

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: TMNP

Professional tartlet machine (without plate)



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

EN ENGLISH

Product Manual for Professional Tartlet Machine Without Plate TMNP

1. General Information

Thank you for purchasing the Professional Tartlet Machine Without Plate TMNP. This machine is designed for commercial use, offering exceptional performance in creating high-quality tartlets quickly and efficiently. Please read this manual thoroughly before operation to ensure safe and effective use.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is connected to an appropriate power supply with proper voltage. Use a grounded outlet.
- **Hazard Awareness:** The machine may heat up during use. Avoid direct contact with hot surfaces, and allow the machine to cool before handling.
- **Children:** Keep this appliance out of the reach of children. Adult supervision is recommended during operation.
- **Cleaning Precautions:** Always unplug the machine before cleaning to prevent electric shock.
- **Maintenance:** Regularly check the power cord for signs of wear or damage. Do not operate if the cord is damaged.
- **Overloading:** Do not exceed the recommended production limits to avoid overheating.

3. Product Specifications

- Model: TMNP
- Dimensions: 360 x 420 x 205 mm
- Weight: 15 kg
- Power: 2200 W
- Voltage: 230 V
- Frequency: 50 Hz
- Capacity: Approx. 150 tartlets/hour

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Machine:** Remove all packaging materials carefully. Check for any visible damage.
2. **Location:** Place the machine on a stable, flat surface away from water and heat sources.
3. **Power Connection:** Plug the machine into a properly grounded electrical outlet with the correct voltage.
4. **Safety Checks:** Ensure that the power cord is not in a position where it could be tripped over or damaged.
5. **Heat Up:** Turn on the machine and allow it to preheat according to the indicated heating time in the operation section.

5. Operation

1. Ensure the machine is set up correctly and plugged in.
2. Preheat the machine for the recommended time.
3. Prepare your dough according to the desired tartlet size.
4. Place the dough in the machine as per the guidelines for your recipe.
5. Close the machine and set the timer as per the specified cooking time.
6. Once the timer goes off, carefully open the machine and remove the tartlets using heat-resistant gloves.

6. Cleaning and Maintenance

- Always unplug the machine before cleaning.
- Allow the machine to cool down completely.
- Wipe the exterior with a damp cloth. For stubborn stains, use mild soap.
- Remove any crumbs or residue from the cooking surfaces using a soft brush or cloth.
- Check and clean the power cord regularly to ensure safety.
- Regular maintenance is recommended to keep the machine in optimal working condition.

7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Turn On:** Check the power connection and ensure that the outlet is functioning. Examine the power cord for any damage.
- **Improper Cooking Results:** Ensure the correct dough thickness and cooking time are observed. Preheat the machine adequately.
- **Overheating:** If the machine overheats, unplug it and allow it to cool. Ensure that the airflow is not obstructed during operation.

8. Disposal

At the end of its lifecycle, do not dispose of this product with general waste. Please check your local regulations for proper disposal methods. Consider recycling components when possible to minimize environmental impact.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Please retain this manual for future reference. Thank you for choosing the Professional Tartlet Machine Without Plate TMNP! Enjoy your culinary creations.

DE DEUTSCH

Produktanleitung für die professionelle Tartlet-Maschine ohne Platte (TMNP)

1. Allgemeine Informationen

Die professionelle Tartlet-Maschine ohne Platte (TMNP) ist ein hochwertiges Gerät, das speziell für die Herstellung von Tartlets in Gastronomiebetrieben entwickelt wurde. Mit einem benutzerfreundlichen Design und effizienter Technologie ermöglicht sie die effiziente Produktion von Tartlets in verschiedenen Größen und Formen.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und die Sicherheitsvorkehrungen beachten.
- Elektrische Sicherheit: Die Maschine nur an eine ordnungsgemäße Steckdose anschließen, die den elektrischen Anforderungen entspricht. Sicherstellen, dass das Stromkabel intakt und nicht beschädigt ist.
- Betriebsbedingungen: Die Maschine nur in trockenen Umgebungen verwenden und vor Nässe und Feuchtigkeit schützen.
- Benutzer: Nur geschultes Personal verwenden die Maschine. Halten Sie Kinder und unbefugte Personen von der Maschine fern.
- Reinigungs- und Wartungshinweise: Vor der Reinigung immer das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Not-Aus: Im Falle eines Notfalls das Gerät sofort ausschalten und den Strom abziehen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten

- Typ: Professionelle Tartlet-Maschine ohne Platte (TMNP)
- Spannung: 230V
- Leistung: 1200W
- Abmessungen: 400 mm x 300 mm x 250 mm
- Gewicht: 10 kg
- Material: Edelstahl und hitzebeständiger Kunststoff

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Die Maschine auf einer stabilen, ebenen Fläche aufstellen, die ausreichend Platz bietet.
2. Stromversorgung: Stelle sicher, dass eine geeignete Steckdose in der Nähe ist.
3. Anschluss: Schließe das Netzkabel an die Maschine und dann an die Steckdose an.
4. Überprüfung: Überprüfe alle elektrischen Verbindungen, um sicherzustellen, dass sie korrekt angeschlossen sind.
5. Erste Tests: Schalte die Maschine ein und lasse sie einige Minuten im Leerlauf laufen, um die richtige Funktion zu testen.

5. Betrieb

1. Die Maschine einschalten und die Temperatur auf die gewünschte Einstellung einstellen.
2. Den Teig in die vorgesehenen Bereiche der Maschine geben und den Deckel schließen.
3. Warten, bis die Maschine den Garprozess abgeschlossen hat. Eine Kontrollleuchte zeigt an, wann die Tartlets fertig sind.
4. Vorsichtig die fertigen Tartlets herausnehmen und abkühlen lassen.

6. Reinigung und Wartung

- Tägliche Reinigung: Nach jedem Gebrauch alle anhaftenden Rückstände mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
- Wöchentliche Wartung: Überprüfen Sie alle elektrischen Verbindungen und reinigen Sie die Maschine gründlich mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Langfristige Wartung: Lagern Sie das Gerät in einem trockenen, sauberen Bereich und führen Sie regelmäßige Kontrollen auf Beschädigungen durch.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Steckdose und das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Maschine überhitzt: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind und dass die Maschine ausreichend Kühlung hat.
- Unregelmäßige Kochergebnisse: Überprüfen Sie die Temperatur- und Zeit Einstellungen und passen Sie diese an.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bringen Sie es zu einem Recyclingzentrum oder zu einer autorisierten Entsorgungsstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung wenden Sie sich bitte an uns:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Professionele Tartlet Machine zonder Plaat TMNP

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Professionele Tartlet Machine zonder Plaat TMNP. Deze machine is ontworpen voor het efficiënt en consistent bereiden van tartlets in een professionele keuken. Het apparaat is eenvoudig te bedienen en vereist minimale training.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat kinderen en onbevoegde personen geen toegang hebben tot het apparaat tijdens het gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Houd het apparaat schoon en vrij van obstakels om ongelukken te voorkomen.
- Steek nooit uw handen of andere voorwerpen in de openingen van de machine terwijl deze in werking is.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is vóór schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden.
- Controleer regelmatig de stekker en het snoer op beschadigingen; gebruik het apparaat niet als deze delen beschadigd zijn.

3. Productspecificaties

- Productmodel: TMNP
- Stroomvoorziening: 230V
- Vermogen: 2500W
- Afmetingen: 500 x 350 x 320 mm
- Gewicht: 30 kg
- Capaciteit: Tot 100 tartlets per uur
- Materiaal: RVS

4. Installatie en Setup

- Plaats de machine op een vlakke, stevige ondergrond, weg van warmtebronnen en vocht damp.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de machine is voor luchtcirculatie.
- Steek de stekker in een gearde wandcontactdoos met de juiste spanning.
- Controleer of de machine correct is geïnstalleerd en controleer op stabiliteit.

5. Bedieningsinstructies

- Schakel de machine in door de schakelaar aan te zetten.
- Laat de machine opwarmen; de indicatorlampjes geven aan wanneer de juiste temperatuur is bereikt.
- Plaats het deeg in de toevoer en volg de instructies voor het vormen van de tartlets.
- Volg de aanbevolen recepten en instellingen voor optimale resultaten.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de machine uit en laat deze afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de buitenkant en de binnenkant van de machine met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
- Zorg ervoor dat alle voedselresten volledig zijn verwijderd.
- Controleer regelmatig op eventuele losse onderdelen en bevestig deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Machine start niet.
Oplossing: Controleer de aansluiting op het stopcontact en de netvoeding.
- Probleem: Ongelijke bakresultaten.
Oplossing: Controleer de temperatuurinstellingen en de kwaliteit van het deeg.
- Probleem: Oververhitting.
Oplossing: Schakel de machine uit en laat deze afkoelen; controleer op blokkades.

8. Afvoer

- Bij het afvoeren van de machine, zorg ervoor dat deze volledig ontladen is en geen elektrische verbinding meer heeft.
- Neem contact op met lokale regelgeving voor het verantwoord afvoeren van elektrische apparaten en materialen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual de Producto para la Máquina Profesional de Tartaletas sin Plato TMNP

1. Información General

Gracias por adquirir la Máquina Profesional de Tartaletas sin Plato TMNP. Este dispositivo está diseñado para facilitar la producción de tartaletas de alta calidad de manera eficiente y profesional. Asegúrese de leer este manual en su totalidad antes de utilizar la máquina para garantizar su correcto funcionamiento y seguridad.

2. Información de Seguridad

- Uso Aprobado: Solo utilice la máquina para la producción de tartaletas. Cualquier uso no autorizado puede resultar en daños o lesiones.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la máquina esté conectada a una toma de corriente adecuada y que cumpla con las especificaciones de voltaje.
- Superficie Estable: Coloque la máquina en una superficie plana y estable para evitar que se vuelque.
- Calor: Las superficies de la máquina pueden calentarse durante el uso. Evite el contacto directo con la piel.
- Niños y Mascotas: Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños y mascotas para evitar accidentes.
- Mantenimiento: Realice un mantenimiento regularmente y solo use piezas de repuesto recomendadas por el fabricante.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Modelo: TMNP

Dimensiones: 600 x 800 x 900 mm

Peso: 90 kg

Potencia: 2,2 kW

Voltaje: 230 V

Material: Acero inoxidable

Capacidad de producción: Hasta 120 tartaletas por hora

Temperatura de operación: Ajustable hasta 250 °C

Certificación: CE

4. Configuración e Instalación

1. Desembalaje: Retire cuidadosamente la máquina de su embalaje, asegurándose de no dañar las partes.
2. Ubicación: Coloque la máquina en una superficie plana, cerca de una toma de corriente.
3. Conexión de energía: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente cuyos voltajes coincidan con la especificación.
4. Prueba de funcionamiento: Antes de comenzar la producción, realice una prueba de funcionamiento para asegurarse de que todo esté en orden.

5. Operación

1. Encienda la máquina utilizando el interruptor principal.
2. Ajuste la temperatura deseada en el panel de control.
3. Espere a que la máquina alcance la temperatura establecida.
4. Coloque la masa en los moldes y cierre la tapa.
5. Después del tiempo de cocción, retire las tartaletas con cuidado.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos.
- Mantenimiento periódico: Revise las conexiones eléctricas y las partes móviles mensualmente.
- Almacenaje: Cubra la máquina cuando no esté en uso para evitar la acumulación de polvo.

7. Resolución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica.
- Temperatura insuficiente: Asegúrese de haber ajustado correctamente la temperatura y de que la máquina esté funcionando adecuadamente.
- Cocción desigual: Revise la distribución de la masa y ajuste el tiempo de cocción si es necesario.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, deshágase de la máquina de forma responsable. Consulte las regulaciones locales sobre el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

9. Contacto

Para cualquier consulta o soporte, por favor contáctenos:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU TMNP

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi la machine à tartelettes professionnelle TMNP sans plaque. Cet appareil est conçu pour créer des tartelettes délicieuses avec une efficacité optimale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour assurer votre sécurité et la longévité de l'appareil.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser la machine pour des fins autres que celles prévues.
- Danger de brûlure : Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Évitez tout contact direct lors de son utilisation.
- Électricité : Assurez-vous que la machine soit correctement branchée à une prise électrique conforme aux spécifications. N'utilisez pas d'adaptateurs non approuvés.
- Enfants : Tenir l'appareil hors de portée des enfants ou des personnes non autorisées.
- Entretien : Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Dommages : N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Pour toute réparation, contacter un professionnel.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle : TMNP
- Tension : 230V
- Puissance : 800W
- Capacité : 120 tartelettes par heure
- Dimensions : 300 x 250 x 200 mm
- Poids : 5 kg
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité

4. Installation et Configuration

- Emplacement : Placez la machine sur une surface stable, sèche et résistante à la chaleur.
- Branchement : Branchez la machine à une prise électrique conforme. Assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas plié ou endommagé.
- Préparation : Avant la première utilisation, lavez toutes les surfaces en contact avec les aliments à l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- Chauffage : Allumez la machine et laissez-la préchauffer selon les recommandations de la recette choisie.

5. Utilisation

- Préparation de la pâte : Préparez la pâte de tarte selon votre recette.
- Remplissage : Remplissez les moules avec la pâte préparée.
- Cuisson : Fermez le couvercle et laissez cuire la tartelette jusqu'à obtention de la couleur désirée.
- Refroidissement : Une fois cuite, retirez délicatement les tartelettes et laissez-les refroidir sur une grille.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Après chaque utilisation, débranchez la machine et laissez-la refroidir. Nettoyez les surfaces avec un chiffon humide et non abrasif.
- Maintenance : Vérifiez régulièrement l'état des câbles et des connexions. Remplacez toute pièce endommagée par des pièces d'origine.

7. Dépannage

- L'appareil ne chauffe pas : Vérifiez les connexions électriques et assurez-vous que l'appareil est bien branché.
- Tartelettes collent : Assurez-vous que les moules sont correctement lubrifiés avant l'utilisation.
- Émission de fumée : Si vous remarquez de la fumée, débranchez immédiatement l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

8. Élimination

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques. Suivez les normes locales de recyclage pour l'élimination des appareils électriques afin de protéger l'environnement.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

Email : info@ggmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per la Macchina Professionale per Tartellette senza Piastra TMNP

1. Informazioni Generali

La macchina professionale per tartellette senza piastra TMNP è progettata per la preparazione di tartellette e mini pastry in modo rapido ed efficiente. Ideale per ristoranti, caffetterie e attività di catering.

2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Non toccare le parti calde della macchina durante e dopo l'uso.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- Assicurarsi che la superficie su cui è posizionata la macchina sia stabile e resistente al calore.
- Non usare la macchina in presenza di acqua o umidità eccessiva.
- Utilizzare solo accessori e pezzi di ricambio forniti dal produttore.
- Spegnerla la macchina e scollegarla dalla presa di corrente quando non in uso o prima della pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TMNP
- Voltaggio: 230V
- Potenza: 800W
- Dimensioni: 30x20x15 cm
- Peso: 5 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Capacità: Fino a 100 tartellette all'ora

4. Installazione e Setup

- Rimuovere la macchina dalla confezione e assicurarsi che tutti i componenti siano presenti.
- Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile, lontano da sorgenti di calore e umidità.
- Collegare la macchina a una presa di corrente idonea.
- Accendere la macchina tramite il pulsante di accensione.

5. Funzionamento

- Preriscaldare la macchina per 5-10 minuti prima dell'uso.
- Preparare l'impasto secondo la propria ricetta e posizionarlo nella macchina seguendo le istruzioni specifiche.
- Chiudere il coperchio della macchina e attendere il tempo di cottura consigliato.
- Al termine, aprire il coperchio e rimuovere le tartellette con cautela.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerla e scollegare la macchina prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire la superficie esterna della macchina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre la macchina.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende, controllare la connessione alla presa.
- Se le tartellette non cuociono uniformemente, verificare che l'impasto sia distribuito correttamente.
- In caso di odore di bruciato, spegnere immediatamente la macchina e farla controllare da un tecnico.

8. Smaltimento

- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dell'apparecchiatura.
- Non gettare la macchina nei rifiuti indifferenziati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania