

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

1.800.851.8900

hamiltonbeach.com

For recipes, tips and product
information.

1.800.267.2826

hamiltonbeach.ca

Pour des recettes, des conseils et
des renseignements sur le produit.

800 71 16 100

hamiltonbeach.com.mx

Para recetas, consejos e informacin
del producto.



**ENTER TO WIN \$100
TO SPEND ON WEBSITE**
Scan code or visit
register.hamiltonbeach.com

**PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE
GAGNER UN MONTANT DE 100 \$
À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB**
Balayez le code ou visitez le
register.hamiltonbeach.com

**INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD
DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN
NUESTRO SITIO WEB**
Escanee el código o visite
register.hamiltonbeach.com

Open to US customers only • Ce concours
s'adresse aux clients des États-Unis seulement
• Este concurso está disponible sólo a clientes
de los Estados Unidos

*Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.*



**Stand Mixer
Batteur
sur socle
Batidora de
pedestal**

English	2
Français	17
Español	32

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. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or 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. Do not leave stand mixer unattended while it is operating.
17. **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.

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 grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded 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 into the outlet, 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. The extension cord must be a grounding-type, 3 wire cord. 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.

⚠ WARNING Moving Parts Hazard.

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

WATTAGE INFORMATION

The maximum rating of this appliance is based on the attachment that draws the greatest power (wattage). Other recommended may draw significantly less power (wattage).

Parts and Features

To order parts:

US: 1.800.851.8900

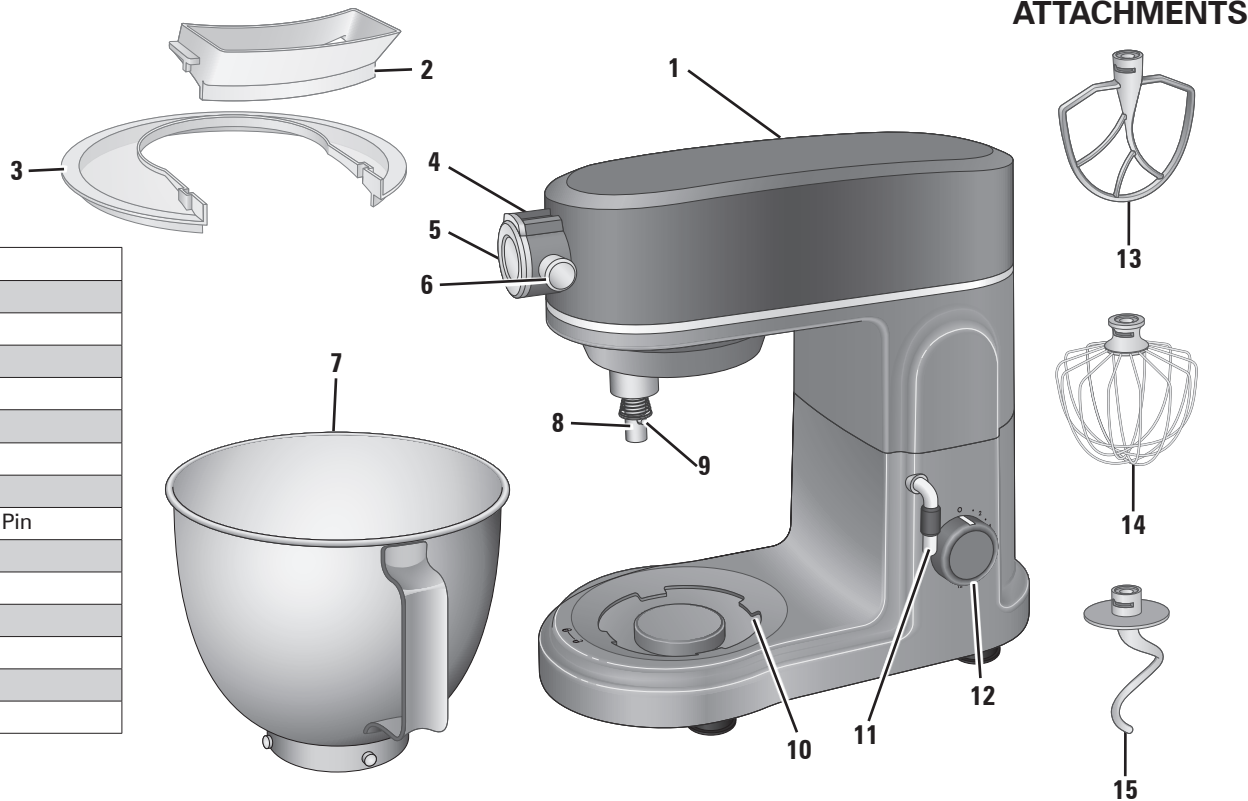
hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 800 71 16 100

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.

1	Mixer Head
2	Pouring Shield with Tabs
3	Splash Collar
4	Accessory Power Hub
5	Power Hub Cover
6	Power Hub Knob
7	Bowl
8	Bowl Attachment Shaft
9	Bowl Attachment Shaft Pin
10	Bowl Lock
11	Mixer Release Lever
12	Speed Control Dial
13	Flat Beater
14	Whisk
15	Dough Hook



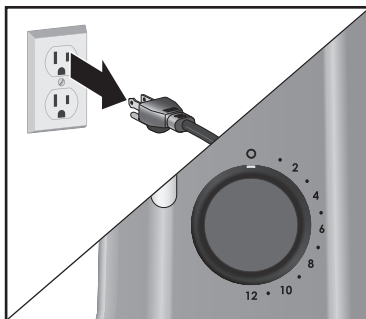
How to Use

⚠ CAUTION

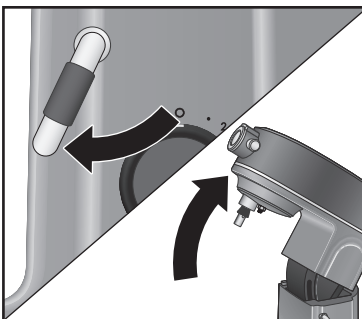
Entanglement Hazard.

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

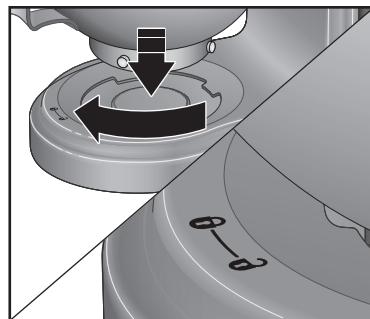
Before first use: Wash bowl and attachments in warm, sudsy water; rinse and dry. Always unplug Mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.



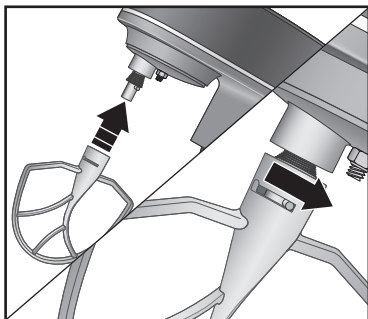
1. Always make sure Mixer is unplugged and Speed Control Dial is set to OFF (○).



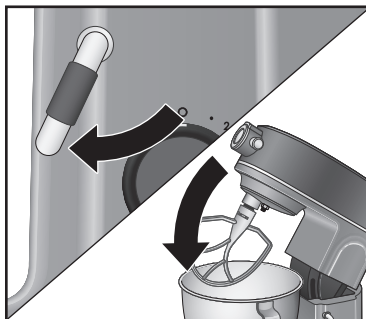
2. Turn Mixer Release Lever clockwise and tilt Mixer Head up. Lever will automatically move counterclockwise when Mixer Head is fully raised.



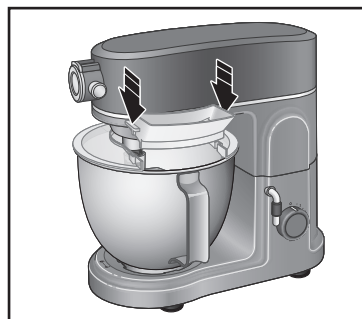
3. Align Bowl handle with  and turn clockwise until locked in place (Ⓢ).



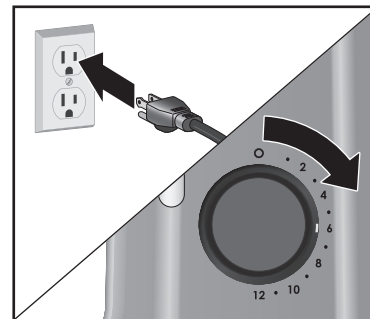
4. Insert attachment onto Bowl Attachment Shaft and press upward as far as possible. Turn attachment counterclockwise, hooking attachment over Bowl Attachment Shaft Pin.



5. Turn Mixer Release Lever clockwise and lower Mixer Head down into position.

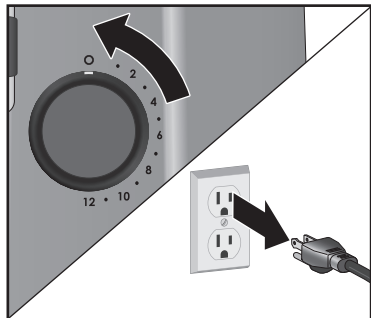


6. Place Splash Collar around edge of Bowl. Insert Pouring Shield Tabs into slots on Splash Collar.

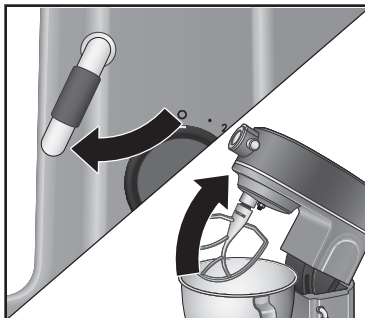


7. Plug into outlet. Add ingredients to Bowl and select desired speed.

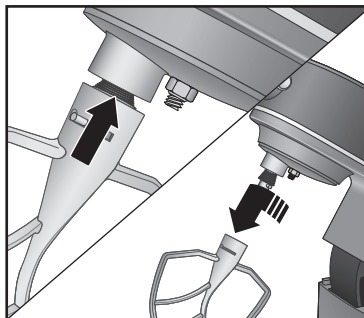
How to Use (cont.)



8. When finished, rotate Speed Control Dial to OFF (O). Unplug from outlet.



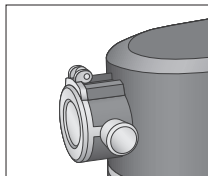
9. Turn Mixer Release Lever clockwise and tilt Mixer Head up.



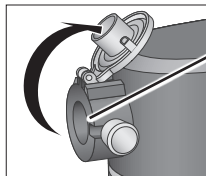
10. Remove attachment by pressing attachment upward as far as possible. Turn attachment clockwise and pull to remove.

Power Hub Accessories

How to Attach:

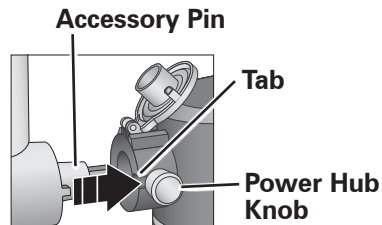


Accessory Power Hub



Lift up Power Hub Cover

Power Hub Opening



Insert Accessory

⚠ WARNING

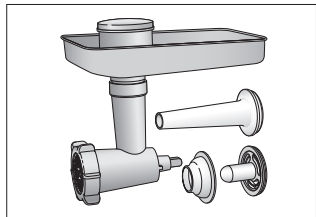
Moving Parts Hazard. To reduce the risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing accessories.

1. Read Accessory Use and Care Guide before use.
2. Before inserting accessory into Power Hub Opening, set Speed Control Dial to OFF (O) and unplug.
3. Remove any Bowl Attachment. Never operate Stand Mixer with both power hub accessory and Bowl Attachment installed.
4. Turn Power Hub Knob counterclockwise to lift Power Hub Cover and let Power Hub Cover rest on Mixer Head. Ensure Power Hub Knob cannot be seen in Power Hub Opening.
5. Insert Accessory Pin straight into Power Hub Opening, aligning Tab on accessory with Tab opening near Power Hub Knob. Turn Power Hub Knob clockwise to tighten and secure accessory in place.

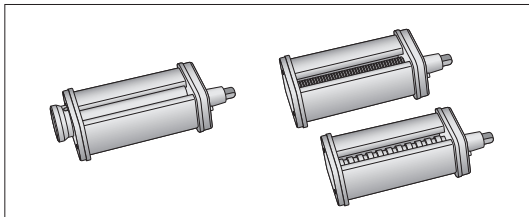
How to Remove:

1. Before removing accessory, make sure Stand Mixer is unplugged and Speed Control Dial is set to OFF (O).
2. Turn Power Hub Knob counterclockwise while holding accessory. Pull accessory straight out of Power Hub Opening. Lower Power Hub Cover and turn Power Hub Knob clockwise to lock.

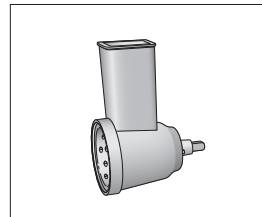
Hamilton Beach Professional Power Hub Accessories Available:



63245 Meat and Food Grinder



63246 Pasta Roller and Cutter Set



63247 Slicer/Shredder

Mixing Guide

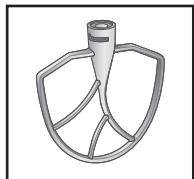
The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds. Begin on setting 2 and increase to desired speed, depending on the recipe consistency.

FOOD	ATTACHMENT	SETTING
Cakes (mixes and from scratch)	Flat Beater	4–6
Cookie dough	Flat Beater	4–6
Mashed potatoes	Flat Beater	6–8
Frosting	Flat Beater	6–8
Egg whites (for meringues, etc.)	Whisk	10–12
Whipped cream	Whisk	10–12
Instant pudding	Whisk	1–3
Bread	Dough Hook	2–4
Pasta	Dough Hook	1–2

General Mixing Tips

- Place liquid ingredients in Bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near Mixer during use.
- To begin mixing, use the lower settings until the ingredients are thoroughly combined. This will reduce splattering.
- Always add ingredients as close to the sides of the Bowl as possible, not directly into the moving attachment.
- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.
- When mixing thin batters, use medium speeds and frequently stop the Mixer to scrape the sides of the Bowl with a spatula.
- If a spoon is accidentally caught in an attachment or the motor stalls, turn the Speed Control Dial to OFF (●) and then unplug. Clear the obstruction or reduce the amount of mixture in the Bowl. Let the motor cool for 5 minutes before continuing.

Flat Beater Tips



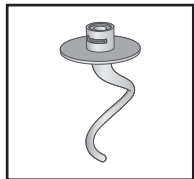
Flat Beater is used for most of your mixing needs.

Use the Flat Beater 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 the Mixer seems to struggle, increase the speed setting.

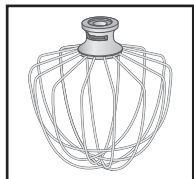
Dough Hook Tips



Dough Hook is for recipes that require kneading.

- Always use water with a temperature between 100° to 110°F (38° to 43°C) to activate yeast.
- Always stay near Mixer during use.

Whisk Tips



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

EGG WHITES

Place room-temperature egg whites in a perfectly clean, dry mixing bowl. Attach Bowl and Whisk. To avoid splashing, gradually turn Speed Control Dial to desired speed.

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 desired speed and whip to desired stage.

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 Mixer Speed Control Dial is set to OFF (○) and Mixer is unplugged.
2. Turn Mixer Release Lever clockwise and tilt Mixer Head up.
3. Remove Bowl Attachment by pressing attachment upward as far as possible. Turn attachment clockwise and pull to remove. Remove Bowl by turning counterclockwise and lift up.

Troubleshooting

Food is not mixed.

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

Unit stops and will not come back on.

- Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.
- Turn Speed Control Dial to OFF (○) and unplug. Allow to stand 45 minutes, and then turn Stand Mixer Speed Control Dial clockwise to desired speed. If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number to get the name of your nearest Authorized Service Center.

Food splatters during mixing.

- Splash Collar and Pouring Shield are not on Bowl. Place Splash Collar and Pouring Shield on edge of Bowl. Align Tabs of Pouring Shield with Splash Collar Tab openings.
- Mixtures containing large amounts of liquid ingredients should be mixed at lower speeds to avoid splashing. Increase speed only after the mixture has thickened.

Mixer “walks” on counter during mixing.

- Reduce speed.
- Reduce quantity of ingredients in Bowl.
- Make sure countertop is clean. This allows the mixer feet to grip countertop and reduce Mixer movement.

WARNING Electrical Shock Hazard.

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

4. Turn Mixer Release Lever clockwise and lower Mixer Head down into position.
5. Flat Beater, Dough Hook, Whisk, Pouring Shield and Splash Collar are dishwasher safe in TOP rack only. Bowl is dishwasher safe.
6. DO NOT use “SANI” setting when washing in dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your Mixer parts.
7. To remove Bowl Attachments, refer to page 6, and to remove accessories, refer to page 7.

Recipes

Chocolate Velvet Layer Cake

Ingredients:

2 cups (200 g) cake flour
1/2 cup (43 g) unsweetened baking cocoa
2 teaspoons (10 g) baking soda
1/4 teaspoon (15 g) salt
10 tablespoons (140 g) butter, room temperature
2 cups (440 g) light brown sugar, packed
2 eggs
1 teaspoon (4 g) vanilla
3/4 cup (180 g) sour cream
3/4 cup (175 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, 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, 16 servings.

Bittersweet Chocolate Frosting

Ingredients:

1/3 cup (76 g) butter, room temperature	1/4 cup (60 ml) milk
2 1/2 cups (300 g) confectioners' sugar	1 to 2 tablespoons (15 to 30 ml) cold brewed coffee
3/4 cup (64 g) unsweetened baking cocoa	1 teaspoon (4 g) vanilla

Directions:

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

Frosts one 2-layer cake.

Magic Cookies

Ingredients:

1 cup (227 g) butter	1 teaspoon (5 g) baking soda
1 cup (200 g) sugar	1/2 teaspoon (2.5 g) baking powder
1 cup (220 g) light brown sugar	1/2 teaspoon (3 g) salt
2 eggs	2 cups (160 g) oatmeal
1 tablespoon (13 g) vanilla	12 ounces (340 g) chocolate chips
2 cups (250 g) flour	1 1/2 cups (180 g) coconut

Directions:

Preheat oven to 350°F (180°C). With Flat Beater, cream together butter, sugar and brown sugar at a medium setting until well blended. Mix in eggs and vanilla. Reduce speed and gradually add flour, baking soda, baking powder and salt, mixing until smooth. On a low setting, mix in oatmeal, 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.

Recipes (cont.)

Best Ever Sugar Cookies

Ingredients:

2 1/2 cups (313 g) all-purpose flour
1 teaspoon (5 g) baking powder
1/2 teaspoon (2.5 g) baking soda
1/4 teaspoon (1.5 g) salt
1/4 teaspoon (0.5 g) nutmeg
3/4 cup (170 g) butter, softened
3/4 cup (150 g) sugar
1 egg
1 teaspoon (4 g) vanilla
1/4 cup (60 ml) milk

Directions:

Preheat oven to 375°F (190°C). In a small bowl, mix together flour, baking powder, baking soda, salt and nutmeg and set aside. Using Flat Beater, 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 the bottom of a drinking glass. Bake 6 to 7 minutes or until lightly golden around edges. Cool on wire racks.

Makes about 4 dozen.

Simple Yeast Rolls

Ingredients:

1 cup (250 ml) warm water, 100° to 110°F (38° to 43°C)
.25 ounce (7 g) package active dry yeast
1/4 cup (28 g) butter, melted and cooled
3 tablespoons (36 g) sugar
1 teaspoon (6 g) salt
1 egg
3 to 3 1/2 cups (375 to 438 g) flour

Directions:

Pour water into Mixing Bowl. Add yeast and let dissolve for 5 minutes. Add butter, sugar, salt and egg. Using Dough Hook, mix on setting 2 for about 30 seconds. Add 3 cups (375 g) of the flour and mix on setting 4 for about 2 minutes. 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 the dough and dump onto lightly floured surface. Divide the dough into 4 equal portions; then divide each portion into 4 golf ball-sized balls. Place the 16 balls in a greased 9 x 13-inch (23 x 33-cm) baking pan. Let rise in a warm place for about 30 minutes. Bake 25 to 30 minutes.

Makes 16.

Recipes (cont.)

Sour Cream Coffee Cake

Ingredients:

Crumb Topping

- 1 1/2 cups (188 g) all-purpose flour
- 1 1/2 sticks (3/4 cup [170 g]) unsalted butter, softened
- 1/3 cup (73 g) packed light brown sugar
- 1/3 cup (67 g) sugar
- 1 1/4 teaspoons (2.5 g) ground cinnamon
- 1 cup (142 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 (15 g) baking powder
- 3/4 teaspoon (3.7 g) baking soda
- 3/4 teaspoon (4.5 g) salt
- 4 large eggs
- 1 tablespoon (13 g) vanilla
- 1 1/2 cups (360 g) sour cream
- 2 1/4 cups (281 g) all-purpose flour

Streusel

- 1/3 cups (42 g) all-purpose flour
- 1/2 cup (110 g) packed light brown sugar, divided
- 3/4 teaspoon (1 g) ground cinnamon
- 3 tablespoons (42 g) cold butter

Directions:

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.

Using the Flat Beater, 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 (500 ml) of batter into the 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 the center of the 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, 16 servings.



5-Year 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 purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, 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 a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

Notes

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 (○/arrêt), 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. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
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 et mettre 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, ce 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.

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 à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, 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. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. 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.

⚠ AVERTISSEMENT 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 attachements.

RENSEIGNEMENTS SUR LA PUISSANCE

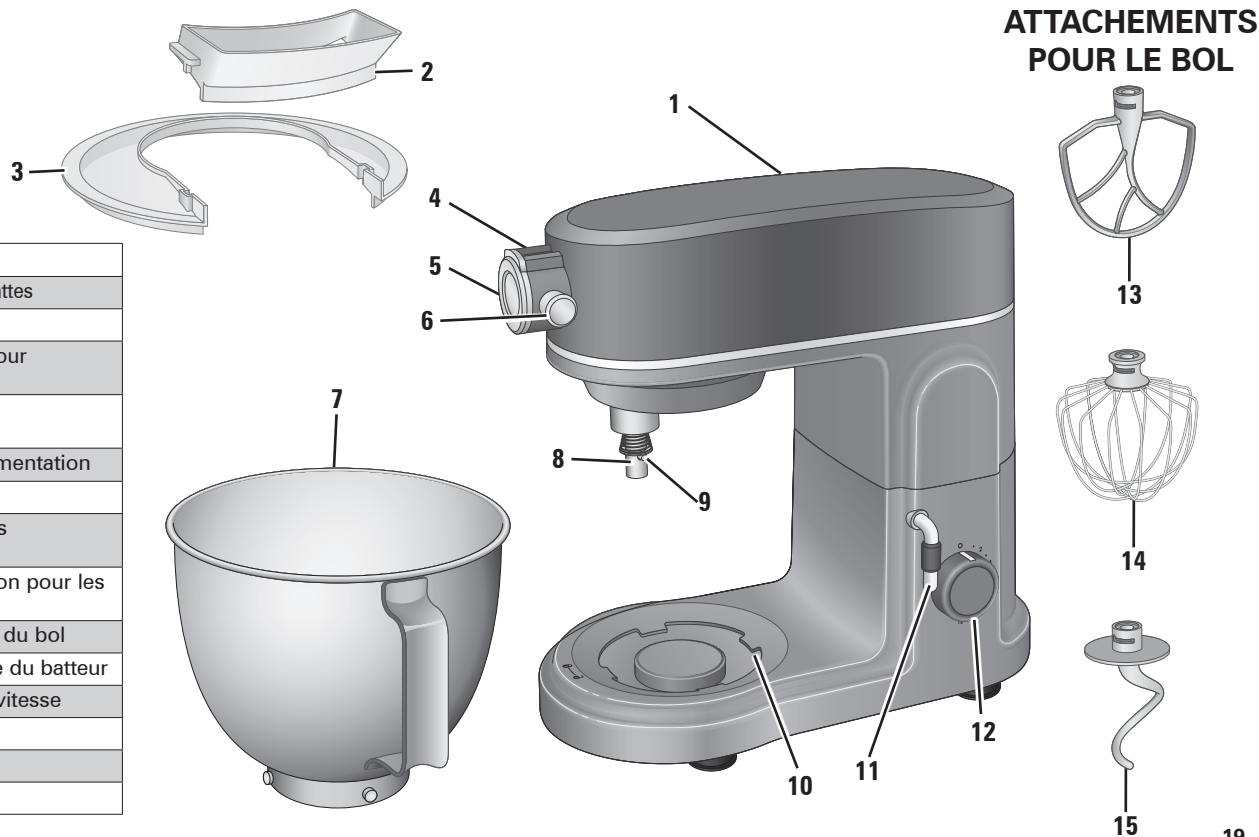
La charge maximale de cet appareil est définie par l'utilisation de l'attache qui consomme le plus d'énergie (puissance électrique). Les autres attachements recommandés peuvent consommer beaucoup moins d'énergie (puissance électrique).

Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826
hamiltonbeach.ca

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

1	Tête du batteur
2	Couvercle verseur avec pattes
3	Pare-éclaboussures
4	Moyeu d'alimentation pour accessoires
5	Couvercle du moyeu d'alimentation
6	Bouton du moyeu d'alimentation
7	Bol
8	Tige de fixation pour les accessoires du bol
9	Tige de l'arbre de fixation pour les accessoires du bol
10	Mécanisme de blocage du bol
11	Levier de déverrouillage du batteur
12	Cadran de contrôle de vitesse
13	Fouet plat
14	Fouet
15	Crochet à pâte

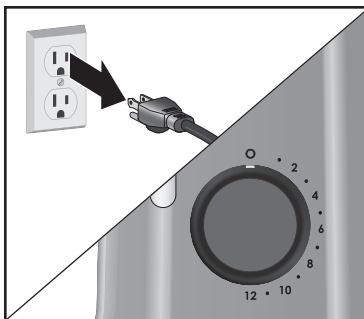


Utilisation

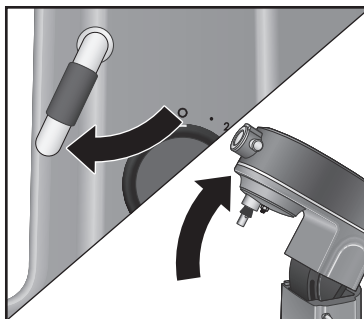
⚠ ATTENTION

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

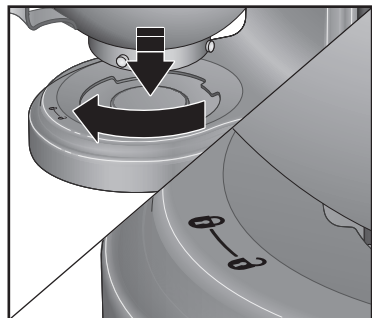
Avant la première utilisation :
Laver le bol et attachements dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer. Toujours débrancher le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les attachements.



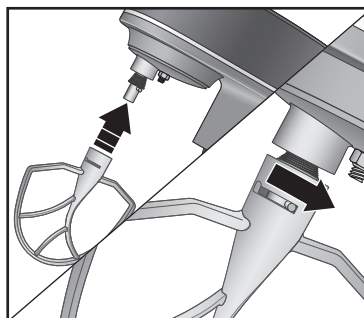
1. Veuillez toujours vous assurer que le batteur est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position OFF (0/arrêt).



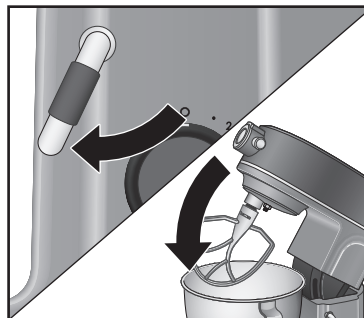
2. Tourner le levier de déverrouillage du batteur dans le sens horaire et basculer la tête du batteur vers le haut. Le levier se déplacera automatiquement dans le sens antihoraire lorsque la tête du batteur sera complètement soulevée.



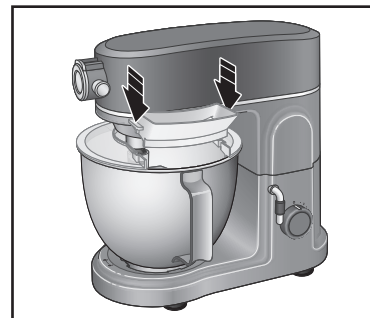
3. Aligner la poignée du bol avec l'icône  et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place (6).



4. Insérer attachement sur l'arbre de fixation et pousser le plus loin possible vers le haut. Tourner l'attachement dans le sens antihoraire en accrochant l'attachement par-dessus la tige de fixation de l'arbre pour les accessoires du bol.

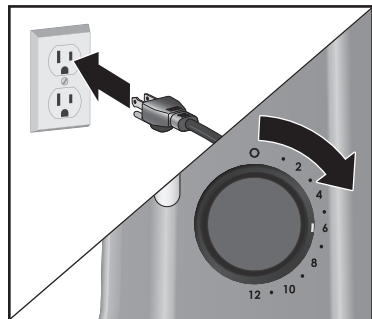


5. Tourner le levier de déverrouillage du batteur dans le sens horaire et abaisser la tête du batteur.

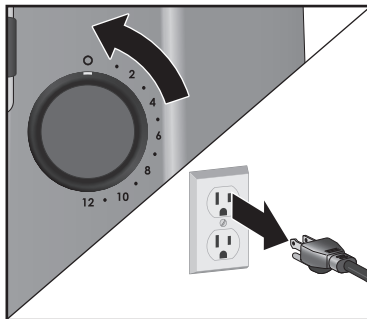


6. Mettre le pare-éclaboussure autour du bord du bol. Insérer les pattes du couvercle verseur dans les fentes du pare-éclaboussures.

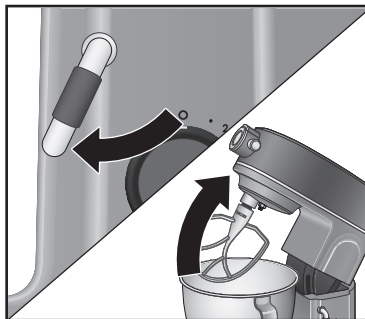
Utilisation (suite)



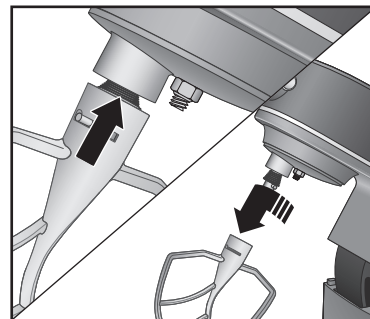
7. Brancher dans la prise. Ajouter les ingrédients dans le bol et sélectionner la vitesse souhaitée.



8. Lorsque terminé, tourner le cadran de contrôle de vitesse à OFF (O/arrêt). Débrancher de la prise.



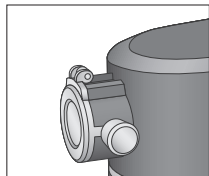
9. Tourner le levier de déverrouillage du batteur dans le sens horaire et basculer la tête du batteur vers le haut.



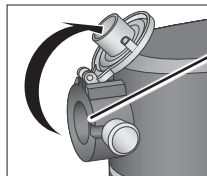
10. Retirer attachement en le poussant le plus loin possible vers le haut. Tourner l'attachement dans le sens horaire et tirer pour enlever.

Accessoires pour le moyeu d'alimentation

Comment attacher :

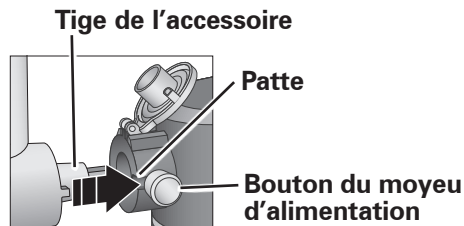


Moyeu d'alimentation pour accessoires



Soulever le couvercle du moyeu d'alimentation

Ouverture du moyeu d'alimentation



Insérer l'accessoire



AVERTISSEMENT

Risque relié aux pièces mobiles. Afin de réduire le risque de blessures personnelles, veuillez débrancher le batteur avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

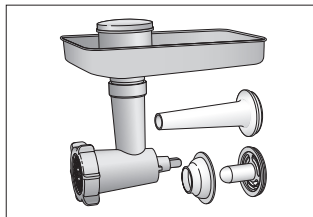
1. Veuillez lire le guide d'utilisation et d'entretien des accessoires avant d'utiliser.
2. Avant d'insérer un accessoire dans l'ouverture du moyeu d'alimentation, veuillez régler le cadran de contrôle de vitesse à OFF (○/arrêt) et débrancher.
3. Retirer tout atachement pour bol. Ne jamais faire fonctionner le batteur sur socle si un accessoire pour moyeu d'alimentation et un atachement pour bol sont installés en même temps.
4. Tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens antihoraire pour soulever le couvercle du moyeu d'alimentation et laisser le couvercle du moyeu d'alimentation reposer sur la tête du batteur. Veuillez vous assurer que le bouton du moyeu d'alimentation dans l'ouverture du moyeu d'alimentation.

5. Insérer la tige de l'accessoire tout droit dans l'ouverture du moyeu d'alimentation en alignant la patte de l'accessoire avec l'ouverture pour la patte près du bouton du moyeu d'alimentation. Tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens horaire pour serrer et fixer l'accessoire bien en place.

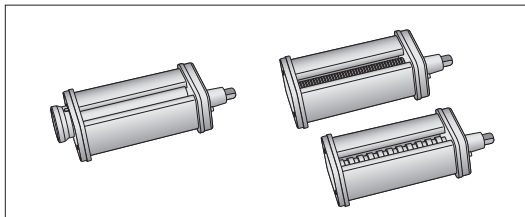
Comment enlever :

1. Avant de retirer l'accessoire, veuillez vous assurer que le batteur sur socle est débranché et que le cadran de contrôle de la vitesse est réglé à OFF (○/arrêt).
2. Tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens antihoraire tout en tenant l'accessoire. Tirer l'accessoire tout droit de l'ouverture du moyeu d'alimentation. Abaisser le couvercle du moyeu d'alimentation et tourner le bouton du moyeu d'alimentation dans le sens horaire pour verrouiller.

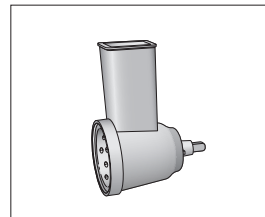
Accessoires pour moyeu d'alimentation Hamilton Beach Professional offerts :



63245 Hachoir a viande et aliments



63246 Ensemble pour rouler et couper les pâtes



63247 Trancheuse/râpeuse

Guide pour mélanger

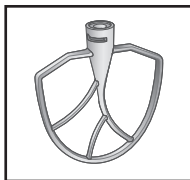
Le guide suivant est une suggestion pour le choix des vitesses de mélange. Commencer en réglant la vitesse à 2 et en l'augmentant jusqu'au réglage désiré, selon la consistance de la recette.

ALIMENT	ATTACHEMENT	RÉGLAGE
Gâteaux (mélanges ou faits maison)	Fouet plat	4-6
Pâte à biscuits	Fouet plat	4-6
Purée de pommes de terre	Fouet plat	6-8
Glaçage	Fouet plat	6-8
Blancs d'œufs (pour meringues, etc.)	Fouet	10-12
Crème fouettée	Fouet	10-12
Crème-dessert instantanée	Fouet	1-3
Pain	Crochet à pâte	2-4
Pâtes	Crochet à pâte	1-2

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.
- Pour commencer le mélange, utiliser les vitesses moins élevées jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement combinés. Ceci réduira les éclaboussures.
- Toujours ajouter les ingrédients le plus près possible des bords du bol, non directement dans le fouet en mouvement.
- 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 et arrêter fréquemment le batteur pour racler les côtés du bol avec une spatule.
- Si une cuillère est accidentellement coincée dans un attachement ou si le moteur s'immobilise, tourner le cadran de contrôle de vitesse en position OFF (●/arrêt), et ensuite débrancher. Dégager l'obstruction ou réduire la quantité de mélange dans le bol. Laisser le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de continuer.

Conseils pour le fouet plat



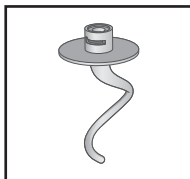
Le fouet plat est utilisé pour la plupart des besoins de malaxage.

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.

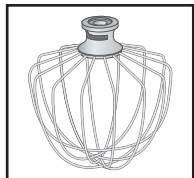
Conseils pour le crochet à pâte



Le crochet à pâte est utilisé pour les recettes nécessitant un pétrissage.

- Veuillez toujours utiliser de l'eau dont la température se situe entre 38 °C et 43 °C (100 °F et 110 °F) pour activer la levure.
- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.

Conseils pour le fouet



- Le fouet est conçu pour battre les liquides tels que les blancs d'œufs et la crème. Ne pas utiliser le fouet pour malaxer des mélanges épais tels que la pâte, le caramel ou les pommes de terre en purée.
- Votre batteur est conçu pour battre un minimum de 2 gros blancs d'œufs ou 1 tasse (237 ml) 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.

BLANCS D'ŒUFS

Mettre les blancs d'œufs à température ambiante dans un bol à mélanger parfaitement propre et sec. Fixer le bol et le fouet. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré.

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. Pour éviter les éclaboussures, augmenter graduellement la vitesse au réglage désiré et fouetter à la consistance désirée.

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.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.

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

1. Veuillez vous assurer que le cadran de contrôle de vitesse du batteur est en position OFF (○/arrêt) et que le batteur est débranché.
2. Tourner le levier de déverrouillage du batteur dans le sens horaire et basculer la tête du batteur vers le haut.
3. Retirer l'attachement pour bol en appuyant sur l'attachement vers le haut aussi loin que possible. Tourner l'attachement dans le sens horaire et tirer pour enlever. Enlever le bol en le tournant dans le sens antihoraire et le soulever.
4. Tourner le levier de déverrouillage du batteur dans le sens horaire et abaisser la tête du batteur.
5. Le fouet plat, le crochet pétrisseur, le fouet, le couvercle verseur et le pare-éclaboussures vont au lave-vaisselle dans le panier SUPÉRIEUR seulement. Le bol va au lave-vaisselle.
6. NE PAS utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » pourraient endommager les pièces de votre batteur.
7. Pour retirer les attachements pour le bol, veuillez vous reporter à la page 21, et pour retirer les accessoires pour moyeu d'alimentation, veuillez vous reporter à la page 22.

Dépannage

Aliments non mélangés.

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

L'appareil s'arrête et ne redémarre pas.

- La prise fonctionne-t-elle toujours? Vérifier une branchant une lampe ou tout autre appareil qui fonctionne. Il se peut que vous ayez surchargé le circuit et brûlé un fusible ou sauté le disjoncteur.
- Tourner le cadran de contrôle de vitesse en position OFF (arrêt) (○) et débrancher. Laisser reposer pendant 45 minutes et tourner ensuite le cadran de vitesse du batteur sur socle dans le sens horaire jusqu'à la vitesse souhaitée. Si aucune de ces suggestions ne permet pas de corriger le problème, veuillez NE PAS tenter de réparer l'appareil. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour connaître le nom du Centre de service agréé le plus près de chez vous.

Éclaboussures d'aliments durant le mélange.

- Le pare-éclaboussures et le couvercle verseur ne sont pas placés sur le bol. Mettre le pare-éclaboussures et le couvercle verseur sur le bord du bol. Aligner les pattes du couvercle verseur avec les fentes du pare-éclaboussures.
- 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.

Le batteur se déplace sur le comptoir durant le mélange.

- Réduire de la vitesse.
- Réduire la quantité d'ingrédients dans le bol.
- S'assurer que le comptoir est propre. Ceci permet les pieds du batteur d'agripper le comptoir et réduit le déplacement du batteur.

Recettes

Gâteau étagé au chocolat velouté

Ingrédients :

200 g (2 tasses) de farine à gâteau
43 g (1/2 tasse) de cacao à cuire non sucré
10 g (2 c. à thé) de bicarbonate de soude
15 g (1/4 c. à thé) de sel
140 g (10 c. à soupe) de beurre, à la température ambiante
440 g (2 tasses) de cassonade claire, tassée
2 oeufs
4 g (1 c. à thé) d'extrait de vanille
180 g (3/4 tasse) de crème sure
175 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 batteur réglé à 4, battre le beurre et la cassonade en crème. 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, 16 portions.

Glaçage au chocolat mi-sucré

Ingrédients :

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

Instructions :

Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le beurre en crème. 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.

Givre un gâteau à deux couches.

Biscuits magiques

Ingrédients :

227 g (1 tasse) de beurre	5 g (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
200 g (1 tasse) de sucre	2,5 g (1/2 c. à thé) de levure chimique
220 g (1 tasse) de cassonade claire	2,5 g (1/2 c. à thé) de sel
2 oeufs	160 g (2 tasses) de farine d'avoine
13 g (1 c. à soupe) d'extrait de vanille	340 g (12 oz) de grains de chocolat
250 g (2 tasses) de farine	180 g (1 1/2 tasse) de noix de coco

Instructions :

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Avec le fouet plat, battre à vitesse moyenne le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à consistance homogène. 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 combles 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)

Biscuits au sucre imbattables

Ingrédients :

313 g (2 1/2 tasses) de farine tout usage
5 g (1 c. à thé) de levure chimique
2,5 g (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
1,5 g (1/4 c. à thé) de sel
0,5 g (1/4 c. à thé) de muscade
170 g (3/4 tasse) de beurre, ramolli
150 g (3/4 tasse) de sucre
1 oeuf
4 g (1 c. à thé) d'extrait de vanille
60 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, battre le beurre à vitesse maximale jusqu'à ce qu'il devienne léger et mousseux. 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 4 douzaines de biscuits.

Petits pains mollets

Ingrédients :

250 ml (1 tasse) d'eau tiède, entre 38 °C et 43 °C (100 °F et 110 °F)
1 sachet de 7 g (0,25 oz) de levure sèche active
28 g (1/4 tasse) de beurre, fondu et refroidi
36 g à soupe (3 c.) de sucre
6 g à thé (1 c.) de sel
1 oeuf
375 g à 438 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 crochet à pâte et le batteur réglé à 2, mélanger les ingrédients environ 30 secondes. Ajouter 375 g (3 tasses) de farine et mélanger environ 2 minutes à vitesse 4. 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.

Recettes (suite)

Gâteau danois à la crème sure

Ingrédients :

Garniture

188 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage
170 g (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
73 g (1/3 tasse) de cassonade claire, tassée
67 g (1/3 tasse) de sucre
2,5 ml (1 1/4 c. à thé) de cannelle moulue
142 g (1 tasse) de pacanes, hachées

Gâteau

170 g (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
250 g (1 1/4 tasse) de sucre granulé
15 g (1 c. à soupe) de levure chimique
3,7 g (3/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
4,5 g (3/4 c. à thé) de sel
4 gros oeufs
13 g (1 c. à soupe) d'extrait de vanille
360 g (1 1/2 tasse) de crème sure
281 g (2 1/4 tasses) de farine tout usage

Streusel

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

Instructions :

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).

Avec le fouet plat, battre le beurre en crème à vitesse moyenne. 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 500 ml (2 tasses) de cette pâte dans le moule à gâteau préparé. Saupoudrer uniformément de la moitié du mélange de streusel. 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, 16 portions.



Garantie limitée de 5 ans

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 d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit 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.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet hamiltonbeach.com aux É.-U. ou hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

Remarques

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 aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato 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 aparato (●/apagado) 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. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
11. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato 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.

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 con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

⚠ ADVERTENCIA 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

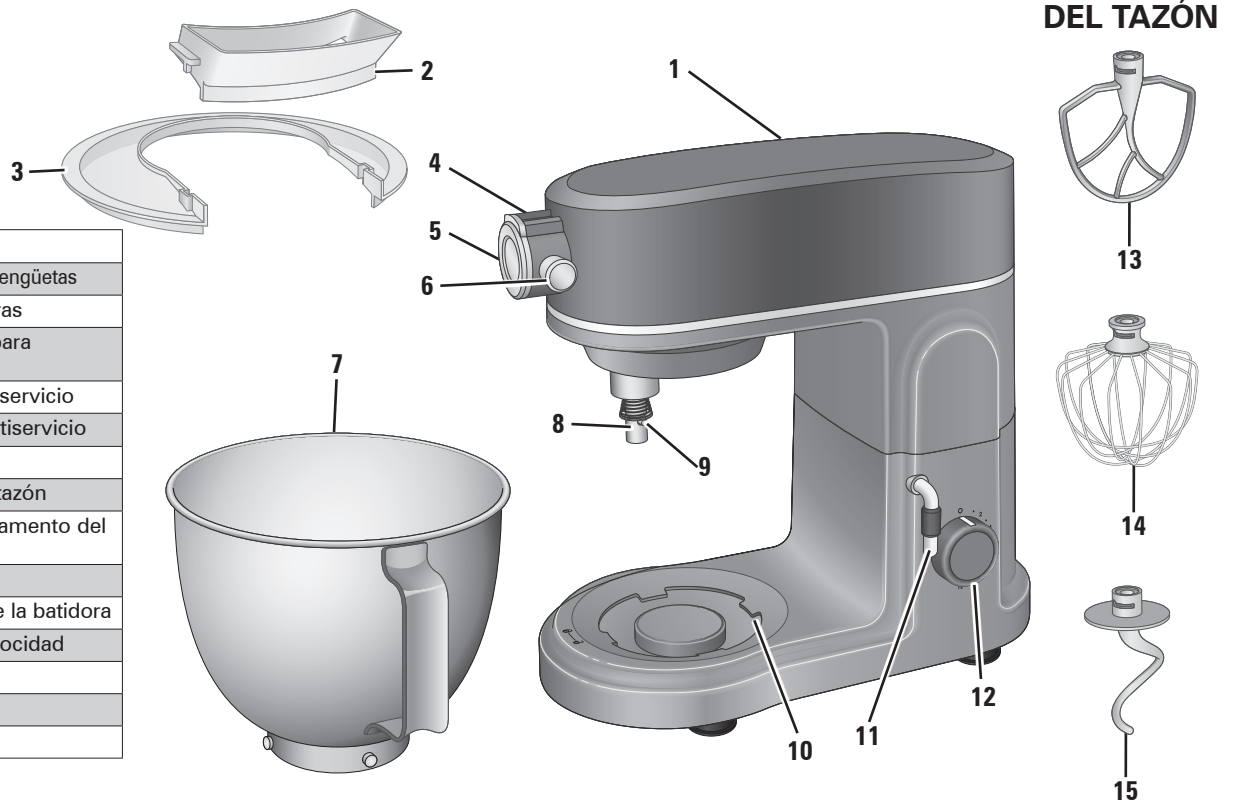
La capacidad nominal máxima de este dispositivo se basa en el aditamento que consume la mayor potencia (watt). Otros aditamentos recomendados pueden consumir considerablemente menos potencia (watt).

Piezas y características

Para ordenar piezas:
EE. UU.: 1.800.851.8900
hamiltonbeach.com
México: 800 71 16 100

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

1	Cabeza de la batidora
2	Protector para verter con lengüetas
3	Collar contra salpicaduras
4	Conector multiservicio para accesorios
5	Tapa del conector multiservicio
6	Perilla del conector multiservicio
7	Tazón
8	Eje del aditamento del tazón
9	Pasador del eje del aditamento del tazón
10	Traba del tazón
11	Palanca de liberación de la batidora
12	Perilla de control de velocidad
13	Batidor plano
14	Batidor de alambre
15	Gancho para masa



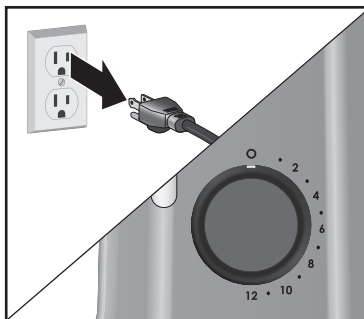
Cómo usar

⚠ PRECAUCIÓN

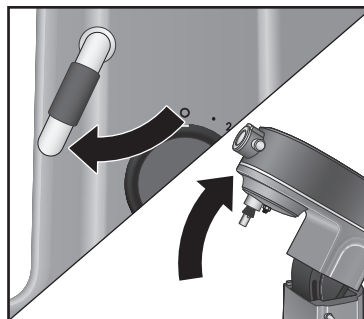
Riesgo de enredo.

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

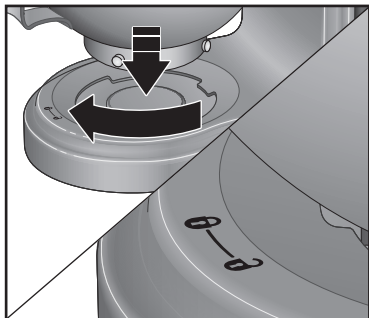
Antes del primer uso: Lave tazón o aditamentos en agua tibia jabonosa; enjuague y seque. Siempre desenchufe la batidora del tomacorriente antes de introducir o quitar aditamentos.



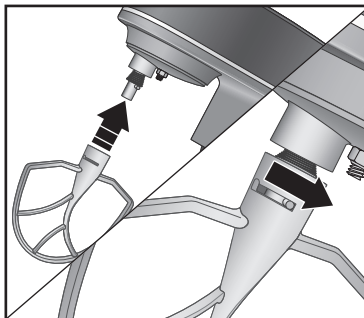
1. Asegúrese de que la batidora esté desenchufada y el control de velocidad esté en OFF (0/apagado).



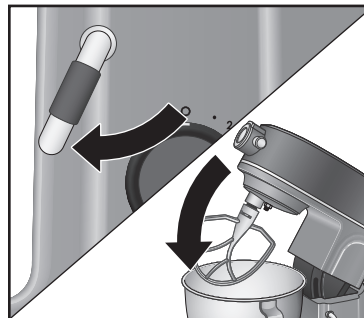
2. Gire la palanca de liberación de la batidora en el sentido de las agujas del reloj e incline la cabeza de la batidora hacia arriba. La palanca se moverá automáticamente en sentido contrario al de las agujas del reloj cuando la cabeza de la batidora esté completamente elevada.



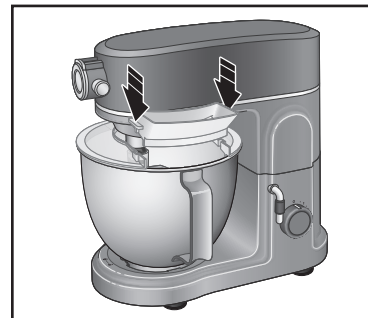
3. Alinee la manija del tazón con y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fija en su lugar ().



4. Inserte el aditamento en el eje de acoplamiento y presione hacia arriba tan lejos como le sea posible. Gire el aditamento en sentido contrario al de las manecillas del reloj, enganchando el aditamento sobre el pasador del eje del aditamento del tazón.

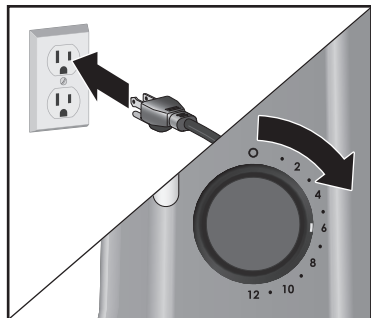


5. Gire la palanca de liberación de la batidora en el sentido de las agujas del reloj y baje la cabeza de la batidora a su posición.

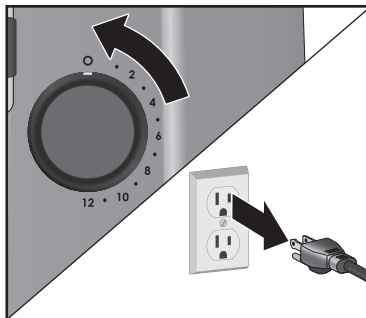


6. Coloque el collar contra salpicaduras alrededor del borde del tazón. Inserte las lengüetas del protector para verter en las ranuras del collar contra salpicaduras.

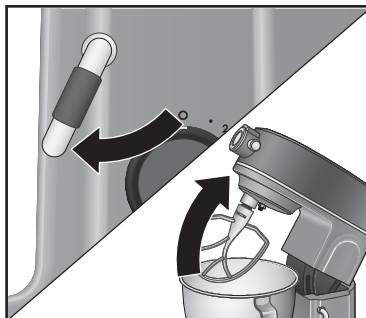
Cómo usar (cont.)



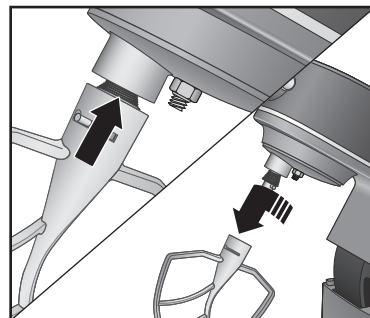
7. Enchufe en un tomacorriente. Agregue ingredientes al tazón y seleccione la velocidad deseada.



8. Cuando termine, gire la perilla de control de velocidad a OFF (●/apagado). Desenchufe del tomacorriente.



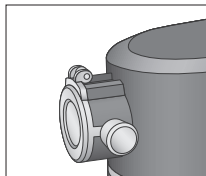
9. Gire la palanca de liberación de la batidora en el sentido de las agujas del reloj e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.



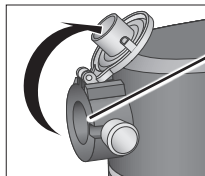
10. Quite el aditamento presionándolo hacia arriba lo máximo posible. Gire el aditamento en el sentido de las agujas del reloj y jale para quitarlo.

Accesorios para el conector multiservicio

Cómo insertarlos:

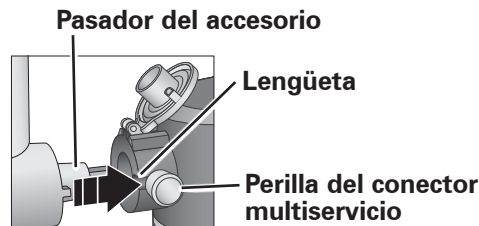


Conector multiservicio para accesorios



Levante la tapa del conector multiservicio

Abertura del conector multiservicio



Pasador del accesorio

Lengüeta

Perilla del conector multiservicio

Inserte accesorios



ADVERTENCIA

Riesgo de piezas móviles. Para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe siempre la batidora antes de insertar o retirar los accesorios.

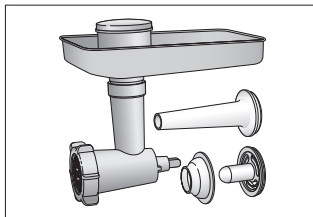
1. Antes de usar, lea la guía de uso y cuidado de los accesorios.
2. Antes de insertar el accesorio en la abertura del conector multiservicio, ponga la perilla indicadora de velocidad en OFF (O/apagado) y desenchufe.
3. Retire cualquier aditamento del tazn. Nunca opere la batidora de pedestal con un accesorio para el conector multiservicio y un aditamento del tazn instalados al mismo tiempo.
4. Gire la perilla del conector multiservicio en sentido contrario al de las manecillas del reloj para levantar la tapa del conector multiservicio y dejar que ésta descanse. Retire cualquier aditamento del tazn. Nunca opere la batidora de pedestal con un accesorio para el conector multiservicio y un aditamento del tazn instalados al mismo tiempo. el cabezal de la batidora. Asegúrese de que la perilla del conector multiservicio no se vea en la abertura del conector multiservicio.

5. Inserte el pasador del accesorio directamente en la abertura del conector multiservicio, alineando la lengüeta del accesorio con la abertura para la lengüeta cerca de la perilla del conector multiservicio. Gire la perilla del conector multiservicio en sentido de las manecillas del reloj para apretar y fijar el accesorio en su lugar.

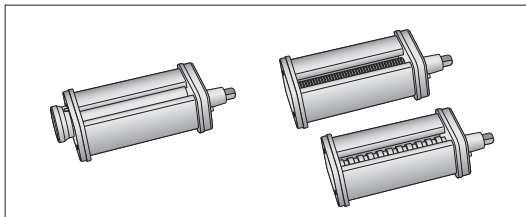
Cómo quitar:

1. Antes de quitar el accesorio, asegúrese de que la batidora de pedestal esté desenchufada y la perilla indicadora de velocidad esté en OFF (O/apagado).
2. Gire la perilla del conector multiservicio en sentido contrario al de las manecillas del reloj mientras sostiene el accesorio. Jale el accesorio hacia afuera de la abertura del conector multiservicio. Baje la tapa del conector multiservicio y gire la perilla del conector multiservicio en sentido de las manecillas del reloj para taparlo.

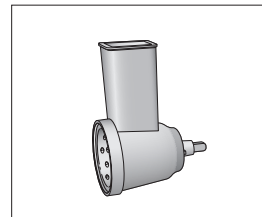
Accesorios para el conector multiservicio Hamilton Beach Professional disponibles:



63245 Molino de carne y alimentos



63246 Rodillo y cortadores de pasta



63247 Conjunto de Cortador y rallador

Guía de batido

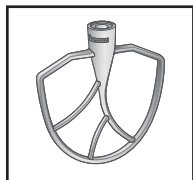
La siguiente guía de batido es una sugerencia para seleccionar velocidades de batido. Comience en la velocidad 2 y suba hasta la velocidad deseada en base a la consistencia de la receta.

ALIMENTO	ADITAMENTO	VELOCIDAD
Pasteles (mezclas comerciales y caseras)	Batidor plano	4–6
Masa para galletas	Batidor plano	4–6
Puré de papas	Batidor plano	6–8
Glaseado	Batidor plano	6–8
Claros de huevo (para merengues, etc.)	Batidor de alambre	10–12
Crema batida	Batidor de alambre	10–12
Budín instantáneo	Batidor de alambre	1–3
Pan	Gancho para masa	2–4
Pasta	Gancho para masa	1–2

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.
- Para comenzar a batir, utilice las velocidades más bajas hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Esto reducirá las salpicaduras.
- Siempre agregue los ingredientes tan cerca de los lados del tazón como le sea posible, no lo haga directamente dentro de la batidora en movimiento.
- 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 y detenga con frecuencia la batidora para raspar las paredes del tazón con una espátula.
- Si una cuchara queda accidentalmente atrapada en un aditamento 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 batidor plano



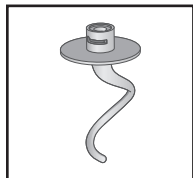
El batidor plano se utiliza para la mayoría de sus necesidades de batido.

Use el batidor plano para mezclar pasteles, masa de galletas, caramelo y 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.

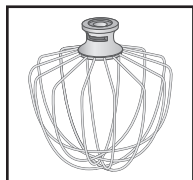
Consejos para el gancho para masa



El gancho para masa es para recetas que requieren amasado.

- Siempre use agua a una temperatura entre 100° y 110°F (38° a 43°C) para activar la levadura.
- Siempre permanezca cerca de la batidora durante el uso.

Consejos para el batidor de alambre



- El batidor de alambre está diseñado para batir líquidos como claras de huevos y crema. No use el batidor de alambre para batir mezclas espesas como masa, caramelo o puré de papas.
- Su batidora está diseñada 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 batidor se sumerge en el líquido. Si se necesitan cantidades menores, se recomienda una batidora de mano.

CLARAS DE HUEVO

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

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:

Espumosas: Burbujas de aire grandes y desiguales.

Comienzan 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 firmes: 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.

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.

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.

Cuidado y limpieza

ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica.

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

1. Asegúrese de que la perilla de control de velocidad de la batidora esté en OFF (●/apagado) y la batidora esté desenchufada.
2. Gire la palanca de liberación de la batidora en el sentido de las agujas del reloj e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.
3. Retire el aditamento del tazón presionándolo hacia arriba tanto como sea posible. Gire el aditamento en sentido de las manecillas del reloj y jale para retirarlo. Retire el tazón girándolo en sentido contrario al de las manecillas del reloj y levántelo.
4. Gire la palanca de liberación de la batidora en el sentido de las agujas del reloj y baje la cabeza de la batidora a su posición.
5. El batidor plano, el gancho para masa, el batidor de alambre, el protector para verter y el collar contra salpicaduras son aptos para lavavajillas en la rejilla SUPERIOR únicamente. El tazón es apto para lavavajillas.
6. No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" podrían dañar las piezas de su batidora.
7. Para retirar los aditamentos del tazón, consulte la página 36, y para retirar accesorios, consulte la página 37.

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.

La unidad se detiene y no vuelve a encenderse.

- ¿Sigue funcionando el tomacorriente? Verifíquelo enchufando una lámpara u otro aparato en buen estado. Es posible que haya usted sobrecargado el circuito y quemado un fusible o disparado el interruptor automático.
- Gire la perilla indicadora de velocidad a OFF (●/apagado) y desenchufe. Deje reposar 45 minutos y luego gire la perilla indicadora de velocidad de la batidora de pedestal en sentido horario a la velocidad deseada. Si ninguna de estas sugerencias corrige el problema, NO intente reparar la unidad. Llame al número de Servicio al Cliente para obtener el nombre de su Centro de servicio autorizado más cercano.

El alimento se salpica durante el batido.

- El collar contra salpicaduras y el protector para verter no están en el tazón. Coloque el collar contra salpicaduras y el protector para verter en el borde del tazón. Alinee las lengüetas del protector para verter con las aberturas para lengüetas del collar contra salpicaduras.
- 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.

La batidora "camina" sobre el mostrador durante el mezclado.

- Reduzca la velocidad.
- Reduzca la cantidad de los ingredientes en el tazón.
- Asegúrese de que esté limpio el mostrador. Esto permite que los pies de la batidora se agarren al mostrador, disminuyendo el movimiento de ésta.

Recetas

Pastel Terciopelo de Capas de Chocolate

Ingredientes:

2 tazas (200 g) harina para pastel
1/2 taza (43 g) de cacao para hornear sin endulzar
2 cucharaditas (10 g) bicarbonato de sodio
1/4 cucharadita (15 g) de sal
10 cucharadas (140 g) de mantequilla, a temperatura ambiente
2 tazas (440 g) azúcar moreno clara, en paquete
2 huevos
1 cucharadita (4 g) vainilla
3/4 taza (180 g) crema agria
3/4 taza (175 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. Utilizando el batidor plano, mezcle la mantequilla y el azúcar en la velocidad 4. Agregue los huevos, uno por vez, mezclando bien después de verterlos. Agregue la vainilla. Reduzca la velocidad a la velocidad 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 velocidad 2 por alrededor de 30 segundos. Apague la batidora y raspe los lados y el fondo del tazón. Encienda la batidora en la velocidad 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 para un pastel de 2 capas, 16 porciones.

Glaseado de Chocolate Amargo

Ingredientes:

1/3 taza (76 g) de mantequilla,
1/4 taza (60 ml) de leche
a temperatura ambiente
1 a 2 cucharadas (15 a
2 1/2 tazas (300 g) azúcar
30 ml) café preparado frío
en polvo
1 cucharadita (4 g) vainilla
3/4 taza (64 g) de cacao para
hornear sin endulzar

Instrucciones:

Utilizando el batidor plano, bata la mantequilla en la velocidad 4 hasta que quede homogénea. Agregue el azúcar en polvo y el cacao en forma alternativa con la leche y siga batiendo hasta que quede homogéneo. Agregue vainilla y bata hasta que quede bien mezclado.

Escarcha un pastel de dos capas.

Galletas Mágicas

Ingredientes:

1 taza (227 g) mantequilla
1 taza (200 g) de azúcar
1 taza (220 g) azúcar moreno clara
2 huevos
1 cucharada (13 g) vainilla
2 tazas (250 g) harina
1 cucharadita (5 g) bicarbonato
de sodio
1/2 cucharadita (2.5 g) polvo
para hornear
1/2 cucharadita (3 g) de sal
2 tazas (160 g) avena
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 plano, mezcle la mantequilla, el azúcar y el azúcar moreno en una velocidad media hasta mezclar bien. 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 quede homogéneo. En una velocidad 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 por 12 a 14 minutos.

Rinde para 3 docenas de galletas.

Recetas (cont.)

Galletas de Azúcar Las Mejores

Ingredientes:

2 1/2 tazas (313 g) de harina común
1 cucharadita (5 g) polvo para hornear
1/2 cucharadita (2.5 g) bicarbonato de sodio
1/4 cucharadita (1.5 g) de sal
1/4 cucharadita (0.5 g) nuez moscada
3/4 taza (170 g) mantequilla, derretida
3/4 taza (150 g) de azúcar
1 huevo
1 cucharadita (4 g) vainilla
1/4 taza (60 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 dejarlos de lado. Utilizando el batidor plano, bata la mantequilla a velocidad alta hasta que quede suave y esponjosa. Reduzca la velocidad a la velocidad 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 para 4 docenas.

Pancitos Simples de Levadura

Ingredientes:

1 taza (250 ml) agua tibia, 100° a 110°F (38° a 43°C)
.25 oz (7 g) paquete de levadura seca activa
1/4 taza (28 g) mantequilla, derretida y enfriada
3 cucharadas (36 g) de azúcar
1 cucharadita (6 g) de sal
1 huevo
3 a 3 1/2 tazas (375 a 438 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 gancho para masa, mezcle a velocidad 2 por 30 segundos. Agregue 3 tazas (375 g) de la harina y mezcle a velocidad 4 por 2 minutos. 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.

Recetas (cont.)

Pastel de Café y Crema Agria

Ingredientes:

Cobertura de Migajas

- 1 1/2 tazas (188 g) de harina común
- 1 1/2 palos (3/4 taza [17 g]) morena mantequilla sin sal, derretida
- 1/3 taza (73 g) azúcar moreno clara, en paquete
- 1/3 taza (67 g) de azúcar
- 1 1/4 cucharaditas (2.5 g) canela molida
- 1 taza (142 g) pecanas, picadas

Pastel

- 1 1/2 palos (3/4 taza [170 g]) mantequilla sin sal, derretida
- 1 1/4 tazas (250 g) de azúcar
- 1 cucharada (15 g) polvo para hornear
- 3/4 cucharadita (3.7 g) bicarbonato de sodio
- 3/4 cucharadita (4.5 g) de sal
- 4 huevos grandes
- 1 cucharada (13 g) vainilla
- 1 1/2 tazas (360 g) crema agria
- 2 1/4 tazas (281 g) de harina común

Streusel

- 1/3 taza (42 g) de harina común
- 1/2 taza (110 g) azúcar moreno clara, en paquete, dividida
- 3/4 cucharadita (1 g) canela molida
- 3 cucharadas (42 g) mantequilla fría

Instrucciones:

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).

Utilizando el batidor plano, mezcle la mantequilla a velocidad media hasta que quede homogénea. 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 (500 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, 16 porciones.

Notas



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 5 AÑOS.

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., CP 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:**63240****Tipo****SM10****Características Eléctricas:****120 V~ 60 Hz 450 W MAX**

Los modelos incluidos 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".



Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060, USA
hamiltonbeach.com • 1.800.851.8900