

# G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:  
**G2P018**

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

IT

EN

PT

ES

DE

Technical model: QF-3479



Impastatore professionale  
Stand mixer  
**PASTAIO**

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

## **ITA: INDICE**

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze per l'utilizzo.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G2P018.....	p. 6
Pannello di controllo.....	p. 6
Funzionamento impastatore.....	p. 6
Selezione del tipo di accessorio.....	p. 7
Accessorio tritacarne.....	p. 7
Accessorio tirapasta.....	p. 8
Pulizia.....	p. 8
Caratteristiche tecniche.....	p. 8
Programmi e Ricette.....	p. 8
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 37

## **ENG: INDEX**

Symbols.....	p. 2
Safety instructions.....	p. 10
General information.....	p. 12
G2P018.....	p. 13
Control panel.....	p. 13
Kneading.....	p. 13
Select the attachment.....	p. 14
Meat grinder.....	p. 14
Pasta Maker.....	p. 14
Cleaning.....	p. 14
Technical features.....	p. 14
Programs & Recipes.....	p. 15
Waste of Electric and Electronic Equipment (WEEE Directive).....	p. 37

**PORTUGUES:**..... p. 16

**ESPAÑOL** ..... p. 23

**DEUTSCH**..... p. 30

## 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 prolunghe utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghe, 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**

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

- Al primo utilizzo lavare con cura le parti che andranno a contatto con alimenti: contenitore, coperchio, accessori. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non scivolosa.
- Per evitare il surriscaldamento del motore non utilizzare l'apparecchio in funzione continua per più di 4 minuti qualora si lavorassero impasti duri, 6 minuti con impasti morbidi, 5 minuti con tritacarne e tirapasta; 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.**
- 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'uso di accessori non originali può danneggiare il

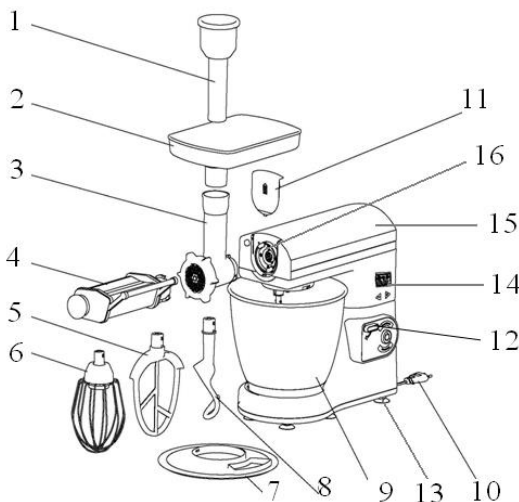
prodotto e far decadere i termini di garanzia.

- 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 motore in acqua; per pulirlo utilizzare un panno umido.
- Nell'utilizzo dell'accessorio tirapasta, non inserire dita, o capelli o vestiti nei rulli. Nell'utilizzo dell'accessorio tritacarne, utilizzare solo l'apposito premicibo per pressare gli alimenti all'interno del tubo di inserimento.

**ATTENZIONE!!! Non utilizzare il prodotto contemporaneamente come impastatore e con uno degli accessori opzionali. Questo può danneggiare l'apparecchio a causa di un sovraccarico.**

## G2P018

1. Premialimenti per tritacarne
2. Contenitore tritacarne
3. Accessorio tritacarne
4. Accessorio tirapasta (o tagliatelle, o spaghetti)
5. Accessorio K o mescolatore
6. Accessorio frusta
7. Coperchio
8. Accessorio uncino impastatore
9. Contenitore inox
10. Spina
11. Sportello ingranaggi
12. Pannello comandi e leva
13. Piedini con ventose
14. Display LCD
15. Corpo
16. Ingranaggio per tirapasta e tritacarne

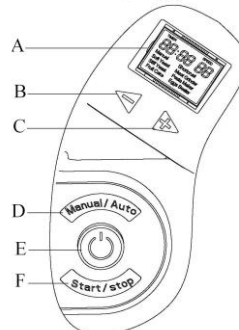


## PANNELLO DI CONTROLLO

- |                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| A. Display LCD  | B. Tasto (-)                    |
| C. Tasto (+)    | D. Selezione Manuale/Automatico |
| E. Tasto ON/OFF | F. Tasto Start/Stop             |

## FUNZIONAMENTO IMPASTATORE

- Incastrare il contenitore nell'apposito alloggiamento ruotandolo nella direzione dell'incastro (LOCK), fino al blocco.
- Alzare la parte superiore del corpo (15) utilizzando la leva di rilascio (12)
- Montare l'accessorio scelto inserendone l'incastro nell'albero motore del



- prodotto, e poi fermarlo ruotando l'anello di fissaggio fino al blocco.
- Inserire gli ingredienti nel contenitore. **Il peso totale non può superare i 3 Kg (per impasti morbidi). Nel caso di impasti più duri (pane, pizza, pasta all'uovo...) ridurre la quantità massima di ingredienti a 2Kg.**
- Abbassare il braccio sbloccando la leva (12). Collegare la spina (10) alla presa elettrica.

### FUNZIONAMENTO MANUALE

- Azionare il prodotto con il tasto ON/OFF (E) e scegliere la modalità manuale premendo il tasto Manual/Auto (D) in modo che la parola "manual" sia scritta sul display.
- Scegliere una velocità compresa tra 1 e 6 con i tasti - e + (B e C). Decidere la velocità in base al tipo di impasto. Far partire la lavorazione con il tasto Start/Stop (F).

**ATTENZIONE: un cronometro sul display segnerà il tempo di utilizzo. Con impasti duri non superare i 4 minuti, con impasti soffici non superare i 6 minuti. Lasciar raffreddare per 10 minuti.**

Quando l'impasto è pronto, o la lavorazione è finita, fermare l'apparecchio con Start/Stop (F).

### FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

- Azionare il prodotto con il tasto ON/OFF (E) e scegliere la modalità automatica premendo il tasto Manual/Auto (D) in modo che la parola "soft yeast" sia scritta sul display.
- Selezionare uno dei programmi di lavorazione memorizzati con i tasti - e + (B e C). I programmi sono i seguenti
- Deciso il programma, far partire la lavorazione con il tasto Start/Stop (F).
- Al termine, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

Dopo la lavorazione, sia essa manuale, sia essa automatica, rilasciare il braccio con la leva (12) ed alzarlo, rimuovere l'accessorio utilizzato ed il contenitore con il prodotto lavorato. Estrarre

l'impasto aiutandosi con una spatola. Pulire seguendo le istruzioni riportate nell'apposito paragrafo.

## SELEZIONE DEL TIPO DI ACCESSORIO

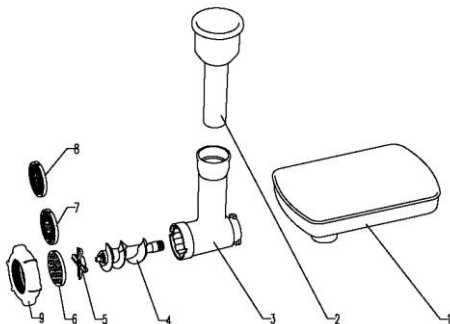
Nella confezione sono presenti tre accessori, da utilizzare a seconda dell'operazione da effettuare.

UNCINO IMPASTATORE (8). Per impasti duri, come quelli di pane, pizza, pasta, ecc...

ACCESSORIO K o MESCOLATORE (5). Da utilizzare con impasti morbidi, come quelli dei dolci, oppure per mescolare, amalgamare, ecc...

ACCESSORIO FRUSTA o PLANETARIO (6). Per sbattere uova o montare a neve.

## ACCESSORIO TRITACARNE (fornito separatamente)



L'accessorio tritacarne è fornito separatamente, per cui non è incluso con l'apparecchio. È possibile ordinarlo al negoziante di fiducia, richiedendo il prodotto G3FERRARI modello G2P019,

- |                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| 1 Piatto per carne    | 2 Premi alimenti |
| 3 Tritacarne          | 4 Spirale        |
| 5 Lama                | 6 Taglio fino    |
| 7 Taglio grosso       | 8 Taglio medio   |
| 9 Anello di fissaggio |                  |

Montaggio: montare la spirale (4) all'interno del tritacarne (3), la lama (5) sulla spirale e uno dei dischi (6, 7 o 8) sopra la lama. Decidere il disco a seconda della finezza del trito che si vuole ottenere. Fermare le parti avvitando L'anello di fissaggio (9).

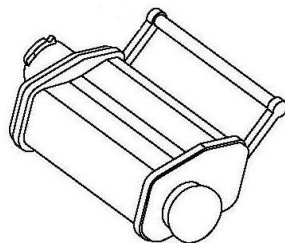


Montare il piatto per carne (1) sull'apertura superiore del tritacarne (3). Infine, montare l'accessorio tritacarne al corpo (15) dell'impastatore; per fare ciò rimuovere lo sportello (11) in modo da scoprire l'ingranaggio (16). Incastrare l'ingranaggio del tritacarne all'ingranaggio (16).

## ACCESSORI TIRAPASTA, TAGLIATELLE e SPAGHETTI (forniti separatamente)

Gli accessori tirapasta, per tagliatelle/fettuccine e per spaghetti, sono forniti separatamente, per cui non sono inclusi con l'apparecchio. È possibile ordinarli al negoziante di fiducia, richiedendo il prodotto G3FERRARI modello G2P020 (tirapasta), G3FERRARI modello G2P022 (per tagliatelle), G3FERRARI modello G2P023 (per spaghetti).

Montare l'accessorio al corpo (15) dell'impastatore; per fare ciò rimuovere lo sportello (11) in modo da scoprire l'ingranaggio (16). Incastrare l'ingranaggio dell'accessorio all'ingranaggio (16).



## 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 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.
- Gli accessori, il contenitore ed il coperchio non possono essere lavati in lavastoviglie; lavarli a mano, con spugna non abrasiva e detersivo per piatti. Asciugarli completamente prima di riagganciarli al corpo motore.
- Nel lavare l'accessorio tritacarne, fare attenzione a non tagliarsi.
- Dopo aver lavato l'accessorio tirapasta, lubrificare i rulli con olio vegetale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V~50Hz - Potenza 1000W - Potenza massima 1500W
- Comandi digitali e display LCD retroilluminato - Timer
- 7 programmi memorizzati e funzione Manuale
- Spegnimento automatico a programma terminato
- Coperchio in plastica trasparente, contenitore ed accessori in acciaio inox
- Grande capacità: 7 litri, con possibilità di lavorare fino a 3 Kg di ingredienti
- Piedini con ventosa per maggiore stabilità
- Dispositivo di sicurezza che impedisce uso involontario
- KB: 4 min con impastatore, 6 min con mescolatore, 5 min con tritacarne e tirapasta
- Accessori inclusi: uncino impastatore, frusta sbattitrice (o planetario), mescolatore (o accessorio K), coperchio e contenitore rimovibile
- Accessori opzionali: tritacarne mod. G2P019, tirapasta mod. G2P020, tagliatelle mod. G2P022, spaghetti mod. G2P023.

## PROGRAMMI e RICETTE

Questo paragrafo è inteso per indicare una ricetta di riferimento per ognuno dei programmi memorizzati. Tali informazioni sono indicative, ma potranno servire da spunto per le Vostre ricette personali, in modo da migliorarle con l'esperienza nell'uso dell'impastatore.

### PROGRAMMA "Lievitando per dolci" (soft yeast)

Da utilizzare per impasti morbidi con lievito: ciambelle e dolci in generale.

Utilizzare l'accessorio K o mescolatore (5).

### RICETTA: Ciambella del buon mattino

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 tutti gli ingredienti nell'impastatore ed azionare il programma "Lievito per dolci". Al termine della lavorazione rimuovere il contenitore e versare il preparato in una teglia. Inserire poi la teglia nel forno preriscaldato a 170° per circa 60 mn.

### **PROGRAMMA "Lievito per panificazione" (stiff yeast)**

Da utilizzare per impasti duri con lievito: pane, pasta, pizza ecc....

Utilizzare l'accessorio uncino impastatore (8)

#### **RICETTA: Pasta base per pizza.**

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 lartire il programma di lavorazione "Lievito per panificazione". All'inizio avremo una pasta piuttosto molle e appiccicosa, che diventerà poi più soda ed elastica. Al termine del programma 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.

Dopo la lievitazione stendere la pizza con un mattarello, aggiungere gli ingredienti preferiti e cuocerla con il forno pizza DELIZIA, modello G3FERRARI G10006.

### **PROGRAMMA "Torta alla frutta" (Fruit cake)**

Da utilizzare per impasti come crostate e basi per dolci alla frutta.

Utilizzare l'accessorio K o mescolatore (5)

#### **RICETTA: Pasta per crostata**

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 azionare il programma "Crostata". 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.

### **PROGRAMMA "Briseè" (Shortcrust)**

Da utilizzare per impasti come pasta briseè o similari. Utilizzare l'accessorio K o mescolatore (5)

#### **RICETTA: Pasta briseè**

Ingredienti: 200 gr farina - 100 gr margarina vegetale - 3 cucchiaini acqua gelata - 1 pizzico di sale.

Inserire tutti gli ingredienti nell'impastatore ed azionare il programma "Briseè". 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; prima di effettuare la farcitura, la pasta va forata con una forchetta.

### **PROGRAMMA "Tritacarne" (Meat grinder)**

Da utilizzare per tritare o macinare la carne. Utilizzare l'accessorio opzionale tritacarne (3)

Tagliare la carne in pezzi da 2 – 3 cm, azionare il programma "tritacarne" ed inserire i pezzi di carne all'interno del tritacarne, premendoli con il premi-alimenti (1).

### **PROGRAMMA "Sbattere uova" (Egg beater)**

Da utilizzare per sbattere o montare uova e panna. Utilizzare l'accessorio sbattitore o planetario (6)

Inserire le uova nel contenitore ed azionare il programma "Sbattere uova".

### **PROGRAMMA "Tirapasta" (Pasta maker)**

Da utilizzare per tirare la pasta. Utilizzare l'accessorio opzionale tirapasta (4)

**RICETTA: Tagliatelle** Dopo aver preparato un impasto per pasta all'uovo, fare delle palline. Azionare il programma "Tirapasta" ed inserire le palline, una alla volta, all'interno dei rulli dell'accessorio tirapasta (4), stringendoli via via con l'apposita leva presente sull'accessorio. Quando la striscia di pasta ha raggiunto lo spessore desiderato, stenderla su un piano infarinato e ripetere l'operazione con una nuova pallina. Infarinare ogni striscia ed avvolgerla su se stessa. Con un coltello tagliare la pasta in strisce della dimensione delle tagliatelle.

## **ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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

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

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

Do not leave the unit plugged; better to remove the

plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

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

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

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

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

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

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

- Children must not play with the appliance.

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

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in

shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.

Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result. Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

## GENERAL INSTRUCTIONS

- Before the first use, wash carefully the parts that come in touch with food: container, cover and accessories.
- To avoid overheating of the engine do not use the appliance running continuously for more than 4 minutes if you work hard dough, 6 minutes for soft dough, 5 minutes using meat grinder and pasta maker; in this case interval with at least 10 minutes of rest. Do not use the appliance 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. Clean the accessories after each use.
- Before removing accessories always turn off the unit.
- The use of non-original accessories may damage the unit and invalidate the warranty.
- Disconnect the plug from the electrical outlet after use and / or before you install or remove any accessory.

- Never leave unattended while it is running.
- Do not immerse the main unit in water or other liquids; clean it with a damp cloth.
- When using the pasta maker attachment, do not insert fingers or hair or clothes on the reels.
- When using the meat grinder, use only the specific accessory to press the food inside the insertion tube.

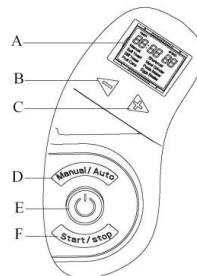
**WARNING!!! Do not use the appliance as kneading machine and with one of the optional accessories at the same time. This may give damage due to overload.**

### DESCRIPTION G2P018

- |  |                 |                             |
|--|-----------------|-----------------------------|
| 1. Food pusher   | 2. Meat dish    | 3. Meat grinder attachment  |
| 4. Pasta maker (or fettuccine maker, or spaghetti maker) | 6. Beater       | 7. Container cover          |
| 5. K accessory or mixer                                  | 8. Hook         | 9. Stainless steel bowl     |
| 8. Hook  | 11. Cover       | 10. Plug                    |
| 11. Cover  | 14. LCD display | 12. Control panel and lever |
| 14. LCD display  | 15. Main body   | 13. Anti-slip feet          |
|  |                 | 16. Front gear              |

### CONTROL PANEL (12)

- |                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| A - LCD Display   | B - Button (-)                 |
| C - Button (+)    | D - Manual/Automatic selection |
| E - ON/OFF button | F - Start/Stop button          |



### KNEADING

- Fit the container in place by turning it in the direction of LOCK until it blocks.
- Raise the main body (15) using the release lever (12). Install accessory by entering the joint in the drive shaft of unit, and turn locking ring until it stops.
- Place the ingredients inside the bowl. **The total weight of ingredients cannot exceed 3 Kg (for soft dough). In case of more tuff dough, (bread, pizza, pasta) reduce max quantity to 2Kg**
- Lower the arm by releasing the lever (12). Connect the plug (10) into an electrical outlet.

### MANUAL OPERATIONS

- Start operations by pressing the ON / OFF button (E) and choose the manual mode by pressing the Manual / Auto (D) button until "Manual" appears on the display.
- Choose the speed (between 1 and 6) pressing the - and + buttons (B and C). Decide the speed according to the type of dough.
- Start the process by pressing Start / Stop button (F).

**CAUTION: A clock on display will mark the time of use. With hard dough do not exceed 4 minutes, with soft dough do not exceed 6 minutes. Allow to cool down for 10 minutes after operation.**

- When dough is ready, or the work is finished, stop the machine by pressing the Start / Stop button (F).

### AUTOMATIC OPERATIONS

- Start operations by pressing the ON / OFF button (E) and choose the automatic mode by pressing the Manual / Auto button (D) until "Soft yeast" appears on the display.
- Select the program with the - and + buttons (B and C), choosing from the following:

Program	Timing
Soft yeast	5 minutes
Stiff yeast	5 minutes
Fruit cake	5 minutes
Shortcrust	4 minutes
Meat grinder	5 minutes
Pasta Maker	10 minutes
Egg beater	6 minutes

- After having selected the program, start the operation by pressing Start/Stop button (F).
  - The unit will automatically turn off once finished the operations.
- After the process, whether automatic or manual, release the arm with the lever (12) and lift it, remove the accessory and the container with food. Remove the dough using a spatula.
- Clean the product by following the instructions you will find in "Cleaning" section.

## SELECT THE ACCESSORY

There are three accessories included, to be used depending on the situation.

HOOK (8). Use with hard dough, like bread, pizza, pasta, etc...

K ACCESSORY or MIXER (5). Use it with soft dough, such as sweets, or for blending, mixing BEATER (6). Use it for beating eggs or whipping.

## MEAT GRINDER (optional)

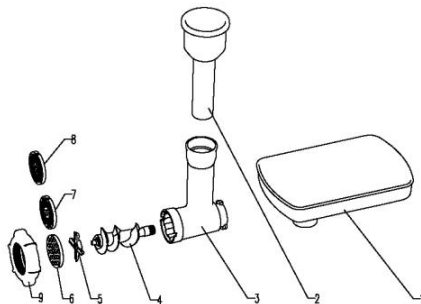
The meat grinder attachment is not included in the package and it's provided separately. It can be ordered from your dealer, asking for G3Ferrari model G2P019.

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 1 Meat dish       | 2 Food pusher     |
| 3 Mincer          | 4 Spiral          |
| 5 Blade           | 6 Thin cut disc   |
| 7 Rough cut disc  | 8 Medium cut disc |
| 9 Ring attachment |                   |

Assembling the unit: put the spiral (4) inside the mincer (3), the blade (5) on the spiral and one of the discs (6, 7 or 8) over the blade. Choose the disc depending on the kind of chopping you want to obtain.

Block the elements by screwing the ring (9).

Assemble the dish (1) over the top of the mincer (3). In the end, attach the meat grinder to the main body (15) by removing the cover (11) in order to discover the gear (16) and fitting the mincer to it.

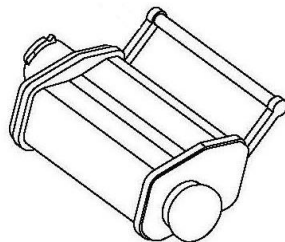


## PASTA MAKER, FETTUCCINE - SPAGHETTI MAKER (optional)

The pasta maker, the fettuccine maker, and the spaghetti maker attachments are not included in the package and are provided separately.

You can order it from your dealer, asking for G3FERRARI model G2P020 (pasta maker), G3FERRARI model G2P022 (fettuccine maker), G3FERRARI model G2P023 (spaghetti maker).

Assemble the attachment to the main body (15) by removing the cover (11) in order to discover the gear (16) and fitting it.



## 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.

The attachments, the container and the lid cannot be washed in the dishwasher, wash them by hand with non-abrasive sponge and mild detergent. Dry them thoroughly before assembling them to the unit. While washing the mincer blade, be careful not to cut yourself.

After having washed the pasta maker, lubricate the rollers with vegetable oil.

## TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 230V~50Hz - Power 1000W. Max power 1500W

- Digital controls and LCD display. With Timer
- 7 pre-selected programs and manual function
- Transparent plastic lid, stainless steel container and attachments
- 7 L capacity, up to 3 Kg of ingredients
- Anti-slip feet - Safety device
- Beater KB: 4 min, Mixer KB: 6 min, Pasta Maker & Meat Grinder KB: 5 min.
- Accessories: hook, beater, mixing attachment (K accessory), cover and container
- Optionals: Meat Grinder mod. G2P019, Pasta Maker mod. G2P020, Fettuccine Maker mod. G2P022, Spaghetti Maker mod. G2P023

## PROGRAMS & RECIPES

This section is intended to indicate a recipe of reference for each program. Such information is indicative, but may be useful as a starting point for your own recipes in order to improve the experience of using the appliance.

### SOFT YEAST

Use for making soft dough with yeast: donuts and pastries in general. Select the mixer attachment (5) for this operation.

#### RECIPE: Morning donut

Ingredients: 4 eggs - 220 g sugar - 150 g margarine - 100 g flour - 100 g potato starch - baking powder. Place all the ingredients inside the bowl and select the program "Soft yeast". At the end of the process remove the container and pour the mixture into a baking dish. Then insert the dish in a pre-heated oven at 170 degrees for about 60 minutes.

### STIFF YEAST

Use for making hard dough with yeast: bread, pasta, pizza etc...

Select the dough hook attachment (8).

#### RECIPE: Pizza dough

Ingredients for 500g: 300g flour - 25 g yeast - 1 pinch of salt - 1 cup of warm water.

Put the flour in the container, drill a hollow in the center (the so-called fountain) and add a teaspoon of salt. Crumble the yeast in a glass of warm water, add it slowly to the center of the fountain of flour and start the program "Stiff Yeast" At first the dough will be soft and sticky, which will become firmer and more elastic. At the end of the program it will be solid.

Remove the dough from the bowl, cut a cross on the top and let it rise in a warm corner, covered with a cloth, for about 2 hours, allowing the dough to double the size (reduce time in conditions of hot and humid). After rising, the dough may be kneaded for few minutes and used immediately, otherwise it can be frozen. If you decide to freeze the dough, cover it with transparent plastic film, turn it into a package before putting it in the freezer. When you decide to use it, thaw at room temperature and knead it for 5 minutes with a little oil. Roll out the pizza with a rolling pin, add your favorite ingredients and cook with pizza oven G3Ferrari DELIZIA, model G10006.

### FRUIT CAKE

Use for making bases for tarts and fruit desserts. Select the mixer attachment (5).

#### RECIPE: Pastry for jam tart

Ingredients 300 gr flour - 150g butter at room temperature - 150 g sugar - 2 eggs - grated lemon peel - 1 pinch of salt - 1 teaspoon of baking powder

Place all the ingredients inside the bowl and start "Fruit cake" program. At the end of the process remove the dough, wrap it in wax paper and let it rest for 30 minutes in the refrigerator.

The dough is ready to be rolled and stuffed with your favorite jam.

### SHORTCRUST

Use for making short crust pastry or similar. Select the mixer attachment (5) for this program.

#### RECIPE: Short crust pastry

Ingredients: 200 gr flour - 100 g margarine - 3 tablespoons of cold water - 1 pinch of salt.

Place all ingredients inside the bowl and select "Shortcrust" program. At the end of the process remove



the pastry, wrap it in wax paper and let it rest for 30 minutes in the refrigerator. The dough is ready to be rolled out and stuffed; before carrying out the filling, the dough needs to be pierced with a fork.

#### **MEAT GRINDER**

Ideal for mincing and grinding the meat. Use the meat grinder attachment (3).

Cut the meat into pieces of 2-3 cm each, select the "Meat grinder" program and insert the pieces of meat in the mincer, pressing them with the food pusher (1).

#### **EGG BEATER**

Use for beating eggs and whipping. Select the beater attachment (6).

Place the eggs inside the bowl and start the "Beat eggs" program.

#### **PASTA MAKER**

Created for making fresh homemade pasta. Use the pasta maker attachment (4).

#### **RECIPE: Tagliatelle**

After having prepared a dough for pasta, make some little balls. Select the program "Pasta Maker" and insert the balls, one at a time, through the rollers (4), tightening them gradually with the lever situated beside. When the strip of dough has reached the desired thickness, roll out on a floured surface and repeat the process with a new dough ball. Flour each strip and wrap it around itself. With a knife, cut the dough into strips of the same size of noodles.

## **PORTUGUÊS: ADVERTÊNCIAS**

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

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

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do

aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

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

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

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

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

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

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

- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo, etc. Conserve-o em lugares secos. Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.

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

- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- 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.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.
- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.
- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
- Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Não sujeite a impactos, pois isso pode danificá-lo.
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.


## **INSTRUÇÕES DE USO**

Ao utilizar-se pela primeira vez, deve limpar-se as partes que entram em contacto com a comida: o recipiente, a tampa e os acessórios.

Para evitar o sobreaquecimento do motor, não mantenha o aparelho em funcionamento contínuo mais do que 4 ou 5 minutos se estiver a fazer massa dura e 6 mins se estiver a bater massa macia. Faça um intervalo de cerca de 10 minutos. Não utilize o aparelho sem alimentos dentro.

**Não coloque os dedos dentro do recipiente da comida enquanto o aparelho estiver a trabalhar. Mantenha o cabelo e roupa afastados das partes em movimento. Não insira objectos ou ingredientes com a máquina a trabalhar.**

- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, estável e anti-derrapante. Antes de começar a trabalhar, verifique se as partes estão bem montadas. Antes de retirar os acessórios desligue o aparelho.
- Limpe os acessórios depois de cada utilização.
- A utilização de acessórios que não sejam de origem pode danificar a máquina e inviabiliza a garantia. Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância
- Desligue a ficha da tomada depois de utilizar e/ou antes de colocar ou remover qualquer acessório.
- Não imergir a unidade de alimentação debaixo em água ou qualquer outro líquido. Limpe com um pano húmido.
- Quando utilizar o acessório de fazer massas, não coloque os dedos ou qualquer tecido nos tubos.
- Utilizar apenas acessórios originais e compatíveis.
- Apoiar sobre superfícies estáveis e planas.
- Quando utilizar a picadora de carne, utilize apenas o acessório específico para empurrar a carne para dentro do tubo.

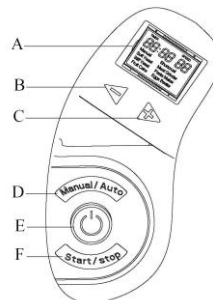
** AVISO!!! Não use a máquina para amassar e com um dos acessórios opcionais ao mesmo tempo. Pode provocar danos devido à sobrecarga.**

## DESCRIÇÃO G2P018

1. Acessório para empurrar os alimentos
2. Prato da carne
3. Ligação para a picadora de carne
4. Acessório para fazer massas (fettuccine, ou spaghetti)
5. K Acessório para misturar
6. Batedor
7. Tapa do recipiente
8. Gancho
9. Taça em aço inox
10. Ficha
11. Tapa
12. Painel de comandos e alavanca para soltar
13. Pés anti-derrapantes
14. Visor LCD
15. Corpo do aparelho
16. Engrenagem da picadora de carne

## PAINEL DE COMANDOS (12)

- A - Visor LCD  
B - Tecla (-)  
C - Tecla (+)  
D - Selecção Manual/Automática  
E - Botão ON/OFF  
F - Botão Start/Stop



## AMASSAR

- Coloque o recipiente no lugar rodando-o t na direcção de LOCK até ele bloquear. Eleve o corpo principal (15) usando a alavanca (12).
- Instale o acessório introduzindo o conjunto no veio do aparelho, e girando de seguida o anel de fecho até ele parar.
- Coloque ingredientes dentro da taça. O peso total dos ingredientes não pode exceder 3 Kg. Baixe o braço soltando a alavanca (12). Ligue a ficha (10) à tomada.

## OPERAÇÕES MANUAIS

- Inicie as operações carregando no botão ON / OFF (E) e escolha o modo manual carregando no botão Manual / Auto (D) até aparecer "Manual" no visor.
- Escolha a velocidade (entre 1 e 6) carregando nas teclas - e + (B e C). Defina a velocidade de acordo com o tipo de massa. Inicie o processo carregando no botão Start / Stop (F).
- **CUIDADO: Um relógio no visor display macará o tempo de utilização. Com massa expressa não ultrapasse 4 minutos, com massa suave não exceda 6 minutos. Deixe arrefecer durante 10 minutos depois da operação.**
- Quando a massa estiver pronta, ou o trabalho terminado, pare máquina carregando botão Start/Stop (F).

Programa	Tempo
Levedura suave	5 minutos
Levedura forte	5 minutos
Bolo de ruta	5 minutos
Massa quebrada	4 minutos
Picar carne	5 minutos
Fazer massa	10 minutos
Bater ovos	6 minutos

## OPERAÇÕES AUTOMÁTICAS

- Inicie as operações carregando no botão the ON / OFF (E) escolha o modo automático carregando no botão the Manual / Auto (D) até aparecer no visor "Soft yeast" .
- Seleccione o programa com as teclas - e + (B e C), escolhendo entre os seguintes:
- Depois de ter seleccionado o programa, inicie a operação carregando no botão Start/Stop.
- A unidade desliga automaticamente uma vez terminada a operação Terminado o processo, seja automatico ou manual, solte o braço com a alavanca (12) e levante-o, remova o acessório e o recipiente com comida. Retire a massa utilizando uma espátula. Limpe seguindo as instruções que encontra na secção "Limpeza" .

## ESCOLHER O ACESSÓRIO

Há 3 acessórios incluído que podem ser utilizados conforme a situação.

GANCHO (8). Utilize este acessório para massas grossas como pão, pizza, massa, etc...

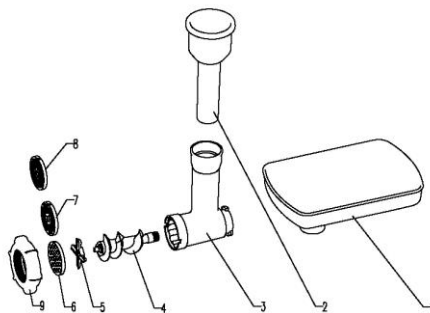
K ACESSORIO or MISTURADOR (5). Utilize para massas finas como doces, or para misturar

BATEDOR (6). Use para bater ovos

## PICADORA DE CARNE (opcional)

A picadora de carne não está incluída na embalagem e é fornecida separadamente. Pode ser encomendada a ser fornecedor, pedindo o modelo G2P019 da G3Ferrari

- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 Prato da carne        | 2 Peça paea empurrar a carne |
| 3 Picadora              | 4 Espiral                    |
| 5 Lâmina                | 6 Disco de corte fino        |
| 7 Disco de corte grosso |                              |
| 8 Disco de corte médio  |                              |
| 9 Anel de ligação       |                              |

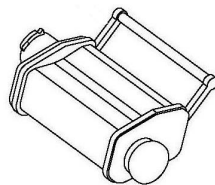


Montar a unidade: coloque a espiral (4) dentro da picadora (3), a lamina (5) na espiral e um dos discos (6, 7 ou 8) sobre a lâmina. Escolha o disco conforme o tipo de picado que pretender obter. Bloquee os elementos aparafusando o anel (9).

Monte o prato (1) no topo da picadora (3). No fim, ligue a picadora ao corpo da máquina (15) retirando a tampa (11) para destapar a engrenagem (16) e adaptar a picadora.

## ACESSÓRIOS PARA FAZER MASSAS (FETTUCINE, ESPARGUETI, ETC... (opcional)

Os acessórios para fazer massas, (fettuccine,spaghetti) não estão incluídos na embalagem e são fornecidos separadamente. . Pode encomendar ao seu fornecedor, pedindo G3FERRARI modelo G2P020 (massa), G3FERRARI modelo G2P022 (fettuccine), G3FERRARI modelo G2P023 (spaghetti). Monte o acessórios no corpo principal (15) retirando a tampa (11) por forma a destapar a engrenagem (16).



## LIMPEZA - Desligue o aparelho.

- Não mergulhe o corpo principal em água, limpe apenas com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Evite qualquer infiltração de água para dentro do compartimento do motor.
- Os acessórios, o contentor e a tampa não podem ser lavados na máquina lave-os à mão com uma esponja não abrasiva e um detergente suave. Seque-os muito bem antes de os montar na unidade.
- Ao lavar a lamina da picadora, tenha cuidado para não se cortar..
- Depois de ter lavado os acessórios para massas, lubrifique os rolos com óleo vegetal.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentação: AC 230V~50Hz - Potência 1000W Potência máxima 1500W
- Comandos digitais e visor LCD display. Temporizador
- 7 programas pré-seleccionados e função manual
- Desliga automaticamente
- Tampa de plástico transparente, contentor e acessórios em aço inox
- 7 L capacidade, até 3 Kg de ingredientes
- Pés anti-derrapantes - Sistema de segurança
- Batedor KB: 4 min, Misturador KB: 6 min, Pasta Maker & Meat Grinder KB: 5 min.
- Acessorios incluidos: gancho, batedor, misturador (K accesorio), tampa e contentor

## PROGRAMAS e RECEITAS

Este parágrafo pretende indicar uma receita de referência para cada um dos programas memorizados. Essa informação é indicativa, mas poderá servir de orientação para as suas receitas pessoais, de modo a ir melhorando à medida que pratica com o amassador.

### **PROGRAMA “Massa levedada para doces” (soft yeast)**

A utilizar para massas moles com levedura: filhoses e doces em geral.

Utilizar o acessório K ou misturador (5).

#### **RECEITA: Pão doce do pequeno almoço**

Ingredientes: 4 ovos - 220 gr de açúcar branco - 150 gr de margarina - 100 gr de farinha - 100 gr de fécula de batata - levedura para doces.

Deitar todos os ingredientes no amassador e iniciar o programa “Massa levedada para doces”. Terminada a preparação, remover o recipiente e verter o preparado para um tabuleiro que, depois, leva ao forno pré-aquecido a 170°, durante cerca de 60 minutos.

### **PROGRAMA “Massa levedada para pão” (stiff yeast)**

A utilizar para massas duras com levedura: pão, pasta, pizza etc....

Utilizar o acessório gancho amassador (8)

#### **RECEITA: Massa base para pizza.**

Ingredientes para 500 g de massa: 300 g de farinha - 25 g de levedura de cerveja - uma pitada de sal - 1 copo de água morna.

Pôr a farinha no recipiente, fazendo uma abertura no centro e deitando-lhe uma colher de chá rasa de sal fino. Esfarelar a levedura de cerveja num copo com um pouco de água quente, juntando-a pouco a pouco ao centro do círculo de farinha e iniciar o programa “Massa levedada para pão”. Inicialmente teremos uma massa bastante mole e pegajosa, que se tornará depois mais rígida e elástica. No fim do programa teremos uma bola.

Retirar a bola do recipiente, fazer-lhe um corte em cruz e pô-la a levedar num lugar quente, coberta com um pano. Deixar repousar por cerca de 2 horas, tempo necessário para permitir que a massa duplique de volume (esse tempo poderá ser muito inferior se houver um ambiente particularmente quente e húmido). Neste ponto, depois da levedação, a massa pode voltar a ser amassada por alguns minutos e usada logo de seguida, ou então congelada. Se decidir congelá-la, envolva-a em película alimentar transparente, faça um pacote e ponha-a no congelador. Quando decidir usá-la, descongele-a e amasse-a novamente durante 5 minutos com um pouco de azeite. Depois da levedação estenda a pizza com um rolo da massa, junte os seus ingredientes preferidos e coza-a com o forno de pizzas DELIZIA, modelo G3FERRARI G10006.

### **PROGRAMA “Massa para bolo de fruta” (Fruit cake)**

A utilizar para massas para tartes e bases para doces de fruta.

Utilizar o acessório K ou misturador (5)

#### **RECEITA: Massa para tarte**

Ingredientes: 300 gr de farinha - 150gr de manteiga à temperatura ambiente - 150 gr de açúcar - 2 ovos – casca de limão raspada – uma pitada de sal - 1 colher de café de levedura para doces.

Introduzir todos os ingredientes no amassador e iniciar o programa “Massa para bolo de fruta”.

Terminada a operação, retirar a massa, fazer com ela uma bola, envolvê-la em papel vegetal e deixá-la repousar por 30 minutos no frigorífico.

A massa está pronta para ser estendida e recheada com a sua compota preferida.

#### **PROGRAMA “Massa brisada” (Shortcrust)**

A utilizar para massa brisada ou similar. Utilizar o acessório K ou misturador (5)

#### **RECEITA: Massa brisada**

Ingredientes: 200 gr de farinha - 100 gr de margarina vegetal - 3 colheres de água gelada – uma pitada de sal.

Introduzir todos os ingredientes no amassador e iniciar o programa “Massa Brisada”. Terminada a operação, retirar a massa, fazer com ela uma bola, envolvê-la em papel vegetal e deixá-la repousar por 30 minutos no frigorífico. A massa está pronta para ser estendida e recheada; antes de efectuar o recheio, a massa deve ser furada com um garfo.

#### **PROGRAMA “Picador de carne” (Meat grinder)**

A utilizar para picar ou moer carne.

Utilizare o acessório opcional picador de carne (3)

Cortar a carne em pedaços de 2 – 3 cm, iniciar o programa “picador de carne” e introduzir os pedaços de carne no interior do picador, empurrando-as com a respectiva prensa (1).

### **PROGRAMA “Batimento de ovos e claras em castelo” (Egg beater)**

A utilizar para bater ovos, natas ou claras em castelo.

Utilizar o acessório batedor (6)

Introduzir os ovos no recipiente e iniciar o programa “Batimento de ovos e claras em castelo”.

### **PROGRAMA “Confecção de massa fresca” (Pasta maker)**

A utilizar para confeccionar massa fresca.

Utilizar o acessório opcional para massa fresca (4)

#### **RECEITA: Tagliatelle**

Depois de ter preparado a massa para a pasta com ovo, faça bolinhas com ela. Inicie o programa “Confecção de massa fresca” e ponha as bolinhas, uma de cada vez, no interior dos rolos do acessório para massa fresca (4), espremendo-as para fora com a respectiva alavanca existente no acessório. Quando a tira de massa tiver atingido a espessura desejada, estenda-a sobre uma superfície enfarinhada e repita a operação com uma nova bolinha. Enfarinhe cada uma das tiras e enrole-as sobre si próprias. Com uma faca corte a massa em tiras da dimensão das tagliatelle.

## **ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO**

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

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión o bien si

han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de una falla y/o mal funcionamiento, no manipule el aparato. Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, a fin de evitar cualquier riesgo. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo e invalidar los términos de la garantía.

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

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

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios.

Mantenga la unidad lejos de materiales inflamables, calor, puntos fríos y vapor.

### **INFORMACIÓN DE USO**

- Antes del primer uso, lave cuidadosamente las piezas que entran en contacto con los alimentos: recipiente, la tapa y los accesorios.

**O ponga los dedos en el recipiente de la comida mientras está en funcionamiento. Mantenga el pelo y la ropa alejados de las partes móviles.**

**No introduzca objetos o ingredientes mientras la máquina está en funcionamiento.**

- Para evitar el sobrecalentamiento del motor no se utilice el aparato en funcionamiento continuo durante más de 4 minutos, si usted trabaja masa dura, 6 minutos para una masa suave, a 5 minutos con triturador de carne y fabricante de la pasta, en este caso, el intervalo de al menos 10 minutos de descanso. No utilice el aparato sin alimentos en el interior del contenedor.

- Coloque la unidad sobre una superficie plana, estable y no resbaladiza.

- Antes de la operación, compruebe que las piezas se ensamblan correctamente. Antes de conectar el enchufe, instale el accesorio adecuado.

- Antes de retirar los accesorios no olvide apagar la unidad. Limpie los accesorios después de uso.

- El uso de accesorios no originales puede dañar la unidad y anular la garantía. No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras esté en funcionamiento.

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente después de su uso y / o antes de instalar o quitar cualquier accesorio. No sumerja la unidad principal en agua u otros líquidos, límpielo con un paño húmedo.

- Cuando utilice el accesorio de fabricación de pasta, no inserte los dedos o el pelo o la ropa de los tambores.

Cuando utilice la máquina de picar carne, use sólo el accesorio específico para presionar los alimentos en el interior del tubo de inserción.

**ADVERTENCIA! No utilice el aparato como máquina de amasado y con uno de los accesorios opcionales en el mismo tiempo. Esto puede resultar en daños por sobrecarga.**

## **DESCRIPCIÓN G2P018**

1. Empujador de alimentos.

3. Picadora de carne.

5. Accesorio K o mezclador.

7. Tapa Recipiente.

9. Recipiente de acero inoxidable.

2. Plato para la carne.

4. Fabricante de pasta (o de tallarines o de espaguetis).

6. Batidora.

8. Enganche.

10. Enchufe.

- 11. Tapa.
  - 12. Panel de control y palanca de liberación.
  - 13. Pies antideslizantes.
  - 14. Pantalla LCD.
  - 15. Cuerpo principal.
  - 16. Fabricante de pasta y equipo triturador de carne.
- PANEL DE CONTROL (12)
- A. LCD Display
  - B. Botón (-)
  - C. Button (+)
  - D. Manual / Selección automática
  - E. ON / OFF
  - F. Botón Start / Stop

## AMASAMIENTO

- Coloque el recipiente en su lugar girando en la dirección de bloqueo hasta que se bloquee.
- Levantar el cuerpo principal (15) con la palanca de liberación (12).
- Instalar el accesorio mediante la introducción de la articulación en el eje de transmisión de la unidad, y luego gire el anillo de bloqueo hasta que se detenga.
- Coloque los ingredientes dentro el recipiente. El peso total de ingredientes que no puede exceder de 3kg
- Baje el brazo por la liberación de la palanca (12).
- Conecte el enchufe (10) en una toma eléctrica.

## MANUAL DE OPERACIONES

- Operaciones de inicio presionando el botón (E) ON / OFF y seleccione el modo manual pulsando el botón Manual / Auto (D) hasta que aparezca "Manual" en la pantalla.
- Seleccione la velocidad (entre 1 y 6) presionando las teclas - y + botones (B y C). Decide la velocidad de acuerdo con el tipo de masa. Iniciar el proceso pulsando botón Start / Stop (F).
- PRECAUCIÓN: Un reloj en la pantalla marcará el tiempo de uso. Con masa dura no más de 4 minutos, con una masa suave no excedan de 6 minutos. Deje que se enfríe durante 10 min después de la operación.
- Cuando la masa esté lista, o el trabajo está terminado, pare la máquina pulsando el botón Start / Stop (F).

### OPERACIONES AUTOMÁTICAS

- Operaciones de inicio presionando el botón (E) ON/OFF y seleccione el modo automático pulsando el botón Manual / Auto (D) hasta que aparezca "levadura Soft" aparece en la pantalla.

Programa	Tiempo
Levadura blanda	5 minutos
Levadura dura	5 minutos
Tarta de fruta	5 minutos
Shortcrust	4 minutos
Máquina de picar carne	5 minutos
Máquina de pasta	10 minutos
Batidor de huevo	6 minutos

- Seleccionar el programa con el - y + botones (B y C), eligiendo entre los siguientes:

- Después de haber seleccionado el programa, comenzará la operación pulsando botón Start /Stop (F).
- La unidad se apagará automáticamente una vez terminada la operación.

Después del proceso, ya sea automático o manual, suelte el brazo con la palanca (12) y tire de él, quite el accesorio y el recipiente con los alimentos. Retire la masa usando una espátula. Limpie el producto siguiendo las instrucciones que encontrará en la sección "Limpieza".

## SELECCIÓN DEL ACCESORIO

Hay tres accesorios incluidos, que se utilizarán dependiendo de la situación.

- GANCHO (8). Utilice este accesorio con masa dura, como el pan, pizza, pasta, etc ..
- K ACCESORIO o mezclador (5). Úselo con una masa suave, como los dulces, o para su mezcla, mezcla
- BATIDOR (6). Úsalo para batir los huevos.

## PICADORA DE CARNE(OPCIONAL)

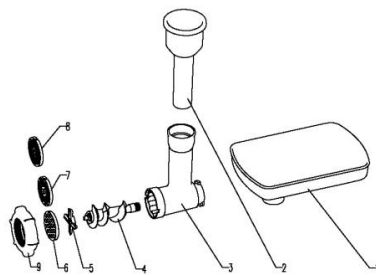
La picadora de carne no está incluido en el paquete y es proporciona por separado. Se puede solicitar a su distribuidor, pidiendo G3Ferrari modelo G2P019.

- 1 Plato de la carne
- 2 Empujador de alimentos
- 3 Picadora
- 4 Espiral
- 5 Cuchilla
- 6 Discos de corte fino

7 Disco de corte grueso      8 Discos de corte medio

9 Anillo de fijación

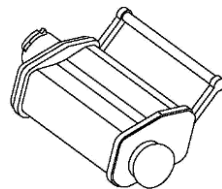
Montaje de la unidad: poner la espiral (4) en el interior de la picadora (3), la cuchilla (5) en la espiral y uno de los discos (6, 7 o 8) sobre la hoja. Seleccione el disco en función del tipo de picada que desea obtener. Bloquear los elementos enroscando el anillo (9). Montar el plato (1) sobre la parte superior de la picadora (3). Al final, coloque la máquina de picar carne en el cuerpo principal (15) mediante la eliminación de la cubierta (11) con el fin de descubrir el engranaje (16) y colocar la picadora a la misma.



## FABRICADOR DE PASTA, FABRICADOR DE FETUCCINI, FABRICADOR DE SPAGHETTI (OPCIONAL)

El fabricante de pastas, el fabricante de fettuccine, y el fabricante de accesorios de spaghetti no se incluyen en el paquete y se proporcionan por separado. Usted puede pedir a su distribuidor, pidiendo G3FERRARI modelo G2P020 (fabricador de pasta), G3FERRARI modelo G2P022 (fabricador fettuccine), G3FERRARI modelo G2P023 (fabricador de espaguetis).

Montar el augeo al cuerpo principal (15) mediante la eliminación de la cubierta (11) con el fin de descubrir el engranaje (16) y montaje.



## LIMPIEZA

- Desenchufe la unidad. No sumerja el cuerpo principal de agua, sólo lavar con un paño húmedo y un detergente no abrasivo. Evite infiltración de agua dentro de la carcasa del motor.
- Los accesorios, el recipiente y la tapa no se puede lavar en el lavavajillas, lavar a mano con una esponja no abrasiva y un detergente suave. Secar a fondo antes de ensamblar a la unidad.
- Mientras se lava la cuchilla picadora, tenga cuidado de no cortarse.
- Después de haber lavado el fabricante de la pasta, lubrique los rodillos con aceite vegetal.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fuente de alimentación: AC 230V~50Hz - Potencia 1000W. Potencia de 1500W Max
- Controles digital y pantalla LCD. Timer
- 7 programas preseleccionados y la función manual de
- Tapa de plástico transparente, envase de acero inoxidable y accesorios
- 7 l de capacidad, de hasta 4 kg de ingredientes
- Patas antideslizamiento - Dispositivo de seguridad
- Beater KB: 4 min, Mixer KB: 6 min, Máquina de pasta y carne Grinder KB: 5 min.
- Accesorios incluidos: gancho, batidor, batidor (accesorio K), la cubierta y el contenedor
- Opcionales: Meat Grinder mod. G2P019, Máquina de pasta mod. G2P020, Fettuccine Creador mod. G2P022, Spaghetti Creador mod. G2P023

## PROGRAMAS Y RECETAS

Esta sección tiene por objeto indicar una receta de referencia para cada programa. Tal información es indicativa, pero puede ser útil como punto de partida para sus propias recetas con el fin de mejorar la experiencia de uso del aparato.

### LEVADURA BLANDA

Se utiliza para hacer una masa suave con levadura: donas y pastelería en general. Seleccione el accesorio mezclador (5) para esta operación.

-RECETA: Donut

Ingredientes: 4 huevos - 220 g de azúcar - 150 g de margarina - 100 g de harina - 100 g de almidón de

patata - el polvo de hornear.

Coloque todos los ingredientes en el interior del recipiente y seleccionar el programa de "levadura Soft". Al final del proceso de retirar el recipiente y verter la mezcla en un molde para hornear. A continuación, inserte el plato en un horno precalentado a 170 grados durante unos 60 minutos.

### **LEVADURA DURA**

Se utiliza para hacer la pasta dura con levaduras: pan, pasta, pizza, etc ...

Seleccione el accesorio de gancho de masa (8).

**RECETA:** Masa de la pizza

Ingredientes para 500g: 300g de harina - 25 g de levadura - 1 pizca de sal - 1 taza de agua tibia.

Ponga la harina en el recipiente, perfora un hueco en el centro (la llamada fuente) y añadir una cucharadita de sal. Desmenuzar la levadura en un vaso de agua tibia, agregue lentamente hacia el centro de la fuente de la harina y comenzar el programa "levadura dura" Al principio, la masa será blanda y pegajosa, que se hará más firme y elástica. Al final del programa será sólido. Retire la masa del recipiente, cortar una cruz en la parte superior y dejar que suba en un rincón cálido, cubierto con un paño, durante aproximadamente 2 horas, lo que permite que la masa doble del tamaño (reducir el tiempo en condiciones de calor y humedad). Después de subir, la masa se puede amasar durante unos minutos y se utiliza inmediatamente, de lo contrario, se puede congelar. Si decide congelar la masa, cubrir con film plástico transparente, lo convierten en un paquete antes de meterla en el congelador. Cuando usted decide utilizarla, descongelar a temperatura ambiente y se amasa durante 5 minutos con un poco de aceite.

Estirar la pizza con un rodillo de amasar, añadir sus ingredientes favoritos y cocinar con horno de pizza G3Ferrari DELIZIA, modelo G10006.

### **TARTA DE FRUTAS**

Utilice para hacer bases para tartas y postres de frutas. Seleccione el accesorio mezclador (5).

**RECETA:** Pasta de tarta de mermelada

Ingredientes 300 gr de harina - 150 g de mantequilla a temperatura ambiente - 150 g de azúcar - 2 huevos - cáscara de limón rallada - 1 pizca de sal - 1 cucharadita de polvo para hornear

Coloque todos los ingredientes en el interior del recipiente y comenzar el programa "Torta de la fruta". Al final del proceso de remover la masa, envolver en papel encerado y dejar reposar durante 30 minutos en el refrigerador. La masa está lista para ser enrollado y relleno de la mermelada favorita.

### **PASTA QUEBRADA**

Utilice para hacer pasta quebrada o similar. Seleccione el accesorio mezclador (5) para este programa.

**RECETA:** Corto de pasta quebrada

Ingredientes: 200 gr de harina - 100 g de margarina - 3 cucharadas de agua fría - 1 pizca de sal.

Coloque todos los ingredientes en el interior del recipiente y seleccionar el programa "quebrada". Al final del proceso de remover la masa, envolver en papel encerado y dejar reposar durante 30 minutos en el refrigerador. La masa está lista para ser lanzado y relleno, antes de llevar a cabo el relleno, la masa necesita ser perforado con un tenedor.

### **MAQUINA DE PICAR CARNE**

Ideal para picar carne y moliendo la carne. Utilice el accesorio de picadora de carne (3).

Cortar la carne en trozos de 2-3 cm cada una, seleccionar el programa "Máquina para picar carne" e inserte las piezas de carne en la picadora, presionando con el empujador de alimentos (1).

### **BATIDOR DE HUEVO**

Utilice para batir los huevos y batir. Seleccione el accesorio batidor (6).

Coloque los huevos en el interior del recipiente y comenzar el programa "Batir los huevos".

### **FABRICADOR DE PASTA**

Creado para la fabricación de pasta fresca casera. Utilice el accesorio fabricante de pasta (4).

**RECETA:** Tagliatelle

Después de haber preparado una masa para pasta, hacer unas bolitas. Seleccione el programa "Máquina de pasta" e insertar las bolas, de una en una, a través de los rodillos (4), apretarlos gradualmente con la palanca situada al lado. Cuando la tira de masa ha alcanzado el espesor deseado, rodar sobre una superficie enharinada y repita el proceso con una nueva bola de masa. Harina cada tira y se envuelve alrededor de sí mismo. Con un cuchillo, cortar la masa en tiras del mismo tamaño de los tallarines.

## **DEUTSCH: HINWEISE**

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

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

Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegeben Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann.

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

- Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen

und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren.

- Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.
- Dieses Gerät kann nicht von Kindern verwendet werden, auch wenn diese älter als 8 Jahre sind.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder instruiert wurden, wie das Gerät verwendet werden kann, und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.

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



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

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

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

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

## **ALLGEMEINE ANWEISUNGEN**

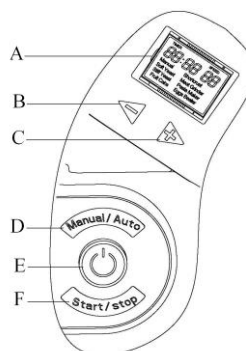
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile sorgfältig, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen: Behälter, Abdeckung und Zubehör.
- Um die Überhitzung des Motors zu vermeiden, darf das Gerät nicht länger als 4 Minuten laufen, wenn Sie harten Teig benutzen, 6 Minuten für weichen Teig, 5 Minuten, wenn Sie den Fleischwolf und Nudelhersteller benutzen; legen Sie in diesem Fall ein Zeitintervall von mindestens 10 Minuten Ruhe ein. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel im Behälter.
- **Legen Sie Ihre Finger nicht in den Behälter mit Lebensmitteln, während das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie Ihre Haare und Kleidung von sich bewegenden Teilen fern.**
- **Legen Sie keine Gegenstände oder Zutaten ein, während die Maschine läuft.**
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und nicht rutschige Oberfläche.

- 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.
- Reinigen Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch.
- Die Verwendung von nicht originale Zubehör kann das Gerät beschädigen und die Garantie ungültig machen. Lassen Sie die Anwendung während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch und / oder bevor Sie ein Zubehör installieren oder entfernen aus der Steckdose. Tauchen Sie die Haupteinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein; reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- Wenn Sie den Teigwarenherstellerzusatz verwenden, stecken Sie keine Finger oder Haare oder Kleider auf die Rollen ein. Bei Verwendung des Fleischwolfs darf nur das spezielle Zubehör verwendet werden, um die Lebensmittel ins Innere des Einschubrohres zu drücken.

**WARNUNG!!! Benutzen Sie das Gerät nicht als Knetmaschine und gleichzeitig mit einem optionalen Zubehör. Dies kann zu einer Beschädigung durch Überlastung führen.**

## BESCHREIBUNG G2P018

- |   |  |
|---|--|
| 1. Lebensmittelschieber                                       | 2. Fleischgericht                        |
| 3. Fleischwolf-Zusatz   |  |
| 4. Nudelmacher (oder Fettuccine-Macher oder Spaghetti-Macher) |  |
| 5. K-Zubehör oder Mixer                                       | 6. Klopfer                               |
| 7. Behälterabdeckung  | 8. Haken                                 |
| 9. Edelstahlschüssel  | 10. Stopfen                              |
| 11. Abdeckung   | 12. Bedienfeld und Entriegelungshebel    |
| 13. Rutschfeste Füße  | 14. LCD-Display                          |
| 15. Hauptkörper   | 16. Nudelmacher- und Fleischwolfgetriebe |



## BEDIENUNGSEINHEIT

- |                                   |                       |                      |
|-----------------------------------|-----------------------|----------------------|
| A - LCD-Display                   | B - Taste (-)         | C - Taste (+)        |
| D - Manuelle/automatische Auswahl | E - EIN-/AUS-Schalter | F - Start/Stop-Taste |

## KNETEN

- Setzen Sie den Behälter an seinen Platz, indem Sie ihn in Richtung LOCK drehen, bis er blockiert.
- Heben Sie den Hauptkörper (15) mit dem Entriegelungshebel (12) an.
- Installieren Sie das Zubehör, indem Sie das Gelenk in die Antriebswelle des Gerätes eingeben und dann den Verriegelungsring bis zum Anschlag drehen.
- Legen Sie die Zutaten in die Schüssel. **Das Gesamtgewicht der Zutaten darf 3 kg nicht überschreiten (für weichen Teig). Im Falle von mehr härterem Teig, (Brot, Pizza, Pasta...) reduzieren Sie die maximale Menge an Zutaten auf 2 kg**
- Senken Sie den Arm, indem Sie den Hebel (12) lösen.
- Schließen Sie den Stecker (10) an eine Steckdose an.

## MANUELLER BETRIEB

- Starten Sie den Betrieb durch Drücken der EIN-/AUS-Taste (E) und wählen Sie den Manuell-Modus, indem Sie die Taste Manuell / Auto (D) drücken, bis "Manuell" auf dem Display erscheint.
- Wählen Sie die Geschwindigkeit (zwischen 1 und 6), indem Sie die Tasten - und + (B und C) drücken. Bestimmen Sie die Geschwindigkeit entsprechend der Art des Teigs.
- Starten Sie den Vorgang durch Drücken der Start/Stopp-Taste (F).
- **ACHTUNG: Eine Uhr auf dem Display gibt die Uhrzeit an. Überschreiten Sie mit hartem Teig nicht mehr als 4 Minuten, mit weichen Teig nicht mehr als 6 Minuten. Gestatten Sie dem Gerät, 10 Minuten abzukühlen.**
- Wenn der Teig fertig oder die Arbeit beendet ist, stoppen Sie die Maschine durch Drücken der Start-/Stopp-Taste (F).

Programm	Zeitplan
Weiche Hefe	5 Minuten
Steife Hefe	5 Minuten
Obstkuchen	5 Minuten
Müribeteig	4 Minuten
Fleischwolf	5 Minuten
Pasta-hersteller	10 Minuten
Eierschnee- Hersteller	6 Minuten

## AUTOMATISCHER BETRIEB

- Starten Sie den Betrieb durch Drücken der EIN-/AUS-Taste (E) und wählen Sie den Automatisch-Modus, indem Sie die Taste Manuell / Auto (D) drücken, bis "Weiche Hefe" auf dem Display erscheint.
- Wählen Sie mit den Tasten - und + (B und C) das Programm, indem Sie aus Folgendem auswählen:
  - Nachdem Sie das Programm ausgewählt haben, starten Sie den Vorgang mit der Taste Start/Stopp (F).
  - Das Gerät schaltet sich automatisch aus, sobald die Operationen beendet sind.

Nach dem Vorgang, ob automatisch oder manuell, lassen Sie den Arm mit dem Hebel (12) los und heben Sie ihn an, entfernen Sie das Zubehör und den Behälter mit den Lebensmitteln. Entfernen Sie den Teig mit einem Spatel. Reinigen Sie das Produkt, indem Sie den Anweisungen folgen, die Sie im Abschnitt "Reinigung" finden.

## WÄHLEN SIE DAS ZUBEHÖR

Es sind drei Zubehörteile enthalten, die je nach Situation verwendet werden.

**HAKEN (8).** Verwenden Sie dieses Zubehör mit hartem Teig, wie Brot, Pizza, Pasta, etc...

**K-ZUBEHÖR oder MIXER (5).** Verwenden Sie es mit weichen Teig, wie Süßigkeiten, oder zum Durchmischen, Mixen

**KLOPFER (6).** Verwenden Sie es zum Schlagen von Eiern.

## FLEISCHWOLF (optional)

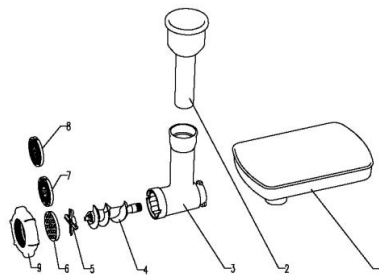
Der Fleischwolf ist nicht im Lieferumfang enthalten und wird separat geliefert. Er kann bei Ihrem Händler bestellt werden, indem Sie nach dem G3FERRARI -Modell G2P019 fragen.

1 Fleischgericht

2 Lebensmittelschieber

3 Fleischwolf

4 Spirale



5 Klinge

6 Dünnschnittscheibe

7 raue Schnittscheibe

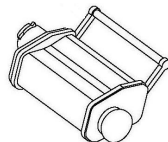
8 Mittlere Schnittscheibe

9 Ringaufsatz

Zusammenbau des Gerätes: Setzen Sie die Spirale (4) in den Fleischwolf (3), die Klinge (5) auf die Spirale und eine der Scheiben (6, 7 oder 8) über die Klinge. Wählen Sie die Scheibe je nach Art des Hackergebnisses, den Sie erhalten möchten. Blockieren Sie Elemente durch Verschrauben des Ringes (9). Bauen Sie die Schale (1) über der Oberseite des Fleischwolfs (3) zusammen. Befestigen Sie am Ende den Fleischwolf an den Hauptkörper (15), indem Sie die Abdeckung (11) entfernen, um das Getriebe (16) zu entnehmen und dem Fleischwolf zuzuordnen.

## PASTA-HERSTELLER, FETTUCCINE - SPAGHETTI -HERSTELLER

Der Teigwarenhersteller, der Fettuccine-Hersteller und der Spaghetti-Hersteller sind nicht im Paket enthalten und werden separat angeboten. Sie können es von Ihrem Händler bestellen, indem Sie nach G3FERRARI Modell G2P020 (Pasta Maker), G3FERRARI Modell G2P022 (Fettuccine Maker), G3FERRARI Modell G2P023 (Spaghetti Maker) fragen. Montieren Sie die Befestigung am Hauptkörper (15), indem Sie die Abdeckung (11) entfernen, um das Getriebe (16) zu entdecken und anzubringen.



### REINIGUNG - Ziehen Sie den Netzstecker.

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

Die Aufsätze, der Behälter und der Deckel können nicht in der Spülmaschine gewaschen werden, waschen sie sie mit einem nicht scheuerndem Schwamm und mildem Reinigungsmittel mit der Hand. Trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie sie an die Einheit montieren. Passen Sie beim Waschen der Fleischwolfkluge auf, damit Sie sich nicht schneiden.

Schmieren Sie nach dem Waschen des Nudel-Herstellers die Walzen mit Pflanzenöl ein.

## TECHNISCHE MERKMALE

- Stromversorgung: AC 230V~50Hz - Leistung 1000W. Maximale Leistung 1500W
- Digitale Bedienelemente und LCD-Display. Mit Timer
- 7 vorgewählte Programme und manuelle Funktion
- Transparenter Kunststoffdeckel, Edelstahlbehälter und Zubehör
- 7 l Kapazität, bis zu 3 kg an Zutaten
- Rutschfeste Füße - Schutzvorrichtung
- Klopfer-KB: 4 min, Mixer-KB: 6 min, Pasta-Hersteller & Fleischwolf KB: 5 min.
- Zubehör: Haken, Klopfer, Mischaufsatz (K-Zubehör), Deckel und Behälter
- Optionen: Fleischwolf Mod. G2P019 Pasta-Hersteller Mod. G2P020, Fettuccine-Hersteller Mod. G2P022, Spaghet-Hersteller Mod. G2P023

## PROGRAMME & REZEPTE

Dieser Abschnitt ist dafür vorgesehen, ein Referenzrezept für jedes Programm darzustellen. Diese Informationen sind indikativ, können aber auch als Ausgangspunkt für Ihre eigenen Rezepte nützlich sein, um die Erfahrung der Verwendung der Anwendung zu verbessern.

### WEICHE HEFE

Für die Herstellung von weichen Teig mit Hefe verwenden: Donuts und Gebäck im Allgemeinen. Wählen Sie für diesen Betrieb den Mixer-Aufsatz (5).

#### REZEPT: Morgendlicher Donut

Zutaten: 4 Eier - 220 g Zucker - 150 g Margarine - 100g Mehl - 100g Kartoffelstärke - Backpulver.

Legen Sie alle Zutaten in die Schüssel und wählen Sie das Programm "Weiche Hefe". Entfernen Sie am Ende des Prozesses den Behälter und geben Sie die Mischung in eine Backform. Schieben Sie dann die Schale in einen vorgeheizten Ofen bei 170 Grad für ca. 60 Minuten.

## STEIFE HEFE

Für die Herstellung von hartem Teig mit Hefe: Brot, Pasta, Pizza etc...

Wählen Sie den Teighakenaufsatz (8).

### REZEPT: Pizza-Teig

Zutaten für 500g: 300g Mehl - 25 g Hefe - 1 Prise Salz - 1 Tasse warmes Wasser.

Legen Sie das Mehl in den Behälter, schaffen Sie in der Mitte eine Aushöhlung und fügen Sie einen Teelöffel Salz hinzu. Zerbröckeln Sie die Hefe in einem Glas warmem Wasser, fügen Sie es langsam in die Mitte die Mehl-Aushöhlung und starten Sie das Programm "Steife Hefe", zuerst wird der Teig weich und klebrig, dann fester und elastischer. Am Ende des Programms wird er fest sein.

Entfernen Sie den Teig aus der Schüssel, schneiden Sie ein Kreuz auf die Oberseite und lassen Sie es in einer warmen Ecke mit einem Tuch bedeckt für ca. 2 Stunden gehen, so dass der Teig seine Größe verdoppelt (reduzieren Sie die Zeit wenn die Bedingungen heiß und feucht sind). Nachdem der Teig aufgegangen ist, kann der Teig für einige Minuten geknetet und sofort verwendet werden, ansonsten kann er eingefroren werden. Wenn Sie sich entscheiden, den Teig einzufrieren, decken Sie ihn mit transparenter Plastikfolie ab, machen Sie ein Paket daraus, bevor Sie ihn in den Gefrierschrank stellen. Wenn Sie sich entscheiden, ihn zu benutzen, tauen Sie ihn bei Raumtemperatur auf, und kneten Sie ihn für 5 Minuten mit ein wenig Öl aus. Rollen Sie die Pizza mit einem Nudelholz aus, fügen Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu und kochen Sie sie im Pizzaofen, G3Ferrari DELIZIA, model G10006.

## OBSTKUCHEN

Verwenden Sie dies für die Herstellung von Böden für Torten und Obstdesserts. Wählen Sie den Mixeraufsatz (5).

### REZEPT: Gebäck für Marmeladenkuchen

Zutaten 300 gr Mehl - 150 g Butter bei Raumtemperatur - 150 g Zucker - 2 Eier - geriebene Zitronenschale - 1 Prise Salz - 1 Teelöffel Backpulver

Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel und starten Sie das "Obstkuchen"-Programm. Entfernen Sie am Ende des Prozesses den Teig, wickeln Sie ihn in Wachspapier und lassen Sie ihn für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Der Teig ist bereit, ausgerollt und mit Ihrer Lieblingsmarmelade gefüllt zu werden.

## MÜRBETEIG

Zum Herstellen von kurzem Krustengebäck oder ähnlichem. Wählen Sie den Mixer-Aufsatz (5) für dieses Programm.

### REZEPT: Kurzes Krustengebäck

Zutaten: 200 gr Mehl - 100g Margarine - 3 Esslöffel kaltes Wasser - 1 Prise Salz.

Geben Sie alle Zutaten in die Schüssel und wählen Sie das Programm "Weiche Hefe". Entfernen Sie am Ende des Prozesses den Teig, wickeln Sie ihn in Wachspapier und lassen Sie ihn für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Der Teig ist bereit, ausgerollt und gefüllt zu werden; Vor dem Füllen muss der Teig mit einer Gabel durchbohrt werden.

## FLEISCHWOLF

Ideal zum Hacken und Mahlen des Fleisches. Benutzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz (3).

Schneiden Sie das Fleisch jeweils in Stücke von 2-3 cm, wählen Sie das "Fleischwolf"-Programm und legen Sie die Fleischstücke in den Fleischwolf und drücken Sie sie mit dem Lebensmittelschieber (1).

## EIERSCHNEE-HERSTELLER

Zum Schlagen von Eiern und Erstellen von Eischnee. Wählen Sie den Schlägeraufsatz (6).

Legen Sie die Eier in die Schüssel und starten Sie das "Eier schlagen"-Programm.

## PASTA-HERSTELLER

Zur Herstellung von frischen, hausgemachten Nudeln. Benutzen Sie den Pasta-Hersteller-Aufsatz (4).

### REZEPT: Tagliatelle

Formen Sie nach der Vorbereitung des Nudelteigs einige kleine Bälle. Wählen Sie das Programm "Nudel-Hersteller" und legen Sie die Kugeln einzeln in die Rollen (4) ein und ziehen Sie sie schrittweise mit daneben befindlichen Hebel an. Wenn der Teigstreifen die gewünschte Dicke erreicht hat, rollen Sie ihn auf einer bemehlten Oberfläche aus und wiederholen Sie den Vorgang mit einer neuen Teigkugel.

Mehlen Sie jeden Streifen und wickeln Sie ihn um sich selbst. Schneiden Sie mit einem Messer den Teig in gleichgroße Nudelstreifen.

## 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. È dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



## WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

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

## RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÓNICOS

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

## RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

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

## ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

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



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 [assistentatecnica@trevidea.it](mailto:assistentatecnica@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 [assistentatecnica@trevidea.it](mailto:assistentatecnica@trevidea.it) asking for the service centers supervisor.*

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

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

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

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



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

TREVIDEA S.r.l.

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

MADE IN CHINA