

# 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: NMF5-CAL

### Cannellone pasta moulding disc 25 mm - for NMF5



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

# EN ENGLISH

Product Manual for Cannellone Pasta Moulding Disc 25 mm for NMF5 and NMF5 Cal

## 1. General Information

The Cannellone Pasta Moulding Disc 25 mm is an essential accessory for the NMF5 and NMF5 Cal pasta machines. Designed to streamline the process of creating cannelloni, this durable disc ensures the precise and uniform shaping of pasta, delivering professional quality in every batch.

## 2. Safety Information

To ensure the safe use of the Cannellone Pasta Moulding Disc, please observe the following safety guidelines:

- Always read the manufacturer's instructions thoroughly before use.
- Ensure that the pasta machine is powered off and unplugged before installing or removing the moulding disc.
- Use the product only for its intended purpose; avoid using it for any other types of food or materials.
- Keep the moulding disc and pasta machine out of reach of children when not in use.
- Handle the disc carefully to avoid injury from sharp edges when cleaning or installing.
- Regularly inspect for damage; do not use if the product is cracked or broken.
- Clean the disc and surrounding areas after each use to avoid the build-up of food particles that may lead to accidents.

## 3. Product Specifications

- Item: Cannellone Pasta Moulding Disc
- Size: 25 mm
- Compatibility: NMF5 and NMF5 Cal machines
- Material: [Insert material type]
- Weight: [Insert weight]
- Color: [Insert color]

## 4. Setup and Installation

1. Ensure the pasta machine is unplugged.
2. Locate the moulding disc holder on the NMF5 or NMF5 Cal machine.
3. Align the Cannellone Pasta Moulding Disc with the holder, ensuring that the disc fits snugly in place.
4. Gently push down until you hear a click, indicating it is securely locked.
5. Plug in the pasta machine and turn it on to test the installation.
6. Make any necessary adjustments to ensure proper alignment.

## 5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your chosen recipe.
2. Feed the dough into the machine while the Cannellone Pasta Moulding Disc is engaged.
3. Monitor the output to ensure it is being shaped uniformly.
4. Collect the formed cannelloni and repeat the process as necessary.
5. Follow all operational guidelines provided with your pasta machine for best results.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the machine and remove the moulding disc.
- Rinse the disc under warm water to remove residual dough.
- For stubborn remnants, use a soft sponge without abrasives.
- Allow the disc to air dry completely before storing.
- Regularly inspect the disc for signs of wear or damage and replace as necessary.

## 7. Troubleshooting

- Disc not aligning properly: Ensure the disc is securely locked in place. If issues persist, inspect for debris in the holder.
- Uneven pasta output: Check the dough consistency; it should not be too wet or dry.
- Difficulties removing pasta: Adjust the thickness settings on the machine and ensure the moulding disc is clean before use.

## 8. Disposal

When disposing of the Cannellone Pasta Moulding Disc, follow local regulations for plastic and metal waste disposal. Ensure that it is disposed of responsibly to minimize environmental impact.

## 9. Contact

For further inquiries or assistance, please reach out to us:

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

Thank you for choosing the Cannellone Pasta Moulding Disc. Enjoy crafting delicious pasta with ease!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Cannellone Teigmühle (25 mm) für NMF5/NMF5 Cal

## 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Cannellone Teigmühle (25 mm). Dieses Gerät wurde entwickelt, um die Zubereitung von Cannelloni zu erleichtern und die Herstellung von frischen Teigwaren zu optimieren.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen; die Teigmühle kann bei Betrieb heiß werden.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Tragen Sie beim Betrieb Schutzkleidung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Gerät nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Kabel und Stecker nicht eingeklemmt oder beschädigt werden.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Cannellone Teigmühle 25 mm
- Abmessungen: [Technische Daten hier einfügen]
- Material: [Material hier einfügen]
- Gewicht: [Gewicht hier einfügen]
- Anwendung: Für die Herstellung von Cannelloni und ähnlichen Teigwaren.

## 4. Einrichtung und Installation

- Legen Sie das Gerät auf eine stabile, saubere Arbeitsfläche.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Bei fehlenden Teilen wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Montieren Sie die Teigmühle gemäß den Anleitungsschritten im Anhang (siehe beiliegende Anleitung zur Montage).
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.

## 5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist.
- Fügen Sie den vorbereiteten Teig in die Teigmühle ein.
- Betätigen Sie das Gerät, um den Teig in Form zu bringen.
- Befolgen Sie die spezifischen Anweisungen für verschiedene Teigarten, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, um Wasseransammlungen zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Bei einem Stromausfall: Überprüfen Sie die Verbindung und den Sicherungskasten.
- Wenn das Gerät nicht arbeitet: Stellen Sie sicher, dass es richtig angeschlossen ist.
- Bei abweichender Teigqualität: Überprüfen Sie die Zutaten und die Mischverhältnisse.

## 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle Materialien recycelt werden, wo es möglich ist.

## 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Cannellone Pasta Vormdisc 25 mm voor NMF5/NMF5-CAL

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Cannellone Pasta Vormdisc 25 mm, speciaal ontworpen voor gebruik met de NMF5 en NMF5-CAL pastamachines. Dit product is ideaal voor het maken van perfecte cannelloni, wat bijdraagt aan een professionele eetervaring.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is ontworpen voor gebruik met voedsel. Zorg ervoor dat het uitsluitend wordt gebruikt voor het bereiden van eetbare producten.
- Houd de vormdisc buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of agressieve chemicaliën om het product te reinigen en te onderhouden.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Volg altijd de richtlijnen voor het gebruik van de NMF5 en NMF5-CAL machines.

## 3. Productspecificaties

- Afmetingen: 25 mm diameter
- Materiaal: Hoogwaardige, voedselveilige kunststof
- Geschikt voor gebruik met: NMF5, NMF5-CAL

## 4. Installatie en Setup

1. Verwijder de Cannellone Pasta Vormdisc uit de verpakking en controleer deze op eventuele beschadigingen.
2. Zorg ervoor dat de NMF5 of NMF5-CAL pastamachine is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroomvoorziening.
3. Plaats de vormdisc op de juiste plek van de machine, volgens de instructies in de handleiding van de NMF5/NMF5-CAL.
4. Bevestig de vormdisc stevig om te zorgen dat deze goed vastzit. Controleer of alles goed is aangesloten voordat u de machine gebruikt.

## 5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de pastamachine goed is ingesteld en klaargemaakt voor gebruik.
2. Vul de pastamachine met het deeg volgens de instructies van de machine.
3. Schakel de machine in en begin met het maken van de cannelloni.
4. Controleer regelmatig de voortgang en stop de machine indien nodig om verstoppingen te voorkomen.

## 6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de Cannellone Pasta Vormdisc onmiddellijk na gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende materialen of agressieve chemicaliën.
- Laat de vormdisc aan de lucht drogen voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op tekenen van slijtage en vervang indien nodig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De deeg komt niet goed uit de vormdisc.
  - Oplossing: Controleer of de vormdisc goed is bevestigd en of de pastamachine goed is afgesteld.
- Probleem: De vormdisc is moeilijk schoon te maken.
  - Oplossing: Laat het deeg een tijdje weken in warm water voordat u het schoonmaakt.

## 8. Afvoer

Wanneer de Cannellone Pasta Vormdisc het einde van zijn levensduur heeft bereikt, kan het product met de reguliere huishoudelijke afval verwijderd worden. Zorg ervoor dat het op een verantwoorde manier wordt afgevoerd, rekening houdend met lokale regelgeving.

## 9. Contact

Voor vragen of aanvullende informatie kunt u contact met ons opnemen:

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

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## MANUAL DEL PRODUCTO

### 1. Información General

Este manual proporciona instrucciones detalladas sobre el uso y mantenimiento del Disco de Moldeo de Pasta Cannellone de 25 mm, diseñado para la máquina NMF5 y NMF5 CAL. Este accesorio es fundamental para la preparación de pasta de alta calidad en su cocina profesional.

### 2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el Disco de Moldeo, asegúrese de que la máquina NMF5 o NMF5 CAL esté apagada y desconectada de la fuente de electricidad.
- Utilice guantes de protección si manipula el Disco de Moldeo después de haber estado en contacto con ingredientes calientes.
- Evite el contacto del Disco de Moldeo con el agua hirviendo o superficies extremadamente calientes.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Realice revisiones periódicas para asegurarse de que el disco no presenta daños o desgastes que pudieran afectar su funcionamiento seguro.
- No utilice componentes no originales o piezas de otros fabricantes, ya que esto puede comprometer la seguridad y el rendimiento.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

Disco de Moldeo de Pasta Cannellone de 25 mm

Especificaciones Técnicas:

- Material: Acero inoxidable
- Diámetro: 25 mm
- Compatible con: NMF5, NMF5 CAL

### 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina esté apagada y desconectada.
2. Retire cualquier disco existente de la máquina.
3. Limpie el área de acoplamiento en la máquina con un paño seco.
4. Inserte el Disco de Moldeo de 25 mm en el soporte de la máquina, asegurándose de que esté alineado correctamente.
5. Asegure el disco en su lugar siguiendo las instrucciones específicas del fabricante de la máquina.
6. Conecte la máquina a la electricidad y enciéndala.

### 5. Operación

1. Prepare la masa según la receta deseada.
2. Coloque la masa en la tolva de la máquina NMF5.
3. Seleccione el disco de 25 mm y ajuste la máquina según las preferencias de grosor.
4. Inicie la máquina para comenzar el proceso de moldeo.
5. Recoge los cannellones moldeados y déjalos enfriar antes de utilizar.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, desconecte la máquina y retire el Disco de Moldeo.
- Lave el disco con agua tibia y detergente suave. No utilice esponjas abrasivas.
- Seque completamente el disco antes de almacenarlo.
- Realice una revisión mensual de todos los componentes para asegurar el correcto funcionamiento y evitar acumulación de residuos.

### 7. Solución de Problemas

- El Disco de Moldeo no se ajusta correctamente: Asegúrese de que el disco esté alineado y que no haya obstrucciones en el acoplamiento.
- La masa no se moldea adecuadamente: Verifique la consistencia de la masa y ajuste la configuración de grosor de la máquina.
- Ruidos inusuales durante el funcionamiento: Apague la máquina inmediatamente y revise si hay algo atascado o dañado.

### 8. Eliminación

Deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales de reciclaje. No deseche los componentes en vertederos no autorizados. Consulte con su proveedor local sobre la mejor manera de reciclar o desechar materiales de acero inoxidable.

## 9. Contacto

Para obtener más información, comuníquese con nosotros:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du Produit

Disque de Moulage de Pâtes Cannelloni 25 mm pour NMF5/NMF5-CAL

---

### 1. Informations Générales

Le Disque de Moulage de Pâtes Cannelloni est conçu pour faciliter la production de pâtes cannelloni de manière efficace et professionnelle. Ce produit électroménager est compatible avec les machines NMF5 et NMF5-CAL et est fabriqué avec des matériaux de haute qualité pour garantir une longue durée de vie.

### 2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Ne pas utiliser le disque pour des applications non prévues.
- Surveillance : Utilisez le produit sous la supervision d'un adulte lorsque des enfants sont présents.
- Manipulation : Faites attention lors de la manipulation des pièces pour éviter les blessures.
- Entretien : Ne pas plonger les composants électriques dans l'eau. Nettoyez uniquement les parties recommandées.
- Dangers essentiels : Évitez tout contact avec des éléments chauds pendant et après la cuisson.

### 3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : Disque de Moulage de Pâtes Cannelloni
- Diamètre : 25 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité : S'adapte aux machines NMF5 et NMF5-CAL

### 4. Installation et Configuration

1. Déballez le disque de moulage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Assurez-vous que la machine NMF5 ou NMF5-CAL est correctement installée et branchée.
3. Fixez le disque de moulage en suivant les instructions du manuel de votre machine en alignant les attaches correctement.
4. Serrez les vis de fixation pour maintenir le disque en place.
5. Vérifiez que le disque est bien en place avant de commencer l'opération de production de cannelloni.

### 5. Fonctionnement

- Allumez la machine selon les instructions du fabricant.
- Remplissez la pâte dans l'entonnoir du moule.
- Appuyez sur le bouton de démarrage et ajustez la vitesse selon vos besoins.
- Une fois le moulage terminé, retirez le disque avec soin et dégagez le produit moulé.

### 6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez la machine avant tout nettoyage.
- Nettoyez le disque à la main avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement le disque avant de le ranger.
- Vérifiez régulièrement les composants pour détecter toute usure.

### 7. Dépannage

- Problème : Le disque ne se stabilise pas.  
Solution : Vérifiez les vis de fixation et resserrez si nécessaire.
- Problème : La pâte ne s'écoule pas correctement.  
Solution : Assurez-vous que le disque est propre et non obstrué.
- Problème : La machine ne s'allume pas.  
Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous qu'elle est sous tension.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas le produit dans les ordures ménagères.
- Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des équipements électroménagers.
- Séparez les composants recyclables tels que le métal et le plastique avant l'élimination.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance concernant le Disque de Moulage de Pâtes Cannelloni, veuillez contacter notre service client :

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

---

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour des résultats optimaux, suivez attentivement ces instructions et n'hésitez pas à nous contacter pour toute assistance supplémentaire.

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Disco di Stampaggio per Cannelloni da 25 mm per NMF5/NMF5-CAL

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Disco di Stampaggio per Cannelloni da 25 mm per NMF5/NMF5-CAL. Questo prodotto è progettato per semplificare la preparazione dei cannelloni, garantendo risultati professionali. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente questo manuale per garantire un uso sicuro e corretto.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

Si prega di osservare le seguenti precauzioni di sicurezza durante l'uso del Disco di Stampaggio:

- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare in caso di danni visibili o malfunzionamenti.
- Evitare il contatto con superfici calde o fiamme.
- Indossare guanti protettivi se necessario per evitare tagli o abrasioni durante l'uso e la pulizia.
- Seguire le linee guida di pulizia per evitare contaminazioni.

## 3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

Il Disco di Stampaggio è un accessorio essenziale per il tuo NMF5/NMF5-CAL. Ecco le specifiche tecniche:

- Diametro: 25 mm
- Materiale: Acciaio inox 304
- Compatibilità: NMF5, NMF5-CAL
- Peso: 0,1 kg
- Utilizzo: Stampaggio di pasta per cannelloni

## 4. Installazione e Setup

Per installare il Disco di Stampaggio sul NMF5/NMF5-CAL, seguire questi passaggi:

1. Posizionare il disco in modo che il lato piatto sia rivolto verso l'alto.
2. Svitare il dado di fissaggio situato sulla parte superiore dell'unità.
3. Posizionare il disco nella posizione centrale sul supporto.
4. Riavvitare il dado di fissaggio per ancorare saldamente il disco.
5. Verificare che il disco sia fissato correttamente prima dell'uso.

## 5. Operazione

- Accendere il NMF5/NMF5-CAL e impostare la temperatura e la velocità di utilizzo desiderate.
- Versare l'impasto per cannelloni nel disco.
- Premi il pulsante per iniziare il processo di stampaggio.
- Seguire le istruzioni sul NMF5/NMF5-CAL per completare la preparazione.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare il dispositivo prima di procedere alla pulizia.
- Rimuovere il Disco di Stampaggio e lavarlo con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare con un panno morbido e conservarlo in un luogo asciutto.

## 7. Risoluzione dei Problemi

In caso di problemi, seguire queste indicazioni:

- Se il disco non si attacca correttamente, assicurarsi che il dado di fissaggio sia ben stretto.
- Se il prodotto non funziona, controllare che il NMF5/NMF5-CAL sia acceso e che non ci siano errori nel display.

## 8. Smaltimento

Alla fine della sua vita utile, smaltire il Disco di Stampaggio in conformità con le normative locali riguardanti il riciclaggio e i rifiuti. Non disperdere il prodotto nell'ambiente.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania