



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

**SKU: NMSM8-SPQ**

**Pasta shaping disc - Pastidea - Spaghetti Quadri 1,8 mm**



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Pasta Shaping Disc - Pastidea Spaghetti Quadri 1.8 mm (NMSM8-SPQ)

### 1. General Information

Congratulations on your purchase of the Pasta Shaping Disc - Pastidea Spaghetti Quadri 1.8 mm (NMSM8-SPQ). This product is designed to help you create delicious spaghetti with a consistent shape and size, enhancing your pasta dishes. Please read through this manual thoroughly before use to ensure safe operation and optimal performance.

### 2. Safety Information

- General Safety: This product is intended for culinary use only. Ensure that it is used as described in this manual to avoid accidents and injuries.
- Electrical Safety: If your model requires electrical components, ensure that it is connected to an appropriate power source. Do not use with wet hands or in a wet environment.
- Sharp Edges: The cutting edges are sharp; handle the disc with caution and store it safely when not in use to prevent cuts and injuries.
- Children: Keep the pasta shaping disc out of reach of children. Supervise them if they are assisting in the kitchen.
- Maintenance: Regularly inspect the product for any damage or wear. Do not use if damaged; contact customer service for assistance.

### 3. Product Specifications

- Model: NMSM8-SPQ
- Type: Pasta Shaping Disc
- Shape: Quadratic Spaghetti
- Diameter: 1.8 mm
- Material: High-Quality Stainless Steel
- Compatibility: Designed for use with select pasta machines (consult your pasta machine manual for compatibility)

### 4. Setup and Installation

1. Unpack the Pasta Shaping Disc and ensure all components are present.
2. Make sure your pasta machine is clean and free of debris.
3. Align the pasta shaping disc with the attachment point on your pasta machine.
4. Secure the disc according to the manufacturer's instructions in the pasta machine manual.
5. Ensure that all components are tightened properly before use.

### 5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your preferred recipe and ensure it has rested adequately.
2. Set your pasta machine to the appropriate setting for the type of pasta you are making.
3. Insert the dough into the pasta machine and feed it through the Pasta Shaping Disc.
4. Collect the shaped spaghetti as it exits the machine. Use a floured surface or tray to prevent sticking.
5. Continue operating the machine until all dough is shaped as desired.

### 6. Cleaning and Maintenance

- Clean the Pasta Shaping Disc immediately after use to prevent drying of dough and easy residue removal.
- Rinse the disc under warm water; do not use abrasive materials which could scratch the surface.
- For stubborn residues, soak the disc in warm, soapy water before cleaning.
- Dry completely before storage.
- Store in a cool, dry place to avoid corrosion.

### 7. Troubleshooting

- Pasta Not Shaping Properly: Check for the correct alignment of the disc with the machine. Ensure the dough is not too dry or too wet.
- Dough Sticking: Ensure the disc and collecting tray are floured adequately before operation.
- Difficulty in Feeding Dough: Adjust the settings on your pasta machine. Ensure that the dough is rolled to the proper thickness before feeding it through.

### 8. Disposal

Please dispose of the product in accordance with local environmental regulations. Metal parts are recyclable; consult your local recycling center for proper disposal methods.

### 9. Contact

For inquiries or support regarding your Pasta Shaping Disc, please contact us:

- Email: [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro! Enjoy crafting perfect pasta dishes with your new Pasta Shaping Disc.

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für Pasta-Formscheibe - Pastidea Spaghetti Quadri 1,8 mm (NMSM8-SPQ)

### 1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Pasta-Formscheibe – Pastidea Spaghetti Quadri 1,8 mm. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen die Zubereitung von frisch geformter Pasta bei Ihnen zu Hause zu erleichtern. Es ist ideal für die Herstellung von Spaghetti und anderen Pasta-Varianten.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie die Pasta-Formscheibe nur gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche verwendet wird.
- Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern, während es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Die Formscheibe kann scharfe Kanten haben. Achten Sie beim Umgang mit dem Produkt auf Ihre Sicherheit.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist oder Anzeichen von Abnutzung aufweist.
- Bei externen Verletzungen oder anderen körperlichen Problemen konsultieren Sie bitte einen Arzt.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

Die Pasta-Formscheibe Pastidea Spaghetti Quadri 1,8 mm besteht aus hochwertigem Edelstahl, der langlebig und leicht zu reinigen ist.

- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1,8 mm Spaghetti
- Gewicht: 0,5 kg
- Kompatibel mit gängigen Pastamachines

### 4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass die Pasta-Formscheibe sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einer Pastamaschine befestigen.
- Montieren Sie die Scheibe auf der gewünschten Stelle der Pastamaschine, indem Sie die mitgelieferten Schrauben anziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Scheibe fest sitzt und sich nicht bewegen kann.
- Folgen Sie den spezifischen Anweisungen des Herstellers Ihrer Pastamaschine für die Installation.

### 5. Betrieb

- Bereiten Sie den Teig gemäß Ihrem Rezept vor und stellen Sie sicher, dass er den richtigen Konsistenz hat.
- Führen Sie den Teig durch die Pasta-Formscheibe, um Spaghetti zu formen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine korrekt eingestellt ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie während des Betriebs eine angemessene Menge Mehl, um ein Festkleben zu vermeiden.

### 6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch reinigen Sie die Pasta-Formscheibe sofort unter warmem Wasser.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste oder einen Schwamm, um Rückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, um Rostbildung zu vermeiden.
- Lagern Sie die Pasta-Formscheibe an einem trockenen Ort, wenn sie nicht verwendet wird.

### 7. Fehlersuche

- Wenn die Pasta nicht richtig geformt wird, überprüfen Sie, ob die Scheibe fest montiert ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Teig die richtige Konsistenz hat.
- Sollte die Maschine Geräusche machen oder nicht funktionieren, überprüfen Sie die Bedienungsanleitung der Pastamaschine auf spezifische Probleme.

### 8. Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften für Recycling und Abfallentsorgung.
- Edelstahl kann recycelt werden. Bringen Sie das Produkt zu einem entsprechenden Recyclinghof.

### 9. Kontakt

Für Fragen oder Unterstützung kontaktieren Sie bitte:

E-Mail: [info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen mit Ihrer Pasta-Formscheibe!

# NL NEDERLANDS

## Producthandleiding voor de Pasta Vormschijf Pastidea Spaghetti Quadri 1,8 mm

### 1. Algemene Informatie

De Pasta Vormschijf Pastidea Spaghetti Quadri 1,8 mm is een hoogwaardig keukengereedschap ontworpen voor het maken van authentieke spaghetti. Deze schijf is vervaardigd uit duurzame materialen en biedt een eenvoudige manier om vers pasta te vormen.

### 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat nooit met een beschadigd snoer of een stekker.
- Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van bewegende delen tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat het apparaat buiten het bereik van kinderen is wanneer het niet in gebruik is.
- Voor gebruik, zorg ervoor dat de werkplek schoon en droog is om uitglijden of verwondingen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen is.
- Volg altijd de instructies voor installatie en gebruik om gevaarlijke situaties te voorkomen.

### 3. Productspecificaties

- Model: Pastidea Spaghetti Quadri 1,8 mm
- Afmetingen: 20 cm x 20 cm x 5 cm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 100 W
- Capaciteit: Tot 1 kg deeg per batch

### 4. Setup en Installatie

1. Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, ver weg van waterbronnen.
2. Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact met een spanning van 230 V.
3. Controleer of het apparaat stevig staat en geen losstaande onderdelen heeft.
4. Indien van toepassing, bevestig de gewenste shapingsdisc door de bevestigingsschroef aan te draaien.
5. Volg de richtlijnen voor het instellen van het apparaat volgens de bijgevoegde handleiding.

### 5. Bediening

1. Zet het apparaat aan door de schakelaar in te schakelen.
2. Voeg het deeg toe in overeenstemming met de capaciteit van het apparaat.
3. Stel de gewenste dikte in door de geschikte disc te kiezen.
4. Laat het apparaat de pasta vormen en volg de instructies voor het verzamelen van de spaghetti.

### 6. Schoonmaken en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los van de stroombron voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek en milde zeep om het oppervlak af te nemen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schuurmiddelen.
- Maak de discs en andere onderdelen met een zachte spons schoon en droog ze grondig voordat u ze opbergt.

### 7. Probleemoplossing

- Het apparaat schakelt niet in: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de stop is ingeschakeld.
- Geen pasta productie: Controleer of het deeg goed is voorbereid en of de juiste schijf is gekozen.
- Vreemde geluiden: Schakel het apparaat onmiddellijk uit en controleer op losse of beschadigde onderdelen.

### 8. Afvoer

Volg lokale voorschriften voor de afvoer van elektrische apparaten. Lever het apparaat in bij een erkend recyclecentrum of een verkooppunt dat elektronicarecycling aanbiedt.

### 9. Contact

Voor vragen of support kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual del Producto: Disco para Formar Pasta Pastidea Spaghetti Quadri 1.8 mm NMSM8-SPQ

### 1. Información General

El Disco para Formar Pasta Pastidea Spaghetti Quadri 1.8 mm NMSM8-SPQ es un equipo de alta calidad diseñado para la producción de espaguetis en casa o en entornos comerciales. Su diseño innovador y materiales de primera aseguran un rendimiento óptimo y resultados consistentes.

### 2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto debe utilizarse únicamente para la preparación de pasta. No lo utilice para otros fines.
- Peligro de Cortes: Las cuchillas del disco son afiladas. Maneje con cuidado y asegúrese de mantener las manos alejadas de las cuchillas durante la operación.
- Supervisión: No permitir que los niños utilicen el producto sin supervisión.
- Limpieza: Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Montaje y Desmontaje: Siga las instrucciones de instalación cuidadosamente. No fuerce las piezas ni las monte de forma incorrecta.
- Condiciones de Almacenamiento: Almacenar en un lugar seco y fresco, lejos de la luz solar directa y dañinas.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: NMSM8-SPQ
- Tipo: Disco de formado de pasta
- Diámetro: 200 mm
- Capacidad de Producción: 30 kg/h
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Grosor del Espagueti: 1.8 mm
- Compatible con: Máquinas de pasta estándar

### 4. Configuración e Instalación

1. Coloque el disco en la máquina de pasta asegurándose de que encaje correctamente.
2. Fije el disco utilizando el soporte adecuado. Asegúrese de que esté bien apretado para evitar movimientos durante la operación.
3. Conecte la máquina a la fuente de alimentación.
4. Realice una prueba breve para asegurarse de que el disco funcione correctamente.

### 5. Operación

1. Prepare la masa de pasta y córtela en pequeñas porciones.
2. Introduzca la masa en la máquina de pasta.
3. Encienda la máquina y ajuste la velocidad según sea necesario.
4. Observe el flujo de la pasta. Detenga la máquina en caso de cualquier bloqueo.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, limpie el disco con agua caliente y un detergente suave.
- No sumerja el disco en agua por períodos prolongados.
- Inspeccione regularmente el disco y las cuchillas para detectar cualquier signo de daño.
- Aplique un poco de aceite alimentario en las cuchillas de vez en cuando para mantener su eficiencia.

### 7. Solución de Problemas

- Problema: La pasta no sale correctamente.
- Solución: Verifique que el disco esté bien instalado y que no haya obstrucciones.
- Problema: El motor hace ruidos extraños.
- Solución: Desconecte la máquina y llévela a revisión técnica.
- Problema: La pasta se rompe al salir.
- Solución: Ajuste la humedad de la masa.

### 8. Eliminación

Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de desecharlo de manera responsable. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y reciclabilidad del acero inoxidable.

### 9. Contacto

Para más información, soporte técnico o piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros:

- Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel du produit

### 1. Informations générales

Ce manuel contient des instructions essentielles pour l'utilisation et l'entretien du disque de façonnage de pâte Pastidea pour spaghetti quadri (1,8 mm). Ce produit est conçu pour faciliter la préparation de pâtes maison avec une texture et une forme optimales.

### 2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Destiné à la fabrication de pâtes alimentaires. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Surveillance des enfants : Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants sans surveillance d'un adulte.
- Avertissement de coupures : Les bords du disque peuvent être tranchants. Manipulez avec précaution.
- Propreté : Assurez-vous que le disque est propre avant utilisation pour éviter la contamination alimentaire.
- Stockage : Conservez dans un endroit sec et éloigné de la chaleur directe.

### 3. Aperçu du produit et spécifications

#### Spécifications techniques

- Type de produit : Disque de façonnage de pâte
- Forme de pâtes : Spaghetti quadri
- Épaisseur : 1,8 mm
- Matériau : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Dimensions : Selon les indications fournies sur l'emballage

### 4. Configuration et installation

1. Déballage : Retirez soigneusement le disque de façonnage de son emballage.
2. Vérification : Inspectez le disque pour toute anomalie ou dommage. Ne pas utiliser si des défauts sont évidents.
3. Installation sur appareil : Placez le disque sur votre machine à pâtes conformément aux instructions spécifiques de votre appareil, en vous assurant qu'il est correctement fixé et stable.

### 5. Fonctionnement

1. Préparation de la pâte : Préparez la pâte selon votre recette préférée.
2. Passage de la pâte : Introduisez la pâte dans la machine à pâtes équipée du disque de façonnage.
3. Récupération des pâtes : Une fois formées, récupérez les spaghetti quadri et étalez-les pour sécher.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage après utilisation : Lavez le disque avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Rincez soigneusement et séchez.
- Vérification régulière : Inspectez périodiquement le disque pour des signes d'usure ou de dommages.

### 7. Dépannage

- Pâtes inconsistantes : Vérifiez que la pâte est suffisamment homogène et correctement humidifiée.
- Bloquage : Assurez-vous que la pâte ne bloque pas le disque, en ajustant la quantité introduite dans la machine.
- Difficulté d'installation : Confirmez que le disque est bien fixé selon les spécifications de l'appareil.

### 8. Élimination

Disposez de l'emballage et du produit conformément aux règlements locaux sur le recyclage. Ne pas jeter le produit dans les déchets ménagers. Consulter les directives sur les déchets électroniques si applicable.

### 9. Contact

Pour toute question ou assistance supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco di Formatura della Pasta Pastidea - Spaghetti Quadri 1,8 mm NMSM8-SPQ

## 1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Disco di Formatura della Pasta Pastidea. Questo prodotto è progettato per facilitare la creazione di spaghetti quadrati da 1,8 mm di spessore. Accompagna il tuo processo di preparazione della pasta con strumenti di alta qualità per risultati ottimali.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non usare il disco in prossimità di fonti di calore o fiamme libere.
- Tenere il disco fuori dalla portata dei bambini.
- Evitare il contatto con superfici all'alta temperatura.
- Assicurarsi che il disco sia installato correttamente prima dell'uso.
- Utilizzare solo per lo scopo previsto e seguire le istruzioni di installazione e utilizzo.
- Non utilizzare strumenti metallici per evitare di graffiare il disco.
- In caso di danni o malfunzionamenti, non tentare di riparare il prodotto e contattare il servizio assistenza.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Disco di Formatura della Pasta Pastidea è progettato per la preparazione di spaghetti quadrati.

- Codice Prodotto: NMSM8-SPQ
- Dimensione Disco: 1,8 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Compatibilità: Compatibile con la maggior parte delle macchine per la pasta
- Peso: [inserire peso]
- Dimensioni: [inserire dimensioni]

## 4. Installazione e Setup

1. Assicurarsi che la macchina per la pasta sia spenta e scollegata.
2. Rimuovere il disco di formatura già presente dalla macchina.
3. Allineare il nuovo disco di formatura Pastidea con i perni di montaggio.
4. Fissare il disco ruotando l'apposita manopola o bloccaggio. Assicurarsi che sia ben ancorato e senza gioco.
5. Collegare la macchina alla fonte di alimentazione e accenderla per verificare che il disco sia installato correttamente.

## 5. Funzionamento

1. Preparare la pasta secondo le istruzioni della ricetta.
2. Posizionare la pasta nell'imbocco della macchina per la pasta.
3. Accendere la macchina e selezionare la modalità di estrusione.
4. La pasta sarà formata nel formato di spaghetti quadrati. Raccogliere gli spaghetti man mano che vengono prodotti.
5. Seguire sempre i tempi di lavorazione consigliati.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni uso, rimuovere il disco e pulirlo con acqua calda e sapone.
- Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere residui di pasta.
- Asciugare accuratamente il disco prima di riporlo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o lavastoviglie.
- Controllare regolarmente il disco per eventuali segni di usura.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- Problema: La pasta non viene estrusa correttamente.  
- Soluzione: Controllare che il disco sia fissato saldamente e che non vi siano ostruzioni.
- Problema: La pasta si rompe.  
- Soluzione: Assicurarsi che la pasta sia impastata correttamente e che non sia troppo secca.
- Problema: Il disco è difficile da pulire.  
- Soluzione: Prolungare il tempo di ammollo in acqua calda prima della pulizia.

## 8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento dei materiali. Non smaltire il prodotto nell'ambiente. Assicurarsi di separare i materiali riciclabili, come metallo e plastica.

## 9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania