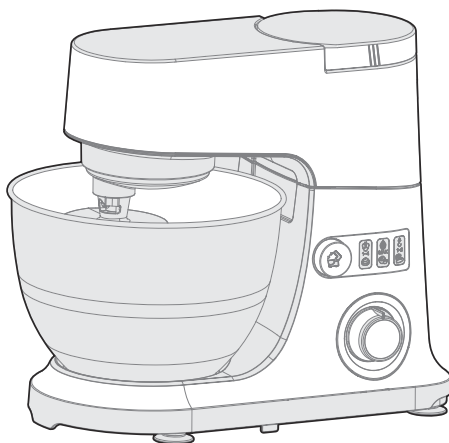




## BATIDORA AMASADORA

KITCHEN MACHINE  
ROBOT PÉTRIN  
ROBOT DE COZINHA



## OPTIMIX

**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

- 2 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
- 6 ESPECIFICACIONES
- 7 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
- 8 INSTRUCCIONES DE USO
- 15 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- 16 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS
- 17 DISPOSICIÓN Y RECICLAJE
- 18 GARANTÍA

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## Uso previsto

Las siguientes instrucciones de seguridad tienen como objetivo evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento poco seguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso inadecuado puede causar riesgos y la anulación de la garantía.

## Explicación de los símbolos



### **Peligro**

Este símbolo indica que existe un riesgo para la salud y la vida de las personas debido a un gas extremadamente inflamable.



### **Advertencia de tensión eléctrica**

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



### **Advertencia**

Este símbolo indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.



### **Atención**

Este símbolo indica un peligro con un nivel de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



### **Nota**

Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



### **Seguir las instrucciones**

Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en marcha el aparato y guárdelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

# **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ESTA UNIDAD ESTÁ DIRIGIDA EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO.**

**LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE  
USAR EL APARATO.**

## **⚠ ATENCIÓN**

Para evitar el riesgo de lesiones graves al utilizar la amasadora, deben seguirse unas instrucciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes.

- Antes de conectar el aparato a la corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato se corresponde con el voltaje local.
- Este dispositivo puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento, siempre que se les proporcione supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y que entiendan los peligros que su uso implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este dispositivo no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Retire el batidor, las varillas o el gancho amasador de la amasadora antes de lavarla.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.
- Apague y desenchufe el dispositivo si no lo va a utilizar, y antes de montar, desmontar, limpiar o cambiar los accesorios, al igual que si se va a acercar a piezas que se mueven durante el uso.

- Con el fin de evitar riesgos debidos a un reinicio involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la red eléctrica.
- Apague siempre el aparato girando el mando a la posición de apagado (0).
- Espere siempre a que las piezas móviles dejen de funcionar tras apagar el aparato y desenchúfelo antes de levantar el brazo del soporte, o de abrir, desmontar o retirar las piezas de cualquiera de los accesorios del soporte.
- No exceda el límite total de 1000g de ingredientes en el bol. Siga las cantidades, el tiempo de procesamiento y la velocidad cuando utilice los utensilios de la amasadora, tal y como se indica en el manual.
- Limpie a fondo las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de utilizar el aparato por primera vez. Consulte las instrucciones y la tabla de limpieza que figuran en el manual.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes que no se recomienden específicamente. La garantía quedará invalidada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Deje enfriar los alimentos calientes antes de procesarlos. No añada ingredientes que estén 60°C por encima de la temperatura ambiente.
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente tras cada lote que procese.

## **▲ ADVERTENCIA**

- No sumerja el motor en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe, la cubierta protectora, el tamiz giratorio o cualquier otra pieza están dañados o presentan grietas visibles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un servicio técnico autorizado o profesionales igualmente cualificados para evitar riesgos.

- No deje nunca el aparato en marcha sin supervisión.
- No vierta líquidos calientes en el recipiente, ya que podrían salpicar debido a la generación repentina de vapor.
- El uso indebido puede provocar lesiones. Utilícelo con cuidado.
- No introduzca los accesorios de mezcla en alimentos ácidos ni los sumerja en soluciones ácidas.

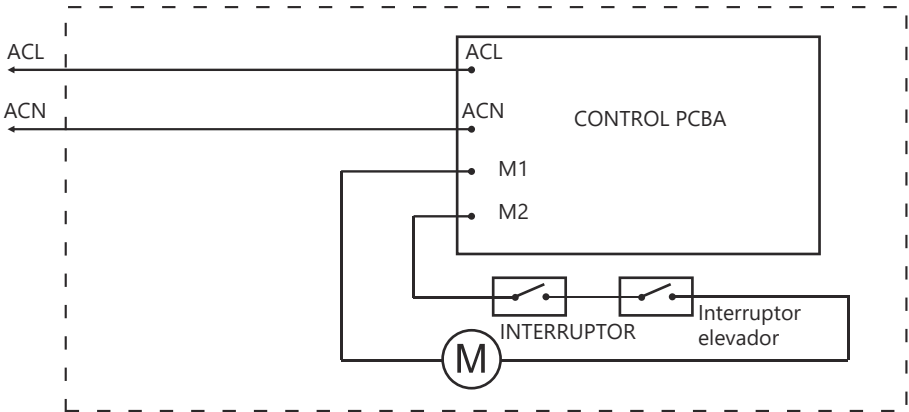
# ESPECIFICACIONES

Modelo	OPTIMIX
Tensión nominal	220-240V~
Frecuencia nominal	50-60Hz
Potencia nominal	1200W

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

Modo apagado:	0 W
Tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable:	0 min

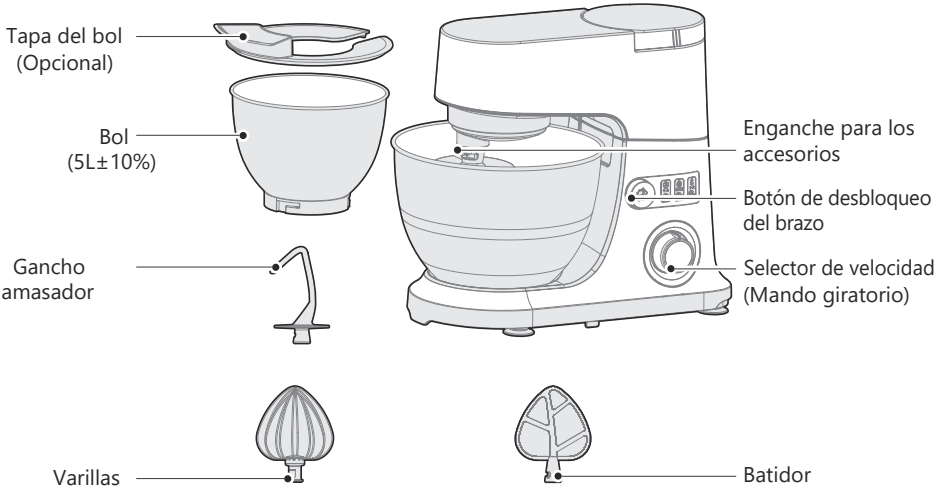
## Diagrama del circuito



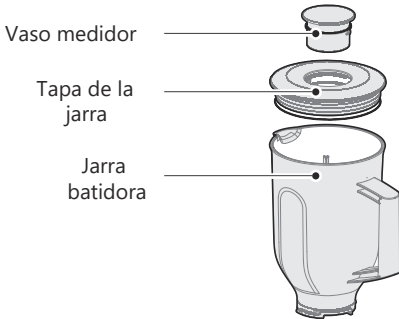
# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## Nombre de la pieza

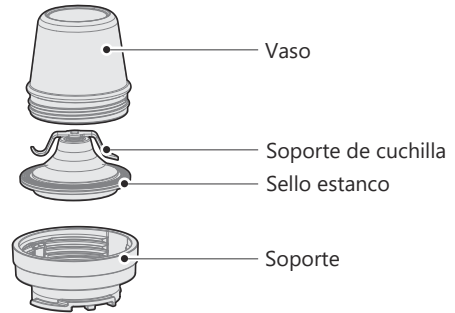
### Amasadora



### Batidora (opcional)



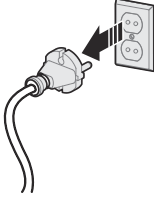
### Picadora (opcional)



# INSTRUCCIONES DE USO

## Amasadora

**1** Asegúrese siempre de que la amasadora está desenchufada y de que el control de ajuste está en la posición OFF (0).



**2** Pulse el botón de desbloqueo de la amasadora.



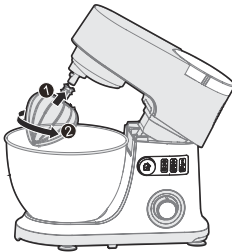
**3** Incline hacia arriba el cabezal de la amasadora.



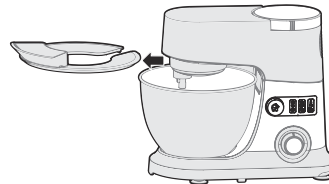
**4** Coloque el bol en la base y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.



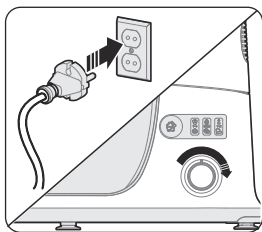
**5** Inserte el accesorio en el eje y presiónelo hacia arriba todo lo posible. Gire el accesorio en el sentido contrario a las agujas del reloj, enganchándolo en el pasador del eje.



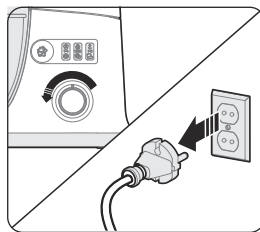
**6** Coloque la tapa del bol.



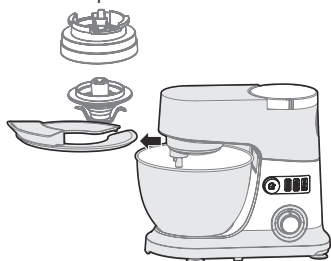
**7** Conecte la amasadora a la corriente y seleccione la velocidad deseada.



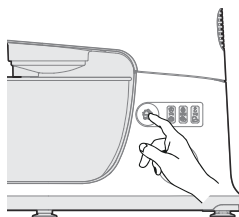
**8** Una vez terminado, gire el control de velocidad a la posición Off (0) y desconéctela de la corriente.



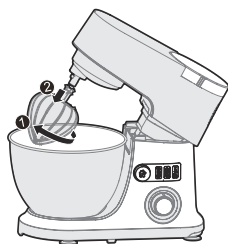
**9** Retire la tapa del bol.



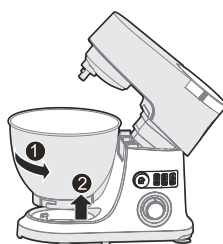
**10** Pulse el botón de desbloqueo de la amasadora e incline hacia arriba el cabezal de la amasadora.



**11** Retire el accesorio presionándolo hacia arriba tanto como sea posible. Gire el accesorio en el sentido de las agujas del reloj y tire para extraerlo.

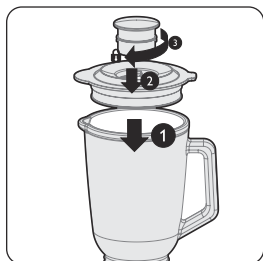


**12** Retire el bol girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire para extraerlo.





1. Vierta los alimentos.



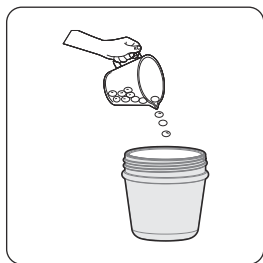
2. Coloque el vaso medidor pequeño en la tapa en el sentido de las agujas del reloj como se muestra en la imagen, presione la tapa hacia abajo en la jarra y apriétela.



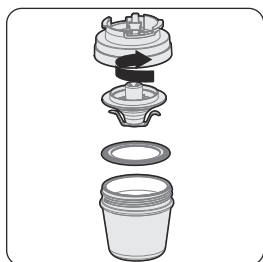
3. Retire la cubierta superior.



4. Coloque la jarra batidora en la amasadora girándola en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra en la imagen, hasta que quede totalmente encajada.



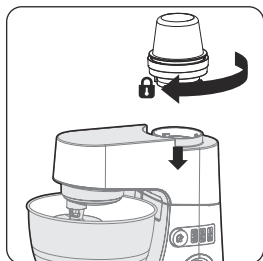
1. Vierta los alimentos.



2. Coloque la junta de silicona y el soporte de la cuchilla en el vaso y, a continuación, gírelo en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra en la imagen, hasta que quede ajustado.



3. Retire la cubierta superior.



4. Coloque la picadora en la amasadora girándola en el sentido de las agujas del reloj, como se muestra en la imagen, hasta que quede totalmente encajada.

## Antes del primer uso

- Antes de utilizar la amasadora y los accesorios por primera vez, limpie a fondo las partes que entran en contacto con los alimentos. Sólo podrá enchufar y encender el aparato tras haber montado correctamente los accesorios.




## Detención automática



- Su amasadora se apagará automáticamente tras 15 minutos de funcionamiento continuo. Esto evita posibles problemas de seguridad debidos a un uso prolongado.

## Herramientas del bol de mezcla

### NOTA:

- Antes de encender su amasadora, asegúrese de que el mando está en la posición 0 y, a continuación, coloque el batidor, las varillas o el gancho amasador.
- Se pueden procesar hasta 500g de harina y otros ingredientes en el bol.
- Siga las cantidades recomendadas, el tiempo de procesamiento y la velocidad indicados en el manual. No exceda la velocidad de procesamiento sugerida para evitar daños en el dispositivo.
- Antes de empezar, asegúrese de elegir el accesorio deseado de los indicados a continuación y de montarlo de acuerdo con el manual de instrucciones.

	Nombre	Finalidad
	Gancho amasador	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para masas de levadura y pizzas.</li><li>• Velocidad de procesamiento sugerida: 2</li></ul>
	Batidor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para hacer bizcochos, galletas, tartas, pasteles, puré de patatas, masa de pasta, pan sin gluten y mantequilla fría.</li><li>• Velocidad de procesamiento sugerida: 1-4.</li><li>• Tiempo de funcionamiento: 3~7min.</li></ul>
	Varillas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para montar claras de huevo, nata, merengues, mousses y soufflés</li><li>• Velocidad de procesamiento sugerida: 6.</li></ul>

	Nombre	Finalidad
	Jarra batidora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para hacer zumos, batidos, etc.</li> <li>• Ejecutar al nivel más alto durante 1 minuto.</li> </ul>
	Picadora	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para picar carne</li> <li>• Ejecutar al nivel más alto durante 5 segundos.</li> </ul>

### Sugerencia

- Para evitar salpicaduras, aumente siempre la velocidad gradualmente.
- Varillas: antes de batir claras de huevo o nata, asegúrese de que el bol y las varillas estén secos y sin grasa.
- Amasado: utilice el gancho amasador para masas de levadura para pan y pizzas.
- Es necesario ajustar la cantidad de líquido para formar la masa según las condiciones de humedad y temperatura.
- Si desea volver a amasar la masa con el aparato, presione la masa contra el fondo del bol para evitar que se enrolle en el accesorio. Asegúrese de utilizar la velocidad recomendada para volver a amasar la masa.

## Recetas

### Recetas: Masa para pan (Gancho amasador)

Ingredientes:

- 500g de harina
- 50g de aceite de oliva
- 1 cucharilla de sal
- 1 cucharilla de azúcar
- 7g de levadura
- 260ml de agua caliente

1. Añada todos los ingredientes secos en el bol y gire el mando a velocidad 1.
2. Vierta el agua y, a continuación, el aceite.
3. Cambie a velocidad 2 y siga amasando hasta que se forme una bola de masa lisa.
4. Engrase un bol con aceite vegetal.
5. Coloque la bola de masa en el bol y cúbrala con film transparente.
6. Déjela fermentar durante 1 hora hasta que doble su tamaño.
7. Retire el aire de la masa fermentada.
8. Dóblela en forma de tronco y colóquela en un molde para pan.
9. Cúbrala y déjela fermentar en la bandeja durante 1 hora.
10. Hornear a 180°C durante 40 minutos.

### **Recetas: Masa para tartas (Batidor)**

Ingredientes:

- 3 huevos
- 150g de mantequilla
- 150g de azúcar en polvo
- 150g de harina
- 3g levadura en polvo

1. Corte la mantequilla en dados de 2 cm.
2. Coloque los dados con el azúcar en el bol y mézclelos a velocidad 1.
3. Aumente la velocidad gradualmente de 1 a 4.
4. Añada los huevos uno a uno y siga mezclando a velocidad 4 hasta que coja consistencia.
5. Incorpore la levadura en polvo y la harina a la mezcla a velocidad 4 hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
6. Ponga la masa en un molde de aluminio de 30 cm de diámetro.
7. Colóquelo en el centro del horno.
8. Hornear a 180°C durante 30-40 minutos.

### **Masa para pasteles (Batidor)**

Ingredientes:

- 340g de harina multiuso, más harina para amasar
- 227g mantequilla sin sal fría, cortada en dados de 2 cm
- 1 cucharilla de sal
- 1 cucharilla de azúcar
- 6/8 cucharadas de agua fría

1. Añada todos los ingredientes secos en el bol y gire el mando a velocidad 1.
2. Añada la mantequilla fría a los ingredientes secos y aumente gradualmente la velocidad de 1 a 3.
3. Añada 1 cucharada de agua helada una por una hasta que se forme una masa quebradiza. Si la masa no se mantiene unida, añada un poco más de agua y mézclela durante más tiempo. No añada demasiada agua o la masa se quedará demasiado dura.
4. Moldee la masa en la forma deseable y envuélvala con film transparente.
5. Guárdela en el frigorífico durante al menos 1 hora y 2 días como máximo.
6. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante unos minutos antes de extenderla y hornearla.
7. Hornear a 180°C durante 25-30 minutos.

### **Recetas: Merengue (Varillas)**

Ingredientes:

- 4 claras de huevo
- 1 taza (200g) de azúcar fino o en polvo

1. Bata las claras a velocidad 6 hasta que se formen picos finos.
2. Añada poco a poco el azúcar mientras se procesa a velocidad 4 hasta que se formen picos firmes.
3. Vierta el merengue con una cuchara en una bandeja de horno con papel para hornear.
4. Precaliente el horno a 105°C y coloque la bandeja con el merengue en el centro del horno.
5. Hornear los merengues durante aproximadamente 1 - 1,5 horas hasta que estén secos y crujientes.
6. Apague el horno y deje secar los merengues en el horno durante 1,5 horas.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**⚠ Atención**

- Antes de limpiar el dispositivo, desconéctelo de la corriente.
  - Consulte la tabla para obtener información sobre la limpieza de las piezas con agua, lavavajillas o un paño húmedo.
1. Limpie la unidad principal con un paño húmedo.
  2. Limpie las demás piezas en agua caliente (<60°C) con un poco de detergente líquido o en un lavavajillas (consulte la tabla).
  3. Guarde el aparato y los accesorios en un lugar seco tras limpiarlos.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Durante el funcionamiento de su aparato podría encontrarse con errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un error o avería. Se recomienda leer atentamente las siguientes tablas para ahorrar el tiempo y dinero que puede costar llamar al servicio técnico.

## Gestión de anomalías

1. En caso de anomalías tales como ruidos anormales, olor, humo, etc., debe desconectar inmediatamente la alimentación y dejar de utilizar el aparato.
2. Si el producto no funciona, compruebe si la fuente de alimentación está conectada, si el interruptor está en la posición ON y si los accesorios están instalados en su sitio.
3. Si el producto sigue sin funcionar tras estas comprobaciones, consulte al centro de reparación asignado para su mantenimiento.

### **Si su aparato no funciona, compruebe:**

- Que esté correctamente enchufado.
- Que los accesorios están correctamente fijados.
- Que la cubierta de seguridad está puesta y fija cuando no se utiliza la salida de alta velocidad.
- Que el cabezal multifunción está colocado en posición horizontal.

El dispositivo está equipado con un microprocesador que controla y analiza la potencia de funcionamiento. Si la carga es demasiado elevada, el aparato se detendrá automáticamente. Para volver a ponerlo en marcha, gire el mando a la posición "0" y retire parte de los ingredientes. Deje que el dispositivo se enfríe durante unos minutos. A continuación, seleccione la velocidad deseada para finalizar la preparación.

# DISPOSICIÓN Y RECICLAJE

## Instrucciones importantes para el medio ambiente

Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto usado:  
Este producto cumple con la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse a un punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos electrónicos. Para encontrar estos puntos de recogida, póngase en contacto con las autoridades locales o con el establecimiento donde adquirió el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.



## Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

## Información sobre el embalaje

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra Normativa Nacional de Medioambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.



## 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.ponjohnsonentuvida.es](http://www.ponjohnsonentuvida.es)

# CONTENTS

**EN**

- 2 SAFETY INSTRUCTIONS
- 6 SPECIFICATIONS
- 7 PRODUCT OVERVIEW
- 8 OPERATION INSTRUCTIONS
- 15 CLEANING AND MAINTENANCE
- 16 TROUBLESHOOTING
- 17 DISPOSAL AND RECYCLING
- 18 WARRANTY

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

## Explanation of Symbols



### **Danger**

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



### **Warning of electrical voltage**

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



### **Warning**

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



### **Caution**

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



### **Attention**

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



### **Observe instructions**

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

# SAVE THESE INSTRUCTION. THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

**READ ALL INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS, AND  
WARNINGS BEFORE OPERATING KITCHEN MACHINE.**

## **CAUTION**

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

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- 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 shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Remove the beater, whisk or dough hook from your kitchen machine before washing.
- This appliance is intended for household use only.
- Always switch off and unplug the appliance if it is left unattended, and before assembling, disassembling, cleaning and changing accessories, or approaching parts that move in use.

- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Always switch off the appliance by turning the knob to off (0) position.
- Always wait until the moving parts stop running after switching off, and then unplug the appliance before lifting the arm of the stand, or opening, disassembling or removing the parts of any of the accessories from the stand.
- Do not exceed total 1000g ingredient the accessories (bowl). Follow the quantities, processing time and speed when using the kitchen machine tools, as indicated in the user manual.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in the user manual.
- Never use any accessories or parts from other manufactures that does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Let hot ingredients cool down before processing them. Do not add ingredients 60°C hotter than ambient temperature.
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch that you process.

## **⚠ WARNING**

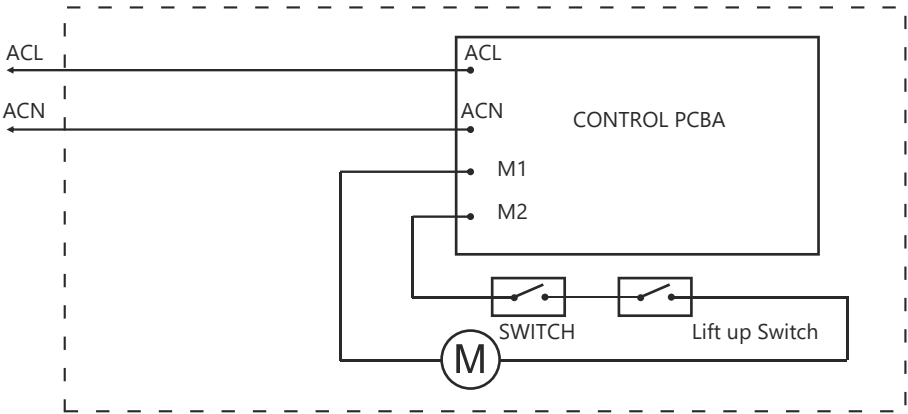
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not use the appliance if the power cord, the plug, protecting cover, rotating sieve or any other parts are damaged or has visible cracks.

- If the power cord is damaged, you must have it replaced by a service center authorized , or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Never let the appliance run unattended.
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl, as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- There is a potential injury from misuse. Please handle it with care.
- Do not touch acidic food or soak in acidic solution for stirring accessories.

# SPECIFICATIONS

Product Model	OPTIMIX
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50-60Hz
Rated power	1200W
Product information for power consumption and time to reach the applicable low power mode:	
Off mode:	0 W
Max. time to reach the applicable low power mode:	0 min

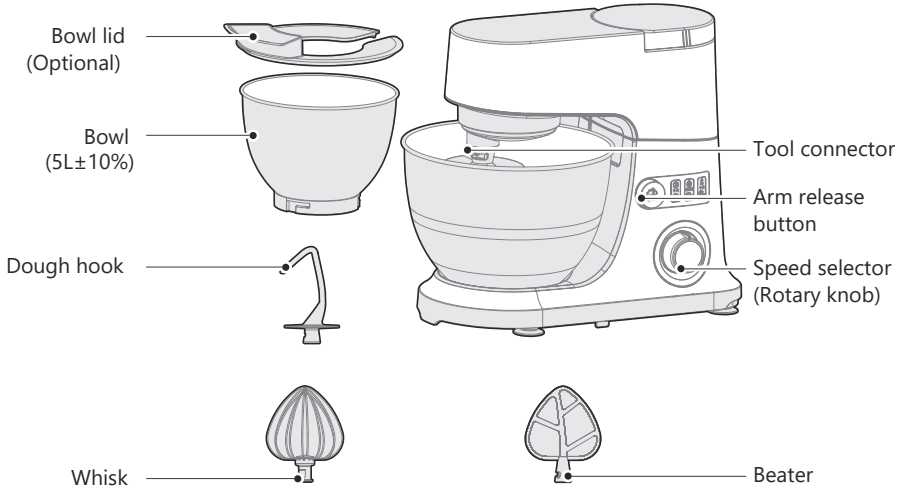
## Circuit Principle Diagram



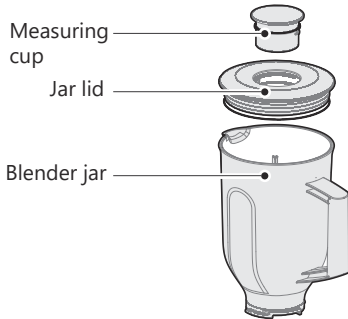
# PRODUCT OVERVIEW

## Part Name

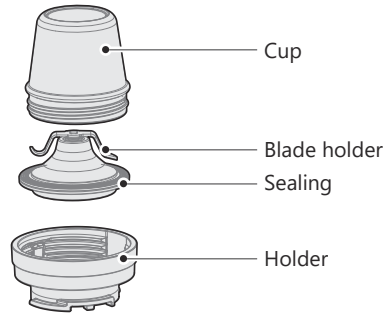
### Kitchen machine



### Blender (Optional)



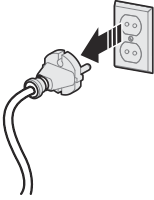
### Grinder (Optional)



# OPERATION INSTRUCTIONS

## Kitchen Machine

**1** Always make sure mixer is unplugged and setting control is set to OFF(0).



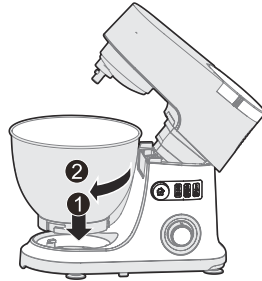
**2** Press up on mixer release button.



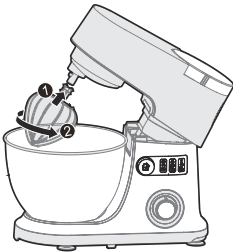
**3** Tilt mixer head up.



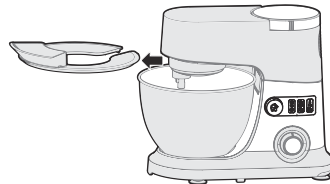
**4** Place bowl in bowl base and turn clockwise until bowl locks into place.



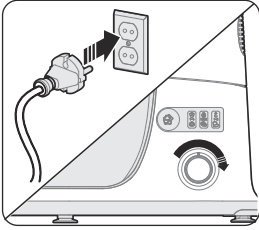
**5** Insert attachment onto output shaft and press upward as far as possible. Turn the attachment counterclockwise, hooking attachment over pin on shaft.



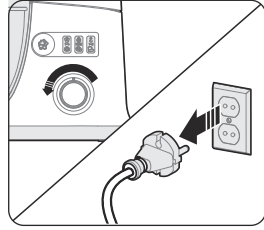
**6** Slide the bowl lid.



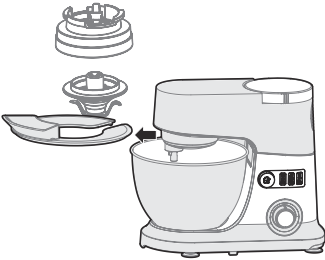
**7** Plug mixer into wall outlet. Select desired speed.



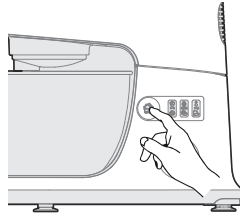
**8** When finished, rotate speed control to Off(O). Unplug from outlet.



**9** Slide out the bowl lid.



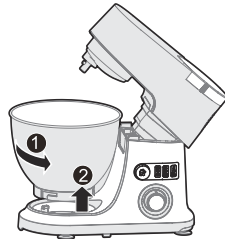
**10** Press up on mixer release button. Tilt mixer head up.



**11** Remove attachment by pressing attachment upward as far as possible. Turn the attachment clockwise and pull to remove.

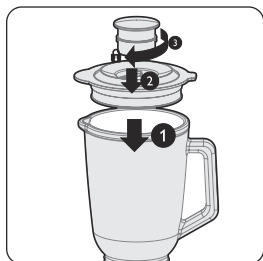


**12** Remove attachment by turning the attachment counterclockwise and pull to remove.





1. Pour in the food.



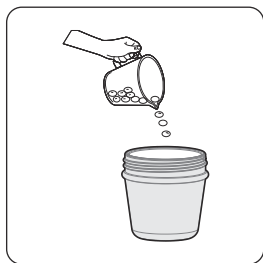
2. Insert the small measuring cup into the lid clockwise as shown in the figure, press the lid down into the mouth of the cup, and flatten it.



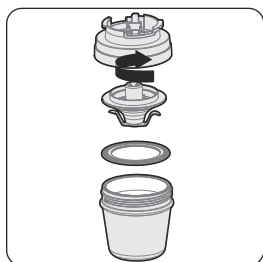
3. Remove the top cover.



4. Add a mixing jar and put it into the mixer clockwise as shown in the picture, making sure it is fully snapped.



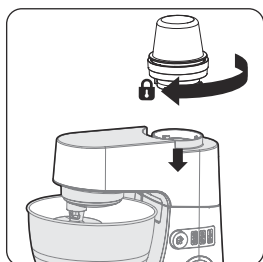
1. Pour in the food.



2. Put the silicone sealing and blade holder on the cup, then turn clockwise as indicated by the arrow until it is tight.



3. Remove the top cover.



4. Add a mixing jar and put it into the mixer clockwise as shown in the picture, making sure it is fully snapped.

## Before First Use

- Before you use the kitchen machine and accessories for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food. You can only plug in and switch on the appliance after you correctly assemble the accessories.




## Auto Stop



- Your kitchen machine will be automatically turned off after 15 minutes of continuous operation. This can avoid potential safety problems due to prolonged usage.

## Mixing Bowl Tools

### NOTE:

- Before switching on your kitchen machine, make sure the knob is at 0 position and then attach the whisk, beater or dough hook.
- Up to 500g of flour plus other ingredients can be processed in the bowl.
- Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in user manual. Do not exceed the suggested processing speed to avoid damage to the machine.
- Before you start , make sure that you pick the desired attachment from following and assemble according to user manual.

	Name	Purpose
	Hook	<ul style="list-style-type: none"><li>• For kneading yeast dough for bread and pizzas</li><li>• Suggested processing speed: 2</li></ul>
	Beater	<ul style="list-style-type: none"><li>• For making cake, cookies, pie, pastry, mashed potato, pasta dough, gluten free bread, and cold butter.</li><li>• Suggested processing speed:1-4.</li><li>• Operating time: 3~ 7min.</li></ul>
	Whisk	<ul style="list-style-type: none"><li>• For making egg white, cream, meringues, mousses, and soufflés.</li><li>• Suggested processing speed:6.</li></ul>

	Name	Purpose
	Blender jar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To prepare juices, smoothies, etc.</li> <li>• The highest grade, run for 1min</li> </ul>
	Grinder	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To grind meat</li> <li>• The highest grade run for 5 seconds</li> </ul>

### Tip

- To avoid splashing, always increase speed gradually.
- Whisk: before whisking egg whites or cream, make sure that the bowl and the whisk are dry and free from grease.
- Kneading: use the dough hook to knead yeast dough for bread and pizzas.
- You need to adjust the amount of liquid to form the dough according to the humidity and temperature condition.
- If you want to re-knead the dough with your kitchen machine, press the dough down to the bottom of the bowl to avoid the dough wrapping on the tool. Make sure that you re-knead the dough within the recommended speed.

## Recipes

### Recipes: Bread dough (Hook)

Ingredient:

- 500g flour
- 50g olive oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 7g yeast
- 260mL warm water

1. Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1.
2. Pour in the water and then the oil.
3. Switch to speed 2 and continue kneading until one smooth dough ball is formed.
4. Grease a bowl with vegetable oil.
5. Put the dough ball to this bowl and cover it with cling film.
6. Let it rise for 1 hour until it is doubled in size.
7. Remove the air from the raised dough.
8. Fold it into a log shape and fit it into a loaf pan.
9. Cover it and let it rise in the tray for 1 hour.
10. Bake at 180°C for 40 minutes.

### Recipe: Cake Batter (Beater)

Ingredient:

- 3 eggs
- 150g butter
- 150g castor sugar
- 150g flour
- 3g baking powder

1. Cut the butter into cubes of 2 cm.
2. Put the cubes with sugar in the bowl and mix them with speed 1.
3. Gradually increase the speed from 1 to 4.
4. Add the eggs one by one and keep mixing with speed 4 until you receive consistency.
5. Fold in baking powder and flour to the mixture and mix with speed 4 until all the ingredients are well mixed.
6. Put the batter into a 30 cm long aluminum tin.
7. Place it in the middle of the oven.
8. Bake it for 30-40 minutes at the temperature of 180°C.

### Pie pastry (Beater)

Ingredient:

- 340g cups all-purpose flour, plus extra for rolling
- 227g cold unsalted butter, cut into 2 cm inch cubes
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 6 to 8 tablespoon ice water

1. Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed
2. Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3.
3. Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough. If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time. Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust tough.
4. Form the dough into the shape you want and wrap it with plastic wrap.
5. Keep it in the refrigerator for at least 1 hour and up to 2 days.
6. Rest the dough in the room temperature for a few minutes before rolling and baking.
7. Bake it for 25-30 minutes at the temperature of 180°C.

### Recipes: Meringue (Whisk)

Ingredient:

- 4 egg whites
- 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar

1. Whisk the egg whites with speed 6 until soft peaks are formed.
2. Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed.
3. Spoon the meringue onto a baking tray which is covered with baking paper.
4. Preheat your oven to 105°C and place the tray with the meringue in the center of the oven.
5. Bake the meringues for approximately 1-1.5 hours until they are dry and crisp.
6. Turn off the oven and dry the meringues in the oven for 1.5 hours.

# CLEANING AND MAINTENANCE

**⚠ Caution**

- Before you clean the appliance, unplug it.
  - Refer to the table for information on cleaning the parts with water, dishwasher machine and or moist cloth.
1. Clean the main unit with a moist cloth.
  2. Clean the other parts in hot water (<60°C) with some washing-up liquid or in a dishwasher (refer to the table).
  3. Store the appliance and accessories in a dry place after cleaning.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

# TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

## 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.

### **If your appliance does not work, check;**

- That it is plugged in correctly.
- That the accessories are correctly locked.
- That the safety cover is present and locked when the high-speed outlet is not used.
- That the multi-function head is locked in a horizontal position.

Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. If the load becomes too high, your appliance will stop automatically. To restart your appliance, turn the rotary button to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

# DISPOSAL AND RECYCLING

## Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:  
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



## Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



## 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](http://www.ponjohnsonentuvidea.es)

# CONTENU

**FR**

- 2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
- 6 SPÉCIFICATIONS
- 7 DESCRIPTION DU PRODUIT
- 8 INSTRUCTIONS D'UTILISATION
- 15 NETTOYAGE ET ENTRETIEN
- 16 DÉPANNAGE
- 17 ÉLIMINATION ET RECYCLAGE
- 18 GARANTIE

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

## Utilisation prévue

Les instructions de sécurité suivantes ont pour but de prévenir les risques imprévus ou les dommages résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Vérifiez l'emballage et l'appareil à l'arrivée pour vous assurer que tout est intact et que l'appareil fonctionne en toute sécurité. Si vous constatez des dommages, veuillez contacter votre revendeur ou distributeur. Veuillez noter qu'il est interdit d'apporter des modifications ou des altérations à l'appareil pour des raisons de sécurité. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques et annuler la garantie.

## Explication des symboles



### **Danger**

Ce symbole indique qu'il existe un risque pour la santé et la vie humaines en raison de la présence d'un gaz extrêmement inflammable.



### **Avertissement relatif à la tension électrique**

Ce symbole indique qu'il existe un danger pour la vie et la santé dû à la tension électrique.



### **Avertissement**

Ce symbole indique un danger de niveau moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



### **Attention**

Ce symbole indique un danger avec un niveau de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut causer des blessures mineures ou modérées.



### **Remarque**

Ce symbole indique une information importante (par exemple un dommage matériel), mais pas un danger.



### **Suivre les instructions**

Ce symbole indique que cet appareil ne doit être utilisé et entretenu que par un technicien conformément au mode d'emploi.

Lisez attentivement et complètement ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de mettre en service l'appareil et conservez-le à proximité immédiate du lieu d'installation ou de l'appareil en vue d'une utilisation ultérieure.

# CONSERVER CES INSTRUCTIONS CET APPAREIL EST DESTINÉ POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

**LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT  
D'UTILISER L'APPAREIL.**

## **ATTENTION**

Pour éviter tout risque de blessure grave lors de l'utilisation du mixeur, il convient de respecter les consignes de sécurité de base, notamment les suivantes.

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension indiquée sur le dessous de l'appareil correspond à la tension locale.
- 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 bénéficié d'une surveillance ou d'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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Retirez le batteur, les fouets ou le crochet de pétrissage du mixeur avant de le laver.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Éteignez et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le monter, de le démonter, de le nettoyer ou de changer les accessoires, ainsi que lorsque vous vous approchez des pièces mobiles pendant l'utilisation.

- Afin d'éviter les risques liés au réarmement non désiré du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni être raccordé à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension par le secteur.
- Éteignez toujours l'appareil en tournant le bouton en position d'arrêt (0).
- Attendez toujours que les pièces mobiles cessent de fonctionner après avoir éteint l'appareil et débranchez-le avant de soulever le bras du support, d'ouvrir, de démonter ou d'enlever des pièces de l'un des accessoires du support.
- Ne pas dépasser la limite totale de 1000g d'ingrédients dans le bol. Respectez les quantités, le temps de traitement et la vitesse lors de l'utilisation des ustensiles du mixeur, comme indiqué dans le manuel.
- Nettoyez soigneusement les pièces en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Reportez-vous aux instructions et au tableau de nettoyage figurant dans le manuel.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'autres fabricants qui ne sont pas spécifiquement recommandés. L'utilisation de tels accessoires ou pièces entraîne l'annulation de la garantie.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les traiter. N'ajoutez pas d'ingrédients dont la température est supérieure de 60°C à la température ambiante.
- Laissez toujours l'appareil refroidir à la température ambiante après chaque lot traité.

## **⚠ AVERTISSEMENT**

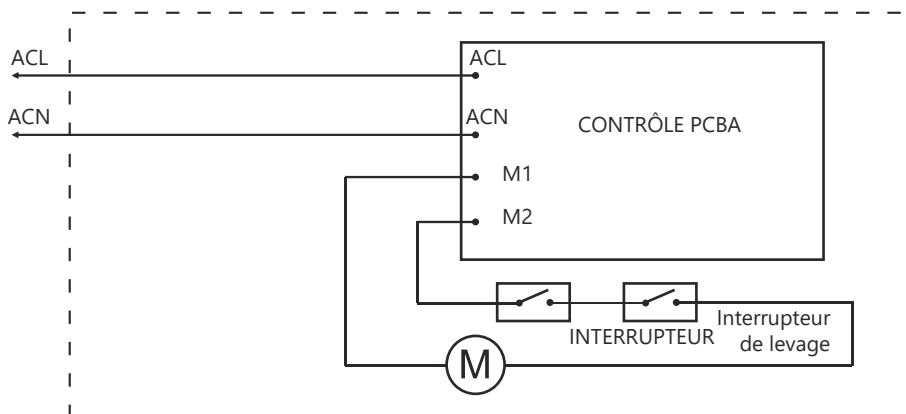
- Ne pas immerger le moteur dans l'eau ou le rincer à l'eau courante.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche, le couvercle de protection, le tamis rotatif ou toute autre pièce est endommagé ou présente des fissures visibles.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé ou des professionnels de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne versez pas de liquides chauds dans le récipient, car ils risquent d'être projetés en raison de la production soudaine de vapeur.
- Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures. Utilisez l'appareil avec précaution.
- Ne pas plonger les accessoires de mixage dans des aliments acides ou les immerger dans des solutions acides.

# SPÉCIFICATIONS

Modèle	OPTIMIX
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50-60Hz
Puissance nominale	1200W
Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable :	
Mode arrêt :	0 W
Temps max. pour atteindre le mode basse consommation applicable:	0 min

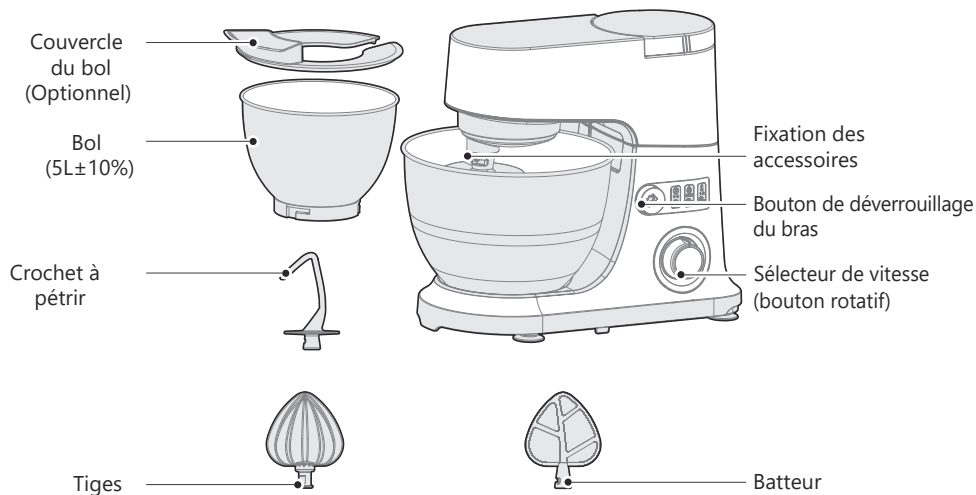
## Diagramme du circuit



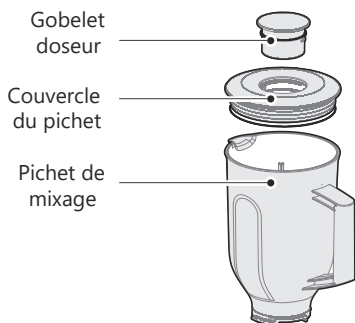
# DESCRIPTION DU PRODUIT

## Nom de la pièce

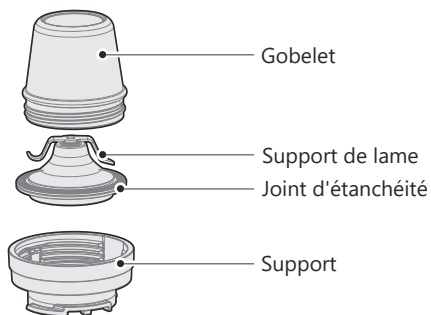
### Pétrin



### Mixeur (optionnel)



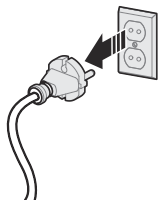
### Hachoir (optionnel)



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## Pétrin

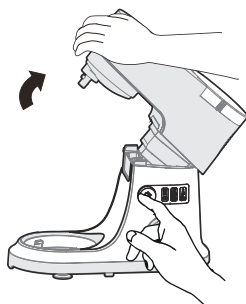
**1** Assurez-vous toujours que le mixeur est débranché et que la commande de réglage est en position OFF (0).



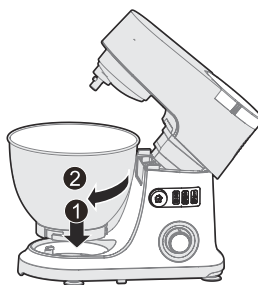
**2** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du pétrin.



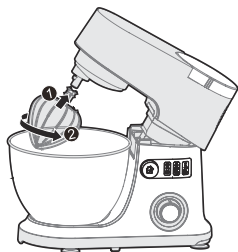
**3** Inclinez la tête du pétrin vers le haut.



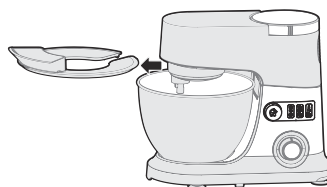
**4** Placez le bol sur la base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



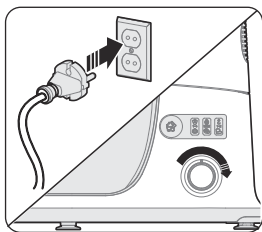
**5** Insérez l'accessoire dans l'arbre et poussez-le vers le haut aussi loin que possible. Tourner l'attache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en l'engageant sur l'axe de l'arbre.



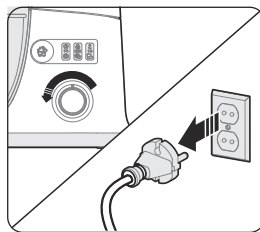
**6** Remettez le couvercle du bol en place.



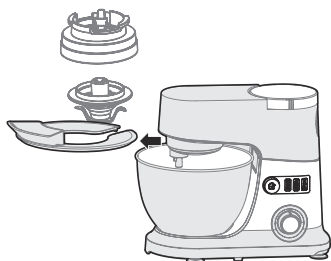
**7** Branchez le pétrin sur le courant et sélectionnez la vitesse souhaitée.



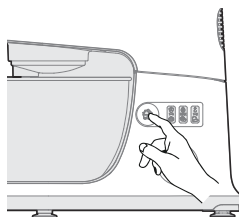
**8** Lorsque vous avez terminé, mettez le contrôle de vitesse en position Off (0) et débranchez le courant.



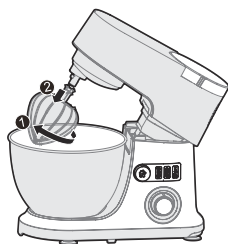
**9** Retirez le couvercle du bol.



**10** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du pétrin et inclinez la tête du pétrin vers le haut.



**11** Retirez l'accessoire en le poussant le plus possible vers le haut. Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-le.

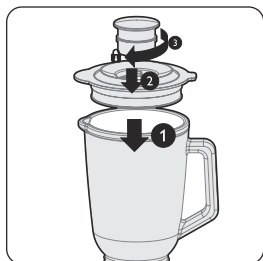


**12** Retirez le bol en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-le.





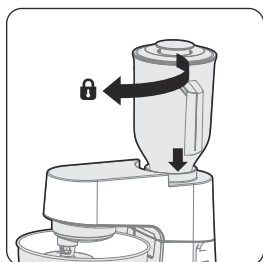
1. Verser les aliments.



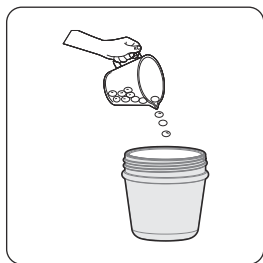
2. Placer le petit gobelet gradué dans le couvercle en sens horaire comme indiqué sur l'image, appuyez le couvercle sur la cruche et serrez-le.



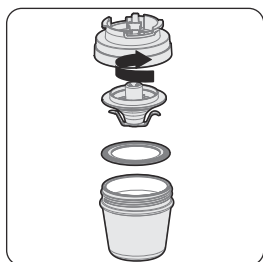
3. Retirer le couvercle supérieur.



4. Placer le pichet dans le pétrin en tournant en sens horaire, comme indiqué sur l'image, jusqu'à ce qu'il soit complètement enclenché.



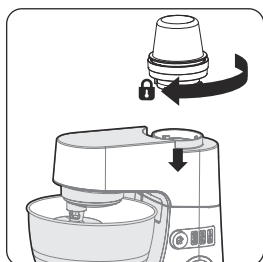
1. Verser les aliments.



2. Placer le joint en silicone et le support de lame sur le gobelet, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué sur l'image jusqu'à ce qu'il soit bien serré.



3. Retirer le couvercle supérieur.



4. Attacher le hachoir au pétrin en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, comme indiqué sur l'image, jusqu'à ce qu'il soit complètement enclenché.

## Avant le premier usage

- Avant d'utiliser le pétrin et ses accessoires pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui entrent en contact avec les aliments. L'appareil ne doit être branché et mis en marche que lorsque les accessoires ont été correctement montés.




## Arrêt automatique



- Votre pétrin s'éteint automatiquement après 15 minutes de fonctionnement continu. Cela permet d'éviter d'éventuels problèmes de sécurité dus à une utilisation prolongée.

## Outils pour bol à mélanger

### REMARQUE:

- Avant de mettre votre pétrin en marche, assurez-vous que le bouton est sur la position 0, puis fixez le batteur, les fouets ou le crochet pétrisseur.
- Le bol peut contenir jusqu'à 500 g de farine et d'autres ingrédients.
- Respectez les quantités, le temps de traitement et la vitesse recommandés dans le manuel. Ne dépassez pas la vitesse de traitement suggérée pour éviter d'endommager l'appareil.
- Avant de commencer, assurez-vous de choisir l'accessoire désiré parmi ceux énumérés ci-dessous et de l'assembler conformément au manuel d'instructions.

	Nom	Finalité
	Crochet à pétrir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour les pâtes levées et les pizzas.</li><li>• Vitesse de traitement suggérée: 2</li></ul>
	Batteur	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour la préparation de biscuits, gâteaux, tartes, pâtisseries, purée de pommes de terre, pâte à pâtes, pain sans gluten et beurre froid.</li><li>• Vitesse de traitement suggérée: 1-4.</li><li>• Durée de fonctionnement: 3~7min.</li></ul>
	Fouets	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour monter les blancs d'œufs, la crème, les meringues, les mousses et les soufflés</li><li>• Vitesse de traitement suggérée: 6.</li></ul>

	Nom	Finalité
	Pichet de mixage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour les jus, les smoothies, etc.</li> <li>• Faire fonctionner la machine à la puissance maximale pendant 1 minute.</li> </ul>
	Hachoir	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour hacher la viande</li> <li>• Faire fonctionner la machine à la puissance maximale pendant 5 secondes.</li> </ul>

### Suggestion

- Pour éviter les éclaboussures, augmentez toujours la vitesse progressivement.
- Fouet: avant de monter des blancs d'œufs ou de la crème, assurez-vous que le bol et le fouet sont secs et exempts de graisse.
- Pétrissage: utilisez le crochet pétrisseur pour les pâtes à base de levure pour le pain et les pizzas. Il est nécessaire d'ajuster la quantité de liquide pour former la pâte en fonction des conditions d'humidité et de température.
- Si vous souhaitez pétrir à nouveau la pâte avec l'appareil, appuyez la pâte contre le fond du bol pour éviter qu'elle ne s'enroule dans l'accessoire. Veillez à utiliser la vitesse recommandée pour pétrir à nouveau la pâte.

## Recettes

### Recettes: Pâte à pain (Crochet à pétrir)

Ingrédients:

- 500g de farine
- 50g d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 7g de levure
- 260ml d'eau chaude

1. Ajoutez tous les ingrédients secs dans le bol et mettez le bouton sur la vitesse 1.
2. Verser l'eau puis l'huile.
3. Passez à la vitesse 2 et continuez à pétrir jusqu'à ce qu'une boule de pâte lisse se forme.
4. Graisser un bol avec de l'huile végétale.
5. Placez la boule de pâte dans le bol et couvrez-la d'un film alimentaire.
6. Laisser lever pendant 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
7. Retirer l'air de la pâte fermentée.
8. Plier en forme de bûche et placer dans un moule à pain.
9. Couvrir et laisser lever dans le moule pendant 1 heure.
10. Cuire au four à 180°C pendant 40 minutes.

## **Recettes : Pâte à gâteau (Batteur)**

Ingrédients:

- 3 œufs
- 150g de beurre
- 150g de sucre glace
- 150g de farine
- 3g de levure chimique

1. Couper le beurre en cubes de 2 cm de côté.
2. Placer les cubes et le sucre dans le bol et mélanger à la vitesse 1.
3. Augmenter progressivement la vitesse de 1 à 4.
4. Ajouter les œufs un par un et continuer à mélanger à la vitesse 4 jusqu'à ce que la pâte devienne consistante.
5. Ajouter la levure chimique et la farine au mélange à la vitesse 4 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
6. Verser la pâte à la cuillère dans un moule en aluminium de 30 cm de diamètre.
7. Placer au centre du four.
8. Cuire à 180°C pendant 30-40 minutes.

## **Pâte à tarte (Batteur)**

Ingrédients:

- 340g de farine tout usage et de farine à pétrir
- 227g de beurre froid non salé, coupé en cubes de 2 cm de côté
- 1 cuillère à café de sel • 1 cuillère à café de sucre • 6/8 cuillères à soupe d'eau froide

1. Ajouter tous les ingrédients secs dans le bol et mettre le bouton sur la vitesse 1.
2. Ajouter le beurre froid aux ingrédients secs et augmenter progressivement la vitesse de 1 à 3.
3. Ajouter une cuillère à soupe d'eau glacée, une à la fois, jusqu'à ce qu'une pâte friable se forme. Si la pâte ne se tient pas, ajouter un peu plus d'eau et mélanger plus longtemps. N'ajouter pas trop d'eau ou la pâte sera trop rigide.
4. Donner à la pâte la forme souhaitée et l'envelopper dans du film alimentaire.
5. Conserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et au maximum 2 jours.
6. Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant quelques minutes avant de l'étaler et de la cuire.
7. Cuire au four à 180°C pendant 25-30 minutes.

## **Recettes: Meringue (Fouets)**

Ingrédients:

- 4 blancs d'œufs
- 1 tasse (200g) de sucre fin ou de sucre glace

1. Battre les blancs d'œufs à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous.
2. Ajouter progressivement le sucre tout en continuant à battre à la vitesse 4 jusqu'à l'obtention de pics fermes.
3. Déposer la meringue à la cuillère sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
4. Préchauffer le four à 105°C et placer la plaque avec la meringue au centre du four.
5. Faire cuire les meringues pendant environ 1 heure à 1 heure et demie, jusqu'à ce qu'elles soient sèches et croustillantes.
6. Éteindre le four et laisser les meringues sécher dans le four pendant 1,5 heure.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Attention

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de l'alimentation électrique.
  - Reportez-vous au tableau pour savoir comment nettoyer les pièces avec de l'eau, un lave-vaisselle ou un chiffon humide.
1. Essuyez l'unité principale avec un chiffon humide.
  2. Nettoyez les autres pièces à l'eau chaude (<60°C) avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle (voir tableau).
  3. Rangez l'appareil et les accessoires dans un endroit sec après le nettoyage.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

# DÉPANNAGE

Le fonctionnement de votre appareil peut entraîner des erreurs et des dysfonctionnements. Les tableaux suivants contiennent les causes possibles et des indications pour résoudre une erreur ou un dysfonctionnement. Il est recommandé de lire attentivement les tableaux suivants afin d'économiser du temps et de l'argent en cas d'intervention du service après-vente.

## Gestion d'anomalies

1. En cas d'anomalies telles que des bruits anormaux, des odeurs, de la fumée, etc., vous devez immédiatement éteindre l'appareil et cesser de l'utiliser.
2. Si l'appareil ne fonctionne pas, vérifiez si l'alimentation électrique est branchée, si l'interrupteur est en position ON et si les accessoires sont installés en place.
3. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces vérifications, consultez le centre de service après-vente qui vous a été attribué pour l'entretien.

### **Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez:**

- Qu'il est correctement branché.
- Les accessoires sont correctement fixés.
- Le couvercle de sécurité est en place et fixé lorsque la sortie à grande vitesse n'est pas utilisée.
- Que la tête multifonction est placée en position horizontale.

L'appareil est équipé d'un microprocesseur qui contrôle et analyse la puissance de fonctionnement. Si la charge est trop importante, l'appareil s'arrête automatiquement. Pour le remettre en marche, tournez le bouton sur la position « 0 » et retirez une partie des ingrédients. Laissez l'appareil refroidir quelques minutes. Sélectionnez ensuite la vitesse souhaitée pour terminer la préparation.

# ÉLIMINATION ET RECYCLAGE

## Instructions importantes pour l'environnement

Conformité à la directive DEEE et élimination du produit usagé:

Ce produit est conforme à la directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (2012/19/EU). Ce produit porte un symbole de classification des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers en fin de vie. L'appareil usagé doit être remis à un point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électroniques. Pour trouver ces points de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le magasin où vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils usagés. L'élimination correcte des équipements usagés permet de prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.



## Conformité à la directive RoHS

Le produit que vous avez acheté est conforme à la directive RoHS de l'UE (2011/65/EU). Il ne contient pas de matériaux nocifs et interdits spécifiés dans la directive.

## Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément aux réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets ménagers ou autres. Veuillez les déposer aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



## 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](http://www.ponjohnsonentuvida.es)

# CONTEÚDO

**PT**

- 2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
- 6 ESPECIFICAÇÕES
- 7 DESCRIÇÃO DO PRODUTO
- 8 INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
- 15 LIMPEZA E MANUTENÇÃO
- 16 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS
- 17 ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM
- 18 GARANTIA

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## Utilização prevista

As instruções de segurança que se seguem destinam-se a evitar riscos ou danos imprevistos resultantes de um funcionamento inseguro ou incorreto do aparelho. Verifique a embalagem e o aparelho à chegada para se certificar de que tudo está intacto e garantir um funcionamento seguro. Se detetar algum dano, contacte o seu revendedor ou distribuidor. Por razões de segurança, não é permitido efectuar qualquer modificação ou alteração no aparelho. Uma utilização incorrecta pode provocar riscos e anular a garantia.

## Explicação dos símbolos



### Perigo

Este símbolo indica que existe um risco para a saúde e a vida devido a um gás extremamente inflamável.



### Aviso de tensão eléctrica

Este símbolo indica perigo para a vida e a saúde devido à tensão eléctrica.



### Aviso

Este símbolo indica um perigo com um nível de risco médio que, se não for evitado, pode causar a morte ou ferimentos graves.



### Cuidado

Este símbolo indica um perigo com um nível de risco baixo que, se não for evitado, pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados.



### Nota

Este símbolo indica informações importantes (por exemplo, danos materiais), mas não perigo.



### Seguir as instruções

Este símbolo indica que a utilização e manutenção deste aparelho só podem ser efectuadas por um técnico de assistência, de acordo com o manual de instruções.

Antes da utilização/colocação em funcionamento do aparelho, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o nas imediações do local de instalação ou do aparelho para utilização posterior.

# **GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES ESTE APARELHO DESTINA-SE PARA USO DOMÉSTICO.**

**LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE  
UTILIZAR O APARELHO.**

## **⚠ CUIDADO**

Para evitar o risco de ferimentos graves durante a utilização da batedeira, devem ser seguidas as instruções básicas de segurança, incluindo as seguintes.

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, certifique-se de que a tensão indicada na parte inferior do aparelho corresponde à tensão local.
- 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.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Retire o batedor, as varas ou o gancho de amassar da batedeira antes de a lavar.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de montar, desmontar, limpar ou mudar os acessórios, bem como quando se aproximar de peças móveis durante a utilização.
- Para evitar riscos devidos a um rearme involuntário do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pela rede eléctrica.

- Desligar sempre o aparelho rodando o botão para a posição de desligado (0).
- Aguardar sempre que as partes móveis parem de funcionar depois de desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada antes de levantar o braço do suporte, abrir, desmontar ou retirar partes de qualquer um dos acessórios do suporte.
- Não ultrapassar o limite total de 1000 g de ingredientes na taça. Respeitar as quantidades, o tempo de processamento e a velocidade de utilização dos utensílios da batedeira, tal como indicado no manual.
- Limpe cuidadosamente as peças que entram em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções e a tabela de limpeza no manual.
- Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes que não sejam especificamente recomendados. A garantia será invalidada se tais peças ou acessórios forem utilizados.
- Deixar arrefecer os alimentos quentes antes de os processar. Não adicione ingredientes que estejam 60°C acima da temperatura ambiente.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente após cada lote processado.

## **⚠ AVISO**

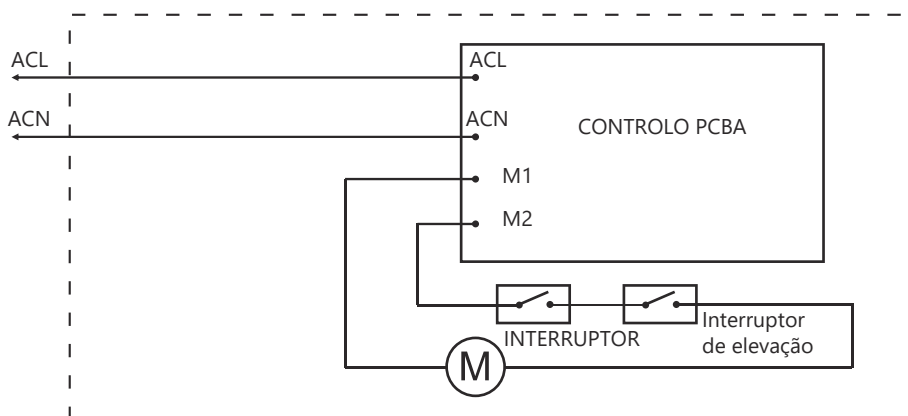
- Não mergulhar o motor em água nem enxaguá-lo em água corrente.
- Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação, a ficha, a tampa de proteção, o crivo rotativo ou qualquer outra peça estiverem danificados ou apresentarem fissuras visíveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um técnico de assistência autorizado ou por profissionais igualmente qualificados, a fim de evitar riscos.
- Nunca deixar o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Não deitar líquidos quentes no recipiente, pois estes podem salpicar devido à formação súbita de vapor.

- Uma utilização incorrecta pode provocar ferimentos. Utilizar com cuidado.
- Não mergulhe os acessórios misturadores em alimentos ácidos nem os mergulhe em soluções ácidas.

# ESPECIFICAÇÕES

Modelo	OPTIMIX
Tensão nominal	220-240V~
Frequência nominal	50-60Hz
Potência nominal	1200W
Informações do produto sobre o consumo de energia e o tempo necessário para atingir o modo de baixo consumo aplicável:	
Modo desligado:	0 W
Tempo máximo para atingir o modo de baixo consumo aplicável:	0 min

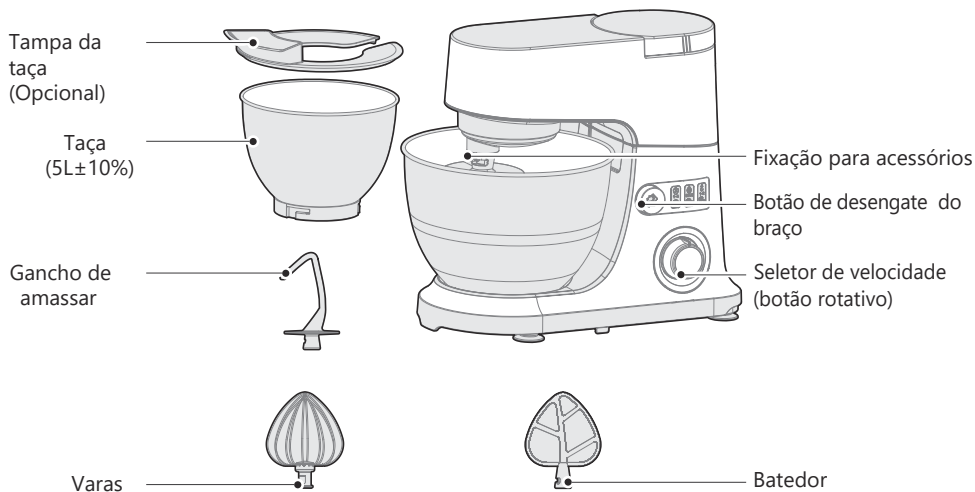
## Esquema do circuito



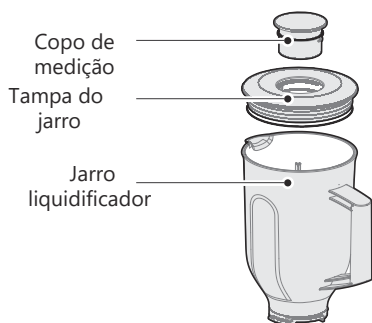
# DESCRIÇÃO DO PRODUTO

## Nom de la pièce

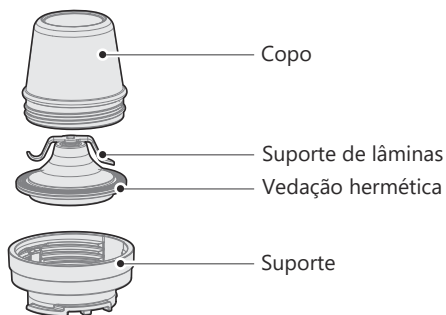
### Batedeira



### Liquidificador (opcional)



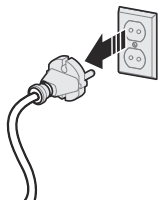
### Picador (opcional)



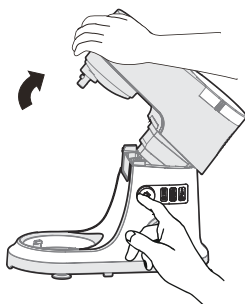
# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## Batedeira

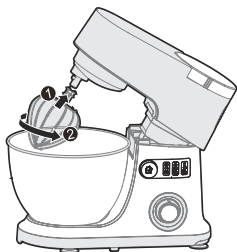
**1** Certifique-se sempre de que a batedeira está desligada da tomada e que o controle de regulação está na posição OFF (0).



**3** Incline a cabeça da batedeira para cima.



**5** Insira o acessório no eixo e empurre-o para cima, tanto quanto possível. Rode o encaixe no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, encaixando-o no pino do eixo.



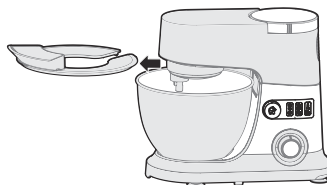
**2** Prima o botão de desbloqueio da batedeira.



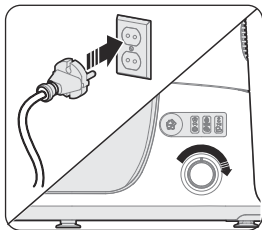
**4** Coloque a taça na base e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar.



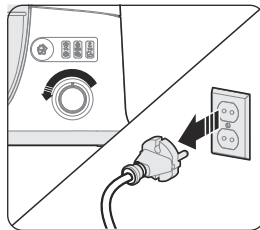
**6** Coloque a tampa da taça.



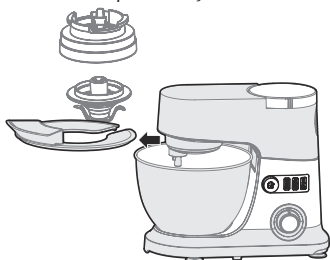
**7** Ligar a batedeira à corrente eléctrica e seleccionar a velocidade desejada.



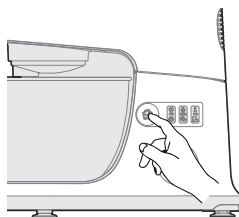
**8** Quando terminar, rode o controlo de velocidade para a posição Off (0) e desligue-o da fonte de alimentação.



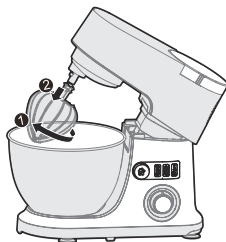
**9** Retirar a tampa da taça.



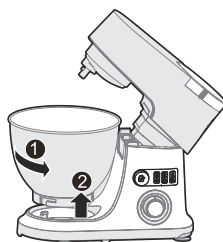
**10** Prima o botão de desbloqueio da batedeira e incline a cabeça da batedeira para cima.



**11** Retire o acessório pressionando-o o mais possível para cima. Rode o acessório no sentido dos ponteiros do relógio e puxe-o para fora.

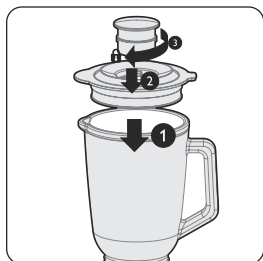


**12** Retire a taça rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e puxe-a para fora.





1. Deitar os alimentos.



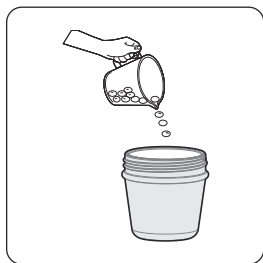
2. Colocar o copo de medição pequeno no sentido dos ponteiros do relógio na tampa, como mostra a figura, pressionar a tampa para baixo no jarro e apertá-la.



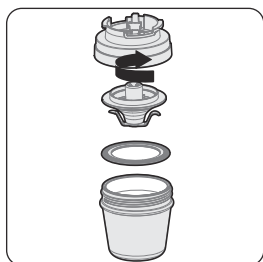
3. Retirar a tampa superior.



4. Coloque o jarro liquidificador na batedeira rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio, como mostra a figura, até estar completamente encaixado.



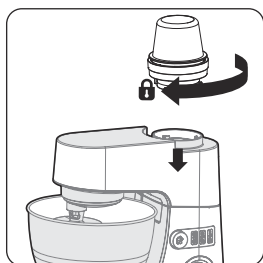
1. Deitar os alimentos.



2. Coloque a vedação de silicone e o suporte da lâmina no copo e, em seguida, rode-o no sentido dos ponteiros do relógio, como mostra a figura, até ficar bem apertado.



3. Retirar a tampa superior.



4. Fixe o picador à batedeira rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio, como mostra a figura, até estar completamente encaixado.

## Antes da primeira utilização

- Antes de utilizar a batedeira e os acessórios pela primeira vez, limpe bem as peças que entram em contacto com os alimentos. O aparelho só pode ser ligado à corrente depois de os acessórios terem sido corretamente montados.




## Paragem automática



- A sua batedeira desliga-se automaticamente após 15 minutos de funcionamento contínuo. Isto evita possíveis problemas de segurança devido a uma utilização prolongada.

## Ferramentas para a taça de mistura

### NOTA:

- Antes de ligar a batedeira, certifique-se de que o botão está na posição 0 e, em seguida, coloque o batedor, as varas ou o gancho de amassar.
- Podem ser processados até 500g de farinha e outros ingredientes na taça.
- Siga as quantidades recomendadas, o tempo de processamento e a velocidade indicados no manual. Não exceda a velocidade de processamento sugerida para evitar danos no aparelho.
- Antes de começar, certifique-se de que escolhe o acessório desejado de entre os listados abaixo e que o monta de acordo com o manual de instruções.

	Nome	Finalidade
	Gancho de amassar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para massas de levedura e pizzas.</li><li>• Velocidade de processamento sugerida: 2</li></ul>
	Batedor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para fazer bolachas, biscoitos, bolos, tartes, pastelaria, purê de batata, massa para massas, pão sem glúten e manteiga fria.</li><li>• Velocidade de processamento sugerida: 1-4.</li><li>• Tempo de funcionamento: 3~7min.</li></ul>
	Varas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para bater claras de ovo, natas, merengues, mousses e soufflés.</li><li>• Velocidade de processamento sugerida: 6.</li></ul>

	Nome	Finalidade
	Jarro liquidificador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para sumos, batidos, etc.</li> <li>• Coloque na posição mais alta durante 1 minuto.</li> </ul>
	Picador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para picar a carne</li> <li>• Coloque na posição mais alta durante 5 segundos.</li> </ul>

### Sugestão

- Para evitar salpicos, aumente sempre a velocidade gradualmente.
- Varas: antes de bater as claras ou as natas, certifique-se de que a taça e as varas estão secas e sem gordura.
- Amassar: utilize o gancho para massas de fermento para pão e pizzas.
- É necessário ajustar a quantidade de líquido para formar a massa de acordo com as condições de humidade e temperatura.
- Se quiser voltar a amassar a massa com o aparelho, pressione a massa contra o fundo da taça para evitar que se enrole no acessório. Não se esqueça de utilizar a velocidade recomendada para amassar novamente a massa.

## Receitas

### Receitas: Massa de pão (gancho de amassar)

Ingredientes:

- 500g de farinha
- 50g de óleo de oliva
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 7g de levedura
- 260ml de água quente

1. Juntar todos os ingredientes secos na taça e rodar o botão para a velocidade 1.
2. Deitar a água e depois o óleo.
3. Mudar para a velocidade 2 e continuar a amassar até formar uma bola de massa homogénea.
4. Untar uma tigela com óleo vegetal.
5. Colocar a bola de massa na tigela e cobrir com película aderente.
6. Deixar levedar durante 1 hora até duplicar de tamanho.
7. Retirar o ar da massa fermentada.
8. Dobrar a massa em forma de tronco e colocar numa forma de pão.
9. Cubrir e deixar levedar na forma durante 1 hora.
10. Cozer a 180°C durante 40 minutos.

### Receitas: Massa de bolo (Batedor)

Ingredientes:

- 3 ovos
- 150g de manteiga
- 150g de açúcar em pó
- 150g de farinha
- 3g de levedura em pó

1. Cortar a manteiga em cubos de 2 cm.
2. Colocar os cubos com o açúcar na taça e misturar na velocidade 1.
3. Aumentar gradualmente a velocidade de 1 a 4.
4. Adicionar os ovos, um de cada vez, e continuar a misturar na velocidade 4 até obter uma massa consistente.
5. Adicionar a levedura em pó e a farinha à mistura na velocidade 4 até que todos os ingredientes estejam bem misturados.
6. Colocar a massa numa forma de alumínio com 30 cm de diâmetro.
7. Colocar no centro do forno.
8. Cozer a 180°C durante 30-40 minutos.

### Massa de torta (Batedor)

Ingredientes:

- 340g de farinha para todos os fins e farinha para amassar
- 227g de manteiga fria sem sal, cortada em cubos de 2 cm
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 6/8 colheres de sopa de água fria
- Adicionar todos os ingredientes secos na taça e rodar o botão para a velocidade 1.
- Adicionar a manteiga fria aos ingredientes secos e aumentar gradualmente a velocidade de 1 para 3.
- Adicionar 1 colher de sopa de água gelada, uma de cada vez, até formar uma massa quebradiça. Se a massa não se mantiver unida, adicionar um pouco mais de água e misture durante mais tempo. Não adicione demasiada água ou a massa ficará demasiado dura.
- Moldar a massa na forma desejada e envolvê-la com película aderente.
- Conservar no frigorífico durante, pelo menos, 1 hora e, no máximo, 2 dias.
- Deixar a massa repousar à temperatura ambiente durante alguns minutos antes de a estender e cozer.
- Cozer a 180°C durante 25-30 minutos.

### Receitas: Merengue (Varas)

Ingredientes:









- 4 claras de ovo
- 1 chávena (200 g) de açúcar fino ou em pó

1. Bater as claras em castelo na velocidade 6 até formar picos finos.
2. Adicionar gradualmente o açúcar enquanto processa na velocidade 4 até formar picos firmes.
3. Colocar o merengue num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel vegetal.
4. Pré-aquecer o forno a 105°C e colocar o tabuleiro com o merengue no centro do forno.
5. Cozer os merengues durante aproximadamente 1 - 1,5 horas até ficarem secos e estaladiços.
6. Desligar o forno e deixar os merengues secarem no forno durante 1,5 horas.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

## ⚠ Cuidado

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o da alimentação eléctrica.
  - Consulte a tabela para obter informações sobre a limpeza de peças com água, máquina de lavar louça ou pano húmido.
1. Limpe a unidade principal com um pano húmido.
  2. Limpe as outras peças em água quente (<60°C) com um pouco de detergente para a loiça ou numa máquina de lavar loiça (ver tabela).
  3. Guardar o aparelho e os acessórios num local seco após a limpeza.

							
	✗	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✓	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✓		✓	✗	✓

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O funcionamento do seu aparelho pode dar origem a erros e avarias. Os quadros seguintes contêm as causas possíveis e as indicações para a resolução de um erro ou de uma avaria. Recomenda-se a leitura atenta dos quadros seguintes para poupar tempo e dinheiro na deslocação ao serviço de assistência.

## Gestão de anomalias

1. Em caso de anomalias, tais como ruídos anormais, odores, fumo, etc., deve desligar imediatamente a alimentação e deixar de utilizar o aparelho.
2. Se o produto não funcionar, verificar se a alimentação eléctrica está ligada, se o interruptor está na posição ON e se os acessórios estão instalados no lugar.
3. Se, após estas verificações, o produto continuar a não funcionar, consulte o centro de assistência técnica que lhe foi atribuído para efetuar a manutenção.

### **Se o seu dispositivo não funcionar, verifique:**

- Que está corretamente ligado à corrente.
- Que os acessórios estão corretamente fixados.
- A tampa de segurança está colocada e fixa quando a saída de alta velocidade não está a ser utilizada.
- Que a cabeça multifunções esteja colocada na posição horizontal.

O aparelho está equipado com um microprocessador que controla e analisa a potência de funcionamento. Se a carga for demasiado elevada, o aparelho pára automaticamente. Para reiniciar, rode o botão para a posição "0" e retire alguns dos ingredientes. Deixar arrefecer o aparelho durante alguns minutos. Em seguida, selecione a velocidade desejada para terminar a preparação.

# ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

## Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:  
Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto tem um símbolo de classificação de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O aparelho usado deve ser devolvido a um ponto de recolha oficial para a reciclagem de aparelhos electrónicos. Para encontrar estes pontos de recolha, contacte as autoridades locais ou a loja onde adquiriu o produto. Cada agregado familiar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos usados. A eliminação correta do equipamento usado ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.



## Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na diretiva.

## Informações sobre a embalagem

Os materiais de embalagem do produto são feitos de materiais recicláveis, de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não deite fora os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outro. Leve-os para os pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.



## 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 radiação 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](http://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](http://www.ponjohnsonentuvida.es)

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

