

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: PLTMNP36

Plates for Tartlet machine TMNP - Tartlet shape: Round - Ø 37mm



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 Ø 37mm (PLTMNP36)

1. General Information

Thank you for choosing the Plates for Tartlet Machine TMNP. This product allows you to create perfectly shaped tartlets with ease and efficiency. Designed for professionals and home cooks alike, these plates deliver consistent results for all your culinary needs.

2. Safety Information

- General Use: This product is designed for use with the TMNP Tartlet Machine only. Do not use with unauthorized devices.
- Electric Safety: Ensure the machine is unplugged when attaching or detaching the plates to avoid electrical hazards.
- Heat Resistance: The plates can reach high temperatures. Use protective gloves when handling hot plates to prevent burns.
- Storage: Keep out of reach from children. Store in a dry, cool place away from direct sunlight to prevent deterioration.
- Check for Damage: Inspect plates regularly for signs of wear or damage. Do not use if there are cracks, chips, or deformities.

3. Product Specifications

- Shape: Round
- Diameter: Ø 37mm
- Material: High-quality non-stick aluminum
- Heat Resistance: Up to 250°C
- Capacity: Designed for multiple servings compatible with TMNP machine

4. Setup and Installation

1. Unbox the Plates: Carefully remove the plates from the packaging, ensuring no harm comes to the product.
2. Prepare the Tartlet Machine TMNP: Ensure the machine is clean and switched off.
3. Attach the Plates:
 - Align the plates with the corresponding points on the tartlet machine.
 - Press firmly until you hear a click, indicating the plates are securely attached.
4. Check Stability: Ensure the plates are stable and securely fitted before proceeding to operation.

5. Operation

1. Preheat the Machine: Turn on the TMNP and set the desired temperature. Allow it to preheat for approximately 5 minutes.
2. Prepare Dough: Roll out your desired tartlet dough, cut into appropriate dimensions.
3. Fill the Plates: Place the dough into the newly installed plates and fill with desired mixture.
4. Close and Cook: Close the lid of the tartlet machine and begin the cooking timer as per recipe instructions.
5. Removal: Once completed, carefully remove the tartlets using a non-metallic utensil.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Allow the plates to cool completely. Hand wash with warm, soapy water using a soft sponge. Avoid abrasive materials that could scratch the surface.
- Drying: Thoroughly dry the plates before storing to prevent moisture accumulation which can lead to mold.
- Regular Inspection: Regularly check for signs of wear and tear. Replace plates if damaged.

7. Troubleshooting

- Burnt Tartlets: Check if the machine was set at the correct temperature. Reduce the temperature for subsequent uses.
- Difficulty Removing Tartlets: Ensure enough cooking time and try greasing the plates lightly before use.
- Uneven Cooking: Check the even distribution of the filling and ensure the machine is placed on a flat surface for even heat distribution.

8. Disposal

Dispose of the plates responsibly according to your local regulations. Do not incinerate. If the product is no longer usable, recycle accordingly to material types where possible.

9. Contact

For further information or assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase. Enjoy creating delicious tartlets!

DE DEUTSCH

Produkt Handbuch für das Tartlet-Maschine TMNP - Rundform Ø 37mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Tartlet-Maschine TMNP. Diese Maschine wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effektive Möglichkeit zu bieten, köstliche Tartlets für Ihre Speisen zuzubereiten. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, um die sichere Verwendung und Wartung des Produkts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsbereich: Nur für die gewerbliche Nutzung konzipiert. Vor der Verwendung sicherstellen, dass die Maschine ordnungsgemäß installiert und angesteckt ist.
- Benutzung: Die Maschine darf nur von geschultem Personal verwendet werden. Kinder und unbefugte Personen sollten vom Gerätebereich ferngehalten werden.
- Betriebstemperatur: Achten Sie darauf, die Maschine nicht in der Nähe von Wasserquellen oder extremen Temperaturen zu verwenden.
- Stromversorgung: Verwenden Sie nur die angegebene Spannung (230V, 50Hz). Überlasten Sie nicht die Steckdose.
- Reinigung: Vor der Reinigung die Maschine vom Stromnetz trennen. Keine ängstlichen Reinigungsmittel verwenden, die die Maschine beschädigen könnten.
- Unfälle: Bei Verletzungen oder Fehlfunktionen sofort die Nutzung einstellen und den Kundendienst kontaktieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Tartlet-Maschine TMNP
- Form: Rund
- Durchmesser: Ø 37mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl und hitzebeständiger Kunststoff
- Leistung: 2000W
- Abmessungen: 300 x 250 x 150 mm
- Gewicht: 2,5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Platzieren Sie die Maschine auf einer stabilen, ebenen Fläche, fern von Wärmequellen und Wasser.
2. Überprüfen Sie, ob das Gerät im Lieferumfang enthaltene Zubehörteile hat.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose, die den Stromanforderungen entspricht.
4. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es einige Minuten aufheizen, bevor Sie mit dem Backen beginnen.

5. Betrieb

1. Stellen Sie die Temperatur und die Backzeit mithilfe des Bedienfelds ein.
2. Bereiten Sie Ihre Teigmischung und fügen Sie diese in die Maschine ein.
3. Schließen Sie den Deckel der Maschine und starten Sie den Backvorgang.
4. Nach Ablauf der Backzeit das Gerät vorsichtig öffnen und die Tartlets entnehmen.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch zur Reinigung der äußeren Oberflächen.
- Entfernen Sie Teigreste mit einem Plastikutensil, um Kratzer zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein abrasives Reinigungsmittel.

7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie die Stromverbindung und die Steckdose.
- Ungleichmäßiges Backen: Stellen Sie sicher, dass der Teig gleichmäßig verteilt ist und die Maschine richtig aufheizt.
- Teig haftet an der Maschine: Verwenden Sie ein geeignetes Trennmittel vor dem Backen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Richten Sie sich nach den geltenden Gesetzen zur Abfallentsorgung in Ihrer Region.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder technische Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Tartlet Machine Plaat TMNP - Ronde Vorm Ø 37mm

1. Algemene Informatie

Deze gebruiksaanwijzing is bedoeld voor de TMNP Tartlet Machine Plaat, specifiek ontworpen voor het maken van ronde tartlets met een diameter van 37 mm. Dit product is een essentiële aanvulling voor professionele bakkerijen en cateringbedrijven die hoge kwaliteit, consistentie en efficiëntie wensen in hun productieproces.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik altijd persoonlijke beschermingsmiddelen zoals handschoenen en een schort.
- Houd het apparaat uit de buurt van vocht en gebruik het niet in een natte omgeving.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond staat tijdens gebruik.
- Voorkom contact met bewegende delen tijdens de werking van het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Voordat u onderhoud of reiniging uitvoert, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen of in de buurt zijn zonder toezicht van een volwassene.

3. Productspecificaties

- Model: TMNP
- Vorm: Ronde tartletvorm
- Diameter: Ø 37 mm
- Voltage: 220-240V
- Vermogen: 800W
- Capaciteit: Tot 50 tartlets per uur
- Afmetingen: 400 mm x 300 mm x 150 mm

4. Installatie en Setup

- Plaats de TMNP Tartlet Machine Plaat op een stevige, vlakke ondergrond.
- Controleer of de elektrische aansluiting voldoet aan de specificaties en dat er geen beschadigingen zijn aan het netsnoer.
- Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
- Schakel het apparaat in en laat het enkele minuten opwarmen voordat u verder gaat met de productie.
- Controleer of de platen correct zijn geïnstalleerd en goed functioneren.

5. Gebruik

- Zorg ervoor dat de platen schoon en vrij van vocht zijn voordat u met de bereiding begint.
- Vul de tartletvorm met het gewenste beslag en zorg ervoor dat het gelijkmatig verdeeld is.
- Sluit de machine en laat deze het proces automatiseren.
- Zodra de tartlets zijn gebakken, opent u de machine voorzichtig en verwijdert u de tartlets met behulp van een houten of siliconen spatula.

6. Reinigen en Onderhouden

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de buitenste oppervlakken schoon met een vochtige doek.
- Verwijder voedselresten van de platen met een zachte borstel of een zachte doek.
- Vermijd het gebruik van schurende schoonmiddelen of metalen schrobbers om beschadiging te voorkomen.
- Controleer regelmatig de aansluitingen en het netsnoer op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat slaat niet aan.
Oplossing: Controleer of de stekker correct is aangesloten en of er stroom is.
- Probleem: De tartlets komen niet goed los.
Oplossing: Zorg ervoor dat de platen goed zijn ingevet en dat er geen voedselresten op zitten.
- Probleem: Ongelijke bakresultaten.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en zorg dat het beslag gelijkmatig verdeeld is.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor de afvoer van elektrische apparaten. Dit product bevat componenten die niet in het huishoudelijke afval mogen worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over recycling.

9. Contact

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 Tartaletas TMNP - Forma Redonda Ø 37 mm (PLTMNP36)

1. Información General

Gracias por adquirir las placas para máquina de tartaletas TMNP. Este producto ha sido diseñado para facilitar la creación de tartaletas caseras perfectas. Asegúrese de seguir todas las instrucciones en este manual para obtener los mejores resultados y mantener la seguridad.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales:

Siempre use el producto en superficies estables y planas. Mantenga fuera del alcance de los niños.

- Manipulación:

Use guantes de cocina para evitar quemaduras. Las placas pueden calentarse durante su uso.

- Materiales:

Verifique que no haya daños visibles en el producto antes de usarlo. En caso de daños, no utilice el producto.

- Uso correcto:

Solo use las placas para el propósito para el que han sido diseñadas.

- Mantenimiento:

Limpie adecuadamente después de su uso para evitar la acumulación de residuos que pueden ser peligrosos.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Forma: Redonda

- Diámetro: 37 mm

- Material: Aluminio de alta calidad

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Asegúrese de que la máquina de tartaletas esté desconectada de la corriente antes de proceder.

- Paso 2: Retire cualquier placa anterior de la máquina.

- Paso 3: Coloque las placas TMNP asegurándose de que encajen perfectamente en la máquina.

- Paso 4: Verifique que todas las placas estén firmemente establecidas.

- Paso 5: Conecte la máquina a la corriente y asegúrese de que esté encendida.

5. Operación

- Prepare la masa según la receta deseada.

- Rellene las placas con la masa y los ingredientes deseados.

- Configure la temperatura y el tiempo de cocción según las especificaciones de la máquina.

- Una vez completado, use herramientas adecuadas para retirar las tartaletas de las placas.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que las placas se enfríen después de cada uso.

- Lave las placas a mano con agua tibia y un detergente suave. No utilice limpiadores abrasivos.

- Seque completamente antes de almacenar.

- Inspeccione regularmente las placas en busca de desgaste o 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 usarlas.

- Manchas difíciles de quitar: Remoje las placas en agua tibia con jabón durante unos minutos antes de limpiar.

8. Eliminación

Las placas de aluminio pueden ser recicladas. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje para la eliminación adecuada de los materiales.

9. Contacto

Para preguntas o asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour le Plaque de Machine à Tartes TMNP

1. Informations générales

La plaque de machine à tartes TMNP est conçue pour faciliter la préparation de tartes rondes de 37 mm. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, elle assure une cuisson uniforme et optimale de vos tartes.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ne pas utiliser la plaque pour d'autres applications que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- Chaleur: Manipuler avec précaution. Utiliser des gants de protection lorsque la plaque est chaude.
- Enfants: Garder hors de portée des enfants. Ne pas les laisser manipuler l'appareil sans surveillance.
- Endommagement: Ne pas utiliser si la plaque est endommagée. Vérifiez régulièrement l'état du produit.
- Produits alimentaires: Assurez-vous que la plaque est propre avant de l'utiliser avec des aliments.
- Nettoyage: Ne pas immerger dans l'eau. Nettoyez avec un chiffon humide et doux pour éviter les risques de choc électrique.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit: Plaque de Machine à Tartes TMNP
- Forme: Rond
- Diamètre: 37 mm
- Matériau: Aluminium
- Surface: Non adhésive
- Type de produit: Accessoire de cuisine

4. Configuration et installation

1. Déballer soigneusement la plaque de machine à tartes.
2. Vérifier que tous les accessoires sont présents et en bon état.
3. Placer la plaque sur une surface stable, au sein de la machine à tartes TMNP.
4. S'assurer que la plaque est bien positionnée et alignée avec les éléments chauffants de la machine.
5. Refermer le couvercle de la machine (si applicable) et allumer l'appareil selon les instructions du manuel de l'appareil principal.

5. Fonctionnement

1. Préparer la pâte ou la garniture de votre choix.
2. Verser la préparation dans les empreintes de la plaque.
3. Régler la température et le temps de cuisson selon les recommandations de votre recette.
4. Suivre les instructions de la machine pour démarrer le processus de cuisson.

6. Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laisser la plaque refroidir complètement.
- Nettoyer la surface avec un chiffon doux et humide. JAMAIS immerger dans l'eau.
- Éviter l'utilisation de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- Stocker dans un endroit sec pour éviter la corrosion.

7. Dépannage

- Problème: La pâte ne cuit pas uniformément.
 - Solution: Vérifier si la plaque est correctement positionnée et si les réglages de température sont adéquats.
- Problème: Pâte collée à la plaque.
 - Solution: S'assurer que la plaque est nettoyée et en bon état. Utiliser un spray antiadhésif avant de verser la pâte.

8. Élimination

Ne pas jeter la plaque avec les déchets ménagers. Vérifiez les directives locales concernant le recyclage des métaux. Placez les matériaux recyclables dans les bacs appropriés.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez 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 37mm

1. Informazioni Generali

La macchina per tartellette TMNP è progettata per semplificare la creazione di tartellette di forma rotonda con un diametro di 37 mm. Questo apparecchio è ideale per uso commerciale in panifici, pasticcerie e ristoranti, garantendo una produzione efficiente e di alta qualità.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non usare la macchina in presenza di acqua o liquidi.
- Assicurarsi che il dispositivo sia scollegato dalla rete elettrica quando non utilizzato o durante la pulizia.
- Maneggiare con cura le parti calde per evitare scottature.
- Non tentare di riparare il dispositivo a meno che non si sia qualificati per farlo.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato prima dell'uso.
- Seguire tutte le istruzioni di alimentazione elettrica per garantire un funzionamento sicuro.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TMNP
- Forma: Rotonda
- Dimensione del Diametro: 37mm
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Voltaggio: 230V
- Potenza: 800W
- Frequenza: 50Hz
- Dimensioni Totali: 250mm x 200mm x 180mm
- Peso: 3.5 kg

4. Installazione e Setup

- Posizionare la macchina su una superficie stabile e piana, lontano da fonti di calore e umidità.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia ben collegato a una presa adeguata.
- Accertarsi che l'area circostante sia ben ventilata.
- Inizializzare la macchina seguendo le istruzioni di accensione e disattivazione.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina utilizzando l'interruttore principale.
- Pre-riscaldare la macchina per circa 5-10 minuti.
- Posizionare l'impasto nella forma e chiudere il dispositivo.
- Seguire i tempi di cottura specificati per ottenere il miglior risultato.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, scollegare la macchina e lasciarla raffreddare.
- Pulire le superfici con un panno umido e detergente non abrasivo.
- Non immergere l'unità in acqua.
- Controllare regolarmente il cavo e le parti per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- In caso di mancata accensione, verificare il collegamento alla rete elettrica.
- Se la macchina si surriscalda, controllare che le prese d'aria siano libere.
- Per problemi di cottura, controllare i tempi di cottura o la temperatura impostata.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche. Non gettare l'apparecchiatura insieme ai rifiuti domestici.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni, supporto o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania