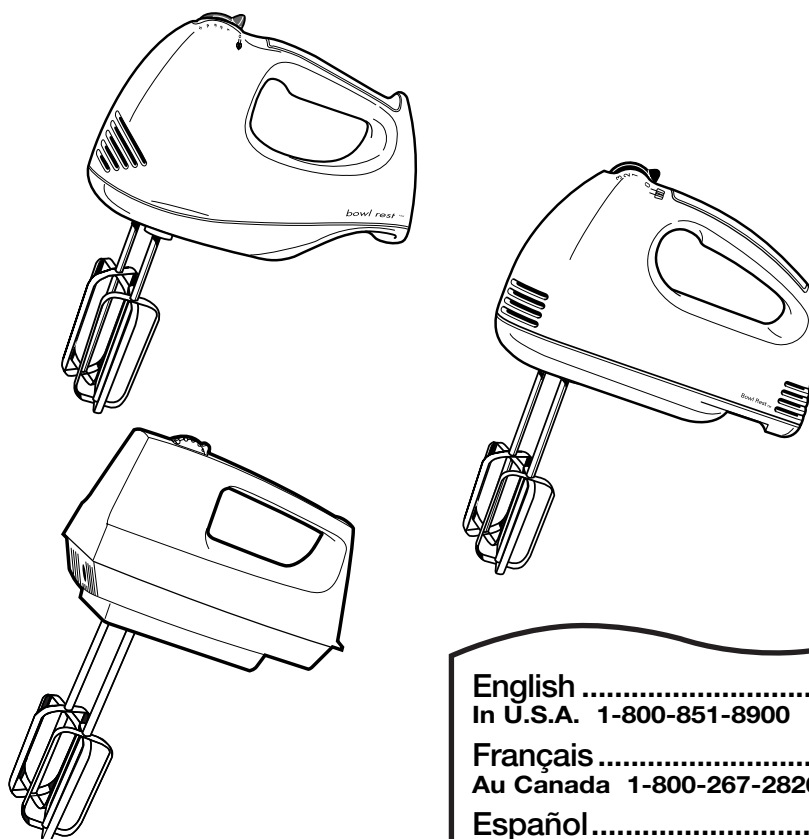


Hand Mixer

Batteur à main

Batidora de mano



English	2
In U.S.A. 1-800-851-8900	
Français	8
Au Canada 1-800-267-2826	
Español	14
En México 01-800-71-16-100	

Mixer Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. To protect against 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, electrical repair, mechanical repair, or 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, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit,

contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

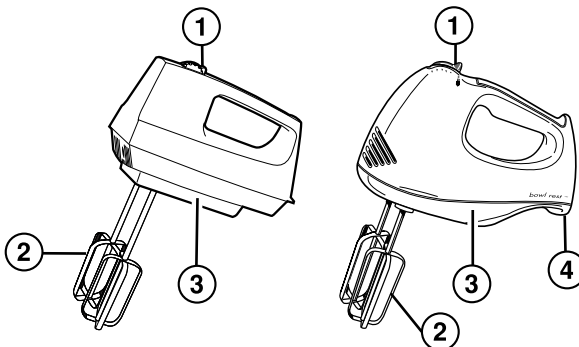
WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

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

English

1. Speed Control (ON/OFF) and Eject
2. Beaters
3. Mixer Body
4. Bowl Rest™*

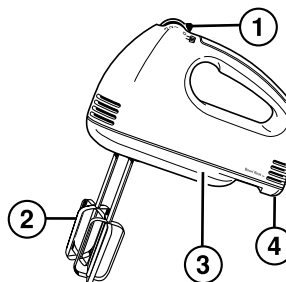
* Optional Feature – on selected models



Français

1. Commande de vitesse (MARCHE/ARRÊT) et d'éjection
2. Fouets
3. Boîtier du batteur
4. Appui Bowl Rest™*

* Caractéristique facultative (sur des modèles choisis)



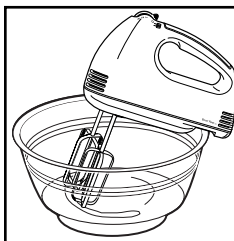
Español

1. Control de velocidades ON (Encendido)/OFF (Apagado) y expulsor
2. Batidores
3. Cuerpo de la batidora
4. Apoya-tazón Bowl Rest™*

* Característica opcional – en modelos seleccionados

Bowl Rest™

CAUTION: Never use Bowl Rest when mixer is on or with small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls. This feature can be used on most large mixing bowls. TURN MIXER OFF, then set mixer on edge of bowl while adding ingredients or checking recipe.



Mixing Guide

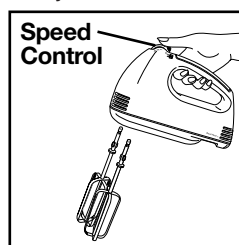
These are suggestions for selecting speeds. Begin on 1 and increase as needed.

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

Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF. Insert beaters. Then plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
2. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed if necessary.
3. When finished mixing, move the speed control to 0 (OFF) and unplug mixer.

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



Mixing Tips

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

- Use a large mixing bowl to spread out ingredients for easier mixing.
- 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 adding 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 unplug mixer from electrical outlet and eject the attachments before cleaning.
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 in water at any time.

Recipes

Check our Web site for more recipes.

Triple Chocolate Cookies

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

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 cookies.**

Ginger Cookie Bars

¾ cup vegetable shortening	2 teaspoons baking soda
1 cup sugar	1 teaspoon ground cinnamon
¼ cup molasses	½ teaspoon ground cloves
1 egg	½ teaspoon ground ginger
½ teaspoon vanilla	½ teaspoon salt
2 cups flour	

In a mixing bowl, combine shortening, sugar, molasses, egg, and vanilla. Beat on MEDIUM speed until smooth. Add flour, baking soda, cinnamon, cloves, ginger, and salt. Mix on LOW speed until blended. Spread in an ungreased 15x10x1-inch baking pan. Bake at 375°F for 12 minutes or until lightly browned. Do not over-bake. Cool on a wire rack before cutting. **Makes about 4 dozen bars.**

Creamy Peanut Butter Pie

1 cup butter	12-ounce container frozen whipped
1 cup packed brown sugar	topping, thawed
1 cup peanut butter	9-inch graham cracker crust

In a medium saucepan, combine butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth; stir frequently. Refrigerate 10 minutes. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at LOW speed until blended. Increase speed and beat 1 minute at HIGH speed. Reduce speed to LOW and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate for several hours before serving. **Makes 8 servings.**

Orange Pineapple Cake

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

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

(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	

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 extract 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.

Mashed Potatoes

1½ pounds all purpose white potatoes ¼ teaspoon salt
5-ounce can evaporated fat-free milk ¼ teaspoon pepper
1 tablespoon butter or margarine,
room temperature

Wash potatoes and peel if desired. Cut into pieces the size of golf balls. Place in saucepan and cover with water. Bring to a boil and let cook 15 to 20 minutes or until fork tender. Drain. Heat the evaporated milk. In a mixing bowl, place potatoes, heated milk, butter, salt and pepper. Mix on LOW speed until smooth. Serve immediately. **Makes 4 servings.**

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of 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
In Mexico 01-800-71-16-100

Web site address: www.hamiltonbeach.com or
www.proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

Sécurité du batteur

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la monture du batteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance aux clients au numéro sans frais pour renseignements, vérification, réparations ou réglages électriques ou mécaniques.
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, tourner le réglage à OFF (Arrêt) et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. Par mesure de sécurité,

la fiche 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.

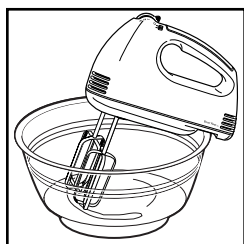
Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

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.

Appui Bowl Rest™

MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser l'appui du bol lorsque le batteur est en marche. Ne pas utiliser l'appui du bol sur les petits bols à mélanger (1½ pinte) ou bol de plastique lors de l'utilisation comme batteur manuel. Cette fonction peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger. **ARRÊTEZ LE BATTEUR**, ensuite placez le batteur sur le bord du bol pendant que vous ajoutez des ingrédients ou lisez la recette.



Guide de l'action de mélange

Voici quelques suggestions pour le choix des vitesses. Commencer à 1 et augmenter la vitesse au besoin.

3 VITESSES	5 VITESSES	FONCTIONS
0	0	ARRÊT et/ou éjection
1	1	LENTE : incorporer/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
2	3	MOYENNE : la plupart des mélanges de gâteaux en boîte
	4	Glaçage et pommes de terre en purée
3	5	ÉLEVÉE : battre les blancs d'œufs et la crème fouettée

Utilisation du batteur

1. Assurez-vous que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à OFF (ARRÊT). Insérez les fouets. Branchez le batteur dans une prise de courant. Placez les fouets dans le bol.
2. Déplacez la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.
3. Lorsque le mélange est complété, déplacez la commande de vitesse à 0 OFF (ARRÊT) et débranchez le batteur de la prise de courant.

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



Conseils pour mélanger

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

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

Nettoyage du batteur

1. Débranchez toujours le batteur de la prise de courant et éjectez les accessoires avant le nettoyage.
2. Lavez les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincez et séchez.
3. Essuyez le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

REMARQUE : N'utilisez pas des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer. Pour réduire le risque de choc électrique, n'immergez jamais le boîtier du batteur dans l'eau.

Recettes

Visitez notre site Internet pour d'autres recettes.

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,
⅛ c. à thé de sel	fondue et refroidi
6 c. à soupe de beurre, à température ambiante	1 tasse de brisures de chocolat au lait
	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, un pouce de distance. Cuire environ 11 minutes à 350°F jusqu'à ce que les biscuits paraissent secs et fendus, mais assez mous lorsque légèrement appuyés. 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.**

Bâtons-biscuits au gingembre

¾ tasse de shortening végétal	2 c. à thé bicarbonate de sodium
1 tasse de sucre	1 c. à thé de cannelle moulue
¼ tasse de mélasse	½ c. à thé de clous de girofle moulus
1 œuf	½ c. à thé de gingembre
½ c. à thé de vanille	½ à thé de sel
2 tasses de farine	

Combiner le beurre, le sucre et la mélasse dans un bol à mélanger. Battre l'œuf et la vanille jusqu'à consistance lisse. Combiner la farine, le bicarbonate, la cannelle, les clous de girofle, le gingembre et le sel. Ajouter en remuant dans le mélange de mélasse. Étendre dans un plat de cuisson non graissé de 15 x 10 x 1 pouces. Cuire de 10 à 12 minutes à 375°F ou jusqu'à légèrement brunis. Ne pas trop cuire. Laisser refroidir sur une grille avant de couper.

Donne environ 4 douzaines de bâtons.

Tarte crémeuse au beurre d'arachides

1 tasse de beurre	12 oz de garniture fouettée congelée,
1 tasse de cassonade tassée	décongelée
1 tasse de beurre d'arachides	1 croûte graham de 9 po

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 pendant quelques heures avant de servir. **Donne 8 portions.**

Gâteau à l'ananas et aux oranges

Mélange à gâteau jaune de 18¼ oz	Canette de 15¼ oz d'ananas écrasé,
4 œufs	non égoutté
Canette de 11 oz de mandarines,	1 boîte de 1 oz de pudding instantané
non égouttées	à la vanille, sans sucre
½ tasse d'huile végétale	1 contenant de 12 oz de garniture
	fouettée légère, congelée, décongelée

Dans un grand bol, mélanger le mélange à gâteau, les œufs, les mandarines et l'huile à vitesse MOYENNE pendant 3 minutes. Répartir le mélange dans deux moules à gâteau ronds de 9 po, graissés et saupoudrés de farine. Cuire 45 minutes à 325°F. Laisser le gâteau refroidir sur une grille. Pour préparer le glaçage, dans un bol moyen, battre l'ananas, le pudding et le mélange de garniture fouettée à vitesse LENTE pendant 3 minutes. Répandre le glaçage sur le gâteau refroidi. Conserver le gâteau au réfrigérateur. **Donne 12 portions.**
(Conseil : La saveur du gâteau est accentuée s'il est laissé une nuit au réfrigérateur.)

Quatre quarts

1 tasse de beurre à température ambiante	1 c. à thé 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.

Pommes de terre en purée

1½ livre de pommes de terres blanches tout-usage
Canette de 5 oz de lait évaporé dégraissé
1 c. à soupe de beurre ou margarine, à température ambiante
¼ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre

Laver les pommes de terre et les peler si désiré. Les couper en morceaux de la taille d'une balle de golf. Les mettre dans une casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition et cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres à la fourchette. Les égoutter. Faire chauffer le lait évaporé. Mettre les pommes de terre, le lait chauffé, le beurre, le sel et le poivre dans un bol à mélanger. Battre à vitesse LENTE jusqu'à consistance lisse. Servir immédiatement. **Donne 4 portions.**

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (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 et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux É.-U. 1-800-851-8900
Au Canada 1-800-267-2826
Au Mexique 01-800-71-16-100

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com ou
www.proctorsilex.com

CONSERVER CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Seguridad con la batidora

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no debe sumergir el cordón, el enchufe o el cuerpo de la batidora en agua o cualquier otro líquido.
3. Es necesario supervisar de cerca cuando los niños usen o estén cerca de cualquier artefacto electrodoméstico.
4. Desenchufe el cordón del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite tocar las partes móviles. Mientras la máquina esté funcionando, mantenga las manos, el pelo, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados de los batidores para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
6. Antes de lavarlos, quite los batidores de la batidora.
7. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cordón o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información respecto a su revisión, reparación eléctrica, reparación mecánica o ajuste.
8. 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.
9. No use este artefacto a la intemperie.
10. No deje que el cordón cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. Nunca ponga ese artefacto cerca o encima de quemadores de gas o eléctricos calientes, o en el interior de un horno caliente.
12. Antes de conectar el enchufe al tomacorriente de pared, cerciórese que el control esté en la posición de apagado (OFF). Para desconectar, ponga el control en OFF y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No use este artefacto electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de seguridad para los consumidores

Este artefacto electrodoméstico es para uso doméstico exclusivamente.

Este artefacto está equipado con una clavija polarizada. Esta clavija cuenta con una

de las puntas más gruesa que la otra. Esta clavija solamente se conectará al toma corriente 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 para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente evadir el propósito de seguridad de la clavija polarizada modificándola de alguna manera.

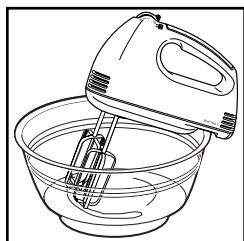
ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desconecte la batidora antes de insertar o quitar los batidores.

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ:

Lave los batidores en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos.

Apoya-tazón Bowl Rest™

PRECAUCIÓN: Nunca utilice el apoya-tazón cuando la batidora esté funcionando.



No utilice el apoya-tazón con tazones mezcladores pequeños (1½ cuartos de galón / 1.65 litros) o con tazones mezcladores de plástico. Esta característica puede utilizarse en la mayor parte de los tazones mezcladores grandes. Mientras añade ingredientes o consulta un recetario, **APAGUE LA BATIDORA** y luego coloque la batidora en el borde del tazón.

Guía para batir

Estas son sugerencias para la selección de velocidades. Comience con 1 y aumente según se necesite.

3 VELOCIDADES	5 VELOCIDADES	FUNCIÓN
0	0	OFF (Apagado) y/o expulsar
1	1	BAJA para incorporar o añadir ingredientes secos, bollitos o panes rápidos
	2	Para batir mantequilla y azúcar y la mayor parte de las masas para galletas
2	3	MEDIANA para la mayor parte de las mezclas de pasteles de caja
	4	Betunes y puré de papas
3	5	ALTA para batir claras de huevo y crema para batir

Cómo usar su batidora

1. Cerciérese que la batidora esté desconectada y el control de velocidad esté en OFF (Apagado). Inserte los batidores. Enchufe la batidora en un tomacorriente eléctrico. Coloque los batidores en el interior del tazón.
2. Mueva el control de velocidades hasta la velocidad deseada, empezando por la posición 1 y luego incrementando la velocidad si es necesario.
3. Una vez que terminó de batir, mueva el control de velocidades hasta la posición 0 (OFF – Apagado), y desconecte la batidora.



4. Para expulsar los batidores, coloque el control de velocidades en la posición 0 (OFF) y luego presione directamente hacia abajo el botón del control de velocidades.

Consejos para batir

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Se puede facilitar esa operación siguiendo estos consejos:

- Use un tazón para batir grande para distribuir los ingredientes y facilitar el batido.
- Conserve la mantequilla o margarina a la temperatura ambiente.
- Añada los ingredientes de uno en uno, y bátelos meticulosamente después de haber añadido cada uno.
- Añada harina de una sola taza a la vez.
- Si está añadiendo nueces o chispitas a una masa muy espesa, le recomendamos que los mezcle a mano y siempre al final de la receta.

Cómo limpiar su batidora

1. Antes de limpiar, siempre desconecte la batidora del tomacorriente eléctrico y expulse los accesorios.
2. Limpie los accesorios con agua caliente jabonosa, enjuáguelos y séquelos.
3. Limpie el cuerpo y el cordón de la batidora con un trapo húmedo y limpio.

NOTA: No use limpiadores abrasivos o estropajos. Para reducir el riesgo de choques eléctricos nunca sumerja el cuerpo de la batidora en agua.

Recetas Vea nuestra página en la Red para obtener más recetas.

Galletas de tres chocolates

¼ taza harina	7 cucharadas azúcar
¼ taza cocoa sin azúcar para hornear	2 huevos
¼ cucharadita polvo de hornear	8 onzas chocolate semiamargo para repostería, derretido y tibio
⅛ cucharadita sal	1 taza chips de chocolate de leche
6 cucharadas mantequilla a temperatura ambiente	1 taza nuez picada

Mezcle harina, cocoa, polvo de hornear y sal en un tazón mediano. Reserve. Con la batidora, bata la mantequilla, azúcar y huevos a velocidad MEDIA hasta que esté la mezcla suave. Agregue el chocolate derretido y continúe batiendo a velocidad MEDIA hasta que esté mezclado. Baje la velocidad a BAJA y añada los ingredientes secos. Agregue los chips de chocolate y la nuez. Bata bien. Con la masa, haga montoncitos a cucharadas sobre una charola galletera dejando espacios de 2½ cm entre los mismos. Hornee a 350°F hasta que las galletas se vean secas y con cuartaduras pero se sienten suaves si se aplica una ligera presión, aproximadamente 11 minutos. Deje las galletas reposar sobre la charola galletera por 5 minutos. Transfiera a rejillas y deje que se enfríen por completo.

Rinde aproximadamente 2 docenas de galletas.

Barras de jengibre

¾ de taza de shortening vegetal	2 cucharaditas de bicarbonato de soda
1 taza de azúcar	1 cucharadita de canela molida
¼ taza de melaza	½ cucharadita de clavo molido
1 huevo	½ cucharadita de jengibre molido
½ cucharadita de vainilla	½ cucharadita de sal
2 tazas de harina	

En un tazón, combine la mantequilla, el azúcar y la melaza. Vierta y bata el huevo y la vainilla hasta que quede una mezcla uniforme. Combine la harina, el bicarbonato de soda, la canela, el clavo, el jengibre y la sal. Vierta y agite la mezcla de la melaza. Esparza en una asadera sin engrasar de 15 x 10 x 1 pulgadas. Hornee a 375° F entre 10 y 12 minutos o hasta que se haya dorado ligeramente. No hornee demasiado. Enfríe sobre una rejilla de alambre antes de cortar.

Se obtienen unas 4 docenas de barras.

Pay cremoso de mantequilla de cacahuate

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 taza mantequilla | 1 crema batida preparada congelada |
| 1 taza compacta azúcar morena | (12 onzas), descongelada |
| 1 taza mantequilla de cacahuate | 1 base de galleta para pay de 9 pulg. |

En una olla mediana mezcle la mantequilla con el azúcar morena. Cocine a temperatura media revolviendo frecuentemente hasta que se derrita la mantequilla y la mezcla esté suave. Refrigere la mezcla por 10 minutos. En un tazón grande bata la mantequilla de cacahuate con la mezcla de mantequilla y azúcar morena a velocidad BAJA hasta que se mezclen. Aumente la velocidad y bata un minuto a velocidad ALTA. Baje la velocidad a BAJA y agregre la crema batida; bata por un minuto adicional. Vierta en la base para pay y refrigere varias horas antes de servir. **Rinde 8 porciones.**

Pastel de naranja con piña

- | | |
|---|---|
| 1 paquete (18¼ onzas) mezcla de pastel instantáneo amarillo de caja | 1 lata (15¼ onzas) piña en puré sin escurrir |
| 4 huevos | 1 cajita (1 onza) pudín instantáneo de vainilla sin azúcar |
| 1 lata (11 onzas) mandarinas (mandarin oranges) sin escurrir | 1 crema batida preparada congelada, (12 onzas) descongelada |
| ½ taza aceite vegetal | |

En un tazón grande, revuelva la mezcla de pastel de caja, huevos, mandarinas y aceite a velocidad MEDIA por 3 minutos. Divida la masa en dos moldes redondos de 9 pulgadas engrasados y enharinados. Hornee 45 minutos a 325°F. Deje enfriar sobre rejillas. Para hacer el betún, en un tazón mediano, bata la piña, el pudín y la crema batida a velocidad BAJA por 3 minutos. Embetune el pastel frío. Guarde el pastel en el refrigerador. **Rinde 12 porciones.**

(Sugerencia: El sabor del pastel se intensifica si se deja reposar una noche en el refrigerador).

Panqué

1 taza mantequilla a temperatura ambiente	1 cucharadita extracto de almendra (opcional)
3 tazas azúcar	1 taza crema para batir
6 huevos	3 tazas harina
1 cucharadita extracto de vainilla	

En un tazón grande, acreme la mantequilla con el azúcar a velocidad MEDIA. Agregue los huevos uno a la vez batiendo bien después de cada adición. Añada el extracto de vainilla y de almendra y siga batiendo. Baje la velocidad a BAJA y agregue la crema y la harina alternándolas. Vierta la masa en un molde de rosca de 10 pulgadas engrasado y enharinado. Hornee 1 hora y 20 minutos a 325°F, o hasta que un palillo insertado en el pastel salga limpio.

Puré de papas

1½ libras de papas blancas de uso general	¼ cucharadita de sal
Una lata de 5 onzas de leche en polvo descremada	¼ cucharadita de pimienta
1 cucharada de mantequilla o margarina a temperatura ambiente	

Lave las papas y pélelas si así lo desea. Córtelas en trozos del tamaño de pelotitas de golf. Colóquelas en una cacerola y cubra con agua. Hágalas hervir y deje que se cocinen entre 15 y 20 minutos o hasta que estén blandas al pincharlas con un tenedor. Escorra el agua. Caliente la leche en polvo. En un tazón, coloque las papas, la leche calentada, la mantequilla, sal y pimienta. Mezcle a velocidad BAJA hasta que quede una mezcla uniforme. Sirva inmediatamente.

Se obtienen 4 porciones.

GARANTÍA LIMITADA

Se garantiza que este producto está libre de defectos en material y mano de obra por un período de un (1) año para los productos Hamilton Beach o ciento ochenta (180) días para los productos Proctor-Silex a partir de la fecha de compra inicial, a excepción de lo que se indica a continuación. Durante este período, nosotros repararemos o reemplazaremos este producto, a nuestro juicio, sin costo alguno. LA GARANTÍA QUE PRECEDE ES EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, POR ESCRITO O VERBAL, INCLUYENDO TODA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. TODA RESPONSABILIDAD SE LIMITA EXPRESAMENTE A UNA CANTIDAD IGUAL AL PRECIO DE COMPRA PAGADO, Y TODO RECLAMO POR DAÑOS Y PERJUICIOS ESPECIALES, INCIDENTALES Y CONSECUENTES QUEDAN POR LA PRESENTE EXCLUIDOS. No hay garantía con respecto a lo siguiente, que puede ser suministrado con este producto: partes de vidrio, recipientes de vidrio, cortador/colador, cuchillas y/o agitadores. Esta garantía se extiende solamente al comprador consumidor inicial y no cubre defectos resultantes de abuso, mal uso, negligencia, uso para fines comerciales o cualquier otro uso que no sea conforme a las instrucciones impresas. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos legales que varían de un estado al otro o de una provincia a la otra. Ciertos estados o provincias pueden no permitir limitaciones en las garantías implícitas o en los daños especiales, incidentales o consecuentes, de manera que es posible que las limitaciones que anteceden no correspondan en su caso.

Si desea hacer un reclamo bajo esta garantía, ¡NO DEVUELVA EL APARATO A LA TIENDA! Por favor llame a nuestro NÚMERO DE SERVICIO AL CLIENTE. (Para obtener un servicio más rápido, por favor tenga los números del modelo, de la serie y del tipo listos para que el/la operador/a pueda ayudarle).

NÚMEROS DE SERVICIO AL CLIENTE

En los EE.UU. 1-800-851-8900

En Canada 1-800-267-2826

En México 01-800-71-16-100

Dirección de nuestra página en la Red: www.hamiltonbeach.com

www.proctorsilex.com

¡GUARDE ESTOS NÚMEROS PARA REFERENCIA FUTURA!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0