

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.



Stand Mixer

Use and Care Guide
Models 1771/1772

- 350-WATT MOTOR HANDLES DENSE MIXTURES
- INCLUDES LARGE AND SMALL MIXING BOWLS
- POWER BOOST BUTTON FOR PEAK PERFORMANCE
- SOFT TECH™ ERGONOMIC CONTROLS
- AUTOMATIC CORD REEL
- EJECTOR BUTTON

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons, including the following:

- Read all instructions before using the mixer.
- This mixer is not for use by children.
- Close supervision is necessary when mixer is used near children.
- Do not operate mixer unattended.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- To disconnect, switch off, then remove plug from power supply.
- Do not operate a damaged mixer. Do not operate with a damaged cord or plug or after the mixer malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return mixer to the nearest authorized service facility for examination, repair or mechanical adjustment.
- Do not immerse body of mixer, cord or plug in water or other liquid. See instructions for cleaning.
- Do not use outdoors or when standing in damp area.
- Do not use mixer for other than intended use.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place mixer or cord on or near any hot surface, including a gas or electric burner or in a heated oven.
- Use accessory attachments only if recommended by Toastmaster Inc.
- Do not contact moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation.
- Remove beaters, dough hooks or whisk from mixer before washing them.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125 V and at least 13 A, 1625 W, (2) arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally and (3) a 3-wire grounded type cord.

POLARIZED PLUG: This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRIC POWER: If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GETTING TO KNOW YOUR ELECTRONIC STAND MIXER

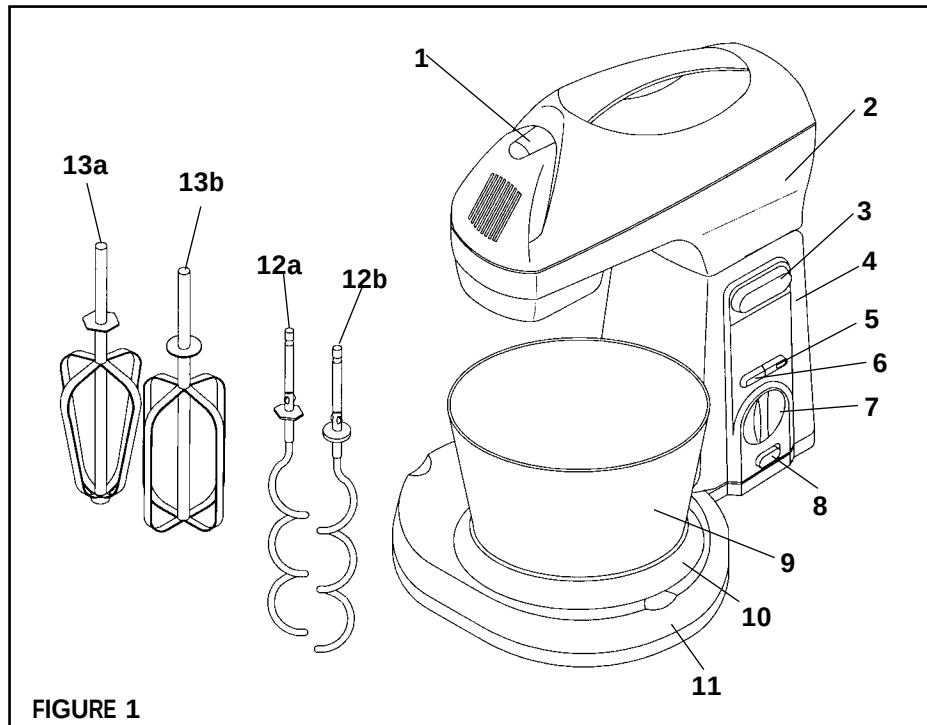
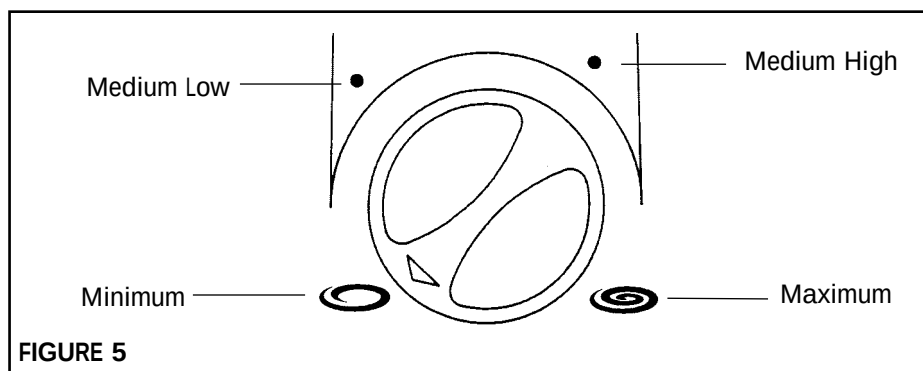
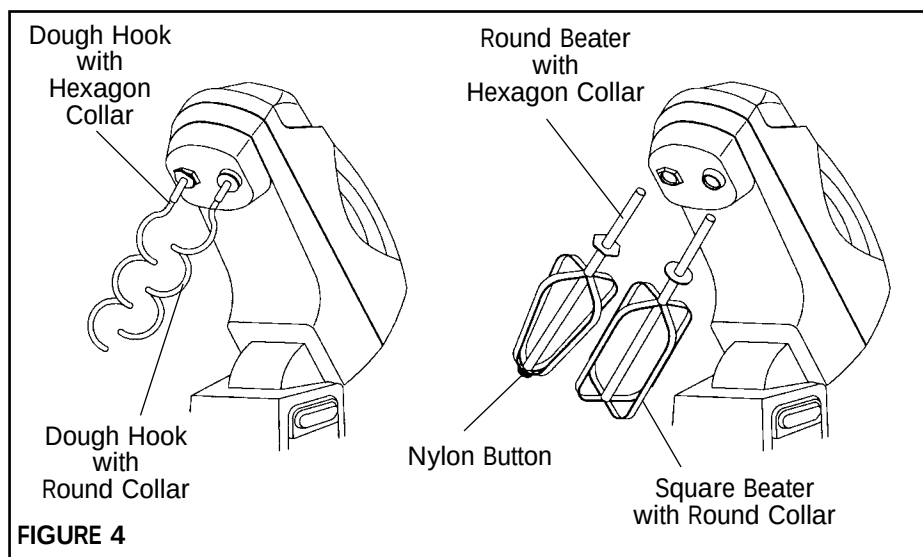
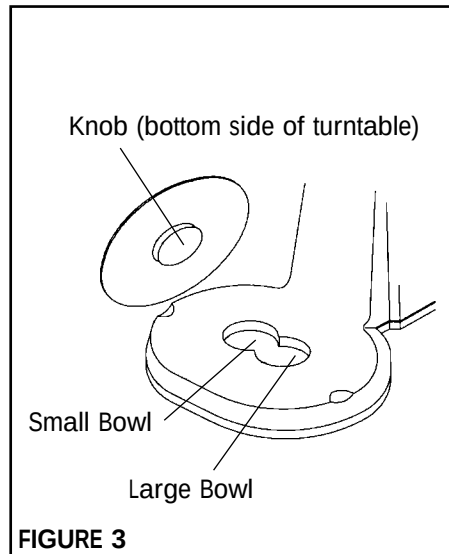
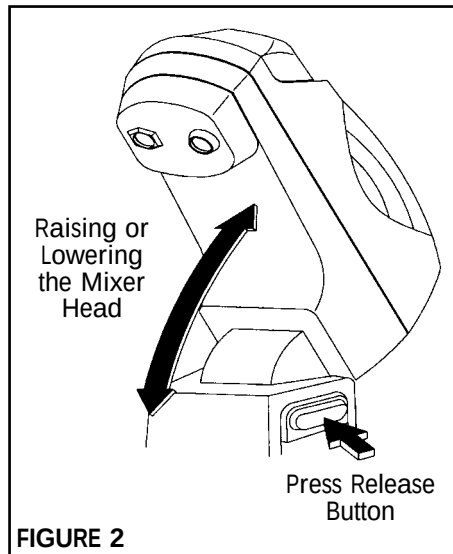


FIGURE 1

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Eject Button | 10. Turntable |
| 2. Mixer Head | 11. Base |
| 3. Release Button | 12. a) Dough hook with hexagon collar |
| 4. Mixer Body | b) Dough hook with round collar |
| 5. Power Light | 13. a) Round beater with hexagon collar |
| 6. Turbo Button | b) Square beater with round collar |
| 7. Variable Speed Control | |
| 8. ON / OFF Power Switch | |
| 9. Mixing Bowl | |



BEFORE USING YOUR ELECTRONIC STAND MIXER

Fill out warranty information that follows limited warranty in this book.

Read all instructions carefully before using your stand mixer. We recommend that you become familiar with this appliance and its attachments before using, see Figures 1-5.

The maximum capacity of the large mixing bowl is 4 quarts; the small mixing bowl is 1³/₄-2 quarts.

Wash the beaters, dough hooks, whisk and bowls in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

USE OF ATTACHMENTS

Beaters	Use for blending and beating mixes.
Dough Hooks	Use for dough, pie crust, pasta dough and blending large amounts of dry ingredients together.
Wire Whisk	Use for whipping, egg whites, egg yolks, sauce, souffle, mousse, meringue and salad dressing.

MIXING GUIDE

Icon	Speed	Action	Mixing Procedure
	Minimum	Stir/Fold	Use when stirring liquid ingredients or when a gentle action is needed to moisten dry ingredients. Use when folding two portions of a recipe together, like beating an egg white into a batter.
	Medium Low	Mix Knead	Use when mixing dry ingredients and liquid ingredients together alternately in a recipe or use when recipe calls for kneading until the dough is a dough ball.

Icon	Speed	Action	Mixing Procedure
.	Medium High	Blend/Beat/ Cream	Use when creaming sugar and butter together.
	Maximum	Whip	Use when preparing a frosting from a recipe or a package. Use to whip whipping cream or potatoes. Use when beating egg whites.
TURBO	Turbo Button	Burst of Power	Use to obtain the maximum power level from any speed setting for tough mixing tasks.

HOW TO USE YOUR ELECTRONIC STAND MIXER

1. Place stand mixer on a large secure surface and slide power switch to OFF position. Make sure the surface is clean and dry so the feet will hold the unit securely in place.
2. Press and hold the release button and pivot the mixer head upwards,  see FIGURE 2. When the mixer head is securely in position you will hear a click. Do not attempt to pivot the mixer head without first pressing the release button. This could damage the mixer.
3. Place turntable onto mixer platform by placing knob into the large or small bowl slot opening, depending on which bowl is used, see FIGURE 3.
4. Insert stem of beater/dough hook with the hexagon collar into the hexagon opening on the underside of the mixing head, see FIGURE 4. Turn slightly if needed to lock into place.
5. Insert stem of the beater/dough hook with the round collar into the round opening on the underside of the mixing head. Turn slightly if needed to lock into place.
NOTE: The beaters/dough hooks must be inserted into the correct opening as they are not interchangeable. It is also necessary to insert the beater/dough hook with the hexagon collar first. Never use a beater with a dough hook as this may damage the unit and may void your warranty.
NOTE: If using the whisk, place stem of whisk into round opening on the underside of the mixing head.
6. Place appropriate mixing bowl onto the turntable.
7. With beaters or dough hooks properly in place, grasp handle on motor head, press the release button and slowly lower the mixer head downward until it locks into place.
8. Pull out the retractable cord to the desired length and plug into 120 V ~ 60 Hz outlet. Turn the variable speed control to the  minimum position. Slide the power switch to the ON position. The power light will come on.

NOTE: Always start mixing on the minimum speed. The operating speed increases as the variable speed control is moved from  minimum to  maximum speed, see FIGURE 5. Select the desired speed. Refer to mixing guide on page 5 for further information.

9. Turn the mixer speed to the  minimum position and the power switch to OFF position before attempting to scrape sides or bottom of mixing bowl.

NOTE: DO NOT scrape sides or bottom of mixing bowl while mixer is in operation.

10. The Turbo button may be used at any speed setting to obtain the maximum power lever for tough mixing tasks.
11. Once all ingredients have reached the desired consistency, turn the dial to the  minimum position and slide the power switch to the OFF position. The power light will go off.
12. Unplug from outlet. Gently pull on the cord and release to fully retract it back into the mixer base. Press and hold the release button while raising the mixing head.
13. Press the eject button and remove the beaters, dough hooks or whisk. Gently scrape excess batter from beaters or dough hooks with a rubber or plastic spatula. Do not strike beaters or dough hooks against mixing bowl to remove excess batter. This could damage the mixer parts.
14. Carefully remove mixing bowl from turntable. Pour ingredients from bowl into desired container. Use only a rubber or plastic spatula to remove batter from mixing bowl.

CARE AND CLEANING

1. Unplug stand mixer and gently pull on the cord and release to fully retract the cord in the mixer base.
2. The mixing bowls, beaters, dough hooks and whisk may be washed in the dishwasher.
3. Wipe the stand mixer and turntable with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaning materials. Never immerse or clean under running water.

HELPFUL HINTS FOR BREAD AND DOUGH

BREAD DOUGH BALL: Necessary For A Successful Loaf of Bread

The amount of bread flour called for in each recipe is to be used as a guide. We have found it may vary slightly because different climates and seasons result in a wide variety of humidity levels. Watch the dough as you add the last 1 - 1½ cups of flour. A good dough ball should be round, smooth-textured, soft and slightly tacky to the touch. If it does not form a ball and is more like a batter, add flour until it reaches the appropriate consistency.

MIXING & KNEADING: The Gluten Development Stage

Place ingredients in bowl, except last 1 - 1½ cups flour. Use the dough hook at the beginning of the mixing stage to start the gluten development. Then gradually add enough of the remaining flour to make a soft dough. The dough should clean the sides of the bowl and form a soft ball around the dough hook.

When adding wheat bran, wheat germ, bulgur or cracked wheat to a bread recipe, leave the dough as moist as possible, because these ingredients absorb liquid and tend to produce a drier loaf. Reduce the amount of kneading to avoid cutting the gluten strands with the sharp edges of these grains.

A recipe with a high percent of whole wheat flour may require a shorter kneading time than a recipe with white flour. The rough texture of the bran can be damaging to developing gluten.

DOUGH STRETCH TEST: Testing For Developed Gluten

After approximately 10 minutes of kneading, stop the mixer and check the gluten development by performing the dough stretch test. Remove a small piece of dough about the size of a small egg. Holding the dough up, carefully stretch it into a flat circle with your fingers. When the dough is properly developed, the structure will be smooth and stretchy; light should pass through the stretched dough. If the stretched dough breaks, it needs a few more minutes of kneading. The total time for kneading is approximately 10 minutes.

YEAST: The Number One Ingredient

We used Red Star® Active Dry Yeast when we were developing the bread recipes. A ¼ ounce package of Red Star Yeast contains approximately 2¼ level teaspoons of yeast. When the yeast is exposed to oxygen, moisture or warmth, the activity of it deteriorates. Therefore, we recommend storing yeast in an airtight container and refrigerating or freezing it. Measure out the amount you need and allow it to come to room temperature before using — this takes about 15 minutes.

If you have any doubt regarding the activity of the yeast, you may use the following test to determine its strength.

To test for one package (2¼ teaspoons) of Red Star Active Dry Yeast, use a liquid measuring cup and fill it to the ½ cup level with 110°-115°F/43°-46°C water. Stir in 1 teaspoon granulated sugar and 1 package (2¼ teaspoons) Red Star Active Dry Yeast. Leave your stirring spoon in the cup. Set a timer for 10 minutes. As the yeast absorbs liquid, it will begin to activate and rise to the surface. If at the end of the 10 minutes the yeast has multiplied to the 1 cup mark, it is very active. The yeast mixture may be used in a recipe that calls for

2¼ teaspoons or more of yeast. Remember to adjust your recipe for the ½ cup of water and 2¼ teaspoons of yeast used in the test. The sugar does not need to be adjusted. Add this mixture with the liquids in the recipe.

FLOUR: Bread Flour Is Essential For Bread

Use bread flour in yeast bread recipes. Bread flour is a white flour that is a blend of hard, high-protein wheats and has greater gluten strength and protein content than all-purpose flour. It is available at most grocery stores. Protein varies from 12-14 percent.

Pre-sifting or sifting the flour is not necessary with yeast bread. First stir, then spoon into a dry measuring cup and level off.

The amount of flour called for in a yeast bread recipe is meant as a guide. Dough is affected by heat, humidity, sugar, and altitude. If too much flour is used, the bread may be very heavy and stiff. If too little is used, the bread will not hold up and a low-volume bread will result.

FAT: Dough Enhancer And Conditioner

You may substitute in equal proportions solid shortening, real butter, or margarine. Light and whipped margarines do not work well.

LIQUIDS: Activate The Yeast And Bind The Dough

It is important that the liquid temperature is 120°-130°F/49°-54°C. When higher temperatures are used, the yeast activates too quickly and the dough becomes too warm.

RISING DOUGH: Optimum Temperature of Room 80°-85°F/27°-29°C

Rising times will vary due to recipe, temperature and humidity level of your kitchen. Rising is the most essential feature in bread making. After the dough comes out of the mixer, the dough ferments and rises before punching and resting. The gluten becomes pliable and elastic with a soft, smooth quality. Fermentation conditions gluten, develops flavor and leavens the product.

Dough has doubled in bulk when an indentation remains after the tip of a finger is pressed lightly and quickly into the dough. If the indentation springs back, cover and let rise a few more minutes and check again. After punching down and dividing dough, cover and let rest 10 minutes. Resting allows the gluten to relax and makes handling easier. Then shape the dough as desired.

Sometimes a second dough rising is beneficial especially for whole grain or 100% whole wheat bread. Let the dough rise once, punch down, let rise again, punch down, let rest 10 minutes and shape.

STORING AND FREEZING BAKED BREADS AND ROLLS

Refrigeration or temperatures under 70°F/21°C will cause breads to stale (firm) quickly. They can, however, be frozen for several months. When freezing breads and rolls, cool them before wrapping in plastic wrap. Place them in a plastic bag and seal it. When thawing, partially open the wrapping to allow the moisture to escape gradually. Do not remove ice crystals from the wrap during the thawing process. The bread will absorb some of this moisture as it thaws.

FREEZING DOUGH

Form the dough into the desired shape and immediately freeze for one hour to harden. Remove from the freezer and wrap in plastic wrap. Next, place it in a plastic bag and seal. Dough can be kept in the freezer for up to four weeks. Thaw the dough in a plastic bag in the refrigerator overnight or for several hours. Unwrap and place on baking pan. Cover and let stand in a warm, draft-free place until double the original size. Because the dough is not room temperature, you will find it takes longer than usual to rise. Bake according to recipe instruction.

BAKING AND COOLING

When baking sweet breads or braids, it may be necessary to tent the top of the bread with foil for the last 5-10 minutes. To tent, place a piece of foil, shiny side up, over the loaf. This will avoid over browning while the bread continues baking.

Cool baked bread in a draft-free area. To prevent soggy crust, cool on racks. Wait 20 minutes before cutting hot bread.

SHAPING DOUGH AND ROLLS

When shaping and rolling out dough, it is extremely important not to add additional flour to the working surface. Instead, if dough appears to be slightly sticky when shaping, lightly spray your hands or working surface with a non-stick vegetable spray or coat with vegetable shortening.

Cloverleaf Rolls - Shape into $\frac{1}{2}$ inch balls. Place 3 balls in each muffin tin and let rise until double in size.

Crisscross Rolls - Shape into balls, setting two aside. Combine the two balls and roll into a $\frac{1}{8}$ inch thick square. Cut strips $\frac{1}{8}$ -inch wide and 2-inches long. Place one strip across the top of each roll. Repeat this process, placing the second strip in the opposite direction across the top of each roll.

Traditional Rolls - Shape into dough balls. For "pull apart" rolls, place dough balls with sides touching. For individual rolls, place dough balls 2 inches apart.

Doughs and Breads

BASIC WHITE DOUGH

2 Loaves or 18 rolls

4-4¼ cups bread flour		1¼ cups	water
¼ tsp	salt	1	egg
½ cup	sugar	¼ cup	shortening, room temperature
3½ tsp	active dry yeast		

Temperature: 350°F/177°C

Bake Time: 25-30 minutes

Insert dough hooks and mix together all dry ingredients except 1 cup of flour on medium low for 30 seconds.

Heat water to 120°-130°F/49°-54°C. Continue mixing on Medium Low and add egg. Drizzle liquid slowly into dry mixture until mixed, 2-3 minutes. Continue to mix another 2-3 minutes. Gradually add the remaining flour to form a soft, slightly tacky dough ball, mixing for 3-5 minutes. Add shortening and mix for 3-4 minutes. Continue kneading for another 10 minutes. Perform dough stretch test.

Spray large bowl with a non-stick spray. Place dough in bowl and turn to coat on all sides. Cover and let rise in warm place 1 hour or until double in size. Punch down dough, cover and allow to rest 10 minutes to make the dough easier to handle.

Choose one of the following procedures to finish baking.

BREAD LOAVES

Temperature: 350°F/177°C

Bake Time: 25-30 minutes

Divide into 2 pieces and roll each into 1 12 x 7 inch rectangle. Roll up tightly, starting with narrow edge. Seal with fingertips as you roll.

Place in 2 greased 9 x 5-inch baking pans. Cover and let rise in a warm place 1 hour or until double in size. Bake as directed.

DINNER ROLLS

Temperature: 350°F/177°C

Bake Time: 25-30 minutes

Divide into 18 smooth 2-inch round rolls. Place in 1 greased 9 x 13-inch baking pan. Cover and let rise in a warm place 1 hour or until double in size. Bake as directed.

CINNAMON ROLLS

Topping

18 rolls

¾ cup	butter, melted	½ cup	raisins
½ cup	sugar	½ cup	walnuts
3 TBL	cinnamon		

Glaze

18 rolls

½ cup	powdered sugar	½ tsp	vanilla extract
3 TBL	milk		

Temperature: 350°F/177°C

Bake Time: 20-25 minutes

Combine sugar and cinnamon, set aside.

Roll dough into a 15 x 18 inch rectangle on a lightly floured surface. Spread melted butter over dough. Sprinkle with sugar-cinnamon mixture, raisins and nuts.

Roll up tightly, jelly-roll style, starting with the longest side and cutting into 1-inch slices. Place in 2 greased 9 x 13-inch baking pans. Cover and let rise in a warm place 1 hour or until double in size. Bake as directed.

Mix glaze ingredients until smooth and drizzle over top of baked cinnamon rolls.

FOCCACIA BREAD

2½ -3	cups bread flour	1½ tsp	active dry yeast
1 tsp	salt	1 cup	water
2 tsp	sugar	⅓ cup	olive oil
1 tsp	dry Italian seasoning		

Temperature: 400°F/205°C

Bake Time: 15-20 minutes

Insert dough hooks and mix all dry ingredients together except 1 cup of flour on Medium Low for 30 seconds.

Heat water and oil to 120°-130°F/49°-54°C. Continue mixing on Medium Low and drizzle liquid slowly into dry mixture until mixed, 2-3 minutes.

Continue to mix another 2-3 minutes. Gradually add the remaining flour to form a soft, slightly tacky, dough ball for 2-4 minutes. Continue kneading for another 10 minutes. Perform the dough stretch test.

Spray large bowl with a non-stick spray. Place dough in bowl and turn to coat on all sides. Cover and let rise in warm place 1 hour or until double in size.

Press dough evenly into a 9 x 13-inch greased pan. Make indentations in the dough using your fingertips.

Cover and let rise in a warm place for 20 minutes or until double in size. Prepare a topping, Garlic-Cheese or Greek Style, while the dough is rising.

GARLIC-CHEESE TOPPING

¼ cup	olive oil	¼ cup	garlic, coarsely chopped
1½ tsp	oregano leaves, dried	⅓ cup	Parmesan cheese, grated
		¼ tsp	salt

Heat olive oil and stir in oregano and garlic. Remove from heat immediately.

Spoon mixture over dough. Sprinkle with remaining ingredients. Bake as directed.

GREEK STYLE TOPPING

¼ cup	olive oil	⅓ cup	Feta cheese, crumbled
1½ tsp	oregano leaves, dried	¼ cup	black olives, sliced-drained
1 cup	onion, thinly sliced	¼ tsp	salt

Heat olive oil, add onions and cook until soft but not brown, 5 minutes.

Spoon mixture over dough. Sprinkle with remaining ingredients. Bake as directed.

FRENCH BREAD

Dough

3-3 ½ cups	bread flour	2½ tsp	active dry yeast
1 tsp	salt	1½ cups	water
1 TBL	sugar		

Glaze

1 TBL	water	½ tsp	salt
-------	-------	-------	------

Temperature: 400°F/205°C

Bake Time: 20-25 minutes

Insert dough hooks and mix together all dry ingredients except 1-1½ cups of flour on Medium Low speed.

Heat water to 120°-130°F/49°-54°C. Continue mixing on Medium Low and drizzle water slowly into dry mixture until mixed, 2-3 minutes. Continue to mix another 2-3 minutes.

Gradually add the remaining flour to form a soft, slightly tacky, dough ball for 2-4 minutes. Continue kneading for another 10 minutes. Perform dough stretch test. Spray large bowl with a non-stick spray. Place dough in bowl and turn to coat on all sides. Cover and let rise in warm place 1 hour or until double in size.

Punch down dough, cover and allow to rest 10 minutes to make the dough easier to handle. Place dough on a lightly floured surface. Roll up tightly, starting with widest edge. Seal with fingertips as you roll.

Place the loaf on a greased baking sheet, cover and let rise in a warm place 45 minutes or until double in size. Cut three diagonal slashes across top of the loaf with a knife. Combine the glaze ingredients and brush the loaf generously. Bake as directed.

SOFT PRETZEL DOUGH

16 pretzels

Dough

3-3½ cups	bread flour	1 TBL	active dry yeast
1 tsp	salt	1¼ cups	water
2 TBL	sugar	1 TBL	oil
⅛ tsp	white pepper	1	egg yolk

Glaze

1	egg white	1 TBL	water
---	-----------	-------	-------

Topping

kosher salt	sesame seeds
-------------	--------------

Temperature: 350°F/176°C

Bake Time: 15-20 minutes

Insert dough hooks and mix together all dry ingredients except 1 cup of flour on Medium Low for 30 seconds.

Heat water and oil to 120°-130°F/49°-54°C. Continue mixing on Medium Low and drizzle water slowly into dry mixture until mixed, 2-3 minutes. Continue to mix for 2-3 minutes. Add egg yolk. Continue to mix for 2 minutes. Gradually add the remaining flour to form a soft, slightly tacky, dough ball; mix for 2-4 minutes. Continue kneading for another 10 minutes. Perform dough stretch test.

Spray large bowl with a non-stick spray. Place dough in bowl and turn to coat on all sides. Cover and let rise in warm place 1 hour or until double in size.

Punch down dough, cover and allow to rest 10 minutes to make the dough easier to handle. Cut dough into pieces on a lightly floured surface. Roll each piece into a 16-inch rope. Cross the ends of the rope to make a loop; twist the crossed ends once and fold across the loop. Place on a greased baking sheet 1 ½ inches apart. Brush with glaze and sprinkle with topping.

PIZZA CRUST

2 thick crusts or 3 thin crusts

4-4½ cups bread flour	2 tsp	active dry yeast
1 tsp salt	1⅔ cups	water
2 TBL sugar	2 TBL	oil

Temperature: 425°F/218°C

Bake Time: 15-20 minutes

Insert dough hooks and mix together all dry ingredients except 1 cup of flour on medium low for 30 seconds.

Heat water and oil to 120°-130°F/49°-54°C. Continue mixing on Medium Low and drizzle water slowly into dry mixture until mixed, 2-3 minutes. Continue to mix for another 2-3 minutes.

Gradually add the remaining flour to form a soft, slightly tacky, dough ball, 2-4 minutes. Continue kneading for another 10 minutes. Perform dough stretch test.

Spray large bowl with a non-stick spray. Place dough in bowl and turn to coat on all sides. Cover and let rise in warm place 1 hour or until double in size.

While dough is rising, prepare pizza sauce and toppings.

Punch down dough, divide equally per selected crust. Cover and allow to rest 10 minutes to make the dough easier to handle. Press dough evenly into greased 12-inch pizza pans. Spread each crust with pizza sauce and sprinkle with toppings.

Pizza Sauce

3 pizzas

2 TBL	olive oil	½ tsp	oregano
1 cup	onion, chopped	½ tsp	basil
1 8-oz can	tomato sauce	⅛ tsp	garlic powder
		½ tsp	salt
1 14-oz can	tomatoes, chopped	1 tsp	ground pepper

Heat oil over medium heat and sauté onions until transparent. Stir in remaining ingredients, cover and simmer for 45 minutes, stirring occasionally. Spread 1 cup of sauce over pizza dough.

Vegetarian Pizza Toppings

2 pizzas

1 small	zucchini, sliced	1	red pepper, sliced
1 medium	onion, sliced	1 cup	mushrooms, sliced
2	cloves garlic, chopped	½ cup	green olives, sliced
		1 cup	mozzarella cheese, grated
1	green pepper, chopped		

Sprinkle toppings over sauce and bake as directed.

Heat olive oil and stir in oregano and garlic. Remove from heat immediately.

Spoon mixture over dough. Sprinkle with remaining ingredients. Bake as directed.

SERVICE INFORMATION

Please refer to warranty statement to determine if in-warranty service applies. This appliance must be serviced by a Toastmaster authorized service center. Unauthorized service will void warranty. Consult your phone directory under "Appliances-Household-Small-Service and Repair," or call 1-800-947-3744 in the U.S. and Canada, 52-5-397-2848 in Mexico.

If an authorized service center is not available locally, your appliance may be returned postage prepaid to our National Service Center at the address shown on the back of this book.

Products must be adequately protected to avoid shipping damage. Surround your appliance with three inches of protective padding and include a copy of your dated sales receipt and a note explaining the problem you have experienced. We recommend insuring your package. No CODs accepted.

KEEP DATED SALES RECEIPT FOR WARRANTY SERVICE.

Keep this booklet. Record the following for reference:

Date purchased _____

Model number _____

Date code (stamped on bottom) _____

LIMITED ONE-YEAR GUARANTEE

Toastmaster Inc. warrants this product, to original purchaser, for one year from purchase date to be free of defects in material and workmanship.

This warranty is the only written or express warranty given by Toastmaster Inc. This warranty gives you specific legal rights. You may have other rights which vary from state to state. ANY OTHER RIGHT WHICH YOU MAY HAVE, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY.

Defective product may be brought or sent (freight prepaid) to an authorized service center listed in the phone book, or to Service Department, Toastmaster Inc., 1409 E. Morgan Street, Boonville, Mo. 65233, for free repair or replacement at our option.

Your remedy does not include: cost of inconvenience, damage due to product failure, transportation damages, misuse, abuse, accident or the like, or commercial use. IN NO EVENT SHALL TOASTMASTER INC. BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

For information, write Consumer Claims Manager, at the Boonville address. Send name, address, zip, telephone area code and daytime number, model, serial number, and purchase date.

EVERYBODY EATS. It's a fact of life.

**But sometimes preparing
meals can become a chore.**

**That's why TOASTMASTER has been invited
into millions of kitchens just like yours
so we can HELP YOU MASTER your
mixing, baking, grilling, toasting,
brewing, heating and serving
tasks WITH EASE AND STYLE.**

**The TOASTMASTER name stands for a
CELEBRATION of INNOVATION designed
to serve your life and keep you
COOKIN' IN STYLE.**

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT : Tout appareil électrique présente un risque d'incendie et d'électrocution pouvant provoquer des blessures graves ou mortelles. Veuillez observer toutes les mesures de sécurité.



Mixeur Electrique

Guide d'utilisation et d'entretien - Modèles 1771/1772

- **MOTEUR 350 WATTS S'ACCOMMODE DES MELANGES LES PLUS COMPACTS**
- **COMPREND DES BOLS MELANGEURS DE PETITE ET DE GRANDE TAILLE**
- **BOUTON TURBO POUR UNE PERFORMANCE OPTIMUM**
- **BOUTONS DE COMMANDE ERGONOMIQUES SOFT TECH™**
- **REMBOBINAGE DU CORDON AUTOMATIQUE**
- **BOUTON "EJECT"**

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

- Lire l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ce mixeur ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Se montrer particulièrement vigilant lorsque le mixeur est utilisé à proximité d'enfants.
- Ne pas laisser le mixeur sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, pour retirer ou assembler des pièces et avant de le nettoyer.
- Pour déconnecter, éteindre l'appareil, puis retirer la fiche de la prise de courant.

- Ne pas se servir d'un appareil endommagé. Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), d'un appareil qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Envoyer l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé pour tout problème électrique ou mécanique.
- Ne pas immerger le mixeur, le cordon, ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide. Se référer aux instructions de nettoyage.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ni lorsque l'on se tient dans un endroit humide.
- Ne pas se servir du mixeur pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- N'utiliser que les accessoires recommandés par Toastmaster Inc.
- Ne pas toucher les pièces mobiles. Ne pas approcher les mains, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles de cuisine des batteurs durant le fonctionnement de l'appareil.
- Retirer les batteurs, les crochets à pâte ou la spatule du mixeur avant de les nettoyer.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ATTENTION : Le cordon d'alimentation fourni est court afin de réduire les risques de blessures qui pourraient survenir si l'on s'emmêlait ou trébuchait sur un cordon plus long. Vous pouvez utiliser des rallonges, disponibles dans les quincailleries, en prenant les précautions qui s'imposent. Si une rallonge est nécessaire, veuillez faire très attention lors de son utilisation. De plus, le cordon d'alimentation doit : (1) présenter des caractéristiques nominales d'au moins 13 A., 125 V., 1625 W, (2) être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table où des enfants pourraient tirer dessus et trébucher par mégarde et (3) avoir un cordon à trois fils, et connecté à la terre.

FICHE POLARISÉE : Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Cette précaution est destinée à réduire les risques d'électrocution ; la fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, consultez un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier ce dispositif de sécurité.

ALIMENTATION ELECTRIQUE : Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique séparé de celui des autres appareils.

CE PRODUIT EST DESTINE EXCLUSIVEMENT A UN USAGE MENAGER

CARACTERISTIQUES DU MIXEUR ELECTRONIQUE

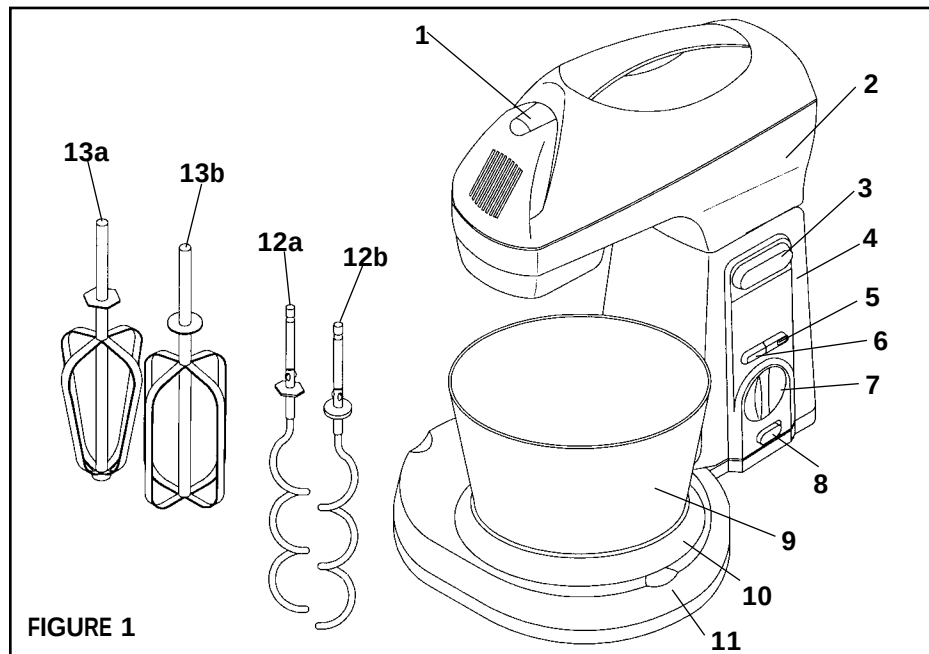
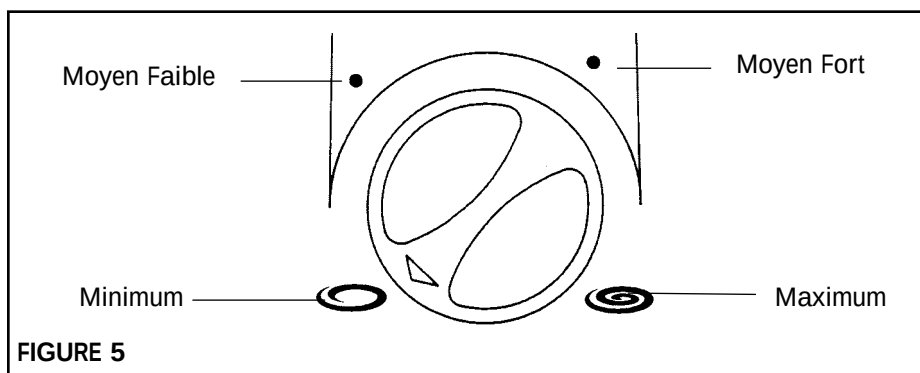
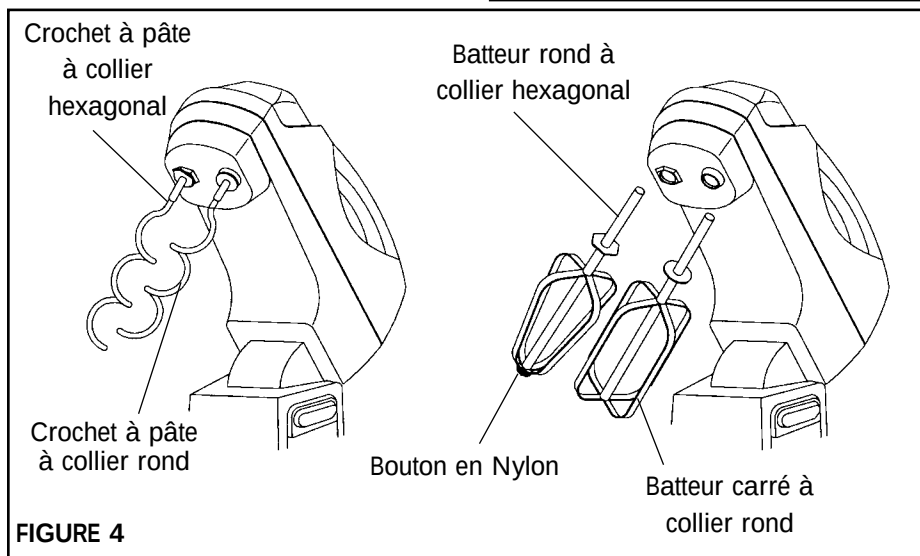
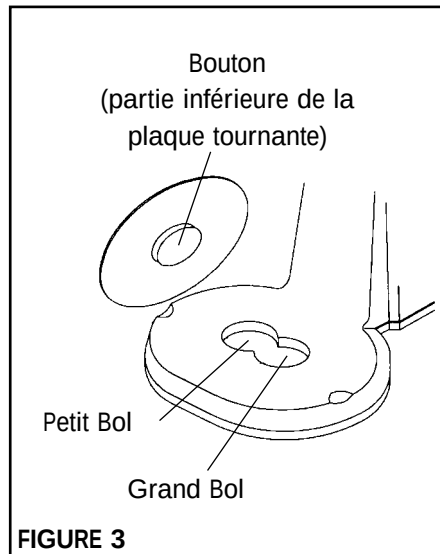
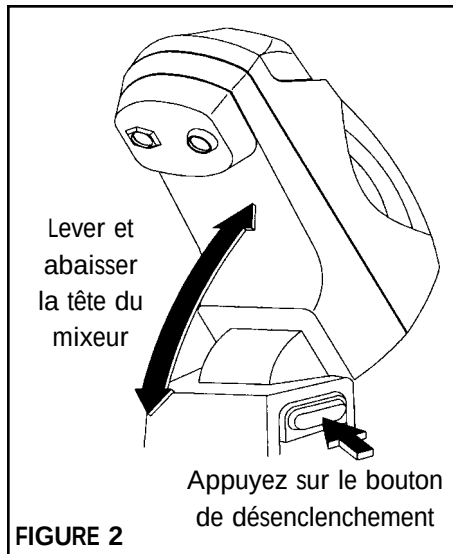


FIGURE 1

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Bouton d'éjection | 9. Bol |
| 2. Tête du Mixeur | 10. Plaque Tournante |
| 3. Bouton de désenclenchement | 11. Base |
| 4. Corps du Mixeur | 12. a) Crochet à pâte à collier hexagonal |
| 5. Voyant lumineux | b) Crochet à pâte à collier rond |
| 6. Bouton Turbo | 13. a) Batteur rond à collier hexagonal |
| 7. Commande de Vitesse Variable | b) Batteur carré à collier rond |
| 8. Interrupteur de MARCHE/ARRET | |



AVANT D'UTILISER VOTRE MIXEUR ELECTRIQUE

Veuillez remplir les informations de garantie qui suivent le chapitre intitulé Garantie Limitée de ce livret.

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre mixeur. Nous vous recommandons d'apprendre les différentes fonctions de l'appareil et de ses accessoires avant de vous en servir (Consulter Figures 1-5).

La capacité maximale du grand bol est de 4 litres ; celle du petit bol est de 1,6-1,8 litres.

Lavez les batteurs, les crochets à pâte, le fouet et les bols dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Batteurs	Utilisés pour mélanger et battre des préparations.
Crochets à pâte	Utilisés pour la pâte à tarte, la pâte à pizza et le mélange de grandes quantités d'ingrédients secs.
Fouet	Utilisé pour fouetter, pour les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, les sauces, les soufflets, les mousses, les meringues et les sauces vinaigrettes.

GUIDE DE MIXAGE

Icône	Vitesse	Action	Procédure de Mixage
	Minimum	Mélanger /incorporer	Utilisez cette vitesse lors du mixage d'ingrédients liquides ou pour mélanger et humidifier des ingrédients secs avec précaution. Utilisez cette vitesse pour mélanger deux portions d'une recette, comme par exemple incorporer des blancs d'œufs dans une pâte.
	Moyen Faible	Mixage Pétrissage	Utilisez cette vitesse lorsque vous mélangez des ingrédients secs et des ingrédients humides ou utilisez cette vitesse lorsque la recette exige un pétrissage jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Icône	Vitesse	Action	Procédure de Mixage
•	Moyen Fort	Mélanger / battre de la crème	Utilisez cette vitesse pour travailler le beurre et le sucre en pâte lisse.
	Maximum	Fouetter	Utilisez cette vitesse lors de la préparation d'un glaçage d'une recette ou d'une préparation instantanée. Pour fouetter de la crème ou des pommes de terre. Pour battre des blancs en neige.
TURBO	Bouton Turbo	Turbo	Utilisez cette option pour les tâches difficiles afin d'obtenir le maximum de puissance, à n'importe quelle vitesse.

COMMENT UTILISER VOTRE MIXEUR

1. Placez le mixeur sur une grande surface stable, et faites glisser l'interrupteur sur la position OFF. Assurez-vous que la surface soit propre et sèche, de manière à ce que les pieds maintiennent bien l'appareil en place.
2. Maintenir le bouton de désenclenchement enfoncé et faire pivoter la tête du mixeur vers le haut  (voir Figure 2). Une fois la tête du mixeur bien en place, vous entendrez un déclic. N'essayez pas de faire pivoter la tête du mixeur sans avoir auparavant appuyé sur le bouton de désenclenchement ; vous risqueriez d'endommager l'appareil.
3. Placez la plaque tournante sur la base du mixeur en plaçant le bouton dans la fente du petit bol ou du grand bol en fonction du bol utilisé (voir Figure 3).
4. Insérez la tige du batteur/crochet à pâte à collier hexagonal dans l'ouverture hexagonale située sous la tête du mixeur (Voir Figure 4). Tournez-la légèrement pour la verrouiller en place, si nécessaire.
5. Insérez la tige du batteur/crochet à pâte à collier rond dans l'ouverture ronde, sur la partie inférieure de la tête du mixeur (Voir Figure 4). Tournez-la légèrement pour la verrouiller en place, si nécessaire.
REMARQUE : Les batteurs/crochets à pâte doivent être insérés dans la bonne ouverture, car ils ne sont pas interchangeables. Il est également nécessaire d'insérer le batteur/crochet à pâte à collier hexagonal en premier. Ne jamais utiliser un batteur et un crochet à pâte en même temps; ceci endommagerait l'appareil et annulerait la garantie.
REMARQUE : Si vous utilisez le fouet, placez la tige du fouet dans l'ouverture ronde, située sous la tête du mixeur.
6. Placez le bol approprié sur la plaque tournante.
7. Les batteurs ou crochets à pâte correctement mis en place, saisissez la poignée située sur la tête du moteur, appuyez sur le bouton de désenclenchement et abaissez doucement la tête du mixeur jusqu'à ce qu'elle se mette en place et qu'un déclic se fasse entendre.

8. Tirez sur le cordon rétractable pour obtenir la longueur désirée, et branchez-le dans une prise de courant 120V ~ 60 Hz. Tournez la commande de vitesse variable sur la position minimum . Faites glisser l'interrupteur sur la position "ON". Le voyant lumineux s'allume. REMARQUE : Commencez toujours à mixer en position minimum. La vitesse de fonctionnement augmente à mesure que la commande de vitesse variable est déplacée du minimum  au maximum  (voir figure 5). Sélectionnez la vitesse désirée. Consultez le guide de mixage, page 22-23, pour plus amples renseignements.
9. Tournez la vitesse du mixeur sur la position minimum  et placez l'interrupteur sur la position "OFF" avant de tenter de racler les côtés ou le fond du bol.
REMARQUE : NE PAS racler les côtés ou le fond du bol lorsque le mixeur est en marche.
10. Vous pouvez utiliser le bouton turbo à n'importe quelle vitesse, lorsqu'une puissance maximum est requise pour les gros travaux.
11. Une fois que tous les ingrédients ont atteint la consistance désirée, tournez le bouton sur la position minimum et faites glisser l'interrupteur de marche/arrêt sur la position "OFF". Le voyant lumineux s'éteint.
12. Débranchez l'appareil. Tirez doucement sur le cordon et faites en sorte qu'il se replace complètement dans la base du mixeur. Maintenir le bouton de désenclenchement enfoncé tout en soulevant la tête de mixage.
13. Appuyez sur le bouton d'éjection et retirez les batteurs, les crochets à pâte ou le fouet. Otez soigneusement l'excès de pâte présent sur les batteurs ou les crochets à pâte à l'aide d'une spatule en caoutchouc ou en plastique. Ne pas tapoter les batteurs ou les crochets à pâte contre le bol dans le but de se débarrasser de l'excès de pâte. Ceci pourrait les endommager.
14. Retirez soigneusement le bol de la plaque tournante. Versez les ingrédients dans le récipient désiré. Utilisez uniquement une spatule en caoutchouc ou en plastique pour enlever la pâte du bol.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débranchez le mixeur, et tirez doucement sur le cordon pour faire en sorte qu'il se replace complètement dans la base du mixeur.
2. Les bols, batteurs, crochets à pâte et le fouet peuvent passer au lave-vaisselle.
3. Nettoyez le mixeur et la plaque tournante à l'aide d'un torchon humide. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. Ne jamais immerger le mixeur dans l'eau, ni le laver sous l'eau du robinet.

CONSEILS UTILES POUR LE PAIN ET LA PÂTE

BOULE DE PÂTE À PAIN : Nécessaire pour une miche de pain réussie

La quantité de farine de boulanger indiquée dans les recettes n'est fournie qu'à titre indicatif. Nous nous sommes aperçus que cette quantité pouvait varier légèrement en fonction du climat et de la saison qui peuvent

entraîner des niveaux d'humidité différents. Observez bien la pâte lorsque vous ajoutez la dernière tasse/tasse et demie de farine. Une bonne boule de pâte devrait être ronde, lisse, douce et légèrement collante au toucher. Si votre pâte ne se forme pas en boule et ressemble plus à de la pâte à crêpe, ajoutez de la farine jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance désirée.

MIXAGE ET PETRISSAGE : L'étape de développement du gluten

Placez les ingrédients dans un bol, excepté 1 tasse/1 tasse $\frac{1}{2}$ de farine. Utilisez le crochet à pâte en début du mixage pour amorcer le développement du gluten. Ajoutez ensuite une quantité suffisante de la farine restante pour former une boule lisse. La boule ne devrait pas accrocher aux côtés du bol et devrait former une boule lisse autour du crochet.

Lorsque vous ajoutez du son ou des germes de blé, du boulgour ou du blé concassé dans une recette, gardez la pâte aussi humide que possible, car ces ingrédients absorbent les liquides et tendent à produire une miche plus sèche.

Généralement, une recette à forte teneur en farine de blé entier nécessite une durée de pétrissage plus courte qu'une recette à base de farine ordinaire. La texture rude du son peut avoir un effet négatif sur le développement du gluten.

TEST D'ETANCHEITE DE LA PATE : Comment tester le développement du gluten

Après environ 10 minutes de pétrissage, arrêtez le mixeur et vérifiez le développement du gluten en effectuant le test d'élasticité de la pâte. Retirez un petit morceau de pâte de la taille d'un petit œuf. Etalez-la délicatement à la main pour former un cercle plat. Lorsque la pâte est correctement développée, sa structure est lisse et élastique ; la lumière doit pouvoir passer à travers la pâte étirée. Si la pâte étirée se brise, cela signifie que quelques minutes de pétrissage supplémentaires sont nécessaires. La durée totale du pétrissage est d'environ 10 minutes.

LA LEVURE : L'ingrédient Numéro 1

Nous avons utilisé de la levure active sèche Red Star® lors du développement de nos recettes de pain. Un sachet de 11 g de levure Red Star® contient environ 2 c. à café $\frac{1}{4}$ rases de levure. Lorsque la levure est exposée à l'oxygène, à l'humidité ou à la chaleur, son activité se détériore. Nous vous recommandons donc de conserver votre levure dans un récipient hermétique, au réfrigérateur ou au congélateur. Mesurez la quantité dont vous avez besoin, et laissez-la revenir à température ambiante avant de l'utiliser — ceci prend environ 15 minutes.

Si vous avez des doutes quant à l'activité de la levure, vous pouvez effectuer le test suivant afin de vérifier sa puissance.

Pour tester un sachet (2 c. à café $\frac{1}{4}$) de levure sèche active Red Star®, utilisez un verre gradué et remplissez-le d' $\frac{1}{2}$ tasse d'eau à 43°-46°C. Ajoutez 1 cuillère à café de sucre semoule et 1 sachet (2 c. à café $\frac{1}{4}$) de levure sèche active Red Star®, puis remuez. Laissez votre cuillère dans le verre gradué. Réglez la minuterie sur 10 minutes. A mesure que la levure absorbe le liquide, elle commencera à devenir active et à remonter à la surface. Si au bout des 10 minutes la levure s'est développée et a atteint la marque '1 tasse', cela veut dire qu'elle est très active. Ce mélange à base de levure peut être utilisé dans une recette exigeant 2 c. à café $\frac{1}{4}$ de levure ou plus. N'oubliez pas d'ajuster votre recette afin de prendre en compte la demi-tasse d'eau et les 2 c. à café $\frac{1}{4}$ de levure utilisées durant le test. La quantité de sucre n'a pas besoin d'être ajustée. Ajoutez ce mélange aux ingrédients liquides de la recette.

LA FARINE : La farine de pain est essentielle pour obtenir un bon pain

Utilisez de la farine de boulanger dans les recettes de pain comportant de la levure. La farine de boulanger est une farine blanche faite à partir de blés durs et à haute teneur en protéines ; elle a une plus forte teneur en gluten et en protéines que la farine courante. Vous la trouverez dans la plupart des épiceries. La teneur en protéines varie entre 12 et 14 pour cent.

Il n'est pas nécessaire de tamiser la farine lorsque vous effectuez une recette de pain comportant de la levure. Commencer par mélanger puis la placer dans un verre gradué à l'aide d'une cuillère avant d'égaleriser.

La quantité de farine indiquée dans les recettes n'est fournie qu'à titre indicatif. La chaleur, l'humidité, le sucre et l'altitude ont tous une influence sur la pâte. Si vous utilisez une quantité trop importante de farine, le pain sera très lourd et dur. Si vous n'en utilisez pas assez, le pain ne se tiendra pas et ne prendra pas de volume.

LA GRAISSE : Rehausseur d'arôme et agent de conditionnement de la pâte

Vous pouvez substituer en proportions égales la matière grasse, le beurre ou la margarine. Les margarines allégées et fouettées ne conviennent pas à la préparation du pain.

LES LIQUIDES : Activent la levure et lient la pâte

Il est très important que la température du liquide soit comprise entre 49°C et 54°C. Lorsqu'on utilise des liquides à température plus élevée, la levure s'active trop rapidement et la pâte devient trop chaude.

FAIRE LEVER LA PATE : Température ambiante optimale : 27°-29°C

Les durées de levée varieront en fonction de la recette, de la température et du niveau d'humidité de votre cuisine. La levée constitue l'aspect le plus important de la préparation du pain. Une fois la pâte sortie du mixeur, elle se met à fermenter et à lever avant de se crever et de reposer.

Le gluten devient pliable et élastique, ce qui rend la pâte douce et lisse. La fermentation conditionne le gluten, développe l'arôme et permet à la miche de pain de lever.

La pâte a doublé de volume lorsqu'une légère et rapide pression du bout du doigt laisse une empreinte. Si la pression du doigt ne laisse pas de marque, couvrez la pâte et laissez-la lever quelques minutes supplémentaires, puis vérifiez à nouveau. Après avoir crevé la pâte et l'avoir divisée en morceaux, recouvrez-la et laissez-la reposer 10 minutes. Le repos permet au gluten de se détendre et facilite la manipulation de la pâte. Modelez ensuite la pâte comme vous le souhaitez.

Il arrive qu'une seconde levée de la pâte s'avère bénéfique, surtout dans le cas de pains complets ou 100% au blé entier. Laissez la pâte lever une première fois puis la crever. La laisser à nouveau lever puis la crever une seconde fois avant de la laisser reposer 10 minutes et de la façonner.

CONSERVATION ET CONGELATION DES PAINS ET DES PETITS PAINS CUITS

La réfrigération, ou des températures inférieures à 21°C, font rassir (durcir) les pains très rapidement. Toutefois, vous pouvez les congeler pendant plusieurs mois. Lorsque vous congelez des pains ou des petits pains, laissez-les refroidir avant de les emballer dans du plastique. Placez-les dans un sac plastique et fermez le sac hermétiquement. Lorsque vous les décongelez, ouvrez en partie l'emballage afin de permettre à l'humidité de s'évaporer graduellement. Ne retirez pas les cristaux de glace de l'emballage durant la décongélation. Le pain absorbera une partie de cette humidité à mesure qu'il décongèle.

CONGELATION DE LA PÂTE

Modelez la pâte comme vous le souhaitez et placez-la immédiatement au congélateur pendant une heure afin qu'elle durcisse. Retirez-la du congélateur et emballez-la dans du plastique. Placez-la ensuite dans un sac plastique et fermez hermétiquement. La pâte peut être conservée au congélateur pendant une durée de quatre semaines au plus. Faites décongeler la pâte dans un sac plastique au réfrigérateur pendant la nuit ou durant plusieurs heures. Retirez-la du sac plastique et placez-la sur une plaque de cuisson. Recouvrez et laissez reposer dans un lieu chaud et sans courant d'air, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. La pâte n'étant pas à température ambiante, vous vous rendrez compte qu'il lui faut plus longtemps pour lever. Faites cuire selon les indications données dans la recette.

CUISSON ET REFROIDISSEMENT

Lorsque vous faites cuire des pains sucrés ou des tresses, il peut s'avérer utile de recouvrir la surface du pain de papier aluminium pendant les 5 à 10 dernières minutes. Pour cela, placez une feuille de papier aluminium sur la miche de pain, côté brillant vers le haut. Ceci empêchera que la miche ne roussisse trop lors de la dernière phase de cuisson.

Pour faire refroidir un pain cuit, placez-le dans un endroit sans courant d'air. Pour empêcher que la croûte ne devienne pâteuse, faites refroidir le pain sur la plaque de cuisson. Attendez 20 minutes avant de découper un pain cuit.

FAÇONNER LE PAIN ET LES PETITS PAINS

Lorsque vous façonnez la pâte et que vous l'étaler au rouleau, il est extrêmement important de ne pas ajouter de farine sur la surface de travail. Au lieu de cela, si la pâte vous semble être légèrement collante, vaporisez vos mains ou la surface de travail à l'aide d'un vaporisateur de graisse végétale anthiadhérente ou utilisez de la matière grasse végétale.

Petits pains en feuilles de trèfle – Roulez la pâte en boules d'1 cm à 1,5 cm. Placez 3 boules dans chaque moule à muffin et laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Petits pains croisés - Roulez la pâte en boules, et laissez-en deux de côté. Combinez ces deux boules et étalez-les pour former un carré de 3 mm d'épaisseur. Découpez des lamelles de 3mm de large et de 5 cm de long. Placez une lamelle sur chaque boule. Répétez la procédure, en plaçant la seconde lamelle dans la direction opposée, sur chaque boule de pâte.

Petits pains traditionnels - Roulez la pâte en boules. Pour des petits pains faciles à détacher, placez les boules de pâte de manière à ce que les bords se touchent. Pour des pains individuels, placez les boules de pâte à 5 cm les unes des autres.

Pâtes et Pains

PATE ORDINAIRE

2 miches ou 18 petits pains

4-4¼ tasses	de farine de	1 tasse ¼	d'eau
	boulangier	1	œuf
¼ de c. à café	de sel	¼ de tasse	de matière grasse à
½ tasse	de sucre		température ambiante
3 c. à café ½	levure sèche active		

Température : 177°C

Durée de cuisson : 25-30 minutes

Insérez les crochets à pâte et mélangez les ingrédients secs, excepté 1 tasse de farine, sur "Moyen-Faible" pendant 30 secondes.

Chauffez l'eau à 49°-54°C. Continuez à mixer sur "Moyen-Faible" et ajoutez l'œuf. Ajoutez le liquide petit à petit jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé (environ 2-3 minutes). Continuez à mixer pendant 2 à 3 minutes.

Ajoutez petit à petit la farine restante et mixez pendant 3 à 5 minutes pour former une boule de pâte lisse et légèrement collante. Ajoutez la matière grasse et mixez pendant 3 à 4 minutes. Continuez de pétrir pendant encore 10 minutes. Effectuez le test d'élasticité de la pâte.

Vaporisez de la matière grasse antiadhrente dans un grand bol. Placez la pâte dans le bol et retournez-la afin qu'elle soit entièrement recouverte de matière grasse. Recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Crever la pâte, recouvrez-la et laissez-la reposer 10 minutes de manière à ce qu'elle devienne plus malléable.

Choisissez l'une des méthodes suivantes pour terminer la cuisson.

MICHES DE PAIN

Température : 177°C

Durée de cuisson : 25-30 minutes

Divisez la pâte en deux morceaux et étalez-les au rouleau de manière à former deux rectangles de 30 x 17 cm. Enroulez la pâte en serrant bien et en commençant par le côté étroit. Scellez la pâte du bout des doigts à mesure que vous l'enroulez.

Placez la pâte dans deux moules beurrés de 22 x 12 cm. Recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faites cuire suivant les instructions.

PETITS PAINS

Température : 177°C

Durée de cuisson : 25-30 minutes

Divisez la pâte en 18 petits pains lisses de 5 cm. Placez la pâte dans un moule à cuisson beurré de 22 x 32 cm. Recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faites cuire suivant les instructions.

PETITS PAINS A LA CANNELLE

Garniture

18 petits pains

$\frac{3}{4}$ de tasse	de beurre fondu	$\frac{1}{2}$ tasse	de raisins secs
$\frac{1}{2}$ tasse	de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse	de noix
3 c. à soupe	de cannelle		

Glaçage

18 petits pains

$\frac{1}{2}$ tasse	de sucre en poudre	$\frac{1}{2}$ c. à café	d'extrait de vanille
3 c. à soupe	de lait		

Température : 177°C

Durée de cuisson : 20-25 minutes

Mélangez le sucre et la cannelle. Laissez de côté.

Étalez la pâte en un rectangle de 37 x 45 cm sur une surface légèrement farinée. Étalez le beurre fondu sur la pâte. Saupoudrez le mélange sucre/cannelle, les raisins secs et les noix. Enroulez la pâte assez serrée, comme pour un gâteau roulé, en partant du côté le plus long, puis coupez en tranches de 2,5 cm de large. Placez les morceaux dans 2 moules à cuisson de 22 x 32 cm. Recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faites cuire suivant les instructions.

Mixez les ingrédients du glaçage jusqu'à obtention d'un mélange onctueux, et laissez couler un filet de glaçage sur les petits pains à la cannelle cuits.

PAIN FOCCACIA

2 $\frac{1}{2}$ -3 tasses	de farine de boulangier	1 c. à café $\frac{1}{2}$	de levure sèche active
1 c. à café	de sel	1 tasse	d'eau
2 c. à café	de sucre	$\frac{1}{3}$ de tasse	d'huile d'olive
1 c. à café	d'herbes italiennes déshydratées		

Température : 205°C

Durée de cuisson : 15-20 minutes

Insérez les crochets à pâte et mélangez les ingrédients secs, excepté 1 tasse de farine, sur "Moyen-Faible" pendant 30 secondes.

Faites chauffer l'eau et l'huile à 49°-54°C. Continuez à mixer sur "Moyen/Faible" et ajoutez lentement le liquide aux ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (environ 2-3 mn).

Continuez à mélanger pendant 2-3 mn. Ajoutez petit à petit la farine restante et mixez pendant 2 à 4 mn de manière à former une boule de pâte douce et légèrement collante. Continuez de pétrir pendant encore 10 mn. Effectuez le test d'élasticité de la pâte.

Vaporisez de la matière grasse antiadhérente dans un grand bol. Placez la pâte dans le bol et retournez-la afin de la recouvrir entièrement.

Recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 1 h. ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Placer la pâte dans un moule beurré de 22 x 32 cm en appuyant. Faites des marques dans la pâte du bout des doigts.

Recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préparez la garniture, Ail/Fromage ou Style Grec, pendant que la pâte lève.

GARNITURE AIL/FROMAGE

¼ de tasse	d'huile d'olive	¼ de tasse	d'ail grossièrement
1 c. à café ½	de feuilles		haché
	d'origan	⅓ de tasse	de Parmesan râpé
	déshydratées	¼ de c. à café	de sel

Faites chauffer l'huile et ajoutez l'origan et l'ail. Retirez du feu immédiatement.

Placez le mélange sur la pâte à l'aide d'une cuillère. Saupoudrez les ingrédients restants sur la pâte. Faites cuire suivant les instructions.

GARNITURE 'STYLE GREC'

¼ de tasse	d'huile d'olive	⅓ de tasse	de Feta coupée en
1 c. à café ½	de feuilles		petits morceaux
	d'origan	¼ de tasse	d'olives noires,
	déshydratées		égouttées et
1 tasse	d'oignon finement		découpées
	haché	¼ de c. à café	de sel

Faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les oignons et faites-les revenir jusqu'à ce qu'il soient cuits mais non dorés (environ 5 mn).

Placez le mélange sur la pâte à l'aide d'une cuillère. Saupoudrez les ingrédients restants sur la pâte. Faites cuire suivant les instructions.

PAIN FRANÇAIS

Pâte

3-3 tasses ½	de farine de	2 c. à café ½	de levure sèche
	boulangier		active
1 c. à café	de sel	1 tasse ½	d'eau
1 c. à soupe	de sucre		

Glaçage

1 c. à soupe	d'eau	½ c. à café	de sel
--------------	-------	-------------	--------

Température : 205°C
Durée de cuisson : 20-25 minutes

Insérez les crochets à pâte et mélangez les ingrédients secs, excepté 1 tasse / 1 tasse ½ de farine, sur "Moyen-Faible". Faites chauffer l'eau à 49°-54°C. Continuez à mixer sur "Moyen-Faible" et ajoutez lentement l'eau aux ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Continuez à mélanger pendant 2-3 mn.

Ajoutez petit à petit la farine restante et mixez pendant 2 à 4 minutes de manière à former une boule de pâte douce et légèrement collante. Continuez de pétrir pendant encore 10 minutes. Effectuez le test d'élasticité de la pâte. Vaporisez de la matière grasse antiadhérente dans un grand bol. Placez la pâte dans le bol et retournez-la afin de la recouvrir entièrement. Recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Crever la pâte, recouvrez-la et laissez-la reposer 10 minutes de manière à ce que la pâte devienne plus malléable. Placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Enroulez-la en serrant bien et en commençant par le côté le plus large. Scellez la pâte du bout des doigts à mesure que vous l'enroulez.

Placez la miche de pâte sur une plaque de cuisson beurrée, recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faites trois entailles en diagonales sur la surface du pain, à l'aide d'un couteau. Mélangez les ingrédients du glaçage et étalez ce dernier sur la pâte à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Faites cuire suivant les instructions fournies.

PATE A BRETZELS

16 bretzels

Pâte

3-3 tasses ½	de farine de boulanger	1 c. à soupe	de levure sèche active
1 c. à café	de sel	1 ¼ tasses	d'eau
2 c. à soupe	de sucre	1 c. à soupe	d'huile
⅛ de c. à café	de poivre blanc	1	de jaune d'œuf

Glaçage

1	de blanc d'œuf	1 c. à soupe	d'eau
---	----------------	--------------	-------

Garniture

Sel kascher

Graines de sésame

Température : 176°C
Durée de cuisson : 15-20 minutes

Insérez les crochets à pâte et mélangez les ingrédients secs, excepté 1 tasse de farine, sur “Moyen-Faible” pendant 30 secondes.

Faites chauffer l'eau et l'huile à 49°-54°C. Continuez à mixer sur “Moyen-Faible” et ajoutez lentement l'eau aux ingrédients secs jusqu' à l'obtention d'un mélange homogène (environ 2-3 minutes). Continuez à mixer pendant 2-3 minutes. Ajoutez le jaune d'œuf. Continuez à mixer pendant 2 minutes. Ajoutez petit à petit la farine restante et mixez pendant 2 à 4 mn de manière à former une boule de pâte lisse et légèrement collante. Continuez de pétrir pendant encore 10 minutes. Effectuez le test d'élasticité de la pâte.

Vaporisez de la matière grasse antiadhérente dans un grand bol. Placez la pâte dans le bol et la retourner de manière à la recouvrir entièrement. Recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Crever la pâte, la recouvrir et la laisser reposer 10 minutes de manière à ce qu'elle devienne malléable. Découpez la pâte en morceaux, sur une surface légèrement farinée. Rouler chaque morceau pour former des cordons de 40 cm de long. Rejoignez les extrémités des cordons pour former une boucle. Repliez les extrémités croisées sur la boucle. Placez les morceaux de pâte sur une plaque de cuisson à 3,5 cm les uns des autres. Glacez à l'aide d'un pinceau de pâtisserie et saupoudrez de garniture.

PATE A PIZZA

2 pâtes épaisses ou 3 pâtes fines

4-4 tasses ½	de farine de boulangier	2 c. à café	de levure sèche active
1 c. à café	de sel	1 tasse ¾	d'eau
2 c. à soupe	de sucre	2 c. à soupe	d'huile

Température : 218°C

Durée de cuisson : 15-20 minutes

Insérez les crochets à pâte et mélangez les ingrédients secs, excepté 1 tasse de farine, sur “Moyen-Faible” pendant 30 secondes.

Faites chauffer l'eau et l'huile à 49°-54°C. Continuez à mixer sur “Moyen-Faible” et ajoutez lentement l'eau aux ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (environ 2-3 mn). Continuez à mixer pendant 2-3 minutes.

Ajoutez petit à petit la farine restante et mixez pendant 2 à 4 mn de manière à former une boule de pâte lisse et légèrement collante. Continuez de pétrir pendant encore 10 mn. Effectuez le test d'élasticité de la pâte.

Vaporisez de la matière grasse antiadhérente dans un grand bol. Placez la pâte dans le bol et la retourner de manière à la recouvrir entièrement. Recouvrez et laissez lever dans un lieu chaud pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Pendant que la pâte lève, préparez la sauce et la garniture.

Crever la pâte, divisez-la de manière égale selon le nombre de pâtes que vous désirez obtenir. Recouvrez et laissez reposer 10 minutes de manière à ce qu'elle devienne plus malléable. Etendre la pâte dans des moules à pizza de 30 cm en appuyant. Etalez la sauce sur chaque pizza et saupoudrez de garniture.

Sauce à pizza

3 pizzas

2 c. à soupe	d'huile d'olive	½ c. à café	d'origan
1 tasse	d'oignon coupé en dés	½ c. à café	de basilic
1 boîte de 236 g	sauce tomate	⅛ de c. à café	de poudre d'ail
1 boîte de 396 g	tomates en morceaux	½ c. à café	de sel
		1 c. à café	de poivre moulu

Faites chauffer l'huile à feu moyen et faites blondir les oignons. Ajoutez le reste des ingrédients, recouvrez et laissez mijoter pendant 45 minutes, en remuant de temps à autres. Etalez 1 tasse de sauce sur la pâte à pizza.

Garniture végétarienne

2 pizzas

1	petite courgette découpée en tranches	1	poivron vert émincé
1	oignon moyen, coupé en dés	1 tasse	de champignons émincés
2	gousse d'ail, hachée	½ tasse	d'olives vertes émincées
1	poivron rouge émincé	1 tasse	de mozzarella râpée

Saupoudrez la garniture sur la sauce et faites cuire suivant les instructions.

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Toastmaster Inc. garantit ce produit, à l'acheteur initial, contre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une durée d'un an à compter de la date d'achat.

Cette garantie reste la seule garantie écrite ou expresse donnée par Toastmaster Inc. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui peuvent varier d'un état à l'autre. TOUT AUTRE DROIT QUE VOUS POURRIEZ AVOIR, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE CONCERNANT LA COMMERCIALISATION OU L'ADEQUATION DU PRODUIT A UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITE A LA DUREE DE CETTE GARANTIE.

Tout produit défectueux doit être rapporté ou renvoyé (en port payé) à un centre de service après-vente agréé dont vous trouverez les coordonnées dans l'annuaire téléphonique ou au Service Après-Vente, Toastmaster Inc., 1409 E. Morgan Street, Boonville, Mo. 65233, pour une réparation ou un remplacement gratuit selon notre choix.

Votre recours ne comprend pas : les dommages pour le désagrément causé, les dommages dus à une défaillance du produit, les dommages de transport, les usages abusifs, les accidents ou autre ou encore l'utilisation dans un but commercial. EN AUCUN CAS, TOASTMASTER INC. NE PEUT ETRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU CONSECUTIFS.

Certains états n'autorisent pas les limitations de durée concernant la garantie tacite ou autorisent l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs ; il se peut donc que les limitations et exclusions mentionnées ci-dessus ne vous concernent pas.

Pour toute information, écrivez au Directeur des Réclamations Clientèle à l'adresse de Boonville. Précisez vos nom, adresse, code postal, indicatif téléphonique et un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée ainsi que le modèle, le numéro de série et la date d'achat du produit.

GARDEZ LE TICKET DE CAISSE DATE POUR TOUTE REPARATION SOUS GARANTIE.

Conservez ce livret. Notez les renseignements suivants pour référence ultérieure :

Date d'achat _____

Numéro du modèle _____

Code de date (estampillé sur le dessous de l'appareil) _____

**Nous mangeons tous. Ceci est chose acquise.
Pourtant, il arrive que la préparation du repas se
transforme en corvée.**

**C'est la raison pour laquelle TOASTMASTER est
convié dans des millions de cuisines semblables à la
vôtre afin de VOUS AIDER A MAITRISER le travail de
préparation et de cuisson, les rôtis, grillades
et plats mijotés, ainsi que le réchauffage
et service de vos mets**

En GRANDE CLASSE ET SANS EFFORT INUTILE.

**La marque TOASTMASTER est synonyme de
CELEBRATION DE L'INNOVATION conçue
pour vous servir et vous permettre de continuer à
CUISINER EN GRANDE CLASSE.**

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Todos los electrodomésticos presentan el riesgo de incendio y de electrocución con la capacidad de provocar lesiones importantes o incluso la muerte. Por favor siga todas las instrucciones de seguridad.



Batidora de Base

Guía de Uso y Cuidados - Modelos 1771/1772

- **MOTOR DE 350 WATTS CON CAPACIDAD PARA BATIR MEZCLAS ESPESAS**
- **INCLUYE UN TAZON GRANDE Y UNO PEQUEÑO**
- **BOTON INTENSIFICADOR DE POTENCIA PARA UN MAXIMO DESEMPEÑO**
- **CENTRAL ERGONOMICA SOFT TECH™**
- **ENROLLADOR DE CABLE ELECTRICO**
- **BOTON DE EXPULSADO**

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre siga las precauciones básicas de seguridad, para reducir el riesgo de incendio, electrocuciones y lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usar la batidora.
- Esta batidora no debe ser utilizada por niños.
- Es necesario ejercer una estricta supervisión cuando use la batidora cerca de los niños.
- No deje la batidora desatendida cuando la esté usando.
- Desconecte el artefacto cuando no lo utilice o antes de colocarle o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
- Para desconectar, apague el artefacto, a continuación extraiga el enchufe de la corriente eléctrica.

- No utilice una batidora dañada. No la utilice con un cable o enchufe dañado o después que la batidora funcione incorrectamente, o si se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera. Devuelva la batidora al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- No sumerja la batidora, el cordón o el enchufe en agua u otro líquido. Vea las instrucciones de limpieza.
- No se utilice en exteriores o en áreas húmedas.
- No utilice la batidora para otro uso que el especificado.
- No permita que cuelgue el cable sobre el borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
- No coloque ni el electrodoméstico ni el cable de alimentación cerca de una superficie caliente, incluyendo un quemador eléctrico o de gas o dentro de un horno caliente.
- Utilice accesorios solamente si son recomendados por Toastmaster Inc.
- Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de las aspas durante la operación.
- Quite las aspas, los ganchos para amasar o el batidor de la batidora antes de lavarlos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCION: Se incluye un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales, resultantes de tropezar o enredarse con un cable eléctrico demasiado largo. En caso de que necesite un cable eléctrico más largo, puede conseguir cables de extensión en las ferreterías de su localidad, y pueden ser usados si se ejercen las precauciones debidas. Si se requiere utilizar un cable de extensión, es necesario tomar especial cuidado y atención. Además, el cable deberá: (1) estar marcado con una clasificación eléctrica de 125 V, y por lo menos 13 A y 1.625 W (2) colóquelo de tal manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde lo esté usando para evitar que los niños lo halen o accidentalmente sea causa de tropiezo.

ENCHUFE POLARIZADO: Este electrodoméstico posee un enchufe polarizado (una de sus patas es más ancha que la otra). Como una medida de seguridad para reducir el riesgo de descargas eléctricas, éste enchufe ha sido diseñado para conectar solamente de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no conecta completamente en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no conecta bien, consulte con un electricista calificado. No intente alterar esta medida de seguridad.

ESTE PRODUCTO ES SOLAMENTE PARA USO DOMESTICO

CONOCIENDO SU BATIDORA ELECTRONICA DE BASE

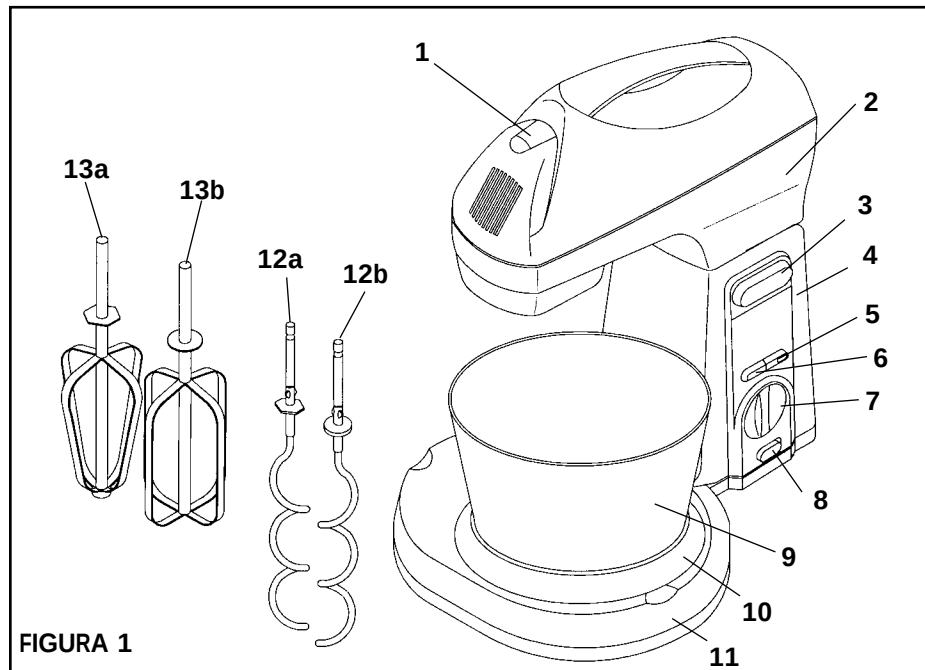
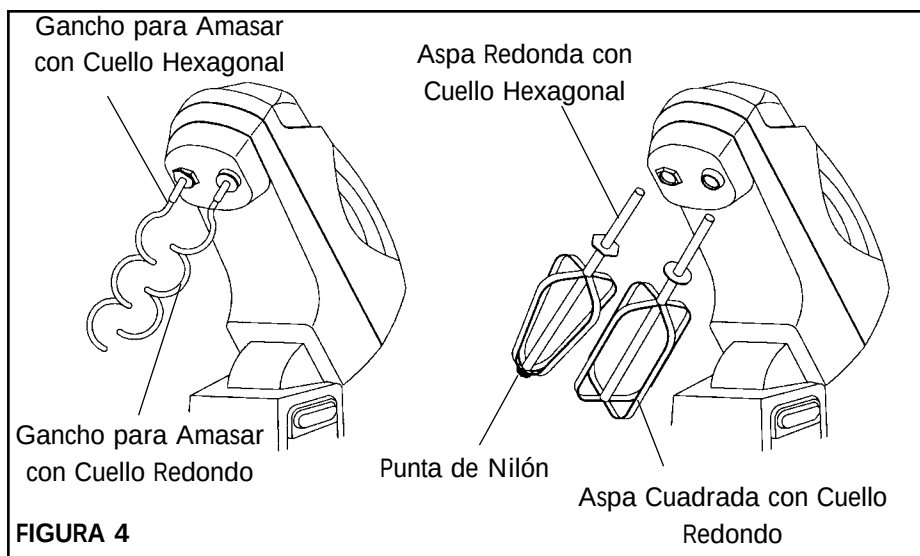
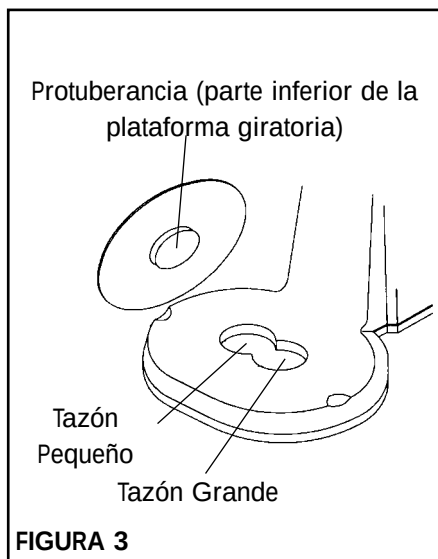
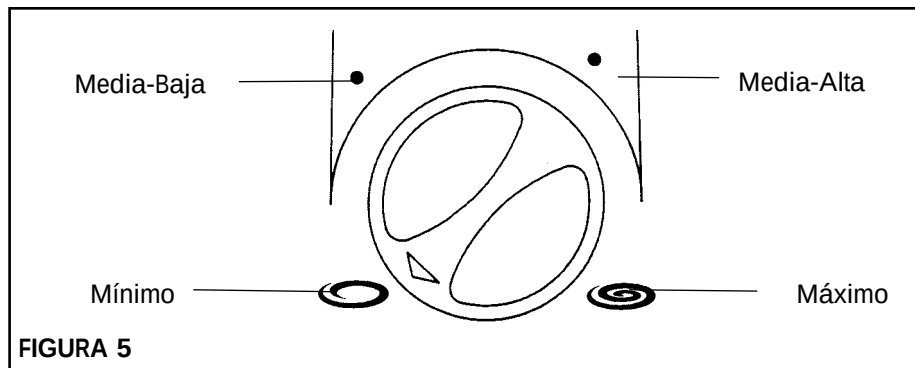


FIGURA 1

- | | |
|---|--|
| 1. Botón de EXPULSADO | 11. Base |
| 2. Cabeza de la Batidora | 12. a) Gancho para amasar con cuello hexagonal |
| 3. Botón de Desenganche | b) Gancho para amasar con cuello redondo |
| 4. Cuerpo de la Batidora | 13. a) Aspa redonda con cuello hexagonal |
| 5. Luz Indicadora | b) Aspa cuadrada con cuello redondo |
| 6. Botón de Turbo | |
| 7. Dial de Control de Velocidad Variable | |
| 8. Interruptor "ON/OFF" (ENCENDIDO/APAGADO) | |
| 9. Tazón Mezclador | |
| 10. Plataforma Giratoria | |





ANTES DE USAR SU BATIDORA ELECTRONICA DE BASE

Llene la información de la garantía que se presenta a continuación de la garantía limitada en este manual.

Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar su batidora de base. Le recomendamos que se familiarice con este artefacto y sus accesorios antes de usarlo, vea las Figuras 1-5.

La capacidad máxima del tazón grande es de 4 litros, la del tazón pequeño es de 1,6-1,8 litros.

Lave las espas, ganchos para amasar, el batidor y los tazones en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque completamente.

UTILIZACION DE ACCESORIOS

Aspas	Use para mezclar y batir mezclas.
Gancho para Amasar	Use para masa, masa para pay, pasta y para mezclar grandes cantidades de ingredientes secos.
Batidor de Alambre	Use para batir, claras de huevo, yemas, salsa, suflé, mousse, merengue y aderezos para ensalada.

GUIA DE MEZCLADO

Icono	Velocidad	Función	Procedimiento de Mezclado
	Minimum	Revolver / Incorporar	Use cuando revuelva ingredientes líquidos o cuando una función ligera es necesaria para humedecer ingredientes secos. Use cuando incorpore porciones de una receta juntas, como batir una clara de huevo en un batido.

Icono	Velocidad	Función	Procedimiento de Mezclado
•	Media-Baja	Mezclar Amasar	Use cuando mezcle ingredientes secos e ingredientes líquidos juntos, alternativamente en una receta o use cuando la receta necesite amasarse hasta que quede una bola bien amasada.
•	Media-Alta	Mezclar / Batir	Use cuando bata azúcar y mantequilla juntas a punto de crema.
	Máximo	Batir a punto de Merengue	Use cuando prepare betún de una receta o un paquete. Use para batir crema o para batir papas. Use cuando bata claras de huevo.
TURBO	Botón Turbo	Intensifica la potencia	Use para obtener el nivel más alto en poder de cualquier ajuste de velocidad para tareas difíciles de mezclado.

COMO USAR SU BATIDORA ELECTRONICA DE BASE

1. Coloque la batidora de base en una superficie amplia y segura, coloque el interruptor en la posición de "OFF" (APAGADO). Asegúrese que la superficie esté limpia y seca para que las patas aseguren y mantengan la unidad en su lugar.
2. Presione y sostenga el botón de desenganche y gire la cabeza de la batidora hacia arriba,  vea la FIG. 2. Cuando la cabeza de la batidora esté asegurada en su posición, usted escuchará un click. No trate de girar la cabeza de la batidora sin antes presionar el botón de desenganche. Esto podría dañar la batidora.
3. Coloque la base giratoria en la plataforma colocando la protuberancia en la ranura del tazón grande o pequeño, dependiendo del tazón que use, vea la FIG. 3.
4. Inserte la barra del aspa/gancho para amasar con el cuello hexagonal en el orificio hexagonal de la parte inferior de la cabeza de la batidora, ver la FIG. 4. Gire ligeramente si necesita asegurarlo en su lugar.
5. Inserte la barra del aspa/gancho para amasar con el cuello redondo en el orificio redondo de la parte inferior de la cabeza de la batidora. Gire ligeramente si necesita asegurarlo en su lugar.

NOTA: Las espas/ganchos para amasar deben insertarse en los orificios correspondientes puesto que no son intercambiables. También es necesario insertar primero el aspa/gancho para amasar con el cuello hexagonal. Nunca use juntos un aspa y un gancho para amasar porque podría dañar la unidad y podría anular la garantía.

NOTA: Si usa el batidor de alambre, coloque la barra del batidor en el orificio redondo en la parte inferior de la cabeza de la batidora.

6. Coloque el tazón de mezclado apropiado en la plataforma giratoria.
7. Con las espas o ganchos para amasar propiamente en su lugar, agarre el asa de la cabeza del motor, presione el botón de desenganche y baje lentamente la cabeza de la batidora hasta que se asegure en su lugar.
8. Jale el cable retractable a la medida deseada y enchufe en una toma de corriente de 120V ~ 60 Hz. Gire el dial de control de velocidad variable hasta la posición mínima . Coloque el interruptor en la posición de "ON" (ENCENDIDO). La luz indicadora se encenderá.

NOTA: Siempre empiece a mezclar en la posición mínima. La velocidad de función se incrementa al mover el control de velocidad desde la mínima  a la máxima , vea la FIG. 5. Seleccione la velocidad deseada. Consulte la guía de mezclado, en la página 40-41, para más información.
9. Gire la velocidad de la batidora a la posición mínima  y el interruptor a la posición de "OFF" (APAGADO) antes de tratar de raspar los lados o el fondo del tazón de mezclado.

NOTA: NO raspe los lados o el fondo del tazón de mezclado mientras la batidora esté en funcionamiento.
10. El Botón de Turbo puede ser usado en cualquier ajuste de velocidad para obtener un nivel de poder máximo para tareas difíciles de mezclado.
11. Una vez que los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, gire el dial a la posición mínima  y coloque el interruptor en la posición de "OFF" (APAGADO). La luz indicadora se apagará.
12. Desconecte la batidora del tomacorriente. Jale el cable suavemente y suéltelo para que se regrese por completo a la base de la batidora. Presione y sostenga el botón de desenganche mientras eleva la cabeza de la batidora.
13. Presione el botón de desenganche y retire las espas, los ganchos para amasar o el batidor de alambre. Con cuidado raspe o quite el exceso de batido de las espas o ganchos para amasar con una espátula de hule o plástico. No golpee las espas o ganchos para amasar contra el tazón de mezclado para quitar el exceso de batido. Esto podría dañar las partes de la batidora.
14. Cuidadosamente retire el tazón de mezclado de la plataforma giratoria. Ponga los ingredientes del tazón en el recipiente deseado. Use solamente una espátula de hule o plástico para quitar el batido del tazón.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Desenchufe la batidora de base y jale el cable suavemente y suéltelo para que se regrese por completo a la base de la batidora.
2. Los tazones de mezclado, las aspas, los ganchos para amasar y el batidor de alambre pueden ser lavados en un lavaplatos.
3. Limpie la batidora de base y la plataforma giratoria con un trapo húmedo. No use ningún material limpiador abrasivo. Nunca sumerja o limpie bajo agua corriente.

SUGERENCIAS UTILES PARA PAN Y MASA

MASA PARA PAN: Necesaria para una Hogaza de Pan Bien Horneada

La cantidad de harina para pan requerida en cada receta debe ser usada como guía. Hemos descubierto que puede variar ligeramente porque los diferentes climas y estaciones dan como consecuencia una amplia variedad de niveles de humedad. Cuide la masa mientras añade la última 1-1½ taza de harina. Una bola de masa bien amasada tiene que estar redonda, con una textura lisa, suave y levemente pegajosa al tacto. Si no tiene la forma de una bola y tiene la apariencia de batido, agregue harina hasta que alcance la consistencia deseada.

MEZCLADO Y AMASADO: Etapa de Elaboración del Gluten

Coloque los ingredientes en el tazón, excepto la última 1-1½ de harina. Use el gancho para amasar al comienzo de la etapa de mezclado para comenzar la elaboración del gluten. Después agregue gradualmente suficiente cantidad de la harina restante para hacer una masa suave. La masa debe limpiar los lados del tazón y formar una bola blanda alrededor de los ganchos para amasar.

Cuando añada salvado de trigo, germen de trigo, bulgur o trigo resquebrajado a una receta de pan, deje la masa lo mas húmeda posible porque estos ingredientes tienden a hacer la hogaza de pan más reseca. Reduzca la cantidad de amasado para evitar cortar las hebras del gluten con las orillas ásperas de estos granos.

Una receta con un alto porcentaje de harina integral puede requerir un tiempo más corto de amasado que una receta de harina blanca. La textura áspera del salvado puede dañar la elaboración del gluten.

PRUEBA DE ELASTICIDAD DE LA MASA: Comprobación del Elaborado del Gluten

Después de aproximadamente 10 minutos de amasado, pare la batidora y verifique la elaboración del gluten realizando la prueba de elasticidad de la masa. Retire un trozo pequeño de masa, aproximadamente del tamaño de un huevo. Sosteniendo la masa en el aire, cuidadosamente estírela formando un círculo plano con sus dedos. Cuando la masa esté propiamente elaborada, su

textura deberá estar lisa y elástica; la luz debe pasar a través de la masa estirada. Si la masa estirada se rompe, necesita unos minutos más de amasado. El tiempo total de amasado debe ser aproximadamente 10 minutos.

LEVADURA: El Ingrediente Número Uno

Nosotros usamos levadura en polvo Red Star® para la elaboración de estas recetas de pan. Un paquete de 7 g de levadura en polvo Red Star® contiene aproximadamente $2\frac{1}{4}$ de cucharadas de levadura regular. Cuando la levadura es expuesta al oxígeno, humedad o calor, su actividad se deteriora. Es por eso que recomendamos guardar la levadura en un recipiente hermético y refrigerarla o congelarla. Mida la cantidad que necesita y espere a que obtenga la temperatura ambiente antes de usarla — tomará aproximadamente 15 minutos.

Si tiene algunas dudas sobre la actividad de la levadura, puede llevar a cabo las siguientes pruebas para determinar su fuerza. Para hacer la prueba con un paquete ($2\frac{1}{4}$ de cucharadas) de levadura en polvo Red Star®, use una taza de medidas líquidas y llene hasta el nivel de $\frac{1}{2}$ taza con agua caliente de 43°-46°C. Revuelva 1 cucharadita de azúcar gra-nulada y 1 paquete ($2\frac{1}{4}$ de cucharadas) de levadura en polvo Red Star®. Deje la cuchara en la taza. Coloque un cronómetro a 10 minutos. Conforme la levadura absorba el líquido, empezará a activarse y a evantarse a la superficie. Si al final de los 10 minutos la levadura se ha multiplicado hasta la marca de 1 taza, está muy activa. La mezcla puede ser usada en una receta que requiera $2\frac{1}{4}$ de cucharadas de levadura o más. Recuerde adaptar la receta a la $\frac{1}{2}$ taza de agua y $2\frac{1}{4}$ de cucharadas de levadura usadas en esta prueba. El azúcar no tiene que ser adaptada. Agregue esta mezcla con los líquidos de la receta.

HARINA: La Harina para Pan es Esencial para la Preparación del Pan

Use harina para pan en recetas para panes con levadura. La harina para pan es harina blanca que se compone de una mezcla de trigos duros, con proteína que tienen un contenido más alto de gluten y proteína que la harina para todos los usos. La puede conseguir en la mayoría de las tiendas de abarrotes. La proteína varía de 12-14 por ciento.

Precerner o cerner la harina no es necesario con el pan de levadura. Primero revuelva, después vacíela en una taza de medidas secas y nivele.

La cantidad de harina requerida en una receta de pan con levadura debe ser usada como guía. La masa es afectada por el calor, humedad, azúcar y altitud. Si usa mucha harina, el pan puede quedar muy duro y tieso. Si se usa muy poca, el pan no se alzarán y resultará un pan de muy poco volumen.

MANTECA: Realizador y Acondicionador de Masa

Puede sustituir en proporciones iguales manteca vegetal sólida, mantequilla o margarina. Margarinas de dieta o batidas no funcionan bien.

LIQUIDOS: Activan la Levadura y Unen la Masa

Es importante que la temperatura del líquido esté entre 49°-54°C. Cuando se usan temperaturas más altas, la levadura se activa muy rápido y la masa se calienta demasiado.

ALZADO DE LA MASA: Optima Temperatura Ambiente 27°-29°C

El tiempo de alzado variará dependiendo de la receta, la temperatura y el nivel de humedad de su cocina. El alzado es la parte más esencial en la elaboración del pan. Después de que la masa ha sido sacada de la batidora, la masa se fermenta y se alza antes de golpearla y dejarla reposar. El gluten se hace flexible y elástico con una característica suave y lisa. La fermentación acondiciona el gluten, mejora el sabor y alza el producto.

La masa se habrá duplicado en tamaño cuando permanezca un orificio después de insertar ligera y rápidamente la punta del dedo en la masa. Si el orificio se borra, cúbrala y déjela alzarse unos minutos más y vuelva a verificar. Después de golpear y dividir la masa, cúbrala y déjela reposar 10 minutos. El reposo permite que el gluten se suavice y hace que se maneje más fácil. Después dé a la masa la forma deseada.

Algunas veces un segundo alzamiento de la masa es beneficioso, especialmente para el pan integral o 100% de trigo. Deje la masa alzarse una vez, golpee contra la mesa, deje alzar nuevamente, vuelva a golpear, deje reposar nuevamente y dé forma.

GUARDADO Y CONGELACION DE PANES Y PANECILLOS HORNEADOS

La refrigeración o temperatura por debajo de 21°C causará que los panes se endurezcan rápido. No obstante, se pueden congelar por varios meses. Cuando congele los panes y panecillos, déjelos enfriar antes de envolverlos en plástico. Colóquelos en una bolsa plástica y séllela. Cuando los descongele, abra parcialmente la envoltura para que deje escapar la humedad gradualmente. No quite los cristales de hielo de la envoltura durante el proceso de descongelación. El pan absorberá alguna de esta humedad mientras se descongela.

CONGELACION DE LA MASA

Dé la forma deseada a la masa y congele inmediatamente durante una hora para que se endurezca. Saque del congelador y envuelva en plástico. Luego, colóquela en una bolsa plástica y séllela. La masa puede permanecer en el congelador hasta por cuatro semanas. Descongele la masa en una bolsa plástica en el refrigerador durante la noche o durante varias horas. Desenvuelva y coloque en un molde para hornear. Cubra y deje reposar en

un lugar tibio, sin mucha ventilación hasta que duplique su tamaño original. Porque la masa no está a temperatura ambiente, usted se dará cuenta que le tomará más tiempo alzarse. Hornee de acuerdo a las instrucciones de la receta.

HORNEADO Y ENFRIAMIENTO

Cuando hornee panes dulces o panes trenzados, puede ser necesario que cubra el pan con papel aluminio durante los últimos 5-10 minutos. Para cubrir el pan, coloque un pedazo de papel aluminio con el lado brillante hacia arriba, sobre la hogaza de pan. Esto evitara que el pan se dore demasiado mientras continua horneándose.

Coloque el pan horneado en un lugar sin mucha ventilación. Para prevenir una corteza remojada, deje enfriar en las rejillas. Espere 20 minutos antes de cortar el pan caliente.

DANDOLE FORMA A LA MASA Y PANECILLOS

Cuando le dé forma y enrolle la masa, es extremadamente importante el no añadir harina a la superficie de amasado. En cambio, si la masa parece estar un poco pegajosa cuando le esté dando forma, rocíe ligeramente sus manos o la superficie de amasado con un rociador antiadherente para cocinar o cubra con manteca vegetal.

Panecillos en Forma de Trébol - Forme en bolitas de 1,3 cm. Coloque 3 bolitas en cada molde para bollos y deje alzar hasta que dupliquen su tamaño.

Panecillos Entrelazados - Forme en bolitas, poniendo dos aparte. Combine las dos bolitas y extiéndalas formando cuadrados de 3 ml de grosor. Corte tiras de 3 ml de ancho y 5 cm de largo. Coloque una tira sobre cada panecillo. Repita el mismo procedimiento, colocando la segunda tira en la posición opuesta sobre cada panecillo.

Panecillos Tradicionales - Forme en bolitas de masa. Para panecillos “que se puedan desprender”, coloque las bolas de masa pegadas de los lados. Para panecillos individuales, coloque las bolas con 5 cm de distancia.

Masas y Panes

MASA BLANCA BASICA

2 Hogazas o 18 panecillos

4-4¼ de tazas	de harina para	1¼ de taza	de agua
	pan	1	huevo
¼ de cdita	de sal	¼ de taza	de manteca
½ taza	de azúcar		vegetal,
3½ cdita	de levadura		temperatura
	en polvo		ambiente

Temperatura: 350°F/177°C

Tiempo de Horneado: 25-30 minutos

Inserte los ganchos de amasar y mezcle todos los ingredientes secos excepto 1 taza de harina en velocidad “Medium Low” (Media-Baja) durante 30 segundos.

Caliente el agua a 120°-130°F/49°-54°C. Continúe mezclando en velocidad “Medium Low” (Media-Baja) y añada el huevo. Rocíe el líquido lentamente a la mezcla seca hasta que se mezcle, de 2-3 minutos. Continúe mezclando otros 2-3 minutos. Gradualmente agregue el harina restante para formar una bola suave y ligeramente pegajosa, mezclando durante 3-5 minutos. Agregue la manteca vegetal y mezcle durante 3-4 minutos. Continúe amasando durante otros 10 minutos. Realice la prueba de elasticidad de la masa.

Rocíe el tazón grande con un rociador antiadherente para cocinar. Coloque la masa en el tazón y gire para que se cubra por todos los lados. Cubra y deje alzarse en un lugar tibio, durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño.

Golpee la masa, cubra y deje reposar 10 minutos para hacer la masa más manejable.

Seleccione uno de los procedimientos para terminar el horneado.

HOGAZAS DE PAN

Temperatura: 350°F/177°C

Tiempo de Horneado: 25-30 minutos

Divida en 2 partes y extienda cada una en rectángulos de 30 x 18 cm. Enrolle muy bien, empezando por la orilla más angosta. Selle con las yemas de los dedos conforme vaya enredándolos.

Coloque en un molde para hornear de 22 x 12 cm, engrasado. Cubra y deje alzarse en un lugar tibio durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño. Hornee como se indica.

PANECILLOS

Temperatura: 350°F/177°C

Tiempo de Horneado: 25-30 minutos

Divida en 18 panecitos redondos de 5 cm. Coloque en un molde para hornear de 22 x 33 cm, engrasado. Cubra y deje alzarse en un lugar tibio durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño. Hornee como se indica.

ROLLITOS DE CANELA

Cubierta

18 rollitos

$\frac{3}{4}$ de taza	mantequilla, derretida	$\frac{1}{2}$ taza	de pasas
$\frac{1}{2}$ taza	de azúcar	$\frac{1}{2}$ taza	de nueces
3 cdas	de canela		

Glaseado

18 rollitos

$\frac{1}{2}$ taza	de azúcar glass	$\frac{1}{2}$ cdita	de extracto de
3 cdas.	de leche		vainilla

Temperatura: 350°F/177°C

Tiempo de Horneado: 20-25 minutos

Combine el azúcar y la canela, déjelas a un lado.

Extienda la masa en rectángulos de 38 x 45 cm en una superficie ligeramente enharinada. Unte la mantequilla derretida sobre la masa. Espolvoree con la mezcla de azúcar y canela, con pasas y nueces.

Enrolle muy bien, empezando con el lado más largo y cortando en rebanadas de 2,5 cm de grosor. Coloque en 2 moldes para hornear de 22 x 33 cm, engrasados. Cubra y deje alzarse en un lugar tibio durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño. Hornee como se indica.

Mezcle los ingredientes del glaseado hasta que esté uniforme y úntelo encima de los rollitos horneados.

PAN "FOCCACIA"

$2\frac{1}{2}$ -3	tazas de harina para pan	$1\frac{1}{2}$ cdita	de levadura en polvo
1 cdita	de sal	1 taza	de agua
2 cdita	de azúcar	$\frac{1}{3}$ de taza	de aceite de oliva
1 cdita	de condimento italiano seco		

Temperatura: 400°F/205°C
Tiempo de Horneado: 15-20 minutos

Inserte los ganchos de amasar y mezcle todos los ingredientes secos excepto 1 taza de harina, en velocidad "Medium-Low" (Media-Baja) durante 30 segundos.

Caliente el agua y aceite a 120°-130°F/49°-54°C. Continúe mezclando en velocidad "Medium Low" (Media-Baja) y vierta el líquido lentamente a la mezcla seca hasta que se mezcle por completo, de 2-3 minutos. Continúe mezclando otros 2-3 minutos. Gradualmente agregue la harina restante para formar una bola suave y ligeramente pegajosa, durante 2-4 minutos. Continúe amasando durante otros 10 minutos. Realice la prueba de elasticidad de la masa.

Rocíe el tazón grande con un rociador antiadherente para cocinar. Coloque la masa en el tazón y gire para que se cubra por todos los lados. Cubra y deje alzarse en un lugar tibio, durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño.

Coloque uniformemente la masa en un molde para hornear engrasado de 22 x 33 cm. Extienda y haga indentaciones en la masa usando las yemas de los dedos.

Cubra y deje alzarse en un lugar tibio durante 20 minutos o hasta que duplique su tamaño. Prepare una cubierta, de Ajo y Queso o Estilo Griego mientras la masa se alza.

CUBIERTA DE AJO Y QUESO

¼ de taza	de aceite de oliva	⅓ de taza	de queso
1½ cdita.	de orégano seco		Parmesano,
¼ de taza	de ajo, picado en		rallado
	trozos grandes	¼ de cdita	de sal

Caliente el aceite de oliva y agregue el orégano y ajo. Retire del fuego inmediatamente.

Vierta la mezcla sobre la masa. Espolvoree el resto de los ingredientes. Hornee como se indica.

CUBIERTA ESTILO GRIEGO

¼ de taza	de aceite de oliva	¼ de taza	de aceitunas
1½ cdita	de orégano seco		negras, rebanadas
1 taza	de cebolla, rebana-		y escurridas
	da finamente	¼ de cdita	de sal
⅓ de taza	de queso "Feta",		
	desmoronado		

Caliente el aceite de oliva, agregue la cebolla y cocine hasta que se ablanden, pero sin que se doren, como 5 minutos.

Vierta la mezcla sobre la masa. Espolvoree el resto de los ingredientes. Hornee como se indica.

PAN FRANCES

Masa

3-3½ tazas	de harina para pan	2½ cdita	de levadura en polvo
1 cdita.	de sal	1½ taza	de agua
1 cda	de azúcar		

Glaseado

1 cda.	de agua	½ cdita	de sal
--------	---------	---------	--------

Temperatura: 400°F/205°C

Tiempo de Horneado: 20-25 minutos

Inserte los ganchos de amasar y mezcle todos los ingredientes secos excepto 1-1½ taza de harina, en velocidad “Medium-Low” (Media-Baja).

Caliente el agua a 120°-130°F/49°-54°C. Continúe mezclando en velocidad “Medium Low” (Media-Baja) y vierta el agua lentamente a la mezcla seca hasta que se mezcle, de 2-3 minutos. Continúe mezclando otros 2-3 minutos.

Gradualmente agregue la harina restante para formar una bola suave y ligeramente pegajosa, durante 2-4 minutos. Continúe amasando durante otros 10 minutos. Realice la prueba de elasticidad de la masa. Rocíe el tazón grande con un rociador antiadherente para cocinar. Coloque la masa en el tazón y gire para que se cubra por todos los lados. Cubra y deje alzarse en un lugar tibio, durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño.

Golpee la masa, cubra y deje reposar 10 minutos para hacer la masa más manejable. Coloque la masa en una superficie ligeramente enharinada. Enrolle muy bien, empezando por la orilla más ancha. Selle con las yemas de los dedos conforme vaya enrollando.

Coloque la hogaza en una bandeja para hornear engrasada, cubra y deje alzarse en un lugar tibio durante 45 minutos o hasta que doble el tamaño. Haga tres cortes diagonales por encima de la hogaza con un cuchillo. Combine los ingredientes del glaseado y úntelo abundantemente en la hogaza. Hornee como se indica.

MASA PARA “PRETZELS” SUAVES

16 “pretzels”

Masa

3-3½ tazas	de harina para pan	1 cda	de levadura en polvo
1 cdita	de sal	1¼ de taza	de agua
2 cdas	de azúcar	1 cda	de aceite
⅛ de cdita	de pimienta blanca	1	yema de huevo

Glaseado

1	clara de huevo	1 cda	de agua
---	----------------	-------	---------

Cubierta

sal judía (granos gruesos)	ajonjolí
----------------------------	----------

Temperatura: 350°F/176°C

Tiempo de Horneado: 15-20 minutos

Inserte los ganchos de amasar y mezcle todos los ingredientes secos excepto 1 taza de harina, en velocidad “Medium-Low” (Media-Baja) durante 30 segundos.

Caliente el agua y aceite a 120°-130°F/49°-54°C. Continúe mezclando en velocidad “Medium Low” (Media-Baja) y vierta el agua lentamente a la mezcla seca hasta que se mezcle por completo, de 2-3 minutos. Continúe mezclando durante otros 2-3 minutos. Agregue la yema de huevo. Continúe mezclando durante otros 2-3 minutos. Gradualmente agregue la harina restante para formar una bola suave y ligeramente pegajosa, mezcle durante 2-4 minutos. Continúe amasando durante otros 10 minutos. Realice la prueba de elasticidad de la masa.

Rocíe el tazón grande con un rociador antiadherente para cocinar. Coloque la masa en el tazón y de vuelta para que se cubra por todos los lados. Cubra y deje alzarse en un lugar tibio, durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño.

Golpee la masa, cubra y deje reposar 10 minutos para hacer la masa más manejable. Corte la masa en tiras sobre una superficie ligeramente enharinada. Enrolle cada pieza formando una cuerda de 40 cm de largo. Cruce las puntas de cada cuerda para formar una curva, tuerza las puntas cruzadas una vez y doble sobre la curva.

Colóquelas en una bandeja para hornear engrasada con una distancia de 3,8 cm. Untelas con el glaseado y espolvoree con la cubierta.

MASA PARA PIZZA

2 bases gruesas o 3 bases delgadas

4-4½ tazas	de harina para pan	2 cditas	de levadura en polvo
1 cdita	de sal	1⅔ de taza	de agua
2 cdas	de azúcar	2 cdas	de aceite

Temperatura: 425°F/218°C

Tiempo de Horneado: 15-20 minutos

Inserte los ganchos de amasar y mezcle todos los ingredientes secos excepto 1 taza de harina en velocidad “Medium-Low” (media-baja) durante 30 segundos.

Caliente el agua y aceite a 120-130°F/49°-54°C. Continúe mezclando en velocidad “Medium Low” (Media-Baja) y vierta el agua lentamente a la mezcla seca hasta que se mezcle por completo, de 2-3 minutos. Continúe mezclando otros 2-3 minutos.

Gradualmente agregue el harina restante para formar una bola suave y ligeramente pegajosa, de 2-4 minutos. Continúe amasando durante otros 10 minutos. Realice la prueba de elasticidad de la masa.

Rocíe el tazón grande con un rociador antiadherente para cocinar. Coloque la masa en el tazón y dé vuelta para que se cubra por todos los lados. Cubra y deje alzarse en un lugar tibio, durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño.

Mientras la masa se alza, prepare la salsa para pizza y los ingredientes de la cubierta.

Golpee la masa, divídala en partes iguales según la base elegida. Cubra y deje reposar 10 minutos para hacer la masa más manejable. Coloque la masa uniformemente en un molde para pizza engrasado. Extienda la salsa sobre cada base de pizza y espolvoree con los ingredientes de la cubierta.

Salsa para Pizza

3 pizzas

2 cdas	de aceite de oliva	½ cdita	de orégano
1 de taza	de cebolla picada	½ cdita	de albahaca
1 lata de		⅓ de cdita	de ajo en polvo
226 g/236 ml	de salsa de tomate	½ cdita	de sal
1 lata de 396 g	de tomates, cortados	1 cdita	de pimienta molida

Caliente el aceite en temperatura media y sofría las cebollas hasta que estén transparentes. Agregue los ingredientes restantes, cubra y hierva durante 45 minutos, revolviendo ocasionalmente. Vierta 1 taza de salsa sobre la masa de la pizza.

Cubierta de Pizza Vegetariana

2 pizzas

1 calabacita	pequeña, en rebanadas	1	pimiento rojo, en rodajas
1 cebolla	mediana, rebanada	1 taza	de champiñones, rebanados
2	dientes de ajo, picados	½ taza	de aceitunas verdes, rebanadas
1	pimiento verde, picado	1 taza	de queso mozzarella, rallado

Esparza los ingredientes de la cubierta sobre la salsa y hornee como se indica.

INFORMACION DE SERVICIO

Por favor, consulte la declaración de garantía para determinar si está vigente la garantía de servicio. Este aparato debe ser reparado por un centro de servicio autorizado de Toastmaster. Los trabajos hechos por personas no autorizadas anularán la garantía. Consulte su guía telefónica bajo “Electrodomésticos Pequeños - Servicio y Reparación”, o llame al 1-800-947-3744 en los Estados Unidos y Canadá, 52-5-397-2848 en México.

En caso de que no haya un centro de servicio autorizado local, puede devolver el aparato mediante envío prepagado al Centro Nacional de Servicio (National Service Center) a la dirección que se indica en la última página de este folleto.

Los productos deben estar debidamente protegidos para evitar daños durante el envío. Envuelva su electrodoméstico con tres pulgadas de material amortiguador protector, incluya también una copia de la factura de venta fechada y una nota explicando el problema en cuestión. Aconsejamos certificar el paquete. No se aceptan envíos contra reembolso.

GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO

Toastmaster Inc. Garantiza al consumidor original durante un periodo de un año a partir de la fecha de compra que el producto no posee ningún defecto ni en el material ni en su fabricación.

Esta garantía es la única garantía escrita o expresa otorgada por Toastmaster Inc. Esta garantía proporciona al comprador derechos legales específicos. Puede que el consumidor disponga de otros derechos que varían de estado a estado. CUALQUIER OTRO DERECHO DEL QUE PUEDA DISPONER, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTIA IMPLICITA DE COMERCIALIZACION O DE ADECUACION PARA UN FIN PARTICULAR, ESTA LIMITADA A LA DURACION DE ESTA GARANTIA.

El producto defectuoso se puede llevar o enviar (flete pre-pagado) a un centro de servicio técnico autorizado que aparezca en una guía telefónica o al Departamento de Servicio Técnico, Toastmaster Inc, 1409 E, Morgan Street, Boonville, Mo. 65233, para su reparación gratuita o sustitución dependiendo de nuestro criterio.

Su remedio no incluye: costo de las incomodidades, daños provocados por el fallo del producto, daños en el transporte, utilización incorrecta, accidentes o similares ó el uso comercial. EN NINGUN CASO TOASTMASTER INC. SERA RESPONSABLE POR DAÑOS IMPREVISTOS O EMERGENTES.

Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, ni permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o emergentes, de manera que puede que las limitaciones que aparecen arriba no sean válidas en su caso.

Para obtener más información, escriba al Director de Reclamaciones del Consumidor, enviando la carta a la dirección de Boonville. Envíe el nombre, dirección, código postal, prefijo telefónico y número de teléfono en el que esté disponible durante el día, modelo, número de serie y fecha de compra.

CONSERVE EL RECIBO DE VENTAS FECHADO PARA EL SERVICIO TECNICO CUBIERTO POR LA GARANTIA.

Mantenga este folleto. Apunte lo siguiente como referencia:

Fecha de compra _____

Número del Modelo _____

Código de la Fecha (impreso en el fondo) _____

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Potencia Nominal (Watts)	336 W
Tension de Alimentacion o Tension Nominal (Volts)	127 V ~
Frecuencia de Operacion o Frecuencia Nominal (Hertz)	60 Hz

**TODO EL MUNDO COME. Es un hecho ineludible.
Pero algunas veces el preparar
comidas puede volverse una tarea.
Es por eso que TOASTMASTER ha sido invitado
a millones de cocinas como la suya
para poder AYUDARLE A DOMINAR sus
tareas de mezclar, hornear, asar, tostar,
preparar, calentar y servir
CON FACILIDAD Y ESTILO.
La marca TOASTMASTER representa una
CELEBRACION de la INNOVACION diseñada
para servirle y mantenerle
COCINANDO CON ESTILO.**

Toastmaster Inc.

National Service Center
1409 E. Morgan Street
Boonville, Missouri 65233

In USA and Canada call:

Consumer Service 1-800-947-3744

Consumer Parts 1-800-947-3745

Hours: 8:00 a.m. - 5:30 p.m. CST

Aux É.-U. et au Canada, veuillez appeler

Service consommateur : 1-800-947-3744

Pièces détachées consommateur : 1-800-947-3745

Heures ouvrables : 8 h - 5 h 30 Heure Centrale

En México - 52-5-397-2848

Horario: 8:00 a.m. hasta 5:30 p.m., hora del Centro

Toastmaster de México, SA de CV

Cerrada de Recursos

Hidráulicos Numero 6

La Loma Industrial

Tlalnepantla de Baz, C.P. 54060

Estado de México

CONTACT US/APPELEZ

1-800-947-3744



www.toastmaster.com



consumer_relations@toastmaster.com

© 2000 Toastmaster Inc.
A Subsidiary of Salton, Inc.
Sous-traitant de Salton, Inc.
A una Subsidiaria de Salton, Inc.

PART NO. 33754P01