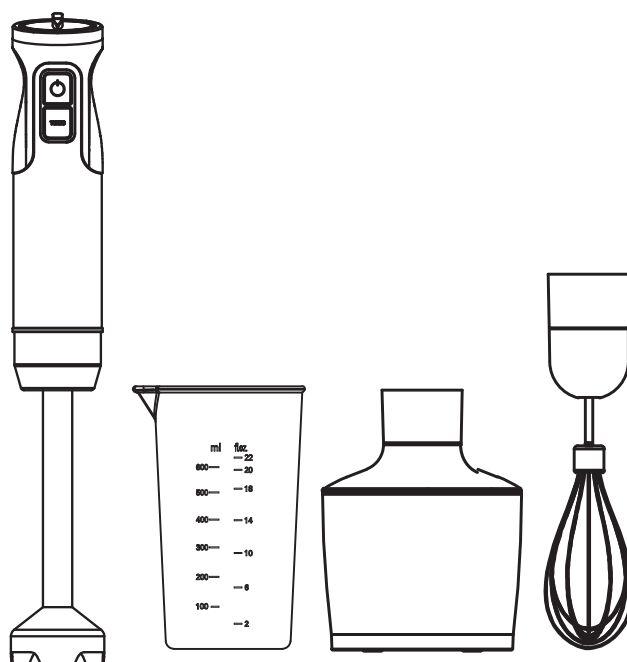




BATIDORA DE MANO

HANDHELD BLENDER
MIXEUR PLONGEANT
LIQUIDIFICADOR DE MÃO



MIXPRO15

**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
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

Consejos importantes

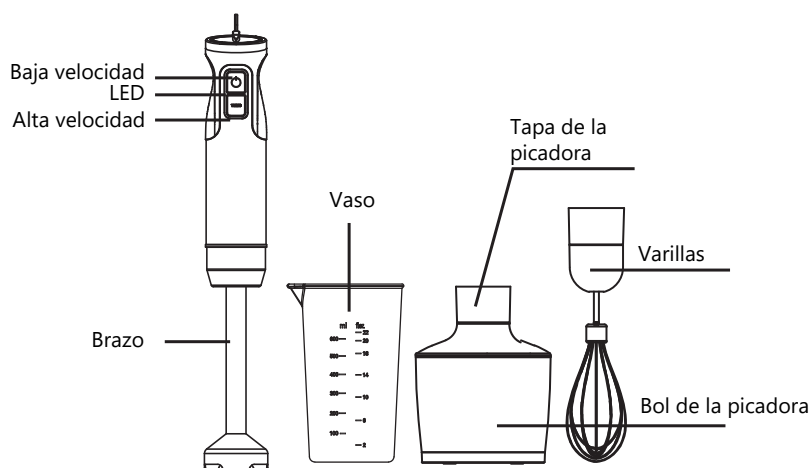
Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar la unidad.

Advertencias importantes

Compruebe cuidadosamente cada accesorio antes de utilizar esta unidad.

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Antes de utilizar esta unidad, compruebe que la tensión de la corriente coincide con la tensión indicada en la placa de características.
- Desconecte siempre la batidora de la corriente si se deja sin vigilancia y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
- No permita que los niños utilicen la batidora sin supervisión.
- No encienda el aparato si parece que tiene algún defecto.
- Para reparaciones, accesorios o sustitución del cable de alimentación, póngase en contacto con su distribuidor o con un centro de servicio técnico autorizado.
- No se permite sumergir la base en agua para limpiarla y está prohibido poner en marcha la unidad o pulsar el botón de control con las manos mojadas.
- La temperatura del agua no debe superar los 60 °C al limpiar la unidad.
- No utilice esta unidad durante mucho tiempo, ya que se podrían dañar las piezas internas.
- Cuando el motor esté en funcionamiento, no introduzca los dedos ni otros objetos en la máquina ni en el recipiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas igualmente cualificadas para evitar cualquier peligro.
- Utilice solo este aparato y los accesorios suministrados. Utilice el aparato solo para los fines previstos. No utilice el aparato ni los accesorios para fines distintos a los descritos en este manual de instrucciones.
- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, vaciar el recipiente y durante la limpieza. No intente utilizar la cuchilla o los accesorios para fines distintos a los previstos, a fin de evitar peligros. El uso indebido o el montaje incorrecto de la cuchilla o los accesorios puede provocar peligros.

Nombre de los componentes



Parámetros técnicos

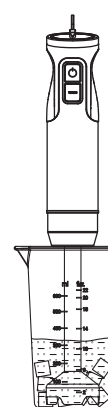
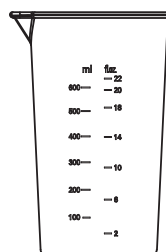
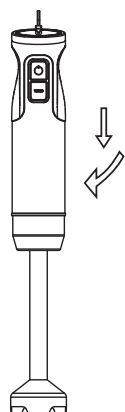
Modelo	MIXPRO15	Velocidad de rotación	15000RPM± 10%
Tensión nominal	220-240V~	Frecuencia nominal	50-60Hz
Potencia nominal	1500W	Protección	
Tiempo funcion. nominal	≤1min	Tiempo de intervalo nominal	≥1min

Guía de funcionamiento

Uso del brazo

La batidora de mano es ideal para preparar salsas, mayonesas y comida para bebés, así como para mezclar y hacer batidos.

1. Inserte el brazo de la batidora en la unidad del motor y gírelo en sentido horario para bloquearlo en la unidad del motor.
2. Enchufe el cable a la toma de corriente. Pulse el botón de velocidad alta o baja para poner en marcha la batidora. Cuando pulse el botón de velocidad baja, puede ajustar la presión para modular la velocidad.
3. Coloque los ingredientes en el vaso medidor y, para evitar salpicaduras, sumerja completamente la protección de la cuchilla en los ingredientes. (Capacidad máxima del vaso medidor: 600 ml). Puede utilizar la batidora de mano en el vaso medidor o en cualquier otro recipiente.
4. Encienda el aparato pulsando el botón de velocidad baja o alta.
5. Bata los ingredientes moviendo el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos.

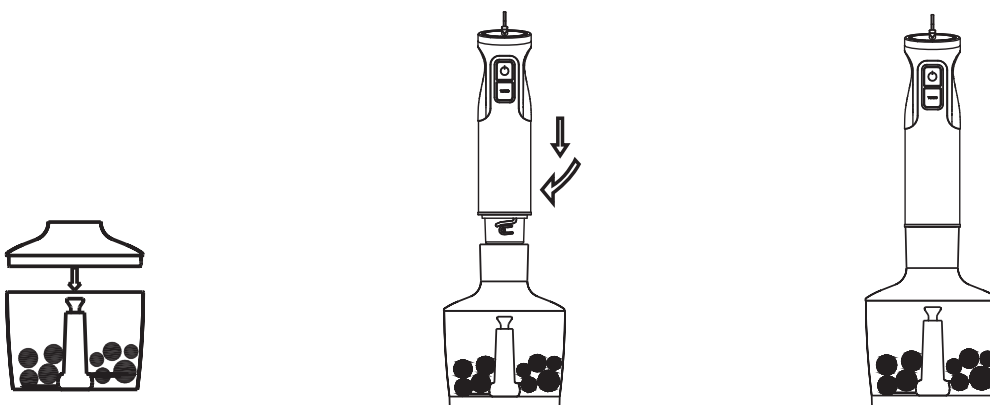


Uso de la picadora

La picadora es ideal para alimentos sólidos, como carne, queso, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas pasas, etc. (Capacidad máxima del vaso picador: 250 g).

ATENCIÓN: No pique alimentos extremadamente duros, como cubitos de hielo, nuez moscada, granos de café y cereales. Las cuchillas están muy afiladas. Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas.

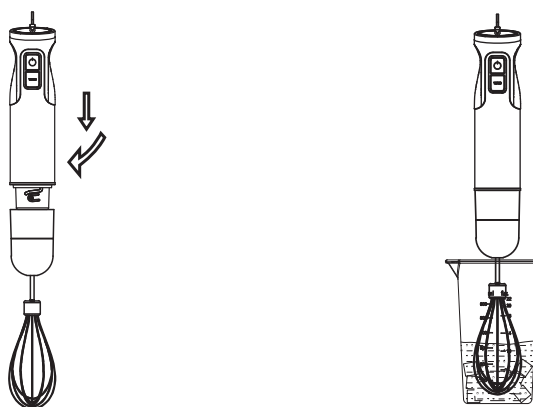
1. Inserte la unidad de cuchillas de la picadora en el bol de la picadora, presione la unidad de cuchillas y bloquee el bol.
2. Coloque los ingredientes en el bol de la picadora; los ingredientes sólidos no deben ser más grandes que 2cm.
3. Empuje la tapa de la picadora sobre el bol de la picadora.
4. Fije la unidad del motor al recipiente de la picadora. Consulte la instalación en "Uso del brazo".
5. Encienda el aparato pulsando el botón de velocidad baja o alta.



Uso de las varillas

Las varillas están diseñadas para montar nata, batir claras de huevo y mezclar bizcochos y postres preparados.

1. Inserte con fuerza las varillas en el acoplamiento.
2. Conecte el acoplamiento al motor, consulte la instalación en "Uso del brazo".
3. Pulse el botón de velocidad baja para activar la batidora de mano y, tras unos 30 segundos, pulse el botón de velocidad alta para evitar salpicaduras de los ingredientes.



Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar, desenchufe el aparato y retire los accesorios.
2. Limpie la unidad del motor, la tapa de la picadora y el acoplamiento de las varillas con un paño húmedo, no los sumerja en agua. Los demás accesorios se pueden lavar en el lavavajillas o con agua.
3. Si los restos de comida no se eliminan fácilmente de la cuchilla o las varillas, eche una gota de detergente lavavajillas en el recipiente mezclador con agua. Enchufe el cable a la toma de corriente. Sumerja la parte final de la cuchilla o el batidor y ponga en marcha la unidad durante unos 10 segundos. Desenchufe, enjuague con agua corriente y seque.
4. Cuando no vaya a utilizarlo durante mucho tiempo, mantenga este aparato bien ventilado en un lugar seco para evitar que el motor se vea afectado por la humedad.

ATENCIÓN:

Los filos de las cuchillas son muy afilados, límpielos con cuidado.

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

Important Hints

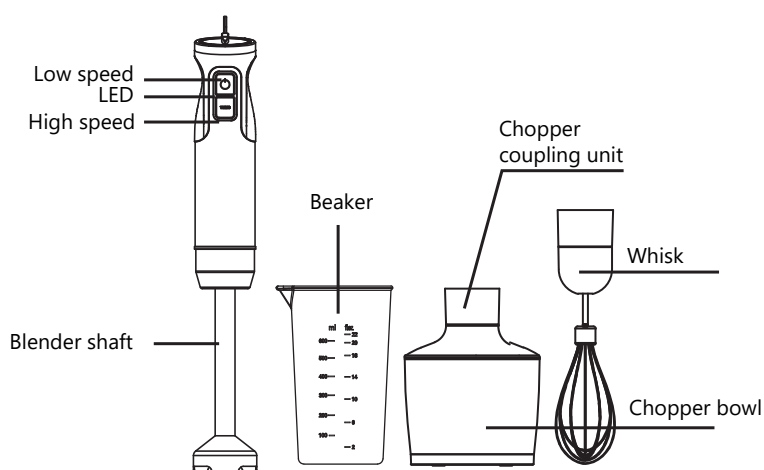
Read this instruction manual carefully before operating this unit.

Important Caution

Check each accessory carefully before using this unit.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before using this unit, check the mains power voltage corresponds to the voltage shown on the marking plate.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not allow children to use the blender without supervision.
- Do not switch the appliance on if it appears to be faulty in any way.
- For repairs, accessories or power cord replacement, contact your dealer or an authorized Service Center.
- It is not allowed to immerse the base into water for cleaning and it is forbidden to start the unit or press the control button with wet hands.
- Water temperature should not be over 60°C when cleaning the unit.
- Do not run this unit long-time, otherwise the inner parts will be damaged.
- When the motor is running, do not insert your finger or other objects into the machine and container.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use this appliance and the provided accessories. Use the appliance for its intended purposes only. Do not use the appliance and the accessories for other purpose than the described in this user instruction manual.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning. Do not try to use the cutting blade or accessory other than the correct purpose to prevent dangers. Misuse or assemble the cutting blade or accessory will cause dangers.

Name of Parts



Technical parameter

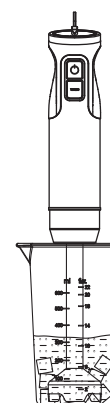
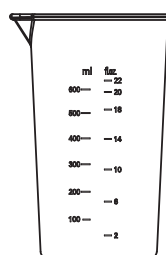
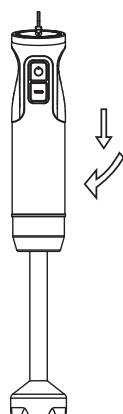
Model	MIXPRO15	Rotational speed	15000RPM±10%
Rated voltage	220-240V~	Rated frequency	50-60Hz
Rated power	1500W	Protection	
Rated working time	≤1min	Rated interval time	≥1min

Operation guide

Using blender

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, mayonnaise and baby food as well as mixing and milkshakes.

1. Insert the blender shaft into motor unit, turn clockwise to lock it into motor unit.
2. Insert the plug into socket. Press high speed button or low speed button to start the blender. When you press low speed button, you can adjust the pressure to modulate the speed.
3. Put ingredients in the beaker, to prevent splattering, immerse the blade guard completely in the ingredients. (Beaker maximum capacity 600ml.) You can use the hand blender in the beaker and just as well in any other vessel.
4. Switch the appliance on by pressing the low speed button or high speed button.
5. Blend the ingredients by moving the appliance slowly up, down and in circles.

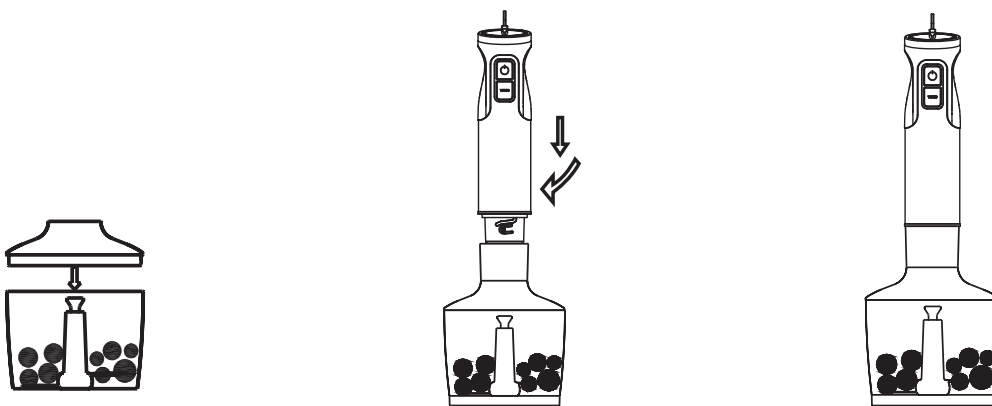


Using chopper

The chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes, etc. (Chopper cup maximum capacity 250g.)

CAUTION: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains. The blades are very sharp! Be very careful when handling the blade unit.

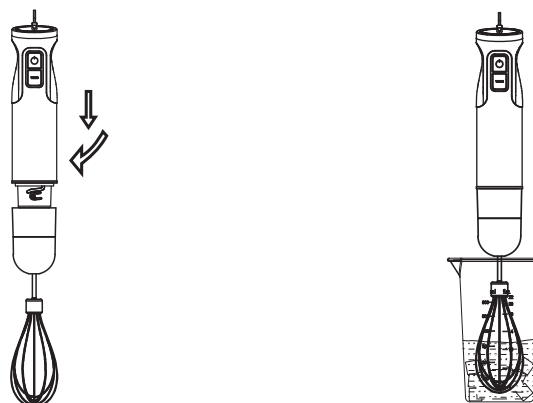
1. Insert the chopper blade unit in the chopper bowl, press down the blade unit and lock the bowl.
2. Put the ingredients in the chopper bowl, solid ingredients should not be larger than 2cm pieces.
3. Push the chopper coupling unit onto the chopper bowl.
4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl. Installation reference "Using blender".
5. Switch the appliance on by pressing the low speed button or high speed button.



Using whisk

The whisk is intended for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk into the whisk coupling unit strongly.
2. Connect the coupling unit to the motor unit, installation reference "Using blender".
3. Press the low speed button to activate the handle blender, and high speed button after approx 30 seconds to prevent ingredients splashing.



Cleaning and maintenance

1. Before cleaning, unplug the appliance and detach the accessories.
2. Wipe the motor unit, the chopper coupling unit, the whisk coupling unit with a moist cloth, do not immerse them in water. Other accessories can be put in the dishwasher or be cleaned with water.
3. If food is not easily rinsed off the blade or whisk, place a drop of dish detergent in the mixing container with water. Plug cord into outlet. Immerse the blade end portion or whisk and operate the unit for about 10 seconds. Unplug, rinse under running water, and then dry.
4. When will not use long time, keep this appliance well ventilated in a dry place to prevent the motor of the appliance to be affected with damp.

CAUTION:

The cutting edges of the blades are very sharp, cleaning it carefully.

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.



Conseils importants

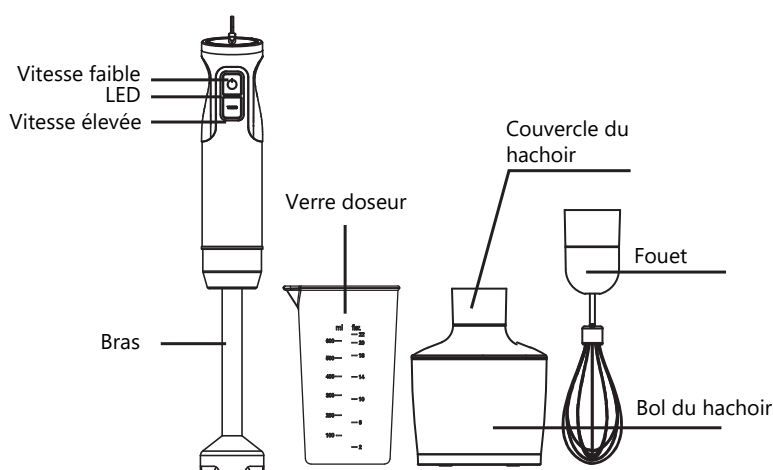
Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.

Avertissements importants

Vérifiez soigneusement chaque accessoire avant d'utiliser cet appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez que la tension du courant correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Débranchez toujours le mixeur de la prise électrique si vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le mixeur sans surveillance.
- N'allumez pas l'appareil s'il semble présenter un défaut.
- Pour toute réparation, tout accessoire ou tout remplacement du cordon d'alimentation, contactez votre revendeur ou un centre de service après-vente agréé.
- Il est interdit de plonger la base dans l'eau pour la nettoyer et il est interdit de mettre l'appareil en marche ou d'appuyer sur le bouton de commande avec les mains mouillées.
- La température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C lors du nettoyage de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil pendant une longue période, car cela pourrait endommager les pièces internes.
- Lorsque le moteur est en marche, n'introduisez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'appareil ou dans le récipient.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service technique ou des personnes également qualifiées afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement cet appareil et les accessoires fournis. Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues. N'utilisez pas l'appareil ou les accessoires à des fins autres que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, videz le récipient et pendant le nettoyage. N'essayez pas d'utiliser la lame ou les accessoires à des fins autres que celles prévues, afin d'éviter tout danger. Une utilisation abusive ou un montage incorrect de la lame ou des accessoires peut entraîner des dangers.

Nom des composants



Paramètres techniques

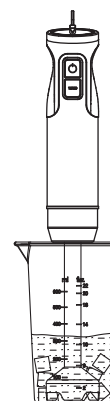
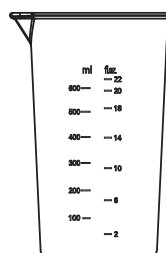
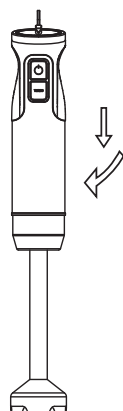
Modèle	MIXPRO15	Vitesse de rotation	15000RPM $\pm$ 10%
Tension nominale	220-240V~	Fréquence nominale	50-60Hz
Puissance nominale	1500W	Protection	
Durée fonction. nominale	$\leq$ 1min	Temps d'intervalle nominal	$\geq$ 1min

Mode d'emploi

Utilisation du mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est idéal pour préparer des sauces, des mayonnaises et des aliments pour bébés, ainsi que pour mélanger et faire des smoothies.

1. Insérez le bras du mixeur dans le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller dans le bloc moteur.
2. Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique. Appuyez sur le bouton de vitesse élevée ou faible pour démarrer le mixeur. Lorsque vous appuyez sur le bouton de vitesse faible, vous pouvez régler la pression pour moduler la vitesse.
3. Placez les ingrédients dans le verre doseur et, pour éviter les éclaboussures, plongez complètement le couteau dans les ingrédients. (Capacité maximale du verre doseur: 600ml). Vous pouvez utiliser le mixeur plongeant dans le verre doseur ou dans tout autre récipient.
4. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de vitesse lente ou rapide.
5. Mixez les ingrédients en déplaçant lentement l'appareil de haut en bas et en cercles.

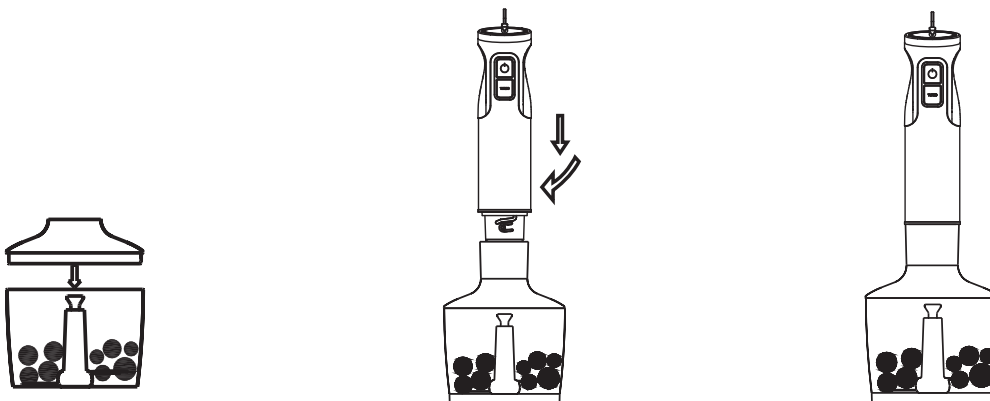


Utilisation du hachoir

Le hachoir est idéal pour les aliments durs, tels que la viande, le fromage, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, les pruneaux, etc. (Capacité maximale du bol hachoir: 250g).

ATTENTION: ne hachez pas d'aliments extrêmement durs, tels que des glaçons, de la noix de muscade, des grains de café et des céréales. Les lames sont très tranchantes. Soyez très prudent lorsque vous manipulez l'unité de coupe.

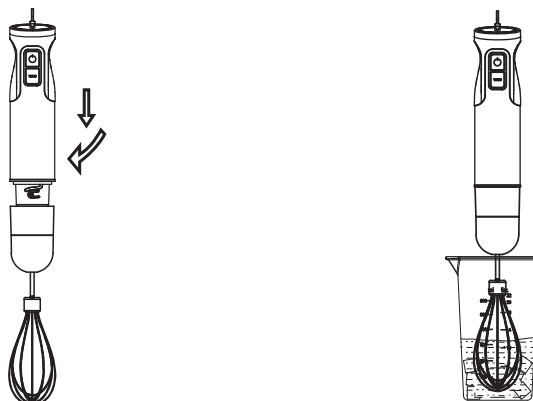
1. Insérez le bloc couteaux du hachoir dans le bol du hachoir, appuyez sur le bloc couteaux et verrouillez le bol.
2. Placez les ingrédients dans le bol du hachoir; les ingrédients solides ne doivent pas dépasser 2cm.
3. Poussez le couvercle du hachoir sur le bol du hachoir.
4. Fixez le bloc moteur au bol du hachoir. Reportez-vous à la section "Utilisation du mixeur plongeant" pour l'installation.
5. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de vitesse faible ou élevée.



Utilisation des fouets

Les fouets sont conçus pour monter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger les gâteaux et les desserts préparés.

1. Insérez fermement les tiges dans le raccord.
2. Connectez le raccord au moteur, reportez-vous à la section "Utilisation du mixeur plongeant" pour l'installation.
3. Appuyez sur le bouton de vitesse faible pour activer le mixeur plongeant et, après environ 30 secondes, appuyez sur le bouton de vitesse élevée pour éviter les éclaboussures d'ingrédients.



Nettoyage et entretien

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et retirez les accessoires.
2. Nettoyez le bloc moteur, le couvercle du hachoir et le raccord des fouets à l'aide d'un chiffon humide, sans les immerger dans l'eau. Les autres accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à l'eau.
3. Si les résidus alimentaires ne s'éliminent pas facilement de la lame ou des fouets, versez une goutte de liquide vaisselle dans le bol mélangeur avec de l'eau. Branchez le cordon d'alimentation à la prise électrique. Plongez l'extrémité de la lame ou du fouet et mettez l'appareil en marche pendant environ 10 secondes. Débranchez, rincez à l'eau courante et séchez.
4. Lorsque vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, conservez cet appareil dans un endroit bien ventilé et sec afin d'éviter que le moteur ne soit affecté par l'humidité.

ATTENTION:

Les lames sont très tranchantes, nettoyez-les avec précaution.

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'email, 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.ponjohnsonentuvda.es

Conselhos importantes

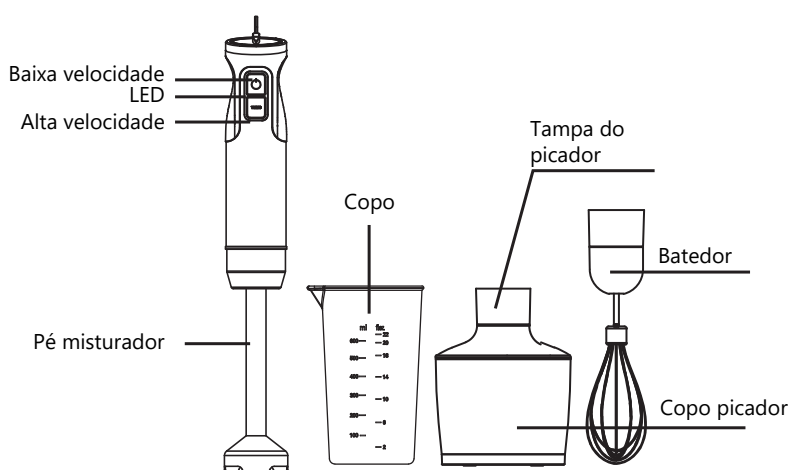
Leia atentamente este manual de instruções antes de utilizar a unidade.

Avisos importantes

Verifique cuidadosamente cada acessório antes de utilizar esta unidade.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Antes de utilizar esta unidade, verifique se a tensão da corrente corresponde à tensão indicada na placa de características.
- Desligue sempre a batedeira da corrente se for deixada sem vigilância e antes de a montar, desmontar ou limpar.
- Não permita que as crianças utilizem o liquidificador sem supervisão.
- Não ligue o aparelho se parecer que tem algum defeito.
- Para reparações, acessórios ou substituição do cabo de alimentação, contacte o seu distribuidor ou um centro de assistência técnica autorizado.
- Não é permitido submergir a base em água para a limpar e é proibido ligar a unidade ou premir o botão de controlo com as mãos molhadas.
- A temperatura da água não deve exceder os 60°C ao limpar a unidade.
- Não utilize esta unidade durante muito tempo, pois isso pode danificar as peças internas.
- Quando o motor estiver em funcionamento, não introduza os dedos nem outros objetos na máquina ou no recipiente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar qualquer perigo.
- Utilize apenas este aparelho e os acessórios fornecidos. Utilize o aparelho apenas para os fins previstos. Não utilize o aparelho nem os acessórios para fins diferentes dos descritos neste manual de instruções.
- Tenha cuidado ao manusear as lâminas afiadas, esvaziar o recipiente e durante a limpeza. Não tente utilizar a lâmina ou os acessórios para fins diferentes dos previstos, a fim de evitar perigos. A utilização indevida ou a montagem incorreta da lâmina ou dos acessórios pode causar perigos.

Nome dos componentes



Parâmetros técnicos

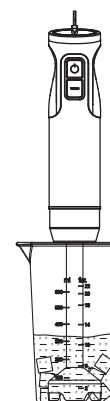
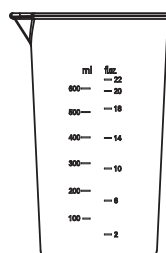
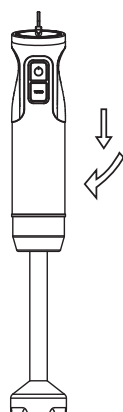
Modelo	MIXPRO15	Velocidade de rotação	15000RPM ± 10%
Tensão nominal	220-240V~	Frequência nominal	50-60Hz
Potência nominal	1500W	Proteção	
Tempo funcion. nominal	≤1min	Tempo de intervalo nominal	≥1min

Guia de funcionamento

Utilização do pé misturador

O liquidificador manual é ideal para preparar molhos, maionese e comida para bebês, bem como para misturar e fazer batidos.

1. Insira o pé misturador do liquidificador na unidade do motor e gire-o no sentido horário para travá-lo na unidade do motor.
2. Conecte o cabo à tomada. Pressione o botão de velocidade alta ou baixa para ligar o liquidificador. Ao pressionar o botão de velocidade baixa, pode ajustar a pressão para modular a velocidade.
3. Coloque os ingredientes no copo medidor e, para evitar salpicos, mergulhe completamente a proteção da lâmina nos ingredientes. (Capacidade máxima do copo medidor: 600ml). Pode utilizar o liquidificador manual no copo medidor ou em qualquer outro recipiente.
4. Ligue o aparelho premindo o botão de velocidade baixa ou alta.
5. Bata os ingredientes movendo o aparelho lentamente para cima, para baixo e em círculos.

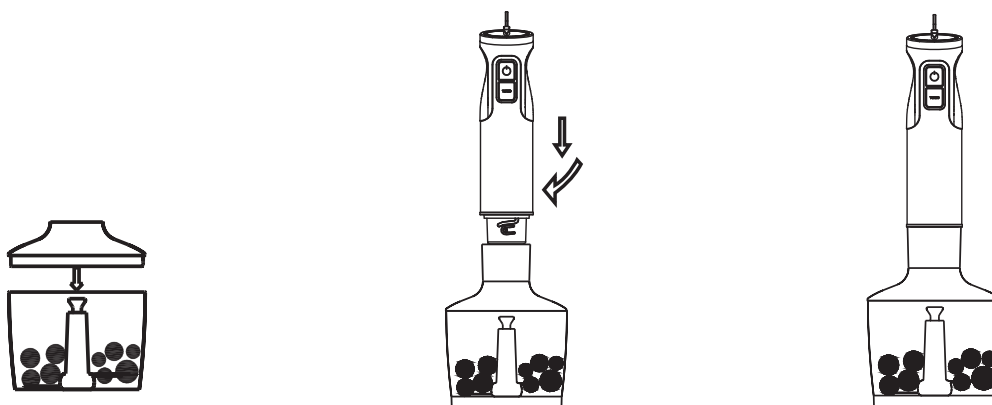


Utilização do picador

O picador é ideal para alimentos duros, como carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, ameixas secas, etc. (Capacidade máxima do copo picador: 250 g).

CUIDADO: Não pique alimentos extremamente duros, como cubos de gelo, noz-moscada, grãos de café e cereais. As lâminas são muito afiadas. Tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lâminas.

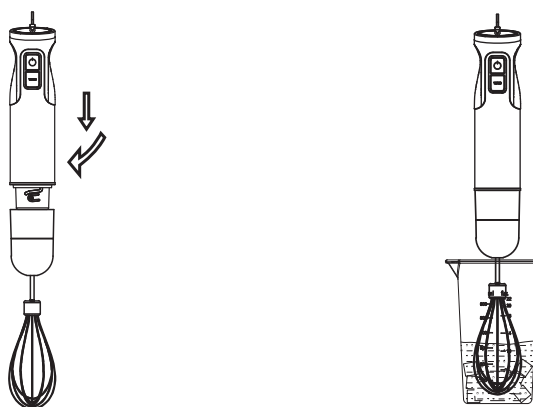
1. Insira a unidade de lâminas do picador no copo picador, pressione a unidade de lâminas e bloqueie o copo.
2. Coloque os ingredientes no copo picador; os ingredientes sólidos não devem ter mais de 2cm.
3. Empurre a tampa do picador sobre o copo picador.
4. Fixe a unidade do motor ao recipiente do picador. Consulte a instalação "Utilização do pé misturador".
5. Ligue o aparelho premindo o botão de velocidade baixa ou alta.



Utilização do batedor

O batedor foi concebido para bater natas, claras de ovo e misturar bolos e sobremesas preparadas.

1. Insira com força o batedor no acoplador.
2. Conecte o acoplador ao motor, consulte a instalação "Utilização do pé misturador".
3. Pressione o botão de velocidade baixa para ativar o liquidificador e, após cerca de 30 segundos, pressione o botão de velocidade alta para evitar respingos dos ingredientes.



Limpeza e manutenção

1. Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e retire os acessórios.
2. Limpe a unidade do motor, a tampa do picador e o acoplamento do batedor com um pano húmido, não os mergulhe em água. Os outros acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça ou com água.
3. Se os restos de comida não forem facilmente removidos da lâmina ou do batedor, coloque uma gota de detergente para a louça no copo misturador com água. Ligue o cabo à tomada. Mergulhe a parte final da lâmina ou do batedor e ligue a unidade durante cerca de 10 segundos. Desligue, enxague com água corrente e seque.
4. Quando não for utilizar o aparelho durante muito tempo, mantenha-o bem ventilado num local seco para evitar que o motor seja afetado pela humidade.

CUIDADO:

As lâminas são muito afiadas, limpe-as com cuidado.

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.ponjohnsonentuvda.es



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

johnson

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

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



V.1