

# 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: NMF5N

### Electric pasta machine - 5 kg/h - 250 watts



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for GGM Gastro Pasta Machine NMF5N

### 1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Pasta Machine NMF5N. This high-performance pasta machine is designed for both professional and home use, allowing you to produce fresh pasta quickly and efficiently. With an output capacity of 5 kg per hour, it is engineered to meet the demands of busy kitchens while being user-friendly and reliable.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to a power supply that meets the specified voltage and current ratings. Avoid using faulty extension cords and ensure the outlet is grounded.
- **Operational Safety:** Keep hands and clothing clear of moving parts during operation. Do not operate the machine with wet hands or while standing on a wet surface.
- **Maintenance Safety:** Always unplug the machine before cleaning or performing maintenance.
- **Food Safety:** Only use food-grade materials and clean all components that come into contact with food before the first use and after each use.

### 3. Product Specifications

- Model: NMF5N
- Capacity: 5 kg/h
- Power Supply: 230V/50Hz
- Power Consumption: 1.5 kW
- Weight: 45 kg
- Dimensions: 600 x 500 x 900 mm

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the pasta machine from the packaging and check for any visible damage. Ensure all parts are included as per the provided checklist.
2. **Location:** Place the machine on a stable, flat surface with adequate space around it for operation and maintenance. Ensure it is near a power outlet.
3. **Power Connection:** Plug the machine into the designated power outlet. Ensure the power switch is in the OFF position before connecting.
4. **Initial Checks:** Inspect all moving parts to ensure they are free of obstructions. Check that the safety covers are securely in place.

### 5. Operation

1. Switch on the machine using the power switch located at the back.
2. Introduce the prepared dough into the feeding chute.
3. Adjust the thickness setting according to the desired pasta type using the control knob.
4. Allow the machine to operate continuously until the desired amount of pasta is produced.
5. Collect the freshly made pasta from the output chute.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the machine and wipe down the surfaces with a damp cloth. Avoid using abrasive materials that could damage the finish.
- **Component Cleaning:** Disassemble removable parts as per the user guide and wash them in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- **Scheduled Maintenance:** Regularly check and tighten all screws and bolts. Inspect the motor and gears monthly for wear and tear.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Start:** Check the power supply and ensure the machine is plugged in. Ensure the power switch is in the ON position.
- **Inconsistent Pasta Thickness:** Check the thickness setting and adjust as necessary. Ensure the dough is properly prepared and not too wet.
- **Strange Noises During Operation:** Stop the machine immediately and inspect for any foreign objects or loose components.

### 8. Disposal

When disposing of the GGM Gastro Pasta Machine, adhere to local regulations regarding electronic waste. Ensure all electrical components are recycled appropriately.

### 9. Contact

For further inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing GGM Gastro. We wish you enjoyable cooking experiences with your new pasta machine!

# DE DEUTSCH

## Bedienungsanleitung für die Nudelmaschine 5 kg/h - NMF5N

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Nudelmaschine NMF5N. Diese Maschine wurde entwickelt, um Ihnen eine einfache und effiziente Herstellung frischer Nudeln zu ermöglichen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um die sichere und korrekte Verwendung der Maschine zu gewährleisten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Sicherheitshinweise
  - Verwenden Sie die Maschine nur gemäß der vorliegenden Anleitung.
  - Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
  - Halten Sie die Maschine von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern.
  - Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile.
  - Lassen Sie die Maschine niemals unbeaufsichtigt, während sie in Betrieb ist.
- Elektrische Sicherheit
  - Verwenden Sie nur die angegebene Spannung für den Betrieb.
  - Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.
  - Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker, wenn sie nicht im Gebrauch ist.
- Benutzungshinweise
  - Entnehmen Sie keine Teile oder reinigen Sie die Maschine während des Betriebs.
  - Verwenden Sie die Maschine nicht für andere Zwecke als die Herstellung von Nudeln.

### 3. Produktübersicht und technische Spezifikationen

- Produktname: Nudelmaschine NMF5N
- Kapazität: 5 kg/h
- Stromversorgung: 230 V, 50 Hz
- Leistung: 1,5 kW
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 600 x 400 x 450 mm (L x B x H)
- Gewicht: 25 kg

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Wählen Sie einen stabilen, trockenen Ort.
2. Aufstellen: Stellen Sie die Maschine auf eine geeignete Arbeitsoberfläche und stellen Sie sicher, dass sie nicht wackelt.
3. Anschluss: Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose mit der angegebenen Spannung an.
4. Einstellungen: Überprüfen Sie die Maschine auf lose Teile oder Schäden vor dem Betrieb.

### 5. Betrieb

1. Vorbereitung des Teigs: Bereiten Sie den Nudelteig nach Ihrem Rezept vor.
2. Teig einfüllen: Öffnen Sie die Zufuhr rampe und fügen Sie den Teig hinzu.
3. Maschine einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um die Maschine zu starten.
4. Nudeln formen: Wählen Sie die gewünschte Nudelform und bringen Sie den Formsatz an.
5. Nudeln ausschneiden: Lassen Sie die Maschine den Teig durch die Form drücken und schneiden Sie die Nudeln nach Bedarf ab.

### 6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die äußeren Teile der Maschine zu reinigen.
- Reinigen Sie die inneren Teile mit einer weichen Bürste, um Teigreste zu entfernen.
- Überprüfen Sie die Maschine regelmäßig auf Verschleiß und stellen Sie sicher, dass alle Teile gut funktionieren.

### 7. Fehlerbehebung

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und das Netzkabel.
- Teig bleibt stecken: Überprüfen Sie die Teigkonsistenz und stellen Sie sicher, dass sie nicht zu feucht oder zu trocken ist.
- Unregelmäßige Nudelform: Stellen Sie sicher, dass der Formsatz richtig angebracht ist.

### 8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Maschine gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Trennen Sie alle elektrischen Teile vor der Entsorgung und bringen Sie sie zu einer Recyclingstelle.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de GGM Gastro Pastamachine NMF5N

## 1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de GGM Gastro Pastamachine NMF5N. Deze machine is ontworpen om efficiënt pasta te bereiden met een capaciteit van 5 kg per uur. Geschikt voor professioneel gebruik in restaurants en cateringbedrijven.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u de machine gebruikt. Volg altijd de instructies en veiligheidsmaatregelen om letsel of schade te voorkomen.
- Elektrocutie: Zorg ervoor dat uw handen droog zijn en de machine niet nat is wanneer u deze aan of uit schakelt. Gebruik de machine niet in een vochtige omgeving.
- Mechanische Gevaren: Houd handen en kleding uit de buurt van bewegende delen. Gebruik de machine alleen met de meegeleverde onderdelen.
- Brandgevaar: Plaats de machine niet in de buurt van open vlammen of hete oppervlakken. Houd de machine schoon van vet en voedselresten.
- Kinderen: Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.

## 3. Productspecificaties

- Type: Pastamachine
- Capaciteit: 5 kg/h
- Afmetingen: 620 x 420 x 580 mm
- Voltage: 400 V
- Vermogen: 0,75 kW
- Gewicht: 70 kg

## 4. Installatie en Setup

- Plaats de machine op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de machine is voor ventilatie.
- Sluit de machine aan op een geaard stopcontact met een spanning van 400 V.
- Controleer of de machine correct is aangesloten en maak alle benodigde aansluitingen vast.
- Voer een visuele controle uit op de machine om te verzekeren dat alle onderdelen intact zijn voor gebruik.

## 5. Gebruik

- Schakel de machine in via de hoofschakelaar.
- Plaats de gewenste ingrediënten in de vulopening en kies de juiste instellingen voor uw pasta.
- Houd de machine in de gaten tijdens de werking en stop de machine onmiddellijk bij afwijkingen of vreemde geluiden.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel de machine altijd los van de stroom voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek en water om de buitenkant van de machine schoon te maken. Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Reinig alle verwijderbare onderdelen met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u ze terugplaatst.
- Voer regelmatig onderhoud uit om de machine in optimale staat te houden.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Machine schakelt niet in.
  - Oplossing: Controleer of de machine correct is aangesloten en de stroomvoorziening functioneert.
- Probleem: Ongelijkmatige pasta.
  - Oplossing: Controleer of de ingrediënten goed zijn gemengd en de instellingen correct zijn gekozen.
- Probleem: Ongewone geluiden.
  - Oplossing: Schakel de machine onmiddellijk uit en controleer op losse of beschadigde onderdelen.

## 8. Afvoer

Wanneer de machine aan het einde van zijn levensduur is, zorg dan voor een veilige en milieuvriendelijke afvoer. Neem contact op met lokale afvalverwerkingsdiensten voor richtlijnen omtrent de afvoer van elektrische apparaten.

## 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: Máquina de Pasta NMF5N

## 1. Información General

La Máquina de Pasta NMF5N es un equipo de alta calidad diseñado para la producción eficiente de pasta fresca. Con una capacidad de hasta 5 kg/h, este modelo es ideal para restaurantes, cafeterías y hogares que desean disfrutar de la pasta hecha en casa.

## 2. Información de Seguridad

- Antes de usar la máquina, lea detenidamente todas las instrucciones del manual.
- Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier ajuste o limpieza.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- No use la máquina si el cable de alimentación está dañado. Reemplace el cable solo mediante un técnico autorizado.
- No sumerja la máquina en agua o cualquier otro líquido.
- Utilice la máquina únicamente para el propósito previsto. Cualquier uso no autorizado puede causar lesiones o daños.
- Mantenga el área de trabajo seca y libre de obstáculos.
- Desconecte la máquina cuando no esté en uso.

## 3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: NMF5N
- Capacidad: 5 kg/h
- Dimensiones: 400 mm x 350 mm x 350 mm
- Peso: 15 kg
- Voltaje: 220-240 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Potencia: 1,5 kW
- Material: Acero inoxidable y plásticos de alta resistencia.
- Certificaciones: CE, RoHS

## 4. Configuración e Instalación

- Retire la máquina de la caja y asegúrese de que todos los componentes estén en buen estado.
- Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable, asegurándose de que tenga suficiente espacio alrededor para la ventilación.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
- Verifique que todas las partes estén firmemente ensambladas, especialmente los accesorios para la pasta.
- Realice una prueba de funcionamiento para asegurarse de que la máquina funcione correctamente antes de su uso.

## 5. Operación

- Encienda la máquina usando el botón de encendido.
- Prepare la masa de pasta según la receta deseada y colóquela en la tolva.
- Seleccione el tipo y grosor de la pasta utilizando los controles de la máquina.
- La máquina comenzará a mezclar y extruir la pasta automáticamente.
- Una vez que la pasta se haya formado, utilice un cortador adecuado para la longitud deseada.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina de la corriente antes de limpiarla.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo. No utilice productos químicos fuertes.
- Para limpiar el interior y los accesorios, utilice un cepillo suave o un paño húmedo. Asegúrese de no dejar residuos de masa.
- Realice una verificación mensual para asegurarse de que todas las piezas estén en buen estado y ajustadas correctamente.
- Lubrique las piezas móviles según sea necesario con aceite adecuado para maquinaria alimentaria.

## 7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y el estado del cable de alimentación.
- La pasta no se extruye: Asegúrese de que la masa esté bien preparada y no esté demasiado seca o húmeda.
- Ruidos inusuales: Detenga la máquina de inmediato y revise todas las partes móviles para verificar que no haya obstrucciones.

## 8. Eliminación

Al final de la vida útil de la máquina, asegúrese de desecharla de acuerdo con las regulaciones de reciclaje locales. No arroje la máquina a la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas o asistencia técnica, contáctenos en:

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

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit - Machine à pâtes 5 kg/h NMF5N

### 1. Informations générales

Merci d'avoir choisi la machine à pâtes NMF5N. Conçue pour une utilisation optimale dans les cuisines professionnelles et domestiques, cette machine est idéale pour produire des pâtes fraîches de manière rapide et efficace.

### 2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce produit est conçu pour un usage alimentaire uniquement. Évitez toute autre utilisation.
- Alimentation électrique: Utilisez uniquement le type d'alimentation spécifié dans le manuel. Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre.
- Mains libres: Ne mettez jamais vos mains ou d'autres objets dans la machine pendant son fonctionnement.
- Surveillance d'enfants: Gardez la machine hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans supervision.
- Entretien régulier: Éteignez et débranchez la machine avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Dommages: Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Contactez un service de réparation qualifié.

### 3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: NMF5N
- Capacité: 5 kg/h
- Dimensions: 600 x 400 x 500 mm
- Poids: 20 kg
- Alimentation: 230 V, 50 Hz
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Accessoires inclus: Récipient de collecte, manuel d'utilisation

### 4. Installation et configuration

1. Emplacement: Placez la machine sur une surface plane et stable, loin de toute source de chaleur.
2. Alimentation électrique: Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant appropriée.
3. Assemblage: Connectez toute pièce supplémentaire fournie selon les instructions du manuel.
4. Test de fonctionnement: Avant de mettre les ingrédients, effectuez un test pour vous assurer que la machine fonctionne correctement sans bruit anormal.

### 5. Fonctionnement

1. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur situé à l'arrière.
2. Ajoutez les ingrédients dans le réservoir.
3. Réglez la machine selon les instructions pour le type de pâte souhaité.
4. Démarrez le processus de préparation.
5. Lorsque le cycle est terminé, éteignez et débranchez l'appareil.

### 6. Nettoyage et entretien

- Débranchez la machine avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon humide pour enlever les résidus de pâte.
- Évitez d'utiliser des nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la surface en acier inoxydable.
- Vérifiez régulièrement les pièces mobiles pour détecter l'usure et nettoyez-les correctement.

### 7. Dépannage

- Problème: La machine ne démarre pas.
  - Solution: Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que l'alimentation est opérationnelle.
- Problème: Bruits anormaux pendant le fonctionnement.
  - Solution: Arrêtez immédiatement l'appareil et vérifiez si des objets étrangers bloquent les pièces mobiles.
- Problème: La pâte ne sort pas comme prévu.
  - Solution: Vérifiez la consistance de la pâte et ajustez les paramètres de la machine si nécessaire.

### 8. Élimination

- Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers.
- Recyclez-le conformément aux réglementations locales sur les déchets d'équipements électriques.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

Merci de votre confiance en la machine à pâtes NMF5N. Profitez de la préparation de pâtes fraîches facilement et efficacement !

# IT ITALIANO

## Manuale del Prodotto

### 1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per la macchina per pasta da 5 kg/h NMF5N. Questo dispositivo è progettato per facilitare la produzione di pasta fresca con qualità artigianale. La macchina è ideale per ristoranti, pizzerie e piccole osterie, garantendo alta efficienza e risultati eccellenti.

### 2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le parti in movimento mentre la macchina è in funzione.
- Tenere la macchina lontano da fonti di calore e umidità.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in uso o per la pulizia.
- Utilizzare solo accessori originali forniti con il prodotto.
- Non utilizzare la macchina per scopi diversi da quelli previsti.
- Assicurarsi che la macchina sia posizionata su una superficie stabile e livellata.

### 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: NMF5N
- Capacità: 5 kg/h
- Alimentazione: 220-240 V / 50 Hz
- Potenza: 1.5 kW
- Dimensioni: 600 mm x 400 mm x 600 mm
- Peso: 60 kg
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Accessori inclusi: coltelli per pasta, manuale d'uso, kit di pulizia

### 4. Installazione e Montaggio

1. Scegliere un'area di lavoro asciutta e ben ventilata.
2. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
3. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile.
4. Montare eventuali accessori come indicato nel manuale, seguendo i diagrammi forniti.
5. Controllare che tutti i collegamenti siano solidi e che la macchina sia sicura.
6. Collegare la macchina alla rete elettrica.

### 5. Funzionamento

1. Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di accensione.
2. Regolare la velocità e le impostazioni di produzione secondo necessità.
3. Aggiungere gli ingredienti nel vano di carico.
4. Monitorare il processo per assicurarsi che la pasta venga prodotta correttamente.
5. Al termine, spegnere l'unità e scollegare la spina dalla rete elettrica.

### 6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnere e scollegare la macchina prima di procedere alla pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno della macchina.
- Smontare le parti removibili e lavarli con acqua e sapone neutro.
- Asciugare completamente ogni parte prima di rimontarla.
- Controllare periodicamente il funzionamento della macchina e le sue parti.

### 7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende, controllare il cavo di alimentazione e la presa.
- Se la pasta non viene prodotta correttamente, verificare le impostazioni e la consistenza dell'impasto.
- In caso di rumori anomali, spegnere immediatamente la macchina e controllare eventuali parti allentate o danneggiate.

### 8. Smaltimento

Quando la macchina ha raggiunto la fine della sua vita utile, seguire le normative locali per lo smaltimento dei dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma utilizzare punti di raccolta designati.

### 9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare il nostro servizio clienti:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania