

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-SP

Noodle forming disk Spaghetti 2 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Noodle Forming Disk Spaghetti 2 mm (NMF8-SP)

1. General Information

The Noodle Forming Disk Spaghetti 2 mm (NMF8-SP) is designed for use in commercial kitchens to create perfectly shaped spaghetti noodles quickly and efficiently. This product is manufactured to ensure high durability and reliability, meeting the demands of culinary professionals.

2. Safety Information

To ensure safe operation, please adhere to the following safety guidelines:

- **Electrical Safety:** Ensure the device is properly plugged into a suitable power outlet. Do not use with wet hands or in an environment where it may get wet.
- **User Safety:** Always handle the noodle disk with care. Avoid contact with sharp edges.
- **Child Safety:** Keep out of reach of children. This product is not intended for use by individuals under the age of 18.
- **Maintenance Safety:** Before cleaning or performing maintenance, always disconnect the product from the power source.
- **Operational Safety:** Do not overload the noodle maker beyond its intended capacity to prevent malfunction or injury.

3. Product Specifications

- **Product Name:** Noodle Forming Disk Spaghetti 2 mm (NMF8-SP)
- **Material:** Stainless Steel
- **Weight:** 0.5 kg
- **Dimensions:** 20 cm x 20 cm x 0.5 cm
- **Compatible with:** Noodle Maker Model NMF8

4. Setup and Installation

To set up and install the Noodle Forming Disk Spaghetti 2 mm (NMF8-SP):

1. Unbox the product and check for any visible damage or missing parts.
2. Ensure your Noodle Maker Model NMF8 is clean and free from any previous attachments.
3. Align the disk with the attachment point on the Noodle Maker. Ensure that the disk is secured in place.
4. Turn the locking mechanism clockwise to lock the disk firmly in position.
5. Ensure all connections are tight before plugging the device into the power outlet.

5. Operation

To operate the Noodle Forming Disk:

1. Prepare your dough according to your recipe.
2. Feed the dough into the Noodle Maker while it is powered on.
3. Adjust the speed settings as necessary for the desired thickness and texture.
4. Collect the formed noodles after they have passed through the disk.

6. Cleaning and Maintenance

To maintain the Noodle Forming Disk:

1. Remove the disk from the Noodle Maker after use.
2. Rinse the disk under warm water to remove any remaining dough.
3. Use a soft sponge or cloth to clean the surface; avoid abrasive materials.
4. Dry the disk thoroughly before storing it to prevent rust.
5. Periodically check the locking mechanism and other connections for wear and tear.

7. Troubleshooting

If you experience issues with the Noodle Forming Disk:

- **Problem:** Disk does not fit securely.
Solution: Ensure the locking mechanism is tightened properly.
- **Problem:** Dough is not forming correctly.
Solution: Check the dough consistency and ensure it is not too dry or too wet.
- **Problem:** Device overheats.
Solution: Disconnect the power source immediately. Allow the device to cool down before use.

8. Disposal

When disposing of this product, please adhere to local waste disposal regulations. The stainless steel disk can typically be recycled. Ensure that the product is cleaned and does not contain remnants of food.

9. Contact

For further inquiries, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für Nudelbildungsdisk Spaghetti 2 mm (NMF8-SP)

1. Allgemeine Informationen

Die Nudelbildungsdisk Spaghetti 2 mm (NMF8-SP) ist ein Zubehörteil für Nudelmaschinen, das Ihnen hilft, frische Spaghetti in gleichmäßiger Form und Größe herzustellen. Hergestellt aus hochwertigen Materialien, garantiert sie Langlebigkeit und eine einfache Benutzerhandhabung.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie die Disk nicht in Verbindung mit anderen Geräten, die nicht dafür ausgelegt sind.
- Verletzungsgefahr: Achten Sie beim Umgang mit der Disk auf scharfe Kanten. Kinder sollten das Produkt nicht ohne Aufsicht verwenden.
- Elektrische Sicherheit: Verwenden Sie die Nudelbildungsdisk nur mit Geräten, die die erforderlichen Sicherheitsnormen erfüllen.
- Wartung: Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Nudelmaschine ordnungsgemäß montiert und gewartet sind, um eine sichere und reibungslose Nutzung zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Model: NMF8-SP
- Durchmesser: 2 mm (Spaghetti)
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 0,5 kg
- Kompatibilität: Geeignet für die meisten Nudelmaschinen

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereiten der Nudelmaschine: Stellen Sie sicher, dass die Maschine abgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
2. Zugang zur Nudelkammer: Entfernen Sie den bestehenden Formaufsatz von der Nudelmaschine.
3. Einsetzen der Disk: Setzen Sie die Nudelbildungsdisk Spaghetti 2 mm (NMF8-SP) in die vorgesehene Halterung ein, bis sie fest sitzt.
4. Montage prüfen: Stellen Sie sicher, dass die Disk sicher montiert ist und keine Spielbewegungen zulässt.
5. Stromversorgung: Schließen Sie die Maschine wieder an das Stromnetz an und schalten Sie sie ein.

5. Bedienung

- Teigvorbereitung: Bereiten Sie den Nudel-Teig gemäß den Anweisungen Ihrer Nudelmaschine vor.
- Teig in die Maschine geben: Fügen Sie den vorbereiteten Teig langsam in die Nudelmaschine ein.
- Produktion: Starten Sie die Maschine. Die Nudelbildungsdisk formt den Teig zu Spaghetti mit einem Durchmesser von 2 mm.
- Sammeln: Fangen Sie die frisch produzierten Spaghetti mit einem geeigneten Behälter auf.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigung nach Gebrauch: Nach jeder Verwendung sollte die Nudelbildungsdisk mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Vermeidung von Korrosion: Trocknen Sie die Disk gründlich ab, um Wasserflecken und Korrosion zu vermeiden.
- Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig die Disk auf Schäden oder Abnutzungserscheinungen.

7. Fehlersuche

- Die Disk dreht sich nicht: Überprüfen Sie, ob die Disk korrekt installiert ist und die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.
- Ungleichmäßige Spaghetti: Stellen Sie sicher, dass der Teig gut gemischt ist und die richtige Konsistenz hat.
- Verstopfung: Reinigen Sie die Disk und den Teigauslass, um Rückstände zu entfernen.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Metallabfälle. Entfernen Sie alle nicht abbaubaren Materialien vor der Entsorgung.

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: Noodle Forming Disk Spaghetti 2 mm NMF8-SP

1. Algemene Informatie

De Noodle Forming Disk Spaghetti 2 mm NMF8-SP is een essentiële tool voor het maken van perfect gevormde spaghetti. Dit product is ontworpen voor gebruik in professionele omgevingen, zoals restaurants en cateringbedrijven, en biedt hoge efficiëntie en consistentie in het productieproces van pasta.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Gebruik het product alleen voor het beoogde doel. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting geschikt is voor het apparaat om elektrische schokken of beschadigingen te voorkomen.
- Persoonlijke bescherming: Draag altijd geschikte handschoenen en beschermende kleding tijdens het gebruik om letsel te voorkomen.
- Onderhoud en gebruik: Voordat u het apparaat schoonmaakt of onderhoudt, dient het volledig uitgeschakeld en van de stroombron losgekoppeld te zijn.
- Schade: Controleer regelmatig op tekenen van slijtage of schade aan het apparaat. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 mm x 250 mm x 150 mm
- Voltage: 220-240 V
- Vermogen: 600 W
- Capaciteit: Tot 10 kg deeg per uur
- Materiaal: Roestvrij staal en hoogwaardig kunststof

4. Setup en Installatie

1. Plaats de Noodle Forming Disk op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikte stroombron.
3. Verbind de Noodle Forming Disk met de bijbehorende deegmachine volgens de Producthandleiding van de deegmachine.
4. Controleer alle verbindingen op stevigheid en zorg ervoor dat er geen openingen zijn.
5. Voer een functionele test uit door het apparaat in te schakelen zonder deeg om te controleren op rug geluiden of afwijkingen.

5. Bedieningsinstructies

1. Plaats het voorbereide deeg in de invoeropening van de Noodle Forming Disk.
2. Zet het apparaat aan door de schakelaar naar de "ON" positie te zetten.
3. Laat het deeg door het apparaat persen totdat de gewenste hoeveelheid spaghetti is geproduceerd.
4. Zet het apparaat uit wanneer u klaar bent met het gebruik.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Reinig het apparaat na elk gebruik met een zachte doek en warm zeepsop.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende materialen die het oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat alle afneembare onderdelen volledig zijn gedroogd voordat u ze weer monteert.
- Controleer regelmatig op verstoppingen in het persmechanisme en verwijder deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten en of de stroomvoorziening werkt.
- Probleem: De spaghetti heeft een onregelmatige vorm.
Oplossing: Controleer of het deeg goed is voorbereid en voldoende hydrateren voor een gelijkmatige persing.
- Probleem: Het apparaat maakt vreemde geluiden.
Oplossing: Zet het apparaat onmiddellijk uit en controleer op mogelijke blokkades of beschadigingen.

8. Afvoer

Bij het afvoeren van het apparaat, zorg ervoor dat dit gebeurt in overeenstemming met de lokale wetgeving voor elektronisch afval. Neem het apparaat mee naar een goedgekeurde recycleerlocatie.

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 Formado de Fideos Spaghetti 2 mm NMF8-SP

1. Información General

El Disco de Formado de Fideos Spaghetti de 2 mm NMF8-SP está diseñado para la creación de fideos espagueti de alta calidad con un grosor uniforme. Este producto es ideal para uso en restaurantes, panaderías y cocina doméstica.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este disco está diseñado exclusivamente para el uso culinario. No utilizar para ningún otro propósito.
- Peligro de Cortes: Las superficies del disco son afiladas. Manipular con cuidado y mantener fuera del alcance de los niños.
- Uso de Equipos de Protección: Se recomienda usar guantes de cocina.
- Conexiones Eléctricas: Si el disco se conecta a una máquina, asegúrese de que la máquina esté apagada antes de realizar cualquier conexión o desconexión.
- Superficies Frías: No tocar el disco inmediatamente después de su uso, ya que puede estar caliente.
- Almacenamiento Seguro: Almacenar en un lugar seco y estable para evitar daños y accidentes.

3. Descripción General y Especificaciones

- Modelo: NMF8-SP
- Diámetro: XX mm (ver ficha técnica)
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Grosor del Fideo: 2 mm
- Compatible con: [Especificar el modelo de la máquina compatible, si aplica]
- Peso: XX kg (ver ficha técnica)
- Certificaciones: CE, [otras necesarias]

4. Configuración e Instalación

1. Verificación del Producto: Asegúrese de que todos los componentes estén presentes y en buen estado.
2. Conexión a la Máquina: Si utiliza una máquina de pasta, asegúrese de que esté apagada. Conecte el disco al puerto designado siguiendo las instrucciones del fabricante de la máquina.
3. Ajuste del Grosor: Verifique el ajuste de la máquina para que el grosor sea de 2 mm. Siga las instrucciones de la máquina para realizar los ajustes necesarios.
4. Prueba de Funcionamiento: Encienda la máquina y realice una prueba con una pequeña cantidad de masa.

5. Funcionamiento

- Carga de la Masa: Introduzca la masa en la máquina según las especificaciones del fabricante.
- Producción de Fideos: Active la máquina y observe mientras produce fideos espagueti de 2 mm, asegurándose de que la masa fluya correctamente.
- Recogida de Fideos: Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de los fideos para recolectar el producto final.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Diaria: Después de cada uso, lave el disco con agua tibia y jabón suave. No utilice estropajos abrasivos.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar para prevenir la corrosión.
- Inspección Regular: Inspeccione regularmente el disco en busca de signos de desgaste o daño. Reemplace si es necesario.

7. Solución de Problemas

- Problema: Los fideos no tienen el grosor deseado.
Solución: Ajuste la configuración de grosor en la máquina y asegúrese de que el disco esté correctamente instalado.
- Problema: La masa no fluye.
Solución: Verifique la consistencia de la masa; si está demasiado seca, añada agua. Asegúrese de que no haya obstrucciones en el disco.

8. Eliminación

Deseche el disco de formado de fideos de acuerdo con las normativas locales sobre residuos de metal. No lo arroje a la basura común. Reutilice o recicle siempre que sea posible.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o preguntas, comuníquese con nosotros:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit: Disque de formation de nouilles Spaghetti 2 mm - NMF8-SP

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le Disque de formation de nouilles Spaghetti 2 mm - NMF8-SP. Ce produit est conçu pour faciliter la création de nouilles en spaghetti de haute qualité dans votre cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte: Ne pas utiliser le disque à des fins autres que celles prévues.
- Chauffage: Évitez le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Électricité: Évitez d'utiliser près de l'eau ou de tout liquide.
- Enfants: Gardez le produit hors de la portée des enfants.
- Inspection: Vérifiez régulièrement le produit pour des signes d'usure ou de dommage et ne l'utilisez pas s'il est endommagé.

3. Présentation du produit et spécifications

- Nom du produit: Disque de formation de nouilles Spaghetti 2 mm
- Modèle: NMF8-SP
- Matériaux: Plastique résistant à la chaleur
- Dimensions du disque: 2 mm de diamètre
- Poids: 100g
- Couleur: Transparent
- Compatibilité: Compatible avec les machines de pâtes GGM Gastro.

4. Installation et configuration

- Étape 1: Retirez le disque de son emballage et assurez-vous qu'il n'y a pas de débris.
- Étape 2: Fixez le disque à la machine de pâtes en le plaçant dans le compartiment prévu à cet effet, en vous assurant qu'il est bien verrouillé.
- Étape 3: Vérifiez que tous les autres accessoires de la machine sont correctement installés avant de commencer.

5. Fonctionnement

- Étape 1: Préparez votre pâte selon votre recette préférée.
- Étape 2: Introduisez la pâte dans la machine de pâtes.
- Étape 3: Activez la machine et sélectionnez la fonction pour le spaghetti de 2 mm.
- Étape 4: Laissez la machine fonctionner jusqu'à ce que les nouilles soient formées et coupées.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage: Après utilisation, retirez le disque et lavez-le à l'eau tiède savonneuse. Évitez les éponges abrasives.
- Séchage: Séchez complètement avant de ranger.
- Entretien: Inspectez régulièrement le disque pour toute usure. Remplacez-le si nécessaire.

7. Dépannage

- Problème: La pâte ne sort pas correctement.
Solution: Vérifiez que le disque est bien fixé et que la pâte est de la bonne consistance.
- Problème: La machine fait des bruits inhabituels.
Solution: Arrêtez la machine et inspectez-la pour détecter tout blocage ou usure.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Consultez les règles locales concernant le recyclage des plastiques.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Disco di Formazione Noodle - Spaghetti 2 mm NMF8-SP

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Disco di Formazione Noodle - Spaghetti 2 mm NMF8-SP. Questo prodotto è progettato per semplificare la preparazione di spaghetti freschi. Seguire attentamente le istruzioni per garantire un utilizzo sicuro e corretto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Prima di utilizzare il prodotto, assicurarsi che tutte le parti siano intatte e prive di difetti.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e acqua per evitare danni.
- Utilizzare solo su superfici piane e stabili.
- Non forzare o sovraccaricare il disco per evitare rotture.
- Maneggiare con cura e tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare strumenti appropriati per la pulizia e l'assemblaggio.
- In caso di malfunzionamenti, contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Disco di Formazione Noodle - Spaghetti 2 mm NMF8-SP è realizzato in materiali resistenti e di alta qualità per garantire risultati ottimali.

Specifiche Tecniche:

- Materiale: Acciaio inox
- Dimensioni: 200 x 200 x 20 mm
- Spessore del noodle: 2 mm
- Peso: 0.5 kg

4. Installazione e Setup

- Rimuovere il disco dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il disco di formazione su una superficie piana e stabile.
- Fissare il disco sulla macchina per pasta assicurandosi che sia ben saldo.
- Controllare che tutte le viti siano serrate prima di iniziare l'operazione.

5. Operazione

- Impastare gli ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Stendere l'impasto fino a raggiungere lo spessore desiderato.
- Posizionare l'impasto sul disco di formazione.
- Far ruotare la macchina seguendo le istruzioni del produttore per creare gli spaghetti.
- Rimuovere gli spaghetti formati con attenzione.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, smontare il disco dalla macchina.
- Lavare il disco con acqua calda e sapone.
- Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi.
- Asciugare completamente prima di riporlo per prevenire la ruggine.
- Controllare regolarmente le condizioni del disco e delle parti di fissaggio.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non forma gli spaghetti correttamente, controllare che l'impasto sia della giusta consistenza.
- Se si verificano rumori anomali, assicurarsi che tutte le parti siano saldamente collegate.
- In caso di danneggiamento del disco, non utilizzare e contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali in acciaio inox. Non smaltire il prodotto nell'indifferenziato.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania