

Notice d'utilisation

Four à tartes flambées à gaz cuppone 4 et 6 tartes flambées

COMPOSITION

1 x four à tartes flambées
1 x pelle en inox
1 x brosse
1 x inverseur de phase
Planches en bois

En option :
250 cartons ronds de 32 cm
Bouteille de gaz avec détendeur
Remorque
Ingrédients tartes flambées

INSTALLATION ET UTILISATION

1. Branchez le câble d'alimentation sur secteur.
2. Reliez la bouteille de gaz au four à l'aide d'un détendeur, puis ouvrez la bouteille de gaz et appuyez une fois sur le bouton du détendeur.
3. Allumez le four en appuyant sur les 2 boutons verts. L'écran indiquera «LOD».
4. Le four s'allumera seul et l'écran indiquera la température du four (ici, 13 degrés).
5. Si le four s'éteint, appuyez sur «RESET».

Si le four ne s'allume pas, utilisez l'inverseur de phase et branchez-le sur la MÊME prise qu'avant.

6. Appuyez 2 fois sur «SET» et modifiez la température avec $\hat{=}$, appuyez sur «SET» pour valider la température.

Pizza : 250 °C Tartes flambées : 300 °C - 320 °C

Petit conseil : préchauffer le four à 200°C pendant 10 min, puis, augmentez la température à 300 °C de façon à ne pas brûler les premières tartes flambées.

7. Pour éteindre, il suffit de couper les 2 boutons verts et de fermer la bouteille de gaz.



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 et les planches doivent être nettoyées.

