

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: PSNMSM4

Pasta cutter for electric pasta machine



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

EN ENGLISH

Product Manual for Pasta Cutter for Electric Pasta Machine PSNMSM4

1. General Information

Thank you for choosing the Pasta Cutter for Electric Pasta Machine PSNMSM4. This accessory is designed to enhance your culinary experience by allowing you to easily cut fresh pasta to various widths. Please read this manual thoroughly before using the product to ensure proper operation and safety.

2. Safety Information

- Intended Use: This pasta cutter is designed for home and commercial use with compatible electric pasta machines.
- Electrical Safety: Ensure that the electric pasta machine is properly grounded. Do not operate the pasta cutter if the electric machine shows signs of damage or malfunction.
- Avoid Injury: Keep hands and utensils clear of the cutting blades during operation. Ensure children are supervised at all times when the machine is in use.
- Hot Surfaces: Some parts may become hot during operation. Use handles or mitts when necessary.
- Maintenance and Inspection: Regularly inspect the cutter for signs of wear or damage. Replace any damaged parts immediately to avoid injury.

3. Product Specifications

- Model: PSNMSM4
- Dimensions: 22.5 x 15 x 10 cm
- Weight: 1.5 kg
- Material: Stainless Steel
- Compatibility: Designed for use with specific GGM Gastro electric pasta machines
- Cutting Width Options: 2 mm, 4 mm, 6 mm

4. Setup and Installation

- Step 1: Unbox the pasta cutter and ensure all components are included.
- Step 2: Clean the pasta cutter with a gently damp cloth to remove any packaging residues.
- Step 3: Ensure the electric pasta machine is switched off and unplugged before assembly.
- Step 4: Align the cut attachment to the respective drive gears of your electric pasta machine.
- Step 5: Firmly secure the pasta cutter by tightening the screws provided until it is fixed in place.
- Step 6: Plug in the electric pasta machine and switch it on.

5. Operation

- Step 1: Prepare your pasta dough according to your recipe.
- Step 2: Roll the dough through the machine on the widest setting to flatten it.
- Step 3: Gradually decrease the width setting, passing the dough through each setting until the desired thickness is reached.
- Step 4: Once the dough is ready, switch to the pasta cutter attachment.
- Step 5: Feed the dough into the pasta cutter's feeding slot to create strands of pasta.
- Step 6: Collect the freshly cut pasta strands and dust with flour to prevent sticking.

6. Cleaning and Maintenance

- After every use, disconnect the pasta cutter from the machine.
- Wipe down the cutter with a soft, dry cloth.
- For stubborn residues, use warm water and mild detergent. Avoid immersing in water to protect the mechanical parts.
- Dry thoroughly to prevent corrosion.
- Regularly check the cutters for any wear or build-up of residue.

7. Troubleshooting

- Problem: Pasta is not cutting properly.
Solution: Ensure the cutter blades are clean and properly aligned.
- Problem: Dough is jamming in the cutter.
Solution: Use a smaller piece of dough or adjust the thickness setting of the pasta.
- Problem: Unusual noise during operation.
Solution: Stop the machine immediately and check for any foreign objects or misalignments.

8. Disposal

When the product has reached the end of its life, dispose of it responsibly. Check local regulations for proper disposal of electrical appliances and stainless steel materials to minimize environmental impact.

9. Contact

For inquiries, support, or more information, please contact us:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for your purchase! Enjoy your cooking experiences with the Pasta Cutter for Electric Pasta Machine PSNMSM4.

DE DEUTSCH

Produktmanual für Nudelmaschine Pasta Cutter PSNMSM4

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Nudelmaschine Pasta Cutter PSNMSM4. Dieses qualitativ hochwertige Gerät wurde speziell für die Herstellung von frischen Nudeln entwickelt. Befolgen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch, um sicherzustellen, dass Sie das Beste aus Ihrem Produkt herausholen.

2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder feuchten Umgebungen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche steht, um ein Umkippen zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder niemals ohne Aufsicht mit dem Gerät arbeiten.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile während des Betriebs.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wartungsarbeiten oder Reinigungen durchführen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: PSNMSM4
- Abmessungen: 35 x 25 x 30 cm
- Gewicht: 2,5 kg
- Material: Edelstahl und langlebiger Kunststoff
- Leistung: 220 W
- Spannung: 230 V
- Sicherheit: CE-zertifiziert

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, trockenen Oberfläche platziert ist.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Steckdose.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Zum Einrichten der Nudelmaschine schließen Sie die Zubehörteile gemäß der Bedienungsanleitung an und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzen.

5. Betrieb

- Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.
- Bereiten Sie den Nudelteig vor und fügen Sie ihn langsam in die Maschine ein.
- Wählen Sie die gewünschte Stärke der Nudel und starten Sie den Schnittprozess.
- Überwachen Sie den Vorgang und halten Sie einen sicheren Abstand zu beweglichen Teilen.

6. Reinigung und Wartung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Außenseite zu reinigen.
- Entfernen Sie Teigrückstände mit einer Bürste oder einem weichen Spachtel.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Seifenwasser und lassen Sie sie gründlich trocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

7. Fehlersuche

- Das Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Steckdose und das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Teig bleibt stecken: Prüfen Sie, ob der Teig die richtige Konsistenz hat und nicht zu trocken oder zu feucht ist.
- Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs: Schalten Sie das Gerät sofort aus und überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den geltenden lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Stellen Sie sicher, dass alle Teile umweltgerecht entsorgt werden.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

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

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Nudelmaschine entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten Ihrer frischen Nudeln!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Pastak cutter voor elektrische pastamachine (PSNMSM4)

1. Algemene informatie

Bedankt voor de aanschaf van de Pastak cutter voor uw elektrische pastamachine (PSNMSM4). Dit product is ontworpen voor het nauwkeurig snijden van vers gemaakte pasta tot de gewenste dikte en vorm. Volg de instructies in deze handleiding om een veilige en effectieve werking te garanderen.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pastak cutter uitsluitend voor het snijden van vers gemaakte pasta.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik van de machine.
- Zorg ervoor dat de machine is uitgeschakeld en van het net is gehaald voordat u deze schoonmaakt of onderhoudt.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan de snijbladen en de machine.
- Gebruik geen gereedschap of accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen.
- Volg altijd de aanwijzingen op het apparaat en in deze handleiding om een veilige werking te waarborgen.

3. Productspecificaties

- Productcode: PSNMSM4
- Materiaal: Roestvrij staal
- Afmetingen: 25 x 20 x 15 cm
- Gewicht: 2.5 kg
- Snijdikte: Instelbaar van 0.5 mm tot 3 mm
- Voltage: 220-240 V
- Vermogen: 120 W

4. Setup en installatie

1. Plaats de pastak cutter op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Sluit de pastak cutter aan op een voorgeschreven elektrische bron met het juiste voltage.
3. Controleer of alle onderdelen correct zijn gemonteerd. Raadpleeg de bijgeleverde montagehandleiding voor gedetailleerde instructies.
4. Zorg ervoor dat de snijbladen goed zijn bevestigd en niet los zitten.
5. Voer een testrun uit zonder pasta om te controleren of de machine correct functioneert.

5. Bediening

1. Zet de pastamachine aan en laat het deeg door de machine lopen om te worden gesneden.
2. Stel de gewenste snijdikte in met de bijbehorende knop.
3. Plaats de pasta in de invoeropening en laat deze door de snijbladen lopen.
4. Vang de gesneden pasta op met een schone, droge doek of een opvangbak.

6. Reiniging en onderhoud

- Schakel altijd de pastak cutter uit en maak hem los van de stroom voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een zachte, vochtige doek voor het reinigen van de buitenkant.
- Maak de snijbladen voorzichtig schoon met een zachte borstel om pasta-resten te verwijderen.
- Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen en schurende materialen om beschadiging te voorkomen.
- Controleer regelmatig op eventuele slijtage en vervang beschadigde onderdelen tijdig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pastak cutter start niet.
Oplossing: Controleer of de machine correct is aangesloten en of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Probleem: Pasta wordt niet snijdt.
Oplossing: Controleer of het deeg de juiste consistentie heeft en de snijdikte goed is ingesteld.
- Probleem: Veel lawaai tijdens gebruik.
Oplossing: Controleer of er objecten vastzitten in de machine of of de snijbladen beschadigd zijn.

8. Afvalverwerking

Houd rekening met de plaatselijke afvalverwerkingsvoorschriften bij het weggooien van het product en zijn verpakkingsmateriaal. Dit product bevat materialen die gerecycled kunnen worden. Zorg ervoor dat het op de juiste manier wordt afgevoerd om het milieu te beschermen.

9. Contact

Voor vragen of problemen met uw Pastak cutter, neem contact op met onze klantenservice:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora de Pasta para Máquina de Pasta Eléctrica PSNMSM4

1. Información General

Este manual proporciona las instrucciones necesarias para el uso seguro y efectivo de la cortadora de pasta PSNMSM4. Este accesorio está diseñado para ser utilizado con máquinas de pasta eléctricas y es ideal para cortar diversas variedades de pasta.

2. Información de Seguridad

- Uso Seguro: Solo utilice el cortador de pasta con máquinas de pasta eléctricas compatibles.
- Peligro de Cortes: Las cuchillas son extremadamente afiladas. Maneje con precaución y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Desconexión: Asegúrese de desconectar la máquina de pasta antes de instalar o retirar la cortadora.
- Supervisión: Nunca deje la máquina de pasta en funcionamiento sin supervisión.
- Mantenimiento: Revise periódicamente el cortador para asegurarse de que no haya piezas desgastadas o dañadas.
- Condiciones Ambientales: Evite el uso del cortador en condiciones húmedas o donde pueda haber riesgo de electrocución.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: PSNMSM4
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Dimensiones: 30 x 10 x 5 cm
- Peso: 2 kg
- Compatibilidad: Diseñado para uso exclusivo con máquinas de pasta eléctricas
- Capacidades: Capaz de cortar masa en tiras de diferentes grosores

4. Configuración e Instalación

1. Asegúrese de que la máquina de pasta esté apagada y desconectada.
2. Localice el área de montaje en la máquina de pasta.
3. Alinee el cortador de pasta con el mecanismo de montaje.
4. Inserte el cortador firmemente en el lugar designado y asegúrelo.
5. Conecte la máquina a la fuente de energía y enciéndala para verificar que esté correctamente instalada.

5. Operación

- Prepare la masa de pasta según las instrucciones de su máquina de pasta.
- Ajuste el tamaño de corte deseado.
- Inicie la máquina y alimente la masa a través del cortador.
- Recoge la pasta cortada en un recipiente.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la máquina antes de limpiar.
- Siempre limpie el cortador con agua tibia y un detergente suave.
- No sumerja en agua ni utilice limpiadores abrasivos.
- Seque completamente antes de almacenar.
- Realice inspecciones regulares en las cuchillas y reemplace si es necesario.

7. Solución de Problemas

- La pasta no se corta correctamente: Verifique la instalación del cortador y ajuste el grosor de corte.
- Ruidos inusuales durante la operación: Apague la máquina inmediatamente y revise si hay obstrucciones en el cortador.
- El cortador no se acopla: Asegúrese de que sea el modelo correcto y que esté correctamente alineado.

8. Eliminación

- Siga las regulaciones locales para la eliminación de aparatos eléctricos y cuchillas de acero inoxidable.
- No arroje el cortador en la basura común.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit - Coupe-pâtes pour machine à pâtes électrique PSNMSM4

1. Informations générales

Merci d'avoir acheté le coupe-pâtes PSNMSM4. Ce produit est conçu pour vous aider à préparer des pâtes maison facilement et efficacement. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit pour garantir une utilisation sûre et optimale.

2. Informations de sécurité

- Utilisation appropriée: Ce coupe-pâtes est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales.
- Surveillance: Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Blessures: Ne pas toucher les parties en mouvement et les lames pendant le fonctionnement pour éviter les blessures.
- Électricité: Assurez-vous que le produit est débranché avant de nettoyer ou de l'assembler.
- Matériaux: Utilisez uniquement des accessoires et pièces compatibles recommandés par le fabricant pour éviter des accidents.

3. Vue d'ensemble du produit et spécifications

- Modèle: PSNMSM4
- Dimensions: 242 x 145 x 86 mm
- Poids: 1,4 kg
- Matériaux: Acier inoxydable de haute qualité et plastique résistant
- Couleur: Argent et noir
- Capacité: Conçu pour couper des pâtes d'une largeur de 3 mm, 6 mm ou 12 mm

4. Installation et configuration

1. Déballez avec soin le produit et vérifiez que tous les accessoires sont inclus.
2. Placez la base de la machine sur une surface stable et plane.
3. Insérez le coupe-pâtes sur le mécanisme de la machine à pâtes selon le manuel de votre machine.
4. Assurez-vous que le coupe-pâtes est bien fixé et sécurisé.
5. Branchez la machine à pâtes à une prise électrique adéquate.

5. Fonctionnement

1. Préparez votre pâte selon les instructions de votre machine à pâtes.
2. Insérez la pâte dans le rouleau de la machine à pâtes.
3. Sélectionnez la largeur de coupe désirée (3 mm, 6 mm ou 12 mm).
4. Actionnez la machine et laissez celle-ci couper les pâtes automatiquement.
5. Récupérez les pâtes coupées sur un plan de travail propre.

6. Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Essuyez les parties externes avec un chiffon humide.
- Les lames peuvent être nettoyées à l'eau chaude sans détergent. Ne pas immerger le coupe-pâtes dans l'eau.
- Conservez le coupe-pâtes dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité.

7. Dépannage

- Les pâtes ne se coupent pas: Vérifiez que la machine est bien assemblée et que la pâte est correctement alimentée.
- Bruits étranges: Assurez-vous que le coupe-pâtes est bien fixé et que rien n'entrave le fonctionnement.
- Problèmes électriques: Vérifiez la prise et le câble d'alimentation, et remplacez-les si nécessaire.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Suivez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques et des matériaux recyclables.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

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

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Cutter di Pasta per Macchina Elettrica - PSNMSM4

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del prodotto per il Cutter di Pasta PSNMSM4. Questo strumento è progettato specificamente per l'utilizzo con la nostra macchina per pasta elettrica, fornendo un modo semplice ed efficiente per tagliare la pasta fresca in diverse forme e dimensioni. Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'uso per garantire un funzionamento sicuro e ottimale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che la macchina sia collegata a una presa di corrente conforme e che il cavo di alimentazione sia in buone condizioni.
- Manutenzione: Spegnerne sempre la macchina e scollegarla dalla rete elettrica prima di eseguire la pulizia o la manutenzione.
- Usare solo il cutter di pasta originale compatibile con la nostra macchina per pasta elettrica.
- Non toccare le parti in movimento durante il funzionamento per evitare infortuni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

Il Cutter di Pasta PSNMSM4 è dotato delle seguenti caratteristiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 20 x 15 x 10 cm
- Peso: 1.5 kg
- Compatibilità: Progettato esclusivamente per l'uso con la macchina per pasta elettrica GGmGastro

4. Installazione e Configurazione

- Assicurarsi che la macchina per pasta elettrica sia spenta e scollegata.
- Fissare il cutter di pasta nella posizione designata sulla macchina seguendo le istruzioni di montaggio specifiche fornite nel pacco.
- Assicurarsi che il cutter sia ben saldamente inserito per un funzionamento stabile.
- Collegare la macchina alla rete elettrica.

5. Operazione

- Accendere la macchina per pasta elettrica.
- Impostare la larghezza desiderata utilizzando il pannello di controllo.
- Inserire la pasta nella macchina mentre il cutter è in funzione.
- Monitorare il processo di taglio per garantire che la pasta venga elaborata correttamente.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, spegnere e scollegare la macchina.
- Rimuovere delicatamente il cutter e pulirlo con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Conservare in un luogo asciutto per evitare la formazione di ruggine.
- Controllare periodicamente il cutter per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la macchina non si accende: Controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente.
- Se il cutter di pasta non ruota: Assicurarsi che sia correttamente installato e che non ci siano ostruzioni.
- Se la pasta non viene tagliata in modo uniforme: Verificare che la larghezza impostata sia corretta e che la pasta non sia troppo umida o secca.

8. Smaltimento

Al termine della vita utile del prodotto, seguire le normative locali per il corretto smaltimento dei materiali. Non smaltire nell'indifferenziata. Consultare il centro di riciclaggio locale per informazioni specifiche.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, supporto e domande:

Email: info@ggmgaastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per aver scelto il Cutter di Pasta PSNMSM4. Buon divertimento nella preparazione della pasta!