

# G FERRARI®

BY TREVIDEA

Tradizione Italiana in Cucina

## INSTRUKCJA OBSŁUGI



mod. **G2P018**

Profesjonalny robot kuchenny

**Pastaio**

Zasilanie: AC 230V ~ 50Hz

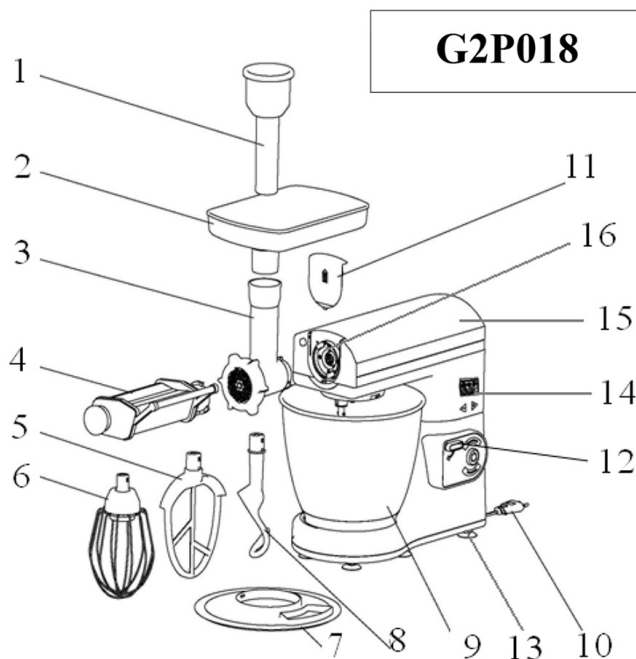
Moc maks.: 1000 W

## INFORMACJE OGÓLNE

- Przed pierwszym użyciem należy umyć dokładnie części, które są w kontakcie z żywnością, pokrywą pojemnika i akcesoria.
  - Aby uniknąć przegrzania silnika nie używać urządzenia dłużej niż 4 minuty – dla twardego ciasta, 6 minut – dla miękkiego ciasta, 5 minut – stosując do mięsa i maszynki do makaronu; w tym przypadku pozostaw urządzenie na co najmniej 10 minut w stanie spoczynku. Nie należy korzystać z urządzenia bez żywności wewnątrz pojemnika.
  - **Nie należy wkładać palców do pojemnika z żywnością, podczas gdy urządzenie pracuje. Trzymaj włosy i ubranie z dala od ruchomych części.**
  - **Nie należy wkładać przedmiotów lub składników podczas pracy maszyny.**
  - Urządzenie należy umieścić na płaskiej, stabilnej i nie śliskiej powierzchni.
  - Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić, czy części są prawidłowo zamontowane. Przed podłączeniem wtyczki, zamontować odpowiednie akcesorium.
  - Przed wyjęciem akcesoriów zawsze wyłączyć urządzenie.
  - Oczyszczyć akcesoria po każdym użyciu.
  - Stosowanie nieoryginalnych akcesoriów może spowodować uszkodzenie urządzenia i utratę gwarancji.
  - Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest uruchomione.
  - Wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego po użyciu i / lub przed zainstalowaniem lub wyjęciem akcesoriów.
  - Po użyciu urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
  - Nie zanurzać urządzenia głównego w wodzie lub innych cieczach; czyścić wilgotną szmatką.
  - Nie narażaj urządzenia na silne uderzenia, może to spowodować poważne uszkodzenia.
  - Podczas korzystania z przystawki do robienia makaronu, nie wkładaj palców, włosy i ubrania między rolki.
  - Podczas korzystania z maszynki do mięsa, należy używać wyłącznie określonego akcesorium, do popychania żywności do rury.
- UWAGA !!! Nie należy korzystać z urządzenia jako maszyny do ugniatania i innego akcesorium w tym samym czasie. Może to spowodować uszkodzenie na skutek przeciążenia.**

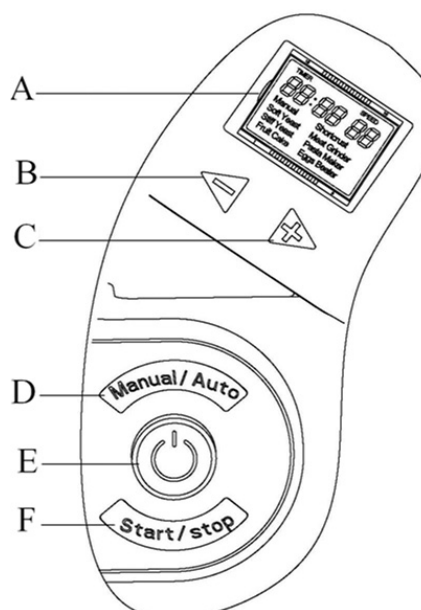
## Opis urządzenia G2P018

1. Popychacz do żywności
2. Pojemnik na mięso
3. Przystawka maszynka do mielenia mięsa
4. Maszynka do makaronu (lub maszynka do fettuccine lub maszynka do spaghetti)
5. Akcesorium K lub mikser
6. Ubijak
7. Pokrywa pojemnika
8. Hak
9. Miska ze stali nierdzewnej
10. Wtyczka
11. Zaślepka
12. Panel kontrolny i dźwignia zwalniania
13. Stopki antypoślizgowe
14. Wyświetlacz LCD
15. Główne urządzenie
16. Napęd maszynki do mięsa i maszynki do makaronu



### PANEL STEROWANIA (12)

- A. Wyświetlacz LCD
- B. Przycisk (-)
- C. Przycisk (+)
- D. Przełącznik pracy ręcznej/automatycznej
- E. Przycisk ON / OFF
- F. Przycisk Start / Stop



## UGNIATANIE

- Umieścić pojemnik w miejscu, obracając w kierunku LOCK aż się zatrzaśnie.
- Podnieść główny korpus (15) za pomocą dźwigni zwalniającej (12).
- Zainstaluj akcesorium wprowadzając łącznik do wałka napędowego urządzenia, a następnie obróć pierścień blokujący, aż się zatrzyma.
- Umieścić składniki wewnątrz miski. Całkowita waga składników nie może przekraczać 3kg.
- Opuść ramię, zwalniając dźwignię (12).
- Wtyczkę (10) podłącz do gniazda elektrycznego.

## INSTRUKCJA – tryb ręczny

- Wciśnij przycisk ON / OFF (E) i wybierz tryb ręczny, naciskając przycisk Manual / Auto (D), aż "Manual" pojawi się na wyświetlaczu.
- Wybierz prędkość (od 1 do 6), naciskając - i + przycisk (B i C). Wybierz prędkość do typu ciasta.
- Rozpocznij proces poprzez naciśnięcie przycisku Start / Stop (F).
- UWAGA: Zegar na wyświetlaczu wskazuje czas użytkowania. Praca z ciężkim ciastem nie powinna przekroczyć 4 minut, w przypadku miękkiego ciasta nie przekraczać 6 minut. Pozostawić do ostygnięcia na 10 minut po operacji.
- Kiedy ciasto jest gotowe, lub zakończono pracę urządzenia, wyłączyć go, naciskając Przycisk Start / Stop (F).

## INSTRUKCJA – tryb automatyczny

- Wciśnij przycisk ON / OFF (E) i wybierz tryb automatyczny, naciskając przycisk Manual / Auto (D), aż na wyświetlaczu pojawi się "SOFT YEAST".
- Wybierz program przyciskami - i + (B i C), wybierając z poniższych:

<b>Program</b>	<b>Czas</b>
Soft yeast (miękkie ciasto)	5 minut
Steef yeast (twarde ciasto)	5 minut
Fruit cake (ciasto owocowe)	5 minut
Egg beater (ubijanie jajek)	6 minuty
Shortcrust (kruche ciasto)	4 minut
Meat grinder (maszynka do mięsa)	5 minut
Pasta maker (maszynka do makaronu)	10 minut

- Po wybraniu programu, rozpocznij naciskając przycisk Start / Stop (F).
- Urządzenie wyłączy się automatycznie po zakończeniu operacji.

Po zakończeniu procesu, niezależnie od trybu automatycznego lub ręcznego, zwolnij ramię dźwigni (12) i podnieś ją, wyjmij akcesorium i pojemnik z jedzeniem. Wyjąć ciasto za pomocą szpatułki.

Oczyść urządzenie zgodnie z instrukcjami, które można znaleźć w rozdziale "Czyszczenie".

## WYBIERZ AKCESORIUM

Do urządzenia dołączone są trzy akcesoria, które są stosowane w zależności od sytuacji.

Hak (8) – Użyj tego akcesorium do twardego ciasta, jak na przykład: chleb, pizza, makarony, itp.

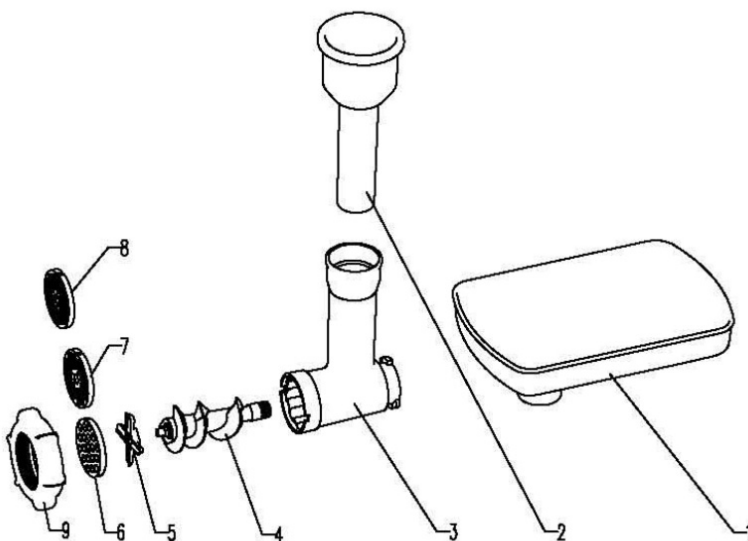
Akcesorium K lub mikser (5) – Użyj go do miękkiego ciasta, takie jak ciasteczka lub do mieszania, miksowania, itp.

Ubijaczka (6) – Użyj go do ubicia jaj lub śmietany.

## MASZYNEK DO MIELENIA MIĘSA (OPCJONALNIE)

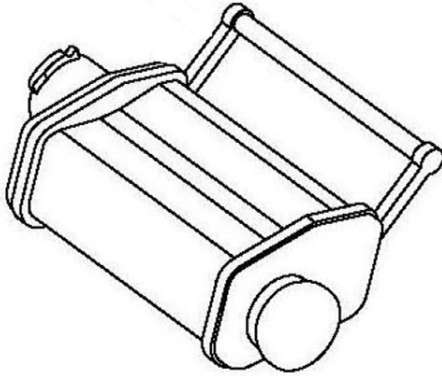
Maszynka do mielenia mięsa nie jest dołączona do zestawu, ale jest dostarczana oddzielnie. Można ją zamówić u sprzedawcy, prosząc o G3Ferrari model G2P019.

1. Tacka na mięso
2. Popychacz do żywności
3. Rozdrabniacz
4. Spirala
5. Ostrze
6. Sitko o małych oczkach
7. Sitko o dużych oczkach
8. Sitko o średnich oczkach
9. Pierścień zabezpieczający



**Montaż urządzenia:** umieścić spiralę (4) w rozdrabniaczu (3), ostrze (5) na spirali oraz jedno z sitek (6, 7 lub 8) za ostrzem. Wybierz sitko w zależności jak grubo zmielone mięso chcesz uzyskać. Zablokuj elementy przekręcając pierścień (9). Zamontuj tackę (1) na szczycie rozdrabniacza (3). Na koniec dołącz maszynkę do mięsa do głównego korpusu (15) po zdjęciu zaślepki (11), aby odsłonić napęd (16) i dołączyć do niego maszynkę.

## MASZYŃKA DO MAKARONU, MASZYŃKA DO FETTUCCINE, MASZYŃKA DO SPAGHETTI (OPCJONALNIE)



Maszynka do makaronu, maszynka do fettuccine, maszynka do spaghetti nie wchodzi w skład zestawu tylko są dostarczane oddzielnie. Można je zamówić u sprzedawcy, prosząc o G3FERRARI model G2P020 (maszynka do makaronu), G3FERRARI model G2P022 (maszynka do fettuccine), G3FERRARI model G2P023 (maszynka do spaghetti).

Założ przystawkę do głównego korpusu (15) usuwając zaślepkę (11), w celu odsłonięcia napędu (16) i dołączyć go.

### CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie.
- Nie wolno zanurzać w wodzie korpusu, tylko umyć wilgotną szmatką i łagodnym detergentem. Unikać wniknięcia wody pod obudowę silnika.
- Przystawki, pojemnik i pokrywa nie mogą być myte w zmywarce, myć je ręcznie nieścieralną gąbką płynem z łagodnym detergentem. Osusz je dokładnie przed zmontowaniem urządzenia.
- Podczas mycia ostrze Maszynki do mięsa, podczas mycia ostrza, uważaj, aby się nie skaleczyć.
- Po umyciu maszynki do makaronu, nasmaruj rolki olejem roślinnym.

## **DANE TECHNICZNE**

- Zasilanie: AC 230V, 50Hz
- Moc 1000W. Max moc 1500W
- Kontrolki cyfrowe i wyświetlacz LCD z zegarem
- 7 programów i tryb ręczny
- Przezroczysta plastikowa pokrywa, pojemnik ze stali nierdzewnej i przystawki
- 7 l pojemności, do 3 kg składników
- Stopy antypoślizgowe
- Czujnik bezpieczeństwa
- Czas pracy:

Ubijak - 4 min, Mikser - 6 min, Maszynka do makaronu u maszynka do mięsa - 5 min.

- Akcesoria: hak, ubijaczka, akcesorium mieszające (akcesorium K), pokrywa i pojemnik
- Wyposażenie opcjonalne: maszynka do mielenia mięsa mod. G2P019, Maszynka do makaronu mod. G2P020, Maszynka do Fettuccine mod. G2P022, Maszynka do Spaghetti mod. G2P023

## **PROGRAMY I PRZEPISY**

Ten rozdział ma na celu przedstawienie przepisów w odniesieniu do każdego programu.

Celem tej książki kucharskiej jest dostarczenie podstaw i pomysłów, aby móc uwolnić wyobraźnię i tworzyć własne osobiste przepisy w najlepszy sposób.

### **SOFT YEAST (miękkie ciasto)**

Użyj do robienia miękkiego ciasta z drożdżami: pączki i wyroby cukiernicze ogólnie. Wybierz mikser (5) dla tego programu.

#### **PRZEPIS: Poranny pączek**

Składniki: 4 jajka - 220 g cukru - 150 g margaryny - 100 g mąki - 100 g skrobi ziemniaczanej - proszek do pieczenia.

Umieść wszystkie składniki wewnątrz miski i wybierz program "Soft yeast". Na końcu procesu wyjmij pojemnik i wylej mieszanicę do naczynia do pieczenia. Następnie włóż naczynie do podgrzanego piekarnika o temperaturze 170 stopni na około 60 minut.

### **STIFF YEAST (twarde ciasto)**

Użyj do robienia twardego ciasta z drożdżami: chleba, makaronu, pizzy itp. Wybierz hak (8).

#### **PRZEPIS: Ciasto na pizze**

Składniki na 500 g: 300g mąki - 25 g drożdży - 1 łyżeczka soli - 1 szklanka ciepłej wody.

Umieścić mąkę w pojemniku, zrób dołek w środku (tzw. fontanna) i dodaj łyżeczkę soli. Pokrusz drożdże i rozmieszaj w szklance ciepłej wody, dodaj je powoli do dołka w mące i uruchom program "Stiff yeast".

Na początku ciasto będzie miękkie i lepkie, później stanie się zwięzłe i bardziej elastyczne. Na koniec programu będzie zwarte.



Wyjąć ciasto z miski, natnij krzyż na wierzchu i pozostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, pokryte tkaniną, przez około 2 godziny, aż ciasto podwoi swoją wielkość (skróć czasu w warunkach gorąca i wilgotności).

Po wyrośnięciu ciasta można być zagniatane przez kilka minut i od razu użyte, w przeciwnym razie może być zamrożone. Jeśli zdecydujesz się zamrozić ciasto, przykryj przezroczystą folią, zawiń go w paczkę przed włożeniem do zamrażarki. Jeśli zdecydujesz się go później używać, rozmroź w temperaturze pokojowej i ugniataj przez 5 minut z odrobiną oleju.

Rozwałkować pizzę wałkiem do ciasta, dodaj swoje ulubione składniki i piecz w piecu do pizzy G3Ferrari, model G10006 Delizia.

### **FRUIT CAKE (Ciasto owoce)**

Użyj do robienia spodów do tart i deserów owocowych. Wybierz mikser (5).

#### **PRZEPIS: Ciasto na tartę dżemową**

Składniki: 300 g mąki - 150g masła o temperaturze pokojowej - 150 g cukru - 2 jajka - starta skórka z cytryny - 1 szczypta soli - 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Umieść wszystkie składniki wewnątrz miski i uruchom program "Fruit cake". Po zakończeniu wyciągnij ciasto, owiń w papier do pieczenia i odstaw na 30 minut do lodówki.

Ciasto jest gotowe do rozwałkowania i nadziania ulubionym dżemem.

### **SHORTCRUST (Krucze ciasto)**

Użyj do robienia kruchego ciasta ciasto lub podobnych. Wybierz mikser (5) dla tego programu.

#### **PRZEPIS: Kruche ciasto**

Składniki: 200 g mąki - 100 g margaryny - 3 łyżki zimnej wody - 1 szczypta soli.

Umieść wszystkie składniki wewnątrz miski i wybierz program "Shortcrust". Po zakończeniu wyjmij ciasto, owiń w papier do pieczenia i odstaw na 30 minut do lodówki.

Ciasto jest gotowe do rozwałkowania i napełnienia; Przed przystąpieniem do napełniania, ciasto musi być ponabijane widelcem.

### **MEAT GRINDER (maszynka do mielenia mięsa)**

Idealny do mielenia i rozcierania mięsa. Użyj przystawki do mielenia mięsa (3). Pokroić mięso na kawałki 2-3 cm każdy, wybrać program "Meat grinder" i włożyć kawałki mięsa do maszynki, używając popychacza do żywności (1).

### **EGG BEATER (ubijanie jajek)**

Użyj do ubijania jaj i śmietany. Wybierz ubijaczkę (6). Umieść jajka wewnątrz miski i uruchom program "Egg beater".

### **PASTA MAKER (maszynka do makaronu)**

Idealny do robienia świeżego domowego makaronu. Użyj przystawki do robienia makaronu (4).

#### **PRZEPIS: Tagliatelle**

Po przygotowaniu ciasta na makaron, zrobić kilka małych kulek. Wybierz program "Pasta maker" i wkładaj kulki, po jednej w rolki (4), zaciskając je stopniowo za pomocą dźwigni znajdującej się obok. Gdy pasek ciasta osiągnie żądaną grubość, rozwałkuj na posypanej mąką powierzchni a następnie powtórz proces z nową kulką ciasta.

Posyp mąką każdy pasek i owiń wokół siebie. Nożem, potnij ciasto w paski o takiej samej długości makaronu.

# KARTA GWARANCYJNA

## IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.  
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtel-brzesko.pl e-mail: [biuro@comtel-brzesko.pl](mailto:biuro@comtel-brzesko.pl) , [serwis@comtel-brzesko.pl](mailto:serwis@comtel-brzesko.pl)

Nazwa i model	Nr fabryczny

Data sprzedaży	Podpis i pieczęć sprzedawcy

## Adnotacje o naprawie

LP	Data przyjęcia do naprawy	opis naprawy	pieczęć/podpis
<b>1</b>			
<b>2</b>			
<b>3</b>			
<b>4</b>			

*"Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza.*

*Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu.*

*Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstałych ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. W sprzęcie nie znajdują się składniki niebezpieczne, które mają szczególnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi."*

## WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę **COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, Tel: 14 68 49 418** nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/ Autoryzowanym Serwisem**.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką TREVI, TREVIDEA, G3FERRARI zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejscu zakupu lub do importera - gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu sprzętu.
5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.
7. Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:
  - dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
  - nazwę, model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
  - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
  - dokładny opis uszkodzenia, wady,
  - podpis i pieczęć sprzedawcy.
8. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
10. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
  - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
  - używania urządzeń w celach komercyjnych,
  - zaniki sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową,
  - uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu,
  - uszkodzenie plomb gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji
  - kabli, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków, ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.
11. Niedopuszczalne jest używanie ogrzewacza w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniami kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.
12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
13. Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:
  - jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki, a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,
  - jeżeli Autoryzowany Serwis uzna że usunięcie wady nie jest możliwe.
14. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
15. Każdy reklamowany sprzęt serwis comtel sprawdza pod względem poprawności działania. Jeżeli się okaże że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

### IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418, FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtel-brzesko.pl e-mail: [biuro@comtel-brzesko.pl](mailto:biuro@comtel-brzesko.pl), [serwis@comtel-brzesko.pl](mailto:serwis@comtel-brzesko.pl)

