
Kompatto

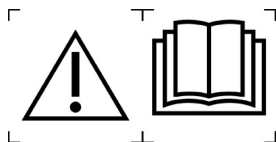
MOD. (H) (T)

HORNOS MIXTOS, DE CONVECCIÓN Y VAPOR

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



- **ESPAÑOL - manual de instalación, uso y mantenimiento**



ver. 06/2016

Índice

1. INSTALACIÓN	5
1.1. Advertencias generales y de seguridad	5
1.2. Colocación	8
1.3. Conexión hídrica	9
1.4. Conexión de la salida	10
1.5. Conexión eléctrica	10
1.6. Conexión de gas (solo para hornos de gas)	12
1.7. Salida de humos	14
1.8. Valores de funcionamiento de los hornos de gas (solo para versiones de gas)	14
1.9. Puesta en funcionamiento	16
1.10. Prueba	16
2. INSTRUCCIONES DE USO	17
2.1. Identificación de los mandos	17
2.2. Información preliminar	18
2.3.1 Menú de inicio hornos con boiler de alta eficiencia: KH	19
2.3.2 Menú de inicio hornos con vapor directo: KT	19
3. PROGRAMACIÓN MANUAL	20
3.1. Selección del modo de cocción	20
3.2. Configuración de la temperatura y del precalentamiento automático del horno	21
3.3. Configuración del tiempo	22
3.4. Configuración de la velocidad del ventilador	22
3.5. Ajuste manual de la Válvula de mariposa	23
3.6. Humidificación manual	23
3.7. Configuración del porcentaje de humedad para la cocción COMBI	23
3.8. La función steam tuner	24
3.9. Cocción con sonda de aguja y ΔT	24
Colocación de la sonda de aguja	25
Empleo de las cocciones ΔT	25
3.10. Cocción multinivel con Rack Control	25
3.11. Mantenimiento	27
3.12. Enfriamiento automático	28
3.13. Enfriamiento manual	29
3.14. Programación de una receta con varias fases de cocción	29
3.15. Almacenamiento y gestión de las recetas	30
4. PROGRAMA REGENERACIÓN (solo para las versiones KH)	31
4.1. Información preliminar	31
4.2. Configuración de la regeneración por tiempo	31
4.3. Configuración de la regeneración con sonda de aguja	32
4.4. Funciones especiales de regeneración	32
4.5. Almacenamiento, modificación, eliminación de un programa de regeneración	33
5. MENÚ RECETAS	34
5.1. Navegación por el menú de recetas	34
6. MENÚ SERVICE	35
6.1. Lavado automático	35
6.2. Desincrustación del boiler	36
6.3. Fecha y hora	37
6.4. Ajuste de la duración de la iluminación en la cámara de cocción	37
6.5. Información del sistema	38

6.6. Idioma	38
6.7. Servicios avanzados	38
6.8. Registro HACCP	
6.9. Importar/Exportar recetas	39
7. MANTENIMIENTO	40
7.1. Limpieza	40
7.2. Filtro aireación compartimento técnico	40
7.3. Salida humedad	41
7.4. Limpieza del vidrio	41
7.5. Regulación de la puerta	41
8. COMPONENTES DE CONTROL Y SEGURIDAD	42
8.1. Microinterruptor magnético puerta	42
8.2. Protección térmica motor	42
8.3. Termostato seguridad cámara	42
9. CONTROLES QUE SOLO PUEDE REALIZAR UN TÉCNICO AUTORIZADO	42
9.1. Rearme del termostato de seguridad	42
9.2. Controles (efectuados por técnico especializado)	43
9.3. Fusibles de protección	43
9.4. Control de la llama	43
9.5. Gestión recambios	43
10. DESCRIPCIÓN DE ALARMAS	44
11. ELIMINACIÓN DEL APARATO	45
12. FICHAS TÉCNICAS	46
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
13. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS	51
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

Estimado Cliente,

Le agradecemos la confianza que nos ha otorgado al comprar uno de nuestros productos.

Este horno forma parte de una línea de aparatos eléctricos diseñados para la gastronomía. Son hornos de gran facilidad de uso, ergonomía y control de cocción, que cuenta con un diseño agradable y moderno.

El horno tiene una garantía que cubre los posibles defectos de fabricación, con duración de 12 meses 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 causadas por desgaste, instalación, mantenimiento, reparación, descalcificación y limpieza inadecuados, alteraciones y uso indebido.

1. INSTALACIÓN

1.1. Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y de poner en funcionamiento el horno, dado que el texto contiene indicaciones importantes concernientes a la seguridad de instalación, al uso y al mantenimiento del aparato.
- La instalación, el mantenimiento o extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser efectuados únicamente por personal profesionalmente cualificado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Antes de instalar el aparato asegúrese de que los equipos cumplan con las normas vigentes en el país de uso y el contenido de la placa de matrícula.
- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que, además, no respetan el contenido de este manual anularán la garantía.
- Una instalación o un mantenimiento diferente a los indicados en el manual pueden ser causa de daños, lesiones o accidentes mortales.
- Nada más retirar el embalaje verifique que el aparato está íntegro y no presenta daños debido al transporte. No instale ni ponga en funcionamiento bajo ningún concepto un aparato dañado; en caso de duda contacte de inmediato con la asistencia técnica o su distribuidor de confianza.
- Dado que el material de embalaje es potencialmente peligroso, debe ser mantenido fuera del alcance de los niños o animales y correctamente eliminado de acuerdo con las normas locales.
- Durante el montaje del aparato no está permitido el tránsito ni la permanencia de personas no autorizadas para la instalación cerca del área de trabajo.
- Conserve con cuidado y en

- un lugar fácilmente accesible este manual para cualquier consulta futura por parte de los operadores.
- El aparato se debe colocar en un local debidamente ventilado para prevenir la acumulación excesiva en el aire de la habitación donde se ha instalado, de sustancias dañinas para la salud.
 - Cualquier modificación que fuera necesaria para la instalación del aparato deberá ser aprobada y efectuada por personal técnico autorizado.
 - No se admiten modificaciones de ningún tipo en el cableado del aparato.
 - El incumplimiento de estas advertencias puede afectar tanto la seguridad del aparato como la suya.
 - Antes de efectuar cualquier intervención de instalación o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
 - Antes de conectar el aparato, compruebe que el cable de alimentación incluido en el suministro no está dañado, si lo estuviera deberá ser sustituido por el servicio de asistencia o personal cualificado.
 - Adjunte siempre el manual en caso de traslado del aparato; si fuese necesario, pida una copia al distribuidor autorizado o directamente a la empresa fabricante.
- El aparato está exclusivamente destinado al uso profesional.
 - 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 aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas carentes de experiencia y conocimiento, a menos que las mismas no sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
 - El aparato sólo podrá ser utilizado por personal adecuadamente formado. Asimismo, para evitar el riesgo de accidentes o de daños en el aparato es fundamental que el personal reciba regularmente instrucciones precisas sobre la seguridad.
 - Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
 - No es necesario que el usuario utilice protectores para el oído, ya que el nivel de presión acústica del horno es inferior a 70 dB (A).

- Antes de poner en funcionamiento el aparato verifique que haya retirado todas las partes del embalaje y elimínelas de acuerdo con la normativa vigente.
- Durante el funcionamiento es necesario prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones de ejercicio, pueden superar incluso los 60° C.
- Si la cámara de cocción está caliente preste atención al abrir la puerta. ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!
- La extracción de las bandejas o de las rejillas del horno caliente debe realizarse protegiendo las manos con guantes resistentes al calor.
- No ponga otras fuentes de calor como, por ejemplo, freidoras o placas de cocción, cerca del horno.
- No deposite ni utilice sustancias inflamables en proximidad del aparato.
- En caso de que el aparato no se use por un tiempo prolongado hay que interrumpir el suministro de agua, energía eléctrica y gas.
- En caso de avería o de mal funcionamiento el aparato debe ser desactivado; para su eventual reparación diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de recambio originales.
- Durante las operaciones de limpieza de la cámara, utilice siempre guantes y gafas protectoras adecuadas.
- **ATENCIÓN:** el cuello próximo al horno puede estar resbaladizo.
- La placa de matrícula contiene información técnica importante: esta es indispensable en caso de que solicite una intervención de mantenimiento o una reparación del aparato; por lo tanto, se recomienda no quitarla, dañarla ni modificarla.
- Las versiones con gas del horno son conformes a los requisitos esenciales de la Directiva Gas 2009/142/CE y, por tanto, están dotadas de certificado de examen CE expedido por un organismo notificado.
- El aparato cumple con los requisitos esenciales de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/CE.
- El aparato cumple con los requisitos esenciales de la Directiva Máquinas 2006/42/CE.
- El aparato cumple con los requisitos esenciales de la Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/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 los agentes atmosféricos.

El lugar designado para la instalación del horno debe presentar una superficie rígida y horizontal 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 debidamente ventilado para prevenir la acumulación excesiva en el aire de la habitación donde se ha instalado, de sustancias dañinas para la salud.

El horno se debe instalar sólo sobre un soporte estable.

Saque el aparato del embalaje, verifique su integridad y colóquelo en el lugar de uso procurando no ponerlo encima o contra paredes, tabiques, tabiques divisorios, muebles de cocina o revestimientos de material inflamable.

Se recomienda cumplir cuidadosamente con la normativa contra incendios vigente.

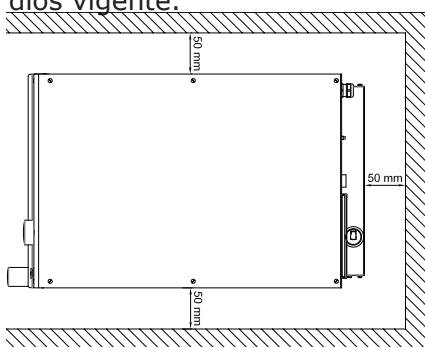


fig. 1

Se debe mantener una **distancia mínima de 50 mm**, por 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 debe colocarse sobre una superficie plana: para regular la altura de los patas niveladoras se utiliza un nivel de burbuja, tal como muestra la **Fig.2**.

Desniveles o inclinaciones de cierta importancia pueden influir 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 las aberturas o fisuras de aspiración o de eliminación del calor no estén obstruidas de ninguna manera.

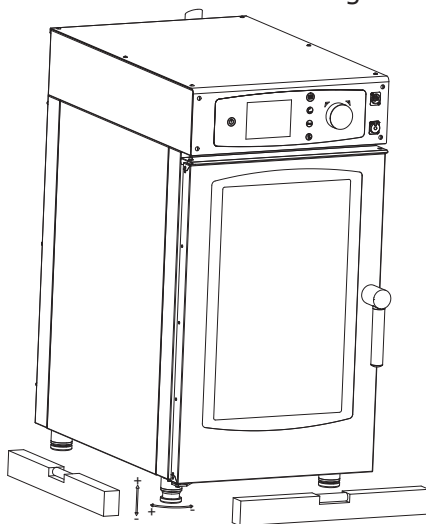


fig. 2

1.3. Conexión hídrica

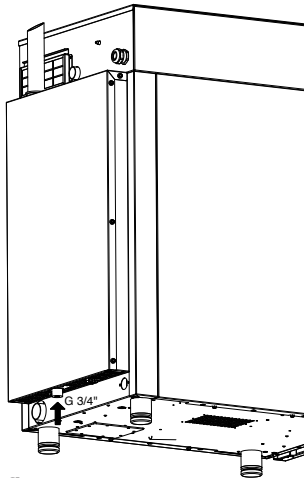


fig. 3

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

Conecte la tubería "Agua" a la red de distribución del agua fría específica y coloque una llave de corte y un filtro.

Asegúrese de que la llave de corte esté ubicada en un lugar y de manera tal que el operador pueda accionarla fácilmente en cualquier momento.

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

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

Para un funcionamiento correcto del horno, la presión mínima del agua debe ser superior a 3 bares (sólo hornos con lavado automático).

El horno tiene una entrada para el agua ablandada colocada en la parte trasera inferior del horno. Se recomienda siempre la instalación de un ablandador-descalcificador para que los valores de la dureza del agua de entrada del aparato estén comprendidos entre 3° y 9° F.

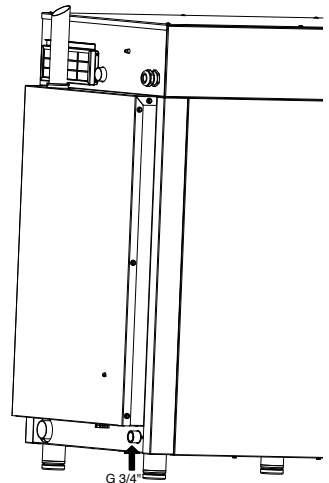


fig. 4

pH	7÷8,5	
TDS	40÷150ppm	
Dureza	3,9°f (1,5÷5°d, 2,1÷6,3°y, 30÷90ppm)	
Índice de Langelier (recomendado) (**)	<0.5	
Contenido de sales e iones metálicos		
Necesario	Cloro	<0.1 mg/l
	Cloruros	<10 mg/l
	Sulfatos	<30 mg/l
Recomendados (**)	Hierro	<0.1 mg/l
	Cobre	<0.05 mg/l
	Manganeso	<0.05 mg/l

(**) Valores diferentes para estos parámetros pueden causar la corrosión cuando se combinan con el uso en un lugar incorrectos.

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.

Proceder con 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 introduciendo agua por la salida que se encuentra en la cámara de cocción.

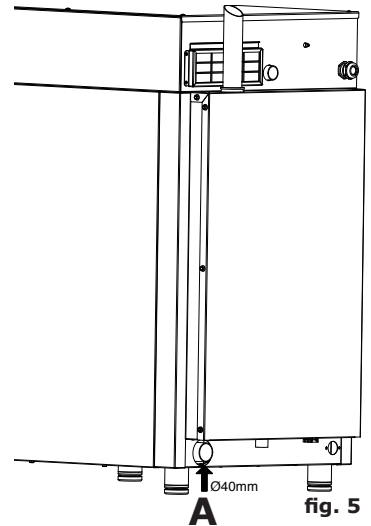


fig. 5

1.5. Conexión eléctrica

MOD	KXXXXXX	Nº	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

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 frecuencia de la red eléctrica para asegurarse de que cumplan 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 según la carga, que asegure la desconexión y cuyos contactos tengan una distancia de apertura 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 un lugar y de manera tal que el operador pueda accionarlo fácilmente en cualquier momento.

Coloque el interruptor general al que está

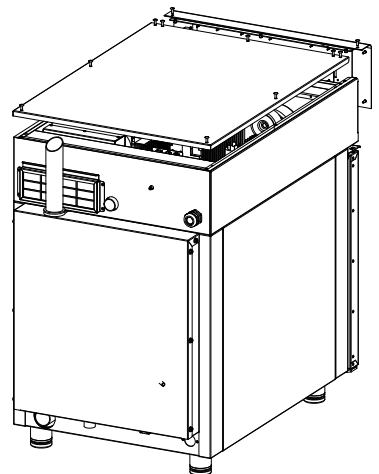


fig. 7

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz	230V 2 50/60Hz
	208V 3 50/60Hz	208V 3 50/60Hz		208V 2 50/60Hz
KP0623(W) KT0623(W)	5 X 1.5 mm ²	//	3 X 2.5 mm ²	3 X 2.5 mm ²
		//		3 X 12 AWG
KH0623(W)	5 X 1.5 mm ²	//	3 X 4 mm ²	3 X 4 mm ²
		//		3 X 10 AWG
KP061(W) KT061(W) KH061(W)	5 X 2.5 mm ²	4 X 2.5 mm ² 4 x 12 AWG	3 X 6 mm ²	//
		4 X 6 mm ²	//	//
KP101(W) KT101(W)	5 X 4 mm ²	4 x 8 AWG	//	//
		//	//	//
KH101(W)	5 X 4 mm ²	4 x 8 AWG	//	//

tab. 1

conectado el enchufe del cable de alimentación en 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 eléctrico estándar está controlado para 3N 400V, mientras que el horno a gas estándar está controlado para 1N 230V.

El aparato estándar se entrega equipado con el cable de alimentación ya conectado.

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, situado en el bastidor y marcado por el símbolo de la **fig. 8**, al que se debe conectar un cable de sección mínima de 10 mm².

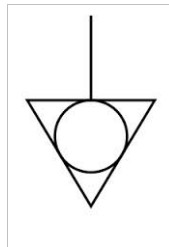


fig. 8

1.6. Conexión de gas (solo para hornos de gas)

Nota bene:

El horno está calibrado para funcionar con el tipo de gas que se especifica en el pedido.

El tipo de gas para el que está regulado el horno figura en la placa técnica colocada en el aparato (**fig. 9, ref. A**).

Durante la prueba asegúrese de que las calibraciones de fábrica efectuadas en los quemadores sean adecuadas al tipo específico de instalación mediante el análisis de los gases producidos por la combustión (CO₂ y CO) y la verificación de la capacidad térmica.

En concreto, con el horno a pleno rendimiento los valores de CO no diluido presente en la descarga deben estar comprendidos en 1000ppm. Si se detecta la presencia de CO no diluido por encima de dicho límite será necesario verificar los ajustes de los quemadores, operación que solo podrá ser realizada por un técnico autorizado por el fabricante, que efectuará las modificaciones necesarias en los dispositivos que controlan la combustión y en los respectivos parámetros.

		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-GR-FI-DE-NO JA-CZ-SK-SI-SE
TYPE	A ₁ B ₁₁	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 _{2ELL3B/P}	P mbar	50	50	20	20	DE
		II _{2L3B/P}	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q _{th}	kW	II _{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I _{2B/P}	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
			I ₃₊	P mbar	28-30	37	/	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I _{2E}	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS				A		mbar		
				kW IP		EN 203-1		MADE IN ITALY

Fig. 9

Prescripciones para la instalación

Las operaciones de instalación y puesta en funcionamiento del horno deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado, de acuerdo con los reglamentos y las normas vigentes.

Los equipos de gas, las conexiones eléctricas y los locales de instalación de los aparatos deben ser conformes a los reglamentos y normas vigentes.

Tenga en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2 m³/h por kW de potencia instalada.

En los establecimientos abiertos al público hay que respetar las normas para la prevención de accidentes y las normas de seguridad contra incendios y antipánico.

La conexión al empalme de alimentación de gas se puede efectuar utilizando tubos metálicos flexibles, interponiendo una llave de corte homologada en un punto fácilmente accesible.

Preste atención a que el tubo flexible mecánico de conexión al empalme de entrada de gas no toque partes sobrecalentadas del horno y no se vea sometido a esfuerzos de torsión o extensión.

Use tiras de fijación conformes a las normas de instalación.

Verificaciones a efectuar antes de la instalación

Compruebe que en la placa técnica colocada en el lado izquierdo del horno que el aparato ha sido probado para el tipo de gas disponible en la sede del usuario (**Fig.9, ref.A**).

Controle con los datos que aparecen en la placa técnica (Fig.9) que el caudal del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato.

Evite interponer reducciones de sección entre el reductor y el aparato.

Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión a fin de garantizar un funcionamiento óptimo.

Conecte el horno al equipo de alimentación de gas mediante un tubo de diámetro 3/4" con sección interior no inferior a 20 mm (**Fig. 10**).

Prevea grifos o cierres metálicos con un diámetro interno no inferior al tubo de empalme arriba indicado.

Después de la conexión a la red de gas es necesario verificar que no haya fugas en las juntas o en los empalmes. A tal fin utilice agua jabonosa o un producto espumoso para detectar pérdidas.

Es oportuno que un técnico especializado efectúe, de acuerdo con las normas específicas, el mantenimiento periódico de los hornos de gas; en esta ocasión se analizarán los gases de escape y se controlará la potencia térmica.

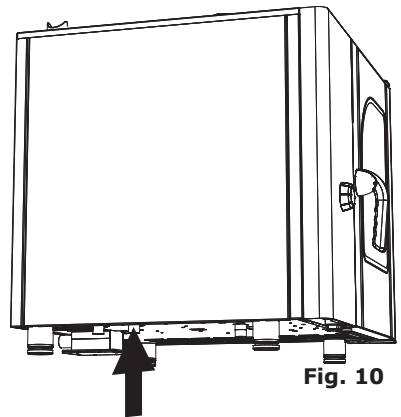


Fig. 10

1.7 Salida de humos

De acuerdo con las normas que regulan su instalación, los hornos deben ponerse en funcionamiento en locales adecuados para la evacuación de los productos de la combustión.

Es posible conectar la descarga de los humos mediante un sistema de evacuación forzada, como una campana dotada de aspirador mecánico (**Fig.11**).

En este caso, la alimentación de gas del aparato debe ser directamente controlada por dicho sistema y debe interrumpirse cuando la capacidad de aspiración se reduzca por debajo de los valores prescritos.

Si el aparato se instala bajo una campana aspirante es necesario verificar que se respetan las siguientes indicaciones:

a) el volumen aspirado debe ser superior al de los gases de escape generados (consultar la normativa vigente);

b) el material que compone el filtro de la campana debe poder resistir a la temperatura de los gases de escape que, a la salida del aspirador, puede alcanzar los 300° C;

c) la parte terminal del conducto de evacuación del aparato debe colocarse en el interior de la proyección del perímetro básico de la campana;

d) el restablecimiento de la alimentación de gas después de un bloqueo causado por una aspiración insuficiente debe efectuarse manualmente.

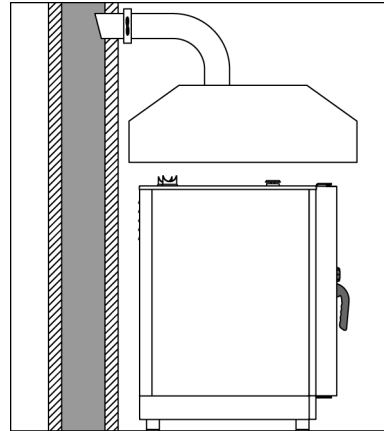


Fig. 11

1.8 Valores de funcionamiento de los hornos de gas (solo para versiones de gas)

Consumo gas:

	KxG061(W)	KxG101(W)
G30 kg/h	0,43	0,87
G20 m³/h	0,58	1,16
G25 m³/h	0,68	1,35

Capacidad térmica nominal

Modelo	KHG061(W)	KTG061(W)	KHG101(W)	KTG101(W)
Tensión:	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frecuencia [Hz]	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Potencia eléctrica nom. (kW)	1,3	0,3	1,6	0,6
Capacidad térmica nominal (kW)	5,5	5,5	11	11
Sección cable de alimentación (mm²)	1x1,5	1x1,5	1x1,5	1x1,5

Presión del gas

País		Categoría	Tipo de gas	Presión (mbar)
AL	ALBANIA	II2H3+ II2H3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	AUSTRIA	II2H3B/P	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	BÉLGICA	II2E+3+	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	BULGARIA	II2H3B/P	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CY	CHIPRE	II2H3+ 2H3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	CROACIA	II2H3B/P	II2H3B/P	G20 - G30/G31
DK	DINAMARCA	II2H3B/P III1a2H3B/P III1e2H3B/P	II2H3B/P III1A2H3B/P III1E2H3B/P	G20 - G30/G31 G110 - G20 - G30/G31 G150.1 - G20 - G30/G31
EE	ESTONIA	II2H3B/P	II2H3B/P	G20 - G30/G31
FI	FINLANDIA	II2H3B/P	II2H3B/P	G20 - G30/G31
FR	FRANCIA	II2E+3+	II2E+3+	G20/G25 - G30/G31
DE	ALEMANIA	II2ELL3B/P	II2ELL3B/P	G20 - G25 - G30/G31
GR	GRECIA	II2H3+ II2H3B/P	II2H3+ II2H3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31
IE	IRLANDA	II2H3+	II2H3+	G20 - G30/G31
IS	ISLANDIA	I3B/P	I3B/P	G30/G31
IT	ITALIA	II2H3+ III1a2H3+	II2H3+ III1a2H3+	G20 - G30/G31 G110 - G20 - G30/G31
LV	LETONIA	II2H3B/P	II2H3B/P	G20 - G30/G31
LT	LITUANIA	II2H3+ II2H3B/P	II2H3+ II2H3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31
LU	LUXEMBURGO	I2E	I2E	G20
MT	MALTA	I3B/P	I3B/P	G30/G31
NO	NORUEGA	II2H3B/P	II2H3B/P	G20 - G30/G31
NL	PAÍSES BAJOS	II2EK3B/P II2L3B/P	II2EK3B/P II2L3B/P	G20 - G25.3 - G30/31 G25 - G30/G31
PL	POLONIA	II2ELwLs3B/P II2E3B/P	II2ELWLS3B/P II2E3B/P	G20 - G27 - G2.350 - G30/G31 G20 - G30/G31
PT	PORTUGAL	II2H3+	II2H3+	G20 - G30/G31
GB	REINO UNIDO	II2H3+	II2H3+	G20 - G30/G31
CZ	REPÚBLICA CHECA	II2H3+	II2H3+	G20 - G30/G31
MK	REPÚBLICA DE MACEDONIA	II2H3+ II2H3B/P	II2H3+ II2H3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31
RO	RUMANÍA	II2H3B/P II2E3B/P II2L3B/P	II2H3B/P II2E3B/P II2L3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31

SK	ESLOVAQUIA	II2H3+ II2H3B/P II2H3B/P	II2H3+ II2H3B/P II2H3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31
SI	ESLOVENIA	II2H3+ II2H3B/P	II2H3+ II2H3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31
ES	ESPAÑA	II2H3+	II2H3+	G20 - G30/G31
SE	SUECIA	II2H3B/P III1e2H3B/P III1ab2H3B/P	II2H3B/P III1e2H3B/P III1ab2H3B/P	G20 - G30/G31 G150.1 - G20 - G30/G31 G110/G120 - G20 - G30/G31
CH	SUIZA	II2H3+ II2H3B/P	II2H3+ II2H3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31
TR	TURQUÍA	II2H3+ II2H3B/P	II2H3+ II2H3B/P	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31
HU	HUNGRÍA	II2HS3B/P I2H I3B/P	II2HS3B/P I2H I3B/P	G20 - G25.1 - G30/G31 G20 G30/G31

1.9. Puesta en funcionamiento del horno

Antes de poner en funcionamiento el horno, hay que realizar escrupulosamente todos los controles necesarios para comprobar la conformidad de las instalaciones y del montaje del aparato con las disposiciones legales y con las indicaciones técnicas y de seguridad presentes en este manual.

Además se debe cumplir con las siguientes indicaciones:

- La temperatura ambiente 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 que se hayan desmontadas para realizar la instalación, se deben volver a montar.
- El interruptor eléctrico general debe estar cerrado y las llaves de corte de agua y de gas instaladas antes del aparato deben estar abiertas.

1.10. 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 usando la tecla del interruptor principal **T1 (fig. 12-pág. 16)**.

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

Presione la tecla **T2 (fig. 12)** "Start/Stop".

Controle escrupulosamente los puntos de la lista siguiente:

- Las luces en la cámara de cocción se encienden presionando la tecla **T5** (fig. 12) específica y después de 45 segundos, si no se han apagado antes presionando nuevamente la tecla, se apagan automáticamente.
- El horno se detiene cuando 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/s se apaga/n momentáneamente.
- El motor del ventilador o de los ventiladores efectúa la inversión automática del sentido de rotación; la inversión se realiza cada 3 minutos (con tiempo variable en función del tiempo de cocción).
- En los hornos con dos ventiladores en la cámara de cocción, los motores tienen el mismo sentido de rotación.
- Controle la salida de agua en dirección del ventilador 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

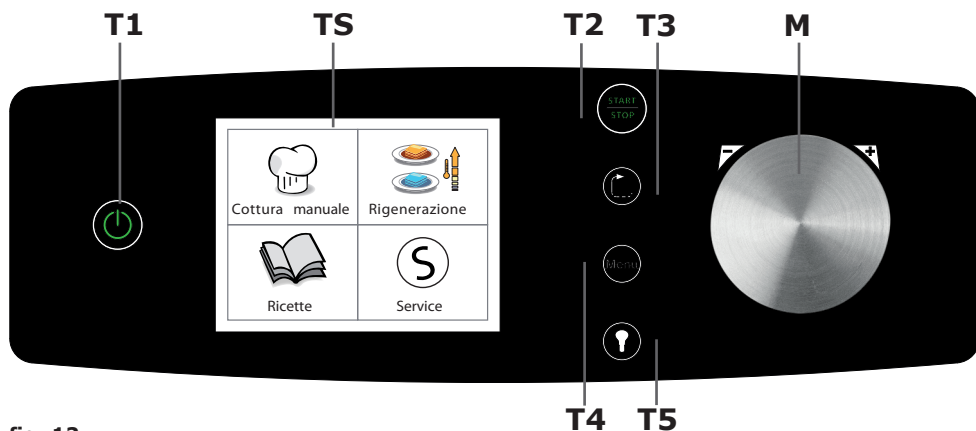


fig. 12

T1: TECLA ENCENDIDO/APAGADO

permite encender y apagar el horno pulsando la tecla durante unos segundos.

T2: TECLA START/STOP

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

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 de inicio
- 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: BOTÓN CON CODIFICADOR:**
El botón se usa para configurar los valores en la pantalla. Al pulsarlo se confirma el valor introducido.

2.2. Información preliminar

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.

Vigile el aparato cuando está en funcionamiento.

Antes de realizar la cocción, se recomienda calentar 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 botón **M** y confirmando dicho valor presionando nuevamente la tecla o el botón **M**. Pulsando el botón **M** se pueden silenciar las alarmas.

En el momento del encendido, la pantalla muestra el menú de inicio donde será posible elegir entre COCCIÓN MANUAL, RECETAS, SERVICE O REGENERACIÓN* (*solo modelos KH..).

El panel de control del horno cuenta con un solo botón **M** (fig. 12) para realizar la introducción y la modificación de los parámetros de funcionamiento del aparato. Este botón se puede presionar también para seleccionar una función o confirmar un determinado parámetro. El botón actúa sobre un codificador digital y por lo tanto es de rotación continua (no dispone de fin de carrera). Los parámetros regulados por el codificador varían en sentido horario creciente o en sentido antihorario decreciente.

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

La duración de la iluminación de la cámara de cocción varía según la

configuración seleccionada (vea el **pár. 6.4. pág. 36**).

La tecla **T2 Start/Stop** puede de manera alternada hacer iniciar un ciclo de cocción o hacer terminar un ciclo que se está ejecutando. En el caso de interrupción de un ciclo de cocción antes de lo esperado, mediante el uso de la tecla **T2**, no se emite ningún aviso acústico. Con la misma tecla se puede silenciar el aviso de fin de cocción.

Después de apagar el horno mediante la presión prolongada del interruptor principal **T1** hay que cerrar la llave de corte de agua instalada antes del aparato.

Cuando se realiza el apagado del horno puede suceder que la ventilación del compartimento técnico colocado arriba, encima de la cámara de cocción, siga funcionando para concluir el enfriamiento.

2.3.1 Menú de inicio hornos con boiler de alta eficiencia: KH.....



fig. 13

Al encender del horno pulsando la tecla **T1** se visualizará el menú principal (**fig. 13**) donde se podrá elegir si continuar con programación manual de la cocción (**cocción manual**), programas de cocción guardados (**recetas**), programa de regeneración en el plato o en bandeja (**regeneración**) o bien acceder al menú **Service**.

Para acceder a una de las funciones mencionadas arriba seleccione pulsando la función deseada en la

pantalla táctil.

2.3.2 Menú de inicio hornos con vapor directo: KT.....



fig. 14

Al encender del horno pulsando la tecla **T1** se visualizará el menú principal (**fig. 14**) donde se podrá elegir si continuar con programación manual de la cocción (**cocción manual**), programas de cocción guardados (**recetas**), o bien acceder al menú **Service**.

Para acceder a una de las funciones mencionadas arriba seleccione pulsando la función deseada en la pantalla táctil.

3. PROGRAMACIÓN MANUAL

3.1. Selección del modo de cocción

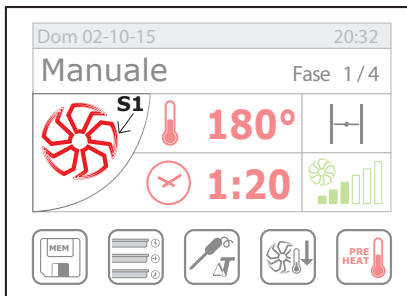


fig. 15

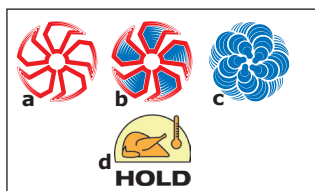


fig. 16

En esta modo se puede configurar:

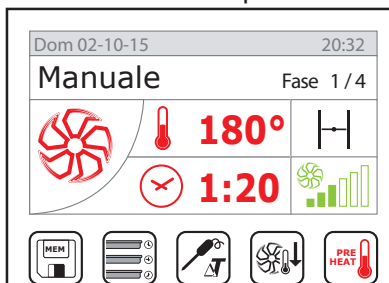


fig. 17



fig. 18

Tras acceder a la programación manual se puede proceder con la definición de los parámetros de cocción, como por ejemplo: *modo de cocción, ventilación, tiempo, humedad, etc..*

Pulsando una vez en el icono **S1** se visualizará una ventana emergente (**fig. 16**) 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)
- d: HOLD (modo mantenimiento/maduración)

Por lo tanto será suficiente seleccionar el modo de cocción deseado pulsando el icono correspondiente.

MODO CONVECCIÓN:

- temperatura de cocción entre 30 y 300°C (hornos KH...) y entre 50 y 300°C (hornos KT..)
- el temporizador entre 1' y 9h 59' o infinito
- temperatura de la sonda de aguja
- cocción ΔT
- posición de la válvula de mariposa

- ventilación.

MODO COMBI:

En esta modo 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 9h59' o infinito
- temperatura de la sonda de aguja
- cocción ΔT
- porcentaje de humedad durante la cocción
- ventilación.

MODO VAPOR:

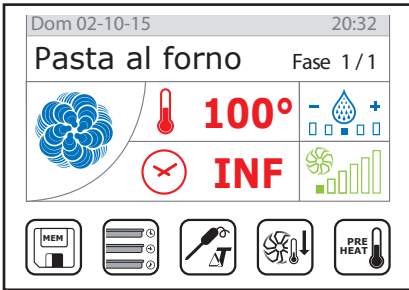


fig. 19

En esta modo 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 9h59' o infinito
- temperatura de la sonda de aguja
- cocción ΔT
- steam tuner (calidad del vapor).

3.2. Configuración de la temperatura y precalentamiento automático

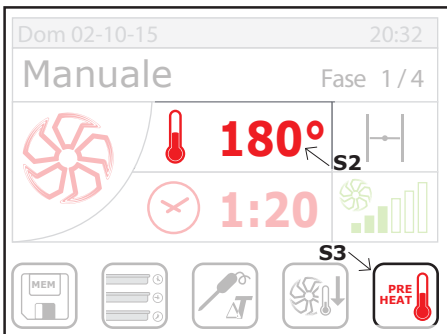


fig. 20

Seleccione la configuración de la temperatura en la pantalla (**S2** - **fig. 20**) y elija la temperatura girando el botón **M** en sentido horario para aumentar o en sentido antihorario para disminuir..

Confirme presionando el botón **M** o la pantalla **S2**.

Una vez configurada la temperatura de cocción, la función de precalentamiento del horno se puede seleccionar presionando la tecla **S3** (**fig. 20**). El precalentamiento está activo si el icono **S3** se visualiza en color rojo.

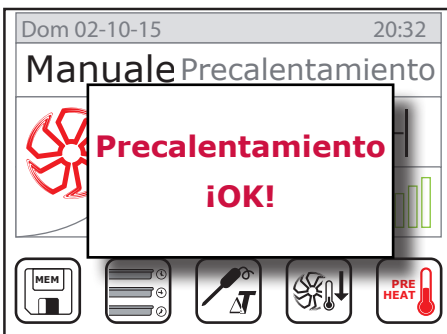


fig. 21

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

Cuando se alcanza la temperatura de precalentamiento se emite un aviso acústico y aparece la ventana emergente (**fig. 21**).

¡IMPORTANTE!

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

3.3. Configuración del tiempo

Para configurar el tiempo de cocción de cada fase (parte del programa) seleccione mediante presión, la pantalla **S4** (**fig. 22**). Configure el tiempo girando el botón **M** en sentido horario para aumentar el tiempo o en sentido antihorario para disminuirlo.

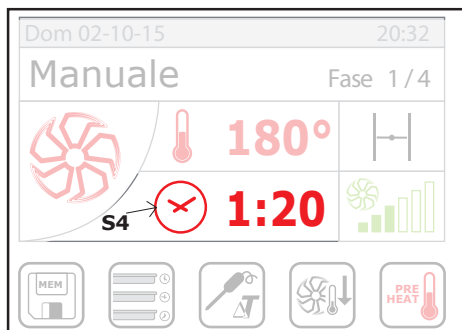


fig. 22

Se puede confirmar la configuración pulsando de nuevo la tecla **S4** o el botón **M** del codificador.

El horno puede gestionar ciclos de cocción de 1' a 9h59', o infinito.

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

El tiempo de cocción se calcula a partir del instante en el cual se presiona la tecla **T2 "Start"** (**fig. 12** - pág.16) y de todas maneras después de la finalización del precalentamiento automático.

El transcurrir del tiempo se interrumpe momentáneamente cuando se abre la puerta o se produce un error.

En caso de que se produzcan fallos (visualizados en la pantalla) que perjudican el funcionamiento del horno, el ciclo de cocción se interrumpe definitivamente y, una vez solucionado el problema que ha generado la alarma, no puede volver a iniciar desde el punto en el que 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 unos 15 segundos.

3.4. Configuración de la velocidad del ventilador

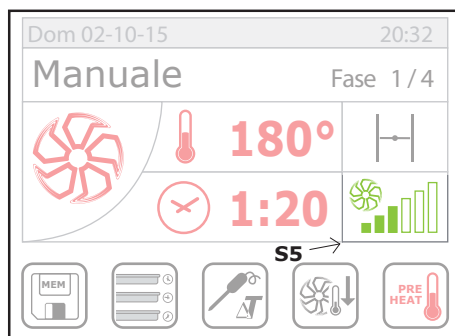


fig. 23

En el modo de cocción **CONVECCIÓN** o **COMBI** seleccione la configuración de la velocidad del ventilador en la pantalla (**S5** - **fig. 23**) y elija la velocidad deseada girando el botón **M** en sentido horario para aumentar o en sentido antihorario para disminuir.

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

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

3.5. Ajuste manual de la Válvula de mariposa

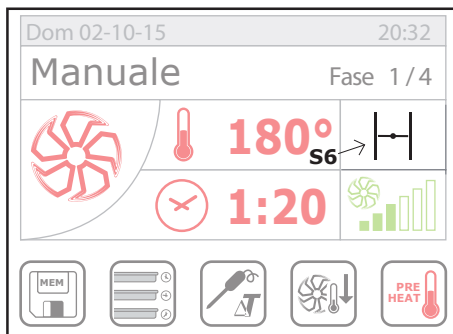
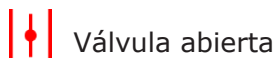


fig. 24

En el modo **CONVECCIÓN** seleccione la posición de la válvula de mariposa pulsando el icono en la pantalla táctil (**S6 - fig. 24**). Las posiciones pueden ser:



La válvula tiene la función de mantener o expulsar la humedad del horno. Con la válvula abierta, cuanto mayor sea la velocidad del ventilador, mayor será la evacuación de la humedad de la cámara de cocción.

3.6. Humidificador manual



fig. 25

En el modo **CONVECCIÓN** o **MIXTO**, pulsando el icono en la pantalla táctil (**S7 - fig. 25**) se puede agregar manualmente la humedad durante la cocción.

Al pulsarlo se activa la inyección directa de agua en el o en los ventilador/es que se vaporiza en la cámara de cocción.

La inyección de agua dura hasta que se mantiene pulsado el icono.

3.7. Configuración del porcentaje de humedad en la cocción COMBI

En el modo **COMBI** seleccione la configuración del porcentaje de humedad durante la cocción (**S8 - fig. 26**) y elija el grado deseado girando el botón **M** en sentido horario para aumentar o en sentido antihorario para disminuir.

Confirme pulsando el botón **M** o la pantalla **S8**.

El grado de humedad se configura en pasos de 5 puntos porcentuales (0- 5-10-15-20%..).



fig. 26

3.8. La función steam tuner



fig. 27

En el modo de cocción a **VAPOR** se puede actuar sobre el control **steam tuner (S9 - fig. 27)**.

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

El signo **-** indica un vapor más seco y delicado adecuado para las cocciones de pastelería, pescado o

verdura en hoja.

El signo **+** 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 de modo constante en un 100%.



fig. 28

3.9. Cocción con sonda de aguja - ΔT

Seleccione la opción **Aguja/ ΔT** pulsando la tecla correspondiente **S10 (fig. 28)**; la pantalla visualiza una ventana de selección **S11 (fig. 28)** con las dos opciones: **a**= ΔT (Delta-T), **b**=aguja. Seleccione el modo deseado presionando en la pantalla **S10 (fig. 28)**.

En base al modo seleccionado se activará, en la pantalla, el cuadro correspondiente de selección

de la temperatura. El modo aguja determina el tiempo de cocción en función de la temperatura medida por la sonda de aguja: seleccionada la temperatura de la cámara y de la aguja, la cocción se interrumpirá en el momento en el que la temperatura del producto en cocción medida por la aguja alcanza el valor configurado.

En cambio, el modo ΔT determina la temperatura de la cámara de cocción en función de la temperatura medida por la sonda de aguja: configurando un valor de ΔT igual por ejemplo a 25°, la temperatura en cámara se mantendrá de modo constante superior de 25° respecto a las detectadas en el corazón del producto. La cocción se interrumpirá en el momento en el que la temperatura del producto en cocción medida por

la aguja alcanza el valor configurado.

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

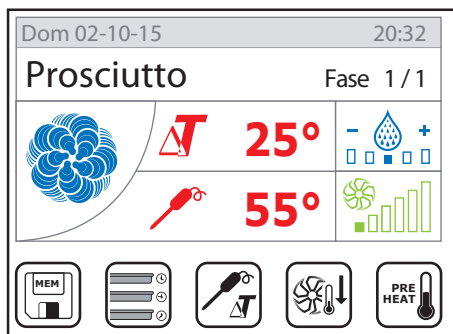


fig. 29

Este tipo de cocción se realiza manteniendo la temperatura en la cámara más baja que en las cocciones tradicionales y con tiempos más largos, aumentando así la blandura final del producto cocido y disminuyendo al mismo tiempo la pérdida de peso del alimento.

Se recomienda configurar una temperatura ΔT 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.

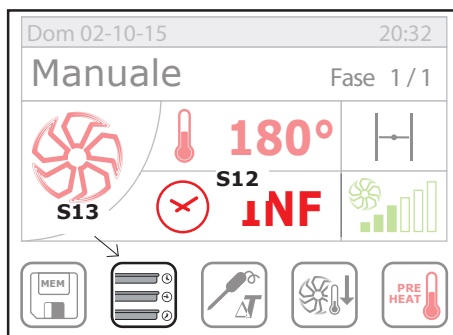


fig. 30

RACK CONTROL se pueden configurar hasta 6 valores del temporizador o temperatura de la sonda de aguja correspondientes a distintos niveles en el interior del horno.

COLOCACIÓN DE LA SONDA DE AGUJA:

La punta de la aguja debe introducirse en el centro de la parte más gruesa del alimento que se va a cocinar.

EMPLEO DE LAS COCCIONES ΔT :

Las cocciones en modo ΔT son particularmente indicadas para la cocción de asados de medias/grandes dimensiones o de jamones.

3.10. Cocción multinivel con RACK CONTROL

Seleccione el modo **RACK CONTROL** presionando la tecla correspondiente **S13** fig. 30;

Nota: La tecla **S13** se visualizará sólo si el tiempo **S12** está configurado en infinito (**INF**).

Después de acceder al modo

Ejemplo:

- nivel 1 = 10 minutos
- nivel 3 = 60°C sonda de aguja
- nivel 4 = 7 minutos

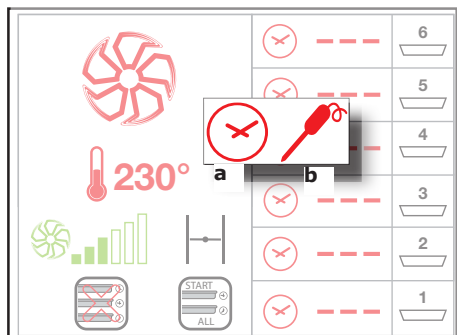


fig. 31

modificar los valores de la cocción (modo, temperatura, ventilador, etc..)

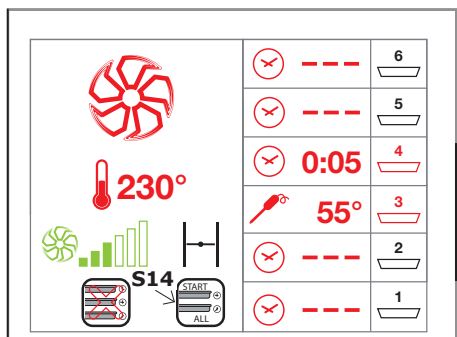


fig. 32

horno iniciará la cocción con los valores de: modo cocción, temperatura, etc.. configurados (con respecto precalentamiento automático si está configurado). El operador deberá iniciar manualmente el temporizador/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 se vuelve de color rojo ☐.

SE pueden iniciar todos los niveles simultáneamente presionando la respectiva tecla **S14** fig. 32.

En cambio, cuando se usa el modo **RACK CONTROL** con el horno en modo **START** una vez configurado el valor del tiempo o de la temperatura de la sonda de aguja, el respectivo control se iniciará automáticamente después de la confirmación del valor configurado.

Al alcanzar la temperatura configurada en el corazón o al finalizar el

Configure los valores del temporizador o temperatura de la sonda de aguja en el nivel deseado seleccionando el correspondiente nivel. Se visualizará una ventana emergente desde la cual será posible seleccionar el modo tiempo (a) o sonda de aguja (b). Seleccione la modalidad deseada, y configure el valor girando el botón **M**. Confirme presionando el botón **M** o la misma ventana emergente.

En la parte izquierda de la pantalla se podrán configurar o modificar los valores de la cocción (modo, temperatura, ventilador, etc..)

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

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

Configurando los valores de los distintos niveles con el horno en modo **STOP** una vez presionada la tecla **Start** (T2 pág. 16) el

tiempo configurado, en el correspondiente nivel se visualizará la palabra **END** y el horno emitirá una señal acústica. A este punto es suficiente abrir la puerta del horno y sacar la bandeja y volver a cerrar la puerta. El nivel involucrado se reiniciará automáticamente.

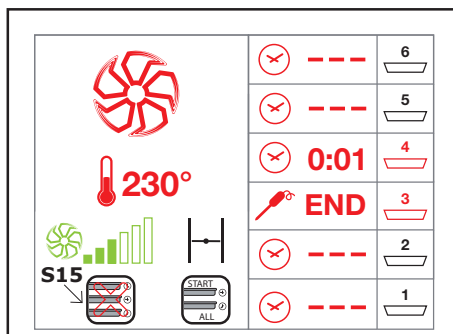


fig. 33

Nota: no se pueden guardar los valores de los distintos niveles en modo **RACK CONTROL**, sin embargo en el caso de salida accidental de este modo se puede (sin haber modificado los valores de cocción) volver a acceder pulsando la tecla **S13 fig. 30** pág. 24 sin perder los valores configurados en los distintos niveles.

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

Para salir del modo **RACK CONTROL** pulse durante 3 segundos la tecla **S15 fig. 33**.

3.11. Mantenimiento

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.

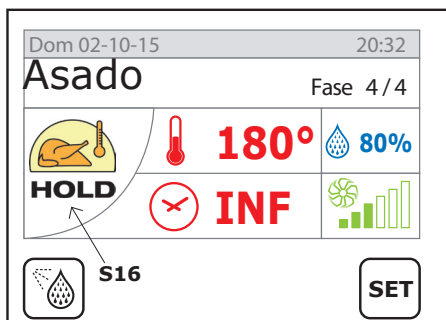


fig. 34

Configure el modo mantenimiento presionando la tecla modalidad cocción **S16 fig. 34** y seleccione el icono mantenimiento (**d - fig. 16**) pág. 19

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 encima de los 60°C y de todas maneras conforme a

las normativas locales higiénico- sanitaria.

Además se recomienda 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.

3.12. Enfriamiento automático en cocción

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. 28**), por ejemplo entre una fase de doradura y una de cocción a baja temperatura.

Nota: el icono de enfriamiento automático (ref. **y** fig. **36**) se puede ver **sólo desde la fase 2** en adelante.



fig. 35

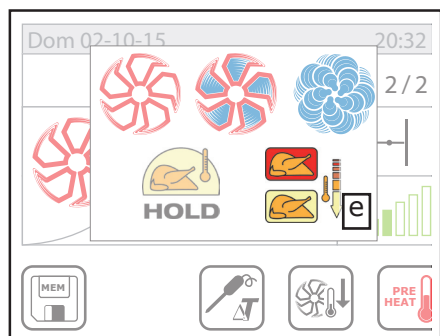


fig. 36

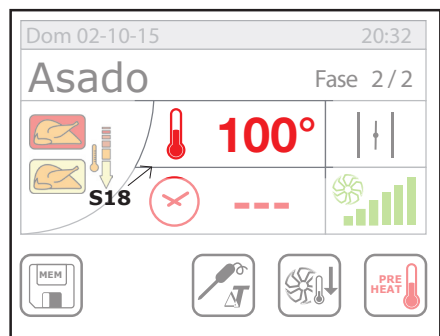


fig. 37

Configure el enfriamiento automático presionando en el icono modalidad cocción (**S17** fig. **35**) y seleccione el icono enfriamiento (**y** - **fig. 36**). Configure luego la temperatura de enfriamiento presionando en el icono temperatura (**S18** fig. **37**) y gire el botón **M**. Confirme presionando el botón **M** o la misma ventana emergente.

Nota: en el modo **ENFRIAMIENTO AUTOMÁTICO** no se puede configurar el valor "tiempo" ya que 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 ventilador y la posición de la válvula de mariposa respecto a aquellas que propone de modo automático el horno.

SE puede configurar el enfriamiento automático hasta 100°C.

Esta fase se debe realizar con la puerta cerrada. La apertura 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).

3.13. Enfriamiento manual cámara de cocción

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



fig. 38

S19

Para realizar un ciclo de enfriamiento en la cámara de cocción, el horno debe estar en modo **Stop**. Seleccione la tecla enfriamiento (**S19** fig. 38), pulse **Start** (T2 pág. 16) y abra la puerta.

Nota: por razones de seguridad el enfriamiento solo se puede efectuar con la puerta cerrada. La puerta solo se puede abrir después de haber pulsado 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. 20).

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

3.14. Programación de una receta con varias fases de cocción

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

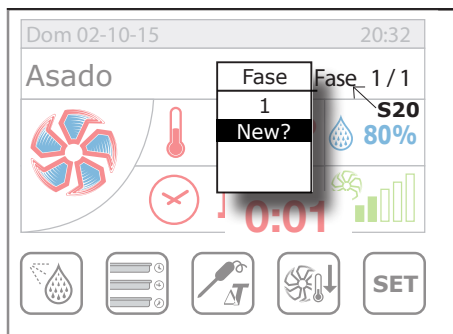


fig. 39

Finalizada la configuración de la primera fase, presione la tecla **S20 - Fase**.

Se accede de esta manera al menú desplegable (fig. 39).

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

Entonces, será posible introducir los parámetros de cocción de la segunda fase.

ES posible programar, repitiendo el procedimiento descrito arriba, hasta 9 fases distintas en el mismo programa de cocción.

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

3.15. Almacenamiento y gestión de las recetas

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

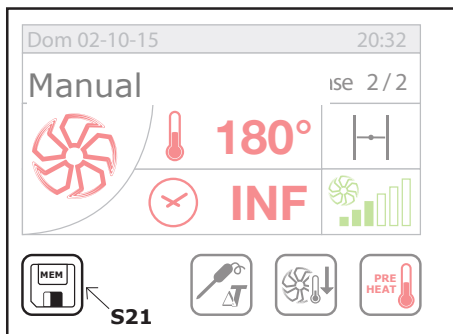


fig. 40

que se quiere guardar la receta, se deberá introducir el nombre de la receta (P.ej. *Asado de Buey*) y pulse la tecla "MEM".



fig. 41

Nota: la eliminación de una parte del programa se realizará desde la fase en la que se ha posicionado y para todas las fases sucesivas.



fig. 42

Finalizada la creación de un programa de cocción, presione la tecla **S21 MEM** fig. 40 para acceder a la página de gestión recetas (fig. 41).

Girando el botón **M** seleccione "Guardar" y confirme presionando el mismo.

Entonces seleccione el grupo (fig. 42) donde quiere guardar el programa: **Primeros platos, Carne, Pescado Verdura, Pan, Postre.**

Una vez elegido el grupo en el que se quiere guardar la receta, se deberá introducir el nombre de la receta (P.ej. *Asado de Buey*) y pulse la tecla "MEM".

Desde el menú gestión recetas se pueden realizar acciones como:

Copiar: copia la receta

Renombrar: cambia el nombre de la receta

Eliminar: elimina una parte o toda la receta.

Para eliminar una parte del programa guardado posicionarse en la fase desde la cual se desea eliminar, acceda al menú gestión recetas (**S21 fig. 40**) y seleccione la opción: **Eliminar**.

Nota: la eliminación de una parte del programa se realizará desde la fase en la que 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 eliminarán también las fases sucesivas.

Nota: en caso de eliminación de todo el programa de cocción, para evitar la eliminación accidental, se visualizará una ventana emergente para confirmar la eliminación. Seleccione **Sí** para confirmar o **No** para anular.

4.PROGRAMA REGENERACIÓN (SOLO PARA LAS VERSIONES KH..)

4.1. Información preliminar

Esta función está prevista solo para los hornos de las versiones KH... .

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

E l operador debe controlar que la temperatura de regeneración en el corazón coincida con la que se indica en las normativas higiénico-sanitarias locales..

El menú regeneración tiene la posibilidad de regenerar por tiempo (indicado para la regeneración de platos ya listos o productos de pequeñas dimensiones) o con sonda de aguja (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 rebozados 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 en comparación con la regeneración normal.

4.2. Configuración de la regeneración por tiempo

Desde la pantalla principal (**fig. 13** - pág. **18**) acceda al programa regeneración.



fig. 43

Luego configure el tiempo de la regeneración presionando la tecla **S22** fig. 43 y gire el botón **M**. Confirme el tiempo seleccionado presionando el botón **M**.

Presione luego la tecla **Start** (**T2** fig. 12 pág. 16) para iniciar el programa.

Espere a que finalice la fase inicial de precalentamiento antes de enhornar el/los producto/s.

Nota: generalmente para la regeneración en el plato el tiempo varía entre 6 y 10 minutos según la cantidad de producto presente en el mismo plato.

4.3. Configuración de la regeneración con sonda de aguja

Desde la pantalla principal (fig. 13 - pág. 18) acceda al programa regeneración.

Seleccione la función sonda de aguja presionando la tecla **S24** fig. 44.



fig. 44

El programa propone automáticamente una temperatura final en el corazón del producto de 60°.

SE puede modificar la temperatura al corazón de regeneración presionando la tecla **S23** (fig. 44) y girando el botón **M**. Confirme el valor seleccionado presionando el botón **M**.

Entonces, pulse la tecla **Start** (T2 fig. 12 pág. 16) para iniciar el programa.

Espera a que finalice la fase inicial de precalentamiento antes de enhornar el/los producto/s.

4.4. Funciones especiales de regeneración

Para configurar la regeneración **Soft** o **Crispy** proceda como se ha descrito anteriormente en los párrafos 4.2 y 4.3 para la configuración del tiempo o de la temperatura al corazón y seleccione la tecla:



fig. 45



Soft: para la regeneración delicada



Crispy: para la regeneración crujiente

Quando se selecciona una función, la tecla correspondiente se vuelve roja.

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

Entonces, pulse la tecla **Start** (T2 fig. 12 pág. 16) para iniciar el programa.

Espera a que finalice la fase inicial de precalentamiento antes de enhornar el/los producto/s.

4.5. Almacenamiento - modificación - eliminación de un programa de regeneración



fig. 46

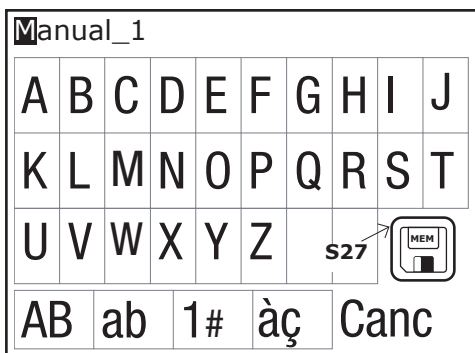


fig. 47

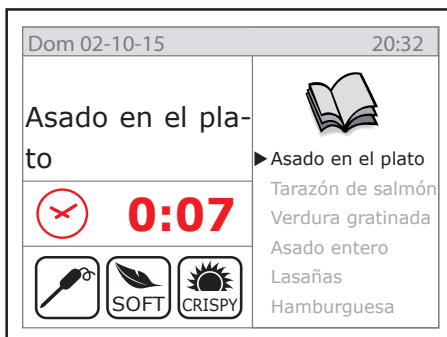


fig. 48

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 en el corazón y, en su caso, después de haber seleccionado las funciones especiales **SOFT** o **CRISPY** pulse la tecla **S25** fig. 46 e introduzca el nombre del programa usando el teclado fig. 47. Para confirmar el nombre introducido presione la tecla **Mem** (**S27** fig. 47).

Luego presionando la tecla **Programas regeneración** (**S26** fig. 46) se visualizarán todos los programas guardados (fig. 48).

Después de seleccionar el programa, pulsando la tecla **Mem** (**S25** fig. 46) se puede **modificar** o **eliminar** el programa de regeneración.

Se puede realizar **modificaciones** en el tiempo, la temperatura, o la selección de las funciones Soft o Crispy.

La función **renombrar** permite modificar el nombre del programa.

La función **copiar** crea un programa con un nombre distinto a partir de un programa ya existente.

Mediante la función **eliminar** se elimina definitivamente el programa de regeneración.

Estas funciones están incluidas en el **Menú Modificar** así como la programación de las recetas (fig. 41 pág. 29)

5. MENÚ RECETAS

5.1. Navegación por el menú de recetas

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

Desde la pantalla principal seleccione el menú recetas.



fig. 49

Seleccione el grupo (**fig. 50**) de referencia (por ejemplo carne si se desea cocinar un asado) y luego elija el programa deseado girando el botón en sentido horario para colocarse en el programa deseado. La rotación horaria o antihoraria del botón hace desplazar el cursor evidenciando en negro el programa seleccionado.

Confirme la selección presionando el botón **M**.

Entonces inicie la cocción presionando la tecla **Start**.

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

Acceda al grupo (**fig. 50**) deseado y gire el botón **M** en sentido horario hasta la última opción: **Nueva receta**.

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

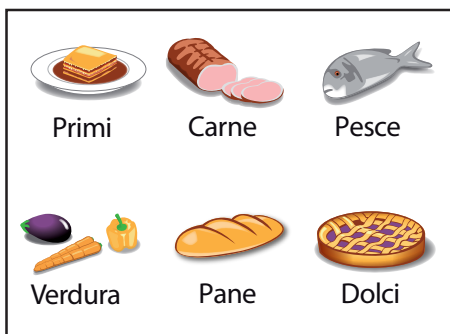


fig. 50

Entonces 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

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

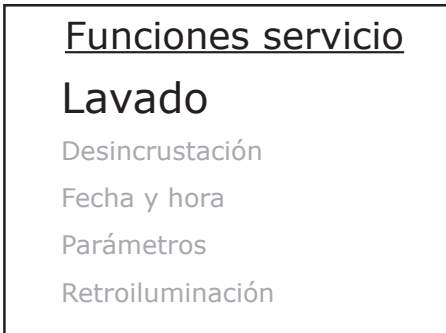


fig. 51

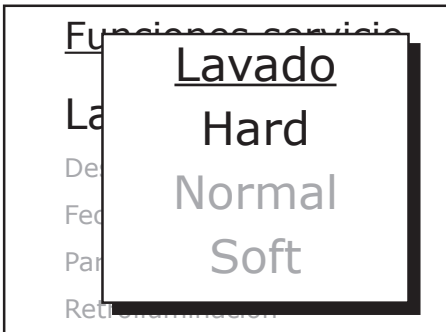


fig. 52



fig. 53

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

Luego seleccione el tipo de lavado automático (**fig. 52**) según el tipo de suciedad en el interior del horno.

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

Entonces el programa pregunta "**¿CAMBIAR EL BIDÓN? SÍ NO**". Esta función permite seleccionar la cantidad de detergente que se va a introducir en el bidón, según el tubo de carga detergente está lleno o vacío; en consecuencia varía el tiempo de aspiración de la primera dosis de detergente.

Cuando se selecciona el lavado "**SOFT**", antes del "CAMBIO DE BIDÓN", el programa pregunta "**¿EFECTUAR SECADO? SÍ NO**", de hecho a diferencia de los lavados HARD y NORMAL, esta función es opcional.

Además de los lavados automáticos se puede seleccionar la función **ACLARADO**. Se accede siempre desde el menú de **fig. 52** y se activa pulsando la tecla **START**. Esta función no utiliza detergente, solo agua y dura 8 minutos.

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 en que la temperatura de la cámara sea superior a los 150°C el horno propone automáticamente el enfriamiento de la cámara de cocción (vea pár. **3.13** pág. **28**). Realice el enfriamiento y luego vuelva a iniciar el lavado.

IMPORTANTE:

Use sólo el detergente autorizado: OVEN LIQUID DEGREASER (by TF), 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.

IMPORTANTE:

Periódicamente es necesario limpiar en lavavajillas el difusor del lavado.

Destornille el tornillo **A** (fig.54) y quite el difusor tirando del mismo hacia abajo.

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

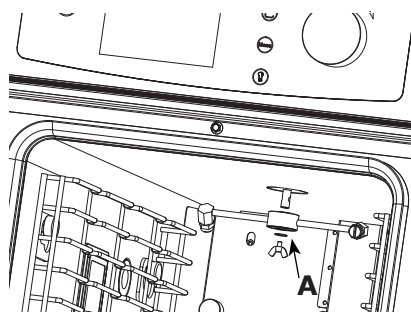


fig. 54

6.2. Desincrustación del boiler (sólo modelos KH...)

En los hornos que cuentan con boiler de alta eficiencia (modelo **KH...**) es necesario realizar periódicamente la desincrustación del boiler para que se mantenga eficiente, disminuyendo así las probabilidades de rotura.

Funciones servicio

Lavado

► Desincrustación

Fecha y hora

Parámetros

Retroiluminación

fig. 55

Pregunte al instalador sobre la periodicidad de la operación. Asegúrese de 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 ablandador antes del horno..

Realice la desincrustación accediendo al menú **Service** y seleccionando con el botón **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 por el agujero de entrada del vapor en cámara de cocción (lado izquierdo interno). La desincrustación iniciará automáticamente. Al finalizar, el horno se apagará.

6.3. Fecha y hora

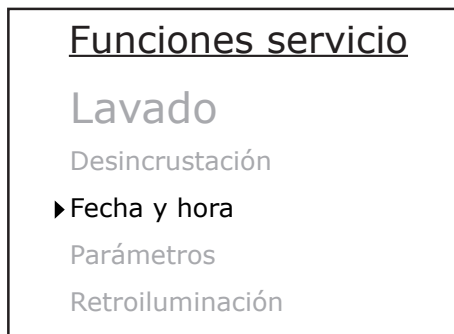


fig. 56

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 girando el botón **M** en sentido horario y antihorario para colocarse en las distintas opciones (*día, mes, año, hora, minutos*), seleccione la opción interesada pulsando el botón **M** y modifique el valor girando el botón y confirme presionando el botón.

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

6.4. Ajuste de la duración de la iluminación en la cámara de cocción

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

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

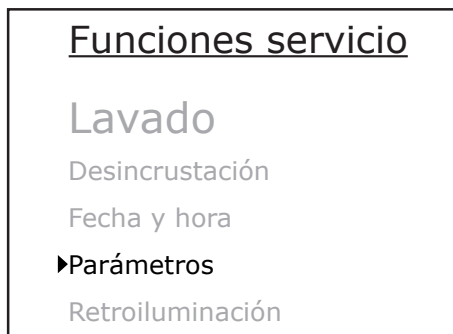


fig. 57

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

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

6.5. Información del sistema

La **Información del sistema (fig. 58 - 59)** se refiere a la versión del software de control del horno actualmente instalada.

Además del número de serie del horno, se pueden consultar la "Información del sistema" para conocer las horas de funcionamiento del boiler desde la

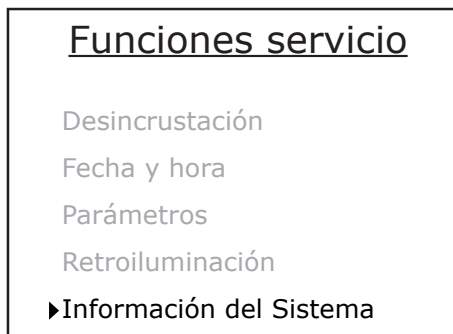


fig. 58

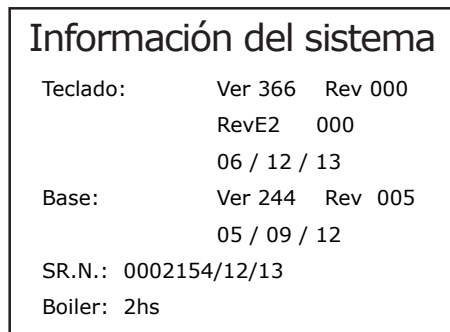


fig. 59

última desincrustación.

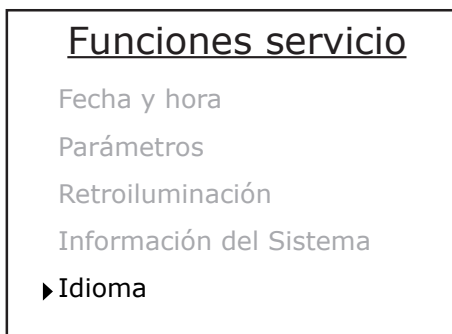


fig. 60

6.6. Idioma

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

6.7. Servicios avanzados

La función **Servicios avanzados (fig. 61)**, protegida por contraseña numérica que se puede seleccionar mediante el botón M, permite acceder a las funciones de prueba reservadas al personal técnico cualificado.

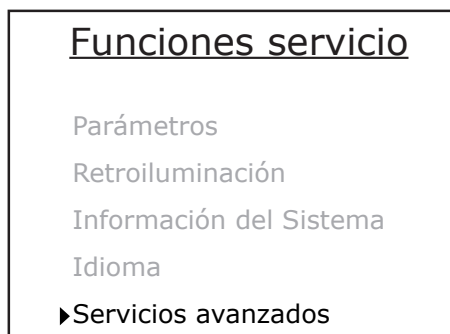


fig. 61

6.8. Registro HACCP

Mediante la función de registro HACCP se puede registrar en un dispositivo USB un archivo en formato **txt** donde se anotan los valores de temperatura de la cámara y de la sonda de aguja para todas las cocciones realizadas con el horno.

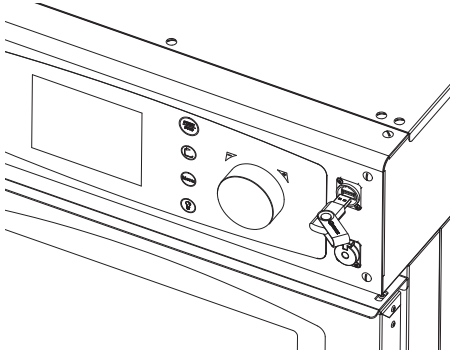


fig. 62

La función HACCP funciona sólo con un dispositivo USB introducido en el horno (**fig. 62**).

Pregunte al instalador sobre la activación de esa función.

6.9 Importar/Exportar recetas

Introduciendo una memoria USB en el puerto USB ubicado en el panel de mandos (**fig. 59**) se activan las funciones de importación y exportación de las recetas.

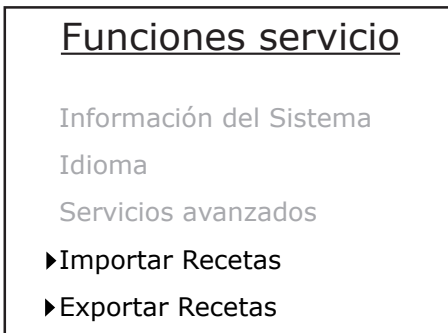


fig. 63

La función **Importar recetas (fig. 63)**, permite cargar en la memoria del horno las recetas anteriormente configuradas en el PC o exportadas de otro horno.

La función **Exportar recetas (fig. 63)**, permite cargar en la memoria USB las recetas anteriormente guardadas en la memoria del horno.

7. MANTENIMIENTO

7.1. Limpieza

Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza o mantenimiento desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Al final de la jornada laboral es necesario limpiar el aparato tanto por motivos de higiene como para evitar averías de funcionamiento.

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

Espera que la cámara de cocción se haya enfriado.

Quite los mamparos porta bandejas.

Quite los residuos que pueden eliminarse manualmente y coloque las partes desmontables en el lavavajillas.

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

Para limpiar el exterior 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 jabonosa.

7.2. Filtro aireación compartimento técnico

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

El filtro se encuentra en la parte posterior del horno (ref. **A** - fig. 64).

Proceder de esta manera:

1. Sujete el linguete del filtro (ref. **C** - fig. 64), y levántelo deslizando hacia arriba el filtro de su alojamiento.
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 alojamiento.

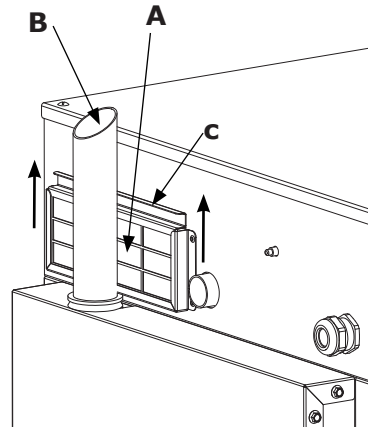


fig. 64

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. 64** pág. 39) expulsa los vapores generados en el interior de la cámara de cocción.

Verifique que la misma esté siempre limpia y sin obstrucciones.

7.4. Limpieza del vidrio

La limpieza del vidrio de la puerta se puede realizar tanto por la parte exterior como por la interior. Para dicha finalidad se debe girar el seguro que retiene en posición el vidrio interno (**fig. 65**) y, una vez abierto el vidrio, se limpiará con un detergente adecuado. No utilizar nunca materiales abrasivos.

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



fig. 65

7.5. Regulación de la puerta

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 como la inferior (**fig.66 y fig.67**).

Para regular la estanquidad de la puerta, si fuera necesario, afloje los pernos (**ref. a-b fig.66 y fig.67**) y desplace la puerta en la posición deseada (**fig. 68**).

Terminada la regulación, ajuste de nuevo los pernos.

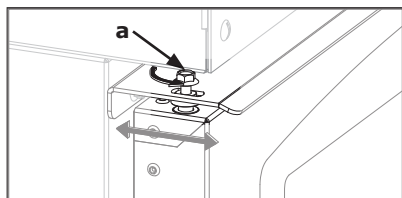


fig. 66

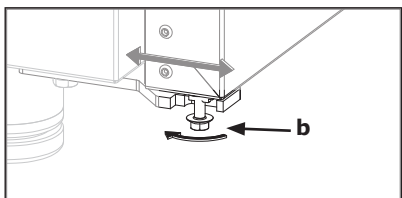


fig. 67

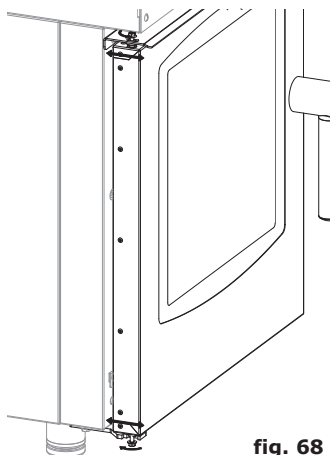


fig. 68

8. COMPONENTES DE CONTROL Y SEGURIDAD

8.1. Microinterruptor puerta

El microinterruptor puerta es el dispositivo que interrumpe el ciclo de cocción del horno cuando se abre la puerta.

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

No accione este dispositivo manualmente cuando la puerta del horno está abierta.

8.2. Protección térmica del motor

El motor del ventilador 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 baja su temperatura volviendo de esta manera a los límites de seguridad.

8.3 Termostato seguridad cámara de la cámara de cocción

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

Sólo un técnico del servicio de asistencia puede rearmar este dispositivo de seguridad puesto que es necesario realizar otros controles.

9. CONTROLES QUE SOLO PUEDE REALIZAR UN TÉCNICO AUTORIZADO

Desconecte la alimentación eléctrica antes de efectuar cualquier regulación o intervención.

9.1. Rearme del termostato de seguridad

El termostato de seguridad está ubicado en la parte trasera superior del horno (**fig. 69**).

Identifique el termostato, y pulse el botón rojo hasta que advierta un ruido mecánico ("clic"), que confirmará que los contactos se han cerrado (**fig. 69**).

Es posible que el termostato intervenga debido a los esfuerzos mecánicos a los que puede haberse sometido al horno durante el transporte.

Una continua intervención del termostato de seguridad indica un mal funcionamiento del aparato, de forma que es indispensable averiguar las causas.

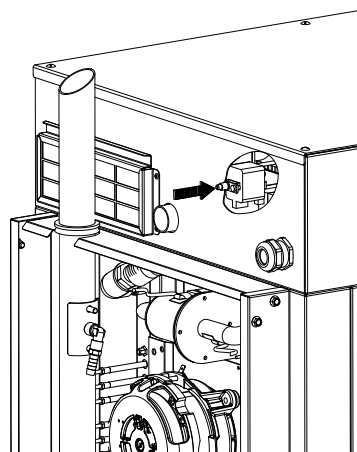


fig. 69

9.2. Protección térmica del motor

La protección térmica del motor se restablece automáticamente y si la misma interviene hay que verificar que la limpieza de las ranuras, la eficiencia de los dispositivos de enfriamiento y la rotación regular y sin fricciones del motor.

Se recomienda desconectar la alimentación eléctrica.

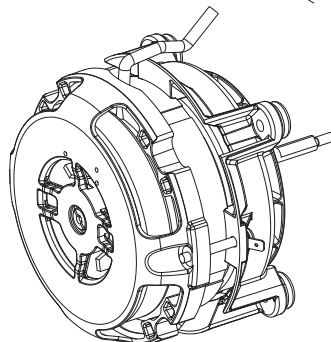


fig. 70

9.3. Fusibles de protección

Los fusibles de protección sirven para proteger las tarjetas electrónicas del horno frente a sobretensiones. Los mismos se encuentran en el compartimento técnico, en la parte superior del horno.

9.4. Control de la llama

Atención: el control de llama solo funciona correctamente si la conexión eléctrica del horno se ha realizado respetando la posición de la fase y del neutro. Entre una fase y \perp otra debe haber una diferencia de potencial de 230 V.

9.5. Gestión recambios

La sustitución de piezas de recambio deber ser realizada exclusivamente por el personal del centro de asistencia autorizado.

Para identificar los códigos de las piezas de recambio contacte con el servicio de asistencia.

Una vez identificadas las piezas de recambio necesarias, el servicio de asistencia enviará el debido pedido por escrito a la empresa fabricante en el que se indicarán de manera clara el modelo del aparato, el respectivo número de serie, la tensión y la frecuencia de la alimentación eléctrica, además del código y la descripción de las piezas solicitadas.

10. DESCRIPCIÓN DE LAS 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 gestionan las siguientes alarmas:

Nombre	Descripción	Acciones	SOLUCIÓN
Sonda cámara	Error sonda cámara	Bloqueo cocción, restablecimiento automático.	Sustituir la sonda cámara.
Sonda aguja	Error sonda de aguja	Restablecimiento manual.	Sustituir la sonda de aguja.
Seguridad motor	Alarma motor	Bloqueo cocción, rearme automático.	Controlar la repetitividad de la alarma también con motor frío (posible avería térmica "clikson" motor). Controlar la aireación perimetral del horno y el correcto funcionamiento de los ventiladores de enfriamiento de los componentes. Contactar con la asistencia si la alarma persiste.
Inversor	Alarma inversor motor	Bloqueo cocción, rearme automático.	Desconecte y vuelva a suministrar tensión. Controlar los códigos inversor. Contactar con la asistencia si la alarma persiste.
Seguridad cámara	Térmico seguridad cámara	Bloqueo cocción, rearme manual.	Controlar el termostato de seguridad. Contactar con la asistencia si la alarma persiste.
Alta temperatura	Temperatura compartimento técnico demasiado elevada	Se bloquea la cocción, restablecimiento automático.	Limpiar el filtro de aireación. Controlar la aireación perimetral del horno y el correcto funcionamiento de los ventiladores de enfriamiento de los componentes.
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 de la llave de corte. Controle el funcionamiento del presostato agua.
Comunicación	Error de comunicación de la tarjeta principal	Bloqueo cocción.	Desconecte y vuelva a suministrar tensión. Controle el cable de 7 vías de conexión tarjeta de la pantalla táctil-tarjeta base potencia. Contactar con la asistencia si la alarma persiste.
No salida	El agua del boiler no se ha descargado correctamente	Bloqueo cocción.	Desconecte y vuelva a suministrar tensión. Contacte con el servicio de asistencia si se repite.
Falta tensión.	Interrupción alimentación eléctrica	Bloqueo cocción.	Pulse M durante 1 segundo.
Sonda 4	Alarma sonda control humedad 4	Bloqueo cocción.	Sustituya la sonda humedad 4
Sonda 5	Alarma sonda control humedad 5	Bloqueo cocción.	Sustituya la sonda humedad 5

11. ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al finalizar su vida de funcionamiento, el aparato debe ser eliminado obligatoriamente de acuerdo con las obligaciones legales.

El símbolo de la **fig. 71** especifica que, al final de su vida útil, el aparato debe ser eliminado de acuerdo con la indicaciones de la Directiva del Parlamento Europeo **2012/19/EU** de **04/06/2012**.



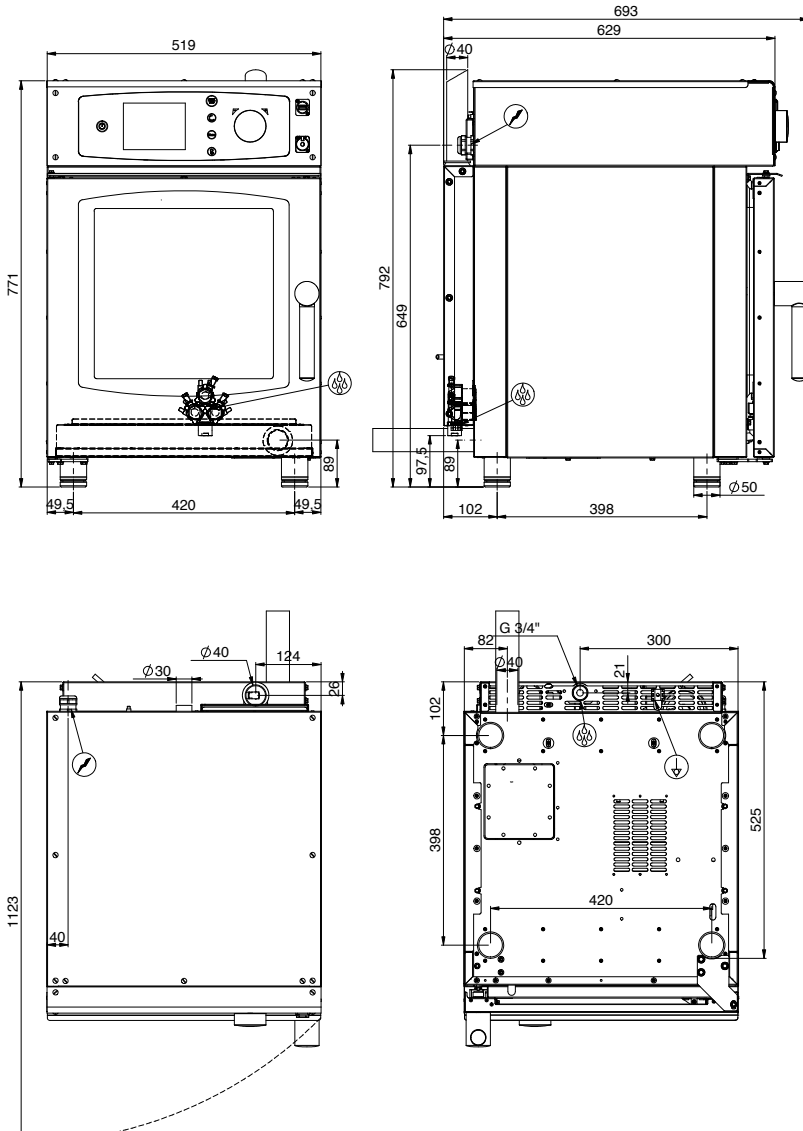
fig. 71

Información sobre la eliminación en estados miembros de la Unión Europea

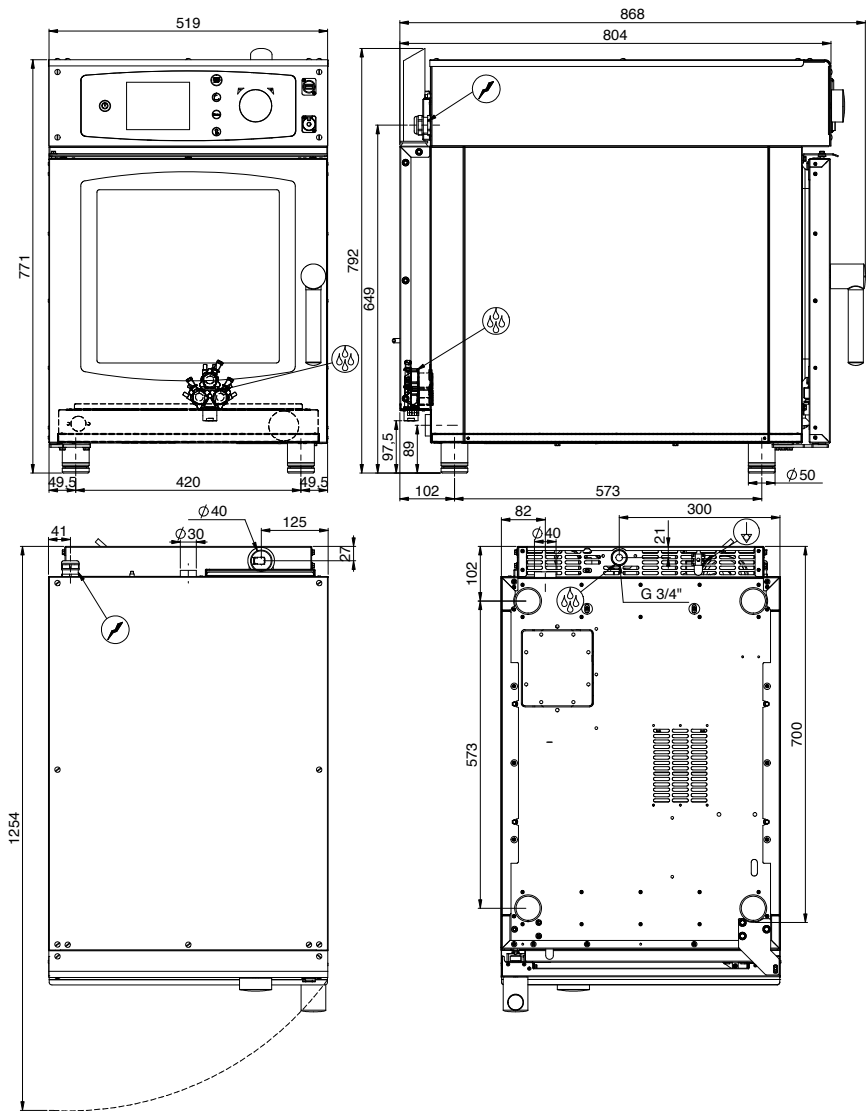
La Directiva comunitaria sobre los aparatos RAEE se ha transpuesto de forma diferente en cada país, así pues, si desea eliminar este aparato le sugerimos que contacte con las autoridades locales o el distribuidor para que le especifique el modo correcto de eliminación.

12. FICHAS TÉCNICAS

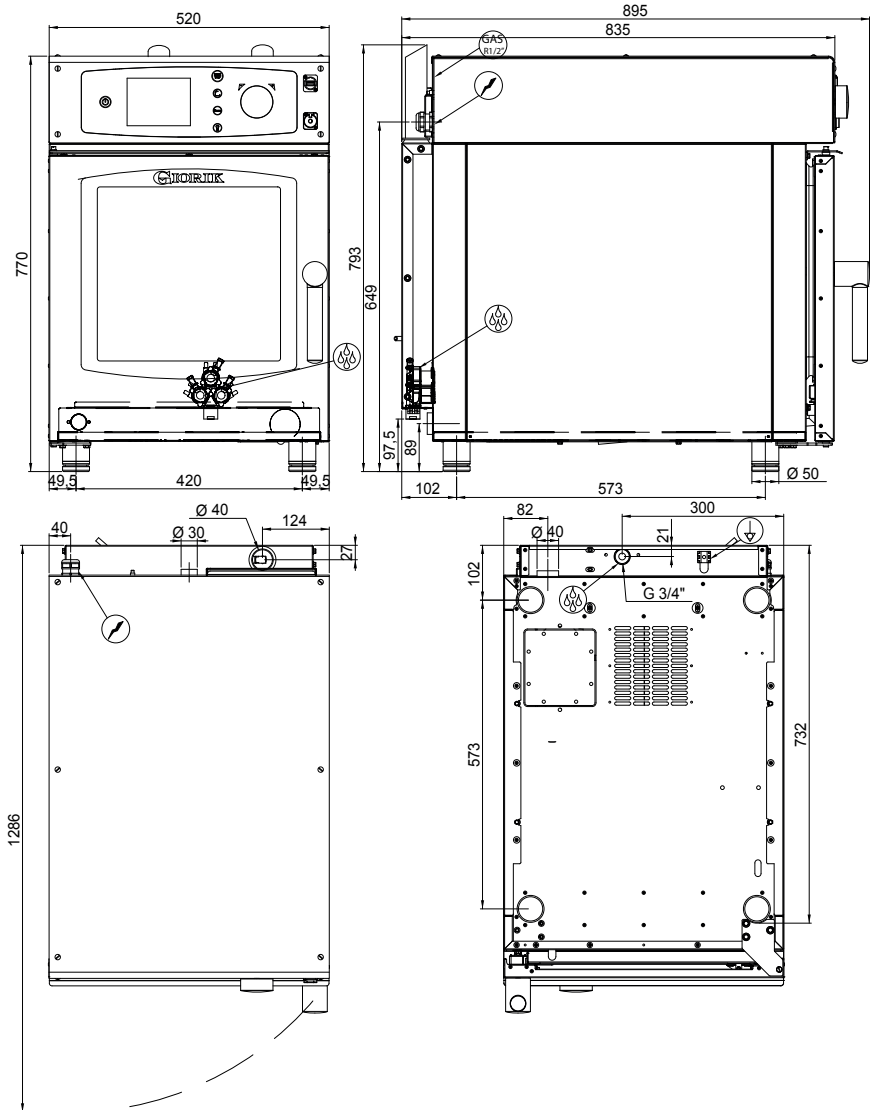
12.1. KH0623(W) - KT0623(W)



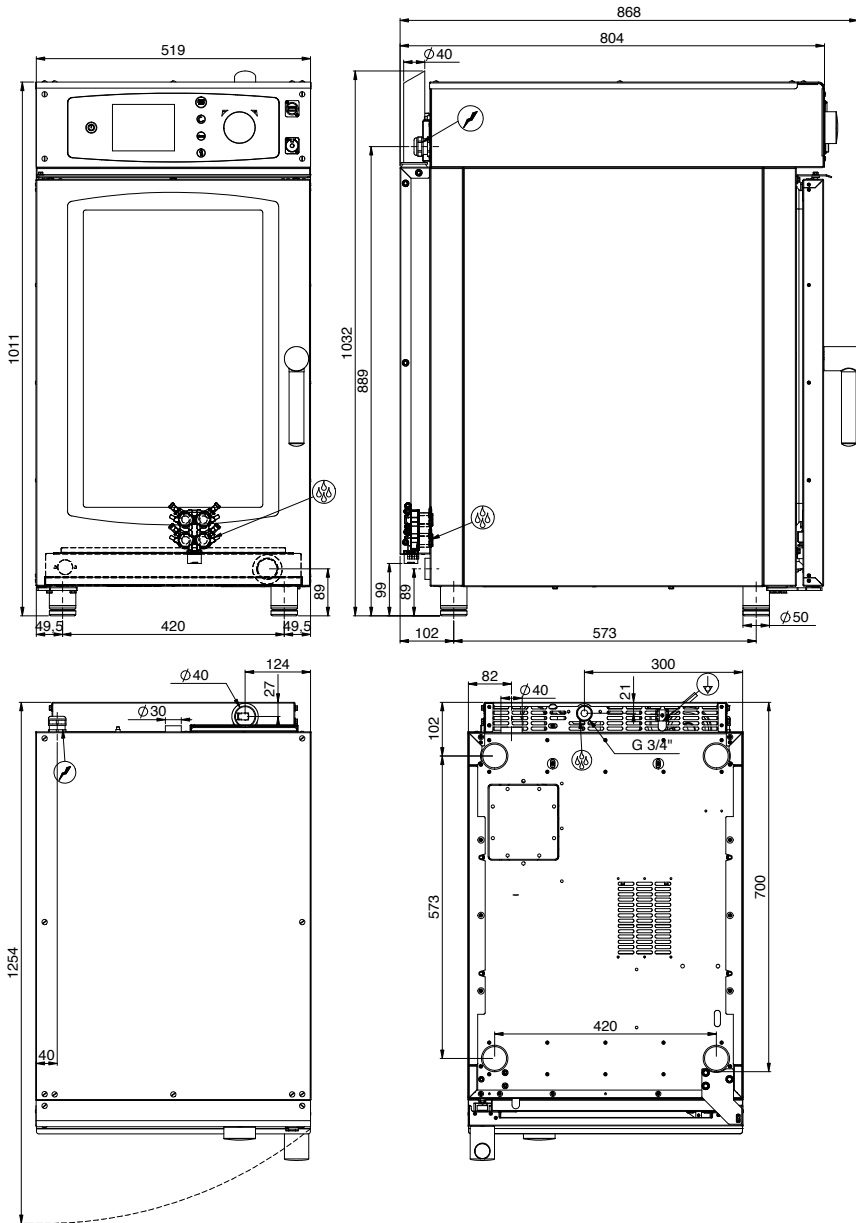
12.2. KH061(W) - KT061(W)



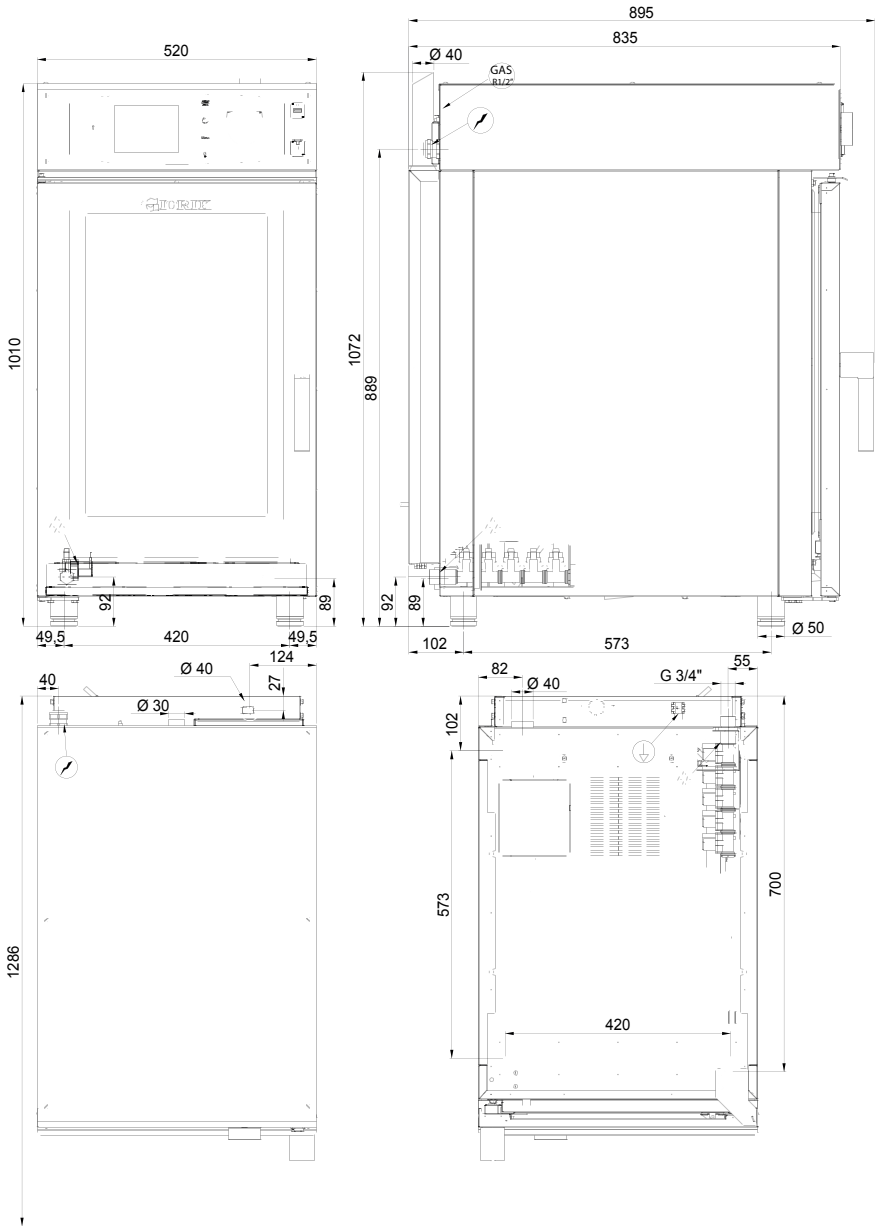
12.3. KHG061(W) - KTG061(W)



12.4. KH101(W) - KT101(W)

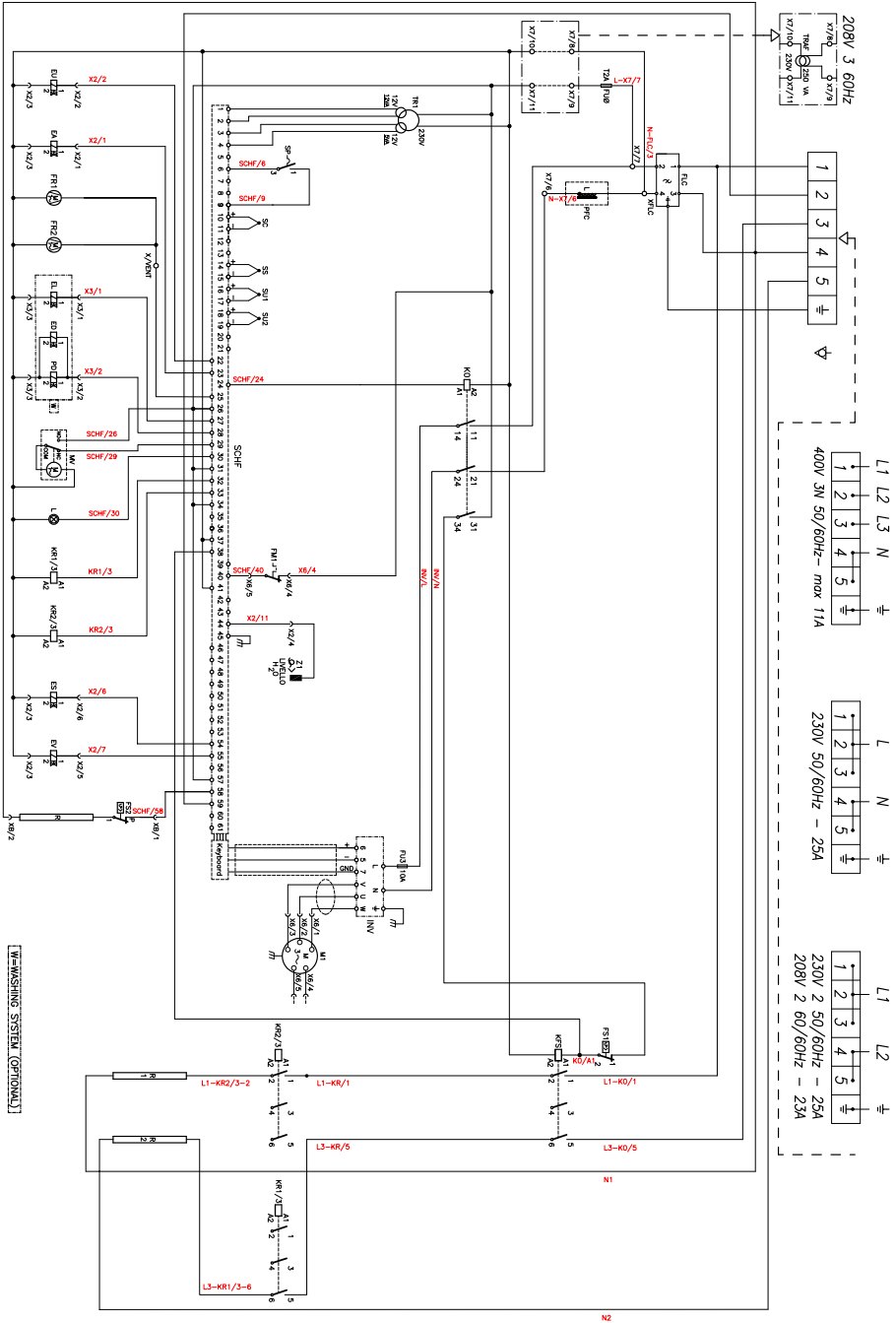


12.5. KHG101(W) - KTG101(W)

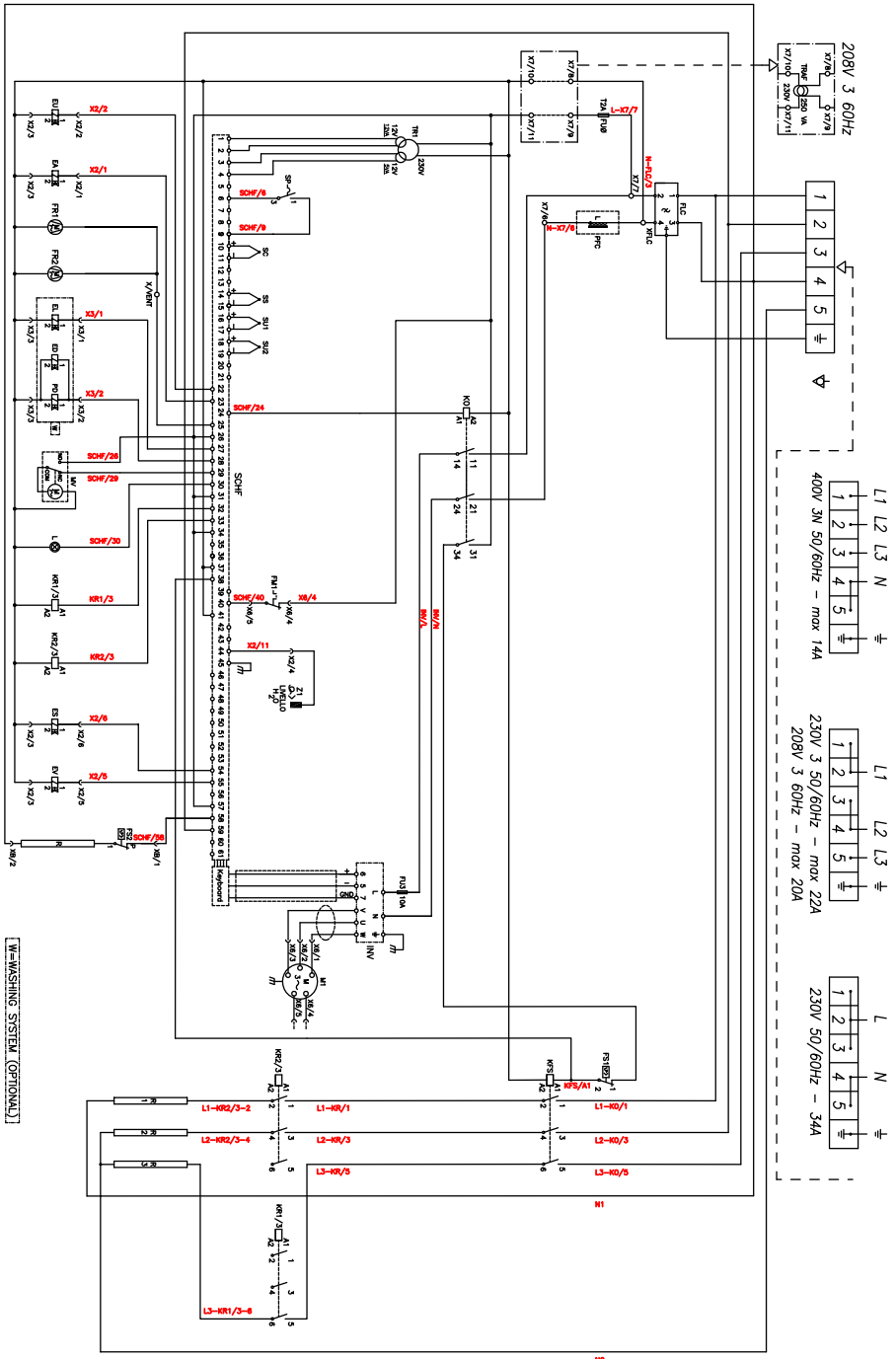


13. DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

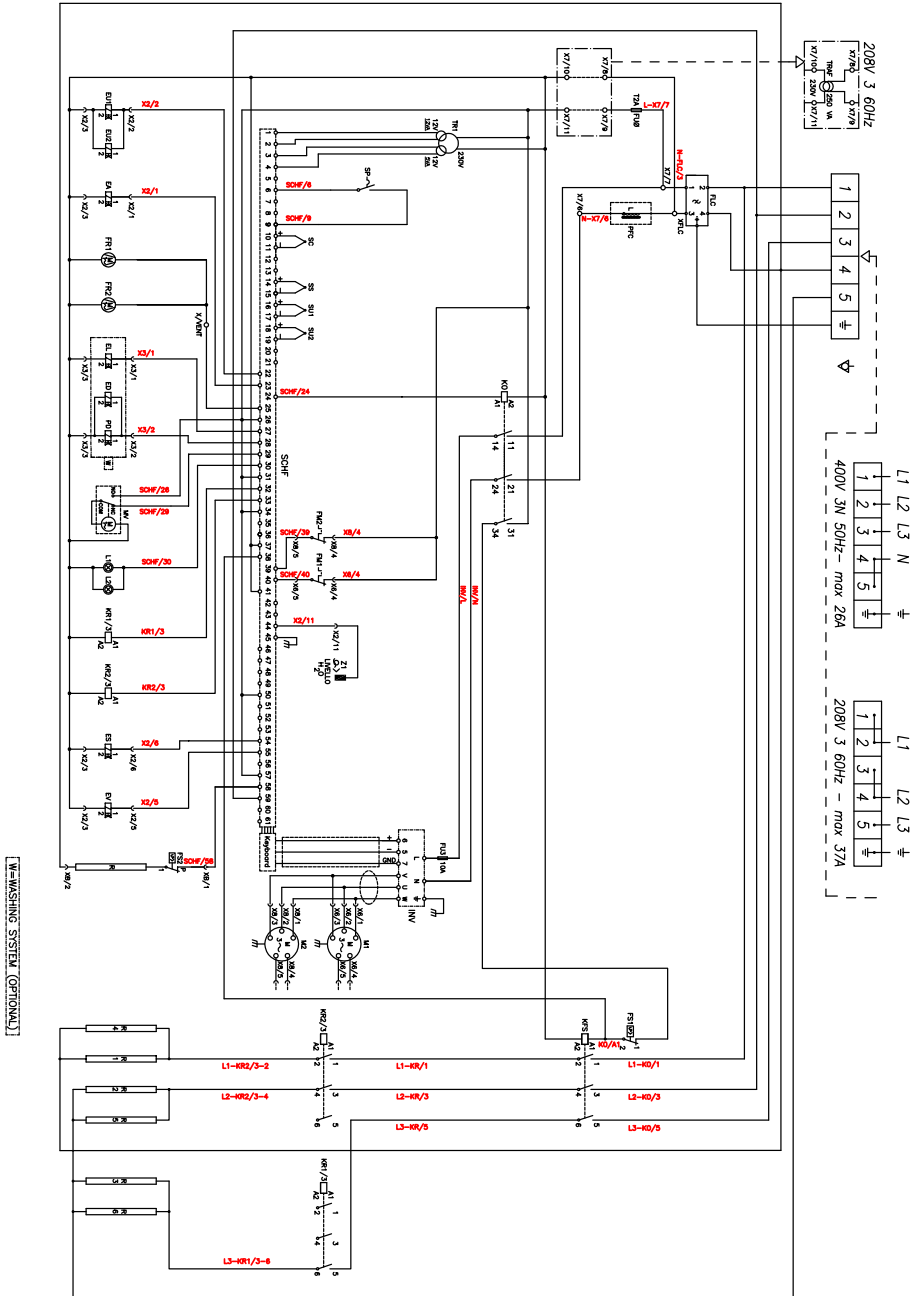
13.1. KH0623(W)



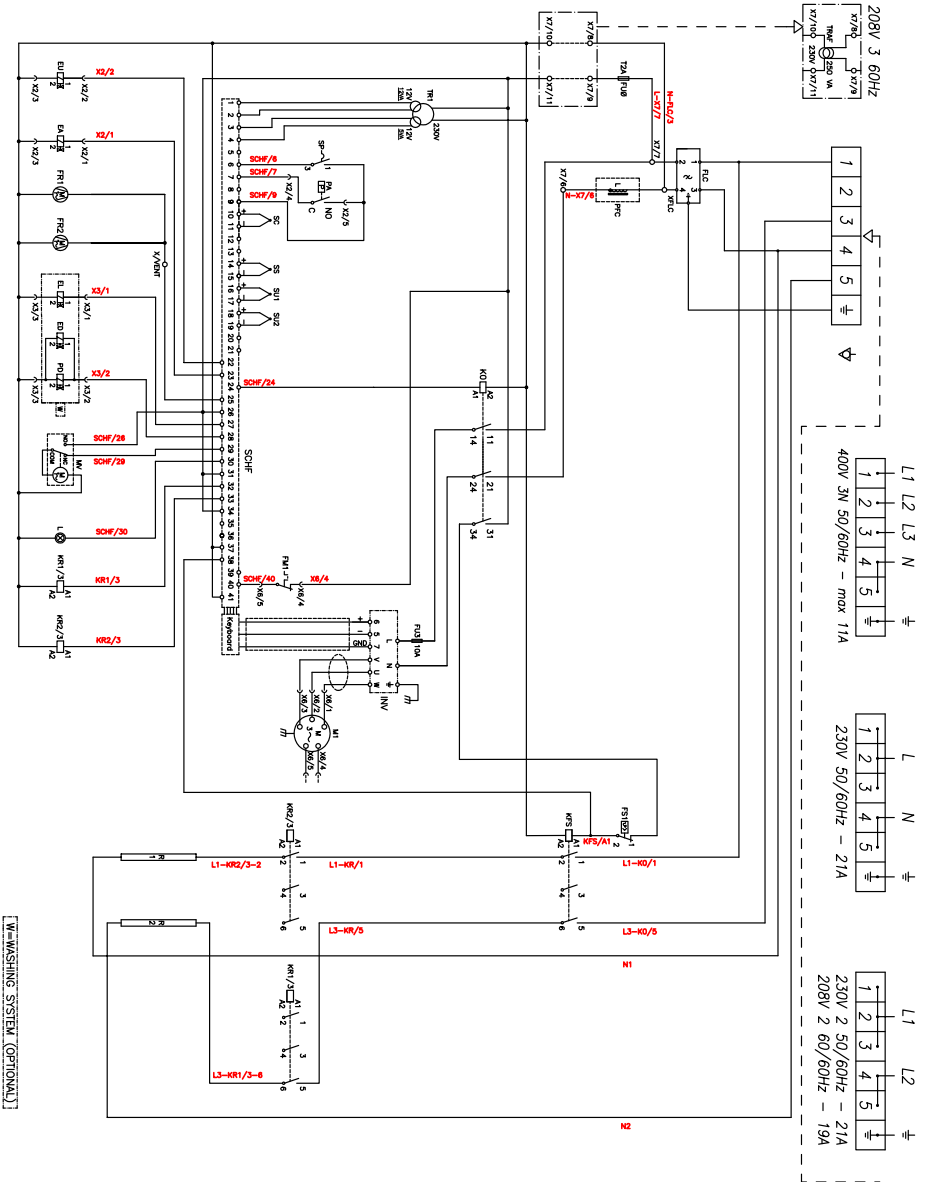
13.2. KH061(W)



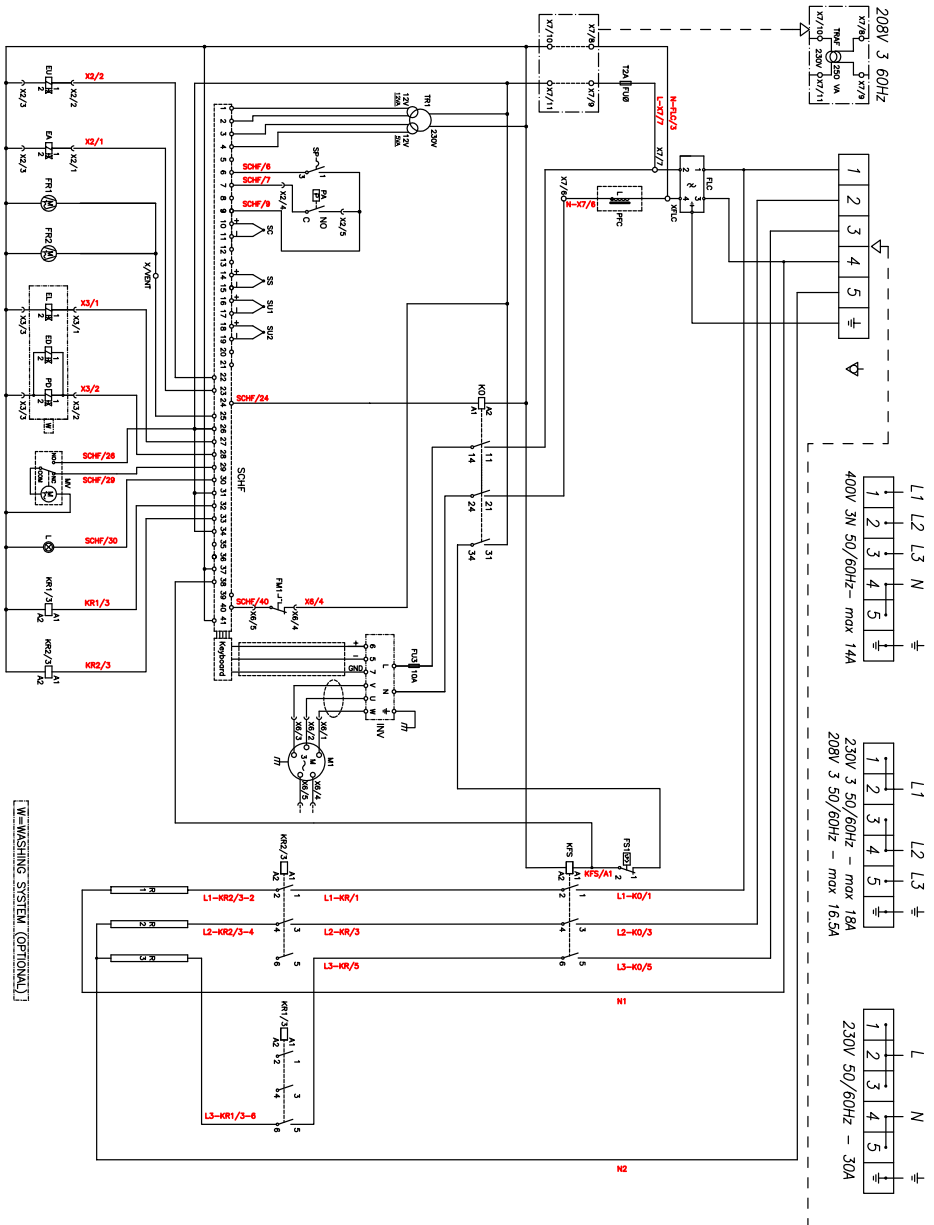
13.3. KH0101(W)



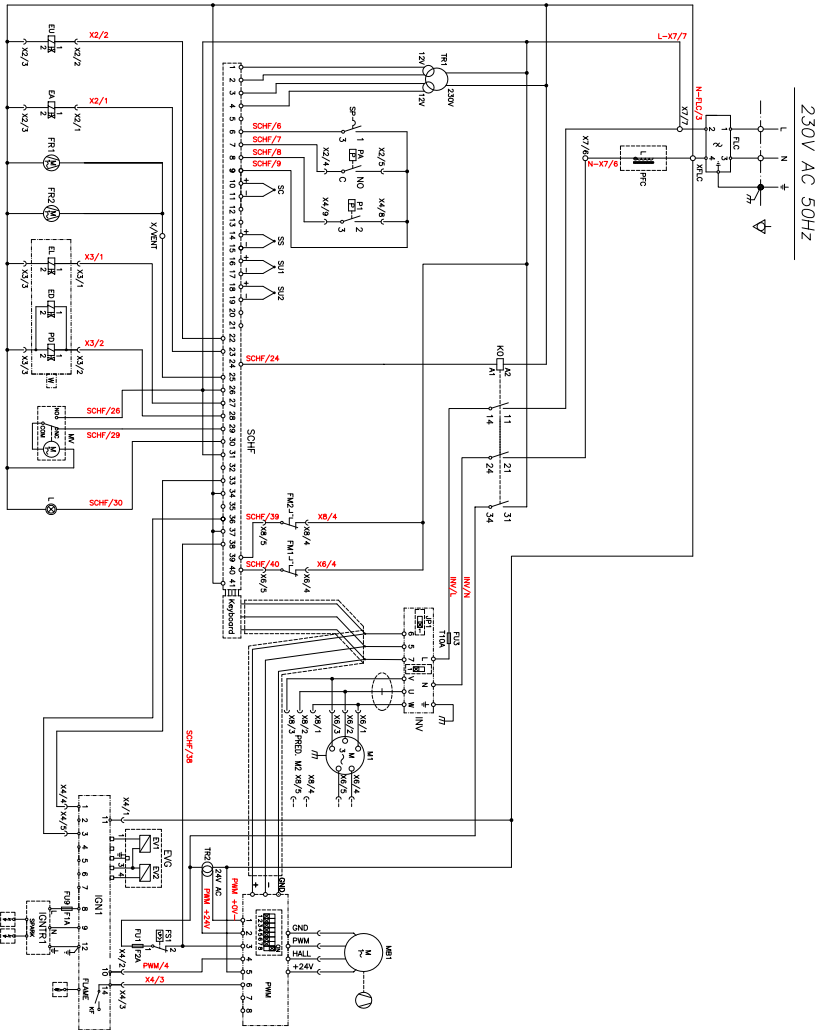
13.5. KT0623(W)



13.6. KT061(W)



13.8. KTG061(W)-KTG101(W)



[WASHERING SYSTEM (OPTIONAL)]

LEYENDA DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

C,C1,...	Condensador
EU,EU1,EU2	Electroválvula humectador
EA	Electroválvula abatimiento vap.
EL	Electroválvula de lavado
ES	Electroválvula de descarga de la caldera
ESH	Electroválvula ducha de activación
EV	Electroválvula carga hervidor
EVG	Electroválvula quemador cámara
FM1,FM2	Protección térmica motor (inc.)
FU1,FU2...	Fusible
FLC	Filtro E.M.C.
FR1,FR2...	Motoventilador de refriger.
FS1	Termostato seguridad cámara
FS2	Termostato seguridad hervidor
IGN,IGN1,IGN2	Ficha control quemador
INV,INV1,INV2	Inverter del motor
K0	Relé de línea inverter
KFS	Contador auxiliar línea de potencia
Keyboard	Ficha interfaz
KR1/3,....	Contador resistencias cámara
L1, L2	Lámpara iluminación cámara
M1, M2..	Motor
MB1,MB2..	Soplador gas
MS	Válvula descarga motorizada
MV	Válvula respiradero humedad
P1,P2..	Presostato aire quemador
PA	Presostato agua
PB	Bomba enjuague
PFC	PFC para E.M.C.
PD	Bomba detergente
PL	Bomba lavado
PWM	Ficha control velocidad soplador gas
R,R1,R2....	Resistencia
S0	Interruptor general
SC	Sonda cámara
SCHF	Tarjeta electrónica control horno
SP	Microinterruptor puerta
SS	Sonda de la espadilla
SU1, SU2	Sonda control humedad
TR1	Transformador 230V/12V, 12VA - 5VA
TR2,TR3	Transformador 230V/24V AC
X./..	Conector
Z1	Sonda nivel hervidor



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.