

Manuel d'instructions Fours **MECANIQUES**

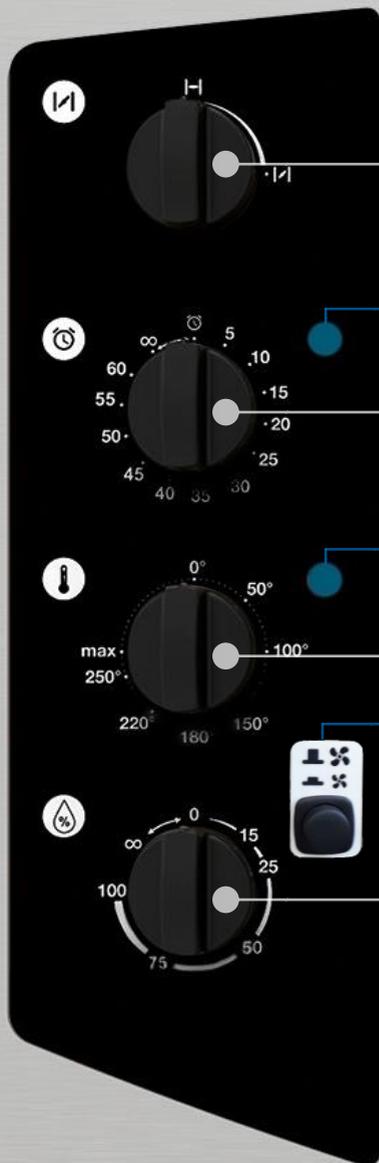


www.yesovens.it

mosaico



yesovens
ARTE ITALIANA



REGLAGE SOUPAPE OUVERTURE
ET FERMETURE DES CHAMINÉES

REGLAGE MINUTEUR

POIGNÉE REGLAGE
DU MINUTEUR

REGLAGE TEMPÉRATURE

POIGNÉE REGLAGE
TEMPÉRATURE

VENTILATION SUPPLEMENTAIRE
SOFT-BAKING (OPTIONAL)

POIGNÉE REGLAGE
HUMIDITÉ

MODE D'EMPLOI

- ❑ Faire tourner la POIGNÉE associée pour régler un procès de cuisson
- ❑ Quand les lumières bleues sont allumées, le four est en fonction



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

☐ Conformément aux lois en vigueur, il faut garantir les conditions d'hygiène parfaites du four ; il doit être nettoyé et désinfecté soigneusement et le plus à fond possible, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur, à la fin de la journée et/ou du service. Effectuer quotidiennement un nettoyage et une désinfection soignés pour éviter les risques de type biologique à cause de la prolifération possible de moisissures, bactéries, etc. ou d'incrustations qui peuvent nuire au fonctionnement du four

 Il est important de débrancher électriquement l'appareil avant le nettoyage, qui doit être fréquent)

 Il est fondamental que le nettoyage du four soit effectué tous les jours avec la machine à une température comprise entre 40°C et 50°C

 Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou corrosifs

 Ne pas utiliser ces substances même pour nettoyer les sols sous le four

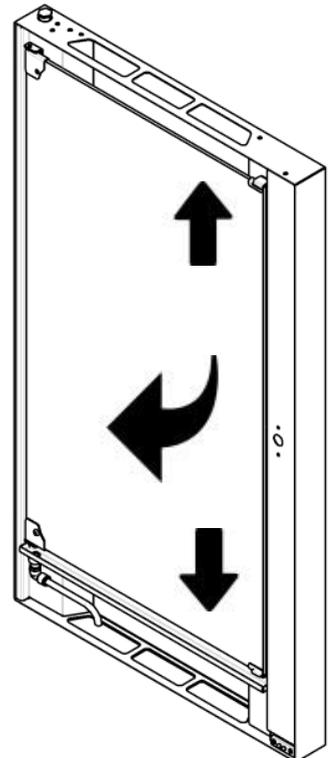
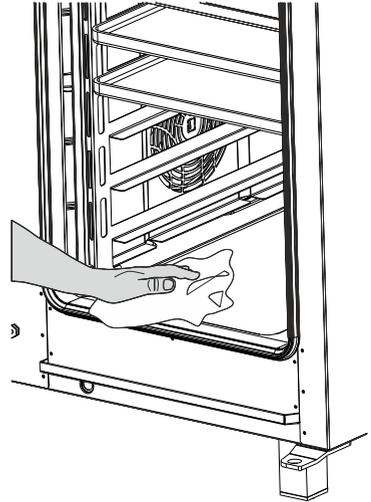
 Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs pointus

 Ne pas utiliser d'éponges abrasives

 Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression, avec des jets d'eau chaude et de la vapeur sous haute pression

 Attendre que les vitres soient froides

 Utiliser un chiffon humidifié avec un peu d'eau savonneuse ou du nettoyant spécifique pour vitres.



Porte du four

karma.



yesovens
ARTE ITALIANA



REGLAGE SOUPAPE OUVERTURE ET FERMETURE DES CHAMINÉES

REGLAGE MINUTEUR

POIGNÉE REGLAGE DU MINUTEUR

REGLAGE TEMPÉRATURE

POIGNÉE REGLAGE TEMPÉRATURE

VENTILATION SUPPLEMENTAIRE SOFT-BAKING (OPTIONAL)

POIGNÉE REGLAGE HUMIDITÉ

MODE D'EMPLOI

- ❑ Faire tourner la POIGNÉE associée pour régler un procès de cuisson
- ❑ Quand les lumières bleues sont allumées, le four est en fonction



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

☐ Conformément aux lois en vigueur, il faut garantir les conditions d'hygiène parfaites du four ; il doit être nettoyé et désinfecté soigneusement et le plus à fond possible, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur, à la fin de la journée et/ou du service. Effectuer quotidiennement un nettoyage et une désinfection soignés pour éviter les risques de type biologique à cause de la prolifération possible de moisissures, bactéries, etc. ou d'incrustations qui peuvent nuire au fonctionnement du four

 Il est important de débrancher électriquement l'appareil avant le nettoyage, qui doit être fréquent)

 Il est fondamental que le nettoyage du four soit effectué tous les jours avec la machine à une température comprise entre 40°C et 50°C

 Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs ou corrosifs

 Ne pas utiliser ces substances même pour nettoyer les sols sous le four

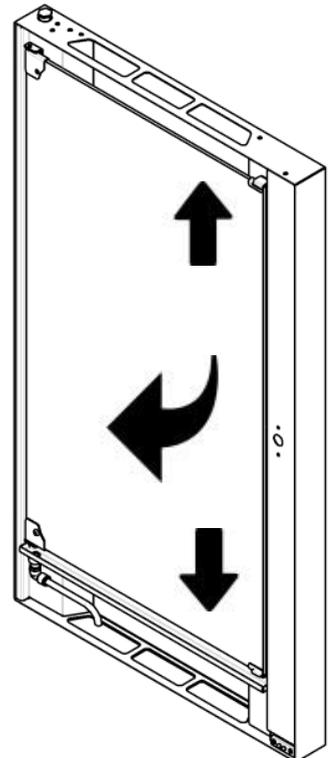
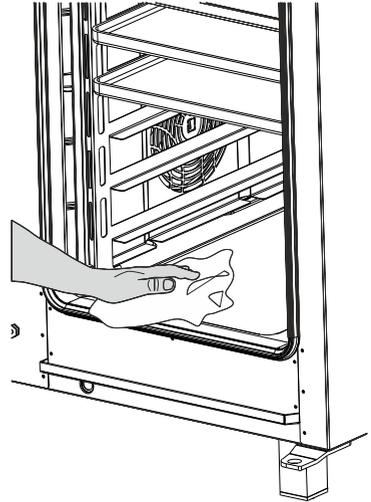
 Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs pointus

 Ne pas utiliser d'éponges abrasives

 Ne pas utiliser de nettoyeurs haute pression, avec des jets d'eau chaude et de la vapeur sous haute pression

 Attendre que les vitres soient froides

 Utiliser un chiffon humidifié avec un peu d'eau savonneuse ou du nettoyant spécifique pour vitres.



Porte du four

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