

Digitally signed by Anna

Creery

cn=Anna Creery, c=US

Date: 2001.06.19 12:16:36

-05'00'

Reason: I am approving this document

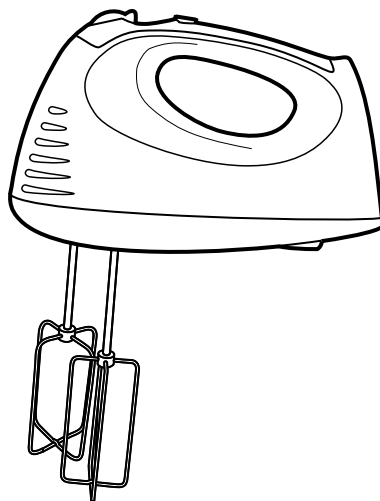
4.25x5.5"; 10 pgs; Spanish;

Black ink; No bleed; Mapfold.

840088200 SPv01 6/15/01 10:05 AM Page 1



Batidora de mano



***Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.
Para obtener Asistencia al Cliente en México,
sírvese llamar al 01-800-343-7378***

840088200

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni el cuerpo de la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
5. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
6. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías en la batidora.
7. Saque los batidores de la batidora antes de lavarlos.
8. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número de llamada gratis de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
9. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante de electrodomésticos para usar con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.

13. Verifique que el control esté en la posición apagada antes de enchufar el cordón en el tomacorriente de pared. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada y luego saque el enchufe del tomacorriente de pared.

14. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

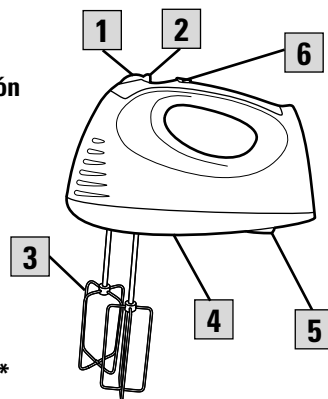
Este aparato viene equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. Este tipo de enchufe encajará en un tomacorriente de una sola manera. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, trate de invertir el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desenchufe la batidora antes de introducir o sacar los batidores.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave los accesorios en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

Piezas y opciones

- 1** Control de velocidad (encendido/apagado) y expulsión
- 2** "Eject" = Expulsor de aspas
- 3** Batidores
- 4** Cuerpo de la batidora
- 5** Soporte de la batidora de mano
- 6** Botón contra subida de tensión*



*Disponible en modelos seleccionados

Marca de GE Modelos:

106814
106836

Características Eléctricas:

120V~ 200W 60Hz
120V~ 225W 60Hz

Sugerencias para el batido

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Esta tarea se puede hacer más fácil siguiendo estas sugerencias:

- Use un tazón grande para que los ingredientes se puedan esparcir bien y sea más fácil mezclarlos.
- La mantequilla o la margarina deben estar a temperatura ambiente.
- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue harina una taza por vez.
- Para agregar trozos de chocolate o nueces a una masa muy espesa, recomendamos mezclarlos a mano al final de la receta.

Accesorios

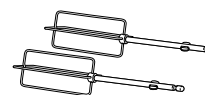
(No todos los accesorios están disponibles en todos los modelos)

Para mayor seguridad, desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o de sacar los accesorios.

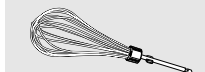
Esta batidora viene con uno o más de los accesorios siguientes.

Accesorio

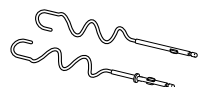
Descripción



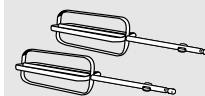
Los batidores de alambre han sido diseñados para fines de mezcla/batido en general.



El batidor individual es perfecto para batir crema o claras de huevo. El batidor se puede introducir en cualquiera de las dos aberturas.



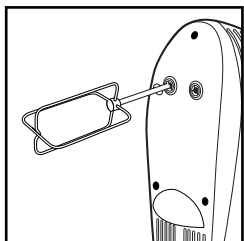
Los ganchos amasadores pueden amasar perfectamente la receta para una hogaza de pan. Solamente utilice estos ganchos amasadores en las velocidades de 3 a 6.



Las espas planas están diseñadas para propósitos generales de mezclado.

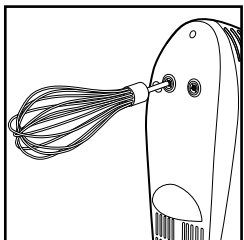
Para introducir los batidores

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada).
2. Introduzca un batidor en una de las aberturas en la parte inferior de su batidora. Empuje hasta que haga clic y quede fijo en su lugar. Repita el procedimiento con el otro batidor.



Para introducir el batidor

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada).
2. Introduzca el batidor en cualquiera de las dos aberturas en la parte inferior de la batidora. Empuje hasta que haga clic y quede fijo en su lugar.

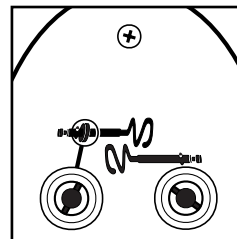


Para introducir ganchos para masa

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada).

6

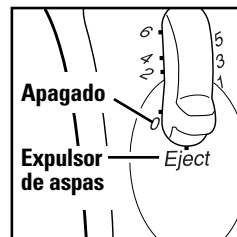
2. Introduzca un gancho para masa con collarín en la abertura izquierda en la parte inferior de la batidora. Empuje hasta que haga clic y quede fijo en su lugar. Repita el procedimiento con el otro gancho que no tiene collarín en la otra abertura.



3. Use los ganchos para masa con velocidades de 3 a 6 para amasar. No amase continuamente por más de 5 minutos ya que la batidora se puede recalentar. No amase más de un pan por vez.

Para batir

1. Asegúrese de que su batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la posición **0** (apagada). Introduzca los batidores.
2. Enchufe la batidora en el tomacorriente. Coloque los batidores en el tazón.
3. Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada, comenzando con 1 y aumentando a velocidades más altas según se requiera.



4. Cuando haya terminado de batir, mueva el control de velocidad a **0** (apagada) y desenchufe la batidora.

7

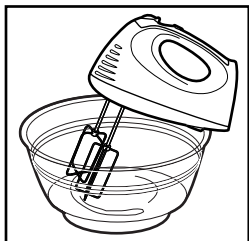
5. Para expulsar los batidores, con el control de velocidad colocado en **0** (apagada) presione directamente hacia abajo en el control de velocidad.



Características

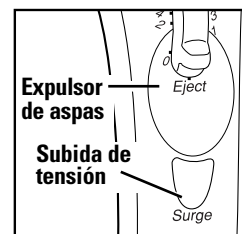
Soporte de la batidora de mano

PRECAUCIÓN: Nunca use el Soporte de la batidora de mano cuando la batidora esté encendida. No use el Soporte de la batidora de mano en tazones pequeños (1.5 L) o de plástico. Esta opción se puede usar con la mayoría de tazones grandes. Use el Soporte de la batidora de mano mientras agrega ingredientes o chequea una receta. Para usar, APAGUE LA BATIDORA, y luego colóquela sobre borde del tazón.



Subida de tensión (en modelos seleccionados)

Oprima y sostenga el botón para obtener más potencia a cualquier velocidad.



NOTA: No use el Botón de Subida de tensión por más de dos minutos cada vez ya que puede hacer que el motor se recaliente.

Guía para batir

La siguiente guía para batir es una sugerencia para seleccionar velocidades entre las 6 velocidades de la batidora. Comience a la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada según la consistencia de la receta.

VELOCIDADES	FUNCIÓN
0	Apagado (OFF) y/o Expulsor de aspas
1	BAJA velocidad para envolver o mezclar ingredientes secos, muffins o panes rápidos
2	Para batir mantequilla y azúcar y la mayoría de masas para galletas
3	MEDIANA velocidad para la mayoría de mezclas preparadas para pasteles; masa para pan
4	Baños/glaseado y puré de papas; masa para pan
5	Batir claras de huevo; masa para pan
6	ALTA velocidad para batir crema; masa para pan

NOTA: Los ganchos para masa se deben usar solamente a velocidades entre 3 y 6.

La limpieza de su batidora

1. Siempre apague y desenchufe la batidora del tomacorriente eléctrico antes de expulsar los accesorios.
2. Lave los accesorios en agua caliente y jabonosa; enjuague y seque.
3. Limpie el cuerpo de la batidora y el cordón con un paño limpio y húmedo.

NOTAS:

- No use productos de limpieza abrasivos o esponjillas.
- Para reducir el riesgo de choque eléctrico no sumerja el cuerpo de la batidora o el cordón en agua ni en ningún otro líquido.
- La caja opcional de almacenamiento se debe limpiar con un paño húmedo. No se puede limpiar en la lavavajillas.



es una marca de comercio
de General Electric Company
usada bajo licencia por
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

840088200

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

6/01