

# 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: PLTMNP14

**Plates for Tartlet Machine TMNP - Tartlet Shape: Cake Piece - 110x60mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Plates for Tartlet Machine TMNP - Tartlet Shape Cake Piece (110x60mm)

### 1. General Information

The Plates for Tartlet Machine TMNP is designed for creating professional-quality tartlet-shaped cake pieces measuring 110x60mm. This accessory is compatible with the TMNP tartlet machine, enabling efficient production for bakeries and catering services.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always use the product as intended to avoid injury. Keep the unit out of reach of children.
- Electrical Safety: Ensure that the tartlet machine is plugged into a suitable power outlet with the correct voltage. Do not operate with wet hands or in wet environments.
- Heat Safety: The plates can become extremely hot during operation. Use heat-resistant gloves when handling.
- Cleaning Safety: Unplug the machine before cleaning. Use appropriate cleaning agents and tools to avoid damage to the material.
- Maintenance Safety: Always allow the machine and plates to cool down before performing any maintenance or checking components.

### 3. Product Specifications

- Product Type: Plates for Tartlet Machine
- Shape: Cake Piece
- Dimensions: 110 x 60 mm

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully unpack the plates and check for any damage.
2. Compatibility Check: Ensure that the plates are compatible with your TMNP tartlet machine model.
3. Placement: Align the plates properly within the designated slots of the tartlet machine, ensuring a secure fit.
4. Securing Plates: Lock the plates in place as per the manufacturer's guidelines in the TMNP machine manual.
5. Power Connection: Connect the tartlet machine to a power source (ensure the voltage matches the product specifications).

### 5. Operation

1. Preheat the tartlet machine according to the instructions provided in the TMNP machine manual.
2. Once heated, pour the batter or filling into the plates.
3. Close the machine lid and wait for the recommended cooking time (refer to the TMNP operation guidelines).
4. Open the machine and carefully remove the tartlets using a heat-resistant tool.
5. Allow the tartlets to cool before decoration or serving.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, unplug the machine. Allow the plates to cool, then clean with a soft cloth and mild detergent. Avoid abrasive materials.
- Storage: Store the plates in a dry environment away from direct sunlight to prevent warping.
- Regular Maintenance: Check for signs of wear and tear or damage before each use. Replace if necessary.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Tartlets sticking to the plate.  
Solution: Ensure that the plates are properly greased before use and that the machine is adequately preheated.
- Issue: Uneven baking.  
Solution: Check that the machine is correctly calibrated and that the batter is evenly distributed.

### 8. Disposal

Dispose of the plates responsibly at the end of their lifecycle. Many components can be recycled, so check with local recycling programs. Take care to dispose of any non-recyclable parts in accordance with local regulations.

### 9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Platten für Tartlet-Maschine TMNP (Tartlet-Form, Kuchenteil 110x60mm)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Platten für die Tartlet-Maschine TMNP. Dieses Produkt wurde entwickelt, um eine gleichmäßige und effiziente Herstellung von Tartlets zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und die Lebensdauer des Produkts zu maximieren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Stellen Sie sicher, dass die Geräte so installiert sind, dass sie stabil auf einer ebenen Fläche stehen.
- Verwenden Sie die Platten ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie die Platten von offenen Flammen oder heißen Oberflächen fern.
- Lassen Sie die Platten nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Halten Sie die Platten außerhalb der Reichweite von Kindern.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produkt: Platten für Tartlet-Maschine TMNP
- Größe: 110x60mm
- Material: Hochtemperaturbeständiges Aluminium
- Antihafbeschichtung: Ja
- Einsatzbereich: Für professionelle und private Nutzung in der Lebensmittelverarbeitung

## 4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie die Platten vorsichtig aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile unbeschädigt sind.
- Befestigen Sie die Platten gemäß der Anleitung des Herstellers für die Tartlet-Maschine TMNP.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sicher montiert sind, um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten.

## 5. Betrieb

- Erhitzen Sie die Tartlet-Maschine entsprechend den Anweisungen des Herstellers.
- Fügen Sie den Teig in die Platten ein und stellen Sie sicher, dass die Füllung gleichmäßig verteilt ist.
- Schließen Sie die Maschine und folgen Sie den Betriebsanweisungen.
- Überwachen Sie den Garvorgang, um eine Überhitzung zu vermeiden.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Platten nach dem Gebrauch abkühlen.
- Reinigen Sie die Platten mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie kein ölfreies Reinigungsspray oder scharfe Utensilien.
- Trocknen Sie die Platten gründlich ab, um Wassertropfen zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Wenn die Platten nicht richtig heizen, überprüfen Sie die Stromversorgung der Maschine.
- Bei Problemen mit dem Antihafschutz sollten die Platten gemäß den Anweisungen gereinigt werden.
- Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn das Problem weiterhin besteht.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung.
- Das Produkt kann durch Recycling entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen umweltfreundlich entsorgt werden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Platen voor Tartlet Machine TMNP (Tartletvorm Cake Stuk 110x60mm)

## 1. Algemene Informatie

Deze platen zijn ontworpen voor gebruik met de TMNP tartlet machine en zijn ideaal voor het maken van perfecte tartlets. Elke plaat heeft de afmetingen van 110x60 mm en is vervaardigd uit duurzame materialen die geschikt zijn voor intensief gebruik. Ze zijn eenvoudig te verwisselen en bieden een efficiënte manier om traditionele en moderne tartlets te creëren.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de platen alleen met de voorgeschreven TMNP tartlet machine om schade en letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en ontkoppeld van de stroombron voordat u de platen vervangt.
- Laat de platen niet in contact komen met scherpe voorwerpen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Vermijd het gebruik van de platen bij temperaturen die hoger zijn dan de aanbevolen gebruikstemperatuur, wat kan leiden tot vervorming of smelting.
- Volg altijd de fabrikant instructies bij het schoonmaken en onderhouden van de platen om veiligheidsrisico's te minimaliseren.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 110x60 mm
- Materiaal: Hoogwaardige, hittebestendige kunststof
- Spanning: Compatibel met standaard TMNP machine spanning
- Vermogen: Tot 1200W (afhankelijk van de machine)
- Capaciteit: Geschikt voor het maken van 6 tartlets per cyclus

## 4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de TMNP tartlet machine is uitgeschakeld en van de voeding is gehaald.
2. Verwijder de bestaande platen uit de machine door de vergrendelknoppen aan de zijkanten los te maken.
3. Neem de nieuwe platen uit de verpakking. Controleer op beschadigingen voordat u verder gaat.
4. Plaats de nieuwe platen in de machine door deze zorgvuldig in de juiste positie te plaatsen. Zorg ervoor dat ze goed vastklikken.
5. Sluit de machine weer aan op de stroom en controleer of de platen goed zijn geïnstalleerd door de machine kort aan te zetten.

## 5. Bediening

- Zet de machine aan door de aan/uit-schakelaar te gebruiken.
- Stel de gewenste temperatuur en baktijd in volgens het recept dat u gebruikt.
- Giet het beslag in de platen en sluit de machine.
- Na afloop van de baktijd, opent u de machine voorzichtig om te controleren of de tartlets goed zijn gebakken.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Laat de platen afkoelen na gebruik.
- Reinig de platen met een zachte doek of een spons, warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Vermijd schurende middelen die de platen kunnen beschadigen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang de platen indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De tartlets blijven plakken.  
Oplossing: Zorg voor voldoende vet of bakpapier in de platen.
- Probleem: De platen zijn vervormd.  
Oplossing: Gebruik de platen niet boven de aanbevolen temperatuur. Neem contact op voor vervangingen.
- Probleem: De machine werkt niet.  
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg dat de platen correct zijn geïnstalleerd.

## 8. Afvoer

- Gooi de platen op een milieuvriendelijke manier weg. Raadpleeg lokale richtlijnen voor het recyclen van kunststof materialen.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placas para Máquina de Tartaletas TMNP  
Modelo: PLTMNP14

## 1. Información General

Las placas para la máquina de tartaletas TMNP son un accesorio diseñado para facilitar la producción de tartaletas de forma uniforme y estéticamente agradable. Estas placas están fabricadas con materiales de alta calidad que garantizan durabilidad y eficiencia.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Utilice las placas solo con la máquina de tartaletas TMNP.
- Superficie Caliente: Las placas pueden calentarse durante el uso. Evite el contacto directo para prevenir quemaduras.
- Manejo Seguro: Utilice guantes de cocina cuando manipule las placas calientes.
- Evitar Daños: No golpee ni deje caer las placas, ya que esto puede dañarlas.
- Almacenamiento: Guarde las placas en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de niños.
- Inspección Regular: Revise periódicamente las placas para asegurarse de que no presenten daños que puedan afectar su uso.

## 3. Visión General y Especificaciones

Especificaciones Técnicas:

- Dimensiones: 110 x 60 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Forma: Tartaleta
- Resistencia a la Temperatura: Hasta 300°C
- Compatibilidad: Diseñadas para usarse con la máquina de tartaletas TMNP

## 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina de tartaletas TMNP esté apagada y conectada a una fuente de alimentación segura.
2. Retire las placas antiguas (si las hay) de la máquina.
3. Coloque la placa nueva, asegurándose de que esté alineada correctamente en el soporte.
4. Asegúrese de que las placas estén bien fijadas y no se muevan.
5. Conecte la máquina, ajuste la temperatura y el tiempo según las recomendaciones del fabricante y presione "Iniciar".

## 5. Operación

1. Precaliente la máquina de tartaletas a la temperatura recomendada.
2. Agregue la mezcla para tartaletas en las placas.
3. Cierre la máquina y ajuste el temporizador.
4. Una vez transcurrido el tiempo, abra la máquina y retire las tartaletas usando herramientas adecuadas para evitar quemaduras.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de Cada Uso: Limpie las placas con una esponja suave y agua jabón tibia.
- Inspección: Verifique que no haya restos de masa y asegúrese de que están completamente secas antes del almacenamiento.
- Almacenamiento: Guarde las placas en un lugar limpio y seco.

## 7. Resolución de Problemas

- Tartaletas Pegadas a la Placa: Asegúrese de que las placas estén suficientemente engrasadas antes de usar.
- Temperatura Inadecuada: Verifique el ajuste del termostato y que la máquina esté en buen estado.
- Placas Rápidamente Sucias: Asegúrese de limpiar adecuadamente después de cada uso y no permitir que los residuos se sequen sobre la superficie.

## 8. Eliminación

- Residuo de Material: Consulte las normativas locales sobre la eliminación de electrodomésticos y materiales de cocina.
- Material Reciclable: Las placas de acero inoxidable se pueden reciclar. Asegúrese de llevarlas a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita soporte adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

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

# FR FRANÇAIS

## MANUEL DU PRODUIT

### 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Plat pour machine à tarte TMNP. Ce produit est conçu pour créer des tartes et gâteaux de forme parfaite. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour assurer une utilisation correcte et sécurisée.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisez le produit uniquement conformément à son usage prévu.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Vérifiez régulièrement l'état du produit. En cas de dommages, n'utilisez pas l'appareil.
- Évitez le contact avec l'eau et d'autres liquides sur les composants électriques.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour le nettoyage afin d'éviter d'endommager la surface.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

Plat pour machine à tarte TMNP, forme de tarte, dimensions : 110 x 60 mm.

- Matériau : Aluminium
- Dimensions : 110 mm x 60 mm
- Poids : 1 kg
- Capacité : 10 pièces

### 4. Installation et Mise en Service

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Placez la machine à tarte sur une surface plane et stable.
3. Connectez l'appareil à une prise électrique appropriée.
4. Installez le plat dans la machine en alignant les rainures.
5. Suivez les instructions spécifiques fournies avec la machine pour finaliser la configuration.

### 5. Fonctionnement

1. Préchauffez la machine selon les instructions du fabricant.
2. Préparez la pâte et placez-la dans le plat préalablement installé.
3. Versez la garniture désirée dans le plat.
4. Fermez le couvercle de la machine et suivez les instructions de cuisson spécifiques.
5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirez doucement le plat de la machine et laissez refroidir avant de servir.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Laissez le plat refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Lavez-le à la main à l'aide d'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Évitez l'utilisation de produits chimiques agressifs ou de récurage abrasif.

### 7. Dépannage

- Si le plat présente un mauvais fonctionnement, assurez-vous qu'il est correctement installé.
- Vérifiez que la machine est bien connectée à la source d'alimentation.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnement persistant, ne tentez pas de réparer le plat vous-même.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Disposez du produit conformément aux réglementations locales en matière de recyclage.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

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

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto: Piastre per Macchina Tartlet TMNP

### 1. Informazioni Generali

Le piastre per la macchina tartlet TMNP sono progettate per la creazione di tartlet con forma a dolce. Questa attrezzatura è ideale per l'uso professionale in panifici, ristoranti e pasticcerie. Le piastre sono realizzate con materiali di alta qualità e sono facili da utilizzare.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo come indicato nel presente manuale.
- Assicurarsi di utilizzare la macchina su una superficie piana e stabile.
- Evitare il contatto con superfici calde durante il funzionamento.
- Indossare sempre guanti protettivi per evitare scottature.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontani durante l'uso.
- Verificare che il prodotto non presenti segni di danneggiamento prima dell'uso.
- Non immergere la macchina in acqua o altri liquidi.
- Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Piastra per Macchina Tartlet
- Dimensioni della tartlet: 110 x 60 mm
- Materiale: Alluminio di alta qualità
- Compatibile con: Macchina Tartlet TMNP
- Peso: 0.500 kg

### 4. Installazione e Configurazione

- Prima di iniziare l'installazione, assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica.
- Posizionare la piastra di sopra della macchina tartlet, allineando i fori di fissaggio.
- Fissare la piastra in posizione utilizzando le viti fornite.
- Una volta montata, controllare che la piastra sia stabile e sicura.
- Accendere la macchina e impostare la temperatura secondo le indicazioni nel manuale della macchina.

### 5. Funzionamento

- Aggiungete l'impasto desiderato nelle cavità della piastra.
- Chiudere il coperchio della macchina tartlet e regolare il timer secondo le indicazioni del produttore.
- Una volta completato il ciclo di cottura, aprire con cura il coperchio della macchina.
- Rimuovere le tartlet con attenzione per evitare rotture.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente le piastre prima della pulizia.
- Utilizzare un panno morbido e umido per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Conservare le piastre in un luogo asciutto e fresco.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se le tartlet non si cuociono uniformemente, verificare che la temperatura sia corretta.
- In caso di incollaggio dell'impasto, provare a utilizzare uno spray antiaderente.

### 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto negli scarichi domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature e materiali.
- Disporre del prodotto in conformità con le direttive sui rifiuti elettrici ed elettronici.

### 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania