

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: NMSM4-PA

Pasta shaping disc - Pappardelle 15 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual: Pasta Shaping Disc Pappardelle 15 mm NMSM4-PA

1. General Information

The Pasta Shaping Disc Pappardelle 15 mm NMSM4-PA is designed to shape dough into traditional pappardelle pasta. This high-quality disc is made of durable materials, ensuring longevity and consistent performance in your culinary endeavors. Ideal for both home cooks and professional chefs, this tool simplifies the process of pasta-making, allowing for uniform cuts and an authentic Italian experience.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed specifically for shaping pasta and should not be used for any other purposes.
- User Responsibility: Users must ensure the device is used according to the specifications detailed in this manual. Misuse may lead to injury or damage to the product.
- Supervision Required: Children should not operate this appliance without adult supervision. Ensure they are kept at a safe distance during use.
- Handling: Always handle the disc with care to avoid sharp edges. Wear appropriate gloves if necessary.
- Cleaning: Ensure the appliance is off and has cooled down before cleaning. Do not immerse the entire product in water.
- Storage: Store in a dry, cool place away from direct sunlight to prevent material degradation.

3. Product Specifications

- Material: Stainless Steel
- Size: 15 mm diameter
- Compatibility: Suitable for use with various pasta machines
- Weight: 0.5 kg

4. Setup and Installation

1. Unpack the Pasta Shaping Disc from its packaging.
2. Ensure all components are present and in good condition.
3. Align the Pasta Shaping Disc with the corresponding attachment on your pasta machine.
4. Secure the disc tightly following the manufacturer's fitting instructions.
5. Before using the product, perform a test run with a small amount of dough to ensure proper installation and function.

5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your desired recipe.
2. Turn on your pasta machine and set it to the necessary speed.
3. Gradually feed the dough into the machine's roller.
4. Adjust the thickness settings as required to achieve your desired pasta thickness.
5. Collect the shaped pappardelle as it emerges from the machine, ensuring you have ample space for it to fall freely.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, detach the Pasta Shaping Disc from the pasta machine.
- Rinse under warm water to remove any leftover dough. Use a brush for harder-to-reach areas.
- Do not use abrasive materials or cleaners. Clean with gentle soap if necessary.
- Dry thoroughly with a soft cloth before storing to prevent moisture buildup.
- Inspect regularly for any signs of wear or damage, replacing if compromised.

7. Troubleshooting

- Problem: Dough is not shaping correctly.
 - Solution: Check if the disc is securely mounted and ensure the dough is not too wet or too dry.
- Problem: The disc is jammed.
 - Solution: Turn off the machine and carefully remove the disc for inspection.
- Problem: Uneven pasta shapes.
 - Solution: Ensure consistent dough thickness before shaping and check for any debris on the disc.

8. Disposal

When disposing of the Pasta Shaping Disc, please consider environmental guidelines. Separate metal parts for recycling according to local regulations. Do not dispose of in general waste.

9. Contact

Customer Service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

For any inquiries or further assistance regarding your Pasta Shaping Disc Pappardelle 15 mm NMSM4-PA, please do not hesitate to contact our customer service team.

DE DEUTSCH

Produkt-Handbuch für den GGM Gastro Pasta Shaping Disc Pappardelle 15 mm (NMSM4-PA)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des GGM Gastro Pasta Shaping Disc Pappardelle 15 mm. Dieses Produkt eignet sich hervorragend für die Herstellung von frischen Pappardelle-Nudeln. Der Disk ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, um Langlebigkeit und optimale Leistung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe des Produkts aufhalten, während es in Betrieb ist.
- Die scharfen Kanten des Pasta Shaping Disc können Verletzungen verursachen. Tragen Sie beim Umgang mit dem Produkt Hand- und Augenschutz.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Bei Unfällen oder Beschädigungen des Produkts, verwenden Sie das Produkt nicht weiter und kontaktieren Sie den Kundenservice.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Durchmesser: 15 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 500 g
- Anwendung: Herstellung von Pappardelle-Nudeln

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie den Pasta Shaping Disc aus der Verpackung und überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen.
2. Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Platzieren Sie die Pizzaschneider auf einer stabilen Arbeitsfläche, sicher befestigt.
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an (falls elektrisch).
5. Folgen Sie den spezifischen Anweisungen zur Verbindung (sollten die spezifischen Installation klar sein) des Produkts mit einer Küchenmaschine, wenn das Produkt elektrisch betrieben wird.

5. Betrieb

- Rollen Sie den Nudelteig auf die gewünschte Dicke aus.
- Führen Sie den Teig vorsichtig durch die Pasta Shaping Disc, um die Pappardelle zu formen.
- Achten Sie darauf, die Disk während des Betriebs nicht zu überlasten.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch das Produkt mit warmem Seifenwasser reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien, um Kratzer zu vermeiden.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, um Rostbildung zu verhindern.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um die Langlebigkeit zu maximieren.

7. Fehlersuche

- Problem: Der Teig wird nicht richtig geformt.
Lösung: Überprüfen Sie die Teigdicke und stellen Sie sicher, dass der Teig nicht zu fest oder klebrig ist.
- Problem: Der Disk ist schwer zu bedienen.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig installiert ist, und dass keine Fremdkörper im Weg sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Elektrogeräte. Ziehen Sie die örtlichen Abfallvorschriften hinzu, um sicherzustellen, dass Sie alle Anforderungen einhalten.

9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung wenden Sie sich bitte an

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Pasta Vormen Disc Pappardelle 15 mm (NMSM4-PA)

1. Algemene Informatie

Deze pasta vormen disc is speciaal ontworpen voor het maken van heerlijke pappardelle-pasta met een breedte van 15 mm. Gemaakt van hoogwaardig, voedselveilig materiaal, biedt de disc een efficiënte en consistente manier om pasta te vormen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de disc alleen voor het maken van pasta.
- Zorg ervoor dat de disc en de werkruimte schoon zijn voordat u begint.
- Houd de disc buiten het bereik van kinderen.
- Let op scherpe randen en oppervlakken; gebruik handschoenen indien nodig.
- Volg de installatie-instructies zorgvuldig op om letsel of schade te voorkomen.
- Gebruik nooit de disc op een niet-bestendige ondergrond of met onvoldoende ondersteuning.

3. Productspecificaties

Technische gegevens:

- Productnaam: Pasta Vormen Disc Pappardelle
- Afmeting: 15 mm
- Materiaal: Voedselveilig kunststof
- Geschikt voor: Het maken van pappardelle-pasta

4. Installatie en Opstelling

- Zorg ervoor dat u een schone en vlakke werkruimte hebt.
- Plaats de pasta vormen disc op een stevige ondergrond.
- Bevestig de disc stevig aan de pastamaker volgens de instructies in de handleiding van de pastamaker.
- Controleer of de disc goed vastzit en geen speling heeft voordat u begint met gebruik.

5. Bediening

- Rollen het deeg tot de gewenste dikte met een deegroller.
- Plaats de uitgerolde deeg op de disc.
- Draai de handgreep van de pastamaker om de pasta door de disc te persen.
- Verzamel de gevormde pappardelle-pasta en laat deze drogen volgens uw recept.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig de disc onmiddellijk na gebruik met warm water en milde zeep.
- Gebruik geen schurende middelen om krassen te voorkomen.
- Droog de disc grondig voordat u deze opbergt.
- Bewaar de disc op een droge plaats, uit de buurt van vocht.

7. Problemen Oplossen

- Als de disc verzadigd is of niet goed snijdt: controleer of de disc correct is geïnstalleerd.
- Bij het vastlopen van de pastamaker: stop de machine, haal de disc eruit en controleer op deegophoping.
- Voor onregelmatige pasta: zorg ervoor dat het deeg gelijkmatig is uitgerold.

8. Afvalverwijdering

- Neem contact op met uw lokale afvalverwerkingsdienst voor richtlijnen over het weggooien van het product.
- Zorg ervoor dat het product wordt verwijderd op een milieuvriendelijke manier.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Volg deze handleiding zorgvuldig op om een optimale ervaring te garanderen met uw Pasta Vormen Disc Pappardelle. Geniet van het maken van verse, zelfgemaakte pasta!

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Disco de Formado de Pasta Pappardelle 15 mm

1. Información General

Gracias por elegir el Disco de Formado de Pasta Pappardelle de 15 mm. Este producto es ideal para preparar pasta fresca en casa o en entornos profesionales, facilitando la formación de pappardelle, una deliciosa variedad de pasta amplia y plana.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropriado: Este producto está diseñado exclusivamente para la preparación de pasta. No lo use para otros fines.
- Superficies Calientes: Tenga cuidado con las superficies calientes y los utensilios afilados durante el uso.
- Montaje y Desmontaje: Asegúrese de que el dispositivo esté desconectado de la electricidad antes de realizar cualquier tipo de montaje o desmontaje.
- Almacenamiento Seguro: Guarde el disco en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de los niños.
- Inspección Regular: Revise el disco periódicamente por si hubiera daños que pudieran comprometer su uso.
- Manos Secas: Evite que las manos estén húmedas al manipular el disco.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Nombre del Producto: Disco de Formado de Pasta Pappardelle
- Ancho de Corte: 15 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad y duradero
- Compatibilidad: Adecuado para la mayoría de las máquinas de pasta estándar
- Dimensiones: 15 mm de diámetro
- Peso: 200 g

4. Configuración e Instalación

- Paso 1: Asegúrese de que la máquina de pasta esté apagada y desconectada.
- Paso 2: Retire el disco actual de la máquina de pasta, si es aplicable.
- Paso 3: Coloque el disco de 15 mm en el soporte de la máquina y asegúrelo firmemente. Asegúrese de que esté alineado correctamente.
- Paso 4: Conecte la máquina de pasta a la fuente de alimentación.
- Paso 5: Realice una prueba breve a baja velocidad para asegurarse de que todo esté en su lugar.

5. Operación

- Forme la masa de pasta según su receta preferida.
- Encienda la máquina de pasta y ajuste la velocidad según sea necesario.
- Introduzca la masa en el disco, asegurándose de alimentar adecuadamente para una forma consistente de pappardelle.
- Recoge la pasta formada y colócala sobre un secador de pasta o en una bandeja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza: Después de usar el disco, límpielo con un paño húmedo.
- Desinfección: Use un limpiador suave si es necesario. No sumerja en agua.
- Almacenamiento: Guárdelo en un lugar seco y fresco, preferiblemente en su caja original.

7. Solución de Problemas

- La pasta no se corta correctamente: Asegúrese de que la masa esté suficientemente suave y de que el disco esté bien instalado.
- El disco está atascado: Desconecte la máquina y revise si hay residuos que bloqueen la operación.
- Ruido excesivo durante el uso: Verifique que el disco esté correctamente alineado y no haya piezas sueltas.

8. Eliminación

Dispose del disco de acuerdo con las regulaciones locales sobre reciclaje y residuos. No lo arroje al fuego para evitar emisiones peligrosas.

9. Contacto

Para asistencia adicional, contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation - Disque à Pâtes Pappardelle 15 mm NMSM4-PA

1. Informations Générales

Le disque à pâtes Pappardelle 15 mm NMSM4-PA est conçu pour façonner facilement des pâtes fraîches à la maison. Fabriqué en matériaux de haute qualité, il allie durabilité et praticité.

2. Informations de Sécurité

- Usage prévu : Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique pour la fabrication de pâtes.
- Surveillance : Les enfants doivent être surveillés lors de l'utilisation de cet appareil pour éviter tout risque de blessure.
- Équipement adéquat : Ne pas utiliser d'outils ou d'ustensiles inappropriés qui pourraient endommager le disque.
- Propre et sec : Veuillez vous assurer que le disque est propre et bien sec avant de l'utiliser pour éviter la contamination des aliments.
- Évitez les températures extrêmes : Ne pas exposer le disque à des températures extrêmes ou à des produits chimiques agressifs qui pourraient l'endommager.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Disque à Pâtes Pappardelle 15 mm
- Dimensions : 15 mm
- Matériaux : Inox de qualité alimentaire
- Compatibilité : Compatible avec la plupart des machines à pâtes.
- Couleur : Argent

4. Installation et Configuration

1. Déballage : Retirez le disque de l'emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages visibles.
2. Assemblage : Fixez le disque à votre machine à pâtes selon les instructions du fabricant de la machine. Assurez-vous qu'il est bien en place.
3. Test de sécurité : Avant d'utiliser le disque, faites un essai à vide pour garantir qu'il est correctement installé.

5. Fonctionnement

1. Préparez la pâte selon votre recette préférée et laissez-la reposer.
2. Abaissez la pâte à une épaisseur adéquate selon les instructions de votre machine à pâtes.
3. Insérez la pâte dans le disque à pâtes Pappardelle et procédez au façonnage.
4. Récupérez les pâtes formées et déposez-les sur un torchon propre.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez le disque à l'eau chaude savonneuse.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez le disque complètement avant de le ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Disque coincé : Vérifiez l'installation et assurez-vous que la pâte n'est pas trop humide ou collante.
- Pâtes mal formées : Assurez-vous que la pâte est étalée uniformément avant de l'insérer dans le disque.
- Dommages visibles : Si des dommages sont visibles sur le disque, cessez son utilisation et contactez le service client.

8. Élimination

Disposez du disque en respectant les règlements de recyclage locaux. Si le disque est endommagé, suivez les instructions pour les déchets dangereux si nécessaire.

9. Contact

Pour toute question, contactez-nous :

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

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons de belles expériences culinaires !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco di Formatura Pasta Pappardelle 15 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel vostro nuovo disco di formatura della pasta Pappardelle da 15 mm. Questo prodotto è stato progettato per facilitare la preparazione della pasta fresca in modo semplice e veloce. Si prega di leggere attentamente questo manuale per ottenere il massimo dal prodotto e garantire la sicurezza durante l'uso.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso previsto: Utilizzare solo per la preparazione della pasta.
- Attenzione: Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Superficie di lavoro: Assicurarsi di utilizzare il disco su una superficie stabile e antiaderente.
- Manutenzione: Non utilizzare oggetti affilati o abrasivi per pulire il disco.
 - Controllo prima dell'uso: Verificare sempre che il disco non presenti anomalie prima dell'uso. In caso di danneggiamento, non utilizzare.
- Temperatura: Non esporre il disco a fonti di calore dirette.
- Contatto con alimenti: Assicurarsi che il disco sia pulito prima di utilizzarlo con ingredienti alimentari.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Disco di Formatura Pasta Pappardelle
- Dimensione della pasta: 15 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Utilizzo: Dispositivo manuale per la formatura della pasta
- Dimensioni del prodotto: 22 cm x 22 cm x 5 cm
- Peso: 500 g

4. Impostazione e Installazione

1. Rimuovere il disco dalla confezione e assicurarsi che non ci siano difetti.
2. Posizionare il disco su una superficie piana e pulita.
3. A seconda della vostra attrezzatura per la pasta, potrebbe essere necessario fissarlo a un attrezzo di preparazione della pasta (seguire le istruzioni specifiche dell'attrezzatura).
4. Assicurarsi che il disco sia saldamente in posizione prima di iniziare ad utilizzarlo.

5. Funzionamento

1. Preparare l'impasto secondo la ricetta desiderata.
2. Stendere l'impasto in un foglio sottile.
3. Posizionare il disco sulla pasta e premere con fermezza.
4. Rimuovere il disco e ottenere le strisce di pappardelle formate.
5. Ripetere fino al completamento dell'impasto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulire il disco dopo ogni uso con un panno umido e sapone neutro.
- Non immergere il disco in acqua o metterlo in lavastoviglie.
- Conservare il disco in un luogo asciutto e fresco per evitare danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Pasta attaccata al disco: Assicurarsi che la superficie sia infarinata prima di utilizzarla per evitare che la pasta si attacchi.
- Difficoltà a premere: Controllare se il disco è fissato correttamente.
- Danni visibili: In caso di crepe o deformazioni, non utilizzare il disco e contattare l'assistenza.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del disco, smaltirlo in modo responsabile secondo le normative locali sui rifiuti. Si consiglia di riciclare il materiale in acciaio inossidabile.

9. Contatto

Per domande o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania