



**Proofer • Étuve • Rijskast**  
**Gärschrank • Fermentadores • Celle di lievitazione**



SM 716F • SM 716FB

Congratulations with the purchase of this proofer.

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 proofer, 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 proofer.



Sinmag Europe Team.

## 1. FEATURES

- The fermentation is an important process in the bread production. The quality of fermentation is critical to the bread quality.
- This proofer uses electrical heater to generate heat for temperature and to evaporate water for humidity.
- The cabinet is made of stainless steel.
- Beautiful appearance for bake off operation.
- Movable with castors.

## 2. TECHNICAL SPECIFICATION

Model	<b>SM-716F</b>	<b>SM-716FB</b>
Capacity	16 x (40/60 cm)	16 x (40/60 cm) 8 x (40/80 cm)
Electric voltage	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz
Electric power	900W	1000W
Overall dimension	78 x 100 x 115,7 cm	78 x 100 x 115,7 cm

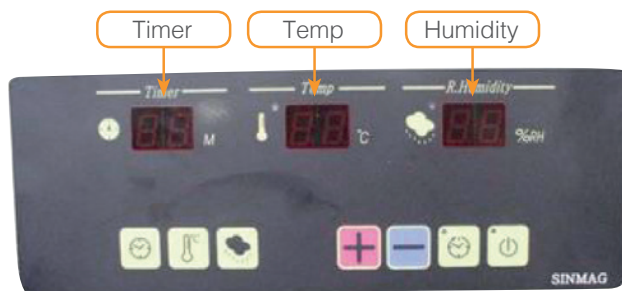
## 3. NOTES

- Connect the electric cable to the power supply with good grounding. Good grounding is essential.
- The Power supply (voltage and electric cable) must meet the requirement of the proofer.
- The proofer should not be used when there is not enough water.

## 4. INSTALLATION

- The machine is ready for installation. Put the proofer on a flat ground and brake the castor. The room should have good ventilation.
- Install water drainage pipe under the proofer to sewage.
- Connect electric supply according to the name plate, make sure to provide grounding.

## 5. OPERATION



5.1 Put the water into the water tank until it is full.

5.2 Put the dough into the proofer and close the door.

5.3 Turn on main switch.


5.4 Press  button to start.

5.5 To set Timer

The maximum time that this timer can be set is 99 minutes.

For example, if you want to set 88 minutes.

You can set timer as follows:

1. Press  one time, and "Timer" shows "00".

You can set minutes on "Timer" to 88 by  .

2. Press  again to exit.

3. Press  one time, and  small light on. Timer starts to count down.

When timer counts down to 0, buzzer will sound to give you alarm.

At this time, you may check whether the dough is ready for baking.

5.6 To set Temp

For example, if you want your dough be proofed at 38°C, you can set Temperature as follows:


1. Press  one time, and "Temp" light on.


2. Set Temperature at 38°C by  .

3. Press  again to exit.

5.7 To set R.Humidity

For example, if you want your dough be proofed at 80%, you can set Humidity as follows:

1. Press  one time, and R.Humidity light on.

2. Set Humidity at 80% by  .

3. Press  again to exit.

## 6. TROUBLE SHOOTING

### 6.1. Humidity is not enough

#### **Heater is damaged**

> Replace

#### **Too much scale in the tank**

> Wash

### 6.2. Fermentation is not uniform

#### **Fan is damaged**

> Replace

### 6.3. Temperature is not enough

#### **Heater is burnt out**

> Replace

### 6.4. Noisy

#### **Fan is bad**

> Replace

### 6.5. Lighting not good

#### **Lighting tube is bad/ Starter is bad**

> Replace

**If you have any doubt, please contact our local dealer.**

## 7. MAINTENANCE AND CLEANING

- Turn off main switch and clean the proofer inside and outside after daily use.
- Clean the proofer inside and outside.
- Clean water tank monthly.



**Proofer • Étuve • Rijskast  
Gärschrank • Fermentadores • Celle di lievitazione**



SM 716F • SM 716FB

Nous vous félicitons pour l'achat de votre étuve.  
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.

## 1. CARACTERISTIQUES

- La fermentation est un processus important dans la production du pain. La qualité de la fermentation influence la qualité du pain directement.
- Cet étuve emploie un dispositif de chauffage électrique pour la génération de chaleur pour la température et pour évaporer l'eau pour l'humidité.
- L'étuve est fabriqué en inox.
- Belle apparence pour l'opération bake-off.
- Mobile sur roulettes.

## 2. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	<b>SM-716F</b>	<b>SM-716FB</b>
Capacité	16 x (40/60 cm)	16 x (40/60 cm) 8 x (40/80 cm)
Voltage	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz
Puissance électrique	900W	1000W
Dimensions externes	78 x 100 x 115,7 cm	78 x 100 x 115,7 cm

## 3. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Branchez l'étuve sur une alimentation électrique équipée d'une bonne mise à la terre. Une bonne mise à la terre est essentielle.
- L'alimentation électrique (voltage et câblage) doit correspondre aux spécifications de la machine.

## 4. INSTALLATION

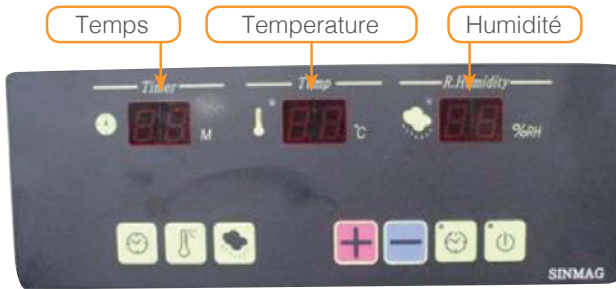
- La machine est prête à être installée. Placez-la sur une surface plate et mettez les freins des roulettes. L'espace où vous mettez la machine doit avoir une bonne ventilation.
- Installez un tuyau pour l'évacuation des eaux usées sous l'étuve.
- Branchez la machine à l'alimentation électrique correspondante à la plaque d'identification.



## 5. FONCTIONNEMENT

Faites attention à ne pas utiliser la machine si l'alimentation d'eau est insuffisante.

FR



- 5.1. Remplissez le réservoir avec de l'eau.
- 5.2. Mettez la pâte dans l'étuve et fermez la porte.
- 5.3. Mettez la machine en marche par l'interrupteur principal.
- 5.4. Poussez le bouton pour démarrer.
- 5.5. Pour régler la minuterie:

Le temps maximal qui peut être réglé est 99 minutes.

Par exemple, si vous voulez mettre 88 minutes, vous pouvez régler la minuterie comme suit :

1. Poussez une fois et la minuterie indiquera « 00 ». Maintenant vous pouvez y mettre les minutes à « 88 » en poussant .
2. Poussez de nouveau pour sortir.
3. Poussez une fois et la petite lumière s'illuminera . La minuterie commencera à compter à rebours. Quand la minuterie arrive à 0, la sonnerie commence à donner l'alarme. Maintenant, vous pouvez voir si la pâte est prête pour la cuisson.

### 5.6. Pour régler la température

Si vous voulez régler la température par exemple à 38°, la température peut être réglée comme suit :

1. Poussez une fois et l'affichage « Temp » s'illuminera.
2. Mettez la température à 38° en poussant .
3. Poussez de nouveau pour sortir.

### 5.7. Pour régler l'humidité

Par exemple, si vous voulez régler l'humidité à 80%, le réglage peut être fait comme suit :

1. Poussez une fois, et l'affichage « R.Humidity » s'illuminera.
2. Réglez l'humidité à 80% en poussant .
3. Poussez de nouveau pour sortir.

## 6. DEPANNAGE TECHNIQUE

### 6.1. L'humidité est insuffisante

**Le dispositif de chauffage est abîmé.**

> Remplacez le dispositif.

**Trop de tartre dans le réservoir.**

> Nettoyez le réservoir.

### 6.2. La fermentation n'est pas uniforme

**Le ventilateur est abîmé**

> Remplacez le ventilateur

### 6.3. La température n'est pas suffisante

**Le dispositif de chauffage est brûlé**

> Remplacez le dispositif de chauffage.

### 6.4. Bruyant

**Le ventilateur est endommagé**

> Remplacez le ventilateur.

### 6.5. L'illumination est insuffisante

**Le tuyau d'illumination est défectueux.**

> Remplacez

**Le démarreur est défectueux.**

> Remplacez

## MANUTENTION ET NETTOYAGE

- Mettez l'interrupteur principal hors service et nettoyez l'étuve à l'intérieur et à l'extérieur après chaque emploi quotidien.
- Nettoyez le réservoir d'eau mensuellement.



**Proofer • Étuve • Rijskast  
Gärschrank • Fermentadores • Celle di lievitazione**



SM 716F • SM 716FB

Proficiat met de aankoop van uw rijskast. De machine 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.

NL

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

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



Het Sinmag Europe Team

## 1. EIGENSCHAPPEN

Het rijzen is een belangrijk proces in de productie van het brood. De kwaliteit van het rijzen beïnvloedt rechtstreeks de kwaliteit van het brood.

Deze rijskast gebruikt een verwarmingselement voor warmtegeneratie en voor de verdamping van water voor de vochtigheid.

De rijskast is in RVS gefabriceerd.

Verrijdbaar op wieltjes

## 2. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Model	SM-716F	SM-716FB
Capaciteit	16 x (40/60 cm)	16 x (40/60 cm) 8 x (40/80 cm)
Voltage	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz
Elektrisch vermogen	900W	1000W
Buitenafmetingen	78 x 100 x 115,7 cm	78 x 100 x 115,7 cm

## 3. ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Sluit de rijskast op een elektrische voeding aan die voorzien is van een correct functionerende aarding. Een correcte aarding is essentieel.
- De elektrische voeding (voltage en bekabeling) moet overeenstemmen met de eigenschappen van de machine.

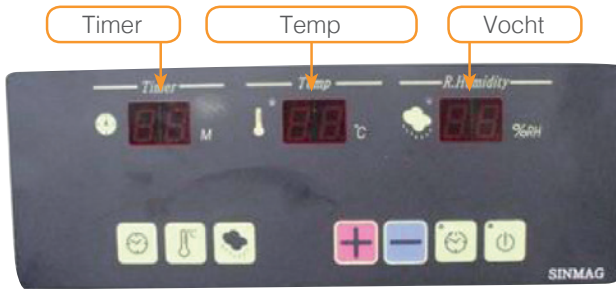
## 4. INSTALLATIE

- De machine is klaar voor ingebruikname. Installeer ze op een vlak oppervlak en stel de remmen vast. De ruimte waarin de machine geïnstalleerd wordt moet voldoende geventileerd zijn.
- Breng een buis aan voor de afvoer van afvalwater onder de rijskast.
- Sluit de machine aan op de correcte stroomvoorziening, zoals aangegeven op het identificatieplaatje.

## 5. BEDIENING

Zorg er steeds voor dat er zich voldoende water in het reservoir bevindt.  
Gebruik de machine niet als dit niet het geval is.

NL



5.1. Vul het reservoir met water.







5.2. Breng de producten in de rijkskast en sluit de deur.

5.3. Start de werking met de hoofdschakelaar.

5.4. Druk op de knop  om te starten.




5.5. Instelling timer:

De hoogst instelbare tijd is 99 minuten. Als u bijvoorbeeld 88 minuten wilt instellen, kan dit volgens volgende procedure:

1. Druk één keer op  en de timer zal « 00 » aangeven. Nu kunt u de minuten op « 88 » instellen door op de knoppen   te drukken.
2. Druk opnieuw op  om de instellingen te verlaten.
3. Druk nu één keer op  en het indicatielampje  zal oplichten. De timer zal nu beginnen aftellen. Wanneer die op 0 aankomt, zal de zoemer in werking treden. Nu kunt u nagaan of het deeg klaar is om te bakken.





5.6. Instelling temperatuur

Als u de temperatuur bijvoorbeeld op 38°C wilt instellen, kan dit volgens de volgende procedure:

1. Druk één keer op  en de display « Temp » zal oplichten.
2. Stel de temperatuur nu in op 38°C met behulp van  .
3. Druk opnieuw op  om de instelling vast te leggen.

5.7. Instelling vochtigheid

Als u bijvoorbeeld de vochtigheid op 80% wilt instellen, kan dit volgens volgende procedure:

1. Druk één keer op , de display zal « R.Humidity » aangeven.
2. Stel de vochtigheid op 80% in met de toetsen  .
3. Druk opnieuw op  om de instelling vast te leggen.

## 6. PROBLEEMOPLOSSING

### 6.1. Onvoldoende vochtigheid

**Het verwarmingselement is beschadigd.**

> Vervang het verwarmingselement.

**Het reservoir is verkalkt.**

> Reinig het reservoir.

> Geen water in het reservoir.

### 6.2. De producten rijzen niet gelijkmatig

**De ventilator is beschadigd**

> Vervang de ventilator

### 6.3. Onvoldoende warmte

**Het verwarmingselement is verbrand**

> Vervang het verwarmingselement

### 6.4. Het toestel maakt veel lawaai

**De ventilator is beschadigd**

> Vervang de ventilator

### 6.5. Onvoldoende verlichting

**De lamp is defect**

> Vervang

**De starter is defect.**

> Vervang

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING

- Schakel de machine uit met de hoofdschakelaar en reinig de rijskast van binnen en van buiten na elk dagelijks gebruik.
- Reinig het waterreservoir maandelijks.

**Reinig de rijskast nooit met stromend water,  
maar steeds met een vochtige doek!**

D



**Proofer • Étuve • Rijskast  
Gärschrank • Fermentadores • Celle di lievitazione**



SM 716F • SM 716FB



Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieses Gärschrank.  
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 Gärschrank,  
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.



Sinmag Europe Team.

D

## 1. MERKMALE

- Die Gärung ist ein wichtiger Prozeß in der Brotherstellung. Die Beschaffenheit der Gärung ist entscheidend für die Qualität des Brotes.
- Dieser Gärschrank verwendet elektrische Heizelemente um die verlangte Lufttemperatur zu erzielen und um Wasser zu verdunsten für die Feuchtigkeit.
- Der Gärschrank ist aus Edelstahl hergestellt.
- Er sieht schön aus damit er im Verkaufsraum beim Ausbackofen gestellt werden kann.
- Fahrbar, steht auf Rollen.

## 2. TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Modell	<b>SM-716F</b>	<b>SM-716FB</b>
Leistung	16 x (40/60 cm)	16 x (40/60 cm) 8 x (40/80 cm)
Elektr. Spannung	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz
Elektr. Leistung	900W	1000W
Außenabmessungen	78 x 100 x 115,7 cm	78 x 100 x 115,7 cm

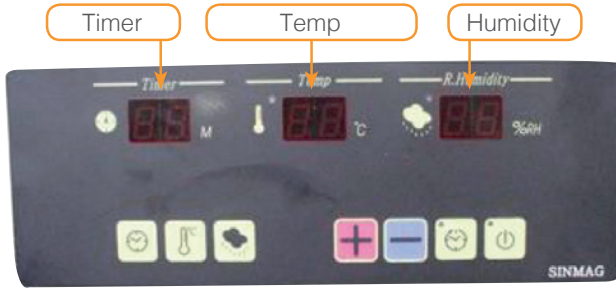
## 3. BEMERKUNGEN

- Der elektrische Kabel ist mit dem Netzanschluß zu verbinden; eine gute Erdung ist dabei erforderlich.
- Die Stromversorgung (elektrische Spannung) soll mit der auf dem Gärschrank angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Wenn nicht genügend Wasser da ist, darf der Gärschrank nicht verwendet werden.


## 4. AUFSTELLUNG

- Der Gärschrank ist fertig um aufgestellt zu werden. Stellen Sie ihn auf einen flachen Boden und blockieren Sie die Rollen mit den Rollenbremsen. Der Raum wo der Gärschrank aufgestellt wird, sollte eine gute Lüftung haben.
- Ein Abwasserentsorgungsrohr ist unter dem Gärschrank zu montieren.







## 5. BEDIENUNG



D





- 5.1. Der Tank ist zunächst mit Wasser zu füllen.
- 5.2. Bringen Sie dann bitte die Teigstücke in den Gärschrank und schließen Sie die Tür.
- 5.3. Drehen Sie dann den Hauptschalter.
- 5.4. Auf die Start  Taste drücken.
- 5.5. Zeituhr einstellen.

Die längste Zeit die man einstellen kann ist 99 Minuten. Wenn Sie z.B. 88 Minuten eingeben wollen, können Sie die Zeituhr wie folgt programmieren:

1. Einmal auf  drücken, die Zeituhr zeigt "00". Die Minutenzahl 88 wird mittels den Tasten   erreicht.
2. Noch einmal auf  drücken um die Programmierung zu verlassen.
3. Einmal auf  drücken, und die Taste  leuchtet auf. Die Zeituhr fängt an, abzuzählen. Wenn die Zeituhr auf 0 kommt, geht der Summer ab. Jetzt kann man prüfen, ob die Teigstücke backfertig sind.





### 5.6. Temperatur einstellen

Wenn Sie z.B. Ihre Teigstücke bei 38°C garen lassen wollen, können Sie die Temperatur wie folgt einstellen:

1. Einmal auf  drücken, und "Temp" leuchtet auf.
2. Die Temperatur wird auf 38°C gestellt mittels den Tasten  .
3. Noch einmal auf  drücken um die Programmierung zu verlassen.

### 5.7. Relative Feuchtigkeit einstellen.

Wenn Sie z.B. die Teigstücke bei einer relativen Feuchtigkeit von 80% garen lassen wollen, können Sie die Feuchtigkeit wie folgt einstellen:

1. Einmal auf  drücken, und R.Humidity leuchtet auf.
2. Die verlangte Feuchtigkeit erreichen Sie mittels den Tasten  .
3. Noch einmal auf  drücken um die Programmierung zu verlassen.

## 6. STÖRUNGSSUCHE

Zu wenig Feuchte

**Heizelement defekt**

> Ersetzen

**Steinansatz im Tank**

> Reinigen

Gärung nicht uniform

**Ventilator defekt**

> Ersetzen

Temperatur ist zu niedrig

**Heizelement verbrannt**

> Ersetzen

Lärm

**Ventilator defekt**

> Ersetzen

Keine Beleuchtung

**Lampe ist defekt**

> Ersetzen

**Starter ist defekt**

> Ersetzen

D

**Bei Fragen, kontaktieren Sie bitte Ihren Verteiler.**

## 7. WARTUNG UND REINIGUNG

- Bitte Hauptschalter absetzen und nach täglichem Gebrauch den Gärschrank innen und außen reinigen.
- Wassertank monatlich reinigen.



Proofer • Étuve • Rijskast  
Gärschrank • Fermentadores • Celle di lievitazione



SM 716F • SM 716FB

¡Felicidades con la compra de esta fermentadores  
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.

ES

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



Sinmag Europe Team.

## 1. CARACTERÍSTICAS

La fermentación es un proceso importante en la elaboración de pan. La calidad de la fermentación es crítica para la calidad del pan.

Este fermentador utiliza un calentador eléctrico para generar calor que aumenta la temperatura y evapora el agua a efectos de humedad.

El armario es de acero inoxidable.

Bonito aspecto para la operación de productos pre-cocidos

Móvil, con ruedas giratorias.

## 2. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Model	SM-716F	SM-716FB
Capacidad	16 x (40/60 cm)	16 x (40/60 cm) 8 x (40/80 cm)
Tensión eléctrica	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz
Potencia eléctrica	900W	1000W
Dimensión general	78 x 100 x 115,7 cm	78 x 100 x 115,7 cm

ES

## 3. NOTAS

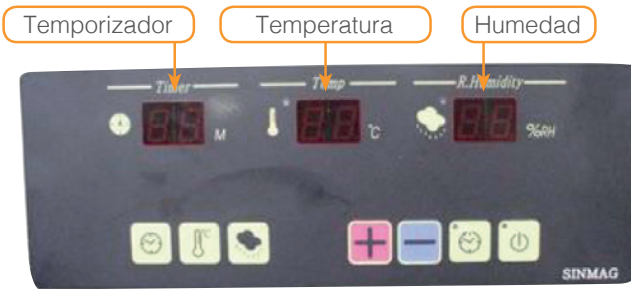
- Conecte el cable eléctrico a una toma de corriente con una buena conexión de tierra. Una buena conexión de tierra es esencial.
- La alimentación eléctrica (tensión y cable eléctrico) debe cumplir los requisitos del fermentador.

## 4. INSTALACIÓN


- La máquina viene preparada para su instalación. Coloque el fermentador sobre un suelo plano y frene las ruedas giratorias. La sala debe tener buena ventilación.
- Instale el tubo de drenaje bajo el fermentador y hasta el desagüe.
- Conecte la alimentación eléctrica conforme a la placa de características, asegurándose de conectar a tierra.

## 5. FUNCIONAMIENTO







El fermentador no debe utilizarse si no hay suficiente agua



ES





- 5.1. Ponga agua en el depósito de agua hasta llenarlo.
- 5.2. Ponga la masa en el fermentador y cierre la puerta.
- 5.3. Conecte el interruptor principal.
- 5.4. Pulse el botón  para arrancar.
- 5.5. Para fijar el temporizador

El tiempo máximo al que puede ajustarse este temporizador es de 99 minutos. Por ejemplo, si desea fijar 88 minutos, puede ajustar el temporizador como sigue:

1. Pulse una vez  y el "Temporizador" mostrará "00". Puede ajustar los minutos en el "Temporizador" a 88  .
2. Pulse otra vez  para salir.
3. Pulse una vez  y se encenderá una pequeña luz . El temporizador empieza la cuenta atrás. Cuando el temporizador llega a 0, un sonar zumbador para avisarle. En ese momento, puede comprobar si la masa está lista para el horneado.





### 5.6. Para fijar la temperatura

Por ejemplo, si quiere que su masa fermente a 38°C, puede ajustar la temperatura como sigue:

1. Pulse una vez  y se encenderá "Temp".
2. Fije la temperatura en 38°C  .
3. Pulse otra vez  para salir.

### 5.7. Para fijar la Humedad Relativa

Por ejemplo, si quiere que su masa fermente al 80%, puede ajustar la humedad como sigue:

1. Pulse una vez , y se encenderá "Humedad R".
2. Fije la humedad al 80%  .
3. Pulse otra vez  para salir.



## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 6.1. La humedad no es suficiente

#### **El calefactor está dañado**

> Sustituirlo

#### **Demasiadas incrustaciones en el depósito**

> Lavarlo

### 6.2. La fermentación no es uniforme

#### **El ventilador está dañado**

> Sustituirlo

### 6.3. La temperatura no es suficiente

#### **El calefactor está quemado**

> Sustituirlo

### 6.4. Se oye ruido

#### **El ventilador está mal**

> Sustituirlo

### 6.5. La luz no es buena

#### **El tubo está mal / El cebador está mal**

> Sustituirlo

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Después del uso diario, desconecte el interruptor principal y limpie el interior y el exterior del fermentador.
- Limpie el interior y el exterior del fermentador.
- Limpie el depósito de agua una vez al mes.

**Si tiene alguna duda, contacte con nuestro distribuidor local.**

ES



**Proofer • Étuve • Rijskast  
Gärschrank • Fermentadores • Celle di lievitazione**



SM 716F • SM 716FB

Congratulazioni per l'acquisto della lievitazione.  
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  
spezzatrice arrotondatrice, 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

## 1. CARATTERISTICHE

- La fermentazione è un processo importante e ha un effetto radicale sulla qualità del pane.
- Questa cella è controllata per un resistore elettrico e un circuito di controllo per generare una temperatura e un'atmosfera d'umidità costante per la fermentazione.
- La struttura è fatta di acciaio inossidabile.
- Il vetro doppio anticalore rende la cella una capacità di conservare il calore ottimalmente e un rendimento massimo di energia.
- Il pannello di controllo digitale rende l'operazione flessibile e il controllo più preciso.
- Mobile su rotelle.

IT

## 2. DATI TECNICI

MODELLO	SM-716F	SM-716FB
CAPACITA'	16 x (40/60 cm)	16 x (40/60 cm) 8 x (40/80 cm)
VOLTAGGIO NOMINALE	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz
POTENZA NOMINALE	900W	1000W
DIMENSIONI	78 x 100 x 115,7 cm	78 x 100 x 115,7 cm

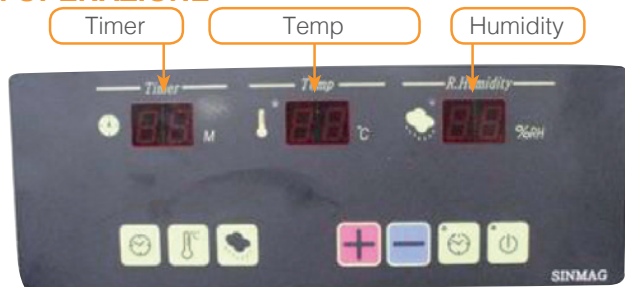
## 3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

1. Una presa elettrica deve essere raggiungibile dal cavo di alimentazione fornito. Non utilizzare prolunghes per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla rete di alimentazione elettrica.
2. Prima di eseguire i collegamenti elettrici, leggere le caratteristiche di targa per assicurarsi che siano conformi a quelle dell'alimentazione elettrica. Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un manutentore qualificato che dovrà rispettare tutte le norme locali applicabili in materia di sicurezza ed elettricità

## 4. INSTALLAZIONE

- La cella deve essere installata in un' spazio secco e ventilato, in una superficie piana. Metta i freni delle rotelle dopo l'installazione.
- Collegli un tubo di drenaggio per collegare l'uscita del drenaggio della macchina con il drenaggio nell'edificio.

## 5. OPERAZIONE









5.1. Metta la buona quantità d'acqua nel ricevitore che si trova sotto le placche nella parte inferiore della macchina.





5.2. Metta i prodotti nella cella e chiuda la porta.

5.3. Accenda la cella con i tasti .





5.4. Programmazione del tempo

1. Prema , quando il display "Timer" è attivato, l'operatore può programmare il tempo di lievitazione con i tasti  .
2. Prema  di nuovo per salvare il programma e uscire del menù.
3. Prema  al inizio della lievitazione. La lampada d'indicazione  sarà illuminata e il temporizzatore comincerà a contare. Quando il temporizzatore raggiunge a 0, l'avvertitore suonerà.

5.5. Programmazione della temperature

1. Prema , Quando il display "Temp" è attivato, l'operatore può programmare la temperature di fermentazione con i tasti  . Per salvare il programma e uscire del menù, ci vuole premere  di nuovo.

5.6. Programmazione dell'umidità

1. Prema , Quando il display "R.H. Humidity" è attivato, l'operatore può programmare l'umidità di fermentazione con  . Per salvare il programma e uscire del menù, ci vuole premere  di nuovo.

**Attenzione: E' vitale per un funzionamento corretto che c'è abbastanza acqua nel ricevitore.**

IT

## 6. RICERCA GUASTI

### 6.1. L'umidità non può essere aumentata

**L'elemento d'umidità è danneggiato**

> Cambi

**Il ricevitore d'acqua è incrostato**

> Pulisca

### 6.2. Fermentazione irregolare

**Il ventilatore è danneggiato**

> Cambi

### 6.3. La temperature non può essere aumentata

**Il resistore è danneggiato**

> Cambi

### 6.4. Rumore

**Il ventilatore è danneggiato**

> Cambi

### 6.5. L'illuminazione non funziona

**Il tubo luminescente è danneggiato**

> Cambi

**L'alimentatore è danneggiato**

> Cambi

IT

## MANUTENZIONE

- La macchina non può essere pulita con acqua corrente o un idrogetto.
- Stacchi la macchina dall'alimentazione elettrica prima di fare manutenzione o dopo l'uso.
- Tolga tutti i resti dalla cella, pulisca l'interno e l'esterno con un panno secco. Metta la macchina in uno spazio ventilato quando non è usata.
- E' necessario che la macchina sia pulita regolarmente per evitare incrostazioni nel ricevitore d'acqua.



***[WWW.SINMAGEUROPE.COM](http://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](mailto:info@sinmageurope.com)**