

/// JOCEL®

- ✓ BATEDEIRA - GTM-8008
- ✓ BATIDORA – GTM-8008
- ✓ HAND MIXER – GTM-8008



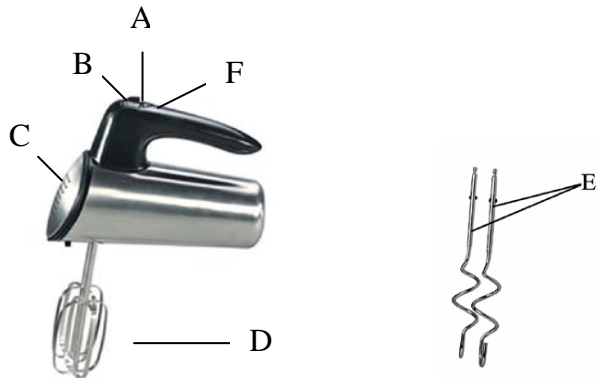
**MANUAL DE INSTRUÇÕES - MANUAL DE INSTRUCCIONES -
INSTRUCTION MANUAL**

Quando utiliza electrodomésticos, deve aplicar sempre medidas de segurança básicas. Apresentamos algumas em seguida:

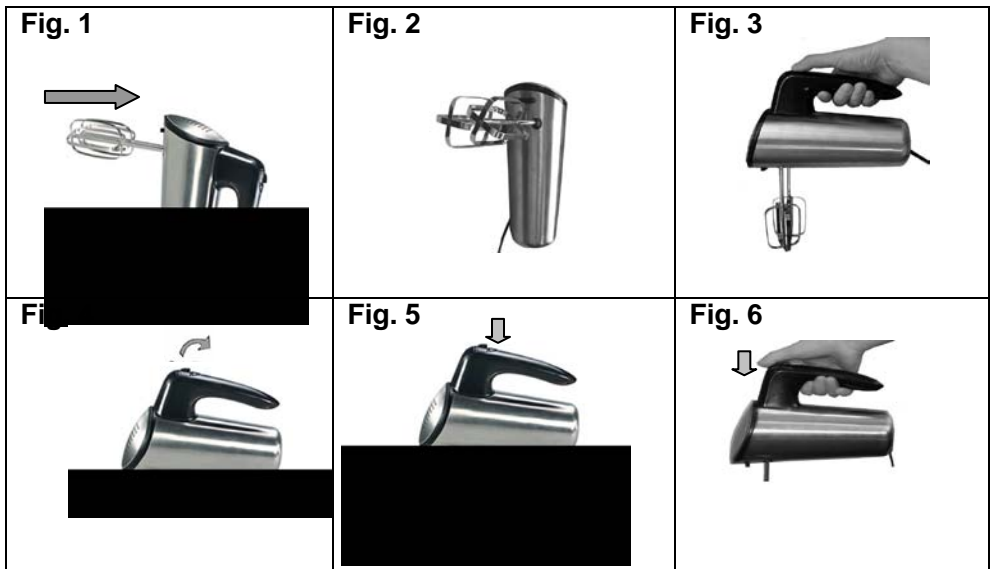
1. Leia atentamente todas as instruções.
2. Este electrodoméstico apenas pode ser ligado à mesma tensão de rede indicada na placa de classificação.
3. Para prevenir o risco de choques eléctricos, não mergulhe nem lave com água ou outros líquidos, a caixa do motor, o fio eléctrico ou a tomada.
4. É necessária uma supervisão reforçada quando o electrodoméstico é utilizado perto de crianças.
5. Desligue da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho, antes de acrescentar ou retirar peças e antes de limpar.
6. Não toque em nenhuma das peças em movimento enquanto o electrodoméstico estiver a funcionar.
7. O recipiente deve estar correctamente colocado antes de utilizar a batedeira.
8. Utilize a espátula para remover bocados de comida apenas quando a batedeira não estiver a funcionar.
9. Não utilize o aparelho se o cabo ou a tomada estiver danificado, nem se o aparelho estiver avariado, cair ou sofrer danos. Dirija-se com o produto à Assistência Técnica para verificação, reparação ou regulações eléctricas ou mecânicas.
10. Se o cabo eléctrico estiver danificado, deve ser substituído por um Técnico Qualificado, de forma a evitar perigos.
11. O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque eléctrico ou ferimentos.
12. Não utilize o aparelho ao ar livre.
13. Assegure-se de que o cabo não fica pendurado na extremidade da mesa ou do balcão, nem em contacto com superfícies quentes.
14. Não utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para o qual foi concebido.
15. Coloque sempre os batedores ou misturadores para massa dentro da misturadora antes de a ligar à alimentação.
16. Desligue o aparelho antes de mudar os acessórios ou aproximar das peças móveis em utilização.
17. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas doentes sem supervisão.
18. Crianças pequenas devem ser vigiadas de forma a assegurar que não brincam com o aparelho.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

NOME DAS PARTES



- A. Interruptor Liga/Desliga e Selector de Velocidades
- B. Tecla para Ejectar Batedores e Misturadores
- C. Caixa do Motor
- D. Batedores
- E. Misturadores
- F. Tecla Turbo



UTILIZAÇÃO DA BATEDEIRA

1. Para montar, insira a extremidade dos batedores ou dos misturadores para massa nas aberturas. (Fig1)
2. Pressione até ficarem presos, com firmeza, no lugar. NOTA: É importante que insira tanto o batedor como o misturador para massa com um aro no orifício maior os outros só com um par de patilhas na abertura mais pequena. (Fig2)
3. Coloque os ingredientes numa tigela.
4. Baixe os batedores ou os misturadores para massa até aos ingredientes. (Fig3)
5. Ligue a ficha à corrente eléctrica, ligue a Batedeira seleccionando a velocidade desejada. (Fig4)
6. Se tiver seleccionado a velocidade entre “1-4” e eventualmente necessitar de mais velocidade, prima a tecla Turbo. (Fig5)
7. Depois de utilizar, desligue primeiro a Batedeira na tecla da unidade. Pressione a Tecla Ejectar (B) para retirar os batedores ou os misturadores para massa (Fig6).

GUIA DA BATEDEIRA

VELOCIDADE	DESCRIÇÃO
1 ENVOLVER	Esta é uma boa velocidade inicial para alimentos volumosos ou secos como farinha, manteiga e batatas.
2 MISTURAR	A melhor velocidade para ingredientes líquidos e misturar molhos de salada.
3 COMBINAR	Para misturar massas de bolos e de pães.
4 CREME	Para misturar manteiga e açúcar, para bater doces não cozidos, sobremesas, etc.
5 BATER	Para bater ovos, coberturas cozidas para bolos, purés de batata, cremes chantilly, etc.

PRECAUÇÕES

1. Após 5 minutos de utilização contínua, aguarde alguns minutos antes da próxima utilização.
2. Não utilize a batedeira durante mais de 10 Minutos seguidos. A velocidade máxima dos batedores/misturadores é: 1.500rpm.
3. A Batedeira é lubrificada na fábrica e não necessita de mais lubrificação.
4. Além da limpeza, não é necessária assistência ou manutenção adicional para este electrodoméstico. As reparações, quando necessárias, devem ser efectuadas pela Assistência Técnica.

LIMPEZA

1. Retire a ficha da tomada da parede e limpe o corpo da batedeira com um pano húmido. Para remover manchas persistentes, esfregue as superfícies com um tecido embebido em água com sabão ou um detergente fraco e não abrasivo. Continue a limpeza com um pano húmido e depois seque completamente.
2. Os batedores e os misturadores para massa podem ser lavados em água com detergente, enxaguados e secos.
3. Nunca mergulhe o corpo da batedeira em água ou outro líquido.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

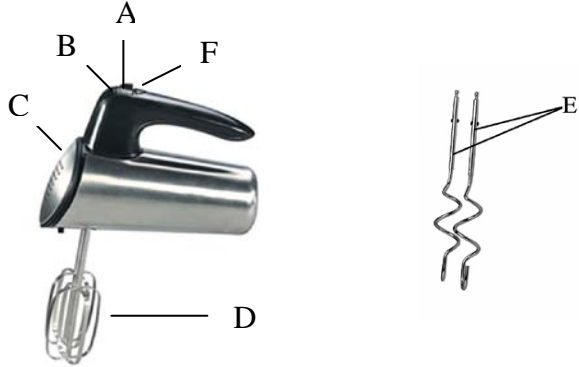
ESPAÑOL

Cuando utilice un aparato eléctrico, siga las precauciones básicas de seguridad que se indican a continuación:

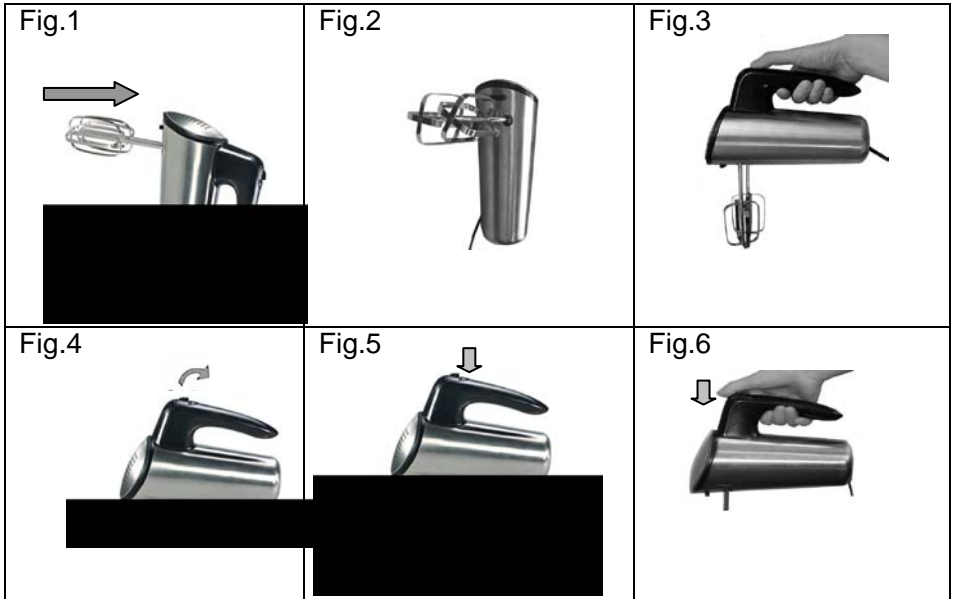
1. Lea todas las instrucciones detenidamente.
2. Conecte este aparato únicamente a una red que tenga la misma tensión que se indica en la placa de características.
3. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no moje ni sumerja la carcasa, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
4. Extreme la vigilancia si hay niños cerca cuando esté utilizando cualquier aparato electrodoméstico.
5. Desconecte el enchufe cuando no esté utilizando el aparato, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. No toque ninguna parte móvil cuando el aparato esté en marcha.
7. El recipiente debe estar colocado en su sitio antes de poner en marcha la batidora.
8. Utilice una espátula para extraer los alimentos solamente cuando la batidora no esté en marcha.
9. No ponga en funcionamiento ningún aparato cuyo cable o enchufe esté deteriorado, ni después de que haya fallado, o si se ha caído o dañado de algún modo. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado para que lo examinen, reparen o realicen los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios.
10. Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser reemplazado por un Técnico Cualificado a fin de evitar riesgos.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
12. No utilice este aparato en el exterior.
13. No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o encimera ni en contacto con una superficie caliente.
14. No utilice este aparato para otros fines distintos de su uso doméstico previsto.
15. Coloque siempre las varillas o los garfios amasadores en la batidora antes de conectarla a la red.
16. Apague este aparato antes de cambiar los accesorios o tocar las partes que se mueven cuando la batidora está en marcha.
17. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños o personas poco estables sin supervisión.
18. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOMBRE DE LAS PARTES



- G. Interruptor Encendido/Apagado y Selector de Velocidad
- B. Expulsor de los Batidores y Mezcladores
- C. Carcasa del Motor
- D. Batidores
- E. Mezcladores
- F. Botón Turbo



UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

1. Para montar la batidora, introduzca el extremo de los batidores o mezcladores en las ranuras correspondientes. (Fig. 1)
2. Presione hasta que queden fijos en su sitio. NOTA: Es importante que introduzca el batidor y mezclador que tiene un aro, en el orificio mayor y los otros que tienen un par de protuberancias en lo orificio pequeño. (Fig. 2)
3. Coloque los ingredientes en un recipiente.
4. Introduzca los batidores o los mezcladores en los ingredientes. (Fig. 3)
5. Enchufe la batidora, enciéndala y seleccione la velocidad deseada. (Fig. 4)
6. Si la velocidad estuviera seleccionada de “1-4” y eventualmente necesita más velocidad, pulse el botón Turbo. (Fig. 5)
7. Después de utilizar la batidora, desenchúfela primero. Pulse el expulsor (B) para soltar los batidores o los mezcladores (Fig. 6).

GUÍA DE LA BATIDORA

VELOCIDAD	DESCRIPCIÓN
1 PLEGAR	Esta es una buena velocidad de comienzo para alimentos secos y voluminosos, como harina, mantequilla y patatas.
2 COMBINAR	La mejor velocidad para mezclar ingredientes líquidos, como aliños para ensaladas.
3 MEZCLAR	Para mezclar bizcochos, galletas y panes rápidos.
4 BATIR	Para batir mantequilla y azúcar, dulces, postres, etc.
5 MONTAR	Para montar huevos, glaseados, puré de patatas, nata, etc.

PRECAUCIÓN

1. Después de 5 minutos de uso continuado, debe dejar descansar la batidora unos minutos antes de utilizarla de nuevo.
2. No ponga en marcha la batidora durante más de 10 minutos cada vez. La velocidad máxima de los batidores/mezcladores es de 1.500 rpm
3. Esta batidora viene lubricada de fábrica y no necesita lubricación adicional.
4. Aparte de su limpieza, este aparato no necesita mantenimiento ni revisiones. En caso de que necesite alguna reparación, debe llevarlo al Servicio Técnico.

LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe del tomacorriente y limpie el cuerpo de la batidora con un paño húmedo. Para eliminar restos de suciedad, limpie las superficies con un paño humedecido con agua jabonosa o con un limpiador suave no abrasivo. Siga con un paño húmedo limpio y luego seque perfectamente la batidora.
2. Lave los batidores y los mezcladores con agua caliente jabonosa, aclárelos y séquelos.
3. Nunca moje ni sumerja el cuerpo de la batidora en agua u otro líquido.

IMPORTANT SAFEGUARDS

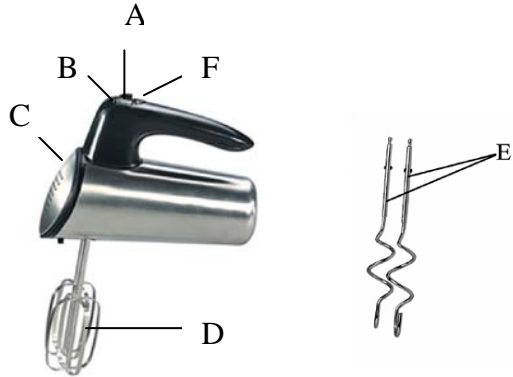
ENGLISH

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

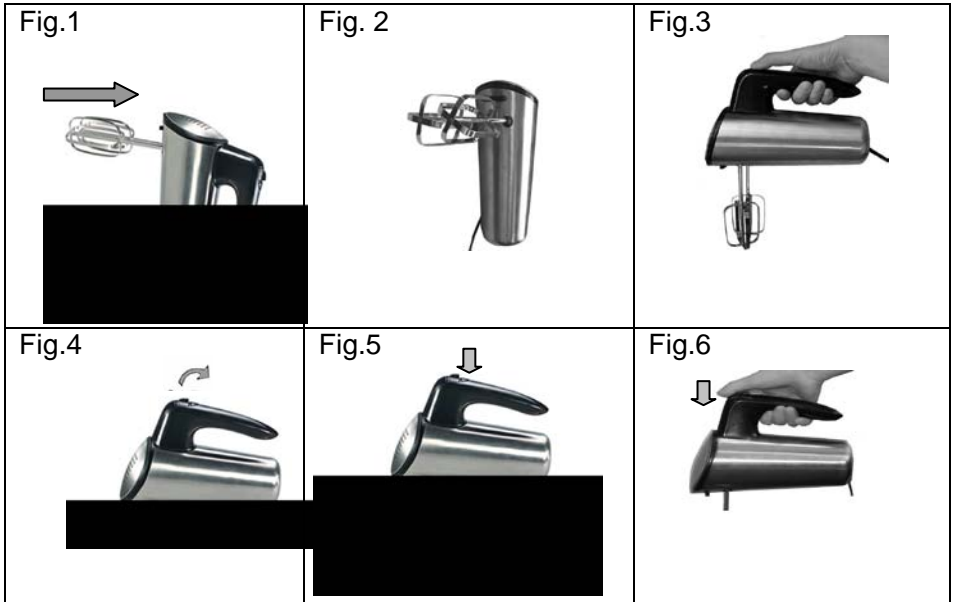
1. Read all instructions carefully.
2. This appliance may only be connected to the same main voltage as shown on the rating plate.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse or rinse housing, cord or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Do not contact any moving parts while the appliance is operating.
7. Container must be properly in place before operating the mixer.
8. Use a spatula to extricate food only when the mixer is not operating.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Take the product to the Technical Assistance for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
10. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
11. The use of attachment not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
14. Do not use the appliance for other than intended household use.
15. Always place the beaters or dough hooks in the mixer before you connect it to the mains.
16. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
17. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
18. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS NAME



- H. On/Off Switch and Speed Selector
- I. Ejector Knob
- J. Motor Housing
- K. Beaters
- L. Dough Hooks
- M. Turbo Knob



HOW TO USE THE MIXER

1. To assemble, insert the end of beaters or dough hooks into the openings. (Fig1)
2. Press it until they lock securely in place. NOTE: It is important that you insert the beater and dough hook with finger ring into the biggest opening the beater and dough hook with a pair of ears into the small opening. (Fig2)
3. Put the ingredients into a bowl.
4. Lower the beaters or dough hooks into the ingredients. (Fig3)
5. Plug in and switch the mixer on and choose the desired speed. (Fig4)
6. If the speed is selected between “1-4” and you need eventually more speed, please press turbo knob. (Fig5)
7. After use unplug the unit first. Depress ejector knob (B) to release the beaters or dough hooks.(Fig6)

MIXING GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1 FOLD	This is a good starting speed for bulk and dry foods such as flour, buter and potatoes.
2 BLEND	Best speed to start liquid ingredients for mixing salad dressings
3 MIX	For mixing cakes, cookies and quick breads.
4 CREAM	For creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc.
5 WHIP	For beating eggs, cooked icings, whipping potatoes, whipping cream, etc

CAUTION

1. After 5 minutes of continuous use, allow a few minutes rest before next use.
2. Do not operate more than 10 Minutes at one time. Highest speed of beaters/hooks is: 1.500rpm
3. The mixer is factory lubricated and requires no further lubrication.
4. Other than cleaning, no additional maintenance or servicing of this appliance is required. Repairs, when necessary must be performed at the Technical Assistance.

CLEAN

1. Remove the main plug from the wall socket, clean the body of the mixer with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a cloth moistened with sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner. Continue with a clean damp cloth then dry thoroughly.
2. Beaters and dough hooks can be washed in hot sudsy water, rinsed and dried.
3. Never immerse or rinse the body of the mixer in water or other liquid.



**ASSISTÊNCIA TÉCNICA
ASISTENCIA TÉCNICA
TECHNICAL ASSISTANCE**

Telef. 00 351 252 910351

Fax: 00 351 252 910367

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>