

# 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: TMPIC

### Professional cupcake machine (without plate)



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for GGM Gastro Professional Cupcake Machine Without Plate (TMPIC)

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Professional Cupcake Machine Without Plate (TMPIC). This versatile machine is designed for commercial use, ideal for bakeries, coffee shops, and catering services. Please read this manual thoroughly to ensure proper use and maintenance of your machine.

### 2. Safety Information

- Read all instructions: Before operating the cupcake machine, read all provided instructions to ensure safe usage.
- Electrical safety: Ensure that the machine is connected to a power source that meets the nominal voltage specified in the technical data. Use a dedicated electrical circuit for the appliance.
- Heat hazards: The machine surfaces can become very hot during operation. Avoid contact with surfaces while in use.
- Accidental burns: Use heat-resistant gloves when handling cooked products.
- Child safety: Keep the machine out of the reach of children. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, unless they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance by a responsible person.
- Maintenance safety: Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning or performing maintenance.
- Emergency shut-off: In case of an emergency, immediately switch off the machine and unplug it from the socket.

### 3. Product Overview and Specifications

- Model: TMPIC
- Voltage: 230V
- Power: 2.5 kW
- Cooking Capacity: Up to 24 cupcakes per cycle
- Weight: 25 kg
- Dimensions: 600 mm x 400 mm x 300 mm
- Material: Stainless steel housing
- Features: Non-stick baking surface, adjustable temperature settings, easy-to-use control panel

### 4. Setup and Installation

1. Choose a Location: Select a flat, stable surface in a dry area for installation. Ensure there is adequate clearance around the machine for ventilation.
2. Unpacking: Carefully remove the machine from the packaging and check for any visible damage. If any damage is found, do not use the machine and contact customer service.
3. Electrical Connection: Plug the machine into a compatible electrical outlet. Ensure the power supply matches the specifications outlined in the technical data.
4. Initial Check: Before operating, check that all components are securely in place.

### 5. Operation

1. Preheat the Machine: Turn on the machine using the control panel and set the desired temperature. Allow the machine to preheat for approximately 10-15 minutes.
2. Prepare the Batter: Mix your cupcake batter according to your recipe. Ensure the batter consistency is suitable for baking.
3. Pour the Batter: Carefully pour the batter into the baking compartments, avoiding overfilling.
4. Cook: Close the lid and monitor the baking time. Cooking times may vary; typically, it takes about 10-15 minutes for cupcakes to bake.
5. Check Doneness: Use a toothpick to check if the cupcakes are fully baked. If it comes out clean, they are ready.
6. Remove the Cupcakes: Carefully open the lid and use heat-resistant gloves to remove the cupcakes.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: After each use, unplug the machine and allow it to cool. Wipe the exterior with a damp cloth. Use a non-abrasive cleaner for the non-stick surfaces.
- Deep Cleaning: At least once a month, perform a thorough cleaning. Disassemble removable parts and wash them with warm soapy water.
- Routine Checks: Regularly inspect the electrical cord and plug for wear. If damaged, discontinue use and replace it immediately.

### 7. Troubleshooting

- Machine does not turn on: Check if it is properly plugged in and that the outlet is functioning.
- Uneven baking: Ensure that the batter is evenly distributed and that the machine is preheated to the correct temperature.
- Sticking cupcakes: Ensure that the non-stick surface is properly maintained and consider using a thin layer of oil

before pouring batter.

#### 8. Disposal

When disposing of the machine, do so in compliance with local regulations. Do not dispose of electrical appliances in household waste. Instead, contact your local waste disposal service or recycling center for guidance.

#### 9. Contact

For further assistance, please reach out to us:

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

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die professionelle Cupcake-Maschine ohne Platte (TMPIC)

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der professionellen Cupcake-Maschine ohne Platte (TMPIC). Dieses Gerät ist speziell für die Zubereitung von hochwertigen Cupcakes entwickelt und ideal für Cafés, Bäckereien und Gastronomie.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Bitte lesen Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen elektrischen Anschlüsse und vermeiden Sie Überlastungen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
- Bei Beschädigungen oder Mängeln wenden Sie sich sofort an den Kundendienst.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: TMPIC
- Leistung: 3000 W
- Spannung: 230 V
- Abmessungen: 400 x 600 x 350 mm
- Gewicht: 30 kg
- Temperaturregelung: 50-300 °C
- Material: Edelstahlgehäuse
- Kapazität: Bis zu 100 Cupcakes pro Charge

## 4. Einrichtung und Installation

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Transportsicherungen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an, die den Spezifikationen entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es vor der ersten Verwendung 15 Minuten lang aufheizen, um eventuelle Rückstände von der Produktion zu entfernen.

## 5. Bedienung

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Thermostats ein.
- Füllen Sie den Teig in die entsprechenden Formen (nicht überfüllen).
- Schließen Sie die Maschine gemäß der Bedienungsanleitung.
- Überwachen Sie den Backvorgang; nach Ablauf der eingestellten Zeit kann eine Kontrolle auf Garheit nötig sein.
- Nach dem Backen die Formen vorsichtig herausnehmen und abkühlen lassen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und mildes Reinigungsmittel, um die Oberflächen zu reinigen.
- Entfernen Sie Krümel und Rückstände aus der Backkammer.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile gut trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder anschließen.

## 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromzufuhr und Sicherung.
- Unzureichendes Backen: Überprüfen Sie die eingestellte Temperatur und Backzeit.
- Teig klebt an der Form: Verwenden Sie Antihaft-Spray oder ölen Sie die Formen leicht ein.
- Ungleichmäßiges Backen: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß vorgeheizt ist und des Platz in der Backkammer ausreichend ist.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Stellen Sie sicher, dass alle Inhalte sicher entfernt und das Gerät ordnungsgemäß recycelt wird.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

## Product Manual: Professionele Cupcake Machine zonder Plaat (TMPIC)

### 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Professionele Cupcake Machine zonder Plaat (TMPIC). Dit apparaat is ontworpen voor het efficiënt bereiden van cupcake beslag voor uw bakbehoeften. Volg de instructies in dit handboek voor een optimale werking en veiligheid.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- Houd het apparaat weg van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en niet is aangesloten op het stopcontact voordat u dit schoonmaakt of onderhoudt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door kinderen of personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, tenzij onder toezicht of instructie.
- Vermijd contact met hete oppervlakken tijdens het gebruik van de machine. Gebruik altijd warmteschermen of ovenhandschoenen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat om omvallen te voorkomen.

### 3. Productoverzicht en Specificaties

- Merk: GGM Gastro
- Model: TMPIC
- Afmetingen: 400 mm x 450 mm x 250 mm
- Vermogen: 1800 W
- Voltage: 230 V
- Frequentie: 50 Hz
- Gewicht: 5,5 kg
- Materiaal: RVS
- Kleur: Zwart/RVS

### 4. Opstelling en Installatie

- Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele schade.
- Plaats de cupcake machine op een vlakke, stabiele ondergrond, met voldoende ruimte rondom het apparaat voor ventilatie.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact met het vermelde voltage.
- Zorg ervoor dat de elektriciteits snoeren niet beschadigd zijn en dat ze niet onder het apparaat liggen.

### 5. Werking

- Zet de cupcake machine aan met de aan/uit-schakelaar.
- Voorverwarm het apparaat voor minstens 5 minuten om een optimale baktemperatuur te bereiken.
- Vul de bakcompartimenten met het cupcake beslag, zorg ervoor dat u niet over de rand gaat.
- Sluit de machine en bak de cupcakes volgens uw recept.
- Zodra de cupcakes gaar zijn, opent u voorzichtig het deksel en haalt u de cupcakes eruit.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Maak de buitenkant schoon met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik een niet-agressief schoonmaakmiddel voor de binnenkant en verwijder any restjes beslag.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig beschadigde onderdelen.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Machine start niet.
  - Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Cupcakes bakken niet gelijkmatig.
  - Oplossing: Zorg ervoor dat de machine goed is voorverwarmd voordat u het beslag toevoegt en vul de compartimenten gelijkmatig.

### 8. Afvalverwerking

- Dit product moet worden afgevoerd overeenkomstig de lokale wetgeving inzake afvalbeheer.
- Gooi elektrische apparaten niet bij het huishoudelijke afval, maar lever ze in bij een erkend afvalverzamelpunt voor recycling.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Máquina Profesional de Cupcakes Sin Plato TMPIC

## 1. Información General

La Máquina Profesional de Cupcakes Sin Plato TMPIC está diseñada para facilitar la elaboración de cupcakes deliciosos y uniformes. Este equipo combina tecnología avanzada con un diseño intuitivo para un rendimiento óptimo en entornos comerciales.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Recomendado: Solo para uso profesional en entornos de cocina comercial.
- Conexión Eléctrica: Asegúrese de que la máquina esté conectada a una fuente de alimentación adecuada para evitar fallos y daños.
- Superficie Estable: Coloque la máquina en una superficie plana y resistente al calor.
- Manipulación Segura: Use guantes de protección al manejar la máquina caliente para evitar quemaduras.
- Evitar el Agua: No sumerja la máquina en agua ni la limpie con agua a alta presión.
- Revisiones Regulares: Inspeccione el cable y la máquina regularmente para detectar cualquier daño.
- Apagado: Siempre apague la máquina y desconéctela de la fuente de alimentación cuando no esté en uso o antes de limpiarla.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: TMPIC
- Capacidad: 30 cupcakes por ciclo
- Potencia: 2200 W
- Tensión: 230 V
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 600 mm x 400 mm x 300 mm
- Peso: 25 kg

## 4. Configuración e Instalación

1. Retire la máquina de su embalaje y verifique que no haya piezas dañadas.
2. Coloque la máquina en una superficie nivelada y resistente al calor.
3. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
4. Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor de la máquina para una ventilación adecuada.
5. Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.

## 5. Operación

1. Precaliente la máquina según las instrucciones de operación.
2. Prepare la mezcla para cupcakes y viértala en los moldes de la máquina.
3. Cierre la tapa y ajuste el temporizador al tiempo recomendado.
4. Cuando el ciclo termine, retire los cupcakes con cuidado utilizando herramientas adecuadas.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Limpie la superficie externa con un paño húmedo y suave.
- Limpieza de la Cámara: Después de cada uso, espere a que la máquina se enfríe y retire cualquier residuo de la cámara.
- Mantenimiento Regular: Realice una revisión periódica de las conexiones eléctricas y asegúrese de que no haya acumulación de grasa.

## 7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión eléctrica y el interruptor de encendido.
- Temperatura insuficiente: Asegúrese de haber dejado suficiente tiempo para el precalentamiento.
- Cupcakes pegajosos: Ajuste la cantidad de aceite o use moldes adecuados para evitar que se peguen.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la máquina, deséchela de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos eléctricos y electrónicos. No la deseche con la basura doméstica.

## 9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel de Produit

### 1. Informations Générales

Bienvenue dans l'utilisation de la Machine à Cupcakes Professionnelle sans Plaque TMPIC. Ce produit est conçu pour la cuisson professionnelle de cupcakes dans divers environnements, notamment les restaurants, les pâtisseries et les événements.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation en conformité: Utilisez toujours la machine conformément aux instructions du fabricant.
- Électricité: Assurez-vous que la machine est utilisée sur une prise appropriée et que l'alimentation électrique est conforme aux spécifications.
- Surface Stable: Placez la machine sur une surface plane et stable pour éviter les accidents.
- Surveillance: Ne laissez pas la machine sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Enfants: Gardez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Chaleur: Les parties de la machine peuvent devenir très chaudes. Utilisez des gants de cuisine pour éviter les brûlures.
- Maintenance: Débranchez la machine avant tout nettoyage ou maintenance.
- Utilisation de liquides: Évitez de verser de l'eau ou d'autres liquides sur l'appareil.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle: TMPIC
- Puissance: 2200W
- Tension: 230V
- Fréquence: 50Hz
- Capacité: 30 cupcakes par cycle
- Dimensions: 600 x 400 x 400 mm
- Poids: 25 kg

### 4. Configuration et Installation

1. Déballage: Ouvrez l'emballage et retirez tous les composants.
2. Emplacement: Choisissez un emplacement approprié, à proximité d'une prise électrique.
3. Brancher: Connectez le câble d'alimentation à une prise électrique.
4. Vérification: Assurez-vous que la machine est stable et que tous les composants sont correctement assemblés.
5. Préchauffage: Allumez la machine et laissez-la préchauffer pendant 10 minutes avant d'ajouter les ingrédients.

### 5. Fonctionnement

1. Préparation des Ingrédients: Préparez la pâte à cupcakes selon votre recette.
2. Remplissage: Utilisez un distributeur pour remplir les moules à cupcakes dans la machine.
3. Cuisson: Fermez le couvercle et réglez le minuteur selon les instructions de votre recette.
4. Surveillance: Vérifiez les cupcakes à intervalles réguliers pour éviter une cuisson excessive.
5. Fin de cuisson: Une fois cuit, ouvrez le couvercle et retirez les cupcakes avec précaution.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher: Toujours débrancher la machine avant de la nettoyer.
- Essuyer: Essuyez l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.
- Nettoyage des moules: Retirez les moules et lavez-les à l'eau savonneuse.
- Vérification des pièces: Vérifiez régulièrement l'état des pièces amovibles et remplacez-les si nécessaire.
- Stockage: Rangez la machine dans un endroit sec et frais lorsqu'elle n'est pas utilisée.

### 7. Résolution de Problèmes

- Problème: La machine ne démarre pas.
  - Solution: Vérifiez que l'appareil est bien branché et que la prise fonctionne.
- Problème: Les cupcakes ne cuisent pas uniformément.
  - Solution: Assurez-vous que les moules sont correctement remplis et que le couvercle est bien fermé.

### 8. Élimination

Ne jetez pas la machine avec les déchets ménagers. Déposez-la dans un centre de recyclage approprié selon votre réglementation locale pour les appareils électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou besoin d'assistance, veuillez nous contacter:

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



# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto - Macchina Professionale per Cupcake Senza Piatto TMPIC

### 1. Informazioni Generali

La macchina professionale per cupcake senza piatto TMPIC è progettata per offrire un'esperienza di cottura ottimale. Con un design innovativo e funzionalità avanzate, consente di preparare cupcake in modo semplice ed efficiente.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Questa macchina è destinata esclusivamente alla preparazione di cupcake. Non utilizzarla per altri scopi.
- Elettricità: Assicuratevi che la macchina sia collegata a una presa elettrica idonea. Controlla che il voltaggio corrisponda a quello indicato sull'etichetta.
- Surriscaldamento: Non coprire la macchina durante l'uso. Lasciare sempre spazi liberi intorno alla macchina per la circolazione dell'aria.
- Manipolazione: Utilizza guanti da cucina quando maneggi la macchina o i contenitori caldi per evitare scottature.
- Infanzia: Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare che i bambini giochino con la macchina.
- Riparazioni: In caso di malfunzionamento, contattare un tecnico qualificato per la riparazione. Non tentare di ripararla autonomamente.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: TMPIC
- Tensione: 230V
- Potenza: 2000W
- Dimensioni: 40 x 30 x 25 cm
- Peso: 10 kg
- Capacità: Fino a 12 cupcake per ciclo

### 4. Installazione e Configurazione

1. Rimuovere la macchina dalla confezione e controllare il contenuto per eventuali danni.
2. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore e umidità.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica compatibile.
4. Accertarsi che la macchina sia spenta prima di procedere.
5. Pre-riscaldare la macchina secondo le istruzioni operative prima di iniziare la cottura.

### 5. Funzionamento

1. Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di alimentazione.
2. Versare l'impasto per cupcake negli appositi stampi.
3. Chiudere il coperchio e regolare la temperatura se necessario.
4. Attendere che il ciclo di cottura sia completato; il tempo di cottura varia in base alla ricetta.
5. Aprire la macchina con cautela e utilizzare utensili appropriati per rimuovere i cupcake.

### 6. Pulizia e Manutenzione

1. Spegnerla la macchina e scollegarla dalla rete elettrica.
2. Lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
3. Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno. Non utilizzare detergenti abrasivi.
4. Rimuovere eventuali residui di cibo con una spatola in silicone.
5. Non immergere mai la macchina in acqua.
6. Controllare periodicamente i cavi e i connettori per eventuali danni.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare la presa elettrica e il cavo di alimentazione.
- Impianto non cuoce uniformemente: Verificare che la macchina sia correttamente pre-riscaldata.
- Cupcake attaccati agli stampi: Utilizzare stampi antiaderenti o ungerli leggermente prima dell'uso.

### 8. Smaltimento

Al termine del ciclo di vita della macchina, smaltirla secondo le normative locali riguardanti i rifiuti elettronici. Non disperdere nel normale spazzatura domestica.

### 9. Contatti

Per assistenza o domande, contattaci:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania