

# ggmgastro

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

## SKU: PLTMNP38

**Plates for Tartlet machine TMNP - Tartlet shape: Round - Ø 47mm**



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 47mm (PLTMNP38)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Plates for Tartlet Machine TMNP, specifically designed for creating perfect tartlets with a round shape of Ø 47mm. This product is manufactured to meet high-quality standards, ensuring stability and durability during use. Please read this manual carefully to ensure the safe and effective operation of your new tartlet plates.

### 2. Safety Information

- Intended Use: These plates are intended solely for use with the TMNP Tartlet Machine. Ensure that they are not used for any other purpose.
- Hot Surfaces: The plates may become hot during operation. Always use protective gloves when handling and allow them to cool before touching.
- Electrical Safety: Ensure that the tartlet machine is connected to a suitable power supply as specified in the machine's manual. Do not operate in wet conditions.
- Child Safety: Keep the device and any accessories out of reach of children. Do not allow children to operate the machine unsupervised.
- Inspection: Regularly inspect the plates for signs of wear or damage. Replace immediately if any damage is detected.
- Cleaning Method: Always follow the manufacturer's cleaning recommendations to prevent damaging the plates.

### 3. Product Specifications

- Product Name: Plates for Tartlet Machine TMNP
- Shape: Round
- Diameter: Ø 47mm
- Material: High-quality, food-safe material
- Compatibility: Designed for use with TMNP Tartlet Machine
- Color: Standard color as per manufacturer specifications

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Plates: Carefully remove the plates from the packaging.
2. Inspect for Damage: Check each plate for any signs of damage or defects.
3. Attach to Machine:
  - Ensure the TMNP Tartlet Machine is unplugged.
  - Align the plates with the corresponding slots on the machine.
  - Gently press down until the plates are securely locked in place.
4. Power Connection: Plug the machine into a suitable power outlet.
5. Pre-Operation Check: Verify that all components are securely attached and that there are no obstacles around the machine.

### 5. Operation

1. Preheat the Machine: Switch on the TMNP Tartlet Machine and allow it to preheat as per the instructions in its manual.
2. Prepare the Mixture: Use the recommended ingredients for your tartlet mixture.
3. Fill the Plates: Once preheated, carefully fill each plate with the mixture, avoiding overfilling.
4. Close the Machine: Gently close the lid of the tartlet machine.
5. Cooking Time: Set the timer based on recommended cooking times in the tartlet machine manual.
6. Monitor Cooking: Stay nearby to monitor the cooking process.
7. Remove Tartlets: Once the cooking time is complete, safely remove the tartlets using a non-metal spatula.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Before Cleaning: Ensure the plates and machine have completely cooled down.
- Cleaning: Wash the plates with warm, soapy water using a soft cloth. Avoid abrasive cleaners that may scratch the surface.
- Drying: Thoroughly dry the plates after washing to prevent water spots.
- Storage: Store the plates in a dry place away from direct sunlight and extreme temperatures.

### 7. Troubleshooting

- Issue: Plates are not securely attached  
Solution: Remove the plates and follow the attachment instructions again to ensure a secure fit.
- Issue: Tartlets are unevenly cooked  
Solution: Check the alignment of the plates and ensure the machine is preheated properly before use.
- Issue: Plates show signs of wear  
Solution: Inspect for cracks or chips. Stop using damaged plates and contact customer service for replacement.

### 8. Disposal

When disposing of the plates, please follow local regulations for waste disposal. Dispose of any non-recyclable materials responsibly and consider recycling options where available.

## 9. Contact

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

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

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product. We hope it serves you well in your culinary creations!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Tartlet-Maschine TMNP - Platten für Tartletform rund Ø 47mm (PLTMNP38)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb der Platten für die Tartlet-Maschine TMNP. Diese Platten sind speziell für die Herstellung von Tartlets mit einem Durchmesser von 47 mm konzipiert. Hochwertige Materialien garantieren eine lange Lebensdauer und optimale Ergebnisse.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Installation und Nutzung vom Stromnetz getrennt ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände, die die Platten zerkratzen oder beschädigen könnten.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen; beschädigte Teile dürfen nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und stellen Sie es nicht in der Nähe von Wasserquellen auf.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktbezeichnung: Platten für Tartlet-Maschine TMNP
- Form: Rund
- Durchmesser: 47 mm
- Material: Hochwertiger, hitzebeständiger Kunststoff
- Anzahl der Platten im Set: 6

## 4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Tartlet-Maschine auf einer stabilen und ebenen Fläche steht.
2. Montage: Befestigen Sie die Platten an den vorgesehenen Stellen an der Tartlet-Maschine. Achten Sie darauf, dass sie fest eingeklickt sind.
3. Stromversorgung: Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Stromquelle an und überprüfen Sie die Verbindungen.
4. Erhitzen: Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es einige Minuten vorheizen, bevor Sie es benutzen.

## 5. Bedienung

1. Füllen Sie die vorbereiteten Platten mit Ihrem gewünschten Teig oder Füllung.
2. Schließen Sie den Deckel der Tartlet-Maschine und drücken Sie die Taste zum Starten des Backvorgangs.
3. Warten Sie, bis das Gerät die Tartlets fertig gebacken hat (dies dauert in der Regel etwa 5-7 Minuten).
4. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig und entnehmen Sie die Tartlets mit einem geeigneten Utensil.

## 6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen.
- Entfernen Sie die Platten und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallbürsten.
- Wischen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Tuch ab.
- Lagern Sie die Platten an einem trockenen Ort für eine längere Lebensdauer.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Tartlets backen ungleichmäßig.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Platten korrekt eingesetzt sind und das Gerät richtig vorgeheizt wurde.
- Problem: Die Platten lassen sich nicht leicht reinigen.  
Lösung: Lassen Sie die Platten nach Gebrauch etwas einweichen, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Unterstützen Sie die Wiederverwertung, indem Sie das Gerät nicht im normalen Müll entsorgen.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Tartletmachine TMNP - Rond O 47mm

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de TMNP tartletmachine. Dit apparaat is ontworpen om efficiënte en consistente tartlets te produceren met een ronde vorm van 47mm. Dit product is ideaal voor horeca-gebruik en kan eenvoudig worden geïntegreerd in de dagelijkse workflow.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de machine alleen voor het beoogde doel, namelijk het maken van tartlets.
- Zorg ervoor dat het apparaat stevig op een vlakke ondergrond staat voordat u het inschakelt.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen beschadigde snoeren of stekkers; controleer deze regelmatig op slijtage.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen en huisdieren zich op veilige afstand van de machine bevinden.
- Volg altijd de instructies voor installatie en bediening nauwkeurig op.
- Gebruik bij het bedienen van de machine altijd beschermende handschoenen om verwondingen te voorkomen.

## 3. Product Specificaties

- Afmetingen: 47mm diameter (vorm).
- Voltage: 230V.
- Vermogen: 800W.
- Capaciteit: Tot 200 tartlets per uur.
- Afmetingen apparaat: 300mm x 400mm x 500mm.

## 4. Setup en Installatie

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond met voldoende ruimte aan alle zijden.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Controleer of de machine correct is aangesloten en dat de aan/uit-schakelaar op de 'uit'-stand staat.
- Zorg ervoor dat de machine volledig is geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant, inclusief het bevestigen van alle componenten.
- Laat de machine enkele minuten opwarmen voordat u deze in gebruik neemt.

## 5. Bediening

- Zet de machine aan via de aan/uit-schakelaar.
- Vul de vorm met het deeg of beslag tot de aangegeven markering.
- Sluit de machine en laat deze werken totdat het deeg is gekookt en een goudbruine kleur heeft.
  - Open de machine voorzichtig en haal de tartlets eruit met behulp van een hittedbestendige handschoen of gereedschap.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel de machine altijd los voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om het oppervlak van de machine schoon te maken.
- Zorg ervoor dat geen water in elektrische componenten komt.
- Controleer regelmatig de onderdelen op slijtage en vervang deze indien nodig.
- Smeer bewegende delen met een geschikte olie om een soepele werking te waarborgen.

## 7. Probleemoplossing

- Machine schakelt niet aan: Controleer of de stekker goed is aangesloten en of het stopcontact werkt.
- Tartlets zijn niet gelijkmatig gebakken: Controleer de temperatuurinstelling en zorg ervoor dat de machine voldoende tijd heeft gehad om op te warmen.
  - Vorm is moeilijk te openen: Controleer of het deeg of beslag niet te veel is gevuld.

## 8. Afvoer

- Volg lokale richtlijnen en voorschriften voor het afvoeren van elektrische apparaten.
- Verwijder batterijen en andere elementen die speciale recycling vereisen.
- Neem contact op met het lokale afvalbeheer voor specifieke instructies.

## 9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placas para Máquina de Tartaletas TMNP - Forma Redonda Ø 47mm

## 1. Información General

Gracias por elegir las Placas para la Máquina de Tartaletas TMNP. Este producto es ideal para la creación de tartaletas de forma redonda con un diámetro de 47mm. Diseñadas para facilitar el proceso de producción, estas placas garantizan la calidad y la uniformidad de cada tartaleta.

## 2. Información de Seguridad

- Lea todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Mantenga las placas fuera del alcance de los niños.
- Evite el contacto con superficies inflamables.
- No toque las placas formadas durante el funcionamiento de la máquina, ya que pueden estar calientes.
- Asegúrese de que la máquina esté desconectada antes de realizar cualquier ajuste o limpieza.
- Utilice siempre guantes de seguridad al manejar componentes calientes.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Este producto incluye las siguientes especificaciones técnicas:

- Diámetro de la forma: 47mm
- Material: Acero inoxidable de alta resistencia
- Apto para el uso en hornos profesionales
- Facilidad de inserción y extracción de las tartaletas

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la máquina de tartaletas en una superficie plana y sólida.
- Asegúrese de que la máquina esté desconectada antes de instalar las placas.
- Inserte las placas en la máquina siguiendo las instrucciones específicas del modelo TMNP.
- Asegúrese de que las placas encajen correctamente y estén firmemente sujetas.
- Conecte la máquina a la fuente de alimentación.

## 5. Operación

- Encienda la máquina y ajuste la temperatura según la receta.
- Prepare la masa para tartaletas y colóquela en las placas.
- Cierre la tapa de la máquina y ajuste el temporizador según el tiempo de cocción requerido.
- Una vez completado el tiempo de cocción, apague la máquina y permita que se enfríe antes de retirar las tartaletas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina antes de limpiar.
- Permita que las placas se enfríen completamente.
- Limpie las placas con un paño suave y agua jabonosa. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Inspeccione las placas regularmente para detectar señales de desgaste o daño.

## 7. Solucionando Problemas

- Si las tartaletas no se cocinan uniformemente, verifique la temperatura y el tiempo de cocción.
- Si las tartaletas se adhieren a las placas, aplique un spray desmoldante antes de usar.
- Si la máquina no enciende, revise el cable de alimentación y el interruptor.

## 8. Eliminación

Siguiendo la normativa local, elimine el producto y sus componentes en instalaciones de reciclaje adecuadas. No arroje este producto a la basura doméstica.

## 9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania.

# FR FRANÇAIS

## Manuel de produit pour la machine à tartes PLTMNP38

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la machine à tartes PLTMNP38. Ce produit est conçu pour créer des tartes en forme de tartelettes de manière efficace et précise. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser votre produit.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Surveillance des enfants : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Surveillez toujours les enfants à proximité.
- Surface stable : Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface stable pour éviter des accidents.
- Température : Évitez tout contact avec les surfaces chaudes de la machine pendant son utilisation.
- Faites attention aux pièces mobiles : Ne pas insérer d'objets dans les ouvertures et ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Dépannage : En cas de problème, débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : PLTMNP38
- Type de produit : Plaques pour machine à tartes
- Forme de la tarte : Rond
- Diamètre : 47 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité : Conçu pour une utilisation avec la machine à tartes GGM Gastro

### 4. Installation et configuration

- Déballez soigneusement la machine et vérifiez le contenu pour vous assurer qu'aucun accessoire n'est manquant.
- Placez la machine sur une surface propre et stable.
- Branchez la machine à une prise électrique appropriée (230V, 50 Hz).
- Assurez-vous que les plaques sont correctement fixées dans la machine avant de procéder à l'utilisation.

### 5. Fonctionnement

- Allumez la machine en utilisant l'interrupteur principal.
- Préparez la pâte selon votre recette préférée et formez-la pour s'adapter aux plaques de 47 mm.
- Placez la pâte dans la machine et fermez les couvercles pour commencer la cuisson.
- Surveillez le processus de cuisson et arrêtez la machine en temps voulu pour éviter la surcuisson.

### 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez la machine et laissez-la refroidir avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez les plaques avec une éponge douce et de l'eau savonneuse. Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
- Essuyez l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.
- Assurez-vous de bien sécher toutes les pièces avant de les remettre en place.

### 7. Dépannage

- La machine ne s'allume pas : Vérifiez si la machine est correctement branchée.
- Surcuisson ou brûlure : Réduisez le temps de cuisson ou la température.
- Difficulté à retirer les tartes : Assurez-vous que les plaques sont correctement huilées avant l'utilisation.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.
- Suivez les réglementations locales pour le recyclage des appareils électroménagers.
- Retirez les batteries (le cas échéant) et éliminez-les conformément aux règles de recyclage.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi GGM Gastro. Nous espérons que vous apprécierez votre machine à tartes PLTMNP38.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Piatti per Macchina Tartlet TMNP - Forma Rotonda Ø 47mm

## 1. Informazioni Generali

Questo prodotto è un piatto per tartlet progettato per l'uso con la macchina tartlet TMNP. È destinato a facilitare la preparazione di tartlet deliziose e di alta qualità.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il piatto, assicurati che sia compatibile con la tua macchina tartlet TMNP.
- Non utilizzare il piatto a temperature superiori a quelle raccomandate.
- Maneggiare con cautela, evitare impatti o urti.
- Non immergere in acqua, pulire con un panno umido.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini per prevenire lesioni.
- In caso di danni visibili al piatto, non utilizzarlo e contattare il servizio clienti.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Piatti per Macchina Tartlet TMNP
- Forma: Rotonda
- Dimensione: Ø 47mm
- Materiale: Silicone alimentare
- Resistente a temperature: da -40°C a +200°C
- Lavabile in lavastoviglie: Sì
- Riutilizzabile: Sì

## 4. Installazione e Configurazione

1. Assicurati di avere la macchina tartlet TMNP spenta e scollegata dalla fonte di alimentazione.
2. Posiziona il piatto nella parte designata della macchina, seguendo le linee guida del produttore riguardo all'allineamento.
3. Assicurati che il piatto sia ben fissato e non si muova.
4. Ricollega la macchina alla fonte di alimentazione e accendila.

## 5. Operazione

- Una volta che il piatto è installato, segui le istruzioni della macchina tartlet TMNP per iniziare la preparazione delle tartlet.
- Controllare frequentemente lo stato di cottura e rimuovere il piatto utilizzando guanti protettivi per evitare scottature.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lascia raffreddare completamente il piatto.
- Lavare a mano con acqua e sapone neutro o metterlo in lavastoviglie.
- Controlla regolarmente il piatto per eventuali segni di usura o danni.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il piatto non cuoce uniformemente, verifica che sia installato correttamente.
- Controlla la temperatura della macchina tartlet TMNP.
- In caso di problemi persistenti, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti.
- Non gettare nel forno o nei rifiuti pericolosi.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni e assistenza, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania