

# HOUNÖ TOUCH

Installationsanleitung

DE

VERSION 1.2x 11-2013

<b>VORWORT</b>	<b>5</b>
<b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b>	<b>6</b>
<b>DIE SERIENNUMMER DES GERÄTES FINDEN</b>	<b>7</b>
Das Typenschild eines elektrischen Ofens	7
Das Typenschild eines Gasofens	7
Angaben auf dem Typenschild	8
<b>DAS AUSPACKEN UND AUFSTELLEN DES GERÄTES</b>	<b>9</b>
Auspacken und Aufstellung des Kombidämpfers	9
Aufstellung	12
Maße eines Kombidämpfers	15
<b>ANSCHLUSS</b>	<b>16</b>
Wasseranschluss	16
Anschluss an den Wasserablauf	19
Elektrische Anschlüsse	21
<b>SICHERHEITSMASSNAHMEN FÜR EINEN GASOFEN</b>	<b>25</b>
Sicherheitsmaßnahmen zur Vorbeugung von Gasentweichungen	25
Sicherheitsmaßnahmen für die Installation und Instandhaltung eines Gasofens	26
<b>WERKZEUG FÜR DIE GASEINSTELLUNGEN</b>	<b>27</b>
<b>EINSTELLUNGEN DES GASBRENNERS</b>	<b>29</b>
<b>RAUCHGASANALYSE</b>	<b>32</b>
Der Verlauf einer Rauchgasanalyse	32
<b>RAUCHGASANALYSE (MODELL C)</b>	<b>34</b>

<b>EXTRA OPTIONEN</b>	<b>36</b>
<b>OFEN VOR DEM GEBRAUCH ÜBERPRÜFEN</b>	<b>37</b>
Aussenseite	37
Anschlüsse	37
Garraum	38
Bedienblende	38
<b>ANHANG A</b>	<b>39</b>
Elektrische Einheiten:	39
CombiWash – Wasserverbrauch	39
GAS-Einheiten:	40
Gewicht:	40
Technische Angaben:	40
<b>ANHANG B: HOUNÖ INSTALLATIONS-CHECKLISTE FÜR VISUAL COOKING KOMBIDÄMPFER</b>	<b>41</b>
<b>ANHANG C: HOUNÖ UNTERWEISUNGS-CHECKLISTE FÜR VISUAL COOKING KOMBIDÄMPFER</b>	<b>45</b>
<b>WARTUNG UND REPARATUR</b>	<b>47</b>
Kontakte	47
<b>SICHERHEITSHINWEISE</b>	<b>48</b>
<b>GARANTIE</b>	<b>49</b>
Garantie ausgenommen	49



# VORWORT

Lieber Kunde,

wir danken Ihnen dafür, dass Sie sich für den Visual Cooking Kombidämpfer von HOUNÖ entschieden haben.

Das vorliegende Handbuch enthält wichtige Informationen im Hinblick auf die Installation, das Anschließen und die angemessene Vorbereitung des Gerätes für die Nutzung. Bitte befolgen Sie die Anweisungen, die dieses Handbuch enthält. Wenn die Anweisungen missachtet werden, kann HOUNÖ keine Haftung für die entstandenen Schäden jeglicher Art übernehmen, nachdem das Gerät HOUNÖ A/S verlassen hat. Bitte stellen Sie dieses Handbuch jeder Person zur Verfügung, die für die Wartung oder Instandhaltung des Gerätes zuständig ist und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Die aktuellste Handbuchversion kann unter [www.houno.com](http://www.houno.com) heruntergeladen werden.

An diesem Dokument können Änderungen ohne Vorankündigung vorgenommen werden.



# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Folgende Symbole werden in dem gesamten Handbuch verwendet, um auf die Sicherheitshinweise verstärkt aufmerksam zu machen.



Das technische Personal soll die Informationen beachten und/oder die Hinweise befolgen, um die optimale Funktion des Kombidämpfers zu gewährleisten.



Das technische Personal soll die Informationen beachten und/oder die Hinweise befolgen, um körperliche Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

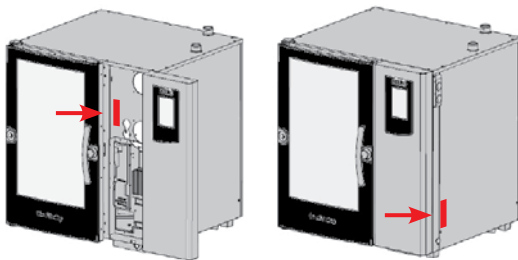


Das technische Personal soll die Informationen beachten und/oder die Hinweise befolgen, um körperliche Verletzungen mit einem tödlichen Ausgang zu vermeiden. Dieses Symbol weist auf durch Spannungen entstehende Gefahren hin.

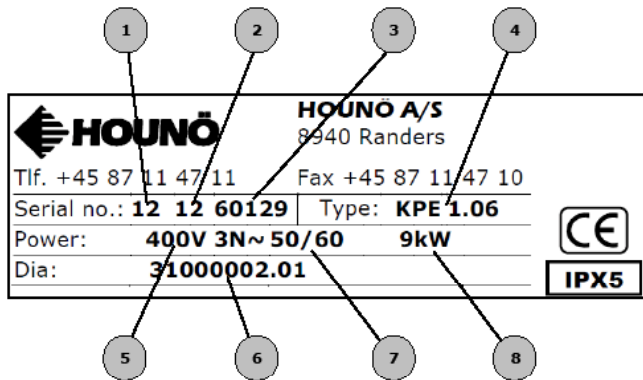
# DIE SERIENNUMMER DES GERÄTES FINDEN

Für die Bestellung von Ersatzteilen und zusätzlicher Ausrüstung oder für eine Unterstützungsanfrage für den Visual Cooking Kombidämpfer wird die Seriennummer des Gerätes benötigt.

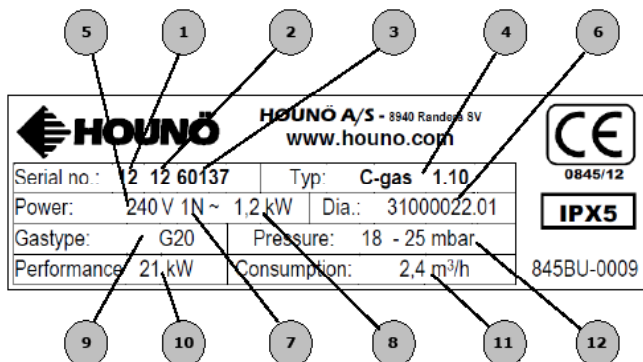
Die Seriennummer und die Informationen zu dem Gerätetyp befinden sich auf dem rechten Eckpfosten des Kombidämpfers und hinter der Frontblende, wie in den folgenden Abbildungen gezeigt.



## Das Typenschild eines elektrischen Ofens



## Das Typenschild eines Gasofens



## Angaben auf dem Typenschild

Nummer	Beschreibung
1	<b>Herstellungsjahr:</b> zum Beispiel, 12 = 2012
2	<b>Herstellungsmonat:</b> zum Beispiel, 05 = Mai
3	<b>Identitätsnummer:</b> zum Beispiel, 4XXXX, 5XXXX, 6XXXX
4	<b>Ofentyp und -größe:</b> zum Beispiel C-Gas: Ofentyp C, Gasart zum Beispiel 1.06: 1/1 GN 6
5	<b>Spannung:</b> zum Beispiel 400V
6	<b>Elektrischer Schaltplan:</b> der Schaltplan befindet sich auf der Innenseite des Gerätes (entfernen Sie die Frontblende) und ist auf der Homepage von HOUNÖ ( <a href="http://www.houno.com">www.houno.com</a> ) zu sehen.
7	<b>Phase und Frequenz:</b> zum Beispiel 1N: (1 Phase mit Neutraleiter), 3 (3 Phasen ohne Neutraleiter); zum Beispiel 50/60 Hz.: die Öfen von Hounö können auf beiden Frequenzen betrieben werden
8	<b>Stromverbrauch:</b> zum Beispiel 9 kW (zeigt den Stromverbrauch des Gerätes an)
9	<b>Gasarten:</b> zum Beispiel G20, G25, LPG 3BP/3P (G30/G31) (verschiedene Gasarten, die es überhaupt gibt)
10	<b>Gasverbrauch:</b> zum Beispiel 21kW (zeigt den Gasverbrauch des Gerätes an)
11	<b>Verbrauch:</b> zum Beispiel 1,2 m <sup>3</sup> /h
12	<b>Gasdruck:</b> zum Beispiel 18-25mBar (zeigt den erforderlichen Gas-Einlaufdruck an)



# DAS AUSPACKEN UND AUFSTELLEN DES GERÄTES

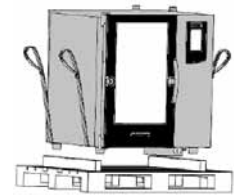
Bevor man zur Installation übergeht, sollte zuerst geprüft werden, ob das Gerät keine Transportschäden aufweist. Bei Anzeichen von Beschädigungen sind sowohl der Fachhändler als auch der Spediteur umgehend zu informieren.

## Auspacken und Aufstellung des Kombidämpfers

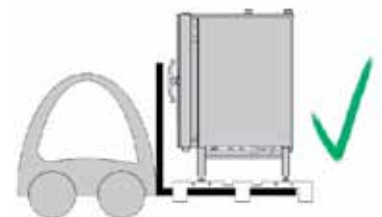
Für das Heben des Gerätes empfehlen wir einen Hubwagen zu verwenden. Einige Ofentypen dürfen ausschließlich mit einem Hubwagen gehoben werden.

### Ofengewicht

Ofentyp	Gewicht (ohne Hubwagen transportierbar)
1.06	155 kg – 341.7 lbs.
1.10	195 kg – 249.9 lbs.
2.06	195 kg – 249.9 lbs.
2.10	235 kg – 518,1 lbs.



Ofentyp	Gewicht – darf nur mit einem Hubwagen transportiert werden
1.16 Roll-In	270 kg – 595.2 lbs.
1.20 Roll-In	305 kg – 672.4 lbs.
2.20 Roll-In	405 kg – 892.9 lbs.

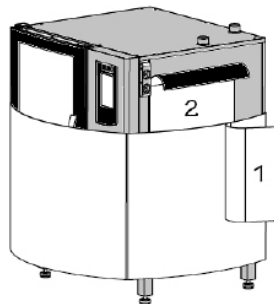


### CombiPlus Ofengewicht

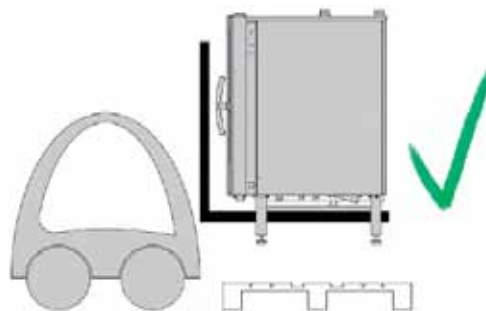
Ofentyp	Gewicht
1.06/1.06	300 kg – 662 lbs.
1.06/1.10	340 kg – 750 lbs.

### Das Auspacken und Heben des Gerätes

1. Das Gerät immer im verpackten Zustand transportieren. Verwenden Sie einen Hubwagen, um den Ofen dort hinzustellen, wo er installiert werden soll.



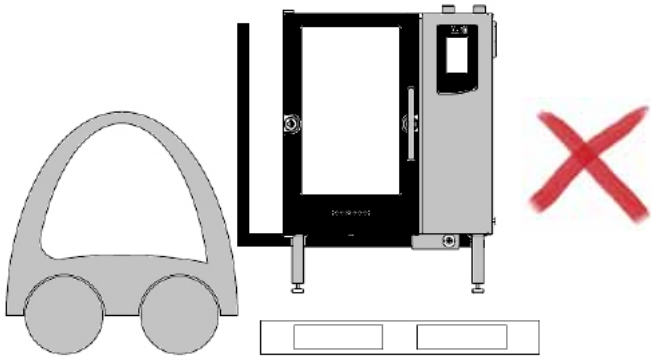
2. Den Hubwagen unter das untere Querrohr des Untergestells hineinfahren und ein paar Holzklötze zwischen dem Querrohr und dem Hubwagen legen. Das beste Gleichgewicht lässt sich erzielen, indem man den Hubwagen von der Vorder- oder der Motorseite hineinfährt. Vor dem Abstellen muss der Ofen von dem Hubwagen leicht gehoben werden.



3. Sobald der Kombidämpfer auf der richtigen Stelle steht, kann die Verpackung entfernt werden. Die Oberflächen-Folie sollte allerdings erst nach der Installation des Gerätes entfernt werden. Die Folie bietet für die Oberfläche des Gerätes Schutz vor scharfen Gegenständen.
4. Entfernen Sie die Verpackungen von dem Hordengestell im Garraum.



Das Gerät darf nicht von der linken Seite gehoben werden.

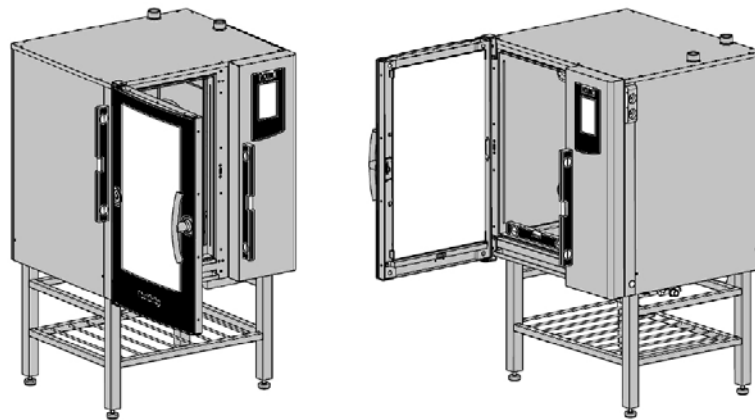


### Entsorgung des Verpackungsmaterials

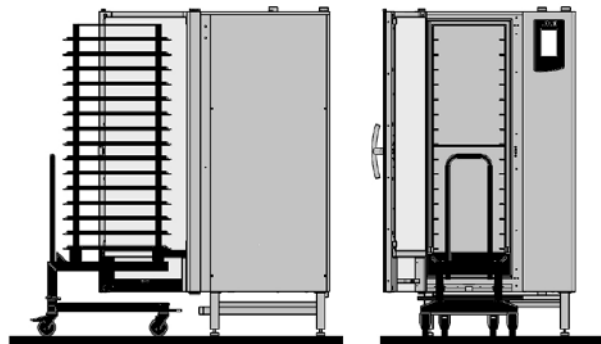
Das Verpackungsmaterial ist gemäß den lokalen Regelungen und Vorschriften zu entsorgen. Ausführliche Informationen zur Zusammensetzung des Verpackungsmaterials können beim HOUNÖ Kundencenter beantragt werden.

## Aufstellung

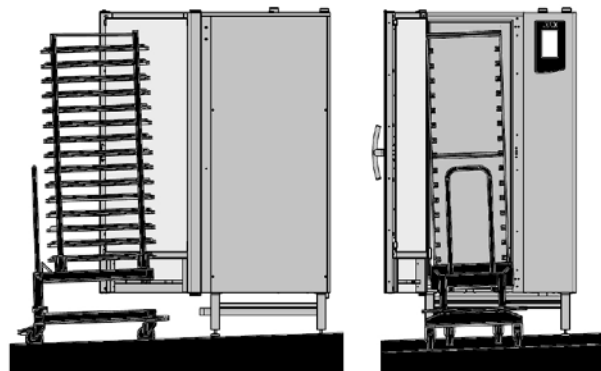
Das Gerät muss aufrecht und waagrecht aufgestellt werden. Festgestellt wird dies anhand der inneren Vorderseite und der Innenkante des Garraumes. Die richtige Position lässt sich mit Hilfe der höhenverstellbaren Gerätefüßen einstellen. Durch die Einstellung der höhenverstellbaren Gerätefüßen kann darüber hinaus sowohl die richtige Höhe für den Ofen als auch den Hordengestellwagen gewählt werden.



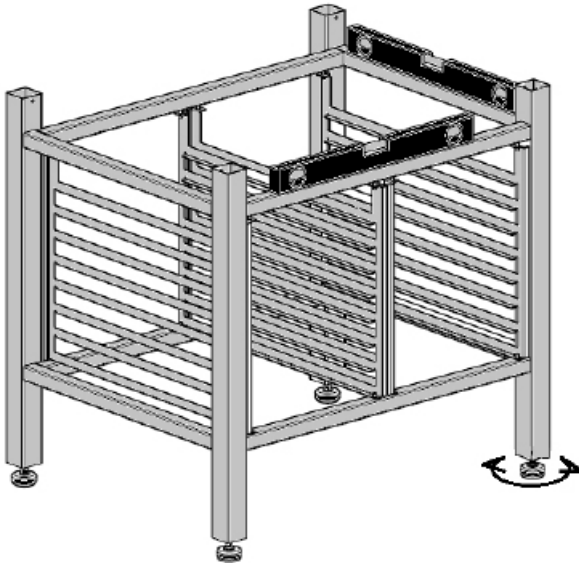
### Richtige Nivellierung



### Falsche Nivellierung



Die waagerechte Position lässt sich durch das Drehen der verstellbaren Gerätefüße einstellen.

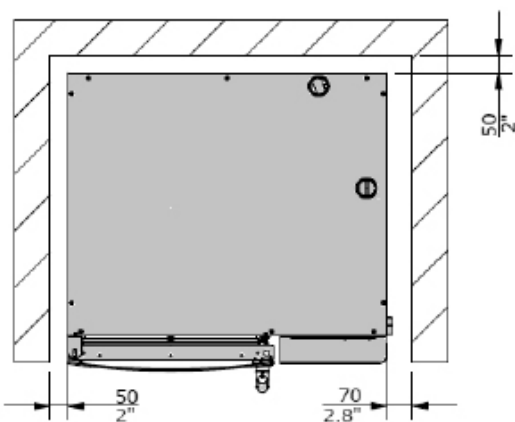


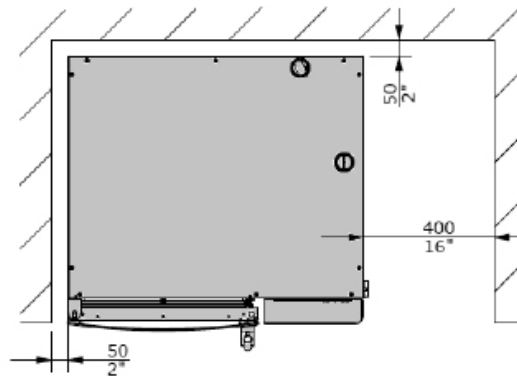
## Abstände

Um den Kombidämpfer herum muss ausreichend Freiraum gelassen werden, um den Zustrom an erforderlicher Kühlluft sicherzustellen. Es ist also wichtig das Gerät so zu platzieren, damit zumindest der notwendige minimale Freiraum gewährleistet ist.



Der Abstand zur Rückwand muss mindestens 50 mm betragen.

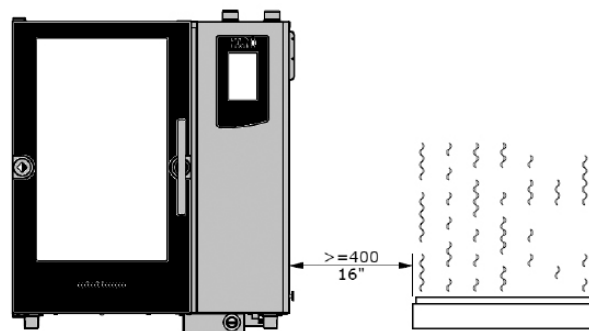




Bei zu hohen Temperaturen auf der rechten Seite des Ofens kann die Sicherheitsabschaltung ausgelöst werden.

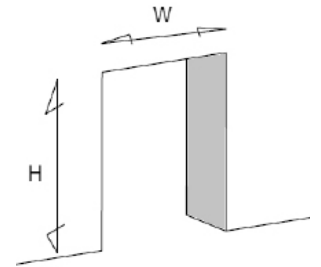


Intensive Wärmequellen wie z.B. Kochplatten, Kippbratpfannen, Friteusen u.ä. dürfen nicht in der Nähe des Kombidämpfers platziert werden. Hinweismissachtung kann zum Verlust der Garantieansprüche führen.



## Maße eines Kombidämpfers

Ofentyp	Höhe mit dem Untergestell x Breite x Tiefe* -Millimeter
1.06 / 1.10	1492 x 899 x 831 mm
1.16	1592 x 899 x 831 mm
1.20 Roll-In	1852 x 899 x 831 mm
2.06 / 2.10	1492 x 1122 x 951 mm
2.20 Roll-In	1852 x 1122 x 951 mm



## Maße eines CombiPlus Ofens

Ofentyp	Höhe mit Untergestell x Breite x Tiefe* -Millimeter
1.06/1.06	1800 x 900 x 970 mm
1.06/1.10	2030 x 970 x 900 mm

\* Die Höhen können unterschiedlich je nach Untergestellkonfiguration ausfallen.

# ANSCHLUSS

## Wasseranschluss

Standardmäßig verfügen die Visual Cooking Öfen über zwei Wasseranschlüsse. Die Geräte sind allerdings mit einem speziellen Adapter ausgerüstet, so kann der Ofen auch nur mit einem Wasseranschluss benutzt werden. Siehe Beschreibungen weiter im Text.

Das Gerät soll mit einem geprüften flexiblen  $\frac{3}{4}$ "-Schlauch an die Wasserquelle angeschlossen werden. Dauerhafter Wasseranschluss muss mit einem Wasserabsperrhahn ausgestattet werden.



Vor dem Wasseranschluss muss die Rohrinstallation gründlich ausgespült werden.

## Anschlusspezifikationen

- Wasserhärte: max. 3 dH (54 ppm)
- Leitfähigkeit: mind. 75 Mikrosiemens
- Wasserdruck: mind. 2.5 bar (36 PSI) dynamischer Druck beim aktivierten CombiWash max. 6 bar (87 PSI)
- Wasserdurchfluss: mind. 12 l/m
- Wassertemperatur: max 20°C
- Chlorid-Konzentration max. 100 mg/Liter
- Sulfat: max. 150 mg/Liter

Wird der Dosierapparat an die Wasserquelle mittels eines flexiblen Schlauches angeschlossen, so soll dieser Schlauch mit den lokalen Regelungen und Vorschriften übereinstimmen.



Bei Wassertemperaturen von über 20°C können Probleme mit ClimaOptima Kalibrierung und Kühlung auftreten.



Den Geräten, die über einen Dampfgenerator verfügen, darf keine umgekehrte Osmoseanlage angeschlossen werden, um Probleme im Hinblick auf die Wasserstandermittlung im Dampfgenerator auszuschließen.





Das Gerät darf nur von einem autorisierten Installateur im Einklang mit den geltenden lokalen Regelungen und Vorschriften an die Wasserquelle angeschlossen werden.



Die Garantie erstreckt sich nicht auf verstopfte Schmutzfilter und verschmutzte Magnetventile.



Es wird empfohlen vor dem Wasseranschluss einen Wasserfilter zu montieren, um sicherzustellen, dass die Wasserqualität die oben aufgeführten Anforderungen erfüllt.

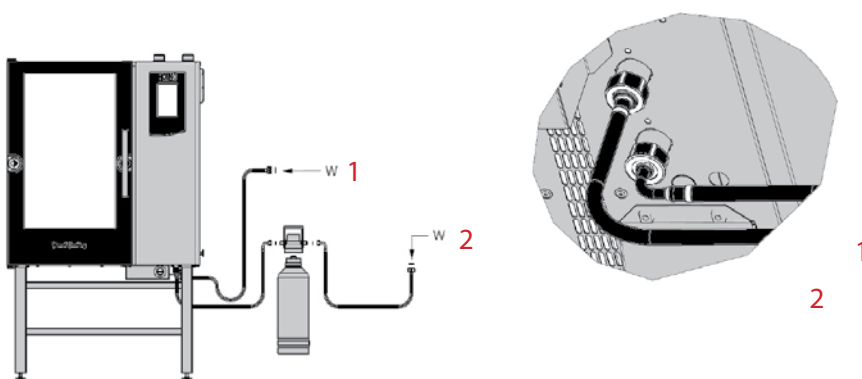


Es wird darüber hinaus empfohlen einen 0.25 mm Partikelfilter zu montieren.

## Zwei mit Wasserfiltern ausgestattete Wasseranschlüsse

Ein Anschluss ist für das Rohwasser für die Kondensationsdüse (kaltes Wasser) bestimmt. Der Anschluss befindet sich auf der Hinterseite des Ofens (1).

Der andere Anschluss ist für den Dampfgenerator und die Garraumdüse. Dieser Anschluss muss mit den lokalen Regelungen und Vorschriften zu den Haushaltsgeräten, die Wasserversorgung benötigen, übereinstimmen. Heißes Wasser (bis zu 20°C) kann ebenfalls verwendet werden. Der Anschluss befindet sich an der Vorderseite des Gerätes (2).



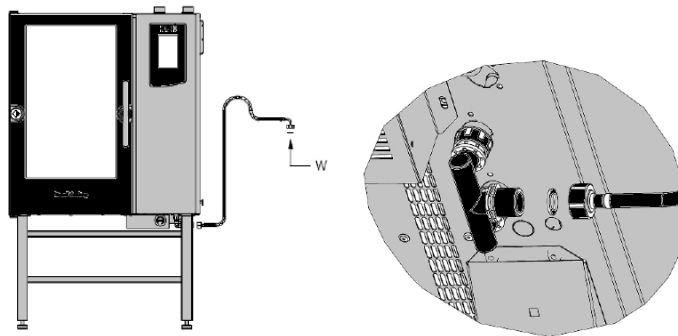
## Wasserfilter

Es wird empfohlen einen Wasserfilter zu benutzen, um den Wassergebrauch von höchster Qualität zu gewährleisten. Mangelhafte Wasserqualität kann Auswirkungen auf die Nahrungsmittelqualität haben und zu Gerätestörungen führen. Man kann insgesamt bis zu 4 verschiedene Filtertypen kombinieren.

Filtertyp	Beschreibung
Partikel	Wird zur Vermeidung von Partikeln im Wasser verwendet.
ION	Wird bei zu hohen Chloridkonzentrationen verwendet. Vorbeugender Korrosionsschutz.
Carbon	Wird bei zu hohen Chlormengen im Wasser verwendet.
Wasserenthärter	Wird zwecks Wasserenthärtung und zur Vorbeugung von Kalkablagerungen verwendet.

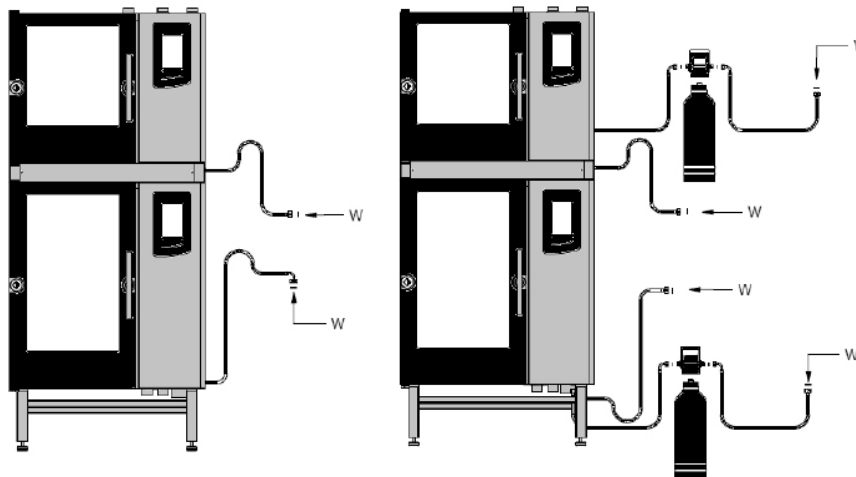
### Adapteranschluss

Wenn Sie sich gegen einen Wasserfilter entscheiden, dann werden Sie nur einen Anschluss benötigen und können einen Adapter verwenden.



### CombiPlus Wasseranschluss

Wenn ein CombiPlus Ofen ans Wasser angeschlossen wird, soll sichergestellt werden, dass für den oberen und den unteren Ofen zwei separate Wasseranschlüsse zur Verfügung stehen.



## Anschluss an den Wasserablauf

Die Visual Cooking Öfen werden serienmäßig mit einem Wasserablaufsystem zur Beseitigung des überschüssigen Wassers aus dem Garraum ausgestattet. Das überschüssige Wasser kann aus dem Kondensationswasser von den Gargütern, dem kalten Wasser, das für die Kühlung des Garraumes verwendet wird oder aus dem Wasser, das für die Reinigung des Garraumes verwendet wird, entstehen.



Der Wasserablauf darf nur von einem autorisierten Installateur angeschlossen werden.



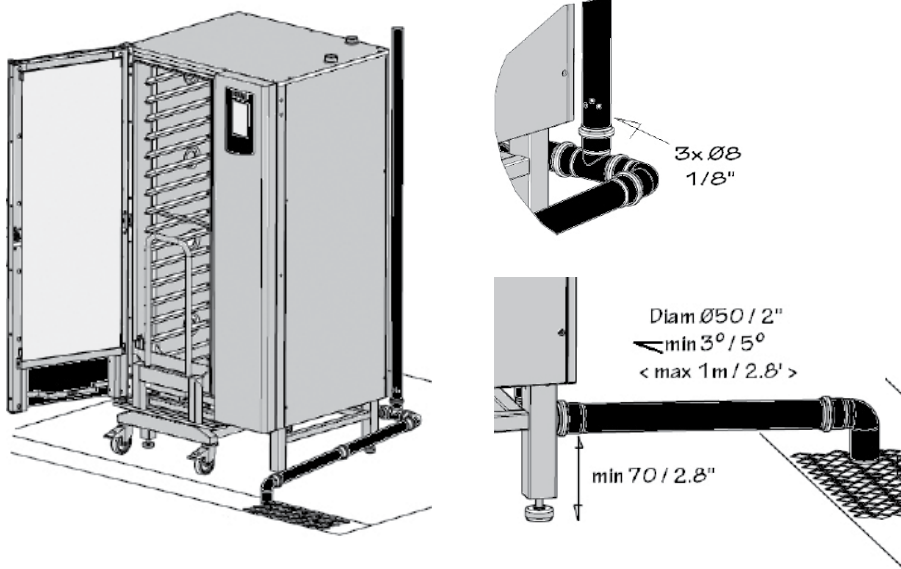
Es wird empfohlen dafür zu sorgen, dass in dem Raum, in dem der Kombidämpfer aufgestellt wird, im Boden ein Wasserablauf vorhanden ist.



Der Ablauf darf keinesfalls direkt unter dem Gerät enden.

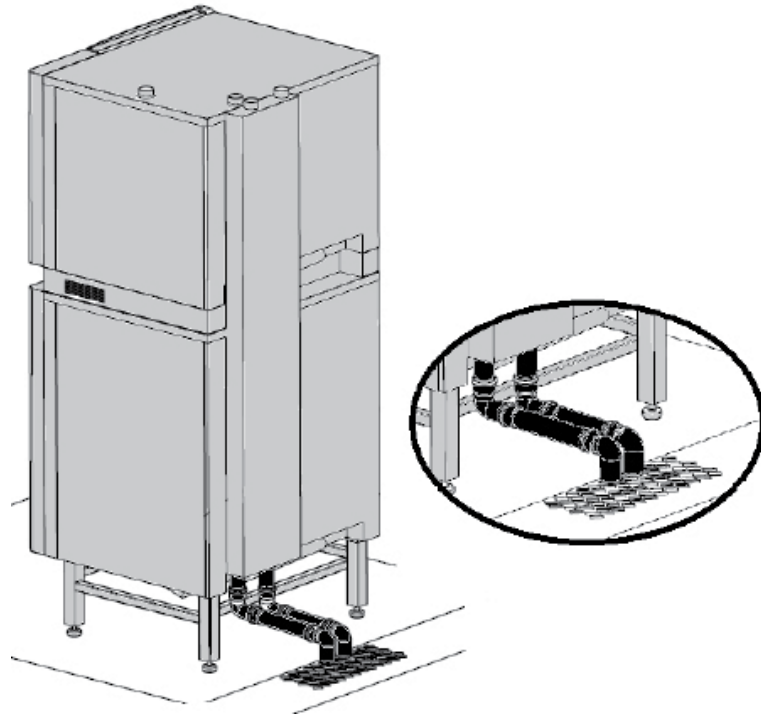
### Ablaufspezifikationen

- Der Ablauf muss aus rostfreiem Stahl oder einem gleichermaßen temperaturbeständigen Material bestehen.
- Das Durchmesser muss mindestens 50 mm betragen.
- Die Neigung des Ablaufs muss mindestens 3° bzw. 5% sein.





Für die CombiPlus Öfen werden zwei separate Ablaufanschlüsse benötigt.

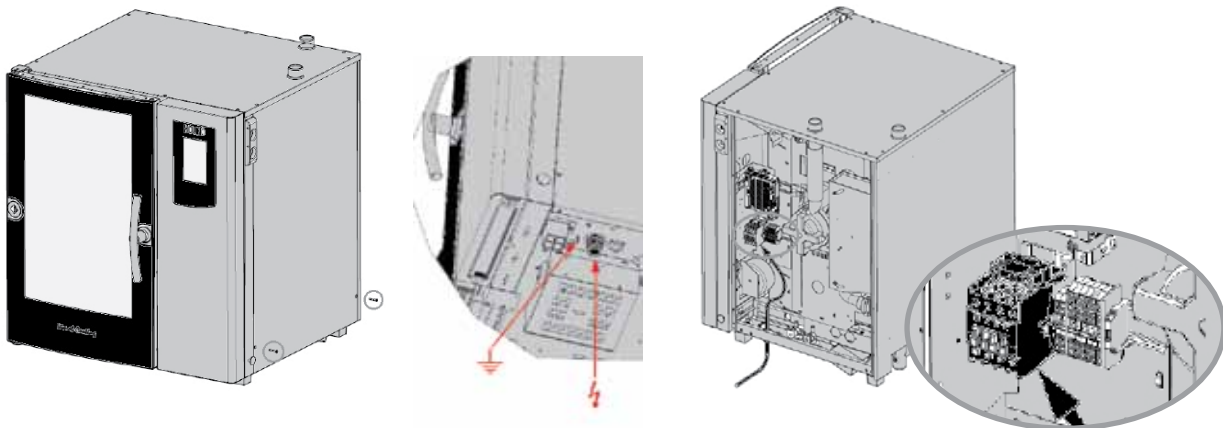


## Elektrische Anschlüsse



Der elektrische Anschluss darf nur von einem befugten Elektriker und gemäß den lokalen Regulierungen und Vorschriften vorgenommen werden.

- Der Schaltplan befindet sich hinter der Frontblende.
- Die Klemmen für den elektrischen Anschluss befinden sich hinter der rechten Seitenblende. Zuerst muss die Seitenblende entfernt werden, dann soll der Hauptstromkabel über die Zugentlastung auf dem unteren Teil des Ofens eingeführt werden.



Beachten Sie die Farbkodierungen der Kabel. Falsch angeschlossene Kabel können zu einem Stromschlag führen. Gelb/grün = Erdungsanschluss, blau = neutral



Damit während der Wartungs- oder Installationsarbeiten der Ofen sicher abgeschaltet werden kann muss in unmittelbarer Nähe des Gerätes eine zugelassene Steckdose oder ein Sicherheitsschalter vorhanden sein. Der Sicherheitsschalter muss automatisch alle Pole mit einer Gesamtschaltstrecke von 3 mm ausschalten können. Für zusammengebaute Geräte (CombiPlus) muss für jedes einzelne Gerät eine separate Steckdose oder ein Sicherheitsschalter zur Verfügung stehen.



Fehlerhafter elektrischer Anschluss wird zum Verlust der Garantiesprüche führen.

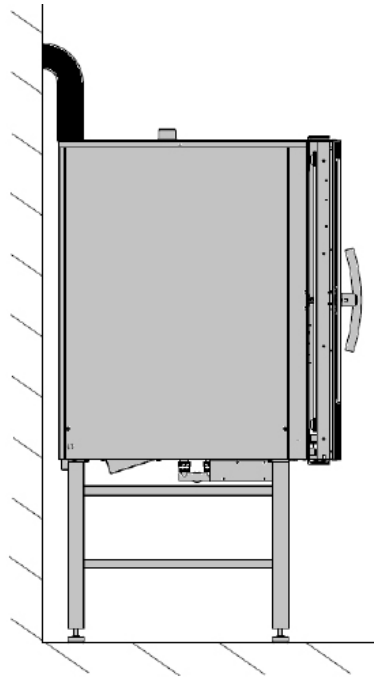
Bei allen Anschlussarbeiten sind die Anschlussanweisungen und die Informationen auf dem Typenschild zu befolgen. Der Anschluss muss mit den lokalen Regelungen und Vorschriften im Einklang sein.

Empfohlen wird einen RCD/RCCB Schutzschalter (Typ B) 300 mA zu verwenden, da durch den Frequenzumrichter des Ofens mit Stromschwankungen gerechnet werden muss.

Ausführliche elektrische Spezifikationen finden Sie im Anhang A (S. 39).

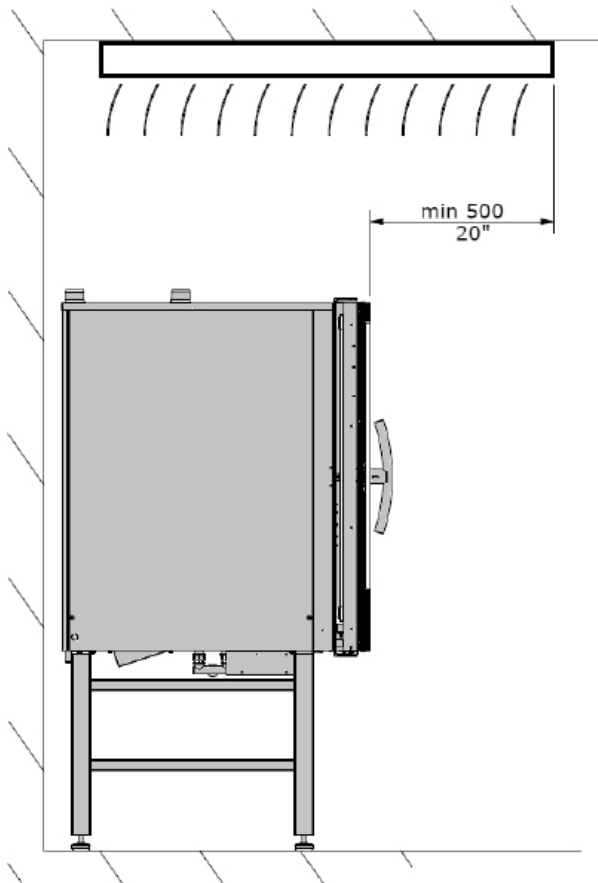
## Abluft

Visual Cooking Kombidämpfer sind mit einem offenen/direkten Abluftsystem ausgestattet, das die überschüssige Feuchtigkeit aus dem Garraum abzieht. Das Abluftsystem verfügt über eine elektronisch gesteuerte Klappe.



## Verwendung einer Ablufthaube

Wenn die Ablufthaube an die Decke über dem Ofen montiert wird, so müsste sie 50 cm über der Vorderseite des Ofens hervorstechen. Die Absaugleistung sollte 400-800 m<sup>2</sup>/h betragen.



Wenn der Lüftermotor direkt vom Ofen gesteuert wird, dann beginnt der Lüftungsprozess sobald ein Programm gestartet wird und läuft weitere 10 Minuten nachdem das Programm bereits ausgeschaltet wurde.



Der Einbau eines Abluftsystems soll im Einklang mit den lokalen Regelungen und Vorschriften erfolgen.

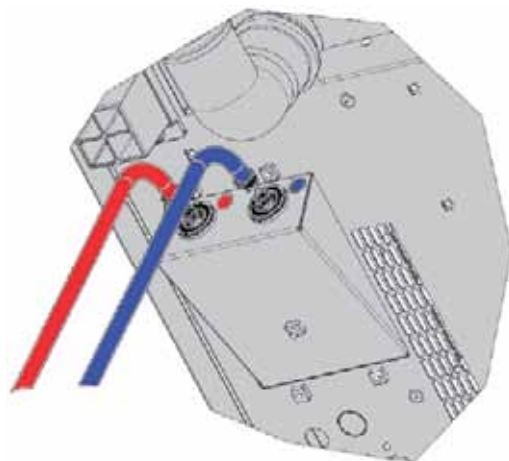
### CombiWash Behälter

Geräte, die mit der CombiWash Funktion ausgestattet sind, werden mit Schläuchen geliefert, die an die Reinigungsmittel- und Klarspülerbehälter angeschlossen werden können.

- Befestigen Sie fast hinten im unteren Bereich des Gerätes den blauen Schlauch an den Anlussteil mit dem blauen Aufkleber, also an den Klarspülerbehälter.
- Befestigen Sie fast hinten im unteren Bereich des Gerätes den roten Schlauch an den Anlussteil mit dem roten Aufkleber, also an den Reinigungsmittelbehälter.



Die Behälter dürfen sich nicht über dem Ofen befinden.





# SICHERHEITSMASSNAHMEN FÜR EINEN GASOFEN

Vor dem Öffnen des Ofens muss die Stromversorgung für das Gerät vollständig abgeschaltet werden.

Nach den Wartungs- oder Reparaturarbeiten muss das Gerät auf elektrische Sicherheit gemäß den lokalen Regelungen und Vorschriften geprüft werden.

Wenn mit Gaskomponenten wie z.B. Gasventilen oder Gasbläsern gearbeitet wird oder wenn zu einer anderen Gasart gewechselt werden soll, dann muss eine gründliche Rauchgasanalyse mit Hilfe passender CO- und O<sub>2</sub>- Messgeräten durchgeführt werden. Die Rauchgasanalyse muss von ausgebildeten Technikern durchgeführt werden.

Überprüfen Sie stets den Ofen auf mögliche Gasentweichung.

## Sicherheitsmaßnahmen zur Vorbeugung von Gasentweichungen

Wenn unerwünschte Gasentweichung festgestellt wird, sollen folgende Sicherheitsvorkehrungen vorgenommen werden:

- Alle Flammen müssen umgehend ausgelöscht werden.
- Alle Fenster und Türen müssen unverzüglich geöffnet werden.
- Räume in denen der Gasgeruch mit offenem Feuer einhergeht dürfen nicht betreten werden.
- Es darf kein elektrischer Schalter aktiviert werden.
- Es darf kein elektrischer Stecker rausgezogen werden.
- Es darf kein elektrischer Alarm eingeschaltet werden.
- Die wichtigsten Schließvorrichtungen müssen betätigt werden, dann ist noch einmal zu überprüfen, ob alle Gasvorrichtungen zu sind bzw. die offenen Vorrichtungen bitte zumachen.
- Das Licht darf erst eingeschaltet werden, wenn kein Gasgeruch mehr zu spüren ist.

Wenn selbst bei ausgeschalteten Gasvorrichtungen nicht festgestellt werden kann, woher der Gasgeruch stammt, so soll der zuständige Gasversorger umgehend darüber in Kenntnis gesetzt werden. Der zuständige Gasversorger ist auch dann umgehend zu informieren, wenn der Gasgeruch schwach ist und die Ursache dafür nicht festgestellt werden kann.

Sollte der Geruch bis zu den schwer zugänglichen Räumlichkeiten durchdringen, so muss entweder die Polizei oder die Feuerwehr umgehend gerufen und der zuständige Gasversorger in Kenntnis gesetzt werden.

Wenn das Gas bis zum Keller durchdringt, muss der Keller gelüftet, darf jedoch nicht betreten werden.

Unterlassen Sie den Versuch die beschädigten Gasarmaturen selbst zu reparieren. Solche Reparaturen sind ausschließlich für Experten vorbehalten, d.h. dem autorisierten Personal des zuständigen Gasversorgers und den vertraglich verpflichteten Unternehmen.

## Sicherheitsmaßnahmen für die Installation und Instandhaltung eines Gasofens

Befolgen Sie bei der Installation eines Gasofens die unten aufgelisteten Anweisungen.

Der Anschluss an die Gasleitung bzw. die Abtrennung sowie an den Gaskomponenten durchgeführte Wartungsarbeiten unterliegen den lokalen Regelungen und Vorschriften.

1. Überprüfen Sie ob die angeschlossene Gasart die richtige ist und bei Bedarf ändern Sie sie.
2. Messen Sie den statischen Gasdruck.
3. Machen Sie den Ofen an und messen Sie den dynamischen Gasdruck. Der dynamische Gasdruck darf folgende Werte nicht übersteigen:
4. Erdgas: "1.8-2.5 kPa" - "18 - 25 mbar" - "3.2-8 Zoll WC"
5. Flüssiggas: "3-5.7 kPa" - "30 - 57 mbar" - "5.2-14 Zoll WC"
6. Hinweis: das kann dem Inhalt der lokalen Regelungen und Vorschriften widersprechen.
7. Überprüfen Sie mit Hilfe eines speziellen Prüfgerätes alle Gasleitungen auf mögliches Gasentweichen.
8. Sorgen Sie für die Durchführung einer Rauchgasanalyse und speichern oder drucken Sie die Ergebnisse aus. Eine Kopie der neuen Gaseinstellungen des Ofens soll aufbewahrt werden.

Ausgetretener Rauchgas muss gemäß den lokalen Regelungen und Vorschriften entsorgt werden.

Alle Werkeinstellungen des Gasbläses und Gasventils sind direkt an die angeschlossene Last angepasst.

Werkeinstellungen dürfen erst nach einer Beratung mit HOUNÖ A/S geändert werden.

Änderungen dürfen nur von speziell dafür ausgebildeten Technikern vorgenommen werden. Von einem nicht befugten Personal inkorrekt vorgenommene Installation oder Neueinstellungen sind von den Garantieansprüchen ausgeschlossen.

# WERKZEUG FÜR DIE GASEINSTELLUNGEN

## Rauchgasanalysegerät und Gaswarngerät

Es ist eine Forderung von HOUNÖ, dass der Nutzer ein Rauchgasanalysegerät verwendet, das sowohl CO als auch O<sub>2</sub>% messen kann.

Die HOUNÖ-Empfehlung für ein Rauchgasanalysegerät und ein Gaswarngerät: Econ CN-P und Econ LSG.

Das Rauchgasanalysegerät und das Gaswarngerät können bei HOUNÖ als Ersatzteil Nr. 32720027 bestellt werden. Bitte beachten Sie, dass die standarmäßig eingestellte Sprache des Gasanalysegerätes Englisch ist.



## Rauchgas-Adapter

Für eine korrekte Messung von Rauchgas, das in dem Gasofen entsteht, empfiehlt HOUNÖ einen speziell dafür entwickelten Adapter.

Wenn auf die Verwendung dieses Adapters verzichtet wird, können inkorrekte Messergebnisse nicht ausgeschlossen werden.

Der Rauchgasadapter kann bei HOUNÖ als Ersatzteil Nr. 32710055 bestellt werden.

Wenn das empfohlene Rauchgasanalysegerät und das Gaswarngerät bei HOUNÖ bestellt werden, ist der Gasadapter mitinbegriffen. Die Bestellungsnummer lautet: 32720027.



## Gasdruckmessgerät

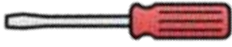
Um den richtigen Einlaufgasdruck zu gewährleisten, empfiehlt HOUNÖ ein Messgerät für den Gasdruck.

HOUNÖ empfiehlt folgendes Gasdruckmessgerät: Ecom UNO

Dieses Messgerät kann bei HOUNÖ als Ersatzteil Nr. 32700189 bestellt werden.



### Sonstige Werkzeuge



- Schlitzschraubenzieher, Maße: 1.0 x 5.5, wird für die maximalen Einstellungen an dem Gasventil benutzt.
- Schlitzschraubenzieher, Maße: 0.6 x 3.5, wird für das Messen von Gasdruck in einem Gasventil verwendet, speziell ist für die Gas-Test-Nippel gedacht.
- Inbusschlüssel, 2 mm, wird für feines Einstellen des Gasventils verwendet: die Mindest- oder Höchsteinstellungen des Ventilreglers.



Die Mindesteinstellungen des Ventilreglers müssen sehr sorgfältig während des Einstellens der O<sub>2</sub>% - Werte eingestellt werden. Davor muss allerdings sowohl der Ofen bereits zum Laufen gebracht als auch die Schraube für die Einstellung der Maximalwerte betätigt worden sein.

# EINSTELLUNGEN DES GASBRENNERS

Für die Einstellung des Gasbrenners gelten folgende Grenzwerte:

Max. RPM Einstellwert:  $\pm 0.2\%$

Min. RPM Einstellwert:  $\pm 0.2\%$

## Einstellungen für die "CE" Gasöfen (Brenner Nr. 1)

Einstellungen für die Hounö- Gasöfen				Heißluft-Brenner Nr. 1 "Unten"										
				O <sub>2</sub> %, CO <sub>2</sub> % "MAX", RPM				O <sub>2</sub> %, CO <sub>2</sub> % "MIN", RPM			RPM Einstellung beim normalen Betrieb			Luftwächter - AN
Gasart	Heizleistung kW	Ofen-typen	Gas-einlaufdruck	O <sub>2</sub> %	CO <sub>2</sub> %	RPM	kW	O <sub>2</sub> %	CO <sub>2</sub> %	RPM	"u16" Min	"u16" Start	"u16" Max	AN -> AUS
Erdgas (G20)	13 kW	1.06/5	18-25 mbar	4,1%	9,4%	6700	13 kW	4,6%	9,1%	4800	4800	4800	6700	3100 $\pm$ 100
	21 kW	1.10/8	18-25 mbar	4,3%	9,3%	6300	21 kW	4,1%	9,4%	2700	2700	3900	6300	2300 $\pm$ 100
	42 kW	1.20/15	18-25 mbar	4,3%	9,3%	6300	21 kW	4,1%	9,4%	2700	2700	3900	6300	2300 $\pm$ 100
	21 kW	2.06	18-25 mbar	4,1%	9,4%	6200	21 kW	4,1%	9,4%	3800	3800	3900	6200	2800 $\pm$ 100
	24 kW	2.10	18-25 mbar	4,1%	9,4%	6600	24 kW	4,5%	9,2%	2800	2800	3600	6600	2300 $\pm$ 100
	48 kW	2.20	18-25 mbar	4,1%	9,4%	6600	24 kW	4,5%	9,2%	2800	2800	3600	6600	2300 $\pm$ 100
Erdgas (G25)	13 kW	1.06/5	18-25 mbar	4,0%	9,3%	6800	13 kW	4,3%	9,1%	4800	4800	4800	6800	3100 $\pm$ 100
	21 kW	1.10/8	18-25 mbar	4,0%	9,3%	6400	21 kW	4,0%	9,3%	2800	2800	3900	6400	2300 $\pm$ 100
	42 kW	1.20/15	18-25 mbar	4,0%	9,3%	6400	21 kW	4,0%	9,3%	2800	2800	3900	6400	2300 $\pm$ 100
	21 kW	2.06	18-25 mbar	3,8%	9,4%	6200	21 kW	3,8%	9,4%	3800	3800	3900	6200	2800 $\pm$ 100
	24 kW	2.10	18-25 mbar	3,8%	9,4%	6600	24 kW	4,1%	9,2%	2800	2800	3600	6600	2300 $\pm$ 100
	48 kW	2.20	18-25 mbar	3,8%	9,4%	6600	24 kW	4,1%	9,2%	2800	2800	3600	6600	2300 $\pm$ 100
Flüssiggas 3BP (G30/G31)	13 kW	1.06/5	28-57 mbar	4,5%	11,0%	6500	13 kW	5,1%	10,6%	4800	4800	4800	6500	3100 $\pm$ 100
	21 kW	1.10/8	28-57 mbar	4,5%	11,0%	6000	21 kW	4,5%	11,0%	2600	2600	4300	6000	2300 $\pm$ 100
	42 kW	1.20/15	28-57 mbar	4,5%	11,0%	6000	21 kW	4,5%	11,0%	2600	2600	4300	6000	2300 $\pm$ 100
	21 kW	2.06	28-57 mbar	4,5%	11,0%	6200	21 kW	4,5%	11,0%	3800	3800	3900	6200	2800 $\pm$ 100
	24 kW	2.10	28-57 mbar	4,0%	11,4%	6200	24 kW	4,7%	10,9%	2800	2800	3600	6200	2300 $\pm$ 100
	48 kW	2.20	28-57 mbar	4,0%	11,4%	6200	24 kW	4,7%	10,9%	2800	2800	3600	6200	2300 $\pm$ 100
Flüssiggas 3P (G31)	13 kW	1.06/5	30-50 mbar	5,2%	10,3%	6800	13 kW	5,2%	10,3%	4800	4800	4800	6800	3100 $\pm$ 100
	21 kW	1.10/8	30-50 mbar	5,4%	10,2%	6300	21 kW	5,4%	10,2%	3900	3000	3900	6300	2300 $\pm$ 100
	42 kW	1.20/15	30-50 mbar	5,4%	10,2%	6300	21 kW	5,4%	10,2%	3900	3000	3900	6300	2300 $\pm$ 100
	21 kW	2.06	30-50 mbar	5,4%	10,2%	6400	21 kW	5,4%	10,2%	3800	3800	3900	6400	2800 $\pm$ 100
	24 kW	2.10	30-50 mbar	5,1%	10,4%	6600	24 kW	5,8%	9,9%	2900	2900	3600	6600	2300 $\pm$ 100
	48 kW	2.20	30-50 mbar	5,1%	10,4%	6600	24 kW	5,8%	9,9%	2900	2900	3600	6600	2300 $\pm$ 100

**Einstellungen für die "ETL" Gasöfen (Brenner Nr. 1)**

Einstellungen für die Hounö- Gasöfen				Heißluft-Brenner 1 "Unten"										
Gasart	Heizleistung BTU/h	Ofen-typen	Gas einlaufdruck	O <sub>2</sub> %, CO <sub>2</sub> % "MAX", RPM				O <sub>2</sub> %, CO <sub>2</sub> % "MIN", RPM			RPM Einstellung beim normalen Betrieb			Luftwächter - AN
				O <sub>2</sub> %	CO <sub>2</sub> %	RPM	BTU/hr	O <sub>2</sub> %	CO <sub>2</sub> %	RPM	"u16" Min	"u16" Start	"u16" Max	
Erdgas (G20)	58000	1.06/5	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O	4,1%	9,4%	6700	58000	4,6%	9,1%	4800	4800	4800	6700	3100 ±100
	87000	1.10/8	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O	4,3%	9,3%	6300	87000	4,1%	9,4%	2700	2700	3900	6300	2300 ±100
	174000	1.20/15	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O	4,3%	9,3%	6300	87000	4,1%	9,4%	2700	2700	3900	6300	2300 ±100
	81800	2.06	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O	4,1%	9,4%	6200	81800	4,1%	9,4%	3800	3800	3900	6200	2800 ±100
	95500	2.10	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O	4,1%	9,4%	6600	95500	4,5%	9,2%	2800	2800	3600	6600	2300 ±100
	190000	2.20	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O	4,1%	9,4%	6600	95500	4,5%	9,2%	2800	2800	3600	6600	2300 ±100
Flüssiggas (G31)	60000	1.06/5	5,2-14 inH <sub>2</sub> O	5,2%	10,3%	6800	60000	5,2%	10,3%	4800	4800	4800	6800	3100 ±100
	87000	1.10/8	5,2-14 inH <sub>2</sub> O	5,4%	10,2%	6300	87000	5,4%	10,2%	3900	3000	3900	6300	2300 ±100
	174000	1.20/15	5,2-14 inH <sub>2</sub> O	5,4%	10,2%	6300	87000	5,4%	10,2%	3900	3000	3900	6300	2300 ±100
	81800	2.06	5,2-14 inH <sub>2</sub> O	5,4%	10,2%	6400	81800	5,4%	10,2%	3800	3800	3900	6400	2800 ±100
	95500	2.10	5,2-14 inH <sub>2</sub> O	5,1%	10,4%	6600	95500	5,8%	9,9%	2900	2900	3600	6600	2300 ±100
	190000	2.20	5,2-14 inH <sub>2</sub> O	5,1%	10,4%	6600	95500	5,8%	9,9%	2900	2900	3600	6600	2300 ±100

**Einstellungen für die "CE" Gasöfen (Brenner Nr. 2)**

Einstellungen für die Hounö- Gasöfen				Heißluft-Brenner 2 "Oben"										
Gasart	Heizleistung kW	Ofentypen	Gas einlaufdruck	O <sub>2</sub> %, CO <sub>2</sub> % "MAX", RPM				O <sub>2</sub> %, CO <sub>2</sub> % "MIN", RPM			RPM Einstellungen beim normalen Betrieb			Luftwächter - AN
				O <sub>2</sub> %	CO <sub>2</sub> %	RPM	kW	O <sub>2</sub> %	CO <sub>2</sub> %	RPM	"u17" Min	"u17" Start	"u17" Max	
Erdgas (G20)	13 kW	1.06/5	18-25 mbar											
	21 kW	1.10/8	18-25 mbar											
	42 kW	1.20/15	18-25 mbar	4,3%	9,3%	6300	21 kW	4,1%	9,4%	2700	2700	3900	6300	2300 ±100
	21 kW	2.06	18-25 mbar											
	24 kW	2.10	18-25 mbar											
	48 kW	2.20	18-25 mbar	4,1%	9,4%	6600	24 kW	4,5%	9,2%	2800	2800	3600	6600	2300 ±100
Erdgas (G25)	13 kW	1.06/5	18-25 mbar											
	21 kW	1.10/8	18-25 mbar											
	42 kW	1.20/15	18-25 mbar	4,0%	9,3%	6400	21 kW	4,0%	9,3%	3900	2800	3900	6400	2300 ±100
	21 kW	2.06	18-25 mbar											
	24 kW	2.10	18-25 mbar											
	48 kW	2.20	18-25 mbar	3,8%	9,4%	6600	24 kW	4,1%	9,2%	2800	2800	3600	6600	2300 ±100
Flüssiggas 3BP (G30/G31)	13 kW	1.06/5	28-57 mbar											
	21 kW	1.10/8	28-57 mbar											
	42 kW	1.20/15	28-57 mbar	4,5%	11,0%	6000	21 kW	4,5%	11,0%	2600	2600	4300	6000	2300 ±100
	21 kW	2.06	28-57 mbar											
	24 kW	2.10	28-57 mbar											
	48 kW	2.20	28-57 mbar	4,0%	11,4%	6200	24 kW	4,7%	10,9%	2800	2800	3600	6200	2300 ±100
Flüssiggas 3P (G31)	13 kW	1.06/5	30-50 mbar											
	21 kW	1.10/8	30-50 mbar											
	42 kW	1.20/15	30-50 mbar	5,4%	10,2%	6300	21 kW	5,4%	10,2%	3900	3000	3900	6300	2300 ±100
	21 kW	2.06	30-50 mbar											
	24 kW	2.10	30-50 mbar											
	48 kW	2.20	30-50 mbar	5,1%	10,4%	6600	24 kW	5,8%	9,9%	2900	2900	3600	6600	2300 ±100

## Einstellungen für die "ETL" Gasöfen (Brenner Nr. 2)

Einstellungen für die Hounö- Gasöfen				Heißluft-Brenner 2 "Oben"										
				O <sub>2</sub> %, CO <sub>2</sub> % "MAX", RPM				O <sub>2</sub> %, CO <sub>2</sub> % "MIN", RPM			RPM Einstellung beim normalen Betrieb			Luftwächter - AN
Gasart	Heiz-leis-tung BTU/h	Ofentypen	Gas einlaufdruck	O <sub>2</sub> %	CO <sub>2</sub> %	RPM	BTU/hr	O <sub>2</sub> %	CO <sub>2</sub> %	RPM	"u17" Min	"u17" Start	"u17" Max	AN -> AUS
Erdgas (G20)	58000	1.06/5	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O											
	87000	1.10/8	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O											
	174000	1.20/15	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O	4,3%	9,3%	6300	87000	4,1%	9,4%	2700	2700	3900	6300	2300 ±100
	81800	2.06	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O											
	95500	2.10	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O											
	190000	2.20	3,2-8,0 inH <sub>2</sub> O	4,1%	9,4%	6600	95500	4,5%	9,2%	2800	2800	3600	6600	2300 ±100
Flüssiggas (G31)	60000	1.06/5	5,2-14 inH <sub>2</sub> O											
	87000	1.10/8	5,2-14 inH <sub>2</sub> O											
	174000	1.20/15	5,2-14 inH <sub>2</sub> O	5,4%	10,2%	6300	87000	5,4%	10,2%	3900	3000	3900	6300	2300 ±100
	81800	2.06	5,2-14 inH <sub>2</sub> O											
	95500	2.10	5,2-14 inH <sub>2</sub> O											
	190000	2.20	5,2-14 inH <sub>2</sub> O	5,1%	10,4%	6600	95500	5,8%	9,9%	2900	2900	3600	6600	2300 ±100

# RAUCHGASANALYSE

Bevor die Analyse gestartet wird, muss der Lüftermotor im Garraum **hoch laufen (links)**, die Ofentür muss in der Brenner-Einstellungsphase offen bleiben.

## Der Verlauf einer Rauchgasanalyse



Während der Ofen eingestellt wird muss der Lüfter an sein und die CO-Werte müssen sehr genau überwacht werden. Die CO-Werte dürfen die Grenze von 400 ppm nicht für einen längeren Zeitraum übersteigen. Sollte dies der Fall sein, kann es zu tödlichen Vergiftungen führen.



1. Legen Sie den Adapter des Rauchgasmessgerätes auf das Ende des Abluftrohres des Wärmetauschers und führen Sie den Messfühler des Rauchgasmessgerätes in das 14mm Rohr am Adapter.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spitze des Messfühlers genau in der Mitte des 50 mm Rohres liegt.
3. Öffnen Sie die Ofentür.
4. Auf dem Display Technische Einstellungen drücken Sie auf Testfunktionen und anschließend auf Gas.
5. Drücken Sie auf Hauptschütz und anschließend betätigen Sie die Taste Lüfter, die sich direkt neben der Taste Hauptschütz befindet.
6. Drücken Sie auf RPM. Wählen Sie den richtigen Wert in Anlehnung an die „Gasbrenner“ Tabelle, siehe Einstellungen eines Gasbrenners (S. 29).
7. Drücken Sie 10 Sekunden lang auf die Taste Gassteuerung.
8. Drücken Sie auf die Taste Lüfter, die sich direkt neben dem Druckschalter befindet. Das Gasventil wird aktiviert und der Gasbrenner schaltet sich ein. Der Druckschalter wird ebenfalls aktiviert.
9. Drücken Sie auf RPM und wählen Sie die Einstellung Max. RPM für O<sub>2</sub>. Mehr Informationen finden Sie unter Einstellungen eines Gasbrenners (S. 29).



10. Stellen Sie die maximalen Werte an der Gas-Luft-Einheit in Anlehnung an die O<sub>2</sub>%-Werte aus der Tabelle ein, siehe Einstellungen eines Gasbrenners (S. 29). Bevor Sie mit den Einstellungen beginnen, stellen Sie sicher, dass der Brenner bereits am Laufen ist.
11. Bei zu hohen O<sub>2</sub>% - Werten drehen Sie die Max.- Schraube gegen den Uhrzeigersinn, bei zu niedrigen O<sub>2</sub>%-Werten drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn.
12. Drücken Sie auf RPM und wählen Sie die Einstellung Mind. RPM für O<sub>2</sub>. (Tabelle) Drehen Sie den Ventilregler für die Mind.-Werte im Uhrzeigersinn, wenn die O<sub>2</sub>% - Werte zu hoch sind und gegen den Uhrzeigersinn, wenn sie zu niedrig sind. Der Ventilregler ist äußerst empfindlich, bleiben Sie also bei höchstens 360 pro Drehung.
13. Nach der Einstellung von Mind. RPM an der Gas-Luft-Einheit müssen die Max. RPM Einstellungen noch einmal geprüft werden.
14. Nach der letzten Überprüfung der Max. RPM Einstellungen, soll eine Kopie der O<sub>2</sub>%-Angaben, die das Rauchgasmessgerät anzeigt, aufbewahrt werden. Sie gilt als Beleg dafür, dass der Ofen richtig eingestellt wurde.
15. Lassen Sie den Ofen im manuellen Modus laufen: wählen Sie den Heißluft-Modus und drücken Sie auf Start, um zu prüfen, ob das Gerät problemlos funktioniert.



# RAUCHGASANALYSE (MODELL C)



1. Legen Sie den Adapter des Rauchgasmessgerätes auf das Ende des Abluftrohres des Wärmetauschers und führen Sie den Messfühler des Rauchgasmessgerätes in das 14mm Rohr am Adapter.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spitze des Messfühlers genau in der Mitte des 50 mm Rohres liegt. So wird korrektes Messen gewährleistet.
3. Öffnen Sie die Offentür.
4. Geben Sie die Worte Testfunktion/Modus (bzw. test function/mode) ein (drücken Sie 5 Sekunden lang auf die Tasten HEISSLUFT und COMBI.
5. Aktivieren Sie den Hauptschütz in "d0" (drücken Sie auf die Taste Stufe (step), wenn die Taste aktiviert wurde, wird im Display "1" angezeigt).
6. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn und stellen Sie ihn auf "d3" Lüfter rechts ein.
7. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn und stellen Sie ihn auf "d50" Gasbrenner 1 ein.
8. Aktivieren Sie die Gassteuerungsbox (drücken Sie 5 Sekunden lang auf die Taste Stufe (step), wenn die Taste aktiviert wurde, wird im Display "1" angezeigt).
9. Stellen Sie auf dem Zeit-Display in Anlehnung an die Tabelle (S. 29) die "start" RPM für die Gas-Luft-Einheit ein (drücken Sie auf die Taste Uhr, drehen Sie den Knopf nach rechts auf RPM und drücken Sie noch einmal auf die Uhr-Taste, um die Einstellung zu speichern).
10. Aktivieren Sie den Gaslüfter (drücken Sie auf die Taste Lüfter).
11. Wenn die RPM des Lüfters eine gewisse Geschwindigkeit erreicht wird der Druckschalter aktiviert. (Siehe LED neben der Taste Abluft)
12. Circa 15 Sekunden nach der Aktivierung des Druckschalters wird der Ofen gezündet und das Gasventil muss auf AN eingestellt werden. Beachten Sie, dass wenn der Ofen erst vor kurzem installiert wurde, der ganze Prozess möglicherweise mehrmals wiederholt werden muss bevor eine Flamme erzeugt werden kann.
13. Drücken Sie auf die Uhartaste und wählen Sie die Einstellung Max. RPM O<sub>2</sub>%, mehr Informationen finden Sie unter Einstellungen eines Gasbrenners (S. 29).
14. Stellen Sie den maximalen Wert auf der Gas-Luft-Einheit in Anlehnung an die O<sub>2</sub>% - Werte in der Tabelle ein, siehe Einstellungen eines Gasbrenners (S. 29). Stellen Sie vor dem Einstellen sicher, dass der Brenner bereits am Laufen ist.

15. Drehen Sie die Max. Schraube gegen den Uhrzeigersinn wenn die O<sub>2</sub>%-Werte zu hoch sind und drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn, wenn die genannten Werte zu niedrig sind. Stellen Sie die RPM für die Gas-Luft-Einheit auf den minimalen RPM-Wert in Anlehnung an die Tabelle ein, siehe Einstellungen eines Gasbrenners (S. 29).
16. Drücken Sie auf die UHRTASTE und wählen Sie die Mind. RPM O<sub>2</sub>% Einstellungen (Tabelle). Drehen Sie den Ventilregler für die Mindesteinstellungen im Uhrzeigersinn wenn die O<sub>2</sub>%-Werte zu hoch sind und gegen den Uhrzeigersinn, wenn sie zu niedrig sind. Der Ventilregler ist äußerst empfindlich, drehen Sie also nicht mehr als 360 pro Drehung.
17. Nach dem Einstellen von Mind. RPM an der Gas-Luft-Einheit, muss die Max. RPM Einstellung noch einmal überprüft werden.
18. Nach der letzten Überprüfung der Max. Einstellungen sollten die O<sub>2</sub>%-Angaben auf dem Rauchgasmessgerät als Beweis dafür, dass der Ofen richtig eingestellt wurde, aufbewahrt werden.
19. Lassen Sie den Ofen im manuellen Modus laufen, drücken Sie im Heißluftmodus auf Start und prüfen Sie, ob der Ofen problemlos funktioniert.

**Hinweis:** vergessen Sie nicht beide Gas-Luft-Einheiten einzustellen, wenn der Ofen über 2 verfügt (betrifft nur 1.20 und 2.20 Typen).



# EXTRA OPTIONEN

In der folgenden Tabelle ist zusätzliche Ausrüstung aufgelistet, die bei HOUNÖ bestellt werden kann.

Nummer	Ausstattung	Ofentyp
30200086	Hitzeschutzschild	1.06
30200088	Hitzeschutzschild	1.10
30200090	Hitzeschutzschild	1.16
30200091	Hitzeschutzschild	1.20
30200092	Hitzeschutzschild	2.10
30200094	Hitzeschutzschild	2.20
30520358	Rohreinbausatz für den Ablauf	
30500337	Schlauch für Wasseranschluß, 2m	
30510092	Startkit Wasserfilter XL inkl. Filter	1.06, 1.10, 2.06
30510093	Startkit Wasserfilter 2XL inkl. Filter	1.16, 1.20, 2.10, 2.20
30500328	Wasserfilter XL	1.06, 1.10, 2.06
30500329	Wasserfilter 2XL	1.16, 1.20, 2.10, 2.20

# OFEN VOR DEM GEBRAUCH ÜBERPRÜFEN

Nach der Installation des Ofens und noch bevor der Kunde ihn zu nutzen beginnt, sollen alle Punkte der Checkliste in der angegebenen Reihenfolge überprüft werden.

Bitte beachten Sie, dass die Installations-Checkliste und die Anweisungen-Checkliste, die als Anhang B und C jeweils auf Seite 41 und 45 vorhanden sind, ausgefüllt und spätestens 30 Tage nach der Installation an HOUNÖ zurückgeschickt werden müssen.

## Aussenseite

- Gerät auf Transportschäden (Dellen, Zerkratzen, usw.) prüfen
- Die Höhe prüfen und bei Bedarf anpassen
- Prüfen, ob das Gerät waagrecht aufgestellt wurde
- Gerätetür prüfen und bei Bedarf richtig nachstellen

## Anschlüsse

- Prüfen, ob das Wasser richtig angeschlossen wurde
- Wasserzufuhr freischalten
- Auf undichte Stellen prüfen
- Wasserzufuhr abstellen
- Schmutzfilter prüfen und reinigen
- Wasserzufuhr wieder freischalten
- Handbrause prüfen
- Prüfen, ob der Strom richtig angeschlossen wurde
- Den Anschluss zur Auffangwanne prüfen
- Prüfen, ob die Auffangwanne richtig montiert wurde
- Prüfen, ob der Ablaufschlauch richtig geneigt ist und ob er keine undichten Stellen aufweist
- Auf korrekten Abluft- und Ablaufanschluss prüfen
- Gerät reinigen
- Stahlreiniger verwenden

## Garraum

- Prüfen, ob der Trichter richtig montiert wurde
- Innenbeleuchtung prüfen
- Garraum reinigen

## Bedienblende

- Voreinstellungen prüfen und bei Bedarf anpassen
- Das Gerät bei 250°C ca. 5 Minuten lang laufen lassen

# ANHANG A

## Elektrische Einheiten:

	Strom kW							Stromverbrauch A						
	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
400V 3N ~ 50-60Hz	9	18	24	36	21	27	60	13	26	35	52	31	39	87
415V 3N ~ 50-60Hz	9	18	24	36	21	27	60	13	25	34	50	30	38	84
400V 3 ~ 50-60Hz	9	18	24	36	21	27	60	13	26	35	52	31	39	87
440V 3 ~ 50-60Hz	9	18	24	36	21	27	60	12	24	32	47	28	36	79
480V 3 ~ 50-60Hz	9	18	24	36	21	27	60	11	22	29	44	26	33	73
200V 3 ~ 50-60Hz	9	18	24	36	21	27	60	26	52	70	104	61	78	174
208V 3 ~ 50-60Hz	9	18	24	36	21	27	60	25	50	67	100	59	75	167
230V 3 ~ 50-60Hz	9	18	24	36	21	27	60	23	45	60	91	53	68	151

	Sicherungsschutz = A							Kabelgröße mm <sup>2</sup> *						
	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
400V 3N ~ 50-60Hz	16	35	50	63	35	50	100	5x2,5	5x4	5x10	5x10	4x6	5x10	5x25
415V 3N ~ 50-60Hz	16	35	50	63	35	50	100	5x2,5	5x4	5x10	5x10	4x6	5x10	5x25
400V 3 ~ 50-60Hz	16	35	50	63	35	50	100	4x2,5	4x4	4x10	4x10	4x6	4x10	4x25
440V 3 ~ 50-60Hz	16	35	50	63	35	35	100	4x2,5	4x4	4x10	4x10	4x4	4x6	4x25
480V 3 ~ 50-60Hz	16	25	35	50	35	35	80	4x2,5	4x4	4x6	4x10	4x4	4x6	4x25
200V 3 ~ 50-60Hz	35	63	100	125	80	100	200	4x4	4x16	4x25	4x35	4x16	4x25	4x70
208V 3 ~ 50-60Hz	25	63	80	125	63	100	200	4x4	4x10	4x25	4x35	4x16	4x25	4x70
230V 3 ~ 50-60Hz	25	50	80	100	63	80	200	4x4	4x10	4x25	4x35	4x16	4x25	4x70

\* Empfohlen wird der Stromkabel H07RN-F

## CombiWash – Wasserverbrauch

Wasserverbrauch (Liter)							
Stufe	1.06	1.10	1.16	1.20	2.06	2.10	2.20
1/ Wenig	22	22	22	22	N/A	22	22
2/ Mittelmäßig	24	24	24	24	N/A	24	24
3/ Viel	43	43	43	43	N/A	43	43
4/ Sehr viel	60	61	61	62	N/A	61	62

## GAS-Einheiten:

	Strom kW							Stromverbrauch A						
	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
115V 1N ~ 50-60Hz	1	1	N/A	2	1	1	2	8,5	8,5	N/A	17	8,5	8,5	17
230V 1N ~ 50-60Hz	1	1	N/A	2	1	1	2	8,5	8,5	N/A	17	8,5	8,5	17

	Sicherungsschutz = A							Kabelgröße mm <sup>2</sup>						
	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
115V 1N ~ 50-60Hz	10	10	N/A	20	10	10	20	3x2,5	3x2,5	N/A	3x2,5	3x2,5	3x2,5	3x2,5
230V 1N ~ 50-60Hz	10	10	N/A	20	10	10	20	3x2,5	3x2,5	N/A	3x2,5	3x2,5	3x2,5	3x2,5

## Gewicht:

	Elektrische Öfen							GAS-Öfen						
	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
Gewicht, KG	150	190	240	270	190	230	370	155	195	N/A	275	190	235	375

## Technische Angaben:

Geräuschpegel: <70dBA

Schutzniveau (Schutzkategorie): IPX5



# ANHANG B: HOUNÖ INSTALLATIONS-CHECKLISTE FÜR VISUAL COOKING KOMBIDÄMPFER

Die vorliegende Checkliste muss nach jeder Installation eines HOUNÖ Gerätes ausgefüllt werden.

Damit ein Kombidämpfer für die Garantieleistungen qualifiziert ist, muss die vorliegende Checkliste von einem Techniker ausgefüllt werden, der das Gerät installiert hat und innerhalb von 30 Tagen nach der Installation an HOUNÖ zurückgesendet werden:

entweder per E-Mail an [support@houno.com](mailto:support@houno.com) oder per Fax unter +45 87 11 47 10.

<b>Seriennr.:</b>	
<b>Installiert von:</b>	<b>Installationsdatum:</b>
<b>Bitte Zutreffendes ankreuzen:</b>	
<input type="checkbox"/>	Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Anforderungen installiert, die in den Wartungs- und Installationsanweisungen festgehalten sind.
<input type="checkbox"/>	Das Gerät wurde nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen installiert, die in den Wartungs- und Installationsanweisungen festgehalten sind.
<p>Über etwaige Diskrepanzen zwischen den gemessenen Werten und den Werten aus der Wartungs- und Installationsanweisung muss Ihr HOUNÖ-Fachhändler informiert werden.</p> <p>Mit der Unterschrift bestätigen wir, dass die Installation in Anlehnung an die beigefügte Checkliste und in Übereinstimmung mit den lokalen Regelungen und Vorschriften durchgeführt wurde.</p> <p>Bei der Übergabe war das Gerät in einem einwandfreien Zustand.</p>	
_____	_____
Unterschrift / Datum – Service- Ingenieur	Unterschrift / Datum – Kunde

### Zugang zum Gerät:

Folgende Abstände zu anderen hitzeerzeugenden Geräten werden für die Wartungs- und Installationszwecke empfohlen (gilt für alle Kombidämpfer-Größen):

Alle Öffnen	Abstand in Millimetern
Linke Seite mindestens 50 mm (2")	
Rückseite mindestens 50 mm (2")	
Rechte Seite mindestens 400 mm (15")	

Ablaufanschluss	Ja	Nein
Ein hitzebeständiger Ablaufrohr angeschlossen.		
Eine Neigung von mindestens 3° oder 5% vorhanden.		
CombiPlus ist mit einem offenen Ablauf für beide Geräte ausgestattet.		

Der Ablauf darf nie direkt unter dem Kombidämpfer enden.

### Spannung und Wasserversorgung

Bitte die gemessenen Werte eintragen.

Die gemessene Spannung:	
Der gemessene Wasserdruck: (min. 2 bar/28,5 psi max. 6 bar/88 psi).	

	Ja	Nein
Stimmt die angeschlossene Spannung mit der auf dem Typenschild vorgeschriebenen Spannung überein?		
Schmutzfilter angepasst.		

**Funktionstest:**

	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
Alle elektrischen Anschlüsse sitzen fest.		
Alle Wasseranschlüsse sitzen fest.		
Alle Funktionen sind bedienbar.		
Die ganze Ausstattung ist bedienbar.		

# ANHANG C: HOUNÖ UNTERWEISUNGS-CHECKLISTE FÜR VISUAL COOKING KOMBIDÄMPFER

Muss nach jeder Installation eines HOUNÖ Visual Cooking Kombidämpfers ausgefüllt werden.

Das Gerät fällt nur dann unter Garantie, wenn diese Checkliste innerhalb von 30 Tagen nach der durchgeführten Unterweisung ausgefüllt an HOUNÖ zurückgesendet wird:

entweder per E-Mail an [support@houno.com](mailto:support@houno.com), oder per Fax unter +45 87 11 47 10.

<b>Kunde:</b>	
<b>Adress:</b>	
<b>E-mail:</b>	
<b>Telefon:</b>	<b>Fax:</b>
<b>Seriennr.:</b>	
<b>Unterweisung wurde durchgeführt von:</b>	<b>Das Datum der Unterweisung:</b>
<b>Bitte Zutreffendes ankreuzen:</b>	
<input type="checkbox"/>	Der Kunde wurde angelernt das Gerät manuell zu bedienen und zu programmieren.
<input type="checkbox"/>	Der Kunde wurde angelernt das Gerät täglich zu reinigen.
<input type="checkbox"/>	Der Kunde wurde im Hinblick auf die Wartung des Gerätes angelernt.
Bei der Übergabe befand sich das Gerät in einem einwandfreien Zustand. Der Kunde wurde über die korrekte Bedienung, Wartung und Reinigung des Gerätes informiert.	
_____ Unterschrift / Datum – Händler	_____ Unterschrift / Datum – Kunde

# WARTUNG UND REPARATUR

- Wartungs- und Reparaturarbeiten sind ausschließlich dem autorisierten Installations- und Wartungspersonal vorbehalten. Sollte kein qualifiziertes Personal sich dieser Aufgaben annehmen, Backofenschäden und/oder körperliche Verletzungen sind möglich.
- Für die Backofenreinigung werden nur die Reinigungsmittel empfohlen, die den Herstellerspezifikationen entsprechen. Für die Reinigung des Visual Cooking Backofens dürfen keine ätzenden Reinigungsmittel verwendet werden, die nicht für die Backöfen geeignet sind.

## Kontakte

HOUNÖ technische Betreuung: Tel.: +45 87114711 und Fax: +45 87114710.

# SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Installations- und Wartungspersonal angeschlossen werden.
- Lesen, verstehen und befolgen Sie die Bedienungsanweisungen.
- Mit heißer Flüssigkeit gefüllte Backbleche nur unten einlegen, äußerste Vorsicht ist beim Herausholen solcher Bleche aus dem Backofen geboten.
- Bitte neben dem Gerät keine brennbaren Flüssigkeiten (z.B. Benzin) oder Gase lagern.
- Fassen Sie keine heißen Oberflächen an. Manche Oberflächen können auf über 60 °C erhitzt sein.
- Bei der automatischen Backofensteuerung bitte den Backofen nicht öffnen oder anderweitig bedienen.
- Nach dem Beladen des Backofens bitte die am Backofenwagen gefestigten Bremsräder richtig einstellen, damit der Backofenwagen auch am ungleichmäßigen Boden stabil bleibt.
- Bevor Änderungen an der Backofen-Zusammensetzung vorgenommen werden, sollte man sich an den Kundenservice wenden. Falsche Änderungen können sich negativ auf die Zuverlässigkeit und das Funktionieren des Backofens auswirken.



# GARANTIE

Wenn Sie Ihren Visual Cooking Backofen auf unserer Internetseite bereits angemeldet haben, dann wird für die Backofenteile eine Garantie von 48 Monaten gewährt. Die Garantie gilt für den Innenraum und die Ersatzteile des Backofens. Für das Glas der Backofenaußentür wird eine Sondergarantie von 10 Jahren gewährt. Die Garantie tritt mit dem Installationstag des Backofens in Kraft.

Schäden die auf eine inkorrekte Installation des Gerätes zurückzuführen sind, bei der die Installationsanweisungen nicht befolgt wurden, fallen nicht unter Garantie. Die Anschlüsse zum Strom, Gas, Wasser, Wasser-Ablaufsystem und Abluftsystem dürfen ausschließlich von einem entsprechend qualifizierten Techniker und nur im Einklang mit den lokalen Regelungen und Vorschriften durchgeführt werden.

Alle Garantiebedingungen sowie Anmeldung sind unter [www.houno.com/warranty/](http://www.houno.com/warranty/) zu finden.

## Garantie ausgenommen

Keine Garantie wird für gewisse Schadensarten gewährt, darunter aber nicht nur:

- für bestimmte Glasteile, z.B. das Innenglas der Backofentür, Lampenglas oder die Halogenlampen;
- Abdichtungen;
- für den Schaden oder Störungen, die auf ein Gerät zurückzuführen sind, das gegen die HOUNÖ Anweisungen oder Spezifikationen verstößt;
- für den Schaden, der durch einen Unfall entstanden ist, darunter wegen fehlerhafter Wasser- oder Transportnutzung oder wegen Fahrlässigkeit;
- für Defekte oder Funktionsstörungen, die dadurch entstanden sind, dass der Backofen nicht gemäß der HOUNÖ Bedienungsanleitung oder de Spezifikationen zur korrekten Backofennutzung bedient wurde.

HOUNÖ haftet nicht für indirekte Verluste, darunter auch nicht für den ausgebliebenen Profit.



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

T: +45 8711 4711  
E: [houno@houno.com](mailto:houno@houno.com)

[www.houno.com](http://www.houno.com)

PART OF  
 **THE MIDDLEBY CORPORATION**