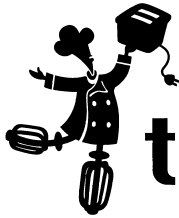


READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.



toastmaster®
cookin' in style



Mixer with Stand

Use and Care Guide - Model TSM10

- **240-WATTS**
- **TURBO BUTTON PROVIDES EXTRA POWER FOR HEAVY DOUGHS**
- **10-SPEED HAND MIXER WITH STAND**
- **ACCESSORIES INCLUDE BEATERS, DOUGH HOOKS, WHISK AND 3-QUART STAINLESS STEEL BOWL**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed 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.
- To protect against risk of electric shock, 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 a 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, including the stove.
- Do not place mixer or cord on or near a hot surface, including a gas or electric burner or in a heated oven.
- Use accessory attachments only if recommended by Toastmaster Inc. to avoid risk of fire, electrical shock or injury.
- To avoid risk of injury to persons, and/or damage to the mixer, 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 whisks from mixer before washing them.
- Use mixer only as directed in these instructions.

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 125V. and at least 10A., 1250W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

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.

This product is for household use only.

Hand Mixer used with stand and mixing bowl is 240 watts.

GETTING TO KNOW YOUR MIXER WITH STAND

NOTE: Product may vary slightly from illustrations.

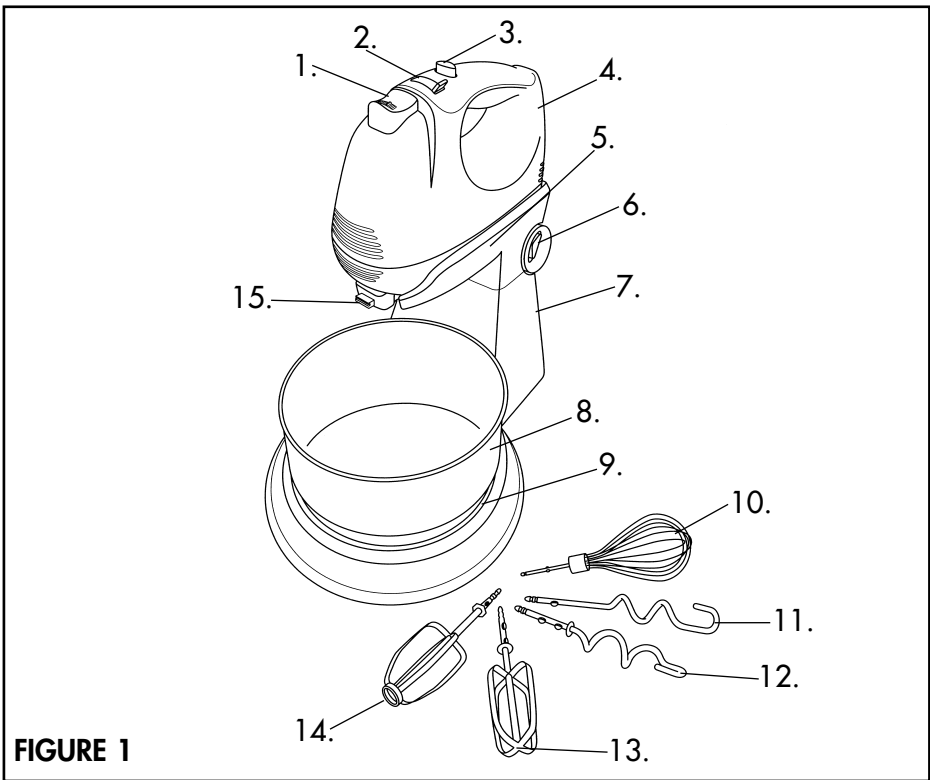


FIGURE 1

- | | |
|--|--|
| 1. Eject Button/LO/HI SPEED Level Control Switch | 9. Bowl Base (P/N 70672) |
| 2. Speed Control Switch | 10. Whisk (P/N 70673) |
| 3. Turbo Button | 11. Dough Hook (P/N 70674) |
| 4. Hand Mixer | 12. Dough Hook with Collar (P/N 70675) |
| 5. Hand Mixer Tray | 13. Beater with Collar (P/N 70676) |
| 6. Mixer Pivot Button | 14. Beater with Hexagon Collar (P/N 70677) |
| 7. Mixer Stand (P/N 70670) | 15. Mixer Release Button |
| 8. Mixing Bowl (P/N 70671) | |

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

Read all instructions carefully before using your appliance. We recommend that you become familiar with this appliance and its attachments before using for the first time.

The maximum capacity of the mixing bowl is 3½ quarts.

Before the first use, carefully unpack the mixer and the attachments. Remove all packing materials. Set the mixer on a clean, dry table or countertop. Wash the attachments in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. The mixer body may be washed with a clean, damp cloth.

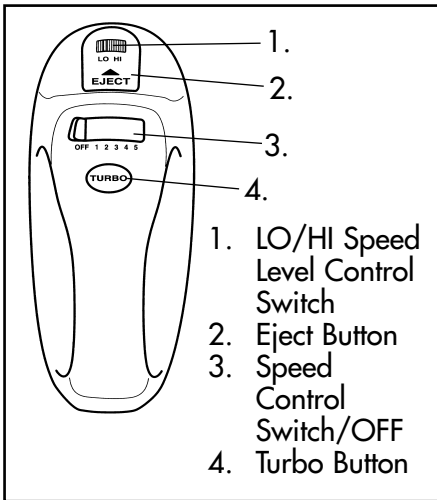


FIGURE 2

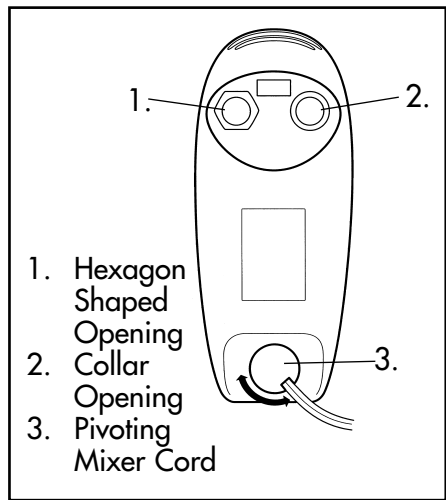


FIGURE 3

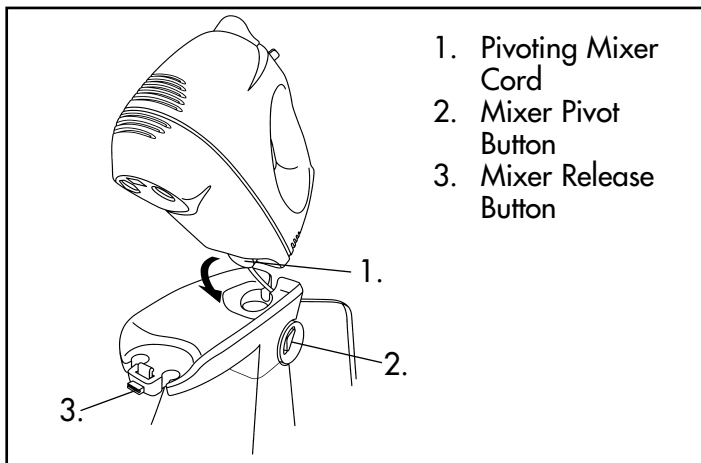


FIGURE 4

USING AS A STAND MIXER

1. Place Mixer Stand on a large secure surface. Make sure the surface is clean and dry so the feet will hold the unit securely in place. Turn the Speed Control Switch on the Hand Mixer to the OFF position, see FIGURE 2.
2. Insert stem of Beater/Dough Hook into the opening on the underside of the Hand Mixer Tray, see FIGURE 3. Turn slightly if needed to lock into place.

Note: It is necessary to insert the Beater/Dough Hook with the hexagon shaped collar into the hexagon shaped opening that is located on the underside of Hand Mixer Tray, see FIGURE 3. The Whisk may be inserted into either opening. Never use a Beater or Whisk with a Dough Hook or Whisk as this may damage the unit and may void your warranty.

3. Make sure Pivoting Mixer Cord is lined up with the opening on the back of the mixer tray. To adjust, grasp knob and turn accordingly, see FIGURE 3. Attach the Hand Mixer by placing it in the Hand Mixer Tray as shown in FIGURE 4. Hand Mixer will make a clicking noise as it locks in place.
4. Press and hold the Mixer Pivot Button and pivot the mixer upwards. Do not attempt to pivot the mixer without first pressing the Mixer Pivot Button. This could damage the mixer.
5. Place Mixing Bowl onto the Bowl Base.

Note: Mixing Bowl can only be placed on Bowl Base when mixer is in the up position.

6. With Beaters, Whisk or Dough Hooks properly in place, grasp mixer handle, press the Mixer Pivot Button and slowly lower the mixer downward until it locks into place.
7. Plug into 120V ~ 60 Hz outlet.
8. Turn the Speed Control Switch to the desired speed. Always start mixing on the minimum speed. Refer to mixing guide, see Chart 1.

Note: For speeds 1-5, the Speed Level Control Switch should be in the LO position. For speeds 6-10, the Speed Level Control Switch should be in the HI position.

9. Turn the Speed Control Switch to the 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. Once all ingredients have reached the desired consistency, turn the Speed Control Switch to the OFF position.
11. Unplug from outlet. Press and hold the Mixer Pivot Button while raising the mixer.
12. Press the Eject Button and remove the Beaters, Whisk or Dough Hooks. Gently scrape excess batter from Beaters, Whisk or Dough Hooks with a rubber or plastic spatula. Do not strike Beaters, Whisk

or Dough Hooks against Mixing Bowl to remove excess batter. This could damage the mixer parts.

13. Carefully remove Mixing Bowl from Bowl Base. Pour ingredients from Mixing Bowl into desired container.

USING AS A HAND MIXER

1. Position Speed Control Switch to OFF.
2. Unplug from outlet.
3. Insert Beaters, Whisk, or Dough Hooks into openings, see FIGURE 3. Push until it clicks into position. Insert the other Beater or Dough Hook.

NOTE: The Dough Hook with the hexagon shaped collar MUST be inserted into the hexagon shaped opening, see FIGURE 3.

Note: Never use a Beater, Whisk with a Dough Hook as this may damage the unit and may void your warranty.

4. Plug into a 120 V ~ 60 Hz outlet.
5. Turn the Speed Control Switch to the desired speed.

Note: For speeds 1-5, the Speed Level Control Switch should be in the LO position. For speeds 6-10, the Speed Level Control Switch should be in the HI position.

6. When finished, turn the Speed Control Switch to OFF and unplug from outlet. Press the Eject Button and remove the Beaters, Whisk or Dough Hooks. Clean after each use, see CARE AND CLEANING.

CHART 1 - SPEED CONTROL SELECTIONS

SPEED	PROCEDURE
1-2	Best for mixing dry ingredients and folding in liquid ingredients.
3-4	Ideal for stirring, making sauces, gravies, puddings and quick breads.
5-6	All purpose mixing. Preparing packaged cake mixes, creaming sugar & butter together.
7-8	Great for smooth batters.
9-10	Best for whipping cream, beating egg whites or mashing potatoes.

CARE AND CLEANING: MIXER, BOWL, AND STAND

CAUTION: NEVER PLACE STAND OR MIXER IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

1. Unplug stand mixer.
2. The Mixing Bowls, Beaters, Whisk, and Dough Hooks may be washed in the dishwasher.
3. Wipe the Mixer Stand 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 $\frac{1}{2}$ cup 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

Insert dough hooks and place ingredients in bowl, except last $\frac{1}{2}$ cup flour. 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.

YEAST: The Number One Ingredient

We used Red Star® Active Dry Yeast when we were developing the bread

recipes. A $\frac{1}{4}$ ounce package of Red Star Yeast contains approximately $2\frac{1}{4}$ 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 ($2\frac{1}{4}$ teaspoons) of Red Star Active Dry Yeast, use a liquid measuring cup and fill it to the $\frac{1}{2}$ cup level with 110° - 115° F/ 43° - 46° C water. Stir in 1 teaspoon granulated sugar and 1 package ($2\frac{1}{4}$ teaspoons) Red Star Active Dry Yeast. Leave your stirring spoon in the cup. Set a timer for 10 minutes. As the yeast absorbs the 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 $2\frac{1}{4}$ teaspoons or more of yeast. Remember to adjust your recipe for the $\frac{1}{2}$ cup of water and $2\frac{1}{4}$ 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 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 at 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.

RECIPES

BASIC WHITE DOUGH

1 Loaf or 9 Rolls

2-2¼ cups	bread flour
⅛ tsp	salt
¼ cup	sugar
1¾ tsp	active dry yeast
½ cup	water
1	egg
2 TBL	shortening, room temperature

Insert dough hooks and mix together all dry ingredients except ¼ cup of flour on Speeds 1-2 for 30 seconds.

Heat water to 120°-130°F/49°-54°C. Continue mixing on Speeds 5-6 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 LOAF

Temperature: 350°F/177°C

Bake Time: 25-30 minutes.

Roll into a 12x7-inch rectangle. Roll up tightly, starting with narrow edge. Seal with fingertips as you roll.

Place in a greased 9x5-inch baking pan. 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 9 smooth 2-inch round rolls. Place in a greased 9x9-inch baking pan. Cover and let rise in a warm place 1 hour or until double in size. Bake as directed.

CINNAMON ROLLS

Topping

9 rolls

6 TBL	butter, melted
¼ cup	sugar
1½ TBL	cinnamon
¼ cup	raisins
¼ cup	walnuts

Glaze

¼ cup	powdered sugar
1½ TBL	milk
¼ tsp	vanilla extract

Temperature: 350°F/177°C

Bake Time: 20-25 minutes

Combine sugar and cinnamon, set aside.

Roll dough into a 9x12-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 a greased 9x9-inch baking pan. 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
1 tsp	salt
2 tsp	sugar
1 tsp	dry Italian seasoning
1½ tsp	active dry yeast
1 cup	water
⅓ cup	olive oil

Temperature: 400°F/205°C

Bake Time: 15-20 minutes

Insert dough hooks and mix all dry ingredients together except ½ cup of flour on Speeds 1-2 for 30 seconds.

Heat water and oil to 120°-130°F/49°-54°C. Continue mixing on Speeds 5-6 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 9x13-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
1½ tsp oregano leaves, dried
¼ cup garlic, coarsely
chopped
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
1½ tsp oregano
leaves, dried
1 cup onion, thinly
sliced
⅓ cup Feta cheese,
crumbled
¼ cup black olives,
sliced-drained
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.

SOFT PRETZEL DOUGH

8 pretzels

Dough

1½-1¾ cups bread flour
½ tsp salt
1 TBL sugar
⅛ tsp white pepper
1½ tsp active dry yeast
½ cup + 2 TBL water
1½ tsp oil
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

Invert dough hooks and mix together all dry ingredients except ½ cup of flour on Speeds 1-2 for 30 seconds.

Heat water and oil to 120°-130°F/49°-54°C. Continue mixing on Speeds 5-6 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 8 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 1½ inches apart. Brush with glaze and sprinkle with topping. Bake as directed.

PIZZA CRUST

1 thick crust or 2 thin crusts

2-2½ cups bread flour
½ tsp salt
1 TBL sugar
1 tsp active dry yeast
¾ cup + 2 TBL water
1 TBL oil

Temperature: 425°F/218°C

Bake Time: 15-20 minutes

Invert dough hooks and mix together all dry ingredients except ½ cup of flour on Speeds 1-2 for 30 seconds.

Heat water and oil to 120°-130°F/49°-54°C. Continue mixing on Speeds 5-6 and drizzle water slowly into dry mixture until mixed, 2-3 minutes. Continue to mix for 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
1 cup onion, chopped
1 8-oz can tomato sauce
1 14-oz can tomatoes, chopped
½ tsp oregano
½ tsp basil
⅛ tsp garlic powder
½ tsp salt
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 medium onion, sliced
2 cloves garlic, chopped
1 green pepper, chopped
1 red pepper, sliced
1 cup mushrooms, sliced
½ cup green olives, sliced
1 cup mozzarella cheese, grated

Sprinkle toppings over sauce and bake as directed.

All of the following recipes call for using beaters, unless otherwise specified.

VANILLA BUTTER CREAM FROSTING

½ cup	butter or margarine, softened
2 tsp	vanilla extract
3 cups	confectioners sugar
4 TBL	cream

Place all ingredients in a large mixing bowl. Starting at Speeds 1-2 begin incorporating sugar into other ingredients. Gradually increase to Speeds 9-10 and whip until frosting reaches a spreading consistency. Add more sugar if mixture is too thin and more cream if it is too thick.

Makes: 2 cups

Frosts: 1 10-inch Bundt cake or two 8-inch layers

CHOCOLATE BUTTER CREAM FROSTING

Using above recipe, add ⅓ cup cocoa and increase sugar to 3½ cups.

EASY CHOCOLATE BUNDT CAKE

1 pkg. (12 oz.)	chocolate chip morsels
½ cup	water
2½ cups	cake flour
2 tsp	baking soda
½ tsp	salt
½ cup	butter or margarine
2 cups	sugar
4	eggs
1 cup	buttermilk

Melt chocolate in water in a saucepan or microwave oven; allow to cool slightly. Sift flour with baking powder and salt and set aside. Preheat oven to 350°. Grease and flour a 10-inch Bundt pan. Place butter and sugar in a mixing bowl. Start blending at Speeds 1-2, increasing to Speeds 7-8. Add one egg at a time, blend until the mixture is light and fluffy.

Slowly add chocolate to mixture and continue to beat on a high speed until all the chocolate is blended into the mixture. Add flour mixture, alternating with buttermilk, beginning and ending with flour mixture. Blend at Speeds 3-4 just until smooth. Pour batter into pan and bake for 35-40 minutes or until a toothpick inserted in center of the cake comes out clean. Cool and frost with Vanilla or Chocolate Butter Cream Frosting or top with powdered sugar.

Makes: 1 10-inch Bundt cake

JUMBO CHOCOLATE CHIP RAISIN COOKIES

$\frac{2}{3}$ cup	butter or margarine, (10 TBL) at room temperature
$\frac{1}{2}$ cup	sugar
$\frac{1}{2}$ cup	firmly packed dark brown sugar
1	egg
$1\frac{1}{2}$ tsp	vanilla
$1\frac{1}{2}$ cups	all-purpose flour
1 cup	semi-sweet chocolate chips
$\frac{3}{4}$ cup	raisins

Preheat oven to 325°. Lightly grease a large cookie sheet. Cream butter and sugars on Speeds 3-4 until light and fluffy. Start at Speeds 1-2 and move up to Speeds 7-8. Add egg and vanilla and beat at Speeds 7-8 until well blended. Reduce speed to Speeds 5-6 and add flour, mixing until thoroughly combined. Stir in chocolate chips and raisins, using Speeds 2-3. Fill a $\frac{1}{4}$ cup measure with dough, place onto cookie sheet and form each cookie into a ball. Bake 25 minutes or until the edges are browned and the tops are dry. Dough can be refrigerated and cookies baked at a later time, if desired.

Makes: 12 3-inch cookies

Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

IN-WARRANTY 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.

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. Call Consumer Service for return authorization.

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.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Warranty: This Toastmaster® product is warranted to be free from defects in materials or workmanship for a period of (1) year from the original purchase date. This product warranty covers only the original consumer purchaser of the product.

Warranty Coverage: This warranty is void if the product has been damaged by accident in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, normal wear and tear, improper assembly, installation or maintenance abuse or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished with the product or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Implied Warranties: ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH THE PURCHASER MAY HAVE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to the Repair Center, or the purchase price refunded. The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one-year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

Service and Repair: Should the appliance malfunction, you should first call toll-free 1 (800) 947-3744 between the hours of 9:00 am and 5:00 pm Central Standard Time and ask for CONSUMER SERVICE stating that you are a consumer with a problem. Please refer to model number TSM10 when you call.

In-Warranty Service (USA): For an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Call for return authorization (1 800 947-3744).

Out-of Warranty Service: A flat rate charge by model is made for out-of-warranty service. Include \$ 8.00 (U.S.) for return shipping and handling. We will notify you by mail of the amount of the charge for service and require you to pay in advance for the repair or replacement.

For Products Purchased in the USA, but Used in Canada: You may return the product insured, packaged with sufficient protection, and postage and insurance prepaid to the USA address listed below. Please note that all customs duty / brokerage fees, if any, must be paid by you and we will require you to pay the cost of customs duty / brokerage fees to us in advance of our performing any service.

Risk During Shipment: We cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem, your full return address and daytime phone number, a note describing the problem you experienced, a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

To return the appliance, ship to:

Attn: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Email: consumer_relations@toastmaster.com
www.Toastmaster.com

To contact us, please write to or call:

P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1(800) 947-3744

Limitation of Remedies: No representative or person is authorized to assume for us any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract. Repair, replacement or refund shall be the sole remedy of the purchaser under this warranty, and **in no event shall we be liable for any incidental or consequential damages, losses or expenses.** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Legal Rights: This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

KEEP DATED SALES RECEIPT FOR WARRANTY SERVICE.

Keep this booklet. Record the following for reference:

Date purchased _____

Model number _____

Date code (stamped on bottom) _____

EVERYBODY EATS. It's a fact of life.

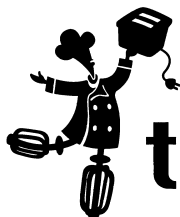
**But sometimes preparing
meals can become a chore.**

**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.**

LIRE ET CONSERVER LES INSTRUCTIONS

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



toastmaster®
c o o k i n ' i n s t y l e

Mixeur sur Base

Guide d'entretien et d'utilisation - Modèle TSM10

- 240 WATTS
- LE BOUTON TURBO PERMET D'AUGMENTER LA PUISSANCE DE L'APPAREIL POUR S'ACCOMMODER DES PATES LES PLUS LOURDES
- MIXEUR A MAIN A 10 VITESSES SUR BASE
- LES ACCESSOIRES COMPRENNENT BATTEURS, CROCHETS A PATE, UN FOUET ET UN BOL EN ACIER DE 2,8 L

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Toujours observer les précautions élémentaires de sécurité pendant l'utilisation de tout appareil électroménager y compris les suivantes :

- Lire l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
- Ne pas utiliser le mixeur sans surveillance.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de fixer ou de démonter les éléments et avant de procéder au nettoyage.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la prise de l'alimentation électrique.
- Ne pas faire fonctionner un appareil endommagé. Ne pas se servir de l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Renvoyer le mixeur au centre de SAV agréé le plus proche afin qu'il puisse être examiné, réparé ou faire l'objet de réglages mécaniques.

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le corps de l'appareil, le cordon, ou la prise, dans l'eau ou dans tout autre liquide. Consulter les instructions de nettoyage.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- N'utiliser l'appareil que conformément aux instructions indiquées.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes, y compris une cuisinière.
- Ne pas placer le mixeur sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- Afin d'éviter les risques d'électrocution et de blessures, n'utiliser des accessoires que lorsque ceux-ci sont recommandés par Toastmaster Inc.
- Afin d'éviter les risques de blessures corporelles et/ou de dommages à l'appareil, ne pas toucher les parties mobiles. Veillez à ne pas approcher les mains, cheveux, vêtements, tout comme les spatules et autres ustensiles, des batteurs en cours de fonctionnement.
- Retirer les batteurs, crochets à pâte ou fouets du mixeur avant de les nettoyer.
- N'utilisez le mixeur que conformément aux instructions fournies.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION : Le cordon d'alimentation fourni avec l'appareil est court afin de réduire le risque de blessures liées au fait de se prendre les pieds ou de trébucher sur un cordon plus long. Il existe en quincaillerie des rallonges qui peuvent être utilisées à condition de prendre quelques précautions. Si une rallonge s'avère nécessaire, il convient de faire preuve de beaucoup de prudence. De plus, la rallonge doit : (1) présenter des caractéristiques nominales de 125V et d'au moins 10 A, 1250 W et (2) être prévue pour ne pas pendre du bord du plan de travail ou de la table où un enfant pourrait tirer dessus, ou trébucher sur elle accidentellement.

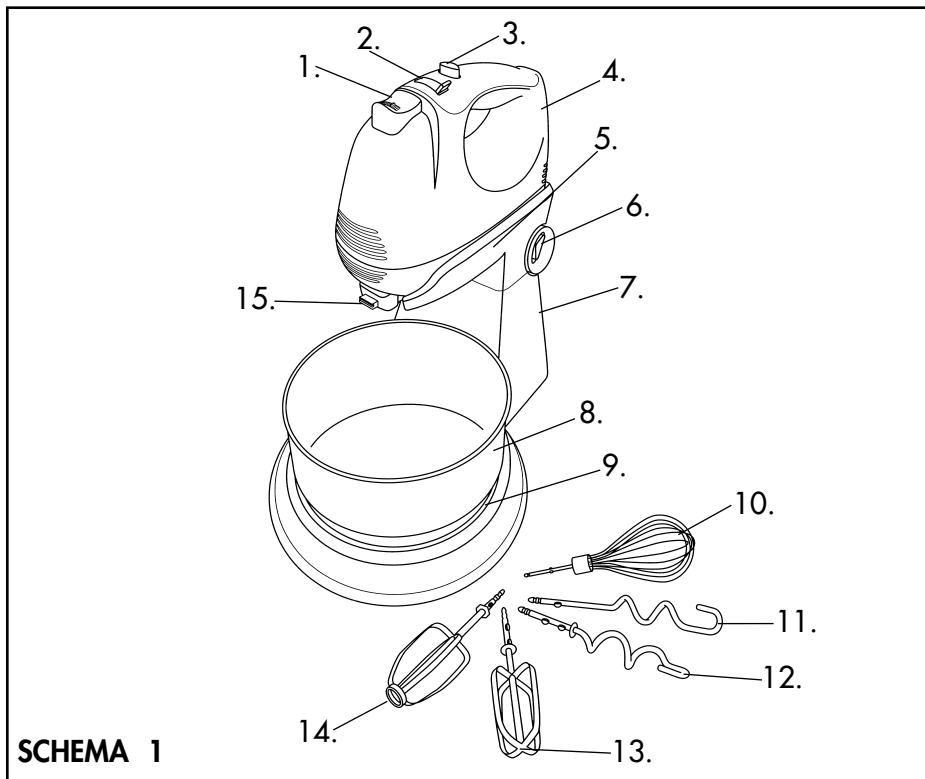
FICHE POLARISÉE : Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, la fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, retournez-la. Si elle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

Ce produit est exclusivement réservé à un usage ménager.

Le Mixeur à main sur sa base et bol de mixage font 240 watts.

APPRENEZ A CONNAITRE VOTRE MIXEUR SUR BASE

REMARQUE : Le produit diffère parfois de l'illustration.



SCHEMA 1

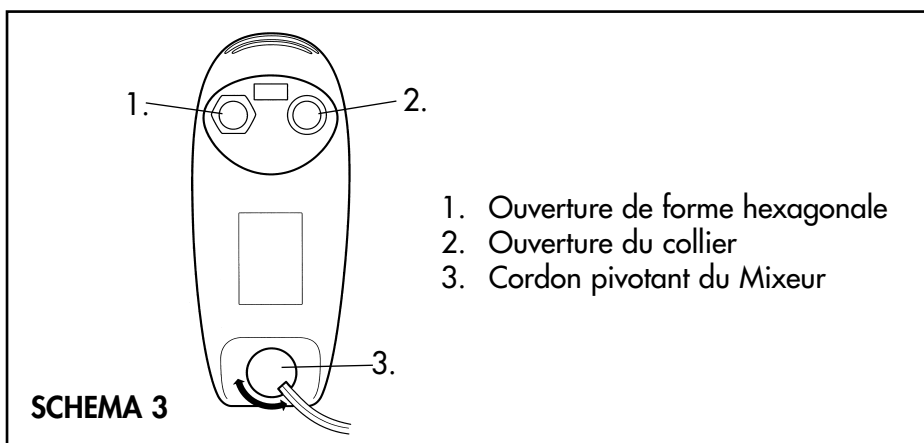
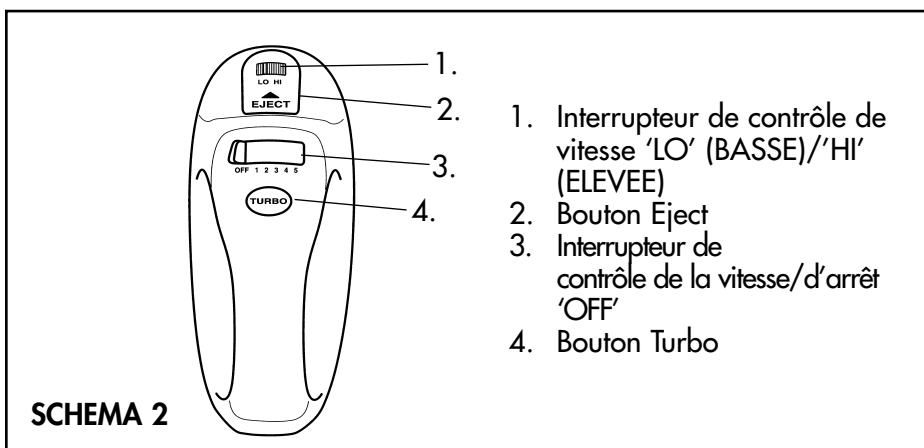
- | | |
|--|---|
| 1. Interrupteur de contrôle de vitesse 'LO' (BASSE) / 'HI' (ELEVÉE) / Bouton eject | 9. Socle du Bol (P/N 70672) |
| 2. Interrupteur de contrôle de la vitesse | 10. Fouet (P/N 70673) |
| 3. Bouton Turbo | 11. Crochet à pâte (P/N 70674) |
| 4. Mixeur à main | 12. Crochet à pâte à collier (P/N 70675) |
| 5. Plateau du Mixeur à main | 13. Batteur à collier (P/N 70676) |
| 6. Bouton Pivot du Mixeur | 14. Batteur à collier hexagonal (P/N 70677) |
| 7. Mixeur sur Base (P/N 70670) | 15. Bouton de désengagement du Mixeur |
| 8. Bol de Mixage (P/N 70671) | |

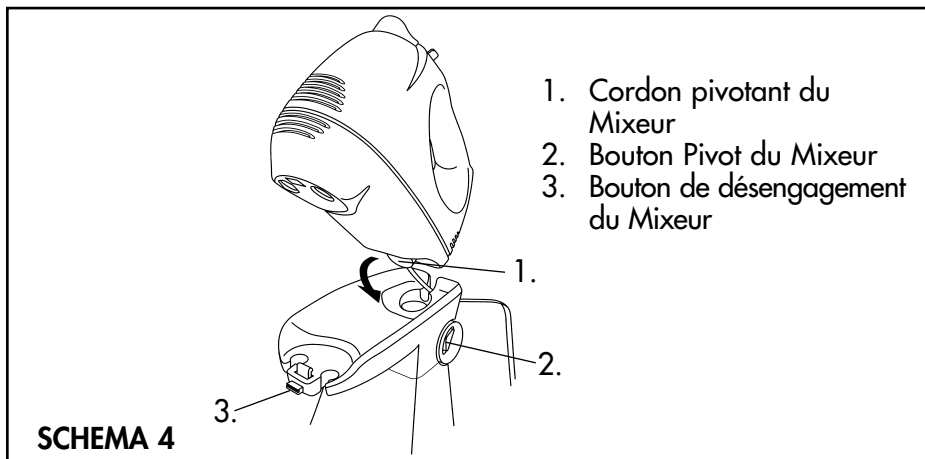
Remplir les informations de garantie apparaissant après la garantie limitée de ce présent manuel.

Lire attentivement l'ensemble des instructions avant d'utiliser l'appareil. Il est recommandé de se familiariser avec l'appareil et ses accessoires avant la première utilisation.

La capacité maximum du bol de mixage est de 3,3 l.

Retirer le mixeur et ses accessoires de l'emballage avec précaution avant de l'utiliser pour la première fois. Retirer l'ensemble du matériel d'emballage. Placer le mixeur sur une surface propre et sèche du plan de travail ou de la table. Laver les accessoires à l'eau tiède savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Nettoyer le corps du mixeur avec un chiffon humide propre.





UTILISATION EN TANT QUE MIXEUR SUR BASE

1. Placer la Base du Mixeur sur une large surface stable. Veiller à ce que la surface soit propre et sèche, de manière à ce que les pieds maintiennent bien l'appareil en place. Vérifier que l'interrupteur de contrôle de la vitesse situé sur le Mixeur à main, est en position d'arrêt 'OFF'. Consulter le SCHEMA 2
2. Insérer la tige du Batteur/Crochet à pâte dans l'ouverture située sur le fond du Plateau du Mixeur à main. Consulter le SCHEMA 3. Tourner légèrement le cas échéant, afin de bloquer le système comme il se doit.

Remarque : Il est nécessaire d'insérer le Batteur/Crochet à pâte à collier hexagonal dans l'ouverture de forme hexagonale située au fond du Mixeur à main. Consulter le SCHEMA 3. Le Fouet peut être inséré dans n'importe quelle ouverture. Ne jamais utiliser de Batteur ou de Fouet avec un Crochet à pâte ou un Fouet, car ceci risquerait d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie.

3. Veillez à ce que le cordon pivotant du Mixeur soit aligné sur l'ouverture située sur l'arrière du plateau du mixeur. Pour régler, tourner le bouton comme il se doit, consulter le SCHEMA 3. Fixer le Mixeur à main en le plaçant dans le Plateau du Mixeur à main, tel qu'illustré au SCHEMA 4. On entend un clic lorsque le Mixeur à main se bloque.
4. Maintenir enfoncé le Bouton de pivot du Mixeur et faire pivoter le mixeur vers le haut. Ne pas essayer de faire pivoter le mixeur sans avoir auparavant appuyé sur le Bouton de pivot du Mixeur. Ceci pourrait endommager le mixeur.
5. Placer le Bol de mixage sur le Socle du Bol.

Remarque : Le Bol de mixage ne peut se placer sur le Socle du Bol que lorsque le mixeur est en position haute.

6. Lorsque les Batteurs, le Fouet ou les Crochets à pâte sont correctement en place, prendre le mixeur en main, appuyer sur le Bouton de pivot du Mixeur, puis abaisser lentement le mixeur jusqu'à ce qu'il se bloque.

7. Brancher dans une prise de 120V~ 60 Hz.
8. Tourner l'Interrupteur de contrôle de la vitesse sur la position souhaitée. Toujours commencer par mixer sur la vitesse minimum. Se référer au guide de mixage. Consulter le Tableau 1.

Remarque : Pour les vitesses de 1 à 5, l'Interrupteur de contrôle de la vitesse doit être sur la position 'LO' (BASSE). Pour les vitesses de 6 à 10, l'Interrupteur de contrôle de la vitesse doit être sur la position 'HI' (ELEVÉE).

9. Tourner l'Interrupteur de contrôle de la vitesse sur la position d'arrêt 'OFF' avant de commencer à racler les parois ou le fond du bol.

Remarque : NE PAS racler les parois ou le fond du Bol de Mixage lorsque le mixeur est en marche.

10. Lorsque l'ensemble des ingrédients a atteint la consistance souhaitée, tourner l'Interrupteur de contrôle de la vitesse sur la position d'arrêt 'OFF'.
11. Débrancher l'appareil de la prise. Maintenir enfoncé le Bouton de pivot du Mixeur et faire pivoter le mixeur vers le haut.
12. Appuyer sur le Bouton Eject et retirer les Batteurs, le Fouet, ou les Crochets à pâte. Racler soigneusement l'excès de pâte des Batteurs, du Fouet, ou des Crochets à pâte, avec une spatule en caoutchouc ou en plastique. Ne pas taper les Batteurs, le Fouet, ou les Crochets à pâte contre le Bol, dans le but de retirer l'excès de pâte. Ceci pourrait endommager les pièces du mixeur.
13. Placer le Bol de mixage sur le Socle du Bol. Verser les ingrédients du Bol de mixage dans le container souhaité.

UTILISATION EN TANT QUE MIXEUR SUR BASE

1. Placer l'Interrupteur de contrôle de la vitesse sur la position d'arrêt 'OFF'.
2. Débrancher l'appareil de la prise.
3. Insérer les Batteurs, le Fouet, ou les Crochets à pâte, dans les ouvertures. Consulter le SCHEMA 3. Pousser jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre. Insérer le second Bateau ou Crochet à pâte.

REMARQUE : Le Crochet à pâte à collier hexagonal doit absolument être inséré dans l'ouverture hexagonale. Consulter le SCHEMA 3.

Remarque : Ne jamais utiliser de Bateau ou de Fouet avec un Crochet à pâte ou un Fouet, car ceci risquerait d'endommager l'appareil et pourrait annuler la garantie.

4. Brancher dans une prise de 120V~ 60 Hz.
5. Tourner l'Interrupteur de contrôle de la vitesse sur la position souhaitée.

Remarque : Pour les vitesses de 1 à 5, l'Interrupteur de contrôle de la vitesse doit être sur la position 'LO' (BASSE). Pour les vitesses de 6 à 10, l'Interrupteur de contrôle de la vitesse doit être sur la position 'HI' (ELEVÉE).

6. Une fois terminé, tourner l'Interrupteur de contrôle de la vitesse sur la position d'arrêt 'OFF', et débrancher de la prise. Appuyer sur le Bouton Eject et retirer les Batteurs, le Fouet, ou les Crochets à pâte. Nettoyer après chaque utilisation. Consulter le chapitre ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

TABLEAU 1 - SELECTION DE LA VITESSE	
VITESSES	PROCEDURE
1-2	Pour mélanger les ingrédients secs et incorporer du liquide.
3-4	Parfait pour remuer, préparer des sauces, des entremets et du pain rapide.
5-6	Mélange de toute sorte. Pour les préparations de gâteaux et faire blanchir le beurre avec du sucre.
7-8	Parfait pour obtenir des pâtes lisses.
9-10	Convient à la crème fouettée, pour faire monter les blancs, ou pour la purée de pommes de terre.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE MIXEUR, BOL, ET BASE

ATTENTION : NE JAMAIS IMMERGER LA BASE OU LE MIXEUR DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.

1. Débrancher le mixeur sur base.
2. Les Bols de mixage, les Batteurs, le Fouet et les Crochets à pâte peuvent passer au lave-vaisselle.
3. Nettoyer la Base du Mixeur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Ne jamais immerger ni nettoyer sous le robinet d'eau.

PAIN ET PATE - CONSEILS PRATIQUES :

BOULE DE PATE A PAIN : Nécessaire pour obtenir une belle miché de pain

Suivre la quantité de farine à pain conseillée dans chaque recette. Cette quantité varie légèrement en fonction du type de climat et de la saison, qui entraînent des niveaux d'humidité différents. Surveiller la pâte au moment d'ajouter le dernier demi-verre de farine. Une belle boule de pâte doit être ronde, d'une texture lisse, souple et légèrement collante au toucher. Si la pâte ne se met pas en boule, ajouter de la farine jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

MIXAGE ET PETRISSAGE : Stade de développement du Gluten

Insérer les crochets à pâte et placer les ingrédients dans le bol, à l'exception du dernier demi-verre de farine. Ajouter ensuite petit à petit un peu de la farine restante, jusqu'à la formation d'une boule de pâte de consistance molle. La pâte doit se détacher des parois du bol et former une boule molle qui s'enroule autour du crochet à pâte.

Si vous ajoutez du son de blé, du germe de blé, du bulgur ou du blé concassé à la recette de pâte à pain, veillez à ce que la pâte reste aussi humide que possible car ces ingrédients absorbent le liquide et produisent un pain plus sec. Réduire le temps de pétrissage afin d'éviter que les grains coupant cassent les fibres de gluten.

Une recette qui comporte un fort pourcentage de farine de blé complet nécessite un temps de pétrissage moindre qu'une recette à base de farine blanche. La texture rugueuse du son peut affecter le bon développement du gluten.

TEST D'ETIREMENT DE LA PATE : Vérification de l'état de développement du Gluten

Au bout d'une dizaine de minutes de pétrissage, arrêter le mixeur et vérifier l'état de développement du gluten en effectuant le test d'étirement de la pâte. Retirer une petite boule de pâte de la taille d'un œuf. Tout en maintenant la pâte, l'étirer avec précaution de manière à former un cercle plat du bout des doigts. Lorsque la pâte s'est développée comme il se doit, sa structure est lisse et élastique, et la lumière doit passer à travers la pâte étirée. Si la pâte étirée de la sorte se casse, continuer à pétrir pendant quelques minutes supplémentaires.

LEVURE : L'Ingrédient de Prédilection

Nos recettes de pâtes à pain ont été élaborées à base de Levure sèche active Red Star®. Un paquet de 7g de Levure Red Star contient environ 2 cuillerées à café ¼ de levure. Lorsque la levure est exposée à l'oxygène, l'humidité, ou la chaleur, son activité décroît. Il est donc recommandé de ranger la levure dans un container scellé, et de la réfrigérer ou de la congeler. Mesurer la quantité nécessaire à la recette et laisser la levure à température ambiante avant de l'utiliser - compter environ une quinzaine de minutes.

En cas de doute, vous pouvez vérifier l'efficacité de la levure en effectuant le test suivant :

Pour mesurer l'efficacité d'un paquet (2 cuillerées à café ¼) de Levure sèche active Red Star, utiliser un verre gradué à liquides et le remplir d'eau à 43-46°C/110-115°F jusqu'au niveau marqué ½ verre. Ajouter 1 cuillerée à café de sucre cristallisé, et 1 paquet (2 cuillerées ¼) de Levure sèche active Red Star. Laisser la cuillère dans le verre. Mettre la minuterie sur 10 minutes. Lorsque la levure se met à absorber le liquide, elle commence à s'activer et à remonter à la surface. Si au bout de 10 minutes, la levure a atteint le niveau '1 verre', elle peut être considérée comme très performante. Le mélange de levure peut être utilisé dans une recette nécessitant 2 cuillerées ¼ ou plus de levure. Rappelez-vous de bien changer les proportions de la recette en fonction du demi-verre d'eau et des 2 cuillerées ¼ de levure utilisée durant le test. Il est inutile de modifier la quantité de sucre. Ajouter le mélange aux liquides contenus dans la recette.

FARINE : La Farine à pain est essentielle pour la confection du Pain

Elle s'utilise dans les recettes de pâtes à pain à la levure. La farine à pain est une farine blanche qui comprend un mélange de blés durs à haute teneur en protéines, et dont la teneur en gluten et en protéines est supérieure à la farine ménagère. On la trouve dans la plupart des supermarchés. La teneur en protéines varie entre 12 et 14 pour cent.

Il est inutile de tamiser la farine ou d'avoir recours à de la farine tamisée, pour confectionner du pain à base de levure. Commencer par brasser, puis verser à la cuillère dans un verre gradué bien sec, et égaliser.

Suivre la quantité de farine à pain conseillée dans chaque recette de pain à la levure. La pâte craint la chaleur, l'humidité, le sucre et l'altitude. Si la quantité de farine utilisée est trop importante, le pain sera lourd et dur. Si la quantité de farine utilisée n'est pas assez importante, le pain ne se tiendra pas et ne gonflera pas suffisamment.

GRAISSE : Améliorants

Vous pouvez substituer à proportions égales, des graisses végétales solides, du beurre, ou de la margarine. Les margarines allégées ou fouettées sont déconseillées.

LIQUIDES : Activer la levure et lier la pâte

La température des liquides doit être comprise entre 49° et 54°C/ 120° et 130°F. Les températures plus élevées font monter la levure trop rapidement tandis que la pâte devient alors trop chaude.

LEVAGE DE LA PATE : La température idéale de la pièce est de 27° à 29°C/80° à 85°F

Le temps de levage varie en fonction de la recette, de la température et du niveau d'humidité de la cuisine. Le levage de la pâte constitue l'élément essentiel de la confection du pain. Une fois la pâte sortie du mixeur, elle se met à fermenter et à lever avant de s'aplatir et de se reposer. Le gluten devient pliable et élastique, et d'une texture souple et lisse. La fermentation conditionne le gluten, permet de développer l'arôme et le levain.

On considère que la pâte a doublé de volume lorsqu'une marque rapide faite au doigt dans la pâte reste visible. Si la marque rebondit, couvrir et laisser lever quelques minutes de plus, puis vérifier à nouveau. Après avoir aplati et divisé la pâte, la couvrir et la laisser reposer pendant 10 minutes. Le repos permet au gluten de se relâcher de manière à pouvoir mieux manier la pâte. Former ensuite la pâte en fonction de la forme souhaitée.

Le levage de la pâte est parfois bénéfique, en particulier pour le pain complet ou le pain de blé complet. Laisser la pâte lever une fois, l'aplatir, puis répéter une nouvelle fois. Laissez la reposer 10 minutes, puis lui donner une forme.

STOCKAGE ET RANGEMENT DES PAINS ET PETITS PAINS CUITS

La réfrigération ou des températures au-dessous de 21°C/70°F fait rassir le pain qui devient rapidement trop ferme. Les pains peuvent cependant être congelés durant plusieurs mois. Laisser les pains et petits pains refroidir avant de les congeler, et les envelopper dans une poche plastique. Fermer la poche, de manière à ce qu'elle soit hermétique. Pour décongeler, entrouvrir la poche et laisser l'humidité s'échapper petit à petit. Ne pas retirer les cristaux de glace de la poche durant le processus de décongélation. Le pain absorbe une partie de l'humidité en décongelant.

CONGELATION DE LA PATE :

Donner à la pâte la forme souhaitée et la congeler sans attendre pendant une heure, de manière à ce qu'elle durcisse. Retirer du congélateur et l'envelopper dans une poche plastique. Fermer la poche, de manière à ce qu'elle soit hermétique. La pâte se conserve jusqu'à quatre semaines au congélateur. Décongeler la pâte dans une poche plastique placée durant la nuit ou pendant plusieurs heures au réfrigérateur. Sortir la pâte de la poche et la placer dans le moule. Couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud et sans courants d'air, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Si la pâte repose dans un environnement où la température est inférieure à la température ambiante, la pâte mettra plus longtemps à lever. Faire cuire en fonction des instructions de la recette.

CUISSON ET REFROIDISSEMENT

Pour la cuisson de pain sucré ou tressé, il peut s'avérer nécessaire de couvrir le dessus du pain à l'aide de papier d'aluminium, durant les 5 à 10 dernières minutes de cuisson. Pour couvrir le pain, placer un morceau de papier d'aluminium sur le pain, côté brillant vers le haut. Ceci permet d'éviter de trop faire dorer le pain pendant la cuisson.

Faire refroidir le pain cuit dans un endroit sans courants d'air. Afin d'éviter que la croûte ramollisse, faire refroidir sur une grille. Attendre une vingtaine de minutes avant de couper le pain chaud.

FORMER LA BOULE DE PATE ET LES PETITS PAINS

Il est primordial de ne pas ajouter de farine sur la surface de travail au moment de former ou de rouler la pâte. Si la pâte semble légèrement collante, s'enduire les mains ou enduire la surface de travail d'huile végétale anti-adhérente en spray, ou recouvrir de margarine végétale.

Petits pains en forme de trèfles - Former des boules de 1,2 cm. Placer 3 boules dans chaque moule à muffin et laisser gonfler jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Petits pains tressés - Former des boules et en laisser deux de côté. Combiner les deux boules et étaler la pâte de manière à former un carré de 3mm d'épaisseur. Couper en lanières de 3mm de large et de 5cm de long. Placer une lanière en travers de chaque petit pain, sur le dessus. Répéter le processus, placer la seconde lanière dans la direction opposée de la première, sur le dessus de chaque petit pain.

Petits pains traditionnels - Former des boules de pâte. Pour faire cuire des petits pains 'accolés' les uns aux autres, placer les boules de pâte de manière à ce qu'elles se touchent de chaque côté. Pour des petits pains séparés placer les boules de pâte à une distance de 5 cm les unes des autres.

RECETTES

PATE BLANCHE DE BASE

Pour 1 Miche ou 9 Petits Pains

2 à 2 verres $\frac{1}{4}$	de farine à pain
$\frac{1}{8}$ de cuillère	de sel à café
$\frac{1}{4}$ de verre	de sucre
1 cuillère	de levure
à café $\frac{3}{4}$	sèche active
$\frac{1}{2}$ verre	d'eau
1	œuf
2 cuillerées	de margarine
à soupe	à température ambiante

Insérer les crochets à pâte et mélanger tous les ingrédients secs à l'exception d'un demi-verre de farine, à vitesse 1-2, pendant 30 secondes.

Faire chauffer l'eau entre 49° et 54°C / 120° à 130°F. Continuer à mélanger à la vitesse 5-6, puis ajouter l'œuf. Ajouter tout doucement le liquide au mélange sec, jusqu'à ce qu'il soit mélangé. 2 à 3 minutes. Continuer à mélanger pendant encore 2 à 3 minutes. Ajouter le restant de farine petit à petit, afin de former une boule de pâte lisse et légèrement collante. 3 à 5 minutes. Ajouter la margarine et mélanger pendant 3 à 4 minutes. Continuer à mélanger pendant encore 10 à 3 minutes. Effectuer le test d'étirement de la pâte :

Vaporiser un grand bol d'huile végétale antiadhérente. Placer la pâte dans le bol et la tourner de manière à la recouvrir d'huile de tous les côtés.

Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Aplatir la pâte, la couvrir, et la laisser reposer pendant une dizaine de minutes, de manière à ce que la pâte devienne plus facile à manier.

Choisir l'une des procédures de fin de cuisson suivantes :

MICHE DE PAIN

Température : 177°C/350°F

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes.

Rouler de manière à former un rectangle de 30 x 18 cm. Rouler serré, en commençant par le bord le plus étroit. Sceller du bout des doigts en roulant.

Placer dans un moule graissé de 23 x 13 cm. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faire cuire selon les instructions.

PETITS PAINS DU DINER

Température : 177°C/350°F

Temps de cuisson : 25 à 30 minutes.

Diviser en 9 petits pains ronds de 5cm. Placer dans un moule graissé de 23 x 23 cm. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faire cuire selon les instructions.

PETITS PAINS A LA CANNELLE

Garniture

9 petits pains

6 cuillerées de beurre fondu
à soupe
¼ de verre de sucre
1 cuillerée à de cannelle
soupe et demi
¼ de verre de raisins secs
¼ de verre de noix

Glaçage

¼ de verre de sucre en
poudre
1 cuillerée à de lait soupe et
demi
¼ de cuillère d'extrait de
à café vanille

Température : 177°C/350°F
Temps de cuisson : 20 à 25 minutes.

Combiner le sucre et la cannelle, et laisser de côté.

Rouler la pâte en un rectangle de 23 x 30 cm sur une surface légèrement farinée. Badigeonner la pâte de beurre fondu. Saupoudrer du mélange cannelle, sucre, raisins secs et noix.

Rouler serré, comme des roulés à la confiture, en commençant par le côté le plus long, et couper en tranches de 2,5 cm. Placer dans un moule graissé de 23 x 23 cm. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faire cuire selon les instructions.

Mélanger les ingrédients du glaçage, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux, et le verser sur les petits pains à la cannelle cuits.

PAIN FOCCACIA

2 verres ½ de farine à
à 3 verres pain
1 cuillerée à café de sel
2 cuillerées à café de sucre
1 cuillerée à café d'Herbes
de Provence
1 cuillerée à café ½ de levure
sèche active
1 verre d'eau
⅓ de verre d'huile
d'olive

Température : 205°C/400°F
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes.

Insérer les crochets à pâte et mélanger tous les ingrédients secs, à l'exception d'½ verre de farine, sur la vitesse 1-2, pendant 30 secondes.

Faire chauffer l'eau entre 49° et 54°C/120°-130°F. Continuer à mélanger sur la vitesse 5-6, puis ajouter tout doucement le liquide au mélange sec, jusqu'à ce qu'il soit mélangé. 2 à 3 minutes. Continuer à mélanger pendant encore 2 à 3 minutes. Ajouter le restant de farine petit à petit, afin de former une boule de pâte lisse et légèrement collante. 2 à 4 minutes. Continuer à mélanger pendant encore 10 minutes. Effectuer le test d'étirement de la pâte.

Vaporiser un grand bol d'huile végétale antiadhérente. Placer la pâte dans le bol et la tourner de manière à la recouvrir d'huile sur tous les côtés. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

PAIN FOCCACIA

(suite)

Appuyer uniformément sur la pâte en la plaçant dans un moule de 23 x 33 cm. Faire des indentations dans la pâte du bout des doigts.

Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préparer une garniture de type Fromage aillé ou à la grecque, durant le temps de repos de la pâte.

GARNITURE FROMAGE AILLE

¼ de verre	d'huile d'olive
1 cuillerée à café ½	de feuilles d'origan séchées
¼ de verre	d'ail, haché grossièrement
⅓ de verre	de Parmesan râpé
1 cuillère à café ¼	de sel

Faire chauffer l'huile d'olive et lui ajouter l'origan et l'ail. Retirer immédiatement du feu.

Verser le mélange sur la pâte avec une cuillère. Saupoudrer des ingrédients restants. Faire cuire selon les instructions.

GARNITURE A LA GRECQUE

¼ de verre	d'huile d'olive
1 cuillerée ½	de feuilles café d'origan séchées
1 verre	d'oignon finement tranché
⅓ de verre	de fromage Feta émietté
¼ de verre	d'olives noires, tranchées et égouttées
1 cuillère à café ¼	de sel

Faire chauffer l'huile d'olive, lui ajouter les oignons et faire cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres mais avant qu'ils dorent, 5 minutes.

Verser le mélange sur la pâte avec une cuillère. Saupoudrer des ingrédients restants. Faire cuire selon les instructions.

PATE A BRETZELS TENDRE

8 Bretzels

Pâte

De un verre 1/2	de farine à
à un verre 3/4	pain
1/2 cuillerée	de sel
à café	
1 cuillerée	de sucre
à soupe	
1/8 de cuillerée	de poivre
à café	blanc
1 cuillerée à	de levure
café 1/2	sèche active
1/2 verre + deux	d'eau
cuillerées à soupe	
1 cuillerée	d'huile
à café 1/2	
1	jaune d'oeuf

Glaçage

1	blanc d'oeuf
1 cuillerée	d'eau
à soupe	

Garniture

sel casher
graines de sésame

Température : 176°C/350°F

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes.

Insérer les crochets à pâte et mélanger tous les ingrédients secs à l'exception d'un demi-verre de farine, à vitesse 1-2, pendant 30 secondes.

Faire chauffer l'eau et l'huile entre 49° et 54°C/120° et 130°F. Continuer à mélanger sur la vitesse 5-6, puis ajouter tout doucement l'eau au mélange sec, jusqu'à ce qu'elle soit mélangée. 2 à 3 minutes. Continuer à mélanger pendant encore 2 à 3 minutes.

Ajouter un jaune d'œuf. Continuer à mélanger pendant encore 2 à 3 minutes. Ajouter le restant de farine petit à petit, afin de former une boule de pâte lisse et légèrement collante. 2 à 4 minutes. Continuer à mélanger pendant encore 10 minutes. Effectuer le test d'étirement de la pâte :

Vaporiser un grand bol d'huile végétale antiadhérente. Placer la pâte dans le bol et la tourner de manière à la recouvrir d'huile de tous côtés. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Aplatir la pâte, la couvrir, et la laisser reposer pendant une dizaine de minutes, de manière à ce que la pâte devienne plus facile à manier. Couper la pâte en 8 morceaux sur une surface légèrement farinée. Rouler chaque morceau de manière à former une corde de 40 cm. Rabattre les extrémités en croix de manière à former une boucle, puis tordre les extrémités en croix et les replier dans la boucle. Placer sur une plaque graissée à une distance de 3,8cm les unes des autres. Brosser avec le glaçage et saupoudrer de la garniture. Faire cuire selon les instructions.

PATE A PIZZA

1 pâte épaisse ou 2 pâtes fines

2 à 2 verres ½	de farine à pain
½ cuillerée à café	de sel
1 cuillerée à soupe	de sucre
1 cuillerée à café	de levure sèche active
¾ de verre	
+ 2 cuillerées à soupe	d'eau
1 cuillerée à soupe	d'huile

Température : 218°C/425°F

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes.

Insérer les crochets à pâte et mélanger tous les ingrédients secs à l'exception d'un demi-verre de farine, à vitesse 1-2, pendant 30 secondes.

Faire chauffer l'eau et l'huile entre 49° et 54°C/120°et 130°F. Continuer à mélanger sur la vitesse 5-6, puis ajouter tout doucement l'eau au mélange sec, jusqu'à ce qu'elle soit mélangée. 2 à 3 minutes. Continuer à mélanger pendant encore 2 à 3 minutes.

Ajouter le restant de farine petit à petit, afin de former une boule de pâte lisse et légèrement collante. 2 à 4 minutes. Continuer à mélanger pendant encore 10 minutes. Effectuer le test d'étirement de la pâte :

Vaporiser un grand bol d'huile végétale antiadhérente. Placer la pâte dans le bol et la tourner de manière à la recouvrir d'huile de tous côtés. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préparer la sauce à pizza et les garnitures tandis que la pâte lève.

Aplatir la pâte et la diviser de manière égale pour former des pâtes à pizza. Couvrir et laisser reposer pendant une dizaine de minutes, de manière à ce que la pâte devienne plus facile à manier. Appuyer uniformément sur la pâte en la plaçant dans les moules graissés de 30 cm. Etaler de la sauce à pizza sur chaque pâte et saupoudrer des garnitures.

Sauce à Pizza

Pour 3 pizzas :

2 cuillerées	d'huile d'olive à soupe
1 verre	d'oignon haché
1 boîte	de sauce tomate de 236 ml
1 boîte de 396 g	de tomates en morceaux
½ cuillerée	d'origan à café
½ cuillerée	de basilique à café
⅛ de cuillerée	d'ail en poudre à café
½ cuillerée	de sel à café
1 cuillerée	de poivre moulu à café

Faire chauffer l'huile à feu moyen puis faire frire les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter le restant des ingrédients, couvrir, et faire cuire à petits bouillons pendant 45 minutes, en tournant de temps en temps. Recouvrir la pâte à pizza d'un verre de sauce.

Garnitures pour Pizza végétarienne

Pour 2 pizzas :

1 petite	courgette émincée
1 oignon	de taille moyenne, tranché
2	gousses d'ail émincées
1	poivron vert émincé
1	poivron rouge tranché
1 verre	de champignons tranchés
½ verre	d'olives vertes, tranchées
1 verre	de mozzarella râpée

Saupoudrez les garnitures sur la sauce,
et faire cuire selon les instructions.

Sauf mention contraire, les recettes de ce manuel nécessite l'utilisation des batteurs.

CREME AU BEURRE A LA VANILLE GLACAGE

½ verre	de beurre ou de margarine ramolli(e)
2 cuillerée à café	d'extrait de vanille
3 tasses	de sucre glace
4 cuillerée à soupe	de crème

Placer l'ensemble des ingrédients dans un large bol. Commencer à incorporer le sucre aux autres ingrédients à vitesse 1-2. Augmenter peu à peu la vitesse jusqu'à 9-10, et fouetter jusqu'à ce que le glaçage soit suffisamment ferme pour être étalé. Ajouter davantage de sucre si le mélange est trop liquide, et davantage de crème s'il est trop épais.

Pour 2 verres :

Glaçage: 1 grand moule à Bundt cake de 25 cm, ou deux épaisseurs de 20 cm.

GLACAGE CREME AU BEURRE AU CHOCOLAT

Utiliser la recette mentionnée ci-dessus, puis ajouter ⅓ de verre de poudre de cacao et augmenter la quantité de sucre jusqu'à 3 verres et demi.

GATEAU BUNDT CAKE AU CHOCOLAT, FACILE A REALISER

1 paquet (340g)	de pépites de chocolat
½ verre	d'eau
2 verres ½	de farine à gâteau
2 cuillerées à café	de bicarbonate de soude
½ cuillerée à café	de sel
½ verre	de beurre ou de margarine ramolli(e)
2 verres	de sucre
4	œufs
1 verre	de babeurre

Faire fondre le chocolat dans l'eau, dans une casserole ou au micro-ondes. Laisser refroidir quelques instants. Tamiser la farine avec la levure et le sel, et laisser de côté. Faire préchauffer le four sur 176°C. Placer dans un moule à Bundt cake graissé et fariné de 25 cm. Placer le beurre et le sucre dans un bol. Mélanger à vitesse 1-2, puis augmenter la vitesse jusqu'à 7-8. Ajouter un œuf à la fois et mélanger jusqu'à ce que la crème devienne légère et onctueuse.

Ajouter le chocolat petit à petit et continuer à battre à grande vitesse, jusqu'à ce que l'ensemble du chocolat soit mélangé. Ajouter le mélange de farine, en alternance avec le babeurre, en commençant et terminant par la farine. Mélanger à vitesse 3-4 jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux. Saupoudrer de sucre en poudre.

Verser la pâte dans le moule et faire cuire pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'une petite pic insérée au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir et recouvrir de glaçage à la crème au beurre, au chocolat ou à la vanille, ou saupoudrer de sucre en poudre.

Pour 1 gâteau Bundt cake de 25 cm.

COOKIES GEANTS AUX RAISINS SECS ET PEPITES DE CHOCOLAT

$\frac{2}{3}$ de verre	de beurre ou de margarine (10 cuillerées à soupe) à température ambiante
$\frac{1}{2}$ verre	de sucre
$\frac{1}{2}$ verre	de sucre brun bien tassé
1	œuf
1 cuillerée à café $\frac{1}{2}$	de vanille
un verre $\frac{1}{2}$	de farine ménagère
1 verre	de pépites de chocolat moyennement sucrées
$\frac{3}{4}$ de verre	de raisins secs

Faire préchauffer le four sur 162°C. Graisser légèrement une grande plaque à cookies. Faire blanchir le beurre et le sucre à vitesse 3-4 jusqu'à ce que le mélange devienne léger et mousseux. Commencer à la vitesse 1-2 puis augmenter jusqu'à la vitesse 7-8. Ajouter l'œuf et la vanille, et battre à vitesse 7-8 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Réduire la vitesse sur 5-6 et ajouter la farine. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Ajouter les pépites de chocolat et les raisins secs sur la vitesse 2-3. Remplir un verre gradué de pâte jusqu'à $\frac{1}{4}$ du verre, placer la pâte sur une plaque à cookies et former des boules. Faire cuire pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que les bords soient dorés et que les garnitures prennent une apparence sèche. La pâte peut être réfrigérée, vous pouvez faire cuire les cookies à tout moment.

Pour 12 cookies de 8 cm

Toute opération d'entretien nécessitant un démontage différent du nettoyage ci-dessus, doit être effectué par un technicien spécialisé.

SAV SOUS GARANTIE

Veillez vous reporter à la déclaration de garantie pour déterminer si les réparations nécessaires sont sous garantie. Cet appareil doit être réparé dans un centre de service après-vente agréé Toastmaster. Toute réparation non autorisée entraînera l'annulation de la garantie.

Si un centre de service après-vente n'est pas disponible à l'échelon régional vous pouvez renvoyer votre appareil (port payé) à notre Centre de Service Après-vente National, à l'adresse indiquée au dos de ce livret. Veuillez contacter le Service Clients pour obtenir l'autorisation de renvoi de l'appareil.

Les appareils doivent être protégés adéquatement pour éviter tout accident lors de l'expédition. Nous suggérons à l'utilisateur d'entourer l'appareil d'une épaisseur de 8 cm de matériaux de protection et d'inclure une note expliquant la nature du problème, ainsi qu'une copie du ticket de caisse daté. Nous vous conseillons d'assurer votre paquet. Aucun paquet envoyé en contre remboursement ne sera accepté.

GARANTIE LIMITEE D'UN AN

Garantie : Ce produit Toastmaster® est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La garantie de ce produit couvre uniquement l'acheteur initial du produit.

Application de la Garantie : Cette garantie sera considérée nulle si le produit a été endommagé par accident durant le transport, par un usage excessif, par usage abusif, suite à une négligence, une réparation non conforme, un usage commercial, des réparations entreprises par du personnel non agréé, l'usure normale, ainsi qu'à cause de l'usure, d'un assemblage non conforme, ou d'une installation ou de réparations négligentes, ou de tout autre cause ne relevant pas de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie est valable uniquement lorsque le produit a été acheté et utilisé aux Etats-Unis, elle ne s'applique pas aux appareils qui auraient été utilisés d'une manière non conforme aux instructions écrites stipulées, ni aux appareils ayant fait l'objet de modifications, ni aux produits ou à des pièces endommagés de la sorte, et dont le numéro de série a été retiré, modifié, effacé, ou rendu illisible.

Garantie implicite : TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN LA POSSESSION DE L'ACHETEUR, EST LIMITEE A UNE DUREE DE UN (1) AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent pas les limitations de garantie concernant la durée d'une garantie implicite, en conséquence, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Exécution de la Garantie : Durant la période de garantie de un an mentionnée ci-dessus, tout produit défectueux sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon la décision de la société) lorsque le produit est réexpédié au centre SAV, soit remboursé du montant indiqué sur le ticket de caisse. Le produit réparé ou de remplacement sera garanti pour le restant de la période de garantie de un an, ainsi qu'une période d'un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour ce type de réparation ou de remplacement.

Service après-vente et réparations : Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez tout d'abord appeler le numéro vert 1 (800) 947-3744 entre 9h00 et 17h00, Heure GMT - 6, et demander le SERVICE CLIENT, en indiquant que vous possédez un appareil défectueux. Veuillez mentionner le numéro de modèle TSM10 lors de votre appel.

SAV sous garantie (USA) : Il n'y a aucun frais de SAV et d'expédition pour un appareil sous garantie. Appeler afin d'obtenir l'autorisation de retour de l'appareil (1 800 947-3744).

SAV hors garantie (USA) : Des frais forfaitaires de SAV hors garantie sont établis en fonction du modèle. Ils comprennent la somme de 8,00 dollars américains pour couvrir les frais d'expédition et de manutention. Vous serez informé des frais de SAV par courrier. Ces frais doivent être réglés à l'avance dans le cas d'une réparation ou d'un produit de remplacement.

Produits achetés aux Etats-Unis et utilisés au Canada : Retourner le produit assuré, en veillant à ce qu'il soit correctement emballé, et en réglant auprès de nos services, les frais d'affranchissement et d'assurance à l'avance, à l'ordre de l'adresse aux Etats-Unis mentionnée ci-dessous. Veuillez noter que tous droits de douane/frais d'assurance sont à votre charge, et que vous devez vous acquitter des frais de droits de douane/ d'assurance à l'avance, auprès de nos services.

Risques encourus durant le transport : Nous ne sommes nullement responsables des pertes ou dégâts causés durant le transport jusqu'à notre établissement. Pour votre protection, nous vous conseillons d'emballer soigneusement le produit et de l'assurer auprès de l'établissement se chargeant de l'expédition. Veuillez à bien inclure les éléments suivants : Tout accessoire lié au problème, votre adresse complète ainsi qu'un numéro de téléphone auquel on peut vous joindre pendant les heures ouvrables, une note décrivant le problème, une photocopie du ticket de caisse, ou toute autre preuve d'achat permettant de déterminer le statut de la garantie du produit. Les envois en contre-remboursement ne sont pas acceptés.

Adresse de réexpédition de l'appareil :

Pour nous contacter, veuillez nous faire parvenir un courrier ou nous appeler :

Attn : Repair Center

708 South Missouri Street

Macon, MO 63552

P.O. Box 6916

Columbia, MO 65205-6916

1(800) 947-3744

Email : consumer_relations@toastmaster.com

www.Toastmaster.com

Limitation du recours: Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incombant à la société, en relation avec la vente de nos produits. Les défauts, absences de fonctionnement, ou défaillances d'appareils, ne peuvent nullement faire l'objet de compensations suite à préjudice, contrat, ou loi commerciale, y compris, et non limitées à la négligence, la responsabilité stricte, une rupture de garantie, ou une rupture de contrat. Les réparations, remplacements ou remboursements constituent les uniques recours de l'acheteur selon les termes de la présente garantie. **La société ne peut en aucun cas être tenue responsable des dégâts, pertes, ou frais accidentels ou consécutifs.** Certains états n'autorisent pas les exclusions ou limitations des dégâts accidentels ou consécutifs. En conséquence, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Droits juridiques : La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques qui sont dans certains cas complétés par d'autres droits, en fonction des états.

CONSERVEZ 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.**

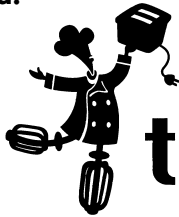
**C'est la raison pour laquelle TOASTMASTER est
convié dans des millions de cuisines semblables à la
vôtre afin de VOUS AIDER A MAITRISER le travail de
préparation et de cuisson, les rôtis, grillades
et plats mijotés, ainsi que le réchauffage
et service de vos mets**

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.



toastmaster®
cookin' in style

Batidora con Base

Guía de Uso y Cuidados - Modelo TSM10

- 240 WATTS
- BOTON TURBO PROVEE EXTRA POTENCIA PARA MASAS ESPESAS
- BATIDORA DE MANO CON BASE, 10 VELOCIDADES
- LOS ACCESORIOS INCLUYEN ASPAS, GANCHOS PARA AMASAR, BATIDOR DE ALAMBRE Y TAZON DE ACERO INOXIDABLE DE 2,8 LITROS

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos 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 utilizar la batidora.
- Esta batidora no debe ser utilizada por niños.
- Es necesario ejercer una estricta supervisión cuando la batidora se utilice cerca de los niños.
- Nunca deje desatendida la batidora cuando esté en uso.
- Desconéctela del tomacorriente cuando no la utilice, antes de colocarle o quitarle piezas y antes de limpiarla.
- Para desconectar, apague el electrodoméstico, luego desconecte la clavija del tomacorriente.
- No utilice una batidora dañada. No opere con un cable o clavija dañada o después de que la batidora funcione mal, o si se ha dejado caer o ha resultado dañada de cualquier manera. Devuelva la batidora al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

- Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja la batidora, el cable o la clavija en agua u otro líquido. Vea las instrucciones para la limpieza.
- No la utilice en exteriores o mientras se encuentre en un área húmeda.
- No use la batidora para un uso diferente al especificado.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No coloque la batidora o el cable encima o cerca de una superficie caliente, incluyendo un quemador caliente, eléctrico o de gas, o en un horno caliente.
- Utilice solamente los accesorios recomendados por Toastmaster Inc. para evitar riesgos de incendio, electrocución o lesiones.
- Para evitar riesgos de lesiones a personas y/o daños a la batidora, no entre en contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de las aspas durante su uso.
- Quite las aspas, los ganchos para amasar o batidores de alambre de la batidora antes de lavarlos.
- Use la batidora solo como se indica en estas instrucciones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCION: Se incluye un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes por enredarse o tropezar con un cable eléctrico demasiado 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 precaución. Además, el cable deberá: (1) Estar marcado con un grado eléctrico de al menos 125 V, 10 A, 1.250 W y (2) el cable debe colocarse de tal forma que no cuelgue sobre la superficie de la mesa o mostrador, donde los niños puedan jalarlo o alguien se pueda tropezar accidentalmente.

CLAVIJA POLARIZADA: Este aparato posee una clavija polarizada (una de sus patas es más ancha que la otra). Como una medida de seguridad para reducir el riesgo de descargas eléctricas, esta clavija está diseñada para conectar solamente de una manera en un tomacorriente polarizado. Si la clavija no conecta completamente en el tomacorriente, inviértala. Si aún no conecta bien, consulte un electricista calificado. No intente alterar esta medida de seguridad.

Este producto es para uso doméstico solamente.

La Batidora de Mano utilizada con la base y el tazón es de 240 watts.

FAMILIARIZANDOSE CON SU BATIDORA CON BASE

NOTA: El producto puede variar un poco en relación con las ilustraciones.

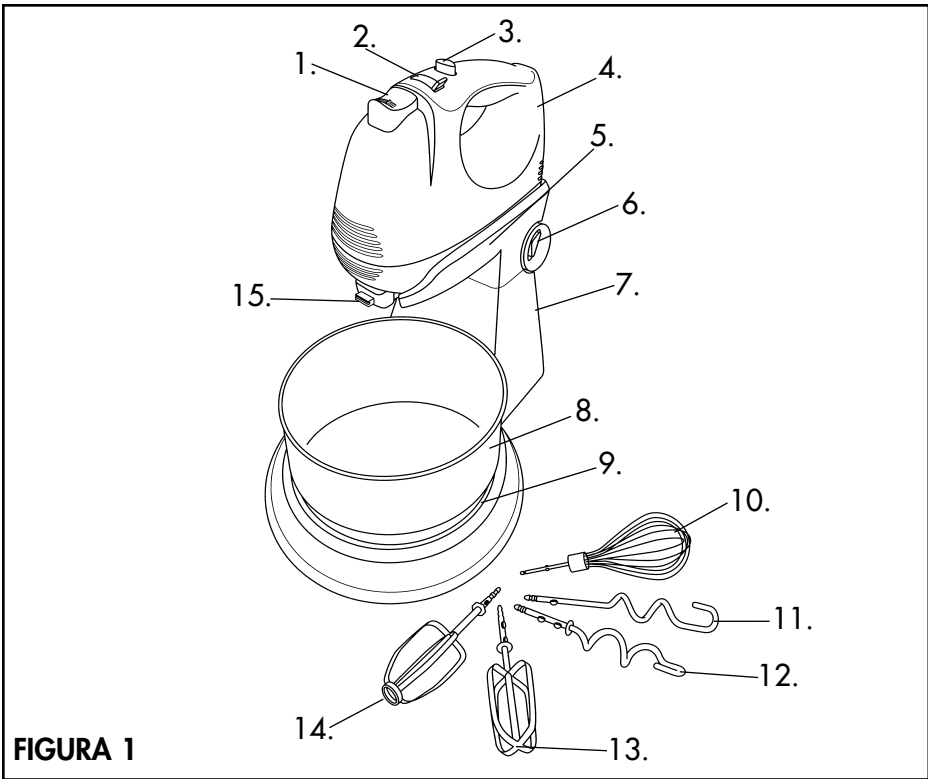


FIGURA 1

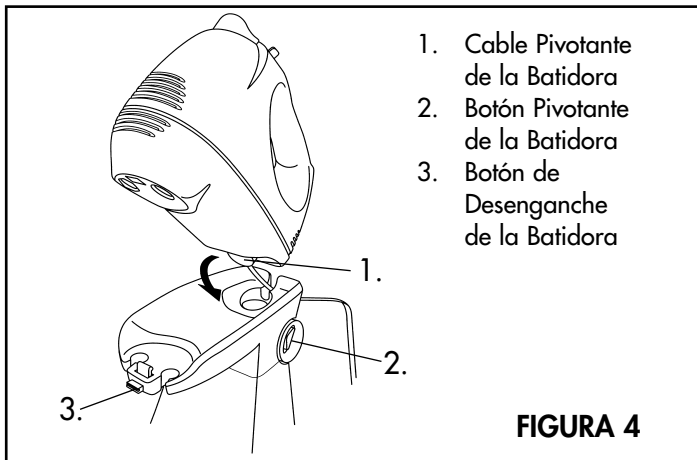
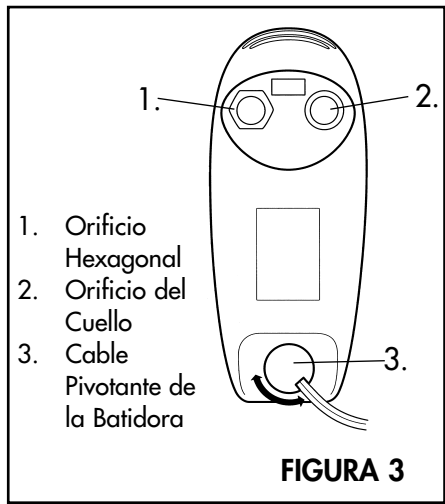
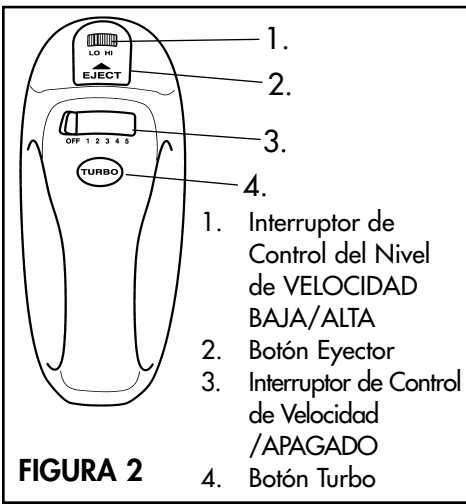
- | | |
|--|---|
| 1. Botón Eyector/Interruptor de Control del Nivel de VELOCIDAD BAJA/ALTA | 9. Base del Tazón (P/N 70672) |
| 2. Interruptor de Control de Velocidad | 10. Batidor de Alambre (P/N 70673) |
| 3. Botón Turbo | 11. Gancho para Amasar (P/N 70674) |
| 4. Batidora de Mano | 12. Gancho para Amasar con Cuello (P/N 70675) |
| 5. Bandeja de la Batidora de Mano | 13. Aspa con Cuello (P/N 70676) |
| 6. Botón Pivotante de la Batidora | 14. Aspa con Cuello Hexagonal (P/N 70677) |
| 7. Base de la Batidora (P/N 70670) | 15. Botón de Desenganche de la Batidora |
| 8. Tazón Mezclador (P/N 70671) | |

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

Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar el aparato. Le recomendamos que se familiarice con este aparato y sus accesorios antes de usarlo por primera vez.

La capacidad máxima del tazón mezclador es de 3,3 litros.

Antes de utilizarlo por primera vez, desempaqué cuidadosamente la batidora y los accesorios. Retire todos los materiales de embalaje. Coloque la batidora en una mesa con una superficie limpia y seca. Lave todos los accesorios en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque completamente. El cuerpo de la batidora puede lavarse con un trapo limpio y húmedo.



UTILIZACION COMO BATIDORA DE BASE

1. Coloque la Base de la Batidora en una superficie grande y segura. Asegúrese que la superficie esté limpia y seca para que las patas aseguren y mantengan la unidad en su lugar. Gire el Control de Velocidad de la Batidora de Mano a la posición de APAGADO, vea la Figura 2.
2. Inserte el eje de la Aspa/Gancho para Amasar en el orificio de la parte inferior de la Bandeja de la Batidora de Mano, vea la Figura 3.
3. Gire ligeramente si es necesario para asegurarlo en su lugar.

Nota: Es necesario insertar el Aspa/Gancho para Amasar con el cuello hexagonal dentro del orificio hexagonal localizado en la parte inferior de la Bandeja de la Batidora de Mano, vea la FIGURA 3. El batidor de alambre puede ser insertado dentro de ambos orificios. Nunca use juntos un Aspa, Batidor de Alambre o un Gancho para Amasar ya que podría dañar la unidad e invalidar la garantía.

3. Asegúrese que el Cable Pivote de la Batidora esté alineado con el orificio en la parte posterior de la bandeja de la batidora. Para ajustar, sujete la perilla y gírela según sea necesario, vea la FIGURA 3. Fije la Batidora de Mano colocándola en la Bandeja de la Batidora de Mano como se muestra en la FIGURA 4. La Batidora de Mano hará "clic" al asegurarse en su lugar.
4. Presione y mantenga presionado el Botón Pivote de la Batidora mientras eleva la batidora. No intente girar la cabeza de la batidora sin antes presionar el Botón Pivote de la Batidora. Esto podría dañar la batidora.
5. Coloque el Tazón de Mezclado sobre la Base de la Batidora.

Nota: El Tazón de Mezclado puede ser colocado solamente en la Base de la Batidora cuando la batidora esté girada hacia arriba.

6. Con las Aspas, el Batidor de Alambre o los Ganchos para Amasar colocados correctamente, agarre el asa de la batidora, presione el Botón Pivote de la Batidora y baje lentamente la cabeza de la batidora hasta que enganche en posición.
7. Enchufe en un tomacorriente de 120 V ~ 60 Hz.
8. Gire el Interruptor del Control de Velocidad a la velocidad deseada. Siempre empiece a mezclar en la velocidad mínima. Consulte la guía de mezclado, vea la Gráfica 1.

Nota: Para velocidades 1-5, el Interruptor de Control del Nivel de Velocidad debe estar en la posición BAJA ("LO"). Para velocidades 6-10, el Interruptor de Control del Nivel de Velocidad debe estar en la posición ALTA ("HI").

9. Coloque el Interruptor de Control de Velocidad a la posición de 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. Una vez que todos los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, gire el Control de Velocidad a la posición de APAGADO.
11. Desconecte del tomacorriente. Presione y sostenga el Botón Pivotante de la Batidora mientras eleva la batidora.
12. Presione el Botón Eyector y retire las Aspas, el Batidor de Alambre o los Ganchos para Amasar. Con cuidado raspe o quite el exceso de mezcla de las Aspas, el Batidor de Alambre o Ganchos para Amasar con una espátula de hule o plástico. No golpee las Aspas, el Batidor de Alambre o los Ganchos para Amasar contra el Tazón de Mezclado para quitar el exceso de mezcla. Esto podría dañar las partes de la batidora.
13. Retire cuidadosamente el Tazón de Mezclado de la Base del Tazón. Vierta los ingredientes del Tazón de Mezclado en el recipiente deseado.

UTILIZACION COMO BATIDORA DE MANO

1. Coloque el Control de Velocidad en APAGADO.
2. Desconecte del tomacorriente.
3. Inserte las Aspas, el Batidor de Alambre o los Ganchos para Amasar dentro de los orificios, vea la FIGURA 3. Empújelos hasta que enganchen en posición. Inserte la otra Aspa o Gancho para Amasar.

NOTA: El Gancho para Amasar con cuello hexagonal DEBE ser insertado dentro del orificio hexagonal, vea la FIGURA 3.

Nota: Nunca use juntos un Aspa o Batidor de Alambre y un Gancho para Amasar ya que podría dañar la unidad e invalidar la garantía.

4. Enchufe en un tomacorriente de 120 V ~ 60 Hz.
5. Gire el Interruptor del Control de Velocidad a la velocidad deseada.

Nota: Para velocidades 1-5, el Interruptor de Control del Nivel de Velocidad debe estar en la posición BAJA ("LO"). Para velocidades 6-10, el Interruptor de Control del Nivel de Velocidad debe estar en la posición ALTA ("HI").

6. Cuando termine, coloque el Interruptor del Control de Velocidad en la posición de APAGADO y desconecte del tomacorriente. Presione el Botón Eyector y retire las Aspas, el Batidor de Alambre o los Ganchos para Amasar. Límpiela después de cada uso, vea LIMPIEZA Y CUIDADOS.

GRAFICA 1 - SELECCION DEL CONTROL DE VELOCIDAD

VELOCIDAD	PROCEDIMIENTO
1-2	Ideal para mezclar ingredientes secos y para incorporar ingredientes líquidos.
3-4	Ideal para revolver, hacer salsas, pudín y panes rápidos
5-6	Mezcla para todo uso. Preparación de mezclas empaquetadas para pastel, azúcar glass y mantequilla juntas.
7-8	Ideal para mezclas suaves.
9-10	Ideal para batir crema, clara de huevo o para hacer puré de papas.

LIMPIEZA Y CUIDADOS: BATIDORA, TAZON Y BASE

PRECAUCION: NUNCA COLOQUE LA BASE O LA BATIDORA EN AGUA U OTROS LIQUIDOS.

1. Desconecte la batidora de base.
2. Los Tazones de Mezclado, las Aspas, el Batidor de Alambre y los Ganchos para Amasar pueden ser lavados en el lavaplatos automático.
3. Limpie la Base de la Batidora 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 $\frac{1}{2}$ taza de harina. Una bola de masa bien amasada tiene que ser redonda, con una textura lisa, suave y levemente pegajosa al tacto. Si no tiene la forma de una bola y tiene la apariencia de una mezcla aguada, agregue harina hasta que alcance la consistencia deseada.

MEZCLADO & AMASADO Etapa de Elaboración del Gluten

Inserte los ganchos para amasar y coloque los ingredientes en un tazón, excepto la última $\frac{1}{2}$ taza de harina. Después agregue gradualmente suficiente cantidad de la harina restante para formar 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 más 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 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 debe ser lisa y elástica; la luz debe lograr pasar a través de la masa estirada. Si la masa estirada se rompe, necesita unos minutos más de amasado.

LEVADURA: El Ingrediente Principal

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 ¼ de cucharadas rasas de levadura. Cuando la levadura es expuesta al oxígeno, a la humedad o al 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 (2¼ de cucharadas) de levadura en polvo Red Star®, use una taza de medidas para líquidos y llénela hasta el nivel de ¼ taza con agua caliente que tenga una temperatura de 43°-46°C. Revuelva 1 cucharadita de azúcar granulada y 1 paquete (2¼ 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, ésta empezará a activarse y a levantarse a la superficie. Si al final de los 10 minutos la levadura se ha multiplicado hasta la marca de 1 taza, ésta es muy activa. La mezcla puede ser usada en una receta que requiera 2¼ de cucharadas de levadura o más. Recuerde adaptar la receta a la ½ taza de agua y 2¼ 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 el Pan

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

Pre-cerner o cerner la harina no es necesario con el pan de levadura. Primero revuelva, después vacíela en una taza de medidas para ingredientes secos 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, la humedad, el azúcar y la altitud. Si usa mucha harina, el pan puede quedar muy grueso y duro. 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 bajas en grasa 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.

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

El tiempo de alzado variará dependiendo de la receta, la temperatura y el nivel de humedad de su cocina. El alzamiento 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 palmearla 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 leuda el producto.

La masa se habrá duplicado en tamaño cuando permanezca una marca después de insertar ligera y rápidamente la punta del dedo en la masa. Si la marca se borra, cubra la masa y déjela alzarse unos minutos más y luego vuelva a revisarla. Después de azotar y dividir la masa, cúbrala y déjela reposar 10 minutos. El dejarla reposar permite que el gluten se suavice y hace que se maneje más fácil. Después dé a la masa la forma deseada.

Algunas veces el alzamiento de la masa es beneficioso, especialmente para el pan integral o de 100% trigo. Deje que la masa se alce una vez, golpee contra la mesa, deje alzar nuevamente, vuelva a golpearla, deje reposar 10 minutos y dé forma.

COMO GUARDAR Y CONGELAR PANES Y PANECILLOS HORNEADOS

La refrigeración o temperatura abajo de 21°C causará que los panes se endurezcan rápido. No obstante, éstos se pueden congelar durante 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 húmeda 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 una envoltura plástica. Luego, colóquela en una bolsa plástica y séllela. La masa puede permanecer en el congelador por hasta 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. Debido a que la masa no tiene una temperatura ambiente, ésta tardará más tiempo en alzarse. Hornee de acuerdo a las instrucciones de la receta.

HORNEADO Y ENFRIAMIENTO

Cuando hornee panes dulces o panes trenzados, puede que sea necesario cubrir 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. De esta manera evitará que el pan se dore demasiado mientras continúa 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.

COMO DAR FORMA A LA MASA Y LOS PANES

Cuando le dé forma y enrolle la masa, es extremadamente importante el no añadir más 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 en Entrelazados - Forme en bolitas, reserve dos de ellas. Combine las dos bolitas y extiéndalas formando un cuadrado de 3 ml de grosor. Corte en 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 bolitas de masa juntas de manera que los lados estén en contacto. Para panecillos individuales, coloque las bolitas dejando 5 cm de distancia entre ellas.

RECETAS

MASA BLANCA BASICA

1 Hogaza ó 9 Panecillos

2-2¼ tazas	de harina para pan
⅛ de cdita.	de sal
¼ de taza	de azúcar
1¾ de cdita.	de levadura en polvo
½ taza	de agua
1	huevo
2 CDAS.	de manteca vegetal, a temperatura ambiente

Inserte los ganchos para amasar y mezcle todos los ingredientes secos, excepto ½ taza de harina, en Velocidad 1-2 durante 30 segundos.

Caliente el agua a 49°-54°C. Continúe mezclando en Velocidad 5-6 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. Agregue gradualmente la 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 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.

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

Escoja uno de los siguientes procedimientos para terminar el horneado.

HOGAZA DE PAN

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de Horneado: 25-30 minutos.

Extiéndala en un rectángulo de 30 x 18 cm. Enrolle muy bien, empezando por la orilla más angosta. Selle con las yemas de los dedos conforme vaya enrollando.

Coloque en un molde para hornear de 23 x 13 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: 177°C/350°F

Tiempo de Horneado: 25-30 minutos

Divida en 9 bolitas de 5 cm. Coloque en un molde para hornear de 23 x 23 cm, engrasado. Cubra y deje alzarse en un lugar tibio durante 1 hora o hasta que duplique su tamaño. Hornee como se indica.

ROLES DE CANELA

Cubierta

9 roles

6 CDAS. de mantequilla
derretida
¼ de taza de azúcar
1½ CDA. de canela
¼ de taza de pasas
¼ de taza de nueces

Glaseado

¼ de taza de azúcar glass
1½ CDA. de leche
¼ de cdita. de extracto de
vainilla

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de Horneado: 20-25 minutos

Combine el azúcar y la canela, reserve para después.

Extienda la masa en un rectángulo de 23 x 30 cm en una superficie ligeramente enharinada. Unte la mantequilla derretida sobre la masa. Espolvoree con la mezcla de azúcar y canela, pasas y nueces.

Enrolle muy bien, empezando con el lado más largo y cortando en tiras de 2,5 cm. Coloque en un molde para hornear de 23 x 23 cm, engrasado. 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 homogeneizar y vierta encima de los roles horneados.

PAN "FOCCACIA"

2½-3 tazas de harina para pan
1 cdita. de sal
2 cditas. de azúcar
1 cdita. de condimento italiano seco
1½ cdita. de levadura en polvo
1 taza de agua
⅓ de taza de aceite de oliva

Temperatura: 205°C/400°F

Tiempo de Horneado: 15-20 minutos

Inserte los ganchos para amasar y mezcle todos los ingredientes secos excepto ½ taza de harina a Velocidad 1-2 durante 30 segundos.

Caliente el agua y el aceite a 49°-54°C/120°-130°F. Continúe mezclando a Velocidad 5-6 y rocíe el líquido lentamente a la mezcla seca hasta mezclar por completo, de 2-3 minutos. Continúe mezclando otros 2-3 minutos. Agregue gradualmente 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 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.

PAN "FOCCACIA"

(Cont')

Coloque uniformemente la masa en un molde para hornear engrasado de 23 x 33 cm. Haga marcas 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 la cubierta, de Ajo y Queso o Estilo Griega, mientras la masa se alza.

CUBIERTA DE AJO Y QUESO

¼ de taza	de aceite de oliva
1½ cdita.	de orégano seco
¼ de taza	de ajo, picado grueso
¼ de taza	de queso Parmesano, rallado
¼ de cdita.	de sal

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

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

CUBIERTA ESTILO GRIEGA

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

Caliente el aceite de oliva, agregue la cebolla y cocine hasta que se ablanden, más no se doren, aproximadamente 5 minutos.

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

MASA PARA "PRETZELS" SUAVES

8 pretzels

Masa

1½-1¾ de taza	de harina para pan
½ cdita.	de sal
1 CDA.	de azúcar
⅛ de cdita.	de pimienta blanca
1½ cdita.	de levadura en polvo
½ taza + 2 CDAS.	de agua
1½ cdita.	de aceite
1	yema de huevo

Glaseado

1	clara de huevo
1 CDA.	de agua

Cubierta

sal judía
ajonjolí

Temperatura: 176°C/350°F

Tiempo de Horneado: 15-20 minutos

Inserte los ganchos para amasar y mezcle todos los ingredientes secos, excepto ½ taza de harina, en Velocidad 1-2 durante 30 segundos.

Caliente el agua y el aceite a 49°-54°C/120°-130°F. Continúe mezclando en Velocidad 5-6 y rocíe el agua lentamente a la mezcla seca hasta mezclar por completo, de 2-3 minutos. Continúe mezclando durante otros 2-3 minutos. Agregue la yema de huevo. Continúe mezclando durante 2 minutos. Agregue gradualmente 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 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.

Golpee la masa, cubra y deje reposar 10 minutos para hacer la masa más manejable. Corte la masa en 8 piezas 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 carterita para hornear engrasada a una distancia de 3,8 cm. Untelas con el glaseado y espolvoree con los ingredientes de la cubierta. Hornee como se indica.

MASA PARA PIZZA

1 corteza gruesa o 2 cortezas delgadas

2-2½ tazas	de harina para pan
½ cdita.	de sal
1 CDA.	de azúcar
1 cdita.	de levadura en polvo
¾ de taza + 2 CDAS.	de agua
1 CDA.	de aceite

Temperatura: 425°F/218°C

Tiempo de Horneado: 15-20 minutos

Inserte los ganchos para amasar y mezcle todos los ingredientes secos, excepto ½ taza de harina, en Velocidad 1-2 durante 30 segundos.

Caliente el agua y el aceite a 49°-54°C/120°-130°F. Continúe mezclando en Velocidad 5-6 y rocíe el agua lentamente a la mezcla seca hasta mezclar por completo, de 2-3 minutos. Continúe mezclando durante otros 2-3 minutos.

Gradualmente agregue la 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 corteza 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
1 taza	de cebolla picada
1 lata de 236 ml	de salsa de tomate
1 lata de 396 g	de tomates, picados
½ cdita.	de orégano
½ cdita.	de albahaca
⅛ de cdita.	de ajo en polvo
½ cdita.	de sal
1 cdita.	de pimienta molida

Caliente el aceite a 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 para Pizza Vegetariana

2 pizzas

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

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

Necesita usar las espas con todas las siguientes recetas, a menos que se especifique el uso de otros accesorios.

BETUN DE CREMA CON VAINILLA Y MANTEQUILLA

½ taza de mantequilla o margarina, blanda
 2 cditas. de extracto de vainilla
 3 tazas de azúcar glass
 4 CDAS. de crema

2 tazas de azúcar
 4 huevos
 1 taza de suero de leche

Coloque todos los ingredientes en un tazón grande para mezclar. Comenzando en la Velocidad 1-2, empiece a incorporar el azúcar a los otros ingredientes. Aumente gradualmente la Velocidad 9-10, y bata hasta que el betún alcance una consistencia untable. Añada más azúcar si la mezcla está muy aguada o más crema si está muy espesa.

Derrita el chocolate en el agua en una sartén o en el horno de microondas; permita que se enfríe ligeramente. Coloque la harina con el bicarbonato de sodio y la sal y deje la mezcla para después. Precaliente el horno a una temperatura de 177°C/350°F. Engrase y enharine un molde de rosca de 25 cm. Coloque la mantequilla y el azúcar en un tazón para mezclar. Comience a mezclar a Velocidad 1-2, aumentando a Velocidad 7-8. Añada los huevos uno por uno, mezcle hasta que la mezcla esponje.

Se obtienen: 2 tazas
 Para decorar: 1 pastel de rosca de 25 cm o dos capas de 20 cm

BETUN DE CREMA CON CHOCOLATE Y MANTEQUILLA

Utilizando la receta de arriba, añada ⅓ de taza de cocoa y aumente el azúcar a 3½ tazas.

Añada lentamente el chocolate a la mezcla y continúe batiendo en velocidad alta hasta que todo el chocolate se incorpore a la mezcla. Añada la mezcla de la harina, alternándola con el suero de leche, empezando y terminando con la mezcla de harina. Bata a Velocidad 3-4 hasta homogeneizar. Vierta la mezcla en el molde y hornee durante 35-40 minutos o hasta que inserte un picadientes en el centro del pastel y salga limpio. Enfríe y decore con el Betún de Crema con Mantequilla de Vainilla o Chocolate o cubra con azúcar glass.

PASTEL DE ROSCA DE CHOCOLATE

340 g de chispas de chocolate
 ½ taza de agua
 2½ tazas de harina para pastel
 2 cditas. de bicarbonato de sodio
 ½ cdita. de sal
 ½ taza de mantequilla o margarina

Se obtiene: 1 Pastel de Rosca de 25 cm

GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y PASAS

$\frac{2}{3}$ de taza	de mantequilla o margarina, (10 CDAS.) a temperatura ambiente
$\frac{1}{2}$ taza	de azúcar
$\frac{1}{2}$ taza	de azúcar morena
1	huevo
$1\frac{1}{2}$ cdta.	de vainilla
$1\frac{1}{2}$ taza	de harina para todo uso
1 taza	de chispas de chocolate semidulce
$\frac{3}{4}$ de taza	de pasas

Precalente el horno a una temperatura de 163°C. Engrase ligeramente una bandeja para hornear galletas. Bata la mantequilla y las azúcares a Velocidad 3-4 hasta que se esponjen ligeramente. Comience a Velocidad 1-2 y aumente gradualmente a Velocidad 7-8. Agregue un huevo y vainilla y bata a Velocidad 7-8 hasta mezclar perfectamente. Reduzca la velocidad a Velocidad 5-6 y añada la harina, mezclando hasta combinar completamente.

Incorpore las chispas de chocolate y las pasas, usando la Velocidad 2-3. Llene $\frac{1}{4}$ de taza con la masa, colóquela en una bandeja para hornear galletas y forme una bolita por cada galleta. Hornee 25 minutos o hasta que las orillas se doren y la parte de arriba se seque. Puede refrigerar la masa y hornear las galletas después, si lo desea.

Se obtienen: 12 galletas de 8 cm

Cualquier tipo de servicio que requiera desensamblar el aparato, excepto por las tareas de limpieza antes mencionadas, deberá ser practicado por un técnico calificado.

INFORMACION DE SERVICIO BAJO LA GARANTIA

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.

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. Llame al departamento de Servicio al Consumidor para una autorización de devolución.

Los productos deben estar debidamente protegidos para evitar daños durante el envío. Envuelva su electrodoméstico con tres pulgadas de material con almohadillado 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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Amperaje nominal (Amps)	269 A
Tensión de Alimentación o Tensión Nominal (Volts)	127 V ~
Frecuencia de Operación o Frecuencia Nominal (Hertz)	60 Hz

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) _____

GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO

Garantía: Este producto Toastmaster® está garantizado a estar libre de defectos en su material o fabricación por un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. La garantía de este producto solo cubre al comprador original del producto.

Cobertura de la Garantía: Esta garantía no es válida si el producto ha sido dañado accidentalmente durante su envío, uso irrazonable, maltrato, negligencia, reparación inadecuada, uso comercial, reparaciones por personal no autorizado, desgaste normal y deterioro, ensamblaje inadecuado, abuso de instalación o mantenimiento u otras causas que no se deban a defectos en su material o fabricación. Esta garantía es efectiva solo si el producto es adquirido y operado en los E.U.A. y no se extiende a las unidades que hayan sido utilizadas en violación a las instrucciones escritas provistas con el producto o a unidades que hayan sido alteradas o modificadas o a daños a productos o partes a las cuales se les haya removido, alterado o borrado el número de serie o se hayan entregado con éste ilegible.

Garantías Implícitas: CUALESQUIER GARANTIAS IMPLICITAS QUE EL CONSUMIDOR PUEDA TENER ESTAN LIMITADAS EN DURACION A UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. Algunos estados no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita por lo que la limitación anterior puede no ser aplicable en su caso.

Ejecución de la Garantía: Durante el periodo de garantía de un año antes mencionado, el producto defectuoso será reparado o reemplazado por un modelo reacondicionado equivalente (según nuestro criterio) cuando el producto sea regresado al Centro de Reparación o se haya reembolsado el costo de la compra. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el balance de un periodo de un año de garantía y un periodo adicional de un mes. No habrá ningún cargo por tal reparación o reemplazo.

Servicio y Reparación: Si el aparato no funciona bien, debe primero llamar a nuestra línea gratuita 1-800-233-9054 (Válido solo en E.U.A.) entre el horario de 9:00 a.m. y 5:00 p.m. (Hora del Centro) y contactar al DEPARTAMENTO DE SERVICIO AL CLIENTE dejándoles saber que tiene un problema. Por favor refiérase al número de modelo TSM10 cuando llame.

Reparaciones Bajo la Garantía (E.U.A.): Para un aparato cubierto bajo el periodo de garantía, no hay ningún cargo por la reparación o los gastos de envío. Llame para una autorización de devolución (1-800-947-3744).

Reparaciones Fuera de la Garantía: Existe un cargo de tarifa fija por modelo en el caso de reparaciones hechas fuera de la garantía. Incluya \$ 8.00 (USD) para gastos de manejo y envío. Nosotros le notificaremos por correo el costo del servicio y requerirá pagar por adelantado la reparación o reemplazo.

Para Productos Adquiridos en E.U.A. pero Usados en Canadá: Puede regresar el producto certificado, empacado con suficiente protección con los gastos de envío y certificación pre-pagados a la dirección de E.U.A. que aparece abajo. Por favor tenga en cuenta que todas las cuotas de derechos de aduana y de comisión de corretaje, si es que hay, deberá ser pagada por usted y deberá pagarlas por adelantado a nosotros antes de que podamos realizar cualquier reparación.

Riesgos Durante el Envío: No podemos asumir ninguna responsabilidad por pérdidas o daños durante el envío. Para su protección, embale cuidadosamente el producto para su envío y certifíquelo con el transportista. Asegúrese de incluir los siguientes artículos con su producto: todos los accesorios relacionados con el problema; su dirección completa y número telefónico; una nota describiendo el problema en cuestión; una copia de su recibo de compra u otra prueba de compra para determinar las condiciones de garantía. No se aceptan envíos contra reembolso.

Para regresar el aparato, envíelo a:

Para contactarnos, por favor escríbanos o llame a:

Attn: Repair Department, Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

P.O. Box 6916
Columbia, MO 65205-6916
1(800) 947-3744

Email: consumer_relations@toastmaster.com
www.Toastmaster.com

Limitación de Remedios: Ningún representante o persona está autorizado a asumir en lugar nuestro toda otra responsabilidad en conexión con la venta de nuestros productos. No se deberán hacer reclamaciones por defectos o fallos en el funcionamiento o averías del producto bajo ninguna teoría de agravio, contrato o ley comercial incluyendo, pero sin limitación a, negligencia, negligencia grave, estricta responsabilidad, incumplimiento de la garantía e incumplimiento de contrato. La reparación, reemplazo o reembolso será el exclusivo remedio del consumidor bajo esta garantía y **en ningún momento seremos responsables por daños, pérdidas o gastos incidentales o consecuentes.** Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes por lo que la limitación o exclusión puede no se aplicable en su caso.

Derechos Legales: Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede que tenga otros derechos los cuales varían de un estado a otro.

**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
708 South Missouri Street
Macon, Mo 63552

In USA and Canada call:

Consumer Service 1-800-947-3744

Consumer Parts 1-800-947-3745

Hours: 8:00 a.m. - 4:30 p.m. CST

Aux USA et au Canada,

appeler les numéros suivants :

Service Consommateurs : 1-800-947-3744

Pièces Consommateurs : 1-800-947-3745

consumer_relations@toastmaster.com

Horaires : De 8h00 à 17h30, heure GMT - 6

En México - 52-5-397-2848

Horario: 8:00 a.m. hasta 4:30 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

© 2001 Toastmaster Inc.

A Subsidiary of Salton, Inc.

Subsidaire de Salton, Inc.

A una Subsidiaria de Salton, Inc.

PART NO. 60828

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

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

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

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

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>