



MOD: PFG-111/S

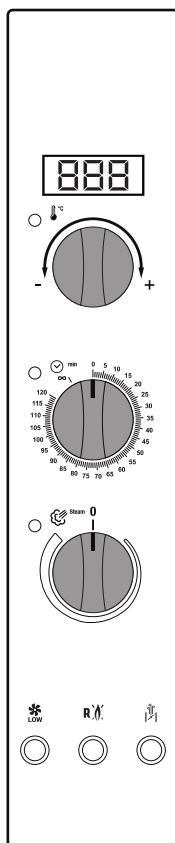
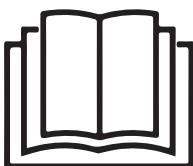
Production code : EQ-SMG911-HS/DI

09/2025

FR

FOURS À AIR PULSE' - INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET LA MAINTENANCE

TRADUCTION DE L'INSTRUCTION ORIGINALE EN ITALIEN



	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

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION SÛRE DU FOUR**

- S'assurer que le four est installé sur une position stable et que les dispositifs installés en amont de l'appareil soient efficaces.
- Toujours utiliser des gants de protection pour introduire et extraire les bacs.
- Faire attention au sol, parce que la vapeur de la cuisson peut le rendre glissant.
- Afin d'éviter brûlures n'utiliser jamais des bacs ou des récipients avec liquides avec niveaux supérieurs à lesquels, qui peuvent être contrôlé à vue.
- Ne pas appuyer bacs ou autres ustensiles de cuisine sur le four.
- Effectuer périodiquement un contrôle par le service technique et remplacer composants endommagés, qui peuvent altérer le fonctionnement correcte du four ou être état de danger.
- Souvent nettoyer le four en suivant les instructions de ce notice.

CHARGEMENT MAX. DES ALIMENTS

Nombre de bacs	Charge maximale
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

Pour la bonne compréhension de la terminologie utilisée dans les paragraphes suivants, **la phase de cuisson indique l'intervalle de temps au cours duquel le four effectue une des modalités suivantes:**

Convection d'air chaud

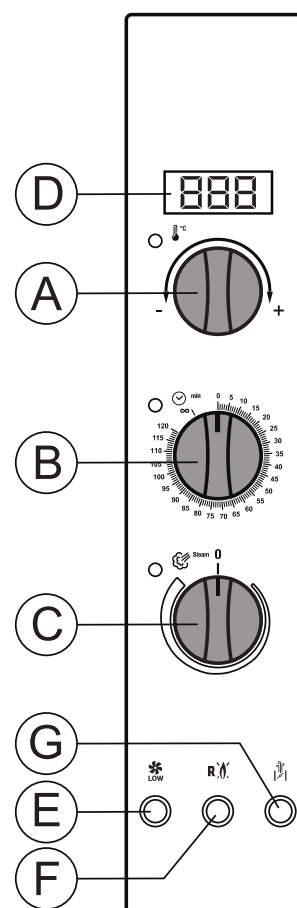
(plage de température 50 à 270°C)

Convection d'air chaud avec vapeur

(plage de température 50 à 270°C)

1.0 DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS DU PANNEAU

A	Thermostat
B	Minuteur
C	Regulation humidité
D	Ecran température
E	Ventilation réduite
F	Reset gas
G	Houra



2.0 MISE EN MARCHÉ

S'assurer que la vanne d'arrivée eau et l'interrupteur électrique de protection installé en amont de l'appareil soient ouverts. Allumez le four en utilisant l'interrupteur approprié situé sous le panneau des commandes.

2.1A PRÉCHAUFFAGE DE L'ENCEINTE DU FOUR

Il est toujours conseillé effectuer cette opération avant d'introduire des aliments dans l'enceinte du four. Le temps nécessaire au préchauffage est d'au moins 10 minutes pour atteindre la température de 220°C pour le cycle à air pulsé air chaud. Sélectionner le temps et la température souhaitée, allumer le four sans aliments et à la fin du temps programmé, la sonnerie indiquera que l'on peut commencer la cuisson. Quand le four a atteint la température sélectionnée, on peut mettre les aliments à cuire dans la chambre de cuisson. Quand la porte est fermée, le four commence la cuisson.

2.1B REGLAGE TEMPERATURE

En tournant la manette A, on peut régler la température de la chambre de cuisson.

L'écran D affichera la température sélectionnée.

2.1C REGLAGE TEMPS DE CUISSON

Pour régler un temps de cuisson jusqu'à 120 minutes, tourner la manette B dans le sens des aiguilles d'une montre. Il est également possible de régler un temps de cuisson infini (mode continu). Pour sélectionner le temps de cuisson infini, tourner la manette B dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole ∞

2.1D REGLAGE HUMIDIFICATION

Dans ce four c'est possible régler la quantité d'humidification en tournant la manette C. L'humidité ajoutée à l'air chaud aide à garder les aliments humides, les empêchant de se dessécher pendant la cuisson.

2.1E VITESSE DE VENTILATION

Ce four a 2 vitesses de ventilation. Une ventilation réduite sèche les aliments moins que la normale, contribuant à les garder humides et doux.

La ventilation réduite s'active avec l'interrupteur E.

2.1F HOURA

L'interrupteur G ouvre et ferme l'houra. L'ouverture de l'houra favorise l'échappement de l'excès de la vapeur de la chambre de cuisson. L'ouverture de la valve est essentielle pour obtenir des aliments secs et croquants.

2.1G RESET GAZ

En utilisant le bouton F, lorsqu'il est allumé, il est possible de réessayer d'allumer le brûleur après une tentative infructueuse. (Uniquement les modèles à gaz).

3.0 ARRÊT DU FOUR

Le four a un interrupteur ON/OFF situé sous le panneau des commandes du four.

4.0 ENTRETIEN

Avant de commencer toute opération de maintenance, il est obligatoire de déconnecter l'interrupteur de protection électrique et de fermer le robinet d'arrêt d'eau, installés tous deux en amont de l'appareil.

Nettoyer le four à la fin de chaque journée d'utilisation avec des produits adéquats.

4.1 NETTOYAGE DES PANNEAUX EXTERIEURS DU FOUR

Les parties extérieures en acier inox doivent être:

- nettoyées avec de l'eau tiède savonneuse,
- rincées à l'eau,
- essuyées avec soin.

Ne pas utiliser de grattoirs ni de paille de fer ou tout autre ustensile en acier car non seulement ils peuvent rayer les surfaces en inox mais ils peuvent également déposer des particules de fer qui, en s'oxydant, pourraient provoquer la formation de rouille.

NE PAS UTILISER DE JETS D'EAU POUR LAVER LES PARTIES EN ACIER INOX D'APPAREIL. NE PAS UTILISER DES PRODUITS À BASE DE CHLORE (EAU DE JAVEL, ACIDE CHLORHYDRIQUE) MÊME DILUÉ.

4.2 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON

La chambre de cuisson du four doit être nettoyée de la graisse et des résidus alimentaires après chaque cycle de cuisson. Procédez comme suit:

- chauffer le four à 80-90°C avec un pourcentage d'humidification du 50% pour ramollir la saleté.
- Vaporiser l'intérieur de la chambre de cuisson avec un détergent spécialement indiqué pour le nettoyage de l'acier inox.
- Rincer abondamment à l'eau avec une éponge ou une douchette.

LES RESIDUS DE DETERGENT PEUVENT ENDOMMAGER LES PIÈCES EN ACIER INOX LORSQUE LA CHAMBRE DE CUISSON SERA CHAUDE.

Le ventilateur doit être constamment nettoyé pour éviter que les résidus de gras ne s'accumulent sur les palettes, ce qui non seulement provoquerait la diminution du nombre de tours du moteur et du débit d'air mais provoquerait également des sollicitations mécaniques dangereuses pour le moteur même.

5.0 QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ET/OU D'ARRÊT PROLONGÉ DE L'APPAREIL

En cas de mauvais fonctionnement, de panne ou d'intervention du thermostat de sûreté, il faut éteindre l'appareil, couper le courant et l'alimentation en eau puis appeler le service après-vente.

Toutes les opérations d'installation, de maintenance ou de réparation doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et agréé.

6.0 CONSEILS POUR LES CUISSONS

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous conseillons d'utiliser des bacs avec rebord, du type **GASTRO NORM**.

S'assurant qu'il y ait toujours un espace d'au moins **3 cm** entre les aliments à cuire et le bac situé au-dessus, ceci afin de permettre que l'air puisse circuler parfaitement.



Nous conseillons d'éviter que les aliments à cuire débordent du bac; au cas où cela ne serait pas possible, éviter de mettre un bac dans le logement supérieur à celui intéressé par cette description.

Ce système permet la cuisson simultanée d'aliments différents, à la même température, sans que les saveurs ne se mélangent, les produits ayant les saveurs les plus fortes dans la partie la plus haute du four.

Pour choisir une température optimale de cuisson, il faudra tenir compte de la règle suivante: sélectionner une température inférieure d'environ 20% à celle utilisée dans les fours traditionnels sans ventilation. Le système de ventilation forcée, dont est équipé ce four, garantira la cuisson en temps plus rapide. La non-observation de ce qui a été décrit ci-dessus pourrait compromettre le bon résultat des cuissons.

Cuisson à convection: le système à convection, c'est-à-dire, à air chaud pulsé et températures allant de 50 à 270°C, est conseillé pour toutes les cuissons où on veut obtenir des aliments secs et croustillants. Pour parvenir à ce résultat c'est advisable d'ouvrir l'houra pour la sortie de la vapeur de l'enceinte de cuisson.

Cuisson à convection vapeur: ce système appelé communément "mixte", qui rassemble les avantages des deux modes de cuisson sous mentionnées. C'est conseillé pour les cuissons où on veut obtenir des aliments tendres et succulents.

6.1 QUE FAIRE POUR RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE CUISSON

Si la cuisson n'est pas homogène:

- Contrôler qu'il y ait au moins un espace de 3 cm entre l'aliment à cuire et le bac placé au-dessus.
- Un espace inférieur empêche l'air de circuler correctement.
- Vérifier que les aliments à cuire ne soient pas entassés les uns contre les autres, ce qui empêcherait une bonne circulation de l'air entre les aliments.
- La température de cuisson est peut-être trop élevée, essayer donc de cuisiner avec des températures plus basses; si le produit ne supporte pas le contact direct avec l'air chaud, utiliser un bac G.N. ayant une profondeur.

Si l'aliment cuit résulte sec:

- Réduire le temps de cuisson.
- Baisser la température.
- Nous rappelons que plus la température de cuisson est basse, plus la perte en poids est limitée.
- Le cycle mixte qui permet d'humidifier l'enceinte de cuisson n'a pas été sélectionné.
- L'aliment n'a pas été suffisamment huilé ou recouvert de sauce avant la cuisson.