

ggmgastro

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

SKU: PLTMNP12

Plates for Tartlet machine TMNP - Tartlet shape: Square - 72x72mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Plates for Tartlet Machine TMNP - Tartlet Shape Square 72x72mm (PLTMNP12)

1. General Information

Thank you for purchasing the Plates for Tartlet Machine TMNP. These plates are designed specifically for use with the TMNP tartlet machine, allowing you to create perfectly shaped tartlets in a square form, measuring 72mm x 72mm.

2. Safety Information

- Ensure the machine is turned off and unplugged before cleaning or performing any maintenance.
- Use the plates only with the specified tartlet machine to prevent damage and ensure safety.
- Do not exceed the recommended temperature settings for cooking, as this may cause warping or damage to the plates.
- Keep the machine and its components away from water and other liquids.
- Ensure that all parts are assembled correctly before operating the machine to avoid accidents.
- Use protective gloves when handling hot plates to prevent burns.

3. Product Specifications

- Product Name: Plates for Tartlet Machine TMNP
- Shape: Square
- Dimension: 72 x 72 mm
- Material: Durable heat-resistant material
- Quantity: 12 plates per set

4. Setup and Installation

- Unpack the plates and inspect for any visible damage. If damage is found, do not use and contact customer support.
- Ensure the TMNP tartlet machine is placed on a stable and flat surface.
- Plug in the machine and power it on.
- Insert the plates into the designated slots in the machine, ensuring they fit snugly and are correctly oriented.
- Follow the machine's instructions for setup and wait for it to reach the desired temperature before adding your tartlet mixture.

5. Operation

- Prepare your tartlet mixture according to your recipe.
- Once the machine is preheated, pour the mixture onto the plates evenly.
- Close the machine lid and cook according to the recommended time for your specific tartlet recipe.
- Once done, carefully remove the plates from the machine using protective gloves and let them cool before serving.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the plates to cool completely before cleaning.
- Wash the plates with warm soapy water and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as these may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry completely before storing.
- Regularly check for any signs of wear or warping and replace if necessary.

7. Troubleshooting

- If tartlets are not cooking evenly, check that the mixture is evenly distributed and the machine is set to the correct temperature.
- For sticking issues, ensure that the plates are clean and not damaged. Consider using a small amount of non-stick spray before pouring the mixture.
- If the machine fails to heat, ensure it is properly plugged in and the power source is functioning.

8. Disposal

- Dispose of the plates in accordance with local regulations.
- If the plates are worn or damaged beyond repair, consider recycling them if possible.

9. Contact

For any inquiries, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy creating delicious tartlets with your TMNP machine!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Tartlet-Maschinen-Platten-Set (TMNP) - quadratisch 72x72mm (PLTMNP12)

Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Tartlet-Maschinen-Platten-Sets (TMNP). Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Herstellung von köstlichen Tartlets zu erleichtern. Es ist ideal für gewerbliche Küchen, Cafés und Bäckereien. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Sicherheitsinformationen

1. Benutzung: Verwenden Sie die Platten ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
2. Körperverletzungsrisiko: Achten Sie darauf, die heiße Oberfläche nicht zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass die Maschine, in die die Platten eingesetzt werden, ordnungsgemäß geerdet ist.
4. Aufbewahrung: Bewahren Sie die Platten außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Reinigung: Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie die Platten reinigen.
6. Material: Die Platten sind aus Materialien gefertigt, die hohen Temperaturen standhalten. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Produktübersicht und technische Daten

- Artikelnummer: PLTMNP12
- Größe der Platten: 72x72mm
- Material: Aluminium mit Antihafbeschichtung
- Anwendungstemperatur: Bis zu 250°C
- Anzahl der Platten: 12 Stück im Set
- Gewicht: 1,5 kg
- Farbe: Silber

Aufbau und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Ihre Tartletmaschine ordnungsgemäß konfiguriert und einsatzbereit ist.
2. Einsetzen der Platten:
 - Öffnen Sie die Klappe der Maschine.
 - Setzen Sie die Platten vorsichtig in die vorgesehenen Halterungen ein, bis sie sicher einrasten.
 - Schließen Sie die Maschine.
3. Überprüfung: Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Platten fest sitzen.

Betrieb

1. Schalten Sie die Tartletmaschine ein und lassen Sie sie auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
2. Bereiten Sie Ihren Teig oder Ihre Füllung vor und gießen Sie diese gleichmäßig in die Platten.
3. Schließen Sie die Maschine und lassen Sie die Tartlets für die empfohlene Zeit backen.
4. Nach dem Backen die Maschine ausschalten und die Platten vorsichtig entnehmen.

Reinigung und Wartung

1. Lassen Sie die Platten abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm mit mildem Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
3. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
4. Lagern Sie die Platten an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

Fehlerbehebung

- Platten haften an der Maschine: Überprüfen Sie die Temperatur und die Verwendung von ausreichendem Antihafmittel.
- Ungleichmäßiges Backen: Stellen Sie sicher, dass die Teigmenge gleichmäßig verteilt ist.
- Verfärbungen: Dies kann auf Überhitzung oder falsche Reinigung hinweisen. Achten Sie auf die angegebene Höchsttemperatur.

Entsorgung

Entsorgen Sie defekte Platten gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung. Metallteile können recycelt werden, achten Sie auf das Recyclingzeichen.

Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@ggmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit. Viel Freude beim Backen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Platen voor Tartletmachine TMNP (Vierkant 72x72mm)

1. Algemene Informatie

Deze platen zijn ontworpen voor gebruik met de tartletmachine TMNP. Ze zijn specifiek gemaakt voor het bereiden van vierkante tartlets met een formaat van 72x72 mm. Dit product is ideaal voor professionele keukens en bakkers die hun creaties willen perfectioneren.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de platen alleen met de juiste tartletmachine (TMNP).
- Zorg ervoor dat de machine uitgeschakeld is voordat u de platen installeert of verwijdert.
- Laat de platen niet in contact komen met open vuur of scherpe voorwerpen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen en vervang ze indien nodig om veiligheidsrisico's te vermijden.
- Houd de platen buiten bereik van kinderen en huisdieren wanneer ze niet in gebruik zijn.
- Wanneer de platen heet zijn, gebruik dan altijd ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Hoogwaardig, hittebestendig materiaal
- Afmetingen: 72x72mm
- Vorm: Vierkant
- Geschikt voor: Tartletmachine TMNP
- Gewicht: 1 kg
- Kleureigenschappen: Zwart

4. Installatie en Opstelling

- Zorg ervoor dat de tartletmachine is uitgeschakeld en dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Verwijder de oude platen indien aanwezig door deze voorzichtig uit de machine te trekken.
- Neem de nieuwe platen uit de verpakking en controleer ze op eventuele beschadigingen.
- Plaats de nieuwe platen in de machine door ze voorzichtig op de juiste plaats te drukken totdat ze stevig vastzitten.
- Sluit de machine weer aan en controleer of alles goed is geïnstalleerd voordat u de machine inschakelt.

5. Bediening

- Zet de tartletmachine aan via de aan/uit-schakelaar.
- Stel de gewenste temperatuur en tijd in volgens het recept dat u volgt.
- Plaats de deeg of andere ingrediënten op de platen.
- Wanneer de kookcyclus is voltooid, schakel de machine uit en laat deze afkoelen voordat u de platen verwijdert.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de machine uit en laat de platen volledig afkoelen.
- Verwijder de platen uit de machine.
- Was de platen met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen staalwol of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de platen grondig af voor opslag.
- Bewaar de platen op een droge, koele plaats om vervorming of beschadiging te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Platen zijn moeilijk te verwijderen.
Oplossing: Zorg ervoor dat de machine volledig is afgekoeld voordat u de platen probeert te verwijderen.
- Probleem: Platen zijn vervormd of beschadigd.
Oplossing: Controleer ze regelmatig en vervang ze bij beschadiging.
- Probleem: Deeg blijft aan de platen plakken.
Oplossing: Zorg voor voldoende vet of bakpapier voordat u het deeg toevoegt.

8. Afvalverwerking

Oude of beschadigde platen moeten volgens de lokale regelgeving voor recycling of afvalverwerking worden weggegooid. Controleer de gemeentelijke richtlijnen voor de juiste verwerking van keukenaccessoires.

9. Contactinformatie

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placas para Máquina de Tartalelas TMNP - Forma Cuadrada 72x72mm

1. Información General

Bienvenido al manual de usuario de las Placas para Máquina de Tartalelas TMNP. Este producto está diseñado para facilitar la fabricación de tartalelas de forma cuadrada con dimensiones de 72x72 mm. Es un accesorio esencial para su máquina de tartalelas, garantizando resultados óptimos y una calidad de cocción superior.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Utilice las placas únicamente con la máquina de tartalelas TMNP.
- Calor: Las placas están diseñadas para soportar altas temperaturas; sin embargo, evite el contacto directo con las superficies calientes.
- Manipulación: Utilice guantes de protección al manipular las placas calientes para prevenir quemaduras.
- Limpieza: Asegúrese de desconectar la máquina antes de limpiar las placas.
- Almacenamiento: Guarde las placas en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de niños.
- Inspección periódica: Revise regularmente las placas en busca de daños o desgaste. No utilice placas dañadas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 72x72 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Compatibilidad: Compatible con la máquina de tartalelas TMNP
- Uso: Ideal para hacer tartalelas cuadradas para varios tipos de relleno

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire las placas del embalaje, asegurándose de que estén intactas.
2. Instalación de las placas:
 - Apague la máquina de tartalelas y desconéctela de la fuente de alimentación.
 - Coloque las placas en la bandeja de la máquina alineando los orificios de anclaje.
 - Presione firmemente para asegurar que las placas estén bien fijadas.
3. Conexión: Vuelva a conectar la máquina a la fuente de alimentación.

5. Operación

- Precaliente la máquina de tartalelas según las instrucciones del fabricante.
- Una vez caliente, vierta la masa en las placas antes de cerrar la tapa de la máquina.
- Cocine por el tiempo recomendado para obtener tartalelas perfectas.
- Apague la máquina después de usarla y permita que las placas se enfríen antes de retirarlas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de cada uso, limpie las placas con una esponja suave y agua tibia. No utilice productos abrasivos.
- Secado: Seque las placas completamente antes de almacenarlas.
- Mantenimiento: Revise periódicamente si hay signos de desgaste y limpie los residuos de masa o grasa acumulada.

7. Solución de Problemas

- Tartalelas pegadas a las placas: Asegúrese de aplicar suficiente aceite antiadherente antes de verter la masa.
- Tartalelas mal cocidas: Verifique que la máquina esté precalentada a la temperatura adecuada.
- Placas difíciles de limpiar: Use agua caliente y un detergente suave para disolver los residuos antes de limpiar.

8. Eliminación

- Materiales reciclables: Dispose las placas de acuerdo a las normativas locales sobre reciclaje.
- Desecho: Si las placas están dañadas irreparablemente, deséchelas en el contenedor correspondiente para metales.

9. Contacto

Para más información, consultas o soporte técnico, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Plaques pour Machine à Tartelettes TMNP

1. Informations Générales

Ce manuel contient des instructions essentielles pour l'utilisation, l'entretien et la sécurité des plaques pour machine à tartelettes TMNP, modèle carré 72x72mm, code produit PLTMNP12.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécurisée: Ne pas utiliser les plaques à des températures supérieures à celles spécifiées dans les instructions.
- Surveillance: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation ou du nettoyage.
- Manipulation: Utilisez des gants de protection lors de la manipulation des plaques chaudes pour éviter des brûlures.
- Électrique: Vérifiez que le cordon d'alimentation est en bon état et ne pas tirer sur le cordon pour débrancher.
- Environnement: Installer l'appareil sur une surface plane et stable pour éviter les basculements.
- Dangers: Évitez le contact avec l'eau lors de la connexion de l'appareil à une source électrique.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions: 72x72mm
- Poids: 200g
- Compatibilité: Conçu pour le modèle TMNP de machines à tartelettes
- Température de fonctionnement: Jusqu'à 220°C

4. Installation et Configuration

1. Déballiez soigneusement les plaques et vérifiez qu'elles ne sont pas endommagées.
2. Assurez-vous que votre machine à tartelettes TMNP est compatible avec les plaques.
3. Placez les plaques dans l'emplacement prévu de la machine en vous assurant qu'elles sont correctement fixées.
4. Branchez la machine à une source d'alimentation électrique appropriée.
5. Testez la machine en suivant les étapes de mise en marche décrites dans le manuel de la machine.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la machine à tartelettes selon les instructions du fabricant.
- Versez la préparation désirée dans les moules des plaques.
- Fermez le couvercle de la machine et laissez cuire pendant le temps recommandé.
- Une fois la cuisson terminée, retirez les plaques avec précaution à l'aide de gants de protection.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez les plaques refroidir complètement avant de les nettoyer.
- Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème: Les tartelettes ne cuisent pas uniformément
- Solution: Vérifiez que la machine est correctement préchauffée.
- Problème: Les plaques se détériorent
- Solution: Assurez-vous de ne pas utiliser d'ustensiles tranchants sur la surface.
- Problème: Difficulté à retirer les tartelettes
- Solution: Graisser légèrement les plaques avant utilisation peut aider.

8. Élimination

Disposez des plaques conformément aux réglementations locales sur les déchets. Les plaques en acier inoxydable peuvent être recyclées.

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 per Plate per Macchina Tartlet TMNP - Forma Quadrata 72x72mm (PLTMNP12)

1. Informazioni Generali

Complimenti per aver acquistato il piatto per macchina tartlet TMNP, progettato per creare tartlet quadrate di dimensioni 72x72mm. Questo prodotto è realizzato con materiali di alta qualità per garantire risultati eccellenti nella preparazione di tartlet.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto esclusivamente per lo scopo previsto.
- Non superare mai le temperature massime raccomandate.
- Evitare il contatto diretto con superfici calde.
- Mantenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare utensili affilati o metallici che possano danneggiare la superficie del piatto.
- In caso di danni visibili, non utilizzare il prodotto.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente raffreddato prima di maneggiarlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TMNP
- Forma: Quadrata
- Dimensione: 72x72mm
- Materiale: Alluminio rivestito per una migliore conduzione del calore
- Resistenza temperatura: fino a 300°C
- Capacità di produzione: compatibile con la macchina tartlet TMNP

4. Installazione e Montaggio

- Prima di procedere, assicurarsi che la macchina tartlet sia spenta e scollegata dalla rete elettrica.
- Posizionare il piatto nella cavità designata della macchina tartlet.
- Assicurarsi che i ganci di fissaggio siano allineati correttamente.
- Spingere il piatto fino a sentire un clic, indicando un corretto bloccaggio.
- Dopo aver installato, controllare che non ci siano spazi tra il piatto e la macchina.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina tartlet e attendere il raggiungimento della temperatura desiderata.
- Versare l'impasto nello stampo.
- Chiudere la macchina per il tempo di cottura raccomandato.
- Una volta che le tartlet sono pronte, spegnere la macchina e rimuovere il piatto con cautela.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il piatto completamente prima della pulizia.
- Pulire con acqua calda e sapone neutro utilizzando una spugna non abrasiva.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o pagliette.
- Asciugare il piatto accuratamente con un panno morbido per evitare macchie d'acqua.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se le tartlet non cuociono uniformemente, verificare che il piatto sia installato correttamente.
- Se si notano segni di usura sul piatto, considerare la sostituzione del prodotto.
- In caso di macchinari difettosi, consultare il manuale della macchina tartlet.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici.
- Riciclare il prodotto seguendo le normative locali sul riciclo dei metalli.

9. Contatti

Per domande e supporto:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania