

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G20145

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

PT

Technical model: HS-3616



Impastatrice planetaria - Stand mixer
PASTAIO GOURMET

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G20145.....	p. 6
Montaggio.....	p. 6
Funzionamento impastatore.....	p. 7
Selezione accessorio.....	p. 7
Pulizia.....	p. 7
Caratteristiche tecniche.....	p. 8
Ricette.....	p. 8
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 19

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety instructions.....	p. 8
General information.....	p. 10
G20145.....	p. 11
Mounting.....	p. 11
Functioning.....	p. 12
Select the accessory.....	p. 12
Cleaning.....	p. 13
Technical features.....	p. 13
Waste of Electric and Electronic Equipment (WEEE Directive).....	p. 19

PORTUGUES:	p. 13
-------------------------	-------

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

- Al primo utilizzo lavare bene le parti che andranno a contatto con alimenti: contenitore, coperchio, accessori.
- Per evitare il surriscaldamento del motore non utilizzare l'apparecchio in funzione continua per più di 10 minuti; in tal caso intervallare con almeno 10 minuti di riposo. Non utilizzare a vuoto il prodotto.



- Non inserire le dita nel contenitore degli alimenti mentre il prodotto è in funzione. Tenere capelli e vestiti lontano dagli accessori in movimento. Non inserire oggetti o ingredienti se la macchina sta lavorando.

- 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'impastatore. 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.

Non sovraccaricare la macchina. Il peso totale degli ingredienti nel contenitore non può superare 1.3 Kg, nel caso di impasti soffici per dolci, o 1.0 Kg, nel caso di impasti duri, come pizza o pasta all'uovo.

G20145

1. Coperchio interno
2. Coperchio
3. Gruppo spatole
4. Coperchio del supporto fruste
5. Supporto per fruste e mescolatori
6. Ingranaggio centrale
7. Doppi mescolatori
8. Doppie fruste
9. Doppi ganci
10. Spatola dei ganci
11. Albero centrale
12. Contenitore inox
13. Perno di trasmissione
14. Corpo motore
15. Pannello comandi
16. Spatola

MONTAGGIO

CONTENITORE

Inserire il perno (13) all'interno del contenitore e ruotare in senso orario (Fig.1).

Appoggiare il contenitore sul corpo motore (14).

DOPPI GANCI

Inserire la spatola (10) nel suo alloggiamento sotto ai ganci (9), e ruotare in senso antiorario (Fig.2).

Montare i ganci all'albero (11).

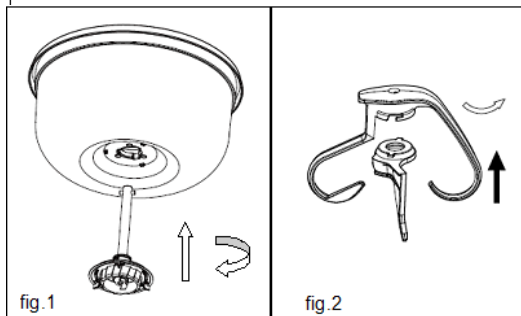
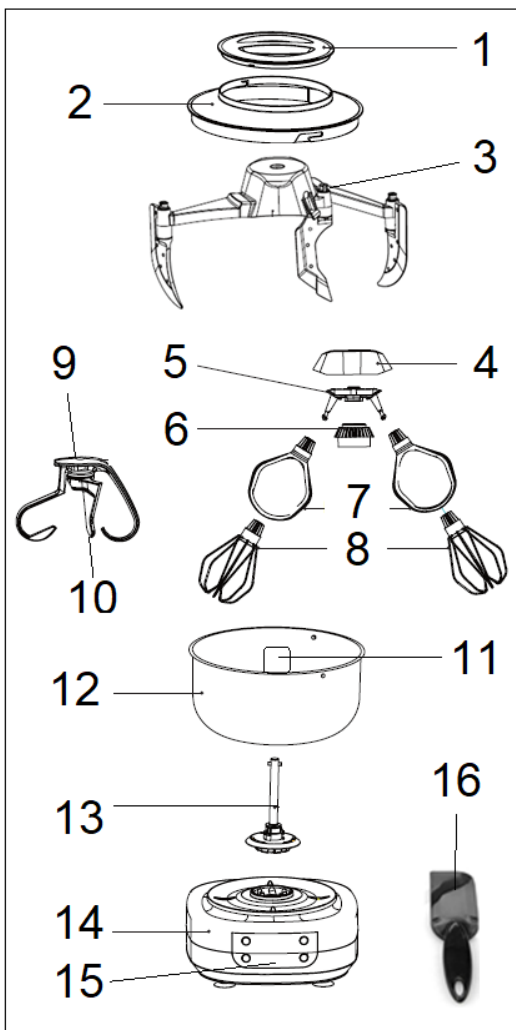
FRUSTE E MESCOLATORI (Fig. 3)

Incastrare il supporto (5) spingendolo nel suo coperchio (4), fino a sentire un click. Inserire la ghiera (6) nel suo alloggiamento al centro del supporto (5).

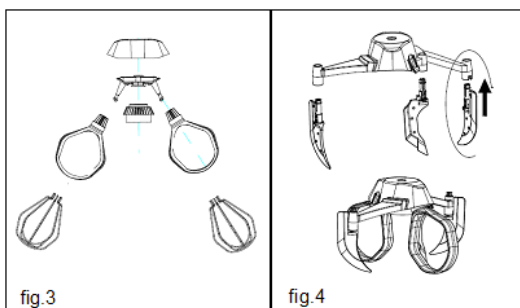
Incastrare i mescolatori (7) o le fruste (8) nei perni in acciaio del supporto (5), spingendoli fino a sentire click. Per un risultato migliore si consiglia di utilizzare fruste e mescolatori insieme al gruppo spatole (3).

GRUPPO SPATOLE

Qualora siano smontate, inserire le spatole nei 3 fori del supporto (fig.4).



Prendere le doppie fruste o i doppi mescolatori (assemblati come descritto in precedenza) e montarle al gruppo spatole. Per fare ciò occorre spingere il coperchio (4) nella parte interna del gruppo spatole fino a sentire un click. Montare all'albero (11).



COPERCHIO

Montare il coperchio (2) al contenitore (12) girando in senso orario. Montare il coperchio interno (1) al coperchio (2) girando in senso orario.

FUNZIONAMENTO IMPASTATORE

- Appoggiare il contenitore sul corpo motore (14). Montare l'accessorio scelto all'albero (11).
- Inserire gli ingredienti nel contenitore. Il peso totale non può superare 1.3 Kg, nel caso di impasti soffici per dolci, o 1 Kg, nel caso di impasti più duri, come pasta per pizza, o per pasta all'uovo.
- Montare il coperchio (1 e 2) sul contenitore. Collegare la spina alla presa elettrica.
- Premere il tasto "Start/Stop", il display si accende.
- Premere il tasto "Speed/Timer", il display lampeggia. Impostare il timer con i tasti "+ e -".
- Premere il tasto "Speed/Timer", l'indicatore velocità lampeggia. Impostare la velocità con i tasti "+ e -".

Decidere la velocità in base al tipo di impasto: se l'impasto è duro non utilizzare le velocità più alte.

- Premere il tasto "Start/Stop", la macchina si aziona.
- Quando il tempo impostato termina, la lavorazione si ferma automaticamente.

ATTENZIONE: non superare i 10 minuti di utilizzo continuo. Lasciar raffreddare per 10 minuti.

Non utilizzare l'impastatore a vuoto.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo contro il surriscaldamento che ferma il motore in caso di sovraccarico. Lasciar raffreddare per circa 30 minuti, poi l'impastatrice funzionerà normalmente.

La lavorazione può essere fermata in ogni momento premendo il tasto "Start/Stop".

Per spegnere il display, premere il tasto "Start/Stop" per 3 secondi.

Dopo la lavorazione, aprire il coperchio e rimuovere l'accessorio utilizzato; prendere il contenitore con il prodotto lavorato ed estrarre l'impasto aiutandosi con la spatola (16). Pulire il prodotto seguendo le istruzioni riportate nell'apposito paragrafo.

SELEZIONE ACCESSORIO

DOPPI GANCI (9). Da utilizzare con impasti duri, come quelli di pane, pizza, pasta. I ganci sono in alluminio antiaderente e sono dotati di una spatola che rimuove i residui d'impasto dall'albero.

DOPPI MESCOLATORI (7). Da utilizzare con impasti morbidi, come quelli dei dolci, oppure per mescolare, amalgamare, ecc... Si consiglia di utilizzare insieme al gruppo spatole (3) per un risultato più omogeneo.

Non utilizzare i mescolatori con grossi pezzi di burro freddo (1 cm): potrebbero rompersi.

DOPPIE FRUSTE (8). Da utilizzare per sbattere uova, per montare e per creare creme. Si consiglia di utilizzare insieme al gruppo spatole (3) per un risultato più omogeneo.

Accessorio	Velocità massima	Tempo massimo	Quantità
Ganci	2	10 minuti	Pasta all'uovo: 5 uova + 500g farina Pane o pizza: 700g farina + 550ml acqua
Mescolatori	3	6 minuti	Impasti morbidi fino a 1 chilo
Fruste	5	10 minuti	6 albumi

PULIZIA - Staccare la spina dalla presa elettrica.

- Non immergere il corpo motore in acqua, ma lavarlo con un panno umido e detersivi non abrasivi. Evitare inoltre qualsiasi infiltrazione di acqua nel corpo motore.
- Il perno in acciaio (13) non può essere lavato in lavastoviglie; lavarlo con spugna umida ed asciugarlo.
- Gli accessori, il contenitore ed il coperchio possono essere lavati come normali stoviglie, a mano o in lavastoviglie. Asciugarli prima di riagganciarli al corpo motore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza di targa 800W
- Potenza massima – Lock power: 1500W
- Contenitore acciaio inox, Capacità: 5 litri, con possibilità di lavorare fino a 1.3 Kg di ingredienti
- Piedini con ventose per maggiore stabilità
- Accessori inclusi: doppie fruste inox, doppi mescolatori, doppi uncini in alluminio, spatole in silicone, coperchio trasparente.

RICETTE

RICETTA: Ciambella del buon mattino

Utilizzare l'accessorio mescolatore (5). Ingredienti: 4 uova - 220 gr zucchero a velo - 150 gr di margarina - 100 gr farina - 100 gr di fecola di patate - lievito per dolci.

Inserire gli ingredienti nel contenitore ed azionare l'impastatore. Al termine della lavorazione rimuovere il contenitore e versare il preparato in una teglia. Inserire poi la teglia nel forno preriscaldato a 170° per 60 min.

RICETTA: Pasta base per pizza.

Utilizzare l'accessorio uncino impastatore (8) Ingredienti per 500 g di pasta: 300 g di farina - 25 g di lievito di birra - 1 pizzico di sale - 1 bicchiere di acqua tiepida.

Mettere la farina nel contenitore, praticarvi un incavo al centro, formando la cosiddetta fontana, e mettervi un cucchiaino raso di sale fino. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della fontana di farina e far partire l'apparecchio a velocità bassa. All'inizio avremo una pasta piuttosto molle e appiccicosa, che diventerà poi più soda ed elastica. Al termine si formerà una palla. Togliere la palla dal contenitore, praticare un taglio in croce sulla calotta, e metterla a lievitare in un angolo tiepido, coperta con un canavaccio. Lasciar riposare per circa 2 ore, tempo necessario per permettere alla pasta di raddoppiare di volume (tale tempo può essere di molto inferiore in condizioni ambientali di caldo-umido). A questo punto, dopo la lievitazione la pasta può essere rimpastata qualche minuto e usata subito, oppure surgelarla. Se decidete di surgelarla, avvolgetela con della pellicola di plastica trasparente per alimenti, fatene un pacchetto e riponetela in freezer. Quando deciderete di usarla, la scongelerete a temperatura ambiente e la rimpasterete per 5 minuti con un po' d'olio.

RICETTA: Pasta per crostata

Utilizzare l'accessorio mescolatore (5) Ingredienti 300 gr farina - 150gr burro a temperatura ambiente - 150 gr zucchero - 2 uova - scorza limone grattugiata - 1 pizzico sale - 1 cucchiaino caffè di lievito per dolci
Inserire tutti gli ingredienti nell'impastatore ed azionarlo. Al termine della lavorazione togliere l'impasto, fomare una palla, avvolgerla in carta oleata e lasciarla riposare per 30 minuti in frigorifero. La pasta è pronta per essere stesa e farcita con la Vostra marmellata preferita.

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.
- Children must not play with the appliance.
- 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

- Before first use, wash carefully the parts in touch with food: container, cover and accessories.
- To avoid the overheating of the engine does not use the appliance running continuously for more than 10

minutes; in this case interval with at least 10 minutes of rest. Do not use without food inside the container.

! - Do not put your fingers inside the container of food while the unit is operating. Keep hair and clothing away from moving parts. Do not insert objects or ingredients while the machine is running.

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

! WARNING!!! Do not overload appliance. Total weight of ingredients in the container cannot be over 1.3 Kg, in case of soft dough, or 1 Kg, in case of hard pastes like pizza, or fresh made pasta.

DESCRIPTION G20145

- | | | |
|---------------------------------|------------------------|--------------------------|
| 1. Inner lid | 2. Lid | 3. Silicone spatulas |
| 4. Cover of whisk/mixer support | 5. Whisk/mixer support | 6. Central gear |
| 7. Double mixer | 8. Double whisks | 9. Double hooks |
| 10. Spatula of hooks | 11. Central shaft | 12. Stainless steel bowl |
| 13. Transmission pin | 14. Motor housing | 15. Control panel |
| | | 16. Spatula |

MOUNTING CONTAINER

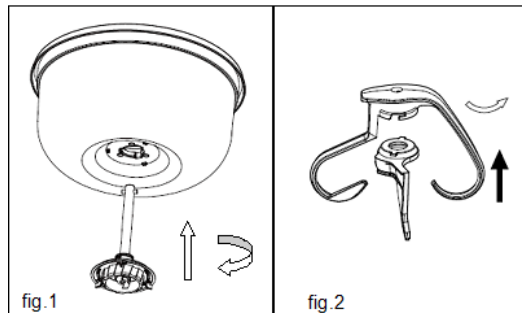
Insert the pin (13) inside the container and rotate clockwise (Fig.1).

Lay down the container over the motor housing (14).

DOUBLE HOOK

Insert the spatula (10) in its seat under the hooks (9), and rotate clockwise (Fig.2).

Mount the hook set to the central shaft (11).



WHISKS and MIXERS (Fig. 3)

Fix the support (5) to the cover (4) pushing it in the cover (4), until you hear a click. Insert the gear (6) in its seat in the centre of support (5).

Fix the mixers (7) or the whisks (8) to the steel pins of the support (5), pushing until you hear a click.

For better mixing results it is advised to use whisks and mixers together with the spatulas set (3).

SPATOLAS SET

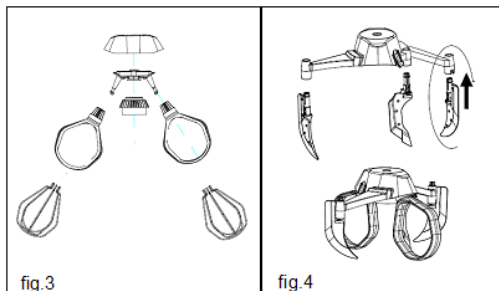
In case are not mounted, insert the spatulas in the 3 holes of the support (fig.4).

Take the double mixers or the double whisks (assembled as described before) and mount them to the spatulas set. To do this, you have to push the cover (4) in the internal part of the spatulas set until you hear a click. Mount to the shaft (11).

LID

Mount the lid (2) to container (12) rotating clockwise.

Mount the inner lid (1) to the lid (2) rotating clockwise.



FUNCTIONING

- Place the container over the motor housing (14). Choose an accessory and mount it to the central shaft (11).
- Place the ingredients inside the bowl. The total weight of ingredients cannot exceed 1.3 Kg, in case of soft dough, or 1 Kg, in case of hard pastes, like pizza paste, or fresh made pasta.
- Mount the lid (1 and 2) on the container. Connect the plug into an electrical outlet.
- Press button “Start/Stop”, the display lights up.
- Press button “Speed/Timer”, the display flashes. Set the timer with buttons “+ and -”.
- Press button “Speed/Timer”, the speed indicator flashes. Set the speed with buttons “+ and -”.

Decide speed basing on the type of dough: if the dough is hard do not use high speeds.

- Press button “Start/Stop”, the machine starts.

- When the time set is finished, the operation stops automatically.

CAUTION: To avoid overheating do not use continuously for more than 10 minutes; in this case interval with at least 10 minutes of rest. Do not use the appliance without food inside the container.

The stand mixer is equipped with an anti-overheating device that switches off the motor in case of overheating. Let the machine cool down for 30 minutes, the nit will works again normally.

You can stop the operation in any moment by pressing the button “Start/Stop”.

To switch off display, press the button “Start/Stop” for 3 seconds.

After the process, open the lid and remove the accessory; take the container with food and remove the dough using spatula (16). Clean the product by following the instructions you will find in “Cleaning” section.

SELECT ACCESSORY

DOUBLE HOOK (9). Use this accessory with hard dough, like bread, pizza, pasta. Hooks are in aluminum non-stick, and can be used with a spatula (10) that removes dough residues from the shaft (11).

DOUBLE MIXERS (7). Use it with soft dough, such as sweets, or for blending, mixing, ecc... It is advised to use together with the spatulas set (3) for a better result.

Do not use mixers with thick pieces of cold butter (1 cm): mixer may get damaged.

DOUBLE WHISKS (8). Use it for beating eggs or whipping, or to create creams. It is advised to use together with the spatulas set (3) for a better result.

Accessory	Maximum speed	Maximum time	Quantity
Hooks	2	10 minutes	Fresh pasta: 5 eggs + 500g flour Bread or pizza: 700g flour + 550ml water
Mixers	3	6 minutes	Souft dough up to 1 kg
Whisks	5	10 minutes	6 egg whites

CLEANING - Unplug the unit.

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

Never wash steel pin (13) under running water or in the dishwasher; clean it with a damp sponge and dry it.

The attachments, the container and the lid can be washed by hand or in the dishwasher. Dry them thoroughly before assembling them to the unit.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. Power: Rated 800W, Locked 1500W
- Stainless steel container 5L capacity, up to 1.3 Kg of ingredients
- Accessories: double beater in stainless steel, double mixer, double hook in aluminium, silicone spatulas, transparent lid

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 e antes de montá-lo e desmontá-lo.

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 lugar seco.

- Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços. Não indicado para uso comercial. Só para uso doméstico.

- 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.

Em caso de avaria e/ou de mau funcionamento, não intervenha sobre o aparelho. Para uma eventual reparação dirija-se unicamente a um centro autorizado pelo fabricante e solicite peças de substituição originais. A não observância destas indicações pode comprometer a segurança do aparelho e tornar inválida a garantia.

- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
- 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.
- Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

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

INSTRUÇÕES DE USO

- Antes de utilizar pela primeira vez, limpar as partes que ficarão em contacto com os alimentos: recipiente, tampa e acessórios.
- Para evitar o sobreaquecimento do motor, não utilizar o aparelho em funcionamento contínuo por mais de 10 minutos; intercalar com pelo menos um intervalo de 10 minutos, antes de usar novamente. Não ativar se estiver vazio o recipiente.

 - **Não introduzir os dedos no recipiente durante o funcionamento, Manter o cabelo e as roupas longes dos acessórios em movimento.**

- **Não introduzir objetos ou ingredientes com o aparelho em funcionamento.**
- Colocar numa superfície plana, estável e antiderrapante.
- Antes de ligar o aparelho, verificar que se encontra corretamente montado. Antes de ligar a ficha a tomada encaixar o acessório pretendido.
- Antes de remover os acessórios, desligar o aparelho.
- Limpar os acessórios depois de terminar sua utilização.
- A utilização de acessórios não originais podem danificar o aparelho e invalidam a garantia.
- Não deixar sem supervisão durante a utilização.
- Desligar a ficha da tomada após a utilização e/ou antes de montar ou desmontar qualquer acessório.
- Não submergir o aparelho em água ou outros líquidos, para limpar usar um pano macio.

Não sobrecarregar. O peso total dos ingredientes não pode exceder os 1.3 Kg, no caso de misturas para doces, 12 Kg para misturas mais duras, como massa para pizzas, ou massa de ovos.

DESCRIÇÃO G20145

- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. Tampa interna | 2. Tampa | 3. Espátulas de silicone |
| 4. Tampa do suporte do batedor | 5. Suporte para bateadeira/misturador | 6. Engrenagem central |
| 7. Misturador duplo | 8. Batedores duplos | 9. Ganchos duplos |
| 10. Espátula dos ganchos | 11. Eixo central | 12. Taça de aço inoxidável |
| 13. Pino de transmissão | 14. Sede do motor | 15. Painel de controlo |
| 16. Espátula | | |

MONTAGEM

RECIPIENTE

Insira o pino (13) dentro do recipiente e gire no sentido horário (Fig.1).

Coloque o recipiente sobre a sede do motor (14).

GANCHO DUPLA

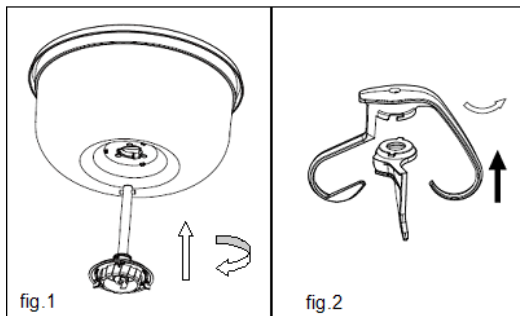
Insira a espátula (10) nas posições da mesma sob os ganchos (9) e gire no sentido horário (Fig.2).

Monte o conjunto de ganchos no eixo central (11).

BATEDORES e MISTURADORES (Fig. 3)

Fixe o suporte (5) na tampa (4) empurrando-o na tampa (4), até ouvir um clique. Insira o carreto (6) na sua engrenagem no centro do suporte (5).

Fixe os misturadores (7) ou os batedores (8) nos pinos de aço do suporte (5), empurrando até ouvir um clique. Para uma melhor resultado, recomenda-se o uso de bateadeiras e misturadores juntamente com o conjunto de espátulas (3).



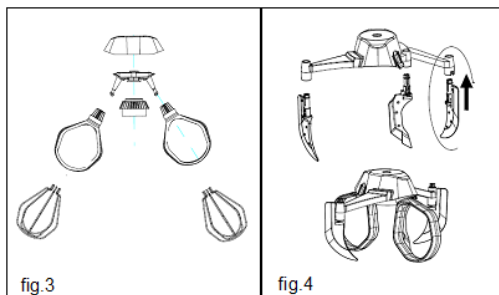
CONJUNTO ESPÁTULAS

Caso não estejam montadas, inserir as espátulas nos 3 furos do suporte (fig.4).

Pegue os misturadores duplos ou os batedores duplos (montados conforme descrito anteriormente) e monte-os no conjunto de espátulas. Para tal, deverá empurrar a tampa (4) na parte interna do conjunto de espátulas até ouvir um clique. Monte no eixo (11).

TAMPA

Monte a tampa (2) no recipiente (12) girando no sentido horário. Monte a tampa interna (1) na tampa (2) girando no sentido horário.



FUNCIONAMENTO

- Coloque o recipiente sobre a sede do motor (14). Escolha um acessório e monte-o no eixo central (11).
- Coloque os ingredientes dentro da tigela. O peso total dos ingredientes não pode exceder 1.3 Kg, no caso de massas moles, ou 1 Kg, no caso de massas duras, como massa de pizza, ou massas frescas.
- Monte a tampa (1 e 2) no recipiente. Ligue a ficha a uma tomada eléctrica.
- Pressione o botão “Start/Stop”, o visor acende.
- Pressione o botão “Speed/Timer”, o visor pisca. Defina o temporizador com os botões “+ e -”.
- Pressione “Speed/Timer”, o indicador de velocidade pisca. Defina a velocidade com os botões “+ e -”.

Decida a velocidade com base no tipo de massa: se a massa for dura, não use altas velocidades.

- Pressione o botão “Start/Stop”, a máquina inicia.
- Quando o tempo definido é concluído, a operação é interrompida automaticamente.

CUIDADO: Para evitar o superaquecimento, não use continuamente por mais de 10 minutos; neste caso, intervale com pelo menos 10 minutos de descanso. Não utilize o aparelho sem alimentos no interior do recipiente. O misturador do suporte está equipado com um dispositivo de sobreaquecimento que desliga o motor em caso de sobreaquecimento. Deixe a máquina arrefecer por 30 minutos, funcionará novamente normalmente.

Pode parar a operação a qualquer momento pressionando o botão “Start/Stop”.

Para desligar o visor, pressione o botão “Start/Stop” por 3 segundos.

Após o processo, abrir a tampa e retirar o acessório; levar o recipiente com alimentos e retirar a massa com espátula (16). Limpe o dispositivo seguindo as instruções que encontrará na secção “Limpeza”.

SELECCIONAR ACESSÓRIO

GANCHO DUPLO (9). Use este acessório com massa dura, como pão, pizza, macarrão. Os ganchos são em alumínio antiaderente e podem ser usados com uma espátula (10) que remove resíduos de massa do eixo (11).

MISTURADORES DUPLOS (7). Use-os com massa mole, como doces, ou para misturar, etc... Aconselha-se o uso em conjunto com as espátulas (3) para um melhor resultado.

Não use misturadores com pedaços grossos de manteiga fria (1 cm): o misturador pode ficar danificado.

BATEDORES DUPLOS (8). Use-os para bater ovos ou bater cremes, claras, natas, para criar cremes. Aconselha-se o uso em conjunto com as espátulas (3) para um melhor resultado.

Acessório	Velocidade máxima	Tempo máximo	Quantidade
Ganchos	2	10 minutos	Massa fresca: 5 ovos + 500g de farinha Pão ou pizza: 700g de farinha + 550ml de água
Misturadores	3	6 minutos	Massa mole até 1 kg
Batedores	5	10 minutos	6 claras de ovo

LIMPEZA - Desconecte a unidade.

Não mergulhe a unidade do motor na água, mas lave-a com um pano húmido e detergente não abrasivo. Evite também qualquer infiltração de água no motor.

Nunca lave o pino de aço (13) em água corrente ou na máquina de lavar louça; limpe-o com uma esponja húmida e seque-o.

Os acessórios, o recipiente e a tampa podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar louça. Seque-os completamente antes de montá-los na unidade.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fonte de alimentação: AC 220-240V ~ 50/60Hz. Potência: nominal 800W, bloqueada 1500W
- Recipiente de aço inoxidável com capacidade de 5L, até 1.3 Kg de ingredientes
- Acessórios: batedor duplo em aço inoxidável, misturador duplo, gancho duplo em alumínio, espátulas de silicone, tampa transparente

RECEITAS

RECEITA: Rosquinha de início da manhã

Utilizar o acessório para misturar (5).

Ingredientes: 4 ovos - 220 gr açúcar em pó - 150 gr de margarina - 100 gr farinha - 100 gr de fécula de batata – fermento para doces.

Inserir todos os ingredientes no recipiente e ligar a batedeira. Ao terminar, remover o recipiente e por o preparado numa panela, de seguida colocar num forno pré- aquecido a 170º durante 60 minutos.

RECEITA: Massa de base para pizza.

Utilizar o acessório de varas (8)

Ingredientes para 500 g de massa: 300 g farinha - 25 g fermento - 1 pitada de sal - 1 chávena de água morna. Meter a farinha no recipiente, e fazer um furo no centro e colocar lá uma colher de chá rasa de sal. Entretanto esmigalhe o fermento na chávena de água morna e adicionar pouco a pouco ao furo na farinha, e iniciar a batedeira a uma velocidade baixa. No início o preparado irá ser mole e pegajoso, que se torna mais firme e elástica, no final formar uma bola com o preparado.

Retirar a bola do recipiente, faça um corte em forma de cruz, e coloca-lo a levedar, em um sítio quente, coberto por um pano. Deixar repousar durante 2 horas. O tempo necessário para permitir que a massa duplique de volume (este tempo pode variar conforme as condições ambiente). Após este passo a massa pode ser batida novamente por alguns minutos e utilizada imediatamente, ou congelada. Se decidir congela-la, cobrir com filme plástico próprio para alimentos, e colocar no congelador. Quando decidir usa-la, descongelar até atingir a temperatura ambiente e deixar ficar 5 minutos com um pouco de azeite.

RECEITA: Massa para tartes

Utilizar o acessório misturador (5)

Ingredientes 300 gr farinha - 150gr manteiga a temperatura ambiente - 150 gr de açúcar - 2 ovos – Raspas de limão raladas - 1 pitada de sal - 1 colher de café de fermento para doces.

Introduzir todos os ingredientes na batedeira e ligar. Ao terminar, retirar a massa, formar uma bola, embrulhada em papel de cera e deixar repousar cerca de 30 minutos no frigorífico. A massa está pronta a ser esticada e recheia com o seu recheio favorito.

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.

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 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 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

TREVIDEA S.r.l.

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

MADE IN CHINA