

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-SP

Pasta shaping disc - spaghetti 1.9 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Shaping Disc Spaghetti 1.9 mm (NMSM4-SP)

1. General Information

Thank you for choosing the Pasta Shaping Disc Spaghetti 1.9 mm (NMSM4-SP). This high-quality pasta shaping disc is designed to produce authentic spaghetti noodles with a diameter of 1.9 mm, ensuring a delightful culinary experience.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the kitchen appliance you are using is properly grounded and rated for the power requirements of the pasta shaping disc.
- **Usage Safety:** Only use the disc with compatible pasta machines as outlined in the user manual for your appliance. Improper use may lead to injury or damage to the machine.
- **Handling:** The pasta shaping disc may have sharp edges. Handle with care. Avoid contact with skin.
- **Cleaning:** Do not immerse electrical parts in water. Clean the disc separately and ensure all parts are dry before reassembling.
- **Storage:** Store the pasta shaping disc in a cool, dry place, out of reach of children and pets.

3. Product Specifications

- Model: NMSM4-SP
- Material: Stainless Steel
- Shape: Spaghetti
- Diameter: 1.9 mm
- Compatibility: Suitable for standard pasta machines

4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the pasta shaping disc from its packaging.
2. **Inspection:** Check the disc for any visible damage. If found, do not use and contact customer service.
3. **Machine Preparation:** Ensure your pasta machine is clean and unplugged.
4. **Installation:**
 - Locate the disc holder on the pasta machine.
 - Align the pasta shaping disc with the holder, ensuring it fits snugly.
 - Secure the disc in place as per the instructions provided with your pasta machine.
5. **Power On:** Plug the pasta machine back into the power source and ensure it is ready for use.

5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your preferred recipe.
2. Divide the dough into manageable portions.
3. Set your pasta machine to the desired thickness setting (refer to your machine's manual).
4. Feed the dough through the machine, then through the pasta shaping disc to produce spaghetti.
5. Collect the output and place it gently on a floured surface to prevent sticking.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, remove the pasta shaping disc from the machine.
- Clean the disc with warm, soapy water and a soft cloth. Rinse thoroughly and dry immediately.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads which may scratch the surface.
- Store the disc in its protective casing or a safe container to maintain its integrity.

7. Troubleshooting

- **Issue:** Pasta sticks to the disc.
 - **Solution:** Ensure the dough is adequately floured before feeding it into the machine.
- **Issue:** Disc does not fit correctly.
 - **Solution:** Check for compatibility and ensure the disc is properly aligned in the disc holder.
- **Issue:** Uneven pasta thickness.
 - **Solution:** Adjust the machine settings to ensure even processing.

8. Disposal

At the end of its life, the Pasta Shaping Disc can be disposed of responsibly.

- **Material Disposal:** The stainless steel material is recyclable. Check local recycling guidelines.
- **General Waste:** If recycling is not an option, dispose of the disc in general waste.

9. Contact

For support and inquiries, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Benutzerhandbuch für das Pasta-Formscheibenset Spaghetti 1,9 mm - NMSM4-SP

1. Allgemeine Informationen

Das Pasta-Formscheibenset Spaghetti 1,9 mm - NMSM4-SP ist ein hochwertiges Küchengerät, das entwickelt wurde, um frisch zubereitete Spaghetti zu formen. Es ist für den professionellen Einsatz in gastronomischen Betrieben sowie für den ambitionierten Heimkoch geeignet.

2. Sicherheitshinweise

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu verhindern.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile während des Betriebs.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Reinigen Sie das Gerät immer nach dem Gebrauch und lassen Sie es vollständig trocknen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen reinen Lebensmittelzutaten, um die Produktqualität zu gewährleisten.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: NMSM4-SP
- Formgröße: Spaghetti 1,9 mm
- Material: Edelstahl
- Gewicht: 1,5 kg
- Abmessungen: 30 x 15 x 10 cm
- Herstellungsland: Italien
- Geeignet für: Teigsorten bis zu 2,5 mm Dicke

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen.
2. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, flachen Oberfläche.
3. Schließen Sie das Gerät an eine Stromquelle an, wenn erforderlich.
4. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie mit der Benutzung beginnen.

5. Betrieb

1. Bereiten Sie den Teig gemäß Ihrem Rezept vor und stellen Sie sicher, dass er die empfohlene Dicke hat.
2. Führen Sie den Teig gleichmäßig in die Maschine ein.
3. Wählen Sie die gewünschte Pasta-Dicke (in diesem Fall Spaghetti 1,9 mm) und starten Sie das Gerät.
4. Lassen Sie die Spaghetti gleichmäßig herauskommen und schneiden Sie sie der gewünschten Länge ab.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie scheuernde Materialien.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Teile auf Verschleiß und ersetzen Sie sie bei Bedarf.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Rostbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Zugprobleme: Überprüfen Sie, ob der Teig zu dick ist oder ob sich Stoffreste im Gerät befinden.
- Unregelmäßige Pasta: Stellen Sie sicher, dass der Teig gleichmäßig eingeführt wird und das Gerät richtig eingestellt ist.
- Geräuschprobleme: Kontrollieren Sie, ob Teile lose sind oder ob Verschmutzungen entfernt werden müssen.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Stellen Sie sicher, dass alle Batterien (falls vorhanden) entfernt und umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor GGM Gastro Pasta Vormdisc voor Spaghetti 1,9 mm (NMSM4-SP)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de GGM Gastro Pasta Vormdisc voor Spaghetti 1,9 mm (NMSM4-SP). Dit product is ontworpen om het maken van spaghetti eenvoudig en efficiënt te maken. Volg deze handleiding nauwkeurig op om optimaal gebruik te maken van uw product.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het product uitsluitend voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en niet is aangesloten op het stroomnet tijdens installatie, reiniging of onderhoud.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het product. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of middelen die het product kunnen beschadigen bij reiniging.

3. Productspecificaties

- Model: NMSM4-SP
- Afmetingen: 16 x 16 x 10 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Materiaal: Roestvrij staal
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 300 W
- Capaciteit: Tot 5 kg deeg per uur
- Vormdiameter: 1,9 mm

4. Installatie en Setup

1. Zorg voor een vlakke en stabiele ondergrond voor de installatie van de pasta vormdisc.
2. Plaats de vormdisc op de ondergrond en verbind hem met een stopcontact dat geschikt is voor het aangegeven voltage.
3. Controleer of alle onderdelen stevig zijn gemonteerd en er geen losse onderdelen zijn.
4. Test het apparaat door de aan/uit-schakelaar te gebruiken voor de eerste keer.

5. Werking

- Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Plaats het deeg in de toevoerbus.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
- Pas de instellingen aan om de gewenste spaghetti-dikte te verkrijgen.
- Laat het apparaat het deeg vormen totdat de gewenste hoeveelheid is geproduceerd.

6. Reiniging en Onderhoud

- Koppel het apparaat eerst los van de stroom.
- Gebruik een zachte doek en warm zeepsop voor de reiniging van de buitenzijde.
- Ontkoppel de vormdisc en reinig deze onder warm stromend water. Gebruik geen schurende middelen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u het apparaat weer in elkaar zet.

7. Problemen oplossen

- Als het apparaat niet opstart, controleer dan of het goed is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Bij obstructie tijdens werking, schakelt u het apparaat uit en verwijdert u de obstructie.
- Voor andere problemen, neem contact op met onze klantenservice.

8. Afvoer

Volg de lokale wetgeving voor het afvoeren van elektrische apparaten. Breng het apparaat naar een recyclingcentrum of een speciaal inzamelpunt voor elektrische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie over het product, neem contact op via:

- E-mailadres: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Bedankt voor uw vertrouwen in GGM Gastro!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Disco de Moldeo de Pasta Espagueti 1,9 mm (NMSM4-SP)

1. Información General

El Disco de Moldeo de Pasta Espagueti de 1,9 mm (NMSM4-SP) es un accesorio esencial diseñado para la elaboración de espaguetis frescos en restaurantes y cocinas profesionales. Su diseño robusto y su material de alta calidad garantizan durabilidad y eficacia en la producción de pasta.

2. Información de Seguridad

- Uso Aprobado: Este producto debe ser utilizado únicamente para la producción de espaguetis. No utilice el disco para ningún otro fin.
- Superficie de Trabajo: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y seca antes de la instalación.
- Calor y Humedad: Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de calor y condiciones de alta humedad para evitar daños.
- Manejo Seguro: Siempre utilice guantes al manipular el disco para evitar cortes.
- Uso por Adultos: Este producto debe ser utilizado únicamente por adultos o bajo la supervisión de un adulto.
- Inspección Regular: Revise periódicamente el disco y sus componentes para detectar signos de desgaste o daño. Si se encuentra un problema, suspenda su uso inmediatamente.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: NMSM4-SP
- Tipo de Producto: Disco de moldeo para espagueti
- Diámetro: 120 mm
- Material: Acero inoxidable
- Grosor de Pasta: 1,9 mm
- Peso: 200 g
- Compatibilidad: Compatible con la mayoría de las máquinas de pasta industriales.

4. Instalación y Configuración

1. Preparación: Asegúrese de tener todas las herramientas necesarias. Se recomienda un destornillador y guantes de protección.

2. Desconectar la Máquina: Desconecte la máquina de pasta antes de cualquier instalación.

3. Remoción del Disco Actual: Si hay un disco ya instalado, retire los tornillos que lo mantienen en su lugar y retire el disco con cuidado.

4. Instalación del Disco NMSM4-SP:

- Coloque el disco de espagueti en el eje de la máquina.
- Alinee los agujeros de montaje del disco con los de la máquina.
- Asegúrese de que encaje correctamente.

5. Fijación: Atornille el disco firmemente usando los tornillos previamente retirados. No apriete en exceso para evitar daños.

6. Verificación Final: Asegúrese de que el disco esté correctamente instalado y fijado antes de volver a conectar la máquina.

5. Operación

1. Una vez instalado, conecte la máquina y espere a que esté lista.
2. Prepare la masa de pasta según la receta deseada.
3. Introduzca la masa en la máquina y seleccione el disco de 1,9 mm.
4. Inicie la máquina y observe el proceso de extrusión del espagueti.
5. Recorte el espagueti a la longitud deseada según sea necesario.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inmediata: Limpie el disco después de cada uso para evitar residuos de masa. Use agua caliente y un cepillo suave.
- Secado: Asegúrese de secar el disco completamente con un paño limpio antes de guardarlo para prevenir la corrosión.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y seguro, alejado de la humedad.

7. Solución de Problemas

- La Pasta no Sale Bien: Verifique que la masa esté bien preparada y que el disco esté instalado correctamente.

- Ruidos Anormales: Asegúrese de que no haya piezas sueltas y que el disco esté bien fijado.
- Pasta Dura o Grumosa: Revisar la consistencia de la masa y asegurarse de que esté bien hidratada.

8. Eliminación

El Disco de Moldeo de Pasta Espagueti es reciclable. Al final de su vida útil, deséchelo de acuerdo con la normativa local sobre materiales metálicos. No lo deseche en la basura normal.

9. Contacto

Para cualquier pregunta o consulta, comuníquese con nosotros:

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

Gracias por elegir nuestro Disco de Moldeo de Pasta Espagueti. ¡Disfrute de la creación de pasta fresca!

FR FRANÇAIS

Manuel de Produit - Disque de Façonnage de Pâtes Spaghetti 1,9 mm - NMSM4-SP

1. Informations Générales

Le Disque de Façonnage de Pâtes Spaghetti 1,9 mm - NMSM4-SP est un accessoire de cuisine conçu pour faciliter la préparation de pâtes délicieuses à la maison. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce disque est idéal pour les chefs professionnels et les amateurs de cuisine.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation adéquate : Utilisez uniquement pour la fabrication de pâtes. Évitez tout usage inapproprié qui pourrait endommager le produit.
- Manipulation : Toujours manipuler avec des mains sèches. Évitez de toucher les bords tranchants du disque.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Le produit contient des pièces petites et tranchantes.
- Nettoyage : Ne pas immerger dans l'eau chaude si le disque a des éléments électriques. Laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- Surveillance : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en utilisation.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Produit : Disque de Façonnage de Pâtes Spaghetti
- Diamètre : 1,9 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Compatibilité : À utiliser avec les machines à pâtes compatibles
- Poids : 200 g
- Dimensions : 20 cm x 20 cm x 0,3 cm

4. Installation et Configuration

1. Préparation : Avant d'installer le disque, assurez-vous que votre machine à pâtes est propre et débranchée.
2. Fixation : Alignez le disque de façonnage sur le support de la machine à pâtes. Appuyez fermement pour le fixer en place.
3. Verrouillage : Vérifiez que le disque est bien verrouillé pour éviter tout mouvement pendant l'utilisation.
4. Essai : Exécutez un cycle à vide pour vous assurer que le disque tourne correctement.

5. Fonctionnement

1. Mélange des ingrédients : Préparez votre pâte selon votre recette préférée.
2. Passage de la pâte : Introduisez la pâte dans la machine à pâtes avec le disque installé.
3. Collecte des pâtes : Les spaghettis sortiront à l'autre extrémité. Collectez-les régulièrement pour éviter tout enchevêtrement.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Il est recommandé de nettoyer le disque immédiatement après utilisation.
- Méthode : Nettoyez avec de l'eau tiède et un savon doux. Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires.
- Séchage : Séchez le disque avec un chiffon propre et doux avant de le ranger.
- Stockage : Conservez dans un endroit frais et sec.

7. Dépannage

- Problème : Le disque ne tourne pas
- Solution : Vérifiez que le disque est correctement installé et verrouillé.
- Problème : Pâtes qui ne sortent pas
- Solution : Assurez-vous que la pâte n'est pas trop humide et que la machine fonctionne correctement.
- Problème : Résidus de pâte collés
- Solution : Laissez tremper le disque dans de l'eau tiède avant de le nettoyer.

8. Élimination

Ne jetez pas le disque avec les déchets ménagers. Recyclez le métal en suivant les réglementations locales. Consultez les centres de recyclage pour connaître les procédures spécifiques de votre région.

9. Contact

Pour toute question ou assistance technique, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Disco di Formatura della Pasta Spaghetti 1,9 mm (NMSM4-SP). Questo documento fornisce informazioni essenziali per l'uso e la manutenzione di questo strumento da cucina progettato per facilitare la creazione di spaghetti freschi.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Adeguato: Utilizzare il disco esclusivamente per l'uso previsto, ossia la formatura di pasta.
- Attenzione al Taglio: Le parti metalliche possono essere affilate. Maneggiare il prodotto con cura per evitare lesioni.
- Supervisione: Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Controllo del Prodotto: Ispezionare il disco per eventuali danni prima dell'uso. Non utilizzare se danneggiato.
- Ambiente di Utilizzo: Utilizzare in un ambiente asciutto e pulito, lontano da fonti di calore o umidità.
- Manipolazione: Non utilizzare utensili metallici per estrarre la pasta dal disco per evitare di graffiare le superfici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Disco di Formatura della Pasta Spaghetti 1,9 mm è realizzato in acciaio inox di alta qualità, garantendo durata e resistenza.

Dati Tecnici:

- Tipo di prodotto: Disco di Formatura Pasta
- Dimensione: 1,9 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Compatibilità: Adatto per macchine per pasta e impastatrici

4. Impostazione e Installazione

1. Assicurati di avere a disposizione tutti i componenti.
2. Posiziona la macchina per la pasta su una superficie piana e stabile.
3. Fissa il disco di formatura nella macchina seguendo le indicazioni specifiche per il modello.
4. Assicurati che il disco sia ben fissato e che non ci siano spazi vuoti.
5. Collega la macchina alla presa di corrente e accendi l'apparecchio.

5. Funzionamento

1. Prepara l'impasto per la pasta secondo la tua ricetta preferita.
2. Inserisci l'impasto nella macchina.
3. Accendi la macchina e regola la velocità se necessario.
4. Assicurati che la pasta fluisca uniformemente attraverso il disco.
5. Raccogli gli spaghetti freschi prodotti dalla macchina.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, stacca la macchina dalla presa e lascia raffreddare.
- Rimuovi il disco e lavalo a mano con acqua calda e sapone neutro.
- Evita l'uso di detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- Asciuga con un panno morbido e riponi il disco in un luogo asciutto.
- Controlla periodicamente il disco per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- La pasta non esce dal disco: Assicurati che l'impasto non sia troppo secco. Aggiungi un po' di acqua per migliorare la consistenza.
- Il disco è bloccato: Spegni la macchina e controlla se ci sono residui di pasta. Pulisci il disco se necessario.
- Danni visibili al disco: Non utilizzare il disco se presenta crepe o danni. Contatta il servizio clienti.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, assicurati di smaltirlo secondo la normativa locale in materia di rifiuti. Alcuni componenti possono essere riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, puoi contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania