

G3 FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G20124

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN



Macchina per la pasta
Pasta maker
SFOGLIA EASY

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Avvertenze di sicurezza.....	p. 2
G20124.....	p. 3
Funzionamento	p. 3
Utilizzo	p. 3
Pulizia.....	p. 3

ENG: INDEX

Safety instructions.....	p. 4
G20124.....	p. 4
Functioning	p. 5
Usage	p. 5
Cleaning.....	p. 5

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.

- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.

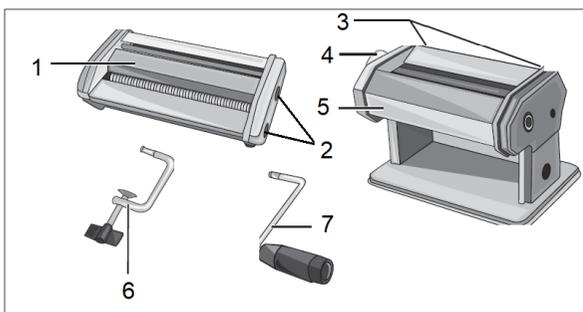
Uso previsto: questa macchina è progettata per stendere la pasta fatta in casa e per tagliarla in vari formati.

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

- Al primo utilizzo lavare bene tutte le parti, poichè andranno a contatto con alimenti.
- **Non inserire le dita nei rulli mentre il prodotto è in funzione. Non inserire oggetti duri. Tenere capelli e vestiti lontano dalle parti in movimento.**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non scivolosa.

G20124

1. Rullo per spaghetti e tagliatelle
2. Foro ingranaggio rulli
3. Corsie di aggancio rulli
4. Manopola spessore
5. Struttura inox con sfogliatrice
6. Morsetto di fissaggio
7. Manovella



FUNZIONAMENTO

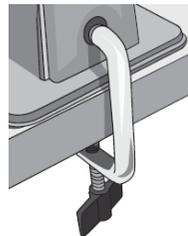
Al primo utilizzo, far passare un po' di impasto in ogni parte dei 3 rulli, in modo che eventuali residui di lavorazione vengano assorbiti dalla pasta.

Posizionare la sfogliatrice (5) su una superficie piana e stabile.

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

Al termine della lavorazione, sganciare il morsetto e la manovella.

Lavare come descritto nel paragrafo "Pulizia"



UTILIZZO

SFOGLIATRICE

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

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

RULLO DOPPIO

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

Si possono ottenere 2 formati: spaghetti quadrati e tagliatelle.

- Estrarre la manovella (8) dal foro della sfogliatrice.
- Montare il rullo doppio, inserendolo nelle corsie di fissaggio (3) della sfogliatrice.
- Inserire la manovella nel foro del rullo scelto.
- Inserire la sfoglia nel rullo in rotazione e ruotare la manovella.

PULIZIA - Staccare la spina dalla presa elettrica.

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

Sfogliatrice e rullo doppio non possono essere lavati in lavastoviglie. Per rimuovere i residui di impasto più grossi non usare oggetti duri o appuntiti, ma ad esempio uno spazzolino morbido. Per rimuovere farina e residui morbidi, utilizzare uno spazzolino morbido o un panno inumidito.

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.

- Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- Use original spare parts and accessories only.

- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

Intended use: this appliance is designed to make home-made flat pasta and to cut it in 2 formats of pasta.

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

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

- Do not put your fingers inside the rolls while the unit is operating. Do not insert hard objects. Keep hair and clothing away from moving parts.

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

G20124

1. Roll for spaghetti and tagliatelle

4. Knob for thickness

7. Crank handle

2. Hole for moving rolls

5. Structure with flat pasta maker

3. Accessory lock

6. Fixing clamp

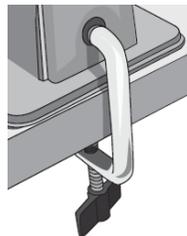
FUNCTIONING

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

- Place the flat pasta maker (5) on a stable and flat surface.
- Put the clamp (6) in the hole on the side of the structure (5) and block the appliance by tightening the clamp (see figure).
- Insert the handle (8) in the hole (13) placed on the right of the selected roll.

After finishing operation, unlock the clamp and remove the handle.

Clean as described in the paragraph “Cleaning”



USAGE

FLAT PASTA MAKER

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

- Place the regulation knob (4) on “1” (biggest thickness). Insert a ball of dough previously prepared in the rolls, and rotate the handle.
- With the other hand accompany the passage of the dough in the rolls, tending the dough when it exits from the roll, to get a better result. Fold the dough in two and put flour. Pass again the dough in the rolls and repeat operation even several times until a homogeneous sheet is obtained.
- To make the sheet thinner, move the knob (4) to the next positions (1 is the thickest and 9 the thinnest).
- Repeat above operations in various positions of the knob, going from thick to thin, until obtaining the desired thickness. Put flour before every passage in the rolls.

DOUBLE ROLL

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

You can obtain 2 formats: spaghetti and tagliatelle.

- Extract the handle (8) from the hole of flat pasta maker.
- Mount the needed double roll, inserting in the accessory locks (3).
- Insert the handle (8) in the hole of roll selected.
- Insert the pasta sheet in the roll and rotate the handle.

CLEANING - Unplug the unit.

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

Do not wash with water or with detergents.

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

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

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistentzatecnica@g3ferrari.net asking for the service centers supervisor.

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

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

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