

Hand Mixer

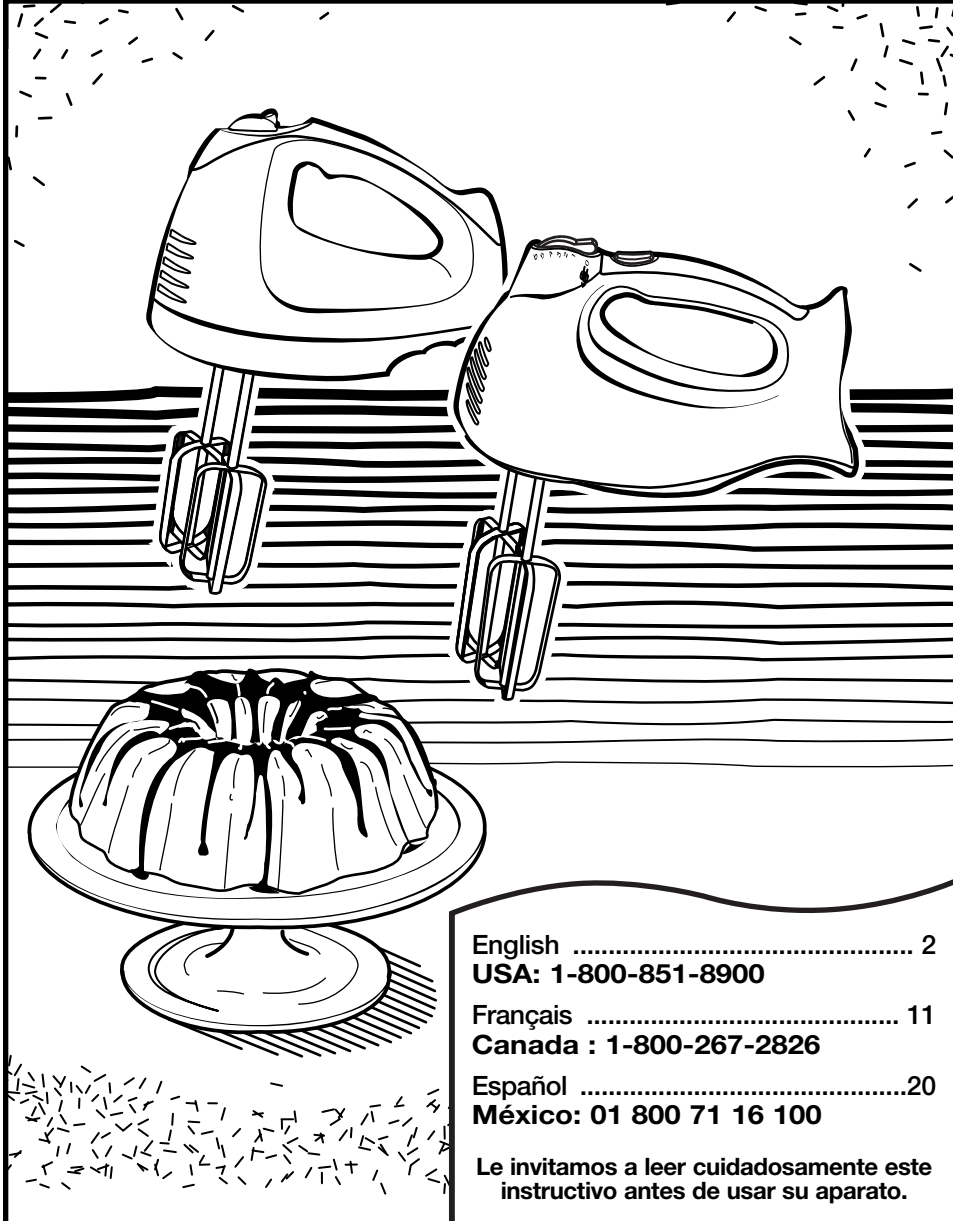
READ BEFORE USE

Batteur à main

LIRE AVANT L'UTILISATION

Batidora de mano

LEA ANTES DE USAR



English 2

USA: 1-800-851-8900

Français 11

Canada : 1-800-267-2826

Español20

México: 01 800 71 16 100

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

840126200

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To reduce the risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

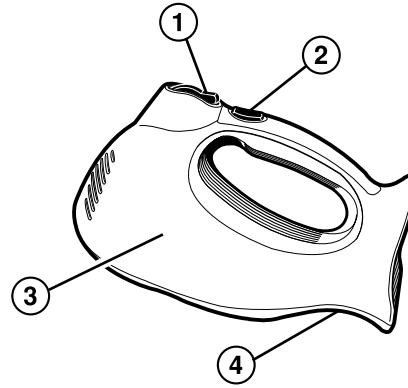
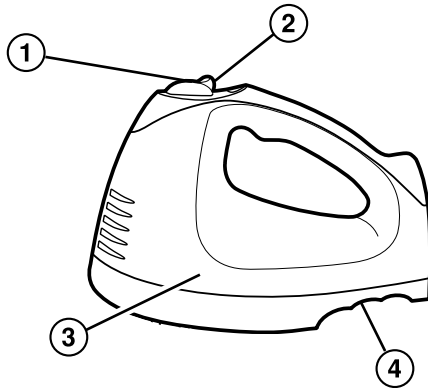
WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

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

Know Your Mixer

Parts and Features

1. Speed Control (ON/OFF) and Eject
2. Power Burst Button
3. Mixer Body
4. Bowl Rest™



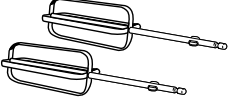
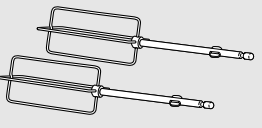
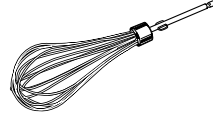
Optional Attachments and Features

(Available on selected models)

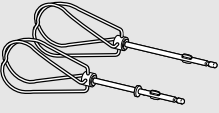
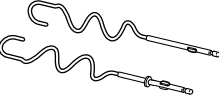
Before first use, wash beaters or other attachments in warm, sudsy water; rinse and dry.

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

This mixer comes with 1 or more of the following attachments:

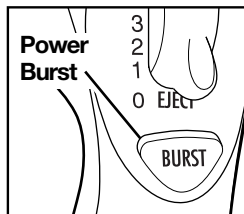
ATTACHMENT	DESCRIPTION
	The flat beaters are designed for general mixing purposes.
	The straight wire beaters , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The single whisk is perfect for whipping cream. The whisk may be inserted into either opening.

Optional Attachments and Features (continued)

ATTACHMENT	DESCRIPTION
	The twisted wire beaters , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough.
	The dough hooks can perfectly knead a one loaf bread recipe. Always use dough hooks on speed 4, 5, or 6.

Power Burst

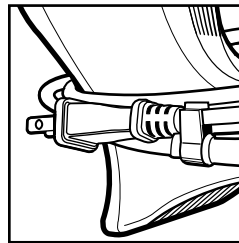
Press and hold down the button for additional power at any speed.



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

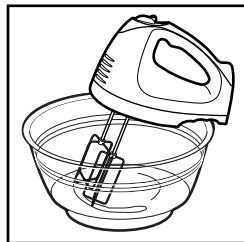
Cord Wrap and Clip

When finished using the mixer, clean as instructed. Then wrap cord around mixer body and secure cord in clip.



Bowl Rest™

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



CAUTION:

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

Mixing Shield

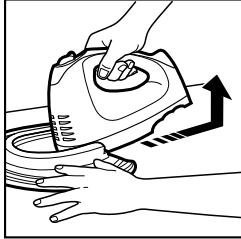
1. To attach: Place small tabs on the mixing shield into grooves on side of mixer. Push the shield back onto the mixer. The mixing shield will snap into place in the groove around the mixer.



2. Now insert the beaters or other attachments and use the mixer as you normally would.

3. To remove: Turn mixer off and unplug. Eject beaters or other attachments.

4. Grasp mixing shield in one hand, while holding mixer in other hand. Pull shield straight out, then up, to remove.



5. Wash mixing shield in hot, soapy water. Rinse and dry.

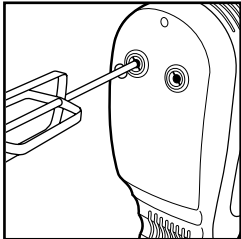
Mixer Storage Case

Wipe clean with a damp, soapy cloth.

To Insert Attachments

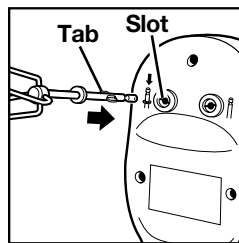
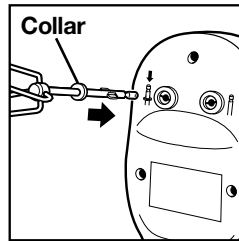
Flat Beaters, Straight Wire Beaters and Whisk

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.
2. Insert a beater or attachment into an opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.



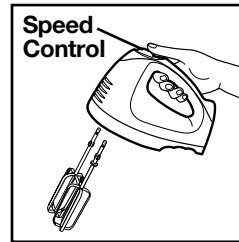
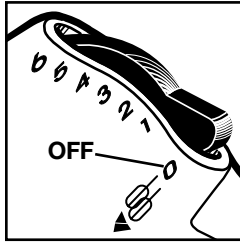
Twisted Wire Beaters and Dough Hooks

1. Insert the wire beater or the dough hook with the collar into the opening indicated by the illustration on the mixer.
2. Align tabs on the beater or dough hook with the slots in the opening. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or dough hook.



Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0** (OFF). Insert beaters.
2. Plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
3. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.
4. When finished mixing, move the speed control to **0** (OFF) and unplug mixer.
5. To eject beaters, with speed control set at **0** (OFF) push straight down on the speed control.



Mixing Guide

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

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

Mixing Tips

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

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

Cleaning Your Mixer

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

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

Recipes

Check our Web site www.hamiltonbeach.com for more recipes.

Baked Spinach-Parmesan Dip

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

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

Zesty Mashed Potatoes

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

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

Makes 8 servings.

Wedding Cookies

1 cup butter, room temperature	1½ cups flour
4 tablespoons sugar	2 cups finely chopped pecans*
2 teaspoons vanilla	1½ cups confectioners sugar

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

Makes 4½ dozen.

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

Triple Chocolate Cookies

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

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

Makes about 2 dozen.

Creamy Peanut Butter Pie

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

In a medium saucepan, combine 1 cup butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate 10 minutes. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at LOW speed until blended. Increase speed and beat one minute at HIGH speed. Reduce speed to LOW and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. In a small saucepan over low heat, melt chocolate, 2 tablespoons butter, and milk. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving. **Makes one 9-inch pie, cut into 8 servings.**

Orange Pineapple Cake

18 $\frac{1}{4}$ -ounce box yellow cake mix	1-ounce box vanilla sugar-free instant pudding
4 eggs	12-ounce container frozen light whipped topping, thawed
11-ounce can mandarin oranges, undrained	
$\frac{1}{2}$ cup vegetable oil	
15 $\frac{1}{4}$ -ounce can crushed pineapple, undrained	

In a large bowl, blend cake mix, eggs, oranges, and oil at MEDIUM speed for 3 to 5 minutes. Divide batter into two greased and floured 9-inch round cake pans. Bake approximately 45 minutes to 1 hour at 325°F. Let cake cool on wire racks. To make icing, in a medium bowl, beat pineapple, pudding, and whipped topping mix at LOW speed for 3 minutes. Ice the cooled cake and store in the refrigerator. (Tip: Cake flavor is enhanced if left overnight in refrigerator.)

Pound Cake

1 cup butter, room temperature	1 teaspoon almond extract (optional)
3 cups sugar	1 cup whipping cream
6 eggs	3 cups flour
1 teaspoon vanilla extract	

In a large mixing bowl, cream together butter and sugar on MEDIUM speed. Add eggs, one at a time, and beat thoroughly after each addition. Add vanilla and almond extracts and continue mixing. Reduce speed to LOW and alternately add cream and flour. Pour batter into a greased and floured 10-inch tube pan. Bake for about 1 hour and 20 minutes at 325°F, or until tests done.

Customer Service

If you have a question about your hand mixer, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your hand mixer. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

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

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

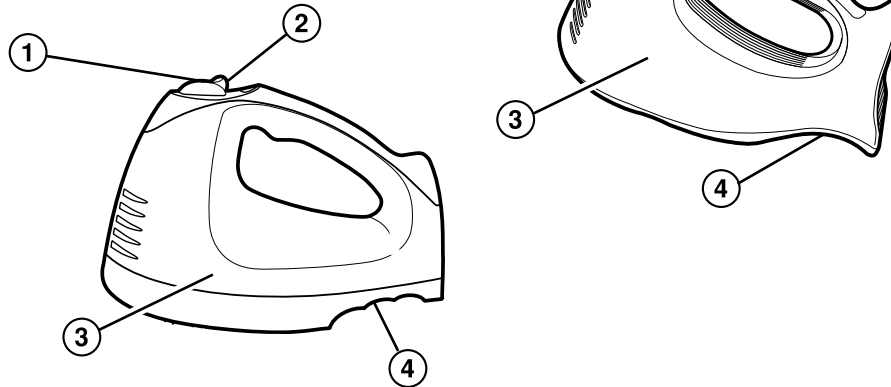
AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessure personnelle, toujours débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever les fouets.

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

Connaissez votre batteur

Pièces et caractéristiques

1. Commande de vitesse (marche/arrêt) et éjection
2. Bouton de propulsion rapide
3. Boîtier du batteur
4. Appui Bowl Rest™

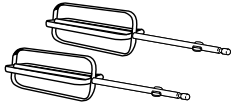
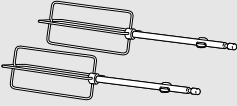
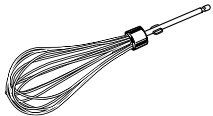


Accessoires facultatifs et caractéristiques (Disponibles sur certains modèles)

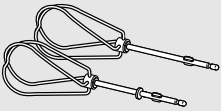
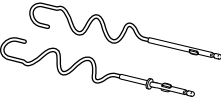
Avant la première utilisation, laver les fouets ou autres accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer.

Pour des raisons de sécurité, débranchez le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

Ce batteur est livré avec un ou plus des accessoires suivants :

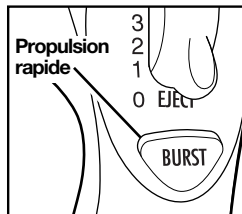
ACCESSOIRE	DESCRIPTION
	Les fouets plats sont conçus pour les tâches de mélange générales.
	Les fouets à fil droit sans arbre central pour un nettoyage facile, sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits.
	Le fouet simple est idéal pour fouetter la crème. Le fouet peut être inséré dans un orifice ou l'autre.

Accessoires facultatifs et caractéristiques (suite)

ACCESSOIRE	DESCRIPTION
	Les fouets à fil torsadé sans arbre central pour un nettoyage facile, sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits.
	Les crochets pétrisseurs peuvent pétrir à la perfection la pâte pour un pain. Toujours les utiliser aux vitesses 4, 5 ou 6.

Propulsion rapide

Appuyer et maintenir le bouton pour une puissance additionnelle à toutes les vitesses.

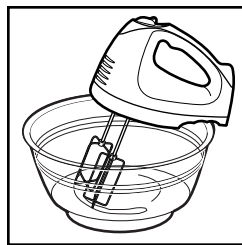


REMARQUE :
Ne pas utiliser la propulsion rapide pendant plus de

deux minutes à la fois, car le moteur peut surchauffer.

Appui Bowl Rest™

Cette caractéristique peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger pendant que vous ajoutez des ingrédients ou lisez la recette. **ARRÊTER LE BATTEUR,**



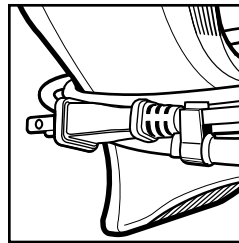
ensuite le placer sur le bord du bol.

MISE EN GARDE :

- Ne jamais utiliser l'appui lorsque le batteur est en marche.
- Ne pas utiliser l'appui sur les petits bols à mélanger (1½ pinte) ou bols à mélanger en plastique.

Enroulement du cordon et pince

Lorsque vous avez fini d'utiliser le



batteur, le nettoyer selon les instructions. Enrouler ensuite le cordon autour du boîtier du batteur comme l'indique l'illustration, et fixer le cordon dans la pince.

Pare-éclaboussures

1. Pour fixer : Introduire les petites



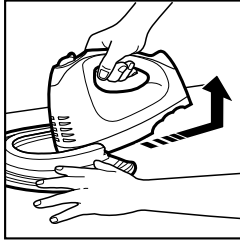
languettes du pare-éclaboussures dans les rainures du batteur. Pousser le pare-éclaboussures en place

sur le batteur. Il se verrouille dans la rainure autour du batteur.

2. Insérer à présent les fouets ou tout autre accessoire et se servir normalement du batteur.

3. Pour retirer : Éteindre le batteur et le débrancher. Éjecter les fouets ou tout autre accessoire.

4. Saisir le pare-éclaboussures d'une main tout en retenant le batteur de l'autre main. Tirer droit sur le pare-éclaboussures, puis vers le haut,



pour le retirer.

5. Laver le pare-éclaboussures dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Étui de rangement du batteur

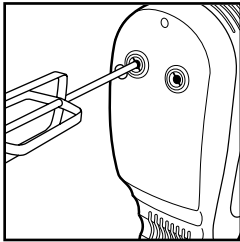
Essuyer avec un linge savonneux humide.

Pour insérer les accessoires

Fouets plats, fouets à fil droit et fouet simple

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

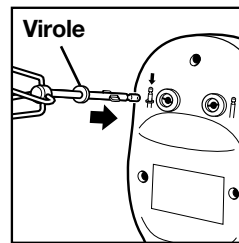
2. Insérer un fouet ou accessoire dans l'un des orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter la même opération



avec l'autre fouet ou accessoire.

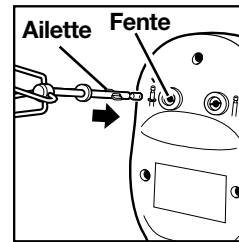
Fouets à fil torsadé et crochets pétrisseurs

1. Insérer le fouet à fil ou le crochet



pétrisseur muni d'une virole dans l'orifice indiqué par le schéma sur le batteur.

2. Aligner les ailettes du fouet ou du crochet pétrisseur avec les fentes dans l'orifice. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter avec l'autre



fouet ou crochet pétrisseur.

Utilisation du batteur

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à **0 (OFF/ARRÊT)**. Insérer les fouets.

2. Brancher le batteur dans une prise de courant. Placer les fouets dans le bol.

3. Déplacer la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.



4. Lorsque le mélange est complété, déplacer la commande de vitesse à **0 (OFF/ARRÊT)** et débrancher le batteur de la prise de courant.

5. Pour éjecter les fouets, avec la commande de vitesse à **0 (OFF/ARRÊT)** appuyer directement sur la commande de vitesse.



Guide de l'action de mélange

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

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

Conseils pour mélanger

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

- Utiliser un grand bol à mélanger pour répandre les ingrédients et faciliter l'action de mélanger.
- Utiliser du beurre ou de la margarine à la température ambiante.

- Ajouter les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.
- Ajouter la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des brisures de chocolat ou des noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

Nettoyage du batteur

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

REMARQUE : Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer. Pour réduire le risque de choc électrique, ne jamais immerger le boîtier du batteur ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

Recettes

Visiter notre site Internet www.hamiltonbeach.com pour d'autres recettes.

Trempelette cuite aux épinards et fromage parmesan

10 oz d'épinards hachés congelés, dégelés	1 gousse d'ail hachée
1 tasse de mayonnaise	1 tasse de fromage parmesan râpé
3 oz de fromage à la crème, à la température ambiante	1/8 c. à thé de poivre
1/2 tasse d'oignon haché	1/2 c. à thé de paprika
	2 baguettes, en tranches minces

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

Purée de pommes de terre savoureuse

8 grosses pommes de terre à cuire (pelées, coupées en cubes, cuites et égouttées)	1/2 tasse de beurre à température ambiante
1/2 tasse de crème sure	1/2 tasse de lait
1 emballage de 8 oz de fromage à la crème à température ambiante	1/2 à 1 c. à thé d'ail émincé
	Sel et poivre au goût

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

Biscuits de mariage

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

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

Donne 4½ douzaines.

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

Biscuits à triple chocolat

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

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

Tarte crémeuse au beurre d'arachides

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

Dans une casserole de grandeur moyenne, combiner 1 tasse de beurre et la cassonade. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange lisse, en brassant fréquemment. Réfrigérer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, battre le beurre d'arachides et le mélange de cassonade à vitesse LENTE jusqu'à mélange complet. Augmenter la vitesse et battre pendant une minute à vitesse ÉLEVÉE. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter la garniture fouettée; battre pendant une autre minute. Verser sur la croûte graham et réfrigérer. Dans une petite casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat, 2 c. à soupe de beurre et le lait. Mélanger constamment, jusqu'à consistance lisse. Refroidir légèrement et répandre ensuite sur la tarte. Réfrigérer quelques heures ou une nuit, avant de servir. **Donne 1 tarte de 9 po. Couper en 8 portions.**

Gâteau à l'ananas et aux mandarines

Mélange à gâteau jaune en boîte de 18 $\frac{1}{4}$ oz	Canette de 15 $\frac{1}{4}$ oz d'ananas écrasé, non égoutté
4 œufs	1 boîte de 1 oz de pudding instantané à la vanille, sans sucre
Canette de 11 oz de mandarines, non égouttées	1 contenant de 12 oz de garniture fouettée légère, surgelée, décongelée
$\frac{1}{2}$ tasse d'huile végétale	

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

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

Quatre-quarts

1 tasse de beurre à température ambiante	1 c. à thé d'extrait de vanille
3 tasses de sucre	1 c. à thé d'extrait d'amande (facultatif)
6 œufs	1 tasse de crème à fouetter
	3 tasses de farine

Dans un grand bol à mélanger, réduire en crème le beurre et le sucre à vitesse MOYENNE. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre complètement après chaque addition. Ajouter la vanille et l'extrait d'amande et continuer à mélanger. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter alternativement la crème et la farine. Verser le mélange dans un moule à gâteau à tube central de 10 po, graissé et saupoudré de farine. Cuire pendant environ 1 h 20 minutes à 325°F, ou jusqu'à cuisson complète.

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre batteur à main, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir les renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du batteur à main. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, de un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingts (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Siempre que use artefactos eléctricos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para reducir el riesgo de choques eléctricos, no debe sumergir el cable, el enchufe o el cuerpo de la batidora en agua o en cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando los niños usen o estén cerca de cualquier artefacto eléctrico.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite tocar las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados de las aspas mientras la máquina esté funcionando para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora.
7. Quite las aspas de la batidora antes de lavarlas.
8. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya sufrido alguna caída o avería. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para obtener información respecto a su revisión, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. para este modelo puede causar un incendio, choques eléctricos o lesiones.
10. No use este artefacto a la interperie.
11. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. Nunca ponga ese artefacto cerca o encima de quemadores de gas o eléctricos calientes, o en el interior de un horno caliente.
13. Antes de conectar el enchufe al tomacorriente de pared, cerciórese que el control esté en la posición de apagado. Para desconectar, ponga el control en **O** (Apagado) y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
14. No use este artefacto eléctrico para otro fin que no sea el especificado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la de seguridad del consumidor

Este artefacto eléctrico es para uso doméstico exclusivamente.

Este artefacto podría estar equipado con una clavija polarizada. Esta clavija cuenta con una de las puntas más gruesa que la otra. Esta clavija solamente se conectará al tomacorriente de una sola manera. Esta es una característica de seguridad para reducir el riesgo de choques eléctricos. Si no puede conectar la clavija al tomacorriente, pruebe invirtiendo la clavija. Si, aún así, no puede enchufar la clavija, contacte a un electricista

calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente evadir el propósito de seguridad de la clavija polarizada modificándola de alguna manera.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desconecte la batidora antes de insertar o quitar las aspas.

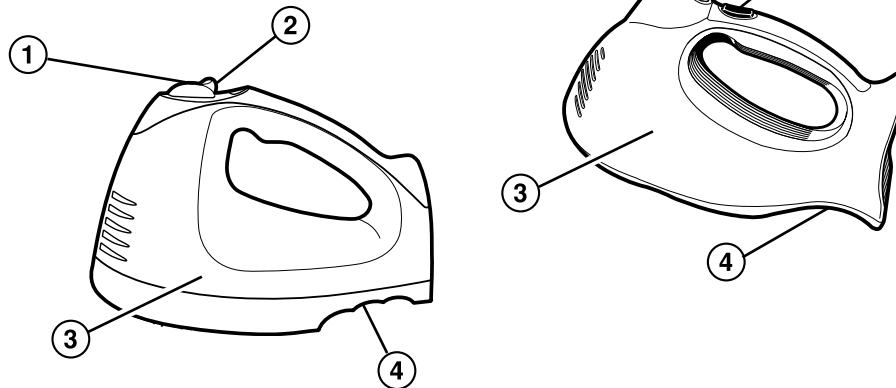
ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ: Lave los accesorios en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos.

Modelo:	Características Eléctricas:		
62695R	120 V~	60 Hz	225 W
62680	120 V~	60 Hz	200 W
62684	120 V~	60 Hz	200 W

Conozca su batidora

Piezas y características

1. Control de velocidad (ON/OFF - Encendido/Apagado) y expulsor
2. Botón para potencia adicional
3. Cuerpo de la batidora
4. Soporte Bowl Rest™

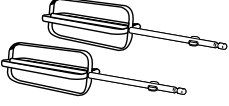
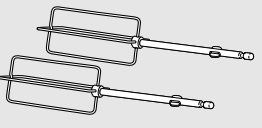
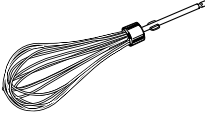


Accesorios y características optativas (disponibles en modelos selectos)

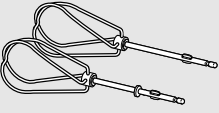
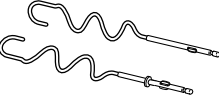
Antes del primer uso, lave las espas u otros accesorios en agua tibia jabonosa, enjuague y seque.

Para mayor seguridad, desenchufe la batidora de mano del tomacorriente antes de insertar o remover los accesorios.

La batidora de mano viene con 1 ó más de los siguientes accesorios.

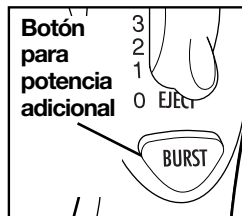
ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
	Las aspas planas están diseñadas para propósitos generales de mezclado.
	Las aspas adicionales , que no tienen postes centrales, están diseñadas para mezclas rápidas y facilidad de limpieza.
	El asa de para batir es perfecta para batir crema. El asa de alambre puede insertarse en cualquiera de los orificios.

Accesorios y Características optativas (cont.)

ACCESORIO	DESCRIPCIÓN
	Las aspas torcidas , que no tienen postes centrales para una limpieza fácil, están diseñadas para batir mezclas espesas y masa para galletas.
	Los ganchos para masa pueden amasar perfectamente la receta para una hogaza de pan. Siempre use los ganchos para masa en la velocidad 4, 5 ó 6.

Botón para potencia adicional

Oprima y sostenga el botón para



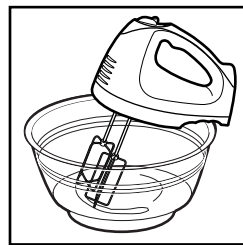
potencia adicional en cualquier velocidad.

NOTA: No use el aumento de potencia por más de dos minutos seguidos ya que

el motor se puede recalentar.

Soporte Bowl Rest™

Esta característica se puede usar en la mayoría de los tazones de batido grandes. Use el estabilizador de la batidora de mano mientras añade ingrediente o revisa una receta. Para usarlo, APAGUE LA BATIDORA, luego asíéntela en el borde del tazón.



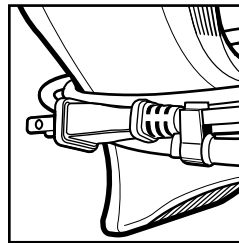
PRECAUCIÓN:

- Nunca utilice el estabilizador de la batidora de mano cuando la batidora esté encendida
- No use el estabilizador de la batidora de mano en tazones pequeños (1½ cuarto) o en tazones de batido de plástico.

22

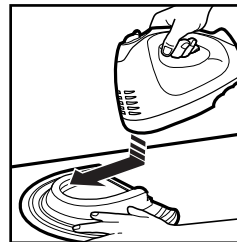
Envoltorio del cable y sujetador

Cuando termine de usar su batidora, límpiela según las instrucciones. Luego, enrolle el cable alrededor de la batidora como se ilustra y asegure el cable en el gancho.



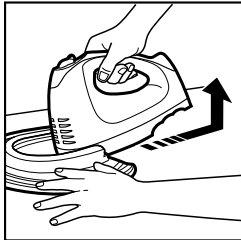
Protector contra salpicaduras

1. **Para ajustar:** coloque las pequeñas lengüetas del protector contra salpicaduras en las ranuras de los costados de la batidora. Empuje el protector hacia la batidora. El protector contra salpicaduras se trabará en la ranura alrededor de la batidora.
2. Ahora inserte las espas u otros accesorios y use la batidora como lo hace habitualmente.



3. Para retirar: Apague la batidora y desenchúfela. Expulse las aspas u otros accesorios.

4. Sostenga el protector contra salpicaduras con una mano mientras sostiene la batidora con la otra. Para retirar el protector, jálelo hacia afuera en forma recta y



luego hacia arriba.

5. Lave el protector contra salpicaduras en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.

Caja de almacenaje de la batidora

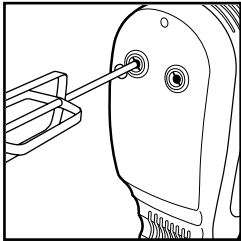
Para limpiarla use un paño húmedo y jabonoso.

Para introducir los accesorios

Aspas planas y aspa de alambre

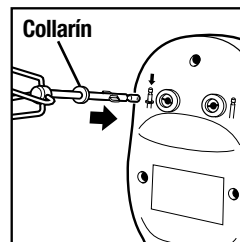
1. Asegúrese que la batidora de mano esté desenchufada y el control de velocidad esté fijado en **O** (Apagado).

2. Inserte una aspa o accesorio en uno de los orificios en la parte inferior de la batidora de mano. Empuje hasta que se escuche que encaja en su sitio. Repita con la otra aspa o accesorio.

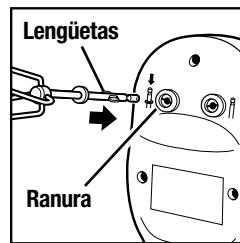


Aspas torcidas y ganchos para masa

1. Introduzca el aspa torcida o el gancho para masa con el collarín en la abertura indicada por la ilustración de la batidora.



2. Alinee las lengüetas del aspa o gancho para masa con las ranuras en la abertura. Empuje hasta que haga clic y quede firme en su lugar. Repita con la



otra aspa o gancho para masa.

El uso de su batidora de mano

1. Asegúrese que la batidora de mano esté desenchufada y el control de velocidad esté fijado en **O** (Apagado). Inserte las espas.
2. Enchufe la batidora de mano en un receptáculo eléctrico. Coloque las espas dentro del tazón.



Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada, comenzando en 1 y aumentando a velocidades más altas según sea necesario.

4. Cuando haya terminado de mezclar, gire el control de velocidad a la posición **O** (Apagado) y desenchufe la batidora.

5. Para expulsar las espas, empuje hacia abajo el control de velocidad, con la velocidad fijada en **O** (Apagado).



Guía para batir

La siguiente guía para batir es una sugerencia para seleccionar entre las 6 velocidades de la batidora. Comience en la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada según la consistencia de la receta.

VELOCIDAD	FUNCIÓN
0	O APAGADO y/o Expulsar
1	BAJA para agregar o mezclar ingredientes secos, panecillos o panes rápidos
2	Para batir mantequilla, azúcar y la mayoría de masas para galletas
3	MEDIANA para la mayoría de las mezclas preparadas para pasteles
4	Para glaseado y puré de papas; masa para pan
5	Para batir claras de huevo; masa para pan
6	Velocidad ALTA para batir crema; masa para pan

Sugerencias para el batido

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Esta tarea se puede hacer más fácil siguiendo estas sugerencias:

- Use un tazón de batido grande para que los ingredientes se puedan esparcir y sea más fácil mezclarlos.
- La mantequilla o la margarina deben estar a temperatura ambiente.

- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue una taza de harina a la vez.
- Para agregar trozos de chocolate o nueces a una masa o pasta muy espesa, recomendamos mezclarlos a mano al final de la receta.

La limpieza de su batidora

1. Siempre apague y desenchufe la batidora del tomacorriente antes de expulsar los accesorios.
2. Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque.
3. Limpie el cuerpo de la batidora y el cable con un paño limpio y húmedo.

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

Recetas

Dip de espinaca y queso parmesano al horno

1 Paquete de 10 onzas de espinaca congelada, picada y descongelada
1 taza de mayonesa
1 paquete de 3 onzas de queso crema a temperatura ambiente
½ cebolla finamente picada

1 diente de ajo finamente picado
1 taza de queso parmesano rallado
⅛ cucharadita de pimienta
½ cucharadita de paprika
2 panes tipo baguette en rebanadas muy delgadas

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

Sabroso puré de papas

8 papas grandes para hornear (peladas, cortadas en cubitos, cocidas y escurridas)
½ taza de crema agria
1 paquete de queso crema de 8 onzas a temperatura ambiente

½ taza de mantequilla a temperatura ambiente
½ taza de leche
½ a 1 cucharadita de ajo picado
Sal y pimienta al gusto

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

Galletas para bodas

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente	1 1/2 tazas de harina
4 cucharadas de azúcar	2 tazas de nueces lisas* finamente picadas
2 cucharaditas de vainilla	1 1/2 tazas de azúcar glass

En un tazón mediano, con su batidora de mano bata a velocidad MEDIA la mantequilla y el azúcar. Agregue la vainilla y continúe batiendo a velocidad MEDIA. Agregue la harina y bata a velocidad BAJA hasta que se mezcle. Agregue las nueces y continúe batiendo en BAJA hasta que se mezclen completamente. Haga bolitas de masa de 1 pulgada y colóquelas en una hoja de hornear no engrasada. Hornee por 25 minutos a 325°F. Coloque una hoja de papel absorbente en un estante de alambre. Retire las galletas y colóquelas en el estante. Ponga el azúcar glass en una bolsa de plástico o de papel. Coloque tres o cuatro galletas en la bolsa. Sacuda la bolsa para que las galletas se cubran con el azúcar glass y regrese las galletas al estante para que se enfríen completamente. Continúe hasta que todas las galletas estén cubiertas con el azúcar glass. Antes de guardar las galletas, agítelas en la bolsa con azúcar glass una vez más. **Se obtienen 4 1/2 docenas.**

*2 tazas de nueces lisas en mitades o enteras equivale a 2 tazas de nueces lisas finamente picadas.

Galletas de chocolate triple

1/4 taza de harina	2 huevos
1/4 taza de cacao sin azúcar para hornear	8 onzas de chocolate para hornear semidulce, derretido y enfriado
1/4 cucharadita de polvo para hornear	1 taza de chispas de chocolate de leche
1/8 cucharadita de sal	1 taza de nueces picadas
6 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente	
7 cucharadas de azúcar	

Combine la harina, cacao, polvo para hornear y la sal en un tazón mediano.

Ponga a un lado. Con la batidora, bata la mantequilla, azúcar y huevos juntos a velocidad MEDIA hasta que queden suaves. Agregue el chocolate derretido y continúe batiendo a velocidad MEDIA hasta que quede mezclado. Disminuya la velocidad a BAJA y agregue los ingredientes secos. Agregue las chispas de chocolate y las nueces y mezcle bien. Ponga cucharadas de la masa en una hoja de hornear a una pulgada de distancia entre cada una. Hornee a 350°F hasta que las galletas se vean secas y cuarteadas, pero que se sientan suaves cuando se presionan ligeramente, aproximadamente 11 minutos. Deje reposar las galletas en la hoja por 5 minutos. Páselas a un estante de metal y déjelas enfriar. **Se obtienen alrededor de 2 docenas.**

Pay cremoso de mantequilla de cacahuete

1 taza de mantequilla	1 costra de galletas tipo graham de 9 pulg
1 taza de azúcar morena	2 onzas de chocolate semiamargo para hornear
1 taza de mantequilla de cacahuete	2 cucharadas de mantequilla
12-envase de 12 onzas de crema batida congelada, descongelada	1 cucharada de leche

En una sartén mediana combine 1 taza de mantequilla con el azúcar morena. Cocine a fuego medio mezclando frecuentemente hasta que se derrita la mantequilla y la mezcla esté suave. Refrigere por 10 minutos. En un tazón grande bata la mantequilla de cacahuete y el azúcar morena a velocidad BAJA hasta que estén mezcladas. Aumente la velocidad a ALTA y bata por un minuto. Reduzca la velocidad a BAJA y agregue la cubierta batida, bata por un minuto más. Vierta en la costra de galletas tipo graham y refrigere. En una sartén pequeña derrita a fuego lento el chocolate, 2 cucharadas de mantequilla y la leche. Revuelva constantemente hasta que la mezcla esté suave. Enfríe ligeramente y luego unte sobre la superficie del pay. Refrigere por varias horas o por toda la noche antes de servir. **Rinde un pay de 9 pulgadas, partido en 8 porciones.**

26

Pastel de naranja y piña

1 paquete de 18¼ -onzas de mezcla comercial para pastel amarillo
4 huevos
1 lata de 11 onzas de naranjas sin escurrir
½ taza de aceite vegetal
1 lata de 15¼-onzas de de piña aplastada sin escurrir

1 paquete de 1 onza de budín instantáneo de vainilla sin azúcar
1 envase de 12 onzas de crema batida congelada, descongelada

En un tazón grande, bata la mezcla para pastel, huevos, naranjas y aceite a velocidad MÉDIA por 3 a 5 minutos. Divida la mezcla en dos moldes en rosca de 9 pulgadas engrasados. Hornee aproximadamente de 45 minutos a 1 hora a 325°F. Deje que se enfríe en el molde. Para hacer el glaseado bata en un molde mediano la piña, el budín y la mezcla de crema batida e velocidad BAJA por 3 minutos. Cubra el pastel frío con el glaseado y guarde en el refrigerador.

(Consejo: El sabor del pastel se enriquece si se deja reposar en el refrigerador toda la noche)

Pastel inglés "pound cake"

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
3 tazas de azúcar
6 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla

1 cucharadita de extracto de almendras
1 taza de crema batida
3 tazas de harina

En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar juntas a velocidad MEDIA. Agregue los huevos, uno por uno y bata después de añadir cada uno. Agregue el extracto de vainilla y de almendras y continúe batiendo. Disminuya la velocidad a BAJA y agregue la crema y harina alternadamente. Vierta la mezcla en un molde de rosca de 10 pulgadas engrasado y con harina. Hornee aproximadamente 1 hora y 20 minutos a 325°F o hasta que esté listo.

Hamilton Beach

Proctor Silex

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:
Hamilton Beach/Proctor-Silex 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 sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 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			
<ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ul style="list-style-type: none"> 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 de enchufe en mal estado, etc. 	
EXCEPCIONES	
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA	
<ul style="list-style-type: none"> Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. 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 siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. 	
DÍA ___ MES ___ AÑO ___	<p>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:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
 Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723
 Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700
 Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
 S.A. DE C.V.
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480
 Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030
 Fax: 01 656 617 8030

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387
 840126200

28

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
 hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

3/04

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>