



Italian Cooking Equipment

Smart Line

Smart Plus+

Manuel d'instructions

Smart
Line

Smart
Plus+

Manual

NUMERO DE SERIE ET SPECIFICATIONS ELECTRIQUES



INDEX

Introduction	Pag.	4
Istructions de sécurité générale	Pag.	4
Emballage	Pag.	4
Installation	Pag.	4
Encombrement	Pag.	5
Branchement électrique	Pag.	8
Branchement Hydraulique	Pag.	9
Operations de démarrage	Pag.	10
Fonctionnement du tableau analogique	Pag.	11
Fonctionnement du tableau numérique	Pag.	13
Comment gérer un cycle de cuisson- smart plus+ pâtisserie	Pag.	15
Comment gérer un cycle de cuisson- smart plus+ gastronomie	Pag.	16
Operations de nettoyage	Pag.	18
Solutions en cas de problèmes	Pag.	20
Entretien	Pag.	21
Garanties	Pag.	24
Certifications CE	Pag.	25

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi un équipement de la ligne Smart Vesta. Tecnovesta Srl conçoit ses produits en utilisant exclusivement des composants de première qualité et avec les technologies les plus modernes afin de garantir les meilleures prestations possibles. Il vous suffira de peu de temps pour réaliser avec quelle facilité vous préparerez vos plats les meilleurs. Cet appareil a été dessiné et réalisé afin de répondre au mieux aux normes internationales les plus strictes en termes de sécurité et en choisissant l'extension de la garantie sur deux ans vous pourrez concentrer toute votre attention exclusivement sur votre activité et nous laisser gérer les éventuels problèmes.

Bon travail avec votre nouveau four Vesta.

INSTRUCTIONS DE SECURITE GENERALE

Cet appareil TecnoVesta a été testé et mis sur banc d'essai afin de garantir les standards de sécurité et de qualité les plus élevés. Nous vous prions de bien vouloir lire avec attention ce manuel avant la première utilisation du four et de le conserver en lieu sûr pour une consultation aisée de toutes les instructions et informations qu'il contient (schémas électriques, éclatés pour pièces de rechange...). Cet équipement doit exclusivement être utilisé pour la cuisson des aliments en milieu dédié et adapté. Toute autre utilisation est considérée comme dangereuse.

Ce manuel doit être lu et compris par quiconque utilise ou installe l'appareil. Pour tout renseignement complémentaire concernant l'installation, le fonctionnement ou l'entretien de l'équipement, contactez Tecnovesta S.r.l. via notre site web www.tecnovesta.com.

ATTENTION : Toute réclamation ou demande d'intervention sous garantie doit nécessairement inclure le code complet du modèle et le numéro de série de l'appareil.

EMBALLAGE

1. Oter avec précaution l'équipement de la palette et de l'emballage.
2. Enlever toutes les pellicules de protection et le matériel d'emballage avant d'effectuer les branchements électriques et hydrauliques.

INSTALLATION

Attention : L'appareil doit être installé exclusivement par un électricien et/ou un plombier qualifié.

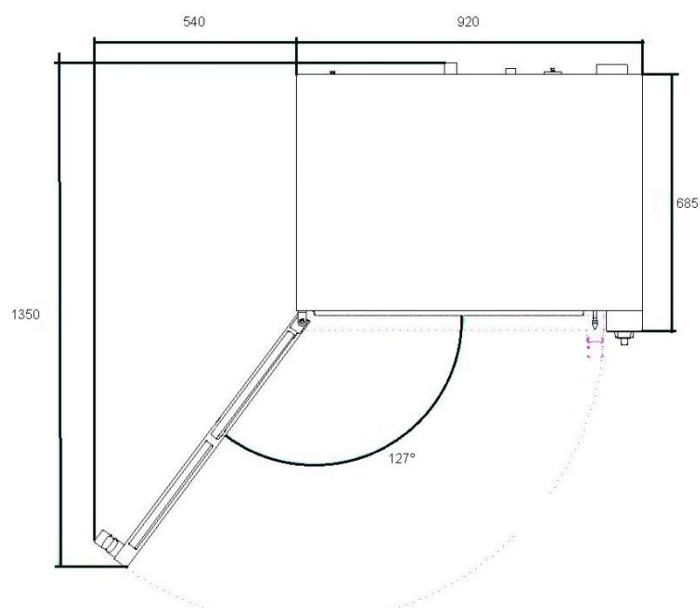
Cet appareil doit être branché à un réseau électrique conforme aux recommandations signalées sur l'étiquette placée sur le côté droit du four. Avant d'effectuer les branchements hydrauliques, vérifier que la pression de l'eau soit correcte (MAX 2 bar – 200kPA), qu'il ait été installé un adoucisseur d'eau afin d'éviter les incrustations de calcaire et que les tuyaux de vidange soient adaptés aux liquides à haute température.

Les fours Vesta doivent être installés dans un local adapté à leur utilisation. Nous vous recommandons de laisser un espace vide suffisant autour de l'appareil pour consentir une bonne ventilation et permettre d'effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien. Une mauvaise installation peut s'avérer dangereuse et être la cause d'accidents.

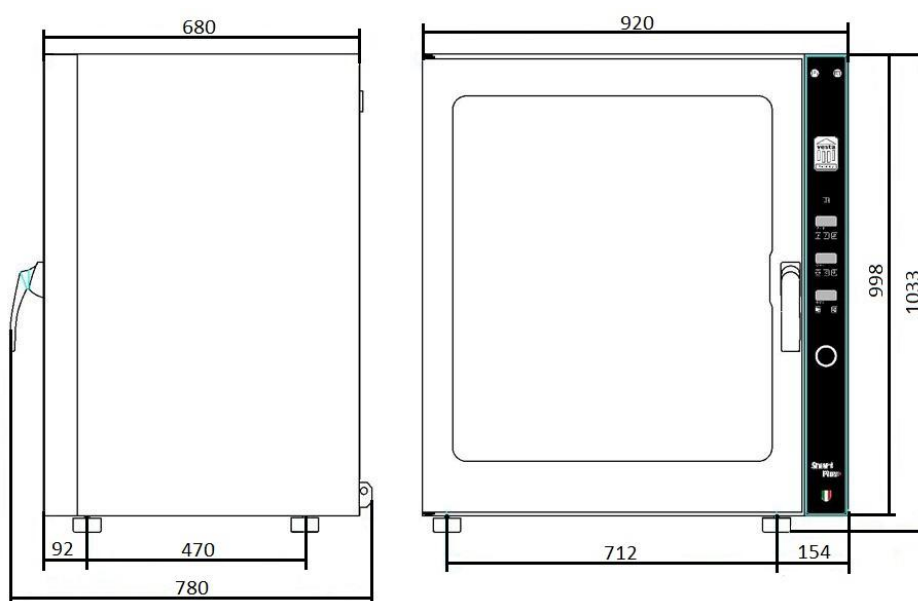
Le four peut être installé sur un support adapté (en option) ou une chambre de pousse (en option) et donc mis à niveau grâce aux pieds réglables aussi bien du support que du four lui-même. Le périmètre autour du four doit constamment être maintenu dégagé afin de limiter au maximum les risques d'incendie dus à une éventuelle surchauffe et pour en consentir l'utilisation en toute sécurité. Il est vivement conseillé de ne pas placer le four à proximité d'autres équipements similaires ou de sources de chaleur.

ENCOMBREMENT

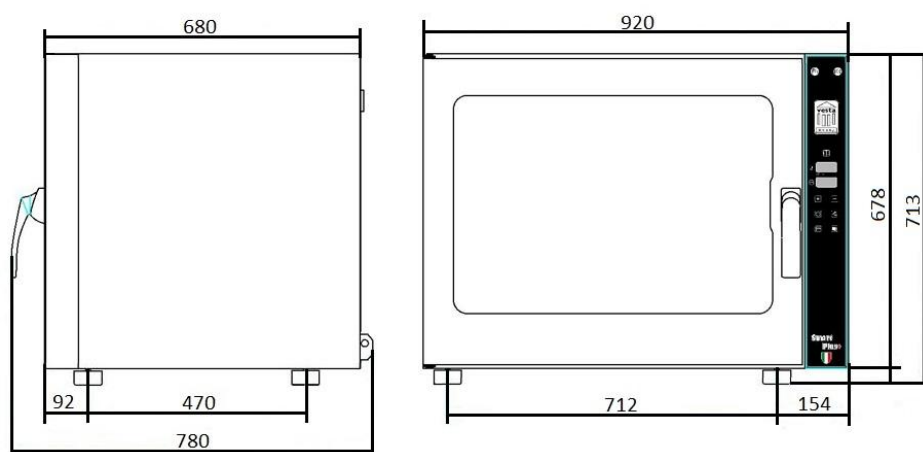
VUE DE HAUT – DIMENSIONS EXTERNES (Smart Line and Smart Plus+ ouverture porte latérale)



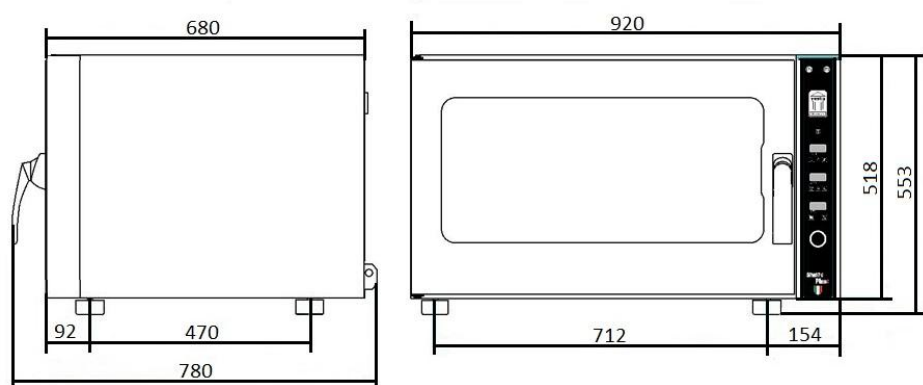
VUES FRONTALE ET LATÉRALE- DIMENSIONS EXTERNES (0LI064M/E; 0LI1011M/E)



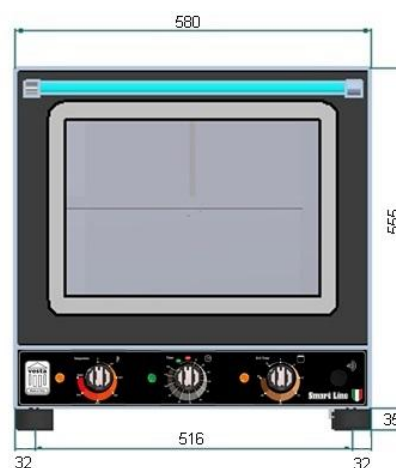
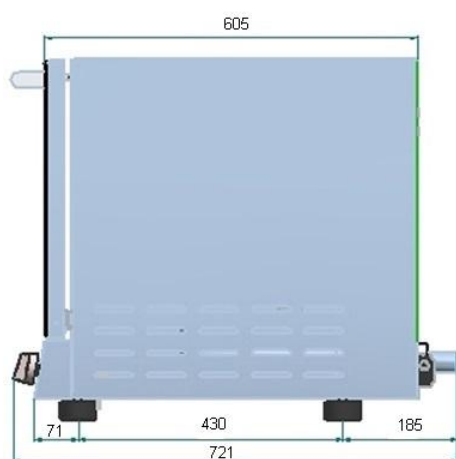
VUES FRONTALE ET LATÉRALE- DIMENSIONS EXTERNES (0L0664M/E; 0L0611M/E)



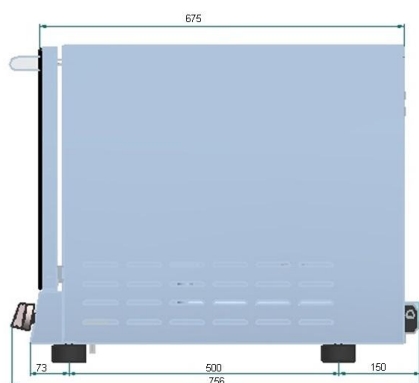
VIVUES FRONTALE ET LATÉRALE- DIMENSIONS EXTERNES (0L0464M/E; 0L0411M/E)



VUES FRONTALE ET LATÉRALE- DIMENSIONS EXTERNES (0S0443M)

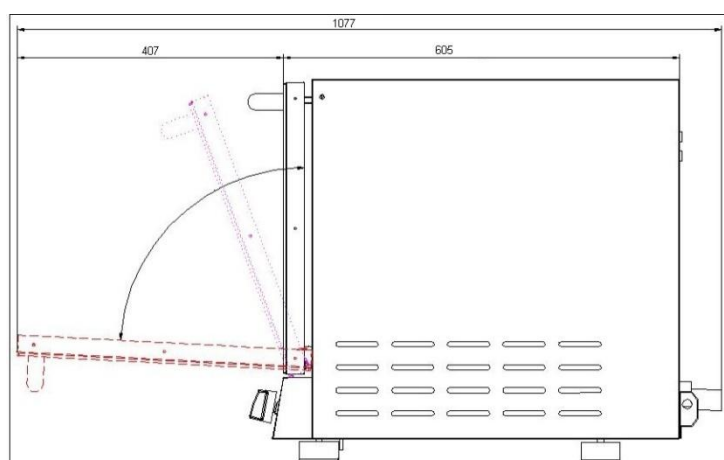


VUES FRONTALE ET LATÉRALE- DIMENSIONS EXTERNES (0S0464M)

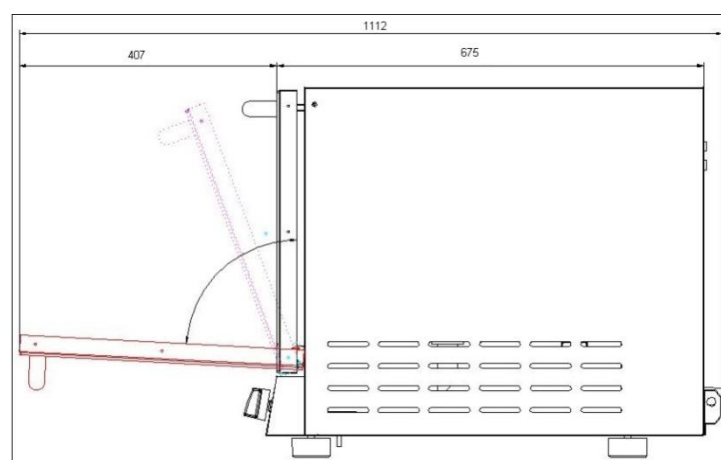


ENCOMBREMENT OUVERTURE DE PORTE

0S0443M



0S0464M



Smart
Plus+

Smart
Line

Manual

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Tout appareillage non fourni de câble d'alimentation et de prise doit être installé par un électricien professionnel. Le four doit être relié à un circuit électrique correctement protégé conformément aux indications reportées sur l'étiquette placée sur le côté droit du four.

Le branchement électrique du four s'effectue moyennant la borne que vous trouverez à l'arrière du four. Oter le panneau de protection et relier le câble en suivant les indications reportées sur le panneau. Le four est câblé en usine et est livré avec 1,5 m de câble d'alimentation qu'il soit monophasé ou triphasé. Nous vous recommandons de toujours vérifier que le voltage et la phase d'entrée soient les mêmes que ceux indiqués sur l'étiquette sur le côté droit du four.



TECNOvesta S.r.l.		CE	MADE IN ITALY
Via Di Vittorio, 1-31044 Montebelluna (Tv) - Italy			
Model	OL1011M	Voltage	3N-400V
Hertz	50-60 Hz	Power	13,8 Kw
Serial Number	43130L1 011M12341		

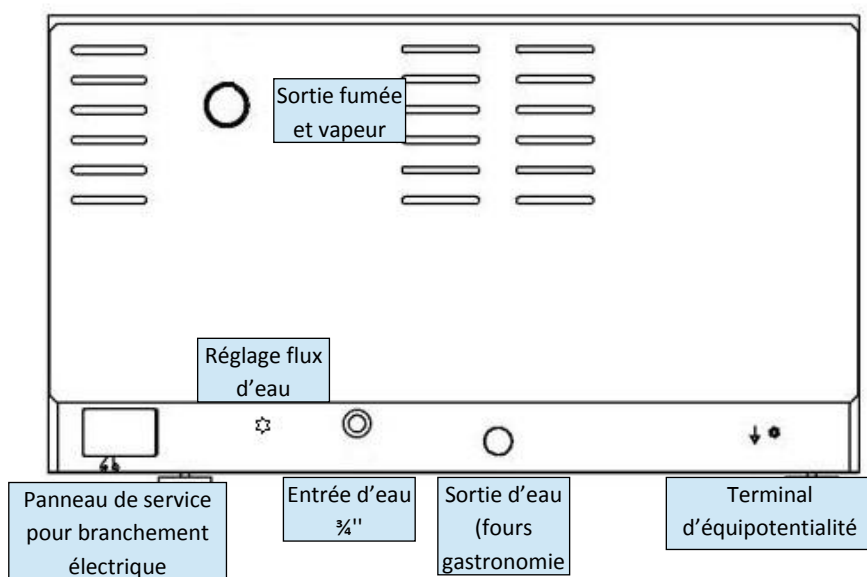
Modèle	Volts	Hertz	Puissance	Câble
OL0464M/E-OL0411M/E	3N-380V/IN-220V	50-60 Hz	4,6 Kw/6,0 Kw	1,5 mt de câble
OL0664M/E-OL0611M/E	3N-380V	50-60 Hz	9,2 Kw	1,5 mt de câble
OL1064M/E-OL1011M/E	3N-380V	50-60 Hz	13,8 Kw	1,5 mt de câble
OS0443M	IN-220V	50-60 Hz	3,8 Kw	1,5 mt de câble
OS0464M	3N-380V/IN-220V	50-60 Hz	5,3 Kw	1,5 mt de câble

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

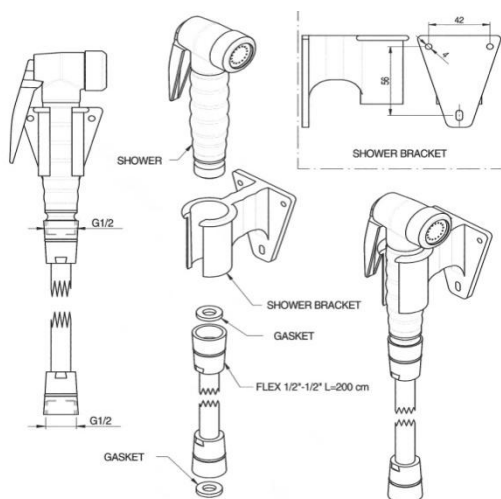
Le four et la douchette (en option) doivent être reliés au réseau hydraulique. **Nous conseillons de toujours installer un adoucisseur d'eau afin d'éviter l'accumulation de calcaire pouvant compromettre le fonctionnement des valves, tuyaux et branchements ainsi que les autres parties en contact avec l'eau.**

La bonne pression de l'eau doit être comprise entre 1 et 2 bars. Une fois reliée l'électrovalve à la ligne d'arrivée d'eau, régler le niveau désiré du flux d'eau dans la chambre de cuisson en utilisant le bouton qui se trouve entre l'entrée de l'électrovalve et le panneau électrique à l'arrière du four.

Relier le tube de vidange à la ligne de vidange principale de la cuisine afin de permettre au four de décharger l'excédent d'eau contenu dans la chambre de cuisson aussi bien durant le fonctionnement qu'au cours des opérations de nettoyage du four (uniquement pour les fours de gastronomie).



KIT DOUCHE POUR NETTOYAGE FOUR Installation



1 – Insérer le joint à la jointure du tuyau flexible;

2 – relier le flexible à la douchette;

3 – Insérer le joint à l'autre extrémité libre du flexible et le relier au réseau hydraulique;

4 – Placer le support de la douchette sur le mur ou sur le côté du four.

OPERATIONS DE DEMARRAGE

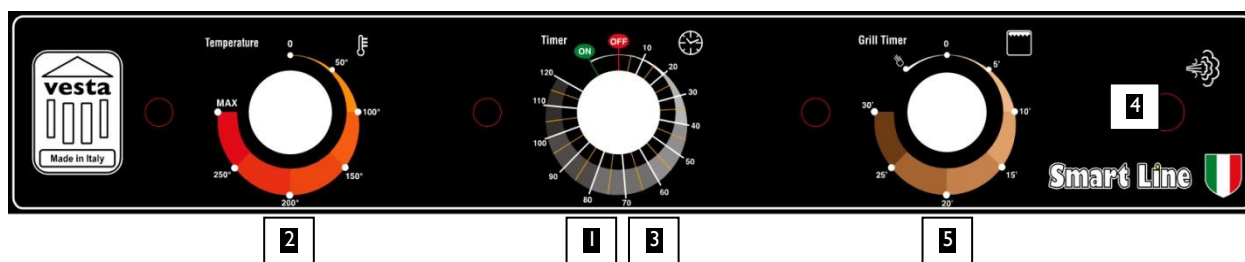
Une fois installé, le four est prêt à l'emploi. Cet appareil a été développé pour une utilisation dans un milieu adapté et dans lequel tous les opérateurs connaissent les fins, les limitations et les risques liés à l'utilisation d'un four à convection. Cet appareil a pour rôle de cuire, maintenir en température et préparer des aliments pour leur consommation. Aucune autre utilisation n'est consentie ou recommandée. Les instructions d'utilisation et avertissements doivent être lus et compris de la part de tous les opérateurs utilisant l'appareil.

AVANT DE COMMENCER : les surfaces internes du four doivent être propres et préchauffées afin d'éliminer tout résidu éventuel d'huile ou d'autre substance utilisée en cours de production. Durant cette phase, de la fumée ou des odeurs peuvent apparaître mais elles disparaîtront rapidement. Nos fours sont testés et nettoyés par nos soins avant emballage afin de réduire au maximum la présence de résidus de production.

1. Oter et nettoyer les supports des grilles, le carter du ventilateur et toutes les parties internes avec un chiffon propre et humide.
2. Fermer la porte du four, placer le timer en position ON ou Infini pour les fours électroniques et le thermostat sur 150°C.
3. Laisser fonctionner le four pendant environ deux heures ou jusqu'à ce que disparaisse toute odeur, puis laisser refroidir.

PRECHAUFFAGE : il est conseillé de toujours préchauffer le four pendant au moins 20 minutes avant de mettre à cuire les produits. Nous vous invitons vivement à suivre les instructions et conseils que vous trouverez ci-après.

FONCTIONNEMENT DU TABLEAU ANALOGIQUE

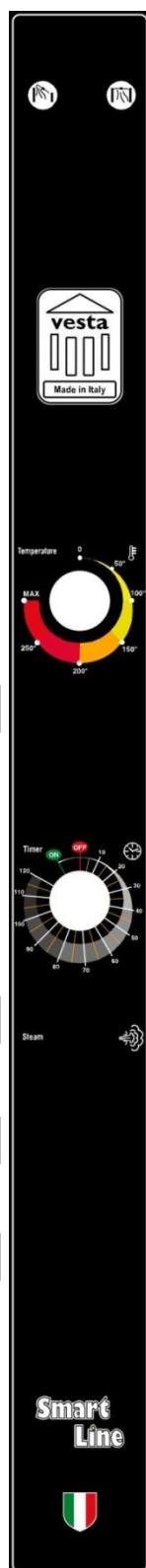


1. Placer le timer sur ON.
2. Sélectionner la TEMPERATURE de cuisson ou le préchauffage en tournant le bouton jusqu'au niveau désiré ; lorsque le four atteindra la température programmée, le led orange s'éteindra et il sera possible d'introduire les grilles dans le four en prenant soin d'effectuer l'opération le plus rapidement possible.
3. Faire tourner le bouton du TIMER pour programmer le temps de cuisson désiré. A la fin du cycle de cuisson, le led vert s'éteindra, le signal sonore retentira et le four s'éteindra.
4. Pour obtenir de la vapeur supplémentaire, appuyer sur la touche STEAM durant la cuisson.
5. Placer le bouton du GRILL TIMER sur le temps désiré jusqu'à un maximum de 30 minutes ou bien sur cycle continu.

Smart
Line

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU ANALOGIQUE

Smart
Line



1. Placer le TIMER sur ON.

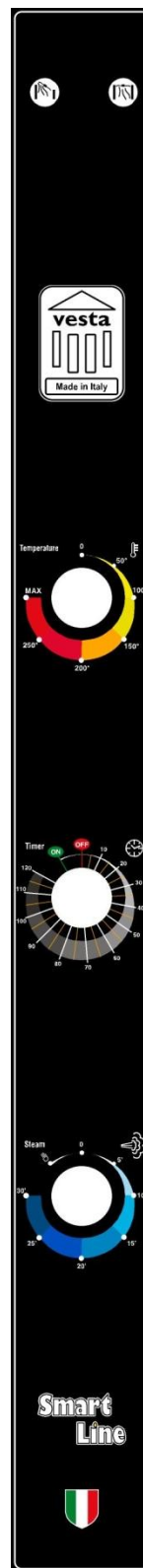
2. Sélectionner la TEMPERATURE de cuisson en tournant le bouton jusqu'au niveau désiré ; lorsque le four atteindra la température programmée, le led orange s'éteindra et il sera possible d'introduire les grilles dans le four en prenant soin d'effectuer l'opération le plus rapidement possible.

3. Faire tourner le bouton du TIMER pour programmer le temps de cuisson désiré. A la fin du cycle de cuisson, le led vert s'éteindra et le signal sonore retentira.

4 Pour obtenir de la vapeur supplémentaire, appuyer sur la touche STEAM durant la cuisson (pour les fours à pâtisserie).

5 Tourner le bouton du STEAMER TIMER jusqu'au nombre de minutes d'émission de vapeur supplémentaire désiré. Il est possible de sélectionner jusqu'à un maximum de 30 minutes en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au nombre de minutes correspondant ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour une gestion manuelle du temps (uniquement pour les fours gastronomie)

5. Le bouton du haut a pour fonction d'ouvrir et fermer le conduit de sortie de vapeurs et fumées.



2

3

4

Smart
Plus+

Smart
Line

Manual

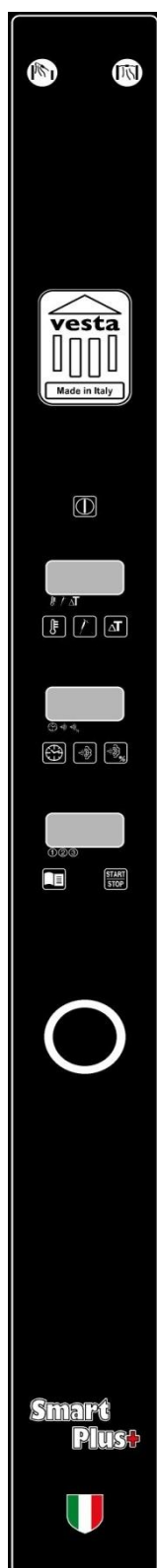
FONCTIONNEMENT DU PANNEAU NUMERIQUE



1. Allumer le four au moyen de la touche 
2. Régler la TEMPERATURE de cuisson ou de préchauffage avec les touches   correspondantes ; lorsque le led rouge s'éteint, le four a atteint la température désirée.
3. Appuyer sur la touche  pour régler le temps de cuisson avec les touches  . En fin de cuisson, le signal sonore émettra un bruit et l'écran clignotera. Le four s'éteint alors.
4. Appuyer sur  pour commencer ou interrompre le cycle de cuisson.
5. En appuyant sur la touche  on obtient de la vapeur supplémentaire. L'émission de vapeur durera aussi longtemps que la touche restera appuyée.
6. Pour utiliser des cycles de cuisson programmées, appuyer sur  et sélectionner un des 10 programmes disponibles. Puis appuyer sur  pour démarrer le cycle sélectionné.
7. Ouvrir ou fermer le conduit d'évacuation des vapeurs et fumées au moyen de la poignée placée en haut à droite.

PANNEAU DE CONTROLE NUMERIQUE PATISSERIE

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU NUMERIQUE



1. Allumer le four avec la touche 

2. Choisir la modalité de cuisson entre :

CYCLE DE CUISSON A TEMPS : appuyer sur les touches et programmer en tournant le bouton dans l'ordre suivant :



Confirmer les données en appuyant sur le bouton avant de passer à la sélection suivante.

CYCLE DE CUISSON AVEC SONDE A COEUR : appuyer sur les touches et programmer en tournant le bouton dans l'ordre suivant :



Confirmer les données en appuyant sur le bouton avant de passer à la sélection suivante.

CYCLE DE CUISSON DELTA T appuyer sur les touches et programmer en tournant le bouton dans l'ordre suivant :



Confirmer les données en appuyant sur le bouton avant de passer à la sélection suivante.

CYCLE DE CUISSON PROGRAMME : appuyer sur les touches et programmer en tournant le bouton dans l'ordre suivant :



Confirmer les données en appuyant sur le bouton avant de passer à la sélection suivante.

REGLAGE RAPIDE VAPEUR : appuyer sur les touches et programmer en tournant le bouton dans l'ordre suivant :

 comprise entre 100-119°C
l'apparition de l'indication VAP



maintenir la pression 3 sec. jusqu'à



REGLAGE RAPIDE COMBI : appuyer sur les touches et programmer en tournant le bouton dans l'ordre suivant :

 comprise entre 120-250°C
l'apparition de l'indication CMB



maintenir la pression 3 sec. jusqu'à



3. Ouvrir ou fermer le conduit d'évacuation des vapeurs et fumées au moyen de la poignée placée en haut à droite.

TABEUAU DE CONTROLE NUMERIQUE GASTRONOMIE

COMMENT GERER UN CYCLE DE CUISSON – Smart Plus+ Pâtisserie

- 1- Allumer le four avec la touche  L'écran du haut indiquera la température à l'intérieur du four.
- 2- Appuyer sur les touches  pour sélectionner la TEMPERATURE DE CUISSON OU DE PRECHAUFFE. La donnée programmée clignotera jusqu'à ce qu'elle soit confirmée en appuyant de nouveau ou automatiquement après 5 sec. .
- 3- Appuyer sur la touche  l'écran du bas commencera à clignoter. Régler le TEMPS DE CUISSON avec les touches  compris entre 1 et 199 minutes. Confirmer le temps sélectionné en appuyant de nouveau sur la touche.  Pour programmer le temps infini, sélectionner un temps inférieur à 1 minute : l'écran affichera trois traits clignotants puis confirmer.
- 4- Pour commencer le CYCLE DE CUISSON programmé, appuyer sur la touche.  En cours de cycle, le premier écran affichera la température à l'intérieur de la chambre de cuisson et le deuxième écran affichera les minutes qui manquent au terme du cycle de cuisson programmé. A la fin du cycle, les deux écrans commenceront à clignoter et un son sera émis pour avertir que le cycle est terminé.
- 5- La touche  peut être utilisée à tout moment durant le cycle de cuisson. De la vapeur est produite aussi longtemps que l'on maintient la pression sur la touche.
- 6- Cet appareil est en mesure de garder en mémoire jusqu'à 10 programmes qui peuvent être sélectionnés avec la touche  Une fois la touche appuyée, sur l'écran du haut apparaîtront les chiffres de P1 à P10. Choisir le programme avec les touches  et confirmer le programme en appuyant de nouveau sur  ; démarrer le programme en appuyant sur .
- 7- Pour enregistrer de nouveaux programmes ou modifier les programmes existants, il suffit de maintenir la touche appuyée à la fin du  cycle de cuisson que l'on désire enregistrer ; sélectionner le numéro de programme à associer au cycle à enregistrer au moyen des touches  puis confirmer le choix en maintenant la touche  appuyée pendant 4 secondes.
- 8- Les fours de la ligne Smart plus+ sont équipés de la fonction DEPART RETARDE dans les 24 heures successives. Avec le four en position OFF, maintenir la touche  appuyée pendant quelques secondes puis régler la température comme au point 2 et sélectionner le temps du départ retardé en appuyant sur la touche  . Avec les touches  régler les heures qui manquent à la mise en route programmée du four et confirmer avec la touche  Pour savoir combien d'heures manquent à la mise en route retardée du four, appuyer sur la touche .

COMMENT GERER UN CYCLE DE CUISSON – Smart Plus+ Gastronomie

- 1- Allumer le four en appuyant sur la touche  L'écran du haut indiquera la température à l'intérieur du four.

Il est maintenant possible de choisir parmi les options suivantes :

- i) Régler la température et le temps pour un cycle de cuisson à temps ;
- ii) Programmer le cycle de cuisson avec sonde à cœur (en option) ;
- iii) Programmer un cycle de cuisson Delta T (avec sonde à cœur) ;
- iv) Démarrer un cycle de cuisson déjà programmé auparavant ;
- v) Choisir la vapeur rapide ;
- vi) Choisir la combi rapide;
- vii) Programmer un départ différé du four.

2- CYCLE DE CUISSON A TEMPS :

- i) Appuyer sur la touche , le voyant de l'écran du haut commencera à clignoter ; faire tourner le bouton jusqu'à ce que la température désirée s'affiche et confirmer en appuyant sur le bouton.
- ii) Appuyer sur la touche , le voyant de l'écran commencera à clignoter ; afficher un temps de cuisson compris entre 0 et 999 minutes. Faire tourner le bouton pour afficher les heures et les minutes désirées et confirmer en appuyant. Pour programmer un temps infini, tourner le bouton pour afficher une valeur inférieure à 0 et confirmer dès que trois tirets apparaissent.
- iii) Appuyer sur la touche  pour sélectionner le niveau désiré entre 0=0% et 10=100% et confirmer en appuyant sur le bouton.
- iv) Appuyer sur la touche  pour démarrer la préchauffe du four. L'écran affichera durant cette phase la mention "Pre" jusqu'à ce que la température à l'intérieur de la chambre de cuisson atteigne la température programmée + 20°C. Un signal sonore retentira alors pour informer qu'il est désormais possible d'insérer les grilles dans le four ; Après la fermeture de la porte, le cycle de cuisson commencera et le timer commencera à afficher le temps restant avant la fin de la cuisson.

3- CYCLE DE CUISSON AVEC SONDE A COEUR (en option) :

- i) Insérer la SONDE A COEUR dans sa prise (en option) qui est placée sous le bouton de programmation ; insérer ensuite l'autre extrémité (aiguille) directement dans l'aliment à cuire en prenant soin de la placer dans la partie la plus épaisse et jusqu'au centre.
- ii) Appuyer sur la touche , le voyant de température situé dans l'écran du haut commencera à clignoter ; faire tourner le bouton jusqu'à ce que la température désirée s'affiche et confirmer en appuyant :
- iii) Appuyer sur la touche , le voyant de la sonde à cœur commencera à clignoter et il apparaîtra la mention "Prb" sur l'écran central. Faire tourner le bouton pour afficher la TEMPERATURE désirée à cœur de l'aliment à cuire et confirmer en appuyant.
- iv) Régler le niveau de  puis appuyer sur . Le cycle de cuisson prendra fin lorsque la sonde détectera la température désirée à cœur de l'aliment en cuisson. Durant le cycle de cuisson avec sonde, la fonction Temps est exclue.

4- **CYCLE DE CUISSON DELTA T uniquement en cas de cuisson avec sonde à cœur** :

- i) Appuyer sur la touche  . L'écran affichera "dt" et le voyant de la sonde à cœur commencera à clignoter ; Avec le bouton, programmer la température comme pour un cycle de cuisson avec sonde et confirmer en appuyant ;
- ii) Le voyant DELTA T commencera à clignoter ; sélectionner en tournant le bouton le niveau de température différentielle que l'on désire maintenir durant tout le cycle de cuisson puis confirmer en appuyant.
- iii) Régler le niveau de  comme expliqué dans les paragraphes précédents et appuyer sur la touche  pour démarrer le cycle de cuisson. Le cycle prendra fin lorsque la sonde détectera la température programmée à l'intérieur de l'aliment en cuisson. Durant le cycle avec sonde, la fonction temps est exclue.

5- **CYCLE DE CUISSON PROGRAMME:**

- i) Cet appareil est en mesure de garder en mémoire jusqu'à 50 cycles de cuisson différents. Chaque cycle peut se diviser en trois phases distinctes avec la possibilité pour chaque phase de régler la température, le temps et la vapeur.
- ii) Appuyer sur la touche  . L'écran en bas fera défiler les programmes à partir du numéro P1. Au moyen du bouton de programmation, on peut passer aux programmes successifs ou précédents. Si le numéro qui apparaît sur l'écran clignote, cela signifie que le programme est disponible pour une nouvelle mise en mémoire ; en cas contraire, l'écran affichera la température, le temps et la vapeur précédemment programmés pour chaque phase.
- iii) Sélectionner le numéro de programme que l'on veut exécuter ; confirmer en appuyant sur le bouton puis appuyer sur  .
- iv) Pour mettre en mémoire un nouveau programme, tourner le bouton jusqu'à ce qu'apparaisse un numéro clignotant entre P1 et P50 puis appuyer sur le bouton.
- v) Le voyant commencera alors à clignoter pour indiquer qu'il est désormais possible d'enregistrer les données de la première phase ; choisir les niveaux de température, temps et vapeur comme pour un cycle normal de cuisson ; après avoir confirmé les 3 paramètres, le voyant se placera sur le 2 pour procéder à l'enregistrement des données de la 2^{ème} phase. Procéder comme pour la phase 1 et ainsi de suite jusqu'à la phase 3.
- vi) Au terme des 3 phases, maintenir la touche  appuyée pendant 5 secondes et jusqu'à ce qu'apparaisse la mention « MEM » qui confirme que le cycle est programmé correctement.
- vii) Il est possible de ne pas programmer 1 ou plusieurs phases en appuyant pendant 5 secondes sur la touche  après avoir programmé au moins une première phase. La mention « MEM » confirmera que le programme a été enregistré.
- viii) Pour effacer une phase du programme, se placer sur la phase à effacer et maintenir la pression sur la touche  pendant 3 secondes.
- ix) Pour modifier un PROGRAMME mémorisé, le sélectionner au moyen du bouton et procéder comme pour l'enregistrement d'un nouveau programme en répétant les opérations de vi à viii.

6- **CHOIX RAPIDE VAPEUR:**

- i) Appuyer sur la touche , le voyant de température de l'écran en haut commencera à clignoter ; tourner le bouton jusqu'à ce que s'affiche une température comprise entre 100° et 119° et confirmer en appuyant ;
- ii) Appuyer sur la touche , le voyant à l'intérieur de l'écran commencera à clignoter ; régler un temps de cuisson compris entre 0 et 999 minutes. Tourner le bouton pour choisir les heures et les minutes désirés et confirmer en appuyant. Pour programmer un temps infini, tourner le bouton pour afficher un temps inférieur à 0 et confirmer lorsqu'apparaissent 3 tirets.
- iii) Appuyer sur la touche , et maintenir la pression pendant 3 secondes jusqu'à ce que la mention VAP apparaisse sur les trois écrans. Appuyer alors sur  .

7- **CHOIX RAPIDE COMBI:**

- i) Appuyer sur la touche , le voyant de la température à l'intérieur de l'écran du haut commencera à clignoter ; tourner le bouton jusqu'à atteindre une température comprise entre 120°C et 250° C et confirmer en appuyant.
- ii) Appuyer sur la touche , le voyant de l'écran commencera à clignoter ; programmer un temps de cuisson entre 0 et 99 minutes. Tourner le bouton pour afficher les heures et les minutes désirées et confirmer en appuyant. Pour programmer un temps infini, tourner le bouton pour afficher une valeur inférieure à 0 et confirmer dès l'apparition de 3 tirets.
- iii) Appuyer sur la touche , et maintenir la pression pendant 3 secondes jusqu'à ce que la mention "cmb" apparaisse sur les 3 écrans puis appuyer sur  .

8- **DEMARRAGE RETARDE:**

- i) Enregistrer un des types de cuisson vu précédemment mais, au lieu d'appuyer sur la touche , appuyer sur la touche  pendant 3 secondes ; l'écran affichera « 000 » et, au moyen du bouton, il sera possible de sélectionner les heures manquantes pour le démarrage du four (environ 16 heures et demie). Confirmer en appuyant sur le bouton. L'écran affichera le compte à rebours pour le démarrage du four.

- 9- **SYSTEME DE REFROIDISSEMENT DU FOUR:** Pour abaisser rapidement la température à l'intérieur du four, sélectionner une température inférieure d'au moins 20° à celle relevée dans le four, ouvrir la porte et appuyer sur la  touche . Les ventilateurs commenceront à fonctionner même avec la porte ouverte et une fois atteinte la température programmée, un signal sonore retentira pour informer que la procédure a pris fin.

OPERATIONS DE NETTOYAGE

1. Un nettoyage devrait être effectué au terme de chaque journée de travail. De cette façon, on évite le risque de corrosion de la surface en acier et on prolonge la durée de vie du four.
2. Avant de commencer les opérations, s'assurer que le four est froid et est débranché du réseau électrique.
3. Oter toutes les parties mobiles comme les supports de grille et les carters des ventilateurs et les nettoyer séparément avec des produits adaptés à l'acier inox.
4. Oter toute trace d'aliment présente dans le four. **NE JAMAIS UTILISER DE RACLETTE, DE COUTEAU OU TOUT AUTRE OUTIL POUVANT RAYER L'ACIER. NE PAS UTILISER NON PLUS DE BROSSES OU D'EPONGES ABRASIVES.**
5. Utiliser un chiffon doux ou du papier absorbant pour enlever les restes d'aliments et nettoyer l'intérieur du four.
6. N'employer que de l'eau ou au maximum un produit spécifique pour l'entretien de l'acier.
7. Si le four est équipé de douchette, **NE JAMAIS ASPERGER** directement à l'eau froide les vitres ni l'intérieur du four lorsqu'ils sont encore chauds en faisant particulièrement attention aux verres des ampoules.
8. Oter le joint de la porte et le nettoyer avec un chiffon doux.
9. Laisser la porte ouverte aussi longtemps que le four n'est pas totalement sec.
10. Replacer le carter des ventilateurs, les supports de grille et les grilles.
11. Nettoyer la vitre externe avec un produit spécial vitres.
12. **LE NETTOYAGE DU PANNEAU DE COMMANDE S'EFFECTUE EXCLUSIVEMENT AVEC DE L'EAU ET UN CHIFFON DOUX.** Les autres surfaces externes peuvent être nettoyées avec le même produit pour inox que celui utilisé pour le nettoyage interne.

SOLUTIONS EN CAS DE PROBLEMES

Smart Line		
Problème	Cause possible	Remède
Le four ne s'allume pas	- L'interrupteur principal est éteint; - Le thermostat de sécurité s'est déclenché; - Un câble ou une prise sont défectueux; - Le timer est défectueux;	- Vérifier le réseau électrique; - Réarmer le thermostat; - Changer le câble ou la prise défectueux ; - Changer le timer;
Les rotors ne tournent pas	- La porte est mal fermée; - Le contacteur de porte est défectueux; - Le moteur surchauffe;	- Fermer à fond la porte; - Régler ou changer le contacteur; - Changer le moteur;
Le four ne chauffe pas	- Les résistances sont défectueuses; - Le switch température est défectueux;	- Changer les résistances; - Changer le switch température;
Le four ne produit pas de vapeur	- Le robinet d'arrivée d'eau est fermé; - Branchements ou tuyaux défectueux; - Electrovalve défectueuse; - Electrovalve obstruée; - Switch timer ou bouton défectueux;	- Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau; - Substituer les branchements ou les tuyaux; - Changer l'électrovalve; - Installer un adoucisseur d'eau; - Changer le switch timer ou le bouton;
Smart Plus+		
Erreur	Cause possible	Remède
Er1 (display 1)	- Sonde chambre défectueuse;	- Changer la sonde chambre;
Er2 (display 2)	- Sonde à coeur défectueuse;	- Changer la sonde à coeur;
d-r (display 1)	- Porte ouverte;	- Fermer complètement la porte;
ALL (display 1)	- Thermostat de sécurité;	- Réarmer le thermostat;
H-t (display 1)	- Thermostat de sécurité carte;	- Eteindre le four pendant 30 minutes
PF (display 1)	- Manque d'énergie;	- Contrôler le réseau électrique;

ENTRETIEN

Substitution de l'ampoule Pâtisserie:



- 1 – Oter avec précaution la protection en verre (voir photo) ;
- 2 – Dévisser l'ampoule défectueuse et la remplacer par une nouvelle (voir photo) ;
- 3 – Replacer la protection en verre en s'assurant que le bord arrondi est bien placé vers le bas.

Substitution de l'ampoule Gastronomie:



- 1 – Oter avec précaution dévisser la protection en verre (voir photo) ;
- 2 – Dévisser l'ampoule défectueuse et la remplacer par une nouvelle (voir photo) ;
- 3 – Replacer la protection en verre.

Enlever le joint:



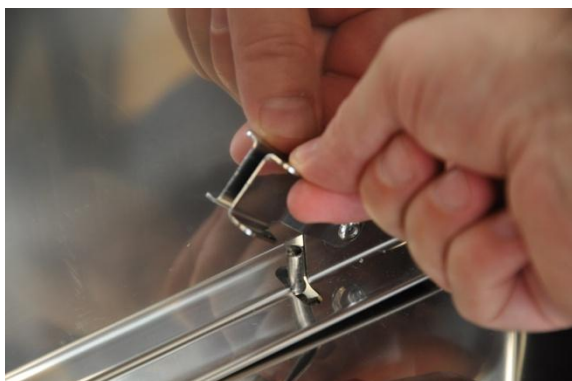
1 – Extraire le joint de son emplacement (voir photo) ;



Enlever le support de grilles :

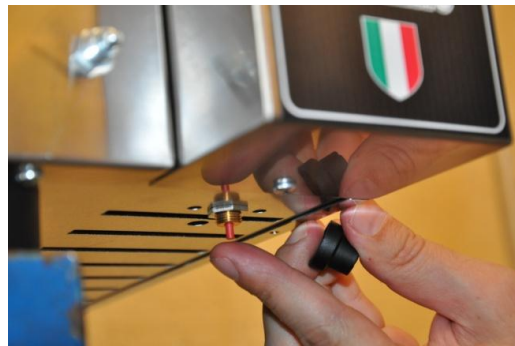
- 1 – Dévisser les vis latérales qui soutiennent le support de grilles (Voir photo) ;
- 2 – Le faire coulisser vers le haut pour le décrocher (Voir photo) ;
- 3 – Répéter l'opération dans le sens inverse pour replacer le support.

Enlever le carter des ventilateurs :



- 1 – Soulever les deux calles pour décrocher le carter (Voir photo) ;
- 2 – Extraire le carter en le faisant glisser vers le bas et en tirant vers soi.

Réarmer le thermostat de sécurité :



- 1 – Dévisser le capuchon de sécurité en plastique noir (Voir photo) ;
- 2 – Appuyer sur le bouton rouge et relâcher (Voir photo) ;
- 3 – Replacer le capuchon noir.

Régler le flux d'arrivée d'eau (pour fours gastro uniquement) :



- 1 – Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer le flux en entrée dans la chambre de cuisson ;
- 2 – Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter le flux en entrée dans la chambre de cuisson ;

GARANTIE

Garantie standard - 1 an

a. Tecnovesta S.r.l. garantit exclusivement les pièces d'origine dont les matériaux ou la fabrication sont considérés défectueux ; celles-ci pourront, à discrétion de Tecnovesta S.r.l. être échangées avec des pièces neuves ou réparées.

b. Cette garantie n'est valable que sur présentation de la facture d'achat indiquant la date d'achat, le code produit et le numéro de série.

c. La garantie est valable un an à partir de la date d'expédition.

d. Pour être considérée recevable, une réclamation sous garantie doit être présentée durant sa période de validité. La garantie n'est pas transférable

Cette garantie ne s'applique pas à :

1. Substitution d'ampoules grillées, de joints de porte cassés e substitution de vitres brisées lorsque la rupture est due à un fait accidentel.

2. Equipement endommagé de façon accidentelle durant le transport, erreur d'installation ou modifications apportées successivement à la vente et non autorisées par Tecnovesta S.r.l.

3. Equipement ayant été utilisé de façon impropre ou ayant été exposé à des produits chimiques en mesure d'endommager les matériaux qui composent le four ou encore à de l'eau contaminée. Absence ou altération de l'étiquette indiquant le numéro de série.

4. Dommages dus à l'utilisation d'eau de mauvaise qualité ou non traitée par un adoucisseur duquel est responsable le client opérateur.

5. Dommages dus à l'emploi de produits de nettoyage chimiques non spécifiques à l'inox ou contraires aux indications contenues dans ce manuel.

6. Tout type d'accident ou de perte aussi bien économique que de produit dérivant d'un fonctionnement défectueux de l'appareil

7. Equipement modifié de quelque façon que ce soit par rapport au produit d'origine soit par substitution, ajout ou manque de pièces si non autorisé explicitement par Tecnovesta S.r.l.

Extension en option de la garantie sur 2 ans

Toute la partie ci-dessus reste identique à l'exception du point c. qui devient : « La garantie est valable deux ans à partir de la date d'expédition. »

EU Declaration of Conformity for electrical appliances

Products: Commercial and Professional Electric convection ovens and Heated Cabinets

Types:

Smart EVO Line:	0V0664E; 0V0611E; 0V1064E; 0V1011E;
Smart Plus+ Line:	0L0464E; 0L0411E; 0L0664E; 0L0611E; 0L1064E; 0L1011E; 0R1011E
Smart Line:	0S0443M; 0S0464M; 0L0464M; 0L0411M; 0L0664M; 0L0611M; 0L1064M; 0L1011M;
Essential:	0E0443M; 0E0464M;
Heated Cabinets:	0C1264M; 0C1064M; 0H1211M; 0H1011M;

Tecnovesta declares that the above mentioned appliances manufactured by us are conform with the European legislation concerning the following directives and regulations:

- Machinery Directive Nr. 2006/42/EC;
- Electro Magnetic Compability Nr. 2004/108/EC;
- Low Voltage Directive Nr. 2006/95/EC;
- Restriction of Hazardous Substances Nr. 2002/95/EC;
- Waste Electrical and Electronic Equipment Directive Nr. 2002/96/EC

Valdobbiadene (Tv) 25th of February 2016



Mr. Ruggero Gelain signature
Tecnovesta Srl General Manager

TECNOvesta S.r.l.

Sede Legale: Piazzetta Poitiers, 1 – 31049 Valdobbiadene (Tv) – Italy

Sede operativa: Via del Pian, 1 - 31030 Bigolino di Valdobbiadene (Tv) – Italy

www.tecnovesta.com

Smart
Plus+

Smart
Line

Manual