



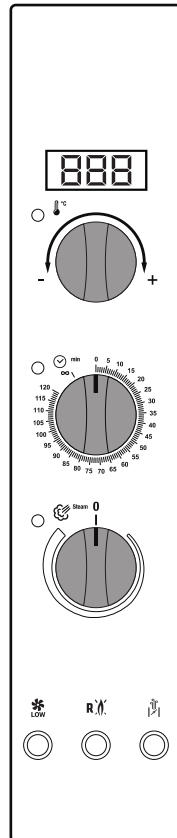
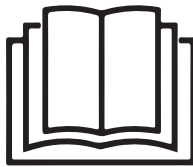
MOD: PFG-111/S

Production code : EQ-SMG911-HS/DI

09/2025

IT

FORNI A CONVEZIONE - ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



	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

AVVERTENZE PER L'USO**AVVERTENZE PER L'USO SICURO DEL FORNO**

- Assicurarsi che il forno sia in posizione stabile e che i dispositivi di protezione installati a monte dell'apparecchio siano efficienti.
- Utilizzare sempre adeguati guanti protettivi per introdurre e/o estrarre le teglie.
- Porre sempre la massima attenzione al pavimento, che a causa del vapore prodotto durante le cotture potrebbe essere scivoloso.
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie e contenitori con liquidi o fluidi nei livelli superiori a quelli che possono essere facilmente controllati a vista.
- Non appoggiare teglie o altri attrezzi da cucina sopra il forno.
- Far eseguire periodicamente un controllo al servizio tecnico e sostituire eventuali particolari danneggiati che potrebbero alterare il corretto funzionamento del forno o costituire condizione di pericolo.
- Pulire frequentemente il forno seguendo le indicazioni riportate in questo manuale.

CARICO MASSIMO DI ALIMENTI

Numero di teglie	Carico massimo
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

Per la corretta comprensione della terminologia usata nei seguenti paragrafi si definisce che **la fase di cottura è l'intervallo di tempo nel quale il forno esegue una delle seguenti modalità:**

Convezione

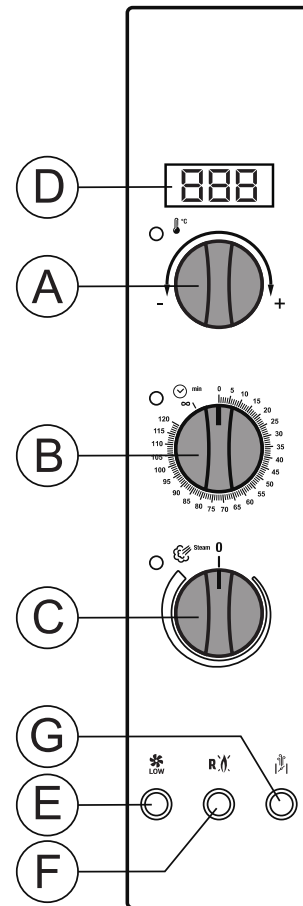
(campo temperatura 50 - 270°C)

Convezione con vapore

(campo temperatura 50 - 270°C)

1.0 DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

A	Termostato
B	Timer
C	Regolazione umidità
D	Display temperatura
E	Ventilazione ridotta
F	Reset gas
G	Valvola di sfiato



2.0 ACCENSIONE DEL FORNO

Aprire l'interruttore elettrico di protezione installato a monte dell'apparecchio, eventualmente la valvola del gas e la valvola di intercettazione dell'acqua. Accendere il forno utilizzando l'apposito interruttore posizionato sotto il pannello comandi.

2.1A PRERISCALDAMENTO CAMERA COTTURA

E' sempre consigliabile eseguire questa operazione prima di introdurre nella camera del forno i cibi da cuocere; il tempo necessario al preriscaldamento va impostato tenendo in considerazione che, nel ciclo convezione aria calda, sono necessari 10 minuti circa per raggiungere la temperatura di 220°C.

Selezionate il tempo e la temperatura desiderata, avviate il forno senza introdurre cibo.

Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura preimpostata, è possibile inserire gli alimenti da cuocere nel forno. Quando la porta del forno viene richiusa, il forno inizia la cottura.

2.1B IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Ruotando la manopola A è possibile impostare la temperatura della camera di cottura.

Il display D mostrerà la temperatura impostata.

2.1C IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Per impostare un tempo di cottura fino a 120 minuti, ruotare la manopola B in senso orario.

È inoltre possibile impostare un tempo di cottura infinito (modalità continua). Per impostare il tempo di cottura infinito ruotare la manopola B in senso antiorario fino al simbolo ∞.

2.1D REGOLAZIONE UMIDITÀ

In questo forno è possibile regolare la quantità di umidità ruotando la manopola C. L'umidità aggiunta all'aria calda aiuta a mantenere umidi gli alimenti evitando che si seccino durante la cottura.

2.1E VELOCITÀ DI VENTILAZIONE

Questo forno dispone di 2 velocità di ventilazione. La ventilazione ridotta asciuga meno gli alimenti rispetto a quella normale, aiutando così a mantenerli umidi e soffici. La velocità ridotta si attiva tramite l'interruttore E.

2.1F VALVOLA DI SFIATO

L'interruttore G apre e chiude la valvola di sfiato. L'apertura della valvola favorisce l'uscita dell'eccesso di vapore dalla camera di cottura. L'apertura della valvola è fondamentale per ottenere alimenti asciutti e croccanti.

2.1G RESET GAS

Utilizzando il pulsante F, quando è acceso, è possibile riprovare ad accendere il bruciatore dopo un tentativo fallito. (Solo modelli a gas).

3.0 SPEGNIMENTO DEL FORNO

Il forno dispone di un interruttore ON/OFF posizionato sotto il pannello comandi del forno.

4.0 MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione è obbligatorio disinserire l'interruttore elettrico di protezione, chiudere la valvola di intercettazione acqua e se presente quella del gas che sono installati a monte dell'apparecchiatura. La pulizia del forno deve essere effettuata al termine di ogni giornata lavorativa, utilizzando solo i prodotti adatti allo scopo.

4.1 PULIZIA DELLE PARTI ESTERNE DEL FORNO

Le parti esterne in acciaio inox devono essere:

- pulite con acqua tiepida saponata;
- risciacquate con acqua;
- asciugate accuratamente.

Evitare assolutamente l'uso di raschietti, paglietta metallica e di attrezzi di acciaio comune in quanto, oltre a strisciare le superfici, possono depositare particelle di ferro che, ossidandosi provocano la formazione di ruggine.

**NON LAVARE L'APPARECCHIO CON GETTI DI ACQUA.
NON UTILIZZARE PER LA PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX PRODOTTI A BASE DI CLORO (CANDEGGINA, ACIDO CLORIDRICO) ANCHE SE DILUITI IN ACQUA.**

4.2 PULIZIA DELLA CAMERA DI COTTURA

La camera di cottura del forno deve essere pulita da residui di cibo e di grassi dopo ogni processo di cottura.

Procedere come segue:

- riscaldare il forno a 80-90 °C in modo vapore per ammorbidire lo sporco,
- vaporizzare l'interno della camera di cottura con un detergente specificamente indicato alla pulizia dell'acciaio inossidabile,
- risciacquare con abbondante acqua utilizzando una spugna o un doccione

EVENTUALI RESIDUI DI DETERGENTE POTREBBERO DANNEGGIARE LE PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE QUANDO LA CAMERA DI COTTURA VERRÀ RISCALDATA.

La ventola deve essere costantemente pulita per evitare che l'accumularsi di residui di grasso sulle palette possa provocare la riduzione del numero dei giri del motore, la conseguente diminuzione di portata d'aria, nonché pericolose sollecitazioni meccaniche al motore stesso.

5.0 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTO O DI UN PROLUNGATO INUTILIZZO

In caso di cattivo funzionamento, guasto o intervento del termostato di sicurezza, bisogna spegnere l'apparecchio, disattivare le alimentazioni elettriche, idriche e avvisare il servizio tecnico di assistenza.

Tutti i lavori di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.

6.0 CONSIGLI PER LE COTTURE

Per ottenere i migliori risultati si consiglia l'uso di teglie di tipo **GASTRONORM**, disponibili in diversi modelli e materiali a seconda del tipo di cottura.

È fondamentale **lasciare sempre uno spazio minimo di 3 cm.** tra gli alimenti di una teglia e la teglia sovrastante, al fine di permettere la perfetta circolazione dell'aria.



È buona norma che l'altezza del cibo da cucinare sia simile a quella delle teglie utilizzate.

Strati di alimenti molto bassi cotti in teglie da 65 o 80 mm possono risultare cotti non uniformemente a causa delle turbolenze prodotte nel flusso di aria calda.

Se il cibo da cuocere è più alto della teglia, evitare di inserire la teglia del piano superiore a quello interessato dalla situazione descritta. Si possono eseguire simultaneamente cotture di cibi diversi, alla stessa temperatura, evitando la sovrapposizione dei sapori, posizionando i prodotti di sapore più forte nella parte superiore della camera di cottura ed aprendo la valvola di sfiato. Per la scelta ottimale della temperatura di cottura dovrà essere tenuta in considerazione la seguente regola: selezionare una temperatura inferiore di circa il 20% rispetto a quella impostata nei tradizionali forni statici (senza ventilazione).

Il sistema di ventilazione forzata, di cui questo forno è dotato, garantirà la cottura in tempi minori.

Cottura a convezione con 0% di umidità: questa modalità, normalmente chiamata "a convezione", è indicata per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti asciutti e croccanti.

Per ottenere questo risultato è consigliabile aprire la valvola di sfiato per favorire l'uscita del vapore dalla camera di cottura.

Cottura convezione con umidificazione: questo sistema detto comunemente "misto", è indicato per tutte le cotture in cui si desidera ottenere degli alimenti morbidi e succosi.

6.1 RIMEDI ALLE ANOMALIE DI COTTURA

Se la cottura non risultasse uniforme:

- Controllare che lo spazio tra il cibo da cuocere e la teglia sovrastante sia almeno di 3 cm. valori inferiori non consentono la corretta ventilazione sul prodotto da cuocere.
- Verificare che i cibi da cuocere non siano stati addossati tra loro, impedendo la corretta ventilazione tra i prodotti.
- La temperatura di cottura potrebbe essere troppo elevata, provare con valori inferiori.
- Non è stato realizzato il preriscaldamento. Inserendo gli alimenti nel forno freddo, il raggiungimento della temperatura selezionata richiede un tempo molto più lungo di quello impiegato nel preriscaldamento. Durante questa fase la ventilazione e la temperatura all'interno della camera potrebbero non essere uniformi e produrre mancanza di uniformità nella cottura.
- Sono stati introdotti nel forno alimenti congelati. In questo caso è preferibile scongelare gli alimenti a una temperatura di 40-50 °C e poi procedere alla cottura.
- Lo scarico del forno potrebbe essere ostruito e alterare la ventilazione all'interno della camera.
- La guarnizione della facciata potrebbe non aderire perfettamente alla porta. La fuoriuscita di vapore potrebbe alterare la ventilazione.

Se il cibo si presentasse secco:

- Il tempo di cottura dovrà essere ridotto.
- La temperatura dovrà essere adeguatamente abbassata, ricordiamo in proposito che minore sarà la temperatura di cottura minore risulterà la perdita di peso dei cibi.
- Non è stato selezionato il giusto valore di umidità per favorire un ambiente di cottura in grado di mantenere gli alimenti morbidi e succosi.
- Il cibo da cuocere non è stato preventivamente unto con gli opportuni oli o sughi.