

READ BEFORE USE

English 2

Visit hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

LIRE AVANT UTILISATION

Français 17

Visitez hamiltonbeach.ca/fr pour découvrir notre gamme complète de produits, consulter nos guides d'utilisation et d'entretien, obtenir des conseils et de délicieuses recettes, et inscrire votre produit en ligne.

LEA ANTES DE USAR

Español 32

Visite hamiltonbeach.com para consultar nuestra línea completa de productos y las guías de uso y cuidado, así como deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

Hamilton Beach®



Stand Mixer
Batteur sur socle
Batidora de
pedestal

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. 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.
8. Remove beaters from mixer before washing.
9. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or personal injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
17. DO NOT use whisk with Bowl Scraper.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

⚠ CAUTION Moving Parts Hazard.

To reduce the risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing attachments.

WATTAGE/PEAK POWER INFORMATION

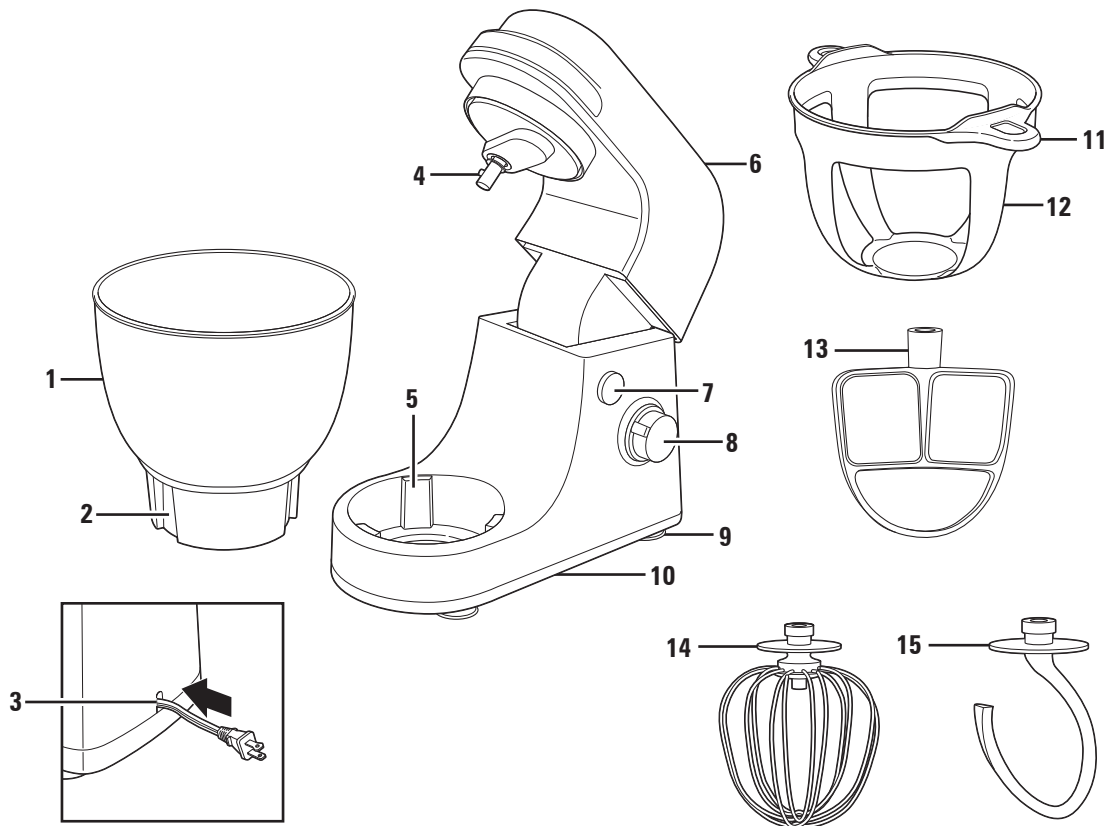
The marked rating of the stand mixer is defined by agency safety standards as the maximum stabilized power consumption of the stand mixer at high speed under a loaded condition.

Peak power is an average of the maximum wattage a stand mixer may consume during initial operation at high speed.

Parts and Features

To order parts:
hamiltonbeach.com/parts

1	4-Qt. Bowl
2	Bowl Alignment Indents
3	Cord-Stuff Storage
4	Attachment Shaft
5	Bowl Alignment Ribs
6	Mixer Head
7	Head Lift Button
8	Speed Control
9	Suction Cup Feet
10	Base
11	Bowl Scraper Handles
12	Bowl Scraper
13	Nonstick Flat Beater
14	Whisk
15	Nonstick Dough Hook



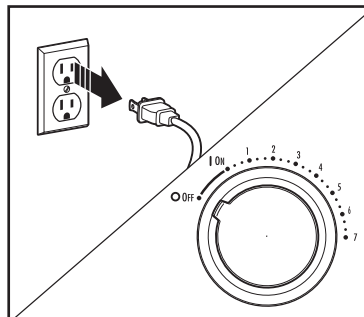
Before first use: Wash bowl and attachments in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

How to Use

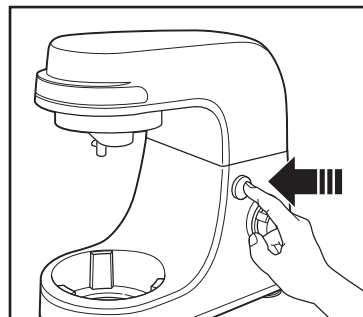
Before first use: Wash Bowl and attachments in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug Mixer from outlet before inserting or removing attachments.

⚠ WARNING Cut and Crush Hazard.

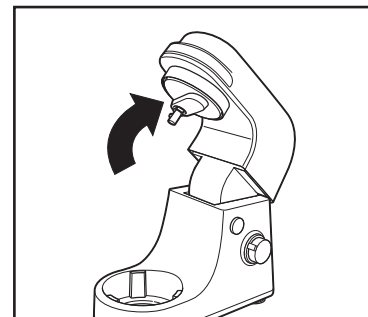
Unplug mixer before inserting or removing attachments. Failure to do so can result in broken bones or cuts.



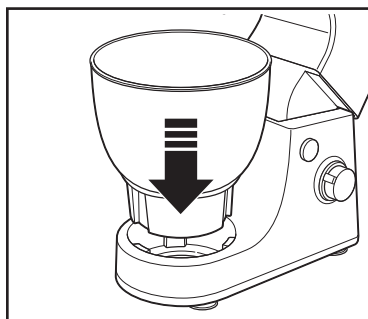
1. Ensure Mixer is unplugged and Speed Control is set to OFF (O).



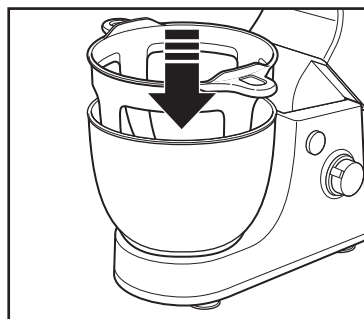
2. Press Head Lift Button.



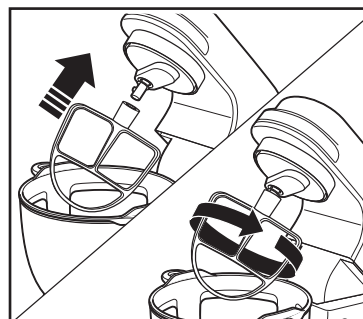
3. Tilt Mixer Head up.



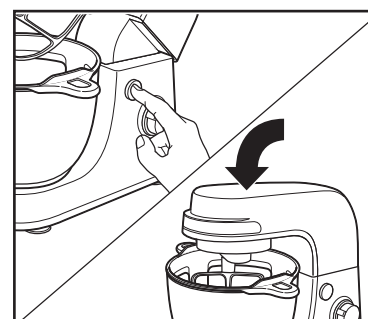
4. Place Bowl on Base, aligning Bowl Alignment Ribs with Bowl Alignment Indents in Base.



5. If using, place Bowl Scraper in Bowl. Add ingredients to Bowl.

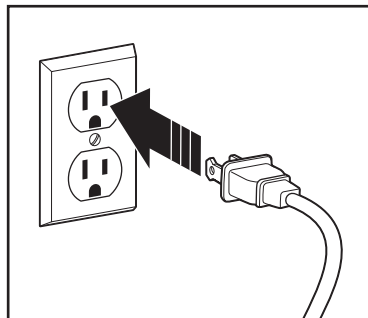


6. Push attachment up onto Attachment Shaft and turn clockwise.

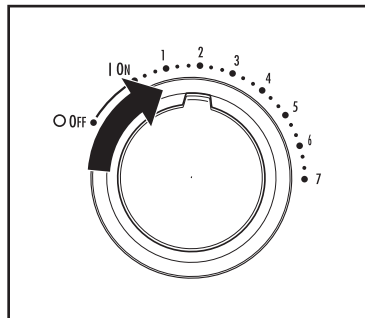


7. Press Head Lift Button. Tilt Mixer Head down.

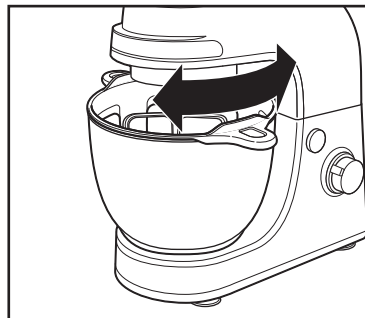
How to Use (cont.)



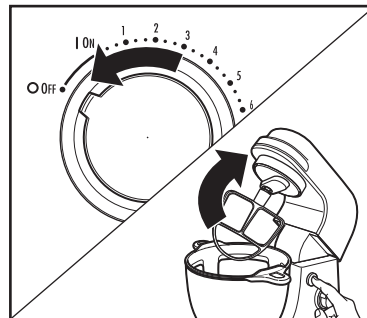
8. Ensure Speed Control knob is in OFF (○) position. Plug into outlet.



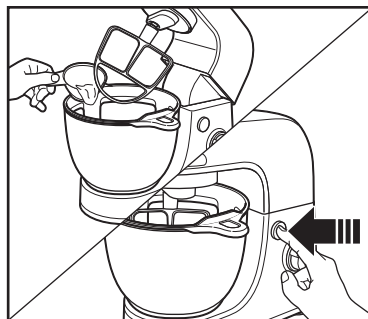
9. Speed Control should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid splashing ingredients out of Bowl.



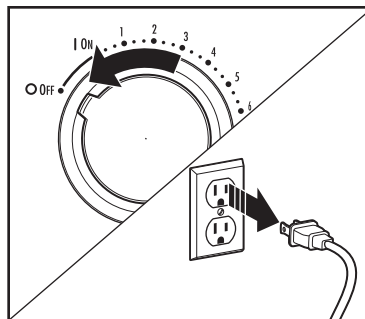
10. During mixing, grasp Handles on Bowl Scraper and move from side to side to scrape around sides of Bowl. This action can also be performed when Mixer is turned off.



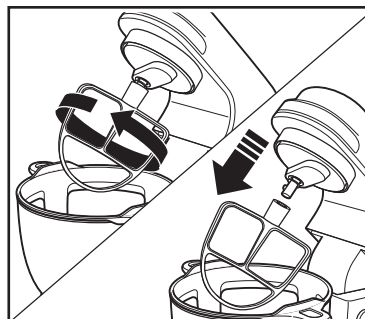
11. OPTIONAL: If stopping mixer to add additional ingredients to Bowl, always turn Speed Control to OFF (○). Press Head Lift button and tilt Mixer Head up.



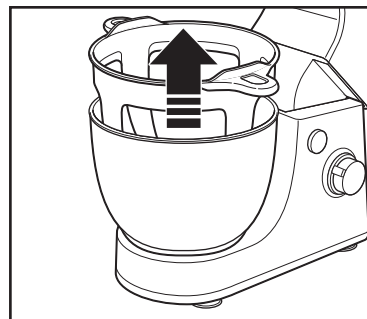
12. Add ingredients. Press Head Lift button and tilt Mixer Head down.



13. When finished mixing, turn Speed Control to OFF (○). Unplug.



14. Lift Mixer Head up. To remove attachment, turn counterclockwise and pull straight down.



15. For best results, remove Bowl Scraper before removing mixture from Bowl.

Mixing Guide

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

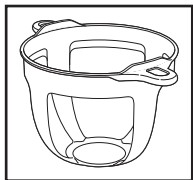
NOTE: Attachments can be used with or without the Bowl Scraper.

FOOD	ATTACHMENT	SPEED
Cakes (mixes and from scratch)	Flat Beater	1–3
Cookie Dough	Flat Beater	2–4
Mashed Potatoes	Flat Beater	2–4
Frosting	Flat Beater	1–7
Egg Whites (for meringues, etc.)	Whisk	5–7
Whipped Cream	Whisk	5–7
Instant Pudding	Whisk	1–7
Bread	Dough Hook	1–3

General Mixing Tips

- Place liquid ingredients in Bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near Mixer during use.
- Always turn Speed Control to OFF (●) before tilting Mixer Head up.
- To begin mixing, use lower speeds until ingredients are thoroughly combined. This will reduce splattering.
- If adding ingredients while mixer is running, add them as close to sides of Bowl as possible, not directly into moving attachment.
- When preparing package cake mixes, use Speed 1 for low speed, Speed 4 for medium speed, and Speed 7 for high speed. For best results, mix for time stated on package directions.
- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.
- When mixing thin batters, use medium speeds.
- If a spoon is accidentally caught in an attachment or motor stalls, turn Speed Control to OFF (●) and then unplug. Clear obstruction or reduce amount of mixture in Bowl. Let motor cool for 5 minutes before continuing.

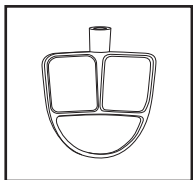
Bowl Scraper Tips



The Bowl Scraper can be used with Flat Beater or Dough Hook. It replaces having to stop and scrape down sides of Bowl when mixing.

- For best results, use from start of a recipe through to finish.
- After adding ingredients, rotate Bowl Scraper back and forth frequently to aid thorough mixing.
- Once ingredients are incorporated, rotate Bowl Scraper as needed to remove batter from Bowl sides. When batter is fully mixed, stop Mixer and rotate Bowl Scraper several times, to remove batter from side of Bowl.
- For very thick mixtures, stop mixing, tilt Mixer Head up, and scrape all the way around Bowl. Tilt Mixer Head down to continue mixing.

Flat Beater Tips

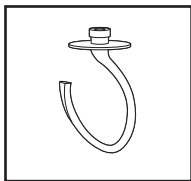


Flat Beater is used for most of your mixing needs. Use with Bowl Scraper to remove ingredients from sides of Bowl. Use Flat Beater attachment to mix cakes, cookie dough, fudge, or potatoes.

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

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

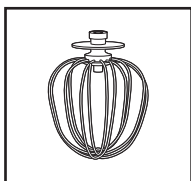
Dough Hook Tips



Dough Hook is for recipes that requires kneading. Use with Bowl Scraper to remove dough from sides of Bowl.

- Mixer Head locks down for thorough mixing.
- Always stay near Mixer during use.
- For best results, use the Flat Beater to mix dry and wet ingredients until incorporated. Switch to Dough Hook to complete the kneading process.
- Kneading dough can take anywhere from 2-15 minutes, depending on dough recipe. Most properly kneaded dough will clear sides of Bowl and spring back when gently pressed. Be careful not to over-knead.

Whisk Tips



- Whisk is designed to whip liquids, such as egg whites and cream. Do not use Whisk for mixing thick mixtures, such as dough, fudge, or mashed potatoes.
- The Whisk attachment is designed to whisk a minimum of 2 large egg whites or 1 cup (237 mL) of cream. Mixer performance is enhanced as tip of Whisk is immersed into liquid. If smaller quantities are needed, a hand mixer is recommended.
- DO NOT use with Bowl Scraper.

EGG WHITES

Place egg whites in a clean, dry mixing bowl. Attach Bowl and Whisk. To avoid splashing, gradually turn speed control to desired speed. See chart below.

AMOUNT	SPEED
2 to 4 egg whites	up to 7
6 or more egg whites	up to 5

Your stand mixer whips egg whites quickly. Watch carefully to avoid overwhipping. Here is what to expect:

Frothy: Large, uneven air bubbles.

Begins to Hold Shape: Air bubbles are fine and compact; product is white.

Soft Peak: Tips of peaks fall over when Whisk is removed.

Almost Stiff: Sharp peaks form when Whisk is removed, but whites are still soft.

Stiff But Not Dry: Sharp, stiff peaks form when Whisk is removed. Whites are uniform in color and glisten.

Stiff and Dry: Sharp, stiff peaks form when Whisk is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

WHIPPED CREAM

Pour cold whipping cream into chilled Bowl. Attach Bowl and Whisk. To avoid splashing, gradually turn to designated speed and whip to desired stage. See chart below.

AMOUNT	SPEED
1 cup (237 mL)	up to 7
1 pint (473 mL)	up to 5

Your stand mixer whips cream very quickly. Watch cream closely during whipping because there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:

Begins to Thicken: Cream is thick and custard-like.

Holds Its Shape: Cream forms soft peaks when Whisk is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.

Stiff: Cream stands in stiff, sharp peaks when Whisk is removed. Use for topping on cakes or desserts, or filling for cream puffs.

Care and Cleaning

1. Make sure Speed Control is turned to OFF (O) and Mixer is unplugged.
2. Remove attachment and Bowl Scraper.
3. Wash in warm, soapy water and rinse thoroughly.

WARNING Electrical Shock Hazard.

Do not immerse mixer, cord, or plug in water or any other liquid.

4. Bowl, Bowl Scraper, and attachments are dishwasher safe. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
5. Wipe exterior of Mixer with a soft, damp cloth.

Troubleshooting

Food is not mixed.

- Place liquid ingredients in Bowl before adding dry ingredients.
- Stop Mixer and scrape sides of Bowl.
- Increase speed.

Food splatters during mixing.

- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after mixture has thickened.
- Reduce speed.

Mixer “walks” on counter during mixing.

- Reduce quantity of ingredients in Bowl.
- Make sure countertop is clean. This allows Suction Cup Feet to grip countertop and reduce Mixer movement.

Recipes

Chocolate Velvet Layer Cake

2 cups (184 g) cake flour
1/2 cup (40 g) unsweetened baking cocoa
2 teaspoons (8 g) baking soda
1/4 teaspoon (1.5 g) salt
10 tablespoons (140 g) butter, room temperature
2 cups (384 g) light brown sugar, packed
2 eggs
1 teaspoon (5 mL) vanilla
3/4 cup (177 mL) sour cream
3/4 cup (177 mL) cold brewed coffee

Directions:

Preheat oven to 350°F (180°C). In a small bowl, stir together flour, cocoa, baking soda, and salt. Set aside. Using Flat Beater and Bowl Scraper, cream butter and sugar on setting 4. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add vanilla. Reduce speed to setting 2. Add half of flour mixture, then all of sour cream. Add remaining flour mixture; then slowly pour in coffee. Mix on setting 2 for about 30 seconds. Turn off Mixer and scrape sides and bottom of Bowl. Turn Mixer on to setting 4 and mix until thoroughly blended. Divide batter between 2 greased and wax paper-lined 9-inch (23-cm) round cake pans. Bake 30 to 35 minutes or until tests done. Cool in pan for 5 minutes; then remove from pans and cool on racks. Frost with Bittersweet Chocolate Frosting.

Makes one 2-layer cake.

Bittersweet Chocolate Frosting

1/3 cup (76 g) butter, room temperature
2 1/2 cups (480 g) confectioners' sugar
3/4 cup (60 g) unsweetened baking cocoa
1/4 cup (59 mL) milk
1 to 2 tablespoons (15 to 30 mL) cold brewed coffee
1 teaspoon (5 mL) vanilla

Directions:

Using Flat Beater and Bowl Scraper, beat butter on setting 4 until smooth. Add confectioners' sugar and cocoa alternately with milk and continue beating until smooth. Add coffee and vanilla and beat until smooth and blended.

Recipes (cont.)

Best Ever Sugar Cookies

2 1/2 cups (310 g) all-purpose flour
1 teaspoon (4 g) baking powder
1/2 teaspoon (2 g) baking soda
1/4 teaspoon (1.5 g) salt
1/4 teaspoon (0.6 g) nutmeg
3/4 cup (85 g) butter, softened
3/4 cup (150 g) sugar
1 egg
1 teaspoon (5 mL) vanilla
1/4 cup (59 mL) milk

Directions:

Preheat oven to 375°F (190°C). Mix together flour, baking powder, baking soda, salt, and nutmeg and set aside. Using Flat Beater and Bowl Scraper, cream butter on high speed until light and fluffy. Reduce speed to lowest setting. Add sugar, egg, and vanilla, mixing thoroughly. Gradually add dry ingredients and milk; continue mixing until thoroughly mixed. Form cookie dough into 1 1/2-inch (3.5-cm) diameter balls and arrange balls on ungreased baking sheets. Flatten balls slightly with bottom of a drinking glass. Bake in oven for 6 to 7 minutes or until lightly golden around edges. Cool on wire racks.

Makes about 4 dozen cookies.

Cowboy Cookies

1 cup (113 g) butter
1 cup (200 g) granulated sugar
1 cup (192 g) light brown sugar
2 eggs
2 cups (248 g) flour
1 teaspoon (4 g) baking soda
1/2 teaspoon (2 g) baking powder
1/2 teaspoon (3 g) salt
2 cups (89 g) quick-cooking or old fashioned oats
1 tablespoon (15 mL) vanilla
12 ounces (340 g) chocolate chips
1 1/2 cups (180 g) coconut

Directions:

Preheat oven to 350°F (180°C). With Flat Beater and Bowl Scraper, cream together butter, sugar, and brown sugar at a medium setting until well blended. Mix in vanilla and eggs. Reduce speed and gradually add flour, baking soda, baking powder, and salt; mix until smooth. On a low setting, mix in oats, chocolate chips, and coconut until well mixed. Drop rounded spoonful onto ungreased cookie sheet. Bake on middle rack of oven for 12 to 14 minutes.

Makes 3 dozen cookies.

Recipes (cont.)

Sour Cream Coffee Cake

Crumb Topping

- 1 1/2 cups (186 g) all-purpose flour
- 1 1/2 sticks (3/4 cup [170 g]) unsalted butter, softened
- 1/3 cup (68 g) packed light brown sugar
- 1/3 cup (73 g) sugar
- 1 1/4 teaspoons (3 g) ground cinnamon
- 1 cup (120 g) pecans, chopped

Cake

- 1 1/2 sticks (3/4 cup [170 g]) unsalted butter, softened
- 1 1/4 cups (250 g) sugar
- 1 tablespoon (12 g) baking powder
- 3/4 teaspoon (3 g) baking soda
- 3/4 teaspoon (5 g) salt
- 4 large eggs
- 1 tablespoon (15 mL) vanilla
- 1 1/2 cups (355 mL) sour cream
- 2 1/4 cups (279 g) all-purpose flour

Streusel

- 1/3 cup (41 g) all-purpose flour
- 1/2 cup (96 g) packed light brown sugar, divided
- 3/4 teaspoon (2 g) ground cinnamon
- 3 tablespoons (42 g) cold butter

Crumb Topping: In a small bowl, combine flour, butter, brown sugar, granulated sugar, and cinnamon; mix with fork until large crumbs are formed. Add pecans and mix to incorporate.

Streusel: In another small bowl, combine flour, brown sugar, cinnamon, and butter. Mix with fork until large crumbs are formed.

Cake: Lower oven rack to lowest position. Preheat oven 350°F (180°C). Grease 10-inch (26-cm) bundt pan with butter.

Directions:

Using Flat Beater and Bowl Scraper, cream butter on medium speed until smooth. Add sugar, baking powder, baking soda, and salt. Beat on medium speed for 3 minutes. With mixer on low speed, add in eggs, one at a time, until well blended. Mix in vanilla and sour cream. Gradually add flour. Continue to mix until well blended.

Spread about 2 cups (473 mL) of batter into bottom of prepared pan. Sprinkle evenly with half of streusel mixture. Repeat. Spread remaining batter over and top with crumb topping.

Bake 50 to 60 minutes or until a toothpick inserted into center of cake comes out clean. Cool on wire rack 30 minutes. Invert cake onto plate and then flip on wire rack with topping side up. Cool completely.

Makes one cake.

Recipes (cont.)

Simple Yeast Rolls

1 cup (237 mL) warm water, 100° to 110°F (38° to 43°C)
.25-ounce (8-g) package active dry yeast
1/4 cup (57 g) butter, melted and cooled
3 tablespoons (39 g) sugar
1 teaspoon (6 g) salt
1 egg
3 to 3 1/2 cups (372 to 434 g) all-purpose

Directions:

Pour water into Bowl. Add yeast and let dissolve for 5 minutes. Add butter, sugar, salt, and egg. Using Flat Beater, mix on speed 2 for about 30 seconds. Add 3 cups (710 mL) of flour and mix on speed 2-3 until it forms a shaggy dough. Switch to Dough Hook and knead on speed 2-3 for about 3 minutes, or until dough clears sides of Bowl and springs back when gently pressed. Add additional flour, if necessary, to make a soft dough. Cover and let rise in a warm place for about 1 hour.

Preheat oven to 350°F (180°C). Stir down dough and dump onto lightly floured surface. Divide dough into 4 equal portions; then divide each portion into 4 golf ball-sized balls. Place 16 balls in a greased 9x13-inch (23x33-cm) baking pan. Let rise in a warm place for about 30 minutes. Bake 25 to 30 minutes.

Makes 16 rolls.

Basic White Bread

3 1/4 cups (390 g) bread flour
4 teaspoons (28 g) honey
2 1/4 teaspoons (8 g) instant yeast
1 teaspoon (6 g) salt
1 1/4 cups (295 mL) milk
2 tablespoons (28 g) butter

Directions:

Place flour, honey, yeast and salt in Bowl. Heat milk and butter in microwave for 1-1 1/2 minutes, or until milk measures between 110-115°F (43-46°C). Add to flour mixture. Attach Flat Beater to Mixer. Turn mixer on speed 2 and mix for 1 minute until combined.

Switch attachment to Dough Hook. Knead on speed 3 for 7 to 10 minutes, until dough is elastic and smooth.

Take dough out of Bowl and shape into a tight ball. Coat a large bowl with baking spray. Place dough ball in bowl and turn a few times to coat dough ball. Cover bowl with plastic wrap and place in a warm place to proof until doubled in size, about 1 hour. Gently punch dough down and let rest for 10 minutes.

Preheat oven to 375°F (190°C). Spray a 9x5-inch (23x13-cm) loaf pan with baking spray. Gently roll and stretch dough into a 9x7-inch (23x18-cm) rectangle. Beginning on 7-inch side, roll up and place seam-side down in loaf pan. Loosely cover with plastic wrap sprayed with baking spray. Proof again for about 30 minutes, or until a light finger press leaves an indentation on side of dough.

Bake 35 to 40 minutes or until bread sounds hollow when you tap top with your fingers. Immediately remove from pan and cool on wire rack. Slice when completely cool.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original delivery in Canada and one (1) year from the date of original delivery in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (○), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. 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.
8. Enlever les fouets du batteur avant le lavage.
9. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou blesser quelqu'un.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
13. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
14. S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.

15. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
16. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un

- appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
17. NE PAS l'utiliser fouet avec le racloir de bol.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

⚠ ATTENTION **Risque de pièces en mouvement.**

Pour réduire le risque de blessure corporelle, débrancher toujours votre batteur avant d'y introduire ou d'en enlever des accessoires.

RENSEIGNEMENTS SUR LA PUISSANCE/PUISSANCE DE CRÊTE

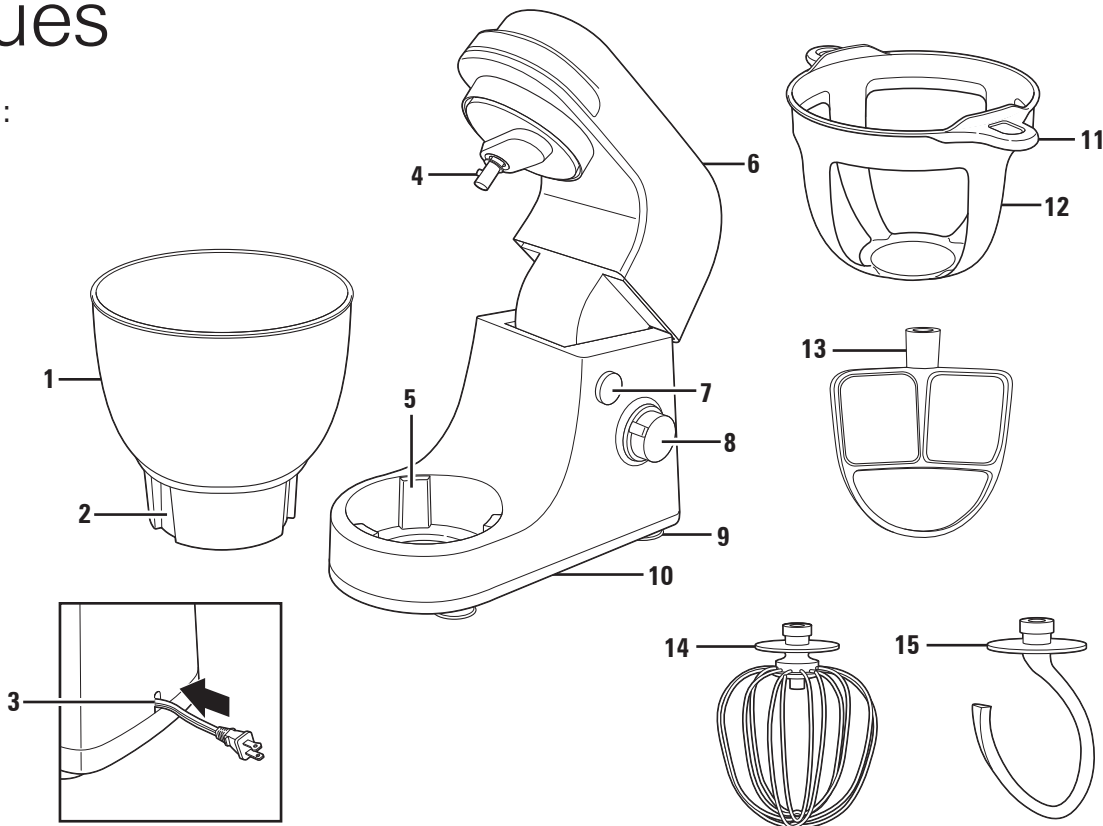
Les caractéristiques nominales gravées sur batteur sur socle sont définies par une agence de normes de sécurité comme étant la puissance de consommation stabilisée du batteur sur socle à vitesse élevée lorsqu'à pleine puissance.

La puissance de crête est la puissance maximum moyenne consommée par le batteur pendant son fonctionnement initial à grande vitesse.

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces, visiter : hamiltonbeach.ca/parts

1	Bol de 4 qt.
2	Entailles d'alignement du bol
3	Rangement pour cordon d'alimentation
4	Tige de fixation
5	Arêtes d'alignement du bol
6	Tête du batteur
7	Bouton de soulèvement de la tête
8	Commande de vitesse
9	Pieds à ventouse
10	Base
11	Poignées du racloir de bol
12	Racloir de bol
13	Fouet plat antiadhésive
14	Fouet
15	Crochet à pâte antiadhésive



Avant la première utilisation : Laver le bol et accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer. Toujours débrancher le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

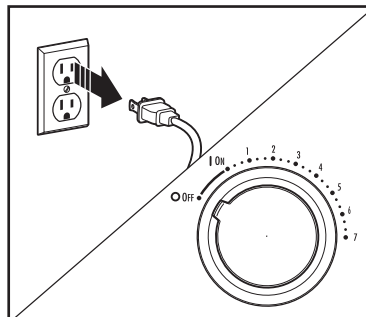
Utilisation

Avant la première

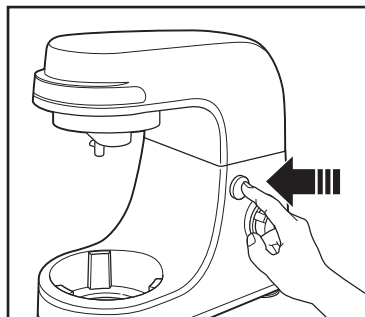
utilisation : Laver le bol et accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer. Toujours débrancher le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de coupure et d'écrasement.

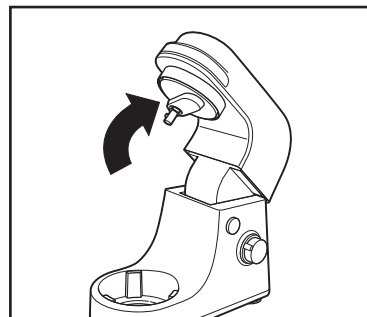
Débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever des accessoires. Le non-respect de cette instruction peut provoquer des fractures ou des coupures.



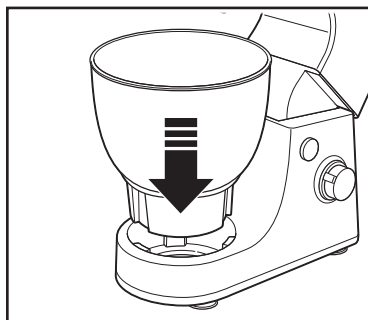
1. Veiller à ce que le batteur soit débranché et à ce que la commande de vitesse soit en position OFF (O/arrêt).



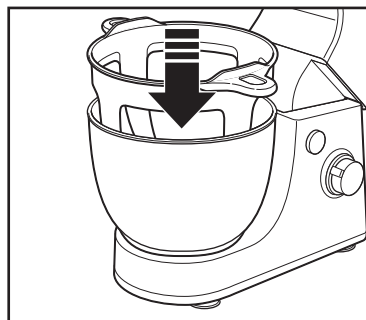
2. Appuyer sur le bouton de soulèvement de la tête.



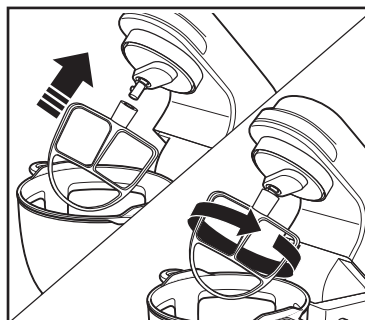
3. Relever la tête du batteur.



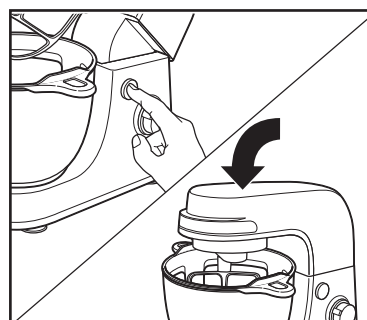
4. Placer le bol sur la base en alignant les arêtes et les entailles d'alignement du bol dans la base.



5. S'il est utilisé, placer le racloir de bol dans le bol. Déposer les ingrédients dans le bol.

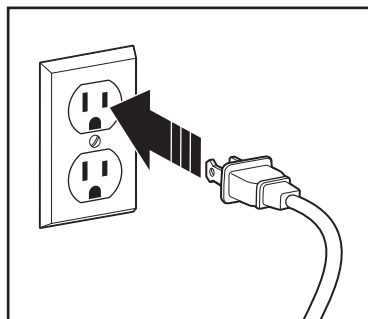


6. Insérer l'accessoire sur la tige de fixation et tourner vers la droite.

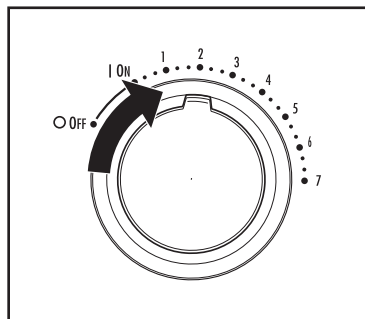


7. Appuyer sur le bouton de soulèvement de la tête. Incliner la tête du batteur vers le bas.

Utilisation (suite)

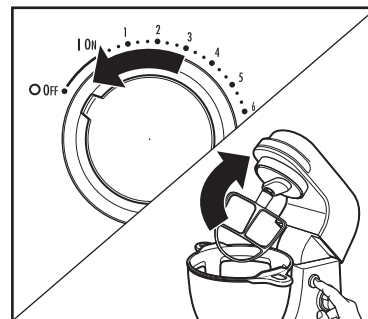
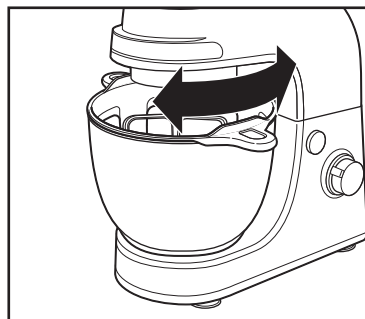


8. Veiller à ce que la commande de vitesse soit en position OFF (○/arrêt). Brancher de la prise.

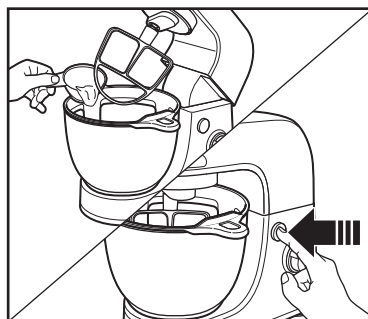


9. La commande de vitesse devrait toujours être réglée sur la vitesse la plus basse pour la mise en marche, puis graduellement augmentée à la vitesse plus élevée désirée pour éviter la projection d'ingrédients hors du bol.

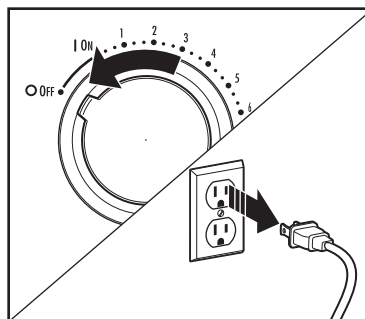
10. Durant le mélange, prendre les poignées du racloir de bol et tourner le racloir d'un côté à l'autre afin de racle les parois. Cette action peut également être effectuée lorsque le batteur est éteint.



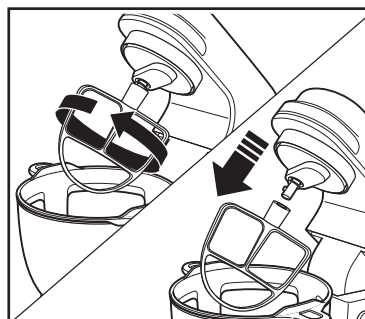
11. FACULTATIF : En cas d'arrêt du batteur pour ajouter des ingrédients dans le bol, toujours tourner la commande de vitesse en position OFF (○/arrêt). Appuyer sur le bouton de soulèvement de la tête et incliner la tête du batteur vers le haut.



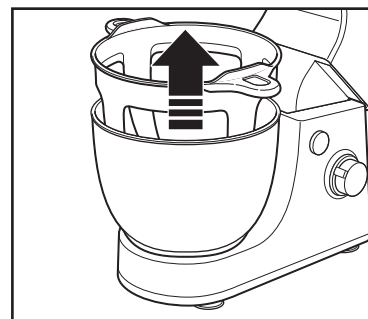
12. Ajouter les ingrédients. Appuyer sur le bouton de soulèvement de la tête et incliner la tête du batteur vers le bas.



13. Une fois le mélange terminé, faire passer la commande de vitesse en position OFF (○/arrêt). Débrancher.



14. Incliner la tête du batteur vers le haut. Pour enlever un accessoire, tourner vers la gauche et tirer l'accessoire vers le bas.



15. Pour de meilleurs résultats, enlever le racloir de bol avant de retirer le mélange du bol.

Guide pour mélanger

Le guide suivant est une suggestion pour le choix des vitesses de mélange. Commencer à la vitesse 1 et augmenter à la vitesse désirée, selon la consistance de la recette.

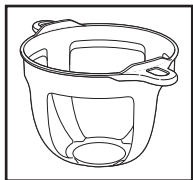
REMARQUE : Les accessoires peuvent être utilisés avec ou sans le racloir de bol.

ALIMENT	ACCESSOIRE	RÉGLAGE
Gâteaux (mélanges ou faits maison)	Fouet plat	1 à 3
Pâte à biscuits	Fouet plat	2 à 4
Purée de pommes de terre	Fouet plat	2 à 4
Glaçage	Fouet plat	1 à 7
Blancs d'oeufs (pour meringues, etc.)	Fouet	5 à 7
Crème fouettée	Fouet	5 à 7
Crème-dessert instantanée	Fouet	1 à 7
Pain	Crochet à pâte	1 à 3

Conseils généraux de mélange

- Mettre les ingrédients liquides dans le bol en premier, puis ajouter les ingrédients secs.
- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.
- Toujours tourner la commande de vitesse en position OFF (●/arrêt) avant d'incliner la tête du batteur vers le haut.
- Pour commencer le mélange, utiliser les vitesses moins élevées jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement combinés. Ceci réduira les éclaboussures.
- Pour ajouter des ingrédients lorsque le batteur fonctionne, les ajouter le plus près des parois du bol possible, non pas directement dans l'accessoire en mouvement.
- Lors de la préparation de mélanges à gâteaux en boîte, utiliser la vitesse 1 comme vitesse basse, la vitesse 4 comme vitesse moyenne et la vitesse 7 comme vitesse élevée. Pour les meilleurs résultats, suivre les indications de durée de mélange données sur l'emballage.
- Les mélanges contenant de grandes quantités de liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.
- Lors du mélange de pâtes coulantes, utiliser des vitesses moyennes.
- Si une cuiller se prend accidentellement dans l'accessoire ou si le moteur cale, tourner la commande de vitesse à OFF (●/arrêt), puis débrancher le batteur. Dégager l'obstruction ou réduire la quantité du mélange dans le bol. Laisser le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de continuer.

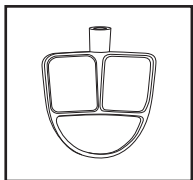
Conseils pour le racloir de bol



Le racloir de bol peut être utilisé avec le fouet plat ou le crochet à pâte. Il permet d'éviter d'arrêter le batteur pour racler les parois du bol pendant le mélange.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser le racloir de bol du début à la fin d'une recette.
- Une fois les ingrédients ajoutés, tourner fréquemment le racloir de bol d'avant en arrière pour obtenir un mélange complet.
- Une fois les ingrédients incorporés, tourner le racloir de bol au besoin afin de retirer la pâte des parois. Une fois la pâte complètement mélangée, arrêter le batteur et tourner le racloir de bol plusieurs fois afin de retirer la pâte des parois du bol.
- Pour les mélanges très épais, arrêter le mélange, incliner la tête du batteur vers le haut et racler toute la circonférence du bol. Incliner la tête du batteur vers le bas pour continuer le mélange.

Conseils pour le fouet plat

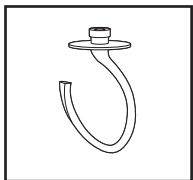


Le fouet plat est utilisé pour la plupart des besoins de malaxage. L'utiliser avec le racloir de bol pour retirer les ingrédients des parois. Utiliser le fouet plat pour mélanger gâteaux, pâte à biscuits, caramel, ou pommes de terre.

La pâte à biscuits est l'une des pâtes les plus épaisses à mélanger. Les conseils suivants faciliteront la tâche :

- Veiller à ce que le beurre ou la margarine soit à la température ambiante.
- Ajouter les ingrédients un à la fois en les mélangeant bien après chaque addition.
- Ajouter la farine une tasse à la fois.
- Si le batteur semble forcer, accroître le réglage.

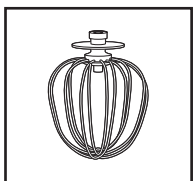
Conseils pour le crochet à pâte



Le crochet à pâte est utilisé pour les recettes nécessitant un pétrissage. L'utiliser avec le racloir de bol pour retirer la pâte des parois.

- La tête du batteur se verrouille en position abaissée pour un mélange complet.
- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser le fouet plat pour mélanger les ingrédients secs et humides jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Passer au crochet à pâte pour compléter le pétrissage.
- Le pétrissage de la pâte peut prendre de 2 à 15 minutes selon la recette. La plupart des pâtes bien pétries décollent des parois du bol et reprennent leur forme après avoir été légèrement pressées. Faire attention de ne pas trop pétrir la pâte.

Conseils pour le fouet



- Le fouet à fil est conçu pour battre les liquides tels que les blancs d'œufs et la crème. Ne pas utiliser le fouet à fil pour malaxer des mélanges épais tels que la pâte, le caramel ou les pommes de terre en purée.
- Le fouet est conçu pour fouetter un minimum de deux gros blancs d'œuf ou 237 mL (1 tasse) de crème. Le rendement du batteur s'améliore au fur et à mesure que le fouet est immergé dans le liquide. Si des quantités moindres sont requises, l'utilisation d'un batteur à main est recommandée.
- NE PAS l'utiliser avec le racloir de bol.

BLANCS D'OEUFS

Mettre les blancs d'œufs dans un bol à mélanger propre et sec. Fixer le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
2 à 4 blancs d'œufs	jusqu'à 7
6 blancs d'œufs ou plus	jusqu'à 5

Votre batteur sur socle bat les blancs d'œufs rapidement. Surveiller attentivement pour ne pas les battre excessivement. La liste suivante vous dit à quoi vous attendre :

Mousseux : Grosses bulles d'air inégales.

Commence à prendre forme : Les bulles d'air sont fines et compactes; le produit est blanc.

Pointe molle : Les pointes retombent quand le fouet est retiré.

Presque fermes : Des pointes acérées se forment quand le fouet est retiré, mais les blancs sont encore mous.

Fermes mais pas secs : Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont de couleur homogène et brillante.

Fermes et secs : Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont tachetés et d'apparence fade.

CRÈME À FOUETTER

Verser la crème à fouetter froide dans un bol réfrigéré. Fixer le bol et le fouet à fil. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré et fouetter à la consistance désirée. Voir le tableau ci-dessous.

QUANTITÉ	VITESSE
237 mL (1 tasse)	jusqu'à 7
473 mL (1 chopine)	jusqu'à 5

Votre batteur sur socle fouette la crème très rapidement. Surveiller la crème attentivement durant l'opération car quelques secondes seulement séparent les stades de consistance. Rechercher les caractéristiques suivantes :

Commence à épaissir : La crème est épaisse et ressemble à une crème dessert.

Conserve sa forme : La crème forme des pointes molles quand le fouet est retiré. Peut être incorporée aux autres ingrédients lors de la préparation de desserts et sauces.

Ferme : La crème forme des pointes fermes et acérées quand le fouet est retiré. L'utiliser comme garniture sur des gâteaux ou desserts ou pour fourrer des choux à la crème.

AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

Ne pas immerger le batteur, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.

1. S'assurer que la commande de vitesse est en position OFF (O/arrêt) et que le batteur est débranché.
2. Retirer l'accessoire et le racloir de bol.
3. Laver à l'eau chaude savonneuse et rincer complètement.

4. Le bol, le racloir de bol et les accessoires vont au lave-vaisselle. NE PAS utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.
5. Essuyer l'extérieur du batteur avec un linge doux humide.

Entretien et nettoyage

Dépannage

Aliments non mélangés.

- Mettre les ingrédients liquides dans le bol avant d'ajouter les ingrédients secs.
- Arrêter le batteur et racler les cotés du bol.
- Augmenter de la vitesse.

Éclaboussures d'aliments durant le mélange.

- Les mélanges contenant beaucoup d'ingrédients liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses afin d'éviter les éclaboussures. Augmenter la vitesse seulement une fois que le mélange a épaissi.
- Réduire la vitesse.

Le batteur se déplace sur le comptoir durant le mélange.

- Réduire la quantité d'ingrédients dans le bol.
- S'assurer que le comptoir est propre. Cela permet aux pieds à ventouse de s'agripper au comptoir et de réduire le mouvement du batteur.

Recettes

Gâteau étagé au chocolat velouté

184 g (2 tasses) de farine à gâteau
40 g (1/2 tasse) de cacao à cuire non sucré
8 g (2 c. à thé) de bicarbonate de soude
1,5 g (1/4 c. à thé) de sel
140 g (10 c. à soupe) de beurre, à la température ambiante
384 g (2 tasses) de cassonade claire, tassée
2 oeufs
5 mL (1 c. à thé) d'extrait de vanille
177 mL (3/4 tasse) de crème sure
177 mL (3/4 tasse) de café filtre, refroidi

Instructions :

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Dans un petit bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver. Avec le fouet plat et le racloir de bol, monter en crème le beurre et le sucre au réglage 4. Ajouter les oeufs un à un, en battant bien après chaque ajout. Ajouter l'extrait de vanille. Régler la vitesse à 2. Ajouter la moitié des ingrédients secs et la crème sure. Ajouter le reste des ingrédients secs. Verser petit à petit le café. Mélanger environ 30 secondes à vitesse 2. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Régler la vitesse à 4 et mélanger jusqu'à consistance parfaitement homogène. Verser la pâte dans 2 moules à gâteaux ronds de 23 cm (9 po) beurrés et recouverts de papier ciré. Cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille. Recouvrir de glaçage au chocolat mi-sucré.

Donne un gâteau à 2 étages.

Glaçage au chocolat mi-sucré

76 g (1/3 tasse) de beurre, à la température ambiante
480 g (2 1/2 tasse) de sucre glace
60 g (3/4 tasse) de cacao à cuire non sucré
59 mL (1/4 tasse) de lait
15 à 30 mL (1 à 2 c. à soupe) de café filtre, refroidi
5 mL (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Instructions :

Avec le fouet plat et le racloir de bol, battre le beurre au réglage 4 jusqu'à ce qu'il ait une texture lisse. Ajouter le sucre glace et le cacao en alternance avec le lait et continuer de battre jusqu'à consistance homogène. Ajouter le café et l'extrait de vanille et battre jusqu'à consistance homogène.

Recettes (suite)

Biscuits au sucre imbattables

310 g (2 1/2 tasses) de farine tout usage
4 g (1 c. à thé) de levure chimique
2 g (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
1,5 g (1/4 c. à thé) de sel
0,6 g (1/4 c. à thé) de muscade
85 g (3/4 tasse) de beurre, ramolli
150 g (3/4 tasse) de sucre
1 oeuf
5 mL (1 c. à thé) d'extrait de vanille
59 mL (1/4 tasse) de lait

Instructions :

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la muscade et réserver. Avec le fouet plat et le racloir de bol, monter en crème le beurre à grande vitesse jusqu'à ce qu'il soit léger et moelleux. Réduire à vitesse minimale, ajouter le sucre, l'oeuf et la vanille et bien mélanger. Ajouter petit à petit les ingrédients secs et le lait et continuer de battre pour bien mélanger. Façonner la pâte en boules de 3,5 cm (1 1/2 po) de diamètre et les disposer sur des plaques à pâtisserie non beurrées. Écraser légèrement les boules de pâte avec le fond d'un verre. Cuire au four préchauffé 6 ou 7 minutes, jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir sur des grilles.

Donne environ 4 douzaines de biscuits.

Biscuits cowboy

113 g (1 tasse) de beurre
200 g (1 tasse) sucre granulé
192 g (1 tasse) de cassonade claire
2 oeufs
248 g (2 tasses) de farine
4 g (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
2 g (1/2 c. à thé) de levure chimique
3 g (1/2 c. à thé) de sel
89 g (2 tasses) flocons d'avoine à cuisson rapide ou à l'ancienne
15 mL (1 c. à soupe) d'extrait de vanille
340 g (12 oz) de grains de chocolat
180 g (1 1/2 tasses) de noix de coco

Instructions :

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Avec le fouet plat et le racloir de bol, monter en crème le beurre, le sucre et la cassonade ensemble au réglage moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter la vanille et les oeufs et mélanger. Réduire la vitesse et ajouter petit à petit la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel et mélanger jusqu'à consistance homogène. Régler à vitesse minimale et ajouter la farine d'avoine, les grains de chocolat et la noix de coco. Mélanger jusqu'à consistance homogène. Déposer par cuillerées comblées sur une plaque à pâtisserie non graissée. Cuire au four préchauffé de 12 à 14 minutes sur la grille du centre.

Donne 3 douzaines de biscuits.

Recettes (suite)

Gâteau danois à la crème sure

Garniture

186 g (1 1/2 tasses) de farine tout usage
1 1/2 bâtonnet (170 g [3/4 tasse]) de beurre non salé, ramolli
68 g (1/3 tasse) de cassonade claire, tassée
73 g (1/3 tasse) de sucre
3 g (1 1/4 c. à thé) de cannelle moulue
120 g (1 tasse) de pacanes, hachées

Gâteau

1 1/2 bâtonnet (170 g [3/4 tasse]) de beurre non salé, ramolli
250 g (1 1/4 tasses) de sucre granulé
12 g (1 c. à soupe) de levure chimique
3 g (3/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
5 g (3/4 c. à thé) de sel
4 gros oeufs
15 mL (1 c. à soupe) d'extrait de vanille
355 mL (1 1/2 tasses) de crème sure
279 g (2 1/4 tasses) de farine tout usage

Streusel

41 g (1/3 tasse) de farine tout usage
96 g (1/2 tasse) de cassonade claire tamisée, tassée
2 g (3/4 c. à thé) de cannelle moulue
42 g (3 c. à soupe) de beurre froid

Garniture : Dans un petit bol, mélanger à la fourchette la farine, le beurre, la cassonade, le sucre et la cannelle jusqu'à ce que de gros grumeaux se forment. Ajouter les pacanes et mélanger.

Streusel : Dans un autre petit bol, mélanger à la fourchette la farine, la cassonade, la cannelle et le beurre jusqu'à ce que de gros grumeaux se forment.

Gâteau : Mettre la grille du four à la position inférieure. Préchauffer le four qà 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à bundt cake de 26 cm (10 po).

Instructions :

Avec le fouet plat et le racloir de bol, monter en crème le beurre à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il ait une texture lisse. Ajouter le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Battre 3 minutes à vitesse moyenne. Réduire à vitesse minimale, ajouter les oeufs, un à la fois, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la vanille et la crème sure en mélangeant. Ajouter petit à petit la farine. Continuer de mélanger jusqu'à consistance homogène.

Verser environ 473 mL (2 tasses) de cette pâte dans le moule à gâteau préparé. Saupoudrer uniformément de la moitié du mélange de streusel. Répéter. Recouvrir du reste de pâte à gâteau et saupoudrer du reste de streusel.

Cuire au four préchauffé de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 30 minutes sur une grille. Renverser le gâteau dans une assiette et le renverser de nouveau sur la grille, garniture sur le dessus. Laisser refroidir complètement.

Donne 1 gâteau.

Recettes (suite)

Petits pains mollets

237 mL (1 tasse) d'eau tiède, entre 38 °C et 43 °C
(100 °F et 110 °F)

1 sachet de 8 g (0,25 oz) de levure sèche active

57 g (1/4 tasse) de beurre, fondu et refroidi

39 g (3 c. à soupe) de sucre

6 g (1 c. à thé) de sel

1 oeuf

372 g à 434 g (3 à 3 1/2 tasses) de farine

Instructions :

Verser l'eau dans le bol à mélanger. Ajouter la levure et laisser dissoudre 5 minutes. Ajouter le beurre, le sucre, le sel et l'oeuf. Avec le fouet plat et le batteur réglé à 2, mélanger les ingrédients environ 30 secondes. Ajouter 710 mL (3 tasses) de farine et mélanger à vitesse 2 à 3 jusqu'à l'obtention d'une pâte à l'apparence pelucheuse. Passer au crochet à pâte et pétrir à la vitesse 2 ou 3 environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte décolle aisément des parois du bol et qu'elle reprenne sa forme originale après avoir été légèrement pressée. Ajouter de la farine au besoin jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser lever la pâte environ 1 heure dans un endroit chaud.

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Écraser la pâte et la déposer sur un plan de travail légèrement fariné. Diviser la pâte en 4 puis façonner 4 boules de la taille d'une balle de golf dans chaque quart. Mettre les 16 boules de pâte sur une plaque de cuisson beurrée de 23 cm x 33 cm (9 po x 13 po). Laisser lever environ 30 minutes dans un endroit chaud. Cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes.

Donne 16 petits pains.

Pain blanc classique

390 g (3 1/4 tasses) de farine à pain

28 g (4 c. à thé) de miel

8 g (2 1/4 c. à thé) de levure à action rapide

6 g (1 c. à thé) de sel

295 mL (1 1/4 tasses) de lait

28 g (2 c. à soupe) de beurre

Instructions :

Placer la farine, le miel, la levure et le sel dans le bol. Chauffer le lait et le beurre aux micro-ondes de 60 à 90 secondes, ou jusqu'à ce que la température du lait se situe entre 43 °C et 46 °C (110 °F à 115 °F). Ajouter au mélange de farine. Fixer le fouet plat au batteur. Faire passer le batteur à la vitesse 2 et mélanger 1 minute jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Passer au crochet à pâte. Pétrir à la vitesse 3 de 7 à 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit élastique et lisse.

Retirer la pâte du bol et la former pour en faire une boule serrée. Enduire un grand bol d'enduit à cuisson en aérosol. Placer la boule de pâte dans un bol et la tourner à quelques reprises pour l'enduire. Couvrir le bol de pellicule de plastique et le placer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la taille de la pâte ait doublé, soit environ 1 heure. Appuyer délicatement sur la pâte avec la main et la laisser reposer 10 minutes.

Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Enduire un moule à pain de 23 cm sur 13 cm (9 po sur 5 po) d'enduit à cuisson en aérosol. Rouler et étirer délicatement la pâte pour en faire un rectangle de 23 cm sur 18 cm (9 po sur 7 po). En commençant par le côté mesurant 18 cm (7 po), rouler la pâte et la placer dans le moule avec la fente vers le bas. Couvrir le moule de pellicule plastique préalablement recouvert d'enduit à cuisson en aérosol sans trop serrer. Laisser la pâte lever à nouveau environ 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt laisse une marque sur le côté de la pâte.

Cuire de 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le pain sonne creux si vous tapez avec vos doigts sur le dessus du pain. Retirer immédiatement le pain du moule et le laisser refroidir sur une grille. Trancher le pain une fois qu'il est entièrement refroidi.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date originale de livraison au Canada et un (1) an à compter de la date originale de livraison aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. **APAGUE** el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las aspas durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías en la batidora.
9. Saque las aspas de la batidora antes de lavarlos.
10. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
12. No lo use en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
14. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
15. Verifique que el aparato esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

16. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
17. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este aparato no debe recibir suministro mediante un

dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.

18. NO lo utilice batidor con el raspador de tazón.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de piezas en movimiento.

Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desenchufe la batidora antes de colocar o quitar batidores.

INFORMACIÓN SOBRE VATAJE/POTENCIA MÁXIMA

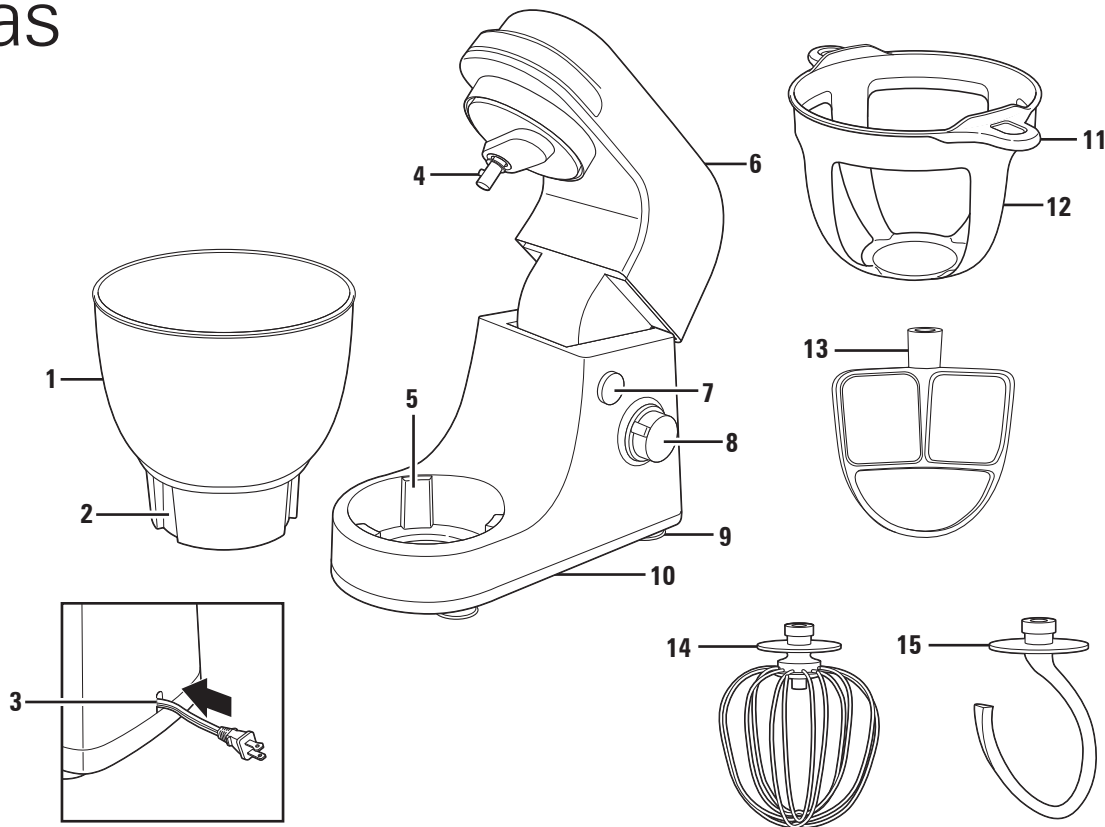
La clasificación marcada de la batidora de pedestal está determinada por las normas de seguridad de una agencia como el consumo de energía estabilizado máximo de la batidora de pedestal a alta velocidad bajo una condición de carga.

La potencia máxima es un promedio del vataje máximo que una batidora de mano puede consumir durante la operación inicial a alta velocidad.

Piezas y características

Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

1	Tazón de 4 cuartos
2	Hendiduras de alineación del tazón
3	Almacenamiento para el cable
4	Eje de acoplamiento
5	Varillas de alineación del tazón
6	Cabeza de la batidora
7	Botón de elevación del cabezal
8	Control de velocidad
9	Patas con ventosas
10	Base
11	Asas del raspador de tazón
12	Raspador de tazón
13	Batidor tradicional antiadherente
14	Batidor
15	Gancho para masa antiadherente



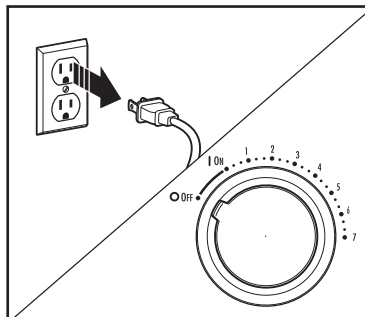
Antes del primer uso: Lave tazón y accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios.

Cómo usar

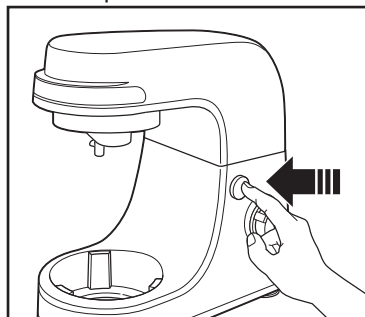
Antes del primer uso: Lave tazón y accesorios en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar accesorios.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de cortes y aplastamientos.

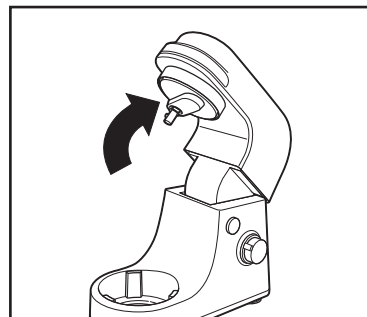
Desenchufe la batidora antes de insertar o quitar los accesorios. El no seguir estas instrucciones puede resultar en fractura de huesos o cortaduras.



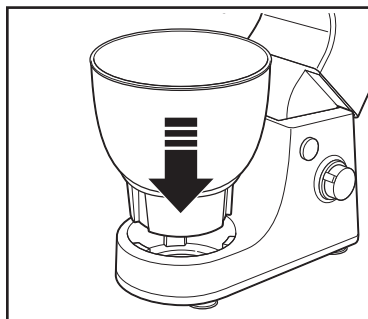
1. Asegúrese de que la batidora esté desenchufada y el control de velocidad esté OFF (0/apagado).



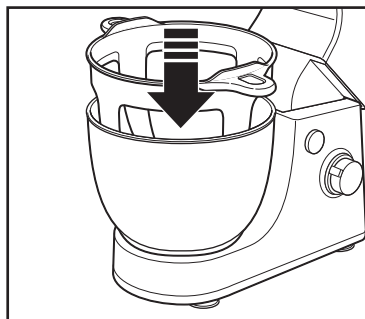
2. Presione el botón de elevación del cabezal.



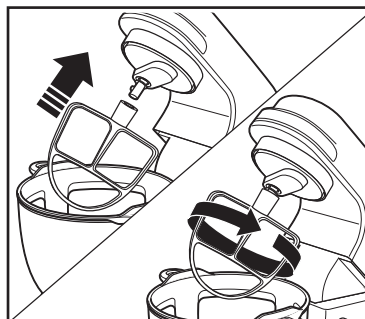
3. Inclina la cabeza de la batidora hacia arriba.



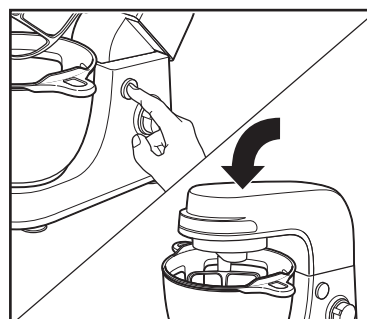
4. Coloque el tazón sobre la base, y alinee las varillas de alineación del tazón con las hendiduras de alineación del tazón en la base.



5. En caso de utilizarlo, coloque el raspador en el tazón. Añada ingredientes al tazón.

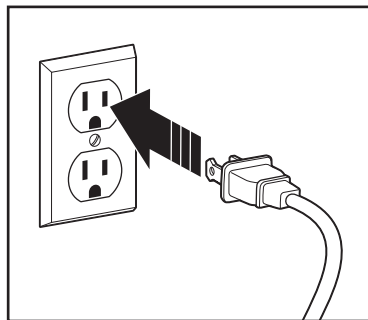


6. Presione el accesorio en el eje del accesorio y gire en sentido de las agujas del reloj.

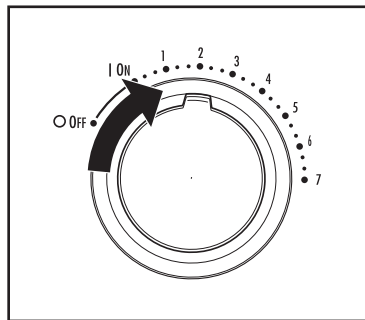


7. Presione el botón de elevación del cabezal. Inclina la cabeza de la batidora hacia abajo.

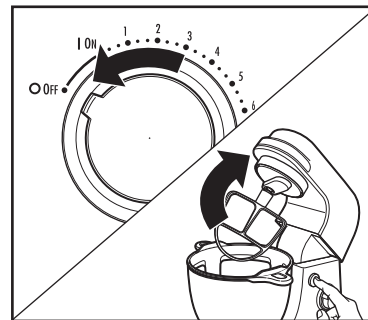
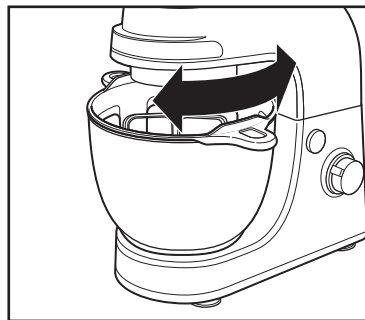
Cómo usar (cont.)



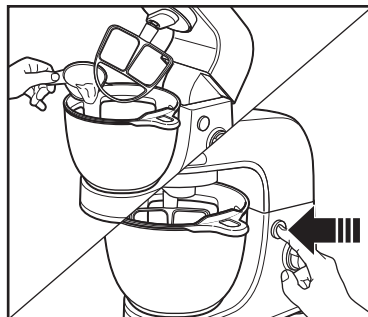
8. Asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición OFF (●/apagado). Enchufe en un tomacorriente.



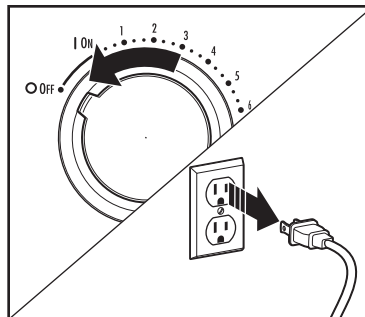
9. El control de velocidad debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar y luego moverlo gradualmente hacia la velocidad más alta deseada para evitar que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón.
10. Durante el batido, tome las asas del raspador de tazón y muévalo de un lado a otro para raspar los lados del tazón. Esta acción también puede realizarse cuando la batidora está apagada.



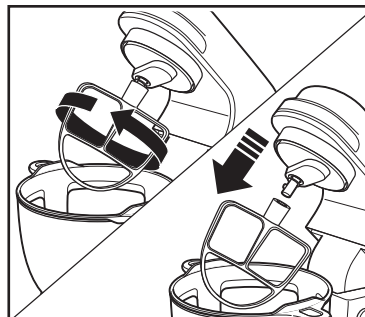
11. OPCIONAL: Si detiene la batidora para añadir más ingredientes al tazón, gire siempre el control de velocidad a la posición OFF (●/apagado). Presione el botón de elevación del cabezal e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.



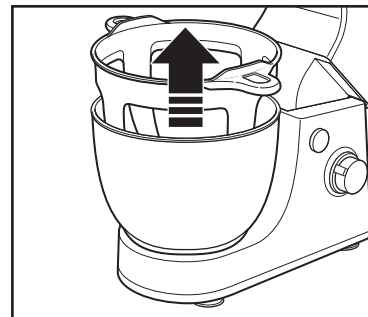
12. Añada los ingredientes. Presione el botón de elevación del cabezal e incline la cabeza de la batidora hacia abajo.



13. Cuando termine de batir, gire el control de velocidad a la posición OFF (●/apagado). Desenchufe.



14. Levante la cabeza de la batidora. Para quitar el accesorio, gire en sentido contrario a las agujas del reloj y tire en forma recta hacia abajo.



15. Para obtener óptimos resultados, retire el raspador de tazón antes de sacar la mezcla del tazón.

Guía de batido

La siguiente guía de batido es una sugerencia para seleccionar velocidades de batido. Comience en la velocidad 1 y suba hasta la velocidad, deseada en base a la consistencia de la receta.

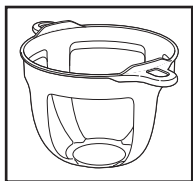
NOTA: Los accesorios pueden utilizarse con o sin el raspador de tazón.

ALIMENTO	ACCESORIO	VELOCIDAD
Pasteles (mezclas comerciales y caseras)	Batidor tradicional	1 a 3
Masa para galleta	Batidor tradicional	2 a 4
Puré de papas	Batidor tradicional	2 a 4
Glaseado	Batidor tradicional	1 a 7
Claras de huevo (para merengues, etc.)	Batidor	5 a 7
Crema batida	Batidor	5 a 7
Budín instantáneo	Batidor	1 a 7
Pan	Gancho para masa	1 a 3

Consejos generales para batir

- Coloque primero los ingredientes líquidos en el tazón y luego agregue los ingredientes secos.
- Siempre permanezca cerca de la batidora durante el uso.
- Gire siempre el control de velocidad a la posición OFF (●/apagado) antes de inclinar la cabeza de la batidora hacia arriba.
- Para comenzar a batir, utilice las velocidades más bajas hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Esto reducirá las salpicaduras.
- Si añade ingredientes mientras la batidora está en funcionamiento, añádalos lo más cerca posible de las paredes del tazón, no directamente en el accesorio en movimiento.
- Cuando prepare paquetes con mezclas para pastel, use la velocidad 1 para una velocidad baja, velocidad 4 para una velocidad media y velocidad 7 para una velocidad alta. Para obtener óptimos resultados, bata por el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.
- Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que la mezcla se haya espesado.
- Cuando bata masas poco espesas, use velocidades medias.
- Si una cuchara queda accidentalmente atrapada en un accesorio o si el motor se atasca, deslice el control de velocidad a OFF (●/apagado) y luego desenchufe. Saque el objeto o reduzca la cantidad de la mezcla en el tazón. Deje que el motor se enfríe por 5 minutos antes de continuar.

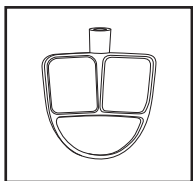
Consejos para el raspador de tazón



El raspador de tazón se puede utilizar con el batidor tradicional o el gancho para masa. De este modo, se evita tener que parar y raspar las paredes del tazón al batir.

- Para obtener óptimos resultados, utilícelo desde el inicio hasta el final de cada receta.
- Después de añadir los ingredientes, gire el raspador de tazón hacia adelante y hacia atrás con frecuencia para ayudar a batir bien.
- Una vez que los ingredientes se hayan incorporado, gire el raspador de tazón según sea necesario para retirar la masa de los lados del tazón. Cuando la masa esté completamente mezclada, detenga la batidora y gire el raspador de tazón varias veces para retirar la masa de los lados del tazón.
- Para mezclas muy espesas, deje de batir, incline la cabeza de la batidora hacia arriba y raspe todo alrededor del tazón. Inclina la cabeza de la batidora hacia abajo para continuar batiendo.

Consejos para el batidor tradicional



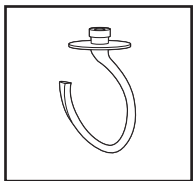
El batidor tradicional se utiliza para la mayoría de sus necesidades de batido.

Use el batidor tradicional para mezclar pasteles, masa de galletas, caramelo o papas.

La masa de galletas es una de las masas más espesas para mezclar. Haga esta tarea más fácil siguiendo estos consejos:

- Tenga la mantequilla o la margarina a temperatura ambiente.
- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue harina una taza por vez.
- Si la batidora parece hacer mucha fuerza, aumente la velocidad del ajuste.

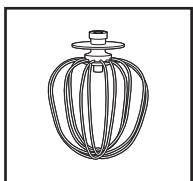
Consejos para el gancho para masa



El gancho para masa es para recetas que requieren amasado. Utilícelo con el raspador de tazón para retirar la masa de los lados del tazón.

- La cabeza de la batidora se traba hacia abajo para un batido a fondo.
- Siempre permanezca cerca de la batidora durante el uso.
- Para obtener óptimos resultados, utilice el batidor tradicional para mezclar los ingredientes secos y húmedos hasta que se incorporen. Cambie al gancho para masa para completar el proceso de amasado.
- Amasar la masa puede llevar entre 2 y 15 minutos, dependiendo de la receta. La mayoría de las masas que se amasan correctamente se desprenden de las paredes del tazón y vuelven a su forma cuando se presionan suavemente. Tenga cuidado de no amasar demasiado.

Consejos para el batidor



- El batidor está diseñada para batir líquidos como claras de huevos y crema. No use el aspa de alambre para batir mezclas espesas como masa, caramelo o puré de papas.
- El accesorio batidor está diseñado para batir un mínimo de 2 claras de huevo grandes o 1 taza (237 mL) de crema. El funcionamiento de la batidora mejora cuando la punta del aspa se sumerge en el líquido. Si se necesitan cantidades menores, se recomienda una batidora de mano.
- NO lo utilice con el raspador de tazón.

CLARAS DE HUEVO

Coloque las claras de huevo en un tazón para mezclar limpio y seco. Coloque el tazón y el batidor. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente el control de velocidad a la velocidad deseada. Vea el cuadro debajo.

CANTIDAD	VELOCIDAD
de 2 a 4 claras de huevo	hasta 7
6 o más claras de huevo	hasta 5

Su batidora de pedestal bate rápidamente las claras de huevo. Mire con cuidado para que no se batan de más. He aquí lo que se espera:

Espumoso: Burbujas de aire grandes y desiguales.

Comienza a tomar forma: Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto está blanco.

Pico suave: Las puntas de los picos se caen cuando se saca el batidor.

Casi firme: Se forman picos marcados cuando se saca el batidor, pero las claras todavía están blandas.

Firme pero no seco: Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el batidor. Las claras tienen color uniforme y brillan.

Firme y seco: Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el batidor. Las claras tienen pintitas y apariencia opaca.

Cuidado y limpieza

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición OFF (●/apagado) y que la batidora esté desenchufada.
2. Retire el accesorio y el raspador de tazón.
3. Lávelos con agua tibia y jabón, y enjuáguelos bien.

CREMA BATIDA

Vierta la crema para batir fría en un tazón frío. Coloque el tazón y el batidor. Para evitar salpicaduras, gire gradualmente el control de velocidad a la velocidad deseada. Vea el cuadro debajo.

CANTIDAD	VELOCIDAD
1 taza (237 mL)	hasta 7
1 pinta (473 mL)	hasta 5

Su batidora de pedestal bate rápidamente la crema. Cuide la crema atentamente durante el batido, ya que transcurren pocos segundos entre las etapas de batido. Busque estas características:

Comienza a espesar: La crema es espesa y similar al flan.

Mantiene la forma: La crema forma picos suaves cuando se saca el batidor. Puede agregarse a los otros ingredientes cuando haga postres y salsas.

Firme: La crema permanece con picos firmes y marcados cuando se saca el batidor. Use como baño para crema en pasteles o postres, o como relleno para bollos de crema.

ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

No sumerja la batidora, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.

4. El tazón, el raspador de tazón y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.
5. Limpie el exterior de la batidora con un paño suave y húmedo.

Resolviendo problemas

El alimento no está mezclado.

- Coloque los ingredientes líquidos en el tazón antes de agregar los ingredientes secos.
- Detenga la batidora y raspe las paredes del tazón.
- Aumente la velocidad.

El alimento se salpica durante el batido.

- Las mezclas que contengan grandes cantidades de ingredientes líquidos deben mezclarse a velocidades más bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad únicamente cuando la mezcla se haya espesado.
- Reduzca la velocidad.

La batidora “camina” sobre el mostrador durante el mezclado.

- Reduzca la cantidad de ingredientes en el tazón.
- Asegúrese de que el mostrador esté limpio. Esto permite que las patas con ventosas se adhieran al mostrador y reduzcan el movimiento de la batidora.

Recetas

Pastel terciopelo de capas de chocolate

2 tazas (184 g) harina para pastel
1/2 taza (40 g) de cacao para hornear sin endulzar
2 cucharaditas (8 g) bicarbonato de sodio
1/4 cucharadita (1.5 g) de sal
10 cucharadas (140 g) de mantequilla, a temperatura ambiente
2 tazas (384 g) azúcar moreno clara, en paquete
2 huevos
1 cucharadita (5 mL) vainilla
3/4 taza (177 mL) crema agria
3/4 taza (177 mL) café preparado frío

Instrucciones:

Precaliente el horno a 350°F (180°C). En un tazón pequeño, mezcle la harina, el cacao, el bicarbonato y la sal. Separe. Con el batidor tradicional y el raspador de tazón, bata la mantequilla y el azúcar en la configuración 4. Agregue los huevos, uno por vez, mezclando bien después de verterlos. Agregue la vainilla. Reduzca la velocidad a la configuración 2. Agregue la mitad de la mezcla de harina, luego toda la crema agria. Agregue la mezcla restante de harina; luego vierta el café lentamente. Mezcle en la configuración 2 por alrededor de 30 segundos. Apague la batidora y raspe los lados y el fondo del tazón. Encienda la batidora en la configuración 4 y mezcle hasta que quede bien homogéneo. Divida la masa entre 2 moldes redondos para pasteles enmantecados y recubiertos con papel encerado de 9 pulgadas (23 cm). Hornee por 30 a 35 minutos o hasta comprobar que estén listos. Deje enfriar en una bandeja por 5 minutos; luego quite de la bandeja y enfríe sobre una rejilla. Coloque glaseado de chocolate amargo.

Rinde un pastel de 2 capas.

Glaseado de chocolate amargo

1/3 taza (76 g) de mantequilla, a temperatura ambiente
2 1/2 tazas (480 g) azúcar en polvo
3/4 taza (60 g) de cacao para hornear sin endulzar
1/4 taza (59 mL) de leche
1 a 2 cucharadas (15 a 30 mL) café preparado frío
1 cucharadita (5 mL) vainilla

Instrucciones:

Con el batidor tradicional y el raspador de tazón, bata la mantequilla en la configuración 4 hasta que esté suave. Agregue el azúcar en polvo y el cacao en forma alternativa con la leche y siga batiendo hasta que quede homogéneo. Agregue café y vainilla y bata hasta que esté suave y quede bien mezclado.

Recetas (cont.)

Galletas de azúcar best ever

2 1/2 tazas (310 g) de harina común
1 cucharadita (4 g) polvo para hornear
1/2 cucharadita (2 g) bicarbonato de sodio
1/4 cucharadita (1.5 g) de sal
1/4 cucharadita (0.6 g) nuez moscada
3/4 taza (85 g) butter, mantequilla, derretida
3/4 taza (150 g) de azúcar
1 huevo
1 cucharadita (5 mL) vainilla
1/4 taza (59 mL) de leche

Instrucciones:

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Mezcle la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la sal, la nuez moscada y separe. Con el batidor tradicional y el raspador de tazón, bata la mantequilla a alta velocidad hasta que esté suave y esponjosa. Reduzca la velocidad a la configuración más baja. Agregue el azúcar, el huevo y la vainilla y mezcle bien. Gradualmente agregue los ingredientes secos y la leche; siga batiendo hasta que quede bien mezclado. Forme la masa de galletas en bolas de un diámetro de 1 1/2 pulgadas (3.5 cm) y colóquelas sobre bandejas para hornear sin enmantecar. Aplaste las bolas ligeramente con la base de un vaso. Hornee en el horno de 6 a 7 minutos o hasta que queden ligeramente doradas en los bordes. Enfríe en rejillas de alambre.

Rinde unas 4 docenas de galletas.

Galletas de vaqueros

1 taza (113 g) mantequilla
1 taza (200 g) azúcar granulada
1 taza (192 g) azúcar moreno clara
2 huevos
2 tazas (248 g) harina
1 cucharadita (4 g) bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita (2 g) polvo para hornear
1/2 cucharadita (3 g) de sal
2 tazas (89 g) avena de cocción rápida o tradicional
1 cucharada (15 mL) vainilla
12 oz (340 g) trocitos de chocolate
1 1/2 tazas (180 g) de coco

Instrucciones:

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Con el batidor tradicional y el raspador de tazón, mezcle la mantequilla, el azúcar y el azúcar moreno a una configuración media hasta que estén bien mezclados. Vierta la vainilla y los huevos. Reduzca la velocidad y gradualmente agregue la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo para hornear y la sal y mezcle hasta que esté suave. En una configuración baja mezcle la avena, los trocitos de chocolate y el coco hasta que queden bien mezclados. Coloque cucharadas llenas sobre una bandeja para galletas sin enmantecar. Hornee en la bandeja del horno del medio durante 12 a 14 minutos.

Rinde 3 docenas de galletas.

Recetas (cont.)

Pastel de café y crema agria

Cobertura de migajas

- 1 1/2 tazas (186 g) de harina común
- 1 1/2 barrita (3/4 cup [170 g]) mantequilla sin sal, derretida
- 1/3 taza (68 g) azúcar moreno clara, en paquete
- 1/3 taza (73 g) de azúcar
- 1 1/4 cucharaditas (3 g) canela molida
- 1 taza (120 g) pecanas, picadas

Pastel

- 1 1/2 barrita (3/4 taza [170 g]) mantequilla sin sal, derretida
- 1 1/4 tazas (250 g) de azúcar
- 1 cucharada (12 g) polvo para hornear
- 3/4 cucharadita (3 g) bicarbonato de sodio
- 3/4 cucharadita (5 g) de sal
- 4 huevos grandes
- 1 cucharada (15 mL) vainilla
- 1 1/2 tazas (355 mL) crema agria
- 2 1/4 tazas (279 g) de harina común

Streusel

- 1/3 taza (41 g) de harina común
- 1/2 taza (96 g) azúcar moreno clara, en paquete, dividido
- 3/4 cucharadita (2 g) canela molida
- 3 cucharadas (42 g) mantequilla fría

Cobertura de migajas: En un tazón pequeño mezcle la harina, la mantequilla, el azúcar moreno, el azúcar granulado y la canela; mezcle con un tenedor hasta formar migajas grandes. Agregue las pecanas y mezcle para incorporarlas.

Streusel: En otro tazón pequeño, mezcle la harina, el azúcar moreno, la canela y la mantequilla. Mezcle con un tenedor hasta formar migajas grandes.

Pastel: Coloque la parrilla del horno en la posición más baja. Precaliente el horno a 350°F (180°C). Enmanteque un recipiente para bundt de 10 pulgadas (26 cm).

Instrucciones:

Con el batidor tradicional y el raspador de tazón, bata la mantequilla a velocidad media hasta que esté suave. Agregue el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Bata a velocidad media durante 3 minutos. Con la batidora a velocidad baja, agregue los huevos, 1 por vez, hasta mezclar bien. Vierta la vainilla y la crema agria. Agregue la harina en forma gradual. Siga mezclando hasta que quede bien homogéneo.

Coloque 2 tazas (473 mL) de mezcla en el fondo de un recipiente preparado. Vierta en forma pareja con la mitad de la mezcla de streusel. Repita. Esparza la masa restante sobre la parte superior con la cobertura de migajas.

Hornee de 50 a 60 minutos o hasta que un escarbadientes salga limpio al introducirlo en el centro del pastel. Enfríe en una rejilla de alambre durante 30 minutos. Invierta el pastel en un plato y luego délo vuelta en una rejilla con el lado de la cobertura hacia arriba. Enfríe por completo.

Rinde para un pastel.

Recetas (cont.)

Pancitos simples de levadura

1 taza (237 mL) agua tibia, 100° a 110°F (38° a 43°C)
.25-ounce (8-g) paquete de levadura seca activa
1/4 taza (57 g) mantequilla, derretida y enfriada
3 cucharadas (39 g) de azúcar
1 cucharadita (6 g) de sal
1 huevo
3 a 3 1/2 tazas (372 g a 434 g) harina

Instrucciones:

Vierta el agua en un tazón. Agregue la levadura y deje disolver por 5 minutos. Agregue la mantequilla, el azúcar, la sal y el huevo. Utilizando el batidor tradicional, mezcle a velocidad 2 por 30 segundos. Agregue 3 tazas (710 mL) de la harina y mezcle a velocidad 2 a 3 hasta que se forme una masa grumosa. Cambie al gancho para amasar y amase a velocidad 2-3 durante unos 3 minutos, o hasta que la masa se desprege de los lados del tazón y recupere su forma al presionarla suavemente. Agregue harina adicional, si fuera necesario, para obtener una masa suave. Cubra y deje levar en un lugar tibio por alrededor de 1 hora.

Precaliente el horno a 350°F (180°C). Tome la masa y colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada. Divida la masa en 4 porciones iguales; luego divida cada porción en 4 bolas del tamaño de una pelota de golf. Coloque las 16 bolas en una bandeja para hornear enmantecada de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm). Deje levar en un lugar tibio por 30 minutos. Hornee de 25 a 30 minutos.

Rinde para 16 pancitos.

Pan blanco básico

3 1/4 taza (390 g) de harina de pan
4 cucharaditas (28 g) de miel
2 1/4 cucharadas (8 g) de levadura instantánea
1 cucharadita (6 g) de sal
1 1/4 tazas (295 mL) de leche
2 cucharadas (28 g) de mantequilla

Instrucciones:

Coloque la harina, la miel, la levadura y la sal en un tazón. Caliente la leche y la mantequilla en el microondas durante 1 a 1 1/2 minutos, o hasta que la leche alcance una temperatura de 110° a 115°F (43° a 46°C). Añada a la mezcla de harina. Coloque el batidor tradicional en la batidora. Encienda la batidora a velocidad 2 y bata durante 1 minuto hasta obtener una mezcla homogénea.

Cambie el accesorio a gancho para masa. Amase a velocidad 3 de 7 a 10 minutos, hasta que la masa esté elástica y suave.

Retire la masa del tazón y forme una bola compacta. Cubra un tazón grande con aerosol para hornear. Coloque la bola de masa en el tazón y gírela varias veces para cubrirla. Cubra el tazón con una envoltura de plástico y colóquelo en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño, durante aproximadamente 1 hora. Golpee suavemente la masa y déjela reposar durante 10 minutos.

Precaliente el horno a 375°F (190°C). Rocíe un molde para pan de 9x5 pulgadas con aerosol para hornear. Estire y enrolle suavemente la masa hasta formar un rectángulo de 9 x 7 pulgadas (23 x 13 cm). Empezando por el lado de 7 pulgadas, enrolle y coloque el lado de la costura hacia abajo en un molde para pan. Cubra ligeramente con un envoltorio de plástico rociado con spray para hornear. Deje que repose durante unos 30 minutos, o hasta que al presionar ligeramente con un dedo se forme una hendidura en un lado de la masa.

Hornee de 35 a 40 minutos o hasta que el pan suene hueco al golpear la parte superior con los dedos. Retire inmediatamente del molde y deje enfriar sobre una rejilla. Córtele cuando esté completamente frío.

Notas

Hamilton Beach®

Grupo HB/PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: **Centro de Atención al consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB/PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB/PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.



PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles, No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro, Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:
63380

Tipos:
SM12

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 300 W

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

