

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-PA

Pappardelle pasta moulding disc 16 mm - for NMF5



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pappardelle Pasta Moulding Disc 16 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Pappardelle Pasta Moulding Disc 16 mm designed for use with NMF5 and NMF5 PA pasta machines. This high-quality accessory allows you to create authentic pappardelle pasta effortlessly.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the pasta machine is correctly plugged into a compatible power source. Avoid contact with water or moisture to prevent electric shock.
- **Operational Safety:** Always use the disc as intended. Do not attempt to modify or alter the disc.
- **Hygiene Safety:** Regularly clean the disc to ensure food safety. Avoid using abrasive materials that may scratch its surface.
- **Storage Safety:** Store the disc in a dry place and protect it from physical damages.
- **Child Safety:** Keep the product out of reach of children to prevent accidents or injuries.

3. Product Specifications

- **Model:** Pappardelle Pasta Moulding Disc
- **Diameter:** 16 mm
- **Compatible With:** NMF5 and NMF5 PA pasta machines
- **Material:** Food-grade stainless steel

4. Setup and Installation

1. Ensure the pasta machine is turned off and unplugged.
2. Locate the disc holder on the machine.
3. Align the Pappardelle Pasta Moulding Disc with the disc holder.
4. Secure the disc by twisting the locking mechanism until tight.
5. Plug in and turn on the machine.

5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to recipe instructions.
2. Feed the prepared dough into the machine's feeding chute.
3. Select the appropriate setting for thickness and type of pasta.
4. Allow the machine to process the pasta. The pappardelle will be extruded through the disc.
5. Collect the pasta as it comes out and shape it as desired.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean the disc immediately after use. Rinse under warm water to remove pasta residue.
- Use a soft sponge for cleaning; avoid abrasive cleaners.
- Allow the disc to air dry completely before storage.
- Regularly inspect for signs of wear or damage.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Pasta is not extruding properly.
Solution: Check for clogs. Clean the disc and ensure the dough is properly prepared.
- **Issue:** Disc damaged or warped.
Solution: Inspect for physical damage. Replace if necessary.
- **Issue:** Machine does not power on.
Solution: Verify the electrical connection and ensure the machine is plugged in.

8. Disposal

When disposing of the Pappardelle Pasta Moulding Disc, follow your local regulations for disposing of stainless steel products. Ensure that it does not pose a hazard to the environment or public health.

9. Contact

For support and inquiries:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our product! Enjoy making your fresh pappardelle pasta!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Pastaform-Disc Pappardelle 16 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Pappardelle-Pastaform-Disc mit einem Durchmesser von 16 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Herstellung von frischer Pappardelle-Pasta zu erleichtern und Ihre kulinarischen Fähigkeiten zu erweitern. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur für den vorgesehenen Zweck: Diese Pastaform-Disc darf nur zur Herstellung von frischer Pasta verwendet werden. Andere Verwendungen sind untersagt.
- Sichere Aufbewahrung: Bewahren Sie die Pastaform außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Benutzung mit Vorsicht: Scharfe Kanten können während der Verwendung Verletzungen verursachen. Achten Sie darauf, die Disc sicher zu handhaben.
- Reinigung: Reinigen Sie die Pastaform vorsichtig, um Verletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Schäden: Verwenden Sie die Pastaform nicht, wenn sie beschädigt oder deformiert ist.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Produktname: Pappardelle Pastaform-Disc 16 mm
- Material: Hochwertiger Kunststoff
- Durchmesser: 16 mm
- Geeignet für: NMF5, NMF5-PA Pasta-Maschinen
- Farbe: Transparent

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass Ihre NMF5 oder NMF5-PA Maschine ordnungsgemäß aufgestellt und funktionsfähig ist.
2. Anbringen der Pastaform:
 - Schalten Sie die Maschine aus.
 - Entfernen Sie die alte Form, falls vorhanden.
 - Setzen Sie die Pappardelle-Pastaform-Disc mit dem 16 mm Durchmesser an die vorgesehene Stelle ein und sichern Sie sie gemäß den Anweisungen des Maschinenhandbuchs.
3. Überprüfen Sie die Installation: Stellen Sie sicher, dass die Disc fest und sicher sitzt.

5. Betrieb

- Nach der Installation der Pastaform ist die Maschine betriebsbereit. Geben Sie den vorbereiteten Teig in die Maschine und starten Sie den Produktionsprozess gemäß den Anweisungen Ihrer NMF5 oder NMF5-PA.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung:
 - Reinigen Sie die Pastaform nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
 - Vermeiden Sie aggressive Chemikalien oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Beschädigungen und reinigen Sie die Maschine gemäß ihrer Bedienungsanleitung.

7. Fehlersuche

- Problem: Pasta bleibt an der Disc kleben.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Teig die richtige Konsistenz hat und falls nötig, bisschen Mehl hinzufügen.
- Problem: Maschine funktioniert nicht richtig.
 - Lösung: Überprüfen Sie die eingehende Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Pastaform korrekt installiert ist.

8. Entsorgung

Die Pastaform-Disc sollte entsprechend den lokalen Vorschriften für Kunststoffe entsorgt werden. Bitte achten Sie darauf, die Umweltauswirkungen zu minimieren.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@ggmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Pappardelle Pasta Moulding Disc 16 mm voor NMF5/NMF5-PA

1. Algemene Informatie

Deze Pappardelle Pasta Moulding Disc is ontworpen voor gebruik met de NMF5 en NMF5-PA pastamachines. Het biedt een eenvoudige manier om gelijkmatig gevormde pappardelle pasta te maken. Hoogwaardige materialen zorgen voor duurzaamheid en optimale prestaties.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik dit product alleen voor het beoogde doel en volgens de richtlijnen in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en van het stroomnet is gehaald voordat je de disc installeert of verwijdert.
- Houd alle elektrische bedrading en het toestel droog en vrij van water of andere vloeistoffen.
- Plaats de disc alleen op een vlak en stabiel oppervlak tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de opererende machine.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen aan de disc. Vervang indien nodig.

3. Product specificaties

- Diameter: 16 mm
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Compatibel met: NMF5 en NMF5-PA pastamachines
- Gewicht: 200 gram
- Afmetingen: 16 cm x 16 cm x 1 cm

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat de NMF5/NMF5-PA machine is uitgeschakeld en losgekoppeld van de voeding.
2. Verwijder de bestaande disc door de bijbehorende bevestigingsschroeven los te draaien.
3. Plaats de Pappardelle Pasta Moulding Disc in de opening van de machine. Zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
4. Bevestig de disc opnieuw met de schroeven en draai deze stevig aan maar niet te strak.
5. Sluit de machine weer aan op het stroomnet.

5. Bediening

1. Zet de machine aan en kies de gewenste instelling voor het maken van pappardelle pasta.
2. Voeg het deeg toe aan de invoer van de machine.
3. Laat het deeg door de disc persen en verzamel de pappardelle pasta die uit de machine komt.
4. Volg de instructies op de machine voor het extruderen van de pasta.

6. Reiniging en Onderhoud

- Haal na gebruik de disc uit de machine en reinig deze met warm water en milde zeep.
- Gebruik een zachte spons of doek om krassen te voorkomen.
- Droog de disc goed af voordat je deze weer in de machine plaatst.
- Regelmatig onderhoud van de machine is aanbevolen om de levensduur te verlengen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Pasta blijft vastzitten.
Oplossing: Controleer of de disc goed is geïnstalleerd en niet verstopt is.
- Probleem: Geen pasta uit de machine.
Oplossing: Controleer of de machine goed is ingesteld en of het deeg goed is voorbereid.
- Probleem: Geluid bij het gebruik.
Oplossing: Controleer of er geen slijtage of beschadigingen aan de onderdelen zijn.

8. Afvalverwerking

Oude of beschadigde discs moeten op een milieuvriendelijke manier worden weggegooid. Raadpleeg lokale richtlijnen voor het recyclen van metalen en keukenaccessoires.

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: Disco para Moldeado de Pasta Pappardelle 16 mm

1. Información General

El Disco para Moldeado de Pasta Pappardelle de 16 mm está diseñado para su uso con las máquinas de pasta NMF5 y NMF5-PA. Este accesorio permite la creación de deliciosas y auténticas tiras de pasta pappardelle, facilitando la preparación de platos tradicionales y gourmet.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe ser utilizado únicamente con las máquinas de pasta NMF5 y NMF5-PA.
- Supervisión: Mantenga a los niños alejados del equipo durante su uso.
- Inspección: Verifique el disco antes de cada uso para asegurarse de que no presente daños.
- Manejo Seguro: Evite el contacto con bordes afilados y piezas móviles.
- Limpieza: Realice la limpieza después de cada uso para evitar contaminaciones.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y fresco, lejos de fuentes de calor.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: Disco para Moldeado de Pasta Pappardelle
- Diámetro: 16 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Compatibilidad: NMF5 y NMF5-PA
- Uso: Para la producción de pasta pappardelle en casa o en establecimientos de comida.

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina de pasta NMF5 o NMF5-PA esté desconectada de la corriente.
2. Retire cualquier disco anterior de la máquina.
3. Coloque el disco de pappardelle en el soporte correspondiente de la máquina.
4. Asegúrese de que el disco esté firmemente ajustado y asegurado en su lugar.
5. Conecte la máquina a la corriente y enciéndala.

5. Operación

1. Prepare la masa de pasta según la receta deseada.
2. Alimente la masa en la máquina de pasta con el disco de pappardelle instalado.
3. Ajuste la máquina a la velocidad y grosor deseados.
4. Recoge la pasta pappardelle resultante y colócala sobre una superficie limpia.
5. Cocine la pasta según sus preferencias.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, retire el disco de la máquina.
- Lave el disco en agua tibia con un detergente suave.
- Evite usar estropajos abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de guardar.
- Inspeccione regularmente el disco y la máquina para asegurarse de que están en buen estado.

7. Solución de Problemas

- La pasta no se corta adecuadamente: Verifique que el disco esté bien instalado.
- La máquina no enciende: Asegúrese de que esté conectada correctamente y que haya corriente.
- Ruidos extraños: Detenga la máquina y revise si hay obstrucciones o partes flojas.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, este producto debe ser reciclado de acuerdo con las regulaciones locales. No deseche en la basura común. Consulte con su autoridad local de gestión de residuos para obtener información sobre el reciclaje.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

- Correo electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du disque de moulage de pâtes Pappardelle 16 mm

1. Informations générales

Merci de choisir le disque de moulage de pâtes Pappardelle de 16 mm. Ce produit est conçu pour être utilisé avec les machines NMF5 et NMF5-PA. Il vous permettra de préparer des pâtes fraîches et délicieuses dans le confort de votre cuisine.

2. Informations de sécurité

Veillez suivre ces consignes de sécurité pour assurer une utilisation sécuritaire de ce produit :

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Gardez hors de portée des enfants.
- Ne pas immerger le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Vérifiez que l'appareil est débranché lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Évitez de manipuler des pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec cet appareil.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit : Disque de moulage de pâtes Pappardelle 16 mm
- Compatible avec : NMF5 et NMF5-PA
- Dimensions : 16 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de haute qualité
- Utilisation : Fabrication de pâtes fraîches

4. Installation et mise en place

Pour installer le disque de moulage de pâtes :

1. Assurez-vous que la machine NMF5 ou NMF5-PA est débranchée.
2. Retirez le couvercle de la machine.
3. Insérez le disque de moulage de pâtes Pappardelle dans l'emplacement prévu et assurez-vous qu'il soit bien fixé.
4. Remettez le couvercle en place en vous assurant qu'il est correctement verrouillé.
5. Branchez l'appareil et vérifiez que tout fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

Pour faire vos pâtes :

1. Préparez la pâte selon votre recette.
2. Placez la pâte dans la machine.
3. Sélectionnez le paramètre de moulage approprié sur le panneau de commande.
4. Démarrez la machine pour commencer à façonner vos pâtes.
5. Lorsque le moule est terminé, extrait le produit fini.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Les pièces amovibles doivent être lavées à la main avec de l'eau tiède et du savon. Évitez les nettoyants abrasifs.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les réinstaller.

7. Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes avec votre disque de moulage, suivez ces étapes :

- Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
- Assurez-vous que le disque de moulage est en place et correctement installé.
- Si le moteur ne fonctionne pas, vérifiez la prise électrique et le cordon d'alimentation.
- Consultez le manuel de la machine NMF5 ou NMF5-PA pour les problèmes spécifiques à l'appareil.

8. Élimination

En fin de vie, veuillez éliminer ce produit de manière responsable. Consultez les réglementations locales concernant le recyclage des appareils électriques et électroniques.

9. Contact

Pour toute question ou précisions supplémentaires, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco per Modulazione Pappardelle - 16 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver acquistato il Disco per Modulazione Pappardelle da 16 mm per NMF5/NMF5 PA. Questo prodotto è progettato per facilitarvi nella preparazione della pasta pappardelle con risultati di alta qualità. Per garantirne un utilizzo sicuro ed efficace, si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il disco solo con le macchine NMF5/NMF5 PA designate.
- Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Non utilizzare il disco per altri scopi non previsti.
- Non mettere il disco in acqua o in lavastoviglie; pulirlo solo con un panno umido.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Verificare regolarmente che non ci siano danni visibili al disco prima dell'uso; non utilizzare in caso di danni.

3. Panoramica e Specifiche del Prodotto

- Nome del prodotto: Disco per Modulazione Pappardelle
- Compatibilità: NMF5/NMF5 PA
- Diametro: 16 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Peso: 0.150 kg

4. Installazione e Setup

1. Posizionare la macchina NMF5 su una superficie piana e stabile.
2. Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica.
3. Rimuovere il disco attualmente in uso (se presente) dalla macchina.
4. Inserire il disco per modulazione pappardelle da 16 mm nell'apposita sede, assicurandosi che sia ben fissato.
5. Collegare la macchina alla rete elettrica e accendere l'apparecchio.

5. Funzionamento

1. Preparare l'impasto per la pasta secondo la ricetta desiderata.
2. Inserire l'impasto nella macchina.
3. Selezionare la modalità di funzionamento per la preparazione delle pappardelle.
4. Monitorare il processo, assicurandosi che l'impasto venga correttamente lavorato attraverso il disco.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
- Rimuovere il disco e pulirlo delicatamente con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.
- Controllare regolarmente che il disco non presenti segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'impasto non viene lavorato correttamente, verificare che il disco sia installato correttamente.
- Controllare che non ci siano ostruzioni nel meccanismo della macchina.
- Se il disco è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Il disco è realizzato in materiale riciclabile. Quando non è più utilizzabile, smaltire il prodotto secondo le normative locali per il riciclaggio dei metalli.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania