

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: NMF8-CAL

Cannellone 25 mm pasta moulding disc - for NMF8N & NMF13



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cannellone 25 mm Pasta Moulding Disc

1. General Information

The Cannellone 25 mm Pasta Moulding Disc is designed for use with the NMF8N and NMF13/NMF8 pasta machines. This high-quality disc allows users to create perfect cannelloni tubes efficiently, enhancing your culinary experience by simplifying pasta preparation.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that all electrical connections are secure and that the equipment is disconnected from the power supply during installation and maintenance.
- **Usage Safety:** Do not operate the pasta machine without the moulding disc properly placed. Always supervise children when using the machine.
- **Avoiding Injuries:** Handle the disc carefully as the edges may be sharp. Wear suitable protective gloves when cleaning or handling the disc to prevent injuries.
- **Food Safety:** Ensure that all components are cleaned and sanitized before and after use. Do not use the disc with any non-food-safe materials.
- **Storage Safety:** Store the disc in a dry place, out of reach of children, to prevent accidents.

3. Product Specifications

- **Model:** Cannellone 25 mm Pasta Moulding Disc
- **Diameter:** 25 mm
- **Compatibility:** NMF8N, NMF13, NMF8 Pasta Machines

4. Setup and Installation

- Unbox the Cannellone Moulding Disc and remove any packaging materials.
- Ensure your pasta machine model is compatible with the disc.
- Turn off and unplug the pasta machine before installation.
- Locate the moulding disc slot on the pasta machine.
- Align the Cannellone disc with the slot and gently press it into place until you hear a click, indicating it is secured.
- Plug in the pasta machine and power it on, ensuring the disc is properly installed before use.

5. Operation

- Prepare your pasta dough according to your recipe.
- Feed the dough through the pasta machine following the manufacturer's guidelines.
- Use the Cannellone disc to shape the pasta into tubes by allowing it to pass through the moulding section.
- Ensure consistent pressure to achieve uniform cannelloni shapes.

6. Cleaning and Maintenance

- Disconnect the pasta machine from the power supply before cleaning.
- Remove the Cannellone disc and rinse under warm water to remove any pasta residue.
- Use a soft sponge or cloth with mild detergent to clean the surface of the disc.
- Avoid abrasive cleaners or scouring pads that may scratch the surface.
- Allow the disc to dry completely before storing it in a clean, dry place.

7. Troubleshooting

- **Problem:** Dough is not forming correctly.
 - **Solution:** Ensure that dough consistency is appropriate. Adjust hydration levels as needed.
- **Problem:** Disc is not fitting securely in the machine.
 - **Solution:** Check installation by removing and reassembling the disc, ensuring alignment with the slot.
- **Problem:** Discoloration or staining on the disc.
 - **Solution:** Ensure thorough cleaning immediately after use to prevent staining. If stains persist, natural cleaning agents may be effective.

8. Disposal

- The Cannellone disc should be disposed of responsibly. Consider recycling the materials if possible.
- Do not dispose of in regular household waste if local regulations concerning food-grade materials apply.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing the Cannellone 25 mm Pasta Moulding Disc. We hope you enjoy your pasta-making experience!

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Cannelloni 25 mm Pastamaker-Scheibe

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Cannelloni 25 mm Pastamaker-Scheibe entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für die Verwendung mit den Modellen NMF8N, NMF13 und NMF8 konzipiert und ermöglicht die einfache und effiziente Herstellung von Cannelloni.

2. Sicherheitsinformationen

- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Halten Sie das Produkt von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch die Integrität der Scheibe. Nutzen Sie das Produkt nicht, wenn Beschädigungen vorhanden sind.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Geräte und Zubehörteile.
- Achten Sie darauf, dass keine Finger oder andere Körperteile in die Nähe von beweglichen Teilen geraten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Cannelloni 25 mm Pastamaker-Scheibe
- Durchmesser: 25 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Kompatibel mit: NMF8N, NMF13 und NMF8

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass das Pastamaker-Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Entfernen Sie die vorhandene Scheibe, indem Sie den Befestigungsmechanismus lösen.
- Setzen Sie die Cannelloni 25 mm Scheibe in die vorgesehene Halterung ein.
- Sichern Sie die Scheibe, indem Sie den Befestigungsmechanismus wieder anziehen.
- Überprüfen Sie die ordnungsgemäße Montage, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Pastamaker-Gerät ein.
- Bereiten Sie den Teig wie in der Bedienungsanleitung des Pastamakermodells beschrieben vor.
- Füllen Sie die bereitgestellte Teigmischung in die Öffnung der Cannelloni-Scheibe.
- Betätigen Sie die Maschine gemäß den Anweisungen in den spezifischen Anleitungen für Ihr Modell.

6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Entfernen Sie die Cannelloni-Scheibe gemäß den Anweisungen in Abschnitt 4.
- Reinigen Sie die Scheibe mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Chemikalien oder scheuernden Materialien.
- Trocknen Sie die Scheibe ordentlich ab, bevor Sie sie wieder montieren.

7. Fehlerbehebung

- Wenn die Scheibe nicht reibungslos funktioniert, überprüfen Sie, ob sie korrekt installiert ist.
- Reinigen Sie alle Teile auf Verstopfungen.
- Überprüfen Sie die Teigkonsistenz; ein zu trockener oder zu nasser Teig kann die Funktionsweise beeinträchtigen.
- Bei anhaltenden Problemen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung.
- Trennen Sie das Produkt in seine Einzelteile und recyceln Sie, wo möglich.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Cannellone 25 mm Pastavorming Schijf

1. Algemene Informatie

De Cannellone 25 mm pastavorming schijf is ontworpen voor gebruik met de NMF8N, NMF13 en NMF8 pastamachines. Dit hoogwaardige product helpt bij het vervaardigen van perfect gevormde cannelloni voor uw culinaire creaties.

2. Veilige Informatie

- Gebruik het product alleen in combinatie met de aangegeven pastamachines.
- Controleer het apparaat op beschadigingen vóór elk gebruik. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Volg altijd de instructies voor installatie en gebruik om letsel of schade te voorkomen.
- Reinig het apparaat altijd voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- Gebruik geen scherpe objecten bij het reinigen om krassen of beschadigingen aan het oppervlak te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Diameter: 25 mm
- Compatibiliteit: NMF8N, NMF13, NMF8 pastamachines
- Materiaal: Hoogwaardig, voedselveilig kunststof
- Gewicht: 200g
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing
- Capaciteit: Niet van toepassing

4. Setup en Installatie

1. Zorg ervoor dat de pastamachine uitgeschakeld en van het stroomnet is losgekoppeld.
2. Verwijder bestaande schijven of accessoires van de pastamachine.
3. Plaats de Cannellone schijf voorzichtig op het daarvoor bestemde onderdeel van de machine, zorg ervoor dat deze goed is vastgeklikt.
4. Controleer of de schijf goed is gemonteerd en dat er geen speling is.
5. Volg de instructies van de pastamachine voor het inrichten van de instellingen.

5. Werking

1. Zet de pastamachine aan en stel de gewenste instellingen in.
2. Bereid de pastadeeg volgens uw recept en plaats het in de machine.
3. Volg de instructies van de pastamachine om cannelloni te vormen met de geïnstalleerde schijf.
4. Controleer regelmatig of het deeg goed wordt gevormd en pas de instellingen indien nodig aan.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de Cannellone schijf grondig na elk gebruik met warm water en een milde afwasmiddel.
- Gebruik geen schurende middelen of scherpe voorwerpen om te reinigen.
- Laat het onderdeel drogen op een schone, droge plaats.
- Bewaar de schijf in een droge omgeving, weg van direct zonlicht.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De cannelloni wordt niet goed gevormd.
Oplossing: Controleer of de schijf correct is geïnstalleerd en of de deegconsistentie correct is.
- Probleem: De schijf is moeilijk schoon te maken.
Oplossing: Laat de schijf eerst in water weken om het vastgekoekte deeg te verzwakken.
- Probleem: Er zijn beschadigingen zichtbaar op de schijf.
Oplossing: Neem contact op met de klantenservice voor vervanging indien nodig.

8. Afvoer

- Dit product moet worden afgevoerd volgens de lokale wetgeving voor afvalverwerking.
- Scheid kunststof van andere materialen en recycle waar mogelijk.

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 de Pasta Cannellone 25 mm

1. Información General

El Disco de Moldeo de Pasta Cannellone de 25 mm es un accesorio diseñado para ser utilizado con las máquinas NMF8N y NMF13 de GGM Gastro. Este disco permite moldear canelones de forma eficaz y precisa, garantizando resultados de alta calidad en la preparación de tus platos de pasta.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para su uso con las máquinas NMF8N y NMF13. No utilizar con otros dispositivos.
- Enfriamiento: Permitir que el disco se enfríe antes de manipularlo después del uso para evitar quemaduras.
- Limpieza: Asegúrese de desconectar la máquina antes de limpiar el disco.
- Superficies Resbaladizas: Mantenga el área de trabajo limpia y seca para prevenir caídas o accidentes.
- Niños y Mascotas: Mantener fuera del alcance de niños y mascotas para evitar lesiones.
- Inspección: Revise el disco regularmente para detectar signos de desgaste o daño antes de cada uso. No utilice un disco dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 25 mm
- Material: Acero inoxidable
- Compatibilidad: Diseñado para NMF8N y NMF13
- Uso profesional: Ideal para restaurantes y cocinas comerciales

4. Configuración e Instalación

1. Desempacar: Retire el disco cuidadosamente del paquete.
2. Preparar la Máquina: Asegúrese de que la máquina NMF8N o NMF13 esté apagada y desconectada.
3. Instalación:
 - a. Localice el área de montaje en la máquina.
 - b. Alinee el disco en el soporte designado.
 - c. Asegúrese de que el disco esté bien fijo y ajustado.
4. Verificación: Revise que no haya movimientos ni holguras una vez instalado.
5. Conexión: Conecte la máquina a la fuente de alimentación.
6. Prueba: Realice una prueba en vacío para asegurarse de que todo funcione correctamente.

5. Operación

- Preparación de Ingredientes: Asegúrese de que la masa de pasta esté preparada según la receta.
- Uso del Disco: Lleve a cabo el proceso de moldeo siguiendo las instrucciones de la máquina NMF8N o NMF13.
- Monitoreo: Observe el proceso de moldado y ajuste la consistencia de la masa si es necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inmediata: Limpie el disco inmediatamente después del uso con agua tibia y un detergente suave.
- No Usar: Evitar el uso de esponjas abrasivas o productos químicos agresivos.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar.
- Almacenamiento: Guarde el disco en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa.

7. Solución de Problemas

- Problema: La pasta no se moldea correctamente.
Solución: Verifique la consistencia de la masa y asegúrese de que el disco esté instalado correctamente.
- Problema: Ruido excesivo durante la operación.
Solución: Asegúrese de que el disco esté bien fijado y que no haya objetos extraños.

8. Eliminación

- Materiales: El disco de acero inoxidable debe ser reciclado.
- Desecho: Llevar a un centro de reciclaje que acepte metales.
- Normativas: Asegúrese de cumplir con la normativa local de eliminación de residuos.

9. Contacto

Para más información o consultas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du disque de moulage de cannelloni (25 mm) pour NMF8N et NMF13/NMF8

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le disque de moulage de cannelloni de 25 mm. Cet outil est conçu pour fournir des résultats professionnels dans la fabrication de cannellonis parfaits. Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement ce manuel pour assurer un fonctionnement sécurisé et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisez uniquement le produit conformément à la notice d'utilisation.
- Ne pas immerger le disque dans l'eau pour éviter tout dommage.
- Gardez le disque hors de la portée des enfants.
- Assurez-vous que le matériel est en bon état avant chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser d'outils endommagés ou usés, car cela pourrait causer des blessures.
- Portez des gants de protection si vous manipulez des objets coupants.
- Ne pas utiliser le produit à des températures extrêmes ou dans des environnements humides.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Nom du produit: Disque de moulage de cannelloni
- Taille: 25 mm
- Compatibilité: NMF8N, NMF13, NMF8
- Matériau: Acier inoxydable de haute qualité
- Poids: 0.5 kg
- Dimensions: 30 x 30 x 5 mm

4. Configuration et installation

1. Assurez-vous que votre machine NMF8N ou NMF13/NMF8 est éteinte et débranchée.
2. Retirez l'ancienne pièce de moulage (si applicable) en suivant les instructions fournies avec votre machine.
3. Alignez le disque de moulage de 25 mm avec l'axe de la machine.
4. Fixez le disque en veillant à ce qu'il soit bien ajusté.
5. Rebranchez la machine et effectuez une vérification de l'assemblage avant de l'utiliser.

5. Utilisation

1. Préparez votre pâte selon les recettes adaptées.
2. Remplissez le réservoir de la machine avec la préparation.
3. Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité sur votre machine.
4. Activez la machine pour commencer le processus de moulage des cannellonis.
5. Surveillez le processus pour garantir une qualité optimale.

6. Nettoyage et entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez le disque avec de l'eau chaude et du savon doux.
- Évitez d'utiliser des éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Séchez complètement le disque avant de le ranger pour prévenir la rouille.
- Vérifiez régulièrement l'état de la machine et du disque pour un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Problème: Difficulté à mouler la pâte.
- Solution: Vérifiez si le disque est bien installé. Assurez-vous que le produit est dans un état conforme.
- Problème: Pâte qui colle au disque.
- Solution: Appliquez un peu d'huile ou de farine sur la surface du disque avant de l'utiliser.
- Problème: Bruits inhabituels pendant le fonctionnement.
- Solution: Éteignez la machine immédiatement et inspectez le disque et la machine pour détecter toute anomalie.

8. Élimination

Ne jetez pas le disque de moulage avec les ordures ménagères. Consultez les directives locales concernant le recyclage des produits en métal. Nous encourageons la réutilisation et le recyclage approprié des matériaux.

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'avoir choisi notre produit, et bonne cuisine avec vos cannellonis!

IT ITALIANO

Manuale del prodotto per Disco di Stampaggio Pasta Cannellone 25 mm

1. Informazioni Generali

Il disco di stampaggio per pasta cannellone di 25 mm è progettato per l'uso con i modelli NMF8N, NMF13 e NMF8. Questo accessorio consente di realizzare cannelloni perfetti, garantendo una consistenza uniforme e una facile lavorazione della pasta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il disco di stampaggio solo con le macchine per pasta compatibili (NMF8N, NMF13, NMF8).
- Non toccare superfici calde per evitare scottature.
- Assicurarsi che il disco sia montato correttamente prima di utilizzare la macchina per pasta per prevenire incidenti.
- Tenere il disco lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare un disco danneggiato o usurato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Tipo di prodotto: Disco di stampaggio per pasta
- Diametro: 25 mm
- Compatibile con: NMF8N, NMF13, NMF8
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Utilizzo: Preparazione di cannelloni

4. Installazione e Montaggio

- Prima dell'installazione, spegnere e scollegare la macchina per pasta dalla presa elettrica.
- Rimuovere eventuali dischi o accessori precedentemente montati.
- Allineare il disco di stampaggio con l'alloggiamento designato sulla macchina.
- Fissare saldamente il disco utilizzando i dispositivi di blocco forniti.
- Controllare che il disco sia stabilmente montato prima di utilizzare la macchina.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina per pasta e selezionare la modalità appropriata per la produzione di cannelloni.
- Preparare l'impasto secondo le istruzioni della ricetta desiderata.
- Iniziare a far passare l'impasto attraverso il disco montato.
- Raccogliere i cannelloni prodotti e proseguire con la cottura.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il disco di stampaggio subito dopo l'uso per evitare incrostazioni.
- Utilizzare un panno morbido e acqua calda. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Asciugare accuratamente il disco prima di riporlo.
- Controllare regolarmente il disco per segni di usura. Sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non produce cannelloni uniformi, verificare l'installazione del disco.
- Assicurarsi che l'impasto sia della giusta consistenza.
- In caso di blocco, spegnere immediatamente la macchina e controllare che non ci siano residui di impasto.

8. Smaltimento

- Smaltire il disco di stampaggio in conformità con le normative locali relative ai rifiuti.
- Contattare le autorità locali per informazioni specifiche sullo smaltimento dei materiali metallici.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, si prega di contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania