

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup [www.gmgastro.com](http://www.gmgastro.com) Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

## SKU: BWEHRM

### Baking tray for waffle iron BWERM25 - Mould: Heart Bubble



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual for Baking Tray for Waffle Iron BWERM25 (Mould Heart Bubble - BWEHRM)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Baking Tray for Waffle Iron BWERM25. This high-quality baking tray is designed for creating heart-shaped bubble waffles with perfect results every time. Please read this manual thoroughly before use to ensure safe and efficient operation.

## 2. Safety Information

- General Safety: This appliance is intended for household use only. Do not use for industrial or commercial purposes.
- Electrical Safety: Ensure the waffle iron is connected to a suitable electrical outlet with the correct voltage.
- Avoid Burns: The surfaces of the baking tray can reach high temperatures during use. Always use heat-resistant gloves when handling.
- Supervision: Always supervise when operating the waffle iron, especially around children.
- Non-Stick Coating: Avoid using metal utensils on the non-stick surface to prevent damage.
- Cleaning Precautions: Ensure the baking tray is completely cooled before cleaning.
- Proper Usage: Do not overfill the batter as this may cause overflow and damage.
- Avoid Water Contact: Do not immerse the appliance in water or other liquids.

## 3. Product Specifications

- Product Code: BWERM25
- Mould Type: Heart Bubble
- Material: Non-stick coating
- Dimensions: 25 cm x 25 cm
- Weight: 1 kg

## 4. Setup and Installation

1. Remove the baking tray from the packaging and examine it for any damage.
2. Place the waffle iron on a stable, level, heat-resistant surface.
3. Connect the appliance to a suitable power outlet.
4. Securely attach the baking tray to the waffle iron following the manufacturer's instructions to ensure proper alignment.
5. Preheat the appliance according to the waffle iron's guidelines before using the tray for the first time.

## 5. Operation

1. Prepare waffle batter according to your preferred recipe.
2. Once preheated, gently open the waffle iron and spray the baking tray with cooking oil for easy release.
3. Pour the batter into the baking tray, ensuring even distribution without overfilling.
4. Close the waffle iron and allow waffles to cook for the recommended time.
5. Once done, carefully open the waffle iron and use a non-metal utensil to remove the waffles.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After the appliance has completely cooled, detach the baking tray.
- Wipe the non-stick surface using a soft cloth or sponge with warm soapy water.
- Avoid abrasive cleaners or pads as they may damage the coating.
- Store in a dry place when not in use.

## 7. Troubleshooting

- Waffles Are Sticking: Ensure proper oiling of the tray before use and avoid using metal utensils on the non-stick surface.
- Uneven Cooking: Check that the waffle iron is properly preheated and the batter is evenly distributed.
- Smoke During Use: This may occur if excess batter spills over. Clean the edges of the unit and ensure correct batter levels next time.

## 8. Disposal

At the end of its life, this product should not be disposed of with regular household waste. Dispose of the appliance according to local regulations regarding electronic waste. Recycling of materials helps protect the environment.

## 9. Contact

For further support or inquiries, please contact us at:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. Enjoy your cooking!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Backblech für Waffeleisen BWERM25 (Herzform) BWEHRM

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Backblech für Waffeleisen BWERM25 entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Zubereitung köstlicher Herzwaffeln zu helfen. Es ist kompatibel mit gängigen Waffeleisenmodellen und bietet Ihnen die Möglichkeit, leckere Snacks oder Desserts einfach und schnell zuzubereiten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Waffeleisen zum Zeitpunkt der Nutzung auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie das Backblech nur mit einem standardmäßigen elektrischen Waffeleisen.
- Nach dem Gebrauch des Waffeleisens kann das Backblech sehr heiß sein. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Waffeleisen niemals unbeaufsichtigt während des Betriebs.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Backblech nicht mit scharfen Gegenständen, um mögliche Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Backblech niemals im Geschirrspüler, es könnte beschädigt werden.

### 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Hochwertige Aluminiumlegierung
- Beschichtung: Antihafbeschichtung
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 250 °C
- Größe: Für ein Waffeleisen mit Standardgröße (Maße des Backblechs: 25 cm x 25 cm)
- Gewichtsangabe: 500 g

### 4. Setup und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass das Waffeleisen ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
2. Entfernen Sie das vorhandene Backblech (falls vorhanden) gemäß den Anweisungen des Herstellers.
3. Platzieren Sie das Backblech BWERM25 in die dafür vorgesehenen Halterungen des Waffeleisens. Vergewissern Sie sich, dass es sicher sitzt.
4. Schließen Sie das Waffeleisen wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
5. Warten Sie, bis das Waffeleisen die richtige Temperatur erreicht hat, bevor Sie den Teig einfüllen.

### 5. Betrieb

- Füllen Sie den Teig gleichmäßig in die Vertiefungen des Backblechs.
- Schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie die Waffeln gemäß den Anweisungen des Herstellers backen.
- Überwachen Sie den Garprozess, um sicherzustellen, dass die Waffeln nicht überbacken.
- Nach dem Backvorgang öffnen Sie das Waffeleisen vorsichtig und entnehmen das Backblech mit hitzebeständigen Handschuhen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Backblech nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie bei Bedarf milde Reinigungsmittel, vermeiden Sie jedoch scheuernde Reinigungsmittel.
- Lagern Sie das Backblech an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

### 7. Fehlersuche

Wenn Probleme auftreten:

- Wenn die Waffeln nicht gleichmäßig gebräunt sind, überprüfen Sie die Temperatur des Waffeleisens.
- Wenn sich der Teig nicht leicht vom Backblech lösen lässt, verwenden Sie etwas mehr Öl oder Butter vor dem Backen.
- Bei mechanischen Problemen kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einer zugelassenen Sammelstelle für die fachgerechte Entsorgung.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Bakplaat voor Wafelijzer - BWERM25 Mould Heart Bubble

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Bakplaat voor Wafelijzer - BWERM25 Mould Heart Bubble. Dit product is ontworpen om perfecte hartvormige bubble wafel te creëren met een heerlijke smaak en een knapperige textuur. Volg de aanwijzingen in deze handleiding om het meeste uit uw bakplaat te halen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de bakplaat alleen met een compatibel wafelijzer.
- Zorg ervoor dat het wafelijzer uitgeschakeld en afgekoeld is voordat u de bakplaat installeert of verwijdert.
- Houd de bakplaat en het wafelijzer buiten bereik van kinderen.
- Raak de bakplaat niet aan met blote handen tijdens het gebruik; gebruik altijd hittebestendige handschoenen.
- Zorg ervoor dat er geen water in contact komt met het elektronsysteem van het wafelijzer.
- Volg altijd de instructies van de fabrikant op voor veilig gebruik van de wafelijzer.

### 3. Productspecificaties

- Materiaal: Aluminium met anti-aanbaklaag
- Afmeting: 22 x 30 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Compatibel met: De meeste standaard wafelijzers

### 4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat het wafelijzer uitgeschakeld is en volledig afgekoeld.
2. Plaats de bakplaat op de onderplaat van het wafelijzer, zorg ervoor dat deze goed aansluit.
3. Sluit het wafelijzer aan en zet het aan volgens de instructies van de fabrikant.
4. Laat het wafelijzer opwarmen tot de aanbevolen temperatuur voor het bakken van de wafels.

### 5. Werking

- Volg het recept voor de hartvormige bubble wafels om het beslag voor te bereiden.
- Giet een portie beslag in het midden van de bakplaat.
- Sluit het wafelijzer en bak de wafels volgens de aanbevolen tijd van de fabrikant.
- Controleer regelmatig of de wafels gelijkmatig bruin worden.
- Gebruik een houten spatel om de wafels voorzichtig te verwijderen als ze klaar zijn.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de bakplaat volledig afkoelen na gebruik.
- Verwijder eventueel achtergebleven beslag met een houten spatel.
- Was de bakplaat met warm water en een milde afwasmiddel.
- Droog de bakplaat grondig af voordat u deze opbergt.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of metalen sponzen, aangezien deze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

### 7. Probleemoplossing

- Wafels plakken aan de bakplaat: Zorg ervoor dat de bakplaat goed is gereinigd en gebruik een anti-aanbakspray voordat u het beslag toevoegt.
- Wafels zijn ongelijkmatig gebakken: Controleer of de temperatuur van het wafelijzer correct is ingesteld en dat het gelijkmatig verwarmt.
- Wafels komen niet goed uit de bakplaat: Probeer het beslag gelijkmatig te verdelen en de wafel niet te lang te bakken.

### 8. Afvoer

- De bakplaat is recyclebaar. Levert u deze in bij een plaatselijk recyclingcentrum voor metalen.

### 9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor uw aankoop en veel plezier met het bakken van heerlijke hartvormige bubble wafels!

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bandeja para Gofres BWERM25

## 1. Información General

La bandeja para gofres BWERM25 está diseñada para hacer gofres en forma de corazón, combinando funcionalidad y diseño. Esta bandeja es compatible con planchas para gofres y permite crear deliciosos gofres de forma rápida y sencilla.

## 2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la elaboración de gofres. No usar para otros fines.
- Superficie caliente: Las placas de la plancha alcanzan altas temperaturas durante el uso. Evitar el contacto directo con la piel.
- Fuera del alcance de los niños: Mantener el producto y su uso fuera del alcance de niños y mascotas.
- Daños visibles: Inspeccionar la bandeja antes de cada uso. No utilizar si hay daños visibles o desgaste.
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y fresco. No exponer a la humedad o ambientes extremos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: BWERM25
- Material: Aluminio con recubrimiento antiadherente
- Dimensiones: 25 cm de diámetro
- Peso: 1.5 kg
- Capacidad: Hasta 4 gofres de corazón por tanda
- Compatibilidad: Apto para todas las planchas de gofres estándar

## 4. Instalación y Configuración

1. Antes de usar la bandeja, asegúrese de que la plancha está desconectada y fría.
2. Coloque la bandeja para gofres en la plancha asegurándose de que encaje correctamente.
3. Conecte la plancha a la corriente eléctrica y preheat según las instrucciones del fabricante.
4. Aplique una ligera capa de aceite o spray antiadherente en la superficie de la bandeja si se recomienda por el fabricante.
5. La bandeja estará lista para usar una vez que la plancha indique que ha alcanzado la temperatura adecuada.

## 5. Operación

1. Prepare la mezcla de gofre de acuerdo a su receta.
2. Vierta la mezcla en la bandeja, llenando cada molde hasta un 80% de su capacidad para evitar derrames.
3. Cierre la plancha y cocine de acuerdo con las instrucciones del fabricante de la plancha o hasta que el gofre esté dorado.
4. Abrir con cuidado la plancha y utilizar herramientas de cocina para retirar los gofres.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Dejar enfriar la bandeja antes de limpiarla.
- Lavar a mano con agua tibia y jabón suave. No usar estropajos abrasivos.
- Secar bien después de la limpieza.
- Almacenar en un lugar seco y fresco, preferiblemente con papel entre la bandeja y otros utensilios para evitar rayones.

## 7. Solución de Problemas

- Los gofres no se desprenden: Asegúrese de aplicar aceite antiadherente y evitar el llenado excesivo.
- Desgaste rápido del producto: Si se observa un desgaste excesivo, considere revisar las temperaturas y la frecuencia de uso.
- Gofres cocidos de manera desigual: Asegúrese de que la plancha esté precalentada adecuadamente antes de agregar la mezcla.

## 8. Eliminación

- Este producto debe desecharse de acuerdo con las regulaciones locales de residuos. No tirar a la basura si no es biodegradable.
- Verificar si su área ofrece opciones de reciclaje para utensilios de cocina.

## 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, comuníquese con nosotros:

- Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

### 1. Informations Générales

Ce plateau de cuisson pour gaufrier BWERM25 vous permet de préparer des gaufres en forme de cœur et de bulle. Il est compatible avec les gaufriers GGM Gastro et conçu pour offrir une cuisson uniforme et parfaite à chaque utilisation.

### 2. Informations de Sécurité

- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant toute manipulation ou nettoyage.
- Ne pas immerger le plateau dans l'eau. Utilisez un chiffon humide pour le nettoyer.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser le produit pour d'autres applications que celles prévues.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pour éviter de rayer la surface.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Matériau : Aluminium avec revêtement antiadhésif
- Dimensions : 250 x 160 mm
- Poids : 1,2 kg
- Compatibilité : Gaufriers GGM Gastro
- Type : Moulage en forme de cœur et bulle

### 4. Installation et Configuration

- Assurez-vous que votre gaufrier est éteint et débranché.
- Placez le plateau de cuisson dans la cavité du gaufrier, en vous assurant qu'il est bien en place.
- Branchez le gaufrier à une prise électrique appropriée.
- Allumez le gaufrier et laissez-le préchauffer pendant quelques minutes avant d'ajouter la pâte pour gaufres.

### 5. Fonctionnement

- Une fois le gaufrier préchauffé, versez une quantité appropriée de pâte sur le plateau.
- Fermez le gaufrier et laissez cuire selon les instructions de votre recette.
- Lorsque les gaufres sont dorées, ouvrez soigneusement le gaufrier et retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en silicone.

### 6. Nettoyage et Maintenance

- Après avoir laissé refroidir, nettoyez le plateau avec un chiffon humide.
- Évitez les produits abrasifs qui pourraient rayer le revêtement.
- Pour un stockage prolongé, conservez-le dans un endroit sec et frais.

### 7. Dépannage

- Si la cuisson des gaufres n'est pas uniforme, vérifiez que le gaufrier est bien préchauffé.
- Si la pâte colle, assurez-vous d'utiliser un revêtement antiadhésif adéquat et de ne pas surcharger le plateau.
- En cas de fumée ou d'odeur étrange, débranchez immédiatement le gaufrier.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers.
- Consultez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques et électroniques.
- Recyclez les matériaux lorsque cela est possible.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Teglia per Waffle Modello BWERM25

## 1. Informazioni Generali

La teglia per waffle modello BWERM25 è progettata per realizzare waffle a forma di cuore. È compatibile con la maggior parte delle macchine per waffle e offre un design robusto e durevole per un utilizzo prolungato.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Prima di utilizzare la teglia, assicurarsi che la macchina per waffle sia spenta e scollegata.
- Utilizzare guanti da cucina per prevenire scottature durante la manipolazione della teglia calda.
- Non immergere la teglia in acqua o in altri liquidi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante l'uso e la pulizia.
- Non utilizzare utensili affilati sulla teglia per evitare graffi.
- Seguire le istruzioni di cottura fornite dal produttore della macchina per waffle.
- Se notate danni o difetti, non utilizzare la teglia e contattate il fornitore.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: BWERM25
- Materiale: Alluminio pressofuso
- Dimensioni: 25 x 25 cm
- Rivestimento: Antiaderente
- Compatibilità: Utilizzabile con la maggior parte delle macchine per waffle.
- Colore: Nero

## 4. Installazione e Configurazione

1. Assicurarsi che la macchina per waffle sia posizionata su una superficie stabile e piana.
2. Posizionare la teglia BWERM25 all'interno della macchina per waffle, allineando correttamente i perni.
3. Bloccare la teglia secondo le istruzioni della macchina per waffle.
4. Collegare la macchina alla presa di corrente e impostare la temperatura secondo le indicazioni del produttore.

## 5. Funzionamento

1. Preriscaldare la macchina per waffle come indicato.
2. Versare l'impasto per waffle nella teglia, riempiendo uniformemente.
3. Chiudere il coperchio della macchina per waffle e cuocere per il tempo raccomandato.
4. Al termine della cottura, aprire con cautela il coperchio e rimuovere il waffle con attenzione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare la teglia prima della pulizia.
- Pulire la superficie con un panno morbido e umido.
- Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi.
- Dopo l'uso, è consigliabile lavare la teglia a mano per preservarne il rivestimento antiaderente.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il waffle non si stacca facilmente, controllare che la teglia sia sufficientemente preriscaldata e che sia stato utilizzato un adeguato spray antiaderente.
- Se ci sono segni di usura, verificare la presenza di graffi o danni sulla superficie della teglia.
- In caso di difficoltà di montaggio con la macchina per waffle, consultare il manuale della macchina.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire la teglia nel normale rifiuto.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio dei metalli.
- Assicurarsi di smaltire la confezione in modo responsabile.

## 9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania