

Universal

JOHNSON®

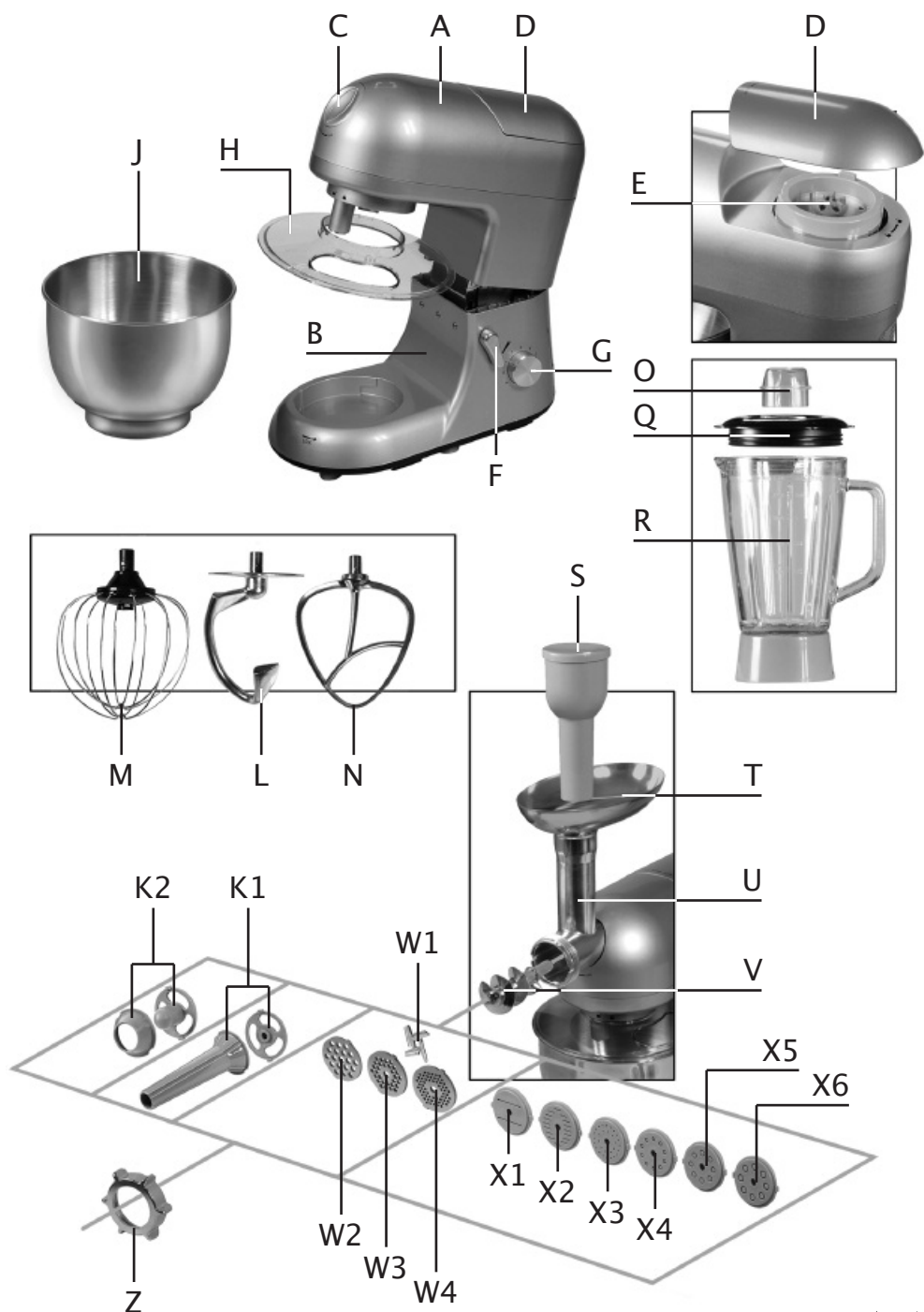


I

Robot da cucina multifunzione
ISTRUZIONI D'USO

GB

Multifunctions food processor
INSTRUCTIONS FOR USE



230-240 V~ 50/60 Hz 1200 W p. m. KB 3 min.



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.

Questo apparecchio, adatto per il solo uso domestico, dovrà essere destinato solo alla funzione per il quale è stato espressamente concepito.

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 prolunghes.

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.

Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente.

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

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 toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.

Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

Non tirare l'apparecchio o il cavo per staccare la spina dalla presa.

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

Si raccomanda di tenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini od incapaci e di non permetterne loro l'utilizzo.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

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.

In caso di cavo di alimentazione danneggiato, provvedere alla sostituzione che deve essere effettuata da personale qualificato.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.

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.

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

ATTENZIONE:

Le parti in plastica del prodotto 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 minima-

mente sporco o incrostato o presentasse depositi di cibo, 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.

AVVERTENZE PARTICOLARI

ATTENZIONE!

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Quando si usa un apparecchio elettrico è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti, onde evitare rischio di incendio, scossa elettrica o danni alla persona:

- Rimuovere l'apparecchio dal suo involucro prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Staccare il Robot da Cucina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato, prima di montarne o smontarne le parti e prima di effettuarne la manutenzione.
- Non posizionare mai il Robot da Cucina sul bordo del tavolo.

Assicurarsi che la superficie d'appoggio sia stabile, pulita e sgombra da acqua o altre sostanze.

- Non posizionare il Robot da Cucina vicino superfici calde o fonti di calore.
- Assicurarsi sempre che il Robot da Cucina sia correttamente assemblato prima dell'utilizzo.

Non toccare le parti in movimento.

Durante il funzionamento tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontano dalle fruste per ridurre il pericolo di ferimento a persone e/o danni al Robot da Cucina.

- Nel caso in cui un oggetto finisca dentro la ciotola durante la fase di mescolamento, spegnere immediatamente il Robot da Cucina posizionando la manopola su OFF, staccare il cavo dalla presa di corrente e rimuovere il corpo estraneo dalla ciotola.

- **Non utilizzare l'apparecchio per un tempo prolungato o a velocità massima per più di 3 minuti.**

- Non superare le dosi riportate in questo manuale.

- Non utilizzare il Robot da Cucina se questo risulta danneggiato o mal funzionante.

- Assicurarsi che le fruste o il gancio si siano fermate prima di rimuoverle dall'apparecchio.

- Rimuovere dal mixer la frusta piatta, la frusta a filo o il gancio per impastare prima di procedere al lavaggio.

- Non utilizzare su barche o mezzi in movimento.

Non utilizzare all'esterno.

- Al fine di evitare il rischio di scossa elettrica, non immergere il Robot da Cucina in acqua o in un altro liquido.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Voltaggio/frequenza: 230-240VAC

50/60Hz

1200W

Capacità ciotola: 5,0 Lt

Capacità contenitore in vetro: 1,5 Lt

ISTRUZIONI D'USO

Al primo utilizzo di UNIVERSAL, lavare preventivamente tutti gli accessori (**NON il corpo dell'apparecchio**).

Per qualunque utilizzazione collocare l'apparecchio su di un piano stabile facendo aderire i piedini a ventosa.

Componenti e accessori dell'apparecchio

- A. Corpo superiore
- B. Corpo base
- C. Tappo anteriore
- D. Coperchio posteriore
- E. Alloggiamento per frullatore
- F. Leva sblocco corpo superiore
- G. Selettore regolazione velocità:
0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, "P"
- H. Coperchio trasparente di protezione
- J. Ciotola in acciaio (capacità 5 Lt)

Accessori complementari per tritare, insaccare, e trafilare pasta.

- S. Pressore (anche contenitore per alcuni accessori)
- T. Bacinella
- U. Tubo convogliatore
- V. Vitona
- Z. Ghiera di bloccaggio

Accessori per impastare

- L. Gancio per impastare
- M. Frusta a filo
- N. Frusta piatta

Accessori per frullare o tritare ghiaccio

- O. Misurino tappo
- Q. Coperchio
- R. Contenitore in vetro (capacità 1,5 Lt) con base porta lame

Accessori per insaccare

- K1. Imbutino e accoppiabile ghieretta in plastica
- K2. Accessorio con bulbo e accoppiabile ghieretta in plastica

Accessori per tritare la carne

- W1. Lame
- W2, W3, W4. Dischi trafilatura in metallo con fori di diverso diametro

Accessori per trafilare la pasta

- X1, X2, X3, X4, X5, X6. Dischi trafilatura in plastica per differenti tipi di pasta.

Allestimento per impastare, amalgamare, montare

Con spina disconnessa dalla presa di corrente e il selettore (G) in posizione 0, ruotare la leva di sblocco (F), sollevare il corpo superiore (A).

Montare il coperchio trasparente di protezione (H) bloccandolo in posizione con una rotazione in senso antiorario. Inserire a pressione uno degli accessori (L, M, N) e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo. Scegliere l'accessorio secondo l'utilizzo previsto:

Frusta piatta (N) per impasti normali o pesanti (torte, gallette, glassa a base di panna, pane a lievitazione veloce, dolcetti, polpettone, biscotti, purè di patate, impasto per torte).

Frusta a filo (M) per montare (uova, pan di Spagna, albumi, savoiardi, panna densa, maionese, glassa cotta, alcuni dolcetti).

Gancio (L) per mescolare e impastare pasta con il lievito (pane, torte per il caffè, focacce, pasta per la pizza).

Posizionare la ciotola (J) nel corpo base (B) e bloccarla (LOCK) con una rotazione in senso antiorario.

Mettere gli ingredienti da trattare nella ciotola, abbassare il corpo superiore (A), inserire la spina in una presa di corrente idonea a riceverla e attivare l'apparecchio agendo sul selettore (G).

Velocità suggerite

Iniziare sempre a velocità 1 per passare poi a:

Velocità 1 per amalgamare lentamente, mescolare, ridurre in purea, iniziare i procedimenti di impasto.

Da selezionare quando si desidera sbattere farina e ingredienti secchi o aggiungere liquidi a ingredienti secchi.

Non usare la velocità 1 per mescolare o impastare pasta lievitata.

Velocità 2 per mescolare lentamente, ridurre in purea, amalgamare più velocemente.

Da selezionare per mescolare e impastare pasta lievitata, pastelle dense e dolcetti, per ridurre in purea patate e altre verdure, sminuzzare il grasso da pasticceria, mescolare pastelle morbide o liquide.

Velocità 4 per mescolare, sbattere pastelle mediamente dense come quelle dei biscotti.

Da usare per incorporare zucchero e grasso da pasticceria e per aggiungere zucchero agli albumi per le meringhe.

Velocità media per impasti per torte.

Velocità 6 per sbattere, montare a neve o frustare.

Velocità da utilizzare nella fase finale di preparazione di impasti per torte, ciambelle e altre pastelle.

Velocità elevata per impasti per torte.

A lavorazione completata, spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa

di corrente, sollevare il corpo superiore (A), ruotare in senso orario la ciotola ed estrarla per recuperare l'alimento.

Allestimento per frullare o tritare ghiaccio

Con spina disinserita dalla presa di corrente, con ciotola (J) e protezione (H) montate, ruotare in senso antiorario il coperchio (D) e rimuoverlo dal corpo superiore (A) liberando l'alloggiamento (E) per collocarvi il contenitore in vetro con base porta lame (R). Bloccarlo ruotandolo in senso orario come indicato dai simboli.

Mettere gli alimenti da frullare o il ghiaccio da tritare nel contenitore, posizionare il coperchio (Q) e il tappo misurino (O).

Inserire la spina in una presa di corrente idonea a riceverla. Attivare l'apparecchio agendo sul selettore (G) impostando la velocità come sotto indicato.

Velocità suggerite

Iniziare sempre a velocità 1 per passare poi a:

Velocità 3-4 per frullare liquidi e impasti leggeri.

Velocità 5-6 per frullare liquidi e alimenti solidi.

Posizione "P" per Ghiaccio (movimenti brevi ma intensi, per utilizzarla mantenere il selettore fisso sulla posizione "P" oppure in modo discontinuo ma ripetutamente).

A lavorazione completata mettere il selettore (G) su 0 e disconnettere il cavo dalla presa di corrente poi rimuovere il contenitore (R) dall'alloggiamento (Z) ruotandolo in senso orario.

Riposizionare il coperchio posteriore (D) ruotandolo in senso orario (LOCK).

Allestimento per tritare la carne

Con spina disinserita dalla presa di corrente e con ciotola (J) e protezione (H) montate, asportare il tappo anteriore (C) dal corpo superiore (A), introdurre il tubo convogliatore (U) nel l'apertura frontale e fissarlo ruotandolo in senso orario.

Inserire nell'apertura inferiore del convogliatore, nell'ordine: vitona (V), lama (W1), e una delle trafile in metallo (W2, W3, W4). Bloccare il tutto per mezzo della ghiera (Z). Posizionare la bacinella (T) sull'apertura superiore del tubo convogliatore (U) e disporre sul piano di lavoro, sotto alla ghiera, un contenitore per ricevere la carne tritata. Mettere la carne (preventivamente spezzettata) nella bacinella (T).

Inserire la spina in una presa di corrente idonea a riceverla, attivare l'apparecchio agendo sul selettore (G) e con l'aiuto del pressore (S) introdurre la carne nel tubo convogliatore (U).

A lavorazione completata mettere il selettore (G) in posizione 0 e disconnettere il cavo dalla presa di corrente.

Allestimento per insaccare

Con spina disinserita dalla presa di corrente e con ciotola (J) e protezione (H) montate, asportare il tappo anteriore (C) dal corpo superiore (A), introdurre il tubo convogliatore (U) nell'apertura frontale e fissarlo ruotandolo in senso orario.

Inserire nell'apertura inferiore del convogliatore, nell'ordine: vitona (V), disco ghieretta e imbutino (K1), bloccare il tutto per mezzo della ghiera (Z), posizionare sull'imbutino il materiale che dovrà contenere l'insaccato.

Mettere l'alimento preventivamente tritato nella bacinella (T) e inserire la spina in una

presa di corrente idonea a riceverla.

Attivare l'apparecchio impostando sul selettore (G) la posizione di velocità 6 oppure su "P" e con l'aiuto del pressore (S) facilitare l'introduzione del tritato nel tubo convogliatore (U).

A lavorazione completata mettere il selettore (G) in posizione 0 e disconnettere il cavo dalla presa di corrente.

Il disco ghieretta con il relativo accessorio (K2) costituiscono un'alternativa all'uso sopra descritto.

Allestimento per trafilare la pasta

Con spina disinserita dalla presa di corrente, ciotola (J) e protezione (H) montate, asportare il tappo anteriore (C) dal corpo superiore (A), introdurre il tubo convogliatore (U) nel foro anteriore e fissarlo ruotandolo in senso orario.

Inserire nell'apertura inferiore, nell'ordine: vitona (V) e una delle trafile in plastica (X1, X2, X3, X4, X5, X6), bloccare il tutto per mezzo della ghiera (Z).

Posizionare la bacinella (T) nell'apertura superiore del tubo raccoglitore (U) e disporre sul piano di lavoro, sotto alla ghiera, un contenitore per accogliere la pasta trafilata.

Mettere l'impasto da trafilare nella bacinella (T).

Inserire la spina in una presa di corrente idonea a riceverla.

Attivare l'apparecchio agendo sul selettore (G) e con il pressore (S) facilitare l'introduzione dell'impasto nel tubo convogliatore (U).

A lavorazione completata mettere il selettore (G) in posizione 0 e disconnettere il cavo dalla presa di corrente.



GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

Carefully read the requirements in this manual and keep in a safe place. It contains important instructions on the safety, use and future of your appliance.

This appliance is only for domestic use and must only be used for the purpose it was specifically designed.

Any other use is considered improper and dangerous.

The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect and negligent use.

The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. The manufacturer shall not be held responsible for any damages to people, animals or objects caused by incorrect installation. The safety of the electrical equipment is only guaranteed if it is connected to an electrical installation equipped with a suitable earthing system in compliance with the current standards on electrical safety.

Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc) within reach of children or incapacitated people since they are potential sources of danger. Before connecting the appliance, check that the technical data on the rating label corresponds to those of the main electricity network.

In case of incompatibility between the outlet and the plug, contact a qualified electrician for the necessary adjustments.

Do not use adaptors, multiple plugs and extension leads.

However, if absolutely necessary only use materials that conform to the current safety standards and that are compatible with the appliance and the main electricity network.

On using the appliance for the first time, remove any labels or protective sheets.

If the appliance is equipped with air inlets, make sure they are never blocked not even partially.

The use of any electrical appliance involves the observance of some fundamental rules.

In particular:

Do not immerge the appliance in water and do not wet; do not use it near water, in the tub, washbasin or near other recipients with liquids.

If the appliance should accidentally fall in water, DO NOT try to touch it but immediately disconnect the plug from the mains power.

Then bring it to an authorised service centre for the necessary controls.

During use, the appliance must be kept away from any inflammable objects or substances or explosives.

Do not touch the appliance with wet hands or feet.

Do not use the appliance with bare feet.

Do not pull on the power cord or on the appliance itself to disconnect the plug from the power outlet.

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

Keep the appliance out of reach of children or incapacitated people and do not let them use it.

Disconnect the plug from the power outlet when the appliance is not being used and before carrying out any cleaning or maintenance.

The power cord must be completely unwound to prevent it from overheating.

The power cord must be kept away from heat sources and/or sharp edges.

If power cord is damaged, have it replaced by qualified personnel.

Switch off and contact a qualified technician if the appliance should breakdown and/or not function properly.

Any tampering or interventions executed by unqualified people will cancel the guarantee.

Use a soft and non-abrasive cloth to clean the appliance.

When the appliance is unserviceable and must be eliminated, remove its cords and dispose of it at an authorised disposal centre in order to protect the environment.

- Warranty does not cover any glass parts of the product.

ATTENTION:

The damages of the power supply cord, originate by the wear aren't covered by guarantee; the repair will be in charge to the owner.

ATTENTION:

Warranty does not cover any plastic parts of the product

ATTENTION:

If the need should arise to take or send the appliance to an authorised service centre, make sure to clean all its parts thoroughly. For hygienic purposes, the service centre shall reject appliances that are not perfectly clean on the outside or inside without making any controls or repairs.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SPECIAL WARNINGS

CAUTION!

INFORMATION SAFETY

When using an electrical appliance should follow the safety precautions, including the following, to avoid risk of fire, electric shock or personal injury:

- Remove the appliance from its packaging before using the first time.
- Disconnect the Kitchen Robot from the outlet when not in use, before to assemble or disassemble the parts and before its maintenance.
- Never place the Kitchen Robot on the edge of the kitchen table. Check the support surface in stable, clean and free of water or other substances.
- Do not place the Kitchen Robot near hot surfaces or hot sources.
- Always make sure that the Kitchen Robot is properly assembled before use.

Do not touch moving parts.

During operation, keep hands, hair, clothes, spatulas and others tools away from beaters to reduce the risk of injury to persons and / or damage to the Robot Kitchen.

- If an object ends up in the bowl during mixing, immediately turn off the Robot Kitchen placing the knob into OFF, unplug the cable from the socket and remove the foreign body from the bowl.

• Do not use the appliance for a prolonged time or top speed for more than 3 minutes.

- Do not exceed the doses given in this manual.
- Do not use the Kitchen robot if it is damaged because of malfunctioning.

- Make sure the beaters or the hook have stopped before removing them from the appliance.

- Remove from the mixer the flat beater, the wire whip or dough hook before washing it.

- Do not use on boats or moving vehicles. Do not use outside.

- In order to avoid a risk of electric shock do not immerse the Kitchen Robot in water or another liquid.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Voltage/frequency:	230-240VAC 50/60Hz 1200W
Bowl capacity:	5,0 Lt
Glass jar capacity:	1,5 Lt

INSTRUCTIONS FOR USE

At the first use of UNIVERSAL, wash previously all the accessories (**NOT the body of the appliance**).

For any use place the appliance on a stable surface by adhering the suction feet.

Parts and accessories of the appliance

- A. Upper body
- B. Basic body
- C. Front stopper
- D. Back cover
- E. Blender housing
- F. Lever release upper body
- G. Speed control button:
0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, "P"
- H. Transparent protective cover
- J. Steel bowl (capacity 5 Lt)

Complementary accessories for chopping, stuffing and pasta extruded.

- S. Pressure roller (also housing for some accessories)
- T. Tray
- U. Conveyor tube
- V. Big screw
- Z. Block ring

Accessories for kneading

- L. Kneading hook
- M. Wire whip
- N. Flat beater

Accessories for blend or ice crushing

- O. Measuring cap
- Q. Lid
- R. Glass jar (1,5 Lt capacity) with blade holder base

Accessories for sausages

- K1. Funnel and coupled plastic ring
- K2. Accessory with bulb and coupled plastic ring

Accessories for grind meat

- W1. Blades
- W2, W3, W4. Metal extruder disc with holes of different diameters

Accessories for pasta extruded

- X1, X2, X3, X4, X5, X6. Plastic extruder discs for different types of pasta.

Equipment for kneading, blending, beat the egg whites

With plug disconnected from the outlet and the (G) button on 0, rotate the release lever (F), lift the upper body (A).

Assembly the transparent protective cover (H) by locking in place with a counter-clockwise rotation.

Insert by pressing one of the accessories (L, M, N) and turn it counter-clockwise to lock. Choose the accessory according to the intended use:

Flat beater (N) for normal or heavy mixes (cakes, biscuits, glaze made from cream, fast-rising bread, small sponge cake, meatloaf, puree, pie dough).

Wire whip (M) to mount (eggs, sponge cake, eggs white, savoiardi, thick cream, mayonnaise, cooked glaze, some candies).

Hook (L) to mix and knead dough with yeast (bread, cakes for coffee, focacce, pizza dough).

Place the bowl (J) on the basic body (B) and lock it (LOCK) with a counter-clockwise rotation. Put all ingredients into the bowl, lower the upper body (A), insert the plug into an outlet suitable and start the appliance by pressing the button (G).

Speed suggested

Always start at speed 1 and then move on: **Speed 1** to blend slowly, mixing, puree, start the kneading process.

To select when you want to beat flour and dried ingredients or add liquids to dried ingredients.

Do not use speed 1 to mix or kneading dough leavened.

2-speeds to mix slowly, puree, mix quickly.

Select it for mixing and kneading dough leavened, dense batters and small sponge cakes, for pureeing potatoes and other vegetables, shred the fat for pastries, mixing soft or liquid batters.

4-speeds to mix, beating batters on average dense as those of biscuits.

To incorporate sugar and fat for pastry and to add sugar on eggs whites for mergues. Average speed for pies dough.

6-speeds for whipping, beat the egg whites or flogging.

Speed to use in the final stages of preparing dough for pies, cakes and other batters.

High speed for pies dough.

At the end of process, turn off the appliance, disconnect the plug from the socket, lift the upper body (A), turn clockwise the bowl and remove it to retrieve the food.

Equipment to blend or ice crushing

With the plug disconnect from the socket, with bowl (J) and protection (H) mounted, rotate counter-clockwise the lid (D) and remove it from the upper body (A), releasing the housing (E) to place the glass jar with holder blade base (R).

Lock it by rotating clockwise as indicated by the symbols.

Put the food to blend or crushing ice in the jar, place the lid (Q) and the measuring cap (O).

Insert the plug into a compatible power outlet. Start the appliance by pressing the button (G) by setting the rate as indicated below.

Speed suggested

Always start at speed 1 and then move on: **3-4 speed** for blending liquids and light kneading.

5-6 speed for blending liquids and solid foods.

"P" position for ice (short but intense movements, to use it maintain the button fixed on "P" position or intermittently but repeatedly).

At the end of process place the button (G) on 0 and disconnect the cord from the socket then remove the jar (R) from the housing (Z) by turning it clockwise.

Replace the back cover (D) by turning it clockwise (LOCK).

Equipment to grind meat

With the plug disconnected from the socket and bowl (J) and protection (H) assembled, remove the front cap (C) from the upper body (A), insert the conveyor tube (U) in the front opening and secure it by turning clockwise.

Insert into the lower opening of conveyor, in order: large screw (V), blade (W1) and one metal extruder disc (W2, W3, W4). Lock all through the ring (Z).

Place the tray (T) over the upper opening of the conveyor tube (U) and place on the work surface, below the ring, a container for the meat grinded.

Place the meat (previously broke into pieces) in the tray (T).

Insert the plug into a socket suitable to receive, start the appliance by the button (G) and using the pressure roller (S) insert the meat in the conveyor tube (U).

At the end of the process place the button (G) in position 0 and disconnect the cable from the socket.

Equipment to sausages

With the plug disconnected from the socket and bowl (J) and protection (H) assembled, remove the front cap (C) from the upper body (A), insert the conveyor tube (U) in the front opening and secure it by turning clockwise.

Insert into the lower opening of conveyor, in order: large screw (V), disc ring and funnel (K1), lock the whole by means of the nut (Z), place the material which must contain the sausage on the funnel.

Put the food into the bowl (T) previously chopped and insert the plug into a socket suitable to receive it.

Start the appliance by setting 6-speed or "P" on the button (G) and use a pressure roller (S) to facilitate the introduction of the grinded in the conveyor tube (U).

At the end of the process place the button (G) in position 0 and disconnect the cable from the socket.

The ring disc with the correspondent accessory (K2) is an alternative to the use described above.

Equipment for pasta extruded

With the plug disconnected from the socket, bowl (J) and protection (H) assembled, remove the front cap (C) from the upper body (A), insert the conveyor tube (U) in the front opening and secure it by turning clockwise.

Insert into the lower opening, in order: large screw (V) and one plastic extruder disc (X1, X2, X3, X4, X5, X6), lock all through the ring (Z).

Place the tray (T) in the upper opening of the collector tube (U) and put on the work surface, below the ring, a container to receive the extruded pasta.

Place in tray (T) the dough to be extruded. Insert the plug into a socket suitable to receive it. Start the appliance by pressing the button (G) and with the pressure roller (S) make easy the introduction of the dough in the conveyor tube (U).

At the end of the process place the button (G) in position 0 and disconnect the cable from the socket.



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 validity of the guarantee starts from the purchasing date certified by the seller's stamp and expires at the end of the indicated period, even when the device has not been used. The guarantee covers all substitutions or repairs due to material or manufacturing defects. The guarantee has no validity in case of device tampering or when the defect is due to incorrect or improper use of the same. Substitutions and repair covered by the guarantee are made free of any charge for goods delivered free our service company representative. Only the freight will be at buyer's expense. All replaced parts or devices will become our property.

GARANTIE

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

GARANTIE

Die Garantiedauer läuft vom Einkaufsdatum der Gerätes an das durch den Stempel des Verkäufers nachgewiesen ist, und verfällt nach der vorgeschriebenen Zeit, auch wenn das Gerät nicht gebraucht worden ist. Die Garantie schliesst alle Ersetzungen oder Reparaturen ein, die wegen schadhafter Materials oder fehlerhafter Herstellung erforderlich würden. Die Garantie verfällt, wenn das Gerät zerbrochen wird oder der Fehler auf ungeeigneten Gebrauch zurückzuführen ist. Die von der Garantie vorgesehenen Ersetzungen oder Reparaturen werden für ab unseren Kundenzentren gelieferte Ware kostenlos ausgeführt. Nur die Frachtkosten gehen zu Lasten des Verbrauchers. Die Ersetzen Teile oder Geräte werden unser Eigentum.

GARANTIA

El período de garantía inicia en la fecha de compra del aparato comprobada por el sello del vendedor y termina después del período prescrito aunque el aparato no sea usado. Entran en la garantía todas las sustituciones o reparaciones que sean necesarias por defectos de materiales o de fabricación. La garantía se pierde cuando el aparato sea reparado en un centro de asistencia no autorizado o cuando el defecto es causado por un uso inapropiado. Las sustituciones o las reparaciones contempladas en la garantía vienen efectuadas gratuitamente. Solamente son a cargo del usuario los gastos de transporte. Las partes o los aparatos sustituidos permanecen en nuestro poder.

GARANTIA

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

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η διάρκεια της εγγύησης τίθεται σε ισχύ από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής, με βάση την σφραγίδα του καταστηματούχου και έως ότου παρέλθει η προβλεπόμενη περίοδος ακόμα και στην περίπτωση που η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί. Η εγγύηση καλύπτει όλες τις αντικαταστάσεις ή/και επισκευές που αποδεικνύονται αναγκαίες για ελαττώματα υλικών ή κατασκευής. Η εγγύηση παύει να ισχύει εάν στην συσκευή γίνουν αυθαίρετες παρεμβάσεις ή όταν η δυσλειτουργία προκληθεί από ακατάλληλη χρήση. Οι προβλεπόμενες από την εγγύηση αντικαταστάσεις και οι επισκευές γίνονται δωρεάν για προϊόντα που στέλνονται ελεύθερης παράδοσης στα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Ο χρήστης αναλαμβάνει μόνο τα έξοδα μεταφοράς. Τα εξαρτήματα ή οι συσκευές που αντικαθίστανται παραμένουν στην δική μας ιδιοκτησία.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок начинается с даты приобретения устройства, засвидетельствованный печатями магазина, и прекращается после установленного срока, даже если устройство не используется. Покрытые гарантии с любой замены или ремонта могут оказаться необходимыми в связи с дефектами материалов или изготовления. Гарантия истекает, если устройство изменено или когда дефект связан с неправильным использованием. Замена или ремонт согласно данной гарантии осуществляется бесплатно для товаров в наших сервисных центрах. Расходы представляет только транспортировка. Части замененного оборудования становятся нашей собственностью.

GARANZIA GUARANTEE GARANTIE GARANTIE GARANTIA GARANTIA ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΑΡΑΝΤΙΑ

2

ANNI YEARS ANS JAHRE AÑOS ANOS χρόνια ΡΟΚΙ ГОДА

internet: www.johnson.it

e-mail: com@johnson.it

MOD. Universal

Compilare all'atto dell'acquisto

Check before purchasing

DATA ACQUISTO

PURCHASE DATE

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore
Seller's stamp

La presente garanzia non é valida se incompleta

This certificate of guarantee has to be duly filled in to be valid

MOD. Universal

DATA ACQUISTO

PURCHASE DATE

DATA RIPARAZIONE

REPAIR DATE

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP