

Chef

JOHNSON®

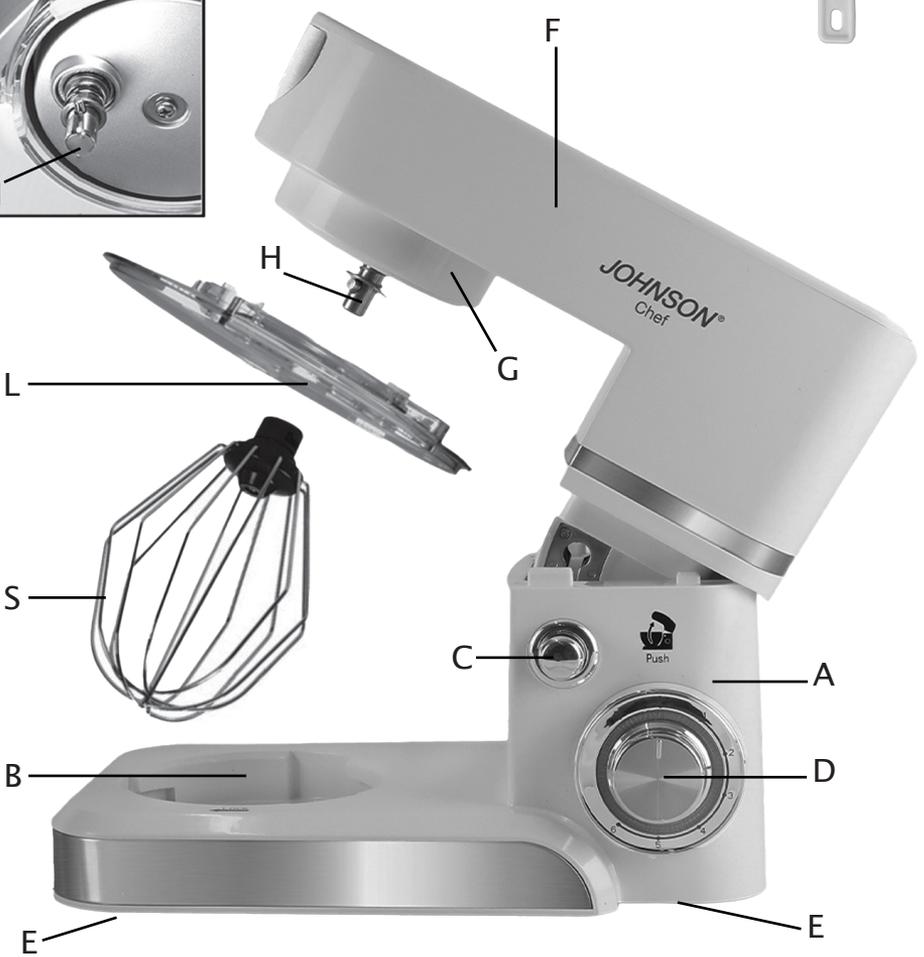


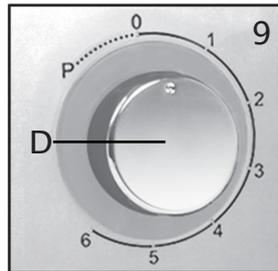
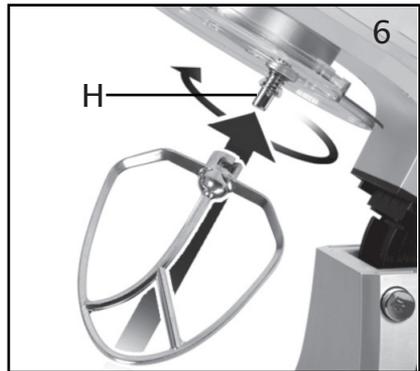
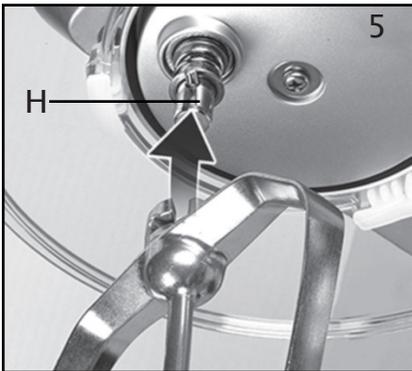
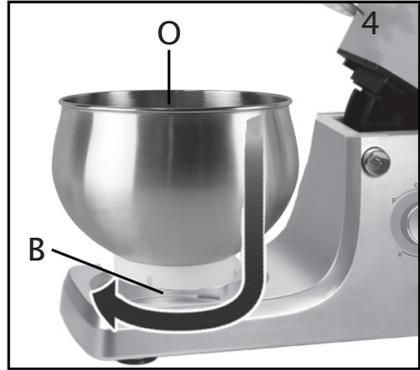
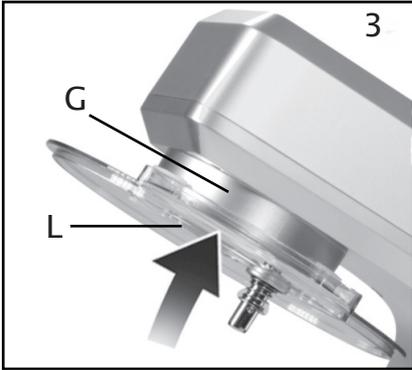
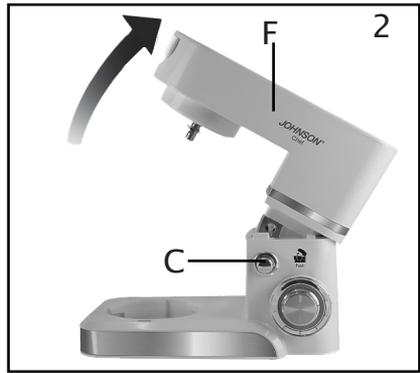
I

Impastatrice planetaria
ISTRUZIONI D'USO

GB

Planetary mixer
INSTRUCTIONS FOR USE





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 di corrente elettrica. Aspettare che le parti in movimento si arrestino, quindi procedere alla sostituzione dell'accessorio o alla pulizia.

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni o il cattivo utilizzo del prodotto, possono causare ferite.

E' necessario prendere delle precauzioni quando si maneggiano gli accessori, in particolare quando si estrae l'accessorio dalla sua sede e si procede alla sostituzione con altri accessori e durante la pulizia.

Evitare di toccare gli accessori per la lavorazione degli alimenti e le parti in movimento specialmente quando l'apparecchio è collegato alla rete di distribuzione elettrica. Se uno degli accessori si inceppa durante il funzionamento, spegnere e scollegare l'apparecchio dalla rete di distribuzione elettrica prima di togliere gli ingredienti che lo stanno inceppando. Per questa operazione usare la spatola in dotazione.

Mai mettere le dita od altri oggetti nel contenitore quando l'apparecchio è in funzione. 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 e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.

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 rimuovere mai il coperchio della ciotola durante il funzionamento.

Non utilizzare l'apparecchio su superfici inclinate o instabili.

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

Mentre l'impastatrice planetaria è in funzione, non introdurre mai con le mani il cibo all'interno dell'imboccatura del coperchio della ciotola.

Non utilizzare l'apparecchio con un qualsiasi accessorio montato a vuoto, o con accessori danneggiati.

Utilizzare solo gli accessori forniti con il prodotto.

Non lasciare il cibo all'interno del contenitore oltre il tempo necessario per la sua preparazione.

Fare molta attenzione alle parti in movimento, per non incorrere in seri danni fisici non avvicinare ad esse le mani, i capelli o gli indumenti. Usare l'impastatrice planetaria solo per l'uso specifico al quale è destinata; non adattare il corpo motore ad altre apparecchiature non comprese nella confezione. Questo potrebbe risultare pericoloso e danneggiare l'impastatrice planetaria, nonché far

decadere la garanzia.

E' sconsigliato l'uso dell'impastatrice planetaria per la miscelazione di ingredienti privi di liquidi e molto consistenti, onde evitare lo smussamento degli accessori. Non utilizzare con ingredienti duri.

Questo apparecchio, adatto solo per uso non professionale, dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, ovvero come impastatrice planetaria 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 anche 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 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 con informazioni sul prodotto.

Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente e che non venga inserito alcun tipo di oggetto come aghi, spilli o similari.

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 ac-

cidentalmente in acqua NON cercare di recuperarlo ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente elettrica. Successivamente portarlo in un centro di assistenza autorizzato 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, e fare in modo che non possa cadere al suo interno.

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, sole, gelo, ecc).

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

Il cavo di alimentazione non deve essere avvicinato a fonti di calore e/o superfici taglienti, fiamme libere, pentole e altri utensili. 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.

E' assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza 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 lasciato incustodito mentre è collegato all'alimentazione. 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.

L'apparecchio è stato dotato di una chiusura di sicurezza che ne evita il funzionamento se il braccio non è abbassato.

Mai usare gli accessori per spegnere o accendere l'apparecchio.

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

Non eccedere con le quantità ed i tempi di preparazione.

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. Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.

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 motore
- B. Sede per la ciotola
- C. Pulsante per sollevare la parte superiore
- D. Selettore a 6 velocità + funzione "pulse" (ad impulsi)
- E. Piedini a ventosa
- F. Parte superiore dell'apparecchio
- G. Sede per coperchio trasparente
- H. Perno porta accessori
- L. Coperchio trasparente di protezione della ciotola
- M. Spatola
- O. Ciotola per gli alimenti
- Q. Accessorio a gancio per impastare
- R. Accessorio per amalgamare
- S. Accessorio a frusta per montare

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 di assistenza tecnica autorizzato.

Prima dell'utilizzo, lavare tutti i componenti come descritto nel paragrafo "Pulizia e manutenzione"

ISTRUZIONI PER L'USO FUNZIONAMENTO

Operare con spina disinserita dalla presa di corrente elettrica e con il selettore (D) in posizione "0".

- Collocare l'apparecchio su un piano stabile, asciutto e resistente al calore (Fig. 1).
- Premere il pulsante (C) per alzare la parte superiore (F) dell'apparecchio (Fig. 2).
- Posizionare il coperchio trasparente (L) sulla sede cilindrica (G) (Fig. 3).
- Collocare la ciotola (O) nell'alloggiamento (B) e ruotarla in senso orario (secondo l'indicazione presente sulla base dell'apparecchio) sino a bloccarla (Fig. 4).
- Facendo combaciare la fessura dell'accessorio prescelto, con il piolo del perno (H), spingere e ruotare in senso orario sino a bloccare saldamente l'accessorio con

l'aggancio a baionetta (Fig. 5 - 6).

- Introdurre gli alimenti da trattare, nella ciotola (O) secondo i quantitativi (max 1,7 Kg.) e le modalità indicate nelle rispettive ricette (Fig. 7).

L'apparecchio dispone di tre tipologie di accessori:

Accessorio per montare (S): per montare chiare d'uovo, panna, budini istantanei, miscele pronte per dolci; per rendere cremosi margarina o burro e zucchero (utilizzare della margarina o burro a temperatura ambiente); per mescolare le uova, per pan di spagna e dolci soffici.

Accessorio a gancio per impastare (Q): per tutti i tipi di impasti (pasta per pizza, pane, pasta frolla, ecc.).

Accessorio per amalgamare (R): per miscele per dolci morbidi.

- Premere il pulsante (C) e abbassare la parte superiore dell'apparecchio (F).

Far scorrere il coperchio trasparente (L) verso il basso sino a chiudere la ciotola (O) (Fig. 8).

- Con il selettore (D) ancora sullo "0" inserire la spina in una presa di corrente elettrica idonea a riceverla e ruotare il selettore (D) sulla velocità "1". Aumentare la velocità poi in base alla necessità o secondo quanto riportato nella ricetta specifica.

- Per il funzionamento ad impulsi (lavoro a brevi intervalli) ruotare il selettore (D) mantenendolo in posizione "P" per il tempo desiderato, lasciandolo tornerà automaticamente in posizione "0" interrompendo il funzionamento (Fig. 9).

Per ottenere un risultato più omogeneo, all'occorrenza, spegnere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica e sollevare la parte superiore dell'apparecchio (F) e con l'aiuto della spatola (M) in dotazione portare verso il centro gli alimenti che si sono depositati sulle pareti della ciotola (O).

N.B.: iniziare sempre dalla velocità più bassa e aumentare la velocità solo dopo che gli ingredienti si sono amalgamati.

ATTENZIONE:

Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di aver collocato correttamente

tutti gli accessori.

Se si usa l'accessorio a gancio per impastare (Q) o l'accessorio per amalgamare (R), non far funzionare l'apparecchio per più di 5 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 30 minuti.

Se si usa l'accessorio a frusta per montare (S), non far funzionare l'apparecchio per più di 8 minuti consecutivamente; poi lasciare raffreddare per almeno 30 minuti .

La non osservanza di queste norme può comportare un danno al prodotto non coperto dalla garanzia.

Se durante il funzionamento, si rendesse necessario aggiungere ulteriori ingredienti all'interno della ciotola (O), spegnere prima l'apparecchio ruotando il selettore (D) su "0" e versare gli ingredienti all'interno della ciotola stessa. Per evitare infortuni e danni all'apparec-

chio, tenere sempre le mani e gli utensili da cucina lontano da parti in movimento.

Non rimuovere gli alimenti dalle pareti della ciotola (O) mentre l'apparecchio è in funzione. Spegner prima l'apparecchio e scollegare la spina di alimentazione.

A lavorazione effettuata ruotare il selettore (D) in posizione "0" per spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa di corrente elettrica.

Premere il pulsante (C) per alzare la parte superiore dell'apparecchio (F), liberare la ciotola (O) ruotandola in senso antiorario e asportarla.

Recuperare, con l'ausilio di una spatola morbida, o con quella in dotazione (M) l'alimento lavorato.

Se non si debbono effettuare altre lavorazioni procedere alla pulizia delle componenti utilizzate e riporre l'apparecchio.

CAPACITA', VELOCITA', E TEMPI MASSIMI CONSENTITI

| ACCESSORIO | VELOCITA' | TEMPO | CAPACITA' |
|--|-------------|---|---|
|  Per impasti duri e a base di farina | 1-2-3 | 1 velocità per 30 secondi, 2 velocità per 30 secondi, 3 velocità per 2~4 minuti massimo 5 minuti totale | peso massimo della farina: 1000 g, rapporto massimo tra farina e acqua: 1 g di farina: 0,6 ml di acqua (1000 g di farina e 600 ml di acqua) |
|  Per impasti semi duri | 1-2-3-4 | 1-2 velocità per 1 minuto, 3~4 velocità per 3~4 minuti massimo 5 minuti totale | peso massimo della farina: 1000 g, rapporto massimo tra farina e acqua: 1 g di farina: 0,6 ml di acqua (1000 g di farina e 600 ml di acqua) |
|  Solo per salse o impasti liquidi | 1-2-3-4-5-6 | massimo 8 minuti totale | minimo l'albume di 3 uova massimo l'albume di 15 uova |

PRESCRIZIONI PER IL CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Per un utilizzo sicuro dell'apparecchio è necessario attenersi alle indicazioni di questa tabella che riporta:

Le parti dell'apparecchio destinate al contatto con gli alimenti.

Le parti dell'apparecchio non indicate nella tabella non sono adatte al contatto con

gli alimenti.

Gli alimenti che possono essere utilizzati con questo apparecchio il tempo massimo per il quale gli alimenti possono rimanere in contatto con le parti dell'apparecchio destinate a tale scopo.

La temperatura massima consentita degli alimenti utilizzati.

| Elenco delle parti | Alimenti | Tempo max di contatto | Temperatura max |
|---|----------|-----------------------|-----------------|
| Gancio per impastare in alluminio | Tutti | 30 minuti | 60° C |
| Accessorio per amalgamare in alluminio | Tutti | 30 minuti | 60° C |
| Frusta per montare in alluminio | Tutti | 30 minuti | 60° C |
| Ciotola in acciaio | Tutti | 30 minuti | 60° C |
| Coperchio ciotola in plastica (acrilonitrile) | Tutti | 30 minuti | 60° C |
| Spatola in plastica (polipropilene) | Tutti | 10 minuti | 60° C |

SISTEMA DI SICUREZZA

Se la parte superiore dell'impastatrice (F) è sollevata, il motore non entra in funzione, mentre se viene sollevata mentre è in funzione, si attiva il dispositivo di sicurezza e il motore si spegne immediatamente.

SISTEMA DI PROTEZIONE DAI SOVRACCARICHI

Il motore è protetto da un dispositivo di protezione termica che gli impedisce di bruciarsi. Se l'apparecchio è sovraccarico o viene tenuto in funzione per troppo tempo continuamente, il motore potrebbe surriscaldarsi e arrestarsi. Per rimetterlo in funzione, è necessario spegnere l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa

di corrente, quindi lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti. Quando il motore si sarà raffreddato completamente, sarà possibile usare di nuovo l'apparecchio.

CONSIGLI UTILI

Si consiglia di montare le uova a temperatura ambiente per un miglior risultato.

Prima di montare le chiare d'uovo, verificare l'assenza di grasso o tuorlo d'uovo sulla frusta per montare o nella ciotola.

Per la pasta frolla usare ingredienti freddi, a meno che non sia specificato diversamente nella ricetta.

Se sentite che l'apparecchio lavora sotto sforzo durante l'uso, spegnerlo, togliere la spina dalla presa di corrente e ridurre la

quantità da impastare.

L'impasto ottimale degli ingredienti si ottiene aggiungendoli prima del liquido.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La pulizia dell'apparecchio e dei suoi componenti è facile se effettuata dopo ogni uso.

Mai pulire gli accessori o parti dell'apparecchio nella lavastoviglie.

Scollegare l'apparecchio dalla rete di distribuzione elettrica, dopo avere posizionato su "0" il selettore velocità (D). Smontare gli accessori e le parti utilizzate, pulirle con acqua tiepida e detersivo per stoviglie e sciacquarle sotto il rubinetto.

Pulire l'unità motore con un panno morbido ed umido.

Non usare detersivi abrasivi, pagliette metalliche, alcool, ecc. Il loro uso potrebbe rovinare l'apparecchio.

Mai immergere il corpo motore (A) in acqua o qualsiasi altro liquido e non sciacquare sotto il rubinetto.

RICETTE

RICETTA BASE PER IL PANE -1,6 Kg.-

600 ml d'acqua tiepida

30 g di lievito fresco oppure 14 g di lievito secco

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

30 g d'olio

450 g di farina 00

450 g di semola macinata di grano duro

Miscelare nella ciotola il lievito con l'acqua e lo zucchero. Lasciar riposare per 15 minuti.

Aggiungere al liquido il sale e l'olio.

Usando il gancio, impastare a velocità "1" aggiungendo gradualmente le farine.

Proseguire a velocità "1" sino a 2 minuti dall'inizio.

Passare a velocità "2" ed impastare ancora per 3 minuti.

Trasferire l'impasto in una ciotola leggermente unta e coprirlo con pellicola, unghendo anch'essa.

Lasciar lievitare a temperatura ambiente lontano da correnti per 1 ora o fino a che raddoppia in volume.

Su di un piano infarinato dare le forme che si desidera.

Porle su placche da forno unte d'olio o rivestite di carta oleata, coprire con un canovaccio e lasciare lievitare ancora 30 minuti.

Cuocere in forno preriscaldato a 220° C per 25-35 minuti a seconda dei formati o fino a che battendo la base del pane questo produca un suono sordo, di vuoto.

RICETTA BASE PER PASTA FRESCA ALL'UOVO -0,800 Kg.-

500 g di farina "00"

4 uova da 65/70 g

50 ml d'acqua fredda

5 g d'olio

Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.

Usando il gancio, impastare a velocità "2" per 5 minuti.

Trasferire l'impasto in una ciotola infarinata e coprirlo con pellicola. Lasciar riposare per 30 minuti in luogo tiepido.

Tirare la pasta a mano o a macchina e tagliarla secondo la ricetta.

Cuocere in acqua bollente salata dai 5 agli 8 minuti a seconda del formato.

RICETTA BASE PER PASTA FROLLA -1,6 Kg.-

800 g di farina "00"

400 g di burro freddo a pezzetti

240 g di zucchero

4 tuorli

100 ml d'acqua fredda

un pizzico di sale

aromi (vaniglia, scorza di limone, scorza d'arancia, ecc.)

Inserire nella ciotola tutti gli ingredienti.

Usando la frusta, impastare a velocità "2" per 5 minuti.

Trasferire l'impasto sul piano di lavoro e formare velocemente una palla.

Avvolgere con pellicola e porre in frigo per almeno 20 minuti o fino a che si sarà leggermente indurito.

Stendere la pasta su un piano infarinato all'altezza e nelle dimensioni desiderate.

Cuocere in forno preriscaldato a 170/180° C dai 15 ai 25 minuti a seconda della ricetta.

RICETTA BASE PER CAKE (TORTA PARADISO) -1,6 Kg.-

350 g di burro a temperatura ambiente
350 g di zucchero
4 uova da 65/70 gr.
10 tuorli (circa 200 gr.)
250 g di farina 0
150 g di fecola di patate
1 bustina di lievito in polvere per dolci
1 pizzico di sale
aromi (essenza di vaniglia, mandorla o scorze di limone, arancia, ecc.)
Inserire nella ciotola il burro, lo zucchero, il sale e gli aromi.
Usando la frusta a fili, montare a velocità "3" per 3 minuti.
Passare a velocità "4" e montare ancora per 3 minuti.
Continuando a montare, aggiungere un uovo intero o 2 tuorli alla volta, ad intervalli di un minuto circa o fino a che l'uovo non sia ben incorporato.
Aggiungere la farina, la fecola ed il lievito e amalgamare a velocità "2" per 2 minuti.
Versare il composto in stampi imburrati e poco infarinati.
Cuocere in forno preriscaldato a 170° C per circa 35/45 minuti.
Sfornare e lasciar riposare 5 minuti nello stampo.
Togliere dalla stampo e lasciar ben raffreddare prima di utilizzarla.

RICETTA BASE PER MERINGA -0,900 Kg. (8 ALBUMI)-

300 g di albumi (7/8 albumi)
300 g di zucchero semolato
300 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale
Inserire nella ciotola gli albumi a temperatura ambiente e il sale.
Usando la frusta a fili, montare a neve a velocità "5" per 3 minuti.
Passare a velocità "6" ed aggiungere poco alla volta lo zucchero semolato.
Continuare a montare ancora per 5 minuti dal termine dell'ultima aggiunta.
Spegnere l'apparecchio ed estrarre la ciotola.
Con una spatola e con movimenti dall'alto verso il basso, incorporare lo zucchero a velo fatto passare per un setaccio.
Con l'aiuto di una sacca da pasticceria o con due cucchiaini, formate le meringhe su placche da forno rivestite di carta oleata o imburrate pochissimo.
Cuocere in forno preriscaldato a 40/50° C per alcune ore, lasciando lo sportello socchiuso per un paio di centimetri, per permettere all'umidità di uscire ed alle meringhe di seccare bene.
Potranno occorrere 3-4 ore per i pezzi più piccoli e sottili sino a 8-10 ore per le meringhe più grandi.

220-240 V~ 50/60 Hz 1300 W
ciotola 5l

Kb: per i tempi di funzionamento attenersi a quanto indicato nell'apposito paragrafo di questo manuale



 Video dimostrativo



GB GENERAL WARNINGS

Keep this manual in a safe place and read the warnings carefully; they provide important information regarding safety, immediate and future use of the appliance.

WARNING:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and have understood the related dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years.

Before changing an accessory, approaching moving parts or cleaning, turn off the appliance using the switch and unplug it from the electrical outlet. Wait for the moving parts to stop, then replace the accessory or clean it.

Failure to follow these instructions or misuse of the product may cause injury.

Precautions must be taken when handling the accessories, especially when removing the accesso-

ry from its seat and replacing it with other accessories and during cleaning.

Avoid touching the food processing accessories and moving parts, especially when the appliance is connected to the electrical distribution network. If one of the accessories jams during operation, turn off and unplug the appliance from the electrical distribution network before removing the ingredients that are jamming it. Use the spatula provided for this operation.

Never put your fingers or other objects into the container when the appliance is in operation. In the event of a fault or malfunction of the appliance, turn it off and do not tamper with it. For any repairs, contact an authorised technical assistance centre only. Always disconnect the appliance from the power supply if left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it. If the power cord is damaged, it must be replaced by an authorised technical assistance centre, in order to prevent any risk.

Never remove the bowl lid during operation. Do not use the appliance on sloping or unstable surfaces.

Do not pull the power cord or the appliance itself to unplug it from the power outlet or to move it. While the planetary mixer is in operation, never insert food into the mouth of the bowl lid with your hands.

Do not use the appliance with any accessories fitted empty, or with damaged accessories. Use only the accessories supplied with the product.

Do not leave food in the container longer than the time necessary for its preparation.

Be very careful with moving parts, to avoid serious physical injury do not put your hands, hair or clothing near them. Use the planetary mixer only for the specific use for which it is intended; do not adapt the motor body to other equipment not included in the package. This could be dangerous and damage the planetary mixer, as well as void the warranty.

The use of the planetary mixer for mixing ingredients without liquid and very consistent is not recommended, to avoid blunting the accessories. Do not use with hard ingredients.

This appliance, suitable only for non-professional use, must be used only for the use for which it was expressly designed, i.e. as a planetary mixer 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. Installation must be carried out according to the manufactu-

rer's instructions. Incorrect installation may cause damage to people, animals or things; the manufacturer cannot be held responsible for this. The safety of electrical equipment is guaranteed only if it is connected to an electrical system equipped with suitable earthing in accordance with the current standards in force regarding electrical safety.

The packaging elements (plastic bags, nails, expanded polystyrene, etc.) must not be left within the reach of children or incapable persons as they represent potential sources of danger. We also remind you that these must be subject to separate collection.

Before connecting the appliance, make sure that the data on the plate corresponds to those of the electrical 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.

If their use is essential, use only material that complies with current safety standards and has compatibility requirements with the appliance and electrical distribution network.

When using the appliance for the first time, make sure that you have removed all labels or protective sheets except those with technical data or

those with product information.

If the appliance is equipped with air vents, make sure that they are never blocked, even partially, and that no type of object such as needles, pins or similar is inserted.

The use of any electrical appliance requires compliance with some fundamental rules and in particular:

ATTENTION: Do not immerse or wet the appliance; do not use it near water, in a bathtub, sink or near any other container with liquids. If the appliance accidentally falls into water, DO NOT try to recover it but first immediately remove the plug from the electrical outlet. Then take it to an authorised service centre for the necessary checks. During use, the appliance must be away from any flammable or explosive object or substance.

Do not use the appliance near a sink full of water, and make sure that it cannot fall into it.

Do not touch the appliance with wet or damp hands.

Do not use the appliance barefoot.

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

The power cord must be unrolled to its full length in order to avoid overheating.

The power cord must not be placed near heat sources and/or sharp surfaces, open flames, pans and other utensils. DO NOT use near the kitchen

hob.

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 want to dispose of it, remove the cables and dispose of it at a qualified organization in order not to contaminate the environment. Periodically check the good condition of the appliance and components; if in doubt, contact an authorized service center. It is absolutely forbidden to disassemble or repair the appliance due to the risk of electric shock; if necessary, contact your dealer or authorized service center.

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 easily accessible. The appliance must not be left unattended while connected to the power supply. The appliance must not be used after a fall if damaged.

Use the appliance only with the accessories supplied, so as not to compromise safety of use.

The appliance is equipped with a safety lock that prevents it from operating if the arm is not lowered.

Never use the accessories to turn the appliance on or off.

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

Do not exceed the quantities and preparation times.

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 boiling liquids. Always unplug the appliance after use.

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 it is necessary to bring or send the appliance to the authorized service center, it is recommended to carefully clean all its parts.

If the appliance is even minimally dirty or encrusted or has limescale deposits, dust deposits or other; externally or internally: for health and hygiene reasons, the service center will reject the device itself without viewing it.



The symbol  on the product or on the packaging indicates that the product must not be considered as normal household waste, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of this product appropriately, you help avoid potential negative consequences for the environment and health, which could result from inappropriate disposal of the product. For more detailed information on recycling this product, contact the municipal office, the local waste disposal service or the shop where the product was purchased.

COMPONENTS

- A. Motor body
- B. Bowl seat
- C. Button to lift the upper part
- D. 6-speed selector + "pulse" function
- E. Suction feet
- F. Upper part of the appliance
- G. Seat for transparent lid
- H. Accessory holder pin
- L. Transparent bowl protection lid
- M. Spatula
- O. Food bowl
- Q. Dough hook accessory
- R. Mixing accessory
- S. Whisk accessory

Remove the appliance parts from the packaging and dispose of the packaging components in accordance with legal requirements. 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 your retailer or an authorised technical assistance centre.

Before use, wash all the components as described in the "Cleaning and maintenance" section

INSTRUCTIONS FOR USE OPERATION

Operate with the plug disconnected from the electrical socket and with the selector (D) in the "0" position.

- Place the appliance on a stable, dry and heat-resistant surface (**Fig. 1**).
- Press the button (C) to raise the upper part (F) of the appliance (**Fig. 2**).
- Position the transparent lid (L) on the cylindrical seat (G) (**Fig. 3**).
- Place the bowl (O) in the housing (B) and turn it clockwise (according to the indication on the base of the appliance) until it locks (**Fig. 4**).
- Matching the slot of the chosen accessory with the pin of the pin (H), push and turn clockwise until the accessory is firmly locked with the bayonet coupling (**Fig. 5 - 6**).
- Place the food to be processed in the

bowl (O) according to the quantities (max 1.7 kg) and methods indicated in the respective recipes (**Fig. 7**).

The appliance has three types of accessories:

Whipping accessory (S): for whipping egg whites, cream, instant puddings, ready-made cake mixes; for making margarine or butter and sugar creamy (use margarine or butter at room temperature); for mixing eggs, for sponge cakes and soft cakes.

Kneading hook accessory (Q): for all types of dough (pizza dough, bread, shortcrust pastry, etc.).

Mixing accessory (R): for soft cake mixes.
- Press the button (C) and lower the upper part of the appliance (F).

Slide the transparent lid (L) downwards until the bowl (O) is closed (**Fig. 8**).

- With the selector (D) still on "0", insert the plug into an electrical outlet suitable for receiving it and turn the selector (D) to speed "1". Then increase the speed as needed or as indicated in the specific recipe.

-For pulse operation (working at short intervals), turn the selector (D) keeping it in the "P" position for the desired time, leaving it will automatically return to the "0" position, interrupting operation (**Fig. 9**).

To obtain a more homogeneous result, if necessary, turn off the appliance, unplug it from the electrical outlet and lift the upper part of the appliance (F) and with the help of the spatula (M) supplied, bring the food that has settled on the walls of the bowl (O) towards the centre.

N.B.: always start from the lowest speed and increase the speed only after the ingredients have mixed together.

WARNING:

Before using the appliance, make sure that all the accessories have been correctly positioned.

If you use the dough hook accessory (Q) or the mixing accessory (R), do not operate the appliance for more than 5 minutes consecutively; then leave to cool for at least 30 minutes.

If you use the whisk accessory (S), do not operate the appliance for more than

8 minutes consecutively; then leave to cool for at least 30 minutes.

Failure to comply with these rules may result in damage to the product which is not covered by the warranty.

If during operation, it becomes necessary to add additional ingredients to the bowl (O), first turn the appliance off by turning the selector (D) to "0" and pour the ingredients into the bowl itself. To avoid injury and damage to the appliance, always keep your hands and kitchen utensils away from moving parts.

Do not remove food from the walls of the bowl (O) while the appliance is operating.

rating. First turn off the appliance and unplug the power plug.

Once the process is complete, turn the selector (D) to the "0" position to turn off the appliance and unplug it from the electrical socket.

Press the button (C) to raise the upper part of the appliance (F), free the bowl (O) by turning it anticlockwise and remove it.

Recover the processed food using a soft spatula or the one supplied (M).

If no further processing is to be carried out, clean the components used and put the appliance away.

CAPACITY, SPEED, AND MAXIMUM PERMITTED TIMES

| ACCESSORY | SPEED' | TIME | CAPACITY |
|---|-------------|---|---|
| Dough hook  For hard and flour-based doughs | 1-2-3 | 1 speed for 30 seconds, 2 speeds for 30 seconds, 3 speeds for 2~4 minutes maximum 5 minutes total | maximum flour weight: 1000 g, maximum flour to water ratio: 1 g flour: 0.6 ml water (1000 g flour and 600 ml water) |
| Accessory for mixing  For semi-hard doughs | 1-2-3-4 | 1-2 speed for 1 minute, 3~4 speed for 3~4 minutes maximum 5 total minutes | maximum flour weight: 1000 g, maximum ratio of flour to water: 1 g flour: 0.6 ml water (1000 g flour and 600 ml water) |
| Whisk for whipping  Only for sauces or liquid doughs | 1-2-3-4-5-6 | max 8 minutes total | minimum the white of 3 eggs maximum the white of 15 eggs |

REQUIREMENTS FOR CONTACT WITH FOOD

For safe use of the appliance, it is necessary to follow the instructions in this table which shows:

The parts of the appliance intended for contact with food

The parts of the appliance not indicated in

the table are not suitable for contact with food.

The foods that can be used with this appliance the maximum time for which the food can remain in contact with the parts of the appliance intended for this purpose. The maximum permitted temperature of the foods used.

| Parts List | Food | Maximum contact time | Max temperature |
|----------------------------------|------|----------------------|-----------------|
| Aluminum dough hook | All | 30 minutes | 60° C |
| Aluminum mixing accessory | All | 30 minutes | 60° C |
| Aluminum Whisk | All | 30 minutes | 60° C |
| Steel bowl | All | 30 minutes | 60° C |
| Plastic bowl lid (acrylonitrile) | All | 30 minutes | 60° C |
| Plastic spatula (polypropylene) | All | 10 minutes | 60° C |

SECURITY SYSTEM

If the upper part of the mixer (F) is raised, the motor does not start, while if it is raised while it is in operation, the safety device is activated and the motor switches off immediately..

OVERLOAD PROTECTION SYSTEM

The motor is protected by a thermal protection device that prevents it from burning out. If the appliance is overloaded or is kept running for too long continuously, the motor may overheat and stop. To restart it, you must switch off the appliance and unplug it from the power outlet, then let it cool down for at least 30 minutes.

Once the motor has cooled down completely, you can use the appliance again.

HELPFUL TIPS

It is recommended to beat eggs at room temperature for best results.

Before beating egg whites, check that there is no fat or egg yolk on the whisk or in the bowl.

For shortcrust pastry, use cold ingredients, unless otherwise specified in the recipe.

If you feel that the appliance is working under strain during use, turn it off, unplug it and reduce the quantity to be kneaded. The best mixture of ingredients is obtained by adding them before the liquid.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the appliance and its components is easy if done after each use.

Never clean the accessories or parts of the appliance in the dishwasher.

Disconnect the appliance from the electrical distribution network, after having positioned the speed selector (D) on "0". Dismantle the accessories and parts used, clean them with warm water and dishwashing liquid and rinse them under the tap. Clean the motor unit with a soft, damp cloth.

Do not use abrasive detergents, metal scouring pads, alcohol, etc. Their use could damage the appliance.

Never immerse the motor body (A) in water or any other liquid and do not rinse under the tap.

RECIPES

BASIC BREAD RECIPE -1.6 Kg.-

600 ml of warm water

30 g of fresh yeast or 14 g of dry yeast

2 teaspoons of sugar

1 teaspoon of salt

30 g of oil

450 g of 00 flour

450 g of ground durum wheat semolina

Mix the yeast with the water and sugar in the bowl. Leave to rest for 15 minutes.

Add the salt and oil to the liquid.

Using the hook, knead at speed "1" gradually adding the flours.

Continue at speed "1" until 2 minutes from the beginning.

Switch to speed "2" and knead for another 3 minutes.

Transfer the dough to a lightly greased bowl and cover it with cling film, also greasing it.

Leave to rise at room temperature away from drafts for 1 hour or until it doubles in volume.

On a floured surface, give the shapes you want.

Place them on baking trays greased with oil or lined with greaseproof paper, cover with a cloth and let rise for another 30 minutes.

Bake in a preheated oven at 220° C for 25-

35 minutes depending on the shapes or until tapping the base of the bread produces a dull, hollow sound.

BASIC RECIPE FOR FRESH EGG PASTA

-0.800 Kg.-

500 g of "00" flour

4 eggs of 65/70 g

50 ml of cold water

5 g of oil

Insert all the ingredients in the bowl.

Using the hook, knead at speed "2" for 5 minutes.

Transfer the dough to a floured bowl and cover it with cling film. Leave to rest for 30 minutes in a warm place.

Roll out the dough by hand or machine and cut it according to the recipe.

Cook in boiling salted water for 5 to 8 minutes depending on the format.

BASIC RECIPE FOR SHORTCRUST

PASTRY -1.6 Kg.-

800 g of "00" flour

400 g of cold butter in pieces

240 g of sugar

4 egg yolks

100 ml of cold water

a pinch of salt

flavourings (vanilla, lemon zest, orange zest, etc.)

Insert all the ingredients into the bowl.

Using the whisk, mix at speed "2" for 5 minutes.

Transfer the dough to the work surface and quickly form a ball.

Wrap with cling film and place in the fridge for at least 20 minutes or until slightly hardened.

Roll out the dough on a floured surface to the desired height and size.

Bake in a preheated oven at 170/180° C for 15 to 25 minutes depending on the recipe.

BASIC CAKE RECIPE

(PARADISE CAKE) -1.6 Kg.-

350 g butter at room temperature 350 g sugar

4 eggs of 65/70 gr.

10 egg yolks (about 200 gr.)

250 g flour 0

150 g potato starch
1 sachet of baking powder
1 pinch of salt
flavourings (vanilla essence, almond or lemon, orange peel, etc.)
Put the butter, sugar, salt and flavourings into the bowl.
Using the wire whisk, beat at speed "3" for 3 minutes.
Switch to speed "4" and beat for another 3 minutes.
Continuing to beat, add a whole egg or 2 egg yolks at a time, at intervals of about a minute or until the egg is well incorporated.
Add the flour, starch and yeast and mix at speed "2" for 2 minutes.
Pour the mixture into buttered and lightly floured moulds.
Bake in a preheated oven at 170° C for about 35/45 minutes.
Remove from the oven and let it rest for 5 minutes in the mold.
Remove from the mold and let it cool well before using it.

BASIC RECIPE FOR MERINGUE

-0.900 Kg. (8 EGG WHITES)-

300 g egg whites (7/8 egg whites)
300 g granulated sugar
300 g icing sugar
1 pinch of salt
Place the egg whites at room temperature and the salt in the bowl.
Using the wire whisk, whip at speed "5" for 3 minutes.
Switch to speed "6" and gradually add the granulated sugar.
Continue whipping for another 5 minutes after the last addition.
Turn off the appliance and remove the bowl.
Using a spatula and movements from top to bottom, incorporate the icing sugar passed through a sieve.
Using a pastry bag or two spoons, form the meringues on baking trays lined with greaseproof paper or lightly buttered.
Bake in a preheated oven at 40/50° C for a few hours, leaving the door ajar for a couple of centimeters, to allow the humidity to escape and the meringues to dry well.
It may take 3-4 hours for the smaller and thinner pieces up to 8-10 hours for the larger meringues.

220-240 V~ 50/60 Hz 1300 W
bowl 5l

Kb:for operating times, follow the instructions in the specific paragraph of this manual



Demonstration movie







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 out 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 validite de la garantie commence a partir de la date d'achat de l'appareil, attestee par la timbre du revendeur et termine apres la periode prescrit, meme si l'appareil, n'a pas ete utilise. Rentre dans la garantie: toutes les substitutions ou reparations qui seraient necessaires par defauts de materiel ou de fabrication. La garantie n'est pas variable si l'appareil a ete manumis ou si le defaut est du usage improprie. Les substitutions ou les reparation convertes par la garantie sont faites gratuitement pour merchandise rendue franco nos centres d'assistance. Sont a la charge de l'acheteur simplement les frais de transport. Les pieces et les appareils substitues deviennent de notre propriete.

GARANTIE

Die garantiedauer lauft vom einkaufsdatum der gerates an das durch den stempel des berkaufes nachgewiesen ist, und verfallt nach der vorgeschriebenen zeit, auch wenn das great 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 great zerbrochen wird oder der fehler auf ungeeigneten gebrauch zuruckzufuhren ist. Die von der garantie vorgesehenen ersetzungen oder reparaturen werden fur ab unserer kuedenzentren gelieferte ware kostenlos ausgefuhrt. Nur die frachtkosten gehen zu lasten des verbrauckers die ersetzen teile oder gerate werden unser eigentum.

GARANTIA

A validade da garantia comeca a partir da data da compra do aparelho, comprovada pelo carimbo do vendedor e termina apos o period indicado, mesmo se o aparelho nao tiver sido utilizado. A garantia cobre todas as substituoicoes ou reparacoes que sejam necessarias, devido a defeitos do material u de fabrico. A garantia perde a validade se o aparelho for indevidamente utilizado ou se o defeito for devido a utilizacao impropria do mesmo. As substituoicoes ou reparacoes cobertas pela garantia sao efectuadas gratuitamente, sendo a mercadoria entregue sem despesas nos nossos centros de assistencia. A penas ficarao a cargo do comprador as de despesas de transporte. As pecas ou os aparelhos substituidos serao 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. يُغى 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 تتحمل 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. Chef

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 لايد من ملنها بشكل
صحيح حتى تكون صالحة

Mod. Chef

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE
DATE D'ACHAT
KAUFDATUM
DATA DE COMPRA
- تاريخ الشراء

DATA RIPARAZIONE
REPARE 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