

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: FMTNP

Pastry syringe



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pastry Syringe FM-TNP

1. General Information

Thank you for purchasing the Pastry Syringe FM-TNP. This professional-grade tool is designed to help you create intricate designs and decorations with ease. Ideal for both amateur and professional bakers, the FM-TNP offers precision and versatility for a variety of pastries, cakes, and desserts.

2. Safety Information

- General Safety: Always use the product as intended. Do not modify or misuse the pastry syringe.
- Handling: Handle with care to avoid injury. The syringe and its components may have sharp edges. Always keep out of reach of children.
- Cleaning Safety: When cleaning, ensure the syringe is disassembled completely. Use caution while handling small parts to avoid choking hazards.
- Dishwashing: If using a dishwasher, make sure that the syringe is securely placed in the dishwasher and follow manufacturer's instructions.
- Temperature Warning: Avoid exposing the syringe to extreme temperatures. Do not use with substances exceeding 60°C (140°F).
- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

3. Product Specifications

- Model: FM-TNP
- Material: Stainless Steel, Plastic
- Capacity: 500 ml
- Weight: 800 g
- Dimensions: 30 x 10 x 10 cm
- Accessories Included: 6 decorating tips, 3 adapters, cleaning brush

4. Setup and Installation

1. Prepare the Syringe: Remove the Pastry Syringe from the packaging. Ensure all components are present.
2. Attach Decorating Tips: Select a decorating tip suitable for your needs. Align it with the nozzle of the syringe and securely fasten it by twisting clockwise.
3. Insert Adapter: If needed, use the appropriate adapter to fit the decorating tip to the syringe.
4. Fill the Syringe: Unscrew the top cap and fill the syringe with your desired frosting or mixture, ensuring not to exceed the maximum fill line.
5. Reassemble: Securely twist the top cap back onto the syringe and press the plunger down to remove any air pockets.
6. Testing: Before decorating, test the syringe by applying pressure on the plunger to ensure proper function.

5. Operation

- To operate, hold the syringe firmly and apply consistent pressure on the plunger. Move the syringe in the desired direction to create your pastry designs. Adjust the angle of the tip for different effects.
- If resistance is felt, check for clogs in the decorating tip or ensure adequate filling.

6. Cleaning and Maintenance

- Immediate Cleaning: After use, disassemble the syringe and rinse all components with warm water to prevent drying and hardening of the contents.
- Deep Cleaning: Use the provided cleaning brush to scrub the tips and internal parts, then wash in warm soapy water.
- Sterilization: For hygienic purposes, you may sterilize the stainless-steel components.
- Drying: Allow all parts to air dry completely before reassembling and storing.

7. Troubleshooting

- Clogged Tip: If the decorating tip is clogged, remove and clean it thoroughly. Use the cleaning brush to clear any blockages.
- Difficulty in Operation: If the plunger is hard to press, check for obstructions or ensure there is enough filling in the syringe.
- Leakage: Ensure all components are securely tightened and check for cracks or damages on the syringe body or cap.

8. Disposal

Dispose of the Pastry Syringe in accordance with local regulations. Clean and recycle materials where possible, specifically metal and plastic components. Do not dispose of in household waste.

9. Contact

For support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Pastry Syringe FM-TNP! Enjoy your baking creations.

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Spritzpistole FM-TNP

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Spritzpistole FM-TNP. Dieses hochwertige Produkt wurde entwickelt, um den Anforderungen anspruchsvoller Back- und Konditoren gerecht zu werden. Über das Produkt hinaus bietet die FM-TNP eine Möglichkeit, Ihre kreativen Ideen in die Tat umzusetzen.

2. Sicherheitsinformationen

- Gebrauchsanweisung beachten: Lesen Sie vor der Benutzung alle Anweisungen.
- Sicherheitshinweise: Halten Sie die Spritzpistole von Kindern fern.
- Verwendung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzkleidung, um Haut- oder Augenschäden zu vermeiden.
- Energiequelle: Verwenden Sie nur die empfohlenen Materialien und Medikamente.
- Reinigung: Achten Sie darauf, dass das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt wird, um Verunreinigungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl und Polypropylen
- Kapazität: 500 ml
- Abmessungen: 30 cm x 10 cm x 10 cm
- Gewicht: 500 g
- Farben: Silber/Schwarz
- Lieferumfang: Spritzpistole, mehrere Aufsätze, Reinigungspinsel, Gebrauchsanweisung

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Spritzpistole vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie alle Teile auf Schäden.
3. Wählen Sie den gewünschten Aufsatz aus und setzen Sie ihn fest auf die Düse der Spritzpistole.
4. Füllen Sie die Spritzpistole mit der gewünschten Füllung (z.B. Sahne, Teig).
5. Schließen Sie den Deckel fest, um ein Auslaufen zu vermeiden.
6. Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig sitzen, bevor Sie das Gerät benutzen.

5. Betrieb

1. Halten Sie die Spritzpistole mit einer Hand und drücken Sie den Abzug mit der anderen Hand.
2. Führen Sie die Spritzpistole über die Oberfläche, die Sie dekorieren möchten, und kontrollieren Sie den Druck des Abzugs für gleichmäßige Verteilung.
3. Bei Bedarf den Aufsatz wechseln, um verschiedene Muster und Designs zu erzielen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Spritzpistole gründlich mit warmem Wasser und Seife reinigen.
- Alle abnehmbaren Teile separat reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Füllreste in der Düse zurückbleiben.
- Regelmäßig die Dichtungen und Mechanik auf Abnutzung überprüfen und bei Bedarf ersetzen.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Füllung fließt nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie die Düse auf Verstopfung. Reinigen Sie diese gründlich.
- Problem: Leckagen an der Verbindung zwischen Aufsatz und Düse.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz richtig und fest montiert ist.
- Problem: Schwacher Ausstoß.
 - Lösung: Prüfen Sie, ob die Füllung zu dickflüssig ist oder ob der Druck nicht ausreichend ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Spritzpistole und alle Teile gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Modelle aus Metall können recycelt werden. Bitten Sie Ihren örtlichen Entsorger um spezifische Informationen zur umweltfreundlichen Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Patissierspuit (FMTPNP)

1. Algemene Informatie

De GGM Gastro Patissierspuit (FMTPNP) is een professioneel keukengereedschap, ontworpen voor het eenvoudig en efficiënt aanbrengen en decoreren van crème, glazuur en andere vloeibare mengsels. Het product is ideaal voor gebruik in professionele keukens en bakkerijen.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze manual.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het aansluit of loskoppelt van het elektriciteitsnet.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Gebruik geen beschadigde slangen of stekkers.
- Reinig het apparaat niet met schurende chemicaliën of middelen.
- Zorg ervoor dat de werkplek droog en vrij van obstakels is.
- Vermijd contact met vloeistoffen op elektrische delen.
- Bij storingen of defecten, gebruik het product niet en neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Model: FMTPNP
- Afmetingen: 30 x 15 x 10 cm
- Spanning: 230V
- Vermogen: 200W
- Inhoud: 1,5 liter
- Gewicht: 1,6 kg

4. Installatie en Inrichting

- Plaats de patissierspuit op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Sluit de voedingskabel aan op een stopcontact dat voldoet aan de vermogensspecificaties.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet onderbroken of beschadigd is tijdens het installeren.
- Vul de spuit met het gewenste mengsel tot de gemarkeerde maximumcapaciteit (1,5 liter).
- Sluit de deksel stevig af voordat u het apparaat aanzet.

5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Pas de druk aan met de drukregelaar voor verschillende toepassingen.
- Houd de spuit in een rechte positie voor een gelijkmatige aanbrenging.
- Voor decoratie, beweeg de spuit soepel en gelijkmatig.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de deksel en giet de rest van het mengsel uit.
- Reinig de spuit met warm zeepwater en een zachte spons.
- Vermijd schurende materialen om beschadiging te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen goed gedroogd zijn voordat u ze opnieuw monteert.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat start niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Probleem: Onvoldoende druk.
Oplossing: Controleer de drukinstellingen en zorg ervoor dat het mengsel niet te dik is.
- Probleem: Lekkage.
Oplossing: Controleer of de deksel goed is afgesloten en of er geen scheuren zijn.

8. Afvalverwijdering

- Disposeer van het apparaat in overeenstemming met lokale voorschriften voor afvalverwerking.
- Lever het apparaat in bij een recyclingcentrum als het niet meer in gebruik is.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Jeringa de Pastelería GGM Gastro

1. Información General

La Jeringa de Pastelería GGM Gastro es una herramienta de alta calidad, diseñada para facilitar la decoración y relleno de una variedad de productos de repostería. Ideal para chefs profesionales y aficionados, este utensilio es fácil de usar y garantiza resultados precisos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Utilice la jeringa solo para su propósito previsto.
- **Advertencia de Quemaduras:** Al manipular productos calientes, permita que se enfríen lo suficiente antes de llenar la jeringa.
- **Piezas Pequeñas:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- **Limpieza:** Asegúrese de limpiar la jeringa adecuadamente después de cada uso para evitar la acumulación de residuos que puedan causar alergias o reacciones.
- **Revisión:** Inspeccione la jeringa antes de usarla para asegurarse de que no haya daños o desgastes que puedan comprometer su funcionamiento.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Material:** Acero inoxidable y plástico
- **Capacidad:** 500 ml
- **Accesorios:** Incluye 6 boquillas de diferentes formas
- **Dimensiones:** 30 cm x 8 cm
- **Peso:** 700 g
- **Color:** Transparente y plata
- **Uso:** Apto para alimentos

4. Instalación y Configuración

1. **Desembalaje:** Retire la jeringa y las boquillas del paquete y asegúrese de que todas las partes estén presentes.
2. **Montaje:**
 - Coloque la boquilla elegida en la parte superior de la jeringa, asegurándose de que esté bien ajustada.
 - Si utiliza algún accesorio adicional, instálelo según las instrucciones específicas de cada uno.
3. **Preparación:** Lave la jeringa y las boquillas con agua tibia y jabón antes del primer uso. Enjuague bien y séquela.

5. Operación

- Llene la jeringa con la mezcla deseada.
- Asegúrese de que no haya burbujas de aire en el interior.
- Presione el émbolo de manera uniforme para dispensar el contenido.
- Mantenga la boquilla cerca de la superficie del alimento para un mejor control.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desmonte las piezas de la jeringa después de cada uso.
- Lave cada parte con agua caliente y jabón, asegurándose de eliminar cualquier residuo.
- No utilice limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Deje secar completamente antes de volver a montar.

7. Solución de Problemas

- **No Dispensa:** Verifique que la jeringa no esté bloqueada y que el contenido no sea demasiado espeso.
- **Fugas:** Asegúrese de que las conexiones estén bien ajustadas y revise las juntas para detectar daños.
- **Difícil de Presionar:** Limpie la jeringa y verifique que no haya obstrucciones internas.

8. Eliminación

- El producto y sus accesorios deben ser desechados de acuerdo con las normativas locales sobre residuos y reciclaje.
- No los tire a la basura común; consulte con un centro de reciclaje local.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

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

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Seringue à Pâtisserie FM-TNP

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la seringue à pâtisserie FM-TNP. Ce produit est conçu pour les professionnels et les amateurs de pâtisserie, facilitant le remplissage et le décor des pâtisseries avec précision et facilité.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser la seringue à pâtisserie près d'une source de chaleur ou dans un environnement humide.
- Évitez tout contact avec les bords tranchants des pièces du produit lors de son utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants.
- Utilisez uniquement avec des ingrédients alimentaires appropriés.
- Nettoyez soigneusement tous les composants après chaque utilisation pour éviter toute contamination.
- Ne pas plonger les parties électriques dans l'eau ou tout autre liquide.
- En cas de défaillance du produit ou de dommages visibles, cessez immédiatement l'utilisation et contactez notre service clientèle.

3. Aperçu et Spécifications de Produit

- Modèle : FM-TNP
- Type : Seringue à pâtisserie
- Capacité : 500 ml
- Matériaux : Plastique robuste, acier inoxydable
- Dimensions : 30 cm x 10 cm x 10 cm
- Poids : 0.5 kg
- Couleur : Transparent

4. Installation et Configuration

1. Retirez tous les composants de l'emballage et assurez-vous qu'ils sont en bon état.
2. Assemblez la seringue en vissant le manchon sur le corps principal.
3. Insérez la buse souhaitée dans l'extrémité de la seringue et assurez-vous qu'elle est bien fixée.
4. Remplissez la seringue avec le mélange souhaité (crème, farce, etc.). Ne dépassez pas la capacité maximale de 500 ml.
5. Vous êtes maintenant prêt à utiliser la seringue.

5. Fonctionnement

1. Tenez la seringue d'une main tout en appuyant sur le piston avec l'autre main pour libérer le contenu.
2. Déplacez la seringue selon le motif désiré sur le produit que vous décidez.
3. Pour un remplissage, insérez la buse dans le produit et appuyez lentement sur le piston.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation, démontez la seringue en retirant la buse, le piston et le manchon.
- Lavez chaque composant à l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle (s'il est compatible).
- Assurez-vous que tous les composants sont secs avant de les remonter.
- Conservez la seringue dans un endroit propre et sec.

7. Dépannage

- En cas de blocage, retirez la buse et nettoyez-la.
- Si le piston ne se déplace pas, assurez-vous qu'il n'y a pas de produit coincé dans le mécanisme.
- Contactez notre service client si vous rencontrez d'autres problèmes.

8. Élimination

- En fin de vie, éliminez le produit conformément aux réglementations locales sur les déchets.
- Ne jetez pas les composants dans la nature; recyclez les plastiques et métaux lorsque cela est possible.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Siringa per Pasticceria FM-TNP

1. Informazioni Generali

La siringa per pasticceria FM-TNP è uno strumento essenziale per pasticceri e appassionati di cucina. Progettata per facilitare la decorazione di dolci, questa siringa offre versatilità e precisione. Realizzata con materiali di alta qualità, è resistente e facile da utilizzare.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare la siringa solo per l'uso previsto, ossia per decorare alimenti.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti prima di ogni utilizzo per evitare contaminazioni.
- Non utilizzare la siringa se danneggiata. Controllare regolarmente le parti per eventuali usure.
- Tenere la siringa e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare il contatto con superfici calde o fiamme.
- Non immergere la siringa in acqua bollente o in lavastoviglie, poiché potrebbe danneggiarsi.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Plastica di alta qualità
- Capacità: 500 ml
- Inclusi: 6 beccucci intercambiabili per diverse decorazioni
- Dimensioni: 25 cm (lunghezza) x 7 cm (larghezza)
- Colore: Trasparente
- Peso: 300 g

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere la siringa dalla confezione e ispezionare tutte le parti.
- Scegliere il beccuccio desiderato e avvitarlo saldamente all'estremità della siringa.
- Riempire la siringa con il composto desiderato (crema, glassa, ecc.), assicurandosi di non superare la capacità di 500 ml.
- Premere il pistone per rimuovere eventuali bolle d'aria presenti nella siringa.
- La siringa è ora pronta per l'uso.

5. Funzionamento

- Tenere la siringa in posizione verticale per evitare perdite.
- Premere delicatamente il pistone per rilasciare il composto e decorare i dolci.
- Per creare diversi effetti, variare la pressione sul pistone e la velocità di movimento della siringa.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, smontare la siringa e rimuovere il beccuccio.
- Risciacquare tutte le parti con acqua calda.
- Utilizzare una spazzola morbida per pulire il beccuccio, se necessario.
- Asciugare accuratamente ogni parte prima di riporla.
- Evitare di usare detergenti aggressivi che potrebbero danneggiare il materiale.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la siringa perde, controllare che il beccuccio sia montato correttamente.
- Se il composto non fuoriesce, assicurarsi che la siringa sia spinta correttamente e non sia bloccata.
- In caso di difficoltà, consultare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Non smaltire la siringa nell'indifferenziato.
- Contattare le autorità locali per indicazioni sullo smaltimento delle plastiche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania