



FORNO

Four à étages

Deck oven

Vloeroven

Etagenöfen

Hornos de pisos

Forno a piani

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

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.

INFORMATION TECHNIQUE

FORNO	246	446
PLAQUES	2 x 40/60 1 x 40/80 1 x 60/80	4 x 40/60 3 x 40/80 2 x 60/80
TEMPÉRATURE MAX	300 °C	300 °C
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON largeur - width - breedte profondeur - depth - diepte hauteur - height - hoogte	650 mm 800 mm 210 mm	1250 mm 800 mm 210 mm
POIDS NET PAR FOUR	180 kg	240 kg
PUISSANCE		
Four	3,9 kW	6,5 kW
Générateur à vapeur	1,5 kW	1,5 kW
VOLTAGE	400V 3Ph 180 kg 50Hz	400V 3Ph 50Hz

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

INSTALLATION

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.

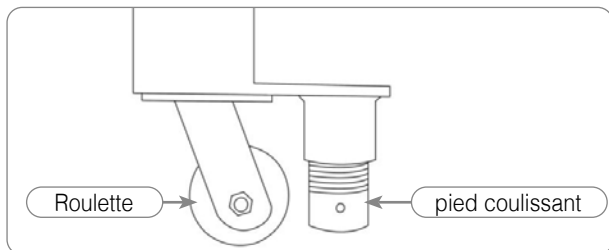
Le sol doit être solide, plat et à l'épreuve du feu. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de débris ou d'obstacles.

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.



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.

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.



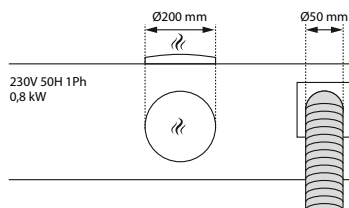
Veuillez utiliser un tuyau $\varnothing$ 21 mm pour le raccordement du robinet à bille avec l'alimentation d'eau. La pression de l'eau devrait être de 1-7 kg/cm².

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.

HOTTE - BRANCHEMENT



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 le 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.

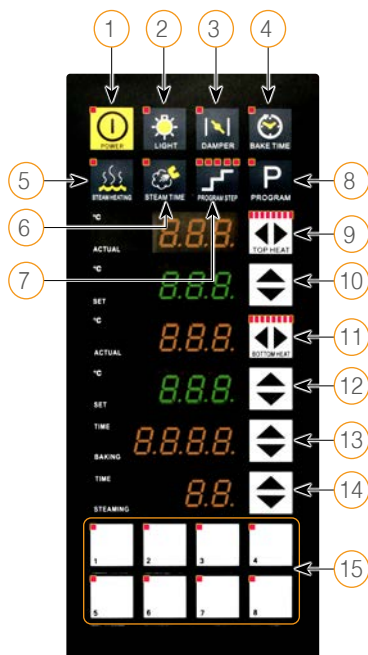
Soyez attentif aux fuites, fumées excessives, mauvais fonctionnement du panneau de contrôle.

En cas de problème prévenez le service après-vente et ne pas utiliser le four.

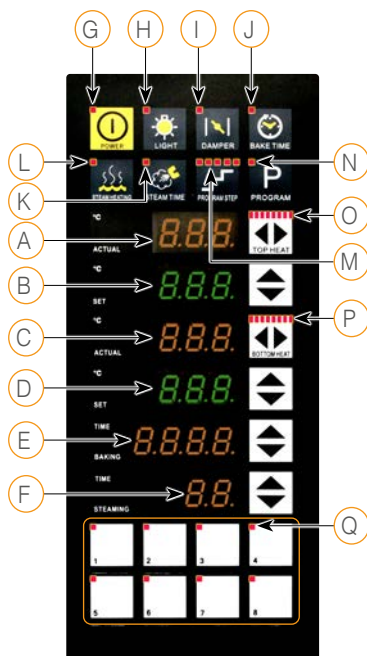
OPERATION

PANNEAU NUMÉRIQUE

1		Marche/arrêt
2		Lumière
3		Oura
4		Minuterie
5		Vapeur, activation/désactivation
6		Production de vapeur
7		Contrôle d'étapes
8		Programmation
9		Réglage du puissance de la résistance supérieure
10		Réglage de la température de la résistance supérieure
11		Réglage du puissance de la résistance inférieure
12		Réglage de la température de la résistance inférieure
13		Baking time setting
14		Réglage du temps de cuisson
15		Touche de sélection rapide de recette



A		Affichage de la température réelle pour la résistance supérieure
B		Affichage de la température réglée pour la résistance supérieure
C		Affichage de la température réelle pour la résistance inférieure
D		Affichage de la température réglée pour la résistance inférieure
E		Affichage du temps de cuisson
F		Affichage du temps de vapeur
G		Indicateur d'alimentation
H		Indicateur lumière
I		Indicateur vapeur
J		Indicateur temps
K		Indicateur vapeur
L		Indicateur de chauffage du cuiseur vapeur
M		Indicateur de contrôle des étapes
N		Indicateur de programmation
O		Indicateur du puissance de la résistance supérieure
P		Indicateur du puissance de la résistance inférieure
Q		Indicateur de sélection de recette



MANUELLE - UNE ÉTAPE SEULEMENT

	Connectez votre four à une source d'alimentation. Appuyez sur la touche d'alimentation (1) pour allumer le contrôle. Dans les 3 secondes, le contrôle s'allume.
	La température réelle de la résistance supérieure [A] et de la résistance inférieure [C] est affichée. (ex. 26 °C)
	Assurez-vous qu'aucun indicateur de touche de recette [Q] n'est activé. Appuyez sur la touche de recette correspondante (15) pour la désactiver.
	Réglez/Modifiez la température supérieure/inférieure, le temps de cuisson et le temps de vapeur en appuyant sur les flèches haut/bas (10) (12) (13) (14).
	Appuyez sur les touches fléchées gauche/droite (9) (11) pour ajuster le taux de puissance. Le contrôle permet huit grades du taux de puissance (30% - 40% - 50% - 60% - 70% - 80% - 90% - 100%).
	Appuyez sur le bouton lumière (2) pour allumer ou éteindre la lumière du four.
	Appuyez sur le bouton de chauffage du cuiseur vapeur (5) pour l'activer ou désactiver. Si l'indicateur [I] clignote, signifie que la température du cuiseur vapeur est inférieure au point de consigne. Il n'y aura aucune production de vapeur même si le bouton de vapeur (6) est pressé. Lorsque l'indicateur [I] est allumé signifie que le cuiseur vapeur est prêt à produire de la vapeur.
	Appuyez sur le bouton de vapeur (6) pour activer ou désactiver la sortie de vapeur. L'indicateur de vapeur [K] s'allume et de la vapeur sera produite pendant le temps défini. Pendant le compte à rebours, appuyez sur le bouton de vapeur (6) pour la pauser ou continuer.
	Une fois que la température réglée est atteinte, appuyez sur la touche de minuterie de cuisson (4), l'indicateur de chauffage du cuiseur vapeur [L] s'allume et le point dans la minuterie clignote. Le chronométrage ne commence que lorsque les conditions de vapeur sont satisfaites, et une fois le minuteur démarré, la vapeur est automatiquement pulvérisée.
	Une fois que le minuteur atteint la fin, le buzzer retentira et la lampe du four clignotera de manière intermittente pendant 30 secondes, sauf si une touche de contrôle est pressée pour l'arrêter.

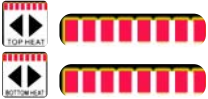
AUTOMATIQUE - UNE À CINQ ÉTAPES

	Connectez votre four à une source d'alimentation. Appuyez sur la touche d'alimentation (1) pour allumer le contrôle. Dans les 3 secondes, le contrôle s'allume.
	La température réelle de la résistance supérieure [A] et de la résistance inférieure [C] est affichée. (ex. 26 °C)
	Appuyez sur le bouton de chauffage du cuiseur vapeur (5) pour l'activer ou désactiver. Si l'indicateur [I] clignote, signifie que la température du cuiseur vapeur est inférieure au point de consigne. Il n'y aura aucune production de vapeur même si le bouton de vapeur (6) est pressé. Lorsque l'indicateur [I] est allumé signifie que le cuiseur vapeur est prêt à produire de la vapeur.
	Appuyez sur le bouton de vapeur (6) pour activer ou désactiver la sortie de vapeur. L'indicateur de vapeur [K] s'allume et de la vapeur sera produite pendant le temps défini. Pendant le compte à rebours, appuyez sur le bouton de vapeur (6) pour la pauser ou continuer.
	Appuyez sur la touche de recette désirée (15), son indicateur lumineux correspondant [Q] clignote.
	Le four chauffera aux réglages programmés de l'étape 1. Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier les réglages des étapes. Cela ne remplacera pas les réglages de la recette.
	Si vous souhaitez enregistrer les réglages dans une recette, maintenez la touche de programmation (8) enfoncée, l'indicateur [N] s'allumera et les indicateurs [Q] clignoteront. Choisissez la touche de recette désirée (15), son indicateur lumineux correspondant [Q] clignotera.
	Appuyez longuement sur la touche de programmation (8) pour enregistrer et quitter. Cela enregistrera/remplacera les réglages dans le numéro de recette sélectionné.
	Une fois que la température réglée est atteinte, appuyez sur la touche de minuterie de cuisson (4), l'indicateur de chauffage du cuiseur vapeur [L] s'allume et le point dans la minuterie clignote. Le chronométrage ne commence que lorsque les conditions de vapeur sont satisfaites, et une fois le minuteur démarré, la vapeur est automatiquement pulvérisée.
	Une fois que le minuteur atteint la fin, le buzzer retentira et la lampe du four clignotera de manière intermittente pendant 30 secondes, sauf si une touche de contrôle est pressée pour l'arrêter.

MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE (ECO)

En état de veille, si la température réelle de la résistance supérieure ou inférieure dépasse 100 °C et qu'aucune opération n'est effectuée pendant un certain temps (réglé en utilisant le paramètre F24), le four entre en mode économie d'énergie. La température réelle de la résistance supérieure et inférieure est affichée, La minuterie affiche ECO et clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour sortir du mode économie d'énergie.

MODIFIER OU RÉGLER LE PROGRAMME

	Appuyez longuement sur la touche de programmation (8), l'indicateur [N] s'allume et les indicateurs [Q] clignotent. Choisissez une touche de recette (15) désiré, son indicateur lumineux correspondant [Q] clignote.
	Appuyez sur la touche de contrôle de l'étape (7) pour sélectionner le numéro d'étape désiré.
	Réglez la température supérieure/inférieure, le temps de cuisson et le temps de vapeur pour chaque étape en appuyant sur les flèches haut/bas (10) (12) (13) (14).
	Appuyez sur les touches fléchées gauche/droite (9) (11) pour ajuster le taux de puissance. Le contrôle permet huit grades du taux de puissance (30% - 40% - 50% - 60% - 70% - 80% - 90% - 100%).
	Une fois qu'une recette est réglée, répétez le même processus pour définir d'autres recettes. Appuyez longuement sur la touche de programmation (8) pour enregistrer et quitter. Cela enregistrera/remplacera les réglages dans le numéro de recette sélectionné.

RÉGLER L'HORLOGE EN TEMPS RÉEL

 	En mode 'OFF', appuyez longuement sur la touche de minuterie de cuisson (4) jusqu'à ce que l'affichage de la minuterie affiche 0000.
	Appuyez sur les flèches haut/bas (13) jusqu'à la minuterie affiche 0000.
	Appuyez de nouveau sur la touche de minuterie de cuisson (4) pour entrer dans le réglage de l'heure réelle.
 	Appuyez sur (10) pour sélectionner l'année/le mois/la date/ l'heure/la minute/la seconde. Appuyez sur (12) pour changer le réglage.
	Appuyez de nouveau longuement sur la touche de minuterie de cuisson (4) pour enregistrer et quitter.

SET STARTUP TIME

	En mode 'OFF', appuyez sur la touche de programmation (8), l'indicateur [N] s'allumera.
 	La minuterie (13) affiche l'heure réelle et l'heure de démarrage en alternance. Le point clignotant représente l'heure réelle. Le point non clignotant représente l'heure de démarrage. Le four s'allumera automatiquement lorsque le système atteindra l'heure de démarrage automatique et exécutera le dernier programme avant l'extinction du four.
 	Appuyez sur la touche de minuterie de cuisson (4). Appuyez sur les flèches haut/bas (13) pour régler l'heure de démarrage.
 	Appuyez de nouveau sur la touche de minuterie de cuisson (4). Appuyez sur les flèches haut/bas (13) pour régler les minutes de démarrage.
	Appuyez sur la touche de minuterie de cuisson (4) pour confirmer.
	En mode 'OFF'. Appuyez sur la touche de programmation (8) pour activer ou désactiver l'indicateur [N]. Indicateur [N] allumé : le démarrage automatique est activé. Indicateur [N] éteint : le démarrage automatique est désactivé.

DÉMARRAGE AUTOATIQUE

	En mode 'OFF', appuyez sur la touche de programmation (8), l'indicateur [N] s'allumera.
	La minuterie (13) affiche l'heure réelle et l'heure de démarrage en alternance. Le point clignotant représente l'heure réelle. Le point non clignotant représente l'heure de démarrage. Le four s'allumera automatiquement lorsque le système atteindra l'heure de démarrage automatique et exécutera le dernier programme avant l'extinction du four.
	Appuyez sur la touche de programmation (8) pour activer ou désactiver l'indicateur [N]. Indicateur [N] allumé : le démarrage automatique est activé. Indicateur [N] éteint : le démarrage automatique est désactivé.

CODES D'ERREUR

Note : Lorsqu'une alarme se déclenche, le buzzer retentira de manière intermittente pour rappeler à l'opérateur de contrôler l'erreur !

	Perte de signal du thermocouple. Si le signal du thermocouple est perdu pendant plus de 2 secondes, le contrôleur émettra une alarme et l'affichage de température correspondant affichera Er 1. Éteignez le chauffage. L'alarme disparaîtra après que la température sera récupérée.
	Alarme de surchauffe. Si la température réelle dépasse le point de consigne pendant plus de 2 secondes, le contrôleur émettra une alarme et l'affichage de température correspondant affichera Er 3. Éteignez le chauffage. L'alarme disparaîtra après que la température sera récupérée.
	Alarme de déviation de température. Si la température réelle dépasse le point de consigne plus la limite supérieure pendant plus de 2 secondes, le contrôleur émettra une alarme et l'affichage de température correspondant affichera Er 4. Éteignez le chauffage. L'alarme disparaîtra après que la température sera récupérée.
	Alarme de température de vapeur. L'indication  clignote dans la minuterie. Cela indique que le capteur de température de la vapeur est défectueux. Éteignez le chauffage à la vapeur. Le contrôleur annule automatiquement l'alarme lorsque la température de l'alarme se rétablit.

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.

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.

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 de dommage avant que vous commencez l'emploi.



FORNO

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

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 machine, 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 machine.



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.

ENG

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.

TECHNICAL DATA

FORNO	246	446
PLAQUES	2 x 40/60 1 x 40/80 1 x 60/80	4 x 40/60 3 x 40/80 2 x 60/80
TEMPÉRATURE MAX	300 °C	300 °C
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISON largeur - width - breedte profondeur - depth - diepte hauteur - height - hoogte	650 mm 800 mm 210 mm	1250 mm 800 mm 210 mm
POIDS NET PAR FOUR	180 kg	240 kg
PUISSANCE		
Four	3,9 kW	6,5 kW
Générateur à vapeur	1,5 kW	1,5 kW
VOLTAGE	400V 3Ph 180 kg 50Hz	400V 3Ph 50Hz

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

INSTALLATION

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.

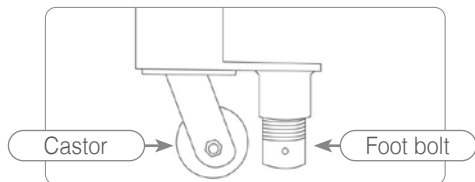
Unloading the machine shall be done with safety in mind. The use of proper unloading equipment is strongly recommended. When using a forklift, make sure the lifting capacity of the forklift is adequate. Make sure that the forks do not damage part of the machine.

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.



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.

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 $\varnothing 21$ mm hose to connect the water inlet and the water supply. Incoming water pressure should be $1 - 7 \text{ kg/cm}^2$.

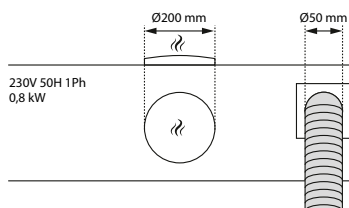


EXHAUST



It is recommended that to mount a hood with extractor fan directly over the oven to discharge steam and cooking smoke out of room, $\Phi 200$ 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.

EXTRACTION HOOD CONNECTION



TEST

Remove all protective coatings from the machine surface.

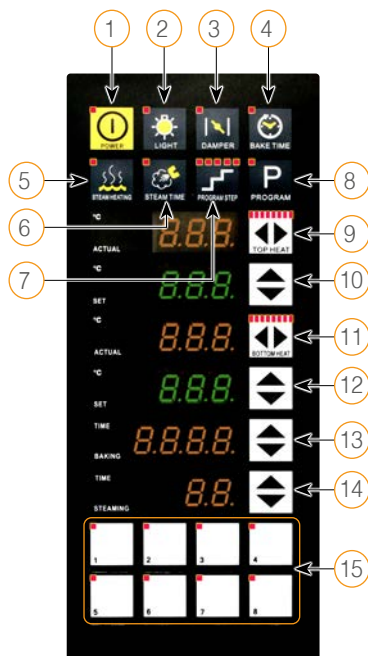
When oven with the steel hearth is started up for first time, heat the oven to 250°C. (Refer to the operation section of this manual for controller operating instructions) During the first few hours, you may notice a small amount of smoke coming off the oven, and a faint odor from the smoke. This is 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.

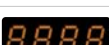
Check the oven for leaks, excessive smoke, failure of controller, etc. Report any abnormal condition to Sinmag Europe after-sale service department and never operate this equipment before receiving instructions.

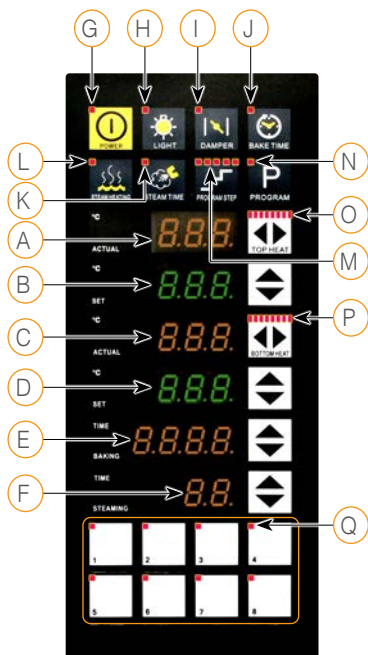
OPERATION

DIGITAL PANEL

1		Power
2		Light
3		Vent
4		Timer
5		Steamer heat on/off
6		Steam output
7		Step control
8		Programming
9		Top fire power rate adjustment
10		Top fire temperature setting
11		Bottom fire power rate adjustment
12		Bottom fire temperature setting
13		Baking time setting
14		Steam time setting
15		Recipe quick-selection keys



A		Real temperature display for top fire
B		Set temperature display for top fire
C		Real temperature display for bottom fire
D		Set temperature display for bottom fire
E		Baking time display
F		Steam time display
G		Power indicator
H		Light indicator
I		Vent indicator
J		Time indicator
K		Steam output indicator
L		Steamer heating indicator
M		Step control indicator
N		Programming indicator
O		Top fire heating rate indicator
P		Bottom fire heating rate indicator
Q		Recipe selection indicator



MANUAL - ONE STEP ONLY

	Connect your oven to power source. Press power key (1) to turn on the control. Within 3 seconds, the control enters power on state;
	Real temperature of top fire [A] and bottom fire [C] is displayed. (ex. 26 °C)
	Make sure no recipe key indicator [Q] is activated. Press corresponding recipe key (15) to deactivate.
	Set/alter the top/bottom temperature, baking time and steam time by pressing the up/down arrows (10) (12) (13) (14).
	Press the left/right arrow keys (9) (11) to adjust the power rate proportion. The control allows for eight grades of power rate proportional setting (30% - 40% - 50% - 60% - 70% - 80% - 90% - 100%).
	Press light button (2) to turn on or off the light in the oven.
	Press Steamer heat button (5) to turn the steamer heating on or off. Steamer heating indicator [L] tells if the steamer heating is on or off. In case the indicator [I] flashes, it means steamer temperature is below set point. There will be no steam output even if the steam button (6) is pressed. When the indicator [I] is illuminated, it means steamer is ready to produce steam
	Press steam button (6) to turn steam output on or off. Steam indicator [K] is turned on and steam will be produced during the set time. During the count down, steam button (6) could be pressed to pause the steaming. Press steam button (6) again to continue.
	Once set temperature is reached. Press bake timer (4) key, Steamer heating indicator [L] is on, oven enters working mode, the little dot in timer display window flashes. Only when the steam conditions are met, the timing is allowed to start. After the timing is started, the steam will be sprayed automatically once.
	After timer reaches end. The buzzer will sound and oven lamp blink intermittently for 30 seconds unless any control key is pressed to quit the alarming states.

AUTOMATIC - ONE TO FIVE STEPS

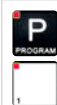
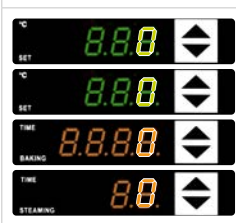
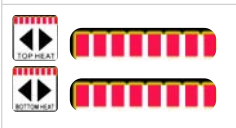
ENG

	Connect your oven to power source. Press power key (1) to turn on the control. Within 3 seconds, the control enters power on state;
	Real temperature of top fire [A] and bottom fire [C] is displayed. (ex. 26 °C)
	Press Steamer heat button (5) to turn the steamer heating on or off. Steamer heating indicator [L] tells if the steamer heating is on or off. In case the indicator [L] flashes, it means steamer temperature is below set point. There will be no steam output even if the steam button (6) is pressed. When the indicator [L] is illuminated, it means steamer is ready to produce steam
	Press steam button (6) to turn steam output on or off. Steam indicator [K] is turned on and steam will be produced during the set time. During the count down, steam button (6) could be pressed to pause the steaming. Press steam button (6) again to continue.
	Press desired recipe key (15) its corresponding indicator light [Q] flashes.
	The oven will heat up to programmed settings of step 1. If desired you can change setting of the steps. This will not override settings of the recipe.
	If you want to save the settings in a recipe number. Long press the Programming key (8), indicator [N] will be on and indicators [Q] flashes. Choose the desired recipe key (15), its corresponding indicator light [Q] flashes.
	Long press Programming key (8) to save and quit. This will save/override the settings to the selected recipe number.
	Once set temperature is reached. Press bake timer (4) key, Steamer heating indicator [L] is on, oven enters working mode, the little dot in timer display window flashes. Only when the steam conditions are met, the timing is allowed to start. After the timing is started, the steam will be sprayed automatically once.
	After timer reaches end. The buzzer will sound and oven lamp blink intermittently for 30 seconds unless any control key is pressed to quit the alarming states.

ENERGY-SAVING MODE (ECO)

In the standby state, if the actual temperature of the upper or lower heat exceeds 100 °C and no operation is performed for a certain time (set using parameter F24), the oven enters the energy saving mode. The upper and lower fire window displays the actual temperature, and the time window displays ECO and blinks. Press any key to exit the energy saving mode.

ALTER OR SET PROGRAM

	Long press the Programming key (8), indicator [N] will be on and indicators [Q] flashes. Choose one recipe key (15) and press, its corresponding indicator light [Q] flashes.
	Press step control (7) to select the desired stepnumber.
	Set the top/bottom temperature, baking time and steam time for each step by pressing the up/down arrows (10) (12) (13) (14).
	Press the left/right arrow keys (9) (11) to adjust the power rate proportion for each step. The control allows for eight grades of power rate proportional setting (30% - 40% - 50% - 60% - 70% - 80% - 90% - 100%).
	After one recipe is set, repeat the same process to set other recipes. Long press Programming key (8) to save and quit. This will save/override the settings to the selected recipe number.

SET REAL TIME CLOCK

	In 'OFF' mode, long press bake timer (4) key till the timer display shows 0000,
	Press up/down arrows (13) so the timer display shows 0003.
	Press bake timer (4) key again to enter real time setting.
 	Press (10) to select year/month/date/hour/minute/second. Press (12) to change the setting.
	Long press bake timer (4) key again to save and quit.

SET STARTUP TIME

	In 'OFF' mode, press the Programming key (8), indicator [N] will be on.
 	The timer displays (13) shows real time and startup time alternated. The blinking dot represents real time. The non blinking dot represents the startup time. The oven will be automatically turned on when system reaches auto startup time setting and perform the last program before the oven was shut off.
	Press bake timer (4) key. Press up/down arrows (13) to set startup hour
	Press bake timer (4) key again. Press up/down arrows (13) to set startup minutes.
	Press bake timer (4) key to confirm.
	In 'OFF' mode. Press the Programming key (8), to switch between indicator [N] on and off. Indicator [N] on : the auto startup is active. Indicator [N] off : the auto startup is disabled.

AUTO STARTUP

	In 'OFF' mode, press the Programming key (8), indicator [N] will be on.
	The timer displays (13) shows real time and startup time alternated. The blinking dot represents real time. The non blinking dot represents the startup time. The oven will be automatically turned on when system reaches auto startup time setting and perform the last program before the oven was shut off.
	Press the Programming key (8), to switch between indicator [N] on and off. Indicator [N] on : the auto startup is disabled. Indicator [N] off : the auto startup is active.

ERROR CODES

Note: When alarming, the buzzer will ring intermittently to remind the operator to control the error!

	Thermocouple signal lose. If thermocouple signal loses for over 2 seconds, the controller will alarm and the corresponding temperature display will show Er 1. Turn off the heating. Alarm will disappear after temperature is recovered.
	Overheat alarm. If actual temperature exceeds the set point for over 2 seconds, the controller will alarm and the corresponding temperature display will show Er 3. Turn off the heating, alarm will disappear after temperature is recovered.
	Temperature deviation alarm. If actual temperature exceeds the set point plus the upper limit for over 2 seconds, the controller will alarm and the corresponding temperature display will show Er 4. Turn off the heating. Alarm will disappear after temperature is recovered.
	Steam temperature alarm.  flashing in the time window. Indicates that the steam temperature sensor is faulty. Turn off the steam heating. The controller automatically cancels the alarm when the alarm temperature recovers.

SAFETY MEASURES

You can avoid damage to the cables and the water supply by keeping them off the ground. Make sure to turn off the main switch when cleaning, performing maintenance or repair works.

The thermostat and the frequency cannot be changed continuously when the oven is in use. It is strictly prohibited to put water and oil on top of the oven.

Do not touch the oven door when the oven is working in order to avoid injury or loss of quality of the products.

Do not cover or put things over the exhaust opening of the oven.

Cleaning can only be performed after the oven has completely cooled down.

CLEANING AND MAINTENANCE

Please switch off all switches after use.

Open the damp key to exhaust the remaining steam of the baking chamber after daily use.

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

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.

Check the oven door, the operation panel and other parts every day, to ensure their good working condition.

Check the power wire and water pipes regularly to ensure that there is no leak or damage.

In case of damage, please do not use the oven until the problem has been solved.



FORNO

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

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.

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.

TECHNISCHE GEGEVENS

FORNO	246	446
BAKPLATEN	2 x 40/60 1 x 40/80 1 x 60/80	4 x 40/60 3 x 40/80 2 x 60/80
MAX TEMPÉRATUUR	300 °C	300 °C
AFMETINGEN BAKKAMER		
breedte	650 mm	1250 mm
diepte	800 mm	800 mm
hoogte	210 mm	210 mm
NETTOGEWICHT PER OVEN	180 kg	240 kg
VERMOGEN		
Oven	3,9 kW	6,5 kW
Stoomgenerator	1,5 kW	1,5 kW
VOLTAGE	400V 3Ph 180 kg 50Hz	400V 3Ph 50Hz

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

INSTALLATIE

UITLADEN EN PLAATSING

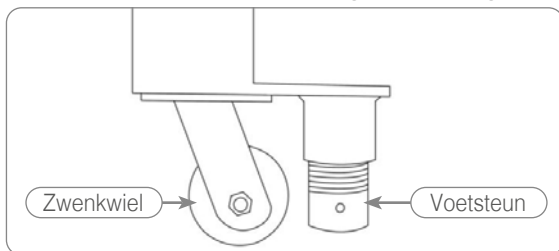
Behoud alle verpakkingsmateriaal tot u de machine op mogelijke schade hebt gecontroleerd (zowel intern als extern). Het is de verantwoordelijkheid van de klant om eventuele schade aan de vervoersmaatschappij te melden en de fabrikant ervan op de hoogte te brengen.

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.



ELEKTRISCHE 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.

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 $\varnothing$ 21 mm, voor de aansluiting van de watertoevoer. De waterdruk zou 1-7 kg/cm² moeten bedragen.

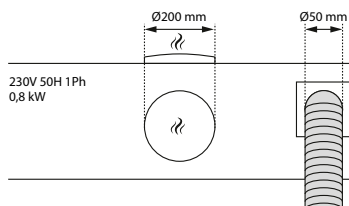
DAMPAFVOER



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.



DAMPKAP - VERBINDING



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.

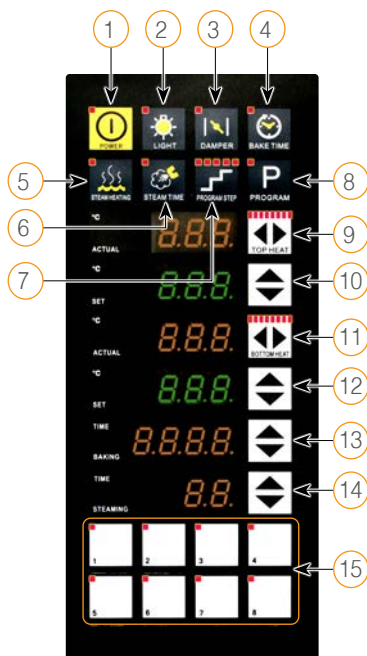
Om barsten in de stenen vloer te vermijden, is het belangrijk het eerste bakproces geleidelijk te laten verlopen. Start op 50°C en verhoog de temperatuur telkens met 50°C per twee uur tot de oven een temperatuur van 250°C bereikt.

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.

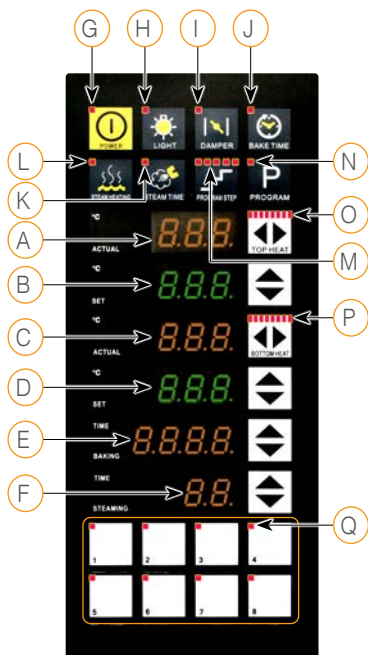
WERKING

DIGITAAL DISPLAY

1		Aan/uit
2		Licht
3		Ventilatie
4		Timer
5		Stoomverwarmer aan/uit
6		Stoomuitvoer
7		Stapbediening
8		Programmering
9		Instelling vermogen bovenste weerstand
10		Instelling temperatuur bovenste weerstand
11		Instelling vermogen onderste weerstand
12		Instelling temperatuur onderste weerstand
13		Instelling baktijd
14		Instelling stoomtijd
15		Snelkeuze receptknoppen



A		Weergave reële temperatuur voor bovenste weerstand
B		Weergave ingestelde temperatuur voor bovenste weerstand
C		Weergave reële temperatuur voor onderste weerstand
D		Weergave ingestelde temperatuur voor onderste weerstand
E		Weergave van baktijd
F		Weergave van stoomtijd
G		Aan/uit indicator
H		Lichtindicator
I		Ventilatie-indicator
J		Baktimer
K		Stoomuitvoer-indicator
L		Stoomgeneratorindicator
M		Stap-indicator
N		Programma-indicator
O		Indicator vermogen bovenste weerstand
P		Indicator vermogen onderste weerstand
Q		Recept-indicator



MANUEEL - ENKEL 1 STAP



	Sluit uw oven aan op een stroombron. Druk op de aan/uit-knop (1) om de oven te activeren. Na 3 seconden gaat het bedieningspaneel aan.
	De werkelijke temperatuur van de bovenste [A] en onderste weerstand [C] wordt weergegeven. (bijv. 26 °C)
	Zorg ervoor dat er geen recepttoetsindicator [Q] is geactiveerd. Druk op de overeenkomstige recepttoets (15) om te deactiveren.
	Stel/wijzig de temperatuur van de bovenste/onderste weerstand, de baktijd en de stoomtijd in door op de pijltoetsen omhoog/omlaag (10) (12) (13) (14) te drukken.
	Druk op de linker-/rechterpijltoetsen (9) (11) het vermogen aan te passen. De bediening biedt acht niveaus van vermogens (30% - 40% - 50% - 60% - 70% - 80% - 90% - 100%).
	Druk op de lichtknop (2) om het licht in de oven aan of uit te zetten.
	Druk op de knop voor stoomverwarming (5) om de verwarming van de stoom in of uit te schakelen. De indicator voor stoomverwarming [L] geeft aan of de stoomverwarming is in- of uitgeschakeld. Als de indicator [I] knippert, betekent dit dat de stoomtemperatuur onder het ingestelde punt ligt. Er zal geen stoomoutput zijn, zelfs niet als de stoomknop (6) wordt ingedrukt. Wanneer de indicator [I] brandt, betekent dit dat de stoom klaar is om te produceren.
	Druk op de stoomknop (6) om de stoomuitvoer in of uit te schakelen. De stoomindicator [K] gaat aan en er zal stoom worden geproduceerd gedurende de ingestelde tijd. Druk op de stoomknop (6) om stomen te onderbreken of hervatten..
	Nadat de ingestelde temperatuur is bereikt. Drukt u op de baktimer (4) toets. De indicator voor stoomverwarming [L] gaat aan. Het puntje in de baktimer knippert. Pas wanneer aan de stoomvoorwaarden is voldaan, kan de baktimer starten. Nadat de timer is gestart, wordt de stoom automatisch één keer gesprayd.
	Nadat de timer het einde heeft bereikt, zal de zoemer afgaan en zal de ovenlamp gedurende 30 seconden knipperen, tenzij er op een toets wordt gedrukt de zoemer te stoppen.

AUTOMATISCH - ÉÉN TOT VIJF STAPPEN

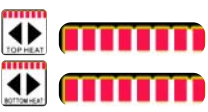
	Sluit uw oven aan op een stroombron. Druk op de aan/uit-knop (1) om de oven te activeren. Na 3 seconden gaat het bedieningspaneel aan.
	De werkelijke temperatuur van de bovenste [A] en onderste weerstand [C] wordt weergegeven. (bijv. 26 °C)
	Druk op de knop voor stoomverwarming (5) om de verwarming van de stoom in of uit te schakelen. De indicator voor stoomverwarming [L] geeft aan of de stoomverwarming is in- of uitgeschakeld. Als de indicator [I] knippert, betekent dit dat de stoomtemperatuur onder het ingestelde punt ligt. Er zal geen stoomoutput zijn, zelfs niet als de stoomknop (6) wordt ingedrukt. Wanneer de indicator [I] brandt, betekent dit dat de stoom klaar is om te produceren.
	Druk op de stoomknop (6) om de stoomuitvoer in of uit te schakelen. De stoomindicator [K] gaat aan en er zal stoom worden geproduceerd gedurende de ingestelde tijd. Druk op de stoomknop (6) om stomen te onderbreken of hervatten..
	Druk op de gewenste recepttoets (15), de overeenkomstige indicatorlamp [Q] knippert
	De oven zal opwarmen tot de geprogrammeerde instellingen van stap 1. Indien gewenst kunt u de instellingen van de stappen aanpassen. Dit zal de instellingen van het recept niet overschrijven.
 	Als u de instellingen in een receptnummer wilt opslaan, houdt u de Programmeertoets (8) lang ingedrukt, indicator [N] gaat aan en indicatoren [Q] knipperen. Kies de gewenste recepttoets (15), de overeenkomstige indicatorlamp [Q] knippert.
	Houdt de Programmeertoets (8) ingedrukt om te bewaren en te verlaten. Hiermee worden de instellingen bewaard/overschreven naar het geselecteerde receptnummer.
	Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, drukt u op de baktimer (4). De indicator voor stoomverwarming [L] gaat aan. Het puntje in de baktimer knippert. Pas wanneer aan de stoomvoorwaarden is voldaan, zal de timing starten. Nadat de timer is gestart, wordt de stoom automatisch één keer gesprayd.
	Nadat de timer het einde heeft bereikt, zal de zoemer afgaan en zal de ovenlamp gedurende 30 seconden knipperen, tenzij er op een toets wordt gedrukt de zoemer te stoppen.



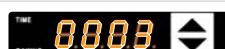
ENERGIESPAARSTAND (ECO)

In de standby-modus, als de werkelijke temperatuur van de boven- of onderverwarming hoger is dan 100 °C en er gedurende een bepaalde tijd geen handelingen worden verricht (instelbaar met parameter F24), gaat de oven over naar de energiebesparingsmodus. Het venster voor boven- en onderverwarming toont de werkelijke temperatuur, en het tijdvenster toont ECO en knippert. Druk op een willekeurige toets om de energiebesparingsmodus te verlaten.

WIJZIG OF STEL PROGRAMMA IN

	Houd de Programmeertoets (8) ingedrukt, indicator [N] gaat aan en de indicatoren [Q] knipperen. Kies een recepttoets (15) en druk erop, de overeenkomstige indicatorlamp [Q] knippert.
	Druk op de stapregelingstoets (7) om het gewenste stapnummer te selecteren.
	Stel de boven-/onder-temperatuur, baktijd en stoomtijd voor elke stap in door op de omhoog/omlaag pijlen (10) (12) (13) (14) te drukken.
	Druk op de linker-/rechterpijltoetsen (9) (11) om het vermogen voor elke stap aan te passen. De regeling biedt acht niveaus van vermogensverhoudingsinstellingen (30% - 40% - 50% - 60% - 70% - 80% - 90% - 100%).
	Nadat één recept is ingesteld, herhaal je hetzelfde proces om andere recepten in te stellen. Houdt de Programmeertoets (8) ingedrukt om te bewaren en te verlaten. Hiermee worden de instellingen bewaard/overschreven naar het geselecteerde receptnummer.

STEL DE KLOK IN OP DE JUISTE TIJD

 	In de 'OFF' stand, houd de baktimer (4) toets ingedrukt totdat het timerdisplay 0000 aangeeft
	Druk op de omhoog/omlaag pijltjes (13) tot dat de timerdisplay 0003 aangeeft
	Druk nogmaals op de baktimer (4) toets om de werkelijke tijd in te voeren.
 	Druk op (10) om jaar/maand/dag/uur/ minuut/seconde te selecteren. Druk op (12) om de instelling te wijzigen.
	Druk nogmaals lang op de baktimer (4) toets om te bewaren en te verlaten.

OPSTARTTIJD INSTELLEN

	In de 'OFF' stand, druk op de programmeertoets (8), de indicator [N] gaat aan.
 	De timer (13) toont afwisselend de werkelijke tijd en de opstarttijd. Het knipperende puntje geeft de werkelijke tijd weer. Het niet-knipperende puntje geeft de opstarttijd weer. De oven wordt automatisch ingeschakeld wanneer het systeem de instelling voor automatisch opstarten bereikt en voert het laatste programma uit dat werd geselecteerd voordat de oven werd uitgeschakeld.
 	Druk op de baktimer (4) toets. Druk op de pijltjestoetsen omhoog/omlaag (13) om het opstartuur in te stellen.
 	Druk nogmaals op de baktimer (4) toets. Druk op de pijltjestoetsen omhoog/omlaag (13) om de opstartminuten in te stellen.
	Druk op de bakwekker (4) knop om te bevestigen.
	In de 'OFF' stand, Druk op de programmeertoets (8) om te schakelen tussen indicator [N] aan en uit. Indicator [N] aan: de automatische start is actief. Indicator [N] uit: de automatische start is uitgeschakeld.

AUTOMATISCHE OPSTART

	In de 'OFF' stand, druk op de programmeertoets (8), de indicator [N] gaat aan.
	De timer (13) toont afwisselend de werkelijke tijd en de opstarttijd. Het knipperende puntje geeft de werkelijke tijd weer. Het niet-knipperende puntje geeft de opstarttijd weer. De oven wordt automatisch ingeschakeld wanneer het systeem de instelling voor automatisch opstarten bereikt en voert het laatste programma uit dat werd geselecteerd voordat de oven werd uitgeschakeld.
	Druk op de programmeertoets (8) om te schakelen tussen indicator [N] aan en uit. Indicator [N] aan: de automatische start is actief. Indicator [N] uit: de automatische start is uitgeschakeld.

ERROR CODES

Let op: Bij alarmcode zal de zoemer intermitterend afgaan om de operator te herinneren aan de fout!

	Thermokoppelsignaal verloren. Als het thermokoppelsignaal langer dan 2 seconden verloren gaat, zal de controller alarm slaan en het bijbehorende temperatuurodisplay zal Er 1 tonen. Schakel de verwarming uit. Het alarm verdwijnt nadat de temperatuur is hersteld.
	Overheat alarm. If actual temperature exceeds the set point for over 2 seconds, the controller will alarm and the corresponding temperature display will show Er 3. Schakel de verwarming uit. Het alarm verdwijnt nadat de temperatuur is hersteld.
	Temperature deviation alarm. If actual temperature exceeds the set point plus the upper limit for over 2 seconds, the controller will alarm and the corresponding temperature display will show Er 4. Schakel de verwarming uit. Het alarm verdwijnt nadat de temperatuur is hersteld.
	Stoomtemperatuuralarm. $\bar{\Pi}$ knippert in de timer. Dit geeft aan dat de stoomtemperatuursensor defect is.

TIPS

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

Vooraleer de stroomtoevoer 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 stroomtoevoertijden 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.

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.

ONDERHOUD EN REINIGING

Schakel de oven uit na gebruik.

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

Gebruik een borstel om bakresten uit de bakkamer te verwijderen.

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.

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

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



FORNO

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

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.



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.



TECHNISCHE DATEN

FORNO	246	446
BLECHE	2 x 40/60 1 x 40/80 1 x 60/80	4 x 40/60 3 x 40/80 2 x 60/80
MAX TEMPERATUR	300 °C	300 °C
ABMESSUNGEN BACKRAUM		
Breite	650 mm	1250 mm
Tiefe	800 mm	800 mm
Höhe	210 mm	210 mm
NETTOGEWICHT PRO OFEN	180 kg	240 kg
LEISTUNG		
Ofen	3,9 kW	6,5 kW
Dampfgenerator	1,5 kW	1,5 kW
SPANNUNG	400V 3Ph 50Hz	400V 3Ph 50Hz

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

INSTALLATION

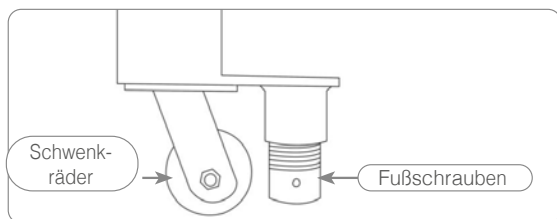
ABLADEN & AUFSTELLUNG

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.



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.

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 $\varnothing$ 21 mm (fig 2). Der Druck des einlaufenden Wasser sollte 1 - 7 kg/cm² sein.

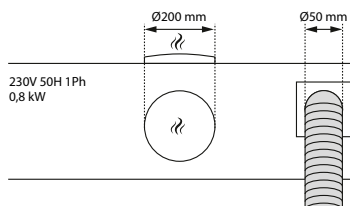
ABLUFTHAUBE



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.



DUNSTABZUGSHAUBE - ANSCHLUSS



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.

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.

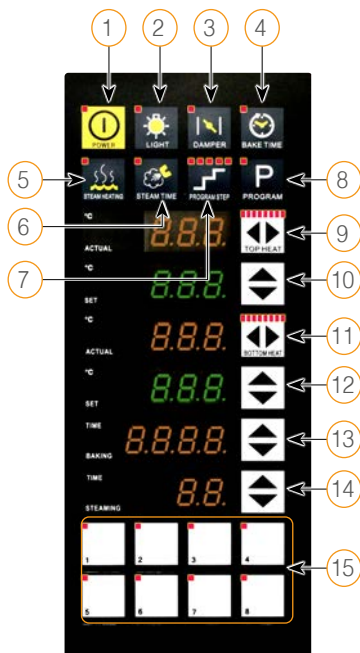
Wenn ein Ofen mit Steinherd erstmals in Betrieb genommen wird, heizen Sie ihn bitte wie folgt auf, um einen Bruch des Steinherdes zu vermeiden: Beginnen Sie bei 50°C, erhöhen Sie die Temperatur alle 2 Stunden um 50°C, bis 250°C erreicht sind.

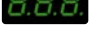
Überprüfen Sie den Ofen auf Undichtigkeiten, übermäßige Rauchentwicklung, Fehler der Steuerung usw. Melden Sie alle Abweichungen dem SINMAG Kundendienst und betreiben Sie das Gerät auf keinen Fall, bevor Sie entsprechende Anweisungen erhalten haben.

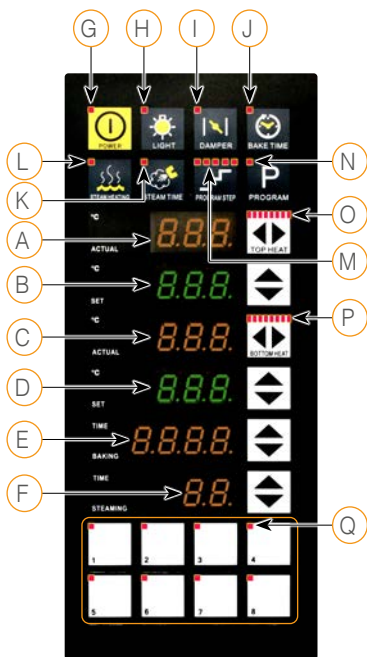
BETRIEB

DIGITALBEDIENFELD

1		Aan/uit
2		Licht
3		Ventilatie
4		Timer
5		Stoomverwarmer aan/uit
6		Stoomuitvoer
7		Stapbediening
8		Programmering
9		Instelling vermogen bovenste weerstand
10		Instelling temperatuur bovenste weerstand
11		Instelling vermogen onderste weerstand
12		Instelling temperatuur onderste weerstand
13		Instelling baktijd
14		Instelling stoomtijd
15		Snelkeuze receptknoppen



A		Weergave reële temperatuur voor bovenste weerstand
B		Weergave ingestelde temperatuur voor bovenste weerstand
C		Weergave reële temperatuur voor onderste weerstand
D		Weergave ingestelde temperatuur voor onderste weerstand
E		Weergave van baktijd
F		Weergave van stoomtijd
G		Aan/uit indicator
H		Lichtindicator
I		Ventilatie-indicator
J		Baktimer
K		Stoomuitvoer-indicator
L		Stoomgeneratorindicator
M		Stap-indicator
N		Programma-indicator
O		Indicator vermogen bovenste weerstand
P		Indicator vermogen onderste weerstand
Q		Recept-indicator



MANUEEL - ENKEL 1 STAP

	Sluit uw oven aan op een stroombron. Druk op de aan/uit-knop (1) om de oven te activeren. Na 3 seconden gaat het bedieningspaneel aan.
	De werkelijke temperatuur van de bovenste [A] en onderste weerstand [C] wordt weergegeven. (bijv. 26 °C)
	Zorg ervoor dat er geen recepttoetsindicator [Q] is geactiveerd. Druk op de overeenkomstige recepttoets (15) om te deactiveren.
	Stel/wijzig de temperatuur van de bovenste/onderste weerstand, de baktijd en de stoomtijd in door op de pijltoetsen omhoog/omlaag (10) (12) (13) (14) te drukken.
	Druk op de linker-/rechterpijltoetsen (9) (11) het vermogen aan te passen. De bediening biedt acht niveaus van vermogens (30% - 40% - 50% - 60% - 70% - 80% - 90% - 100%).
	Druk op de lichtknop (2) om het licht in de oven aan of uit te zetten.
	Druk op de knop voor stoomverwarming (5) om de verwarming van de stoom in of uit te schakelen. De indicator voor stoomverwarming [L] geeft aan of de stoomverwarming is in- of uitgeschakeld. Als de indicator [I] knippert, betekent dit dat de stoomtemperatuur onder het ingestelde punt ligt. Er zal geen stoomoutput zijn, zelfs niet als de stoomknop (6) wordt ingedrukt. Wanneer de indicator [I] brandt, betekent dit dat de stoom klaar is om te produceren.
	Druk op de stoomknop (6) om de stoomuitvoer in of uit te schakelen. De stoomindicator [K] gaat aan en er zal stoom worden geproduceerd gedurende de ingestelde tijd. Druk op de stoomknop (6) om stomen te onderbreken of hervatten..
	Nadat de ingestelde temperatuur is bereikt. Drukt u op de baktimer (4) toets. De indicator voor stoomverwarming [L] gaat aan. Het puntje in de baktimer knippert. Pas wanneer aan de stoomvoorwaarden is voldaan, kan de baktimer starten. Nadat de timer is gestart, wordt de stoom automatisch één keer gesprayd.
	Nadat de timer het einde heeft bereikt, zal de zoemer afgaan en zal de ovenlamp gedurende 30 seconden knipperen, tenzij er op een toets wordt gedrukt de zoemer te stoppen.

AUTOMATISCH - ÉÉN TOT VIJF STAPPEN

	Sluit uw oven aan op een stroombron. Druk op de aan/uit-knop (1) om de oven te activeren. Na 3 seconden gaat het bedieningspaneel aan.
	De werkelijke temperatuur van de bovenste [A] en onderste weerstand [C] wordt weergegeven. (bijv. 26 °C)
	Druk op de knop voor stoomverwarming (5) om de verwarming van de stoom in of uit te schakelen. De indicator voor stoomverwarming [L] geeft aan of de stoomverwarming is in- of uitgeschakeld. Als de indicator [I] knippert, betekent dit dat de stoomtemperatuur onder het ingestelde punt ligt. Er zal geen stoomoutput zijn, zelfs niet als de stoomknop (6) wordt ingedrukt. Wanneer de indicator [I] brandt, betekent dit dat de stoom klaar is om te produceren.
	Druk op de stoomknop (6) om de stoomuitvoer in of uit te schakelen. De stoomindicator [K] gaat aan en er zal stoom worden geproduceerd gedurende de ingestelde tijd. Druk op de stoomknop (6) om stomen te onderbreken of hervatten..
	Druk op de gewenste recepttoets (15), de overeenkomstige indicatorlamp [Q] knippert
	De oven zal opwarmen tot de geprogrammeerde instellingen van stap 1. Indien gewenst kunt u de instellingen van de stappen aanpassen. Dit zal de instellingen van het recept niet overschrijven.
	Als u de instellingen in een receptnummer wilt opslaan, houdt u de Programmeertoets (8) lang ingedrukt, indicator [N] gaat aan en indicatoren [Q] knipperen. Kies de gewenste recepttoets (15), de overeenkomstige indicatorlamp [Q] knippert.
	Houdt de Programmeertoets (8) ingedrukt om te bewaren en te verlaten. Hiermee worden de instellingen bewaard/overschreven naar het geselecteerde receptnummer.
	Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, drukt u op de baktimer (4). De indicator voor stoomverwarming [L] gaat aan. Het puntje in de baktimer knippert. Pas wanneer aan de stoomvoorwaarden is voldaan, zal de timing starten. Nadat de timer is gestart, wordt de stoom automatisch één keer gesprayd.
	Nadat de timer het einde heeft bereikt, zal de zoemer afgaan en zal de ovenlamp gedurende 30 seconden knipperen, tenzij er op een toets wordt gedrukt de zoemer te stoppen.



D



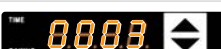
ENERGIESPAARSTAND (ECO)

In de standby-modus, als de werkelijke temperatuur van de boven- of onderverwarming hoger is dan 100 °C en er gedurende een bepaalde tijd geen handelingen worden verricht (instelbaar met parameter F24), gaat de oven over naar de energiebesparingsmodus. Het venster voor boven- en onderverwarming toont de werkelijke temperatuur, en het tijdvenster toont ECO en knippert. Druk op een willekeurige toets om de energiebesparingsmodus te verlaten.

WIJZIG OF STEL PROGRAMMA IN

	Houd de Programmeertoets (8) ingedrukt, indicator [N] gaat aan en de indicatoren [Q] knipperen. Kies een recepttoets (15) en druk erop, de overeenkomstige indicatorlamp [Q] knippert.
	Druk op de stapregelingstoets (7) om het gewenste stapnummer te selecteren.
	Stel de boven-/onder-temperatuur, baktijd en stoomtijd voor elke stap in door op de omhoog/omlaag pijlen (10) (12) (13) (14) te drukken.
	Druk op de linker-/rechterpijltoetsen (9) (11) om het vermogen voor elke stap aan te passen. De regeling biedt acht niveaus van vermogensverhoudingsinstellingen (30% - 40% - 50% - 60% - 70% - 80% - 90% - 100%).
	Nadat één recept is ingesteld, herhaal je hetzelfde proces om andere recepten in te stellen. Houdt de Programmeertoets (8) ingedrukt om te bewaren en te verlaten. Hiermee worden de instellingen bewaard/overschreven naar het geselecteerde receptnummer.

STEL DE KLOK IN OP DE JUISTE TIJD

 	In de 'OFF' stand, houd de baktimer (4) toets ingedrukt totdat het timerdisplay 0000 aangeeft
	Druk op de omhoog/omlaag pijltjes (13) tot dat de timerdisplay 0003 aangeeft
	Druk nogmaals op de baktimer (4) toets om de werkelijke tijd in te voeren.
 	Druk op (10) om jaar/maand/dag/uur/ minuut/seconde te selecteren. Druk op (12) om de instelling te wijzigen.
	Druk nogmaals lang op de baktimer (4) toets om te bewaren en te verlaten.

OPSTARTTIJD INSTELLEN

	In de 'OFF' stand, druk op de programmeertoets (8), de indicator [N] gaat aan.
 	De timer (13) toont afwisselend de werkelijke tijd en de opstarttijd. Het knipperende puntje geeft de werkelijke tijd weer. Het niet-knipperende puntje geeft de opstarttijd weer. De oven wordt automatisch ingeschakeld wanneer het systeem de instelling voor automatisch opstarten bereikt en voert het laatste programma uit dat werd geselecteerd voordat de oven werd uitgeschakeld.
 	Druk op de baktimer (4) toets. Druk op de pijltjestoetsen omhoog/omlaag (13) om het opstartuur in te stellen.
 	Druk nogmaals op de baktimer (4) toets. Druk op de pijltjestoetsen omhoog/omlaag (13) om de opstartminuten in te stellen.
	Druk op de bakwekker (4) knop om te bevestigen.
	In de 'OFF' stand, Druk op de programmeertoets (8) om te schakelen tussen indicator [N] aan en uit. Indicator [N] aan: de automatische start is actief. Indicator [N] uit: de automatische start is uitgeschakeld.

AUTOMATISCHE OPSTART

	In de 'OFF' stand, druk op de programmeertoets (8), de indicator [N] gaat aan.
	De timer (13) toont afwisselend de werkelijke tijd en de opstarttijd. Het knipperende puntje geeft de werkelijke tijd weer. Het niet-knipperende puntje geeft de opstarttijd weer. De oven wordt automatisch ingeschakeld wanneer het systeem de instelling voor automatisch opstarten bereikt en voert het laatste programma uit dat werd geselecteerd voordat de oven werd uitgeschakeld.
	Druk op de programmeertoets (8) om te schakelen tussen indicator [N] aan en uit. Indicator [N] aan: de automatische start is actief. Indicator [N] uit: de automatische start is uitgeschakeld.

ERROR CODES

Let op: Bij alarmcode zal de zoemer intermitterend afgaan om de operator te herinneren aan de fout!

	Thermokoppelsignaal verloren. Als het thermokoppelsignaal langer dan 2 seconden verloren gaat, zal de controller alarm slaan en het bijbehorende temperatuurodisplay zal Er 1 tonen. Schakel de verwarming uit. Het alarm verdwijnt nadat de temperatuur is hersteld.
	Overheat alarm. If actual temperature exceeds the set point for over 2 seconds, the controller will alarm and the corresponding temperature display will show Er 3. Schakel de verwarming uit. Het alarm verdwijnt nadat de temperatuur is hersteld.
	Temperature deviation alarm. If actual temperature exceeds the set point plus the upper limit for over 2 seconds, the controller will alarm and the corresponding temperature display will show Er 4. Schakel de verwarming uit. Het alarm verdwijnt nadat de temperatuur is hersteld.
	Stoomtemperatuuralarm. $\bar{\Pi}$ knippert in de timer. Dit geeft aan dat de stoomtemperatuursensor defect is.

wurde eine Dämpfzeit von fünf Sekunden eingestellt.

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.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät bei Reinigungs-, Wartungs- 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.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte schalten Sie nach der Benutzung alle Schalter ab.

Ziehen Sie die Dampfstaste nach der täglichen Benutzung heraus, um Dampf aus der Backkammer zu entfernen.

Entfernen Sie Reste mit einer Bürste aus der Backkammer.

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.

Überprüfen Sie Ofentür, Digitalbedienfeld und die anderen Teile täglich, um einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

Überprüfen Sie Kabel und Schläuche regelmäßig auf Undichtigkeiten oder andere Schäden, bevor Sie den Ofen erneut benutzen.



ES

FORNO

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

¡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 su 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

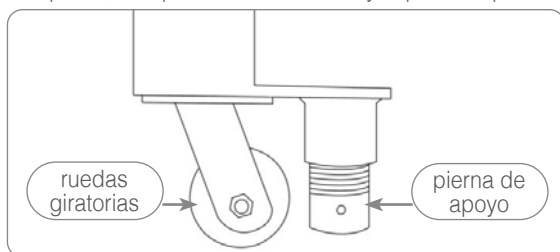
Conserve todos los materiales de transporte hasta que tenga la plena seguridad de que la máquina no ha sufrido daños (externa o internamente) durante el transporte. El cliente es el único responsable de comunicar cualquier daño ocasionado durante el transporte a la empresa de transportes.

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.

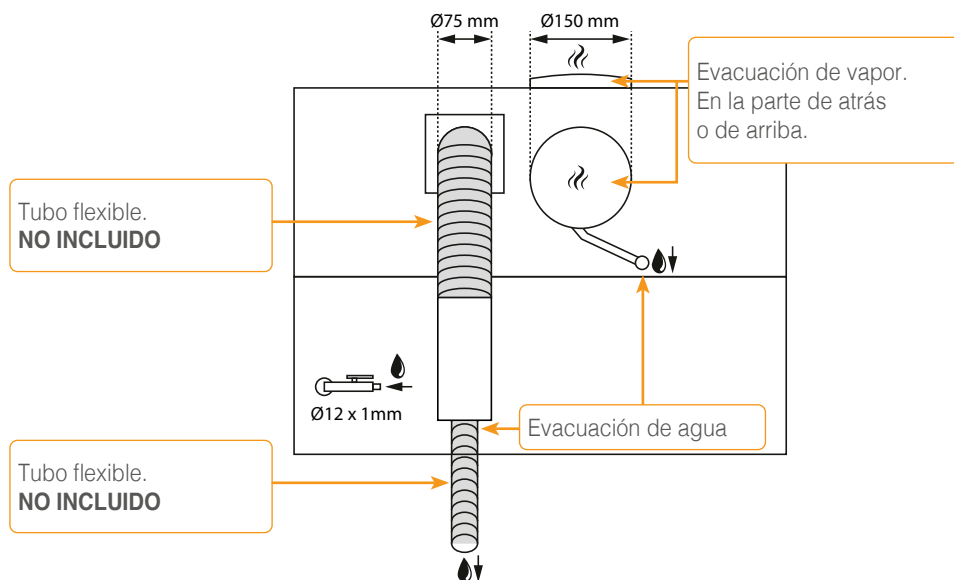
4.4. SALIDA DE HUMOS



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 fuelle metálico con $\varnothing 200$ 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.

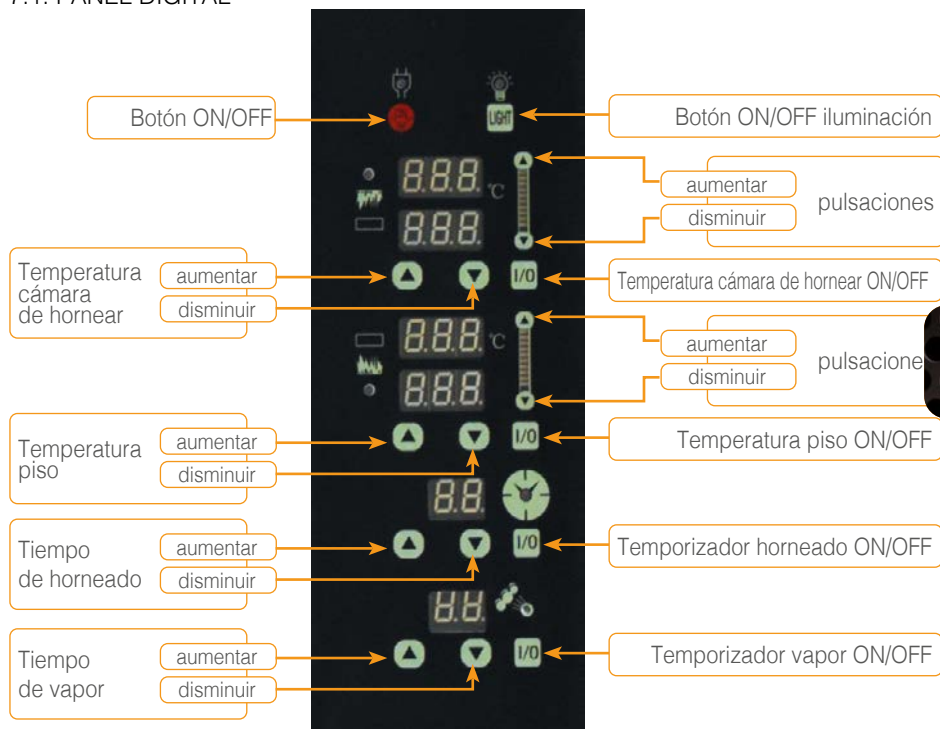
Compruebe el horno para ver si hay fugas, humo excesivo, fallo del controlador, etc.

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

ES

7. FUNCIONAMIENTO

7.1. PANEL DIGITAL

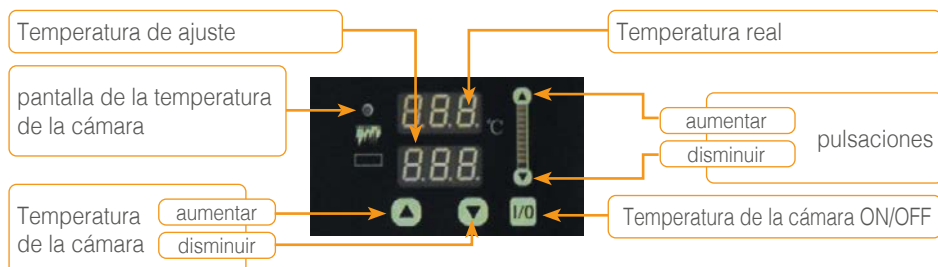


7.2. Aan/Uit knop en verlichting



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.

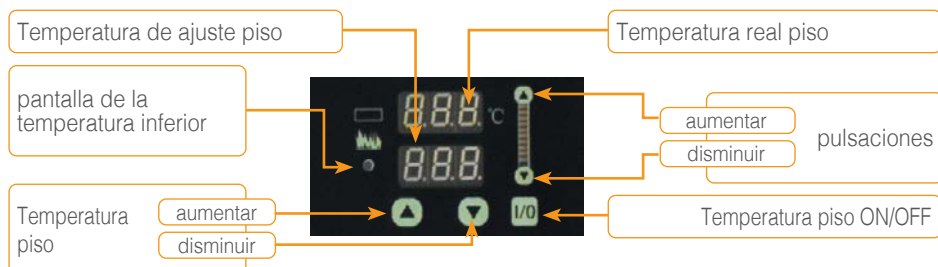
7.3. Termostaat bakkamertemperatuur



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

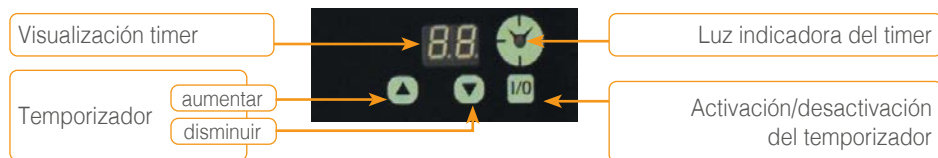


Ajuste de la temperatura de la placa inferior

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

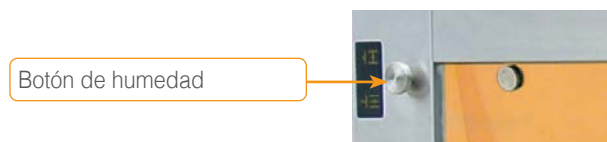


Ajuste del dispositivo de vapor

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.

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

FORNO

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

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.

IT



Sinmag Europe Team.



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.

IT

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

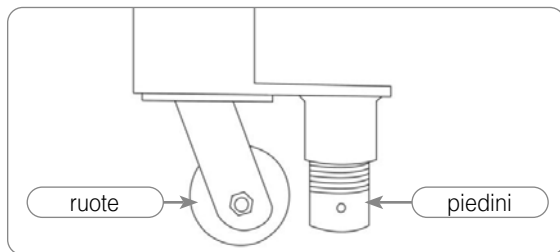
Conservare tutti i materiali di imballaggio fino ad accertarsi che la macchina non si sia danneggiata (esternamente o internamente) durante la spedizione. Il cliente ha responsabilità esclusiva di segnalare alla società di spedizione eventuali danni durante il trasporto. Scaricare la macchina rispettando 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.

IT 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 Ø12x1 mm. La pressione dell'acqua deve essere di 1-7 Kg/cm².

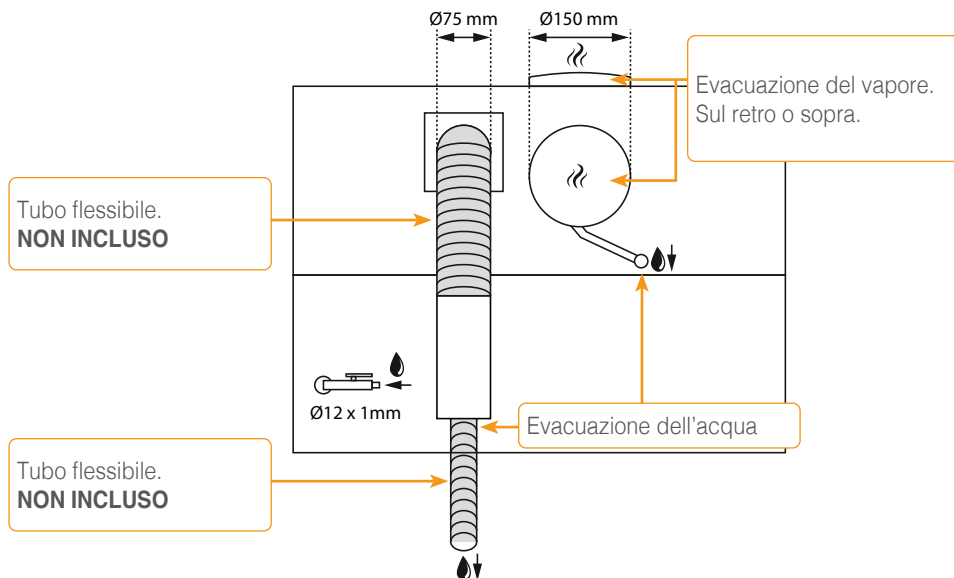
4.4. SCARICO



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 Ø200. 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.

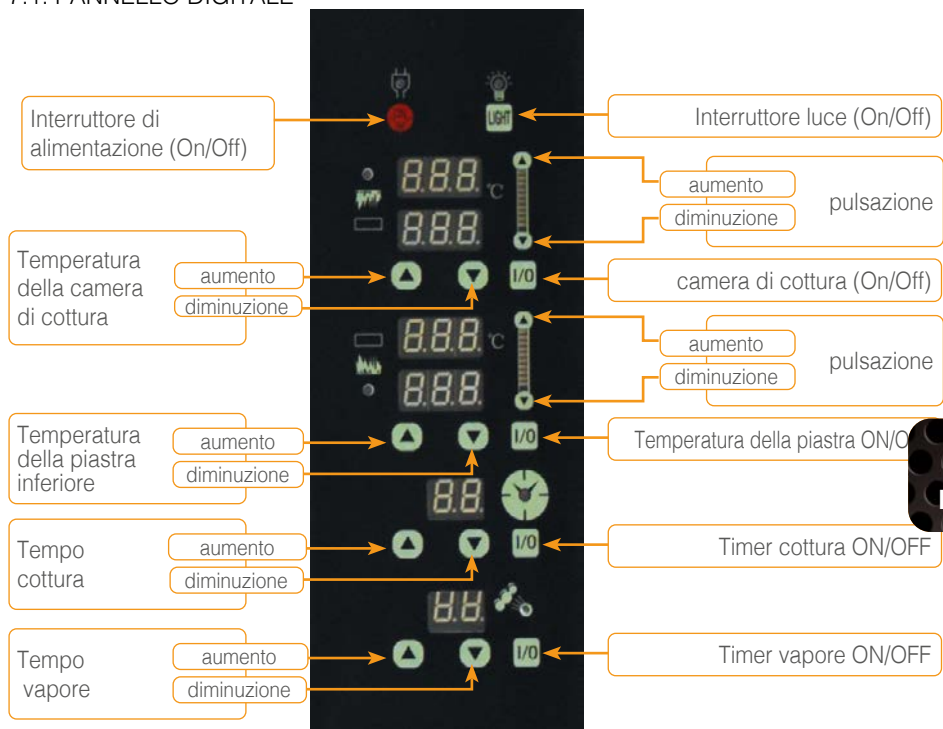
Quando il forno a suola in acciaio viene acceso per la prima volta, riscaldarlo a 250°C. (Per le istruzioni d'uso del regolatore, vedere il capitolo Funzionamento nel manuale). Durante le prime ore, il forno potrebbe emettere una modica quantità di fumo e un lieve odore. Poiché il forno è nuovo, si tratta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

IT 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.

7. FUNZIONAMENTO

7.1. PANNELLO DIGITALE



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

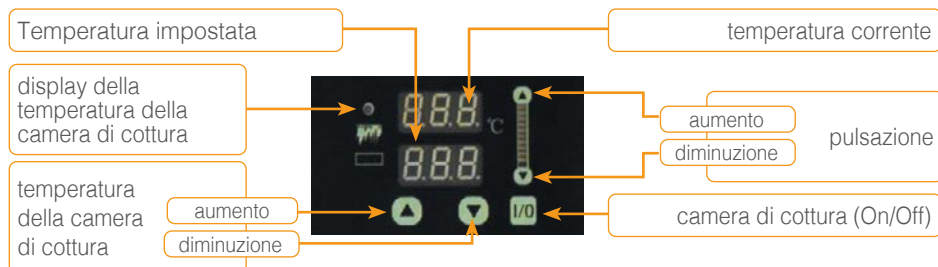


Prima dell'uso, premere l'interruttore di alimentazione.

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

L'indicatore si spegne.

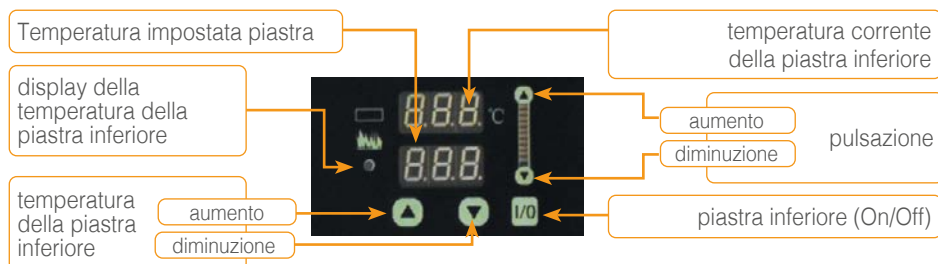
7.3. Termostato della temperatura della camera di cottura



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.

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.

IT



SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | NERINGSTRAAT 2 | 8370 BLANKENBERGE - BELGIUM

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

SINMAGEUROPE.COM