



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-PI

Pasta shaping disc - Pastidea - Pizzoccherie 7 x 1,5 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Shaping Disc - Pastidea Pizzoccherie (7 x 1.5 mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the Pasta Shaping Disc - Pastidea Pizzoccherie. This product is designed to create authentic Italian pizzoccherie pasta with ease. The disc is crafted from high-quality materials to ensure durability and performance. Please read this manual carefully to understand the proper use and maintenance of your product.

2. Safety Information

- General Safety: Always ensure the product is used in accordance with the instructions provided in this manual. Misuse may lead to injury or damage to the product.
- Handling: Handle the pasta shaping disc carefully. The edges may be sharp. Use protective gloves if necessary.
- Electrical Safety: If used with an electric pasta maker, ensure the device is properly grounded and used in a dry environment.
- Supervision: Always supervise children when using this product to prevent accidents.
- Cleaning: Allow the product to cool before cleaning. Do not immerse electrical parts in water.
- Storage: Store the product in a dry place, away from direct sunlight and moisture.

3. Product Specifications

- Diameter: 7 mm
- Thickness: 1.5 mm
- Material: Durable food-grade plastic
- Color: White
- Compatibility: Designed for use with various pasta makers

4. Setup and Installation

- Preparation: Before installation, ensure that your pasta machine is clean and ready for use.
- Inserting the Disc:
 1. Turn off and unplug the pasta machine.
 2. Open the machine head to access the disc compartment.
 3. Carefully align the Pasta Shaping Disc with the slot in the machine.
 4. Gently push down to secure the disc in place.
 5. Close the machine head and ensure it is locked properly.
- Final Check: Plug in and power on the machine. Run a small test with dough to ensure the disc is securely installed.

5. Operation

To operate the machine with the Pasta Shaping Disc:

1. Prepare your pasta dough according to your recipe.
2. Divide dough into manageable pieces.
3. Feed the dough into the pasta machine as per the manufacturer's guidelines.
4. As the dough passes through, it will be shaped into pizzoccherie.
5. Collect the shaped pasta and allow it to dry slightly before cooking.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, clean the pasta shaping disc:
 - Rinse under warm water to remove any residue.
 - Use a soft brush to clean intricate areas.
 - Do not use abrasive materials that may scratch the surface.
- Drying: Allow the disc to air dry completely before storing.
- Regular Inspections: Periodically check the disc for any signs of wear or damage. Replace if necessary.

7. Troubleshooting

- Issue: Disc does not shape pasta properly:
 - Ensure the dough is not too dry or too wet.
 - Check if the disc is installed correctly.
- Issue: Pasta machine is not functioning:
 - Make sure the machine is plugged in and powered on.
 - Inspect the settings and ensure they are correct for the pasta shaping process.

8. Disposal

When the Pasta Shaping Disc reaches the end of its life, dispose of it according to local waste disposal regulations.

Recycle parts if possible.

9. Contact

For further assistance, please contact us:

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

Thank you for choosing our product. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktmanual für Pastaformscheibe Pastidea Pizzoccherie 7 x 1,5 mm NMSM8-PI

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Pastaformscheibe Pastidea Pizzoccherie. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen bei der Herstellung von hochwertigen, hausgemachten Nudeln zu helfen. Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch sorgfältig durch, um eine optimale Verwendung des Produkts sicherzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pastaformscheibe nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass die Finger nicht in die Nähe der Klingen geraten, da diese scharf sein können.
- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch, um Bakterienbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Arbeiten mit der Pastaformscheibe nur geeignete Utensilien, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort, um Rost und Beschädigungen zu verhindern.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 7 mm
- Dicke: 1,5 mm
- Geeignet für: Pizzoccherie
- Gewicht: 0,15 kg

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsfläche sauber und trocken ist.
- Montieren Sie die Pastaformscheibe auf das geeignete Gerät, indem Sie die Schrauben festziehen.
- Überprüfen Sie, ob die Pastaformscheibe sicher und stabil befestigt ist, bevor Sie mit der Benutzung beginnen.

5. Betrieb

- Bereiten Sie den Teig gemäß Ihrem Rezept vor.
- Führen Sie den Teig durch die Pastaformscheibe, um die gewünschte Form zu erhalten.
- Achten Sie darauf, den Teig gleichmäßig und langsam zu führen, um ein Verstopfen zu vermeiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Pastaformscheibe nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme, die Kratzer verursachen könnten.
- Trocknen Sie die Pastaformscheibe gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pastaformscheibe an einem trockenen Ort.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Teig bleibt in der Pastaformscheibe stecken.
Lösung: Überprüfen Sie die Feuchtigkeit des Teigs und stellen Sie sicher, dass er die richtige Konsistenz hat.
- Problem: Pastaformscheibe lässt sich nicht drehen.
Lösung: Überprüfen Sie die Montage und stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper die Bewegung blockieren.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Haushaltsabfälle. Das Material kann recycelt werden, sofern durch Ihre Gemeinde vorgesehen.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@ggmgaastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Pastidea Pizzoccherie Disc

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Pastidea Pizzoccherie Disc. Dit product is ontworpen om het maken van pizzaspecialiteiten simpel en efficiënt te maken. De disc is geschikt voor gebruik met pastamachines en helpt bij het creëren van gelijkmatige, perfect gevormde pizzoccherie.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen volgens de instructies in deze handleiding.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in de buurt van kinderen of huisdieren wordt gebruikt.
- Gebruik geen beschadigde apparaten of accessoires.
- Voorkom dat het apparaat nat wordt of in contact komt met water om elektrische schokken te voorkomen.
- Draag altijd geschikte beschermende handschoenen wanneer u met scherpe randen werkt.
- Bij gebruik, zorg ervoor dat er geen losse kleding of haar in de buurt van werkende onderdelen komt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Pastidea Pizzoccherie Disc
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 7 x 1,5 mm

4. Installatie en Setup

- Plaats de Pastidea Pizzoccherie Disc in de daarvoor bestemde opening van uw pastamachine.
- Zorg ervoor dat de disc stevig en correct is bevestigd om optimale prestaties te garanderen.
- Controleer de volgorde van de installatie zoals vermeld in de handleiding van de pastamachine.
- Sluit de machine aan op een goed geaarde elektrische bron en zorg ervoor dat deze veilig en stabiel staat.

5. Bediening

- Na installatie, voer het deeg langzaam door de pastamachine.
- Zorg ervoor dat het deeg gelijkmatig en zonder weerstand wordt gevoerd.
- Volg de instructies van uw pastamachine voor de gewenste snelheid en instellingen tijdens de uitvoering.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Na gebruik, verwijder de disc zorgvuldig van de machine.
- Reinig de disc met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen schuurmiddelen om beschadiging te voorkomen.
- Droog de disc grondig af voordat u deze opbergt.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De disc draait niet soepel.
Oplossing: Controleer of de disc goed is geïnstalleerd en vrij van verstoppingen.
- Probleem: De deegconsistentie is inconsistent.
Oplossing: Controleer of het deeg goed voorbereid is en geen klonten bevat.
- Probleem: Er verschijnt roest op de disc.
Oplossing: Zorg ervoor dat de disc goed wordt gedroogd na reiniging en bewaar deze op een droge plaats.

8. Afvalbeheer

Verwijder het product op een milieuvriendelijke manier. Dit product kan via het reguliere afvalbeheer worden weggegooid, maar recycling is aan te raden. Raadpleeg lokale regelgeving voor betrekking op afvalverwerking.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco para Dar Forma a la Pasta Pastidea Pizzoccherie 7 x 1.5 mm

1. Información General

El disco para dar forma a la pasta Pastidea Pizzoccherie es un accesorio diseñado para la elaboración de pasta de alta calidad. Este producto está fabricado con materiales que garantizan durabilidad y rendimiento óptimo.

2. Información de Seguridad

- Uso Correcto: Este producto debe ser utilizado únicamente para el propósito previsto; no utilice el disco para otros fines.
- Manipulación: Evite el contacto con bordes afilados. Maneje con cuidado para prevenir lesiones.
- Limpieza: Asegúrese de limpiar el disco después de cada uso para evitar acumulación de bacterias.
- Almacenamiento: Guarde en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.
- Inspección: Revise el disco regularmente para detectar signos de daño o desgaste. No utilice si está dañado.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Material: Acero inoxidable de alta calidad.
- Dimensiones: 7 x 1.5 mm.
- Peso: 200 g.
- Uso: Ideal para hacer pizzoccherie, un tipo de pasta italiana.

4. Configuración e Instalación

Para instalar el disco:

1. Asegúrese de que su máquina de pasta esté apagada y desconectada.
2. Retire cualquier disco o componente existente según las instrucciones del fabricante de la máquina.
3. Conecte el disco Pastidea Pizzoccherie en la ranura correspondiente de la máquina.
4. Asegúrese de que esté bien ajustado y fijado.
5. Conecte nuevamente la máquina de pasta y enciéndala.

5. Operación

Para utilizar el disco:

1. Prepare la masa de pasta siguiendo su receta preferida.
2. Corta la masa en piezas adecuadas que se puedan manejar.
3. Introduzca las piezas en la máquina de pasta con el disco instalado.
4. Ajuste la configuración de la máquina de acuerdo a las especificaciones para la forma de la pasta.
5. Active la máquina y recoja la pasta formada.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el disco con agua tibia y jabón suave.
- No use detergentes abrasivos ni materiales de limpieza ásperos que puedan dañar la superficie.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Almacene en un lugar seco y ventilado.

7. Solución de Problemas

- No se forma la pasta correctamente: Verifique que el disco esté instalado correctamente. Ajuste la máquina si es necesario.
- La pasta se pega: Asegúrese de que la masa esté bien enharinada y la máquina esté limpia.
- Ruidos extraños: Desconecte la máquina y verifique que no haya objetos atascados o partes dañadas.

8. Eliminación

Este producto debe ser desechado de acuerdo con las regulaciones locales sobre residuos. No deseché en el medio ambiente. Consulte con su centro local de gestión de residuos.

9. Contacto

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia adicional, no dude en contactarnos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel du produit : Disque de formage des pâtes Pastidea Pizzoccherie 7 x 1,5 mm NMSM8-PI

1. Informations Générales

Le disque de formage des pâtes Pastidea Pizzoccherie est un accessoire de cuisine conçu pour la création de pâtes authentiques. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, il garantit une performance optimale et une longévité accrue.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation sécurisée : Ne pas utiliser le disque en dehors de son usage prévu. Évitez le contact avec des surfaces à chaleur extrême.
- Évitez les blessures : Manipulez le disque avec précaution pour éviter les coupures. Gardez hors de portée des enfants.
- Matériaux : Assurez-vous que le disque ne présente pas de fissures ou de dommages avant utilisation.
- Nettoyage : Lavez le disque après chaque utilisation pour éviter la contamination alimentaire.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Dimensions : 7 x 1,5 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Compatible avec : Les machines à pâtes appropriées
- Poids : Environ 100 g
- Couleur : Argent

4. Installation et Configuration

1. Déballer le disque et vérifier l'intégrité du produit.
2. Le disque est conçu pour être monté sur des machines de pâte spécifiques. Consultez le manuel de la machine pour l'installation appropriée.
3. Alignez le disque avec l'axe de votre machine.
4. Fixez le disque en utilisant les vis fournies, si applicable.
5. Assurez-vous qu'il est solidement en place avant utilisation.

5. Opération

1. Préparez votre pâte en suivant la recette souhaitée.
2. Mettez la pâte dans la machine à pâtes équipée du disque.
3. Réglez la machine sur la vitesse appropriée.
4. Tournez la manivelle ou démarrez la machine pour former les pâtes.
5. Collectez les pâtes formées et répétez si nécessaire.

6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le disque à la main avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

7. Dépannage

- Problème : Le disque ne forme pas les pâtes correctement.
 - Solution : Vérifiez l'installation et assurez-vous que la pâte n'est pas trop humide ou trop sèche.
- Problème : Difficulté à fixer le disque.
 - Solution : Assurez-vous que toutes les vis et attaches sont en bon état et correctement installées.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit dans les déchets ménagers. Recyclez le disque en acier inoxydable en respectant les réglementations locales sur le recyclage des métaux.

9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco per Formatura della Pasta Pastidea Pizzoccherie 7 x 1,5 mm

1. Informazioni generali

Il disco per formatura della pasta Pastidea Pizzoccherie è progettato per facilitare la preparazione di pizzoccheri, una specialità tradizionale della cucina italiana. Realizzato in materiale di alta qualità, questo disco è resistente e facile da usare, rendendolo un'ottima aggiunta alla tua attrezzatura da cucina.

2. Informazioni sulla sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso.
- Tenere il disco lontano da fonti di calore elevate per evitare deformazioni.
- Evitare il contatto diretto con le superfici incandescenti.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide per la pulizia.
- Assicurati che i bambini non giochino con il disco per evitare infortuni.
- Non utilizzare il disco per scopi diversi da quelli previsti.
- Se noti eventuali segni di usura, sospendi l'uso del prodotto.

3. Panoramica del prodotto e specifiche

- Nome del prodotto: Disco per Formatura della Pasta Pastidea Pizzoccherie
- Dimensioni: 7 x 1,5 mm
- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Compatibilità: Adatto per l'uso con macchine per la pasta standard
- Garanzia: 2 anni contro difetti di fabbricazione

4. Setup e installazione

1. Assicurati che la tua macchina per la pasta sia pulita e asciutta.
2. Fissa il disco nella macchina per la pasta seguendo le istruzioni del produttore.
3. Regola la macchina sulla dimensione desiderata per ottenere lo spessore di pasta richiesto.
4. Accendi la macchina e inizia a lavorare la pasta seguendo le tue ricette.

5. Operazione

1. Prepara l'impasto secondo le tue preferenze.
2. Inserisci l'impasto nella macchina per la pasta.
3. Attiva il disco per formare i pizzoccheri.
4. Raccogli i pizzoccheri formati e riponili su un piano di lavoro infarinato fino al momento di cuocerli.

6. Pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, assicurati di pulire il disco con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciuga bene il disco utilizzando un panno morbido.
- Per evitare la corrosione, non immergere il disco in acqua per lunghi periodi.
- Riponi il disco in un luogo asciutto e lontano da fonti di umidità.

7. Risoluzione dei problemi

- Problema: La pasta non si forma correttamente.
Soluzione: Assicurati che l'impasto sia della giusta consistenza. Se troppo umido, aggiungi farina.
- Problema: Il disco si arrugginisce.
Soluzione: Controlla che il disco sia completamente asciutto prima di riporlo. Sostituisci se il danno è significativo.

8. Smaltimento

Alla fine della vita utile del disco, smaltirlo in conformità alle normative locali riguardanti i rifiuti. Il materiale può essere riciclato; verifica le istruzioni di riciclaggio presso il tuo comune.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contatta il nostro servizio clienti:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania