

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-TA6

Pasta shaping disc - Pastidea - Tagliatelle 6 mm



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Shaping Disc - Pastidea Tagliatelle (6 mm)

1. General Information

Thank you for purchasing the Pasta Shaping Disc - Pastidea Tagliatelle (6 mm). This product is designed for use with compatible pasta makers to produce high-quality tagliatelle pasta. Please read this manual carefully to ensure safe and effective use of the product.

2. Safety Information

- **General Safety:** Ensure that the appliance is unplugged when changing discs or cleaning. Keep out of reach of children to prevent accidents.
- **Electrical Safety:** Use the product with compatible pasta makers only. Ensure your pasta maker is rated for the disc size and type. Do not use a damaged or faulty appliance.
- **Operational Safety:** Always handle blades and discs with care to avoid cuts. Do not attempt to disassemble or modify the disc.
- **Food Safety:** Always ensure that all food contact surfaces are clean and hygienic before use. Follow food safety guidelines.

3. Product Specifications

- **Model Number:** NMSM8-TA6
- **Disc Type:** Tagliatelle
- **Diameter:** 6 mm
- **Material:** Durable, food-safe materials
- **Compatibility:** Designed for use with designated pasta maker models

4. Setup and Installation

1. **Preparation:** Ensure the pasta maker is unplugged and clean. Gather all necessary tools and components.
2. **Disassembly of Pasta Maker:** Remove any existing disc or attachments on the pasta maker according to the manufacturer's instructions.
3. **Attaching the Disc:**
 - Align the Pasta Shaping Disc with the attachment point on the pasta maker.
 - Gently slide the disc into place, ensuring that it fits securely.
4. **Secure the Mechanism:** Lock the disc in place as per the pasta maker's design.
5. **Final Check:** Ensure that the disc is correctly fitted and the pasta maker is intact before plugging it back in.

5. Operation

1. **Prepare Dough:** Follow your pasta maker's guidelines for dough preparation.
2. **Start Pasta Maker:** Plug the machine into a power source and turn it on.
3. **Feed Dough:** Gently feed the prepared dough into the machine's input.
4. **Collect Pasta:** As the pasta is extruded, collect it on a clean surface or drying rack.

6. Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** After each use, unplug the pasta maker and remove the disc. Wash the disc in warm, soapy water. Do not use abrasive materials to avoid scratches.
- **Deep Cleaning:** Occasionally, disassemble your pasta maker as per the manufacturer's instructions for a thorough cleaning.
- **Drying:** Carefully dry the disc and any parts thoroughly before reassembling to prevent mold growth.
- **Storage:** Store the Pasta Shaping Disc in a dry place, away from moisture and heat.

7. Troubleshooting

- **Pasta Not Extruding:** Check if the disc is secured properly. Ensure the dough is the correct consistency.
- **Uneven Pasta:** Ensure the dough is being fed evenly and that the disc is not clogged. Clean the disc if necessary.
- **Machine Not Starting:** Ensure the machine is plugged in and check for any faults in the electrical system.

8. Disposal

Dispose of the product in accordance with local regulations. Do not dispose of electrical components in regular waste. Consider recycling where possible.

9. Contact

For further assistance or inquiries, please contact us at:

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

DE DEUTSCH

Produktmanual für Pasta-Formscheibe Pastidea Tagliatelle 6 mm (NMSM8-TA6)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Pasta-Formscheibe Pastidea Tagliatelle 6 mm (NMSM8-TA6). Dieses hochwertige Küchengerät ist ideal zum Formen und Schneiden von Teig in perfekte Tagliatelle-Streifen. Stellen Sie sicher, dass Sie dieses Handbuch aufmerksam lesen, um das Beste aus Ihrem Produkt herauszuholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß der Anleitung in diesem Handbuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen und ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Halten Sie die Hände und andere Körperteile während des Betriebs von den scharfen Kanten fern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt oder defekt ist.
- Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Reinigen Sie das Gerät stets bei ausgeschaltetem Zustand und ziehen Sie den Stecker.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktname: Pasta-Formscheibe Pastidea Tagliatelle 6 mm (NMSM8-TA6)
- Material: Hochwertiger Edelstahl
- Farbe: Silber
- Abmessungen: 6 mm (Breite der Tagliatelle)
- Gewicht: 1 kg
- Kapazität: Für alle Arten von Teig geeignet
- Besonderheiten: Leicht zu reinigen, korrosionsbeständig

4. Setup und Installation

- Entfernen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie alle Teile.
- Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind.
- Platzieren Sie die Pasta-Formscheibe auf einer stabilen Arbeitsfläche.
- Befestigen Sie die Formscheibe sicher an der empfohlenen Maschine (z.B. Nudelmaschine), falls benötigt.
- Befolgen Sie die Installationsanweisungen Ihrer Nudelmaschine, um das Produkt korrekt zu integrieren.

5. Betrieb

- Bereiten Sie den Teig gemäß Ihrem Rezept vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Nudelmaschine korrekt eingerichtet ist.
- Führen Sie den Teig in die Pasta-Formscheibe ein.
- Betätigen Sie die Maschine gemäß den Anweisungen des Herstellers, um den Teig in Tagliatelle zu schneiden.
- Überwachen Sie den Prozess und stoppen Sie die Maschine, wenn der Teig vollständig verarbeitet ist.

6. Reinigung und Wartung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Pasta-Formscheibe mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Trocknen Sie das Gerät vor der Lagerung gründlich ab.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf, um Schimmelbildung zu vermeiden.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Teig wird nicht gleichmäßig geschnitten.
Lösung: Überprüfen Sie die Einstellung Ihrer Nudelmaschine und stellen Sie sie gegebenenfalls ein.
- Problem: Die Formscheibe ist schwer zu reinigen.
Lösung: Weichen Sie die Formscheibe in warmem Wasser ein, um angetrocknete Teigreste zu lösen.
- Problem: Die Maschine funktioniert nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und alle Teile in gutem Zustand sind.

8. Entsorgung

Bitte entsorgen Sie das Produkt entsprechend den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Achten Sie darauf, umweltgerechte Entsorgungsmethoden zu verwenden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder Anliegen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefonnummer: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Vielen Dank, dass Sie sich für die Pasta-Formscheibe Pastidea Tagliatelle 6 mm (NMSM8-TA6) entschieden haben. Viel Spaß beim Kochen!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor Pastidea Tagliatelle 6 mm

1. Algemene informatie

De Pastidea Tagliatelle 6 mm is ontworpen voor het maken van perfect gevormde tagliatelle. Dit kwaliteitsproduct is ideaal voor zowel professionele koks als thuis-koks die op zoek zijn naar een efficiënt hulpmiddel in de keuken.

2. Veiligheidsinformatie

- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de keuken.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor zijn bedoelde doeleinden.
- Vermijd contact met water of andere vloeistoffen om te zorgen dat elektrische delen niet beschadigd raken.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Bij beschadigingen niet gebruiken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroom is gehaald wanneer het niet in gebruik is.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 400 x 200 x 150 mm
- Voltage: 220-240 V
- Vermogen: 300 W
- Capaciteit: Tot 2 kg deeg per sessie
- Gewicht: 4 kg

4. Opstelling en installatie

1. Plaats de Pastidea op een stevige, vlakke ondergrond.
2. Sluit het apparaat aan op een geschikte wandcontactdoos met een spanning van 220-240 V.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor ventilatie.
4. Controleer of alle onderdelen goed zijn gemonteerd en dat er geen losse onderdelen zijn voordat u het apparaat inschakelt.

5. Bediening

1. Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Voeg het deeg toe aan de invoertrechter.
3. Selecteer de gewenste snijdikte met de instelknop.
4. Druk op de startknop om het snijden te beginnen.
5. Na gebruik, schakel het apparaat uit en ontkoppel het van het netstroom.

6. Schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor schoonmaak.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om het oppervlak van het apparaat schoon te maken.
- Maak de snijdelen schoon met warm water en een milde zeep; vermijd agressieve schoonmaakmiddelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Het apparaat gaat niet aan.
 - Oplossing: Controleer of het apparaat goed is aangesloten en of de wandcontactdoos werkt.
- Probleem: Het deeg blijft vastzitten.
 - Oplossing: Controleer of het deeg de juiste consistentie heeft, voeg indien nodig een beetje bloem toe.
- Probleem: Ongelijke sneden.
 - Oplossing: Controleer of de snijdikte correct is ingesteld en of het apparaat goed is gemonteerd.

8. Afvalverwerking

- Zorg ervoor dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het huishoudelijk afval wordt gegooid.
- Lever het apparaat in bij een erkend recyclingpunt voor elektrische apparaten om te voldoen aan de geldende afvalvoorschriften.

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 de Moldeo de Pasta Pastidea Tagliatelle 6 mm (NMSM8-TA6)

1. Información General

El Disco de Moldeo de Pasta Pastidea Tagliatelle de 6 mm es un accesorio esencial para la creación de pasta fresca de alta calidad en el hogar o en entornos comerciales. Este dispositivo está diseñado para proporcionar un corte uniforme y preciso, facilitando la preparación de platos deliciosos.

2. Información de Seguridad

- Uso Apropiado: Utilizar sólo para la fabricación de pasta. No usar para otro tipo de alimentos o sustancias.
- Supervisión: Mantenga a los niños alejados del producto durante su uso y limpieza.
- Lesiones: Tenga cuidado con los bordes afilados del disco. No toque las partes cortantes durante la instalación y el uso.
- Instalación Segura: Asegúrese de que el dispositivo esté correctamente instalado antes de usarlo.
- Mantenimiento: Realice revisiones periódicas del estado del disco para evitar accidentes.
- Almacenamiento: Guarde el disco en un lugar seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

3. Visión General y Especificaciones

- Modelo: NMSM8-TA6
- Dimensiones del Disco: 6 mm
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Uso: Apto para máquinas de pasta
- Fabricado en: Alemania

4. Configuración e instalación

1. Preparación: Retire el disco de la caja y verifique que no haya daños visibles.
2. Herramientas: No se requieren herramientas especiales, solo el dispositivo de pasta compatible.
3. Instalación del Disco:
 - Alinee el disco con la boca de la máquina de pasta.
 - Asegúrese de que el disco encaje firmemente en su lugar.
 - Bloquee el disco en su posición usando los mecanismos de sujeción de la máquina.
4. Verificación: Asegúrese de que el disco esté correctamente montado y estable antes de encender la máquina.

5. Operación

- Encienda la máquina de pasta después de instalar el disco.
- Prepare la masa según las instrucciones de su receta preferida.
- Alimente la masa a través del disco, asegurándose de que se corte uniformemente.
- Recoge la pasta cortada y disfrute de su platillo.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina y retire el disco con cuidado.
- Enjuague el disco con agua caliente para eliminar restos de masa.
- Use un cepillo suave o una esponja para limpiar las superficies.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos que puedan dañar el disco.
- Seque completamente antes de almacenar.

7. Solución de Problemas

- El disco no corta la pasta correctamente: Verifique que esté instalado correctamente y que la masa no esté demasiado húmeda o seca.
- Ruido excesivo durante el uso: Asegúrese de que todas las partes estén bien ajustadas y que no haya objetos extraños en la máquina.
- Dificultad en el manejo de la pasta: Ajuste la consistencia de la masa y asegúrese de que no esté demasiado fría o demasiado caliente.

8. Disposición

Este producto debe ser desechado de conformidad con las regulaciones locales sobre residuos y reciclaje. No tire el disco en la basura común. En su lugar, siga las pautas de reciclaje para el acero inoxidable.

9. Contacto

Para más información, asistencia técnica o consultas, por favor contáctenos:

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

FR FRANÇAIS

Manuel de produit pour le disque de façonnage de pâtes Pastidea Tagliatelle (6 mm)

1. Informations générales

Merci d'avoir choisi le disque de façonnage de pâtes Pastidea Tagliatelle de 6 mm. Ce produit est conçu pour faciliter la fabrication de tagliatelles maison à partir de pâte fraîche. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. Informations de sécurité

- Veuillez garder le disque hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou sur des surfaces humides.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant toute manipulation ou nettoyage.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces inflammables.
- Respectez toujours les instructions d'installation et d'utilisation.

3. Aperçu du produit et spécifications

- Nom du produit : Disque de façonnage de pâtes Pastidea Tagliatelle
- Diamètre : 6 mm
- Matériau : Acier inoxydable de haute qualité
- Utilisation : Pour la fabrication de tagliatelles fraîches
- Poids : 500 g

4. Configuration et installation

1. Déballer soigneusement le disque de façonnage et tous ses composants de l'emballage.
2. Choisir une surface de travail propre et sèche.
3. Fixer le disque sur votre machine à pâtes en suivant les instructions spécifiques du fabricant de la machine.
4. S'assurer que le disque est bien sécurisé avant d'allumer la machine.

5. Fonctionnement

1. Préparer votre pâte selon votre recette préférée.
2. Couper la pâte en portions de taille appropriée.
3. Passer chaque portion de pâte à travers la machine à pâtes équipée du disque de façonnage de tagliatelles.
4. Répéter jusqu'à ce que vous ayez la quantité désirée de tagliatelles.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez la machine avant de procéder au nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface du disque.
- Ne pas immerger dans l'eau ; essuyez simplement avec un chiffon doux.
- Rangez le disque dans un endroit sec et propre.

7. Dépannage

- Si la pâte ne passe pas correctement à travers le disque, vérifiez que le disque est bien fixé.
- Si le disque semble bloqué, débrancher la machine, démonter avec précaution et nettoyer toute accumulation de pâte.

8. Élimination

- Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers.
- Évaluez les options de recyclage pour le matériau en acier inoxydable.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter notre service client :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Disco per Formare Pasta - Tagliatelle 6 mm

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Disco per Formare Pasta - Tagliatelle 6 mm. Questo prodotto è progettato per creare tagliatelle fresche e deliziose in modo facile e veloce. Assicuratevi di leggere attentamente questo manuale per ottenere i migliori risultati.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Non utilizzare il disco per formare pasta con ingredienti non adatti o che possono danneggiare il prodotto.
- Tenere il disco lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il disco se è danneggiato o presenta segni di usura.
- Seguire sempre le istruzioni per l'uso e la pulizia.
- Non immergere il disco in acqua calda o in lavastoviglie se non specificato.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Disco per Formare Pasta - Tagliatelle 6 mm è progettato per l'uso su macchine per pasta. Specifiche tecniche:

- Tipo di prodotto: Disco per formare pasta
- Materiale: Acciaio inossidabile
- Dimensioni: 6 mm di larghezza
- Compatibilità: Adatto per diverse macchine da cucina

4. Installazione e Montaggio

- Assicuratevi che la macchina per pasta sia spenta e scollegata dalla presa di corrente.
- Rimuovi il disco corrente dalla macchina e pulisci l'area.
- Posiziona il Disco per Formare Pasta - Tagliatelle 6 mm nel posto designato della macchina.
- Assicuratevi che il disco sia fissato saldamente.
- Collega la macchina alla presa di corrente e accendila.

5. Funzionamento

- Prepara la tua pasta secondo la ricetta desiderata e assicurati che sia ben impastata.
- Inserisci la pasta nella macchina per pasta e inizia a ruotare la manovella.
- Man mano che la pasta viene pressata, sarà formata in tagliatelle della larghezza di 6 mm.
- Raccogli le tagliatelle e posizionale su un piano di lavoro.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, lascia raffreddare il disco.
- Pulisci il disco con un panno umido; non utilizzare detersivi aggressivi.
- Per una pulizia approfondita, è possibile utilizzare una spazzola morbida.
- Conserva il disco in un luogo asciutto per evitare la ruggine.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il disco non produce tagliatelle, verifica che sia montato correttamente.
- Se la pasta si attacca, potrebbe essere necessario utilizzare una leggera spolverata di farina.
- In caso di difficoltà nel funzionamento della macchina, controlla il manuale della macchina stessa.

8. Smaltimento

- Non gettare il disco insieme ai rifiuti domestici. Se non utilizzabile, portalo in un centro di raccolta materiali riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o supporto, contattaci:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania.