

Tomato



I

Passapomodoro, tritacarne elettrico e trafila pasta
ISTRUZIONI D'USO

GB

Tomato press, electric mincer and pasta die
INSTRUCTIONS FOR USE

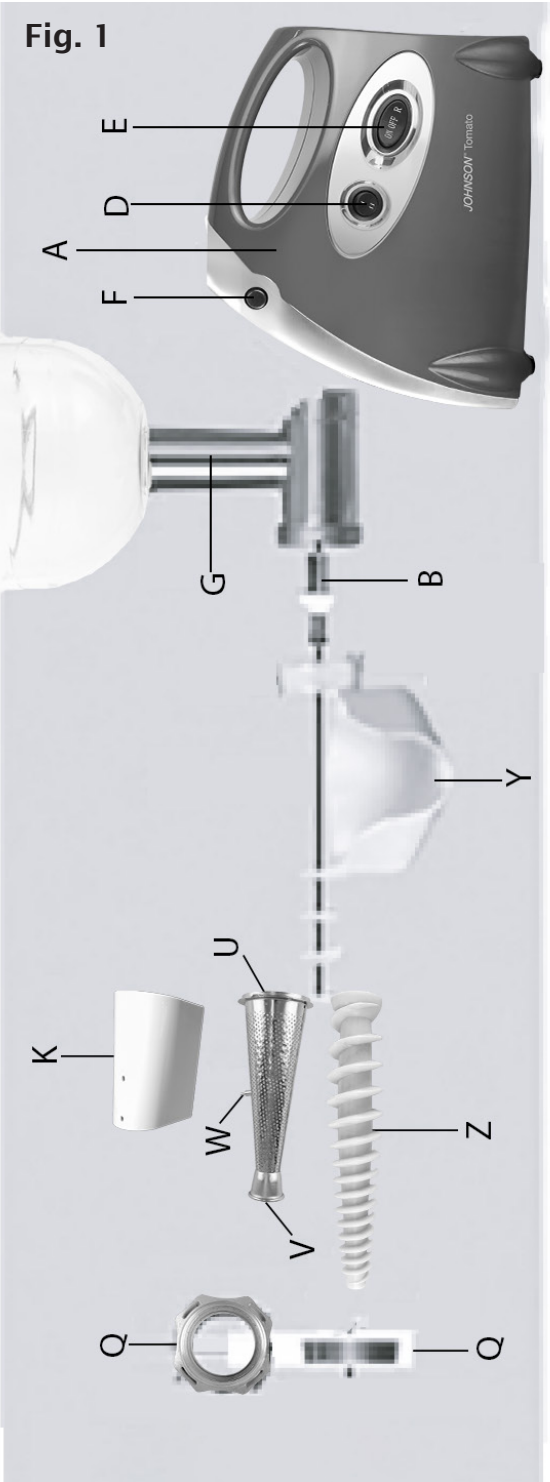
**Componenti
Components**

This exploded view diagram illustrates the assembly of a Johnson Tomato Slicer. The components are labeled as follows:

- A**: Main body of the slicer.
- B**: Spring pin.
- C**: Power switch.
- D**: On/Off/R switch.
- E**: On/Off/R switch cover.
- F**: Mounting screw.
- G**: Mounting bracket.
- H**: Tomato holder.
- I**: Mounting screw.
- J**: Mounting bracket.
- K**: Mounting bracket.
- L**: Mounting screw.
- M**: Mounting bracket.
- N**: Mounting bracket.
- O**: Mounting bracket.
- P1**: Mounting bracket.
- P2**: Mounting bracket.
- P3**: Mounting bracket.
- Q**: Mounting bracket.
- R**: Mounting bracket.
- S**: Mounting bracket.
- T**: Mounting bracket.
- U**: Mounting bracket.
- V**: Mounting bracket.
- W**: Mounting bracket.
- X**: Mounting bracket.
- Y**: Mounting bracket.
- Z**: Mounting bracket.

**Configurazione per
passapomodoro**

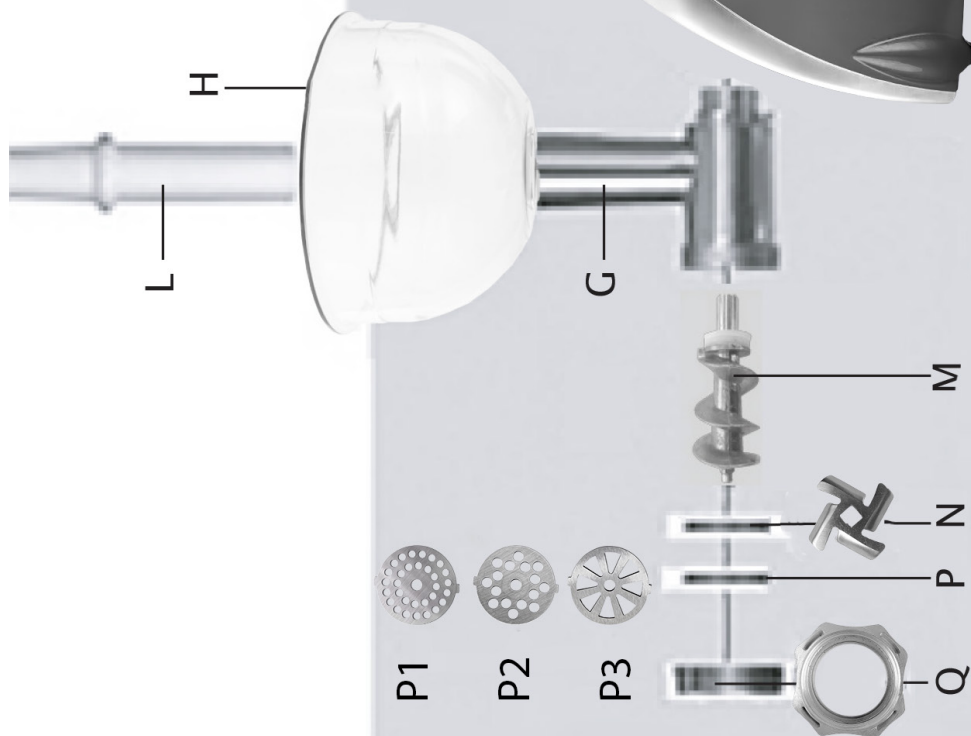
**Configuration for
tomato press**



**Configurazione
per tritacarne**

**Configuration for
mincer**

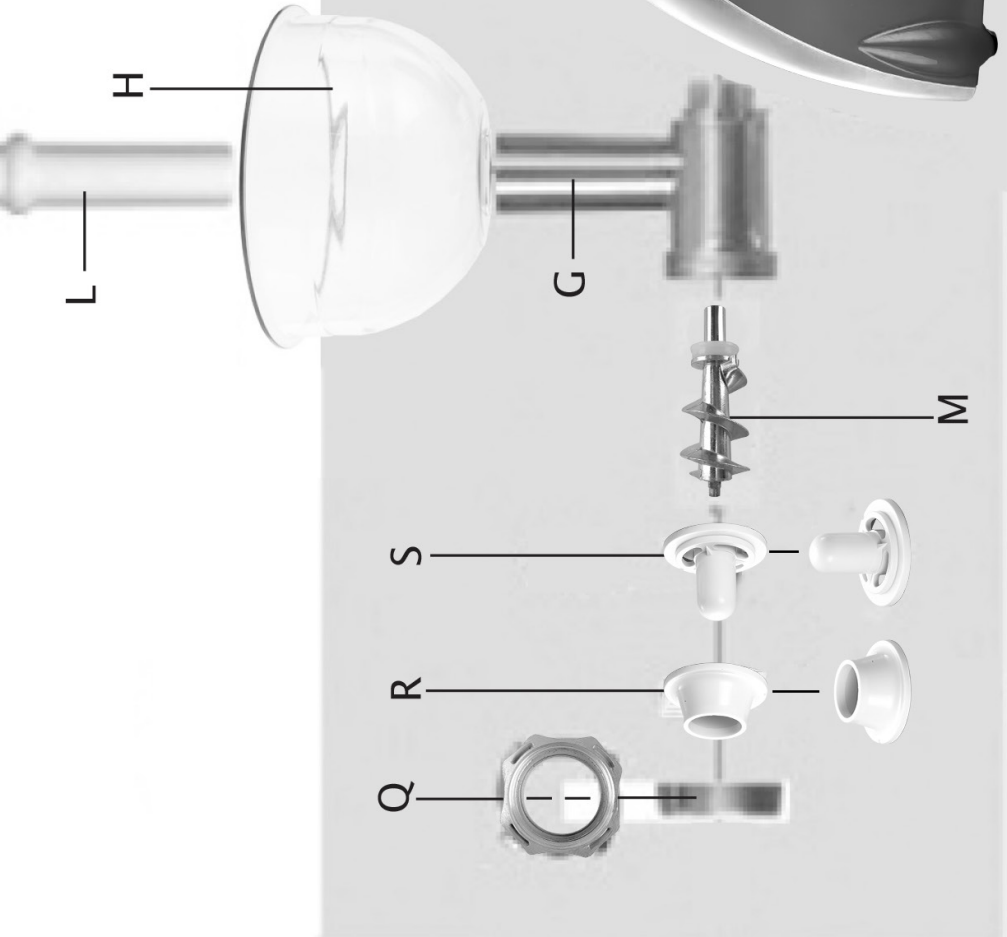
Fig. 2



Configurazione per
polpette e KIBBE

Configuration for
Meatball and KIBBE

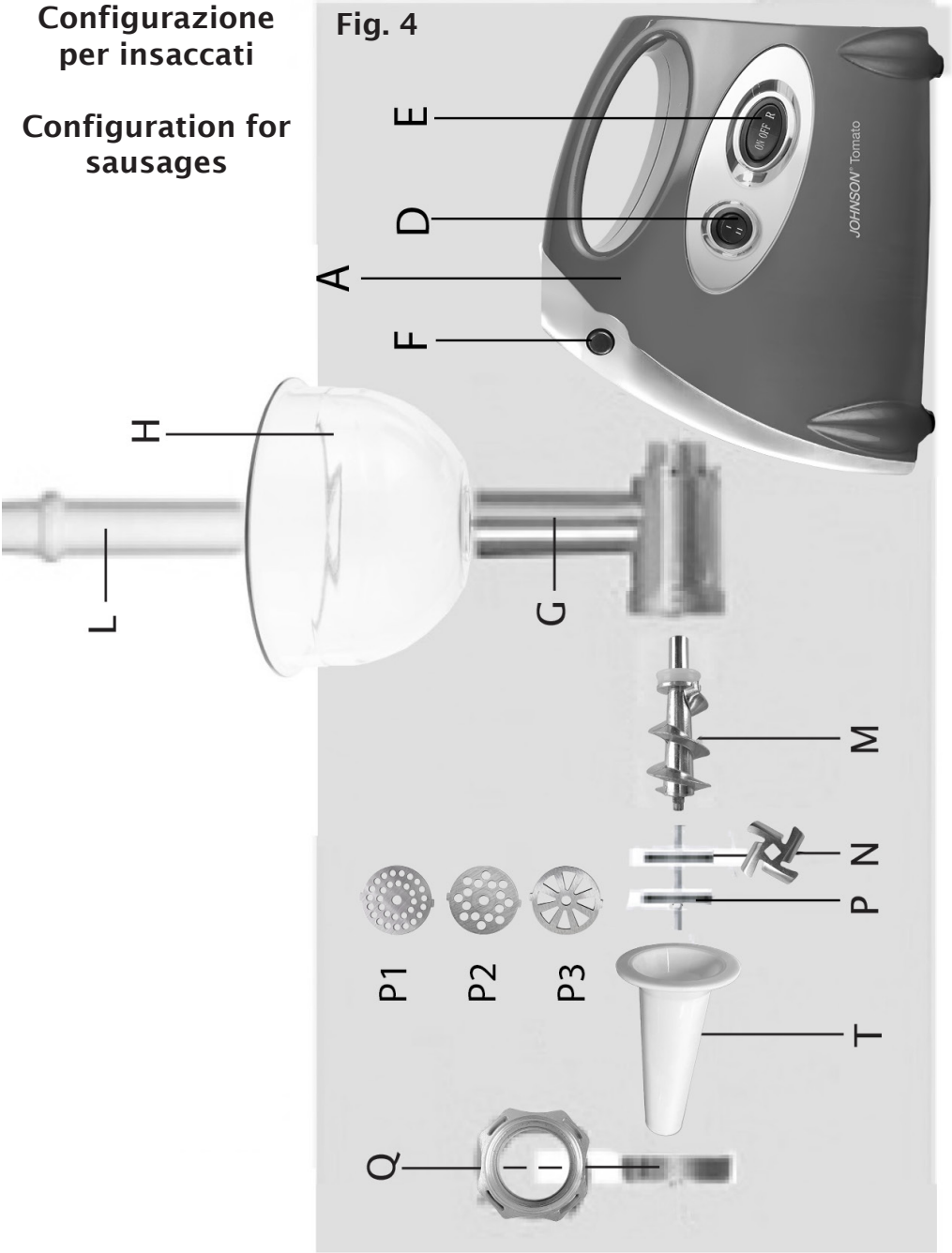
Fig. 3



**Configurazione
per insaccati**

**Configuration for
sausages**

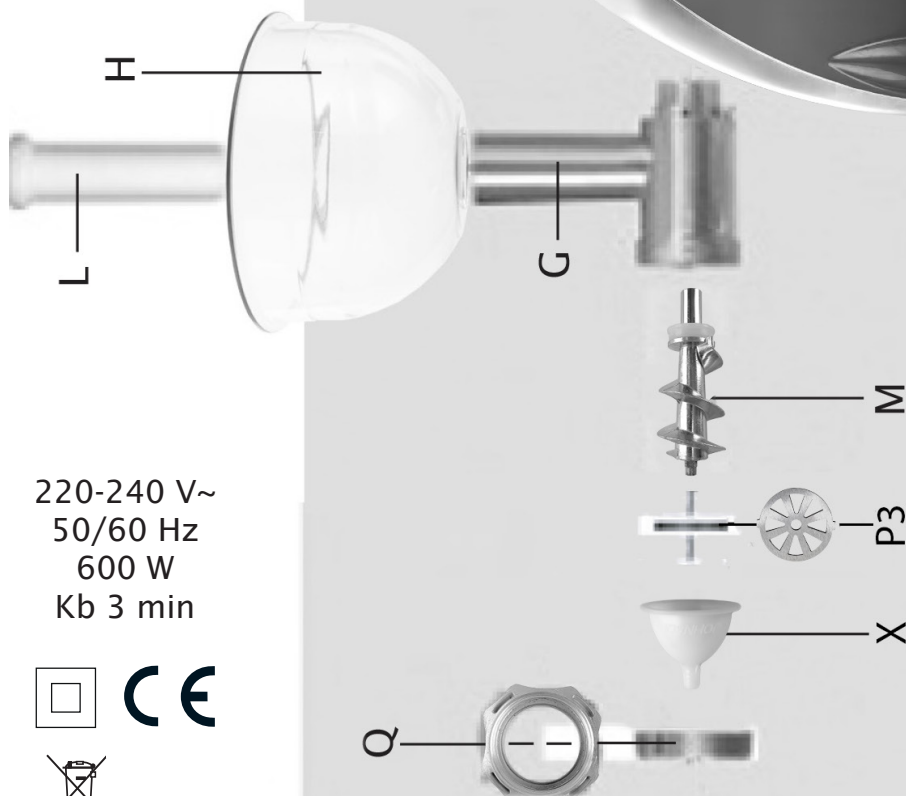
Fig. 4



**Configurazione
per trafilare pasta,
grissini e taralli**

**Configuration for
extruding pasta,
breadsticks and
taralli**

Fig. 5



220-240 V~
50/60 Hz
600 W
Kb 3 min



**Video dimostrativo
Demonstration movie**





AVVERTENZE GENERALI

Conservate con cura il presente manuale e leggetene attentamente le avvertenze; esse forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso immediato e futuro dell'apparecchio.

ATTENZIONE:

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

Prima di cambiare un accessorio, di avvicinarsi alle parti in movimento o procedere con la pulizia, spegnere l'apparecchio con l'interruttore e staccare la spina dalla presa elettrica. Aspet-

tare che le parti in movimento si arrestino, quindi procedere alla sostituzione dell'accessorio o alla pulizia.

E' necessario prendere delle precauzioni quando si maneggiano le lame taglienti, in particolare quando si estraee la lama, quando si procede alla sua sostituzione con altri accessori e durante la pulizia.

Evitare di toccare le lame AFFILATE, specialmente quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

Se le lame si inceppano, SCOLLEGARE L'APPARECCHIO prima di togliere gli ingredienti che le stanno inceppando. Per questa operazione è consigliato l'uso di una spatola.

Fare attenzione alle parti in movimento dell'apparecchio. Durante l'utilizzo, non introdurre le mani all'interno dell'apparecchio e non avvicinare capelli, indumenti sporgenti o accessori come catenine e braccialetti.

Usare sempre il pestello fornito per introdurre gli alimenti.

Non mettere mai le dita o degli utensili nel tubo di riempimento.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni o il cattivo utilizzo del prodotto, possono causare ferite e danneggiare l'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza tecnica autorizzato, in modo da prevenire ogni rischio.

Non utilizzare l'apparecchio in luoghi particolarmente umidi, polverosi e all'aperto, ma solo in ambienti domestici.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, pulita, asciutta e stabile, non inclinata, dove non sussista il rischio di caduta o ribaltamento.

Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio, per staccare la spina dalla presa di corrente elettrica.

Prestare attenzione affinché il cavo non venga a contatto con superfici calde, incandescenti, taglienti, fiamme libere, pentole e altri utensili.

Questo apparecchio non è concepito per fun-

zionare in modo continuo. E' pertanto necessario intercalare pause regolari durante il funzionamento, **non utilizzare per più di 3 minuti in modo continuo**, lasciarlo raffreddare prima di utilizzarlo nuovamente.

E' assolutamente necessario tenere pulito l'apparecchio poiché è a diretto contatto con i prodotti alimentari.

Non utilizzare l'apparecchio a vuoto, potrebbe danneggiarsi.

Non coprire l'apparecchio o ostruire i fori di aerazione del motore quando è in funzione.

Si raccomanda di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i loro giochi.

Utilizzare un paio di occhiali idonei per proteggersi da eventuali schizzi ad alta temperatura.

Non lavorare alimenti duri quali ossa, frutta secca, ecc. Non tritare zenzero, o altri alimenti con fibre dure.

Questo apparecchio, adatto solo per uso non professionale, dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito ovvero come passa pomodoro e trita-carne per uso domestico.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, errati ed irragionevoli. L'installazione dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali, cose, il costruttore non può esserne ritenuto responsabile.

La sicurezza delle apparecchiature elettriche è garantita solo se queste sono collegate ad un impianto elettrico provvisto di idonea messa a terra secondo quanto stabilito dagli attuali standard vigenti in materia di sicurezza elettrica.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini o incapaci in quanto rappresentano potenziali fonti di pericolo, ricordiamo che questi devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina rivolgersi a personale qualificato per le ne-

cessarie operazioni di adeguamento.

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Qualora il loro uso si rendesse indispensabile utilizzare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza ed aventi requisiti di compatibilità con apparecchio e rete di distribuzione elettrica.

Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione, tranne quella con i dati tecnici o quelle recanti informazioni sul prodotto.

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali ed in particolare:

ATTENZIONE: Non immergere o bagnare l'apparecchio; non usarlo vicino ad acqua, in vasca, nel lavello o in prossimità di altro recipiente con liquidi.

Nel caso l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua NON cercare di recuperarlo ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente. Successivamente portarlo in un centro assistenza qualificato per i necessari controlli.

Durante l'uso, l'apparecchio deve essere lontano da qualsiasi oggetto o sostanza infiam-

mabile od esplosiva.

Non usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua.

Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, gelo, sole, ecc.).

Il cavo di alimentazione deve essere srotolato per tutta la sua lunghezza al fine di evitarne il surriscaldamento.

NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina.

Eventuali manomissioni o interventi effettuati da personale non qualificato fanno decadere i diritti di garanzia.

Per pulire l'apparecchio usare solo un panno morbido e non abrasivo.

Quando l'apparecchio, risulta inutilizzabile e si desidera eliminarlo, asportarne i cavi e smaltirlo presso un ente qualificato al fine di non contaminare l'ambiente.

Verificare periodicamente il buono stato dell'apparecchio e dei componenti; in caso di dubbio rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

Non tirare il cavo di alimentazione per sposta-

re l'apparecchio.

E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro di assistenza tecnica autorizzato.

L'apparecchio non deve essere fatto funzionare con dei temporizzatori esterni o altri dispositivi separati di controllo remoto. La spina del cavo di alimentazione, in quanto utilizzata come dispositivo di disconnessione, deve essere sempre facilmente raggiungibile.

L'apparecchio non deve essere usato dopo una caduta se danneggiato.

Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori forniti in dotazione, per non compromettere la sicurezza di impiego.

Non togliere gli accessori dall'unità motore quando l'apparecchio è in funzione.

Mai immergere l'unità motore in acqua o qualsiasi altro liquido, non risciacquare sotto il rubinetto, usare un panno umido.

Non immergere mai l'apparecchio in liquidi bollenti.

Non far funzionare mai l'apparecchio a vuoto.

Non premere con eccessiva forza gli alimenti nel condotto di alimentazione. Un eccessivo sforzo del motore può provocare l'arresto tem-

poraneo dello stesso. In questo caso spegnere l'apparecchio ed attendere diversi minuti per il ripristino della protezione termica, prima di riprendere a lavorare.

ATTENZIONE:

Le parti in plastica del prodotto non sono coperte da garanzia.

Se nel prodotto vi sono parti in vetro, queste non sono coperte da garanzia.

ATTENZIONE:

I danni del cavo di alimentazione, derivanti dall'usura non sono coperti da garanzia; l'eventuale riparazione sarà pertanto a carico del proprietario.

ATTENZIONE:

Se si rendesse necessario portare o spedire l'apparecchio al centro assistenza autorizzato, si raccomanda di pulirlo accuratamente in tutte le sue parti.

Se l'apparecchio risultasse anche minimamente sporco o incrostato o presentasse depositi calcarei, depositi di polvere o altro; esternamente o internamente: per motivi igienico-sanitari, il centro assistenza respingerà l'apparecchio stesso senza visionarlo.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

COMPONENTI

- A. Corpo apparecchio con motore
- B. Vite di rotazione
- D. Interruttore marcia avanti (I),
Inversione rotazione (II)
- E. Interruttore acceso/spento
ON: apparecchio acceso
OFF: apparecchio spento
R: reverse (inversione senso di rotazione vite)
- F. Tasto di sblocco condotto (G)
- G. Condotto
- H. Bacinella introduzione alimenti
- L. Pressa alimenti
- M. Elica in metallo
- N. Lama a stella
- P. Dischi per tritare
P1 disco per un taglio fine
P2 disco per un taglio medio
P3 disco per un taglio grande
- Q. Ghiera di bloccaggio
- R. Dischi in plastica per insaccati e polpette
- S. Accessorio per polpette
(da alimenti già tritati)
- T. Accessorio per insaccati
(da alimenti già tritati)
- U. Cono filtrante per conserve
- V. Foro espulsione bucce
- W. Perno cono filtrante (U)
- X. Accessorio per trafilare: pasta, grissini e taralli
- Y. Convogliatore per conserve
- K. Copertura per conserve
- Z. Elica in plastica

Estrarre dalla confezione le parti dell'apparecchio e smaltire le componenti dell'imballaggio secondo le indicazioni di legge. Controllare che il prodotto sia integro e che tutte le componenti siano presenti. In caso di evidenti anomalie o danni da trasporto non utilizzare l'apparecchio, ma rivolgersi al rivenditore o ad un centro assistenza autorizzato.

OPERAZIONI PRELIMINARI AL PRIMO UTILIZZO

Controllare che il tasto (E) sia in posizione "OFF" e la spina disinserita dalla presa di corrente elettrica.

Disporre il corpo dell'apparecchio (A) su di un piano stabile e asciutto non in prossimità di vasche o contenitori di liquidi, indi procedere all'assemblaggio dell'apparecchio.

Attenzione nel maneggiare la lama a stella (N) in quanto è molto tagliente.

Tenendo premuto il tasto (F) inserire in posizione ore 2 il condotto (G) nel foro anteriore del corpo (A), ruotarlo in senso antiorario fino a fine corsa, poi rilasciare il tasto (F). Collocare la bacinella (H) inserendola nella parte superiore del condotto (G). Introdurre l'elica metallica (M) nel foro anteriore del condotto (G) (la parte dentellata in plastica verso l'apparecchio). Aggiungere la lama a stella (N) (montata con le parti incavate rivolte all'esterno), uno dei dischi (P) (facendo corrispondere i dentelli del disco con le tacche del condotto (G) e bloccare il tutto avvitando, senza forzare, la ghiera (Q). La scelta dei dischi (P) è in funzione della dimensione del trito desiderato.

Disporre un contenitore in corrispondenza dell'uscita del tritato.

Inserire la spina in una presa di corrente elettrica idonea a riceverla. Premere il tasto (D) e portarlo in posizione "I" (mai selezionare la posizione "II" in quanto funziona unicamente in combinazione con il tasto (E) in posizione "R" per la funzione reverse in caso di inceppamento).

Successivamente premere il tasto (E) in posizione "ON" e lasciare funzionare a vuoto per circa 2 minuti. Per rimuovere eventuali residui derivati dai processi di fabbricazione, introdurre nella bacinella (H) un piccolo quantitativo di carne che al suo passaggio ovvierà all'inconveniente. Naturalmente questo piccolo quantitativo di carne dovrà essere eliminato.

Spegnere l'apparecchio portando il selettore (E) in posizione "OFF", ed estrarre la spina dalla presa di corrente elettrica. Procedere allo smontaggio.

Tutte le componenti dell'apparecchio ad eccezione del corpo (A), devono essere lavate con acqua e detersivo, sciacquate ed asciugate accuratamente.

CONTATTO CON ALIMENTI

Solo le seguenti parti sono previste per il contatto con gli alimenti:

B, G, H, L, M, N, P, Q, R, S, T, U, Z, Y, K, W, X (vedere lista componenti).

Tipi di alimenti: tutti

Temperatura massima: 40°C

Tempo massimo di contatto: 20 minuti

N.B.: questi accessori possono essere utilizzati solo con questo apparecchio.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO NELLE DIVERSE CONFIGURAZIONI:

Passa pomodoro (Fig. 1)

Tritacarne (Fig. 2)

Realizzare polpette da alimenti già tritati "KIBBE" (Fig. 3)

Insaccare salsicce da alimenti già tritati (Fig. 4)

Realizzare taralli e grissini da impasto già pronto (Fig. 5)

PASSA POMODORO

Assemblare l'apparecchio come in Fig. 1

Controllare che il tasto (E) sia in posizione "OFF" e la spina disinserita dalla presa di corrente elettrica.

Inserire la vite di rotazione (B) nel condotto (G) con la molla rivolta verso l'esterno. Inserire l'elica in plastica (Z) nel condotto (G) rispettando correttamente il posizionamento (la parte con il diametro maggiore dell'elica deve essere inserita all'interno del condotto (G)).

Aggiungere il cono filtrante (U) facendo corrispondere i dentelli con le tacche del condotto (G) posizionando il suo perno (W) verso l'alto e bloccare il tutto avvitando senza forzare la ghiera (Q).

Inserire il condotto (G) assemblato come descritto precedentemente nel convogliatore per conserve (Y). Il cono filtrante (U) deve essere inserito nel foro piccolo del convogliatore per conserve (Y) e farlo scorrere verso destra posizionando il condotto (G) all'interno del foro grande del convogliatore per conserve (Y).

Tenendo premuto il tasto (F) inserire in posizione ore 2 il condotto (G) assemblato con il convogliatore per la salsa (U) nel foro anteriore del corpo (A) e ruotare in

senso antiorario fino a fine corsa, poi rilasciare il tasto (F).

Collocare la bacinella (H) inserendola nella parte superiore del condotto (G).

E' consigliato mettere anche la copertura per conserve (K) inserendola sul perno (W) del cono filtrante per conserve (U) per evitare eventuali schizzi.

Disporre un contenitore in corrispondenza del convogliatore per conserve (Y) ed un altro sotto il foro (V) da dove verranno espulse le bucce. Tagliare a pezzi i pomodori, collocarli nella bacinella (H) ed introdurli nel condotto (G), per agevolare quest'ultima operazione utilizzare, senza forzare, il pressa alimenti (L).

Inserire la spina in una presa di corrente elettrica idonea a riceverla, premere il tasto (D) e portarlo in posizione "I" (mai selezionare la posizione "II" in quanto funziona unicamente in combinazione con il tasto (E) in posizione "R" per la funzione reverse in caso di inceppamento). Successivamente premere il tasto (E) in posizione "ON" per attivare l'apparecchio. Al termine della lavorazione spegnere e disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica.

Scomporre l'apparecchio e provvedere alla sua pulizia.

N.B.: con questa configurazione l'apparecchio può essere utilizzato per:

conserven di pomodoro

conserven e gelatine di frutta

conserven e gelatine di verdura

passate di frutta per marmellate

Consigli utili

Lavare e tagliare i pomodori (o la frutta/verdura) in dimensioni tali da poter essere introdotti nel condotto (G).

Il cono filtrante (U) separa la buccia e i semi facendoli uscire dal foro espulsione (V), lasciando che la polpa ed il succo cadano sul convogliatore conserve (Y).

Verificare, durante l'uso, che i contenitori per la raccolta della buccia e dei semi e quello per la raccolta della salsa non siano troppo colmi.

NON IMMETTERE NEL CONDOTTO (G) POMODORI (O FRUTTI/VERDURE) BOLLENTI. ATTENDERE CHE SI SIANO RAFFREDDATI PRIMA DI LAVORARLI.

La salsa può essere consumata così com'è oppure fatta bollire per fare il sugo di pomodoro, per la pizza o per altri usi.

PER TRITARE LA CARNE

Assemblare l'apparecchio come in Fig. 2

Controllare che il tasto (E) sia in posizione "OFF" e la spina scollegata dalla presa di corrente elettrica.

Attenzione nel maneggiare la lama a stella (N): è molto tagliente.

Tenendo premuto il tasto (F) inserire in posizione ore 2 il condotto (G) nel foro anteriore del corpo (A), ruotarlo in senso antiorario fino a fine corsa, poi rilasciare il tasto (F). Collocare la bacinella (H) inserendola nella parte superiore del condotto (G).

Introdurre l'elica metallica (M) nel foro anteriore del condotto (G) (la parte dentellata in plastica verso l'apparecchio), aggiungere la lama a stella (N) (montata con le parti incavate rivolte all'esterno e la parte liscia verso l'interno), uno dei dischi (P) facendo corrispondere i dentelli del disco con le tacche del condotto (G) e bloccare il tutto avvitando, senza forzare, la ghiera (Q). La scelta dei dischi (P) è in funzione della dimensione del tritato desiderato. Disporre un contenitore in corrispondenza dell'uscita del tritato.

Inserire la spina in una presa di corrente elettrica idonea a riceverla, premere il tasto (D) e portarlo in posizione "I" (mai selezionare la posizione "II" in quanto funziona unicamente in combinazione con il tasto (E) in posizione "R" per la funzione reverse in caso di inceppamento).

Successivamente premere il tasto (E) in posizione "ON" per attivare l'apparecchio. Inserire lentamente e senza forzare in successione nella bacinella (H) la carne precedentemente tagliata in pezzi di 2x2x6 cm. ed introdurla nel condotto (G), per agevolare questa operazione utilizzare, senza forzare, il pressa alimenti (L). Fate attenzione che la carne sia magra e priva di grassi per evitare che si incastri tra le lame rischiando così di danneggiare il tritacarne.

Al termine della lavorazione spegnere e

disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica.

Scomporre l'apparecchio e provvedere alla sua pulizia.

L'apparecchio è adatto per il trattamento in continuo fino a 5 Kg di carne (cruda o cotta). Il tempo previsto per questa lavorazione è di circa 3 minuti (non superare questo tempo) dopodiché è necessaria una pausa di raffreddamento di almeno 10 minuti.

Consigli utili

Preparare la carne che deve essere tritata rimuovendo ossa e cartilagini.

Tagliare la carne in strisce di circa 2 x 2 x 6 cm.

Inserire progressivamente la carne nella bacinella (H) e spingerla verso il basso utilizzando l'apposito pressa alimenti (L).

Una volta che tutta la carne è stata tritata, inserire qualche pezzo di pane nel tritatutto per rimuovere le piccole parti di carne rimaste nell'apparecchio.

REALIZZARE POLPETTE DA ALIMENTI GIÀ TRITATI "KIBBE"

Assemblare l'apparecchio come in Fig. 3

Controllare che il tasto (E) sia in posizione "OFF" e la spina scollegata dalla presa di corrente elettrica.

Tenendo premuto il tasto (F) inserire in posizione ore 2 il condotto (G) nel foro anteriore del corpo (A), ruotarlo in senso antiorario fino a fine corsa, poi rilasciare il tasto (F). Collocare la bacinella (H) inserendola nella parte superiore del condotto (G). Introdurre l'elica metallica (M) nel foro anteriore del condotto (G) (la parte dentellata in plastica verso l'apparecchio), aggiungere il disco in plastica (R) (facendo corrispondere i dentelli del disco con le tacche del condotto (G), aggiungere l'accessorio per polpette (S) e bloccare il tutto avvitando, senza forzare, la ghiera (Q). Disporre un contenitore in corrispondenza dell'uscita del lavorato.

Inserire la spina in una presa di corrente elettrica idonea a riceverla, premere il tasto (D) e portarlo in posizione "I" (mai selezionare la posizione "II" in quanto funziona unicamente in combinazione con il

tasto (E) in posizione "R" per la funzione reverse in caso di inceppamento). Successivamente premere il tasto (E) in posizione "ON" per attivare l'apparecchio. Introdurre lentamente l'alimento, in precedenza tritato e mescolato, nella bacinella (H) ed introdurlo nel condotto (G), per agevolare questa operazione utilizzare, senza forzare, il pressa alimenti (L).

Al termine della lavorazione spegnere e disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica.

Scomporre l'apparecchio e provvedere alla sua pulizia.

Non utilizzare né la lama a stella (N) né i dischi per tritare (P1, P2, P3) quando si utilizzano gli accessori per kibbe.

COME PREPARARE IL "KIBBE"

Ripieno

Ingredienti:

100g di carne di montone

1 cucchiaino da cucina di olio di oliva

1 cucchiaino da cucina di cipolla tagliata fine (o tritata)

1 cucchiaino da cucina di farina

spezie a piacimento

sale a piacimento

Preparazione del ripieno

Preparare l'apparecchio come "TRITACARNE"

Tritare la carne una o due volte a seconda del grado di macinatura desiderato.

Soffriggere la cipolla fino a farla imbrunire quindi aggiungere la carne tritata, le spezie il sale e la farina e mescolare per amalgamare il tutto.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Involucro esterno

Ingredienti:

450g di carne magra

150/200g di farina

1 noce moscata tagliata fine o macinata

spezie a piacimento

peperoncino piccante in polvere a piacere

pepe a piacimento

Preparazione KIBBE

Tritare la carne tre volte.

Aggiungere alla carne tritata la farina, la noce moscata le spezie, il pepe ed il peperoncino

nelle quantità desiderate ed impastare il tutto in una scodella sino ad amalgamare. Amalgamando più carne e meno farina si ottiene un involucro più consistente e saporito.

Macinare l'impasto ottenuto due/tre volte. Spegner l'apparecchio (interruttore "E" su "OFF") e scollegare la spina dalla presa di corrente.

Svitare la ghiera di bloccaggio (Q).

Rimuovere il disco (P) per tritare e la lama a stella (N).

Preparare l'apparecchio come descritto nel paragrafo "realizzare polpette da alimenti già tritati KIBBE".

Avviare l'apparecchio, immettere nella bacinella (H) l'impasto ottenuto e formare un involucro cilindrico.

Riempire l'involucro con il ripieno realizzato in precedenza, tagliare e chiudere alla lunghezza desiderata l'involucro in modo da ottenere dei "saccottini ripieni".

Friggere in olio bollente.

INSACCARE SALSICCE DA ALIMENTI GIÀ TRITATI

Assemblare l'apparecchio come in Fig. 4

Controllare che il tasto (E) sia in posizione "OFF" e la spina scollegata dalla presa di corrente elettrica.

Attenzione nel maneggiare la lama a stella (N): è molto tagliente.

Tenendo premuto il tasto (F) inserire in posizione ore 2 il condotto (G) nel foro anteriore del corpo (A), ruotarlo in senso antiorario fino a fine corsa, poi rilasciare il tasto (F). Collocare la bacinella (H) inserendola nella parte superiore del condotto (G). Introdurre l'elica metallica (M) nel foro anteriore del condotto (G) (la parte dentellata in plastica verso l'apparecchio), aggiungere la lama a stella (N) (montata con le parti incavate rivolte all'esterno e la parte liscia verso l'interno), uno dei dischi (P) (facendo corrispondere i dentelli del disco con le tacche del condotto (G)).

Aggiungere l'accessorio per insaccati (T) e bloccare il tutto avvitando, senza forzare, la ghiera (Q). Calzare l'involucro da riempire sulla parte terminale dell'accessorio (T).

Inserire la spina in una presa di corrente elettrica idonea a riceverla, premere il tasto (D) e portarlo in posizione "I" (mai selezionare la posizione "II" in quanto funziona unicamente in combinazione con il tasto (E) in posizione "R" per la funzione reverse in caso di inceppamento). Successivamente premere il tasto (E) in posizione "ON" per attivare l'apparecchio. Introdurre lentamente l'alimento, in precedenza tritato e mescolato, nella bacinella (H) ed introdurlo nel condotto (G), per agevolare questa operazione utilizzare, senza forzare, il pressa alimenti (L).

Al termine della lavorazione spegnere e disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica.

Scomporre l'apparecchio e provvedere alla sua pulizia.

Consigli utili

Per evitare di far "scoppiare" la pelle, cercare di non fare salsicce troppo grosse.

Il lavoro risulterà più semplice se fatto in due (uno che inserisce la carne nella macchina e l'altro che tiene la pelle).

Quando tutta la carne è stata utilizzata, spegnere il tritatutto, scollegare la spina dalla presa di corrente e rimuovere le parti rimaste all'interno.

Per fare salsicce della lunghezza desiderata, stringere e torcere la pelle nei punti appropriati.

REALIZZARE PASTA, GRISSIINI E TARALLI DA IMPASTO GIA' PRONTO

Assemblare l'apparecchio come in Fig. 5

Controllare che il tasto (E) sia in posizione "OFF" e la spina scollegata dalla presa di corrente elettrica.

Tenendo premuto il tasto (F) inserire in posizione ore 2 il condotto (G) nel foro anteriore del corpo (A), ruotarlo in senso antiorario fino a fine corsa, poi rilasciare il tasto (F).

Collocare la bacinella (H) inserendola nella parte superiore del condotto (G). Introdurre l'elica metallica (M) nel foro anteriore del condotto (G) (la parte dentellata in plastica verso l'apparecchio), mettere il disco P3 (quello con i fori più grandi) facendo corrispondere i dentelli del disco con le

tacche del condotto (G), aggiungere l'accessorio per taralli (X) e bloccare il tutto avvitando, senza forzare, la ghiera (Q).

Disporre un contenitore in corrispondenza dell'uscita dell'alimento lavorato.

Inserire la spina in una presa di corrente elettrica idonea a riceverla, premere il tasto (D) e portarlo in posizione "I" (mai selezionare la posizione "II" in quanto funziona unicamente in combinazione con il tasto (E) in posizione "R" per la funzione reverse in caso di inceppamento). Successivamente premere il tasto (E) in posizione "ON" per attivare l'apparecchio.

Inserire lentamente e senza forzare in successione nella bacinella (H) l'impasto preparato precedentemente in misura da poter essere inserito nel condotto (G), per agevolare questa operazione utilizzare, senza forzare, il pressa alimenti (L).

Tagliare la striscia che esce dall'accessorio per taralli (X) in pezzi e chiederli a cerchio facendo una piccola pressione con le dita nel punto di congiunzione.

Al termine della lavorazione spegnere e disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica.

Scomporre l'apparecchio e provvedere alla sua pulizia.

L'apparecchio può essere usato in modo continuo per un tempo di 3 minuti (non superare mai questo tempo) dopodichè è necessaria una pausa di raffreddamento di almeno 10 minuti.

COME PREPARARE I TARALLI

Ingredienti

250 g di farina "00

70 g di olio extravergine d'oliva

50 g di acqua

50 g di vino bianco

6-7 g di sale fino

Preparazione

In una ciotola mettere l'olio, il vino e l'acqua ed emulsionare con una forchetta. Aggiungere la farina setacciata e impastare. Dopo un paio di minuti aggiungere il sale e lavorare bene con le mani fino a ottenere una palla omogenea e compatta, ponetela in una ciotola coperta con pellicola e fatela riposare un'ora.

Dopo il riposo riprendete l'impasto e sud-

dividetelo in strisce da poter essere inserite nel condotto (G). Tagliare la striscia che esce dall'accessorio per taralli (X) in misura adeguata alle quali darete la forma tipica chiudendoli con la pressione di un dito o, come da tradizione pugliese, con una chiave. In quest'ultimo caso appoggiate un lembo di impasto sopra l'altro ed esercitate una pressione con il tubulare della chiave (la parte terminale non l'impugnatura) in modo da creare sull'impasto un piccolo taglietto.

Nel frattempo portate a bollore una pentola d'acqua. Lessate i taralli 4 -5 per volta, appena salgono a galla scolateli e metteteli ad asciugare sopra un telo pulito, avendo cura di rigirarli in modo che non si attacchino. Lasciateli asciugare un paio d'ore e una volta asciutti disponeteli sulla teglia e infornateli a 200°C per 30 minuti in forno statico fino a completa doratura.

N.B.: questa è la ricetta in versione classica, al naturale, ma i taralli si possono aromatizzare utilizzando varie spezie ed erbe aromatiche, come il pepe, il finocchietto o il peperoncino.

ATTENZIONE: è anche possibile ottenere diversi formati di pasta e grissini a secondo dell'impasto preparato

FUNZIONE REVERSE

L'eventuale inceppamento o arresto del motore può essere causato da parti dure dell'alimento introdotto. In tal caso occorre spegnere immediatamente l'apparecchio, posizionare il selettore (E) su "OFF", posizionarlo poi su "R" e premere il tasto (D) posizionandolo su "II".

Dopo diversi secondi di funzionamento in senso contrario, se l'apparecchio si è sbloccato, ripremere il tasto (E) e posizionarlo su "OFF".

Riaccendere l'apparecchio per continuare la lavorazione.

Se l'inconveniente persiste spegnere l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente elettrica e scomporre l'apparecchio provvedendo alla rimozione dell'ostruzione.

N.B.: Non inserire niente nel condotto (G) nè premere alcunchè durante questa ope-

razione.

INFORMAZIONI D'USO

Quando si sposta l'apparecchio, afferrare il corpo motore (A) con le due mani, non il condotto (G)..

Non tentare di rimuovere gli accessori quando l'apparecchio è in funzione.

Non introdurre mai le mani nell'apertura della fuoriuscita dell'alimento lavorato.

Portare il selettore di accensione (E) su "OFF" prima di ogni inserimento della spina.

Non introdurre oggetti metallici nella bacinella (H).

Non introdurre mai gli alimenti con le mani, servirsi sempre del pressa alimenti (L).

La lama a stella (N) è tagliente, maneggiare con attenzione.

Non utilizzare l'apparecchio se la lama a stella (N) è danneggiata.

Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti duri e secchi (ossa, frutta secca, ecc.) o alimenti con fibre dure, altrimenti la lama a stella (N) potrebbe danneggiarsi. Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalla trafilatura mentre l'apparecchio è in funzione, in modo da evitare gravi rischi per la vostra incolumità.

Non affilare la lama a stella (N), sostituirla se non taglia o qualora si sia danneggiata. Questo apparecchio è stato progettato e realizzato per passate di pomodoro, salse, conserve, per tritare carne e realizzare insaccati (salsicce), Kibbe, taralli e solo per questi usi deve essere impiegato.

Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio o non conforme alle istruzioni, manomissione e manutenzione inadeguata dell'apparecchio.

ATTENZIONE: non utilizzare per più di 3 minuti l'apparecchio in qualunque configurazione in modo continuativo. Fare una pausa di 10 minuti dopo ogni ciclo di lavoro.

PULIZIA

Operazioni da effettuare sempre con apparecchio spento e con spina disinserita dalla presa di corrente elettrica.

Tutte le componenti dell'apparecchio ad eccezione del corpo A, devono essere lavate con acqua e detersivo non aggressivo, sciacquate ed asciugate accuratamente.

Per la migliore conservazione delle lame e dei dischi è bene passarle con un panno imbevuto di olio alimentare.

Il corpo (A) deve essere pulito solo con un panno umido e non abrasivo.

Non utilizzare alcool, benzina pagliette metalliche o altre sostanze simili per pulire l'apparecchio e le sue componenti, in quanto potrebbero danneggiarlo.

Non immergere il corpo (A) dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.

IMPORTANTE: non lavare nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

ATTENZIONE: procedere sempre ad accurata pulizia e disinfezione dopo il maneggio di carne o composti, svariati batteri, virus, parassiti, funghi (tutti vettori di malattie) potrebbero annidarsi nell'apparecchio.

GB GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

Carefully keep this manual and read the warnings; it provides important instructions on safety, immediate and future use of the appliance.

ATTENTION:

This appliance can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or with lack of experience or knowledge if they have been adequately supervised or if they have received instructions regarding use in safety of the appliance and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless they are older than 8 and are supervised.

Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.

Before changing an accessory, get closer moving parts or proceed with cleaning, turn off the appliance with the switch and unplug it. Wait for the moving parts to stop, then proceed with the replacement of the accessory or with the cleaning.

Precautions must be taken when handling the sharp blades, especially when removing the blade, when replacing it with other accessories and when cleaning.

Avoid touching the SHARP blades, especially when the appliance is plugged in.

If the blades jam, UNPLUG THE APPLIANCE before removing the ingredients that are jamming them. The use of a spatula is recommended for this operation.

Pay attention to the moving parts of the appliance. During use, do not put your hands inside the appliance and do not bring hair, protruding clothing or accessories such as chains and bracelets near it.

Always use the pusher provided to introduce food. Never put your fingers or tools into the fill tube.

In the event of a breakdown or malfunction of the appliance, switch it off and do not tamper with it.

For any repairs, contact only an authorized technical assistance centre.

Always unplug the appliance from the power supply if left unattended. Failure to comply with these instructions or misuse of the product may cause injury and damage the appliance.

ce. If the power cable is damaged, it must be replaced by an authorized technical assistance centre, in order to prevent any risk.

Do not use the appliance in particularly humid, dusty places and outdoors, but only in domestic environments.

Place the appliance on a flat, clean, dry and stable surface, not inclined,

where there is no risk of falling or tipping over.

Do not pull the power cable or the appliance to remove the plug from the socket.

Pay attention that the cable does not come into contact with hot, incandescent, sharp edges, open flames, pans and other utensils.

This appliance is not designed to operate continuously. It is therefore necessary to take regular breaks during operation, **do not use for more than 3 minutes**. Let it cool down before using it again.

It is absolutely necessary to keep the appliance clean as it is in direct contact with foodstuffs.

Do not use the appliance empty, it could get damaged.

Do not cover the appliance or block the ventilation holes of the motor when it is running.

It is recommended to render harmless those parts of the appliance which could constitute a

danger, especially for children who could use the appliance for their games.

Use a suitable pair of goggles to protect yourself from any high temperature splashes. Do not process hard foods such as bones, nuts, etc. Do not chop ginger, or other foods with hard fibers.

This appliance, suitable for non-professional use only, must be used only for the use for which it was expressly designed, i.e. as a tomato puree and meat mincer for domestic use. Any other use is to be considered improper and dangerous.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use. The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Incorrect installation can cause damage to people, animals, things, the manufacturer cannot be held responsible.

The safety of electrical equipment is guaranteed only if it is connected to an electrical system equipped with a suitable earth connection as established by the current standards in force regarding electrical safety.

The packing elements (plastic bags, nails, expanded polystyrene, etc.) must not be left

within the reach of children or the incapable as they represent potential sources of danger, we remind you that these must be subject to separate waste collection.

Before connecting the appliance, make sure that the data on the plate correspond to those of the electricity distribution network.

In the event of incompatibility between the socket and the plug, contact qualified personnel for the necessary adjustment operations.

Do not use adapters, multiple sockets and/or extension cords.

Should their use be indispensable only use material that complies with current safety standards and has compatibility requirements with the appliance and the electrical distribution network.

When using the appliance for the first time, make sure you have removed any labels or sheets of protection, except that with the technical data or those bearing information on the product.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules and in particular:

ATTENTION: Do not immerse or wet the appliance; do not use it near water, in a tub, sink

or other container with liquids.

Should the appliance accidentally fall into water DO NOT try to recover it but first of all immediately remove the plug from the socket. Then take it to a qualified assistance center for the necessary checks.

During use, the appliance must be kept away from any flammable or explosive objects or substances.

Do not use the appliance near the sink full of water.

Do not touch the appliance with wet or damp hands.

Do not use the appliance with bare feet.

Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, frost, sun, etc.).

The power cable must be unrolled along its entire length in order to avoid overheating.

DO NOT use near the hob of the kitchen.

Any tampering or interventions carried out by unqualified personnel will void the warranty rights.

To clean the appliance, use only a soft, non-abrasive cloth.

When the appliance is unusable and you wish to dispose of it, remove the cables and dispose of it at a qualified institution in order not to

contaminate the environment.

Periodically check the good condition of the appliance and of the components; if in doubt, contact an authorized assistance centre.

Do not pull the power cord to move the appliance.

It is absolutely forbidden to disassemble or repair the appliance due to the danger of electric shock; if necessary, contact your dealer or authorized technical assistance centre.

The appliance must not be operated with external timers or other separate remote control devices. The power cord plug, as it is used as a disconnect device, must always be within easy reach.

The appliance must not be used after a fall if damaged.

Use the appliance only with the accessories supplied, in order not to compromise the safety of use.

Do not remove the accessories from the motor unit when the appliance is running.

Never immerse the motor unit in water or any other liquid, do not rinse under the tap, use a damp cloth.

Never immerse the appliance in liquids hot.

Never operate the appliance empty. Do not

press the food into the feed duct with excessive force. Excessive strain on the motor may cause it to temporarily stop. In this case, turn off the appliance and wait several minutes for the thermal protection to reset, before resuming operation.

ATTENTION:

The plastic parts of the product are not covered by the warranty.
If the product contains glass parts, they are not covered by the warranty.

ATTENTION:

Damage to the power cable, due to wear, is not covered by the warranty; any repairs are therefore the responsibility of the owner.

ATTENTION:

If necessary, bring or send the appliance to the authorised support centre, you are advised to clean all its parts carefully.

If the appliance is even slightly dirty or with encrustation or scale deposits, dust or otherwise, externally or internally: for hygiene-sanitary reasons, the support centre will refuse the appliance without inspecting it.



The symbol  on the product or packaging indicates the product must not be considered as normal domestic waste, but should be brought to an appropriate collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of this product appropriately, you contribute to avoiding potential negative consequences for the environment and for health, which could derive from inadequate disposal of the product.

For more detailed information on recycling of this product, contact your municipality office, the local waste disposal service or the shop where you bought the product.

COMPONENTS

- A. Appliance body with motor
- B. Rotation screw
- D. Forward switch (I),
Rotation reversal (II)
- E. On/off switch
- ON: appliance on
- OFF: appliance off
- R: reverse (reversal of rotation
direction screw)
- F. Duct release button (G)
- G. Duct
- H. Food inlet tray
- L. Food press
- M. Metal propeller
- N. Star blade
- P. Chopping discs
- P1 disc for fine cutting
- P2 disc for medium cutting
- P3 disc for large cutting
- Q. Locking ring
- R. Plastic discs for sausages and meatballs
- S. Meatball accessory
(from already chopped food)
- T. Sausage accessory
(from already chopped food)
- U. Filter cone for sauce
- V. Peel expulsion hole
- W. Filter cone pin (U)
- X. Accessory for drawing: pasta, breadsticks and taralli
- Y. Conveyor for preserves
- K. Cover for preserves
- Z. Plastic propeller plastic

Remove the appliance parts from the packaging and dispose of the packaging components according to the legal indications. Check that the product is intact and that all the components are present. In case of evident anomalies or transport damage, do not use the appliance, but contact the retailer or an authorized service center.

PRELIMINARY OPERATIONS FOR FIRST USE

Check that the button (E) is in the "OFF" position and the plug is disconnected from the electrical socket.

Place the body of the appliance (A) on a

stable and dry surface not near tubs or containers of liquids, then proceed with the assembly of the appliance.

Be careful when handling the star blade (N) as it is very sharp.

While holding down the button (F), insert the duct (G) into the front hole of the body (A) at 2 o'clock, rotate it anticlockwise until the end of the race, then release the button (F). Place the basin (H) by inserting it into the upper part of the duct (G). Insert the metal propeller (M) into the front hole of the duct (G) (the serrated plastic part facing the appliance). Add the star blade (N) (mounted with the hollow parts facing outwards), one of the discs (P) (matching the teeth of the disc with the notches of the duct (G) and lock everything by screwing, without forcing, the ring nut (Q). The choice of discs (P) depends on the size of the desired mince.

Place a container in correspondence with the mince outlet.

Insert the plug into an electrical socket suitable for receiving it. Press the button (D) and set it to the "I" position (never select the "II" position as it only works in combination with the button (E) in the "R" position for the reverse function in the event of a jam).

Then press the button (E) in the "ON" position and leave it to run empty for approximately 2 minutes. To remove any residues resulting from the manufacturing processes, introduce a small quantity of meat into the basin (H) which, when passed through, will solve the problem. Naturally, this small quantity of meat must be eliminated.

Switch off the appliance by setting the selector (E) to the "OFF" position, and remove the plug from the electrical socket. Proceed with disassembly.

All the components of the appliance except the body (A), must be washed with water and detergent, rinsed and dried thoroughly.

FOOD CONTACT

Only the following parts are intended for contact with food:

B, G, H, L, M, N, P, Q, R, S, T, U, Z, Y, K, W, X (see components list).

Food types: all

Maximum temperature: 40°C

Maximum contact time: 20 minutes

N.B.: These accessories can only be used with this appliance.

MOUNTING THE APPLIANCE IN DIFFERENT CONFIGURATIONS

Tomato strainer (Fig. 1)

Meat grinder (Fig. 2)

Making meatballs from already minced foods "KIBBE" (Fig. 3)

Making sausages from already minced foods (Fig. 4)

Making taralli and breadsticks from ready-made dough (Fig. 5)

TOMATO PRESS

Assemble the appliance as in Fig. 1

Make sure that the button (E) is in the "OFF" position and the plug is disconnected from the electrical socket.

Insert the rotation screw (B) into the duct (G) with the spring facing outwards.

Insert the plastic propeller (Z) into the duct (G) respecting the correct positioning (the part with the largest diameter of the propeller must be inserted inside the duct (G). Add the filter cone (U) matching the teeth with the notches of the duct (G) positioning its pin (W) upwards and block everything by screwing the ring nut (Q) without forcing.

Insert the duct (G) assembled as described above into the sauce conveyor (Y). The filter cone (U) must be inserted into the small hole of the sauce conveyor (Y) and slide it to the right positioning the duct (G) inside the large hole of the sauce conveyor (Y).

Holding down the button (F) insert the duct (G) assembled with the sauce conveyor (U) in the 2 o'clock position in the front hole of the body (A) and rotate counter-clockwise until it stops, then release the button (F).

Place the bowl (H) by inserting it into the upper part of the duct (G).

It is recommended to also place the can-

ning cover (K) by inserting it onto the pin (W) of the canning filter cone (U) to avoid any splashes.

Place a container in correspondence with the sauce conveyor (Y) and another under the hole (V) from which the peels will be expelled. Cut the tomatoes into pieces, place them in the bowl (H) and introduce them into the duct (G); to facilitate this last operation, use the food press (L), without forcing it.

Insert the plug into a suitable electrical socket, press the button (D) and set it to the "I" position (never select the "II" position as it only works in combination with the button (E) in the "R" position for the reverse function in the event of a jam). Then press the button (E) in the "ON" position to activate the appliance. At the end of the processing, turn off and unplug the appliance from the electrical outlet.

Dismantle the appliance and clean it.

N.B.: with this configuration the appliance can be used for:

tomato preserves

fruit preserves and jellies

vegetable preserves and jellies

fruit purees for jams

Helpful tips

Wash and cut the tomatoes (or fruit/vegetables) into sizes that can be inserted into the duct (G).

The filter cone (U) separates the peel and seeds by letting them exit from the expulsion hole (V), allowing the pulp and juice to fall onto the sauce conveyor (Y).

Check, during use, that the containers for collecting the peel and seeds and the one for collecting the sauce are not too full.

DO NOT PUT BOILING TOMATOES (OR FRUIT/VEGETABLES) INTO THE DUCT (G). WAIT UNTIL THEY HAVE COOLED BEFORE PROCESSING THEM.

The sauce can be eaten as is or boiled to make tomato sauce, for pizza or for other uses.

TO MINC MEAT

Assemble the appliance as in Fig. 2

Check that the button (E) is in the "OFF" position and the plug is disconnected

from the electrical socket.

Be careful when handling the star blade (N): it is very sharp.

While holding down the button (F), insert the duct (G) into the front hole of the body (A) at 2 o'clock, rotate it anticlockwise until it stops, then release the button (F). Place the bowl (H) by inserting it into the upper part of the duct (G).

Insert the metal propeller (M) into the front hole of the duct (G) (the toothed plastic part towards the appliance), add the star blade (N) (mounted with the hollow parts facing outwards and the smooth part towards the inside), one of the discs (P) matching the teeth of the disc with the notches of the duct (G) and lock everything by screwing, without forcing, the ring nut (Q). The choice of discs (P) depends on the size of the desired minced food. Place a container in correspondence with the minced food outlet.

Insert the plug into a suitable electrical outlet, press the button (D) and set it to the "I" position (never select the "II" position as it only works in combination with the button (E) in the "R" position for the reverse function in the event of a jam).

Then press the button (E) in the "ON" position to activate the appliance. Slowly and without forcing, insert the meat previously cut into 2x2x6 cm pieces into the bowl (H) and introduce it into the duct (G). To facilitate this operation, use the food press (L) without forcing. Make sure that the meat is lean and free of fat to avoid it getting stuck between the blades and thus risking damaging the mincer.

At the end of processing, switch off and unplug the appliance from the electrical outlet.

Dismantle the appliance and clean it.

The appliance is suitable for the continuous processing of up to 5 kg of meat (raw or cooked). The expected time for this process is approximately 3 minutes (do not exceed this time) after which a cooling break of at least 10 minutes is necessary.

Helpful tips

Prepare the meat to be minced by remo-

ving bones and cartilage.

Cut the meat into strips of approximately 2 x 2 x 6 cm.

Gradually insert the meat into the bowl (H) and push it down using the appropriate food press (L).

Once all the meat has been minced, insert a few pieces of bread into the mincer to remove the small pieces of meat left in the appliance.

MAKING MEATBALLS FROM PRE-MINCED FOOD "KIBBE"

Assemble the appliance as in Fig. 3

Check that the button (E) is in the "OFF" position and the plug is disconnected from the electrical socket.

While holding down the button (F), insert the duct (G) into the front hole of the body (A) at 2 o'clock, rotate it anticlockwise until it stops, then release the button (F). Place the basin (H) by inserting it into the upper part of the duct (G). Insert the metal propeller (M) into the front hole of the duct (G) (the plastic serrated part towards the appliance), add the plastic disk (R) (matching the teeth of the disk with the notches of the duct (G), add the meatball accessory (S) and lock everything by screwing, without forcing, the ring nut (Q). Place a container in correspondence with the exit of the processed product.

Insert the plug into an electrical socket suitable for receiving it, press the button (D) and set it to the "I" position (never select the "II" position as it only works in combination with the button (E) in the "R" position for the reverse function in the event of a jam). Then press the button (E) in the "ON" position to activate the appliance. Slowly introduce the food, previously chopped and mixed, into the bowl (H) and introduce it into the duct (G). To facilitate this operation, use, without forcing, the food press (L).

When finished processing, turn off and unplug the appliance from the electrical outlet.

Dismantle the appliance and clean it.

Do not use the star blade (N) or the chopping discs (P1, P2, P3) when using

the kibbe accessories.

HOW TO PREPARE “KIBBE”

Filling

Ingredients:

100g mutton

1 tablespoon olive oil

1 tablespoon finely chopped onion (or chopped) - 1 tablespoon flour

spices to taste

salt to taste

Preparation of the filling

Prepare the appliance as a “MINCER”

Mince the meat once or twice depending on the desired degree of mincing.

Fry the onion until browned then add the minced meat,

the spices, salt and flour and mix to combine everything.

Remove from the heat and let cool.

Outer casing

Ingredients:

450g lean meat

150/200g flour

1 nutmeg finely chopped or ground

spices to taste

hot chili powder to taste

pepper to taste

KIBBE preparation

Mince the meat three times.

Add the flour, nutmeg, spices, pepper and chilli pepper to the minced meat

in the desired quantities and mix everything in a bowl until combined.

Mixing more meat and less flour will give a more consistent and tasty casing.

Mince the mixture obtained two/three times.

Turn off the appliance (switch “E” on “OFF”) and unplug the plug from the socket.

Unscrew the locking ring (Q).

Remove the mincing disc (P) and the star blade (N).

Prepare the appliance as described in the paragraph “making meatballs from already minced foods KIBBE.

Start the appliance, put the mixture obtained in the bowl (H) and form a cylindrical casing.

Fill the casing with the filling made previously, cut and close the casing to the desired length in order to obtain “stuffed

bags”.

Fry in hot oil.

MAKING SAUSAGES FROM ALREADY MINCED FOOD

Assemble the appliance as in Fig.. 4

Check that the button (E) is in the “OFF” position and the plug is disconnected from the electrical socket.

Be careful when handling the star blade (N): it is very sharp.

While holding down the button (F), insert the duct (G) into the front hole of the body (A) at 2 o’clock, rotate it anticlockwise until it stops, then release the button (F). Place the basin (H) by inserting it into the upper part of the duct (G). Insert the metal propeller (M) into the front hole of the duct (G) (the plastic serrated part towards the appliance), add the star blade (N) (mounted with the hollow parts facing outwards and the smooth part towards the inside), one of the discs (P) (matching the disc teeth with the notches on the duct (G)). Add the sausage accessory (T) and lock everything by screwing, without forcing, the ring nut (Q). Fit the casing to be filled onto the end of the accessory (T).

Insert the plug into a suitable electrical socket, press the button (D) and set it to the “I” position (never select the “II” position as it only works in combination with the button (E) in the “R” position for the reverse function in the event of a jam). Then press the button (E) in the “ON” position to activate the appliance. Slowly introduce the food, previously chopped and mixed, in the bowl (H) and introduce it into the duct (G), to facilitate this operation use, without forcing, the food press (L).

At the end of the processing, turn off and unplug the appliance from the electrical outlet.

Dismantle the appliance and clean it.

Helpful Tips

To avoid “bursting” the skin, try not to make sausages that are too big.

The job will be easier if done by two people (one inserting the meat into the machine and the other holding the skin).

When all the meat has been used, turn

off the mincer, unplug it from the power outlet and remove the parts that are left inside.

To make sausages of the desired length, tighten and twist the skin in the appropriate places.

MAKING PASTA, BREADSTICKS AND TARALLI FROM READY-MADE DOUGH **Assemble the appliance as shown in Fig.5**

Check that the button (E) is in the "OFF" position and the plug is disconnected from the electrical socket.

While holding down the button (F), insert the duct (G) into the front hole of the body (A) at 2 o'clock, rotate it anticlockwise until it stops, then release the button (F).

Place the bowl (H) by inserting it into the upper part of the duct (G). Insert the metal propeller (M) into the front hole of the duct (G) (the toothed plastic part towards the appliance), place the disk P3 (the one with the largest holes) matching the teeth of the disk with the notches of the duct (G), add the taralli accessory (X) and lock everything by screwing, without forcing, the ring nut (Q).

Place a container in correspondence with the outlet of the processed food.

Insert the plug into a suitable electrical outlet, press the button (D) and set it to the "I" position (never select the "II" position as it only works in combination with the button (E) in the "R" position for the reverse function in the event of a jam). Then press the button (E) in the "ON" position to activate the appliance.

Slowly and without forcing, insert the previously prepared dough into the bowl (H) in succession, in such a way that it can be inserted into the duct (G); to facilitate this operation, use the food press (L) without forcing.

Cut the strip that comes out of the taralli accessory (X) into pieces and arrange them in a circle, applying a little pressure with your fingers at the junction point.

Once the processing is complete, turn off and unplug the appliance.

Dismantle the appliance and clean it.

The appliance can be used continuously for a period of 3 minutes (never exceed this time) after which a cooling pause of at least 10 minutes is necessary.

HOW TO PREPARE TARALLI

Ingredients

250 g of "00" flour

70 g of extra virgin olive oil

50 g of water

50 g of white wine

6-7 g of fine salt

Preparation

In a bowl, add the oil, wine and water and mix with a fork. Add the sifted flour and knead.

After a couple of minutes, add the salt and work well with your hands until you get a smooth and compact ball, place it in a bowl covered with cling film and let it rest for an hour.

After resting, take the dough and divide it into strips that can be inserted into the duct (G). Cut the strip that comes out of the taralli accessory (X) to an appropriate size to which you will give the typical shape by closing them with the pressure of a finger or, as per Apulian tradition, with a key. In the latter case, place one edge of dough on top of the other and apply pressure with the tubular part of the key (the end part, not the handle) so as to create a small cut on the dough.

In the meantime, bring a pot of water to the boil. Boil the taralli 4-5 at a time, as soon as they rise to the surface drain them and put them to dry on a clean cloth, taking care to turn them so that they do not stick. Leave them to dry for a couple of hours and once dry arrange them on the baking tray and bake them at 200°C for 30 minutes in a static oven until completely golden.

N.B.: This is the classic, natural version of the recipe, but taralli can be flavoured using various spices and aromatic herbs, such as pepper, fennel or chilli pepper.

ATTENTION: it is also possible to obtain different shapes of pasta and breadsticks depending on the dough prepared

REVERSE FUNCTION

Any jamming or stopping of the motor may be caused by hard parts of the food introduced. In this case, immediately turn off the appliance, set the selector (E) to "OFF", then set it to "R" and press the button (D) to "II".

After several seconds of operation in the opposite direction, if the appliance has unlocked, press the button (E) again and set it to "OFF".

Turn the appliance back on to continue processing.

If the problem persists, turn off the appliance, remove the plug from the electrical socket and dismantle the appliance, removing the obstruction.

N.B.: Do not insert anything into the duct (G) or press anything during this operation.

INFORMATION FOR USE

When moving the appliance, hold the motor body (A) with both hands, not the duct (G).

Do not attempt to remove the accessories when the appliance is in operation.

Never put your hands in the outlet opening for processed food.

Set the power selector (E) to "OFF" before each plugging in.

Do not insert metal objects into the bowl (H).

Never insert food with your hands, always use the food presser (L).

The star blade (N) is sharp, handle with care.

Do not use the appliance if the star blade (N) is damaged.

Do not use the appliance to chop hard and dry foods (bones, dried fruit, etc.) or foods with hard fibres, otherwise the star blade (N) could be damaged.

Do not operate the appliance empty.

Do not use your fingers to remove food from the die while the appliance is in operation, in order to avoid serious risks to your safety.

Do not sharpen the star blade (N), replace it if it does not cut or if it is damaged. This appliance has been designed and

manufactured for tomato puree, sauces, preserves, for mincing meat and making sausages, Kibbe, taralli and must only be used for these uses.

The manufacturer declines all responsibility for improper use or use not in accordance with the instructions, tampering and inadequate maintenance of the appliance.

CAUTION: Do not operate the appliance in any configuration for more than 3 minutes continuously. Take a 10-minute break after each work cycle.

CLEANING

Operations to always be carried out with the appliance switched off and the plug removed from the electrical socket.

All the components of the appliance except for body A, must be washed with water

and a non-aggressive detergent, rinsed and dried thoroughly.

To best preserve the blades and discs, it is best to wipe them with a cloth soaked in cooking oil.

The body (A) must be cleaned only with a damp, non-abrasive cloth.

Do not use alcohol, petrol, metal scouring pads or other similar substances to clean the appliance and its components, as they may damage it.

Do not immerse the body (A) of the appliance in water or other liquids.

IMPORTANT: do not wash any part of the appliance in the dishwasher.

ATTENTION: always proceed with thorough cleaning and disinfection after handling meat or compounds, various bacteria, viruses, parasites, fungi (all disease vectors) could nest in the appliance.



Garanzia

La durata della garanzia decorre dalla data di acquisto dell'apparecchio, comprovata dal timbro del rivenditore e cessa dopo il periodo prescritto anche se l'apparecchio non è stato usato. Rientrano nella garanzia tutte le sostituzioni o riparazioni che si rendessero necessarie per difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decade qualora l'apparecchio venga manomesso o quando il difetto sia dovuto ad uso improprio. Le sostituzioni o le riparazioni contemplate nella garanzia vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco nostri centri assistenza. Sono a carico dell'utente le sole spese di trasporto. Le parti o gli apparecchi sostituiti diventano di nostra proprietà.

GUARANTEE

The duration of the warranty runs from the date of purchase of the appliance, proven by the retailers stamp, and terminates after the period specified, even if the appliance was not used. The warranty covers all replacements or repairs necessary due to material or manufacturing defect. The warranty expires when the appliance is tampered with or when the defect is due to use of charge for goods delivered to our support centres. The client must pay the transport expenses only. The parts or appliances replaced become our property.

GARANTIE

La validité de la garantie commence à partir de la date d'achat de l'appareil, attestée par la timbre du revendeur et termine après la période prescrite, même si l'appareil, n'a pas été utilisé. Rentrent dans la garantie: toutes les substitutions ou réparations qui seraient nécessaires par défauts de matériel ou de fabrication. La garantie n'est pas valable si l'appareil a été manumis ou si le défaut est du usage improprie. Les substitutions ou les réparations convertes par la garantie sont faites gratuitement pour marchandise rendue franco nos centres d'assistance. Sont à la charge de l'acheteur simplement les frais de transport. Les pièces et les appareils substitués deviennent de notre propriété.

GARANTIE

Die garantiedauer läuft vom einkaufsdatum der gerates an das durch den stempel des verkäufers nachgewiesen ist, und verfallt nach der vorgeschriebenen zeit, auch

Wenn das gerät nicht gebraucht worden ist. Die garantie schliesst alle ersetzungen oder reparaturen ein, die wegen schadhaften materials oder fehlerhafter herstellung ersordert wurden. Die garantie verfallt, wenn das gerät zerbrochen wird oder der fehler auf ungeeigneten gebrauch zuruckzufuhren ist. Die von der garantie vorgesehenen ersetzungen oder reparaturen werden für ab unseren kundenzentren gelieferte ware kostenlos ausgeführt. Nur die frachtkosten gehen zu lasten des verbrauckers die ersetzen teile oder geräte werden unser eigentum.

GARANTIA

A validade da garantia começa a partir da data da compra do aparelho, comprovada pelo carimbo do vendedor e termina após o período indicado, mesmo se o aparelho não tiver sido utilizado. A garantia cobre todas as substituições ou reparações que sejam necessárias, devido a defeitos do material ou de fabrico. A garantia perde a validade se o aparelho for indevidamente utilizado ou se o defeito for devido a utilização impropria do mesmo. As substituições ou reparações cobertas pela garantia são efectuadas gratuitamente, sendo a mercadoria entregue sem despesas nos nossos centros de assistência. A pena ficará a cargo do comprador as despesas de transporte. As peças ou os aparelhos substituídos serão de nossa propriedade.

الضمان

تسري فترة الضمان من تاريخ شراء الجهاز المثبت بختم البائع، وتنتهي بعد الفترة الموضحة حتى إذا لم يتم استخدام الجهاز. يدخل في الضمان جميع عمليات الاستبدال أو الإصلاح التي تكون ضرورية بالنسبة لعيوب الخامات أو عيوب التصنيع. يُلغى الضمان إذا كان هناك عيب بالجهاز أو عندما يكون العطل ناجم عن سوء الاستخدام. تتم عمليات الاستبدال والإصلاحات التي يغطيها الضمان مجاناً بالنسبة للبضائع المستلمة في موقع مراكز الدعم التقني بدون أن نتحمل أية تكلفة للشحن. يتحمل المستخدم، دون غيره، تكاليف الشحن. تصبح الأجزاء أو الأجهزة المستبدلة مملوكة لنا.

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIE GARANTIA شهادة الضمان:

2 ANNI YEARS ANS JAHRE ANOS سنوات
JOHNSON® S.r.l.

V.le Kennedy, 596 - 21050 Marnate (VA) Italy - internet: www.johnson.it - e-mail: com@johnson.it
+39 0331 389007

Mod. Tomato

Compilare all'atto dell'acquisto
Check before purchasing
Remplir au moment de l'achat
Fullen sie zum zeitpunkt des kaufs aus
Enchera a compra

- تحقق قبل شر

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM
DATA DE COMPRA

- تاريخ الشراء

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore
Seller's stamp

Entourez la reception avec le cachet du detaillant
Bringen sie ihren kaufbeleg mit dem briefmarken-
handler

Selo de vendedor
- ختم البائع

La presente garanzia non è valida se incompleta
This certificate of guarantee has to be dulyfilled in to
be valid

Cette garantie est nulle si incomplete
Die garantie ist nicht gulting, wenn sie nicht vollstan-
ding ist

Esta garantia nao e valida se for incompleto

شهادة الضمان هذه لابد من ملئها بشكل
صحيح حتى تكون صالحة

Mod. Tomato

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM
DATA DE COMPRA

- تاريخ الشراء

DATA RIPARAZIONE
REPAIRE DATA DATA
DE REPARATION
REPARATURDATUM
DATA DA REPARACAO

- تاريخ الصيانة

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP
CACHET DU CENTRE DE SERVICE
STEMPEL DES SERVICE CENTERS
SELO DE CENTRO DE ASSISTENCIA

- ختم خدمة ما بعد البيع