

Manual • Mode d'emploi • Handleiding • Handbuch • Manuale



Pizza oven • Four à pizza • Pizzaoven
• Pizzaofen • Horno para pizzas •
Forno per pizze



SFP-C20E • SFP-C36E • SFP-C40E

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 proofer, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

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



Sinmag Europe Team.

1 INTRODUCTION

The oven can be used to bake and/or cook a wide variety of food products, such as pizza, pizza-type products, cookies, sandwiches and others.

About the oven's structure, it has

- **Window:** Allow the users to see and access food products inside the baking chamber
- **Conveyor:** Move the food product through the oven
- **Control panel:** Operating controls for the oven
- **Eyebrows:** Adjusts to various heights to prevent heat loss into the environment
- **Conveyor Exit Tray:** Prevents food products from falling off the end of the moving conveyor

2. SPECIFICATIONS

Model	SFP-C20E	SFP-C36E	SFP-C40E
Capacity(pcs/h)	81 pcs/15 cm	180 pcs/15 cm	270 pcs/15 cm
	32 pcs/25 cm	80 pcs/25 cm	108 pcs/25 cm
	9 pcs/30 cm	40 pcs/30 cm	54 pcs/30 cm
	9 pcs/35 cm	28 pcs/35 cm	36 pcs/35 cm
Baking Time(min)	3~12(can be adjusted)	3~15(can be adjusted)	3~15(can be adjusted)
Max. Baking Temperature	300°C	300°C	300°C
Conveyor Size(mm)	485 x 1070	485 x 1520	795 x 1950
Baking Chamber Dimension(mm)	508 x 530 x 170 mm	935 x 530 x 90 mm	1028 x 845 x 110 mm
External Dimension(mm)	1250 x 1020 x 515 mm	1640 x 1125 x 485 mm	2070 x 1470 x 655 mm
Power	220/380V 3Ph 50Hz - 8,5 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 16,8 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 27,8 kW
Weight(KG)	95 kg	220 kg	350 kg

3. INSTALLATION

After uncrating your conveyor oven, inspect the machine for any damage that might have occurred during shipment. Report any damage to the forwarding company before proceeding to operate this machine. Never attempt to operate this machine with damaged or inoperable parts.

1. Select the flat and dry ground to keep the machine and electric apparatus durable.
2. Keep the rear of oven at least 80mm off the wall, Control end of conveyor at least 470 mm off the wall, Non-control end of oven at least 80mm off the wall.
3. Keep the appliance area free and clear of combustibles.
4. An electrical wiring diagram for the oven is needed for technician to connect the wires.

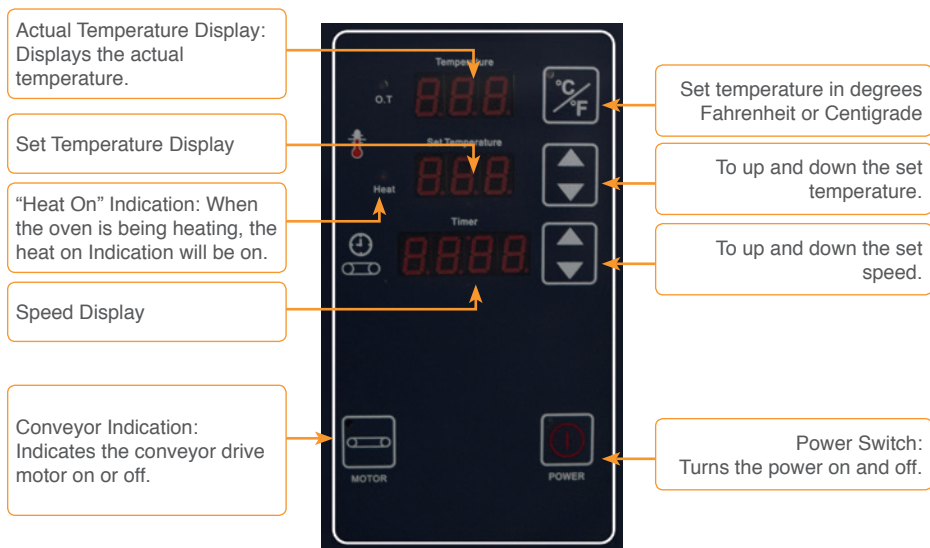
4. ELECTRICAL

Check available voltage to your machine. This machine should have its own, isolated electrical supply. Check your machine's identification/electrical plate to determine the appropriate breaker and wire size needed.






To ensure safety and years of trouble-free operation, the manufacturer recommends that a licensed electrician check the electrical supply to ensure that the proper breaker and wiring is being used.

5. OPERATION

5.1 Location and description of Controls:



6. NORMAL OPERATION

1. Press the Power Switch , then the Power "ON" Indication is on .
2. Press the “Up and Down”  to set temperature. Wait for the oven to heat to the set point temperature.
3. Press the “Up and Down”  to set speed.
4. Press the Power Switch  to off the power.



The blowers will remain in operation until the oven has cooled to below 95°C.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Everyday when work is finished, you have to check the oven is cool and the power is disconnected.
2. Clean all of the cooling fan grills and vent opening with a stiff nylon brush.
3. Clean the outside of the oven by a soft cloth and mild detergent.
4. Check all cooling fans are operating properly. If the cooling fan isn't operating correctly, it must be replaced at once, or else, the oven will get damage.
5. Clean the conveyor belts with a stiff nylon brush.
6. Remove and clean the crumb trays. Should replace the trays in the same positions from where they were removed.
7. Clean the window in place.

8. TROUBLE SHOOTING

8.1. Oven will not turn at all

Possible Cause: The electric power may not be reaching the oven

> **Remedy:** Connect the plug

Possible Cause: The control is set incorrectly

> **Remedy:** Set the control correctly

8.2. Oven will not heat

Possible Cause: Controls may not be set correctly

> **Remedy:** Branchez la prise

8.3. Little or no air is blowing from air fingers

Possible Cause: Air fingers may have been reassembled incorrectly after cleaning

Remedy: Turn the oven off and reassemble the air fingers

Possible Cause: Blower belt may be broken

> **Remedy:** Turn the oven off and replace the blower belt by the help of professional electrician

8.4. Food products are overcooked or undercooked

Possible Cause: Controls may be set incorrectly

> **Remedy:** Check the set temperature and bake time setting are right

8.5. Oven shuts down completely during operation

Possible Cause: The oven temperature exceed 662°F(350°C),and the oven was automatically shut down

> **Remedy:** Turn the oven off and wait for the oven cooling down, then press the power on button again



**Pizza oven • Four à pizza • Pizzaoven
• Pizzaofen • Horno para pizzas •
Forno per pizze**



SFP-C20E • SFP-C36E • SFP-C40E

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.

1 INTRODUCTION

Le four peut être utilisé pour cuire ou cuisiner une large variété de produits alimentaires comme les pizzas, cookies, sandwiches et autres.

La composition du four est la suivante :

- **Fenêtre** : permet à l'utilisateur de voir et d'accéder aux produits dans la chambre de cuisson.
- **Tapis** : déplace les produits alimentaires dans le four
- **Tableau de commande** : pour ajuster les paramètres du four
- **Panneaux de sortie** : ajustable en hauteur pour éviter des déperditions de chaleur.
- **Tiroir du tapis de sortie** : évite que des produits tombent du tapis de sortie

2. DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	SFP-C20E	SFP-C36E	SFP-C40E
Capacité (pcs/h)	81 pcs/15 cm	180 pcs/15 cm	270 pcs/15 cm
	32 pcs/25 cm	80 pcs/25 cm	108 pcs/25 cm
	9 pcs/30 cm	40 pcs/30 cm	54 pcs/30 cm
	9 pcs/35 cm	28 pcs/35 cm	36 pcs/35 cm
Temps de cuisson (min)	3~12(ajustable)	3~15(ajustable)	3~15(ajustable)
T° max de cuisson	300°C	300°C	300°C
Conveyor Size(mm)	485 x 1070	485 x 1520	795 x 1950
Baking Chamber Dimension(mm)	508 x 530 x 170 mm	935 x 530 x 90 mm	1028 x 845 x 110 mm
External Dimension(mm)	1250 x 1020 x 515 mm	1640 x 1125 x 485 mm	2070 x 1470 x 655 mm
Power	220/380V 3Ph 50Hz - 8,5 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 16,8 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 27,8 kW
Weight(KG)	-	204 kg	-

3. INSTALLATION

Après avoir déballé le four, veuillez l'inspecter attentivement pour détecter d'éventuels dommages dus au transport. Veuillez informer la société de transport de tous dégâts. N'utilisez pas le four s'il est endommagé.

1. Sélectionnez un endroit plat et sec pour garantir une utilisation optimale.
2. Gardez une distance de 80 mm entre l'arrière du mur et le four, 470 mm avec le tapis côté panneau de commande et 80 mm avec le tapis côté chargement.
3. Gardez l'appareil à l'écart de tous combustibles.
4. Le technicien doit utiliser le schéma électrique pour raccorder le four.

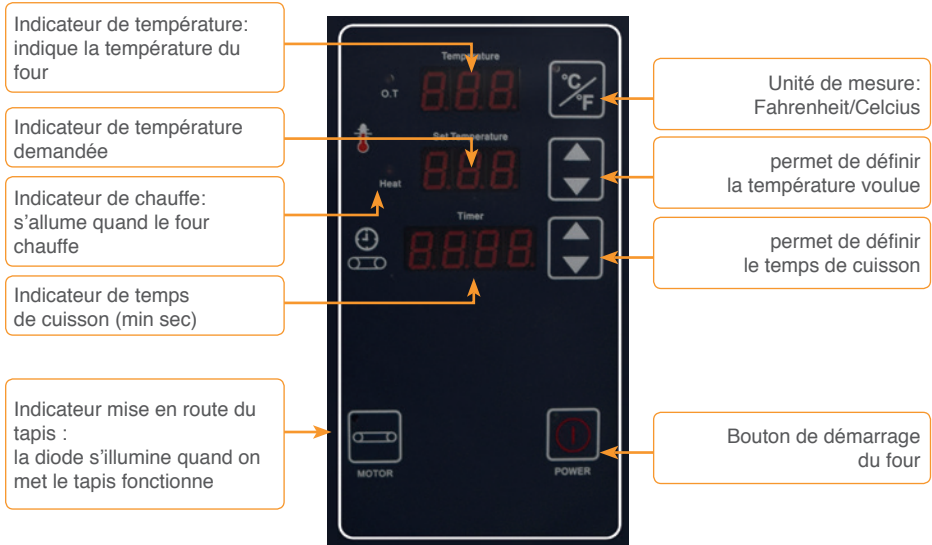
4. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Vérifiez le voltage de la machine. La ligne électrique doit être propre à cette machine. Vérifiez la plaque signalétique pour déterminer la section du câble et le disjoncteur nécessaire.






Pour vous assurer une utilisation optimale nous vous conseillons de faire appel à un électricien.

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Description du panneau de commande :



6. UTILISATION

1. Appuyer sur le bouton on , la diode s'allume .
2. Ajustez la température voulue à l'aide des flèches  et attendez que la température du four soit atteinte.
3. Déterminer la vitesse du tapis en ajustant  le temps de cuisson.
4. En fin de journée éteignez le four avec le bouton on/off .



Les ventilateurs continuent à tourner jusqu'à ce que la température passe en-dessous des 95°C.

7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1. Quand vous terminez votre journée de travail, assurez-vous que le four est éteint et refroidi.
2. Nettoyez à l'aide d'une brosse nylon les grilles d'extraction d'air et les aérations.
3. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon et un détergeant doux.
4. Vérifiez que les ventilateurs de refroidissement sont en bon état. Si ce n'est pas le cas il faut absolument les remplacer. En effet, un ventilateur défectueux peut engendrer des dégâts importants au four.
5. Brossez les tapis.
6. Videz les bacs à miettes et remplacez dans leur position initiale.
7. nettoyez la vitre.

8. EN CAS DE PROBLÈME

8.1 Le four ne fonctionne pas du tout

Cause possible : il n'y a pas d'alimentation électrique.

> **Solution** : branchez la prise

Cause possible : mauvais branchement

> **Solution** : branchez correctement

8.2 le four ne chauffe pas

Cause possible : mauvais branchement

> **Solution** : branchez correctement

8.3 peu ou pas d'air qui sort des bouches de ventilation

Cause possible : les bouches de ventilation n'ont pas été replacées correctement après nettoyage.

> **Solution** : éteignez le four et les remettre en place.

Cause possible : la courroie du ventilateur est cassée.

> **Solution** : éteignez le four et remplacez la courroie avec l'aide d'un électricien professionnel.

8.4 les produits sont trop ou trop peu cuits

Cause possible : mauvais réglage des paramètres de cuisson.

> **Solution** : vérifiez la T° et le temps de cuisson

8.5 le four s'éteint complètement pendant la cuisson

Cause possible : la température du four dépasse les 350° et le four se coupe automatiquement.

> **Solution** : éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite poussez sur le bouton marche à nouveau.



Pizza oven • Four à pizza • Pizzaoven
• Pizzaofen • Horno para pizzas •
Forno per pizze



SFP-C20E • SFP-C36E • SFP-C40E

Proficiat met de aankoop van uw pizzaoven. 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 pizzaoven 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

1 INLEIDING

De oven kan gebruikt worden voor het bakken en / of koken van verschillende soorten voedingsproducten, zoals pizza's, quiches, koekjes, sandwiches enz.

De oven beschikt over:

- **Venster:** staat de gebruiker toe de producten in de bakkamer te zien en kleine bewerkingen uit te voeren.
- **Transportband:** voert de producten door de oven.
- **Bedieningspaneel:** bedieningstoetsen van de oven.
- **Afsluitplaten:** Aanpasbaar volgens verschillende hoogten om zo warmteverlies tegen te gaan.
- **Opvangplaat aan het einde van de transportband:** Voorkomt dat de producten aan het einde van de transportband van de machine vallen.

NL

2. EIGENSCHAPPEN

Model	SFP-C20E	SFP-C36E	SFP-C40E
Capaciteit(st/u)	81 st/15 cm 32 st/25 cm 9 st/30 cm 9 st/35 cm	180 st/15 cm 80 st/25 cm 40 st/30 cm 28 st/35 cm	270 st/15 cm 108 st/25 cm 54 st/30 cm 36 st/35 cm
Baktijd(min)	3~12(aanpasbaar)	3~15(aanpasbaar)	3~15(aanpasbaar)
Max. Baktemperatuur	300°C	300°C	300°C
Afmetingen transportband(mm)	485 x 1070	485 x 1520	795 x 1950
Afmetingen bakkamer(mm)	508 x 530 x 170 mm	935 x 530 x 90 mm	1028 x 845 x 110 mm
Buitenafmetingen(mm)	1250 x 1020 x 515 mm	1640 x 1125 x 485 mm	2070 x 1470 x 655 mm
Vermogen	220/380V 3Ph 50Hz - 8,5 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 16,8 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 27,8 kW
Gewicht(KG)	95 kg	220 kg	350 kg

3. INSTALLATIE

Nadat u de machine hebt uitgepakt, moet u ze zorgvuldig controleren op mogelijke transportschade. Elke schade moet aan het transportbedrijf gemeld worden vooraleer u de machine gaat gebruiken. Probeer de machine nooit te gebruiken met beschadigde of onbruikbare onderdelen.

1. Kies voor een vlakke en droge ondergrond om de levensduur van de machine te verzekeren.
2. Laat een tussenruimte van minstens 80 mm tussen de achterkant van de machine en de muur. De kant waaraan de oven bediend wordt dient minstens 470 mm van de muur verwijderd te zijn, de uitvoerkant minimum 80 mm.
3. Hou de omgeving van de oven rein en vrij van brandbare producten.
4. De bekabeling dient door een professioneel elektricien met behulp van het elektrisch schema gedaan te worden.

4. ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer de beschikbare spanning voor uw machine. Deze machine moet zijn eigen, afzonderlijke stroomvoorziening hebben. Controleer het identificatieplaatje om de correcte zekering en kabeldikte te kunnen voorzien.






Om uw machine veilig en lang probleemloos te kunnen gebruiken, dient de elektrische aansluiting door een geautoriseerde elektricien gedaan wordt, zodat ook de correcte afzekering en bekabeling voorzien wordt.

5. BEDIENING

5.1 Plaats en beschrijving van de bedieningselementen:



6. NORMALE BEDIENING

1. Druk op de hoofdschakelaar , het lichtje “Power ON” treedt in werking. .
2. Druk op de pijltjestoetsen  bij de temperatuurdisplay om de ingestelde temperatuur te verhogen of te verlagen. Wacht tot de oven op de gevraagde temperatuur komt.
3. Druk op de pijltjestoetsen  bij de snelheidsinstelling om de snelheid te verhogen of te verlagen.
4. Nu kunt u de producten naar wens inbrengen
5. Druk op de hoofdschakelaar  om de oven na de productie uit te schakelen.



De ventilatoren zullen blijven werken tot de oven een temperatuur beneden de 95°C bereikt.

NL

7. REINIGING EN ONDERHOUD

1. Elke dag, na het beëindigen van de productie, dient u de oven te laten afkoelen, te reinigen en de stroom af te koppelen.
2. Reinig alle ventilatoren en verluchtingsgaten met een stevige nylon borstel.
3. Reinig de buitenkant van de oven met een zachte doek en milde zeep.
4. Controleer of alle ventilatoren correct werken. Als dit niet het geval is, moet de defecte ventilator meteen vervangen worden om schade aan de oven te vermijden.
5. Reinig de transportbanden met een stevige nylon borstel.
6. Haal de kruimellades uit de oven en reinig ze. Zorg ervoor dat de juiste kruimellade opnieuw op dezelfde plaats in de oven gezet wordt.
7. Reinig het venstertje.

8. PROBLEEMOPLOSSING

8.1. De oven draait helemaal niet/warmt niet op

Mogelijke oorzaak: De oven krijgt mogelijk geen stroom

> **Oplossing:** sluit de stekker aan

Mogelijke oorzaak: de bediening is niet correct ingesteld

> **Oplossing:** stel de bediening correct in

8.3. De luchtgaten geven weinig tot geen lucht door

Mogelijke oorzaak: de luchtgaten werden incorrect geïnstalleerd na de reiniging.

Oplossing: Schakel de oven uit en installeer de beluchtingscomponenten opnieuw

Mogelijke oorzaak: de aandrijfriem van de ventilator is stuk

> **Oplossing:** schakel de oven uit en laat de aandrijfriem door een professionele elektricien vervangen.

8.4. De producten zijn te hard of te weinig gebakken

Mogelijke oorzaak: de bediening is incorrect ingesteld.

> **Oplossing:** controleer de ingestelde temperatuur en baktijd.

8.5. De oven schakelt automatisch uit tijdens de werking

Mogelijke oorzaak: de oventemperatuur oversteeg 300°C en de oven werd automatisch uitgeschakeld.

> **Oplossing:** Koppel de oven van de stroom af en laat ze afkoelen. Schakel de oven daarna opnieuw in.

D



Pizza oven • Four à pizza • Pizzaoven
• Pizzaofen • Horno para pizzas •
Forno per pizze



SFP-C20E • SFP-C36E • SFP-C40E

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieses Pizzaofen.
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 Pizzaofen, 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 EINLEITUNG

Der Ofen kann zum Backen und/oder Garen einer Fülle verschiedener Lebensmittelprodukte, wie Pizza, pizzaähnliche Produkte, Kekse, Sandwiches und andere verwendet werden.

Der Ofen weist folgende Merkmale auf

- **Fenster:** Bietet dem Benutzer die Möglichkeit, Lebensmittelprodukte in der Backkammer zu beobachten und zu erreichen
- **Transportband:** Bewegt das Lebensmittelprodukt durch den Ofen
- **Bedienfeld:** Bedienung des Ofens
- **Lamellen:** Höhenverstellbar, um Wärmeverlust zu vermeiden
- **Tablett am Transportbandende:** Verhindert, dass Lebensmittelprodukte am Ende des bewegten Transportbandes herunterfallen

2. TECHNISCHE DATEN

Modell	SFP-C20E	SFP-C36E	SFP-C40E
Kapazität(Stck./h)	81 st/15 cm 32 st/25 cm 9 st/30 cm 9 st/35 cm	180 st/15 cm 80 st/25 cm 40 st/30 cm 28 st/35 cm	270 st/15 cm 108 st/25 cm 54 st/30 cm 36 st/35 cm
Backzeit(min)	3~12(einstellbar)	3~15(einstellbar)	3~15(einstellbar)
Max. Backtemperatur	300°C	300°C	300°C
Maße des Transportbandes (mm)	485 x 1070	485 x 1520	795 x 1950
Maße der Backkammer (mm)	508 x 530 x 170 mm	935 x 530 x 90 mm	1028 x 845 x 110 mm
Außenabmessungen (mm)	1250 x 1020 x 515 mm	1640 x 1125 x 485 mm	2070 x 1470 x 655 mm
Strom	220/380V 3Ph 50Hz - 8,5 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 16,8 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 27,8 kW
Gewicht(KG)	95 kg	220 kg	350 kg

3. INSTALLATION

Überprüfen Sie nach dem Auspacken Ihres Durchlaufofens das Gerät auf Schäden, die möglicherweise beim Transport aufgetreten sind. Melden Sie etwaige Schäden der Spedition, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät mit beschädigten oder nicht funktionsfähigen Teilen zu betreiben.

1. Wählen Sie für die Aufstellung einen ebenen, trockenen Boden, um die Lebensdauer von Gerät und elektrischer Anlage zu erhöhen.
2. Sorgen Sie dafür, dass die Rückseite des Ofens einen Abstand von mindestens 80mm zur Wand hat, das Bedienende des Transportbandes mindestens 470 mm, und das Ende des Ofens ohne Bedienung mindestens 80 mm.
3. Halten Sie den Aufstellort des Gerätes frei von brennbaren Materialien.
4. Der Techniker benötigt zum Anschließen ein Schaltdiagramm des Ofens.

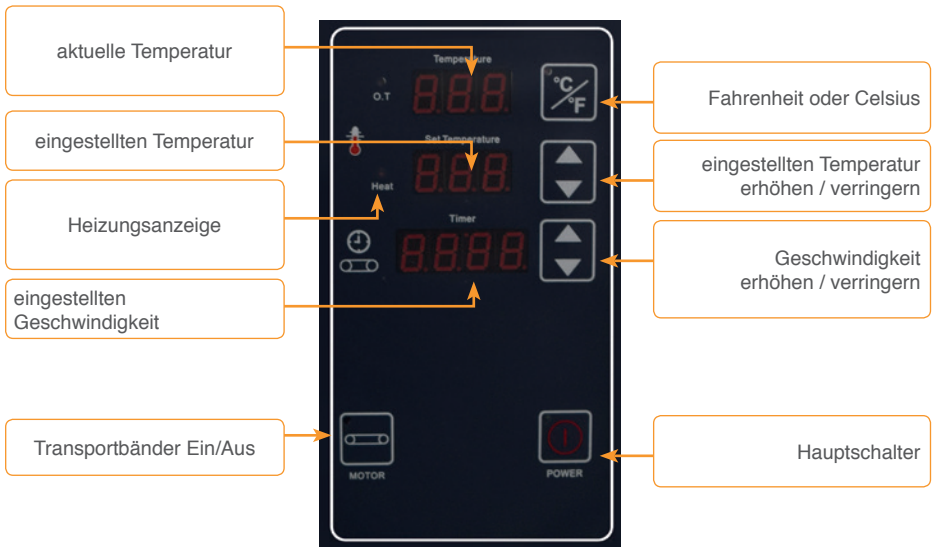
4. ELEKTRISCHES SYSTEM

Prüfen Sie die für Ihr Gerät verfügbare Spannung. Dieses Gerät sollte eine eigene, isolierte Stromversorgung haben. Dem Typenschild des Geräts können Sie entnehmen, welcher Unterbrecher und welcher Kabelquerschnitt benötigt werden. Um Sicherheit und jahrelangen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten, empfiehlt der Hersteller, den Stromanschluss von einem qualifizierten Elektriker überprüfen zu lassen, um zu gewährleisten, dass der richtige Unterbrecher und die richtigen Kabel verwendet werden.






D

5. BETRIEB

5.1 Lage und Beschreibung der Bedienelemente:



6. NORMALER BETRIEB

1. Drücken Sie den Hauptschalter , daraufhin erscheint die Anzeige „ON“ .
2. Drücken Sie „aufwärts und abwärts“  um die Temperatur einzustellen. Warten Sie, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat.
3. Drücken Sie „aufwärts und abwärts“  um die Geschwindigkeit einzustellen.
4. Nu kunt u de producten naar wens inbrengen
5. Drücken Sie den Hauptschalter  um die Stromversorgung abzuschalten.



Die Lüfter bleiben in Betrieb, bis der Ofen auf unter 95°C abgekühlt ist.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Überprüfen Sie täglich nach Arbeitsende, ob der Ofen abgekühlt und vom Netz getrennt ist.
2. Reinigen Sie alle Lüftergitter und die Entlüftungsöffnung mit einer steifen Nylonbürste.
3. Reinigen Sie die Außenseite des Ofens mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
4. Überprüfen Sie, ob alle Kühllüfter korrekt arbeiten. Wenn der Kühllüfter nicht korrekt arbeitet, muss er umgehend ersetzt werden, andernfalls wird der Ofen beschädigt.
5. Reinigen Sie die Transportbänder mit einer steifen Nylonbürste.
6. Entfernen und reinigen Sie die Krümletablets. Die Tablets müssen an denselben Stellen wieder angebracht werden, an denen sie entfernt wurden.
7. Reinigen Sie das Fenster.

8. FEHLERBEHEBUNG

8.1. Ofen lässt sich nicht einschalten

Mögliche Ursache: Möglicherweise ist der Ofen nicht ans Stromnetz angeschlossen

> **Abhilfe:** Stecker anschließen

Mögliche Ursache: Die Steuerung ist falsch eingestellt

> **Abhilfe:** Steuerung korrekt einstellen

8.2. Ofen wird nicht geheizt

Mögliche Ursache: Steuerung nicht korrekt eingestellt

> **Abhilfe:** Stecker anschließen

8.3. Aus den Luftdüsen kommt wenig oder keine Luft

Mögliche Ursache: Die Luftdüsen wurden nach der Reinigung möglicherweise falsch montiert.

Abhilfe: Den Ofen abschalten und die Luftdüsen erneut montieren

Mögliche Ursache: Lüfterriemen gebrochen

> **Abhilfe:** Schalten Sie den Ofen ab und lassen Sie den Lüfterriemen von einem qualifizierten Elektriker ersetzen

8.4. Lebensmittelprodukte werden zu stark oder zu gering gegart

Mögliche Ursache: Steuerung nicht korrekt eingestellt

> **Abhilfe:** Überprüfen Sie, ob die eingestellte Temperatur und die eingestellte Backzeit korrekt sind.

8.5. Ofen schaltet während des Betriebs komplett ab

Mögliche Ursache: Die Ofentemperatur überschreitet 662°F(350°C) und der Ofen wurde automatisch abgeschaltet

> **Abhilfe:** Schalten Sie den Ofen ab und warten Sie, bis er abgekühlt ist, drücken Sie dann erneut den Hauptschalter.



Pizza oven • Four à pizza • Pizzaoven
• Pizzaofen • Horno para pizzas •
Forno per pizze



SFP-C20E • SFP-C36E • SFP-C40E

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

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

ES

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



Sinmag Europe Team.

1 INTRODUCCIÓN

El horno puede utilizarse para hornear y/o cocinar una amplia variedad de alimentos, como pizza, productos tipo pizza, cookies, sandwiches y otros.

Respecto a la estructura del horno, este dispone de

- **Ventana:** Permite al usuario ver y acceder al alimento dentro de la cámara de horneado
- **Transportador:** Mueve el alimento a través del horno
- **Panel de control:** Controles operativos del horno
- **Placas:** Sirven para ajustar diferentes alturas para evitar la pérdida de calor en el entorno
- **Bandeja de salida del transportador:** Evita que los alimentos caigan al final al moverse el transportador

ES

2. ESPECIFICACIONES

Modelo	SFP-C20E	SFP-C36E	SFP-C40E
Capacidad (piezas/h)	81 piezas/15 cm 32 piezas/25 cm 9 piezas/30 cm 9 piezas/35 cm	180 piezas/15 cm 80 piezas/25 cm 40 piezas/30 cm 28 piezas/35 cm	270 piezas/15 cm 108 piezas/25 cm 54 piezas/30 cm 36 piezas/35 cm
Tiempo de horneado (min)	3~12 (puede ajustarse)	3~15(puede ajustarse)	3~15(puede ajustarse)
Temperatura máx. horneado	300°C	300°C	300°C
Tamaño transportador(mm)	485 x 1070	485 x 1520	795 x 1950
Dimensión cámara horneado (mm)	508 x 530 x 170 mm	935 x 530 x 90 mm	1028 x 845 x 110 mm
Dimensiones externas (mm)	1250 x 1020 x 515 mm	1640 x 1125 x 485 mm	2070 x 1470 x 655 mm
Potencia	220/380V 3Ph 50Hz - 8,5 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 16,8 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 27,8 kW
Peso (kg)	95 kg	220 kg	350 kg

3. INSTALACIÓN

Una vez el horno desembalado, inspeccione la máquina en busca de posibles daños que pudieran haberse producido durante el transporte. Notifique cualquier daño a la empresa de transportes antes de poner en marcha el aparato. No intente poner en marcha el aparato si tiene piezas estropeadas o inoperativas.

1. Elija una superficie plana y seca para colocar la máquina y el aparato eléctrico.
2. La parte posterior del horno debe quedar a una distancia mínima de la pared de 80 mm, el extremo de control del transportador a 470 mm mínimo de la pared, el extremo sin control del horno a 80 mm mínimo de la pared.
3. Mantenga el área del aparato alejado de los combustibles.
4. Se necesita un diagrama del cableado eléctrico del horno para que un técnico pueda conectar los cables.

4. PARTE ELÉCTRICA

Compruebe el voltaje disponible de su máquina. Esta máquina debería tener su propio suministro eléctrico aislado. Compruebe la placa de identificación/ eléctrica de la máquina para determinar el disyuntor apropiado y el cableado necesario.

Para garantizar la seguridad y muchos años de funcionamiento sin problemas, el fabricante recomienda que un electricista autorizado compruebe el suministro eléctrico para garantizar que se utilice el disyuntor y cableado adecuado.






ES

5. FUNCIONAMIENTO

5.1 Ubicación y descripción de los controles:



6. FUNCIONAMIENTO NORMAL

1. Pulse el interruptor Power , la indicación "ON" de encendido se activa .
2. Pulse "Up and Down"  para fijar la temperatura. Espere a que el horno se caliente para ajustar el valor de temperatura.
3. Pulse "Up and Down"  para ajustar la velocidad.
4. Pulse el interruptor Power  para apagar.



Los calefactores seguirán en funcionamiento hasta que el horno se haya enfriado por debajo de 95°C.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Cada día al finalizar el trabajo, debe comprobarse que el horno se haya enfriado y apagado por completo.
2. Limpie todas las rejillas del ventilador de refrigeración y la apertura de ventilación con un cepillo de nilón suave.
3. Limpie el exterior del horno con un paño y detergente suave.
4. Compruebe que todos los ventiladores de refrigeración funcionan adecuadamente. Si el ventilador de refrigeración no funciona bien debe sustituirse, o de lo contrario, el horno puede resultar dañado.
5. Limpie las cintas del transportador con un cepillo de nilón suave.
6. Retire y limpie las bandejas recogedoras de restos. Las bandejas deben recolocarse en la misma posición inicial.
7. Limpie la ventana.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8.1. El horno no se enciende

Possible causa: No llega energía eléctrica al horno

> **Solución:** Conecte el enchufe

Possible causa: El control está mal ajustado

> **Solución:** Ajuste el control correctamente

8.2. El horno no calienta

Possible causa: Los controles no están bien ajustados

> **Solución:** Conecte los controles

8.3. No sale aire o sale muy poco de las pestañas de aire

Possible causa: Las pestañas de aire no se han montado correctamente después de la limpieza

Solución: Apague el horno y vuelva a montar las pestañas de aire

Possible causa: La correa del calefactor podría estar rota

> **Solución:** Apague el horno y sustituya la correa del calefactor a través de un electricista profesional

8.4. Los alimentos se cocinan poco o demasiado

Possible causa: Los controles no se han fijado correctamente

> **Solución:** Compruebe que la temperatura fijada y el ajuste de tiempo de horneado sean correctos

8.5. El horno se apaga completamente durante el funcionamiento

Possible causa: La temperatura del horno supera los 662°F(350°C), y el horno se apaga automáticamente

> **Solución:** Apague el horno y espera a que se enfríe, después enciéndalo de nuevo



**Pizza oven • Four à pizza • Pizzaoven
• Pizzaofen • Horno para pizzas •
Forno per pizze**



SFP-C20E • SFP-C36E • SFP-C40E

Congratulazioni per l'acquisto della Forno per pizze.
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 con carrello fisso, 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 INTRODUZIONE

Il forno può essere utilizzato per cuocere e/o preparare un'ampia varietà di alimenti, come pizza e prodotti simili, biscotti, panini e altri.

La struttura del forno è composta da:

- **Vano:** consente di vedere i prodotti nella camera di cottura e di accedervi
- **Trasportatore:** sposta i prodotti all'interno del forno
- **Pannello comandi:** comandi di funzionamento del forno
- **Sportelli:** regolabili a varie altezze, impediscono la dispersione di calore nell'ambiente
- **Vassoio di uscita trasportatore:** impedisce ai prodotti di cadere alla fine del trasportatore mobile

IT

2. SPECIFICHE

Modello	SFP-C20E	SFP-C36E	SFP-C40E
Capacità (p.zi/h)	81 p.zi/15 cm 32 p.zi/25 cm 9 p.zi/30 cm 9 p.zi/35 cm	180 p.zi/15 cm 80 p.zi/25 cm 40 p.zi/30 cm 28 p.zi/35 cm	270 p.zi/15 cm 108 p.zi/25 cm 54 p.zi/30 cm 36 p.zi/35 cm
Tempo di cottura (min)	3~12(regolabile)	3~15(regolabile)	3~15(regolabile)
Temperatura max. cottura	300°C	300°C	300°C
Dimensioni trasportatore (mm)	485 x 1070	485 x 1520	795 x 1950
Dimensioni camera cottura (mm)	508 x 530 x 170 mm	935 x 530 x 90 mm	1028 x 845 x 110 mm
Dimensioni esterne (mm):	1250 x 1020 x 515 mm	1640 x 1125 x 485 mm	2070 x 1470 x 655 mm
Alimentazione	220/380V 3Ph 50Hz - 8,5 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 16,8 kW	220/380V 3Ph 50Hz - 27,8 kW
Peso (Kg)	95 kg	220 kg	350 kg

3. INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno a nastro trasportatore, ispezionarlo per rilevare eventuali danni durante il trasporto. Segnalare qualsiasi danno alla società di spedizione prima di procedere all'uso della macchina. Non tentare di azionare la macchina con componenti danneggiati o inutilizzabili.

1. Selezionare un pavimento piano e asciutto per favorire una durata ottimale della macchina e delle apparecchiature elettriche.
2. Tenere il retro del forno ad almeno 80 mm dal muro, il lato di comando del forno ad almeno 470 mm dal muro e il lato opposto a quello di comando del forno ad almeno 80 mm dal muro.
3. Tenere l'area di utilizzo dell'apparecchio al riparo da materiali combustibili.
4. Per il collegamento dei cavi, contattare un elettricista e seguire lo schema elettrico del forno.

4. COLLEGAMENTI ELETTRICI

Controllare la tensione elettrica disponibile per la macchina. La macchina deve essere dotata di un circuito di alimentazione dedicato e isolato. Controllare la targhetta identificativa/elettrica della macchina per determinare l'interruttore e le dimensioni dei cavi necessari.






Per garantire un funzionamento sicuro e senza problemi per molti anni, il produttore consiglia di rivolgersi a un elettricista qualificato per controllare l'alimentazione elettrica e dotare l'impianto di un interruttore e cavi di dimensioni corrette.

5. FUNZIONAMENTO

5.1 Ubicazione e descrizione dei comandi:



6. FUNZIONAMENTO NORMALE

1. Premere il tasto di accensione , L'indicatore di accensione "ON" si accende .
2. Premere i tasti "Su" e "Giù"  per impostare la temperatura. Attendere che il forno raggiunga la temperatura impostata.
3. Premere i tasti "Su" e "Giù"  per impostare la velocità..
4. Premere il tasto di accensione  per spegnere il forno.



Le ventole rimangono in funzione fino a quando la temperatura del forno scende sotto i 95 °C.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Tutti i giorni, al termine del lavoro, controllare che il forno si sia raffreddato e che l'alimentazione si scollegata.
2. Pulire tutte le griglie delle ventole di raffreddamento e le aperture di ventilazione con una spazzola rigida in nylon.
3. Pulire il forno esternamente con un panno morbido e detergente delicato.
4. Controllare che tutte le ventole di raffreddamento funzionino correttamente. Se le ventole di raffreddamento non funzionano correttamente, sostituirle immediatamente. In caso contrario, il forno si danneggerà.
5. Pulire i nastri trasportatori con una spazzola rigida in nylon.
6. Rimuovere e pulire i vassoi per briciole. Ricollocare i vassoi nella posizione in cui sono stati estratti.
7. Pulire il vano.

IT

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

8.1. Il forno non si accende

Probabile causa: il forno potrebbe non essere alimentato elettricamente

> **Soluzione:** collegare la spina

Probabile causa: i comandi sono stati impostati in modo errato

> **Soluzione:** impostare i comandi correttamente

8.2. Il forno non scalda

Probabile causa: i comandi potrebbero non essere stati impostati correttamente

> **Soluzione:** impostare i comandi correttamente

8.3. Il gruppo ugelli non emette aria o ne emette poca

Probabile causa: il gruppo ugelli potrebbe essere stato rimontato in modo errato dopo la pulizia

Soluzione: spegnere il forno e rimontare il gruppo ugelli

Probabile causa: la cinghia del soffiatore potrebbe essere guasta

> **Soluzione:** spegnere il forno e sostituire la cinghia del soffiatore con l'aiuto di un elettricista professionista

8.4. I prodotti sono poco o troppo cotti

Probabile causa: i comandi possono essere stati impostati in modo errato

> **Soluzione:** controllare che la temperatura e il tempo di cottura siano stati impostati correttamente

8.5. Il forno si spegne completamente durante il funzionamento

Probabile causa: la temperatura del forno ha superato 350 °C (662 °F) e il forno si è spento automaticamente

> **Soluzione:** spegnere il forno e attendere che si raffreddi, quindi premere nuovamente il tasto di accensione

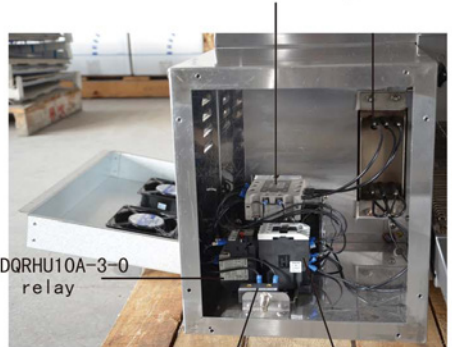


15BSHY01 knob
15SFP-C20E-3-01S conveyor

16FSL4 cooling fan
16FSLW4 fan cover



16GTJQC20EA-1 solid state relay



16JDQRHU10A-3-0 relay

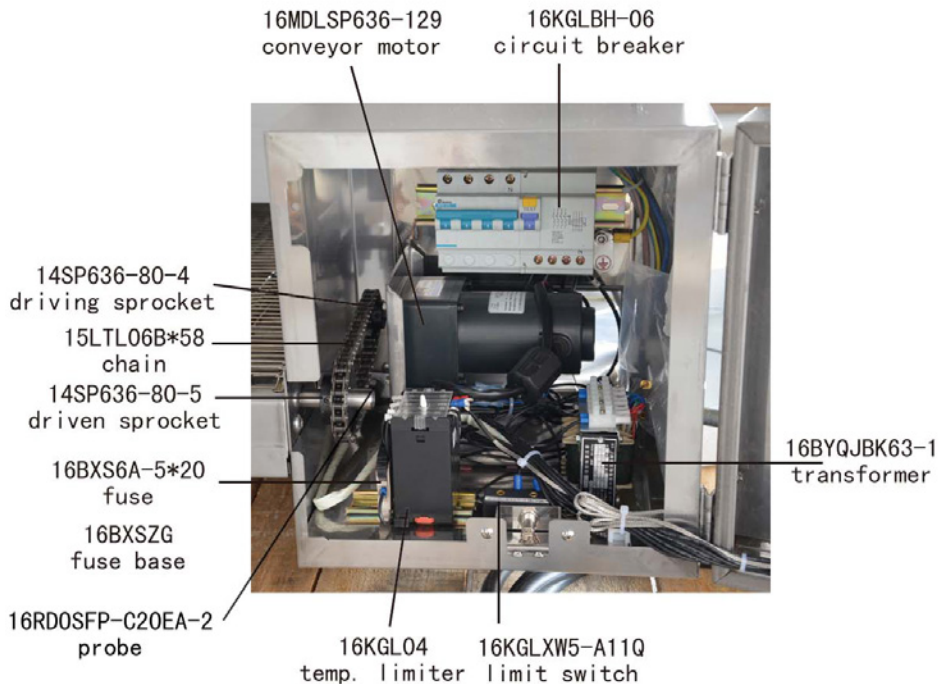
16KGDYSFP-C20EA-1 switching power supply



16KGLXW5-A11Q limit switch
16JCQC16-2 contactor



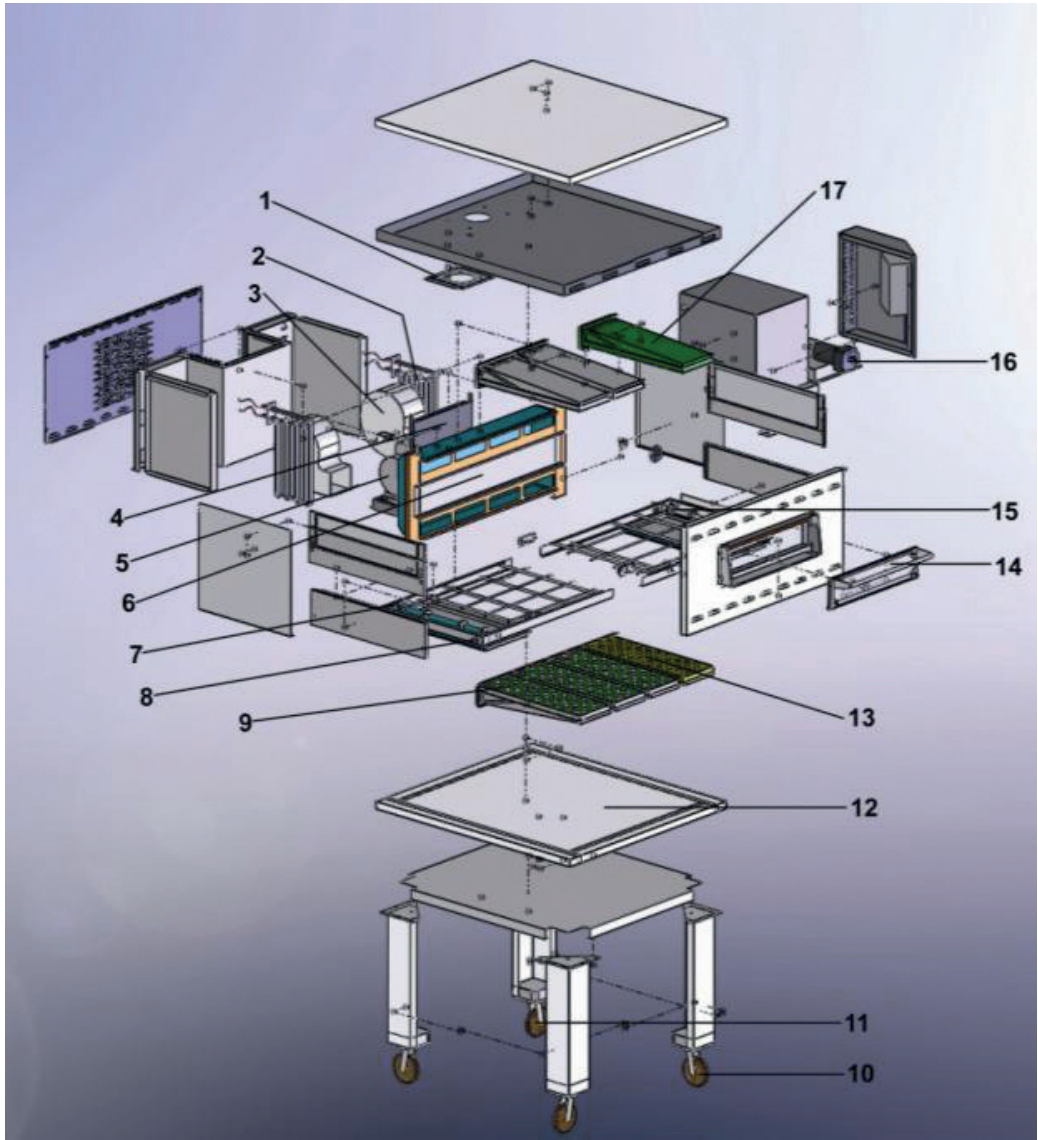
15SFP-C20E-FJ-01 blower motor

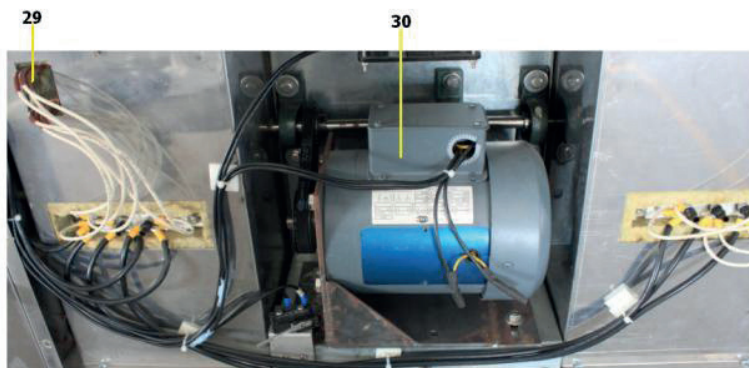
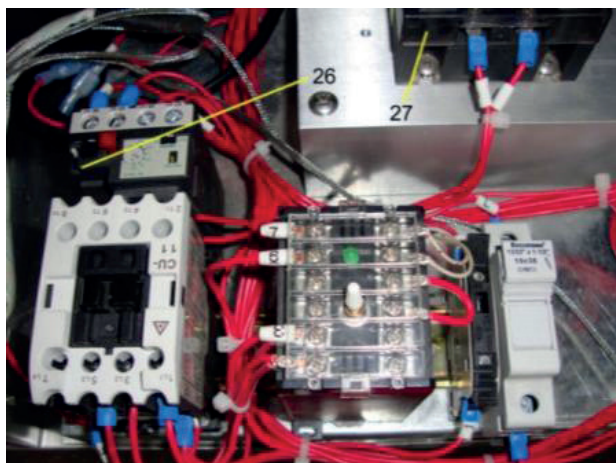
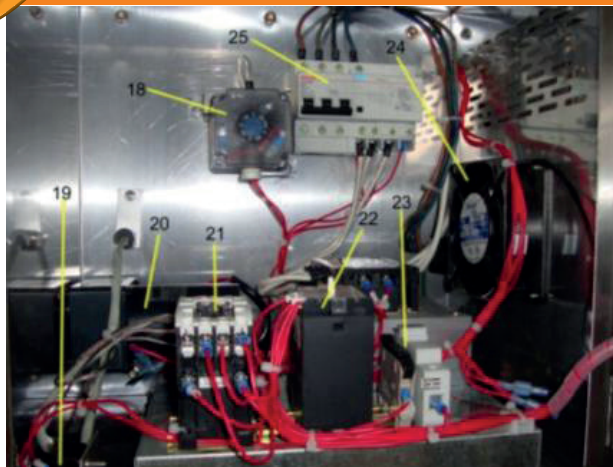


16KZQSP636-3 controller

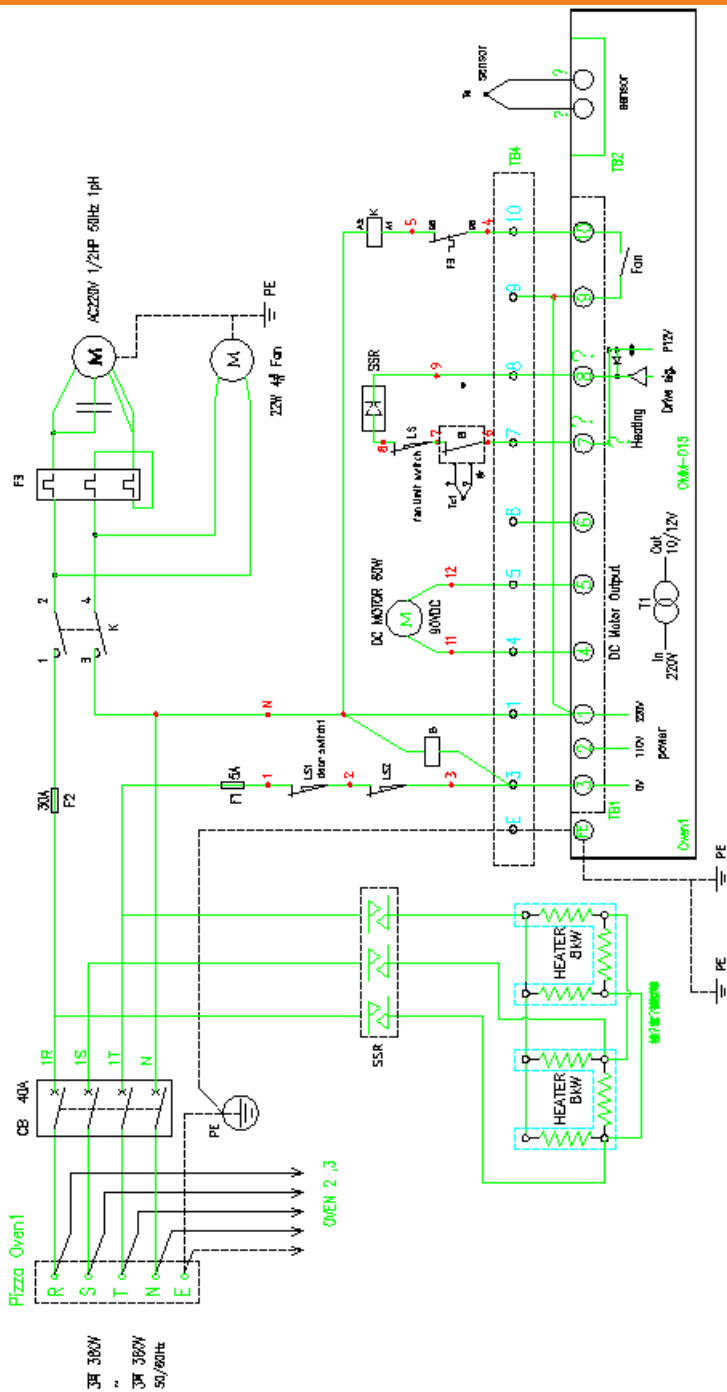


16DRGSFP-C20E-1-47A heating element





1	12SP636-30-4	Fan support
2	16DRGSP636-100	Heater
3	14SFP-C36E-01	Right Blower
4	15ZCLSP636-2	Bearing
5	16MDL-DL-04	Motor
6	12SP636-40-3	Conveyor belt support
7	15ZCLSP636-1	Bearing
8	14SFP-C36E-70-20	Adjustment knob
9	12SP636-20-7A	Left air finger
10	15LZLPU5-1	5" caster
11	15LZLPU5	5" Caster with breaker
12	12SP636-30-1A	Table sheet metal
13	12SP636-20-7B	Right air finger
14	15BLLSFP-C36E-50-6A	View window
15	14SP636-124	Conveyor belt assembly
16	16MDLSP636-126	Conveyor drive motor
17	12SP636-20-7B	Right air finger
18	16KGLSP636-120	wind pressure switch
19	16KGLMJ2-1711	Micro-gap switches
20	16MDLSP636-126	Conveyor drive motor
21	16JCQCN11-3	Contactator
22	16KGL04	over-temperature switch
23	16BXS6A-5*20 16BXS-30	Fuse 6A Fuse 30A
24	16FSL4-2	Fan
25	16KGLDZ47LE-4 16KGLBHL23C63	circuit breaker,380V circuit breaker,220V
26	16JDQRHN10M-7	thermal overload relay
27	16JDQSP636-1	three phase solid state relay (SSR)
29	16DRGSP636-100 16DRGSP636-100B	Elements,380V Elements,220V
30	16MDL-DL-04	Motor,220V,50/60Hz,1Phase

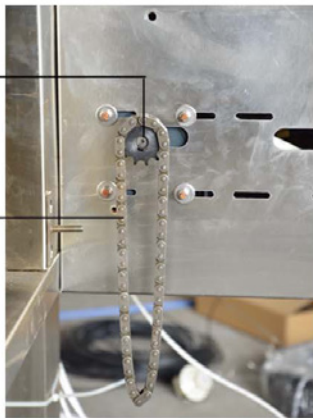




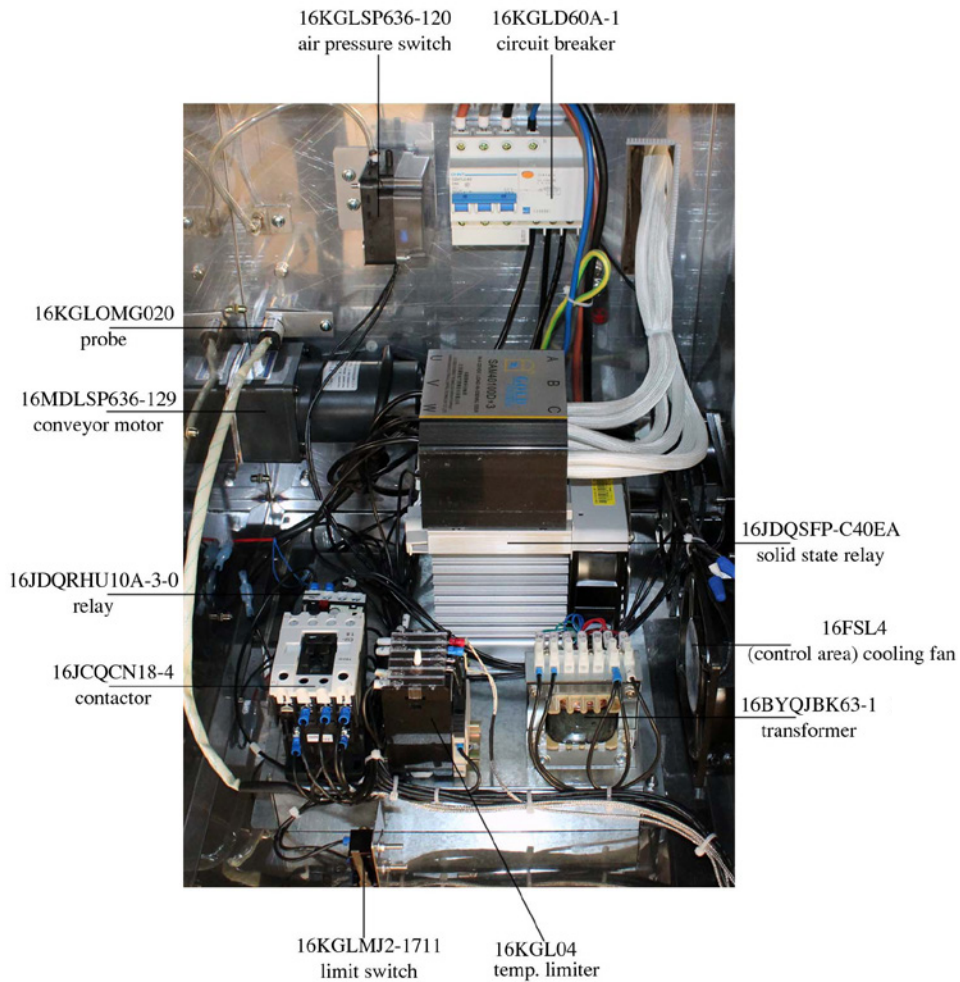
14SP636-80-4 driving sprocket

14SP636-80-5 driven sprocket

15LTL06B*89 chain



16KZQSP636-3 controller



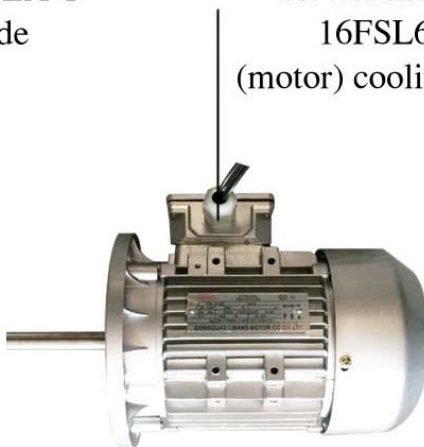
16DRGSFP-C40E-104
heating element



14FLSFP-C40EA-1
blower blade



16MDL550W-3P-2N
blower motor
16FSL6
(motor) cooling fan





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