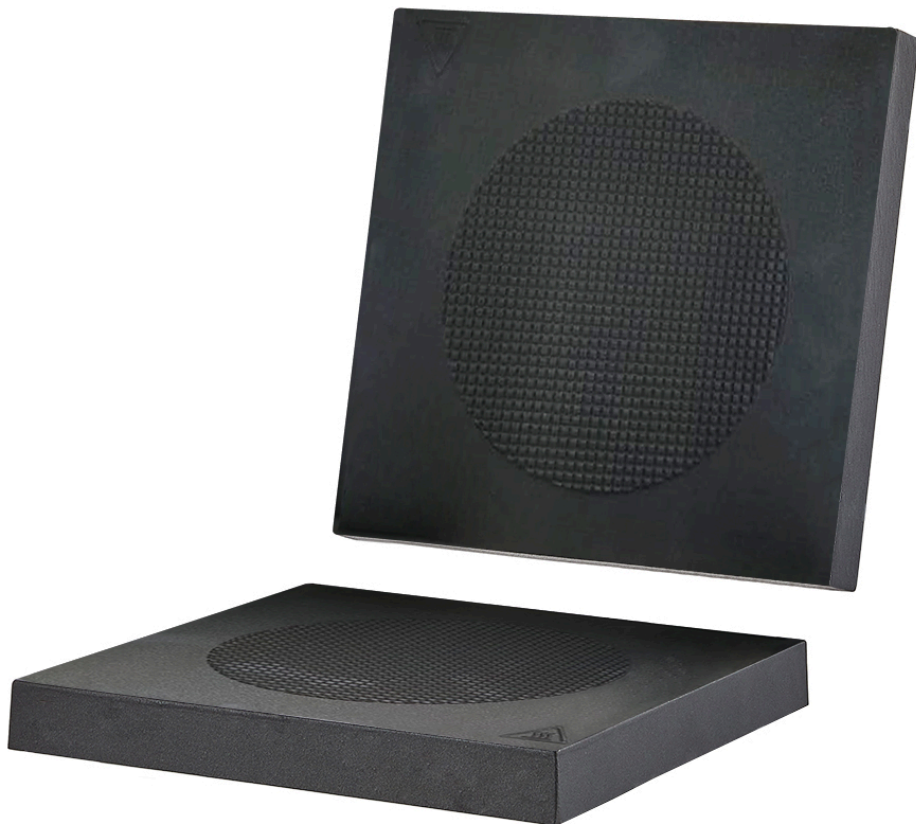


ggmgastro

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: WEEHRM

Baking plates for waffle irons - Mould: Ice cream cone



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

EN ENGLISH

Product Manual for Waffle Iron Mold Plates (Ice Cream Cone)

1. General Information

Thank you for purchasing the Waffle Iron Mold Plates (Ice Cream Cone). This product is designed to create delicious homemade ice cream cones using your existing waffle iron. The molds are made of high-quality materials ensuring durability and consistent performance.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure your waffle iron is unplugged when installing or removing the mold plates.
- **Heat Protection:** The mold plates will become extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves when handling them.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children. Do not allow children to operate the waffle iron unsupervised.
- **Surface Stability:** Ensure that your waffle iron is on a stable and heat-resistant surface while in use to prevent accidents.
- **Ventilation:** Operate your waffle iron in a well-ventilated area to avoid the buildup of smoke or odors.

3. Product Specifications

- **Material:** Non-stick coated aluminum
- **Weight:** 1.1 kg
- **Dimensions:** 24 x 15 x 3 cm
- **Compatibility:** Fits most standard waffle irons
- **Maximum Temperature:** 220°C
- **Color:** Silver

4. Setup and Installation

1. Unplug the waffle iron and ensure it is completely cool before installation.
2. Open the waffle iron and remove any existing plates or accessories if necessary.
3. Align the mold plates with the hinges of the waffle iron, ensuring the clips or locking mechanisms align properly.
4. Secure the plates by pressing them into position until you hear a click, indicating they are locked in place.
5. Plug in the waffle iron and preheat for approximately 5 minutes before use.

5. Operation

1. Prepare your waffle batter according to your recipe.
2. Once the waffle iron is preheated, pour an appropriate amount of batter onto the mold plates.
3. Close the waffle iron gently. Cook for about 3-5 minutes or until the cones are golden brown.
4. Carefully remove the cones using heat-resistant gloves and let them cool before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the waffle iron and allow it to cool completely before cleaning.
- Wipe the mold plates with a damp cloth or sponge after each use to remove any residual batter.
- For stubborn residues, soak the mold plates in warm soapy water and gently scrub with a non-abrasive sponge.
- Do not use steel wool or harsh chemicals as they may damage the non-stick surface.
- Ensure the plates are completely dry before storing.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Waffle cones stick to the mold plates.
Solution: Ensure the mold plates are well-coated with non-stick spray before adding batter.
- **Issue:** Uneven cooking or browning.
Solution: Check the waffle iron temperature and ensure it is preheated properly before use.
- **Issue:** Cones are too soft.
Solution: Increase cooking time slightly, or ensure the batter recipe is suitable for waffle cones.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of the mold plates in regular household waste. Instead, recycle where possible.

9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our Waffle Iron Mold Plates. Enjoy your delicious homemade ice cream cones!

DE DEUTSCH

Produkthandbuch für die Backplatten für Waffeleisen und Eistüten von GGM Gastro

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Backplatten für Waffeleisen und Eistüten von GGM Gastro. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Möglichkeit zu bieten, köstliche Waffeln und Eistüten zu backen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, um sicherzustellen, dass Sie das Produkt sicher und effizient nutzen.

2. Sicherheitsinformationen

- **Überprüfung vor Gebrauch:** Überprüfen Sie das Produkt vor jeder Verwendung auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- **Benutzung:** Halten Sie das Produkt von Kindern fern. Dieses Produkt ist nicht für den Einsatz durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie werden unter Aufsicht oder nach Anleitung einer verantwortlichen Person verwendet.
- **Stromquelle:** Verwenden Sie das Produkt nur mit einer kompatiblen Stromquelle. Überlasten Sie die Steckdose nicht.
- **Erhitzte Oberflächen:** Die Backplatten werden sehr heiß. Berühren Sie die heißen Flächen nicht ohne geeignete Handschuhe.
- **Wasser und Feuchtigkeit:** Halten Sie das Produkt fern von Wasser und anderen Flüssigkeiten. Verwenden Sie es nicht in feuchten Umgebungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- **Modell:** GGM Gastro Backplatten für Waffeleisen
- **Material:** Hochwertige Aluminiumlegierung
- **Abmessungen:** 250 x 250 x 45 mm
- **Gewicht:** 1,2 kg
- **Temperaturbereich:** 0-300 °C
- **Energieverbrauch:** 1500 W
- **Farbe:** Schwarz

4. Einrichtung und Installation

- **Schritt 1:** Stellen Sie sicher, dass alle Teile im Lieferumfang enthalten sind.
- **Schritt 2:** Befestigen Sie die Backplatten an dem Waffeleisen, indem Sie die Platten an die vorgesehenen Halterungen anbringen. Stellen Sie sicher, dass sie korrekt eingerastet sind.
- **Schritt 3:** Schließen Sie das Waffeleisen an eine geeignete Stromquelle an.
- **Schritt 4:** Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

5. Betrieb

- Vor dem Backen die Backplatten vorheizen.
- Teig gleichmäßig auf die Platten verteilen.
- Schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie es für die empfohlene Zeit geschlossen.
- Öffnen Sie das Waffeleisen vorsichtig, um die Waffeln oder Eistüten zu entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Backplatten vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Platten zu reinigen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Verbindungen und das Netzkabel in gutem Zustand sind.

7. Fehlersuche

- **Problem:** Waffeln kleben an den Platten.
- **Lösung:** Verwenden Sie ausreichend Öl oder Einfettmittel vor dem Backen.
- **Problem:** Das Waffeleisen funktioniert nicht.
- **Lösung:** Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist. Prüfen Sie die Steckdose.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Bringen Sie das Produkt zu einem geeigneten Entsorgungszentrum oder Recyclingstelle.

9. Kontakt

Für Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:
E-Mail: info@gmgastro.com
Telefon: 0800 7000 220
Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Wafelijzer Bakplaten - IJscone Mallen

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Wafelijzer Bakplaten voor IJscone Mallen. Dit product is ontworpen om u te helpen bij het maken van heerlijke ijsconen met een perfecte textuur en smaak. Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt om een optimale ervaring te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het wafelijzer goed is afgesteld en op een vlakke, stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen.
- Kinderen moeten onder toezicht van een volwassene het apparaat gebruiken.
- Vermijd contact met hete oppervlakken tijdens en na gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde kabels of stekkers. Als het product beschadigd is, stop dan met het gebruik en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 30 cm x 25 cm x 10 cm
- Voltage: 220-240V
- Vermogen: 1000W
- Capaciteit: Tot 4 ijsconen per cyclus

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats het wafelijzer op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het apparaat naar een stopcontact met de juiste spanning kan worden aangesloten.
3. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
4. Wacht tot het indicatielampje aangeeft dat het apparaat klaar is voor gebruik, meestal 5-10 minuten.
5. Volg de instructies in de recepten waaronder voldoende olie of vet om kleven te voorkomen.

5. Werking

1. Giet het beslag in de voorverwarmde bakplaten, zorg ervoor dat u niet overvuld om te voorkomen dat het gaat overlopen.
2. Sluit het wafelijzer en laat het beslag een paar minuten koken, afhankelijk van het recept en persoonlijke voorkeur.
3. Open het wafelijzer voorzichtig en gebruik een kunststof spatel om de ijsconen te verwijderen.
4. Geef de ijsconen de tijd om af te koelen voordat u ze verder verwerkt.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om de buitenkant van het apparaat schoon te maken.
- Reinig de bakplaten met een zachte spons of doek. Vermijd schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig de kabel en stekker op slijtage of schade.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat verwarmt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Beslag plakt aan de bakplaten.
Oplossing: Zorg ervoor dat u voldoende olie gebruikt en het beslag gelijkmatig verdeelt.
- Probleem: Ongelijke bakresultaten.
Oplossing: Controleer of het apparaat goed is voorverwarmd voordat u het beslag toevoegt.

8. Afvoer

Bij het ontlasten van het apparaat, zorg ervoor dat het volledig is afgekoeld. Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten. Gooi het product nooit in het huishoudelijk afval, maar lever het in bij een erkend recyclingbedrijf.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bedankt voor het kiezen van onze producten! We wensen u veel plezier met het maken van heerlijke ijsconen.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Bienvenido al manual del producto para las placas de hornear de waffles y moldes para conos de helado Weehrm. Este producto ha sido diseñado para facilitar la preparación de deliciosos waffles y conos de helado, utilizando materiales de alta calidad que garantizan un rendimiento óptimo y duradero.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico y comercial. No lo utilice para fines no previstos.
- Supervisión: No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento, especialmente alrededor de los niños.
- Materiales: Asegúrese de que los moldes estén libres de daños antes de usarlos. Si observa alguna anomalía, no los utilice.
- Calor: Las superficies pueden alcanzar temperaturas elevadas. Evite el contacto directo con la piel durante su operación.
- Almacenamiento: Almacene los moldes en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños.

3. Vista General y Especificaciones

- Material: Aluminio de alta calidad
- Dimensiones: 230 mm x 130 mm
- Peso: 0.5 kg
- Capacidad: Cada molde puede producir un cono o un waffle a la vez.
- Temperatura máxima: 250°C
- Compatibilidad: Apto para la mayoría de las máquinas de hacer waffles.

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire el producto de su embalaje, asegurándose de no dañar las piezas.
2. Limpieza inicial: Lave los moldes con agua tibia y un detergente suave, luego séquelos bien.
3. Colocación: Instale las placas en su máquina para hacer waffles de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que estén firmemente en su lugar.
4. Calentamiento: Encienda su máquina y ajuste la temperatura a un nivel adecuado (recomendamos 200°C como inicio). Deje que se precaliente por unos minutos.

5. Operación

1. Preparación de la mezcla: Prepare su masa para waffles o mezcla para conos de helado según la receta de su elección.
2. Vertido de la mezcla: Abra la máquina y vierta la cantidad adecuada de mezcla en el molde.
3. Cierre y cocción: Cierre la máquina y deje que el pastel se cocine durante el tiempo recomendado, generalmente entre 4 y 6 minutos.
4. Retirada del producto: Una vez cocido, abra la máquina y retire con cuidado el waffle o el cono utilizando herramientas de silicona para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Antes de limpiar: Asegúrese de que la máquina esté apagada y completamente fría.
- Limpieza: Limpie las placas con un paño dampaqdo o una esponja suave. No use estropajos abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Almacenamiento: Guarde los moldes en un lugar seco y beneficiarse de una bolsa de tela para protegerlos.

7. Solución de Problemas

- Los waffles no se cocinan uniformemente: Asegúrese de que la temperatura de la máquina esté correctamente ajustada y que el molde esté bien colocado.
- Dificultades para retirar el waffle: Utilice herramientas de silicona o plástico para ayudar a desmoldar. Asegúrese de haber engrasado las placas si es necesario.
- El molde se ha deformado: Esto puede ocurrir si se expone a temperaturas inadecuadas. Evite el sobrecalentamiento.

8. Eliminación

Este producto debe ser eliminado de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje y eliminación de residuos. Por favor, no lo tire al agua o a los vertederos. Consulte con su servicio local de gestión de residuos para conocer las opciones de reciclaje.

9. Contacto

Para cualquier consulta, asistencia o información adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Plaques de Cuisson pour Gaufriers et Moules à Cornets de Glace

1. Informations Générales

Bienvenue dans le manuel de l'utilisateur pour les plaques de cuisson conçues pour gaufriers et moules à cornets de glace de GGM Gastro. Ce produit est fabriqué pour transformer vos recettes préférées en délicieuses créations qui raviront vos clients et amis.

2. Informations de Sécurité

- a. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le produit.
- b. Gardez les plaques hors de portée des enfants lors de l'utilisation.
- c. Ne plongez jamais les plaques dans l'eau directement après utilisation pour éviter les brûlures.
- d. Vérifiez les connexions électriques avant chaque utilisation.
- e. Évitez de toucher les surfaces chaudes durant le fonctionnement.
- f. Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise conforme à la spécification électrique de l'appareil.
- g. N'utilisez pas l'appareil dans des environnements humides ou au-dessus de l'eau.
- h. En cas de défaillance de l'appareil, déconnectez-le immédiatement et contactez le service client.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Produit : Plaques de Cuisson pour Gaufriers et Moules à Cornets de Glace
- Matériau : Aluminium revêtu antiadhésif
- Dimensions : 25.5 x 25.5 cm
- Poids : 1.9 kg
- Température de fonctionnement : jusqu'à 220°C
- Compatibilité : Adapté aux appareils GGM Gastro et similaires.

4. Installation et Mise en Place

- a. Assurez-vous que le gaufrier est éteint et débranché.
- b. Retirez les plaques de cuisson de l'emballage avec précaution.
- c. Alignez les plaques avec les supports du gaufrier.
- d. Appuyez fermement jusqu'à ce que les plaques se clipsent en place.
- e. Rebranchez le gaufrier et réglez la température souhaitée.
- f. Consultez le manuel d'utilisation de votre gaufrier pour les procédures spécifiques d'installation.

5. Fonctionnement

- a. Préchauffez le gaufrier selon les recommandations du fabricant.
- b. Appliquez une fine couche d'huile (si nécessaire) sur les plaques.
- c. Versez la pâte dans le moule et fermez le gaufrier.
- d. Laissez cuire jusqu'à ce que le signal sonore indique que la cuisson est terminée.
- e. Ouvrez le gaufrier avec précaution et retirez le produit cuit à l'aide d'une spatule.

6. Nettoyage et Entretien

- a. Assurez-vous que les plaques sont complètement refroidies avant le nettoyage.
- b. Essuyez les plaques avec un chiffon humide et non abrasif.
- c. Évitez d'utiliser des produits chimiques agressifs ou des éponges abrasives.
- d. Pour les taches tenaces, utilisez de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce.
- e. Séchez complètement avant de stocker ou de réutiliser.

7. Dépannage

- a. Si la pâte colle aux plaques, vérifiez si elles sont correctement revêtues d'huile.
- b. Si le gaufrier ne chauffe pas, assurez-vous qu'il est correctement branché.
- c. Pour un mauvais fonctionnement, débranchez l'appareil et vérifiez les câbles.
- d. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client.

8. Élimination

- a. Ne jetez pas les plaques de cuisson avec les déchets domestiques.
- b. Consultez les réglementations locales sur l'élimination des appareils électroménagers.
- c. Recyclez les matériaux en fonction de votre système de recyclage local.

9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez nous contacter :
Email : info@gmgastro.com
Téléphone : 0800 7000 220
Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne.

Merci d'avoir choisi les plaques de cuisson de GGM Gastro. Nous vous souhaitons une expérience de cuisson réussie.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra per Waffel e Coni Gelato

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale d'uso della Piastra per Waffel e Coni Gelato. Questo prodotto è stato progettato per facilitare la creazione di deliziosi waffel e coni gelato, perfetti per ogni occasione. Assicuratevi di leggere attentamente questo manuale per un uso sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare solo secondo le istruzioni fornite. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Elettricità: Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Utilizzare solo con una presa elettrica adeguata.
- Surriscaldamento: Non bloccare le aperture di ventilazione. Non utilizzare il prodotto se il cavo è danneggiato.
- Superficie di Lavoro: Assicuratevi che la superficie su cui posizioni il prodotto sia piana e stabile.
- Maneggiare con Cura: Non toccare le superfici calde durante il funzionamento. Utilizzare guanti protettivi se necessario.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di Prodotto: Piastra per Waffel e Coni Gelato
- Materiale: Alluminio rivestito
- Dimensioni: 250 x 210 mm
- Peso: 2.5 kg
- Tensione: 230 V

4. Montaggio e Installazione

1. Rimuovi il prodotto dalla confezione e verifica che tutte le parti siano incluse.
2. Posiziona la piastra su una superficie stabile e piana, lontano da materiali infiammabili.
3. Collega il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
4. Accendi il dispositivo premendo l'interruttore di accensione. Lascia riscaldare per circa 5 minuti prima di utilizzarlo.

5. Funzionamento

1. Una volta che la piastra è calda, versa la pastella per waffel o il composto per il cono nel centro della piastra.
2. Chiudi il coperchio e lascia cuocere per il tempo raccomandato (5-7 minuti) per ottenere un waffel dorato o un cono croccante.
3. Utilizza una forchetta o un attrezzo adatto per rimuovere il waffel o il cono dalla piastra.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lascia raffreddare completamente la piastra.
- Pulisci le superfici con un panno umido. Non utilizzare detersivi abrasivi.
- Assicuratevi che non rimangano residui di pastella.
- Conserva il prodotto in un luogo asciutto e fresco.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La piastra non si accende.
Soluzione: Controlla la presa elettrica e il cavo.
- Problema: Risultato non uniforme o bruciato.
Soluzione: Regola il tempo di cottura o verifica se la temperatura è corretta.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto secondo le normative locali. Non buttare l'elettrodomestico tra i rifiuti domestici non riciclabili. Controlla il sito locale di smaltimento e riciclaggio per ulteriori informazioni.

9. Contatti

Per assistenza, contatta il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania