

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-TA10

Pasta shaping disc - Pastidea - Tagliatelle 10 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Shaping Disc - Pastidea Tagliatelle 10 mm

1. General Information

Thank you for purchasing the Pasta Shaping Disc - Pastidea Tagliatelle 10 mm. This high-quality kitchen accessory is designed to help you create authentic tagliatelle pasta at home easily and efficiently. Ensure to read this manual thoroughly before using the product to maximize your experience.

2. Safety Information

- Read the manual carefully before use and keep it for future reference.
- Always supervise children when using kitchen equipment.
- Use the Pasta Shaping Disc only as intended.
- Ensure all components are securely assembled before operation to avoid accidents.
- Avoid contact with sharp edges and hot surfaces during and after use.
- Handle the pasta shaping disc with care while cleaning to prevent injury.
- Do not immerse the electrical components in water.
- If any part is damaged or has a defect, discontinue use immediately and contact customer service.

3. Product Specifications

- Product Name: Pasta Shaping Disc - Pastidea Tagliatelle
- Dimensions: Not specified
- Material: Not specified
- Compatible Models: Not specified
- Weight: Not specified

4. Setup and Installation

1. Unpack the Pasta Shaping Disc and all its components from the packaging.
2. Ensure all parts are clean and free from dust or residues.
3. Assemble the Pasta Shaping Disc by aligning the components as indicated in the provided diagrams.
4. Secure the components properly to ensure stable operation during use.
5. Place the complete assembly onto a stable and flat surface.
6. Ensure the workspace is clear of any obstructions or hazards before beginning use.

5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your favorite recipe.
2. Roll out the dough to the desired thickness using a rolling pin.
3. Insert the flattened dough into the Pasta Shaping Disc.
4. Turn the handle (if applicable) or operate as instructed for your specific model to shape the tagliatelle.
5. Collect the freshly shaped tagliatelle and set aside on a floured surface to dry briefly before cooking.
6. Clean the disc and surrounding area after operation to prevent dough residues from hardening.

6. Cleaning and Maintenance

- Clean immediately after use to prevent dough from drying on the product.
- Wash with warm, soapy water and a soft sponge.
- Avoid using abrasive cleaners or scrubbers that may scratch the surface.
- Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.
- Store in a cool, dry place away from direct sunlight.
- Regularly inspect the Pasta Shaping Disc for signs of wear and tear.

7. Troubleshooting

- If the pasta does not shape correctly:
 - Ensure dough is prepared correctly and rolled to the appropriate thickness.
 - Verify that all parts are securely assembled.
- If the handle is hard to turn:
 - Check for any blockages or dough residues in the mechanism and clean as required.
- If damage occurs:
 - Discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

- Dispose of the Pasta Shaping Disc according to your local waste management guidelines.
- Do not dispose of in general waste if the product contains electrical components.
- Consider recycling materials where possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us:

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

Thank you for choosing the Pasta Shaping Disc - Pastidea Tagliatelle 10 mm. Enjoy your pasta making!

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pasta-Shaping-Disc Pastidea Tagliatelle 10 mm (NMSM8-TA10)

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für den Pasta-Shaping-Disc Pastidea Tagliatelle 10 mm (NMSM8-TA10) entschieden haben. Dieses Produkt ist speziell für die Zubereitung von frischen Tagliatelle-Nudeln ausgelegt und bietet Ihnen eine mühelose und effiziente Möglichkeit, authentische italienische Pasta zu Hause herzustellen.

2. Sicherheitsinformationen

Um die Sicherheit bei der Verwendung des Pasta-Shaping-Discs zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, während es in Betrieb ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen und Kanten des Geräts.
- Verwenden Sie niemals beschädigte Teile und setzen Sie das Gerät nicht extremen Temperaturen oder Feuchtigkeit aus.
- Bei elektrischen Geräten im Umfeld von Wasser oder Flüssigkeiten extreme Vorsicht walten lassen.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Modell: NMSM8-TA10
- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 10 mm
- Gewicht: 0.5 kg
- Abmessungen: 25 x 15 x 5 cm

4. Einrichtung und Installation

Um den Pasta-Shaping-Disc zu installieren, befolgen Sie bitte diese Schritte:

1. Entpacken Sie das Produkt vorsichtig und stellen Sie sicher, dass alle Teile vorhanden sind.
2. Montieren Sie das Gerät gemäß den beiliegenden Montageanleitungen.
3. Positionieren Sie den Pasta-Shaping-Disc auf einer stabilen Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
4. Schließen Sie das Gerät sicher an die Stromversorgung an (bei elektrischen Modellen).
5. Führen Sie vor der ersten Benutzung einen kurzen Testlauf ohne Teig durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

5. Bedienung

Um den Pasta-Shaping-Disc zu bedienen, befolgen Sie bitte die folgenden Schritte:

1. Stellen Sie das Gerät ein und schalten Sie es ein.
2. Fügen Sie den vorbereiteten Teig in das Einfüllrohr ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Nudeldicke ein, falls verfügbar.
4. Aktivieren Sie das Gerät und lassen Sie den Teig durch die Form laufen.
5. Schneiden Sie die Produkte in der gewünschten Länge ab.

6. Reinigung und Wartung

Um die Lebensdauer des Pasta-Shaping-Discs zu verlängern, befolgen Sie bitte diese Reinigungs- und Wartungshinweise:

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel.
- Überprüfen Sie regelmäßig alle Komponenten auf Abnutzung oder Beschädigung.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

Sollten Sie Probleme mit dem Gerät haben, beachten Sie bitte die folgenden Punkte:

- Gerät funktioniert nicht: Überprüfen Sie den Anschluss an die Stromversorgung.
- Teig wird nicht geformt: Stellen Sie sicher, dass der Teig die richtige Konsistenz hat und keine Verstopfungen vorliegen.
- Unregelmäßige Nudeln: Überprüfen Sie die Einstellungen des Gerätes.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Lebensdauer gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Recycling ist bevorzugt, wenn möglich.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an uns:

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Pastidea Tagliatelle 10 mm

1. Algemene Informatie

De Pastidea Tagliatelle 10 mm is een innovatieve Pasta-vormer ontworpen voor het eenvoudig maken van tagliatelle. Dit product is vervaardigd met hoogwaardige materialen en biedt een efficiënte en gebruiksvriendelijke oplossing voor het bereiden van verse pasta.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en ontkoppeld voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Gebruik geen schurende of corrosieve reinigingsmiddelen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen; gebruik het apparaat niet als het defect is.
- Zorg voor een veilige en vlakke werkplek om het risico op ongelukken te minimaliseren.
- Wees voorzichtig met scherpe onderdelen; gebruik handschoenen indien nodig.

3. Productspecificaties

- Model: Pastidea Tagliatelle
- Afmetingen: 150 mm x 250 mm x 100 mm
- Voltage: 230 V
- Vermogen: 150 W
- Capaciteit: Tot 1 kg deeg per keer
- Materiaal: Roestvrij staal en kunststof

4. Installatie en Setup

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking en controleer op eventuele beschadigingen.
2. Plaats de Pastidea Tagliatelle op een vlakke, stabiele ondergrond.
3. Sluit het apparaat aan op een geschikte stroomvoorziening.
4. Zorg ervoor dat alle onderdelen correct zijn gemonteerd en goed vastzitten.
5. Lees de handleiding zorgvuldig door voordat je het apparaat in gebruik neemt.

5. Bediening

1. Bereid uw deeg volgens uw gekozen recept.
2. Voeg het deeg toe in de infeedopening van de tagliatelle-vormer.
3. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
4. Verstel de snijdikte indien nodig met de bijbehorende instellingen.
5. Verzamel de gesneden tagliatelle en kook of bewaar deze volgens uw voorkeur.

6. Schoonmaken en Onderhoud

- Koppel het apparaat uit voordat u het gaat schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om het apparaat af te nemen.
- De delen die in contact komen met voedsel kunnen afgenomen worden met warm zeepwater.
- Droog alle onderdelen grondig voordat je ze opnieuw monteert.
- Controleer regelmatig op slijtage of beschadigingen en vervang indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en zorg ervoor dat het apparaat goed is aangesloten.
- Probleem: Het deeg wordt niet correct gesneden.
 - Oplossing: Controleer of het deeg de juiste consistentie heeft en of het apparaat goed is ingesteld.
- Probleem: Geluid of trilling tijdens gebruik.
 - Oplossing: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke ondergrond staat en dat alle onderdelen goed vastzitten.

8. Afvoer

Bij de afvoer van het apparaat dienen lokale wet- en regelgeving te worden nageleefd. Het apparaat mag niet bij het reguliere huishoudelijk afval worden gegooid. Lever het apparaat in bij een erkend recyclingcentrum.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: info@gmgastro.com

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Disco para Dar Forma a Pasta Pastidea Tagliatelle 10 mm

1. Información General

El Disco para Dar Forma a Pasta Pastidea Tagliatelle 10 mm es un accesorio de alta calidad diseñado para la creación de pasta tagliatelle en casa o en entornos profesionales. Este disco permite una fácil y eficiente preparación de pasta, ofreciendo resultados consistentes y deliciosos.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto es únicamente para la preparación de pasta. No debe utilizarse para otros fines.
- Superficie Segura: Asegúrese de que la superficie de trabajo esté limpia y nivelada antes de usar el disco.
- Manejo: Maneje con cuidado el disco, ya que los bordes pueden ser afilados.
- Niños: Mantenga fuera del alcance de los niños. No deje a los niños usar el dispositivo sin supervisión de un adulto.
- Limpieza: Asegúrese de desconectar el dispositivo y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.
- Almacenamiento: Guarde el disco en un lugar seco y seguro, lejos de fuentes de calor y húmedas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Marca: GGM Gastro
- Modelo: NMSM8-TA10
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Diámetro del disco: 10 mm
- Uso: Profesional y doméstico
- Compatibilidad: Compatibilidad con máquinas de pasta standard

4. Instalación y Configuración

1. Preparación: Asegúrese de que la máquina de pasta esté desconectada de la corriente.

2. Montaje:

- Localice el soporte de montaje de su máquina de pasta.
- Coloque el disco en el soporte, asegurándose de que esté alineado correctamente.
- Asegure el disco en su lugar utilizando las herramientas proporcionadas.

3. Conexión: Conecte su máquina de pasta a la corriente.

4. Verificación: Realice una prueba visual para asegurarse de que todo esté correctamente instalado y seguro.

5. Operación

- Preparación de la Masa: Amasa la pasta según tus preferencias y asegúrate de que tenga la humedad adecuada.
- Corte: Encienda la máquina de pasta y coloca la masa en la entrada.
- Producción: Gira el manubrio o presiona el botón de inicio para dar forma a la pasta. Asegúrate de que la pasta fluya suavemente a través del disco.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpieza Inmediata: Limpie el disco inmediatamente después de usarlo con agua tibia y un paño suave.
- Detergentes: No use detergentes abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Secado: Seque completamente el disco antes de almacenarlo para prevenir la corrosión.
- Inspección: Realice inspecciones periódicas para asegurarse de que no haya desgaste o daño en el disco.

7. Solución de Problemas

- La pasta no se forma correctamente: Verifique si el disco está bien instalado y limpio.
- Atascos en la máquina: Asegúrese de que la masa no esté demasiado húmeda o seca. Ajuste la consistencia de la masa según sea necesario.
- Ruido excesivo: Verifique si hay piezas sueltas o daño en la máquina de pasta.

8. Eliminación

- Reciclaje: Al final de la vida útil del disco, recíclalo de acuerdo con la legislación local sobre desechos.
- Desecho seguro: Asegúrese de desechar las partes metálicas adecuadamente para evitar lesiones.

9. Contacto

Para más información, asistencia o consultas:

- 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 Tagliatelle 10 mm

1. Informations Générales

Félicitations pour votre achat du Disque de Façonnage de Pâtes Pastidea Tagliatelle 10 mm. Ce produit est conçu pour la fabrication facile de pâtes tagliatelles de 10 mm à la maison ou dans un environnement commercial. Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation pour garantir une utilisation optimale et en toute sécurité.

2. Informations de Sécurité

- Avertissement : Ce produit est destiné à un usage domestique ou commercial. S'assurer qu'il est utilisé par des personnes qui comprennent son fonctionnement.
- Chutes : Ne jamais laisser le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Utiliser sur une surface stable.
- Brûlures : Évitez le contact avec des surfaces chaudes lors de l'utilisation.
- Électrocution : Si ce produit est utilisé avec un appareil électrique, assurez-vous que les mains sont sèches lors de l'utilisation.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants.
- Nettoyage : Débrancher et laisser refroidir avant le nettoyage.
- Inspection : Vérifier régulièrement l'état du produit. Ne pas utiliser en cas de dommages ou d'usure excessive.

3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

Le Disque de Façonnage de Pâtes Pastidea Tagliatelle 10 mm est un accessoire essentiel pour les amateurs de pâtes.

Spécifications Techniques :

- Diamètre : 10 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Compatibilité : Convient pour les machines à pâtes de marque GGM Gastro
- Poids : 0,5 kg
- Dimensions : 15 cm x 15 cm x 3 cm

4. Installation et Mise en Place

- Étape 1 : Assurez-vous que votre machine à pâtes est propre et prête à être utilisée.
- Étape 2 : Dévissez la partie supérieure de la machine si nécessaire.
- Étape 3 : Insérez le disque de façonnage de pâtes Pastidea dans l'emplacement prévu en vous assurant qu'il est bien fixé.
- Étape 4 : Revissez la partie supérieure de la machine (si applicable).
- Étape 5 : Branchez la machine et préparez la pâte.

5. Fonctionnement

- Préparation de la Pâte : Assurez-vous que la pâte est de la bonne consistance avant de commencer.
- Utilisation : Allumez la machine à pâtes, insérez la pâte dans la machine et suivez les instructions de la machine pour obtenir des tagliatelles de 10 mm.
- Contrôle : Surveillez le processus pour éviter les obstructions.

6. Nettoyage et Entretien

- Après Utilisation : Débranchez la machine et laissez le disque refroidir.
- Nettoyage : Lavez le disque à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de nettoyeurs en acier.
- Séchage : Sécher soigneusement le disque avant de le ranger pour éviter la rouille.

7. Dépannage

- Problème : La pâte ne sort pas correctement.
Solution : Vérifiez que la pâte est assez molle et qu'il n'y a pas de blocage.
- Problème : Disque difficile à nettoyer.
Solution : Trempez-le dans de l'eau tiède avant nettoyage pour adoucir les résidus de pâte.

8. Élimination

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales concernant le recyclage des métaux et des appareils ménagers.

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

Merci d'avoir choisi GGM Gastro pour vos besoins en cuisine. Profitez de vos pâtes faites maison !

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Dischi per Formatura della Pasta Pastidea Tagliatelle 10 mm

1. Informazioni Generali

Il disco per formatura della pasta Pastidea Tagliatelle da 10 mm è progettato per facilitare la preparazione di tagliatelle fresche in casa. Realizzato in materiali di alta qualità, questo prodotto è un complemento ideale per le tue attività culinarie.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare il disco per formatura con mani bagnate o su superfici umide.
- Tenere il prodotto lontano da fonti di calore e fiamme libere.
- Assicurarsi che i bambini non utilizzino il disco senza supervisione.
- Non forzare il disco oltre le sue capacità. Utilizzare solo per il suo scopo previsto.
- In caso di danni o malfunzionamenti, contattare il supporto clienti.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Disco per Formatura della Pasta Pastidea Tagliatelle
- Dimensione: 10 mm
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Compatibilità: Adatto per utilizzarlo con le macchine per pasta della serie Pastidea

4. Setup e Installazione

- Assicurarsi che la macchina per pasta sia pulita e asciutta.
- Fissare il disco nella macchina per pasta seguendo le istruzioni del produttore.
- Controllare che il disco sia correttamente allineato e che non vi siano giochi.
- Effettuare un test di funzionamento senza materiale per garantire un corretto assemblaggio.
- Consultare il manuale della macchina per pasta se necessario.

5. Operazione

- Impastare la pasta secondo la ricetta desiderata, fino a ottenere una consistenza liscia.
- Posizionare il disco installato nella macchina per pasta.
- Tagliare l'impasto in porzioni ed inserirle nella macchina.
- Ruotare la manovella della macchina o attivare il motore, a seconda del modello, per formare le tagliatelle.
- Raccogliere le tagliatelle formate e trasferirle su un piatto.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, rimuovere il disco dalla macchina e pulirlo con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne ruvide.
- Asciugare completamente il disco prima di riporlo.
- Controllare periodicamente il disco per eventuali segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non forma correttamente la pasta, controllare l'allineamento e l'installazione.
- Se si notano segni di ruggine, occasionalmente si consiglia di trattare il disco con olio per alimenti.
- In caso di oggetti incastrati nel disco, spegnere immediatamente la macchina e ispettare.
- Contattare il supporto clienti per ulteriori problemi.

8. Smaltimento

- Smaltire il prodotto in conformità con le normative di riciclo locali.
- Non gettare il disco nell'ambiente o nelle acque.
- Restituire il prodotto non più utilizzabile al punto vendita o centro di riciclo autorizzato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania