



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE SMART LINE

Piec konwekcyjno-parowy Smart Line 0L1011M Piec na 10xGN 1/1 z panelem manualnym

Piece SMART Line+ nadają się idealnie do obróbki termicznej mięsa, ryb, dodatków, potraw z ziemniaków, wypieków oraz regeneracji głęboko mrożonych produktów. Po przez zastosowanie bezpośredniego nawilżania parą wodną sprawdza się świetnie w obróbce termicznej różnego typu mięs.

Dzięki zastosowaniu innowacyjnej technologii budowy komory pieca, uzyskujemy lepsze efekty w jakości oraz szybkości przygotowanych produktów. Specjalna konstrukcja komory gotowania, wentylatorów oraz ich obudowy wpływa na jednorodny obieg przepływu powietrza, unikalny dla tego rodzaju urządzenia. Komory pieców TECNOVesta są wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 (10/10) z zaokrąglonymi rogami ułatwiającymi utrzymanie urządzeń w czystości. Drzwi komory wykonane z podwójnej o niskiej przepuszczalności termicznej szyby.



Gwarancja producenta: 1 rok

Urządzenie wyprodukowane w całości z włoskich komponentów w oparciu o współczesne wzorce oraz normy HACCP

DANE TECHNICZNE:

Panel kontrolny: manualny

Nawilżanie parą: bezpośrednie +timer 0-30 min

Wentylator: 3 z autorewersem

Opcja: spryskiwacz

Nr prod.	Wymiary (mm):	Pojemność (GN 1/1):	Dystans min tacami (mm):	Zakres temperatur (st. C)	Timer (min)	Moc (kW)	Zasilanie (V)
0L1011M	920x680x1020	10	80	50-270	0-120	13,8	400



Piec konwekcyjno-parowy SMART LINE 0L0411M Piec na 4 GN 1/1 z bocznym panelem kontrolnym

Piece SMART Line nadają się idealnie do obróbki termicznej mięsa, ryb, dodatków, potraw z ziemniaków, wypieków oraz regeneracji głęboko mrożonych produktów. Po przez zastosowanie bezpośredniego nawilżania parą wodną sprawdza się świetnie w obróbce termicznej różnego typu mięs.

Dzięki zastosowaniu innowacyjnej technologii budowy komory pieca, uzyskujemy lepsze efekty w jakości oraz szybkości przygotowanych produktów. Specjalna konstrukcja komory gotowania, wentylatorów oraz ich obudowy wpływa na jednorodny obieg przepływu powietrza, unikalny dla tego rodzaju urządzenia. Komory pieców TECNOVesta są wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 (10/10) z zaokrąglonymi rogami ułatwiającym obieg gorącego powietrza i utrzymanie urządzenia w czystości. Drzwi komory wykonane z podwójnej o niskiej przepuszczalności termicznej szyby.



Gwarancja producenta: 1 rok

Urządzenie wyprodukowane w całości z włoskich komponentów w oparciu o współczesne wzorce oraz normy HACCP.

DANE TECHNICZNE:

Panel kontrolny: analogowy

Nawilżanie parą: bezpośrednie +timer 0-30 min

Wentylator: 1 z autorewersem; **OPCJONALNIE:** spryskiwacz

Nr prod.	Wymiary (mm):	Pojemność (GN):	Dystans min tacami (mm):	Zakres temperatur (st. C)	Timer (min)	Moc (kW)	Zasilanie (V)
0L0411M	920x680x540	4	80	50-270	0-120	4,6	400

1. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI. INSTRUKCJĘ POWINNO SIĘ PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM ORAZ W DOSTĘPNYM DLA KAŻDEGO UŻYTKOWNIKA MIEJSCU.

2. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie należy zawsze ustawiać na równym i stabilnym podłożu. Jedynie autoryzowany serwisant lub wykwalifikowany technik powinien zajmować się instalowaniem oraz naprawami, w przypadku wystąpienia usterek. Nie wolno samodzielnie demontować urządzenia.

- ✦ ZABRANIA SIĘ zanurzania urządzenia w wodzie.
- ✦ Nigdy nie należy otwierać obudowy urządzenia samodzielnie.
- ✦ Należy zachować ostrożność podczas korzystania z urządzenia.
- ✦ Urządzenie należy ZAWSZE wyłączyć oraz odłączyć kabel zasilający z sieci, gdy nie jest używane.
- ✦ URZĄDZENIE NADAJE SIĘ TYLKO DO UŻYTKU W POMIESZCZENIACH.
- ✦ Urządzenie może być obsługiwane jedynie zgodnie z niniejszą instrukcją oraz przez osoby do tego przygotowane.
- ✦ ZABRANIA SIĘ obsługi urządzenia przez dzieci.
- ✦ Zawsze należy obserwować urządzenie podczas użytkowania.
- ✦ W przypadku uszkodzenia kabla sieciowego, musi on być niezwłocznie wymieniony przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, w celu uniknięcia porażenia prądem.
- ✦ Nigdy nie wolno wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za przewód!
- ✦ W przypadku zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości w działaniu urządzenia, należy je wyłączyć i skontaktować się z serwisem.
- ✦ Przed czynnościami związanymi z czyszczeniem i konserwacją urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania elektrycznego i wodnego.
- ✦ Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenia urządzenia oraz zagrożenie życia.
- ✦ Nie należy instalować urządzenia w pobliżu łatwopalnych gazów lub płynów.
- ✦ Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, czy wartość napięcia w miejscu gdzie urządzenie będzie użytkowane, jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ✦ Należy regularnie kontrolować stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia usterki należy niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub serwisantem.
- ✦ Nigdy nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie.
- ✦ Gdy urządzenie jest nagrzane nie należy gwałtownie otwierać jego drzwi – grozi to oparzeniem gorącą parą.
- ✦ Nie należy wlewać do rozgrzanego pieca zimnej wody.
- ✦ Urządzenie powinno być eksploatowane i przechowywane w pomieszczeniach ogrzewanych w trakcie zimy.
- ✦ Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas należy zamknąć zawór doprowadzający bieżącą wodę.

- ✦ Przed uruchomieniem nowo zainstalowanego pieca należy wewnątrz pieca umyć wodą z niewielką ilością detergentu oraz zamontować wtyczkę.
- ✦ Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- ✦ Opakowania należy zachować przez okres trwania gwarancji.

3. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Opakowanie zawiera: - Piec - Instrukcję obsługi

4. WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

🕒 **ROZPAKOWANIE:** Podczas rozpakowywania urządzenia, należy zachować szczególne środki ostrożności aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń pieca. Należy delikatnie usunąć folię zabezpieczającą oraz wszelkie ślady kleju. Należy dokładnie sprawdzić kompletność oraz ewentualne uszkodzenia transportowe. Jeśli zostały zauważone jakiegokolwiek uszkodzenia lub braki należy natychmiast poinformować spedytora, spisać protokół reklamacyjny i skontaktować się ze sprzedawcą.

⌚ **WARUNKI INSTALACJI:** W celu zapewnienia poprawnego i niezawodnego działania urządzenia, należy starannie i prawidłowo wykonać instalację elektryczną i wodą. Następnie dobrać odpowiedni przewód i wtyczkę do gniazda przyłączeniowego. Montaż wtyczki lub wymiana jakichkolwiek części, usuwanie usterek powinno być dokonane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika lub serwisanta. Aby zapewnić ciągłą i niezawodną pracę urządzenia zaleca się przynajmniej raz w roku przeprowadzić przegląd techniczny urządzenia.

⌚ **UMIEJSCOWIENIE:** Urządzenie powinno być usytuowane na równym i stabilnym podłożu (zalecana jest podstawa pod urządzenie)

⌚ **PODŁĄCZENIE:** Podłączenie urządzenia powinno być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanego technika lub serwisanta zaznajomionego z przepisami obowiązującymi w kraju. Należy sprawdzić czy zasilanie sieciowe odpowiada parametrom znajdującym się na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie powinno być zabezpieczone dedykowanym zabezpieczeniem różnicowoprądowym i nadprądowym.

⌚ **PODŁĄCZENIE WODY:** Ciśnienie doprowadzonej wody powinno mieścić się w zakresie od 150-250 kPa (1,5-2,5 bar). Zalecane jest zamontowanie filtra i zaworu odcinającego na instalacji doprowadzającej wodę. W przypadku twardej wody (8-10oF) należy zamontować urządzenie zmiękczające wodę, co przedłuży okres żywotności urządzenia. UWAGA! W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów w urządzeniu naprawa nie będzie uznana jako naprawa gwarancyjna!!!

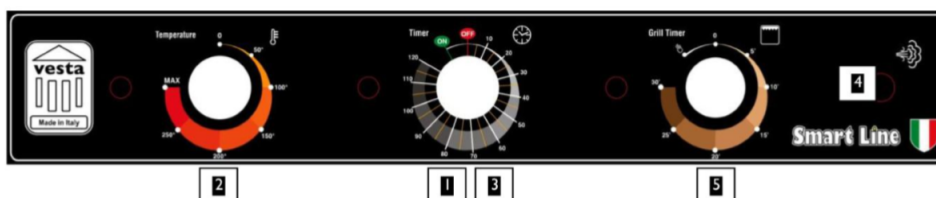
5. INSTRUKCJA OBSŁUGI:

Po instalacji pieca można przystąpić do uruchomienia. Przed pierwszym użyciem zalecane jest oczyszczenie pieca. Należy przetrzeć półki, oraz wnętrze urządzenia suchą ściereczką. Po zamknięciu drzwi należy wykonać tak zwane „ pierwsze rozgrzewanie pieca”. Aby to zrobić należy: - ustawić pokrętkę na pozycję „ON”, i temperaturę na pozycję 150oC. - grzanie należy pozostawić na około dwie godziny. Uwaga!!! Zalecane jest rozgrzewanie pieca przed rozpoczęciem każdego użycia na co najmniej 20 min. Przed włożeniem składników do środka.

Panel kontrolny manualny:

1. Za pomocą środkowego pokrętki należy ustawić pozycję „ON”
2. Następnie należy ustawić żądaną temperaturę, gdy zostanie osiągnięta pomarańczowa lampka kontrolna zgaśnie co oznacza gotowość urządzenia do pracy.
3. Za pomocą pokrętki nr 3 należy ustawić żądany czas pracy. Kontrolka zielona powinna się wyłączyć.
4. Podczas gotowania/ pieczenia można używać opcji pary.
5. „Grill timer” należy przestawić na żądany poziom

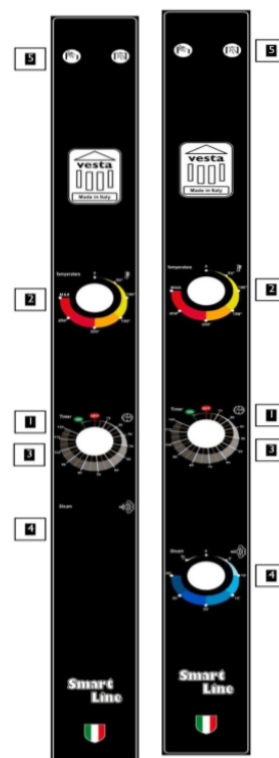
Panel kontrolny manualny:



Manualny Panel Analogowy:

Manualny Panel Analogowy:

1. Ustawić pokrętkę na pozycję „ON”
2. Następnie należy ustawić żądaną temperaturę, gdy zostanie osiągnięta pomarańczowa lampka kontrolna zgaśnie co oznacza gotowość urządzenia do pracy.
3. Za pomocą pokrętki nr 3 należy ustawić żądany czas pracy. Kontrolka zielona powinna się wyłączyć.
4. Podczas gotowania/ pieczenia można używać opcji pary.
5. Otwieranie lub zamykanie komina za pomocą pokrętki nr 5.



Cyfrowy panel kontrolny:



Cyfrowy panel kontrolny:

1. Za pomocą przycisku „on”/”off” należy uruchomić urządzenie.
2. Aby ustawić żądaną temperaturę należy nacisnąć przycisk „+” by zwiększyć, by zmniejszyć „-”.
3. Po naciśnięciu przycisku o wyglądzie zegara należy ustawić żądany czas pracy.
4. Aby rozpocząć lub zatrzymać pracę urządzenia należy użyć przycisku: start/stop.
5. Za pomocą przycisku pary można regulować parę
6. Panel zawiera opcję 10 zaprogramowanych opcji. Poprzez naciśnięcie przycisku „książka” należy wybrać program a następnie nacisnąć START.

Cyfrowy panel operacyjny :



Cyfrowy panel operacyjny:

1. Za pomocą przycisku „on”/”off” należy uruchomić urządzenie.
2. Należy wybrać program cyklu:

Cykl czasu:



Cykl z sondą:



Cykl Delta T:



Cykl z wyborem programu:



I. Instrukcja obsługi – Bakery Smart Plus+

- a) Za pomocą przycisku „ON” należy uruchomić urządzenie. Wyświetlacz powinien wskazać temperaturę znajdującą się w komorze.
- b) Naciskając przycisk + lub – należy ustawić żadaną temperaturę.
- c) Poprzez naciśnięcie przycisku temperatury na wyświetlaczu pojawi się czas pracy, który w każdej chwili można zmienić.
- d) Poprzez naciśnięcie przycisku STAR/STOP należy uruchomić pracę urządzenia.
- e) Przycisk pary może być użyty w każdym momencie pieczenia lub gotowania. Ilość wyciśniętej pary zależy od długości przytrzymania przycisku.
- f) Urządzenie zawiera zaprogramowane 10 przepisów. Z 5 z nich można skorzystać poprzez naciśnięcie przycisku: + lub - .Wyświetlacz wskaże wybrany program, który w każdej chwili może zostać zmieniony. Po wskazaniu żadanego programu należy nacisnąć START.
- g) Aby zmienić program, należy zatrzymać urządzenie poprzez przycisk STOP, po kilku sekundach urządzenie zatrzyma pracę i będzie można wybrać inną opcję programu.
- h) Piece z tej serii mają wbudowaną opcję tzw. opóźnionego startu. Opóźniony start można ustawić na 24 godziny przed planowanym rozpoczęciem pracy. Po zakończeniu pracy urządzenia należy przytrzymać przycisk START/STOP przez 4 sekundy. Następnie należy ustawić temperaturę. Poprzez +,- należy ustawić żądany czas uruchomienia pieca. Aby zatwierdzić należy wcisnąć przycisk pary. Aby sprawdzić parametry należy nacisnąć przycisk START/STOP.

II. Gastronomy Smart Plus+

- i) Za pomocą przycisku „ON” należy uruchomić urządzenie. Wyświetlacz powinien wskazać temperaturę znajdującą się w komorze.
- j) Naciskając przycisk + lub – należy ustawić żadaną temperaturę.
- k) Poprzez naciśnięcie przycisku temperatury na wyświetlaczu pojawi się czas pracy, który w każdej chwili można zmienić.
- l) Następnie należy uruchomić sondę.
- m) Nacisnąć przycisk delta T (sonda).
- n) Po wykonaniu powyższych czynności należy uruchomić cykl opóźnionego startu.

III. „ Timer cooking cycle”

1. Należy nacisnąć przycisk temperatury. Kontrolka na wyświetlaczu zaświeci się. Następnie należy ustawić żadaną temperaturę i następnie przekręcić pokrętkę.
2. Nacisnąć przycisk TIME, zapali się kontrolka na wyświetlaczu. Następnie ustawić żądany czas gotowania/pieczenia. Zakres timera od 0 do 999 min. Jeżeli pokrętkę pozostanie w pozycji 0, piec będzie działał bez ograniczenia czasowego.
3. Następnie należy nacisnąć przycisk pary. Kontrolka na wyświetlaczu zaświeci się. Należy wybrać żądany poziom naparowania od 0 do 100%.
4. Po naciśnięciu START/STOP piec rozpocznie pracę (pre- program wstępny). Na wyświetlaczu pojawi się „Pre” co oznacza nagrzewanie się pieca do odpowiedniej temperatury. (+20oC wyżej niż ustanowiona temperatura). Przekroczenie temperatury spowoduje automatyczne przejście na utrzymanie temperatury. Po włożeniu załadunku rozpocznie się cykl gotowania/pieczenia.

IV. „ Core Probe Cooking Cycle”

1. Umieść sondę w gnieździe (opcjonalnie). Tak aby była widoczna przez drzwiczki pieca, następnie umieść załadunek w komorze pieca.
2. Następnie należy nacisnąć przycisk sondy co spowoduje zaświecenie się lampki kontrolnej na wyświetlaczu pojawi się napis „Prb”.
3. Następnie należy ustawić żadaną temperaturę.
4. Ustaw poziom pary i naciśnij Start.

V. „Delta T cooking cycle”

1. Naciśnij przycisk DELTA T . Na wyświetlaczu pojawi się napis „dt” i lampka kontrolna zaświeci się.
2. Ustawić temperaturę rdzenia sondy.
3. Delta T zaświeci się. Należy ustawić żadaną temperaturę, którą chcemy utrzymać podczas gotowania/pieczenia.
4. Ustaw poziom pary i naciśnij Start. Urządzenie automatycznie się wyłączy gdy potrawa osiągnie żadaną temperaturę wewnątrz. Podczas używania sondy, funkcja czasu nie jest aktywna.

VI. Cooking program

1. Urządzenie z tej serii może zapisać ponad 50 gotowych przepisów po 3 kroki każdy.
2. Naciśnij przycisk programowania. Na wyświetlaczu pojawi się : „01” . Jeżeli nr miga oznacza to, że można pod nim zapisać nowy program. W innym przypadku będą wyświetlane temp. i czas.
3. Obracając pokrętko można wybrać program, migający nr programu gotowania oznacza to, że urządzenie jest gotowe do zapisania nowego przepisu.
4. Następnie należy nacisnąć przycisk START.
5. W celu zapisania nowego programu przyciśnij przycisk PROGRAM, obróć pokrętkę i znajdź wolny numer (migający).
6. W celu ustawienia pierwszego z 3 kroków cyklu, lampka zacznie migać ustaw czas, temp. i naparowanie a następnie potwierdź pierwszy krok wciskając przycisk program, aby ustawić 2 i 3 krok, wykonaj czynności identycznie jak pierwszy.
7. Na koniec przyciśnij przycisk PROGRAM na 5 sekund, aż pojawi się na wyświetlaczu „MEM”.
8. Można pominąć jedna z czynności naciskając przycisk PROGRAM na 5 sekund po ustawieniu pierwszego kroku, pojawi się na wyświetlaczu „MEM”.
9. W celu anulowania kroku programu, wybierz krok który chcesz anulować i wciśnij przyciska TIMER na 3 sekundy. Powtarzanie tej samej operacji z innymi krokami pozwala na zrezygnowanie z całego programu.
10. Aby zmienić program, wciśnij przycisk RECIPE i oraz + lub – a na wyświetlaczu pojawi się nr programu od 1 do 50.

VII. OPÓŹNIONY START

1. Po wybraniu/ustawieniu opcji gotowania, nie wciskamy przycisku START w celu rozpoczęcia cyklu, wciskamy przyciska TIME na 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się „000” pokrętkę wybieramy czas po którym cykl ma ruszyć, maksymalny czas to 999 minut (ok. 16,5h). Zatwierdzamy czynność i na wyświetlaczu będzie widoczny odliczany czas.

VIII. SZYBKI SYSTEM CHŁODZENIA

W celu szybkiego ostudzenia pieca, należy ustawić temp . o co najmniej 20 °C mniej od temp. rzeczywistej, następnie otworzyć drzwi i wcisnąć przycisk START. Wentylator zacznie pracę, aż do osiągnięcia zadanej temp. Procedura zostanie zakończona dźwiękiem brzęczka

TABELA Z SZYBKIMI RECEPTURAMI Smart Line

Potrawa	Temp.	Czas	Para	Sonda	Suggestions
Lasagna	175 °C	20 min.	nie		Extra 5 min. w temp. 200 °C dla zabrązowienia
Szpinak cannelloni	170 °C	15 min.	nie		Extra 5 min. w temp. 200 °C dla zabrązowienia
Crepes	170 °C	15 min.	nie		Extra 5 min. w temp. 200 °C dla zabrązowienia
Pieczeń wołowa	170 °C	90 min.	Tak	50 °C	Czas gotowania w zależności od wielkości mięsa
Pieczeń cielęsa	170 °C	90 min.	nie	80 °C	
Wieprzowina	180 °C	90 min.	Tak	85 °C	
Baranina	170 °C	70 min.	Tak	65 °C	Ok. 2,5 kg
Kurczak w kawałkach	200 °C	30 min.	nie		
Kurczak całości	200 °C	40 min.	nie		
Indyk	170 °C	120min.	Tak	85 °C	Czas gotowania w zależności od wielkości mięsa
Kaczka	180 °C	40 min.	Tak		
Ryby	120 °C	15 min.	Tak		
Warzywa	120 °C	20 min.	Tak		
Pizza	220 °C	12 min	nie		
Bagietki	200 °C	6 min.	Tak		
Croissanty	165 °C	15 min.	Tak		
Ciasta	165 °C	20 min.	nie		Para na kilka sekund dla zabrązowienia

6. CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- ⌚ Przed rozpoczęciem mycia urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- ⌚ Należy odczekać do momentu kiedy komora pieca osiągnie temperaturę 40-50°. Należy pamiętać że piec po zakończeniu pracy jest bardzo gorący, co może spowodować zagrożenie życia.
- ⌚ W celu zapewnienia żywotności oraz prawidłowej konserwacji urządzenia, piec powinien być czyszczony codziennie przy użyciu odpowiednich środków odtłuszczających przeznaczonych do tego celu.
- ⌚ Nie należy używać środków na bazie substancji ściernych, węża do wody pod ciśnieniem, itp. ponieważ może to uszkodzić urządzenie.
- ⌚ Do mycia zaleca się delikatnego skrobaka do usunięcia tłuszczu.
- ⌚ Wnętrze komory należy spryskać profesjonalnym detergentem do mycia piekarników. Nie wolno stosować środków do czyszczenia grilli ponieważ są zbyt agresywne i mogą uszkodzić powierzchnię komory pieczenia. Używanie nieodpowiednich środków chemicznych może spowodować rdzewienie elementów pieca.
- ⌚ Należy delikatnie czyścić zawiasy – to bardzo ważne – aby uniknąć awarii w przyszłości.
- ⌚ Zamknąć drzwi pieca i pozwolić aby detergent pozostał na czyszczonej powierzchni od 5-10 minut.
- ⌚ Spłukać komorę wodą lub wytrzeć wilgotną ściereczką.

7. WYMIANA ŻARÓWEK !!!

1. Należy delikatnie wyciągnąć osłonę żarówki.
2. Następnie należy wykręcić uszkodzoną żarówkę i umieścić nową.
3. Po zakończeniu wymiany należy nałożyć osłonę żarówki.



RESET TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA

Pod panelem kontrolnym na spodzie pieca znajdują się przycisk resetujący zabezpieczenie termiczne pieca. W celu użycia przycisku należy odkręcić czarną plastikową nakrętkę, wcisnąć czerwony przycisk i założyć nakrętkę.

Producent nie bierze odpowiedzialności za żadne uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowej obsługi oraz konserwacji urządzenia.