

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: WEERM

Baking plates for waffle irons - Mould: Brussels waffles



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

EN ENGLISH

Product Manual for Weerm Baking Plates for Waffle Irons (Brussels Waffles)

1. General Information

The Weerm Baking Plates are designed specifically for producing authentic Brussels waffles. Crafted for use with compatible waffle irons, these plates are engineered to ensure consistent cooking results and easy removal of waffles, enhancing your baking experience.

2. Safety Information

- Electric Safety: Ensure the waffle iron is unplugged when not in use or when attaching/detaching the baking plates.
- Heat Precautions: The plates can become extremely hot during use. Always use heat-resistant gloves or utensils when handling the baking plates.
- Child Safety: Keep the appliance and baking plates out of reach of children. Never leave the appliance unattended while in use.
- Surface Safety: Place the waffle iron on a stable, heat-resistant surface during operation to prevent damage and avoid accidents.
- Material Safety: The baking plates are made of food-safe materials. Ensure they are used according to the instructions to avoid any health hazards.

3. Product Specifications

- Dimensions: 242 mm x 210 mm
- Weight: 3.2 kg
- Material: Non-stick aluminum
- Compatibility: Designed for use with Weerm waffle irons
- Color: Silver
- Maximum Temperature: 250°C
- Power: 230V 50Hz

4. Setup and Installation

1. Ensure the waffle iron is unplugged and cooled down before installation.
2. Open the hinge mechanism of the waffle iron.
3. Align the baking plates with the slots inside the waffle iron, ensuring they fit snugly.
4. Close the waffle iron to secure the baking plates, ensuring they are locked in place.
5. Plug in the waffle iron and preheat according to the manufacturer's guidelines.

5. Operation

1. Preheat the waffle iron with the new baking plates installed.
2. Prepare your waffle batter and pour an appropriate amount onto the center of the baking plates.
3. Close the waffle iron lid and allow the waffles to cook for the recommended time (usually 3-5 minutes).
4. When the cooking time is complete, open the waffle iron carefully and use a non-metallic spatula to gently remove the waffles.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the baking plates to cool before cleaning.
- Wipe with a soft, damp cloth after each use to remove any residue.
- For stubborn residue, use a non-abrasive sponge with mild dish soap.
- Do not use metal utensils or scouring pads as they may damage the non-stick surface.
- Store in a dry place to avoid moisture buildup.

7. Troubleshooting

- Waffles Not Cooking Evenly: Ensure the waffle iron is properly preheated and that the batter is evenly distributed.
- Sticking Waffles: Check if the baking plates are clean and free from residue. Use sufficient oil or non-stick spray prior to pouring the batter.
- Waffle Iron Not Heating: Ensure the appliance is plugged in and check for a blown fuse or tripped circuit breaker.

8. Disposal

Please dispose of the product and its packaging responsibly. Follow local regulations for electronic appliances and recycling of materials to minimize environmental impact.

9. Contact

For further inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für Backplatten für Waffeleisen (Brüsseler Waffeln)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Backplatten für Waffeleisen. Dieses Produkt ist speziell für die Herstellung von köstlichen Brüsseler Waffeln konzipiert. Es ist einfach zu verwenden und sorgt für gleichmäßige Ergebnisse.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Backplatten nicht, wenn sie beschädigt sind oder Anzeichen von Abnutzung zeigen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Halten Sie das Gerät von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
- Berühren Sie die Backflächen erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur empfohlene Rezepte und Zutaten, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Stellen Sie sicher, dass das Waffeleisen auf einer stabilen und hitzebeständigen Unterlage platziert ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

Machen Sie sich mit den speziellen Eigenschaften und technischen Daten Ihrer Backplatten vertraut:

- Material: Aluminium
- Antihafbeschichtung: Ja
- Größe der Backplatten: 25 x 20 cm
- Kompatibel mit: GGM Gastro Waffeleisen

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass das Waffeleisen auf einer stabilen, hitzebeständigen Unterlage platziert ist.
- Montieren Sie die Backplatten gemäß den Anweisungen des Herstellers.
- Schließen Sie das Waffeleisen an eine geeignete Stromquelle an, die den technischen Anforderungen entspricht.
- Lassen Sie das Waffeleisen einige Minuten vorheizen, bevor Sie den Teig hinzufügen.

5. Betrieb

- Gießen Sie den Waffelteig gleichmäßig in die Mitte der Backplatten.
- Schließen Sie das Waffeleisen und backen Sie die Waffeln gemäß dem Rezept.
- Überprüfen Sie den Gargrad regelmäßig, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
- Entnehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffspatel.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Backplatten vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Backflächen sanft zu reinigen.
 - Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie die Backplatten an einem trockenen Ort, um Korrosion zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Waffeln haften an den Platten.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Antihafbeschichtung und verwenden Sie ausreichend Backfett.
- Problem: Waffeln sind ungleichmäßig gebräunt.
 - Lösung: Lassen Sie das Waffeleisen ausreichend vorheizen und passen Sie die Backzeit an.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie unbrauchbare oder beschädigte Backplatten entsprechend der örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Wafelijzer Mould Brussels Wafels

1. Algemene informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Wafelijzer Mould Brussels Wafels. Dit product is ontwikkeld om heerlijke Brusselse wafels te bakken met een perfect resultaat. Voor een veilig en effectief gebruik van dit apparaat, dient u deze handleiding zorgvuldig door te nemen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies voor gebruik voordat u het apparaat aansluit en gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat, ver weg van waterbronnen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Raak de verwarmde oppervlakken niet aan om brandwonden te voorkomen; gebruik handgrepen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.
- Gebruik geen water of andere vloeistoffen om het apparaat af te koelen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het snoer of het apparaat zelf. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 610 x 330 x 120 mm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 2 x 1200 W
- Capaciteit: Tot 10 Brusselse wafels tegelijk
- Gewicht: 20 kg
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Opstelling en installatie

1. Plaats het wafelijzer op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Zorg ervoor dat een stopcontact in de buurt is voor de aansluiting van de stekker.
3. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
4. Controleer of de verwarmde platen goed zijn geplaatst en dat er geen voorwerpen tussen zitten voordat u het apparaat inschakelt.
5. Zet het wafelijzer aan met de aan/uit-schakelaar. Laat het voorverwarmen totdat het controlelampje aangeeft dat het klaar is voor gebruik.

5. Gebruik

1. Voor het bakken van wafels, bereid uw beslag volgens uw recept.
2. Smeer de verwarmde platen met een kleine hoeveelheid olie om plakken te voorkomen.
3. Giet het beslag in het midden van de plaat en sluit het deksel.
4. Bak de wafels tot ze goudbruin zijn, dit duurt gemiddeld 4-6 minuten.
5. Open het deksel voorzichtig met een handgreep om de wafels eruit te halen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
- Veeg het apparaat af met een vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende middelen.
- Controleer de binnenkant van de platen regelmatig op aangebakken voedselresten en maak deze direct schoon.
- Bewaar het apparaat op een droge plaats wanneer het niet in gebruik is.

7. Probleemoplossing

- Het apparaat verwarmt niet: Controleer of het correct is aangesloten en of de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Wafels plakken aan de platen: Controleer of er voldoende olie is gebruikt bij het bakken, of het beslag is te dik.
- Ongelijke baktijd: Zorg ervoor dat het apparaat goed is voorverwarmd.

8. Afvoer

Mocht u het apparaat willen weggooien, zorg er dan voor dat u dit op een milieuvriendelijke manier doet. Breng het naar een lokale inzamelingsplaats voor elektrische apparaten of volg de richtlijnen van uw gemeente voor afvalscheiding.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placas de Horneado para Waffle Maker - Moldes para Waffles de Bruselas

1. Información General

Las placas de horneado para waffle maker están diseñadas específicamente para la preparación de deliciosos waffles de Bruselas. Fabricadas con materiales de alta calidad, garantizan una cocción uniforme y un resultado crujiente por fuera y suave por dentro.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar la waffle maker, asegúrese de que la unidad esté en un lugar seco y estable.
- Mantenga la waffle maker fuera del alcance de los niños.
- No toque las placas calientes durante o después de la cocción; utilice utensilios adecuados.
- No sumerja la unidad en agua ni permita que entre en contacto con líquidos.
- Desconecte la waffle maker de la toma de corriente cuando no esté en uso.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio con recubrimiento antiadherente
- Dimensiones: 30 cm x 25 cm x 4 cm
- Peso: 1.5 kg
- Temperatura máxima de funcionamiento: 220 °C
- Apto para la mayoría de waffle makers estándar.

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la waffle maker esté desenchufada y completamente fría.
2. Retire cualquier placa anterior, si es necesario.
3. Alinee las placas de horneado con las ranuras de la waffle maker.
4. Presione suavemente las placas hasta que encajen firmemente en su lugar.
5. Conecte la waffle maker a una toma de corriente adecuada.

5. Funcionamiento

1. Encienda la waffle maker y ajuste la temperatura deseada.
2. Espere a que la luz indicadora se apague, señalando que está lista para usar.
3. Vierta la mezcla de waffle en la placa inferior, asegurándose de no exceder el borde.
4. Cierre la tapa y cocine durante el tiempo recomendado (generalmente de 3 a 5 minutos).
5. Retire el waffle con cuidado una vez que esté dorado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la waffle maker antes de limpiar.
- Deje que las placas se enfríen completamente.
- Limpie las placas con un paño húmedo y suave; evite el uso de productos abrasivos.
- Verifique regularmente que no haya residuos de alimentos en las ranuras o conexiones.

7. Resolución de Problemas

- Si la waffle maker no funciona, asegúrese de que esté correctamente conectada.
- Si los waffles no se cocinan de manera uniforme, revise la temperatura y ajuste según sea necesario.
- Si las placas parecen pegajosas, considere aplicar un poco más de aceite antiadherente antes de cocinar.

8. Eliminación

- Al final de la vida útil del producto, asegúrese de desechar las placas de manera responsable.
- Consulte las normativas locales sobre el reciclaje de productos eléctricos y materiales.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, póngase en contacto con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DES PLAQUES DE CUISSON POUR Gaufrier - Gaufres de Bruxelles

1. Informations Générales

Le produit présenté, Plaques de cuisson pour gaufrier, est conçu pour la préparation de gaufres de Bruxelles. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, cet appareil assure une cuisson uniforme et savoureuse.

2. Informations de Sécurité

- Avant utilisation, lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil ou ses composants dans l'eau.
- Vérifier l'intégrité des plaques avant chaque utilisation. Ne pas utiliser si des dommages sont visibles.
- Éloigner l'appareil des surfaces inflammables ou des sources de chaleur.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants isolants lors de la manipulation.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants sans surveillance.
- Éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: WEERM
- Type: Plaques de cuisson pour gaufrier
- Matériau: Aluminium avec revêtement antiadhésif
- Dimensions de la plaque: 25 cm x 20 cm
- Poids: 1,2 kg
- Température maximale: 220°C
- Compatibilité: Gaufriers standard
- Nettoyage: Lavage à la main recommandé

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez soigneusement les plaques de cuisson et retirez tout emballage.
2. Assurez-vous que le gaufrier est débranché avant l'installation.
3. Insérez les plaques de cuisson dans le gaufrier en suivant les marques de guidage.
4. Verrouillez les plaques en positionnant les loquets selon les instructions du fabricant de votre gaufrier.
5. Branchez le gaufrier et laissez-le préchauffer selon les instructions spécifiques.

5. Utilisation

1. Préparez la pâte à gaufres selon votre recette.
2. Une fois le gaufrier préchauffé, ouvrez-le et versez la pâte au centre de la plaque.
3. Refermez le gaufrier et laissez cuire selon le temps recommandé (généralement 3-5 minutes).
4. Ouvrez le gaufrier avec précaution et retirez les gaufres à l'aide de pinces en silicone.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez refroidir les plaques avant de les nettoyer.
- Essuyez les plaques avec un chiffon doux et humide.
- Pour un nettoyage approfondi, utilisez un nettoyant non abrasif.
- Ne pas utiliser d'objets coupants qui pourraient abîmer le revêtement.
- Ranger dans un endroit sec et frais lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

7. Dépannage

- Si les gaufres collent aux plaques, vérifier que les plaques sont correctement préchauffées et que le revêtement est intact.
- Si le gaufrier ne chauffe pas, vérifier la connexion électrique et s'assurer que le thermostat est fonctionnel.
- Pour les odeurs de brûlé, inspecter les plaques pour des résidus alimentaires et nettoyer adéquatement.

8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil avec vos déchets ménagers.
- Veuillez recycler les matériaux en métal et en plastique auprès d'un centre de recyclage approprié.
- Suivez les réglementations locales de gestion des déchets pour une élimination correcte.

9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter à :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastre per Waffle di Bruxelles

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto le Piastre per Waffle di Bruxelles di GGM Gastro. Questo prodotto è progettato per offrire un'esperienza di cottura eccezionale e consente di preparare deliziosi waffle in stile Bruxelles. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un uso sicuro ed efficace del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo Corretto: Utilizzare solo per lo scopo previsto, ovvero la cottura di waffle.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che la fonte di alimentazione sia conforme ai requisiti del prodotto. Non immergere mai il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Cordone Alimentazione: Non lasciare il cavo appeso o a contatto con superfici calde.
- Superfici Calde: Durante il funzionamento, le piastre raggiungono temperature elevate. Maneggiare con guanti resistenti al calore.
- Manutenzione: Non tentare di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamento, contattare un professionista.
- Bambini: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini non supervisionati.
- Rischio di Ustioni: Non toccare le superfici calde con mani o oggetti non protetti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Alluminio pressofuso di alta qualità
- Dimensioni piastre: 230 x 230 mm
- Spessore: 20 mm
- Rivestimento antiaderente: Sì
- Adatto per: Waffle di Bruxelles
- Peso: 3 kg
- Temperatura massima di funzionamento: 300 °C
- Fonte di alimentazione: 220-240 V, 50/60 Hz

4. Setup e Installazione

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
2. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e resistente al calore.
3. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato prima di iniziare l'installazione.
4. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
5. Accendere il dispositivo, attendere che raggiunga la temperatura desiderata prima di utilizzare le piastre.

5. Funzionamento

1. Preriscaldare le piastre. La spia indicatrice si accenderà una volta che il prodotto è pronto per l'uso.
2. Applicare un velo d'olio sulle piastre per una migliore antiaderenza.
3. Versare l'impasto per waffle nelle piastre, chiudere il coperchio e cuocere fino a quando il waffle è dorato e croccante.
4. Rimuovere il waffle con una spatola non metallica per evitare di danneggiare il rivestimento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare il dispositivo prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare le piastre.
- Pulire con un panno umido o una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette metalliche.
- Dopo ogni utilizzo, assicurarsi che le piastre siano completamente asciutte prima di riporle.

7. Risoluzione dei Problemi

- Il waffle non si cuoce uniformemente: Controllare che il dispositivo sia preriscaldato correttamente.
- Le piastre si attaccano: Assicurarsi di utilizzare olio per la cottura o spray antiaderente prima di versare l'impasto.
- La spia non si accende: Verificare il collegamento alla presa elettrica e l'integrità del cavo di alimentazione.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento del prodotto e degli imballaggi. Non smaltire il prodotto insieme ai rifiuti domestici. Contattare il proprio comune per informazioni sul riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o reclami, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania