

---

# Kompatto

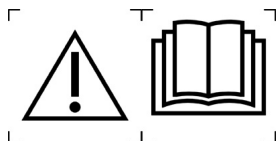
MOD. (H) (T)

**FORNI MISTI, A CONVEZIONE E VAPORE**

**KH0623 - KH0623W - KH061 - KH061W - KHG061-  
KHG061W- KH101 - KH101W -KHG101 - KHG101W-  
KT0623 - KT0623W - KT061 - KT061W - KTG061-  
KTG061W - KT101 - KT101W- KTG101 - KTG101W**



- **ITALIANO - Manuale di Installazione, Uso e Manutenzione**



ver. 06/2016

---



# Indice

<b>1. INSTALLAZIONE</b>	<b>5</b>
1.1. Avvertenze generali e di sicurezza	5
1.2. Posizionamento	8
1.3. Collegamento idrico	9
1.4. Collegamento dello scarico	10
1.5. Collegamento elettrico	10
1.6. Collegamento del gas (solo per forni a gas)	12
1.7. Scarico dei fumi	14
1.8. Valori di funzionamento per forni a gas (solo per versioni a gas)	14
1.9. Messa in funzione	16
1.10. Collaudo	16
<b>2. ISTRUZIONI D'USO</b>	<b>17</b>
2.1. Identificazione dei comandi	17
2.2. Informazioni preliminari	18
2.3.1 Menù iniziale forni con boiler ad alta efficienza : KH	19
2.3.2 Menù iniziale forni con vapore diretto : KT	19
<b>3. PROGRAMMAZIONE MANUALE</b>	<b>20</b>
3.1. Scelta della modalità di cottura	20
3.2. Impostazione della temperatura e del preriscaldamento automatico del forno	21
3.3. Impostazione del tempo	22
3.4. Impostazione della velocità della ventola	22
3.5. Regolazione manuale della Valvola a farfalla	23
3.6. Umidificazione manuale	23
3.7. Impostazione della percentuale di umidità nella cottura COMBI	23
3.8. La funzione steam tuner	24
3.9. Cottura con sonda al cuore e $\Delta T$	24
Come posizionare la sonda al cuore	25
Utilizzo delle cotture $\Delta T$	25
3.10. Cottura multilivello con Rack Control	25
3.11. Mantenimento	27
3.12. Raffreddamento automatico	28
3.13. Raffreddamento manuale	29
3.14. Programmazione di una ricetta con più fasi di cottura	29
3.15. Memorizzazione e gestione delle ricette	30
<b>4. PROGRAMMA RIGENERAZIONE (solo per versioni KH)</b>	<b>31</b>
4.1. Informazioni preliminari	31
4.2. Impostazione della rigenerazione a tempo	31
4.3. Impostazione della rigenerazione con sonda al cuore	32
4.4. Funzioni speciali di rigenerazione	32
4.5. Memorizzazione, modifica, cancellazione di un programma di rigenerazione	33
<b>5. MENÙ RICETTE</b>	<b>34</b>
5.1. Navigazione nel menù ricette	34
<b>6. MENÙ SERVICE</b>	<b>35</b>
6.1. Lavaggio automatico	35
6.2. Disincrostazione del boiler	36
6.3. Data e ora	37
6.4. Regolazione della durata dell'illuminazione in camera cottura	37
6.5. Info sistema	38

6.6. Lingua	38
6.7. Servizi avanzati	38
6.8. Registrazione HACCP	39
6.9. Importa/Esporta ricette	39
<b>7. MANUTENZIONE</b>	<b>40</b>
7.1. Pulizia	40
7.2. Filtro aerazione vano tecnico	40
7.3. Scarico umidità	41
7.4. Pulizia del vetro	41
7.5. Regolazione della porta	41
<b>8. COMPONENTI DI CONTROLLO E SICUREZZA</b>	<b>42</b>
8.1. Microinterruttore magnetico porta	42
8.2. Protezione termica motore	42
8.3. Termostato di sicurezza camera	42
<b>9. CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO</b>	<b>42</b>
9.1. Riarmo del termostato di sicurezza	42
9.2. Controlli (per tecnico specializzato)	43
9.3. Fusibili di protezione	43
9.4. Controllo di fiamma	43
9.5. Gestione ricambi	43
<b>10. DESCRIZIONE ALLARMI</b>	<b>44</b>
<b>11. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO</b>	<b>45</b>
<b>12. SCHEDE TECNICHE</b>	<b>46</b>
12.1. KH0623 - KT0623	46
12.2. KH061 - KT061	47
12.3. KHG061 - KTG061	48
12.4. KH101 - KT101	49
12.5. KHG101 - KTG101	50
<b>13. SCHEMI ELETTRICI</b>	<b>51</b>
13.1. KH0623	51
13.2. KH061	52
13.3. KH101	53
13.4. KHG061-KGH101	54
13.5. KT0623	55
13.6. KT061	56
13.7. KT101	57
13.8. KTG061-KTG101	58

## Gentile Cliente,

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Questo forno fa parte di una linea di apparecchi elettrici progettati per la gastronomia. Sono forni che racchiudono grande facilità d'uso, ergonomia e controllo di cottura in un design piacevole e moderno.

Il forno ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento del forno e non include materiali di consumo (lampadine, guarnizioni etc.) e guasti causati da installazione, usura, manutenzione, riparazione, decalcificazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

# 1. INSTALLAZIONE

## 1.1. Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere effettuate unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale faranno decadere la garanzia.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- Il materiale d'imballaggio, in quanto potenzialmente pericoloso, deve essere tenuto fuori dalla portata di bambini o animali e correttamente smaltito secondo le norme locali.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- L'apparecchio deve essere posizionato in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- Ogni modifica all'installazione

dell'apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed effettuata da parte di personale tecnico autorizzato.

- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio dell'apparecchiatura.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura che la vostra.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Prima di collegare l'apparecchiatura verificare che il cavo di alimentazione in dotazione non sia danneggiato, nel qual caso il cavo dovrà essere sostituito dal servizio di assistenza o da personale qualificato.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- L'apparecchio è stato destinato al solo uso professionale.
- L'apparecchio è stato

progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perchè improprio e pericoloso.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio dev'essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per evitare il rischio di incendi o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Non è necessario l'uso di ortoprotettori da parte dell'utente poiché il livello di pressione acustica del forno è inferiore ai 70 dB(A).
- Prima della messa in funzione

dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio avendo poi cura di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.

- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono superare anche i 60°C.
- Quando la camera di cottura è calda prestare attenzione durante l'apertura della porta. **PERICOLO DI USTIONI!!**
- L'estrazione delle teglie o delle griglie dal forno caldo deve essere fatta proteggendo le mani con appositi guanti resistenti al calore.
- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitorici o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, devono essere interrotte l'erogazione dell'acqua, dell'energia elettrica e del gas.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Durante le operazioni di pulizia della camera, utilizzare sempre guanti e occhiali di protezione adatti.
- **ATTENZIONE:** il pavimento in prossimità del forno potrebbe essere scivoloso.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 2009/142/CE e sono quindi dotate di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato.
- L'apparecchiatura è conforme al requisito essenziale della Direttiva di Bassa Tensione 2014/35/CE.
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva Macchine 2006/42/CE
- L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/CE.

## 1.2. Posizionamento

Gli apparecchi sono stati progettati per essere installati in locali chiusi, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti agli agenti atmosferici.

Il luogo designato per l'installazione del forno deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'insieme apparecchio/supporto che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere posizionato in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.

Il forno deve essere installato solo su un supporto stabile.

Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarlo sopra o contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente.

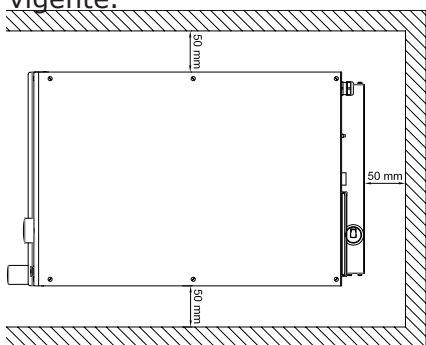


fig. 1

Il forno deve essere messo in piano: per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce, con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in **fig. 2**.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente sul funzionamento del forno.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente, per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

Deve essere mantenuta una **distanza minima di 50 mm** su tutti i lati fra il forno e le pareti o le altre attrezzature (**fig. 1**).

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

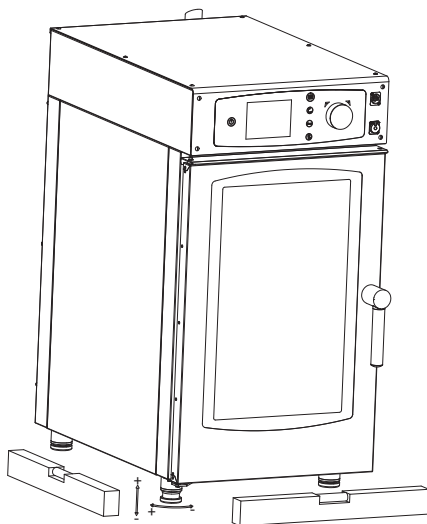


fig. 2



### 1.3. Collegamento idrico

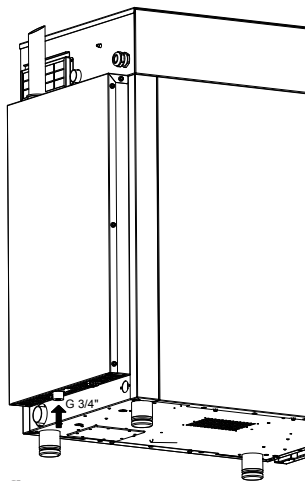


fig. 3

Prima del collegamento, lasciare defluire una quantità di acqua sufficiente per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi.

Collegare la condotta "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione ed un filtro.

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Attenzione: in caso di guasto del tubo di carico dell'acqua, questo deve essere sostituito con uno nuovo mentre quello vecchio e guasto non deve più essere riutilizzato.

Prima del collegamento,

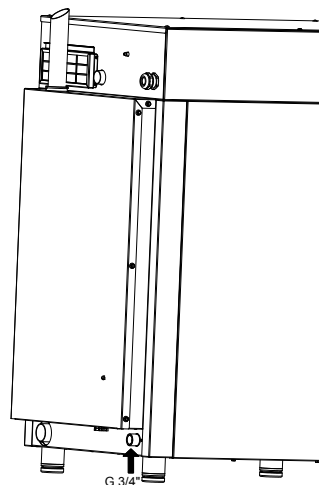


fig. 4

pH	7÷8,5	
TDS	40÷150ppm	
Durezza	3,9°f (1,5÷5°d, 2,1÷6,3°e, 30÷90ppm)	
Indice di Langelier (raccomandato) (**)	<0.5	
Contenuto di sali e ioni metallici		
Richiesti	Cloro	<0.1 mg/l
	Cloruri	<10 mg/l
	Solfati	<30 mg/l
Raccomandati (**)	Ferro	<0.1 mg/l
	Rame	<0.05 mg/l
	Manganese	<0.05 mg/l

(\*\*) Valori differenti da questi parametri possono causare corrosioni se combinati con un uso e ambiente sballati.

## 1.4. Collegamento dello scarico

Il forno è dotato di un dispositivo di scarico dell'acqua; tale dispositivo è posto in basso nella parte posteriore dell'apparecchio e presenta un tubo del diametro di 40 mm.

Procedere al collegamento del tubo del dispositivo di scarico (**fig. 5, rif. A**). Il dispositivo di scarico è un sifone; si consiglia comunque di collegare il tubo su un imbuto aperto.

Verificare che il sifone interno sia pieno di acqua e, in caso contrario, riempirlo immettendo acqua attraverso lo scarico presente in camera di cottura.

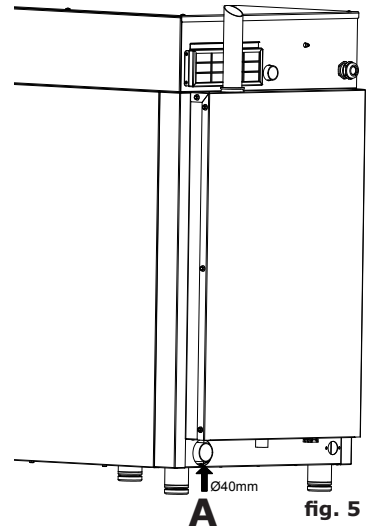


fig. 5

## 1.5. Collegamento elettrico

MOD	KXXXXXX	NR	XXXXXX/XX/XX
POWER SUPPLY		400V 3N 50 Hz	
OVEN POWER kW	6,6	BOILER POWER kW	1,0
TOT POWER kW	7,9	CE	IP

Fig. 6

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra.

È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che

siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (**fig. 6**).

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione

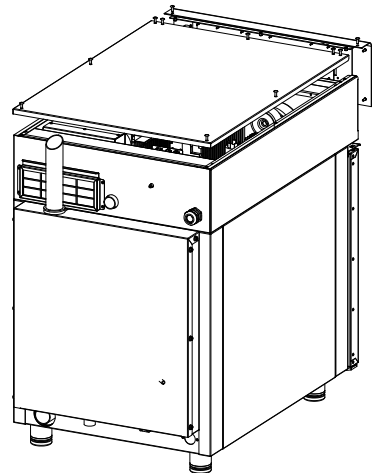


fig. 7

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz 208V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz	230V 2 50/60Hz 208V 2 50/60Hz
KP0623(W) KT0623(W)	5 X 1.5 mm <sup>2</sup>	// //	3 X 2.5 mm <sup>2</sup>	3 X 2.5 mm <sup>2</sup> 3 X 12 AWG
KH0623(W)	5 X 1.5 mm <sup>2</sup>	// //	3 X 4 mm <sup>2</sup>	3 X 4 mm <sup>2</sup> 3 X 10 AWG
KP061(W) KT061(W) KH061(W)	5 X 2.5 mm <sup>2</sup>	4 X 2.5 mm <sup>2</sup> 4 x 12 AWG	3 X 6 mm <sup>2</sup>	// //
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	//	// //

tab. 1

dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Il forno elettrico standard è collaudato a 3N 400V, mentre il forno a gas standard è collaudato 1N 230V.

L'apparecchio standard è fornito con cavo di alimentazione già collegato.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **fig. 8**, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm<sup>2</sup>.



fig. 8

## 1.6. Collegamento del gas (solo per forni a gas)

### Nota bene:

Il forno è tarato all'origine per il funzionamento con il tipo di gas specificato all'atto dell'ordine.

Il tipo di gas per il quale è regolato il forno è riportato nella targhetta tecnica posta sull'apparecchio (**Fig 9, rif A**).

Durante il collaudo, accertarsi che le tarature di fabbrica eseguite sui bruciatori siano appropriate per il tipo specifico di installazione, attraverso l'analisi dei gas prodotti dalla combustione (CO<sub>2</sub> e CO) e la verifica della portata termica.

Nello specifico con il forno in funzione a pieno regime i valori di CO non diluito presente allo scarico devono rimanere entro i 1000 ppm. Qualora fosse riscontrata la presenza di CO non diluito oltre tale limite sarà necessario far verificare le regolazioni dei bruciatori unicamente ad un tecnico autorizzato dal produttore, il quale apporrà le dovute modifiche ai dispositivi che governano la combustione e ai relativi parametri.

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	IT-DE-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II 2E11.3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q <sub>n</sub>	kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I <sub>3B/P</sub>	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
			I <sub>3+</sub>	P mbar	28-30	37	/	CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I <sub>2E</sub>	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS				<b>A</b>				mbar
				kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY	

Fig. 9

### Prescrizioni pre l'installazione

Le operazioni di installazione e di messa in funzione del forno devono essere eseguite unicamente da personale qualificato secondo i regolamenti e alle norme vigenti.

Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti e alle norme vigenti.

Tenere presente che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata.

Negli esercizi aperti al pubblico devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e antipanico.

Il collegamento al raccordo di alimentazione del gas può essere eseguito utilizzando tubazioni metalliche flessibili, interponendo un rubinetto d'intercettazione omologato in un punto facilmente accessibile.

Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo di entrata del gas non tocchi parti surriscaldate del forno e che non sia sottoposto a sforzi di torsione o estensione.

Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme di installazione.

## Verifiche da eseguire prima dell'installazione

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul lato sinistro del forno che l'apparecchio sia collaudato per il tipo di gas disponibile presso l'utente (**Fig.9, rif.A**).

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica (Fig.9) che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio.

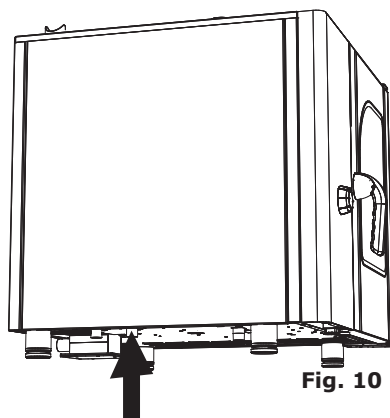
Si consiglia di montare un filtro del gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale del forno.

Collegare il forno all'impianto di alimentazione mediante un tubo di diametro 3/4" con sezione interna non inferiore a 20 mm (**Fig. 10**).

Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopra indicato.

Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A tale scopo utilizzare acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione di perdite.

È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione periodica dei forni a gas da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione sarà eseguita l'analisi dei gas combusti e il controllo della potenza termica.



**Fig. 10**

## 1.7 Scarico dei fumi

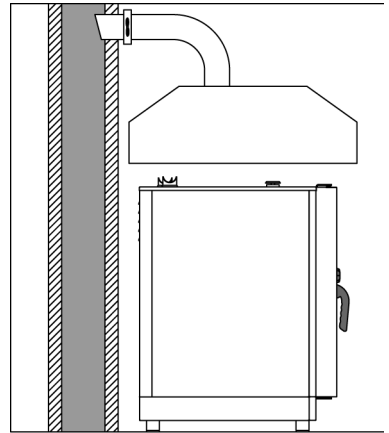
I forni, nel rispetto delle norme per la loro installazione, devono essere messi in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione.

È possibile collegare lo scarico dei forni mediante un sistema di evacuazione forzata, come una cappa munita di aspiratore meccanico (**Fig.11**).

In questo caso l'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata dell'aspirazione scenda al di sotto dei valori prescritti.

Quando l'apparecchio è installato sotto cappa aspirante, bisogna verificare che siano rispettate le seguenti indicazioni:

- il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combusti generati (vedere la normativa in vigore);
- il materiale con il quale è composto il filtro della cappa deve poter resistere alla temperatura dei gas combusti che, all'uscita del convogliatore, può raggiungere i 300° C;
- la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchio deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa;
- il ripristino dell'alimentazione del gas a seguito di un blocco causato dall'insufficiente aspirazione deve essere eseguito manualmente.



**Fig. 11**

## 1.8 Valori di funzionamento dei forni a gas (solo per versioni a gas)

### Consumo gas

	KXG061	KXG101
G30 kg/h	0,43	0,93
G20 m <sup>3</sup> /h	0,58	11,25
G25 m <sup>3</sup> /h	0,68	11,45

## Portata termica nominale

Modello	KHG061	KTG061	KHG101	KTG101
Tensione	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenza (Hz)	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potenza assorbita (kW)	1.400	400	1.800	800
Portata termica nom. (kW)	5,5	5,5	11,8	11,8
Sezione cavo alimentazione (mm <sup>2</sup> )	1x1,5	1x1,5	1x1,5	1x1,5

## Pressione del gas

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

## 1.9. Messa in funzione del forno

Prima di mettere in funzione il forno, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

- La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.
- La camera di cottura deve essere vuota.
- Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.
- Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.
- I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.
- L'interruttore elettrico generale deve essere chiuso e il rubinetto di intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio devono essere aperti.

## 1.10. Collaudo

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno mediante il tasto dell'interruttore principale **T1 (fig. 12-pag. 16)**.

Impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10min. e umidità a 10%.

Premere il tasto **T2 (fig. 12)** "Start/Stop".

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- Le luci nella camera di cottura premendo l'apposito tasto **T5 (fig. 12)** si accendono e dopo 45 secondi, se non spente prima premendo nuovamente il tasto, si spengono automaticamente.
- Il forno si arresta se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.
- Il termostato di regolazione della temperatura in camera di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e l'elemento/i riscaldante/i viene/vengono temporaneamente spento/i.
- Il motore della/e ventola/e effettua/effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione; l'inversione avviene ogni 3 minuti circa (tempo variabile a seconda del tempo di cottura).
- Nei forni con due ventole in camera di cottura, i motori hanno lo stesso senso di rotazione.
- Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della ventola del tubo di immissione di umidità in camera di cottura.
- Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale sonoro di avviso.



## 2. ISTRUZIONI D'USO

### 2.1. Identificazione dei comandi

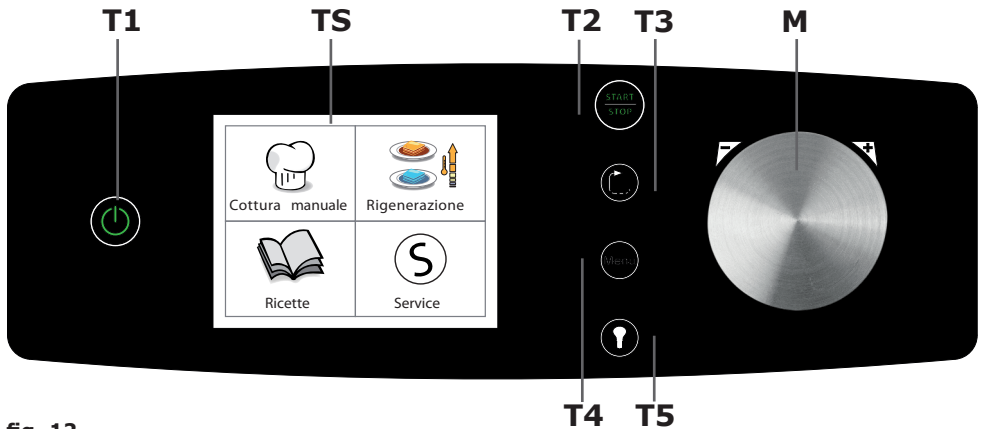


fig. 12

#### **T1: TASTO ACCENSIONE/SPEGNIMENTO**

permette di accendere e spegnere il forno mediante una pressione di alcuni secondi.

#### **T2: TASTO START/STOP**

permette di avviare e arrestare la cottura. Questo tasto può essere:

ACCESO: la cottura è in corso;

SPENTO: la cottura non è in corso o è stata arrestata;

LAMPEGGIANTE: la cottura è in stato di attesa (porta aperta, messaggi di errori o conferma di operazioni).

#### **T3: TASTO ESC:**

permette di ritornare alla schermata precedente.

#### **T4: TASTO MENÙ:**

permette di ritornare al menù iniziale.

#### **T5: TASTO ILLUMINAZIONE:**

permette di attivare l'illuminazione in camera di cottura.

#### **TS: TOUCH SCREEN:**

schermo touch screen. I parametri di funzionamento dell'apparecchio vengono impostati e visualizzati su questo schermo.

#### **M: MANOPOLA CON ENCODER:**

La manopola viene utilizzata per impostare i valori sullo schermo. Mediante la pressione della stessa si conferma il valore inserito.

## 2.2. Informazioni preliminari

L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

Prima di eseguire la cottura, si consiglia di preriscaldare il forno ad una temperatura di circa +30°/+40° C superiore a quella necessaria.

Il display "touch-screen" di cui è dotato il forno consente un immediato ed intuitivo accesso a tutte le funzioni. I parametri e le impostazioni di ogni singola funzione possono essere impostati scegliendo la funzione sul display, selezionando il valore desiderato mediante la rotazione della manopola **M** e confermando tale valore premendo nuovamente il tasto o la manopola **M**. Mediante la pressione della manopola **M** è possibile tacitare gli allarmi.

All'accensione, il display presenta il menù iniziale ove sarà possibile scegliere tra COTTURA MANUALE, RICETTE, SERVICE O RIGENERAZIONE\* (\*solo modelli KH..).

Il pannello di controllo del forno è dotato di un'unica manopola **M** (fig. 12) per effettuare l'inserimento e la modifica dei parametri di funzionamento dell'apparecchio. Tale manopola può anche essere premuta per selezionare una funzione o confermare un determinato parametro. La manopola agisce su un encoder digitale e pertanto è a rotazione continua (non c'è il fine corsa). I parametri regolati dall'encoder variano in senso orario crescente o in senso antiorario decrescente.

A questo punto il forno è pronto all'uso in condizione di "stand-by" e rimane in attesa di input da parte dell'utente.

La durata dell'illuminazione della camera di cottura varia a seconda dell'impostazione scelta (vedi **par. 6.4. pag. 36**).

Il tasto **T2 Start/Stop** può alternativamente far iniziare un ciclo di cottura o farne terminare uno già in corso. Nel caso di interruzione di un ciclo di cottura anzitempo, mediante l'uso del tasto **T2**, non avviene alcuna segnalazione sonora. Con lo stesso tasto è possibile tacitare l'avviso di fine cottura.

Dopo lo spegnimento del forno mediante la pressione prolungata dell'interruttore principale **T1** il rubinetto di intercettazione dell'acqua posto a monte dell'apparecchio va chiuso.

Al momento dello spegnimento del forno può accadere che la ventilazione del vano tecnico posto in alto, sopra la camera di cottura, rimanga in funzione per ultimarne il raffreddamento.

### 2.3.1 Menù iniziale forni con boiler ad alta efficienza: KH.....



fig. 13

All'accensione del forno mediante il tasto **T1** verrà visualizzato il menù principale (**fig. 13**) dove si potrà scegliere se procedere con programmazione manuale della cottura (**cottura manuale**), programmi di cottura salvati (**ricette**), programma di rigenerazione al piatto o in teglia (**rigenerazione**) oppure accedere al menù **Service**.

Per accedere ad una delle sopracitate funzioni selezionare mediante la pressione sul pannello touch la funzione interessata.

### 2.3.2 Menù iniziale forni con vapore diretto: KT.....



fig. 14

All'accensione del forno mediante il tasto **T1** verrà visualizzato il menù principale (**fig. 14**) dove si potrà scegliere se procedere con programmazione manuale della cottura (**cottura manuale**), programmi di cottura salvati (**ricette**), oppure accedere al menù **Service**.

Per accedere ad una delle sopracitate funzioni selezionare mediante la pressione sul pannello touch la funzione interessata.

## 3. PROGRAMMAZIONE MANUALE

### 3.1. Scelta della modalità di cottura

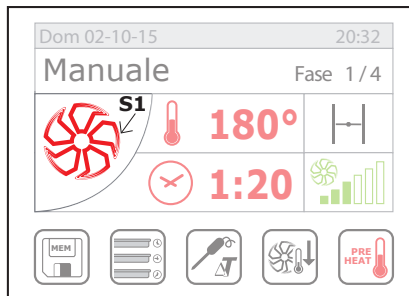


fig. 15

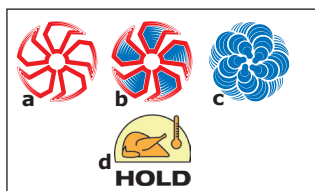


fig. 16

Una volta entrati nella programmazione manuale si può procedere alla definizione dei parametri di cottura, quali: *modo cottura, ventilazione, tempo, umidità, ecc..*

Con una pressione sull'icona **S1** apparirà un pop-up (**fig. 16**) con i modi cottura disponibili:

**a:** CONVEZIONE (cottura con solo aria calda)

**b:** COMBI (cottura mista convezione/vapore)

**c:** VAPORE (cottura con solo vapore)

**d:** HOLD (modalità mantenimento/maturaione)

Sarà quindi sufficiente selezionare il modo cottura desiderato mediante una pressione sull'icona relativa.

#### MODALITÀ CONVEZIONE:

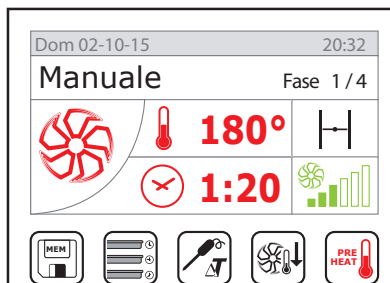


fig. 17

In questa modalità sarà possibile impostare:

- temperatura di cottura tra 30 e 300°C (forni KH...) e tra 50 e 300°C (forni KT..)
- il timer da 1' a 9h 59' o infinito
- temperatura della sonda al cuore
- cottura ΔT
- posizione della valvola a farfalla
- ventilazione.

#### MODALITÀ COMBI:



fig. 18

In questa modalità sarà possibile impostare:

- temperatura di cottura tra 30 e 270°C (forni KH...) e tra 50 e 270°C (forni KT..)
- il timer da 1' a 9h59' o infinito
- temperatura della sonda al cuore
- cottura ΔT
- percentuale dell'umidità durante la cottura
- ventilazione.

## MODALITÀ VAPORE:

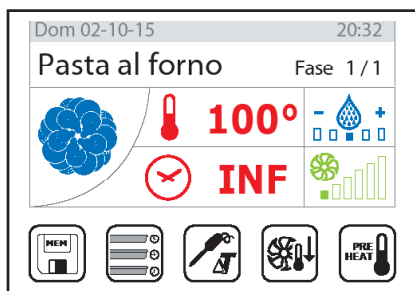


fig. 19

In questa modalità sarà possibile impostare:

- temperatura di cottura tra 30 e 120°C (forni KH...) e tra 50 e 120°C (forni KT..)
- il timer da 1' a 9h59' o infinito
- temperatura della sonda al cuore
- cottura  $\Delta T$
- steam tuner (qualità del vapore).

## 3.2. Impostazione della temperatura e preriscaldamento automatico

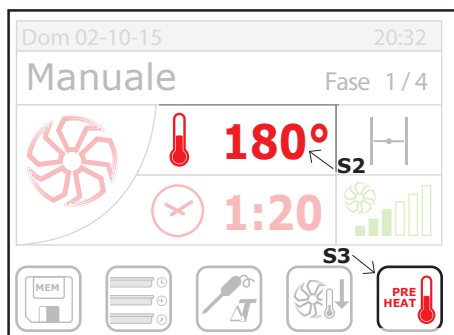


fig. 20

Selezionare l'impostazione della temperatura sul display (**S2** - **fig. 20**) e scegliere la temperatura ruotando la manopola **M** in senso orario per aumentare o in senso antiorario per diminuire.

Confermare premendo la manopola **M** o il display **S2**.

Una volta impostata la temperatura di cottura, la funzione di preriscaldamento del forno può essere selezionata premendo il tasto **S3** (**fig. 20**). Il preriscaldamento è attivo se l'icona **S3** è rossa.



fig. 21

Il forno determina la temperatura di preriscaldamento automaticamente, portando il forno ad una **temperatura del 22% superiore a quella impostata** per la cottura.

Il raggiungimento della temperatura di preriscaldamento viene segnalato da un avviso acustico e dall'apparizione del pop-up (**fig. 21**).

## IMPORTANTE!

*Durante la fase di preriscaldamento automatico il forno deve essere vuoto. Attendere il termine del preriscaldamento per infornare.*

### 3.3. Impostazione del tempo

Per impostare il tempo di cottura di ogni singola fase (parte del programma), selezionare mediante pressione, il display **S4** (**fig. 22**). Impostare il tempo ruotando la manopola **M** in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per diminuirlo.

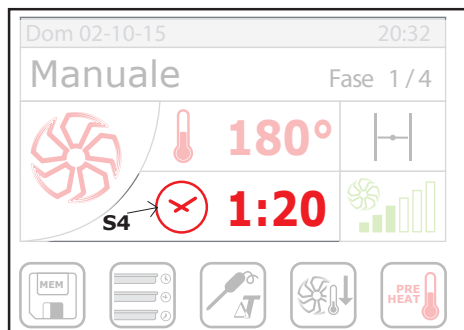


fig. 22

La conferma dell'impostazione si può effettuare premendo nuovamente il tasto **S4** oppure premendo la manopola **M** dell'encoder.

Il forno può gestire cicli di cottura che vanno da 1' a 9h59', o infinito.

La posizione **infinito** si trova ruotando la manopola **M** in senso antiorario.

Il tempo di cottura viene calcolato a partire dall'istante in cui viene premuto il tasto **T2 "Start"** (**fig. 12** - pag.16) e comunque dopo il termine del preriscaldamento automatico.

Il tempo viene temporaneamente interrotto dall'apertura della porta o da un errore.

Nell'eventualità si manifestino errori (visualizzati nel display) che compromettono la funzionalità del forno, il ciclo di cottura viene interrotto definitivamente e, una volta risolto il problema, non può più essere ripreso dal punto in cui è stato interrotto; in tal caso va impostato un nuovo ciclo di cottura.

Allo scadere dei minuti impostati, il forno si arresta automaticamente, portandosi in condizione di "stand-by", ed emette un segnale sonoro di avviso della durata di circa 15 secondi.

### 3.4. Impostazione della velocità della ventola

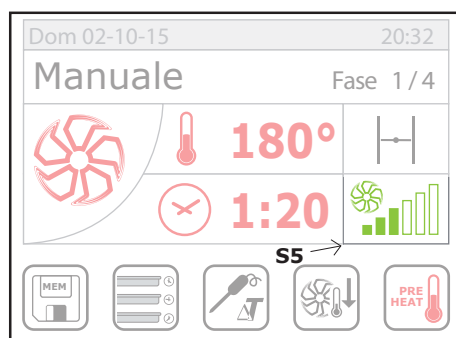


fig. 23

In modalità cottura a **CONVEZIONE** o **COMBI** selezionare l'impostazione della velocità della ventola sul display (**S5** - **fig. 23**) e scegliere la velocità desiderata ruotando la manopola **M** in senso orario per aumentare o in senso antiorario per diminuire.

Confermare premendo la manopola **M** o il display **S5**.

Il forno ha 6 velocità di rotazione della/e ventola/e, selezionabili dall'utente.

### 3.5. Regolazione manuale della valvola a farfalla

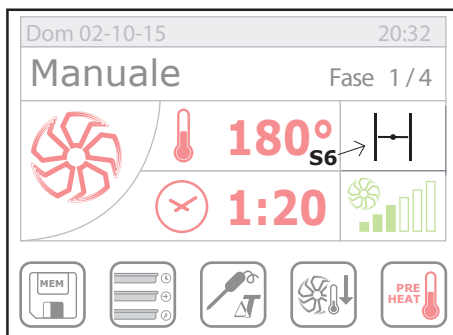
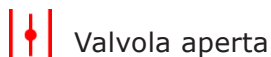
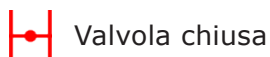


fig. 24

In modalità **CONVEZIONE** selezionare la posizione della valvola a farfalla mediante la pressione dell'icona sullo schermo touch (**S6 - fig. 24**). Le posizioni possono essere:



Valvola aperta



Valvola chiusa

La valvola ha la funzione di mantenere o far uscire l'umidità dal forno. A valvola aperta, maggiore sarà la velocità della ventola, maggiore sarà l'evacuazione dell'umidità dalla camera di cottura.

### 3.6. Umidificatore manuale



fig. 25

In modalità **CONVEZIONE** o **MISTO**, mediante la pressione dell'icona sullo schermo touch (**S7 - fig. 25**) è possibile aggiungere manualmente dell'umidità durante la cottura.

La pressione attiva l'iniezione diretta d'acqua sulla/e vantola/e che viene vaporizzata in camera di cottura.

L'iniezione d'acqua dura finché viene mantenuta la pressione sull'icona.

### 3.7. Impostazione della percentuale di umidità nella cottura COMBI



fig. 26

In modalità **COMBI** selezionare l'impostazione della percentuale di umidità durante la cottura (**S8 - fig. 26**) e scegliere il grado desiderato ruotando la manopola **M** in senso orario per aumentare o in senso antiorario per diminuire.

Confermare premendo la manopola **M** o il display **S8**.

Il grado di umidità è impostabile a step di 5 punti percentuali (0-5-10-15-20%..).

### 3.8. La funzione steam tuner



fig. 27

In modalità cottura a **VAPORE** è possibile agire sul controllo **steam tuner (S9 - fig. 27)**.

Il selettore in posizione centrale indica la regolazione media dell'idratazione del vapore. E' possibile regolare la qualità del vapore immesso in camera premendo i tasti **+** o **-** in funzione del tipo di cottura desiderata.

Il segno **-** indica un vapore più secco e delicato adatto per le cotture di pasticceria, pesce o verdura in foglia.

Il segno **+** indica un vapore più bagnato adatto per cotture più aggressive per alimenti con fibra particolarmente dura: ad esempio patate o carote.

Il controllo **steam-tuner** non modifica la quantità di vapore all'interno della camera di cottura che rimane costantemente al 100%.

### 3.9. Cottura con sonda al cuore - $\Delta T$



fig. 28

Selezionare l'opzione **Spillone/ $\Delta T$**  premendo il relativo tasto **S10 (fig. 28)**; il display apre una finestra di selezione **S11 (fig. 28)** con le due opzioni: **a**= $\Delta T$  (Delta-T), **b**=spillone. Selezionare la modalità desiderata premendo sul display **S10 (fig. 28)**.

In base alla modalità selezionata si attiverà, sul display, il relativo riquadro di selezione della temperatura. La modalità spillone determina il tempo di cottura in funzione della temperatura rilevata

dalla sonda al cuore: selezionata la temperatura della camera e dello spillone, la cottura si arresterà nel momento in cui la temperatura del prodotto in cottura rilevata dallo spillone raggiungerà il valore impostato.

La modalità  $\Delta T$  determina invece la temperatura della camera di cottura in funzione della temperatura rilevata dalla sonda al cuore: impostando un valore di  $\Delta T$  pari ad esempio a  $25^\circ$ , la temperatura in camera si manterrà costantemente superiore di  $25^\circ$  rispetto a quelle rilevata al cuore del prodotto. La cottura si arresterà nel momento in cui la temperatura del prodotto in cottura rilevata dallo spillone raggiungerà il valore impostato.

Impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola **M** dell'encoder in senso orario crescente; confermare la selezione premendo la manopola **M**.



## COME POSIZIONARE LA SONDA AL CUORE:

La punta dello spillone va infilata al centro della parte più grossa dell'alimento da cucinare.

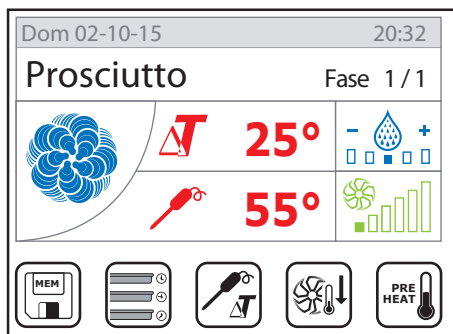


fig. 29

Si consiglia di impostare una temperatura  $\Delta T$  di:

- 30°C per gli arrosti di carne rossa con temperatura al cuore tra 45°C e 55°C;
- 25°C per gli arrosti di carne bianca con temperatura al cuore tra 75°C e 85°C.

## UTILIZZO DELLE COTTURE $\Delta T$ :

Le cotture in modalità  $\Delta T$  sono particolarmente indicate per arrosti di medie/grandi dimensioni o prosciutti. Questo tipo di cottura viene effettuata mantenendo la temperatura in camera più bassa che nelle cotture tradizionali e con tempi più lunghi aumentando quindi la tenerezza finale del prodotto cotto e diminuendo al tempo stesso la perdita di peso dell'alimento.

## 3.10. Cottura multilivello con RACK CONTROL

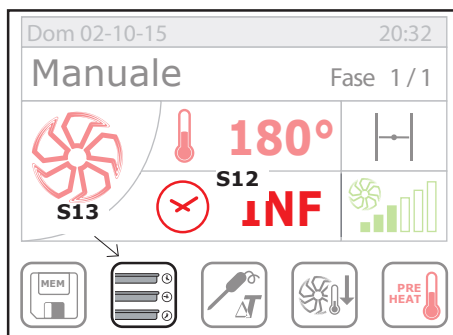


fig. 30

Selezionare la modalità **RACK CONTROL** premendo il relativo tasto **S13** fig. 30;

**Nota:** Il tasto **S13** sarà visibile solo se il tempo **S12** è impostato su infinito (**INF**).

Una volta entrati nella modalità **RACK CONTROL** è possibile impostare fino a 6 valori timer o temperatura della sonda al cuore relativi a diversi livelli all'interno del forno.

Esempio:

- livello 1 = 10 minuti
- livello 3 = 60°C sonda al cuore
- livello 4 = 7 minuti

Impostare i valori di timer o temperatura sonda al cuore sul livello desiderato selezionando il relativo livello. Apparirà un pop-up dal quale sarà possibile selezionare la modalità timer (**a**) o sonda al cuore (**b**). Selezionare la modalità desiderata, e impostare il valore ruotando la manopola **M**. Confermare premendo la manopola **M** o il pop-up stesso.

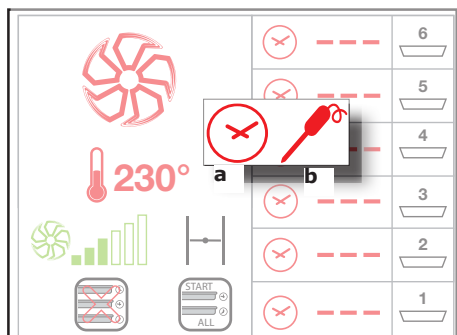


fig. 31

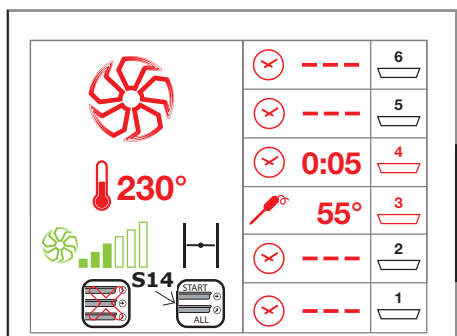


fig. 32

È possibile avviare tutti i livelli contemporaneamente premendo il relativo tasto **S14** fig. 32.

Se invece si utilizza la modalità **RACK CONTROL** con forno in modalità **START** una volta impostato il valore del timer o temperatura sonda al cuore il relativo controllo si avvierà automaticamente dopo la conferma del valore impostato.

Al raggiungimento della temperatura al cuore impostata o al termine del tempo impostato sul relativo livello apparirà la scritta **END** e il forno emetterà un segnale acustico. A questo punto sarà sufficiente aprire la porta del forno e togliere la relativa teglia e richiudere la porta. Il livello interessato si resetterà automaticamente.

**Nota:** quando un livello è completato ed appare la scritta **END** sul relativo livello il forno **non** andrà in modalità **Stop** ma continuerà con la cottura impostata.

Sulla parte sinistra dello schermo sarà possibile impostare o modificare i valori della cottura (modo, temperatura, ventola, ecc..)

È possibile lavorare con **RACK CONTROL** in due diversi modi:

- con forno in modalità **STOP** (programmazione);
- con forno in modalità **START** (cottura già avviata).

Impostando i valori dei vari livelli con il forno in modalità **STOP** una volta premuto il pulsante **Start** (**T2** pag. 16) il forno avvierà la cottura con i valori di: modo cottura, temperatura, ecc.. impostati (con relativo preriscaldamento automatico se impostato). L'operatore dovrà quindi avviare manualmente il timer/controllo temperatura al cuore per ogni singolo livello premendo sull'icona teglia (☐) relativa al livello desiderato. Quando un livello è stato attivato l'icona sarà rossa ☐.

Per uscire dalla modalità **RACK CONTROL** premere per 3 secondi il tasto **S15 fig. 33**.

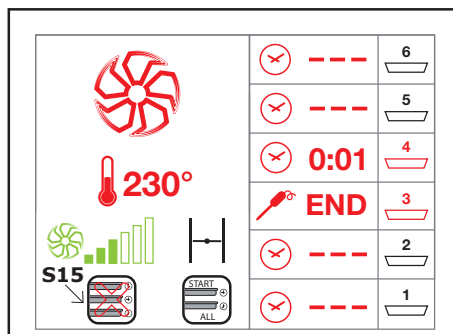


fig. 33

**Nota:** non è possibile memorizzare i valori dei vari livelli in modalità **RACK CONTROL**, tuttavia nel caso di uscita accidentale da questa modalità è possibile (senza aver modificato i valori di cottura) riaccedervi con la pressione del tasto **S13 fig. 30 pag. 24** senza perdere i valori impostati sui vari livelli.

### 3.11. Manutenimento

La funzione **Mantenimento (HOLD)** permette di mantenere caldi i prodotti al termine del ciclo di cottura.

Ad esempio, al termine di una cottura notturna i prodotti vengono mantenuti ad una temperatura di sicurezza fino al ritorno dell'operatore in cucina.

Impostare la modalità mantenimento premendo il tasto modo cottura **S16 fig. 34** e selezionare l'icona mantenimento (**d - fig. 16**) pag. 19

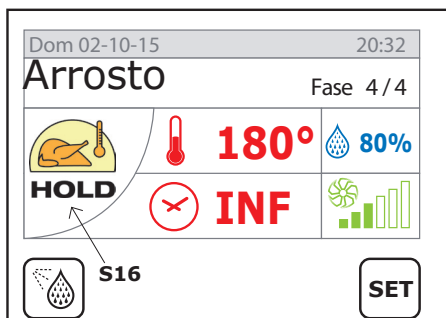


fig. 34

Impostare quindi i valori di temperatura (fino a 120°C) e il valore dell'umidità relativa.

**Nota:** al fine di garantire un idoneo **mantenimento** igienico dei prodotti si consiglia di mantenere la temperatura sopra i 60°C e comunque **conforme alle normative locali igienico-sanitarie**.

Si consiglia inoltre di impostare un'umidità di mantenimento tra 20 e il 30% per le cotture di arrostiti e tra il 90 e 100% per le cotture in umido.

## 3.12. Raffreddamento automatico in cottura

Il **RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO** in cottura consente di impostare una fase di raffreddamento della camera del forno tra due fasi di un programma di cottura (vedi paragrafo **3.14 pag. 28**), ad esempio tra una fase di rosolatura ed una di cottura a bassa temperatura.

**Nota:** l'icona del raffreddamento automatico (rif. e fig. **36**) è visibile solo dalla fase 2 in poi.

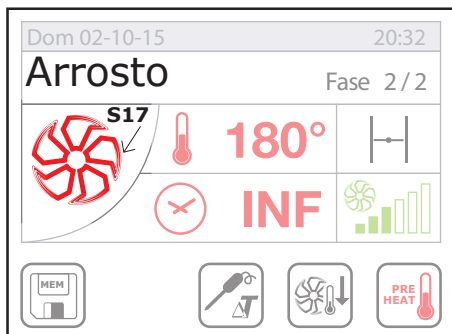


fig. 35

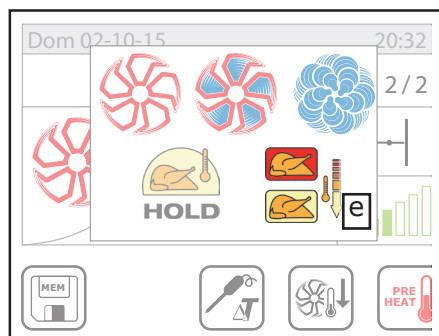


fig. 36



fig. 37

Impostare il raffreddamento automatico premendo sull'icona modo cottura (**S17** fig. **35**) e selezionare l'icona raffreddamento (**e** - fig. **36**). Impostare quindi la temperatura di raffreddamento premendo sull'icona temperatura (**S18** fig. **37**) e ruotando la manopola **M**. Confermare premendo la manopola **M** o il pop-up stesso.

**Nota:** in modalità **RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO** non è possibile impostare il valore "tempo" in quanto questa fase durerà finché la camera di cottura raggiungerà la temperatura impostata. Al fine di velocizzare la fase di raffreddamento automatico si consiglia di mantenere invariata la velocità della ventola e la posizione della valvola a farfalla rispetto a quelle proposte automaticamente dal forno.

È possibile impostare il raffreddamento automatico fino a 100°C.

Questa fase deve essere eseguita a porta chiusa. L'apertura della porta durante il **RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO** interromperà la fase.

Al raggiungimento della temperatura di raffreddamento impostata il forno passerà automaticamente alla fase successiva (se presente).

### 3.13. Raffreddamento manuale camera di cottura

La funzione raffreddamento permette all'operatore di far scendere rapidamente la temperatura in camera di cottura.



fig. 38

S19

Per eseguire un ciclo di raffreddamento camera di cottura il forno deve essere in modalità **Stop**. Selezionare il tasto raffreddamento (**S19** fig. 38), premere **Start** (T2 pag. 16) ed aprire la porta.

**Nota:** per ragioni di sicurezza il raffreddamento può essere avviato solo a porta chiusa. La porta può essere aperta solo dopo aver premuto il pulsante Start.

Di default il forno propone un raffreddamento fino a 50°C della camera di cottura. È tuttavia possibile impostare un valore differente con la stessa procedura descritta nel paragrafo di impostazione della temperatura di cottura (pag. 20).

Al raggiungimento della temperatura di raffreddamento il forno interromperà il raffreddamento ed emetterà un segnale acustico.

### 3.14. Programmazione di una ricetta con più fasi di cottura

Ogni singola fase della cottura precedentemente illustrata, può essere memorizzata per andare a comporre un programma di cottura con più fasi.

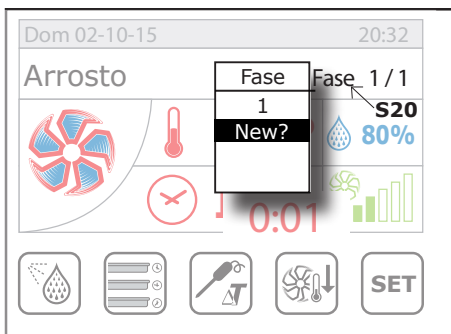


fig. 39

Terminata l'impostazione della prima fase, premere il tasto **S20 - Fase**.

Si accederà così al menù a scomparsa (fig. 39).

Girare la manopola **M** in senso orario evidenziando la scritta **"New"** e confermare premendo la manopola **M** oppure cliccare direttamente sulla parola **"New"**.

Sarà quindi possibile procedere all'inserimento dei parametri di cottura della seconda fase.

È possibile, ripetendo i passaggi descritti sopra, inserire fino a 9 fasi diverse all'interno dello stesso programma di cottura.

**Nota:** se il tempo del timer è impostato su infinito (**INF**) non sarà possibile aggiungere una nuova fase.

### 3.15. Memorizzazione e gestione delle ricette

È possibile salvare il programma di cottura creato all'interno del ricettario elettronico del forno.

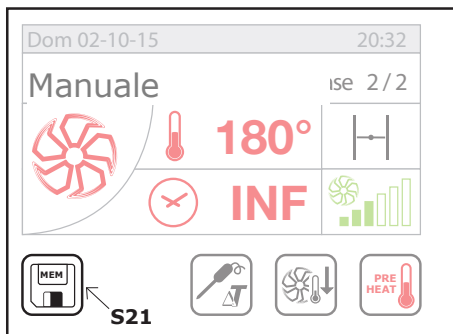


fig. 40

Una volta terminata la creazione di un programma di cottura, premere il tasto **S21 MEM** fig. 40 per accedere alla pagina gestione ricette (fig. 41).

Ruotando la manopola **M** scegliere "Salva" e confermare premendo la manopola stessa.

Scegliere quindi il gruppo (fig. 42) dove salvare il programma: **Primi, Carne, Pesce, Verdura, Pane, Dessert.**

Una volta scelto il gruppo in cui salvare la ricetta, sarà necessario inserire il nome della ricetta (Es. *Arrostato di Manzo*) e premere il tasto "MEM".

Dal menù gestione ricette è possibile eseguire azioni quali:

**Copia:** copia la ricetta

**Rinomina:** cambia il nome della ricetta

**Cancella:** cancella una parte o tutta la ricetta.

Per cancellare parte del programma memorizzato posizionarsi sulla fase dalla quale si desidera cancellare, entrare nel menù gestione ricette (**S21 fig. 40**) e scegliere la voce: **Cancella.**

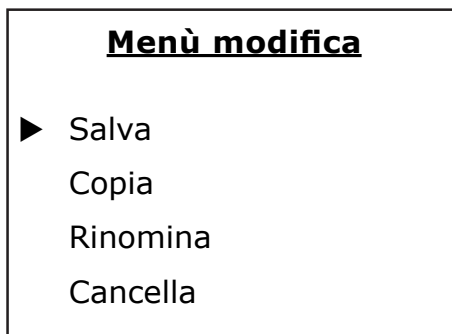


fig. 41

**Nota: la cancellazione di una parte del programma avverrà dalla fase in cui si è posizionati e per tutte le fasi successive.**



fig. 42

Es. se un programma ha 7 fasi e si cancella la fase 3, anche le fasi: 4, 5, 6 e 7 verranno cancellate.

Se si desidera cancellare il programma intero, cancellare la fase 1, verranno eliminate anche le fasi successive.

**Nota:** nel caso di cancellazione dell'intero programma di cottura, al fine di evitare una cancellazione accidentale, apparirà un pop-up di conferma della cancellazione. Selezionare **Si** per confermare o **No** per annullare.

## 4.PROGRAMMA RIGENERAZIONE(SOLO PER VERSIONI KH..)

### 4.1. Informazioni preliminari

Questa funzione è prevista solo per i forni delle versioni KH... .

Il programma di rigenerazione automatica è stato creato per riportare gli alimenti, precedentemente cotti ed abbattuti (secondo le normative igienico sanitarie locali) dalla temperatura di 2-5°C alla temperatura di servizio.

**È compito dell'operatore verificare che la temperatura di rigenerazione al cuore corrisponda a quella indicata dalle normative igienico sanitarie locali.**

Il menù rigenerazione prevede la possibilità di rigenerare a tempo (indicato per la rigenerazione di piatti già pronti o prodotti di piccole dimensioni) o con sonda al cuore (per la rigenerazione di pezzature più grandi come ad esempio arrosti interi).

Inoltre la rigenerazione può essere:

- **normale:** indicata per la maggior parte dei prodotti
- **soft:** indicata per la rigenerazione di prodotti delicati o cotti a bassa temperatura
- **crispy:** per conferire una crosta croccante sul prodotto, indicata per la rigenerazione di fritti ed impanati in genere.

**Nota:** se viene selezionata la rigenerazione **soft**, al fine di garantire una rigenerazione delicata del prodotto, i tempi di rigenerazione possono essere anche del doppio rispetto alla rigenerazione normale.

### 4.2. Impostazione della rigenerazione a tempo

Dalla schermata principale (**fig. 13** - pag. **18**) entrare nel programma rigenerazione.



fig. 43

Impostare quindi il tempo della rigenerazione premendo il tasto **S22** fig. 43 e ruotare la manopola **M**. confermare il tempo selezionato premendo la manopola **M**.

Premere quindi il pulsante **Start** (**T2** fig. 12 pag. 16) per avviare il programma.

**Attendere il completamento della fase iniziale di preriscaldamento prima di infornare il/i prodotto/i.**

**Nota:** generalmente per la rigenerazione al piatto il tempo varia da 6 a 10 minuti in funzione della quantità di prodotto presente sul piatto stesso.

### 4.3. Impostazione della rigenerazione con sonda al cuore

Dalla schermata principale (**fig. 13** pag. **18**) entrare nel programma rigenerazione.

Selezionare la funzione sonda spillone premendo il tasto **S24** **fig. 44**. Il programma proporrà automaticamente una temperatura finale al cuore di **60°**.



fig. 44

È possibile modificare la temperatura al cuore di rigenerazione premendo il tasto **S23** (**fig. 44**) e ruotare la manopola **M**. Confermare il valore selezionato premendo la manopola **M**.

Premere quindi il pulsante **Start** (**T2 fig. 12** pag. 16) per avviare il programma.

**Attendere il completamento della fase iniziale di preriscaldamento prima di infornare il/i prodotto/i.**

### 4.4. Funzioni speciali di rigenerazione

Per l'impostazione della rigenerazione **Soft** o **Crispy** procedere come precedentemente descritto ai paragrafi **4.2** e **4.3** per l'impostazione del tempo o della temperatura al cuore e selezionare il pulsante:



fig. 45



**Soft:** per la rigenerazione delicata



**Crispy:** per la rigenerazione croccante

Quando viene selezionata una funzione, il relativo pulsante diventa rosso.

**Nota:** ogni funzione esclude le altre. Ad esempio non è possibile rigenerare contemporaneamente con la funzione **Soft** e **Crispy** o **Normale**.

Premere quindi il pulsante **Start** (**T2 fig. 12** pag. 16) per avviare il programma.

**Attendere il completamento della fase iniziale di preriscaldamento prima di infornare il/i prodotto/i.**



## 4.5. Memorizzazione - Modifica - Cancellazione di un programma di rigenerazione



fig. 46

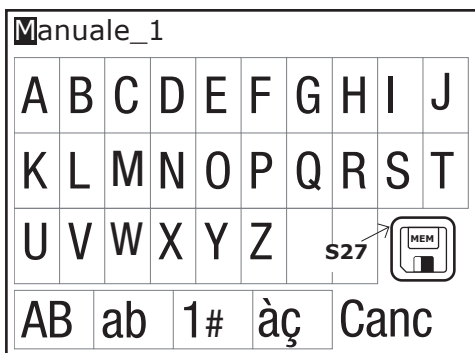


fig. 47



fig. 48

È possibile salvare dei programmi di rigenerazione al fine di poterli utilizzare nuovamente per un ciclo successivo.

Dopo aver definito la durata della rigenerazione o la temperatura al cuore ed eventualmente aver selezionato le funzioni speciali **SOFT** o **CRISPY** premere il tasto **S25** fig. 46 ed inserire il nome del programma utilizzando la tastiera fig. 47. Per confermare il nome inserito premere il tasto **Mem** (S27 fig. 47).

Premendo successivamente sul pulsante **Programmi rigenerazione** (S26 fig. 46) verranno mostrati tutti i programmi salvati (fig. 48).

Una volta selezionato il programma desiderato, premendo il tasto **Mem** (S25 fig. 46) è possibile **modificare** o **cancellare** il programma di rigenerazione.

E' possibile apportare **modifiche** al tempo, alla temperatura, o alla scelta delle funzioni Soft o Crispy.

La funzione **rinomina** permette di cambiare il nome del programma.

La funzione **copia** crea un programma con nome diverso partendo da un programma già esistente.

Con la funzione **cancella** viene cancellato definitivamente il programma di rigenerazione.

Tali funzioni sono riportate nel **Menù Modifica** come per la programmazione delle ricette (fig. 41 pag. 29)

## 5. MENÙ RICETTE

### 5.1. Navigazione nel menù ricette

Il menù ricette permette di accedere ai programmi di cottura salvati nella memoria del forno.

Dalla schermata principale selezionare il menù ricette.



fig. 49

Selezionare il gruppo (**fig. 50**) di riferimento (ad esempio carne se si vuole cucinare un arrosto) e successivamente scegliere il programma desiderato ruotando in senso orario la manopola per posizionarsi sul programma desiderato. La rotazione oraria o antioraria della manopola fa muovere il cursore evidenziando in nero il programma selezionato.

Confermare la selezione premendo la manopola **M**.

Avviare quindi la cottura premendo il tasto **Start**.

È possibile creare una nuova ricetta direttamente dal menù ricette:

Entrare nel gruppo (**fig. 50**) desiderato e ruotare la manopola **M** in senso orario fino all'ultima voce: **Nuova ricetta**.

Procedere quindi all'inserimento del nome del programma e premere "**MEM**".

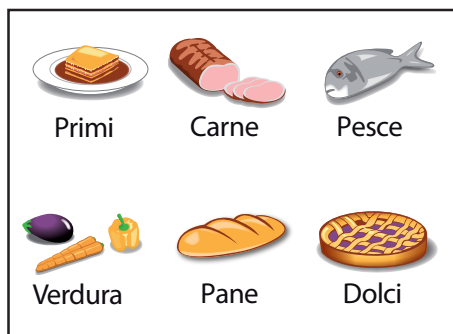


fig. 50

Impostare quindi i parametri di cottura come descritto nel **capitolo 3**.

Al termine della programmazione è necessario salvare il programma come descritto al punto **3.15**.

## 6. MENÙ SERVICE

### 6.1. Lavaggio automatico

Nei forni dotati di lavaggio automatico è possibile accedere a tale funzione entrando dal menù principale nel menù **Service**.

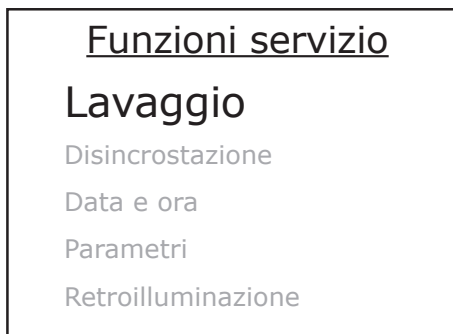


fig. 51

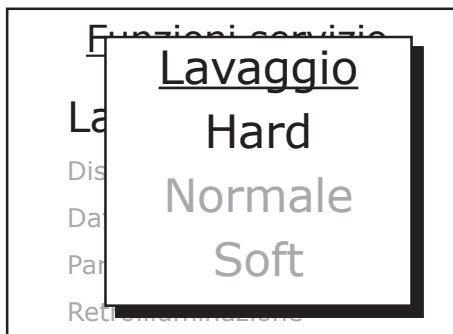


fig. 52



fig. 53

Selezionare la voce lavaggio dal menù premendo la manopola **M**.

Selezionare quindi il tipo di lavaggio automatico (**fig. 52**) in base al grado di sporco all'interno del forno.

Premere il tasto **Start** per avviare il programma di lavaggio.

A questo punto il programma chiede "**CAMBIO TANICA? SI NO**". Questa funzione permette di scegliere la quantità di detergente da caricare dalla tanica, a seconda che il tubo carico detergente sia pieno o vuoto; di conseguenza varierà il tempo di aspirazione della prima dose di detergente.

Quando viene selezionato il lavaggio "**SOFT**", prima del "**CAMBIO TANICA**", il programma chiede "**EFFETTUARE ASCIUGATURA? SI NO**", a differenza dei lavaggi **HARD** E **NORMALE**, infatti, questa funzione è opzionale.

Oltre ai lavaggi automatici è possibile selezionare la funzione **RISCIACQUO**. Si accede sempre dal menù di **fig. 52** e si attiva premendo il tasto **START**. Questa funzione non utilizza detergente ma solo acqua e la durata è di 8 minuti.

**Nota:** prima di avviare il programma di lavaggio automatico verificare che il tubo del detergente sia completamente immerso nella tanica del detergente e che ci sia una quantità sufficiente di prodotto all'interno.

**Nota:** nel caso la temperatura della camera sia superiore ai 150°C il forno proporrà automaticamente il raffreddamento della camera di cottura (vedi par. **3.13** pag. **28**). Eseguire il raffreddamento e poi riavviare il lavaggio.

**IMPORTANTE:**

**Utilizzare solo il detergente autorizzato: OVEN LIQUID DEGREASER (by TF), per il lavaggio del forno. L'uso di detersivi non autorizzati invalida la garanzia del forno.**

**PERICOLO:**

**Non aprire la porta del forno durante il lavaggio.**

**IMPORTANTE:**

**Periodicamente è necessario pulire in lavastoviglie il diffusore del lavaggio.**

Svitare la vite **A** (fig.54) e sfilare il diffusore tirandolo verso il basso.

Dopo la pulizia inserire nuovamente il diffusore nel suo alloggiamento spingendolo verso l'alto e riavvitare la vite **A**.

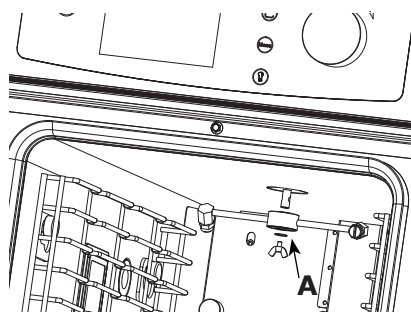


fig. 54

## 6.2. Disincrostazione del boiler (Solo modelli KH....)

Nei forni dotati di boiler ad alta efficienza (modello **KH...**) è necessario eseguire periodicamente la disincrostazione del boiler al fine di mantenere quest'ultimo in uno stato di efficienza diminuendo al tempo stesso le probabilità di rottura.

### Funzioni servizio

#### Lavaggio

► Disincrostazione

Data e ora

Parametri

Retroilluminazione

fig. 55

Chiedere consiglio al proprio installatore sulla periodicità dell'operazione. Assicurarsi che le condizioni di durezza dell'acqua rimangano entro i parametri consigliati (60-120 ppm).

**In caso di durezza dell'acqua superiore a 120 ppm è consigliata l'installazione di un addolcitore a monte del forno.**

Eseguire la disincrostazione accedendo al menù **Service** e selezionando con la manopola **M** la voce **Disincrostazione** e premere **Start**.

Il forno procederà allo svuotamento del boiler e successivamente verrà richiesto all'operatore di introdurre 0,4 L di aceto attraverso il foro d'ingresso del vapore in camera di cottura (lato sinistro interno). La disincrostazione si avvierà quindi automaticamente. Al termine il forno si spegnerà.

### 6.3. Data e ora

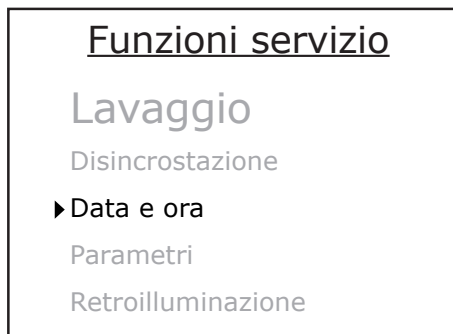


fig. 56

La funzione **Data e ora** consente di regolare la data ed ora sullo schermo del forno.

Accedere a tale funzione dal menù **Service** > **Data e ora** e impostare i campi muovendo la manopola **M** in senso orario e antiorario per posizionarsi sulle varie voci (*giorno, mese, anno, ora, minuti*), selezionare la voce interessata premendo la manopola **M** e modificare il valore ruotando la manopola e confermare premendo la manopola.

Una volta completata l'operazione premere il pulsante **Menù** o **Esc** per tornare al menù principale.

### 6.4. Regolazione della durata dell'illuminazione in camera di cottura

È possibile regolare la durata dell'illuminazione in camera di cottura attraverso la voce **Parametri** nel menù **Service**.

Premere prima la manopola sulla voce **Parametri** e poi confermare (senza aver impostato alcuna password) premendo la manopola.

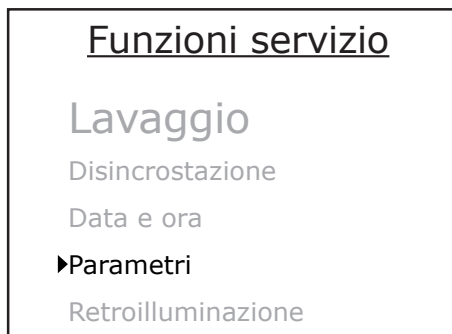


fig. 57

Il forno ci mostrerà il relativo parametro con l'attuale durata dell'illuminazione espressa in secondi. Regolare la durata da 0 a 255 secondi.

**Nota:** Impostando il valore a **254** secondi la luce si accenderà alla pressione del tasto **Start** e si spegnerà al termine della cottura.

## 6.5. Info sistema

Le **Info sistema (fig. 58 - 59)** si riferiscono alla versione del software di controllo del forno attualmente installata.

Oltre al numero di serie del forno, è possibile consultare le Info sistema per conoscere le ore di lavoro del boiler dall'ultima disincrostazione.

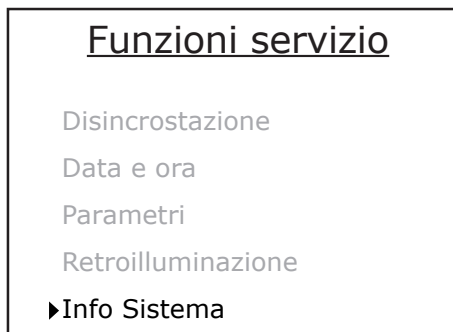


fig. 58

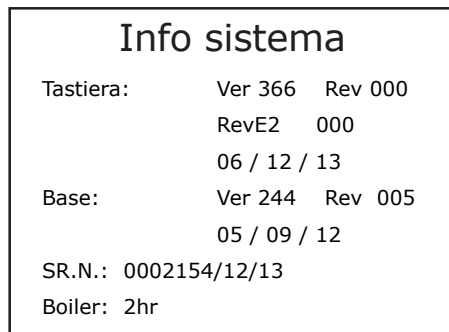


fig. 59

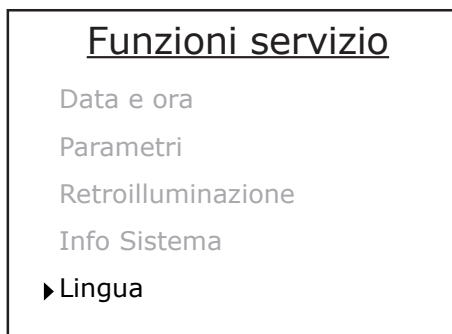


fig. 60

## 6.6. Lingua

Mediante la funzione lingua è possibile cambiare la lingua del menù del forno.

## 6.7. Servizi avanzati

La funzione **Servizi avanzati (fig. 61)**, protetta da password numerica selezionabile tramite la manopola M, consente di accedere alle funzioni di collaudo riservate al personale tecnico qualificato.

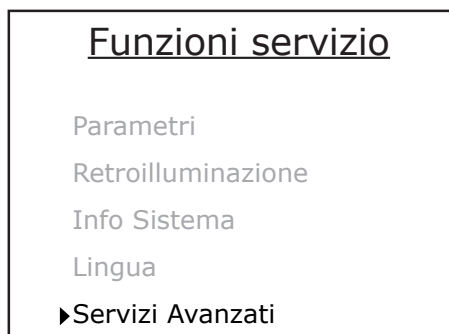


fig. 61

## 6.8. Registrazione HACCP

Attraverso la funzione di registrazione HACCP è possibile registrare su una chiavetta USB un file in formato **txt** dove vengono scritte le temperature di camera e sonda al cuore per tutte le cotture eseguite con il forno.

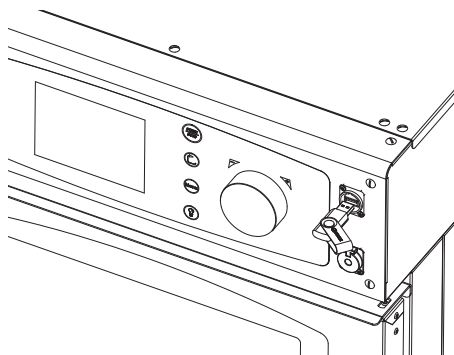


fig. 62

La funzione HACCP funziona solo con chiavetta USB inserita nel forno (**fig. 62**).

Chiedere al proprio installatore per l'attivazione di questa funzione.

## 6.9 Importa/Esporta ricette

Inserendo una chiavetta nella porta USB posta sul pannello comandi (**fig. 59**) si attivano le funzioni di importazione ed esportazione delle ricette.



fig. 63

La funzione **Importa ricette** (**fig. 63**), permette di caricare nella memoria del forno le ricette precedentemente impostate su PC o esportate da un altro forno.

La funzione **Esporta ricette** (**fig. 63**), permette di caricare sulla chiavetta USB le ricette precedentemente salvate nella memoria del forno.

## 7. MANUTENZIONE

### 7.1. Pulizia

*Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.*

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Attendere che la camera di cottura sia fredda.

Togliere le paratie porta teglie.

Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie.

Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente.

Per pulire le parti esterne del forno usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

Durante il controllo annuale da parte di un tecnico specializzato togliere il deflettore e lavarlo con acqua saponata.

### 7.2. Filtro aerazione vano tecnico

Al fine di mantenere i componenti elettronici del forno ad una temperatura di sicurezza è opportuno eseguire periodicamente, **almeno una volta al mese**, la pulizia del filtro di aerazione.

Il filtro si trova sulla parte posteriore del forno (**rif. A - fig. 64**).

Procedere in questo modo:

1. Afferrare la linguetta del filtro (**rif. C - fig. 64**), e sollevarla facendo scorrere verso l'alto il filtro dal suo alloggiamento.
2. Togliere il filtro dalla sua mascherina, lavarlo con acqua tiepida e sapone neutro e asciugarlo con un panno pulito.
3. Rimettere il filtro all'interno della sua mascherina e farlo scivolare all'interno del suo alloggiamento.

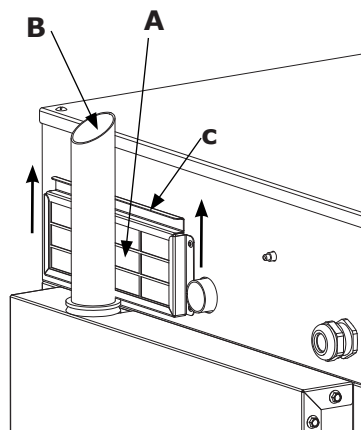


fig. 64

#### ATTENZIONE:

**Nel caso il forno dovesse andare in allarme Hi Temp, la causa più probabile è un eccessivo accumulo di sporco sul filtro.**

**Procedere quindi immediatamente alla pulizia dello stesso.**



### 7.3. Scarico umidità

Lo scarico umidità (**rif. B fig. 64 pag. 39**) espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura.

Controllare che esso sia sempre pulito e perfettamente libero da ostruzioni.

### 7.4. Pulizia del vetro

La pulizia del vetro della porta può essere effettuata sia sul lato esterno che su quello interno. A tale scopo si deve ruotare il fermo che trattiene in posizione il vetro interno (**fig. 65**) e, una volta aperto il vetro, lo si pulirà con un detergente idoneo. Non vanno mai usati materiali abrasivi.

Il vetro poi deve essere richiuso in maniera corretta e bloccato in posizione ruotando l'apposito fermo.

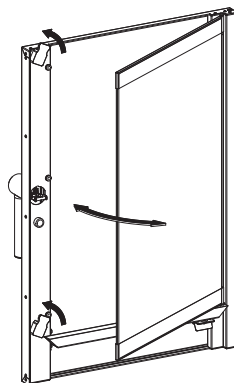


fig. 65

### 7.5. Regolazione della porta

In caso di necessità, è possibile regolare le cerniere della porta al fine di ottimizzare la chiusura e la tenuta della guarnizione della porta sulla camera del forno.

Le cerniere della porta vanno regolate in modo da assicurare la massima tenuta della porta del forno durante il suo funzionamento. È possibile regolare sia la cerniera superiore che quella inferiore (**fig.66 e fig.67**).

Per regolare la tenuta della porta, qualora si rendesse necessario, allentare i bulloni (**rif. a-b fig.66 e fig.67**) e spostare la porta nella posizione desiderata (**fig. 68**).

A regolazione ultimata, serrare nuovamente i bulloni.

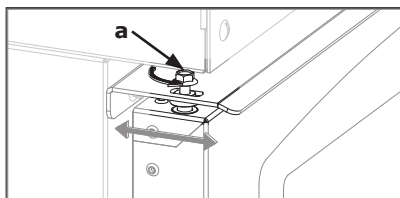


fig. 66

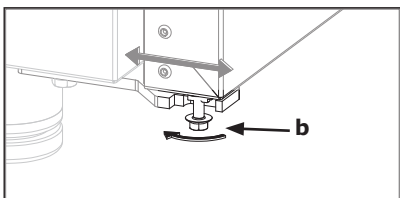


fig. 67

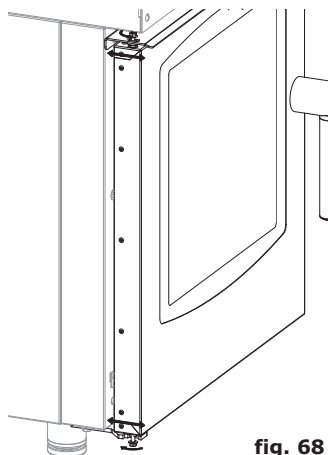


fig. 68

## 8. COMPONENTI DI CONTROLLO E SICUREZZA

### 8.1. Microinterruttore porta

Il microinterruttore porta è il dispositivo che interrompe il ciclo di cottura del forno al momento dell'apertura della porta.

Alla successiva chiusura della porta il ciclo interrotto riprende normalmente.

Non azionare questo dispositivo manualmente con la porta del forno aperta.

### 8.2. Protezione termica del motore

Il motore della ventola è munito di una protezione termica incorporata che ne interrompe il funzionamento in caso di surriscaldamento.

Il ripristino del funzionamento del motore è automatico ed ha luogo non appena la sua temperatura si abbassa ritornando così entro i limiti di sicurezza.

### 8.3 Termostato di sicurezza della camera di cottura

Se la temperatura nella camera di cottura raggiunge i 350° C, il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione agli elementi riscaldanti del forno.

Tale dispositivo di sicurezza può essere ripristinato solo da un tecnico del servizio di assistenza perché sono necessari ulteriori controlli.

## 9. CONTROLLI ESEGUIBILI SOLO DA UN TECNICO AUTORIZZATO

**Togliere l'alimentazione elettrica prima di compiere qualsiasi regolazione o intervento.**

### 9.1. Riarmo del termostato di sicurezza

Il termostato di sicurezza è collocato sulla parte posteriore del forno in alto (**fig. 69**).

Individuare il termostato, e premere il pulsante rosso fino a quando si avverte un rumore meccanico ("clic") che confermerà l'avvenuta chiusura dei contatti (**fig. 69**).

È possibile che il termostato intervenga a causa delle sollecitazioni meccaniche alle quali il forno può essere stato sottoposto durante il trasporto.

Un continuo intervento del termostato di sicurezza è indice di un malfunzionamento dell'apparecchio e rende indispensabile indagarne le cause.

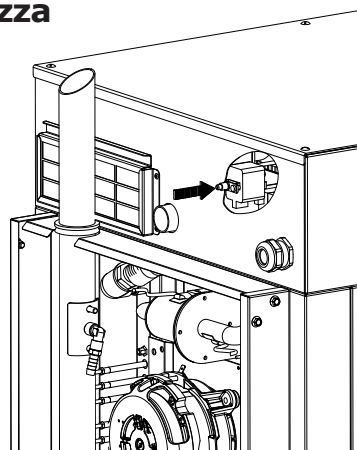


fig. 69

## 9.2. Protezione termica del motore

La protezione termica del motore è a ripristino automatico e se essa interviene si deve verificare la pulizia delle feritoie, l'efficienza dei dispositivi di raffreddamento e la rotazione regolare e priva di attriti del motore.

**Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.**

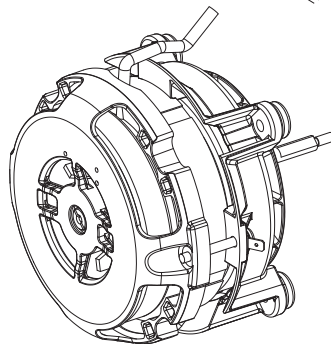


fig. 70

## 9.3. Fusibili di protezione

I fusibili di protezione servono per proteggere da sovratensioni le schede elettroniche del forno. Essi si trovano all'interno del vano tecnico sulla parte superiore del forno.

## 9.4. Controllo di fiamma

Attenzione: il controllo di fiamma funziona correttamente solo se il collegamento elettrico del forno è stato eseguito rispettando la posizione della fase e del neutro. Tra fase e  $\perp$  deve essere presente una differenza di potenziale di 230 V.

## 9.5. Gestione ricambi

La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato.

Per identificare i codici dei pezzi di ricambio, contattare il servizio di assistenza.

**Una volta identificati univocamente i pezzi di ricambio necessari, il servizio di assistenza invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice nel quale saranno indicati chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il relativo numero di matricola, la tensione e la frequenza dell'alimentazione elettrica, oltre naturalmente al codice e alla descrizione dei pezzi interessati.**

## 10. DESCRIZIONE ALLARMI

In caso di allarme sul display temperatura e sul display tempo compare il nome identificativo dell'allarme in corso.

Sono gestiti i seguenti allarmi:

Nome	Descrizione	Azioni	SOLUZIONE
Sonda camera	Errore sonda camera	Blocco cottura, ripristino automatico.	Sostituire la sonda camera.
Sonda spillone	Errore sonda spillone	Ripristino manuale.	Sostituire la sonda spillone.
Sicurezza motore	Allarme Motore	Blocco cottura, a riarmo automatico.	Verificare ripetitività allarme anche a motore freddo (possibile guasto termica "clikson" motore). Verificare l'areazione perimetrale del forno e il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento dei componenti. Contattare l'assistenza se l'allarme persiste.
Inverter	Allarme Inverter Motore	Blocco cottura, a riarmo automatico.	Togliere e ridare tensione. Controllare codici inverter. Contattare l'assistenza se l'allarme persiste.
Sicurezza camera	Termico sicurezza camera	Blocco cottura, a riarmo manuale.	Controllare termostato di sicurezza. Contattare l'assistenza se l'allarme persiste.
Alta temperatura	Temperatura vano tecnico troppo elevata	Si blocca la cottura, ripristino automatico.	Pulire il filtro di aerazione. Verificare l'areazione perimetrale del forno e il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento dei componenti.
Mancanza acqua	Mancanza di acqua per la produzione di vapore	Si blocca la cottura, ripristino automatico.	Verificare il collegamento alla condotta dell'acqua e l'apertura del rubinetto di intercettazione. Verificare le funzionalità del pressostato acqua.
Communication	Errore di comunicazione scheda principale	Blocco cottura.	Togliere e ridare tensione. Verificare cavo 7 vie collegamento scheda touch-scheda base potenza. Contattare l'assistenza se l'allarme persiste.
No scarico	L'acqua del boiler non si è correttamente scaricata	Blocco cottura.	Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo.
Mancanza di tensione	Interruzione alimentazione elettrica	Blocco cottura.	Premere M per 1 secondo.
Probe 4	Allarme sonda controllo umidità 4	Blocco cottura.	Sostituire la sonda umidità 4
Probe 5	Allarme sonda controllo umidità 5	Blocco cottura.	Sostituire la sonda umidità 5

## 11. SMALTIMENTO DELL' APPARECCHIO

L'apparecchio, al termine della sua vita lavorativa, dovrà obbligatoriamente essere smaltito secondo gli obblighi di legge.

Il simbolo di **fig. 71** specifica che, alla fine della propria vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le indicazioni della direttiva del parlamento europeo **2012/19/EU** del **04/06/2012**.



fig. 71

### Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell' unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura, suggeriamo di contattare le autorità locali o il rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

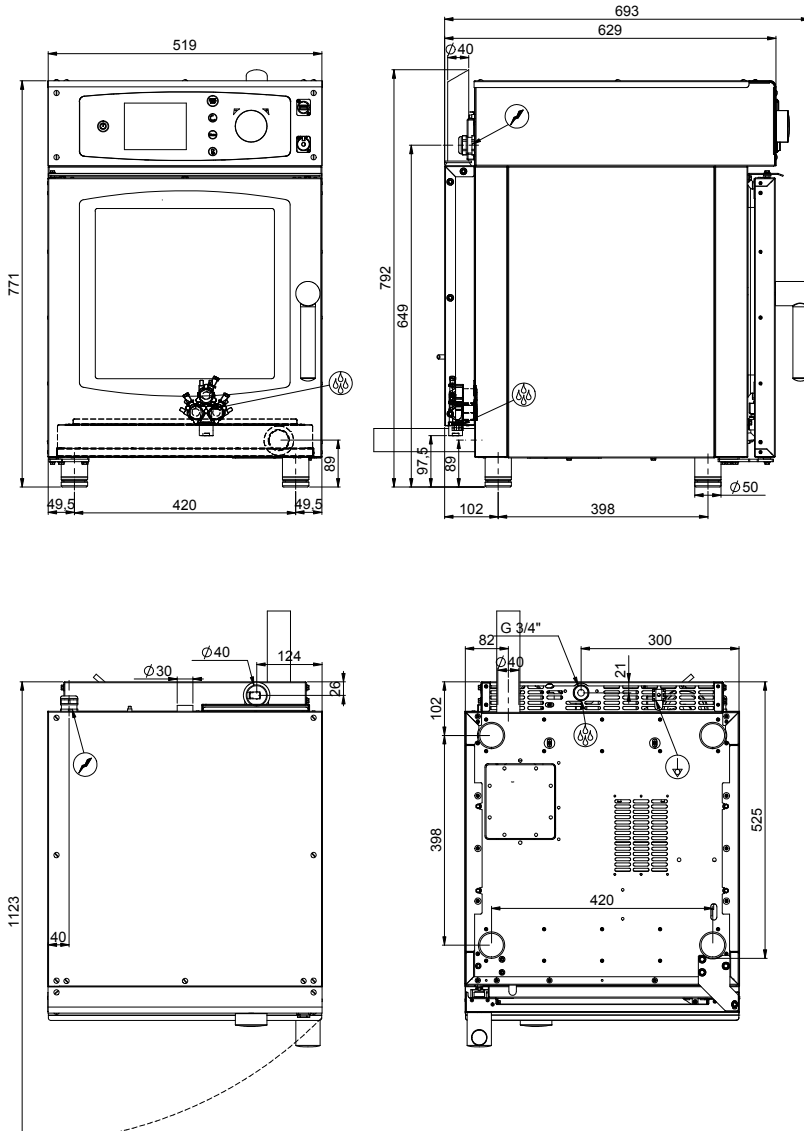
### Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

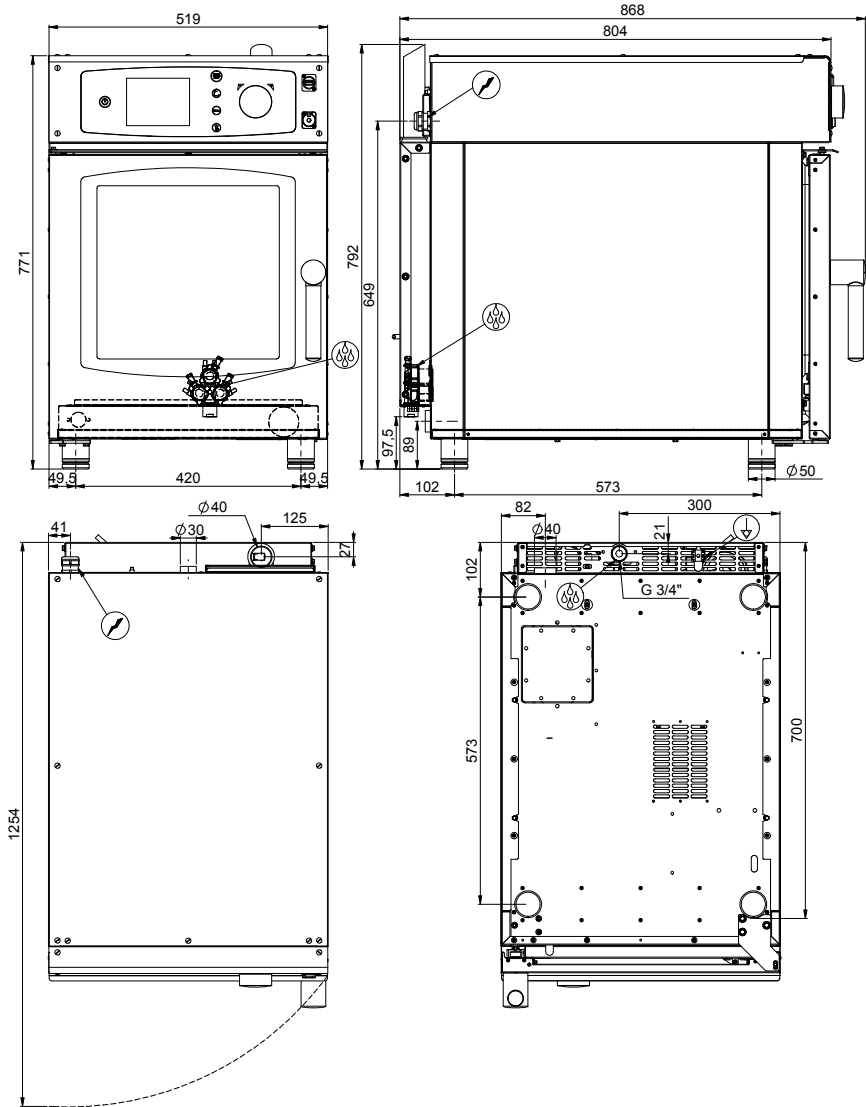
- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana;
- al Rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

## 12. SCHEDE TECNICHE

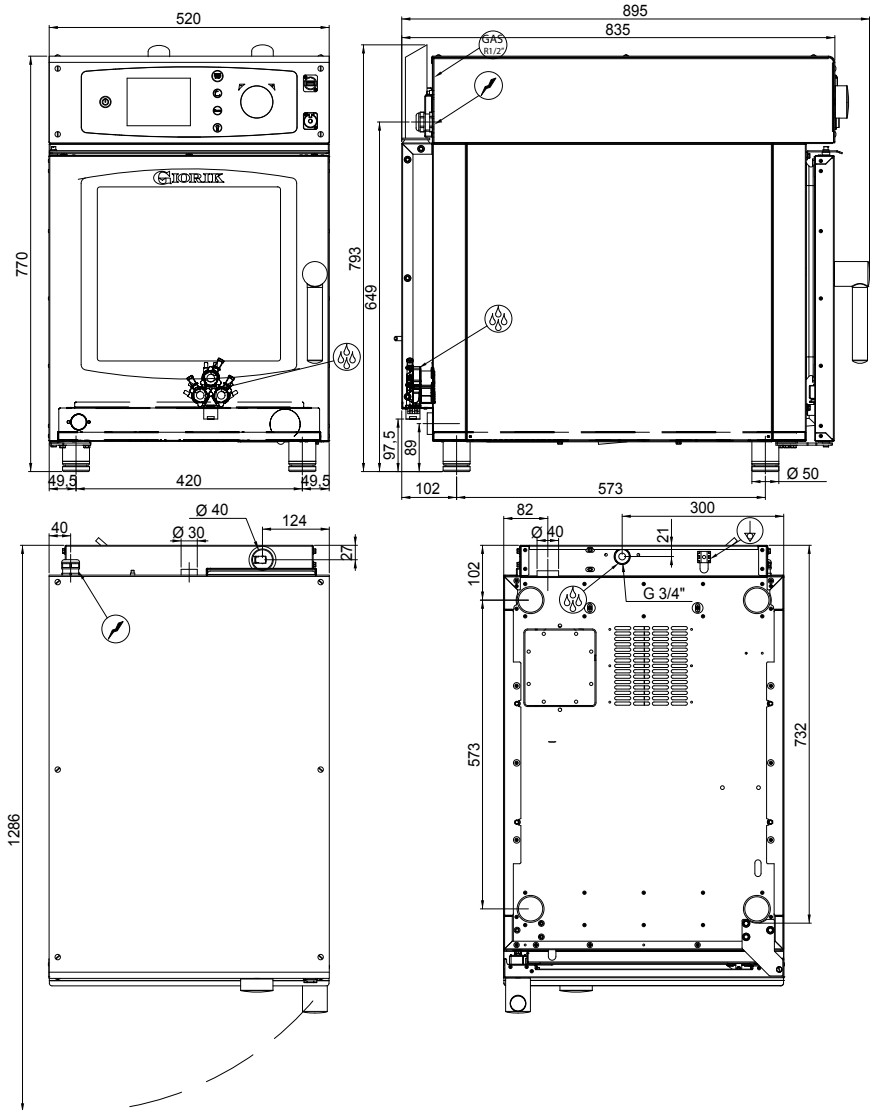
### 12.1. KH0623(W) - KT0623(W)



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

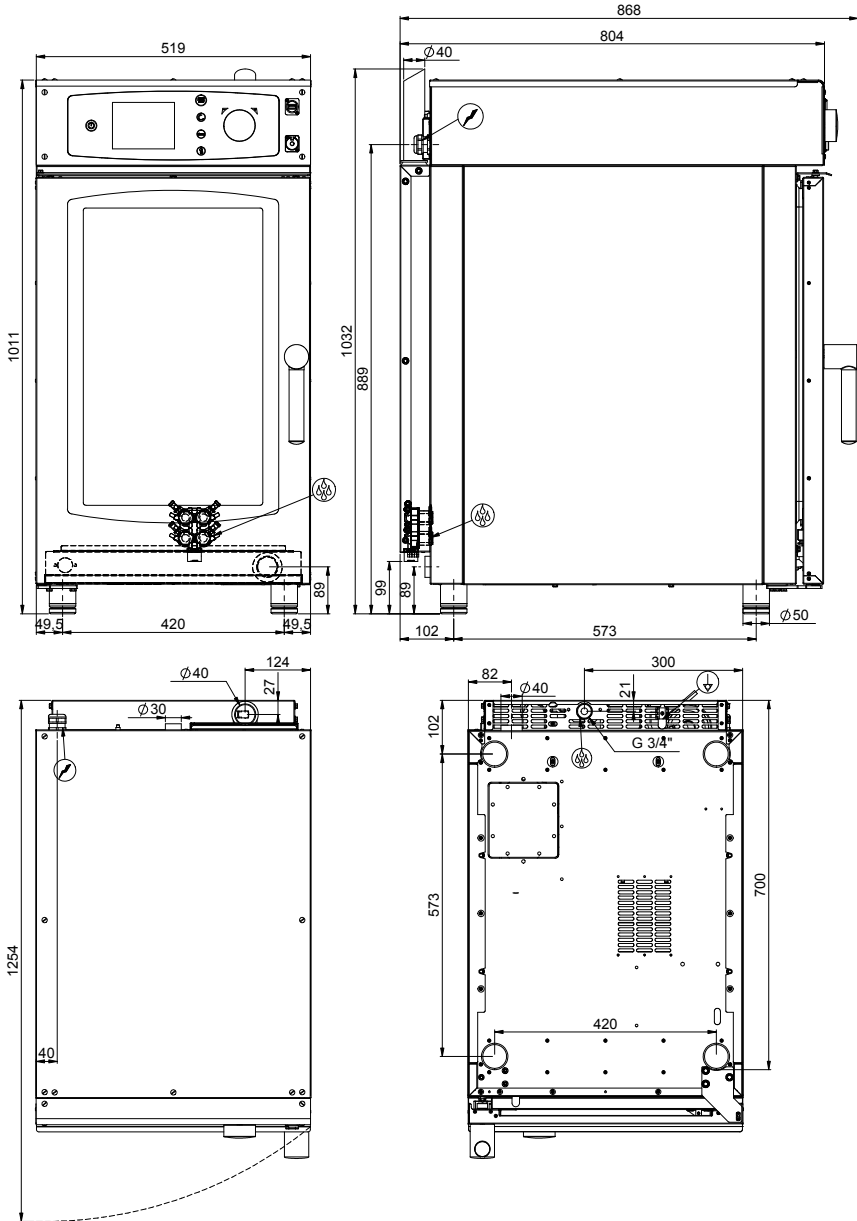


## 12.3. KHG061(W) - KTG061(W)

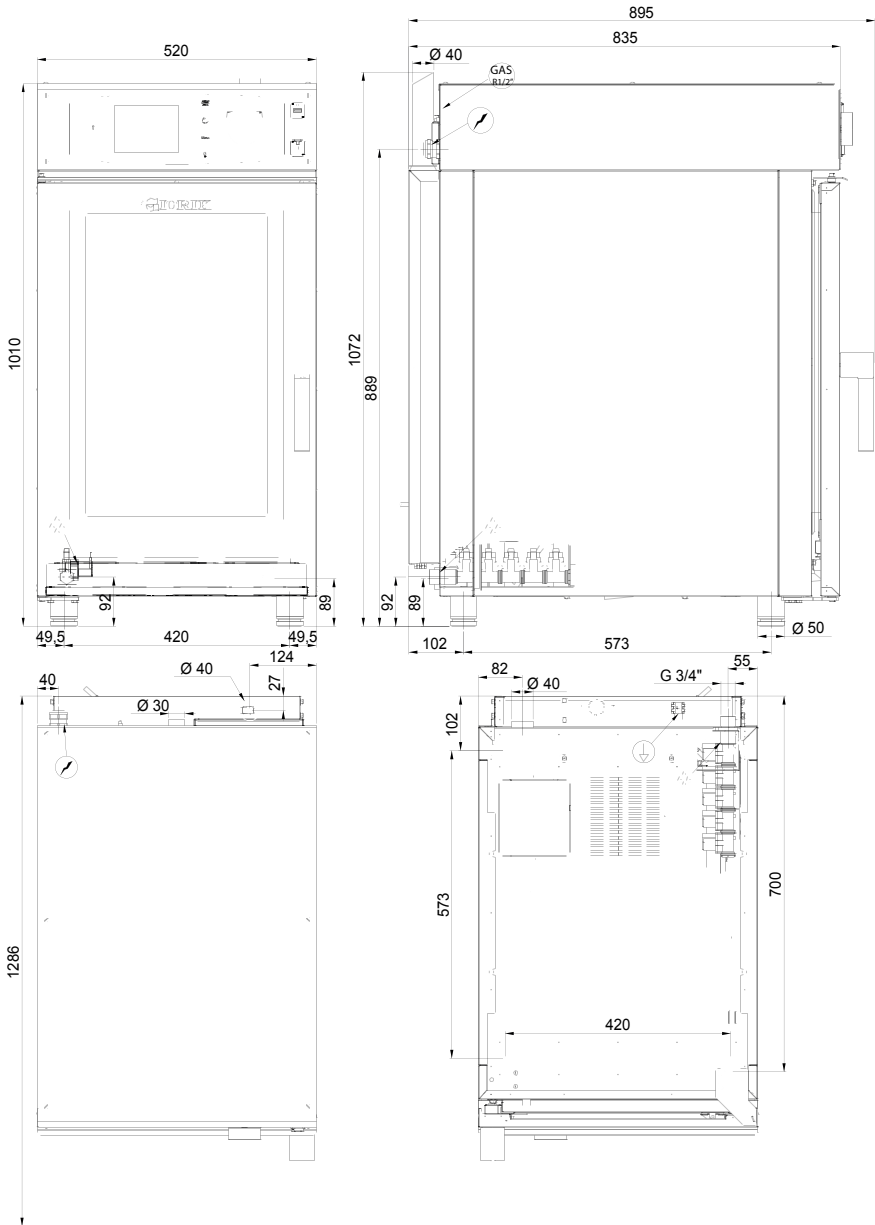




# 12.4. KH101(W) - KT101(W)

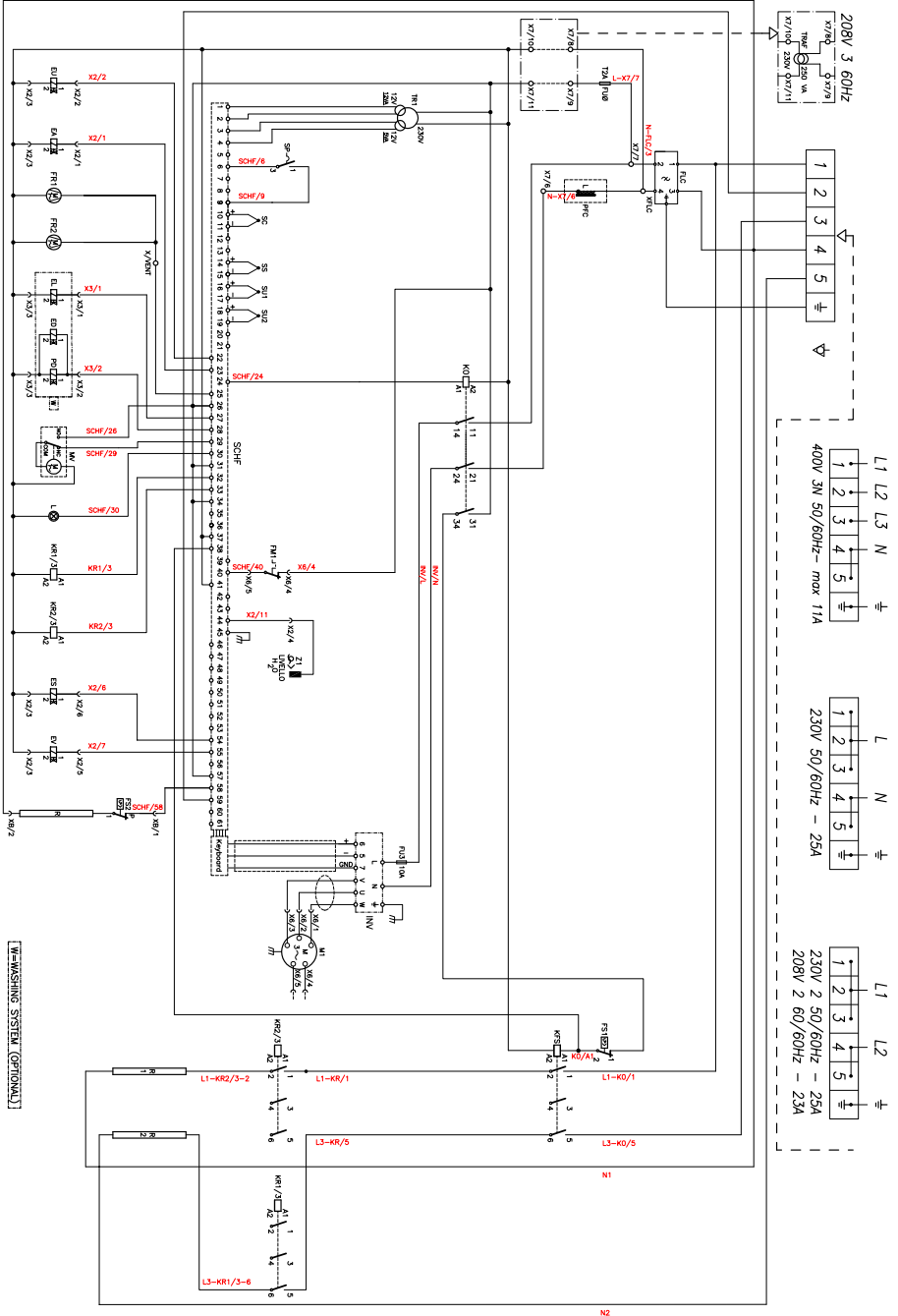


## 12.5. KHG101(W) - KTG101(W)

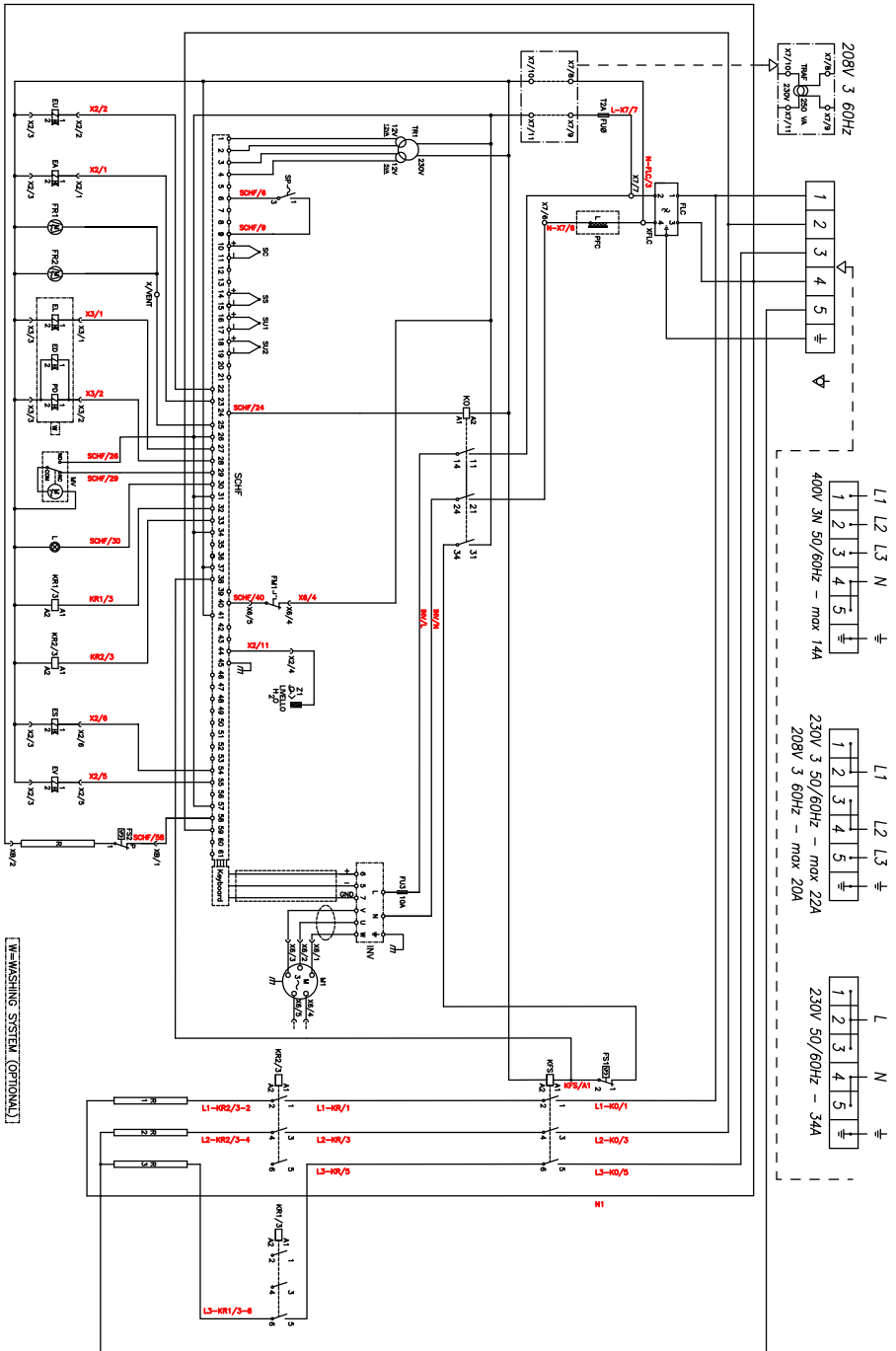


# 13. SCHEMI ELETTRICI

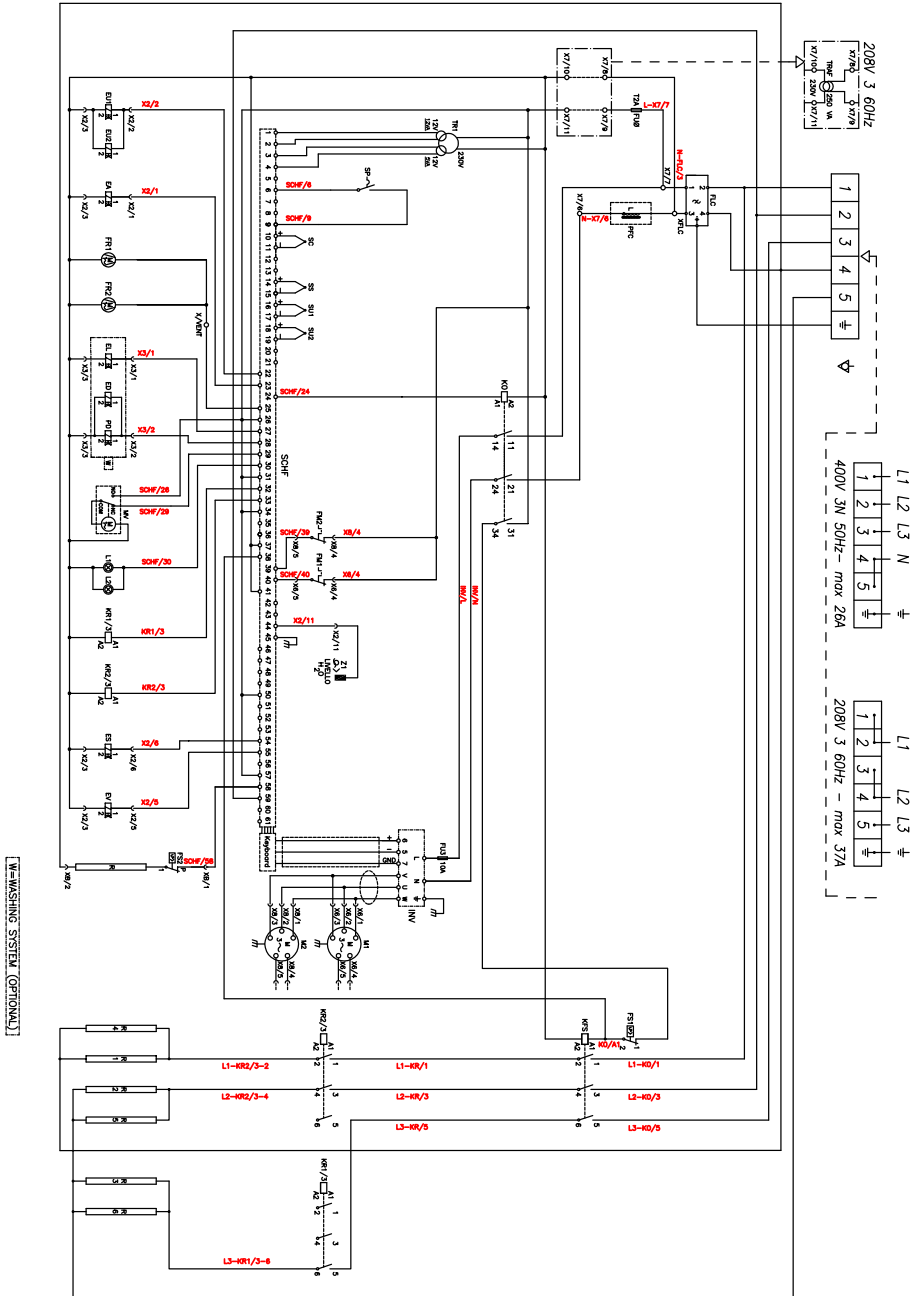
## 13.1. KH0623(W)



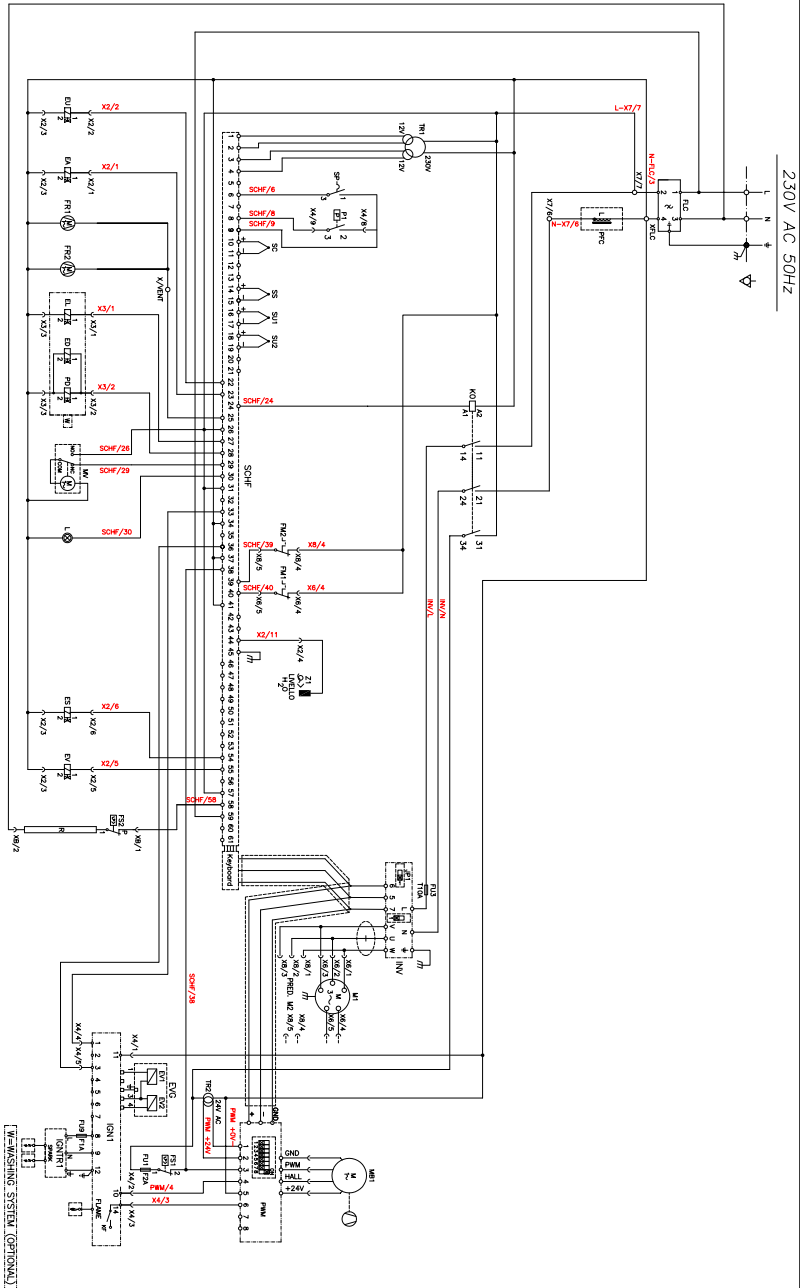
# 13.2. KH061(W)



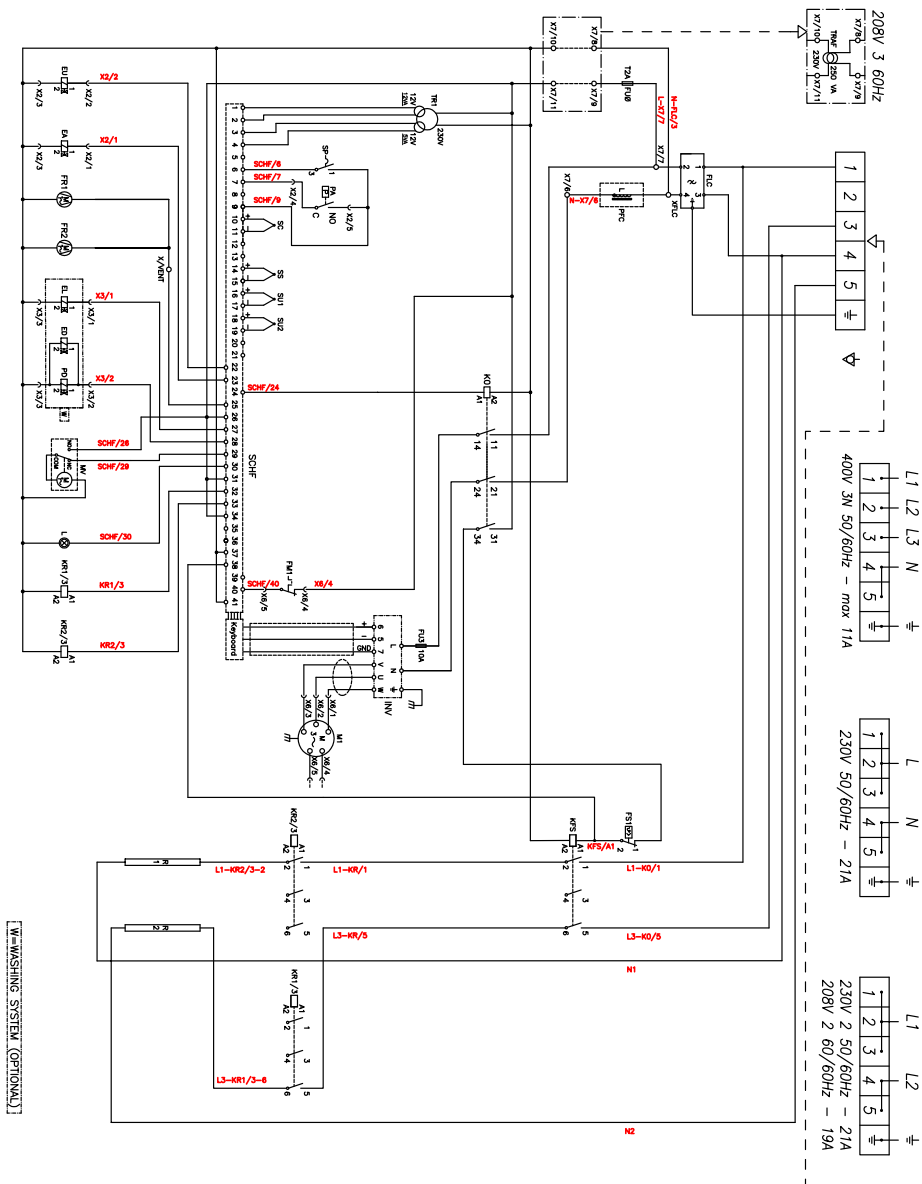
# 13.3. KH0101(W)



# 13.4. KHG061(W)-KHG101(W)

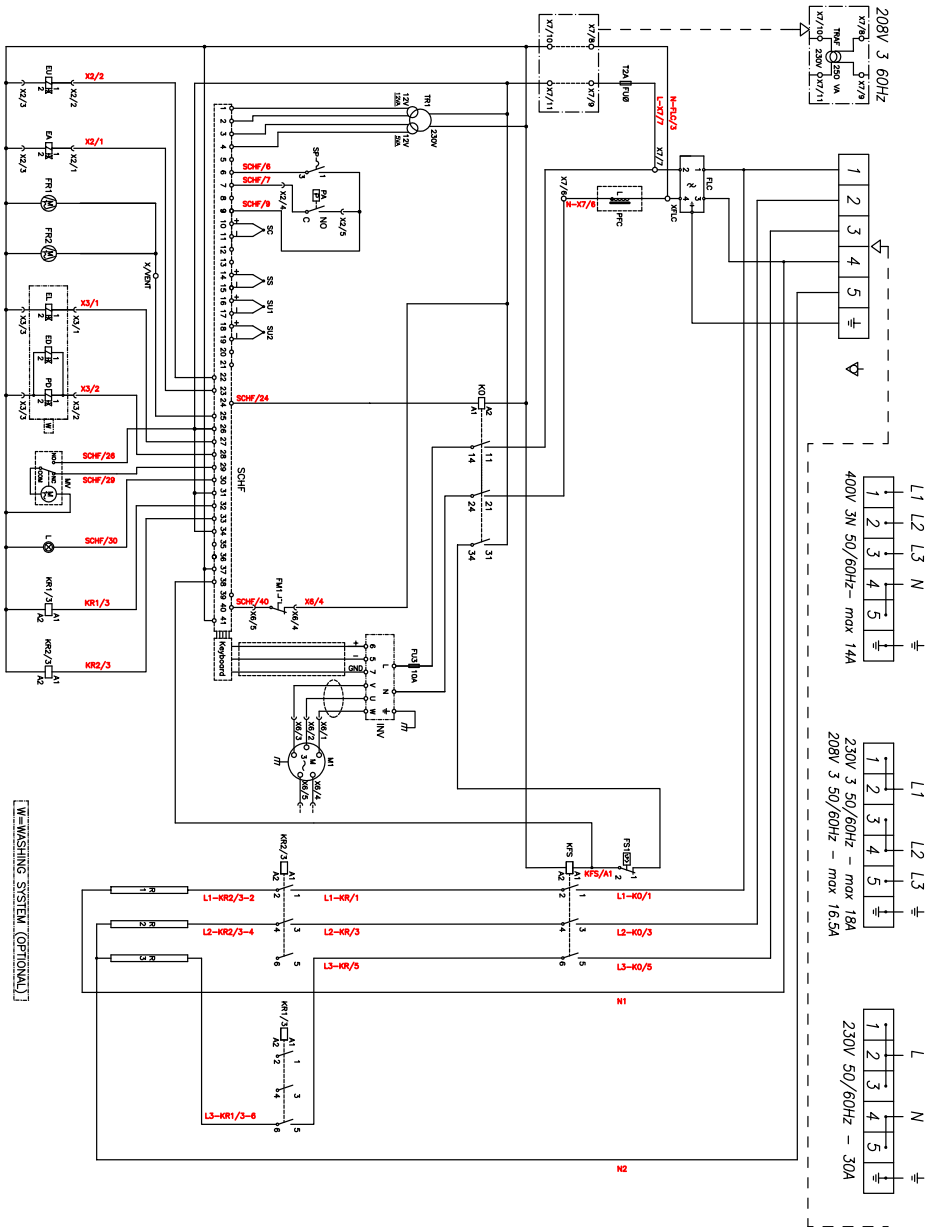


# 13.5. KT0623(W)



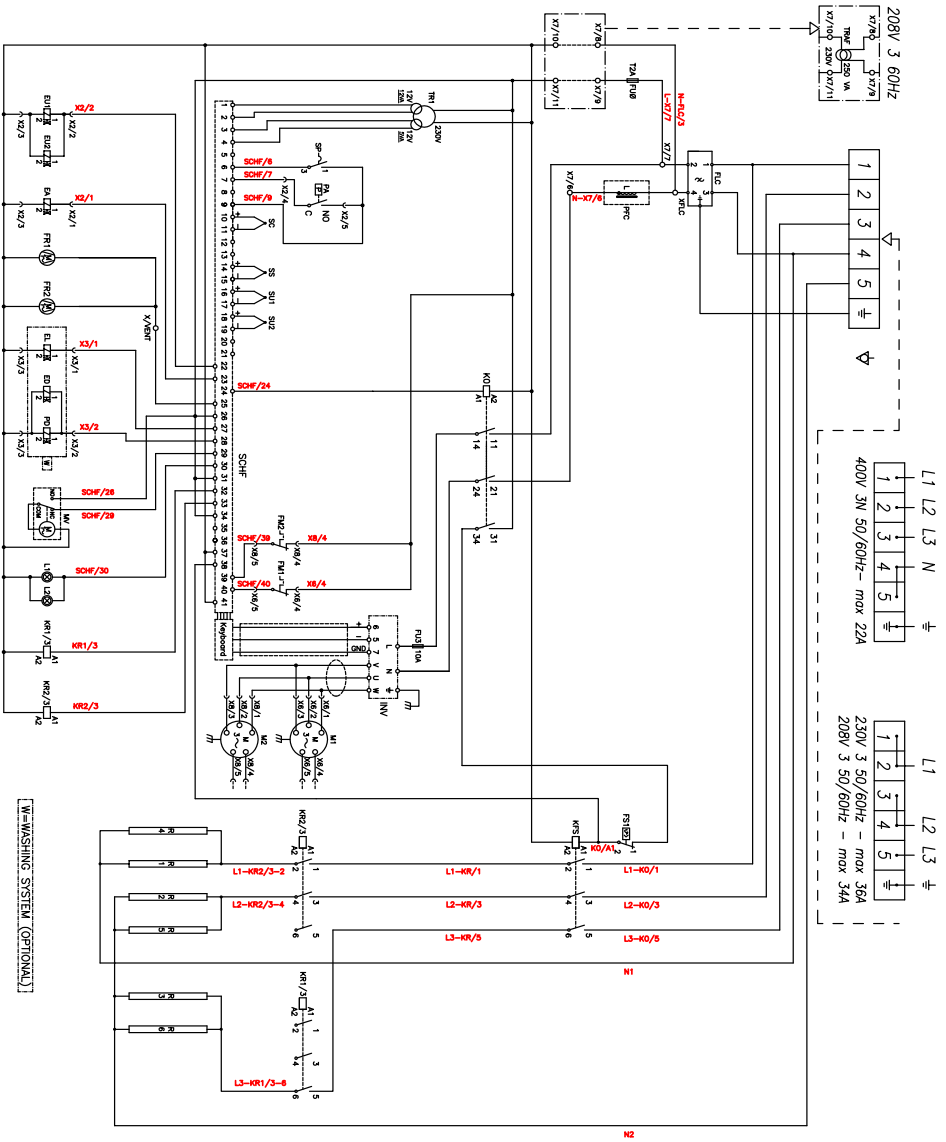
[WASHING SYSTEM (OPTIONAL)]

# 13.6. KT061(W)

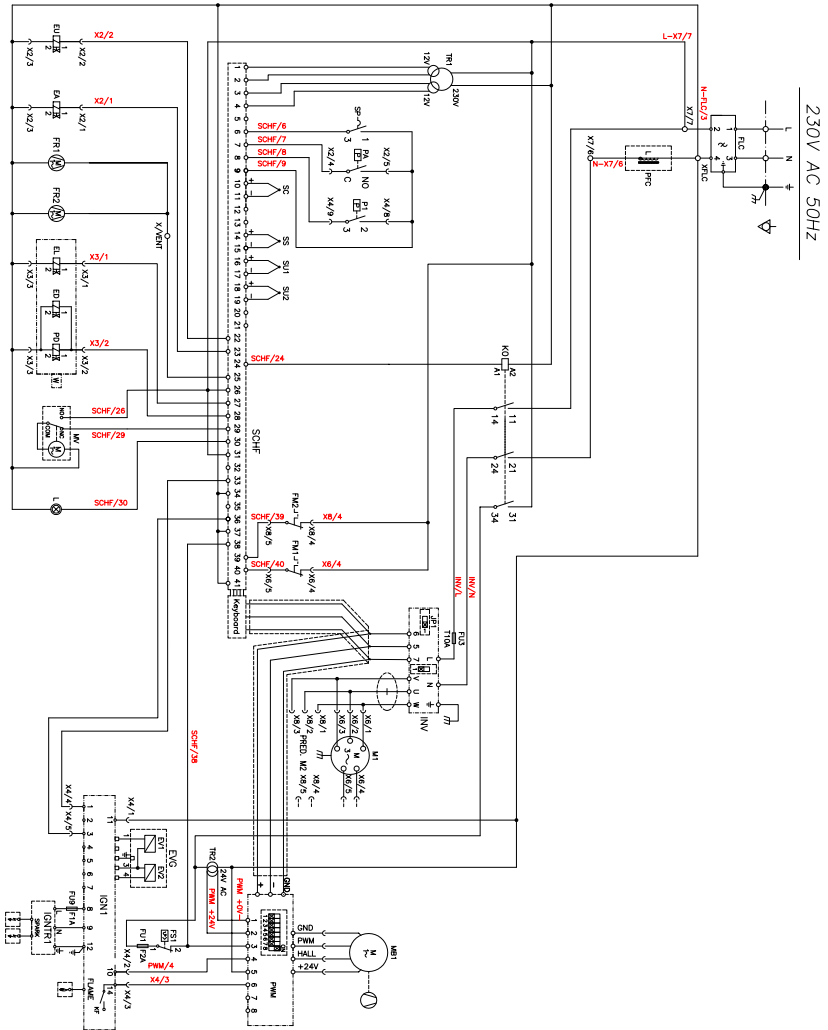




# 13.7. KT101(W)



# 13.8. KTG061(W)-KTG101(W)



[WASHING SYSTEM (OPTIONAL)]

## LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

C,C1,,,	Condensatore
EU,EU1,EU2	Elettrovalvola umidificatore
EA	Elettrovalvola abbattimento vap.(condensazione)
EL	Elettrovalvola lavaggio
ES	Elettrovalvola scarico boiler
ESH	Elettrovalvola attivazione doccetta
EV	Elettrovalvola carico boiler
EVG	Elettrovalvola bruciatore camera
FM1,FM2	Protezione termica motore (incorporata)
FU1,FU2...	Fusibile
FLC	Filtro E.M.C.di linea
FR1,FR2...	Motoventilatori di raffredd.
FS1	Termostato sicurezza camera
FS2	Termostato sicurezza boiler
IGN,IGN1,IGN2	Scheda controllo bruciatore
INV,INV1,INV2	Inverter motore
K0	Relè di linea inverter
KFS	Contattore ausiliario linea potenza
Keyboard	Scheda interfaccia
KR1/3,....	Contattore resistenze camera
L1, L2	Lampada illuminazione camera
M1, M2..	Motore
MB1,MB2..	Soffiatore gas
MS	Valvola scarico motorizzata
MV	Valvola sfiato umidità
P1,P2..	Pressostato aria bruciatore
PA	Pressostato acqua
PB	Pompa brillantante
PFC	PFC per E.M.C.
PD	Pompa detergente
PL	Pompa lavaggio
PWM	Scheda controllo velocità soffiatore gas
R,R1,R2,....	Resistenza
S0	Interruttore generale
SC	Sonda camera
SCHF	Scheda elettronica controllo forno
SP	Microinterruttore porta
SS	Sonda spillone
SU1, SU2	Sonda controllo umidità
TR1	Trasformatore 230V/12V, 12VA - 5VA
TR2,TR3	Trasformatore 230V/24V AC
X./..	Connettore
Z1	Sonda livello boiler



LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.