



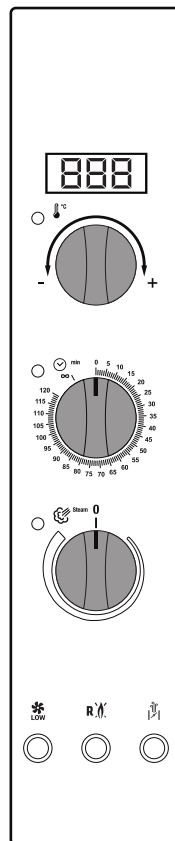
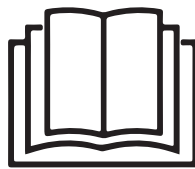
MOD: PFG-111/S

Production code : EQ-SMG911-HS/DI

09/2025

ES

HORNOS A CONVECCIÓN - INSTRUCCIONES PARA USO Y MANTENIMIENTO
TRADUCCIÓN DE LA INSTRUCCIÓN ORIGINAL AL ITALIANO



	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

ADVERTENCIAS DE USO**ADVERTENCIAS PARA EL USO SEGURO DEL HORNO**

- Asegúrese de que el horno esté en una posición estable y que los dispositivos de protección instalados por encima del mismo sean eficientes.
- Utilizar siempre adecuados guantes de protección para introducir y/o extraer las bandejas.
- Poner siempre mucha atención al suelo, que a causa del vapor producido por la cocción podría ser resbaladizo.
- Al fin de evitar quemaduras, no utilizar bandejas y contenedores con líquidos o fluidos en los niveles más arriba de los que se pueden controlar fácilmente con la vista.
- No apoyar bandejas u otros utensilios de cocina encima del horno.
- Hacer realizar controles periódicos al servicio técnico y sustituir las piezas dañadas que podrían afectar al buen funcionamiento del horno o representar una condición de peligro.
- Limpiar frecuentemente el horno siguiendo las instrucciones que figuran en este manual.

CARGA MÁXIMA DE ALIMENTOS

Número de bandejas	Carga máxima
5 x 1/1 GN - 60x40	15 kg
10 x 1/1 GN - 60x40	30 kg

Para una correcta comprensión de la terminología utilizada en los párrafos siguientes se define que **la fase de cocción es el intervalo de tiempo en el que el horno ejecuta una de las siguientes modalidades:**

Convección

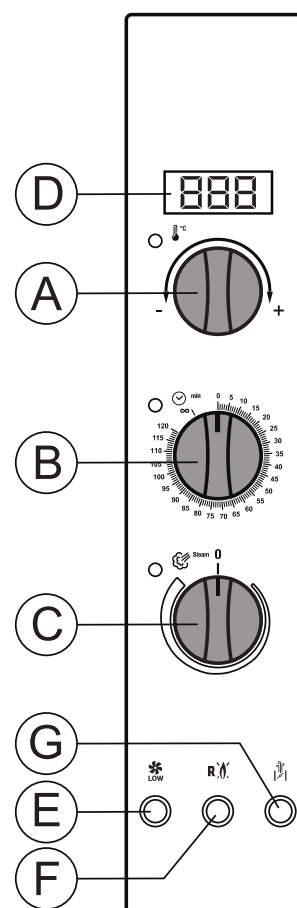
(campo temperatura 50 - 270°C)

Convección con vapor

(campo temperatura 50 - 270°C)

1.0 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS

A	Termóstato
B	Temporizador
C	Regulación de la humedad
D	Display temperatura
E	Ventilación reducida
F	Reset gas
G	Válvula vahos



2.0 ENCENDIDO DEL HORNO

Abrir la llave de paso del agua, posiblemente del gas y el interruptor eléctrico de protección instalados por encima del aparato. Encender el horno usando el interruptor apropiado ubicado debajo del panel de control.

2.1A PRECALENTAMIENTO CÁMARA HORNO

Se aconseja efectuar siempre esta operación antes de poner los alimentos a cocer en la cámara del horno. El tiempo necesario para el precalentamiento debe ser configurado teniendo presente que en el ciclo convección aire caliente se precisan 10 minutos aproximadamente para alcanzar la temperatura de 220°C. Seleccionar el tiempo y la temperatura deseada, poner en marcha el horno vacío; al final del tiempo configurado un aviso acústico indica que se puede comenzar la cocción. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura preestablecida, puede colocar los alimentos a cocinar en el horno. Cuando se cierra la puerta del horno, el horno comienza a cocinar.

2.1B AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Girando el mando A es posible ajustar la temperatura de la cámara de cocción.

El display D mostrará la temperatura establecida.

2.1C AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Para programar un tiempo de cocción de hasta 120 minutos, gire la perilla B en sentido horario. También es posible configurar un tiempo de cocción infinito (modo continuo). Para programar el tiempo de cocción infinito, gire el mando B en sentido antihorario hasta el símbolo ∞.

2.1D AJUSTE DE HUMEDAD

En este horno es posible regular la cantidad de humedad girando el mando C. La humedad añadida al aire caliente ayuda a mantener húmedos los alimentos, evitando que se sequen durante la cocción.

2.1E VELOCIDAD DE VENTILACIÓN

Este horno tiene 2 velocidades de ventilación. La ventilación reducida seca los alimentos menos de la normal, lo que ayuda a mantenerlos húmedos y suaves. La velocidad reducida se activa mediante el interruptor E.

2.1F VÁLVULA DE VENTILACIÓN

El interruptor G abre y cierra la válvula de ventilación. La apertura de la válvula favorece la salida del exceso de vapor de la cámara de cocción. Abrir la válvula es fundamental para obtener alimentos secos y crujientes.

2.1G RESET GAS

Usando el botón F, cuando está encendido, es posible intentar encender el quemador nuevamente después de un intento fallido. (Solo modelos a gas).

3.0 APAGADO DEL HORNO

El horno tiene un interruptor de ENCENDIDO / APAGADO ubicado debajo del panel de control del horno.

4.0 MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es obligatorio desconectar el interruptor eléctrico de protección y cerrar la llave de paso del agua instalados aguas arriba del aparato.

Es preciso limpiar el horno al final de cada día, empleando productos aptos para esta operación.

4.1 LIMPIEZA DEL EXTERIOR DEL HORNO

Las partes exteriores en acero inoxidable deben ser:

- limpiadas con agua tibia jabonosa;
- enjuagadas con agua;
- secadas cuidadosamente.

Evitar terminantemente el uso de rascadores, lana metálica y de herramientas en acero común, ya que, además de rayar las superficies, pueden soltar partículas de hierro que causan la formación de óxido.

NO LAVAR EL APARATO CON CHORROS DE AGUA. PARA LIMPIAR EL ACERO INOXIDABLE NO EMPLEAR PRODUCTOS A BASE DE CLORO (LEJÍA, ÁCIDO CLORHÍDRICO) TAMPOCO DILUIDOS EN AGUA.

4.2 LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

La cámara de cocción del horno debe limpiarse de los residuos de comida y grasa después de cada proceso de cocción. Proceder como sigue:

- calentar el horno a 80-90 °C con un porcentaje de humedad del 50% para ablandar la suciedad,
- vaporizar el interior de la cámara de cocción con un detergente específicamente indicado para la limpieza de acero inoxidable,
- aclarar con abundante agua con una esponja o una ducha.

EVENTUALES RESIDUOS DE DETERGENTE PODRIAN DAÑAR LAS PARTES EN ACERO INOXIDABLE CUANDO LA CÁMARA DE COCCIÓN SE CALIENTA.

Es preciso mantener siempre limpio el ventilador para evitar que la acumulación de residuos de grasa en sus palas pueda reducir el número de revoluciones del motor, con consiguiente menor caudal de aire y peligrosos esfuerzos mecánicos para el propio motor.

5.0 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍA O DE UN LARGO PLAZO DE INACTIVIDAD

En caso de mal funcionamiento, avería o disparo del termostato de seguridad, es preciso apagar el aparato, cortar las alimentaciones eléctrica e hídrica y avisar al servicio técnico.

Todas las operaciones de instalación, mantenimiento y reparación deben ser efectuadas exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado.

6.0 CONSEJOS PARA LAS COCCIONES

Para conseguir los mejores resultados se aconseja emplear bandejas de tipo **GASTRONORM**.

Dejar siempre un espacio mínimo de 3 cm entre el alimento a cocer y la fuente de encima, para permitir una buena circulación del aire.



Es buena norma evitar que el alimento a cocer salga de la fuente; si esto no fuera posible, hay que evitar introducir la fuente en el nivel superior al afectado por la situación anterior.

Para la mejor selección de la temperatura de cocción es preciso tener en cuenta la regla siguiente: seleccionar una temperatura inferior en aproximadamente un 20% con respecto a la configurada en los hornos tradicionales sin ventilación.

El sistema de ventilación forzada, de que dispone este horno, garantizará la cocción en menor tiempo. No ajustarse a cuanto recién indicado puede perjudicar el resultado de las cocciones.

Cocción por convección: el sistema convección, por aire caliente y temperaturas entre 50 y 270°C, está indicado para todo tipo de cocción en la que se quiera obtener los alimentos secos y crujientes.

Para obtener este resultado, es aconsejable para abrir la válvula de evacuación vahos para facilitar la salida del vapor de la cámara de cocción.

Cocción convección vapor: este sistema, normalmente denominado "mixto", aúna con proporción variable las dos modalidades anteriores. Está indicado para todo tipo de cocción en la que se quiera obtener los alimentos blandos y jugosos.

6.1 REMEDIOS A LAS ANOMALIAS DE COCCIÓN

Si la cocción no es uniforme:

- Comprobar que el espacio entre el alimento a cocer y la fuente de encima sea de por lo menos 3 cm; valores inferiores no permiten una correcta ventilación sobre el producto a cocer.
- Comprobar que los alimentos a cocer no hayan sido amontonados entre ellos, impidiendo de esta manera una correcta ventilación entre los productos.
- La temperatura de cocción puede ser demasiado alta; probar con valores inferiores; si el producto no soporta el contacto directo con el aire caliente entonces es preciso ponerlo en contenedores G.N. de profundidad adecuada.

Si la comida queda seca:

- Es preciso reducir el tiempo de cocción.
- Es preciso reducir la temperatura de manera adecuada; al respecto cabe recordar que menor será la temperatura de cocción y menor será la pérdida de peso de las comidas.
- No se ha seleccionado el ciclo mixto para contar con un entorno de cocción rico en humedad.
- El alimento a cocer no ha sido previamente untado con los oportunos aceites o jugos.