Pop's LOCATION

MODE D'EMPLOI

LE GAUFRIER PRO

RÉFÉRENCE 15723

CARACTÉRISTIQUES :

- 220V/16 A monophasé 1,5 kW.
- Dimension de la plaque : L 20 x P 23,5 cm.
- Commande par commutateur thermostatique de chauffe de 0°C à 300°C et voyant de contrôle.
- Poids unitaire : l'ensemble : 19,930 Kg
  gaufrier seul : 11,225 Kg.

- Brancher le cordon d'alimentation sur une prise de 220 V.
- Mettre le commutateur d'alimentation de la plaque au maximum.
- Le voyant de contrôle s'allume.
- Rabattre la plaque supérieure et laisser chauffer 15 minutes. Une fois le préchauffage effectué, régler le commutateur thermostatique sur la température souhaitée.
- Lors des premières utilisations, graisser légèrement les plaques afin de préparer la fonte.

ASTUCES UTILES :

- La cuisson des gaufres s'effectue à environ 220°C, en 2 à 3 minutes selon le type de pâte.
- Si la gaufre colle, baisser la température du thermostat.
- L'utilisation à plein régime à vide pendant plusieurs heures peut entraîner des détériorations de la plaque.
- Ne pas utiliser la caisse de transport comme support.