

# 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: TST1515

### Dough former - 150 x 150mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Dough Former 150 x 150mm (Model TST1515)

### 1. General Information

Thank you for choosing the Dough Former (Model TST1515). This product is designed to efficiently shape dough into uniform pieces, making it an essential tool for bakeries and culinary professionals. Please read this manual carefully before operating the product to ensure optimal performance and safety.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always operate the Dough Former on a stable, flat surface, away from children and pets.
- Electrical Safety: Ensure that the electrical connections comply with the voltage requirements specified in the product specifications. Do not use damaged cords or plugs.
- Mechanical Safety: Keep hands, hair, and clothing away from moving parts during operation to avoid entanglement or injury.
- Heat Safety: The Dough Former may generate heat during operation. Avoid contact with hot surfaces to prevent burns.
- Lifting Safety: When moving the machine, use proper lifting techniques. Seek assistance for heavy lifting to prevent injury.
- Maintenance: Turn off and unplug the machine before cleaning or performing maintenance.

### 3. Product Specifications

- Model: TST1515
- Dough Size: 150 x 150 mm
- Dimensions: 275 x 275 x 350 mm
- Weight: 10 kg
- Power Supply: 230V/50Hz
- Power Consumption: 350W
- Material: Stainless Steel

### 4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the Dough Former from the packaging and place it on a stable surface.
2. Location: Ensure the machine is located near a suitable power outlet.
3. Assembly: Attach any necessary components as indicated in the assembly diagrams provided in the packaging.
4. Electrical Connection: Plug the unit into a compatible power outlet.
5. Initial Check: Ensure all parts are secure and free from obstructions before turning the machine on.

### 5. Operation

1. Power On: Press the power switch to turn on the Dough Former.
2. Dough Preparation: Prepare the dough as per your recipe, ensuring it meets the required consistency for proper shaping.
3. Loading Dough: Place the prepared dough in the designated area of the machine.
4. Shaping Process: Follow the on-screen instructions or reference the illustration guide to set the shaping desired.
5. Completion: Once shaping is complete, retrieve the dough pieces from the output tray.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Unplug the machine and allow it to cool. Clean surfaces with a damp cloth. Avoid immersing the machine in water.
- Regular Maintenance: Check for any wear and tear on parts. Lubricate moving components as needed and refer to the maintenance schedule in the product guide.
- Inspection: Regularly inspect the electrical cord and plug for damage.

### 7. Troubleshooting

- Machine does not start: Check the power supply and ensure the machine is plugged in correctly. Inspect the fuse if necessary.
- Dough not shaping properly: Ensure the dough consistency is appropriate and that the machine is calibrated correctly.
- Strange noises during operation: Stop the machine immediately and check for any obstructions or damaged parts.

### 8. Disposal

Dispose of the Dough Former in accordance with local regulations. Do not dispose of it with household waste. Contact your local waste disposal service for guidance on electrical appliance disposal.

### 9. Contact

For queries or assistance, please reach out to us at:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für den Teigformer TST1515

### 1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Teigformer TST1515 entschieden haben. Dieses Gerät wurde für eine einfache und effiziente Teigbearbeitung entwickelt und ist ideal für Bäckereien und Gastronomiebetriebe. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die Sicherheit und optimale Nutzung des Produkts zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Betriebsumgebung: Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen mit einer stabilen Umgebungstemperatur.
- Betriebsanweisung: Befolgen Sie immer die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät nur an eine geeignete Stromquelle an. Achten Sie auf die darauf angegebenen elektrischen Anforderungen.
- Benutzung durch Kinder: Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten bedient werden.
- Schutzkleidung: Tragen Sie bei der Bedienung des Geräts geeignete Schutzkleidung, insbesondere Handschuhe, wenn nötig.
- Wartung: Führen Sie regelmäßige Wartungsarbeiten an dem Gerät gemäß den Anweisungen durch, um Verletzungen zu vermeiden.
- Nutzung von Zusatzteilen: Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.
- Notaus: Schalten Sie das Gerät bei Störungen umgehend aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

Produkttyp: Teigformer  
Maße: 150 x 150 mm  
Leistung: 230V / 50Hz  
Material: Edelstahl  
Gewicht: 10 kg  
Farbe: Silber

### 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass der Standort für den Teigformer stabil, sicher und trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und achten Sie darauf, dass es genügend Abstand zu Wänden oder anderen Geräten gibt.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und überprüfen Sie, ob die Spannung mit den technischen Daten übereinstimmt.
- Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, ob alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.

### 5. Bedienung

- Vor der Benutzung müssen Sie sicherstellen, dass der Teigformer sauber ist.
- Legen Sie den Teig in die Form und schließen Sie den Deckel.
- Betätigen Sie den Schalter, um den Formvorgang zu starten.
- Nach dem Abschluss des Vorgangs öffnen Sie den Deckel vorsichtig und entnehmen Sie den geformten Teig.

### 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch und milde Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, die die Oberfläche kratzen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile nach der Reinigung gut getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

### 7. Fehlerbehebung

- Gerät startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Unregelmäßige Teigformung: Stellen Sie sicher, dass der Teig homogen und richtig platziert ist.
- Starkes Geräusch oder Vibration: Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer stabilen Oberfläche steht und alle Teile fest montiert sind.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektronikabfälle. Trennen Sie vor der Entsorgung die elektrischen Komponenten.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung 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

## Producthandleiding voor de Deegvormer 150 x 150mm (TST1515)

### 1. Algemeen Informatie

De deegvormer TST1515 is een professioneel apparaat ontworpen voor het efficiënt en nauwkeurig vormen van deeg. Dit product is ideaal voor gebruik in bakkerijen, restaurants en cateringbedrijven.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen.
- Voorkom contact met draaiende of verwarmde onderdelen om verwondingen te vermijden.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Houd het apparaat uit de buurt van water en andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Controleer regelmatig de kabel en stekker op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als deze beschadigd zijn.
- Montagerichtlijnen en gebruiksinstructies dienen strikt opgevolgd te worden.

### 3. Productspecificaties

- Model: TST1515
- Afmetingen: 150 x 150 mm
- Voltage: 220-240 V
- Vermogen: 300 W
- Capaciteit: Tot 10 kg deeg
- Gewicht: 12 kg

### 4. Installatie en Setup

- Plaats de deegvormer op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat het apparaat dicht bij een geschikte voeding is geplaatst.
- Verbind de stekker met een geaard stopcontact.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleer of er geen voorwerpen in de buurt zijn die de werking kunnen belemmeren.
- Volg de instructies in de bijgevoegde handleiding voor het correct monteren van eventuele accessoires.

### 5. Bediening

- Schakel het apparaat in door de aan/uit-schakelaar te bedienen.
- Stel de gewenste deegvorm in volgens de instructies in de Producthandleiding.
- Plaats het deeg in de opening en druk de hendel omlaag om het deeg te vormen.
- Zodra het proces is voltooid, haalt u het gevormde deeg uit het apparaat.

### 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende middelen.
- Reinig de binnenste onderdelen met een zachte borstel en warm zeepwater. Zorg ervoor dat u alle restanten verwijdert.
- Laat alle onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet of opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.  
Oplossing: Controleer de stekker en het stopcontact. Zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld.
- Probleem: Deeg blijft aan de binnenzijde plakken.  
Oplossing: Controleer of de juiste hoeveelheid deeg is gebruikt en dat het deeg niet te vochtig is.
- Probleem: Onregelmatige deegvorm.  
Oplossing: Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn en het deeg gelijkmatig is verdeeld.

### 8. Afvalverwerking

- Het apparaat mag niet met het reguliere huisafval worden weggegooid. Neem voor de juiste verwijderingsmethoden contact op met uw lokale afvalbeheerder.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen worden gerecycled waar mogelijk according to local regulations.

### 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

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

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Formadora de Masa TST1515

## 1. Información General

La Formadora de Masa TST1515 es un equipo diseñado para facilitar la elaboración de masas de tamaño uniforme. Ideal para panaderías, pastelerías y negocios de hostelería, este dispositivo optimiza el proceso de producción.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado únicamente para el uso en la elaboración de masas. Evite cualquier uso no conforme.
- Supervisión: Nunca deje el equipo desatendido mientras esté en funcionamiento. Mantenga a los niños y otros individuos alejados durante la operación.
- Corte: Las piezas móviles pueden causar lesiones. Evite el contacto con partes en movimiento.
- Alimentación Eléctrica: Asegúrese de usar una fuente de alimentación adecuada y de que el equipo esté correctamente conectado a tierra.
- Mantenimiento: Realice mantenimientos regulares según las pautas de este manual para garantizar un funcionamiento seguro y eficaz.
- Riesgo de Caída: Coloque el equipo en una superficie estable y resistente para prevenir caídas o vuelcos.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Formadora de Masa TST1515
- Dimensiones: 150 x 150 mm
- Peso: 15 kg
- Potencia: 220 V, 50 Hz
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Capacidad de Trabajo: Hasta 120 kg/h
- Velocidad de Operación: Ajustable
- Normativas de Seguridad: Cumple con las normativas de la CE.

## 4. Configuración e Instalación

- Coloque la formadora en una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que está cerca de una toma de corriente adecuada.
- Conecte el equipo al suministro eléctrico y verifique que la tensión coincida con la especificada.
- Ajuste los controles según las instrucciones para asegurarse de que están listos para operar.
- Realice una revisión visual para asegurarse de que no haya daños visibles.

## 5. Operación

- Encienda el equipo utilizando el interruptor de encendido.
- Ajuste la cantidad y la velocidad de la masa según corresponda.
- Introduzca la masa en la entrada correspondiente.
- Monitoree el proceso y ajuste según sea necesario.
- Una vez finalizada la operación, apague el equipo.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el equipo de la corriente antes de limpiar.
- Limpie las superficies con un paño húmedo y detergente suave.
- Evite el uso de materiales abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Realice un mantenimiento periódico, comprobando el estado de las partes mecánicas y eléctricas.

## 7. Solución de Problemas

- El equipo no enciende: Verifique la conexión a la red eléctrica.
- La masa no se forma correctamente: Asegúrese de que la cantidad de masa y la velocidad estén configuradas correctamente.
- Ruidos extraños: Detenga inmediatamente el equipo y revise que no haya obstrucciones.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, este debe ser desechado de acuerdo a las regulaciones locales sobre residuos electrónicos. Se recomienda llevarlo a un centro de reciclaje adecuado.

## 9. Contacto

Para asistencia adicional, 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 Produit : Pâte Former TST1515

## 1. Informations Générales

Le Pâte Former TST1515 est conçu pour faciliter la préparation de pâtes de manière rapide et efficace. Idéal pour les boulangeries, pâtisseries et établissements alimentaires, cet appareil aide à créer des portions homogènes avec une constance parfaite.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécuritaire : Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Supervision : Toujours surveiller l'appareil lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Électricité : Évitez le contact avec l'eau. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Environnement : Installer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ventilation : Assurez-vous que l'appareil est correctement ventilé pour éviter la surchauffe.
- Manipulation : Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil.
- Maintenance : Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.

## 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : TST1515
- Dimensions : 150 x 150 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 2,5 kg
- Capacité : Produit jusqu'à 500 pièces par heure
- Alimentation : 230V / 50Hz

## 4. Installation et Configuration

1. Déballez l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, en vous assurant qu'il est à proximité d'une prise électrique.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale appropriée.
4. Vérifiez le niveau de l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle pour garantir une installation stable.

## 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur principal.
2. Ajustez la taille de la pâte en utilisant les réglages d'épaisseur.
3. Placez la pâte uniformément dans la chambre d'alimentation.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage pour commencer le processus de formation.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface extérieure.
- Les parties amovibles peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- Inspectez régulièrement les composants pour détecter tout signe d'usure.

## 7. Dépannage

- L'appareil ne s'allume pas : Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise.
- Les pâtes ne sont pas uniformes : Ajustez les réglages d'épaisseur.
- Bruitage excessif : Vérifiez que l'appareil est correctement installé et que rien ne bloque les pièces en mouvement.

## 8. Élimination

Conformément aux règlements de l'UE sur l'élimination des déchets, veuillez recycler cet appareil à la fin de sa durée de vie. Ne jetez pas les appareils électroménagers usagés avec les déchets ménagers.

## 9. Contact

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Formella per Impasto 150 x 150 mm (TST1515)

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la Formella per Impasto TST1515. Questo strumento è progettato per facilitare la lavorazione dell'impasto, garantendo risultati ottimali in cucina e nei laboratori di panificazione. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e appropriato.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo il prodotto per l'uso previsto.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare in ambienti umidi o bagnati per evitare cortocircuiti o incidenti.
- Verificare che tutti i componenti siano integri prima dell'uso.
- Non forzare o sovraccaricare il prodotto oltre le specifiche indicate.
- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- In caso di surriscaldamento o malfunzionamento, scollegare immediatamente l'alimentazione e contattare l'assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche Tecniche

- Modello: TST1515
- Dimensioni: 150 x 150 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Peso: 1 kg
- Capacità di impasto: fino a 2 kg

## 4. Installazione e Montaggio

- Togliere il prodotto dalla confezione e rimuovere eventuali materiali di imballaggio.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e piana.
- Posizionare la formella su una superficie non scivolosa.
- Collegare l'unità a una presa elettrica conforme alle specifiche di alimentazione indicate.
- Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e si trovi lontano da fonti di calore.

## 5. Funzionamento

- Accendere l'unità utilizzando l'interruttore principale.
- Posizionare l'impasto all'interno della formella.
- Regolare le impostazioni secondo le necessità.
- Spegnerne l'unità una volta completato l'uso e scollegare dalla rete elettrica.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne e scollegare il prodotto prima della pulizia.
- Pulire con un panno umido e detergente neutro.
- Evitare l'uso di prodotti chimici corrosivi.
- Asciugare accuratamente dopo la pulizia per prevenire la corrosione.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Se il dispositivo non si accende, verificare il collegamento alla presa di corrente.
- In caso di surriscaldamento, spegnere immediatamente l'unità e lasciarla raffreddare.
- Se l'impasto non si forma correttamente, controllare la quantità di impasto utilizzato.

## 8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.
- Seguire le normative locali per il riciclaggio dell'acciaio inox e dei componenti elettrici.
- Depositare il prodotto nei centri di raccolta autorizzati.

## 9. Contatti

Per assistenza o domande, contattare:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.