



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

SKU: NMSM8-FU

Pasta shaping disc - Pastidea - Fusilli 12,6 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Shaping Disc - Pastidea Fusilli (12.6 mm)

1. General Information

Thank you for choosing the Pastidea Fusilli Pasta Shaping Disc. This product is designed to effortlessly create authentic Fusilli pasta, allowing you to experience the joy of homemade pasta. Please read this manual carefully before use to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- Intended Use: This product is designed exclusively for shaping pasta. Do not use it for any purpose other than intended.
- Electrical Safety: Ensure that all electrical connections comply with local safety standards. Avoid contact with water while the device is in use.
- Safe Handling: Handle the product with care during operation and cleaning to avoid injury from sharp edges.
- Child Safety: Keep out of reach of children. This product is not a toy.
- Inspection: Before use, inspect the disc for any damage. Do not use if the product is damaged or defective.
- Usage Guidelines: Always follow the operating instructions. Discontinue use and contact support if any unusual behavior is observed while in use.

3. Product Specifications

- Model: NMSM8-FU
- Material: High-quality stainless steel
- Shape: Fusilli
- Diameter: 12.6 mm
- Weight: 200 grams

4. Setup and Installation

1. Unbox the Product: Carefully remove the Pasta Shaping Disc from its packaging.
2. Inspect the Product: Check for any damages and ensure all parts are included.
3. Preparation: Clean the disc and any other components that may come in contact with food.
4. Assembly: Attach the Pasta Shaping Disc to the pasta machine following the manufacturer's instructions for your specific machine. Ensure it is securely fastened.
5. Testing: Before making a full batch of pasta, run a small test to ensure correct installation.

5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your preferred recipe.
2. Ensure that the pasta machine is set up correctly and the Pasta Shaping Disc is securely attached.
3. Pass the pasta dough through the machine, following the machine's operating instructions.
4. Cut the pasta to your desired length after it has been shaped.
5. Dust the newly shaped pasta with flour to prevent sticking.

6. Cleaning and Maintenance

- Before First Use: Wash the Pasta Shaping Disc with warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
- After Use: Clean the disc using a soft brush or cloth to remove any pasta residue. Do not use abrasive materials as they may damage the surface.
- Storage: Store in a dry place away from moisture. Avoid stacking heavy items on top.

7. Troubleshooting

- Pasta Not Shaping Correctly: Ensure the dough consistency is appropriate; it should not be too wet or too dry.
- Blockage in the Disc: Clean the disc if any pasta is stuck. Use warm water to help dislodge any remaining pieces.
- Bad Performance: Make sure the disc is properly installed and the machine is working without any technical issues.

8. Disposal

Dispose of the Pasta Shaping Disc in accordance with local regulations. If it is no longer functional, ensure it is recycled or discarded responsibly.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy your homemade Fusilli pasta!

DE DEUTSCH

Produktmanual für die Pasta-Formscheibe - Pastidea Fusilli (12,6 mm)

1. Allgemeine Informationen

Die Pasta-Formscheibe Pastidea Fusilli (12,6 mm) ist ein hochwertiges Küchenzubehör, das für die Herstellung köstlicher Fusilli-Pasta entwickelt wurde. Hergestellt aus langlebigen, lebensmittelechten Materialien, bietet dieses Produkt eine benutzerfreundliche und effiziente Möglichkeit, frische Pasta zu formen.

2. Sicherheitsinformationen

- Dieses Produkt ist nur für den vorgesehenen Gebrauch geeignet.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder bei der Benutzung des Geräts beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie die Pasta-Formscheibe nicht mit heißen Flüssigkeiten oder extremen Temperaturen, da dies das Material beschädigen könnte.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen Gegenständen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Lagern Sie die Pasta-Formscheibe an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Material: Lebensmittelechter Kunststoff
- Abmessungen: 12,6 mm
- Farbe: Transparent
- Gewicht: 150 g
- Anwendung: Für die Herstellung von Fusilli-Pasta
- Wartung: Spülmaschinenfest (oberes Fach empfohlen)

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Produkt.
2. Spülen Sie die Pasta-Formscheibe unter warmem, fließendem Wasser ab.
3. Stellen Sie sicher, dass die Formscheibe vollständig trocken ist, bevor Sie mit der Verwendung beginnen.
4. Setzen Sie die Pasta-Formscheibe in Ihre Nudelmaschine gemäß den Herstelleranweisungen ein, um einen stabilen Halt zu gewährleisten.

5. Betrieb

1. Bereiten Sie den Pastateig gemäß Ihrem Rezept vor.
2. Führen Sie den Teig durch die Nudelmaschine mit der Pasta-Formscheibe, um Fusilli zu formen.
3. Überprüfen Sie die Konsistenz der Pasta und passen Sie gegebenenfalls die Teigdicke an.
4. Lassen Sie die geformte Pasta auf einem sauberen, trockenen Tuch trocknen, bevor Sie sie kochen oder lagern.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Pasta-Formscheibe nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Schwämme, um Kratzer zu vermeiden.
- Spülen Sie die Formscheibe gründlich ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort, um seine Langlebigkeit zu gewährleisten.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Die Pasta bleibt an der Formscheibe haften.
Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Teig ausreichend Mehl enthält und die Formscheibe sauber und trocken ist.
- Problem: Unregelmäßige Pastaformen.
Lösung: Überprüfen Sie die Teigdicke und passen Sie die Einstellungen der Nudelmaschine an.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Kunststoffabfälle. Achten Sie darauf, das Produkt nicht einfach in den normalen Hausmüll zu werfen, um die Umwelt zu schützen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Pastavormdisc Pastidea Fusilli (12,6 mm) - NMSM8-FU

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Pastavormdisc Pastidea Fusilli. Dit product is ontworpen voor het creëren van perfecte fusilli-pasta en maakt gebruik van hoogwaardige materialen om een uitstekende prestaties te waarborgen.

2. Veiligheidsinformatie

Voor een veilige en optimale werking van het product, volgen hier enkele belangrijke veiligheidsinstructies:

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan water of andere vloeistoffen.
- Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Gebruik het apparaat niet als er beschadigingen zichtbaar zijn of als het niet naar behoren functioneert.
- Volg de installatie-instructies zorgvuldig op om ongevallen te voorkomen.
- Bij twijfel of problemen, neem contact op met de klantenservice.

3. Productspecificaties

- Model: NMSM8-FU
- Type: Pastavormdisc
- Afmetingen: 12,6 mm
- Materiaal: Hoogwaardig, duurzaam kunststof
- Geschikte toepassingen: Fusilli-pasta
- Elektrische specificaties: Niet van toepassing

4. Installatie en Setup

1. Plaats de pastavormdisc in de daarvoor bestemde houder van de pastamaker.
2. Zorg ervoor dat de disc stevig en goed vastzit.
3. Controleer of de disc goed uitgelijnd is met de pasta-uitgang.
4. Sluit de pastamaker aan op een geschikte voedingsbron.
5. Volg de instructies van de pastamaker om de eerste keer pasta te maken.

5. Gebruik

1. Bereid uw pastadeeg volgens uw recept.
2. Vul de pastamaker met het deeg.
3. Zet de machine aan en kies de gewenste functie.
4. Laat de machine de fusilli-vormige pasta genereren.
5. Verzamel de pasta en laat het drogen of kook het meteen.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Ontkoppel de pastamaker van het elektriciteitsnet voor het schoonmaken.
- Verwijder de pastavormdisc en reinigen met warm, zeepachtig water. Gebruik geen schurende middelen.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opnieuw in elkaar zet.
- Bewaar de pastavormdisc op een droge, veilige plaats.

7. Problemen Oplossen

- Indien de pasta niet goed gevormd wordt, controleer dan of de disc correct is gemonteerd.
- Bij verstoppingen, verwijder de disc en reinig deze grondig.
- Als de machine niet werkt, controleer dan de stroomvoorziening en reset indien nodig.

8. Afvoer

Dit product dient als elektronisch afval behandeld te worden. Gooi het product niet bij uw huisafval, maar lever het in bij een innamepunt voor elektronische apparaten.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

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

Bedankt voor uw vertrouwen in onze producten. We wensen u veel plezier met het maken van heerlijke fusilli-pasta.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Moldeo de Pasta Pastidea Fusilli 12.6 mm NMSM8-FU

1. Información General

Gracias por elegir el Disco de Moldeo de Pasta Pastidea Fusilli. Este producto es ideal para la producción de pasta fusilli en entornos comerciales. Diseñado para ofrecer precisión y eficiencia, cumple con las normativas de seguridad y calidad europeas.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para la elaboración de pasta.
- Peligros de contacto: No toque partes en movimiento durante su funcionamiento.
- Electricidad: Si el disco se usa con un motor o equipo eléctrico, asegúrese de tener cuidado para evitar descargas eléctricas.
- Mantenimiento: Desconecte el equipo de la corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- Almacenamiento: Mantenga el disco en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de niños.
- Daños visibles: No utilice el producto si presenta daños visibles.
- Instrucciones de uso: Lea las instrucciones del manual completamente antes de usar.

3. Visión General del Producto y Especificaciones

- Modelo: NMSM8-FU
- Tipo: Disco de Moldeo de Pasta
- Dimensiones: 12.6 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Aplicación: Producción de pasta fusilli
- Compatibilidad: Diseñado para uso con máquinas de pasta de similares características.

4. Configuración e Instalación

1. Preparación: Asegúrese de que la máquina de pasta esté desconectada de la corriente.
2. Montaje: Fije el disco de moldeo en el eje de la máquina utilizando la herramienta provista.
3. Ajuste: Asegúrese de que el disco esté bien ajustado y que no haya movimiento lateral.
4. Conexiones: Conecte la máquina a la toma de corriente.
5. Prueba: Realice una prueba en vacío para asegurarse de que funcione correctamente antes de iniciar la producción.

5. Operación

1. Preparación de Ingredientes: Prepare la masa de pasta según su receta.
2. Carga: Introduzca la masa en la máquina asegurándose de no sobrecargar.
3. Encendido: Encienda la máquina usando el interruptor de encendido.
4. Producción: Mantenga un ojo en la salida y ajuste la máquina según sea necesario para mantener una textura adecuada de la pasta.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza diaria: Después de cada uso, limpie el disco con agua tibia y detergente suave. Evite el uso de materiales abrasivos.
- Secado: Seque completamente antes de almacenar para evitar la corrosión.
- Mantenimiento mensual: Inspeccione el disco para verificar si hay desgaste y limpie cualquier residuo acumulado.

7. Resolución de Problemas

- La máquina no arranca: Verifique que esté correctamente conectada y que el interruptor esté encendido.
- Producción de pasta no homogénea: Asegúrese de que el disco esté correctamente montado y limpio.
- Ruidos extraños: Verifique que el disco no esté dañado y que las conexiones estén seguras.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, el disco de moldeo de pasta debe ser desechado de acuerdo a las regulaciones locales sobre reciclaje de metales. Consulte con su servicio local de gestión de desechos para obtener detalles.

9. Contacto

Para consultas, soporte o más información sobre el producto, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Disque de Formage de Pâtes Pastidea Fusilli 12,6 mm (NMSM8-FU)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le Disque de Formage de Pâtes Pastidea Fusilli. Ce produit est conçu pour créer des pâtes fusilli fraîches. Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sûre et efficace.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Ce produit est destiné uniquement à la fabrication de pâtes. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Surveillance : Ne laissez pas les enfants utiliser ce produit sans supervision adéquate.
- Manipulation avec précaution : Les bords du disque peuvent être tranchants. Manipulez-le avec soin pour éviter les coupures.
- Electrical safety : Si le produit est électrique, assurez-vous qu'il est utilisé avec les bonnes spécifications d'alimentation. Ne pas immerger dans l'eau.
- Entretien régulier : Vérifiez régulièrement l'état du produit. Remplacez-le s'il est endommagé.

3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : NMSM8-FU
- Type de produit : Disque de formage de pâtes
- Diamètre du disque : 12,6 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Poids : 0,5 kg

4. Installation et configuration

1. Déballage : Retirez soigneusement le produit de son emballage.
2. Vérification : Assurez-vous que toutes les pièces sont incluses et en bon état.
3. Installation :
 - Placez le disque de formage sur la sortie de la machine à pâtes.
 - Assurez-vous qu'il est bien ajusté et fixé en place.
 - Vérifiez que toutes les connexions électriques sont sécurisées, si applicable.

5. Fonctionnement

1. Préparation de la pâte : Suivez votre recette préférée pour préparer la pâte.
2. Pétrissage : Pétrissez la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse.
3. Utilisation du disque :
 - Allumez la machine à pâtes.
 - Introduisez la pâte dans l'ouverture pour qu'elle soit façonnée en fusilli.
4. Récupération des pâtes : Collectez les fusilli au fur et à mesure qu'ils sortent du disque.

6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Après utilisation, débranchez le produit. Nettoyez le disque avec un chiffon humide et du savon doux. Ne pas utiliser d'abrasifs.
- Séchage : Laissez sécher complètement avant de ranger.
- Stockage : Stockez dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

7. Dépannage

- Problème : Les pâtes ne se forment pas correctement :
 - Vérifiez que la pâte est de la bonne consistance.
 - Assurez-vous que le disque est installé correctement.
- Problème : Bruit excessif :
 - Vérifiez toutes les connexions. Un désalignement peut provoquer des bruits.

8. Élimination

Ce produit doit être éliminé conformément aux réglementations locales d'élimination des appareils et matériaux électriques. Ne jetez pas le produit avec les ordures ménagères.

9. Contact

- Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :
- Email : info@gmgastro.com
 - Téléphone : 0800 7000 220
 - Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci de votre confiance dans le Disque de Formage de Pâtes Pastidea Fusilli. Profitez de votre expérience culinaire !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco per Formare Pasta Pastidea Fusilli 12/6 mm (NMSM8-FU)

1. Informazioni Generali

Il Disco per Formare Pasta Pastidea Fusilli 12/6 mm è progettato per aiutarti a creare fusilli freschi e deliziosi nella tua cucina. Realizzato con materiali di alta qualità, questo strumento è ideale per ristoranti professionali e per appassionati di cucina.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare correttamente: Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli previsti.
- Supervisione: Tenere fuori dalla portata dei bambini durante l'uso.
- Evitare lesioni: Prestare attenzione durante l'installazione e la rimozione per evitare ferite.
- Controllo di integrità: Controllare regolarmente il prodotto per eventuali danni. Non utilizzare se danneggiato.
- Pulizia sicura: Assicurati che il prodotto sia scollegato dalla fonte di alimentazione durante la pulizia.
- Materiali: Verifica che non ci siano allergeni o sostanze nocive nei materiali utilizzati.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Disco per Formare Pasta Pastidea Fusilli
- Dimensioni: 12/6 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Compatibilità: Adatto a macchine per pasta compatibili
- Peso: 0,5 kg
- Colore: Argento

4. Installazione e Montaggio

1. Preparazione: Assicurati che la macchina per pasta sia spenta e scollegata.
2. Rimuovi la parte precedente: Se stai sostituendo un disco, rimuovi quello esistente utilizzando l'apposito strumento di rimozione.
3. Montare il disco: Allinea i fori del disco agli attacchi della macchina per pasta.
4. Fissare il disco: Utilizza le viti fornite per fissare saldamente il disco.
5. Verifica: Controlla che il disco sia installato correttamente e che non ci siano spazi vuoti.

5. Funzionamento

1. Collega la macchina per pasta e accendila.
2. Aggiungi la pasta fresca all'apposito caricatore.
3. Regola la macchina secondo le istruzioni del costruttore.
4. Osserva attentamente il processo per assicurarti che la pasta venga formata correttamente.
5. Rimuovi la pasta finita e continua il processo secondo necessità.

6. Pulizia e Manutenzione

- Pulizia: Dopo ogni utilizzo, rimuovi il disco e puliscilo con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare: Usa un panno morbido per asciugare approfonditamente il disco.
- Conservazione: Conserva in un luogo asciutto e fresco, lontano da umidità e calore diretto.
- Controllo di usura: Controlla regolarmente il disco per segni di usura o danni.

7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pasta non si forma correttamente.
Soluzione: Controlla che il disco sia installato correttamente e che la macchina sia impostata sui parametri giusti.
- Problema: Il disco è difficile da pulire.
Soluzione: Immergi in acqua calda prima di pulire e utilizza una spazzola non abrasiva.

8. Smaltimento

Quando il prodotto ha raggiunto la fine della sua vita utile, smaltirlo secondo le normative locali sui rifiuti. Non disperdere nell'ambiente.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania