

# Notice d'utilisation

## Four à tartes flambées à gaz

### 4 et 8 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  
Planches en bois

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

### INSTALLATION ET UTILISATION


1. 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.

○ Arrêt

☆ Démarrage



Fonctionnement

2. Appuyez et tournez le bouton de droite pour allumer le four sur ☆  
3. Ouvrez la porte du bas et à l'aide du briquet, faite apparaître la veilleuse tout en restant appuyé environ 15 secondes sur le piézo (bouton de gauche).  
4. Tournez le bouton sur  et réglez le thermostat sur environ 300 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 et les planches doivent être nettoyées.

