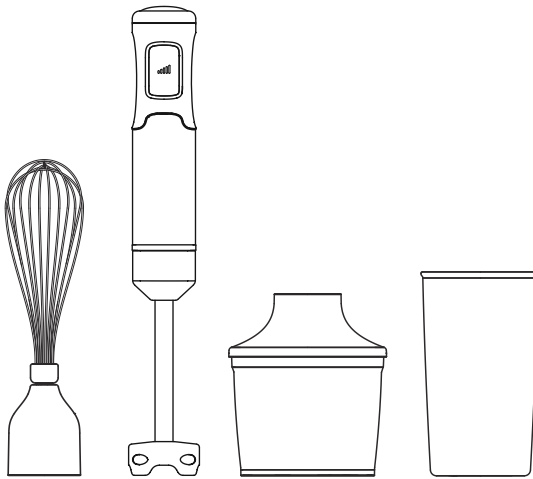




BATIDORA DE MANO

HANDHELD BLENDER
MIXEUR PLONGEANT
LIQUIDIFICADOR DE MÃO



MIXPRO

**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manual dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

ÍNDICE

ES

- 1 INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
- 2 DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
- 3 NOMBRES DE LAS PIEZAS
- 4 INSTRUCCIONES DE USO
- 9 RECETAS
- 9 ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- 10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- 11 DIAGRAMA DE CIRCUITO
- 12 GARANTÍA

IMPORTANTE: Lea atentamente este manual antes de utilizar el producto. Guárdelo para futura referencia.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para evitar riesgos de lesiones graves mientras usa este producto, deben contemplarse las precauciones básicas de seguridad, incluidas:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, AVISOS Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.

1. Para evitar riesgos de descarga eléctrica, no introduzca el producto en agua u otros líquidos.
2. Desenchufe el producto de la corriente cuando no esté en uso, antes de poner o retirar accesorios, y antes de su limpieza.
3. Evite el contacto con cualquier parte móvil.
4. No use ningún aparato doméstico que tenga el cable o el enchufe dañado, si ha mostrado alguna avería, o si se ha caído y dañado en cualquier forma.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones, e invalidaría la garantía.
6. No use el producto en exteriores.
7. No deje el cable colgando en el borde de la mesa o la encimera.
8. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, como placas de cocción.
9. Las cuchillas están muy afiladas, manipule el aparato con cuidado.
10. No bata ni mezcle líquidos calientes.
11. El aparato no debe ser utilizado por niños, mantenga el aparato y su cable fuera de su alcance.
12. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si se les proporciona supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una forma segura, y si comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
13. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo con un repuesto oficial el fabricante, su servicio técnico u otro técnico igualmente cualificado para evitar riesgos.
14. Este aparato debe usarse en entornos domésticos y aplicaciones similares como:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - Casas rurales y granjas;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
 - Alojamientos tipo Bed and breakfast.
15. No vierta líquidos calientes en el recipiente, ya que podrían salpicar debido a la generación repentina de vapor.
 16. Desconecte siempre de la corriente el aparato si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
 17. Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o tocar partes móviles durante el uso.
 18. Advertencia: Riesgo de lesiones si no usa el aparato correctamente.
 19. Debe prestar especial atención al manipular las cuchillas, vaciar el recipiente y durante la limpieza.
 20. Si pierde el manual de instrucciones, puede consultar la versión online en nuestra página web o contactar con atención al cliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

Atención:

No seguir cualquiera de estas advertencias importantes de seguridad constituye un mal uso de esta batidora que puede invalidar la garantía de su aparato y crear el riesgo de lesiones graves.

DATOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

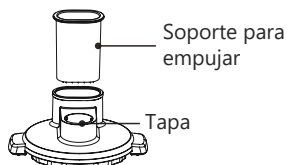
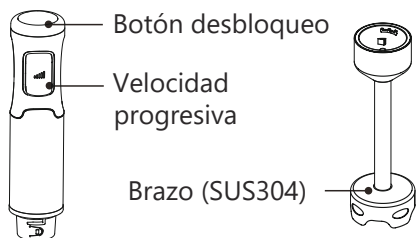
Descripción	Modelo	Alimentación	Frecuencia nom.	Potencia nom.
BATIDORA DE MANO	MIXPRO	220-240V~	50-60Hz	1200W

Información del producto sobre el consumo de energía y el tiempo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable:

Modo en espera: 0.4W

Tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable: 20 min

NOMBRES DE LAS PARTES



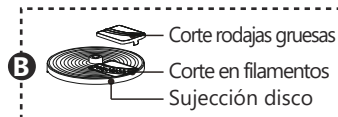
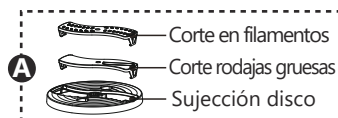
ACCESORIOS (*opcionales)



Batidor de varillas



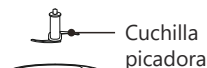
Vaso



Tapa de la picadora



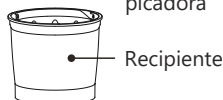
Reductor potencia (acc. puré de patatas*)



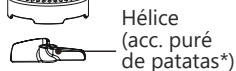
Cuchilla picadora



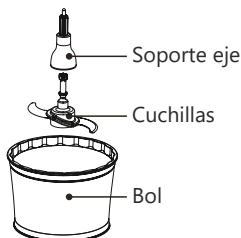
Accesorio de puré de patatas*



Recipiente



Hélice (acc. puré de patatas*)



Picadora

**Accesorio puré de patatas*
(depende del modelo)**

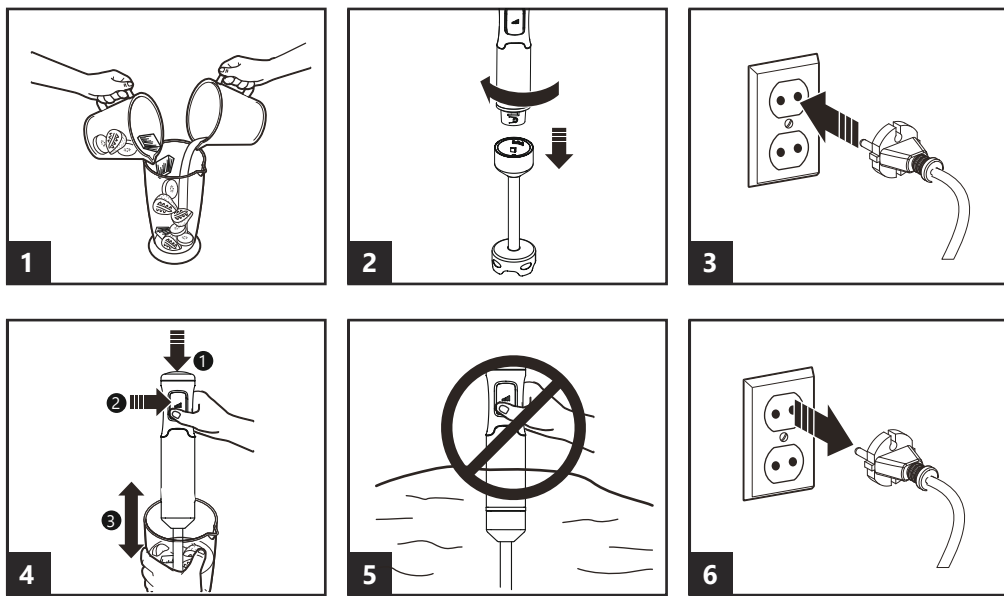
**Procesadora de alimentos*
(*depende del modelo)**

Nota:

- La batidora de mano no debe usarse sobre una fuente de calor.
- Este aparato no está diseñado para picar hielo.
- Antes de usar la batidora en una olla o sartén, asegúrese de retirarla de los fogones.
- Para hacer puré debe añadir líquido. Añada caldo, jugo, leche, crema o agua hasta obtener la consistencia deseada.
- Para mezclar mejor, mueva la batidora arriba y abajo hasta que la mezcla quede homogénea.
- Para obtener mejores resultados y reducir posibles salpicaduras (especialmente con alimentos calientes o líquidos), use recipientes altos y profundos.
- Recomendamos picar sólo 145g de carne de una vez en la picadora. La carne debe cortarse en pedazos de unos 5cm antes de procesarlos.
- No mantenga la batidora en uso continuo mucho tiempo.

INSTRUCCIONES DE USO

Batidora de mano/accesorio de varillas



Monte el cuerpo del aparato con el accesorio que necesite y asegúrese de que queda completamente encajado. Se muestra en las imágenes el proceso de montaje.

Uso del brazo

- Con él puede preparar papillas, sopas, salsas, batidos y mayonesa.

Uso del brazo con vaso

- Compruebe que el accesorio se mueve correctamente antes de empezar.
- Coloque el vaso en la encimera, y llénelo con un máximo de 600ml de alimento o mezcla.
- Monte el accesorio en el cuerpo de la batidora y asegúrelo bien (compruebe que el brazo está completamente encajado).
- Enchufe el aparato. Sujételo firmemente y compruebe que puede pulsar fácilmente con el dedo el botón de velocidad.
- Meta el brazo en el vaso y luego pulse el botón de velocidad, presionando más o menos según la velocidad que necesite.
- Mueva la batidora arriba y abajo, y de derecha a izquierda, hasta que la mezcla quede homogénea.
- Suelte el botón de velocidad hasta que la cuchilla se detenga y saque la batidora del vaso. Desenchufe el cable o desconecte la corriente al terminar.

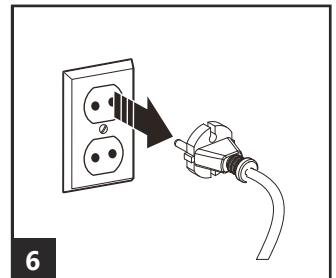
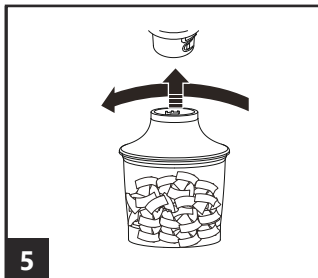
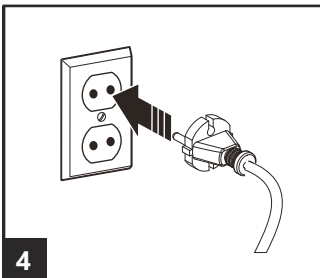
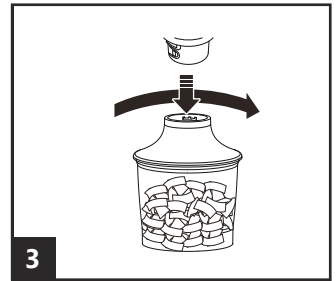
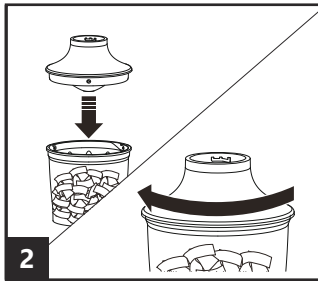
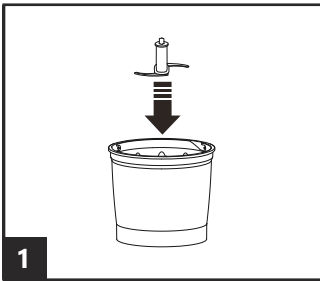
INSTRUCCIONES DE USO

- Para evitar salpicaduras, introduzca el brazo en el alimento antes de encender.
- Sostenga el vaso con firmeza antes de presionar el botón de velocidad.
- No deje que el líquido quede por encima de la junta entre el mango de la batidora y el brazo.
- Mueva las cuchillas con movimientos regulares.
- Si la batidora queda atascada, desenchúfela antes de limpiarla.
- Tras el uso, desenchufe y desmonte la batidora.

⚠ Atención:

- ▶ No intente triturar nada que no sea comida con este aparato.
- ▶ No moje ni sumerja el motor de la unidad en agua.
- ▶ Revise los accesorios antes de cada uso. No utilice accesorios agrietados, doblados o dañados.
- ▶ No es recomendable que el tiempo de uso supere 1 minuto por cada ciclo.

Picadora



INSTRUCCIONES DE USO

- Retire cualquier hueso y corte la comida en cubos de 1-2cm.
- Abra la picadora y coloque las cuchillas.
- Añada un volumen de alimentos no superior a 500ml
- Coloque la tapa de la picadora y encájela en el bol.
- Fije el cuerpo de la batidora en el accesorio de la picadora.
- Enchufe. Sujete el bol y el cuerpo de la unidad con firmeza y pulse el botón.
- Tras el uso, desenchufe y desmonte la batidora.

Nota:

Puede usar este aparato para picar carne, queso, verduras, pan, galletas y frutos secos, pero no debe usarlo para picar alimentos muy duros como granos de café, cubitos de hielo o chocolate, ya que podría dañar las cuchillas.

Batidor de varillas

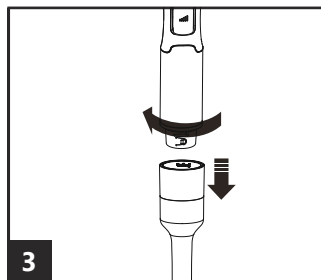
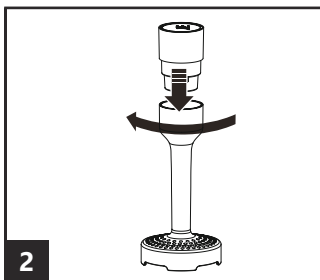
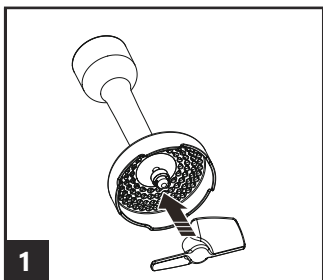
Las varillas se usan para mezclar ingredientes ligeros como claras de huevo, crema, huevos y azúcar para masa de bizcochos.

- Coloque el accesorio del batidor de varillas en el cuerpo de la batidora y gírelo para encajarlo.
- Coloque los ingredientes en un bol.
- Enchufe el aparato. Para evitar salpicaduras, presione el botón de velocidad y mueva las varillas en el sentido de las agujas del reloj. Tras el uso, desenchufe y desmonte el aparato.
- No monte más de 4 claras de huevo o 400ml(3/4 Pt) de crema
- No deje que el líquido quede por encima de las varillas.

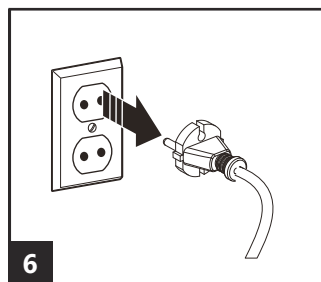
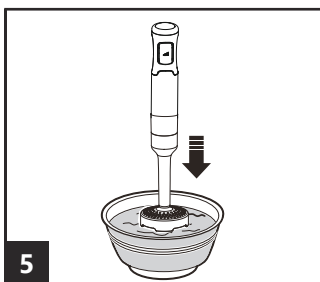
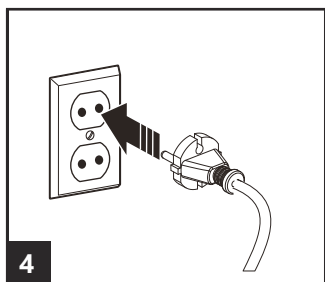
Nota:

No utilice el batidor de varillas para mezclas más espesas como margarina o mantequilla y azúcar, podría dañar las varillas.

Accesorio para puré de patatas (depende del modelo)



INSTRUCCIONES DE USO



ACCESORIO PARA PURÉ DE PATATAS

1. Monte la hélice en el adaptador y fíjela girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Encaje el accesorio para puré de patatas girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que no pueda girarlo más. Fije el reductor de la misma manera.
3. Nota: Para asegurarse de que el eje de la batidora de mano no gira también al girar la hélice, monte la hélice en último lugar y, al desmontar, retírelo como primer paso.
4. Pulse el botón de encendido para poner en marcha el aparato y presione el botón de velocidad hasta alcanzar la velocidad deseada.
5. Para detener el proceso de triturado, suelte el botón antes de sacar el brazo batidor de la comida.
6. Tras el uso, desenchufe el aparato de la corriente de inmediato.

CONSEJOS PARA USO ÓPTIMO

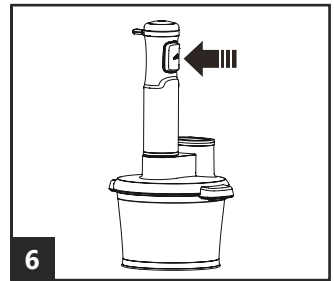
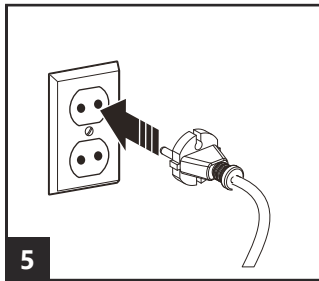
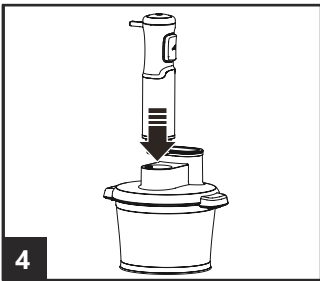
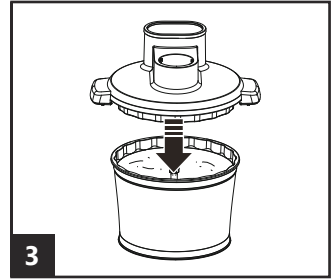
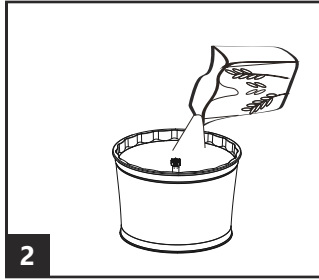
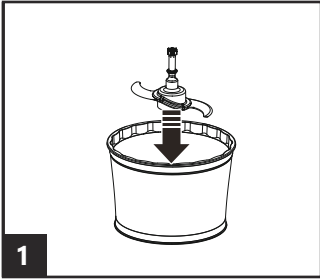
- El accesorio para puré de patatas está especialmente diseñado para procesar verduras cocidas, como patatas y otros tubérculos o zanahorias.
- Nunca procese ingredientes muy duros o crudos, puede dañar el aparato.
- Cocine bien todas las verduras y escurra el agua antes de triturar.
- No golpee el accesorio de puré contra los lados del recipiente para retirar los restos de puré tras triturar. Use una espátula para raspar los lados del vaso o recipiente, y desenchufe siempre antes la batidora.

Receta: Patatas

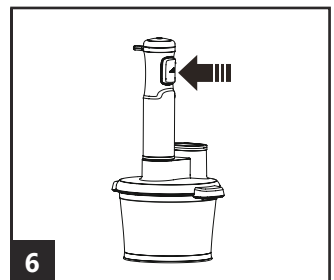
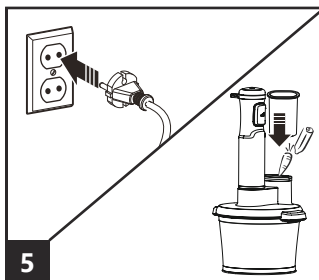
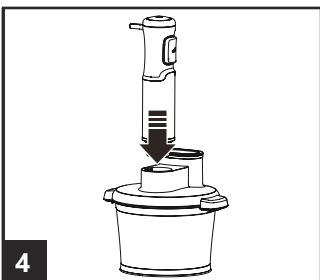
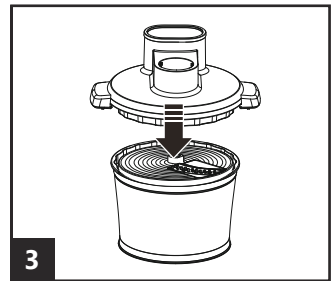
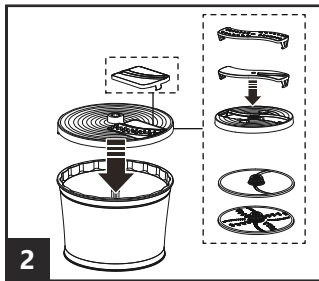
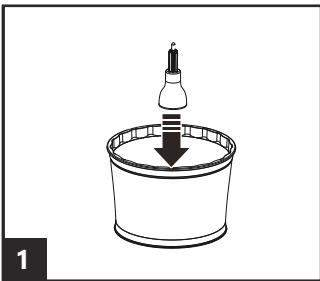
- 1.25kg patatas hervidas (patata lavada de tamaño medio-grande)
- ½ taza de nata líquida
- 30g de mantequilla
- Pele y corte las patatas en cubos de 3cm antes de hervirlas y cocínelas hasta que queden blandas.
- La temperatura tiene un gran impacto en la calidad y la duración del triturado antes de que se considere finalizado: cuanto más calientes estén las patatas, mejores resultados obtendrá. Intente comenzar a triturar tan pronto como las patatas estén cocinadas (en ciclos de menos de 1 minuto de triturado y 1 minuto de descanso) para asegurar que se mantienen calientes.

INSTRUCCIONES DE USO







Cuchilla en forma de S del procesador de alimentos* (según modelo)



Procesador de alimentos* (según modelo)



RECETAS

Accesorio	Ingrediente	Duración	Velocidad
	250g harina + 150g agua	40S	Máx
	500g carne, sin huesos	30S	Máx
	300g zanahoria 300g espárragos 300g pepino	25S	Máx
	300g zanahoria 300g espárragos 300g pepino	15S	Máx
	300g (10.5Oz) carne	30S	Máx
	2 Huevos duros	5S	Máx
	Zanahoria: 240g, agua:360g	30S	Máx

ANÁLISIS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Solución de problemas




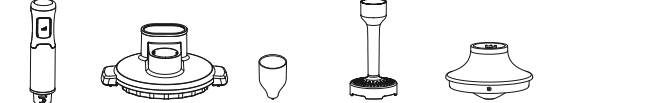
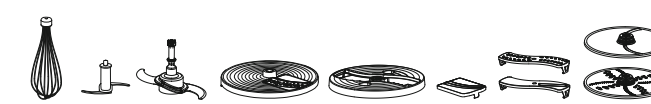
1. En caso de problemas como ruidos anormales, olor, humo, etc. debe desconectar el aparato de la corriente inmediatamente y dejar de usarlo.
2. Si el producto no funciona, compruebe que tiene corriente, si el interruptor está en la posición ON y si todos los accesorios están bien colocados.
3. Si aún así el producto sigue sin funcionar tras hacer las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con el servicio técnico para que lo reparen.

Análisis y solución de problemas

Síntoma	Análisis de las posibles causas	Solución
El producto no funciona	No se ha presionado el botón de velocidad	Mantenga el botón de velocidad pulsado
La cuchilla principal se bloquea	Cantidad excesiva de ingredientes	Reduzca la cantidad de ingredientes
	Los ingredientes se pegan a la cuchilla	Corte la corriente y limpie la cuchilla
El aparato emite un olor anormal, está muy caliente o sale humo	Cantidad excesiva de ingredientes	Reduzca la cantidad de ingredientes
	Se ha mantenido un uso continuo demasiado tiempo	Acorde el tiempo de funcionamiento continuo
	La temperatura de los ingredientes es excesiva	La temperatura de los ingredientes no debe exceder los 60°C

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

		
	✓	✓
	⊘	✓
	✓	⊘

Apague y desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

No toque las cuchillas y lleve especial cuidado cuando las limpie para evitar lesiones.

Algunos alimentos pueden teñir o producir una decoloración de las piezas de plástico, puede frotar con un paño mojado en aceite vegetal para retirar las manchas.

Limpieza del cuerpo del aparato, la tapa de la picadora y el eje de las varillas

Límpielos con un paño húmedo y séquelos.

Nunca los sumerja en agua ni use limpiadores abrasivos.

Limpieza del brazo batidor y las varillas.

Desenchufe el cable y desmonte el brazo o las varillas.

Lave el brazo y las varillas con agua.

Use un paño para secarlos.

⚠ Atención:

Nunca moje la parte de la batidora que contiene el motor. Puede limpiarlo con un paño húmedo.

Si mete el brazo y las varillas en agua para lavarlos, debe prestar atención a los siguientes aspectos:

- 1.El nivel del agua no puede superar la pieza de plástico de la parte superior del brazo.
- 2.Las varillas deben separarse del eje, ya que las varillas sí pueden mojarse y sumergirse pero el eje sólo puede limpiarse con un paño.

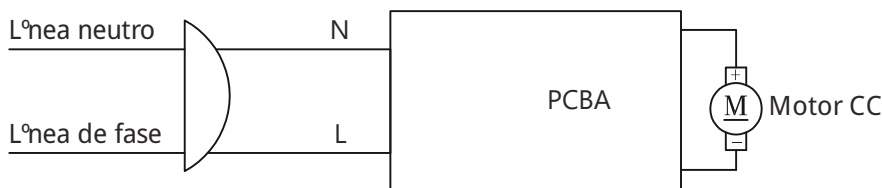
No deje que entre agua o líquido en la tapa de la picadora, el cuerpo de la batidora y el eje de las varillas. Si les entra agua, retírela y seque las piezas por completo antes de usarlas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento

- Si el cable de alimentación está dañado, por razones de seguridad, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico.
- Si el aparato no está intacto cuando lo saque del embalaje, póngase en contacto con el establecimiento donde lo compró.
- Cuando el aparato no está en uso, enrolle el cable y guárdelo de forma que quede fuera del alcance de los niños.
- Guarde el aparato en un lugar seco mientras no está en uso.
- No mantenga el aparato enchufado si no está en uso.

DIAGRAMA DE CIRCUITO



Protección del medioambiente



Según la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cestillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de “catástrofe o calamidad nacional”.

Toda la información y las instrucciones de este manual se refieren al estado actual de desarrollo. Las imágenes utilizadas son simbólicas y con fines únicamente ilustrativos y pueden no representar el aspecto real del producto. Debido a posibles errores de composición o de imprenta, así como la necesidad de realizar modificaciones técnicas continuas, Johnson no puede aceptar ninguna responsabilidad por la exactitud del contenido de este manual. Consulte en el QR de las portadas o en la sección Documentación técnica de nuestra web la versión más actualizada de este documento.



www.ponjohnsonentuv vida.es

CONTENTS

EN

- 1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
- 2 TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT
- 3 PART NAME
- 4 INSTRUCTIONS FOR USE
- 9 RECIPES
- 9 ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING
- 10 CLEANING AND MAINTENANCE CIRCUIT
- 11 PRINCIPLE DIAGRAM
- 12 WARRANTY

IMPORTANT NOTE: Please read the manual carefully before operating your product. Retain it for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

To avoid the risk of serious injury when using your hand blender, basic safety precautions should be followed, including the following.

READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE APPLIANCE .

1. To protect against risk of electrical shock do not put into water or other liquid.
2. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
3. Avoid contacting moving parts.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
5. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter.
8. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
9. Blades are sharp. Handle carefully.
10. Do not blend hot liquids.
11. The appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
12. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children should not do not play with the appliance.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
15. Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
 16. Always disconnect the the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning;
 17. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
 18. Warning: Risks of injuries if you don't use the appliance correctly.
 19. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
 20. If you lose the instruction manual, you can consult the online version on our website or contact customer service.

SAVE THESE INSTRUCTION.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Caution:

The failure to follow any of the important safeguards and the important instructions for safe use is a misuse of your hand blender that can void your warranty and create the risk of serious injury.

TECHNICAL DATA OF THE PRODUCT

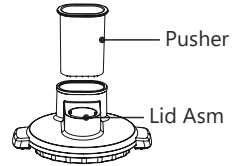
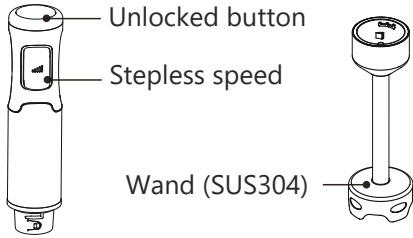
Product name	Model No.	Rated voltage	Rated frequency	Rated power
HAND BLENDER	MIXPRO	220-240V~	50-60Hz	1200W

Product information for power consumption and time to reach the applicable low power mode:

Standby mode: 0.4W

Max. time to reach the applicable low power mode: 20 min

PART NAME



ACCESSORIES (optional)



Whisk



Beaker



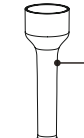
Chopper Cover



Reduction drive (potato masher)



Chopper Blade



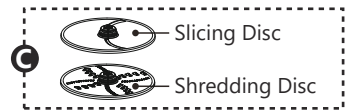
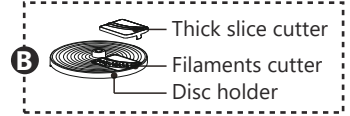
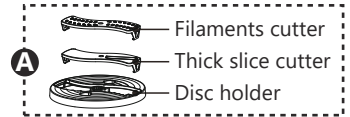
Potato masher



Chopping Bowl



Propeller (potato masher)



Shaft Holder

S-Blade

Bowl

Chopper Attachment

Potato masher Attachment
(*optional, depends on model)

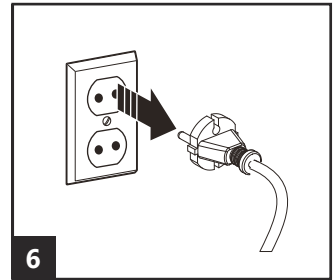
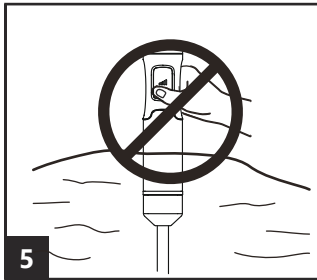
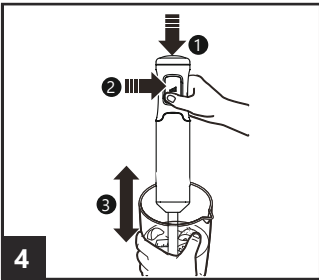
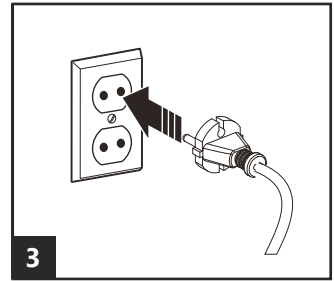
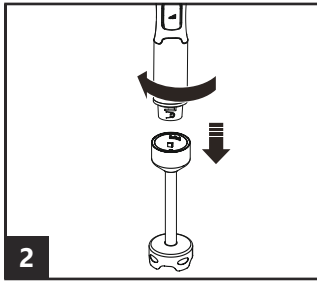
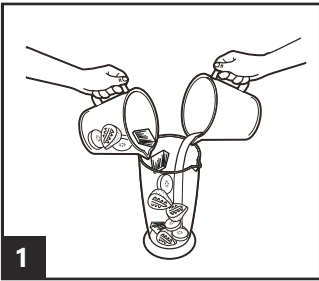
Food Processor Attachment

Note:

- The hand blender is not designed for use over a heat source. This appliance is not intended to chop ice. To use the hand blender in a saucepan, be sure to remove the pan from the stove.
- To puree foods, liquid is needed. Add cooking liquid, broth, juice, milk, or cream until desired consistency is reached.
- For thorough blending, move hand blender up and down in mixture until smooth.
- To achieve best blending results and to reduce splattering (especially hot foods or liquids), use deep, tall containers.
- We recommend chopping only 5oz. (142g) of meat at a time in the food chopper. Meat should be cut into 2-inch (5.1-cm) pieces before processing.
- Don't allow to use hand blender on long time.

INSTRUCTIONS FOR USE

Hand blender/whisk attachment



According to require assembled appliance body and attachment, let every attachment be locked completely. Assembled way be showed on picture.

Wand use

- You can blend baby food, soups, sauces, milk shakes and Mayonnaise

Wand used on beaker

- Please check over accessory is run good before use appliance for blend food.
- Put the beaker on a worktop, and pour not over 600ml food or mixture into it
- Assembled appliance body and wand completely (wand be locked on appliance body)
- Put appliance plug into socket of supply power.
- Hold appliance body tightly and let finger can easy operate speed button.
- Put wand into beaker, then press speed button (according you need choose speed)
- Move appliance up-down, right-left slowly, until food be blended good
- Release speed button, let blade be stop, and put out appliance, Pull out power cord from socket or shut off appliance power if need blend another food.

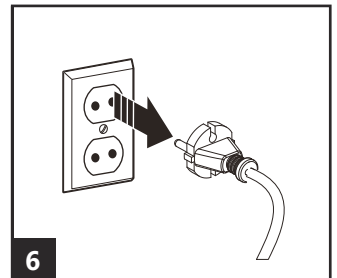
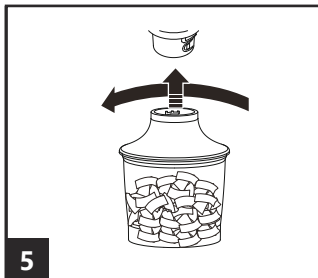
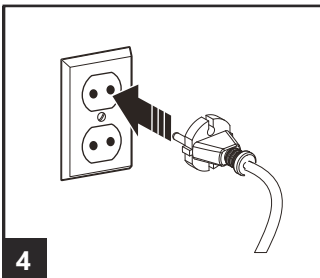
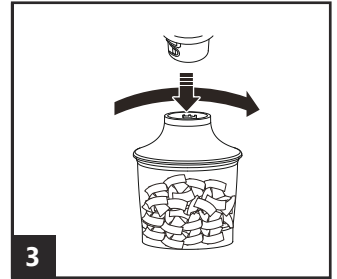
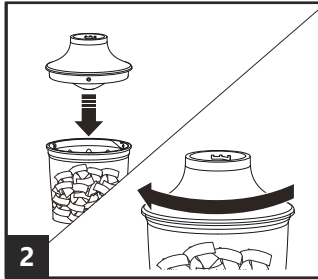
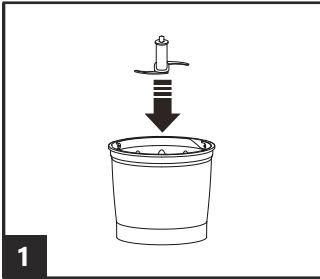
INSTRUCTIONS FOR USE

- Take a cool pan and put it on worktable, assemble blender body and wand tightly
- Plug in. To avoid splashing, place the blade in food before switching on Hold the beaker steady, then press either speed button
- Don't let liquid get above the join between the power handle and blender shaft
- Move the blade through the food and use a stablging action.
- If you blender gets blocked, unplug before clearing.
- After use, unplug and dismantle

Caution:

- ▶ Do not use nonfood items in this hand blender. This product is not meant for soap making.
- ▶ Do not immerse the motor unit in water.
- ▶ Always inspect attachments before each use. Do not use cracked, bent, or damaged attachments.
- ▶ Working time is not recommended to over one minute at a cycle

Chopper



INSTRUCTIONS FOR USE

- Remove bones and cut food into 1-2cm cubes
- Open chopper lid and fit chopper blade right
- Add you food and not let food volume over 500ml
- Fit chopper lid and locked it on bowl
- Fit stick blender body on chopper tightly
- Plug in. Hold the bowl and blender body tightly, then press speed button
- After use, unplug and dismantle

Note:

You can chop meat, cheese, vegetable, herbs, bread, biscuits and nuts, but do not use it to chop hard food such as coffee bean, ice cubes, spices or chocolate, otherwise it will damage the blade.

Whisk use

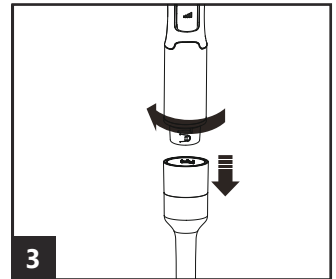
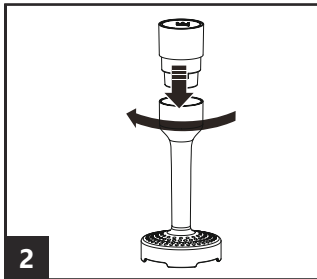
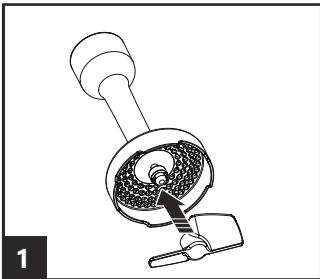
Whisk used to make light ingredients such as egg whites, cream, instant dessert, eggs and sugar for whisked sponges.

- Push the wire whisk into the whisk body and fit this whisk-ASM to stick blender body and turn & lock it
- Place you food in a bowl
- Plug in. To avoid splashing, start on speed button, move the whisk clockwise. After use, unplug in and dismantle it.
- Don't whisk more than four eggs whites or 400ml(3/4 Pt) cream
- Don't let liquid get above the whisk wires

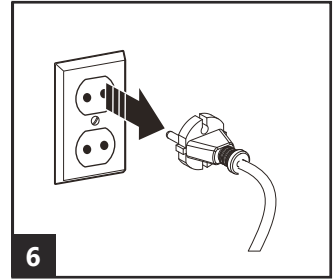
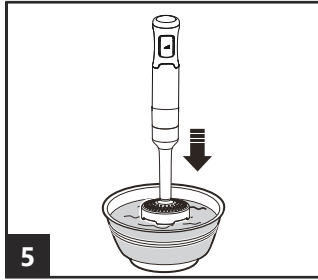
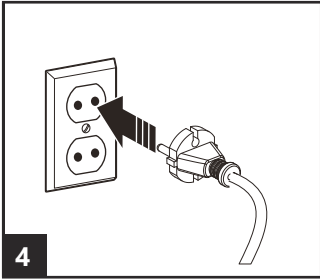
Note:

Please do not use it whisk heavier mixtures such as margarine and sugar, you will damage the whisk

Potato masher* (depends on model)



INSTRUCTIONS FOR USE



POTATO MASHER ONLY USE THE POWER BUTTON SETTING IN

1. Assembled the propeller on the bayonet adapter and lock the propeller into position by turning it counter
2. Lock the potato masher into place by turning it clockwise until it will not go any further. Lock the reduction drive into place by turning it clockwise until it will not go any further.
3. Note: To make sure that the axis of the hand mixer does not turn along with the propeller, attach the propeller last. While disassembling, remove the propeller first.
4. Press the power button to start the Blender Stick. While adjust the Stepless speed to get right speed .
5. To stop the blending process, let go of the switch before you pull the blending stick out of the food.
6. After use, unplug the device from mains immediately.

TIPS FOR OPTIMUM USE

- The potato masher is a great tool for processing cooked vegetables, such as potatoes, beets and carrots.
- Never process hard or raw ingredients. This can cause damage to the device.
- Cook all vegetables through and drain the water prior to blending.
- Do not hit the potato masher against the sides of the pot to remove any food mass after mashing. Use a spatula to scrape down the pot or bowl. However, before you do this, unplug the Blender Stick.

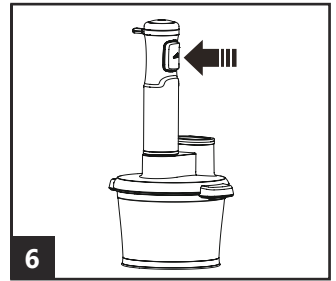
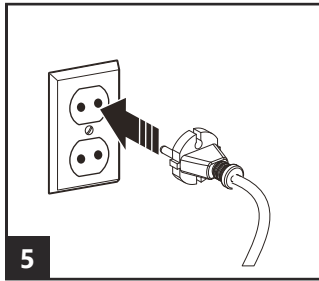
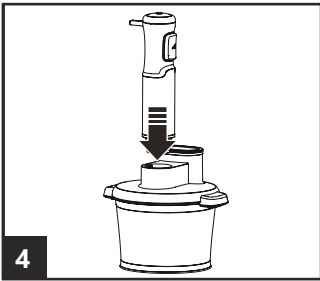
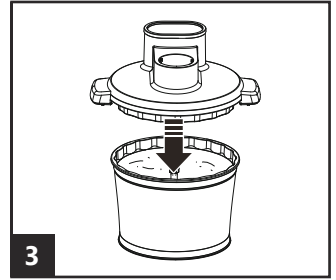
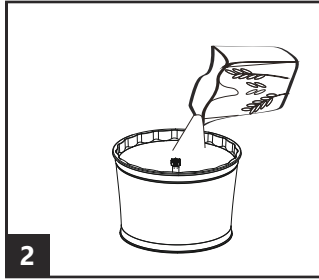
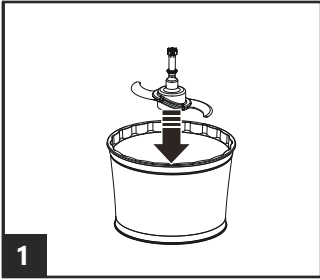
Recipe: Potatoes

- 1.25kg boiled potatoes (washed potatoes: medium-large size)
- ½ cup pure cream
- 30g (1 ½ Tbsp) butter
- The potatoes are peeled and cut into 3cm cubes prior to boiling. Cook until tender.
- Temperature has a huge impact on the quality and duration of mashing before it is considered processed.

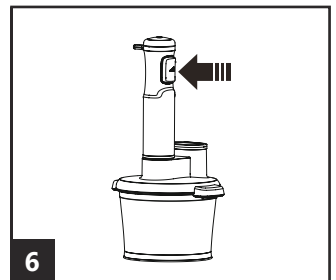
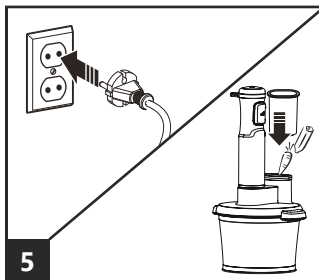
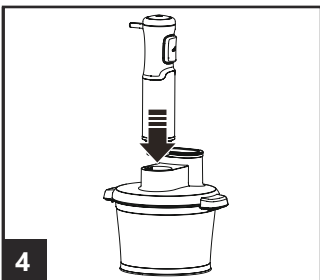
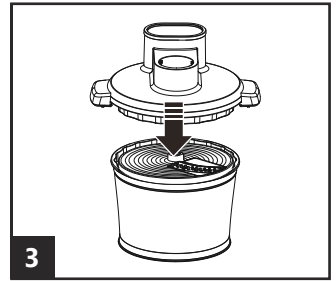
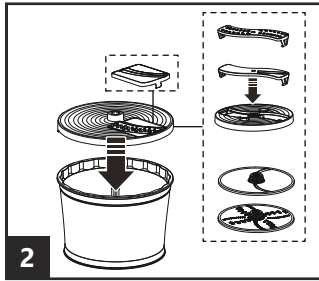
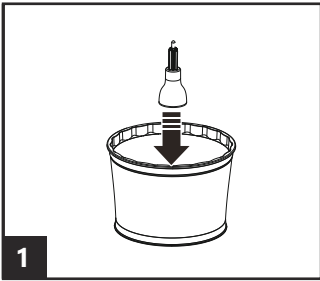
The warmer the potatoes, the better the results are. Try to conduct the tests as soon as the potatoes are done (operating time is less than 1 minutes and rest 1 minutes) to ensure that it remains warm.

INSTRUCTIONS FOR USE







Food Processor-S-Blade* (depends on model)



Food Processor* (depends on model)



RECIPES

Attachment	Food	Work time	Speed
	250g flour + 150g water	40S	Max
	500g meat, no bones	30S	Max
	300g carrot 300g asparagus 300g cucumber	25S	Max
	300g carrot 300g asparagus 300g cucumber	15S	Max
	300g (10.5Oz) Meat	30S	Max
	2 Hardboiled egg	5S	Max
	Carrots: 240g, Water: 360g	30S	Max

ABNORMALITY ANALYSIS AND HANDLING

Abnormality Handling






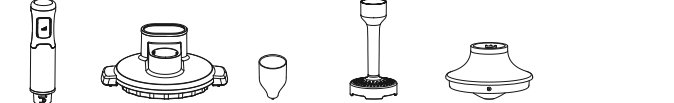


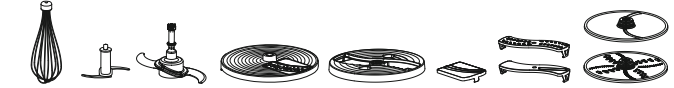


1. In case of abnormalities such as abnormal noises, smell, smoke, etc., you should immediately cut off power and stop use.
2. If the product cannot work, please check if the power supply is connected, if the switch is put to the ON position and if fittings are installed in place.
3. If the product still cannot work after checks mentioned above, please consult the designated repair centre for maintenance.

Fault Analysis and Elimination

Symptom	Analysis of Possible Causes	Countermeasure
Product does not work	Did not press the inching switch	Keep the point switch in the pressed state
Mixing sword master	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Ingredients stick to blade	Cut off the power supply, clean up the blade on the ingredients
The abnormal odor products, hot, the phenomenon such as smoking	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Product continuous working time is too long	Shorten the product continuous working time
	Processing the ingredients of temperature is too high	The temperature of the ingredients does not exceed 60°C

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Always switch off and unplug when cleaning appliance.

Don't touch the sharp blades and keep special care when clearing blades avoid to be injured.

Some food easy discolor plastic part, please rub with a cloth dipped in vegetable oil help remove discoloring.

Cleaning appliance body, chopper lid, whisk body

Wipe with a damp cloth, then dry

Never immerse in water or use abrasives.

Cleaning Wand, wire whisk

Unplug the power line, then take down the wand and whisk.

Wash the wand and whisk by water.

Use cloth to dry the water of wand and whisk.

⚠ Caution:

Never hold motor unit portion of hand blender under running water. Simply wipe clean with a damp cloth.

If you put the wand and whisk into the water to clean, you must pay attention to the following two aspects:

1. Height of water can't over the plastic part at top of wand.
2. Whisk must take out from the whisk body. Whisk can immerse in water for cleaning, but the whisk body only allows cloth to wipe.

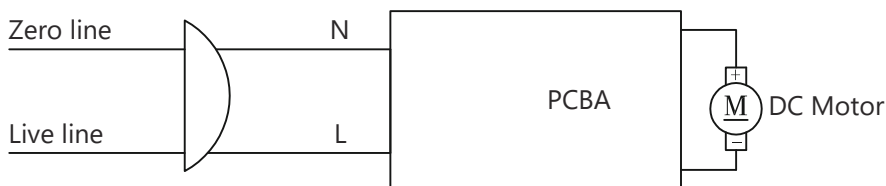
Don't permit water or liquid be flow into chopper lid, stick blender body, wand, whisk body. If water get inside, drain and dry it before use it.

CLEANING AND MAINTENANCE

Maintaining

- If the power cord is damaged, for safety reasons, it must be send to our company authorized shop repair and changed.
- If the appliance shows an abnormal state upon unboxing it, please contact the shop where you purchased this appliance.
- When not use the appliance, please coil the cord, and lay it on somewhere children cannot get it.
- Keep appliance on a dry condition when the appliance is not in use.
- Don't keep the plug in when the appliance is not in use.

CIRCUIT PRINCIPLE DIAGRAM



Environmental protection



The european directive 2012/19 /UE on wasted electrical and electronic equipments (WEEE), requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS

1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

All information and instructions in this manual refer to the current state of development. The images used are symbolic and for illustrative purposes only and may not represent the actual appearance of the product. Due to possible typesetting or printing errors, as well as the need for continuous technical modifications, Johnson cannot accept any liability for the accuracy of the contents of this manual. Please refer to the QR on the cover pages or the Technical Documentation section of our website for the most current version of this document.



www.ponjohnsonentuvidea.es

CONTENU

FR

- 1 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
- 2 DONNÉES TECHNIQUES DU PRODUIT
- 3 NOMS DES PIÈCES
- 4 INSTRUCTIONS D'UTILISATION
- 9 RECETTES
- 9 DÉPANNAGE
- 10 NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- 11 SCHÉMA DES CIRCUITS
- 12 GARANTIE

IMPORTANT : Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.
Conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour éviter tout risque de blessure grave lors de l'utilisation de ce produit, il convient de respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, PRÉCAUTIONS ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

1. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le produit dans l'eau ou dans d'autres liquides.
2. Débranchez le produit de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de fixer ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
3. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
4. N'utilisez pas d'appareil ménager dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit ou s'il est tombé et a été endommagé de quelque manière que ce soit.
5. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures, et annulera la garantie.
6. Ne pas utiliser le produit à l'extérieur.
7. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
8. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, telles que des plaques chauffantes.
9. Les lames sont très tranchantes, manipulez l'appareil avec précaution.
10. Ne pas fouetter ou mélanger des liquides chauds.
11. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, gardez l'appareil et son cordon hors de leur portée.
12. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon approuvé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
14. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et des applications similaires telles que :

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- Chalets et fermes ;
- Pour les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels ;
- Chambres d'hôtes.

15. Ne versez pas de liquides chauds dans le récipient, car ils pourraient être projetés en raison de la production soudaine de vapeur.
16. Débranchez toujours l'appareil s'il doit être laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
17. Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer d'accessoire ou de toucher les pièces mobiles en cours d'utilisation.
18. Avertissement : Risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil.
19. Des précautions particulières doivent être prises lors de la manipulation des lames, de la vidange du bol et du nettoyage.
20. En cas de perte du mode d'emploi, vous pouvez consulter la version en ligne sur notre site web ou contacter le service clientèle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS. CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

Attention:

Le non-respect de l'un de ces avertissements de sécurité importants constitue une mauvaise utilisation de ce mixeur qui peut annuler la garantie de l'appareil et entraîner des risques de blessures graves.

DONNÉES TECHNIQUES DU PRODUIT

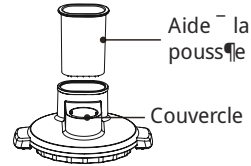
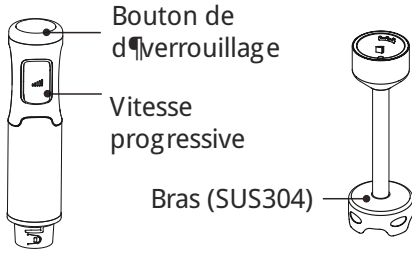
Description	Modèle	Alimentation	Fréquence nom.	Puissance nom.
MIXEUR PLONGEANT	MIXPRO	220-240V~	50-60Hz	1200W

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable :

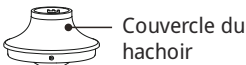
Mode veille : 0.4W

Temps max. pour atteindre le mode basse consommation applicable: 20 min

NOMS DES PIÈCES



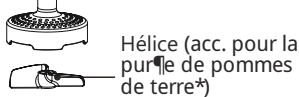
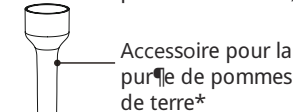
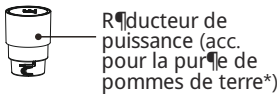
ACCESSOIRES (*en option)



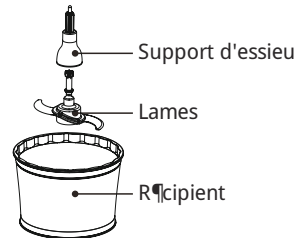
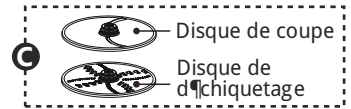
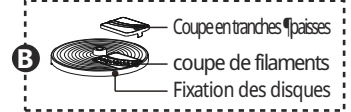
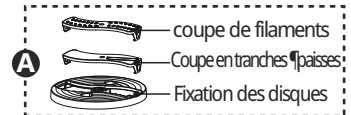
Hachoir



Bécher



Accessoire purée de pommes de terre* (selon le modèle)



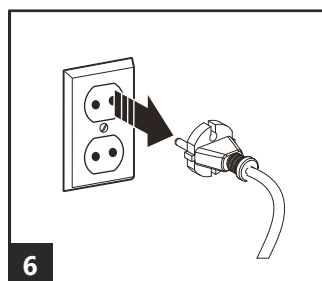
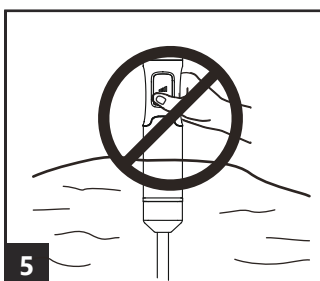
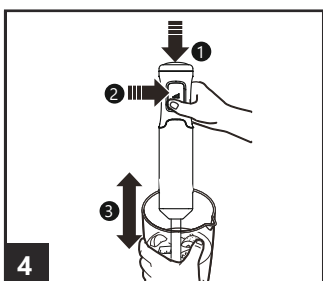
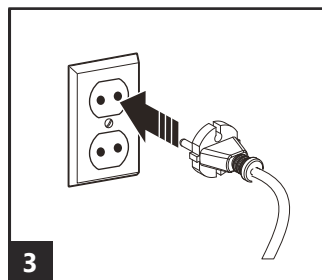
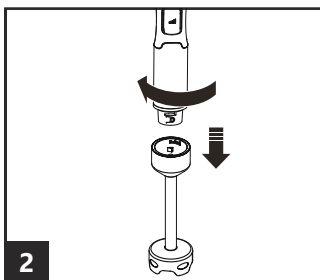
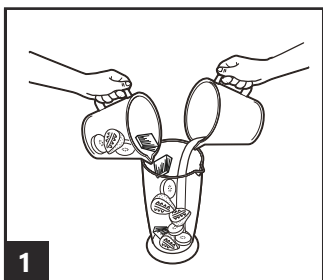
Robot ménager* (selon le modèle)

Remarque:

- Le mixeur plongeant ne doit pas être utilisé sur une source de chaleur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour piler de la glace.
- Avant d'utiliser le mixeur dans une casserole, veuillez le retirer de la cocotte.
- Pour réduire les aliments en purée, il faut ajouter du liquide. Ajoutez du bouillon, du jus, du lait, de la crème ou de l'eau jusqu'à la consistance souhaitée.
- Pour un meilleur mélange, placez le mixeur de haut en bas jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- Pour de meilleurs résultats et pour réduire les éclaboussures (en particulier avec des aliments ou des liquides chauds), utilisez des bols hauts et profonds.
- Nous recommandons de ne hacher que 145 g de viande la fois dans le hachoir. La viande doit être coupée en morceaux d'environ 5 cm avant d'être traitée.
- Ne laissez pas le mixeur en utilisation continue pendant une longue période.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Mixeur plongeant/accessoire fouet



Assemblez le corps de l'appareil avec l'accessoire dont vous avez besoin et assurez-vous qu'il s'adapte complètement. Le processus d'assemblage est montré dans les images.

Utilisation du mixeur plongeant

- Il peut être utilisé pour préparer des aliments pour bébés, des soupes, des sauces, des smoothies et de la mayonnaise.

Utilisation du mixeur plongeant avec bécher

- Vérifiez que l'accessoire se déplace correctement avant de commencer.
- Placez le bécher sur le plan de travail et remplissez-le d'un maximum de 600 ml d'aliment ou de mélange.
- Montez l'accessoire sur le corps du mixeur et fixez-le bien (vérifiez que le bras est bien enclenché).
- Branchez l'appareil. Tenez-le fermement et vérifiez que vous pouvez facilement appuyer sur le bouton de vitesse avec votre doigt.
- Insérez le bras dans le bécher puis appuyez sur le bouton de vitesse, en appuyant plus ou moins fort selon la vitesse souhaitée.
- Déplacez le mixeur de haut en bas et de droite à gauche jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
- Relâchez le bouton de vitesse jusqu'à ce que la lame s'arrête et retirez le mixeur du bol de mixage. Débranchez le cordon d'alimentation ou éteignez l'appareil lorsque vous avez terminé.

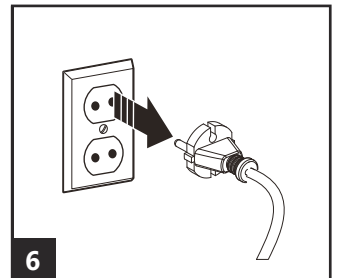
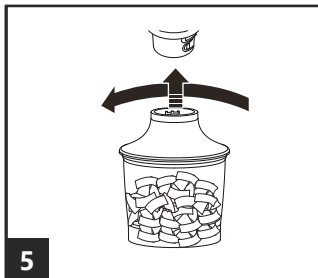
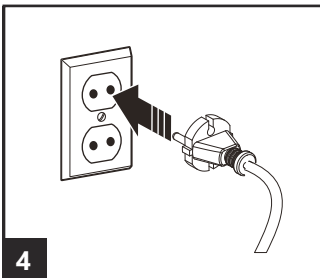
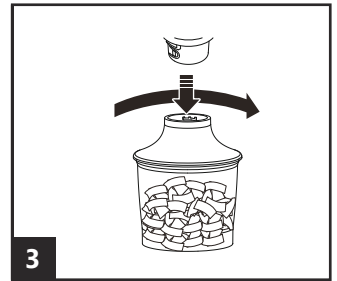
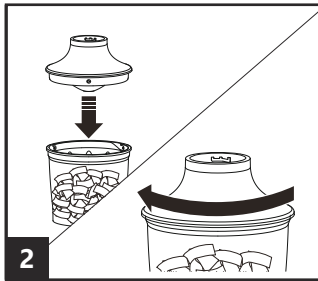
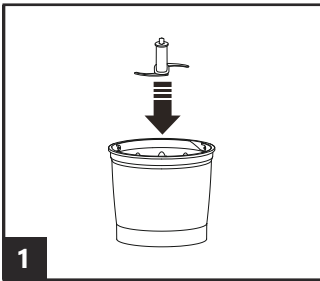
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Pour éviter les éclaboussures, insérez le bras dans les aliments avant de le mettre en marche.
- Tenez fermement le bol avant d'appuyer sur le bouton de vitesse.
- Ne laissez pas le liquide dépasser l'articulation entre la poignée et le bras du mixeur.
- Déplacez les lames par des mouvements réguliers.
- Si le mixeur se bloque, débranchez-le avant de le nettoyer.
- Après utilisation, débranchez et démontez le mixeur.

Attention:

- ▶ N'essayez pas de broyer autre chose que des aliments avec cet appareil.
- ▶ Ne pas tremper ou immerger le moteur de l'appareil dans l'eau.
- ▶ Vérifiez les accessoires avant chaque utilisation. N'utilisez pas d'accessoires fissurés, tordus ou endommagés.
- ▶ Il n'est pas recommandé d'utiliser l'appareil plus d'une minute par cycle.

Hachoir



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Retirer les éventuels os et couper les aliments en cubes de 1 à 2 cm.
- Ouvrez le hachoir et fixez les lames.
- Ajouter un volume d'aliments ne dépassant pas 500 ml.
- Montez le couvercle du hachoir et fixez-le sur le bol.
- Fixez le corps du blender à l'accessoire hachoir.
- Branchez l'appareil. Tenez fermement le bol et le corps de l'appareil et appuyez sur le bouton.
- Après utilisation, débranchez et démontez le mixeur.

Remarque:

Vous pouvez utiliser cet appareil pour hacher de la viande, du fromage, des légumes, du pain, des biscuits et des noix, mais vous ne devez pas l'utiliser pour hacher des aliments très durs comme des grains de café, des glaçons ou du chocolat, car cela pourrait endommager les lames.

Fouet

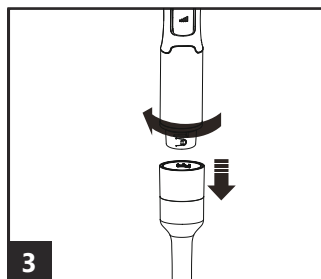
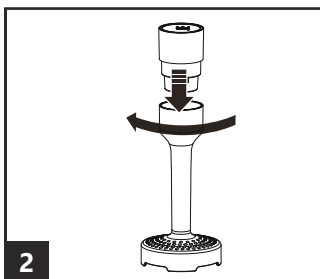
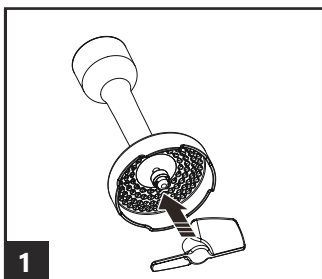
Les fouets servent à mélanger des ingrédients légers comme les blancs d'œufs, la crème, les œufs et le sucre pour la pâte à gâteau.

- Placez le fouet sur le corps du mixeur et tournez-le pour le verrouiller.
- Placer les ingrédients dans un bol.
- Branchez l'appareil. Pour éviter les éclaboussures, appuyez sur le bouton de vitesse et déplacez les baguettes dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Après utilisation, débranchez et démontez l'appareil.
- Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'œufs ou 400 ml (3/4 Pt) de crème
- Ne laissez pas le liquide rester sur les tiges.

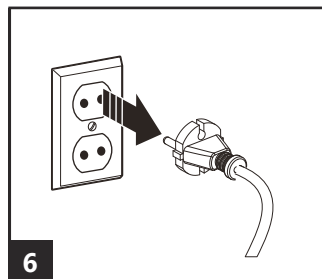
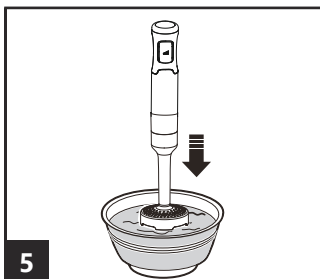
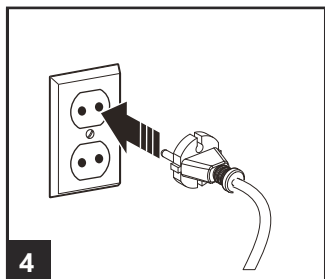
Remarque:

N'utilisez pas le fouet pour des mélanges plus épais comme la margarine ou le beurre et le sucre, car cela pourrait endommager le fouet.

Accessoire purée de pomme de terre* (selon modèle)



INSTRUCTIONS D'UTILISATION



ACCESSOIRE PURÉE DE POMME DE TERRE

1. Montez l'hélice sur l'adaptateur et fixez-la en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Fixez l'insert de purée de pomme de terre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous ne puissiez plus le tourner. Fixez le réducteur de la même manière.
3. Remarque : Pour garantir que l'arbre du batteur à main ne tourne pas également lors de la rotation de l'hélice, montez l'hélice en dernier et lors du démontage, retirez-la dans un premier temps.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil et appuyez sur le bouton de vitesse jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée.
5. Pour arrêter le processus de broyage, relâchez le bouton avant de retirer le bras du fouet des aliments.
6. Après utilisation, débranchez immédiatement l'appareil du secteur.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

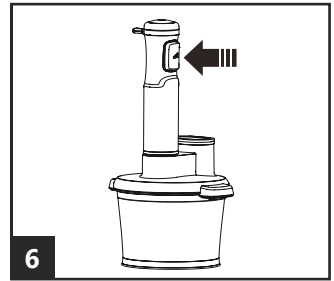
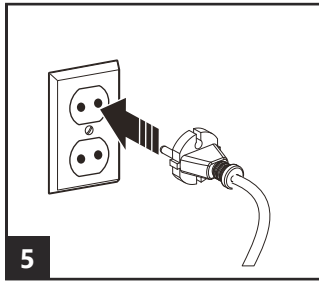
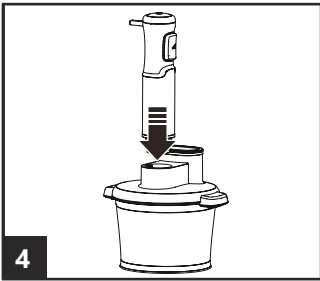
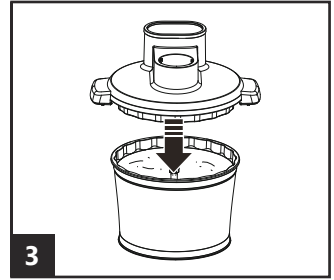
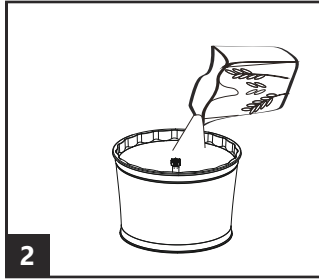
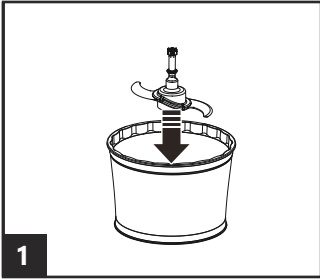
- L'accessoire purée de pommes de terre est spécialement conçu pour traiter les légumes cuits, tels que les pommes de terre et autres légumes-racines ou les carottes.
- Ne mélangez jamais d'ingrédients très durs ou crus, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Faites bien cuire tous les légumes et égouttez l'eau avant de mixer.
- Ne frappez pas l'insert à purée contre les parois du récipient pour éliminer tout reste de purée après la réduction en purée. Utilisez une spatule pour gratter les parois du verre ou du récipient et débranchez toujours le mixeur en premier.

Recette : Pommes de terre

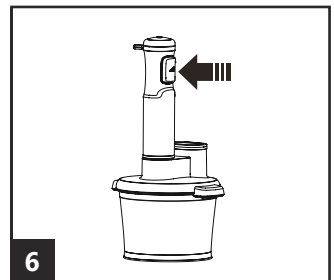
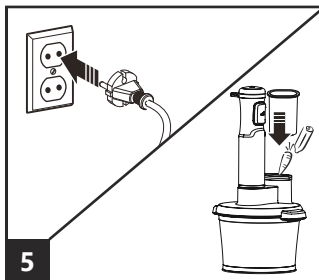
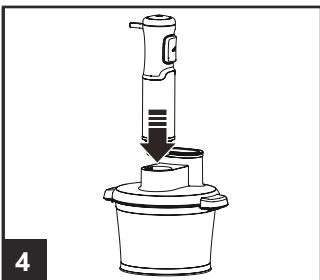
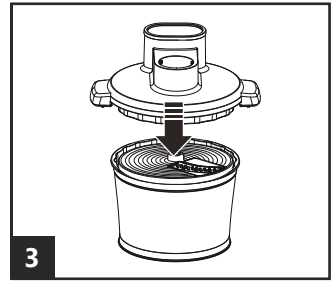
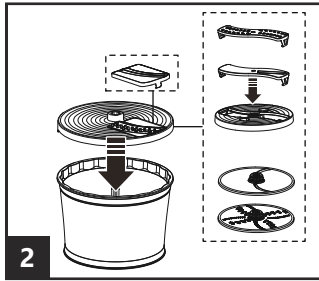
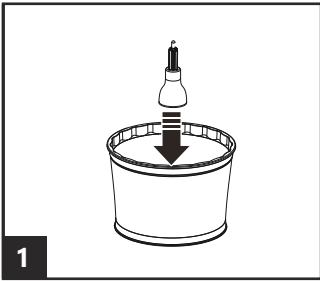
- 1,25 kg de pommes de terre bouillies (pommes de terre moyennes-grosses lavées)
- ½ tasse de crème liquide
- 30 g (1 ½ cuillère à soupe) de beurre
- Épluchez et coupez les pommes de terre en cubes de 3 cm avant de les faire bouillir et de les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- La température a un grand impact sur la qualité et la durée de la purée avant qu'elle soit considérée comme terminée : plus les pommes de terre sont chaudes, meilleurs seront les résultats. Essayez de commencer à écraser dès que les pommes de terre sont cuites (par cycles de moins d'une minute d'écrasement et 1 minute de repos) pour vous assurer qu'elles restent chaudes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION







Lame en S du robot culinaire* (selon modèle)



Robot culinaire* (selon modèle)



RECETTES

Accessoire	Ingrédient	Durée	Vitesse
	250g de farine + 150g d'eau	40S	Max
	500 g de viande désossée	30S	Max
	300g de carottes 300g d'asperges 300g de concombre	25S	Max
	300g de carottes 300g d'asperges 300g de concombre	15S	Max
	300g (10.5Oz) de viande	30S	Max
	2 oeufs durs	5S	Max
	Carotte: 240g, eau: 360g	30S	Max

DÉPANNAGE

Dépannage




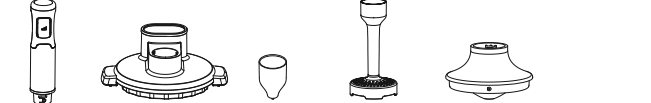
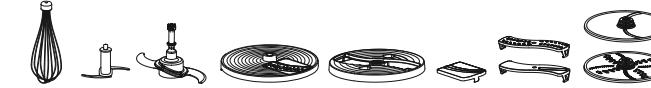
1. En cas de problèmes tels que bruit anormal, odeur, fumée, etc. Vous devez immédiatement débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et cesser de l'utiliser.
2. Si le produit ne fonctionne pas, vérifiez s'il est alimenté, si l'interrupteur est en position ON et si tous les accessoires sont solidement fixés.
3. Si le produit ne fonctionne toujours pas, contactez le service technique après avoir effectué les vérifications ci-dessus pour le faire réparer.

Analyse et dépannage

Symptôme	Analyse des causes possibles	Solution
Le produit ne fonctionne pas	Le bouton de vitesse n'a pas été enfoncé	Maintenez le bouton de vitesse enfoncé
Verrouillage de la lame principale	Quantité excessive d'ingrédients	Réduire la quantité d'ingrédients
	Les ingrédients collent à la lame	Coupez l'alimentation et nettoyez la lame
L'appareil dégage une odeur anormale, est très chaud ou de la fumée s'échappe	Quantité excessive d'ingrédients	Réduire la quantité d'ingrédients
	L'utilisation continue a été maintenue pendant trop longtemps	Réduisez le temps de fonctionnement continu
	La température des ingrédients est excessive	La température des ingrédients ne doit pas dépasser 60°C

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

		
	✓	✓
	⊘	✓
	✓	⊘

Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Ne touchez pas les lames et faites particulièrement attention lors de leur nettoyage pour éviter les blessures. Certains aliments peuvent tacher ou décolorer les pièces en plastique ; vous pouvez frotter avec un chiffon imbibé d'huile végétale pour enlever les taches.

Nettoyage du corps de l'appareil, du couvercle du hachoir et de l'axe du fouet

Nettoyez-les avec un chiffon humide et séchez-les.

Ne les plongez jamais dans l'eau et n'utilisez jamais de nettoyants abrasifs.

Nettoyage du bras du mixeur et du fouet.

Débranchez le câble et retirez le bras ou le fouet.

Lavez le bras et le fouet avec de l'eau.

Utilisez un chiffon pour les sécher.

⚠ Attention:

Ne mouillez jamais la partie du mixeur qui contient le moteur. Vous pouvez le nettoyer avec un chiffon humide.

Si vous mettez le bras et le fouet dans l'eau pour les laver, vous devez faire attention aux aspects suivants :

1. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la partie en plastique située sur la partie supérieure du bras.
2. Le fouet doit être séparé de l'arbre, car les tiges peuvent être mouillées et immergées, mais l'arbre ne peut être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon.

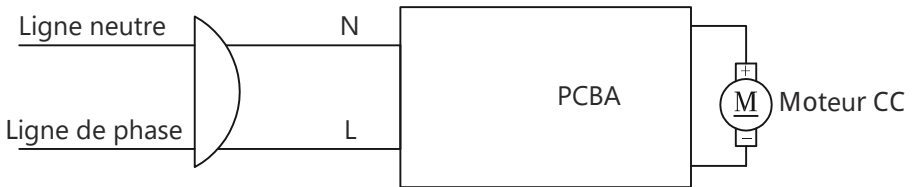
Ne laissez pas d'eau ou de liquide pénétrer dans le couvercle du hachoir, le corps du mixeur et l'arbre du fouet. Si de l'eau pénètre à l'intérieur, retirez-la et séchez complètement les pièces avant de les utiliser.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour des raisons de sécurité, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service.
- Si l'appareil n'est pas intact lorsque vous le sortez de l'emballage, contactez le magasin où vous l'avez acheté.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, enroulez le câble et rangez-le hors de portée des enfants.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez pas l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.

SCHÉMA DE CIRCUIT



Protection de l'environnement



Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne peuvent pas être jetés dans les conteneurs municipaux normaux ; Ils doivent être collectés de manière sélective pour optimiser la récupération et le recyclage des composants et matériaux qui les constituent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler aux consommateurs l'obligation de les trier pour une collecte sélective. Le consommateur doit contacter l'autorité locale ou le vendeur pour obtenir des informations concernant l'élimination correcte de son appareil.

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

Toutes les informations et instructions contenues dans ce manuel se réfèrent à l'état actuel du développement. Les images utilisées sont symboliques et servent uniquement à des fins d'illustration et peuvent ne pas représenter l'aspect réel du produit. En raison d'éventuelles erreurs de composition ou d'impression, ainsi que de la nécessité de procéder à des modifications techniques permanentes, Johnson ne peut être tenu responsable de l'exactitude du contenu de ce manuel. Pour obtenir la version la plus récente de ce document, veuillez vous référer au QR figurant sur les pages de couverture ou à la section Documentation technique de notre site Internet.



www.ponjohnsonentuvida.es

CONTEÚDO

PT

- 1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
- 2 DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO
- 3 NOMES DAS PEÇAS
- 4 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
- 9 RECEITAS
- 9 ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- 10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- 11 ESQUEMA DE CIRCUITOS
- 12 GARANTIA

IMPORTANTE: Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto. Guarde-o para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para evitar o risco de ferimentos graves durante a utilização deste produto, devem ser observadas as precauções básicas de segurança, incluindo:

LER TODAS AS INSTRUÇÕES, PRECAUÇÕES E AVISOS ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

1. Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe o produto em água ou noutros líquidos.
2. Desligue o produto da tomada quando não estiver a ser utilizado, antes de colocar ou retirar acessórios e antes de o limpar.
3. Evite o contacto com quaisquer peças móveis.
4. Não utilize qualquer eletrodoméstico com um cabo ou ficha danificados, se tiver sido danificado de alguma forma, ou se tiver caído e sido danificado de alguma forma.
5. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos e anulará a garantia.
6. Não utilize o produto ao ar livre.
7. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou bancada.
8. Não permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes, como pratos quentes.
9. As lâminas são muito afiadas, por isso, manuseie o aparelho com cuidado.
10. Não bata nem misture líquidos quentes.
11. O aparelho não deve ser utilizado por crianças, mantenha o aparelho e o seu cabo fora do seu alcance.
12. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
13. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um substituto aprovado pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
14. Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos e aplicações semelhantes, tais como:

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Cozinhas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo e quintas;
- Para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Alojamento e pequeno-almoço.

15. Não deitar líquidos quentes no recipiente, pois estes podem salpicar devido à formação súbita de vapor.
16. Desligar sempre o aparelho da corrente eléctrica se este for deixado sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
17. Desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação eléctrica antes de mudar os acessórios ou de tocar nas partes móveis durante a utilização.
18. Atenção: Risco de ferimentos se o aparelho for utilizado incorretamente.
19. Deve ter-se especial cuidado ao manusear as lâminas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
20. Se perder o manual de instruções, pode consultar a versão em linha no nosso sítio Web ou contactar o serviço de apoio ao cliente.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

ESTA UNIDADE É APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

Atenção:

O não cumprimento de qualquer um destes importantes avisos de segurança constitui uma utilização indevida desta batedeira, o que pode anular a garantia do seu aparelho e criar o risco de ferimentos graves.

DADOS TÉCNICOS DO PRODUTO

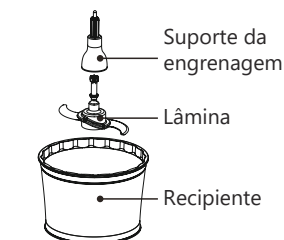
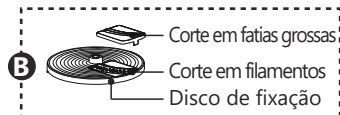
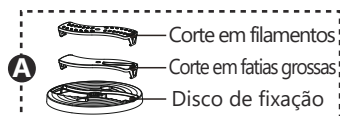
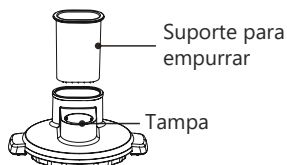
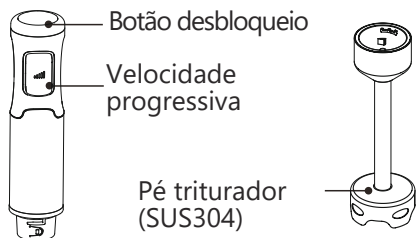
Descrição	Modelo	Alimentação	Frequência nom.	Potência nom.
BATIDORA DE MANO	MIXPRO	220-240V~	50-60Hz	1200W

Informações do produto sobre o consumo de energia e o tempo necessário para atingir o modo de baixo consumo aplicável:

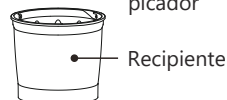
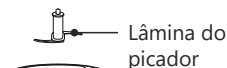
Modo de espera: 0.4W

Tempo máximo para atingir o modo de baixo consumo aplicável: 20 min

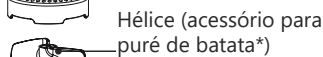
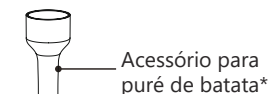
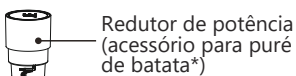
NOMES DAS PARTES



ACESSÓRIOS (*opcional)



Picador



Acessório para puré de batata*
(*depende do modelo)

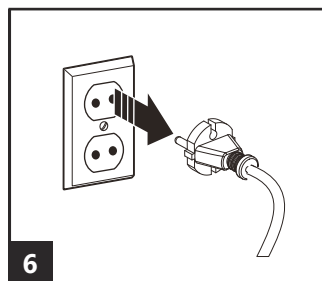
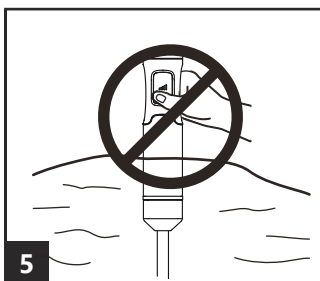
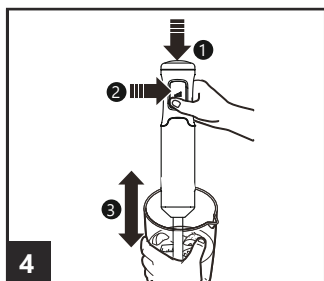
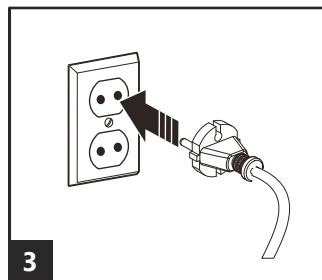
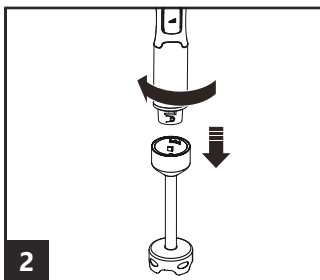
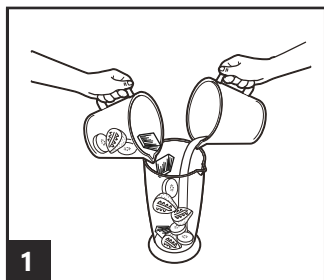
Processador de alimentos*
(*depende do modelo)

Nota:

- A varinha não deve ser utilizada sobre uma fonte de calor.
- Este aparelho não foi concebido para triturar gelo.
- Antes de utilizar a varinha numa panela ou frigideira, não se esqueça de a retirar do fogão.
- Para fazer um puré, é necessário adicionar líquido. Adicione caldo, sumo, leite, natas ou água até obter a consistência desejada.
- Para obter uma mistura mais homogénea, mova a varinha para cima e para baixo até obter uma mistura homogénea.
- Para obter melhores resultados e para reduzir os salpicos (especialmente com alimentos ou líquidos quentes), utilize taças altas e fundas.
- Recomendamos que corte apenas 145 g de carne de cada vez na picadora. A carne deve ser cortada em pedaços de cerca de 5 cm antes de ser processada.
- Não mantenha a picadora em funcionamento contínuo durante muito tempo.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Pé triturador/acessório batedor



Monte o corpo do aparelho com o acessório necessário e certifique-se de que está completamente encaixado. O processo de montagem é apresentado nas imagens.

Utilização do pé triturador

- Pode ser utilizado para preparar alimentos para bebés, sopas, molhos, batidos e maionese.

Utilização do pé triturador com o copo misturador

- Verifique se o acessório se move corretamente antes de começar.
- Coloque o copo sobre a bancada e encha-o com um máximo de 600 ml de alimento ou de mistura.
- Monte o acessório no corpo do misturador e fixe-o bem (verifique se o braço está totalmente encaixado).
- Ligue o aparelho à corrente eléctrica. Segure-o com firmeza e verifique se consegue premir facilmente o botão de velocidade com o dedo.
- Coloque o braço no recipiente de mistura e, em seguida, prima o botão de velocidade, premindo mais ou menos consoante a velocidade de que necessita.
- Mova o misturador para cima e para baixo e da direita para a esquerda até a mistura ficar homogénea.
- Solte o botão de velocidade até a lâmina parar e retire o misturador do recipiente de mistura. Quando terminar, desligue o cabo de alimentação ou desligue a corrente eléctrica.

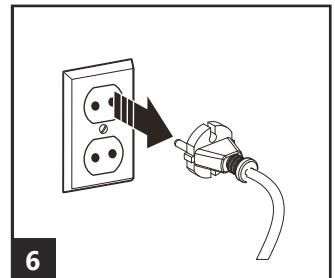
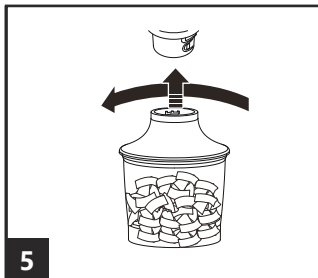
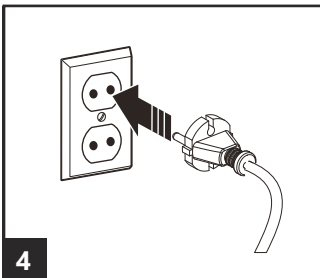
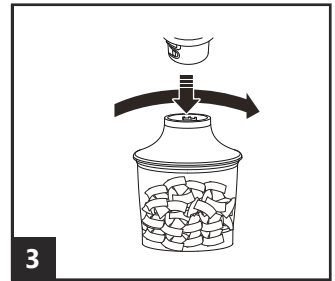
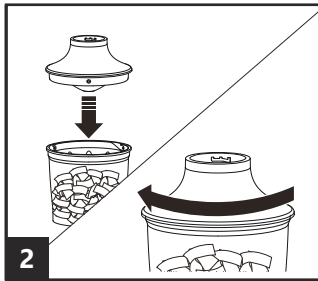
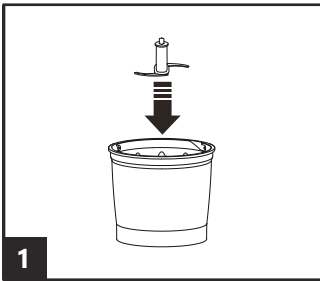
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Para evitar salpicos, introduzir o pé no alimento antes de o ligar.
- Segure firmemente o copo antes de premir a tecla de velocidade.
- Não deixe que o líquido ultrapasse a junta entre a pega do misturador e o pé triturador.
- Mova as lâminas com movimentos regulares.
- Se o misturador ficar preso, desligue-o da corrente antes de o limpar.
- Após a utilização, desligar a ficha da tomada e desmontar o misturador.

Atenção:

- ▶ Não tentar triturar nada para além de alimentos com este aparelho.
- ▶ Não mergulhar o motor do aparelho em água.
- ▶ Verificar os acessórios antes de cada utilização. Não utilizar acessórios rachados, dobrados ou danificados.
- ▶ Não é recomendável que o tempo de utilização seja superior a 1 minuto por ciclo.

Picador



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Retire os ossos e corte os alimentos em cubos de 1-2 cm.
- Abra o picador e coloque as lâminas.
- Adicione um volume de alimentos que não exceda 500 ml.
- Coloque a tampa do picador e encaixe-a no recipiente.
- Encaixe o corpo do misturador no acessório picador.
- Ligar a ficha. Segurar firmemente o recipiente e o corpo do aparelho e premir a tecla.
- Após a utilização, desligar a ficha da tomada e desmontar o misturador.

Nota:

Este aparelho pode ser utilizado para picar carne, queijo, legumes, pão, bolachas e nozes, mas não deve ser utilizado para picar alimentos muito duros, como grãos de café, cubos de gelo ou chocolate, pois pode danificar as lâminas.

Batedor

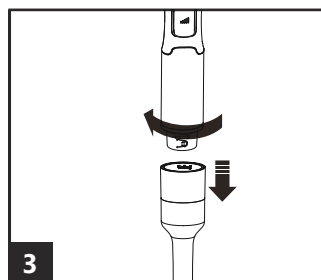
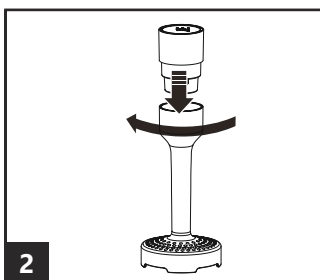
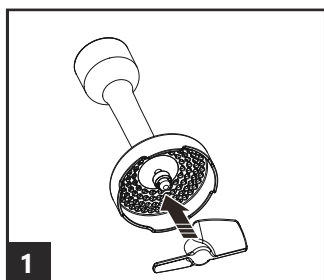
O batedor é utilizado para misturar ingredientes ligeiros, tais como claras de ovo, natas, ovos e açúcar para a massa de bolo.

- Coloque o acessório batedor no corpo do liquidificador e rode-o para o encaixar.
- Coloque os ingredientes numa taça.
- Ligue o aparelho à corrente eléctrica. Para evitar salpicos, prima o botão de velocidade e mova as lâminas no sentido dos ponteiros do relógio. Após a utilização, desligar a ficha da tomada e desmontar o aparelho.
- Não bata mais de 4 claras de ovo ou 400 ml de natas.
- Não deixe que o líquido esorra sobre as varas do batedor.

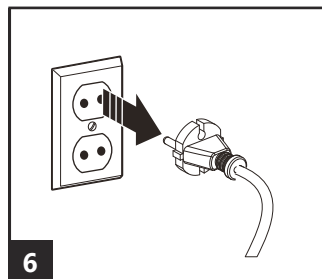
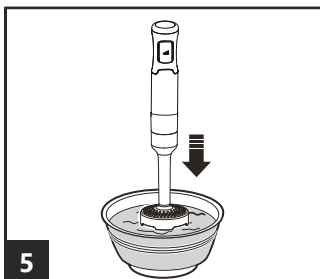
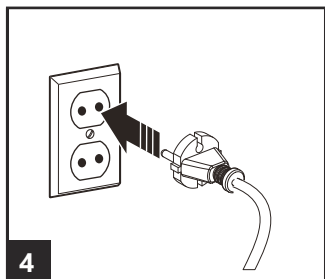
Nota:

Não utilize o batedor para misturas mais espessas, como margarina ou manteiga e açúcar, pois pode danificar o batedor.

Acessório para puré de batata* (depende do modelo)



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



ACCESÓRIO PARA PURÉ DE BATATA

1. Montar a hélice no acessório e fixá-la rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
2. Colocar o acessório para puré de batata, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até deixar de ser possível rodá-lo. Fixar a caixa de velocidades da mesma forma.
3. Nota: Para garantir que o veio da varinha mágica não roda também ao rodar a hélice, monte a hélice em último lugar e, ao desmontá-la, retire-a como primeiro passo.
4. Prima o botão de alimentação para ligar o aparelho e prima o botão de velocidade até atingir a velocidade pretendida.
5. Para parar o processo de trituração, solte o botão antes de retirar o braço misturador dos alimentos.
6. Após a utilização, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica.

DICAS PARA UMA UTILIZAÇÃO ÓPTIMA

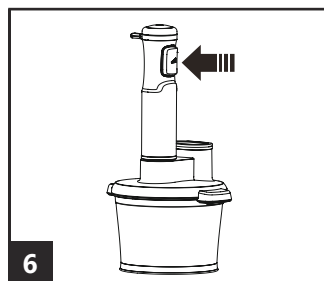
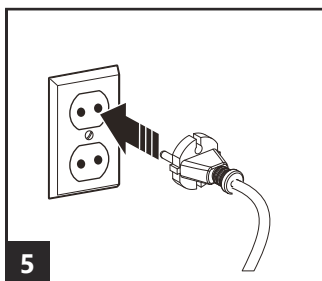
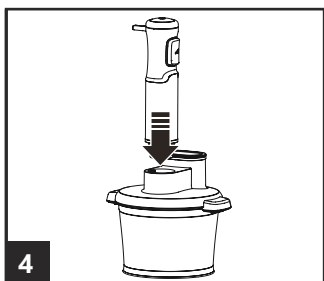
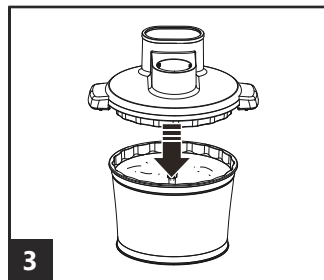
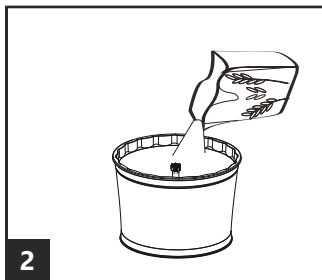
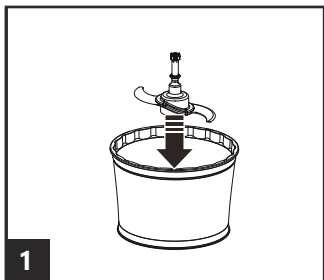
- O acessório para puré de batata foi especialmente concebido para processar legumes cozinhados, como batatas e outras raízes ou cenouras.
- Nunca triturar ingredientes muito duros ou crus, pois isso pode danificar o aparelho.
- Cozinhe bem todos os legumes e escorra a água antes de os triturar.
- Não bata com o acessório para puré contra os lados da taça para retirar os resíduos de puré depois de fazer puré. Utilize uma espátula para raspar os lados do copo ou da taça e desligue sempre o aparelho da tomada.

Receta: Batatas

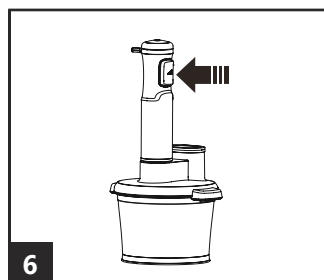
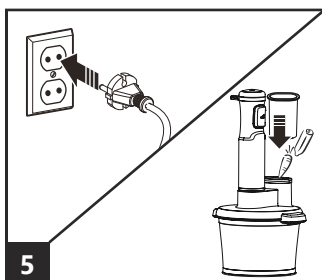
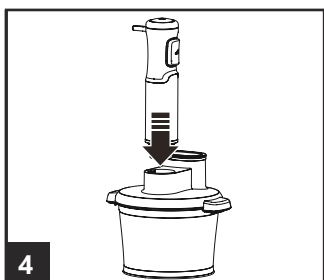
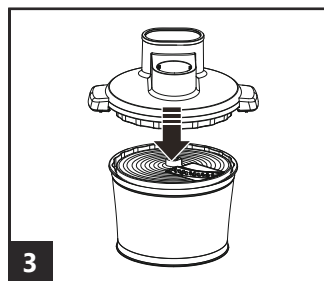
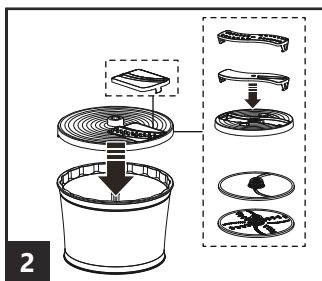
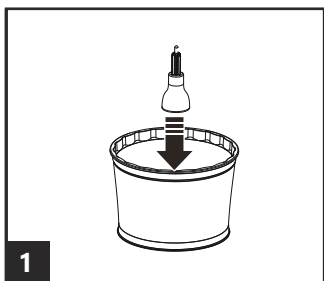
- 1,25kg de batatas cozidas (batata média-grande lavada)
- ½ xícara de creme de leite líquido
- 30g (1 ½ colher de sopa) de manteiga
- Descasque e corte as batatas em cubos de 3 cm antes de as ferver e cozinhe até ficarem macias.
- A temperatura tem um grande impacto na qualidade e na duração do puré antes de ser considerado terminado: quanto mais quentes estiverem as batatas, melhores resultados obterá. Tente começar a fazer o puré assim que as batatas estiverem cozinhadas (em ciclos de menos de 1 minuto de puré e 1 minuto de repouso) para garantir que se mantêm quentes.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO







Lâmina em forma de S do robot de cozinha* (consoante o modelo)



Processador de alimentos* (consoante o modelo)



RECEITAS

Accesório	Ingrediente	Duração	Velocidade
	250g de farinha + 150g de água	40S	Máx
	500g de carne desossada	30S	Máx
	300g de cenoura 300g de espargos 300g de pepino	25S	Máx
	300g de cenoura 300g de espargos 300g de pepino	15S	Máx
	300g (10.5Oz) de carne	30S	Máx
	2 ovos cozidos	5S	Máx
	Cenoura: 240g, água:360g	30S	Máx

ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Resolução de problemas






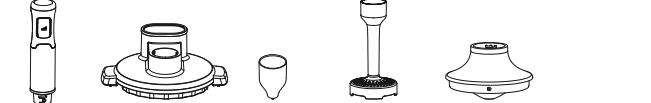


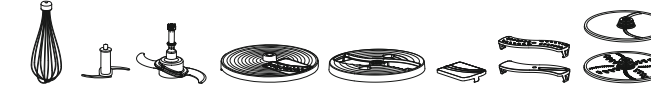


1. Em caso de problemas como ruídos anormais, odores, fumo, etc., deve desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica e interromper a sua utilização.
2. Se o produto não funcionar, verifique se tem corrente, se o interruptor de alimentação está na posição ON e se todos os acessórios estão corretamente fixados.
3. Se o produto continuar a não funcionar, contacte um técnico de assistência após ter efectuado as verificações acima referidas para o mandar reparar.

Análise e resolução de problemas

Sintoma	Análise das causas possíveis	Solução
O produto não funciona	O botão de velocidade não foi premido	Manter premido o botão de velocidade
A lâmina principal bloqueia	Quantidade excessiva de ingredientes	Reduzir a quantidade de ingredientes
	Os ingredientes colam-se à lâmina	Desligar a alimentação e limpar a lâmina
O aparelho emite um cheiro anormal, está muito quente ou está a deitar fumo.	Quantidade excessiva de ingredientes	Reduzir a quantidade de ingredientes
	A utilização contínua foi mantida durante demasiado tempo	Reduzir o tempo de funcionamento contínuo
	A temperatura dos ingredientes é demasiado elevada	A temperatura dos ingredientes não deve exceder 60°C.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza

Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada antes de o limpar.
Não toque nas lâminas e tenha especial cuidado ao limpar para evitar ferimentos.
Alguns alimentos podem manchar ou descolorir as peças de plástico. Pode limpar-se com um pano embebido em óleo vegetal para remover as manchas.

Limpar o corpo do aparelho, a tampa do picador e o eixo do batedor

Limpe-os com um pano húmido e seque-os.
Nunca os mergulhe em água nem utilize produtos de limpeza abrasivos.

Limpeza do pé triturador e do batedor.

Desligue o cabo de alimentação e desmonte o pé triturador ou as varas do batedor.
Lave o braço do batedor e as hastes com água.
Utilize um pano para os secar.

⚠ Atenção:

Nunca molhe a parte do motor da varinha. Pode limpá-la com um pano húmido.
Se colocar o braço e as lâminas na água para os lavar, deve ter em atenção os seguintes aspectos:

1. O nível da água não deve ultrapassar a parte de plástico situada na parte superior do pé triturador.
2. As hastes devem ser separadas do eixo, uma vez que as hastes podem ficar molhadas e submersas, mas o eixo só pode ser limpo com um pano.

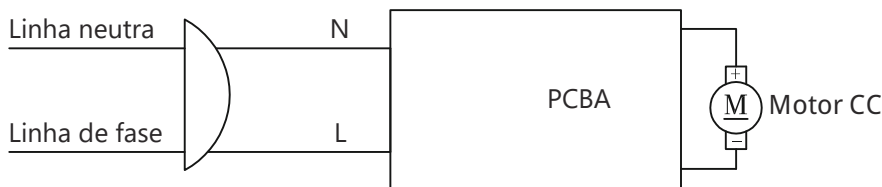
Não permita a entrada de água ou de líquidos na tampa do picador, no corpo da varinha e no veio do batedor. Se entrar água, retire-a e seque completamente as peças antes de as utilizar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manutenção

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, por razões de segurança, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência.
- Se o aparelho não estiver intacto quando o retirar da embalagem, contacte a loja onde o comprou.
- Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, enrole o cabo e guarde-o fora do alcance das crianças.
- Guardar o aparelho num local seco quando não estiver a ser utilizado.
- Não manter o aparelho ligado à corrente eléctrica quando não estiver a ser utilizado.

ESQUEMA DE CIRCUITOS



Proteção do ambiente



De acordo com a diretiva europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE), os aparelhos domésticos não podem ser eliminados nos contentores de lixo urbanos normais; têm de ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e a reciclagem dos seus componentes e materiais constituintes e para reduzir o impacto na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do contentor de lixo com rodas barrado com uma cruz está marcado em todos os produtos para lembrar ao consumidor a obrigação de os separar para recolha selectiva. O consumidor deve contactar as autoridades locais ou o retalhista para obter informações sobre a eliminação correta do seu aparelho.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentes de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

Todas as informações e instruções contidas neste manual referem-se ao estado atual de desenvolvimento. As imagens utilizadas são simbólicas e apenas para fins ilustrativos e podem não representar a aparência real do produto. Devido a possíveis erros de composição ou de impressão, bem como à necessidade de modificações técnicas contínuas, a Johnson não pode aceitar qualquer responsabilidade pela exatidão do conteúdo deste manual. Por favor, consulte o QR nas páginas de rosto ou a secção de Documentação Técnica do nosso website para obter a versão mais actualizada deste documento.



www.ponjohnsonentuvida.es



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)

www.ponjohnsonentuvida.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

