

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



HAMILTON BEACH 63220 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for HAMILTON
BEACH 63220](#)



[Find Your HAMILTON BEACH Small Appliance Parts - Select From 252 Models](#)

----- Manual continues below -----



RECIPES AND USER GUIDE

STAND MIXER
PAGE 2

RECETTES ET GUIDE DE L'UTILISATEUR

BATTEUR SUR SOCLE
À LA PAGE 28

GUÍA DE USO

BATIDORA DE PEDESTAL
PÁGINA 57



READ BEFORE USE

USA: 1-800-851-8900
Canada: 1-800-267-2826

LIRE AVANT L'UTILISATION

Canada : 1-800-267-2826

LEA ANTES DE USAR

México : 01-800-71-16-100
Le invitamos a leer cuidadosamente este
instructivo antes de usar su aparato.

Dear Stand Mixer Owner,

Congratulations on your purchase. The Hamilton Beach® Eclectrics™ Collection adds a modern twist to those dependable, all-metal appliances you remember from yesteryear.

Owning a Hamilton Beach® is like owning a piece of history. In 1904, Louis Hamilton and Chester Beach teamed up to bring motorized appliances like vacuums, sewing machines, and mixers into American households. In honor of their 100-year legacy, we've combined the "built to last" metal construction of the past with the styling of today to bring lasting quality and style to your kitchen.

As you use your all-metal appliance, think about the history that came before it. Enjoy the confidence you have in a product backed by years of experience and a 3-year warranty. But most of all, fill your home with the delicious aroma of homemade recipes that your appliance helps you create!

I hope you enjoy your Hamilton Beach® Eclectrics™ appliance for many years to come.

Sincerely,



*Michael J. Morecroft
President and Chief Executive Officer
Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.*

Table of Contents

Warranty Information	3	Recipes	13-28
Important Safeguards.....	4	<i>Appetizers</i>	13
Assistance and Service Information	5	<i>Entrees</i>	15
Parts and Features	6	<i>Cakes and Frostings</i>	17
How to Assemble Your Mixer	7	<i>Pies and Other Desserts</i>	21
How to Use Your Mixer	9	<i>Breakfast Favorites</i>	25
Stand Mixer Tips	10	<i>Candies</i>	26
How to Clean Your Mixer	12	<i>Dinner Rolls</i>	27
Troubleshooting	12		

Warranty Information

Standard Three Year Warranty

Congratulations! You now own one of the finest stand mixers. We're so confident in the quality and craftsmanship of your new stand mixer that we're backing your purchase with a No-Hassle 3-Year Replacement Warranty. If your stand mixer malfunctions within 3 years of purchase, we will deliver a brand new replacement mixer to your door and remove the old unit at no cost to you. Here's how it works:

Warranty Term	To fulfill the warranty:	Hamilton Beach® will	Hamilton Beach® will not pay for
<p>Three years from date of original purchase for stand mixers operated in the continental United States, Alaska, Hawaii, and Canada.</p> <p>This warranty applies only to the original consumer purchaser.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Follow the instructions in this Manual. Refer to Tips & Troubleshooting sections if you have any problems operating the unit. If you have any questions, call one of the Customer Service numbers on page 5. Keep your proof of purchase. If the unit malfunctions within 3 years of purchase, call one of the Customer Service numbers on page 5. 	<ol style="list-style-type: none"> Send a pre-paid shipping label so you can send us the unit. Ship a brand new replacement unit to your address. 	<p>Product failures arising from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or use contrary to this Manual.</p> <p>THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL, INCLUDING ANY WARRANTY, STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO THE PURCHASE PRICE PAID. ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE EXPRESSLY EXCLUDED.</p>

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 any portion of the mixer 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 beater during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
8. 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.
9. 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.
10. Do not use outdoors.
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 grounded-type 3-wire cord (3-prong plug). This type of plug will only fit into an electrical outlet made for a 3-prong plug. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug should fail to fit contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the grounding pin by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the mixer. Care

must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

An extension cord should be connected to the appliance first, before it is plugged into the outlet.

To avoid an electrical circuit overload do not use another high wattage appliance on the same circuit with the mixer.

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

BEFORE FIRST USE: Wash the bowl, two-piece pouring shield, and all mixing attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.

Assistance and Service Information

Before Calling for Assistance

Please read before calling:

- The mixer may warm up during use. Under heavy loads with extended mixing time periods, the top of the unit may feel warm to the touch. This is normal.
- The mixer may emit an odor, especially when new. This is common with electric motors.
- If the flat beater hits the bowl, stop the mixer. See page 10 for more information.

If your mixer should malfunction or fail to operate, please check the following:

- Is the mixer plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the mixer in working order? If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
- Turn the mixer off for 10 to 15 seconds, then turn the mixer back on.
- If the problem is not due to one of the items mentioned above, see Customer Service Information.
- DO NOT return the mixer to the retailer as they do not provide service.

Customer Service Information

If you have a question about your 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 mixer. This information will help us answer your question much more quickly.

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

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

hamiltonbeach.ca

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

Parts and Features

1. Mixer Head

2. Attachment Shaft

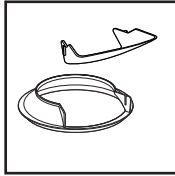
3. Bowl

4. Attachments

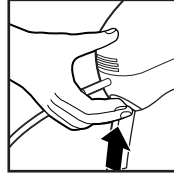
Mixer attachments include a flat beater, a wire whisk, and a dough hook.

5. Bowl Lock

6. Pouring Shield (see page 8 for more information).



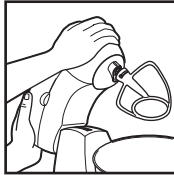
7. Mixer Release Button



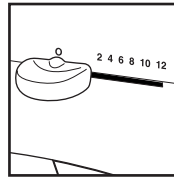
This button locks the Mixer Head down to ensure thorough mixing. When the Mixer Head is raised, it locks in the upright position.



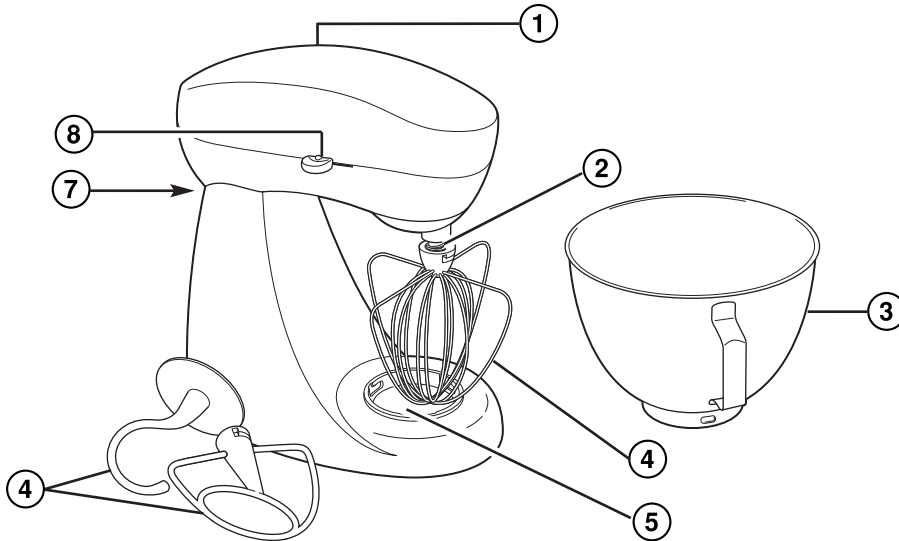
Hold the Mixer Head when lowering it into the bowl. Press up on the button to release the Mixer Head.



8. Setting Control

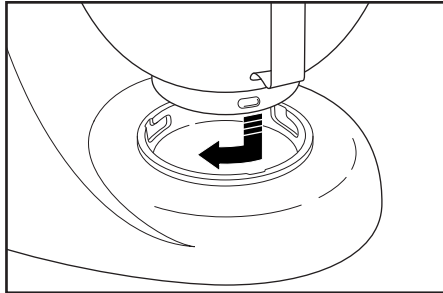


Select a setting from 2 to 12. The setting of the mixer increases with the numbers.



How to Assemble Your Mixer

To Attach the Bowl



1. Make sure Setting Control is set to **O** and Mixer is unplugged.
2. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. Place Bowl in bowl lock and turn clockwise until Bowl locks into place.
4. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head down.
5. Plug Mixer into electrical outlet.

To Remove:

1. Make sure Setting Control is set to **O** and Mixer is unplugged.
2. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. Turn Bowl counterclockwise to unlock.

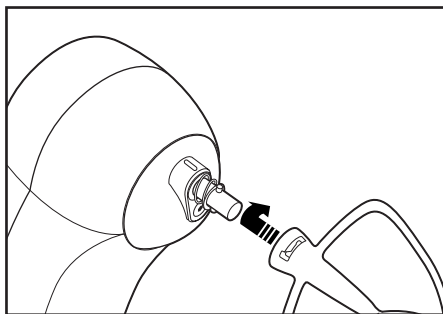
To Attach the Beater, Wire Whisk, or Dough Hook

⚠ WARNING

Injury Hazard

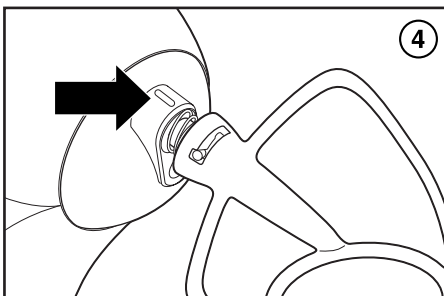
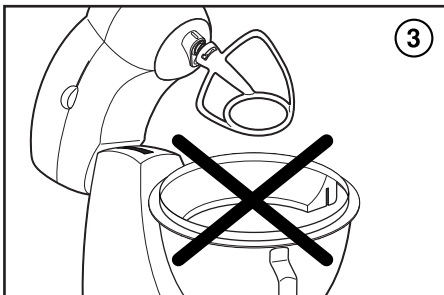
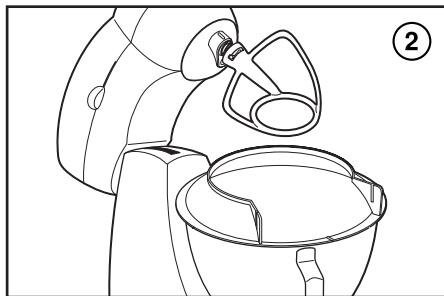
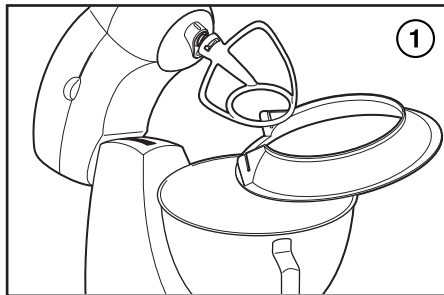
Unplug mixer before inserting or removing beaters.

Unplug mixer before cleaning. Failure to do so can result in broken bones or cuts.

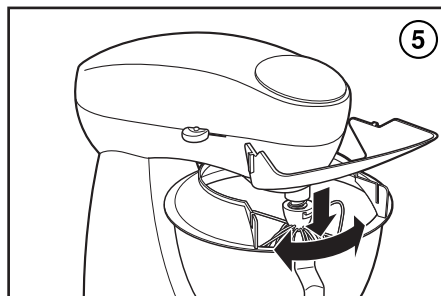


1. Make sure Setting Control is set to **O** and Mixer is unplugged.
2. Press up on the Mixer Release Button and tilt the Mixer Head up.
3. Insert Attachment onto Beater Shaft and press upward as far as possible.
4. Turn the Attachment to the right, hooking beater over pin on shaft.
5. Press up on Mixer Release Button and tilt the Mixer Head down.
6. Plug Mixer into electrical outlet.

To Attach the Pouring Shield



1. Make sure Setting Control is set to **0** and Mixer is unplugged.
2. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. Attach Bowl and desired Mixer attachment. See page 7 for more information.
4. Slide the narrow section of Pouring Shield under Mixer attachment. **See Illustration 1.**
5. Place Pouring Shield on bowl. **See Illustrations 2 and 3.**
6. Align the narrow section of collar on Pouring Shield with indent on beater shaft. **See Illustration 4.**
7. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head down.
8. Turn opening of Pouring Shield to desired position.
9. Insert Pouring Shield tabs in slots on collar. **See Illustration 5.**
10. To remove the Pouring Shield, reverse the order of directions.

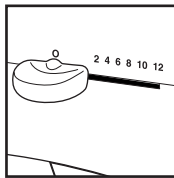


How to Use Your Mixer

1. Before first use, wash the Bowl, two-piece Pouring Shield and attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.
2. Make sure Setting Control is set to **O** and Mixer is unplugged.
3. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up. Insert an attachment.
4. Lock Bowl onto base using the "Bowl Lock" feature.
5. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head down.
6. Plug Mixer into electrical outlet. Select desired setting. Prepare recipe according to instructions.
7. When finished, turn Setting Control to **O**. Unplug from outlet.
8. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
9. Remove Attachment.

How to Set the Speed Control

Plug mixer into a properly-grounded electrical outlet.



Speed Control should always be set on lowest speed for starting, then gradually moved to desired higher speed to avoid

splashing ingredients out of bowl. See the chart below for suggested speed control settings.

Electronic Speed Sensor Control

The Mixer has an Electronic Speed Sensor Control that is designed to maintain the same speed under different load conditions (such as when flour is added to a batter). You might hear slight speed variations as the Mixer electronically adjusts to the speed at which it is set.

Using Your Stand Mixer Attachments

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

FOOD	ATTACHMENT	SETTING
Cakes (mixes and from scratch)	Flat Beater	4-6
Cookie Dough	Flat Beater	4-6
Mashed Potatoes	Flat Beater	6-8
Frosting	Flat Beater	6-8
Egg Whites (for meringues, etc.)	Whisk	10-12
Whipped Cream	Whisk	12
Instant Pudding	Whisk	2
Bread	Dough Hook	2-4

Stand Mixer Tips

General Mixing Tips

Place **liquid ingredients** in bowl first and then add dry ingredients.

Always **stay near Mixer** during use.

To begin mixing, use the low setting until the ingredients are thoroughly combined. This will reduce spattering.

Adding Ingredients

Always add ingredients as close to the sides of the bowl as possible, not directly into the moving beater. The Pouring Shield can be used to help add ingredients.

Cake Mixes

When preparing package cake mixes, use Speed 2 for low speed, Speed 4 for medium speed, and Speed 6 for high speed. For best results, mix for the time stated on the package directions.

Liquid Mixtures

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

Thin Batters

When mixing thin batters use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of bowl with a spatula.



Flat Beater Tips

- Use the flat beater attachment to mix:
 - CAKES**
 - COOKIE DOUGH**
 - FUDGE**
 - POTATOES**
- Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:
 - ✓ Have butter or margarine at room temperature.
 - ✓ Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
 - ✓ Add flour one cup at a time.
 - ✓ If the mixer seems to struggle, increase the speed setting.



Dough Hook Tips

- The Mixer Head locks down for thorough mixing.
- When mixing thin batters use medium speeds and frequently stop the mixer to scrape the sides of the bowl with a spatula. Place liquid ingredients in the bowl first and then add dry ingredients.
- Always stay near Mixer during use.
- If a spoon is accidentally caught in an attachment or the motor stalls, slide the Setting Control to **O** then unplug. Clear the obstruction or reduce the amount of mixture in the bowl. Let the motor cool for 5 minutes before continuing.



Wire Whisk Tips

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

Egg Whites

Place egg whites in clean, dry mixing bowl. Attach bowl and wire whisk. To avoid splashing, gradually turn Speed Control to desired speed. See chart below.

AMOUNT	SPEED
2 to 4 egg whites	to 10
6 or more egg whites	to 8

Your Hamilton Beach® Stand Mixer whips egg whites quickly. Watch carefully to avoid overwhipping. Here's what to expect:

Frothy

Large, uneven air bubbles.

Begins to Hold Shape

Air bubbles are fine and compact; product is white.

Soft Peak

Tips of peaks fall over when whisk is removed.

Almost Stiff

Sharp peaks form when whisk is removed, but whites are still soft.

Stiff but not Dry

Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are uniform in color and glisten.

Stiff and Dry

Sharp, stiff peaks form when whisk is removed. Whites are speckled and dull in appearance.

Whipped Cream

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

AMOUNT	SPEED
1 cup	to 10
1 pint	to 8

Your Hamilton Beach® Stand Mixer whips cream very quickly. Watch cream closely during whipping because there are just a few seconds between whipping stages. Look for these characteristics:

Begins to Thicken

Cream is thick and custard-like.

Holds its Shape

Cream forms soft peaks when whisk is removed. Can be folded into other ingredients when making desserts and sauces.

Stiff

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

How to Clean Your Mixer

1. Turn Setting Control to **O**. Unplug cord from outlet.
2. Press up on Mixer Release Button and tilt Mixer Head up.
3. To remove Attachment, press the Attachment up as far as possible and then turn to the left. Pull the Attachment off shaft.
4. The Bowl, Pouring Shield, and Attachments can be washed in hot, soapy water or in a dishwasher.
5. Wipe Mixer Head and Base with a damp cloth.

Troubleshooting

PROBLEM	Things TO CHECK
Food is not mixed.	<ul style="list-style-type: none"> • Place liquid ingredients in bowl before adding dry ingredients. • Stop Mixer and scrape sides of bowl. • Increase Control Setting speed.
Food splatters during mixing.	<ul style="list-style-type: none"> • Use the Pouring Shield to reduce splatters during mixing.
Mixer “walks” on counter during mixing.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce Control Setting speed. • Reduce quantity of ingredients in bowl. • Make sure countertop is clean. This allows mixer feet to grip countertop and reduce mixer movement.

Appetizers

Check our Web site for more recipes.

Cheddar Rounds

½ cup (125 ml) butter	¼ teaspoon (1.25 ml) paprika
2 cups (500 g) Cheddar cheese, grated	½ teaspoon (2.5 ml) chili powder
½ cup (125 ml) flour	⅛ teaspoon (0.63 ml) salt

Preheat oven to 350°F (180°C). Using the flat beater attachment, beat butter and cheese on setting 4 until mixed. Reduce speed to setting 2; add flour and seasonings. Mix for 1 minute. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Continue mixing on setting 4 until mixture blends and leaves sides of bowl. Shape into balls the size of large marbles and place on baking sheet. Bake 15 to 20 minutes. Serve warm or at room temperature. **Makes about 48 rounds.**

Parmesan Puffs

4 ounces (115 g) cream cheese	⅛ teaspoon (0.63 ml) cayenne pepper
1 cup (250 ml) mayonnaise	⅛ teaspoon (0.63 ml) chili powder
⅔ cup (150 ml) Parmesan cheese, grated	Crackers

Preheat oven to 325°F (160°C). Using the flat beater attachment, beat cream cheese and mayonnaise on setting 4 until mixed. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add cheese and seasonings and continue to mix on setting 6 until blended. Spoon mixture into a plastic storage bag then snip off a corner to make a pastry bag. Fill a baking sheet with crackers then squeeze the cheese mixture onto crackers. Bake 8 to 10 minutes until cheese mixture is slightly browned. Best served hot. **Makes 1½ cups (375 ml).**

Classic Cheese Ball

2 8-ounce (225 g) packages cream cheese, softened	1 teaspoon (5 ml) Worcestershire sauce
1 8-ounce (225 g) package shredded sharp cheddar cheese	1 teaspoon (5 ml) lemon juice
1 tablespoon (15 ml) finely chopped onion	Dash ground red pepper (optional)
	Dash salt
	1 cup (250 ml) chopped pecans

Using flat beater attachment beat cream cheese and cheddar cheese on medium speed until well blended. Mix in all remaining ingredients except for pecans and place in a covered container. Refrigerate several hours or overnight. Just before serving, shape into ball and roll in pecans. **Makes 24 servings.**

Hot Crab Dip

1 8-ounce (225 g) package cream cheese, softened	2 6-ounce (170 g) cans crabmeat, drained and flaked
1 small onion, finely chopped	¼ teaspoon (1.25 ml) garlic powder
5 tablespoons (75 ml) mayonnaise	Salt and pepper to taste

Preheat oven to 350°F (180°C). Using flat paddle attachment, beat cream cheese, onion, mayonnaise, crabmeat, garlic powder, salt, and pepper. On medium speed until well blended. Spread mixture into a 1-quart (1 L) baking dish. Bake for 20 minutes in the preheated oven. Best serve warm with bread or crackers. **Makes 16 servings.**

Appetizers

Check our Web site for more recipes.

Italian Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter, softened	1 teaspoon (5 ml) Italian seasoning
1 tablespoon (15 ml) garlic, minced	½ teaspoon (2.5 ml) pepper
¼ cup (60 ml) Parmesan cheese, grated	¼ teaspoon (1.25 ml) paprika
1 teaspoon (5 ml) garlic salt	

Using wire whisk attachment beat softened butter on medium speed until light and fluffy. Combine garlic, Parmesan cheese, garlic salt, Italian seasoning, pepper and paprika. Mix on low setting until smooth. Spread on bread or crackers. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Pizza Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter, softened	1½ teaspoon (7.5 ml) garlic salt
1 6 ounce (170 g) can tomato paste	½ teaspoon (2.5 ml) oregano
1 cup (250 ml) Parmesan cheese, grated	1 tablespoon (15 ml) parsley

Using wire whisk attachment beat butter until light and fluffy. Add tomato paste, Parmesan cheese, garlic salt, oregano, and parsley; mix on medium speed until smooth. Spread on bread or crackers. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Baked Southern Mex Dip

8 ounces (225 g) cream cheese	½ cup (125 ml) green pepper, finely minced
2 cups (500 ml) pepper jack cheese, shredded	2.25-ounce (64 g) jar dried, chipped beef, finely chopped
1 cup (250 ml) sour cream	1 cup (250 ml) chopped pecans
¼ cup (60 ml) onion, finely minced	

Preheat oven to 350°F (180°C). Using the flat beater attachment, beat cream cheese and pepper jack cheese on setting 4 until blended. Add sour cream and continue to mix. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add onion, green pepper, chipped beef and half of the pecans. Mix on setting 4 until blended. Pour into greased 1½-quart (1½ L) casserole dish and sprinkle remaining pecans on top. Bake 20 minutes. Serve with crackers. **Makes 4 cups (1 L).**

Artichoke Cheese Dip

12-ounce (350 g) jar marinated artichoke hearts, drained	½ cup (125 ml) Monterey Jack cheese, shredded
¾ cup (175 ml) mayonnaise	1 teaspoon (5 ml) garlic salt
½ cup (125 ml) Parmesan cheese, grated	1 teaspoon (5 ml) soy sauce
	½ teaspoon (2.5 ml) hot pepper sauce

Place all ingredients in mixing bowl. Using flat beater attachment, mix on speed 4 until blended. Refrigerate for at least 2 hours to let flavors blend. Serve with crackers. **Makes about 3 cups (750 ml).**

Entrees Check our Web site for more recipes.

Italian Noodle Casserole

1 pound (450 g) lean ground beef	1 egg
½ cup (125 ml) onion, chopped	1 cup (250 ml) sour cream
½ cup (125 ml) green pepper, chopped	⅔ cup (150 ml) mozzarella cheese, shredded
1 teaspoon (5 ml) vegetable oil	2 tablespoons (30 ml) Parmesan cheese, grated
26-ounce (650 g) jar spaghetti sauce	
8-ounces (225 g) egg noodles	

Preheat oven to 375°F (190°C). In a large skillet over medium-high heat, cook ground beef, onions, and green pepper in oil, until ground beef is done. Stir in spaghetti sauce and set aside. Cook egg noodles according to package directions. Drain noodles. Using flat beater attachment, mix egg, sour cream and mozzarella cheese on speed 4 until blended. Add noodles and mix on speed 2 until noodles are coated. In a 4-quart (4 L) casserole dish, spoon one-half of the meat sauce over bottom. Pour noodle mixture onto meat sauce and spread out evenly. Then top with remaining meat sauce. Sprinkle with the Parmesan cheese and bake for 35 to 40 minutes or until bubbling around edges. **Makes 6 servings**

Classic Meatloaf

1 tablespoon (15 ml) vegetable oil	2 tablespoons (30 ml) prepared mustard
1 cup (250 ml) chopped onion	1 teaspoon (5 ml) salt
20 saltine crackers	½ teaspoon (2.5 ml) pepper
½ cup (125 ml) milk	½ teaspoon (2.5 ml) basil
2 eggs	½ teaspoon (2.5 ml) thyme
2 tablespoons (30 ml) Worcestershire	2 pounds (900 g) lean ground beef

Preheat oven to 350°F (180°C). Place oil and onion in a microwave-safe bowl. Microwave on High about 5 minutes or until onion is soft. Place onion in the mixing bowl. Crumble the crackers into the bowl. Add remaining ingredients in the order listed. Using the dough hook attachment, mix on setting 4 until well mixed, about 1 minute. Remove mixture from the bowl and place in a 9x13-inch (33x23x5 cm) casserole dish. Shape into a flattened oval or egg shape. Bake 50 to 60 minutes or until internal temperature is 160°F (71°C). **Makes 6 to 8 servings.**

Parmesan Shrimp Puff

1 tablespoon (15 ml) butter	1 egg yolk
¼ cup (60 ml) finely chopped onion	1 pound (450 g) small to medium shrimp, peeled and cooked
1 teaspoon (5 ml) garlic	3 egg whites
1 tablespoon (15 ml) flour	¼ cup (60 ml) grated Parmesan cheese
½ cup (125 ml) beer or chicken broth	

Preheat oven to 400°F (200°C). In a skillet over medium-high heat, sauté onion in butter until soft, about 5 minutes. Add garlic and cook another minute. Sprinkle with flour then cook and stir another minute. Stir egg yolk into beer or broth. Add to skillet and cook and stir until slightly thickened, about 2 minutes. Remove from heat. Stir shrimp into cooked onion mixture. Set aside. Using whisk attachment, beat egg whites on setting 12 until stiff, about 3 minutes. Remove bowl from stand. Add Parmesan cheese and shrimp mixture to beaten egg whites. Stir gently to mix. Spoon into greased 2-quart (2 L) casserole dish. Bake 15 minutes. **Makes 4 servings.**

Entrees Check our Web site for more recipes.

South Of The Border Tamale Casserole

1 cup (250 ml) onion, chopped	¼ teaspoon (1.25 ml) salt
1 cup (250 ml) green pepper, chopped	2 tablespoons (30 ml) flour
1 pound (450 g) lean ground beef	1 egg
1 teaspoon (5 ml) vegetable oil	½ cup (125 ml) milk
15-ounce (425 g) can corn, drained	8-ounce (225 g) package corn muffin mix
8-ounce (225 ml) can tomato sauce	2 tablespoons (30 ml) canned diced green chili peppers
1 teaspoon (5 ml) chili powder	
1 teaspoon (5 ml) cumin	

Preheat oven to 375°F (190°C). In a large skillet over medium-high heat, cook onion, green pepper and ground beef in oil until done. Add corn, tomato sauce, chili powder, cumin and salt. Stir to mix then reduce heat to low. Place egg, milk, muffin mix and green chili peppers in mixing bowl. Using whisk attachment, mix at setting 2 until combined. Stop mixer and scrape sides and bottom of bowl. Continue to mix on setting 4 until well blended. Remove ground beef mixture from heat and pour into a greased 2½ quart (2½ L) casserole dish. Pour muffin mixture evenly over top. Bake 25 to 30 minutes until top is slightly browned around edges. **Makes 6 servings.**

Chicken and Vegetable Cobbler

3 tablespoons (45 ml) butter	3 cups (750 ml) cooked cubed chicken
⅓ cup (80 ml) onion, chopped	15-ounce (425 g) can green peas, drained
⅓ cup (80 ml) celery, finely chopped	15-ounce (425 g) can sliced carrots, drained
⅓ cup (80 ml) flour	¾ cup (175 ml) buttermilk
3 cups (750 ml) chicken broth	3 eggs
½ teaspoon (2.5 ml) salt	1¼ cup (310 ml) self-rising flour
½ teaspoon (2.5 ml) dried basil	
¼ teaspoon (1.25 ml) pepper	

Preheat oven to 400°F (200°C). In a large skillet over medium-high heat, sauté onion and celery in butter until soft, about 5 minutes. Sprinkle flour over onion and celery in the skillet. Stir and cook about 1 minute. Add chicken broth to the skillet and stir to mix. Add sugar, salt, basil, and pepper. Cook and stir occasionally until thickened, about 5 to 8 minutes. Remove from heat. In a greased 9x13-inch (33x23x5 cm) casserole dish layer chicken, peas, and carrots. Pour thickened sauce over all. Using the whisk attachment, mix buttermilk and eggs on setting 8 for about 1 minute. Add self-rising flour and mix on setting 6. Turn off mixer and scrape the sides and bottom of the bowl. Continue to mix on setting 6 about 30 seconds. Pour mixture evenly over the top of the layered chicken and vegetables. Bake 35 minutes or until top is lightly browned and casserole is bubbling. **Makes 6 to 8 servings.**

Cakes and Frostings

Check our Web site
for more recipes.

Pound Layer Cake

4 eggs, separated	¼ teaspoon (1.25 ml) baking powder
1 cup (250 ml) butter	⅔ cup (150 ml) sour cream
2 cups (500 ml) sugar	2 teaspoons (10 ml) vanilla
2 cups (500 ml) cake flour	

Preheat oven to 325°F (160°C). Using the whisk attachment beat egg whites on setting 12 until stiff, about 3 minutes. Remove beaten egg whites and set aside. In same bowl (no need to wash) using flat beater attachment, cream together butter and sugar on setting 4. Increase speed to setting 6 and add egg yolks one at a time, beating well after each addition. Add vanilla. In a small bowl stir together cake flour and baking soda. Reduce speed to setting 2 then add half of the flour mixture. Add the sour cream, then the remaining flour and continue mixing until well blended. Add the beaten egg whites and continue to mix on setting 2 about 1 minute. Stop mixer and scrape sides and bottom of bowl. Then continue to mix another 15 seconds. Divide batter between 2 greased and wax paper lined 9-inch (23x3 cm) round cake pans. Bake 40 to 45 minutes or until tests done with a toothpick. Cool in pan 5 minutes then remove from pans and cool on racks. Frost or serve plain with fruit and whipped topping. **Makes 2 layers.**

Hawaiian Pineapple-Coconut Cake

½ cup (125 ml) butter	¼ teaspoon (1.25 ml) salt
2 cups (500 ml) sugar	⅔ cup (150 ml) buttermilk
2 eggs	1 cup (250 ml) coconut
1 teaspoon (5 ml) vanilla	8-ounce (225 ml) can crushed pineapple, drained
2⅓ cups (580 ml) cake flour	
1 teaspoon (5 ml) baking soda	

Preheat oven to 350°F (180°C). Using the flat beater attachment, beat together the butter, sugar, and eggs on setting 4 until blended. In a small bowl stir to mix the cake flour, baking soda, and salt. On setting 2 add half of the flour mixture then slowly add the buttermilk. Add the remaining flour mixture. Add the coconut and pineapple and mix until just blended. Pour batter into 2 greased and wax paper lined 9-inch (23x3 cm) round cake pans. Bake 40 minutes or until tests done with a toothpick. Cool in pans 5 minutes then remove from pans and cool on racks. Frost with Coconut Cream Cheese Frosting. **Makes one 2-layer cake.**

Coconut Cream Cheese Frosting

8-ounces (225 g) cream cheese
¼ cup (60 ml) butter, room temperature
3 cups (750 ml) confectioners sugar
1 teaspoon (5 ml) vanilla
¾ cup (175 ml) coconut

Using flat beater attachment, mix cream cheese and butter on setting 4 until smooth. Add confectioners sugar and vanilla and beat until smooth and fluffy. Add coconut and beat until mixed.

Cakes and Frostings

Check our Web site
for more recipes.

Chocolate Velvet Layer Cake

2 cups (500 ml) cake flour	2 cups (500 ml) light brown sugar, packed
½ cup (125 ml) unsweetened baking cocoa	2 eggs
2 teaspoons (10 ml) baking soda	1 teaspoon (5 ml) vanilla
¼ teaspoon (1.25 ml) salt	¾ cup (175 ml) sour cream
10 tablespoons (185 ml) butter, room temperature	¾ cup (175 ml) cold brewed coffee

Preheat oven to 350°F (180°C). In a small bowl stir together flour, cocoa, baking soda, and salt. Set aside. Using flat beater attachment, cream butter and sugar on setting 4. Add eggs 1 at a time beating well after each addition. Add vanilla. Reduce speed to setting 2. Add half of flour mixture, then all of sour cream. Add remaining flour mixture. Then slowly pour in coffee. Mix on setting 2 about 30 seconds. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Turn mixer on to setting 4 and mix until thoroughly blended. Divide batter between 2 greased and wax paper lined 9-inch (23x3 cm) round cake pans. Bake 30 to 35 minutes or until tests done. Cool in pan for 5 minutes then remove from pans and cool on racks. Frost with Bittersweet Chocolate Frosting. **Makes one 2-layer cake.**

Bittersweet Chocolate Frosting

⅓ cup (80 ml) butter, room temperature	¼ cup (60 ml) milk
2½ cups (625 ml) confectioners sugar	1 to 2 tablespoons (15 to 30 ml) cold brewed coffee
¾ cup (175 ml) unsweetened baking cocoa	1 teaspoon (5 ml) vanilla

Using flat beater attachment, beat butter on setting 4 until smooth. Add confectioners sugar and cocoa alternately with milk and continue beating until smooth. Add vanilla and beat until smooth and blended.

Danish Apple Cake

2 eggs, separated	1 cup (250 ml) flour
¼ cup (60 ml) butter, room temperature	2 teaspoons (10 ml) baking powder
½ cup (125 ml) sugar	½ teaspoon (2.5 ml) cinnamon
½ cup (125 ml) light brown sugar, packed	2 cups (750 ml) apple, peeled and finely chopped
1 teaspoon (5 ml) vanilla	

Preheat oven to 325°F (160°C). Using whisk attachment, beat 2 egg whites on setting 12 until stiff. Remove from bowl and set aside. Using same bowl (not necessary to wash) and flat beater, beat egg yolks, butter, sugars, and vanilla on setting 4 until mixed. Add flour, baking powder, and cinnamon. Mix on setting 2 until blended. Add apples and beaten egg whites and stir on setting 2 just until mixed. Pour into a greased 9-inch (23 cm) pie plate and bake for 45 minutes or until browned. Serve topped with vanilla ice cream. **Makes 6 to 8 servings.**

Cakes and Frostings

Check our Web site
for more recipes.

Lemon Cake

2 $\frac{1}{3}$ cups (580 ml) all-purpose flour	4 eggs
1 $\frac{1}{2}$ teaspoons (7.5 ml) baking powder	1 cup (250 ml) buttermilk
$\frac{1}{2}$ teaspoon (2.5 ml) baking soda	2 teaspoon (10 ml) finely shredded lemon peel
$\frac{1}{4}$ teaspoon (1.25 ml) salt	2 tablespoons (30 ml) lemon juice
1 cup (250 ml) butter, softened	
2 cups (500 ml) sugar	

Preheat oven to 350°F (180°C). Grease and flour three 9x1 $\frac{1}{2}$ -inch (23x3 cm) round cake pans; set aside.

In a medium bowl, combine flour, baking powder, baking soda, and salt. Set aside. Using flat beater attachment, cream together the butter and sugar on medium speed until light and fluffy. Reduce speed to low and beat in the eggs one at a time. Add flour mixture and buttermilk alternately mixing on low just until combined. Add lemon peel and lemon juice and mix until well combined.

Pour batter into prepared pans. Bake for 25 to 30 minutes or a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Cool in pans on wire racks for 10 minutes. Invert onto wire racks to cool completely. When cool frost with Lemon Butter Frosting. **Makes one 3-layer cake.**

Lemon Butter Frosting

6 cups (1.5 L) confectioners sugar	2 teaspoon (10 ml) grated lemon zest
1 cup (250 ml) butter, softened	$\frac{1}{4}$ cup (60 ml) milk
$\frac{1}{4}$ cup (60 ml) fresh lemon juice	

Using flat beater attachment, cream sugar and butter on low setting until combined. Add lemon juice and lemon zest, beat until smooth. Beat in milk then increase speed and continue to beat until light and fluffy. Spread frosting over cooled cake.

Cakes and Frostings

Check our Web site for more recipes.

Italian Cream Cake

1 cup (250 ml) buttermilk	5 eggs
1 teaspoon (5 ml) baking soda	1 teaspoon (5 ml) vanilla extract
½ cup (125 ml) butter	1 cup (250 ml) flaked coconut
½ cup (125 ml) shortening	1 teaspoon (5 ml) baking powder
2 cups (500 ml) sugar	2 cups (500 ml) all-purpose flour

Preheat oven to 350°F (180°C). Grease and flour three 9x1½-inch (23x3 cm) round cake pans; set aside.

In a small bowl, dissolve the baking soda in the buttermilk; set aside.

Using flat beater attachment, cream together butter, shortening, and sugar on medium speed until light and fluffy. Mix in eggs one at a time. Add buttermilk mixture, vanilla extract, coconut, and baking powder. Reduce speed to low and gradually add flour. Mix until just combined.

Bake in the preheated oven for 30 to 35 minutes or a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Cool in pans on wire racks for 10 minutes. Invert onto wire racks to cool completely. When cool frost with Cream Cheese Frosting. **Makes one 3-layer cake.**

Cream Cheese Frosting

2 8-ounce (225 g) packages cream cheese, softened	1 tablespoon (15 ml) vanilla extract
½ cup (125 ml) butter, softened	2 pounds (900 g) confectioners sugar

Using flat paddle, beat cream cheese, butter, and vanilla on medium speed until light and fluffy. On the lowest speed, gradually add confectioners sugar until well blended. Turn mixer on high and beat until frosting is light and fluffy. Spread frosting over the cooled cake.

Country Carrot Cake

2 teaspoons (10 ml) baking powder	3 eggs
2 teaspoons (10 ml) baking soda	1 cup (250 ml) crushed pineapple with juice
½ teaspoon (2.5 ml) salt	1½ cups (375 ml) chopped toasted pecans or English walnuts
2 teaspoons (10 ml) ground cinnamon	½ (125 ml) cup shredded coconut
1 teaspoon (5 ml) ground nutmeg	2 cups (500 ml) shredded carrots
½ teaspoon (2.5 ml) ground cloves	1 cup (250 ml) raisins
¼ cup (60 ml) vegetable oil	3 cups (750 ml) flour
1½ (375 ml) cups sugar	
½ cup (125 ml) brown sugar	
2 teaspoons (10 ml) vanilla	

Preheat oven 350°F (180°C). Grease and flour a 13x9x2-inch (33x25x5 cm) pan; set aside.

In a medium bowl, mix together flour, baking powder, baking soda, salt, cinnamon, nutmeg, and cloves; set aside. Using flat beater, mix oil, sugar, brown sugar, vanilla, and eggs on medium speed until smooth. Reduce speed to low, add pineapple, walnuts, coconut, carrots, and raisins until well blended. Gradually add flour mixture. Mix until well combined. Pour batter into prepared pan and bake for about 40 to 50 minutes or a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Cool on wire rack until completely cool. Frost with Cream Cheese Frosting (see recipe above). **Makes one 13 x 9-inch sheet cake.**

Pies and Other Desserts

Check our Web site for more recipes.

White Chocolate Cheesecake

1½ cups (375 ml) graham cracker crumbs	1 cup (250 ml) sugar
1 tablespoon (15 ml) sugar	3 eggs
⅓ cup (80 ml) butter, melted	1 tablespoon (15 ml) lemon juice
4 8-ounce (900 g) packages cream cheese	1 teaspoon (5 ml) vanilla
	6-ounces (170 g) white chocolate, melted

Preheat oven to 325°F (160°C). In a medium bowl mix graham cracker crumbs, 1 tablespoon sugar, and butter. Butter a 9-inch (23 cm) spring form pan. Press crumbs onto bottom and ½-inch (1 cm) up the sides. Set aside. Using flat beater attachment, beat cream cheese on setting 4 until smooth. Add 1 cup sugar and continue to beat. Add one egg and beat until mixed. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add remaining eggs one at a time beating after each addition. Reduce speed to setting 2 then add lemon and vanilla. With mixer running on setting 2 slowly pour in melted white chocolate. Mix just until blended. Pour mixture into prepared crust and bake 1 hour and 15 minutes or until cheesecake is slightly browned around the edges. The center may still look “wet.” Let cool completely before serving.

Makes 16 servings.

Fluffy Sweet Potato Pie

2 eggs, separated	¼ teaspoon (1.25 ml) cinnamon
15-ounce (425 g) can sweet potatoes, drained OR 1 cup (250 ml) mashed	½ teaspoon (2.5 ml) nutmeg
¾ cup (175 ml) light brown sugar, packed	¾ cup (175 ml) evaporated milk or whipping cream
1 tablespoon (15 ml) flour	1 teaspoon (5 ml) vanilla
¼ teaspoon (1.25 ml) salt	9-inch (23 cm) deep dish unbaked pie shell

Preheat oven to 375°F (190°C). Using whisk attachment on setting 12, beat egg whites until stiff but not dry. Set aside. Using flat beater and the same bowl (not necessary to wash) beat egg yolks and sweet potatoes on setting 6. Blend until smooth. Add brown sugar, flour, salt, cinnamon, and nutmeg. Blend until mixed. Reduce speed to setting 2 and add milk and vanilla. Stir. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add the beaten whites and mix on setting 4 until incorporated. Pour into pie shell. Bake 40 minutes or until filling is set.

Makes 6 to 8 servings.

Pies and Other Desserts

Check our Web site for more recipes.

Cool Cappuccino Pie

1 cup (250 ml) whipping cream	9-inch (23 cm) chocolate graham cracker or cookie crumb crust
4 ounces (115 mg) cream cheese	1-ounce (25 g) semi-sweet baking chocolate, grated
3 tablespoons (45 ml) instant coffee	
1 cup (250 ml) milk	
3.5-ounce (100 g) box instant vanilla pudding	

Using whisk attachment, whip cream on setting 12 until stiff. Remove from bowl and set aside. Using same whisk and bowl (not necessary to wash) beat cream cheese, instant coffee, and 2 tablespoons (30 ml) of the milk on setting 6 until smooth. Add pudding and remaining milk and beat on setting 6 about 1 minute. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add whipped cream and mix on speed 4 until blended. Pour into pie shell and sprinkle grated chocolate on top. Refrigerate at least 4 hours before serving. **Makes 6 to 8 servings.**

Tiramisu

1½ cups (375 ml) whipping cream, divided	10-ounce prepared pound cake, bakery or freezer section
1 cup (250 ml) sugar	⅓ cup (80 ml) coffee liqueur*
2 eggs	⅓ cup (80 ml) brewed coffee, room temperature
8-ounces (225 g) cream cheese, room temperature	6-ounces (170 g) semi-sweet baking chocolate, finely chopped
1 teaspoon (5 ml) vanilla	

*If you do not want to use the liqueur, substitute ⅓ cup (150 ml) brewed coffee with 2 tablespoons (30 ml) sugar for the liqueur and coffee.

Best if made a day before serving.

In a medium saucepan combine ½ cup (125 ml) whipping cream, ½ cup (125 ml) sugar, and eggs. Cook and whisk constantly over medium-high heat until thickened, about 6 minutes. Pour custard into a small bowl and set in freezer to cool. Using whisk attachment, beat 1 cup (250 ml) whipping cream on setting 12 until stiff. Set aside. Using same whisk and bowl (not necessary to wash) beat cream cheese and ½ cup (125 ml) sugar on setting 6 until blended. Add cooled custard and beat on setting 6 until smooth. Turn off mixer and scrape sides and bottom of bowl. Add vanilla and the whipped cream and mix on setting 4 until smooth and incorporated. Cut pound cake into ½-inch (1 cm) slices. Mix coffee liqueur with coffee. Reserve 2 tablespoons (30 ml) chopped chocolate. Assemble in a deep bowl. Make a layer of pound cake then drizzle with liqueur-coffee mixture. Sprinkle with chopped chocolate. Spoon on cream mixture. Repeat layering cake, coffee, chocolate then cream mixture. Sprinkle reserved chocolate on top. Cover and refrigerate. **Makes 8 to 10 servings.**

Pies and Other Desserts

Check our Web site for more recipes.

Best Ever Sugar Cookies

2½ cups (625 ml) all purpose flour	¾ cup (175 ml) butter, softened
1 teaspoon (5 ml) baking powder	¾ cup (175 ml) sugar
½ teaspoon (2.5 ml) baking soda	1 egg
¼ teaspoon (1.25 ml) salt	1 teaspoon (5 ml) vanilla
¼ teaspoon (1.25 ml) nutmeg	¼ cup (60 ml) milk

Preheat oven to 375°F (190°C).

Mix together flour, baking powder, baking soda, salt, and nutmeg and set aside. Using flat beater, cream butter on high speed until light and fluffy. Reduce speed to lowest setting. Add sugar, egg, and vanilla, mixing thoroughly. Gradually add dry ingredients and milk; continue mixing until thoroughly mixed. Form cookie dough into 1½-inch (3.5 cm) diameter balls and arrange balls on ungreased baking sheets. Flatten balls slightly with the bottom of a drinking glass.

Bake in oven for 6 to 7 minutes or until lightly golden around edges. Cool on wire racks. **Makes about 4 dozen.**

Quick 'n Easy Banana Pudding

1 8-ounce (225 g) package cream cheese, softened	1 teaspoon (5 ml) vanilla
1 14-ounce (400 g) can sweetened condensed milk	1 8-ounce (225 g) container frozen whipped topping, thawed
1 3.4-ounce (95 g) package instant vanilla pudding mix	½ of a 12-ounce (350 g) package vanilla wafers
2 cups (500 ml) cold milk	3 medium ripe bananas, sliced

Using wire whisk attachment beat cream cheese on high setting until light and fluffy. Reduce speed to low setting. Add condensed milk, pudding mix, milk, and vanilla. Continue to mix until smooth. Turn off mixer and fold in ½ of the whipped topping.

Line the bottom of a 13x9x2-inch (33x23x5 cm) dish with vanilla wafers. Arrange sliced bananas evenly over wafers. Spread with pudding mixture. Top with remaining whipped topping. Chill. **Makes 8 servings.**

Light and Tart Lemon Pie

2 eggs separated	½ cup (125 ml) milk
3 tablespoons (45 ml) butter	½ cup (60 ml) lemon juice
1 cup (250 ml) sugar	Grated zest of 1 lemon (yellow part only)
3 tablespoons (45 ml) flour	9-inch (23 cm) unbaked pie shell

Preheat oven to 350°F (180°C). Using whisk attachment on setting 12 beat egg whites until stiff but not dry. Set aside. Using flat beater and the same bowl (not necessary to wash) beat butter, sugar, and flour on setting 4. Add egg yolks and mix until blended. Add milk, lemon juice, and zest. Mix until blended. Reduce speed to setting 2 and add beaten egg whites. Mix until whites are incorporated. Pour into pie shell and bake 45 to 50 minutes or until top is browned and filling is set. Let pie cool completely before serving. **Makes 6 to 8 servings.**

Pies and Other Desserts

Check our Web site for more recipes.

Magic Cookies

1 cup (250 ml) butter	½ teaspoon (2.5 ml) baking powder
1 cup (250 ml) sugar	½ teaspoon (2.5 ml) salt
1 cup (250 ml) light brown sugar	2 cups (500 ml) oatmeal
2 eggs	1 tablespoon (15 ml) vanilla
2 cups (500 ml) flour	12 ounces (350 g) chocolate chips
1 teaspoon (5 ml) baking soda	1½ cups (375 ml) coconut

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

Makes 3 dozen cookies.

Brownie Cookies

⅔ cup (160 ml) shortening	⅓ cup (80 ml) unsweetened baking cocoa
1½ cups (375 ml) brown sugar, packed	
1 tablespoon (15 ml) water	¼ teaspoon (1.25 ml) baking soda
1 teaspoon (5 ml) vanilla	½ teaspoon (2.5 ml) salt
2 eggs	12 ounces (350 g) semi-sweet chocolate chips
1½ cups (375 ml) flour	

Preheat oven to 375°F (190°C). With flat beater, cream shortening and brown sugar on medium setting until blended. Add water, vanilla, and eggs and mix. Add flour, cocoa, baking soda, and salt and beat at a medium setting until thoroughly mixed. Stir in chocolate chips on low setting. Drop tablespoons of dough on ungreased baking sheets. Bake 7 to 9 minutes. Do not overcook.

Makes 36 cookies.

“Soft” Peanut Butter Cookies

½ cup (125 ml) vegetable shortening	1 teaspoon (5 ml) vanilla
½ cup (125 ml) peanut butter	¾ teaspoon (3.75 ml) salt
1¼ cup (310 ml) light brown sugar	1½ cups (375 ml) flour
1 egg	1 teaspoon (5 ml) baking soda

Preheat oven to 275°F (140°C). Using the flat beater attachment, beat shortening, peanut butter, brown sugar, egg, and vanilla at a medium setting until well blended. Reduce speed to low and gradually add dry ingredients until blended. Dough will be crumbly. Roll 3 tablespoon-size portions of the dough into a ball. Place on ungreased cookie sheet. Press to ½-inch (1 cm) thick.

Bake 18 to 20 minutes. Do not overcook. **Makes 16 cookies.**

Breakfast Favorites

Check our Web site for more recipes.

Sour Cream Coffee Cake

Crumb topping

1½ cups (375 ml) all-purpose flour
 1½ sticks (¾ cup) [175 ml] unsalted
 butter, softened
 ⅓ cup (80 ml) packed light
 brown sugar
 ⅓ cup (80 ml) sugar
 1¼ teaspoon (6.25 ml) ground
 cinnamon
 1 cup (250 ml) pecans, chopped

Streusel

⅓ cup (80 ml) all-purpose flour
 ½ cup (125 ml) packed light brown
 sugar, divided
 ¾ teaspoon (3.75 ml) ground cinnamon
 3 tablespoons (45 ml) cold butter

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

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

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

Using the flat beater attachment, cream butter on medium speed until smooth. Add sugar, baking powder, baking soda and salt. Beat on medium speed for 3 minutes. With mixer on low speed, add in eggs 1 at a time until well-blended, mix in vanilla and sour cream. Gradually add flour. Continue to mix until well blended.

Spread about 2 cups (500 ml) of batter into the bottom of prepared pan, Sprinkle evenly with ½ of streusel mixture. Repeat. Spread remaining batter over and top with crumb topping.

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

Breakfast Favorites

Check our Web site for more recipes.

Cinnamon Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter, softened 1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon
2 tablespoons (30 ml) confectioners sugar 1 dash ground nutmeg

Using whisk attachment beat butter on high speed until light and fluffy. Reduce mixer to low speed, add sugar, cinnamon, and nutmeg and whip until smooth and creamy. The perfect addition to pancakes, toast, or biscuits. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Honey Butter

1 cup (250 ml) unsalted butter, softened
½ cup (125 ml) honey

Using whisk attachment beat butter on high speed until light and fluffy. Reduce mixer to low speed, add honey and whip until smooth. The perfect addition to pancakes, toast, or biscuits. Store covered in the refrigerator. **Makes 8 servings.**

Candies

Check our Web site for more recipes.

No Cook Fudge Truffles

8-ounce (225 g) package cream cheese, room temperature ⅔ cup (150 ml) unsweetened baking cocoa
¼ cup (60 ml) butter, room temperature 3½ cups (875 ml) confectioners sugar
1 teaspoon (5 ml) vanilla ½ cup (125 ml) finely chopped pecans or walnuts
⅔ teaspoon (1.25 ml) salt

Using the flat beater attachment, beat cream cheese and butter on setting 6 until smooth. Add vanilla, salt and cocoa and mix on setting 4. Add confectioners sugar 1 cup (250 ml) at a time and beat until smooth. Shape into 1-inch (2.5 cm) balls then place in freezer for 1 hour. Remove from freezer and roll in nuts. Refrigerate. **Makes about 3 dozen.**

Mini Meringue Morsels

2 egg whites
⅔ teaspoon (1.25 ml) cream of tartar
½ cup (125 ml) sugar
2 tablespoons (30 ml) unsweetened baking cocoa

Preheat oven to 275°F (140°C). Using the whisk attachment, beat egg whites and cream of tartar on setting 12 until soft peaks form. Reduce speed to setting 10 and slowly add sugar. Beat until stiff peaks form. Remove from stand and fold in cocoa. Place mixture in pastry bag. (Or spoon into a plastic storage bag with a small corner snipped off.) Place parchment paper on cookie sheet. Pipe out small mounds of meringue (slightly less than one tablespoon). Place in oven and bake for 15 minutes. Turn off oven but leave meringues in oven another hour. Remove and let cool. **Makes about 6 dozen meringues.**

Dinner Rolls

Check our Web site for more recipes.

90 Minute Pan Bread

½ cup (125 ml) warm water, 100 to 110°F (38 to 43°C)	¼ cup (60 ml) butter, room temperature
2 .25-ounce (8 g each) packages active dry yeast	1 teaspoon (5 ml) salt
⅔ cup (150 ml) warm milk	1 egg
¼ cup (60 ml) sugar	3½ to 4 cups (875 ml to 1 L) flour
	1 tablespoon (15 ml) butter, melted

Pour water into mixing bowl. Add yeast and let dissolve for 5 minutes. Add milk, sugar, butter salt, and egg. Using dough hook attachment mix ingredients on setting 2, then add 3 cups (750 ml) flour. Add additional flour if necessary to make a sticky soft dough. Knead on setting 4 for 3 minutes. Cover and let rise in a warm place for 30 minutes.

Preheat oven to 400°F (200°C). Stir dough then place in a greased 9x13-inch (33x23x5 cm) baking pan. Push dough to edges of pan. Let rise in warm place 30 minutes. Bake for 15 to 20 minutes until golden brown. Remove from oven and brush top with melted butter. **Makes 20 servings.**

Simple Yeast Rolls

1 cup (250 ml) warm water, 100 to 110°F (38 to 43°C)	3 tablespoon (45 ml) sugar
.25-ounce (8 g) package active dry yeast	1 teaspoon (5 ml) salt
¼ cup (60 ml) butter, melted and cooled	1 egg
	3 to 3½ cups (750 to 875 ml) flour

Pour water into mixing bowl. Add yeast and let dissolve for 5 minutes. Add butter, sugar, salt and egg. Using dough hook mix on speed 2 for about 30 seconds. Add 3 cups (750 ml) of the flour and mix on speed 4 about 2 minutes. Add additional flour if necessary to make a soft dough. Cover and let rise in warm place about 1 hour.

Preheat the oven to 350°F (180°C). Stir down the dough and dump onto lightly floured surface. Divide the dough into 4 equal portions, then divide each portion into 4 golf ball sized balls. Place the 16 balls in a greased 9x13-inch (33x23x5 cm) baking pan. Let rise in a warm place about 30 minutes. Bake 25 to 30 minutes. **Makes 16 rolls.**

Soft Yeast Biscuit Rolls

.25-ounce (8 g) package active dry yeast	2 teaspoons (10 ml) baking powder
¼ cup (60 ml) warm water, 100 to 110°F (38 to 43°C)	1 teaspoon (5 ml) baking soda
4 cups (1 L) flour	1 teaspoon (5 ml) salt
3 tablespoons (45 ml) sugar	⅔ cup (150 ml) vegetable shortening
	1¼ cups (310 ml) buttermilk

Preheat oven to 400°F (200°C). Dissolve yeast in water and set aside. Place flour, sugar, baking powder, baking soda and salt in mixing bowl. Using dough hook attachment, stir dry ingredients on setting 2. Add shortening and increase speed to setting 4. Mix about 1 minute. Add dissolved yeast and continue to mix. Slowly add buttermilk. Mix on setting 4 about 1 minute. Dump the dough onto lightly floured surface and sprinkle dough with additional flour. Gently roll dough to ½-inch (1 cm) thickness. Cut with round biscuit cutter. Place dough with sides touching on baking sheet. Bake 15 to 20 minutes. **Makes 16 to 20 biscuits.**

Cher propriétaire de batteur sur socle,

Félicitations pour votre achat. La Collection Hamilton Beach® Eclectrics™ ajoute une touche moderne à ces appareils électroménagers fiables, entièrement en métal, que vous vous rappelez d'hier.

Posséder un Hamilton Beach®, c'est posséder un morceau d'histoire. En 1904, Louis Hamilton et Chester Beach se sont associés pour amener dans les foyers américains des appareils électroménagers comme les aspirateurs, les machines à coudre et les mélangeurs. En l'honneur de leur 10ème anniversaire, nous avons réussi à construire pour durer, un appareil en métal du passé et à y ajouter le style d'aujourd'hui pour amener une qualité durable et du style dans votre cuisine.

Quand vous utiliserez votre appareil tout en métal, pensez à l'histoire qui l'a précédé. Profitez de la confiance que vous avez dans un produit soutenu par des années d'expérience et 3 années de garantie. Mais plus que tout, remplissez votre foyer de la senteur délicieuse des recettes maison que votre appareil électroménager vous aide à créer!

J'espère que vous profiterez de votre appareil Hamilton Beach® Eclectrics™ pendant de nombreuses années.

Sincèrement,



*Michael J. Morecroft
Président et PDG
Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.*

Table des matières

Renseignements de garantie.....	29	Recettes	39-56
Précautions importantes	30	<i>Hors-d'oeuvre</i>	39
Renseignements d'assistance et de service	31	<i>Plats principaux</i>	42
Pièces et caractéristiques	32	<i>Gâteaux et glaçages</i>	44
Assemblage du batteur	33	<i>Tartes et autres desserts</i>	48
Utilisation du batteur	35	<i>Nos petits déjeuners préférés</i>	53
Conseils pour le batteur sur socle	36	<i>Friandises</i>	54
Nettoyage du batteur	38	<i>Pains variés</i>	55
Dépannage	38		

Garantie standard de trois ans

Félicitations! Vous possédez maintenant l'un des meilleurs batteurs sur socle. Nous sommes si confiants dans la qualité et la fabrication de votre nouveau batteur sur socle que nous étayons votre achat avec une garantie de remplacement de 3 ans sans ennuis. Si votre batteur sur socle ne fonctionne pas correctement pendant 3 ans à partir de la date d'achat, nous livrerons à votre porte un batteur sur socle neuf en remplacement et reprendrons votre vieux batteur sans frais. Voici comment ça fonctionne :

Conditions de la garantie	Pour bénéficier de la garantie	Hamilton Beach® s'engage à	Hamilton Beach® ne paiera pas pour
Trois ans à partir de la date de l'achat original pour les batteurs sur socle utilisés dans les États américains continentaux, en Alaska, à Hawaii et au Canada. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur d'origine.	<ol style="list-style-type: none"> Suivez les instructions de ce manuel. Consultez les sections Conseils et Dépannage si vous avez des problèmes pour faire fonctionner l'appareil. Si vous avez des questions, composez un des numéros du service à la clientèle, page 31. Gardez votre preuve d'achat. Si l'appareil ne fonctionne pas dans les 3 ans suivant l'achat, composez un des numéros du service à la clientèle, page 31. 	<ol style="list-style-type: none"> Vous envoyer une étiquette prépayée pour l'expédition de votre appareil défectueux. Vous livrer à domicile un appareil de rechange neuf. 	<p>Les vices du produit causés par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans ce Manuel.</p> <p>LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU IMPLIQUÉE, ÉCRITE OU ORALE, CONTENANT TOUTE GARANTIE, GARANTIE LÉGALE OU CONDITION D'UTILISATION MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UNE UTILISATION À DES FINS PARTICULIÈRES. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ. TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT EXPRESSÉMENT EXCLUES.</p>

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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 le boîtier 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 laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e), 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.
9. 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.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, 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 et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'un cordon de liaison à la terre à 3 broches (fiche à 3 alvéoles). Ce type de fiche conviendra uniquement à une prise électrique conçue pour une fiche à 3 alvéoles. 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, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche de liaison à la terre en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon utilisé avec cet appareil a été sélectionnée pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Si l'on a besoin d'un cordon plus long, on peut utiliser une rallonge approuvée.

Le calibre de la rallonge doit être égal ou supérieur au calibre du batteur. La rallonge doit être installée avec précaution pour éviter qu'elle ne tombe sur le comptoir ou la table où des enfants peuvent tirer dessus ou trébucher accidentellement.

Un cordon de rallonge devrait d'abord être relié à l'appareil avant de le brancher dans la prise.

Pour éviter une surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute tension sur le même circuit que le batteur.

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 le bol, les deux pièces du bec verseur anti-éclaboussures et l'ensemble des accessoires du batteur à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Renseignements sur l'assistance et le service

Avant de demander de l'assistance

Prière de lire ce qui suit avant d'appeler :

- Le batteur peut chauffer durant l'usage. Dans le cas de charges lourdes et de périodes d'utilisation prolongée, la partie supérieure de l'appareil pourra être tiède au toucher. Ceci est normal.
- Le batteur peut émettre une odeur, surtout quand il est neuf. C'est une chose normale avec les moteurs électriques.
- Si le fouet plat frappe le bol, arrêter le batteur. Consulter la page 36 pour plus de renseignements.

Si votre batteur fonctionne mal ou refuse de fonctionner, veuillez vérifier les points suivants :

- Le batteur est-il branché?
- Le fusible du circuit qui alimente le batteur est-il en bon état? Si vous possédez un coupe-circuit, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Éteindre le batteur 10 à 15 secondes, puis le rallumer.
- Si le problème n'est pas attribuable à l'un des points qui précèdent, voir l'information sur le Service à la clientèle.
- NE PAS retourner le batteur au détaillant; ce dernier n'offre pas de service de réparation.

Information sur le Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre batteur, téléphonez au numéro sans frais de notre service à la clientèle. Avant l'appel, veuillez noter les numéros de modèle, de type et de série et les inscrire ci-dessous. Ces numéros se trouvent sur le dessous de votre batteur. Ces renseignements nous aideront à répondre à votre question beaucoup plus rapidement.

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

NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Au Canada : 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com

hamiltonbeach.ca

CONSERVEZ CE NUMÉRO POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

Pièces et caractéristiques

1. Tête du batteur

2. Tige de fixation

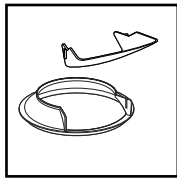
3. Bol

4. Accessoires

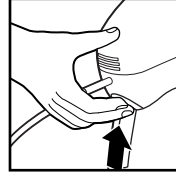
Les accessoires du batteur comprennent un fouet plat, un fouet à fil et un crochet pétrisseur.

5. Verrouillage du bol

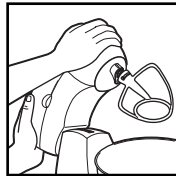
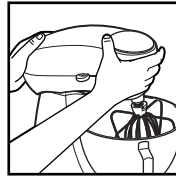
6. Bec verseur anti-éclaboussures (voir la page 34 pour plus de renseignements).



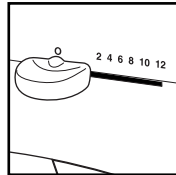
7. Bouton de dégagement du batteur



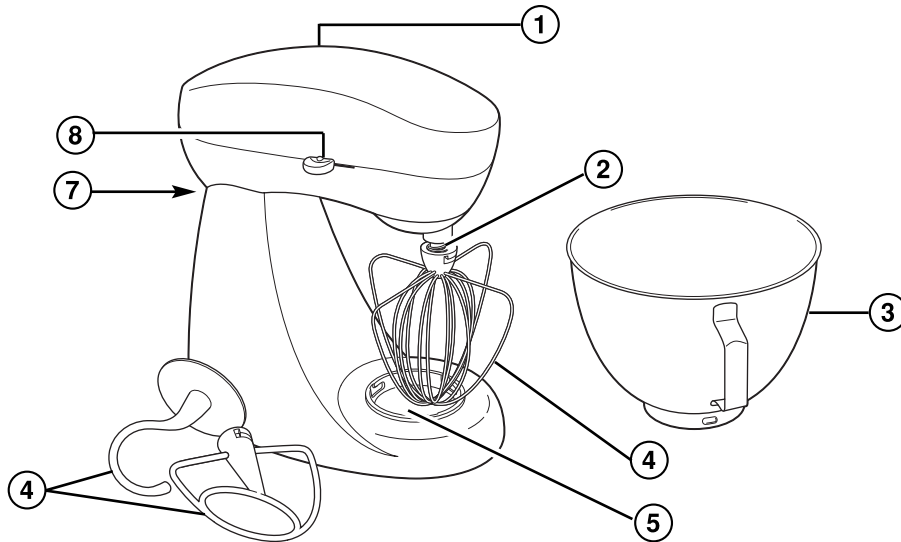
Ce bouton verrouille la tête du batteur en position abaissée pour assurer un mélange complet. Lorsqu'on relève la tête du batteur, elle se verrouille en position verticale. Tenir la tête du batteur lorsqu'on la baisse dans le bol. Appuyer sur le bouton pour dégager la tête du batteur.



8. Commande de réglage

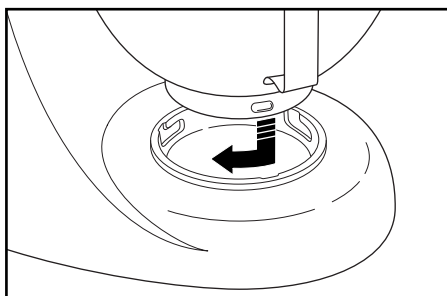


Sélectionner un réglage entre 2 et 12. Le réglage du batteur augmente en suivant les nombres.



Assemblage du batteur

Fixation du bol



1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **O** et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Placer le bol sur le plateau de verrouillage et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le bol se verrouille en place.
4. Appuyer sur le bouton de dégagement et incliner la tête du batteur vers le bas.
5. Brancher le batteur sur une prise électrique.

Pour l'enlever :

1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **O** (remise en marche/arrêt) et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Faire tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller.

Fixation du fouet, du fouet à fil ou du crochet pétrisseur

⚠ AVERTISSEMENT

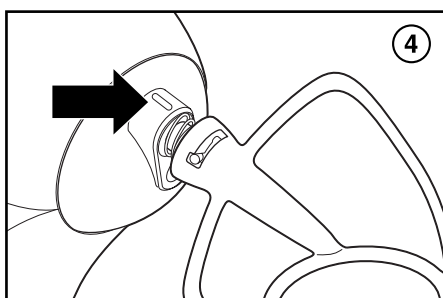
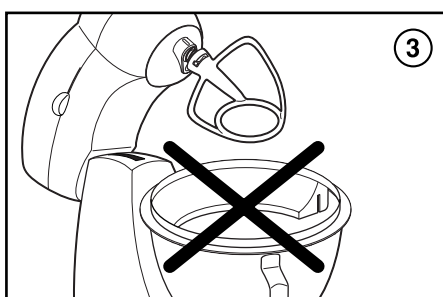
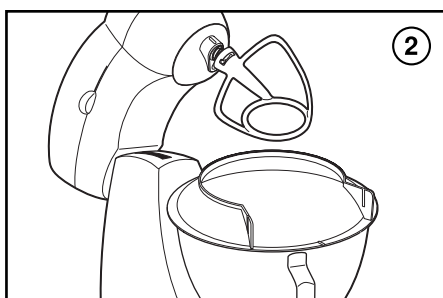
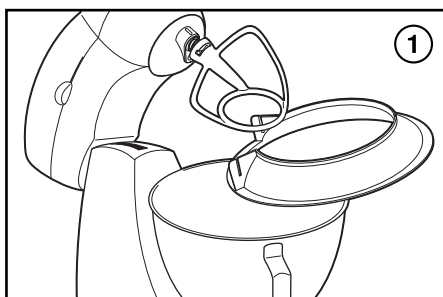
Risque de blessure

Débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever des fouets.

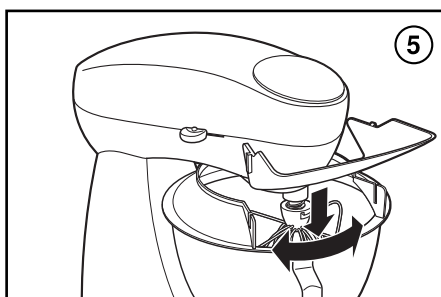
Débrancher le batteur avant le nettoyage. Le non-respect de cette instruction peut provoquer des fractures ou des coupures.

1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **O** et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Insérer l'accessoire sur la tige des fouets et appuyer vers le haut le plus loin possible.
4. Faire tourner l'accessoire vers la droite, en fixant le fouet sur l'attache de la tige.
5. Appuyer sur le bouton de dégagement et incliner la tête du batteur vers le bas.
6. Brancher le batteur sur une prise électrique.

Fixation du bec verseur anti-éclaboussures



1. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **0** et que le batteur est débranché.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Fixer le bol et l'accessoire désiré. Voir la page 33 pour plus de renseignements.
4. Glisser la section étroite du bec anti-éclaboussures sous l'accessoire **Voir l'illustration 1**.
5. Placer le bec anti-éclaboussures sur le bol. **Voir les illustrations 2 et 3.**
6. Aligner la section étroite du collier anti-éclaboussures avec l'échancrure sur la tige du batteur. **Voir l'illustration 4.**
7. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et incliner la tête du batteur.
8. Tourner l'ouverture du bec anti-éclaboussures à la position désirée.
9. Insérer le bec verseur dans les fentes du collier anti-éclaboussures. **Voir l'illustration 5.**
10. Pour retirer le bec verseur anti-éclaboussures, suivre les instructions dans le sens inverse.

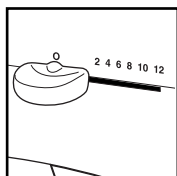


Utilisation du batteur

1. Avant la première utilisation, laver le bol, les deux pièces du bec verseur anti-éclaboussures et les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.
2. S'assurer que la commande de réglage est réglée à **0** et que le batteur est débranché.
3. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur. Insérer un accessoire.
4. Verrouiller le bol sur la base en utilisant la caractéristique « Verrouillage du bol ».
5. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et incliner la tête du batteur.
6. Brancher le batteur sur une prise électrique. Sélectionner le réglage désiré. Préparer la recette selon les indications.
7. Lorsque la préparation est terminée, tourner la commande de réglage à **0**. Débrancher de la prise.
8. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
9. Enlever l'accessoire.

Réglage de la commande de vitesse

Brancher le batteur sur une prise électrique correctement mise à la terre. La commande de vitesse devrait toujours être réglée sur la vitesse la plus basse pour la mise en marche, puis



graduellement augmentée à la vitesse plus élevée désirée pour éviter la projection d'ingrédients hors du bol. Voir le tableau ci-dessous pour les réglages de la commande de vitesse suggérés.

Détecteur électronique de maintien de la vitesse

Le batteur est doté d'un détecteur électronique de maintien de la vitesse conçu pour maintenir la même vitesse sous différentes conditions de charge (telle que l'addition de farine à la pâte). Il est possible que vous entendiez de légères variations de vitesse alors que le batteur s'ajuste électroniquement à la vitesse réglée.

Utilisation des accessoires du batteur sur socle

Le guide de mélange qui suit est une suggestion pour le choix des réglages de mélange. Commencer au réglage 2 et augmenter au réglage désiré selon la consistance de la recette.

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

Conseils pour le batteur sur socle

Conseils généraux de mélange

Mettre les **ingrédients liquides** dans le bol en premier, puis ajouter les ingrédients secs.

Toujours **rester près du batteur** durant l'utilisation.

Pour commencer le mélange, utiliser un réglage bas jusqu'à ce que les ingrédients soient complètement combinés. Ceci réduira les éclaboussures.

Addition d'ingrédients

Toujours ajouter les ingrédients le plus près possible des bords du bol, non directement dans le fouet en mouvement. Le bec verseur anti-éclaboussures peut être utilisé pour faciliter l'addition d'ingrédients.

Mélanges à gâteaux

Lors de la préparation de mélanges à gâteaux en boîte, utiliser la vitesse 2 comme vitesse basse, la vitesse 4 comme vitesse moyenne et la vitesse 6 comme vitesse élevée. Pour les meilleurs résultats, suivre les indications de durée de mélange données sur l'emballage.

Mélanges liquides

Les mélanges contenant de grandes quantités de liquides devraient être mélangés à des vitesses plus basses pour éviter les éclaboussures. N'augmenter la vitesse qu'une fois le mélange épaissi.

Mélanges coulants

Lors du mélange de pâtes coulantes, utiliser des vitesses moyennes et arrêter fréquemment le batteur pour racler les côtés du bol avec une spatule.



Conseils pour le fouet plat

- Utiliser le fouet plat pour mélanger :
GÂTEAUX
PÂTE À BISCUITS
CARAMEL
POMMES DE TERRE
- La pâte à biscuits est l'une des pâtes les plus épaisses à mélanger. Les conseils suivants faciliteront la tâche :
 - ✓ Veiller à ce que le beurre ou la margarine soit à la température ambiante.
 - ✓ Ajouter les ingrédients un à la fois en les mélangeant bien après chaque addition.
 - ✓ Ajouter la farine une tasse à la fois.
 - ✓ Si le batteur semble forcer, accroître le réglage.



Conseils pour le crochet pétrisseur

- La tête du batteur se verrouille en position abaissée pour un mélange complet.
- Lors du mélange de pâtes coulantes, utiliser des vitesses moyennes et arrêter fréquemment le batteur pour racler les côtés du bol avec une spatule. Mettre les ingrédients liquides dans le bol en premier, puis ajouter les ingrédients secs.
- Toujours rester près du batteur durant l'utilisation.
- Si une cuiller se prend accidentellement dans l'accessoire ou si le moteur cale, glisser la commande de réglage à **O**, puis débrancher le batteur. Dégager l'obstruction ou réduire la quantité du mélange dans le bol. Laisser le moteur refroidir pendant 5 minutes avant de continuer.



Conseils pour le fouet à fil

- Un fouet à fil est conçu pour battre les liquides tels que les blancs d'œufs et la crème. Ne pas utiliser le fouet à fil pour malaxer des mélanges épais tels que la pâte, le caramel ou les pommes de terre en purée.
- Votre batteur est conçu pour battre un minimum de 2 gros blancs d'œufs ou 1 tasse de crème. Le rendement du batteur s'améliore au fur et à mesure que le fouet est immergé dans le liquide. Si des quantités moindres sont requises, l'utilisation d'un batteur à main est recommandée.

Blancs d'œufs

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

QUANTITÉ	VITESSE
2 à 4 blancs d'œufs	à 10
6 blancs d'œufs ou plus	à 8

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

Mousseux

Grosses bulles d'air inégales.

Commence à prendre forme

Les bulles d'air sont fines et compactes; le produit est blanc.

Pointe molle

Les pointes retombent quand le fouet est retiré.

Presque fermes

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

Fermes mais pas secs

Pointes acérées et fermes quand le fouet est retiré. Les blancs sont de couleur homogène et brillante.

Fermes et secs

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

Crème à fouetter

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

QUANTITÉ	VITESSE
1 tasse (250 ml)	à 10
1 chopine	à 8

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

Commence à épaissir

La crème est épaisse et ressemble à une crème dessert.

Conserve sa forme

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

Ferme

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

Nettoyage du batteur

1. Tourner la commande de réglage à **O**. Débrancher le cordon de la prise.
2. Appuyer sur le bouton de dégagement du batteur et relever la tête du batteur.
3. Pour enlever l'accessoire, appuyer sur l'accessoire vers le haut le plus loin possible puis tourner vers la gauche. Tirer sur l'accessoire pour le retirer de la tige.
4. Le bol du batteur le bec verseur et les accessoires peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
5. Essuyer la tête et la base du batteur avec un chiffon humide.

Dépannage

PROBLÈME	Choses À VÉRIFIER
Aliments non mélangés.	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre les ingrédients liquides dans le bol avant d'ajouter les ingrédients secs. • Arrêter le batteur et racler les cotés du bol. • Augmenter le réglage de la vitesse
Éclaboussures d'aliments durant le mélange.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le bec verseur anti-éclaboussures durant le mélange.
Le batteur se déplace sur le comptoir durant le mélange.	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire le réglage de la vitesse. • Réduire la quantité d'ingrédients dans le bol. • S'assurer que le comptoir est propre. Ceci permet aux pieds du batteur d'agripper le comptoir et réduit le déplacement du batteur.

Hors-d'oeuvre

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Boulettes au cheddar

125 ml (½ tasse) de beurre	2,5 ml (½ c. à thé)
500 ml (2 tasses) de cheddar, râpé	d'assaisonnement au chili
125 ml (½ tasse) de farine	0,63 ml (⅛ c. à thé) de sel
1,25 ml (¼ c. à thé) de paprika	

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le beurre et le cheddar jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réduire la vitesse à 2, ajouter la farine et les assaisonnements. Mélanger 1 minute. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Régler à 4 et continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation se détache de la paroi du bol. Façonner des boulettes de la taille de grosses billes et les déposer sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four préchauffé de 15 à 20 minutes. Servir chaud ou à la température ambiante. **Donne environ 48 boulettes.**

Petits choux au parmesan

115 g (4 oz) de fromage à la crème	0,63 ml (⅛ c. à thé)
250 ml (1 tasse) de mayonnaise	d'assaisonnement au chili
150 ml (⅔ tasse) de parmesan râpé	craquelins
0,63 ml (⅛ c. à thé) de piment de Cayenne	

Préchauffer le four à 160°C (325°F). Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le fromage à la crème et la mayonnaise jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Ajouter le parmesan et les assaisonnements, régler à 6 et continuer de mélanger jusqu'à consistance homogène. À l'aide d'une cuiller, mettre la préparation dans un sac de plastique. Découper un des coins aux ciseaux. Disposer des craquelins sur une plaque à pâtisserie. En pressant le sac, répartir la préparation au fromage sur les craquelins. Cuire au four préchauffé de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la préparation au fromage soit dorée. Servir chaud. **Donne 375 ml (1½ tasse).**

Boulette au fromage classique

2 paquets de 225 g de fromage à la crème, ramolli	5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire
1 paquet de 225 g de cheddar fort, râpé	5 ml (1 c. à thé) de jus de citron
15 ml (1 c. à table) d'oignon haché finement	1 pincée de piment rouge moulu (facultatif)
	1 pincée de sel
	250 ml (1 tasse) pacanes hachées

Avec le fouet multipales métallique, battre le fromage à la crème et le cheddar à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter le reste des ingrédients, sauf les pacanes et mettre dans un récipient couvert. Réfrigérer plusieurs heures ou jusqu'au lendemain. Juste avant de servir, façonner en boule et rouler dans les pacanes hachées. **Donne 24 portions.**

Hors-d'oeuvre

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Trempelette chaude au crabe

1 paquet de 225 g de fromage à la crème, ramolli	2 boîtes de 170 g (6 oz) de chair de crabe, égouttée et défaits à la fourchette
1 petit oignon haché finement	1.25 ml (1/4 c. à thé) de poudre d'ail
75 ml (5 c. à table) de mayonnaise	sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Avec le fouet plat, battre le fromage à la crème, l'oignon, la mayonnaise, la chair de crabe, la poudre d'ail, du sel et du poivre à vitesse moyenne, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser la préparation dans un plat allant au four d'une capacité de 4 L (4 tasses). Cuire au four préchauffé 20 minutes. Servir chaud, accompagné de pain ou de craquelins. **Pour 16 personnes.**

Beurre à l'italienne

250 ml (1 tasse) de beurre non salé, ramolli	5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement à l'italienne
15 ml (1 c. à table) d'ail émincé	2.5 ml (1/2 c. à thé) de poivre
60 ml (1/4 tasse) de parmesan râpé	1.25 ml (1/4 c. à thé) de paprika
5 ml (1 c. à thé) de sel d'ail	

Avec le fouet multipales métallique, battre le beurre ramolli à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit pâle et mousseux. Ajouter l'ail, le parmesan, le sel d'ail, l'assaisonnement à l'italienne, le poivre et le paprika. Mélanger à vitesse minimale jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse. Couvrir et conserver au réfrigérateur. Tartiner sur du pain ou des craquelins. **Pour 8 personnes.**

Beurre aromatisé style pizza

250 ml (1 tasse) de beurre non salé, ramolli	7.5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel d'ail
1 boîte de 170 g (6 oz) de pâte de tomate	2.5 ml (1/2 c. à thé) d'origan
250 ml (1 tasse) de parmesan râpé	15 ml (1 c. à table) de persil

Avec le fouet multipales métallique, battre le beurre ramolli jusqu'à ce qu'il soit pâle et mousseux. Ajouter la pâte de tomate, le parmesan, le sel d'ail, l'origan et le persil. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à consistance homogène. Couvrir et conserver au réfrigérateur. Tartiner sur du pain ou des craquelins. **Pour 8 personnes.**

Hors-d'oeuvre

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Trempelette mexicaine chaude

1 paquet de 225 g de fromage à la crème	125 ml (½ tasse) de poivron vert, émincé finement
500 ml (2 tasses) de fromage Monterey Jack aux piments, râpé	1 bocal de 64 g (2,25 oz) de languettes de boeuf séché, hachées finement
250 ml (1 tasse) de crème sure	250 ml (1 tasse) de pacanes hachées
60 ml (¼ tasse) d'oignon émincé finement	

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le fromage à la crème et le fromage jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la crème sure et continuer de battre. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Ajouter l'oignon, le poivron vert, le boeuf séché et la moitié des pacanes. Régler à 4 et bien mélanger. Verser dans un plat au four beurré d'une capacité de 1,5 L (6 tasses) et saupoudrer le reste des pacanes. Cuire au four préchauffé 20 minutes. Accompagner de craquelins. **Donne 1 L (4 tasses).**

Trempelette à l'artichaut et au fromage

1 bocal de 350 g (12 oz) de cœurs d'artichauts marinés, égouttés	5 ml (1 c. à thé) de sel d'ail
180 ml (¾ tasse) de mayonnaise	5 ml (1 c. à thé) de sauce de soja
125 ml (½ tasse) de parmesan râpé	2,5 ml (½ c. à thé) de sauce aux piments forts
125 ml (½ tasse) de Monterey Jack râpé	

Mettre tous les ingrédients dans le bol à mélanger. Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, bien mélanger. Réfrigérer au moins 2 heures pour permettre aux saveurs de se marier. Accompagner de craquelins. **Donne environ 750 ml (3 tasses).**

Plats principaux

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Casserole de nouilles à l'italienne

450 g (1 lb) de boeuf haché maigre	225 g (8 oz) de nouilles aux œufs
125 ml (½ tasse) d'oignon haché	1 œuf
125 ml (½ tasse) de poivron vert, haché	250 ml (1 tasse) de crème sure
5 ml (1 c. à thé) d'huile végétale	150 ml (⅔ tasse) de mozzarella râpé
1 bocal de 650 ml de sauce pour pâtes	30 ml (2 c. à table) de parmesan râpé

Préchauffer le four à 190°C (375°F). Dans une grande poêle, cuire le boeuf haché, l'oignon et le poivron vert dans l'huile à feu moyen-vif, jusqu'à ce que la viande soit cuite. Ajouter la sauce pour pâtes, remuer et réserver. Cuire les nouilles selon les indications de l'emballage et les égoutter. Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, mélanger l'œuf, la crème sure et le fromage mozzarella jusqu'à consistance homogène. Ajouter les nouilles, réduire à vitesse 2 et mélanger jusqu'à ce que les nouilles soient enrobées. Dans un plat allant au four de 1 L (4 tasses), verser la moitié de la sauce. Recouvrir du mélange de nouilles et bien les répartir. Recouvrir du reste de sauce. Saupoudrer de parmesan et cuire au four préchauffé de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la casserole commence à bouillonner. **Pour 6 personnes.** 41

Plats principaux

Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Pain de viande traditionnel

15 ml (1 c. à table) d'huile végétale	5 ml (1 c. à thé) de sel
250 ml (1 tasse) d'oignon haché	2,5 ml (½ c. à thé) de poivre
20 craquelins	2,5 ml (½ c. à thé) de basilic séché
125 ml (½ tasse) de lait	2,5 ml (½ c. à thé) de thym séché
2 œufs	900 g (2 lb) de bœuf haché maigre
30 ml (2 c. à table) de sauce Worcestershire	

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Mettre l'huile et l'oignon dans un bol allant au micro-ondes. Cuire au micro-ondes environ 5 minutes à puissance maximale, jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli. Mettre l'oignon dans le bol à mélanger. Émietter les craquelins dans le bol. Ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre où ils apparaissent. Avec le crochet pétrisseur et le batteur réglé à 4, mélanger environ 1 minute, jusqu'à consistance homogène. Verser le mélange dans un plat allant au four de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13 po x 9 po x 2 po). Façonner pour obtenir une forme ovale. Cuire au four préchauffé de 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 71°C (160°F).

Pour 6 à 8 personnes.

Omelette soufflée aux crevettes et au parmesan

15 ml (1 c. à table) de beurre	1 jaune d'œuf
60 ml (¼ tasse) d'oignon haché finement	450 g (1 lb) de crevettes petites à moyennes, décortiquées et cuites
5 ml (1 c. à thé) d'ail haché	3 blancs d'œufs
15 ml (1 c. à table) de farine	60 ml (¼ tasse) de parmesan râpé
125 ml (½ tasse) de bière ou de bouillon de poulet	

Préchauffer le four à 200°C (400°F). Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans le beurre environ 5 minutes à feu moyen-vif, jusqu'à ce qu'il ramollisse. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute. Saupoudrer de farine et cuire 1 minute en remuant. Délayer le jaune d'œuf dans la bière ou le bouillon. Verser dans la poêle et cuire en remuant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi. Retirer du feu. Ajouter les crevettes, remuer et réserver. Avec le fouet multipales métallique et le batteur réglé à 12, battre les blancs d'œufs environ 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Retirer le bol du socle. Ajouter le parmesan et le mélange de crevettes aux blancs d'œufs. Remuer délicatement. Verser dans un plat allant au four beurré de 2 L (8 tasses). Cuire au four préchauffé 15 minutes. **Pour 4 personnes.**

Plats principaux Consultez notre site Web pour d'autres recettes.

Tamale mexicain

250 ml (1 tasse) d'oignon haché	5 ml (1 c. à thé) de cumin
250 ml (1 tasse) de poivron vert, haché	1,25 ml (¼ c. à thé) de sel
450 g (1 lb) de bœuf haché maigre	30 ml (2 c. à table) de farine
5 ml (1 c. à thé) d'huile végétale	1 œuf
1 boîte de 425 g (15 oz) de maïs en grains, égoutté	125 ml (½ tasse) de lait
1 boîte de 225 ml (8 oz) de sauce tomate	1 paquet de 225 g (8 oz) de mélange à muffins au maïs
5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement au chili	30 ml (2 c. à table) de dés de piments forts verts, en boîte

Préchauffer le four à 190°C (375°F). Dans une grande poêle, cuire l'oignon, le poivron vert et le bœuf haché dans l'huile à feu moyen-vif, jusqu'à ce que la viande soit cuite. Ajouter le maïs, la sauce tomate, l'assaisonnement au chili, le cumin, le sel et la farine. Mélanger et laisser réduire à feu doux. Mettre l'œuf, le lait, le mélange à muffins et les dés de piments forts dans le bol à mélanger. Avec le fouet multipales métallique et le batteur réglé à 2, mélanger jusqu'à consistance homogène. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Augmenter la vitesse à 4 et mélanger jusqu'à consistance homogène. Retirer la poêle du feu et verser le mélange de bœuf haché dans un plat allant au four beurré de 2½ L (10 tasses). Étendre uniformément le contenu du bol par-dessus. Cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré. **Pour 6 personnes.**

Tourte au poulet et aux légumes

45 ml (3 c. à table) de beurre	750 ml (3 tasses) de cubes de poulet cuit
80 ml (⅓ tasse) d'oignon haché	1 boîte de 425 g (15 oz) de pois, égouttés
80 ml (⅓ tasse) de céleri finement haché	1 boîte de 425 g (15 oz) de carottes tranchées, égouttées
80 ml (⅓ tasse) de farine	175 ml (¾ tasse) de babeurre
750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet	3 œufs
2,5 ml (½ c. à thé) de sel	310 ml (1¼ tasse) de farine à levure
2,5 ml (½ c. à thé) de basilic séché	
1,25 ml (¼ c. à thé) de poivre	

Préchauffer le four à 200°C (400°F). Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon et le céleri dans le beurre à feu moyen-vif environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Saupoudrer de farine. Remuer et poursuivre la cuisson 1 minute. Ajouter le bouillon de poulet et mélanger. Ajouter le sel, le basilic et le poivre. Cuire en remuant de temps à autre de 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. Retirer du feu. Dans un plat allant au four beurré de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13 po x 9 po x 2 po), disposer par couches le poulet, les pois et les carottes. Recouvrir de sauce. Avec le fouet multipales métallique et le batteur réglé à 8, mélanger le babeurre et les œufs environ 1 minute. Ajouter la farine, réduire la vitesse à 6 et mélanger. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Continuer de mélanger environ 30 secondes. Recouvrir uniformément la casserole avec le mélange. Cuire au four préchauffé environ 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré et qu'il commence à bouillonner. **Pour 6 à 8 personnes.**

Gâteaux et glaçages

Consultez notre
site Web pour
d'autres recettes

Quatre-quarts étagé

4 œufs séparés	500 ml (2 tasses) de farine à gâteau
250 ml (1 tasse) de beurre	1,25 ml (1/4 c. à thé) de levure chimique
500 ml (2 tasses) de sucre	150 ml (2/3 tasse) de crème sure
10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille	

Préchauffer le four à 160°C (325°F). Avec le fouet multipales métallique et le batteur réglé à 12, battre les blancs d'œufs environ 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Vider les blancs d'œufs dans un autre bol et réserver. Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le beurre et le sucre dans le premier bol (sans le laver), jusqu'à consistance crémeuse. Augmenter la vitesse à 6 et ajouter les jaunes d'œufs un à la fois, en battant après chaque ajout. Ajouter l'extrait de vanille. Dans un petit bol, mélanger la farine à gâteau et la levure chimique. Réduire la vitesse à 2 et ajouter la moitié de la farine. Ajouter la crème sure puis le reste de farine et continuer de mélanger jusqu'à consistance homogène. Ajouter les blancs d'œufs réservés, régler la vitesse à 2 et continuer de mélanger environ 1 minute. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Mélanger de nouveau 15 secondes. Verser la pâte dans 2 moules à gâteaux ronds de 23 cm (9 po) beurrés et recouverts de papier ciré. Cuire au four préchauffé de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes puis démouler et laisser refroidir sur des grilles. Glacer ou décorer de crème fouettée et de fruits. **Donne 1 gâteau à 2 étages.**

Gâteau hawaïen ananas et noix de coco

125 ml (1/2 tasse) de beurre	1.25 ml (1/4 c. à thé) de sel
500 ml (2 tasses) de sucre	150 ml (2/3 tasse) de babeurre
2 œufs	250 ml (1 tasse) de noix de coco
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille	1 boîte de 225 ml (8 oz) d'ananas
580 ml (2 1/3 tasse) de farine à gâteau	broyé, égoutté
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude	

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le beurre, le sucre, les œufs et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Dans un petit bol, mélanger la farine à gâteau, le bicarbonate de soude et le sel. Régler la vitesse à 2, ajouter la moitié du mélange de farine puis ajouter lentement le babeurre. Ajouter le reste de farine puis la noix de coco et l'ananas. Mélanger juste assez pour obtenir une consistance homogène. Verser la pâte dans 2 moules à gâteaux ronds de 23 cm (9 po) beurrés et recouverts de papier ciré. Cuire au four préchauffé 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille. Recouvrir de Glaçage fromage à la crème et noix de coco (voir recette suivante). **Donne 1 gâteau à 2 étages.**

Glaçage fromage à la crème et noix de coco

1 paquet de 8 oz (250 g) de fromage à la crème	750 ml (3 tasses) de sucre glace
60 ml (1/4 tasse) de beurre, à la température ambiante	5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
	175 ml (3/4 tasse) de noix de coco

Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, mélanger le fromage à la crème et le beurre jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter le sucre glace et l'extrait de vanille et battre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter la noix de coco et battre pour mélanger.

Gâteaux et glaçages

Consultez notre
site Web pour
d'autres recettes

Gâteau étagé au chocolat velouté

500 ml (2 tasses) de farine à gâteau	500 ml (2 tasses) de cassonade claire, tassée
125 ml (½ tasse) de cacao à cuire non sucré	2 œufs
10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude	5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
1,25 ml (¼ c. à thé) de sel	175 ml (¾ tasse) de crème sure
185 ml (10 c. à table) de beurre, à la température ambiante	175 ml (¾ tasse) de café filtre, refroidi

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Dans un petit bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver. Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le beurre et la cassonade en crème. Ajouter les œufs un à un, en battant bien après chaque ajout. Ajouter l'extrait de vanille. Régler la vitesse à 2. Ajouter la moitié des ingrédients secs et la crème sure. Ajouter le reste des ingrédients secs. Verser petit à petit le café. Mélanger environ 30 secondes à vitesse 2. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Régler la vitesse à 4 et mélanger jusqu'à consistance parfaitement homogène. Verser la pâte dans 2 moules à gâteaux ronds de 23 cm (9 po) beurrés et recouverts de papier ciré. Cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille. Recouvrir de Glaçage au chocolat amer (voir recette suivante). **Donne 1 gâteau à 2 étages.**

Glaçage au chocolat mi-sucré

80 ml (⅓ tasse) de beurre, à la température ambiante	60 ml (¼ tasse) de lait
625 ml (2½ tasses) de sucre glace	15 à 30 ml (1 à 2 c. à table) de café filtre, refroidi
175 ml (¾ tasse) de cacao à cuire non sucré	5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le beurre en crème. Ajouter le sucre glace et le cacao en alternance avec le lait et continuer de battre jusqu'à consistance homogène. Ajouter le café et l'extrait de vanille et battre jusqu'à consistance homogène.

Gâteaux et glaçages

Consultez notre
site Web pour
d'autres recettes

Gâteau danois aux pommes

2 œufs séparés	5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
60 ml (1/4 tasse) de beurre, à la température ambiante	250 ml (1 tasse) de farine
125 ml (1/2 tasse) de sucre	10 ml (2 c. à thé) de levure chimique
125 ml (1/2 tasse) de cassonade claire, tassée	2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle
	500 ml (2 tasses) de pommes, pelées et hachées finement

Préchauffer le four à 160°C (325°F). Avec le fouet multipales métallique et le batteur réglé à 12, battre 2 blancs d'œufs, jusqu'à ce qu'ils forment des pics. Vider les blancs d'œufs dans un autre bol et réserver. Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le beurre, les jaunes d'œufs, le sucre, la cassonade et l'extrait de vanille dans le premier bol (sans le laver). Ajouter la farine, la levure chimique et la cannelle. Régler à 2 et mélanger. Ajouter les pommes et les blancs d'œufs et battre juste assez pour mélanger. Verser dans un moule à tarte beurré de 23 cm (9 po) et cuire au four préchauffé 45 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Accompagner de crème glacée à la vanille. **Pour 6 à 8 personnes.**

Gâteau au citron

580 ml (2 1/3 tasses) de farine tout usage	4 œufs
7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de levure chimique	250 ml (1 tasse) de babeurre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude	10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron, râpé finement
1,25 ml (1/4 c. à thé) de sel	30 ml (2 c. à table) de jus de citron
250 ml (1 tasse) de beurre, ramolli	
500 ml (2 tasses) de sucre	

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Beurrer et fariner 3 moules ronds de 23 cm (9 po). Réserver. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.

Avec le fouet plat, battre en crème le beurre et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à consistance légère. Réduire à vitesse minimale et ajouter les œufs un à un, en battant. Ajouter les ingrédients secs et le babeurre en alternance, en battant à vitesse minimale juste assez pour mélanger. Ajouter le zeste et le jus de citron, et bien mélanger.

Verser la pâte dans les moules préparés. Cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes puis démouler et laisser refroidir complètement sur des grilles. Recouvrir de Glaçage au beurre et au citron (voir recette suivante). **Donne 1 gâteau à 3 étages.**

Glaçage au beurre et au citron

1,5 L (6 tasses) de sucre glace	10 ml (2 c. à thé) de zeste de citron râpé
250 ml (1 tasse) de beurre, ramolli	60 ml (1/4 tasse) de lait
60 ml (1/4 tasse) de jus de citron frais	

Avec le fouet plat, battre en crème le sucre et le beurre à vitesse minimale jusqu'à consistance homogène. Ajouter le jus et le zeste de citron et battre jusqu'à consistance homogène. Ajouter le lait puis augmenter la vitesse et continuer de battre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Recouvrir le gâteau refroidi de ce glaçage.

Gâteaux et glaçages

Consultez notre
site Web pour
d'autres recettes

Gâteau italien à la crème

250 ml (1 tasse) de babeurre	5 œufs
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude	5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
125 ml (1/2 tasse) de beurre	250 ml (1 tasse) de noix de coco en flocons
125 ml (1/2 tasse) de shortening	5 ml (1 c. à thé) de levure chimique
500 ml (2 tasses) de sucre	500 ml (2 tasses) de farine tout usage

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Beurrer et fariner 3 moules ronds de 23 cm (9 po). Réserver. Dans un petit bol, dissoudre le bicarbonate de soude dans le babeurre. Réserver. Avec le fouet plat, battre en crème le beurre, le shortening et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter les œufs un à un. Ajouter le mélange de babeurre, l'extrait de vanille, la noix de coco et la levure chimique. Réduire à vitesse minimale et ajouter petit à petit la farine. Battre juste assez pour mélanger.

Cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes puis démouler et laisser refroidir complètement sur des grilles. Recouvrir de Glaçage au fromage à la crème (voir recette suivante). **Donne 1 gâteau à 3 étages.**

Glaçage au fromage à la crème

2 paquets de 8 oz (250 g) de fromage à la crème, ramolli	15 ml (1 c. à table) d'extrait de vanille
125 ml (1/2 tasse) de beurre, ramolli	900 g (2 lb) de sucre glace

Avec le fouet plat, battre le fromage à la crème, le beurre et l'extrait de vanille à vitesse moyenne jusqu'à consistance légère et crémeuse. À vitesse minimale, ajouter petit à petit le sucre glace et bien mélanger. Augmenter à vitesse maximale et battre jusqu'à ce que le glaçage soit léger et crémeux. Recouvrir le gâteau refroidi de ce glaçage.

Gâteau aux carottes campagnard

750 ml (3 tasses) de farine	125 ml (1/2 tasse) de cassonade
10 ml (2 c. à thé) de levure chimique	10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude	3 œufs
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel	250 ml (1 tasse) d'ananas broyé, non égoutté
10 ml (2 c. à thé) de cannelle moulue	375 ml (1 1/2 tasse) de pacanes ou de noix d'Europe, rôties et hachées
5 ml (1 c. à thé) de muscade moulue	125 ml (1/2 tasse) de noix de coco râpée
2,5 ml (1/2 c. à thé) de clous de girofle moulus	500 ml (2 tasses) de carottes râpées
60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale	250 ml (1 tasse) de raisins secs
375 ml (1 1/2 tasse) de sucre	

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Beurrer et fariner une plaque à pâtisserie de 33 cm x 25 cm x 5 cm (13 po x 9 po x 2 po). Dans un bol moyen, mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle, la muscade et les clous de girofle. Réserver. Avec le fouet plat, mélanger l'huile, le sucre, la cassonade, la vanille et les œufs à vitesse moyenne jusqu'à consistance homogène. Réduire à vitesse minimale, ajouter l'ananas, les noix, la noix de coco, les carottes et les raisins secs et bien mélanger. Ajouter petit à petit les ingrédients secs et battre jusqu'à consistance homogène. Verser la pâte sur la plaque préparée. Cuire au four préchauffé de 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur une grille. Recouvrir de Glaçage au fromage à la crème (voir recette précédente). **Donne 1 gâteau.**

Tartes et autres desserts

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Gâteau au fromage et au chocolat blanc

375 ml (1½ tasse) de miettes de biscuits graham	3 œufs
15 ml (1 c. à table) de sucre	15 ml (1 c. à table) de jus de citron
80 ml (⅓ tasse) de beurre, fondu	5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
4 paquets de 8 oz (250 g) de fromage à la crème	170 g (6 oz) de chocolat blanc, fondu
250 ml (1 tasse) de sucre	

Préchauffer le four à 160°C (325°F). Dans un bol moyen, mélanger les miettes de biscuits graham, le sucre et le beurre. Beurrer un moule à fond amovible de 23 cm (9 po). Mettre les miettes dans le moule et presser avec les doigts pour recouvrir le fond et une hauteur de 1 cm (½ po) autour de la paroi. Réserver. Avec le fouet plat et le batteur réglé à 4, battre le fromage à la crème jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter le sucre et continuer de battre. Ajouter 1 œuf et battre pour mélanger. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Ajouter les 2 autres œufs, un à un, en battant après chaque ajout. Réduire la vitesse à 2 et ajouter le jus de citron et l'extrait de vanille. Continuer de battre à vitesse 2 et verser graduellement le chocolat blanc fondu. Battre juste assez pour mélanger. Verser le mélange dans le moule. Cuire au four préchauffé 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau commence à dorer sur le pourtour et que le centre paraisse encore humide. Laisser refroidir complètement avant de servir. **Pour 16 personnes.**

Tarte mousseuse à la patate douce

2 œufs séparés	1,25 ml (¼ c. à thé) de cannelle
1 boîte de 425 g (15 oz) de patates douces, égouttées OU	2,5 ml (½ c. à thé) de muscade
250 ml (1 tasse) de patates douces en purée	175 ml (¾ tasse) de lait concentré ou de crème fouettée
175 ml (¾ tasse) de cassonade claire, pressée	5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
15 ml (1 c. à table) de farine	1 abaisse de tarte profonde, non cuite, de 23 cm (9 po)
1 ml (¼ c. à thé) de sel	

Préchauffer le four à 190°C (375°F). Avec le fouet multipales métallique et le réglé à 12, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Retirer les blancs d'œufs du bol et réserver. Avec le fouet plat et le batteur réglé à 6, battre dans le même bol (sans le laver) les jaunes d'œufs et les patates douces. Mélanger jusqu'à consistance homogène. Ajouter la cassonade, la farine, le sel, la cannelle et la muscade. Battre juste assez pour mélanger. Réduire la vitesse à 2 et ajouter le lait et l'extrait de vanille. Mélanger. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Ajouter les blancs d'œufs, augmenter la vitesse à 4 et battre pour mélanger. Verser dans l'abaisse de tarte. Cuire au four préchauffé 40 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit prise. **Pour 6 à 8 personnes.**

Tartes et autres desserts

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Tarte sans cuisson au cappuccino

250 ml (1 tasse) de crème à 35 %	1 croûte de miettes de biscuits graham au chocolat ou de miettes de biscuits de 23 cm (9 po)
115 g (4 oz) de fromage à la crème	
45 ml (3 c. à table) de café instantané	25 g (1 oz) de chocolat mi-sucré à cuire, râpé
250 ml (1 tasse) de lait	
1 boîte de 100 g (3,5 oz) de crème-dessert (pudding) instantanée à la vanille	

Avec le fouet multipales métallique et le batteur réglé à 12, battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Retirer la crème du bol et réserver. Avec le même fouet et le batteur réglé à 6, battre dans le même bol (sans le laver) le fromage à la crème, le café instantané et 30 ml (2 c. à table) de lait jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la crème-dessert instantanée et le reste du lait et battre à vitesse 6 environ 1 minute. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Ajouter la crème fouettée, baisser la vitesse à 4 et battre pour mélanger. Verser le mélange dans la croûte de biscuits et recouvrir de chocolat râpé. Réfrigérer au moins 4 heures avant de servir. **Pour 6 à 8 personnes.**

Tiramisu

375 ml (1½ tasse) de crème à 35 %, filtrée	285 g (10 oz) de gâteau quatre-quarts du commerce (dans la section des produits de boulangerie ou des produits surgelés)
250 ml (1 tasse) de sucre	
2 œufs	80 ml (⅓ tasse) de liqueur de café*
1 paquet de 225 g de fromage à la crème, à la température ambiante	80 ml (⅓ tasse) de café filtre, à la température ambiante
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille	175 g (6 oz) de chocolat mi-sucré à cuire, haché finement

*Vous pouvez remplacer la liqueur de café et le café filtre par 160 ml (⅔ tasse) de café filtre et 30 ml (2 c. à table) de sucre.

Le tiramisù sera encore meilleur s'il est préparé la veille.

Dans une casserole moyenne, mélanger 125 ml (½ tasse) de crème à 35 %, 125 ml (½ tasse) de sucre et les œufs. Cuire à feu moyen-vif en fouettant sans arrêt environ 6 minutes, jusqu'à ce que la crème épaississe. Verser dans un petit bol et mettre au congélateur. Avec le fouet multipales métallique et le batteur réglé à 12, battre 250 ml (1 tasse) de crème à 35 % jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Réserver. Avec le même fouet et le batteur réglé à 6, battre dans le même bol (sans le laver) le fromage à la crème et 125 ml (½ tasse) de sucre jusqu'à consistance uniforme. Ajouter la crème refroidie au congélateur et battre à vitesse 6 jusqu'à consistance crémeuse. Interrompre le fonctionnement et racler la paroi et le fond du bol. Ajouter la vanille et la crème fouettée et mélanger à vitesse 4 jusqu'à consistance homogène et crémeuse. Couper le quatre-quarts en tranches de 1 cm (½ po). Mélanger ensemble la liqueur de café et le café. Réserver 30 ml (2 c. à table) de chocolat haché. Dans un bol profond, disposer une couche de gâteau et asperger du mélange de liqueur de café. Saupoudrer de chocolat haché. Verser à la cuiller la moitié du mélange de crème. Répéter l'opération avec le gâteau, la liqueur de café, le chocolat et la crème. Saupoudrer le chocolat réservé. Couvrir et réfrigérer. **Pour 8 à 10 personnes.**

Tartes et autres desserts

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Biscuits au sucre imbattables

625 ml (2½ tasses) de farine tout usage	175 ml (¾ tasse) de beurre, ramolli
5 ml (1 c. à thé) de levure chimique	175 ml (¾ tasse) de sucre
2,5 ml (½ c. à thé) de bicarbonate de soude	1 œuf
1,25 ml (¼ c. à thé) de sel	5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
1,25 ml (¼ c. à thé) de muscade	60 ml (¼ tasse) de lait

Préchauffer le four à 190°C (375°F).

Mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la muscade et réserver. Avec le fouet plat, battre le beurre à vitesse maximale jusqu'à ce qu'il devienne léger et mousseux. Réduire à vitesse minimale, ajouter le sucre, l'œuf et la vanille et bien mélanger. Ajouter petit à petit les ingrédients secs et le lait et continuer de battre pour bien mélanger. Façonner la pâte en boules de 3,5 cm (1½ po) de diamètre et les disposer sur des plaques à pâtisserie non beurrées. Écraser légèrement les boules de pâte avec le fond d'un verre.

Cuire au four préchauffé 6 ou 7 minutes, jusqu'à ce que le pourtour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir sur des grilles. **Donne 4 douzaines de biscuits.**

Crème-dessert express à la banane

1 paquet de (8 oz) 225 g de fromage à la crème, ramolli	5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
1 boîte de 400 g (14 oz) de lait évaporé sucré	1 contenant de 225 g de garniture fouettée surgelée, dégelée
1 boîte de 95 g (3,5 oz) de crème-dessert (pudding) instantanée à la vanille	½ paquet de 350 g (12 oz) de gaufrettes à la vanille
500 ml (2 tasses) de lait froid	3 bananes moyennes mûres, tranchées

Avec le fouet multipales métallique, battre le fromage à la crème à vitesse maximale jusqu'à consistance légère et mousseuse. Réduire à vitesse minimale. Ajouter le lait évaporé, la crème-dessert instantanée, le lait et l'extrait de vanille. Mélanger jusqu'à consistance crémeuse. Interrompre le fonctionnement et ajouter la moitié de la garniture fouettée, en pliant.

Recouvrir le fond d'un plat de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13 po x 9 po x 2 po) de gaufrettes à la vanille. Recouvrir de tranches de bananes. Recouvrir du mélange de crème-dessert. Recouvrir du reste de garniture fouettée et réfrigérer. **Pour 8 personnes.**

Tartes et autres desserts

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Tarte au citron légère et acidulée

2 œufs séparés	125 ml (½ tasse) de jus de citron
45 ml (3 c. à soupe) de beurre	le zeste râpé de 1 citron (partie jaune seulement)
250 ml (1 tasse) de sucre	
45 ml (3 c. à soupe) de farine	1 abaisse de tarte non cuite de 23 cm (9 po)
125 ml (½ tasse) de lait	

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Avec le fouet multipales métallique et le batteur réglé à 12, battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Retirer les blancs d'œufs du bol et les réserver. Avec le fouet plat, et le batteur réglé à 4, battre dans le même bol (sans le laver) le beurre, le sucre et la farine. Ajouter les jaunes d'œufs et battre jusqu'à consistance homogène. Ajouter le lait, le jus et le zeste de citron. Mélanger jusqu'à consistance homogène. Réduire la vitesse à 2 et ajouter les blancs d'œufs. Battre pour incorporer les blancs d'œufs. Verser dans l'abaisse de tarte et cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et la garniture prise. Laisser refroidir complètement avant de servir. **Pour 6 à 8 personnes.**

Biscuits magiques

250 ml (1 tasse) de beurre	2,5 ml (½ c. à thé) de levure chimique
250 ml (1 tasse) de sucre	2,5 ml (½ c. à thé) de sel
250 ml (1 tasse) de cassonade claire	500 ml (2 tasses) de farine d'avoine
15 ml (1 c. à table) d'extrait de vanille	350 g (12 oz) de grains de chocolat
2 œufs	375 ml (1½ tasse) de noix de coco
500 ml (2 tasses) de farine	
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude	

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Avec le fouet plat, battre à vitesse moyenne le beurre, le sucre et la cassonade jusqu'à consistance homogène. Ajouter la vanille et les œufs et mélanger. Réduire la vitesse et ajouter petit à petit la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel et mélanger jusqu'à consistance homogène. Régler à vitesse minimale et ajouter la farine d'avoine, les grains de chocolat et la noix de coco. Mélanger jusqu'à consistance homogène. Déposer par cuillerées complètes sur une plaque à pâtisserie non graissée. Cuire au four préchauffé de 12 à 14 minutes sur la grille du centre. **Donne 3 douzaines de biscuits.**

Tartes et autres desserts

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Biscuits brownies

160 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) de shortening	80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) de cacao à cuire non sucré
375 ml ($1\frac{1}{2}$ tasse) de cassonade, tassée	1,25 ml ($\frac{1}{4}$ c. à thé) de bicarbonate de soude
15 ml (1 c. à table) d'eau	2,5 ml ($\frac{1}{2}$ c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille	350 g (12 oz) de grains de chocolat mi-sucrés
2 œufs	
375 ml ($1\frac{1}{2}$ tasse) de farine	

Préchauffer le four à 190°C (375°F). Avec le fouet plat, battre le shortening et la cassonade à vitesse moyenne jusqu'à consistance homogène. Ajouter l'eau, l'extrait de vanille et les œufs et mélanger. Ajouter la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel et battre à vitesse moyenne jusqu'à consistance homogène. Ajouter les grains de chocolat et battre à vitesse minimale. Déposer par cuillerées sur des plaques à pâtisserie non graissées. Cuire au four préchauffé de 7 à 9 minutes. Éviter de trop cuire. **Donne 36 biscuits.**

Biscuits tendres au beurre d'arachides

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de shortening végétal	3,75 ml ($\frac{3}{4}$ c. à thé) de sel
125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de beurre d'arachides	375 ml ($1\frac{1}{2}$ tasse) de farine
310 ml ($1\frac{1}{4}$ tasse) de cassonade claire	5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
1 œuf	
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille	

Préchauffer le four à 140°C (275°F). Avec le fouet plat, battre le shortening, le beurre d'arachides, la cassonade, l'œuf et l'extrait de vanille à vitesse moyenne jusqu'à consistance homogène. Réduire à vitesse minimale et ajouter petit à petit les ingrédients secs jusqu'à consistance homogène. La pâte sera grumeleuse. Façonner en boule 45 ml (3 c. à table) de pâte et répéter avec le reste de pâte. Déposer sur une plaque à pâtisserie non graissée. Presser jusqu'à une épaisseur de 1 cm ($\frac{1}{2}$ po). Cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes. Éviter de trop cuire. **Donne 16 biscuits.**

Nos petits déjeuners préférés

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Gâteau danois à la crème sure

Garniture

375 ml (1½ tasse) de farine tout usage
175 ml (¾ tasse) de beurre non salé, ramolli
80 ml (⅓ tasse) de cassonade claire, tassée
80 ml (⅓ tasse) de sucre
6,25 ml (¼ c. à thé) de cannelle moulue
250 ml (1 tasse) de pacanes, hachées

Streusel

80 ml (⅓ tasse) de farine tout usage
125 ml (½ tasse) de cassonade claire tamisée, tassée
3 ml (¾ c. à thé) de cannelle moulue
45 ml (3 c. à table) de beurre froid

Gâteau

180 ml (2/3 tasse) de beurre non salé, ramolli
310 ml (1¼ tasse) de sucre granulé
15 ml (1 c. à table) de levure chimique
3,75 ml (¾ c. à thé) de bicarbonate de soude
3,75 ml (¾ c. à thé) de sel
4 gros œufs
15 ml (1 c. à table) d'extrait de vanille
375 ml (1½ tasse) de crème sure
560 ml (2¼ tasses) de farine tout usage

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

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

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

Avec le fouet plat, battre le beurre en crème à vitesse moyenne. Ajouter le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Battre 3 minutes à vitesse moyenne. Réduire à vitesse minimale, ajouter les œufs, un à la fois, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter la vanille et la crème sure en mélangeant. Ajouter petit à petit la farine. Continuer de mélanger jusqu'à consistance homogène.

Verser environ 500 ml (2 tasses) de cette pâte dans le moule à gâteau préparé. Saupoudrer uniformément de la moitié du mélange de streusel. Recouvrir du reste de pâte à gâteau et saupoudrer du reste de streusel.

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

Donne 1 gâteau.

Nos petits déjeuners préférés

Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Beurre à la cannelle

250 ml (1 tasse) de beurre non salé, ramolli
30 ml (2 c. à table) de sucre glace
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
1 pincée de muscade moulue

Avec le fouet multipales métallique, battre le beurre à vitesse maximale jusqu'à ce qu'il soit pâle et mousseux. Réduire à vitesse minimale, ajouter le sucre glace, la cannelle et la muscade et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Couvrir et conserver au réfrigérateur. Tartiner sur des crêpes, des rôties ou des petits pains mollets. **Pour 8 personnes.**

Beurre au miel

250 ml (1 tasse) de beurre non salé, ramolli
125 ml (½ tasse) de miel

Avec le fouet multipales métallique, battre le beurre à vitesse maximale jusqu'à ce qu'il soit pâle et mousseux. Réduire à vitesse minimale, ajouter le miel et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Couvrir et conserver au réfrigérateur. Tartiner sur des crêpes, des rôties ou des petits pains mollets. **Pour 8 personnes.**

Friandises Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Truffes en chocolat sans cuisson

1 paquet de 8 oz (225 g) de fromage à la crème, à la température ambiante	150 ml (⅔ tasse) de cacao à cuire non sucré
60 ml (¼ tasse) de beurre, à la température ambiante	875 ml (3½ tasses) de sucre glace
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille	125 ml (½ tasse) de pacanes ou de noix de Grenoble finement hachées
3 ml (⅔ c. à thé) de sel	

Avec le fouet plat et le batteur réglé à 6, battre le fromage à la crème et le beurre jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter l'extrait de vanille, le sel et le cacao, réduire la vitesse à 4 et mélanger. Ajouter le sucre glace, 250 ml (1 tasse) à la fois et battre jusqu'à consistance homogène. Façonner en boulettes de 2,5 cm (1 po) et mettre 1 heure au congélateur. Retirer du congélateur, enrober de noix et réfrigérer. **Donne 3 douzaines de truffes.**

Friandises Consultez notre site Web pour d'autres recettes

Bouchées de meringue

2 blancs d'œufs
 3 ml ($\frac{2}{3}$ c. à thé) de crème de tartre
 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de sucre
 30 ml (2 c. à table) de cacao à cuire non sucré

Préchauffer le four à 140°C (275°F). Avec le fouet multipales métallique et le batteur réglé à 12, battre les blancs d'œufs et la crème de tartre jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Réduire la vitesse à 10 et ajouter petit à petit le sucre. Battre jusqu'à la formation de pics fermes. Retirer le bol du socle et ajouter le cacao, en pliant. Mettre le mélange dans une poche à pâtisserie ou encore le déposer à la cuiller dans un sac de plastique et découper un coin aux ciseaux. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. En pressant la poche ou le sac, façonner des petits amas de meringue d'un peu moins de 15 ml (1 c. à table). Mettre au four préchauffé 15 minutes. Éteindre le four et laisser les meringues y reposer 1 heure. Retirer du four et laisser refroidir. **Donne 6 douzaines de bouchées de meringue.**

Pains variés

Consultez notre site Web
pour d'autres recettes.

Pain cuit à la plaque

125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) d'eau tiède, entre 38°C et 43°C (100°F et 110°F)	60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de beurre, à la température ambiante
2 sachets de 8 g de levure sèche active	5 ml (1 c. à thé) de sel
150 ml ($\frac{2}{3}$ tasse) de lait tiède	1 œuf
60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de sucre	875 ml à 1 L (3 $\frac{1}{2}$ à 4 tasses) de farine
	15 ml (1 c. à table) de beurre, fondu

Verser l'eau dans le bol à mélanger. Ajouter la levure et laisser dissoudre 5 minutes. Ajouter le lait, le sucre, le beurre, le sel et l'œuf. Avec le crochet pétrisseur et le batteur réglé à 2, mélanger les ingrédients puis ajouter 750 ml (3 tasses) de farine. Ajouter de la farine au besoin jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et collante. Pétrir 3 minutes à vitesse 4. Couvrir et laisser lever la pâte 30 minutes dans un endroit chaud.

Préchauffer le four à 200°C (400°F). Écraser la pâte et la déposer sur une plaque de cuisson beurrée de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13 po x 9 po x 2 po). Repousser la pâte vers les coins de la plaque. Laisser lever 30 minutes dans un endroit chaud. Cuire au four préchauffé de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le pain soit bien doré. Retirer du four et badigeonner le dessus du pain de beurre fondu. **Pour 20 personnes.**

Pains variés

Consultez notre site Web
pour d'autres recettes.

Petits pains mollets

250 ml (1 tasse) d'eau tiède, entre 38 °C et 43 °C (100 °F et 110 °F)
1 sachet de 8 g de levure sèche active
60 ml (¼ tasse) de beurre, fondu et refroidi
45 ml (3 c. à table) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de sel
1 œuf
750 ml à 875 ml (3 à 3½ tasses) de farine

Verser l'eau dans le bol à mélanger. Ajouter la levure et laisser dissoudre 5 minutes. Ajouter le beurre, le sucre, le sel et l'œuf. Avec le crochet pétrisseur et le batteur réglé à 2, mélanger les ingrédients environ 30 secondes. Ajouter 750 ml (3 tasses) de farine et mélanger environ 2 minutes à vitesse 4. Ajouter de la farine au besoin jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser lever la pâte environ 1 heure dans un endroit chaud. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Écraser la pâte et la déposer sur un plan de travail légèrement fariné. Diviser la pâte en 4 puis façonner 4 boules de la taille d'une balle de golf dans chaque quart. Mettre les 16 boules de pâte sur une plaque de cuisson beurrée de 33 cm x 23 cm x 5 cm (13 po x 9 po x 2 po). Laisser lever environ 30 minutes dans un endroit chaud. Cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes. **Donne 16 petits pains.**

Petits pains mollets au babeurre

1 sachet de 8 g de levure sèche active
60 ml (¼ tasse) d'eau tiède, entre 38 °C et 43 °C (100 °F et 110 °F)
1 L (4 tasses) de farine
45 ml (3 c. à table) de sucre
10 ml (2 c. à thé) de levure chimique
5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
5 ml (1 c. à thé) de sel
150 ml (⅔ tasse) de shortening végétal
310 ml (1¼ tasse) de babeurre

Préchauffer le four à 200°C (400°F). Dissoudre la levure dans l'eau et réserver. Dans le bol à mélanger, mettre la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Avec le crochet pétrisseur et le batteur réglé à 2, mélanger les ingrédients secs. Ajouter le shortening et augmenter la vitesse à 4. Mélanger environ 1 minute. Ajouter la levure délayée et continuer de mélanger. Ajouter petit à petit le babeurre. Mélanger 1 minute. Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la saupoudrer de farine. Abaisser doucement la pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne 1 cm (½ po) d'épaisseur. Découper à l'aide d'un emporte-pièce rond. Déposer les ronds de pâte sur une plaque de cuisson de manière que les bords se touchent. Cuire au four préchauffé de 15 à 20 minutes. **Donne 16 à 20 petits pains.**

Estimado Propietario de la Batidora de Pedestal:

Felicitaciones por la compra que ha realizado. La Colección Hamilton Beach® Eclectrics™ brinda un toque moderno a aquellos confiables electrodomésticos totalmente hechos en metal que nos traen recuerdos del pasado.

Tener un Hamilton Beach® es como poseer una pieza histórica. En 1904, Louis Hamilton y Chester Beach se asociaron para llevar a los hogares estadounidenses electrodomésticos con motor, tales como aspiradoras, máquinas de coser y batidoras. Para rendir homenaje a su legado de cien años, hemos combinado la fabricación de metal “construida para durar” del pasado con el estilo de hoy a fin de llevar a su cocina calidad y estilo duraderos.

Mientras utiliza su electrodoméstico totalmente fabricado en metal, piense sobre la historia que lo precede. Disfrute de la confianza que genera un producto concebido durante años de experiencia y que posee una garantía de 3 años. Pero principalmente, ¡llene su hogar de los deliciosos aromas de recetas hechas en casa que su electrodoméstico le ayudará a crear!

Espero que disfrute del electrodoméstico Hamilton Beach® Eclectrics™ durante muchos años venideros.

Atentamente,



*Michael J. Morecroft
Presidente y CEO
Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.*

Tabla de contenidos

Información sobre la garantía	58	Cómo ensamblar la batidora	65
Salvaguardias importantes	60	Consejos para la batidora de pedestal	66
Información sobre la asistencia y el servicio	61	Limpieza de su batidora	68
Piezas y características	62	Diagnóstico de problemas	68
Cómo ensamblar y usar	63		

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:
<p>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</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 3 AÑOS.</p>			
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> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. <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

- 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:
 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 3. 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 ___

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA)

Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio
Col. El Infiernillo C.P. 54878
Cuahtitlán, 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

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

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499
Zacahuitzco 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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Si el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio u otra persona similarmente calificada para evitar un peligro.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de la batidora en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando, antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de la limpieza.
7. Evite todo contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello y la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las aspas durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o averías de la batidora.
8. Saque las aspas de la batidora antes de lavarlas.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
10. No opere ningún aparato eléctrico si el cable o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
11. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. para usar con este modelo puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
12. No la use al aire libre.
13. No la coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente ni dentro de un horno caliente.
14. Verifique que el control esté en la posición apagada antes de conectar el cable al tomacorriente de pared. Para desconectar, coloque el control en O/OFF (Apagado) y luego saque el enchufe del tomacorriente de pared.
15. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información para la seguridad del consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato podría estar equipado con un cable de 3 terminales conectado a tierra (enchufe de 3 terminales). Este tipo de enchufe encajará solamente en un tomacorriente hecho para un enchufe de 3 terminales. Esta es una propiedad de seguridad destinada a reducir el riesgo de choque eléctrico. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, comuníquese con un electricista competente para cambiar el tomacorriente obsoleto. No trate de hacer caso omiso del propósito de seguridad de la clavija de tierra modificando el enchufe de alguna manera.

El largo del cable usado con este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable eléctrico de extensión aprobado. La clasificación nominal eléctrica del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la batidora. Debe tenerse cuidado para

arreglar el cable de extensión de manera que no cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, donde pueda ser jalado por los niños o donde alguien pudiese tropezarse con él accidentalmente.

Un cable de extensión deberá conectarse primero al aparato, antes de ser enchufado en el tomacorriente.

Para evitar una sobrecarga en el circuito eléctrico, no use ningún otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito que la batidora.

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 el tazón, el protector de vertido de dos piezas y todos los accesorios para batir en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos.

Información acerca de la asistencia y el servicio

Antes de llamar para solicitar asistencia

Sírvase leer antes de llamar:

- Es posible que la batidora se caliente durante el uso. Bajo períodos de un uso intenso y tiempos de batido largos, la base de la unidad puede sentirse tibia al tacto. Esto es normal.
- Es posible que la batidora emita olor, especialmente siendo nueva. Esto es común con los motores eléctricos.
- Si el aspa plano golpea el tazón, detenga la batidora. Vea la página 66 para obtener más información.

Si su batidora no funciona bien o no funciona, sírvase verificar lo siguiente:

- ¿Está enchufada la batidora?
- ¿Está el fusible en el circuito a la batidora en el orden correcto? Si tiene una caja de cortacircuitos, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Apague la batidora por 10 a 15 segundos y luego enciéndala nuevamente.
- Si el problema no se debe a ninguno de los puntos mencionados arriba, vea la información acerca del Servicio al cliente.
- NO devuelva la batidora al comerciante, ya que éste no otorga servicio.

Información acerca del servicio al cliente

Si usted tiene alguna pregunta acerca de su batidora, llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente. Antes de llamar, anote por favor los números de modelo, tipo y serie y llene esa información debajo. Estos números se pueden encontrar en la parte inferior de su batidora. Esta información nos ayudará a contestar a su pregunta con mucha más rapidez.

MODELO: _____ TIPO: _____ SERIE: _____

NÚMERO DE SERVICIO AL CLIENTE

En México: 01-800-71-16-100

hamiltonbeach.com.mx

¡GUARDE ESTE NÚMERO PARA REFERENCIA FUTURA!

Piezas y características

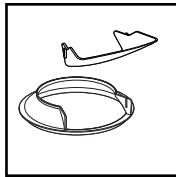
1. Cabeza de la batidora
2. Placa con logotipo
3. Eje de acoplamiento
4. Tazón

5. Accesorios

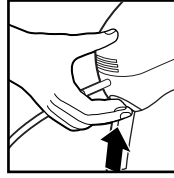
Los accesorios de la batidora incluyen un aspa plana, un aspa de alambre y un gancho para masa.

6. Traba del tazón

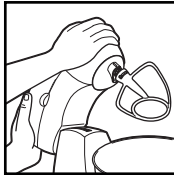
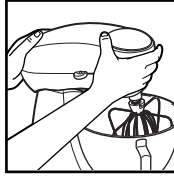
7. Protector de vertido (vea la página 64 para obtener más información).



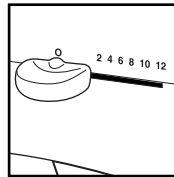
8. Botón para desprender la batidora



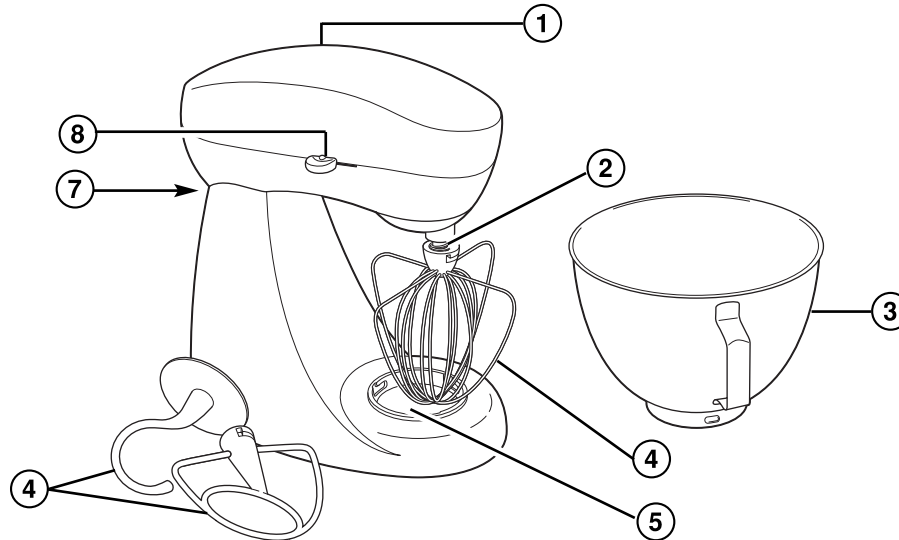
Este botón traba la cabeza de la batidora para asegurarse un batido profundo. Cuando se levanta la cabeza de la batidora, se traba en la posición hacia arriba. Sostenga la cabeza de la batidora cuando la baje dentro del tazón. Presione el botón hacia arriba para desprender la cabeza de la batidora.



9. Control de ajuste

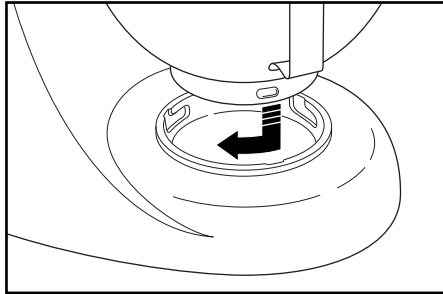


Seleccione un ajuste de 2 a 12. El ajuste de la batidora se incrementa con los números.



Cómo ensamblar la batidora

Cómo sujetar el tazón



1. Asegúrese de que el control de ajuste esté fijo en **O** y que la batidora esté desenchufada.
2. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.

3. Coloque el tazón en la traba del tazón y gírelo hacia la derecha hasta que encaje en su lugar.
4. Presione hacia arriba el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia abajo.
5. Enchufe la batidora en un tomacorriente.

Para quitar:

1. Asegúrese de que el control de ajuste esté fijo en **O** y de que la batidora esté desenchufada.
2. Presione el botón para desprender la batidora e incline hacia arriba la cabeza de la batidora.
3. Gire el tazón hacia la izquierda para destrabarlo.

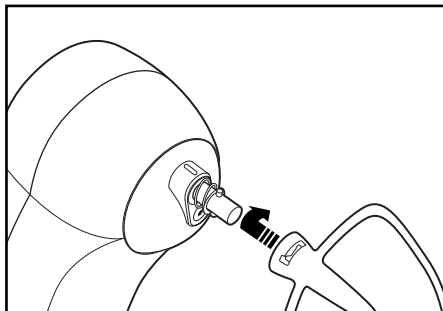
Para sujetar el aspa, el aspa de alambre o el gancho para masa

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de lesiones

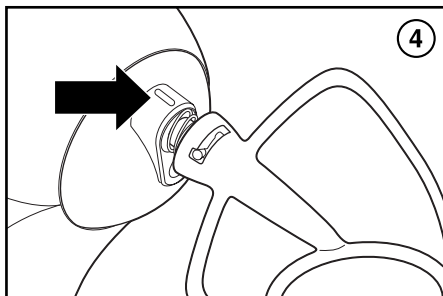
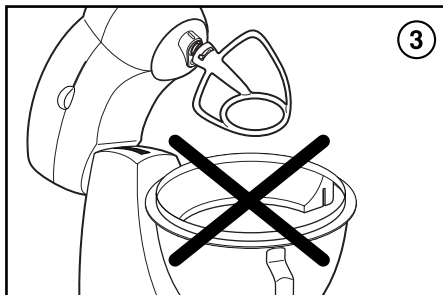
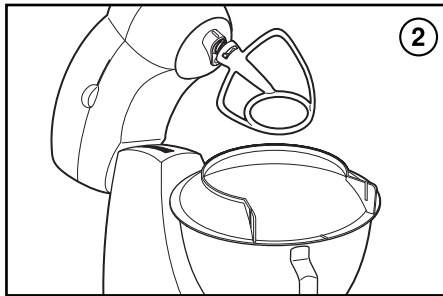
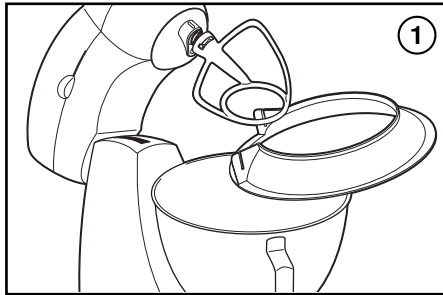
Desenchufe la batidora antes de insertar o quitar las aspas.

Desenchufe la batidora antes de la limpieza. El no seguir estas instrucciones puede resultar en fractura de huesos o cortaduras.

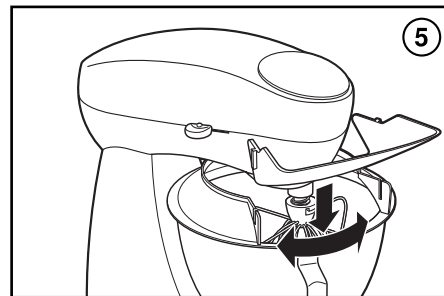


1. Asegúrese de que el control de ajuste esté fijo en **O** y de que la batidora esté desenchufada.
2. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.
3. Inserte el accesorio en el eje del aspa y presione hacia arriba tan lejos como le sea posible.
4. Gire el accesorio hacia la derecha, enganchando el aspa sobre el enganche del eje.
5. Presione hacia arriba el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia abajo.
6. Enchufe la batidora en el tomacorriente.

Cómo sujetar el protector de vertido



1. Asegúrese de que el control de ajuste esté fijo en **O** y que la batidora esté desenchufada.
2. Presione hacia arriba el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.
3. Sujete el tazón y el accesorio de batidora deseado. Vea la página 63 para obtener más información.
4. Deslice la sección angosta del protector de vertido debajo del accesorio de la batidora. **Vea la ilustración 1.**
5. Coloque el protector de vertido en el tazón. **Vea las ilustraciones 2 y 3.**
6. Alinee la sección angosta del collar sobre el protector de vertido con la muesca que está sobre el eje del aspa. **Vea la ilustración 4.**
7. Presione hacia arriba el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia abajo.
8. Gire la abertura del protector de vertido hacia la posición deseada.
9. Inserte las lengüetas del protector de vertido en las ranuras que están sobre el collar. **Vea la ilustración 5.**
10. Para quitar el protector de vertido, invierta el orden de las instrucciones.

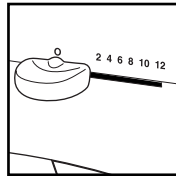


Cómo usar su batidora

1. Antes de usarla por primera vez, lave el tazón, el protector de ver-tido de dos piezas y los accesorios en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque.
2. Asegúrese de que el control de ajuste esté fijo en O y de que la batidora esté desenchufada.
3. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba. Inserte un accesorio.
4. Trabe el tazón en la base usando la característica "Traba del tazón".
5. Presione hacia arriba el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia abajo.
6. Enchufe la batidora en el tomacorriente y seleccione el ajuste deseado. Prepare la receta según las instrucciones.
7. Cuando haya terminado, gire el control de ajuste a O. Desenchufe del tomacorriente.
8. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.
9. Quite el accesorio.

Cómo fijar el control de velocidad

Enchufe la batidora en un tomacorriente debidamente conectado a tierra. El control de velocidad debe fijarse siempre en la velocidad más baja para comenzar y luego moverlo gradualmente hacia la velocidad más alta deseada para evitar que los ingredientes se salpiquen fuera del tazón. Vea el cuadro debajo para los ajustes de control de velocidad sugeridos.



Control electrónico con sensor de velocidad

La batidora tiene un control electrónico con sensor de velocidad que ha sido diseñado para mantener la misma velocidad bajo condiciones diferentes de la masa (tales como cuando se añade harina a una masa). Es posible que escuche ligeras variaciones a medida que la batidora se ajusta electrónicamente a la velocidad en la que se fija.

Cómo usar los accesorios de la batidora de pedestal

La siguiente guía para batir es una sugerencia para seleccionar los ajustes de batido. Comience en el ajuste 2 y aumente hacia el ajuste deseado, según la consistencia que indique la receta.

ALIMENTO	ACCESORIO	AJUSTE
Pasteles (mezclas comerciales y caseras)	Aspa plana	4-6
Masa para galletas	Aspa plana	4-6
Puré de papas	Aspa plana	6-8
Glaseado	Aspa plana	6-8
Claras de huevo (para merengues, etc.)	Aspa de alambre	10-12
Crema batida	Aspa de alambre	12
Budín instantáneo	Aspa de alambre	2
Pan	Gancho para masa	2-4

Consejos para la batidora de pedestal

Consejos generales para batir

Coloque primero los **ingredientes líquidos** en el tazón y luego agregue los ingredientes secos.

Siempre **permanezca cerca de la batidora** durante el uso.

Para comenzar a batir, use el ajuste bajo hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Esto reducirá las salpicaduras.

Al agregar ingredientes Siempre agregue los ingredientes tan cerca de los lados del tazón como le sea posible, no lo haga directamente dentro de la batidora en movimiento. El protector de vertido puede usarse para ayudar a agregar los ingredientes.

Mezclas para pastel

Cuando prepare paquetes con mezclas para pastel, use la velocidad 2 para una velocidad baja, velocidad 4 para una velocidad media y velocidad 6 para una velocidad alta. Para obtener óptimos resultados, bata por el tiempo indicado en las instrucciones del paquete.

Mezclas líquidas

Las mezclas que contienen grandes cantidades de ingredientes líquidos deben batirse a velocidades bajas para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad solamente después de que la mezcla se haya espesado.

Masas poco espesas

Cuando bata masas poco espesas use velocidades medias y detenga con frecuencia la batidora para raspar las paredes del tazón con una espátula.



Consejos para el aspa plana

- Use el aspa plana para mezclar:
PASTELES
MASA DE GALLETAS
CARAMELO
PAPAS

- La masa de galletas es una de las masas más espesas para mezclar. Haga esta tarea más fácil siguiendo estos consejos:
 - ✓ Tenga la mantequilla o la margarina a temperatura ambiente.
 - ✓ Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
 - ✓ Agregue harina una taza por vez.
 - ✓ Si la batidora parece hacer mucha fuerza, aumente la velocidad del ajuste.



Consejos para el gancho para masa

- La cabeza de la batidora se traba hacia abajo para un batido a fondo.
- Cuando mezcle masas poco espesas, use velocidades medias y pare frecuentemente la batidora para raspar las paredes del tazón con una espátula. Coloque primero los ingredientes líquidos en el tazón y luego agregue los ingredientes secos.
- Siempre permanezca cerca de la batidora durante el uso.
- Si una cuchara queda accidentalmente atrapada en un accesorio o si el motor se atasca, deslice el control a 0 y luego desenchufe. Saque el objeto o reduzca la cantidad de la mezcla en el tazón. Deje que el motor se enfríe por 5 minutos antes de continuar.



Consejos para el aspa de alambre

- El aspa de alambre está diseñada para batir líquidos como claras de huevos y crema. No use el aspa de alambre para batir mezclas espesas como masa, caramelo o puré de papas.
- Su batidora está diseñada para batir un mínimo de 2 claras de huevo grandes o 1 taza de crema. El funcionamiento de la batidora mejora cuando la punta del aspa se sumerge en el líquido. Si se necesitan cantidades menores, se recomienda una batidora de mano.

Claras de huevo

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

CANTIDAD	VELOCIDAD
de 2 a 4 claras de huevo	hasta 10
6 o más claras de huevo	hasta 8

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

Espumoso

Burbujas de aire grandes y desiguales.

Comienza a tomar forma

Las burbujas de aire son finas y compactas; el producto está blanco.

Pico suave

Las puntas de los picos se caen cuando se saca el aspa.

Casi firme

Se forman picos marcados cuando se saca el aspa, pero las claras todavía están blandas.

Firme pero no seco

Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el aspa. Las claras tienen color uniforme y brillan.

Firme y seco

Se forman picos marcados y firmes cuando se saca el aspa. Las claras tienen pintitas y apariencia opaca.

Crema batida

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

CANTIDAD	VELOCIDAD
1 taza	hasta 10
1 pinta	hasta 8

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

Comienza a espesar

La crema es espesa y similar al flan.

Mantiene la forma

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

Firme

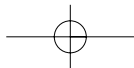
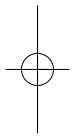
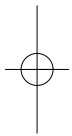
La crema permanece con picos firmes y marcados cuando se saca el aspa. Use como baño para crema en pasteles o postres, o como relleno para bollos de crema.

La limpieza de su batidora

1. Gire el control de ajuste a **O**.
Desenchufe el cable del tomacorriente.
2. Presione el botón para desprender la batidora e incline la cabeza de la batidora hacia arriba.
3. Para quitar un accesorio, presiónelo hacia arriba tanto como le sea posible, y luego gírelo hacia la izquierda. Jale el accesorio del eje.
4. El tazón, el protector de vertido y los accesorios de la batidora pueden lavarse en agua caliente y jabonosa, o en una lavavajillas.
5. Limpie la cabeza y la base de la batidora con un paño húmedo.

Diagnóstico de problemas

PROBLEMA	Cosas que se deben VERIFICAR
El alimento no está mezclado.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los ingredientes líquidos en el tazón antes de agregar los ingredientes secos. • Detenga la batidora y raspe las paredes del tazón. • Aumente la velocidad del ajuste de control.
El alimento se salpica durante el batido.	<ul style="list-style-type: none"> • Use el protector de vertido para reducir las salpicaduras durante el mezclado.
La batidora "camina" sobre el mostrador durante el mezclado.	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la velocidad del ajuste del control. • Reduzca la cantidad de los ingredientes en el tazón. • Asegúrese de que esté limpio el mostrador. Esto permite que los pies de la batidora se agarren al mostrador, disminuyendo el movimiento de ésta.



Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
63220	SM04	120 V~	60 Hz	400 W
63221	SM04	120 V~	60 Hz	400 W
63222	SM04	120 V~	60 Hz	400 W
63224	SM04	120 V~	60 Hz	400 W
63225	SM04	120 V~	60 Hz	400 W
63226	SM04	120 V~	60 Hz	400 W
63227	SM04	120 V~	60 Hz	400 W
63228	SM04	120 V~	60 Hz	400 W
63229	SM04	120 V~	60 Hz	400 W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".

HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

840142500

hamiltonbeach.com
hamiltonbeach.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

10/05