

ggmgastro

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

SKU: POWERM

Baking plates for waffle irons - Mould: Poffertjes



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

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Baking Plates for Waffle Irons Mould Poffertjes

1. General Information

The GGM Gastro Baking Plates for Waffle Irons Mould Poffertjes are designed to enhance your baking experience. Suitable for both commercial and home kitchen use, these durable and versatile plates provide an efficient way to prepare delicious waffles and poffertjes. Ensure you read this manual thoroughly before operating the product to maximize its benefits and longevity.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a power supply that meets the voltage requirements mentioned in the specifications. Avoid connecting multiple devices to the same outlet to prevent overload.
- **Hot Surfaces:** The baking plates will become hot during use. Handle with caution and use appropriate heat-resistant gloves or utensils.
- **Supervision:** When the appliance is in operation, never leave it unattended, especially around children.
- **Proper Installation:** Ensure the plates are installed correctly according to the setup instructions to avoid accidents or damage.
- **Cleaning:** Ensure the appliance is unplugged and cooled down before cleaning to prevent burns and electric shock.
- **Use Only Approved Parts:** Do not use any non-approved parts or accessories as this may lead to malfunctions or safety hazards.

3. Product Specifications

- **Material:** Cast aluminum
- **Dimensions:** 300 x 400 mm
- **Weight:** 6 kg
- **Power:** 2200 W
- **Voltage:** 230 V
- **Temperature Range:** 50 °C - 250 °C
- **Cooking Time:** Approximately 5-10 minutes depending on recipe

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the baking plates from the packaging, ensuring all components are included.
2. **Positioning:** Place the waffle iron in a stable, dry location on a flat surface away from flammable materials.
3. **Connect Power:** Plug the appliance into a grounded outlet that matches the voltage specifications.
4. **Install Plates:**
 - Align the baking plates over the heating element of the waffle iron.
 - Securely attach the plates by tightening the clamps, ensuring they are installed firmly and correctly.
5. **Preheat:** Turn on the appliance and set the temperature according to your recipe. Preheat until the indicator light shows that it is ready for use.

5. Operation

- Once preheated, pour your batter onto the bottom plate.
- Close the lid gently, allowing even heat distribution.
- Cooking time may vary; monitor closely as per your desired crispness.
- Upon completion, open the lid carefully and use a non-metal spatula to remove the waffles or poffertjes.

6. Cleaning and Maintenance

- **After Each Use:** Allow the appliance to cool down before cleaning.
- **Wipe:** Use a damp cloth to wipe the baking plates. Avoid using abrasive cleaning agents or scouring pads that could damage the surface.
- **Deep Cleaning:** For tough residues, use a soft sponge with mild detergent. Rinse and dry thoroughly.
- **Storage:** Store in a cool, dry place to prevent dust accumulation and maintain longevity.

7. Troubleshooting

- **Plate Not Heating:** Check power connection and ensure the appliance is turned on. Verify that the temperature settings are correct.
- **Uneven Cooking:** Ensure the batter is evenly distributed and that the plates are fully engaged during operation.
- **Sticking Batter:** Applying a small amount of oil or using a non-stick spray before pouring batter may help.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the appliance in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical products in the household waste. Take the unit to a designated collection point for recycling.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro Baking Plates for your culinary needs. Enjoy your baking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Backplatten für Waffeleisenmodell Poffertjes Power

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Backplatten für Waffeleisenmodell Poffertjes Power. Dieses Produkt ist speziell für die Zubereitung von köstlichen Poffertjes und Waffeln konzipiert. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzung: Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung.
- Temperatur: Die Backplatten können sehr heiß werden. Berühren Sie die Platten nicht während oder kurz nach dem Gebrauch, um Verbrennungen zu vermeiden.
 - Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie das Kabel auf Beschädigungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Kinder: Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigung: Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder -werkzeuge, die die Oberfläche der Platten beschädigen könnten.
- Überhitzen: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertige, antihafbeschichtete Aluminiumlegierung
- Maße der Platten: 25 cm x 25 cm
- Gewicht: 2,5 kg
- Wattleistung: 1800 Watt
- Temperaturregelung: Einstellbar bis 230 °C
- Farbe: Schwarz

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie das Waffeleisen auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an.
3. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Temperaturreglers ein.
4. Lassen Sie das Gerät etwa 5 Minuten vorheizen, bevor Sie mit dem Backen beginnen.

5. Betrieb

1. Füllen Sie die Formen gleichmäßig mit dem vorbereiteten Teig.
2. Schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie es für die empfohlene Backzeit (etwa 2-4 Minuten) geschlossen.
3. Überprüfen Sie den Gargrad vor dem Öffnen. Verwenden Sie eine Zange, um die Waffeln oder Poffertjes vorsichtig zu entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Warten Sie, bis die Platten abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Platten mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm ab.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist.

7. Fehlersuche

- Gerät heizt nicht auf: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherung.
- Teig klebt an den Platten: Prüfen Sie, ob eine ausreichende Menge an Öl oder Fett verwendet wurde.
 - Unregelmäßiges Backen: Stellen Sie sicher, dass die Temperatur gleichmäßig eingestellt ist und das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass keine schädlichen Stoffe in die Umwelt gelangen.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland.

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Bakplaten voor Wafelijzers en Poffertjes

1. Algemene Informatie

Deze bakplaten zijn speciaal ontworpen voor gebruik met wafelijzers en zijn ideaal voor het bereiden van heerlijke poffertjes. Ze zijn gemaakt van hoogwaardig materiaal dat zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling en een perfecte bakresultaat. Geschikt voor professionele en thuiskoks.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de bakplaten alleen op de voorgeschreven wafelijzers.
- Zorg ervoor dat de wafelijzer is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u de bakplaten installeert of verwijdert.
- Raak de bakplaten niet aan met blote handen tijdens of direct na het gebruik; gebruik altijd ovenwanten of een geschikt hulpmiddel.
- Houd de bakplaten uit de buurt van kinderen en huisdieren tijdens het gebruik en schoonmaken.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en gebruik de bakplaten niet als ze beschadigd zijn.
- Volg altijd de gebruiksinstructies om elektrische schokken of brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 20 x 10 cm
- Materiaal: Gezondheidsbewust, anti-aanbaklaag
- Geschikt voor: Wafelijzers, poffertjes
- Max. temperatuur: 250°C
- Gewicht: 1 kg

4. Installatie en Opstelling

- Zorg ervoor dat de wafelijzer uitgeschakeld is en volledig is afgekoeld.
- Verwijder de bestaande bakplaat, indien van toepassing, door de vergrendelingsmechanismen los te maken.
- Plaats de nieuwe bakplaat voorzichtig in de wafelijzer en zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
- Vergrendel de bakplaat door de vergrendelingsmechanismen terug te schuiven.
- Controleer of alles stevig vastzit voordat u het apparaat weer inschakelt.

5. Bediening

- Zet het wafelijzer aan en laat het voorverwarmen volgens de gebruiksaanwijzing van het apparaat.
- Giet het beslag gelijkmatig in de bakplaten.
- Sluit de wafelijzer en bak tot de gewenste goudbruine kleur is bereikt.
- Volg de aanbevolen baktijd van uw recept voor het beste resultaat.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de bakplaten volledig afkoelen voordat u met schoonmaken begint.
- Maak de bakplaten schoon met een zachte, vochtige doek en milde zeep. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen.
- Droog de bakplaten grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Bakresultaat niet gelijkmatig: Controleer of de bakplaten goed zijn geïnstalleerd en dat het wafelijzer functioneert zoals bedoeld.
- Deeg plakt aan de bakplaat: Zorg voor voldoende vet of gebruik een anti-aanbak spray voordat u het beslag toevoegt.
- Onvoldoende verhitting: Controleer of het wafelijzer goed opwarmt en de instellingen correct zijn ingesteld.

8. Afvoer

- De bakplaten kunnen aan het einde van hun levensduur als elektronisch afval worden afgevoerd. Gooi ze niet bij het huishoudelijk afval.
- Volg lokale richtlijnen voor de juiste afvoer van elektronische producten.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen kunt u ons contacteren:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placas de Hornear para Máquinas de Waffles y Moldes para Poffertjes

1. Información General

Gracias por elegir nuestras placas de hornear para máquinas de waffles y moldes para poffertjes. Este producto está diseñado para facilitar la cocción de deliciosos waffles y poffertjes de manera rápida y eficiente. Asegúrese de seguir todas las instrucciones de este manual para garantizar un uso seguro y óptimo.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe utilizarse exclusivamente con máquinas de waffles y equipos de cocina apropiados.
- Supervisión: Nunca deje el equipo desatendido mientras esté en uso.
- Calor: Las placas alcanzan altas temperaturas. Evite el contacto con la piel. Utilice guantes de protección.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, lejos del alcance de los niños.
- Desgaste: Inspeccione las placas regularmente. Si hay signos de daño, discontinue su uso y contáctenos.
- Limpieza: Asegúrese de que las placas estén frías antes de limpiarlas.

3. Visión General y Especificaciones

- Material: Aluminio de alta calidad
- Dimensiones: 25 cm x 25 cm
- Peso: 1kg
- Compatibilidad: Compatible con la mayoría de las máquinas de waffles y hornos para poffertjes.
- Revestimiento: Antiadherente para una fácil limpieza.

4. Configuración e Instalación

1. Preparación: Asegúrese de que la máquina de waffles esté desconectada.
2. Ajuste: Coloque las placas de hornear en los compartimentos designados de la máquina. Asegúrese de que estén alineadas correctamente.
3. Conexión: Enchufe la máquina en una toma de corriente adecuada.
4. Calentamiento: Encienda la máquina y permita que las placas se calienten durante el tiempo recomendado antes de comenzar a cocinar.

5. Operación

- Vertido de Mezcla: Una vez que las placas estén calientes, vierta la mezcla de waffles o poffertjes de manera uniforme.
- Cocción: Cocine el tiempo recomendado (consulta la receta específica).
- Retiro: Con cuidado, retire los waffles o poffertjes utilizando una espátula de silicona para evitar dañar el revestimiento.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie las placas con un paño húmedo y suave después de cada uso.
- Evite el uso de utensilios metálicos o abrasivos que puedan dañar el revestimiento.
- Para una limpieza más profunda, deje que las placas se enfríen completamente y limpie con agua tibia y jabón suave. Asegúrese de secarlas completamente antes de guardar.

7. Solución de Problemas

- No Calienta: Verifique que la máquina esté conectada y encendida.
- Waffles/Poffertjes Pegados: Asegúrese de haber aplicado suficiente aceite o spray antiadherente antes de cocinar.
- Cocción Irregular: Revise la temperatura y el tiempo de cocción, ajustando según sea necesario.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos de productos electrónicos y artículos de cocina. No lo arroje a la basura convencional.

9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, contáctenos:

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

Mantenga este manual a mano para futuras referencias y disfrute de su experiencia de cocción con nuestras placas de hornear.

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des plaques de cuisson pour gaufriers et moules à poffertjes Power

1. Informations générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation des plaques de cuisson pour gaufriers et moules à poffertjes Power. Ce produit est conçu pour créer des gaufres et des poffertjes délicieuses et uniformément cuites. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de sécurité

- Utilisez toujours le produit conformément aux instructions fournies.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que le produit est débranché lors du nettoyage ou du montage.
- Évitez tout contact avec de l'eau ou d'autres liquides pendant l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou dans des environnements humides.
- L'appareil devient chaud lors de l'utilisation. Utilisez des gants de protection si nécessaire.
- Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé.

3. Présentation du produit et spécifications

- Dimensions : Conçues pour un ajustement parfait dans la plupart des gaufriers standard.
- Matériau : Revêtement antiadhésif de haute qualité pour un démoulage facile.
- Poids : Léger et durable pour une manipulation facile.
- Utilisation : Adapté pour cuisson à température élevée.

4. Installation et configuration

1. Déballez soigneusement les plaques de cuisson et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Placez les plaques de cuisson sur la base du gaufrier. Assurez-vous qu'elles sont bien alignées et fixées en place.
3. Branchez le gaufrier à une prise électrique appropriée.
4. Réglez la température selon les spécifications de votre recette, le cas échéant.

5. Fonctionnement

- Préchauffez le gaufrier avec les plaques installées jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.
- Versez la pâte à gaufres ou à poffertjes uniformément dans les plaques.
- Fermez le gaufrier et laissez cuire selon les instructions de la recette.
- Une fois cuit, ouvrez le gaufrier et retirez délicatement les gaufres avec une spatule en bois.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide et du savon doux pour nettoyer les plaques, ne pas utiliser de matériel abrasif.
- Essuyez avec un chiffon sec après le nettoyage pour éviter la rouille.
- Rangez le produit dans un endroit sec et frais.

7. Dépannage

- Si le produit ne chauffe pas, vérifiez que la prise est fonctionnelle et que le cordon n'est pas endommagé.
- En cas de déformation ou de dommage visible, cessez d'utiliser l'appareil et contactez le service clientèle.
- Si les gaufres se collent, vérifiez que le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé et que la température est correctement réglée.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Utilisez les points de collecte appropriés pour le recyclage ou l'élimination. Assurez-vous de suivre les réglementations locales pour la mise au rebut des appareils électriques.

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 e Poffertjes Power

1. Informazioni Generali

La Piastra per Waffle e Poffertjes di GGM Gastro è un attrezzo da cucina di alta qualità progettato per realizzare deliziosi waffle e poffertjes. Questo dispositivo combina innovazione tecnologica e design funzionale, ideale per ristoranti, caffè e uso domestico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Adeguato: Utilizzare la piastra esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Fonte di Alimentazione: Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia conforme ai requisiti indicati.
- Superficie Calda: Le superfici della piastra possono diventare estremamente calde durante l'uso. Utilizzare guanti da forno per la manipolazione.
- Bambini: Tenere lontano dalla portata dei bambini e garantire una supervisione adeguata durante l'uso.
- Cavo Elettrico: Non toccare con mani bagnate e mantenere il cavo lontano da superfici calde.
- Manutenzione e Pulizia: Scollegare la piastra dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di Prodotto: Piastra per Waffle e Poffertjes
- Dimensioni: 400 x 500 x 180 mm
- Voltaggio: 230V
- Potenza: 2.200 W
- Peso: 10 kg
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Superficie Antiaderente: Sì
- Accumulo di Calore: Distribuzione uniforme

4. Installazione e Montaggio

- Posizionamento: Installare la piastra su una superficie piana e stabile, lontana da fonti di calore e umidità.
- Collegamento Elettrico: Assicurarsi che la tensione di alimentazione coincida con la piastra. Collegare il cavo alla presa di corrente.
- Verifica: Controllare che tutti i componenti siano stati installati correttamente prima di accendere l'unità.

5. Funzionamento

- Accendere la piastra e attendere fino al raggiungimento della temperatura desiderata (indicatore luminoso attivo).
- Versare l'impasto nella cavità della piastra e chiudere il coperchio.
- Cuocere per il tempo raccomandato, quindi aprire il coperchio e rimuovere il prodotto finito.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la piastra dall'alimentazione e farla raffreddare.
- Pulire la superficie con un panno umido e non abrasivo.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o metal brushes che potrebbero graffiare la superficie.
- Controllare periodicamente il cavo elettrico e le connessioni per eventuali danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- La piastra non si accende: Controllare il collegamento alla presa e la tensione di alimentazione.
- Cottura irregolare: Verificare che la temperatura sia impostata correttamente.
- Problemi di adesione: Assicurarsi che la superficie sia pulita e ben oliata prima dell'uso.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti elettronici. Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatti

Per assistenza e informazioni:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania