

Guide d'utilisation du Gaufrier

Utilisation :

- 1) Mettre l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- 2) **Préchauffer l'appareil pendant 10 minutes** en allumant le thermostat sur 180°
- 3) Mettre le paton et le laisser cuire 2,30 minutes (l'appareil dispose d'un minuteur).

Conservation :

- A température ambiante, la pâte à gaufre surgelée se conserve entre 4 à 8 heures avant cuisson.
- A température d'un frigo (+ 4°C), le pàton se conserve 72 heures.
- A température de congélation (- 18°C), le pàton se conserve 1 an.

→ L'appareil doit être utilisée par un adulte responsable uniquement.

Happy-events décline toute responsabilité en cas d'accident.

Nettoyage et entretien :

- Le nettoyage est effectué par Happy-events.
- L'appareil doit être rendu vide.

Guide d'utilisation du Gaufrier

Utilisation :

- 1) Mettre l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- 2) **Préchauffer l'appareil pendant 10 minutes** en allumant le thermostat sur 180°
- 3) Mettre le paton et le laisser cuire 2,30 minutes (l'appareil dispose d'un minuteur).

Conservation :

- A température ambiante, la pâte à gaufre surgelée se conserve entre 4 à 8 heures avant cuisson.
- A température d'un frigo (+ 4°C), le pàton se conserve 72 heures.
- A température de congélation (- 18°C), le pàton se conserve 1 an.

→ L'appareil doit être utilisée par un adulte responsable uniquement.

Happy-events décline toute responsabilité en cas d'accident.

Nettoyage et entretien :

- Le nettoyage est effectué par Happy-events.
- L'appareil doit être rendu vide.