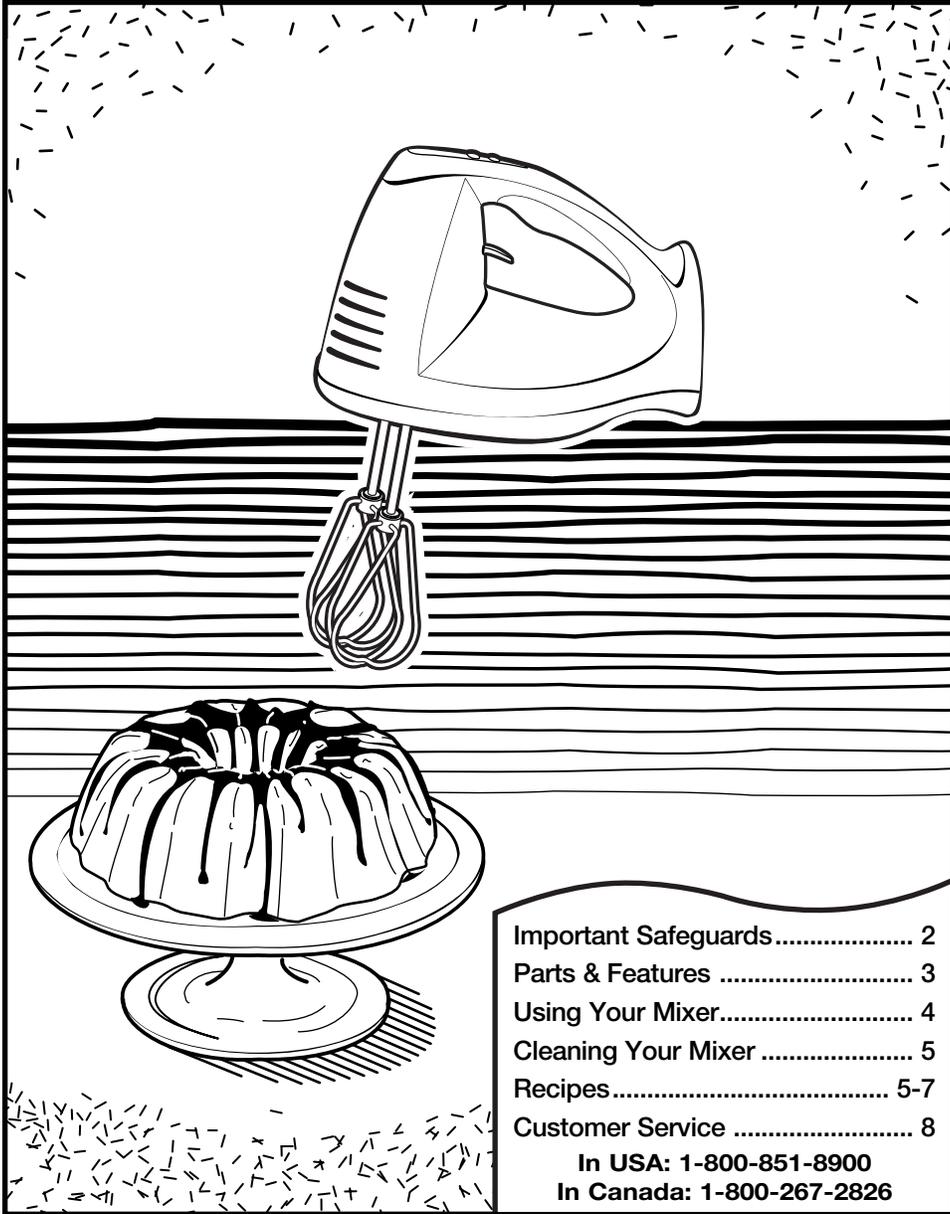


# Hamilton Beach®

## *Hand Mixer*



Important Safeguards.....	2
Parts & Features .....	3
Using Your Mixer.....	4
Cleaning Your Mixer .....	5
Recipes.....	5-7
Customer Service .....	8

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

840087100

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

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

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

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

## Parts and Features

### NOTES:

- Before first use, wash beaters or other attachments in warm, sudsy water. Then rinse and dry. Beaters and attachments are also dishwasher safe.
- To ensure safety, unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

**1. Timer** – will begin to count up when the mixer is turned on. It will count up in seconds to 9:59 (9 minutes and 59 seconds). When the mixer is turned off, the timer will return to zero.

**2. Speed Indicator** – will display the selected speed from 1 to 10.

**3. Increase Speed** – press to reach desired speed for mixing.

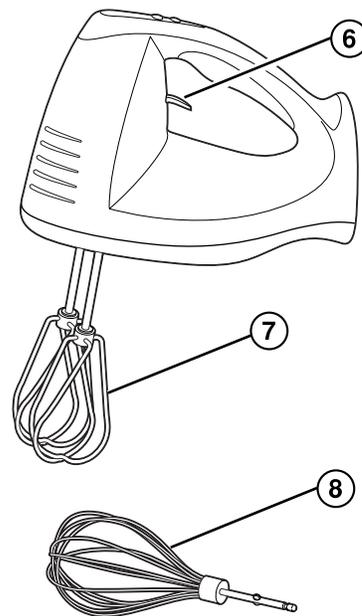
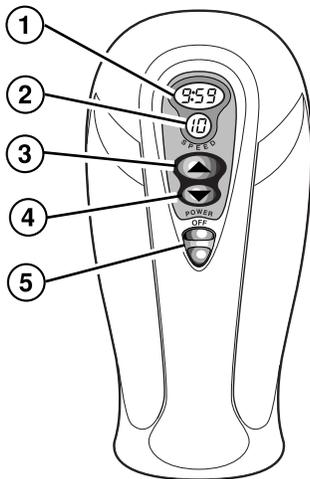
**4. Decrease Speed** – press to reach desired speed for mixing.

**5. ON/OFF Power Switch**

**6. Eject Trigger**

**7. Beaters**

**8. Whisk**



## Mixing Tips

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

- Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.

- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

## To Insert Attachments

1. Make sure mixer is unplugged and Power Switch is set to OFF.
2. Insert a beater or attachment into an opening on the bottom of the mixer.

Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.

**NOTE:** The whisk may be inserted into either opening.

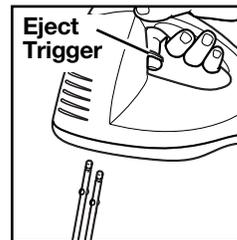
## Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and Power Switch is set to OFF.
2. Insert beaters or whisk. Plug mixer into outlet.
3. When ready to mix, slide Power Switch ON.
4. The mixer will start and 1 will be displayed on the Speed Indicator. The Timer will start to count up from 1 second (0:01).
5. To increase the speed of the mixer, press the Increase Speed ▲ button until desired speed is reached.

6. To decrease speed, press the Decrease Speed ▼ button.

7. To turn mixer off, slide Power Switch OFF.

8. To eject beaters, pull up on the Eject Trigger.



## Mixing Guide

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

10 SPEED	FUNCTION
1	<b>LOW</b> speed for folding or mixing in dry ingredients, muffins, or quick breads
2-3	To cream butter and sugar; most cookie dough
4-5	<b>MEDIUM</b> speed for most packaged cake mixes
6-7	Frosting and mashed potatoes
8-9	Beating egg whites
10	<b>HIGH</b> speed for whipping cream

## Cleaning Your Mixer

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

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

## Recipes

Check our Web site at [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for more recipes.

### Baked Spinach-Parmesan Dip

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

Squeeze spinach to remove liquid. In a medium bowl combine spinach, mayonnaise, cream cheese, onion, garlic, Parmesan, and pepper. Beat ingredients at speed 4 until well blended, about one minute. Spoon the mixture into a three or four cup baking dish that has been sprayed with vegetable spray. Sprinkle evenly with paprika. Bake at 350°F until hot in center and lightly browned on top, about 25 to 30 minutes. Serve hot to spread on baguette slices. **Makes about 4 cups.**

### Tex-Mex Dip

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 16-ounce container sour cream    | 4-ounce can chopped green chilies,<br>with juice |
| 1 cup shredded pepperjack cheese | 1-ounce package taco seasoning mix               |

In a small mixing bowl, combine all ingredients and mix on speed 1 for about 30 seconds. **Makes about 2 cups dip.**

### Zesty Mashed Potatoes

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

Place hot potatoes into a large bowl. Start mixing the potatoes at speed 2 until they are smooth. Add sour cream, cream cheese, butter, milk, garlic, salt, and pepper and beat at speed 6 until thoroughly mixed. Pour into a greased 9x13-inch baking dish. Baked uncovered for 30 minutes at 400°F.

**Makes 8 servings.**

### Honey Dijon Sweet Potatoes

4 medium sweet potatoes, about 2½ pounds	2 tablespoons honey
¼ cup butter	2 tablespoons Dijon mustard
	½ teaspoon salt

Bake or microwave sweet potatoes until done. Peel potatoes, then slice into large mixing bowl. Add remaining ingredients and beat on speed 1 until mixed for about 1 minute. **Makes 6 servings.**

---

### Triple Chocolate Cookies

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

Combine flour, cocoa, baking powder, and salt in a medium bowl. Set aside. With mixer, beat together butter, sugar, and eggs at speed 2 until smooth. Add melted chocolate and continue mixing on speed 2 until blended. Reduce to speed 1 and add dry ingredients. Add chocolate chips and walnuts; mix well. Drop by tablespoons onto cookie sheets, one inch apart. Bake at 350°F until cookies look dry and cracked, but feel soft when lightly pressed, about 11 minutes. Let cookies stand on sheet for 5 minutes. Transfer to racks and cool completely. **Makes about 2 dozen.**

---

### Oatmeal Raisin Cookies

1¼ cups butter, room temperature	1 teaspoon baking soda
⅔ cup sugar	1 teaspoon salt
⅔ cup brown sugar	1 teaspoon cinnamon
2 eggs	½ teaspoon allspice
1½ teaspoons vanilla	3 cups old-fashioned rolled oats
1½ cups flour	1½ cups raisins

In a large mixing bowl combine butter and sugar on speed 3. Add eggs and vanilla and mix on speed 3. Stir baking soda, salt, cinnamon and allspice into flour. Add flour and oats to mixing bowl. Beat on speed 1 about 1 minute or until mixed. Stir raisins in by hand. Drop spoonfuls onto cookie sheet. Bake at 375°F for about 12 minutes or until lightly browned. **Makes 4 to 5 dozen.**

---

### Pound Cake

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

In a large mixing bowl, cream together butter and sugar on speed 2. Add eggs, one at a time, and beat thoroughly on speed 3 after each addition. Add vanilla and almond extracts and continue mixing. Reduce to speed 1 and alternately add cream and flour. Pour batter into a greased and floured 10-inch tube pan. Bake for about 1 hour and 20 minutes at 325°F, or until tests done.

### Creamy Peanut Butter Pie

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

In a medium saucepan, combine 1 cup butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate 10 minutes. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at speed 4 until blended. Increase speed and beat one minute at speed 8. Reduce to speed 1 and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. In a small saucepan over low heat, melt chocolate, 2 tablespoons butter, and milk. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving. **Makes one 9-inch pie, cut into 8 servings.**

---

### Chocolate Souffle

Butter	1 tablespoon vanilla
2 tablespoons sugar	5 egg whites
½ cup whipping cream	⅛ teaspoon cream of tartar
8 ounces semi-sweet chocolate	¼ cup sugar
4 egg yolks	

Butter a 2-quart baking dish and “dust” with about 2 tablespoons of sugar. Set aside.

In a saucepan over low heat, melt chocolate with cream. Stir occasionally until smooth. Remove from heat. Add egg yolks and beat on speed 1 for 30 seconds. Set aside. In a large mixing bowl, using the whisk, beat egg whites and cream of tartar on speed 3 for 30 seconds. Increase to speed 7 or 8 and beat to soft peaks, about 1 minute. Continue beating and gradually add sugar. Stir one-fourth of the whites into the chocolate to lighten. Then fold the chocolate mixture into the whites. Spoon into prepared dish. (Souffle can sit at room temperature for 1 hour at this point.) Bake at 375°F for 30 minutes. Best if served immediately. Serve with vanilla ice cream or Whipped Mocha Cream. **Makes 6 servings.**

---

### Whipped Mocha Cream

2 teaspoons instant coffee powder	3 tablespoons sugar
2 tablespoons unsweetened baking cocoa	1½ cups whipping cream

In a small bowl, stir together the coffee, cocoa and sugar. Set aside.

In a small mixing bowl, using the whisk, begin whipping cream on speed 3 until it thickens slightly, about 30 seconds. Increase to speed 6 and beat 30 seconds. Slowly add dry ingredients. Increase to speed 9 or 10 and continue beating until peaks form, about 30 seconds.

## Customer Service

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

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

### LIMITED WARRANTY

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

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

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

**Web site address: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)**

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

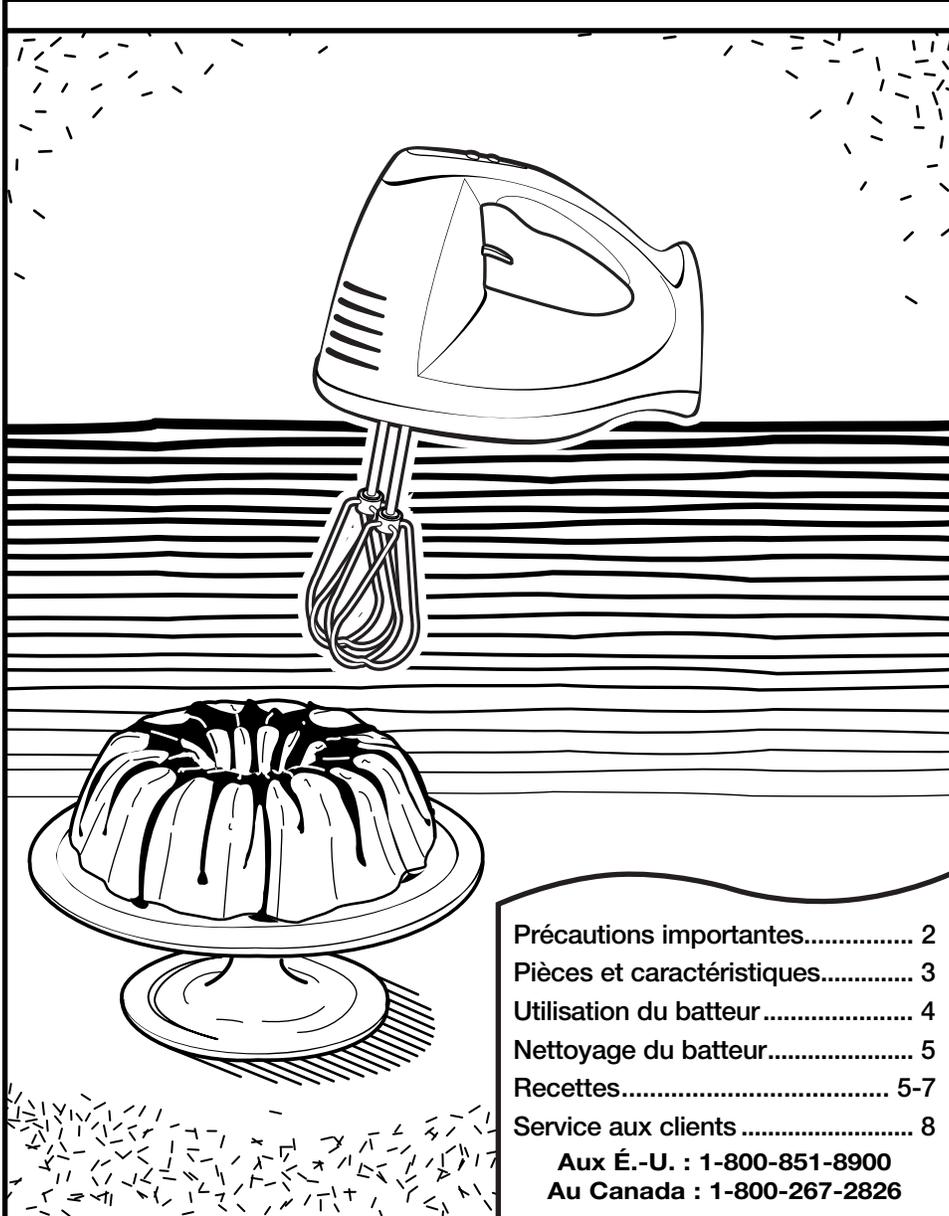
840087100

Web site address: [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

9/01

# Hamilton Beach®

## *Batteur à main*



Précautions importantes.....	2
Pièces et caractéristiques.....	3
Utilisation du batteur.....	4
Nettoyage du batteur.....	5
Recettes.....	5-7
Service aux clients .....	8

**Aux É.-U. : 1-800-851-8900**  
**Au Canada : 1-800-267-2826**

840087100

## 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 réduire 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 faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance aux clients au numéro sans frais pour renseignements sur la vérification, les réparations ou les réglages.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à OFF (Arrêt) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, mettre le réglage à OFF (Arrêt) et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### Renseignements de sécurité aux consommateurs

**Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.**

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

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

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

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

## Pièces et caractéristiques

### REMARQUES :

- Avant la première utilisation, laver les fouets ou autres accessoires dans de l'eau chaude savonneuse. Puis rincer et essuyer. Les fouets et autres accessoires peuvent également être lavés dans le lave-vaisselle.
- Pour des raisons de sécurité, débranchez le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

**1. Minuterie** – commence à compter dès que le batteur est mis en marche. Elle comptera en secondes jusqu'à 9 minutes et 59 secondes. La minuterie se remet à zéro lorsqu'on éteint le batteur.

**2. Indicateur de vitesse** – Affiche la vitesse sélectionnée entre 1 et 10.

**3. Augmenter la vitesse** – Appuyer pour atteindre la vitesse désirée.

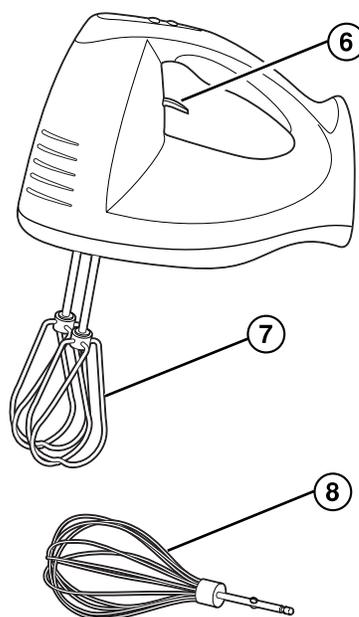
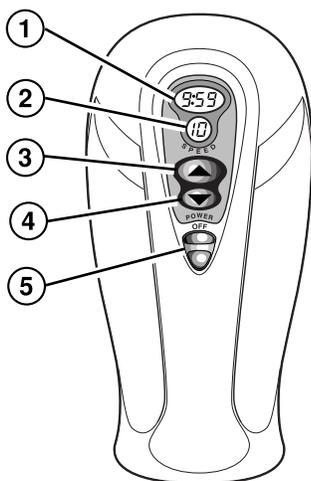
**4. Diminuer la vitesse** – Appuyer pour atteindre la vitesse désirée.

**5. Interrupteur marche/arrêt (ON/OFF)**

**6. Levier d'éjection**

**7. Paire de fouets**

**8. Fouet**



## Conseils pour mélanger

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

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

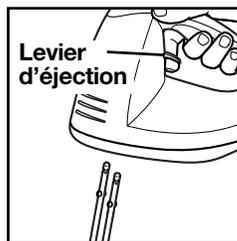
## Pour insérer les accessoires

1. S'assurer que le batteur est débranché et que l'interrupteur est en position d'arrêt (OFF).
2. Insérer un fouet ou accessoire dans l'un des orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter la même opération avec l'autre fouet ou accessoire.

**REMARQUE :** Le fouet peut être inséré dans l'une ou l'autre des ouvertures.

## Utilisation du batteur

1. S'assurer que le batteur est débranché et que l'interrupteur marche/arrêt est en position d'arrêt (OFF).
2. Insérer la paire de fouets ou le fouet. Brancher le batteur dans la prise électrique.
3. Une fois prêt à mélanger, glisser l'interrupteur marche/arrêt en position de marche (ON).
4. Le batteur se mettra en marche et le chiffre 1 s'affichera sur l'indicateur de vitesse. La minuterie s'enclenchera pour compter à partir de 1 seconde (0:01).
5. Pour augmenter la vitesse du batteur, appuyer sur le bouton Augmenter la vitesse ▲ jusqu'à la vitesse désirée.
6. Pour diminuer la vitesse du batteur, appuyer sur le bouton Diminuer la vitesse ▼.
7. Pour éteindre le batteur, glisser l'interrupteur de marche/arrêt en position d'arrêt (OFF).
8. Pour éjecter les fouets, pousser vers le haut le levier d'éjection.



le haut le levier d'éjection.

## Guide de l'action de mélange

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

10 VITESSES	FONCTION
1	Vitesse <b>LENTE</b> pour incorporer ou mélanger des ingrédients secs, muffins ou pains rapides
2-3	Pour réduire le beurre et le sucre en crème, et la plupart des pâtes pour biscuits
4-5	Vitesse <b>MOYENNE</b> pour la plupart des mélanges de gâteaux en boîte
6-7	Glaçage et pommes de terre en purée
8-9	Pour battre les blancs d'œufs
10	Vitesse <b>ÉLEVÉE</b> pour battre la crème fouettée

## Nettoyage du batteur

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

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

## Recettes

Visiter notre site Internet [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) pour d'autres recettes.

### Trempette cuite aux épinards et fromage parmesan

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

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

### Trempette Tex-Mex

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Pot de 16 oz de crème sure         | 1 boîte de 4 oz de piments verts hachés, avec le jus   |
| 1 tasse de fromage pepperjack râpé | 1 sachet de 1 oz de mélange d'assaisonnement pour taco |

Dans un petit bol à mélanger, mélanger tous les ingrédients à la vitesse 1 pendant environ 30 secondes. **Quantité : environ 2 tasses de trempette.**

### Purée de pommes de terre savoureuse

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

Mettre les pommes de terre chaudes dans un grand bol. Commencer à battre les pommes de terre à vitesse 2 jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème sure, le fromage à la crème, le beurre, le lait, l'ail, le sel et le poivre, et battre à la vitesse 6 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans un plat de cuisson graissé de 9 x 13 po. Cuire à découvert pendant 30 minutes à 400°F. **Quantité : 8 portions.**



### Patates douces au miel et à la moutarde de Dijon

4 patates douces moyennes (environ 2½ lb)	2 c. à soupe de miel
¼ tasse de beurre	2 c. à soupe de moutarde de Dijon
	½ c. à thé de sel

Cuire les patates douces au four ou au micro-ondes. Peler les patates, puis les trancher dans un gros bol à mélanger. Ajouter les autres ingrédients et battre à la vitesse 1 pendant environ 1 minute. **Quantité : 6 portions.**

### Biscuits à triple chocolat

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

Combiner la farine, le cacao, la levure artificielle et le sel dans un bol de grandeur moyenne. Mettre de côté. Avec le batteur, battre ensemble le beurre, le sucre et les œufs à vitesse 2 jusqu'à consistance lisse. Ajouter le chocolat fondu et continuer de mélanger à vitesse 2 jusqu'à mélange complet. Réduire la vitesse 1 et ajouter les ingrédients secs. Ajouter les brisures de chocolat et les noix; bien mélanger. Déposer par cuillerée à soupe sur des tôles à biscuits, à un pouce de distance. Cuire environ 11 minutes à 350°F jusqu'à ce que les biscuits paraissent secs et fendus, mais assez mous lorsque légèrement appuyés. Laisser les biscuits refroidir sur la tôle à biscuits pendant 5 minutes. Transférer sur des grilles pour refroidir complètement. **Donne environ 2 douzaines de biscuits.**

### Biscuits aux raisins secs et aux flocons d'avoine

1¼ tasse de beurre, à température ambiante	1 c. à thé de bicarbonate de soude
⅔ tasse de sucre	1 c. à thé de sel
⅔ tasse de sucre brun	1 c. à thé de cannelle
2 œufs	½ c. à thé de piment de la Jamaïque
1½ c. à thé de vanille	3 tasses de flocons d'avoine à l'ancienne
1½ tasse de farine	1½ tasse de raisins secs

Dans un gros bol à mélanger, battre le beurre et le sucre à la vitesse 3. Ajouter les œufs et la vanille et battre à la vitesse 3. Mélanger le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle et le piment de la Jamaïque dans la farine. Verser la farine et les flocons d'avoine dans le bol à mélanger. Battre à la vitesse 1 pendant environ 1 minute ou jusqu'à consistance homogène. Mélanger les raisins à la main. Verser le mélange sur une plaque à gâteau par cuillères pleines. Cuire à 375°F pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. **Quantité : 4 à 5 douzaines.**

### Quatre quarts

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

Dans un grand bol à mélanger, réduire en crème le beurre et le sucre à vitesse 2. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre à vitesse 3 après chaque addition. Ajouter la vanille et l'extrait d'amande et continuer à mélanger. Réduire la vitesse à 1 et ajouter alternativement la crème et la farine. Verser le mélange dans un moule à gâteau à tube central de 10 po, graissé et saupoudré de farine. Cuire pendant environ 1 h 20 minutes à 325°F, ou jusqu'à cuisson complète.

**6**



### Tarte crémeuse au beurre d'arachides

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

Dans une casserole de grandeur moyenne, combiner 1 tasse de beurre et la cassonade. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange lisse, en brassant fréquemment. Réfrigérer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, battre le beurre d'arachides et le mélange de cassonade à vitesse 4 jusqu'à mélange complet. Augmenter la vitesse et battre pendant une minute à vitesse 8. Réduire la vitesse à 1 et ajouter la garniture fouettée; battre pendant une autre minute. Verser sur la croûte graham et réfrigérer. Dans une petite casserole, sur feu doux, fondre le chocolat, 2 c. à soupe de beurre et le lait. Mélanger constamment, jusqu'à consistance lisse. Refroidir légèrement et répandre ensuite sur la tarte. Réfrigérer quelques heures ou une nuit, avant de servir. **Donne 1 tarte de 9 po. Couper en 8 portions.**

### Soufflé au chocolat

Beurre	1 c. à soupe de vanille
2 c. à soupe de sucre	5 blancs d'oeufs
½ tasse de crème fouettée	⅓ c. à thé de crème de tartre
8 oz de chocolat mi-sucré	¼ tasse de sucre
4 jaunes d'oeufs	

Beurrer un plat de cuisson de 2 pintes et le saupoudrer de 2 c. à soupe de sucre. Mettre de côté.

Dans un poêlon, faire fondre le chocolat avec la crème à feu bas. Remuer occasionnellement jusqu'à consistance lisse. Retirer du feu. Ajouter les jaunes d'oeufs et battre à la vitesse 1 pendant 30 secondes. Mettre de côté. Dans un gros bol à mélanger, à l'aide du fouet, battre les blancs d'oeufs et la crème de tartre à la vitesse 3 pendant 30 secondes. Augmenter la vitesse à 7 ou 8 et battre les blancs d'oeufs en neige, pendant environ 1 minute. Continuer de battre en ajoutant graduellement le sucre. Verser un quart des blancs d'oeufs dans le mélange au chocolat pour l'alléger. Puis verser le mélange au chocolat dans le reste des blancs d'oeufs. Verser à la cuillère dans le plat préparé. (Le soufflé peut rester à température ambiante pendant 1 heure à cette étape.) Cuire à 375°F pendant 30 minutes. Meilleur lorsque servi sur le champ. Servir avec de la crème glacée à la vanille ou de la crème fouettée moka. **Quantité : 6 portions.**

### Crème fouettée moka

2 c. à thé de poudre de café instantané	3 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de cacao de cuisson non sucré	1½ tasse de crème fouettée

Dans un petit bol, mélanger le café, le cacao et le sucre. Mettre de côté.

Dans un petit bol à mélanger, commencer à battre la crème à l'aide du fouet à la vitesse 3, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe légèrement, soit environ 30 secondes. Augmenter la vitesse à 6 et battre pendant 30 secondes. Ajouter lentement les ingrédients secs. Augmenter la vitesse à 9 ou 10 et continuer à battre jusqu'à formation d'une pointe, environ 30 secondes.

## Service aux clients

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

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

### GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

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

### NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!**

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840087100

Adresse du site Web : [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

9/01

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>