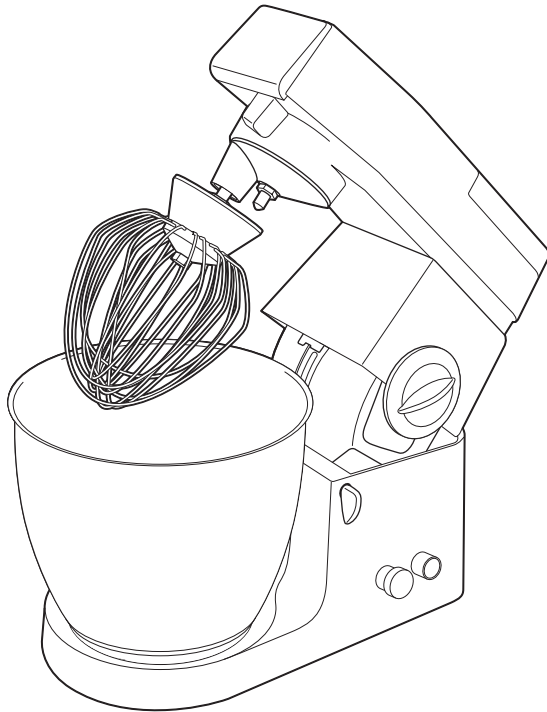


Hamilton Beach

C O M M E R C I A L



Planetary Mixer Operation Manual

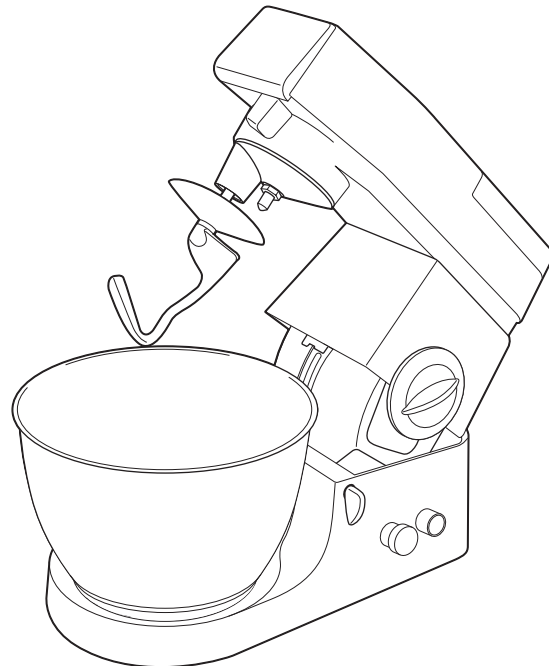
Models CPM500 and CPM700

Page 2

Malaxeur Planétaire Manuel d'utilisation

Modèles CPM500 et CPM700

Page 20



840094900

Planetary Mixer Safety

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

! DANGER

You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Planetary Mixer Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING – When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read the operation manual before using mixer. Keep the manual handy.
- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use, and before putting on or taking off parts.
- Do not store any kitchen utensils in the bowl since the mixer would be damaged if inadvertently turned on.
- To prevent possibility of serious personal injury, keep hands out of mixing bowl while operating mixer.
- Inspect bowl and attachments daily. Check attachments for wear, nicks, or damage. Replace bowl and attachments if worn or damaged.
- Do not defeat the head lock mechanism.
- Do not use outdoors.
- Do not place in or near water or liquids.
- Only use the Hamilton Beach mixing bowls and attachments as provided with the unit. For replacement parts, see page 15.
- To reduce risk of personal injury and to prevent damage to mixer, bowl and attachments DO NOT insert utensils into mixer bowl while operating mixer.
- To prevent damage to mixer, bowl, or attachments, DO NOT move or shake mixer while in operation. If mixing action stops during operation, turn mixer OFF, raise the head and use a thin rubber spatula to push mixture towards center of bowl.
- Never exceed the maximum capacities indicated in the operating instructions.
- Do not submerge in liquids or wash the mixer base in a dishwasher.
- Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
- Do not carry the unit by the power cord.
- Disconnect power before cleaning.
- Only authorized service facilities should repair the mixer.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –

Before You Begin

! WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Preparing for use:

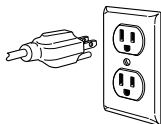
Always keep the appliance unplugged during assembly and disassembly.

1. Wash all parts except for the base in hot, soapy water. Rinse thoroughly and dry.
2. Wipe the machine base with a damp cloth.

Electrical Requirements

Observe all governing codes and ordinances.

A grounded, 3-prong 120 volt, 60 Hz, AC only, 15-amp, fused electrical supply is required. (A time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.



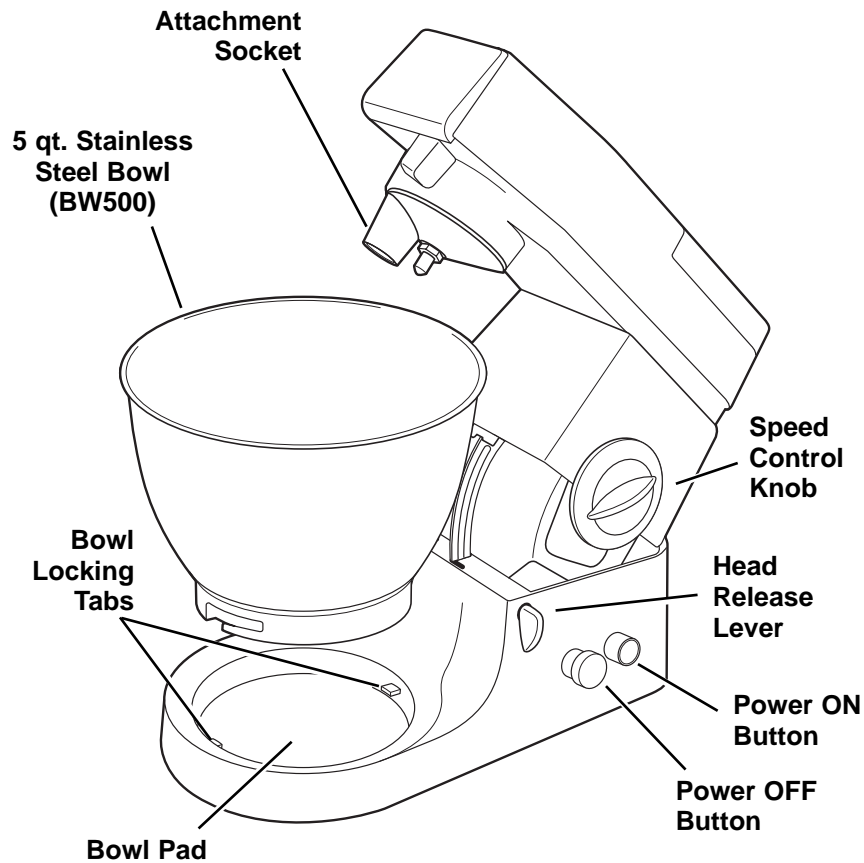
Setting up the base:

Always keep the appliance unplugged during assembly and disassembly.

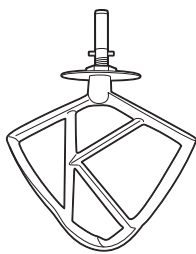
1. Check to make sure all parts for your model are included, the machine operates correctly, and that nothing was damaged in shipping. Refer to pages 5 and 6 for a list of included parts. If anything is missing or damaged, contact your machine supplier immediately.
2. Place the base on a dry, sturdy, level surface at a comfortable working height, near a grounded 3 prong outlet.
3. Depending on the desired mixing task, follow the instructions for selecting and installing the appropriate attachments.

Parts and Features (Model CPM500)

The parts and features for planetary mixer model CPM500 are shown below. Become familiar with all parts and features before using the planetary mixer.



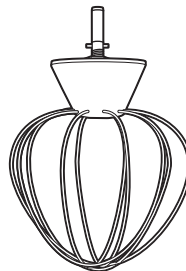
CPM500 ATTACHMENTS



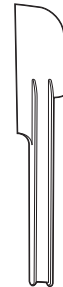
**Beater
(KB500)**



**Dough Hook
(DH500)**



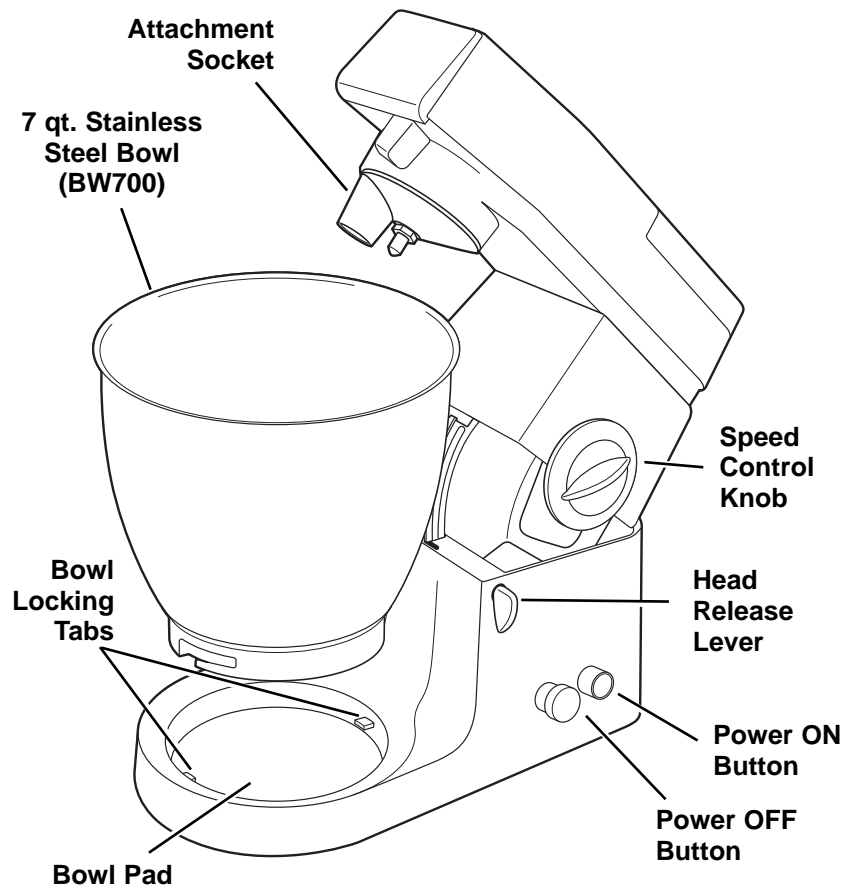
**Wire Whisk
(WW500)**



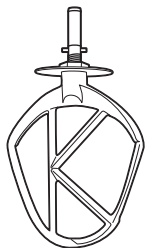
**Plastic Spatula
(S100)**

Parts and Features (Model CPM700)

The parts and features for planetary mixer model CPM700 are shown below. Become familiar with all parts and features before using the planetary mixer.



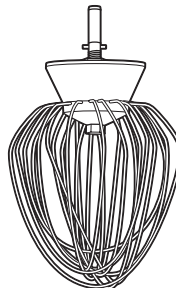
CPM700 ATTACHMENTS



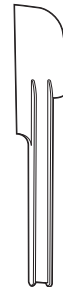
**Beater
(KB700)**



**Dough Hook
(DH700)**



**Wire Whisk
(WW700)**



**Plastic Spatula
(S100)**

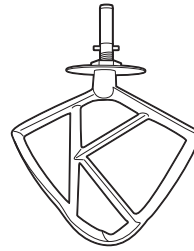
Choosing Attachments

Use the guidelines below to select the best mixing attachments for your mixing task.

When to use the beater:

The beater is used for making cakes, biscuits, pastries, icing, fillings, éclairs, cheesecakes, mashed potatoes, and other medium to heavy mixtures.

CPM500 Attachments



Beater

CPM700 Attachments



Beater

When to use the dough hook:

The dough hook is used when kneading bread doughs and other thick doughs containing yeast.



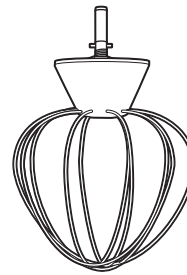
Dough Hook



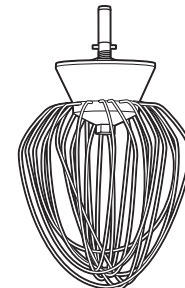
Dough Hook

When to use the wire whisk:

Use the wire whisk for whisking or mixing thin mixtures, such as eggs, cream, batter, meringues, mousses, and soufflés. Do not use the wire whisk for heavy mixtures such as creaming fat and sugar—it could damage the whisk.



Wire Whisk



Wire Whisk

Mixing Capacities

IMPORTANT:

To prevent overloading the mixer and avoid possible damage to the motor and attachments, DO NOT exceed the recommended capacities below:

CPM500

Food Type	Maximum Capacity
Shortcrust Pastry	Flour weight: 1 lb 8 oz. (0.68 kg)
Stiff Yeast Dough	Flour weight: 3 lbs (1.36 kg) Total weight: 4 lbs 13 oz. (2.18 kg)
Fruit Cake Mix	Total weight: 6 lbs (2.72 kg)
Egg Whites	12

CPM700

Food Type	Maximum Capacity
Shortcrust Pastry	Flour weight: 2 lbs (0.91 kg)
Stiff Yeast Dough	Flour weight: 3 lbs 5 oz. (1.5 kg) Total weight: 5 lbs 5 oz. (2.4 kg)
Fruit Cake Mix	Total weight: 10 lbs (4.55 kg)
Egg Whites	16

Installing Attachments

! WARNING



Pinch and Crush Hazard

Make sure that the mixer is off and unplugged before installing or removing attachments and parts.

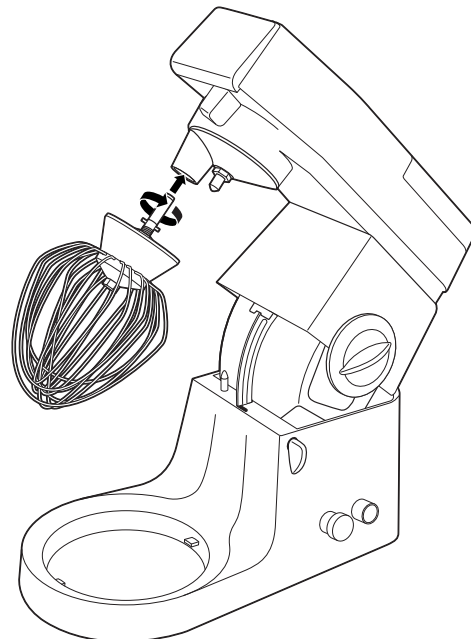
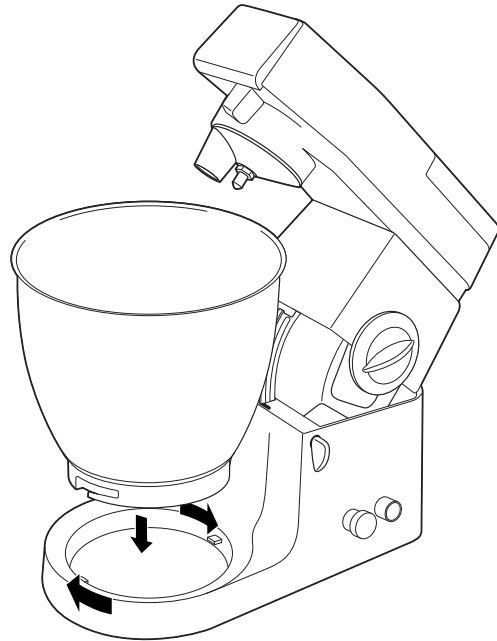
DO NOT reach or insert utensils into the bowl while the mixer is running.

Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other serious injury.

Always keep the appliance unplugged during assembly and disassembly.

1. Rotate the head release lever counterclockwise and raise the mixer head until it locks in the upright position.
2. Insert the bowl into the socket on the base, aligning the notches on the bowl with the bowl locking tabs on the base.
3. Rotate the bowl clockwise until it locks into place.
4. Insert the shaft of the desired attachment into the socket, pressing firmly and rotating counterclockwise until it clicks into place. **To remove an attachment,** simply rotate it clockwise until it disengages and pull it out.
5. Rotate the head release lever counterclockwise and gently lower the mixer head until it locks in the operating position.

NOTE: The stand mixer has a safety interlock that prevents the mixer from operating when the mixer head is raised. DO NOT attempt to defeat this safety mechanism.



CPM700 with wire whisk shown

Adjusting Attachments

⚠ WARNING



Pinch and Crush Hazard

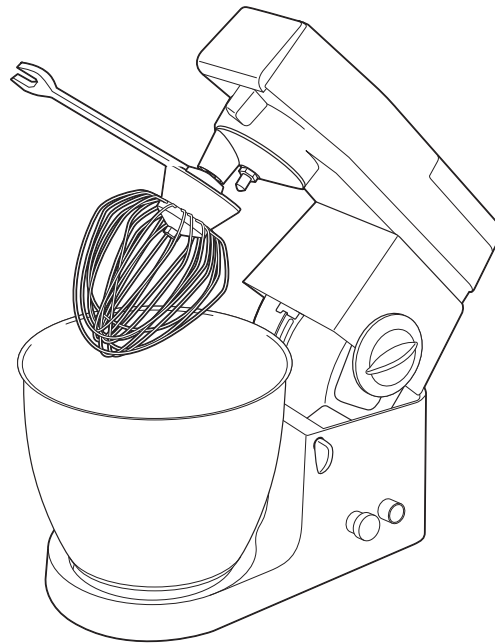
Make sure that the mixer is off and unplugged before installing or removing attachments and parts.

DO NOT reach or insert utensils into the bowl while the mixer is running.

Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other serious injury.

NOTE: It may be necessary to adjust the attachments before initial use. If the wire whisk or beater hits against the bottom of the bowl, or does not extend far enough into the bowl to mix ingredients properly, follow the instructions below:

1. Insert the attachment to be adjusted in the mixer, following the instructions and precautions on page 9.
2. Raise the mixer head.
3. Holding the attachment in place, use a wrench to loosen the lock nut on the attachment.
4. Lower the mixer head until it locks into place.
5. Turn the attachment clockwise (to lower) or counter-clockwise (to raise) until the desired height relative to the bottom of the bowl is reached.
6. Raise the mixer head.
7. Holding the attachment, tighten the lock nut firmly.



CPM700 with wire whisk shown

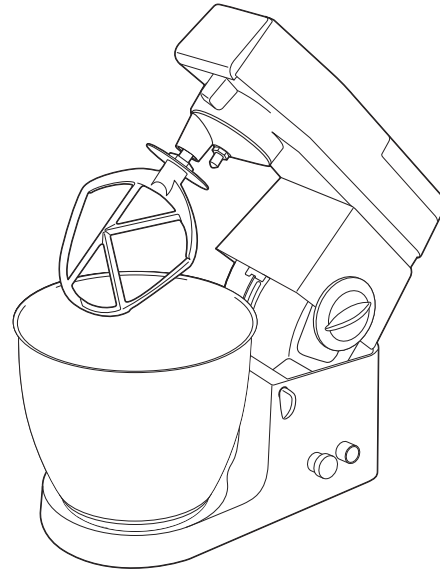
Using the Mixer With the Beater Attachment

⚠ WARNING



Pinch and Crush Hazard

Make sure that the mixer is off and unplugged before installing or removing attachments and parts. DO NOT reach or insert utensils into the bowl while the mixer is running. Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other serious injury.




CPM700 shown

Using the beater attachment

Always keep the appliance unplugged during assembly and disassembly.

- Install the bowl and beater attachment by following the instructions on page 9.
- Add the ingredients to the bowl, following recipe instructions. Ingredients mix best when liquids are added first.
- Set the speed control dial to the minimum speed and ramp up to the recommended speed (see the chart of recommended speeds at right).
- Press the green button to start mixing.
- Stop the mixer frequently by pressing the red button and scrape the sides of the bowl clean with the plastic spatula.


IMPORTANT: Setting the control knob to  (standby) will minimize mixing but does not shut off power to the motor. Always press the red button to turn off the mixer.

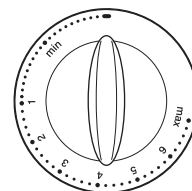
Tips and Hints:

- Use cold ingredients for pastries, unless otherwise instructed in the recipe.

Action	Recommended Speed
Creaming fat and sugar	Start on min. , gradually increase to 5
Very small quantities	min. – 2
Beating fat, sugar, and eggs	4 – max.
Folding in flour, fruit, etc.	min. to 1 Do not overmix.
Biscuit mix	min. – 4
Rubbing fat into flour	min. – 2

Speed Control Knob Settings

-  Standby.
- min.** Slowest speed, initial setting for kneading thick bread doughs.
- 1 – 6** Range of speeds used for most operations.
- max.** Highest speed, used for beating mixtures like fat, sugar, and eggs, and for whisking operations.



Using the Mixer

With the Wire Whisk Attachment

⚠ WARNING

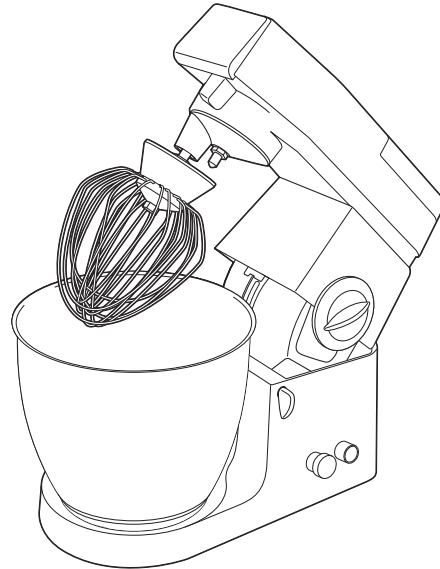


Pinch and Crush Hazard

Make sure that the mixer is off and unplugged before installing or removing attachments and parts.

DO NOT reach or insert utensils into the bowl while the mixer is running.


Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other serious injury.



Using the wire whisk attachment

Always keep the appliance unplugged during assembly and disassembly.

- Install the bowl and wire whisk attachment by following the instructions on page 9.
- Add the ingredients to the bowl, following recipe instructions. Ingredients mix best when liquids are added first.
- Set the speed control dial to the recommended speed (see the chart of recommended speeds at right).
- Press the green button to start whisking.


IMPORTANT: Setting the control knob to  (standby) will minimize mixing but does not shut off power to the motor. Always press the red button to turn off the mixer.

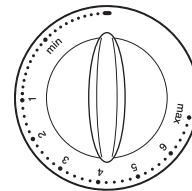
Tips and Hints:

- Eggs at room temperature work best for whisking.
- When whisking egg whites, make sure that there is no grease or egg yolk on the whisk or bowl before you begin.

Action	Recommended Speed
Most whisking operations	Gradually increase to max.

Speed Control Knob Settings

-  Standby.
- min.** Slowest speed, initial setting for kneading thick bread doughs.
- 1 – 6** Range of speeds used for most operations.
- max.** Highest speed, used for beating mixtures like fat, sugar, and eggs, and for whisking operations.



Using the Mixer

With the Dough Hook Attachment

⚠ WARNING

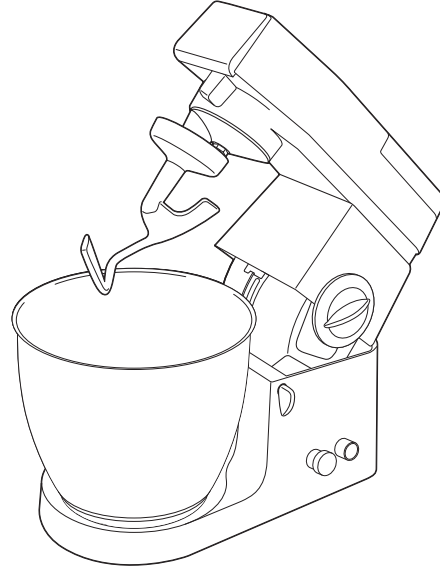


Pinch and Crush Hazard

Make sure that the mixer is off and unplugged before installing or removing attachments and parts.

DO NOT reach or insert utensils into the bowl while the mixer is running.


Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts, or other serious injury.



Using the dough hook attachment


Always keep the appliance unplugged during assembly and disassembly.

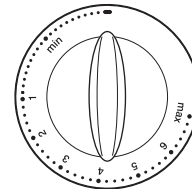
- Install the bowl and dough hook attachment by following the instructions on page 9.
- Add the ingredients to the bowl, following recipe instructions. Ingredients mix best when liquids are added first.
NOTE: Never exceed the maximum capacities listed for your model on page 8. You could overload and damage the mixer. If the motor appears to be straining, turn off the mixer and remove about half the dough, and knead in smaller batches.
- Set the speed control dial to the recommended speed (see the chart of recommended speeds at right).
- Press the green button to start kneading.

IMPORTANT: Setting the control knob to  (standby) will minimize mixing but does not shut off power to the motor. Always press the red button to turn off the mixer.

Action	Recommended Speed
Most kneading operations	Start at min. , gradually increase to 1 .

Speed Control Knob Settings

-  Standby.
- min.** Slowest speed, initial setting for kneading thick bread doughs.
- 1 – 6** Range of speeds used for most operations.
- max.** Highest speed, used for beating mixtures like fat, sugar, and eggs, and for whisking operations.



Cleaning and Sanitizing Instructions

! WARNING



Electrical Shock Hazard

**Disconnect power before cleaning.
Replace all parts before operating.
Failure to do so can result in death
or electrical shock.**

Preparing to clean

Always clean the stand mixer immediately after use. Cleaning (and sanitizing) is also recommended between batches when processing different foods.

1. Make sure the unit is off and unplug the unit.
2. Remove the bowl and any attachments. The bowl and attachments should be cleaned as instructed at right or in accordance with local health department regulations.
3. Wipe the base with a damp cloth, lightly soaked in a water soluble detergent. The use of a small brush is helpful in removing food from crevices. Wipe the base with a damp cloth lightly soaked in clean water. Wipe with a cloth lightly soaked in sanitizing solution and allow to air dry.

Recommended Cleaning and Sanitizing Procedures

Never use a wire brush, steel wool or bleach when washing the stainless steel bowl. Use vinegar to remove hard water deposits. The beater, wire whisk, and dough hook will discolor if washed in a dishwasher. Hand washing in a three tank system pot sink (wash, rinse, and sanitize) is recommended for the longest life of these parts.

1. Pre-rinse each attachment to remove any food residue. The use of a power sprayer can be helpful in cleaning out tight crevices. **DO NOT** powerspray the machine base.
2. Wash all attachment parts in warm (at least 120° F) water with an approved detergent. Rinse in clear water then in an approved sanitizing solution. Allow to air dry before reassembling.

Recommended Sanitizing Solution:

The sanitizing solution should consist of 1 tablespoon of household bleach per 1 gallon of clean, cool water (60° F, 16° C) mixed according to the instructions on the bleach. When using a sanitizing solution other than that recommended, the sanitizing solution concentration should be tested using commercially available test strips and should indicate a concentration between 100 and 200 parts per million of bleach to water.

Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Planetary mixer will not turn on	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the mixer is plugged in. • Make sure the mixer head is locked in the down position. • Check for a blown fuse. • The motor is equipped with a thermal overload protection circuit. Allow the motor to cool and then try again.
Beater or wire whisk hits against bottom of bowl	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure bowl is seated properly and lock tabs are engaged. • Make sure that the attachment is properly seated and locked in the attachment socket. • Adjust the shaft length on the attachment. See "Adjusting Attachments" on page 10.
Motor strains or stops	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce the amount of product in the bowl. Mix thick products, like bread dough, in smaller batches. • Make sure ingredients are prepared properly for mixing.
Poor mixing results (See also Hints and Tips in "Using the Mixer")	<ul style="list-style-type: none"> • Attachment not reaching bottom of bowl. Adjust the shaft length on the attachment. See "Adjusting Attachments" on page 10. • Reduce the amount of product. • Process for a longer or shorter period of time. • Adjust the mixing speed. See the recommended speed charts.

Replacement Parts

Refer to "Requesting Assistance or Service" to order parts below.

Description . . .	Part Number . . .
All Models Plastic Spatula	S100
CPM500 5 quart Stainless Steel Bowl Beater Attachment for 5 qt. bowl Dough Hook for 5 qt. bowl Wire Whisk for 5 qt. bowl	BW500 KB500 DH500 WW500
CPM700 7 quart Stainless Steel Bowl Beater Attachment for 7 qt. bowl Dough Hook for 7 qt. bowl Wire Whisk for 7 qt. bowl	BW700 KB700 DH700 WW700

Recipes

English-Style Stiff White Bread

3 lbs (1.36 kg) strong plain flour	3 tsp (15 ml) salt
½ oz. (12 g) dried yeast	1 tsp (5 ml) sugar
1 oz (25 g) lard	20 oz. (750 ml) warm water (110° F / 43° C)

1. If using dried yeast, pour the warm water into the bowl and add the yeast and sugar. Let stand for 10 minutes until frothy. For other types of yeast, follow the manufacturer's instructions.
2. Pour the liquid into the bowl (if not already done in step 1). Then add the flour (with fresh yeast, if used), salt and lard.
3. Knead at minimum speed for 45–60 seconds. Increase speed to 1, adding more flour if needed, until a dough forms.
4. Knead for 3–4 minutes at speed 1 until the dough is smooth.
5. Place the dough in a greased plastic bag or in a bowl covered with a clean cloth, and leave in a warm location to rise until it has doubled in size.
6. Knead again for 2 minutes at speed 1.
7. Half fill 1 lb (450 g) greased bread pans or shape into rolls. Cover with a clean cloth and leave in a warm location to rise until it doubled in size.
8. Bake at 450° F (230 °C) for 30–35 minutes for loaves, or 10–15 minutes for rolls. When ready, the bread should sound hollow when tapped on the bottom.

Strawberry and Apricot Gâteau

Sponge cake:

3 eggs
3 oz. (75 g) plain flour

3 oz. (75 g) caster sugar

Filling and decoration:

1 cup (150 ml) heavy cream
8 oz. (225 g) fresh strawberries

Sugar (to taste)
8 oz. (225 g) fresh apricots

1. Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water until soft, adding sugar to taste.
2. Wash and halve the strawberries.
3. To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
4. Remove the bowl and the whisk. Holding the whisk, fold in the flour by hand—do this carefully to keep the sponge light.
5. Put the mixture into two 18 cm (7") greased and lined sandwich pans.
6. Bake at 350° F (180° C) for about 20 minutes until the cake springs back lightly when touched.
7. Turn out onto a wire rack.
8. Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
9. Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
10. Spread the cream mixture over one of the sponge cakes, then place the other sponge cake on top.
11. Spread the remaining cream over the top of the cake and decorate with the remaining strawberries.

Recipes

Meringues

4 egg whites

9 oz. (250 g) icing sugar, sieved

1. Line a baking tray with non-stick baking parchment.
2. Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes, until it stands in peaks.
3. Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 1" [2.5 cm] star nozzle).
4. Bake at 225° F (110° C) for about 4–5 hours, until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.
5. Store meringues in an airtight canister.

Shortcrust Pastry

1 lb (450 g) flour

1 tsp (5 ml) salt

8 oz. (225 g) fat (mix lard and margarine
straight from the refrigerator)

4 tbsp (80 ml) water

Hint: Don't overmix!

1. Sieve the flour with the salt.
2. Place the flour into the bowl. Chop the fat mixture up roughly and add to the flour.
3. Mix at speed min. to 1 until it resembles breadcrumbs. Do not overmix.
4. Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is blended in.
5. Cook at about 400°F (200° C), depending on the filling.

Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the "Troubleshooting Guide" on page 15. If you still need help, follow the instructions below.

Whenever you call to request assistance or service, you need to know the complete model number. You can find this information on the label on the inside wall of your planetary mixer.

Please also record the purchase date of your equipment and your dealer's name, address, and telephone number.

Model Number _____

Series Number _____

Purchase Date _____

Dealer Name _____

Dealer Address _____

Dealer Phone _____

You can also order **replacement parts** and **attachments** by calling your nearest Hamilton Beach Commercial Service Center or your local dealer.

Call our toll-free customer service number

1-800-572-3331

8 a.m. – 5:30 p.m. EST Monday – Thursday, 8 a.m. – 5:15 p.m. EST Friday

Product Warranty

This Warranty supercedes all other Product Warranties

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years 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 parts subject to wear supplied with or a part of this product (motor brushes, container and cutter assembly, clutches, etc.). This warranty does not cover defects resulting from abuse, neglect, or any use not in conformity with the printed directions. Always use this product in accordance with the Operation Manual.

If you have a claim under this warranty, please deliver or mail the product to the nearest authorized service center which you can locate by calling our toll-free customer service number **1-800-572-3331** or by looking in your local yellow pages for the nearest authorized Hamilton Beach Commercial Service Center.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
Commercial Customer Service
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

11/01

Sécurité du malaxeur planétaire

Votre sécurité et celle d'autrui est très importante.

Dans ce manuel et sur l'appareil, nous avons listé de nombreux messages sur la sécurité. Lisez-les et respectez-les en tout temps.



Ceci est le symbole d'alerte sécurité.

Ce symbole vous alerte sur les risques pouvant entraîner la mort ou des blessures à vous-même et à d'autres personnes.

Tous les messages sur la sécurité sont précédés du symbole alerte sécurité et des termes "DANGER" ou "AVERTISSEMENT" qui signifient :

! DANGER

Vous décéderez ou serez sérieusement blessé si vous ne respectez pas ces instructions.

! AVERTISSEMENT

Vous risquez d'être tué ou d'être gravement blessé si vous ne respectez pas ces instructions.

Tous les messages de sécurité définissent quel est le risque, vous disent comment minimiser les risques de blessures et ce qui pourrait survenir si les instructions ne sont pas suivies.

Sécurité du malaxeur planétaire

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT – Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez suivre des précautions de base, en particulier les suivantes :

- Lisez le manuel d'utilisation avant d'utiliser le malaxeur. Conservez ce manuel à portée de la main.
- Branchez votre malaxeur dans une prise murale triphasée.
- N'enlevez jamais la broche de mise à la terre de votre fiche.
- N'utilisez jamais un adaptateur.
- N'utilisez jamais une rallonge.
- Pour réduire le risque de blessure personnelle, débranchez le cordon d'alimentation de la prise quand vous n'utilisez pas votre malaxeur et avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne rangez jamais d'ustensile de cuisine dans le bol de votre malaxeur, car cela risque d'endommager votre appareil si vous le mettez en marche involontairement.
- Pour éviter la possibilité de blessure corporelle grave, ne mettez jamais vos mains dans le bol de malaxage quand vous faites fonctionner votre malaxeur.
- Inspectez le bol et les accessoires chaque jour. Vérifiez que les accessoires ne soient pas usés, endommagés ou marqués. Remplacez tout bol ou tout accessoire usé ou endommagé.
- Ne contournez jamais le mécanisme de verrouillage de la tête.
- N'utilisez jamais votre malaxeur à l'extérieur.
- Ne placez jamais votre malaxeur dans de l'eau ou un liquide ou à proximité.
- N'utilisez que les bols de malaxage et les accessoires Hamilton Beach fournis avec votre malaxeur. Pour les pièces de remplacement, consultez la page 33.
- Pour réduire le risque de blessure corporelle et pour éviter tout dommage au malaxeur, au bol ou aux accessoires, **N'INTRODUISEZ JAMAIS** d'ustensile dans le bol de malaxage quand vous utilisez votre malaxeur.
- Pour éviter tout dommage au malaxeur, au bol ou aux accessoires, **NE BOUGEZ JAMAIS** ou ne secouez jamais votre malaxeur quand vous le faites fonctionner. Si le malaxage s'arrête pendant son fonctionnement, arrêtez votre malaxeur, soulevez sa tête et utilisez la spatule mince en caoutchouc pour pousser le mélange vers le centre du bol.
- Ne dépassez jamais la capacité maximum indiquée dans les instructions d'utilisation.
- Ne submergez jamais dans un liquide ou ne lavez jamais la base de votre malaxeur dans une machine à laver la vaisselle.
- N'arrosez jamais la base avec un pistolet de pulvérisation à haute pression.
- Ne transportez jamais votre malaxeur en le tenant par le cordon d'alimentation.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation avant de laver votre malaxeur.
- Faites toujours réparer votre malaxeur dans un centre de service autorisé.
- N'utilisez jamais un appareil électroménager qui a une fiche endommagée ou après une panne, une chute ou un dommage quelconque.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

Avant de commencer à utiliser

! AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Branchez l'appareil dans une prise pour 3 broches de mise à la terre.

Ne coupez pas la broche de mise à la terre.

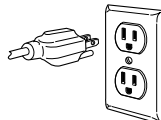
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous risquez d'être tué, de mettre feu ou de recevoir une secousse électrique.

Exigences électriques

Observez les codes et les ordonnances en vigueur. Vous avez besoin d'une alimentation électrique triphasée, avec mise à la terre, de 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 amp., avec fusible (nous recommandons un fusible à retardement). Nous vous recommandons d'utiliser un circuit séparé destiné uniquement à cet appareil électroménager



Réglage de la base :

Débranchez toujours votre appareil électroménager pendant tout montage ou démontage

1. Vérifiez que toutes les pièces de votre modèle se trouvent dans l'emballage, que la machine fonctionne bien et que rien n'ait été endommagé pendant le transport. Consultez pages 23 et 24 la liste des pièces fournies. Si une pièce manque ou est endommagée, appelez immédiatement votre fournisseur d'appareil.
2. Placez la base sur une surface sèche, solide, horizontale à une hauteur de travail confortable, à proximité d'une prise triphasée avec mise à la terre.
3. Suivez les instructions pour choisir et monter les accessoires qui conviennent à la tâche de malaxage désirée.

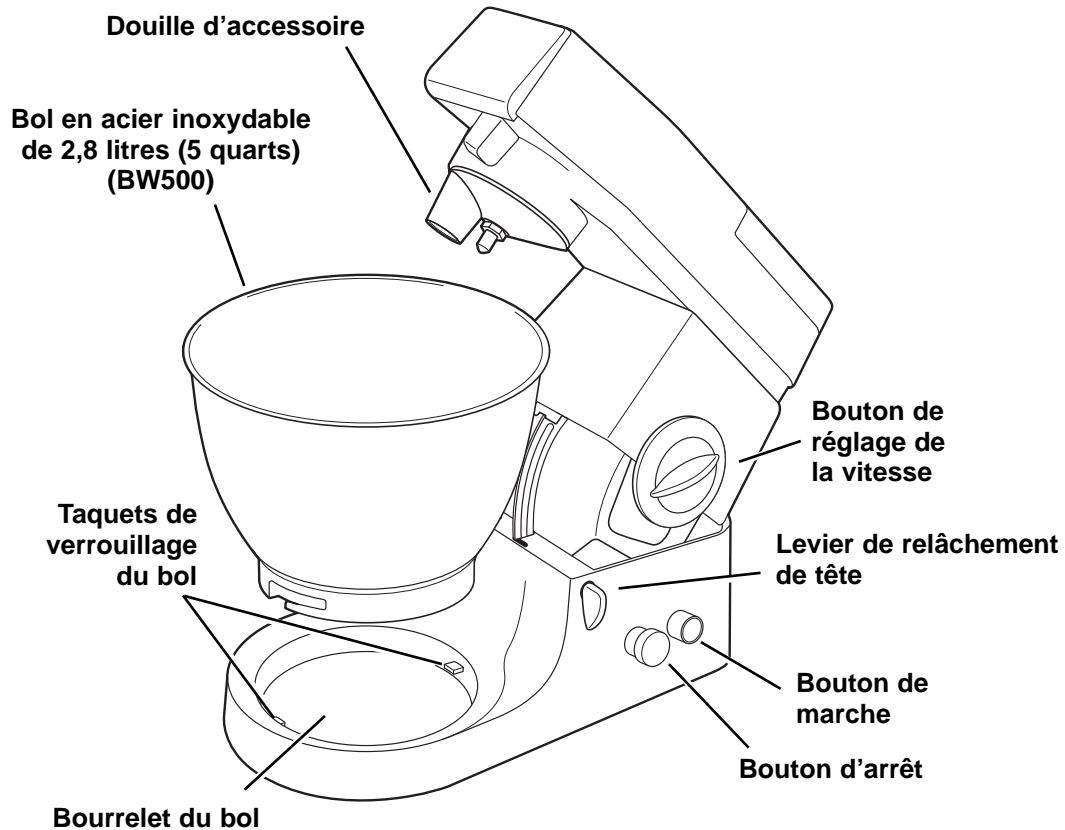
Préparation pour une utilisation :

Débranchez toujours votre appareil électroménager pendant tout montage ou démontage.

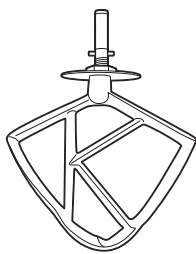
1. Lavez toutes les pièces sauf la base à l'eau savonneuse chaude. Rincez bien et séchez.
2. Essuyez la base de votre appareil avec un linge humide.

Pièces et caractéristiques (Modèle CPM500)

Voici les pièces et les caractéristiques du malaxeur planétaire modèle CPM500. Familiarisez-vous avec toutes ces pièces et ces caractéristiques avant d'utiliser votre malaxeur planétaire.



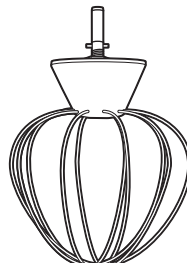
CPM500 ACCESSOIRES



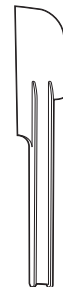
**Batteur
(KB500)**



**Crochet à pâte
(DH500)**



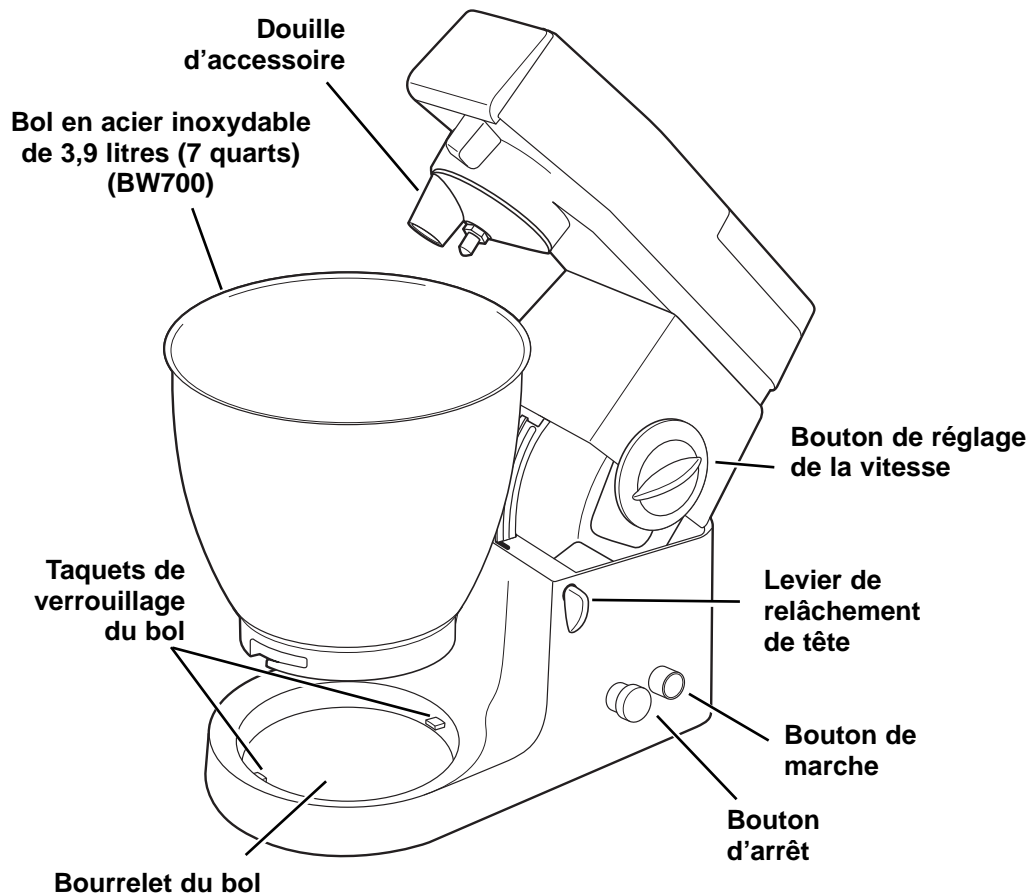
**Fouet en fil de fer
(WW500)**



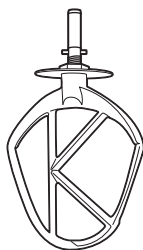
**Spatule en plastique
(S100)**

Pièces et éléments (Modèle CPM700)

Voici les pièces et les caractéristiques du malaxeur planétaire modèle CPM700. Familiarisez-vous avec toutes ces pièces et ces caractéristiques avant d'utiliser votre malaxeur planétaire.



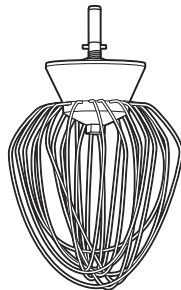
CPM700 ACCESSOIRES



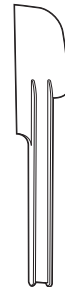
**Batteur
(KB700)**



**Crochet à pâte
(DH700)**



**Fouet en fil de fer
(WW700)**



**Spatule en plastique
(S100)**

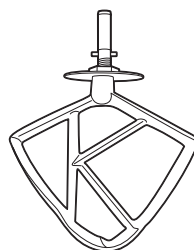
Choix des accessoires

Utilisez les directives ci-dessous pour choisir l'accessoire qui convient le mieux à votre tâche de malaxage.

Quand utiliser le batteur :

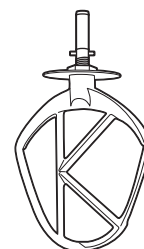
Choisissez le batteur pour faire des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie, du glaçage, de la crème, des éclairs, des gâteaux au fromage, des pommes de terre pilées et d'autres mélanges épais de nourriture.

CPM500 Accessoires



Batteur

CPM700 Accessoires



Batteur

Quand utiliser le crochet à pâte :

Choisissez le crochet à pâte pour pétrir de la pâte à pain et toute autre pâte contenant de la levure.



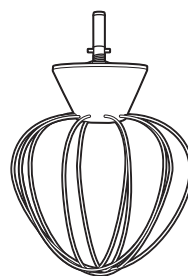
Crochet à pâte



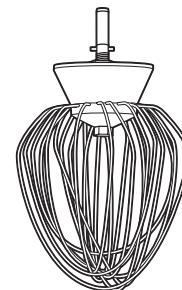
Crochet à pâte

Quand utiliser le fouet en fil de fer :

Choisissez le fouet en fil de fer pour fouetter ou faire les mélanges, comme les oeufs, la crème, la pâte, les meringues, les mousses et les soufflés. N'utilisez jamais le fouet en fil de fer pour des mélanges lourds comme ceux de gras et de sucre, cela risque d'endommager le fouet.



Fouet en fil de fer



Fouet en fil de fer

Capacités de malaxage

IMPORTANT :

Pour éviter de surcharger le malaxeur et éviter des dommages possibles au moteur et aux accessoires, **NE DÉPASSEZ JAMAIS** les capacités recommandées ci-dessous :

CPM500

Catégorie d'aliment	Capacité maximum
Pâtisserie à la pâte Brisée	Poids de farine : 0,68 kg. (1 lb. 8 oz.)
Pâte à la levure solide	Poids de farine : 1,36 kg. (3 lbs.) Poids total : 2,18 kg. (4 lbs. 13 oz.)
Mélange de gâteau à fruits	Poids total : 2,72 kg. (6 lbs.)
Blancs d'oeuf	12

CPM700

Catégorie d'aliment	Capacité maximum
Pâtisserie à la pâte Brisée	Poids de farine : 0,91 kg. (2 lbs)
Pâte à la levure solide	Poids de farine : 1,5 kg. 3 lbs 5 oz.) Poids total : 2.4 kg. (5 lbs 5 oz.)
Mélange de gâteau à fruits	Poids total : 4,55 kg. (10 lbs.)
Blancs d'oeuf	16

Montage des accessoires

⚠ AVERTISSEMENT



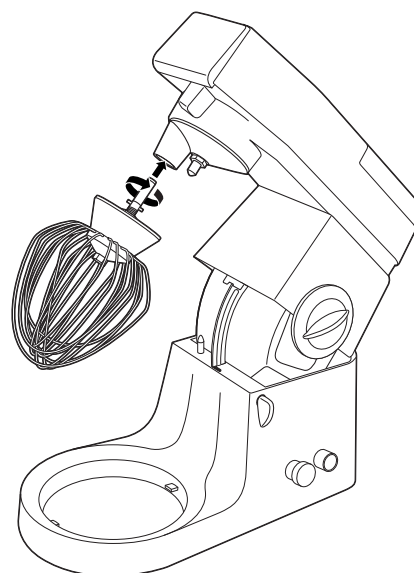
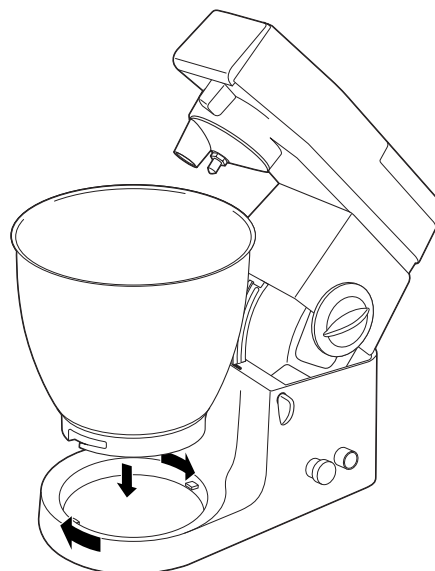
Danger de pincement et de broyage
Assurez-vous que votre malaxeur soit arrêté et débranché avant de monter ou de démonter des accessoires ou des pièces.

N'ESSAYEZ JAMAIS d'atteindre ou d'insérer des ustensiles de cuisine dans le bol quand votre malaxeur est en marche.

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez vous briser les os, vous couper ou vous blesser sérieusement.

Débranchez toujours votre appareil électroménager avant tout montage ou démontage.

1. Faites tourner le levier de relâchement de la tête contre le sens des aiguilles d'une montre et soulevez la tête du malaxeur jusqu'à ce qu'elle se bloque en position debout.
2. Insérez le bol dans la douille de la base, en alignant les fentes du bol aux taquets de verrouillage de la base.
3. Faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
4. Insérez l'axe de l'accessoire désiré dans la douille, en pressant fort et en faisant tourner dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il clique en place. **Pour enlever un accessoire**, faites-le simplement tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se débloque et faites-le sortir en tirant.
5. Faites tourner le levier de relâchement de la tête contre le sens des aiguilles d'une montre et abaissez doucement la tête du malaxeur jusqu'à ce qu'elle soit verrouillée en position de fonctionnement.



CPM700 avec le fouet en fil de fer

NOTE : Le malaxeur sur socle est muni d'un système de verrouillage de sécurité qui empêche le malaxeur de fonctionner quand la tête du malaxeur est levée. N'ESSAYEZ JAMAIS de contourner ce mécanisme de sécurité.

Réglage des accessoires

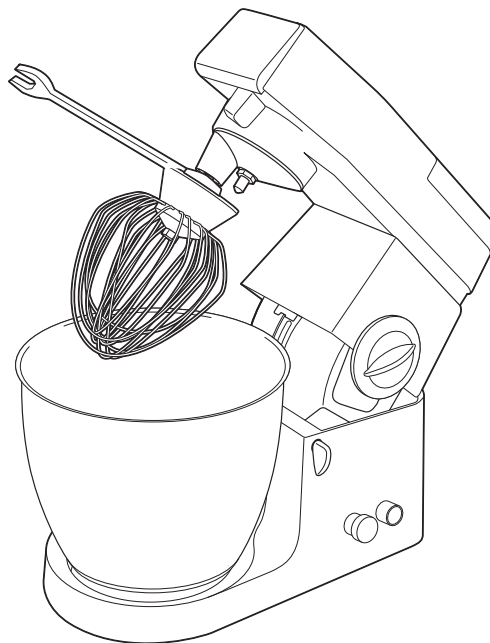
⚠ AVERTISSEMENT



Danger de pincement et de broyage
Assurez-vous que votre malaxeur soit arrêté et débranché avant de monter ou de démonter des accessoires ou des pièces.

N'ESSAYEZ JAMAIS d'atteindre ou d'insérer des ustensiles de cuisine dans le bol quand votre malaxeur est en marche.

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez vous briser les os, vous couper ou vous blesser sérieusement.



CPM700 avec le fouet en fil de fer

NOTE : Il peut être nécessaire de régler vos accessoires avant toute utilisation initiale. Si le fouet en fil de fer ou le batteur touche le bas du bol ou ne s'étend pas suffisamment dans le bol pour bien mélanger tous les ingrédients, suivez les instructions suivantes :

1. Insérez l'accessoire à régler dans le malaxeur, en suivant les instructions et les précautions indiquées page 27.
2. Soulevez la tête du malaxeur.
3. En tenant l'accessoire en place, utilisez une clé pour desserrer l'écrou de verrouillage sur l'accessoire.
4. Abaissez la tête du malaxeur jusqu'à ce qu'elle se fixe en place.
5. Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre (pour le faire descendre) ou dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre (pour le faire monter) jusqu'à atteindre la hauteur désirée par rapport au bas du bol.
6. Soulevez la tête du malaxeur.
7. En tenant l'accessoire, resserrez fermement l'écrou de verrouillage.

Utilisation du malaxeur avec le batteur

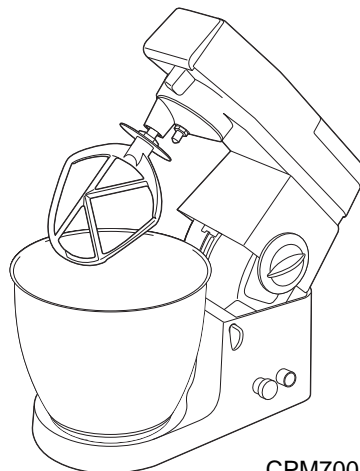
⚠ AVERTISSEMENT



Danger de pincement et de broyage
Assurez-vous que votre malaxeur soit arrêté et débranché avant de monter ou de démonter des accessoires ou des pièces.

N'ESSAYEZ JAMAIS d'atteindre ou d'insérer des ustensiles de cuisine dans le bol quand votre malaxeur est en marche.

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez vous briser les os, vous couper ou vous blesser sérieusement.




CPM700 shown

Utilisation du batteur

Débranchez toujours votre appareil électroménager pendant tout montage ou démontage.

- Montez le bol et le batteur en suivant les instructions de la page 27.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol en suivant votre recette. Vous mélangerez mieux vos ingrédients en commençant par les liquides.
- Réglez le bouton des vitesses. Commencez à min. et augmentez à la vitesse recommandée (consultez le tableau de vitesses recommandées à droite).
- Appuyez sur le bouton vert pour commencer à battre.
- Arrêtez fréquemment le malaxeur en appuyant sur le bouton rouge et dégagez les côtés du bol à l'aide de la spatule en plastique.


IMPORTANT : En réglant le bouton de vitesses en position  (attente), vous minimisez le mélange, mais sans arrêter le moteur. Appuyez toujours sur le bouton rouge pour arrêter votre malaxeur.

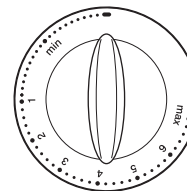
Action	Vitesse recommandée
Mélange de gras et de sucre	Commencez à min. , puis augmentez graduellement à 5
Très petites quantités	min. – 2
Mélange de gras, de sucre et d'œufs	4 – max.
Pétrissage de farine, de fruits, etc.	min. – 1 Ne pétrissez pas trop
Mélange à biscuits	min. – 4
Pétrissage de gras dans de la farine	min. – 2

Renseignements pratiques :

- Utilisez toujours des ingrédients froids pour vos pâtisseries, à moins que votre recette ne vous dise le contraire.

Réglages du bouton de vitesses

-  Attente.
- min.** Vitesse la plus basse. Réglage initial quand vous pétrissez des pâtes épaisses de pain.
- 1 – 6** Gamme de vitesses utilisée pour la plupart des opérations.
- max.** Vitesse la plus élevée, utilisée pour battre des mélanges comme du gras, du sucre et des oeufs et pour fouetter.



Utilisation du malaxeur

Avec le fouet en fil de fer

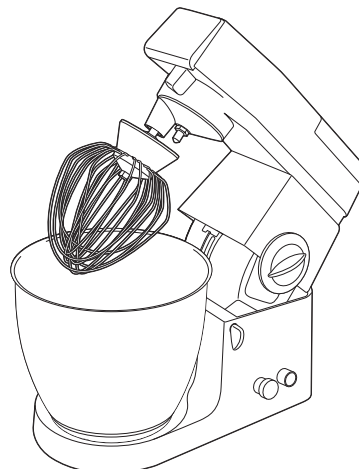
! AVERTISSEMENT



Danger de pincement et de broyage
Assurez-vous que votre malaxeur soit arrêté et débranché avant de monter ou de démonter des accessoires ou des pièces.

N'ESSAYEZ JAMAIS d'atteindre ou d'insérer des ustensiles de cuisine dans le bol quand votre malaxeur est en marche.


Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez vous briser les os, vous couper ou vous blesser sérieusement.



Utilisation du fouet en fil de fer

Débranchez toujours votre appareil électroménager pendant tout montage ou démontage.

- Montez le bol et le fouet en fil de fer en suivant les instructions de la page 27.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol en suivant votre recette. Vous mélangerez mieux vos ingrédients en commençant par les liquides.
- Réglez le bouton des vitesses à la vitesse recommandée (consultez le tableau de vitesses recommandées à droite).
- Appuyez sur le bouton vert pour commencer à fouetter.


IMPORTANT : En réglant le bouton de vitesses en position  (attente), vous minimisez le mélange, mais sans arrêter le moteur. Appuyez toujours sur le bouton rouge pour arrêter votre malaxeur.

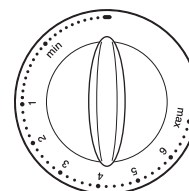
Action	Vitesse recommandée
La plupart des opérations de fouettage	Augmentez graduellement la vitesse au max.

Renseignements pratiques :

- Vous fouetterez mieux vos oeufs s'ils sont à la température de la pièce.
- Pour fouetter des blancs d'oeufs en neige, assurez-vous de ne pas avoir de graisse ou de jaune d'oeuf sur le fouet ou dans le bol avant de commencer.

Réglages du bouton de vitesses

-  Attente.
- min.** Vitesse la plus basse. Réglage initial quand vous pétrissez des pâtes épaisses de pain.
- 1 – 6** Gamme de vitesses utilisée pour la plupart des opérations.
- max.** Vitesse la plus élevée, utilisée pour battre des mélanges comme du gras, du sucre et des oeufs et pour fouetter.



Utilisation du malaxeur

Avec le crochet à pâte

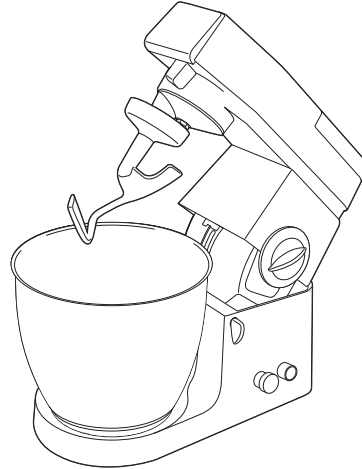
⚠ AVERTISSEMENT



Danger de pincement et de broyage
Assurez-vous que votre malaxeur soit arrêté et débranché avant de monter ou de démonter des accessoires ou des pièces.

N'ESSAYEZ JAMAIS d'atteindre ou d'insérer des ustensiles de cuisine dans le bol quand votre malaxeur est en marche.

Si vous ne suivez pas ces instructions, vous pouvez vous briser les os, vous couper ou vous blesser sérieusement.




Utilisation du crochet à pâte

Débranchez toujours votre appareil électroménager pendant tout montage ou démontage.


- Montez le bol et le crochet à pâte en suivant les instructions de la page 27.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol en suivant votre recette. Vous mélangerez mieux vos ingrédients en commençant par les liquides.
NOTE: Ne dépassez jamais les capacités maximum indiquées page 26 pour votre modèle. Vous risquez de surcharger et d'endommager votre batteur. Si le moteur semble peiner, arrêtez votre batteur et enlevez environ la moitié de la pâte et pétrissez en plus petites quantités.

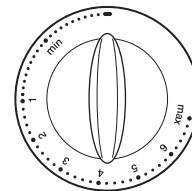
- Réglez le bouton des vitesses à la vitesse recommandée (consultez le tableau de vitesses recommandées à droite).
- Appuyez sur le bouton vert pour commencer à pétrir.

IMPORTANT : En réglant le bouton de vitesses en position  (attente), vous minimisez le mélange, mais sans arrêter le moteur. Appuyez toujours sur le bouton rouge pour arrêter votre malaxeur.

Action	Vitesse recommandée
La plupart des opérations de pétrissage	Commencez au min. , puis augmentez graduellement à 1.

Réglages du bouton de vitesses

-  Attente.
- min.** Vitesse la plus basse. Réglage initial quand vous pétrissez des pâtes épaisses de pain.
- 1 – 6** Gamme de vitesses utilisée pour la plupart des opérations.
- max.** Vitesse la plus élevée, utilisée pour battre des mélanges comme du gras, du sucre et des oeufs et pour fouetter.



Instructions de nettoyage et de désinfection

⚠ AVERTISSEMENT



Danger de secousse électrique
Débranchez votre malaxeur de sa prise de courant avant de le nettoyer.
Remplacez toutes pièces avant d'utiliser.
Si vous ne suivez pas ces instructions, vous risquez d'être tué, de mettre feu ou de recevoir une secousse électrique.

Préparation au nettoyage

Nettoyez toujours le malaxeur à socle immédiatement après l'avoir utilisé. Nous vous recommandons également de le nettoyer (et de le désinfecter) entre deux chargements, quand vous traitez des aliments différents.

1. Assurez-vous que votre appareil électroménager soit arrêté et débranchez-le de sa prise.
2. Enlevez le bol et tout accessoire. Vous devez nettoyer le bol et les accessoires en suivant les instructions de droite ou conformément aux règlements de votre ministère local de la santé.
3. Essuyez la base à l'aide d'un linge humide, légèrement humecté d'eau contenant un détergent soluble. Vous pouvez utiliser une petite brosse pour enlever les aliments des fentes. Essuyez la base avec un linge humide légèrement trempé dans de l'eau propre. Essuyez à l'aide d'un linge légèrement humecté de solution désinfectante et faites sécher à l'air.

Procédures recommandées de nettoyage et de désinfection

N'utilisez jamais de brosse en fil de fer, de laine d'acier ou d'eau de javel quand vous lavez le bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever les traces calcaires de l'eau.

Vous décolorerez le batteur le fouet en fil de fer et le crochet à pâte si vous les lavez dans une machine à laver la vaisselle. Nous vous recommandons de les laver à la main dans un évier à casseroles à trois réservoirs (lavage, rinçage et désinfection), pour conserver ces pièces en bon état.

1. Pré-rincez toutes les accessoires pour enlever toute trace de nourriture. Vous pouvez utiliser un pulvérisateur puissant pour nettoyer les petites fentes. **N'UTILISEZ JAMAIS** de pulvérisateur pour nettoyer la base de votre appareil.
2. Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude (au moins à 50°C/120°F) contenant un détergent approuvé. Rincez à l'eau pure, puis dans une solution désinfectante approuvée. Faites sécher à l'air avant de remonter.

Solution désinfectante recommandée :

La solution désinfectante doit consister en 1 cuillère à soupe d'eau de javel domestique par 4,5 litres (1 gallon) d'eau propre froide (16°C/60°F) mélangées conformément aux instructions de l'eau de javel. Si vous utilisez une solution désinfectante autre que celle recommandée, vous devez essayer la concentration de cette solution désinfectante à l'aide de bandes d'essai vendues dans le commerce, qui doivent indiquer une concentration de 100 à 200 parties d'eau de javel par million d'eau.

En cas de panne

Problème . . .	Solution . . .
Votre malaxeur sur socle ne se met pas en marche	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous de bien brancher le malaxeur dans sa prise. • Assurez-vous que la tête du malaxeur soit bien fixée dans la position indiquée. • Vérifiez que le fusible n'ait pas sauté. • Le moteur est muni d'une protection contre la surcharge thermique. Laissez refroidir le moteur, puis essayez à nouveau.
Le batteur ou le fouet en fil de fer frappe le bas du bol	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le bol soit bien installé et que les taquets de verrouillages soient bien engagés. • Assurez-vous que l'accessoire soit bien installé et fixé à la douille d'accessoire. • Réglez la longueur de l'axe de l'accessoire. Consultez «Réglage des accessoires», page 28.
Le moteur peine ou s'arrête	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez le montant de produit dans le bol. Mélangez les produits épais, comme la pâte à pain, en plus petites quantités. • Assurez-vous que les ingrédients soient bien préparés, avant de les mélanger.
Mauvais mélange (consultez également les renseignements pratiques dans «Utilisation du malaxeur»)	<ul style="list-style-type: none"> • L'accessoire n'atteint pas le bas du bol. Réglez la longueur de l'axe de l'accessoire. Consultez «Réglage des accessoires», page 28. • Réduisez la quantité de produit. • Traitez pendant un temps plus long ou moins long. • Réglez la vitesse de malaxage. Consultez les tableaux de vitesses recommandées.

Pièces de rechange

Consultez «Demande d'aide ou de service» pour commander les pièces ci-dessous.

Description . . .	Numéro de pièce . . .
Tous les modèles Spatule en plastique	S100
CPM500 Bol en acier inoxydable de 2,8 litres (5 quarts) Batteur pour bol de 2,8 litres (5 quarts) Crochet à pâte pour bol de 2,8 litres (5 quarts) Fouet en fil de fer pour bol de 2,8 litres (5 quarts)	BW500 KB500 DH500 WW500
CPM700 Bol en acier inoxydable de 3,9 litres (7 quarts) Batteur pour bol de 3,9 litres (7 quarts) Crochet à pâte pour bol de 3,9 litres (7 quarts) Fouet en fil de fer pour bol de 3,9 litres (7 quarts)	BW700 KB700 DH700 WW700

Recettes

Pain blanc anglais (solide)

1,36 kg. (3 lbs) de farine ordinaire forte

12 g. (½ oz.) de levure sèche

25 g. (1 oz.) de lard

750 ml. (20 oz.) d'eau chaude (43°C / 110°F)

15 ml (3 tsp) de sel

5 ml (1 tsp) de sucre

1. Si vous utilisez la levure sèche, versez l'eau chaude dans le bol et ajoutez la levure et le sucre. Laissez reposer 10 minutes jusqu'à ce que la pâte devienne spongieuse. Pour toute autre espèce de levure, suivez les instructions du fabricant.
2. Versez le liquide dans le bol (si vous ne l'avez pas déjà fait à la première étape). Ensuite, ajoutez la farine (avec la levure fraîche si vous avez utilisé de la levure fraîche), le sel et le lard.
3. Pétrissez à la vitesse minimum pendant 45-60 secondes. Augmentez la vitesse à 1, en ajoutant davantage de farine si nécessaire, jusqu'à ce que se forme la pâte.
4. Pétrissez pendant 3 - 4 minutes à la vitesse 1 jusqu'à ce la pâte soit lisse.
5. Mettez la pâte dans un sac en matière plastique graissé ou dans un bol couvert d'un linge propre et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Pétrissez encore pendant 2 minutes à la vitesse 1.
7. Remplissez à moitié moules à pain graissés de 450 g. (1 lb.) ou faites des petits pains. Couvrez d'un linge propre et laissez dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.
8. Cuisez à 230 °C (450 °F) pendant 30-35 minutes pour les pains, pendant 10-15 minutes pour les petits pains. Quand il est cuit, le pain doit sembler creux quand vous en tapez le bas.

Gâteau aux fraises et aux abricots

Gâteau mousseline :

3 oeufs

75 g. (3 oz.) de sucre semoule

75 g. (3 oz.) de farine ordinaire

Remplissage et décoration :

150g (1 cup) de crème épaisse

Sucre (selon le goût)

225 g. (8 oz.) de fraises fraîches

225 g. (8 oz.) d'abricots frais

1. Coupez en deux les abricots et enlevez les noyaux. Faites cuire à feu doux dans très peu d'eau jusqu'à ce qu'ils deviennent mous, en ajoutant du sucre à volonté.
2. Lavez et coupez en deux les fraises.
3. Pour faire la mousseline, fouettez les oeufs et le sucre à la vitesse maximum, jusqu'à ce qu'ils soient très pâles et très épais.
4. Enlevez le bol et le fouet. En tenant le fouet, ajoutez la farine à la main – faites-le avec soins pour que la mousseline soit légère.
5. Mettez le mélange dans deux moules à sandwich de 18 cm. (7 po), graissés et doublés.
6. Faites cuire à 180 °C (350 °F) pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le gâteau réponde doucement à la pression quand vous le touchez.
7. Renversez sur un plateau en fil de fer.
8. Fouettez la crème à la vitesse maximum jusqu'à ce qu'elle durcisse. Ajoutez le sucre à volonté.
9. Hachez grossièrement les abricots et le tiers des fraises. Mettez-les dans la moitié de la crème.
10. Étalez le mélange de crème sur l'un des gâteaux mousseline, puis placez l'autre gâteau mousseline au-dessus.
11. Étalez le restant de la crème sur le gâteau et décorez avec le reste des fraises.

Recettes

Meringues

4 blancs d'oeufs

250 g. (9 oz.) de sucre glace, tamisé

1. Doublez un plateau de cuisson de parchemin de cuisine ne collant pas.
2. Fouettez les blancs d'oeufs et le sucre à la vitesse maximum pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils forment des pics.
3. Mettez le mélange à la cuiller sur le plateau de cuisson (ou utilisez un sac à dresser avec une douille étoilée de 2,5 cm. [1 po])
4. Cuisez à 110 °C (225 °F) pendant environ 4-5 heures, jusqu'à ce que les meringues soient fermes et croustillantes. Si elles commencent à foncer, ouvrez légèrement la porte du four.
5. Conservez les meringues dans une boîte hermétique.

Gâteaux à la pâte brisée

450 g. (1 lb.) de farine

5 ml. (1 tsp) de sel

225 g. (8 oz.) de gras (mélange de lard et de margarine), directement sorti du réfrigérateur

80 ml. (4 tbsp) d'eau

Conseil pratique : ne mélangez pas trop!

1. Tamisez la farine avec le sel.
2. Placez la farine dans le bol. Hachez grossièrement le mélange de gras et ajoutez-le à la farine.
3. Mélangez à la vitesse minimum à 1, en augmentant graduellement jusqu'à la vitesse 4-5, jusqu'à ce que le mélange ressemble à des miettes de pain. Ne mélangez pas trop!
4. Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimum. Arrêtez aussitôt que l'eau est absorbée dans le mélange.
5. Faites cuire à une température d'environ 200 °C (400 °F), selon le remplissage.

Demande d'aide ou de service

Avant de demander de l'aide ou d'appeler nos centres de service, veuillez consulter «En cas de panne», page 33. Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Quand vous demandez de l'aide ou appelez nos centres de service, vous devez fournir le numéro de modèle. Vous pouvez trouver cette information sur l'étiquette de la paroi intérieure de votre malaxeur planétaire.

Veuillez également inscrire la date d'achat de votre matériel et le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de votre revendeur.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du revendeur _____

Adresse du revendeur _____

Numéro de téléphone du revendeur _____

Vous pouvez également commander des **pièces de rechange** et des **accessoires** en appelant votre centre de service commercial Hamilton Beach le plus proche ou votre revendeur local.

Appelez notre numéro de service à la clientèle en direct

1-910-692-2223

08h00 – 17h30 TNE du lundi au Jeudi, 08h00 – 17h15 HNE le vendredi

Garantie du produit

Cette garantie remplace toutes les autres garanties de produit

Garantie limitée

Ce produit est garanti contre tout vice de matériau et de main-d'œuvre pendant une période de deux (2) ans à partir de la date d'achat original, sauf comme noté ci-dessous. Pendant cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit, à votre choix, gratuitement. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, IMPLIQUÉE OU EXPRIMÉE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE PROPRIÉTÉ DE PRODUIT OU CONVENANCE À UN EMPLOI PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSEMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTE RÉCLAMATION POUR TOUT DOMMAGE INDIRECT OU CONSÉQUENT EST PAR LA PRÉSENTE EXCLUE. Il n'y a aucune garantie en matière de pièces soumises à une usure fournies avec ou faisant partie de ce produit (brosses de moteur, contenant et ensemble de couteaux, embrayages, etc.). Cette garantie ne couvre pas des vices résultant d'un abus, de négligence ou de toute utilisation ne se conformant pas aux directives imprimées. Utilisez toujours ce produit conformément au Manuel d'utilisation.

Si vous avez une réclamation couverte par cette garantie, veuillez livrer ou envoyer le produit au centre de service autorisé le plus proche que vous pouvez trouver en appelant notre numéro gratuit de service à la clientèle, le **1-800-572-3331** ou en cherchant dans les pages jaunes de votre annuaire local le centre de service commercial Hamilton Beach autorisé le plus proche.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
Service commercial à la clientèle
263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

Hamilton Beach
C O M M E R C I A L

263 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

840094900
40

11/01

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>