

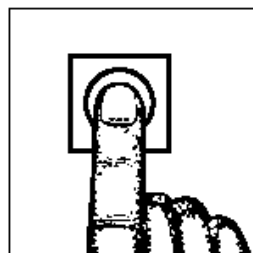


Combi steamer Plus lijn HFED modellen

Installatie



Werking



GEBRUIKERSHANDLEIDING HFED-modellen COMBI STEAMERS

INHOUDSOPGAVE	Pagina
1. INSTALLATIE	2
1.1 WATERAANSLUITING	2
1.2 AFVOERAANSLUITING	2
1.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING	2
2. BEDIENING	4
2.1 ALGEMEEN	4
2.2 BEDIENINGSPANEEL	5
2.3 BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN	
2.3.1 BAKMODUS SELECTEREN	6
2.3.2 TIJD- EN TEMPERATUURINSTELLING	6
2.3.3 VENTILATIEPOSITIE	7
2.3.4 BEVOCHTIGER	9
2.3.5 KERNTemperatuurmeter functie	9
2.3.6 VERSNELD AFKOELEN	9
2.3.7 REINIGING VAN DE OVEN	9
2.3.7.1 AUTOMATISCHE REINIGING	
2.3.7.2 HANDMATIGE REINIGING	15
2.3.8 UITSCHAKELEN	16
2.3 ONDERHOUD	17
2.4 AUTODIAGNOSTIEK	18

Geluidswaarde: De geluidswaarde van de machine is < 70 dB(A).

Belangrijke informatie

Gebruik volgens de voorschriften

HOBART HFEI Combi steamers zijn uitsluitend geschikt voor bakken, braden, grillen, stomen en regenereren van levensmiddelen,

Veiligheid

Spuut de machine nooit af.

Garantie

Installatie- en reparatiewerkzaamheden die niet door bevoegde technici worden uitgevoerd of waarbij geen originele onderdelen worden gebruikt, evenals iedere technische wijziging aan de machine, maken de garantie en productaansprakelijkheid ten aanzien van de fabrikant ongeldig.

Alle voorbeelden bij de bereidingsmethoden, -tijd en -temperaturen zijn afhankelijk van de kwaliteit van de producten en kunnen derhalve variëren.

1. INSTALLATIE

Voordat u de verpakking verwijdt, dient u de staat van de doos te controleren. In geval van schade dient u een claim in te dienen bij het transportbedrijf.

OPENINGSZIJDE DEUR De openingszijde van de deur kan eenvoudig worden omgedraaid. De oven wordt standaard geleverd met het scharnier aan de linkerzijde. Als u de deur aan de rechterzijde wilt laten scharnieren, kunt u contact opnemen met de klantenservice.

De oven dient volgens de lokale regels en voorschriften geïnstalleerd te worden.
De oven dient op een geheel horizontale ondersteuning/vloer geplaatst te worden.

Zorg dat de oven horizontaal geplaatst wordt door middel van een waterpas en gebruik de bovenzijde van de machine ter referentie.



WATERAANSLUITING Het water dient koud, drinkbaar en zacht te zijn (de hardheid dient lager dan 6 graden Clark te zijn) met een minimale druk van 2 bar en een minimale doorstroming van 13 l/min.

Het maximale theoretische waterverbruik is:

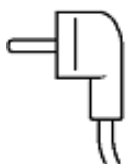
- 6 niveaus GN 1/1: 25 liter/uur bij stoomproductie en 60 liter per reinigingscyclus.
- 10 niveaus GN 1/1: 40 liter/uur bij stoomproductie en 60 liter per reinigingscyclus.
- 10 niveaus GN 2/1: 55 liter/uur bij stoomproductie en 80 liter per reinigingscyclus.
- 20 niveaus GN 1/1: 70 liter/uur bij stoomproductie en 80 liter per reinigingscyclus.
- 20 niveaus GN 2/1: 90 liter/uur bij stoomproductie en 100 liter per reinigingscyclus.

Gebruik een geschikte drukslang 1/2», B.S.P. wartelmoer 3/4».



AFVOER De afvoer dient een open type te zijn en het afvoermateriaal dient geschikt te zijn voor water tot een temperatuur van 100°C.

De afvoerverbinding is B.S.P. 1" uitwendige schroefdraad.

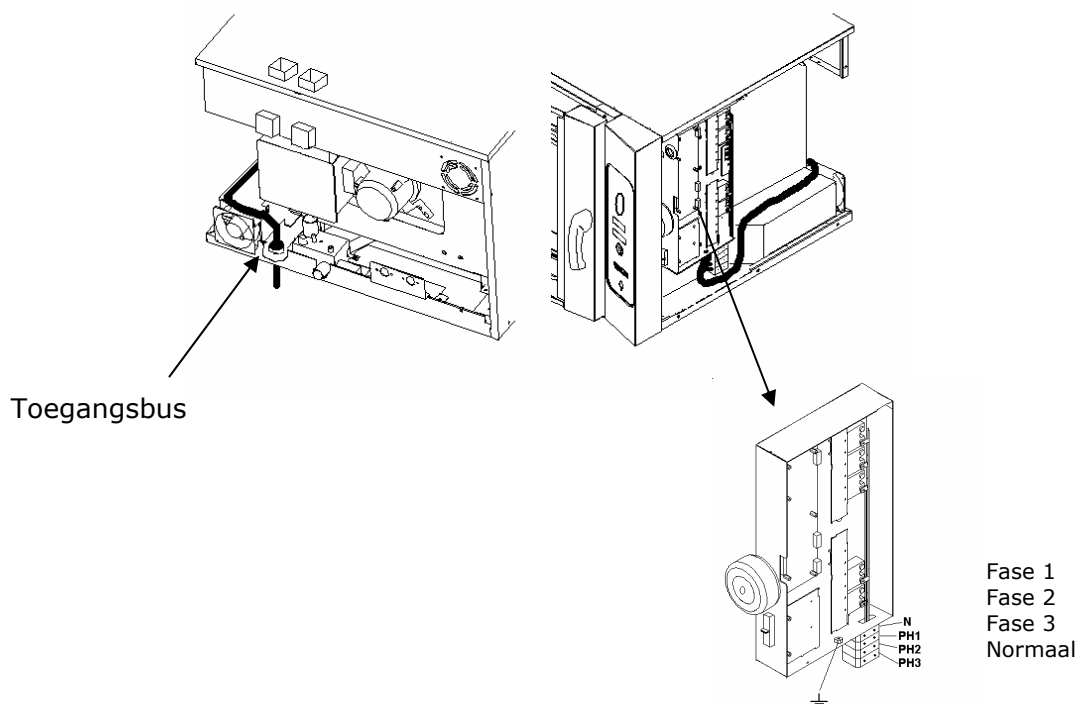


1.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING De elektrische aansluiting dient alleen door Hobart-monteurs of andere bevoegde servicemonteurs uitgevoerd te worden en dient in overeenstemming te zijn met de installatievoorschriften en alle relevante wetgeving.

De verbindingsbelasting is als volgt:

6 niveaus GN 1/1:	9 kW	3 fasen + neutraal + aarding
10 niveaus GN 1/1:	18 kW	3 fasen + neutraal + aarding
10 niveaus GN 2/1:	24 kW	3 fasen + neutraal + aarding
20 niveaus GN 1/1:	36 kW	3 fasen + neutraal + aarding
20 niveaus GN 2/1:	48 kW	400/3 fasen/neutraal/aarding of 42 kW 230V/3 fasen/aarding

Als de installatie 400V zonder neutraal is, dan dient de oven door een Hobart-monteur aanpast te worden.



2. BEDIENING

2.1 ALGEMEEN

Om de deur te openen, draait u de handgreep naar de horizontale positie en de deurbeveiliging wordt uitgeschakeld. Om de deur te sluiten, dient de handgreep horizontaal te zijn. Sluit de deur, vergrendel de handgreep in de verticale positie en de deurbeveiliging wordt ingeschakeld.

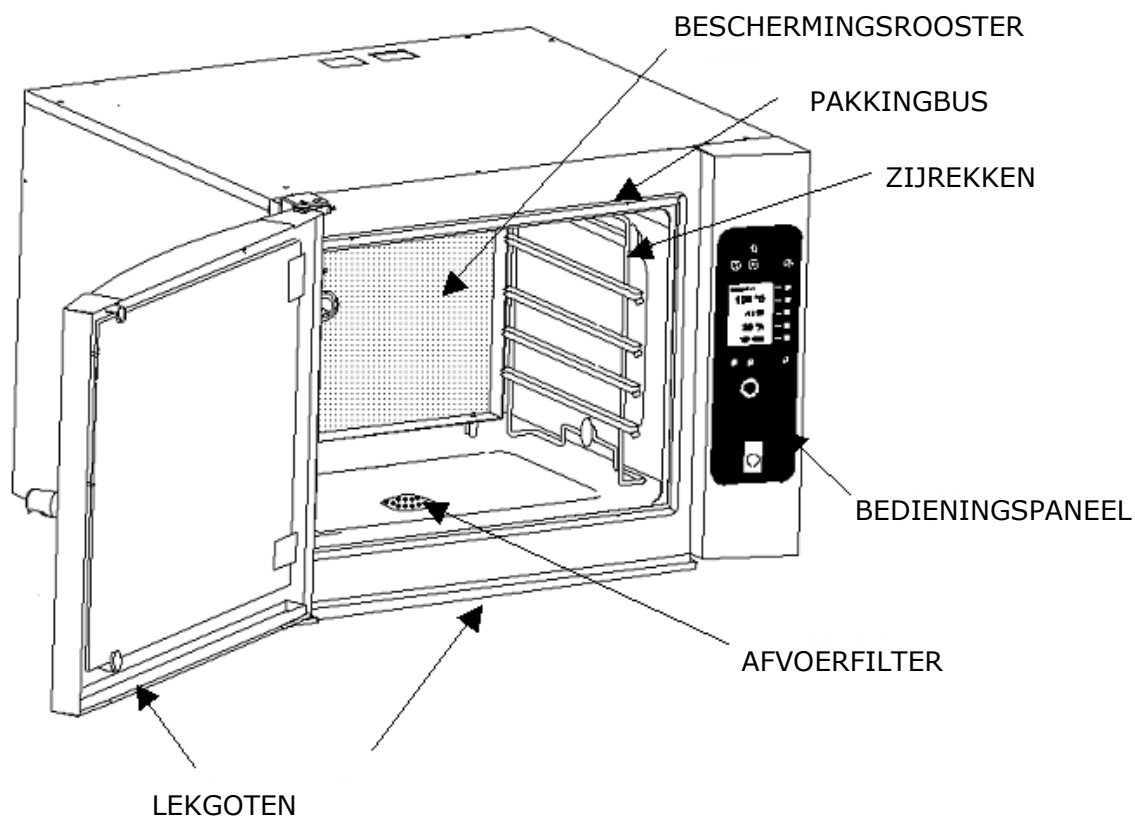
Het afvoerfilter dient altijd geplaatst te zijn.

De zijrekken zijn voor reiniging te verwijderen.

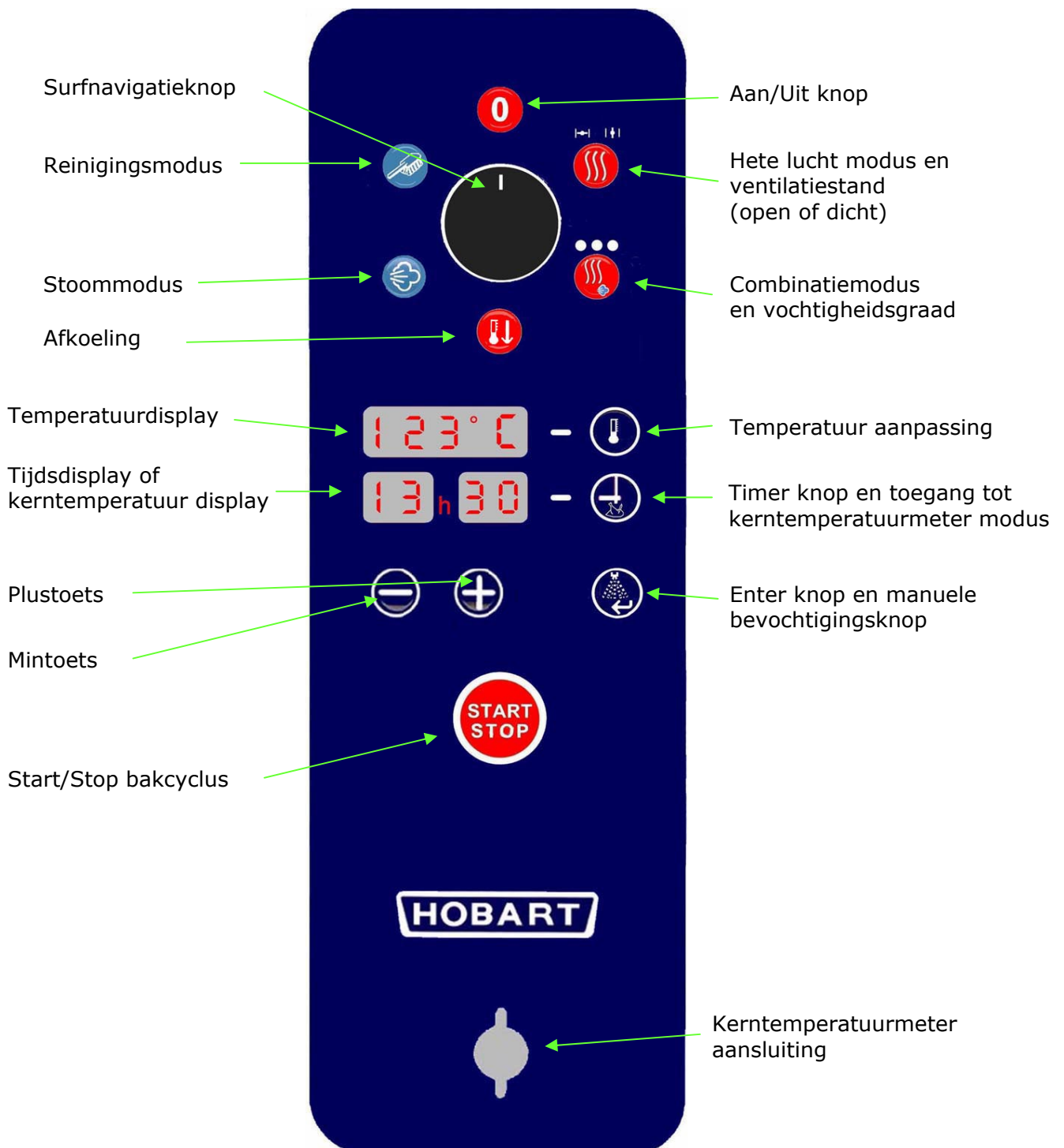
De beschermingsrooster dient altijd geplaatst te zijn voor uw veiligheid en luchtdoorstroming.

Het rooster is voor reiniging te verwijderen.

De lekgoot zal waterdruppels opvangen en afvoeren als de deur geopend wordt.



2.2 BEDIENINGSPANEEL



2.3 Het bedieningspaneel gebruiken

De oven dient aangesloten te zijn op de elektriciteit en de wateraanvoer moet geopend zijn.

2.3.1 Bakmodus selecteren

Draai de surfnavigatieknop naar de gewenste stand. De displays lichten op en geven 5 seconden lang de standaard temperatuur aan van de gekozen modus. Vervolgens verschijnt de actuele temperatuur van de ovenkamer.



Hete lucht modus

U kunt de ventilatiestand open of dicht zetten door de knop in te drukken. Het oplichtende symbool geeft de gekozen stand weer.



Combinatie modus (hete lucht en stoom)

U kunt de vochtigheidsgraad aanpassen door deze knop in te drukken. Er zijn 6 mogelijke standen, die worden aangegeven door de brandende led-lampjes aan de bovenzijde van de knop.

-  = 10% stoom productie
-  = 20% stoom productie
-  = 40% stoom productie
-  = 50% stoom productie
-  = 70% stoom productie
-  = 100% stoom productie



Stoom modus

- De displays lichten op en geven 5 seconden lang de standaard temperatuur aan van de gekozen modus. Vervolgens verschijnt de actuele temperatuur van de ovenkamer.
- De verlichting in de ovenkamer is aan (alleen als de deur gesloten en vergrendeld is).
- Standaard staat de timer in de handmatige modus.



Druk op deze knop om het kookproces te starten (verlicht) of te stoppen (niet verlicht).

Als de deur geopend wordt tijdens een kookproces wordt het kookproces onderbroken. Als de deur weer gesloten wordt, zal het kookproces hervat worden vanaf het moment dat het werd onderbroken.

2.3.2 Aanpassing van temperatuur en tijd

Als u één van bovenstaande instellingen wilt wijzigen, drukt u dan op de corresponderende toets aan de rechterzijde van het display ( of ). Door middel van de toetsen   kunt u de waarden aanpassen.

Als u een kooktijd heeft ingesteld en u wilt terugkeren in de handmatige instelling van de tijd (continu koken), druk dan op de knop  en vervolgens op  totdat het handmatige symbool verschijnt op de het display:



2.3.3 Ventilatiestand (alleen mogelijk bij hete lucht modus)

Druk op de knop voor de hete lucht modus  om te openen  of te sluiten. 

2.3.4 Bevochtiging (alleen mogelijk bij hete lucht modus)

Met behulp van de knop  kunt u water injecteren in de ovenkamer tijdens het kookproces.

2.3.5 Kerntemperatuurmeter modus

Bevestig de kerntemperatuurmeter in de daarvoor bestemde aansluiting aan de onderzijde van het bedieningspaneel.

Druk gedurende 5 seconden op de timer/kerntemperatuurmeter knop.



Het display geeft 5 seconden lang de standaard temperatuur van de kerntemperatuurmeter weer. Na deze 5 seconden komt de werkelijk gemeten temperatuur van de sonde in beeld. U kunt de gewenste temperatuur aanpassen zoals eerder is omschreven (zie 2.3.2).

Plaats de kerntemperatuurmeter in het te bereiden product, zet het in de oven, sluit de deur en vergrendel die. Start vervolgens het kookproces door op  te drukken.

Wilt u teruggaan naar de timer modus, druk dan wederom 5 seconden op de

timer/kerntemperatuurmeter knop.





2.3.6 Versneld afkoelen

Het is mogelijk om de ovenkamer automatisch af te koelen door middel van waterinjectie in de ventilator.

- draai de surfnavigatieknop naar de afkoelingmodus



- op het display verschijnt de het volgende:



- geef de gewenste temperatuur in na afkoeling (minimaal 30°C) met behulp

van de knoppen:



- druk op



- NB: Als u tijdens dit proces aan de surfnavigatieknop draait, wordt het proces beëindigd.



2.3.7 Reiniging van de oven

(alleen ovens uitgerust met optioneel AutoClean Reinigingssysteem)

2.3.7.1 Automatische reiniging

Voordat u de automatische reinigingscyclus opstart, dient u te checken of er voldoende wasmiddel in de containers aanwezig is en dat de wasmiddelslang correct in de container is geplaatst.

- draai de surfnavigatieknop naar de reinigingsmodus



- in het temperatuurddisplay verschijnt het nummer van het reinigingsprogramma



- in het timer display verschijnt de duur van het programma



- kies, afhankelijk van de vuilgraad van de oven, een reinigingsprogramma tussen 1 en 8 met

behulp van de knoppen:



- druk op de start/stop knop om het programma te starten.



2.3.7.2 Handmatige reiniging

- draai de surfnavigatieknop naar de reinigingsmodus



- kies reinigingsprogramma 0

- druk op de start/stop knop om het programma te starten.



- Na 7 minuten stomen, klinkt een alarm om aan te geven dat u de ovenkamer dient in te sprayen met een geschikt schoonmaakmiddel. Als u vervolgens de deur weer sluit, wordt het reinigingsprogramma hervat. Dit sluit af met een grondige naspoeling van de ovenkamer.

2.3.8 De oven uitzetten



Draai de surfnavigatieknop naar de aan/uit knop.

Het licht in de oven gaat uit, de displays en de ventilator schakelen uit.

2.4 DAGELIJKSE REINIGING EN ONDERHOUD

Verwijder grote stukken voedsel die mogelijk in de oven zijn gevallen voordat u een reinigingscyclus start.

Reinig de oven minstens eenmaal per dag.

Zorg dat de toegangsbus van de deur schoon is om de levensduur te verlengen en veeg het na reiniging af met een zachte vochtige doek.

Gebruik geen agressieve sponsjes op het glas of op de roestvrijstalen oppervlakken. Gebruik een geschikt reinigingsmiddel bij hardnekkige vlekken.

Afhankelijk van de hardheid van het water, dient u de ovenkamer wellicht te ontkalken.

Om de ovenkamer te ontkalken:

- Spuit een ontkalkingproduct op alle delen van de oven en laat het volgens de aanwijzingen van de fabrikant zijn werk doen.
- Eindig met een reinigingscyclus.

2.5 AUTODIAGNOSTIEK

De microprocessor van uw oven controleert continu de juiste werking van de machine en toont u door middel van een knipperende letter of cijfer (verschijnt in de plaats van het Celsius of Fahrenheit symbool in het temperatuurdisplay), of er mogelijk defecten in de oven zijn.

De defecten zijn genummerd en het corresponderende nummer wordt in het scherm getoond:

- 0. Oververhitting elektronische onderdelen (CPU)
- 1. Oververhitting ovenkamer
- 3. Defecte sonde ovenkamer
- 7. Defecte kernthermometer of niet aangesloten
- 8. Defecte ventilatormotor
- A. Building energy optimization system in action
- b Fout of onderbreking van de reinigingscyclus

- Defecten dienen gerepareerd te worden, aangezien het defect iedere keer getoond zal worden als er een defect onderdeel geselecteerd wordt.

- Het defectdisplay blijft aan als de corresponderende modus of functie niet gebruikt kan worden. Selecteer een andere modus of functie.