

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: NMF8-PR

Pappardelle Ricce pasta moulding disk Ø 16 mm - for NMF8N & NMF13



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

EN ENGLISH

Product Manual for NMF8-PR

1. General Information

The NMF8-PR is a high-performance food equipment unit designed for commercial kitchens. With advanced features and robust construction, it is suitable for a variety of professional food preparation processes.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the unit is connected to a power source that meets the voltage and power specifications. Use in a grounded socket to prevent electrical shocks.
- **Fire Safety:** Keep the appliance away from flammable materials. Avoid overheating and never leave it unattended while in operation.
- **General Use:** Do not use the unit for any purpose other than intended. Ensure hands and utensils are dry before operating.
- **Child Safety:** Keep the unit out of reach of children. Always supervise their presence when the appliance is in use.
- **Maintenance Safety:** Unplug the unit before cleaning or performing maintenance tasks. Allow the equipment to cool down before handling.

3. Product Specifications

- Model: NMF8-PR
- Voltage: 230V / 50Hz
- Power: 1800W
- Dimensions: 900mm x 600mm x 850mm
- Capacity: 8 liters

4. Setup and Installation

1. Unpack the unit and place it on a flat, sturdy surface in proximity to an electrical outlet.
2. Ensure the area is well-ventilated.
3. Check for any shipping damage. If any, contact the supplier immediately.
4. Connect the power cord to a suitable electrical outlet according to the specified voltage.
5. Set the adjustable feet to ensure the unit is level.
6. Allow the unit to stand for 30 minutes before first use to stabilize internal components.

5. Operation

1. Plug the NMF8-PR into the outlet.
2. Turn on the main power switch.
3. Use the control panel to set the desired temperature and time.
4. Monitor the operation through the display. Adjust settings as needed during cooking.
5. Once done, turn off the unit and unplug from the power source.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the unit to cool down completely before cleaning.
- Wipe the exterior with a damp cloth and mild detergent.
- For tougher stains, use non-abrasive cleaners.
- Clean the interior with warm, soapy water; rinse with clean water and dry thoroughly.
- Regularly check and clean any filters or components per the specific recommendations, particularly if used heavily.

7. Troubleshooting

- **Unit won't start:** Check the power connection and ensure the outlet is working.
- **Uneven cooking:** Ensure the unit is level and not overfilled. Adjust cooking settings as needed.
- **Excessive noise:** Check for foreign objects inside the unit. Consult a technician if the noise persists.
- **Error codes displayed:** Refer to the user interface guidelines for error codes specific to the NMF8-PR.

8. Disposal

Dispose of the NMF8-PR in accordance with local regulations for electronic waste. Ensure that non-recyclable components are placed in designated disposal containers.

9. Contact

For inquiries or support, please reach out to us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Pappardelle Ricce Teigwaren-Formdisk

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Pappardelle Ricce Teigwaren-Formdisk entschieden haben. Dieses Produkt wurde mit dem Ziel entwickelt, die Zubereitung von Pappardelle Pasta zu vereinfachen und zu verbessern.

2. Sicherheitsinformationen

- Aufsicht: Verwenden Sie das Produkt nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Materialien: Stellen Sie sicher, dass keine schadhafte Teile vorhanden sind, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzungsanweisung: Halten Sie sich strikt an die Bedienungsanleitung, um unsachgemäße Verwendung und mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Reinigung: Das Produkt muss regelmäßig gereinigt werden, um Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten.
- Lagerung: Lagern Sie das Produkt an einem sicheren, trockenen Ort, außer Reichweite von Kinderhänden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Pappardelle Ricce Teigwaren-Formdisk
- Durchmesser: 16 mm
- Kompatibilität: Geeignet für die Maschinen NMF8N und NMF13 NMF8

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung der Maschine: Überprüfen Sie, ob Ihre NMF8N oder NMF13 NMF8 Maschine sauber und bereit für die Installation ist.
2. Formdisk befestigen: Schalten Sie die Maschine aus. Entfernen Sie die aktuelle Formdisk, indem Sie die Halteschrauben lösen.
3. Neue Formdisk anbringen: Platzieren Sie die Pappardelle Ricce Teigwaren-Formdisk an der vorgesehenen Stelle und ziehen Sie die Halteschrauben fest.
4. Testlauf: Schalten Sie die Maschine ein und führen Sie einen kurzen Testlauf durch, um sicherzustellen, dass die Formdisk korrekt installiert ist.

5. Betrieb

- Teigvorbereitung: Bereiten Sie den Teig gemäß den empfohlenen Rezepten vor.
- Pasta herstellen: Führen Sie den vorbereiteten Teig in die Maschine ein und wählen Sie die entsprechende Einstellung für die Pappardelle Ricce.
- Entnahme: Entfernen Sie die fertige Pasta vorsichtig, um Beschädigungen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Reinigen Sie die Formdisk sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einer sanften Bürste.
- Trocknen: Lassen Sie die Formdisk an der Luft trocknen, bevor Sie sie lagern.
- Regelmäßige Wartung: Überprüfen Sie regelmäßig auf Abnutzung oder Ermüdung des Materials.

7. Fehlersuche

- Pasta klebt an der Form: Stellen Sie sicher, dass der Teig richtig vorbereitet ist und genügend Mehl verwendet wird.
- Ungleichmäßige Form: Überprüfen Sie die Installation der Formdisk und die Einstellungen der Maschine.
- Teig wird nicht richtig gefördert: Reinigen Sie die Zuführöffnungen und prüfen Sie die Teigrezeptur.

8. Entsorgung

- Materialien: Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Kunststoffabfälle.
- Nicht in die Umwelt werfen: Achten Sie darauf, das Produkt umweltfreundlich zu entsorgen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Pappardelle Ricce Pasta Moulding Disk Ø 16 mm

1. Algemene Informatie

Deze Pappardelle Ricce Pasta Moulding Disk is speciaal ontworpen voor gebruik met de NMF8N en NMF13 NMF8 pruimenmachines. Het biedt een efficiënte en consistente manier om heerlijke pappardelle pasta te maken met de juiste dikte en textuur.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt. Houd de werkplek schoon en vrij van obstakels.
- Gebruik: Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen. Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Voorkom letsel: Vermijd contact met bewegende onderdelen tijdens gebruik. Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op een stroombron voordat u de onderdelen monteert of onderhoudt.
- Hoge temperaturen: De pasta-moulding disk kan heet worden. Neem voorzorgsmaatregelen om brandwonden te voorkomen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik en onderhoud.

3. Productspecificaties

- Diameter van de schijf: 16 mm
- Compatibiliteit: Geschikt voor NMF8N en NMF13 NMF8 pruimenmachines
- Materiaal: Hoogwaardig voedselveilig kunststof

4. Installatie en Opstelling

1. Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en losgekoppeld van de stroombron.
2. Verwijder de bestaande schijf of onderdeel van de machine indien nodig.
3. Plaats de Pappardelle Ricce Pasta Moulding Disk Ø 16 mm op de juiste plaats, zorg ervoor dat deze stevig vastzit.
4. Sluit de machine weer aan op het elektriciteitsnet.
5. Controleer of alles goed is bevestigd voordat u het apparaat aanzet.

5. Bediening

1. Zet de machine aan door de aan/uit-knop in te schakelen.
2. Vul de machine met het gewenste pastadeeg.
3. Selecteer de juiste instellingen voor de pasta die u wilt maken.
4. Laat de machine het deeg door de schijf persen om de pappardelle te vormen.
5. Volg de instructies van de machine voor het extruderen van de pasta.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatige reiniging: Maak na elk gebruik de schijf schoon met warm water en een zachte borstel. Gebruik geen schurende middelen.
- Drogen: Laat de schijf volledig drogen voordat u deze opbergt.
- Inspectie: Controleer regelmatig op slijtage of beschadiging. Vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pasta komt niet goed uit de machine.
Oplossing: Controleer of de schijf correct is geïnstalleerd en of het deeg niet te droog of te vochtig is.
- Probleem: De schijf is moeilijk te reinigen.
Oplossing: Laat de schijf weken in warm, zeepachtig water en probeer opnieuw.

8. Afvoer

Wanneer de Pappardelle Ricce Pasta Moulding Disk aan het einde van zijn levensduur is, gooi deze dan weg volgens de lokale voorschriften voor afvalscheiding. Zorg ervoor dat plastic en andere materialen correct worden afgevoerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met ons team:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Moldeo para Pasta Pappardelle Ricce Ø 16 mm (NMF8N y NMF13/NMF8)

1. Información General

Este disco de moldeo está diseñado para ser utilizado con las máquinas de pasta NMF8N y NMF13/NMF8, permitiendo la producción de pasta pappardelle ricce de alta calidad. Fabricado con materiales duraderos y de alta resistencia, este accesorio es esencial para cualquier cocina profesional que busque ofrecer platos auténticos de pasta.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado únicamente para moldeo de pasta con máquinas compatibles. No utilizar para otros fines.
- Supervisión: Siempre supervise a los niños cuando el dispositivo esté en uso.
- Manipulación: Maneje con cuidado para evitar lesiones. Las partes metálicas pueden ser afiladas.
- Limpieza: Asegúrese de que el disco esté desconectado de la máquina antes de limpiarlo. No sumerja en agua caliente ni use limpiadores abrasivos.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y seguro, lejos de la humedad y de lugares donde pueda caer o causar daño.
- Mantenimiento: Revise regularmente que no haya daños visibles que puedan comprometer la seguridad durante su uso.

3. Visión General y Especificaciones

- Nombre del producto: Disco de Moldeo para Pasta Pappardelle Ricce
- Diámetro: 16 mm
- Compatibilidad: NMF8N, NMF13, NMF8
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Profesional

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina de pasta esté desconectada de la corriente.
2. Retire el disco actual, si es necesario, siguiendo las instrucciones del fabricante para desmontar.
3. Coloque el disco de moldeo de pasta pappardelle ricce en el soporte de la máquina, asegurándose de que encaje de forma segura.
4. Vuelva a fijar cualquier tornillo o mecanismo de sujeción, asegurándose de que estén bien ajustados.
5. Conecte la máquina a la corriente y realice una prueba de funcionamiento sin pasta para comprobar que el disco está instalado correctamente.

5. Operación

1. Prepare la masa de pasta de acuerdo con la receta deseada.
2. Introduzca la masa en la máquina.
3. Seleccione la configuración adecuada en la máquina para comenzar a moldear la pasta.
4. Asegúrese de que el disco funcione correctamente mientras la masa es procesada.
5. Recuerde siempre seguir las instrucciones específicas de la máquina utilizada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después del uso, retire el disco de moldeo de la máquina.
- Limpie el disco con una esponja suave y agua tibia. No use productos químicos agresivos.
- Seque bien antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Inspeccione el disco regularmente para detectar desgaste o daño.

7. Solución de Problemas

- Problema: La pasta no se forma correctamente.
Solución: Verifique que el disco está correctamente instalado y que la masa no está demasiado seca o húmeda.
- Problema: Ruido inusual durante el funcionamiento.
Solución: Detenga la máquina de inmediato y revise si hay obstrucciones o partes sueltas.
- Problema: El disco está atascado.
Solución: Desconecte la máquina y retire el disco cuidadosamente, liberando cualquier masa atascada.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de manera adecuada al final de su vida útil. No arroje el disco de moldeo en la basura común. Consulte las regulaciones locales sobre reciclaje de metales y materiales para garantizar un impacto ambiental mínimo.

9. Contacto

Para consultas, soporte y más información:

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

FR FRANÇAIS

Product Manual for Pappardelle Ricce Pasta Moulding Disk Ø 16 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Pappardelle Ricce Pasta Moulding Disk Ø 16 mm. This high-quality kitchen tool is specifically designed for use with NMF8N and NMF13 pasta machines. It allows you to create authentic Italian Pappardelle pasta at home effortlessly.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always read the manual before using the product. Keep the manual for future reference.
- Electrical Safety: Ensure that the pasta machine is disconnected from the power source before attaching or detaching the moulding disk.
- Sharp Edges: Handle the moulding disk with care, as it may have sharp edges. Always use protective gloves when handling.
- Children's Safety: Keep the product out of reach of children. This product is not intended for use by children without adult supervision.
- Food Safety: Ensure that all components coming in contact with food are thoroughly cleaned and sanitized before use.
- Accidental Damage: Inspect the product regularly for signs of damage. Do not use if damaged, and contact customer service for assistance.

3. Product Overview and Specifications

- Product Name: Pappardelle Ricce Pasta Moulding Disk
- Diameter: Ø 16 mm
- Compatible with: NMF8N and NMF13 Pasta Machines
- Material: High-quality stainless steel
- Weight: 0.5 kg
- Plate Thickness: 2 mm
- Design: Custom design for creating traditional Pappardelle pasta

4. Setup and Installation

1. Unpacking: Carefully remove the moulding disk from the packaging. Make sure all parts are intact.
2. Preparation: Ensure that the pasta machine is clean and dry.
3. Attaching the Disk:
 - Disconnect the pasta machine from power.
 - Locate the attachment point on the pasta machine.
 - Align the moulding disk with the attachment point and insert it.
 - Secure the disk using the locking mechanism of the machine.
4. Final Check: Ensure that the moulding disk is locked in place and the machine is ready for operation.

5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your preferred recipe.
2. Set the machine to the desired thickness and ensure the moulding disk is correctly attached.
3. Slowly feed the pasta dough into the machine's feeding area.
4. Allow the machine to create the Pappardelle pasta continuously, cutting it at the desired length.
5. Collect the pasta and allow it to dry or cook it immediately according to your recipe.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the pasta machine.
- Disassemble the moulding disk following the installation steps in reverse.
- Wash the disk in warm soapy water and rinse thoroughly. Do not use abrasive materials.
- Dry the disk completely before storing it to prevent rust.
- Regularly inspect the disk for wear and tear; replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Pasta is not cutting properly.
- Solution: Ensure the moulding disk is securely attached. Check for clogs or debris in the machine.
- Issue: Dough is sticking to the disk.
- Solution: Ensure the dough is well-floured before inserting into the machine.
- Issue: Machine is not operating.
- Solution: Check if the machine is plugged in and the power source is functioning.

8. Disposal

Dispose of the product responsibly. When the product has reached the end of its usable life, ensure it is recycled according to local regulations regarding kitchen appliances and metal materials.

9. Contact

For further assistance, please contact:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing our products, and we hope you enjoy making fresh pasta at home.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco per Modellare Pasta Pappardelle Ricce Ø 16 mm per NMF8N, NMF13, NMF8

1. Informazioni Generali

Congratulazioni per l'acquisto del Disco per Modellare Pasta Pappardelle Ricce. Questo prodotto è progettato per offrirti un metodo semplice e preciso per creare autentiche pappardelle ricce nel tuo locale di ristorazione o per uso domestico. Assicurati di leggere attentamente questo manuale per garantirne un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il disco, assicurati che sia pulito e privo di tagli o danni.
- Tenere il disco fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il disco con materiali che possono danneggiarlo.
- Indossa sempre guanti protettivi se tocchi parti appuntite o taglienti.
- Non immergere il disco in liquidi bollenti per un lungo periodo.
- Seguire sempre le istruzioni di montaggio e utilizzo fornite in questo manuale.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Prodotto: Disco per Modellare Pasta Pappardelle Ricce
- Diametro: 16 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Compatibilità: NMF8N, NMF13, NMF8
- Caratteristiche: Facile da installare, resistente e durevole.

4. Setup e Installazione

- Prima dell'installazione, assicurati che la macchina per la pasta sia spenta e scollegata.
- Fissa il disco al supporto della macchina con le viti fornite, assicurandoti che sia allineato correttamente.
- Una volta fissato il disco, controlla che sia stabile e non si muova.
- Ripeti il processo per eventuali dischi aggiuntivi se necessario.
- Collega la macchina e accendila per un breve test di funzionamento.

5. Operazione

- Dopo aver preparato l'impasto, inseriscilo nella macchina per la pasta.
- Seleziona la funzione per il disco di pappardelle e inizia a lavorare l'impasto.
- Rimuovi la pasta dalla macchina e tagliala nella lunghezza desiderata.
- Segui sempre le istruzioni specifiche della tua macchina per risultati ottimali.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lascia raffreddare il disco.
- Lavalo con acqua calda e sapone neutro, evitando spugne abrasive.
- Asciuga il disco completamente prima di riporlo.
- Controlla regolarmente il disco per segni di usura e sostituiscilo se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non produce la pasta correttamente, controlla che sia installato correttamente.
- Assicurati che l'impasto non sia troppo umido o secco.
- In caso di blocco, spegni la macchina, controlla il disco e riprendi l'operazione.

8. Smaltimento

- Non gettare il disco nell'ambiente. Segui le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti metallico.
- Se il disco è danneggiato e non può più essere utilizzato, smaltiscilo nei centri di raccolta autorizzati.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania