

HOUNÖ

BRUGERMANUAL Dansk

B, C & K Visual Cooking & CombiSlim Modeller
(Gas & Elektrisk)

SIKKERHEDSANVISNINGER 4

Vedligeholdelse og reparation 5

Vægt i kilo (kg): 5

Max. produktlast i kilo (kg): 5

INTRODUKTION 6**TILBEREDNINGSFUNKTIONER 7****BRUG AF STANDARD DISPLAY 8****TILBEREDNINGSFUNKTIONER 10**

Varmluft 10

CombiSmart® 11

Cook & Regen 12

Indstilling af ovn og kernetemperatur 12

Raskning 13

Kogning 14

Forvarmning 15

PROGRAMMER 16

Lave og bruge programmer 16

Indkode og ændre tekst 16

Indkode og ændre data i trin 17

COMBIWASH 18

ROLL-IN SYSTEM 19

OVN VEDLIGEHOLDELSE 20

Udvendig rengøring af ovnen	20
Rengøring bag vindskærm	20
Rengøring af dysehoveder	22
Rengøring af luftfilter	23

VEJLEDNINGER 24

Brugervejledninger	24
Kernetemperatur vejledninger for kød (okse, kalv, gris og lam)	24
Kernetemperatur vejledninger for fisk	25
Kernetemperatur vejledninger for Delta-T	25

FEJLFINDING 26

SERVICE OG REPARATION 30

GARANTI 31

SIKKERHEDSANVISNINGER

Når ovnen er installeret korrekt, skal denne manual læses omhyggeligt, før ovnen tages i brug.

Opbevar altid manualen let tilgængeligt for alle som arbejder med ovnen.

Anbring altid bakker med varm væske i bunden af ovnen, for at undgå uheld.

Visse områder af ovnen kan blive op til 60°C varme eller mere, derfor bør kun fronten af ovnen berøres.

Åbn ikke ovnen under automatisk rengøring.

Opbevar aldrig brændbare materialer ved eller under ovnen.

Ved brug af vognsystemer, vær da opmærksom på de varme plader, der føres ud af ovnen. Brug altid bremserne på hjulene for at forhindre at vognen ruller på et skråt gulv.

Kun for gasenheder

Hvis ovnen er installeret under et emfang (anbefales) skal dette være startet når ovnen kører.

Hvis ovnen er forbundet til en skorsten, skal røgkanalen rengøres i overensstemmelse med gældende lokale regler og forskrifter. Kontroller at røgafgangen ikke er blokeret eller afdækket på nogen måde.

Bloker aldrig afgangsrør eller området omkring ovnen.

Hvis du lugter gas...

- Luk omgående gasforsyningen.
- Brug ikke betjeningspanelet.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation ved ovnen.
- Undgå åben ild og gnister.
- Tilkald gasleverandøren via en ekstern telefon.

Vedligeholdelse og reparation

Vedligeholdelse og reparation må kun udføres af en autoriseret tekniker.

Brug kun rengøringsmidler der opfylder fabrikkens specifikationer.

HOUNÖ PROTECT produkter anbefales og findes på www.hounoshop.com.

Vægt i kilo (kg):

	Electric ovens							GAS ovens						
	1.06	1.10	1.16	1.20	2.06	2.10	2.20	1.06	1.10	1.16	1.20	2.06	2.10	2.20
Vægt KG	150	190	240	270	190	230	370	155	195	N/A	275	190	235	375

Max. produktlast i kilo (kg):

	Electric ovens							GAS ovens						
	1.06	1.10	1.16	1.20	2.06	2.10	2.20	1.06	1.10	1.16	1.20	2.06	2.10	2.20
Vægt KG	40	50	90	100	75	90	180	40	50		100	75	90	180

INTRODUKTION

Kære kunde,

Tak for Deres valg af en HOUNÖ Kombi Ovn.

Denne manual indeholder den information der kræves for at kunne bruge og vedligeholde ovnen. Vi anbefaler at De studerer manualen grundigt og gør Dem bekendt med alle ovnens funktioner og egenskaber. Dette vil sikre et optimalt tilberedningsresultat og en sikker drift. Alle som arbejder med ovnen skal have læst og forstået anvisningerne i manualen. Manualen skal opbevares let tilgængeligt, for senere reference. Den nyeste version af manualen kan downloades fra www.houno.com. Ret til ændringer af dette dokument, uden forudgående varsel, forbeholdes.

GRUNDLÆGGENDE BETJENING AF OVNE

Ovnen tændes ved tryk på .



Lågen har et indbygget to-trins sikkerhedssystem.

For at åbne lågen:

Visual Cooking – drej først håndtaget med uret, lågen åbner lidt, drej nu håndtaget med uret igen, mens lågen trækkes forsigtigt udad.

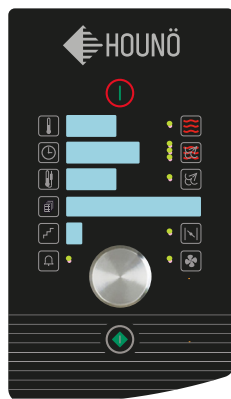
CombiSlim – drej først håndtaget med uret og derefter mod uret, mens lågen trækkes forsigtigt udad.

På 1.16, 1.20 & 2.20 modeller drejes håndtaget 90° mod uret og trækkes udad.

Bemærk:

Ret til ændring af dette dokument, uden forudgående varsel, forbeholdes.



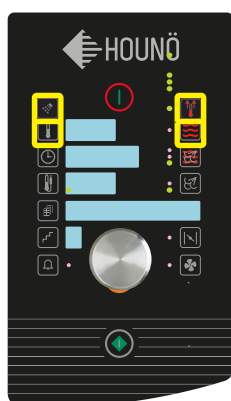


TILBEREDNINGSFUNKTIONER

C & K Model ovne

Visual Cooking C & K model ovne har 5 forskellige tilberedningsfunktioner.

- Varmluft
- CombiSmart®
- Cook & Regen
- Raskning
- Kogning



B Model Ovne

Visual Cooking B ovnen har 4 forskellige tilberedningsfunktioner.

- Varmluft
- CombiSmart®
- Cook & Regen
- Raskning



To af tasterne er forskellige på B model ovne

C & K model



B model



C & K model



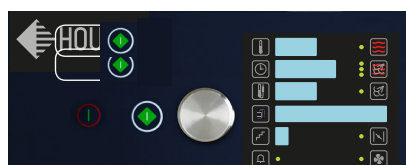
B model



CombiSlim

CombiSlim ovnen har 5 forskellige tilberedningsfunktioner.

- Varmluft
- CombiSmart®
- Cook & Regen
- Raskning
- Kogning



BRUG AF STANDARD DISPLAY

Standard displayet tilbyder en nem og venlig måde til betjening af og arbejde med ovnen.

Grundlæggende betjening

Start/Stop tast



Start/stop tasten starter og stopper alle ovnens tilberedningsfunktioner.

Indstilling af temperatur



Tryk en gang på temperaturtasten, cifrene blinker, ved hjælp af drejeknappen indstilles den ønskede temperatur. Tryk igen på temperatur-tasten for at kvittere indstillingen.

Indstilling af tid



Tryk en gang på ur tasten, cifrene blinker, ved hjælp af drejeknappen indstilles den ønskede tid. Tryk igen på ur tasten for at kvittere indstillingen. For konstant tilberedning drejes tiden ned til --:-- vises på displayet.

Indstilling af stegespydstemperatur



Tryk en gang på stegespydstasten, cifrene blinker, ved hjælp af drejeknappen indstilles den ønskede temperatur. Temperaturen kan indstilles fra 30°C - 150°C. Tryk en gang til på stegespydstasten for at kvittere indstillingen. Når kerneføleren er aktiv viser timeren --:-- Stegespyddet deaktiveres ved at holde tasten inde i 2 sekunder.  Stegespyddet findes som option for C + K Visual Cooking ovne (findes ikke til B ovne). CombiSlim modeller har stegespyd som standard.



B ovn fugttilsætning. Denne tast findes kun på B ovne. Tryk og hold tasten under tilberedning, for at tilføje fugt til ovnkammeret. Tryk en gang på tasten for at indstille en tidsbaseret fugttilsætning, før tilberedning startes.

Indstilling af spjældet



(Kun ved varmluft)

Tryk en gang på spjældknappen. Den grønne lampe tænder og indikerer at spjældet er åbent.



Tryk en gang til på spjældknappen. Den grønne lampe slukker og indikerer at spjældet er lukket.

Indstilling af blæserhastighed



Tryk en gang på blæsertasten. Den grønne lampe blinker og indikerer derved at hastigheden kan ændres via drejeknappen.

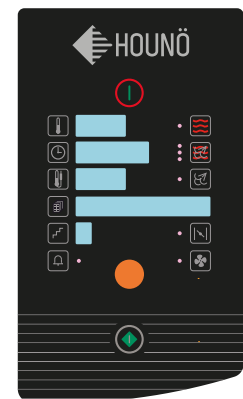
Blæseren har 9 hastigheder fra 20% til 100%

Hastigheden kan justeres før tilberedning startes eller under tilberedningen.

For delikat tilberedning af produkter såsom butterdej, kager og mindre produkter, anbefales en hastighed fra 20-50%.

Hvis blæserhastigheden er lav skal der lægges 1-2 minutter til tilberedningstiden, for hver halve time.

Over 200°C er kun 50% til 100% blæserhastighed tilgængelig.



Lav og brug programmer

For programmer se side 16.



TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Varmluft

Indstilling af varmluft temperatur og manuel damp

1. På standard display tryk på Varmlufttasten,  den grønne lampe tænder.
2. Indstilling af temperatur  og timer  (se side 8).
3. Indstilling af blæserhastighed  (se side 9).
4. For tilførsel af fugt til ovnen under varmluft drift på C & K modeller, tryk så længe det behøves på damptilføringsknappen.

For tilførsel af fugt til ovnen under varmluft drift på B modeller,  tryk så længe det behøves på damptilføringsknappen. For tidsbaseret befugtning (se side 8).
5. Indstilling af spjældet  (se side 9).
6. Brug af stegespyd  (se side 8).

30-250°C (250°C - 300°C forvarmning, se side 15)

Varmluft funktionen kan bruges til stegning, grillstegning, bagning og gratinering. Hvis der bages brød og kager, steger kød eller der ønskes en grill effekt, anbefales det at åbne spjældet.

Hvis der skal tilberedes ved temperaturer under 80°C, bør blæserhastigheden reduceres til under 50%.

Spjældfunktionen kan kun indstilles manuelt, hvis ovnen kører med varmluft. Ved alle andre funktioner indstilles spjældet automatisk.

Anbefalede varmluft indstillinger:

Produkt	Aftræk	Anbefalet temperatur
Grillstegning	Åben	200-250°C
Kager og småkager	Lukket	145-175°C
Bagning	Åben	165-185°C

CombiSmart®

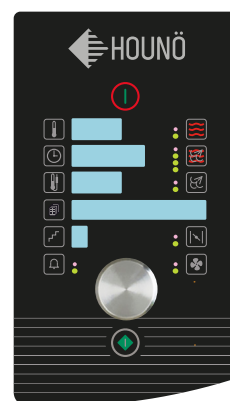


CombiSmart funktionen gør det muligt at indstille ovntemperaturen og vælge fugtighedsniveauet. CombiSmart anbefales til braiserede produkter og fjerkræ. Hvis der bruges CombiSmart, minimeres produktets svind og produktets smag og udseende forbedres. Der kan vælges mellem 10 forskellige fugtighedsniveauer. (10-100)

Det valgte fugtighedsniveau nås efter 1-5 minutter, afhængigt af mængden af produkter i ovnen. For at sikre at ovnen har nået det korrekte fugtniveau, forvarmes ovnen i 5 minutter ved det valgte fugtighedsniveau.

CombiSmart indstilling af temperatur og fugtighedsniveau

1. På displayet trykkes der på CombiSmart® tasten . Nederste grønne lampe lyser.
2. Indstilling af temperatur  og timer  (se side 8).
3. Indstilling af fugttilsætning,  drej knappen om på den ønskede indstilling. Tryk igen for at kvittere.
4. Indstilling af blæserhastighed  (se side 9).
5. Brug af stegespyd  (se side 8).



Anbefalede fugtindstillinger:

Produkt	Fugtighedsniveau	Anbefalet temperatur
Stegning	30-40	170-190°C
Sovseproduktion under braisering af kød	70-80	145-165°C
Pochering af fisk, fjerkræ og sprøde grøntsager	90-100	70-120°C
Dampe kartofler, ris, pasta, kød m.m.	100	100°C or steaming mode

Cook & Regen

Cook & Regen gør det muligt at regenerere tidligere forberedte retter blidt. Brug lav blæserhastighed og tilsæt en beregnet mængde fugt under drift. Denne proces hjælper med til at bevare produktets udseende og smag.

Anbefalinger

- For hurtigere regenerering, bør produktet ikke være tildækket under processen.
- For at opnå den perfekte sluttemperatur, kan der bruges stegespyd.
- For regenerering af sous-vide produkter eller lignende, følg leverandørens anbefalinger for regenerering.

Indstilling af ovn og kernetemperatur

1. Tryk på Combi tasten på displayet  Den midterste grønne lampe lyser.
2. Indstilling af temperatur  og timer  (se side 8).
3. Brug af stegespyd  (se side 8).
4. Indstilling af blæserhastighed  (se side 8).

Anbefalede Cook & Regen indstillinger:

Produkter	Temperatur niveau	Minutter
Ris, kød, og grøntsager på tallerken	140°C	8-12 minutes
Hele stege, stuvninger og saucer	120-140°C	40-60 minutes
Pasta, ris og lignende	120°C	20-30 minutes

Raskning

RASKNING er en funktion til hævnng af brød, ved tilførsel af fugtighed ved en temperatur mellem 30 og 40°C. Dette er optimale betingelser for gæren til at hæve.

Raskefunktionen bruges til produkter som kræver hævnng før bagning.

1. Tryk på Combi tasten på displaye  Den øverste grønne lampe tænder.
2. Indstilling af temperatur  og timer  (se side 8).
3. Indstilling af blæserhastighed  (se side 9).

Anbefalede rasketider og ovntemperatur:

Produkter	Temperatur niveau	Minutter	Blæser-hastighed
Brød på 400-800 gram	Lav temperatur - 32°C	45 minutter	30-50%
Boller og baguetter på 60-200 gram	Høj temperatur- 36°C	25 minutter	30-50%

Bemærk: Forbagte produkter kræver ikke raskning, hvorimod for-hævede produkter kræver optøning og bagning.

Kogning



(K & C modeller)

Hvis ovnen har været i brug før dampprocessen startes, skal ovnkammeret køles ned til en temperatur 20°C under den ønskede tilberedningstemperatur.

For at opnå det bedste resultat, bør der ikke lægges produkter i ovnen, før den har nået den indstillede temperatur.

Bemærk: på K modeller styres vandtemperaturen i dampgeneratoren automatisk. Hvis vandtemperaturen kommer under 65°C tømmes tanken og fyldes igen af hygiejniske hensyn. Herefter varmes vandet op.

Indstilling af temperatur og timer

1. På displayet trykkes der på kogningstasten.  En grøn lampe lyser.
2. Indstilling af temperatur  og timer  (se side 8).
3. Brug af stegespyd  (se side 8).
4. Indstilling af blæserhastighed  (se side 9).

Anbefalede kogning indstillinger:

Temperatur niveau	Anbefalet damp-temperatur	Produkter
Lav damp-temperatur	65°C-90°C	Fisk og små grøntsager. Små grøntsager dampes ved 80°C i 5-10 minutter for at bevare farven og sprødheden.
Traditionel damp	98°C-100°C	Kød, pasta, kartofler, ris og rodfrugter.
Forceret damp	120°C	Grøntsager som kræver yderligere behandling og for hurtigere behandling af hårde rodfrugter og frosne grøntsager, pasta og ris. Vær meget opmærksom ved brug af denne funktion.

Bemærk: Vandbehandlingsfiltre, specielt designet for HOUNÖ ovne kan købes direkte på www.hounoshop.com

Forvarmning

(kun B modeller)

Forvarmningstasten findes kun på B model ovne. Temperaturen kan indstilles op til 300°C.

Forvarmningsfunktionen kører kun i 15 minutter før temperaturen automatisk reduceres til 250°C.

Bemærk: Forvarmning findes også på C & K modeller ved indstilling af en varmluft temperatur over 250°C. Herved vises beskeden FORVARM i stedet for VARMLUFT.

Tiden kan indstilles til max. 15 minutter og konstant drift (---) Når temperaturen er nået lyder en akustisk alarm.

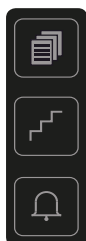
Hvis der er indstillet en timer, starter tidsudmålingen ikke før den ønskede temperatur er nået. Dette er for at sikre en konstant temperatur før ovnen fyldes.

Anbefalede forvarmningsindstillinger:

Produkter	Last	Temperatur
Frosne produkter	Fuld last	40°C - 50°C
Frosne produkter	Halv last	30°C - 40°C
Kølede produkter	Fuld last	20°C - 30°C
Kølede produkter	Halv last	10°C - 20°C

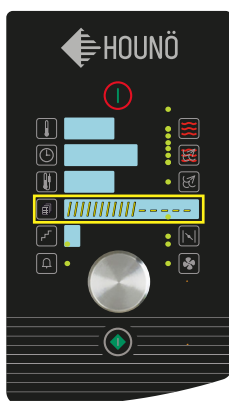
PROGRAMMER

Standard ovne kan gemme op til 50 programmer. Hvert program har op til 10 trin. Der kan indtastes 10 tegn og en alarm for hvert trin.



Lave og bruge programmer

1. Tryk på programtasten  og drej på drejeknappen for at vælge det ønskede program nummer.
2. Start programmet ved tryk på Start/Stop  tasten.
3. Programmet forlades ved at dreje knappen mod uret, om forbi "PO".
4. Et helt program slettes ved at trykke og holde tasterne for kernetemperatur  og alarm  samtidigt, i 2 sekunder.



Indkode og ændre tekst

1. For indkodning og ændring af tekst, tryk på program tasten  i 3 sekunder.
2. Første ciffer blinker. Karakteren kan nu ændres via drejeknappen. Der kan vælges mellem alle bogstaver og tallene fra 0 til 9.
3. Mellemrumstegnet er ved siden af bogstavet A.
4. Gå til næste karakter ved at trykke på  program tasten igen.
5. Teksten gemmes ved at trykke på program tasten  til "SAVED" vises på displayet.
6. For at forlade funktionen, uden at gemme ændringerne, tryk på alarm tasten.  Den oprindelige tekst vises.
7. For at slette hele teksten, tryk samtidigt på tasterne program  og alarm  2 sekunder.

Bemærk: hvis ingen displaytaster berøres indenfor 20 sekunder, skifter ovnen tilbage til normal drift.

Indkode og ændre data i trin

Ved tryk på  tasten, mens et program er aktivt, viser trindisplayet 1. Data for første trin kan nu indkodes.

Tryk igen på  tasten for at skifte til næste trin.

Vælg den ønskede tilberedningsfunktion, indstil så temperatur, tid, kernetemperatur, spjæld, fugtighed og blæserhastighed som ved manuel drift.

Stop mellem trin: For at sætte en alarm mellem trinnene, tryk på  tasten, en lampe kvitterer valget. Ovnen skifter ikke til næste trin før ovnlågen åbnes og lukkes eller der trykkes på  alarmtasten.

For at gemme ændringerne, tryk på  tasten til beskeden 'Gemt' vises.

Bemærk: Pas på ikke at dreje på drejeknappen mens en værdi blinker. Hvis der drejes på knappen mens der arbejdes i trin, skifter styringen til næste program og alle ændringer mistes.

Et trin kan slettes ved at trykke samtidigt på  trintasten og  alarmtasten i 2 sekunder.

Når et program er startet kan alle parametre justeres. Disse ændringer er kun aktive i det aktuelle programforløb. Bemærk at displayet viser den samlede resttid efter start og at det viser resttiden for det aktuelle trin, ved tryk på  tasten.

COMBIWASH®

Vi anbefaler at ovnen rengøres dagligt, for at fastholde effektiviteten og et højt hygiejneniveau. Placeret under frontpanelet findes en håndbruser, der kan bruges til rengøring af ovnkammeret, efter det er kølet af.



BEMÆRK: Ovnskader som følge af fraværet af et nødvendigt HOUNÖ PROTECT vandfilter kan ugyldiggøre garantien.



BEMÆRK: Ovnskader som følge af manglende regelmæssig rengøring med HOUNÖ PROTECT Detergent Intense sæbe og Rinse Aid afspændingsmiddel kan ugyldiggøre garantien.

Rengøring af ovnkammer

1. Lad kammeret køle ned til 100°C.
2. Kontroller beholderne med rengøringsmiddel og skyllemiddel. Den røde slange er til rengøringsmiddel og den blå slange er til skyllemiddel.
3. Tryk på programtasten  og drej knappen om så 'COMBIWASH' vises på displayet.

Bemærk: Hvis den aktuelle model ikke har COMBIWASH funktionen, vises 'RENGØRING' på displayet. Dette er en manuel vaskefunktion. Tryk på Start/Stop tasten for at fortsætte og følg anvisningerne på displayet. Tilsætning af rengøringsmiddel og skyllemiddel udføres manuelt.

4. Tryk  for at vælge rengøringsniveau:
 - **0 - Skylning:** Bruges før andre rengøringsprogrammer startes.
 - **1 - Let:** Bruges efter dampkogning eller stegning ved lave temperaturer.
 - **2 - Medium:** Bruges efter dampkogning eller stegning ved medium temperaturer.
 - **3 - Kraftig:** Bruges efter stegning ved temperaturer over 180°C.
 - **4 - Intensiv:** Bruges efter stegning af meget fedtede produkter.
5. Tryk på  tasten for at starte rengøringscyklussen.

Bemærk: Hvis rengøringscyklussen afbrydes før den er færdig, f.eks. ved strømsvigt, udfører ovnen automatisk et sikkerhedsskyl, for at fjerne alle kemirester.

BEMÆRK: COMBIWASH funktionen er specielt udviklet til HOUNÖ PROTECT kemikalier. Brug af andre midler kan skade ovnen og medføre bortfald af garantien.

Besøg www.hounoshop.com for at købe HOUNÖ PROTECT rengøringsmidler.



ROLL-IN SYSTEM

Roll-in systemet leveres på alle 1.16, 1.20 & 2.20 modeller. Vognen kan fjernes helt fra kabinettet og udskiftes efter ønske. Dette gør det muligt at forvarme ovnen, mens vognen fyldes op.

Fjerne og udskifte racket

OÅben ovnlågen ved at dreje håndtaget 90° mod uret. Lågen skal åbnes helt for at fjerne racket fra ovnen.

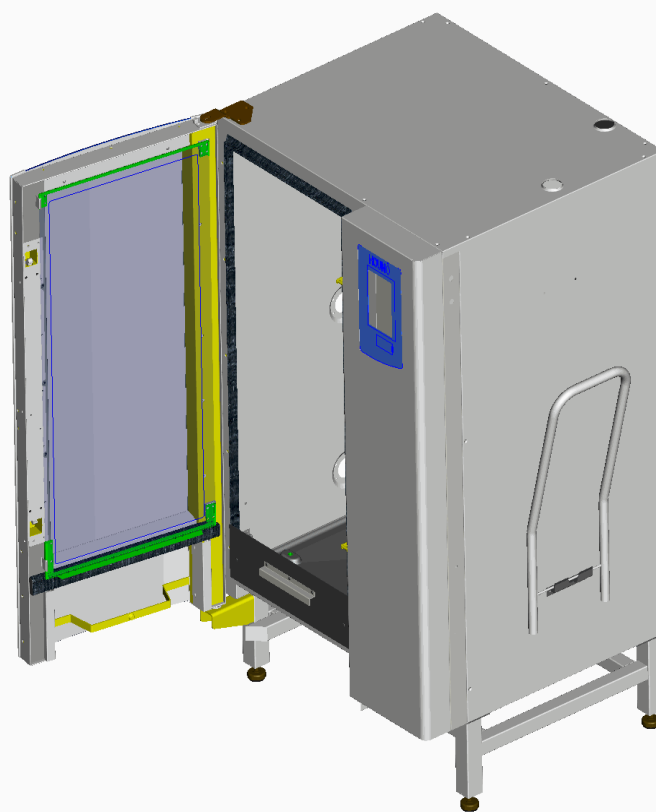
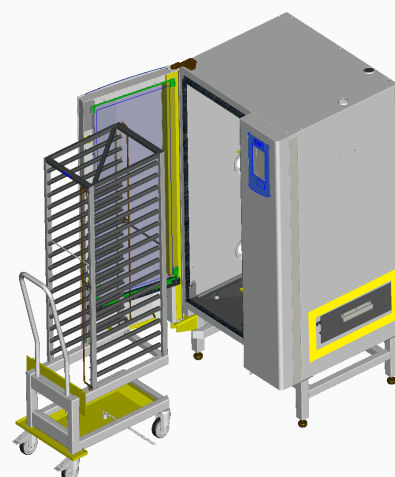
Indsæt det løse håndtag i hullerne nær bunden. Frigør låsen på hjulene og træk forsigtigt racket ud af ovnen.

Placer forvarmningsbroen i bunden af ovnkammeret, før lågen lukkes. Klappen lukker det hul som vognen har efterladt i bunden, således at der ikke mistes energi under forvarmningen.

Det aftagelige håndtag til vognen kan også bruges til at fjerne forvarmningspladen, efter opvarmning. Håndtaget kan hænges på siden af ovnen.

Vognen kan udskiftes på samme måde som den fjernes.

Bemærk: Roll-in system ovne skal placeres på et vandret fladt gulv. For at beskytte dørpakningen, skal det sikres at hjulene er låst når vognen er på plads.



OVNVEDLIGEHOEDESE

Udvendig rengøring af ovnen

1. Med en blød fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel, rengøres ovnens udvendige flader.
2. Åbn det indvendige glas for at rengøre under og omkring lågen.
3. Overfladen behandles med HOUNÖ STEEL OIL for at beskytte denne. Ståloilen kan købes via www.hounoshop.com

Bemærk: Brug ikke håndbruseren eller højtryksrensere til rengøring af ovnens udvendige flader, dette kan skade dele af ovnen og elektroniske komponenter.

Rengøring bag vindskeerm

Visual Cooking modeller

Vindskeermen skal fjernes for at kunne gøre rent omkring blæser og varmelegemer.

- Løsn skruerne (A) og (B).
- Luk vindskeermen op og rengør bag denne. Vindskeermen kan fjernes ved at løfte den opad, så den slipper stiften i bunden og derefter vippe den.



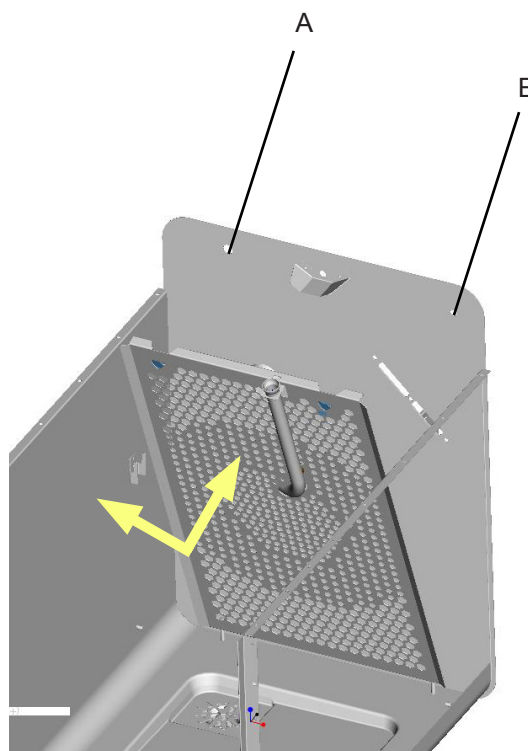
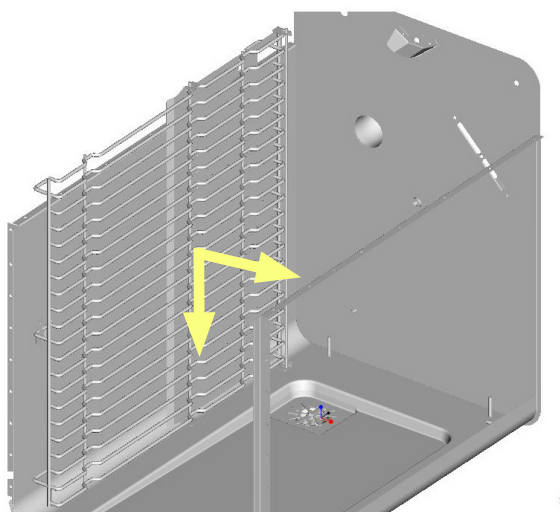
CombiSlim modeller

Skiner på begge sider af kabinettet skal fjernes.

Træk bunden af skinnerne 1 cm væk fra siden af ovnen for at frigøre bunden og træk derefter opad. Racket frigøres og kan fjernes fra kabinettet.

Fjern luftfordeler

- Med en skruetrækker i spalterne A og B drejes disse 20° mod uret for at frigøre holderen.
- Træk toppen af vindskærmen udad og frigør den fra stifterne i bunden.
- Efter rengøring skal det sikres at alle dele er monteret korrekt igen.

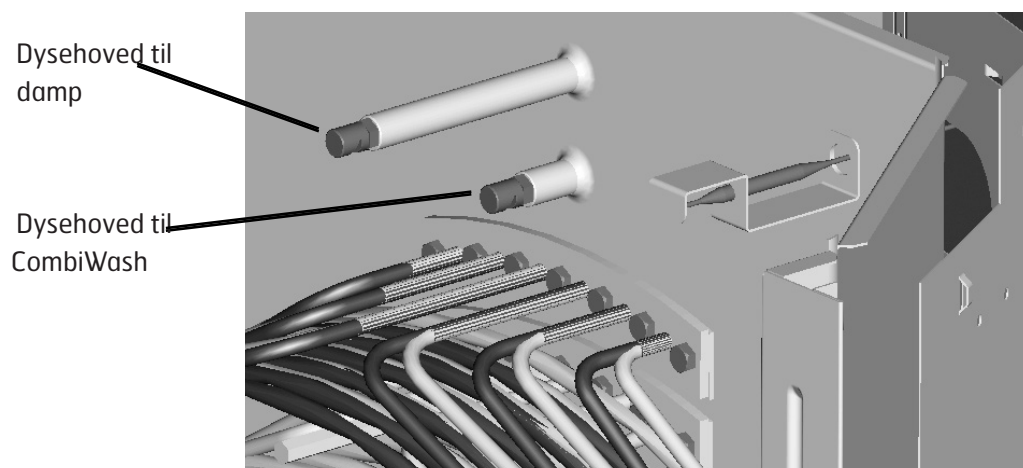


Rengøring af dysehoveder

Visual Cooking modeller

Dysehovederne skal rengøres regelmæssigt, hvis der har været brugt CombiSmart og ClimaOptima. Visual Cooking ovnen leveres med to sæt dysehoveder. Mens det ene sæt rengøres kan det andet bruges i ovnen.

1. Løsn skruerne for at afmontere dysehovederne.
2. Sæt dyserne i blød i en afkalkningsopløsning, natten over.
 - Dysehovedet til damp (ClimaOptima og CombiSmart) har en spalte som vender nedad (langt rør).
 - Dysehovedet til CombiWash er placeret til højre for eller over det andet dysehoved. Det har en spalte som vender opad (kort rør).



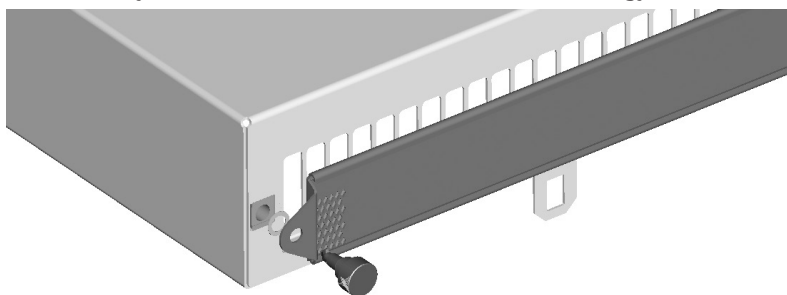
Rengøring af luftfilter

Visual Cooking modeller

Luftfilteret er placeret under kontrolpanelet, foran håndbruseren.

Filteret fjernes ved at dreje fingerskruen og trække filteret nedad. Filteret skal rengøres ugentligt. Filteret rengøres manuelt eller i opvasker.

Vigtigt: Hvis filteret ikke rengøres, kan computeren blive for varm og medføre funktionsfejl. Filteret skal monteres efter at det er rengjort.

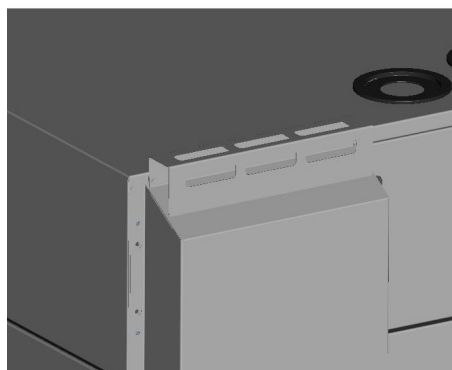
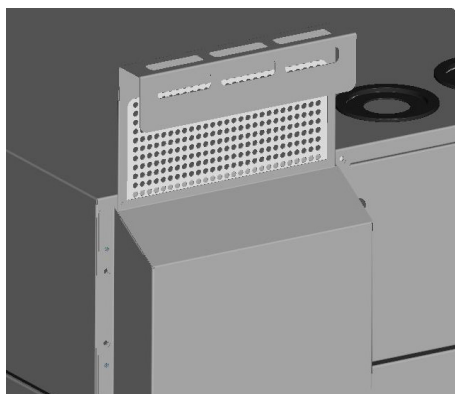


CombiSlim modeller

Luftfilteret er placeret bagpå ovnen.

Filteret fjernes ved at trække det lige ud af filterhuset. Filteret skal rengøres ugentligt. Filteret rengøres manuelt eller i opvasker.

Vigtigt: Hvis filteret ikke rengøres, kan computeren blive for varm og medføre funktionsfejl. Filteret skal monteres efter at det er rengjort.



VEJLEDNINGER

Brugervejledninger

Stegespyddet har 3 temperatur målepunkter. Hvis der bruges stegespyd skal føleren sættes ind i det tykkeste punkt på produktet. Ovnens vil altid arbejde ud fra det koldeste af de 3 punkter.

Bemærk: Ved stegning af hele kyllinger skal føleren sættes ind i den tykkeste del af brystet.

Ved tilberedning i ovnen skal bækkerne altid fordeles jævnt i ovnen, for at sikre en god luftcirkulation omkring produkterne. Hvis der kun bruges en bakke skal denne placeres på den midterste hylde.

Kernetemperatur vejledninger for kød (okse, kalv, gris og lam)

Produkt	Temperaturvejledning
Ryg, mørbrad og skinke - magert	60-65°C
Stege og skinke	65°C
Stykker af kød som indeholder større mængder bindevæv (nakke, spidsbryst og bov)	80°C
Paté	75°C
Terrine	60°C
Rødt kød	56-59°C
Medium-rødt kød	59-67°C
Well-done kød	70-82°C

Mørt kød

TMørt kød såsom mørbrad og filet når den maksimale mørhed ved en kernetemperatur på 65°C. Kødet bliver hårdere hvis kernetemperaturen når op på 75-80°C, og derefter mere mørt igen hvis temperaturen fortsat stiger.

Kød med større mængder bindevæv

Kød som indeholder større mængder bindevæv, såsom bov, spidsbryst og nakke, skal tilberedes langsomt ved lave temperaturer for at blive mørt. Holdetiden skal f.eks. være 30-90 minutter ved en kernetemperatur på 60-75°C. Jo mere bindevæv, jo vigtigere er holdetiden.

Buffet og diske

Kød som tilberedes til en buffet eller en salgsdisk, bør have en kernetemperatur på over 75°C. Fjern kødet indenfor 3 timer eller hvis kernetemperaturen falder under 65°C. For yderligere detaljer henvises der til gældende nationale forskrifter.

Kernetemperatur vejledninger for fisk

Produkt	Temperaturvejledning
Fisk uden ben	55°C
Fisk med ben	60°C
Fiskepate	65°C

Kernetemperatur vejledninger for Delta-T

Resultat	Temperaturvejledning
Rød	52-57°C
Medium-rød	59-62°C
Well-done	72-87°C

Følg altid anvisningerne fra den nationale fødevarestyrelse.

FEJLFINDING

Hvis der opstår problemer med ovnen, prøv da følgende løsninger

Fejlkode	Problem	Afhjælpning
3	Generator for varm	Termoføler på generator udløst. Tryk på knappen under ovnen for at genindkoble.
4	Ovn for varm	Termoføler på ovnkammer udløst. Tryk på knappen under ovnen for at genindkoble.
5	Blæser for varm	Termoføler i motor udløst. Vent 10 minutter og prøv så igen.
6	Afløb for varmt	Dræntemperatur er over 75°C i mere end 5 minutter. Kontroller at der er åbnet for vandet. Kontroller at dysen i afløbet virker korrekt.
7	Ovnføler defekt	Temperaturføler i ovn fungerer ikke. Tilkald autoriseret servicetekniker.
8	Stegespyd ikke tilkoblet	Der er valgt et program med stegespyd, men føleren er ikke tilkoblet.
9	Generatorføler defekt	Temperaturføler i generator fungerer ikke korrekt. Tilkald autoriseret servicetekniker.
10	Afløbssensor defekt	Sensor i afløb fungerer ikke korrekt. Ovnen kan fortsat bruges.
11	Vandmangel	Dampgenerator er ikke fyldt indenfor 2 minutter. Kontroller at der er åbnet for vandet. Tilkald autoriseret servicetekniker.

Fejlkode	Problem	Afhjælpning
12	SSR for varm	Solid-state relæ for varmt. Rens filter i bunden af panelet. Tilkald autoriseret servicetekniker.
13	Generator for varm	Temperatur på dampgenerator over 130°C. Hvis fejlen opstår igen, tilkald autoriseret servicetekniker for afkalkning.
14	Blæser kører for langsomt	Rens filter i bunden af panelet. Hvis fejlen opstår igen, tilkald autoriseret servicetekniker for afkalkning.
16	IO print for varmt	Tilkald autoriseret servicetekniker.
19	Intern fejl	Intern softwarefejl. Genstart ovnen.
20	Intern fejl	Kommunikationsfejl mellem computer og IO print. Tilkald autoriseret servicetekniker.
21	Ugyldigt program	Der er valgt et program som ovnen ikke understøtter.
22	Program afbrudt	Et aktivt program er afbrudt ved spændingsudfald. Afbrydelsen var så lang at programmet ikke kunne genstartes.
24	Tømmefejl	Dampgenerator kunne ikke tømmes under skylning. Niveauføler indikerer højt niveau. Tilkald autoriseret servicetekniker.
25	ClimaOptima	ClimaOptima funktionen er ikke kalibreret. Gå til servicemenu for kalibrering.

Fejlkode	Problem	Afhjælpning
26	ClimaOptima	ClimaOptima sensor defekt. Trykføler giver forkert signal. Tilkald autoriseret servicetekniker.
28	Alarm defekt	Ugyldig kombination af hovedalarmer registreret. Alarmerne vises ikke korrekt. Tilkald autoriseret servicetekniker.
29	Dørsensor defekt	Dørsensor fungerer ikke korrekt. Ovnens stopper ikke hvis lågen åbnes, men kører videre. Prøv at justere sensoren.
34	Vandtryk for lavt	Kontroller at der er åbnet for vandet.
36	Intet rengøringsmiddel	Beholder til rengøringsmiddel eller skyllemiddel er tom. Fyld op.
38	Rengøringsmiddel i ovnen	CombiWash afbrudt mens der stadig var middel i ovnkammeret. Kør en skylning før ovnen bruges igen.
39	Utilstrækkelig hukommelse	Utilstrækkelig hukommelse til den valgte operation. Tilkald autoriseret servicetekniker.
40	IO print varmt	Temperatur på IO print er for høj. Rens filteret i bunden af panelet. Bemærk at dette er en advarsel. Hvis temperaturen fortsat stiger vises fejlkode 16 og ovnen stopper.
41	Hovedalarm	Termoføler i dampgenerator udløst under stilstand. Hovedkontaktør er udkoblet. Tilkald autoriseret servicetekniker.
42	SW defekt	Softwarefejl registreret under drift. Dampgenerator aktiveret ved en fejl. Tilkald en autoriseret servicetekniker.

Fejlkode	Problem	Afhjælpning
45	24V fejl	Ingen 24V AC. Hovedkontaktør fejl på afgang. Kontroller sikring F1.
50 / 60*	Trykafbryder aktiv	Trykafbryder eller gasventil input er aktiv, mens blæser ikke kører. Prøv at genstarte ovnen. Tilkald autoriseret servicetekniker.
51 / 61*	Trykafbryder defekt	Trykafbryder er ikke aktiv mens gas/luft styringen kører. Prøv at genstarte ovnen. Tilkald autoriseret servicetekniker.
52 / 62*	Gasventil defekt	Den automatiske gasbrænderstyring har ikke tændt gasventilen. Prøv at genstarte ovnen. Tilkald autoriseret servicetekniker.
53 / 63*	Blæseromdrejninger	Gas/luft styrings enheden drejer ikke mens trykafbryderen er aktiv. Prøv at genstarte ovnen. Tilkald autoriseret servicetekniker.
54 / 64*	Blæserfejl	Gas/luft styringen kører ikke med rigtigt omdrejningstal, lige før tænding. Prøv at genstarte ovnen. Tilkald autoriseret servicetekniker.
55 / 65*	Tændingsfejl	Tænding svigtet. Prøv at genstarte ovnen. Tilkald autoriseret servicetekniker.
56 / 66*	Gasfejl	Flamme ikke tændt efter 3 forsøg på tænding. Prøv at genstarte ovnen. Tilkald autoriseret servicetekniker.
57 / 67*	Stop under drift	Gasfejl under drift. Prøv at genstarte ovnen. Tilkald autoriseret servicetekniker.

*Fejlkode 60-67 relaterer til gasblæser 2 for gasovne 1.20 roll-in og 2.20 roll-in. Prøv at genstarte ovnen. Tilkald autoriseret servicetekniker.

SERVICE OG REPARATION

- Det anbefales kraftigt at få ovnen inspiceret mindst en gang årligt, af en autoriseret servicetekniker, for at sikre en sikker drift og en forebyggende vedligeholdelse.
- Alle former for vedligeholdelse og reparation skal udføres af en autoriseret servicetekniker. Installation eller service udført af uautoriseret personale kan medføre skader på personer eller udstyr.
- ADVARSEL: Under service eller reparation, skal alle forsyninger afbrydes og sikres mod utilsigtet genindkobling. Serviceteknikeren skal sikre sig at dette er sket før arbejdet påbegyndes.
- Ved rengøring af ovnen må der kun bruges midler der opfylder fabrikkens specifikationer. Brug aldrig korrosive midler som ikke er beregnet til rengøring af ovnen. Specielt udviklede rengøringsprodukter kan købes på www.hounoshop.com.

KONTAKT SUPPORT

HOUNÖ Teknisk support træffes på TECSUPPORT@HOUNO.COM.

GARANTIBETINGELSER

Den følgende garanti ("Garantien") gælder kun HOUNÖ CombiSlim og Visual Cooking II SE ovne ("Enhederne"). Garantien er underlagt de betingelser, der er anført nedenfor. Garantien dækker enhver defekt, der kan tilskrives fejl ved materialer eller fremstilling, ved normal brug af enheden.

1. Garantiperioden løber i 48 måneder fra fabrikkens fakturadato på enheden ("Garantiperioden"). De første 12 måneder udgør den generelle fabriksgaranti. De følgende 36 måneder dækker garantien alle reservedele, der er nødvendige til reparationer, som er omfattet af garantien.
2. Garantiperiodens start kan udskydes med op til 6 måneder fra fabrikkens fakturadato frem til installationsdatoen. Ovnen skal registreres på HOUNÖs hjemmeside www.houno.dk for at validere garantien. Enheden skal registreres inden for 8 uger efter installationsdatoen.
3. I garantiperioden skal kunden kontakte leverandøren af enheden for at påberåbe sig en reparation, der er dækket af garantien.
4. I garantiperioden har HOUNÖ ret til enten at reparere eller udskifte de defekte dele eller udskifte enheden.
5. Garantiperioden forlænges ikke efter udførelse af service, der er omfattet af garantien, og udførelse af en sådan service udløser heller ikke en ny garantiperiode.
6. HOUNÖ dækker ikke transportomkostninger eller risici ved forsendelse af reservedele til reparationer, der er omfattet af garantien.

7. Garantien dækker ikke defekter, der er opstået som følge af forkert installation¹. Dette omfatter defekter og skader forårsaget af brug af snavset og ætsende vand, gas af dårlig kvalitet eller strøm med en forkert spænding eller strømstyrke. Vandkvaliteten skal verificeres under installationen, og der skal efter behov monteres et egnet filter, og patronen skal udskiftes som anvist.
 - Skader på ovnen, der skyldes manglende montering af det nødvendige HOUNÖ PROTECT Hydro Shield-vandfilter eller RO (Omvendt Osmose anlæg)², vil påvirke garantien!
 - Installationstjeklisten skal udfyldes af en autoriseret servicevirksomhed og er obligatorisk for at garantien kan udstedes.
8. Garantien dækker heller ikke defekter eller skader, der er forårsaget af kalkaflejringer på enheden.
 - Skader på ovnen, der skyldes mangel på regelmæssig rengøring med HOUNÖ PROTECT Detergent Intense and Rinse Aid kan påvirke garantien!
9. Garantien dækker ikke defekter, der er opstået som følge af forkert brug af enheden³
10. Garantien gælder ikke, hvis der anvendes andre reservedele end originale HOUNÖ reservedele i garantiperioden.
11. Garantien gælder ikke, hvis enheden installeres eller serviceres af en person, der ikke er autoriseret af HOUNÖ A/S, i garantiperioden.
12. Garantien dækker ikke normal slitage på enheden.
 - Lyspærer, tætninger og indvendige glasdele er ikke omfattet af garantien.

Tvister, der har forbindelse til ovenstående, skal alene afgøres i henhold til dansk ret, med forbehold af den internationale købelovskonvention (CISG, International Sale of Goods Act) (fravalg) og eventuelle lovvalgsregler. Enhver tvist eller ethvert erstatningskrav, der opstår som følge af eller i forbindelse med denne Aftale eller Aftalens misligholdelse, ophør eller ugyldighed, skal afgøres ved voldgift i overensstemmelse med procedurereglerne fra Voldgiftsinstitutet (dansk voldgift).

1) Se HOUNÖs Installationsvejledning for at få oplysninger om korrekt installation.

2) RO: Omvendt Osmose vandbehandling er accepteret forudsat at:

- Det er korrekt vedligeholdt på ethvert tidspunkt
- Det opfylder lokale fødevareregulering (ex. Lukket system)
- Vandtryk og flow imødekommer ovenkrav på ethvert tidspunkt

3) Se HOUNÖs Brugervejledning for at få oplysninger om korrekt brug.

Gyldig fra 1. oktober, 2017 (fabrikens fakturadato).

KONTAKT OS

Som din specialist indenfor
kombiovne gør vi altid det yderste for
vore kunder. Verden over.



HOUNÖ A/S
ALSVEJ 1
DK-8940 RANDERS SV
DANMARK

T: +45 8711 4711
E: houno@houno.com

www.houno.dk
www.hounoshop.com

PART OF

 **THE MIDDLEBY CORPORATION**