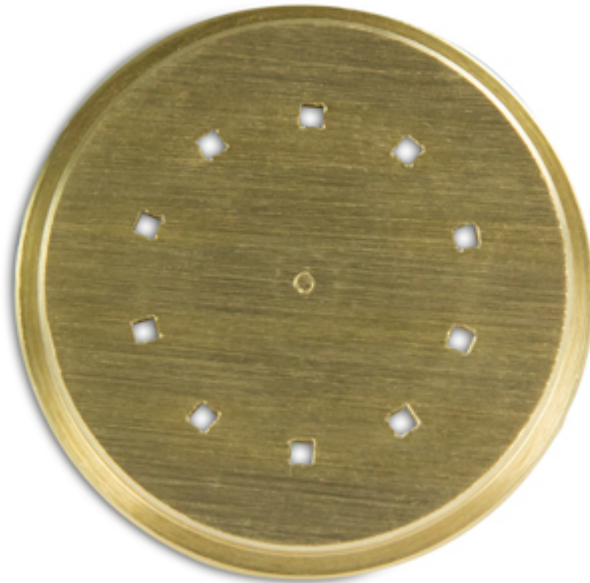


ggmgastro

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-SPC

Spaghetti alla Chitarra pasta moulding disc 2x2 mm - for NMF5



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

EN ENGLISH

Product Manual for Spaghetti alla Chitarra Pasta Moulding Disc 2x2 mm for NMF5 & NMF5 SPC

1. General Information

Thank you for choosing the Spaghetti alla Chitarra Pasta Moulding Disc 2x2 mm. This product is designed for use with NMF5 and NMF5 SPC pasta machines. The moulding disc enables you to create authentic spaghetti alla chitarra with precise dimensions and consistency.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that all electrical connections meet local safety standards and the product's power requirements.
- **Operational Safety:** Always operate the pasta machine on a stable surface and keep the area around the machine clear of obstructions.
- **Prevent Injuries:** Be cautious when handling the moulding disc. Edges may be sharp. Always use appropriate protective gear, such as gloves, if needed.
- **Child Safety:** Keep the product away from children and do not allow unsupervised use.
- **Food Safety:** Use only food-safe materials and cleaning agents to maintain hygiene. Ensure the moulding disc is cleaned thoroughly before and after each use.
- **Maintenance Safety:** Disconnect the machine from the power supply before cleaning or performing maintenance.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Spaghetti alla Chitarra Pasta Moulding Disc
- **Dimensions:** 2x2 mm
- **Compatible Models:** NMF5, NMF5 SPC
- **Material:** High-quality stainless steel
- **Weight:** Lightweight for easy handling

4. Setup and Installation

1. **Unpack the Product:** Carefully remove the moulding disc from the packaging. Inspect for any visible damage.
2. **Identify Compatibility:** Ensure that the moulding disc is compatible with your NMF5 or NMF5 SPC machine.
3. **Install the Moulding Disc:**
 - Turn off and unplug the pasta machine for safety.
 - Locate the moulding disc placement area on the machine.
 - Align the disc with the locking mechanism on the pasta machine.
 - Secure the disc into place until you hear a click indicating it is locked.
4. **Connect Power:** Plug the machine back into the power supply.

5. Operation

1. **Prepare Dough:** Follow your recipe to prepare the pasta dough.
2. **Preheat the Machine:** Turn on the pasta machine and allow it to preheat according to the manufacturer's instructions.
3. **Moulding Process:**
 - Feed the prepared dough into the machine.
 - Adjust settings as per your desired thickness and speed.
 - Let the machine extrude the spaghetti.
4. **Collect Pasta:** Once the pasta is extruded, carefully collect it using a spatula or similar utensil.

6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:**
 - Immediately after use, remove the moulding disc.
 - Wash with warm, soapy water and a soft sponge.
 - Avoid using abrasive cleaners that may scratch the surface.
 - Rinse thoroughly and dry completely to prevent rust.
- **Maintenance:**
 - Regularly inspect the moulding disc for wear or damage.
 - Store in a dry place to maintain its condition.
 - Lubricate any moving parts of the pasta machine as per manufacturer recommendations.

7. Troubleshooting

- **Pasta Does Not Extrude Properly:** Ensure the dough is not too dry and the machine is set to the correct settings. Check for clogs in the moulding disc.
- **Moulding Disc Is Stuck:** If the disc doesn't move or release, ensure the locking mechanism is disengaged. Gently wiggle the disc while trying to pull it out.
- **Uneven Pasta Thickness:** Verify that the machine settings are adjusted correctly and that the dough is evenly shaped.

before feeding it into the machine.

8. Disposal

- This product is made of stainless steel and can be recycled. Please dispose of any unused or damaged parts in accordance with local waste disposal regulations. Do not mix with general household waste.

9. Contact

For further assistance, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Spaghetti Alla Chitarra Pasta Moulding Disc 2x2 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Spaghetti Alla Chitarra Pasta Moulding Disc 2x2 mm, das eine ausgezeichnete Ergänzung für Ihre NMF5/NMF5 SPC Pasta-Maschine darstellt. Dieser Moulding Disc wurde entwickelt, um erstklassige Spaghetti mit einer einzigartigen Textur und einem hervorragenden Geschmack herzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung: Der Moulding Disc ist ausschließlich für die Herstellung von Pasta in Verbindung mit den NMF5/NMF5 SPC Maschinen vorgesehen.

- Betriebsbedingungen: Verwenden Sie den Moulding Disc bei den empfohlenen Temperaturen und unter den vorgeschriebenen Betriebsbedingungen.

- Haftungsausschluss: Schäden an der Maschine oder am Moulding Disc, die durch unsachgemäße Nutzung entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

- Reinigung: Lassen Sie den Moulding Disc abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Sichere Aufbewahrung: Bewahren Sie den Moulding Disc außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Spaghetti Alla Chitarra Pasta Moulding Disc

- Maß: 2x2 mm

- Kompatibilität: NMF5/NMF5 SPC

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die NMF5/NMF5 SPC Maschine vollständig sauber und trocken ist.

2. Montage:

- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.

- Entfernen Sie den aktuellen Moulding Disc, falls vorhanden.

- Setzen Sie den neuen Moulding Disc sorgfältig an der vorgesehenen Stelle ein und sichern Sie ihn fest.

3. Überprüfung: Überprüfen Sie vor dem Einschalten, ob der Moulding Disc korrekt installiert ist.

5. Betrieb

1. Einschalten: Schließen Sie die NMF5/NMF5 SPC Maschine an eine geeignete Stromquelle an und schalten Sie sie ein.

2. Teig vorbereiten: Bereiten Sie Ihren Pastateig und fügen Sie ihn gemäß den Anweisungen Ihrer Maschine hinzu.

3. Pasta formen: Stellen Sie die Maschine auf die gewünschte Geschwindigkeit ein und starten Sie den Herstellungsprozess.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Maschine nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel, um den Moulding Disc zu reinigen.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Werkzeuge, um Kratzer zu vermeiden.

- Lassen Sie den Moulding Disc gründlich trocknen, bevor Sie ihn wieder in der Maschine verwenden.

7. Fehlersuche

- Problem: Pasta wird nicht richtig geformt.

- Lösung: Überprüfen Sie, ob der Moulding Disc korrekt installiert ist und ob der Teig die richtige Konsistenz hat.

- Problem: Die Maschine funktioniert nicht.

- Lösung: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass die Maschine richtig zusammengebaut ist.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Moulding Disc gemäß den örtlichen Vorschriften für Metall- und Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird.

9. Kontakt

Für weitere Informationen 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 Spaghetti alla Chitarra Pasta Moulding Disc 2x2 mm

1. Algemene Informatie

Dank u voor uw aankoop van de Spaghetti alla Chitarra Pasta Moulding Disc 2x2 mm, ontworpen voor gebruik met de NMF5 en NMF5 SPC pastamachines. Dit product helpt bij het creëren van authentieke spaghetti alla chitarra, die perfect zijn voor diverse gerechten.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.
- Volg alle instructies op om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.
- Het gebruik van dit product is alleen bedoeld voor het bereiden van pasta.
- Houd kleine onderdelen uit de buurt van kinderen.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of als er zichtbare defecten zijn.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is uitgeschakeld voordat u het inspecteert of schoonmaakt.
- Vermijd contact met draaiende onderdelen tijdens de werking.

3. Productspecificaties

- Producttype: Pasta Moulding Disc
- Afmetingen: 2x2 mm
- Compatibiliteit: Voor gebruik met NMF5 en NMF5 SPC

4. Installatie en setup

1. Zorg ervoor dat de pastamachine is uitgeschakeld en van de stroom is verwijderd.
2. Verwijder de bestaande disc van de pastamachine door de bevestigingsschroeven te lossen.
3. Plaats de Spaghetti alla Chitarra Pasta Moulding Disc op de juiste positie.
4. Bevestig de disc stevig met de schroeven die bij de machine zijn geleverd.
5. Controleer of alles goed vastzit voordat u de machine opnieuw inschakelt.

5. Bediening

1. Bereid het deeg volgens uw recept.
2. Plaats het deeg in de pastamachine en volg de instructies voor het maken van pasta.
3. Gebruik de instellingen van de machine om de gewenste dikte en breedte van de pasta te kiezen.
4. Laat de pasta door de nieuwe disc draaien om spaghetti alla chitarra te vormen.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Reinigen na gebruik: Maak de disc schoon met warm water en een zachte borstel om klonten of restjes te verwijderen.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of staalwol.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze weer plaatst.
- Bewaar het product op een droge plaats, uit de buurt van vocht.

7. Probleemoplossing

- De pasta komt niet goed door de disc: Controleer of de disc correct is geïnstalleerd en goed vast zit.
- De machine maakt ongebruikelijke geluiden: Zet de machine onmiddellijk uit en inspecteer op eventuele blokkades of schade.
- De pasta blijft plakken: Zorg ervoor dat er voldoende bloem is gebruikt op de deegstukken en de disc.

8. Afvoer

Volg de lokale regelgeving voor het afvoeren van huishoudelijk afval. Dit product kan worden gerecycled, raadpleeg uw lokale afvalverwerkingsbedrijf voor de juiste procedures.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Moldeo para Pasta Spaghetti alla Chitarra 2x2 mm

1. Información General

El Disco de Moldeo para Pasta Spaghetti alla Chitarra 2x2 mm es un accesorio diseñado específicamente para las máquinas NMF5 y NMF5-SPC, permitiendo la elaboración de pasta auténtica con una textura perfecta. Este producto debe ser utilizado de acuerdo con las instrucciones para garantizar su funcionamiento óptimo y la seguridad del usuario.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para la fabricación de pasta. No lo utilice para otros fines.
- Supervisión: Mantenga este dispositivo fuera del alcance de los niños. Nunca los deje desatendidos mientras está en funcionamiento.
- Limpieza: Desconecte el dispositivo antes de limpiarlo. No sumerja el disco en agua ni lo esponga a altas temperaturas.
- Inspección: Revise regularmente el estado del disco antes de su uso. No use si presenta daños visibles.
- Almacenamiento: Guarde el disco en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y fuentes de calor.
- Equipo de protección: Use guantes resistentes al calor al manipular el disco durante el proceso de cocción.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Dimensiones: 2x2 mm.
- Compatibilidad: Diseñado para su uso con modelos NMF5 y NMF5-SPC.
- Color: Plata.
- Origen: Fabricado en Alemania.

4. Instalación y Configuración

1. Prepara la máquina NMF5 o NMF5-SPC asegurándote de que esté limpia y en condiciones de funcionamiento.
2. Desconectar la máquina de la corriente eléctrica.
3. Retira el disco anterior (si aplica) desenroscando la tuerca atornillada.
4. Coloca el nuevo disco de moldeo en su lugar, asegurándote de que esté alineado correctamente.
5. Ajusta la tuerca firmemente para asegurar que el disco esté fijo y no se mueva durante el uso.
6. Conecta la máquina a la corriente y verifica que todo esté en su lugar antes de encenderla.

5. Operación

- Encienda la máquina y ajuste la configuración de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Prepare la masa de pasta y colócala en la máquina.
- Inicie el proceso de moldeo y ajuste la velocidad según sea necesario para obtener la textura deseada.
- Asegúrese de que la pasta se extruya uniformemente por el disco.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Una vez finalizado el uso, apague y desconecte la máquina.
- Deje enfriar el disco antes de manipularlo.
- Limpie el disco con un paño húmedo y un detergente suave. Evite el uso de esponjas abrasivas que puedan rayar el acero inoxidable.
- Asegúrese de secar bien el disco antes de guardarlo.

7. Resolución de Problemas

- La pasta no se extruye correctamente: Verifique si el disco está correctamente instalado y asegurado.
- Obstrucción en el disco: Desconecte la máquina y retire el disco para limpiar cualquier residuo de masa.
- La pasta no tiene la textura adecuada: Asegúrese de que la masa esté correctamente hidratada y bien mezclada.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, siga las normativas locales para la eliminación de acero inoxidable. No deseche el producto en envases comunes. Póngase en contacto con un servicio de reciclaje local si no está seguro de cómo proceder.

9. Contacto

Para cualquier consulta o asistencia técnica, contáctenos:

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

Considere esta guía para asegurar un uso seguro y eficaz de su Disco de Moldeo para Pasta Spaghetti alla Chitarra.

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Disque de Moulage à Pâtes Spaghetti alla Chitarra 2x2 mm

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Disque de Moulage à Pâtes Spaghetti alla Chitarra 2x2 mm. Ce produit est conçu pour vous aider à réaliser délicieuses pâtes de type spaghetti. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

2. Informations de Sécurité

- Ne pas utiliser le produit à proximité de sources de chaleur ou de flammes.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Ne jamais plonger le produit dans l'eau lorsque l'appareil est branché.
- Utilisez uniquement avec des machines compatibles, comme les modèles NMF5 et NMF5 SPC.
- Vérifiez régulièrement que tous les composants sont en bon état. N'utilisez pas le produit si des pièces sont endommagées.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de poser ou d'ajuster le disque de moulage.

3. Présentation et Spécifications du Produit

- Modèle : Disque de Moulage à Pâtes Spaghetti alla Chitarra 2x2 mm
- Dimensions : 2 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité : NMF5, NMF5 SPC
- Poids : 0,5 kg

4. Installation et Mise en Place

- Assurez-vous que la machine est débranchée.
- Retirez le couvercle de la machine NMF5 ou NMF5 SPC.
- Alignez le disque de moulage avec l'emplacement prévu.
- Fixez-le en vissant les boulons selon les instructions fournies avec votre machine.
- Vérifiez que le disque est bien en place et que tous les boulons sont serrés.
- Remettez le couvercle et branchez la machine.

5. Fonctionnement

- Préparez la pâte à pâtes selon votre recette.
- Insérez la pâte dans l'appareil en suivant les indications.
- Activez la machine selon les instructions de fonctionnement de votre modèle.
- Surveillez le processus pour vous assurer que les pâtes sont formées correctement.
- Une fois terminé, débranchez et démontez le disque pour le nettoyage.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyez le disque de moulage avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.
- Évitez d'utiliser des outils abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement le disque avant de le ranger pour éviter la rouille.
- Vérifiez régulièrement l'état du disque et des autres pièces de la machine.

7. Dépannage

- Si les pâtes ne se forment pas correctement, vérifiez que le disque est bien installé.
- Assurez-vous que l'humidité de la pâte est adéquate.
- Si la machine ne démarre pas, vérifiez la prise et le branchement.
- Pour tous autres problèmes, consultez le service client.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ordinaires.
- Rappelez-le dans une déchetterie agréée ou un centre de recyclage pour les métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

Merci d'utiliser notre produit. Nous vous souhaitons une excellente expérience culinaire.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco per Modelare Pasta Spaghetti alla Chitarra 2x2 mm per NMF5/NMF5 SPC

1. Informazioni Generali

Il disco per modelare pasta spaghetti alla chitarra 2x2 mm è progettato per l'uso con le macchine per pasta NMF5 e NMF5 SPC. Realizzato in materiali di alta qualità, garantisce una lavorazione efficace e precisa della pasta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il disco solo con la macchina per pasta specificata per evitare danni e malfunzionamenti.
- Assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla rete elettrica prima di installare o rimuovere il disco.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini per prevenire incidenti.
- Non utilizzare parti danneggiate, poiché potrebbero causare infortuni o guasti alla macchina.
- Seguire le operazioni di pulizia e manutenzione regolari per garantire un funzionamento sicuro e duraturo.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Disco per la modellazione della pasta
- Dimensioni: 2x2 mm
- Compatibilità: NMF5, NMF5 SPC
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Circuito di lavoro: Manuale
- Note: Certificato per l'uso alimentare, facile da pulire.

4. Installazione e Montaggio

1. Assicurati che la macchina per pasta NMF5 o NMF5 SPC sia spenta e scollegata.
2. Rimuovere eventuali dischi precedentemente installati dalla macchina.
3. Posizionare il disco 2x2 mm sopra il supporto della macchina.
4. Allineare i fori del disco con quelli del supporto della macchina.
5. Fissare il disco ruotando la chiave di bloccaggio in senso orario fino a quando non è saldamente in posizione.
6. Controllare che il disco sia ben fissato e non si muova.

5. Funzionamento

1. Accendere la macchina per pasta dopo aver installato correttamente il disco.
2. Inserire l'impasto nella macchina seguendo le istruzioni specifiche del produttore.
3. Regolare la velocità della macchina come indicato nel manuale per ottenere la consistenza desiderata.
4. Raccogliere la pasta spaghetti alla chitarra risultante e conservarla come preferito.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il disco con acqua calda e un detergente delicato dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare spugne abrasive o prodotti chimici aggressivi per evitare danneggiamenti.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.
- Controllare periodicamente il disco per eventuali segni di usura e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pasta non si forma correttamente.
Soluzione: Verificare che il disco sia installato correttamente e che la macchina funzioni a una velocità adeguata.
- Problema: Il disco si stacca durante l'uso.
Soluzione: Controllare che sia serrato correttamente e riassicurarlo se necessario.
- Problema: Accumulo di pasta nel disco.
Soluzione: Effettuare una pulizia approfondita del disco per rimuovere eventuali residui.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del prodotto, smaltire il disco in modo appropriato. Verificare le normative locali sullo smaltimento dei materiali in acciaio inox e seguire la normativa vigente per la correttezza ecologica.

9. Contatti

Per ulteriore assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania