilice cables de tipo H07 RN-F de sección 1.5mm² con el número de conductor requerido por el ahorrador de energía. Haga pasar el cable o los cables por el o los prensaestopas de la regleta de bornes y por los prensaestopas de la platina eléctrica.





Quite los puentes entre B1-C1 et B2-C2 y conecte el ahorrador en las entradas y salidas correspondientes.

A : Información de salida del horno = Arranque/Parada
B1 : Información de salida del horno: solicitud de potencia calor seco
C1 : Información de entrada: atribución de potencia o no por el ahorrador para el calor seco
B2 : Información de salida del horno: solicitud de potencia calor vapor
C2 : Información de entrada: atribución de potencia o no por el ahorrador para el calor vapor
D : Neutro
PE : Borne de masa



15.2 CONEXIÓN GAS

Verifique si los ajustes del aparato corresponden a la naturaleza y a la presión del gas distribuido en la instalación. (Ver párrafo 1: Placa de identificación).

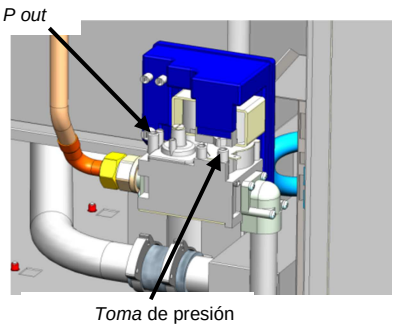
Conecte el aparato a la canalización de entrada de gas interponiendo una válvula de barrera que permita aislar el aparato durante el resto de la instalación.

VERIFICACIÓN DE LA PRESIÓN DE CONEXIÓN

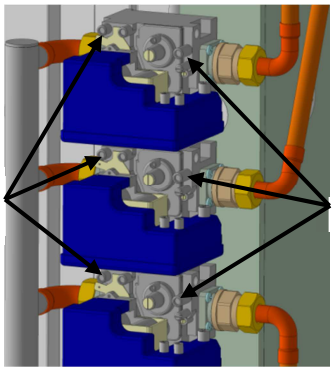
Para verificar la presión de alimentación de gas del aparato basta conectar un manómetro de columna de agua a la toma de presión (véase esquema siguiente) cuando el quemador está en funcionamiento.

De esta forma, la presión de gas así medida debe ser igual a la indicada en la placa de identificación para el gas utilizado (véase párrafo 1: Placa de identificación).

Hornos de 6 y 10 niveles



Hornos de 20 niveles



2 válvulas en los hornos de inyección /
3 válvulas en los hornos con caldera

Presión de salida del gas a los inyectores en funcionamiento (P out)

Esta debe estar entre 8 y 11 mbar. Utilice un medio de control gradual y suficientemente preciso.

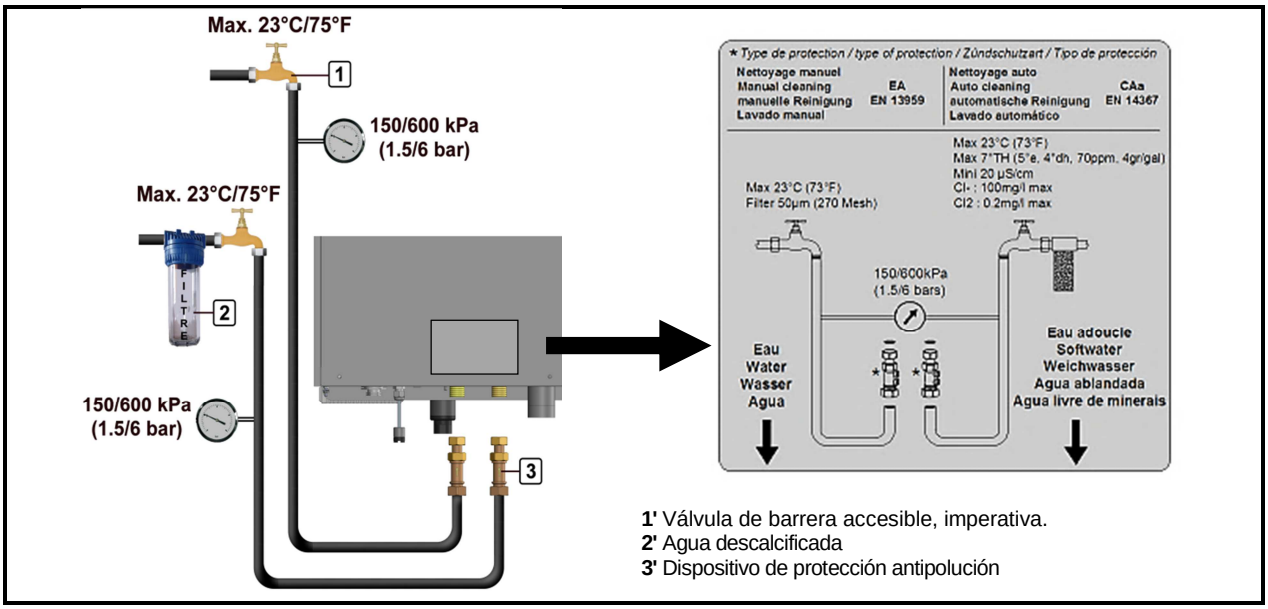
Si los valores son incoherentes no modifique el ajuste de la válvula, cámbiela.

Conexión flexible

Solución aconsejada: Hornos de 6 y 10 niveles: Flexible gas agregado NF (tipo "TUBOGAZ" longitud 0.75 m, ∅ 15/21 (1/2") sin conexión flexible que deba ser periódicamente examinada y cambiada si es necesario.

15.3 CONEXIÓN DE AGUA

- A fin de asegurar la protección de la red de agua y de cumplir con la normativa vigente es imperativo conectar el aparato a la red hídrica mediante un dispositivo de protección antipolución de tipo CAa (hornos equipados con la función de lavado automático con tratamiento del producto por una bomba integrada) de acuerdo con la norma EN14367 o EA (el resto de aparatos) de acuerdo con la norma EN13959 y de acuerdo con la normativa local (WRAS, SVGW, DVGW).
  El tubo y el dispositivo de protección antipolución no están ensamblados, dado que la distancia entre la conexión a la red de agua y el aparato es variable. La colocación, la conexión y la primera puesta en funcionamiento del aparato solo pueden ser efectuadas por concesionarios especialistas y por personal autorizado.
- Natural: filtrada integrada al horno de 168 µm
- Conductividad: Mínimo 20 µS/cm2
- Calidad del agua Concentración máxima de cloruros Cl: 100 mg/l y de cloro Cl_2: 0.2mg/l
- Prevea una válvula de parada de proximidad



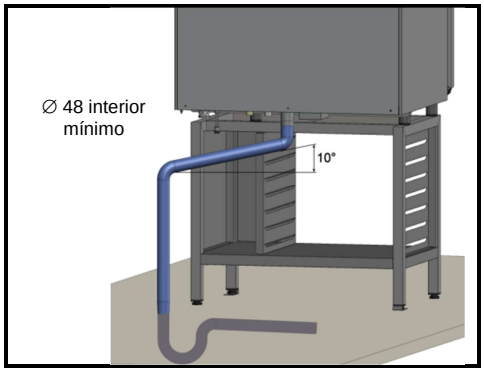
1' Válvula de barrera accesible, imperativa.
2' Agua descalcificada
3' Dispositivo de protección antipolución

15.1 CONEXIÓN VACIADO

Las aguas evacuadas pueden condensarse a temperaturas elevadas (98º C). Por eso utilice materiales que se adapten a estas temperaturas.

El horno está equipado con un sifón que permite conectar (de forma estanca) el aparato directamente al vaciado exterior respetando las normas de protección contra la contaminación de las redes hídricas.

Es imperativo tener un sifón entre el aparato y la red de vaciado para prevenir las subidas de olores.



15.2 CONEXIÓN PRODUCTO DE LIMPIEZA

El horno está equipado con un sistema de limpieza automático para lavar la cámara de cocción.

No utilice nunca productos descalcificadores en el sistema de limpieza automático. Esto dañaría el circuito hidráulico de su horno de manera irreversible.

Atención: Está prohibido modificar la naturaleza y la longitud del tubo de alimentación del producto de limpieza.
El tubo de aspiración del producto de lavado está protegido por una etiqueta para poner el tubo en el bidón correspondiente:

Atención: Consulte el capítulo "Instalación parte. Recomendaciones" cuando manipule y use los productos y en caso de duda consulte la ficha de seguridad de los productos.

16 AJUSTE DE LOS PARÁMETROS

16.1 PARTE FRONTAL

- Pulse la tecla « Limpieza/Herramienta » .
- Deslice los parámetros hasta que aparezca el de instalación: « inSt » con la ayuda del codificador o de las teclas ▼/▲.
- Seleccione la tecla parámetros de instalación: « inSt »
- Introduzca el código PIN de instalador « InSb » :
    * El primer dígito es de color cian y parpadea. La acción en el codificador o con las teclas ▼/▲ permite ajustar el valor del primer dígito.
    * Une vez ajustado el valor pulsando el codificador o la tecla « PROG/VALID » se pasa al dígito siguiente, que se activa a su vez
    * Para la introducción de datos, si el código es correcto, acceso al menú, en caso contrario vuelta a la introducción del código PIN.

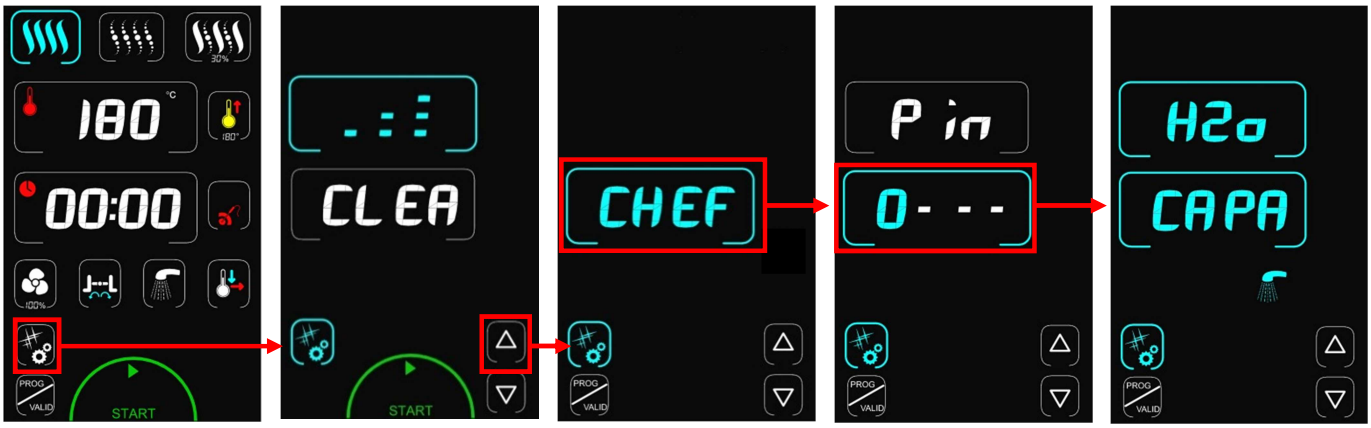
Frecuencia de intervención de mantenimiento y índice de utilización por día

- Introduzca la hora antes del próximo mantenimiento (1500h por defecto) : « HSr ». Ajustable del 100 a 5000 horas. Prevea de forma imperativa una revisión al año como mínimo.
    * Seleccione la zona de valor a modificar
    * Ajuste el valor con la ayuda del codificador o de las teclas ▼/▲.
    * Une vez ajustado el valor pulsando el codificador o la tecla « PROG/VALID » se pasa a los parámetros siguientes.
- Introduzca el índice de uso medio del aparato en número de horas por día: « H-D ». Ajustable del 1 a 24 horas.
    * Seleccione la zona de valor a modificar
    * Ajuste el valor con la ayuda del codificador o de las teclas ▼/▲.
    * Une vez ajustado el valor pulsando el codificador o la tecla « PROG/VALID » se pasa a los parámetros siguientes.

16.2 CONTADOR TRATAMIENTO DE AGUA

Este contador solo es válido si el horno está alimentado por 2 redes de agua separadas.

- Pulse la tecla « Limpieza/Herramienta » .
- Deslice los parámetros hasta que aparezca el de clientes: « CHEF » con la ayuda del codificador o de las teclas ▼/▲.
- Seleccione la tecla parámetros cliente: « CHEF »
- Introduzca el código PIN cliente « CHEF » :
    * El primer dígito es de color cian y parpadea. La acción en el codificador o con las teclas ▼/▲ permite ajustar el valor del primer dígito.
    * Une vez ajustado el valor pulsando el codificador o la tecla « PROG/VALID » se pasa al dígito siguiente, que se activa a su vez
    * Para la introducción de datos, si el código es correcto, acceso al menú, en caso contrario vuelta a la introducción del código PIN.
- Pase los parámetros hasta el menú « H2o CAPA », con la ayuda del codificador o de las teclas ▼/▲.
- Seleccione la tecla parámetro « H2o » para acceder al submenú contador de tratamiento del agua»



Capacidad tratamiento de agua

- Modifique o introduzca el valor de la capacidad del sistema de tratamiento de agua (capacidad en litros). Ajuste a cero por defecto (si no hay tratamiento del agua específico del horno).
    * Seleccione la zona de valor a modificar
    * Ajuste el valor con la ayuda del codificador o de las teclas ▼/▲.
    * Une vez ajustado el valor pulsando el codificador o la tecla « PROG/VALID » se valida el valor.
- Vuelva a poner en marcha el contador si es necesario.
    * Pase al parámetro siguiente con la ayuda del codificador o de las teclas ▼/▲.
    * Pulse la tecla « YES » encima de la tecla « Rst »