

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-TA

Pasta shaping disc - Tagliolini 3,5 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Shaping Disc Tagliolini 3.5 mm (NMSM4-TA)

1. General Information

Thank you for choosing the Pasta Shaping Disc Tagliolini 3.5 mm (NMSM4-TA). This high-quality kitchen accessory is designed for home and professional chefs looking to create authentic tagliolini pasta quickly and efficiently. The disc is constructed from durable materials, ensuring long-lasting performance.

2. Safety Information

- Read all instructions thoroughly before using the product.
- Ensure your hands are clean and dry before handling the disc.
- Keep the pasta shaping disc away from children to prevent accidents.
- Do not operate the equipment with wet hands or when it is on a wet surface.
- Ensure the disc is securely attached to your pasta machine before use.
- Avoid using excessive force when inserting or removing the disc.
- Store the product in a cool, dry place away from direct sunlight.
- Regularly inspect the disc for any signs of wear or damage. Do not use a damaged disc.
- Follow the manufacturer's guidelines for compatible pasta machines.

3. Product Specifications

- Model: NMSM4-TA
- Disc Type: Tagliolini
- Thickness: 3.5 mm
- Material: High-quality stainless steel
- Compatibility: Suitable for various pasta machines
- Dimensions: 10 cm (diameter)

4. Setup and Installation

1. Gather your pasta machine and the Pasta Shaping Disc Tagliolini 3.5 mm.
2. Ensure the pasta machine is unplugged and clean.
3. Locate the disc holder on the pasta machine.
4. Remove any existing discs from the holder.
5. Align the Pasta Shaping Disc Tagliolini (3.5 mm) with the disc holder.
6. Once aligned, gently press the disc into place until it clicks securely.
7. Verify that the disc is firmly attached before plugging in the pasta machine.

5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your favorite recipe.
2. Roll the dough into a flat sheet using the pasta machine's roller attachment.
3. Start with the widest setting and gradually narrow the thickness until desired.
4. Set the machine to the Tagliolini cutting position.
5. Feed the rolled-out dough into the disc opening.
6. Turn the handle of the pasta machine to cut the dough into tagliolini strands.
7. Collect the freshly-cut pasta and allow it to rest for a few minutes before cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- After use, unplug the pasta machine and remove the disc.
- Rinse the disc under warm water to remove any dough residue.
- Use a soft brush or cloth to clean hard-to-reach areas.
- Do not use abrasive materials or harsh chemicals that could damage the disc.
- Dry the disc thoroughly before storing.
- Store in a moisture-free environment to prevent rust.

7. Troubleshooting

- If the disc does not cut properly, ensure it is securely fitted in the machine.
- If dough is sticking to the disc, check the moisture level of the dough and adjust as necessary.
- If any part of the disc appears damaged, discontinue use and contact the manufacturer for assistance.

8. Disposal

- Dispose of the Pasta Shaping Disc in accordance with local waste management regulations.
- Do not dispose of in regular household waste if recyclable materials are available.
- Ensure the product is clean and free from food residues before disposal.

9. Contact

For further inquiries or assistance, please contact us at:

Email: info@ggmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den NMSM4 Tagliolini Pasta Formscheibe (3-5 mm)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der NMSM4 Tagliolini Pasta Formscheibe. Dieses Produkt ist speziell entwickelt, um Ihnen die Verarbeitung von frischer Pasta zu erleichtern und perfekte Tagliolini zu erzielen. Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, um eine sichere und effektive Verwendung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie das Produkt nur in Übereinstimmung mit den im Handbuch beschriebenen Anweisungen.
- Kindersicherheit: Halten Sie das Produkt von Kindern und Haustieren fern, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schneidewarnung: Die Kanten der Formscheibe können scharf sein. Seien Sie vorsichtig beim Handling und der Reinigung.
- Materialverträglichkeit: Verwenden Sie das Produkt nicht mit aggressiven Chemikalien oder scharfen Gegenständen, da dies zu Beschädigungen führen kann.
- Reinigung: Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer vollständig abkühlen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -schwämme.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: NMSM4 Tagliolini Pasta Formscheibe
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 8 cm
- Stärke: 3-5 mm
- Kompatibilität: Geeignet für die meisten Standard-Pasta-Maschinen
- Farbe: Silber
- Gewicht: 0,5 kg

4. Einrichtung und Installation

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass die Pasta-Maschine sauber und vollständig zusammengebaut ist.
2. Formscheibe anbringen: Lösen Sie die vorhandene Formscheibe Ihrer Pasta-Maschine (dies könnte ein Bolzen oder eine Schraube sein).
3. Positionierung: Setzen Sie die NMSM4 Tagliolini Formscheibe an die vorgesehenen Stellen.
4. Befestigung: Ziehen Sie die Schrauben oder Bolzen fest, um die Formscheibe zu sichern. Stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt, um ein Verrutschen während des Betriebs zu vermeiden.
5. Einstellen: Prüfen Sie, ob die Einstellungen Ihrer Pasta-Maschine korrekt sind und ob die Formscheibe richtig ausgerichtet ist.

5. Betrieb

- Teigvorbereitung: Bereiten Sie Ihren Pastateig gemäß dem Rezept Ihrer Wahl vor.
- Maschinenbetrieb: Schalten Sie die Pasta-Maschine ein und stellen Sie die gewünschte Dicke des Teigs ein.
- Teig einführen: Führen Sie den vorbereiteten Teig gleichmäßig durch die Formscheibe, um Tagliolini herzustellen.
- Sammeln: Sammeln Sie die frisch gefertigten Tagliolini auf und lassen Sie diese bei Zimmertemperatur trocknen, bevor Sie sie kochen.

6. Reinigung und Wartung

- Nach der Benutzung: Reinigen Sie die Formscheibe sofort nach Gebrauch mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.
- Trocknung: Trocknen Sie die Formscheibe gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort und in der Originalverpackung auf, um Beschädigungen zu verhindern.

7. Fehlersuche

- Verstopfung: Wenn der Teig die Formscheibe nicht gleichmäßig durchlässt, überprüfen Sie, ob die Formscheibe sauber ist.
- Unebene Produktion: Stellen Sie sicher, dass die Pasta-Maschine richtig kalibriert ist und dass der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung. Einige Teile können recyclebar sein. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Recyclingstelle über die richtige Entsorgung.

9. Kontakt

Für Fragen oder Support kontaktieren Sie uns bitte:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Pasta Vormschijf Tagliolini 3-5 mm

1. Algemene Informatie

De Pasta Vormschijf Tagliolini 3-5 mm is een speciaal ontworpen keukenhulpstuk voor het maken van verse tagliolini-pasta. Dit product is ideaal voor zowel professionele koks als thuishoukers die authentieke Italiaanse pasta willen bereiden. De vormschijf is vervaardigd uit hoogwaardige materialen die duurzaamheid en gebruiksvriendelijkheid garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pasta vormschijf alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Houd de vormschijf buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen bij het schoonmaken.
- Controleer regelmatig op beschadigingen of slijtage, en vervang indien nodig.
- Snijd je handen niet met de scherpe randen bij het gebruik.
- Bewaar de vormschijf op een veilige plaats om ongevallen te voorkomen.

3. Productspecificaties

- Materiaal: RVS (roestvrij staal)
- Afmetingen: 3-5 mm
- Gewicht: 0.5 kg
- Geschikt voor: Handmatige en elektrische pastamachines
- Ondersteunde pasta types: Tagliolini

4. Installatie en Opstelling

1. Verwijder de pasta vormschijf uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en in goede staat.
3. Bevestig de vormschijf aan de pastamachine volgens de instructies van de fabrikant.
4. Zorg ervoor dat de vormschijf goed vastzit en niet wiebelt of speling heeft.
5. Test het bevestigingsmechanisme door de vormschijf voorzichtig te draaien.

5. Bediening

1. Zorg ervoor dat de pastamachine is ingesteld volgens de instructies van de fabrikant.
2. Bereid je pastadeeg volgens het recept.
3. Rol het deeg uit tot de gewenste dikte.
4. Plaats het uitgerolde deeg in de pastamachine.
5. Draai de hendel of zet de machine aan om de tagliolini te vormen.
6. Verzamel de gevormde pasta en leg deze op een droge ondergrond om te drogen.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Maak de pasta vormschijf na elk gebruik grondig schoon met warm water en een zachte spons.
- Gebruik geen schurende middelen die de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Droog de vormschijf goed af na het reinigen om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar de vormschijf op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Vormschijf draait niet soepel.
Oplossing: Controleer of de schijf goed is bevestigd en geen obstructies heeft.
- Probleem: Pasta komt niet goed door.
Oplossing: Zorg ervoor dat het deeg de juiste dikte heeft en dat de machine goed is ingesteld.
- Probleem: Beschadigingen aan de schijf.
Oplossing: Inspecteer de schijf en vervang indien nodig.

8. Afvoer

Bij het weggooien van dit product, zorg ervoor dat het op de juiste manier gerecycled wordt. Het RVS materiaal is recyclebaar. Neem contact op met uw lokale afvalbeheer voor informatie over de juiste afvoerpraktijken.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie 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 Pasta Tagliolini 3,5 mm (NMSM4-TA)

1. Información General

El Disco de Formado de Pasta Tagliolini de 3,5 mm (NMSM4-TA) es un accesorio de cocina diseñado específicamente para la elaboración de pasta fresca. Fabricado con materiales de alta calidad, este disco permite una fácil y precisa formación de tagliolini, asegurando una textura y sabor adecuados en cada preparación.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está diseñado únicamente para la elaboración de masa de pasta. No se debe utilizar para otros fines.
- Manos secas: Asegúrate de que tus manos estén secas al manipular el disco para evitar que la masa se pegue.
- Supervisión: Siempre supervisa a los niños cuando utilicen este producto, ya que algunas partes pueden ser afiladas.
- Almacenamiento: Guarda el producto en un lugar seco y fresco, alejado de la luz solar directa para evitar daños.
- Limpieza: Limpia el disco después de cada uso. No sumerjas en agua caliente el disco o lo expongas a temperaturas extremas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable
- Dimensiones: 150 mm de diámetro
- Peso: 200 g
- Grosor del tagliolini: 3,5 mm

4. Configuración e Instalación

1. Coloca el disco sobre una superficie plana y limpia.
2. Asegúrate de que el equipo (como una máquina de pasta) esté apagado y desconectado.
3. Inserta el disco en el soporte de la máquina de pasta siguiendo las instrucciones del fabricante de la máquina.
4. Ajusta el disco firmemente según las especificaciones de la máquina.
5. Comprueba que esté bien instalado antes de proceder a utilizarlo.

5. Operación

1. Prepara la masa de pasta siguiendo tu receta elegida.
2. Asegúrate de que la masa esté bien amasada y flexible antes de usar el disco.
3. Introduce la masa en la máquina de pasta y ajusta la configuración para el grosor deseado.
4. Al utilizar el disco, asegúrate de que la pasta se forme de manera uniforme.
5. Recoge la pasta formada y colócala en un lugar adecuado para que no se pegue.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpia el disco después de cada uso con un paño húmedo y sécalo bien.
- No uses estropajos abrasivos o productos químicos fuertes para limpiar el disco.
- Almacénalo en un lugar seco para prolongar su vida útil.

7. Solución de Problemas

- La pasta se pega al disco: Asegúrate de que la masa esté adecuadamente enharinada y de que el disco esté limpio y seco.
- El disco no se ajusta bien a la máquina: Revisa que esté correctamente instalado y ajustado según las instrucciones de la máquina.
- La pasta no se forma correctamente: Verifica la cantidad de masa que introduces. Ajusta la máquina si es necesario.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimina el disco de manera responsable. Comprueba las regulaciones locales sobre la disposición de productos de acero inoxidable. Considera el reciclaje del material cuando sea posible.

9. Contacto

Si tienes preguntas o necesitas asistencia adicional, por favor contacta a nuestro servicio de atención al cliente:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de Produits: Disque de Façonnage de Pâtes Tagliolini 3,5 mm NMSM4-TA

1. Informations Générales

Ce disque de façonnage de pâtes est conçu pour vous aider à préparer des pâtes fraîches de type tagliolini avec une épaisseur de 3,5 mm. Fabriqué en acier inoxydable, il offre une durabilité et une performance exceptionnelles.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation uniquement à des fins alimentaires : Ce produit est conçu pour un usage alimentaire. Ne l'utilisez pas pour d'autres applications.
- Surfaces sensibles : Faites attention aux bords tranchants lors de la manipulation pour éviter les coupures.
- Surveillance des enfants : Gardez ce produit hors de portée des enfants sans surveillance.
- Évitez l'humidité excessive : Ne plongez pas le produit dans l'eau pendant une période prolongée afin d'éviter la rouille.
- Nettoyage approprié : Clean the product as stated in the cleaning section to ensure safety and hygiene.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Matériau : Acier inoxydable
- Épaisseur de la pâte : 3,5 mm
- Dimensions : À vérifier sur le site officiel pour les détails spécifiques
- Compatibilité : Utilisable avec la plupart des machines à pâtes manuelles et électriques

4. Installation et Configuration

1. Préparer la surface : Assurez-vous d'avoir une surface de travail propre et sèche.
2. Installer la machine à pâtes : Fixez la machine à pâtes selon les instructions du fabricant.
3. Fixer le disque de façonnage : Alignez le disque à l'endroit approprié sur votre machine à pâtes en veillant à bien le verrouiller en place.
4. Vérifier l'ajustement : Assurez-vous que tout est bien fixé et sécurisé avant de commencer à façonner les pâtes.

5. Opération

1. Préparer la pâte : Pétrissez votre pâte selon votre recette préférée.
2. Passer la pâte : Alimenter la pâte dans la machine à pâtes.
3. Façonnage : Réglez la machine pour obtenir l'épaisseur de 3,5 mm et laissez la machine travailler.
4. Collecte des pâtes : Récupérez les tagliolini fraîchement façonnés.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage après usage : Nettoyez le disque avec de l'eau tiède et une brosse douce. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Séchez soigneusement avec un chiffon propre après nettoyage.
- Stockage : Conservez le disque dans un endroit sec pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Pâte qui colle : Assurez-vous que la pâte est suffisamment farinée. Utilisez de la farine supplémentaire si nécessaire.
- Disque endommagé : Inspectez régulièrement le disque pour détecter tout signe de dommage ou d'usure. Ne pas utiliser si endommagé.
- Mauvais façonnage : Vérifiez que le disque est correctement installé.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Déposez-le dans une installation de recyclage appropriée ou suivez les réglementations locales pour l'élimination des articles en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter à :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco per Formare Pasta Tagliolini 3-5 mm (NMSM4-TA)

1. Informazioni Generali

Il disco per formare pasta tagliolini è progettato per facilitare la creazione di tagliolini freschi a casa o in ambito professionale. Realizzato in materiali di alta qualità, questo prodotto è ideale per chef e amanti della pasta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il disco solo per il suo scopo previsto.
- Maneggiare il disco con cura per evitare lesioni.
- Non utilizzare strumenti metallici appuntiti sul disco per prevenire graffi o danni.
- Tenere il disco lontano dalla portata dei bambini.
- Pulire il disco dopo ogni utilizzo per garantire la sicurezza alimentare.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: NMSM4-TA
- Tipo: Disco per formare pasta
- Dimensioni: Tagliolini 3-5 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Compatibilità: Adatto per macchine per pasta

4. Installazione e Montaggio

- Assicurarsi che l'area di lavoro sia pulita e asciutta.
- Fissare il disco alla macchina per pasta seguendo le istruzioni del produttore della macchina.
- Verificare che il disco sia saldamente attaccato e che non ci siano movimenti o oscillazioni.
- Accertarsi che il disco sia lubrificato (se necessario) prima dell'uso per facilitare la lavorazione della pasta.

5. Funzionamento

- Impostare la macchina per pasta secondo le istruzioni del produttore.
- Inserire la pasta lavorata attraverso il disco per ottenere i tagliolini della dimensione desiderata.
- Operare la macchina seguendo le linee guida di sicurezza fornite.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il disco con un panno umido.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del disco.
- Verificare periodicamente che non ci siano segni di usura o danni.
- Conservare il disco in un luogo asciutto e lontano dall'umidità.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pasta non esce correttamente, verificare che il disco sia installato correttamente.
- Controllare che non ci siano ostruzioni nel disco o nella macchina.
- Assicurarsi che la pasta sia della giusta consistenza prima di iniziare a formarla.
- Se il disco è danneggiato, non utilizzarlo e contattare il supporto.

8. Smaltimento

- Smaltire il disco secondo le normative locali sui rifiuti.
- Non gettare il prodotto nei normali rifiuti domestici.
- Riciclare il materiale se possibile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania