

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: NMF5-GN

Gnocchi 12 mm pasta moulding disc - for NMF5



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gnocchi 12 mm Pasta Moulding Disc for NMF5/NMF5-GN

1. General Information

Thank you for purchasing the Gnocchi 12 mm Pasta Moulding Disc designed for use with the NMF5 and NMF5-GN pasta making machines. This product is engineered to help you create perfectly shaped gnocchi quickly and efficiently. For optimal performance, please read this manual thoroughly before use and keep it for future reference.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the pasta machine is properly connected to a suitable electrical outlet. Check voltage and type to match the product specifications.
- **Personal Safety:** Always handle sharp tools and parts with care. Keep hands away from moving parts during operation.
- **Supervision:** This product should be used under adult supervision, especially when used by children.
- **Work Environment:** Use this product in a clean and dry environment. Avoid exposure to water and humidity.
- **Maintenance:** Disconnect the pasta machine from the power source prior to cleaning or any maintenance procedure.
- **Product Condition:** Regularly inspect the pasta moulding disc for any signs of wear or damage. If damaged, do not use.

3. Product Specifications

- **Disc Size:** 12 mm
- **Material:** High-quality stainless steel
- **Compatibility:** Designed for NMF5 and NMF5-GN models
- **Weight:** 0.5 kg
- **Dimensions:** Diameter 12 cm, Thickness 2 cm

4. Setup and Installation

1. **Unpacking:** Carefully remove the pasta moulding disc from the packaging. Check for any visible damage.
2. **Preparation:** Ensure that the NMF5 or NMF5-GN machine is assembled correctly and is unplugged.
3. **Attaching the Moulding Disc:**
 - Align the 12 mm pasta moulding disc with the machine's extruder outlet.
 - Securely fasten the disc by twisting it clockwise until firmly in place.
 - Ensure there are no gaps between the disc and the machine.
4. **Testing the Fit:** Plug in the machine and run it briefly to confirm the disc is attached correctly. If there is a vibration or noise, recheck the installation.

5. Operation

1. **Prepare Pasta Dough:** Follow your recipe to create the dough for gnocchi. Ensure the dough is elastic and moist.
2. **Loading the Dough:** Place the prepared dough into the machine feeding hopper.
3. **Start Machine:** Switch on the NMF5 or NMF5-GN machine. Select the desired speed for dough extrusion.
4. **Gnocchi Production:** Once the dough is extruded, allow it to form the 12 mm gnocchi. Cut the gnocchi to the desired length as they come out.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, clean the moulding disc and surrounding areas with warm soapy water. Rinse and dry with a clean cloth.
- **Deep Cleaning:** Regularly remove the disc and soak it in a vinegar solution to eliminate any residue build-up. Do not use abrasive sponges or harsh chemicals.
- **Storage:** Store the moulding disc in a dry, cool place, avoiding damp areas.

7. Troubleshooting

- **Disc Jammed:** If the disc jams, turn off the machine immediately. Carefully remove the dough and inspect for blockages.
- **Poor Moulding:** If the gnocchi are not forming correctly, check the dough consistency and ensure the disc is properly attached.
- **Unusual Noises:** Any unusual sounds should be investigated by disconnecting the machine and checking for loose or damaged components.

8. Disposal

When disposing of the Gnocchi pasta moulding disc, please adhere to local waste management guidelines. Recycle materials when applicable, and do not dispose of in household waste if marked as recyclable.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy making delicious gnocchi!

DE DEUTSCH

Produktmanual für das Gnocchi-Moulding-Disc 12 mm für NMF5 und NMF5-GN

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Gnocchi-Moulding-Disc 12 mm für die NMF5 und NMF5-GN. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Zubereitung von Gnocchi zu optimieren und Ihnen zu helfen, perfekt geformte Pasta schnell und effizient herzustellen.

2. Sicherheitshinweise

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um eine sichere Anwendung sicherzustellen:

- Verwenden Sie das Produkt nur gemäß den in diesem Manual beschriebenen Anweisungen.
- Halten Sie alle Teile von Kindern fern. Das Gerät kann scharfe Kanten enthalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche montiert ist.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Beschädigungen; benutzen Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Hände und die Arbeitsfläche beim Gebrauch sauber sind, um Kontaminationen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Hitzequellen oder offenen Flammen.

3. Überblick über das Produkt und technische Daten

Das Gnocchi-Moulding-Disc 12 mm ist spezifisch für die Modelle NMF5 und NMF5-GN konzipiert.

Technische Daten:

- Durchmesser: 12 mm
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Gewicht: 200 g
- Kompatibilität: NMF5, NMF5-GN

4. Einrichtung und Installation

1. Entpacken Sie das Moulding-Disc vorsichtig aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unversehrt sind.
3. Montieren Sie das Moulding-Disc am NMF5 oder NMF5-GN Gerät. Befolgen Sie die Spezifikationen im Benutzerhandbuch des NMF5.
4. Stellen Sie sicher, dass das Moulding-Disc sicher und stabil sitzt, bevor Sie das Gerät einschalten.

5. Bedienung

1. Bereiten Sie den Teig laut Rezept vor.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät betriebsbereit ist und das Moulding-Disc korrekt montiert ist.
3. Führen Sie den vorbereiteten Teig durch das Moulding-Disc, um die Gnocchi zu formen.
4. Überprüfen Sie die Konsistenz der Gnocchi und passen Sie die Teigmenge nach Bedarf an.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung reinigen Sie das Moulding-Disc mit warmem Seifenwasser und einer weichen Bürste.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, um Rostbildung oder Schimmel zu verhindern.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Das Gnocchi wird nicht gleichmäßig geformt.
Lösung: Überprüfen Sie, ob der Teig die richtige Konsistenz hat und das Moulding-Disc korrekt montiert ist.
- Problem: Das Moulding-Disc hält nicht richtig.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass alle Befestigungen ordnungsgemäß angezogen sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Entsorgen Sie es nicht im Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer geeigneten Recyclingstation.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Gnocchi 12 mm Pastamoulding Disc voor NMF5/NMF5-GN

1. Algemene Informatie

De Gnocchi 12 mm Pastamoulding Disc is een hoogwaardig accessoire ontworpen voor gebruik met de NMF5 en NMF5-GN pastamachines. Dit product is ontworpen om het maken van gnocchi eenvoudiger en efficiënter te maken, wat resulteert in heerlijke en perfect gevormde pasta.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor het doel waarvoor het is ontworpen.
- Zorg ervoor dat de pastamachine is uitgeschakeld en is losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u de moulding disc inschakelt.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van bewegende delen tijdens gebruik.
- Vermijd contact met scherpe randen of oppervlakken van het product.
- Reinig het product na elk gebruik om voedselveiligheid en hygiëne te waarborgen.
- Bewaar het product op een droge plaats uit de buurt van kinderen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Diameter: 12 mm
- Geschikt voor: NMF5 en NMF5-GN
- Gewicht: 0.5 kg

4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat de NMF5 of NMF5-GN pastamachine op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
2. Koppel de machine los van de stroomvoorziening.
3. Verwijder de bestaande moulding disc (indien aanwezig) door de bevestigingsschroeven los te draaien.
4. Plaats de Gnocchi moulding disc op de machine, zorg ervoor dat deze correct uitgelijnd is.
5. Bevestig de disc met de bevestigingsschroeven en draai deze stevig vast.
6. Sluit de pastamachine aan op de stroomvoorziening en controleer of alles goed is geïnstalleerd.

5. Bediening

1. Volg de gebruiksaanwijzing van de NMF5 of NMF5-GN om de machine in te schakelen.
2. Bereid je pastadeeg volgens je recept.
3. Plaats het deeg in de invoeropening van de machine.
4. Stel de gewenste snelheid in en laat de machine de gnocchi vormen.
5. Vang de gnocchi op en controleer op consistentie en vorm.

6. Reiniging en Onderhoud

- Maak de Gnocchi moulding disc schoon na elk gebruik met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Vermijd het gebruik van schurende middelen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Droog de disc grondig af om roestvorming te voorkomen.
- Controleer regelmatig de bevestigingsschroeven en zorg ervoor dat ze goed vastzitten.

7. Probleemoplossing

- Als de machine niet goed draait, controleer dan of de disc correct is geïnstalleerd.
- Indien het deeg niet goed gevormd wordt, controleer de consistentie van je deeg.
- Bij verstopping in de machine, schakel deze uit, ontkoppel de voeding en maak de machine schoon.

8. Afvalverwerking

Afval van dit product moet worden verwerkt volgens lokale afvalverwerkingsvoorschriften. Het product is recyclebaar, dus overweeg om het materiaal te scheiden voor recycling wanneer mogelijk.

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 DEL PRODUCTO

1. Información General

Bienvenido a la guía del usuario para el disco de moldeado de pasta de gnocchi de 12 mm para NMF5 y NMF5 GN. Este producto es ideal para la creación de gnocchi de alta calidad y facilita el proceso de preparación de esta deliciosa pasta italiana.

2. Información de Seguridad

- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- No use el disco si está dañado o desgastado.
- Asegúrese de que todas las piezas estén correctamente ensambladas antes de usar.
- Evite el contacto con superficies afiladas y calientes durante el uso.
- Limpie el producto después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.
- Utilice siempre el disco en una superficie estable y adecuada para evitar accidentes.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Producto: Disco de moldeado de pasta de gnocchi
- Dimensiones: 12 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Compatibilidad: NMF5 y NMF5 GN
- Uso recomendado: Para la preparación de gnocchi y otras pastas similares

4. Configuración e Instalación

- Retire el disco de su embalaje.
- Asegúrese de que las piezas del NMF5 o NMF5 GN estén limpias y libres de residuos.
- Coloque el disco en la posición adecuada, alineándolo con los orificios de montaje del aparato.
- Asegúrese de que el disco esté bien sujeto y ajustado para evitar que se mueva durante su uso.
- Conecte el NMF5 o NMF5 GN a una fuente de alimentación adecuada.

5. Operación

- Prepare la masa de gnocchi según su receta preferida.
- Coloque la masa en el dispositivo NMF5 o NMF5 GN.
- Active el dispositivo para comenzar el proceso de moldeado.
- Controle la salida del gnocchi y ajuste la cantidad de masa según sea necesario para obtener la forma deseada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el NMF5 o NMF5 GN antes de limpiar.
- Lave el disco con agua tibia y jabón suave.
- No use limpiadores abrasivos o esponjas que puedan rayar el acero inoxidable.
- Asegúrese de secar bien el disco antes de guardarlo.
- Inspeccione el disco regularmente para detectar signos de desgaste.

7. Solución de Problemas

- Si el disco no moldea la masa correctamente, verifique que esté bien instalado.
- Si hay dificultad para liberar el gnocchi, intente ajustar la consistencia de la masa.
- Para cualquier problema técnico con el NMF5 o NMF5 GN, refiérase al manual de usuario correspondiente.

8. Eliminación

- Este producto no debe ser desechado junto con los residuos domésticos.
- Cuando el disco alcance el final de su vida útil, recíclelo de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje de metales.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia adicional, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du disque de moulage à pâtes Gnocchi 12 mm pour NMF5-NMF5-GN

1. Informations générales

Le disque de moulage à pâtes Gnocchi 12 mm est conçu pour une utilisation avec la machine NMF5 ou NMF5-GN. Il permet de façonner des gnocchis uniformes et de haute qualité, répondant aux normes de sécurité et de performance.

2. Informations de sécurité

- Utilisation prévue : Ce produit est destiné uniquement à la préparation de gnocchis. Toute autre utilisation peut entraîner des blessures ou des dommages au produit.
- Surveillance : Utilisez toujours l'appareil sous la surveillance d'un adulte.
- Enfants : Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Surchauffe : Ne laissez jamais le produit fonctionner sans surveillance afin d'éviter la surchauffe.
- Matériaux : Ce produit est fabriqué en acier inoxydable, ne pas utiliser avec des produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Manuels : Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser le produit pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Modèle : Disque de moulage à pâtes Gnocchi 12 mm
- Compatibilité : NMF5 et NMF5-GN
- Dimensions : 12 mm de diamètre
- Poids : 0.5 kg
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité alimentaire

4. Installation et configuration

1. Préparation : Assurez-vous que la machine NMF5 ou NMF5-GN est débranchée avant d'installer le disque.
2. Retrait : Retirez le disque actuel si un autre disque est déjà installé.
3. Installation :
 - Positionnez le disque Gnocchi 12 mm sur l'arbre de la machine.
 - Alignez les encoches du disque avec les fixations de l'appareil.
 - Fixez correctement en appuyant jusqu'à ce que le disque soit bien en place.
4. Branchement : Rebranchez la machine après avoir installé le disque.

5. Fonctionnement

1. Préparation de la pâte : Préparez la pâte à gnocchis selon votre recette.
2. Chargement : Placez la pâte préparée dans la machine.
3. Mise en marche : Allumez l'appareil et commencez à mouler les gnocchis en suivant les instructions de votre machine.
4. Collecte : Une fois que les gnocchis sont moulés, récupérez-les délicatement sur une surface propre.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage immédiat : Nettoyez immédiatement après utilisation pour éviter que les résidus ne durcissent.
- Matériel : Utilisez de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Séchage : Séchez soigneusement le disque avant de le ranger pour éviter la corrosion.
- Maintenance régulière : Vérifiez régulièrement l'état du disque et des connexions. Remplacez si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème : La machine ne fonctionne pas
 - Vérifiez que l'appareil est correctement branché et allumé.
- Problème : Pas de formation de gnocchis
 - Assurez-vous que la pâte est bien préparée et que le disque est correctement installé.
- Problème : Pâte collante
 - Assurez-vous que la pâte est suffisamment farinée avant de mouler.

8. Élimination

Ne jetez pas le produit dans les déchets ménagers. Veuillez respecter les règles locales de recyclage en matière de produits métalliques et d'équipements de cuisine.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco per Modellatura Gnocchi 12 mm per NMF5/NMF5-GN

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Disco per Modellatura Gnocchi da 12 mm. Questo prodotto è progettato per creare gnocchi di qualità professionale, facilitando il processo di preparazione della pasta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il disco esclusivamente con la macchina NMF5/NMF5-GN.
- Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla rete elettrica durante l'installazione o la sostituzione del disco.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o con bordi affilati per evitare danni al disco.
- Tenere il disco e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo accessori raccomandati dal produttore per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.
- In caso di danni al disco, non utilizzarlo e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Tipo di Disco: Disco per modellatura gnocchi
- Diametro: 12 mm
- Compatibilità: NMF5/NMF5-GN
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Lavorazione: Facile da pulire e resistente all'usura.

4. Installazione e Configurazione

1. Spegner e scollegare la macchina NMF5/NMF5-GN.
2. Rimuovere il disco attualmente installato, sganciando il meccanismo di bloccaggio.
3. Posizionare il disco per modellatura gnocchi da 12 mm in modo che si allinei correttamente con il meccanismo della macchina.
4. Bloccare il disco ruotando il meccanismo in senso orario fino a raggiungere la posizione di bloccaggio.
5. Controllare che il disco sia saldamente fissato prima di riaccendere la macchina.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina NMF5/NMF5-GN.
- Preparare l'impasto secondo le indicazioni della ricetta desiderata.
- Inserire l'impasto nella macchina e seguire le istruzioni per la produzione di gnocchi.
- Regolare la velocità di alimentazione a seconda della consistenza dell'impasto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, scollegare la macchina e rimuovere il disco.
- Lavare il disco con acqua calda e detergente neutro.
- Non utilizzare spugne abrasive o utensili metallici per la pulizia.
- Asciugare accuratamente il disco prima di riporlo.
- Controllare regolarmente il disco per eventuali segni di usura o danni e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: Il disco non produce gnocchi uniformi.
Soluzione: Verificare che l'impasto sia della giusta consistenza e che il disco sia correttamente installato.
- Problema: Il disco è bloccato.
Soluzione: Spegner la macchina e controllare se ci sono detriti o residui che impediscono il movimento.
- Problema: Il disco è danneggiato.
Soluzione: Non utilizzare il disco danneggiato e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo in modo responsabile. Consultare le normative locali sullo smaltimento dei rifiuti per garantire che il disco venga riciclato o smaltito in modo appropriato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania