

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G20149

INSTRUKCJA

OBSŁUGI

INSTRUKCJA

IT

EN

PT

ES

DE

FR

Model techniczny: SM-1550M



Mieszarka planetarna
Stand mixer **PASTAIO**

KLASY OCHRONY / PROTECTION CLASSES



UWAGA
RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM
NIE WYSTAWIAĆ NA DZIAŁANIE DESZCZU I WILGOCI



OSTRZEŻENIE RYZYKO
PORAŻENIA PRĄDEM
NIE WYSTAWIAĆ NA DZIAŁANIE DESZCZU LUB WILGOCI



UWAGA: NIE OTWIERAĆ URZĄDZENIA. W ŚRODKU NIE MA ŻADNYCH ELEMENTÓW, KTÓRE UŻYTKOWNIK MÓGLBY MANIPULOWAĆ, ANI CZĘŚCI ZAMIENNYCH. WSZELKIE CZYNNOŚCI SERWISOWE NALEŻY POWIERZYĆ AUTORYZOWANEMU CENTRUM SERWISOWEMU.

Jeśli na urządzeniu znajdują się poniższe symbole, oznacza to, że jego parametry techniczne odpowiadają symbolowi.



Ten symbol oznacza, że wewnątrz produktu znajdują się elementy działające pod wysokim napięciem; w żadnym wypadku nie otwieraj urządzenia.

Ten symbol ostrzega użytkownika, że niez izolowane niebezpieczne napięcie wewnątrz systemu może spowodować porażenie prądem elektrycznym. Nie otwierać obudowy.



Ten symbol oznacza, że urządzenie należy do klasy II: oznacza to, że urządzenie ma podwójną izolację, więc nie wymaga wtyczki z uziemieniem.

Symbol urządzenia klasy II. Urządzenie elektryczne z podwójną izolacją zostało zaprojektowane w taki sposób, że nie wymaga bezpiecznego połączenia z uziemieniem elektrycznym.



Uwaga: ten symbol wskazuje użytkownikowi ważne instrukcje, które należy przeczytać i przestrzegać podczas użytkowania produktu.

Uwaga: ten symbol przypomina użytkownikowi o konieczności uważnego przeczytania ważnych instrukcji dotyczących obsługi i konserwacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Poniżej znajdują się ważne wskazówki dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji; należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję do dalszego wykorzystania; produkt należy używać wyłącznie w sposób wskazany w niniejszej instrukcji; każde inne użycie należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne; dlatego producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego i nieuzasadnionego użytkowania.

Przed użyciem należy sprawdzić stan urządzenia: w razie wątpliwości nie należy go używać i skontaktować się z serwisem.

Nie pozostawiaj elementów opakowania (plastikowych torebek, styropianu, gwoździ, zszywek itp.) w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia; ponadto należy pamiętać, że elementy te należy poddać recyklingowi.

Upewnij się, że dane na tabliczce znamionowej są zgodne z danymi sieci elektrycznej; instalacja musi być wykonana zgodnie z instrukcjami producenta, biorąc pod uwagę maksymalną moc wskazaną na tabliczce znamionowej; nieprawidłowa instalacja może spowodować szkody dla osób, zwierząt lub rzeczy, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Jeśli konieczne jest użycie adapterów, listew zasilających i przedłużaczy, należy używać takich, które są zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa; nie należy przekraczać limitów poboru mocy wskazanych na adapterze i/lub przedłużaczach, a także maksymalnej mocy wskazanej na listwie zasilającej.

Nie pozostawiaj urządzenia włączonego bez potrzeby; lepiej odłączyć wtyczkę od sieci zasilającej, gdy urządzenie nie jest używane.

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawiane jest bez nadzoru.

Czynności związane z czyszczeniem należy wykonywać po odłączeniu wtyczki.

Jeśli urządzenie jest niesprawne i zdecydowano się go nie naprawiać, zaleca się uniemożliwienie jego użycia poprzez przecięcie przewodu zasilającego.

- Nie należy zbliżać przewodu zasilającego do ostrych przedmiotów lub gorących powierzchni ani ciągnąć za niego w celu wyjęcia wtyczki. Nie należy pozostawiać go zwisającego z blatu roboczego, gdzie dziecko mogłoby go chwycić. Nie należy używać produktu w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wtyczki lub zwarcia; produkt należy oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie.
- Nie należy wystawiać produktu na działanie szkodliwych warunków atmosferycznych, takich jak deszcz, wilgoć, mróz itp. Należy przechowywać go w suchym miejscu. Nie należy dotykać ani obsługiwać produktu mokrymi rękami lub bosymi stopami.
- Produkt nie powinien być używany przez dzieci, nawet jeśli mają one ponad 8 lat.
- Urządzenie to może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby niedoświadczone lub nieposiadające wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Produkt i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub w przypadku awarii i/lub nieprawidłowego działania nie należy manipulować urządzeniem. Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez producenta lub jego serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec wszelkim zagrożeniom. Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i spowodować utratę gwarancji.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania z zewnętrznymi timerami lub pilotami zdalnego sterowania. Przed każdym użyciem należy rozwinąć przewód zasilający.

- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy, dla klientów w hotelach, motelach, pensjonatach lub rezydencjach.
- Nie narażaj produktu na uderzenia, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie. Używaj wyłącznie oryginalnych i kompatybilnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie używać pod lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, źródła ciepła, zimne obszary i para wodna.

INFORMACJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

UWAGA: nie myć akcesoriów w zmywarce, ponieważ agresywne mycie niszczy aluminium, powodując jego ciemnienie i matowienie.

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć części, które będą miały kontakt z żywnością: pojemnik, pokrywkę, akcesoria.
- Aby uniknąć przegrzania silnika, nie należy używać urządzenia w trybie ciągłym przez ponad 20 minut; w takim przypadku należy zrobić co najmniej 10-minutową przerwę. Nie należy używać produktu na pustym biegu.



- Nie wprowadzać palców do pojemnika z jedzeniem podczas pracy. Produkt jest włączony. Trzymaj włosy i ubrania z dala od ruchomych elementów. Nie wkładaj żadnych przedmiotów ani składników, gdy

urządzenie pracuje.

- Przed każdym podłączeniem wtyczki należy ustawić przełącznik zasilania w pozycji „0” (WYŁ.). Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej i nieśliskiej powierzchni.
- Przed uruchomieniem urządzenia sprawdzić, czy wszystkie części są prawidłowo zamontowane.
- Przed podłączeniem wtyczki zamontować wybrane akcesorium.
- Przed wyjęciem akcesoriów wyłączyć mikser. Po każdym użyciu wyczyścić akcesoria.
- Używanie nieoryginalnych akcesoriów może spowodować uszkodzenie produktu i utratę gwarancji.

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po użyciu i/lub przed montażem lub demontażem jakiegokolwiek akcesorium należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
- Nie zanurzać korpusu w wodzie ani innych płynach; do czyszczenia używaj wilgotnej ściereczki.

Nie przeciążaj urządzenia. Całkowita waga składników w pojemniku nie może przekraczać 3 kg w przypadku miękkich ciast lub 2 kg w przypadku twardszych ciast, takich jak ciasto na pizzę, lub 1,5 kg w przypadku makaronu jajecznego.

- Podczas korzystania z przystawki do wyciskania makaronu, tagliatelle lub spaghetti nie wkładaj palców, włosów ani ubrań do wałków.
- Podczas korzystania z przystawki do mielenia mięsa należy używać wyłącznie specjalnego dociskacza do dociskania produktów spożywczych do rury wsadowej.

UWAGA!!! Nie należy używać urządzenia jednocześnie jako miksera i z jednym z opcjonalnych akcesoriów. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia z powodu przeciążenia.

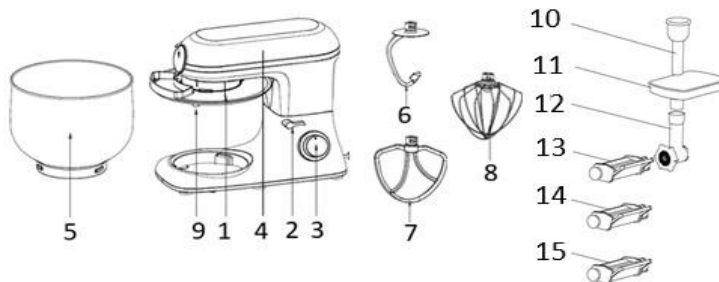
G20149

1. Sworzeń transmisyjny
2. Dźwignia zwalniająca ramię
3. Pokrętko 6 prędkości
4. Korpus
5. Pojemnik ze stali nierdzewnej
6. Akcesoria do mieszania
7. Akcesoria do miksera
8. Akcesoria do ubijania
9. Pokrywką

10. Nakładki do maszynki do mielenia mięsa

11. Taca do maszynki do mielenia mięsa

13. Akcesoria do wyciskania makaronu



12. Akcesoria do maszynki do mielenia mięsa

14. Akcesoria do cięcia makaronu 15. Akcesoria do spaghetti

DZIAŁANIE MIESZALNIKA

- Podnieść górną część korpusu za pomocą przycisku zwalniającego (2).
- Zamocować pojemnik (5) w obudowie korpusu silnika, obracając go do momentu zablokowania.
- Zamontować wybrane akcesorium, wkładając jego zaczep do wału silnika produktu, a następnie zablokować, obracając pierścień mocujący do oporu.
- Założyć pokrywę (9) na pojemnik. Opuścić ramię, odblokowując je za pomocą dźwigni (2).
- Włożyć składniki do pojemnika. Całkowita waga składników w pojemniku nie może przekraczać

3 kg w przypadku miękkich ciast lub 2 kg w przypadku twardszych ciast, takich jak ciasto na pizzę, lub 1,5 kg w przypadku ciasta jajecznego.

- Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Uruchom urządzenie za pomocą pokrętle (3) i wybierz prędkość od 1 do 6. Zaleca się używanie najniższej prędkości na początku pracy, a następnie przechodzenie do wyższych. Prędkość należy również dostosować do rodzaju ciasta: jeśli ciasto jest twarde, nie należy używać najwyższych prędkości.

UWAGA: nie należy przekraczać 20 minut ciągłej pracy. Pozostawić do ostygnięcia na 10 minut. Nie należy używać miksera bez ciasta.

Gdy ciasto jest gotowe lub praca została zakończona, zatrzymaj urządzenie, ustawiając pokrętkę w pozycji „0”

(3). Po zakończeniu pracy zwolnić ramię za pomocą przycisku (2) i podnieść je, wyjąć używane akcesorium i pojemnik z przetworzonym produktem. Wyjąć ciasto za pomocą łopatki. Wyczyścić produkt zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiednim paragrafie.

WYBIERANIE RODZAJU AKCESORIUM

W opakowaniu znajdują się trzy akcesoria.

HAK DO MIESZANIA CIASTA (6). Do stosowania z twardymi ciastami, takimi jak ciasto chlebowe, pizza, makaron.

AKCESORIA DO MIESZANIA (7). Do stosowania z miękkimi ciastami, takimi jak ciasto na ciastka, lub do mieszania, łączenia składników itp.

AKCESORIA DO UBIJANIA lub **PLANETARNE (8).** Do ubijania jajek lub bitej śmietany.

AKCESORIA DO CIASTA, TAGLIATELLE I SPAGHETTI

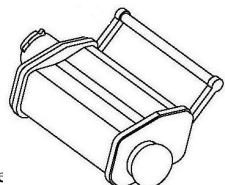
Akcesoria do wyrabiania ciasta, tagliatelle/fettuccine i spaghetti są **dostarczane oddzielnie**, więc nie są dołączone do urządzenia. Można je zamówić u zaufanego sprzedawcy, prosząc o produkt, model G20115 (wyrabianie ciasta), model G20116 (do tagliatelle), model G20117 (do spaghetti).

Zamontować przystawkę do korpusu (4) mieszarki; w tym celu zdjąć pokrywę

(10), aby odsłonić przekładnię. Zablokować przekładnię akcesorium w przekładni miksera.

Maszynka do ciasta posiada 9 ustawień grubości, które można regulować za pomocą pokrętle z boku.

Zacznij od największej grubości i stopniowo zmniejszaj ją, aż do uzyskania pożądanej grubości.



AKCESORIA DO MIELENIA MIĘSA (dostarczane oddzielnie)

Akcesorium do mielenia mięsa jest dostarczane oddzielnie, więc nie jest dołączone do urządzenia. Można je sprzedać, podając numer modelu G20114.

1 Talerz do mięsa 2 Dociskacz do żywności

3 Maszynka do mielenia mięsa 4 Spirala

5 Ostrze 6 Cięcie drobne

7 Grube cięcie 8 Średnie cięcie 9

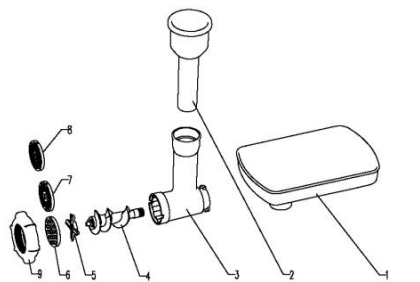
Pierścień mocujący

Montaż: zamontować spiralę (4) wewnątrz maszyny do mielenia mięsa

(3), ostrze (5) na spirali i jedną z tarcz (6, 7 lub 8) nad ostrzem. **Wybrać tarczę w zależności od pożądanej grubości mielonego mięsa. Tarcze znajdują się wewnątrz docisku**

(2). Zabezpieczyć części, dokręcając pierścień mocujący (9). Zamontować talerz do mięsa (1) na górnym otworze maszyny do mielenia mięsa (3). Na koniec zamontować przystawkę do mielenia mięsa do korpusu

(4) miksera; w tym celu należy zdjąć pokrywę (10), aby odsłonić przekładnię. Zablokować przekładnię maszyny do mielenia mięsa w przekładni.



SYSTEM BEZPIECZEŃSTWA

Mieszarka jest wyposażona w system bezpieczeństwa, który zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Jeśli urządzenie zostanie podłączone do sieci elektrycznej, a przełącznik prędkości znajduje się w pozycji innej niż „0”

silnik nie uruchomi się. Aby prawidłowo uruchomić mikser, należy ustawić przełącznik prędkości w pozycji „0”, a następnie wybrać żądaną prędkość.

CZYSZCZENIE - Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

UWAGA: nie myć akcesoriów w zmywarce, ponieważ agresywne mycie w zmywarce niszczy aluminium, powodując jego ciemnienie i matowienie.

- Nie zanurzaj korpusu silnika w wodzie, ale myj go wilgotną ściereczką i nieściernymi detergentami. Należy również unikać przedostawania się wody do korpusu silnika.
- Akcesoria, pojemnik i pokrywę nie można myć w zmywarce; należy je myć ręcznie, używając nieściernej gąbki i płynu do mycia naczyń. Przed ponownym zamocowaniem do korpusu silnika należy je wysuszyć.
- Podczas mycia akcesorium do mielenia mięsa należy uważać, aby się nie skaleczyć.
- Po umyciu przystawki do wyciskania makaronu należy nasmarować wałki olejem roślinnym.

PARAMETRY TECHNICZNE

- Zasilanie: AC 220-240 V ~ 50-60 Hz. Moc znamionowa 1400 W. Moc maksymalna: 1800 W
- Pojemnik ze stali nierdzewnej, pojemność: 7 litrów, z możliwością przetworzenia do 3 kg składników
- Nóżki z przysawkami dla większej stabilności
- Akcesoria w zestawie: hak do ugniatania z aluminium, trzepaczka (lub mikser planetarny) ze stali nierdzewnej, mieszadło z aluminium, pokrywa, miska.
- Akcesoria opcjonalne: maszynka do mielenia mięsa mod. G20114, maszynka do wyciskania makaronu mod. G20115, maszynka do cięcia makaronu mod. G20116, maszynka do cięcia spaghetti mod. G20117.
- Zużycie energii w trybie wyłączenia: 0,4 W. Produkt przechodzi w tryb wyłączenia za pomocą pokrętle.

PRZEPISY

PRZEPIS: Ciastko na dobry poranek

Użyj akcesorium do mieszania

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

Włożyć wszystkie składniki do pojemnika i uruchomić mikser. Po zakończeniu mieszania wyjąć pojemnik i przelać przygotowaną masę do formy do pieczenia. Następnie włożyć formę do piekarnika rozgrzanego do 170°C na około 60 minut.

PRZEPIS: Ciasto na pizzę.

Użyj akcesorium hak do mieszania ciasta

Składniki na 500 g ciasta: 300 g mąki - 25 g drożdży piwnych - 1 szczypta soli - 1 szklanka letniej wody.

Wsyp mąkę do pojemnika, zrób wgłębienie w środku, tworząc tzw. fontannę, i wsyp do niej płaską łyżeczkę soli. Rozkrusz drożdże piwne w niewielkiej ilości ciepłej wody, dodaj je stopniowo do środka fontanny z mąki i uruchom urządzenie na niskich obrotach. Na początku ciasto będzie dość miękkie i lepkie, ale z czasem stanie się bardziej zwarte i elastyczne. Na koniec uformuje się kulka.

Wyjmij kulę z pojemnika, nacinaj ją na krzyż i pozostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, przykrytą ściereczką. Odstaw na około 2 godziny, aby ciasto podwoiło swoją objętość (czas ten może być znacznie krótszy w warunkach wysokiej temperatury i wilgotności). W tym momencie, po wyrośnięciu, ciasto można ponownie zagnieść przez kilka minut i użyć od razu lub zamrozić.

Jeśli zdecydujesz się je zamrozić, owiń je przezroczystą folią spożywczą, zawiń w paczkę i włóż do zamrażarki. Kiedy

zdecydujesz się je użyć, rozmroź je w temperaturze pokojowej i zagnieść przez 5 minut z dodatkiem niewielkiej ilości oleju.

PRZEPIS: Ciasto na tartę

Użyj przystawki do mieszania

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