

# ggmgastro

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

## SKU: WELSRM

### Baking plates for waffle iron - Mould: Waffle on a stick



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Baking Plates for Waffle Iron Mould Waffle on a Stick

### 1. General Information

Thank you for your purchase of the Baking Plates for Waffle Iron Mould Waffle on a Stick. This product is designed to create delicious, evenly cooked waffles in a convenient stick form. Please read this manual thoroughly to ensure safe and effective use of the product.

### 2. Safety Information

- General Safety: This product is intended for indoor use only. Keep out of reach of children.
- Electrical Safety: Ensure that the waffle iron is properly connected to a power supply. Avoid contact with liquids and do not operate with wet hands.
- Hot Surfaces: The baking plates can become extremely hot during use. Always use heat-proof gloves and avoid direct contact with skin.
- Supervision: Always supervise the waffle iron while in use.
- Damage Prevention: Do not use the product if any components are damaged. Cease use immediately and contact customer support for assistance.

### 3. Product Specifications

- Dimensions: 25.0 x 12.5 x 2.0 cm
- Material: High-quality food-grade aluminum
- Color: Silver
- Temperature Resistance: Up to 230°C
- Non-stick Coating: Yes

### 4. Setup and Installation

1. Unboxing: Carefully remove the baking plates from the packaging.
2. Setting Up: Place the waffle iron on a flat, heat-resistant surface. Ensure the area is dry and free from any clutter.
3. Attaching Plates: Align the baking plates with the slots on the waffle iron. Insert and secure them firmly until you hear a click.
4. Power Connection: Plug the waffle iron into a compatible electrical outlet. Ensure that the power LED indicator lights up.

### 5. Operation

1. Preheating: Turn on the waffle iron and allow it to preheat. Wait until the indicator light shows it's ready.
2. Batter Preparation: Prepare your waffle batter according to your recipe.
3. Pouring Batter: Carefully pour the batter onto the preheated baking plates, ensuring even distribution without overfilling.
4. Cooking: Close the waffle iron and cook for 3-5 minutes, depending on your desired crispiness.
5. Removing Waffles: Once cooked, carefully open the waffle iron using heat-proof gloves and gently remove the waffles with a spatula.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cooling: Allow the baking plates to cool down completely before cleaning.
- Cleaning: Wipe the plates with a damp cloth. For tough residues, use a soft sponge with mild detergent. Do not use abrasive materials as they can damage the non-stick coating.
- Storage: Store the baking plates in a dry place. Avoid stacking heavy items on top.

### 7. Troubleshooting

- Waffles are sticking: Ensure that the plates are properly heated and that you are using enough oil or batter.
- Uneven cooking: Check if the waffle iron is placed on a level surface. Preheat the plates adequately.
- Power issues: Check the electrical outlet and ensure the appliance is plugged in correctly.

### 8. Disposal

At the end of the product's life, dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Do not dispose of in regular household waste. Consider recycling if possible.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Baking Plates for Waffle Iron Mould Waffle on a Stick. Enjoy your delicious treats!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Backplatten für Waffeleisen - Waffel am Stiel

### 1. Allgemeine Informationen

Dieses Produkt ist speziell für die Herstellung von Waffeln am Stiel konzipiert. Die Backplatten sind aus hochwertigem Material gefertigt und bieten eine gleichmäßige Wärmeverteilung für perfekt gebräunte Waffeln.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Unterlage steht.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen verläuft.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs von Kindern und Haustieren fern.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Metallutensilien, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Bei Überhitzung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist und vom Stromnetz getrennt ist.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Hochwertige Aluminiumlegierung mit Antihafbeschichtung
- Abmessungen der Platten: 20 cm x 12 cm
- Leistung: 1000 W
- Spannung: 230 V
- Gewicht: 1,5 kg

### 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Waffeleisen auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.
- Warten Sie, bis die Betriebsanzeige leuchtet, was darauf hinweist, dass das Gerät aufgeheizt ist.
- Vor der ersten Benutzung kann es empfohlen werden, die Platten leicht mit einem geeigneten Öl einzufetten.

### 5. Betrieb

- Geben Sie den Waffelteig gleichmäßig auf die unteren Backplatte.
- Schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie die Waffel etwa 3-5 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.
- Öffnen Sie das Waffeleisen vorsichtig und entnehmen Sie die Waffel mit einem Kunststoff- oder Holzutensil.

### 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Backplatten mit einem feuchten Tuch und warmem Seifenwasser ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder Schwämme, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sicheren Ort nach der Reinigung.

### 7. Fehlersuche

- Gerät heizt nicht auf: Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist.
- Waffeln kleben an den Platten: Überprüfen Sie, ob die Platten ausreichend eingefettet wurden und reinigen Sie sie gründlich.
- Waffeln sind ungleichmäßig gebräunt: Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig beheizt ist und der Teig gleichmäßig verteilt ist.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt ordnungsgemäß gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektronikschrott. Schützen Sie die Umwelt, indem Sie das Gerät nicht im normalen Müll entsorgen.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor Bakplaten voor Wafelijzer - Wafel aan een Stok

### 1. Algemeen Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de bakplaten voor het wafelijzer, speciaal ontworpen voor het maken van heerlijke wafels aan een stok. Deze bakplaten zijn een aanvulling op uw wafelijzer en zorgen voor een perfecte bereiding van wafels. Volg deze handleiding zorgvuldig op voor een veilige en efficiënte werking van het product.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het wafelijzer altijd op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
- Zorg ervoor dat de bakplaten goed zijn bevestigd voordat u het wafelijzer inschakelt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.
- Raak de bakplaten niet aan tijdens het gebruik; ze worden zeer heet.
- Gebruik enkel een hittebestendige spatel om de wafels te verwijderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen schurendemiddelen of scherpe voorwerpen tijdens het schoonmaken.

### 3. Productspecificaties

- Productnaam: Bakplaten voor wafelijzer - Wafel aan een stok
- Afmetingen: [specifieke afmetingen invoegen]
- Materiaal: [type materiaal invoegen]
- Kleur: [kleur invoegen]
- Geschikt voor: [specifiek wafelijzermodel invoegen]
- Aantal platen: 2
- Gewicht: [gewicht invoegen]

### 4. Setup en Installatie

1. Verwijder de bakplaten uit de verpakking.
2. Zorg ervoor dat het wafelijzer is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld.
3. Bevestig de bakplaten aan het wafelijzer door de clips aan beide zijden zorgvuldig te plaatsen.
4. Controleer of de platen stevig vastzitten en geen speling hebben.
5. Plug het wafelijzer in en schakelt het apparaat in volgens de gebruikelijke methode.

### 5. Bediening

- Voor het maken van wafels aan een stok, volg het recept dat u kiest en zorg ervoor dat het beslag de juiste consistentie heeft.
- Giet het beslag in de bakplaten en plaats de stokjes in het beslag.
- Sluit het wafelijzer en zorg ervoor dat deze goed is vergrendeld.
- Kook de wafels gedurende de aanbevolen tijd, meestal tussen de 3-5 minuten, afhankelijk van uw specifieke wafelijzer en het gewenste krokante niveau.
- Controleer regelmatig tijdens het koken en open het wafelijzer voorzichtig om de wafels te controleren.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Laat de bakplaten volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Veeg de platen af met een schone, vochtige doek om opgebakken resten te verwijderen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen schrobbers.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een milde zeepoplossing gebruiken en een zachte doek.
- Droog de bakplaten grondig voor opslag.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

### 7. Probleemoplossing

- Wafer kleeft aan de plaat: Zorg ervoor dat de platen goed zijn ingevet voordat u het beslag toevoegt.
- Ongelijkmatig gebakken wafels: Controleer of het wafelijzer correct is voorverwarmd en het beslag gelijkmatig is verdeeld.
- Wafels zijn niet knapperig: Pas de kooktijd aan en verhoog de temperatuur indien nodig.

### 8. Afvoer

Volg lokale richtlijnen voor het afvoeren van elektrische apparaten en accessoires. Verwijder de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat is ontmanteld voordat u het weggooit.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto: Placas de Horno para Máquina de Waffles en Palito

### 1. Información General

Bienvenido al manual del producto para las Placas de Horno para la Máquina de Waffles en Palito. Este producto está diseñado para facilitar la elaboración de deliciosos waffles en formato de palito, ideales para eventos, ferias y reuniones familiares.

### 2. Información de Seguridad

- Este producto está destinado únicamente para uso doméstico y comercial.
- Mantenga las placas fuera del alcance de los niños y evite el contacto directo con superficies calientes.
- Asegúrese de que la máquina de waffles esté apagada y desconectada de la corriente antes de insertar o quitar las placas.
- No toque las placas calientes con las manos desprotegidas.
- Utilice utensilios de cocina no metálicos para evitar dañar el revestimiento.
- No use las placas para fines distintos a los recomendados.
- En caso de daño o mal funcionamiento, deje de usar el producto y contacte al servicio al cliente.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Aluminio revestido
- Dimensiones: 23 x 14 x 2 cm
- Peso: 1.2 kg
- Capacidad: Produce 4 waffles en palito por tanda
- Compatibilidad: Diseñado para máquinas de hacer waffles de la marca GGM Gastro

### 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina de waffles esté apagada y desconectada.
2. Retire las placas antiguas (si las hay) tirando de los broches de seguridad en ambos lados.
3. Alinee las nuevas placas con el soporte de la máquina.
4. Presione firmemente hacia abajo hasta que escuche un clic, asegurando que las placas estén bien alojadas.
5. Conecte la máquina a una fuente de alimentación y enciéndala para precalentar.

### 5. Operación

1. Prepare la mezcla de waffle según su receta preferida.
2. Una vez que la máquina esté precalentada, vierta la mezcla en las placas, asegurándose de no sobrellenar.
3. Cierra la tapa de la máquina y deje cocinar por el tiempo recomendado (generalmente 3-5 minutos).
4. Abra cuidadosamente la máquina y retire los waffles con un utensilio de cocina adecuado.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina y deje que se enfríe completamente.
- Limpie las placas con un paño húmedo. Si es necesario, use un poco de jabón suave.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan rayar la superficie.
- Verifique regularmente los broches de seguridad y reemplace cualquier componente dañado.

### 7. Resolución de Problemas

- No se calienta: Asegúrese de que la máquina esté conectada y encendida. Compruebe si el cable está dañado.
- Waffles pegados: Espere a que las placas se enfríen, limpie bien y asegúrese de utilizar suficiente aceite o spray antiadherente.
- Waffles desiguales: Ajuste el tiempo de cocción y la cantidad de mezcla utilizada.

### 8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de manera responsable. No arroje en la basura común. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de electrodomésticos y metales.

### 9. Contacto

Para consultas adicionales, asistencia técnica o reclamos, contacte a nuestro servicio al cliente:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation de la plaque de cuisson pour gaufrettes sur bâton - Welsrm

## 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la plaque de cuisson pour gaufrettes sur bâton Welsrm. Ce produit est conçu pour cuire des gaufrettes délicieuses et croustillantes facilement et rapidement. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit afin d'assurer une utilisation sûre et efficace.

## 2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas utiliser la plaque de cuisson à d'autres fins que la cuisson de gaufrettes.
- Chaleur élevée : La plaque atteint des températures élevées. Manipulez-la avec précaution et utilisez des gants de cuisine.
- Enfants : Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants l'utiliser sans supervision.
- Mauvais contact avec l'eau : Évitez tout contact de la plaque avec l'eau lorsqu'elle est sous tension. Cela peut provoquer des chocs électriques.
- Surface stable : Assurez-vous que la plaque est placée sur une surface stable et résistante à la chaleur pendant l'utilisation.
- Dommages : En cas de dommage visible sur la plaque, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

## 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : Welsrm
- Dimensions de la plaque : 30 cm x 20 cm
- Poids : 2,5 kg
- Matériau : Aluminium antiadhésif
- Puissance : 1200 W
- Voltage : 220-240 V
- Thermostat réglable : Oui
- Couleur : Noir

## 4. Installation et mise en place

1. Déballez soigneusement la plaque de cuisson et retirez tout matériau d'emballage.
2. Placez la plaque sur une surface plane et résistante à la chaleur.
3. Branchez la plaque sur une prise électrique conforme aux spécifications.
4. Préchauffez la plaque selon les instructions du thermostat.

## 5. Fonctionnement

1. Préchauffez la plaque selon la température souhaitée à l'aide du thermostat.
2. Appliquez un spray antiadhésif ou un peu d'huile sur la surface.
3. Versez la pâte à gaufrette sur la plaque en la répartissant uniformément.
4. Fermez la plaque et laissez cuire pendant 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que la gaufrette soit dorée.
5. Ouvrez la plaque avec précaution et retirez la gaufrette à l'aide d'une spatule.

## 6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Nettoyez la surface avec un chiffon humide ou une éponge non abrasive.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer.
- Rangez la plaque dans un endroit sec et sûr.

## 7. Dépannage

- La plaque ne chauffe pas : Vérifiez si l'appareil est bien branché et si la prise fonctionne.
- Les gaufrettes collent : Assurez-vous d'appliquer suffisamment d'huile antiadhésive.
- Temps de cuisson trop long : Vérifiez le réglage du thermostat.

## 8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Disposez de l'appareil conformément aux réglementations locales sur le recyclage et l'élimination des appareils électriques.

## 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'utiliser notre produit Welsrm et de contribuer à une cuisson délicieuse.

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto per Piastra da Cottura per Waffle su Bastoncino

### 1. Informazioni Generali

Benvenuto nell'uso della Piastra da Cottura per Waffle su Bastoncino WELSRM. Questo prodotto è stato progettato per creare deliziosi waffle su bastoncino, perfetti per eventi, feste e come snack. Assicurati di seguire tutte le istruzioni e le informazioni di sicurezza incluse nel presente manuale.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per l'uso previsto, seguendo tutte le istruzioni.
- La piastra può diventare molto calda durante l'uso; maneggiare con cautela per evitare scottature.
- Tenere il prodotto lontano da superfici infiammabili e dall'acqua.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Assicurarsi che il prodotto sia disconnesso dalla rete elettrica quando non è in uso e durante la pulizia.
- Non utilizzare utensili metallici per evitare di graffiare le superfici antiaderenti della piastra.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: WELSRM
- Tensione: 220-240V
- Potenza: 1200W
- Dimensioni: 30 cm x 24 cm x 10 cm
- Materiale: Acciaio inossidabile con rivestimento antiaderente
- Colore: Nero

### 4. Setup e Installazione

1. Posizionare la piastra su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che l'area circostante sia libera da materiali infiammabili.
3. Collegare la piastra a una presa elettrica compatibile.
4. Accendere il dispositivo premendo l'interruttore di accensione posizionato sul pannello di controllo.
5. Attendere che la spia luminoso indichi che la piastra ha raggiunto la temperatura desiderata.

### 5. Funzionamento

1. Preparare la miscela per waffle seguendo la ricetta preferita.
2. Una volta che la piastra è calda, ungere leggermente le superfici antiaderenti.
3. Versare l'impasto nella piastra, distribuendolo uniformemente.
4. Chiudere la piastra e cuocere per il tempo raccomandato nella ricetta.
5. Aprire la piastra e utilizzare un bastoncino per estrarre il waffle, facendo attenzione a non graffiare la superficie.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Disconnettere la piastra dalla rete elettrica e lasciare raffreddare completamente.
- Pulire le superfici con un panno umido e una soluzione delicata di sapone.
- Non immergere la piastra in acqua o usare detergenti abrasivi.
- Conservare in un luogo asciutto e privo di polvere.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Il waffle non cuoce uniformemente: controllare se la piastra è sufficientemente calda prima di aggiungere l'impasto.
- Difficoltà ad aprire la piastra: verifica che non ci sia impasto in eccesso tra le fessure.
- Cavo di alimentazione danneggiato: non usare e contattare il servizio clienti per assistenza.

### 8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE). Non gettare il prodotto nei rifiuti domestici.

### 9. Contatti

Per ulteriori domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania