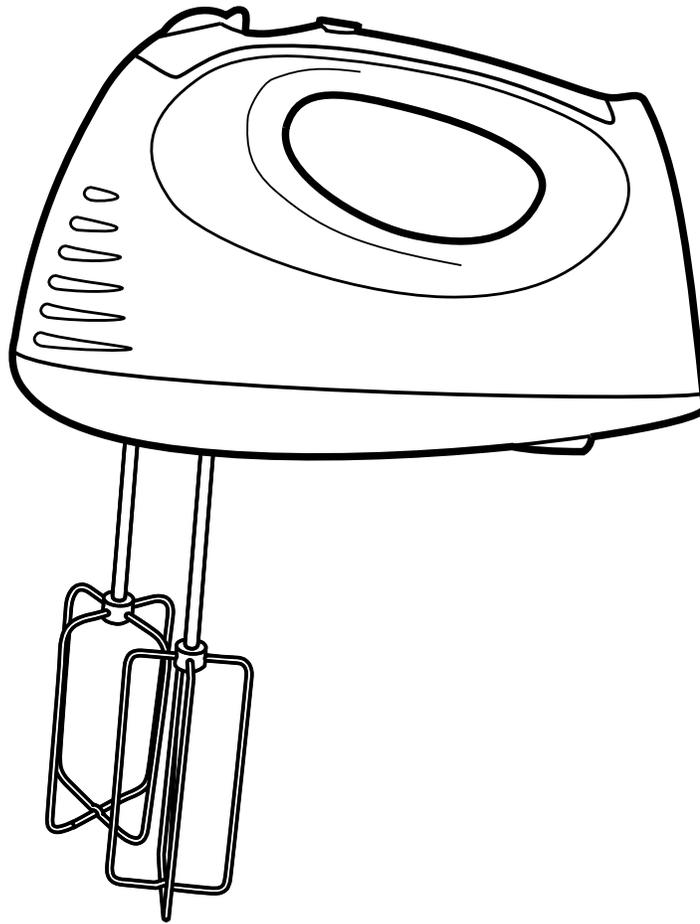




## Hand Mixer



<b>Mixer Safety.....</b>	<b>2</b>	<b>Cleaning Your Mixer.....</b>	<b>6</b>
<b>Know Your Mixer .....</b>	<b>3</b>	<b>Recipes .....</b>	<b>7</b>
<b>Using Your Mixer .....</b>	<b>4</b>	<b>Customer Assistance.....</b>	<b>10</b>

***For Customer Assistance Please Call: 1-877-556-0973***

# Mixer Safety

## 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 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.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch 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 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.

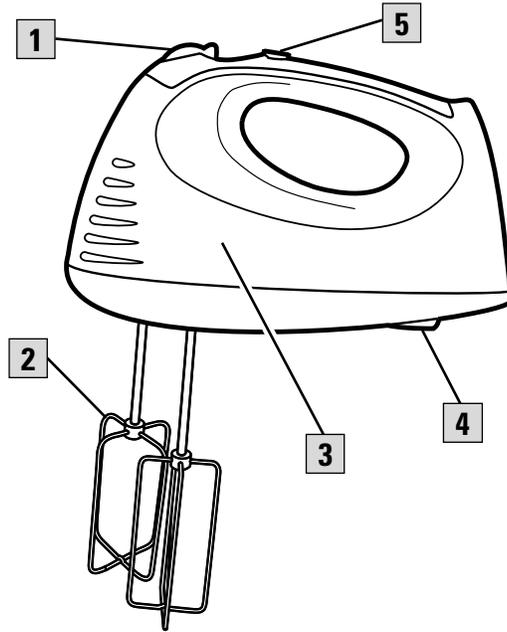
**WARNING:** To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

**BEFORE FIRST USE:** Wash attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.

# Know Your Mixer

## Parts and Features

- 1** Speed Control (On/Off) and Eject
- 2** Beaters
- 3** Mixer Body
- 4** Hand Mixer Stabilizer
- 5** Power Surge Button\*



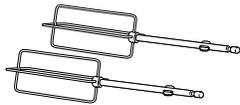
\*Available on selected models

## Attachments

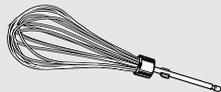
To ensure safety, unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

### Attachment

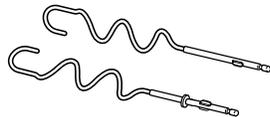
### Description



The wire beaters are designed for general mixing purposes.



The single whisk is perfect for whipping cream or beating egg whites. The whisk may be inserted into either opening.



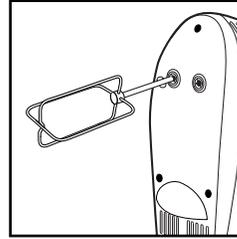
The dough hooks can perfectly knead a one loaf bread recipe. Only use dough hooks on speeds 3 through 6. **Available on selected models.**

# Using Your Mixer

## To Insert Beaters

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

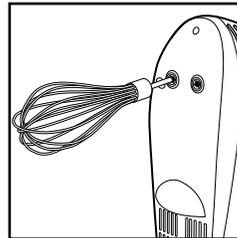
2. Insert a beater into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater.



## To Insert Whisk

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

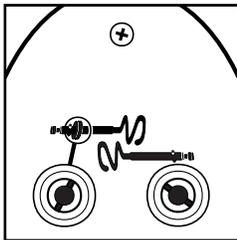
2. Insert whisk into either opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place.



## To Insert Dough Hooks (available on selected models)

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

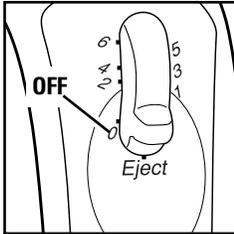
2. Insert dough hook with collar into left-side opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with the dough hook that does not have a collar in the other opening.



3. Use dough hooks with speeds 3 to 6 to knead dough. Do not knead dough continuously for more than 5 minutes or the mixer may overheat. Do not knead more than one loaf at a time.

## To Mix

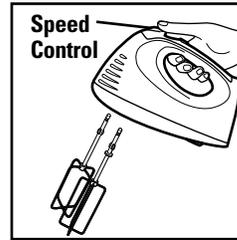
1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF). Insert beaters.
2. Plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
3. Move the speed control to desired



speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.

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

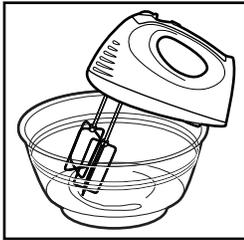
5. To eject beaters, with speed control set at **0** (OFF) push straight down on the speed control.



## Features

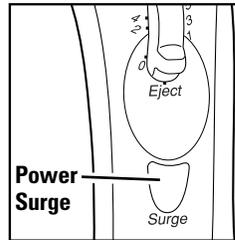
### Hand Mixer Stabilizer

**CAUTION:** Never use the stabilizer when the mixer is on. Do not use the stabilizer on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls. 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**, then set the mixer on the edge of the bowl.



### Power Surge (on selected models)

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



**NOTE:** Do not use Power Surge for more than two minutes at a time or motor may overheat.

## 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	<b>LOW</b> speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2	To cream butter and sugar; most cookie dough
3	<b>MEDIUM</b> speed for most packaged cake mixes; bread dough
4	Frosting and mashed potatoes; bread dough
5	Beating egg whites; bread dough
6	<b>HIGH</b> speed for whipping cream; bread dough

**NOTE:** Dough hooks should only be used on speeds 3 through 6.

## 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.

## *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.
- The optional storage case should be wiped clean with a damp cloth. It is not dishwasher safe.

# Recipes

---

## Baked Spinach-Parmesan Dip

10-ounce package frozen chopped 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
1/2 cup onion, minced	1/2 teaspoon paprika
	1 baguette, thinly sliced

Squeeze spinach to remove liquid. In a medium bowl combine spinach, mayonnaise, cream cheese, onion, garlic, cheese, and pepper. With hand mixer, beat ingredients at MEDIUM speed until well blended, about one minute. Spoon the mixture into a three or four cup baking dish that has been sprayed with nonstick cooking spray. Sprinkle evenly with paprika. Bake at 350°F until hot in center and lightly browned on top, about 25 to 30 minutes. Serve hot to spread on baguette slices.

**Makes appetizers for 10.**

---

## Zesty Mashed Potatoes

8 large baking potatoes (peeled, cubed, cooked, and drained)	1/2 cup butter, room temperature
1/2 cup sour cream	1/2 cup milk
8-ounce package cream cheese, room temperature	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.**

---

## Wedding Cookies

1 cup butter, room temperature	1 1/2 cups flour
4 tablespoons sugar	2 cups finely chopped pecans*
2 teaspoons vanilla	1 1/2 cups confectioners sugar

In a medium bowl, cream butter and sugar on MEDIUM speed with hand mixer. Add vanilla and continue mixing on MEDIUM. Add flour and mix on LOW until blended. Pour in pecans and continue mixing on LOW until completely blended. Roll dough into 1-inch balls and place on an ungreased baking sheet. Bake for 25 minutes at 325°F. Place a paper towel over a wire rack. Remove cookies onto wire rack. Place confectioners sugar into plastic or paper bag. Drop 3 or 4 cookies into bag. Shake bag to coat cookies and return cookies to rack to cool completely. Continue until all cookies have been coated with confectioners sugar. Before storing cookies, shake cookies in bag of confectioners sugar one more time.

**Makes 4 1/2 dozen.**

\* 2 cups pecan halves or pieces is equivalent to 2 cups finely chopped.

## Triple Chocolate Cookies

¼ cup flour	7 tablespoons sugar
¼ cup unsweetened baking cocoa	2 eggs
¼ teaspoon baking powder	8 ounces semisweet baking chocolate, melted and cooled
⅛ teaspoon salt	1 cup milk chocolate chips
6 tablespoons butter, room temperature	1 cup chopped walnuts

Combine flour, cocoa, baking powder, and salt in a medium bowl. Set aside. With mixer, beat together butter, sugar, and eggs at MEDIUM speed until smooth. Add melted chocolate and continue mixing on MEDIUM speed until blended. Reduce speed to LOW and add dry ingredients. Add chocolate chips and walnuts; mix well. Drop by tablespoons onto cookie sheets, one inch apart. Bake at 350°F until cookies look dry and cracked, but feel soft when lightly pressed, about 11 minutes. Let cookies stand on sheet for 5 minutes. Transfer to racks and cool completely.

**Makes about 2 dozen.**

## Creamy Peanut Butter Pie

1 cup butter	9-inch graham crust
1 cup packed brown sugar	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. 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.**

## Orange Pineapple Cake

18¼-ounce box yellow cake mix	1-ounce box vanilla sugar-free instant pudding
4 eggs	12-ounce container frozen light whipped topping, thawed
11-ounce can mandarin oranges, undrained	
½ cup vegetable oil	
15¼-ounce can crushed pineapple, undrained	

In a large bowl, blend cake mix, eggs, oranges, and oil at MEDIUM speed for 3 to 5 minutes. Divide batter into two greased and floured 9-inch round cake pans. Bake approximately 45 minutes at 325°F. Let cake cool on wire racks. To make icing, in a medium bowl, beat pineapple, pudding, and whipped topping mix at LOW speed for 3 minutes. Ice the cooled cake and store in the refrigerator. **Makes 8-12 servings.**

(Tip: Cake flavor is enhanced if left overnight in refrigerator.)

---

## Pound Cake

1 cup butter, room temperature	1 teaspoon almond extract
½ cup vegetable shortening	1 cup milk
2½ cups sugar	3 cups cake flour
5 eggs	½ teaspoon baking powder
1 teaspoon vanilla extract	

In a large mixing bowl, cream together butter, shortening, and sugar on MEDIUM speed. Add eggs, one at a time, and beat thoroughly after each addition. Add vanilla and almond extracts and continue mixing. Reduce speed to LOW and alternately add milk and flour with baking powder stirred in. Pour batter into a greased and floured 10-inch tube or Bundt pan. Bake about 1 hour and 30 minutes at 325°F, or until tests done. **Makes 16 servings.**

---

## Brown Sugar Butterscotch Cookies

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

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

---

## Basic White Bread

1 package active dry yeast	1½ tablespoons sugar
1¼ cups warm water	1 teaspoon salt
1½ tablespoons butter or margarine, melted	3 to 3½ cups all-purpose flour

In a large mixing bowl, combine yeast and ¼ cup of warm water. Stir until dissolved. Add remaining warm water, butter, sugar, and salt. Stir until mixed. Add 3 cups of flour and using dough hooks on speed 4 or 5 mix until blended. Add enough of remaining flour until dough forms a smooth ball that is slightly sticky to the touch. Place dough in large, greased bowl. Cover and let rise until double in size, about 1 hour. Punch dough down and shape into loaf. Place loaf into 9x5-inch greased loaf pan and let rise until double in size, about 1 hour. Bake in 350°F oven for 40 minutes. **Makes 1 loaf.**

# 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 1-877-556-0973**

**Keep this number for future reference!**

**E-mail inquiries: [www.gehousewares.com](http://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 1-877-556-0973.

### 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 Canada.

### How does provincial law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.
- WAL-MART expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of this appliance. Some provinces 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?

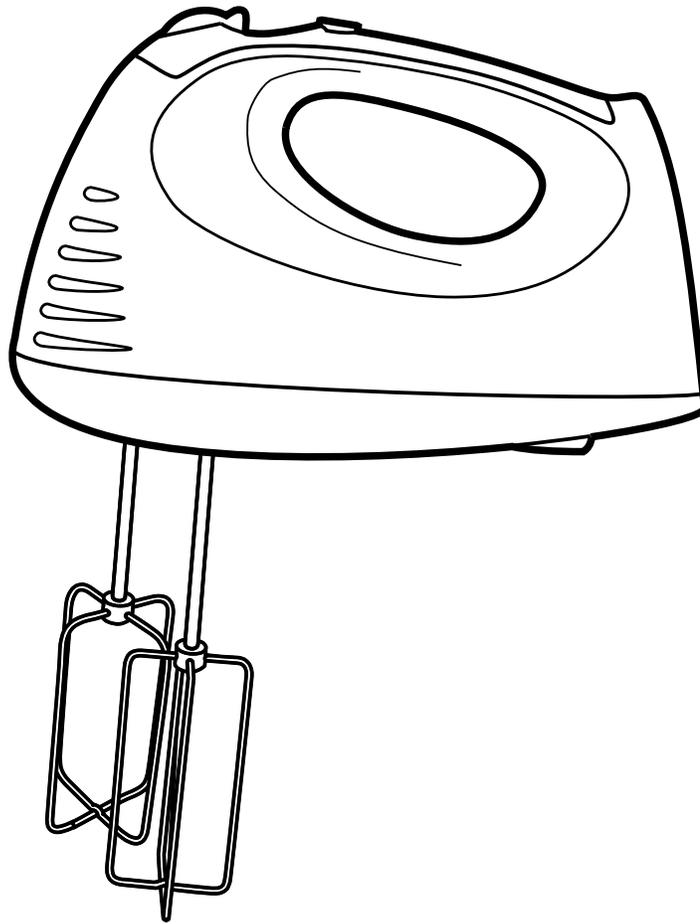
- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.



is a trademark of  
General Electric Company  
and is used under license  
by WAL-MART.



## Batteur à main



Sécurité du batteur .....	2	Nettoyage du batteur .....	6
Nomenclature .....	3	Recettes.....	7
Utilisation du batteur.....	4	Assistance aux clients .....	10

***Pour l'assistance à la clientèle, composer le 1-877-556-0973***

# Sécurité du batteur

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
12. Vérifier que le réglage est à OFF (Arrêt) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, tourner le réglage à OFF (Arrêt) et ensuite, retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

### Renseignements de sécurité aux consommateurs

**Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.**

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche peut être introduite dans une prise que dans un sens. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens.

Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

**AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque de blessure personnelle, toujours débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever les fouets.

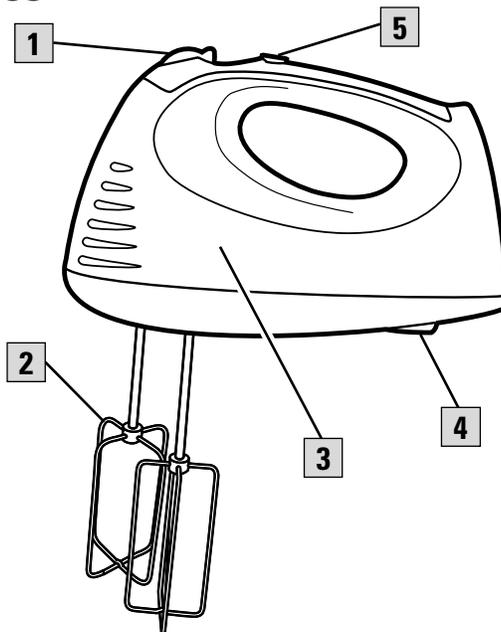
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** : Laver les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

# Nomenclature

## Pièces et caractéristiques

- 1** Commande de vitesse (marche/arrêt) et éjection
- 2** Fouets
- 3** Boîtier du batteur
- 4** Stabilisateur du batteur
- 5** Bouton de propulsion rapide\*

\*Disponible sur certains modèles



## Accessoires

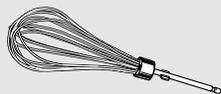
Par mesure de sécurité, débrancher le batteur de la prise de courant avant d'insérer ou d'enlever les accessoires.

### Accessoires

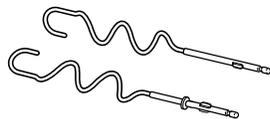
### Description



Les fouets à fil sont conçus pour les tâches de mélange générales.



Le fouet unique est idéal pour la crème fouettée ou pour battre les blancs d'œufs. Ce fouet peut être inséré dans l'un ou l'autre des orifices.



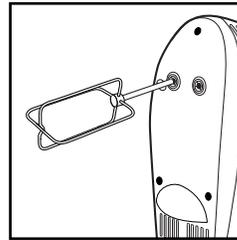
Les crochets pétrisseurs peuvent pétrir la pâte pour un pain à la perfection. N'utiliser les crochets pétrisseurs qu'aux vitesses 3 à 6 inclusivement. **Disponibles sur certains modèles.**

# Utilisation du batteur

## Pour insérer les fouets

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position d'arrêt (OFF).

2. Insérer un fouet dans l'un des

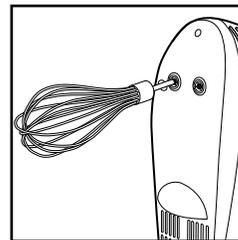


orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter la même opération avec l'autre fouet.

## Pour insérer le fouet unique

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position **0** (ARRÊT).

2. Insérer le fouet unique dans l'un ou

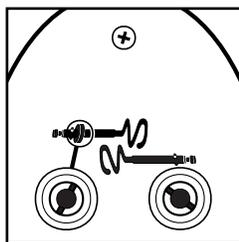


l'autre des orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place.

## Pour insérer les crochets pétrisseurs (disponibles sur certains modèles)

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position **0** (ARRÊT).

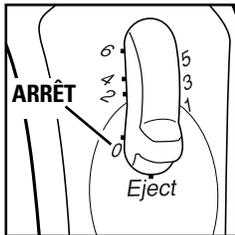
2. Insérer le crochet pétrisseur muni d'un collet dans l'orifice gauche du batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter l'opération avec le crochet non muni d'un collet, dans l'autre orifice.



3. Utiliser les crochets pétrisseurs aux vitesses 3 à 6 pour pétrir la pâte. Ne pas pétrir la pâte continuellement pendant plus de 5 minutes; le batteur risque de surchauffer. Ne pas pétrir plus de un pain à la fois.

## Pour mélanger

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à **0** (ARRÊT). Insérer les fouets.
2. Brancher le batteur dans une prise de courant. Placer les fouets dans le bol.
3. Déplacer la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.
4. Lorsque le mélange est complété, déplacer la commande de vitesse à **0** (ARRÊT) et débrancher le batteur de la prise de courant.
5. Pour éjecter les fouets, avec la



commande de vitesse à **0** (ARRÊT) appuyer directement sur la commande de vitesse.

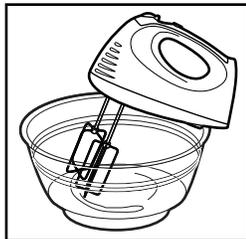


commande de vitesse à **0** (ARRÊT) appuyer directement sur la commande de vitesse.

## Caractéristiques

### Stabilisateur du batteur

**MISE EN GARDE :** Ne jamais utiliser le stabilisateur lorsque le batteur est en marche. Ne pas utiliser le stabilisateur sur les petits bols à mélanger (1½ pinte) ou les bols en plastique.

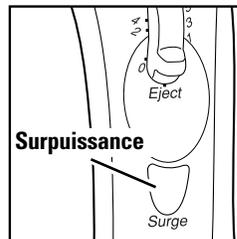


Cette caractéristique peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger. Utiliser le stabilisateur pendant l'addition d'ingrédients ou la vérification de la recette. Pour l'utiliser, ARRÊTER LE BATTEUR, puis appuyer le batteur sur le bord du bol.

### Surpuissance (sur certains modèles)

Appuyer sur ce bouton et le maintenir enfoncé pour une puissance additionnelle à n'importe quelle vitesse.

**REMARQUE :** Ne pas utiliser la surpuissance pendant plus de deux minutes à la fois; le moteur risque de surchauffer.



## Guide de l'action de mélange

Le guide de l'action de mélange suivant est une suggestion pour choisir les vitesses de mélange pour les batteurs à 6 vitesses. Commencer à la vitesse 1 et augmenter à la vitesse désirée, selon la consistance de la recette.

6 VITESSES	FONCTION
0	ARRÊT et/ou éjection
1	Vitesse <b>LENTE</b> pour incorporer ou mélanger des ingrédients secs, muffins ou pains rapides
2	Pour rendre le beurre et le sucre en crème, et la plupart des pâtes pour biscuits
3	Vitesse <b>MOYENNE</b> pour la plupart des mélanges de gâteaux en boîte; pâte à pains
4	Glaçage et pommes de terre en purée; pâte à pains
5	Pour battre les blancs d'œufs; pâte à pains
6	Vitesse <b>ÉLEVÉE</b> pour battre la crème fouettée; pâte à pains

**REMARQUE :** N'utiliser les crochets pétrisseurs qu'aux vitesses 3 à 6 inclusivement

## Conseils pour mélanger

La pâte à biscuits est l'une des plus épaisses à mélanger. Facilitez l'action en suivant ces conseils :

- Utiliser un grand bol à mélanger pour répandre les ingrédients et faciliter l'action de mélanger.
- Utiliser du beurre ou de la margarine à la température ambiante.
- Ajouter les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.
- Ajouter la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des brisures de chocolat ou noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

## Nettoyage du batteur

1. Toujours arrêter et débrancher le batteur de la prise électrique avant d'éjecter les accessoires.
2. Laver les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincer et sécher.
3. Essuyer le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

### REMARQUES :

- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou tampons de récurage.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le boîtier du batteur dans l'eau ou autre liquide.
- Essuyer l'étui de rangement optionnel avec un linge humide. Il ne va pas au lave-vaisselle.

## Recettes

### Trempelette cuite aux épinards et fromage parmesan

10 oz d'épinards congelés entiers, dégelés	1 gousse d'ail, hachée
1 tasse de mayonnaise	1 tasse de fromage parmesan râpé
3 oz de fromage à la crème, à la température ambiante	½ c. à thé de poivre
½ tasse oignon, haché	½ c. à thé de paprika
	1 baguette, en tranches minces

Presser les épinards pour enlever le liquide. Dans un bol moyen, combiner les épinards, la mayonnaise, le fromage à la crème, l'oignon, l'ail, le parmesan et le poivre. Avec le batteur à main, battre les ingrédients à vitesse MOYENNE, jusqu'à mélange complet, environ 1 minute. À l'aide d'une cuillère, placer le mélange dans un plat à cuisson de 3 ou 4 tasses, préalablement vaporisé d'huile végétale. Saupoudrer également de paprika. Cuire au four à 350°F jusqu'à ce que le centre soit chaud et le dessus légèrement bruni, pendant 25 à 30 minutes. Servir chaud sur des tranches de baguette. **Donne des hors-d'œuvre pour 10.**

### Purée de pommes de terre savoureuse

8 grosses pommes de terre à cuire (pelées, coupées en cubes, cuites et égouttées)	½ tasse de beurre à température ambiante
½ tasse de crème sure	½ tasse de lait
1 emballage de 8 oz de fromage à la crème à température ambiante	½ à 1 c. à thé d'ail émincé
	Sel et poivre au goût

Mettre les pommes de terre chaudes dans un gros plat. Commencer à battre les pommes de terre à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème sure, le fromage à la crème, le beurre, le lait, l'ail, le sel et le poivre, et continuer de battre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans un plat de cuisson graissé de 9 x 13 po. Cuire à découvert pendant 30 minutes à 400°F. **Donne 8 portions.**

### Biscuits de mariage

1 tasse de beurre à température ambiante	1½ tasse de farine
4 c. à soupe de sucre	2 tasses de pacanes finement hachées*
2 c. à thé de vanille	1½ tasse de sucre à glaçage

Dans un bol de grandeur moyenne, battre le beurre et le sucre à vitesse MOYENNE, jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la vanille et continuer à mélanger à vitesse MOYENNE. Ajouter la farine et mélanger à vitesse LENTE, jusqu'à mélange complet. Incorporer les pacanes et continuer de mélanger à vitesse LENTE, jusqu'à mélange complet. Rouler la pâte en boules de 1 po et les placer sur une tôle à biscuits non graissée. Cuire au four pendant 25 minutes à 325°F. Placer un essuie-tout sur une grille et disposer les biscuits sur la grille. Placer le sucre à glaçage dans un sac de plastique ou de papier. Déposer 3 ou 4 biscuits à la fois dans le sac. Secouer

le sac pour enrober les biscuits et remettre les biscuits sur la grille pour les laisser refroidir complètement. Continuer jusqu'à ce que tous les biscuits soient enrobés de sucre à glaçage. Avant de remiser les biscuits, secouer une fois de plus les biscuits dans le sac de sucre. **Donne 4½ douzaines.**

\* 2 tasses de demi-pacanes ou en morceaux sont équivalentes à 2 tasses de pacanes finement hachées.

---

## Biscuits à triple chocolat

¼ tasse de farine	7 c. à soupe de sucre
¼ tasse de cacao à cuisson non sucré	2 œufs
¼ c. à thé de levure artificielle	8 oz de chocolat à cuisson mi-sucré, fondu et refroidi
⅛ c. à thé de sel	1 tasse de brisures de chocolat au lait
6 c. à soupe de beurre, à température ambiante	1 tasse de noix hachées

Combiner la farine, le cacao, la levure artificielle et le sel dans un bol de grandeur moyenne. Mettre de côté. Avec le batteur, battre ensemble le beurre, le sucre et les œufs à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance lisse. Ajouter le chocolat fondu et continuer de mélanger à vitesse MOYENNE jusqu'à mélange complet. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter les ingrédients secs. Ajouter les brisures de chocolat et les noix; bien mélanger. Déposer par cuillerée à soupe sur des tôles à biscuits, à un pouce de distance. Cuire environ 11 minutes à 350°F jusqu'à ce que les biscuits paraissent secs et fendus, mais assez mous lorsque légèrement pressés. Laisser les biscuits refroidir sur la tôle à biscuits pendant 5 minutes. Transférer sur des grilles pour refroidir complètement. **Donne environ 2 douzaines de biscuits.**

---

## Tarte crémeuse au beurre d'arachides

1 tasse de beurre	1 croûte graham de 9 po
1 tasse de cassonade tassée	2 oz de chocolat à cuisson, mi-sucré
1 tasse de beurre d'arachides	2 c. à soupe de beurre
12 oz de garniture fouettée congelée, décongelée	1 c. à soupe de lait

Dans une casserole de grandeur moyenne, combiner 1 tasse de beurre et la cassonade. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange lisse, en brassant fréquemment. Réfrigérer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, battre le beurre d'arachides et le mélange de cassonade à vitesse LENTE jusqu'à mélange complet. Augmenter la vitesse et battre pendant une minute à vitesse ÉLEVÉE. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter la garniture fouettée; battre pendant une autre minute. Verser sur la croûte graham et réfrigérer. Dans une petite casserole, sur feu doux, fondre le chocolat, 2 c. à soupe de beurre et le lait. Mélanger constamment, jusqu'à consistance lisse. Refroidir légèrement et répandre ensuite sur la tarte. Réfrigérer quelques heures ou une nuit, avant de servir.

**Donne 1 tarte de 9 po. Couper en 8 portions.**

## Gâteau à l'ananas et aux oranges

Mélange à gâteau jaune en boîte  
de 18¼ oz

4 œufs

Canette de 11 oz de mandarines,  
non égouttées

½ tasse d'huile végétale

Canette de 15¼ oz d'ananas écrasé,  
non égoutté

1 boîte de 1 oz de pudding instantané  
à la vanille, sans sucre

1 contenant de 12 oz de garniture  
fouettée légère congelée, décongelée

Dans un grand bol, mélanger le mélange à gâteau, les œufs, les mandarines et l'huile à vitesse MOYENNE pendant 3 à 5 minutes. Répartir le mélange dans deux moules à gâteau ronds de 9 po, graissés et saupoudrés de farine. Cuire environ 45 minutes à 1 heure à 325°F. Laisser le gâteau refroidir sur une grille. Pour préparer le glaçage, dans un bol moyen, battre l'ananas, le pudding et le mélange de garniture fouettée à vitesse LENTE pendant 3 minutes. Répandre le glaçage sur le gâteau refroidi. Conserver le gâteau au réfrigérateur. **Donne 8 à 12 portions.**

(Conseil : La saveur du gâteau est accentuée s'il est laissé une nuit au réfrigérateur.)

## Quatre-quarts

1 tasse de beurre, à température ambiante

½ tasse de shortening végétal

2½ tasses de sucre

5 œufs

1 c. à thé d'extrait de vanille

1 c. à thé d'extrait d'amande

1 tasse de lait

3 tasses de farine à gâteaux

½ c. à thé de poudre à pâte

Dans un grand bol, crémier le beurre, le shortening et le sucre à vitesse MEDIUM (moyenne). Ajouter les œufs, un à la fois, et bien battre après avoir ajouté chaque œuf. Ajouter les extraits de vanille et d'amande et continuer de mélanger. Réduire la vitesse à LOW (basse) et ajouter alternativement le lait et la farine avec la poudre à pâte incorporée. Verser le mélange dans un moule à gâteaux de 10 po ou un moule Bundt, graissé et saupoudré de farine. Faire cuire environ 1 heure et 30 minutes à 325°F, ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. **Donne 16 parts.**

## Biscuits à la cassonade et au caramel

1 tasse de beurre à température ambiante

1 tasse de sucre blanc

1 tasse de cassonade

2 œufs

2 c. à thé de vanille

2½ tasses de farine

½ c. à thé de sel

1 c. à thé de soda à pâte

4 tasses de céréales de riz croustillantes

2 tasses de brisures de caramel

Dans un grand bol, mélanger le beurre et les sucres à vitesse MOYENNE. Ajouter les œufs et la vanille et continuer de mélanger. Ajouter la farine, le sel et le soda à pâte et mélanger à vitesse MOYENNE jusqu'à mélange complet. Déposer des cuillerées du mélange sur une tôle à biscuits. Faire cuire dans un four à 350°F, de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement brunis. **Donne 6 douzaine.**

## Pain blanc ordinaire

1 paquet de levure sèche active

1¼ tasse d'eau tiède

1½ c. à thé de margarine ou de  
beurre fondu

1½ c. à thé de sucre

1 c. à thé de sel

3 à 3½ tasses de farine tout-usage

Dans un grand bol, combiner la levure et ¼ de tasse d'eau tiède. Mélanger jusqu'à dissolution. Bien mélanger. Ajouter le reste de l'eau tiède, le beurre, le sucre et le sel. Bien mélanger. Ajouter 3 tasses de farine et bien mélanger avec les crochets

pétrisseurs pendant 4 ou 5 minutes. Ajouter suffisamment de farine jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse légèrement collante au toucher. Mettre la pâte dans un grand bol graissé. Couvrir et laisser lever jusqu'à ce la pâte double de volume, environ 1 heure. Dégonfler la pâte et la former en pain. Placer le pain dans un moule graissé de 9 x 5 pouces et le laisser doubler de volume, environ 1 heure. Faire cuire dans un four à 350°F pendant 40 minutes. **Donne 1 pain.**

## Assistance à la clientèle

Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, veuillez composer le numéro de l'assistance à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, ayez à la portée de la main les numéros de modèle, de série et de type pour que l'opérateur puisse vous aider. Ces numéros se trouvent à la base du batteur.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

**Numéro d'assistance à la clientèle : 1-877-556-0973**

**Conservez ce numéro pour référence ultérieure !**

**Demandes de renseignement par courriel : [www.gehousewares.com](http://www.gehousewares.com)**

### Garantie limitée de deux ans

#### Que couvre la garantie ?

- Tout vice de matériau ou de fabrication.

#### Pendant combien de temps après l'achat initial ?

- Deux ans.

#### Que ferons-nous ?

- Nous vous fournirons un appareil neuf.

#### Comment faire une réclamation ?

- Conservez votre reçu.
- Emballez bien l'appareil. Nous recommandons l'utilisation de la boîte et du matériel d'emballage d'origine.
- Retournez le produit au magasin WAL-MART le plus près ou téléphonez à l'assistance à la clientèle au 1-877-556-0973.

#### Quelles sont les exclusions au titre de la garantie ?

- Les pièces et récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs.
- L'utilisation à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi.
- Les dommages causés par le mésusage, l'abus ou la négligence.
- Les produits achetés ou réparés à l'extérieur du Canada.

#### Comment la loi provinciale affecte-t-elle cette garantie ?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une province à l'autre.
- WAL-MART décline toute responsabilité concernant les dommages ou les pertes accidentels causés par cet appareil. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages ou des pertes accidentelles, de telle sorte que cette renonciation peut ne pas vous être applicable.

#### Qu'advient-il si vous avez acheté le produit aux États-Unis, au Canada, ou au Mexique et que vous avez un problème alors que vous l'utilisez en dehors du pays de l'achat ?

- Cette garantie n'est valable que dans le pays de l'achat et si vous suivez les modalités de réclamation au titre de la garantie tel qu'indiqué.



est une marque de commerce de General Electric Company et est utilisée en vertu d'une licence par WAL-MART.

840092800

10

WAL-MART Canada Corp.  
Mississauga, Ontario L5N 1P9

12/01