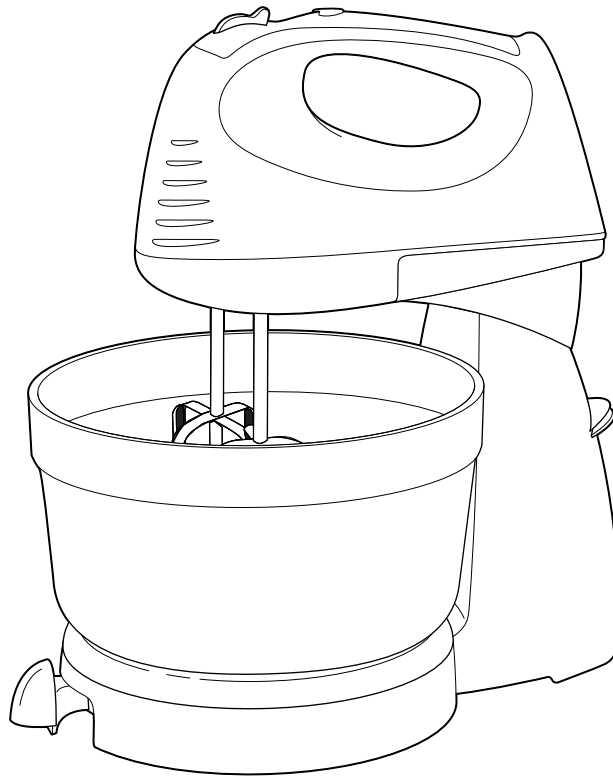




Hand/Stand Mixer



Important Safeguards	2	Cleaning Your Mixer	6
Parts and Features	3	Recipes	7
Using Your Mixer	4	Customer Assistance	10

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

840107300

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To reduce the risk of electrical shock, do not put 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. 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 mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
8. 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 assistance number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
10. Do not use outdoors.
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 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 polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit,

contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters or dough hooks.

BEFORE FIRST USE: Wash bowl, beaters, and dough hooks in hot, soapy water. Then rinse and dry.

CAUTION: Never place mixing bowl in an oven, microwave oven, or on a hot cooking surface. The mixing bowl is not intended to be used at high temperatures and should never be used as cookware, ovenware, or bakeware.

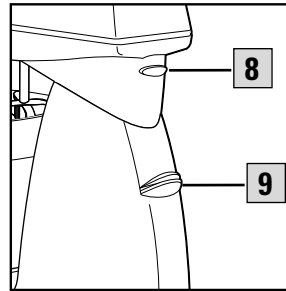
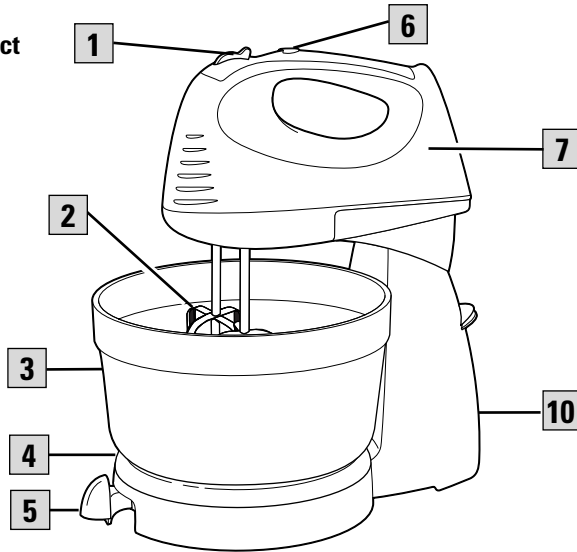
Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

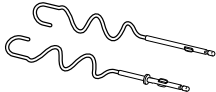
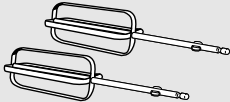
Parts and Features

- 1** Speed Control (On/Off) and Eject
- 2** Beaters
- 3** Bowl
- 4** Turntable
- 5** Bowl Control Lever
- 6** Power Surge
- 7** Mixer
- 8** Hand Mixer Release Button
- 9** Mixer Lockdown Tabs
- 10** Stand



Attachments

This mixer comes with one or more of the following attachments.

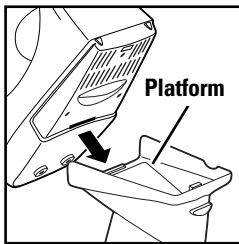
Attachment	Description
	<p>The dough hooks can perfectly knead a one loaf bread recipe. Always use dough hooks on Speed 4, 5, or 6 .</p>
	<p>The beaters are designed for general mixing purposes.</p>

Using Your Mixer

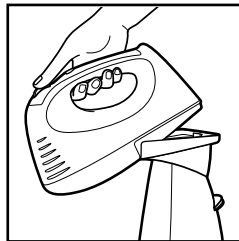
How to Assemble the Stand

NOTE: Attach the mixer to the stand before attaching the beaters or any other attachments.

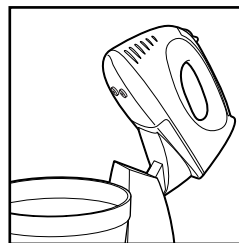
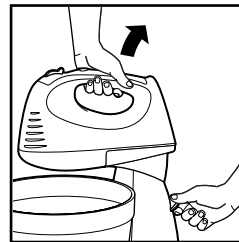
1. Set the stand on counter. With the platform level, and while holding the mixer as shown, place the L-shaped tab on platform into the slot on the bottom of the mixer.



2. As the mixer is lowered, gently press the back of the mixer onto the platform until it locks into place. The mixer can now be used as a stand mixer.



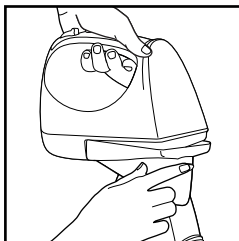
3. To lift the mixer head, squeeze together mixer lock-down tabs.



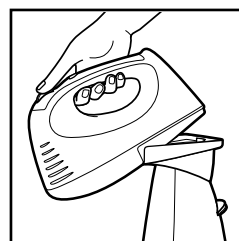
How to Remove the Mixer

The stand mixer is very convenient for most recipes. However, small amounts—like one cup of cream—may not contact the beaters in the stand mixer mode. In these cases we recommend using as a hand mixer.

1. Hold the hand mixer with one hand and press the mixer release button with the other hand.



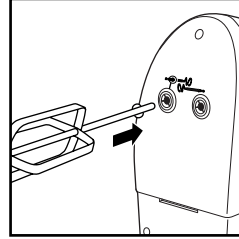
2. Tilt the mixer forward to release from the stand.



To Insert Beaters

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

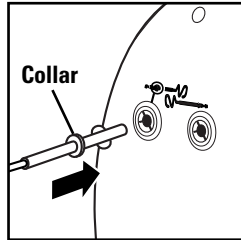
2. Insert a beater into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater.



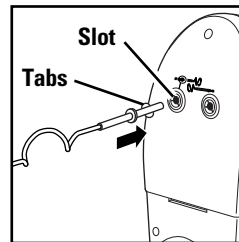
To Insert Dough Hooks

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

2. Insert dough hook with collar into the opening indicated by the illustration on the mixer.



3. Align tabs on the dough hook with the slots in the opening. Push until it clicks into place. Repeat with the other dough hook.



To Mix

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

2. Plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.

3. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.

4. When finished mixing, move speed control to **0** (OFF) and unplug mixer.

5. To eject beaters, with speed control set at **0** (OFF) push straight down on the speed control.

6. To remove mixer from stand, hold mixer and press mixer release button. Pull mixer to release from stand.

Optional Features (available on selected models)

Mixer Lockdown Tabs

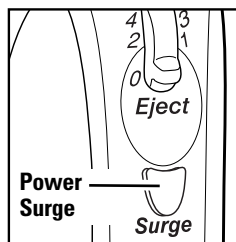
Use this feature to lock the mixer in the "down" position when using on the stand. Squeeze the tabs together to lift the mixer head.

Bowl Control Lever

Use the lever to move the turntable. This allows you to position the beaters near the edge of the bowl or in the center of the bowl.

Power Surge

Press and hold down the button for additional power at any speed.

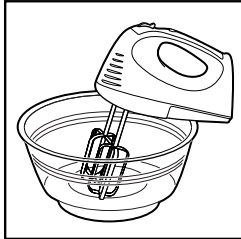


NOTE: Never use Power Surge for more than two minutes at a time or motor may overheat.

Optional Features (continued)

Hand Mixer Stabilizer

This feature can be used on most large mixing bowls. Use the stabilizer while adding ingredients or checking a recipe. To use, TURN MIXER OFF (0), then set the mixer on the edge of the bowl.



CAUTION:

- Never use stabilizer when mixer is on.
- Do not use stabilizer on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls.

Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for the 6 speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

6 SPEED	FUNCTION
0	OFF and/or Eject
1	LOW speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	MEDIUM speed for most packaged cake mixes
4	Frosting and mashed potatoes; kneading dough
5	Beating egg whites; kneading dough
6	HIGH speed for whipping cream; kneading dough

NOTE: Dough hooks should only be used on speeds 4 through 6.

Cleaning Your Mixer

1. Always turn off and unplug mixer from electrical outlet before ejecting the attachments.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

NOTES:

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- To reduce the risk of electrical shock do not immerse the mixer body or cord in water or other liquid.

Recipes

Lemon Chess Squares

18-ounce package yellow cake mix	1-pound box confectioners sugar
1 egg	2 eggs
½ cup butter or margarine, melted	¼ teaspoon lemon extract
8-ounce package cream cheese, room temperature	½ teaspoon vanilla extract

In a large mixing bowl combine dry cake mix, 1 egg, and butter. Mix until combined at Speed 1. Pat into ungreased 9x13-inch pan. With same mixing bowl and same beaters (not necessary to wash) beat cream cheese and sugar at Speed 2 until smooth. Add eggs and extract; beat at Speed 3 until well blended. Pour cream cheese mixture over top of cake in pan. Bake at 350°F for 45 to 50 minutes. Let cool then cut into bars. **Yield: About 36 bars.**

Fluffy White Frosting

Not as sweet as traditional butter cream frosting.

¾ cup vegetable shortening	5 to 6 tablespoons milk
1-pound box confectioners sugar	2 teaspoons vanilla extract
1 teaspoon salt	

Beat ingredients at Speed 4 for 3 minutes. **Makes enough to frost two 9-inch round layers.**

Ginger Cookie Bars

¾ cup vegetable shortening	2 teaspoons baking soda
1 cup sugar	1 teaspoon ground cinnamon
¼ cup molasses	½ teaspoon ground cloves
1 egg	½ teaspoon ground ginger
½ teaspoon vanilla	½ teaspoon salt
2 cups flour	

In a mixing bowl, using beaters combine shortening, sugar, molasses, egg, and vanilla at Speed 2 until smooth. Add flour, baking soda, cinnamon, cloves, ginger, and salt. Mix at Speed 2 until blended. Spread in an ungreased 15x10x1-inch baking pan. Bake at 375°F for 12 minutes or until lightly browned. Do not overbake. Cool on a wire rack before cutting. **Makes about 4 dozen bars.**

Brown Sugar Butterscotch Cookies

1 cup butter, room temperature	2½ cups flour
1 cup white sugar	½ teaspoon salt
1 cup brown sugar	1 teaspoon baking soda
2 eggs	4 cups crispy rice cereal
2 teaspoon vanilla	2 cups butterscotch chips

In a large mixing bowl, using beaters cream butter and sugars at Speed 2. Add eggs and vanilla and continue mixing. Add flour, salt, and baking soda and mix at Speed 3. Add rice cereal and chips and mix on Speed 3. Drop by spoonfuls onto cookie sheet. Bake at 350°F for 12 to 15 minutes or until lightly browned. **Makes 6 dozen.**

Double Dark Chocolate Cookies

12-ounce package semisweet chocolate chips	$\frac{2}{3}$ cup sugar
1½ cups flour	$\frac{3}{4}$ cup packed brown sugar
$\frac{1}{2}$ cup unsweetened baking cocoa	$\frac{3}{4}$ cup butter, room temperature
1 teaspoon baking soda	3 eggs
1 teaspoon salt	1 teaspoon vanilla

Melt chocolate chips and set aside to cool slightly. Stir together the flour, cocoa, baking soda, and salt into a bowl. In a large bowl, combine sugar, brown sugar, and butter. Beat with mixer at Speed 2 for two minutes. Add eggs, one at a time, beating after each addition. Add vanilla and beat another 30 seconds. Add melted chocolate and beat on Speed 1 until thoroughly mixed. Add the flour mixture and beat on Speed 1, gradually increasing speed to Speed 3 until thoroughly mixed. Drop by heaping tablespoons onto an ungreased baking sheet. Bake 10 to 12 minutes at 325°F. Allow cookies to cool on baking sheet for five minutes. Transfer to cooling racks to cool completely before storing. **Makes about 3½ dozen large cookies.**

Zesty Mashed Potatoes

8 large baking potatoes (peeled, cubed, cooked, and drained)	$\frac{1}{2}$ cup butter, room temperature
$\frac{1}{2}$ cup sour cream	$\frac{1}{2}$ cup milk
8-ounce package cream cheese, room temperature	$\frac{1}{2}$ to 1 teaspoon minced garlic
	Salt and pepper to taste

Place hot potatoes into a large bowl. Start mixing the potatoes at MEDIUM speed until they are smooth. Add sour cream, cream cheese, butter, milk, garlic, salt, and pepper and continue beating until thoroughly mixed. Pour into a greased 9x13-inch baking dish. Baked uncovered for 30 minutes at 400°F. **Makes 8 servings.**

Blackberry Cobbler

2 to 3 cups fresh or 1 (14-ounce bag) frozen blackberries, thawed	1 cup flour
$\frac{1}{2}$ cup low fat margarine (40% vegetable oil), melted	1 cup sugar
$\frac{1}{4}$ cup sugar	1½ teaspoons baking powder
	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
	1 cup milk

Place blackberries and melted margarine into a 9x13-inch baking pan. Sprinkle $\frac{1}{4}$ cup sugar over the berries and stir to blend in. In a medium bowl, combine flour, 1 cup sugar, baking powder, salt, and milk. Beat with mixer at medium speed for two to three minutes. Pour over the berry mixture. Bake at 325°F for 45 minutes. **Makes 8 servings.**

Creamy Peanut Butter Pie

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

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. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at LOW speed until blended. Increase speed and beat one minute at HIGH speed. Reduce speed to LOW 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.

Baked Spinach-Parmesan Dip

10-ounce package frozen whole spinach, thawed	1 clove garlic, minced
1 cup mayonnaise	1 cup grated Parmesan cheese
3-ounce package cream cheese, room temperature	1/8 teaspoon pepper
1 small onion, minced	1/2 teaspoon paprika
	2 baguettes, thinly sliced

Squeeze spinach to remove liquid and chop finely. In a large bowl combine spinach, mayonnaise, cream cheese, onion, garlic, parmesan, and pepper. Beat ingredients at Speed 3 until well blended, about one minute. Spoon the mixture into a three or four cup baking dish that has been sprayed with vegetable spray. Sprinkle evenly with paprika. Bake in a 350°F oven until hot in center and lightly browned on top, 25 to 30 minutes. Serve hot to spread on baguette slices.

Chocolate Angel Food Cake

1 1/2 cups confectioners sugar	1/2 teaspoon vanilla
1 cup flour	1 1/2 teaspoons cream of tartar
1/4 cup baking cocoa	1/2 teaspoon salt
1 1/2 cups egg whites (about 10 eggs)	1 cup sugar

Combine confectioners sugar, flour and cocoa in a bowl and stir to mix. Set aside. Using hand mixer, in a large mixing bowl, beat egg whites, vanilla, cream of tartar, and salt at Speed 3 until soft peaks form. Increase to Speed 5 and add sugar, one tablespoon at a time, beating until stiff peaks form. Fold in the cocoa mixture by hand, about a fourth at a time. Spoon into an ungreased 10-inch tube pan. Carefully run a metal spatula or knife through batter to remove any air pockets. Bake on lowest oven rack at 375°F for 35 to 40 minutes or until the top springs back when lightly touched. Turn pan upside down and cool completely. Run a knife around edges and center of tube to loosen then remove cake.

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 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

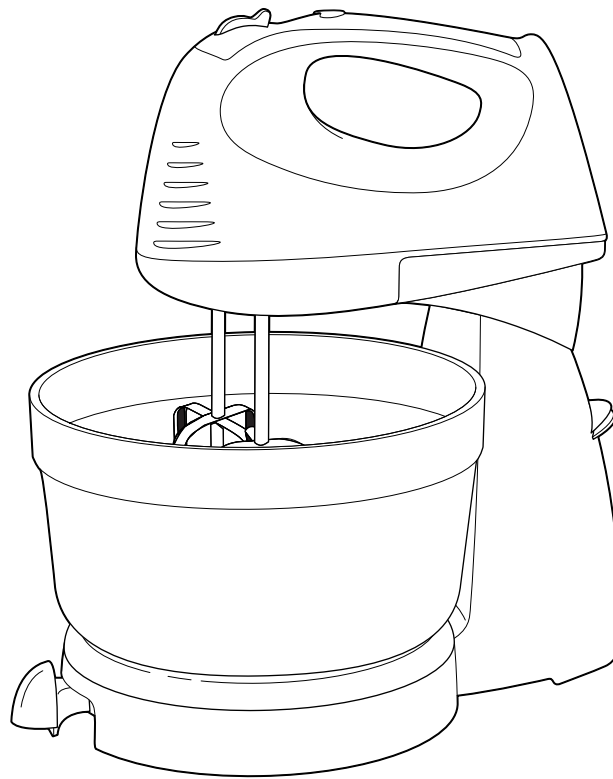
840107300

WAL*MART Stores, Inc.
Bentonville, AR 72716

11/02



Batidora de mano/de pie



Salvaguardias importantes	2	La limpieza de su batidora	6
Piezas y características.....	3	Recetas.....	7
El uso de su batidora.....	4	Asistencia al cliente.....	10

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

840107300

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. 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 en la batidora.
6. Saque las aspas de la batidora antes de lavarlos.
7. 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.
8. 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.
9. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos el por fabricante de electrodomésticos para usar con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
12. Verifique que el control esté en la posición apagada antes de enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada (OFF) 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 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 heridas personales, siempre desenchufe la batidora antes de introducir o quitar las aspas o los ganchos para masa.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave el tazón, las aspas y los ganchos para masa en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

PRECAUCIÓN: Nunca coloque el tazón para batir en un horno, horno de microondas o sobre una superficie de cocción caliente. El tazón para batir no ha sido diseñado para usarse en temperaturas altas y no debe ser usado como un utensilio para cocinar, para guisar ni para hornear.

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 o pasta muy espesa, recomendamos mezclarlos a mano al final de la receta.

Piezas y características

1 Control de velocidad (Encendido/Apagado) y expulsión

2 Aspas

3 Tazón

4 Plataforma giratoria

5 Palanca de control del tazón

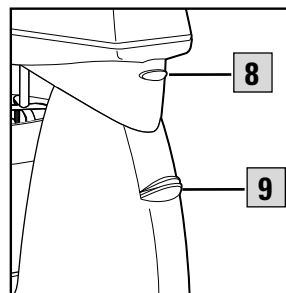
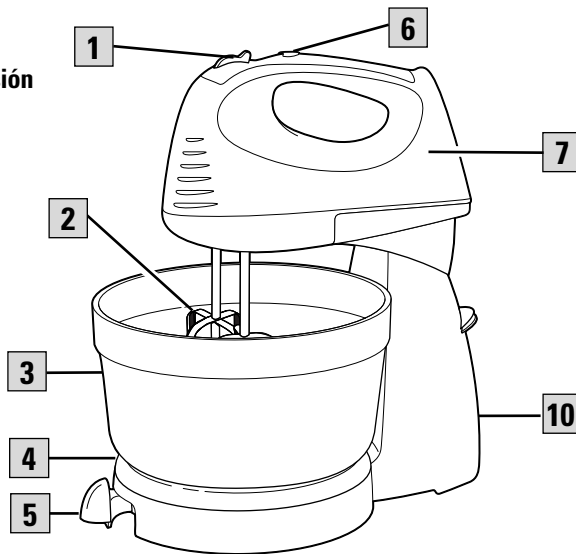
6 Aumento de potencia

7 Batidora

8 Botón para desprender la batidora manual

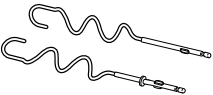
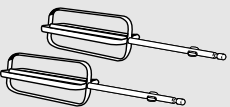
9 Lengüetas de traba de la batidora

10 Pedestal



Accesorios

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

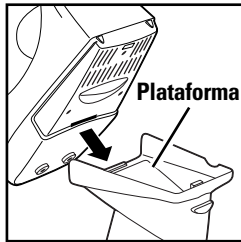
Accesorio	Descripción
	Los ganchos para masa pueden amasar perfectamente la receta para una flauta de pan. Siempre use los ganchos para masa en las Velocidades 4, 5 ó 6.
	Las aspas se han diseñado para batir en general.

El uso de su batidora

Cómo ensamblar el pedestal

NOTA: Coloque la batidora en el pedestal antes de conectar las aspas o cualquier otro accesorio.

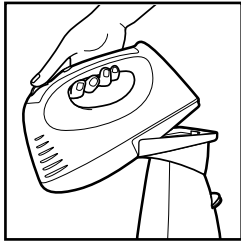
1. Apoye el pedestal sobre un mostrador o una encimera.



Con la plataforma nivelada y mientras sostiene la batidora según se ilustra, coloque la lengüeta en forma de L en la plataforma,

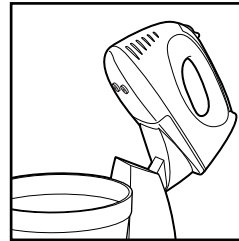
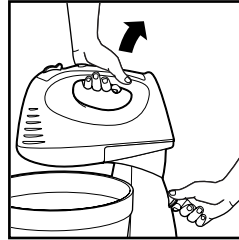
dentro de la ranura en la parte inferior de la batidora.

2. Mientras baja la batidora, presione delicadamente y coloque la parte posterior de la batidora sobre la plataforma hasta que se trabe en la posición correcta.



Ahora puede usarla como batidora de pie.

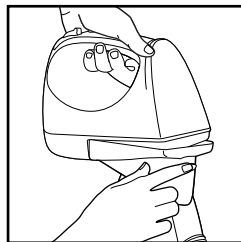
3. Para levantar el cuerpo de la batidora, apriete y acerque las lengüetas de fijación de la batidora.



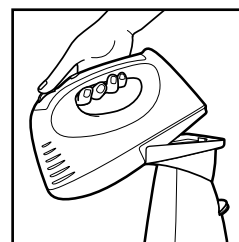
Cómo sacar la batidora

La batidora de pie es muy conveniente para la mayoría de las recetas. Sin embargo, es probable que cantidades pequeñas, como una taza de crema, no entren en contacto con las aspas en el modo de batidora de pie. En estos casos, recomendamos que se use como una batidora manual.

1. Sostenga la batidora manual con una mano y oprima el botón para desprenderla con la otra mano.



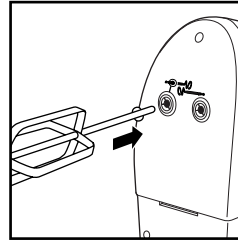
2. Incline la batidora hacia adelante para desprenderla del pedestal.



Para introducir las aspas

1. Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la graduación **0** (apagado-OFF).

2. Introduzca un aspa en la abertura de la parte inferior de la batidora.

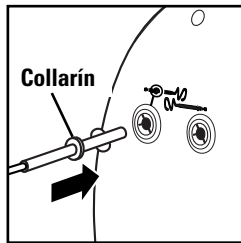


Empújela hasta que haga clic y quede firme en posición. Repita con el otro aspa.

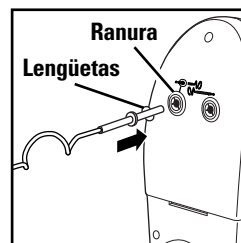
Para introducir los ganchos para masa

1. Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la graduación **0** (apagado-OFF).

2. Introduzca el gancho para masa con el collarín en la abertura indicada por el dibujo en la batidora.



3. Alinee las lengüetas del gancho para masa con las ranuras en la abertura.



Empuje hasta que haga clic y quede firme en posición. Repita con el otro gancho para masa.

Para batir

1. Siempre verifique que la batidora esté desenchufada y que el control de velocidad esté en la graduación **0** (apagado-OFF). Introduzca las aspas.
2. Enchufe la batidora en el tomacorriente. Coloque las aspas en el tazón.
3. Mueva el control de velocidad a la graduación deseada, comenzando con 1 y aumentando a más velocidad según lo requiera.

4. Cuando termine de batir, mueva el control de velocidad a **0** (apagado-OFF) y desenchufe la batidora.
5. Para expulsar los batidores, con el control de velocidad en la graduación **0** (apagado-OFF), empuje el control de velocidad completamente hacia abajo.
6. Para sacar la batidora del pedestal, sostenga la batidora y oprima el botón para desprenderla. Jale de la batidora para desprenderla del pedestal.

Características opcionales (disponibles en modelos selectos)

Lengüetas de fijación de la batidora

Use esta opción para trabar la batidora en la posición "baja" cuando la use con el pedestal. Apriete y acerque las lengüetas para levantar el cuerpo de la batidora.

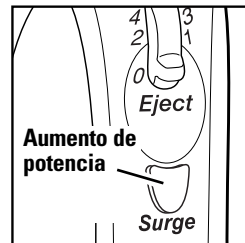
Palanca de control del tazón

Use esta palanca para mover la plataforma giratoria. Esto le permitirá colocar las aspas cerca del borde del tazón o en el centro del mismo.

Características opcionales (continuación)

Aumento de potencia

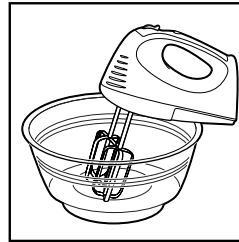
Oprima y sostenga oprimido el botón para obtener más potencia a cualquier velocidad.



NOTA: Nunca use el Aumento de Potencia más de dos minutos por vez ya que puede hacer que el motor se recaliente.

Estabilizador de la batidora manual

Esta opción se puede usar en la mayoría de los tazones de batido grandes. Use el estabilizador cuando esté agregando ingredientes o chequeando una receta. Para usarlo, APAGUE LA BATIDORA (0), y luego colóquela sobre el borde del tazón.



PRECAUCIÓN:

- Nunca use el estabilizador con la batidora encendida.
- No use el estabilizador con tazones de batido pequeños (de 1½ cuartos) o de plástico.

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.

6 VELOCIDADES	FUNCIÓN
0	Apagado (OFF) y/o Expulsar
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
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 4 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 cable con un paño limpio y húmedo.

NOTAS:

- No use productos de limpieza o esponjillas abrasivos.
- Para reducir el riesgo de choque eléctrico no sumerja el cuerpo de la batidora o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

Recetas

Cuadros de ajedrez de limón

1 caja (18 onzas) mezcla para pastel amarillo instantáneo	1 caja (1libra) azúcar glas
1 huevo	2 huevos
½ taza mantequilla o margarina derretida	¼ cucharadita extracto de limón
1 paquete (8 onzas) queso crema a temperatura ambiente	½ cucharadita extracto de vainilla

En un tazón grande combine la mezcla seca para pastel, 1 huevo y mantequilla. Bata a Velocidad 1 hasta que esté todo mezclado. Esparza la mezcla en un molde sin engrasar de 9x13 pulgadas. En el mismo tazón y con las mismas espas (no es necesario lavarlas), bata el queso crema y azúcar a Velocidad 2 hasta que esté suave. Agregue los huevos y los extractos. Bata a Velocidad 3 hasta que esté bien mezclado. Vierta la mezcla de queso crema sobre la superficie del pastel en el molde. Hornee a 350°F entre 45 y 50 minutos. Deje enfriar y luego parta en barras. **Rinde: Aproximadamente 36 barras.**

Betún blanco ligero

No es tan dulce como el betún tradicional a base de mantequilla.

¾ taza manteca vegetal	5 a 6 cucharadas leche
1 caja (1 libra) azúcar glas	2 cucharaditas extracto de vainilla
1 cucharadita sal	

Bata los ingredientes a Velocidad 4 por 3 minutos. **Rinde lo suficiente para cubrir dos pasteles redondos de 9 pulgadas.**

Barras de galletas de jengibre

¾ taza manteca vegetal	2 cucharaditas bicarbonato de soda
1 taza azúcar	1 cucharadita canela molida
¼ taza melaza	½ cucharadita clavos molidos
1 huevo	½ cucharadita jengibre molido
½ cucharadita vainilla	½ cucharadita sal
2 tazas harina	

En un tazón, mezcle la manteca, azúcar, melaza, huevo y vainilla utilizando la batidora a Velocidad 2 hasta que esté suave. Agregue harina, bicarbonato de soda, canela, clavos, jengibre y sal. Bata a Velocidad 2 hasta que esté mezclado. Esparza la mezcla en un molde de hornear de 15x10x1 pulgadas sin engrasar. Hornee a 375°F por 12 minutos o hasta que dore ligeramente. No lo hornee de más. Deje enfriar sobre una rejilla de metal antes de cortar. **Rinde aproximadamente 4 docenas de barras.**

Galletas de caramelo y azúcar morena

1 taza de mantequilla, a temperatura ambiente	2½ tazas de harina
1 taza de azúcar blanca	½ cucharadita de sal
1 taza de azúcar morena	1 cucharadita de bicarbonato de soda
2 huevos	4 tazas de cereal de arroz crocante
2 cucharaditas de vainilla	2 tazas de trozos de caramelo

En un tazón grande, a velocidad 2, mezcle la mantequilla y los azúcares. Agregue los huevos y la vainilla y continúe batiendo. Agregue la harina, la sal y el bicarbonato de soda y mezcle a Velocidad 3 hasta que se hayan mezclado. Agregue el cereal de arroz y los trozos de caramelo y mezcle a Velocidad 3 hasta que queden mezclados. Deje caer por cucharadas sobre una asadera para galletas. Hornee a 350°F entre 12 y 15 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. **Se obtienen 6 docenas.**

Galletas de doble chocolate oscuro

1 paquete (12 onzas) chispas de chocolate semiamargo	$\frac{2}{3}$ taza azúcar
1½ tazas harina	$\frac{2}{3}$ taza azúcar morena (medida compacta)
$\frac{1}{2}$ taza cocoa sin azúcar para hornear	$\frac{3}{4}$ taza mantequilla a temperatura ambiente
1 cucharadita bicarbonato de soda	3 huevos
1 cucharadita sal	1 cucharadita vainilla

Derrita las chispas de chocolate y reserve para que se enfríen ligeramente. Mezcle harina, cocoa, bicarbonato de soda y sal en un tazón. En un tazón grande, mezcle azúcar, azúcar morena y mantequilla. Bata con la batidora a Velocidad 2 por dos minutos. Agregue los huevos, uno a la vez, batiendo después de cada adición. Agregue vainilla y bata por 30 segundos más. Agregue el chocolate derretido y bata a Velocidad 1 hasta que esté bien mezclado. Agregue la mezcla de harina y bata a Velocidad 1 aumentando la velocidad gradualmente a Velocidad 3 hasta que esté bien mezclado. Deje caer a cucharadas sobre una asadera para galletas sin engrasar. Hornee entre 10 y 12 minutos a 325°F. Permita que las galletas se enfríen en la asadera para galletas por 5 minutos. Transfíralas a rejillas para que se enfríen por completo antes de guardarlas. **Rinde aproximadamente 3½ docenas de galletas grandes.**

Sabroso puré de papas

8 papas grandes para hornear (peladas, cortadas en cubitos, cocidas y escurridas)	$\frac{1}{2}$ taza de manteca a temperatura ambiente
$\frac{1}{2}$ taza de crema agria	$\frac{1}{2}$ taza de leche
1 paquete de queso crema de 8 onzas, a temperatura ambiente	$\frac{1}{2}$ a 1 cucharadita de ajo picado
	Sal y pimienta a gusto

Coloque las papas calientes en un tazón grande. Comience a batir las papas a MEDIA velocidad hasta que queden suaves. Agregue la crema agria, el queso crema, la mantequilla, la leche, el ajo, la sal y pimienta y continúe batiendo hasta que queden bien mezclados. Vierta en una fuente aceitada de 9 x 13 pulgadas. Hornee sin cubrir por 30 minutos a 400°F. **Se obtienen 8 porciones.**

Postre de zarzamoras

2 a 3 tazas zarzamoras frescas o 1 bolsa (14 onzas) zarzamoras congeladas, descongeladas	1 taza harina
$\frac{1}{2}$ taza margarina baja en grasa (40% aceite vegetal), derretida	1 taza azúcar
$\frac{1}{4}$ taza azúcar	$\frac{1}{2}$ cucharaditas polvo de hornear
	$\frac{1}{2}$ cucharadita sal
	1 taza leche

Coloque las zarzamoras y la margarina derretida en un molde de hornear de 9x13 pulgadas. Espolvoree $\frac{1}{4}$ taza azúcar sobre la fruta y mezcle para que se incorporen. En un tazón mediano mezcle harina, 1 taza azúcar, polvo de hornear, sal y leche. Bata con la batidora por dos o tres minutos a velocidad media. Vierta sobre la mezcla de fruta. Hornee a 325°F por 45 minutos. **Rinde 8 porciones.**

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
1 taza mantequilla de cacahuete	2 cucharadas mantequilla
1 envase (12 onzas) crema batida congelada, descongelada	

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. En un tazón grande, bata la mantequilla de cacahuete con azúcar morena a velocidad BAJA hasta que estén mezcladas. Incremente la velocidad y bata a velocidad ALTA por 1 minuto. Reduzca la velocidad a BAJA 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.**

Dip de espinaca y queso parmesano al horno

1 paquete (10 onzas) espinaca entera congelada, descongelada	1 diente ajo picado finamente
1 taza mayonesa	1 taza queso parmesano rallado
1 paquete (3 onzas) queso crema a temperatura ambiente	1/8 cucharadita pimienta
1 cebolla chica picada finamente	1/2 cucharadita paprika
	2 panes tipo baguette, rebanados en rebanadas muy delgadas

Exprima la espinaca para extraer el líquido y píquela finamente. En un tazón grande combine la espinaca, mayonesa, queso crema, cebolla, ajo, queso parmesano y pimienta. Bata los ingredientes a Velocidad 3 hasta que esté todo bien mezclado, aproximadamente un minuto. Coloque la mezcla a cucharadas en una fuente para hornear con capacidad de tres o cuatro tazas engrasada con aceite vegetal en aerosol. Espolvoree la paprika en forma pareja. Hornee en el horno a 350°F hasta que esté el centro caliente y la superficie ligeramente dorada, entre 25 y 30 minutos. Sirva caliente para untar sobre las rebanadas de pan tipo baguette.

Pastel de chocolate a base de claras tipo Angel

1 1/2 tazas azúcar glass	1/2 cucharadita vainilla
1 taza harina	1 1/2 cucharaditas cremor tártaro
1/4 taza cocoa para hornear	1/2 cucharadita sal
1 1/2 tazas claras de huevo (aproximadamente 10 huevos)	1 taza azúcar

Combine azúcar glass, harina y cocoa en un tazón y mezcle. Reserve. En un tazón grande bata las claras, vainilla, cremor tártaro y sal con la batidora de mano a Velocidad 3 hasta que forme picos suaves. Incremente la velocidad a Velocidad 5 y agregue azúcar, una cucharada a la vez, batiendo hasta que forme picos duros. Incorpore en forma envolvente a mano la mezcla de cocoa, una cuarta parte a la vez. Coloque la mezcla a cucharadas en un molde de rosca de 10 pulgadas sin engrasar. Con cuidado pase una espátula de metal o un cuchillo a través de la masa para eliminar burbujas de aire. Hornee en la rejilla inferior del horno a 375°F entre 35 y 40 minutos o hasta que no quede una marca al tocar ligeramente la superficie con el dedo. Invierta el molde y enfríe por completo. Pase un cuchillo por la orilla y el centro del tubo para separar el pastel y luego desmoldarlo.

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 el modelo, la serie y los números del tipo listos para que el operador lo pueda ayudar. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su batidora.

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

840107300

11/02

10

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>