

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: SNMSM4

Cutter for electric pasta machine



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

EN ENGLISH

Product Manual for Cutter for Electric Pasta Machine SNMSM4

1. General Information

Thank you for choosing the Cutter for Electric Pasta Machine SNMSM4. This product is designed to ensure you can easily cut your homemade pasta into perfect shapes. It is compatible with various models of electric pasta machines and built to last with quality materials.

2. Safety Information

- General Safety: Always read the manual before using the product. Ensure all safety precautions are followed to avoid accidents.
- Electrical Safety: The cutter should only be used with the recommended electric pasta machine. Ensure that the machine is unplugged when attaching or detaching the cutter.
- Sharp Parts: The cutting blades are sharp. Handle with care to prevent cuts. Store out of reach of children when not in use.
- Maintenance Safety: Regularly inspect the cutter for damage. Do not use the cutter if it is damaged or not working correctly.

3. Product Specifications

- Model: SNMSM4
- Material: Stainless steel and durable plastic
- Weight: 1500g
- Voltage: 220-240V
- Power: 120W
- Cutting Capacity: Up to 3kg of pasta at a time

4. Setup and Installation

1. Unpack the cutter and all components from the packaging.
2. Ensure your electric pasta machine is turned off and unplugged.
3. Locate the attachment point on the pasta machine. This is usually found on the front or side of the machine.
4. Align the cutter with the attachment point and push it firmly into place until you hear a click, indicating it is secured.
5. Plug in the pasta machine and ensure it's ready for operation.

5. Operation

1. Prepare your pasta dough according to your preferred recipe.
2. Roll out the dough using the pasta machine's rolling feature.
3. Once the dough is prepared, set the cutter speed on the pasta machine.
4. Slowly feed the rolled-out dough into the cutter.
5. Collect the cut pasta as it exits the cutter. Ensure to balance the pasta pieces to prevent jamming.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After each use, unplug the machine. Remove the cutter and wash with warm soapy water. Use a soft brush to remove any stuck pasta.
- Drying: Allow the cutter to air dry completely before reattaching to the machine or storing.
- Maintenance: Regularly check for any signs of wear. Lubricate moving parts if necessary and ensure the cutter is free from debris.

7. Troubleshooting

- Issue: Cutter is not attaching properly.
 - Solution: Ensure the attachment point is clear from debris and check that the cutter is aligned correctly.
- Issue: Pasta is not cutting properly.
 - Solution: Check the thickness of the dough and adjust the machine settings. Ensure blades are clean and free from dough buildup.
- Issue: Electrical malfunction.
 - Solution: Unplug the machine and inspect the power cord for damage. Contact customer service if the issue persists.

8. Disposal

Dispose of the product following your local regulations for electrical appliances. Ensure that all components are recycled where applicable. If the product is damaged beyond repair, do not send it to regular waste but take it to a designated e-waste disposal facility.

9. Contact

For further assistance or inquiries regarding the Cutter for Electric Pasta Machine SNMSM4, please contact us at:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktanleitung für den Schneidaufsatz für elektrische Nudelmaschine SNMSM4

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Schneidaufsatzes für die elektrische Nudelmaschine SNMSM4. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen zu helfen, frische Nudeln schnell und einfach zuzubereiten. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Ihre Maschine sicher und effizient verwendet wird.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Verwenden Sie die Maschine nur gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Stromversorgung: Achten Sie darauf, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen übereinstimmt.
- Benutzung: Verwenden Sie die Maschine nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um elektrische Schläge zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie Kinder und Tiere während des Betriebs von der Maschine fern.
- Reparaturen: Lassen Sie Reparaturen nur von qualifizierten Personen durchführen. Nicht selbst reparieren oder Teile ersetzen.
- Reinigung: Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Modell: Schneidaufsatz für elektrische Nudelmaschine SNMSM4
- Material: Edelstahl für maximale Haltbarkeit
- Farbe: Silber
- Maße: 20 x 10 x 5 cm
- Gewicht: 1,2 kg
- Leistung: Maximal 2.500 W

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass die elektrische Nudelmaschine SNMSM4 auf einer stabilen und ebenen Oberfläche steht.
2. Schalten Sie die Maschine aus und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Platzieren Sie den Schneidaufsatz in der vorgesehenen Halterung der Nudelmaschine.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Aufsatz korrekt sitzt und sicher mit der Maschine verbunden ist.
5. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung der Nudelmaschine, um den Schneidaufsatz für den Einsatz vorzubereiten.

5. Betrieb

- Stellen Sie die gewünschten Einstellungen am Bedienfeld der Nudelmaschine ein.
- Geben Sie den Teig in die Maschine ein und schalten Sie die Maschine ein.
- Sobald die Nudeln hergestellt sind, aktivieren Sie den Schneidaufsatz, um die Nudeln in die gewünschte Form zu schneiden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Schneidaufsatz nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um den Edelstahl nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie die Teile gründlich, bevor Sie sie erneut verwenden oder lagern.

7. Fehlersuche

- Problem: Die Maschine lässt sich nicht einschalten.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Netzanschluss und die Steckdose.
- Problem: Der Schneidaufsatz funktioniert nicht korrekt.
 - Lösung: Stellen Sie sicher, dass der Aufsatz richtig installiert ist.
- Problem: Nudeln werden nicht gleichmäßig geschnitten.
 - Lösung: Überprüfen Sie den Zustand des Aufsatzes auf Verschmutzungen oder Beschädigungen.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Geräte gemäß den lokalen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Bitte tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schützen und werfen Sie alte Geräte nicht in den Hausmüll.

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

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Snijder voor Elektrische Pastamachine SNMSM4

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met de aanschaf van de Snijder voor de Elektrische Pastamachine SNMSM4. Dit apparaat is ontworpen voor het snel en efficiënt snijden van vers gemaakte pasta. Met zijn robuuste constructie en gebruiksvriendelijke bediening is het een perfecte aanvulling op uw keukenapparatuur.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voordat u het apparaat gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met water of vocht om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en van de stroombron is losgekoppeld voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- Draag beschermende handschoenen bij het omgaan met scherpe snijonderdelen.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: 300 x 200 x 240 mm
- Voltage: 220-240V
- Vermogen: 150 W
- Capaciteit: Tot 5 kg pasta per uur
- Materiaal: Roestvrij staal

4. Installatie en Setup

1. Plaats de Snijder op een vlakke, stevige ondergrond en zorg ervoor dat deze stabiel staat.
2. Sluit de Snijder aan op een stopcontact dat voldoet aan de vereiste spanning (220-240V).
3. Zorg ervoor dat de snijder goed is bevestigd aan de elektrische pastamachine, volg de instructies in de handleiding van de pastamachine voor het bevestigen van accessoires.

5. Bediening

1. Schakel de pastamachine in volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Plaats de pasta in de invoeropening van de snijder.
3. Stel de gewenste snijdikte in met de instelknop.
4. Druk op de startknop om het snijden te beginnen. Houd de pasta in de invoeropening totdat deze volledig is gesneden.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koppel het apparaat altijd los van de stroom voordat u begint met schoonmaken.
- Gebruik een vochtige doek om het oppervlak van de snijder schoon te maken. Gebruik geen schurende middelen.
- Verwijder eventuele pasta-resten met een zachte borstel of doek.
- Controleer regelmatig de snijbladen op slijtage en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Snijder werkt niet.
Oplossing: Controleer of het apparaat is aangesloten en of de stroom is ingeschakeld.
- Probleem: Pasta wordt niet gesneden.
Oplossing: Controleer of de snijdikte correct is ingesteld en of de pasta goed in de invoeropening is geplaatst.

8. Afvoer

Bij het afdanken van dit apparaat dient u zich te houden aan de lokale wetgeving met betrekking tot afvalbeheer. Lever het product in bij een erkende recyclinglocatie om een juiste verwerking te waarborgen.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mail: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Dank u voor uw aankoop en veel plezier met het gebruik van de Snijder voor de Elektrische Pastamachine SNMSM4.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cortadora para Máquina de Pasta Eléctrica SNMSM4

1. Información General

Gracias por adquirir el Cortadora para Máquina de Pasta Eléctrica SNMSM4. Este producto ha sido diseñado para facilitar la preparación de pasta fresca de manera eficiente y rápida. Asegúrese de leer este manual cuidadosamente antes de utilizar el producto para garantizar un uso seguro y eficaz.

2. Información de Seguridad

- Uso Adecuado: Este producto está destinado exclusivamente para el corte de pasta fresca. No lo utilice para otros fines.
- Electricidad: Asegúrese de que la máquina esté correctamente conectada a una fuente de alimentación adecuada. Evite el contacto con agua y otras sustancias líquidas.
- Cuidado al Manejar: Las cuchillas son afiladas. Manéjelo con cuidado y mantenga fuera del alcance de los niños.
- Apagar el Equipo: Desenchufe la máquina cuando no esté en uso y antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento.
- Inspección Regular: Revise regularmente el estado de las piezas y, en caso de deterioro, no use el producto.
- Mantenimiento de Seguridad: Solo utilice piezas de repuesto originales recomendadas por el fabricante.

3. Descripción y Especificaciones del Producto

- Modelo: SNMSM4
- Potencia: 220V / 50Hz
- Material: Acero inoxidable y plástico de alta calidad
- Dimensiones: 40 cm x 15 cm x 30 cm
- Peso: 5 kg
- Accesorios: Cuchillas intercambiables para diferentes tipos de corte.

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la máquina sobre una superficie plana y resistente.
2. Conexión: Conecte el adaptador de alimentación en la parte posterior de la máquina a una toma de corriente adecuada.
3. Montaje de la Cuchilla:
 - Desenrosque el compartimento de la cuchilla.
 - Coloque la cuchilla deseada y vuelva a enroscar el compartimento.
4. Prueba de Cierre: Asegúrese de que todas las partes estén bien cerradas antes de encender la máquina.

5. Operación

1. Encienda la máquina utilizando el interruptor de encendido.
2. Introduzca la masa de pasta en la abertura y ajuste el grosor si es necesario.
3. Deje que la máquina haga su trabajo y recoja la pasta cortada en un recipiente limpio.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Antes de limpiar, desenchufe la máquina.
- Use un paño húmedo para limpiar la parte exterior.
- Las cuchillas pueden requerir un detergente suave y un cepillo.
- Asegúrese de secar completamente todas las partes antes de volver a montarlas.

7. Solución de Problemas

- La máquina no enciende: Verifique la conexión a la toma de corriente y asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Pasta no corta correctamente: Verifique si la cuchilla está afilada y posicionada correctamente.
- Ruidos inusuales: Verifique si hay objetos extraños en la máquina o si las piezas están sueltas.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, descártelo de acuerdo con las regulaciones locales de eliminación de residuos. No lo arroje a la basura común.

9. Contacto

Si tiene preguntas o necesita asistencia, contáctenos:

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

Gracias por elegir el Cortadora para Máquina de Pasta Eléctrica SNMSM4. ¡Esperamos que disfrute de su experiencia culinaria!

FR FRANÇAIS

MANUEL D'UTILISATION DU COUPER POUR MACHINE À PÂTES ÉLECTRIQUE SNMSM4

1. Informations Générales

Le coupeur pour machine à pâtes électrique SNMSM4 est un appareil de haute qualité conçu pour trancher efficacement différents types de pâtes. Sa construction robuste et son design ergonomique garantissent une utilisation facile et sécurisée.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Conforme : Cet appareil est destiné uniquement à l'utilisation avec des machines à pâtes électriques compatibles.
- Mise en Garde Électrique : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Déconnectez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de procéder à tout nettoyage.
- Surveillance des Enfants : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants sans supervision.
- Manipulation : Utilisez toujours le coupeur avec des mains sèches et ne travaillez jamais avec l'appareil lorsque celui-ci est connecté à une source d'alimentation.
- Entretien : Inspectez régulièrement le coupeur pour détecter des signes d'usure ou de dommages. Ne pas utiliser un appareil endommagé.
- Protégez-vous : Portez des gants de protection si nécessaire lors de l'opération pour éviter les coupures.

3. Vue d'Ensemble et Spécifications du Produit

- Modèle : SNMSM4
- Dimensions : 20 x 30 x 10 cm
- Poids : 1.5 kg
- Matériaux : Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Compatibilité : Conçu pour les machines à pâtes électriques GGM Gastro
- Garantie : 2 ans

4. Installation et Setup

1. Déballage : Retirez soigneusement le coupeur de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Installation :
 - Placez le coupeur sur une surface plane et stable.
 - Fixez le coupeur à la machine à pâtes en suivant les instructions spécifiques fournies avec votre machine. Utilisez les vis fournies pour une installation sécurisée.
3. Branchement : Assurez-vous que la machine à pâtes est correctement connectée à une source d'alimentation avant d'utiliser le coupeur.

5. Fonctionnement

- Mise en route : Allumez la machine à pâtes à l'aide de l'interrupteur d'alimentation.
- Utilisation : Alimentez la pâte dans le coupeur selon les instructions de votre machine. Ajustez la vitesse et la coupe souhaitées à l'aide des réglages de la machine.

6. Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Après chaque utilisation, débranchez l'appareil. Nettoyez le coupeur avec un chiffon humide et un détergent doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Séchage : Séchez complètement avant de le ranger.
- Entretien : Lubrifiez les pièces mobiles selon les recommandations du fabricant pour maintenir un fonctionnement optimal.

7. Dépannage

- Problème : Le coupeur ne fonctionne pas
 - Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
 - Assurez-vous que la machine à pâtes est en marche.
- Problème : Pâte déchirée ou mal coupée
 - Vérifiez la qualité de la pâte.
 - Assurez-vous que le coupeur est propre et sans obstructions.

8. Élimination

Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères. Suivez les règles locales pour le recyclage des équipements électroniques. Consultez votre commune pour les points de collecte des appareils électroménagers.

9. Contact

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

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

Nota Bene : Conservez ce manuel pour référence future.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto

1. Informazioni Generali

Benvenuti nel manuale del Cutter per Macchina Elettrica per Pasta SNMSM4. Questo prodotto è progettato per facilitare e velocizzare il processo di preparazione della pasta. Si prega di leggere attentamente il presente manuale per garantire un uso corretto e sicuro del prodotto.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Uso Corretto: Utilizzare solo per lo scopo previsto, ovvero la produzione di pasta.
- Sicurezza Elettrica: Assicurarsi che la macchina sia collegata a una fonte di alimentazione adeguata e conforme.
- Parti Mobili: Prestare attenzione alle parti in movimento durante l'operazione. Non toccare mai le lame mentre la macchina è in funzione.
- Sovraccarico: Non sovraccaricare il Cutter; attenersi alle quantità raccomandate.
- Manutenzione: Spegner e scollegare la macchina prima di effettuare qualsiasi manutenzione o pulizia.
- Bambini: Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Modello: SNMSM4
- Dimensioni: 400 x 300 x 200 mm
- Peso: 5 kg
- Potenza: 150 W
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Capacità di Taglio: Fino a 5 kg di pasta all'ora
- Alimentazione: 230 V / 50 Hz

4. Installazione e Configurazione

- Rimuovere il Cutter dalla confezione e controllare che non ci siano danni.
- Posizionare il Cutter su una superficie piana e stabile.
- Assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla corrente mentre si installa.
- Collegare il Cutter alla macchina per pasta seguendo le istruzioni specifiche per il modello.
- Verificare che tutte le connessioni siano sicure prima di accendere la macchina.

5. Funzionamento

- Accendere la macchina e impostare la velocità desiderata.
- Inserire la pasta nel loader del Cutter lentamente.
- Monitorare il processo di taglio e regolare la velocità se necessario.
- Una volta terminato il processo, spegnere la macchina e scollegarla.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lasciare raffreddare il Cutter dopo l'uso.
- Pulire le parti esterne con un panno umido.
- Per pulire le lame, utilizzare una spazzola delicata per rimuovere i residui di pasta.
- Evitare l'uso di detergenti aggressivi o abrasivi.
- Controllare regolarmente le parti per eventuali segni di usura e sostituire se necessario.

7. Risoluzione dei Problemi

- La macchina non si accende: Controllare il collegamento alla corrente.
- Il Cutter non taglia correttamente: Assicurarsi che le lame siano ben affilate e che non siano ostruite.
- Rumori insoliti: Verificare che non ci siano parti bloccate all'interno del Cutter.

8. Smaltimento

- Non smaltire il prodotto come rifiuto domestico. Seguire le normative locali per lo smaltimento degli elettrodomestici.
- Segnalare il materiale riciclabile.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania