

HÖNN

BRUGERMANUAL Dansk

BPE, CPE & KPE Visual Cooking & CombiSlim Modeller
(Gas & Electric)

Software Version 2_2_0 04/2019

FORSIGTIG: læs anvisningerne før ovnen tages i brug

SIKKERHEDSANVISNINGER	4
INTRODUKTION	6
MANUEL BETJENING	7
HOVEDMENU	8
BRUG AF SMARTTOUCH DISPLAY	9
Basis betjening	9
Indstilling af temperatur	9
Indstilling af blæserhastighed	9
Indstilling af RackTimer	10
Indstilling af stegespydstemperatur	11
VARMLUFT	12
COMBISMART	13
KOGNING	14
COOK & REGEN	15
CLIMAOPTIMA	16
AVANCERET	17
Forvarmning	17
Afkøling	18
Raskning	18
SMARTCHEF	19
OPSKRIFTER	21
Bruge eksisterende opskrifter	21
Tilføje nye opskrifter	21

FAVORITTER	24
Bruge Favoritter	24
Tilføj en opskrift til Favoritter	24
USB FUNKTION	25
Opskrift Download	25
Opskrift Upload	26
HACCP Funktion	27
TIMER START	28
COMBIWASH	29
ENERGI & VAND-MÅLERE	30
Energimåler	30
Vandmåler	30
Vandfilter	31
KEMIKALIER	32
ROLL-IN SYSTEM	33
OVN VEDLIGEHOLDELSE	34
Udvendig rengøring af ovnen	34
Rengøring bag vindskærm	34
Rengøring af dysehoveder	36
Rengøring af luftfilter	37
VEJLEDNINGER FOR KERNETEMPERATUR	38
Kernetemperatur vejledninger for kød	38
Kernetemperatur vejledninger for fisk	39
Kernetemperatur vejledninger for Delta-T	39
FEJLFINDING	40
SERVICE OG REPARATION	44
GARANTI	44

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.

Note: Sørg for, at ovnens afløb er åbent og fritløbende hele tiden.

Vægt i kilo (kg):

	Elektriske ovne							Gas ovne						
	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):

	Elektriske ovne							Gas ovne						
	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 dit valg af en HOUNÖ combiovn.

Denne manual indeholder den information, der kræves for at kunne bruge og vedligeholde ovnen. Vi anbefaler at du studerer manualen grundigt og gør dig 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, 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.



MANUEL BETJENING

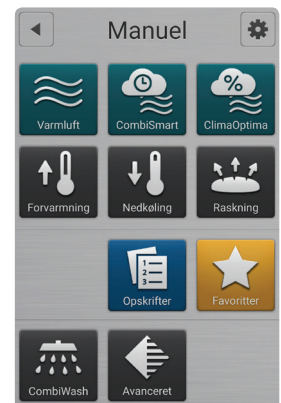
Visual Cooking CPE & KPE model ovne har 5 forskellige tilberedningsfunktioner.

- Varmluft (side 12)
- CombiSmart® (side 14)
- Kogning (side 13)
- Cook & Regen (side 15)
- ClimaOptima® (side 16)



Visual Cooking BPE ovnen har 3 forskellige tilberedningsfunktioner.

- Varmluft (side 12)
- CombiSmart® (side 14)
- ClimaOptima® (side 16)



CombiSlim ovnen har 4 forskellige tilberedningsfunktioner.

- Varmluft (side 12)
- CombiSmart® (side 14)
- Kogning (side 13)
- Cook & Regen (side 15)

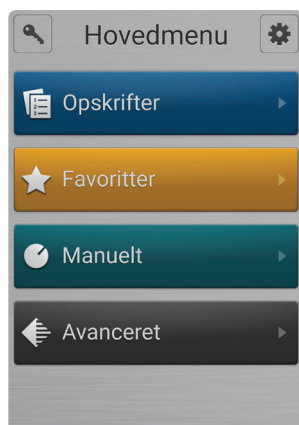


HOVEDMENU

Ovnen betjenes via hovedmenuen.

Hovedtaster

Der er fire taster på hovedmenuen.

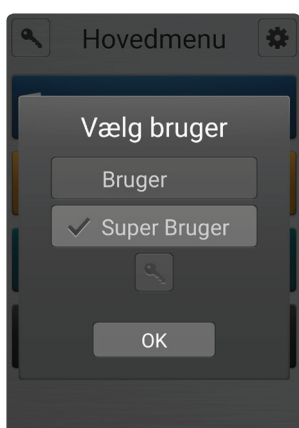



Opskrifter Giver adgang til alle opskrifter og giver mulighed for at tilføje nye opskrifter.


Favoritter Giver hurtig adgang til opskrifter der er valgt som favoritter. Både opskrifter fra fabrikken og egne kan tilføjes listen over favoritter.

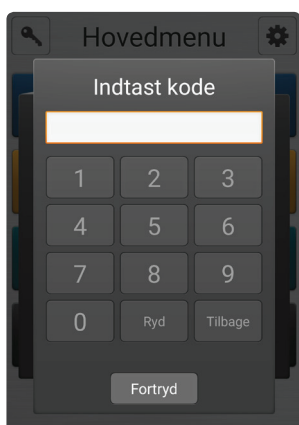
Manuelt Giver adgang til alle tilberedningsfunktioner på ovnen, inklusive Varmluft, CombiSmart®, Kogning, Cook & Regen og ClimaOptima®, såvel som SmartChef, Opskrifter, Favoritter og Kombivask.

Avanceret Giver adgang til Afkøling, Forvarmning og Raskefunktioner såvel som USB, HACCP og Timer Start. Ekstrafunktioner vil også være tilgængelige under Avanceret, når disse er aktiveret.



Tandhjulsikonet  skifter til servicemenuen For yderligere information om denne, se servicemanual.

Nøgleikonet  giver mulighed for at skifte bruger: bruger, superbruger eller tekniker, ved indtastning af en kode. Koden for superbruger er 87 64 12.



BRUG AF SMARTTOUCH® DISPLAY

SmartTouch displayet tilbyder en nem og enkel måde til at betjene og arbejde med HOUNÖ ovnen. Al betjening sker helt enkelt med fingerspidserne.

Basis betjening

Du skal blot trykke på skærmen, når du er i tilberedningsmode.



Indstilling af temperatur

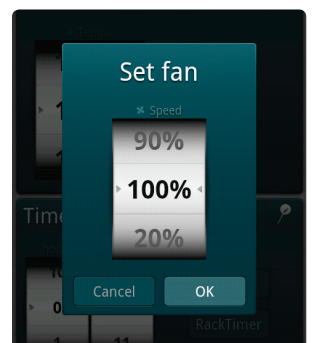
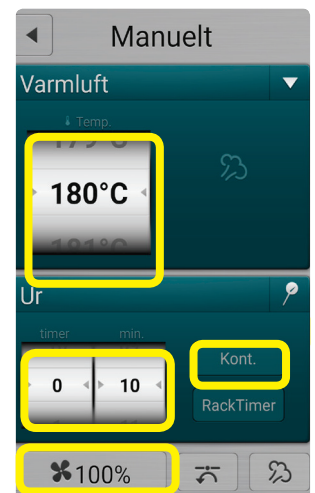
- På **temperaturlisten**, føres fingeren op eller ned for at vælge den ønskede temperatur.

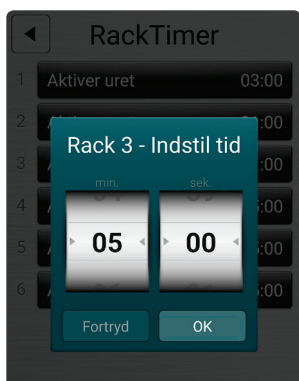
Indstilling af tid

- På listen over **timer** og **minutter**, føres fingeren op eller ned for at indstille tiden.
- Tryk på **Kont.** tasten hvis ovnen skal køre konstant.

Indstilling af blæserhastighed

- 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%. Det samme gælder for Delta-T eller Cook & Hold.
- Hvis blæserhastigheden er lav skal der lægges 1-2 minutter til tilberedningstiden, for hver halve time.
- Blæserfunktionen kan indstilles manuelt hvis ovnen kører på varmluft, kogning, CombiSmart, Cook & Regen og Raskning. For alle andre funktioner indstilles blæserfunktionen automatisk.
- Over 200°C er kun 50% til 100% blæserhastighed tilgængelig.





Indstilling af RackTimer

RackTimer funktionen gør det muligt at indstille en eller to timere for hvert enkelt rack. På denne måde kan der tilberedes forskellige produkter på samme rack eller på forskellige rack, med samme tilberedningsform. RackTimer kan bruges til følgende tilberedningsformer:

1. I hver funktion, tryk på timerdisplayet og tryk derefter på RackTimer tasten.
2. På Rack setup listen, før fingeren op eller ned for at vælge det antal racks der skal tilkobles timeren. Der kan vælges mellem 1 - 10 racks.
3. På timere pr. rack listen, før fingeren op eller ned for at vælge en eller to timere pr. rack.
4. Tryk på pil tasten i øverste højre hjørne for at fortsætte.
5. Tryk på det ønskede rack, før fingeren op og ned på rullerne for minutter og sekunder. Hvert rack er sat til 05:00 som standard. Hvert rack husker den forudgående indstilling.
6. En aktiv timer vises med blått.
7. For sidste minut skifter timeren farve til gul.
8. En alarm aktiveres når timeren når 00:00 og timeren blinker grønt.
9. Hvis timeren ikke stoppes indenfor et minut efter alarmen, blinker timeren rødt.
10. For at afbryde eller nulstille en timer, tryk på timeren og tryk derefter afslut eller indstil ny tid.



Indstilling af stegespydstemperatur

Når der er valgt tilberednings metode, kan der indstilles temperatur for stegespyd.

1. For at aktivere føleren, tryk på skærmen, tryk derefter på ikonet for stegespyd, som vises i højre hjørne af timeren. Før fingeren op og ned for at vælge den ønskede temperatur.
2. På statuslisten, før fingeren op eller ned for at vælge følerfunktion. Der kan vælges mellem Normal, Delta-T og Cook & Hold.
3. Ovnen giver en alarm og stopper tilberedning når den indstillede temperatur er nået.







Kernetemperatur driftsform	Beskrivelse
Normal	Bruges når stegespydstemperaturen skal bruges til at bestemme hvornår produktet er færdigt.
Delta-T	<p>Brug Delta-T til at tilberede langsomt til en bestemt stegespydstemperatur med lav varme.</p> <p>Hvis Delta-T bruges, holder ovnen en konstant difference i temperatur stegespydstemperatur og ovntemperatur. Ovntemperaturen stiger langsomt mens stegespydstemperaturen stiger. Standardindstilling for Delta T er 20°C. Denne kan ændres i indstillingerne under Super-bruger.</p>
Cook & Hold	Brug Cook & Hold hvis der skal opnås en bestemt stegespydstemperatur og holde produktet varmt når denne er nået og mørne kødet. Er også nyttig for langtidsstegning.



VARMLUFT

Indstilling af varmluft temperatur og manuel damp

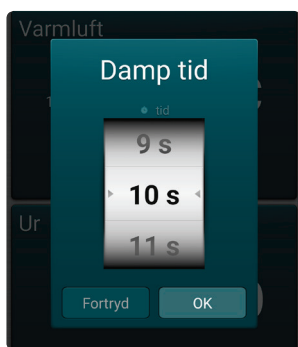
1. I hovedmenuen, tryk på **Manuel** og derefter **Varmluft**. 
2. Tryk på varmluft displayet. Nu kan der indstilles temperatur og timer. (se side 9)
3. Tryk på blæsertasten for at indstille blæserhastigheden. (se side 9)
4. For Racktimer use (se side 10)
5. Tryk på damptasten  for at tilføje damp til ovnkammeret.
6. Før fingeren op eller ned for at indstille tiden i sekunder. Der kan indstilles fra 0 til 99 sekunder. Tryk **OK** for at starte damp timeren.
7. Tryk og hold damptasten for manuel damp.
8. Tryk på spjældtasten for at indstille spjældet. Spjældet kan være åbent  eller lukket. 

Hvis der bages brød eller wienerbrød, steges kød eller der ønskes en grilleffekt, anbefales det at spjældet er åbent.

Spjældet kan kun indstilles manuelt når ovnen er sat på varmluft. Ved alle andre tilberedningsformer indstilles spjældet automatisk.

Anbefalede varmluft indstillinger

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




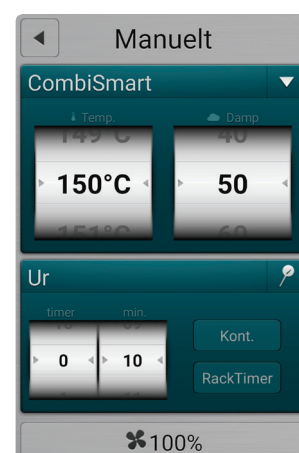
COMBISMART®

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 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 produkt i ovnen. For at sikre at ovnen har nået det korrekte fugtniveau, forvarmes ovnen i 5 minutter ved det valgte fugtighedsniveau.

Indstilling af CombiSmart temperatur og fugtighedsniveau

1. I hovedmenuen, tryk på **Manuel** og derefter på trykkes der på **CombiSmart**. 
2. Tryk på **CombiSmart** displayet. Nu kan der indstilles **temperatur og timer** (se side 9).
3. Tryk på **blæsertasten** for at indstille **blæserhastigheden** (se side 9).
4. På **damp listen**, før fingeren op eller ned for at vælge det ønskede fugtighedsniveau.



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 eller damp mode

KOGNING




(Findes ikke på BPE modeller)

Hvis ovnen har været i brug før dampprocessen startes, skal ovnkammeret køles ned til en temperatur 20°C under den ønskede tilberedningstemperatur. For nedkøling, se side 18). For at opnå det bedste resultat, bør der ikke lægges produkter i ovnen, før den har nået den indstillede temperatur.

Bemærk: på KPE 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. I hovedmenu, tryk **Manuel** og derefter **Kogning** 
2. Tryk på **dampdisplayet**. Nu kan der indstilles temperatur og timer (se side 9)
3. Tryk på blæsertasten for at indstille blæserhastigheden (se side 9)
4. For brug af racktimer (se side 10).

Anbefalede kogeindstillinger:

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.

COOK & REGEN


(Findes ikke på BPE modeller)

Cook & Regen gør det muligt at regenerere tidligere forberedte retter blidt. Programmet bruger lav hastighed som standard og under drift tilsættes 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. I hovedmenuen tryk **manuel** og derefter **Cook & Regen**. 
2. Nu kan der indstilles **temperatur** og **timer** (se side 9).
3. Rør **Blæser**-knappen for at indstille blæserhastigheden (se side 9).

Anbefalede Cook & Regen indstillinger:

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



CLIMAOPTIMA®



(Findes ikke på BPE eller CombiSlim modeller)


ClimaOptima funktionen gør det muligt at indstille ovntemperaturen og tilføje en bestemt fugtighedsprocent. Climaoptima funktionen regulerer automatisk den indstillede fugtighedsprocent under hele tilberedningen, uanset type eller mængde af produkt.

Hvis der bruges ClimaOptima, minimeres produktets svind og produktets smag og udseende forbedres.

Det valgte fugtighedsniveau nås efter 1-5 minutter, afhængigt af mængden af produkt i ovnen. For at sikre at ovnen har nået det korrekte fugtniveau, lad ovnen køre med ClimaOptima funktionen i 5 minutter før der ilægges produkt.

For at opnå det bedste resultat bør der ikke ilægges produkter før den ønskede temperatur er nået.

Indstilling af ClimaOptima temperatur og fugtighedsniveau

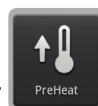
1. I hovedmenuen, tryk **Manuel** og derefter **ClimaOptima**. 
2. Tryk på ClimaOptima displayet. Nu kan der indstilles temperatur og timer (se side 9).
3. For brug af racktimer (se side 10).
4. Fugtigheden kan ændres ved at, før fingeren op eller ned for at vælge det ønskede fugtighedsniveau. Dette kan indstilles i trin på 5%.

AVANCERET

Avanceret menu giver adgang til Afkøling, Forvarmning og Raskefunktioner.

Forvarmning

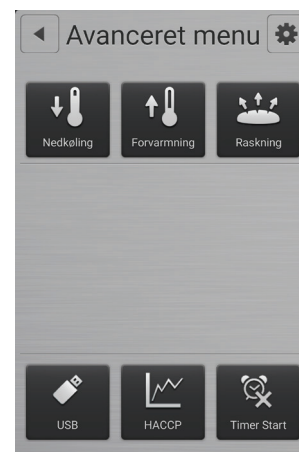
Forvarmning bruges til at sikre at ovnkammeret er tilstrækkeligt varmt før tilberedning startes. Vi anbefaler en 10-20% højere forvarmningstemperatur end den aktuelle tilberedningstemperatur.



1. I hovedmenuen, tryk **Avanceret** og derefter **Forvarmning**.
2. Tryk på **forvarmningsdisplayet**. Nu kan der indstilles temperatur og timer (se side 9).
3. Når den ønskede temperatur er nået begynder timeren at tælle ned. Hvis der er valgt 00:00 aktiveres alarmeren når den indstillede temperatur er nået.

BEMÆRK: Brug forvarmningsfunktionen for at sikre konstante slutresultater. Forvarmning af ovnen kompenserer for varmetab under åbning og lukning af ovnen.

Produkter	Belastning	Temperatur
Frosne produkter	Helt fyldt	40°C - 50°C
Frosne produkter	Halv fyldt	30°C - 40°C
Ambient products	Helt fyldt	20°C - 30°C
Ambient products	Halv fyldt	10°C - 20°C





Afkøling

Brug afkøling når der skiftes fra en funktion til en anden og der er brug for at afkøle ovnkammeret. Afkøling kan også bruges før rengøring af ovnen. For det bedste resultat bør afkølingstemperaturen sættes 20°C lavere end den ønskede temperatur for næste tilberedningsfunktion.

Indstilling af afkølingstemperatur



1. I hovedmenuen, tryk **Avanceret** og derefter **Afkøling**.
2. Tryk på **Afkøling** displayet. Nu kan der indstilles temperatur og timer (se side 9).
3. På temp. listen, før fingeren op eller ned for at vælge den ønskede temperatur.

Raskning

Raskefunktionen bruges til produkter som kræver hævnning før bagning.



1. I hovedmenuen, tryk **Avanceret** og derefter **Raskning**.
2. Tryk på **Raskning** displayet. Nu kan der indstilles temperatur og timer (se side 9).
3. Tryk på **Kont.** tasten hvis ovnen skal køre konstant.



Anbefalede raske tider og temperaturer


Produkter	Temperaturniveau	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%

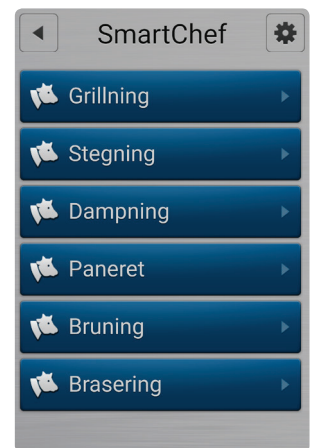
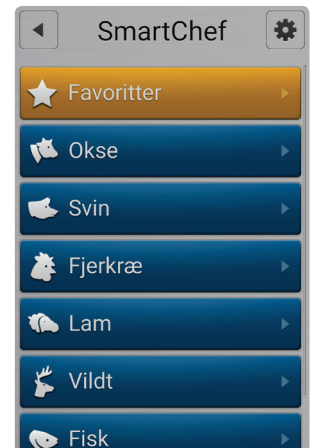
Bemærk: Forbagte produkter kræver ikke raskning, hvorimod for-hævede produkter kræver optøning og bagning.

SMARTCHEF®

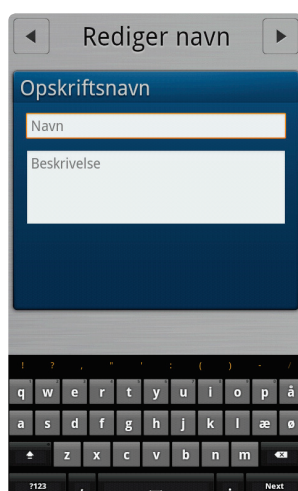
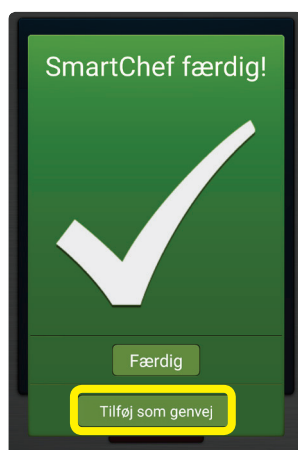
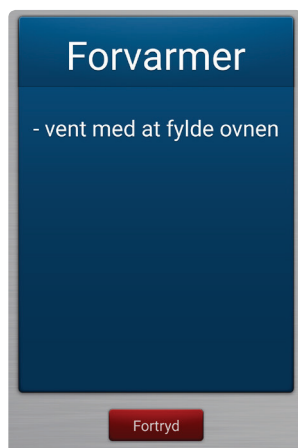
Brug SmartChef til automatisk tilberedning. SmartChef funktionen giver en række forindstillede tilberedningsfunktioner for en lang række produkter.

Brug SmartChef

1. På hovedmenu, tryk Manuel og derefter SmartChef 
2. Tryk på det ønskede produkt.
3. Tryk på den ønskede tilberedningsform.



Produkt/ driftsform	Grill	Stegning	Kogning	Paneret	Bruning	Braisering	Sprødt skind
Okse	x	x	x	x	x	x	
Svinekød	x	x	x	x	x	x	x
Fjerkræ	x	x	x	x	x	x	
Lam	x	x	x	x	x	x	
Vildt	x	x	x	x	x	x	
Fisk	x	x	x	x			



4. Justering af tilberedning og overfladeresultat.

- **Grillstegning**
Skyd tasten til venstre for rødt kød og til højre for well-done.
Skyd tasten til venstre for et lysere resultat og til højre for et mørkere resultat.
- **Kogning**
Skyd tasten til venstre for rødt kød og til højre for well-done.
Skyd tasten til venstre for tilberedning ved lav temperatur og til højre for forceret tilberedning.
- **Braisering**
Skyd tasten til venstre for rødt kød og til højre for well-done.
Skyd tasten til venstre for et langsomt resultat og til højre for et hurtigt resultat.

Bemærk: Tryk på Tender boksen hvis ovnen skal holde kernetemperaturen i 2 timer.

- **Bruning**
Skyd tasten til venstre for en kortere tilberedningstid og til venstre for en længere tilberedningstid.
Skyd tasten til venstre for et lysere resultat og til højre for et hurtigt resultat.
- **Paneret**
Skyd tasten til venstre for en kortere tilberedningstid og til venstre for en længere tilberedningstid.
Skyd tasten til venstre for et lysere resultat og til højre for et mørkere resultat.




5. Tryk på **Start** tasten når alle parametre er indstillet. Ovnen starter forvarmning og giver en alarm når den er klar. Husk at indsættes stegespyddet og tryk kvitter når produktet er i ovnen.

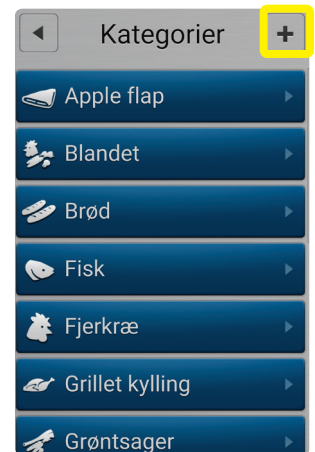
6. Når SmartChef har afsluttet tilberedningen vil ovnen spørge om opskriften skal gemmes som en favorit. Dette vil give muligheden for at tildele opskriften et navn og en beskrivelse. Opskriften vil derefter kunne kaldes frem ved at trykke på Favorit tasten i SmartChef menuen.

OPSKRIFTER

SmartTouch ovnen kan gemme op til 500 opskrifter. Hver opskrift kan bestå af op til 15 forskellige trin. Ovnen leveres med en række opskrifter installeret.

Brug eksisterende opskrifter

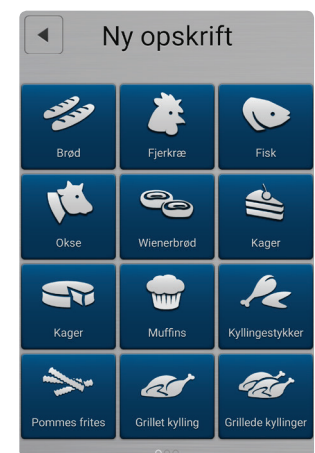
1. I hovedmenuen, tryk **Opskrifter**  og tryk derefter på den ønskede kategori.
2. Tryk på den ønskede opskrift. Opskrifterne er listet i alfabetisk orden. Opskrifter gemt som favoritter vises altid i toppen af listen.
3. Tryk på .
4. Hvis en opskrift ønskes ændret, tryk på tandhjulsikonet  og følg de trin der er beskrevet under Tilføj nye opskrifter (se nedenfor).

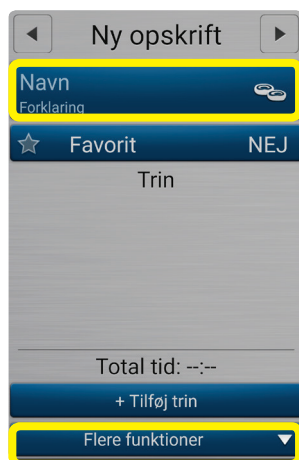




Tilføj nye opskrifter

Der kan tilføjes og slettes opskrifter i det eksisterende bibliotek.

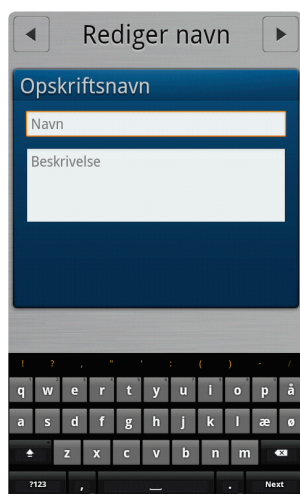
1. I hovedmenuen, tryk **Opskrifter** og tryk  derefter i øverste højre hjørne.
2. På **kategorilisten** vælges det ønskede ikon, før fingeren til siden for flere kategorier. Dette vil kalde et nyt billede frem.






3. Tryk på **Navn** tasten og indtast et navn og en beskrivelse af opskriften. Tryk på højre pil  for at gemme og gå tilbage. Beskrivelsen kan indeholde relevant information for brugeren.
4. F.eks. den bakke der skal bruges, mængden af produkt eller en påmindelse om at indsætte stegespyd.
5. Tryk på **Favorit** tasten  hvis opskriften skal føjes til favoritlisten (se side 24).
6. Tryk på Tilføj trin tasten for at tilføje første trin til tilberedningsprocessen.

Bemærk: For at opnå et konstant resultat anbefales det at bruge forvarmning som første trin, fulgt af et trin med en besked om at indføre produkt.



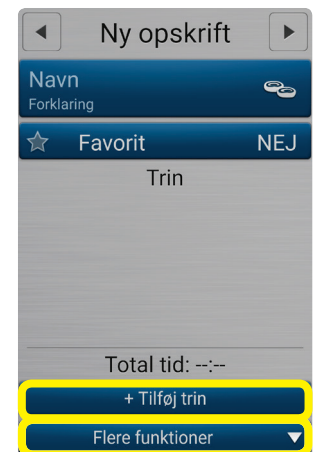
7. På listen **Vælg trin**, før fingeren op eller ned for at vælge det ønskede tilberedningsstrin.

Alle madlavningsfunktioner kan bruges som et trin i en opskrift, herunder et notatstrin, der fungerer som en alarm. Et pausetrin er også tilgængeligt. Dette kan bruges til at hvile et produkt under et tilberedningsprogram, f.x brød.


8. Vælg de ønskede indstillinger for den valgte tilberedningstype og tryk derefter på pil tasten  i øverste højre hjørne, for at gemme indstillingerne.



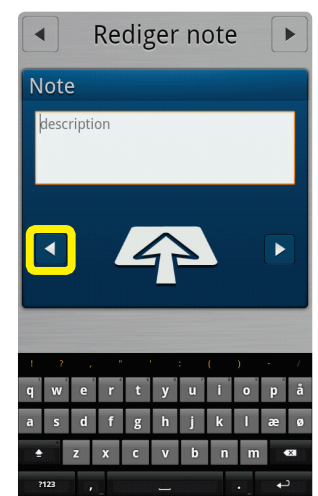
9. Hvis der skal skiftes opskriftskategori, tryk på **Flere Funktioner** og tryk derefter på **Skift kategori**. Nu kan der vælges en anden kategori..
10. For at kopiere en opskrift, tryk på **Flere Funktioner** og derefter på **Kopier Opskrift**. Beskeden "Kopierer Opskrift" vises. Nu kan kopien redigeres.
11. For at slette en opskrift, tryk Flere Funktioner og tryk derefter Slet opskrift. Tryk Ja for at kvittere.
12. Et enkelt trin kan slettes eller flyttes til en anden position i opskriften, ved at trykke og holde trinnet til det fremhæves. Derefter kan det flyttes efter ønske.

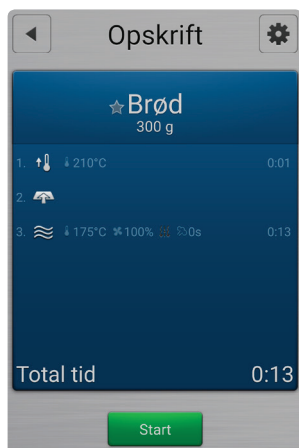


Bemærk: Brug et besked trin på et ønsket sted i opskriften, for at lave en alarm eller give information til brugeren. F.eks. om at indføre produkt efter forvarmning.

13. Tryk på Tilføj trin, scroll ned til **Note** og tryk  på øverste højre hjørne for at kvittere.
14. Billedet for redigering af besked vises og giver mulighed for indtastning af tekst og vælge et ikon. Denne information vises sammen med alarmerne under tilberedningen.

Bemærk: Efter forvarmning holder ovnen temperaturen i 10 minutter, mens den venter på at produkterne sættes ind i ovnen.





FAVORITTER

Tilføj de opskrifter der bruges mest, til favoritlisten for nem adgang.



Brug Favoritter

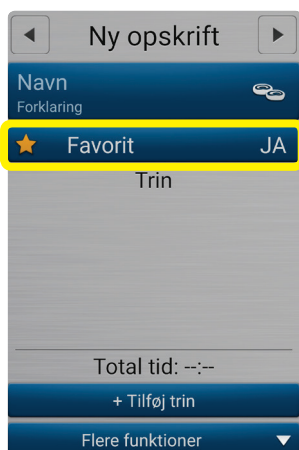


1. I hovedmenuen tryk Favoritter.
2. Tryk på den ønskede opskrift. Opskrifterne er listet i alfabetisk rækkefølge. Alle trin i opskriften vises og den samlede tilberedningstid vises. Opskrifter kan også navngives med et nummer og listet i numerisk rækkefølge.
3. Tryk på Start tasten for at starte ovnen. Ovnen starter forvarmningen og viser Besked trinnet når ovnen er forvarmet.



Tilføj en opskrift til Favoritter



4. På hovedmenuen, tryk på Opskrifter og vælg kategori
5. Tryk derefter på den ønskede opskrift.
6. Tryk på tandhjulsikonet  i øverste højre hjørne.
7. Tryk på Favorit tasten så den skifter til JA.
8. Tryk på pil tasten  øverste højre hjørne for at gemme indstillingerne.



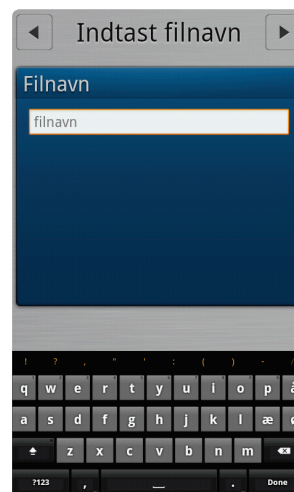
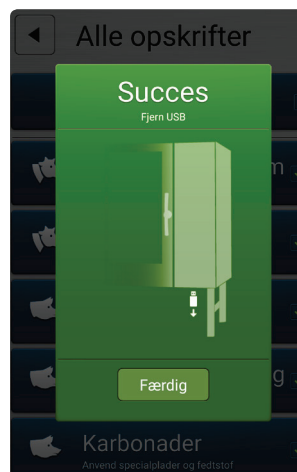
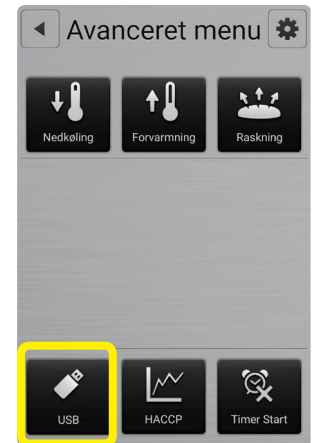
USB-FUNKTION

Ovnen har en USB port på undersiden af brugerpanelet, ved siden af luftfilteret. Alle opskrifter og indstillinger kan eksporteres og importeres via USB porten. Disse data kan overføres til andre HOUNÖ Smart Touch ovne.

Download af opskrifter


1. Fjern beskyttelsehætten over USB porten og indsæt en USB nøgle.
2. Fra hovedmenuen tryk på Avanceret tasten.
3. Tryk USB.
4. Tryk, Eksporter Opskrifter.
5. Vælg alle opskrifter eller en bestemt kategori.
6. Tryk, Vælg Alle for at fremhæve alle opskrifter eller scroll gennem opskriftlisten og fremhæv de ønskede opskrifter til download.
7. Tryk på download ikonet  En prompt beder om et navn til filen.
8. Tryk på ikonet  for at downloade de valgte opskrifter til USB nøglen.
9. Fjern USB nøglen og sæt beskyttelsehætten på plads igen.

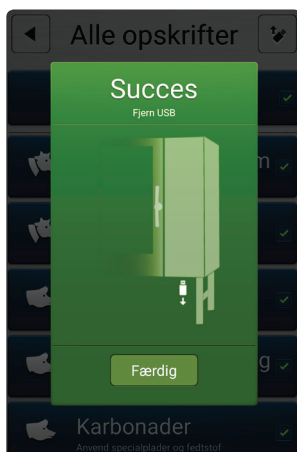
Bemærk: Ovnen laver automatisk en mappe med navnet Opskrifter på USB nøglen. Den downloadede opskriftsfil gemmes i mappen som et tekstdokument (txt). En ovn kan kun uploade opskrift filer fra et USB stik hvis tekstfilerne er gemt i mappen "Opskrifter".






Upload af opskrifter

1. Fjern beskyttelseshætten over USB porten og indsæt en USB nøgle.
2. Fra hovedmenuen tryk på Avanceret tasten.
3. Tryk USB.
4. Tryk Importer Opskrifter.
5. Vælg opskrift fra txt filerne på USB nøglen.
6. Vælg alle opskrifter en vælg en bestemt kategori.
7. Tryk Vælg Alle for at fremhæve alle opskrifter eller scroll gennem opskrift-listen og fremhæv de ønskede opskrifter til upload.
8. Tryk på upload ikonet. 
9. En prompt giver valget mellem Overskriv, Tilføj eller Afbryd.
 - **Overskriv** vil udskifte den aktuelle opskrift med den nye uploadede
 - **Tilføj** vil tilføje den uploadede opskrift til de aktuelle opskrifter
 - **Fortryd** vil afbryde funktionen helt
10. Der vises en prompt med et succes billede, når opskriften er uploadet. Tryk afslut og gå tilbage til hovedbilledet for at bruge ovnen normalt igen.
11. Fjern USB nøglen og sæt beskyttelseshætten på plads igen.



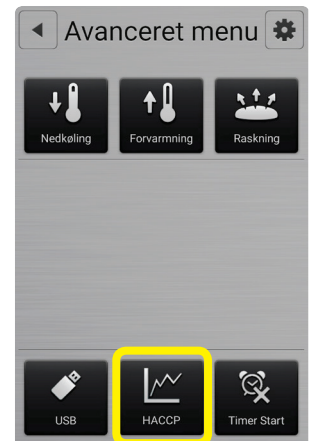
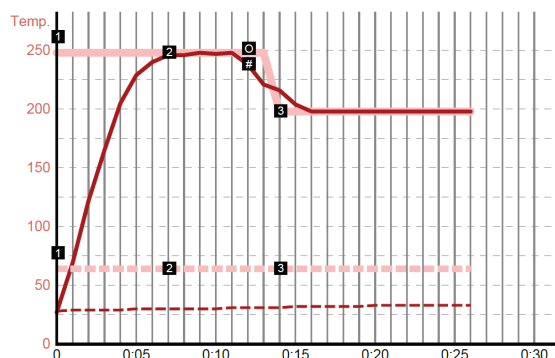
HACCP-Funktion

Ovnen registrerer automatisk HACCP filer hver gang en Opskrift, Smartchef eller Kombivask- program er afsluttet. Disse filer gemmes i en periode på 60 dage og er tilgængelige for download i PDF format. Der kræves ingen anden software til at læse disse filer.

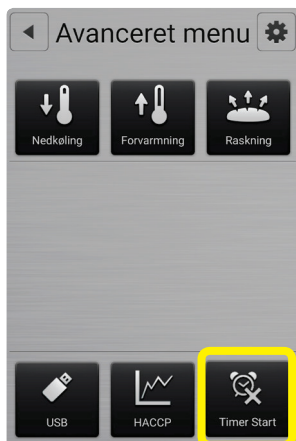
1. Fjern beskyttelseshætten fra USB porten og sæt USB nøglen i.
2. Fra hovedmenuen tryk på Avanceret tasten.
3. Tryk HACCP.
4. Der skal nu vælges en "Fra" dato og en "Til" dato. Tryk  i øverste højre hjørne for at fortsætte.
5. Ovnen downloader alle tilgængelige HACCP filer indenfor det valgte tidsrum, til USB nøglen.
6. Nu vises beskeden Rapporter Kopieret. Nu kan USB nøglen fjernes og ovnen kan tages i brug igen.
7. Fjern USB nøglen og monter beskyttelseshætten igen.

Bemærk: Ovnen laver en mappe på USB nøglen, som hedder "Ovn". Den vil derefter lave en mappe "Haccp" i ovnen. De downloadede HACCP filer gemmes i en mappe som PDF dokumenter.

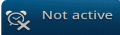

En graf viser den indstillede og den aktuelle temperatur for ovnkammer og kerneføler. Temperaturerne registreres hvert minut.



TIMER START



Timer Start funktionen tænder automatisk ovnen og forvarmer denne til det ønskede tilberednings-program.

1. Fra hovedbilledet tryk på Avanceret tasten.
2. Tryk Timer Start. Standardbilledet vil vise Ikke Aktiv  Tryk på denne tast for at aktivere funktionen.
3. Vælg mellem Enkelt Timer eller Ugetimer og tryk OK for at kvittere.
4. Ved enkelt timer, vælg tid og dato. Ved ugetimer vælg starttidspunkt, tryk Aktiv og derefter OK for at kvittere.
5. Vælg den ønskede kategori og derefter opskrift for Timer Start funktionen.
6. Hvis der bruges ugetimer til at tænde ovnen og starte forvarmning, kan Timer Start funktionen bruges til at indkode forskellige tider dagligt over en periode på en uge. Dette vil køre kontinuerligt fra uge til uge, indtil det deaktiveres. Timeren kan også deaktiveres på en bestemt dag.
7. Tryk  i øverste venstre hjørne for at gå tilbage til hovedmenuen.



Bemærk: Ovnen skal slukkes med lågen lukket for at timerfunktionen kan fungere.

COMBIWASH®

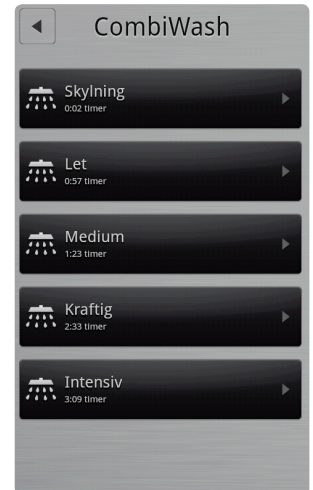
Vi anbefaler at ovnen rengøres dagligt, for at fastholde effektiviteten og et højt hygiejneniveau. Placeret under frontpanelet findes en spuleslange, der kan bruges til rengøring af ovnkammeret, efter det er kølet af.




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 ovnkammeret

1. Kontroller niveauet af rengøringsmiddel og skyllemiddel i beholderne. Den røde slange er til rengøringsmiddel og den blå er til skyllemiddel.
2. På hovedmenuen, tryk **Manuel** og derefter **Kombivask**.
 
3. Tryk på den ønskede rengøringsform. Der kan vælges mellem følgende cyklusser.
 - **Skylning:** Bruges til at skylle ovnen med rent vand.
 - **Let:** Bruges efter kogning og stegning ved lave temperaturer.
 - **Medium:** Bruges efter kogning og stegning ved medium temperaturer.
 - **Kraftig:** Bruges efter stegning ved temperaturer over 180°C.
4. **Intensiv:** Bruges efter stegning af meget fede produkter.
5. Tryk **Start**.

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 rengøringsmidler. Brug af andre midler kan skade ovnen og medføre bortfald af garantien.

HOUNÖ PROTECT rengøringsmidlerne kan købes på www.hounoshop.com.




ENERGI- OG VANDMÅLERE

Energimåler

Energiforbruget registreres i ovnen. Det er muligt at nulstille en tæller og registrere hvor meget energi der er brugt indenfor en bestemt tid.


Der er en totaltæller der registrerer energiforbruget i hele ovnens levetid.

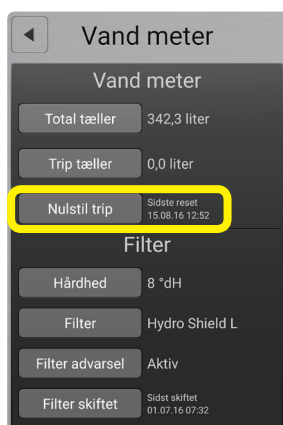
1. På hovedmenuen, tryk  for at skifte til indstillingsmenuen.
2. Tryk på Super Bruger tasten.
3. Scroll ned og tryk på Log & Statistik.
4. Tryk på Energimålere.
 - Totaltælleren vil registrere hele energiforbruget for ovnen.
 - Triptælleren vil registrere energiforbruget siden sidste nulstilling.

Vandmåler

Vandforbruget registreres i ovnen. Det er muligt at nulstille en tæller og registrere hvor meget vand der er brugt siden sidste nulstilling.

Der er en totaltæller der registrerer vandforbruget i hele ovnens levetid.

1. På hovedmenuen, tryk på  for at skifte til indstillingsmenuen.
2. Tryk på Super Bruger tasten.
3. Scroll ned og tryk på Log & Statistik.
4. Tryk på Vandmåler.
5. Totaltælleren vil registrere hele vandforbruget for ovnen.
6. Triptælleren vil registrere ovnens vandforbrug siden sidste nulstilling.
 - Nulstil trip vil nulstille tælleren til nul. Dato for forrige nulstilling vises ved siden af Nulstil trip-knappen.



Vandfilter

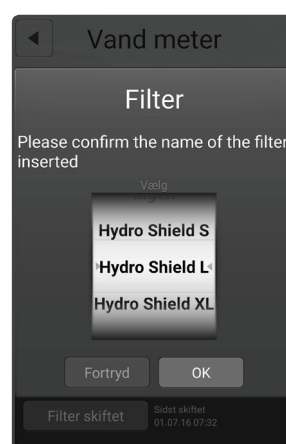
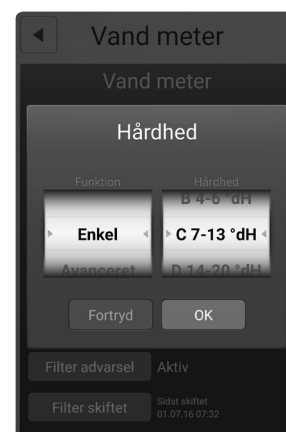
Filter funktionen vil registrere brugen af et vandfilter og advare brugeren når filteret skal udskiftes. Først skal vandets hårdhed måles og indkodes i ovnen. Testudstyr til måling af vandets hårdhed kan købes hos www.hounoshop.com.

Funktionen aktiveres som følger:

På billedet for vandmåler:

1. Tryk på Hårdhed tasten.
2. Vælg indstilling ud fra den udførte måling af vandets hårdhed.
 - Brug Enkelt mode hvis der bruges teststrimler leveret sammen med ovnen.
 - Brug Avanceret mode hvis der bruges dråbetest købt hos www.hounoshop.com.
3. Tryk på Filter tasten. Vælg den tilhørende størrelse HOUNÖ Hydro Shield, netop installeret på ovnen. Et kvitteringsbillede vises, med information om filterstatus er aktiv eller ikke.
4. Tryk på Filter Alarm tasten. Vælg om filteralarmen skal være aktiv eller ikke. Tryk OK for at kvittere.
5. Tryk på Filter Skiftet tasten for at nulstille tælleren, så filteralarmen vil give besked om udskiftning af filter, på det rigtige tidspunkt.


Bemærk: Filteralarm funktionen er kun kompatibel med HOUNÖ PROTECT Hydro Shield vandfilter, som kan direkte hos www.hounoshop.com.



KEMIKALIER

Kemikaliefunktionen vil registrere niveauet i beholderne til rengøringsmiddel og skyllemiddel. Ovnens vil give alarm hvis en af beholderne skal udskiftes. Kemikalier og tilbehør kan købes hos www.hounoshop.com.

Funktionen aktiveres på følgende måde:


1. På hovedmenuen tryk på  tasten for at skifte til indstillingsmenuen.
2. Tryk på Superbruger tasten.
3. Scroll ned og tryk på Log & statistik.
4. Tryk på Kemikalie tasten.

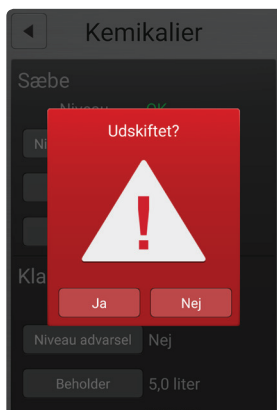
Funktionen aktiveres som følger:

5. Tryk på Niveualarm tasten.
6. Scroll til Ja og tryk på OK for at kvittere.
7. Tryk på Beholder tasten. Her kan der vælges mellem 5 L og 10 L beholdere. Vælg den aktuelle størrelse og tryk OK for at kvittere.

Når niveualarmen er aktiveret og der er tilført nye kemikalier skal tælleren nulstilles.

8. Tryk på Udskiftet tasten. Dette vil nulstille tælleren, så forbruget igen kan aflæses præcist i forhold til næste påfyldning.

Ved siden af Udskiftet tasten vises dato for sidste udskiftning. Brug samme procedure for skyllemiddel. Niveauet viser  hvis niveauet er OK.



ROLL-IN SYSTEM

Roll-in systemet leveres slet 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

Åben 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.

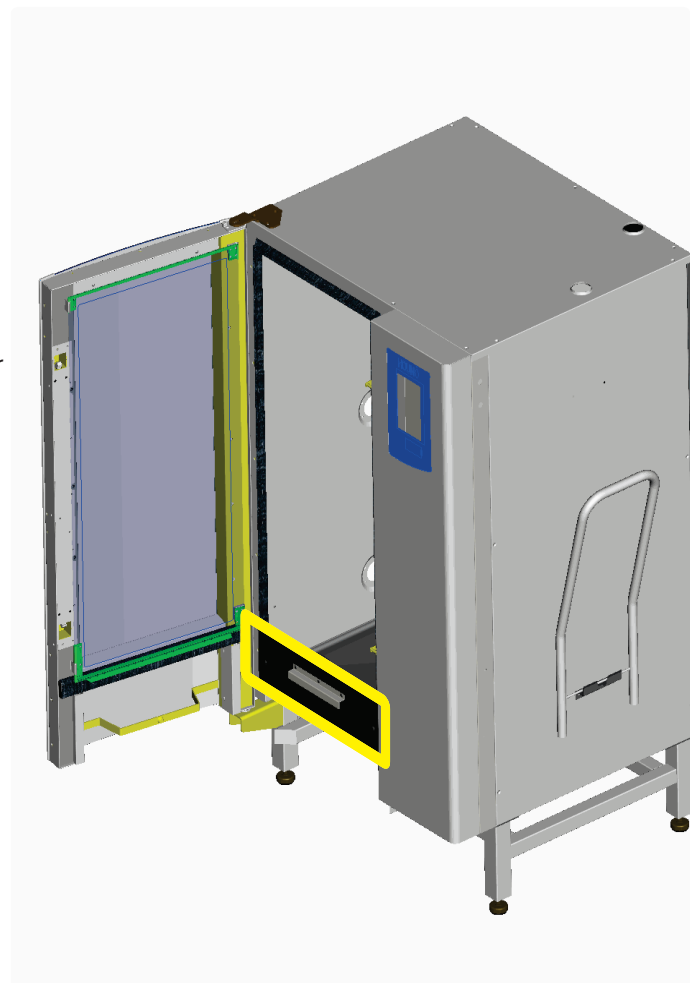
Placer forvarmningsbroen i bunden af ovnkammeret, før lågen lukkes. Klappen lukker det hul som vognen har efterladt i bunden, således at der ikke mistes energi under forvarmningen.

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.



VEDLIGEHOELDELSE AF OVN

Udvendig rengøring af ovnen

1. Med en blød fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel, rengøres ovnens udvendige flader.
2. Fjern lågepakningen for at rengøre under og omkring lågen.
3. Overfladen behandles med HOUNÖ STEEL OIL for at beskytte denne. Stålolien kan købes hos forhandleren. (0.5 liter: part Nr. 045650 og 5 liter: part Nr. 045654)

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

Rengøring bag vindskærm

Visual Cooking modeller

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

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



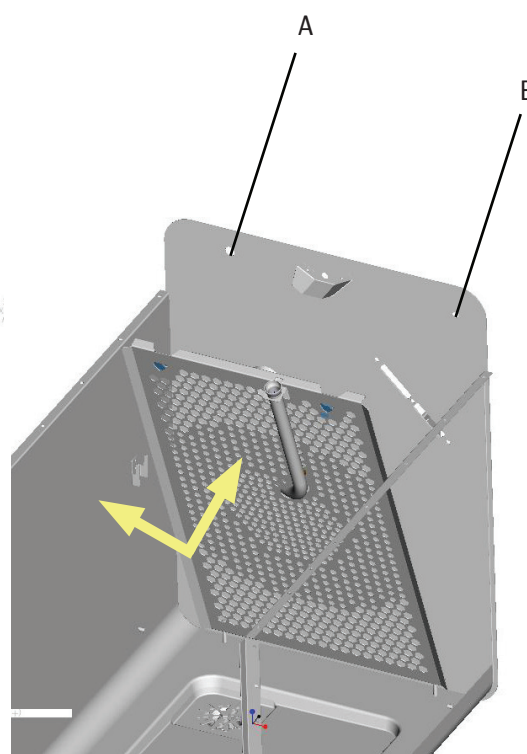
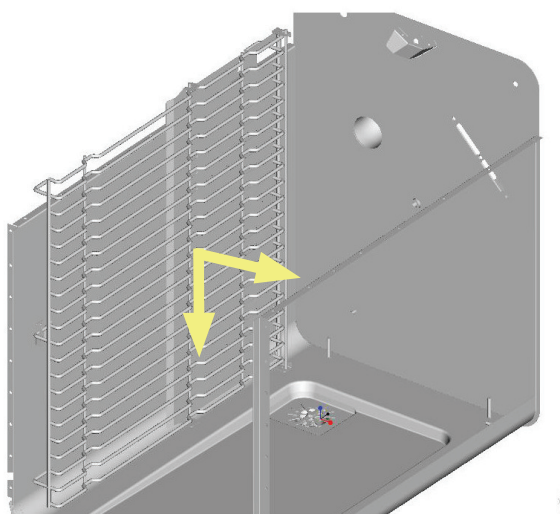
CombiSlim modeller

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:

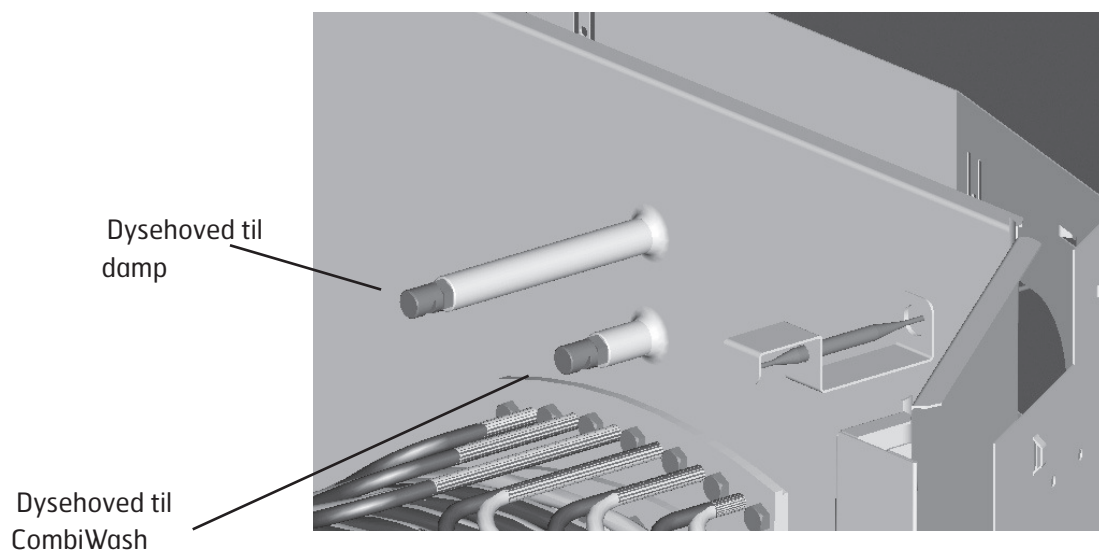
- Med en skruetrækker i spalterne A og B drejes disse 20° mod uret for at frigøre holderen.
- Træk toppen af vindskærmen udad og frigør den fra stifterne i bunden.
- Efter rengøring skal det sikres at alle dele er monteret korrekt igen.



Rengøring af dysehoveder

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).



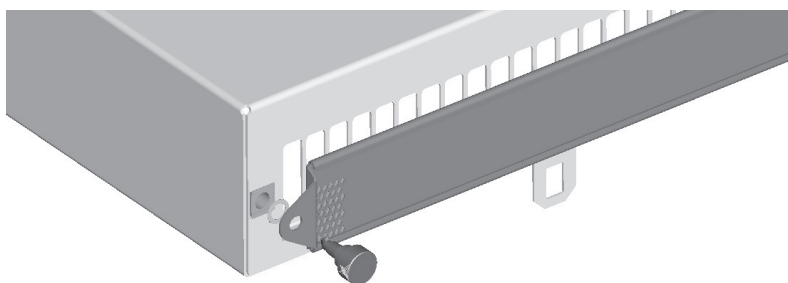
Rengøring af luftfilter

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.

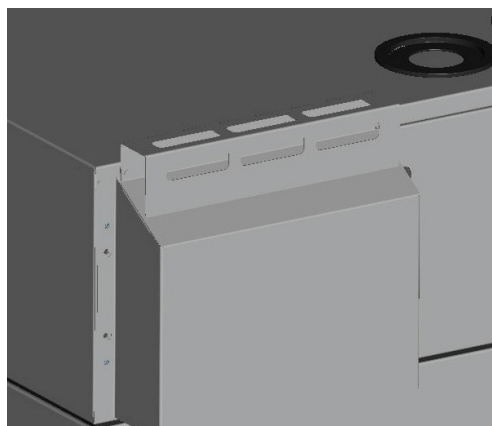
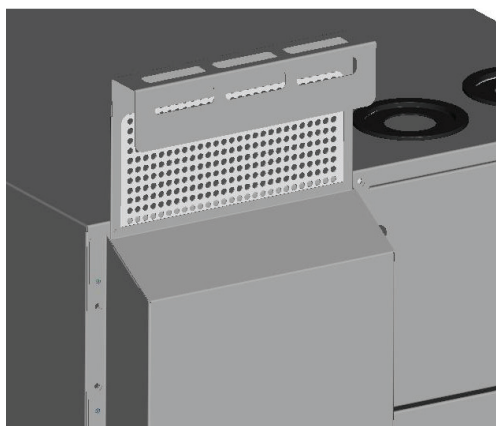


CombiSlim modeller

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

Brugsretningslinjer

- Stegespyddet har 3 temperatur målepunkter. Hvis der bruges stegespyd skal føleren sættes ind i det tykkeste punkt på produktet. Ovnen 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 bakkerne 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.

Retningslinjer: Kernetemperatur 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

Mørt 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.

Retningslinjer: Kernetemperatur for fisk

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

Retningslinjer: Kernetemperatur 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 fødevarerestyrrelse.

FEJLFINDING

Hvis der opstår problemer med ovnen, prøv da følgende løsninger.

Fejlkode	Problem	Mulig løsning
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	Mulig løsning
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	Draining failure	The steam generator could not be emptied during flushing. The level sensor reports high water level when the generator is emptied. Contact authorized service personnel.
25	ClimaOptima	ClimaOptima funktionen er ikke kalibreret. Gå til servicemenu for kalibrering.

Fejlkode	Problem	Mulig løsning
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. Ovnen 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.

Fejlkode	Problem	Mulig løsning
42	SW defekt	Softwarefejl registreret under drift. Dampgenerator aktiveret ved en fejl. Tilkald en autoriseret servicetekniker.
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.

*Fejlkodeerne 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 får 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

Du kan træffe HOUNÖ Teknisk Support på techsupport@houno.com.

GARANTIBETINGELSER

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.com 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 ovnkrav på ethvert tidspunkt

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

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

OPSKRIFTER



Béarnaise Sauce



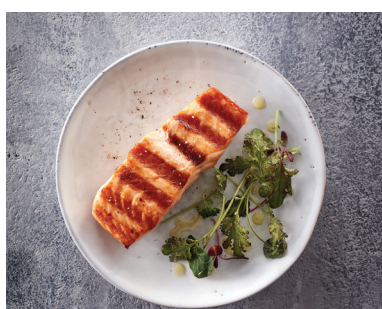
Chocolate Hot Pots



Spare Ribs



Stegt kylling



Grillet laks



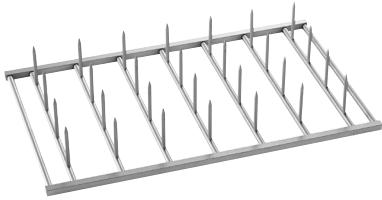
Tart Tatin

Tilmeld dig Månedens Opskrift.

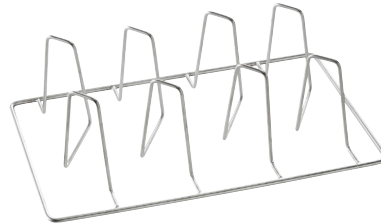
Modtag nye opskrifter og få adgang til HOUNÖ's opskriftssamling.

For mere information se www.houno.com.

TILBEHØR



Katoffelspyd til bagte
kartofler



Kyllingrist til hele kyllinger



Eterna-belagt multi-plade
til bl.a. pizzaer



Eterna-belagt plade med
flere dybder.



Grillplade til grillmærker

For mere information besøg www.hounoshop.com.

Her kan du se hele udvalget af HOUNÖ tilbehør og opdag,
hvad det kan gøre for dit køkken.

KONTAKT OS

Som din specialist
indenfor combiovne gør vi
altid det yderste for vores
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**