



SE-921F • SE-941F

Deck oven
Four à étages
Vloeroven
Etagenöfen
Hornos de pisos
Forno a piani

ENG

Congratulations with the purchase of this deck oven.

This machine has been tested thoroughly in our warehouse in Belgium before delivery.


This way, Sinmag Europe is able to guarantee delivery of a machine ready for installation.

For correct use and long service life of your deck oven, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

Sinmag Europe thank you for your trust and wish you much job satisfaction with this deck oven.



Sinmag Europe Team.

IMPORTANT INSTRUCTION
 The information in this manual is crucial, make sure that this manual should be made available to all personnel who may operate the machine. Read, understand and follow the warnings and instructions contained in this manual.

1. FOR YOUR SAFETY



Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

2. INTRODUCTION

FEATURES OF MACHINE

The unit is a compact and attractive appliance which is suitable for in-store bakery and corner bakery. The oven is composed of detachable decks, which makes the job easier when customers want to move the oven to installation site. Stainless steel frame, bottom-placed proofer and top-placed convection oven are options that add flexibility and convenience to the bakery. The exterior of the oven is constructed of stainless steel, the chamber of the oven is constructed of corrosion-resistant aluminized steel. High-temp insulation around the baking chamber is able to reduce heat loss and increase energy efficiency. Decks with individual temperature, time control for separate baking of different products, accessories such as stone, steam pod give each bakery the opportunity to create ovens which suit precisely its requirements.

3. TECHNICAL DATA

MODEL		SE-921F	SE-941F
external dimension (mm)	width	1100	1750
	depth	1225	1225
	height	470	470
cavity dimension (mm)	width	650	1250
	depth	800	800
	height	210	210
number of trays per deck		2	4
tray size(cm)		40 x 60	40 x 60
layout of trays			
heating power per deck(kW)		5	6.7
steam pod power per deck(kW)		1	2
Max. temperature setting (°C)		300	300
weight(kg)		180	300

Keep an equal distance between the baking trays when you do not use the whole baking chamber.

4. INSTALLATION

4.1. UNLOADING & PLACEMENT

Retain all shipping materials until you are certain that the machine has not been damaged (either externally or internally) during shipment. It is solely customer's responsibility to report any shipping damage to the freight company.

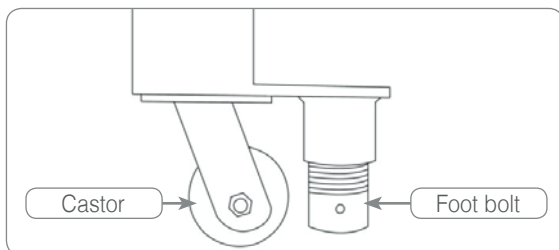
Unloading the machine shall be done with safety in mind. The use of proper unloading equipment is strongly recommended. When using a forklift, make sure the lifting capacity of the forklift is adequate. Make sure that the forks do not damage part of the machine.

The unit must be placed on level surface, make sure the structure supporting the unit is strong enough. The ambient area must be dry, well ventilated and clear of inflammable or volatile material.

It is required that electrical and water supply shut-off is located within a reasonable distance to the unit. In addition, drainage is also required nearby.

Leave a 400 mm free space at right side of the unit, which enable electrician to near the oven electrical compartment during installation or maintenance.

After being placed in installation site, adjust the foot bolts so as to make sure the unit seats firmly on four feet. Check the level by using the level gauge. Adjust the four foot bolts till the unit is in level position, this procedure is very important to an even baking.



4.2. ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must comply with all applicable state and local codes and in accordance with the nameplate.

Installation and maintenance works of electrical components should be performed by qualified electrician.

Grounding is vital to avoid unexpected damage and accident. Make sure the oven is well grounded.

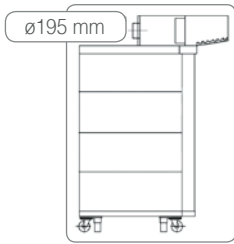
4.3. WATER SUPPLY

PE-Aluminum pipe provided acts as water pipeline. On the rear of the oven, there is a ball valve, pipe connection needs to be made at this valve via the connectors attached. The connection should be tested for any leaks.

Water supplied for steam pod should be filtered and softened in order to add years to steam pod's service life. Water pressure must be at 3-6 bar.

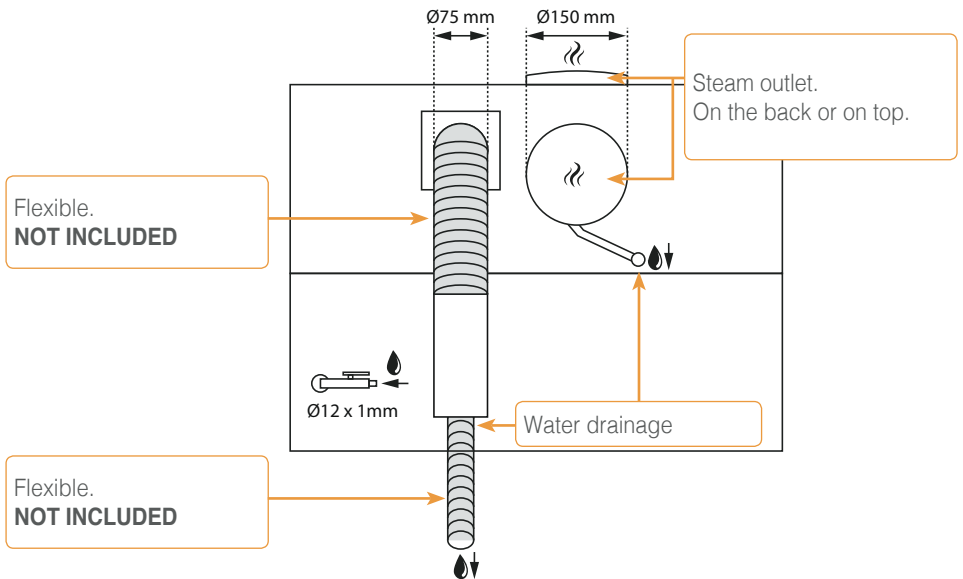
Please choose a \varnothing 12 X 1mm hose to connect the water inlet and the water supply. Incoming water pressure should be 1 - 7 kg/cm².

4.4. EXHAUST



It is recommended that to mount a hood with extractor fan directly over the oven to discharge steam and cooking smoke out of room, $\varnothing 200$ metal bellows is needed to connect the hood with opening on the wall or roof, thus the risk of corrosion and short circuit caused by moisture can be reduced to the greatest extent.

4.5. EXTRACTION HOOD CONNECTION



5. DISASSEMBLY

The oven can be disassembled into decks easily in case some customers want their ovens to get to the installation site through a small entrance.

Remove the cover plate at the left and right side of the oven, remove all the bolts that connect steel bars together.

Disconnect the electrical wires and copper pipe in distribution cabinet.

Relocate the oven deck by deck in sequence, make sure that the insulation will not fall out of the oven when moving to next place.

6. TEST

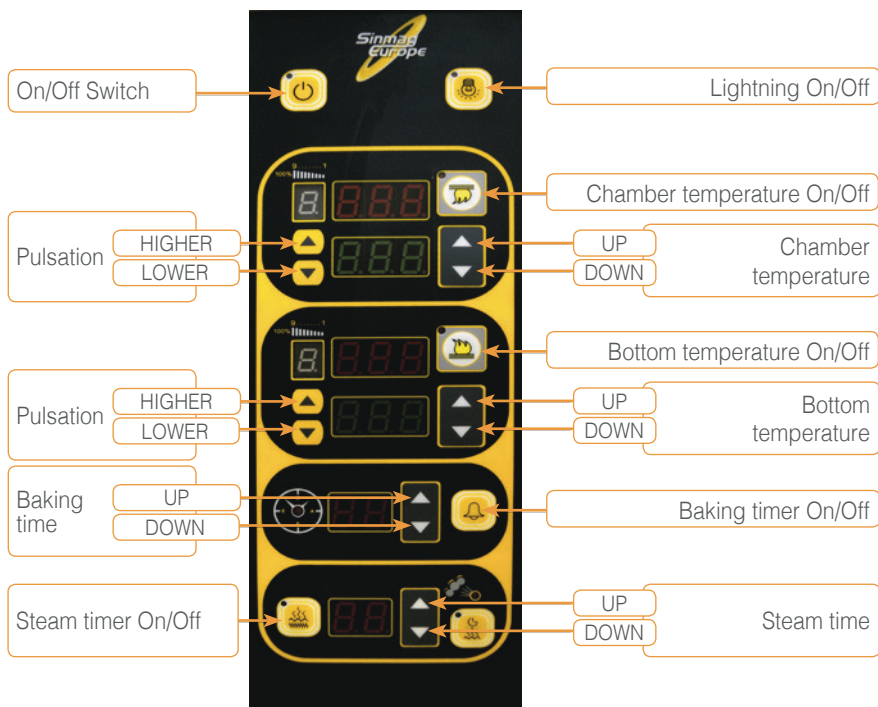
Remove all protective coatings from the machine surface.

When oven with the steel hearth is started up for first time, heat the oven to 250°C. (Refer to the operation section of this manual for controller operating instructions) During the first few hours, you may notice a small amount of smoke coming off the oven, and a faint odor from the smoke. This is normal for a new oven and will disappear after the first few hours of test. When oven with the stone hearth is started up for first time, please burn as follow steps to avoid breakage of stone hearth: start from 50°C, increase the temperature by 50°C per 2 hours, till reach 250°C.

Check the oven for leaks, excessive smoke, failure of controller, etc. Report any abnormal condition to SINMAG after-sale service department and never operate this equipment before receiving instructions.

7. OPERATION

7.1. DIGITAL PANEL

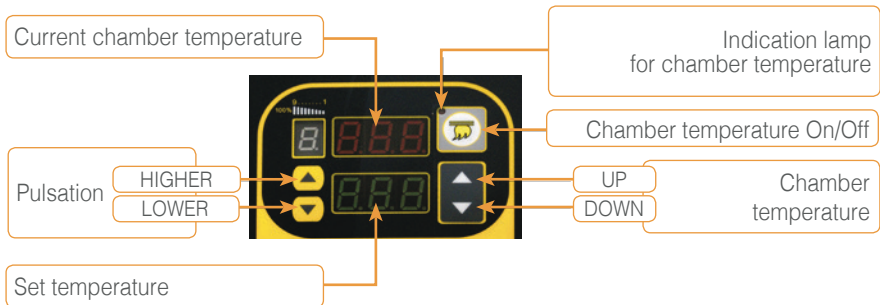


7.2. ON/OFF-SWITCH AND LIGHTING SWITCH



Before starting operation, you should press the on/off switch. Now the indication lamp for power supply will light up. After finishing operation, you should press this button again and the indication lamp will go out.

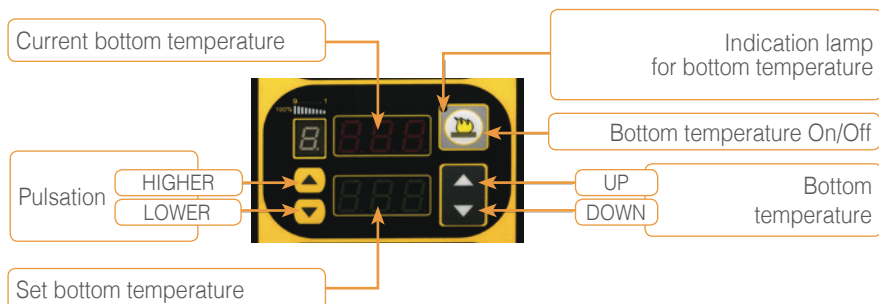
7.3. THERMOSTAT CHAMBER TEMPERATURE



Setting of chamber temperature

Check if the display for the chamber temperature is lit. If this is not the case, please push the on/off-button. Now you can set the temperature using the arrow keys "temperature up" and "temperature down". The upper display shows the current temperature in the baking chamber. By means of the arrow keys "pulsation up" and "pulsation down", you can set the speed by which the baking chamber will be heated. The temperature in the baking chamber will now increase until the set temperature will light up as long as the temperature is increasing. This lamp will blink when pulsation has been set, it will light up continuously if normal heating is set.

7.4. THERMOSTAT BOTTOM TEMPERATURE

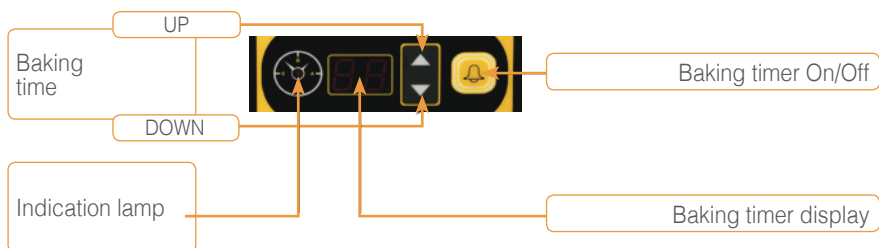


Setting of bottom plate temperature

Check if the display for the bottom temperature is lit. If this is not the case, please push the "on/off-button. Now you can set the temperature using the arrow keys "temperature up" and "temperature down". The upper display shows the current temperature of the bottom plate. By means of the arrow keys "pulsation up" and "pulsation down", you can set the speed by which the bottom plate will be heated. The temperature of the bottom plate will now increase until the set temperature has been reached.

The indication lamp for the bottom plate temperature will light up as long as the temperature is increasing. This lamp will blink when pulsation has been set, it will light up continuously if normal heating is set.

7.5. TIMER AND TIMER BUTTONS



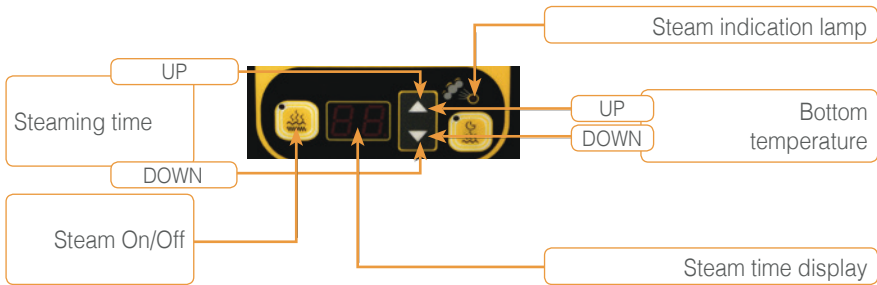
The timer indicates the baking time in minutes, from 0 to 99 minutes.

Setting of baking time.

The baking time can be set by means of the arrow keys "timer up" and "timer down". the set time is indicated on the timer display. To start the timer, you should push the "timer on/off"-button.

When the timer reaches 0, the buzzer will give a signal to indicate that the baking time has ended.

7.6. STEAM APPLIANCE

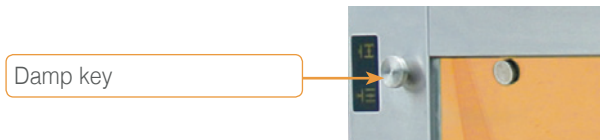


SETTING OF STEAM APPLIANCE

The steam appliance can be set by means of the arrow keys “steaming time up” and “steaming time down”. When you want to start the steam appliance, you should press the “steam on/off”-button.

7.7. DAMP KEY

The damp key opens or closes the exhaust opening.



8. OPERATION

8.1. Automatic operation

Close the oven door and press the “on/off”-switch.

Set both thermostats according to the desired temperature and set the desired baking time on the timer.

Bring the products into the oven after the set temperature has been reached. Close the oven door and switch on the timer with the “timer on/off”-switch.

When the timer reaches 0, the buzzer will sound. Switch off the timer to stop the buzzer.

Now switch on the lighting see whether you will take out the product or if it still needs some baking.

At any moment, you can pull out the dam key to remove the steam from baking chamber.

When you want the steam appliance to switch on, you should push the “steam on/off”-button. As a standard, a steaming time of five seconds was set in the factory.

9. TIPS

Always wear protective mitts when loading or unloading the oven as there is risk of serious injury from hot surface.

Before using steam, make sure that the oven has been sufficiently preheated, oven door and temper is closed properly. To prevent water from overflowing the chamber, it is not recommended to set steam time too long.

For even baking, only same products can be baked in every batch, besides, lay the products regularly in trays and place trays regularly on hearth.

10. SAFETY MEASURES

In order to avoid damage to cables and hoses, you should keep these away from the floor. Make sure that the machine is switched off when you clean, maintain or repair it.

The setting of the thermostat and the pulsation must not be changed during operation.

Please do not put water or oil on the upper side of the oven.

In order to avoid injuries or quality loss of the product, do not touch the oven during operation.

Do not touch the oven during operation.

Do not cover the exhaust opening.

Please do not clean the oven before it has cooled down.

11. CLEANING AND MAINTENANCE

A. Please switch off all switches after use.

B. Pull out the damp key after daily use in order to remove damp from the baking chamber.

C. Use a brush to clean the rests inside the baking chamber.

D. Clean the outer side of the oven with a dry cloth, do not was hit with water. The left and right plate and the back board should be removed, before the baking chamber is cleaned. We recommend the use of a cleaning product.

E. Check the over door, the digital panel and the other parts daily to ensure proper functioning.

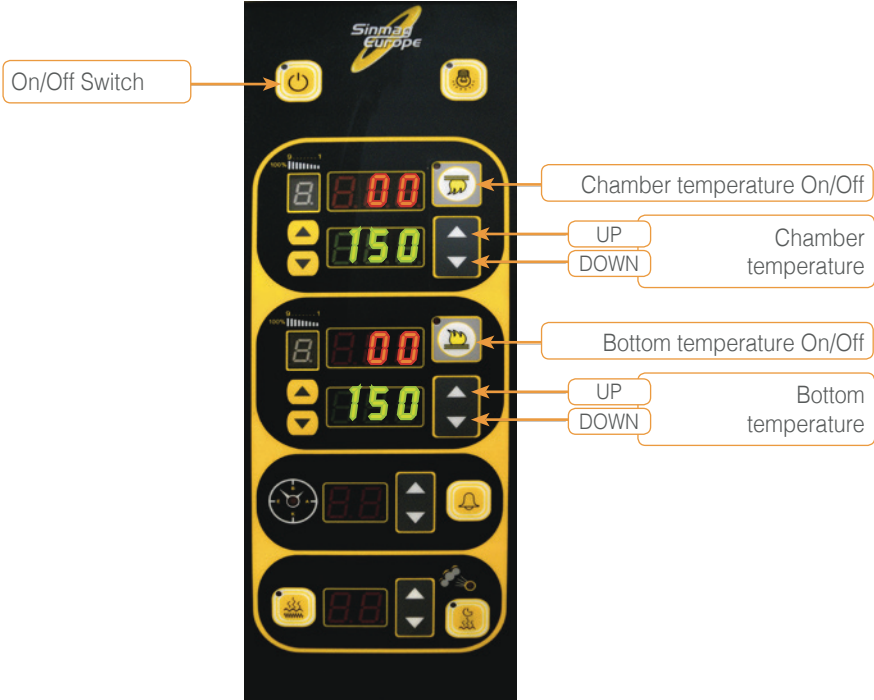
F. Check the cable and hoses every once in a while to see if there is no leak or other damage before you start using the oven again.

12. ADJUSTING TEMPERATURE

Put a sugar thermometer vertically and horizontally centered inside the oven
Switch on the oven.

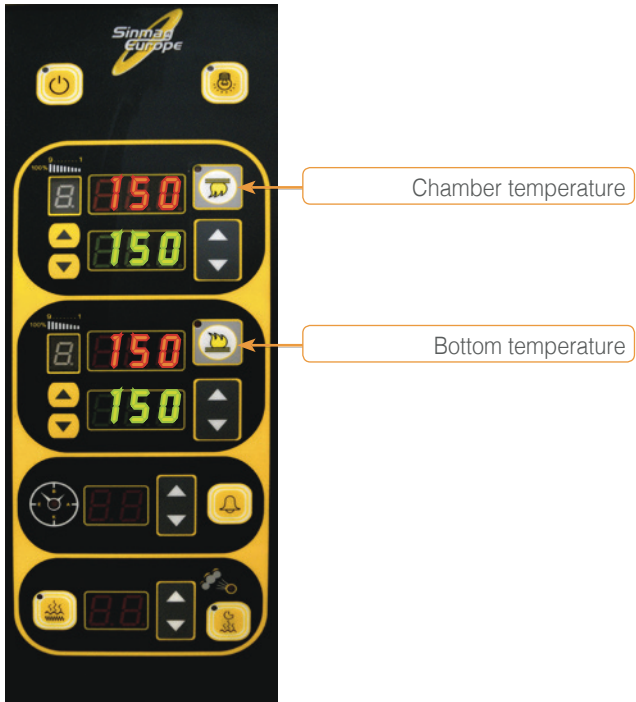
Switch the Chamber temperature On.
Set Chamber temperature to **150**°C

Switch the Bottom temperature On.
Set Chamber temperature to **150**°C



Wait until the indicated Chamber and Bottom temperature reaches **150**

ENG

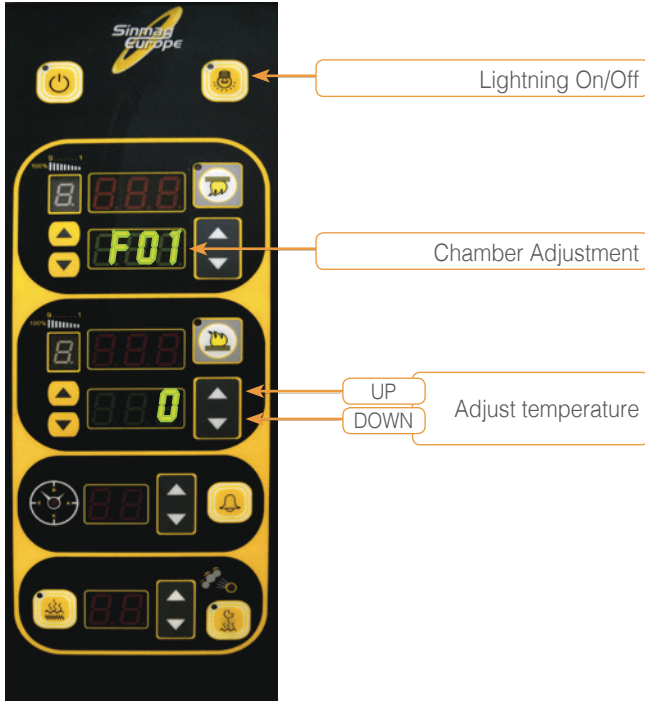


Read the temperature on the sugar thermometer inside the oven.
Calculate the difference.

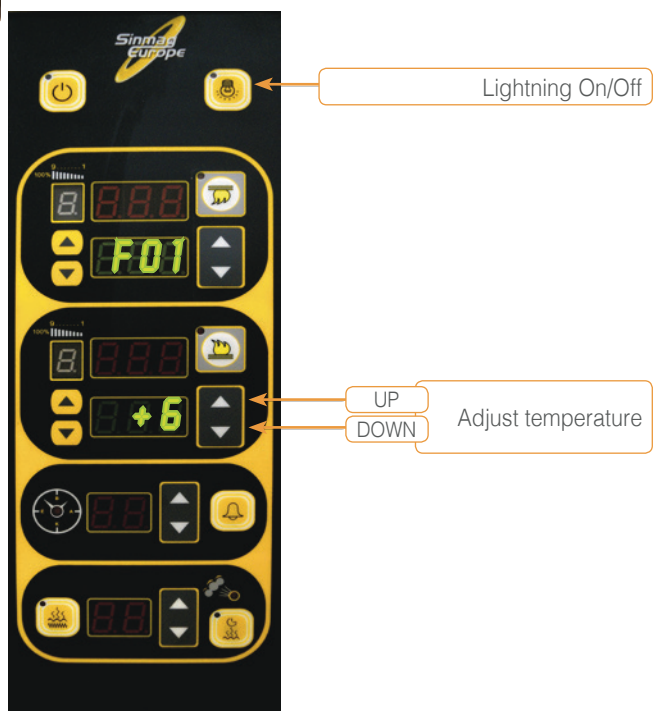
Example: the indicated temperature on the panel is 150°C but the thermometer inside the oven indicates 141°C. The difference is 9°C.

To adjust the difference.
Turn off the oven.
Now keep pressing the Lighting button for 5 seconds.
The display will show as follow.

F01 is for the Chamber Adjustment



Now adjust the temperature according to the difference. In our example 9°C.
Adjust temperature **F01** with 2/3 of the calculated difference. In our example **-6**



Push up arrow to change to **F02**
F02 is for the Bottom Adjustment.
Adjust temperature **F02** with 1/3 of the calculated difference. In our example **-3**



When adjusted temperature is set.
Keep pushing the lightning button for 5 sec. The adjustment will be saved.



Deck oven • Four à étages • Vloeroven •
Etagenöfen • Hornos de pisos • Forno a piani



SE-921F • SE-941F

Nous vous félicitons pour l'achat de votre four. Avant l'expédition, cette machine a été contrôlée dans notre dépôt en Belgique. De cette façon, nous pouvons vous assurer la livraison d'une machine prête à l'installation.

Pour une bonne utilisation et une longue durée de vie de la machine, nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi avec attention avant d'utiliser la machine.

Sinmag Europe vous remercie pour la confiance et l'intérêt et nous vous souhaitons beaucoup de joie au travail avec cette machine



Sinmag Europe Team.



INSTRUCTION IMPORTANTE.

L'information contenue dans ce manuel est cruciale. Assurez-vous que ce manuel soit disponible pour les personnes qui utilisent ce type de four. Lisez, comprenez et suivez les instructions et recommandations de ce manuel

1. POUR VOTRE SÉCURITÉ

Une mauvaise installation ou adaptation, altération, réparation ou entretien peut causer des dommages, blessures ou même la mort. Lisez les instructions d'installation, utilisation et entretien attentivement avant d'installer ou entretenir ce four.

2. INTRODUCTION

Caractéristiques de la machine :



L'appareil est compact et très utile pour les boulangeries artisanales et de supermarchés. Le four est composé d'étages détachables ce qui le rend plus facile à installer. Les options comme le socle en inox, l'étuve ou des fours ventilés supérieurs apportent encore plus de flexibilité en boulangerie.

Les tôles extérieures sont en inox et la chambre de cuisson est en aluminium aluminisé anticorrosion.

L'isolation de la chambre de cuisson réduit fortement les déperditions de chaleur et augmente l'efficacité.

Chaque étage avec son contrôle de température et de temps individuel pour une cuisson de différents produits ainsi qu'un générateur de vapeur et la pierre réfractaire offre au boulanger la possibilité de travailler avec un four qui comblera toutes ses demandes.

3. INFORMATION TECHNIQUE

MODÈLE		SE-921F	SE-941F
dimensions externes (mm)	largeur	1100	1750
	profondeur	1225	1225
	hauteur	470	470
dimensions chambre à cuisson (mm)	largeur	650	1250
	profondeur	800	800
	hauteur	210	210
nombre de plaques		2	4
dimensions plaques(cm)		40 x 60	40 x 60
distribution de plaques			
puissance calorique (kW)		5	6.7
puissance de vapeur (kW)		1	2
Température max. (°C)		300	300
Poids(kg)		180	300

Gardez une distance identique entre les plaques de cuisson quand vous n'employez pas tout l'espace de la chambre de cuisson.

4. INSTALLATION

4.1. DÉCHARGEMENT ET INSTALLATION

Gardez tous les emballages jusqu'à ce que vous soyez sûr que le four n'a pas été endommagé pendant le transport. C'est votre responsabilité d'informer le transporteur des dégâts de transport éventuels.

Le déchargement du four est une opération délicate. Nous vous conseillons l'utilisation du matériel de levage adéquat. Si vous utilisez un élévateur, veuillez prévoir un engin suffisamment puissant et évitez d'endommager le four. Placez le four le plus près possible de son emplacement avant de le déballer. L'emballage permet de préserver le four le plus longtemps possible.

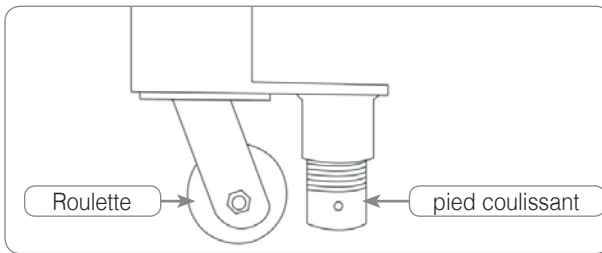
Le sol doit être solide, plat et à l'épreuve du feu. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de débris ou d'obstacles.

Il faut prévoir assez d'espace au-dessus du four pour un accès facile lors de la maintenance. Sur les côtés et l'arrière, un espace de 50 cm est aussi nécessaire.

L'implantation doit permettre l'ouverture de la porte et suffisamment d'espace pour l'accès lors de l'entretien.

Il faut aussi prévoir tous les raccordements, l'électricité et l'eau à distance suffisante du four. Il faut prévoir aussi une sortie vers l'extérieur du local pour les fumées de combustion.

Après avoir mis le four en place, veuillez ajuster les pieds coulissants pour que le four repose solidement sur ces derniers. Vérifiez que l'appareil soit de niveau, en effet c'est une condition important pour une cuisson uniforme.



4.2. ALIMENTATION ELECTRIQUE

Vérifiez que le four est branché à l'alimentation électrique correcte, comme indiqué sur la plaquette d'identification du fabricant. L'alimentation doit être branchée par un électricien professionnel. Les connexions doivent être fixées fermement. Le four doit avoir une mise à la terre.

4.3. ALIMENTATION D'EAU

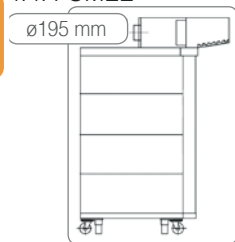
Un tuyau PE aluminium est fourni pour l'alimentation. Il doit être raccordé à l'arrière du four au robinet à bille. Vérifiez que la jonction soit étanche.

L'eau alimentant le générateur de vapeur doit être filtrée et adoucie pour assurer une longévité à l'installation. La pression doit se situer entre 3 et 6 bars.



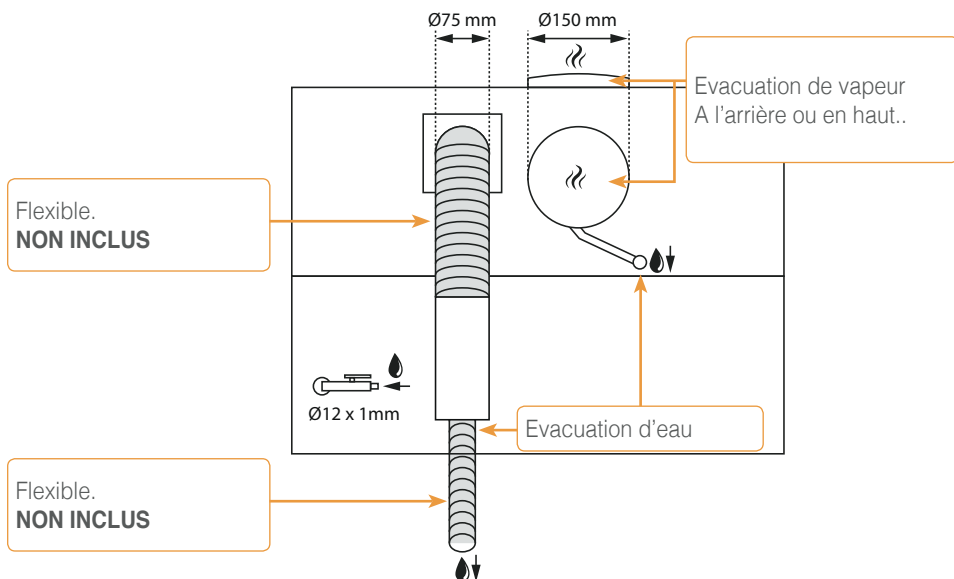
Veuillez utiliser un tuyau \varnothing 12 X 1 mm pour le raccordement du robinet à bille avec l'alimentation d'eau (voir fi. 2). La pression de l'eau devrait être de 1-7 kg/cm².

4.4. FUMÉE



Il est recommandé d'installer une hotte avec un ventilateur d'extraction sur le four pour évacuer les vapeurs et fumées de cuisson. Un tube de 200 de diamètre est nécessaire pour raccorder la hotte à l'évacuation extérieure dans le toit ou le mur. Ceci évitera de la corrosion ou un court-circuit éventuel.

4.5. HOTTE - BRANCHEMENT



5. DÉMONTAGE

Le four peut être démonté étage par étage au cas où l'installation doit se faire dans un local avec une petite entrée.

Pour ce faire il faut démonter les plaques de fixation sur les côtés du four.

Déconnecter les câbles électriques et les tuyaux en cuivre.

Remplacez les différents étages ensemble et assurez-vous que l'isolation est bien en place.

6. MISE EN ROUTE

Enlevez toutes les films de protection de la surface du four.

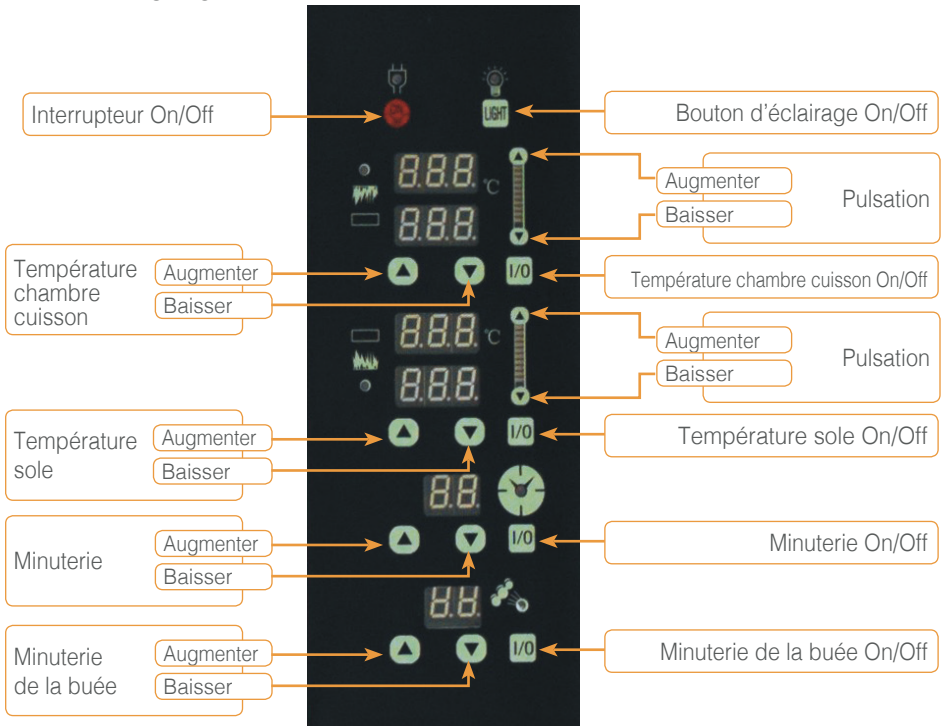
Pour la première mise en route des résistances, faites chauffer le four à 200c° (vous devez vous référer au paragraphe sur le panneau de contrôle). Pendant les premières heures une odeur forte et un peu de fumée peuvent se dégager, ceci est normal et va disparaître après quelques heures.

Pour la mise en route des pierres réfractaires, commencez par chauffer à 50°, puis augmentez de 50° toutes les deux heures pour éviter de briser les pierres.

Soyez attentif aux fuites, fumées excessives, mauvais fonctionnement du panneau de contrôle. En cas de problème prévenez le service après-vente et ne pas utiliser le four.

7. OPÉRATION

7.1. PANNEAU DIGITAL



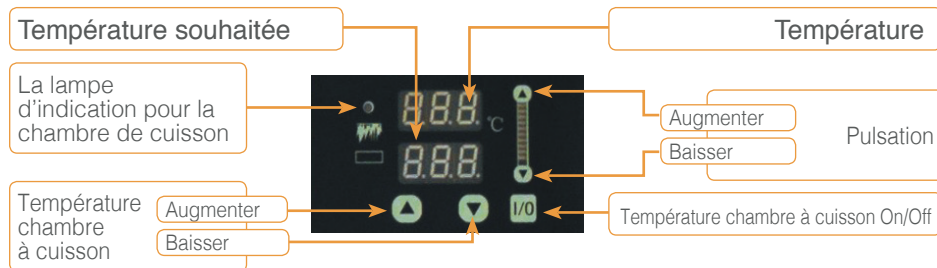
7.2. Interrupteur On/Off et interrupteur d'éclairage



Pour démarrer, il faut pousser le bouton on/off. La lampe d'indication pour l'alimentation électrique s'allume. Après l'utilisation, on doit mettre le four hors service en poussant ce bouton de nouveau. La lampe d'indication s'éteindra.

Bouton d'éclairage et lampe d'indication pour l'éclairage: Quand vous désirez contrôler la situation dans la chambre à cuisson elles s'allumeront. Poussez ce bouton de nouveau pour les éteindre.

7.3. Thermostat température chambre à cuisson



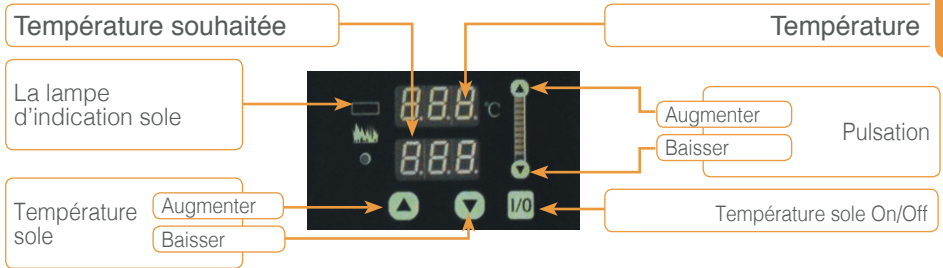
Programmation de la température dans la chambre de cuisson

Vérifiez si l'affichage de la température dans la chambre est illuminé. Si ce n'est pas le cas, poussez le bouton "on/off". Maintenant, vous pouvez régler la température par les flèches "augmenter température" et "baisser température". L'affichage supérieur montre la température souhaitée.

Par les flèches <<AUGMENTER pulsation >> et <<BAISSER pulsation>>, vous pouvez régler la vitesse de l'augmentation de la température. La température programmée.

La lampe d'indication pour la chambre de cuisson s'allumera tant que la température augmente. Cette lampe clignotera si on a mis la pulsation, elle s'allumera constamment si le réchauffage normal est en marche.

7.4. Thermostat température sole



Programmation de la température sole.

Contrôlez si l'affichage de la température sole est illuminé. Si ce n'est pas le cas, poussez le bouton <<on/off>>. Maintenant, vous pourrez programmer la température avec les flèches <<AUGMENTER température>> et <<BAISSER température>>. L'affichage supérieur montre la température actuelle sole, la température souhaitée s'affiche sur l'écran inférieur. Par les flèches, <<AUGMENTER pulsation>> et <<BAISSER pulsation>>, on peut régler la vitesse du réchauffement de la sole. La température sole augmentera maintenant jusqu'à la température souhaitée.

La lampe d'indication pour le réchauffement sole s'allumera pendant que la température monte. La lampe clignotera si on a mis la pulsation, elle s'allumera constamment si le réchauffement normal a été atteint.

7.5. Minuterie et programmation de la minuterie



La minuterie montre le temps de cuisson en minutes, de 0 jusque 99 minutes.

Programmation du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être mis par les flèches <<AUGMENTER temps>> et <<BAISSER temps>>. Le temps programmé est montré sur l'affichage. Pour mettre la minuterie en marche, il faut pousser le bouton <<minuterie on/off>>.

Quand la minuterie atteint 0, la sonnerie indiquera que le temps de cuisson est terminé.

7.6. Vapeur



Programmation de la vapeur

La vapeur peut être programmée par les flèches « AUGMENTER temps de vapeur » et « BAISSER temps de vapeur ». Quand vous voulez mettre la vapeur en marche, il faut pousser le bouton « vapeur on/off ».

7.7. OURA

Le clapet ouvre ou ferme l'échappement de la vapeur

Clapet de la vapeur



8. FONCTIONNEMENT

Fermez la porte du four et poussez le bouton "on/off";

Mettez les deux thermostats selon les températures souhaitées et programmez le temps de cuisson désiré sur la minuterie.

Insérez les produits dans le four dès qu'il a atteint la température programmée. Fermez la porte du four et mettez la minuterie en marche avec le bouton « minuterie on/off ».

Quand la minuterie atteint 0, la sonnerie donnera un signal. Mettez la minuterie hors service pour arrêter la sonnerie. Vérifiez maintenant à l'aide de l'éclairage si vous continuez la cuisson ou si vous sortez les produits.

L'oura peut être actionné à n'importe quel moment pour faire sortir la vapeur de la chambre à cuisson.

Quand vous voulez injecter de la vapeur, il faut pousser le bouton « buée on/off ». Le temps pré-réglé pour la buée est 5 secondes.

9. INFOS UTILES

Toujours portez des gants quand l'on enfourne ou défourne afin d'éviter de se brûler au contact des parties chaudes du four.

Avant d'injecter de la vapeur, assurez-vous que le four est suffisamment préchauffé et que la porte du four et l'oura sont fermés. Pour éviter d'inonder la chambre, l'injection de vapeur ne doit pas être trop longue.

Pour une cuisson uniforme, veuillez cuire des produits de même type sur des plaques réparties de manière égale dans le four.

10. MESURES DE SECURITE

Afin d'éviter des dommages aux câbles et tuyaux, ils ne peuvent pas être mis par terre. Assurez-vous en que la machine est hors service quand vous la nettoyez, maintenez ou réparez.

La programmation du thermostat et de la pulsation ne peut pas être changée pendant l'opération.

Ne pas mettre de l'eau ou de l'huile sur la surface supérieure du four.

Afin d'éviter des blessures ou de perte de qualité sur les produits, ne touchez pas au four pendant l'opération.

Ne pas couvrir l'échappement de vapeur.

Ne pas nettoyer le four avant qu'il soit refroidi.

11. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Mettez tous les interrupteurs hors service après l'emploi.

Ouvrez l'oura afin de permettre la sortie de la vapeur de la chambre à cuisson.

Employez une brosse pour enlever tous les restes de la chambre à cuisson.

Nettoyez l'extérieur du four avec un tissu sec, ne pas la laver avec de l'eau. La plaque gauche et droite, ainsi que la plaque au fond doivent être enlevées pour le nettoyage de la chambre à cuisson. Nous recommandons l'emploi d'un détergent non abrasif.

Contrôlez la porte, le panneau digital et les autres pièces après l'emploi pour assurer un fonctionnement correct.

Inspectez les câbles et les tuyaux régulièrement pour vérifier s'il n'y a pas de fuite ou du dommage avant que vous commencez l'emploi.



Deck oven Four à étages Vloeroven
Etagenöfen Hornos de pisos Forno a piani



SE-921F • SE-941F

Proficiat met de aankoop van uw modulaire vloeroven. De oven werd alvorens te leveren, getest in het magazijn te België. Zo kan Sinmag Europe garant staan voor de levering van een machine die klaar is voor installatie.

Voor een goede werking en lange levensduur van uw oven raden wij u aan deze handleiding grondig door te nemen alvorens aan de slag te gaan.

Sinmag Europe dankt u voor het vertrouwen en interesse en wenst u veel werkgenot.



Het Sinmag Europe Team





BELANGRIJKE OPMERKINGEN

De informatie in deze handleiding is van het groot belang voor een correct en veilig gebruik, zorg ervoor dat deze handleiding beschikbaar is voor elke persoon die de machine bedient. Lees de handleiding en in het bijzonder de veiligheidsinstructies grondig en volg deze strict op.

NL

1. VOOR UW VEILIGHEID

Incorrecte installatie, aanpassing, ombouw, reparatie of onderhoud kan de machine beschadigen en in het ergste geval verwondingen of de dood veroorzaken. Neem de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies grondig door vooraleer de oven te installeren of te onderhouden.

2. INLEIDING

EIGENSCHAPPEN VAN DE OVEN



De oven is een compact toestel geschikt voor het bakken in de winkel of in het bakkersatelier.

De oven bestaat uit losse etages. Hierdoor kan de oven gemakkelijk gedemonteerd worden en zijn er vele combinaties mogelijk. Zo kan de oven op een inox onderstel of een rijskast geplaatst worden of kunnen er bovenop de oven convectieoventjes geplaatst worden. De beplating van de oven is in RVS, de bakkamer is gemaakt uit gealuminiseerd staal dat een hoge weerstand biedt tegen corrosie.

Rondom de bakkamer werd isolatie voor hoge temperatuur aangebracht zodat warmteverlies tot een minimum beperkt wordt en er een hoge energie-efficiëntie is.

Doordat elke etage over een individuele bediening beschikt voor bakkamer- en vloertemperatuur en stoomduur, is de oven uitermate geschikt voor verschillende types producten. Dankzij de stenen vloer wordt de warmte ook gelijkmatig over het bakoppervlak verdeeld.

3. TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL		SE-921F	SE-941F
Buitenafmetingen (mm)	Breedte	1100	1750
	Diepte	1225	1225
	Hoogte	470	470
Afmetingen bakkamer (mm)	Breedte	650	1250
	Diepte	800	800
	Hoogte	210	210
Aantal bakplaten per etage		2	4
Plaatafmetingen (cm)		40 x 60	40 x 60
Positie bakplaten			
Vermogen per etage (kW)		5	6.7
Vermogen stoomgeneratie per etage(kW)		1	2
Max. temperatuurinstelling (°C)		300	300
Gewicht (kg)		180	300

Behoud een gelijkmatige afstand tussen de bakplaten indien U niet van de gehele bakkamer gebruik maakt.

4. INSTALLATIE

4.1. UITLADEN EN PLAATSING

Behoud alle verpakkingsmateriaal tot u de machine op mogelijke schade hebt gecontroleerd (zowel intern als extern). Het is de verantwoordelijkheid van de klant om eventuele schade aan de vervoersmaatschappij te melden en de fabrikant ervan op de hoogte te brengen.

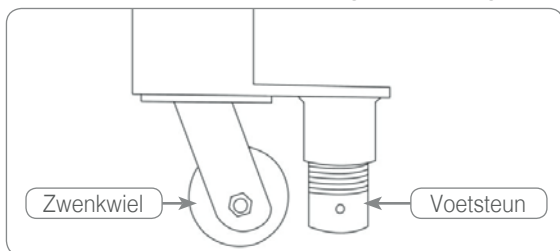
Hou de veiligheid in het oog, ook bij het uitladen van de machine. Gebruik de juiste apparatuur om de goederen uit te laden. Bij gebruik van een vorklift dient u de maximum hefcapaciteit van de vorklift te eerbiedigen. Let erop dat u met de vorken de machine niet beschadigt.

De oven moet waterpas op een vlak oppervlak geplaatst worden, zorg ervoor dat het dragende onderstel stevig genoeg is. De oven moet in een droge, goed verluchte omgeving, vrij van ontvlambaar materiaal of vluchtige gassen geplaatst worden.

De oven moet aangekoppeld worden op een zekering en een wateraansluiting die vanop zekere afstand kan afgesloten worden. Het is ook noodzakelijk een afvoer te voorzien.

Laat een ruimte van minstens 400 mm vrij aan de rechterkant van de oven zodat een elektricien gemakkelijk het elektriciteitscompartiment kan bereiken voor installatie of onderhoud.

Na plaatsing op de plaats van installatie, zet de voetsteunen vast zodat de oven stevig op de vier hoeken vaststaat. Controleer de positie met een waterpas. Stel de voeten bij totdat de ovenwaterpas staat. Dit is zeer belangrijk voor een gelijkmatig bakken.



4.2. ELECTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet voldoen aan alle gangbare wetten en in overeenstemming met het identificatieplaatje.

Installatie en onderhoudswerken kunnen enkel gebeuren door een geschoold technicus. Het is verplicht de machine op een aarding aan te sluiten. Dit kan mogelijke beschadiging en ongevallen voorkomen.

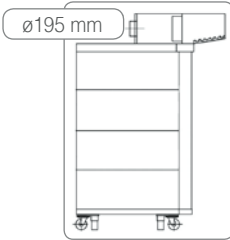
4.3. WATERAANSLUITING

De voorziene PE-Aluminium buis dient als waterleiding. Aan de achterkant van de oven is er een klep, de oven dient bij deze klep op de waterleiding aangesloten te worden door middel van de voorziene koppelstukken. Na de aansluiting dient u de verbindingen op mogelijke lekken te controleren. Het water dat op de stoomgeneratie aangesloten wordt moet gefilterd en verzacht worden om de levensduur van het stoomapparaat te verlengen. De waterdruk moet tussen de 3 en 6 bar zijn.



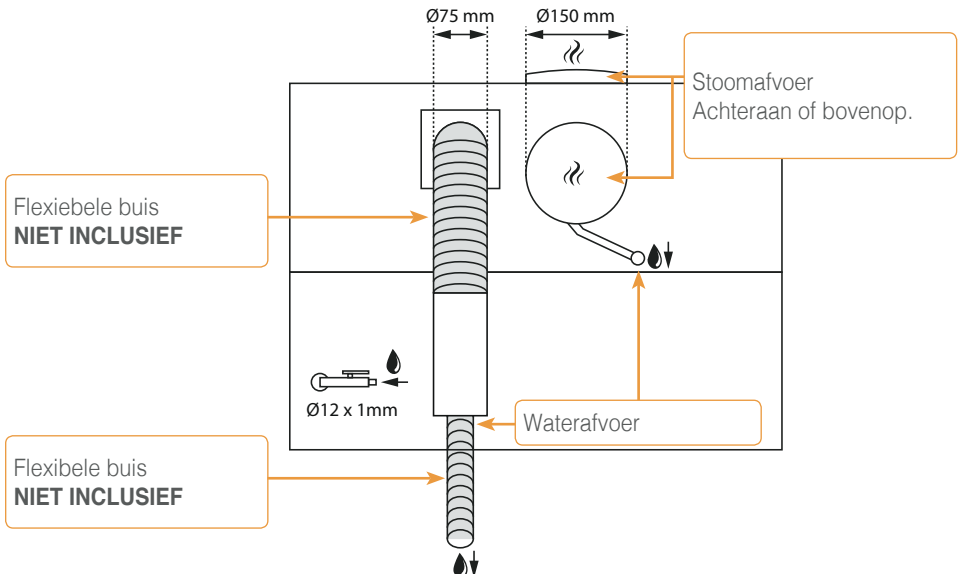
Kies voor een waterslang $\varnothing 12 \times 1$ mm, voor de aansluiting van de watertoevoer. De waterdruk zou 1-7 kg/cm² moeten bedragen.

4.4. DAMPAFVOER



Om de stoom en rook uit de oven af te voeren, raden wij aan een dampkap op de oven te plaatsen. Een flexibele buis met $\varnothing 200$ is nodig om de dampkap met de afvoer in het dak of de muur te verbinden. Op die manier kan het risico op corrosie of kortsluiting door vochtinsijpeling tot een minimum beperkt worden.

4.5. DAMPKAP - VERBINDING



5. ONTMANTELING

De oven kan (bij gebruik van verschillende etages) makkelijk in verschillende etages ontmanteld worden om de installatie en / of verplaatsing te vergemakkelijken.

Verwijder de plaatjes links en rechts en verwijder alle bouten die de plaatjes op hun plaats houden.

Koppel de kabels en de koperen buisjes in het bedienbord van elkaar los.

Verplaats de oven vervolgens etage per etage maar zorg ervoor dat de isolatie op zijn plaats blijft tijdens de verplaatsing.

6. TEST

Verwijder alle beschermfolie van het oppervlak.

Bij de eerste opwarming van de oven, verwarm de oven tot 250°C (zie de bedieningssectie van deze handleiding voor de eigenlijke bediening). Gedurende de eerste paar uur kan er een beetje rook uit de oven komen en een lichte rookgeur. Dit is normaal voor een nieuwe oven. De rook en de geur zal verdwijnen na de eerste testuren.

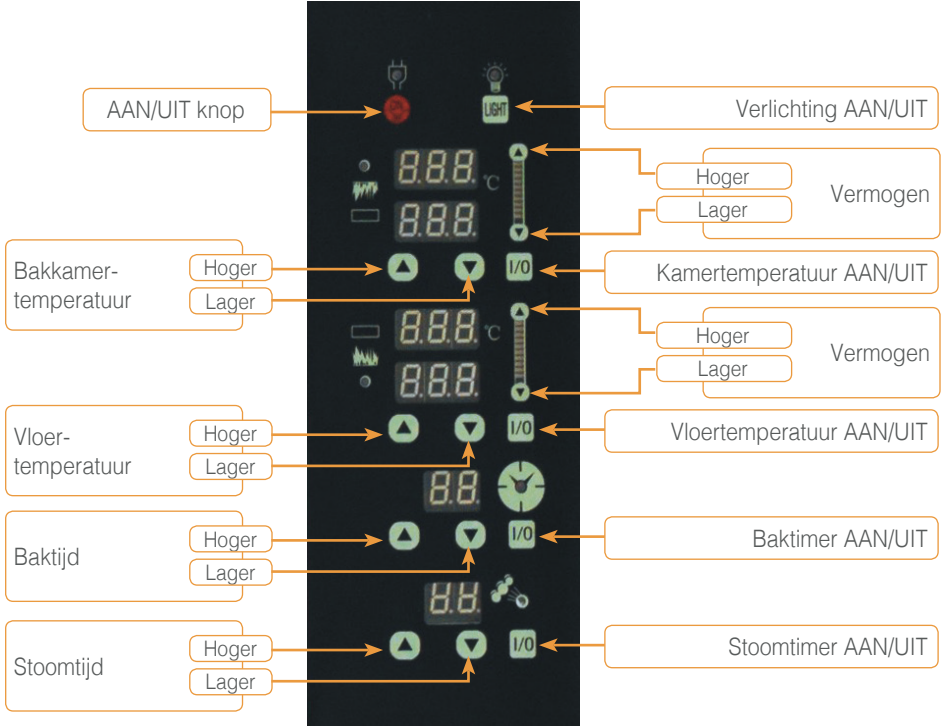
Om barsten in de stenen vloer te vermijden, is het belangrijk het eerste bakproces geleidelijk te laten verlopen. Start op 50°C en verhoog de temperatuur telkens met 50°C per twee uur tot de oven een temperatuur van 250°C bereikt.

Controleer de oven op lekkage, buitensporige rook, mogelijke problemen met de bediening, enz. Breng ons op de hoogte van elk mogelijk defect en gebruik de oven nooit zonder verdere instructies.

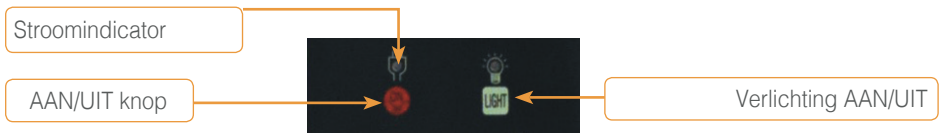


7. WERKING

7.1. DIGITAAL DISPLAY



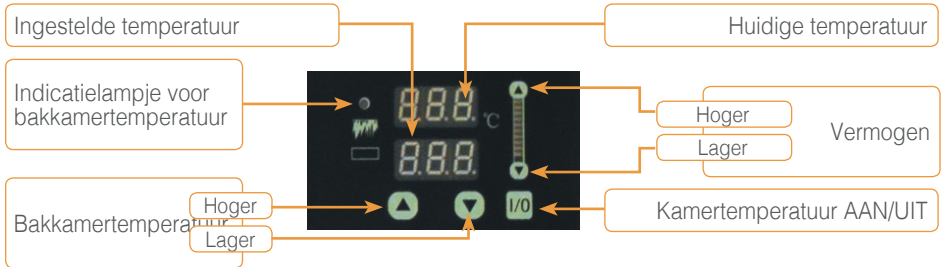
7.2. Aan/Uit knop en verlichting



Alvorens te beginnen duwt U op de AAN/UIT toets.

De stroomindicator zal oplichten. Na gebruik deze toets nogmaals induwen, de stroomindicator zal uitgaan.

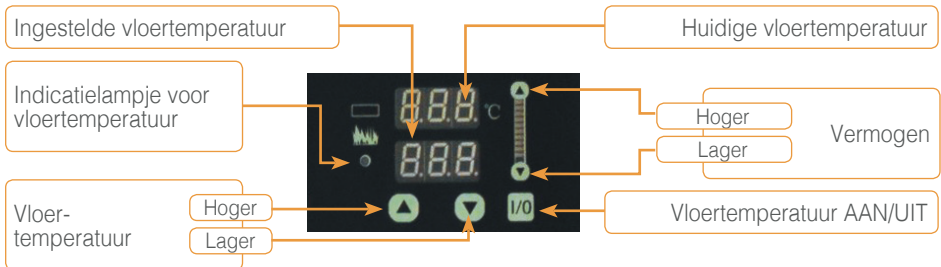
7.3. Thermostaat bakkamertemperatuur



Bakkamertemperatuur instellen

Controleer of het indicatielampje voor de bakkamertemperatuur oplicht, als dit niet het geval is duw dan op de bakkamertemperatuur AAN/UIT toets. Nu kan U de temperatuur instellen door middel van de Bakkamertemperatuur “Hoger” en “Lager” toetsen. Het bovenste display geeft de huidige temperatuur weer. Met de Vermogen “Hoger” en “Lager”, kunt U de snelheid instellen waarmee de bakkamer zal opwarmen. Het indicatielampje voor de bakkamertemperatuur zal oplichten zolang de temperatuur van de bakkamer stijgt. Het indicatielampje zal knipperen als het vermogen is ingesteld en continu branden als de normale opwarming is gekozen.

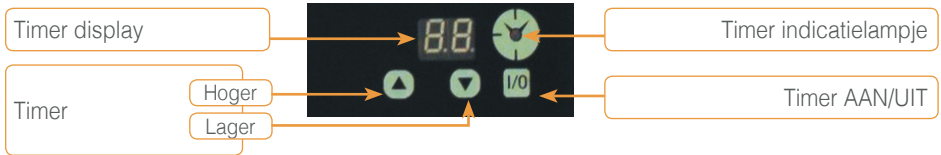
7.4. Thermostaat vloertemperatuur



Vloertemperatuur instellen

Controleer of het indicatielampje voor de vloertemperatuur oplicht, als dit niet het geval is duw dan op de vloertemperatuur AAN/UIT toets. Nu kan U de temperatuur instellen door middel van de vloertemperatuur “Hoger” en “Lager” toetsen. Het bovenste display geeft de huidige temperatuur van de vloerplaat weer. Met de Vermogen “Hoger” en “Lager”, kunt U de snelheid instellen waarmee de vloerplaat zal opwarmen. Het indicatielampje voor vloertemperatuur zal oplichten zolang de temperatuur van de vloerplaat stijgt. Het indicatielampje zal knipperen als het vermogen is ingesteld en continu branden als de normale opwarming is gekozen.

7.5. Timer en timertoetsen



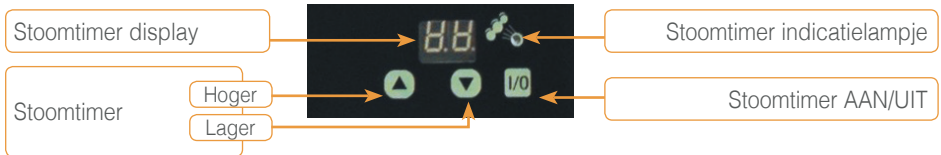
De Timer geeft een baktijd van 0 tot 99 minuten aan.

Baktijd instellen.

De baktijd wordt ingesteld door middel van de Timer “Hoger” en “Lager” toetsen. De ingestelde tijd wordt weergegeven op het Timer display. Om de timer te starten drukt U op de Timer AAN/UIT toets.

Als de Timer “0” bereikt, geeft een zoemsignaal aan dat de baktijd is afgelopen.

7.6. Stoomtoevoer



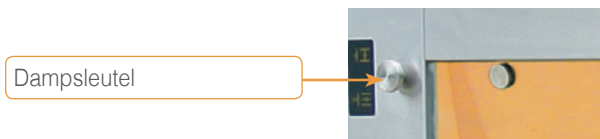
Stoomtoevoer instellen

De stoomtoevoer wordt ingesteld door middel van de Stoomtimer “Hoger” en “Lager” toetsen. Om de stoomtoevoer te starten drukt U op de Stoomtimer AAN/UIT toets.

7.7. Dampsleutel

Trek aan de dampsleutel om de damp uit de oven te verwijderen.

Gebeurt meestal op het einde van de baktijd, of voor bepaalde producten.



8. WERKING

8.1. Automatische werking

Sluit de ovendeur en druk op de Aan/Uit-toets.

Stel beide thermostaten (bakkamer en vloer) in op de gewenste temperatuur en de gewenste baktijd met de timer.

Plaats de deegwaren in de oven als de ingestelde temperatuur is bereikt. Sluit de ovendeur en schakel de timer in met de Timer Aan/Uit toets.

Als de timer "0" bereikt, hoort U een zoemgeluid. Schakel de zoemer uit met de Timer Aan/Uit toets. Zet de ovenverlichting aan om bakresultaat te bekijken en de producten uit de oven te halen of nog wat langer te laten bakken.

U kan op elk moment aan de dampseutel trekken om stoom uit de bakkamer te verwijderen.

Om de dampstoevoer in te schakelen duwt U op de Stoomtoevoer Aan/Uit toets. De standaard stoomtoevoertijd is 5 seconden.

9. TIPS

Gebruik altijd ovenwanten om de oven te laden of te legen aangezien er een reeël gevaar voor verbranding of verwonding bestaat.

Vooraleer de stoomtoevoer te gebruiken, controleer of de oven genoeg is voorverwarmd en dat de ovendeur en dampseutel gesloten zijn. Om te vermijden dat water in de bakkamer stroomt is het aangeraden geen te lange stoomtoevoertijden te gebruiken.

Voor een gelijkmatig bakresultaat bakt U enkel gelijkaardige producten per lading, verdeelt U de producten evenwichtig over de bakplaten en vult U de oven gelijkmatig met de bakplaten.

10. VEILIGHEIDSMATREGELEN

Om beschadiging aan kabels en waterslangen te vermijden, laat U ze niet op de grond slingeren.

Koppel de machine van de stroomtoevoer af bij onderhouds-, reinigings- en herstellingswerken.

De ingestelde temperatuur en vermogen niet wijzigen als de oven in werking is gesteld.

Giet geen water of olie op de bovenzijde van de oven.

Raak de oven niet aan als die in werking is om verwondingen of kwaliteitsverlies van de producten te vermijden.

Zorg ervoor dat het luchtafvoerkanaal niet bedekt of verstopt is..

Probeer de oven NOOIT te reinigen terwijl die nog warm is, om brandwonden te voorkomen.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

A. Schakel de oven uit na gebruik.

B. Na dagelijks gebruik de dampseutel open zetten om stoom volledig uit de bakkamer te verwijderen.

C. Gebruik een borstel om bakresten uit de bakkamer te verwijderen.

D. Reinig de buitenkant van de oven met een droge doek, NIET met water. De rechter en linker behuizingsplaat van de oven verwijderen alvorens de bakkamer te reinigen. We raden het gebruik van een zacht reinigingsmiddel aan.

E. Controleer dagelijks de ovendeur, het digitale bedieningspaneel en andere onderdelen om de goede werking van de oven te verzekeren.

F. Controleer slangen en kabels regelmatig op lekken of beschadigingen vooraleer de oven te gebruiken.



GER



Deck oven • Four à étages • Vloeroven •
Etagenöfen • Hornos de pisos • Forno a piani



SE-921F • SE-941F

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieses Etagenöfen.
Diese Maschine wurde vor der Lieferung gründlich in unserem Lager in
Belgien geprüft. Auf dieser Weise können wir die Lieferung einer
zur Installation fertigen Maschine garantieren.

Für eine korrekte Wirkung und eine lange Lebensdauer des Etagenöfen, raten
wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch
der Maschine anfangen.

Sinmag Europe dankt Ihnen für das Vertrauen und das Interesse und wünscht
Ihnen viele Arbeitsfreude mit der Maschine.

GER



Sinmag Europe Team.



WICHTIGE ANWEISUNG

Die Informationen in dieser Anleitung sind wichtig, sorgen Sie dafür, dass diese Anleitung allen Personen zur Verfügung steht, die das Gerät möglicherweise bedienen. Lesen, verstehen und befolgen Sie die in dieser Anleitung enthaltenen Warnungen und Anweisungen.

1. ZU IHRER SICHERHEIT

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Veränderung, Betrieb oder Wartung können zu Sachschäden und Verletzungen, möglicherweise mit Todesfolge, führen. Lesen Sie vor Installation oder Wartung dieses Geräts die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich.

2. EINFÜHRUNG

MERKMALE DES GERÄTS

Bei dieser Einheit handelt es sich um ein kompaktes, attraktives Gerät, das sich für Backwarenabteilungen und Backshops eignet.



Der Ofen besteht aus zerlegbaren Etagen, was die Arbeit erleichtert, wenn Kunden den Ofen zum Installationsort transportieren wollen. Edelstahlrahmen, unten angeordneter Gärschrank und oben angeordneter Konvektionsofen sind Optionen, die der Bäckerei zusätzliche Flexibilität und Komfort bieten.

Das Ofengehäuse ist aus Edelstahl konstruiert, die Ofenkammer aus korrosionsbeständigem aluminisiertem Stahl.

Eine Hochtemperaturisolierung der Backkammer reduziert Wärmeverluste und steigert die Energieeffizienz.

Etagen mit individueller Temperatur- und Zeiteinstellung zum separaten Backen verschiedener Produkte, wie Steinofen- oder Dampfeinsatz, bieten jeder Bäckerei die Möglichkeit, Öfen nach eigenen Wünschen zusammenzustellen..

3. TECHNISCHE DATEN

MODELL		SE-921F	SE-941F
Außen- abmessungen (mm)	Breite	1100	1750
	Tiefe	1225	1225
	Höhe	470	470
Innen- abmessungen (mm)	Breite	650	1250
	Tiefe	800	800
	Höhe	210	210
Anzahl Bleche je Etage		2	4
Blechgröße (cm)		40 x 60	40 x 60
Anordnung der Bleche			
Heizleistung je Etage		5	6.7
Dampfleistung je Etage (kW)		1	2
Max. Temperatureinstellung (°C)		300	300
Gewicht (kg)		180	300

Sorgen Sie für gleichen Abstand zwischen den Backblechen, wenn Sie nicht die gesamte Backkammer nutzen.

4. INSTALLATION

4.1. ABLADEN & AUFSTELLUNG

Behalten Sie das gesamte Verpackungsmaterial, bis Sie sicher sind, dass das Gerät beim Transport nicht (intern oder extern) beschädigt wurde. Der Kunde ist dafür verantwortlich, etwaige Transportschäden der Speditionsfirma zu melden.

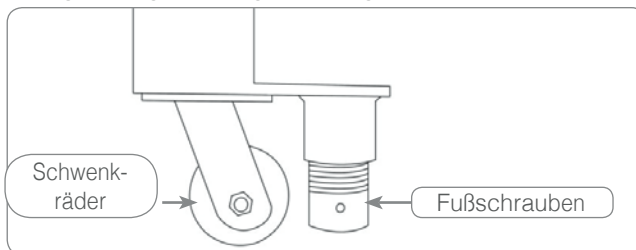
Achten Sie beim Abladen des Geräts auf Ihre Sicherheit. Die Verwendung einer geeigneten Ausrüstung zum Abladen wird dringend empfohlen. Achten Sie bei Verwendung eines Gabelstaplers darauf, dass dessen Hubkapazität ausreicht. Sorgen Sie dafür, dass die Gabeln das Gerät nicht beschädigen.

Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden, vergewissern Sie sich, dass die Konstruktion, die die Einheit trägt, ausreichend stabil ist. Die Umgebung muss trocken, gut belüftet und frei von brennbaren oder flüchtigen Materialien sein.

Für den Betrieb des Geräts werden ein Strom- und ein Wasseranschluss benötigt. Ein Abfluss in der Nähe ist ebenfalls erforderlich.

Lassen Sie auf der rechten Seite der Einheit eine 400 mm breite Lücke, damit der Elektriker bei Installation oder Wartung die Elektrik des Ofens erreichen kann.

Stellen Sie nach Aufstellung am Installationsort die Fußschrauben so ein, dass das Gerät fest auf vier Füßen steht. Überprüfen Sie mittels einer Wasserwaage, ob das Gerät waagrecht stellt. Stellen Sie die vier Fußschrauben ein, bis das Gerät in der Waage ist, dieses Verfahren ist sehr wichtig für ein gleichmäßiges Backergebnis.



4.2. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss allen geltenden staatlichen und lokalen Vorschriften entsprechen und in Übereinstimmung mit dem Typenschild vorgenommen werden. Installations- und Wartungsarbeiten an elektrischen Komponenten sollten nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Erdung ist unerlässlich, um Schäden und Unfälle zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen richtig geerdet ist.

GER

4.3. WASSERVERSORGUNG

Die mitgelieferte PE-Aluminium-Leitung dient als Wasserleitung. Auf der Rückseite des Ofens befindet sich ein Kugelhahn, die Leitung muss mittels der angebrachten Verbindungselemente an diesen Hahn angeschlossen werden. Die Verbindung sollte auf Dichtigkeit überprüft werden. Das Wasser für den Dampfeinsatz sollte gefiltert und durch einen Wasserenthärter geleitet werden, um die Lebensdauer des Dampfeinsatzes zu erhöhen. Der Wasserdruck muss 3-6 bar betragen.



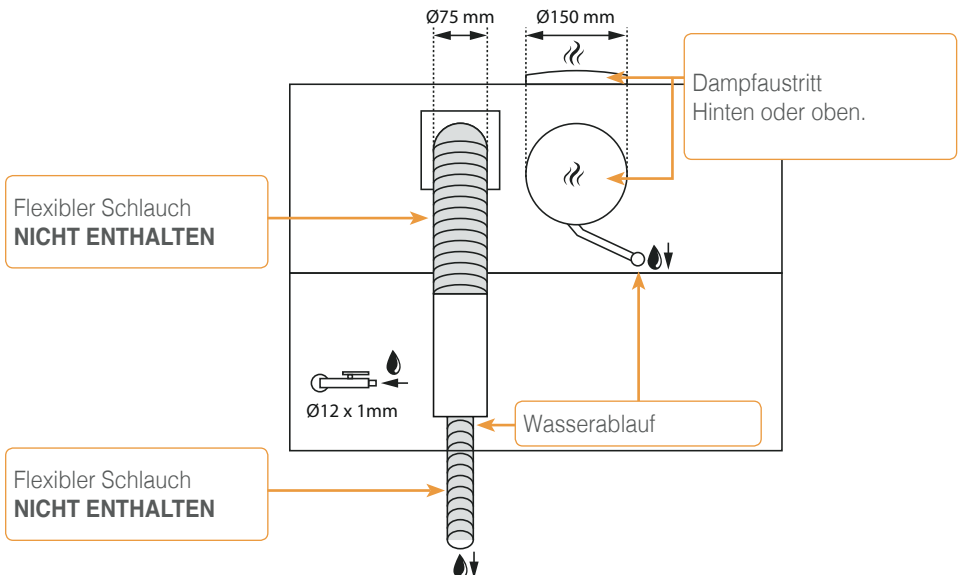
Bitte wählen Sie eine $\varnothing 12 \times 1 \text{ mm}$ (fig 2). Der Druck des einlaufenden Wasser sollte 1 - 7 kg/cm² sein.

4.4. ABLUFTHAUBE



Es wird empfohlen, eine Ablufthaube direkt über dem Ofen zu montieren, um Dampf und Kochdünste aus dem Raum zu entfernen, ein $\Phi 200$ Metallbalg wird benötigt, um die Haube mit der Wand- oder Dachöffnung zu verbinden, so kann das Risiko von Korrosion und durch Feuchtigkeit verursachtem Kurzschluss weitgehend reduziert werden.

4.5. DUNSTABZUGSHAUBE - ANSCHLUSS



5. ZERLEGEN

Der Ofen lässt sich problemlos in Etagen zerlegen, wenn bei einem Kunden der Ofen durch einen kleinen Eingang an den Installationsort gebracht werden muss.

Entfernen Sie die Abdeckplatte auf der linken und der rechten Seite des Ofens, entfernen Sie alle Verbindungsschrauben der Stahlträger.

Klemmen Sie die Stromkabel und die Kupferleitung im Verteilerschrank ab.

Transportieren Sie den Ofen Etage für Etage in der richtigen Reihenfolge, achten Sie darauf, dass beim Transport die Isolierung nicht aus dem Ofen fällt.

6. TEST

Entfernen Sie alle Schutzbeschichtungen von der Geräteoberfläche.

Wenn ein Ofen mit Stahlherd erstmals in Betrieb genommen wird, muss er auf 250 °C erhitzt werden. (Bedienung der Steuerung siehe Abschnitt „Betrieb“ in dieser Anleitung.)

Während der ersten Stunden tritt möglicherweise ein wenig Rauch aus dem Ofen aus und ein schwacher Geruch ist festzustellen. Dies ist bei einem neuen Ofen normal und das Phänomen verschwindet nach den ersten Stunden.

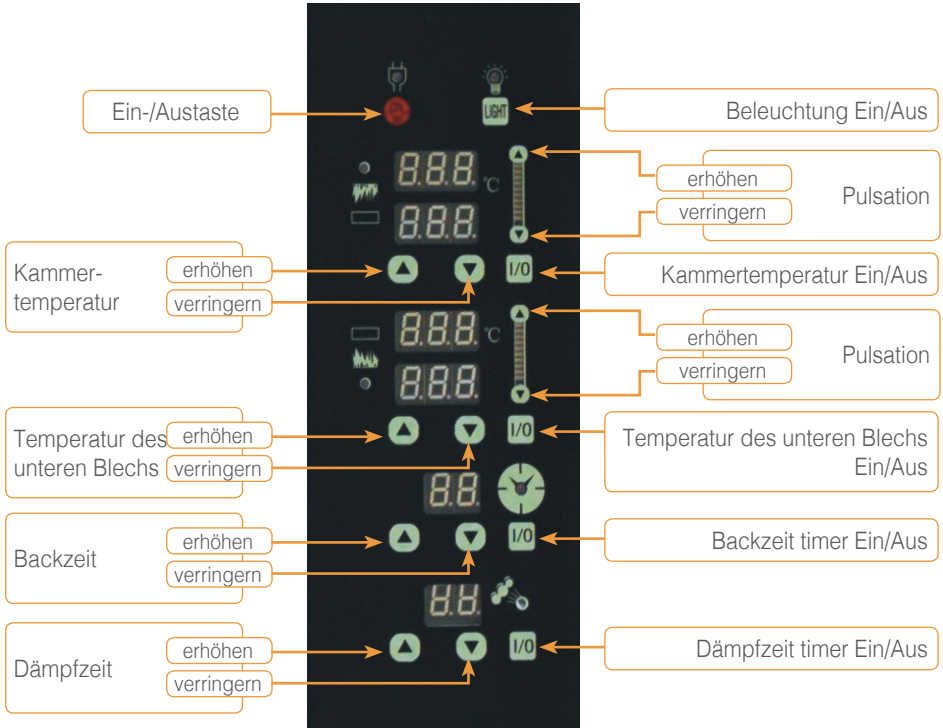
Wenn ein Ofen mit Steinherd erstmals in Betrieb genommen wird, heizen Sie ihn bitte wie folgt auf, um einen Bruch des Steinherdes zu vermeiden: Beginnen Sie bei 50°C, erhöhen Sie die Temperatur alle 2 Stunden um 50°C, bis 250°C erreicht sind.

Überprüfen Sie den Ofen auf Undichtigkeiten, übermäßige Rauchentwicklung, Fehler der Steuerung usw. Melden Sie alle Abweichungen dem SINMAG Kundendienst und betreiben Sie das Gerät auf keinen Fall, bevor Sie entsprechende Anweisungen erhalten haben.

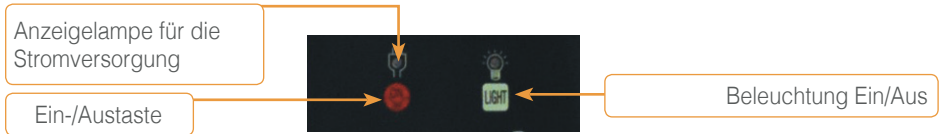


7. BETRIEB

7.1. DIGITALBEDIENFELD

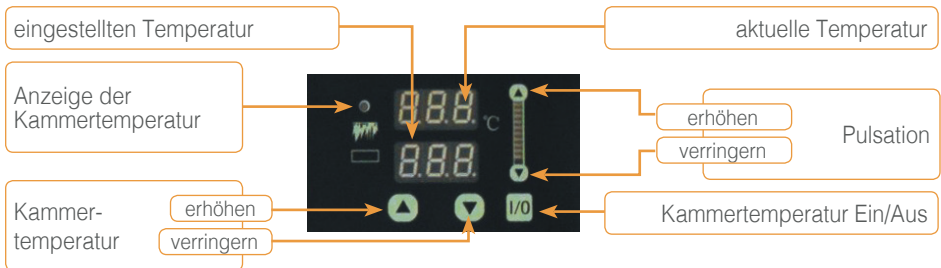


7.2. Ein-/Ausmacher und Beleuchtungsschalter



Vor Beginn des Betriebs müssen Sie den Ein-/Ausmacher betätigen. Nun leuchtet die Anzeigelampe für die Stromversorgung. Drücken Sie nach Betriebsende diese Taste erneut, die Anzeigelampe erlischt.

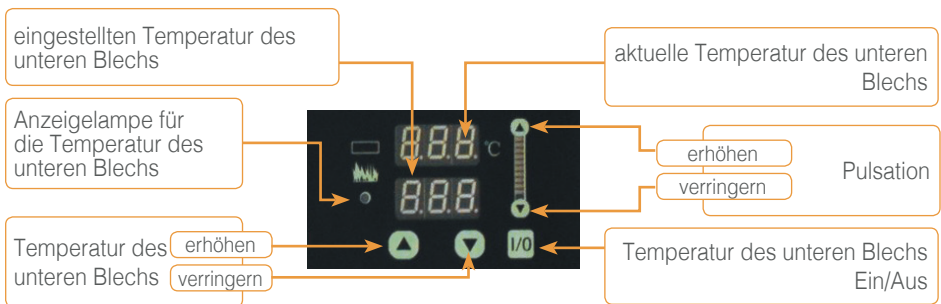
7.3. Thermostat für Kammertemperatur



Einstellung der Kammertemperatur

Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige der Kammertemperatur leuchtet. Wenn dies nicht der Fall ist, drücken Sie bitte die Ein-/Austaste. Nun können Sie die Temperatur mit den Pfeiltasten „Temperatur erhöhen“ und „Temperatur verringern“ senken. Das obere Display zeigt die aktuelle Temperatur in der Backkammer. Mittels der Pfeiltasten „Pulsation erhöhen“ und „Pulsation verringern“ können Sie einstellen, wie schnell die Backkammer aufgeheizt wird. Die Temperatur in der Backkammer erhöht sich nun, bis der eingestellte Temperaturwert angezeigt wird. Diese Lampe blinkt, wenn Pulsation gewählt wurde, sie leuchtet permanent, wenn normales Heizen eingestellt ist.

7.4. Thermostat für Temperatur des unteren Blechs



Einstellung der Temperatur des unteren Blechs

Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige für die Temperatur des unteren Blechs leuchtet. Wenn dies nicht der Fall ist, drücken Sie bitte die Ein-/Austaste. Nun können Sie die Temperatur mit den Pfeiltasten „Temperatur erhöhen“ und „Temperatur verringern“ senken. Das obere Display zeigt die aktuelle Temperatur des unteren Blechs. Mittels der Pfeiltasten „Pulsation erhöhen“ und „Pulsation verringern“ können Sie einstellen, wie schnell das untere Blech aufgeheizt wird. Die Temperatur des unteren Blechs erhöht sich nun, bis der eingestellte Temperaturwert erreicht ist.

Die Anzeigelampe für die Temperatur des unteren Blechs leuchtet, solange die Temperatur steigt. Diese Lampe blinkt, wenn Pulsation gewählt wurde, sie leuchtet permanent, wenn normales Heizen eingestellt ist.



7.5. Timer und Timer-Tasten



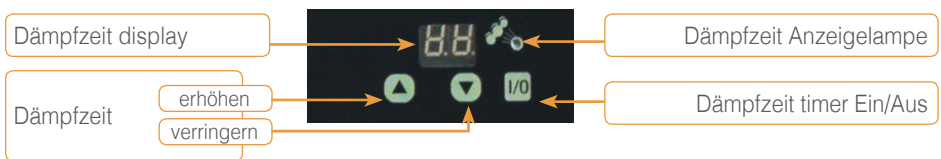
Der Timer zeigt die Backzeit in Minuten von 0 bis 99 an.

Einstellen der Backzeit.

Die Backzeit kann mittels der Pfeiltasten „Timer erhöhen“ und „Timer verringern“ eingestellt werden. Die eingestellte Zeit wird auf dem Timer-Display angezeigt. Zum Starten des Timers müssen Sie die Taste „Timer ein/aus“ drücken.

Wenn der Timer 0 erreicht, ertönt ein Summersignal, um auf das Ende der Backzeit aufmerksam zu machen.

7.6. Dampfgerät

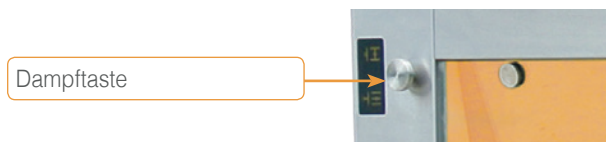


Einstellen des Dampfgeräts

Das Dampfgerät kann mittels der Pfeiltasten „Dämpfzeit erhöhen“ und „Dämpfzeit verringern“ eingestellt werden. Zum Starten des Dampfgeräts müssen Sie die Taste „Dampf ein/aus“ drücken.

7.7. Dampftaste

Durch Betätigung der Dampftaste wird die Abluftöffnung geöffnet oder geschlossen.



8. BETRIEB

8.1. Automatikbetrieb

Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie den Ein-/Ausschalter.

Stellen Sie beide Thermostate auf die gewünschte Temperatur ein und regeln Sie mit dem Timer die gewünschte Backzeit.

Schieben Sie die Produkte in den Ofen, nachdem die gewählte Temperatur erreicht ist.

Schließen Sie die Ofentür und schalten Sie den Timer mit dem Schalter „Timer ein/aus“ ein.

Wenn der Timer 0 erreicht, ertönt der Summer. Schalten Sie den Timer ab, um den Summer zu beenden. Schalten Sie nun die Beleuchtung ein, schauen Sie nach, ob Sie das Produkt entnehmen wollen, oder ob es noch weiter gebacken werden soll.

Sie können jederzeit die Dampftaste ziehen, um den Dampf aus der Backkammer zu entfernen.

Zum Starten des Dampfgeräts müssen Sie die Taste „Dampf ein/aus“ drücken. Werksseitig wurde eine Dämpfzeit von fünf Sekunden eingestellt.

9. TIPPS

Tragen Sie beim Beschicken oder Leeren des Ofens immer Schutzhandschuhe, da die Gefahr schwerer Verbrennungen durch heiße Oberflächen besteht.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung von Dampf, dass der Ofen ausreichend vorgeheizt ist und dass Ofentür und Gärschrank korrekt geschlossen sind. Um Wasseransammlungen in der Kammer zu vermeiden, wird empfohlen, die Dämpfzeit nicht zu lang zu wählen.

Um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen, sollten nur gleiche Produkte in einer Charge gebacken werden, legen Sie außerdem die Produkte gleichmäßig auf die Bleche und platzieren Sie die Bleche gleichmäßig im Ofen.





10. SICHERHEITSMASSNAHMEN

Um Schäden an Kabeln und Schläuchen zu vermeiden, sollten Sie diese vom Boden fernhalten.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät bei Reinigungs-, Wartung- oder Reparaturarbeiten abgeschaltet ist.

Die Einstellung von Thermostat und Pulsation darf während des Betriebs nicht verändert werden.

Bitte lassen Sie kein Wasser oder Öl auf die Oberseite des Ofens gelangen.

Um Verletzungen oder Qualitätsverluste des Produkts zu vermeiden, berühren Sie den Ofen während des Betriebs nicht.

Berühren Sie den Ofen während des Betriebs nicht.

Verdecken Sie die Abluftöffnung nicht.

Bitte reinigen Sie den Ofen erst, nachdem er abgekühlt ist.

11. REINIGUNG UND WARTUNG

- A. Bitte schalten Sie nach der Benutzung alle Schalter ab.
- B. Ziehen Sie die Dampftaste nach der täglichen Benutzung heraus, um Dampf aus der Backkammer zu entfernen.
- C. Entfernen Sie Reste mit einer Bürste aus der Backkammer.
- D. Reinigen Sie die Außenseite des Ofens mit einem trockenen Tuch, nicht mit Wasser. Die linke und die rechte Platte und die rückwärtige Abdeckung sollten entfernt werden, bevor die Backkammer gereinigt wird. Wir empfehlen die Verwendung eines Reinigungsprodukts.
- E. Überprüfen Sie Ofentür, Digitalbedienfeld und die anderen Teile täglich, um einwandfreie Funktion zu gewährleisten.
- F. Überprüfen Sie Kabel und Schläuche regelmäßig auf Undichtigkeiten oder andere Schäden, bevor Sie den Ofen erneut benutzen.



ES

Deck oven • Four à étages • Vloeroven •
Etagenöfen • Hornos de pisos • Forno a piani



SE-921F • SE-941F

¡Felicidades con la compra de esta horno de pisos modular !
Esta máquina ha sido controlada profundamente en nuestro almacén
en Bélgica para garantizarle la entrega de una máquina lista a la
instalación.

Para un funcionamiento correcto y una larga vida útil, es aconsejable
de leer este modo de empleo con atención antes de poner la máquina
en uso.

Sinmag Europe agradece a Usted por Su confianza y interés y le
desea mucho gozo en el trabajo con la máquina.

ES



Sinmag Europe Team.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES

La información de este manual es crucial; asegúrese de que este manual esté disponible para todo el personal que opere con la máquina. Lea, comprenda y siga las advertencias e instrucciones contenidas en este manual.

1. PARA SU SEGURIDAD

La instalación, ajuste, modificación, servicio o mantenimiento indebido puede ocasionar daños en la propiedad, lesiones o la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o realizar el servicio de este equipo.

2. INTRODUCCIÓN

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

La unidad es un equipo atractivo y compacto apto para panaderías pequeñas y medianas. El horno se compone de compartimentos extraíbles, lo cual hace que el trabajo sea más fácil cuando los clientes tienen que mover el horno al lugar de la instalación. El bastidor de acero inoxidable, la cámara de fermentación inferior y el horno de convección superior son opciones que ofrecen flexibilidad y comodidad a la panadería.



El exterior del horno está construido de acero inoxidable; la cámara del horno está construida de acero aluminizado resistente a la corrosión.

El aislamiento para altas temperaturas alrededor de la cámara de horneado puede reducir la pérdida de calor y aumentar la eficiencia energética.

Características como los compartimentos con temperatura individual, el control del tiempo de horneado independiente para diferentes productos, accesorios como el generador de vapor de crisol de piedra, ofrecen a las panaderías la oportunidad de crear hornos que se adapten a sus requisitos específicos.

ES

3. DATOS TÉCNICOS

MODELO		SE-921F	SE-941F
dimensiones externas (mm)	anchura	1100	1750
	profundidad	1225	1225
	altura	470	470
dimensiones de la cavidad (mm)	anchura	650	1250
	profundidad	800	800
	altura	210	210
número de bandejas por compartimento		2	4
tamaño de bandeja (cm)		40 x 60	40 x 60
disposición de las bandejas			
potencia de calentamiento por compartimento (kW)		5	6.7
potencia de generador de vapor por compartimento (kW)		1	2
ajuste de temperatura máx. (°C)		300	300
peso (kg)		180	300

Mantenga una distancia uniforme entre las bandejas de horneado cuando no utilice toda la cámara de horneado.

4. INSTALACIÓN

4.1. DESCARGA Y COLOCACIÓN

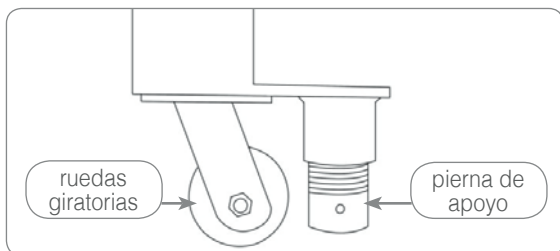
Conserve todos los materiales de transporte hasta que tenga la plena seguridad de que la máquina no ha sufrido daños (externa o internamente) durante el transporte. El cliente es el único responsable de comunicar cualquier daño ocasionado durante el transporte a la empresa de transportes.

La descarga de la máquina se realizará teniendo presente la seguridad. Se recomienda encarecidamente el uso de un equipo de descarga adecuado. Al utilizar una carretilla elevadora, asegúrese de que la capacidad de elevación de la carretilla elevadora sea la adecuada. Asegúrese de que las horquillas no dañen ninguna parte de la máquina.

La unidad debe colocarse sobre una superficie plana; asegúrese de que la estructura que soporta la unidad sea suficientemente resistente. La zona de la instalación debe estar seca, bien ventilada y no tener materiales inflamables ni volátiles.

Es necesario disponer de desconexión del suministro eléctrico y de agua dentro de una distancia razonable de la unidad. Además, también debe disponerse de un desagüe cerca. Deje un espacio libre de 400 mm en el lado derecho de la unidad, que permita a un electricista llegar al compartimento eléctrico del horno para la instalación o mantenimiento.

Una vez colocada en el lugar de instalación, ajuste los pernos de las patas para que la unidad repose firmemente sobre las cuatro patas. Compruebe el nivel utilizando el indicador de nivel. Ajuste los cuatro pernos de las patas hasta que la unidad esté en posición plana; este procedimiento es muy importante para un horneado uniforme.



4.2. CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe cumplir todos los códigos estatales y locales aplicables conforme a la placa de datos.

Las tareas de instalación y mantenimiento de los componentes eléctricos deben ser realizadas por un electricista cualificado.

La conexión a tierra es vital para evitar daños inesperados y accidentes. Asegúrese de que el horno esté bien conectado a tierra.

4.3. SUMINISTRO DE AGUA

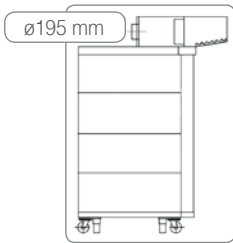
El tubo de PE-aluminio suministrado actúa como conducto de agua. En la parte trasera del horno, hay una válvula esférica; es necesario conectar el tubo a esta válvula con los conectores suministrados. Debe probarse la conexión para ver si hay fugas.

El agua suministrada para el generador de vapor debe filtrarse y ablandarse para alargar la vida útil del generador de vapor. La presión del agua debe ser de 3-6 bar.



Elija una manguera de $\varnothing 12 \times 1$ mm para la conexión de la entrada de agua y el suministro de agua. La presión del agua entrante debe ser 1 – 7 kg/cm².

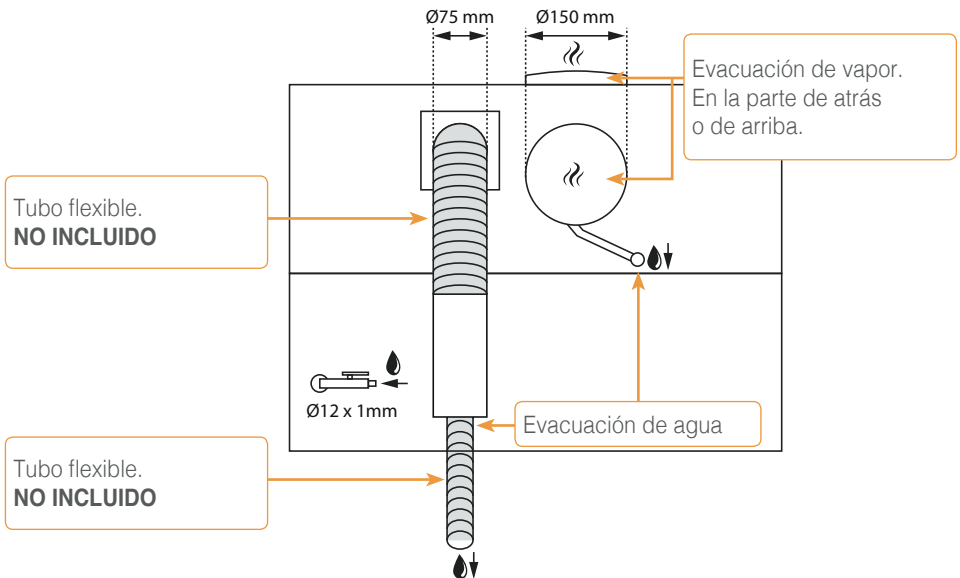
4.4. SALIDA DE HUMOS



Se recomienda montar una campana con un extractor directamente encima del horno para liberar el vapor y el humo de cocción de la sala. Es necesario contar con un hueco metálico con $\Phi 200$ para conectar la campana con la abertura en la pared o el techo, de este modo puede reducirse al máximo el riesgo de corrosión y cortocircuito ocasionado por la humedad.

ES

4.5. CAMPANA EXTRACTORA - CONEXIÓN



5. DESMONTAJE

El horno puede desmontarse en compartimentos fácilmente en caso de que el cliente tenga que hacer pasar el horno por una entrada pequeña para acceder al lugar de la instalación. Retire las placas de cubierta en los lados izquierdo y derecho del horno; saque todos los pernos que conectan las barras de acero entre sí.

Desconecte los cables eléctricos y el tubo de cobre en la caja de distribución.

Traslade el horno compartimento por compartimento de forma secuencial; asegúrese de que el aislamiento no se desprenda del horno al moverlo hasta la nueva ubicación.

6. PRUEBA

Retire todos los revestimientos de protección de la superficie de la máquina.

Cuando el horno con el crisol de acero se ponga en marcha por primera vez, caliente el horno hasta los 250°C. (Consulte la sección de funcionamiento de este manual para ver las instrucciones de funcionamiento del controlador.) Durante las primeras horas, puede observarse la salida de una pequeña cantidad de humo y un ligero olor a humo. Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá tras las primeras horas de prueba.

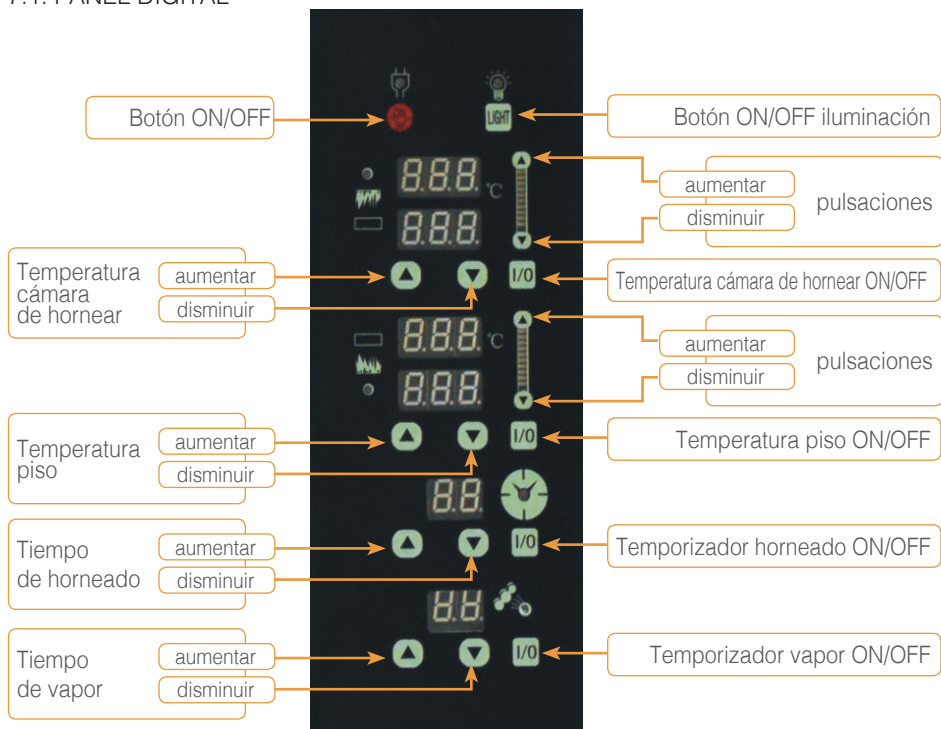
Cuando el horno con crisol de piedra se ponga en marcha por primera vez, siga los pasos siguientes para evitar la rotura del crisol de piedra: empiece por 50°C, aumente la temperatura 50°C cada 2 horas, hasta que alcance los 250°C.

Compruebe el horno para ver si hay fugas, humo excesivo, fallo del controlador, etc.

Comunique cualquier estado anómalo al departamento de servicio de post-venta de SINMAG y no utilice el equipo antes de recibir instrucciones.

7. FUNCIONAMIENTO

7.1. PANEL DIGITAL

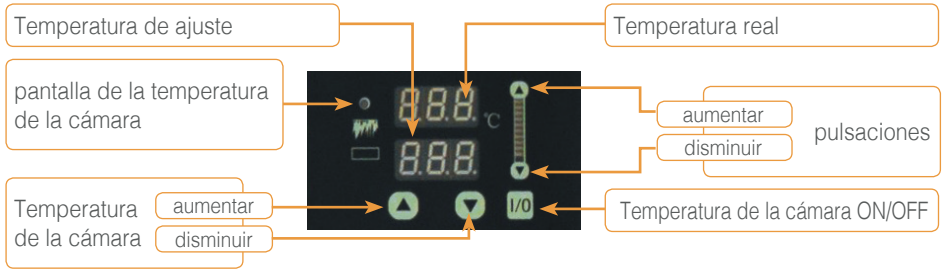


7.2. Aan/Uit knop en verlichting



Antes de iniciar el funcionamiento, debe pulsar el interruptor de encendido / apagado. Ahora se encenderá la luz indicadora del suministro de alimentación. Tras finalizar el funcionamiento, debe volver a pulsar este botón y se apagará la luz indicadora.

7.3. Termostaat bakkamertemperatuur

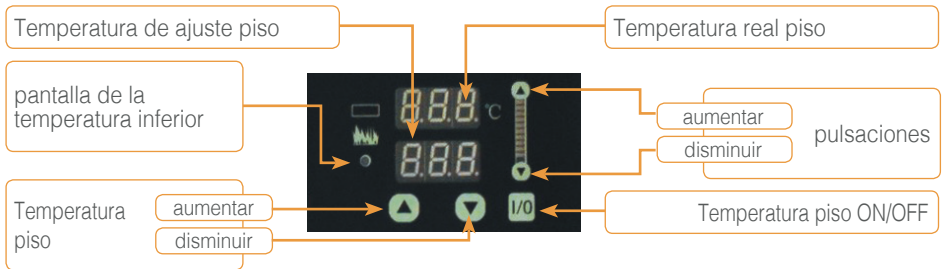


Temperatura de la cámara termostática

Controleer of het indicatielampje voor de bakkamertemperatuur oplicht, als dit niet het geval is duw dan op de bakkamertemperatuur AAN/UIT toets. Nu kan U de temperatuur instellen door middel van de Bakkamertemperatuur “Hoger” en “Lager” toetsen. Het bovenste display geeft de huidige temperatuur weer. Met de Vermogen “Hoger” en “Lager”, kunt U de snelheid instellen waarmee de bakkamer zal opwarmen. Het indicatielampje voor de bakkamertemperatuur zal oplichten zolang de temperatuur van de bakkamer stijgt. Het indicatielampje zal knipperen als het vermogen is ingesteld en continu branden als de normale opwarming is gekozen.



7.4. Temperatura inferior del termostato



Ajuste de la temperatura de la placa inferior

Compruebe si la pantalla de la temperatura inferior está encendida. Si no es el caso, pulse el botón de encendido / apagado. Ahora puede ajustar la temperatura utilizando las teclas de flecha “aumento de temperatura” y “reducción de temperatura”. En la pantalla superior se muestra la temperatura actual de la placa inferior. Con las teclas de flecha “aumento de pulsaciones” y “reducción de pulsaciones” puede ajustar la velocidad a la cual se calentará la placa inferior. Ahora, la temperatura de la placa inferior aumentará hasta que se haya alcanzado la temperatura ajustada.

La luz indicadora de la temperatura de la placa inferior se encenderá mientras la temperatura esté aumentando. La luz parpadeará cuando se haya ajustado la pulsación; se encenderá de forma continua si se ha ajustado el calentamiento normal.

7.5. Temporizador y botones de temporizador



El temporizador indica el tiempo de horneado en minutos, entre 0 y 99 minutos.

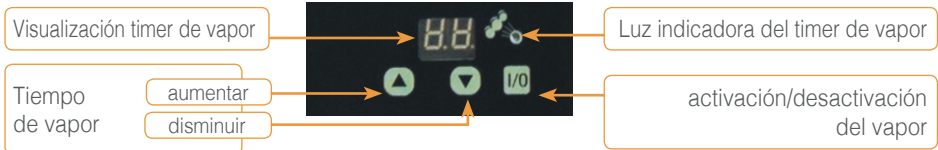
Ajuste del tiempo de horneado..

El tiempo de horneado puede ajustarse mediante las teclas de flecha “incremento de tiempo del temporizador” y “reducción de tiempo del temporizador”. El tiempo ajustado se indica en la pantalla del temporizador. Para poner en funcionamiento el temporizador, debe pulsar el botón de “activación / desactivación del temporizador”.

Cuando el temporizador alcance el valor 0, el zumbador emitirá una señal para indicar que el tiempo de horneado ha finalizado.



7.6. Dispositivo de vapor

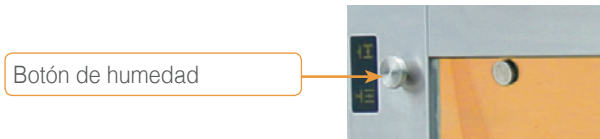


Ajuste del dispositivo de vapor

El dispositivo de vapor puede ajustarse mediante las teclas de flecha “incremento del tiempo de vapor” y “reducción del tiempo de vapor”. Cuando desee activar el dispositivo de vapor, debe pulsar el botón de “activación / desactivación del vapor”.

7.7. Botón de humedad

El botón de humedad abre o cierra la abertura de escape.



8. FUNCIONAMIENTO

8.1. Funcionamiento automático

Cierre la puerta del horno y pulse el interruptor de “encendido/apagado”.

Ajuste los dos termostatos de acuerdo con la temperatura deseada y ajuste el tiempo de horneado en el temporizador.

Introduzca los productos en el horno una vez alcanzada la temperatura ajustada. Cierre la puerta del horno y active el temporizador con el interruptor de “activación / desactivación del temporizador”.

Cuando el temporizador llegue a 0, sonará el zumbador. Desactive el temporizador para parar el zumbador. Ahora encienda la iluminación interior para ver si debe sacar el producto o si todavía necesita horneado.

En cualquier momento, puede usar el botón de humedad para liberar el vapor de la cámara de horneado.

Cuando desee activar el dispositivo de vapor, debe pulsar el botón de “activación / desactivación dispositivo de vapor”. Se ha ajustado de fábrica un valor estándar para el tiempo de vapor de cinco segundos.

ES

9. CONSEJOS

Lleve siempre guantes de protección térmica al cargar o descargar el horno ya que existe riesgo de graves lesiones por la superficie caliente.

Antes de utilizar el vapor, asegúrese de que el horno se haya precalentado suficientemente y que la puerta esté debidamente cerrada. Para evitar que el agua rebose de la cámara, no se recomienda ajustar un tiempo prolongado de vapor.

Para un horneado uniforme, solo pueden hornearse los mismos productos en cada lote; además, debe poner los productos de forma regular en las bandejas y poner las bandejas de forma regular en el crisol.

10. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Para evitar dañar los cables y las mangueras, debe mantenerlos alejados del suelo. Asegúrese de que la máquina esté desactivada cuando realice tareas de limpieza, mantenimiento o reparación.

El ajuste del termostato y la pulsación no deben cambiarse durante el funcionamiento. No ponga agua ni aceite en la parte superior del horno.

Para evitar lesiones o pérdida de calidad del producto, no toque el horno durante el funcionamiento.

No toque el horno durante el funcionamiento.

No cubra la abertura de escape.

No limpie el horno antes de que se haya enfriado.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- A. Desconecte todos los interruptores después del uso.
- B. Libere el botón de humedad tras el uso diario para eliminar la humedad de la cámara de horneado.
- C. Utilice un cepillo para limpiar los restos del interior de la cámara de horneado.
- D. Limpie el exterior del horno con un paño seco; no lo lave con agua. Hay que retirar la placa derecha, izquierda y trasera antes de limpiar la cámara de horneado. Recomendamos el uso de un producto de limpieza.
- E. Compruebe la puerta del horno, el panel digital y los otros componentes diariamente para garantizar un funcionamiento adecuado.
- F. Compruebe el cable y las mangueras de vez en cuando para ver que no haya ninguna fuga u otros daños antes de volver a usar el horno.

ES

IT



Deck oven • Four à étages • Vloeroven •
Etagenöfen • Hornos de pisos • Forno a piani



SE-921F • SE-941F

Congratulazioni per l'acquisto della Forno a piani.
Questa macchina è stata controllata a fondo en nuestro almacén en Bélgica al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all'installazione.

Per un funzionamento corretto e una lunga durata di vita della Forno a piani, Vi raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.

Sinmag Europe Vi ringrazia per la Vostra fiducia e interesse e Vi augura un buon lavoro con questa macchina.



Sinmag Europe Team.

IT



ISTRUZIONI IMPORTANTI

Le informazioni contenute nel presente manuale sono molto importanti. Il manuale deve sempre essere a disposizione di tutto il personale che utilizza la macchina. Leggere, comprendere e seguire gli avvisi e le istruzioni contenuti nel presente manuale.

1. PER LA SICUREZZA DELL'UTENTE

Se non vengono eseguite correttamente, l'installazione, le regolazioni, eventuali alterazioni, la riparazione o la manutenzione della macchina possono causare danni materiali, infortuni o il decesso. Leggere attentamente le istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione prima di installare la macchina o effettuare qualsiasi intervento.

2. INTRODUZIONE

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

L'unità, compatta e dal design gradevole, è adatta per negozi e laboratori di panificazione.



Il forno è composto da moduli separabili, che ne semplificano il trasporto e il montaggio in sede di installazione. La struttura in acciaio inox, il lievatore inferiore e il forno a convezione superiore sono accessori che aumentano la flessibilità e la praticità in panificio.

L'esterno del forno è in acciaio inox, mentre la camera di cottura è in acciaio alluminato anticorrosione.

L'isolante per alte temperature intorno alla camera di cottura è in grado di ridurre le dispersioni di calore e aumentare l'efficienza energetica.

I moduli, con temperature e tempi regolabili individualmente, consentono la cottura separata di prodotti diversi, mentre gli accessori come la suola in pietra e la vaporiera permettono a ogni laboratorio di comporre il forno in base alle esigenze specifiche.

3. DATI TECNICI

MODELLO		SE-921F	SE-941F
dimensioni esterne (mm)	larghezza	1100	1750
	profondità	1225	1225
	altezza	470	470
dimensioni cavità (mm)	larghezza	650	1250
	profondità	800	800
	altezza	210	210
numero di teglie per modulo		2	4
dimensioni teglia (cm)		40 x 60	40 x 60
disposizione teglie			
potenza riscaldante per modulo (kW)		5	6.7
potenza vaporiera per modulo (kW)		1	2
Temperatura max. impostabile (°C)		300	300
Peso (kg)		180	300

Se non si utilizza l'intera camera di cottura, mantenere una distanza uniforme fra le teglie.

4. INSTALLAZIONE

4.1. SCARICO DELLA MACCHINA E INSTALLAZIONE

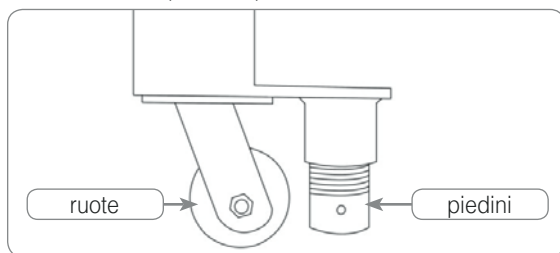
Conservare tutti i materiali di imballaggio fino ad accertarsi che la macchina non si sia danneggiata (esternamente o internamente) durante la spedizione. Il cliente ha responsabilità esclusiva di segnalare alla società di spedizione eventuali danni durante il trasporto. Scaricare la macchina rispettando tutte le norme di sicurezza. Per scaricare il forno, si consiglia vivamente di utilizzare macchinari adeguati. Se si utilizza un carrello elevatore, verificare che abbia una capacità di sollevamento adeguata. Controllare che le forche non danneggino i componenti della macchina.

L'unità deve essere collocata su una superficie piana. Controllare che la struttura che supporta l'unità abbia una resistenza sufficiente. L'ambiente deve essere asciutto, ben ventilato e privo di materiali infiammabili o volatili.

I comandi di arresto dell'elettricità e dell'acqua devono essere posizionati a una distanza ragionevole dall'unità. Anche lo scarico deve trovarsi nelle vicinanze.

Lasciare uno spazio libero di 400 mm sul lato destro dell'unità per consentire all'elettricista di operare sul quadro elettrico durante l'installazione o la manutenzione.

Dopo aver collocato la macchina in sede di installazione, regolare i piedini a vite e accertarsi che l'unità sia appoggiata saldamente sui quattro piedini. Utilizzando una bolla, verificare che l'unità sia perfettamente in piano. Regolare i piedini a vite fino a mettere in piano l'unità. Questa procedura è molto importante per ottenere una cottura uniforme.



4.2. COLLEGAMENTI ELETTRICI

I collegamenti elettrici devono essere conformi a tutte le leggi nazionali e locali e rispettare le indicazioni riportate sulla targhetta identificativa.

L'installazione e la manutenzione dei componenti elettrici devono essere eseguite da un elettricista qualificato.

La messa a terra è fondamentale per evitare danni e incidenti imprevisti. Accertarsi che il forno sia opportunamente dotato di messa a terra..

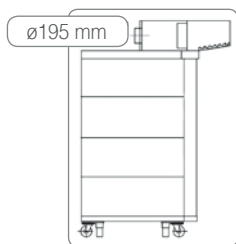
4.3. ALIMENTAZIONE DELL'ACQUA

Il tubo in PE-alluminio in dotazione è il tubo dell'acqua. Sul retro del forno è presente una valvola a sfera. Il tubo deve essere collegato a questa valvola con i connettori in dotazione. Rilevare eventuali perdite in corrispondenza del collegamento. L'acqua erogata per la vaporiera deve essere filtrata e addolcita per una maggiore durata della vaporiera. La pressione deve essere compresa tra 3-6 bar.



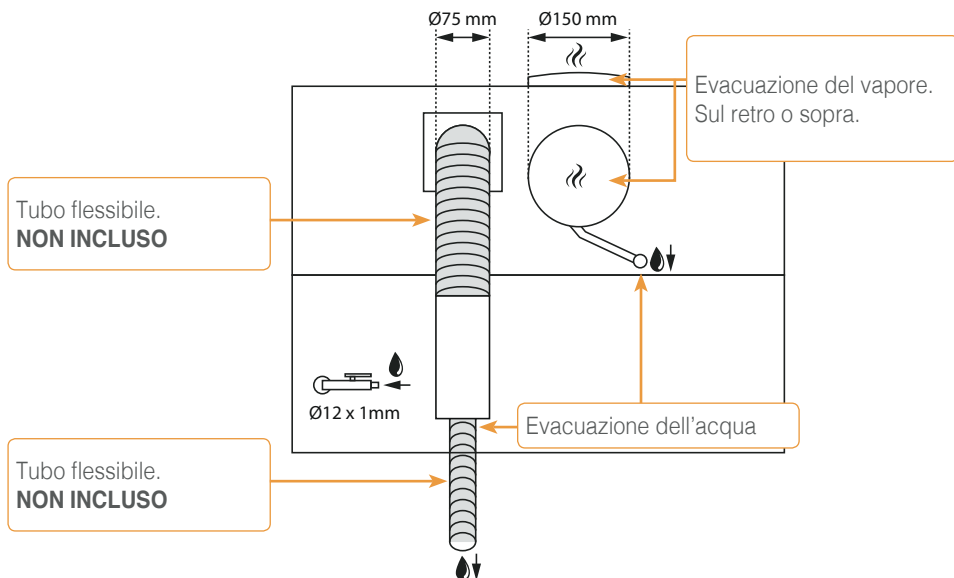
Per il collegamento è necessario un cavo $\varnothing 12 \times 1$ mm. La pressione dell'acqua deve essere di 1-7 Kg/cm².

4.4. SCARICO



Si consiglia di montare una cappa con ventola di aspirazione direttamente sopra il forno per scaricare il vapore e i fumi di cottura dal locale. Per collegare la cappa all'apertura sulla parete o sul soffitto è necessario utilizzare raccordi a soffietto in metallo $\varnothing 200$. In questo modo, è possibile ridurre maggiormente il rischio di corrosione e cortocircuiti a causa dell'umidità.

3.1. PRESA - CONNESSIONE



5. SMONTAGGIO

Se la via di accesso al luogo di installazione è ristretta, il forno può essere facilmente smontato in moduli.

Rimuovere le placche di copertura sul lato destro e sinistro del forno. Rimuovere tutti i bulloni di collegamento delle barre in acciaio.

Scollegare i fili elettrici e il tubo in rame nel quadro di distribuzione.

Trasferire in sequenza i moduli del forno, verificando che il materiale isolante non fuoriesca durante il trasporto.

6. PROVA DI FUNZIONAMENTO

Rimuove tutti i rivestimenti protettivi dalla superficie della macchina.

Quando il forno a suola in acciaio viene acceso per la prima volta, riscaldarlo a 250°C. (Per le istruzioni d'uso del regolatore, vedere il capitolo Funzionamento nel manuale). Durante le prime ore, il forno potrebbe emettere una modica quantità di fumo e un lieve odore. Poiché il forno è nuovo, si tratta di un fenomeno normale, che scompare dopo le prime ore di prova.

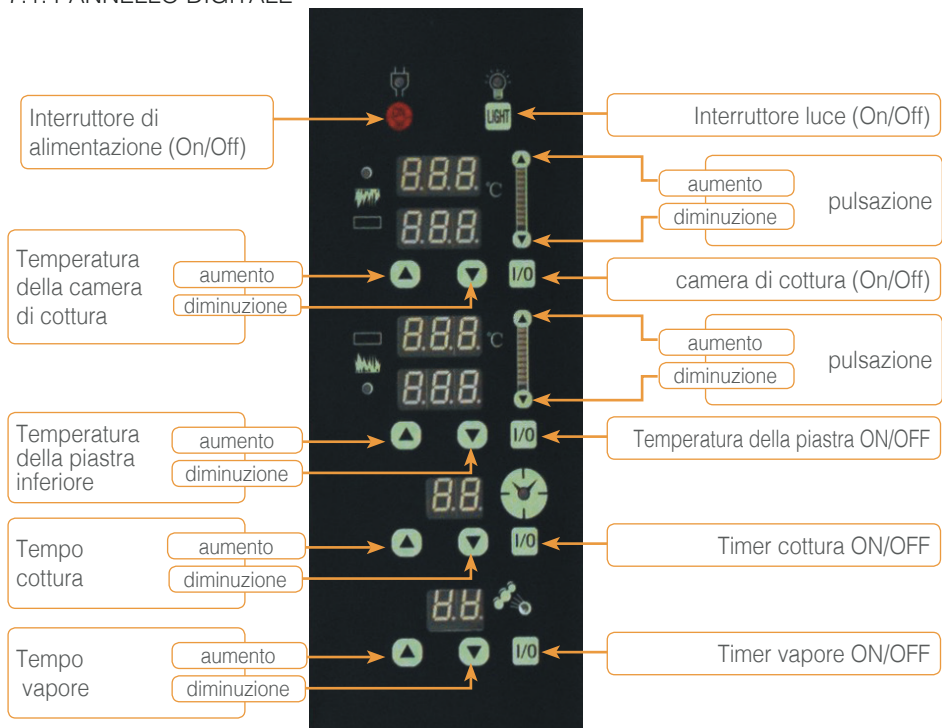
Quando il forno con suola in pietra viene acceso per la prima volta, procedere come segue per evitare il danneggiamento della suola: iniziare a 50°C e aumentare la temperatura di 50°C ogni 2 ore fino a raggiungere 250°C.

Controllare il forno per rilevare perdite, fumo eccessivo, guasti al regolatore, ecc. Segnalare qualsiasi anomalia al servizio post vendita SINMAG e non utilizzare il forno prima di ricevere istruzioni.

IT

7. FUNZIONAMENTO

7.1. PANNELLO DIGITALE



7.2. Interruttore di alimentazione (On/Off) e interruttore luce

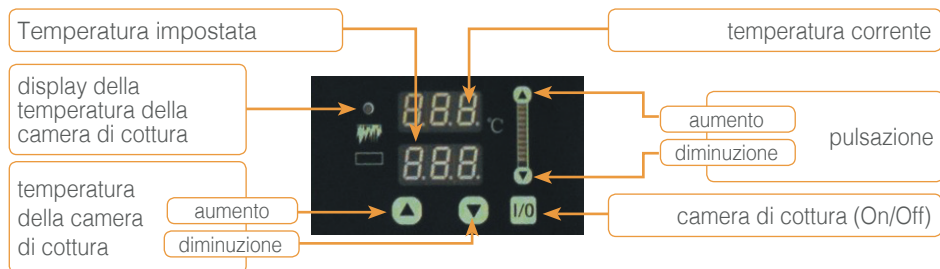


Prima dell'uso, premere l'interruttore di alimentazione.

L'indicatore di alimentazione si accende. Dopo l'uso, premere nuovamente il pulsante.

L'indicatore si spegne.

7.3. Termostato della temperatura della camera di cottura

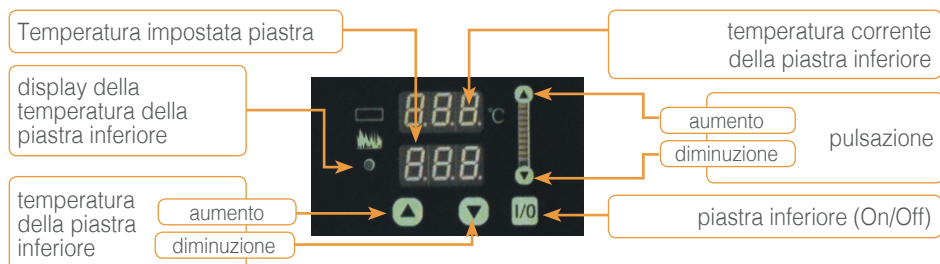


Impostazione della temperatura della camera di cottura

Controllare che il display della temperatura della camera di cottura sia acceso. In caso contrario, premere il pulsante On/Off. Ora è possibile impostare la temperatura utilizzando i tasti freccia "aumento temperatura" e "diminuzione temperatura". Il display superiore mostra la temperatura corrente nella camera di cottura. Utilizzando i tasti freccia "aumento pulsazione" e "diminuzione pulsazione", è possibile impostare la velocità di riscaldamento della camera di cottura. Per tutta la durata del riscaldamento, la temperatura nella camera di cottura aumenterà fino a quando la temperatura impostata si accende. La spia lampeggia se è stata impostata la pulsazione e rimane accesa se è stato impostato il riscaldamento normale.

IT

7.4. Termostato della temperatura della piastra inferiore



Impostazione della temperatura della piastra inferiore

Controllare che il display della temperatura della piastra inferiore sia acceso. In caso contrario, premere il pulsante On/Off. Ora è possibile impostare la temperatura utilizzando i tasti freccia "aumento temperatura" e "diminuzione temperatura". Il display superiore mostra la temperatura corrente della piastra inferiore. Utilizzando i tasti freccia "aumento pulsazione" e "diminuzione pulsazione", è possibile impostare la velocità di riscaldamento della piastra inferiore. La temperatura della piastra inferiore aumenta fino a raggiungere quella impostata. L'indicatore della temperatura della piastra inferiore rimane acceso fino a quando la temperatura aumenta. La spia lampeggia se è stata impostata la pulsazione e rimane accesa se è stato impostato il riscaldamento normale.

7.5. Timer e pulsanti del timer



Il timer indica il tempo di cottura, da 0 a 99 minuti.

Impostazione del tempo di cottura.

Il tempo di cottura può essere impostato con i tasti freccia “aumento timer” e “diminuzione timer”. Il tempo impostato viene indicato sul display del timer. Per avviare il timer, premere il pulsante “timer on/off”.

Quando il timer raggiunge lo 0, il cicalino emette un segnale per indicare che il tempo di cottura è trascorso.

7.6. Vaporiera



Impostazione della vaporiera

La vaporiera può essere impostata con i tasti freccia “aumento tempo vapore” e “diminuzione tempo vapore”. Per avviare la vaporiera, premere il pulsante “vapore on/off”.

7.7. Valvola di sfiato umidità

La valvola di sfiato umidità apre o chiude l’apertura di sfiato.



8. FUNZIONAMENTO

8.1. Funzionamento automatico

Chiudere la porta del forno e premere l'interruttore "on/off".

Impostare entrambi termostati con la temperatura desiderata e impostare il tempo di cottura sul timer.

Introdurre prodotti nel forno dopo aver raggiunto la temperatura impostata. Chiudere la porta del forno e attivare il timer premendo l'interruttore "timer on/off".

Quando il timer arriva a 0, si attiva il cicalino. Spegnerne il timer per disattivare il cicalino. Accendere la luce per controllare se il prodotto è pronto o necessita di un'ulteriore cottura.

In qualsiasi momento, è possibile tirare la valvola di sfiato umidità per espellere il vapore dalla camera di cottura.

Per attivare la vaporiera, premere il pulsante "vapore on/off". Il tempo vapore predefinito in fabbrica è di cinque secondi.

9. SUGGERIMENTI

Indossare sempre guanti protettivi per caricare e scaricare il forno, in modo da evitare infortuni gravi dovuti alle superfici roventi.

Prima di utilizzare il vapore, accertarsi che il forno si sia preriscaldato a sufficienza e che la porta del forno sia chiusa correttamente. Per evitare fuoriuscite d'acqua dalla camera di cottura, si consiglia di non impostare un tempo vapore troppo lungo.

Per una cottura uniforme, ogni infornata deve essere composta da prodotti identici. Inoltre, disporre uniformemente i prodotti sulle teglie e collocarle le teglie uniformemente sulla suola.

10. MISURE DI SICUREZZA

Per evitare di danneggiare i cavi e i tubi, tenerli lontani dal pavimento.

Accertarsi che la macchina sia spenta prima di pulirla, ripararla o sottoporla a manutenzione.

Non cambiare l'impostazione del termostato e della pulsazione durante il funzionamento.

Non bagnare il lato superiore del forno con acqua o olio.

Per evitare infortuni o di compromettere la qualità dei prodotti, non toccare il forno durante il funzionamento.

Non toccare il forno durante il funzionamento.

Non coprire l'apertura di sfiato.

Non pulire il forno prima che si sia raffreddato.



11. PULIZIA E MANUTENZIONE

- A. Spegner tutti gli interruttori dopo l'uso.
- B. Tirare la valvola di sfiato umidità dopo l'uso quotidiano per espellere l'umidità dalla camera di cottura.
- C. Utilizzare una spazzola per eliminare i residui dalla camera di cottura.
- D. Pulire esternamente il forno con un panno morbido e asciutto. Prima di pulire la camera di cottura, rimuovere la placca destra e sinistra e il pannello posteriore. Si consiglia di utilizzare un detergente specifico.
- E. Controllare quotidianamente la porta del forno, il pannello digitale e le altre parti per accertarsi che funzionino correttamente.
- F. Controllare periodicamente i cavi e i tubi per rilevare eventuali perdite o altri danni prima di utilizzare nuovamente il forno.





WWW.SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM

T: +32 50 32 89 05 | F.: +32 50 32 89 09 | info@sinmageurope.com