

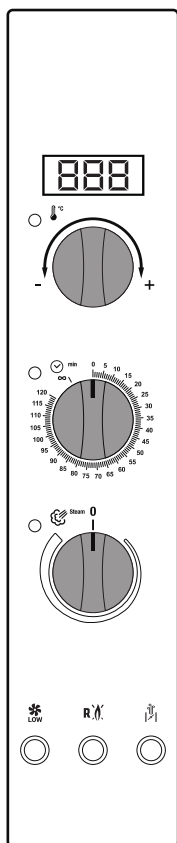
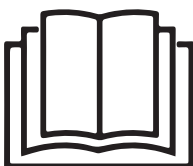


MOD: PFG-111/S

Production code : EQ-SMG911-HS/DI

09/2025

DE HEISSLUFTÖFEN - ANLEITUNGEN FÜR DEN BEDIENUNGS-UND WARTUNG
ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG INS ITALIENISCHE



	EN	IT	DE	FR	ES
	Warnings for use	Avvertenze per l'uso	Warnhinweise zur Verwendung	Avertissements pour l'utilisation	Advertencias de uso
1.0	Description of the control panel components	Descrizione componenti pannello comandi	Beschreibung der Komponenten der Steuertafel	Description des composants du panneau de contrôle	Descripción de los componentes del panel de control
2.0	Starting the oven	Avviamento del forno	Einschalten des Ofens	Démarrage du four	Arranque del horno
2.1A	Cooking chamber preheating	Preriscaldamento camera di cottura	Vorheizen der Garkammer	Préchauffage de la chambre de cuisson	Pre calentamiento de la cámara de cocción
2.1B	Temperature setting	Impostazione della temperatura	Einstellung der Temperatur	Réglage de la température	Ajuste de la temperatura
2.1C	Setting the cooking time	Impostazione del tempo di cottura	Einstellung der Garzeit	Réglage du temps de cuisson	Ajuste del tiempo de cocción
2.1D	Humidity regulation	Regolazione dell'umidità	Regulierung der Luftfeuchtigkeit	Régulation de l'humidité	Regulación de la humedad
2.1E	Ventilation speed	Velocità della ventilazione	Geschwindigkeit der Belüftung	Vitesse de ventilation	Velocidad de ventilación
2.1F	Breather valve	Valvola di sfogo	Entlüftungsventil	Soupape de purge	Válvula de ventilación
2.1G	Gas reset	Reset gas	Gas zurücksetzen	Réinitialisation du gaz	Restablecimiento del gas
3.0	Turning the oven off	Spegnimento del forno	Ausschalten des Backofens	Arrêt du four	Apagado del horno
4.0	Maintenance	Manutenzione	Wartung	Maintenance	Mantenimiento
4.1	Cleaning the Oven Exterior	Pulizia delle parti esterne del forno	Reinigung der Außenseite des Ofens	Nettoyage de l'extérieur du four	Limpieza del exterior del horno
4.2	Cleaning the oven chamber	Pulizia della camera forno	Reinigung des Garraums	Nettoyage de la chambre du four	Limpieza de la cámara del horno
5.0	Behaviour in the event of breakdown and/or prolonged inactivity	Comportamento in caso di guasto e/o prolungato inutilizzo	Verhalten bei Ausfall und/oder längerer Untätigkeit	Comportement en cas de panne et/ou d'inactivité prolongée	Comportamiento en caso de avería y/o inactividad prolongada
6.0	Remedies for cooking anomalies	Rimedi alle anomalie di cottura	Abhilfemaßnahmen für Kochanomalien	Remèdes aux anomalies de cuisson	Remedios para las anomalías culinarias
6.1	Remedies for cooking anomalies	Rimedi alle anomalie di cottura	Heilmittel für Kochanomalien	remèdes aux anomalies de cuisson	remedios para las anomalías culinarias

WARNHINWEISE ZUR VERWENDUNG**ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS**

- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind.
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte.
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann.
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Ofen legen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Ofens verändern könnten oder gefährlich sein.
- Oft den Ofen sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein.

MAX. ESSENVERLADUNG

Kapazität	Essenverladung
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

Um die Terminologie der nächsten Paragrafhe genau zu verstehen, definiert man, dass **die Garfase der Zeitraum ist, in dem der Dämpfer eine der unten angegebenen Garprozesse durchführt:**

Heissluft

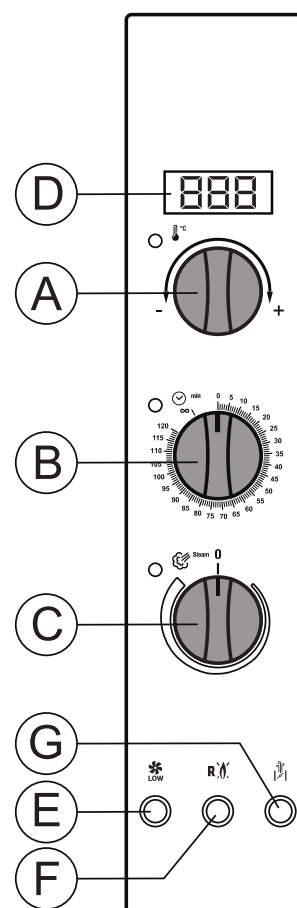
(Temperaturbereich 50 - 270°C)

Heissluft mit Dampf

(Temperaturbereich 50 - 270°C)

1.0 BESCHREIBUNG BESTANDTEILE DER BEDIENUNGSTAFEL

A	Garraumthermostat
B	Timer
C	Beschwadungregulierung
D	Temperaturdisplay
E	Verminderte Lüftung
F	Reset gas
G	Dampfablassventil



2.0 INBETRIEBNAHME

Die dem Gerät vorgeschaltete Wasserabsperrventile und den elektrischen Sicherheitsschalter öffnen. Schalten Sie den Ofen mit dem entsprechenden Schalter unter der Bedienungsfläche ein.

2.1A VORWÄRMEN DES GARRAUMS

Es ist immer ratsam diese Operation vor Einführung in den Garraum der zu kochenden Speisen durchzuführen; der für das Vorwärmen nötige Zeitraum ist, mit Bedacht auf die Zeit einzustellen, die in der Heissluftphase 10 Minuten beträgt, um die Temperatur von 220 ° C zu erreichen. Wählen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur, schalten Sie den Kombi ein ohne Speisen einzuführen; bei Beendigung der eingestellten Zeit signalisiert ein Klingelton dass man mit dem Garen beginnen kann. Sobald der Ofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, können Sie die zukochende Speisen in den Garraum stellen. Wenn die Ofentür geschlossen ist, beginnt der Ofen zu garen.

2.1B TEMPERATUREINSTELLUNG

Durch Drehen des Knopfes A, kann die Garraumtemperatur eingestellt werden.

Der Display D zeigt die eingestellte Temperatur an.

2.1C GARZEITEINSTELLUNG

Drehen Sie den Knopf B im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit bis zu 120 Minuten einzustellen. Es ist auch möglich eine unendliche Garzeit einzustellen (kontinuierlicher Modus). Um den unendlichen Modus einzustellen, drehen Sie den Knopf B gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol ∞.

2.1D BESCHWADUNGSREGULIERUNG

In diesem Ofen ist es möglich die Luftfeuchtigkeit durch drehen des Knopfs C einzustellen. Die der heissen Luft zugesezte Feuchtigkeit hält die Garprodukte feucht und verhindert, daß sie beim Garen austrocknen.

2.1E LÜFTUNGSGESCHWINDIGKEIT

Dieser Ofen hat 2 Lüftungsgeschwindigkeiten. Eine reduzierte Lüftung trocknet die Garprodukte weniger als normal und hält sie so feucht und weich. Die verminderte Geschwindigkeit wird durch Schalter E aktiviert.

2.1F DAMPFBLOSSVENTIL

Der Schalter G öffnet und schließt den Dampfablassventil. Das Öffnen des Ventils begünstigt das Entweichen vom überschüssigem Dampf aus dem Garraum. Das Öffnen des Ventils ist wichtig, um trockenes und knuspriges Essen zu erhalten.

2.1G RESET GAS

Wenn Sie die Taste F bei Beleuchtung verwenden, können Sie erneut versuchen, den Brenner nach einem fehlgeschlagenen Versuch anzuzünden. (Nur Gasmodelle).

3.0 OFENAUSSCHALTEN

Der Ofen verfügt über einen AUS/EIN-Schalter unter der Bedienungstafel des Ofens.

4.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrventil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert.

Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

4.1 REINIGUNG DER ÄUSSEREN WÄNDE DES OFENS

Die Edelstahlteile sind täglich:

- mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
- danach mit Wasser nachzuspülen;
- sorgfältig trockenzureiben.

Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN. FÜR DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHL KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZSÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.

4.2 GARRAUMREINIGUNG

Der Garraum des Ofens muss aus Fett und Kochreste nach jedem Garvorgang gereinigt werden.

Vorgehen wie es folgt:

- Den Ofen um 80-90 °C mit einer Beschwadung von 50% heizen, um den Schmutz zu erweichen.
- Sprühen Sie den Garraum mit einem Reiniger speziell für die Reinigung des Edelstahls.
- Spülen Sie mit viel Wasser mit einem Schwamm oder einer Handbrause.

ALLE WASCHMITTELRÜCKSTÄNDE KÖNNTEN DIE EDELSTAHLTEILE BESCHÄDIGEN, WENN DER GARRAUM GEHEIZT WIRD.

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt. Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.

5.0 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei Fehlbetrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.

Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden.

6.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

Um beste Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, **GAST-RO-NORM**-Behälter mit Rand zu verwenden und darauf zu achten.

Dass zwischen der zu garenden Speise und dem darüber stehenden Behälter ein Abstand von mindestens 3 cm besteht, damit die Luft frei zirkulieren kann.



In der Regel sollte vermieden werden, dass die zu garenden Speisen über den Rand des Behälters hinauslaufen; falls sich dies nicht vermeiden lässt, sollte der darüber stehende Behälter nicht eingeführt werden. Es können gleichzeitig verschiedene Speisen bei gleicher Temperatur gegart werden, ohne dass sich deren Geschmack überlagert, bei gleichzeitigem Garen von verschiedenen Gemüsearten ist darauf zu achten, dass die geschmackvolleren Speisen immer im Bereich obere des Garraum.

Für die Wahl der optimalen Gartemperatur sollte folgende Regel beachtet werden: die Temperatur muss um zirka 30 °C niedriger als bei herkömmlichen Backöfen ohne Umluft eingestellt werden.

Das forcierte Belüftungssystem, mit dem dieser Backofen ausgestattet ist, erlaubt kürzere Garzeiten. Bei Nichtbeachtung der oben genannten Regeln kann ein perfektes Garergebnis beeinträchtigt werden.

Heissluftgaren: Das Heissluftsystem, das mit Heißluft und mit Temperaturen von 50° bis 270°C arbeitet, eignet sich um trockene und knusprige Speisen zu erhalten. Um dieses Ergebnis zu haben, wird es empfohlen den Dampf-ablassventil offen zu lassen, damit der Dampf aus dem Garraum gehen kann.

Heissluftdampfgaren: dieses System auch allgemein "gemischt" genannt, verbindet die Eigenschaften der vorigen Garverfahren. Das ist ideal für weiche und saftige Speisen.

6.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

- Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt.
- Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.
- Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern.
- Die Gartemperatur könnte zu hoch sein.
- Eine niedrigere Temperatur einstellen.
- Wenn das Produkt den direkten Kontakt mit der Heißluft nicht verträgt, muss es in einem Gastro-Norm-Behälter mit angemessener Tiefe angeordnet werden.

Bei zu trockenen Speisen:

- Die Garzeit verkürzen.
- Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden.
- Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.
- Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.
- Die zu garenden Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.