

Manuale di Istruzioni Forni **MECCANICI**



www.yesovens.it

mosaico



yesovens
ARTE ITALIANA



MANOPOLA PER LA
REGOLAZIONE DEI CAMINI

ATTIVAZIONE TIMER

MANOPOLA PER LA
REGOLAZIONE TEMPO

ATTIVAZIONE TEMPERATURA

MANOPOLA PER LA
REGOLAZIONE TEMPERATURA

VENTILAZIONE SOFT-BAKING
(OPZIONALE)

MANOPOLA PER LA
REGOLAZIONE UMIDITA'

ISTRUZIONI PER L'USO

- ❑ Ruotare la manopola associata al valore desiderato per impostare il processo di cottura
- ❑ Quando si accendono le lampade blu il processo di cottura impostato è partito



MANTENIMENTO E PULIZIA

□ In conformità alle vigenti leggi, occorre garantire le perfette condizioni igieniche del forno; esso va pulito e disinfettato accuratamente e il più a fondo possibile, sia esternamente, sia internamente alla fine di ogni giornata e/o turno di lavoro. Eseguire quotidianamente un'accurata pulizia e disinfezione per evitare rischi di tipo biologico a causa del possibile proliferare di muffe, batteri, ecc, o di incrostazioni che possono danneggiare il funzionamento del forno stesso

 È importante scollegare elettricamente l'apparecchio quando si intende provvedere alla sua pulizia che deve essere frequente

 E' fondamentale che la pulizia del forno sia effettuata giornalmente con la macchina a temperatura tra i 40°C e 50 °C

 Non utilizzare detergenti abrasivi non utilizzare detergenti aggressivi o corrosivi

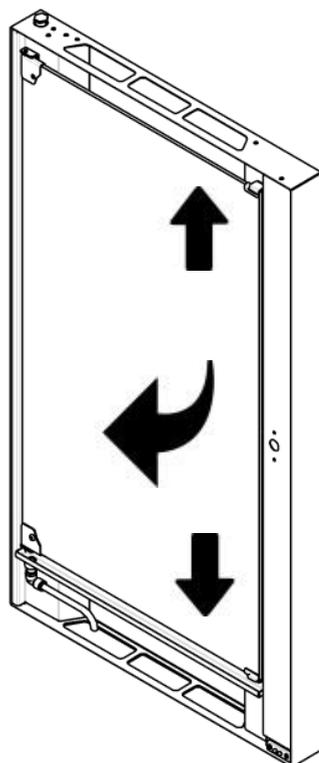
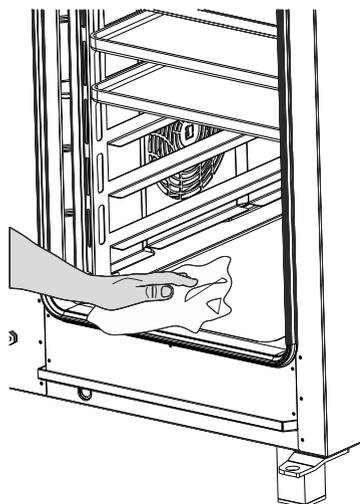
 Non utilizzare queste sostanze nemmeno per pulire i pavimenti sottostanti il forno

 Non utilizzare utensili abrasivi appuntiti

 Non utilizzare spugne abrasive

 Non utilizzare pulitori ad alta pressione, con getti d'acqua calda e vapore ad alta pressione

 Attendere che i cristalli siano freddi. Utilizzare un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata o di un detergente specifico per i vetri



Porta aperta

karma.



yesovens
ARTE ITALIANA



MANOPOLA PER LA
REGOLAZIONE DEI CAMINI

ATTIVAZIONE TIMER

MANOPOLA PER LA
REGOLAZIONE TEMPO

ATTIVAZIONE TEMPERATURA

MANOPOLA PER LA
REGOLAZIONE TEMPERATURA

VENTILAZIONE SOFT-BAKING
(OPZIONALE)

MANOPOLA PER LA
REGOLAZIONE UMIDITA'

ISTRUZIONI PER L'USO

- ❑ Ruotare la manopola associata al valore desiderato per impostare il processo di cottura
- ❑ Quando si accendono le lampade blu il processo di cottura impostato è partito



MANTENIMENTO E PULIZIA

□ In conformità alle vigenti leggi, occorre garantire le perfette condizioni igieniche del forno; esso va pulito e disinfettato accuratamente e il più a fondo possibile, sia esternamente, sia internamente alla fine di ogni giornata e/o turno di lavoro. Eseguire quotidianamente un'accurata pulizia e disinfezione per evitare rischi di tipo biologico a causa del possibile proliferare di muffe, batteri, ecc, o di incrostazioni che possono danneggiare il funzionamento del forno stesso

 È importante scollegare elettricamente l'apparecchio quando si intende provvedere alla sua pulizia che deve essere frequente

 E' fondamentale che la pulizia del forno sia effettuata giornalmente con la macchina a temperatura tra i 40°C e 50 °C

 Non utilizzare detergenti abrasivi non utilizzare detergenti aggressivi o corrosivi

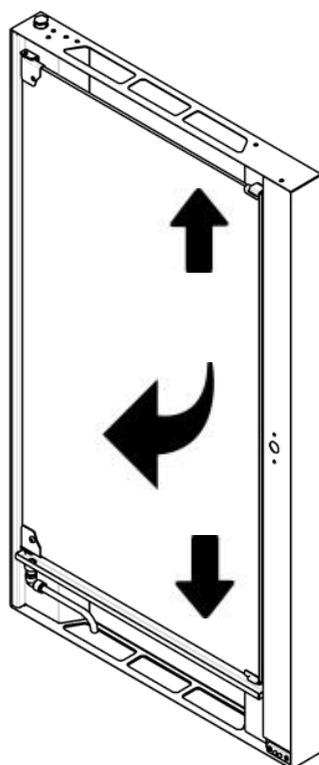
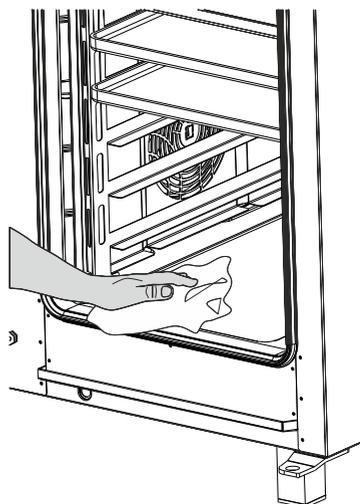
 Non utilizzare queste sostanze nemmeno per pulire i pavimenti sottostanti il forno

 Non utilizzare utensili abrasivi appuntiti

 Non utilizzare spugne abrasive

 Non utilizzare pulitori ad alta pressione, con getti d'acqua calda e vapore ad alta pressione

 Attendere che i cristalli siano freddi. Utilizzare un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata o di un detergente specifico per i vetri



Porta aperta

www.yesovens.it



Yesovens srl

Via dell'industria, 1
35010 Borgoricco (PD) – Italy

T. +39 049.9336455

T. +39 049.9335611

info@yesovens.it

www.yesovens.it