

SKU: PMTG262

(2 pieces) Patisserie with foot & bonnet



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

EN ENGLISH

Product Manual for PMTG262

1. General Information

Thank you for your purchase of the PMTG262. This product is designed for efficient operation in professional kitchen environments. Please read this manual thoroughly to ensure proper use and maintenance.

2. Safety Information

- Read all instructions before using the PMTG262.
- Ensure that the device is placed on a stable, level surface.
- Keep the unit away from water, moist environments, and flammable materials.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug.
- Disconnect the appliance from the power supply when not in use or before cleaning.
- Never immerse the unit in water or any other liquids.
- Keep the appliance out of reach of children unless under adult supervision.
- Use the product only for its intended purpose.
- Regularly inspect the device for signs of wear or damage. If any issues are noted, cease operation immediately.

3. Product Specifications

- Dimensions: [specific dimensions not provided]
- Voltage: 230V
- Power: 3000W
- Capacity: [specific capacity not provided]
- Frequency: 50Hz

4. Setup and Installation

- Unpack the PMTG262 and remove all protective materials.
- Place the unit on a flat, stable surface in a well-ventilated area.
- Connect the power cord to a suitable wall outlet (230V) ensuring the socket is properly grounded.
- Ensure that there is adequate clearance around the unit for airflow.
- Check that all components are free from damage before operating.
- Do not place any items on top of the unit.

5. Operation

- Ensure the power switch is in the OFF position before plugging in the appliance.
- Turn the power switch to ON to start the device.
- Adjust settings according to desired operation mode using the control panel.
- Monitor the unit during operation and do not leave unattended.

6. Cleaning and Maintenance

- Ensure the device is unplugged before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- Do not use abrasive cleaners or scrubbers that could damage the surface.
- For stubborn residues, let the device cool down, then gently scrape with a suitable tool.
- Regularly check and clean filters and vents to ensure proper ventilation.
- Schedule maintenance checks if the unit is used frequently.

7. Troubleshooting

- If the PMTG262 does not operate, check that it is plugged in and the outlet is functioning.
- If the appliance shuts off unexpectedly, check for overheating and allow it to cool down before restarting.
- If the device emits strange noises or smells, disconnect immediately and contact customer service.
- For persistent issues, refer to the manufacturer or an authorized service technician.

8. Disposal

- Dispose of the PMTG262 according to local regulations regarding electrical appliances.
- Recycle materials whenever possible to promote environmental sustainability.
- Do not dispose of the product in general waste or landfill sites.

9. Contact

For inquiries, support, or issues related to your PMTG262, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für die GGM Gastro 2-teiliges Patisserie Set mit Fuß und Haube (PMTG262)

1. Allgemeine Informationen

Das GGM Gastro Patisserie Set (PMTG262) ist speziell für die professionelle Nutzung in der Gastronomie konzipiert. Es besteht aus zwei Teilen: einem Fuß und einer Haube, die ideal für die Präsentation und Aufbewahrung von Patisserie-Produkten geeignet sind.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Produkt ist nur für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Halten Sie Kinder und unbefugte Personen fern, während Sie das Produkt benutzen.
- Materialien: Vergewissern Sie sich, dass keine Beschädigungen an den Teilen vorliegen, um Verletzungen zu vermeiden. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es Risse oder andere Schäden aufweist.
- Temperaturbeständigkeit: Verwenden Sie das Set nicht mit heißen Lebensmitteln, die über der empfohlenen Temperatur liegen, um Verbrühungen oder Brandverletzungen zu vermeiden.
- Reinigung: Verwenden Sie nur empfohlene Reinigungsmittel und desinfizieren Sie das Set regelmäßig, um Gesundheitsrisiken zu minimieren.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: PMTG262
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 320 mm (Durchmesser) x 200 mm (Höhe)
- Kapazität: Ideal für die Aufbewahrung von bis zu 10 Dessertportionen
- Funktionen: Erweiterte Funktionalität durch den abnehmbaren Fuß; elegante Präsentation durch die Haube.

4. Einrichtung und Installation

- Auspacken: Entfernen Sie das Patisserie Set vorsichtig aus der Verpackung. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Montage: Setzen Sie die Haube auf den Fuß und drücken Sie sanft, bis ein hörbares Klicken ertönt.
- Standortwahl: Platzieren Sie das Set auf einer stabilen und ebenen Fläche, fern von direkten Wärmequellen und Feuchtigkeit.

5. Bedienung

- Befüllen: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel sauber und trocken sind, bevor Sie sie ins Set legen.
- Präsentation: Verwenden Sie die Haube, um Ihre Patisserie vor Staub und Schmutz zu schützen.
- Temperaturkontrolle: Für die besten Ergebnisse sollten Desserts bei Temperaturen unter 25 Grad Celsius aufbewahrt werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung: Das Produkt kann mit mildem Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Desinfektion: Desinfizieren Sie das Set regelmäßig, besonders nach dem Kontakt mit rohem Fleisch oder Eiern.

7. Fehlersuche

- Problem: Das Set hat eine unsichere Verbindung.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Haube korrekt auf dem Fuß platziert ist.
- Problem: Risse im Material.
Lösung: Setzen Sie das Produkt nicht mehr in Gebrauch und kontaktieren Sie den Kundenservice.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für die Abfallentsorgung von Edelstahl.

9. Kontakt

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor 2-delige Patisserie met Voet en Kap (PMTG262)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de 2-delige patisserie met voet en kap (PMTG262). Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca en is ideaal voor het presenteren van taarten, gebak en andere lekkernijen.

2. Veiligheidsinformatie

Bij het gebruik van de 2-delige patisserie is het belangrijk om de volgende veiligheidsrichtlijnen te volgen:

- Zorg ervoor dat het product op een stevige, vlakke ondergrond staat om omvallen te voorkomen.
- Gebruik het product alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het product uit de buurt van kinderen zonder toezicht.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen die het materiaal kunnen beschadigen.
- Reinig het product regelmatig om bacteriegroei te voorkomen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage en vervang het product indien nodig.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: [Specificaties zoals weergegeven op de website]
- Materiaal: [Specificaties zoals weergegeven op de website]
- Kleur: [Specificaties zoals weergegeven op de website]
- Gewicht: [Specificaties zoals weergegeven op de website]
- Capaciteit: [Specificaties zoals weergegeven op de website]

4. Opstelling en Installatie

Volg deze instructies voor een correcte installatie van uw 2-delige patisserie:

1. Plaats de voet op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Zorg ervoor dat de kap stevig op de voet bevestigd is. Dit kan doorgaans gedaan worden door de kap voorzichtig op de voet te drukken tot u een klik hoort.
3. Controleer of de kap goed vastzit door er voorzichtig aan te trekken.
4. Neem een modem van uw product en zorg voor een nette afwerking.

5. Gebruik

- Plaats uw producten zoals bedoeld in de patisserie.
- Sluit de kap om de zoetigheden te beschermen tegen ongewenste invloeden van buitenaf, zoals stof of insecten.
- Gebruik het product in een goed beluchte ruimte voor optimale presentatie.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig de patisserie na elk gebruik met een zachte, vochtige doek en milde ontvetter.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuursponsjes om krassen te voorkomen.
- Bewaar het product op een droge en koele plaats om de levensduur te verlengen.
- Controleer regelmatig op eventuele schimmel of vuilophoping en neem onmiddellijk actie.

7. Problemen Oplossen

- Als de kap niet goed vastzit, controleer dan of er geen vuil of restanten zijn die de bevestiging belemmeren.
- Bij beschadigingen aan het materiaal, neem contact met ons op voor vervangende onderdelen of advies.
- Als het product niet goed werkt, raadpleeg de handleiding voor eventueel merkgerelateerde oplossingen.

8. Afvoer

Wanneer u het product niet langer gebruikt, disposeer het dan op een verantwoorde manier. Zorg ervoor dat materialen gescheiden worden volgens de lokale richtlijnen voor recycling.

9. Contactgegevens

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Conjunto de Pastelería de 2 Piezas con Pie y Bonete - PMTG262

1. Información General

El Conjunto de Pastelería de 2 Piezas con Pie y Bonete PMTG262 es una herramienta esencial para los profesionales de la pastelería. Diseñado para ofrecer durabilidad y funcionalidad, este conjunto es ideal para la creación de una amplia variedad de postres y productos de panadería.

2. Información de Seguridad

- Advertencias Generales: Este producto está destinado para uso profesional solo. Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Materiales: Asegúrese de que los componentes estén en buenas condiciones. Verifique que no haya daños antes del uso.
- Uso Apropiado: Utilice solo para el propósito indicado. No utilizar para fines no especificados.
- Manipulación: Al manipular objetos afilados o partes calientes, utilice guantes de protección y evite contacto directo.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, evitando el contacto con humedad.
- Limpieza: Limpiar inmediatamente después del uso para evitar la acumulación de residuos.
- Mantenimiento: Revise regularmente todas las piezas en busca de desgaste o daños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PMTG262
- Material Principal: Acero inoxidable de alta calidad.
- Dimensiones: Consulta el sitio web para dimensiones específicas.
- Usos: Pastelería y repostería. Ideal para tartas, postres y productos horneados.
- Capacidad: Diseñado para soportar múltiples aplicaciones de pastelería.
- Compatibilidad: Aptos para uso con diversas herramientas y equipos de cocina profesionales.

4. Configuración e Instalación

1. Desempaquetado: Retire cuidadosamente el conjunto de su embalaje.
2. Inspección: Verifique que todas las piezas estén presentes y en buen estado.
3. Montaje:
 - Coloque el pie en una superficie plana y seca.
 - Fije el bonete en la parte superior del pie, asegurándose de que esté bien ajustado.
4. Ajustes: Asegúrese de que el conjunto esté nivelado y seguro antes de comenzar a usar.

5. Operación

- Asegúrese de que las piezas estén correctamente ensambladas.
- Use el conjunto para crear y presentar productos de pastelería.
- Evite el sobrecalentamiento de los materiales; trabaje en un ambiente controlado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desarme el conjunto después de cada uso.
- Lave las piezas con agua tibia y detergente suave; no utilizar estropajos abrasivos.
- Seque inmediatamente para evitar manchas de agua.
- Almacene en un lugar seco y limpio.

7. Solución de Problemas

- Problema: La base no se mantiene en posición.
Solución: Verifique que el pie esté correctamente fijado al bonete y a la superficie.
- Problema: Manchas de grasa o alimentos en el material.
Solución: Aplique una solución de vinagre y agua, frote suavemente con un paño y enjuague.

8. Eliminación

- Dispose de este producto de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos de cocina y metal.
- No lo deseche en vertederos generales. Investigue opciones de reciclaje.

9. Contacto

Para más información, preguntas o asistencia, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION - 2 PIECES PATISSERIE AVEC PIED ET BONNET PMTG262

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le produit 2 pièces pâtisserie avec pied et bonnet PMTG262. Ce produit est conçu pour la préparation de pâtisseries diverses et est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir une longue durée de vie et une utilisation intensive.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement aux usages horeca. Il ne doit pas être utilisé à des fins non prévues.
- Surveillance : Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisation de l'appareil : Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau ou dans un environnement humide pour éviter les risques d'électrocution.
- Endroits chauds : Éloignez l'appareil des sources de chaleur et des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Maintenance : Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Pièces endommagées : Si une pièce est endommagée ou si vous ressentez un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

3. Vue d'Ensemble du Produit et Spécifications

- Nom du produit : 2 pièces pâtisserie avec pied et bonnet PMTG262
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Dimensions : (Insérer ici les dimensions)
- Poids : (Insérer ici le poids)
- Couleur : (Insérer ici la couleur)
- Capacité : (Insérer ici la capacité)
- Utilisation : Pour la préparation de pâtisseries et de desserts

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez tous les composants et vérifiez qu'il n'y a pas de pièces manquantes.
2. Placez le pied sur une surface stable et plane.
3. Fixez le bonnet au pied selon les instructions fournies sur le diagramme du manuel.
4. Assurez-vous que toutes les pièces sont solidement fixées avant d'utiliser le produit.
5. Vérifiez que l'appareil est débranché pendant l'installation.

5. Fonctionnement

1. Branchez l'appareil sur une prise électrique adaptée.
2. Suivez le mode d'emploi pour ajuster les paramètres selon vos besoins.
3. Pour commencer la préparation, ajoutez les ingrédients nécessaires dans le bol.
4. Suivez les instructions spécifiques pour chaque type de pâtisserie que vous préparez.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez toujours l'appareil après chaque utilisation.
- Utilisez un chiffon humide et non abrasif pour essuyer l'extérieur.
- Pour les pièces amovibles, utilisez de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et laissez sécher à l'air.
- Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou de brosses abrasives.

7. Dépannage

- Problème : L'appareil ne s'allume pas.
Solution : Vérifiez la prise électrique et assurez-vous que l'appareil est correctement branché.
- Problème : Bruit inhabituel pendant le fonctionnement.
Solution : Arrêtez l'appareil et vérifiez la disposition des pièces. Si nécessaire, contactez le service client.
- Problème : Escroquerie de l'alimentation ou surchauffe.
Solution : Débranchez immédiatement l'appareil et laissez-le refroidir.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères.
- Réutilisez, recyclez ou éliminez ce produit conformément aux réglementations locales de gestion des déchets.
- Pour plus d'informations sur l'élimination, contactez votre autorité locale.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter à :

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

Merci pour votre confiance dans le produit PMTG262. Profitez de vos créations culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Questo prodotto è un set di pasticceria composto da due pezzi con piede e bonnet, modello PMTG262. È progettato per l'uso professionale e domestico, ideale per creare dolci e dessert ben presentati.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
- Maneggiare con cura per evitare di ferirsi con bordi affilati.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme.
- Non immergere il prodotto in acqua durante il lavaggio, per proteggerne il rivestimento.
- Utilizzare guanti protettivi quando si montano o si smontano parti.
- Conservare in un luogo asciutto e fresco, lontano dalla luce diretta del sole.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente asciutto prima di riporlo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: PMTG262
- Materiale: acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: altezza 10 cm, diametro 25 cm (piede), diametro 30 cm (bonnet)
- Colore: argento
- Peso: 1,5 kg
- Resistente alle macchie e facile da pulire.

4. Installazione e Montaggio

1. Rimuovere il prodotto dalla confezione e verificare che tutte le parti siano presenti.
2. Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita e asciutta.
3. Posizionare il piede su una superficie piana.
4. Montare il bonnet sul piede fino a sentire un clic, assicurandosi che sia fissato saldamente.
5. Controllare che non ci siano parti allentate prima di utilizzare il prodotto.

5. Funzionamento

- Utilizzare il set di pasticceria per impilare dolci o dessert.
- Può essere utilizzato per decorare torte, pasticcini o come presentazione per dessert.
- Assicurarsi che il prodotto sia stabile prima di aggiungere ingredienti o decorazioni.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Evitare l'uso di spugne abrasive che potrebbero graffiare la superficie.
- Asciugare completamente dopo il lavaggio per prevenire macchie d'acqua.
- Conservare in un luogo asciutto per prolungare la durata del prodotto.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il prodotto risulta instabile, controllare che il bonnet sia montato correttamente.
- In caso di macchie ostinate, utilizzare una soluzione di aceto e acqua per pulire delicatamente.
- Se si notano segni di ruggine, smettere di utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nell'ambiente. Riciclare se possibile, separando i materiali riciclabili.

9. Contatti

Per assistenza e ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.