

# G3 FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

**G20121**

**MANUALE D'USO**

**USER MANUAL**

IT

EN

FR

DE

Technical model: QM-1



Macchina per la pasta - Pasta machine  
**SFOGLIA MIA**

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

## **ITA: INDICE**

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G20121.....	p. 6
Funzionamento .....	p. 6
Utilizzo .....	p. 7
Pulizia.....	p. 7
Caratteristiche tecniche.....	p. 7
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 22

## **ENG: INDEX**

Symbols.....	p. 2
Safety instructions.....	p. 7
General information.....	p. 9
G20121.....	p. 10
Functioning .....	p. 10
Usage .....	p. 11
Cleaning .....	p. 11
Technical features.....	p. 11
Waste of Electric and Electronic Equipment (WEEE Directive).....	p. 22

**FRANCAIS:**..... p. 12

**DEUTSCH:**..... p. 17

## 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 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.
- 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.


- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.

- 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 o residence.
- 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

Uso previsto: questa macchina è progettata per stendere la pasta fatta in casa e per tagliarla in vari fomatì.

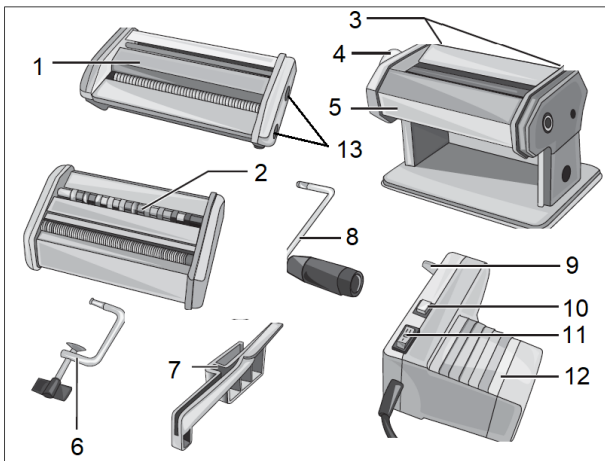
**ATTENZIONE: non lavare gli accessori in lavastoviglie, poiché il suo lavaggio aggressivo rovina l'alluminio, rendendolo scuro e opaco.**

- Al primo utilizzo lavare bene tutte le parti, poichè andranno a contatto con alimenti.
- Per evitare il surriscaldamento del motore non utilizzare l'apparecchio in funzione continua per più di 60 minuti; in tal caso intervallare con almeno 30 minuti di riposo.
-  **Non inserire le dita nei rulli mentre il prodotto è in funzione. Non inserire oggetti duri. Tenere capelli e vestiti lontano dalle parti in movimento.**
- Portare il selettore di accensione su "0" (OFF) prima di ogni inserimento della spina. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non scivolosa.
- Prima di azionare l'apparecchio controllare che le parti siano montate in modo corretto.
- Prima di collegare la spina montare l'accessorio scelto.
- Prima di rimuovere gli accessori spegnere l'apparecchio. Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo.
- L'utilizzo di accessori non originali può danneggiare il prodotto e far decadere i termini di garanzia.
- Non lasciare mai incustodito mentre è in funzione.

- Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso e/o prima di montare o smontare un qualsiasi accessorio.
- Non immergere il corpo in acqua o in altri liquidi; per pulirlo utilizzare un panno umido.

## G20121

1. Rullo per spaghetti e tagliatelle
2. Rullo per fettuccine e reginette
3. Corsie di aggancio rulli
4. Manopola spessore
5. Struttura inox con sfogliatrice
6. Morsetto di fissaggio
7. Supporto motore
8. Manovella
9. Albero motore
10. Tasto Pulse
11. Interruttore
12. Corpo motore
13. Foro ingranaggio rulli

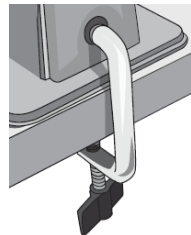


## FUNZIONAMENTO

Al primo utilizzo, far passare un po' di impasto in ogni parte dei 3 rulli, in modo che eventuali residui di lavorazione vengano assorbiti dalla pasta

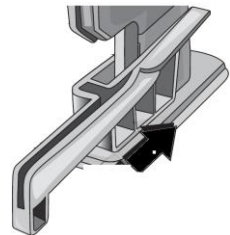
### PER UTILIZZO MANUALE

- Posizionare la sfogliatrice (5) su una superficie piana e stabile.
- Mettere il morsetto (6) nel foro presente sul lato della struttura (5) e bloccare l'apparecchio stringendo il morsetto (figura a lato).
- Inserire la manovella nel foro (13) posto sulla destra del rullo selezionato.



### PER UTILIZZO AUTOMATICO

- Posizionare la sfogliatrice (5) su una superficie piana e stabile.
- Inserire il supporto motore (7) nel fianco destro della struttura (5) (figura a lato).
- Prendere il motore e, tenendo i tasti di accensione in alto, inserire l'albero (9) nel foro (13) posto sulla destra del rullo selezionato. Ruotare il motore per trovare l'aggancio corretto con l'ingranaggio nel foro.
- Premere il motore contro la sfogliatrice per agganciarlo bene.
- Abbassare il motore facendo entrare dentro al supporto (7) la sagomatura posta sulla parte inferiore del corpo motore (12).
- Verificare che il tasto di accensione (11) sia in posizione OFF, e connettere la spina alla presa elettrica.
- L'apparecchio può essere acceso con il tasto (11) a 2 velocità ("I" per velocità alta e "II" per velocità bassa), oppure con il tasto Pulse (10) per un funzionamento ad impulsi (solo se il tasto (11) è su "0").



**ATTENZIONE: non superare i 60 minuti di utilizzo continuo. Lasciar raffreddare per 30 minuti.** Quando la lavorazione è finita, fermare l'apparecchio con portando su "0" il tasto (11).

Al termine della lavorazione, smontare il motore dal supporto, estrarre il supporto dalla sfogliatrice (per disincastarlo divaricare il lato aperto e tirare indietro il supporto). Sganciare il morsetto e la manovella nel caso di utilizzo a mano. Lavare come descritto nel paragrafo "Pulizia"

## UTILIZZO

**SFOGLIATRICE** La sfogliatrice (5) serve a tirare la pasta con 9 possibili spessori. Tale sfoglia può essere utilizzata intera per fare le lasagne, oppure tagliata per ottenere qualsiasi formato di pasta (con uno dei rulli o a coltello), oppure può essere usata per fare pasta ripiena.

- Posizionare la manopola di regolazione (4) su “1” (spessore più grande).
- Inserire nel rullo una pallina di impasto precedentemente preparata.
- Accompagnare il passaggio dell’impasto nei rulli con entrambe le mani (una sopra ed una sotto), tendendo la sfoglia per ottenere un migliore risultato. Ripiegare in due la sfoglia ed infarinare. Ripassare tra i rulli e ripetere tale operazione anche più volte fino a ottenere una sfoglia omogenea.
- Per fare una sfoglia più sottile, portare la manopola (4) sulle posizioni successive (1 è la più spessa e 9 la più sottile, con restringimento progressivo nelle posizioni da 2 a 8).
- Ripetere le operazioni descritte sopra in varie posizioni via via più sottili, fino ad ottenere lo spessore desiderato. Infarinare prima di ogni passaggio nei rulli.

### **RULLI DOPPI**

Una volta steso l’impasto come descritto nel paragrafo “Sfogliatrice”, tale sfoglia può essere tagliata passandola in uno dei rulli doppi in dotazione. Prima di inserire la sfoglia in un rullo di taglio, si consiglia di attendere almeno 10 minuti in modo che la sfoglia si asciughi, e che il taglio sia netto ed omogeneo.

Si possono ottenere 4 formati: spaghetti quadrati, tagliatelle, fettuccine e reginette.

- Estrarre l’albero motore (9) o la manovella (8) dal foro della sfogliatrice.
- Montare il rullo doppio scelto, inserendolo nelle corsie di fissaggio (3) della sfogliatrice.
- Inserire l’albero motore o la manovella nel foro del rullo scelto. Azionare il motore.
- Inserire la sfoglia nel rullo in rotazione.

### **PULIZIA - Staccare la spina dalla presa elettrica.**

**ATTENZIONE: non lavare gli accessori in lavastoviglie, poiché il lavaggio aggressivo della lavastoviglie rovina l’alluminio, rendendolo scuro e opaco. Non lavare con acqua corrente.**

- Non immergere il corpo motore (12) in acqua, ma lavararlo con un panno umido e detergenti non abrasivi. Evitare inoltre qualsiasi infiltrazione di acqua nel corpo motore.
- Sfogliatrice e rulli doppi non possono essere lavati in lavastoviglie. Per rimuovere i residui di impasto più grossi non usare oggetti duri o appuntiti, ma ad esempio uno spazzolino morbido. Per rimuovere farina e residui morbidi, utilizzare uno spazzolino morbido o un panno inumidito.

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

- Alimentazione: AC 230V~50-60Hz. Potenza 90W
- 2 velocità - Pulse
- Accessori inclusi: sfogliatrice tirapasta, 2 rulli doppi per 4 formati di pasta, motore, supporto motore, maniglia, morsetto

## **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.

- Children must not play with the appliance. It 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.
- 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**

Intended use: this appliance is designed to make home-made flat pasta and to cut it in 4 formats of pasta.

**CAUTION: do not wash in dishwasher, as its**

## **aggressive cleaning ruins aluminum, making it dark.**

- Before first use, wash carefully all parts, as they will come into contact with food.

- To avoid the overheating of the engine does not use the appliance running continuously for more than 60 minutes; in this case interval with at least 30 min rest.



**- Do not put your fingers inside the rolls while the unit is operating. Do not insert hard objects.**

**Keep hair and clothing away from moving parts.**

- Place the unit on a flat, stable and not slippery surface.

- Bring knob on "0" (OFF) position before inserting the plug in the socket.

- Before operating, check that the parts are assembled correctly. Before connecting the plug, mount the proper accessory. Before removing the accessories always turn off the unit. Clean the accessories after each use.

- The use of non-original accessories may damage the unit and invalidate the warranty.

- Never leave the appliance unattended while it is running.

- Disconnect plug from electrical outlet after use and before install or remove any accessory.

- Do not immerse the main unit in water or other liquids; clean it with a damp cloth.

## **G20121**

1. Roll for spaghetti and tagliatelle

4. Knob for thickness

7. Motor support

10. Pulse button

13. Hole for moving rolls

2. Roll for fettuccine and reginette

5. Structure with flat pasta maker

8. Crank handle

11. Switch

3. Accessory lock

6. Fixing clamp

9. Motor shaft

12. Motor housing

## **FUNCTIONING**

At the first use, pass some dough in all the parts of the 3 rolls, in order to collect eventual impurities.

### **MANUAL USE**

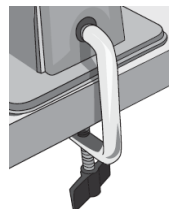
- Place the flat pasta maker (5) on a stable and flat surface.

- Put the clamp (6) in the hole on the side of the structure (5) and block the appliance by tightening the clamp (see figure).

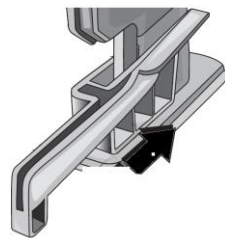
- Insert the handle (8) in the hole (13) placed on the right of the selected roll.

### **AUTOMATIC USE**

- Place the flat pasta maker (5) on a stable and flat surface.



- Insert the motor support (7) on the right side of the structure (5) (see figure).
- Take the motor (12) and, keeping the buttons on the upper side, insert the motor shaft (9) in the hole (13) placed on the right of the selected roll. Rotate the motor to find the proper match with the gear in the hole.
- Press the motor against the structure to fix it well.
- Lower the motor making it enter inside the support (7)
- Check that the switch (11) is in OFF position, and connect to the power supply.
- Appliance can be switched on with the switch (11) at 2 speeds (“I” for high speed, “II” for low speed), or with the Pulse button (10) (only if the switch (11) is in position “0”).



**CAUTION: to not make the motor work continuously for more than 60 minutes. In this case make it cool down for 30 minutes.**

- When operation is finished, stop appliance with the switch (11).

After finishing operation, dismount motor from support, take out the support from the structure (to disengage it, spread the open side and pull the support back). Unlock the clamp and remove the handle, in case of manual operation. Clean as described in the paragraph “Cleaning”

## USAGE

### FLAT PASTA MAKER

Use the flat pasta maker (5) to make pasta flat, in 9 possible thickness levels. That flat pasta can be used to make lasagne, or can be cutted to make any format of pasta (with one of the rolls or with a knife), or can be used to make filled pasta.

- Place the regulation knob (4) on “1” (biggest thickness). Insert in the rolls, while they are rotating by manual or automatic operation, a ball of dough previously prepared.
- Accompany the passage of the dough in the rolls with both hands (one over the roll and one under), tending the dough to get a better result. Fold the dough in two and put flour. Pass again the dough in the rolls and repeat operation even several times until a homogeneous sheet is obtained.
- To make the sheet more thin, move the knob (4) to the next positions (1 is the thickest and 9 the thinnest).
- Repeat above operations in various positions of the knob, going from thick to thin, until obtaining the desired thickness. Put flour before every passage in the rolls.

### DOUBLE ROLLS

After having obtained the sheet of pasta as described in the paragraph “Flat pasta maker”, this sheet can be cutted, making it pass in one of the rolls included. Before inserting the sheet in the cutting roll, is advised to wait 10 minutes in order to dry the sheet of pasta and have a better cutting.

You can obtain 4 formats: spaghetti, tagliatelle, fettuccine and reginette.

- Extract the motor shaft (9) or the handle (8) from the hole of flat pasta maker.
- Mount the needed double roll, inserting in the accessory locks (3).
- Insert the motor shaft (9) or the handle (8) in the hole of roll selected. Switch on the motor.
- Insert the pasta sheet in the roll.

## CLEANING - Unplug the unit.

**CAUTION: do not wash in dishwasher, as its aggressive cleaning ruins aluminum, making it dark.**

**Do not wash with water or with detergents.**

Do not immerse the main body (12) in water, only wash it with a damp cloth and non-abrasive detergent. Avoid any infiltration of water inside motor housing.

Flat pasta maker and double rolls cannot be washed in the dishwasher. To remove big residues stucked, do not use hard objects, but a gentle brush. To remove flour of soft residues, use a soft brush or a damp cloth.

## TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 230V~50-60Hz. Power 90W
- 2 speeds - Pulse
- Accessories: flat pasta maker, 2 double rolls, motor, support, clamp, crank handle

## **FRANCAIS: AVERTISSEMENT**

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 objet de collecte différencié de résidus.

Certifiez-vous que les données constants 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. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance.

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. 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 à 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 âgés 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.

## **INFORMATION GÉNÉRAL**

Utilisation conforme: cet appareil est conçu pour préparer des pâtes plates faites à la maison et pour les découper en 4 formats.

**ATTENTION: ne pas laver au lave-vaisselle, car son nettoyage agressif abîme l'aluminium en le rendant sombre.**

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement toutes les pièces, car elles entreront en contact avec les aliments. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et non glissante.
- Pour éviter la surchauffe du moteur, n'utilisez pas l'appareil en continu plus de 60 minutes; après, intervallez au moins 30 minutes de repos avant de reprendre.



**- Ne mettez pas vos doigts à l'intérieur des rouleaux pendant que l'appareil fonctionne. N'insérez pas d'objets durs. Gardez les cheveux et les vêtements à l'écart des pièces mobiles.**

- Mettez le bouton sur la position "0" (OFF) avant d'insérer la fiche dans la prise électrique.
- Avant d'utiliser l'appareil vérifiez si les pièces sont correctement assemblées. Avant de brancher la fiche, montez l'accessoire approprié. Avant de retirer les accessoires, éteignez toujours l'appareil. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non originaux peut endommager l'appareil et invalider sa garantie.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonctionnement.
- Débranchez la fiche de la prise électrique après utiliser et avant d'installer ou de retirer un accessoire.
- Ne pas immerger le boîtier dans l'eau ou d'autres liquides; nettoyez-le avec un chiffon humide.

## G20121

- |  |   |                                    |
|--|---|------------------------------------|
| 1. Rouleau pour spaghetti et tagliatelle | 2. Rouleau pour fettuccine et reginette |                                    |
| 3. Accessoire de verrouillage            | 4. Bouton pour l'épaisseur              |                                    |
| 5. Structure avec machine à pâtes plates | 6. Pince de fixation                    | 7. Support du moteur               |
| 8. Manivelle                             | 9. Arbre du moteur                      | 10. Bouton d'impulsion             |
| 11. Commutateur                          | 12. Boîtier                             | 13. Trou pour les rouleaux mobiles |

## FONCTIONNEMENT

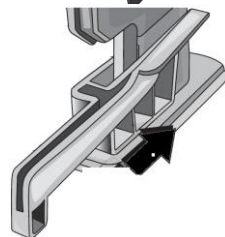
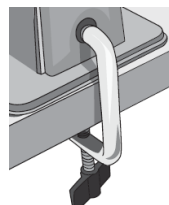
A la première utilisation, passez un peu de pâte dans toutes les parties des 3 rouleaux, afin de retirer d'éventuelles impuretés.

### UTILISATION MANUELLE

- Placez la machine à pâtes plates (5) sur une surface stable et plane.
- Placez la pince (6) dans le trou sur le côté de la structure (5) et bloquez l'appareil en serrant la pince (voir figure).
- Insérez la poignée (8) dans le trou (13) placé à la droite du rouleau sélectionné.

### UTILISATION AUTOMATIQUE

- Placez la machine à pâtes plates (5) sur une surface stable et plane.
- Insérez le support du moteur (7) sur le côté droit de la structure (5) (voir figure).
- Prenez le moteur (12) et, en gardant les boutons sur le côté supérieur, insérez l'arbre du moteur (9) dans le trou (13) placé à droite du rouleau sélectionné. Faites tourner le moteur pour trouver la correspondance appropriée avec l'engrenage dans le trou.
- Appuyez le moteur contre la structure pour bien le fixer.
- Abaissez le moteur en le faisant entrer à l'intérieur du support (7)
- Vérifiez que l'interrupteur (11) est en position OFF et connectez-le à l'alimentation électrique.
- L'appareil peut être mis en marche avec l'interrupteur (11) à 2 vitesses («I» pour haute vitesse, «II» pour basse vitesse), ou avec le bouton Pulse (10) (uniquement si l'interrupteur (11) est en position « 0 »).





**ATTENTION: ne pas faire fonctionner le moteur en continu pendant plus de 60 minutes. Dans ce cas, faites-le refroidir pendant 30 minutes.**

- Lorsque le fonctionnement est terminé, arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (11).

Une fois l'opération terminée, démontez le moteur du support, retirez le support de la structure (pour le dégager, écarter le côté ouvert et tirez le support vers l'arrière). Déverrouillez la pince et retirez la poignée, en cas d'opération manuelle. Nettoyez comme décrit dans le paragraphe «Nettoyage»

## UTILISATION

### MACHINE AUX PÂTES PLATES

Utilisez la machine à pâtes plates (5) pour faire des pâtes plates en 9 niveaux d'épaisseur possibles. Ces pâtes plates peuvent être utilisées pour faire des lasagnes, peuvent être coupées pour faire n'importe quel format de pâtes (avec l'un des rouleaux ou avec un couteau), ou peuvent être utilisées pour faire des pâtes farcies.

- Placez le bouton de réglage (4) sur «1» (plus grande épaisseur). Insérez dans les rouleaux, pendant qu'ils tournent par opération manuelle ou automatique, une boule de pâte préalablement préparée.
- Accompagnez le passage de la pâte dans les rouleaux à deux mains (une sur le rouleau et une en dessous), en tendant la pâte pour obtenir un meilleur résultat. Pliez la pâte en deux et mettez la farine. Passez à nouveau la pâte dans les rouleaux et répétez l'opération plusieurs fois jusqu'à obtenir une feuille homogène.
- Pour rendre la feuille plus fine, déplacez le bouton (4) vers les positions suivantes (1 est la plus épaisse et 9 la plus fine).
- Répétez les opérations ci-dessus dans différentes positions du bouton, en passant d'épaisseur à fine, jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. Mettez de la farine avant chaque passage dans les rouleaux.

### ROULEAUX DOUBLES

Après avoir obtenu la feuille de pâtes comme décrit dans le paragraphe «Machine à pâtes plates», cette feuille peut être découpée en la faisant passer dans un des rouleaux inclus. Avant d'insérer la feuille dans le rouleau de découpage, il est conseillé d'attendre 10 minutes afin de sécher la feuille de pâtes et d'avoir une meilleure découpage.

Vous pouvez obtenir 4 formats: spaghetti, tagliatelle, fettuccine et reginette.

- Extraire l'arbre du moteur (9) ou la poignée (8) du trou de la machine à pâtes plates.
- Montez le double rouleau nécessaire en l'insérant dans les verrous des accessoires (3).
- Insérez l'arbre du moteur (9) ou la poignée (8) dans le trou du rouleau sélectionné. Allumez le moteur.
- Insérez la feuille de pâtes dans le rouleau.

## NETTOYAGE - Débranchez l'appareil.

**ATTENTION: ne pas laver au lave-vaisselle, car son nettoyage agressif abîme l'aluminium en le rendant sombre. Ne pas laver avec de l'eau ou avec des détergents.**

Ne plongez pas le boîtier dans l'eau, lavez-la avec un chiffon humide et un détergent non abrasif. Eviter toute infiltration d'eau dans le carter du moteur.

La machine à pâtes plates et les rouleaux doubles ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Pour éliminer les gros résidus collés, n'utilisez pas d'objets durs, mais une brosse souple. Pour éliminer les résidus mous de farine, utilisez une brosse souple ou un chiffon humide.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 230V~50-60Hz. Puissance 90W
- 2 vitesses - Pulse
- Accessoires: machine à pâtes plates, 2 rouleaux doubles, moteur, support, pince, manivelle

## **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 nicht 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.

**WARNUNG:** Dieses Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, außer die funktionellen Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da die Temperaturen von verschiedene Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet

werden. Halten Sie das Gerät ausschließlich auf Griffflächen die abhalten und verwenden Sie solche Hitzeschutzmaßen.

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.


### **ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

Bestimmungsgemäße Verwendung: Mit diesem Gerät können Sie hausgemachte flache Nudeln machen und die dann in 4 verschiedene Formen schneiden.

**VORSICHT: Nicht in der Spülmaschine waschen, da die aggressive Reinigung das Aluminium ruiniert und es dunkel macht.**

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile sorgfältig, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und nicht rutschige Oberfläche.

- Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, darf das Gerät nicht länger als 60 Minuten in betrieb sein; falls notwendig, arbeiten Sie in Intervallen mit mindestens 30 Minuten Pause.

 - **Legen Sie Ihre Finger nicht in die Rollen, während das Gerät in Betrieb ist. Legen Sie keine harten Gegenstände ein. Halten Sie Ihre Haare und Kleidung von sich bewegenden Teilen fern.**

- Bringen Sie den Knopf auf "0" (OFF), bevor Sie den

## Stecker in die Steckdose stecken.

- Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob die Teile korrekt montiert sind. Montieren Sie, bevor Sie den Stecker einstecken, das richtige Zubehör. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie das Zubehör entfernen oder wechseln. Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch.
- Die Verwendung von nicht originaleem Zubehör kann das Gerät beschädigen und die Garantie ungültig machen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie nach der Verwendung und vor der Installation oder Entfernung eines Zubehöerteils den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die Haupteinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein; reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.

## G20121

- |   |                                       |                                     |
|---|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Rolle für Spaghetti und Tagliatelle  | 2. Rolle für Fettuccine und Reginette |                                     |
| 3. Zubehörschloss                       | 4. Knopf für Dicke                    |                                     |
| 5. Struktur mit flachem Nudelhersteller | 6. Befestigungsklemme                 | 7. Motorunterstützung               |
| 8. Kurbelgriff                          | 9. Motorwelle                         | 10. Impulstaste                     |
| 11. Schalter                            | 12. Motorgehäuse                      | 13. Loch für die beweglichen Rollen |

## FUNKTION

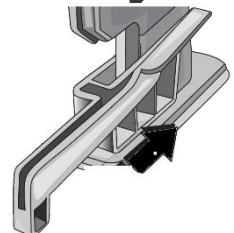
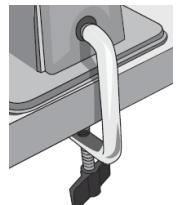
Geben Sie beim ersten Gebrauch etwas Teig in alle Teile der 3 Rollen, um eventuelle Verunreinigungen zu sammeln.

### MANUELLE VERWENDUNG

- Stellen Sie die Flachnudelmaschine (5) auf eine stabile und flache Oberfläche.
- Setzen Sie die Klemme (6) in das Loch an der Seite der Struktur (5) ein und blockieren Sie das Gerät, indem Sie die Klemme festziehen (siehe Abbildung).
- Führen Sie den Griff (8) in das Loch (13) rechts von der ausgewählten Rolle ein.

### AUTOMATISCHER GEBRAUCH

- Stellen Sie die Flachnudelmaschine (5) auf eine stabile und flache Oberfläche.
- Setzen Sie die Motorhalterung (7) auf der rechten Seite der Struktur (5) ein (siehe Abbildung).
- Nehmen Sie den Motor (12) und führen Sie die Motorwelle (9), mit die Knöpfen auf der Oberseite, in das Loch (13) rechts von der ausgewählten Rolle ein. Drehen Sie den Motor, um die richtige Übereinstimmung mit dem Zahnrad in der Bohrung zu finden.
- Drücken Sie den Motor gegen die Struktur, um sie gut zu befestigen.
- Senken Sie den Motor ab, damit er in die Halterung (7) eindringt.
- Überprüfen Sie, ob der Schalter (11) auf OFF steht, und schließen Sie ihn an die Stromversorgung an.



- Das Gerät kann mit 2 Geschwindigkeiten eingeschaltet werden am Schalter (11) („I“ für hohe Geschwindigkeit, „II“ für niedrige Geschwindigkeit) oder mit der Impulstaste (10) (nur wenn der Schalter (11) in der Position "0" ist).

**VORSICHT: Damit der Motor nicht länger als 60 Minuten ununterbrochen arbeitet. In diesem Fall lassen Sie es 30 Minuten abkühlen.**

- Wenn der Betrieb beendet ist, stoppen Sie das Gerät mit dem Schalter (11).

Nach Beendigung des Betriebs nehmen Sie den Motor von der Stütze ab, nehmen Sie die Stütze aus der Struktur heraus (um sie zu lösen, ausbreiten Sie die offene Seite und ziehen Sie die Stütze zurück). Entriegeln Sie die Klemme und entfernen Sie den Griff bei manueller Bedienung. Reinigen Sie wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben ist.

## VERWENDUNG

### FLACHE NUDELMASCHINE

Verwenden Sie die flache Nudelmaschine (5), um die Nudeln in 9 möglichen Dickenstufen flach zu machen. Diese flachen Nudeln können zur Herstellung von Lasagneblätter verwendet werden, oder die können geschnitten werden, um jede Pasta-Form herzustellen (mit einer der Rollen oder mit einem Messer), oder sie können verwendet werden um gefüllte Nudeln herzustellen.

- Stellen Sie den Regelknopf (4) auf „1“ (größte Dicke). Legen Sie in die Rollen eine zuvor vorbereitete Teigkugel ein, während sie sich manuell oder automatisch drehen.
- Begleiten Sie den Durchgang des Teigs in die Rollen mit beiden Händen (eine über und eine unter der Rolle) und pflegen Sie den Teig, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Den Teig in zwei Teile falten und hinzufügen sie Mehl. Den Teig erneut in die Rollen geben und den Vorgang noch mehrmals wiederholen, bis das Blatt gleichartig wird.
- Um das Blatt dünner zu machen, bewegen Sie den Knopf (4) in die nächsten Positionen (1 ist die dickste und 9 die dünnste).
- Wiederholen Sie die obigen Vorgänge in verschiedenen Positionen des Knopfes von dick nach dünn, bis Sie die gewünschte Dicke erhalten. Mehl vor jedem Durchgang in die Rollen geben.

### DOPPELROLLEN

Nachdem Sie das pasta blatt erhalten wie im Abschnitt „Flacher Nudelhersteller“ beschrieben ist, kann dieses Blatt geschnitten werden, bei dem sie es in einer der enthaltenen Rollen durchlaufen lassen. Bevor Sie das Blatt in die Schneidrolle einlegen, sollten Sie 10 Minuten warten, um das pasta blatt zu trocknen und besser schneiden zu können.

Sie können 4 Pasta-Formen erhalten: Spaghetti, Tagliatelle, Fettuccine und Reginette.

- Ziehen Sie die Motorwelle (9) oder den Griff (8) aus dem Loch diese Flachnudelmaschine.
- Montieren Sie die benötigte Doppelrollen und in die Zubehörschlösser (3) einsetzen.
- Setzen Sie die Motorwelle (9) oder den Griff (8) in das ausgewählte Rollenloch ein. Motor einschalten.
- Legen Sie das pasta blatt in die Rolle.

### REINIGUNG Ziehen Sie das Gerät aus dem Stecker.

**VORSICHT: Nicht in der Spülmaschine waschen, da die aggressive Reinigung das Aluminium ruiniert und es dunkel macht.**

Nicht mit Wasser oder Reinigungsmitteln waschen.

Tauchen Sie den Hauptkörper niemals in Wasser, sondern waschen Sie ihn mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie jedes Eindringen von Wasser ins Motorgehäuse.

Flachnudelmaschine und Doppelrollen können nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Verwenden Sie keine harten Gegenstände, sondern eine sanfte Bürste, um große Rückstände zu entfernen. Verwenden Sie eine weiche Bürste oder ein feuchtes Tuch, um Mehl von weichen Rückständen zu entfernen.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Versorgungsspannung: AC 230V ~ 50-60Hz. Leistung 90W
- 2 Geschwindigkeiten - Puls
- Zubehör: Flachnudelmaschine, 2 Doppelrollen, Motor, Halterung, Klemme, Kurbelgriff

## 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.

## RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

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 côté 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.

## 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.

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 [assistentzatecnica@trevidea.it](mailto:assistentzatecnica@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 [assistentzatecnica@g3ferrari.net](mailto:assistentzatecnica@g3ferrari.net) 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.**

*TREVIDEA S.r.l. reserves the right to make ELECTRICAL, TECHNICAL and AESTHETIC changes to the devices and / or replace parts without prior notice to always offer more reliable, durable and advanced technology. TREVIDEA S.r.l. also would like to apologize for any possible printing errors.*

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