

# ggmgastro

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: NMSPS

### Pasta machine with planetary spiral system - 8,4 kg/h - 750 Watt



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

# EN ENGLISH

## Product Manual for Pasta Machine with Planetary Spiral System

### 1. General Information

Thank you for purchasing the Pasta Machine with Planetary Spiral System. This machine is designed for commercial use, specifically for making fresh pasta with an output of 8.4 kg/h. It features a robust design and advanced technology to ensure high-quality pasta production.

### 2. Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the machine is connected to a grounded electrical outlet. Do not use extension cords.
- **Mechanical Safety:** Keep fingers and loose clothing away from moving parts during operation. Use designated tools for maintenance.
- **Hot Surfaces:** Parts of the machine may become hot during use. Avoid direct contact with these parts.
- **Child Safety:** This machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
- **Installation Safety:** Ensure the machine is installed on a stable surface to prevent tipping. Do not overload the machine.
- **Emergency:** In case of malfunction or abnormal sounds, unplug the machine immediately and contact customer support.

### 3. Product Overview and Specifications

- **Model:** NMSPS
- **Output:** 8.4 kg/h
- **Power:** 750 Watts
- **Dimensions:** [Insert dimensions from website here if available]
- **Weight:** [Insert weight from website here if available]
- **Material:** [Insert material details from website here if available]
- **Warranty:** [Insert warranty information from website here if available]

### 4. Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the machine from the box. Check for any visible damage.
2. **Location:** Place the machine on a flat, stable surface away from moisture.
3. **Power Connection:** Connect the machine to a properly grounded electrical outlet.
4. **Initial Inspection:** Ensure that all components are securely attached and there are no loose parts.
5. **Operational Check:** Plug in the machine and open the switch to ensure it powers on correctly.

### 5. Operation

1. **Preparation:** Prepare ingredients as per your recipe.
2. **Loading:** Open the feed chute and add the prepared ingredients.
3. **Settings:** Adjust settings according to the desired pasta type (refer to the user interface).
4. **Start:** Press the operate button to begin the pasta-making process.
5. **Monitoring:** Keep an eye on the production; if any error occurs, refer to the troubleshooting section.

### 6. Cleaning and Maintenance

- **Cleaning:** Unplug the machine before cleaning. Use a damp cloth to wipe the exterior. Remove and clean the mixing bowl and components after each use.
- **Deep Cleaning:** Periodically, disassemble the machine for deeper cleaning. Follow the instruction manual for part removal.
- **Maintenance Check:** Inspect the machine for wear and tear regularly. Lubricate moving parts as necessary with food-safe lubricant.

### 7. Troubleshooting

- **Machine Does Not Start:** Check the power supply and ensure it is properly plugged in.
- **Strange Noises:** Inspect for any loose parts or obstructions within the machine.
- **Inconsistent Pasta Thickness:** Check the settings and ensure that ingredients are mixed thoroughly before processing.
- **Overheating:** Allow the machine to cool down. Avoid overloading the machine beyond its specifications.

### 8. Disposal

Dispose of the machine in accordance with local regulations regarding electronic waste. Remove any detachable parts and recycle them where appropriate.

### 9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

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

Thank you for choosing our Pasta Machine with Planetary Spiral System. We wish you success in your culinary endeavors!

# DE DEUTSCH

## Produktmanual für die NMSPS Pastamaschine mit planetarem Spiralsystem

### 1. Allgemeine Informationen

Die NMSPS Pastamaschine ist ein hochwertiges Gerät, das für gewerbliche Küchen entwickelt wurde, um Teig effizient und gleichmäßig zu verarbeiten. Mit einer Verarbeitungskapazität von bis zu 8,4 kg pro Stunde bei 750 Watt Leistung eignet sich dieses Gerät ideal für die Herstellung von frischer Pasta.

### 2. Sicherheitsinformationen

- Elektrische Sicherheit: Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung des Gerätes mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Betriebsbereich: Verwenden Sie die Maschine nur in Innenräumen. Halten Sie sie von Wasserquellen und feuchten Umgebungen fern.
- Brandschutz: Achten Sie darauf, dass die Maschine nicht überhitzt und verwenden Sie keine beschädigten Kabel oder Steckdosen.
- Schnitt- und Quetschgefahr: Halten Sie Hände und andere Körperteile fern von beweglichen Teilen während des Betriebs.
- Benutzung durch Kinder: Die Maschine ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie wurden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt.

### 3. Produktübersicht und technische Daten

- Verarbeitungskapazität: 8,4 kg/h
- Leistung: 750 Watt
- Bauweise: planetarisches Spiralsystem
- Abmessungen: [Bitte wenden Sie sich an den Hersteller für die genauen Maße]
- Gewicht: [Bitte wenden Sie sich an den Hersteller für das genaue Gewicht]

### 4. Einrichtung und Installation

1. Standort: Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, flache Oberfläche in Ihrer Küche, fern von Wasserquellen.
2. Stromversorgung: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
3. Zubehör anbringen: Wählen Sie das benötigte Zubehör (z.B. Teigrührer) und bringen Sie es gemäß den Anweisungen des Herstellers an.
4. Gerät einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät in Betrieb zu nehmen.

### 5. Bedienung

- Stellen Sie die gewünschte Teigmenge und die Art des Teigs ein.
- Warten Sie, bis das Gerät die in der Bedienungsanleitung angegebene Geschwindigkeit erreicht hat, bevor Sie den Teig hinzufügen.
- Überwachen Sie die Maschinen während des Betriebs, um eine gleichmäßige Verarbeitung sicherzustellen.

### 6. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch, um die Oberfläche zu reinigen.
- Entfernen Sie Teigreste aus dem inneren Bereich der Maschine mit einer weichen Bürste.
- Alle abnehmbaren Teile sollten nach jedem Gebrauch gereinigt und gründlich getrocknet werden.

### 7. Fehlersuche

- Maschine startet nicht: Überprüfen Sie die Stromversorgung und den Netzschalter.
- Unregelmäßige Teigverarbeitung: Überprüfen Sie, ob die Maschine überfüllt ist oder ob das Zubehör richtig montiert ist.
- Geräusche oder Vibrationen: Stellen Sie sicher, dass die Maschine stabil steht und keine losen Teile vorhanden sind.

### 8. Entsorgung

Das Gerät sollte gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikschrott entsorgt werden. Trennen Sie alle elektrischen Komponenten vor der Entsorgung.

### 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

# NL NEDERLANDS

Product Manual for Pasta Machine with Planetary Spiral System - 8.4 KG/H - 750 Watt

## 1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de pastamachine met een planetair spiraalsysteem. Dit apparaat is ontworpen om u te helpen bij het maken van verse pasta in uw eigen keuken. Voor een optimale werking en veiligheid, lees deze handleiding aandachtig door.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet als de voeding of het snoer beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat tijdens gebruik.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water. Gebruik geen water om de behuizing schoon te maken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Gebruik uitsluitend de aanbevolen accessoires die bij het apparaat zijn geleverd.

## 3. Productoverzicht en specificaties

- Productnaam: Pasta Machine met Planetaire Spiraalsysteem
- Capaciteit: 8.4 kg/h
- Vermogen: 750 Watt
- Afmetingen: [specificaties niet opgegeven op de website]
- Gewicht: [specificaties niet opgegeven op de website]
- Materiaal: Roestvrij staal
- Kleur: [specificaties niet opgegeven op de website]

## 4. Setup en Installatie

1. Plaats de pastamachine op een stevige en vlakke ondergrond.
2. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
3. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom de machine is voor luchtcirculatie.
4. Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en stevig vastzitten.
5. Lees de volledige gebruiksaanwijzing voordat u de machine in gebruik neemt.

## 5. Bediening

1. Zet de machine aan met de aan/uit-schakelaar.
2. Voeg de gewenste ingrediënten in de trechter op de machine.
3. Stel de snelheid in volgens de gewenste pasta-consistentie.
4. Wacht tot de pasta is gevormd en gebruik de snijders voor de gewenste vorm.

## 6. Schoonmaak en Onderhoud

- Schakel de machine altijd uit en koppel deze los voordat u deze schoonmaakt.
- Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de machine af te vegen.
- Reinig de interne onderdelen met een zachte borstel en warm water.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u de machine opnieuw in elkaar zet.

## 7. Probleemoplossing

- Probleem: De machine werkt niet
  - Oplossing: Controleer of de machine goed is aangesloten en de schakelaar is ingeschakeld.
- Probleem: Pasta komt niet goed uit de machine
  - Oplossing: Controleer de ingrediënten en de instellingen van de machine.

## 8. Afvoer

- Het apparaat moet op de juiste manier worden weggegooid volgens de lokale afvalvoorschriften.
- Verwijder elektrische onderdelen voor recycling indien mogelijk.

## 9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

## Manual de Producto para la Máquina de Pasta con Sistema de Espiral Planetaria

### 1. Información General

La Máquina de Pasta con Sistema de Espiral Planetaria está diseñada para la producción eficiente de pasta en diversas formas. Con una capacidad de 8.4 kg/h y una potencia de 750 vatios, esta máquina es ideal para uso comercial en restaurantes y establecimientos de comida.

### 2. Información de Seguridad

- Antes de usar la máquina, lea todas las instrucciones cuidadosamente.
- No toque la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- Coloque la máquina sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga la máquina alejada de fuentes de calor y humedad.
- Desenchufe la máquina cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier mantenimiento.
- No utilice la máquina si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Mantenga a los niños y a las mascotas alejados de la máquina durante su funcionamiento.

### 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: NMSPS
- Capacidad: 8.4 kg/h
- Potencia: 750 vatios
- Dimensiones: [Consultar en la página del producto para obtener las dimensiones exactas]
- Peso: [Consultar en la página del producto para obtener el peso exacto]

### 4. Configuración e Instalación

- Coloque la máquina en una superficie nivelada y estable.
- Asegúrese de que la toma de corriente sea adecuada para la máquina (230V, 50Hz).
- Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.
- Ajuste cualquier accesorio necesario según las instrucciones del fabricante.

### 5. Operación

- Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido/apagado.
- Seleccione la configuración de mezcla deseada mediante los controles de la máquina.
- Agregue los ingredientes (harina, agua, huevo, etc.) a la cámara de mezcla.
- Permita que la máquina funcione hasta que la pasta tenga la consistencia deseada.
- Apague la máquina y retire la pasta.

### 6. Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe la máquina antes de realizar la limpieza.
- Limpie la máquina con un paño húmedo. No sumerja la máquina en agua.
- Asegúrese de que todos los residuos de pasta sean eliminados.
- Revise los componentes regularmente para detectar cualquier desgaste y limpie según sea necesario.

### 7. Solución de Problemas

- La máquina no funciona: Verifique si está enchufada y si el interruptor está encendido.
- La pasta no se mezcla adecuadamente: Asegúrese de que los ingredientes estén en las proporciones correctas.
- Ruidos extraños: Apague la máquina y revise los componentes internos si es seguro hacerlo. Comuníquese con el servicio de atención al cliente si el problema persiste.

### 8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, no lo deseche con los residuos domésticos. Consulte las normativas locales sobre reciclaje y eliminación de equipos eléctricos. Lleve la máquina a un centro de reciclaje adecuado.

### 9. Contacto

Para más información y asistencia, comuníquese con nosotros:

Correo electrónico: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

## Manuel d'utilisation de la machine à pâtes avec système spirale planétaire

### 1. Informations générales

La machine à pâtes avec système spirale planétaire est conçue pour produire des pâtes fraîches de haute qualité avec une efficacité optimale. Conçue pour un usage commercial, elle offre une capacité de 8,4 kg/h et est équipée d'un moteur de 750 watts, garantissant une performance supérieure.

### 2. Informations de sécurité

- Usage prévu : Ce produit est destiné uniquement à un usage commercial dans des environnements de cuisine professionnelle.
- Électricité : Assurez-vous que l'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la machine. Utilisez une prise terre appropriée pour éviter les chocs électriques.
- Protecteurs : Ne retirez pas les dispositifs de sécurité.
- Chauffage : Évitez tout contact avec des surfaces chaudes pendant le fonctionnement.
- Manipulation des ingrédients : Ne mettez pas de mains ou d'objets dans la machine lorsque celle-ci est en marche.
- Nettoyage : Débranchez l'appareil avant le nettoyage et lui permettre de refroidir.

### 3. Présentation du produit et spécifications

- Modèle : NMSPS
- Capacité : 8,4 kg/h
- Puissance : 750 watts
- Dimensions : [À compléter par des spécifications dimensionnelles si disponibles]
- Poids : [À compléter par des informations de poids si disponibles]
- Matériaux : [À compléter par les matériaux si disponibles]

### 4. Mise en place et installation

1. Emplacement : Placez la machine sur une surface plane et résistante à la chaleur, loin des bords pour éviter tout risque de chute.
2. Alimentation électrique : Branchez la machine sur une prise conforme à ses spécifications techniques.
3. Assemblage : Suivez les instructions de montage fournies (si applicable) pour attacher les accessoires et les composants selon le manuel du fabricant.

### 5. Fonctionnement

1. Préparation : Assurez-vous que la machine est correctement assemblée et branchée.
2. Chargement des ingrédients : Ajoutez la farine et les liquides dans le bol selon la recette. Ne dépassez pas la capacité maximale.
3. Démarrage : Allumez la machine en appuyant sur le bouton de mise en marche.
4. Contrôle : Surveillez la pâte pendant le pétrissage, ajustez si nécessaire.

### 6. Nettoyage et entretien

- Nettoyage : Après utilisation, débranchez la machine et laissez-la refroidir. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur et un goupillon pour nettoyer les pièces internes.
- Entretien : Vérifiez régulièrement les fixations et les éléments de la machine pour vous assurer qu'ils fonctionnent correctement. Remplacez les pièces usées immédiatement.

### 7. Dépannages

- Problème : La machine ne démarre pas.
  - Solution : Vérifiez la connexion électrique et assurez-vous que le câble est en bon état.
- Problème : La pâte ne se forme pas correctement.
  - Solution : Vérifiez les proportions de farine et de liquide.
- Problème : Bruit inhabituel pendant le fonctionnement.
  - Solution : Éteignez la machine et inspectez si quelque chose bloque les pièces mobiles.

### 8. Élimination

Respectez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électroménagers. Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Rendez-vous à un centre de recyclage approprié.

### 9. Contact

Pour toute question ou service après-vente, veuillez contacter :

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

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Macchina per Pasta con Sistema Spirale Planetario

## 1. Informazioni Generali

La macchina per pasta con sistema spirale planetario è progettata per facilitare la preparazione di diversi tipi di pasta in modo rapido ed efficiente. Con una capacità di produzione fino a 8,4 kg all'ora, e una potenza di 750 watt, è un'ottima scelta per ristoranti, pizzerie e altre attività di ristorazione.

## 2. Informazioni sulla Sicurezza

- **Uso Prevenuto:** Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso commerciale. Non utilizzare per scopi domestici.
- **Rispetto delle Normative:** Assicurarsi che l'apparecchio sia conforme alle normative di sicurezza locali e nazionali.
- **Manutenzione:** Effettuare la manutenzione regolare secondo le istruzioni riportate in questo manuale per garantire un funzionamento sicuro.
- **Elettricità:** Assicurarsi che il dispositivo sia collegato solo a prese elettriche compatibili con la tensione specificata.
- **Mani Bagnate:** Non toccare l'apparecchio con mani bagnate per evitare il rischio di scosse elettriche.
- **Protezione UV:** Evitare l'esposizione diretta ai raggi del sole.

## 3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- **Capacità di Produzione:** 8,4 kg/h
- **Potenza:** 750 Watt
- **Dimensioni:** Controllare il sito per ulteriori dettagli
- **Materiale:** Acciaio inossidabile di alta qualità
- **Peso:** Controllare il sito per ulteriori dettagli
- **Colore:** Argento

## 4. Installazione e Setup

1. **Posizionamento:** Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
2. **Collegamento Elettrico:** Assicurarsi che la macchina sia spenta. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica di adeguata potenza.
3. **Controllo Sicurezza:** Verificare che tutti i coperchi e le protezioni siano in posizione corretta prima di accendere la macchina.

## 5. Funzionamento

1. **Accensione:** Accendere l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione.
2. **Preparazione Ingredienti:** Aggiungere farina e acqua nel recipiente di miscelazione secondo le proporzioni desiderate.
3. **Impostazione Temporale:** Utilizzare il timer per impostare il tempo di miscelazione.
4. **Monitoraggio:** Durante l'operazione, monitorare la consistenza della miscela e fermare la macchina se necessario.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- **Pulizia Quotidiana:** Dopo ogni utilizzo, spegnere l'apparecchio e pulire il recipiente con un panno umido. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- **Ispezione Periodica:** Controllare che i componenti siano in buone condizioni e sostituire eventuali parti usurate.

## 7. Risoluzione dei Problemi

- **La macchina non si accende:** Verificare la connessione elettrica e l'interruttore di accensione.
- **Miscele non omogenee:** Controllare le proporzioni degli ingredienti e il tempo di miscelazione.
- **Rumori anomali:** Spegnere immediatamente l'apparecchio e contattare l'assistenza.

## 8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per il corretto smaltimento. Non gettare i rifiuti elettronici nel contenitore della spazzatura.

## 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