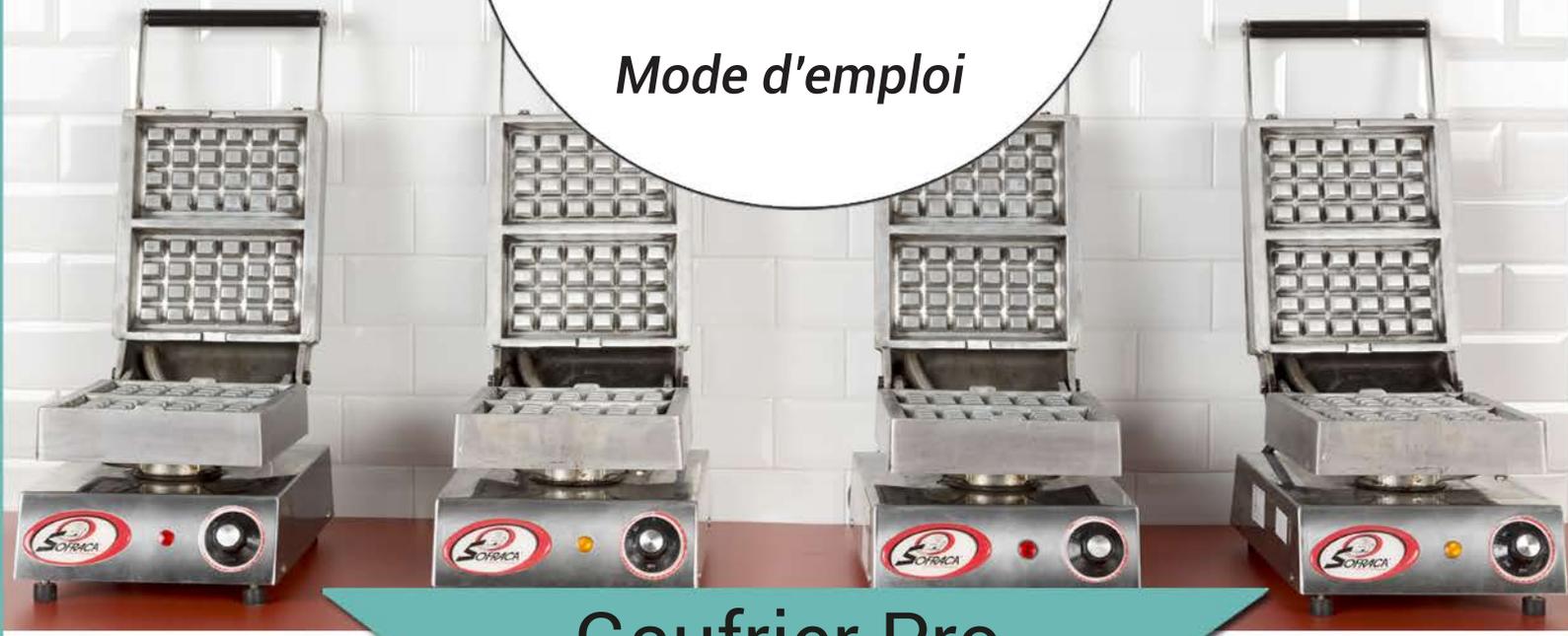


Pop's
LOCATION

Mode d'emploi



Gaufrier Pro

Mode d'emploi :

- 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.

Bon à savoir :

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.

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.



**Idée
du Chef**

Gaufres à l'ancienne

250 g de farine, 1 cuillère à café de sel, 4 oeufs, 75 g de beurre, 1 sachet de levure, 150 ml de lait, 150 ml d'eau, 60 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe d'huile, 2 cuillères à soupe de rhum (facultatif). Pour une vingtaine de gaufres.

Mélangez la farine et le sel, faites un puit au centre et cassez-y les oeufs. Ajoutez le beurre fondu, le lait et l'eau. Fouettez.

Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'huile, la levure et le rhum. Fouettez de nouveau. La pâte doit être liquide et fluide.

Laissez reposer 30 minutes minimum. Versez la pâte dans les moules du gaufrier préalablement huilés.

Faites cuire 2-3 minutes environ.

Mangez ces gaufres saupoudrées de sucre glace, avec de la confiture, du nutella, du sirop d'érable.

Bon appétit !