

---

# Manual de instalación, de uso y de mantenimiento

HORNOS MIXTOS, DE CONVENCION Y A VAPOR



<b>1. Instalación</b>	<b>3</b>	5.1. Navegación en el menú de las recetas	29
1.1. Advertencias generales y de seguridad	3	<b>6. Menú service</b>	<b>30</b>
1.2. Colocación	4	6.1. Lavado automático	30
1.3. Conexión hídrica	5	6.2. Desincrustación del boiler	31
1.4. Conexión de la salida	6	6.3. Fecha y hora	32
1.5. Conexión eléctrica	7	6.4. Iluminación de la cámara de cocción	32
1.6. Puesta en función y prueba del horno	9	6.5. Info sistema	33
<b>2. Instrucciones de uso</b>	<b>10</b>	6.6. Idioma	33
2.1. Identificación de los mandos	10	6.7. Servicios avanzados	34
2.2. Informaciones preliminares	11	6.8. Registración HACCP	34
2.3.1 Menú inicial hornos con boiler	13	6.9. Importar/Exportar recetas	34
2.3.2 Menú inicial hornos sin boiler	13	<b>7. Mantenimiento</b>	<b>35</b>
<b>3. Programación manual</b>	<b>13</b>	7.1. Limpieza	35
3.1. Elección de la modalidad de cocción	13	7.2. Filtro aireación vano técnico	35
3.2. Configuración de la temperatura y del precalentamiento automático del horno	15	7.3. Salida humedad	36
3.3. Configuración del tiempo	16	7.4. Limpieza del vidrio	36
3.4. Configuración del ventilador	17	7.5. Regulación de la puerta	36
3.5. Válvula de mariposa	17	<b>8. Componentes de control y seguridad</b>	<b>37</b>
3.6. Humidificación manual	17	8.1. Microinterruptor magnético puerta	37
3.7. Configuración de la humedad	18	8.2. Protección térmica motor	37
3.8. La función steam tuner	18	8.3. Termostato de seguridad cámara	37
3.9. Cocción con sonda al corazón y $\Delta T$	19	<b>9. Qué se debe hacer si..</b>	<b>38</b>
Colocación de la sonda al corazón	19	9.1. Problemas más comunes	38
Uso de las cocciones $\Delta T$	19	9.2. Controles (para técnico especializado)	39
3.10. Cocción con Rack Control	20	9.3. Gestión recambios	40
3.11. Mantenimiento	21	<b>10. Descripción alarmas</b>	<b>41</b>
3.12. Enfriamiento automático	22	<b>11. Fichas técnicas</b>	<b>42</b>
3.13. Enfriamiento manual	23	11.1. KH0623 - KT0623	42
3.14. Programación de una receta con varias fases de cocción	24	11.2. KH061 - KT061	43
3.15. Memorización y gestión de las recetas	24	11.3. KH101 - KT101	44
<b>4. Programa regeneración</b>	<b>26</b>	<b>12. Diagramas eléctricos</b>	<b>45</b>
4.1. Informaciones preliminares	26	12.1. KH0623	45
4.2. Configuración de la regeneración a tiempo	26	12.2. KH061	46
4.3. Configuración de la regeneración con sonda al corazón	27	12.3. KH101	47
4.4. Funciones especiales de regeneración	27	12.4. KT0623	48
4.5. Memorización, modificación, cancelación de un programa de regeneración	28	12.5. KT061	49
<b>5. Menú recetas</b>	<b>29</b>	12.6. KT101	50

## Estimado Cliente,

Le agradecemos por la preferencia que nos ha otorgado con la compra de nuestro producto. Este horno forma parte de una línea de aparatos eléctricos diseñados para la gastronomía. Son hornos que de gran facilidad de uso, ergonomía y control de cocción en un diseño agradable y moderno.

El horno tiene una garantía de 12 meses en caso de eventuales defectos de fabricación a partir de la fecha que se indica en la factura de venta. La garantía cubre el funcionamiento normal del horno y no incluye materiales de consumo (lámparas, guarniciones, etc.) y averías a causa de erradas instalaciones, desgaste, mantenimiento, reparación, descalcificación y limpieza, alteraciones y uso indebido.

## 1. Instalación

---

### 1.1. Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de la instalación y de la puesta en funcionamiento del horno, ya que el texto suministra indicaciones importantes relacionadas con la seguridad de la instalación, del uso y del mantenimiento del aparato.
- Conserve con cuidado y en un lugar de fácil acceso este manual para que pueda ser consultado por los operadores.
- Adjunte siempre el manual en caso de transferencia del horno; si fuera necesario, se deberá solicitar una nueva copia al revendedor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- Apenas quitado del embalaje, asegúrese que el horno esté intacto y no presente daños causados por el transporte. De ninguna manera se deberá instalar y poner en función un aparato dañado; en caso de duda contacte urgentemente la asistencia técnica o al revendedor de confianza.
- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser realizadas únicamente por personal profesionalmente cualificado y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- El aparato ha sido diseñado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y se debe emplear únicamente para dicha función: por lo tanto, cualquier uso distinto se deberá evitar por ser indebido y peligroso.
- El horno sólo podrá ser usado por personal debidamente formado para su uso. Para evitar el riesgo de accidentes o daños al aparato, además, es fundamental que el personal reciba con regularidad precisas instrucciones relativas a la seguridad.
- El horno no debe ser usado por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas sin experiencia y sin conocimiento, a menos que no sean controladas o instruidas en cuanto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.
- Se debe controlar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato y no lo usen.
- Durante el funcionamiento se debe prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones de funcionamiento, pueden superar los 60° C.
- En caso de avería o de mal funcionamiento, el aparato debe desconectar; para su eventual reparación comuníquese sólo con un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija repuestos originales.
- No coloque otras fuentes de calor, como por ejemplo freidoras o planchas de coc-

# 1. Instalación

## 1.1. Advertencias generales y de seguridad

ción, en los alrededores del horno.

- No deposite y no use sustancias inflamables en los alrededores del aparato.
- En el caso de que el horno no se use por un largo período, se deben bloquear tanto la erogación de agua como la de energía eléctrica.
- Antes de la puesta en función del aparato controle haber quitado todas las partes del embalaje, haciéndose cargo luego de eliminarlas de manera conforme a la vigente normativa.
- Cada modificación a la instalación del horno que fuera necesaria se deberá aprobar y realizar por parte de personal técnico autorizado.
- El aparato está destinado sólo al uso profesional y por personal cualificado
- No se admiten modificaciones de ningún tipo al cableado del horno.
- La falta de observancia de las anteriores advertencias puede perjudicar tanto la seguridad del aparato como la vuestra.
- Cuando la cámara de cocción está caliente preste atención durante la abertura de la puerta. **¡PELIGRO DE QUEMADURAS!**

El aparato está conforme con el requisito esencial de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE. Esta cumple con las prescripciones de las siguientes normas eléctricas:

- EN 60335 parte general;
- EN 60335-2-42;

El aparato está conforme con los requisitos esenciales de la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.

## 1.2. Colocación

Los aparatos se han diseñado para ser instalados en locales cerrados, no se pueden usar al aire libre y no se pueden exponer a la lluvia.

El lugar designado para la instalación del horno debe presentar una superficie rígida y horizontal

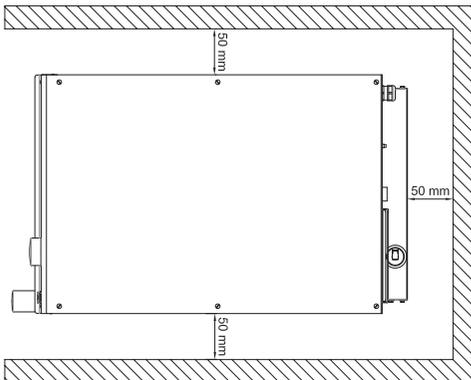


fig. 1

que debe poder sostener con seguridad tanto el peso del conjunto aparato/soporte como el peso de la carga en la máxima capacidad.

El aparato se debe colocar en un local adecuadamente ventilado para prevenir una acumulación excesiva de sustancias dañinas a la salud en el aire de la habitación en donde se ha instalado.

El horno se debe instalar sólo sobre un soporte estable.

El aparato se debe quitar del embalaje, se debe controlar su integridad y se debe colocar en el lugar de uso cuidando de no colocarlo sobre o contra muros, mamparos, paredes divisorias, móviles de cocina o revestimientos en material inflamable.

# 1. Instalación

## 1.2. Colocación

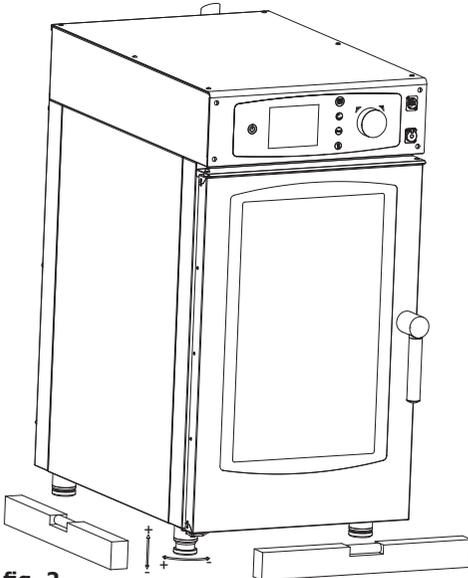


fig. 2

Se recomienda cumplir cuidadosamente con la normativa antiincendio vigente.

Se debe mantener una **distancia mínima de 50 mm** en todos sus lados entre el horno y las paredes o los otros aparatos (**fig. 1**).

Todos los materiales usados para el embalaje son compatibles con el ambiente; estos se pueden conservar sin peligro o ser eliminados en conformidad con la normativa vigente.

El horno se debe poner en plano: para regular la altura de las clavijas niveladoras se debe actuar, con la referencia de un nivel de aire, como se indica en la **fig. 2**.

Desniveles o inclinaciones de cierta importancia pueden influenciar negativamente en el funcionamiento del horno.

Quite toda la película protectora de los paneles externos del aparato despegando lentamente, para evitar que queden rastros de pegamento.

Controle que aberturas y fisuras de aspiración o de eliminación del calor no estén obstruidas de ninguna manera.

## 1.3. Conexión hídrica

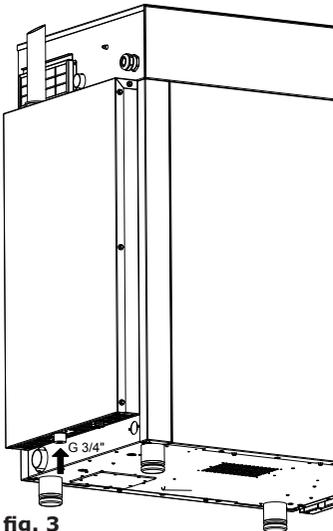


fig. 3

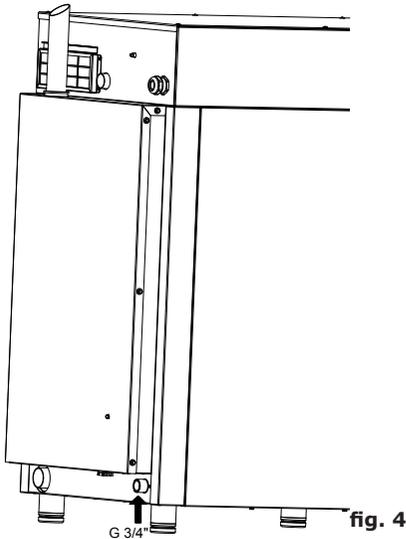
La presión del agua debe estar al máximo de (600 KPa) 6 bar. Si la presión del agua de la red de distribución fuera superior a dicho valor es necesario instalar un reductor de presión adelante del horno.

La presión mínima del agua para un funcionamiento correcto del horno debe ser superior a 3 bar (sólo hornos con lavado automático).

El horno tiene una entrada para el agua ablandada colocada en la parte trasera y abajo del horno. Esto estará a la izquierda en los hornos de 6 bandejas (**fig. 3**) y hacia la derecha en los hornos de 10 bandejas (**fig. 4**). Se recomienda siempre la instalación de un reblandecedor-descalcificador para llevar la dureza del agua a la entrada del aparato dentro de los valores comprendidos entre 6° y 12° F (60-120 ppm).

# 1. Instalación

## 1.3. Conexión hídrica



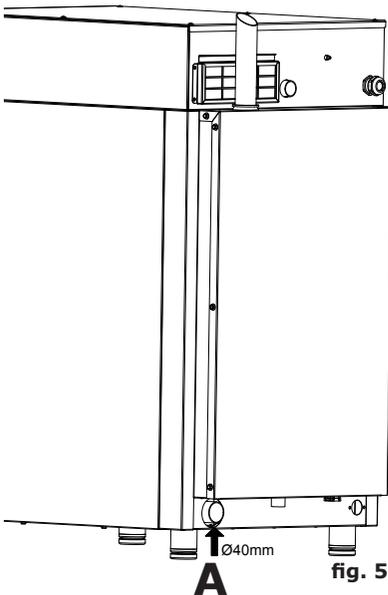
Antes de la conexión, deje salir una suficiente cantidad de agua para limpiar las cañerías de eventuales residuos ferrosos.

Conecte la cañería "Agua" a la red de distribución del agua fría específica y coloque un grifo de interceptación y un filtro.

Asegúrese que el grifo de interceptación esté colocado en lugar y de manera que se pueda fácilmente accionar en cualquier momento por el operador.

Atención: en caso de avería del tubo de carga del agua, este se debe sustituir con uno nuevo mientras el viejo y dañado no se debe volver a usar.

## 1.4. Conexión de la salida



El horno cuenta con un dispositivo de salida de agua; dicho dispositivo está colocado abajo en la parte posterior del aparato y presenta un tubo de 40 mm de diámetro.

Proceda a la conexión del tubo del dispositivo de salida (**fig. 5, ref. A**). El dispositivo de salida es un sifón; de todas maneras se recomienda conectar el tubo en un embudo abierto.

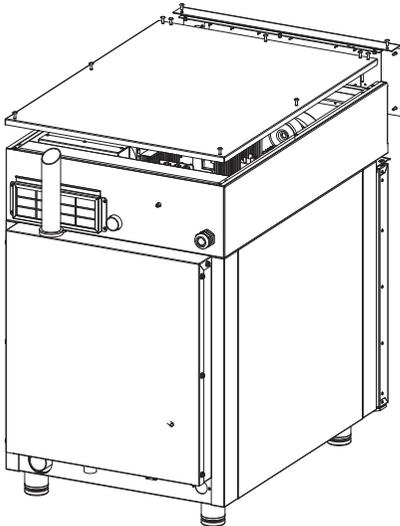
Controle que el sifón interno esté lleno de agua y, de lo contrario, llénelo metiendo agua mediante la salida que se encuentra en la cámara de cocción.

# 1. Instalación

## 1.5. Conexión eléctrica

MOD	<b>KH061</b>	NR	000000/01/08
POWER SUPPLY	3N 400V AC 50 HZ		
OVEN POWER KW	10,0	BOILER POWER KW	1,0
TOT. POWER KW	6,6	CE	IP

▲ fig. 6



▲ fig. 7

La instalación eléctrica, como se describe y especifica en la normativa en vigor, debe contar con una puesta a tierra eficiente. Se puede garantizar la seguridad eléctrica del aparato únicamente en presencia de una instalación eléctrica en conformidad con la norma.

Antes de efectuar la conexión eléctrica, se deben controlar los valores de tensión y de frecuencia de la red eléctrica para controlar que estén conformes con las solicitudes del aparato que se indican en la ficha técnica (**fig. 6**).

Para la conexión directa a la red de alimentación es necesario colocar un dispositivo entre el aparato y la red misma, dimensionado en base a la carga, que asegure la desconexión y que los contactos tengan una distancia de abertura que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III, en conformidad con las reglas de instalación; también este dispositivo se debe colocar en lugar y de manera de poder ser fácilmente accionable en cualquier momento por el operador.

Lleve el interruptor general al cual será conectado el enchufe del cable de alimentación a la posición 0 (cero). Haga controlar por personal profesionalmente cualificado que la sección de los cables de la toma sea adecuada con la potencia absorbida por el aparato.

El horno se suministra con cable 3N 400V, en caso de conexión con distinta tensión se debe abrir el vano superior destornillando los tornillos de fijación (**fig. 7**) y conectar el cable adecuado a la terminal de alimentación. Haga referencia a la tabla en la página siguiente (**tab. 1**).

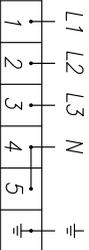
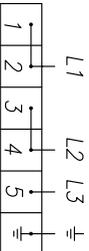
Para realizar la conexión eléctrica haga referencia a los diagramas eléctricos que se encuentran en el suplemento del presente manual.

Introducir el cable de alimentación en el orificio del prensacable que se encuentra en la parte inferior, a la izquierda del horno.

Conecte el cable a la terminal de conexión siguiendo las indicaciones que se muestran en la **tab. 1**.

Bloquear el cable con el prensacable.

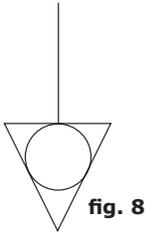
tab. 1

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz	230V 2 50/60Hz	
		208V 3 50/60Hz		208V 2 50/60Hz	
KP0623(W) KT0623(W)	5 X 1.5 mm <sup>2</sup>				
		//		//	
KH0623(W)	5 X 1.5 mm <sup>2</sup>	//		//	
		//		//	
KP061(W) KT061(W) KH061(W)	5 X 2.5 mm <sup>2</sup>	4 X 2.5 mm <sup>2</sup>	3 X 6 mm <sup>2</sup>	//	
		4 X 12 AWG		//	
KP101(W) KT101(W)	5 X 4 mm <sup>2</sup>	4 X 6 mm <sup>2</sup>	//	//	
		4 X 8 AWG		//	
KH101(W)	5 X 4 mm <sup>2</sup>	//		//	
		4 X 8 AWG		//	

# 1. Instalación

---

## 1.5. Conexión eléctrica



La tensión de alimentación con la máquina en función no se debe alejar del valor de la tensión nominal de  $\pm 10\%$ .

El aparato se debe incluir en un sistema equipotencial cuya eficacia se debe controlar de acuerdo con la normativa vigente. Para la conexión hay un borne, colocado en el bastidor y marcado con el símbolo de **fig. 8**, al cual se debe conectar un cable con sección mínima de 10 mm<sup>2</sup>.

## 1.6. Puesta en función y prueba del horno

Antes de poner en función el horno, se deben realizar escrupulosamente todos los controles necesarios para comprobar la conformidad de las estructuras y de la instalación del aparato con las normas de ley y con las indicaciones técnicas y de seguridad que se encuentran en este manual.

Además se debe cumplir con las siguientes indicaciones:

- La temperatura ambiental del lugar de instalación del horno debe ser mayor de +4° C.
- La cámara de cocción debe estar vacía.
- Se deben quitar completamente todos los embalajes, incluida la película protectora aplicada en las paredes del horno.
- Los respiraderos y las ranuras de aireación deben estar abiertos y libres de obstáculos.
- Las piezas del horno eventualmente desmontadas para realizar la instalación se deben volver a montar.
- El interruptor eléctrico general debe estar cerrado y el grifo de interceptación del agua delante del aparato debe estar abierto.

## Prueba

La prueba del horno se realiza completando un ciclo de cocción tipo que permita controlar el correcto funcionamiento del aparato y la ausencia de anomalías o problemas.

Encienda el horno mediante la tecla del interruptor principal **T1 fig. 9** (página siguiente)

Configure un ciclo de cocción con temperatura a 150° C, tiempo a 10 min. y humedad a 25%.

Presione la tecla **T2 (fig. 9)** "Start/Stop".

# 1. Instalación

## 1.6. Puesta en función y prueba del horno

Controle escrupulosamente los puntos de la lista siguiente:

- Las luces en la cámara de cocción se encienden presionando la apropiada tecla **T5 (fig. 9)** y después de 45 segundos, si no se han apagado antes presionando nuevamente la tecla, se apagan automáticamente.
- El horno se detiene si se abre la puerta y vuelve a funcionar cuando la puerta se cierra..
- El termostato de regulación de la temperatura en la cámara de cocción interviene cuando se alcanza la temperatura configurada y el elemento/os de calentamiento se apaga/an momentáneamente.
- El motor del rotor o de los rotores realiza la inversión automática del sentido de rotación, la inversión se realiza cada 3 minutos aproximadamente (tiempo variable según el tiempo de cocción).
- En los hornos con dos rotores en la cámara de cocción, los motores tienen el mismo sentido de rotación.
- Controle la salida de agua en dirección del rotor del tubo de introducción de humedad en la cámara de cocción.
- Al finalizar el ciclo de cocción el horno emite una señal sonora de aviso.

## 2. Instrucciones de uso

### 2.1. Identificación de los mandos

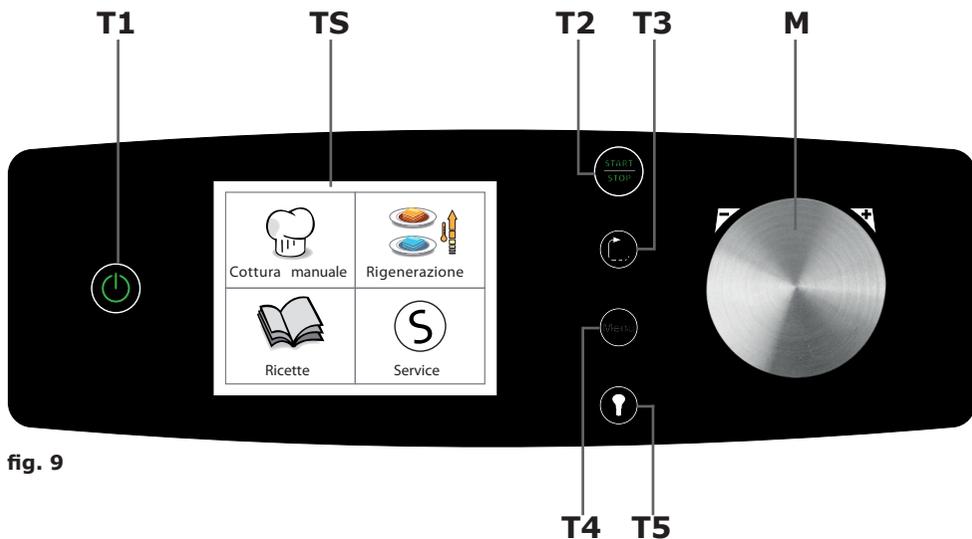


fig. 9

## 2. Instrucciones de uso

---

### 2.1. Identificación de los mandos

**T1: TECLA ENCENDIDO/APAGADO**

permite encender y apagar el horno mediante la presión de algunos segundos.

**T2: TECLA START/STOP**

permite iniciar y detener la cocción. Esta tecla puede ser:

ENCENDIDO: la cocción está en curso;

APAGADO: la cocción no está en curso o se ha detenido;

PARPADEANTE: la cocción está en estado de espera (puerta abierta, mensajes de errores o confirmación de operaciones).

**T3: TECLA ESC:**

permite volver a la pantalla precedente.

**T4: TECLA MENÚ:**

permite volver al menú inicial.

**T5: TECLA ILUMINACIÓN:**

permite activar la iluminación en la cámara de cocción.

**TS: PANTALLA TÁCTIL:**

monitor con pantalla táctil. Los parámetros de funcionamiento del aparato se configuran y se visualizan en esta pantalla.

**M: POMO CON CODIFICADOR:**

El pomo se usa para configurar los valores en la pantalla. Mediante la presión de la misma se confirma el valor introducido.

### 2.2. Informaciones preliminares

El aparato ha sido diseñado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y se debe emplear únicamente para dicha función: por lo tanto, cualquier uso distinto se deberá evitar por ser indebido y peligroso.

Durante el funcionamiento controle el aparato.

Antes de realizar la cocción, se recomienda recalentar el horno a una temperatura de +30°/+40° C aprox. superior a la necesaria.

La pantalla táctil con la cual cuenta el horno permite un acceso inmediato e intuitivo a todas las funciones. Los parámetros y las configuraciones de cada función se pueden configurar eligiendo la función en la pantalla, seleccionando el valor deseado mediante la rotación del pomo **M** y confirmando dicho valor presionando nuevamente la tecla o el pomo **M**. Mediante la presión del pomo **M** se pueden silenciar las alarmas.

## 2. Instrucciones de uso

---

### 2.2. Informaciones preliminares

En el momento del encendido, la pantalla muestra el menú inicial donde será posible elegir entre COCCIÓN MANUAL, RECETAS, SERVICE o REGENERACIÓN\* (\*sólo modelos KH..).

El panel de control del horno cuenta con un solo pomo **M (fig. 9)** para realizar la introducción y la modificación de los parámetros de funcionamiento del aparato. Dicho pomo se puede presionar también para seleccionar una función o confirmar un determinado parámetro. El pomo actúa en un codificador digital y por lo tanto es de rotación continua (no está el fin de carrera). Los parámetros regulados por el codificador cambian en sentido horario creciente o en sentido antihorario decreciente.

En este momento el horno está listo para el uso en condición de "stand-by" y permanece en espera de input por parte del usuario.

La duración de la iluminación de la cámara de cocción cambia de acuerdo con la configuración seleccionada (vea **pár. 6.4. pág. 31**). La abertura de la puerta del horno causa el apagado momentáneo de la iluminación; con el cierre de la puerta las luces se vuelven a encender.

La tecla **T2 Start/Stop** puede de manera alternada hacer iniciar un ciclo de cocción o hacer terminar uno que está en curso. En el caso de interrupción de un ciclo de cocción antes de los esperado, mediante el uso de la tecla **T2**, no se emite ninguna señal sonora. Con la misma tecla se puede silenciar el aviso de fin de cocción.

Después del apagado del horno mediante la presión prolongada del interruptor principal **T1** el grifo de interceptación del agua colocado delante del aparato se debe cerrar.

En el momento del apagado del horno puede suceder que la ventilación del vano técnico colocado arriba, sobre la cámara de cocción, permanezca en función para concluir el enfriamiento.

## 2. Instrucciones generales de uso

### 2.3.1 Menú inicial de hornos con boiler de alta eficiencia: KH.....

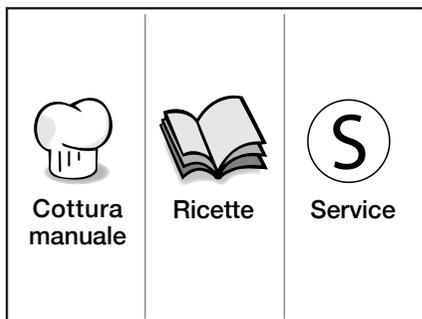


▲ fig. 10

En el encendido del horno mediante la tecla **T1** se visualizará el menú principal (**fig. 10**) donde se podrá elegir si continuar con programación manual de la cocción (**cocción manual**), programas de cocción guardados (**recetas**), programa de regeneración al plato o en bandeja (**regeneración**) o acceder al menú **Service**.

Para acceder a una de las anteriormente funciones mencionadas seleccione mediante la presión en el panel táctil la función deseada.

### 2.3.2 Menú inicial de hornos con vapor directo: KT.....



▲ fig. 11

En el encendido del horno mediante la tecla **T1** se visualizará el menú principal (**fig. 11**) donde se podrá elegir si continuar con programación manual de la cocción (**cocción manual**), programas de cocción guardados (**recetas**), o acceder al menú **Service**.

Para acceder a una de las anteriormente funciones mencionadas seleccione mediante la presión en el panel táctil la función deseada.

## 3. Programación manual

### 3.1. Elección de la modalidad de cocción



fig. 12 ▲

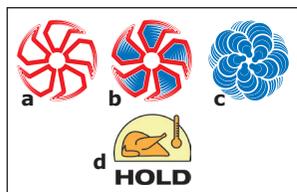
Una vez alcanzada la programación manual se puede proceder con la definición de los parámetros de cocción, como: *modo cocción, ventilación, tiempo, humedad, etc.*

Con una presión en el icono **S1** se visualizará un pop-up (**fig. 13**) con los modos de cocción disponibles:

- a:** CONVECCIÓN (cocción con sólo aire caliente)
- b:** COMBI (cocción mixta convección/vapor)
- c:** VAPOR (cocción con sólo vapor)

### 3. Programación manual

#### 3.1. Elección de la modalidad de cocción



◀fig. 13

**d:** HOLD (modalidad mantenimiento/ ejecución)  
Por lo tanto será suficiente seleccionar el modo de cocción deseado mediante la presión en el icono correspondiente.

#### MODALIDAD CONVECCIÓN:

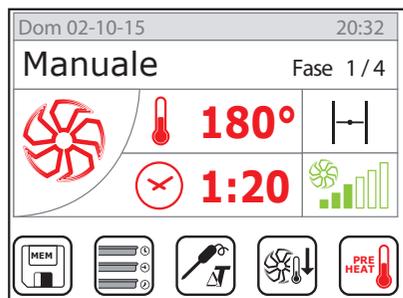


fig. 14 ▲

En esta modalidad se puede configurar:

- temperatura de cocción entre 30 y 300°C (hornos KH...) y entre 50 y 300°C (hornos KT..)
- el temporizador de 1 a 120' o infinito
- temperatura de la sonda al corazón
- cocción  $\Delta T$
- posición de la válvula de mariposa
- ventilación.

#### MODALIDAD COMBI:



fig. 15 ▲

En esta modalidad se puede configurar:

- temperatura de cocción entre 30 y 270°C (hornos KH...) y entre 50 y 270°C (hornos KT..)
- el temporizador de 1 a 120' o infinito
- temperatura de la sonda al corazón
- cocción  $\Delta T$
- porcentaje de humedad durante la cocción
- ventilación.

#### MODALIDAD VAPOR:



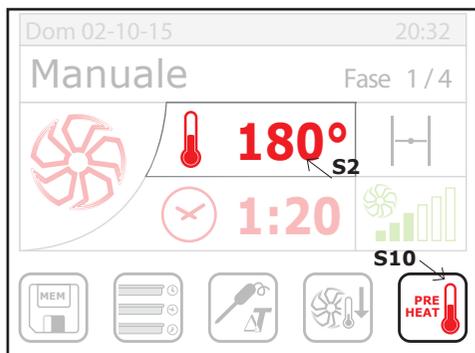
◀fig. 16

En esta modalidad se puede configurar:

- temperatura de cocción entre 30 y 120°C (hornos KH...) y entre 50 y 120°C (hornos KT..)
- el temporizador de 1 a 120' o infinito
- temperatura de la sonda al corazón
- cocción  $\Delta T$
- steam tuner (calidad del vapor).

## 3. Programación manual

### 3.2. Configuración de la temperatura y precalentamiento automático



▲ fig. 17

Seleccione la configuración de la temperatura en la pantalla (**S2** - fig. 17) y elija la temperatura girando el pomo **M** en sentido horario para aumentar o en sentido antihorario para disminuir.

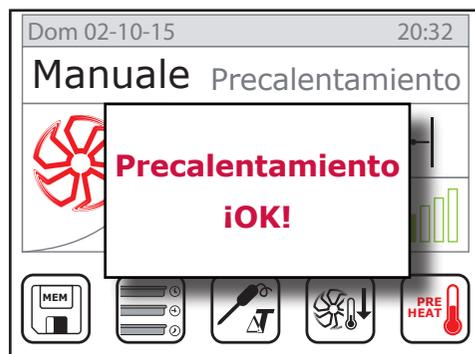
Confirmar presionando el pomo **M** o la pantalla **S2**.

#### Precalentamiento automático del horno

Una vez configurada la temperatura de cocción, la función de precalentamiento del horno se puede seleccionar presionando la tecla **S10** (fig. 17). El precalentamiento está activo si el icono **S10** es rojo.

El horno determina automáticamente la temperatura de precalentamiento, llevando el horno a una **temperatura del 22% superior a la configurada** para la cocción.

El alcance de la temperatura de precalentamiento se señala por un aviso acústico y por la aplicación del pop-up (fig. 17).



▲ fig. 18



#### ¡IMPORTANTE!

*Durante la fase de precalentamiento automático el horno debe estar vacío. Espere el final del precalentamiento para enhornar.*

## 3. Programación manual

### 3.3. Configuración del tiempo



▲fig. 19

Para configurar la cocción de cada fase (parte del programa) seleccione mediante presión la pantalla **S3**. Configure el tiempo girando el pomo **M** en sentido horario para aumentar el tiempo o en sentido antihorario para disminuirlo.

La confirmación de la configuración se puede realizar presionando nuevamente la tecla **S3** o presionando el pomo **M** del codificador.

El horno puede gestionar ciclos de cocción de 1' a 120' o infinito.

La posición *infinito* se encuentra girando el pomo **M** en sentido antihorario.

El tiempo de cocción se calcula a partir del instante en el cual se presiona la tecla **T2 "Start"** (fig. 8 pág. 9) y de todas maneras después de la terminación del precalentamiento automático.

La abertura de la puerta o una alarma no grave interrumpe momentáneamente el tiempo.

En caso de alarma grave, en cambio, el ciclo se interrumpe definitivamente y, una vez solucionado el problema que ha generado la alarma, no puede volver a iniciar desde el punto en el cual ha sido interrumpido, en dicho caso se debe configurar un nuevo ciclo de cocción.

Al caducar los minutos configurados, el horno se detiene automáticamente, alcanzando la condición de "stand-by", y emite una señal sonora de aviso de la duración de 15 segundos aprox.

### 3. Programación manual

#### 3.4. Configuración de la velocidad del rotor



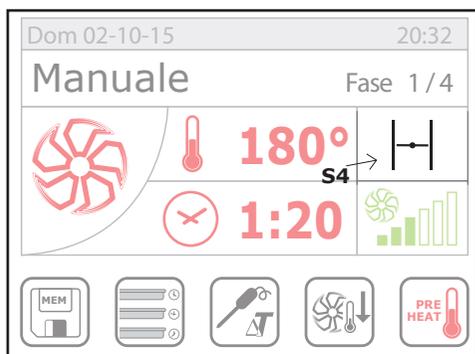
▲fig. 20

En modalidad cocción a **CONVECCIÓN** o **COMBI** seleccione la configuración de la velocidad del rotor en la pantalla (**S5 - fig. 20**) y elija la velocidad deseada girando el pomo **M** en sentido horario para aumentar o en sentido antihorario para disminuir.

Confirme presionando el pomo **M** o la pantalla **S5**.

El horno tiene 6 velocidades de rotación del o de los rotor/es, que el usuario puede seleccionar.

#### 3.5. Regulación manual de la válvula de mariposa



▲fig. 21

En modalidad **CONVECCIÓN** seleccione la posición de la válvula de mariposa mediante la presión del icono en la pantalla táctil (**S4 - fig. 21**). Las posiciones pueden ser:

-  Válvula abierta
-  Válvula cerrada

La válvula tiene la función de mantener o de expulsar la humedad del horno. Con la válvula abierta, tanto mayor será la velocidad del rotor, como mayor será la evacuación de la humedad de la cámara de cocción.

#### 3.6. Humidificador manual



fig. 22▲

En modalidad **CONVECCIÓN** o **MIXTO**, mediante la presión del icono en la pantalla táctil (**S6 - fig. 22**) se puede agregar manualmente humedad durante la cocción.

La presión activa la inyección directa de agua en el o en los rotor/es que se vaporiza en la cámara de cocción.

La inyección de agua dura hasta que se mantiene la presión en el icono.

### 3. Programación manual

#### 3.7. Configuración del porcentaje de humedad en la cocción COMBI



▲ fig. 23

En modalidad **COMBI** seleccione la configuración del porcentaje de humedad durante la cocción (**S4** - fig. 23) y elija el grado deseado girando el pomo **M** en sentido horario para aumentar o en sentido antihorario para disminuir.

Confirmar presionando el pomo **M** o la pantalla **S4**.

El grado de humedad se configura a step de 5 puntos porcentual (0-5-10-15-20%..).

#### 3.8. La función steamtuner



▲ fig. 24

En modalidad cocción a **VAPOR** se puede actuar en el control **steam tuner** (**S4** - fig. 24).

El selector en posición central indica la regulación media de la hidratación del vapor. Se puede regular la calidad del vapor introducido en la cámara presionando las teclas + o - en función del tipo de cocción deseada.

La señal - indica un vapor más seco y delicado adecuado para las cocciones de pastelería, pescado o verdura en hoja.

La señal + indica un vapor más mojado adecuado para las cocciones más agresivas para alimentos con fibra particularmente dura: por ejemplo patatas o zanahorias.

El control **steam-tuner** no modifica la cantidad de vapor en el interior de la cámara de cocción que permanece constantemente al 100%.

## 3. Programación manual

### 3.9. Cocción con sonda al corazón - $\Delta T$

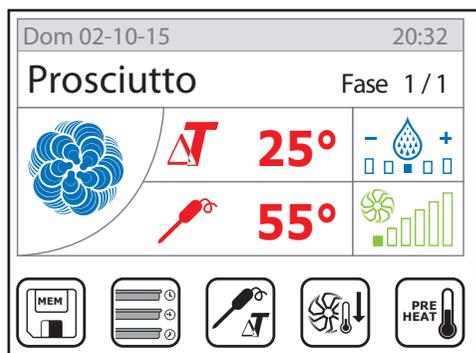


▲ fig. 25

La modalidad  $\Delta T$  determina en cambio la temperatura de la cámara de cocción en función de la temperatura detectada por la sonda en el corazón: configurando un valor de  $\Delta T$  igual por ejemplo a 25°, la temperatura en cámara se mantendrá constantemente superior de 25° respecto a las detectadas en el corazón del producto. La cocción se detendrá en el momento en el cual la temperatura del producto en cocción registrada por el agujón alcanzará el valor configurado.

Configure la temperatura deseada girando el pomo **M** del codificador en sentido horario creciente; confirme la selección presionando el pomo **M**.

Nota:



▲ fig. 26

Seleccione la opción **Agujón/ $\Delta T$**  presionando la correspondiente tecla **S8** (fig. 25); la pantalla abre una ventana de selección **S11** (fig. 25) con las dos opciones: **a** =  $\Delta T$  (Delta-T), **b** = agujón. Seleccione la modalidad deseada presionando en la pantalla **S8** (fig. 25).

En base a la modalidad seleccionada se activará, en la pantalla, el cuadro correspondiente de selección de la temperatura. La modalidad agujón determina el tiempo de cocción en función de la temperatura registrada por la sonda en el corazón: seleccionada la temperatura de la cámara y del agujón, la cocción se detendrá en el momento en el cual la temperatura del producto en cocción registrada por el agujón alcanzará el valor configurado.

#### Como colocar la sonda en el corazón:

El agujón se debe colocar introduciéndolo en el alimento que se debe cocinar de manera que la punta se encuentre en el centro de la parte más gruesa del producto.

#### Uso de las cocciones $\Delta T$ :

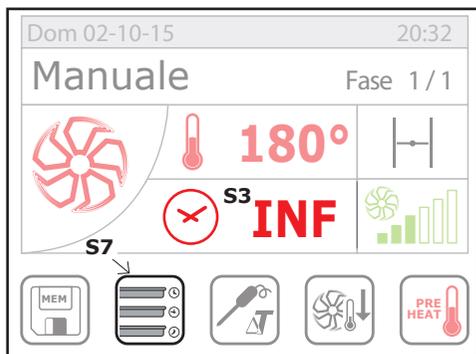
Las cocciones en modalidad  $\Delta T$  son particularmente indicadas para la cocción de asados de medias/grandes dimensiones o de jamones. Este tipo de cocción se realiza manteniendo la temperatura en cámara más baja que en las cocciones tradicionales y con tiempos más largos aumentando de esta manera la blandura final del producto cocido y disminuyendo al mismo tiempo la pérdida de peso del alimento.

Se recomienda configurar una temperatura  $\Delta T$  de:

- 30°C para los asados de carne con temperatura al corazón entre 45°C y 55°C;
- 25°C para los asados de carne blanca con temperatura al corazón entre 75°C y 85°C;

## 3. Programación manual

### 3.10. Cocción multinivel con RACK CONTROL



▲ fig. 27

fig. 28 ▼

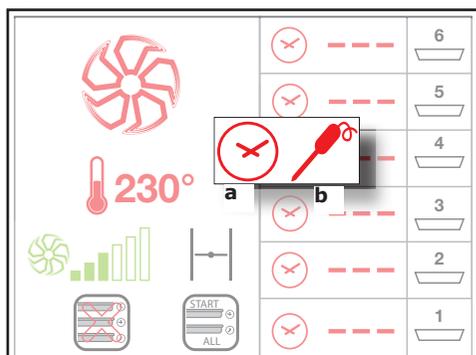
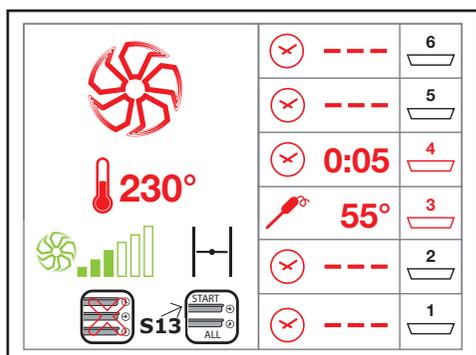


fig. 29 ▼



Seleccione la modalidad **RACK CONTROL** presionando la tecla **S7** fig. 27;

**Nota:** La tecla **S7** se visualizará sólo si el tiempo **S3** está configurado en infinito (**INF**).

Una vez entrados a la modalidad **RACK CONTROL** se pueden configurar hasta 6 valores timer o temperatura de la sonda en el corazón correspondientes a distintos niveles en el interior del horno.

Ejemplo:

- nivel 1 = 10 minutos
- nivel 3 = 60°C sonda al corazón
- nivel 4 = 7 minutos

Configure los valores de timer o temperatura de la sonda al corazón en el nivel deseado seleccionando el correspondiente nivel. Se visualizará un pop-up desde el cual será posible seleccionar la modalidad timer (**a**) o sonda al corazón (**b**). Seleccione la modalidad deseada, y configure el valor girando el pomo **M**. confirme presionando el pomo **M** o el mismo pop-up.

Sobre la parte izquierda de la pantalla se podrá configurar o modificar los valores de la cocción (modo, temperatura, rotor, etc.)

SE puede trabajar con **RACK CONTROL** de dos maneras diferentes:

- con horno en modalidad **STOP** (programación);
- con horno en modalidad **START** (cocción ya iniciada).

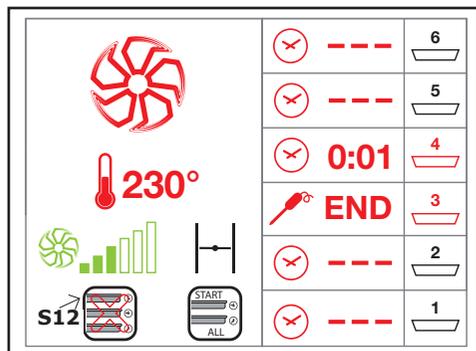
Configurando los valores de los distintos niveles con el horno en modalidad **STOP** una vez presionada la tecla **Start** (**T2** pág. 9) el horno iniciará la cocción con los valores de: modalidad cocción, temperatura, etc.. configuradas (con respectivo precalentamiento automático si está configurado). El operador deberá iniciar manualmente el timer/control de la temperatura al corazón por cada nivel individual presionando en el icono bandeja ( ) correspondiente al nivel deseado. Cuando el nivel se ha activado el icono será rojo.

SE pueden iniciar todos los niveles simultáneamente presionando la respectiva tecla **S13** fig. 29.

Si en cambio se usa la modalidad **RACK CONTROL** con el horno en modalidad **START** una vez configurado el valor del timer o de la temperatura de la sonda al corazón, el respectivo control se iniciará automáticamente después de la confirmación del valor configurado.

## 3. Programación manual

### 3.10. Cocción multinivel con RACK CONTROL



▲ fig. 30

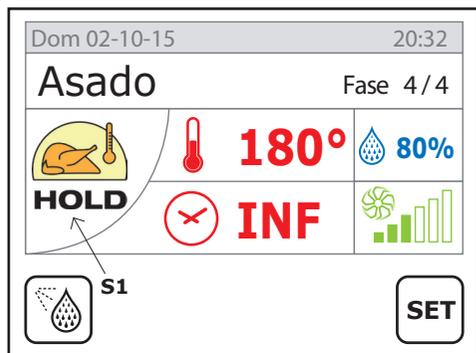
Al alcanzar la temperatura configurada en el corazón o al finalizar el tiempo configurado en el correspondiente nivel se visualizará la palabra **END** y el horno emitirá una señal acústica. En este momento será suficiente abrir la puerta del horno y quitar la bandeja correspondiente y cerrar la puerta. El nivel interesado se reiniciará automáticamente.

**Nota:** cuando un nivel se ha completado y se visualiza la palabra **END** en el correspondiente nivel el horno **no** irá en modalidad **Stop** pero continuará con la cocción configurada.

Para salir de la modalidad **RACK CONTROL** presione por 3 segundos la tecla **S12** fig. 30.

**Nota:** no se pueden memorizar los valores de los distintos niveles en modalidad **RACK CONTROL**, sin embargo en el caso de salida accidental de esta modalidad se puede (sin haber modificado los valores de cocción) volver a acceder con la presión de la tecla **S7** fig. 27 pág. 19 sin perder los valores configurados en los distintos niveles.

### 3.11. Mantenimiento



▲ fig. 31

La función **Mantenimiento (HOLD)** permite mantener calientes los productos al final del ciclo de cocción.

Por ejemplo, al final de una cocción nocturna los productos se mantienen a una temperatura de seguridad hasta el regreso del operador en la cocina.

Configure la modalidad mantenimiento presionando la tecla modalidad cocción **S1** fig. 31 y seleccione el icono mantenimiento **d**.

Configure luego los valores de temperatura (hasta 120°C) y el valor de humedad correspondiente.

**Nota:** para garantizar un idóneo **mantenimiento** higiénico de los productos se recomienda un mantenimiento sobre los 60°C y de todas maneras **conforme con las normativas locales higiénico-sanitarias**.

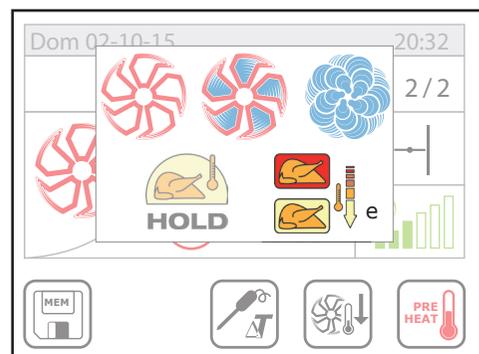
Se recomienda además configurar una humedad de mantenimiento entre el 20 y el 30% para las cocciones de asados y entre el 90 y el 100% para las cocciones estofadas.

## 3. Programación manual

### 3.12. Enfriamiento automático en cocción

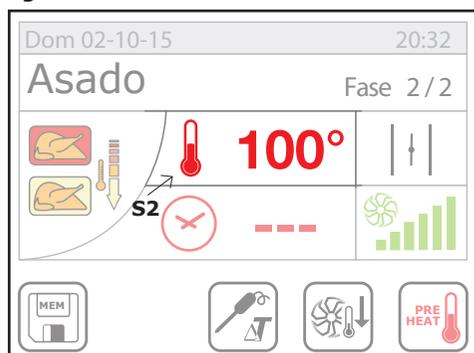


▲ fig. 32



▲ fig. 33

fig. 34 ▼



El **ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO** en cocción permite configurar una fase de enfriamiento de la cámara del horno entre dos fases de un programa de cocción (vea párrafo 3.14 pág. 24), por ejemplo entre una fase de doradura y una de cocción a baja temperatura.

**Nota:** el icono de enfriamiento automático (ref. e fig. 33) se puede ver **sólo desde la fase 2** en adelante.

Configure el enfriamiento automático presionando en el icono modalidad cocción (**S1** fig. 32) y seleccione el icono enfriamiento (**e** - fig. 33). Configure luego la temperatura de enfriamiento presionando en el icono temperatura (**S2** fig. 34) y gire el pomo **M**. Confirme presionando el pomo **M** o el mismo pop-up.

**Nota:** en modalidad **ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO** no se puede configurar el valor "tiempo" porque esta fase durará hasta que la cámara de cocción alcanzará la temperatura configurada. Para agilizar la fase de enfriamiento automático se recomienda mantener fija la velocidad del rotor y la posición de la válvula de mariposa respecto a las propuestas automáticamente por el horno.

SE puede configurar el enfriamiento automático hasta 100°C.

Esta fase se debe realizar con la puerta cerrada. La abertura de la puerta durante el **ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO** interrumpirá la fase.

Al alcanzar la temperatura de enfriamiento configurada el horno pasará automáticamente a la fase sucesiva (si está presente).

## 3. Programación manual

### 3.13. Enfriamiento manual de la cámara de cocción



▲ fig. 35

La función enfriamiento permite al operador bajar rápidamente la temperatura en la cámara de cocción.

Para realizar un ciclo de enfriamiento en cámara de cocción el horno debe estar en modalidad **Stop**. Seleccione la tecla enfriamiento (**S9** fig. 35), presione **Start** (**T2** pág. 9) y abra la puerta.

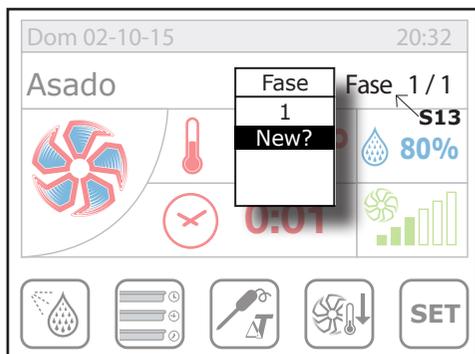
**Nota: por razones de seguridad el enfriamiento se puede iniciar sólo con la puerta cerrada. La puerta se puede abrir sólo después de haber presionado la tecla Start.**

Por defecto el horno propone un enfriamiento hasta 50°C de la cámara de cocción. SIN embargo es posible configurar un valor diferente con el mismo procedimiento que se describe en el párrafo de configuración de la temperatura de cocción (pág. 14).

Al alcanzar la temperatura de enfriamiento el horno interrumpirá el enfriamiento y emitirá una señal acústica.

### 3. Programación manual

#### 3.14. Programación de una receta con varias fases de cocción.



▲ fig. 36

Cada fase individual de cocción descrita anteriormente, se puede memorizar para componer un programa de cocción con más fases.

Finalizada la configuración de la primera fase, presione la tecla **S13 - Fase** (fig. 36). Se accede de esta manera al menú desplegable (fig. 42).

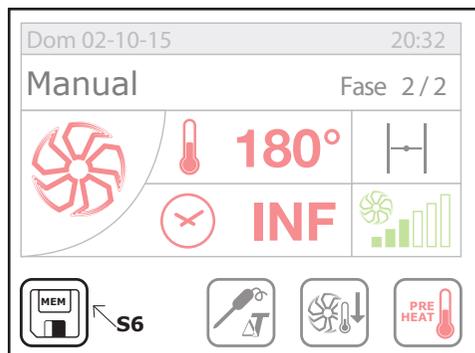
Gire el pomo **M** en sentido horario evidenciando la palabra "New" y confirme presionando el pomo **M** o haga clic directamente en la palabra "New".

Por lo tanto se pueden introducir los parámetros de cocción de la segunda fase.

SE pueden, repitiendo los pasos descritos anteriormente, introducir hasta 9 fases distintas en el interior del mismo programa de cocción.

**Nota:** si el tiempo del timer está configurado en infinito (**INF**) no será posible agregar una nueva fase.

#### 3.15. Memorización y gestión de las recetas



▲ fig. 37

SE puede guardar el programa de cocción creado en el interior del recetario electrónico del horno.

Finalizada la creación de un programa de cocción, presione la tecla **S6 MEM** (fig. 37) para acceder a la página de gestión recetas (fig. 38 página siguiente).

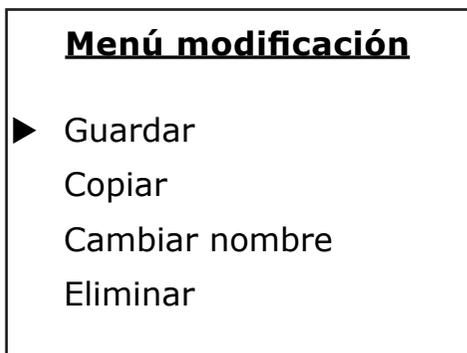
Girando el pomo **M** elija "Guardar" y confirme presionando el mismo pomo.

Luego elija el grupo (fig. 39 página siguiente) en donde guardar el programa: **Primeros platos, Carne, Pescado, Verdura, Pan, Postre.**

Una vez elegido el grupo en el cual guardar la receta, se deberá introducir el nombre de la receta (Por ej. **Asado de Buey**) y presionar la tecla "End".

### 3. Programación manual

#### 3.15. Memorización y gestión de las recetas



▲ fig. 38



▲ fig. 39

Desde el menú gestión recetas se pueden realizar acciones como:

**Copiar:** copia la receta

**Cambiar nombre:** cambia el nombre de la receta

**Eliminar:** elimina una parte o toda la receta.

Para eliminar parte del programa memorizado posicionarse en la fase desde la cual se desea eliminar, entre en el menú gestión recetas (**S6 fig. 37 pág. 23**) y elija la opción: **Eliminar**.

**Nota: la cancelación de una parte del programa se realizará desde la fase en la cual se ha posicionado y para todas las fases sucesivas.** Por ej. si un programa tiene 7 fases y se elimina la fase 3, también las fases: 4, 5, 6 y 7 se eliminarán.

Si se desea eliminar todo el programa, elimine la fase 1, se cancelarán también las fases sucesivas.

**Nota:** en caso de cancelación de todo el programa de cocción, para evitar una cancelación accidental, se visualizará un pop-up de confirmación de la cancelación. Seleccione **Sí** para confirmar o **No** para anular.

## 4. Programa regeneración

### 4.1. Informaciones preliminares

El programa de regeneración automática se ha creado para llevar los alimentos, cocidos precedentemente y abatidos (en conformidad con las normativas higiénico-sanitarias locales) desde la temperatura de 2-5°C a la temperatura de servicio.

**EL operador debe controlar que la temperatura de regeneración al corazón corresponda con la que se indica en las normativas higiénico-sanitarias locales.**

El menú regeneración tiene la posibilidad de regenerar a tiempo (indicado para la regeneración de platos ya listos o productos de pequeñas dimensiones) o con sonda al corazón (para la regeneración de tamaños más grandes como por ejemplo asados enteros).

Además la regeneración puede ser:

- **normal:** indicada para la mayor parte de los productos
- **soft:** indicada para la regeneración de productos delicados o cocidos a baja temperatura
- **crispy:** para dar una costra crocante al producto, indicada para la regeneración de fritos y empanados en general.

**Nota:** si se selecciona la regeneración **soft**, para garantizar una regeneración delicada del producto, los tiempos de regeneración pueden ser también del doble respecto a la regeneración normal.

### 4.2. Configuración de la regeneración a tiempo



▲ fig. 40

Desde la pantalla principal ingrese al programa regeneración.

Luego configure el tiempo de la regeneración presionando la tecla **R1** fig. 40 y gire el pomo **M**. Confirme el tiempo seleccionado presionando el pomo **M**.

Presione luego la tecla **Start** (**S2** fig. 9 pág. 9) para iniciar el programa.

**Espera la terminación de la fase inicial de precalentamiento antes de enhornar el/los producto/s.**

**Nota:** generalmente para la regeneración al plato el tiempo cambia de 6 a 10 minutos en función de la cantidad de producto presente en el mismo plato.

## 4. Programa regeneración

### 4.3. Configuración de la regeneración con sonda al corazón



▲ fig. 41

Desde la pantalla principal ingrese al programa regeneración.

Seleccione la función sonda agujón presionando la tecla **R2** fig. 41. El programa propondrá automáticamente una temperatura final al corazón de 60°.

SE puede modificar la temperatura al corazón de regeneración presionando la tecla **R1** (fig. 41) y girar el pomo **M**. Confirme el valor seleccionado presionando el pomo **M**.

Presione luego la tecla **Start** (S2 fig. 9 pág. 9) para iniciar el programa.



**Espera la terminación de la fase inicial de precalentamiento antes de enhornar el/los producto/s.**

### 4.4. Funciones especiales de regeneración



▲ fig. 42



**Soft:** para la regeneración delicada



**Crispy:** para la regeneración crocante.

Cuando se selecciona una función, la tecla correspondiente se pone roja.

**Nota:** cada función excluye a las otras. Por ejemplo no se puede regenerar simultáneamente con la función **Soft** y **Crispy** o **Normal**.

Presione luego la tecla **Start** (T2 fig. 9 pág. 9) para iniciar el programa.



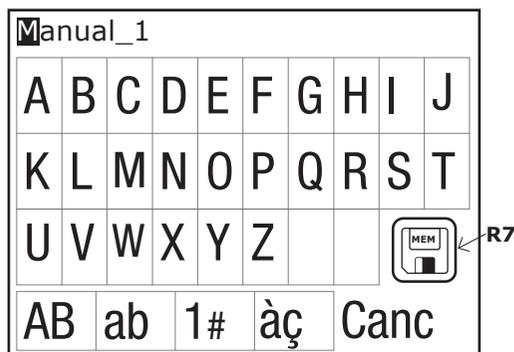
**Espera la terminación de la fase inicial de precalentamiento antes de enhornar el/los producto/s.**

## 4. Programa regeneración

### 4.5. Memorización - Modificación - Cancelación de un programa de regeneración



▲ fig. 43



▲ fig. 44

fig. 44 ▼



SE pueden guardar algunos programas de regeneración para poderlos usar nuevamente para un ciclo sucesivo.

Después de haber definido la duración de la regeneración o la temperatura al corazón y eventualmente después de haber seleccionado las funciones especiales **SOFT** o **CRISPY** presione la tecla **R5** **fig. 43** e introduzca el nombre del programa usando el teclado **fig. 44**. Para confirmar el nombre introducido presione la tecla **Mem** (**R6 fig. 44**).

Luego presionando la tecla **Programas regeneración** (**R6 fig. 44**) se visualizarán todos los programas guardados (**fig. 45**).

fig. 45 ▼

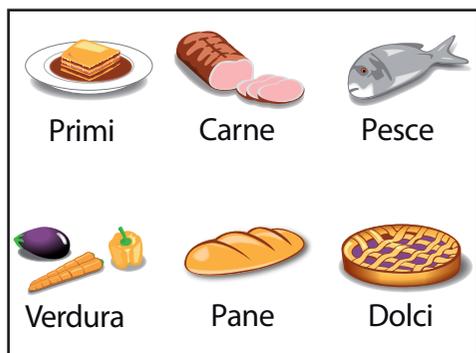


## 5. Menú Recetas

### 5.1. Navegación en el menú de las recetas



▲ fig. 46



▲ fig. 47

El menú permite acceder a los programas de cocción guardados en la memoria del horno.

Desde la pantalla principal seleccione el menú recetas.

Seleccione el grupo (**fig. 47**) de referencia (por ejemplo carne si se desea cocinar un asado) y luego elija el programa deseado girando el pomo en sentido horario para colocarse en el programa deseado. La rotación horaria o antihoraria del pomo mueve el cursor evidenciando en negro el programa seleccionado.

Confirme la selección presionando el pomo **M**. Luego inicie la cocción presionando la tecla **Start**.

SE puede crear una nueva receta directamente desde el menú recetas:

Entre al grupo (**fig. 47**) deseado y gire el pomo **M** en sentido horario hasta la última opción: **Nueva receta**.

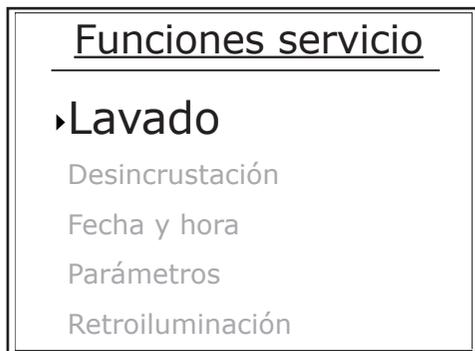
Luego proceda a la introducción del nombre del programa y presione "**End**".

Luego configure los parámetros de cocción como se describe en el **capítulo 3**.

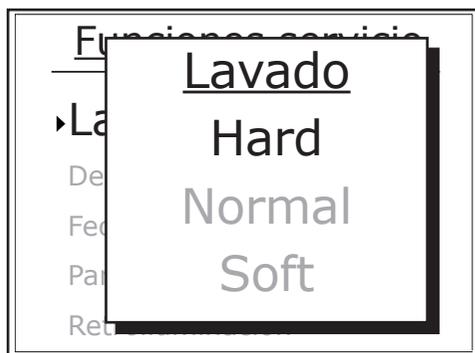
Al finalizar la programación es necesario guardar el programa como se describe en el punto **3.15**.

## 6. Menú Service

### 6.1. Lavado automático



▲ fig. 48



▲ fig. 49

fig. 50 ▼



En los hornos que cuentan con lavado automático se puede acceder a dicha función entrando desde el menú principal al menú **Service**.

Seleccione la opción lavado desde el menú presionando el pomo **M**.

Luego seleccione el tipo de lavado automático (**fig. 49**) en base al grado de suciedad en el interior del horno.

Presione la tecla **Start** para iniciar el programa de lavado.

**Nota:** antes de iniciar el programa de lavado automático controle que el tubo del detergente esté completamente sumergido en el bidón del detergente y que haya una cantidad suficiente de producto en el interior.

**Nota:** en el caso que la temperatura de la cámara sea superior a los 150°C el horno propondrá automáticamente el enfriamiento de la cámara de cocción (vea párrafo **3.13 pág. 22**). Realice el enfriamiento y luego vuelva a iniciar el lavado.



#### IMPORTANTE:

Use sólo el detergente autorizado: **ECOLAB OVEN CLEANR POWER**, para el lavado del horno. El uso de detergentes no autorizados anula la garantía del horno.

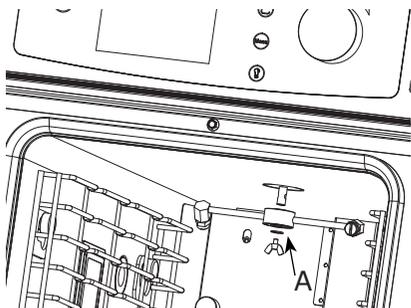


#### PELIGRO:

No abra la puerta del horno durante el lavado.

## 6. Menú Service

### 6.1. Lavado automático (limpieza del difusor lavado)



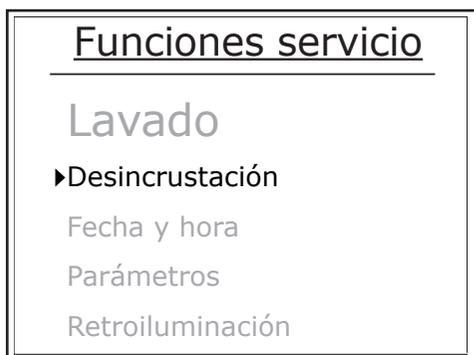
▲ fig. 51

Periódicamente es necesario limpiar en lavavajillas el difusor del lavado.

Destornille el tornillo **A** y quite el difusor tirándolo hacia abajo.

Después de la limpieza introduzca nuevamente el difusor en su lugar empujándolo hacia arriba y vuelva a atornillar el tornillo **A**.

### 6.2. Desincrustación del boiler (Sólo modelos KH....)



▲ fig. 52

En los hornos que cuentan con boiler de alta eficiencia (modelo **KH...**) es necesario realizar periódicamente la desincrustación del boiler para mantener este último en estado de eficiencia disminuyendo al mismo tiempo las probabilidades de rotura.

Pregunte al instalador sobre la periodicidad de la operación. Asegúrese que las condiciones de dureza del agua permanezcan dentro de los parámetros recomendados (60-120 ppm). **En caso de dureza del agua superior a 120 ppm se recomienda instalar un reblandecedor delante del horno.**

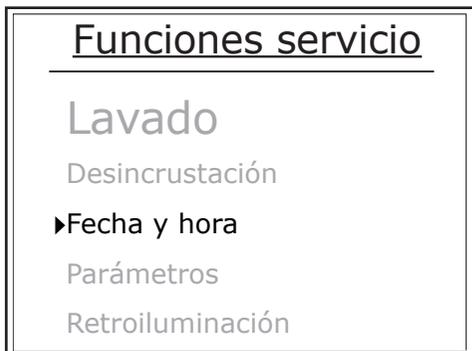
Realice la desincrustación accediendo al menú **Service** y seleccionando con el pomo **M** la opción **Desincrustación** y presione **Start**.

El horno realizará el vaciado del boiler y luego solicitará al operador introducir 0,4 L de vinagre mediante el orificio de entrada del vapor en cámara de cocción (lado izquierdo interno). La desincrustación iniciará automáticamente. Al finalizar el horno se apagará.

## 6. Menú Service

---

### 6.3. Fecha y hora



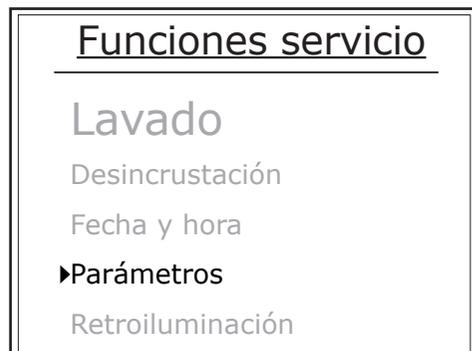
▲ fig. 53

La función **Fecha y hora** permite regular la fecha y la hora en la pantalla del horno.

Acceda a dicha función desde el menú **Service** > **Fecha y hora** y configure los campos moviendo el pomo **M** en sentido horario y antihorario para colocarse en las distintas opciones (*día, mes, año, hora, minutos*), seleccione la opción interesada **M** y modifique el valor girando el pomo y confirme presionando el pomo.

Una vez completada la operación presione la tecla **Menú** o **Esc** para volver al menú principal.

### 6.4. Regulación de la duración de la iluminación en la cámara de cocción



▲ fig. 54

SE puede regular la duración de la iluminación en la cámara de cocción mediante la opción **Parámetros** en el menú **Service**.

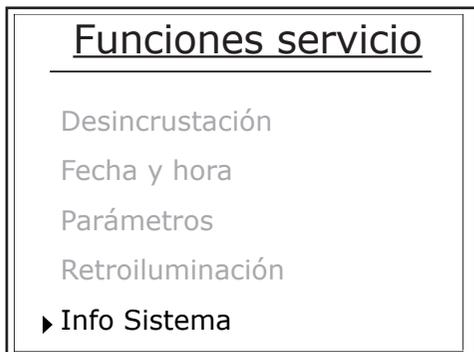
Primero presione el pomo en la opción **Parámetros** y luego confirme (sin haber configurado ninguna contraseña) presionando el pomo.

El horno visualizará el correspondiente parámetro con la actual duración de la iluminación representada en segundos. Regule la duración de 0 a 255 segundos.

**Nota:** Configurando el valor a **254** segundos la luz se encenderá con la presión de la tecla **Start** y se apagará al final de la cocción.

## 6. Menú Service

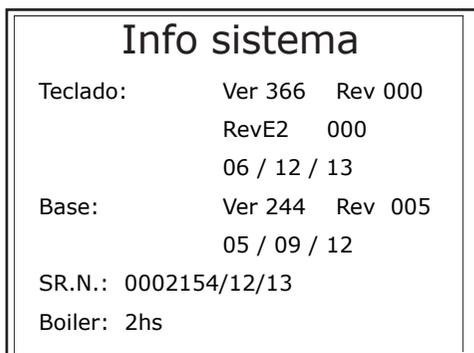
### 6.5. Info sistema



▲ fig. 55

Las **Info sistema (fig. 63)** se refieren a la versión del software de control del horno actualmente instalada.

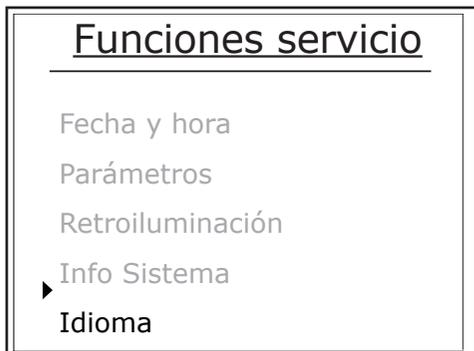
Además del número de serie del horno, se pueden consultar las "Info sistema" para conocer las horas de trabajo del boiler desde la última desincrustación.



▲ fig. 56

### 6.6. Idioma

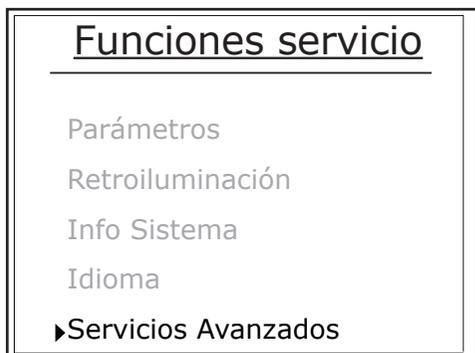
fig. 57 ▼



Mediante la función idioma se puede cambiar el idioma del menú del horno.

## 6. Menú Service

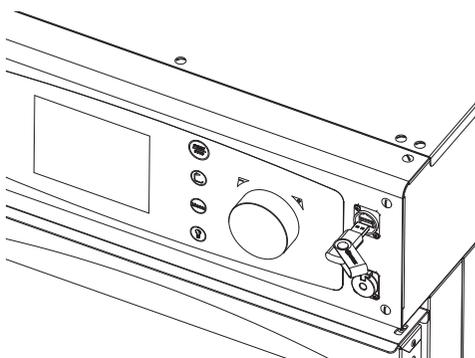
### 6.7. Servicios avanzados



La función **Servicios avanzados** (fig. 67), protegida por contraseña numérica que se puede seleccionar mediante el pomo M, permite acceder a las funciones de prueba reservadas al personal técnico cualificado.

◀ fig. 58

### 6.8. Registración HACCP



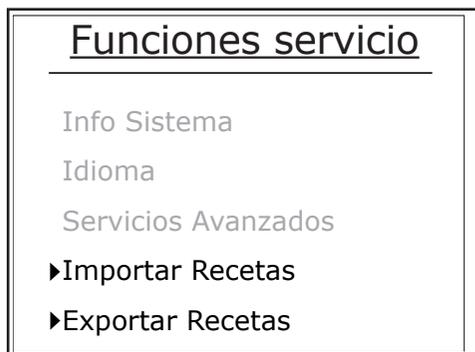
▲ fig. 59

Mediante la función de grabación HACCP se puede grabar en un dispositivo USB un archivo en formato **txt** donde se escriben las temperaturas de cámara y de sonda al corazón para todas las cocciones realizadas con el horno.

La función HACCP funciona sólo con dispositivo USB introducido en el horno (fig. 59).

Pregunte al instalador sobre la activación de esa función.

### 6.9 Importar/Exportar recetas



▲ fig. 60

Introduciendo un dispositivo en el puerto USB colocado en el panel de mandos (fig. 59) se activan las funciones de importación y exportación de las recetas.

La función **Importar recetas** (fig. 60), permite cargar en la memoria del horno las recetas anteriormente configuradas en el PC o exportadas de otro horno.

La función **Exportar recetas** (fig. 60), permite cargar en el dispositivo USB las recetas anteriormente guardadas en la memoria del horno.

## 7. Mantenimiento

### 7.1. Limpieza

Al final de un día de trabajo, se debe limpiar el aparato, tanto por motivos de higiene como para evitar averías de funcionamiento.

El horno nunca se debe limpiar con chorros de agua directos o de alta presión. De la misma manera, para la limpieza del aparato no se deben usar lanas, cepillos o raspadores de acero común; eventualmente se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado de las chapas.

Espere que la cámara de cocción se haya enfriado.

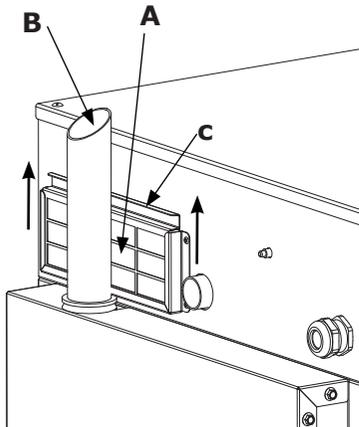
Quite los mamparos porta bandejas.

Quite los residuos removibles manualmente y coloque las partes desmontables en lavavajillas.

Para la limpieza en la cámara de cocción se debe usar agua tibia con jabón. Luego todas las superficies interesadas se deben enjuagar abundantemente, asegurándose de no dejar residuos de detergente.

Para limpiar las partes exteriores del horno use un paño húmedo y un detergente no agresivo. Durante el control anual por parte de un técnico especializado, quite el deflector y lávelo con agua y jabón.

### 7.2. Filtro aireación vano técnico



▲ fig. 61

Para mantener los componentes electrónicos del horno a una temperatura de seguridad, se recomienda realizar periódicamente, **por lo menos una vez al mes**, la limpieza del filtro de aireación.

El filtro se encuentra en la parte posterior del horno (**ref. A fig. 61**).

Proceda de esta manera:

1. Agarre el linguete del filtro (**ref. c - fig. 61**), y levántelo haciendo correr hacia arriba el filtro de su lugar.
2. Quite el filtro de su rejilla, lávelo con agua tibia y jabón neutro y séquelo con un paño limpio.
3. Vuelva a colocar el filtro en el interior de su rejilla y hágalo deslizar en el interior de su lugar.

## 7. Mantenimiento

### 7.2. Filtro aireación vano técnico



#### ATENCIÓN:

Si en el horno se enciende la alarma **Hi Temp**, la causa más probable es la **excesiva acumulación de suciedad en el filtro**.

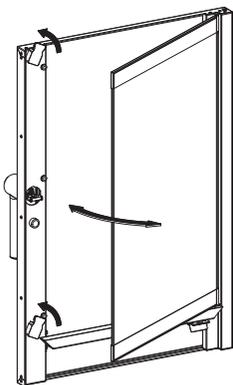
**Por lo tanto realice de inmediato la limpieza del mismo.**

### 7.3. Salida humedad

La salida de humedad (ref. **B fig. 61 pág. 35**) expulsa los vapores producidos en el interior de la cámara de cocción.

Controle que esta esté siempre limpia y perfectamente libre de obstáculos.

### 7.4. Limpieza del vidrio

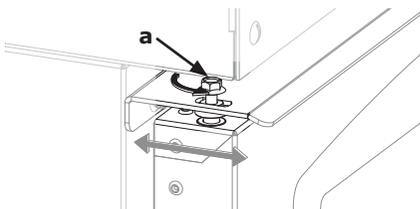


▲ fig. 62

La limpieza del vidrio de la puerta se puede realizar tanto en la parte exterior como en la interior. Para dicha finalidad se debe girar el seguro que retiene en posición el vidrio interno (**fig. 62**) y, una vez abierto el vidrio, se limpiará con un detergente adecuado. Nunca se deben usar materiales abrasivos.

El vidrio se debe cerrar de manera correcta y bloquear en posición girando el seguro apropiado.

### 7.5. Regulación de las bisagras de cierre de la puerta



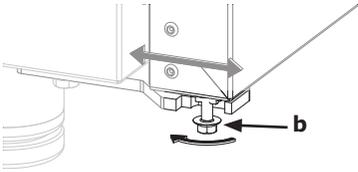
▲ fig. 63

En caso de necesidad, se pueden regular las bisagras de la puerta para optimizar el cierre y la estanquidad de la guarnición de la puerta en la cámara del horno.

Las bisagras de la puerta se deben regular para asegurar la máxima estanquidad de la puerta del horno durante su funcionamiento. Se puede regular tanto la bisagra superior

## 7. Mantenimiento

### 7.2. Filtro aireación vano técnico



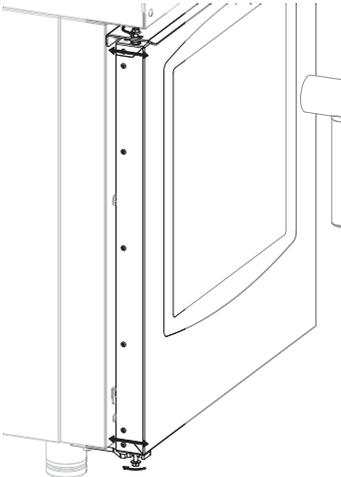
▲ fig. 64

como la inferior (**fig. 63 pág. 36 y fig. 64 pág. 37**).

Para regular la estanquidad de la puerta, si fuera necesario, afloje los pernos (**ref. a-b fig. 63 pág. 36 y fig. 64 pág. 37**) y corra la puerta en la posición deseada (**fig. 65**).

Terminada la regulación, ajuste nuevamente los pernos.

fig. 65 ▼



## 8. Componentes de control y seguridad

### 8.1. Microinterruptor puerta

El microinterruptor puerta es el dispositivo que interrumpe el ciclo de cocción del horno al momento de abertura de la puerta.

Al cierre sucesivo de la puerta, el ciclo interrumpido se reanuda normalmente.

No accione este dispositivo manualmente con la puerta del horno abierta.

### 8.2. Protección térmica del motor

El motor del rotor cuenta con una protección térmica incorporada que interrumpe el funcionamiento en caso de sobrecalentamiento.

El restablecimiento del funcionamiento del motor es automático y se realiza apenas se baja su temperatura volviendo de esta manera a los límites de seguridad.

### 8.3 Termostato de seguridad de la cámara de cocción

Si la temperatura en la cámara de cocción alcanza los 350° C, el termostato de seguridad interrumpe la alimentación a los elementos de calentamiento del horno.

Dicho dispositivo de seguridad se puede restablecer sólo por un técnico del servicio de asistencia porque se necesitan realizar ulteriores controles.

## 9. Qué se debe hacer si...

### 9.1. Problemas más comunes

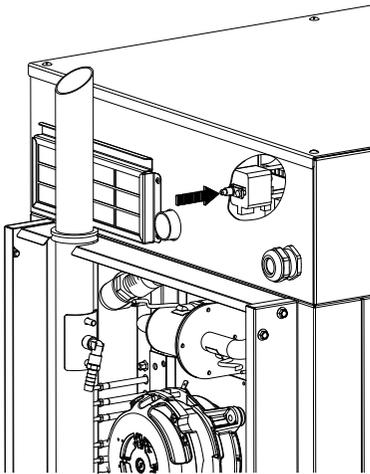
Si se verifica una anomalía grave es muy importante apagar el aparato, apretando el interruptor omnipolar, y cerrar el grifo de interceptación del agua colocado delante del aparato.



Problema	Posible solución
El horno no se enciende	Controle que el interruptor omnipolar esté cerrado y que haya tensión en la red.
	Controle la integridad de los fusibles de protección del horno.
	Asegúrese que la puerta del horno esté bien cerrada.
	Controle de haber configurado los parámetros del ciclo de cocción de manera correcta.
	Asegúrese que el horno no presente errores.
Si después de estas operaciones el horno aún no se enciende, comuníquese con la asistencia.	
Se detiene el rotor durante el funcionamiento	Apague el horno y espere que la protección térmica del motor se restablezca automáticamente.
	Asegúrese que las aberturas de enfriamiento no estén obstruidas.
Si el inconveniente se repite comuníquese con la asistencia.	
La iluminación interna no funciona	Use lámparas resistentes al calor.
	Sustituya las lámparas procediendo de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese que el interruptor omnipolar colocado delante del horno esté abierto y que el aparato esté frío.</li><li>• Quite el mamparo apoyabandejas izquierdo.</li><li>• Destornille los tornillos en la rejilla de las luces.</li><li>• Quite la rejilla, el vidrio y la guarnición.</li><li>• Use lámparas halógenas 25W.</li></ul>
Si el inconveniente se repite comuníquese con la asistencia.	
No se introduce agua de los tubos del humidificador	Controle que el grifo de interceptación del agua esté abierto.
Si el inconveniente se repite comuníquese con la asistencia.	

## 9. Qué se debe hacer si

### 9.2. Controles que debe realizar sólo un técnico autorizado



▲ fig. 66

**Quite la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tipo de regulación u operación.**



### Restablecimiento del termostato de seguridad

El termostato de seguridad está colocado en la parte posterior del horno arriba (fig. 66).

Localice el termostato, y presione la tecla roja hasta cuando se advierta un ruido mecánico ("clic") que confirmará el cierre de los contactos (fig. 66).

Es posible que el termostato intervenga a causa de los esfuerzos mecánicos a los cuales el horno puede haber estado sometido durante el transporte.

Una continua intervención del termostato de seguridad es señal de un mal funcionamiento del aparato y es indispensable averiguar las causas.

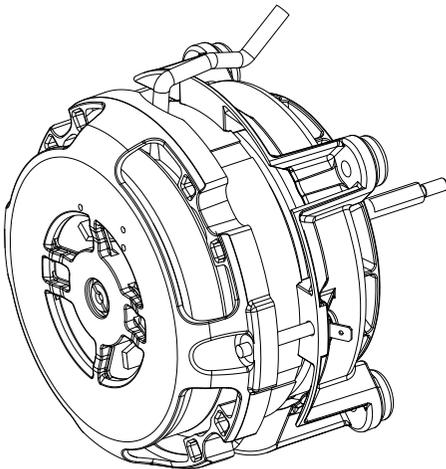
### Protección térmica del motor

La protección térmica del motor se restablece automáticamente y si esta interviene se debe controlar la limpieza de las ranuras, la eficiencia de los dispositivos de enfriamiento y la rotación regular y sin fricciones del motor.

Se recomienda quitar la alimentación eléctrica.

### Fusibles de protección

Los fusibles de protección sirven para proteger de sobretensiones las fichas electrónicas del horno. Estos se encuentran en el interior del vano técnico, en la parte superior del horno.



▲ fig. 67

## 9. Qué se debe hacer si

---

### 9.3. Gestión recambios

La sustitución de piezas de recambio las debe realizar únicamente personal del centro de asistencia autorizado.

Para identificar los códigos de las piezas de recambio, contacte al servicio de asistencia.

**Una vez identificadas las piezas de recambio necesarias, el servicio de asistencia enviará un regular pedido escrito a la empresa fabricante en el cual se deberán indicar claramente el modelo del aparato, el respectivo número de matrícula, la tensión y la frecuencia de la alimentación eléctrica, además del código y de la descripción de las piezas interesadas.**

## 10. Descripción alarmas

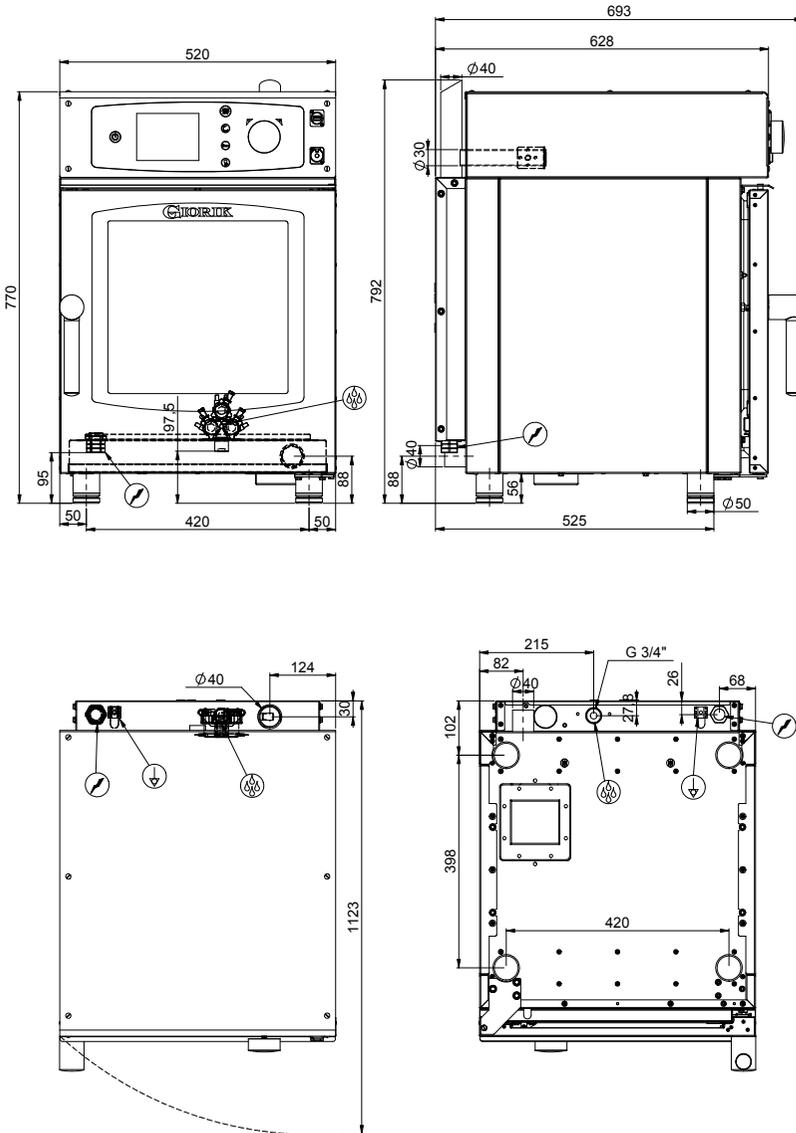
En caso de alarma en la pantalla temperatura y en la pantalla tiempo se visualiza el nombre de identificación de la alarma en curso.

Se administran las siguientes alarmas

Nombre	Descripción	Acciones	SOLUCIÓN
Sonda cámara	Error sonda cámara	Bloqueo cocción, restablecimiento automático.	Sustituya la sonda cámara.
Sonda agujón	Error sonda agujón	Restablecimiento manual.	Sustituya la sonda agujón.
Seguridad motor	Alarma Motor	Bloqueo cocción, restablecimiento automático.	Comuníquese con la asistencia si se repite.
Inversor	Alarma Inversor Motor	Bloqueo cocción, restablecimiento automático.	Quite y vuelva a suministrar tensión. Comuníquese con la asistencia si se repite.
Seguridad cámara	Térmico seguridad cámara	Bloqueo cocción, restablecimiento manual.	Comuníquese con la asistencia si se repite.
Hi temp	Temperatura vano técnico demasiado elevada	Se bloquea la cocción, restablecimiento automático.	Controle la aireación perimetral del horno (ranuras) y el correcto funcionamiento de los rotores de enfriamiento de los componentes. <b>Limpie el filtro de aireación (vea pár. 7.2 pág. 36).</b>
Falta agua	Falta agua para la producción de vapor	Se bloquea la cocción, restablecimiento automático.	Controle la conexión de la cañería del agua y la abertura del grifo de interceptación.
Comunicación	Error de comunicación de ficha principal	Bloqueo cocción.	Quite y vuelva a suministrar tensión. Comuníquese con la asistencia si se repite.
No salida	El agua del boiler no sea ha descargado correctamente	Bloqueo cocción.	Quite y vuelva a suministrar tensión. Comuníquese con la asistencia si se repite.
Power fail	Interrupción alimentación eléctrica	Bloqueo cocción.	Presione M por 1 segundo.
Prueba 4	Alarma sonda control humedad 4	Bloqueo cocción.	Sustituya la sonda humedad 4
Prueba 5	Alarma sonda control humedad 5	Bloqueo cocción.	Sustituya la sonda humedad 5

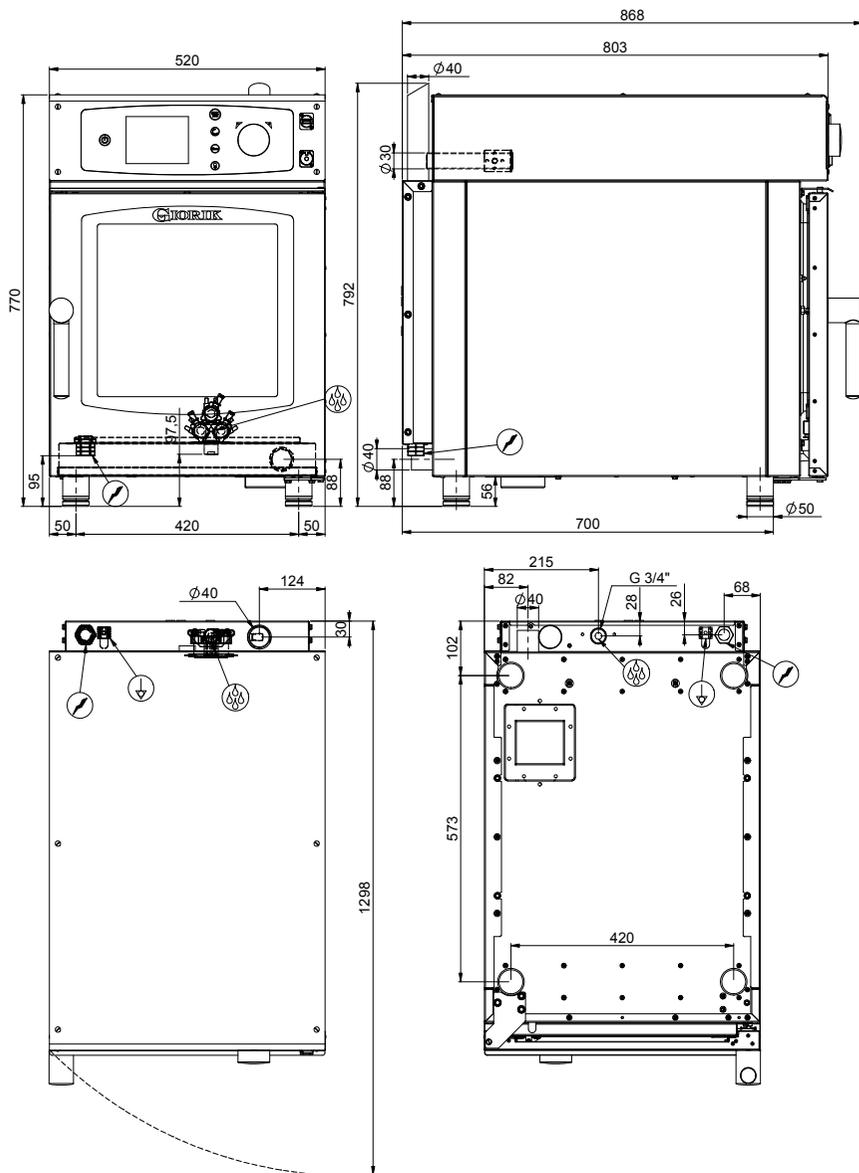
# 11. Fichas técnicas

## 11.1. KH0623(W) - KT0623(W)



# 11. Fichas técnicas

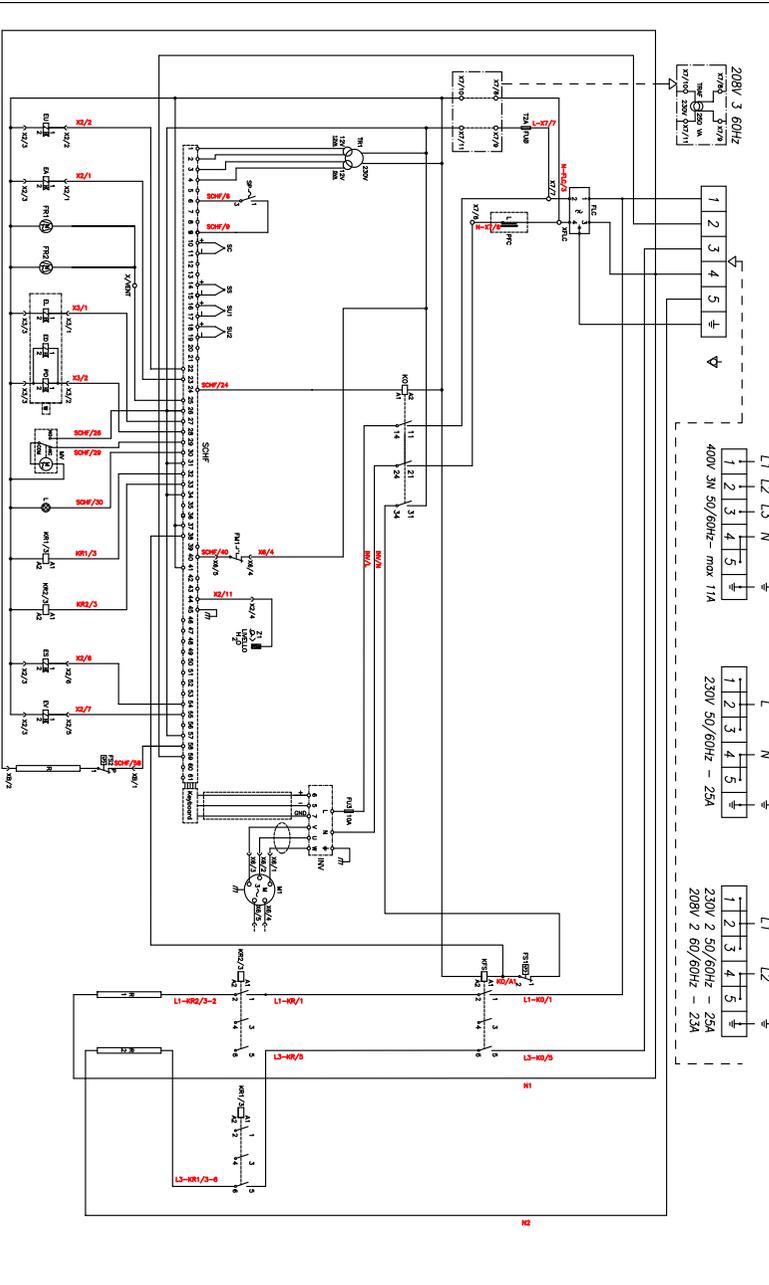
## 11.2. KH061(W) - KT061(W)





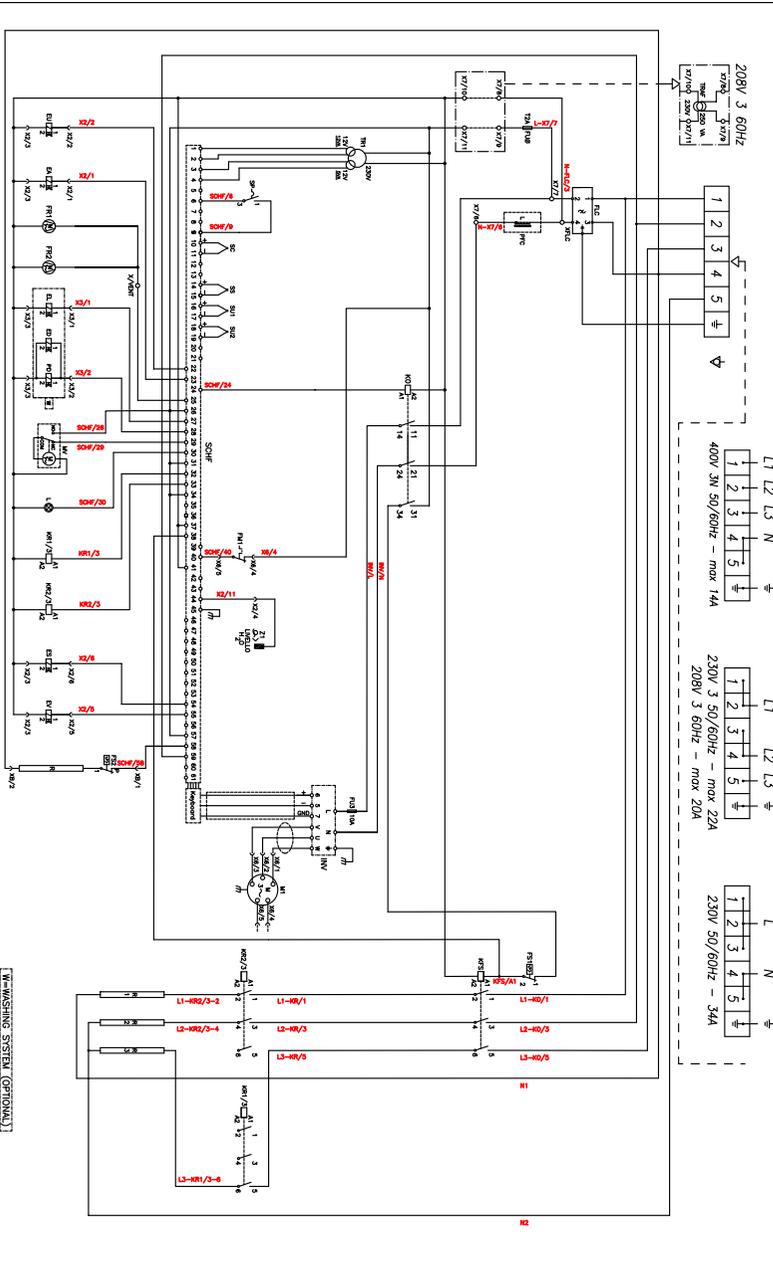
# 12. Diagramas eléctricos

## 12.1. KH0623(W)



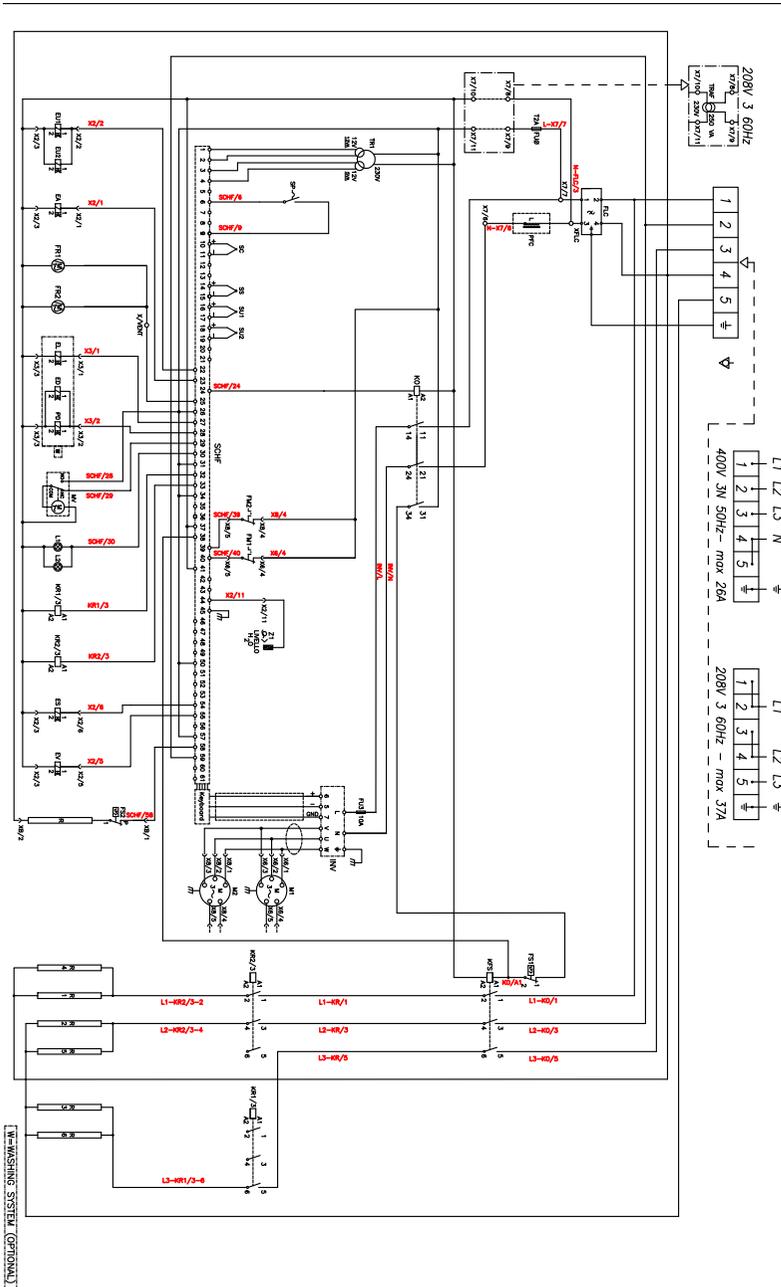
# 12. Diagramas eléctricos

## 12.2. KH061(W)



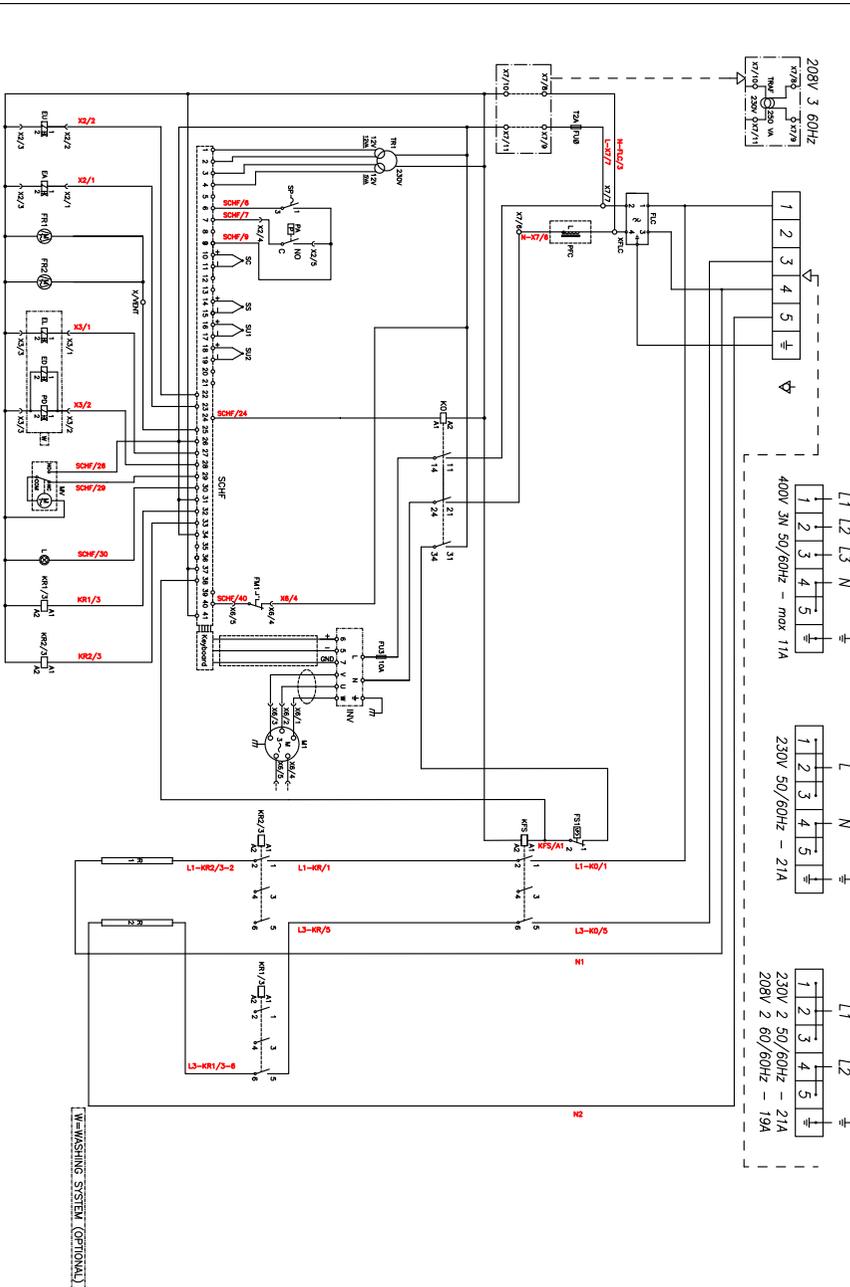
# 12. Diagramas eléctricos

## 12.3. KH0101(W)



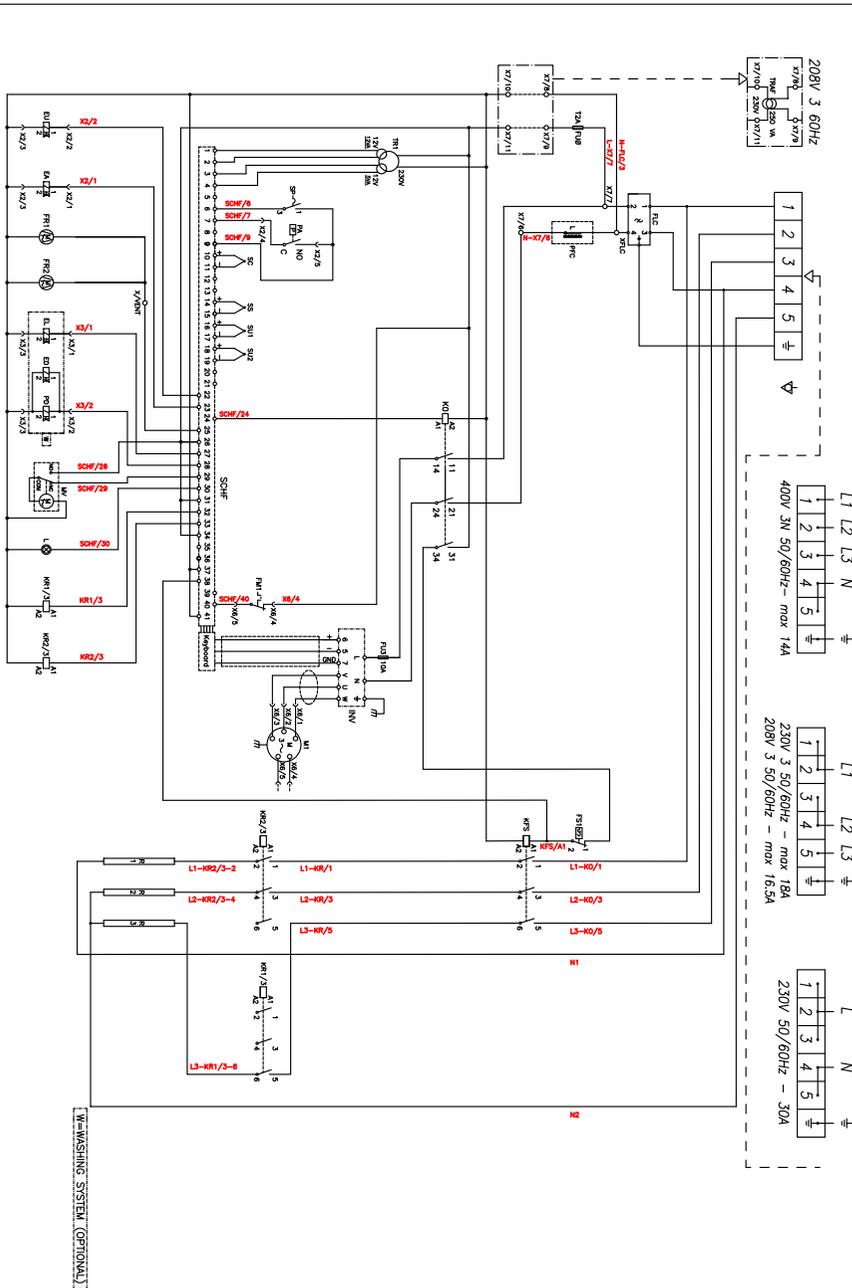
# 12. Diagramas eléctricos

## 12.4. KT0623(W)



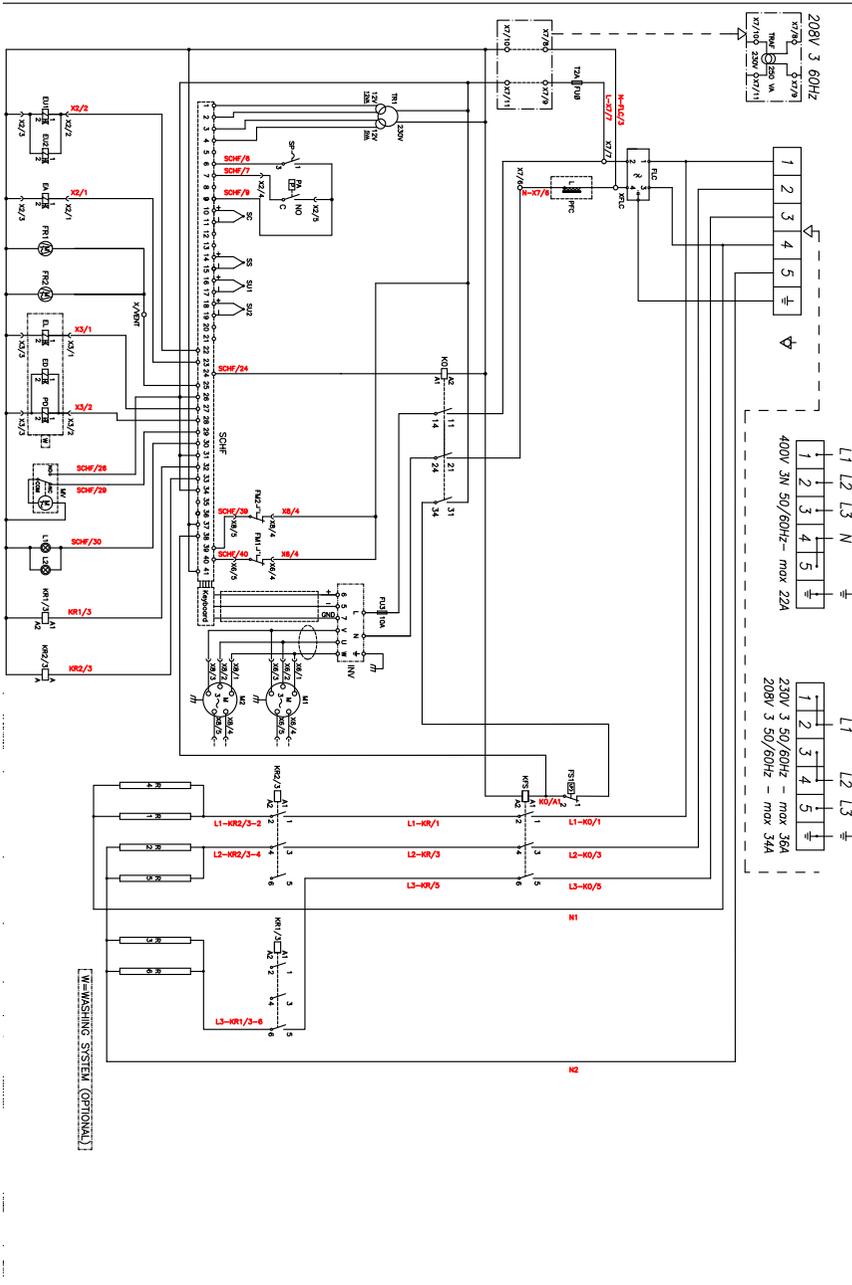
# 12. Diagramas eléctricos

## 12.5. KT061(W)



# 12. Diagramas eléctricos

## 12.6. KT101(W)





LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS DEBIDOS A ERRORES EN LA INSTALACIÓN, ALTERACIONES DEL APARATO, USO INDEBIDO, UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMATIVAS VIGENTES Y NEGLIGENCIA EN EL USO. EL FABRICANTE SE RESERVA EN TODO MOMENTO EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO MODIFICACIONES QUE CONSIDERE NECESARIAS O ÚTILES.

