

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: PLTMNP9

Plates for Tartlet machine TMNP - Tartlet shape: Round - Ø 80mm



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 80mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Plates for Tartlet Machine TMNP. This product is designed for use with the TMNP tartlet machine to create perfectly shaped tartlets with a diameter of 80mm. Please read this manual carefully to ensure optimal use and safety.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that your tartlet machine is connected to a power source with the correct voltage as specified in the product specifications.
- **Heat Hazard:** The plates and machine can become very hot during operation. Always use heat-resistant gloves when handling.
- **Physical Injury:** Be cautious when assembling or disassembling the machine and plates. Sharp edges may cause cuts.
- **Supervision Required:** This product should not be used by children. Always supervise its use around young individuals.
- **Maintenance:** Regularly check for wear and tear. Do not use damaged plates or equipment.
- **Proper Use:** The plates are intended solely for the TMNP tartlet machine. Using them with other machines can pose safety risks.

3. Product Specifications

- **Model:** PLTMNP9
- **Shape:** Round
- **Diameter:** Ø 80mm
- **Material:** Durable non-stick coated metal
- **Compatibility:** Designed specifically for TMNP tartlet machine

4. Setup and Installation

1. Unbox the tartlet plates and ensure all components are present.
2. Place the TMNP tartlet machine on a stable, flat surface away from water.
3. Plug the machine into a properly grounded electrical outlet.
4. Ensure that the machine is turned off before inserting the plates.
5. Align the plates with the designated slots on the machine, making sure they fit snugly.
6. Lock the plates into place according to the manufacturer's indications.
7. Confirm that the setup is stable before powering on the machine.

5. Operation

1. Preheat the TMNP tartlet machine according to the manufacturer's directions.
2. Prepare your tartlet dough or mixture as desired.
3. Once the machine is preheated, carefully pour or press your mixture into the round plates.
4. Close the machine lid securely and allow the cooking time specified in your recipe.
5. Once completed, carefully open the machine and use heat-resistant gloves to remove the plates.
6. Let the tartlets cool before serving or storing.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the plates to cool completely before cleaning.
- Use a soft sponge with mild detergent for cleaning the plates.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they can scratch the non-stick surface.
- Dry thoroughly after washing before storing.
- Regularly inspect the plates for any signs of wear or damage. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Plates are difficult to remove.
Solution: Allow tartlets to cool slightly before attempting removal.
- **Issue:** Tartlets are not cooked evenly.
Solution: Ensure proper preheating and check that the dough mixture is spread evenly in the plates.
- **Issue:** Scratches or damage on the non-stick surface.
Solution: Avoid using sharp utensils; replace plates if damaged.

8. Disposal

Dispose of the plates according to your local waste management regulations. Please consider recycling materials whenever possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual: Tartlet-Maschine TMNP - Platten in runder Form Ø 80mm (PLTMNP9)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Tartlet-Maschine TMNP entschieden haben. Dieses Produkt ist für die Herstellung von köstlichen Tartlets geeignet. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Nutzung des Geräts zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Benutzerhinweise: Stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienungsanleitung vollständig gelesen haben, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit der angegebenen Stromversorgung.
- Vermeidung von Verletzungen: Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht während und nach dem Gebrauch.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen.
- Schutzkleidung: Tragen Sie geeignete Schutzkleidung, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Reparaturen: Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Tartlet-Platte
- Form: Rund
- Durchmesser: 80mm
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 200°C
- Produktgewicht: 250g

4. Einrichtung und Installation

- Schritt 1: Nehmen Sie die Tartlet-Platte aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Schritt 2: Reinigen Sie die Platte vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und sanften Reinigungsmitteln.
- Schritt 3: Setzen Sie die Tartlet-Platte gemäß der Anleitung des Geräts in die Tartlet-Maschine ein.
- Schritt 4: Stellen Sie sicher, dass die Platte sicher und stabil sitzt.

5. Bedienung

- Schalten Sie die Tartlet-Maschine ein und lassen Sie sie auf die erforderliche Temperatur vorheizen.
- Bereiten Sie den Teig vor und fügen Sie ihn gemäß den Anweisungen der Maschine in die Tartlet-Platte ein.
- Schließen Sie die Maschine und lassen Sie den Teig gemäß den empfohlenen Zeiten backen.
- Überprüfen Sie nach der Backzeit die Garstufe und entnehmen Sie die Tartlets vorsichtig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Tartlet-Platte nach der Benutzung vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Platte mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie keine kratzenden Reinigungsmittel.
- Lagern Sie die Platte an einem trockenen und sauberen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Maschine heizt nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Stecker.
- Tartlets bleiben kleben: Stellen Sie sicher, dass die Platte gut gereinigt ist und verwenden Sie gegebenenfalls ein Antihafmittel.
- Ungleichmäßiges Backen: Überprüfen Sie die Temperatur und die Backzeit.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und bringen Sie es zu einem zugelassenen Recyclingzentrum.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Tartlet Machine Platen - TMNP (Ronde O 80mm)

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de TMNP Tartlet Machine Platen. Deze platen zijn ontworpen om efficiënt en eenvoudig perfect gevormde tartlets te maken met een diameter van 80 mm. Dit product is geschikt voor professioneel gebruik in bakkerijen en restaurants.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en van het stroomnet is verwijderd tijdens installatie of onderhoud.
- Houd het apparaat en de platen uit de buurt van kinderen.
- Gebruik geen beschadigde platen. Controleer voor elk gebruik op scheuren of andere schade.
- Behandel hete oppervlakken met voorzichtigheid om brandwonden of letsels te voorkomen.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schurende pads om de platen te reinigen.

3. Productspecificaties

- Product: Platen voor Tartlet Machine TMNP
- Diameter: 80 mm
- Materiaal: Hoogrendement aluminium
- Afmetingen (L x B x H): 80 mm x 80 mm x 25 mm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 1000W
- Capaciteit: Tot 100 tartlets per uur

4. Installatie en Setup

- Zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is.
- Plaats de tartlet machine op een vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een goed geaard stopcontact met het juiste voltage.
- Installeer de platen door ze stevig in de daarvoor bestemde houders van de machine te plaatsen. Zorg ervoor dat ze goed vastzitten.
- Controleer of er geen obstructies zijn voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

- Zet de machine aan via de aan/uit-schakelaar.
- Stel de temperatuur in op basis van het soort deeg dat u gebruikt.
- Plaats het deeg in de platen en sluit de machine.
- Laat de machine draaien totdat de indicatielampjes aangeven dat de tartlets klaar zijn.
- Verwijder voorzichtig de tartlets als ze zijn afgekoeld.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Zorg ervoor dat de machine uitgeschakeld en afgekoppeld is.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de machine schoon te maken.
- Voor de platen, gebruik een zachte spons en warm water. Vermijd schurende middelen.
- Controleer regelmatig of de platen vrij zijn van voedselresten en vervang ze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De machine schakelt niet in.
Oplossing: Controleer of de machine correct is aangesloten en of de schakelaar aan staat.
- Probleem: De tartlets zijn niet gelijkmatig gebakken.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en de kwaliteit van het deeg.
- Probleem: Platen kleven aan het deeg.
Oplossing: Gebruik een anti-aanbak spray of vet de platen in voordat u het deeg plaatst.

8. Afvoer

- Verplicht: Gooi dit product op een verantwoorde manier weg. Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor richtlijnen over het weggooien van elektrische producten.

9. Contact

Bij vragen of problemen kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Placas para Máquina de Tartaletas TMNP

1. Información General

Las placas para máquina de tartaletas TMNP son accesorios diseñados específicamente para la producción de tartaletas redondas de 80 mm de diámetro. Fabricadas con materiales de alta calidad, estas placas garantizan un cocinado uniforme y un acabado óptimo.

2. Información de Seguridad

- **Uso Apropriado:** Este producto está diseñado exclusivamente para su uso con la máquina para tartaletas TMNP. No utilice otras máquinas.
- **Temperatura:** Las placas pueden alcanzar altas temperaturas. Evite el contacto directo con superficies calientes.
- **Manipulación:** Utilice guantes protectores al manipular las placas calientes para prevenir quemaduras.
- **Almacenamiento:** Almacene en un lugar seco y fresco, alejado de la humedad.
- **Inspección Regular:** Revise las placas periódicamente para detectar signos de desgaste o daño. No use placas dañadas.
- **Niños:** Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.

3. Visión General y Especificaciones

- **Forma:** Redonda
- **Diámetro:** 80 mm
- **Material:** Durable y resistente al calor
- **Compatibilidad:** Exclusivo para la máquina de tartaletas TMNP

4. Instalación

1. Asegúrese de que la máquina para tartaletas está desconectada de la corriente eléctrica.
2. Localice la bandeja de la máquina y retire cualquier placa anterior.
3. Coloque la nueva placa TMNP en la posición adecuada.
4. Asegúrese de que la placa esté bien ajustada y nivelada.
5. Conecte la máquina de tartaletas a la corriente eléctrica.

5. Operación

1. Encienda la máquina de tartaletas.
2. Precaliente la máquina según las recomendaciones del fabricante.
3. Prepare la masa para las tartaletas y colóquela en la placa.
4. Cierre la tapa de la máquina y ajuste el temporizador según su receta.
5. Una vez completado el tiempo de cocción, retire la tartaleta con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje enfriar las placas antes de limpiarlas.
- Lave las placas con agua tibia y jabón suave. No use detergentes abrasivos o utensilios metálicos que puedan rayar la superficie.
- Seque completamente las placas antes de almacenarlas.
- Inspeccione las placas regularmente y deséchelas si presentan signos de daño.

7. Resolución de Problemas

- **Placas No Calentadas:** Verifique la conexión eléctrica de la máquina.
- **Tartaletas No Cocidas Uniformemente:** Asegúrese de que la masa está distribuida de manera uniforme en la placa.
- **Dificultad para Retirar Tartaletas:** Asegúrese de que las placas están correctamente engrasadas antes de usar.

8. Eliminación

Las placas están hechas de materiales reciclables. Deséchelas de acuerdo con las normativas locales sobre residuos. Si están dañadas, consulte a su centro de reciclaje local.

9. Contacto

Para más información, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du produit : Plaques pour machine à tartelettes TMNP - forme ronde Ø 80mm

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi les plaques pour machine à tartelettes TMNP. Ce produit est conçu pour faciliter la préparation de tartelettes rondes de 80 mm. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour assurer une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Avant d'utiliser le produit, assurez-vous d'avoir lu toutes les instructions.
- Ne pas utiliser les plaques si elles sont endommagées ou usées.
- Gardez les plaques hors de portée des enfants.
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer les plaques sous l'eau courante ou dans un lave-vaisselle.
- Toujours laisser refroidir avant de toucher.
- Utilisez des gants de protection lorsque cela est nécessaire.
- Respectez toujours les recommandations sur les températures de cuisson pour éviter tout risque de brûlure.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Poids : 1,1 kg
- Dimensions : Ø 80 mm
- Matériaux : Aluminium avec revêtement antiadhésif
- Compatibilité : Conçu spécifiquement pour la machine à tartelettes TMNP
- Utilisation recommandée : Pour la cuisson et la préparation de tartelettes rondes

4. Installation et mise en place

1. Assurez-vous que la machine à tartelettes TMNP est débranchée avant de commencer l'installation.
2. Ouvrez le couvercle de la machine.
3. Retirez les plaques usées ou anciennes si nécessaire.
4. Placez délicatement les nouvelles plaques dans les emplacements prévus, en vous assurant qu'elles sont bien en place.
5. Fermez le couvercle de la machine en vous assurant qu'il est bien verrouillé.
6. Branchez la machine et faites-vous un café pendant qu'elle chauffe.

5. Fonctionnement

- Préchauffez la machine à tartelettes conformément aux instructions fournies.
- Placez la pâte sur les plaques en veillant à ce qu'elle soit répartie uniformément.
- Réglez le minuteur en fonction de la recette souhaitée.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez délicatement les tartelettes à l'aide de pinces ou d'une spatule en silicone.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, attendez que les plaques refroidissent complètement.
- Utilisez un chiffon doux ou une éponge non abrasive pour essuyer les plaques. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs.
- Ne pas immerger les plaques dans l'eau ni les placer au lave-vaisselle.
- Vérifiez périodiquement l'état des plaques et remplacez-les en cas d'usure.

7. Dépannage

- Les tartelettes collent aux plaques : Assurez-vous que les plaques sont correctement lubrifiées avant d'y ajouter de la pâte.
- Cuisson inégale : Vérifiez que la machine est correctement préchauffée.
- Difficulté à retirer les tartelettes : Laissez refroidir légèrement avant de tenter de retirer les tartelettes.

8. Élimination

Les plaques doivent être éliminées conformément aux lois et règlements locaux en matière de déchets. Veuillez consulter les autorités locales pour les pratiques de recyclage recommandées.

9. Contact

Pour toute question ou souci concernant le produit, veuillez nous contacter :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction et plaisir dans votre cuisine !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Piastra per Macchina Tartlet TMNP - Forma Rotonda O 80mm (PLTMNP9)

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Piastra per Macchina Tartlet TMNP. Questo prodotto è progettato per facilitare la creazione di tartlet di alta qualità. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento corretto e sicuro.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Assicurarasi di avere le mani asciutte durante l'uso per evitare scivolamenti.
- Tenere la piastra lontano da fonti di calore eccessivo quando non in uso.
- Non immergere il prodotto in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi sulla superficie della piastra.
- Se si nota un danno visibile, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del Prodotto: Piastra per Macchina Tartlet TMNP
- Forma: Rotonda
- Diametro: O 80mm
- Materiale: Alluminio antiaderente
- Compatibilità: Progettata per l'uso con la macchina tartlet TMNP.

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurarasi che la macchina tartlet sia spenta e scollegata dalla fonte di alimentazione.
2. Rimuovere eventuali piastre precedenti dalla macchina.
3. Allineare la nuova piastra con i ganci di supporto all'interno della macchina.
4. Premere delicatamente fino a quando la piastra è ben fissata.
5. Ricollegare la macchina alla presa di corrente.

5. Funzionamento

1. Accendere la macchina tartlet e impostare la temperatura secondo le istruzioni del produttore.
2. Versare l'impasto nella piastra con una quantità adeguata per ottenere tartlet di dimensioni perfette.
3. Chiudere il coperchio della macchina e attendere il tempo di cottura consigliato.
4. Aprire con attenzione e rimuovere le tartlet con utensili non abrasivi.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare completamente la piastra prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido e morbido per pulire la superficie della piastra.
- Evitare l'uso di detersivi aggressivi o pagliette abrasive.
- Conservare la piastra in un luogo asciutto per prevenire la corrosione.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La piastra non si riscalda.
- Soluzione: Controllare che la macchina sia accesa e collegata correttamente.
- Problema: L'impasto si attacca alla piastra.
- Soluzione: Assicurarasi di utilizzare un impasto adatto e che la piastra sia sufficientemente unta.

8. Smaltimento

Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti. Non gettare il prodotto insieme ai rifiuti domestici. È consigliabile portarlo presso una struttura di raccolta autorizzata.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania