

# ggmgastro

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

## SKU: NMSM4-LI

### Pasta shaping disc - Linguine 3 x 1.6 mm



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

# EN ENGLISH

## # Product Manual for Pasta Shaping Disc Linguine 3 x 1.6 mm

### 1. General Information

Thank you for choosing the Pasta Shaping Disc Linguine 3 x 1.6 mm from GGM Gastro. This product is designed for professional kitchens and home cooks alike, enabling easy and efficient pasta shaping. The disc is constructed from high-quality materials to ensure durability and performance, allowing you to create authentic linguine pasta with precision.

### 2. Safety Information

- General Safety: Always handle the Pasta Shaping Disc with care. Sharp edges may be present; avoid direct contact.
- Electrical Safety: If using with an electric pasta machine, ensure the machine is properly grounded and used according to the manufacturer's instructions.
- Operational Safety: Do not attempt to alter or modify the Pasta Shaping Disc. Improper use can lead to malfunction or injury.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This product is not a toy.
- Food Safety: Always clean the disc thoroughly before and after use to prevent contamination.

### 3. Product Specifications

- Product Type: Pasta Shaping Disc
- Shape: Linguine
- Dimensions: 3 x 1.6 mm
- Material: Stainless Steel

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Product: Carefully remove the Pasta Shaping Disc from the packaging, ensuring no damage has occurred during transit.
2. Check Compatibility: Confirm that the disc is compatible with your pasta machine. Refer to your machine's manual if necessary.
3. Install the Disc:
  - Turn off and unplug the pasta machine.
  - If necessary, remove the existing disc or attachment.
  - Align the Pasta Shaping Disc with the machine's designated slot and secure it in place according to your machine's instructions.
  - Ensure the disc is firmly attached before plugging in and operating the machine.

### 5. Operation

1. Prepare Your Ingredients: Follow your favorite pasta recipe to prepare the dough.
2. Roll Out the Dough: Flatten and roll the dough to fit the dimensions of the Pasta Shaping Disc.
3. Feed the Dough: Turn on the machine, and gently feed the prepared dough through the Pasta Shaping Disc.
4. Cut and Shape: As the pasta extrudes, cut it to the desired length for your linguine.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Manual Cleaning: Clean the Pasta Shaping Disc with warm, soapy water immediately after use to prevent residue buildup. Use a soft sponge or cloth.
- Avoid Abrasives: Do not use steel wool or harsh chemicals that may scratch or damage the surface.
- Dry Properly: Ensure the disc is completely dry before storing it to prevent rust.
- Regular Inspection: Check the disc for signs of wear or damage before each use.

### 7. Troubleshooting

- Disc Clogged: If the pasta is not coming through smoothly, the disc may be clogged. Clean it properly and ensure there is adequate dough preparation.
- Improper Shape: If the pasta is not shaping correctly, verify the installation of the disc and ensure that the dough consistency is appropriate.
- Machine Issues: If there are mechanical problems, consult the pasta machine's manual for guidance.

### 8. Disposal

If you need to dispose of the Pasta Shaping Disc, do so in accordance with local waste disposal regulations. Recycle materials where possible to minimize environmental impact.

### 9. Contact

For further inquiries, support, or assistance, please contact us:

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

Thank you for using the Pasta Shaping Disc Linguine 3 x 1.6 mm. Enjoy your culinary creations!

# DE DEUTSCH

Produktmanual für die Pastateig-Formscheibe Linguine 3 x 1,6 mm NMSM4-LI

## 1. Allgemeine Informationen

Die Pastateig-Formscheibe Linguine 3 x 1,6 mm NMSM4-LI ist ein hochwertiges Küchenutensil, das speziell für die Herstellung von Linguine-Pasta entwickelt wurde. Diese Formscheibe ist kompatibel mit verschiedenen Nudelmaschinen und bietet eine einfache Möglichkeit, frische Pasta in professioneller Qualität zu Hause zuzubereiten.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Gebrauchsanweisung: Verwenden Sie das Produkt nur gemäß dieser Anleitung.
- Sicherheit beim Gebrauch: Halten Sie die Finger von beweglichen Teilen fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Geeignete Nutzung: Nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Lagerung: An einem trockenen Ort aufbewahren, fern von direkten Wärmequellen.
- Reinigung: Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen, um Hygiene zu gewährleisten.
- Kinder: Von Kindern fernhalten, da Kleinteile und scharfe Kanten vorhanden sein können.
- Temperatur: Nur bei Raumtemperatur verwenden; vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.

## 3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: NMSM4-LI
- Typ: Pastateig-Formscheibe
- Dimensionen: 3 x 1,6 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl und BPA-freier Kunststoff
- Gewicht: 150 g
- Kompatibilität: Verwenden mit den meisten gängigen Nudelmaschinen

## 4. Aufbau und Installation

Um die Pastateig-Formscheibe zu installieren, befolgen Sie diese Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass die Nudelmaschine sauber und bereit ist.
2. Entfernen Sie die vorhandene Formscheibe, falls benötigt, indem Sie die Befestigungsschrauben lösen.
3. Setzen Sie die Linguine-Formscheibe in die vorgesehenen Halterungen ein.
4. Sichern Sie die Formscheibe mit den Befestigungsschrauben.
5. Stellen Sie sicher, dass alle Teile fest und sicher verbunden sind, bevor Sie die Nudelmaschine verwenden.

## 5. Betrieb

1. Stellen Sie den gewünschten Teig her und formen Sie ihn auf die geeignete Dicke.
2. Führen Sie den Teig durch die Nudelmaschine mit der installierten Linguine-Formscheibe.
3. Sammeln Sie die Linguine-Pasta, die durch die Öffnungen kommt, und schneiden Sie sie bei Bedarf auf die gewünschte Länge.
4. Verwenden Sie eine geeignete Menge Mehl, um zu verhindern, dass die Pasta zusammenklebt.

## 6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch die Formscheibe mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abspülen.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme.
- Trocknen Sie die Formscheibe gründlich mit einem weichen Tuch ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie die Formscheibe an einem trockenen Ort, um Rost oder Verunreinigungen zu vermeiden.

## 7. Fehlerbehebung

- Problem: Teig bleibt stecken.  
Lösung: Verwenden Sie mehr Mehl auf dem Teig und der Formscheibe.
- Problem: Pasta hat nicht die gewünschte Form.  
Lösung: Überprüfen Sie die Installation der Formscheibe und sicherstellen, dass sie korrekt angebracht ist.
- Problem: Unregelmäßige Pasta-Längen.  
Lösung: Achten Sie darauf, den Teig gleichmäßig zu drücken und die Pasta rechtzeitig zu schneiden.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Verpackungsmaterialien sollten recycelt werden, wenn möglich.

## 9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an:

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

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Pasta Vormschijf Linguine 3 x 1,6 mm (NMSM4-LI)

## 1. Algemene Informatie

De Pasta Vormschijf Linguine is ontworpen voor het efficiënt en eenvoudig vormen van verse pasta. Het product is ideaal voor zowel professionele keukens als thuisgebruik. Het biedt u de mogelijkheid om traditionele linguine-pasta in verschillende diktes te creëren, wat bijdraagt aan de veelzijdigheid van uw culinaire creaties.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde doel van het maken van pasta.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water of andere vloeistoffen tijdens gebruik.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de schijf of andere onderdelen. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Gebruik altijd passende beschermingsmiddelen, zoals handschoenen, indien nodig, bij het hanteren van scherpe onderdelen.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening wanneer het niet in gebruik is.

## 3. Productspecificaties

- Model: NMSM4-LI
- Afmetingen: 30 x 25 x 10 cm
- Voltage: 230V
- Vermogen: 500W
- Capaciteit: Tot 5 kg pasta per uur
- Materiaal: Roestvrij staal

## 4. Installatie en Ingebruikname

- Plaats de Pasta Vormschijf op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Zorg ervoor dat de schijf stevig is gemonteerd volgens de bijgeleverde instructies.
- Sluit de stroomkabel aan op een geschikte stopcontact met de juiste voltage.
- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, controleer dan of alle onderdelen correct en veilig zijn geïnstalleerd.

## 5. Bediening

- Zet het apparaat aan met de hoofdschakelaar.
- Voeg het deeg voor de pasta in de invoeropening en kies de gewenste vorm door de juiste schijf te selecteren.
- Volg de prompts op het scherm om de gewenste instellingen te kiezen.
- Houd de pasta in de gaten terwijl deze wordt gevormd en zorg ervoor dat deze gelijkmatig wordt behandeld.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening voordat u begint met schoonmaken.
- Reinig de Pasta Vormschijf met een vochtige doek en milde zeep. Gebruik geen schurende middelen.
- Zorg ervoor dat alle resten van pasta volledig zijn verwijderd na elk gebruik om verstoppingen te voorkomen.
- Controleer regelmatig op slijtage en vervang versleten onderdelen tijdig.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: Apparatuur start niet.  
Oplossing: Controleer de aansluiting en zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld.
- Probleem: Pasta komt niet goed uit de schijf.  
Oplossing: Controleer of het deeg de juiste textuur heeft en of de schijf goed is geplaatst.
- Probleem: Overmatige stoom of geur.  
Oplossing: Zet het apparaat onmiddellijk uit en controleer op mogelijke obstructies of defecten.

## 8. Afvoer

Bij de afvoer van het apparaat, volg de lokale regelgeving voor afvalverwerking. Dit product bevat materialen die niet met het reguliere afval mogen worden weggegooid. Neem contact op met uw lokale recyclingcentrum voor de juiste afhandelingenprocedures.

## 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning, kunt u contact met ons opnemen op:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

MANUAL DEL PRODUCTO: Disco de Formado de Pasta Linguine 3 x 1.6 mm (NMSM4-LI)

## 1. Información General

Este disco de formado de pasta es una herramienta esencial para crear auténticas formas de pasta linguine con un grosor de 3 mm y un ancho de 1.6 mm. Elaborado con materiales de alta calidad, garantiza durabilidad y un rendimiento excepcional en entornos de cocina profesional.

## 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Use el disco solo para la preparación de pasta.
- Precauciones: Mantenga el disco fuera del alcance de los niños.
- Superficies Calientes: Evite el contacto con superficies calientes para prevenir quemaduras.
- Lesiones Potenciales: Maneje con cuidado para evitar cortes o lesiones al usar el disco.
- Limpieza: Asegúrese de desconectar cualquier maquinaria conectada antes de la limpieza.
- Almacenamiento: Almacene el disco en un lugar seco y fresco, protegido de sustancias corrosivas.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Dimensiones: 3 x 1.6 mm.
- Compatibilidad: Compatible con máquinas de pasta de la marca GGM Gastro.
- Funcionalidad: Diseñado para un corte preciso y uniforme de la pasta.

## 4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina de pasta esté desconectada antes de comenzar la instalación.
2. Retire el disco de formado viejo (si aplica) siguiendo las instrucciones del fabricante.
3. Coloque el nuevo disco de formado en el soporte, asegurándose de que esté bien alineado.
4. Asegure el disco usando los tornillos provistos y verifique que esté firme.
5. Conecte la máquina de pasta y realice una prueba de funcionamiento.

## 5. Operación

1. Prepare la masa de pasta según su receta preferida.
2. Divida la masa y pásela a través de la máquina de pasta equipada con el disco linguine.
3. Ajuste el grosor de la masa si es necesario antes de pasarla por el disco.
4. Recoja la pasta cortada y asegúrese de que la forma sea consistente.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpie el disco inmediatamente después de su uso con agua tibia y un detergente suave.
- No utilice esponjas abrasivas que puedan rayar la superficie.
- Seque bien antes de guardar.
- Inspeccione el disco regularmente para detectar cualquier signo de desgaste y cámbielo si es necesario.

## 7. Solución de Problemas

- Pasta Dura: Asegúrese de que la masa no esté demasiado seca o compacta.
- Cortes Irregulares: Verifique si el disco está bien instalado y alineado.
- Desgaste: Si el disco no corta adecuadamente, considere la posibilidad de un desgaste excesivo y reemplácelo.

## 8. Eliminación

Al final de su vida útil, deseche el disco de formado de acuerdo con las normativas locales sobre reciclaje de metales. No lo arroje a la basura común.

## 9. Contacto

Para consultas y asistencia, comuníquese con nosotros a través de:

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

# FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Disque de façonnage de pâtes Linguine 3 x 1,6 mm

## 1. Informations Générales

Le disque de façonnage de pâtes Linguine est un accessoire essentiel conçu pour la préparation de pâtes fraîches. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il assure durabilité et performance. Ce disque est compatible avec plusieurs modèles de machines à pâtes.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Utilisez uniquement le disque pour le façonnage de pâtes. Ne pas utiliser à d'autres fins.
- Surfaces de Travail: Veillez à travailler sur des surfaces propres et sèches pour éviter les accidents.
- Montage et Démontage: Ne démontez le disque qu'après qu'il ait complètement refroidi. Faites preuve de prudence lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Enfants: Gardez ce produit hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit sans supervision.
- Nettoyage: Évitez de nettoyer avec des produits abrasifs ou des ustensiles qui pourraient rayer le matériel.

## 3. Vue d'Ensemble et Spécifications

- Type de produit: Disque de façonnage de pâtes
- Dimensions: 3 x 1,6 mm
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité
- Compatibilité: Convient aux machines à pâtes GGM Gastro et certains autres modèles standards.

## 4. Installation et Configuration

1. Préparation: Assurez-vous que la machine à pâtes est hors tension et propre.
2. Montage du Disque:
  - Retirez tout disque précédent de la machine à pâtes.
  - Alignez le nouveau disque avec les encoches de la machine.
  - Appuyez doucement jusqu'à ce qu'il soit correctement fixé en place.
3. Vérification: Une fois installé, assurez-vous que le disque est bien en place et ne bouge pas lors de l'utilisation.

## 5. Fonctionnement

1. Mélange des Ingrédients: Préparez la pâte à base d'eau et de farine comme indiqué dans votre recette.
2. Passage à la Machine: Insérez la pâte dans la machine à pâtes.
3. Façonnage: Allumez la machine et guidez la pâte à travers le disque de linguine. Ajustez la vitesse selon l'épaisseur désirée.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage: Après utilisation, démontez le disque et nettoyez-le avec de l'eau tiède et un chiffon doux. Ne pas immerger dans l'eau.
- Séchage: Laissez sécher entièrement avant de le ranger.
- Stockage: Conservez dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité.

## 7. Dépannage

- Problème: La pâte ne sort pas correctement.
  - Solution: Vérifiez si le disque est bien installé et qu'il n'est pas obstrué.
- Problème: Le disque ne s'arrête pas de tourner.
  - Solution: Éteignez la machine et débranchez-la immédiatement, puis inspectez pour vérification des pièces.

## 8. Élimination

Conformez-vous aux réglementations locales pour l'élimination de déchets. S'il n'est plus utilisable, le disque peut être recyclé comme métal.

## 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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco di Formatura Pasta Linguine (3 x 1,6 mm) - NMSM4-LI

## 1. Informazioni Generali

Il disco di formatura per pasta linguine NMSM4-LI è un accessorio progettato per facilitare la creazione di pasta freschi a forma di linguine. Realizzato con materiali di alta qualità, questo disco è progettato per durare a lungo e garantire risultati eccellenti.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Uso previsto: Questo prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione di pasta. Non utilizzare per altri scopi.
- Norme di Sicurezza: Tenere fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare sempre il prodotto secondo le istruzioni per evitare infortuni.
- Controlli regolari: Verificare periodicamente l'integrità del disco. In caso di usura o danni, non utilizzare il prodotto.
- Manutenzione: Pulire il disco dopo ogni utilizzo. Evitare l'uso di prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Guanti di protezione: Utilizzare guanti quando si maneggiano parti taglienti o durante la pulizia.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni disco: 3 x 1,6 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Compatibilità: Progettato per essere utilizzato con macchine per la pasta compatibili.
- Colore: Acciaio inossidabile lucido
- Peso: 250 g

## 4. Setup e Installazione

1. Preparazione: Assicurarsi di avere una macchina per la pasta compatibile. Verificare di avere tutte le parti necessarie.

### 2. Montaggio:

- Scollegare la macchina per la pasta dalla presa elettrica.
- Rimuovere eventuali dischi o accessori precedentemente installati.
- Allineare il disco di formatura linguine con l'alloggiamento della macchina.
- Fissare il disco seguendo le istruzioni del produttore della macchina. Assicurarsi che sia saldamente in posizione.

3. Collegamento: Ricollegare la macchina alla presa elettrica e verificare che funzioni correttamente.

## 5. Operazione

- Impostare la macchina per la pasta secondo le istruzioni del produttore.
- Preparare l'impasto per la pasta e inserirlo nella macchina.
- Accendere la macchina e selezionare la modalità per formare le linguine. Seguire le istruzioni per la quantità di impasto raccomandata.
- Raccogliere la pasta formata e disporla su una superficie infarinata.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, rimuovere il disco dalla macchina.
- Sciacquare il disco con acqua calda per rimuovere residui di pasta.
- Utilizzare una spazzola morbida per pulire eventuali angoli difficili da raggiungere.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pasta non esce dal disco.  
- Soluzione: Verificare che il disco sia montato correttamente e che l'impasto sia adeguato.
- Problema: Il disco è bloccato.  
- Soluzione: Spegnerne la macchina e rimuovere con cautela il disco. Verificare la presenza di detriti.
- Problema: Danni visibili al disco.  
- Soluzione: Non utilizzare il disco danneggiato. Contattare il servizio assistenza.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali metallici. Non gettare il disco con i rifiuti domestici.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

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

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania