

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-GN

Gnocchi 12 mm pasta moulding disc - for NMF8N & NMF13



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

EN ENGLISH

Product Manual for Gnocchi 12 mm Pasta Moulding Disc

1. General Information

Thank you for choosing the Gnocchi 12 mm Pasta Moulding Disc. This high-quality accessory is designed for use with NMF8N, NMF13, and NMF8 pasta machines. It enables you to create perfectly shaped gnocchi quickly and efficiently, ensuring consistent results every time.

2. Safety Information

When using the Gnocchi Pasta Moulding Disc, follow these safety precautions to ensure maximum safety and product longevity:

- **Electrical Safety:** This product is intended for use with compatible pasta machines. Ensure your machine is disconnected from electricity when attaching or detaching any accessories.
- **Sharp Edges:** Handle the moulding disc with care; its edges may be sharp. Always wear protective gloves if needed.
- **Hot Surfaces:** After use, parts of the machine and moulding disc may be hot. Allow to cool before handling.
- **Keep Out of Reach of Children:** This product should be kept out of reach of children to prevent any accidents or injuries.
- **Intended Use:** Use the moulding disc for its intended purpose only. Do not modify or use with incompatible machines.

3. Product Specifications

- **Model:** Gnocchi 12 mm Pasta Moulding Disc
- **Compatibility:** NMF8N, NMF13, NMF8 pasta machines
- **Material:** High-grade food-safe plastic
- **Dimensions:** 12 mm diameter for making traditional gnocchi
- **Weight:** 150 grams

4. Setup and Installation

To install the Gnocchi Pasta Moulding Disc onto your pasta machine, follow these steps:

1. **Preparation:** Ensure the pasta machine is turned off and unplugged.
2. **Remove Existing Disc:** If there is a disc currently installed on the machine, gently detach it by loosening the locking mechanism or screw.
3. **Align the Moulding Disc:** Place the Gnocchi Moulding Disc into the designated slot, ensuring it is oriented correctly based on the shape.
4. **Secure the Disc:** Tighten the locking mechanism or screw to secure the disc in place. Ensure it is fastened firmly to prevent any accidents during operation.
5. **Reassemble the Machine:** Once the disc is securely in place, reassemble any other parts of the pasta machine as necessary.
6. **Power On:** Plug in the pasta machine and turn it on, ready for operation.

5. Operation

1. Prepare your gnocchi dough according to your recipe.
2. Feed the dough into the pasta machine while it operates.
3. The Gnocchi Pasta Moulding Disc will form the gnocchi shape as the dough passes through.
4. Collect the gnocchi in a container for cooking or further processing.

6. Cleaning and Maintenance

To ensure the longevity of your Gnocchi Pasta Moulding Disc:

- After each use, detach the disc and rinse it under warm water.
- Use a soft sponge with mild soap to gently clean.
- Avoid using abrasive cleaners or brushes that could scratch or damage the surface.
- Allow the disc to dry completely before storing it away.
- Check regularly for any wear or damage; replace if necessary.

7. Troubleshooting

If you encounter any issues during operation:

- **Disc Not Forming Gnocchi:** Ensure the disc is securely attached and aligned correctly. Check that the dough is not too dry or too wet.
- **Machine Not Operating:** Ensure the machine is plugged in and the power source is functioning. Check the user manual for troubleshooting steps specific to your machine.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations regarding plastic waste. Do not dispose of the product in regular household waste. Recycle components where possible.

9. Contact Information

For further inquiries or support, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Gnocchi 12 mm Pasta Formscheibe

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Gnocchi 12 mm Pasta Formscheibe entschieden haben. Dieses Produkt wurde für die Verwendung mit den NMF8N und NMF13 NMF8 Modellen entwickelt und ermöglicht Ihnen die einfache Herstellung perfekter Gnocchi.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung nur mit kompatiblen Maschinen: Verwenden Sie die Formscheibe nur mit den NMF8N und NMF13 NMF8 Maschinen, um Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Korrekte Handhabung: Vermeiden Sie den Kontakt der Formscheibe mit heißen Oberflächen oder direkter Hitze.
- Kinder und Haustiere: Halten Sie die Formscheibe und die Maschine von Kindern und Haustieren fern.
- Reinigung: Stellen Sie sicher, dass die Formscheibe vor dem Reinigen abgekühlt ist. Nutzen Sie nur geeignete Reinigungsmittel, die die Oberfläche nicht beschädigen.
- Wartung: Prüfen Sie die Formscheibe vor jeder Benutzung auf Risse oder Beschädigungen. Verwenden Sie die Formscheibe nicht, wenn diese beschädigt ist.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Gnocchi 12 mm Pasta Formscheibe
- Kompatibel mit: NMF8N, NMF13 NMF8
- Durchmesser: 12 mm
- Material: Hochwertiger, lebensmittelechter Kunststoff
- Farbe: Transparent
- Abriebfestigkeit: Hohe Abriebfestigkeit
- Temperaturbeständigkeit: Bis zu 90°C

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die NMF8N oder NMF13 NMF8 Maschine korrekt auf einer stabilen und ebenen Fläche positioniert ist.
2. Anbringung der Formscheibe:
 - a. Entfernen Sie die alte Formscheibe (falls vorhanden) von der Maschine.
 - b. Richten Sie die neue Gnocchi Formscheibe am vorgesehenen Platz ein.
 - c. Stellen Sie sicher, dass die Formscheibe fest sitzt und keine Lücken aufweist.
3. Verbindung überprüfen: Vergewissern Sie sich, dass alle Teile der Maschine korrekt verbunden sind, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

5. Betrieb

1. Bereiten Sie den Teig entsprechend dem Rezept vor.
2. Schalten Sie die NMF8N oder NMF13 NMF8 Maschine ein.
3. Fügen Sie den Teig langsam in die Maschine ein.
4. Lassen Sie die Maschine den Teig in die Formscheibe pressen, um die Gnocchi zu formen.
5. Entnehmen Sie die frisch geformten Gnocchi vorsichtig.

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie die Formscheibe nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Formscheibe mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Formscheibe nach der Reinigung vollständig trocken ist, bevor Sie sie wieder in der Maschine lagern.
- Lagern Sie die Formscheibe an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Gnocchi bleiben hängen: Überprüfen Sie, ob die Formscheibe richtig angebracht ist. Reinigen Sie die Formscheibe gründlich.
- Unregelmäßige Form: Stellen Sie sicher, dass der Teig die richtige Konsistenz hat. Passen Sie die Festigkeit des Teigs an.
- Maschine funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob alle Teile der Maschine sicher verbunden sind und die Stromverbindung funktioniert.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie die Formscheibe nach den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Stellen Sie sicher, dass keine Teile im Müll entsorgt werden, die zur Umweltverschmutzung beitragen könnten.

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 Gnocchi 12 mm Pasta Moulding Disc

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Gnocchi 12 mm Pasta Moulding Disc. Dit product is ontworpen voor gebruik met de NMF8N en NMF13 NMF8 Gnocchi machines. Het helpt bij het maken van perfecte gnocchi met een consistente vorm en grootte.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gebruikt.
- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel.
- Houd het product buiten het bereik van kinderen.
- Controleer het product regelmatig op beschadigingen. Gebruik het product niet als je twijfelt aan de staat.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is voordat u onderhoud uitvoert.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe onderdelen.
- Volg altijd de instructies voor gebruik om letsel of schade te voorkomen.

3. Product specificaties

- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 12 mm
- Geschikt voor: NMF8N, NMF13 NMF8
- Gewicht: 0,5 kg

4. Installatie en Setup

1. Zorg ervoor dat de Gnocchi machine volledig is uitgeschakeld en van de stroom is gehaald.
2. Verwijder de vorige disc (indien aanwezig) door deze tegen de klok in te draaien.
3. Neem de nieuwe Gnocchi disc en zorg ervoor dat deze schoon en vrij van beschadigingen is.
4. Plaats de disc op de daarvoor bestemde plek in de machine.
5. Draai de disc met de klok mee stevig vast totdat deze goed is bevestigd.
6. Controleer of alles goed vastzit voordat u de machine weer in gebruik neemt.

5. Gebruik

- Schakel de Gnocchi machine in en volg de instructies in de handleiding van de machine voor het maken van gnocchi.
- Zorg ervoor dat het deeg de juiste consistentie heeft voor een optimale werking.
- Volg de aanbevolen stappen om gnocchi gelijkmatig en consistent te vormen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Na elk gebruik, schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de Gnocchi disc en spoel deze af met warm zeepwater.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Droog de disc grondig af met een schone doek voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Gnocchi wordt niet gelijkmatig gevormd.
Oplossing: Controleer of het deeg de juiste consistentie heeft en of de disc goed is bevestigd.
- Probleem: Disc kan niet worden verwijderd.
Oplossing: Zorg ervoor dat je voldoende kracht uitoefent bij het draaien tegen de klok in. Controleer op eventuele ophopingen van deeg.
- Probleem: Rotsen van deeg tijdens het gebruik.
Oplossing: Zorg ervoor dat het deeg vrij is van onderbrekingen en dat uw machine correct is ingesteld.

8. Afvalverwerking

Dit product is vervaardigd van recycleerbare materialen. Volg de lokale richtlijnen voor afvalverwerking. Gooi ondeugdelijke of niet meer te gebruiken onderdelen op een milieuverantwoorde manier weg.

9. Contact

Bij vragen of problemen 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 Gnocchi 12 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Disco de Moldeo de Pasta Gnocchi de 12 mm de GGM Gastro. Este producto está diseñado para ayudar en la producción de gnocchi de alta calidad, adecuado para su uso con las máquinas NMF8N y NMF13. Asegúrese de leer este manual en su totalidad antes de utilizar el producto.

2. Información de Seguridad

- Uso Exclusivo: Este disco está diseñado exclusivamente para ser utilizado con las máquinas NMF8N y NMF13.
- Superficie de Trabajo: Utilice el disco sobre superficies planas y limpias para evitar accidentes.
- Peligro de Cortes: Maneje con cuidado para evitar lesiones. Las aristas del disco pueden ser afiladas.
- Mantenimiento Regular: Inspeccione el disco regularmente. Si presenta signos de daño, no lo utilice.
- Almacenamiento: Mantenga el disco en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Temperaturas: No exponga el disco a temperaturas extremas o productos químicos agresivos que puedan dañarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Disco de Moldeo de Pasta Gnocchi
- Diámetro: 12 mm
- Material: Acero inoxidable
- Compatibilidad: NMF8N y NMF13
- Uso: Moldeo de gnocchi

4. Instalación y Configuración

- Paso 1: Desconecte la máquina NMF8N o NMF13 de la fuente de alimentación.
- Paso 2: Retire cualquier disco anteriormente instalado y limpie la superficie.
- Paso 3: Coloque el Disco de Moldeo de Pasta Gnocchi en el soporte adecuado de la máquina.
- Paso 4: Asegúrese de que el disco esté bien ajustado y alineado.
- Paso 5: Enchufe la máquina y realice una prueba de funcionamiento para asegurar que el disco esté funcionando correctamente.

5. Operación

- Cargue la masa de pasta en la máquina según las instrucciones del fabricante.
- Ajuste los parámetros según el tipo de pasta que está moldeando.
- Encienda la máquina y comience el proceso de moldeo. Asegúrese de supervisar el proceso para garantizar la calidad del producto final.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inmediata: Limpie el disco después de cada uso para evitar la acumulación de restos de pasta.
- Método de Limpieza: Use agua caliente y detergente suave. Evite el uso de estropajos abrasivos.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Mantenimiento: Inspeccione regularmente el estado del disco y lubrique cualquier parte fija según sea necesario.

7. Resolución de Problemas

- Problema: El disco no moldea correctamente.
Solución: Verifique que el disco esté correctamente instalado y que no esté obstruido.
- Problema: Daños visibles en el disco.
Solución: No utilice el disco. Reemplace conforme sea necesario.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de conformidad con las regulaciones locales. Recicle los materiales cuando sea posible.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir GGM Gastro. ¡Esperamos que disfrute de su experiencia con nuestro producto!

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour le Disque de Moulage de Gnocchi 12 mm

1. Informations Générales

Le disque de moulage de gnocchi de 12 mm est un accessoire essentiel pour les machines NMF8N et NMF13. Il permet de préparer des gnocchis parfaitement dimensionnés, assurant une cuisson uniforme et une présentation attrayante.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez le disque uniquement avec les machines NMF8N et NMF13. Toute autre utilisation peut entraîner des blessures ou des dommages.
- Protégez-vous : Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'installation et du nettoyage.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Risques de coupure : Faites attention aux bords de l'outil, qui peuvent être tranchants.
- Électrocution : Assurez-vous que la machine est débranchée lors de l'installation ou du nettoyage.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

Spécifications techniques

- Nom du produit : Disque de Moulage de Gnocchi
- Dimensions : 12 mm
- Compatibilité : Conçu pour NMF8N et NMF13
- Matériau : Acier inoxydable
- Poids : 0.15 kg

4. Installation

1. Préparez la machine : Vérifiez que la machine est éteinte et débranchée.
2. Retirez l'ancien disque : Dévissez le disque actuel en utilisant un tournevis approprié.
3. Alignez le nouveau disque : Placez doucement le disque de moulage de gnocchi de 12 mm à l'emplacement prévu sur la machine, en vous assurant qu'il est bien aligné.
4. Serrez le disque : Vissez fermement le disque en place, mais ne serrez pas trop pour éviter de l'endommager.
5. Tester le montage : Rebranchez la machine et testez la rotation pour s'assurer que le disque fonctionne correctement.

5. Fonctionnement

1. Préchauffez la machine : Permettez à la machine de chauffer selon les recommandations du fabricant.
2. Préparez la pâte : Assurez-vous que la pâte à gnocchi est prête et de consistance adéquate.
3. Chargez la machine : Introduisez la pâte dans l'entrée de la machine.
4. Démarrez la machine : Activez la machine selon le mode d'emploi.
5. Collectez les gnocchis : Les gnocchis sortiront automatiquement et doivent être ramassés avec soin.

6. Nettoyage et Entretien

- Après utilisation : Débranchez la machine avant de procéder au nettoyage.
- Démontez le disque : Retirez le disque de moulage pour le nettoyer séparément.
- Lavage : Lavez le disque à l'eau chaude savonneuse et rincez bien. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Séchez soigneusement le disque avant de le remonter pour éviter la rouille.
- Vérifiez régulièrement : Inspectez le disque pour des signes d'usure ou des dommages.

7. Dépannage

- Problème de moulage : Vérifiez la consistance de la pâte. Si elle est trop sèche ou trop humide, ajustez la recette.
- Bruits étranges : Si la machine émet des bruits anormaux, vérifiez que le disque est correctement installé et qu'aucun débris ne bloque le mécanisme.
- Fluage de la pâte : Assurez-vous que le disque est propre et exempt de pâte séchée.

8. Élimination

- Élimination des produits : Ne jetez pas le disque de manière aléatoire. Apportez-le à un centre de recyclage approprié ou suivez les réglementations locales sur les déchets.
- Matériaux recyclables : L'acier inoxydable peut être recyclé. Vérifiez les consignes de recyclage de votre région.

9. Contact

Pour toute demande d'assistance ou des questions supplémentaires, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco di Modellazione della Pasta Gnocchi 12 mm per NMF8N e NMF13 NMF8

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Disco di Modellazione della Pasta Gnocchi 12 mm. Questo prodotto è progettato per funzionare con i modelli di macchina NMF8N e NMF13 NMF8, garantendo semplicità e precisione nella preparazione degli gnocchi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Il disco è realizzato con materiali sicuri, adatti per alimenti.
- Non utilizzare il disco in presenza di umidità e non esporlo a temperature elevate.
- Non forzare il disco durante l'installazione o l'uso.
- Tenere il disco fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Disco di Modellazione della Pasta Gnocchi 12 mm
- Compatibile con: NMF8N, NMF13 NMF8
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensione: 12 mm di diametro
- Peso: 0,200 kg
- Fabbricante: GGM Gastro

4. Configurazione e Installazione

1. Assicurati che la macchina NMF8N o NMF13 NMF8 sia spenta e scollegata dalla presa di corrente.
2. Rimuovi il disco attuale, se presente, seguendo le istruzioni specifiche della macchina.
3. Posizionare il Disco di Modellazione della Pasta Gnocchi 12 mm in modo che si adatti correttamente all'alloggiamento della macchina.
4. Fissare il disco seguendo le indicazioni della macchina per assicurarti che sia ben bloccato.
5. Riaccendi la macchina e controlla che il disco sia posizionato correttamente prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Dopo l'installazione, preparare l'impasto per gli gnocchi secondo la ricetta desiderata.
- Accendere la macchina e selezionare le impostazioni appropriate.
- Inserire l'impasto nell'apposito contenitore e avviare la macchina.
- Raccogliere gli gnocchi formati e procedere con la cottura o il congelamento.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il disco dopo ogni utilizzo per evitare accumuli di residui.
- Utilizzare acqua calda e un detergente delicato, evitando spugne abrasive.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.
- Controllare regolarmente il disco per eventuali danni e sostituirlo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non produce gnocchi uniformi, verificare l'installazione e assicurarsi che sia bloccato correttamente.
- Se l'impasto non si forma, controllare la consistenza dell'impasto. Potrebbe essere necessario regolarne la densità.
- In caso di malfunzionamento della macchina, consultare il manuale della macchina o contattare il supporto.

8. Smaltimento

- Non gettare il disco insieme ai rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti metallici e plastici.
- Contribuire alla sostenibilità e riciclare il prodotto quando non è più utilizzabile.

9. Contatti

Per assistenza e domande, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania