



Notice d'utilisation

Four à tartes flambées à gaz

4 et 12 tartes flambées

COMPOSITION

1 x four à tartes flambées (sur chariot pour le 4 TF)
1 x pelle en inox
1 x brosse
1 x briquet long
1 x tuyau + détendeur

En option :
250 cartons ronds de 32 cm
Bouteille de gaz
Ingrédients tartes flambées
Planches en bois

INSTALLATION ET UTILISATION


1. Ouvrez la porte du haut et de chaque côté, ouvrez les trappes pour que la chaleur monte.
2. Reliez la bouteille de gaz au four à l'aide d'un détendeur, puis ouvrez la bouteille de gaz.

○ Arrêt

☆ Démarrage



Fonctionnement

3. Appuyez et tournez le bouton de droite pour allumer le four sur ☆
4. Ouvrez la porte du bas et à l'aide du briquet, allumez la veilleuse tout en restant appuyé environ 15 secondes sur le bouton de droite.
5. Tournez le bouton sur  et réglez le thermostat sur environ 300 degrés.

Astuce : les premières 30 min mettez le four sur 150 degrés, les 30 minutes avant de servir augmentez la température à 350 degrés.

Pour éteindre le four il faut :

1. Fermer la bouteille de gaz
2. Éteindre le thermostat et tourner le bouton sur ○
3. Enlever le détendeur

Une fois éteint, il faut attendre 15 secondes pour pouvoir redémarrer le four.

NETTOYAGE ATTENDU

L'intérieur du four doit être brossé et raclé de manière à ce qu'il n'y ai aucun reste de nourriture sur la plaque.

L'extérieur du four doit être propre.

La pelle doit être nettoyée.

