

# ggmgastro

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: WAEEHJ1

**Waffle iron - for ice cream cones - Ø 190mm - 1,3kW**



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

# EN ENGLISH

# Product Manual for Waffle Iron for Ice Cream Cones (O-190mm, 1.3kW)

## 1. General Information

The Waffle Iron for Ice Cream Cones is designed for creating delicious and perfectly shaped waffle cones. With a robust construction, it features a heating element that ensures even cooking and quick preparation times. Suitable for both commercial and home use, this appliance enhances your ice cream offering.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the waffle iron is connected to a power supply that matches the rated voltage (230V) and that the outlet is properly grounded to prevent electric shock.
- **Heat Safety:** The surfaces of the waffle iron can become extremely hot during operation. Use appropriate heat-resistant gloves when handling and avoid direct contact with hot surfaces.
- **Placement:** Position the appliance on a stable, flat surface away from flammable materials. Ensure adequate ventilation to prevent overheating.
- **Supervision:** Never leave the appliance unattended during use and keep it out of reach of children.
- **Maintenance:** Regularly inspect the appliance for any signs of damage. Do not use if the power cord or plug is damaged.

## 3. Product Specifications

- **Model:** Waffle Iron for Ice Cream Cones
- **Diameter:** 190 mm
- **Power:** 1.3 kW
- **Electrical Supply:** 230V
- **Dimensions:** 250 x 305 x 145 mm
- **Weight:** 3.5 kg

## 4. Setup and Installation

1. **Unpack the Appliance:** Carefully remove the waffle iron from the packaging and ensure all parts are included.
2. **Placement:** Position the waffle iron on a sturdy surface, ensuring it is at a safe distance from walls and any flammable materials.
3. **Electrical Connection:** Plug the unit into a suitable electrical outlet (230V). Ensure that the outlet is easily accessible.
4. **Initial Heating:** Before using, turn on the waffle iron and preheat it for about 5-10 minutes until the indicator light shows it is ready for use.

## 5. Operation

1. **Preheat the Waffle Iron:** Switch on the appliance and allow it to preheat until the ready indicator light activates.
2. **Prepare the Batter:** Pour the prepared batter into the center of the lower plate evenly.
3. **Close the Lid:** Gently close the lid and lock it if applicable.
4. **Cooking Time:** Allow the waffle to cook for approximately 1-3 minutes, depending on desired crispness.
5. **Remove the Waffle:** Once cooked, carefully open the lid and use a spatula or tongs to remove the waffle cone.
6. **Repeat:** Clean any excess batter and repeat the process for additional cones.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **After Each Use:** Allow the appliance to cool down before cleaning. Wipe the outer surfaces with a damp cloth.
- **Cooking Plates:** Use a non-abrasive sponge to clean the cooking surfaces. Never immerse in water or put in a dishwasher.
- **Storage:** Ensure the appliance is fully cooled and dry before storing in a safe, dry place.

## 7. Troubleshooting

- **Unit Not Heating:** Check the power supply and ensure the appliance is plugged in. If the plug or cord is damaged, do not use.
- **Uneven Cooking:** Ensure the batter is evenly spread and the lid is properly closed during cooking.
- **Sticking Waffles:** Use a little oil or non-stick spray on the cooking surfaces before pouring in the batter.

## 8. Disposal

When the appliance reaches the end of its life-cycle, do not dispose of it with regular waste. Take it to a local recycling center that handles electronic appliances in accordance with local regulations.

## 9. Contact

For further assistance, please contact us:

- **Email:** [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- **Phone:** 0800 7000 220
- **Address:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Waffeleisen für Eiswaffeln Ø 190mm 1,3kW (WAE-EEHJ1)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Waffeleisens für Eiswaffeln! Dieses Produkt wurde entwickelt, um köstliche und knusprige Eiswaffeln in einem kompakten, zuverlässigen Format herzustellen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um die beste Leistung und Sicherheit zu gewährleisten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Waffeleisen nur für den vorgesehenen Zweck. Halten Sie die Geräte außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist. Überlasten Sie die Steckdose nicht.
- Hitze: Die Platten des Waffeleisens werden während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht mit bloßen Händen.
- Vermeidung von Flüssigkeiten: Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Kleidung und vermeiden Sie lose Ärmel, während Sie das Gerät bedienen.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: WAE-EEHJ1
- Durchmesser der Waffle: 190 mm
- Leistung: 1,3 kW
- Material der Platten: Antihafbeschichtet
- Spannung: 220-240V
- Gewicht: 5 kg

## 4. Setup und Installation

- Standortwahl: Stellen Sie das Waffeleisen auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. Achten Sie darauf, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist.
- Stromanschluss: Schließen Sie das Waffeleisen an eine geeignete Steckdose an. Vermeiden Sie die Verwendung von Verlängerungskabeln.
- Erster Gebrauch: Vor dem ersten Gebrauch das Gerät kurz aufheizen, um eventuelle Schutzbeschichtungen zu entfernen.

## 5. Bedienung

- Schalten Sie das Waffeleisen ein und warten Sie, bis die Kontrollleuchte anzeigt, dass es betriebsbereit ist.
- Gießen Sie den Waffelteig gleichmäßig in die Mitte der unteren Platte.
- Schließen Sie das Gerät und lassen Sie die Waffel für 2-3 Minuten backen.
- Öffnen Sie das Gerät vorsichtig und entnehmen Sie die Waffel mit einem geeigneten Utensil.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Waffeleisen nach der Verwendung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenflächen und die Platten zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder -utensilien, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel auf Beschädigungen und ersetzen Sie es bei Bedarf.

## 7. Fehlersuche

- Heitzt nicht auf: Überprüfen Sie die Steckdose und das Netzkabel.
- Waffel haftet: Überprüfen Sie, ob die Platten ausreichend geölt sind und ob der Teig richtig zubereitet wurde.
- Uneinheitliche Waffeln: Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Teigmenge verwenden und die Temperatur korrekt eingestellt ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Waffeleisen gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts umweltgerecht entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Wafelijzer voor IJscoffins O 190mm 1.3kW (WAEEHJ1)

## 1. Algemene Informatie

Dit wafelijzer is speciaal ontworpen voor het maken van heerlijke ijscoffins met een diameter van 190mm. Het apparaat heeft een vermogen van 1.3kW en is perfect voor gebruik in professionele keukens en ijssalons.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het wafelijzer alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond en zorg voor voldoende ventilatie.
- Voorkom dat het snoer in contact komt met hete oppervlakken of scherpe randen.
- Het apparaat kan heet worden tijdens gebruik. Raak de verwarmde oppervlakken niet aan.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het apparaat.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en zorg dat zij niet met het apparaat spelen.

## 3. Productspecificaties

- Type: Wafelijzer voor ijscoffins
- Diameter: 190mm
- Vermogen: 1,3kW
- Voltage: 230V
- Afmetingen: 430 × 250 × 250mm
- Gewicht: 5.8kg
- Materiaal: RVS en aluminium
- Thermostaat: Ingebouwd

## 4. Setup en Installatie

- Zet het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Sluit het wafelijzer aan op een stopcontact met de juiste spanning (230V).
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor luchtcirculatie.
- Controleer de status van de kabel en stekker voor enige schade voordat u het apparaat inschakelt.

## 5. Bediening

- Zet het wafelijzer aan met de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaat.
- Laat het apparaat opwarmen totdat de indicatorlamp uit gaat.
- Giet een passende hoeveelheid beslag op de verwarmde plaat en sluit het deksel.
- Bak de wafel tot deze goudbruin is, meestal 1-3 minuten, afhankelijk van het recept.
- Verwijder de wafel voorzichtig met een kunststof spatel.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen.
- Gebruik een vochtige doek of een zachte spons om de buitenkant te reinigen.
- Voor de platen kunt u een zachte kwast of een pluisvrije doek gebruiken.
- Vermijd het gebruik van metalen schuurmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig het snoer en de stekker op slijtage en vervang indien nodig.

## 7. Problemen oplossen

- Het apparaat verwarmt niet: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de schakelaar is ingeschakeld.
- Wafels plakken: Zorg ervoor dat de platen goed zijn ingevet voordat u beslag toevoegt.
- Onregelmatige bakresultaten: Controleer de temperatuurinstellingen en pas deze aan indien nodig.

## 8. Afvoer

- Gooi dit apparaat nooit bij het gewone huisafval. Volg de lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten.
- Het apparaat moet op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

## 9. Contact

Voor vragen of technische ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Waffle Iron para Conos de Helado O 190mm 1.3kW WAEEHJ1

## 1. Información General

El Waffle Iron para Conos de Helado modelo WAEEHJ1 es un equipo de cocina diseñado para la elaboración de conos de helado de alta calidad. Con una potencia de 1.3 kW y un diámetro de 190 mm, este dispositivo es ideal para heladerías, cafeterías y otros negocios relacionados con la comida.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este aparato está diseñado exclusivamente para la elaboración de conos de helado. Cualquier otro uso está prohibido y puede resultar en daños o lesiones.
- **Superficie Caliente:** Las placas del waffle alcanzan temperaturas altas. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- **Instalación:** Asegúrese de que se instale en una superficie estable y resistente al calor.
- **Cuidado con el Agua:** Este aparato no debe ser sumergido en agua ni lavado con chorros de agua.
- **Electrodomésticos:** Asegúrese de que el cable de alimentación esté en buen estado y no dañado antes de utilizar el aparato.
- **Desconexión:** Desconecte el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso o antes de realizar la limpieza.
- **Mantenimiento:** Realice un mantenimiento regular para garantizar la eficiencia y seguridad del equipo.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** WAEEHJ1
- **Potencia:** 1.3 kW
- **Diámetro de la Placa:** 190 mm
- **Voltaje:** 230 V
- **Frecuencia:** 50 Hz
- **Dimensiones:** [Consulte la página web para dimensiones específicas]
- **Peso:** [Consulte la página web para peso específico]

## 4. Montaje e Instalación

- Retire el aparato de la caja y verifique que todas las piezas estén presentes.
- Coloque el Waffle Iron sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada (230 V).
- Encienda el aparato usando el interruptor de encendido.
- Espere a que el indicador de temperatura muestre que el aparato está listo para usar (la luz indicadora se apagará).

## 5. Operación

- Una vez caliente, vierta la mezcla de masa en una de las placas.
- Cierre la tapa y cocine durante el tiempo recomendado (generalmente de 1 a 3 minutos, dependiendo de la mezcla).
- Abra la tapa y retire el cono con cuidado utilizando utensilios adecuados.
- Repita el proceso según sea necesario hasta que haya cocinado la cantidad deseada de conos.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.
- Limpie las placas con un paño húmedo y un detergente suave.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan dañar el revestimiento antiadherente.
- Realice una limpieza regular del exterior del aparato con un paño seco.
- Inspeccione el cable y los enchufes regularmente para asegurarse de que no haya daños.

## 7. Solución de Problemas

- **El aparato no enciende:** Verifique que esté conectado correctamente a la toma de corriente.
- **Los conos no se cocinan correctamente:** Asegúrese de que la masa esté bien batida y de seguir el tiempo de cocción recomendado.
- **Se pegan los conos:** Asegúrese de que las placas estén limpias y en buen estado. Puede aplicar un poco de aceite en spray antiadherente antes de usar.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche junto con la basura doméstica. Llévelo a un punto de reciclaje autorizado para asegurar su correcta eliminación y la conservación del medio ambiente.

## 9. Contacto

Si necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos.

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

# FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION POUR LE Gaufrier à Cornets de Glaces O 190mm 1.3kW WAEEHJ1

---

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi notre gaufrier à cornets de glaces. Cet appareil est conçu pour préparer des cornets de glace croustillants et savoureux. Afin d'assurer une utilisation optimale et en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant de commencer.

---

## 2. Informations de Sécurité

- Consignes Générales : Ce produit est réservé à un usage professionnel uniquement.
- Électricité : Assurez-vous que la tension correspond à celle indiquée sur l'appareil. Évitez l'utilisation de rallonges.
- Surface de Travail : Utilisez l'appareil sur une surface stable, résistante à la chaleur et bien ventilée.
- Chaleur : Les plaques de cuisson deviennent très chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine si nécessaire.
- Enfants : Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants lorsqu'ils sont à proximité.
- Vérifications : Inspectez régulièrement l'appareil pour éviter tout dommage ou usure excessive. Ne pas utiliser un appareil endommagé.

---

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : WAEEHJ1
- Type : Gaufrier pour cornets de glace
- Dimension des plaques : O 190 mm
- Puissance : 1.3 kW
- Poids : 8 kg
- Matériaux : Aluminium avec revêtement antiadhésif
- Alimentation : 230V / 50Hz

---

## 4. Installation et Configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable près d'une prise électrique.
2. Déballage : Retirez l'appareil de son emballage et vérifiez qu'il n'y a aucun dommage visible.
3. Branchement : Branchez l'appareil sur une prise appropriée. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est en bon état.
4. Préparation : Préchauffez l'appareil en le mettant sous tension. Un témoin lumineux indiquera que l'appareil est chaud.

---

## 5. Fonctionnement

1. Mélange : Préparez votre pâte à gaufres selon la recette souhaitée.
2. Huile : Appliquez une légère couche d'huile sur les plaques pour éviter que les gaufres ne collent.
3. Cuisson : Versez une quantité appropriée de pâte au centre de la plaque chaude. Fermez le couvercle.
4. Temps de Cuisson : Cuisez pendant environ 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée selon votre préférence.
5. Retrait : Ouvrez délicatement l'appareil et retirez la gaufre avec une spatule en bois.

---

## 6. Nettoyage et Entretien

- À chaque utilisation : Nettoyez les plaques avec un chiffon humide pour enlever tout résidu de pâte.
- Démontage : Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.
- Produits d'entretien : N'utilisez jamais d'Agents de Nettoyage Abrasifs ou de grattoirs qui pourraient rayer le revêtement antiadhésif.

---

## 7. Dépannage

- Appareil ne chauffe pas : Vérifiez si l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Gaufres qui collent : Assurez-vous d'avoir appliqué suffisamment d'huile sur les plaques.
- Temps de cuisson excessif : Ajustez votre recette ou le temps de cuisson en fonction de vos préférences.

---

## 8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers. Veuillez respecter les réglementations locales en matière de recyclage et d'élimination des appareils électriques.

---

## 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

---

Merci d'avoir choisi le Gaufrier à Cornets de Glaces WAEHJ1. Nous espérons que vous en profiterez pleinement!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Waffle Iron per Coni Gelato O 190mm 1.3kW WAEHJ1

## 1. Informazioni Generali

Benvenuto nel manuale d'uso della Waffle Iron per Coni Gelato O 190mm 1.3kW WAEHJ1. Questo prodotto è progettato per la preparazione di coni gelato freschi e croccanti. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per assicurare un funzionamento sicuro ed efficiente.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per il suo scopo previsto.
- Tenere lontano da bambini e animali domestici.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio durante il funzionamento.
- Utilizzare guanti da forno se necessario.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non coprire le aperture di ventilazione durante l'uso.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non utilizzare l'apparecchio e contattare un tecnico qualificato per la sostituzione.
- Non immergere l'unità in acqua o altre sostanze liquide.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WAEHJ1
- Alimentazione: 1.3kW
- Diametro della piastra: 190mm
- Design: Struttura in acciaio inossidabile
- Temperatura di funzionamento: 0-300°C regolabile
- Voltaggio: 230V
- Dimensioni: 320x240x220 mm
- Peso: 3.6 kg

## 4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la Waffle Iron dalla scatola e tutti gli imballaggi.
- Posizionare l'unità su una superficie piana e resistente al calore.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia lontano da oggetti infiammabili.
- Collegare l'alimentatore a una presa di corrente adeguata.
- Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
- Impostare la temperatura desiderata utilizzando il termostato.

## 5. Funzionamento

- Dopo che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura impostata, versare l'impasto per i coni gelato sulla piastra.
- Chiudere il coperchio e cuocere per 60-90 secondi, o fino a ottenere il colore desiderato.
- Aprire il coperchio e rimuovere delicatamente il cono con una spatola.
- Ripetere il processo per ulteriori coni.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare la macchina.
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie esterna.
- Utilizzare una spatola di plastica per rimuovere eventuali residui di impasto dalla piastra.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o metallici per la pulizia.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare il collegamento alla presa.
- Se il conetto non è cotto uniformemente, verificare la temperatura impostata.
- In caso di fumi e odori strani, spegnere immediatamente l'unità e contattare un tecnico.

## 8. Smaltimento

- Non gettare l'apparato nella spazzatura domestica.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei rifiuti elettronici.
- Rivolgersi a un centro di smaltimento autorizzato per le apparecchiature elettriche.

## 9. Contatti

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania