

# 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: WAEEHJ2

**Waffle iron - for ice cream cones - Ø 190mm - Double - 2,6kW**



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Waffle Iron for Ice Cream Cones (Model: WAEeHJ2)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Waffle Iron for Ice Cream Cones, Model WAEeHJ2. This high-quality appliance is designed to produce delicious, freshly-made waffle cones efficiently and consistently. Ideal for commercial use in ice cream shops, cafes, and restaurants.

## 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the appliance is connected to a properly grounded outlet with the proper voltage as specified in the product specifications. Do not use it if the power cord or plug is damaged.
- **Hot Surfaces:** The cooking plates and exterior can become very hot during operation. Use appropriate heat-resistant gloves when handling the appliance and ensure that children are kept at a safe distance.
- **Water and Moisture:** Do not use the waffle iron in wet conditions or with wet hands. Ensure the appliance is positioned away from water sources to avoid electric shock.
- **Ventilation:** Ensure good ventilation when using this appliance to prevent overheating.
- **Usage:** Do not use for any purpose other than that intended. Improper use may result in damage or injury.
- **Maintenance:** Regularly inspect the appliance for wear and tear. Do not attempt repairs yourself; contact customer service for any servicing.

## 3. Product Specifications

- Model: WAEeHJ2
- Diameter: 190 mm
- Power: 2.6 kW
- Voltage: 230 V
- Frequency: 50 Hz
- Weight: 8.5 kg

## 4. Setup and Installation

- **Unboxing:** Carefully remove the waffle iron from its packaging. Inspect for any damage.
- **Placement:** Choose a stable, flat surface that can support the weight of the appliance. Ensure it is located near a power outlet.
- **Ventilation:** Ensure the waffle iron has at least 10 cm of space around all sides to allow for proper air circulation.
- **Power Connection:** Plug the power cord into a properly grounded outlet. Make sure your electrical specifications match the waffle iron requirements as stated in the product specifications.

## 5. Operation

- **Preheating:** Turn on the waffle iron using the power switch. Allow it to preheat; indicators will show when it is ready for use.
- **Batter Preparation:** Prepare your waffle cone batter according to your recipe.
- **Cooking:** Pour the batter onto the center of the lower plate. Close the lid and cook for the time specified in your recipe or until golden brown.
- **Removal:** Carefully open the lid and use a spatula to remove the waffle cone. Let it cool on a rack before serving.

## 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning After Use:** Always unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning.
- **Cleaning Process:**
  - Use a soft cloth or sponge lightly moistened with water to clean the exterior.
  - For the cooking plates, use a non-abrasive cleaner or scraper designed for non-stick surfaces.
- **Maintenance Checks:** Regularly check for any food residue or build-up and clean as needed. Store in a dry place when not in use.

## 7. Troubleshooting

- **Waffle Cone not Cooking Properly:** Ensure the waffle iron is fully preheated before adding batter. Adjust cooking time as necessary.
- **Smoke during Operation:** This may be due to residual oils or batter. Clean the cooking plates thoroughly.
- **Power Issues:** If the appliance does not turn on, check the power outlet and make sure the plug is securely connected.

## 8. Disposal

- In accordance with local regulations, dispose of this appliance responsibly. Do not discard it with normal household waste. Separate electrical waste must be taken to designated recycling centers.

## 9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact our customer service:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing WAEeHJ2. Enjoy your delicious ice cream cones!

# DE DEUTSCH

Produktmanual: Waffeleisen für Eistüten Ö 190mm Doppel 2,6 kW (WAEEHJ2)

## 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für das Waffeleisen für Eistüten entschieden haben. Dieses Gerät wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und hochwertige Zubereitung von Waffeln zu ermöglichen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um sicherzustellen, dass Sie die besten Ergebnisse erzielen und sicher mit dem Produkt umgehen.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stromversorgung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist, die den elektrischen Spezifikationen entspricht. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Betriebsbedingungen: Vermeiden Sie den Betrieb des Geräts in feuchten Umgebungen oder in der Nähe von Wasser.
- Hitzeentwicklung: Das Waffeleisen wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder geeignete Utensilien.
- Reparatur: Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: WAEEHJ2
- Typ: Doppel-Waffeleisen
- Durchmesser: 190 mm
- Leistung: 2,6 kW
- Material: Hochwertiger, langlebiger Stahl
- Farbe: Edelstahl

## 4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie das Waffeleisen auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Luftzirkulation hat und nicht unter Schränken oder anderen Objekten verwendet wird.
3. Schließen Sie das Waffeleisen an eine geeignete Steckdose an.
4. Warten Sie, bis das Gerät vorgeheizt ist (die Kontrollleuchte zeigt an, wenn die optimale Temperatur erreicht ist).

## 5. Betrieb

1. Bereiten Sie den Waffelteig gemäß Ihrem Rezept vor.
2. Gießen Sie eine angemessene Menge Teig auf die untere Backfläche des Waffeleisens.
3. Schließen Sie das zweite Waffeleisen und drücken Sie leicht, um eine gleichmäßige Verteilung des Teigs zu gewährleisten.
4. Lassen Sie die Waffeln für die angegebene Zeit backen, bis sie goldbraun sind.
5. Entnehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffschaber.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Waffeleisen abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
- Entfernen Sie keine abnehmbaren Teile, um die Reinigung zu erleichtern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Waffeln brennen an.  
Lösung: Temperatur reduzieren und weniger Teig verwenden.
- Problem: Waffeln sind nicht gleichmäßig gebräunt.  
Lösung: Prüfen Sie die Teigmenge und die gleichmäßige Verteilung des Teigs.
- Problem: Geräuschentwicklung oder Funkenbildung.  
Lösung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie den Stromanschluss.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektrogeräte. Dies kann die Rückgabe an den Hersteller oder die Entsorgung an einem vorgesehenen Sammelpunkt umfassen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Wafelijzer voor Ijscones - Ø 190mm - Dubbel - 2.6kW - WAEEHJ2

## 1. Algemeen Informatie

Gefeliciteerd met de aankoop van het Wafelijzer voor IJscones. Dit apparaat is ontworpen voor professioneel gebruik en biedt de mogelijkheid om perfect gevormde ijswafels te maken. Volg zorgvuldig deze handleiding voor optimaal gebruik en onderhoud van uw apparaat.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in professionele omgevingen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, niet brandbare ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vochtig omgevingen om elektrocutie te voorkomen.
- Gebruik het wafelijzer alleen voor het gewenste doel, zoals beschreven in deze handleiding.
- Plaats geen metalen voorwerpen in het apparaat tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het openen van het wafelijzer tijdens gebruik; het oppervlak kan heet zijn en brandwonden veroorzaken.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitschakelt en volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage aan het apparaat en gebruik het niet indien beschadigd.

## 3. Productspecificaties

- Type: Wafelijzer voor ijscones
- Diameter: Ø 190mm
- Vermogen: 2.6kW
- Aantal wafelplaten: Dubbel
- Voltage: 230V
- Gewicht: 8.5 kg
- Afmetingen: 440 x 250 x 240 mm

## 4. Opstelling en Installatie

- Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
- Plaats het wafelijzer op een stabiele, hittebestendige ondergrond, weg van brandbare materialen.
- Sluit het apparaat aan op een geschikte voedingsbron met de juiste spanning (230V).
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rond het apparaat is voor ventilatie.
- Maak een test met water om te controleren of het apparaat correct functioneert voor het eerste gebruik.

## 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de schakelaar.
- Wacht tot de indicatielampjes aangeven dat het wafelijzer op temperatuur is.
- Giet het beslag in de middel van de onderste plaat en sluit het wafelijzer.
- Bak de wafels tot ze goudbruin zijn, meestal 1-3 minuten, afhankelijk van het beslag.
- Open het wafelijzer voorzichtig en verwijder de wafels met een houten spatel.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak de platen schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schurende of scherpe voorwerpen te gebruiken die de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.
- Controleer de elektrische onderdelen regelmatig en houd deze vrij van vuil en vet.
- Bewaar het apparaat op een droge en koele plaats als het niet in gebruik is.

## 7. Probleemoplossing

- Geen stroom: Controleer de aansluiting en de zekerheid van het elektriciteitsnet.
- Wafels plakken: Controleer of er voldoende vetstof is gebruikt of dat de anti-aanbaklaag beschadigd is.
- Onvoldoende warmte: Controleer of de temperatuur goed is ingesteld en dat het apparaat voldoende tijd heeft gehad om op te warmen.
- Rookontwikkeling: Dit kan wijzen op een oververhitting; zet het apparaat uit en laat het afkoelen.

## 8. Afvoeren

- Product moet aan het einde van zijn levenscyclus op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.
- Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over het afvoeren van elektrische apparaten.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen via:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO

### 1. Información General

Gracias por elegir nuestra máquina para hacer conos de helado. Este dispositivo ha sido diseñado para ofrecer la mejor calidad y eficiencia en la producción de conos de helado. Siga las instrucciones de este manual para garantizar su correcto funcionamiento y longevidad.

### 2. Información de Seguridad

- Este aparato debe ser usado solamente para el propósito previsto de hacer conos de helado.
- No toque las superficies calientes durante el uso para evitar quemaduras.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Verifique que la instalación eléctrica sea correcta y segura antes de usar el producto.
- Utilice solo el tipo de voltaje y suministro especificado en la etiqueta.
- No sumerja la unidad en agua u otros líquidos para evitar peligros eléctricos.
- Desenchufe el dispositivo cuando no esté en uso y antes de limpiar.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

La máquina para hacer conos de helado está diseñada para producir conos con un diámetro de 190 mm de manera rápida y eficiente.

#### Especificaciones técnicas:

- Potencia: 2,6 kW
- Tipo: Doble
- Diámetro del cono: 190 mm

### 4. Configuración e Instalación

1. Coloque la máquina en una superficie estable y plana, lejos de fuentes de agua y humedad.
2. Asegúrese de que el área esté bien ventilada.
3. Conecte el cable de alimentación a un enchufe adecuado con conexión a tierra.
4. Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido ubicado en el panel de control.
5. Ajuste los controles de temperatura según la recomendación del fabricante.

### 5. Operación

1. Precaliente la máquina según las siguientes indicaciones:
  - Ajuste la temperatura al nivel recomendado (aproximadamente 200°C).
  - Espere a que las luces indicadoras muestren que ha alcanzado la temperatura.
2. Vierta la mezcla de masa para el cono en las placas calientes, asegurándose de no derramar.
3. Cierre la tapa y déjelo cocinar durante el tiempo recomendado.
4. Al finalizar, abra la tapa y retire el cono utilizando herramientas adecuadas.
5. Permita que los conos se enfríen antes de almacenarlos.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie las placas con un paño suave y húmedo. Evite el uso de productos abrasivos.
- Realice una limpieza profunda antes de guardar la máquina.
- Revise y limpie el cable de alimentación regularmente para asegurar su buen estado.

### 7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende:
  - Verifique que esté correctamente conectada a la corriente.
  - Asegúrese de que el tomacorriente esté funcionando.
- Los conos no se cocinan de manera uniforme:
  - Ajuste la temperatura según sea necesario.
  - Revise que no haya mezclas desiguales en la masa.

### 8. Eliminación

- Este aparato no debe ser desechado en la basura normal. En su lugar, recíclalo de acuerdo con las normativas locales de residuos eléctricos y electrónicos.
- Asegúrese de que todas las partes sean despojadas de sus conectores eléctricos antes de la eliminación.

### 9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o repuestos, contáctenos a:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: GGM Gastro Gaufrier pour Cornets de Glace - O 190mm Double 2.6kW (WAEHJ2)

## 1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel d'utilisation du Gaufrier pour Cornets de Glace GGM Gastro. Ce produit est conçu pour créer des cornets de glace savoureux et croustillants grâce à une technologie de cuisson avancée. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil pour garantir une utilisation sûre et efficace.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Ce gaufrier est destiné à un usage professionnel. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fins non prévues.
- Sécurité électrique: Assurez-vous que la tension de votre prise électrique correspond à celle indiquée sur l'appareil. Ne pas toucher les parties métalliques exposées.
- Chaleur: Les plaques de cuisson atteignent des températures élevées. Évitez tout contact avec la surface chaude pour prévenir les brûlures.
- Enfants: Gardez l'appareil hors de portée des enfants et ne les laissez pas l'utiliser sans supervision.
- Nettoyage: Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Dommages: Ne jamais utiliser l'appareil s'il est endommagé. Contactez le service client pour toute réparation.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: WAEHJ2
- Type: Gaufrier pour cornets de glace
- Diamètre: 190mm
- Puissance: 2.6kW
- Alimentation: 230V
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions: xx cm (Veuillez ajouter les dimensions exactes à ce point)
- Poids: xx kg (Veuillez ajouter le poids exact à ce point)

## 4. Installation et Configuration

1. Emplacement: Placez le gaufrier sur une surface stable et bien ventilée, à proximité d'une prise électrique.
2. Branchement: Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée.
3. Préchauffage: Avant l'utilisation, préchauffez l'appareil pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne.
4. Mise à niveau: Assurez-vous que le gaufrier est de niveau pour une cuisson uniforme.

## 5. Fonctionnement

1. Appliquez une fine couche d'huile ou un spray de démoulage sur les plaques pour un meilleur résultat.
2. Versez la pâte à gaufre sur la plaque inférieure.
3. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 2 à 3 minutes, selon la recette.
4. Ouvrez lentement le couvercle et retirez le cornet à l'aide d'une spatule.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer les surfaces extérieures.
- Pour les plaques, utilisez une brosse douce ou un grattoir spécifique pour enlever les résidus de pâte.
- Ne jamais utiliser d'outils abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.

## 7. Dépannage

- Le gaufrier ne chauffe pas: Vérifiez la prise électrique et le câble d'alimentation.
- Gaufres brûlées: Réduisez le temps de cuisson ou ajustez la température.
- Difficulté à retirer les gaufres: Assurez-vous d'utiliser suffisamment d'huile ou spray antiadhésif sur les plaques.

## 8. Élimination

Conformément à la législation en vigueur sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, veuillez ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers. Informez-vous sur les points de collecte pour le recyclage des appareils.

## 9. Contact

Pour plus d'informations ou assistance :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Profitez de vos délicieuses créations de cornets de glace!

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Waffel Iron per Coni Gelato

## Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il nostro Waffel Iron per coni gelato. Questo dispositivo è progettato per preparare coni gelato deliziosi e croccanti con facilità. Si prega di leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro ed efficace del prodotto.

## Informazioni sulla Sicurezza

1. Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
2. Assicurarsi che l'apparecchio sia installato su una superficie piana e stabile.
3. Non lasciare il dispositivo incustodito durante l'uso.
4. Le superfici del Waffel Iron possono diventare molto calde. Utilizzare sempre guanti da forno o presine.
5. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia a contatto con superfici calde o appuntite.
7. In caso di malfunzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica.
8. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

## Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WAEEHJ2
- Diametro: 190 mm
- Potenza: 2,6 kW
- Tensione: 230 V
- Dimensioni complessive: 400 x 380 x 230 mm
- Peso: 8,2 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità

## Installazione e Montaggio

1. Scegliere un luogo stabile e ben ventilato per posizionare il Waffel Iron.
2. Assicurarsi che la presa elettrica sia facilmente accessibile.
3. Montare il Waffel Iron seguendo le istruzioni presenti nel manuale del produttore.
4. Collegare il cavo di alimentazione alla presa.

## Funzionamento

1. Accendere il Waffel Iron utilizzando l'interruttore di alimentazione.
2. Lasciare riscaldare l'apparecchio fino a quando il termostato indica che ha raggiunto la temperatura di lavoro.
3. Versare la pastella sul piatto riscaldante e chiudere il coperchio.
4. Attendere il tempo di cottura raccomandato.
5. Rimuovere delicatamente il cono usando pinze o una spatola, prestando attenzione a non ustionarsi.

## Pulizia e Manutenzione

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciare raffreddare completamente.
2. Pulire le superfici esterne con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
3. Utilizzare un panno morbido per rimuovere eventuali residui di pastella dai piatti.
4. Verificare frequentemente il cavo di alimentazione per eventuali danni.

## Risoluzione dei Problemi

- Se il Waffel Iron non si riscalda, controllare la connessione alla presa elettrica.
- Se i coni non cuociono in modo uniforme, assicurarsi che l'apparecchio sia a temperatura corretta prima dell'uso.
- Per eventuali altri problemi, contattare il servizio assistenza.

## Smaltimento

Non gettare il Waffel Iron tra i rifiuti domestici. Consultare le normative locali per il corretto smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania