

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: PLTMNP13

Plates for Tartlet machine TMNP - Tartlet shape: Round - Ø 69mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Plates for Tartlet Machine TMNP - Tartlet Shape Round O 69mm

1. General Information

Thank you for choosing the Plates for Tartlet Machine TMNP, designed specifically for creating delicious tartlets with a perfect shape of 69mm in diameter. This product is intended for use in professional kitchens and is compatible with TMNP model tartlet machines.

2. Safety Information

- General Safety: Be cautious when handling the product to avoid any injuries. Ensure proper insulation and protection are used when working with sharp tools.
- Electrical Safety: Ensure that the power supply is disconnected before installation or maintenance.
- Hot Surfaces: Parts of the tartlet machine may become hot during operation. Use appropriate heat-resistant gloves when handling.
- Child Safety: Keep the product out of reach of children. This product is not a toy and should only be used by trained personnel.
- Cleaning Safety: Always disconnect the machine from the power supply before cleaning to prevent electrical shock.
- Compatibility: Only use this product with compatible machines to avoid accidents or damage.

3. Product Specifications

- Model: PLTMNP13
- Shape: Round
- Diameter: O 69 mm
- Material: High-quality aluminum
- Weight: [Insert weight if available]
- Temperature Resistance: [Insert temperature resistance if available]
- Cleaning Method: Dishwasher safe

4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Carefully remove the plates from the packaging and inspect for any damage.
2. Machine Preparation: Ensure the tartlet machine is unplugged and clean.
3. Insert the Plates:
 - Align the plates with the slot on the tartlet machine.
 - Gently press them into place until they fit snugly.
4. Secure the Machine: Refer to the tartlet machine manual for locking and securing instructions.

5. Operation

1. Power On the Machine: Plug the machine into a suitable power outlet.
2. Preheat: Allow the machine to preheat according to the manufacturer's instructions.
3. Prepare Tartlet Mixture: Prepare your desired tartlet batter.
4. Fill the Plates: Pour the tartlet mixture into the plates, avoiding overflow.
5. Cooking Time: Refer to the tartlet machine manual for specific cooking times.
6. Remove Tartlets: Once cooked, carefully remove the tartlets using a heat-resistant tool.

6. Cleaning and Maintenance

1. Daily Cleaning: Clean the plates with warm soapy water after each use. Rinse and dry thoroughly.
2. Dishwasher Safe: Plates can be placed in the dishwasher for cleaning.
3. Inspection: Regularly inspect the plates for any wear or damage. Replace immediately if damaged.
4. Storage: Store plates in a dry place away from direct sunlight.

7. Troubleshooting

- Issue: Tartlets sticking to the plate.
 - Solution: Ensure proper greasing of the plates before use and clean thoroughly after use.
- Issue: Uneven cooking.
 - Solution: Check the power settings of the tartlet machine and ensure it is properly preheated.
- Issue: Cracks or deformities in plates.
 - Solution: Inspect for damage. If plates are cracked, discontinue use until replaced.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations regarding the disposal of aluminum products. Recycle where possible.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Tartlet-Maschine TMNP - Platten

1. Allgemeine Informationen

Die Tartlet-Maschine TMNP bietet eine effiziente Möglichkeit, köstliche Tartlets in runder Form mit einem Durchmesser von 69 mm herzustellen. Die Platten sind aus hochwertigen Materialien gefertigt, die eine lange Lebensdauer und einfache Handhabung gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und frei von Verunreinigungen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen während des Betriebs und der Reinigung.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß angeschlossen ist, um elektrische Unfälle zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz durch Kinder geeignet.
- Bei Beschädigungen des Geräts sofort den Betrieb einstellen und den Hersteller kontaktieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produkt: Platten für Tartlet-Maschine TMNP
- Form: Rund
- Durchmesser: 69 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 200 °C
- Kompatibilität: Speziell für die Tartlet-Maschine TMNP konzipiert.

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie das Gerät aus der Verpackung und prüfen Sie auf eventuelle Beschädigungen.
2. Stellen Sie die Tartlet-Maschine auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
4. Stellen Sie sicher, dass die Maschine aufrecht und stabil steht.
5. Setzen Sie die Platten sorgfältig in die vorgesehenen Halterungen der Maschine ein, bis sie sicher und fest sitzen.

5. Betrieb

1. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
2. Lassen Sie die Maschine vor dem Filen der Tartlets für einige Minuten vorheizen.
3. Bereiten Sie den Teig und die Füllung vor und platzieren Sie den Teig auf der Plattenform.
4. Schließen Sie den Deckel der Maschine und lassen Sie die Tartlets für die empfohlene Zeit garen.
5. Entfernen Sie die fertigen Tartlets vorsichtig, sobald sie abgekühlt sind.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Maschine vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie die Platten und reinigen Sie diese gründlich mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Wischen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten Tuch ab.
- Lagern Sie die Platten an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlersuche

- Problem: Gerät funktioniert nicht
Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Problem: Tartlets kleben an den Platten
Lösung: Verwenden Sie ausreichend Fett oder Antihaf-Spray vor dem Befüllen.

8. Entsorgung

Dieses Produkt sollte gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden. Separat zu entsorgende Materialien wie Elektroschrott müssen an die dafür vorgesehenen Sammelstellen gebracht werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Tartlet Machine Schijven - TMNP (Tartletvorm Rond Ø 69mm)

1. Algemene Informatie

Deze handleiding is bedoeld voor de correcte installatie, bediening en onderhoud van de TMNP tartlet machine schijven. Deze schijven zijn ontworpen voor gebruik met de TMNP tartletmachine en zijn specifiek gemaakt om heerlijke ronde tartlets met een diameter van 69 mm te produceren.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de TMNP tartlet machine schijven is het belangrijk om de volgende veiligheidsrichtlijnen te volgen:

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik de schijven alleen in combinatie met de aanbevolen tartletmachine.
- Zorg ervoor dat de machine correct is geïnstalleerd en veilig is bevestigd.
- Gebruik geen beschadigde schijven. Controleer voor elk gebruik op scheuren of vervormingen.
- Houd de schijven en de machine buiten bereik van kinderen.
- Draag geschikte beschermingsmiddelen (bijvoorbeeld handschoenen) bij het hanteren van hete onderdelen.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar de machine wordt gebruikt.

3. Productspecificaties

- Diameter: Ø 69 mm
- Materiaal: Hoogwaardige voedselveilige kunststof
- Kleur: Doorzichtig
- Toepassing: Geschikt voor het maken van tartlets in de TMNP tartletmachine
- Temperatuur toleranties: Tot 200°C

4. Installatie en Setup

Volg deze stappen voor de correcte installatie van de TMNP tartlet machine schijven:

1. Zorg ervoor dat de tartletmachine is uitgeschakeld en is losgekoppeld van de stroombron.
2. Verwijder bestaande schijven of onderdelen die niet langer gebruikt worden.
3. Inspecteer de nieuwe schijven op eventuele beschadigingen.
4. Plaats de schijf in de door de fabrikant aangegeven positie op de tartletmachine.
5. Zorg ervoor dat de schijf stevig op zijn plaats zit en perfect aansluit op de machine.
6. Sluit de tartletmachine weer aan op de stroombron en schakel de machine in om te testen.

5. Bediening

Om de TMNP tartlet machine te bedienen:

1. Zorg ervoor dat de schijven correct zijn geïnstalleerd.
2. Volg de instructies van de tartletmachine om het gewenste deeg of beslag toe te voegen.
3. Selecteer de juiste instellingen voor het bakken van tartlets.
4. Start de machine volgens de gebruiksaanwijzing van de tartletmachine.
5. Controleer regelmatig het bakproces om ervoor te zorgen dat de tartlets gelijkmatig worden gebakken.

6. Reiniging en Onderhoud

Voor een optimale werking en levensduur van de schijven:

- Maak de schijven na elk gebruik grondig schoon met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte doek of spons om krassen te voorkomen.
- Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of gereedschappen.
- Laat de schijven volledig drogen voordat u ze opbergt.

7. Probleemoplossing

Mocht u problemen ondervinden met de TMNP tartlet machine schijven, raadpleeg de volgende oplossingen:

- Als de schijven niet goed passen: Controleer of ze correct zijn geïnstalleerd (zie sectie 4).
- Als de tartlets ongelijkmatig bakken: Controleer of de schijven schoon zijn en goed vastzitten in de machine.
- Als de schijven vervormd of beschadigd zijn: Stop onmiddellijk met het gebruik en vervang de schijven.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale regelgeving voor de verwijdering van oude of beschadigde schijven. Deze schijven dienen bij het gewone plastic afval te worden weggegooid, tenzij anders aangegeven.

9. Contact

Voor ondersteuning en vragen 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 para Máquina de Tartaletas TMNP - Forma Redonda O 69mm (PLTMNP13)

1. Información General

Este manual proporciona instrucciones para el uso seguro y eficaz de las Placas para Máquina de Tartaletas TMNP - Forma Redonda O 69mm (PLTMNP13). Este producto es ideal para la elaboración de tartaletas y está diseñado para un rendimiento óptimo en entornos de cocina profesional.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto debe ser utilizado únicamente con la Máquina de Tartaletas TMNP.
- **Manipulación:** Evite el contacto directo con bordes afilados y superficies calientes.
- **Almacenamiento:** Conserve las placas en un lugar seco y fresco, lejos de la humedad.
- **Limpieza:** No sumerja en agua hirviendo ni use limpiadores abrasivos.
- **Inspección:** Revise regularmente las placas por signos de desgaste o daño. No utilice si está dañada.
- **Uso Correcto:** Siga todas las instrucciones de operación. Un uso incorrecto puede resultar en lesiones o daños al producto.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** TMNP - Forma Redonda O 69mm (PLTMNP13)
- **Material:** Acero inoxidable
- **Diámetro:** 69 mm
- **Cantidad:** 10 unidades por paquete
- **Compatibilidad:** Diseñadas específicamente para la Máquina de Tartaletas TMNP

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina esté desconectada antes de realizar la instalación.
2. Coloque las placas en la bandeja de la máquina, asegurándose de que estén alineadas correctamente.
3. Presione suavemente para asegurar que quedarán en su lugar.
4. Conecte la máquina a la fuente de alimentación.
5. Realice una prueba para asegurar que las placas estén correctamente instaladas.

5. Operación

1. Encienda la Máquina de Tartaletas TMNP a la temperatura deseada.
2. Prepare la mezcla de tartaleta y colóquela en las placas.
3. Cierre la máquina y ajuste el temporizador según la receta.
4. Cuando el temporizador suene, abra la máquina cuidadosamente y retire las tartaletas.
5. Apague la máquina después de su uso y deje enfriar antes de limpiarla.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Espere a que las placas se enfríen antes de limpiarlas.
- Limpie las placas con un paño húmedo y detergente suave.
- No use esponjas abrasivas ni limpiadores químicos fuertes.
- Almacene las placas en su embalaje original para protegerlas de daños.

7. Solución de Problemas

- **Las tartaletas no se cocinan uniformemente:** Verifique la temperatura de la máquina y ajuste según sea necesario.
- **Dificultad para retirar las tartaletas:** Asegúrese de que las placas estén bien engrasadas antes de su uso.
- **Daños visibles en las placas:** Sustitúyalas de inmediato y no continúe usando.

8. Eliminación

Deséchelas de acuerdo a las regulaciones locales de reciclaje y desechos de metal. No las arroje a la basura convencional.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

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

Gracias por elegir las Placas para Máquina de Tartaletas TMNP - Forma Redonda O 69mm (PLTMNP13). Esperamos que disfrute de su uso.

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit pour la Plaque de Machine à Tartelettes TMNP (Forme Ronde Ø 69mm) - PLTMNP13

1. Informations Générales

La plaque de machine à tartelettes TMNP est conçue pour garantir une cuisson uniforme et une forme parfaite pour vos tartelettes. Fabriquée en matériau de haute qualité, elle est idéale pour un usage professionnel dans les cuisines de restaurants et les boulangeries.

2. Informations de Sécurité

- Utilisez uniquement ce produit pour son usage prévu.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant le nettoyage ou le stockage.
- Vérifiez régulièrement l'appareil pour détecter les dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- Ne plongez pas la plaque dans l'eau ou d'autres liquides. Elle doit être nettoyée avec un chiffon humide.
- Ne modifiez pas l'appareil. Toute modification annule la garantie.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Produit: Plaque de Machine à Tartelettes TMNP
- Forme: Ronde
- Diamètre: Ø 69mm
- Matériau: Acier revêtu antiadhésif
- Température Max: 250°C
- Poids: 0.5 kg

4. Installation et Configuration

1. Préparation: Déballez délicatement la plaque de la machine à tartelettes et vérifiez qu'aucun dommage n'est présent.
2. Installation: Placez la plaque dans la machine à tartelettes en vous assurant qu'elle est correctement alignée avec les supports.
3. Fixation: Si nécessaire, à l'aide des clips de fixation fournis avec la machine, fixez bien la plaque pour éviter tout mouvement lors de la cuisson.
4. Branchement: Connectez la machine à une source d'alimentation appropriée. Assurez-vous que la tension est conforme aux spécifications de votre appareil.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la machine à tartelettes selon les recommandations du fabricant.
2. Préparez votre pâte et placez-la dans les moules de la plaque.
3. Abaissez le couvercle de la machine pour commencer la cuisson.
4. Respectez les temps de cuisson recommandés pour vos recettes.
5. Après la cuisson, ouvrez la machine et retirez délicatement les tartelettes.

6. Nettoyage et Entretien

- Laissez la plaque refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour essuyer la plaque. Évitez les produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Conservez la plaque dans un endroit sec et propre lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Vérifiez régulièrement l'état du revêtement et remplacez la plaque si elle présente des signes d'usure.

7. Dépannage

- Problème: Les tartelettes ne cuisent pas uniformément.
Solution: Vérifiez que la plaque est correctement installée. Préchauffez bien la machine avant utilisation.
- Problème: Difficulté à retirer les tartelettes.
Solution: Assurez-vous d'utiliser un matériau antiadhésif et de ne pas cuire trop longtemps.
- Problème: Dégâts sur la plaque.
Solution: Évaluez le degré de dommage. Si la plaque est fortement abîmée, remplacez-la.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales. Ne jetez pas la plaque dans la poubelle ménagère. Vérifiez les centres de recyclage locaux pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou problème concernant ce produit, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Macchina per Tartellette TMNP - Forma Rotonda Ø 69mm

1. Informazioni Generali

Questo manuale fornisce indicazioni dettagliate per l'uso, la manutenzione e la sicurezza della macchina per tartellette TMNP, progettata per la produzione di tartellette di forma rotonda con un diametro di 69 mm.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzo previsto: Utilizzare la macchina esclusivamente per la produzione di tartellette. Non tentare di modificare o utilizzare il dispositivo per scopi diversi.
- Precauzioni generali: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non utilizzare il prodotto se presenta segni di danno.
- Elettricità: Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa elettrica adeguata e conforme alle specifiche di tensione. Non toccare con mani bagnate.
- Riscaldamento: La macchina può raggiungere temperature elevate. Utilizzare guanti protettivi quando si maneggia.
- Rischio di lesioni: Non infilare oggetti estranei nelle aperture della macchina per evitare lesioni o malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Macchina per Tartellette TMNP
- Forma: Rotonda
- Diametro: Ø 69mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Potenza: 1200 W
- Tensione: 230 V
- Dimensioni: 350 x 200 x 300 mm
- Peso: 6 kg

4. Installazione e Configurazione

1. Scegliere una posizione: Posizionare la macchina su una superficie piana e resistente al calore.
2. Collegamento elettrico: Assicurarsi che l'interruttore sia in posizione OFF e collegare la macchina a una presa di corrente.
3. Riscaldamento: Attivare la macchina e impostare la temperatura desiderata attendendo il segnale acustico che indica il raggiungimento della temperatura.
4. Preparazione degli ingredienti: Preparare la miscela necessaria per le tartellette.

5. Funzionamento

1. Versare la miscela nella macchina una volta che la temperatura è stata raggiunta.
2. Chiudere il coperchio e attendere il tempo di cottura indicato per il tipo di tartelletta desiderato.
3. Al termine della cottura, aprire la macchina con cautela e prelevare le tartellette.

6. Pulizia e Manutenzione

- Frequenza: Pulire la macchina dopo ogni utilizzo.
- Pulizia: Utilizzare un panno umido con detergente neutro. Evitare l'uso di sostanze abrasive che possono danneggiare la superficie.
- Controllo: Verificare regolarmente il funzionamento degli ingranaggi e dei componenti elettrici.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare il collegamento elettrico e assicurarsi che l'interruttore sia in posizione ON.
- Cottura irregolare: Verificare che la temperatura sia impostata correttamente e che la macchina si sia riscaldata adeguatamente.
- Difficoltà nel rimuovere le tartellette: Assicurarsi che siano state cotte per il tempo adeguato e utilizzare utensili di silicone per evitare graffi.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, smaltire in conformità con le normative locali riguardanti i rifiuti elettrici ed elettronici. Non smaltire con i rifiuti domestici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania