

# Starfrit



## **5-SPEED HAND MIXER BATTEUR À MAIN 5 VITESSES BATIDORA DE MANO DE 5 VELOCIDADES**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE  
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN  
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

**P.2  
P.13  
P.25**

# OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item No.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024226	120	250	60

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. To protect against electric shock, DO NOT immerse the power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- B. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children. Do not leave the product unattended while it is in use.
- C. Do not use this hand mixer for anything other than its intended use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- D. Avoid contact with moving parts (beaters and dough hooks) when the hand mixer is in use. Spatulas and other utensils should be discarded when using the hand mixer.
- E. Do not use this appliance for chopping ice or blending hard and dry substance. Doing so will result in premature wear of the appliance.
- F. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following e-mail address: [starfrit.com/en/contact-us](mailto:starfrit.com/en/contact-us)
- G. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or moving the appliance. To disconnect, pull directly on the plug-do not pull on the power cord.
- H. Remove beaters and dough hooks before cleaning.
- I. Never release beater or dough hooks when the appliance is in operation.
- J. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with wet hands.
- K. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the hand mixer can be unplugged immediately in the event of an emergency.

- L. Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- M. This product is intended for indoor, household use only. Do not use outdoors or for any other purpose.
- N. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- O. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven.
- P. Always use the hand mixer on a firm or stable surface.

**DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 5 MINUTES CONTINUOUSLY. ALLOW THE APPLIANCE TO REST FOR A MINIMUM OF 20 MINUTES BETWEEN 2 CONTINUOUS CYCLES**

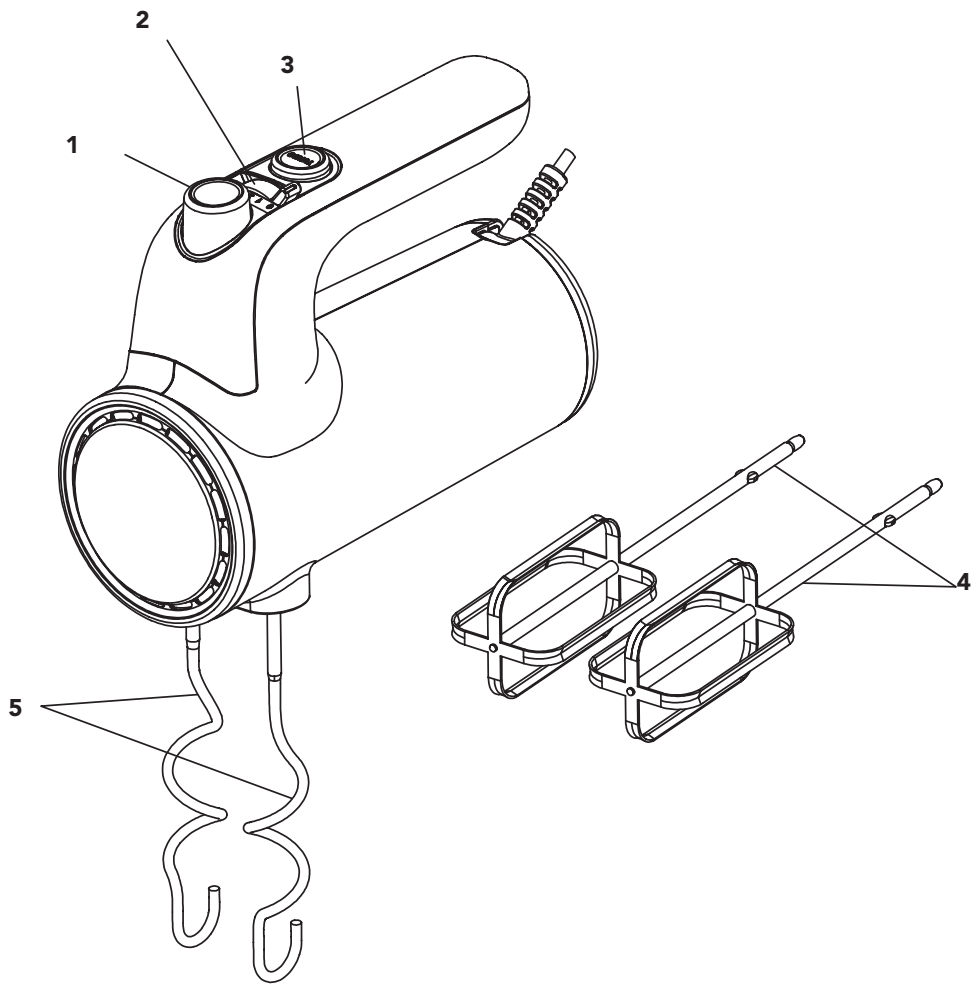
## **SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**

**POLARIZED PLUG:** This appliance is equipped with 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 feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.

**SPECIAL INSTRUCTIONS:** A short not detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord

AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL cord possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).
- DO NOT alter the plug. DO NOT attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



1. RELEASE BUTTON
2. 5-SPEED VARIABLE CONTROL
3. TURBO BUTTON
4. BEATERS
5. DOUGH HOOKS

# BEFORE FIRST USE

**(Read the instructions before first use)**

**NOTE:** During first use of the appliance, smoke and/or a slight odour may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

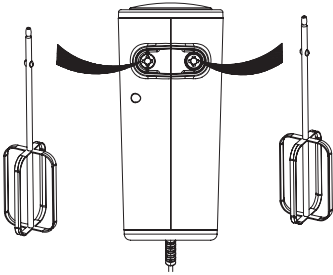
1. Remove all parts & accessories. Dispose of packaging.
2. Wash all removable parts (beaters and dough hooks) in hot soapy water or in the dishwasher and dry thoroughly.
3. The body of the hand mixer can be cleaned with a damp cloth. Never immerse the body hand mixer in water.

## TO ASSEMBLE:

**WARNING:** Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet before inserting beaters or dough hooks into the hand mixer.

According to the recipe you want to prepare, select the correct attachment for your needs insert either beaters or dough hooks in the hand mixer.

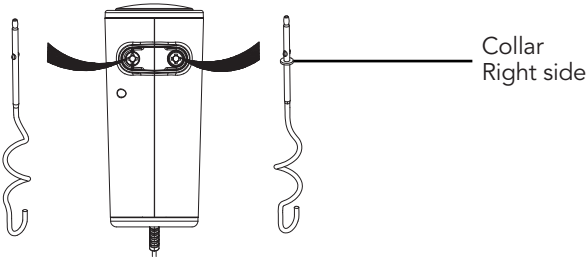
### Inserting beaters:



- Unplug the hand mixer and set the speed variable control to 0.
- Firmly push beaters inside the openings until they click into place. (See image above)
- Ensure that beaters are fully inserted before using the mixer.

**NOTE:** Beaters are interchangeable

## Inserting dough hooks:



- Unplug the hand mixer and set the speed variable control to 0.
- Insert dough hook with collar on the right side which has the larger opening. (See image above)
- Firmly push dough hooks in until they click into place. Insert the dough hook without collar on the left side which has the smaller opening. Ensure that dough hooks are fully inserted before using the mixer.

**NOTE:** Dough hooks must be inserted into the correct side and are not interchangeable.

## TO USE:

1. Ensure the speed variable control on the hand mixer is set to the 0 position.
2. Insert beaters or dough hooks according to section to assemble.  
**NOTE:** Ensure the beaters or dough hooks are firmly positioned before operating.
3. Plug the appliance into a standard 120-volt AC electrical outlet.
4. Add the ingredients into a bowl, hold the mixer handle and position the beaters or dough hooks in the center where the food will be mixed.
5. Set the speed variable control on the lowest speed to start mixing. Gradually increase the speed variable control from lower to higher speed until desired speed. The speed variable control includes speeds 1 through 5 with a Turbo function. The mixer will run at the highest speed when pressing the Turbo button. (See mixing guide and turbo function)  
**NOTE:** Keep the beaters or dough hooks always immersed in the mixture to avoid splashing the mixture from the spinning beaters or dough hooks.
6. Guide the beaters or dough hooks in constant motion circling around the circumference of the bowl and through the center to incorporate all ingredients. If necessary, to scrape the sides or bottom of the bowl using a utensil, ensure that the speed variable control is at 0. The hand mixer can be placed vertically and stay still because of its self-stand design.



7. When mixing is complete, set the speed variable control switch to the O position. Remove the power cord from the outlet.
8. Remove the beaters or dough hooks by pressing the RELEASE button. The beaters or dough hooks will be released automatically. Do not force the beaters or dough hooks out of openings.

**NOTE:** Use a spatula to remove the mixture from the beaters or dough hooks.

## BEATERS

Beater attachments can be used for all mixing and whipping tasks: Blend, stir, mix, beat and whip. The beaters allow thorough and fast mixing results. (See mixing guide for more details)

## MIXING GUIDE

Use the following guide for speed selections. The range of foods that can be mixed with a hand mixer is quite extensive. To prevent splattering, start mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, gradually increase speed range for the required task.

Lows speeds are designed for hard ingredients. Harder ingredients will be well incorporated in your mixture when blending slowly.

Higher speeds are designed for more heavy liquid ingredients such as eggs or heavy cream. The ingredients will mix and blend with one another.

Please note that speed selection may vary slightly depending on your recipe.

SPEED	MIXING TASKS	USE
1 (Low)	Blend	Ideal for starting all mixing procedures and combining ingredients. Use this speed to blend flour or other dry ingredients with liquids or moist mixtures. Incorporate nuts, chocolate chips, raisins or other chunky ingredients in your mixture.
2 (Low)	Stir	Ideal to stir thin batters and gelatin mixtures. Prepare sauces, dressings and puddings.
3 (Medium)	Mix	Ideal to combine butter, sugar and to mix eggs into batters. Prepare batters, cookie dough and cake mixes.
4 (Medium)	Beat	Ideal to beat whole eggs and frostings.

5 (High)	Whip	Ideal to whip fluffy mixtures, whipped cream, egg whites and mashed potatoes.
Turbo option	-----	Use at any speed setting to achieve maximum power for tough mixing tasks.

**NOTE:** The beaters are not designed for mixing and kneading bread dough.

(See section dough hooks for more details)

## DOUGH HOOKS

The dough hooks will allow you to save time and effort to knead dough. They can be used to help you prepare your favorite pizza dough, quick breads and cookie dough. Begin by mixing dry ingredients at low speeds (1-2) and gradually add wet ingredients. Once dry and wet ingredients are combined, slowly increase speed and add water again until ingredients form a lump. The final result should feel smooth and elastic. Some brands of flour absorb more liquid than others, so additional amounts of liquid may need to be added if the dough is not the right consistency.

**NOTE:** Only use dough hooks for kneading.

## TURBO FUNCTION

The Turbo function allows you to increase the mixing speed to the maximum power level from any setting. When you feel the hand mixer slowing down or straining in tough mixing tasks (such as mixing cookie dough), press the Turbo button.

As soon as the Turbo button is released the hand mixer will return to the pre-selected speed.

## REMOVING BEATERS & DOUGH HOOKS

Once mixing is completed turn the speed variable control to 0 and raise beaters or dough hooks slowly and unplug the appliance. To remove the beaters or dough hooks position the mixer over a bowl or sink and press the Release button. The beaters or dough hooks will drop out of their openings for easy cleaning.

## PREPARATION TIPS

To mix with ease, refrigerated ingredients such as butter and eggs should be at room temperature.

To eliminate the possibility of shells in your recipe; break eggs into separate container first, then add to the mixture.



## CLEANING TIPS:

**WARNING:** Ensure the appliance is unplugged from the electrical outlet and allow it to cool down completely before handling or cleaning it.

1. Remove beaters or dough hooks from the hand mixer and wash in hot soapy water or in the dishwasher. **NOTE:** Do not allow the beaters and dough hooks to soak in water for an extended period, as this may damage them prematurely.
2. **Make sure accessories are dried thoroughly.**
3. The body of the hand mixer can be cleaned with a damp cloth. Never immerse the body of the hand mixer in water. **NOTE:** Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the beaters/dough hooks as these may scratch the surface.

## WARRANTY

### 1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts including blades or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

**This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:**

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

**Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit. All decisions will be final. For further assistance, please contact customer service to the following e-mail address: [starfrit/en/contact-us](mailto:starfrit/en/contact-us).**

# RECIPES

## BANANA BREAD AND CHOCOLATE CHIPS

SERVINGS: 8 portions

ATTACHMENTS: Beaters

### Ingredients:

- 1 ½ cup (375 ml) flour
- 1 cup (250 ml) sugar
- 1 teaspoon (5 ml) baking soda
- 1 teaspoon (5 ml) salt
- 3 ripe bananas
- 1 egg
- ½ cup (125 ml) mayonnaise
- ¾ cup (190 ml) chocolate chips

### Preparation:

1. Preheat the oven to 350°F (180°C).
2. In a bowl, combine the flour, sugar, baking soda and salt; set aside.
3. In another bowl, combine the bananas, egg and mayonnaise. Attach the beaters to your Starfrit 5-speed Hand Mixer, starting to mix on low speed increasing to medium speed.
4. Incorporate the dry ingredients and beat until the ingredients are just barely combined and no more dry flour is visible.
5. Put aside your Starfrit 5-speed Hand Mixer and with spatula incorporate the chocolate chips.
6. Place the mixture in a buttered loaf pan.
7. Bake 60 minutes or until golden brown.



## CARROT CAKE

SERVINGS: 8 portions

ATTACHMENTS: Beaters

### Cake:

- 2 cups (500 ml) flour
- 1 teaspoon (5 ml) baking powder
- 1 teaspoon (5 ml) baking soda
- ½ teaspoon (2.5 ml) salt
- ½ teaspoon (2.5 ml) cinnamon
- ½ teaspoon (2.5 ml) nutmeg
- ½teaspoon (2.5 ml) ground ginger
- 4 eggs
- 250 mL (1 cup) canola oil
- 1 teaspoon (5 ml) vanilla
- 1 tablespoon (15 ml) orange zest
- ¾ cup (190 ml) brown sugar
- ¾ cup (190 ml) sugar
- 3 cups (750 ml) grated carrots
- 1 ½ cups (375 ml) chopped walnuts

### Icing:

- ½ cup (125 ml) butter, softened
- 8 ounces (240g) cream cheese, softened
- 4 cups (1000 ml) confectioners' sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 cup whole walnuts

### Preparation:

1. Preheat the oven to 180°C (350°F).
2. In a bowl, combine the flour with the baking powder, baking soda, salt and spices.
3. In a separate bowl, using your Starfrit 5-speed Hand Mixer with the beater attachments beat the eggs with the oil, vanilla, zest, brown sugar and sugar at medium speed. At low speed, gradually add the grated carrots.
4. Set your Starfrit 5-speed Hand Mixer aside. Using a spatula, gradually incorporate the mixture of dry ingredients and stir until a smooth paste is obtained.
5. Butter two 20 cm (8 inches) round molds, then spread the dough over them. Bake for 30 to 35 minutes, until a toothpick inserted in the center of a cake comes out clean. Let cool on a rack and un mold.
6. In a bowl, using your Starfrit 5-speed Hand Mixer, combine the cream cheese with the butter. On low speed, gradually whisk in the vanilla and confectioner's sugar until a creamy consistency is achieved.
7. Spread icing on first cake, then cover with second cake. Spread the rest of the icing over the top and sides.
8. Gently press the walnuts into the icing around the sides of the cake.
9. Chill for 60 minutes to let the icing set, then slice and serve.



## PIZZA CRUST

SERVINGS: 1 crust

ATTACHMENTS: Dough hooks

### Ingredient:

- 1 package (¼-ounce or 7 g) Active Dry Yeast
- 1 tablespoon (15 ml) white sugar
- ¼ cup (65 ml) warm water (110°F/ 45°C)
- 2 ½ cups (625 ml) bread flour
- 2 tablespoon (30 ml) olive oil
- 1 teaspoon (5 ml) salt

### Preparation:

1. In a medium bowl, dissolve Active Dry Yeast and sugar in warm water. Let sit for 1 minute.
2. Incorporate the flour, salt and olive oil using The Starfrit 5-speed Hand Mixer with the dough hooks on low speed. It should take less than a minute to form the dough. If the dough does not release from the sides of the bowl, add a pinch of flour. If the dough is very dry and floury, add a small amount of water.
3. Scrape the hooks and knead for approximately 2 minutes or until you have a smooth elastic dough (scrape the hooks halfway through kneading). Let rest for 5 minutes.
4. Turn dough out onto a lightly floured surface and pat or roll into a round.
5. Transfer crust to a lightly greased pizza pan. Spread with desired toppings and bake in preheated oven (425°F/ 220°C) for 17 to 22 minutes.
6. Let baked pizza and cool for 5 minutes before serving.



## MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

No de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024226	120	250	60

# DIRECTIVES IMPORTANTES

## LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels.

- A. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, NE PAS immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le batteur à main 5 vitesses dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- B. Garder l'appareil hors de la portée des enfants ou des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction en présence d'un enfant. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- C. Ne pas utiliser le batteur à main à d'autres fins que pour lesquelles il a été conçu. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
- D. Éviter les contacts avec les pièces en mouvements (batteurs et crochets pétrisseurs) quand le batteur à main est en fonction. Les spatules et autres ustensiles doivent être retirés du bol à mélanger lorsque le batteur à main est en fonction.
- E. Ne pas utiliser le batteur à main pour concasser de la glace ou autres substances dures et sèches. Ceci peut causer l'usure prématurée de l'appareil.
- F. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter de réparer l'appareil. Pour obtenir une aide supplémentaire, communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse suivante : [starfrit.com/fr/](http://starfrit.com/fr/) contactez-nous
- G. Toujours débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonction, avant d'installer ou d'enlever des pièces, ou avant de le nettoyer ou de le déplacer. Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche électrique, ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation.
- H. Toujours retirer les batteurs et les crochets pétrisseurs avant le nettoyage.

- I. Ne pas appuyer sur le bouton de relâchement pour libérer les batteurs ou les crochets pétrisseurs lorsque le batteur à main est en fonction.
- J. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil lorsque vous avez les mains mouillées.
- K. Brancher la fiche d'alimentation dans une prise électrique facilement accessible de sorte que le batteur à main 5 vitesses pourra être rapidement débranché en cas d'urgence.
- L. Ne pas faire usage d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- M. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et intérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à toutes autres fins que pour lesquelles il a été conçu.
- N. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou toucher à des surfaces chaudes.
- O. Ne pas installer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud ou d'un four micro-ondes.
- P. Toujours utiliser l'appareil sur une surface stable.

**NE PAS FAIRE FONCTIONNER PENDANT PLUS DE 5 MINUTES À LA FOIS. LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR 20 MINUTES AU MAXIMUM APRÈS AVOIR COMPLÉTÉ DEUX CYCLES CONSÉCUTIFS.**

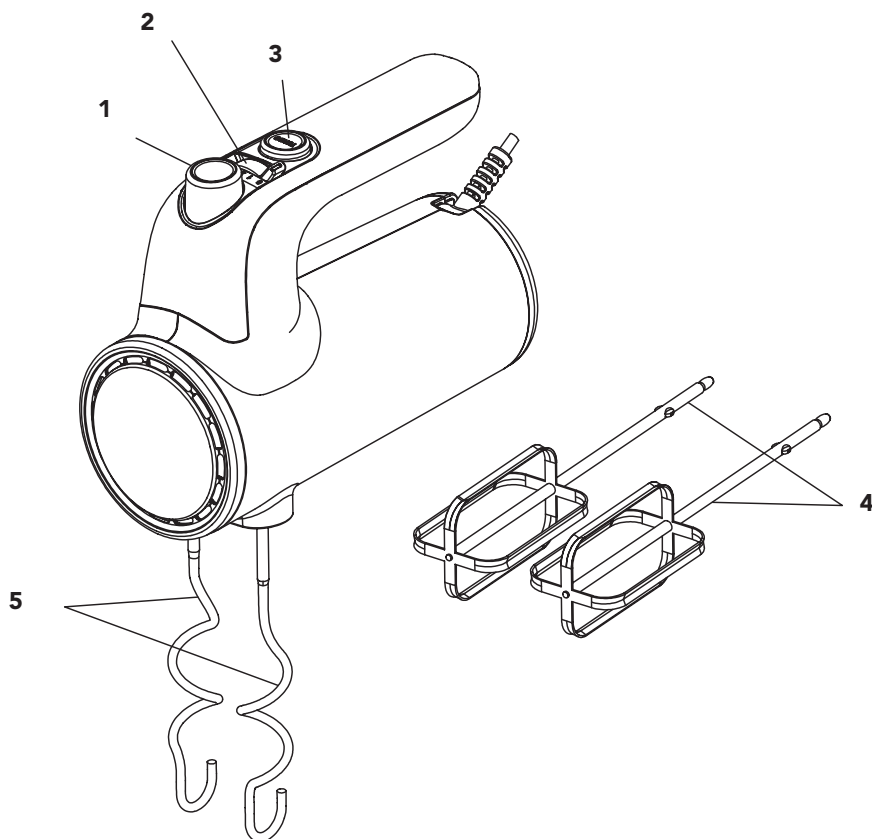
## **VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE.**

**FICHE POLARISÉE :** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, pour réduire les risques de décharges électriques, cette fiche s'enfonce dans la prise électrique polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne pénètre pas au complet dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Si la prise pénètre dans la prise de courant avec beaucoup de jeu ou si la prise vous semble chaude, n'utilisez pas cette prise.

**RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES :** Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possible.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.



- |                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1. BOUTON DE RELÂCHEMENT           | 4. BATTEURS             |
| 2. COMMANDE À 5 VITESSES VARIABLES | 5. CROCHETS PÉTRISSEURS |
| 3. BOUTON TURBO                    |                         |

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

## (Lire les instructions avant la première utilisation)

**NOTE :** Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et disparaîtra rapidement. Cela ne se reproduira pas après quelques utilisations de l'appareil.

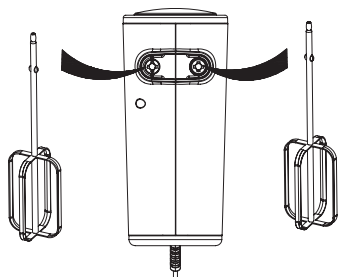
1. Retirer toutes les pièces et retirer l'emballage.
2. Laver les pièces amovibles (batteurs et crochets pétrisseurs) dans une eau chaude et savonneuse et sécher complètement ou placer dans le panier à ustensiles du lave-vaisselle.
3. Le boîtier moteur du batteur à main peut être nettoyé avec un linge humide. Ne jamais immerger le boîtier moteur du batteur à main dans l'eau.

## ASSEMBLAGE

**ATTENTION :** Toujours s'assurer que le batteur à main n'est pas branché avant d'insérer les batteurs ou les crochets pétrisseurs.

Sélectionner l'accessoire, soit les batteurs ou les crochets pétrisseurs, selon la recette à préparer.

### Insertion des batteurs :

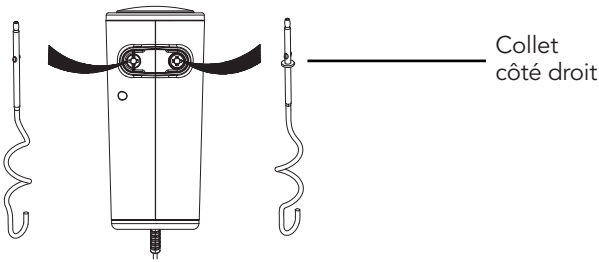


- Débrancher l'appareil et ajuster le contrôle de vitesse à 0.
- Insérer fermement les batteurs dans les ouvertures jusqu'à ce qu'un clic sonore se fasse entendre (voir image ci-dessus).
- S'assurer que les batteurs sont bien en place avant d'utiliser l'appareil.

**NOTE :** Les batteurs sont interchangeables.



## Insertion des crochets pétrisseurs :



- Débrancher l'appareil et ajuster le contrôle de vitesse à 0.
- Le crochet pétrisseur doté d'un collet s'insère dans la plus grande ouverture qui est à droite (voir image ci-dessus).
- Insérer fermement les crochets pétrisseurs dans les ouvertures jusqu'à ce qu'un clic sonore se fasse entendre. Le crochet sans collet s'insère dans l'ouverture de gauche. S'assurer que les crochets pétrisseurs sont bien en place avant d'utiliser l'appareil.

**NOTE :** Les crochets pétrisseurs doivent être insérés dans les ouvertures correspondantes et ne sont pas interchangeables.

## UTILISATION

1. S'assurer que le contrôle de vitesse variable du batteur à main est à 0.
2. Insérer les batteurs ou les crochets pétrisseurs comme indiqué à la section Assemblage.  
**NOTE :** S'assurer que les batteurs ou les crochets pétrisseurs sont bien en place avant d'utiliser le batteur à main.
3. Brancher l'appareil dans une prise électrique standard de 120 V.
4. Ajouter des ingrédients dans un bol à mélanger, placer le batteur à main (avec les batteurs ou les crochets en place) au centre du bol.
5. Ajuster le batteur à main à la vitesse la plus lente pour commencer à mélanger. Augmenter graduellement la vitesse en ajustant le contrôle de vitesse variable jusqu'à la vitesse désirée. Le contrôle de vitesse est doté de cinq vitesses et d'une fonction Turbo. Lorsque la fonction Turbo est sélectionnée, le batteur fonctionne à la vitesse la plus rapide (consulter le tableau de mélanges et la fonction Turbo).  
**NOTE :** Toujours garder les batteurs ou les crochets sous la surface de votre mélange pour éviter les éclaboussures et autres dégâts.

6. Effectuer un mouvement circulaire constant en maintenant les batteurs ou crochets à l'intérieur du bol ou au centre pour bien incorporer tous les ingrédients. Si nécessaire, utiliser un ustensile pour gratter la surface ou le fond du bol, et le cas échéant toujours s'assurer que le contrôle de vitesse est à 0. Le batteur à main peut être déposé debout sans danger à cause de sa conception autoportante.



7. Une fois l'opération terminée, ajuster le contrôle de vitesse à 0. Débrancher ensuite l'appareil.
8. Retirer les batteurs ou les crochets pétrisseurs en appuyant sur le bouton de relâchement. Les batteurs et les crochets seront relâchés automatiquement. Ne pas tenter de forcer leur relâchement.  
**NOTE :** Utiliser une spatule pour nettoyer les batteurs ou les crochets pétrisseurs.

## BATTEURS

Les batteurs peuvent être utilisés pour mélanger et fouetter les ingrédients : mixer, mélanger, battre et fouetter. Les batteurs favorisent un mélange rapide et uniforme des ingrédients.

## GUIDE DE MÉLANGE

Lire les instructions suivantes pour la sélection adéquate des vitesses. Le nombre de préparation et de recettes qui peuvent être effectuées avec un batteur à main est vaste. Pour éviter les éclaboussures, commencer à mélanger à basse vitesse jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se combiner et graduellement augmenter la vitesse jusqu'à l'obtention du résultat voulu.

Mélanger à basse vitesse est recommandé pour les ingrédients fermes. Les ingrédients fermes seront bien incorporés à votre mélange en utilisant une basse vitesse.

Mélanger à haute vitesse est recommandé pour les ingrédients liquides et denses comme des œufs ou de la crème épaisse. Les ingrédients seront incorporés complètement.

Prendre note que la sélection de vitesse pourra varier selon la recette à compléter.

VITESSE	ACTION	TÂCHES
1 (basse)	Mélanger	Pour commencer toutes les procédures de mélange. Utiliser cette vitesse pour mélanger des ingrédients secs comme de la farine ou autre avec des ingrédients liquides ou des mélanges humides. Incorporer noix, pépites de chocolat, raisins ou autres ingrédients en morceaux.
2 (basse)	Mélanger / incorporer	Pour incorporer les ingrédients d'un mélange à pâte léger ou les préparations de gélatine. Idéal également pour les sauces, les vinaigrettes et les poudings.
3 (moyenne)	Mélanger	Pour combiner beurre et sucre ou incorporer des œufs dans un mélange. Préparer des mélanges à pâtes, des biscuits et des mélanges pour gâteaux.
4 (moyenne)	Battre	Pour battre les œufs et la préparation de glaçages.
5 (haute)	Fouetter	Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs et pour obtenir de délicieuses pommes de terre en purée.
Option Turbo	-----	Pour obtenir plus de puissance pour les tâches difficiles. L'option Turbo peut être utilisée à toutes les vitesses du batteur à main.

**NOTE :** Les batteurs ne sont pas conçus pour mélanger et pétrir la pâte à pain.

(Lire la section Crochets Pétrisseurs pour obtenir plus d'information)

## CROCHETS PÉTRISSEURS

Les crochets pétrisseurs vous permettront de sauver du temps et de l'énergie. Ils sont parfaits pour réussir votre pâte à pizza préférée, des pains éclair et de la pâte à biscuits. Commencer par mélanger les ingrédients secs à basse vitesse (1 ou 2), et ajouter graduellement les ingrédients liquides. Lorsque les ingrédients secs et liquides sont combinés, augmenter la vitesse graduellement et ajouter de l'eau jusqu'à l'obtention d'une boule. Le résultat final devrait être lisse et élastique. Certaines marques de farines absorbent plus d'eau, vous pourriez avoir à ajouter plus d'eau pour obtenir la consistance adéquate.

**NOTE :** Pour pétrir, utiliser uniquement les crochets pétrisseurs.

## FONCTION TURBO

La fonction Turbo permet d'obtenir la puissance maximale de mélange à toutes les vitesses. Si le batteur à main faiblit ou que la substance à mélanger est plus résistante (comme de la pâte à biscuits), appuyer sur le bouton Turbo.

Lorsque que vous cessez d'appuyer sur le bouton Turbo, le batteur à main revient à la vitesse initiale.

## RETRAIT DES BATTEURS ET DES CROCHETS PÉTRISSEURS

Lorsque vous avez terminé de mélanger les ingrédients, ajuster le contrôle de vitesse variable à 0, retirer lentement les batteurs ou les crochets du mélange et débrancher l'appareil. Pour retirer les batteurs ou les crochets du batteur à main, placer le batteur au-dessus d'un bol à mélanger ou d'un lavabo et appuyer sur le bouton de relâchement. Les batteurs ou crochets se libéreront automatiquement de leurs ouvertures.

## RECOMMANDATIONS

Pour mélanger plus facilement des ingrédients qui sont normalement réfrigérés, les sortir du réfrigérateur d'avance pour qu'ils soient à température ambiante au moment de la préparation.

Pour éviter de retrouver des éclats de coquilles d'œufs dans vos mélanges, toujours préparer les œufs dans un autre contenant, puis ajouter à votre mélange.

## NETTOYAGE

**ATTENTION :** S'assurer que l'appareil est débranché et le laisser refroidir complètement avant de le manipuler et de le nettoyer.

1. Retirer les batteurs et les crochets pétrisseurs et les nettoyer dans une eau chaude et savonneuse ou au lave-vaisselle. **NOTE :** ne pas laisser tremper les batteurs ou crochets pétrisseurs dans l'eau pour une longue période pour éviter de les endommager prématurément.
2. **S'assurer que les accessoires soient complètement secs.**
3. Le boîtier moteur du batteur à main peut être nettoyé avec un linge humide. Ne pas immerger le boîtier moteur sous l'eau.  
**NOTE :** Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou des tampons à recurer pour nettoyer les batteurs ou les crochets pétrisseurs, car leur surface extérieure pourrait être endommagée.

# GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

### **Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :**

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

**La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Starfrit. Toutes les décisions sont finales. Pour obtenir de l'aide supplémentaire, veuillez communiquer avec le service à la clientèle à l'adresse courriel suivante : [starfrit.com/fr/contactez-nous](mailto:starfrit.com/fr/contactez-nous)**



# RECETTES

## PAINS AUX BANANES ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

PORTIONS : 8 portions

ACCESSOIRE : Batteurs

### Ingrédients :

- 375 ml (1 ½ tasse) de farine
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 3 bananes mûres
- 1 œuf
- 125 ml (½ tasse) de mayonnaise
- 190 ml (¾ tasse) de pépites de chocolat

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger les bananes, l'œuf et la mayonnaise. Fixer les batteurs au batteur à main à 5 vitesses Starfrit, commencer à mélanger à basse vitesse et augmenter graduellement jusqu'à la vitesse moyenne.
4. Incorporer les ingrédients secs et mélanger avec le batteur à main jusqu'à ce que la farine ne soit plus visible.
5. Mettre le batteur à main de côté, et avec une spatule incorporer les pépites de chocolat.
6. Verser le mélange dans un moule à pain, beurré préalablement.
7. Cuire au four 60 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.



## GÂTEAU AUX CAROTTES

PORTIONS : 8 portions

ACCESSOIRE : Batteurs

### Gâteau :

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 2.5 ml (½ c. à thé) de sel
- 2.5 ml (½ c. à thé) de cannelle
- 2.5 ml (½ c. à thé) de muscade
- 2.5 ml (½ c. à thé) de gingembre en poudre
- 4 œufs
- 250 ml (1 tasse) d'huile de canola
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 15 ml (c. à table) de zeste d'orange
- 190 ml (¾ tasse) de cassonade
- 190 ml (¾ tasse) de sucre
- 750 ml (3 tasses) de carottes râpées
- 375 ml (1 ½ tasse) de noix de Grenoble hachées



### Glaçage :

- 125 ml (½ tasse) de beurre, ramolli
- 240 g (8 onces) de fromage à la crème, ramolli
- 1000 ml (4 tasses) de sucre à glacer
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 250 ml (1 tasse) de noix de Grenoble, entières

### Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude, le sel et les épices.
3. Dans un autre bol, avec le batteur à main à 5 vitesses de Starfrit, battre les œufs avec l'huile de canola, la vanille, le zeste, la cassonade et le sucre à vitesse moyenne. Réduire la vitesse à basse vitesse et ajouter graduellement les carottes râpées.
4. Mettre le batteur à main de côté et avec une spatule, ajouter graduellement les ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange uniforme.
5. Beurrer deux moules ronds de 20 cm, puis répartir la pâte à gâteau également dans les deux moules. Cuire 30 à 35 minutes. Insérer un cure-dent au centre du gâteau et s'il ressort propre le gâteau est cuit. Laisser refroidir sur une grille et démouler.
6. Dans un bol, avec le batteur à main à 5 vitesses de Starfrit, combiner le fromage à la crème et le beurre. À basse vitesse, incorporer la vanille et le sucre à glacer jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
7. Répartir le glaçage sur un gâteau et y placer ensuite le deuxième gâteau. Couvrir le dessus et les côtés avec le reste du glaçage.
8. Placer des noix de Grenoble tout autour du gâteau.
9. Réfrigérer pendant 1 heure, puis servir.

## CROÛTE À PIZZA

PORTION : 1 croûte

ACCESSOIRES : Crochets pétrisseurs

### Ingrédient :

- 1 paquet de levure sèche active (7 g ou ¼ once)
- 15 ml (1 c. à table) de sucre
- 65 ml (¼ tasse) d'eau tiède (45 °C ou 110 °F)
- 625 (2 ½ tasses) de farine à pain
- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) de sel

### Préparation :

1. Dans un bol de format moyen, dissoudre la levure et le sucre dans l'eau tiède. Laisser de côté pendant 1 minute.
2. Incorporer la farine, le sel et l'huile avec le batteur à main à 5 vitesses de Starfrit et les crochets pétrisseurs à basse vitesse. Cela prendra moins d'une minute pour former une boule de pâte. Si la pâte ne se dégage pas facilement du bol, ajouter un peu de farine. Si la pâte est sèche et farineuse, ajouter un peu d'eau.
3. Dégager la pâte des crochets et avec les crochets toujours en place, pétrir la pâte pendant 2 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique (nettoyer les crochets à la mi-temps). Laisser reposer 5 minutes.
4. Former une croûte de forme ronde sur une surface légèrement farinée.
5. Transférer la croûte sur une plaque à pizza graissée. Ajouter les garnitures de votre choix et cuire à 425 °F/220 °C entre 17 et 22 minutes.
6. Laisser refroidir 5 minutes et servir.





## INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024226	120	250	60

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

## LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y/o daños materiales

- A. Para protegerse de descargas eléctricas, NO sumergir el cable eléctrico, el enchufe ni el producto en agua, ni exponerlo a otros líquidos.
- B. Mantener el producto fuera del alcance de niños y mascotas. Este producto no está diseñado para su uso por parte de niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños. No dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando.
- C. No utilizar la batidora con otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñada. Desenchufar el aparato de la toma eléctrica cuando no esté siendo utilizado.
- D. Evitar el contacto con las partes móviles (varillas batidoras y ganchos de amasar) cuando se esté utilizando la batidora. Deberían retirarse las espátulas u otros utensilios mientras se esté utilizando la batidora.
- E. No utilizar este aparato para triturar hielo o mezclar sustancias duras y secas. En caso contrario, esto causará un desgaste prematuro del aparato.
- F. No operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección: [starfrit.com/en/contact-us](http://starfrit.com/en/contact-us)
- G. Desenchufar siempre el aparato de la toma eléctrica cuando no se esté utilizando, antes de montar o desmontar partes, y antes de limpiar o mover el aparato. Para desconectar el aparato, tirar directamente del cabezal del enchufe, no del cable eléctrico.
- H. Retirar las varillas batidoras y ganchos de amasar antes de limpiarlo.

- I. No liberar las varillas batidoras ni los ganchos de amasar mientras el aparato está en funcionamiento.
- J. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- K. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- L. No usar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- M. Este aparato está diseñado para su uso doméstico y en interior. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.
- N. No permitir que el cable cuelgue (p. ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- O. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas.
- P. Utilizar la batidora siempre sobre una superficie firme y estable.

**NO OPERAR EL APARATO DURANTE MÁS DE 5 MINUTOS SEGUIDOS. DEJAR QUE EL APARATO SE ENFRÍE DURANTE UN MÍNIMO DE 20 MINUTOS ENTRE CICLO Y CICLO.**

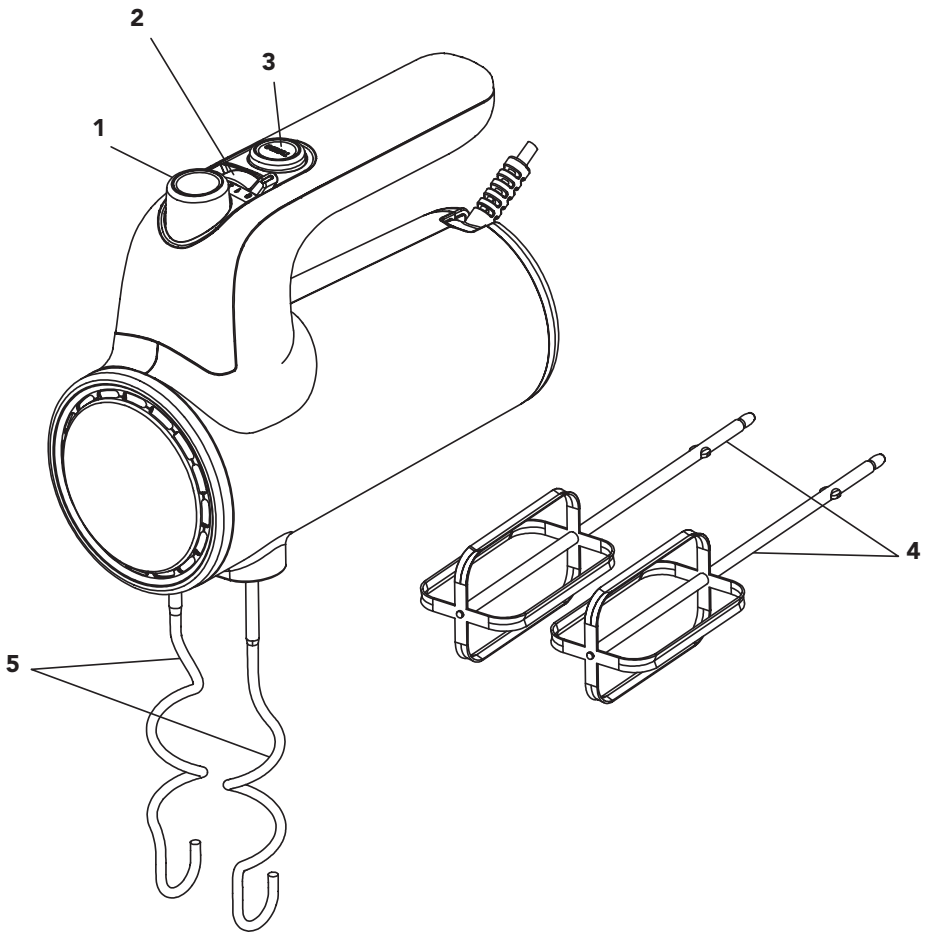
## **GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.**

**ENCHUFE POLARIZADO:** Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un electricista cualificado. No intentar desactivar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe de ningún modo. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica de CA o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

**INSTRUCCIONES ESPECIALES:** Se proporciona un cable eléctrico corto no desmontable para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.

Hay disponibles cables eléctricos más largos, que se pueden utilizar si se adoptan las medidas de precaución adecuadas:

- Reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento utilizando el cable UL o ETL más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada debe ser igual o mayor que la del aparato.
- No usar un único alargador para operar más de un aparato.
- Colocar el cable alargador de modo que no cuelgue desde una encimera o mesa de forma que se pueda tropezar o enredarse con él, o tirar del mismo accidentalmente (especialmente por niños).
- NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.



1. BOTÓN DE LIBERACIÓN
2. SELECTOR DE 5 VELOCIDADES
3. BOTÓN TURBO
4. VARILLAS BATIDORAS
5. GANCHOS DE AMASAR

# (LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU PRIMER USO)

**NOTA:** Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emane humo y/o un ligero olor del mismo. Esto es normal y desaparecerá rápidamente. No pasará de nuevo una vez que el aparato haya sido utilizado unas cuantas veces.

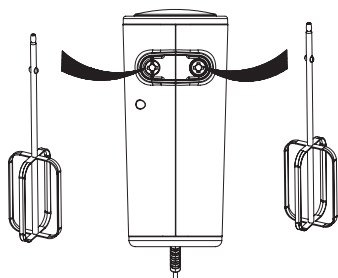
1. Retirar todas las partes y accesorios. Desechar el empaçado.
2. Lavar todas las partes desmontables (varillas batidoras y ganchos de amasar) con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos y secar por completo.
3. El cuerpo del aparato puede limpiarse con un paño húmedo. No sumergir nunca el cuerpo del aparato en agua.

## MONTAJE:

**ADVERTENCIA:** Asegurarse de que el aparato esté desenchufado de la toma eléctrica antes de insertar las varillas batidoras o ganchos de amasar en el mismo.

Dependiendo de la receta que desee preparar, seleccionar el accesorio indicado e insertar en el aparato o bien las varillas batidoras o bien los ganchos de amasar.

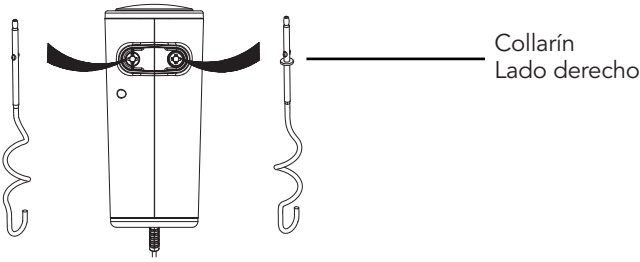
### Cómo insertar las batidoras:



- Desenchufar el aparato y colocar el selector de velocidad en 0.
- Empujar firmemente las batidoras en los orificios a tal efecto hasta que se oiga un clic. (Ver imagen)
- Asegurarse de que las varillas batidoras están completamente insertadas antes de utilizar la batidora.

**NOTA:** Las varillas son intercambiables.

## Cómo insertar los ganchos de amasar:



- Desenchufar el aparato y colocar el selector de velocidad en 0.
- Insertar el gancho para amasar con el collarín en el lado derecho, que tiene la abertura más grande. (Ver imagen)
- Empujar firmemente los ganchos de amasar en los orificios a tal efecto hasta que se oiga un clic. Insertar el gancho para amasar con el collarín en el lado izquierdo, que tiene la abertura más pequeña. Asegurarse de que los ganchos de amasar están completamente insertados antes de utilizar la batidora.

**NOTA:** Los ganchos de amasar deben insertarse en el lado correcto y no son intercambiables.

## USO

1. Asegurarse de que el selector de velocidad de la batidora está en la posición 0.
2. Insertar las varillas batidoras o los ganchos de amasar, tal y como se explica en la sección Montaje.  
**NOTA:** Asegurarse de que las varillas batidoras o los ganchos de amasar estén bien colocados antes de poner el aparato en funcionamiento.
3. Enchufar el aparato en una toma de corriente AC estándar de 120 voltios.
4. Añadir los ingredientes en un recipiente, sujetar el mango de la batidora y colocar las varillas batidoras o los ganchos de amasar en el centro del recipiente, donde se mezclarán los alimentos.
5. Colocar el selector de velocidad en la velocidad más baja para iniciar la mezcla. Aumentar gradualmente la velocidad, hasta llegar a la velocidad deseada. El selector de velocidad incluye velocidades 1 a 5 con una función Turbo. La batidora funcionará a la velocidad más alta al pulsar el botón Turbo. (Ver guía de mezcla y función turbo).  
**NOTA:** Mantener las varillas batidoras o los ganchos de amasar siempre sumergidos en la mezcla para evitar salpicaduras mientras están en funcionamiento.

6. Guiar las varillas batidoras o los ganchos de amasar alrededor de la circunferencia del recipiente y a través del centro para incorporar todos los ingredientes, siempre en constante movimiento. Si es necesario raspar los lados o el fondo del recipiente con un utensilio, asegurarse de que el control de velocidad está en 0. El diseño de la batidora de mano permite colocarla verticalmente y permanecer así.



7. Una vez finalizada la mezcla, colocar el selector de velocidad en la posición 0. Desenchufar el cable de la toma eléctrica.
8. Retirar las varillas batidoras o los ganchos de amasar pulsando el botón de LIBERACIÓN. Las varillas batidoras o los ganchos de amasar se liberarán automáticamente. No sacar las varillas batidoras ni los ganchos de amasar de las aberturas por la fuerza.  
**NOTA:** Utilizar una espátula para retirar la mezcla de las varillas batidoras o los ganchos de amasar.

## VARILLAS BATIDORAS

Se pueden utilizar los accesorios de batido para todas las tareas de mezclado y de batido: mezclar, remover, combinar, batir y montar. Las varillas batidoras brindan unos resultados de mezcla rápidos y uniformes. (Consultar la guía de mezclado para obtener más información.)

## GUÍA DE MEZCLADO

Utilizar la siguiente guía para seleccionar la velocidad. La gama de alimentos que se pueden mezclar con una batidora de mano es extensa. Para evitar salpicaduras, comenzar a mezclar a una velocidad más lenta hasta que los ingredientes comiencen a combinarse, para luego gradualmente aumentar la velocidad para la tarea requerida.

Las velocidades bajas están diseñadas para ingredientes duros. Los ingredientes más duros se incorporarán bien en la mezcla cuando se mezclan lentamente.

Las velocidades más altas están diseñadas para ingredientes líquidos más densos, como huevos o crema espesa. Los ingredientes se mezclarán y combinarán entre sí.

Tener en cuenta que la selección de velocidad puede variar ligeramente en función de la receta.

VELOCIDAD	TAREAS DE MEZCLADO	USO
1 (Baja)	Mezclar	Ideal para comenzar todos los procedimientos de mezcla y combinar ingredientes. Utilizar esta velocidad para mezclar harina u otros ingredientes secos con líquidos o mezclas húmedas. Incorporar frutos secos, pepitas de chocolate, pasas u otros ingredientes gruesos en la mezcla.
2 (Baja)	Remover	Ideal para remover rebozados finos y mezclas de gelatina. Preparar salsas, aderezos y puddings.
3 (Media)	Combinar	Ideal para combinar mantequilla o azúcar y mezclar huevos en masas para rebozar. Preparar rebozados, masa para galletas y mezclas para pasteles.
4 (Media)	Batir	Ideal para batir huevos enteros y hacer glaseados.
5 (Alta)	Montar	Ideal para montar mezclas esponjosas, nata montada, claras de huevo y puré de papas.
Opción Turbo	-----	Utilizar a cualquier velocidad para lograr la máxima potencia en tareas de mezclado difíciles.

**NOTA:** Las varillas batidoras no están diseñadas para mezclar o amasar masa de pan. (Consultar la sección Ganchos de amasar para obtener más información.)

## GANCHOS DE AMASAR

Los ganchos de amasar le permitirán ahorrar tiempo y esfuerzo a la hora de amasar la masa. Se pueden utilizar para preparar masas de pizza, pan y galletas. Comenzar mezclando ingredientes secos a baja velocidad (1-2) y añadir gradualmente los ingredientes húmedos. Una vez que se hayan combinado los ingredientes secos y húmedos, aumentar lentamente la velocidad y agregar agua de nuevo hasta que los ingredientes formen una masa. El resultado final debe ser suave y elástico. Algunas marcas de harina absorben más líquido que otras, por lo que puede que sea necesario añadir cantidades adicionales de líquido si la masa no tiene la consistencia correcta.

**NOTA:** Para amasar, utilizar únicamente los ganchos.

## FUNCIÓN TURBO

La función Turbo permite aumentar la velocidad de mezcla hasta el nivel de potencia máxima desde cualquier velocidad. Cuando la batidora de mano se ralentiza o se satura en tareas de mezclar difíciles (como mezclar masa de galletas), pulsar el botón Turbo.

Tan pronto como se libere el botón Turbo, la batidora de mano volverá a la velocidad preseleccionada.

# CÓMO RETIRAR LAS VARILLAS BATIDORAS Y LOS GANCHOS DE AMASAR

Una vez finalizado el mezclado, poner el control de velocidad a 0 y levantar lentamente las varillas batidoras o los ganchos de amasar. Desenchufar el aparato. Para retirar las varillas batidoras o los ganchos de amasar, colocar la batidora sobre un recipiente o el fregadero y pulsar el botón de liberación. Las varillas batidoras o los ganchos de amasar saldrán de los orificios para facilitar su limpieza.

## CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Para mezclar con facilidad, los ingredientes refrigerados como la mantequilla y los huevos deben estar a temperatura ambiente. Para eliminar la posibilidad de encontrar cáscaras en su receta, romper los huevos en un recipiente aparte primero, y luego añadirlos a la mezcla.

## CONSEJOS DE LIMPIEZA:

**ADVERTENCIA:** Asegurarse de que el aparato está desenchufado de la toma de corriente y dejar que se enfríe por completo antes de manipularlo o limpiarlo.

1. Quitar las varillas batidoras o los ganchos de amasar de la batidora de mano y lavarlos con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. **NOTA:** No dejar las varillas batidoras y los ganchos de amasar a remojo durante un período prolongado, ya que esto podría dañarlos prematuramente.
2. **Asegurarse de que los accesorios se sequen por completo.**
3. El cuerpo del aparato puede limpiarse con un paño húmedo. No sumergir nunca el cuerpo del aparato en agua.

**NOTA:** No utilizar estropajos o limpiadores abrasivos para limpiar las varillas batidoras/ganchos de amasar, ya que podrían rayar la superficie.

## GARANTÍA

### GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en los materiales y mano de obra durante un período de un

(1) año a partir de la fecha de compra original. Favor de conservar el comprobante de compra original como prueba de la fecha de compra. Cualquier reclamación deberá ser registrada dentro del periodo de garantía. El aparato será reparado, reemplazado (las piezas o el aparato en su totalidad) o reembolsado a nuestro único criterio. Puede que apliquen gastos de envío.

**Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, ni daños que resulten de lo siguiente:**

Uso negligente o indebido del aparato, incluyendo no limpiarlo con regularidad, su uso con fines comerciales, accidentes, utilización con voltaje o corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones de uso, desmontaje, reparación o alteración por parte de una persona que no sea un agente de reparaciones autorizado de Starfrit.

**Las decisiones respecto a la causa de los daños son la responsabilidad de Starfrit. Todas las decisiones serán finales. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección: [starfrit.com/en/contact-us](http://starfrit.com/en/contact-us).**





# RECETAS

## PAN DE PLÁTANO Y PEPITAS DE CHOCOLATE

PORCIONES: 8 porciones

ACCESORIOS: Varillas batidoras

### Ingredientes:

- ½ taza (375 ml) de harina
- 1 taza (250 ml) de azúcar
- 1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita (5 ml) de sal
- 3 plátanos maduros
- 1 huevo
- ½ taza (125 ml) de mayonesa
- ¾ taza (190 ml) de pepitas de chocolate



### Preparación:

1. Precalentar el horno a 350°F (180°C).
2. En un recipiente, combinar la harina, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la sal. Reservar.
3. En otro recipiente, combinar los plátanos, el huevo y la mayonesa. Conectar las varillas batidoras a la batidora de mano de 5 velocidades de Starfrit, empezando a mezclar a baja velocidad, para luego aumentarla a velocidad media.
4. Incorporar los ingredientes secos y batir hasta que los ingredientes queden ligeramente combinados y no haya harina seca visible.
5. Dejar de lado la batidora de 5 velocidades de Starfrit y con una espátula incorporar las pepitas de chocolate.
6. Colocar la mezcla en un molde de pan untado con mantequilla.
7. Hornear durante 60 minutos o hasta que quede dorado.

## PASTEL DE ZANAHORIA

PORCIONES: 8 porciones

ACCESORIOS: Varillas batidoras

### Pastel

- 2 tazas (500 ml) de harina
- 1 cucharadita (5 ml) de levadura
- 1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita (2,5 ml) de sal
- ½ cucharadita (2.5 ml) de canela
- ½ cucharadita (2.5 ml) de nuez moscada
- ½ cucharadita (2.5 ml) de jengibre en polvo
- 4 huevos
- 250 ml (1 taza) de aceite de canola
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla
- 1 cucharada (15 ml) de ralladura de naranja
- ¾ taza (190 ml) de azúcar moreno
- ¾ taza (190 ml) de azúcar
- 3 tazas (750 ml) de zanahorias ralladas
- 1 ½ tazas (375 ml) de nueces picadas

### Glaseado:

- ½ taza (125 ml) de mantequilla, reblandecida
- 8 onzas (240 g) de queso crema, reblandecido
- 4 tazas (1000 ml) de azúcar de pastelería
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de nueces enteras

### Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°C (350°F).
2. En un recipiente, combinar la harina con la levadura, el bicarbonato de sodio, la sal y las especias.
3. En un recipiente aparte, usando la batidora de 5 velocidades de Starfrit con las varillas batidoras, batir los huevos con el aceite, la vainilla, la ralladura de naranja, el azúcar moreno y el azúcar, a velocidad media. A baja velocidad, añadir gradualmente las zanahorias ralladas.
4. Dejar de lado la batidora Starfrit de 5 velocidades. Con una espátula, incorporar gradualmente la mezcla de ingredientes secos y remover hasta obtener una pasta suave.
5. Untar con mantequilla dos moldes redondos de 20 cm (8 pulgadas) y luego repartir la masa en los mismos. Hornear de 30 a 35 minutos, hasta que al insertar un palillo de dientes en el centro del pastel, éste salga limpio. Dejar enfriar sobre una rejilla y desmoldar.
6. En un recipiente, usando la batidora de 5 velocidades Starfrit, combinar el queso crema con la mantequilla. A baja velocidad, batir gradualmente la vainilla y el azúcar de pastelería hasta obtener una consistencia cremosa.
7. Extender el glaseado sobre el primer pastel y luego sobre el segundo pastel. Extender el resto del glaseado sobre la parte superior y los laterales.
8. Presionar suavemente las nueces en el glaseado alrededor de los lados del pastel.
9. Enfriar durante 60 minutos para que el glaseado se asiente, y a continuación cortar y servir.



## MASA DE PIZZA

PORCIONES: 1 pizza

ACCESORIOS: Ganchos de amasar

### Ingredientes:

- 1 paquete (¼ onza o 7 g) de levadura seca activa
- 1 cucharada (15 ml) de azúcar blanca
- ¼ taza (65 ml) de agua caliente (110°F/ 45°C)
- 2 ½ tazas (625 ml) de harina para pan
- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 1 cucharadita (5 ml) de sal

### Preparación:

1. En un recipiente mediano, disolver la levadura seca activa y el azúcar en agua tibia. Dejar reposar durante 1 minuto.
2. Incorporar la harina, la sal y el aceite de oliva utilizando la batidora de mano de 5 velocidades Starfrit con los ganchos de amasar, a baja velocidad. Debería tomar menos de un minuto para formar la masa. Si la masa no se desprende de los lados del recipiente, añadir una pizca de harina. Si la masa está muy seca y quebradiza, añadir una pequeña cantidad de agua.
3. Raspar los ganchos y amasar durante aproximadamente 2 minutos o hasta obtener una masa elástica suave (raspar los ganchos a mitad del amasado). Dejar reposar durante 5 minutos.
4. Colocar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y golpearla o desenrollarla hasta que adquiera una forma redonda.
5. Pasar la masa a una bandeja para pizza ligeramente engrasada. Añadir los ingredientes deseados y hornear en el horno precalentado (425°F/ 220°C) durante 17 a 22 minutos.
6. Dejar que la pizza horneada se enfríe durante 5 minutos antes de servir.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER  
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

**www. Starfrit.com**

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE  
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



[www.facebook.com/starfrit](http://www.facebook.com/starfrit)

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**