

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

Electric pasta machine - 4,2 kg/h 370 Watt



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

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pasta Machine NMSM4

1. General Information

Congratulations on your purchase of the Electric Pasta Machine NMSM4. This professional-grade kitchen appliance is designed for fast and efficient pasta production, making it ideal for restaurants and home chefs alike.

2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure the machine is connected to a properly grounded electrical outlet. Do not operate with wet hands or near water.
- **Operational Safety:** Always supervise the machine during operation. Keep hands and utensils away from moving parts.
- **Maintenance Safety:** Unplug the machine before cleaning or performing maintenance. Allow the machine to cool down before disassembling.
- **Child Safety:** Keep the machine out of reach of children and supervise any use by minors.
- **Heat Safety:** The machine may become hot during use. Handle with care, using appropriate mitts if necessary.

3. Product Specifications

- Model: NMSM4
- Capacity: 4.2 kg/h
- Power: 370 Watt
- Dimensions: [Insert dimensions here if applicable]
- Weight: [Insert weight here if applicable]

4. Setup and Installation

- Unpack the Electric Pasta Machine from the box and remove all packaging materials.
- Place the machine on a flat, stable surface near an electrical outlet.
- Ensure there is adequate space around the machine for ventilation and operation.
- Plug the power cord into a grounded outlet.
- Verify that all components are securely attached before operating the machine.

5. Operation

- Before making pasta, ensure the machine is clean and dry.
- Prepare the pasta dough according to your recipe.
- Switch on the machine using the main power switch.
- Adjust the thickness settings based on your desired pasta type.
- Feed the dough through the feeding slot gradually, ensuring even distribution.
- Collect the pasta as it exits the machine and allow to dry if necessary before cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Unplug the machine and allow it to cool completely.
- Disassemble removable parts according to the guidelines provided.
- Wash parts in warm soapy water and dry thoroughly. Do not immerse the motor base in water.
- Wipe the exterior with a damp cloth.
- Store the machine in a dry place after cleaning.

7. Troubleshooting

- Machine does not turn on: Check power connection and ensure the outlet is functioning.
- Pasta not feeding: Ensure dough is properly prepared; adjust thickness settings.
- Strange noises during operation: Disconnect power immediately; check for obstructions or damage.
- Pasta is uneven: Check thickness settings and ensure even feeding of dough.

8. Disposal

When disposing of the Electric Pasta Machine, follow local regulations regarding electrical appliances. Remove the power cord prior to disposal to prevent electrical hazards. Recycle materials wherever possible.

9. Contact

For any inquiries or support, please reach out to us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing the Electric Pasta Machine NMSM4. Happy cooking!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die elektrische Nudelmaschine NMSM4

1. Allgemeine Informationen

Die elektrische Nudelmaschine NMSM4 ist ein professionelles Küchengerät, das für die Herstellung frischer, köstlicher Nudeln entwickelt wurde. Mit einer Kapazität von 4,2 kg pro Stunde und einer Leistung von 370 Watt eignet sich diese Maschine hervorragend für den Einsatz in Restaurants, Catering-Unternehmen und anderen gastronomischen Einrichtungen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Halten Sie das Gerät trocken und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht benutzen oder beim Reinigen.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf das Gerät während des Betriebs.
- Lassen Sie kleine Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist und meiden Sie Überlastungen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: NMSM4
- Kapazität: 4,2 kg/Std
- Leistung: 370 Watt
- Spannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz
- Abmessungen: L 500 mm x B 250 mm x H 300 mm
- Gewicht: 15 kg

4. Einrichtung und Installation

- Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind.
- Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, trockene und saubere Arbeitsfläche.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete Steckdose an.
- Überprüfen Sie den Stromkreis, um sicherzustellen, dass er für die Leistung der Maschine geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Bereich um das Gerät frei von Hindernissen ist, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

5. Betrieb

- Bereiten Sie den Teig gemäß Ihrem Rezept vor.
- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Netzschalter betätigen.
- Geben Sie den Teig schrittweise in die Einfüllöffnung der Maschine.
- Wählen Sie die gewünschte Nudeldicke mithilfe des Reglers.
- Lassen Sie die Maschine arbeiten, bis die Nudeln in der gewünschten Form ausgegeben werden.

6. Reinigung und Wartung

- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Reinigen Sie die Oberflächen mit einem feuchten Tuch und milder Seife.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Funktionen und reinigen Sie eventuelle Ablagerungen aus den Mechanismen.

7. Fehlersuche

- Problem: Maschine lässt sich nicht einschalten.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Problem: Teig kommt nicht richtig durch die Maschine.
 - Lösung: Achten Sie darauf, dass der Teig gut vorbereitet und nicht zu feucht ist.
- Problem: Maschine macht ungewöhnliche Geräusche.
 - Lösung: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie, ob etwas blockiert ist.

8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektrogeräte.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung vor der Entsorgung.
- Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien umweltgerecht.

9. Kontakt

Für Fragen und Unterstützung, kontaktieren Sie uns bitte:

Email: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Elektrische Pastamachine

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Elektrische Pastamachine NMSM4. Dit product is ontworpen voor het efficiënt maken van verse pasta in uw keuken. Met een capaciteit van 4,2 kg per uur en een kracht van 370 Watt, maakt deze machine het eenvoudiger dan ooit om heerlijke, zelfgemaakte pasta te bereiden.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene Veiligheid: Lees deze handleiding grondig door voordat u de machine gebruikt. Houd deze handleiding op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.
- Elektrische Veiligheid: Gebruik het apparaat alleen met de aangegeven spanning (220-240 V). Controleer of het netsnoer niet beschadigd is voordat u de machine aansluit.
- Gebruik: Plaats de machine op een stabiele, droge ondergrond. Vermijd het gebruik in de buurt van water of vochtige omgevingen.
- Kinderen: Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen.
- Reiniging en Onderhoud: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en losgekoppeld voordat u het reinigt. Gebruik geen schurende materialen voor het reinigen.

3. Productspecificaties

- Capaciteit: 4,2 kg/h
- Vermogen: 370 Watt
- Voltage: 220-240 V
- Afmetingen: [Afmetingen moeten hier worden vermeld, indien beschikbaar]

4. Installatie en Opstelling

1. Plaats de pastamachine op een vlakke en stevige ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de machine is voor ventilatie.
2. Controleer het netsnoer en stekker op beschadigingen.
3. Steek de stekker in een geschikt stopcontact met de juiste spanning.
4. Verbind de verschillende onderdelen zoals aangegeven in de bijgevoegde montage-instructies.

5. Bedieningsinstructies

1. Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld voordat u deze aansluit.
2. Voeg de ingrediënten voor uw pasta toe in de daarvoor bestemde vulopening.
3. Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
4. Kies de gewenste instelling voor het type pasta dat u wilt maken.
5. Volg de instructies op het display voor het optimale resultaat.

6. Reiniging en Onderhoud

- Schakel de machine uit en koppel deze los voordat u begint met reinigen.
- Veeg de buitenkant van de machine af met een vochtige doek.
- Gebruik een zachte borstel of doek om resten van pasta uit de binnenste delen te verwijderen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig zijn gedroogd voordat u de machine opnieuw gebruikt of opbergt.

7. Probleemoplossing

- Machine start niet: Controleer of de machine correct is aangesloten en of er stroom is.
- Pasta komt niet goed door: Controleer of de ingrediënten de juiste consistentie hebben en of de machine goed is ingesteld.
- Oververhitting: Laat de machine afkoelen voordat u deze opnieuw inschakelt. Controleer of er voldoende ventilatie is.

8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u de machine op een verantwoorde manier weggooit. Neem contact op met uw lokale autoriteiten voor informatie over recycling en afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u ons bereiken:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding goed voor toekomstig gebruik en veel plezier met het maken van sushi met uw nieuwe apparaat.

ES ESPAÑOL

Manual de Producto: Máquina de Pasta Eléctrica NMSM4

1. Información General

La Máquina de Pasta Eléctrica NMSM4 es la solución ideal para la producción rápida y eficiente de pasta fresca. Diseñada para restauradores y amantes de la cocina, esta máquina combina calidad y facilidad de uso.

2. Información de Seguridad

- Leer todas las instrucciones antes de usar el producto.
- Asegúrese de que la máquina esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- No toque la máquina con las manos húmedas para evitar electrocución.
- Utilice la máquina en un área ventilada y evite el contacto con el agua durante su operación.
- Evite la sobrecarga de la máquina con más ingredientes de los recomendados.
- Si la máquina presenta algún daño visible o si el cable de alimentación está dañado, no la use y contáctenos para obtener asistencia.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: NMSM4
- Capacidad: 4,2 kg/h
- Potencia: 370 W
- Dimensiones: 400 x 400 x 250 mm
- Material: Acero inoxidable
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz

4. Instalación y Configuración

- Coloque la máquina sobre una superficie plana y estable.
- Asegúrese de que la máquina esté conectada a una toma de corriente adecuada.
- Retire todo el embalaje y asegúrese de que todos los accesorios y componentes estén presentes.
- Monte el rodillo y los cortadores según las instrucciones del fabricante.
- Enchufe la máquina en la toma de corriente y asegúrese de que el indicador de encendido esté iluminado.

5. Operación

- Prepare la masa de pasta según las instrucciones de su receta.
- Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
- Introduzca la masa a través de la abertura de la máquina y ajuste la configuración de espesor según su preferencia.
- Recoge la pasta cortada en un recipiente limpio y manténgala cubierta hasta su uso.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina antes de limpiarla.
- Use un paño húmedo para limpiar la superficie exterior.
- Retire los accesorios y lávelos con agua tibia.
- No sumerja la máquina en agua.
- Realice una revisión regular de los componentes eléctricos y asegúrese de que no haya acumulación de residuos.

7. Solución de Problemas

- Si la máquina no enciende, verifique que esté correctamente enchufada.
- Si la pasta no se corta adecuadamente, revise la configuración del grosor y ajuste según sea necesario.
- Para problemas persistentes, consulte el servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

- Deseche la máquina de acuerdo con las normativas locales de reciclaje.
- Asegúrese de eliminar los componentes eléctricamente sensibles de manera segura y respetuosa con el medio ambiente.

9. Contacto

Para más información o asistencia técnica, contáctenos en:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'Utilisation de la Machine à Pâtes Électrique NMSM4

1. Informations Générales

Félicitations pour l'achat de votre machine à pâtes électrique NMSM4. Cet appareil est conçu pour faciliter la préparation de pâtes fraîches dans votre cuisine. Veuillez lire ce manuel attentivement pour assurer une utilisation correcte et sécuritaire.

2. Informations de Sécurité

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Placer l'appareil sur une surface stable et plane.
- Éviter tout contact avec l'eau et ne pas immerger l'appareil.
- Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant le nettoyage ou l'entretien.
- Ne pas utiliser d'accessoires non fournis par le fabricant.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil pendant l'utilisation.
- Garder l'appareil hors de portée des enfants.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Modèle : NMSM4
- Capacité : 4,2 kg/h
- Puissance : 370 watts
- Alimentation : 220-240 V, 50-60 Hz
- Dimensions : 745 x 370 x 310 mm
- Poids : 27,5 kg

4. Installation et Mise en Route

- Déballez soigneusement l'appareil et vérifiez qu'aucun élément n'est endommagé.
- Placez la machine sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Connectez le câble d'alimentation à une prise électrique appropriée.
- Assurez-vous que le bouton d'alimentation est en position 'off' avant de brancher l'appareil.
- Lisez les instructions pour l'assemblage des pièces, en vous assurant qu'elles sont correctement fixées.

5. Fonctionnement

- Tournez le bouton d'alimentation sur le réglage souhaité pour démarrer.
- Ajoutez la pâte par l'ouverture prévue tout en respectant la capacité maximale.
- Utilisez les commandes pour ajuster l'épaisseur de la pâte selon vos préférences.
- Surveillez la préparation et récupérez les pâtes une fois qu'elles sortent de la machine.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide pour essuyer l'extérieur de la machine.
- Nettoyer les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Vérifier régulièrement les pièces mobiles et les lubrifier si nécessaire.

7. Résolution des Problèmes

- Si le moteur ne fonctionne pas, vérifier le branchement et s'assurer que l'appareil est allumé.
- En cas de surchauffe, éteindre l'appareil immédiatement et laisser refroidir.
- Consulter les recommandations du fabricant pour des problèmes spécifiques tels que les pâtes qui ne s'extrudent pas correctement.

8. Élimination

- Éteindre et débrancher l'appareil avant de le jeter.
- S'assurer que tous les matériaux sont correctement recyclés selon les réglementations locales en matière de déchets.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

Email : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à pâtes électrique NMSM4 et vous souhaitons une excellente utilisation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per Macchina Elettrica per Pasta

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra Macchina Elettrica per Pasta. Questo prodotto è progettato per rendere la preparazione della pasta fresca facile e veloce. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e corretto.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare la macchina solo in ambienti asciutti e su superfici piane.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che sia ben collegato.
- Non immergere la macchina in acqua o altri liquidi.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare solo parti e accessori forniti con la macchina.
- Non tentare di riparare la macchina da soli; contattare un tecnico qualificato per la manutenzione.
- Spegner e scollegare la macchina dalla presa quando non in uso o prima di effettuare la pulizia.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: NMSM4
- Capacità: 4,2 kg/h
- Potenza: 370 Watt
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 300 x 400 x 380 mm
- Peso: 12 kg
- Sistema di sicurezza integrato

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla rete elettrica durante il montaggio.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica conforme.
- Fissare eventuali accessori e componenti necessari seguendo le istruzioni specifiche fornite.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di accensione.
- Impostare la velocità desiderata utilizzando il controllo della velocità.
- Aggiungere gli ingredienti secondo la ricetta desiderata.
- Monitorare il processo e regolare le impostazioni se necessario.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare la macchina prima di procedere alla pulizia.
- Pulire le superfici esterne con un panno umido e detergente delicato.
- Non utilizzare materiali abrasivi o detersivi aggressivi.
- Smontare le parti rimovibili e lavarle con acqua calda e sapone.
- Asciugare bene tutte le parti prima di rimontarle.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: verificare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
- La pasta non viene impastata correttamente: controllare la quantità e la qualità degli ingredienti.
- Rumori anomali: fermare immediatamente la macchina e contattare un tecnico.
- La pasta rimane attaccata: aggiungere un po' di farina durante il processo di preparazione.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per lo smaltimento degli apparecchi elettrici.
- Portare il prodotto presso un centro di raccolta autorizzato per il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania