

Brugermanual CombiSlim CPE



DK

 **HOUNÖ**

Indholdsfortegnelse

Forord, garanti	3
Sikkerhedsanvisninger	4
Kom hurtigt i gang	5
Indstilling af funktioner, temperatur og tid	6
Brug af blæser og spjæld	7
 Kernetemperatur:	 8-11
- Funktioner: Kernetemperatur	8
- Brug af kernetemperatur	9
- Brug af Delta T	10
- Brug af Cook & Hold	11
 Funktioner:	 12-16
- CombiSmart®	12
- Kogning	13
- Cook & Regen	14
- Raskning / Hævning	14
- Forvarmning	15
- Nedkøling	15
- CombiWash®	16
 Programmer:	 17-24
- Forprogrammerede opskrifter	17
- Start af program / opskrift	18
- Program redigering	19-24
 Hovedmenu:	 25-28
- Indstil uret	25
- Timerstart	26
- Forvalgte værdier	27
- Ovnopsætning	28
 Tællere for sæbe og energi	 29
Rengøring	30
USB-Nøgle funktion	31-35
HACCP	36-37
Combinet®	38-39
Fejlkoder	40
Vejledende kernetemperaturer	41
Lavtemperatur- og langtidsstegning	42
Vejledende programmer og HOUNÖ-bibliotek	43-51
HOUNÖs hjemmeside	52

Yderligere oplysninger om ovnens funktioner og brugerflade kan findes i SERVICE- OG INSTALLATIONSVEJLEDNINGEN.

Kære kunde,

Med købet af en CombiSlim-ovn er De nu i besiddelse af et af markedets førende ovn-produkter. Alle ovne gennemgår løbende en intensiv produktudvikling, der sikrer, at produkterne altid indeholder den nyeste teknologi samt de mest moderne og energibesparende tilberedningsteknikker.

- * ERGONOMI OG SIKKERHED
- * ENKEL OG LOGISK BETJENING
- * ELEGANT OG FUNKTIONELT DESIGN
- * DRIFTSSIKKERHED OG SERVICE

For at sikre vore kunder et optimalt og driftsikkert produkt har alle HOUNÖ-ovne inden leveringen gennemgået et omfattende testprogram, hvor alle funktioner er blevet udsat for en kontinuerlig og ekstrem belastning.

Inden ibrugtagning og for at udnytte HOUNÖ-ovnens mange automatiske funktioner, anbefaler vi Dem at studere brugervejledningen grundigt. Herved kan De - som bruger - sikre optimale tilberedningsresultater. De forprogrammerede opskrifter og en række specialfunktioner, så som CombiSmart, Cook & Hold og Delta-T (ekstraudstyr på nogle modeller), letter den daglige brug. En gennemgang af brugervejledningen vil samtidig give Dem en bedre forståelse for og større tryghed ved at bruge den avancerede teknik i den daglige produktion. På vores website www.houno.com er der yderligere opskrifter, tips og ideer.

Garantibetingelser

Deres nye HOUNÖ-ovn er omfattet af 48 måneders fabriksgaranti, forudsat at ovnen registreres på HOUNÖs hjemmeside. Garantien dækker ovnkabinet + reservedele. Garantiperioden gælder fra produktionsdato. For yderligere information om garantibetingelser se HOUNÖs hjemmeside www.houno.com/garanti.

Garantien omfatter ikke....

Vi gør specielt opmærksom på, at fabriksgarantien ikke omfatter glasdele, herunder indvendigt glas i ovndør, lampeglass og halogenlamper, samt pakninger. Endvidere vil fabriksgarantien bortfalde ved:

- Fejl, der kan henføres til ukorrekt installation, f.eks. vand/afløb og luftaftræk, iht. HOUNÖs gældende installations- & servicemanual.
- Skader som følge af uheld, heriblandt skader forårsaget af vand, transport, forkert brug eller forsømmelse.
- Fejl og driftsforstyrrelser opstået ved ukorrekt betjening iht. forskrifterne i brugervejledningen.

HOUNÖ A/S kan ikke gøres ansvarlig for indirekte tab, herunder driftstab.

Hvis De gør brug af alle de forskellige tekniske faciliteter, denne ovn er udstyret med, er De garanteret et perfekt resultat under anvendelse af færrest mulige ressourcer.

Vi ønsker Dem rigtig god fornøjelse med Deres nye HOUNÖ-ovn.

Med venlig hilsen

HOUNÖ A/S

Sikkerhedsanvisninger

Klar til brug

Når ovnen er korrekt installeret, anbefaler vi Dem at læse denne brugermanual grundigt, før ovnen tages i brug.

Brugermanualen bør være let tilgængelig for det personale, der bruger ovnen.

Anbring altid kantiner med kogende væske i ovnrummets nederste skinner, således at De undgår at spilde væsken ned over Dem, når kantinerne tages ud af ovnen.

Nogle områder på ovnens sider og bagbeklædning kan blive 60°C varme eller mere, undgå derfor at røre ved ovnen andre steder end på forsiden.

Undgå at åbne ovnen under den automatiske rengøringsproces.

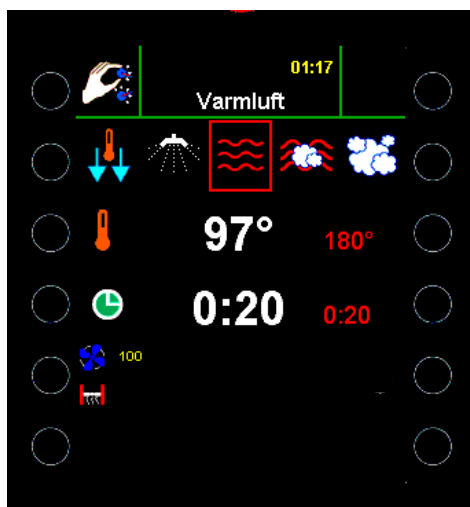
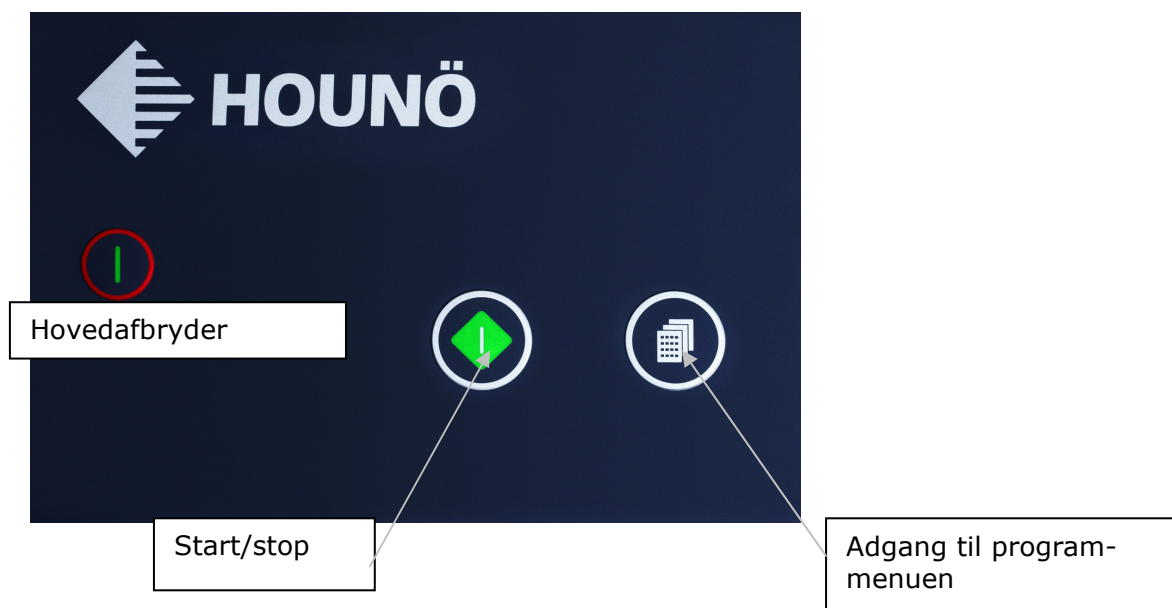
Opbevar ikke let antændelige materialer under eller omkring ovnen.

Vedligeholdelse og reparation:

Vedligeholdelse og reparation må kun udføres af en trænet tekniker.

Brug kun rengøringsmiddel, der svarer til det af fabrikken specificerede.

Kom hurtigt i gang

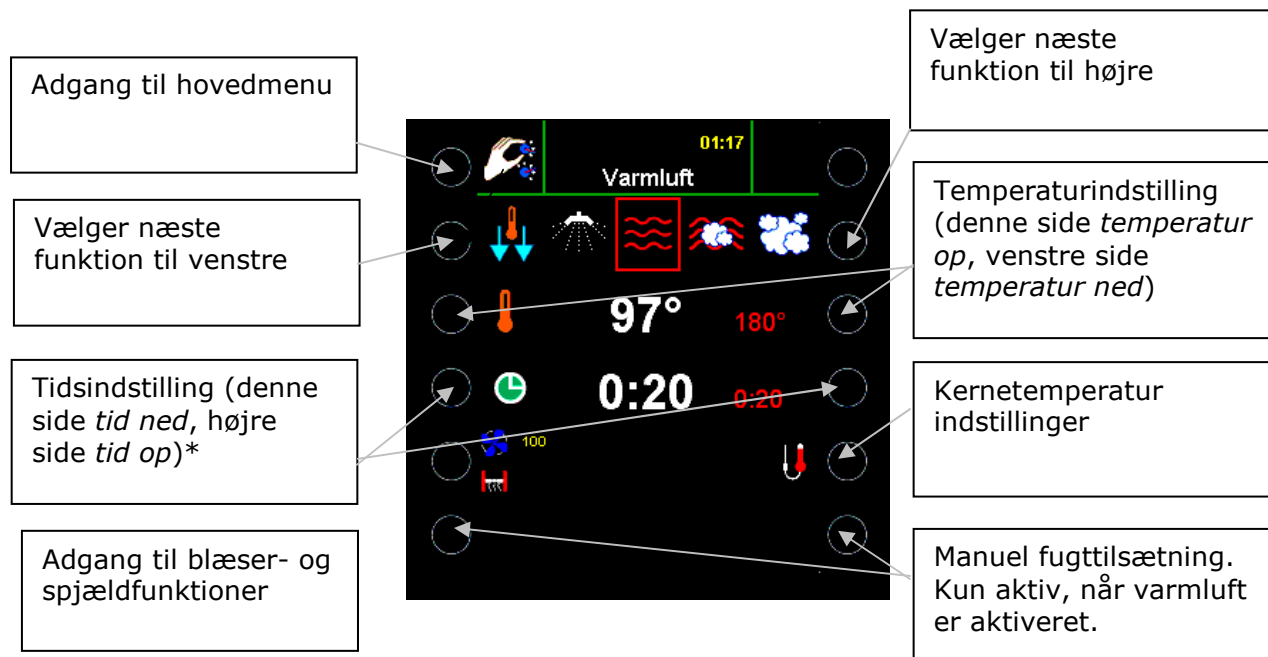


Ovnstyringen er opbygget således, at det symbol eller tal, der er ud for de enkelte trykknapper (6 i hver side), kan aktiveres ved et tryk.

Ved tid og temperatur er både venstre og højre side ud for funktionen aktiv. Højre taste vil øge tid og temperatur mens venstre taste vil reducere disse funktioner.

Nogle symboler er kun vist i én af siderne og vil føre til en undermenu. Når man har foretaget ændringer i undermenuen, skal man trykke på OK i øverste, højre hjørne.

Indstilling af funktioner, temperatur og tid



De hvide tal i midten ved TID og TEMPERATUR er hhv. aktuel ovntemperatur og aktuel resttid. Når det sidste minut er nået, tæller computeren ned fra 59 sekunder. Alarmen lyder, når tiden er gået. De røde tal er den indstillede tid og temperatur.

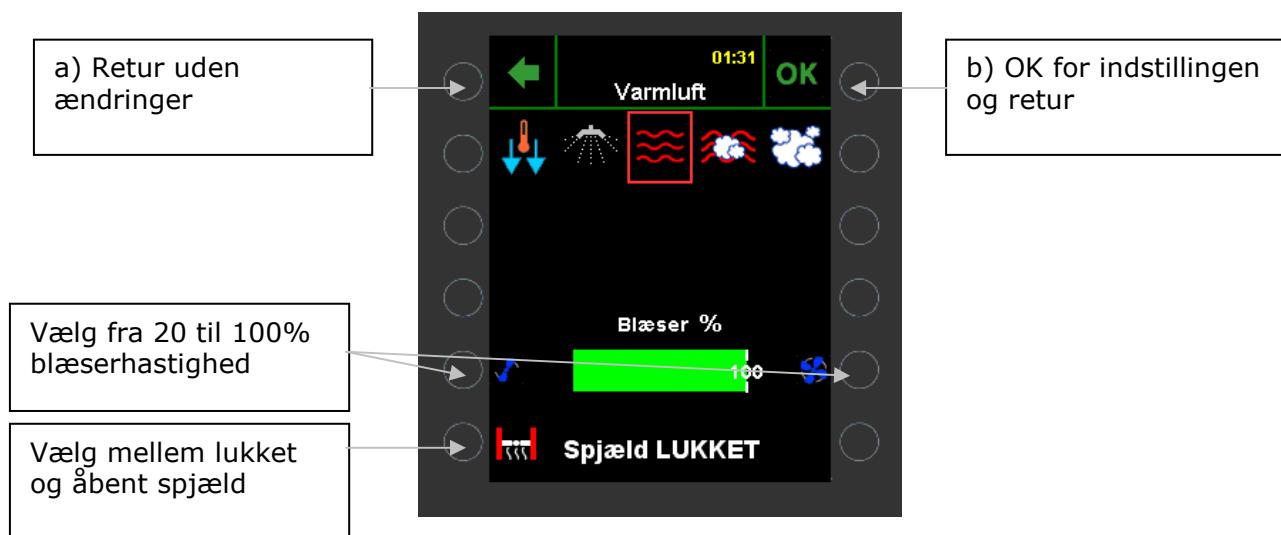
Når ovnen er tændt (et program eller en funktion er aktiveret – rammen omkring funktionen blinker), kan man stadig indstille TID, TEMPERATUR, BLÆSER og SPJÆLD.

Bemærk, at blæserhjulet er reversibelt. Det betyder, at hjulet kører både venstre og højre om, med en lille pause, når det vender.

Indstilling af kernetemperatur skal foretages før start.

* Kontinuerlig drift opnås ved at holde venstre tast inde, indtil tidsangivelsen forsvinder helt.

Brug af blæser og spjæld



Blæser og spjæld kan aktiveres både før og efter start.

Blæserhastigheder mellem 20 og 50% kan anbefales til butterdej, wienerbrødsdej, kager og små emner samt i Delta-T og Cook & Hold funktionerne. Læg evt. 1 – 2 minutter til pr. ½ time, når lav blæserhastighed benyttes.

Obs! Blæserhastigheder under 50% kan ikke benyttes ved temperaturer over 200°C.

Blæserhastigheder mellem 50 – 90% kan anbefales til stegning, hvor man gerne vil have et mere saftigt slutprodukt og har mulighed for en længere tilberedningstid end ved 100 %.

Åbent spjæld anbefales til bagning af brød og kager, stykstegning, og når man ønsker grilleffekt.

- a) Retur til arbejdsskærm uden at gemme f.eks. indstillinger af blæser og spjæld.
- b) Accepter indstillingen af blæser og spjæld og returner til arbejdsskærm.

Det er kun muligt at indstille spjældfunktionen i VARMLUFT. Den styres automatisk i de øvrige funktioner.

Blæserfunktionen er aktiv i: VARMLUFT, KOGNING og GENOPVARMNING. Den styres automatisk i de øvrige funktioner.

Funktioner: Kernetemperatur

Ved brug af stegespyd får du følgende funktioner:

Aktiv: Aktiv er den funktion, hvor du bruger kernetemperaturen til at bestemme, hvornår produktet er færdigt. Her bestemmer du ovntemperatur, program og evt. fugtprocent.

Delta-T: Delta-T er en funktion hvor du indstiller den ønskede kernetemperatur. Det bedste resultat opnås ved en ovntemperatur på 30-40°C ved starten af programmet. Ovnen styrer herefter selv temperaturen i ovnrummet ud fra kernetemperaturen på produktet. Ovntemperaturen vil være ca. 20°C over den aktuelle kernetemperatur og stige gradvist i takt med kernetemperaturen i produktet. Denne funktion giver en skånsom tilberedning. Dette giver mere møre og saftige slutprodukter samt mindsker svindet med op til 20% i forhold til normale tilberedningsmetoder.

Cook & Hold: Cook & Hold er en udbygning af Delta-T funktionen. Starten af programmet fungerer som Delta-T og ender med at udligne ovn- og kernetemperatur og fungere som et varmholdningsprogram.

Denne funktion er velegnet til natstegning i et ubemandet køkken.

Aktivering

Aktivering af **Stegespyd** sker ved at trykke én gang på on/off-tasten.

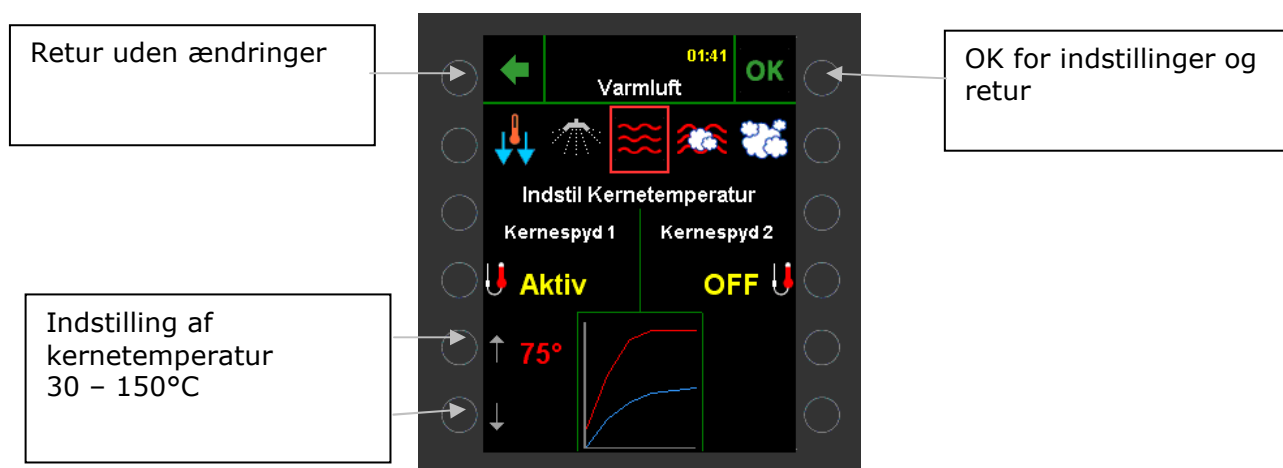
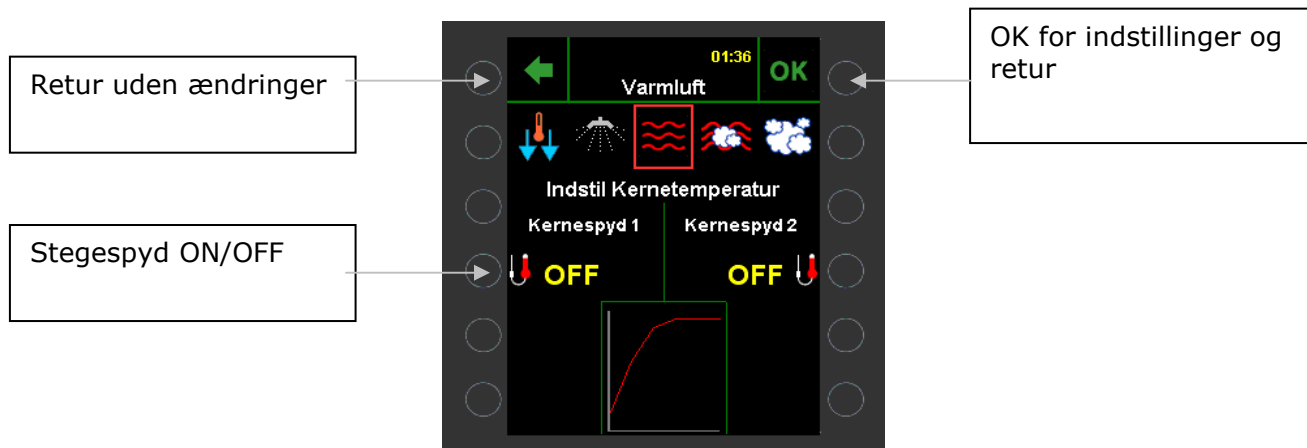
Aktivering af **Delta-T** sker ved at trykke yderligere én gang ud for den aktive Kerne-temperaturføler.

Aktivering af **Cook & Hold** sker ved at trykke yderligere én gang ud for den aktive Delta-T.

For at deaktivere brugen af stegespyd trykkes yderligere én gang på on/off-tasten.

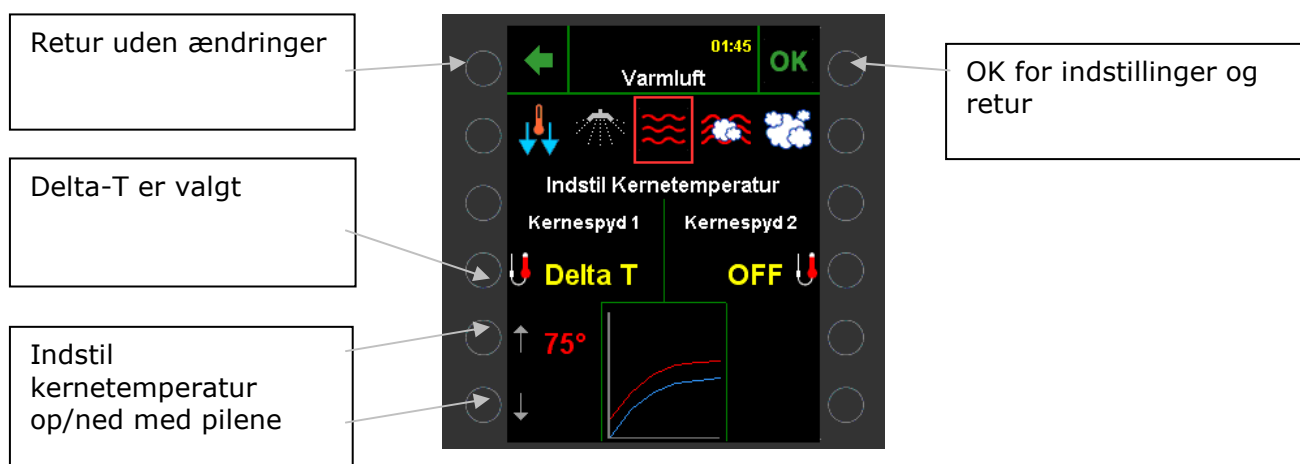
Husk altid at bekræfte din indstilling ved at trykke **OK** på øverste tast i højre side.

Brug af stegespyd



Diagrammet illustrerer forskellen mellem ovntemperatur og kernetemperatur. Diagrammet er et fast billede og ændres ikke ved indstilling af kernetemperatur. I diagrammet er kernetemperaturføleren blå. Ovntemperaturen er den røde graf.

Brug af Delta-T



Fremgangsmåde ved brug af Delta-T:

1. Ovnen skal være nedkølet til 30-40°C
2. Vælg program
 - Varmluft: anbefales til meget fedtholdige ikke for store stege.
 - Kogning: anbefales til store skinker med ben.
 - Genopvarmning: anbefales til fjerkræ og andre magre produkter.
 - CombiSmart: anbefales til alle øvrige produkter.
3. Placer kernespyddet i midten af det største produkt.
4. Aktiver Delta-T og indstil kernetemperaturen. Husk at bekræfte.
5. Start på programmet på START/SLUK tasten.

Delta-T er særdeles velegnet til bindevævsrige kødstykker, store stege og meget magre kødstykker. Under tilberedningen sker en forsigtig nedbrydning af de seje bindevævsstoffer, hvilket giver stor velsmag og saftighed i det færdige produkt.

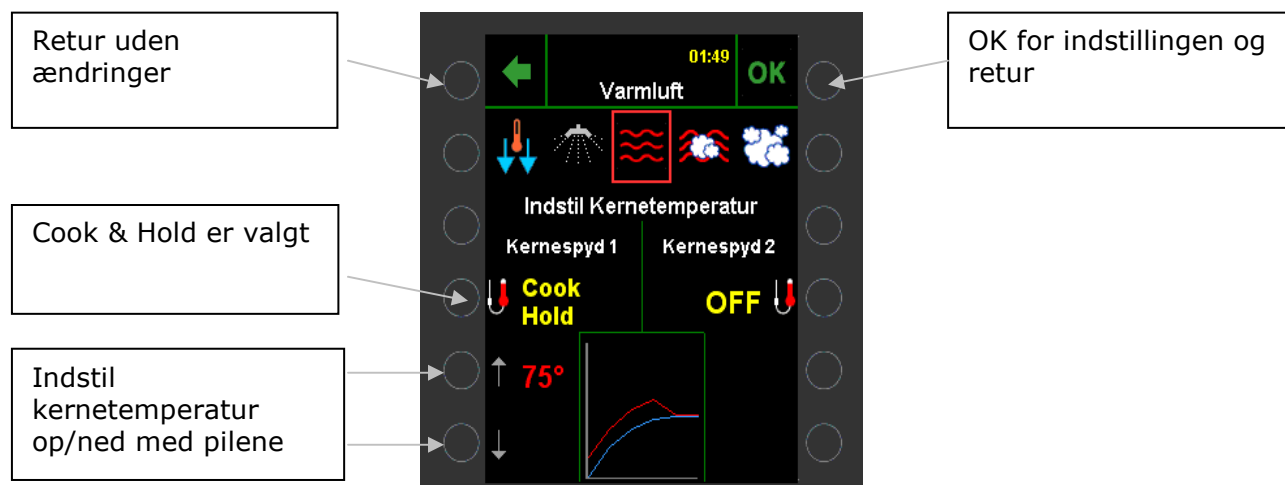
Produktionstiden er afhængig af kødets tykkelse samt indhold af bindevæv, fedt og ben. Vejledende vil produktionstiden være 60-75 minutter pr. kg kød. Dvs. fyldes ovnen med kød, hvor det største stykke vejer 3 kg, vil produktionstiden være 3-4 timer.

Det er vigtigt at bemærke, at kødets aromastoffer i overfladen ikke er flygtige før temperaturer på +120°C. Det betyder, at kødet ikke dufter, før man har brunet overfladen af ved høj temperatur i nogle minutter. Det har ingen betydning, hvis kødet skal udportioneres efter produktion. Det vil måske have betydning, hvis kødet skal bruges til buffet og efterfølgende skal tranches.

Vejledende kernetemperaturer ved brug af Delta-T:

Rød:	52-57°C
Medium:	59-62°C
Gennemstegt:	72-85°C

Brug af Cook & Hold



Cook & Hold er Delta-T tilberedning med en efterfølgende varmholdningsfunktion.

Cook & Hold-funktionen opretholder den indstillede kernetemperatur, indtil programmet afbrydes ved START/SLUK, ved at åbne ovndøren, eller når evt. indstillet tid er udløbet.

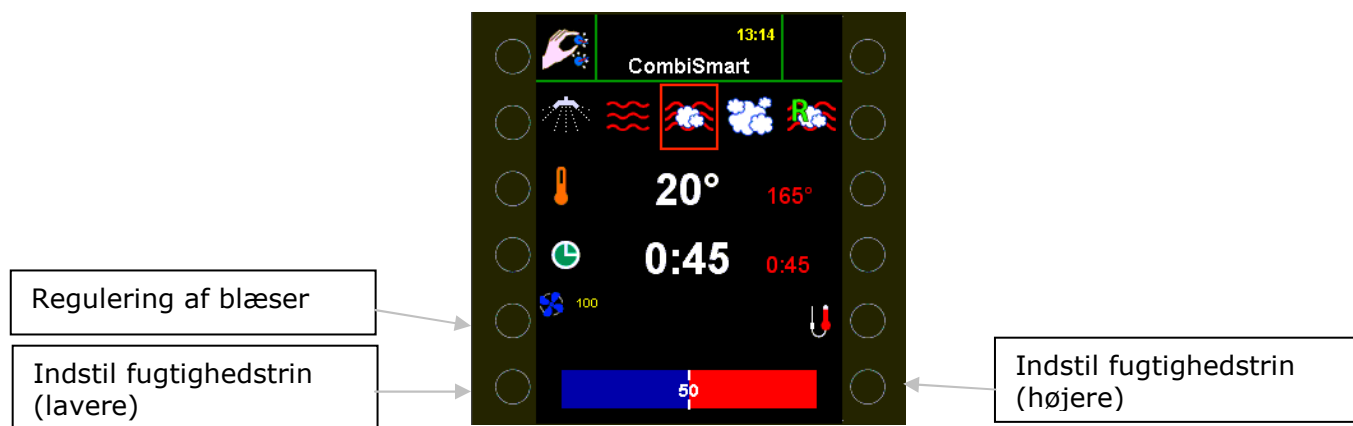
Cook & Hold kan aktiveres i funktionerne KOGNING, VARMLUFT, GENOPVARMNING (anbefalet) og COMBISMART.

Anbefalet varmholdningstemperatur er 60 – 65°C (ved temperaturer over 60°C sker der en gradvis dehydrering af kødets proteinstoffer, og man må kalkulere med et vægttab samt et mindre saftigt produkt).

Vælges ovenstående temperatur, kan kødet tages ud umiddelbart før trancheringen.

Efter 5-6 timer på Co&Ho bør man kalkulere med en hvis svindprocent.

CombiSmart®



Ved optimal udnyttelse af CombiSmart kan man minimere stegesvind og optimere udseende og velsmag.

CombiSmart giver mulighed for at tilsætte fugt i 10 trin. Computeren vil automatisk arbejde efter den ønskede fugtighed.

Forvarmning i 5 minutter på det ønskede fugttrin anbefales.

Alt efter fyldning, indstilling af fugt og temperatur vil den korrekt indstillede fugt være opnået efter 1 – 5 min.

Ønskes tør luft til f.eks. grilning benyttes trin 0 ved 200 – 250°C.

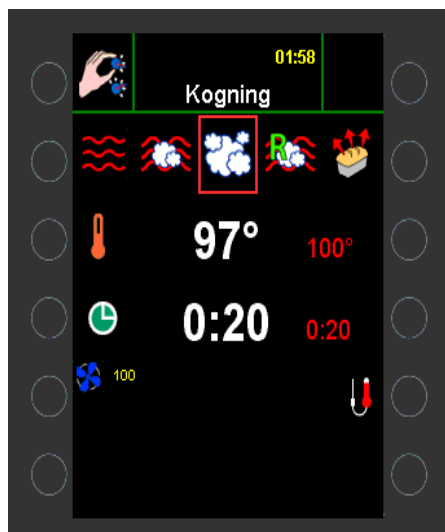
Ønskes fugtighed til braisering af kød, således, at man får en sky, der kan anvendes efterfølgende, benyttes trin 7 - 8 ved 145 – 165°C.

Til pochering af fisk, fjerkræ og sprøde grøntsager benyttes trin 9 – 10 ved 70 – 120°C.

Til dampkogning af kartofler, ris, pasta, kød m.m. anbefales trin 10 ved 100°C eller kogefunktionen.

Blæseren kan reguleres (se s. 7).

Kogning



Det anbefales at nedkøle ovnen til 80°C. Dette gør, at koge-processen starter optimalt, og at ovnen hurtigt er klar til produktion.

Det anbefales at starte kogeprocessen 5 minutter før produkterne sættes i ovnen.

Lavtemperaturkogning ved 65 - 75°C anbefales til fisk. Kogning på 80°C i 5-10 minutter af små, fine, friske grøntsager (diameter 5-12 mm) som gulerødder, asparges og bønner giver et slutprodukt, der har bevaret farven og sprødheden.

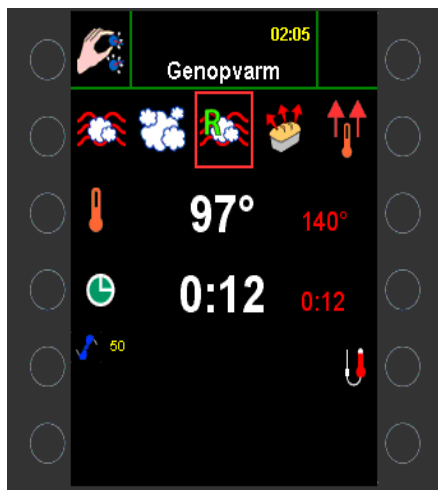
Alm. kogning ved 98 – 100°C anbefales til alle typer rodfrugter, kartofler, pasta, ris og kød.

Forceret kogning 120°C bør anvendes med forsigtighed. Denne hurtige kogefunktion kan benyttes til grøntsager, der skal viderebearbejdes eller, hvis man har ønske om en hurtigere tilberedning end normalt af f.eks. pasta, ris, hårde rodfrugter og frosne grøntsager.

Vi anbefaler, at stegespyd benyttes til alle kogefunktioner. Man opnår herved den perfekte tilberedning hver gang uanset, hvordan ovnen fyldes.

Er ovnen ikke tilkoblet blødtvandsanlæg, kan kogefunktionen ikke fungere optimalt.

Cook & Regen



Cook & Regen er et skånsomt program (20 – 180°C), hvor der arbejdes med en speciel blæser hastighed og tilsætning af en nøje udregnet fugtprocent, der bevarer produkternes udseende og velsmag.

For at opnå den hurtigst mulige genopvarmning anbefales det **ikke** at lægge låg eller lignende over produkterne

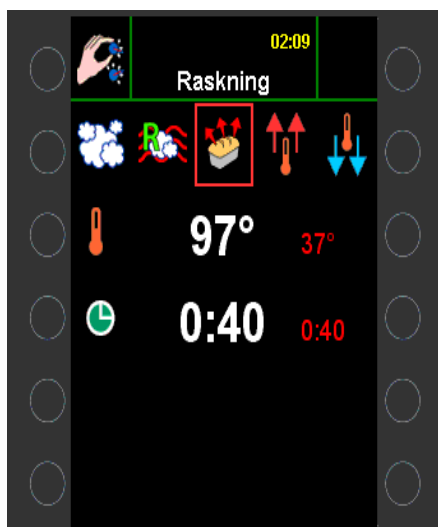
Benyt stegespyd til at opnå den perfekte sluttemperatur.

Drejer det sig om opvarmning af sous-vide-produkter og lign., brug da producentens vejledning til opvarmningsprogrammet.

Vejledende tid og temperatur til hurtig opvarmning:

8 - 12 min. ved 140 °C til opvarmning af ris/kød og grøntsager anrettet på tallerken
 40 - 60 min. ved 120 - 140°C til opvarmning af hele stege, ragout, jævnedesaucer
 20 - 30 min. Ved 120°C til opvarmning af pasta, ris og lign.

Raskning/hævning



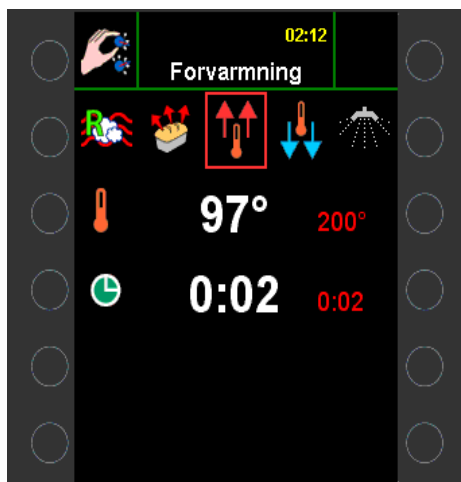
Computeren er indstillet til at bevare den perfekte luftfugtighed for alle produkter, der skal hæve, før de bages.

Vejledende indstilling af temperatur og tid:
 Brød på 400 - 800 g: Lav temperatur og lang rasketid (32°C, 45 min.).
 Boller/flutes på 60 - 200 g: Høj temperatur og kort rasketid (36°C, 25 min.).

Bemærk det forprogrammerede program "Semiautomatisk brødprogram", hvor raskning og bagning sker i én proces.

Bake-off i DK: Bemærk, at det er vigtigt at skelne mellem forbagt (skal blot bages færdig) og forhævet (optøs - hæves/raskes - færdigbages).

Forvarmning



Forvarmning sikrer, at der opnås en optimal gennemvarmning af ovnrummet.

Ved start med kold ovn anbefales forvarmning på 2-5 min.

Ved forvarmning af en varm ovn anbefales 0-2 min.

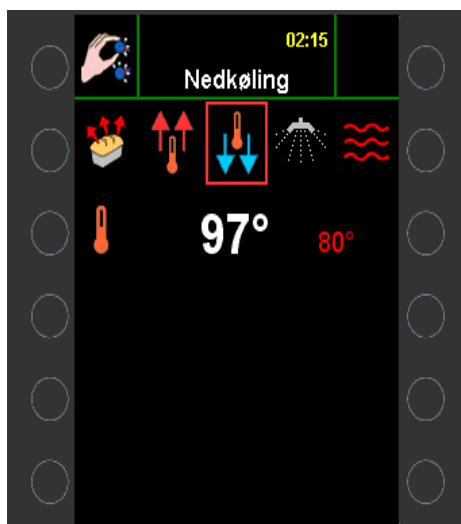
Vi anbefaler forvarmning ved en temperatur, der er ca. 50°C højere end den ønskede arbejdstemperatur.

OBS: Når ovndøren åbnes og ovnen fyldes, vil ovnrummet helt naturligt tabe ca. 50°C af den opnåede temperatur.

FORVARMNING kan indstilles fra 0 til 15 minutter.

Bemærk at tiden først begynder nedtælling, når indstillet temperatur er opnået i ovnrummet

Nedkøling



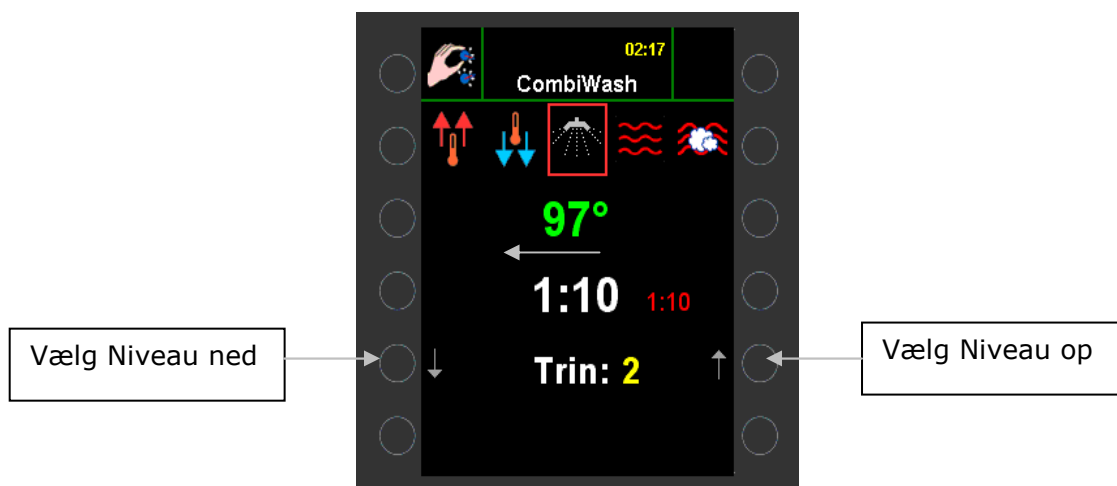
Nedkøling benyttes når man skal bruge et koldere ovnrum fx hvis man skal gå fra at stege og over til at koge eller hvis man skal i gang med rengøring af ovnen.

Nedkøling kan foretages på to måder:

- Lukket ovndør:** Der benyttes vand til hurtigere nedkøling. Alarmen lyder, når temperaturen er nået.
- Åben ovndør:** Blæserhjulet trækker luft ind for at opnå hurtig nedkøling. Programmet stopper, når temperaturen er opnået.

Det anbefales at sætte nedkølingsfunktionen 20°C under den ønskede arbejdstemperatur.

CombiWash®, automatisk rengøringsystem



Fremgangsmåde:

1. Kontroller at ovnen ikke er for varm (må max. være 80°C varm). Er ovnen for varm, benyt da nedkølingsfunktionen.
2. Check beholdningen af sæbe og afspændingsmiddel.
3. Vælg trin.
4. Luk ovnlågen og start programmet på START/STOP tasten.

Når programmet er færdigt, går ovnen automatisk på strømbesparende stand by.

Trin 1 og 2 benyttes efter kogning/stegning ved lave temperaturer.

Trin 3 og 4 benyttes efter stegning af kød / tilberedning ved temperaturer over 180°C.

Det anbefales at ovnen rengøres dagligt/efter produktion.

Er ovnen ikke tilkoblet blødtvandsanlæg, kan CombiWash ikke fungere optimalt.

Forprogrammerede opskrifter

Tryk på tasten til venstre for START / SLUK



Retur



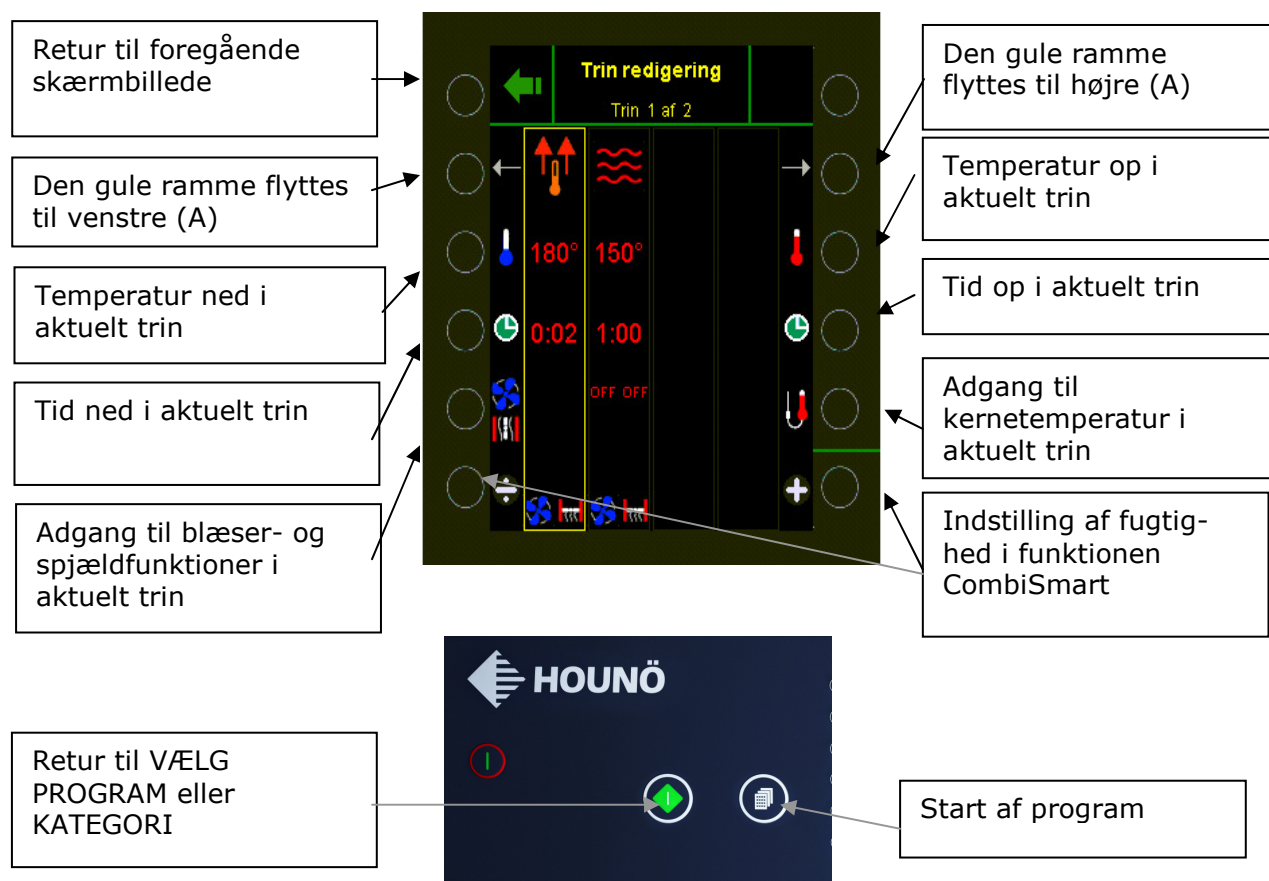
Pilen viser, at der er flere kategorier

Vælg kategori



Tryk igen for at rulle i kategoriens programmer (der er flere end de 5, der er vist)

Start af program



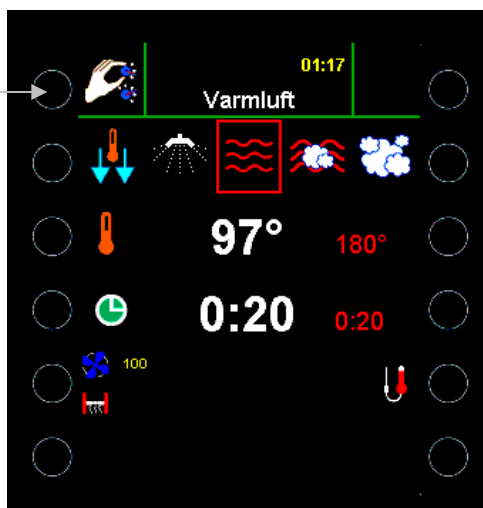
(A) Det er vigtigt at bemærke, hvor den gule ramme er. Det er kun dette trin i programmet, der kan redigeres mht. tid, temperatur, blæser/spjæld, kernetemperatur og evt. fugtighed (CombiSmart).

Ændringer i programmet gemmes kun i den aktuelle kørsel.

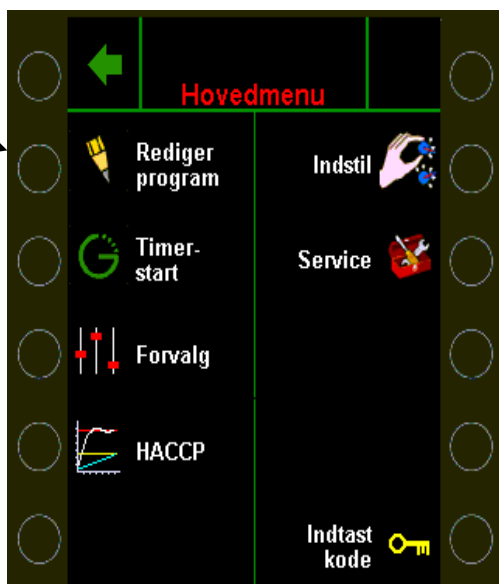
Hvis der ingen ændringer er, trykker man på start, og programmet kører, som det er indstillet.

Programredigering, oprettelse og ændring af program

Tryk for adgang til hovedmenu

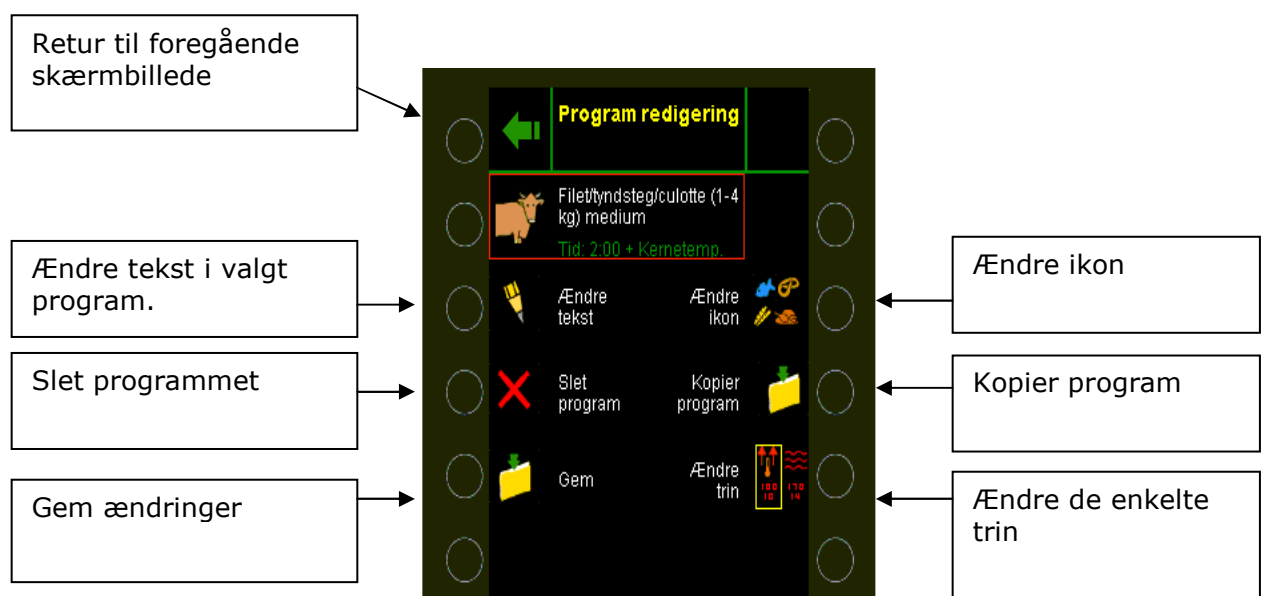


Tryk for adgang til at lave programmer eller rette i eksisterende

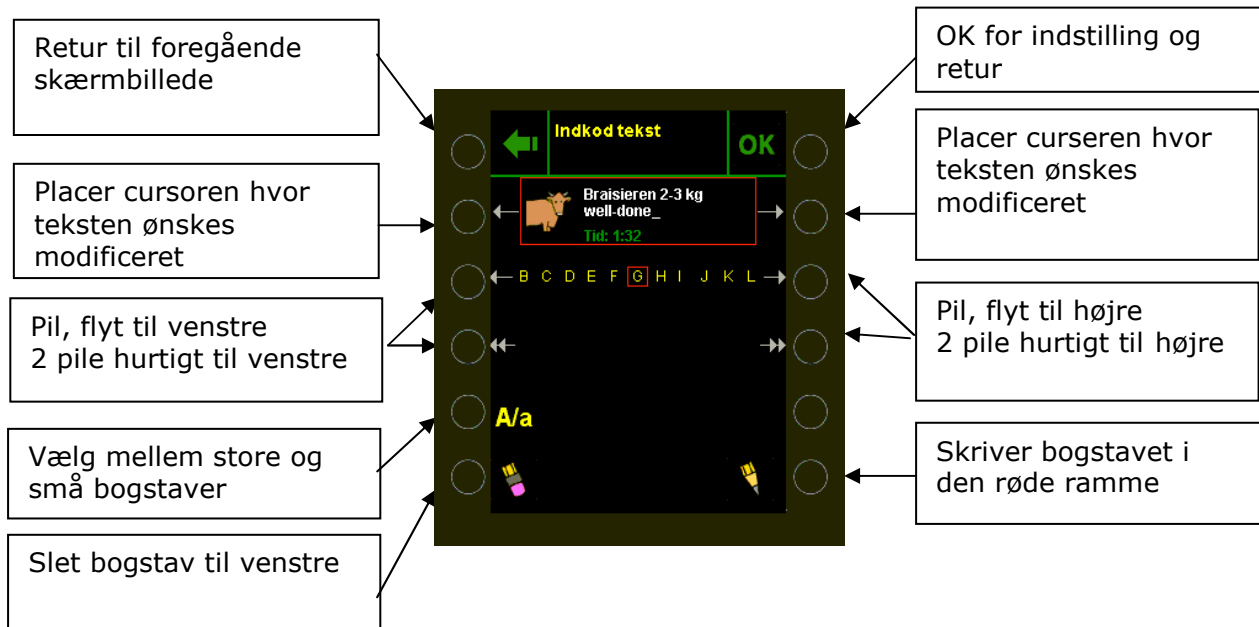


Får man et skærbillede, der beder om en kode, når en funktion i HOVEDMENU aktiveres er denne funktion spærret. Det kræver en SUPERUSER kode at kunne benytte funktionen. Vælg Indtast kode. Tryk herefter 876412 og bekræft med OK i øverste højre hjørne.

Programredigering, valg af program eller kategori

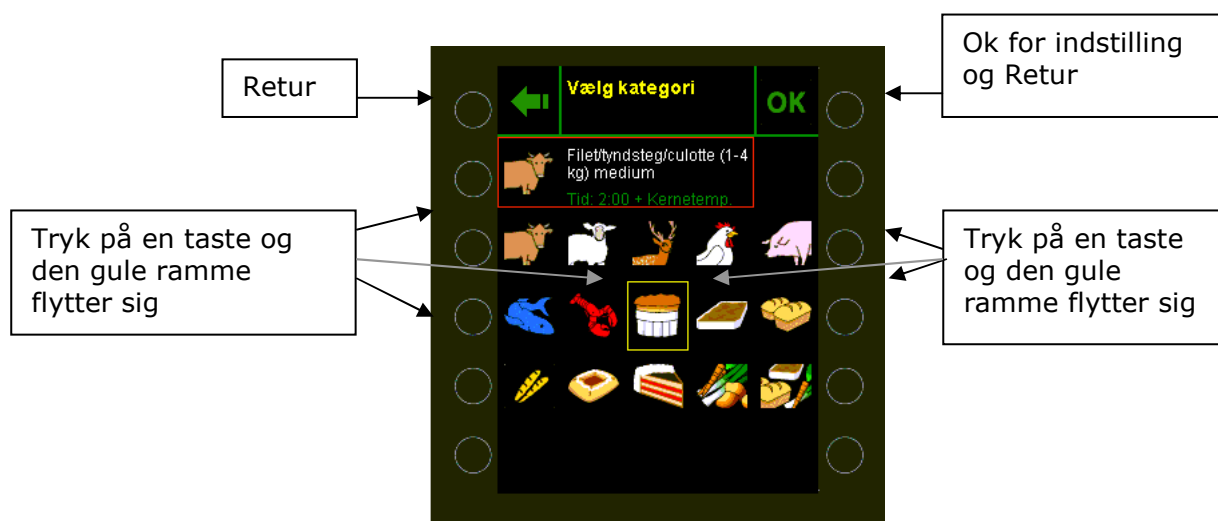


Indkodning/ændring af tekst i program

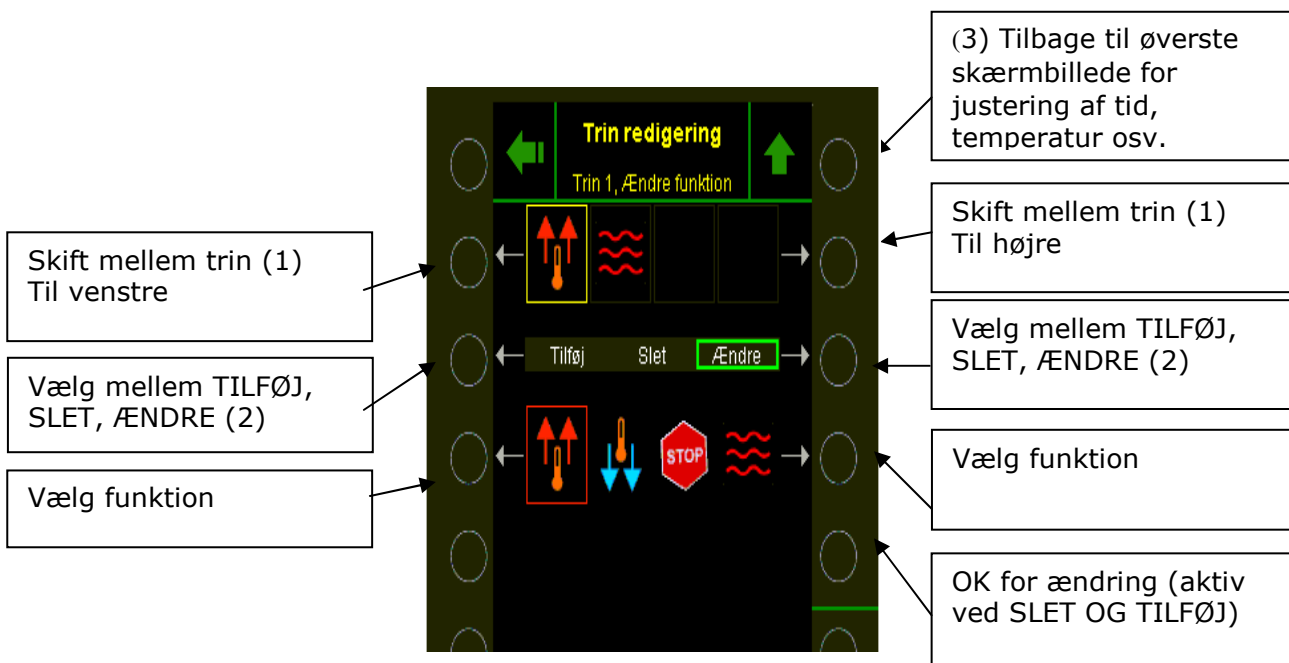
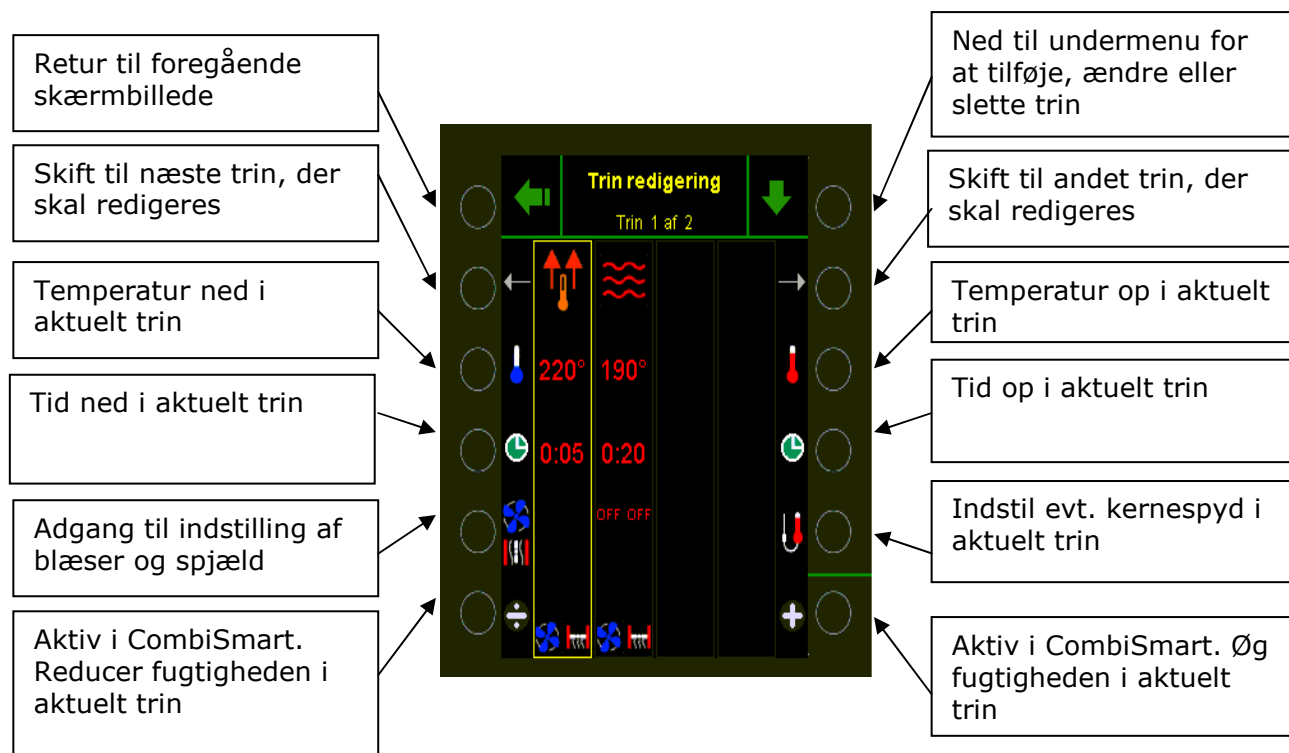


Skal man jævnligt indkode nye opskrifter eller ændre i eksisterende og ønsker et overblik over alle opskrifter, bør man anskaffe sig CombiNet. Kontakt Deres ovenleverandør mht. priser.

Valg/ændring af kategori

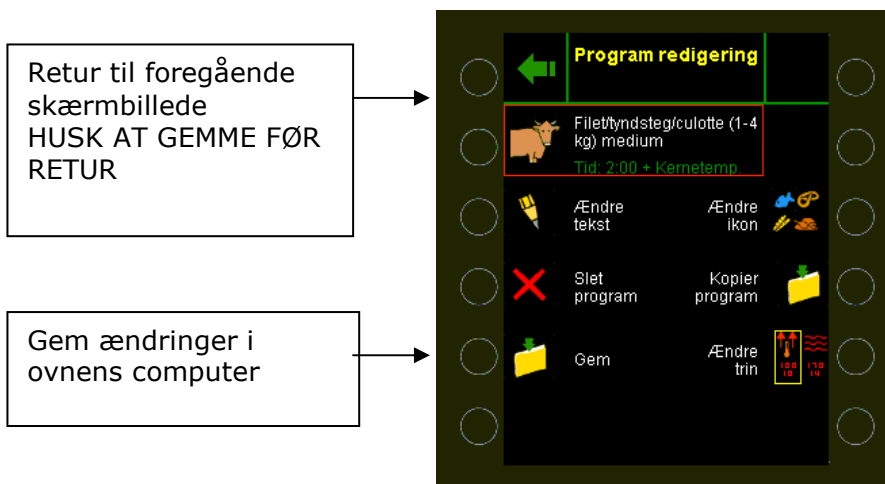


Trinredigering



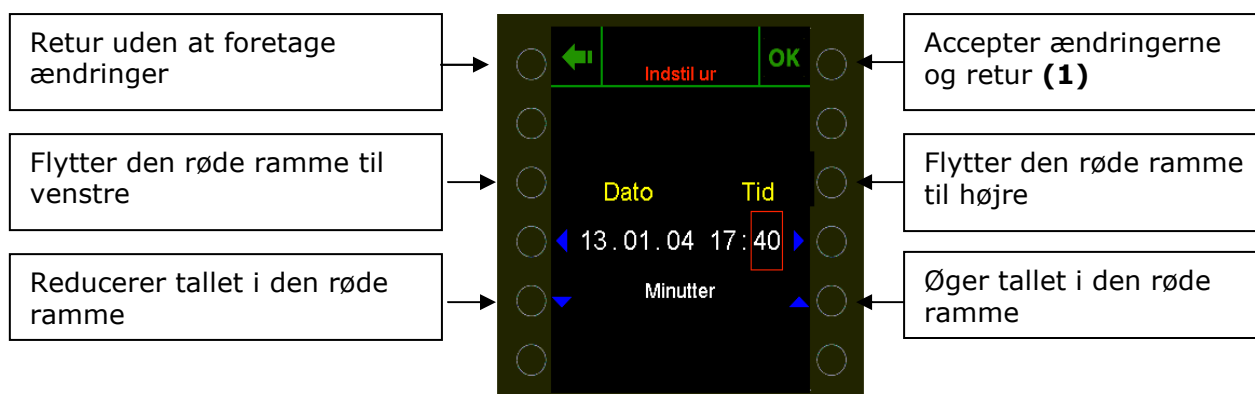
- (1) Den gule ramme bestemmer, hvilket trin der skal redigeres, og hvor et nyt trin skal tilføjes.
- (2) "SLET" vil slette det trin, der har den RØDE ramme (1)
 "ÆNDRE" vil ændre det trin, der har den GULE ramme (2)
 "TILFØJ" vil tilføje, der hvor den GRØNNE streg er. Er den helt til venstre, vil den nye funktion blive trin 1. Er den helt til højre, vil den nye funktion blive sidste trin.
- (3) Når ændringerne er foretaget, skal man bruge *pil op* i øverste, højre hjørne. Her indstilles de nye/ændrede trin med tid, temperatur m.m.

Gem ændringer



Programmet kan ikke startes i dette skærm billede. Ønskes programmet startet, skal man Trykke retur 3 gange (retur til arbejdsskærmen) og derefter finde programmet under programtasten i nederste venstre hjørne.

Hovedmenu, indstil uret



(1) Ovnens genstarter automatisk, så snart man trykker "OK"

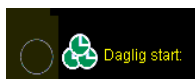
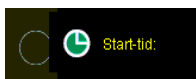
Hovedmenu, indstilling af timerstart

Timerstart er en funktion der gør det muligt at starte ovnen, uden selv at være der og dermed have en ovn der er varm ved arbejdsdagens start, hvis man fx skal i gang med at bage fra morgenstunden.

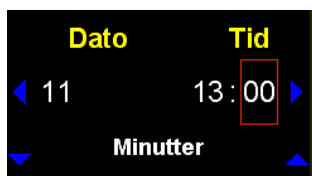
- Gå ind i hovedmenuen i øverste venstre hjørne.
- Vælg Timerstart



- nu kan du vælge mellem Start-tid (for en enkelt start) eller Daglig start (for et ugentligt mønster):



- Trykker du på Start-tid kan du indstille en ønsket dag i måneden (dato) hvor du vil starte ovnen og får følgende skærm:



Her kan du ved hjælp af tasterne ud for de blå pile indstille dato og tid.

- Vælger du Daglig start kan du indstille alle ugens dage på en gang og får følgende skærm:

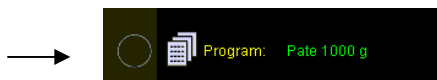


Tryk her for at aktivere alle 7 dage samtidig, så tid kan indstilles

Indstil tid

Tryk på hver enkelt dag, hvis de ønskes indstillet individuelt eller ønskes deaktiveret. Er uret ud for dagen grøn er den aktiv og er uret rødt er den inaktiv.

- for at kunne bruge timeren skal man vælge det program / opskrift der skal startes. Tryk her:



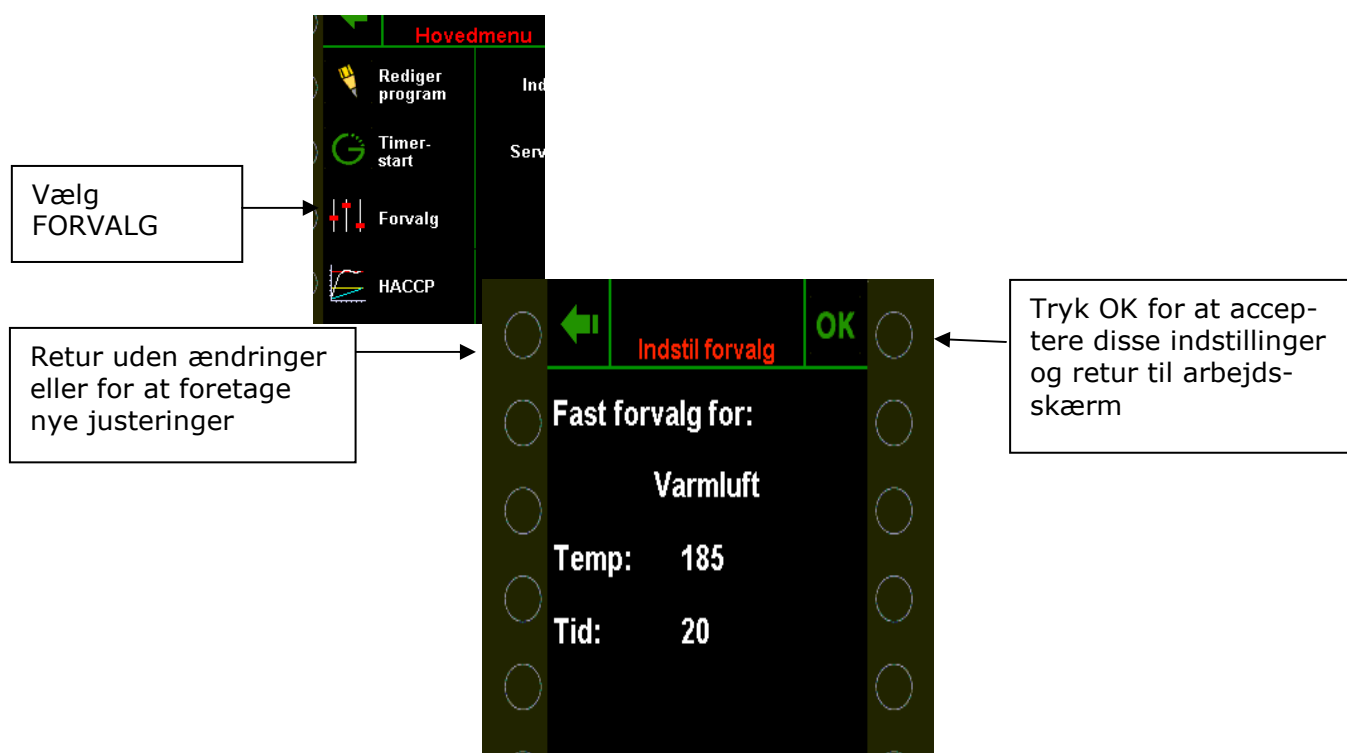
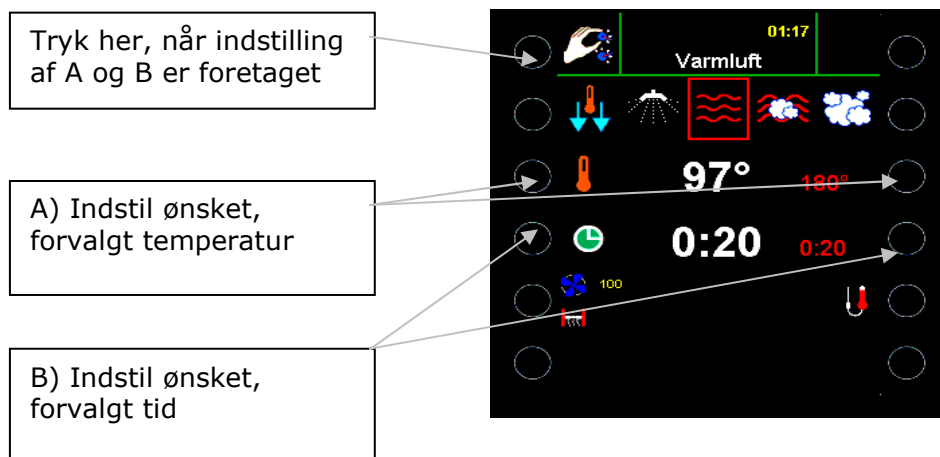
- det er vigtigt at aktivere timeren. Tryk her:



Når indstilling af timer er foretaget, trykkes på OK. Derved kommer man retur til hovedmenuen. Ovnens slukkes på hovedafbryderen. Ovnens vil automatisk genstarte, når den valgte dato/det valgte tidspunkt opnås (indstil kun dato uden hensyntagen til måned og år). Man kan aktivere timeren og vente med at afbryde ovnen, indtil man er færdig med dagens produktion.

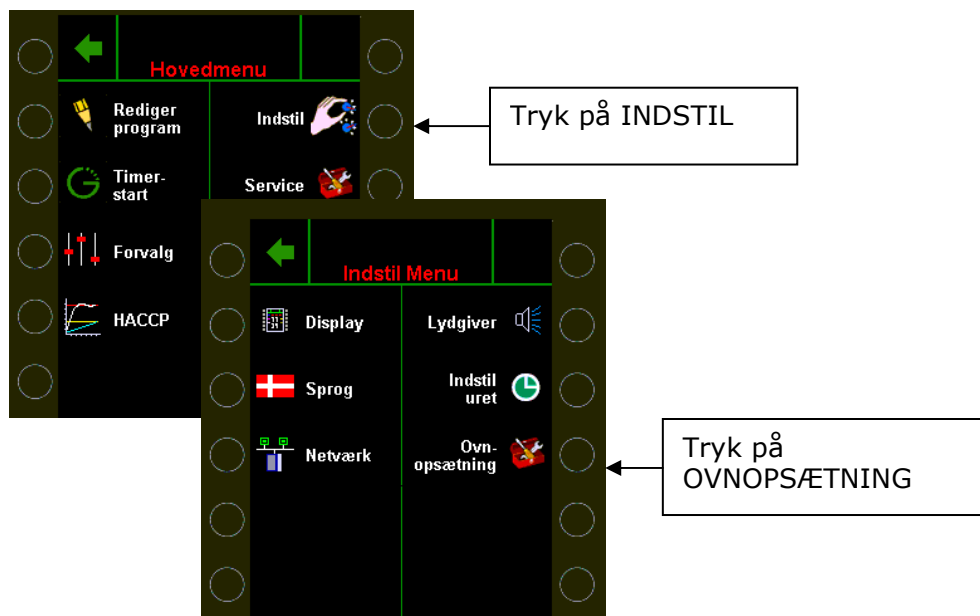
Husk at døren skal være lukket, når man ønsker at benytte TIMERSTART

Hovedmenu, indstilling af forvalgte værdier (tid og temperatur)

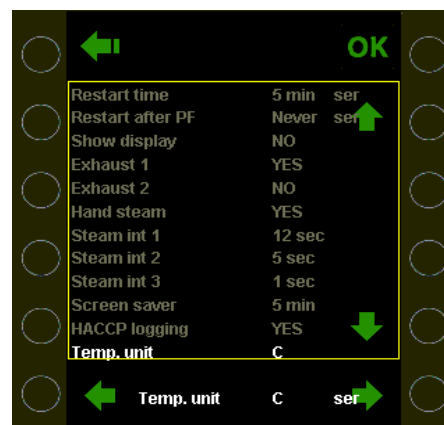


Ændring af forvalgte værdier for temperatur og tid kan foretages i alle funktioner undtagen CombiWash. Kernetemperatur, blæser/spjældfunktioner og fugtighed (CombiSmart) kan ikke indstilles i FORVALG.

Hovedmenu, ændring af ovnens opsætning/låsning af funktioner med kode



Foretag et valg med de lodrette pile. Ændre opsætningen med de vandrette pile nederst



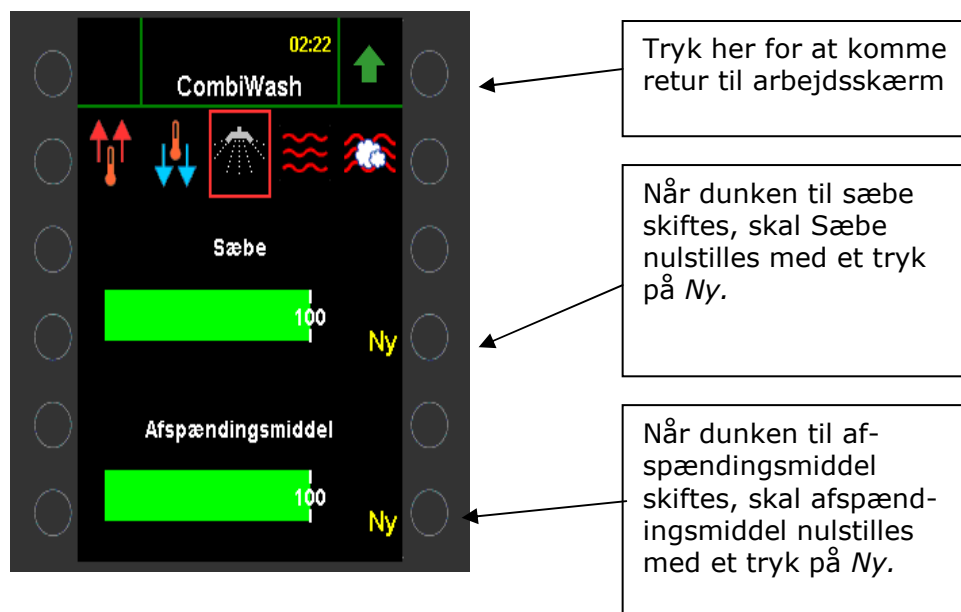
Ønsker man at låse muligheden for at ændre i opskrifter og øvrige vigtige indstillinger Kan START UP PERMISSION ændres fra SUPERUSER til USER ved tryk på venstre/højre pil nederst. Dette bevirker, at alt andet end TIMERSTART og evt. HACCP er låst i HOVEDMENU. Alle de låste funktioner kan reaktiveres, hvis koden for SUPERUSER benyttes: **876412**. Når koden er tastet og accepteret, skal man ændre fra USER tilbage til SUPERUSER i ovnopsætningen.

OBS!

Forkerte ændringer i ovnens opsætning kan have alvorlige konsekvenser for ovnens driftssikkerhed. Kontakt ovnleverandørens tekniske support før ændringerne foretages.

Tæller og alarm for manglende rengørings- og afspændingsmiddel

Før CombiWash aktiveres på Start/Stop, kan beholdningen af sæbe og afspændingsmiddel aflæses ved at trykke på knappen i øverste højre hjørne (grøn pil ned). OBS! Som standard er denne funktion ikke aktiv. Da vil dette skærbillede komme frem:

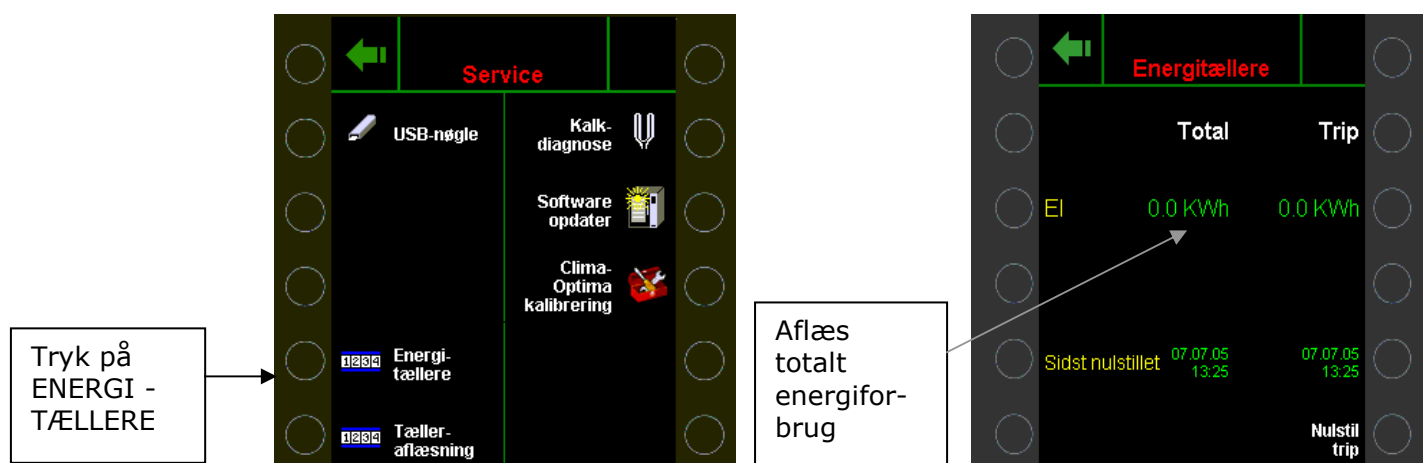


Tæller for energiforbrug

Du har mulighed for at aflæse ovnens energiforbrug:

1. Gå ind i hovedmenuen
2. Tryk på Service
3. Tryk på Energitællere (se nedenfor)

Her kan du aflæse ovnens totale forbrug og se, hvornår den sidst har været nulstillet samt forbruget siden denne dato.



Rengøring

Daglig rengøring af ovnen anbefales af hygiejniske årsager såvel som for at forhindre driftsforstyrrelser.

HOUNÖs ovne er konstrueret meget rengøringsvenligt. Ovnrummet er helsvejst i rustfrit stål og derved stænkstæt. Til den indvendige rengøring kan derfor med fordel anvendes håndbruser, der er placeret under ovnen i højre side.

Tætningslisten ved ovnlågen kan let fjernes, hvilket sikrer en hurtig og effektiv rengøring omkring denne.

Det flade frontpanel gør ligeledes den udvendige rengøring hurtig og effektiv. Brug HOUNÖ-stålolie (se vejledning på emballage), som kan rekvireres hos Deres ovnleverandør. Varenr. 045650 for 0,5 l og 045654 for 5 l. Stålolien er kun til udvendig brug.

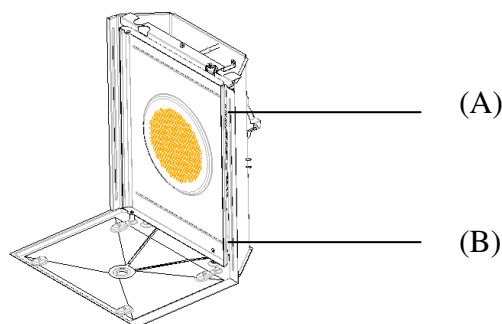
Daglig rengøring indvendig

Ovnrum

Brug CombiWash, niveau 1-4 (se side 16).

Rengøring bag vindskærm

Ved grundigere rengøring af ovnrummet fjernes vindskærmen således, at der kan gøres rent ved blæser og varmelegemer. Dette gøres ved, at man løsner de to skruer (A) og (B). Derefter kan vindskærmen drejes, og den nødvendige rengøring foretages. Vindskærmen kan afmonteres helt ved at løfte den op, således at den er fri af den nederste tap, hvorefter den vippes ud.



Rengøring udvendig

Ovnkabinet

Ovnkabinet afvaskes med sæbevand med efterfølgende aftørring med en blød og fugtig klud. Efter tørring påføres HOUNÖ-stålolie (se vejledning på emballage), som kan rekvireres hos Deres ovnleverandør (varenr. 045650 for 0,5 l og 045654 for 5 l). Stålolien er kun til udvendig brug.

Vi anbefaler, at der ikke benyttes afspuling af ovnens udvendige sider med vandslange eller højtryksrensere, idet dette kan forårsage skade på elektronikken.

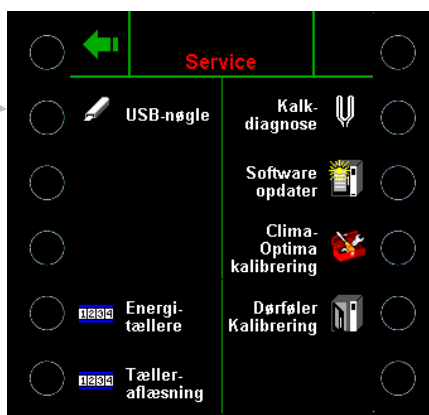
USB-nøglefunktioner

Monter HOUNÖ USB-nøgle i styringen under panellågen i højre side.

I HOVEDMENUEN vælges SERVICE

Service

Linket USB-nøgle giver adgang til nedenstående skærbillede



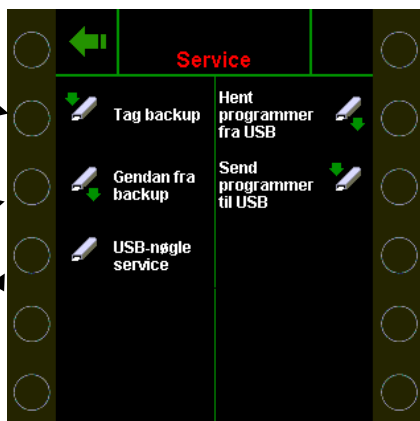
Opdatering af ovnens software via USB-nøgle

Dørføler Kalibrering. Tryk og følg ovnens anvisninger

Tag backup af alle ovnens opskrifter og øvrige indstillinger

Gendan opskrifter og indstillinger fra USB-nøglen til ovnen.

Læsning og test af USB-nøglen



Hent programpakke fra USB-nøglen og gem den på ovnen

Hent programmer fra ovnen og gem den på USB-nøglen

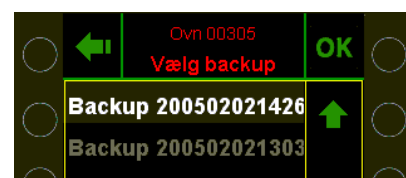
Ønskes backup trykkes på knappen *Tag backup*.
Filerne, der gemmes, vises kortvarigt. Afvent
returneringen til SERVICE.



Ønskes en gendannelse af opskrifter og indstillinger fra
USB-nøglen til ovnen trykkes *Gendan fra backup*. Hvis
nøglen bruges til flere ovne, vil hver af ovnens backup-
filer stå med maskinnummer (nummeret kan ses i
nederste venstre hjørne på ovnes front, når døren er
åben).



Backup filen vælges:
Cifferforklaring: årstal(2)/måned(2)/dato(2)/klokken(4)
(de viste billeder afviger fra ovenstående
cifferforklaring)
Når backupfil er valgt, trykkes OK. Indlæsning afsluttes
med en genstart af ovnens computer.



Software-opdatering
Kontakt Deres ovnleverandør



Ved tryk på *Hent programmer fra USB* gives mulighed for at vælge mellem alle program-pakker, der er placeret i USB-nøgles "programs"-folder. De gule navne er foldere, og de hvide er filer.



Ved tryk på OK åbnes den valgte programpakke, så den kan gemmes på ovnen.



Vælg enkelte opskrifter til og fra.

Gem de valgte opskrifter

Vælg alle **til**

Vælg alle **fra**

Tilføj de valgte opskrifter til de opskrifter, der allerede ligger i ovnen

Overskriv de opskrifter, der allerede ligger i ovnen



Fortryd

Ved tryk på *Send programmer til USB* gives mulighed for at vælge en sti til placering af den programpakke, der ønskes gemt på USB-nøglen. Det er muligt at vælge en eksisterende fil og overskrive denne eller at oprette en ny fil med et navn, der svarer til ovnens serie- nummer.



Ved tryk på OK, når en folder er valgt, vil man navigere ind i folderen.
Ved tryk på OK, når et filnavn er valgt, vil programmerne blive gemt på USB-nøglen.

Når der gemmes ovn-backup, opskrifter eller HACCP på nøglen, gemmes de i en foruddefineret filstruktur.

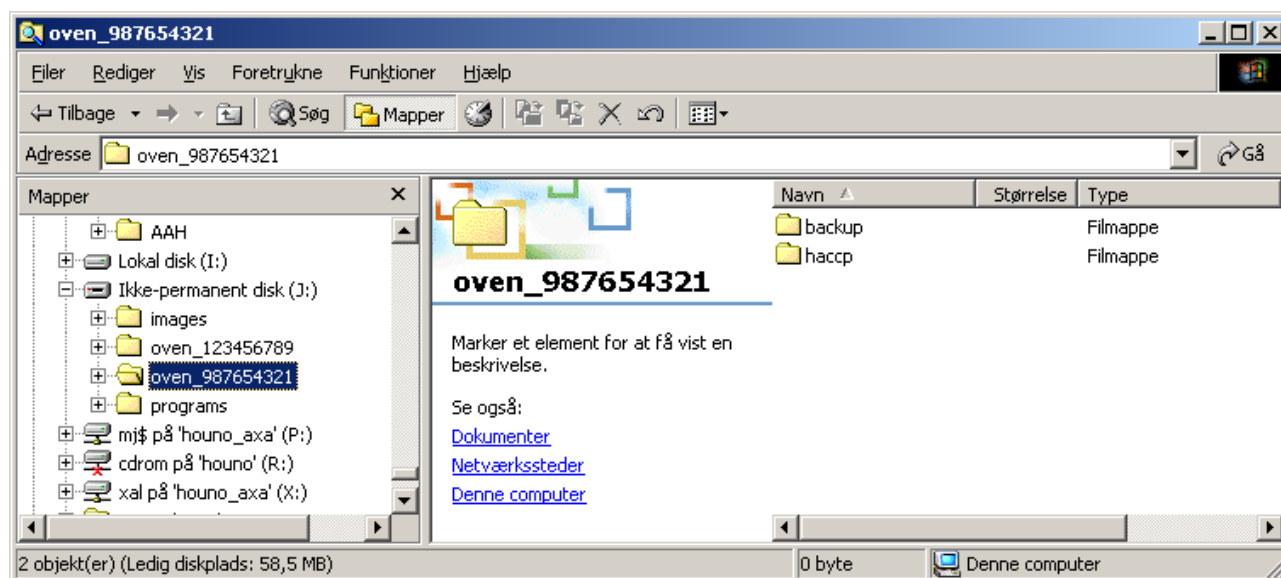
Ved backup af ovnindstillinger og HACCP gemmes disse i folderen "oven + serienummer" (i nedenstående eksempel har ovnen serienummer 987654321).

Som det fremgår af eksemplet, er der en folder, der hedder *backup*. Heri ligger alle ovnens indstillinger.

I folderen *haccp* ligger alle haccp-kørsler.

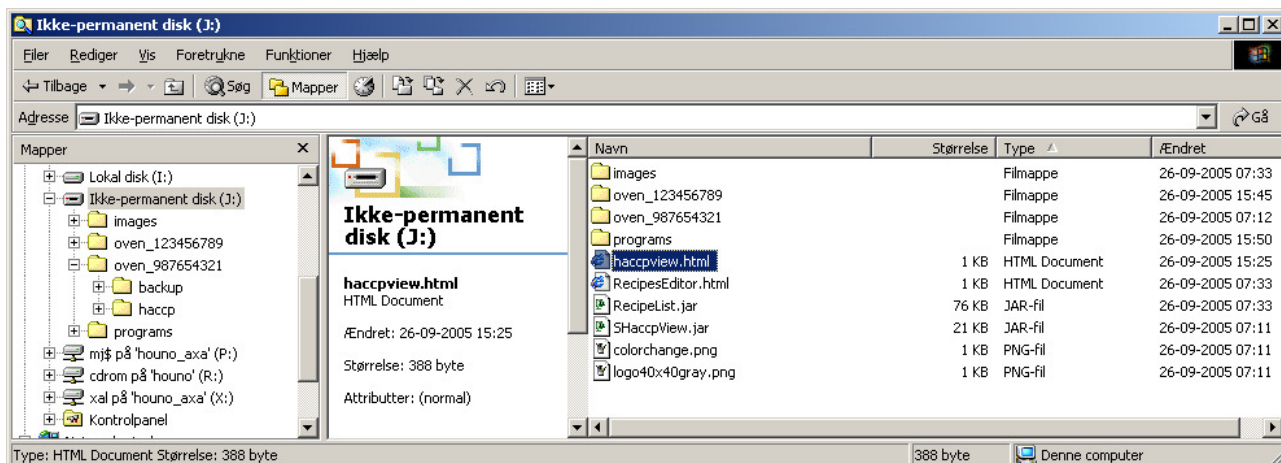
Det kan være en god ide at kopiere indholdet fra USB-nøglen til harddisken med jævne mellemrum for at øge datasikkerheden.

Programmer læses og gemmes i folderen *Programs*.

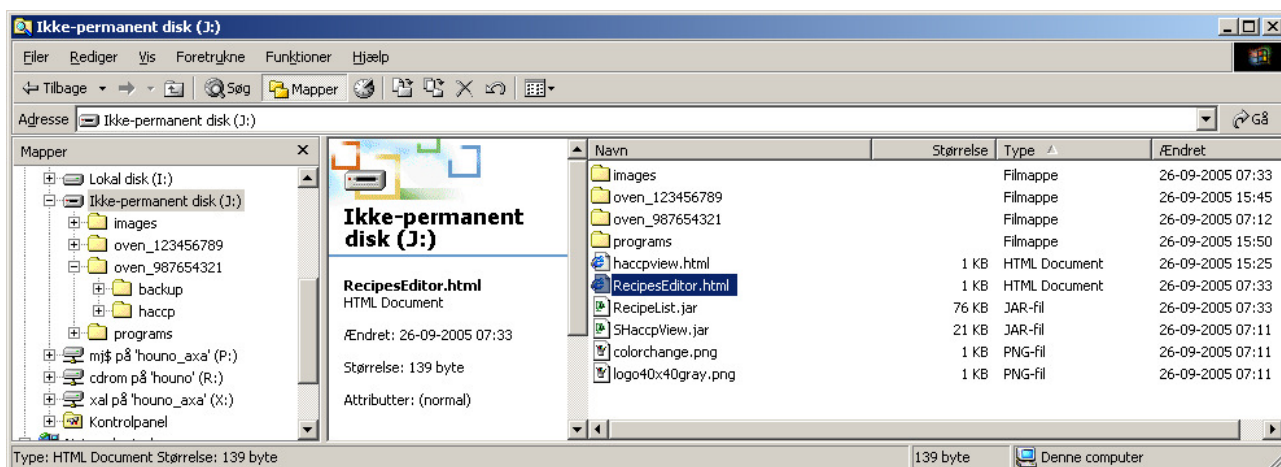


Når der gemmes HACCP på USB-nøglen, gemmes ligeledes filen *haccpview.html*. Når denne fil køres, giver den mulighed for at åbne og gennemse de HACCP-kørsler, der er gemt på USB-nøglen.

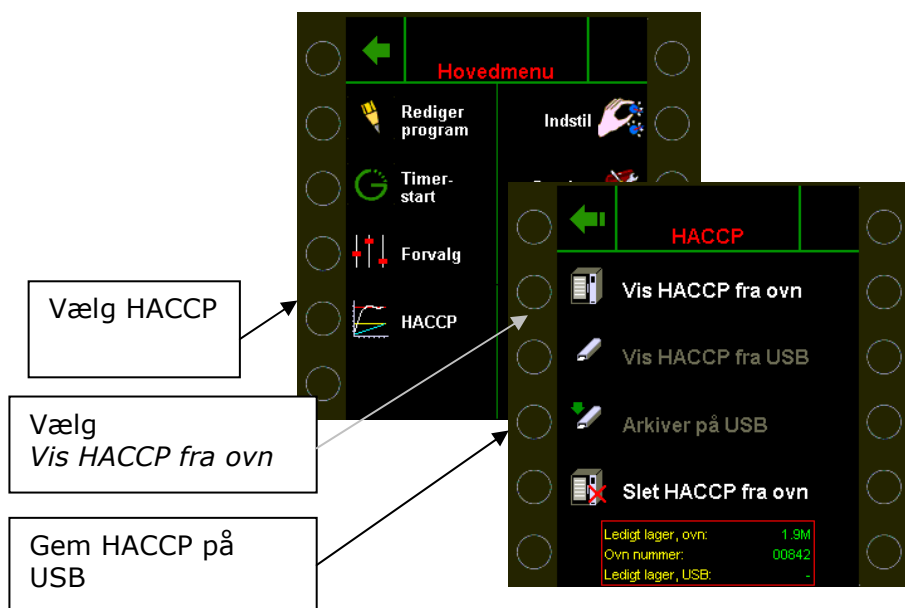
(Kræver installation af Java, som kan findes på www.java.com).



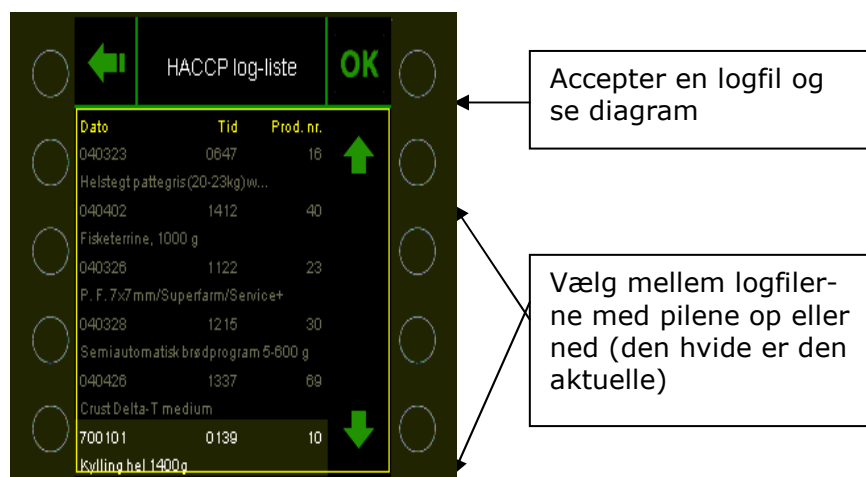
Hvis **CombiNet** er tilkøbt (se side 38), vil filen RecipesEditor.html blive skrevet på USB-nøglen ved backup af ovnindstillinger. Hvis filen køres, er der mulighed for at modificere i opskriftspakkerne.
(Kræver installation af Java, som kan findes på www.java.com).



HACCP-bibliotek

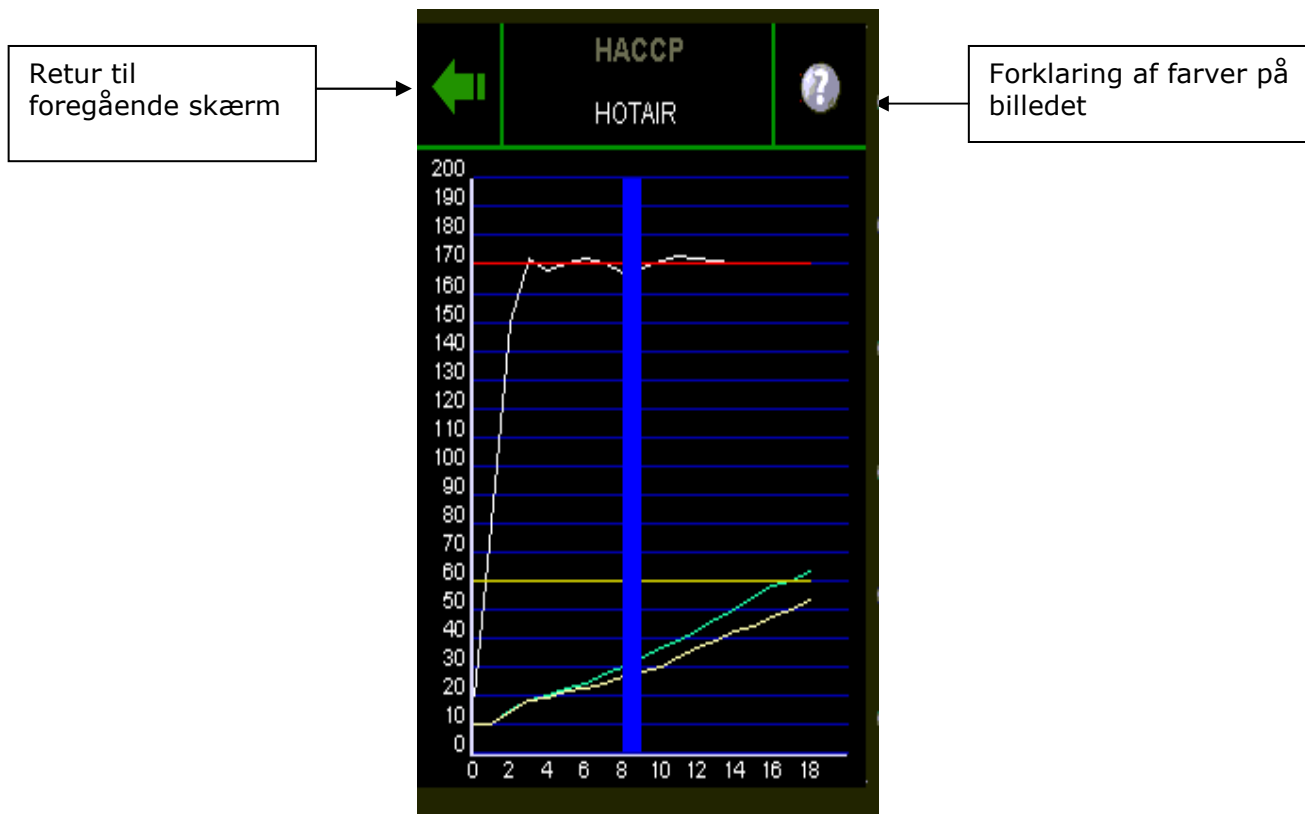


I efterfølgende skærbilleder skal der vælges ÅR – MÅNED – DATO. Brug pilene til højre til at vælge og tryk OK, når rette indstilling er markeret.



Biblioteket kan lagre ca. 1000 logfiler. Når lageret er fyldt, vil der komme en besked, så man har mulighed for at tømme lageret via USB-nøgle eller via CombiNet (begge er ekstraudstyr). Foretages der intet, vil computeren automatisk begynde at overskrive de ældste filer.

HACCP-diagram

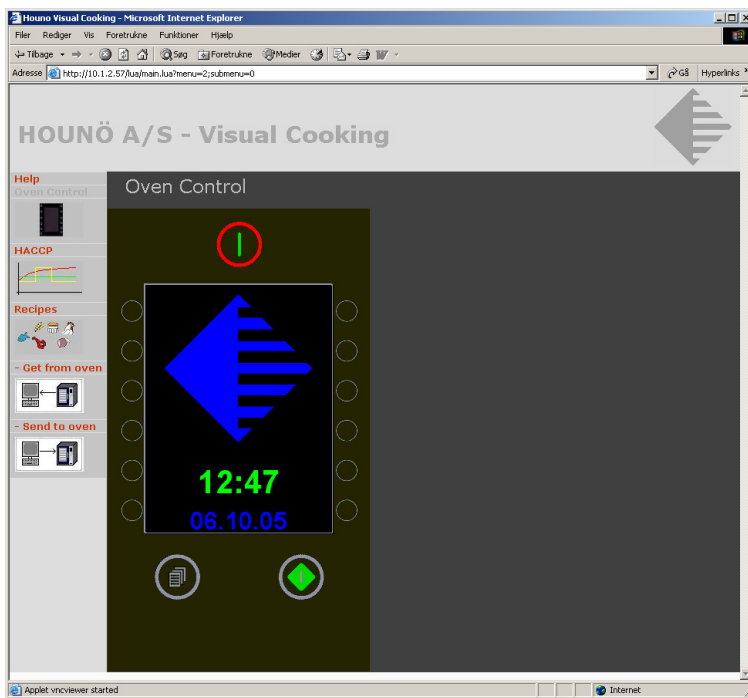


Lodret:	Grader
Vandret:	Minutter
Rød kurve ved 170:	Indstillet temperatur.
Hvid kurve, der bugter sig:	Aktuel ovntemperatur.
Bred, lodret, blå streg ved 8:	Viser at døren har været åben.
Lysegrøn kurve:	Viser kernetemperaturen fra stegespyddet.

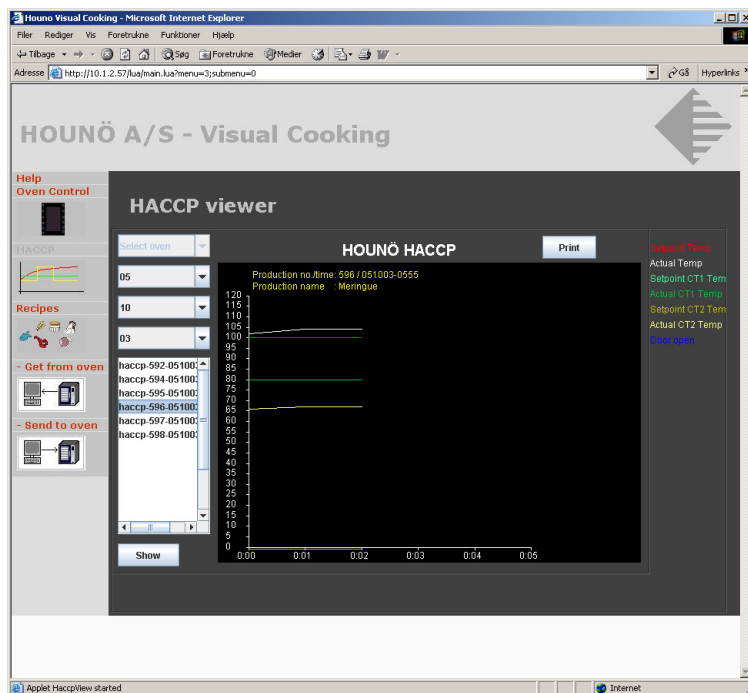
CombiNet (ekstraudstyr)

Hvis ovnen er med CombiNet, er der mulighed for at gå ind på ovnens hjemmeside med følgende funktionalitet.

En del af funktionaliteten i CombiNet kræver, at Java er installeret. Ovnens fjernstyres ved at trykke på linket "Oven Control".



Se HACCP-kørsler på linket "HACCP".



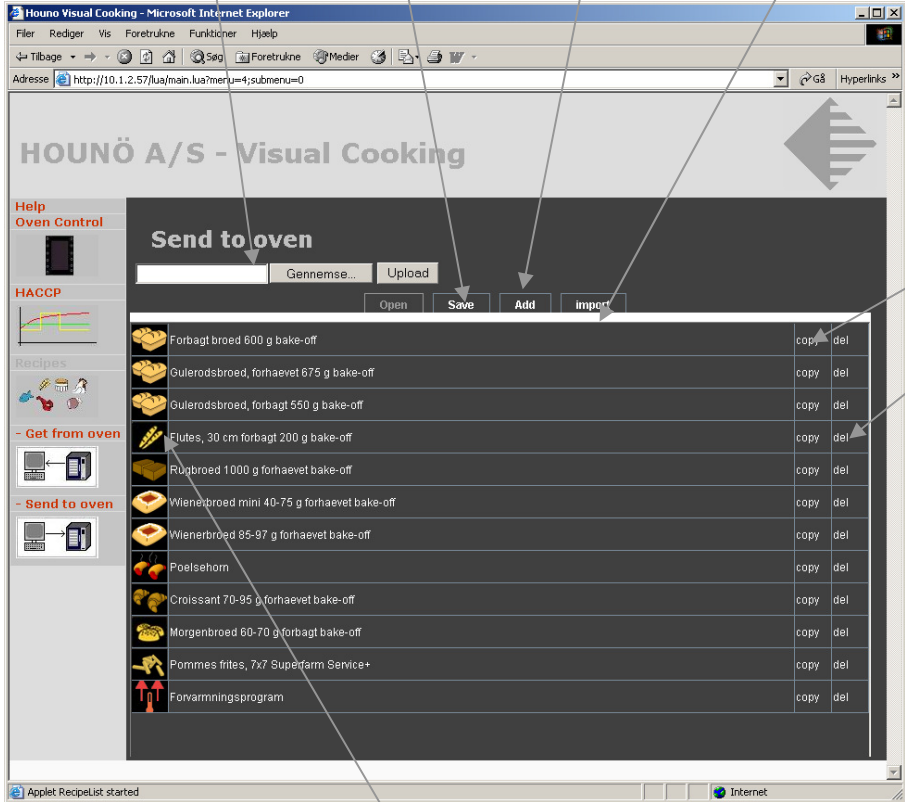
Se og modificer opskrifter på ovnen via linket "Recipes".

Gem opskriftspakken på PC.

Importer opskriftspakke:
Importer en opskriftspakke til den allerede åbnede opskriftspakke. Herved kan der tilføjes flere opskrifter til de eksisterende opskrifter.

Send opskriftspakken til ovnen

Tilføj opskrift



Åbn opskrift

Fejlkoder CombiSlim CPE

Fejlkode 4:	"Ovn for varm" Ovnens overhedningstermostat er udløst. Genindkobel den ved at trykke på knappen i bunden af ovnen, under betjeningspanelet.
Fejlkode 6:	"Afløb for varmt" Afløbet har været over 75°C i over 5 min. Kontroller at dysen i afløbet virker. Mulig årsag: Snavs i magnetventil, dyse eller snavsfilter, varmt vand tilkoblet eller defekt føler, dyse sprøjter forkert vej. Afhjælpning: Kontroller at ovnen er tilkoblet med koldt vand. Rens evt. Magnetventil, dyse eller filter.
Fejlkode 7:	"Ovnføler defekt" Temperaturføleren i ovnen fungerer ikke rigtigt. Afhjælpning: Ledningsforbindelser kontrolleres eller føler skiftes.
Fejlkode 8:	"Fejl i stegespyd"
Fejlkode 10:	"Afløbsføler defekt" Føleren i afløbet fungerer ikke. Ovnen kan godt bruges alligevel. Afhjælpning: Ledningsforbindelser kontrolleres eller føler skiftes.
Fejlkode 16:	"IO-board varmt" Intern temperatur på IO-board er for høj.
Fejlkode 19:	"Intern fejl" Ovns server-proces svarer ikke. Ovns server-proces fejler. Ovnen skal genstartes.
Fejlkode 20:	"Intern fejl" Fejl i kommunikation mellem computer og IO-board.
Fejlkode 21:	"Ugyldigt program" Det valgte program anvender en funktion, som ovnen ikke understøtter.
Fejlkode 22:	"Program afbrudt" Strømmen blev afbrudt under afvikling af et program. Strømmen har været afbrudt så længe, at programmet ikke kan genstartes.
Fejlkode 23:	"CombiWash-fejl" Ovnen er for varm til at CombiWash kan startes. Nedkøl ovnen og start igen.
Fejlkode 28:	"Fejl i alarm" Der registreres en ugyldig alarmkombination for hovedalarmerne. Hovedalarmerne kan ikke vises korrekt.
Fejlkode 29:	"Dørsensor fejl" Dørsensoren fungerer ikke. #Bemærk: Ovnen stopper ikke når døren åbnes! #Ovnen kan godt bruges alligevel.
Fejlkode 34:	"Vandtryk for lavt" Vandtrykket er ikke tilstrækkeligt. Kontroller at der er åbnet for vandet.
Fejlkode 39:	"Utilstrækkelig hukommelse" Der er ikke tilstrækkelig hukommelse i ovnen til at udføre denne operation.
Fejlkode 40:	"IO-board varmt" Intern temperatur på IO-board har været for høj. Rens filter i bunden af panelet! Dette er en advarsel, hvis temperaturen stiger yderligere stopper ovnen med fejlkode 16.
Fejlkode 45:	"Fejl i 24V" Der mangler 24V AC, kontroller sikring F1. Hovedkontaktors udgang fungerer ikke.

Vejledende kernetemperaturer

Magre udskæringer fra ryggen, mørbraden og skinken:	60-65°C
Helstege af ryggen, skinke:	65°C
Bindevævsrige udskæringer som nakkestege, spidsbryst og bov:	80°C
Postej:	75°C
Terrine:	60°C
Foie gras terrine:	45°C
Røde stege opnås ved en kernetemperatur på:	59-62°C
Medium stege opnås ved en kernetemperatur på:	64-67°C
Gennemstegte stege opnås ved en kernetemperatur på:	70-75°C
(Bindevævsrigt kød: 80°C)	

Jo rigere kødstykket er på bindevæv, jo vigtigere er holdetiden, efter at kernetemperaturen er nået.

Benyttes traditionel stegning ved en temperatur over 150°C, vil kernetemperaturen kunne stige op til 5°C ekstra i første del af hviletiden.

Møre udskæringer, f.eks. tyndsteg, mørbrad og afpareret filet, har et mørt toppunkt ved 65°C. De bliver mere seje i temperaturintervallet 75-80°C for igen at blive gradvist mere møre med stigende temperatur.

Bindevævsrige udskæringer af f.eks. bov, spidsbryst og nakkekam skal varmebehandles længe for at blive tilstrækkeligt møre, - f.eks. med en holdetid på 30 - 90 min. ved en kerntemperatur på 60-75°C (da kaldet "lavtemperaturmørning" - se "lavtemperaturstegning").

For kød produceret til buffet, udsalgsdiske og lign. er den vejledende kernetemperatur over 75°C. Produktet bør fjernes efter 3 timer, eller når kernetemperaturen er under 65°C.

Vejledende kernetemperaturer fisk:

Fisk uden ben	55°C
Fisk på ben	60°C
Fiskepaté	65°C

Kogning af fisk er meget vellykket ved en ovntemperatur på 65-80°C. Fisken koagulerer ikke, og svindet er minimalt.

Vejledende kernetemperaturer ved brug af Delta-T:

Rød:	52-57°C
Medium:	59-62°C
Gennemstegt:	72-85°C

Lavtemperatur- og langtidsstegning samt vejledende bakteriedræbende holdetider

Langtidsstegning

Betegnelse for stegning ved en ovntemperatur på 110-150°C. Langsommere opvarmning sikrer mere ensartet kvalitet.

Lavtemperaturstegning

Kan betegnes som stegning under 100°C, hvor stegens centrumtemperatur og ovntemperaturen bliver næsten ens. Fordelen ved denne stegemetode er, at stegen bliver mere ensartet stegt. Desuden kan den langsommere tilberedning/opvarmning resultere i, at kødet bliver mere mørt. Kan benyttes til alle former for kød og er særdeles effektiv til Bindevævsrige kødstykker. Holdetid på kernetemperatur på 65°C er mulig for at fremkalde en ekstra mörning af "seje" kødstykker (ved temperaturer over 60°C begynder en dehydrering af kødet).

Svindprocent ved lavtemperaturstegning

Store udsving alt efter kødstykke, kvalitet, etc. men vejledende kan følgende benyttes:

5 timer: ca. 25-30% svind
10 timer: ca. 35-40% svind
20 timer: ca. 45% svind

Holdbarhed og vejledende lovkrav fra det danske fødevareministerium

Holdbarheden for varmebehandlet kød er meget afhængig af kødets emballering under lagringen og kan variere fra få dage for små kødstykker til flere uger ved f.eks. sous-vide-produkter.

Den danske lovgivning vedr. fødevarehygiejne siger:

Temperaturen skal være mindst 75°C i hele fødevaren ved varmebehandling, med følgende undtagelser:

- Hele kødstykker
- Portionsvis servering af kød, forbrugeren ikke ønsker gennemstegt
- Servering af hønseæg enkeltvis
- Øvrige levnedsmidler, der af hensyn til levnedsmidlets karakter ikke kan opvarmes til mindst 75°C. Der må dog ikke være hygiejniske problemer med varmebehandlingen.

Varmebehandlet mad skal spises inden for 3 timer eller varmholdes, så maden holder en temperatur på 65°C, eller nedkøles til max. 5°C på max. 3 timer.

Vejledende programmer

Nedenstående opskrifter er til ovne, der er udstyret med ClimaOptima og kogefunktion. Til højre er en vejledende omregningstabel, så opskrifterne kan benyttes i alle HOUNÖ-ovne. For yderligere inspiration benyt vores opskrifter på vores website: www.houno.com

ClimaOptima 0%	Varmluft med åbent spjæld
ClimaOptima 30 – 60%	Combi 1
ClimaOptima 70 – 90%	Combi 2
ClimaOptima 100%	Combi 3
Kogning	Combi 3

Bemærk: De fleste programmer har FORVARMNING eller FORKOGNING efterfulgt af STOP. Det betyder, at produkterne ikke skal fyldes i ovnen, før dette trin er færdigt. Find programmet – tryk på start – afvent alarmsignal – åbn døren – fyld ovnen – indsæt evt. multipunkts-stegespyd – luk døren. Programmet kører automatisk videre.

*Denne værdi henviser til den anslåede mængde fugt, som produkterne afgiver i løbet af programmet)

Kalve-& oksekød		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Filet/tyndsteg/culotte Afpareret – medium	1	Forvarmning- alarm		180	2		Salt, 5-10 g pr kg, 6-24 timer før stegning reducerer svind med ekstra 2-3 %. *40%
	2	ClimaOptima	30	150		45	
	3	ClimaOptima	0	180		60	
Tournedos, medium	1	Forvarmning- alarm		250	1		Benyt speciel bruningsfedt på kød og på plade. Brug silikonebelagte bageplader, emaljerede plader eller specielle grillplader. *20%
	2	Varmluft – åbent spjæld		250		57	
Mørbrad, helstegt 1½ - 3 kg Medium	1	Forvarmning- alarm		210	2		Salt, 5-10 g pr kg, 6-24 timer før stegning reducerer svind med ekstra 2-3 %. *30%
	2	ClimaOptima	30	185		60	
Stykstegning, medium	1	Forvarmning- alarm		250	1		Salt, 5-10 g pr kg, 6-24 timer før stegning reducerer svind med ekstra 2-3 %. *30%
	2	Varmluft – åbent spjæld		250		59	
Braising, 3-6 kg, Well-done	1	Forvarmning- alarm		160	2		*60%
	2	ClimaOptima	70	135		65	
	3	ClimaOptima	40	165		75	
Langtidsstegning, 10 timer Kød der er afpareret, medium	1	ClimaOptima	40	100	30		*50%
	2	ClimaOptima	30	80	120		
	3	Varmluft – lav blæser		62	450		
Braiseret kalveskank	1	Forvarmning- alarm		180	2		*60%
	2	ClimaOptima	60	165		60	
	3	ClimaOptima	20	100		70	
Roastbeef, 2-5 kg, medium	1	Forvarmning- alarm		160	2		Salt, 5-10 g pr kg, 6-24 timer før stegning reducerer svind med ekstra 2-3 %. *40%
	2	ClimaOptima	30	135		57	
Indbagt mørbrad, medium	1	Forvarmning- alarm		180	2		*50%
	2	Varmluft		150		50	
	3	Varmluft – åbent spjæld		180		60	

Kogt kalve- og oksekød 1-4 kg, well-done	1	Forkogning- alarm		100	8		
	2	Kogning		100		80	
	3	Kogning		80	45		
Lasagne	1	ClimaOptima	30	145		85	*60%
	2	ClimaOptima	0	185	10		
Farsretter	1	ClimaOptima	40	165		80	*60%
	2	ClimaOptima	0	185	10		
Paté/postej i forme	1	ClimaOptima	30	80		75	*60%
	2	ClimaOptima	0	100	10		
Svinekød		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Svinekam og ribbenssteg med svær, 2-5 kg	1	ClimaOptima	10 0	100	30		*50%
	2	ClimaOptima	60	165		78	
	3	Varmluft – åbent spjæld		195	20		
Stegt hamburgerryg, 2-5 kg	1	Forvarmning- alarm		175	2		*40%
	2	ClimaOptima	30	165		75	
Svinekam uden svær, 2-4 kg, well-done	1	Forvarmning- alarm		195	2		*50%
	2	ClimaOptima	30	165		78	
	3	ClimaOptima	20	70	45		
Nakkesteg, 2-3 kg, well- done	1	Forvarmning- alarm		185	2		*60%
	2	ClimaOptima	70	165		85	
Skinkesteg uden svær, 2- 3 kg, well-done	1	Forvarmning- alarm		185	2		*30%
	2	ClimaOptima	60	165		85	
Stykstegning, 140-200 g well-done	1	Forvarmning- alarm		250	1		Benyt speciel bruningsfedt på kød og på plade. Brug silikonebelagte bageplader, emaljerede plader eller specielle grillplader. *30%
	2	Varmluft		225		16	
Spareribs, hele kanten, grundtilberedning	1	Forkogning- alarm		100	8		Krydres/marineres
	2	Kogning		100	45		
Spareribs, færdigtilberedning (forkogte, marinerede)	1	Forvarmning- alarm		200	2		*30%
	2	ClimaOptima	65	170	30		
Braising, 2-3 kg, well- done	1	Forvarmning- alarm		160	2		*60%
	2	ClimaOptima	60	135		65	
	3	ClimaOptima	70	165		80	
Helstegt pattegris, 20-23 kg, well-done	1	ClimaOptima	60	100	240		Brug HOUNÖ pattegris-indstik. Det kan benyttes til model 1.16 og 1.20.
	2	ClimaOptima	20	70	210		
	3	Varmluft – åbent spjæld		250	30		
Fjerkræ		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Kylling, 1400 g	1	Forvarmning- alarm		190	2		*60%
	2	ClimaOptima	60	165	30		
	3	ClimaOptima	0	190	10		
Kylling, 1700 g	1	Forvarmning- alarm		190	2		*60%
	2	ClimaOptima	60	165	30		
	3	ClimaOptima	0	190	10		

Foie gras terrine	1	Nedkøling- alarm		55			
	2	Varmluft – lav blæser		65		45	
Hønsepostej	1	Forvarmning- alarm		180	2		*60%
	2	ClimaOptima	60	160		75	
Andesteg, 3000 g	1	Forvarmning- alarm		185	2		*50%
	2	ClimaOptima	50	145	80		
	3	ClimaOptima	25	170	30		
Fisk		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Dampet fisk, 60-130 g	1	Forkogning- alarm		70	8		
	2	Kogning		70		60	
Fisketerrine	1	Forvarmning- alarm		100	2		*70%
	2	ClimaOptima	60	120		65	
Stegt, hel rødspætte, paneret	1	Forvarmning		250	2		Benyt specielt bruningsfedt på fisk og på plade. Brug silikonebelagte bageplader eller emaljerede plader
	2	ClimaOptima	0	225	16		
Dampet laks, hel filet, 1-3 kg	1	Forkogning- alarm		70	8		Benyt flade bradepander og bagepapir. Læg evt. fisken med skinsiden opad. Efter tilberedningen er skindet let at tage af, og det mørke fedt på ryggen af fisken fjernes forsigtigt med en ske.
	2	Kogning		70		60	
Grillet fisk, 80 gram	1	Forvarmning- alarm		250	2		*20%
	2	Varmluft – åbent spjæld		225	7		
Grøntsager		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Kogte kartofler, 70-120 g	1	Forkogning- alarm		100	8		Max. 8-9 kg, perforerede bradepander
	2	Kogning		100	40	98	
Bagte kartofler	1	ClimaOptima	60	165		98	*60%
Flødekartofler	1	Forvarmning- alarm		180	2		*60%
	2	ClimaOptima	50	150	65		
Pommes frites, Farmfrites Superfarm, 9x9 mm Service+	1	Forvarmning- alarm		250	2		Benyt specielle GN-trådkurve. Produktet bliver bedst, hvis der foretages 1 rystning under processen *20%
	2	ClimaOptima	20	230	7		
Pommes frites, Farmfrites Superfarm, 9x9 mm Service+	1	Forvarmning- alarm		250	2		
	2	ClimaOptima	20	230	5		
Kogte ris (parboiled)	1	Forkogning- alarm		100	8		Benyt dyb GN og flad GN som låg
	2	Kogning		100	25		

Dansk risengrød	1	Forkogning- alarm		100	8		Tilsæt sukker, salt og andre smagsstoffer og fordel det godt i risene, før mælken tilsættes. Flad GN som låg. 2 kg ris pr. 90 mm GN.
	2	Kogning		100	105		
Brød og bagværk		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Spandauer, 85-100g, Bake-off	1	Forvarmning- alarm		210	2		Der bør være minimum 130 mm mellem hver plade i højden svarende til hver anden skinne. *40%
	2	Varmluft		175	13		
	3	Varmluft – åbent spjæld		180	5		
Spandauer, mini, 40-75 g, bake-off	1	Forvarmning- alarm		180	2		Der bør være minimum 130 mm mellem hver plade i højden svarende til hver anden skinne. *40%
	2	Varmluft – åbent spjæld		170	18		
Morgenbrød, 60-70 g, forbagt, bake-off	1	Forvarmning- alarm		220	2		*30%
	2	Varmluft – åbent spjæld		190	11		
Forbagt brød, 500-700 g, bake-off	1	Forvarmning- alarm		220	2		*30%
	2	Varmluft – åbent spjæld		180	11		
Baguettes, 250 g, bake-off	1	Forvarmning- alarm		230	2		*20%
	2	Varmluft		180	9		
Forbagt rugbrød, 1100 g, bake-off	1	Forvarmning- alarm		190	2		*40%
	2	Varmluft – åbent spjæld		160	25		
Semiautomatisk brødprogram 5-600 g	1	Raskning		32	45		
	2	Varmluft – lav blæser		185	24		
	3	Varmluft – åbent spjæld		185	10		
Brød, 60 g	1	Forvarmning- alarm		240	2		*40%
	2	Varmluft – lav blæser		180	10		
	3	Varmluft – åbent spjæld		180	5		
Brød, 4-600 g	1	Forvarmning- alarm		230	2		*30%
	2	Varmluft		180	24		
	3	Varmluft – åbent spjæld		200	4		
Butterdej	1	Forvarmning- alarm		190	2		*50%
	2	Varmluft – lav blæser & åbent spjæld		160	20		
Wienerstang og smørstang, bake-off, semiautomatisk	1	Raskning		36	30		*40%
	2	Varmluft – lav blæser		165	14		
	3	Varmluft – åbent spjæld		172	10		

Dessert		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Crème brûlée, portionsstørrelse 1½ dl	1	Nedkøling- alarm		75			
	2	Varmluft – lav blæser		75	80		
Marengs	1	Forvarmning- alarm		100	2		
	2	Varmluft – lav blæser & åbent spjæld		95	80		
Rouladebunde	1	Forvarmning		220	2		*30%
	2	Stop					
	3	Varmluft – lav blæser & åbent spjæld					
Skaldyr		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Hummer ca. 1,2 kg, kogt	1	Kogning- alarm		100	8		Hummer koges ca. 1 min./ 100 g + 3 min.
	2	Kogning		100	15		
Blåmuslinger, dampede	1	Kogning- alarm		100	8		
	2	Kogning		100	15		
Rejer, dampede	1	Kogning- alarm		100	8		
	2	Kogning		100	10		
Vildt		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Dyrefilet afpareret, 1-2 kg. medium	1	Forvarmning- alarm		190	2		*30%
	2	ClimaOptima	20	180		59	
Dyreryg spækket, på rygben, 3-5 kg medium	1	Forvarmning- alarm		190	2		*50%
	2	ClimaOptima	40	160	10		
	3	ClimaOptima	60	165		57	
Dyrekølle	1	Forvarmning- alarm		190	2		*50%
	2	ClimaOptima	60	165		57	
Lam		Funktion	%	°C	Min.	KT	Bemærkninger
Lammekølle, udbenet, medium	1	Forvarmning- alarm		190	2		*50%
	2	ClimaOptima	60	165		57	
Farseret lammeryg, uden ben, medium	1	Forvarmning- alarm		180	2		*50%
	2	ClimaOptima	60	150		55	
	3	ClimaOptima	0	185		60	
Lammeilet, afpareret, medium	1	Forvarmning- alarm		180	2		*30%
	2	ClimaOptima	20	180		59	

Bagning

Vejledende anbefalinger (fra HOUNÖs madbibliotek 1985 til 2002)

Produkt/råvare	Arbejdsprogram	Tilberedning min.	Temperatur °C	Bemærkninger og tips
Rundstykker*	Varmluft	15-20	170-180	Manuel fugt de første 10 sek. 40-50 g/stk.
Franskbrød*	Varmluft	25-35	160-180	Manuel fugt de første 10 sek. 650 g/stk.
Boller*	Varmluft	15-20	160-170	Manuel fugt de første 15 sek. 40 g/stk.
Flutes/baguetter	Varmluft, evt. m. åbent spjæld	10-12 / 2-4	170-180	Ingen fugttilsætning
Flutes/baguetter, forbagte	Varmluft, evt. m. åbent spjæld	15-20 / 2-5	170-180	Manuel fugt de første 10 sek. 40-50 g/stk.
Wienerbrød**	Varmluft, evt. m. åbent spjæld	10-50 / 5-7	170-180	Forskellige størrelser
Marmorkage	Varmluft	50-70	160-170	I ALU-form
Sandkage	Varmluft	50-80	150-160	I ALU-form
Vanillekranse	Varmluft	7-10	160-170	
Butterdej	Varmluft	20-25	160-180	½ blæsehastighed
Vandbakkelse	Varmluft	20-30	160-180	½ blæsehastighed
Kransekage	Varmluft	8-12	170	
Marengs	Varmluft, med åbent spjæld	120-140	80	½ blæsehastighed
	*) Gærdejsprodukter, der ikke fra fabrikkens side er forhævet/forbagt, skal raskes/hæves i 15-40 min. afhængigt af dejprodukt. Ved frosne produkter skal optøning til +5°C ske inden raskning.			
	**) Wienerbrødsprodukter baseret på gærdej raskes normalt 15-20 min., hvorimod visse bake-off produkter kan sættes direkte i ovn fra fryser. Ved frosne dejprodukter beregnes ekstra tid til optøning.			

Grøntsager

Vejledende anbefalinger (fra HOUNÖs madbibliotek 1985 til 2002)

Produkt/råvare	Arbejdsprogram	Tilberedning min.	Temperatur °C	Bemærkninger og tips
Kartofler	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	30-40	100	Friske. Forskellige sorter medfører forskellige kogetider
Kartofler	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	15	100	Forkogte
Stegte kartofler	Varmluft med åbent spjæld	15	230	Forkogte og i skiver, tilsæt olie
Bagte kartofler	60%ClimaOptima/Combi 1	60	185	
Gulerødder	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	25	100	Friske, hele - mellemstore
Karotter	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	18	100	Dybfrost, krydres frosne
Blomkål	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	20	100	Buketter, friske
Broccoli	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	15	100	Friske
Broccoli	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	18	100	Frosne
Broccoli	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	2-3	100	Blanchering
Bønner	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	10	100	Frosne
Rosenkål	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	20	100	Frosne
Spinat	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	8	100	Frisk
Selleri	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	20	100	Frosne, snittede
Porrer	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	15	100	Friske
Ris	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	25	100	Parboiled. 1 del ris, 1½ dele koldt vand
Pasta	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	25	100	Pasta lægges i koldt vand. 1 del pasta, 3-4 del vand
Æg	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	7	100	Blødkogte, stables evt. i bakker
Æg	Kogning/100%ClimaOptima/Combi 3	12	100	Hårdkogte, stables evt. i bakker

Køddretter

Vejledende anbefalinger (fra HOUNÖs madbibliotek 1985 til 2002)

Produkt/ Råvare	Arbejdsprogram	Tilberedning min.	Temperatur °C	Bemærkninger og tips
Oksemørbrad	Varmluft + Combi 1 eller ClimaOptima 20 -40%	5 / 15	200 / 140	Fersk, hel oksefilet, krydres før tilberedning
Roastbeef	Varmluft + Combi 1 eller ClimaOptima 40%	20 / 25	180 / 140	Krydres før tilberedning
Oksesteg	Kogning + Combi 2 + varmluft eller 100%ClimaOptima + 50%ClimaOptima	15-20 / 70-90 / 20-25	100 / 140-150	Velhængt
Kalvesteg	Kogning + Combi 2 + varmluft eller 100%ClimaOptima + 50%ClimaOptima	10-15 / 60-70 / 15-20	160-190	Krydres, spækkes før tilberedning
Flækesteg	Kogning + Combi 2 + varmluft eller 100%ClimaOptima + 30%ClimaOptima	10 / 60 / 25	100 / 180 / 190	Nakke med spæk, krydres før tilberedning. Åbent el. lukket spjæld
Svinekotelet- ter	Varmluft, med åbent spjæld	15	225	Frisk
Schnitzel	Varmluft, med åbent spjæld	15	225	Frisk
Frikadeller	Combi 1 / 50%ClimaOptima	15	165	Forstegt på pande, 75 g
Farsretter	Kogning + Combi 1 + combi 1 eller 60%ClimaOptima i alle trin	10 / 45 / 20	100 / 160 / 175	Ca. 2 kg i form
Leverpostej	Varmluft, med åbent spjæld	45	170	500 g i vandbad, 250 g i vandbad
Hamburger- ryg	Combi 1 eller 60%ClimaOptima	50-60	180	
Røget skinke	Combi 1 eller 60%ClimaOptima	80	175	Sennep + farin påsmøres
Indbagt skinke	Varmluft eller 20%ClimaOptima	15 / 90	160 / 180	Åbent eller lukket spjæld
Sprængt nakke	Kogning / Combi 3 / 100%ClimaOptima	60	100	Frisk, uden ben
Lever	Varmluft eller 20%ClimaOptima	6 / 6	235	Frisk, i skiver - tilsæt olie
Gratin	Combi 1-2 eller 60%ClimaOptima	45	185	
Wienerpølse	Kogning/Combi3/100%ClimaOpti ma	18	80	
Kalvefrikassé	Varmluft	30	170	Frisk
Omelet	Varmluft, med åbent spjæld	30		Fedtstof påsmøres bradepande

Fjerkræ, fisk og vildt

Vejledende anbefalinger (fra HOUNÖs madbibliotek 1985 til 2002)

Produkt/ Råvare	Arbejdsprogram	Tilberedning min.	Temperatur °C	Bemærkninger og tips
Kylling	Combi 1 + varmluft m åbent spjæld, eller 60%ClimaOptima+ 0%ClimaOptima	20-25 / 10-15	160 / 185	Frisk, optøet 1000 g
Kylling	Combi 1 + varmluft m åbent spjæld, eller 60%ClimaOptima+ 0%ClimaOptima	35-45 / 10-15	180 / 220	Frossen, 800 g
Kyllingelår	Combi 1 + varmluft m åbent spjæld, eller 60%ClimaOptima+ 0%ClimaOptima	15 / 5	160 / 185	Friske optøede
And	Combi 2 + varmluft m åbent spjæld, eller 60%ClimaOptima + 0%ClimaOptima	50-60 / 50-60	170-180	Frisk eller optøet, 3000 g
Gås	Combi 2 + varmluft m åbent spjæld, eller 60%ClimaOptima + 0%ClimaOptima	90-120 / 15-20	160-185	Frisk eller optøet
Kalkun	Combi 2 + varmluft m åbent spjæld, eller 60%ClimaOptima + 0%ClimaOptima	80-100 / 10-20	160-185	4000 g, tildækkes evt. med spæk
Fladfisk	Varmluft	12-18	175-185	Frisk, pensles med olie
Hellefisk	Kogning/Combi3/100%Clima- Optima	10-20	70-75	Frisk
Forel	Kogning/Combi3/100%Clima- Optima	10-15	70-75	Frisk
Pighvar	Kogning/Combi3/100%Clima- Optima	8-12	70-75	Frisk
Torsk	Kogning/Combi3/100%Clima- Optima	12-18	70-75	Frisk
Muslinger	Kogning/Combi3/100%Clima- Optima	15-20	75-80	Friske
Dyreryg	Combi 1 eller ClimaOptima 50%	25-35	180-200	Frisk, evt. spækkes eller påsmøres olie
Dyrekølle	Kogning + Varmluft + Combi 1 eller 100%ClimaOptima+50%Clima- Optima	15 / 20 / 30-40	170-180	Frisk, evt. spækkes eller påsmøres olie
Lammekølle	Kogning+Combi 1+Varmluft eller 100%ClimaOptima+50%Clima- Optima	20 / 25 / 30-40	170-180 / 140- 160 / 160	Uden ben, krydres
Forloren hare	Combi 1 eller 60%ClimaOptima	15-20	220	Frisk, krydres
Vakuumpakket kød/fjerkræ	Kogning/Combi3/100%Clima- Optima	10-15	70-85	Uden ben

Du kan finde flere informationer om HOUNÖ og vores store udvalg af Visual Cooking combiovne på www.houno.com:

- Produktinformationer om HOUNÖs combiovne, skræddersyede ovnløsninger og vores store udvalg af tilbehør.
- Tekniske informationer om combiovne.
- Visual Cooking bruger-DVD: hvordan indstilles programmerne på din combiovn.
- Demo ovne: prøv selv at programmere en combiovn
- Lækre opskrifter som er lette at tilberede.
- Nyheder fra HOUNÖ
- Intranet med reservedelskatalog, målskitser, el-diagrammer, installationsmanualer, servicemeddelelser m.m.

For at komme ind på HOUNÖs Intranet, kræves et password. Kontakt HOUNÖ: houno@houno.com for yderligere information



Opfylder dine behov - globalt

Med mere end 30 års erfaring i fremstilling af innovative ovnløsninger er HOUNÖ blandt verdens førende producenter af combi- og bake-off ovne. Som ovnspecialist opfylder vi dine behov for effektivitet, fleksibilitet og driftssikkerhed.

Igennem årene er HOUNÖ vokset fra at være en lille dansk virksomhed til at være en betydelig producent af combiovnene på verdensplan. HOUNÖs ovne sælges i dag til krævende kunder over hele verden gennem vores veludbyggede netværk af samarbejdspartnere.

Som en del af den amerikanske koncern Middleby Corporation, der med over 2.000 ansatte er en af verdens førende virksomheder inden for udstyr til den professionelle catering-industri, har HOUNÖ 26 søsterselskaber på verdensplan.

HOUNÖs topmotiverede medarbejdere står bag CombiSlim. Med branchens bredeste sortiment af ovne skræddersyr vi løsninger, der passer netop til dig.

Bliv inspireret på www.houno.com!

HOUNÖ A/S

Alsvej 1
DK-8940 Randers
Danmark
Tlf. +45 87 11 47 11
Fax +45 87 11 47 10
houno@houno.com
www.houno.com

