



## NOTICE D'UTILISATION

### PLAQUE LÈCHE FRITES



#### CONSIGNES À RESPECTER

La plaque lèche frite s'insère sur les rails de la nouvelle grille de cuisson sur traineaux Ephrem. Elle permet d'éviter toute tâche lors des manipulations en fin de cuisson et elle facilite le service.

**Ne pas laisser la plaque dans le four pendant la cuisson.**

#### IMPORTANT

- Ne convient pas aux fours professionnels.
- Ne pas allumer le four tant que l'isolation n'est pas réalisée.
- Lors de la 1<sup>ère</sup> chauffe du four, le feu doit être entretenu de façon à ce que la flamme n'atteigne pas la voûte, et ce durant au moins deux journées. Le feu doit être fait dans le fond du four, en commençant par allumer quelques brindilles, puis en ajoutant des bûches de plus en plus grosses, ce qui permettra une montée en température progressive du four. Par ailleurs, la flamme ne doit pas monter dans l'avaloir.

**GARANTIE** : Nos plaques lèche frites sont garanties deux ans à dater du jour de livraison. Cette garantie comprend uniquement le remplacement des pièces défectueuses (le transport de ces pièces étant à la charge du client).



## NOTICE D'UTILISATION

### PLAQUE LÈCHE FRITES



#### CONSIGNES À RESPECTER

La plaque lèche frite s'insère sur les rails de la nouvelle grille de cuisson sur traineaux Ephrem. Elle permet d'éviter toute tâche lors des manipulations en fin de cuisson et elle facilite le service.

**Ne pas laisser la plaque dans le four pendant la cuisson.**

#### IMPORTANT

- Ne convient pas aux fours professionnels.
- Ne pas allumer le four tant que l'isolation n'est pas réalisée.
- Lors de la 1<sup>ère</sup> chauffe du four, le feu doit être entretenu de façon à ce que la flamme n'atteigne pas la voûte, et ce durant au moins deux journées. Le feu doit être fait dans le fond du four, en commençant par allumer quelques brindilles, puis en ajoutant des bûches de plus en plus grosses, ce qui permettra une montée en température progressive du four. Par ailleurs, la flamme ne doit pas monter dans l'avaloir.

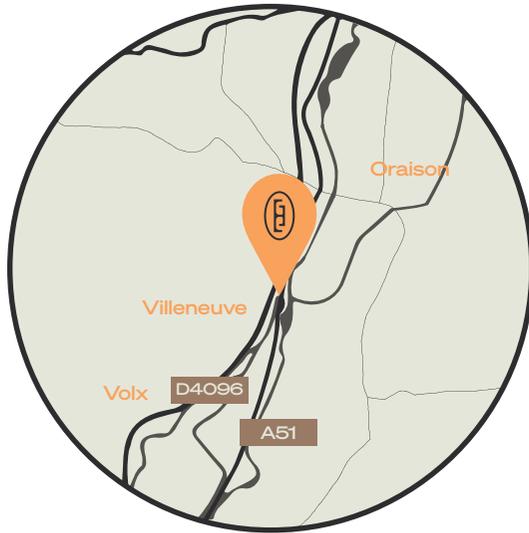
**GARANTIE** : Nos plaques lèche frites sont garanties deux ans à dater du jour de livraison. Cette garantie comprend uniquement le remplacement des pièces défectueuses (le transport de ces pièces étant à la charge du client).



Fabrication française, réalisée dans nos ateliers en Haute Provence, fours préfabriqués & modulables.

## Nous rendre visite

5000, RD 4096  
04180 Villeneuve  
FRANCE



Envoyez-nous des photos de votre four !

## Nous contacter

+33 492 78 66 13  
CONTACT@FOUR-EPHREM.COM  
FOUR-EPHREM.COM

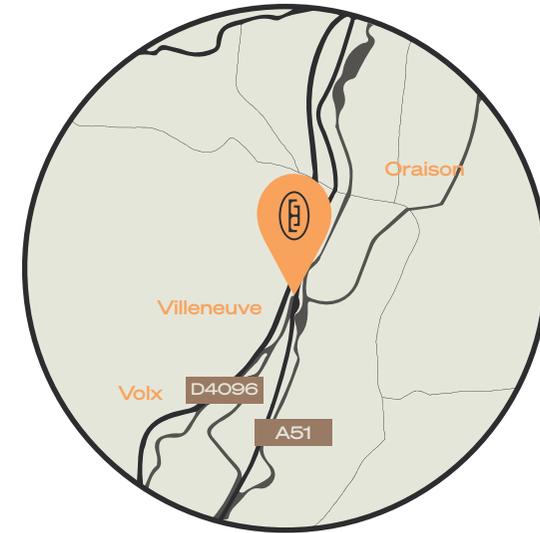
Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :  
@ @ephrem\_fusion 📺 Four Ephrem  
f @fourephrem 📍 @fourephrem



Fabrication française, réalisée dans nos ateliers en Haute Provence, fours préfabriqués & modulables.

## Nous rendre visite

5000, RD 4096  
04180 Villeneuve  
FRANCE



Envoyez-nous des photos de votre four !

## Nous contacter

+33 492 78 66 13  
CONTACT@FOUR-EPHREM.COM  
FOUR-EPHREM.COM

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :  
@ @ephrem\_fusion 📺 Four Ephrem  
f @fourephrem 📍 @fourephrem