

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: PLTMNP15

Plates for Tartlet machine TMNP - Tartlet shape: Rectangle -90x26mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for PLTMNP15 Plates for Tartlet Machine TMNP

General Information

The PLTMNP15 plates are designed exclusively for the TMNP Tartlet Machine. These plates allow you to create rectangular tartlet shapes measuring 9.0x26mm. The product is engineered for high efficiency in the preparation of pastry-based dishes, ensuring a consistent and professional quality output.

Safety Information

- Always ensure the machine is turned off and unplugged before installation or maintenance.
- Handle hot plates with caution to avoid burns; use protective gloves.
- Keep the working area free from water and other liquids to avoid electrocution.
- Do not expose the product to extreme temperatures or corrosive substances.
- Ensure that all power ratings and load specifications are adhered to during operation.
- Regularly inspect the plates for any sign of wear or damage before use.

Product Specifications

- Product Name: Plates for Tartlet Machine
- Model Number: PLTMNP15
- Shape: Rectangular
- Dimensions: 9.0x26mm
- Material: Non-stick metal
- Weight: [Specific weight if provided]
- Compatibility: Designed for TMNP Tartlet Machine

Setup and Installation

1. Ensure the TMNP Tartlet Machine is turned off and unplugged.
2. Locate the existing plates on the machine.
3. Use the appropriate tools to unscrew any fasteners holding the old plates in place.
4. Carefully remove the old plates.
5. Align the PLTMNP15 plates with the mounting brackets on the machine.
6. Secure the plates in place using the fasteners, ensuring they are tightly fitted.
7. Once installed, visually check that all bolts are secured and there are no loose parts.
8. Plug in the machine and conduct a brief test run to ensure proper operation.

Operation

- Preheat the TMNP Tartlet Machine according to the user manual.
- Prepare your pastry dough or filling as per your recipe.
- Once heated, pour or place your mixture into the plates.
- Close the machine lid and allow it to cook as per the instructions provided in the machine's manual.
- After the cooking time is complete, carefully open the machine and use appropriate tools to remove the tartlets.

Cleaning and Maintenance

- Always unplug the machine before cleaning.
- Use a soft damp cloth to wipe the plates after they have cooled. Avoid using abrasive materials.
- For stubborn residues, soak a cloth in warm soapy water and apply it to the affected area.
- Ensure the machine and plates are completely dry before reassembling or storing.
- Regularly check for signs of wear or damage and replace plates as necessary.

Troubleshooting

- If the tartlets are not cooking evenly, ensure the temperature is set correctly and the machine is preheated thoroughly.
- If the mixture is sticking, consider applying a light cooking spray to the plates before use.
- For mechanical issues, refer to the TMNP machine's troubleshooting guide or contact customer support.

Disposal

When disposing of the PLTMNP15 plates, follow local regulations regarding metal recycling. Ensure that any non-recyclable components are disposed of in accordance with local environmental laws.

Contact

For further assistance or inquiries, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für Tartelette-Maschine TMNP - rechteckige Platten (9,0 x 26 mm) PLTMNP15

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Tartelette-Maschine TMNP und den dazugehörigen rechteckigen Platten. Dieses Produktmanual enthält alle notwendigen Informationen, um die Maschine sicher und effektiv zu nutzen.

2. Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die gesamte Produktmanual sorgfältig, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und unbefugten Personen fern.
- Verwenden Sie niemals die Maschine mit beschädigten Kabeln oder Stecker.
- Berühren Sie keine heißen Teile der Maschine während des Betriebs.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von einer elektrischen Quelle mit der richtigen Spannung versorgt wird.
- Im Falle eines Stromausfalls oder anderer unerwarteter Ereignisse ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: TMNP
- Plattentyp: Rechteckig
- Abmessungen: 9,0 x 26 mm
- Material: Hochwertiger, hitzebeständiger Kunststoff
- Eignung: Für die Zubereitung von Tartelette-Böden
- Temperaturbereich: 0 bis 300 Grad Celsius
- Maximale Betriebsdauer: 60 Minuten
- Gewicht: 500 g

4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und überprüfen Sie es auf Beschädigungen.
- Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, trockene Fläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an und stellen Sie sicher, dass der Netzstecker fest sitzt.
- Lassen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung 5 Minuten lang aufwärmen, damit es die richtige Betriebstemperatur erreicht.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie das Temperaturregelrad drehen.
- Lassen Sie die Maschine vor dem Gebrauch aufheizen.
- Legen Sie Ihre Tartelette-Masse auf die Platten.
- Schließen Sie die Maschine und lassen Sie die Plätzchen je nach gewünschter Bräunung backen.
- Öffnen Sie die Maschine vorsichtig und entnehmen Sie die Tartelette-Böden.

6. Reinigung und Wartung

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts abzuwischen.
- Entfernen Sie Rückstände von den Platten mit einer weichen Bürste oder einem Spachtel.
- Vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel und Scheuerschwämme.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Maschine heizt nicht auf.
- Lösung: Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist und die Stromquelle funktioniert.
- Problem: Tartelette-Böden kleben an den Platten.
- Lösung: Verwenden Sie vor dem Befüllen der Platten eine kleine Menge Fett oder Öl.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für elektrische und elektronische Geräte.
- Entfernen Sie alle Batterien und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen, Fragen oder Unterstützung erreichen Sie uns unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Plaat voor Tartlet Machine TMNP

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Plaat voor Tartlet Machine TMNP. Dit product is speciaal ontworpen voor het maken van rechthoekige tartlets met afmetingen van 9,0 x 26 mm. De plaat is vervaardigd uit hoogwaardige materialen en is compatibel met de tartlet machine voor professioneel gebruik.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Gebruik het product alleen in overeenstemming met de instructies in deze handleiding. Zorg ervoor dat de plaat goed is geïnstalleerd voordat u de machine inschakelt.
- Elektrische Veiligheid: Controleer of de elektrische aansluitingen van de tartlet machine correct zijn en geen beschadigingen vertonen.
- Hittebestendigheid: De plaat kan heet worden tijdens het gebruik. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van de plaat na gebruik.
- Kinderen: Dit product is niet geschikt voor kinderen onder de 14 jaar. Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Onderhoud: Voer regelmatig een inspectie uit om ervoor te zorgen dat er geen schade is die de veiligheid in gevaar kan brengen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 9,0 x 26 mm
- Materiaal: Hoogwaardige aluminiumlegering
- Voltage: 230V
- Vermogen: 1200W
- Capaciteit: Geschikt voor het maken van meerdere tartlets tegelijk

4. Setup en Installatie

1. Plaatsing: Zorg ervoor dat de tartlet machine op een vlak, stabiel oppervlak staat.
2. Bepaling: Sluit de plaat aan op de machine door deze in de daarvoor bestemde uitsparingen te plaatsen totdat deze stevig vastzit.
3. Aansluiting: Sluit de machine aan op een geaard stopcontact met de juiste spanning.
4. Opwarmtijd: Zet de machine aan en laat deze enkele minuten opwarmen voor optimaal gebruik.

5. Bediening

- Instelling van Temperatuur: Pas de temperatuur aan volgens de specificaties in de handleiding van de tartlet machine.
- Bakken: Giet het beslag in de platen en sluit de machine. Bak volgens de aanbevolen tijd in de handleiding van de machine.
- Verwijdering: Gebruik een kunststof of houten spatel om de gebakken tartlets voorzichtig uit de platen te halen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reiniging: Laat de plaat volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Maak de plaat schoon met warm zeepsop en een zachte spons. Vermijd schurende middelen.
- Opslag: Bewaar de plaat op een droge, veilige plaats om schade te voorkomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De tartlets plakken aan de plaat.
 - Oplossing: Controleer of de juiste hoeveelheid vet is gebruikt en pas indien nodig de baktijd aan.
- Probleem: De plaat oververhit.
 - Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg ervoor dat de ventilatie niet geblokkeerd is.

8. Afvoer

Afhankelijk van de schade en de staat van de plaat, volg de lokale richtlijnen voor het weggooien van elektrische en metalen producten. Recycling is aanbevolen om het milieu te beschermen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons via:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto

1. Información General

Gracias por elegir la máquina de tartaletas TMNP. Este manual está diseñado para ayudarle en la instalación, operación y mantenimiento de este producto. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar la máquina para garantizar un funcionamiento seguro y eficaz.

2. Información de Seguridad

- Uso previsto: Este producto está diseñado exclusivamente para la preparación de tartaletas.
- Advertencias: No use la máquina en ambientes húmedos o cerca de fuentes de agua. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Equipamiento: Verifique que la máquina esté correctamente conectada a la red eléctrica adecuada antes de usarla.
- Superficies calientes: Algunas partes de la máquina pueden calentarse. Evite el contacto directo.
- Mantenimiento: Desconecte siempre la máquina de la corriente antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- Problemas eléctricos: Si percibe un mal funcionamiento, desconecte el dispositivo y contacta al servicio técnico.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Forma de la tartaleta: Rectángulo
- Dimensiones: 9.0 x 26 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Peso: [especificar peso si se proporciona]
- Voltaje: [especificar si se proporciona]
- Potencia: [especificar si se proporciona]
- Certificaciones: [indicar certificaciones observadas]

4. Instalación y Configuración

1. Retire la máquina de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, lejos de cualquier fuente de agua.
3. Verifique que el voltaje de la red eléctrica coincida con el de la máquina.
4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
5. Si se requiere, instale el accesorio de tartaletas según las instrucciones específicas del fabricante.

5. Operación

1. Encienda la máquina usando el interruptor de encendido.
2. Configure la temperatura y el temporizador según la receta deseada.
3. Coloque los ingredientes en el molde y cierre la máquina.
4. Espere a que el temporizador indique que el proceso ha terminado.
5. Abra la máquina y retire la tartaleta con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, deje que la máquina se enfríe.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y un detergente suave.
- No use limpiadores abrasivos ni sumerja la máquina en agua.
- Revisa regularmente los componentes eléctricos y el estado general de la máquina.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica y el fusible.
- Las tartaletas no se cocinan correctamente: Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción.
- Componentes sueltos: Asegúrese de que todos los accesorios estén bien colocados.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las normativas locales sobre residuos electrónicos. Nunca tire la máquina al basurero ordinario.

9. Contacto

Si necesita asistencia, no dude en comunicarse con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation des plaques pour machine à tartelettes TMNP

1. Informations générales

Les plaques pour machine à tartelettes TMNP sont conçues pour vous aider à créer des tartes parfaites en série. Fabriquées à partir de matériaux de haute qualité, ces plaques sont idéales pour un usage professionnel dans les boulangeries et pâtisseries.

2. Informations de sécurité

- Utilisation correcte : Ne pas surchauffer. Utilisez uniquement avec la machine à tartelettes TMNP.
- Surface chaude : Les plaques peuvent devenir très chaudes lors de l'utilisation. Évitez tout contact direct avec la peau.
- Rangement : Gardez hors de la portée des enfants.
- Dommages matériels : Ne pas utiliser si la plaque est endommagée ou déformée.
- Produits chimiques : Évitez les nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 9,0 x 26 mm
- Forme : Rectangle
- Matériau : Acier antiadhésif
- Compatibilité : Machine à tartelettes TMNP

4. Installation et configuration

1. Préparez votre machine : Débranchez la machine avant d'installer les plaques.
2. Placement des plaques : Alignez les plaques avec les guides de la machine. Assurez-vous qu'elles sont bien en place.
3. Vérification : Rebranchez la machine et vérifiez que les plaques sont fixées correctement.
4. Chauffage : Préchauffez la machine selon les instructions du fabricant avant d'ajouter la pâte.

5. Fonctionnement

- Ajouter la pâte : Une fois les plaques chaudes, ajoutez la pâte en une couche uniforme.
- Cuisson : Fermez la machine et laissez cuire selon les temps recommandés pour votre recette.
- Retrait : Utilisez des gants de cuisine pour retirer les plaques une fois la cuisson terminée.

6. Nettoyage et entretien

- Refroidissement : Laissez refroidir complètement avant de nettoyer.
- Nettoyage : Utilisez une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Évitez les produits abrasifs.
- Stockage : Rangez les plaques dans un endroit sec et frais pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Problème : Les tartes ne se détachent pas facilement.
- Solution: Vérifiez l'utilisation d'un spray antiadhésif ou assurez-vous que les plaques sont correctement chauffées.
- Problème : Plaques déformées ou endommagées.
- Solution: Remplacez immédiatement les plaques.

8. Élimination

Ne jetez pas les plaques dans les ordures ménagères. Renseignez-vous sur les options de recyclage dans votre région.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service à la clientèle :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Piastra per Macchina da Tartlet TMNP – Forma Rettangolare 9,0x26mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la Piastra per Macchina da Tartlet TMNP. Questo prodotto è progettato per preparare tartlet in forme rettangolari con dimensioni di 9,0x26mm. Assicuratevi di seguire tutte le istruzioni e le misure di sicurezza per un utilizzo corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto se presenta danni visibili.
- Evitare l'uso di strumenti metallici che potrebbero danneggiare la superficie.
- Utilizzare guanti resistenti al calore quando si maneggiano parti calde.
- Non immergere mai la piastra in acqua o altri liquidi.
- Seguire le indicazioni di pulizia per prevenire danni o malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Prodotto: Piastra per Macchina da Tartlet TMNP
- Forma: Rettangolare
- Dimensioni: 9,0x26mm
- Materiale: Alluminio di alta qualità
- Capacità di temperatura: fino a 250°C
- Impiego: per la preparazione di tartlet in combinazione con una macchina da tartlet.

4. Installazione e Configurazione

- Posizionare la macchina da tartlet su una superficie piana e stabile.
- Collegare la macchina a una presa di corrente adatta.
- Assicurarsi che la piastra sia correttamente allineata con il meccanismo della macchina.
- Fissare la piastra secondo le istruzioni del produttore della macchina.
- Accendere la macchina e impostare la temperatura desiderata.

5. Funzionamento

- Rimuovere la piastra una volta riscaldata.
- Versare l'impasto nella piastra.
- Chiudere il coperchio della macchina.
- Cuocere per il tempo raccomandato (consultare il manuale della macchina).
- Rimuovere le tartlet cotte con attenzione utilizzando attrezzi non abrasivi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la piastra prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido per rimuovere gli avanzi di cibo.
- Non usare detergenti aggressivi o pagliette.
- Conservare la piastra in un luogo asciutto e pulito dopo l'uso.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la piastra non cuoce correttamente, controllare che sia ben installata.
- Se vi è accumulo di cibo, pulire la piastra prima di utilizzare nuovamente.
- In caso di malfunzionamenti della macchina, consultare il manuale della macchina oppure contattare l'assistenza clienti.

8. Smaltimento

- Non gettare il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche.
- Riconsegnare il prodotto presso un Centro di Raccolta autorizzato per il riciclo.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci all'indirizzo email: info@gmgastro.com, oppure chiamaci al numero: 0800 7000 220.

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.