



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



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

Congratulations with the purchase of this oven.

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

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

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

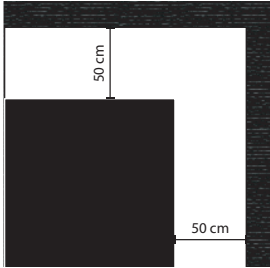
Sinmag Europe thank you for your trust and wish you much job satisfaction with this spiral mixer.



Sinmag Europe Team.

## 1. INSTALLATION

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



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



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

## 2. ELECTRIC SUPPLY

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

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

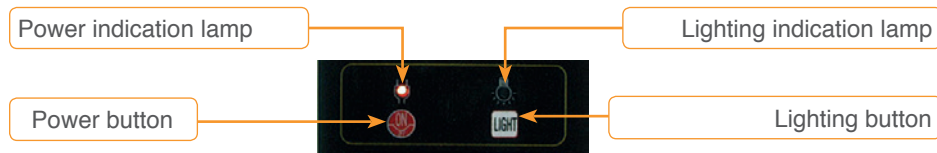
## 3. WATER SUPPLY



Please choose a  $\varnothing$  12 X 1mm hose to connect the water inlet and the water supply. Incoming water pressure should be 1 - 7 kg/cm<sup>2</sup>.

## 4. DESCRIPTION OF THE OPERATION PANEL

### 4.1. Power button



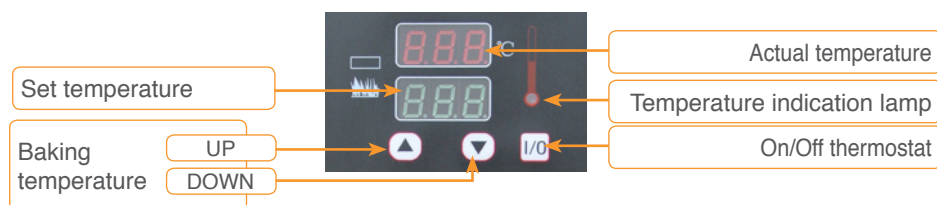
- Before work, press power button, power indication lamp is on.
- After work, press power button again, power indication lamp is off.

### 4.2. Lighting button

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

### 4.3. Thermostat

#### 4.3.1. Set baking temperature



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

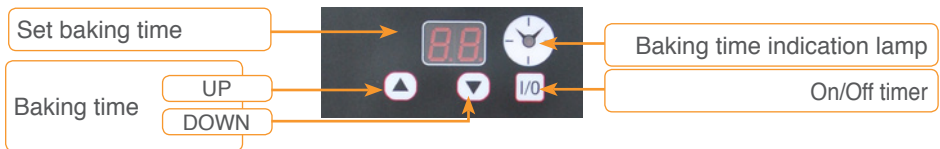
#### 4.3.2. Heating up

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

#### 4.4. Timer and timer button

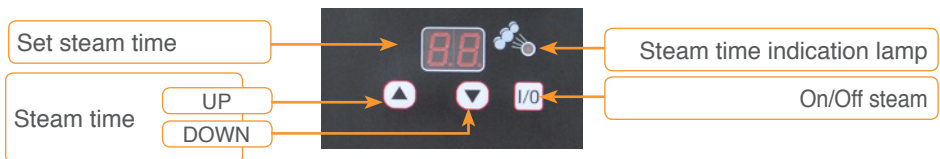
Baking timer in minutes, from 0 to 99 minutes

##### 4.4.1. Set baking time



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

#### 4.5. Steam device



##### 4.5.1. Set steam device

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

#### 4.5.2. Steam time starting

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

#### 4.5.3. Stopping time of the convection fan setting.

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

#### 4.6. Set dampkey



To open or close exhaust opening of the baking chamber.

### 5. OPERATION

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

## 6. SAFETY MEASURES

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

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE

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



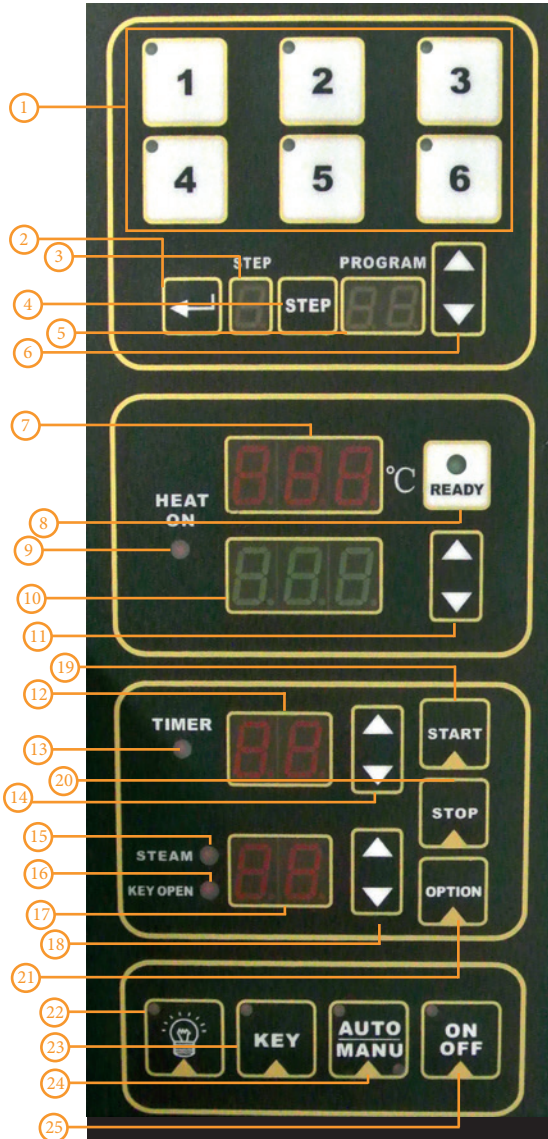
Convection oven • Four ventilé • Convectionoven  
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •  
Forno termoventilato



SM705EEP • SM710EEP • SM805EEP • SM810EEP



# 1. PROGRAMMATION –KEY BUTTONS



1. Direct programs (1-6)
2. Enter
3. Display steps
4. Steps
5. Programs display
6. Setting programs (7-20)
7. Display T°
8. Display demanded T°
9. Heat on lamp
10. Ready lamp
11. Setting T°
12. Timer lamp
13. Display timer
14. Setting timer
15. Steam lamp
16. Key open lamp
17. Display steam and key
18. Selection steam and key
19. Start
20. Stop
21. Option
22. Light
23. Key (on/off)
24. Auto/manu
25. On/off

## 2. PROGRAMMATION

- A. Start the oven by pushing on/off (25)
- B. Make sure the oven is in Auto mode (24).
- C. Select program number that you want to modify. From 1 to 6 with direct buttons (1), and from 7 to 20 with the up and down arrows (6)
- D. Push on enter (2) until the program number (5) starts flashing.
- E. On the display « step » (3) you can see the letter H for pre-heating.
- F. With T° selection (11) button you adjust the T°
- G. Push the step button (4)
- H. In the display “step” (3) you will now see 1. This is the first step of your baking process.
- I. With T° selection button (11) you adjust the time for step 1.
- J. With the timer setting button (14) you can set the required duration of step 1.
- K. With the steam/key setting button (18) you adjust the steam time (up to 30s).
- L. Push on « option » (21). The steam lamp (15) switch off and the « key open » lamp switch on.
- M. Adjust the opening of the key in the 1st step (18) .
- N. For open the display (17) should show « O » and for closed the display (17) should show « C ».
- O. Push step (4) again.
- P. In step display (3) you will see 2. You are now ready to program step 2 of your program.
- Q. Follow same procedure as from I.
- R. Follow same procedure for all steps. For each program you have one pre-heating step (3) and 5 baking steps.
- S. Once your program is fulfilled press enter (2) to validate.

### 3. BAKING IN AUTO MODE

- A. Before choosing your program make sure the auto mode <sup>(24)</sup> is activated.
- B. Select the program with direct buttons (1-6) <sup>(1)</sup> or with the arrows <sup>(6)</sup>.
- C. Push start.
- D. The oven will heat up till the T° you selected in the pre-heating step..
- E. Once the T° is reached the “ready” lamp <sup>(10)</sup> will switch on and you will hear a signal.
- F. By opening the door you stop the oven.
- G. Once you have loaded your product and closed the door, push start. <sup>(19)</sup>
- H. The ovens will now follow the steps of your program.
- I. On the timer display <sup>(13)</sup> you see the remaining baking time.
- J. Once the program is completed the signal will ring.
- K. You can stop it by opening the door or push on stop. <sup>(20)</sup>
- L. During the baking process if you wish to by-pass a step you can push on the step button <sup>(3)</sup> or change time with the timer setting <sup>(14)</sup>.

### 4. BAKING IN MANU MODE

- A. Before starting make sure the “Manu” mode <sup>(24)</sup> is activated.
- B. Adjust the T° with the T° setting buttons. <sup>(11)</sup>
- C. On the T° display (red) <sup>(7)</sup> you see the T° of the oven.
- D. Once the requested T° is reached you can put your product in the oven.
- E. Adjust the time with the timer setting buttons <sup>(14)</sup>.
- F. Adjust the steam time with the arrows <sup>(18)</sup>.
- G. Open or close the key with the button <sup>(23)</sup>. If the lamp is on the key is open.
- H. To start the baking process push start <sup>(19)</sup>
- I. Once the time is elapsed you will hear the signal.
- J. Open the door or push stop <sup>(20)</sup>.



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



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

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

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

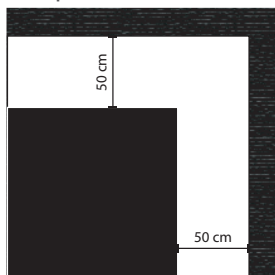
Sinmag Europe vous remercie pour la confiance et l'intérêt et nous vous souhaitons beaucoup de joie au travail avec cette machine



Sinmag Europe Team.

## 1. INSTALLATION

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



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



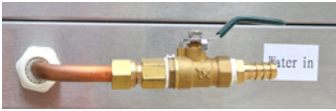
- 1.4. L'alimentation électrique doit correspondre au voltage du four qui est indiqué sur la plaque signalétique.
- 1.5. Mettez l'interrupteur principal en marche et contrôlez tous les composants du panneau de commande, le thermostat, les lampes d'indication, les minuteries, l'illumination et les interrupteurs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

## 2. ALIMENTATION ELECTRIQUE

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

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

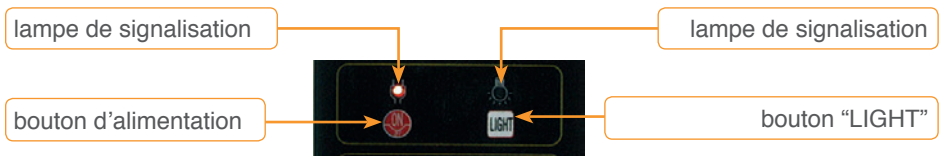
## 3. RACCORDEMENT A L'EAU



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

## 4. DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

### 4.1 Bouton d'alimentation



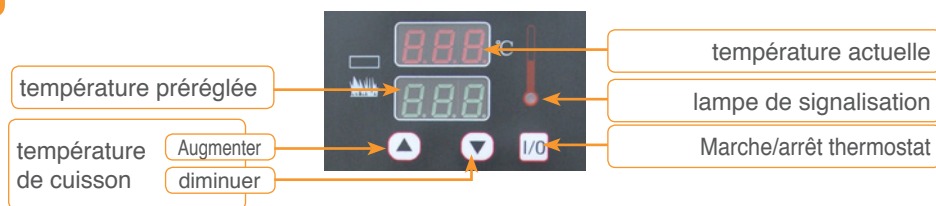
- Poussez le bouton d'alimentation. La lampe s'allumera.
- Poussez le bouton de nouveau pour éteindre le four. La lampe s'éteindra.

### 4.2. Bouton d'éclairage

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

## 4.3. Thermostat

### 4.3.1. Température de cuisson pré réglée



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

### 4.3.2. Préchauffer

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

## 4.4. Minuterie et bouton pour la minuterie

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

### 4.4.1. Réglage du temps de cuisson



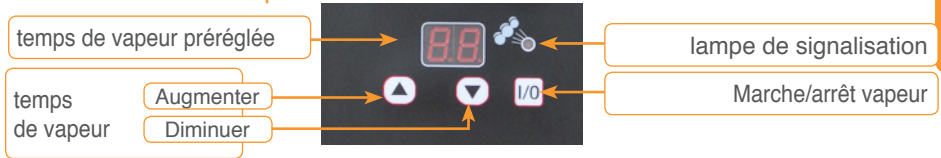
- Contrôlez la lampe de signalisation en haut de "I/O". Quand cette lampe n'est pas allumée, vous pouvez régler le temps de cuisson. Quand la lampe est allumée, poussez "I/O" pour l'éteindre.
- Puis : ▲ augmente le temps de cuisson.  
▼ diminue le temps de cuisson.

### 4.4.2. Mise en marche du temps de cuisson

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



## 4.5. Générateur de vapeur



### 4.5.1. Réglage de l'injection vapeur

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

### 4.5.2. Mise en marche du temps de vaporisation

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

### 4.5.3. Réglage du temps de pause du ventilateur

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

## 4.6. Levier pour l'échappement



Destiné à ouvrir ou fermer la vanne d'échappement.

## 5 OPERATION

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

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

## 6. PRECAUTIONS DE SECURITE

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

## 7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

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



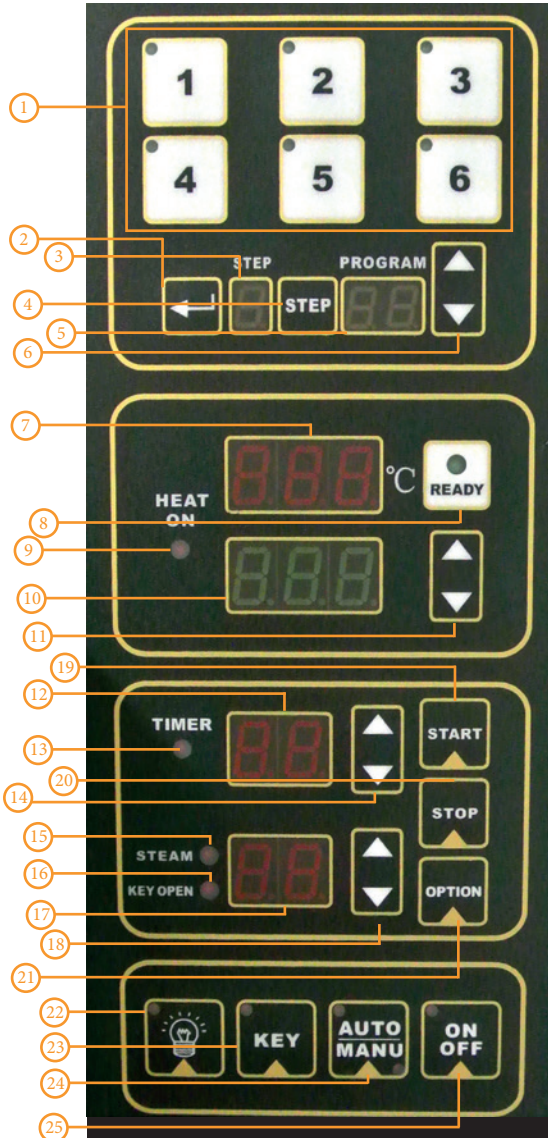
Convection oven • Four ventilé • Convectionoven  
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •  
Forno termoventilato



SM705EEP • SM710EEP • SM805EEP • SM810EEP

# 1. PROGRAMMATION - LES TOUCHES

FR



1. Touches de programme
2. Touche de validation
3. Affichage étape de programme
4. Touche pour étape
5. Affichage programme
6. Réglage programme
7. Affichage T°
8. Affichage T° demandée
9. Témoin de T°
10. Témoin de fonctionnement
11. Réglage T°
12. Témoin minuterie
13. Ecran minuterie
14. Réglage minuterie
15. Témoin vapeur
16. Témoin ouverture de l'échappement
17. Affichage temps vapeur et ouverture vanne d'échappement
18. Réglage vapeur ou ouverture vanne
19. Touche de démarrage
20. Touche stop
21. Touche option
22. Touche éclairage
23. Touche ouverture vanne d'échappement
24. Touche auto/manu
25. Touche On/Off

## 2. PROGRAMMATION

- A. Démarrer le four en appuyant sur la touche On/Off (25)
- B. Choisissez la fonction auto (24)
- C. Choisissez le numéro de programme que vous voulez insérer. De 1 à 6 vous pouvez atteindre via les touches directes (1). Au-delà vous devez utiliser les flèches (6).
- D. Appuyer sur validation (2) jusqu'à ce que le chiffre du programme (5) commence à clignoter.
- E. Sur l'écran « step » (3) apparaît la lettre H. C'est l'étape de préchauffage.
- F. Avec le réglage T° (11) vous ajustez la T° de préchauffage.
- G. Appuyer sur la touche « step ».
- H. Sur l'écran « step » (3) le numéro 1 apparaît. C'est la première étape du programme de cuisson.
- I. Avec le réglage T° (11) vous ajustez la T° de la première étape.
- J. Avec le réglage de temps (14), vous ajustez aussi la durée de l'étape 1.
- K. Avec le réglage vapeur et ouverture oura (18) vous ajustez l'intensité de vapeur (jusqu'à 30 s)
- L. Appuyez sur la touche option (21). Le témoin vapeur (15) s'éteint et le témoin « Key open » (16) s'allume.
- M. Ajustez l'ouverture de l'oura pendant l'étape 1 avec le réglage vapeur/ouverture vanne (18).
- N. Pour ouvert le témoin (17) doit indiquer « O » et pour fermé, le témoin (17) doit indiquer « C ».
- O. Appuyez à nouveau sur le bouton « step » (4).
- P. Sur l'écran « step » (3) le chiffre 2 apparaît. Vous pouvez programmer l'étape 2.
- Q. Recommencez la procédure depuis la lettre I.
- R. Répétez cette procédure pour les différentes étapes du programme. On peut programmer l'étape de préchauffage (3) et 5 étapes en plus.
- S. Quand votre programme est complet vous appuyez sur validation (2).

### 3. CUIRE AVEC LES PROGRAMMES

- A. Pour utiliser un programme assurez-vous d'être en mode auto (24).
- B. Sélectionnez votre numéro de programme via les touches directes (1) ou de réglage (6).
- C. Appuyez sur start (19).
- D. Le four commence à préchauffer à la T° demandée.
- E. Une fois la T° atteinte, le témoin « Ready » (10) s'allume et une sonnerie retentit.
- F. Quand vous ouvrez le four, il s'arrête.
- G. Enfourez vos produits, fermez la porte et appuyez sur start (19).
- H. Le four enchaîne maintenant les différentes étapes de votre programme.
- I. Vous voyez sur l'affichage de la minuterie (13) le temps de cuisson restant.
- J. Une fois le programme terminé, une sonnerie retentit.
- K. Vous stoppez cette sonnerie en ouvrant la porte ou en appuyant sur stop (20).
- L. Si vous souhaitez « by-passer » une étape pendant la cuisson vous pouvez le faire en appuyant sur « step » (3) ou en modifiant le temps (14).

### 4. CUIRE EN MODE MANUEL

- A. Pour travailler sans programme assurez-vous d'être en mode manu (24).
- B. Ajustez la T° voulue avec le réglage (11).
- C. Sur l'affichage de T° (7) (en rouge) vous voyez la T° du four.
- D. Quand la T° demandée est atteinte, enfourez.
- E. Ajustez le temps via le réglage de minuterie (14).
- F. Ajustez le temps d'injection de vapeur (18).
- G. Avec la touche Key (23) vous réglez l'ouverture de l'oura. Si la lampe sur la touche est allumée, la vanne est ouverte.
- H. Pour démarrer appuyez sur start (19).
- I. Une fois le temps écoulé, une sonnerie retentit.
- J. Ouvrir le four ou appuyer sur stop (20) pour arrêter la sonnerie.



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



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

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

NL

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

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

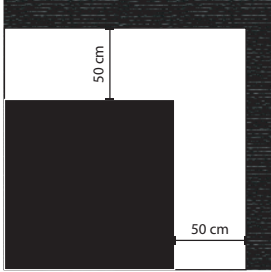


Het Sinmag Europe Team



## 1. INSTALLATIE

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



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



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

## 2. ELEKTRISCHE VOORZIENINGEN

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

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

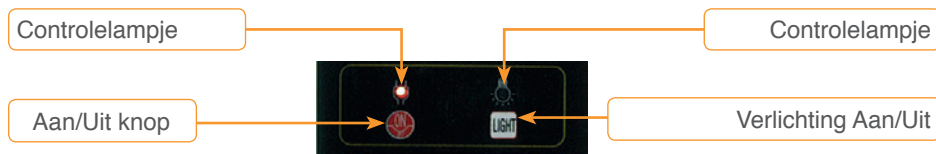
## 3. WATERTOEVOER



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

## 4. BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

### 4.1. Startknop



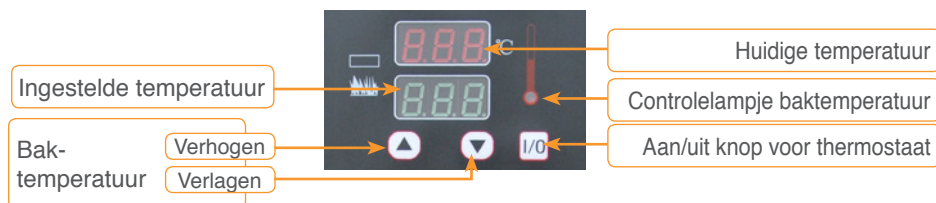
- Bij het indrukken van de startknop brandt het controlerlampje.
- Opnieuw indrukken: Het controlerlampje gaat uit.

### 4.2. Verlichtingsknop en controlerlampje

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

### 4.3. Thermostaat

#### 4.3.1. Instellen baktemperatuur



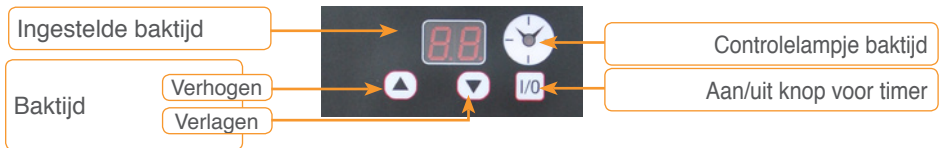
- A. Controleer het controlelampje “I/O”  
Je kan enkel de temperatuur instellen, als het lampje “I/O” uit is.  
(als het lampje brandt, moet je het uitzetten)
- B. dan: ▲ indrukken, verhoogt de baktemperatuur  
▼ indrukken, verlaagt de baktemperatuur.

#### 4.3.2. Bakken begint:

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

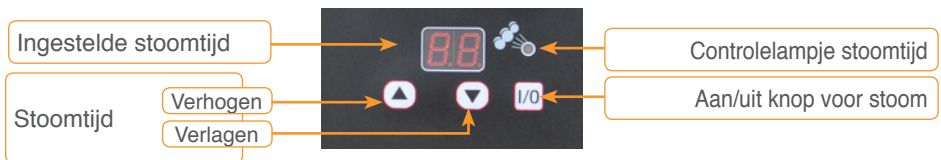
#### 4.4. Timer en timer-drukknop

##### 4.4.1. Instellen baktijd



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

#### 4.5. Stoomvoorziening



##### 4.5.1. Instellen stoomvoorziening

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

#### 4.5.2. Stoomtijd begint

Na het indrukken knop "I/O"

(controlelampje brandt en timer begint aftellen tot nul)

#### 4.5.3. Instellen stoptijd van de ventilators

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

#### 4.6. Regeling damp sleutel



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

### 5. WERKING

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

## 6. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

## 7. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

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

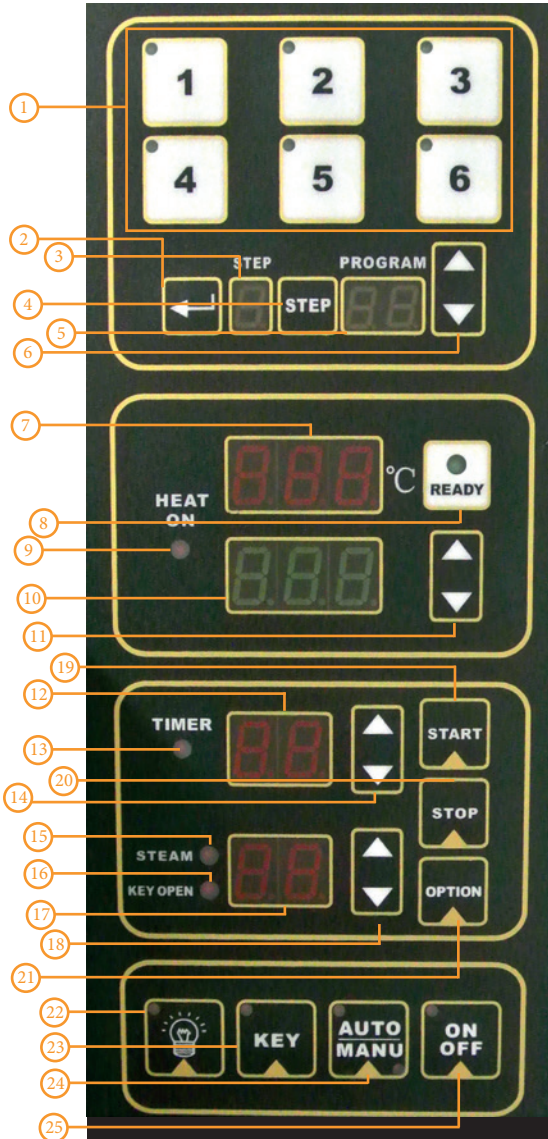


Convection oven • Four ventilé • Convectionoven  
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •  
Forno termoventilato



SM705EEP • SM710EEP • SM805EEP • SM810EEP

# 1. PROGRAMMA-TOETSEN



1. Programmatoetsen
2. Enter toets
3. Display step: fase in programma
4. Step-toets
5. Programma display
6. Programma omhoog / omlaag
7. Display temperatuur
8. Display gevraagde temperatuur
9. Heat on lampje
10. Ready lampje
11. temperatuur omhoog / omlaag
12. Timer lampje
13. Display timer
14. Timer omhoog / omlaag
15. Steam lampje
16. Key open lampje
17. Display steam en key
18. Selectieknop steam & key
19. Start knop
20. Stop knop
21. Option knop
22. Licht knop
23. Key knop
24. Auto/manu knop
25. On/Off knop

## 2. PROGRAMMEREN

- A. Schakel de oven aan met de on/off knop 25
- B. Zorg dat de auto/manu knop 24 op "auto" staat.
- C. Selecteer het programmanummer dat je wil ingeven. Van 1 t.e.m. 6 kan je dat rechtstreeks via de programma-toesten 1, hoger dan 6 moet je werken met pijlen 6
- D. Druk op enter 2 tot het programmanummer 5 begint te knipperen.
- E. In het display "step" 3 zie je de letter H. Dit verwijst naar heating (voorverwarmen)
- F. Met de temperatuurpijlen 11 stel je de gewenste voorverwarmingstemperatuur in.
- G. Duw op de step-knop 4
- H. In display "step" 3 verschijnt nu 1. Dit verwijst naar de 1ste fase van het bakproces.
- I. Stel met de temperatuur-pijlen 11 de gewenste temperatuur voor 1ste bakfase in.
- J. Met de timer-pijlen 14 stel je de gewenste duur van fase 1 in.
- K. Met de pijlen/selectieknoppen steam & key 18 stel je de stoomintensiteit in. Dit gaat tot 30.
- L. Druk op de knop "option" 21. Het steam-lampje 15 gaat uit en het lampje "key open" (16) brandt.
- M. Regel met de pijlen/selectieknoppen 18 of je in de 1ste fase oven sleutel open wil of dicht.
- N. Open, dan moet op het display 17 O verschijnen. Dicht, dan moet op het display 17 C verschijnen.
- O. Druk terug op step knop. 4
- P. In step display 3 verschijnt nu 2. De oven staat nu klaar om geprogrammeerd te worden voor de 2de bakfase.
- Q. Herneem de procedure vanaf letter I.
- R. Herhaal dit voor elke fase die u in het programma wil opnemen. U beschikt over voorverwarmfase (met de letter H in het display 3) en 5 bakfases.
- S. Wanneer u klaar bent met programmeren, druk op enter 2 om het programma op te slaan.



### 3. BAKKEN MET EEN PROGRAMMA

- A. Om een programma te activeren, zorgt u ervoor dat de auto/manu-toets **(24)** op auto staat.
- B. Selecteer het gewenste nummer via de programma toetsen **(1)** of de pijltjes **(6)**.
- C. Druk op start.
- D. De oven wordt nu naar de gewenste temperatuur gebracht die u heeft ingesteld in de fase H.
- E. Eenmaal de oven op de gewenste temperatuur is, brandt het “ready-lampje” **(10)** en hoort u een signaal.
- F. Bij het openen van de deur, wordt de oven stilgezet.
- G. Na het laden, sluit u de deur en drukt op start. **(19)**
- H. De oven werkt nu het programma af.
- I. U ziet in display “timer” **(13)** de totale resterende tijd van het programma.
- J. Eenmaal het programma voltooid, hoort u een signaal.
- K. Het signaal schakelt u uit door de oven te openen of op de stop-knop **(20)** te drukken.
- L. Wenst u tijdens het bakproces een fase over slaan, dan kan dat door te drukken op de step-toets **(3)** of door de timer **(14)** bij te stellen.

### 4. BAKKEN MET MANUELE INSTELLING

- A. Om de oven te gebruiken zonder een programma, zet u de auto/manu knop **(24)** op manu.
- B. Stel de gewenste temperatuur in met de pijlen. **(11)**
- C. In de temperatuur display **(7)** ziet u hoeveel de temperatuur bedraagt in de oven.
- D. Wanneer u wenst, opent u de oven en plaatst u het te bakken product in de oven.
- E. De tijd stelt u in via de timer-pijlen **(14)**
- F. U regelt de stoom met de pijlen **(18)**
- G. Ovensleutel open of dicht kan u regelen met de key-knop **(23)**. Brandt het lampje, dan staat de sleutel open.
- H. Om het bakproces te starten, drukt u op start **(19)**
- I. Eenmaal het bakken voltooid, hoort u een signaal.
- J. Open de oven of druk op stop **(20)** om het geluid te stoppen.



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



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

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

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

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

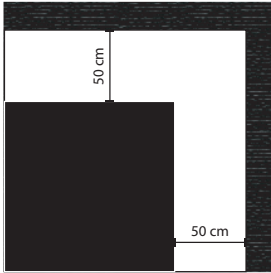


Sinmag Europe Team.

D

## 1. INSTALLATION

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



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



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

## 2. STROMVERSORGUNG

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

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

D

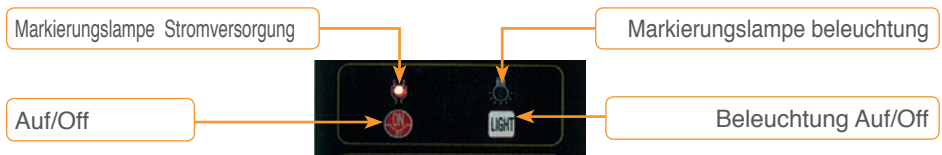
## 3. WASSERANSCHLUSS



Bitte wählen Sie eine  $\varnothing 12 \times 1$  mm (fig 2). Der Druck des einlaufenden Wasser sollte 1 - 7 kg/cm<sup>2</sup> sein.

## 4. UMSCHREIBUNG DER BEDIENUNGSTASTATUR

### 4.1. Einschalttaste



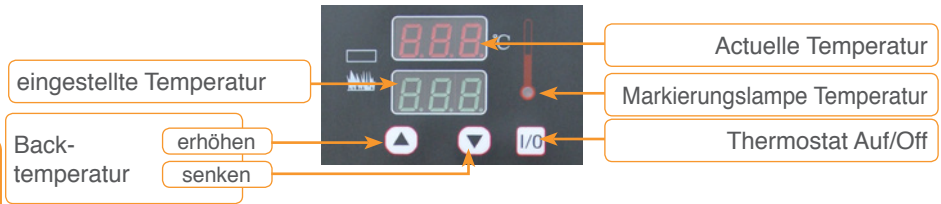
- Bevor Sie mit der Arbeit anfangen, drücken Sie bitte diese Taste. Jetzt wird die Markierung für Stromversorgung aufhellen.
- Nachdem Sie die Arbeit beendet haben, drücken Sie diese Taste aufs Neue und die Markierungslampe für die Stromversorgung wird erlöschen.

### 4.2. Beleuchtungstaste

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

## 4.3. Thermostat

### 4.3.1. Eingestellte Backtemperatur



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

### 4.3.2. Heizen

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

## 4.4. Zeituhr und Zeituhrtaste

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

### 4.4.1. Einstellung der Backzeit

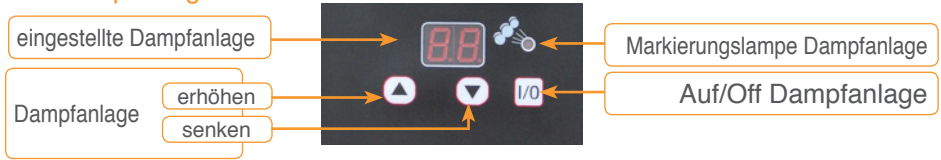


- A. Kontrollieren Sie die Markierungslampe über "I/O". Wenn diese Lampe nicht aufhellt, können Sie die Backzeit einstellen. Wenn diese Lampe wohl aufhellt, drücken Sie "I/O" um diese zu erlöschen.
- B. Dann: ▲ erhöht die Backzeit.  
▼ senkt die Backzeit.

### 4.4.2. Start der Backzeit

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

## 4.5. Dampfanlage



### 4.5.1. Einstellung der Dampfanlage

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

### 4.5.2. Start der Dampfzeit

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

### 4.5.3. Einstellung der Stoppzeit des Ventilators

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

## 4.6. Dampfschlüssel



Dafür gemeint, die Abzugsöffnung zu öffnen oder zu schliessen.

## 5. WIRKUNG

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

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

## 6. SICHERHEITSMASSNAHMEN

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

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

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





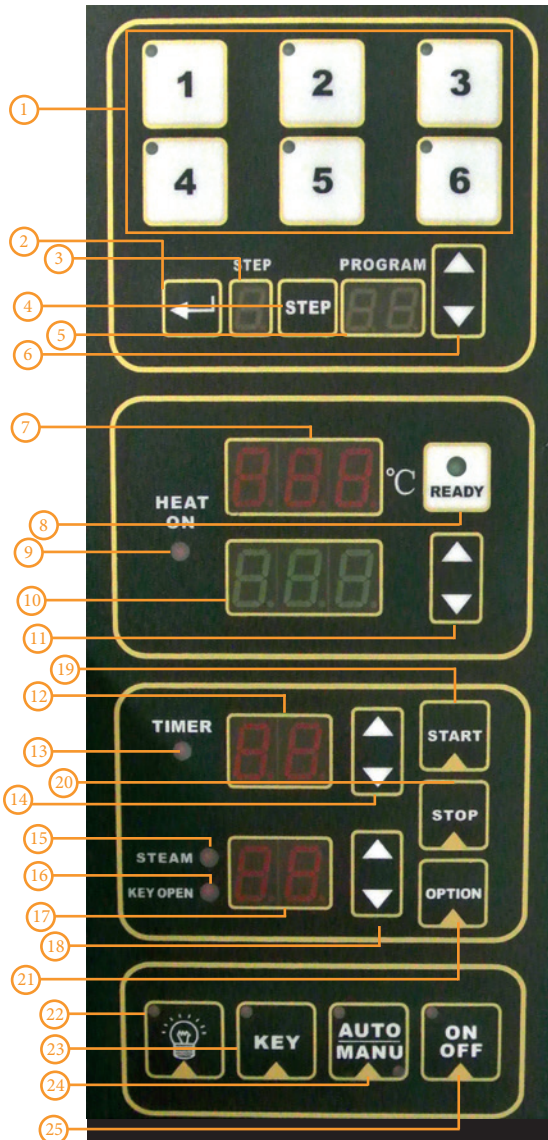
Convection oven • Four ventilé • Convectionoven  
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •  
Forno termoventilato



SM705EEP • SM710EEP • SM805EEP • SM810EEP

## 1. PROGRAMMA-TOETSSEN

D



1. Direktprogramme (1-6)
2. Enter
3. Schrittzijze
4. Schritte
5. Programzjze
6. Einstellen von Programmen (7-20)
7. Temperaturzjze
8. Anzeij der gewjnschten Temperatur
9. Lampe Hitze erreicht
10. Bereitschaftslampe
11. Temperatureinstellung
12. Timer-Lampe
13. Timer-Anzeij
14. Timer-Einstellung
15. Lampe Dampf
16. Lampe Schloss offen
17. Anzeij Dampf und Schloss
18. Auswahl Dampf und Schloss
19. Start
20. Stopp
21. Option
22. Beleuchtung
23. Schloss (ein/aus)
24. Auto/manuell
25. Ein/Aus

## 2. PROGRAMMIERUNG

- A. Starten Sie den Ofen durch Drücken der Ein-/Aus-Taste (25).
- B. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen sich im Automatikmodus befindet (24).
- C. Wählen Sie die Nummer des Programms, dass Sie ändern möchten. Von 1 bis 6 mit Direkttasten (1) und von 7 bis 20 mit den Aufwärts- und Abwärts-Pfeiltasten (6)
- D. Drücken Sie die Enter-Taste (2) bis die Programmnummer (5) zu blinken beginnt.
- E. In der Anzeige „Step“ (3) sehen Sie den Buchstaben H für Vorheizen.
- F. Mit der Temperatúrauswahl Taste (11) können Sie die Temperatur einstellen..
- G. Drücken Sie die Schritttaste (4)
- H. In der Anzeige „Step“ (3) sehen Sie nun 1. Dies ist der erste Schritt Ihres Backvorgangs.
- I. Mit der Temperatúrauswahl Taste (11) können Sie die Zeit für Schritt 1 einstellen.
- J. Mit der Timer-Auswahl Taste (14) können Sie die erforderliche Dauer von Schritt 1 einstellen.
- K. Mit der Dampf-/Schlosseinstelltaste (18) können Sie die Dampfzeit einstellen (bis zu 30s).
- L. Drücken Sie „Option“ (21). Die Dampf-Lampe (15) schaltet sich ab und die Lampe „Schloss offen“ (16) leuchtet auf.
- M. Stellen Sie die Öffnung des Schlosses (18) im 1. Schritt ein.
- N. Für geöffnete Position sollte das Display (17) „O“ anzeigen, für geschlossene Position (17) „C“.
- O. Drücken Sie erneut die Schritttaste. (4)
- P. In der Anzeige „Step“ (3) sehen Sie nun 2. Sie können nun Schritt 2 Ihres Programms programmieren.
- Q. Verfahren Sie auf die gleiche Weise wie ab I.
- R. Befolgen Sie dasselbe Verfahren für alle Schritte. Für jedes Programm haben Sie einen Vorheizschritt (3) und 5 Backschritte. .
- S. Sobald Ihr Programm fertiggestellt ist, drücken Sie zur Bestätigung (2) Enter.

### 3. BACKEN IM AUTOMATIKMODUS

- A. Bevor Sie Ihr Programm wählen, vergewissern Sie sich, dass der Automatikmodus aktiviert ist <sup>(24)</sup>.
- B. Wählen Sie das Programm mit den Direkttasten (1-6) <sup>(1)</sup> oder mit den Pfeilen <sup>(6)</sup>.
- C. Drücken Sie Start.
- D. Der Ofen wird auf die im Vorheizschritt gewählte Temperatur vorgeheizt. .
- E. Sobald die Temperatur erreicht ist, leuchtet die Bereitschaftslampe <sup>(10)</sup> und Sie hören ein Signal.
- F. Durch Öffnen der Tür wird der Ofen abgestellt.
- G. Drücken Sie, nachdem Sie Ihr Produkt in den Ofen geschoben und die Tür geschlossen haben, Start <sup>(19)</sup>.
- H. Der Ofen arbeitet nun die Schritte Ihres Programms ab.
- I. Auf dem Timer-Display <sup>(13)</sup> sehen Sie die verbleibende Backzeit.
- J. Sobald das Programm abgelaufen ist, ertönt das Signal.
- K. Sie können es abstellen, indem Sie die Tür öffnen oder Stopp <sup>(20)</sup> drücken.
- L. Wenn Sie während des Backvorgangs einen Schritt umgehen möchten, können Sie die Schritttaste <sup>(3)</sup> drücken oder die Zeit mit der Timer-Einstellung <sup>(14)</sup> ändern.

### 4. BACKEN IM MANUELLEN MODUS

- A. Bevor Sie beginnen, vergewissern Sie sich, dass der manuelle Modus <sup>(24)</sup> aktiviert ist.
- B. Stellen Sie die Temperatur mit den Temperatureinstelltasten ein <sup>(11)</sup>.
- C. Auf der Temperaturanzeige <sup>(7)</sup> (rot) sehen Sie die Temperatur des Ofens.
- D. Stellen Sie die Zeit mit den Timer-Einstelltasten ein.
- E. Stellen Sie die Dampfzeit mit den Pfeilen ein <sup>(14)</sup>.
- F. U regelt de stoom met de pijlen <sup>(18)</sup>.
- G. Öffnen oder schließen Sie das Schloss mit der Taste <sup>(23)</sup>. Wenn die Lampe leuchtet, ist das Schloss offen.
- H. Zum Einleiten des Backvorgangs drücken Sie Start <sup>(19)</sup>.
- I. Sobald die Zeit abgelaufen ist, hören Sie das Signal.
- J. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie Stopp <sup>(20)</sup>.



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



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E

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

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

ES

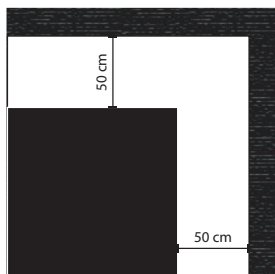
Sinmag Europe agradece a Usted por Su confianza y interés y le desea mucho gozo en el trabajo con la máquina.



Sinmag Europe Team.

## INSTALACIÓN

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



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



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

ES

## 2. SUMINISTRO ELÉCTRICO

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

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

ES

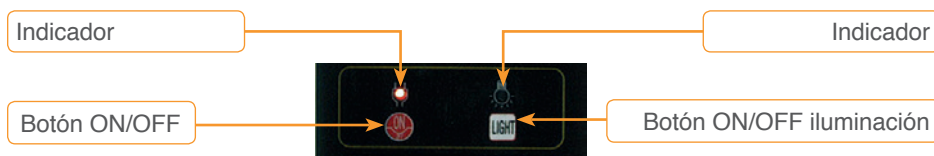
## 3. SUMINISTRO DE AGUA



Elija una manguera de  $\varnothing$  12 X 1 mm para la conexión de la entrada de agua y el suministro de agua. La presión del agua entrante debe ser 1 – 7 kg/cm<sup>2</sup>.

## 4. DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE FUNCIONAMIENTO

### 4.1. Botón de encendido



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

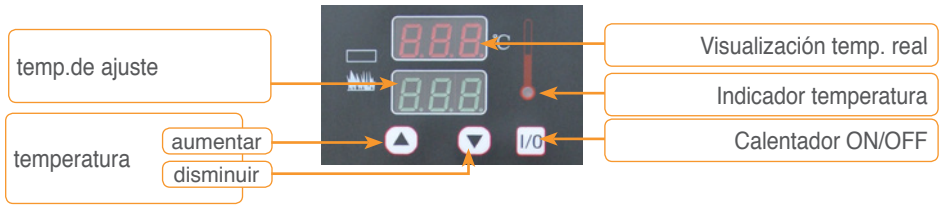
### 4.2. Botón de la iluminación

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



## 4.3. Termostato

### 4.3.1. Ajuste de la temperatura de horneado



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

ES

### 4.3.2. Calentamiento

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

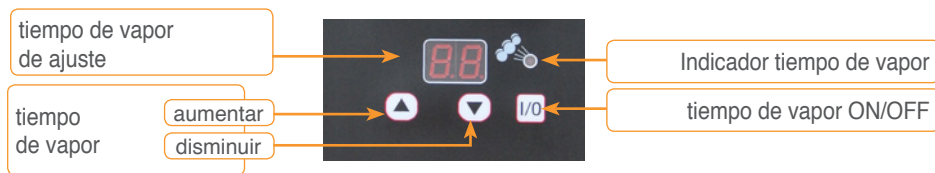
## 4.4. Temporizador y botón del temporizador

### 4.4.1. Ajustar el tiempo de horneado



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

## 4.5. Dispositivo de vapor



ES

### 4.5.1. Ajuste del dispositivo de vapor

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

### 4.5.2. Inicio del tiempo de vapor

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

### 4.5.3. Detención del tiempo del ajuste del ventilador de convección

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

## 4.6. Ajuste de la llave de vapor húmedo



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

## 5. FUNCIONAMIENTO

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

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

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

ES

## 6. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

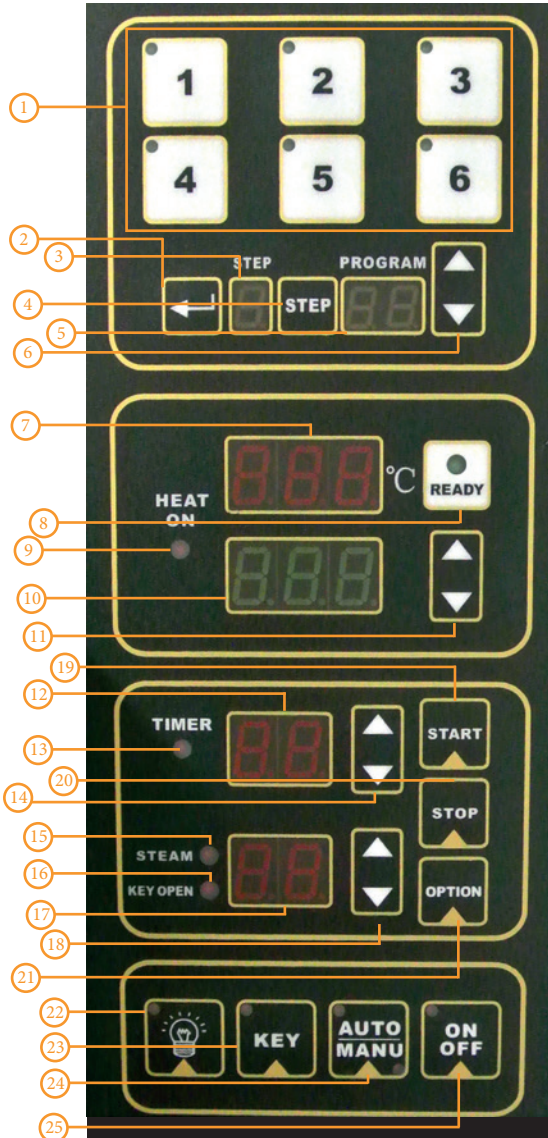


Convection oven • Four ventilé • Convectionoven  
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •  
Forno termoventilato



SM705EEP • SM710EEP • SM805EEP • SM810EEP

## 1. PROGRAMACIÓN – BOTONES PRINCIPALES



1. Programas directos (1-6)
2. Intro
3. Pantalla de pasos
4. Pasos
5. Pantalla de programas
6. Ajuste de programas (7-20)
7. Pantalla de T°
8. Pantalla de T° demandada
9. Lámpara de calentamiento
10. Lámpara Ready (preparado)
11. Ajuste de T°
12. Lámpara del temporizador
13. Pantalla del temporizador
14. Ajuste del temporizador
15. Lámpara del vapor
16. Lámpara de apertura de llave
17. Pantalla de vapor y llave
18. Selección de vapor y llave
19. Start (Inicio)
20. Stop (Parada)
21. Opción
22. Iluminación
23. Llave (on/off)
24. Auto/Man
25. On/off

ES

## 2. PROGRAMACIÓN

ES

- A. Ponga en marcha el horno pulsando on/off (25)
- B. Compruebe que el horno está en modo Auto (automático) (24).
- C. Seleccione el número de programa que desee modificar. Del 1 al 6 con los botones directos (1), y del 7 al 20 con los botones de flecha (6) arriba y abajo
- D. Pulse Intro (2) hasta que el número de programa (5) empiece a parpadear.
- E. En la pantalla de pasos (3) puede ver la letra H de precalentamiento.
- F. La temperatura se ajusta con el botón (11) de ajuste de T°
- G. Pulse el botón de pasos (4)
- H. En la pantalla de pasos (3) verá ahora 1. Este es el primer paso de su proceso de horneado.
- I. Con el botón de selección de T° (11) ajuste el tiempo para el paso 1.
- J. Con el botón de ajuste del temporizador (14) ajuste el tiempo de fase 1 .
- K. Con el botón de ajuste de vapor (18) y llave ajuste el tiempo de vapor (hasta 30 seg).
- L. Pulse opción (21). La lámpara del vapor (15) se apaga y se enciende la lámpara de llave abierta.
- M. Ajuste la abertura de la llave (18) en el 1.º paso.
- N. Para abrir la pantalla debería mostrar (17) « O » y para cerrar la pantalla (17), « C ».
- O. Pulse de nuevo sobre pasos (4).
- P. En la pantalla de pasos (3) verá 2. Ahora está preparado para programar el paso 2 de su programa.
- Q. Siga el mismo procedimiento del punto I.
- R. Repita esto para cada fase que desee incluir en el programa. Siga el mismo procedimiento para todo lo que desee añadir al programa. Para cada programa, tiene un paso de precalentamiento y 5 pasos de horneado.
- S. Una vez haya finalizado su programa pulse Intro (2) para validar.

### 3. HORNEAR EN MODO AUTOMÁTICO

- A. Antes de elegir su programa, asegúrese de que esté activado el modo automático (24).
- B. Seleccione el programa con los botones directos (1) (1-6) o con las flechas (6).
- C. Pulse Start (19) (inicio).
- D. El horno se calentará hasta alcanzar la T° seleccionada en el paso de precalentamiento.
- E. Una vez se haya alcanzado la T°, se iluminará la lámpara Ready (10) (preparado) y se oirá una señal.
- F. Al abrir la puerta, se para el horno.
- G. Una vez cargado su producto y cerrada la puerta pulse Start (19).
- H. El horno ahora seguirá los pasos que haya programado.
- I. En la pantalla del temporizador (13) verá el tiempo restante de horneado.
- J. Una vez completado el programa, sonará una señal.
- K. Puede detener el horno abriendo la puerta o pulsando (20) 'stop'.
- L. Durante el proceso de horneado, si desea saltar algún paso, puede pulsar el botón de pasos (3) o cambiar el tiempo con el ajuste del temporizador (14).

### 4. HORNEAR EN MODO MANUAL

- A. Antes de empezar, asegúrese de que esté activado el modo manual (24).
- B. Ajuste la T° con los botones de ajuste de T° (11).
- C. En la pantalla de T° (7) (rojo) verá la T° del horno.
- D. Una vez se alcance la T° introducida puede colocar su producto en el horno.
- E. Ajuste el tiempo con los botones de ajuste del temporizador (14).
- F. Ajuste el tiempo de vapor con las flechas (18).
- G. Abra o cierre la llave con el botón (23). Si la lámpara está encendida, la llave está abierta.
- H. Para empezar el proceso de horneado pulse Start (19).
- I. Una vez transcurrido el tiempo, oirá la señal.
- J. Abra la puerta o pulse Stop (20).



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



SM705E • SM710E • SM805E • SM810E



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

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

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

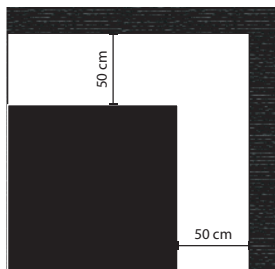


Sinmag Europe Team.

IT

## 1. INSTALLAZIONE

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



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



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

## 2. COLLEGAMENTI ELETTRICI

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

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

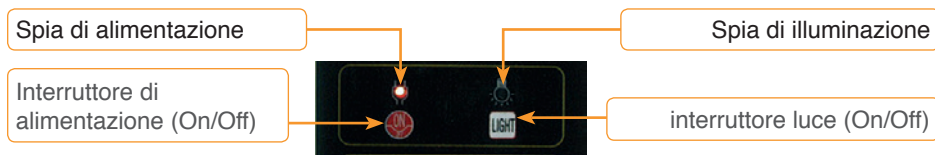
### 3. COLLEGAMENTO DELL'ACQUA



Per il collegamento è necessario un cavo Ø12x1 mm. La pressione dell'acqua deve essere di 1-7 Kg/cm<sup>2</sup>.

### 4. COMANDI

#### 4.1. Tasto on



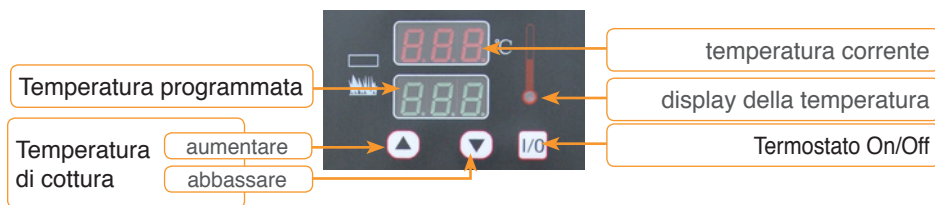
- Accenda / spegna il forno con il tasto on/of

#### 4.2. Tasto illuminazione

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

#### 4.3. Temperatura

##### 4.3.1. Temperatura programmata



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

IT

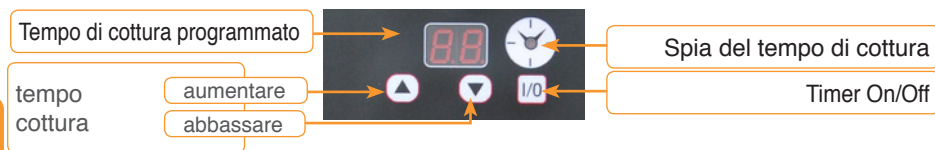
### 4.3.2. Riscaldamento

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

### 4.4. Timer e tasti del timer

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

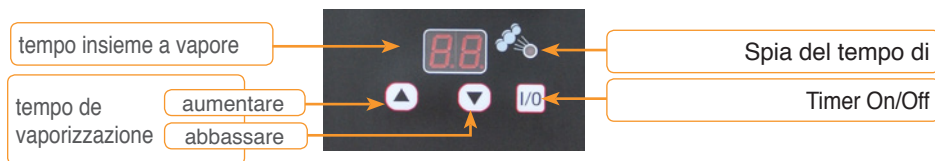
#### 4.4.1. Programmazione tempo di cottura



A. Controllare la luce sul tasto I/O. Se è spenta, è possibile impostare il tempo di cottura. Quindi, premere:

- ▲ per aumentare il tempo di cottura.
- ▼ per diminuire il tempo di cottura.

### 4.5. Vaporizzazione



#### 4.5.1. Programmazione

A. Controllare la luce sul tasto I/O. Se è spenta, è possibile impostare il tempo di vaporizzazione. Quindi, premere:

- ▲ per aumentare il tempo di vaporizzazione.
- ▼ per diminuire il tempo di vaporizzazione.

#### 4.5.2. Avvio del timer di vaporizzazione

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

#### 4.5.3. Programmare il tempo di ventilazione

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

#### 4.6. Valvola di scarico vapore



Per aprire o chiudere l'aspirazione del vapore.

### 5. FUNZIONAMENTO

#### 5.1. Funzionamento automatico

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

## 5.2. Funzionamento manuale

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

IT

## 6. MISURE DI SICUREZZA

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

## 7. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

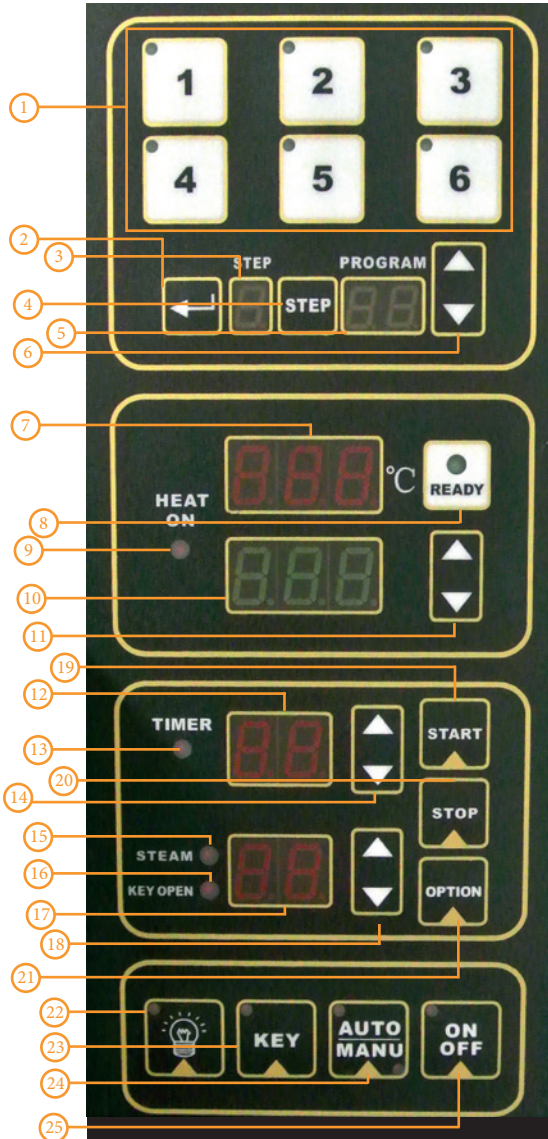


Convection oven • Four ventilé • Convectionoven  
• Heiß-Umluftofen • Horno de convección •  
Forno termoventilato



SM705EEP • SM710EEP • SM805EEP • SM810EEP

## 1. COMANDO



1. tasti di programmazione
2. tasto di conferma ("enter")
3. display "step": indica la fase attuale nel programma
4. tasto "step": cambia la fase nel programma
5. display programma
6. tasti per cambiare il programma
7. display temperatura attuale
8. display temperatura programmata
9. lampada "heat on": indica che il forno sta riscaldando
10. lampada "ready": indica che il forno ha raggiunto la temperatura programmata
11. tasti per aumentare / abbassare la temperatura programmata
12. lampada del temporizzatore: indica che il temporizzatore è in servizio
13. display temporizzatore
14. tasti per aumentare / abbassare il tempo programmato
15. lampada "steam": indica che la funzione di vaporizzazione è in servizio
16. lampada "key open": indica che l'uscita dei vapori è aperta
17. display "steam & key": indica il tempo di vaporizzazione o la posizione della valvola del scarico di vapore
18. tasto per aumentare o abbassare il tempo di vaporizzazione
19. tasto "start": per iniziare il programma

20. tasto "stop"

21. tasto "opzione": per la selezione della funzione "steam" (vapore) o "key" (valvola di scarico di vapore)

22. tasto per l'illuminazione della camera

23. tasto "key": per controllare la valvola di scarico di vapore nell'operazione manuale

24. tasto "auto/manu": per selezionare l'operazione automatica o manuale

25. tasto "on/off": per accendere o spegnere il forno



## 2. PROGRAMMAZIONE

- A. Accenda il forno con il tasto “on/off” 25
- B. Selezioni l’operazione automatica con il tasto “auto/manu” 24
- C. Selezioni il programma che vuole adattare. Di 1 fino a 6, questo può essere fatto con i tasti di selezione rapida 1. Un programma tra 7 e 20 deve essere scelto con le frecce 6
- D. Prema “Enter” 2 fino a quando il numero del programma 5 comincia a lampeggiare.
- E. Il display “step” 3 indicherà la lettera “H”. Questo riferisce a “heating” (pre-riscaldamento).
- F. Con le frecce per la programmazione della temperatura 11, la temperatura desiderata per il preriscaldamento può essere programmata.
- G. Prema il tasto “step” 4 per procedere alla fase prossima.
- H. Il display “step” 3 indicherà ora 1. Questo riferisce alla prima fase del processo di cottura.
- I. Programmi la temperatura desiderata per la prima fase con le frecce 11
- J. Con le frecce del temporizzatore 14, la durata desiderata della prima fase può essere programmata.
- K. Con le frecce “steam & key” 18, la durata della vaporizzazione può essere regolata. Questo temporizzatore va fino a 30 secondi.
- L. Prema il tasto “option” 21. Ora la lampada “steam” 15 si spegne e la lampada “key open” 16 s’illumina.
- M. Programmi con le frecce / tasti di selezione 18 che la valvola di scarico vapore sia aperta o chiusa nella prima fase. Se volete che sia aperta, il display 17 deve indicare O. Se volete che sia chiusa, il display 17 deve indicare C.
- N. Prema di nuovo il tasto “step” 4.
- O. Il display 3 indica adesso 2. Ora, il forno è pronto ad essere programmato per la seconda fase.
- P. Ricomincia la procedura a partire dal numero 9.
- Q. Ripeta questa procedura per ogni fase che volete inserire nel programma. E’ possibile di integrare 1 fase di preriscaldamento (con la lettera H nel display 3) e 5 fasi di cottura.
- R. Quando ha terminato la programmazione, prema “enter” 2 per salvare il programma.



***[WWW.SINMAGEUROPE.COM](http://WWW.SINMAGEUROPE.COM)***

**SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM**

**T: +32 50 32 89 05 | F.: +32 50 32 89 09 | [info@sinmageurope.com](mailto:info@sinmageurope.com)**