

# G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:  
**G20037**

**MANUALE D'USO**  
**USER MANUAL**

IT

EN

PT

ES

DE

FR

Technical model: AMG25-060



Tritacarne e Passapomodoro  
Meat grinder & tomato juicer  
**TARTÀR 2IN1**

[www.g3ferrari.it](http://www.g3ferrari.it)

## **ITA: INDICE**

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G20036-G20037.....	p. 6
Preparazione all'uso.....	p. 6
Funzionamento.....	p. 6
Pulizia.....	p. 8
Caratteristiche tecniche.....	p. 9
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 40

## **ENG: INDEX**

Symbols.....	p. 2
Safety instructions .....	p. 9
General information .....	p. 11
G20036-G20037.....	p. 12
Preparation for use.....	p. 12
Operating.....	p. 12
Cleaning.....	p. 14
Technical features.....	p. 14
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 40

**PORTUGUES:**..... p. 15

**ESPAÑOL**..... p. 21

**DEUTSCH**..... p. 27

**DEUTSCH**..... p. 33

## CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



**ATTENZIONE**  
**RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE**  
**NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'**



**WARNING**  
**ELECTRIC SHOCK RISK**  
**DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE**



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

**This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.**



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe II**: ciò significa che l'apparecchio è a doppio isolamento, quindi, non necessita di spina con messa a terra.

**Class II Appliance symbol. The double insulated electrical appliance is one which has been designed in such a way that it does not require a safety connection to electrical earth/ground.**



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

**Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.**

## **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto dal produttore o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini, nemmeno se hanno più di 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e compreso i rischi associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in

- negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast, residence o agriturismo.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
  - Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
  - Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

## **INFORMAZIONI D'USO**

Quando si sposta l'apparecchio, afferrare il corpo motore con le due mani, non l'imbuto.

Non tentare di rimuovere gli accessori quando il tritacarne è in funzione. Non introdurre mai le mani nell'apertura della fuoriuscita del macinato.

Se l'apparecchio si blocca a causa del cibo intasato sull'elica e la lama, spegnere immediatamente l'apparecchio e pulire le parti.

Portare il selettore di accensione su "0" (OFF) prima di ogni inserimento della spina

Non introdurre oggetti metallici nell'apertura sul vassoio.

Se l'elica è intasata, spegnere l'apparecchio e riaccenderlo. Se il problema persiste spegnere del tutto, scollegare dalla presa e rimuovere il cibo dall'unità.

**Non introdurre mai gli alimenti con le mani. Servirsi sempre del premicibo.**

**Le lame sono taglienti; maneggiarle con attenzione.**

Non utilizzare l'apparecchio se le lame sono danneggiate.

Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti duri e secchi (ossa, noci), altrimenti le lame potrebbero danneggiarsi. Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.

Non utilizzare per più di 10 minuti in modo continuato. Fare una pausa di 10 minuti dopo ogni ciclo di lavoro.

Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalla trafilatura mentre l'apparecchio è in funzione, in modo da evitare gravi rischi per la vostra incolumità.

Non affilare la lama a stella, sostituirla se non taglia o qualora si sia danneggiata.

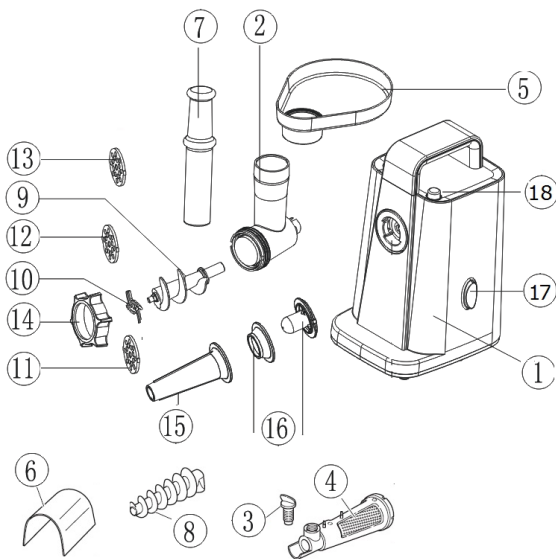
Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per realizzare passate di pomodoro, salse, conserve, per tritare carne e realizzare insaccati (salsicce). e solo per questi usi deve essere impiegato. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per uso improprio o non conforme alle istruzioni, manomissione e manutenzione inadeguata dell'apparecchio.

### NOMENCLATURA G20036 – G20037

1. Unità motore
2. Condotto di alimentazione
3. Setaccio passapomodoro \*
4. Vite di regolazione per setaccio \*
5. Vassoio
6. Para-schizzi per passapomodoro \*
7. Premicibo
8. Elica di prolunga per pomodoro \*
9. Elica conica per carne
10. Lama a stella
11. Trafila grossa
12. Trafila media
13. Trafila piccola
14. Ghiera
15. Cono per insaccati
16. Accessori per Kibbe
17. Interruttore di funzionamento
18. Pulsante di sbloccaggio

- (ON) Accensione
- (OFF) Spegnimento
- (REVERSE) Inversione senso di rotazione

\*Accessori inclusi solo per il modello G3FERRARI mod. G20037.



### PREPARAZIONE ALL'USO

Qualora si utilizzi l'apparecchio per la prima volta o dopo un lungo periodo di inattività, si consiglia di pulire l'unità motore (1) con un panno umido. Lavare quindi tutti i componenti ad eccezione dell'unità motore con acqua calda e detergente neutro. Sciacquarli ed asciugare accuratamente prima dell'utilizzo.



**ATTENZIONE!** Prima di inserire/rimuovere i componenti assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente e che l'interruttore sia in posizione OFF (spento).

### FUNZIONAMENTO



**ATTENZIONE:** non inserire le dita, utensili o oggetti metallici nel condotto di alimentazione. Per pressare gli alimenti, utilizzare il premi-cibo in dotazione.

## Funzione REVERSE

Se la trafilatura si blocca, si consiglia di invertire il senso di avanzamento portando l'interruttore (17) sulla posizione "REVERSE" e tenendo premuto per il tempo necessario a sbloccarla.

Non inserire niente nel vassoio (5), e non premere durante questa operazione.

Qualora l'apparecchio non funzioni neanche con la funzione REVERSE, spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa di corrente, smontarlo e pulirlo accuratamente.

**⚠ ATTENZIONE: Non far funzionare in continuo l'apparecchio per più di 10 minuti. Alternare periodi di funzionamento con momenti di pausa di almeno 10 minuti.**

## Tritacarne

1. Sistemare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. Premere il tasto (18) ed inserire il condotto (2) nel suo alloggiamento (Fig. 1).

2. Ruotare il condotto in senso antiorario fino al bloccaggio (Fig. 2).

3. Assemblare l'elica (9) al condotto di alimentazione (2) inserendo il lato più lungo nell'apertura prevista e spingendola fino in fondo (Fig. 3) e bloccandola sul perno motore.

4. Inserire la lama (10) con le lame rivolte verso l'interno (Fig. 4). **ATTENZIONE: la carne non viene tritata se la lama non è montata correttamente.**

5. Scegliere la trafilatura desiderata – piccola (13), media (12), grande (11) montarla sull'elica incastrandole le sporgenze nelle fessure previste del condotto (Fig. 5).

6. Fissare la ghiera di bloccaggio (14) ruotandola in senso orario (Fig. 6).

7. Montare il vassoio (5) sopra il condotto di alimentazione e mettere un contenitore adatto sotto la bocca di fuoriuscita del tritato (Fig. 7).

8. Tagliare la carne cruda in piccoli pezzetti dopo aver eliminato ossa o tendini e inserirli nel vassoio. Utilizzare solo il premi-cibo per spingere la carne attraverso il condotto di alimentazione (2).

9. Inserire la spina nella presa di corrente e premere l'interruttore (17) su ON.

10. Una volta finita la lavorazione, spegnere l'apparecchio e scollegare dalla presa di corrente.

## Preparare le Kibbe (saccottini ripieni)

**⚠ ATTENZIONE : Rimuovere la lama e la trafilatura quando si utilizza il tritacarne per la preparazione dei saccottini.**

### Ricetta

**Ripieno:** 100g di carne di montone o pecora, 1 cucchiaio e ½ di olio d'oliva, 1 cucchiaio e ½ di cipolla (tagliata finemente), 1/3 di cucchiaino spezie, ½ cucchiaino sale, 1 cucchiaino e ½ farina.

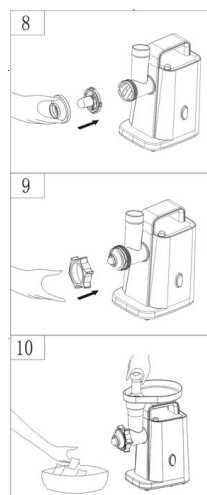
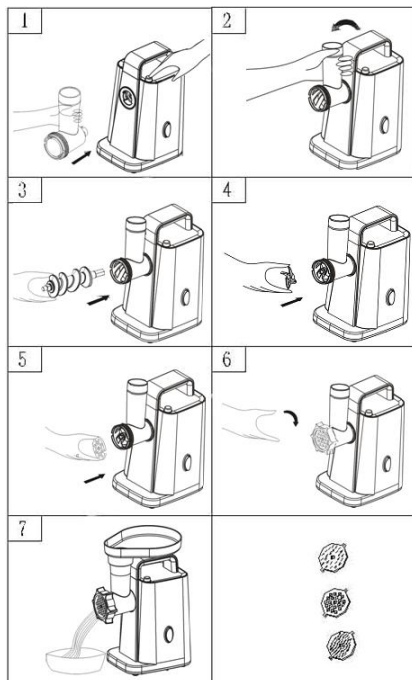
**Involtilino:** 450g di carne magra, 150- 200g farina, 1 cucchiaino di spezie, 1 noce moscata, un pizzico di pepe rosso.

### Preparazione

Preparare il ripieno tritando la carne di montone o pecora. Friggere la cipolla finché diventa dorata, dopodiché aggiungere la carne, le spezie, il sale e la farina e mescolare bene. Preparare l'involtilino da riempire: tritare la carne 2-3 volte (vedi paragrafo "Tritacarne") e poi amalgamare bene tutti gli ingredienti in una ciotola. Macinare il composto 2/3 volte.

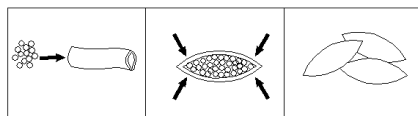
- Seguire le operazioni dal punto 1 al 4 così come vengono descritte nel paragrafo "Tritacarne".

- Montare gli accessori per Kibbe (16) sul condotto di alimentazione come mostrato in Figura 8.



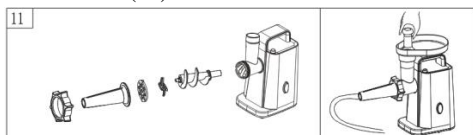


- Fissare la ghiera di bloccaggio (14) e stringere (Fig. 9).
- Posare il preparato dell'involtino sul vassoio (5).
- Collegare il tritatutto nella presa di corrente e spostare l'interruttore su ON per avviare l'apparecchio.
- Utilizzare il premi-cibo (7) per spingere la carne attraverso il condotto.
- Riempire i cilindri appena formati con il ripieno preparato e poi chiudere i bordi dando così una forma ovale. Friggere in olio bollente finché prendono un colore dorato.



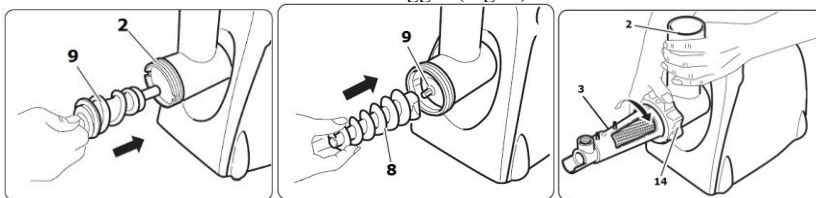
### Preparare le salsicce

- Seguire le operazioni dal punto 1 al 5 così come descritte nel paragrafo "Tritacarne".
- Posizionare il cono per insaccati (15) sulla trafilata montata, dopodiché fissare la ghiera di bloccaggio (11) ruotandola in senso orario. Infilare l'intero budello sul cono insaccatore (15).
- Montare il vassoio (5) sopra il condotto di alimentazione.
- Tagliare la carne cruda in piccoli pezzetti dopo aver eliminato ossa o tendini e inserirli nel condotto.
- Collegare l'apparecchio nella presa di corrente e spostare l'interruttore (17) su ON.
- Utilizzare solo il premi-cibo in dotazione per spingere la carne attraverso il condotto.
- Per lo smontaggio seguire le operazioni nel senso inverso al montaggio.

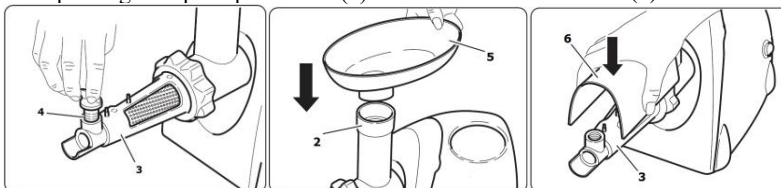


### Passapomodoro (solo per mod. G20037)

1. Sistemare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
2. Premere il tasto (18) ed inserire il condotto (2) nel suo alloggiamento.
3. Ruotare il condotto in senso antiorario fino al bloccaggio (Fig. 2).



4. Inserire il condotto (2) nel foro grande del vassoio del passapomodoro.
5. Assemblare l'elica (9) al condotto di alimentazione (2) inserendo il lato più lungo nell'apertura prevista e spingendola fino in fondo, bloccandola sul perno motore.
6. Inserire l'elica di prolunga del passapomodoro (8) fissandola all'elica conica (9).



7. Inserire il setaccio (3) nel condotto di alimentazione (2) posizionandolo come illustrato in Figura.
8. Avvitare la ghiera (14) serrandola accuratamente con le mani.
9. Avvitare la vite di regolazione in plastica (4) nell'apposita sede presente sul setaccio (3).
10. Posizionare il vassoio (5) sul condotto di alimentazione (2). Agganciare il para-schizzi (6) al setaccio (3).
11. Posizionare un contenitore per la raccolta degli scarti sotto alla parte terminale del setaccio e un altro contenitore sotto alla griglia per raccogliere la passata.
12. Collegare alla presa di corrente e spostare l'interruttore su ON per avviare l'apparecchio.
13. Una volta finita la lavorazione, spegnere l'apparecchio e scollegare dalla presa di corrente.

**PULIZIA - ATTENZIONE:** Prima di pulire una parte del prodotto assicurarsi che la spina sia staccata dalla presa elettrica e che ogni parte si sia raffreddata.

Per pulire il corpo motore utilizzare solamente un panno morbido inumidito con acqua calda. Non utilizzare prodotti abrasivi che possono scolorire la plastica e rovinare l'estetica del prodotto.



**ATTENZIONE: non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido. Non spruzzare detersivi liquidi sul corpo motore.**

**Non lavare in lavastoviglie.**

Tutte le parti smontabili del passapomodoro possono essere lavate con acqua calda e detersivo per piatti. I componenti smontabili del tritacarne possono essere lavati in acqua calda e detersivo per piatti.

## **CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Alimentazione: AC 220-240V~50/60Hz, 300W (Potenza massima: 800W)
- Kb: 10 minuti
- Piedini antiscivolo
- Accessori inclusi: condotto di alimentazione, vassoio, premi-cibo, 1 elica per carne, lama a stella, 3 trafilè, ghiera di bloccaggio, cono per insaccati e accessori per Kibbe.
- Per G20037, incluso anche il kit passapomodoro

## **ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS**

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or

electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- This appliance cannot be used by children, even if they're more than 8 years old.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children must not play with the appliance.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center

authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.
- Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

## **GENERAL INFORMATION**

Before carrying out any cleaning or maintenance operation, disconnect plug from main power socket.

When you move the machine, grasp the motor body with both hands, not the funnel.

Do not try to remove the accessories when the meat grinder is running.

If the device locks due to the food clogged on the blade, turn off the unit and clean all the parts.

Do not put your hand inside the openings. Do not insert metal objects into the opening of the dish.

If the propeller is clogged, turn off the appliance and then turn it on again. If the problem persists, switch the power off, unplug it from the wall outlet and remove the food from the unit.

**Never put the food with your own hands. Always use the food presser. The blade is sharp, handle with care.**

Do not use the appliance if the blade is damaged. Do not

use the appliance to grind hard and dry food (such as bones, nuts etc..), otherwise the blade may be damaged. Do not use your fingers to remove the food from the cutting plates while the unit is operating, in order to avoid serious risks to your safety.

Do not operate the appliance while is empty.

Do not operate for more than 10 minutes continuously. Take 10 minutes rest after every process.

It is not recommended to use non-original accessories, since they could cause damage to persons or property; the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

Do not sharpen the blade, replace it if it does not cut anymore or if it is damaged.

This appliance has been designed and built to create tomato sauces and for chopping meat and make sausages (sausages). It must be used only for these applications. The manufacturer declines all responsibility for improper use or failure to follow instructions, tampering and improper maintenance of the unit.

## DESCRIPTION G20036 – G20037

1 Motor unit	2 Meat funnel	3 Sieve *
4 Regulation screw *	5 Food tray	6 Cover *
7 Food presser	8 Extension twister *	9 Conical meat twister
10 Blade	11 Large cutting plate	12 Medium cutting plate
13 Small cutting plate	14 Locking sleeve	15 Sausages cone
16 Kibbe accessories	17 Power switch	18 Unlocking Button

\* Accessories included only with model G3FERRARI G20037.

## PREPARATION FOR USE

If you use the appliance for the first time or after a long period of inactivity, it is advisable to clean the motor unit (1) with a damp cloth. Then wash all parts except the motor unit with warm water and mild detergent. Rinse and dry thoroughly before use.



**WARNING!** Before inserting / removing components, make sure that the appliance is disconnected from the power outlet and the power is turned off.

## OPERATING



**CAUTION:** do not insert your fingers, tools or metal objects in the food funnel. For pressing foods, use only the supplied presser.

## REVERSE option

If the cutting plate is locked, you may want to reverse the direction of the blade, place the switch (17) to REVERSE and hold for the time needed to unlock it.

Do not enter anything in the tray (5), and do not press during this operation.

If the appliance does not work even with the REVERSE function, turn off the unit, disconnect the plug from the outlet, remove and clean it thoroughly.

**⚠ CAUTION: do not operate the unit continuously for more than 10 minutes. After having worked for 10 minutes, take 10 minutes rest.**

### Meat grinder

- Place unit on a flat and stable surface. Press button (18) and Insert funnel (2) in the housing (Fig. 1).
- Rotate the funnel anticlockwise until blocking (Fig. 2).
- Assemble the twister (9) to the feed funnel (2) by inserting the longer side into the opening, pushing it to the bottom (Fig. 3) and locking on the motor.
- Insert the blade (10) with the cutting side inwards (Fig. 4). **WARNING: the meat is not chopped if the blade is not mounted correctly.**
- Select the desired cutting plate - small (13), medium (12) or large (11) - and mount it on the twister, framing the projections into the slots provided in the funnel (Fig. 5).
- Secure the sleeve (14) by turning it clockwise (Fig. 6).
- Mount the tray (5) above the feed funnel and put a suitable container below for chopped meat (Fig. 7).
- Cut raw meat into small pieces after removing the bones or tendons and insert them into the tray. Use only the provided presser to push the meat through the feed conduit (2).
- Insert the plug into the socket and press the switch (17) to ON position to turn the unit on.
- Once you have finished working, turn off the machine and disconnect it from the power outlet.

### 11. Preparing Kibbe

**⚠ CAUTION: remove the cutting plate and the blade when using the appliance for making Kibbe.**

#### Recipe

**Filling:** 100g mutton or sheep, 1 and ½ tablespoon of olive oil, 1 tablespoon plus ½ onion (finely chopped), 1/3 teaspoon of spices, ½ teaspoon salt, 1 tablespoon of flour and ½ .

**Rolls:** 450g of lean meat, 150 - 200g flour, 1 teaspoon of spices, 1 nutmeg, a pinch of red pepper.

Prepare the filling by chopping the meat of sheep. Fry the onion until it turns golden, then add the meat, spices, salt and flour and mix well. Prepare the roll to fill: chop the meat 2-3 times (see "Meat grinder" paragraph) and then mix all the ingredients in a bowl. Grind the mixture 2/3 times.

- Follow the procedure from step 1 to 4 as they are described in the "Meat grinder" section.

- Mount the accessories for Kibbe (16) on the supply pipe as shown in Fig 8.

- Lock the sleeve (14) by tighten it carefully (Fig. 9).

- Lay the prepared roll on the tray (5).

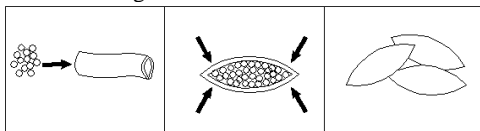
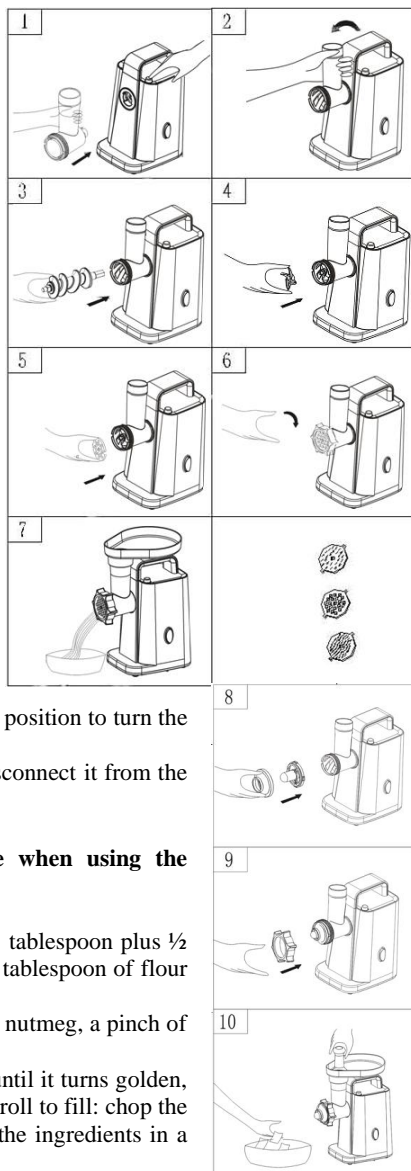
- Connect the food processor into the socket and turn the switch to ON to start the appliance. Use the food presser (7) to push the meat through the funnel.

- Fill the cylinders just formed with the fillings and then seal the edges thus giving an oval shape.

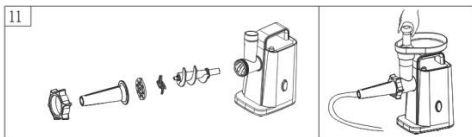
- Fry in hot oil until they take on a golden color.

### Preparing sausages

- Follow the procedure from step 1 up to 5 as they are described in the "Meat grinder" section.

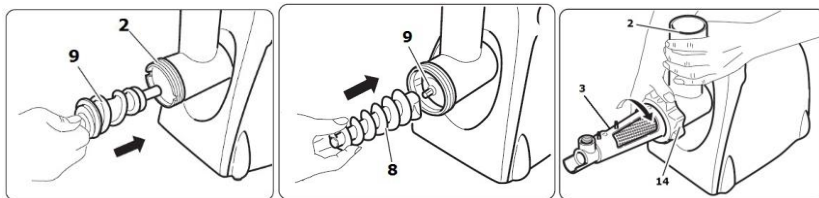


- Place the cone for sausages (15) on the mounted cutting plate, and then secure the sleeve (11) by turning it clockwise.
- Put the whole gut stuffer on the cone (15). Mount the tray (5) above the feeding funnel (2).
- Cut raw meat into small pieces and, after removing the bones or tendons, insert meat in the funnel (2).
- Connect the appliance into the power outlet and switch it to ON.
- Use only the supplied food presser to push the meat through the pipe (2).
- To disassemble the unit, follow the steps in reverse order as for assembling.

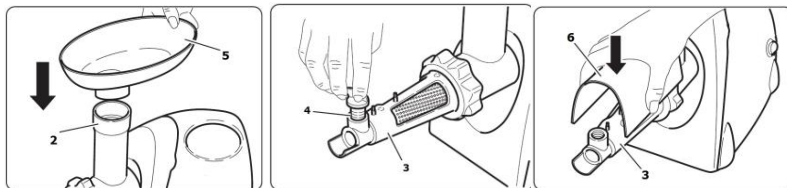


### Tomato Juicer (only for model G20037)

1. Place the unit on a flat and stable surface.



2. Press the button (18) and Insert the funnel (2) in its housing.
3. Rotate the funnel anticlockwise until blocking (Fig. 2).
4. Insert the outlet of feeding funnel (2) in the bigger hole of the tomato juicer tray.
5. Assemble the twister (9) to the feeding funnel (2) by inserting the longer side into the opening and pushing it all the way, blocking it on the motor spindle. Insert the extension twister (8) and fix it to the conical one (9).



6. Insert the sieve (3) in the feeding funnel (2), as shown in Figure.
7. Secure the locking sleeve (14) by tighten it carefully by hand.
8. Screw the plastic adjustment (4) in its seat on the sieve (3).
9. Place the tray (5) on the funnel (2). Assemble the cover (6) on the sieve (3). Place a container for the collection of waste below the terminal part of the sieve and another container to collect the juice.
10. Connect the meat grinder into the power socket and switch it ON to start operations.
11. Once you have finished working, turn off the machine and disconnect it from the power outlet.

### CLEANING - CAUTION: Before cleaning, make sure that the plug is disconnected from the electrical outlet and that each part has cooled down.

Clean the motor housing by using only a soft cloth dampened with warm water. Do not use abrasive detergents, which can discolor the plastic and ruin the aesthetics of the appliance.

**CAUTION: do not immerse the appliance in water or other liquid. Do not spray detergents on the motor unit.**

**Do not wash in the dishwasher.**

All removable parts of the tomato juicer can be cleaned with warm water and mild detergent. The removable accessories of the meat grinder can be washed in hot water with dish detergent.

### TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50/60Hz, 300W. Power MAX: 800W
- Kb: 10 minutes

- Antislip feet
- Accessories: feeding funnel, tray, food presser, 1 twister for meat grinding, blade, 3 cutting plates, locking sleeve, sausages cone, accessories for Kibbe.
- For G20037, also included the tomato juicing set

## **PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS**

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.



Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

-Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.

-Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo. Conserve em lugares secos

-Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.

-Este aparelho não pode ser usado por crianças, mesmo com mais de 8 anos.

-Este aparelho pode ser por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança.

-As crianças não devem brincar com o aparelho.

-Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu

serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.

-Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.

-Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.

-Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.

-Utilizar somente acessórios e componentes originais.

Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo

-Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

## **INSTRUÇÕES GERAIS**

Quando se pega no aparelho, deve segurar-se o corpo motor com as duas mãos, e não o tabuleiro ou o tubo alimentador. Não tentar remover os acessórios quando o picador de carne estiver em funcionamento.

Se o aparelho encravar por causa dos alimentos que bloqueiam o hélice e a lâmina, deverá desligá-lo imediatamente e limpar as peças afectadas.

Nunca introduzir as mãos na abertura para saída do preparado. Não introduzir objectos metálicos na abertura sobre o tabuleiro.

Se o hélice estiver encravado, desligar o aparelho e voltar a ligá-lo. Se o problema persistir, desligar novamente, retirar a ficha da tomada eléctrica e remover os alimentos.

**Nunca introduzir os alimentos com as mãos. Utilizar sempre o êmbolo. As lâminas são cortantes e devem ser manuseadas com cuidado.**

Não utilizar o aparelho se as lâminas estiverem danificadas. Não fazer funcionar o aparelho em vazio. Não utilizar o aparelho para triturar alimentos duros e secos (ossos, nozes) porque isso poderia danificar as lâminas. Não utilizar o aparelho por mais de 10 minutos de modo contínuo. Fazer uma pausa de 10 minutos após cada ciclo de funcionamento. Não utilizar os dedos para remover os alimentos do passador enquanto o aparelho estiver em funcionamento, de modo a evitar graves riscos para a sua integridade. Não afiar a lâmina em estrela, substituí-la se já não corta ou sempre que se encontre danificada. Este aparelho foi projectado e produzido para passar tomate e conservas, fazer molhos, picar carne e fazer enchidos (salsichas), e deve ser empregue só para estes fins. O fabricante declina qualquer responsabilidade por uso indevido ou não conforme às instruções, adulteração ou manutenção inadequada do aparelho.

## NOMENCLATURA G20036 – G20037

1 Unidade motora	2 Tubo de alimentação	3 Passador de tomate *
4 Parafusos regulação para passador *	5 Tabuleiro	6 Pára-salpicos para passador de tomate *
7 Êmbolo	8 Hélice para tomate *	9 Hélice cónico para carne
10 Lâmina em estrela	11 Passador grosso	12 Passador médio
13 Passador pequeno	14 Rosca	15 Cone para enchidos
16 Acessórios para Kibbe	17 Interruptor	18 Botão de paragem

\* Acessórios incluídos apenas para o modelo G3FERRARI G20037.

## PREPARAÇÃO PARA O USO

Sempre que se utilizar o aparelho pela primeira vez ou depois de um longo período de inactividade, aconselha-se a limpar a unidade motora (1) com um pano húmido. Lavar então todos os componentes, com excepção da unidade motora, com água quente e detergente neutro. Enxaguar e enxugar cuidadosamente antes de utilizar. **ATENÇÃO!** Antes de montar/desmontar os componentes, verificar se o aparelho está desligado da tomada eléctrica e se o interruptor está na posição OFF (desligado).

## FUNCIONAMENTO

**ATENÇÃO:** não colocar os dedos, utensílios ou objectos metálicos no tubo de alimentação. Para empurrar os alimentos, utilizar exclusivamente o êmbolo fornecido.

### Função REVERSE

Se o passador entope, aconselha-se a inverter o sentido do movimento, colocando o interruptor (17) na posição “REVERSE” e mantendo-o premido pelo tempo necessário até o desentupir.

Não introduzir nada no tabuleiro (5), e não fazer mais nada durante esta operação.

Sempre que o aparelho não funcionar, nem mesmo com a função REVERSE, desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada eléctrica, desmontá-lo e lavá-lo cuidadosamente.

**ATENÇÃO:** Não manter o aparelho em funcionamento contínuo por mais de 10 minutos. Alternar períodos de funcionamento com momentos de pausa de pelo menos 10 minutos.

### Picador de carne

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável. Pressionar o botão (18) e inserir o tubo (2) no seu encaixe natural (Fig. 1). Gire o tubo no sentido anti-horário até que ele trave (Fig. 2).
2. Encaixar o hélice (9) no tubo de alimentação (2) inserindo o lado mais longo na abertura respectiva, empurrando-o até ao fundo (Fig. 3) e fixando-o ao perne motor.
3. Encaixar a lâmina (10) com as lâminas voltadas para o interior (Fig. 4). **ATENÇÃO: a carne não fica triturada se a lâmina não for montada correctamente.**
4. Escolher o passador desejado – pequeno (13), médio (12), grande (11) - e montá-lo no hélice encaixando as protuberâncias nas frestas existentes no tubo (Fig. 5).
5. Apertar a rosca de fixação (14) rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio (Fig. 6).
6. Montar o tabuleiro (5) sobre o tubo de alimentação e colocar um recipiente adequado sob a boca de saída do preparado (Fig. 7).
7. Cortar a carne crua em pequenos pedaços, depois de lhe ter retirado os ossos e tendões, e introduzi-la no tabuleiro. Utilizar apenas o êmbolo para empurrar a carne através do tubo de alimentação (2). Ligar o aparelho à tomada de corrente e colocar o interruptor (17) em ON para acender o aparelho.
8. Terminada a laboração, desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente eléctrica.

### Preparar Kibbe/Saccottini (empadas)

**⚠ ATENÇÃO :** Remover a lâmina e o passador quando se utiliza o picador de carne para a preparação das empadas.

### Receita

**Recheio:** 100g de carne de cabrito ou borrego, 1 colher e ½ de azeite, 1 colher e ½ de cebola (cortada fina), 1/3 de colherinha de especiarias, ½ colherinha de sal, 1 colher e ½ de farinha.

**Massa exterior:** 450g de carne magra, 150-200g de farinha, 1 colherinha de especiarias, 1 noz moscada, uma pitada de pimentão vermelho.

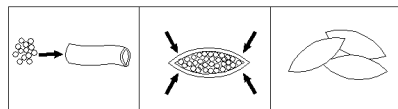
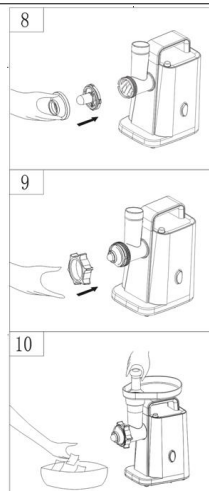
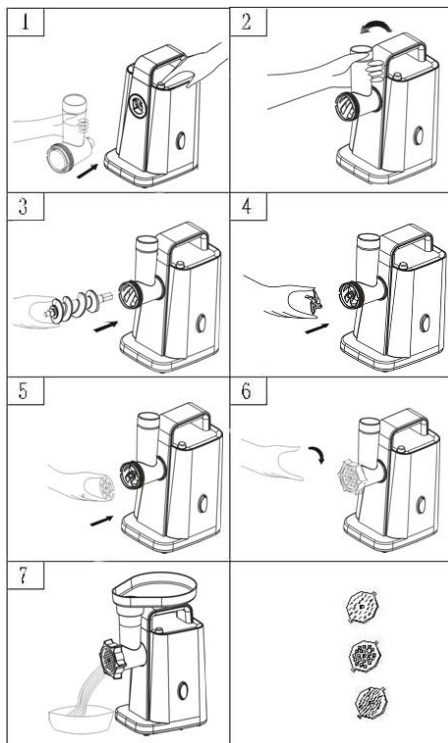
### Preparação

Preparar o recheio triturando a carne de cabrito ou borrego. Fritar a cebola até ficar dourada, após o que se junta a carne, as especiarias, o sal e a farinha, e misturar bem. Preparar a massa a rechear: picar a carne 2-3 vezes (ver parágrafo “Picador de carne”) e depois amalgamar bem todos os ingredientes numa tigela. Macerar o composto 2/3 vezes.

- Seguir as operações do ponto 1 a 4, conforme descritas no parágrafo “Picador de carne”. Montar os acessórios para Kibbe (16) no tubo de alimentação como mostrado na Figura 8.
- Atarraxar a rosca de fixação (14) apertando-a (Fig. 9).
- Colocar o preparado para a massa no tabuleiro (5).
- Ligar o triturador à tomada eléctrica e colocar o interruptor em ON para iniciar o funcionamento.

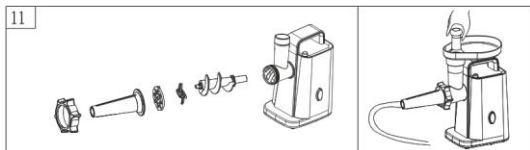
- Utilizar o êmbolo (7) para empurrar a carne através do tubo.

Encher os cilindros acabados de formar com o recheio preparado, e depois fechar os bordos, dando-lhes assim uma forma oval. Fritar em azeite a ferver até que fiquem douradas.



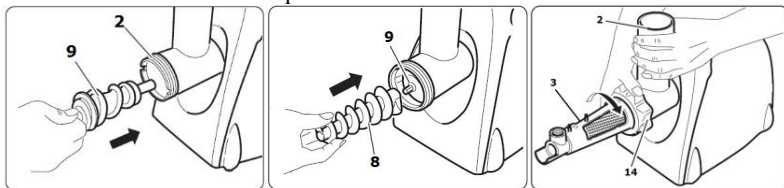
## Preparar salsichas

- Seguir as operações do ponto 1 ao 5, conforme descritas no parágrafo “Picador de carne”.
- Colocar o cone para enchidos (15) sobre o passador montado, após o que se coloca a rosca de fixação (11), rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Enfiar o enchido inteiro no cone para enchidos (15).
- Montar o tabuleiro (5) sobre o tubo de alimentação.
- Cortar a carne crua em pequenos pedaços, depois de lhe ter retirado os ossos e tendões, e introduzi-la no tubo (2).
- Ligar o aparelho à tomada de corrente e colocar o interruptor (17) em ON.
- Utilizar só o êmbolo fornecido para empurrar a carne através do tubo de alimentação (2).
- Para a desmontagem seguir as operações no sentido inverso ao da montagem.

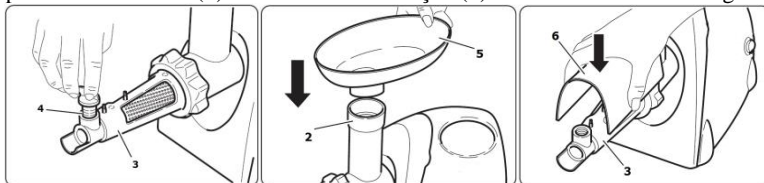


## Passa-tomate (apenas para mod. G20037)

1. Instalar o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
2. Pressionar o botão (18) e Inserir o tubo (2) no encaixe respectivo.
3. Gire o tubo no sentido anti-horário até que ele trave.



4. Insira o condúite (2) no orifício grande da bandeja de molho de tomate.
5. Montar o hélice (9) no tubo de alimentação (2) inserindo o lado mais longo na abertura respectiva, empurrando-o até ao fundo e fixando-o ao perne motor.
6. Inserir o hélice do passa-tomate (8) fixando-a ao hélice cónico (9).
7. Encaixar o passador de tomate (3) no tubo de alimentação (2) da forma ilustrada na Figura.



8. Atarraxar a rosca de fixação (14) apertando-a cuidadosamente com as mãos.
9. Atarraxar os parafusos de regulação de plástico (4) no local existente no passador para o efeito (3).
10. Colocar o tabuleiro (5) sobre o tubo de alimentação (2).
11. Encaixar o pára-salpicos (6) ao passador de tomate (3).
12. Posicionar um recipiente para a recolha dos resíduos sob a parte terminal do passador de tomate, e um outro recipiente sob a grelha para recolher o produto passado.
13. Ligar o triturador à tomada eléctrica e colocar o interruptor em ON para iniciar o funcionamento.
14. Terminada a laboração, desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente eléctrica.

**LIMPEZA - ATENÇÃO:** Antes de limpar qualquer parte do aparelho verificar se a ficha está desligada da tomada eléctrica e se todos os componentes já arrefeceram. Para limpar o corpo motor utilizar apenas um pano húmido embebido em água quente. Não utilizar produtos abrasivos que possam descolorir o plástico e estragar a estética do aparelho.

**⚠ ATENÇÃO:** Não mergulhar o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Não salpicar o corpo motor com detergentes líquidos.

Não lavar na máquina.

Todas as partes desmontáveis do passa-tomate podem ser lavadas com água quente e detergente para loiça. Os componentes desmontáveis do picador podem ser lavados em água quente e detergente para loiça.

## **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Alimentação: AC 220-240V~50/60Hz, 300W. Potência máxima: 800W
- Kb: 10 minutos
- Acessórios incluídos: tubo de alimentação, tabuleiro, êmbolo, 1 hélice para carne, lâmina em estrela, 3 passadores, rosca de fixação, cone para enchidos e acessórios para Kibbe (empadas)

## **ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO**

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.

Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador

sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida

Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija.

En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- No acercarse al cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.

- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.

- Este aparato no debe ser usado por niños, incluso si son mayores de 8 años.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de una falla y/o mal funcionamiento, no manipule el aparato.

Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, a fin de evitar cualquier riesgo. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo e invalidar los términos de la garantía.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios. Mantenga la unidad lejos de materiales inflamables, calor, puntos fríos y vapor.

## **INFORMACIÓN DE USO**

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, sacar la clavija de la toma de corriente.

Cuando se desplace el aparato, agarrar el cuerpo del motor con las dos manos, no el embudo.

No tratar de quitar los accesorios cuando la picadora de carne está en funcionamiento.

Si el aparato se bloquea a causa del alimento atascado en la hélice y la cuchilla, apagar inmediatamente el aparato y limpiar las partes.

No introducir nunca las manos en la abertura de la salida del producto triturado. No introducir objetos metálicos en la abertura de la bandeja.

Si la hélice está atascada, apagar el aparato y volver a encenderlo. Si el problema persiste apagar por completo, desconectar de la toma de corriente y quitar el alimento de la unidad.



**No introducir nunca alimentos con las manos. Utilizar siempre el empujador. Las cuchillas son cortantes; manipularlas con mucha precaución.**

No utilizar el aparato si las cuchillas están dañadas.

No utilizar el aparato para picar alimentos duros y secos (huesos, nueces), ya que las cuchillas podrían dañarse. No poner en funcionamiento el aparato en vacío.

No utilizar el aparato durante más de 10 minutos de manera continua. Hacer una pausa de 10 minutos después de cada ciclo de trabajo.

No utilizar los dedos para quitar los alimentos de la hilera mientras el aparato esté en funcionamiento, para evitar riesgos graves de lesiones.

No afilar la cuchilla en forma de estrella, sustituirla si no corta o en caso de que se encuentre dañada.

Este aparato ha sido diseñado y fabricado para realizar purés de tomate, salsas, conservas, para picar carne y elaborar embutidos (salchichas), y solo se puede emplear para estos usos. La empresa fabricante declina toda responsabilidad por un uso inadecuado o no conforme a las instrucciones, la manipulación o el mantenimiento inadecuado del aparato.

## **NOMENCLATURA G20036 – G20037**

1 Unidad de motor	2 Conducto de alimentación	
3 Tamiz exprimidor de tomates *	4 Tornillo de regulación para tamiz *	
5 Bandeja	6 Protector contra salpicaduras para exprimidor de tomates *	
7 Empujador	8 Hélice de prolongación para tomate*	
9 Hélice cónica para carne	10 Cuchilla en estrella	
11 Hilera gruesa	12 Hilera media	13 Hilera pequeña
14 Abrazadera	15 Cono para embutidos	16 Accesorios para Kibbe
17 Interruptor de funcionamiento	18 Botón de bloqueo	

**\*Accesorios incluidos solo para el modelo G3FERRARI G20037.**

## **PREPARACIÓN PARA USO**

Si se utiliza el aparato por primera vez o tras un largo periodo de inactividad, se aconseja limpiar la unidad de motor (1) con un paño húmedo. Lavar luego todos los componentes a excepción de la unidad de motor con agua caliente y detergente neutro. Enjuagarlos y secar totalmente antes del uso.

**¡ATENCIÓN! Antes de introducir/quitar los componentes, hay que asegurarse de que el aparato esté desconectado de la toma de corriente y de que el interruptor esté en posición OFF (apagado).**

# FUNCIONAMIENTO

**ATENCIÓN:** no introducir los dedos, utensilios u objetos metálicos en el conducto de alimentación. Para apretar los alimentos, utilizar exclusivamente el empujador incluido.

## Función REVERSE

Si la hilera se bloquea, se recomienda invertir el sentido de avance poniendo el interruptor (17) en la posición “REVERSE” y manteniéndolo pulsado durante el tiempo necesario para desbloquearla.

No introducir nada en la bandeja (5), y no apretar durante esta operación.

En caso de que el aparato no funcione tampoco con la función REVERSE, apagarlo, desconectar la clavija de la toma de corriente, desmontarlo y limpiarlo en profundidad.

**⚠ ATENCIÓN:** No poner en funcionamiento de forma continua el aparato durante más de 10 minutos.

Alternar periodos de funcionamiento con momentos de pausa de al menos 10 minutos.

## Picadora de carne

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable. Presione el botón (18) y Introducir el conducto (2) en su alojamiento (Fig. 1).

2. Gire la tubería en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se bloquee (Fig. 2).

3. Montar la hélice (9) en el conducto de alimentación (2) introduciendo el lado más largo en la abertura prevista y empujándola hasta el fondo (Fig. 3), y bloqueándola sobre el perno del motor.

4. Introducir la cuchilla (10) con las hojas dirigidas hacia el interior (Fig. 4).

**ATENCIÓN:** la carne no se pica si la cuchilla no está montada correctamente.

5. Escoger la hilera deseada – pequeña (13), media (12) o grande (11) – y montarla en la hélice encajando los salientes en las ranuras previstas del conducto (Fig. 5).

6. Fijar la abrazadera de bloqueo (14) girándola en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 6).

7. Montar la bandeja (5) encima del conducto de alimentación y poner un recipiente adecuado bajo la boca de salida del producto tritado (Fig. 7)

8. Cortar la carne cruda en pequeños trozos después de eliminar los huesos y tendones, y meterlos en la bandeja. Utilizar solo el empujador para empujar la carne a través del conducto de alimentación (2). Introducir la clavija en la toma de corriente y pulsar el interruptor (17) en ON para encender el aparato.

9. Una vez terminada la elaboración, apagar el aparato y desconectar de la toma de corriente.

## Preparar Kibbe (albóndigas grandes alargadas)

**⚠ ATENCIÓN:** Quitar la cuchilla y la hilera cuando se utilice la picadora de carne para la preparación de este tipo de comidas.

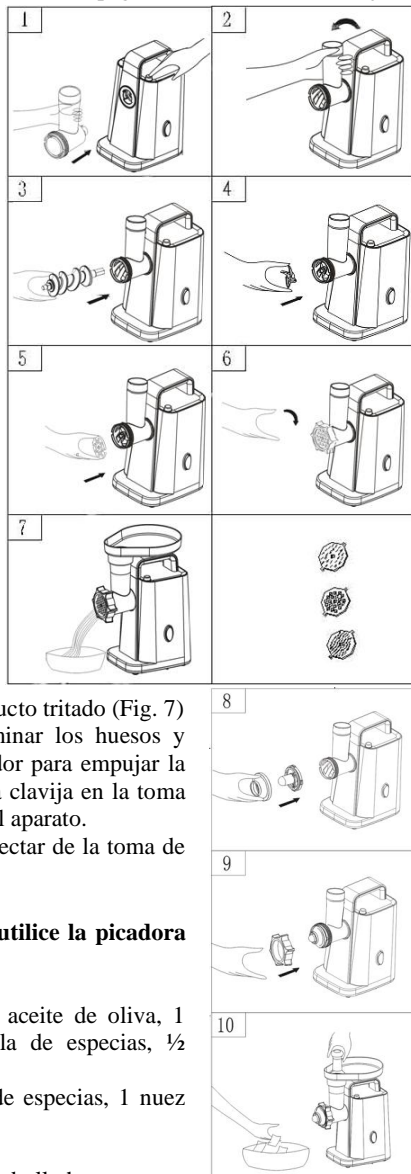
### Receta

**Relleno:** 100g de carne de carnero u oveja, 1 cucharada y ½ de aceite de oliva, 1 cucharada y ½ de cebolla (cortada finamente), 1/3 de cucharilla de especias, ½ cucharilla de sal, 1 cucharilla y ½ de harina.

**Rollito:** 450g de carne magra, 150 – 200g harina, 1 cucharilla de especias, 1 nuez moscada, una pizca de pimienta roja.

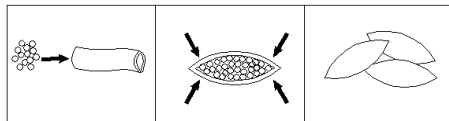
### Preparación

Preparar el relleno picando la carne de carnero u oveja. Freír la cebolla hasta que se dore, después añadir la carne, las especias, la sal y la harina y mezclar bien. Preparar el rollito que se va a



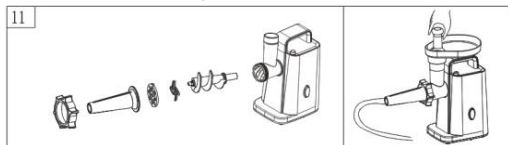
rellenar: picar la carne 2-3 veces (véase apartado “Picadora de carne”) y luego amalgamar bien todos los ingredientes en un cuenco. Moler la masa 2/3 veces.

- Seguir las operaciones del punto 1 al 4 tal cual se describen en el apartado “Picadora de carne”. Montar los accesorios para Kibbe (16) en el conducto de alimentación como se muestra en la Figura 8.
- Fijar la abrazadera de bloqueo (14) y apretar con precisión (Fig. 9).
- Poner el preparado del rollito en la bandeja (5)
- Conectar la picadora a la toma de corriente y situar el interruptor en ON para poner en marcha el aparato.
- Utilizar el empujador (7) para empujar la carne a través del conducto.
- Rellenar los cilindros recién formados con el relleno preparado y luego cerrar los bordes, dándoles así una forma oval. Freír en aceite caliente hasta que tomen un color dorado.



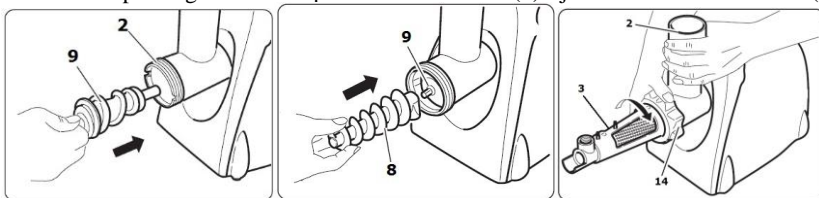
### Preparación de salchichas

- Seguir las operaciones del punto 1 al 5 tal cual en el apartado “Picadora de carne”.
- Colocar el cono para embutidos (15) sobre la hilera montada, y después fijar la abrazadera de bloqueo (11) girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Meter toda la tripa en el cono embutidor (15).
- Montar la bandeja (5) encima del conducto de alimentación.
- Cortar la carne cruda en pequeños trozos después de eliminar los huesos y tendones, e introducirlos en el conducto (2).
- Conectar el aparato a la toma de corriente y poner el interruptor (17) en ON.
- Utilizar solo el empujador incluido para empujar la carne a través del conducto de alimentación (2).
- Para el desmontaje seguir las operaciones en sentido inverso al montaje.



### Exprimidor de tomates (solo para mod. G20037)

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable.
2. Presione el botón (18) e Introducir el conducto (2) en su alojamiento.
3. Gire la tubería en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se bloquee.
4. Inserte el conducto (2) en el orificio grande en la bandeja de salsa de tomate.
5. Montar la hélice (9) en el conducto de alimentación (2) introduciendo el lado más largo en la abertura prevista y empujándola hasta el fondo, y bloqueándola sobre el perno motor.
6. Introducir la hélice de prolongación del exprimidor de tomates (8) fijándola a la hélice cónica (9).




7. Introducir el tamiz (3) en el conducto de alimentación (2), colocándolo como en la figura.




8. Fijar la abrazadera (14) apretándola con las manos.
9. Apretar el tornillo de regulación de plástico (4) en el correspondiente sitio existente en el tamiz (3).
10. Colocar la bandeja (5) sobre el conducto de alimentación (2).

11. Enganchar el protector contra salpicaduras (6) al tamiz (3). Colocar un recipiente para la recogida de los desechos bajo la parte terminal del tamiz y otro recipiente bajo la rejilla para recoger el puré.
12. Conectar la picadora a la toma de corriente y situar el interruptor en ON para poner en marcha el aparato.
13. Una vez terminada la elaboración, apagar el aparato y desconectar de la toma de corriente.

## LIMPIEZA

 **ATENCIÓN:** Antes de limpiar una parte del producto asegurarse de que la clavija esté sacada de la toma de corriente y de que todas las partes estén frías.

Para limpiar el cuerpo del motor utilizar solamente un paño suave humedecido con agua caliente. No utilizar productos abrasivos que pueden descolorar el plástico y estropear el aspecto del producto.

 **ATENCIÓN:** no sumergir el aparato en agua o en otro líquido. No rociar detergentes líquidos sobre el cuerpo del motor.

**No lavar en lavavajillas.**

Todas las partes desmontables del exprimidor de tomates se pueden lavar con agua caliente y detergente para platos. Los componentes desmontables de la picadora de carne se pueden lavar en agua caliente y detergente para platos.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentación: AC 220-240V~50/60Hz, 300W. Potencia máxima: 800W
- Kb: 10 minutos
- Accesorios incluidos: conducto de alimentación, bandeja, empujador, 1 hélice para carne, cuchilla, 3 hileras, abrazadera de bloqueo, cono para embutidos y accesorios para Kibbe.

## **DEUTSCH:** HINWEISE:

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss.

Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers

unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

- Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren.
- Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.
- Dieses Gerät kann nicht von Kindern verwendet werden, auch wenn diese älter als 8 Jahre sind.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder instruiert wurden, wie das Gerät verwendet werden kann, und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn ein Fehler vorliegt, darf das Gerät nicht manipuliert werden. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Die Nichtbeachtung der vorstehenden Bestimmungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und die Garantiebedingungen ungültig machen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn –Tourismus.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden. Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und kompatible Teile und Zubehör.

Halten Sie das Gerät fern von brennbaren Materialien, Wärmequellen, Dampf-und kalte Zonen.

## **ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

Wenn Sie die Maschine bewegen, fassen Sie den Motorkörper mit beiden Händen, nicht den Trichter. Versuchen Sie nicht, die Zubehörteile zu entfernen, wenn der Fleischwolf läuft.

Wenn sich das Gerät aufgrund der auf dem Messer verstopften Lebensmittel blockiert, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie alle Teile. Legen Sie niemals Ihre Hand in die Öffnungen.

Legen Sie keine Metallgegenstände in die Öffnung der Schale ein.

Wenn der Propeller verstopft ist, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie es dann wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie es aus der Steckdose und entfernen Sie die Lebensmittel aus dem Gerät.

**Legen Sie das Essen niemals mit den eigenen Händen hinein. Verwenden Sie immer die Lebensmittelpresse. Achtung: die Klingen sind sehr scharf, gehen Sie mit großer Vorsicht vor.**

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Klinge beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mahlen von harten und trockenen Lebensmitteln (wie Knochen, Nüsse usw.), sonst kann die Klinge beschädigt werden.

Verwenden Sie nicht Ihre Finger, um die Lebensmittel von den Schneidplatten zu entfernen, während das Gerät in Betrieb ist, um so ernsthafte Risiken für Ihre Sicherheit zu vermeiden.

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.

Nicht mehr als 10 Minuten ununterbrochen betreiben. Legen Sie nach jedem Vorgang eine Pause von 10 Minuten ein.

Dieses Gerät wurde entworfen und gebaut, um Tomatensaucen zu kreieren und Fleisch zu hacken und Würste herzustellen (Würste). Es darf nur für diese Anwendungen verwendet werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Anweisungen, Manipulation und unsachgemäße Wartung des Gerätes ab.

#### **BESCHREIBUNG G20036 – G20037**

1 Motoreinheit	2 Fleischtrichter	3 Sieb *
4 Regulierungsschraube *	5 Lebensmittelschale	6 Abdeckung *
7 Lebensmittelpresse	8 Verlängerung Twister *	9 Konischer Fleisch-Twister
10 Schneidmesser	11 Große Schneidplatte	12 Mittlere Schneidplatte
13 Kleine Schneidplatte	14 Sperrhülse	15 Wurstkegel

\* Zubehör Nr. 3,4,6,8 sind nur für das Modell G3FERRARI G20037 enthalten.

## VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal oder nach einer langen Zeit der Inaktivität verwenden, ist es ratsam, die Motoreinheit (1) mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Dann alle Teile mit Ausnahme der Motoreinheit mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel waschen. Vor Gebrauch gründlich abspülen und trocknen.

**⚠️ WARNUNG!** Bevor Sie Komponenten einbauen / entfernen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Steckdose getrennt ist und dass das Gerät ausgeschaltet ist.

## IN BETRIEB

**ACHTUNG:** Halten Sie keine Finger, Werkzeuge oder Metallgegenstände in den Lebensmitteltrichter. Zum Pressen von Speisen nur den mitgelieferten Drücker verwenden.

### REVERSE-Option

Wenn die Schneidplatte verriegelt ist, können Sie die Richtung der Klinge umkehren, den Schalter (17) auf REVERSE stellen und lang genug halten, um es freizuschalten.

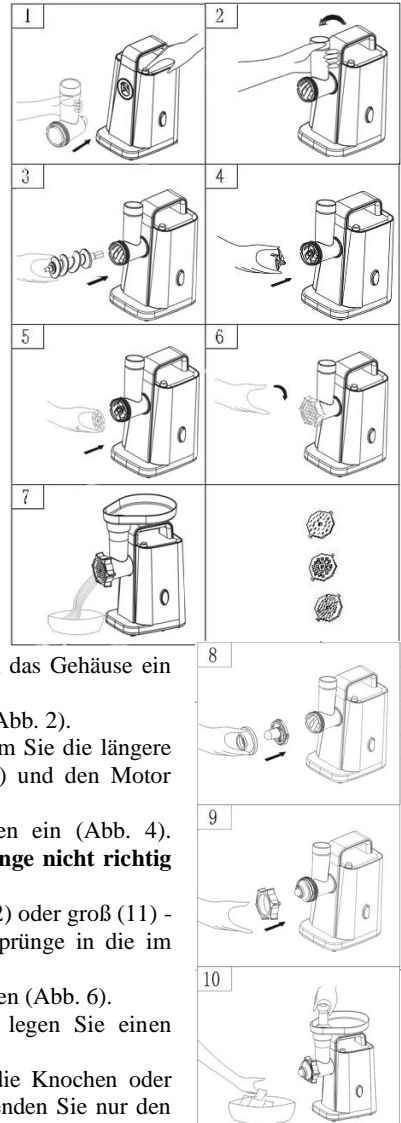
Geben Sie nichts in die Schale (5) ein und drücken Sie während dieses Vorgangs nicht.

Wenn das Gerät auch bei der REVERSE-Funktion nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, entfernen Sie es und reinigen Sie es sorgfältig.

**⚠️ ACHTUNG:** Das Gerät darf nicht länger als 10 Minuten betrieben werden. Nachdem Sie 10 Minuten gearbeitet haben, legen Sie eine Pause von 10 Minuten ein.

### Fleischwolf

1. Installieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.
2. Drücken Sie die Taste (18) und Setzen Sie den Trichter (2) in das Gehäuse ein (Abb. 1).
3. Drehen Sie das Rohr gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet (Abb. 2).
4. Montieren Sie den Twister (9) mit dem Futtertrichter (2), indem Sie die längere Seite in die Öffnung einführen, nach unten drücken (Abb. 3) und den Motor verriegeln.
5. Setzen Sie die Klinge (10) mit der Schneidseite nach innen ein (Abb. 4). **WARNUNG:** Das Fleisch wird nicht gehackt, wenn die Klinge nicht richtig montiert ist.
6. Wählen Sie die gewünschte Schneidplatte - klein (13), mittel (12) oder groß (11) - und montieren Sie sie auf dem Twister, indem Sie die Vorsprünge in die im Trichter vorgesehenen Schlitze einzuordnen (Abb. 5).
7. Sichern Sie die Hülse (14), indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 6).
8. Montieren Sie das Tablett (5) über dem Futtertrichter und legen Sie einen geeigneten Behälter für das gehackte Fleisch darunter (Abb. 7).
9. Schneiden Sie rohes Fleisch in kleine Stücke, nachdem Sie die Knochen oder Sehnen entfernt haben und legen Sie sie in das Tablett. Verwenden Sie nur den





mitgelieferten Drücker, um das Fleisch durch die Zufuhrleitung (2) zu drücken.

10. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Schalter (17) auf AN, um das Gerät einzuschalten.

11. Sobald Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Steckdose.

## Kibbe-Zubereitung

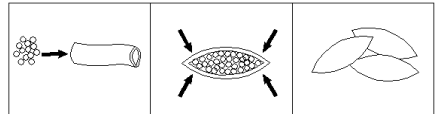
**⚠ ACHTUNG: Entfernen Sie die Schneidplatte und die Klinge, wenn Sie das Gerät für die Herstellung von Kibbe verwenden.**

### Rezept

**Füllung:** 100 g Hammel- oder Schafffleisch, 1 und ½ Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel plus ½ Zwiebel (fein gehackt), 1/3 Teelöffel Gewürze, ½ Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Mehl und ½.

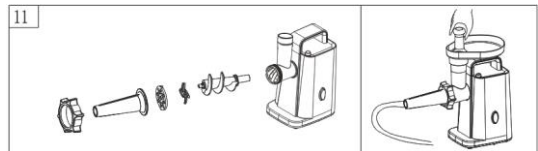
**Rollen:** 450g mageres Fleisch, 150 - 200g Mehl, 1 Teelöffel Gewürze, 1 Muskatnuss, eine Prise roter Pfeffer. Bereiten Sie die Füllung vor, indem Sie das Schafffleisch hacken. Die Zwiebel anbraten, bis es golden wird, fügen Sie dann Fleisch, Gewürze, Salz und Mehl hinzu und mischen sie alles gut durch. Bereiten Sie die Rolle zur Füllung: hacken Sie das Fleisch 2-3 mal (siehe Absatz "Fleischwolf") und mischen Sie dann alle Zutaten in einer Schüssel. Mahlen Sie die Mischung 2/3 Mal.

- Befolgen Sie die Vorgehensweise von Schritt 1 bis 4, wie sie im Abschnitt "Fleischwolf" beschrieben sind. Montieren Sie das Zubehör für Kibbe (16) auf der Zuleitung wie in Abbildung 8 gezeigt.
- Verriegeln Sie die Hülse (14), indem Sie sie sorgfältig festziehen (Abb. 9).
- Legen Sie die vorbereitete Rolle auf das Tablett (5). Stecken Sie den Prozessor in die Steckdose und schalten Sie den Schalter auf AN, um das Gerät zu starten.
- Benutzen Sie den Lebensmitteldrücker (7), um das Fleisch durch den Trichter zu drücken.
- Füllen Sie die gerade geformten Zylinder mit den Füllungen und verschließen Sie dann die Kanten, so dass sie eine ovale Form erhalten.
- Braten Sie sie in heißem Öl, bis sie eine goldene Farbe annehmen.



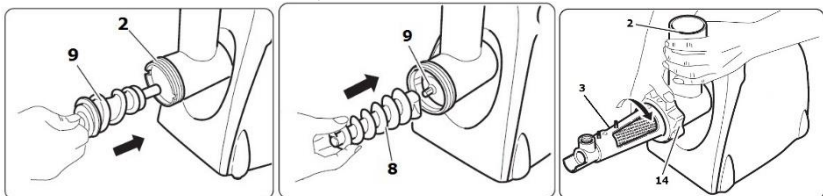
## Wurst-Zubereitung

- Befolgen Sie die Vorgehensweise von Schritt 1 bis 5, wie im Abschnitt "Fleischwolf" beschrieben.
- Legen Sie den Kegel für Würste (15) auf die montierte Schneidplatte und befestigen Sie die Hülse (11), indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.
- Setzen Sie den ganzen Darmstopfer auf den Kegel (15). Montieren Sie das Tablett (5) über den Zuführtrichter (2).
- Schneiden Sie rohes Fleisch in kleine Stücke und fügen Sie nach dem Entfernen der Knochen oder Sehnen Fleisch in den Trichter (2) ein.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie es auf AN. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Lebensmitteldrücker, um das Fleisch durch das Rohr zu schieben (2).
- Um das Gerät zu zerlegen, folgen Sie den Schritten in umgekehrter Reihenfolge wie beim Zusammenbau.



## Tomatensaft (sind nur für das Modell G20037)

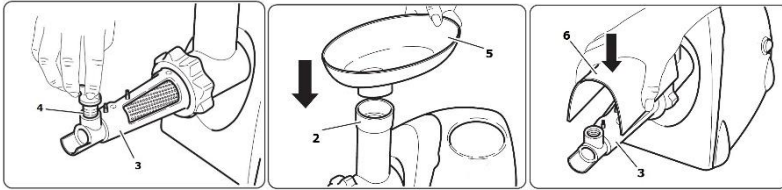
1. Installieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Oberfläche.



2. Drücken Sie die Taste (18) und Setzen Sie den Trichter (2) in das Gehäuse ein.
3. Drehen Sie das Rohr gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet.
4. Stecken Sie den Schlauch (2) in das große Loch in der Tomatensoße.
5. Montieren Sie den Twister (9) mit dem Futtertrichter (2), indem Sie die längere Seite in die Öffnung

einführen und sie ganz hineindrücken und auf der Motorspindel blockieren.

6. Setzen Sie den Verlängerungs-Twister (8) ein und befestigen Sie ihn am konischen (9).



7. Setzen Sie das Sieb (3) in den Fülltrichter (2) ein, wie in Abbildung gezeigt.
8. Sichern Sie die Verriegelungshülse (14), indem Sie sie sorgfältig mit der Hand anziehen.
9. Schrauben Sie die Kunststoffanpassung (4) in den Sitz auf dem Sieb (3).
10. Legen Sie das Tablett (5) auf den Trichter (2). Montieren Sie die Abdeckung (6) auf dem Sieb (3).
11. Legen Sie einen Behälter für die Abfallentsorgung unterhalb des Endteils des Siebes und einen weiteren Behälter, um den Saft zu sammeln.
12. Schließen Sie den Fleischwolf an die Steckdose an und schalten Sie ihn ein, um den Betrieb zu starten.
13. Sobald Sie fertig sind, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Steckdose.

## **REINIGUNG - ACHTUNG: Vor dem Reinigen sicherstellen, dass der Stecker von der Steckdose getrennt ist und dass jedes Teil abgekühlt ist.**

Reinigen Sie das Motorgehäuse, indem Sie nur ein weiches, mit warmem Wasser angefeuchtetes Tuch verwenden. Verwenden Sie keine Scheuermittel, die den Kunststoff entfärben und die Ästhetik des Gerätes ruinieren können.

**⚠ VORSICHT: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Spülmittel nicht auf die Motoreinheit sprühen.**

*Nicht in der Spülmaschine waschen.*

Alle abnehmbaren Teile des Tomatenensafters können mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Das abnehmbare Zubehör des Fleischwolfs kann in heißem Wasser mit Spülmittel gewaschen werden.

## **TECHNISCHE MERKMALE**

- Stromversorgung: AC 220-240V~50/60Hz, 300W. Leistung MAX: 800W
- 10 Minuten
- Rutschfeste Füße
- Zubehör: Zufuhrtrichter, Tablett, Lebensmittelpresser, 1 Twister zum Mahlen des Fleisches, Klinge, 3 Schneidplatten, Sperrhülse, Wurstkegel, Zubehör für Kibbe.

## **FRANCAIS: ADVERTISSEMENT**

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison

le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être collectées séparément de résidus.

Certifiez-vous que les données constantes de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples. Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets

coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil a un centre d'assistance autorisé.
- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ce produit ne doit pas être utilisé par les enfants, même s'ils ont plus de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, si elles ont été correctement supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.

Si le câble d'alimentation est endommagé ou en cas de panne et / ou de dysfonctionnement, ne modifiez pas l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil et invalider les conditions de la garantie.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres

environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.
- N'utiliser que des accessoires e pièces d'origine.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.
- Tenir l'appareil à l'écart des environnements où il peut y avoir des gaz, vapeurs, des substances inflammables ou explosives.

## **INFORMATIONS D'UTILISATION**

Lorsque vous déplacez l'appareil, tenez le corps du moteur avec les deux mains, pas l'entonnoir.

N'essayez pas de retirer les accessoires lorsque le hachoir est en marche. Si l'appareil se coince à cause de la nourriture obstruée sur l'hélice et la pale, allumez l'appareil immédiatement et nettoyez les pièces.

Mettez l'interrupteur d'alimentation sur "0" (OFF) avant chaque insertion de fiche

N'insérez jamais vos mains dans l'ouverture de sortie de mouture. N'insérez pas d'objets métalliques dans l'ouverture du plateau.

Si l'hélice est obstruée, éteignez l'appareil et rallumez-le.

Si le problème persiste, éteignez-le complètement, débranchez-le de la prise secteur et retirez les aliments de l'appareil. N'introduisez jamais de nourriture avec vos mains. Utilisez toujours le pilon alimentaire.

N'utilisez pas l'appareil si les lames sont endommagées.

N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments durs et secs (os, noix), sinon les lames pourraient être endommagées. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes en continu. Faites une pause de 10 minutes après chaque cycle de travail.

Les lames sont tranchantes; manipulez-les avec soin.  
N'utilisez pas vos doigts pour retirer les aliments du moule pendant que l'appareil est en marche, afin d'éviter de graves risques pour votre sécurité.

N'affûtez pas la lame en étoile, remplacez-la si elle ne coupe pas ou si elle est endommagée.

Cet appareil a été conçu et fabriqué pour faire de la purée de tomates, des sauces, des conserves, hacher la viande et faire des saucisses (saucisses). et seulement pour ces usages il doit être employé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme ou non conforme aux instructions, de falsification et d'entretien inadéquat de l'appareil.

### NOMENCLATURE G20036 - G20037

- |                              |                            |  |
|------------------------------|----------------------------|--|
| 1. Unité moteur              | 2. Ligne électrique        | 3. Tamis à tomates *                       |
| 4. Vis de réglage du tamis * | 5. Plateau                 | 6. Pare-éclaboussures pour presse-tomate * |
| 7. Presse alimentaire        |                            | 8. Vis d'extension pour tomate *           |
| 9. Hélice conique            | 10. Lame étoile            | 11. Grand dé                               |
| 12. Matrice moyenne          | 13. Petit dé               | 14. Écrou annulaire                        |
| 15. Cône pour saucisses      | 16. Accessoires pour Kibbe | 17. Interrupteur de fonctionnement         |
| • (ON) Allumer               | • (OFF) Éteindre           | • (REVERSE) Inversion du sens de rotation  |
| 18. Bouton de relâchement    |                            |  |

\* Accessoires inclus uniquement pour le mod G3FERRARI. G20037.

## PREPARATION POUR L'UTILISATION

Si l'appareil est utilisé pour la première fois ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de nettoyer le corps moteur (1) avec un chiffon humide. Laver donc toutes les parties sauf le corps moteur avec de l'eau chaude et du savon neutre. Les rincer et les essuyer avec attention avant l'usage.



**ATTENTION! Vérifier que l'appareil soit débranché et que la touche soit sur OFF (éteint) avant d'introduire/enlever les parties.**

## FONCTIONNEMENT



**ATTENTION: ne pas introduire les doigts, outils ou objets en métal dans le conduit d'alimentation. Pour presser les aliments, utiliser le presse-aliments fourni.**

### Fonction REVERSE

Si la boudineuse se bloque, il est conseillé d'invertir le sens d'avancement en sélectionnant avec la touche (17) "REVERSE" et en appuyant sur elle pendant le temps nécessaire pour la déverrouiller.

Ne rien introduire sur le plateau (5) et ne pas presser pendant cette opération.

Si l'appareil ne marche pas même en fonction REVERSE, éteindre l'appareil, le débrancher, le démonter et le nettoyer avec attention.

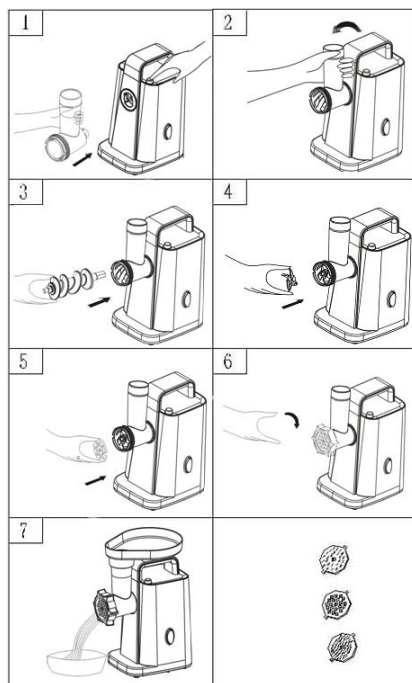


**ATTENTION: Ne pas utiliser l'appareil en fonction continue pendant plus de 10 minutes. Alternier le fonctionnement avec une pause d'au moins 10 minutes.**

### Hache-viande

1. Placer l'appareil sur une surface plate et stable. Appuyer sur la touche (18) et insérer le conduit (2) dans son compartiment. (Image 1).
2. Tourner dans le sens anti-horaire jusqu'au verrouillage (Image 2).

3. Accrocher l'hélice (9) au conduit d'alimentation (2) en plaçant le coté plus long dans l'ouverture prévue en la pressant jusqu'au bout (Image 3) et en la verrouillant sur le pivot du moteur.
4. Accrocher la lame (10) avec les lames vers l'intérieur (Image 4). **ATTENTION: la viande n'est pas hachée si la lame n'est pas assemblée correctement.**
5. Choisir la boudineuse souhaitée – petite (13), moyenne (12), grande (11), l'accrocher sur l'hélice en plaçant les saillies dans les fentes du conduit (Fig 5).
6. Fixer la bague de verrouillage (14) en la tournant dans le sens horaire (Image 6).
7. Placer le plateau (5) sur le conduit d'alimentation et placer un récipient approprié sous la bouche de sortie du préparé. (Image 7).
8. Couper la viande crue en petits morceaux après avoir enlevé les os ou les tendons et les placer dans le palteau. Utiliser seulement le presse-aliments pour presser la viande à travers le conduit d'alimentation (2).
9. Brancher l'appareil et appuyer sur la touche (17) ON.
10. Quand la préparation est terminée, éteindre l'appareil et le débrancher.



### Préparation des kibbeh (boulettes fourrées)

**⚠ ATTENTION: Enlever la lame et la boudineuse pour préparer les kibbeh.**

#### Recette

**Farce:** 100g de viande de mouton ou brebis, 1,5 cuillères l'huile d'olive, 1,5 cuillères d'oignon (finement coupé), 1/3 cuillère d'épices, 1/2 cuillère de sel, 1,5 cuillères de farine.

**Rouleau:** 450g de viande maigre, 150- 200g de farine, 1 cuillère d'épices, 1 noix de muscade, une pincée de poivre rouge.

#### Préparation

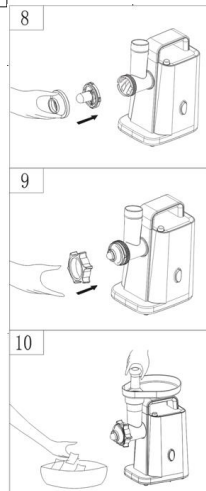
Préparation la farce en hachant la viande de mouton ou de brebis. Frire l'oignon jusqu'à quand il est doré, ensuite ajouter la viande, les épices, le sel, la farine et bien mélanger. Préparer le rouleau à remplir: hacher la viande 2-3 fois (voir paragraphe «Hache-viande») et mélanger tous les ingrédients dans un récipient.

Hacher le préparé 2-3 fois.

- Suivre les opérations du point 1 au point 4 comme décrites dans le paragraphe «Hache-viande». Accrocher les accessoires pour Kibbeh (16) au conduit d'alimentation comme montré dans l'image 8.
- Fixer la bague de verrouillage (14) et serrer. (Image 9).
- Placer le préparé du rouleau sur le plateau (5). Brancher l'appareil et sélectionner ON pour le mettre en fonction.
- Utiliser le presse-aliments (7) pour presser la viande à travers le conduit. Remplir les cylindres préparés avec la farce et fermer les extrémités en donnant une forme ovale aux boulettes.
- Frire dans l'huile brulant jusqu'à quand ils sont dorés.

#### Préparation des saucisses

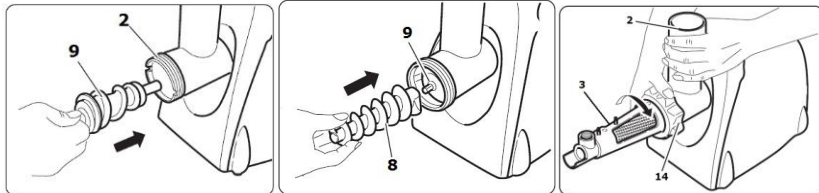
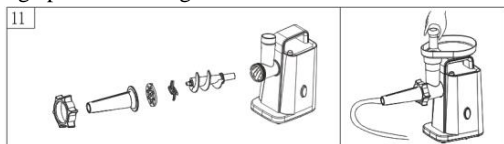
- Suivre les indications du point 1 jusqu'au 5 comme décrites dans le paragraphe «Hache-viande».
- Placer le cône pour charcuterie (15) sur la boudineuse montée, ensuite fixer la bague de verrouillage (11) en la tournant dans le sens horaire.
- Mettre le boyau sur le cône pour embossage (15). Placer le plateau (5) sur le conduit d'alimentation.
- Couper la viande crue en petits morceaux après avoir enlevé les os ou les tendons et les introduire dans le conduit. Brancher l'appareil et sélectionner ON (17).



- Utiliser seulement le presse-aliments fourni pour presser la viande à travers le conduit.
- Suivre les indications dans le sens contraire à l'assemblage pour démontage.

### Passer tomate (seulement pour G20037)

1. Placer l'appareil sur une surface plate et stable.
2. Appuyer sur la touche (18) et placer le conduit (2) dans son compartiment.
3. Tourner le conduit dans le sens anti-horaire jusqu'au verrouillage. (Image 2).



4. Placer le conduit (2) dans le grand trou du plateau du passe tomate.
5. Accrocher l'hélice (9) au conduit d'alimentation (2) en plaçant le côté plus long dans l'ouverture prévue en la pressant jusqu'au bout et en la verrouillant sur le pivot du moteur.
6. Ajouter l'hélice d'extension dans le passe tomate (8) en la fixant à l'hélice à cône.



7. Ajouter le tamis (3) dans le conduit d'alimentation (2) en le plaçant comme montré dans l'image.
8. Mettre en fonction la bague (14) en la serrant avec les mains.
9. Visser la vis de réglage en plastique (4) dans le compartiment présent sur le tamis (3).
10. Placer le plateau (5) sur le conduit d'alimentation (2).
11. Accrocher le pare-éclaboussures (6) au tamis (3).
12. Placer un récipient pour recueillir les écarts sous la partie terminale du tamis et placer un autre récipient sous la grille pour recueillir la sauce tomate.
13. Brancher l'appareil et sélectionner ON pour mettre en fonction l'appareil.
14. Quand la préparation est terminée, éteindre l'appareil et le débrancher.

### NETTOYAGE - ATTENTION: S'assurer que l'appareil soit débranché et que toutes les parties soient froides avant de le nettoyer.

Pour nettoyer le corps moteur utiliser seulement un chiffon légèrement mouillé avec de l'eau chaude. Ne pas utiliser des lessives abrasives qui pourraient décolorer la plastique et endommager l'esthétique de l'appareil.

**⚠ ATTENTION: ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne pas utiliser des détergents liquides sur le corps moteur. Ne pas laver au lave-vaisselle.**

Toutes les parties amovibles du passe tomate peuvent être lavées avec de l'eau chaude et de la lessive. Les parties amovibles de l'appareil peuvent être lavées avec de l'eau chaude et de la lessive.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Tension du secteur: AC 220-240V~50/60Hz, 300W - Puissance maximale: 800W
- Kb: 10 minutes - Pieds antidérapants
- Accessoires fournis: conduit d'alimentation, plateau, presse-aliments, 1 hélice pour viande, lame, 3 boudineuses, bague de verrouillage, cône pour charcuterie, accessoires pour Kibbeh.
- Pour G20037, kit presse tomate fourni.



## RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con uno equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



## WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

## RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÓNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

## RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El producto está hecho de sustancias no biodegradables y potencialmente contaminantes si no se desechan adecuadamente, otras partes pueden ser recicladas. Es nuestro deber de contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos adecuados para su eliminación. El contenedor tachado símbolo indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas adoptadas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE, 2012/19/CE) y debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Si necesita más información, pregunte por las áreas de disposición de residuos dedicados a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.

## ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

Das Symbol auf der rechten Seite zeigt, dass das Gerät den Anforderungen der neuen Richtlinien entspricht, die eingeführt wurden, um die Umwelt zu schützen (2002/96/EG, 2003/108/EG, 2002/95/EG, 2012/19/EG), und ordnungsgemäß am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden muss. Erkundigen Sie sich an Ihrem Wohnort, wo sich entsprechende Deponien für die Entsorgung von Elektroschrott befinden. Wenn Sie das Gerät nicht gemäß den in diesem Absatz genannten Vorschriften entsorgen, haften Sie nach den gesetzlichen Bestimmungen.

## RÉSIDUS D'APPAREILS ELÉTRIQUES ET ELÉTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail [assistenzatecnica@trevidea.it](mailto:assistenzatecnica@trevidea.it) e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

*To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at [assistenzatecnica@trevidea.it](mailto:assistenzatecnica@trevidea.it) asking for the service centers supervisor.*

**La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.**

**TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.**

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.*



[www.g3ferrari.it](http://www.g3ferrari.it)

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 – RIMINI  
(RN) - ITALY**

MADE IN CHINA