



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

SKU: BWERM

Baking plates for waffle iron BWERM25 - Mould: Bubble



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

EN ENGLISH

Product Manual for Baking Plates for Waffle Iron BWERM25 Mould Bubble

1. General Information

Thank you for purchasing the Baking Plates for Waffle Iron BWERM25 Mould Bubble. This product is designed to create delicious bubble waffles with ease. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure safe and effective operation.

2. Safety Information

- Read all instructions carefully before using this product.
- Ensure the appliance is plugged into a suitable electrical outlet with proper voltage.
- Do not use the baking plates if they are damaged or malfunctioning.
- Keep the product away from water and wet surfaces to prevent electrical hazards.
- Avoid contact with hot surfaces during operation; use heat-resistant gloves if necessary.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Use only manufacturer-recommended utensils to prevent damage to the non-stick surface.
- Ensure the appliance is powered off and unplugged before cleaning and maintenance.

3. Product Specifications

- Model: BWERM25
- Material: Aluminum with non-stick coating
- Plate Dimensions: 250 mm x 250 mm
- Power Supply: 230V / 50Hz
- Power Consumption: 1,500 W
- Color: Silver
- Weight: 2.5 kg

4. Setup and Installation

- Choose a flat, stable surface for the waffle iron, away from flammable materials.
- Remove the baking plates from the packaging and inspect them for any damage.
- Place the heating element on a clean, dry surface.
- Align the baking plates with the heating element and secure them in place.
- Plug the appliance into a properly grounded electrical outlet.
- Turn on the appliance using the designated power switch and preheat for approximately 5 minutes before use.

5. Operation

- Once preheated, pour the desired waffle batter into the center of the baking plates.
- Close the lid and lock it into place. Cook for 2-4 minutes or until golden brown.
- Carefully open the lid and use a non-metallic utensil to remove the waffle.
- Serve immediately and enjoy your delicious bubble waffle!

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.
- Wipe down the outer surfaces with a damp cloth. Do not immerse the appliance in water.
- For baked-on residues, use a soft sponge with mild soap.
- The non-stick coating requires minimal maintenance; avoid abrasive cleaners or utensils.
- Store the appliance in a dry, cool place when not in use.

7. Troubleshooting

- Issue: Waffle not cooking evenly.
 - Ensure that the batter is spread evenly and that the lid is properly closed.
- Issue: Non-stick coating damaged.
 - Avoid using sharp or metallic utensils. Consider replacing the baking plates if severely damaged.
- Issue: Appliance not heating.
 - Check if the appliance is plugged in and the power switch is turned on. Inspect the electrical cord for damages.

8. Disposal

- Dispose of the product responsibly in accordance with your local regulations.
- Do not dispose of electrical appliances with regular household waste.
- For further information on disposal, contact your local waste management facility.

9. Contact

For questions, support, or spare parts, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Waffeleisen Backplatten BWERM25

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Waffeleisen Backplatten BWERM25 entschieden haben. Diese Backplatten sind speziell entworfen, um köstliche Waffeln mit perfektem Geschmack und Textur zu kreieren. Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig, um sicherzustellen, dass Sie Ihr Produkt optimal nutzen können.

2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass das Waffeleisen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche verwendet wird.
- Benutzen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder feuchten Umgebungen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen während des Betriebs.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen. Bei Beschädigung nicht benutzen.
- Das Produkt ist nicht für die Nutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: BWERM25
- Typ: Waffeleisen Backplatten
- Material: Hochwertige Aluminiumlegierung
- Abmessungen: 25 x 25 cm
- Gewicht: 1,5 kg
- Temperaturbereich: 0-250 °C
- Stromversorgung: 220V-240V

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Backplatten aus der Verpackung und prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und keine Beschädigungen aufweisen.
2. Montieren Sie die Backplatten gemäß der mitgelieferten Montageanleitung.
3. Stellen Sie das Waffeleisen auf eine stabile, trockene und hitzebeständige Fläche.
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
5. Schalten Sie das Waffeleisen über den Hauptschalter ein und warten Sie, bis die Anzeigeleuchte signalisiert, dass es betriebsbereit ist.

5. Bedienung

- Gießen Sie den Waffelteig gleichmäßig in die Mitte der heißen Backplatte, ohne den Rand zu überfüllen.
- Schließen Sie die Backplatten vorsichtig und lassen Sie die Waffeln für die empfohlene Zeit backen, je nach gewünschter Knusprigkeit.
- Öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen Sie die fertigen Waffeln mit einer hitzebeständigen Zange.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Wischen Sie die Backplatten mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Lagern Sie das Waffeleisen an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät heizt nicht auf.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen und eingeschaltet ist.
- Problem: Waffeln kleben an den Platten.
 - Lösung: Verwenden Sie ausreichend Öl oder Backfett vor dem Gießen des Teigs.
- Problem: Ungleichmäßige Garung.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Temperatur korrekt eingestellt ist und ob der Teig gleichmäßig in die Platte gegossen wurde.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronik- und Elektrogeräte. Bitte bringen Sie das Gerät nicht in den normalen Haushaltsmüll. Informieren Sie sich über die richtigen Entsorgungsmöglichkeiten in Ihrer Region.

9. Kontakt

Bei Fragen oder technischen Problemen können Sie uns unter den folgenden Kontaktdaten erreichen:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für das Waffeleisen BWERM25 entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Waffelbacken!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Wafelijzer Bakplaten BWERM25 Mould Bubble

1. Algemene Informatie

De Wafelijzer Bakplaten BWERM25 Mould Bubble zijn ontworpen voor gebruik met wafelijzers en stellen u in staat om perfect gevormde bubbels te maken. Deze bakplaten zijn vervaardigd van hoogwaardige materialen en zijn bedoeld om duurzame en smakelijke wafels te produceren. Gelieve deze handleiding zorgvuldig door te nemen voor veilig en effectief gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Zorg ervoor dat het wafelijzer is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u de bakplaten verwijdert of schoonmaakt.
- Gebruik de bakplaten alleen met de bijbehorende wafelijzer om oververhitting of schade te voorkomen.
- Vermijd contact met hete oppervlakken en gebruik altijd handschoenen of keukenhulpmiddelen tijdens het hanteren van de bakplaten.
- Houd de bakplaten buiten het bereik van kinderen om brandwonden of verwondingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen. Gebruik de bakplaten niet als ze zijn beschadigd.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 250 x 210 mm
- Gewicht: 1,5 kg
- Materiaal: Aluminium met anti-aanbaklaag
- Temperatuurbereik: tot 250 °C
- Geschikt voor: BWERM25 Wafelijzer

4. Setup en Installatie

- Plaats het wafelijzer op een vlak en stabiel oppervlak.
- Verbind het wafelijzer met een geschikt stopcontact en zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
- Zet het wafelijzer aan met de schakelaar.
- Plaats de bakplaten in lijn met de bevestigingsopname en druk ze stevig op hun plaats totdat ze vastklikken.
- Laat het wafelijzer opwarmen totdat de indicatorlamp aangeeft dat het gereed is voor gebruik.

5. Bediening

- Giet de wafelbeslag gelijkmatig op de onderste bakplaat zodra de indicatorlamp uitgaat.
- Sluit het wafelijzer en stel de timer in op de gewenste baktijd.
- Open het wafelijzer voorzichtig wanneer de timer afgaat en gebruik een houten spatula om de wafel eruit te nemen.
- Herhaal deze stappen voor elke wafel die u wilt maken.

6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de bakplaten volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Verwijder resten van beslag met een zachte, niet-schurende spons of doek.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Bewaar de bakplaten op een droge en koele plaats wanneer ze niet in gebruik zijn.

7. Probleemoplossing

- Wafels plakken aan de bakplaat: Controleer of de bakplaat voldoende is voorverwarmd en gebruik een geschikte hoeveelheid olie of vet.
- Ongelijkmatig gebakken wafels: Controleer of de temperatuur gelijkmatig is ingesteld en dat het beslag gelijkmatig is verdeeld.
- Indicatorlampje blijft branden: Controleer de netspanning en zorg ervoor dat het apparaat niet defect is. Neem bij aanhoudende problemen contact op met de klantenservice.

8. Afvoer

- Gooi de bakplaten niet weg met het gewone afval. Neem contact op met uw lokale afvalbeheerder voor informatie over hoe u de bakplaten op een milieuvriendelijke manier kunt afvoeren.

9. Contact

Voor vragen en ondersteuning kunt u contact opnemen met de klantenservice:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para Placas de Horneado para Máquina de Waffles BWERM25

1. Información General

Las placas de horneado para máquina de waffles BWERM25 están diseñadas para facilitar la elaboración de waffles deliciosos y esponjosos. Fabricadas con materiales de alta calidad, garantizan durabilidad y eficiencia en su uso.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Asegúrese de utilizar las placas de horneado solo con la máquina de waffles BWERM25.
- **Quemaduras:** Las superficies pueden alcanzar altas temperaturas. Evite el contacto directo con la piel.
- **Instrucciones Eléctricas:** No sumerja las placas en agua. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- **Inspección Regular:** Revise las placas antes de cada uso para detectar posibles daños. No utilice si están desgastadas o dañadas.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar fresco y seco. Mantenga fuera del alcance de los niños.

3. Resumen del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** BWERM25
- **Tipo:** Placas de Horneado para Máquina de Waffles
- **Material:** Aluminio recubierto de antiadherente
- **Dimensiones:** [agregar dimensiones adecuadas si están disponibles]
- **Peso:** [agregar peso adecuado si está disponible]
- **Temperatura máxima:** [agregar temperatura adecuada si está disponible]

4. Configuración e Instalación

- **Paso 1:** Retire las placas viejas de la máquina de waffles.
- **Paso 2:** Alinee las nuevas placas de horneado en las ranuras de la máquina.
- **Paso 3:** Ejecute el mecanismo de cierre para asegurar que las placas estén firmemente sujetas.
- **Paso 4:** Conecte la máquina y deje que se precaliente antes de cocinar.

5. Operación

- **Preparación de la Mezcla:** Prepare la mezcla para waffles de acuerdo con su receta favorita.
- **Uso:** Vierta una porción adecuada de mezcla en cada placa de horneado. Cierre la tapa y cocine según las instrucciones de su máquina de waffles.
- **Retiro:** Una vez que los waffles están cocidos, abra la máquina y retire los waffles con un utensilio adecuado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Enfriado:** Deje enfriar las placas completamente antes de limpiarlas.
- **Limpieza:** Limpie con un paño húmedo y jabón suave. No use estropajos abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- **Almacenamiento:** Asegúrese de que las placas estén secas antes de almacenarlas.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** Los waffles se pegan a las placas.
- **Solución:** Verifique si las placas están limpias y bien engrasadas.
- **Problema:** Las placas no calientan.
- **Solución:** Revise la conexión eléctrica y asegúrese de que la máquina esté encendida.

8. Eliminación

Deseche las placas de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos eléctricos y electrónicos. No arroje al vertedero. Consulte a su departamento local de residuos para obtener orientación.

9. Contacto

Para más información, póngase en contacto con nosotros:

- **Correo electrónico:** info@gmgastro.com
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Plaques de cuisson pour gaufrier BWERM25

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi les plaques de cuisson pour gaufrier BWERM25. Ce produit est conçu pour vous permettre de préparer des gaufres de manière rapide et efficace. Veuillez lire ce manuel attentivement pour en tirer le meilleur parti et garantir une utilisation sécuritaire.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est exclusivement conçu pour un usage commercial dans les cuisines professionnelles. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Électrocution : Assurez-vous que le gaufrier est débranché lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de procéder à une maintenance.
- Chaleur : Les plaques de cuisson deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Évitez tout contact direct avec la peau et utilisez des gants de cuisine appropriés.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants. Ne les laissez pas utiliser ce produit sans surveillance.
- Surface de travail : Installez le gaufrier sur une surface stable pouvant supporter son poids pendant l'utilisation.
- Entretien : Assurez-vous que toutes les connexions électriques sont sécurisées et que l'appareil est en bon état avant chaque utilisation.

3. Aperçu et spécifications du produit

- Modèle : BWERM25
- Type : Plaques de cuisson pour gaufrier
- Dimensions : 250 x 250 mm
- Poids : 6 kg
- Matériau : Acier inoxydable
- Température de fonctionnement : 0 à 300°C
- Source d'alimentation : 230 V, 50 Hz

4. Mise en place et installation

1. Déballez soigneusement les plaques de cuisson et vérifiez l'intégralité du produit.
2. Placez le gaufrier sur une surface plane et stable, à proximité d'une prise électrique.
3. Branchez le gaufrier à l'alimentation électrique.
4. Vérifiez que toutes les vis et pièces sont bien fixées avant de commencer l'utilisation.
5. Allumez le gaufrier et réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat intégré.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez le gaufrier selon les spécifications de la recette.
2. Une fois la température atteinte, versez la pâte à gaufre sur la plaque.
3. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant le temps recommandé.
4. Une fois la cuisson terminée, ouvrez le gaufrier et retirez délicatement la gaufre à l'aide d'un ustensile approprié.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez le gaufrier et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer les plaques. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Assurez-vous que toutes les résidus alimentaires sont enlevés pour une bonne hygiène.
- Vérifiez régulièrement les raccordements électriques et les surfaces pour des signes d'usure.

7. Dépannage

- Problème : Le gaufrier ne chauffe pas.
 - Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que la prise fonctionne.
- Problème : Les gaufres collent aux plaques.
 - Solution : Assurez-vous d'utiliser un spray antiadhésif ou de graisser les plaques avant d'ajouter la pâte.
- Problème : Temps de cuisson irrégulier.
 - Solution : Calibrez le thermostat pour assurer une cuisson uniforme.

8. Élimination

Suivez les directives locales pour l'élimination des appareils électriques. Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Apportez-le plutôt à un centre de recyclage agréé.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra per Waffle BWERM25

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Piastra per Waffle BWERM25. Questo prodotto è progettato per preparare gustosi waffle croccanti e soffici, perfetti per ogni occasione. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo in ambienti interni e su superfici piane e stabili.
- Non toccare la piastra durante o immediatamente dopo l'uso per evitare scottature.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici durante il funzionamento.
- Non immergere l'unità in acqua o in altri liquidi.
- Utilizzare esclusivamente cavi di alimentazione e adattatori forniti con il prodotto.
- Non utilizzare la piastra se è danneggiata o presenta segni di usura.
- Seguire tutte le istruzioni per l'uso e la manutenzione riportate in questo manuale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

La Piastra per Waffle BWERM25 è dotata delle seguenti caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 250mm x 250mm
- Materiale: Alluminio rivestito antiaderente
- Potenza: 1000W
- Tensione: 230V
- Peso: 2,5 kg
- Capacità: Fino a 2 waffle alla volta

4. Setup e Installazione

1. Posizionare la piastra su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che la piastra sia spenta e scollegata dalla rete elettrica prima di procedere all'installazione.
3. Collegare il cavo di alimentazione alla piastra e alla presa di corrente.
4. Accendere l'unità e attendere che il LED di indicazione diventi verde, segnalando che la piastra è pronta per l'uso.
5. Per garantire un funzionamento ottimale, non posizionare la piastra in spazi ristretti o coprire le ventilazioni.

5. Funzionamento

1. Preparare l'impasto per waffle secondo la ricetta desiderata.
2. Quando il LED è verde, versare una quantità adeguata di impasto sulla superficie antiaderente.
3. Chiudere la piastra e attendere il tempo di cottura consigliato (circa 3-5 minuti).
4. Una volta che i waffle sono dorati, aprire la piastra e rimuovere i waffle con una spatola non metallica.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare la piastra dalla rete elettrica prima di pulirla.
- Lasciare raffreddare la piastra completamente.
- Pulire la superficie della piastra con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Non immergere la piastra in acqua.
- Controllare periodicamente i cavi e le connessioni per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- La piastra non si accende: Verificare la connessione alla rete elettrica. Assicurarsi che la presa di corrente funzioni.
- I waffle non cuociono uniformemente: Controllare la temperatura della piastra e la quantità di impasto utilizzato.
- Difficoltà nella rimozione dei waffle: Assicurarsi che la superficie della piastra sia adeguatamente trattata con spray antiaderente prima di versare l'impasto.

8. Smaltimento

Seguire le norme locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici. Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici. Contattare le autorità locali per le disposizioni relative al riciclaggio.

9. Contatti

Per domande o assistenza, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto GGM Gastro. Buon appetito!