

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: NMSM8-MA

Pasta shaping disc - Pastidea - macaroni 5 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Shaping Disc - Pastidea Macaroni 5 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Pasta Shaping Disc - Pastidea Macaroni 5 mm. This product is designed for professional kitchens to create high-quality macaroni shapes swiftly and efficiently. It is crafted from durable materials to ensure long-lasting performance.

2. Safety Information

- Read all instructions thoroughly before use.
- Keep the pasta shaping disc away from children when in use.
- Handle the disc with care; edges can be sharp.
- Ensure all components are secure during operation to prevent accidents.
- Do not use the disc for any purpose other than intended.
- Disconnect from power source when not in use or during cleaning.
- Inspect the pasta shaping disc regularly for signs of wear or damage. If damaged, refrain from use and contact customer support.

3. Product Specifications

- Model: NMSM8-MA
- Type: Pasta shaping disc
- Material: Stainless steel
- Shape: Macaroni
- Diameter: 5 mm
- Weight: 500 grams

4. Setup and Installation

1. Unpack the Pasta Shaping Disc from the box and check that all components are intact.
2. Clean all the parts with warm soapy water before first use.
3. Ensure the pasta machine is turned off and unplugged.
4. Remove the existing shaping disc from the pasta machine, if applicable.
5. Align the Pasta Shaping Disc with the connection point of the machine.
6. Secure the disc by tightening the locking mechanism until it is firmly in place.
7. Plug in the pasta machine and ensure it is functioning correctly before use.

5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your recipe and ensure it is ready for shaping.
2. Switch on the pasta machine and set it to the desired speed.
3. Feed the prepared dough into the machine while monitoring the output.
4. Collect the shaped macaroni in a clean bowl or surface as it comes out of the machine.
5. Once the process is complete, switch off the machine and unplug it.

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, unplug the pasta machine and disconnect the disc.
- Rinse the Pasta Shaping Disc under warm water to remove any remnants of dough.
- Use a soft brush to clear any stubborn bits, being cautious around edges.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Dry thoroughly with a clean cloth before storing.
- Store in a cool, dry place to prevent moisture damage.

7. Troubleshooting

- Problem: Dough does not flow through the shaping disc.
Solution: Ensure the dough is not too dry. Adjust moisture levels and try again.
- Problem: Pasta shapes are not coming out uniformly.
Solution: Check if the disc is properly installed. Make sure the machine is set to the correct speed.
- Problem: The disc is difficult to remove.
Solution: Ensure you are using the correct method to detach it according to the machine's manual.

8. Disposal

At the end of its life cycle, dispose of the Pasta Shaping Disc responsibly. The disc is made from stainless steel, which is recyclable. Please check with local recycling facilities for guidelines on disposing of metal products.

9. Contact

For further inquiries or concerns regarding the Pasta Shaping Disc, please contact us:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pasta-Formscheibe - Pastidea Macaroni 5 mm

1. Allgemeine Informationen

Die Pasta-Formscheibe Pastidea Macaroni 5 mm ist ein hochwertiges Küchengerät zur Herstellung von frischer Pasta. Es ermöglicht Ihnen, Makaronis in gleichmäßiger Form und Größe zu produzieren. Dieses Produkt wurde mit Blick auf Benutzerfreundlichkeit und Effizienz entwickelt und ist ideal für Hobby- und Profiköche.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwendung gemäß Anleitung: Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck.
- Sichtprüfung: Prüfen Sie das Gerät vor jeder Verwendung auf sichtbare Schäden oder Abnutzung.
- Scharfe Kanten: Achten Sie darauf, sich an scharfen Kanten nicht zu verletzen. Verwenden Sie Handschuhe, wenn nötig.
- Handhabung: Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
 - Elektrische Sicherheit: Stellen Sie sicher, dass Elektrogeräte ordnungsgemäß angeschlossen sind und keine übermäßige Spannung anliegt.
- Reinigung: Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Lagerung: Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, um Schäden durch Feuchtigkeit zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Pastidea Macaroni
- Durchmesser: 5 mm
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Gewicht: 1 kg
- Abmessungen: 25 x 10 x 5 cm
- Farbe: Silber
- Zubehör: Ersatzteilsatz

4. Einrichtung und Installation

1. Verpackungsinhalt prüfen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Produkts vorhanden sind.
2. Reinigung: Vor der ersten Verwendung alle Teile gründlich mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel reinigen.
3. Montage: Befolgen Sie die beiliegenden Anweisungen zur Montage der Pasta-Formscheibe an Ihrem Pasta-Hersteller oder Küchenmaschine.
4. Sichere Befestigung: Stellen Sie sicher, dass die Formscheibe sicher und fest am Gerät befestigt ist, um ein Verrutschen während des Gebrauchs zu vermeiden.

5. Betrieb

1. Pasta-Teig vorbereiten: Bereiten Sie Ihren Pasta-Teig gemäß Ihrem Rezept vor.
2. Teig einfüllen: Geben Sie den Teig gleichmäßig in die Formscheibe.
3. Einschalten: Schalten Sie den Pasta-Hersteller oder die Küchenmaschine ein und lassen Sie den Teig langsam durch die Formscheibe drücken.
4. Sammeln der Pasta: Fangen Sie die frisch hergestellten Makaronis mit einem sauberen Behälter auf.

6. Reinigung und Wartung

- Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie die Pasta-Formscheibe sofort mit warmem Wasser, um Teigresten vorzubeugen.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel: Verwenden Sie keine Scheuermittel oder spitzen Gegenstände zur Reinigung.
- Trocknen: Lassen Sie alle Teile an der Luft trocknen, bevor Sie sie wieder lagern.
- Regelmäßige Inspektion: Überprüfen Sie regelmäßig die Teile auf Abnutzung oder Beschädigung.

7. Fehlerbehebung

- Pasta wird nicht richtig geformt: Überprüfen Sie, ob der Teig die richtige Konsistenz hat. Zu trockener oder zu feuchter Teig kann Probleme verursachen.
- Verstopfung: Stellen Sie sicher, dass keine Teigreste die Auslassöffnung blockieren.
- Unregelmäßige Pasta: Überprüfen Sie die sichere Befestigung der Formscheibe an Ihrem Gerät.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektroschrott. Bringen Sie es zu einer zugelassenen Sammelstelle.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Fragen wenden Sie sich bitte an:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Pastidea Macaroni Vormen Disc 5 mm (NMSM8-MA)

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Pastidea Macaroni Vormen Disc 5 mm. Dit product is ontworpen voor het gemakkelijk en efficiënt maken van macaroni in verschillende recepten. Volg de aanwijzingen in deze handleiding om het product veilig en effectief te gebruiken.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen om ongelukken te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de schijven kunnen beschadigen.
- Controleer het apparaat regelmatig op slijtage of schade voordat u het gebruikt.
- Sluit het apparaat aan op een netspanning die overeenkomt met de specificaties.
- Voorkom dat het apparaat in contact komt met water of andere vloeistoffen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 60 x 60 x 40 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 120 W
- Capaciteit: Geschikt voor het vormen van macaroni tot 5 mm

4. Opstelling en installatie

1. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond vrij van rondslingerende voorwerpen.
2. Zorg ervoor dat de voedingsbron toegankelijk is.
3. Sluit de schijf aan op het apparaat volgens de bijgeleverde instructies. Zorg ervoor dat het goed is vergrendeld.
4. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Controleer of de netspanning overeenkomt met de specificaties.

5. Werking

1. Bereid uw deeg volgens het recept dat u volgt.
2. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
3. Plaats het deeg in de invoeropening en laat het apparaat het deeg vormen.
4. Zorg ervoor dat u het deeg in kleine hoeveelheden toevoegt om een gelijkmatige vorming te garanderen.
5. Volg de stap voor een consistent eindproduct.

6. Schoonmaken en onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los voor schoonmaak.
- Maak de schijven schoon met een zachte, vochtige doek.
- Gebruik geen schurende of corrosieve schoonmaakmiddelen.
- Reinig het apparaat na elk gebruik om de levensduur te verlengen.
- Controleer de dichtingen en schijven regelmatig op slijtage en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat correct is aangesloten op het stopcontact.
- Probleem: Het deeg komt niet goed uit de schijf.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat u de juiste hoeveelheid deeg toevoegt en dat het deeg goed is voorbereid.
- Probleem: Er lijkt schade aan de schijf.
 - Oplossing: Controleer de schijf op beschadigingen en neem contact op met de klantenservice indien nodig.

8. Afvoer

Volg uw lokale richtlijnen voor elektronisch afval om het apparaat veilig en verantwoord af te voeren. Zorg ervoor dat u het apparaat ontkoppelt en alle verwijderbare onderdelen verwijdert voor een correcte recycling.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen via:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding voor toekomstige referentie. Dank u voor uw aankoop!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco de Moldeo de Pasta Pastidea - Macarrón 5 mm (NMSM8-MA)

1. Información General

Este disco de moldeo de pasta permite crear macarrones de 5 mm de tamaño. Es ideal para restaurantes, panaderías y cualquier establecimiento que desee producir pasta fresca de manera eficiente. Fabricado con materiales de alta calidad, asegura una larga durabilidad y un excelente rendimiento.

2. Información de Seguridad

- Antes de utilizar el disco, asegúrate de leer este manual completamente.
- Utiliza el disco solo con las máquinas de pasta compatibles.
- No acerques las manos o cualquier objeto a las partes móviles durante la operación.
- Mantén el equipo fuera del alcance de los niños.
- Si el disco presenta daños, no lo uses y contacta al servicio de atención al cliente.
- Siempre desconecta la máquina de pasta de la red eléctrica cuando no esté en uso o durante la limpieza.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: NMSM8-MA
- Tipo de pasta: Macarrones
- Diámetro del disco: 5 mm
- Material: Acero inoxidable de calidad alimentaria
- Peso: 0.5 kg
- Dimensiones: 20 cm x 20 cm x 3 cm

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrate de que la máquina de pasta esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación.
2. Retira cualquier disco existente de la máquina de pasta.
3. Alinea el disco de moldeo de pasta Pastidea con el eje de la máquina.
4. Fija el disco en su lugar utilizando el mecanismo de sujeción de la máquina.
5. Conecta la máquina a la red eléctrica y verifica que esté funcionando correctamente.

5. Operación

1. Prepara la masa de pasta según las instrucciones del fabricante.
2. Enciende la máquina y ajusta la configuración a la velocidad adecuada.
3. Introduce la masa en la máquina y comienza el proceso de moldeo.
4. A medida que la pasta se extruya, corta a la longitud deseada.
5. Apaga la máquina cuando hayas terminado y desconéctala de la red eléctrica.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecta la máquina de la red eléctrica antes de comenzar la limpieza.
- Limpia el disco y la máquina con un paño húmedo. No utilices productos químicos abrasivos.
- Asegúrate de que no queden residuos de pasta en el disco.
- Almacena el disco en un lugar seco y libre de polvo.

7. Resolución de Problemas

- Si la pasta no se extruye correctamente, verifica que el disco esté correctamente instalado.
- Si hay obstrucciones, limpia el disco y revisa la masa por si necesita más hidratación.
- Si la máquina no enciende, verifica la conexión eléctrica y el fusible.
- En caso de fallos persistentes, contacta al servicio de atención al cliente.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del disco de moldeo, deséchalo de acuerdo con las regulaciones locales sobre desechos metálicos y productos de acero inoxidable. No lo arrojes a la basura común.

9. Contacto

Para más información o asistencia, contacta a nuestro equipo:

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

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du disque de façonnage de pâtes Pastidea - Macaroni 5 mm NMSM8-MA

1. Informations Générales

Le disque de façonnage de pâtes Pastidea est un accessoire conçu pour façonner de manière efficace des pâtes en macaroni de 5 mm. Assurez-vous de suivre ce manuel pour optimiser l'utilisation de votre produit et garantir la sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation correcte : Ce produit est destiné à un usage domestique seulement. Ne pas utiliser pour des applications commerciales.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec l'appareil.
- État de l'appareil : Vérifiez régulièrement que le disque et les équipements sont en bon état et sans dommages.
- Surfaces chaudes : Évitez le contact avec des surfaces chaudes pour prévenir les brûlures.
- Électricité : Ne pas utiliser à proximité de l'eau ou d'autres liquides.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Modèle : NMSM8-MA
- Type : Disque de façonnage pour pâtes
- Dimension : 5 mm
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Compatibilité : Compatible avec les machines à pâtes standard

4. Configuration et Installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le disque de façonnage de son emballage. Vérifiez que tous les composants sont présents.
2. Ajustement du Disque :
 - Localisez l'attache sur votre machine à pâtes.
 - Insérez le disque de façonnage dans l'emplacement prévu.
 - Assurez-vous que le disque est bien fixé.
3. Mise en Place : Configurez votre machine à pâtes conformément aux instructions du fabricant.

5. Fonctionnement

1. Préparation de la Pâte : Préparez votre pâte selon votre recette préférée.
2. Alimentation : Insérez la pâte dans l'ouverture de la machine à pâtes.
3. Activation : Allumez la machine et laissez-la fonctionner jusqu'à obtenir la forme désirée.
4. Collecte des Macaronis : Récupérez les macaronis formés dans un récipient propre.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage immédiat : Nettoyez le disque de façonnage avec de l'eau chaude et un détergent doux après utilisation.
- Éviter les abrasifs : N'utilisez pas d'éponges abrasives qui pourraient rayer la surface.
- Séchage à l'air : Laissez le disque sécher complètement avant de le ranger.

7. Dépannage

- Problème : La pâte ne forme pas correctement des macaronis.
 - Solution : Vérifiez l'humidité de la pâte et assurez-vous qu'elle n'est pas trop sèche ou trop humide.
- Problème : Le disque ne s'ajuste pas à la machine.
 - Solution : Assurez-vous que le disque est le bon modèle et qu'il est correctement fixé.

8. Élimination

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Consultez votre déchetterie locale pour le recyclage des matériaux en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco di Formatura Pasta Pastidea Maccheroni 5 mm NMSM8-MA

1. Informazioni Generali

Il Disco di Formatura Pasta Pastidea Maccheroni 5 mm NMSM8-MA è progettato per la preparazione di maccheroni freschi in casa. Realizzato con materiali di alta qualità, questo disco offre un'efficienza ottimale nella produzione di pasta.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Avvertenze Generali: Utilizzare il disco esclusivamente per l'uso previsto e in conformità con le istruzioni del manuale.
- Uso della Macchina: Assicurarsi che la macchina con cui si utilizza il disco sia spenta prima di installare o rimuovere il disco.
- Superficie di Lavoro: Lavorare su superfici piane e antiscivolo.
- Manipolazione: Tenere il disco lontano da bambini. Le parti metalliche possono essere affilate e causare lacerazioni.
- Pulizia e Manutenzione: Non immergere il disco in acqua. Pulire con un panno umido e asciugare accuratamente.
- Ingombro: Evitare l'uso in ambienti umidi o vicino a fonti di calore e fiamme.
- Guasti: Interrompere l'uso e contattare l'assistenza se si osservano danneggiamenti o malfunzionamenti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome prodotto: Disco di Formatura Pasta Pastidea Maccheroni 5 mm NMSM8-MA
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Diametro: 5 mm
- Compatibilità: Utilizzabile con le macchine per pasta compatibili
- Peso: 0.5 kg

4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi che la macchina per la pasta sia spenta e che il cavo di alimentazione sia scollegato.
2. Rimuovere eventuali dischi precedenti o accessori.
3. Posizionare il disco di formatura nella sede specificata della macchina.
4. Fissare il disco utilizzando le viti di montaggio fornite fino a che non è ben sicuro.
5. Ricollegare il cavo di alimentazione e accendere la macchina.

5. Operazione

1. Preparare l'impasto secondo la ricetta desiderata.
2. Caricare l'impasto nella macchina per la pasta.
3. Accendere la macchina e selezionare la modalità di formatura per maccheroni.
4. Raccogliere la pasta formata in un recipiente pulito.
5. Spegnerla macchina e rimuovere il disco dopo che la produzione è completata.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, rimuovere il disco dalla macchina.
- Pulire il disco con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Conservare in un luogo asciutto e sicuro lontano da umidità e polvere.

7. Risoluzione dei Problemi

- La pasta non esce: Verificare che la macchina sia accesa e che l'impasto sia caricato correttamente.
- Disco bloccato: Spegnerla macchina e controllare che non ci siano residui di impasto.
- Inseguitore della pasta danneggiato: Contattare il servizio assistenza.

8. Smaltimento

- Il disco di formatura è riciclabile. Si prega di smaltirlo in conformità con le normative locali sui rifiuti e il riciclaggio.

9. Contatti

Per ulteriori domande o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.