



Convection oven • Four ventilé • Convectionoven
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •
Forno termoventilato



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

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

NL

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 met uw oven.

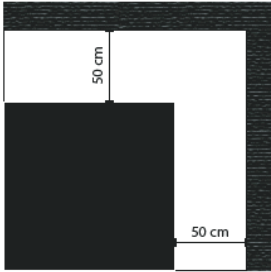
Sinmag Europe dankt u voor het vertrouwen en interesse en wenst u veel werkgenot.



Het Sinmag Europe Team

1. INSTALLATIE

- 1.1. De oven is klaar voor installatie. De oven wordt het best geïnstalleerd in een droge en goed geventileerde/verluchte plaats. (op een stevige tafel of stevig onderstel)
- 1.2. Zoek een horizontale en effen vloer, om de oven te installeren. De ruimte tussen de oven en de muur moet groter zijn dan 30cm, en tussen de rechterzijde van de oven en de muur moet minimum 50 cm open ruimte zijn.



- 1.3. De oven kan geplaatst worden bovenop de etageoven SM-941F, ofwel op een rijkskast SM-716F(B), of een onderstel.



- 1.4. Sluit de oven aan op de correcte stroomtoevoer (zoals aangegeven op het fabricageplaatje)
- 1.5. Zet de hoofdschakelaar aan en controleer alle componenten van het bedieningspaneel, waaronder thermostaat, controlelampje, timer, verlichting en schakelaars, teneinde de normale werking van de oven te controleren.
- 1.6. Zet de hoofdschakelaar uit, en sluit de stroomtoevoer af.

2. ELEKTRISCHE VOORZIENINGEN

Sluit de oven aan op de correcte stroomvoorziening, zoals die aangegeven staat op het fabricageplaatje. De aansluiting gebeurt het best door een professionele electricien. De elektrische bedrading moet heel stevig en strak aangesloten worden. Een aarding is noodzakelijk voor de veiligheid. (L1: rood of groen, L2: blauw of groen, L3: wit, N: Zwart, E: geel of groen)

Na het aansluiten van de oven op de elektrische stroom, controleer eerst en vooral de draairichting van de ventilator. Van vooraan gezien, moet deze in wijzerzin draaien. Als die in de tegenovergestelde richting zou draaien, verwissel dan 2 elektrische draden, om de draairichting te wijzigen.

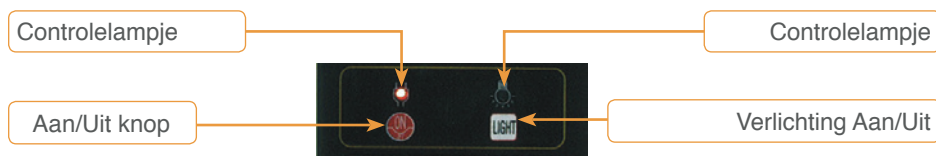
3. WATERTOEVOER



Kies voor een waterslang $\varnothing 12 \times 1$ mm, voor de aansluiting van de watertoevoer. De waterdruk zou $1-7 \text{ kg/cm}^2$ moeten bedragen.

4. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

4.1. Startknop



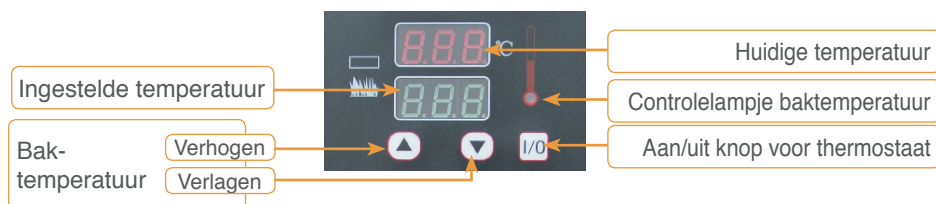
- Bij het indrukken van de startknop brandt het controlelampje.
- Opnieuw indrukken: Het controlelampje gaat uit.

4.2. Verlichtingsknop en controlelampje

- Bij het indrukken brandt het controlelampje.
- Opnieuw indrukken: controlelampje gaat uit.

4.3. Thermostaat

4.3.1. Instellen baktemperatuur



- A. Controleer het controlelampje "I/O"
Je kan enkel de temperatuur instellen, als het lampje "I/O" uit is. (als het lampje brandt, moet je het uitzetten)
- B. dan: ▲ indrukken, verhoogt de baktemperatuur
▼ indrukken, verlaagt de baktemperatuur.

4.3.2. Bakken begint:

- A. Na instellen baktemperatuur
- B. Na indrukken knop "I/O" (controlelampje brandt)
Als de vooraf ingestelde temperatuur bereikt wordt, stopt de verwarming automatisch. De max. instelbare temperatuur bedraagt 250°C.

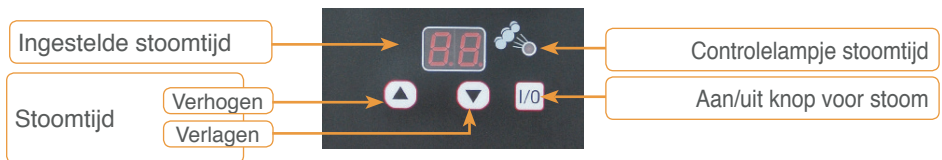
4.4. Timer en timer-drukknop

4.4.1. Instellen baktijd



- A. Controleer het controlelampje "I/O"
Je kan enkel de baktijd instellen, als het controlelampje "I/O" uit is. (als het lampje brandt, moet je het uitzetten)
- B. ▲ Indrukken, verhoogt de baktijd
▼ Indrukken, verlaagt de baktijd.

4.5. Stoomvoorziening



4.5.1. Instellen stoomvoorziening

- A. Controleer het controlelampje "I/O" Je kan enkel de stoomtoevoer instellen, als het controlelampje "I/O" uit is. (als het lampje brandt, moet je het uit zetten)
- B. ▲ Indrukken, verhoogt de stoomtijd
▼ Indrukken, verlaagt de stoomtijd.

4.5.2. Stoomtijd begint

Na het indrukken knop "I/O"

(controlelampje brandt en timer begint aftellen tot nul)

4.5.3. Instellen stoptijd van de ventilators

- A. Schakel de machine uit met de AAN/UIT toets
- B. Blijf de Stoomtimer Aan/Uit toets met één vinger indrukken
- C. Display zal de stoptijd van de ventilators weergeven
- D. Druk met een andere vinger
 - ▲ verhoogt de stoptijd van de ventilators
 - ▼ vermindert de stoptijd van de ventilators

4.6. Regeling damp sleutel



Trek aan de damp sleutel om de damp uit de oven te verwijderen. Gebeurt meestal op het einde van de baktijd, of voor bepaalde producten.

5. WERKING

- A. Sluit de deur en druk op de start-knop.
- B. De ventilatie start automatisch 15 seconden na het sluiten van de deur. Laat de ventilatie eerst 2 minuten draaien, om de damp in de bakruimte weg te krijgen. Daarna kan de oven beginnen opwarmen.
- C. Stel de thermostaat in op de gewenste baktemperatuur. Stel de timer in.
- D. Stop de producten in de oven, als die de ingestelde temperatuur heeft bereikt. sluit de deur en start de timer.
- E. Als de baktijd ten einde is, zal de zoemer verwittigen. Zet de timer uit om de zoemer stil te zetten. Zet de verlichting aan, om te controleren of het product voldoende gebakken is, of nog extra baktijd nodig heeft.
- F. Als het product stoom nodig heeft, hoef je enkel de stoomknop in te drukken. Standaard werd 5 seconden ingesteld.

6. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- A. Zorg ervoor dat de elektrische bedrading en de waterslang geen contact hebben met de vloer, om schade te vermijden.
- B. Zet de hoofdschakelaar af bij schoonmaak, onderhoud of oplossen problemen.
- C. Wijzig niet constant de instellingen van de thermostaat tijdens het gebruik.
- D. Het is ten strengste verboden/ af te raden water en smeermiddelen op de oven te plaatsen.
- E. Raak de deur niet aan tijdens het bakken, teneinde brandwonden te vermijden.
- F. Bedek de luchtcirculatie-opening van de oven niet.
- G. Schoonmaken gebeurt na volledige afkoeling.

7. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- A. Zet alle schakelaars uit na gebruik.
- B. Laat dagelijks de dampen vrij via de opening (dampsleutel)
- C. Gebruik een borstel om de resten in de bakruimte op te kuisen.
- D. Poets de buitenkant van de oven met een droge doek. **GEBRUIK GEEN STROMEND WATER.** Linker, rechter en achterste plaat worden best losgemaakt bij een grondige kuisbeurt. Schoonmaak-product is aan te raden.
- E. Controleer dagelijks de deur, het bedieningspaneel en de onderdelen, teneinde een optimale werking te verzekeren.
- F. Controleer nu en dan de bedrading en de waterslang op eventuele lekken of schade. Gebruik de oven niet na vaststelling van schade. Laat de oven eerst herstellen.



Convection oven • Four ventilé • Convectionoven
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •
Forno termoventilato



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

Congratulations with the purchase of this 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 oven, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

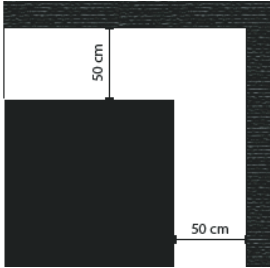
Sinmag Europe thank you for your trust and wish you much job satisfaction with this spiral mixer.



Sinmag Europe Team.

1. INSTALLATION

- 1.1. The oven is ready for installation. It should be installed in a dry and ventilated place on a table or stand.
- 1.2. Select a horizontal and plain floor to install the oven. The space between the oven and the wall should be more than 30 cm, and the space between the back side of the oven and the wall should be more than 50 cm.



- 1.3. The oven can be placed on the electric deck oven SM-941F, or on the prover SM-716F(B) or on a stand.



- 1.4. Connect the correct electric supply to the oven, as indicated on the identification plate.
- 1.5. Turn on the main switch and then check all the components of the operation panel, including thermostats, indication lamps, timer, lighting and switches to ensure their normal working status.
- 1.6. Turn off the main switch and shut off the electric supply.

2. ELECTRIC SUPPLY

Connect the correct electric supply to the oven as indicated on the nameplate. The electric supply should be connected to the oven by a professional electrician. The connection of the wires should be tied firmly. The oven should be in grounding protection. (L1: red or brown, L2: green, L3: White, N: blue, E: yellow and green)

After the oven has been connected to the electric supply, first of all check the direction of rotation of the fan. It should rotate clockwise when looking from the front of the oven. If the rotating direction is adverse, please exchange any two of the electric cables to reverse the direction.

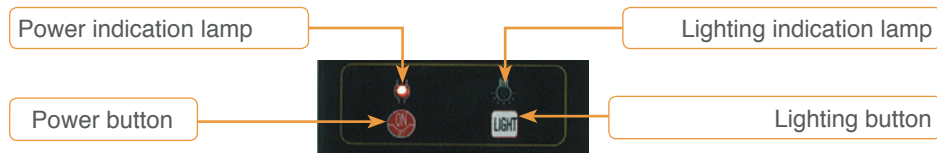
3. WATER SUPPLY



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. DESCRIPTION OF THE OPERATION PANEL

4.1. Power button



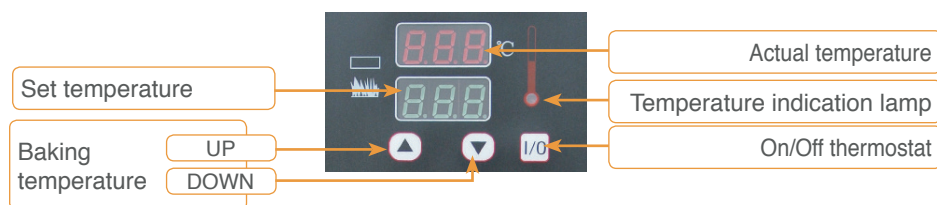
- Before work, press power button, power indication lamp is on.
- After work, press power button again, power indication lamp is off.

4.2. Lighting button

- Press the button "LIGHT", turn on lighting indication lamp.
- Press the button "LIGHT" again, turn off lighting indication lamp.

4.3. Thermostat

4.3.1. Set baking temperature



- A. Check the indication lamp above “I/O”, if indication lamp is off, you can set baking temperature. If indication lamp is on, press “I/O”, to turn it off.
- B. then: ▲ turn up the baking temperature.
▼ turn down the baking temperature.

4.3.2. Heating up

- A. After setting baking temperature.
- B. Press “I/O”, indication lamp is on, convection oven is heating up.
When it gets to the set temperature, convection oven will stop heating. Max set temperature is 250 °C.

4.4. Timer and timer button

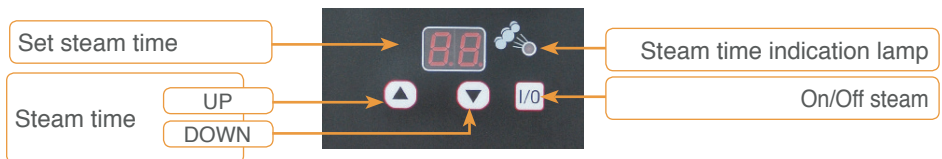
Baking timer in minutes, from 0 to 99 minutes

4.4.1. Set baking time



- A. Check the indication lamp above “I/O”, if indication lamp is off, you can set baking time. If indication lamp is on, press “I/O”, to turn it off.
- B. ▲ to increase the baking time.
▼ to decrease the baking time.

4.5. Steam device



4.5.1. Set steam device

- A. Check the indication lamp above “I/O”, if indication lamp is off, you can set steam time. If indication lamp is on, press “I/O”, to turn it off.
- B. ▲ to increase the steam time.
▼ to decrease the steam time.

4.5.2. Steam time starting

Press “I/O”. Indication lamp is on and timer is starting to count down until it gets to zero.

4.5.3. Stopping time of the convection fan setting.

- A. Turn off the main power.
- B. Keep on pressing the steam ON/OFF button with one finger.
- C. Indication will show stopping time of the convection fan.
- D. Press with second finger
 - ▲ to increase the stopping time of the convection fan.
 - ▼ to decrease the stopping time of the convection fan.
- E. Release buttons to finish setting.

4.6. Set dampkey



To open or close exhaust opening of the baking chamber.

5. OPERATION

- A. Close the oven door and push the “On/Off” switch.
- B. The fan will begin to run automatically 15 seconds after the door has been shut. Let it run about two minutes before you start heating the oven in order that the fan has time to remove all steam from the baking chamber.
- C. Set the thermostat at the required temperature and set the required time on the timer for the baking time.
- D. Put the products into the oven after the set temperature has been reached. Then close the oven door and start the countdown of the timer by pushing the button. If you have set steam application, steam will be applied now. In this operation mode, you can open or close the damp key at any time. When the timer reaches 0, the buzzer will sound. Switch off the timer to stop the buzzer. Push “STOP” or open the door. Switch on the lighting in order to see if you will take out your products or if you will continue baking.

6. SAFETY MEASURES

- A. You can avoid damage to the cables and the water supply by keeping them off the ground.
- B. Make sure to turn off the main switch when cleaning, performing maintenance or repair works.
- C. The thermostat and the frequency cannot be changed continuously when the oven is in use.
- D. It is strictly prohibited to put water and oil on top of the oven.
- E. Do not touch the oven door when the oven is working in order to avoid injury or loss of quality of the products.
- F. Do not cover or put things over the exhaust opening of the oven.
- G. Cleaning can only be performed after the oven has completely cooled down.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

- A. Please switch off all switches after use.
- B. Open the damp key to exhaust the remaining steam of the baking chamber after daily use.
- C. Use a brush to clean the rests inside the baking chamber.
- D. Clean the outside surface of the oven with a dry cloth. Do not wash with running water. The left, right and back convection plate (the perforated plates in the oven chamber) can be taken out for cleaning. It is recommended to use appropriate cleanser.
- E. Check the oven door, the operation panel and other parts every day, to ensure their good working condition.
- F. Check the power wire and water pipes regularly to ensure that there is no leak or damage.
- G. In case of damage, please do not use the oven until the problem has been solved.



Convection oven • Four ventilé • Convectionoven
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •
Forno termoventilato



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

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

Pour un bon emploi 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.

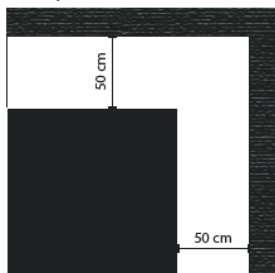
Sinmag Europe vous remercie pour la confiance et l'intérêt et nous vous souhaitons beaucoup de joie au travail avec cette machine



Sinmag Europe Team.

1. INSTALLATION

- 1.1. Le four est prêt à être installé. Il doit être mis dans un espace sec et bien ventilé.
- 1.2. Choisissez un sol horizontal et égal pour la mise en place du four. L'espace entre le four et le mur doit être de plus de 30 cm et l'espace entre le côté droite du four et le mur doit être de min 50 cm.



- 1.3. Le four peut être mis sur le four à sole SE-941F, sur l'étuve SM-716F(B) ou sur un socle.



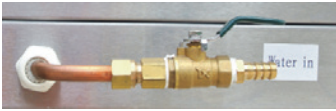
- 1.4. L'alimentation électrique doit correspondre au voltage du four qui est indiqué sur la plaque signalétique.
- 1.5. Mettez l'interrupteur principal en marche et contrôlez tous les composants du panneau de commande, le thermostat, les lampes d'indication, les minuteries, l'illumination et les interrupteurs afin de vous assurer du fonctionnement normal.
- 1.6. Mettez l'interrupteur principal de nouveau hors service et débranchez la machine de l'électricité.

2. ALIMENTATION ELECTRIQUE

Assurez que l'alimentation électrique est correcte, comme indiquée sur la plaque indicatrice du fabricant. L'électricité doit être branchée au four par un électricien professionnel. L'accouplement du câble doit être bien fixé. Le four doit avoir une mise à la terre. (L1: rouge ou brun, L2: bleu ou vert, L3: Blanc, N: noir, E: jaune et vert).

Après avoir branché le four, on doit d'abord vérifier la direction de rotation du ventilateur. Celui-ci doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre quand le four est vu de face. Quand le ventilateur tourne dans la direction inverse des aiguilles d'une montre, on doit échanger deux des câbles de phase.

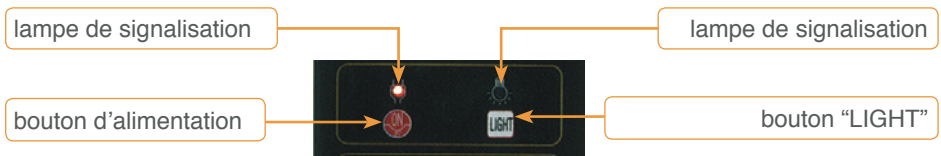
3. RACCORDEMENT A L'EAU



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. DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

4.1 Bouton d'alimentation



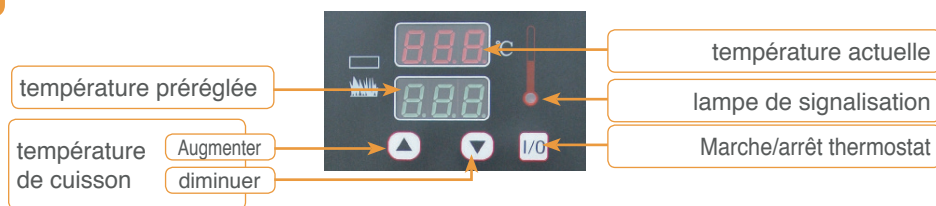
- Poussez le bouton d'alimentation. La lampe s'allumera.
- Poussez le bouton de nouveau pour éteindre le four. La lampe s'éteindra.

4.2. Bouton d'éclairage

- Poussez le bouton "LIGHT" pour allumer l'éclairage.
- Poussez ce bouton une deuxième fois pour l'éteindre.

4.3. Thermostat

4.3.1. Température de cuisson prééglée



- Contrôlez la lampe de signalisation en haut de "I/O". Si la lampe n'est pas allumée, vous pouvez régler la température de cuisson. Si la lampe est allumée, éteignez-la pour régler la température
- Puis : ▲ pour augmenter la température de cuisson.
▼ pour diminuer la température de cuisson.

4.3.2. Préchauffer

- Quand le four atteint la température prééglée, le préchauffage s'arrêtera. La température maximale est 250°C.

4.4. Minuterie et bouton pour la minuterie

La minuterie indique le temps en minutes, de 0 à 99 minutes.

4.4.1. Réglage du temps de cuisson

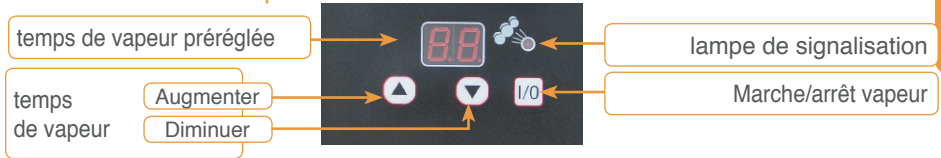


- Contrôlez la lampe de signalisation en haut de "I/O". Quand cette lampe n'est pas allumée, vous pouvez régler le temps de cuisson. Quand la lampe est allumée, poussez "I/O" pour l'éteindre.
- Puis : ▲ augmente le temps de cuisson.
▼ diminue le temps de cuisson.

4.4.2. Mise en marche du temps de cuisson

Après avoir réglé le temps de cuisson, poussez le bouton "I/O" jusqu'à ce que la lampe s'allume. Maintenant, la minuterie commence à compter à rebours. Quand le temps arrive à 0, la sonnerie donne un signal pour indiquer que le temps de cuisson est écoulé.

4.5. Générateur de vapeur



4.5.1. Réglage de l'injection vapeur

- A. Le dispositif peut être réglé quand la lampe en haut du bouton "I/O" n'est pas allumée. Quand elle est bien allumée, vous devez l'éteindre en pressant le bouton "I/O".
- B. Puis :
 - ▲ augmente le temps de vaporisation.
 - ▼ diminue le temps de vaporisation.

4.5.2. Mise en marche du temps de vaporisation

Poussez le bouton "I/O". Maintenant, la lampe s'allume et la minuterie commence décompte, jusqu'à ce qu'elle arrive à 0.

4.5.3. Réglage du temps de pause du ventilateur

- A. Eteignez le four.
- B. Poussez le bouton du dispositif de vapeur pour quelques secondes.
- C. L'écran indiquera le temps de pause du ventilateur.
- D. Poussez, pendant que vous continuez à pousser le bouton du dispositif de vapeur:
 - ▲ pour prolonger la pause du ventilateur.
 - ▼ pour raccourcir la pause du ventilateur.
- E. Relâchez le bouton du dispositif de vapeur, pour terminer le réglage.

4.6. Levier pour l'échappement



Destiné à ouvrir ou fermer la vanne d'échappement.

5 OPERATION

- A. Fermez la porte du four et poussez le bouton d'alimentation.
- B. Le ventilateur commencera automatiquement à tourner 15 secondes après la fermeture de la porte du four. Veuillez faire tourner le ventilateur pendant environ deux minutes, avant que d'ouvrir chambre de cuisson.

- C. Introduire le produit dans le four dès que la température souhaitée est atteinte. Puis fermez la porte du four et mettez la minuterie en marche avec le bouton.
- D. Quand la minuterie atteint 0, la sonnerie retentit. Eteignez la minuterie pour arrêter la sonnerie. Allumez la lampe pour voir si vous retirez le produit hors du four ou si vous voulez continuer la cuisson.
- F. A chaque moment, vous pouvez tirer le levier pour l'échappement pour faire sortir la vapeur de la chambre de cuisson.
- G. Quand vous voulez injecter de la vapeur, vous ne devez que pousser le bouton pour la vapeur, afin de faire entrer de la vapeur dans la chambre de cuisson. La minuterie pour le dispositif d'étuvage a été mise à cinq secondes.

6. PRECAUTIONS DE SECURITE

- A. Vous pouvez éviter des dommages aux câbles et tuyau d'eau en les tenant hors de contact du sol.
- B. Assurez-vous que la machine est débranchée quand vous la nettoyez, maintenez ou réparez.
- C. Le réglage du thermostat et de la fréquence ne peuvent pas être adapté continuellement pendant que la machine fonctionne.
- D. Il est interdit de garder de l'eau ou de l'huile sur la partie supérieure du four.
- E. Afin d'éviter des blessures évitez de toucher le four pendant qu'il fonctionne.
- F. Ne couvrez pas la bouche de sortie d'air.
- G. Le nettoyage ne peut être fait que quand le four est refroidi.

7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- A. Veuillez éteindre le four après utilisation.
- B. Tirez le levier pour faire sortir la vapeur après utilisation.
- C. Tirez le levier au moins une fois par jour, afin d'enlever la vapeur superflue de la chambre de cuisson.
- D. Utilisez une brosse pour enlever les restes de la chambre de cuisson.
- E. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon sec. Ne le lavez pas avec de l'eau coulante. La plaque gauche et droite et la plaque au fond doivent être enlevées pour le nettoyage de la chambre à cuisson. Nous vous recommandons l'emploi d'un nettoyeur pour le nettoyage.
- F. Contrôlez la porte, le tableau de commande et les autres parties du four quotidiennement pour garantir un fonctionnement correct.
- G. Contrôlez le câble d'alimentation et le tuyau d'eau de temps en temps pour vérifier qu'il n'y a pas de fuite ou de dommage. Veuillez réparer tout dommage avant d'employer le four.



Convection oven • Four ventilé • Convectionoven
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •
Forno termoventilato



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieses Heiß-Umluftofen. 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 Heiß-Umluftofens, 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.

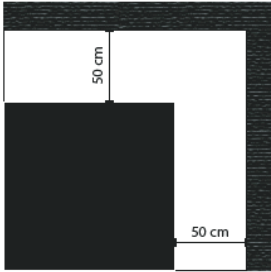


Sinmag Europe Team.

D

1. INSTALLATION

- 1.1. Der Ofen ist zur Installation bereit. Er sollte in einen trocknen und ventilerten Raum gestellt werden.
- 1.2. Wählen Sie einen horizontalen und egalenden Boden für die Abstellung des Ofens. Der Raum zwischen dem Ofen und der Mauer sollte mehr als 30 cm sein, und der Raum zwischen der rechten Seite des Ofens und der Mauer sollte mehr als 50 cm sein.



- 1.3. Der Ofen kann auf den Etagenofen SM-941F, auf den Gärraum SM-716F(B) oder auf einen Fuss gestellt werden.



- 1.4. Die Stromversorgung muss der Voltzahl der Maschine entsprechen, wie diese auf dem Namensschild angegeben ist.
- 1.5. Schalten Sie den Hauptschalter ein und prüfen Sie danach alle Komponente der Bedienungstastatur nach, inklusiv Thermostat, Markierungslampen, Zeituhr, Beleuchtung und Schalter, um die normale Wirkung zu versichern.
- 1.6. Schalten Sie den Hauptschalter aus und trennen Sie die Maschine von der Elektrizität ab.

2. STROMVERSORGUNG

Sorgen Sie für die korrekte Stromversorgung für den Ofen, wie sie auf dem Namensschild des Herstellers angegeben ist. Die Stromversorgung muss von einem professionellen Elektriker an den Ofen angeschlossen werden. Die Kupplung der Kabel sollte gut festgemacht werden. Der Ofen muss geerdet werden. (L1: rot oder braun, L2: blau oder grün, L3: Weiss, N: schwarz, E: gelb und grün) .

Nachdem man den Ofen an der Stromversorgung angeschlossen hat, müssen Sie zunächst die Drehrichtung des Ventilators nachprüfen. Dieser muss im Uhrzeigersinn drehen wenn Sie den Ofen von vorne anschauen. Wenn der Ventilator gegen den Uhrzeigersinn dreht, müssen Sie zwei der Phasenkabel umentsetzen.

D

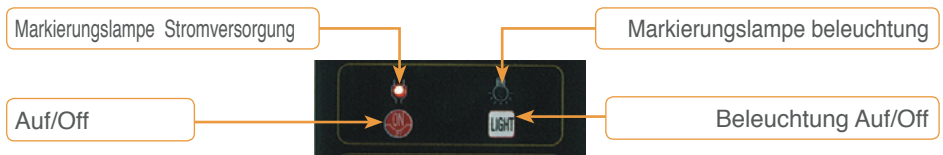
3. WASSERANSCHLUSS



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

4. UMSCHREIBUNG DER BEDIENUNGSTASTATUR

4.1. Einschalttaste



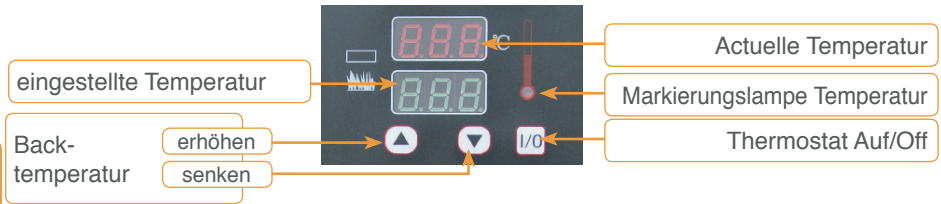
- Bevor Sie mit der Arbeit anfangen, drücken Sie bitte diese Taste. Jetzt wird die Markierung für Stromversorgung aufhellen.
- Nachdem Sie die Arbeit beendet haben, drücken Sie diese Taste aufs Neue und die Markierungslampe für die Stromversorgung wird erlöschen.

4.2. Beleuchtungstaste

- Beleuchtungstaste und Markierungslampe für die Beleuchtung (fig 4). Drücken Sie die "Light" Taste, um die Beleuchtung einzuschalten.
- Drücken Sie diese Taste aufs Neue, um die Beleuchtung zu löschen.

4.3. Thermostat

4.3.1. Eingestellte Backtemperatur



- A. Kontrollieren Sie die Markierungslampe über der "I/O"- Taste. Wenn diese nicht aufhellt, können Sie die Temperatur einstellen. Ist dies nicht der Fall, drücken Sie die "I/O"-Taste um sie zu löschen.
- B. Dann:
- um die Backtemperatur zu erhöhen.
 - um die Backtemperatur zu senken.

4.3.2. Heizen

- A. Nach dem Einstellen der Temperatur, schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die "I/O" Taste drücken. Jetzt wird der Ofen sich heizen.
- B. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht, wird die Heizung anhalten. Die Maximumtemperatur ist 250°C.

4.4. Zeituhr und Zeituhrtaste

Die Zeituhr gibt die Zeit in Minuten, von 0 bis 99 Minuten.

4.4.1. Einstellung der Backzeit

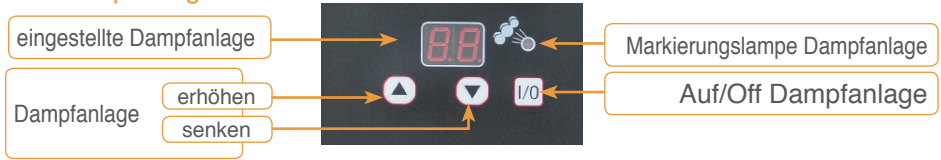


- A. Kontrollieren Sie die Markierungslampe über "I/O". Wenn diese Lampe nicht aufhellt, können Sie die Backzeit einstellen. Wenn diese Lampe wohl aufhellt, drücken Sie "I/O" um diese zu erlöschen.
- B. Dann: erhöht die Backzeit.
 senkt die Backzeit.

4.4.2. Start der Backzeit

Nachdem Sie die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die "I/O" Taste bis die Lampe aufhellt. Jetzt fängt die Zeituhr mit dem Countdown an. Wenn die Zeit bei 0 ankommt, wird der Summer ein Signal geben, um anzugeben, dass die Backzeit beendet wurde.

4.5. Dampfanlage



4.5.1. Einstellung der Dampfanlage

- A. Die Dampfanlage kann eingestellt werden, wenn die Markierungslampe über die "I/O" Taste nicht aufhellt. Wenn sie wohl aufhellt, erlöschen Sie diese, indem Sie die "I/O"-Taste drücken.
- B. Dann: ▲ erhöht die Dampfzeit
▼ senkt die Dampfzeit

4.5.2. Start der Dampfzeit

Drücken Sie die "I/O" Taste. Jetzt hellt die Markierungslampe auf und die Zeituhr fängt mit dem Countown an, bis Sie 0 erreicht.

4.5.3. Einstellung der Stoppzeit des Ventilators

- A. Schalten Sie den Ofen aus.
- B. Halten Sie den Knopf der Dampfanlage eingedrückt
- C. Der Display wird jetzt die Stoppzeit des Ventilators darstellen.
- D. Drücken Sie, während Sie den Knopf der Dampfanlage eingedrückt halten: ▲ um die Stoppzeit des Ventilators zu erhöhen.
▼ um die Stoppzeit des Ventilators zu senken.
- E. Lassen Sie den Knopf der Dampfanlage los, um die Einstellung zu beenden.

4.6. Dampfschlüssel



Dafür gemeint, die Abzugsöffnung zu öffnen oder zu schliessen.

5. WIRKUNG

- A. Schliessen Sie die Ofentür und drücken Sie die Einschalttaste.
- B. Der Belüftungsventilator wird automatisch 15 Sekunden nachdem die Ofentür geschlossen wurde starten.
- C. Bitte lassen Sie den Ventilator während etwa zwei Minuten arbeiten bevor Sie damit anfangen, den Ofen heissen zu lassen, damit der Dampf aus dem Backraum entfernt wird.

- D. Stellen Sie den Thermostat auf die erwünschte Backtemperatur ein und stellen Sie auch die erwünschte Zeit auf die Backzeituhr ein.
- E. Bringen Sie das Produkt in den Ofen nachdem die erwünschte Backtemperatur erreicht wurde. Schliessen Sie danach die Ofentür und schalten Sie die Zeituhr mit der Taste ein.
- F. Wenn die Zeituhr zu 0 ankommt, wird der Summer erklingen.
- G. Schalten Sie die Zeituhr aus, um den Summer anzuhalten. Schalten Sie die Beleuchtung jetzt ein, um nachzugehen ob Sie das Produkt aus dem Ofen nehmen oder für einige Zeit weiter backen lassen.
- H. Sie können den Dampfschlüssel zu jeder Zeit ausziehen, um Dampf aus dem Backraum entfernen zu lassen.
- I. Wenn Sie Dampf brauchen, brauchen Sie nur die Dampftaste zu drücken, um Dampf in den Backraum zu bekommen. Die Dampfzeituhr ist in der Fabrik auf fünf Sekunden eingestellt worden.

6. SICHERHEITSMASSNAHMEN

- A. Schaden an Kabel und Wasserschlauch kann verhindert werden, indem Sie diese vom Boden entfernt halten.
- B. Bitte sorgen Sie dafür, dass die Maschine ausgeschaltet ist, wenn Sie sie reinigen, warten oder reparieren.
- C. Die Einstelullung des Thermostats und der Frequenz darf nicht ständig angepasst werden, während die Maschine funktioniert.
- D. Es ist nicht erlaubt, um Wasser und Öl auf der oberen Seite des Ofens zu stellen.
- E. Bitte berühren Sie, um Verletzungen oder Qualitätsverlust des Produkts zu vermeiden, den Ofen nicht während der Arbeit.
- F. Bedecken Sie die Absaugöffnung nicht.
- G. Die Reinigung muss gemacht werden, nachdem der Ofen ganz abgekühlt ist.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

- A. Bitte schalten Sie alle Schalter nach dem Gebrauch aus.
- B. Ziehen Sie den Dampfschlüssel nach Beendigung der täglichen Arbeit aus, um überflüssigen Dampf zu entfernen.
- C. Verwenden Sie eine Bürste um die Reste im Backraum zu entfernen.
- D. Reinigen Sie die Aussenseite des Ofens mit einem trocknen Tuch.
- E. Waschen Sie ihn nicht mit fließendem Wasser. Das linke und rechte Blech und das Hinterblech müssen entfernt werden, bevor Sie den Backraum reinigen. Wir raten Ihnen, ein Putzmittel bei der Reinigung anzuwenden.
- F. Kontrollieren Sie die Ofentür, die Bedienungstastatur und andere Teile täglich, um die gute Wirkung zu versichern.
- G. Bitte kontrollieren Sie den Kabel und den Wasserschlauch dann und wann, um nachzugehen ob es kein Leck oder Schaden gibt. Bitte reparieren Sie Schaden bevor Sie den Ofen aufs Neue anwenden.



Convection oven • Four ventilé • Convectionoven
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •
Forno termoventilato



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

¡Felicidades con la compra de esta horno de convección!
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

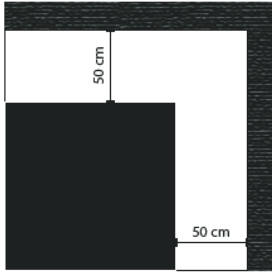
Sinmag Europe agradece a Usted por Su confianza y interés y le desea mucho gozo en el trabajo con la máquina.



Sinmag Europe Team.

INSTALACIÓN

- 1.1. El horno está preparado para la instalación. Debería instalarse en un lugar seco y bien ventilado sobre una mesa o plataforma.
- 1.2. Elija un suelo plano y horizontal para instalar el horno. El espacio entre el horno y la pared debe ser superior a 30 cm y el espacio entre la parte posterior del horno y la pared debe ser superior a 50 cm.



- 1.3. El horno puede colocarse sobre una plataforma eléctrica SM-941F para horno, sobre el fermentador SM-716F(B) o sobre un soporte.



- 1.4. Conecte el suministro eléctrico correcto al horno, tal como se indica en la placa de identificación.
- 1.5. Encienda el interruptor principal y luego compruebe todos los componentes del panel de funcionamiento, incluidos los termostatos, lámparas indicadoras, temporizador, iluminación e interruptores para garantizar su funcionamiento normal.
- 1.6. Apague el interruptor principal y desconecte el suministro eléctrico.

2. SUMINISTRO ELÉCTRICO

Conecte el suministro eléctrico correcto al horno, tal como indica la placa de identificación. El suministro eléctrico debe ser conectado por un electricista profesional. La conexión de los cables debe realizarse correctamente. El horno debe tener protección a tierra. (L1: rojo o marrón, L2: verde, L3: blanco, N: azul, E: amarillo y verde)

Una vez el horno haya sido conectado al suministro eléctrico, primero compruebe la dirección de rotación del ventilador. Debe girar en sentido horario mirando de frente al horno. Si gira en sentido contrario, cambie la dirección de dos cables eléctricos cualquiera.

ES

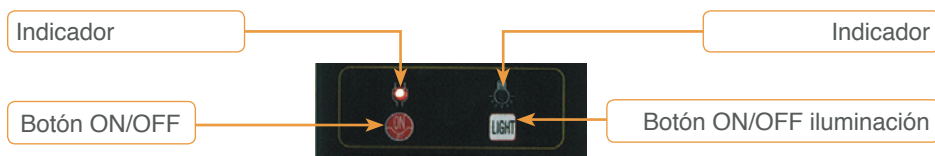
3. SUMINISTRO DE AGUA



Elija una manguera de \varnothing 12 X 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. DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE FUNCIONAMIENTO

4.1. Botón de encendido



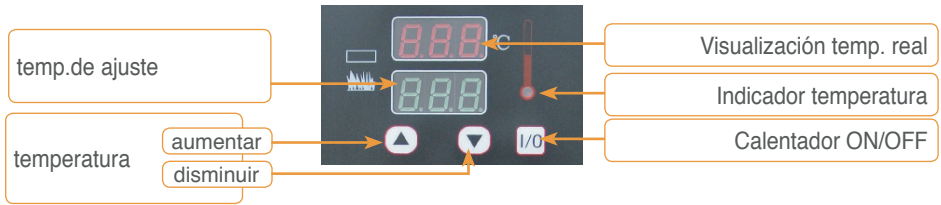
- Antes de empezar el trabajo, pulse el botón de encendido, la lámpara indicadora se encenderá.
- Después del trabajo, pulse el botón de encendido de nuevo, la lámpara indicadora se apagará

4.2. Botón de la iluminación

- Pulse el botón “LIGHT” para encender la lámpara indicadora de la iluminación.
- Pulse el botón “LIGHT” otra vez para apagar la lámpara indicadora de la iluminación.

4.3. Termostato

4.3.1. Ajuste de la temperatura de horneado



- A. Compruebe la lámpara indicadora encima de "I/O", si la lámpara está apagada, puede ajustar la temperatura de horneado. Si la lámpara está encendida, pulse "I/O" para apagarla.
- B. Después: ▲ aumentar la temperatura de horneado
▼ reducir la temperatura de horneado.

ES

4.3.2. Calentamiento

- A. Después de ajustar la temperatura de horneado.
- B. Pulse "I/O" para encender la lámpara indicadora y empezar a calentar el horno de convección. Cuando alcanza la temperatura ajustada, el horno de convección detendrá el calentamiento. La temperatura máxima de ajuste es 250 °C.

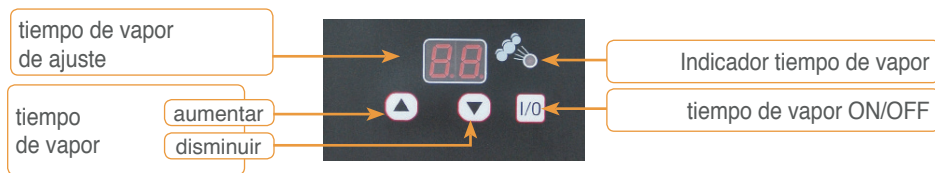
4.4. Temporizador y botón del temporizador

4.4.1. Ajustar el tiempo de horneado



- A. Compruebe la lámpara indicadora encima de "I/O", si la lámpara está apagada, puede ajustar el tiempo de horneado. Si la lámpara está encendida, pulse "I/O" para apagarla.
- B. ▲ incrementar el tiempo de horneado
▼ disminuir el tiempo de horneado

4.5. Dispositivo de vapor



ES

4.5.1. Ajuste del dispositivo de vapor

- Compruebe la lámpara indicadora encima de "I/O", si la lámpara está apagada, puede ajustar el tiempo de vapor. Si la lámpara está encendida, pulse "I/O" para apagarla.
- incrementar el tiempo de vapor.
 disminuir el tiempo de vapor.

4.5.2. Inicio del tiempo de vapor

Pulse "I/O". La lámpara indicadora está encendida y el temporizador empieza la cuenta atrás hasta llegar a cero.

4.5.3. Detención del tiempo del ajuste del ventilador de convección

- Apague la alimentación principal.
- Mantenga pulsado el botón ON/OFF del vapor con un dedo.
- La indicación mostrará el tiempo de parada del ventilador de convección.
- Pulse con un segundo dedo
 para incrementar el tiempo de parada del ventilador de convección.
 para disminuir el tiempo de parada del ventilador de convección.
- Suelte los botones para finalizar el ajuste.

4.6. Ajuste de la llave de vapor húmedo



Para abrir o cerrar la salida de vapor de la cámara de horneado.

5. FUNCIONAMIENTO

- Cierre la puerta del horno y pulse el interruptor "On/Off".
- El ventilador empezará a funcionar automáticamente unos 15 segundos después de que la puerta se haya cerrado. Déjelo funcionar durante dos minutos antes de empezar a calentar el horno para que el ventilador

tenga tiempo de liberar todo el vapor de la cámara de horneado.

- C. Ajuste el termostato a la temperatura requerida y ajuste el tiempo requerido en el temporizador para el tiempo de horneado.
- D. Coloque los productos en el horno una vez se haya alcanzado la temperatura ajustada. Luego cierre la puerta del horno y pulse el botón para empezar la cuenta atrás del temporizador.
- E. Cuando el temporizador llega a 0, sonará la bocina. Apague el temporizador para detener la bocina. Pulse "STOP" o abra la puerta. Encienda la luz para poder ver si debe sacar ya los productos o si necesitan seguir horneándose.
- F. Si el producto requiere de vapor, sólo tiene que pulsar el botón de vapor. Norma se estableció durante 5 segundos.

ES

6. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- A. Puede evitar dañar los cables y el suministro de agua manteniéndolos alejados del suelo.
- B. Asegúrese de desconectar la alimentación eléctrica al limpiar, realizar tareas de mantenimiento o en los trabajos de reparación.
- C. El termostato y la frecuencia no pueden cambiarse continuamente cuando el horno se está utilizando.
- D. Está estrictamente prohibido poner agua o aceite encima del horno.
- E. No tocar la puerta del horno cuando esté en funcionamiento para evitar lesiones o daños en la calidad de los productos.
- F. No cubra ni ponga nada encima de las salidas de escape del horno.
- G. El horno no puede limpiarse hasta que no se haya enfriado por completo.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- A. Apague todos los interruptores después del uso.
- B. Abra la llave de vapor para liberar el resto de vapor de la cámara del horno después del uso diario.
- C. Use un cepillo para limpiar los restos por dentro de la cámara de horneado.
- D. Limpie la superficie exterior del horno con un paño seco. No lave con agua corriente la placa de convección izquierda, derecha o posterior (las placas perforadas de la cámara del horno), estas pueden extraerse para su limpieza. Se recomienda usar un limpiador apropiado.
- E. Compruebe la puerta del horno, el panel de funcionamiento y las demás piezas cada día, para garantizar su buen estado de funcionamiento.
- F. Compruebe los cables y las tuberías de agua regularmente para asegurar que no presenten fugas o daños.
- G. En caso de daños, no use el horno hasta que el problema se haya solucionado.



Convection oven • Four ventilé • Convectionoven
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •
Forno termoventilato



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

Congratulazioni per l'acquisto della Forno termoventilato. 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 termoventilato, 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.

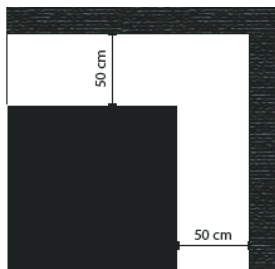


Sinmag Europe Team.

IT

1. INSTALLAZIONE

- 1.1. Il forno è pronto per l'installazione. Installarlo in un luogo asciutto e ben ventilato su un tavolo o un supporto.
- 1.2. Selezionare una superficie orizzontale e piana per installare il forno. Il forno deve essere installato ad almeno 30 cm dal muro sul lato posteriore. Sul lato superiore e destro, lo spazio tra il forno e il muro deve essere di almeno 50 cm.



- 1.3. Il forno può essere installato sul forno SM-901, sulla camera M-716 o su un espositore.



- 1.4. Collegare i collegamenti elettrici al forno come indicato.
- 1.5. Verificare il funzionamento del pannello.
- 1.6. Disattivare l'interruttore principale e scollegare l'alimentazione elettrica.

2. COLLEGAMENTI ELETTRICI

Collegare correttamente l'alimentazione elettrica, come indicato sulla targhetta identificativa. L'alimentazione elettrica deve essere collegata al forno da un elettricista qualificato. I cavi devono essere collegati saldamente. Il forno deve essere collegato correttamente alla messa a terra (L1: rosso o marrone, L2: verde, L3: bianco, N: blu, E: giallo e verde).

Dopo aver collegato il forno all'impianto elettrico, controllare innanzitutto la direzione di rotazione della ventola. Guardando il forno dal lato anteriore, la ventola deve girare in senso orario. Se la direzione di rotazione è opposta, scambiare i cavi elettrici per invertire la direzione.

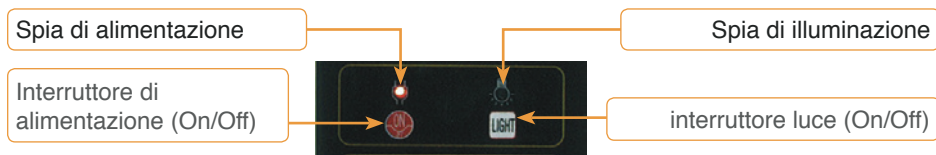
3. COLLEGAMENTO DELL'ACQUA



Per il collegamento è necessario un cavo Ø12x1 mm. La pressione dell'acqua deve essere di 1-7 Kg/cm².

4. COMANDI

4.1. Tasto on



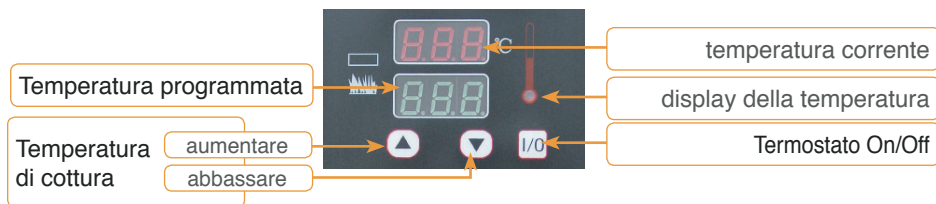
- Accenda / spegna il forno con il tasto on/of

4.2. Tasto illuminazione

- Accendere / spegnere la luce del forno con il tasto di illuminazione.

4.3. Temperatura

4.3.1. Temperatura programmata



- Controllare la luce sul tasto I/O. Se è spenta, è possibile impostare la temperatura.
- ▲ per aumentare la temperatura
▼ per abbassare la temperatura

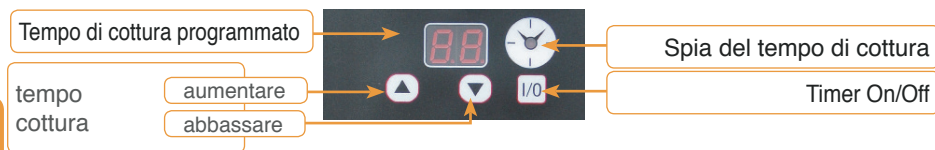
4.3.2. Riscaldamento

- A. Impostare la temperatura.
- B. Utilizzare il tasto I/O. Se la luce è accesa, il forno si sta riscaldando. Quando il forno arriva alla temperatura programmata, smette di riscaldarsi. La temperatura massima è 250 °C.

4.4. Timer e tasti del timer

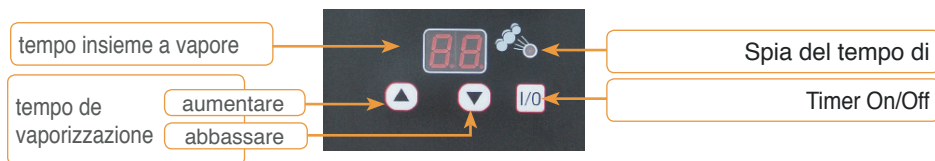
Mediante il timer è possibile impostare il tempo in minuti, da 0 a 99.

4.4.1. Programmazione tempo di cottura



- A. Controllare la luce sul tasto I/O. Se è spenta, è possibile impostare il tempo di cottura. Quindi, premere:
 - ▲ per aumentare il tempo di cottura.
 - ▼ per diminuire il tempo di cottura.

4.5. Vaporizzazione



4.5.1. Programmazione

- A. Controllare la luce sul tasto I/O. Se è spenta, è possibile impostare il tempo di vaporizzazione. Quindi, premere:
 - ▲ per aumentare il tempo di vaporizzazione.
 - ▼ per diminuire il tempo di vaporizzazione.

4.5.2. Avvio del timer di vaporizzazione

Premere il tasto I/O. Si accende la luce e inizia il conto alla rovescia del tempo di vaporizzazione, fino a 0.

4.5.3. Programmare il tempo di ventilazione

- A. Spegnerne la ventola.
- B. Premere il tasto di vaporizzazione.
- C. Viene visualizzato il tempo di vaporizzazione.
- D. Tenere premuto il tasto di vaporizzazione.
 - ▲ per aumentare la durata della ventola.
 - ▼ per diminuire la durata della ventola.
- E. Lasciare il tasto di vaporizzazione per terminare la programmazione.

4.6. Valvola di scarico vapore



Per aprire o chiudere l'aspirazione del vapore.

IT

5. FUNZIONAMENTO

5.1. Funzionamento automatico

- A. Chiudere la porta del forno e premere l'interruttore "On/Off".
- B. La ventola inizia a funzionare automaticamente circa 15 secondi dopo la chiusura della porta. Lasciare in funzione la ventola per circa due minuti prima di iniziare a riscaldare il forno, in modo da eliminare tutto il vapore dalla camera di cottura.
- C. Quindi, premere il tasto per avviare il riscaldamento del forno. Il forno si riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata.
- D. Quando si accende la spia e viene emesso un segnale acustico, è possibile introdurre i prodotti.
- E. Chiudere la porta e premere nuovamente. Se è stato impostato un programma che richiede l'applicazione di vapore, questo viene applicato immediatamente e il timer del tempo di cottura inizia il conto alla rovescia. Il forno esegue il programma completo.
- F. Al termine del programma, viene emesso nuovamente un segnale acustico per segnalare che il programma è concluso.

5.2. Funzionamento manuale

- A.** Chiudere la porta del forno e premere l'interruttore "On/Off".
- B.** La ventola inizia a funzionare automaticamente 15 secondi dopo la chiusura della porta. Lasciarla in funzione per circa due minuti prima di iniziare a riscaldare il forno, in modo da eliminare tutto il vapore dalla camera di cottura.
- C.** Impostare la temperatura desiderata sul termostato e il tempo di cottura desiderato sul timer.
- D.** Introdurre i prodotti del forno dopo aver raggiunto la temperatura impostata. Quindi, chiudere la porta del forno e avviare il conto alla rovescia del timer premendo il tasto. Se è stata impostata l'applicazione di vapore, il vapore viene applicato immediatamente. In questa modalità di funzionamento, è possibile aprire o chiudere la valvola di scarico in qualsiasi momento premendo il tasto "ey". Quando il timer arriva a 0, si attiva il cicalino. Spegnerne il timer per disattivare il cicalino. Premere "STOP" o aprire la porta. Accendere la luce per valutare se estrarre i prodotti o proseguire la cottura.

IT

6. MISURE DI SICUREZZA

- A.** È possibile evitare danni ai cavi e al circuito dell'acqua tenendoli lontani dal suolo.
- B.** Prima della pulizia, della manutenzione o di eventuali riparazioni, disattivare sempre l'interruttore principale.
- C.** Il termostato e la frequenza non possono essere variati in modo continuo mentre il forno è in uso.
- D.** È rigorosamente vietato mettere acqua e olio sul lato superiore del forno.
- E.** Non toccare la porta del forno durante il funzionamento per evitare infortuni o un deterioramento della qualità dei prodotti.
- F.** Non coprire le aperture di scarico del forno e non appoggiarvi oggetti.
- G.** Il forno può essere pulito solo se si è raffreddato completamente.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

- A.** Spegnerne tutti gli interruttori dopo l'uso.
- B.** Dopo l'uso quotidiano, aprire la valvola di scarico per eliminare il vapore residuo dalla camera di cottura.
- C.** Utilizzare una spazzola per eliminare i residui dalla camera di cottura.
- D.** Pulire la superficie esterna del forno con un panno asciutto. Non lavare il forno con acqua corrente. Le piastre di convezione sinistra, destra e posteriore (piastre perforate nella camera del forno) possono essere estratte per la pulizia. Si consiglia di utilizzare un detergente adatto.
- E.** Controllare quotidianamente la porta del forno, il pannello comandi e le altre parti per accertarsi che funzionino correttamente.
- F.** Controllare regolarmente il cavo di alimentazione e i tubi dell'acqua per accertarsi che non vi siano perdite o danni.
- G.** In caso di danni, non utilizzare il forno fino alla risoluzione del problema.



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