



Stand Mixer



Important Safeguards	2	Cleaning Your Mixer	6
Parts and Features.....	3	Recipes.....	7
How to Assemble Your Mixer	4	Customer Assistance	12
How to Use Your Mixer	5		

For Customer Assistance Please Call: 1-877-207-0923

840104500

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put the cord, plug, or Mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Remove beaters and other attachments from the Mixer before washing.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
8. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to the Mixer.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to RESET/OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

To avoid an electrical circuit overload do not use another high wattage appliance on the same circuit with the mixer.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used.

The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the mixer. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

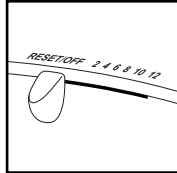
An extension cord should be connected to the appliance first, before it is plugged into the outlet.

Parts and Features

1 Mixer Head

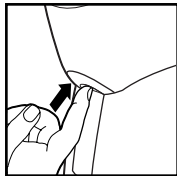
2 Setting Control

Select a setting from 2 to 12. The setting of the mixer increases with the numbers.



3 Mixer Release Button

This button locks the Mixer Head down to ensure thorough mixing. When the Mixer Head is raised, it locks in the upright position.



Hold the Mixer Head when lowering it into the bowl. Press up on the button to release the Mixer Head.

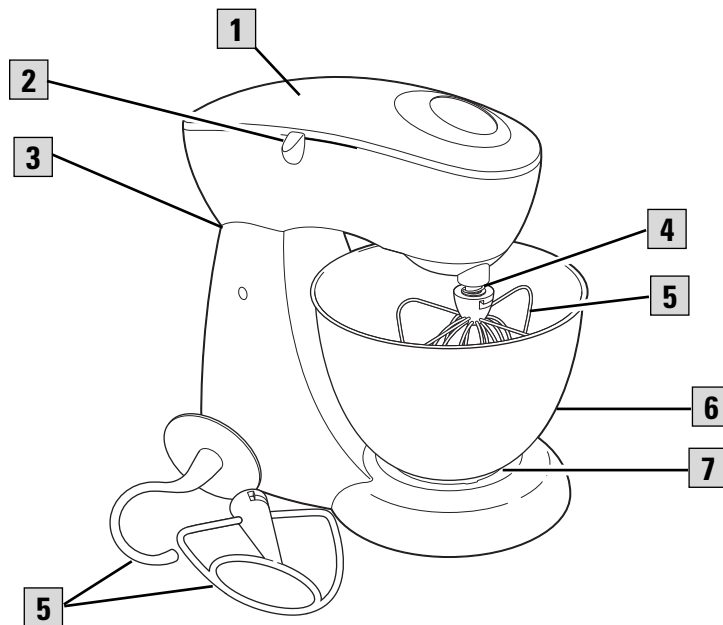
4 Attachment Shaft

5 Attachments

Mixer attachments include a flat beater, a wire whisk, and a dough hook.

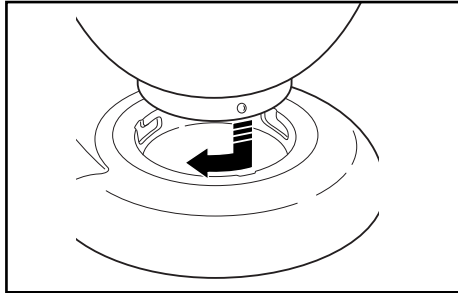
6 4½ Quart Mixing Bowl

7 Bowl Lock



How to Assemble the Mixer

To Attach the Bowl



1. Make sure that the Setting Control is set to RESET/OFF and the Mixer is unplugged.
2. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
3. Place Bowl on turntable and turn clockwise until Bowl locks into place.
4. Plug Mixer into electrical outlet.

To Remove:

1. Make sure that the Setting Control is set to RESET/OFF and the Mixer is unplugged.
2. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
3. Turn Bowl counterclockwise to unlock.

To Attach the Beater, Wire Whisk, or Dough Hook

⚠ WARNING

Injury Hazard

- **Unplug mixer before inserting or removing beaters.**
- **Unplug mixer before cleaning. Failure to do so can result in broken bones or cuts.**

1. Make sure that the Setting Control is set to RESET/OFF and the Mixer is unplugged.
2. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
3. Insert Attachment onto Beater Shaft and press upward as far as possible.
4. Turn the Attachment to the right, hooking beater over pin on shaft.
5. Plug Mixer into electrical outlet.

How to Use Your Mixer

1. Before first use, wash bowl and attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.
2. Make sure the Setting Control is set to RESET/OFF and unplugged.
3. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up. Insert an Attachment.
4. Lock Bowl onto the base using the "Bowl Lock" feature.
5. Plug Mixer into electrical outlet. Select desired setting. Prepare recipe according to instructions.
6. When finished, turn Setting Control to RESET/OFF. Unplug from outlet.
7. Press the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
8. Remove Attachment.

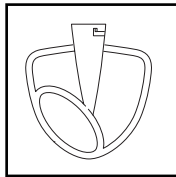
Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing settings. Begin on setting 2 and increase to desired setting depending on the recipe consistency.

FOOD	ATTACHMENT	SETTING
Cakes (mixes and from scratch)	Flat Beater	4-6
Cookie Dough	Flat Beater	4-6
Mashed Potatoes	Flat Beater	6-8
Frosting	Flat Beater	6-8
Egg whites (for meringues, etc.)	Whisk	10-12
Whipped Cream	Whisk	12
Instant Pudding	Whisk	2
Bread	Dough Hook	2-4

Cookie Tips

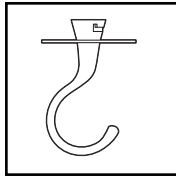
Use the flat beater attachment to mix cookie dough. Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:



- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- If the mixer seems to struggle, increase the setting.

Bread Tips

Use the dough hook on settings 2-4 to knead yeast bread recipes.



- Bread can be shaped into any shape and baked in almost any pan. The only thing this affects is the baking time.

- When yeast is dissolved in warm water, the water temperature should be 105° to 115°F. This is usually very warm tap water.
- Bread rises best in a moist, warm environment. For a perfect place to raise bread, place bread in a microwave oven or regular oven with a pan of steaming water. Do not turn oven on, but close the door.
- Knead yeast bread dough until the dough has a satin appearance.

Notes About Your Stand Mixer

- The Mixer Head locks down for thorough mixing.
- When mixing thin batters use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of the bowl with a spatula. Place liquid ingredients in the bottom of the bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near Mixer during use.
- If a spoon is accidentally caught in an attachment or the motor stalls, slide the Setting Control to RESET/OFF then unplug. Clear the obstruction or reduce the amount of mixture in the bowl. Let the motor cool for 5 minutes before continuing.

Cleaning Your Mixer

1. Turn the Setting Control to RESET/OFF. Unplug cord from outlet.
2. Press Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. To remove Attachment, press the Attachment up as far as possible and then turn to the left. Pull the Attachment off shaft.
4. The Mixer Bowl and Attachments can be washed in hot, soapy water or in a dishwasher.
5. Wipe Mixer Head and Base with a damp cloth.

Recipes

Cinnamon Raisin Quick Bread

Topping:

2 tablespoons sugar
1 teaspoon cinnamon
1 tablespoon butter

Bread:

2 cups flour
1 cup sugar
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon baking soda
1 teaspoon salt
1 teaspoon cinnamon
½ cup raisins
1 cup buttermilk
¼ cup vegetable oil
2 eggs
1 teaspoon vanilla

Preheat oven to 350°F.

Topping: In a small cereal bowl combine sugar, cinnamon, and butter. Mash with a fork until crumbly. Set aside.

Bread: Place dry ingredients and raisins in mixing bowl. Using the flat beater attachment, mix on setting 1 until just mixed (about 10 seconds). Add buttermilk, oil, eggs, and vanilla. Mix on setting 1 until blended then on setting 2 for about 1 minute. Pour batter into a greased 9x5-inch pan. Sprinkle cinnamon topping over batter. Bake for 50 minutes or until tests done with a toothpick. Remove from pan and let cool on rack. **Makes 12 servings.**

Roasted Red Pepper Dip

8-ounces cream cheese, softened
¾ pound Monterey Jack cheese,
shredded
1 cup mayonnaise

7-ounce jar roasted red pepper,
drained and diced
2 tablespoons finely minced onion
2 tablespoons Dijon mustard

Preheat oven to 350°F. Using the flat beater attachment, combine cream cheese, Monterey Jack, and mayonnaise. Mix on setting 3 until blended. Add red pepper, onion, and mustard. Continue to mix on setting 3 until blended. Spoon into a greased, 2-quart baking dish. Bake for 20 minutes or until bubbly. Serve with crackers or thinly sliced baguettes. **Makes 4 cups.**

Chicken 'n Basket

8 ounces cream cheese, softened
1 can chicken, drained
1 small onion, chopped
¼ teaspoon salt
¼ teaspoon pepper

¼ teaspoon tarragon
½ teaspoon parsley flakes
2 cans refrigerated crescent rolls
½ cup Parmesan cheese

Preheat oven to 375°F. With flat beater attachment, mix cream cheese, chicken, onion, salt, pepper, tarragon, and parsley at a medium setting until well blended. Unroll crescent rolls, tear apart, and place on cookie sheet. Spoon mixture onto the center of the dough. Roll starting with the wide end of the dough. Ensure dough covers filling. After all have been assembled, roll in Parmesan cheese and bake for 15 to 18 minutes or until golden brown. **Makes 16 servings.**

Meat-Za-Pie

1 pound lean ground beef	1/3 cup tomato paste
2/3 cup evaporated milk	1 cup cheddar cheese, shredded*
1/2 cup bread crumbs, fine	2 tablespoons of Parmesan cheese
1 teaspoon garlic salt	1/2 teaspoon oregano

Preheat oven to 375°F. With flat beater attachment, mix ground beef, evaporated milk, bread crumbs, and salt on a medium setting until well blended. Spread into 9-inch pie plate. Add a layer of tomato paste, cheese, Parmesan cheese, and oregano. Bake for 30 minutes. **Makes 6 to 8 servings.**

* Or use cheese of your choice.

Savory Twice-Baked Potatoes

3 medium potatoes	1 egg, slightly beaten
4 ounces cream cheese	2 tablespoons chopped onion
4 ounces sharp cheddar cheese, shredded	1 teaspoon chopped parsley
4 tablespoons butter	1/2 teaspoon salt
	1/2 teaspoon pepper

Preheat oven to 400°F. Bake 3 potatoes for 1 hour or until done. While potatoes are still warm, slice lengthwise and scoop potato out of skin. With flat beater attachment, mix the potatoes, cream cheese, cheddar cheese, and butter at a low setting until smooth. Add remaining ingredients and mix at a medium setting until well blended. Spoon mixture into the potato skins, place on cookie sheet and bake for 30 minutes or until peaks are golden brown. **Makes 6 servings.**

Decorator's "Buttercream" Icing

1 cup solid vegetable shortening	1/2 teaspoon butter extract
2 tablespoons water	4 cups sifted confectioners sugar
1 teaspoon vanilla extract	2 tablespoons light corn syrup

In the bowl, combine shortening, water, and vanilla. With the flat beater attachment, mix at a low setting until well blended. With the mixer on a medium setting, add sugar, one cup at a time. Add corn syrup and mix at high setting until frosting is light and fluffy. (If pure white icing is desired, use clear vanilla and a tiny drop of blue food coloring.) **Makes 3 cups.**

- For chocolate icing, add 3/4 cup of cocoa and 2 additional tablespoons of water.
- Use paste food coloring to tint the icing.
- For a thinner consistency icing, add 2 to 3 additional tablespoons of corn syrup.

Creamy Peanut Butter Pie

1 cup butter	9-inch graham crust
1 cup brown sugar, packed	2 ounces semi-sweet baking chocolate
1 cup peanut butter	2 tablespoons butter
12-ounce container frozen whipped topping, thawed	1 tablespoon milk

In a medium saucepan, combine 1 cup butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate 10 minutes. Using the flat beater attachment, beat peanut butter and brown sugar mixture at setting 4 until blended. Increase speed and beat one minute at setting 8. Reduce to setting 1 and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. In a small saucepan over low heat, melt chocolate, 2 tablespoons butter, and milk. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving. **Makes one 9-inch pie, cut into 8 servings.**

Angel Food Cake

1¼ cups confectioners sugar	1½ teaspoons of cream of tarter
1 cup cake flour	½ teaspoon salt
1 ⅔ cups egg whites, at room temperature (12 to 14 eggs)	1¼ cup sugar
	2½ teaspoons vanilla

Preheat oven to 375°F. In a small bowl, mix confectioners sugar and cake flour; set aside. In the mixing bowl, mix egg whites and cream of tarter until soft peak forms. Add salt, reduce to medium setting and gradually add sugar. Mix on highest setting until sugar is dissolved and stiff peaks form. With rubber spatula, fold in flour mixture and extracts just until they disappear. Pour mixture into an ungreased 10-inch tube pan. Bake 30-35 minutes until cake springs back when lightly touched. Invert cake in pan on bottle. Cool completely. Loosen side of cake from pan to remove.

Pineapple Cream Cake

8 ounces cream cheese, softened	3.4-ounce package instant vanilla pudding
15-ounce can crushed pineapple, undrained	½ cup vegetable oil
18.25-ounce package yellow cake mix	3 eggs

Preheat oven to 350°F. In the mixing bowl, use the flat beater attachment to combine cream cheese and pineapple on speed 2. Add cake mix, pudding, oil, and eggs. Mix on setting 2 until mixed, then on speed 4 for 2 minutes. Pour batter into greased tube or Bundt pan. Bake for 1 hour or until tests done. Let cool in pan 10 minutes then remove and let cool. **Makes 12 servings.**

Applesauce Cake

18.25-ounce package yellow cake mix	¼ cup vegetable oil
3.4-ounce package vanilla instant pudding	1½ teaspoon cinnamon
4 eggs	½ teaspoon nutmeg
1 cup applesauce	1 cup raisins (optional)
½ cup water	

Preheat oven to 350°F. In bowl, combine cake mix, pudding mix, eggs, applesauce, water, oil, cinnamon, and nutmeg with flat beater for one minute on low setting and then three minutes on medium setting. Stir in raisins. Spread batter in a greased and floured Bundt pan. Bake for 60 minutes or until done.

Magic Cookies

1 cup butter	½ teaspoon baking powder
1 cup sugar	½ teaspoon salt
1 cup light brown sugar	2 cups oatmeal
2 eggs	1 tablespoon vanilla
2 cups flour	12 ounces chocolate chips
1 teaspoon baking soda	1½ cups coconut

Preheat oven to 350°F. With flat beater attachment, cream together butter, sugar, and brown sugar at a medium setting until well blended. Mix in vanilla and eggs. Reduce speed and gradually add flour, baking soda, baking powder, and salt mix until smooth. On a low setting, mix in oatmeal, chocolate chips, and coconut until well mixed. Drop rounded spoon full onto ungreased cookie sheet. Bake on middle rack of oven for 12 to 14 minutes. **Makes 3 dozen cookies.**

Brownie Cookies

¾ cup shortening	1½ cups flour
1½ cups brown sugar, packed	1/3 cup unsweetened baking cocoa
1 tablespoon water	¼ teaspoon baking soda
1 teaspoon vanilla	½ teaspoon salt
2 eggs	12 ounces semi-sweet chocolate chips

Preheat oven to 375°F. With flat beater, cream shortening and brown sugar on medium setting until blended. Add water, vanilla, and eggs and mix. Add flour, cocoa, baking soda, and salt and beat at a medium setting until thoroughly mixed. Stir in chocolate chips on low setting. Drop tablespoons of dough on ungreased baking sheets. Bake 7 to 9 minutes. Do not overcook. **Makes 36 cookies.**

“Soft” Peanut Butter Cookies

1/3 cup vegetable shorting	1 teaspoon vanilla
1/2 cup peanut butter	3/4 teaspoon salt
1 1/4 cup light brown sugar	1 1/2 cups flour
1 egg	1 teaspoon baking soda

Preheat oven to 275°F. Using the flat beater attachment, beat shortening, peanut butter, brown sugar, egg, and vanilla at a medium setting until well blended. Reduce speed to low and gradually add dry ingredients until blended. Dough will be crumbly. Roll 3 tablespoon-size portions of the dough into a ball. Place on ungreased cookie sheet. Press to 1/2-inch thick. Bake 18 to 20 minutes. Do not overcook. **Makes 16 cookies.**

Grasshopper Cheesecake Bars

2 8-ounce packages cream cheese	1/2 cup sugar
1 1/2 cups flour	2 eggs
2/3 cup sugar	1 teaspoon peppermint extract
2/3 cup unsweetened cocoa powder	8 drops green food coloring
12 tablespoons butter or margarine	1/2 cup milk

Preheat oven to 350°F. Remove cream cheese and butter from refrigerator and let stand at room temperature about 30 minutes. In a small bowl, stir together flour, 2/3 cup of sugar, and cocoa powder. With a fork, mix in butter until mixture resembles fine crumbs. Remove 2 cups of this mixture, for topping. Take remaining mixture and press into two 8x8x2-inch baking pans. Bake for 15 minutes. With flat paddle, cream together cream cheese and 1/2 cup sugar until fluffy. Add eggs, peppermint extract, milk, and food coloring and beat well on medium setting. Spread mixture over the crust and sprinkle top with remaining crumb mixture. Bake for 20 to 25 minutes. Cut into bars and chill prior to serving. **Makes 50 bars.**

Pet Treats

1 cup oatmeal	1/4 cup powdered milk
1/3 cup or margarine	3/4 cup cornmeal
1 1/4 cups hot water	1 egg, beaten
1/4 cup meat or tuna fish juice (bullion may also be used)	3 cups whole wheat flour

Preheat oven to 350°F. Pour hot water over oatmeal and margarine and let stand 5 minutes. With the dough hook attachment, mix in meat juice, powdered milk, cornmeal, and egg. Add and mix in the flour 1 cup at a time. After all three cups of flour have been added, knead dough for 3 minutes, adding more flour if necessary. Dough should be very stiff. Pat or roll dough to 1/2-inch thickness and cut into desired size. Place on a greased cookie sheet. Bake 50 minutes. Allow to dry until hard. **Makes 2 pounds of treats.**

Customer Assistance

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your stand mixer.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

Customer Assistance Number 1-877-207-0923

Keep this number for future reference!

E-mail inquiries: www.gehousewares.com

Two-Year Limited Warranty

What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

For how long after the original purchase?

- Two years.

What will we do?

- Provide you with a new one.

How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest WAL*MART store or call Customer Assistance at 1-877-207-0923.

What does your warranty not cover?

- Glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades and/or agitators.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products purchased or serviced outside the USA.

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.
- WAL*MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you.

What if you purchased your product in the U.S., Canada or Mexico and encounter a problem while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of
General Electric Company
and is used under license by
WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

840104500

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

8/02



Batidora de pie



Salvaguardias importantes	2	La limpieza de su batidora	6
Piezas y características.....	3	Recetas.....	7
Cómo ensamblar su batidora	4	Asistencia al cliente.....	12
Cómo usar su batidora	5		

Para comunicarse con Asistencia al Cliente, llame al 1-877-207-0923

840104500

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni el cuerpo de la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
4. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
5. Saque las aspas y otros accesorios de la batidora antes de lavarlos.
6. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cable 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 el ajuste eléctrico o mecánico.
7. 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.
8. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las aspas durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías de la batidora.
9. No la use al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
11. No la coloque sobre un quemador a gas o eléctrico caliente ni cerca de uno, ni dentro de un horno caliente.
12. Verifique que el control esté en la posición apagada antes de conectar el cable al tomacorriente de pared. Para desconectar, coloque el control en RESET/OFF (Reajuste/Apagado) y luego saque el enchufe del tomacorriente de pared.
13. 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 cable de 3 terminales conectado a tierra (enchufe de 3 terminales). Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente hecho para un enchufe de 3 terminales. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, 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.

Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use ningún otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito que la batidora.

El largo del cable usado con este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable eléctrico de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la batidora. Debe tenerse cuidado para arreglar el cable de extensión de manera que no cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, donde pueda ser jalado por los niños o donde alguien pudiese tropezarse con él accidentalmente.

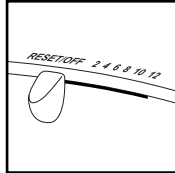
Un cable de extensión deberá conectarse primero al aparato, antes de ser enchufado en el tomacorriente.

Piezas y características

1 Cabeza de la batidora

2 Control de ajuste

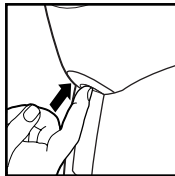
Seleccione un ajuste de 2 a 12.



El ajuste de la batidora aumentará con los números.

3 Botón para desprender la batidora

Este botón traba la cabeza de la



batidora hacia abajo para asegurar un mezclado a fondo. Cuando la cabeza de la batidora esté levantada, se

quedará trabada en la posición vertical. Sostenga la cabeza de la batidora cuando la baje hacia el tazón. Presione hacia arriba el botón para desprender la cabeza de la batidora.

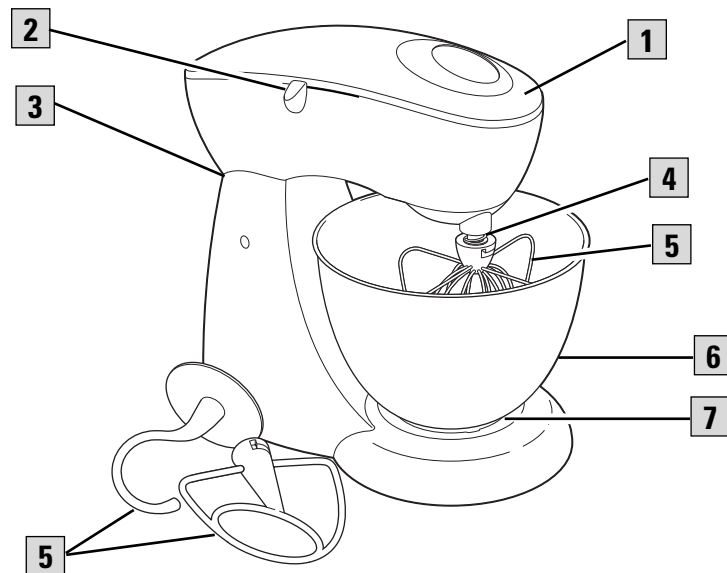
4 Eje de acoplamiento

5 Accesorios

Los accesorios de la batidora incluyen un aspa plana, un aspa de alambre y un gancho para masa.

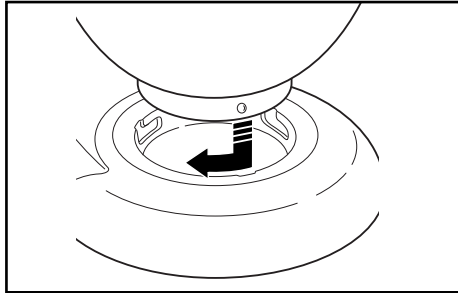
6 Tazón para mezclar de 4½ cuartos

7 Traba del tazón



Cómo ensamblar la batidora

Cómo sujetar el tazón



1. Asegúrese de que el control de ajuste esté fijo en RESET/OFF (Reajuste/ Apagado) y que la batidora esté desenchufada.
2. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.
3. Coloque el tazón en la bandeja giratoria y gírelo hacia la derecha hasta que encaje en su lugar.
4. Enchufe la batidora en un tomacorriente.

Para quitar:

1. Asegúrese de que el control de ajuste esté fijo en RESET/OFF (Reajuste/ Apagado) y de que la batidora esté desenchufada.
2. Presione el botón para desprender la batidora e incline hacia arriba la cabeza de la batidora.
3. Gire el tazón hacia la izquierda para destrabarlo.

Para sujetar el aspa, el aspa de alambre o el gancho para masa

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

- **Desenchufe la batidora antes de insertar o quitar las espas.**
- **Desenchufe la batidora antes de la limpieza. El no seguir estas instrucciones puede resultar en fractura de huesos o cortaduras.**

1. Asegúrese de que el control de ajuste esté fijo en RESET/OFF y de que la batidora esté desenchufada.
2. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.
3. Inserte el accesorio en el eje del aspa y presione hacia arriba tan lejos como le sea posible.
4. Gire el accesorio hacia la derecha, enganchando el aspa sobre el enganche del eje.
5. Enchufe la batidora en el tomacorriente.

Cómo usar su batidora

1. Antes de usarla por primera vez, lave el tazón y los accesorios en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.
2. Asegúrese de que el control de ajuste esté fijo en RESET/OFF (Reajuste/Apagado) y de que la batidora esté desenchufada.
3. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba. Inserte un accesorio.
4. Trabe el tazón en la base usando la opción "Traba del tazón".
5. Enchufe la batidora en el tomacorriente y seleccione el ajuste deseado. Prepare la receta según las instrucciones.
6. Cuando haya terminado, gire el control de ajuste a RESET/OFF (Reajuste/Apagado). Desenchufe del tomacorriente.
7. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.
8. Quite el accesorio.

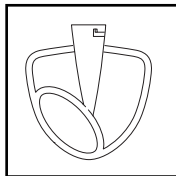
Guía para batir

La siguiente guía para batir es una sugerencia para seleccionar los ajustes de batido. Comience en el ajuste 2 y aumente hacia el ajuste deseado, según la consistencia que indique la receta.

ALIMENTO	ACCESORIO	AJUSTE
Pasteles (mezclas comerciales y caseros)	Aspa plana	4-6
Masa para galletitas	Aspa plana	4-6
Puré de papas	Aspa plana	6-8
Glaseado	Aspa plana	6-8
Claros de huevo (para merengues, etc.)	Aspa de alambre	10-12
Crema batida	Aspa de alambre	12
Budín instantáneo	Aspa de alambre	2
Pan	Gancho para masa	2-4

Sugerencias para galletitas

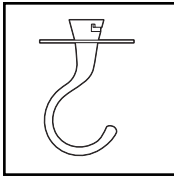
Use el aspa plana para mezclar la masa de galletitas. La masa de galletitas es una de las masas más espesas para mezclar. Hágalo más fácil siguiendo estas sugerencias:



- 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.
- Si la batidora parece hacer mucha fuerza, aumente el ajuste.

Sugerencias para el pan

Use el gancho para masa en los ajustes 2-4 para amasar recetas de pan con levadura.



- Puede darle al pan cualquier forma y hornearlo en cualquier molde. Lo único que se afectará será el tiempo de horneado.
- Cuando disuelva la levadura en agua tibia, la temperatura del agua deberá ser de 105° a 115°F. Generalmente, ésta es el agua del grifo bastante tibia.
- El pan crecerá mejor en un ambiente tibio y húmedo. Para obtener el mejor lugar para dejar que el pan crezca, colóquelo en un horno de microondas o común con un molde de agua humeante. No encienda el horno, pero cierre la puerta.
- Amase la masa de pan con levadura hasta que ésta tenga una apariencia satinada.

Notas acerca de su batidora de pie

- La cabeza de la batidora se traba hacia abajo para obtener un batido profundo.
- Cuando esté batiendo pastas poco espesas, use velocidades medias y detenga frecuentemente la batidora para raspar los lados del tazón con una espátula. Coloque los ingredientes líquidos en el fondo del tazón primero, y luego agregue los ingredientes secos.
- Siempre quédese cerca de la batidora durante el uso.
- Si se engancha accidentalmente una cuchara en un accesorio, o si se atasca el motor, deslice el control de ajuste hacia RESET/OFF (Reajuste/Apagado), y luego desenchufe. Saque lo que esté obstruyendo o reduzca la cantidad de mezcla que hay en el tazón. Deje que el motor se enfríe por 5 minutos antes de continuar.

La limpieza de su batidora

1. Gire el control de ajuste a RESET/OFF (Reajuste/Apagado). Desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.
3. Para quitar un accesorio, presiónelo hacia arriba tanto como le sea posible, y luego gírelo hacia la izquierda. Jale el accesorio del eje.
4. El tazón y los accesorios de la batidora pueden lavarse en agua caliente y jabonosa, o en una lavavajillas.
5. Limpie la cabeza y la base de la batidora con un paño húmedo.

Recetas

Pan rápido de pasas y canela

Baño:

2 cucharadas azúcar
1 cucharadita canela
1 cucharada mantequilla

Pan:

2 tazas de harina
1 taza de azúcar
2 cucharaditas polvo de hornear
½ cucharadita bicarbonato de soda
1 cucharadita sal
1 cucharadita canela
½ taza pasas
1 taza leche agria
¼ taza aceite vegetal
2 huevos
1 cucharadita vainilla

Precaliente el horno a 350°F.

Baño: En un tazón para cereal pequeño combine el azúcar, la canela, y la mantequilla. Aplástelos con un tenedor hasta que se desmenucen. Déjelos a un lado.

Pan: Coloque los ingredientes secos y las pasas en un tazón para mezclar. Usando el aspa plana, bata en el ajuste 1 hasta que estén apenas mezclados (por unos 10 segundos). Agregue la leche agria, aceite, huevos y vainilla. Bata en el ajuste 1 hasta que queden mezclados, y luego en el ajuste 2 por 1 minuto más o menos. Vierta la pasta en un molde engrasado de 9x5 pulgadas. Espolvoree el baño de canela sobre la pasta. Hornee por 50 minutos o hasta que al insertar un mondadientes, éste salga seco. Sáquelo del molde y déjelo enfriar sobre una rejilla. **Se obtienen 12 porciones.**

Dip de pimiento rojo asado

8 onzas queso crema, ablandado
¾ libra queso Monterey Jack, asados,
escurridos y cortados en cubitos rallado
1 taza mayonesa

1 frasco de 7 onzas de pimientos rojos
asados, escurridos y cortados en cubitos
2 cucharadas cebolla finamente picada
2 cucharadas mostaza Dijon

Precaliente el horno a 350°F. Usando el aspa plana, mezcle el queso crema, el queso Monterey Jack y la mayonesa. Bata en el ajuste 3 hasta que queden mezclados. Agregue el pimiento rojo, cebolla y mostaza. Continúe batiendo en el ajuste 3 hasta que queden mezclados. Vierta con una cuchara en un molde de horno de 2 cuartos. Hornee por 20 minutos o hasta que aparezcan burbujas. Sirva con galletas saladas o rodajas delgadas de pan francés. **Se obtienen 4 tazas.**

Pollo a la canasta

8 onzas de queso crema, ablandado
1 lata de pollo escurrido
1 cebolla chica picada
¼ cucharadita sal
¼ cucharadita pimienta

¼ cucharadita estragón
½ cucharadita hojuelas de perejil
2 latas de masa refrigerada para
cuernitos de pan
½ taza queso parmesano

Precaliente el horno a 350°F. Usando el aspa plana, mezcle el queso crema, pollo, cebolla, sal, pimienta, estragón y perejil en el ajuste medio hasta que queden bien mezclados. Desenrolle los cuernitos, sepárelos y colóquelos en una charola galletera. Vierta la mezcla con una cuchara en el centro de la masa. Enrolle comenzando por el extremo más ancho de la masa. Asegúrese de que la masa cubre el relleno. Después de que hayan sido armados, páselos por queso parmesano y hornee por 15 a 18 minutos o hasta que estén dorados. **Se obtienen 16 porciones.**

Pay-pizza de carne

1 libra carne molida sin grasa	½ taza pasta de tomate
⅔ taza leche evaporada	1 taza queso cheddar, rallado*
½ taza pan rallado fino	2 cucharadas queso parmesano
1 cucharadita sal de ajo	½ cucharadita orégano

Precalente el horno a 375°F. Usando el aspa plana, mezcle la carne molida, leche evaporada, pan rallado y sal en el ajuste medio hasta que queden bien mezclados. Coloque en una fuente para pay de 9 pulgadas. Agregue una capa de pasta de tomate, queso, queso parmesano y orégano. Hornee por 30 minutos.

Se obtienen de 6 a 8 porciones. * O use el queso de su elección.

Papas sabrosas horneadas dos veces

3 papas medianas	1 huevo batido ligeramente
4 onzas queso crema	2 cucharadas cebolla picada
4 onzas queso cheddar fuerte, rallado	1 cucharadita perejil picado
4 cucharadas mantequilla	½ cucharadita sal
	½ cucharadita pimienta

Precalente el horno a 400°F. Hornee las 3 papas por 1 hora o hasta que estén cocidas. Con las papas todavía calientes, córtelas a lo largo y saque las papas de la cáscara con una cuchara. Con el aspa plana, mezcle las papas, queso crema, queso cheddar y mantequilla en el ajuste bajo hasta que queden suaves. Agregue el resto de los ingredientes a la mezcla y mezcle en el ajuste medio hasta que queden bien mezclados. Vierta la mezcla en las cáscaras de las papas, coloque en una charola galletera y hornee por 30 minutos o hasta que el tope quede dorado.

Se obtienen 6 porciones.

Glaseado para decorador "de crema de manteca"

1 taza manteca vegetal sólida	½ cucharadita extracto de mantequilla
2 cucharadas agua	4 tazas azúcar glass cernida
1 cucharadita extracto de vainilla	2 cucharadas sirope de maíz claro

En el tazón, combine la manteca vegetal, agua y vainilla. Con el aspa plana, mezcle en el ajuste bajo hasta que quede bien mezclado. Con la batidora en el ajuste medio, agregue el azúcar, una taza por vez. Agregue el sirope de maíz y mezcle en el ajuste alto hasta que el glaseado quede liviano y esponjoso. (Si desea un glaseado puramente blanco, use vainilla clara y una gotita de colorante para alimentos de color azul). **Se obtienen 3 tazas.**

- Para glaseado de chocolate, agregue ¾ taza de cocoa y 2 cucharadas adicionales de agua.
- Use colorante para alimentos en pasta para darle color al glaseado.
- Para obtener una consistencia más líquida en el glaseado, agregue de 2 a 3 cucharadas adicionales de sirope de maíz.

Pay cremoso de mantequilla de cacahuete

1 taza mantequilla	1 costra de galletas tipo graham de 9 pulgadas
1 taza azúcar morena (medida compacta)	2 onzas chocolate semiamargo para hornear
1 taza mantequilla de cacahuete	2 cucharadas mantequilla
1 envase (12 onzas) crema batida congelada, descongelada	1 cucharada leche

En una sartén mediana combine 1 taza de mantequilla con azúcar morena. Cocine a lumbre mediana hasta que se derrita la mantequilla y la mezcla esté suave, mezclando frecuentemente. Refrigere por 10 minutos. Bata la mantequilla de cacahuete con la mezcla de azúcar morena con el aspa plana en el ajuste 4 hasta que estén mezcladas. Incremente la velocidad y bata en el ajuste 8 por 1 minuto. Reduzca el ajuste a 1 y agregue la cubierta batida. Bata por un minuto más. Vierta en la costra de galletas tipo graham y refrigere. En una sartén pequeña derrita chocolate, 2 cucharadas mantequilla y leche a lumbre baja. Revuelva constantemente hasta que la mezcla esté suave. Enfríe ligeramente y luego unte sobre la superficie del pay. Refrigere por varias horas o toda la noche antes de servir. **Rinde un pay de 9 pulgadas, partido en 8 porciones.**

Pastel a base de claras tipo Ángel

1¼ tazas azúcar glass	1½ cucharaditas cremor tártaro
1 taza harina para pastelería	½ cucharadita sal
1½ tazas claras de huevo, a temperatura ambiente (de 12 a 14 huevos)	1¼ tazas azúcar
	2½ cucharaditas vainilla

Precaliente el horno a 375°F. En un tazón pequeño, mezcle el azúcar glass y la harina para pastelería; deje a un lado. En el tazón de mezclar bata las claras de huevo y el cremor tártaro hasta que se formen picos suaves. Agregue la sal, reduzca el ajuste a medio y agregue gradualmente el azúcar. Mezcle en el ajuste más alto hasta que se disuelva el azúcar y se formen picos más firmes. Con una espátula de goma, agregue la mezcla de harina y extractos y revuelva en forma envolvente sólo hasta que desaparezcan. Vierta la mezcla en un molde de rosca sin engrasar de 10 pulgadas. Hornee por 30-35 minutos o hasta que no quede una marca al tocar ligeramente la superficie con el dedo. Invierta el pastel aún en el molde sobre una botella. Deje que se enfríe completamente. Separe los lados del pastel del molde para sacarlo.

Pastel cremoso de piña

8 onzas queso crema, ablandado	1 paquete budín instantáneo de vainilla de 3.4 onzas
1 lata de 15 onzas de piña aplastada, sin escurrir	½ taza aceite vegetal
1 paquete de mezcla comercial para pastel amarillo de 18.25 onzas	3 huevos

Precaliente el horno a 350°F. En el tazón de mezclar, use el aspa plana para combinar el queso crema y la piña en la velocidad 2. Agregue la mezcla para pastel, budín, aceite y huevos. Mezcle en el ajuste 2 hasta que queden mezclados, luego en velocidad 4 por 2 minutos. Vierta la pasta en un molde de rosca o molde tipo Bundt engrasado. Hornee por 1 hora o hasta que esté listo. Deje que se enfríe en el molde por 10 minutos, luego sáquelo y deje que se enfríe. **Se obtienen 12 porciones.**

Pastel de puré de manzana

1 paquete de mezcla comercial para pastel amarillo de 18.25 onzas	½ taza agua
1 paquete budín instantáneo de vainilla de 3.4 onzas	¼ taza aceite vegetal
4 huevos	1½ cucharaditas canela
1 taza puré de manzana	½ cucharadita nuez moscada
	1 taza pasas (opcional)

Precale el horno a 350°F. En el tazón, bata la mezcla para pastel, mezcla para budín, huevos, puré de manzana, agua, aceite, canela y nuez moscada con el aspa plana por un minuto en el ajuste bajo y luego por tres minutos en el ajuste medio. Agregue las pasas. Vierta la pasta en un molde tipo Bundt engrasado y enharinado. Hornee por 60 minutos o hasta que quede hecho.

Galletas mágicas

1 taza mantequilla	½ cucharadita polvo de hornear
1 taza azúcar	½ cucharadita sal
1 taza azúcar morena clara	2 tazas avena
2 huevos	1 cucharada vainilla
2 tazas harina	12 onzas de chispas de chocolate
1 cucharadita bicarbonato de soda	1½ tazas coco

Precale el horno a 350°F. Con el aspa plana, acreme la mantequilla, azúcar y azúcar morena en el ajuste medio hasta que queden bien mezcladas. Incorpore a la mezcla la vainilla y los huevos. Reduzca la velocidad y agregue gradualmente la harina, bicarbonato de soda, polvo de hornear y sal. Mezcle hasta que quede suave. En un ajuste bajo, mezcle la avena, chispas de chocolate y coco hasta que queden bien mezclados. Vierta a cucharadas llenas sobre una charola para galletas sin engrasar. Hornee en la rejilla del medio del horno por 12 a 14 minutos. **Se obtienen 3 docenas de galletas.**

Galletas de chocolate tipo brownies

⅔ taza manteca vegetal	1½ tazas harina
1½ tazas azúcar morena, medida compacta	⅓ taza cocoa para hornear sin azúcar
1 cucharada agua	¼ cucharadita bicarbonato de soda
1 cucharadita vainilla	½ cucharadita sal
2 huevos	12 onzas chispas de chocolate semiamargo

Precale el horno a 375°F. Con el aspa plana, acreme la manteca vegetal y el azúcar morena en el ajuste medio hasta que se mezclen. Agregue agua, vainilla y huevos y mezcle. Agregue la harina, cocoa, bicarbonato de soda y sal y bata en el ajuste medio hasta que se mezclen bien. Vierta las chispas de chocolate en el ajuste bajo. Coloque la masa a cucharadas sobre charolas galleteras sin engrasar. Hornee de 7 a 9 minutos. No cocine en exceso. **Se obtienen 36 galletas.**

Galletas "blandas" de mantequilla de cacahuete

1/3 taza manteca vegetal	1 cucharadita vainilla
1/2 taza mantequilla de cacahuete	3/4 cucharadita sal
1 1/4 tazas azúcar morena clara	1 1/2 tazas harina
1 huevo	1 cucharadita bicarbonato de soda

Precalente el horno a 275°F. Usando el aspa plana, bata la manteca vegetal, mantequilla de cacahuete, azúcar morena, huevo y vainilla en el ajuste medio hasta que queden bien mezclados. Reduzca la velocidad a baja y agregue gradualmente los ingredientes secos hasta que queden mezclados. La masa parecerá como migas grandes. Tome 3 cucharadas de masa y forme una bolita. Repita con el resto de la masa y coloque las bolitas en una charola galletera sin engrasar. Presiónelas hasta que queden de 1/2-pulgada de grueso. Hornee por 18 a 20 minutos. No cocine en exceso. **Se obtienen 16 galletas.**

Barras saltamontes de pastel de queso

2 paquetes de 8 onzas queso crema	2 huevos
1 1/2 taza harina	1 cucharadita extracto de menta
2/3 taza azúcar	8 gotas colorante para alimentos de color verde
2/3 taza polvo de cocoa sin azúcar	1/2 taza leche
12 cucharadas mantequilla o margarina	
1/2 taza azúcar	

Precalente el horno a 350°F. Saque el queso crema y la mantequilla del refrigerador y deje a temperatura ambiente por unos 30 minutos. En un tazón pequeño, revuelva la harina, 2/3 taza de azúcar y polvo de cocoa. Con un tenedor, agregue y mezcle la mantequilla hasta que la mezcla quede como migas finas. Quite 2 tazas de esa mezcla para la capa final. Tome la mezcla sobrante y presiónela en 2 moldes de 8x8x2 pulgadas. Hornee por 15 minutos. Con el aspa plana acreme el queso crema con 1/2 taza de azúcar hasta que quede esponjoso. Agregue los huevos, extracto de menta, leche y colorante para alimentos y bata bien en el ajuste medio. Vierta la mezcla sobre la corteza y espolvoree la superficie con la mezcla sobrante con consistencia de migas. Hornee por 20 a 25 minutos. Corte en barras y enfríe antes de servir. **Se obtienen 50 barras.**

Delicias para mascotas

1 taza avena	1/4 taza leche en polvo
1/3 taza margarina	3/4 taza harina de maíz
1 1/4 taza agua caliente	1 huevo batido
1/4 taza jugo de carne o de atún (también puede usarse caldo en cubitos)	3 tazas harina integral

Precalente el horno a 350°F. Vierta el agua caliente sobre la avena y la margarina, y deje reposar por 5 minutos. Con el gancho para masa, mezcle el jugo de carne, leche en polvo, harina de maíz y huevo. Agregue la harina y mezcle de una taza por vez. Después de que haya agregado las tres tazas de harina, amase por 3 minutos, agregando más harina si es necesario. La masa debe estar bien firme. Golpee suavemente o estire con un rodillo la masa a un grosor de 1/2-pulgada y corte del tamaño deseado. Coloque en una charola galletera engrasada. Hornee por 50 minutos. Deje que se seque hasta que esté duro. **Se obtienen 2 libras de galletas.**

Asistencia al cliente

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, sírvase llamar a nuestro Número de Asistencia al Cliente. Para un servicio más rápido es importante que tenga los números de modelo, serie y tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su batidora de pie.

MODELO: _____ **TIPO:** _____ **SERIE:** _____

Número de Asistencia al Cliente: 1-877-207-0923

¡Guarde este número para referencia futura!

Solicitud de información por e-mail: www.gehousewares.com

Garantía Limitada de Dos Años

¿Qué cubre su garantía?

- Todo defecto de material o mano de obra.

¿Por cuánto tiempo después de la compra inicial?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Le suministraremos una unidad nueva.

¿Cómo hacer un reclamo bajo garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaque su unidad debidamente. Recomendamos usar la caja y los materiales de empaque originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL*MART más cercana o llame al Número de Asistencia al Cliente al 1-877-207-0923.

¿Qué es lo que la garantía no cubre?

- Partes de vidrio, envases de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no se encuentre en las instrucciones impresas.
- Daños debido al mal uso, abuso, o negligencia.
- Productos comprados o reparados fuera de los Estados Unidos.

¿Cuál es la relación entre las leyes estatales y esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted también tenga otros derechos que varían de un estado al otro.
- WAL*MART expresamente niega toda responsabilidad por daños consecuentes o pérdidas incidentales causadas por el uso de este aparato. Ciertos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes de manera que es posible que el descargo de responsabilidad que antecede no corresponda en su caso.

¿Qué sucede si usted adquirió su producto en los Estados Unidos, Canadá o México y encuentra un problema cuando lo está usando fuera del país de compra?

- La garantía es válida solamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo bajo garantía que se indica.



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

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

840104500

8/02

12

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>