

Hamilton Beach[®]
P R O F E S S I O N A L



Batedeira Planetária

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho foi projetado apenas para o uso doméstico. Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou lesões, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade mental, física ou sensorial reduzida, ou sem conhecimento e experiência, a não ser que tenha sido instruídas sobre seu uso pelo responsável pela sua segurança.
3. É necessária uma supervisão adequada quando qualquer aparelho for usado perto de crianças. Crianças devem estar sob supervisão, para garantir que não brinquem com o aparelho.
4. Para proteger-se contra choque elétrico, não coloque o fio, o conector ou o aparelho em contato com a água ou qualquer outro líquido.
5. Tire o aparelho da tomada quando não estiver em uso ou antes de limpá-lo. Espere esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
6. Evite contato quando o aparelho estiver funcionando. Mantenha as mãos, cabelos e roupas, assim como espátulas e outros utensílios, longe dos batedores durante o uso do aparelho para reduzir o risco de machucar as pessoas e/ou danificar o aparelho.
7. Tire os batedores da batedeira antes de lavar.
8. Não permita que o fio fique na borda da mesa, balcão ou toque superfícies quentes, incluindo o fogão.
9. Não use nenhum aparelho com cabo ou conector danificado, depois de mal funcionamento do aparelho, se ele cair ou estiver danificado de alguma maneira. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente de assistência técnica ou profissional devidamente qualificado para evitar acidentes. Envie o aparelho para a assistência técnica mais próxima para análise, conserto ou ajuste.
10. O uso de acessórios conectados não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
11. Não use em ambientes externos.
12. Não coloque o aparelho sobre um bocal elétrico ou de gás, nem no forno.
13. Verifique se o controle está desligado antes de ligar o cabo de alimentação na tomada. Para desconectar o aparelho, desligue-o no botão ON/OFF e remova o plugue da tomada.
14. Não utilize o aparelho para outros usos além dos descritos neste manual.
15. **PRECAUÇÃO:** Para prevenir o acionamento indesejado do fusível térmico, este dispositivo não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externa, como um timer, ou conectado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

OUTRAS INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA PARA O CONSUMIDOR

Esse aparelho foi projetado apenas para o uso doméstico.

Este aparelho está equipado com um tipo aterrada cabo de 3 fios (plug de 3 pinos). Este tipo de plugue se encaixará somente em uma tomada elétrica feita para um plug de 3 pinos. Esta é uma característica de segurança destina-se a ajudar a reduzir o risco de choque elétrico. Se o plugue não se encaixar, contacte um electricista para substituir a tomada obsoleta. Não tente derrotar o propósito de segurança do pino de aterramento, modificando o plugue de forma alguma.

O comprimento do cabo usado neste aparelho foi seleccionado para reduzir os riscos de se tornar tangled in, ou tropeçar em um fio mais longo. Se um cabo mais longo é necessário, um cabo de extensão aprovado pode ser used. The tensão eléctrica do cabo de extensão deve ser igual ou maior do que a classificação do mixer. Cuidados devem ser tomados para organizar o cabo de extensão para que ele não fique pendurado sobre a bancada ou mesa onde ele pode ser puxado por crianças ou acidentalmente tropeçar.

Um cabo de extensão deve ser conectado ao aparelho em primeiro lugar, antes de ser conectado à tomada.

Para evitar uma sobrecarga do circuito elétrico, não use outro aparelho de alta potência no mesmo circuito com o mixer.

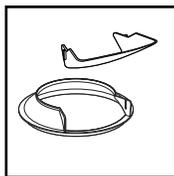
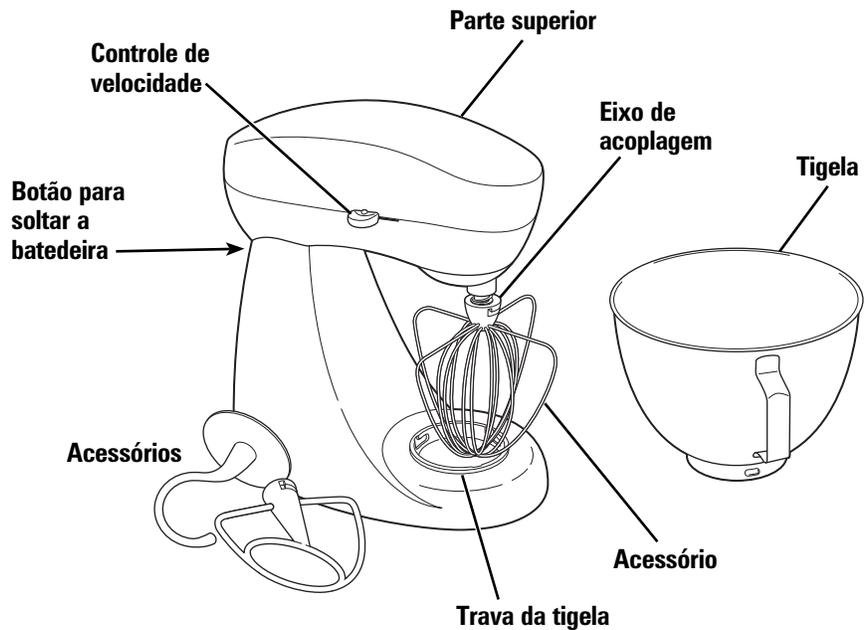
AVISO: Para reduzir o risco de danos pessoais, desligue sempre batedeira para inserir ou remover batedores.

ANTES DO PRIMEIRO USO: Lave a tigela e os batedores com água quente e sabão. Enxágue e seque.

NOTA: Nunca coloque a tigela no forno, microondas ou em superfícies de cozimento quentes. A tigela não é para ser utilizada em altas temperaturas e nunca deve ser usada como panelas de cozinha ou utensílios para forno.

Partes e Características

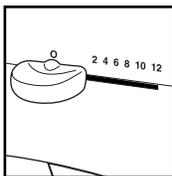
ANTES DO PRIMEIRO USO: Depois de desembalar sua batedeira, siga as instruções em “Como limpar a batedeira”.



Protetor contra respingos
(Consulte a página 5 para mais informações).

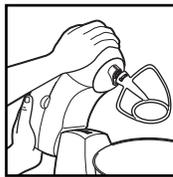
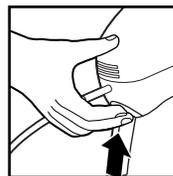
Acessórios

Os acessórios da batedeira incluem um batedor reto, um agitador e um batedor de massa.



Controle de velocidade

Selecione um ajuste de 2 a 12. O ajuste da batedeira aumenta numericamente.



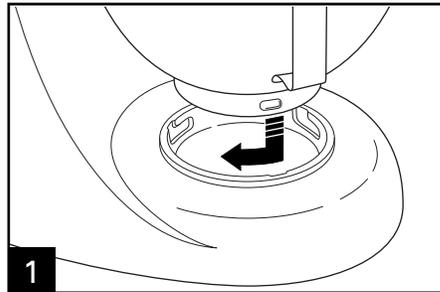
Botão para soltar a batedeira

Este botão trava a parte superior para baixo, para assegurar a mistura uniforme. Quando a parte superior é levantada, ela trava na posição vertical. Segure a parte superior ao descê-la até a tigela. Pressione o botão para soltar a parte superior.

Como montar a batedeira

Para acoplar a tigela

1. Certifique-se de que o controle de ajuste esteja em **O** e a batedeira desconectada da tomada.
2. Pressione o botão para soltar a batedeira e levante a parte superior.
3. Coloque a tigela na trava e gire em sentido horário até a tigela travar. **Veja a ilustração 1.**
4. Pressione o botão para soltar a batedeira e abaixe a parte superior.
5. Conecte o plugue da batedeira na tomada.



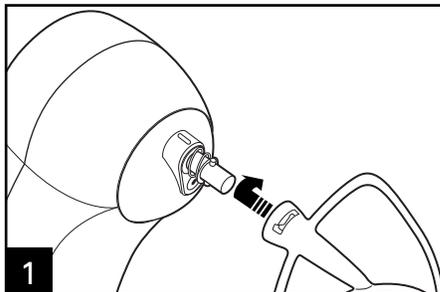
Para remover:

1. Certifique-se de que o controle de ajuste esteja em **O** e a batedeira desconectada da tomada.
2. Pressione o botão para soltar a batedeira e levante a parte superior.
3. Gire a tigela em sentido anti-horário para destravar.

Para colocar o batedor, agitador ou batedor de massa

⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de ferimentos: Retire a batedeira da tomada antes de inserir ou remover batedores. Retire a batedeira da tomada antes de limpar. O não cumprimento desta recomendação poderá resultar em fraturas ou cortes.

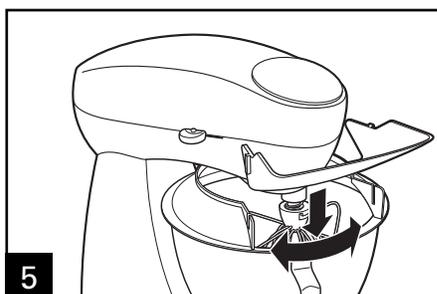
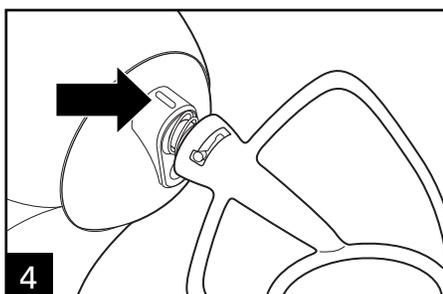
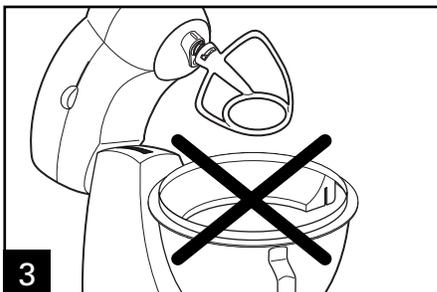
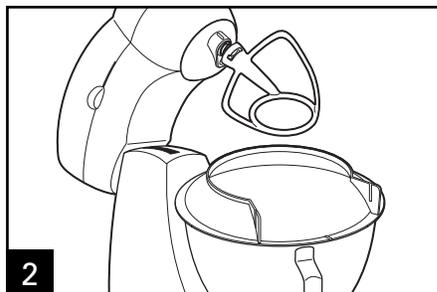
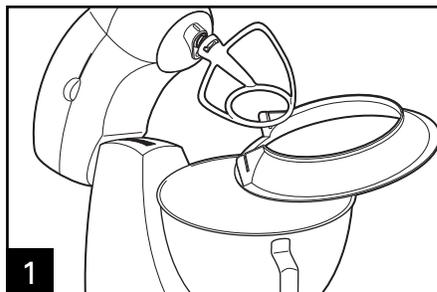
1. Certifique-se de que o controle de ajuste esteja em **O** e a batedeira desconectada da tomada.
2. Pressione o botão para soltar a batedeira e levante a parte superior.
3. Insira o acessório no eixo e empurre para cima até onde for possível. **Veja a ilustração 1.**
4. Gire o acessório para a direita, acoplando o batedor no pino do eixo.
5. Pressione o botão para soltar a batedeira e abaixe a parte superior.
6. Conecte o plugue da batedeira na tomada.



Como montar a batedeira (cont.)

Para acoplar o protetor contra respingos

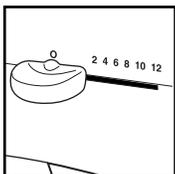
1. Certifique-se de que o controle de ajuste esteja em **O** e a batedeira desconectada da tomada.
2. Pressione o botão para soltar a batedeira e levante a parte superior.
3. Acople a tigela e o batedor. Consulte a página 5 para mais informações.
4. Deslize a parte estreita do protetor contra respingos sob o acessório da batedeira. **Veja a ilustração 1.**
5. Coloque o protetor contra respingos na tigela. **Veja as ilustrações 2 e 3.**
6. Alinhe a seção estreita do gargalo do protetor contra respingos com a aleta no eixo da batedeira. **Veja a ilustração 4.**
7. Pressione o botão para soltar a batedeira e abaixe a parte superior.
8. Gire a abertura do protetor contra respingos até a posição desejada.
9. Insira as aletas do protetor contra respingos no gargalo. **Veja a ilustração 5.**
10. Para remover o protetor contra respingos, inverta a ordem das instruções.



Como usar a batedeira

1. Antes do primeiro uso, lave a tigela, o protetor de duas peças e os acessórios em água quente com detergente. Enxágue e seque.
2. Certifique-se de que o controle de ajuste esteja em 0 e a batedeira desconectada da tomada.
3. Pressione o botão para soltar a batedeira e levante a parte superior. Insira o acessório.
4. Trave a tigela na base usando o recurso de "Trava da tigela".
5. Pressione o botão para soltar a batedeira e abaixe a parte superior.
6. Conecte o plugue da batedeira na tomada. Selecione o ajuste desejado. Prepare a receita de acordo com as instruções.
7. Quando terminar, coloque o controle de velocidade em 0. Retire o plugue da tomada.
8. Pressione o botão para soltar a batedeira e levante a parte superior.
9. Remova o acessório.

Como ajustar o controle de velocidade



Conecte a batedeira em uma tomada elétrica com aterramento adequado. O controle de velocidade deve estar sempre na menor velocidade para iniciar, depois gradualmente passado para a velocidade mais alta para evitar espirrar ingredientes para fora da tigela. Veja o gráfico abaixo para os ajustes de controle de velocidade sugeridos.

Controle eletrônico do sensor de velocidade

A batedeira tem um controle eletrônico do sensor de velocidade que foi projetado para manter a mesma velocidade em diferentes condições de carga (por exemplo, quando a farinha é acrescentada a uma massa). Talvez você ouça leves variações de velocidade conforme a batedeira se ajusta eletronicamente à velocidade em que foi ajustada.

Uso dos acessórios

O guia de utilização a seguir é uma sugestão para a seleção de ajustes da batedeira. Comece no ajuste 2 e aumente até o ajuste desejado, dependendo da consistência da receita.

ALIMENTOS	ACESSÓRIO	AJUSTE
Bolos (inclusive misturas prontas)	Batedor reto	4-6
Massa de biscoito	Batedor reto	4-6
Purê de batatas	Batedor reto	6-8
Glacê	Batedor reto	6-8
Claras de ovos (para merengues, etc.)	Agitador	10-12
Chantilly	Agitador	12
Pudim instantâneo	Agitador	2
Pão	Batedor de massa	2-4

AVISO: Não opere a batedeira por mais de 15 minutos sem permitir que o motor esfrie.

Dicas para a batedeira planetária

Dicas gerais para o uso da batedeira

Coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e depois acrescente os secos.

Sempre fique perto da batedeira durante o uso.

Para começar a bater, use o ajuste mais baixo até os ingredientes se misturarem totalmente. Isso reduzirá os espirros.

Acrescentando ingredientes

Sempre acrescente os ingredientes o mais próximo possível da parede da tigela, não diretamente no batedor em movimento. O protetor contra respingos pode ser usado para ajudar a acrescentar ingredientes.

Misturas de bolo

Ao preparar misturas de bolo de pacote, use a Velocidade 2 para baixa velocidade, a Velocidade 4 para a velocidade média e a Velocidade 6 para a alta velocidade. Para melhores resultados, misture pelo tempo indicado na embalagem.

Dicas para o batedor reto

Use o acessório de batedor reto para misturas de bolos, massa de biscoito- ou batatas.

A massa de biscoito é uma das mais espessas para bater. Facilite o processo seguindo estas dicas:

- Tenha manteiga ou margarina na temperatura ambiente.

Dicas do batedor de massa

A parte superior da batedeira trava para uma mistura homogênea.

Ao bater massas finas, use velocidades médias e desligue a batedeira frequentemente para raspar as laterais da tigela com uma espátula. Coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela e depois acrescente os secos.

Sempre fique perto da batedeira durante o uso.

Misturas líquidas

As misturas que contêm grande quantidade de ingredientes líquidos devem ser batidas em velocidades mais baixas para evitar respingos. Aumente a velocidade somente depois que a mistura estiver espessa.

Massas líquidas

Ao bater massas líquidas, use velocidades médias e desligue a batedeira frequentemente para raspar as laterais da tigela com uma espátula.



- Acrescente os ingredientes um a um, batendo bastante após cada adição.
- Acrescente a farinha em uma xícara por vez.
- Se a batedeira parecer estar sendo forçada, aumente a velocidade.



Se uma colher ficar presa acidentalmente em um acessório, ou se o motor parar, coloque o controle de ajustes em **O** e desconecte da tomada. Remova a obstrução ou reduza a quantidade de mistura na tigela. Deixe o motor esfriar por 5 minutos antes de continuar.

Dicas para a batedeira planetária (cont.)



Dicas para o agitador

O agitador serve para bater líquidos, como claras de ovos e creme. Não use o agitador para misturas espessas, como massa, caramelo ou purê de batatas.

A sua batedeira foi projetada para bater pelo menos 2 claras de ovos grandes ou uma xícara (250 ml) de creme. O desempenho da batedeira é melhorado conforme a ponta do agitador é submergida no líquido. Se menores quantidades forem desejadas, recomenda-se um batedor manual.

CLARAS DE OVOS

Coloque as claras de ovos na tigela limpa e seca. Acople a tigela e o agitador. Para evitar respingos, ajuste o controle de velocidade gradualmente até a velocidade desejada. Veja abaixo.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
2 a 4 claras de ovos	até 10
6 ou mais claras de ovos	até 8

A batedeira é capaz de bater claras em neve rapidamente. Observe com atenção para evitar passar do ponto. Aqui o que se deve esperar:

Enevoada: Bolhas de ar grandes e não uniformes.

Começa a manter o formato: As bolhas de ar são finas e compactas. O produto é branco.

Pico macio: As pontas dos picos caem quando o batedor é removido.

Quase dura: Picos pontudos se formam quando o batedor é removido, mas as claras ainda estão macias.

Firme, mas não seco: Picos pontudos e firmes se formam quando o batedor é removido. O branco é uniforme e brilha.

Firme e seco: Picos pontudos e firmes se formam quando o batedor é removido. As claras ficam com aparência opaca e com manchas.

CHANTILLY

Coloque creme de leite gelado na tigela gelada. Acople a tigela e o agitador. Para evitar respingos, ajuste o controle de velocidade gradualmente e bata até o estágio desejado. Veja abaixo.

QUANTIDADE	VELOCIDADE
1 xícara (250 ml)	até 10
1 pint (500 ml)	até 8

A batedeira é capaz de bater chantilly rapidamente. Observe o creme de perto ao bater, porque são só alguns segundos entre os estágios. Procure as seguintes características:

Começa a engrossar: O creme está grosso, como um mingau.

Mantém o formato: O creme forma picos suaves quando o batedor é removido. Pode ser despejado em outros ingredientes ao fazer sopas e molhos.

Duro: O creme forma picos rígidos quando o batedor é removido. Use para cobertura de bolos e sopas, ou para rechear bolinhos.

Como limpar a batedeira

1. Coloque o controle de ajustes em **O**.
Remova o fio da tomada.

⚠️ ADVERTÊNCIA Perigo de choque elétrico. Não mergulhe a batedeira, o fio ou o plugue em água ou qualquer outro líquido.

2. Pressione o botão para soltar a batedeira e levante a parte superior.

3. Para remover o acessório, empurre o acessório para cima o máximo possível e depois gire para a esquerda. Puxe o acessório para fora do eixo.
4. A tigela, o protetor contra respingos e os acessórios podem ser lavados em água quente com detergente ou em lava-louças.
5. Limpe a parte superior e a base com um pano úmido.

Solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL/SOLUÇÃO
Os alimentos não são batidos.	<ul style="list-style-type: none">• Coloque primeiro os ingredientes líquidos na tigela, antes de acrescentar os secos.• Desligue a batedeira e raspe as paredes da tigela.• Aumente o ajuste do controle de velocidade.
Os alimentos espirram ao serem batidos.	<ul style="list-style-type: none">• Use o protetor contra respingos para reduzir os espirros durante a mistura.
A batedeira "anda" no balcão enquanto funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Reduza o ajuste do controle de velocidade.• Reduza a quantidade de ingredientes na tigela.• Verifique se o balcão está limpo. Isso permite que as ventosas tenham aderência ao balcão e reduzam o movimento da batedeira.

Aperitivos

Rodelas de cheddar

1/2 xícara (125 ml) de manteiga
2 xícaras (500 ml) de queijo cheddar, ralado
1/2 xícara (125 ml) de farinha de trigo
1/4 colher de chá (1.25 ml) de páprica
1/2 colher de chá (2.5 ml) de pimenta chili em pó
1/8 colher de chá (0.63 ml) de sal

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Usando o acessório batedor reto, bata a manteiga e o queijo no ajuste 4 até misturar. Reduza a velocidade para a posição 2; acrescente farinha e temperos. Misture por 1 minuto. Desligue a batedeira e raspe as paredes e o fundo da tigela. Continue a bater no ajuste 4 até a mistura se soltar da parede da tigela. Forme bolas do tamanho de bolas de gude grandes e coloque em uma assadeira. Asse por 15 a 20 minutos. Sirva quente ou em temperatura ambiente. **Rende cerca de 48 rodelas.**

Petiscos de parmesão

115 g de cream cheese
1 xícara (250 ml) de maionese
2/3 de xícara (150 ml) de queijo parmesão, ralado
1/8 de colher de chá (0.63 ml) de pimenta-caiena
1/8 de colher de chá (0.63 ml) de pimenta chili em pó
Biscoito tipo "água e sal"

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 160°C. Usando o acessório batedor reto, bata o cream cheese e a maionese no ajuste 4 até misturar. Desligue a batedeira e raspe as paredes e o fundo da tigela. Acrescente queijo e temperos e continue a bater no ajuste 6 até misturar. Coloque a mistura às colheradas em um saco plástico e depois recorte um canto para fazer um saco de confeiteiro. Encha uma assadeira com os biscoitos e esprema a mistura de queijo sobre eles. Asse por 8 a 10 minutos até a mistura de queijo ficar levemente dourada. Melhor servido quente. **Faz 1 1/2 xícara (375 ml).**

Manteiga de pizza

1 xícara (250 ml) de manteiga sem sal amaciada
1 lata (170 g) de pasta de tomate
1 xícara (250 ml) de queijo parmesão, ralado
1 1/2 colher de chá (7.5 ml) de extrato de alho salgado
1/2 colher de chá (2.5 ml) de orégano
1 colher de sopa (15 ml) de salsinha

Preparo:

Usando o acessório de agitador, bata a manteiga até ficar leve e macia. Acrescente a pasta de tomate, queijo parmesão, extrato de alho, orégano e salsinha. Misture em velocidade média até ficar homogêneo. Passe no pão ou em biscoitos. Guarde coberto na geladeira. **Rende 8 porções.**

Entradas

Caçarola de massa italiana

450 g de carne moída com pouca gordura
1/2 xícara (125 ml) de cebola picada
1/2 xícara (125 ml) de pimentão verde picado
1 colher de chá (5 ml) de óleo vegetal
Um vidro de 650 g de molho para espaguete
225 g de macarrão com ovos
1 ovo
1 xícara (250 ml) de creme azedo
2/3 de xícara (150 ml) de queijo muçarela, ralado grosso
2 colheres de sopa (30 ml) de queijo parmesão, ralado

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 190°C. Em uma frigideira grande em fogo médio-alto, coloque a carne moída, cebolas e pimentão em óleo, até a carne moída estar cozida. Misture o molho para espaguete e reserve. Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções no pacote. Escorra o macarrão. Usando o acessório de batedor plano, misture o ovo, creme azedo e queijo muçarela na velocidade 4 até ficar homogêneo. Acrescente o macarrão e bata na velocidade 2 até o macarrão ficar coberto. Em uma caçarola de 4 litros, coloque às colheradas metade do molho de carne no fundo. Despeje a mistura de macarrão no molho de carne e espalhe uniformemente. Depois cubra com o molho de carne restante. Polvilhe o queijo parmesão e asse por 35 a 40 minutos ou até borbulhar nos cantos.

Rende 6 porções.

Bolo de carne clássico

1 colher de sopa (15 ml) de óleo vegetal
1 xícara (250 ml) de cebola picada
20 biscoitos água e sal
1/2 xícara (125 ml) de leite
2 ovos
2 colheres de sopa (30 ml) de molho inglês
2 colheres de sopa (30 ml) de mostarda
1 colher de chá (5 ml) de sal
1/2 colher de chá (2.5 ml) de pimenta
1/2 colher de chá (2.5 ml) de manjeriço
1/2 colher de chá (2.5 ml) de tomilho
900 g de carne moída com pouca gordura

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Coloque óleo e cebola em uma tigela apropriada para micro-ondas. Aqueça na temperatura Alta por 5 minutos ou até a cebola estar macia. Coloque a cebola na tigela da batedeira. Esmigalhe os biscoitos na tigela. Acrescente os ingredientes restantes na ordem relacionada. Usando o acessório de batedor de massa, bata no ajuste 4 até ficar bem misturado, cerca de 1 minuto. Remova a mistura da tigela e coloque em uma caçarola de 33x23x5 cm. Molde em formato oval achatado ou de ovo. Asse por 50 a 60 minutos ou até a temperatura interna chegar em 71°C. **Rende 6 a 8 porções.**

Entradas (cont.)

Bolinho de camarão com parmesão

1 colher de sopa (15 ml) de manteiga
1/4 xícara (60 ml) de cebola bem picada
1 colher de chá (5 ml) de alho
1 colher de sopa (15 ml) de farinha de trigo
1/2 xícara (125 ml) de cerveja ou caldo de galinha diluído
1 gema
450 g de camarões pequenos a médios, sem casca e cozidos
3 claras de ovos
1/4 xícara (60 ml) de queijo parmesão ralado

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 200°C. Em uma frigideira em fogo médio a alto, doure as cebolas na manteiga até ficarem macias, por cerca de 5 minutos. Acrescente o alho e cozinhe mais um minuto. Polvilhe farinha, depois cozinhe e mexa por mais um minuto. Misture a gema na cerveja ou caldo. Acrescente à frigideira e cozinhe mexendo até engrossar levemente, cerca de 2 minutos. Retire do fogo. Misture o camarão na cebola cozida. Reserve. Usando o acessório de agitador, bata as claras de ovos no ajuste 12 até ficarem duras, por cerca de 3 minutos. Remova a tigela da base. Acrescente queijo parmesão e a mistura de camarão às claras de ovos batidas. Misture delicadamente. Em uma caçarola de 2 litros, coloque às colheradas. Asse por 15 minutos. **Rende 4 porções.**

Pãezinhos de lanche

Pão de 90 minutos

1/2 xícara (125 ml) de água quente, 38 a 43°C
2 pacotes de 8 g cada de fermento biológico seco
2/3 xícara (150 ml) de leite morno
1/4 de xícara (60 ml) de açúcar
1/4 xícara (60 ml) de manteiga em temperatura ambiente
1 colher de chá (5 ml) de sal
1 ovo
3 1/2 a 4 xícaras (875 ml a 1 L) de farinha
1 colher de sopa (15 ml) de manteiga derretida

Preparo:

Coloque a água na tigela. Acrescente o fermento e deixe dissolver por 5 minutos. Acrescente leite, açúcar, manteiga, sal e ovo. Usando o batedor de massa, misture os ingredientes no ajuste 2, depois acrescente 3 xícaras (750 ml) de farinha. Acrescente mais farinha, caso necessário, para fazer uma massa macia e pegajosa. Bata no ajuste 4 por cerca de 3 minutos. Cubra e deixe crescer em um local quente por cerca de 30 minutos.

Pré-aqueça o forno a 200°C. Mexa a massa e coloque em uma assadeira untada de 33x23x5 cm. Aperte a massa nos cantos da forma. Deixe crescer em um local quente por 30 minutos. Asse por 15 a 20 minutos até ficar dourado. Retire do forno e pincele com manteiga derretida. **Rende 20 porções.**

Bolos e coberturas

Bolo em camadas

4 ovos, separados
1 xícara (250 ml) de manteiga
2 xícaras (500 ml) de açúcar
2 xícaras (500 ml) de farinha para bolo
1/4 colher de chá (1.25 ml) de fermento
2/3 xícaras (150 ml) de creme azedo
2 colheres de chá (10 ml) de baunilha

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 160°C. Usando o acessório de agitador, bata as claras de ovos no ajuste 12 até ficarem duras, por cerca de 3 minutos. Remova as claras de ovos batidas e reserve. Na mesma tigela (não precisa lavar), usando o acessório de batedor reto, misture a manteiga e o açúcar no ajuste 4. Aumente a velocidade até o ajuste 6 e acrescente as gemas uma a uma, batendo bastante após cada adição. Acrescente a baunilha. Em uma tigela pequena, misture a farinha e o fermento. Reduza a velocidade para a posição 2 e acrescente metade da mistura de farinha. Acrescente o creme azedo, depois a farinha restante, e continue a bater até misturar bem. Acrescente as claras batidas e continue a bater no ajuste 2 por cerca de 1 minuto. Desligue a batedeira e raspe as paredes e o fundo da tigela. Em seguida, continue a bater por mais 15 segundos. Divida a massa em 2 formas redondas para bolo de 23 cm untadas forradas com papel manteiga. Asse por 40 a 45 minutos; teste com um palito para ver se está no ponto. Deixe esfriar na forma por 5 minutos, remova das formas e deixe esfriar em um rack. Cubra com glacê ou sirva simples com frutas e cobertura de creme de leite batido.

Rende 2 camadas.

Bolos e coberturas (cont.)

Bolo havaiano de abacaxi e coco

1/2 xícara (125 ml) de manteiga
2 xícaras (500 ml) de açúcar
2 ovos
1 colher de chá (5 ml) de baunilha
2 1/3 xícaras (580 ml) de farinha para bolo
1 colher de chá (5 ml) de bicarbonato de sódio
1/4 colher de chá (1.25 ml) de sal
2/3 xícara (150 ml) de buttermilk (veja a receita abaixo)
1 xícara (250 ml) de coco ralado
250 g de abacaxi picado

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Usando o acessório batedor reto, bata a manteiga, açúcar e ovos no ajuste 4 até misturar. Em uma tigela pequena, misture a farinha, fermento e sal. No ajuste 2, acrescente metade da mistura de farinha e acrescente o buttermilk aos poucos. Acrescente a mistura de farinha restante. Acrescente o coco e o abacaxi e misture levemente. Divida a massa em 2 formas redondas para bolo de 23 cm untadas forradas com papel manteiga. Asse por 40 minutos; teste com um palito para ver se está no ponto. Deixe esfriar na forma por 5 minutos, remova das formas e deixe esfriar em um rack. Cubra com a cobertura de coco e cream cheese. **Rende um bolo de duas camadas.**

Para fazer buttermilk, misture 2/3 xícara (150 ml) de leite a 1 colher de sopa (15 ml) de suco de limão. Misture delicadamente com a ponta da faca e deixe descansar por 10 minutos.

Cobertura de coco e cream cheese

225 g de cream cheese
1/4 xícara (60 ml) de manteiga em temperatura ambiente
3 xícaras (750 ml) de açúcar de confeitiro
1 colher de chá (5 ml) de baunilha
3/4 xícara (175 ml) de coco ralado

Usando o acessório batedor reto, misture o cream cheese e a manteiga no ajuste 4 até ficar homogêneo. Acrescente o açúcar e a baunilha e misture até ficar suave e homogêneo. Acrescente coco e bata até misturar.

Bolo de maçã dinamarquês

2 ovos, separados
1/4 xícara (60 ml) de manteiga em temperatura ambiente
1/2 xícara (125 ml) de açúcar
1/2 xícara (125 ml) de açúcar mascavo leve
1 colher de chá (5 ml) de baunilha
1 xícara (250 ml) de farinha de trigo
2 colheres de chá (10 ml) de fermento
1/2 colher de chá (2.5 ml) de canela
2 xícaras (500 ml) de maçã sem casca e bem picada

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 160°C. Usando o acessório de agitador, bata 2 claras de ovos no ajuste 12 até ficarem duras. Remova da tigela e separe. Usando a mesma tigela (não é necessário lavar) e o batedor reto, bata as gemas, manteiga, açúcares e baunilha no ajuste 4 até misturar. Acrescente a farinha, fermento e canela. Bata no ajuste 2 até misturar. Acrescente a maçã e as claras batidas e bata no ajuste 2 até misturar. Despeje em uma forma de torta de 23 cm e asse por 45 minutos ou até ficar dourado. Sirva com sorvete de baunilha. **Rende 6 a 8 porções.**

Bolos e coberturas (cont.)

Bolo de chocolate em camadas

2 xícaras (500 ml) de farinha para bolo
1/2 xícara (125 ml) de chocolate em pó sem açúcar
2 colheres de chá (10 ml) de fermento
1/4 de colher de chá (1.25 ml) de sal
10 colheres (185 ml) de sopa de manteiga em temperatura ambiente
2 xícaras (500 ml) de açúcar mascavo
2 ovos
1 colher de chá (5 ml) de essência de baunilha
3/4 xícara (175 ml) de creme azedo
3/4 xícara (175 ml) de café frio

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma tigela pequena, misture a farinha, chocolate, fermento e sal. Reserve. Usando o acessório batedor reto, misture a manteiga e o açúcar no ajuste 4. Acrescente os ovos um a um, batendo bastante após cada adição. Acrescente a baunilha. Reduza a velocidade para a posição 2. Adicione metade da mistura de farinha e depois todo o creme azedo. Adicione o restante da mistura de farinha, depois despeje o café lentamente. Misture na posição 2 por cerca de 30 segundos. Desligue a batedeira e raspe as paredes da tigela. Coloque a batedeira no ajuste 4 e misture até ficar homogêneo. Divida a massa em 2 formas redondas para bolo de 23 cm forradas com papel manteiga. Asse por 30 a 35 minutos; teste para ver se está no ponto. Deixe esfriar na forma por 5 minutos, remova das formas e deixe esfriar. Cubra com glacê de chocolate amargo. **Rende um bolo de duas camadas.**

Glacê de chocolate amargo

1/3 de xícara (80 ml) de manteiga em temperatura ambiente
2 1/2 xícaras (625 ml) de açúcar de confeitiro
3/4 xícara (175 ml) de chocolate em pó sem açúcar
1/4 de xícara (60 ml) de leite
1 a 2 colheres (15 a 30 ml) de sopa de café frio
1 colher de chá (5 ml) de essência de baunilha

Preparo:

Usando o acessório batedor reto, bata a manteiga no ajuste 4. Acrescente o açúcar de confeitiro e o chocolate alternadamente com o leite e continue a bater até ficar homogêneo. Acrescente a baunilha e misture até ficar suave e homogêneo.

Bolos e coberturas (cont.)

Bolo de limão

2 1/3 xícaras (580 ml) de farinha de trigo
1 1/2 colher de chá (7.5 ml) de fermento
1/2 colher de chá (2.5 ml) de bicarbonato de sódio
1/4 colher de chá (1.25 ml) de sal
1 xícara (250 ml) de manteiga, em temperatura ambiente
2 xícaras (500 ml) de açúcar
4 ovos
1 xícara (250 ml) de buttermilk (ver receita na página 15)
2 colheres de chá (10 ml) de cascas de limão bem picadas
2 colheres de sopa (30 ml) de suco de limão

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e polvilhe com farinha três formas de bolo de 23x3 cm. Reserve.

Em uma tigela média, combine a farinha, fermento, bicarbonato e sal. Reserve. Usando o acessório batedor reto, misture a manteiga e o açúcar em velocidade média até ficar leve e fofo. Reduza para velocidade baixa e bata os ovos um por vez. Acrescente a mistura de farinha e buttermilk, batendo alternadamente em velocidade baixa até misturar. Acrescente as raspas de limão e o suco de limão e misture bem.

Despeje a massa nas formas preparadas. Asse por 25 a 30 minutos ou até um palito sair seco quando inserido no centro do bolo. Deixe esfriar na forma ou em grade de inox por 10 minutos. Inverta na grade para esfriar totalmente. Quando esfriar, cubra com o glacê de manteiga de limão. **Rende um bolo de 3 camadas.**

Glacê de manteiga de limão

6 xícaras (1,5 L) de açúcar de confeitiro
1 xícara (250 ml) de manteiga, amaciada
1/4 de xícara (60 ml) de suco de limão fresco
2 colheres de chá (10 ml) de raspas de limão raladas
1/4 de xícara (60 ml) de leite

Preparo:

Usando o acessório de batedor reto, misture o açúcar e a manteiga no ajuste baixo até ficar homogêneo. Acrescente as raspas de limão e o suco de limão e misture bem. Acrescente o leite, aumente a velocidade e continue a bater até ficar leve e fofo. Espalhe a cobertura sobre o bolo frio.

Bolos e coberturas (cont.)

Bolo de cenoura

2 colheres de chá (10 ml) de fermento
2 colheres de chá (10 ml) de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá (2.5 ml) de sal
2 colheres de chá (10 ml) de canela em pó
1 colher de chá (5 ml) de noz moscada ralada
1/2 colher de chá (2.5 ml) de cravo moído
1/4 de xícara (60 ml) de óleo vegetal
1 1/2 xícara (375 ml) de açúcar
1/2 xícara (125 ml) de açúcar mascavo
2 colheres de chá (10 ml) de baunilha
3 ovos
1 xícara (250 ml) de abacaxi em pedaços com suco
1 1/2 xícara (375 ml) de nozes-pecã ou nozes inglesas torradas picadas
1/2 xícara (125 ml) de coco ralado
2 xícaras (500 ml) de cenoura ralada
1 xícara (250 ml) de passas
3 xícaras (750 ml) de farinha de trigo

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e polvilhe com farinha uma forma de 33x25x5 cm. Reserve.

Em uma tigela média, misture a farinha, fermento, bicarbonato, sal, canela, noz moscada e cravos; reserve. Usando o batedor reto, misture óleo, açúcar, açúcar mascavo, baunilha e ovos em velocidade média até ficar homogêneo. Reduza a velocidade para baixa, acrescente abacaxi, nozes, coco, cenoura e passas até misturar bem. Acrescente a mistura de farinha gradualmente. Bata até misturar bem. Despeje a massa na forma preparada e asse por 40 a 50 minutos ou até um palito sair seco quando inserido no centro do bolo. Deixe esfriar em uma grade de inox. Cubra com a cobertura de cream cheese (veja a receita acima). **Faz um bolo em forma de retangular.**

Balas

Caramelos sem cozinhar

1 pacote de cream cheese (225 g) em temperatura ambiente
1/4 xícara (60 ml) de manteiga em temperatura ambiente
1 colher de chá (5 ml) de baunilha
2/3 colher de chá (1.25 ml) de sal
2/3 de xícara (150 ml) de chocolate em pó sem açúcar
3 1/2 xícaras (875 ml) de açúcar de confeitiro
1/2 xícara (125 ml) de nozes pecã ou comuns bem picadas

Preparo:

Usando o acessório batedor reto, misture o cream cheese e a manteiga no ajuste 6 até ficar homogêneo. Acrescente a baunilha, sal e chocolate e bata no ajuste 4. Acrescente o açúcar de confeitiro, uma xícara por vez, e misture até ficar homogêneo. Molde em bolas de 2,5 cm e coloque no freezer por 1 hora. Retire do freezer e enrole com as nozes. Refrigere. **Rende aproximadamente 3 dúzias.**

Tortas e outras sobremesas

Cheesecake de chocolate branco

1 1/2 xícara (375 ml) de migalhas de biscoito tipo “maria ou Maizena”
1 colher de sopa (15 ml) de açúcar
1/3 de xícara (80 ml) de manteiga derretida
4 pacotes de cream cheese (900 g)
1 xícara (250 ml) de açúcar
3 ovos
1 colher de sopa (15 ml) de suco de limão
1 colher de chá (5 ml) de baunilha
170 g de chocolate branco, derretido

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 160°C. Em uma tigela média, misture as migalhas de biscoitos, 1 colher de sopa de açúcar e a manteiga. Unte com manteiga uma forma com aro removível de 23 cm. Pressione as migalhas no fundo suba 1 cm nas laterais. Reserve. Usando o acessório batedor reto, bata o cream cheese no ajuste 4 até ficar macio. Acrescente 1 xícara de açúcar e continue a bater. Acrescente um ovo e bata até misturar. Desligue a batedeira e raspe as paredes e o fundo da tigela. Acrescente os ovos restantes um a um, batendo após cada adição. Reduza a velocidade para a posição 2 e acrescente limão e baunilha. Com a batedeira em movimento no ajuste 2, despeje lentamente o chocolate branco derretido. Bata até misturar. Despeje a mistura na massa preparada e asse por 1 hora e 15 minutos ou até o cheesecake estar levemente dourado nas bordas. Talvez o centro ainda pareça estar “molhado”. Deixe esfriar totalmente antes de servir. **Rende 16 porções.**

Os melhores biscoitos doces

2 1/2 xícaras (625 ml) de farinha de trigo
1 colher de chá (5 ml) de fermento
1/2 de colher de chá (2.5 ml) de bicarbonato de sódio
1/4 de colher de chá (1.25 ml) de sal
1/4 de colher de chá (1.25 ml) de noz moscada
3/4 xícara (175 ml) de manteiga em temperatura ambiente
3/4 xícara (175 ml) de açúcar
1 ovo
1 colher de chá (5 ml) de essência de baunilha
1/4 de xícara (60 ml) de leite

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 190°C. Misture a farinha, fermento, bicarbonato, sal e noz moscada; reserve. Usando o batedor plano, bata a manteiga em alta velocidade até ficar leve e fofo. Reduza a velocidade para o menor ajuste. Acrescente açúcar, ovo e baunilha, misturando bem. Acrescente gradualmente os ingredientes secos e o leite. Continue a misturar até ficar homogêneo. Forme a massa de biscoito em bolas com 3,5 cm de diâmetro e coloque as bolas na forma sem untar. Achate levemente as bolas com o fundo de um copo. Asse no forno por 6 a 7 minutos ou até ficar levemente dourado nas bordas. Deixe esfriar em uma grade de inox. **Rende aproximadamente 4 dúzias.**

Tortas e outras sobremesas (cont.)

Biscoitos mágicos

1 xícara (250 ml) de manteiga
1 xícara (250 ml) de açúcar
1 xícara (250 ml) de açúcar mascavo leve
2 ovos
2 xícaras (500 ml) de farinha de trigo
1 colher de chá (5 ml) de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá (2.5 ml) de fermento
1/2 colher de chá (2.5 ml) de sal
2 xícaras (500 ml) de aveia
1 colher de sopa (15 ml) de essência de baunilha
350 g de gotas de chocolate
1 1/2 xícara (375 ml) de coco ralado

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Com o acessório de batedor reto, misture a manteiga, açúcar e açúcar mascavo no ajuste médio até ficar homogêneo. Acrescente a baunilha e os ovos. Reduza a velocidade e gradualmente coloque a farinha, bicarbonato, fermento e sal. Misture até ficar homogêneo. Em um ajuste baixo, misture a aveia, gotas de chocolate e coco até misturar bem. Coloque em colheradas cheias na forma não untada. Asse na prateleira central do forno por 12 a 14 minutos. **Rende 3 dúzias de biscoitos.**

Biscoitos brownie

2/3 de xícara (160 ml) de gordura vegetal
1 1/2 xícara (375 ml) de açúcar mascavo
1 colher de sopa (15 ml) de água
1 colher de chá (5 ml) de baunilha
2 ovos
1 1/2 xícara (375 ml) de farinha de trigo
1/3 de xícara (80 ml) de chocolate em pó sem açúcar
1/4 colher de chá (1.25 ml) de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá (2.5 ml) de sal
350 g de chocolate meio amargo em gotas

Preparo:

Pré-aqueça o forno a 190°C. Com o batedor reto, misture a gordura vegetal e o açúcar mascavo no ajuste médio até ficar homogêneo. Acrescente água, baunilha e ovos e bata. Acrescente farinha, chocolate, bicarbonato e sal e bata em ajuste médio até misturar bem. Misture as gotas de chocolate em ajuste baixo. Coloque colheradas da massa em formas de assar sem untar. Asse por 7 a 9 minutos. **Rende 36 biscoitos.**

Favoritos do café da manhã

Bolo de café e creme

Cobertura crocante

1 1/2 xícara (375 ml) de farinha de trigo
1 1/2 tablete (175 ml) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1/3 de xícara (80 ml) de açúcar mascavo leve
1/3 de xícara (80 ml) de açúcar
1 1/4 colher de chá (6.25 ml) de canela em pó
1 xícara (250 ml) de nozes-pecã, picadas

Bolo

3/4 xícara (175 ml) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1 1/4 xícara (310 ml) de açúcar
1 colher de sopa (15 ml) de fermento
3/4 colher de chá (3.75 ml) de bicarbonato de sódio
3/4 colher de chá (3.75 ml) de sal
4 ovos grandes
1 colher de sopa (15 ml) de essência de baunilha
1 1/2 xícara (375 ml) de creme azedo
2 1/4 xícaras (560 ml) de farinha de trigo

Farofa

1/3 xícara (80 ml) de farinha de trigo
1/2 xícara (125 ml) de açúcar mascavo leve, dividido
3/4 colher de chá (3.75 ml) de canela em pó
3 colheres de sopa (45 ml) de manteiga fria

Cobertura crocante: Em uma vasilha pequena, combine a farinha, manteiga, açúcar mascavo, açúcar refinado e canela. Misture com o garfo até formar migalhas grandes. Acrescente as nozes-pecã e misture para incorporar.

Farofa: Em outra vasilha pequena, misture farinha, açúcar mascavo, canela e manteiga. Misture com o garfo até formar migalhas grandes.

Bolo: Coloque a prateleira do forno na posição mais baixa. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma bundt (anelar) de 26 cm com manteiga.

Preparo:

Usando o acessório de batedor reto, bata a manteiga em velocidade média até ficar macia. Acrescente açúcar, fermento, bicarbonato e sal. Bata em velocidade média por 3 minutos. Com a batedeira em velocidade baixa, acrescente os ovos, um de cada vez, até misturar bem. Acrescente a baunilha e o creme azedo. Acrescente a farinha gradualmente. Continue a bater até misturar bem.

Espalhe cerca de 2 xícaras da massa no fundo da forma preparada. Polvilhe uniformemente com metade da mistura de farofa. Repita. Espalhe a massa restante por cima e cubra com a cobertura crocante.

Asse por 50 a 60 minutos ou até um palito sair seco quando inserido no centro do bolo. Deixe esfriar na grade de inox por 30 minutos. Vire o bolo no prato e coloque na grade com o lado da cobertura para cima. Deixe esfriar totalmente. **Rende um bolo.**

Favoritos do café da manhã (cont.)

Manteiga de canela

- 1 xícara (250 ml) de manteiga sem sal amaciada
- 2 colheres de sopa (30 ml) de açúcar de confeitador
- 1 colher de chá (5 ml) de canela ralada
- 1 pitada de noz moscada ralada

Preparo:

Usando o agitador, bata a manteiga em alta velocidade até ficar leve e fofo. Reduza para baixa velocidade, acrescente açúcar, canela e noz moscada e bata até ficar suave e cremoso. O complemento perfeito para panquecas, torradas ou biscoitos. Guarde coberto na geladeira. **Rende 8 porções.**

Manteiga de mel

- 1 xícara (250 ml) de manteiga sem sal amaciada
- 1/2 xícara (125 ml) de mel

Preparo:

Usando o agitador, bata a manteiga em alta velocidade até ficar leve e fofo. Reduza para baixa velocidade, acrescente o mel e bata até ficar homogêneo. O complemento perfeito para panquecas, torradas ou biscoitos. Guarde coberto na geladeira. **Rende 8 porções.**

Informações sobre assistência e serviço

Antes de ligar para a assistência

Por favor, leia antes de ligar:

- A batedeira poderá esquentar durante o uso. Com cargas pesadas durante períodos extensos de uso, o topo da unidade poderá estar morno ao toque. Isso é normal.
- A batedeira poderá exalar um odor, principalmente quando nova. Isso é comum com motores elétricos.
- Se o batedor reto bater na tigela, desligue a batedeira. Consulte a página 10 para mais informações.

A batedeira não funciona corretamente ou deixa de funcionar.

- A batedeira está conectada na tomada?
- O fusível do circuito até a batedeira está funcionando corretamente? Se você possui um disjuntor, verifique se o circuito está fechado.
- Desligue a batedeira por 10 a 15 segundos, depois volte a ligar.
- Se a causa do problema não for um dos itens acima mencionados, consulte as Informações de Assistência ao Cliente.
- NÃO leve a batedeira de volta ao lojista, pois ele não fornece assistência.

Termo de Garantia

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de (5) cinco anos, contando a partir da data de aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este Termo de Garantia junto com a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Por garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o revendedor/importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho valerá até o fim do contrato inicial.

EXCLUSÃO DE GARANTIA

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do consumidor:

Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio/uso incorreto ou inadequado, imperícia e transporte não efetuado pelo revendedor/importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para finalidades diversas das especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do mesmo.

São também excluídas da garantia intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

LOCAL ONDE A GARANTIA DEVE SER EXERCITADA

Os consertos em garantia somente devem ser efetuados por uma Assistência Técnica Autorizada, devidamente nomeada pelo fabricante e/ou importador, que, para tanto, se utilizará de técnicos especializados e de peças originais.

Durante os 60 (sessenta) meses de garantia, caso o aparelho seja reparado em um Centro de Assistência Técnica Autorizada indicado pelo revendedor/importador, o risco do transporte será coberto pelo cliente, caso o faça diretamente, ou pelo Centro de Assistência Técnica, caso este efetue o transporte. Os técnicos autorizados, que operam na região, intervirão a pedido do cliente, nos limites de tempo às exigências operacionais.



Central Técnica de Atendimento ao Cliente
www.hamiltonbeach.com.br • SAC: 0800-2412411

840262000 02/2016