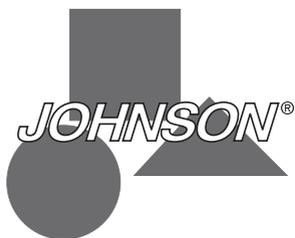


Tomit



I

Passapomodoro e tritacarne elettrico
ISTRUZIONI D'USO

GB

Electric meat grinder and tomato strainer
INSTRUCTIONS FOR USE

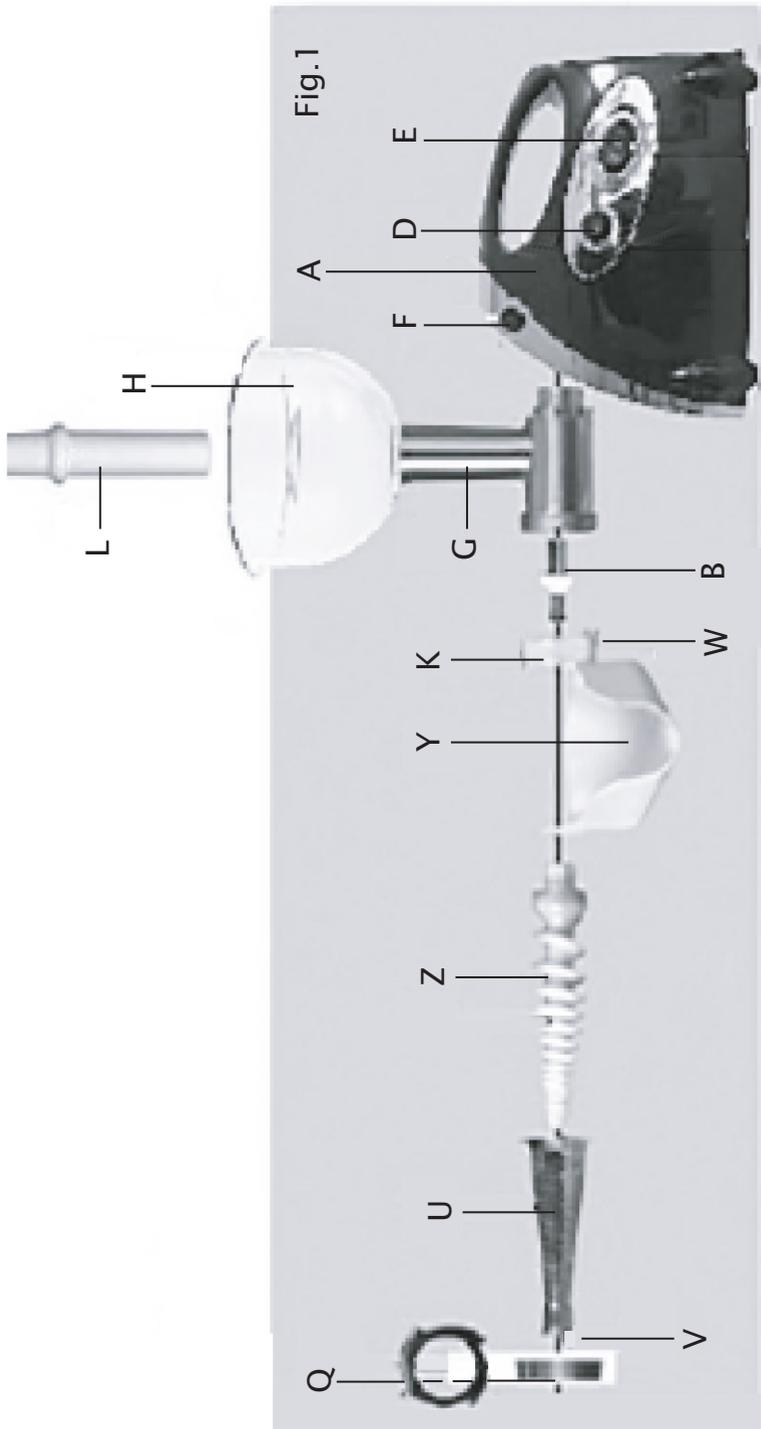
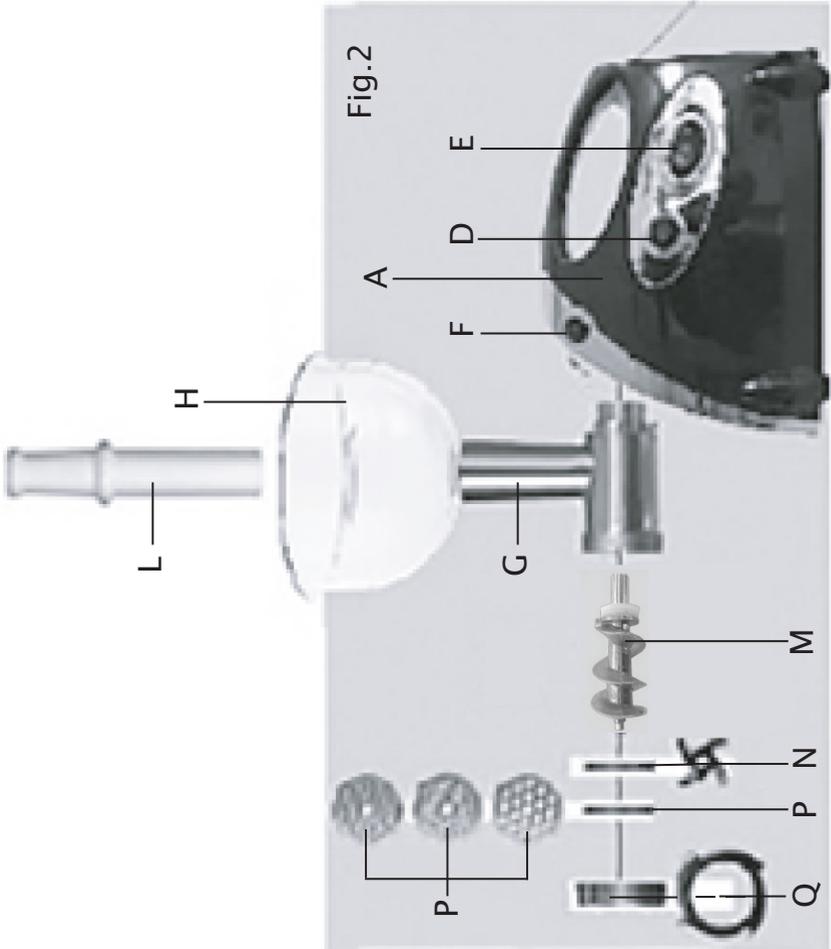
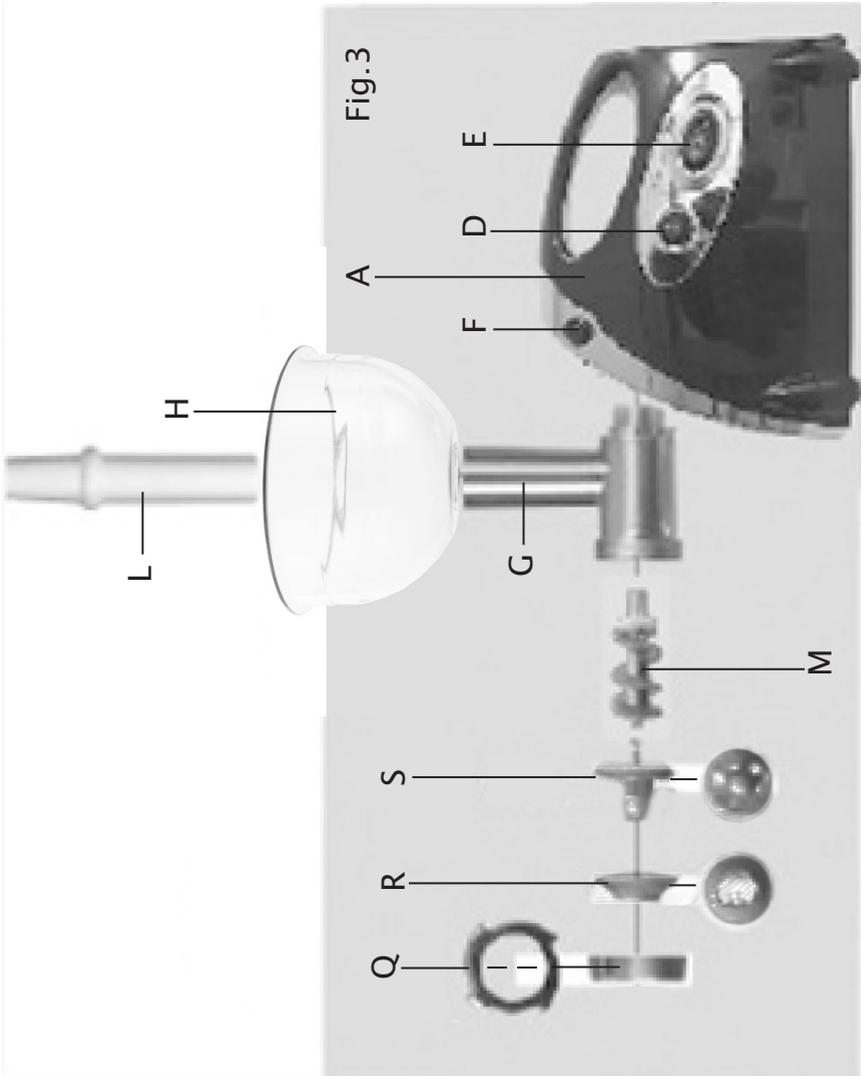


Fig.1





220-240 V~ 50/60 Hz 600 W Kb 5 min



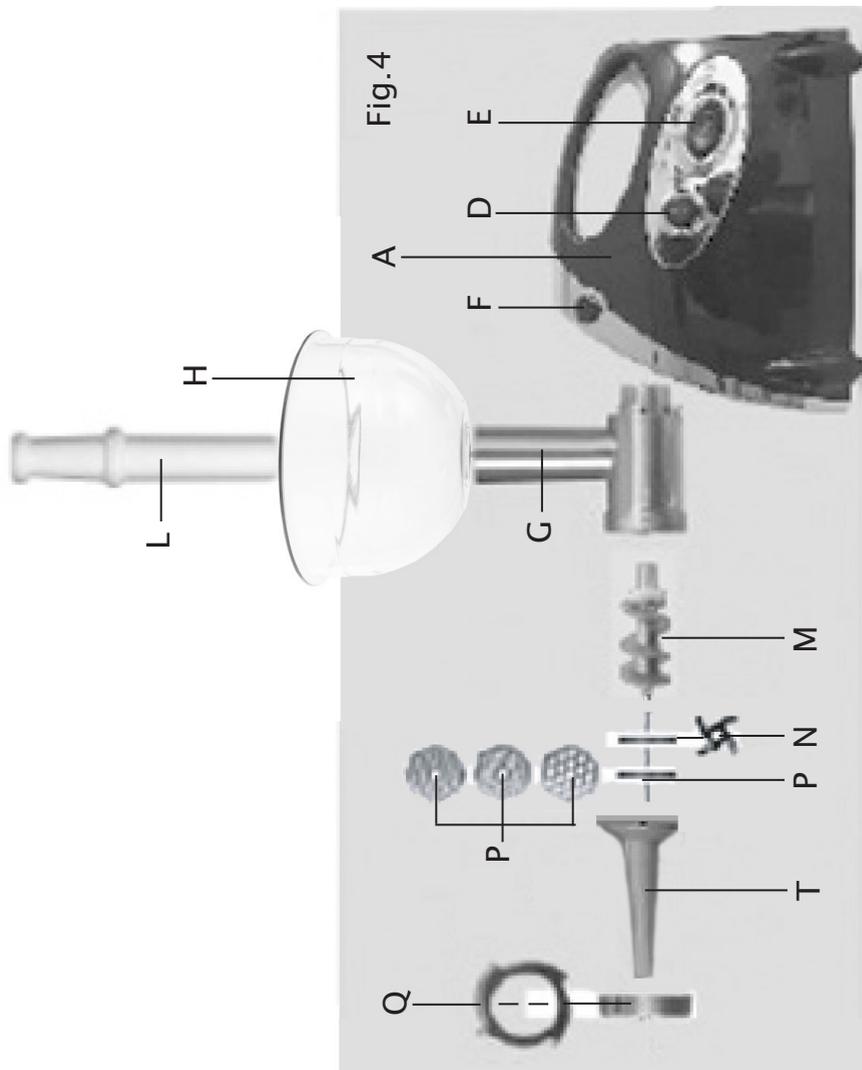


Fig.4


 Video dimostrativo
 Demonstration movie



I 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 estrae 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 5 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.

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 necessarie 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 infiammabile 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 spostare 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.

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. Tasto selettore velocità I - II
- E. Tasto Selettore ON-OFF-R
- F. Tasto di sblocco condotto a T
- G. Condotto a T
- H. Bacinella introduzione alimenti
- L. Pressa alimenti
- M. Elica in metallo
- N. Lama a stella
- P. Dischi per tritare in 3 diversi tipi per un taglio fine, medio o 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 salsa
- V. Foro espulsione bucce
- Z. Elica in plastica
- Y. Convogliatore della salsa
- K. Fascetta del convogliatore
- W. Fermo della fascetta

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, 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 (B-G-H- L-M-N-P-R-S-T-U-Z-Y) ad eccezione del corpo (A), devono essere lavate con acqua e detersivo, sciacquate ed asciugate accuratamente.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO NELLE DIVERSE CONFIGURAZIONI:

Passapomodoro (fig.1)

Tritacarne (fig. 2)

Realizzare polpette da alimenti già tritati (fig. 3)

Insaccare salsicce da alimenti già tritati (fig. 4)

PER FARE LA SALSA DI POMODORO

(assemblare l'apparecchio come in fig.1)

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, poi rilasciare il tasto (F).

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

Introdurre le vite di rotazione (B) all'interno del foro anteriore del condotto (G) con la molla rivolta verso l'esterno, successivamente inserire l'elica in plastica (Z) (la parte dentellata verso l'apparecchio). Aggiungere il cono filtrante (U) (facendo corrispondere i dentelli con le tacche del condotto (G) e bloccare il tutto avvitando, senza forzare, la ghiera (Q).

Posizionare lo scivolo convogliatore (Y) in modo che la parte terminale del cono filtrante sia nel suo foro e la parte destra attorno al condotto (G). Disporre un contenitore in corrispondenza dello scivolo convogliatore (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.

PER TRITARE LA CARNE

(assemblare l'apparecchio come in fig2)

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, 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 5 minuti (non superare questo tempo) dopodichè è necessaria

una pausa di raffreddamento di almeno 10 minuti.

PER FARE POLPETTE

(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, 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.

PER FARE SALSICCE

(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.

Tenendo premuto il tasto (F) inserire in posizione ore 2 il condotto (G) nel foro

anteriore del corpo (A), ruotarlo in senso antiorario, 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.

INFORMAZIONI D'USO

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 qualche secondo ripremere il tasto (E).

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.

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

Non tentare di rimuovere gli accessori quando il tritacarne 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 nell'apertura sul vassoio.

Non introdurre mai gli alimenti con le mani, ma servirsi sempre del premicibo.

Le lame sono taglienti, maneggiarle con attenzione.

Non utilizzare l'apparecchio se le lame sono danneggiate. Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti duri e secchi (ossa, frutta secca, ecc.) o alimenti con fibre dure, altrimenti le lame potrebbero danneggiarsi.

Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.

Non utilizzare per più di 5 minuti in modo continuato. Fare una pausa di 10 minuti dopo ogni ciclo di lavoro.

Non utilizzare le dita per rimuovere gli alimenti dalla trafila mentre l'apparecchio è in funzione, in modo da evitare gravi rischi per la vostra incolumità.

Non affilare la lama a stella, 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), 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.

PULIZIA

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

Tutte le componenti dell'apparecchio (B-G-H-L-M-N-P-R-S-T-U-Z-Y) 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.

IMPORTANTE

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.

Non lavare nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.

ATTENZIONE: procedere sempre ad accurata pulizia e disfezione 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 applian-

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 5 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. 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 wa-

ter 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.

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. Luminaire body with motor
- B. Rotation screw
- D. Speed selector button I - II
- E. ON-OFF-R Selector Key
- F. T-shaped release button
- G. Conducted to T
- H. Food introduction tray
- L. Food press
- M. Metal propeller
- N. Star blade
- P. Grinding discs in 3 different types
 - for a fine, medium or large cut
- Q. Locking ring
- A. Plastic discs for sausages and meatballs
- S. Meatball accessory (from already minced foods)
- T. Accessory for sausages (from already minced foods)
- U. Sauce filter cone
- V. Peel ejection hole
- Z. Plastic propeller
- Y. Sauce Conveyor
- K. Conveyor Band
- W. Clamp clip

Remove the parts of the appliance from the packaging and dispose of the packaging components according to the provisions of the law. Check that the product is intact and that all components are present. In the event of obvious anomalies or transport damage, do not use the appliance, but contact the dealer or an authorized assistance centre.

PRELIMINARY OPERATIONS ON FIRST USE

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

Place the body of the appliance (A) on a stable and dry surface not near tanks or containers of liquids, then proceed with assembling the appliance.

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

Keeping the button (F) pressed, insert the duct (G) in the front hole of the body (A) in the 2 o'clock position, turn it anti-

clockwise, then release the button (F). Place the tray (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 notched part towards the appliance).

Add the star blade (N) (assembled with the recessed parts facing outwards), one of the discs (P) (matching the notches on the disc with the notches on the duct (G) and lock everything by screwing, without forcing, the ferrule (Q).

The choice of discs (P) depends on the desired mince size.

Arrange a container in correspondence of the minced meat outlet.

Insert the plug into a socket suitable for receiving it. Press key (D) and bring it to position "I" (never select position "II" as it only works in combination with key (E) in position "R" for the reverse function in case of jamming).

Then press the key (E) in the "ON" position and leave it to run without load

for about 2 minutes. To remove any residues deriving from the manufacturing processes, introduce a small quantity of meat into the bowl (H) which will remedy the problem as it passes. Of course this small amount of meat will have to be eliminated.

Turn the appliance off by turning the selector (E) to the "OFF" position and remove the plug from the socket.

Proceed with disassembly.

All the components of the appliance (B-G-H- L-M-N-P-R-S-T-U-Z-Y) with the exception of the body (A), they must be washed with water

and detergent, rinse and dry thoroughly.

APPLIANCE ASSEMBLY IN DIFFERENT CONFIGURATIONS:

TOMATO PRESS (FIG.1)

MEAT MINCER (FIG. 2)

MAKING MEATBALLS FROM FOODS YOU ALREADY HAVE MINCED (FIG. 3)

STUFFING SAUSAGES FROM FOODS ALREADY MINCED (FIG. 4)

TO MAKE TOMATO SAUCE (ASSEMBLE THE APPLIANCE AS IN FIG.1)

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

Keeping the button (F) pressed, insert the duct (G) in the front hole of the body (A) in the 2 o'clock position, turn it anti-clockwise, then release the button (F).

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

Insert the rotation screw (B) into the front hole of the duct (G) with the spring facing outwards, then insert the plastic propeller (Z) (the notched part towards the appliance). Add the filtering cone (U) (matching the notches with the notches on the duct (G) and block everything by screwing the ring nut (Q) without forcing.

Position the conveyor chute (Y) so that the end of the filter cone is in its hole and the right side around the conduit (G). Place a container in correspondence with the conveyor chute (Y) and another under the hole (V) from where the peels will be expelled.

Cut the tomatoes into pieces, place them in the bowl (H) and put them in the duct (G), to facilitate this last operation, use the food press (L) without forcing it.

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

Then press the key (E) in the "ON" position to activate the appliance.

At the end of the process, switch off and remove the plug from the electrical outlet. Disassemble the appliance and clean it.

FOR MINCING MEAT (ASSEMBLE THE APPLIANCE AS IN FIG2)

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

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

Keeping the button (F) pressed, insert the duct (G) in the front hole of the body (A) in the 2 o'clock position, turn it anti-

clockwise, then release the button (F). Place the tray (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 towards the appliance), add the star blade (N) (assembled with the hollow parts facing outwards and the smooth part inwards), one of the discs (P) (making the notches on the disc correspond to the notches on the duct (G) and block everything by screwing the ring nut (Q) without forcing). The choice of discs (P) is depending on the size of the desired minced meat.

Place a container at the chopped outlet. Insert the plug into a socket suitable for receiving it, press the button (D) and turn it to position "I" (never select position "II" as it only works in combination with the button (E) in position "R" for the reverse function in case of jam).

Then press the key (E) in the "ON" position to activate the appliance.

Slowly and without forcing one by one, place the meat previously cut into 2x2x6 cm pieces in the bowl (H). and introduce it into the duct (G). To facilitate this operation, use the food press (L) without forcing it. Make sure that the meat is lean and free of fat to prevent it from getting stuck between the blades, thus risking damaging the mincer.

At the end of the process, switch off and remove the plug from the electrical outlet. Disassemble the appliance and clean it.

The device is suitable for treatment continuously up to 5 kg of meat (raw or cooked). The time required for this process is approximately 5 minutes (do not exceed this time) after which a cooling break of at least 10 minutes is required.

TO MAKE MEATBALLS (ASSEMBLE THE APPLIANCE AS IN FIG.3)

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

Keeping the button (F) pressed, insert the duct (G) in the front hole of the body (A) in the 2 o'clock position, turn it anti-

clockwise, 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 notched plastic part towards the appliance), add the plastic disc (R) (matching the notches on the disc with the notches on the duct (G)), add the meatball accessory (S) and lock everything by screwing the ring nut (Q) without forcing. Place a container at the output of the finished product. Insert the plug into a socket suitable for receiving it, press the button (D) and turn it to position "I" (never select position "II" as it only works in combination with the button (E) in position "R" for the reverse function in case of jam). Then press the key (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 conduit (G). To facilitate this operation, use the food press (L) without forcing. At the end of the process, switch off and remove the plug from the electrical outlet. Disassemble the appliance and clean it.

TO MAKE SAUSAGES

(ASSEMBLE THE APPLIANCE AS IN FIG.4) Check that the key (E) is in position "OFF" and the plug disconnected from the electrical outlet.

Keeping the button (F) pressed, insert the duct (G) in the front hole of the body (A) in the 2 o'clock position, turn it anti-clockwise, then release the button (F).

Place the tray (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 towards the appliance), add the star blade (N) (assembled with the hollow parts facing outwards and the smooth part inwards), one of the discs (P) (by matching the notches on the disc with the notches on the duct (G)).

Add the sausage accessory (T) and block everything by screwing the ring nut (Q) without forcing.

Fit the container to be filled onto the end part of the accessory (T).

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

Then press the key (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 conduit (G). To facilitate this operation, use the food press (L) without forcing.

At the end of the process, switch off and remove the plug from the electrical outlet. Disassemble the appliance and clean it.

USAGE INFORMATION

Any jamming or stopping of the motor can be caused by hard parts of the food introduced. In this case it is necessary to switch off the appliance immediately, position the selector (E) on "OFF", then position it on "R" and press the key (D) positioning it on "II". After some second, press the key (E) again.

Turn the appliance back on to continue processing.

If the problem persists, switch off the appliance, remove the plug from the socket and disassemble the appliance by removing the obstruction.

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

Do not attempt to remove the accessories when the mincer is running.

Never put your hands into the opening of the processed food outlet.

Turn the ignition selector (E) to "OFF" before each time you insert the plug. Do not insert metal objects into the opening on the tray.

Never introduce food with your hands, but always use the food holder.

The blades are sharp, handle them with care.

Do not use the appliance if the blades

are damaged. Do not use the appliance to chop hard and dry foods (bones, nuts, etc.) or foods with hard fibres, otherwise the blades could be damaged.

Do not operate the appliance empty.

Do not use continuously for more than 5 minutes. Take a 10-minute break after each work cycle.

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

Do not sharpen the star blade, replace it if it does not cut or if it is damaged.

This appliance has been designed and built for tomato puree, sauces, preserves, for mincing meat and making sausages, and must only be used for these uses.

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

CLEANING

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

All the components of the appliance (B-G-H-L-M-N-P-R-S-T-U-Z-Y) with the exception of body A, must be washed with water and a non-aggressive detergent, rinsed and dried thoroughly.

For the best preservation of the blades and discs it is good to wipe them with a cloth soaked in cooking oil.

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

IMPORTANT

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

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

Do not wash any part of the appliance in the dishwasher.

ATTENTION: always proceed with accurate cleaning and disinfection after handling meat or compounds, various bacteria, viruses, parasites, fungi (all vectors of dise-

ases) could lurk 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 occurs free 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 a partir de la date d'achat de l'appareil, attestée par la timbre du revendeur et termine apres 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 variable si l'appareil a été manomisé 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 a la charge de l'acheteur simplement les frais de transport. Les pieces 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 gerat 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 gerat zerbrochen wird oder der fehler auf ungeeigneten gebrauch zuruckzufuhren ist. Die von der garantie vorgesehenen ersetzungen oder reparaturen werden für ab unserer kundenzentren gelieferte ware kostenlos ausgeführt. Nur die frachtkosten gehen zu lasten des verbrauchers die ersetzen teile oder gerate werden unser eigentum.

GARANTIA

A validade da garantia começa a partir da data da compra do aparelho, comprovada pelo carimbo do vendedor e termina apos o periodo indicado, mesmo se o aparelho nao 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. As peças ficarão a cargo do comprador as de 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 عبث 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.

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. Tomit

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 detailliant
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 لا بد من ملئها بشكل
صحيح حتى تكون صالحة

Mod. Tomit

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