

Notice d'utilisation Four à tartes flambées électrique

COMPOSITION

1 x four à tartes flambées
1 x pelle en inox
1 x brosse

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

Prise tétra 3 phases neutre terre
16 ampères

INSTALLATION ET UTILISATION

1. Branchez le four à une alimentation électrique (**ATTENTION, c'est une prise triphasée**).
2. Allumez le four à l'aide du bouton ON / OFF et la lumière.

Pour les tartes flambées :

1. Allumez la résistance du haut en tournant le bouton du haut sur «6».
2. Allumez la résistance du bas en tournant le bouton du bas sur «3».

Pour les pizzas :

1. Allumez la résistance du haut en tournant le bouton du haut sur «5».
2. Allumez la résistance du bas en tournant le bouton du bas sur «2».

La température idéale à atteindre est entre 280 et 320 degrés.



NETTOYAGE ATTENDU

L'intérieur du four doit être brossé et raclé de manière à ce qu'il n'y ait aucun reste de nourriture sur la plaque.
L'extérieur du four doit être propre.
La pelle et les planches doivent être nettoyées.

