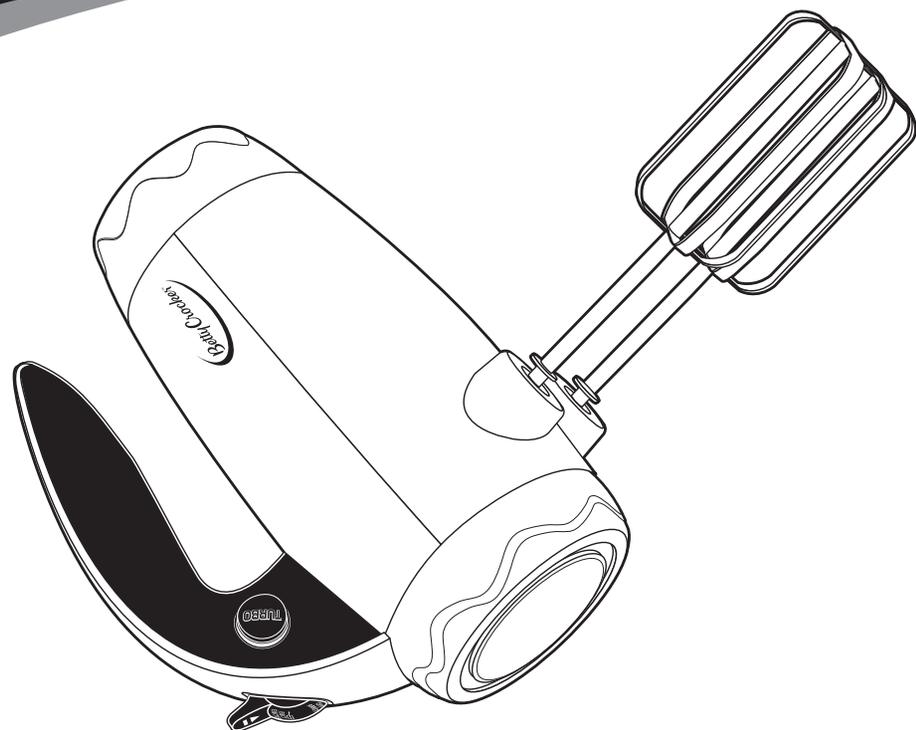


BC-2205

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER



Batteur à main

7-VITESSES 250-WATT

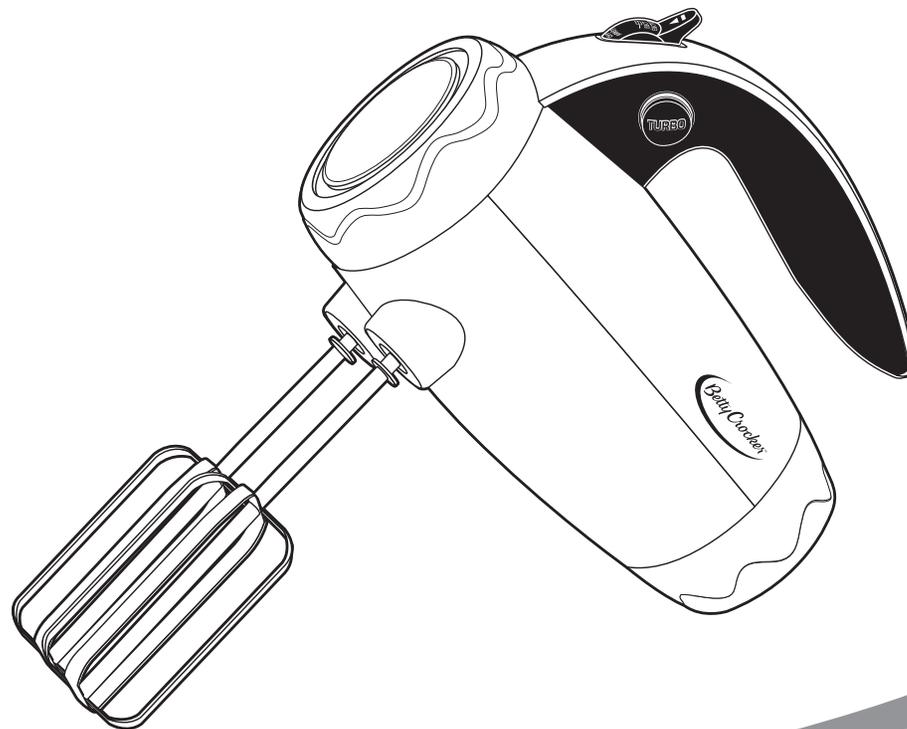
Betty Crocker™



Betty Crocker™

7-SPEED 250 WATT

Hand Mixer



HOUSEHOLD USE ONLY

BC-2205

Table of Contents

Important Safeguards 3

Before Your First Use 5

Know the Parts of Your Hand Mixer 5

Using Your Hand Mixer 6

Cleaning Your Hand Mixer 8

Mixing Guide 8

Recipes 9

Limited Warranty 13

To Return for Service 14

Replacement Parts 15

Importantes mesures de sécurité 3

Avant votre première utilisation 5

Connaissez les pièces de votre
batteur à main 5

Utilisez de votre batteur à main 6

Nettoyage du batteur à main 8

Guide de malaxage 8

Recettes 9

Garantie limitée 13

Retour pour services ou réparations 14

Pièces de rechange 15

Table des matières

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et de blessure.

1. **LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne plongez pas le battent, le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide.
3. Une étroite supervision s'impose si un appareil ménager est utilisé par des enfants ou en leur présence.
4. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y insérer ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Lorsque vous utilisez l'appareil, gardez les mains, les cheveux, les vêtements de même que les spatules et autres ustensiles à l'écart des fouets, afin de réduire tout risque de blessures corporelles et de ne pas endommager le battent. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche a été endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le à un centre de réparations autorisé pour vérification, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un feu, un choc électrique ou des blessures. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz, sur un élément électrique ou dans un four chaud, ni près de ceux-ci.
11. Pour mettre l'appareil hors circuit, mettez toutes les commandes sur « ARRET », saisissez la fiche et retirez-la de la prise murale. Ne tirez pas brusquement sur le cordon pour enlever la fiche de la prise.
12. Avant le lavage, enlevez les fouets du battent.
13. N'utilisez l'appareil qu'aux fins prévues.
14. Veillez à ne jamais tordre, ni plier, ni enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Cela pourrait endommager la gaine isolante ou provoquer des fissures à son point d'entrée dans l'appareil.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.

1. **READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.**
2. To protect against risk of electric shock, do not put mixer, cord or plug in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce the risk of injury to person and/or damage to the mixer.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect, turn the control to off, grasp plug and remove it from wall outlet. Never yank the cord to remove the plug.
12. Remove beaters from mixer before washing.
13. Do not use this appliance for other than intended use.
14. Do not twist, kink or wrap the power cord around the appliance as this may cause the insulation to weaken and

- split, particularly in the location where it enters the unit.
15. **Never leave appliance unattended while it is plugged into an outlet.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

POWER CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

POLARIZED PLUG

1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

15. **Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise.**

CONSERVEZ CÉS INSTRUCTIONS POUR USAGE MENAGER SEULEMENT

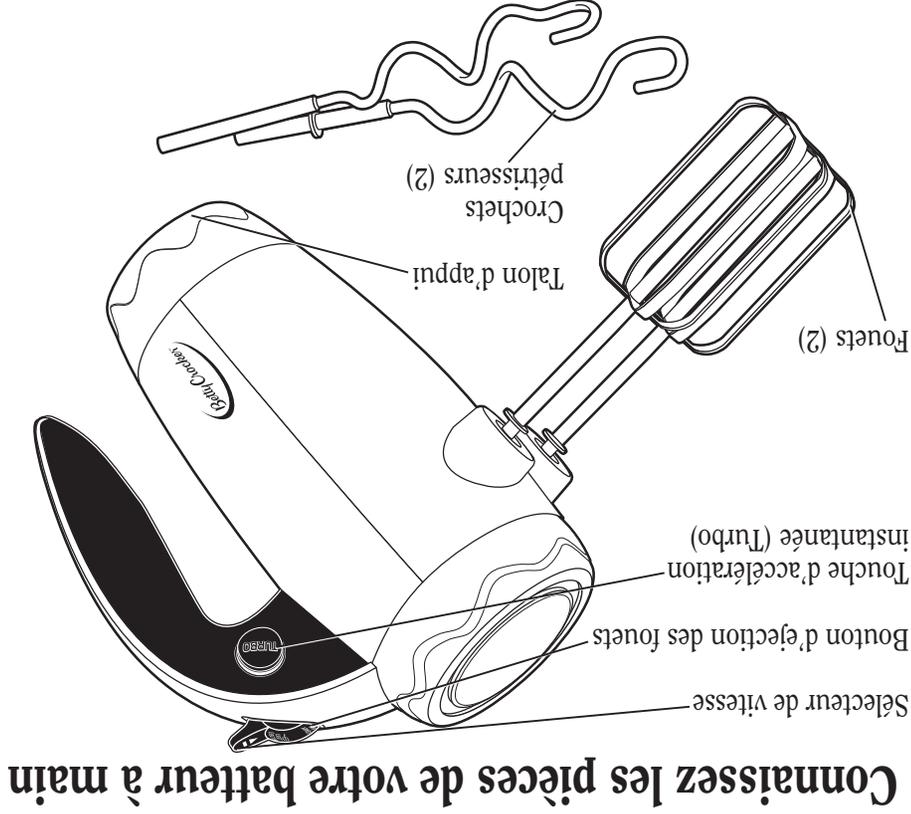
INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'empêtrer ou de téboucher en présence d'un long cordon.
2. Des rallonges peuvent être utilisées en prenant des mesures de précaution. Si une rallonge est nécessaire, elle doit être placée de telle sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ni du dessus d'une table, d'où elle pourrait être tirée accidentellement par des enfants ou les faire téboucher.
3. La puissance nominale indiquée sur la rallonge doit être au moins égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil (cette puissance est indiquée sur l'étiquette située sur le dessous ou au dos de l'appareil).
4. Éviter de tirer le cordon d'alimentation ou de forcer sur la prise ou aux raccords de l'appareil.

FICHE POLARISÉE

1. L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire tout risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée.
3. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'adapte pas sur la prise, consulter un électricien agréé. Ne pas tenter de neutraliser le dispositif de sécurité en modifiant la fiche de quelque façon.

AVERTISSEMENT: Une utilisation inappropriée du cordon d'alimentation peut causer des décharges électriques. Consulter un électricien agréé si nécessaire.



Connaissez les pièces de votre batteur à main

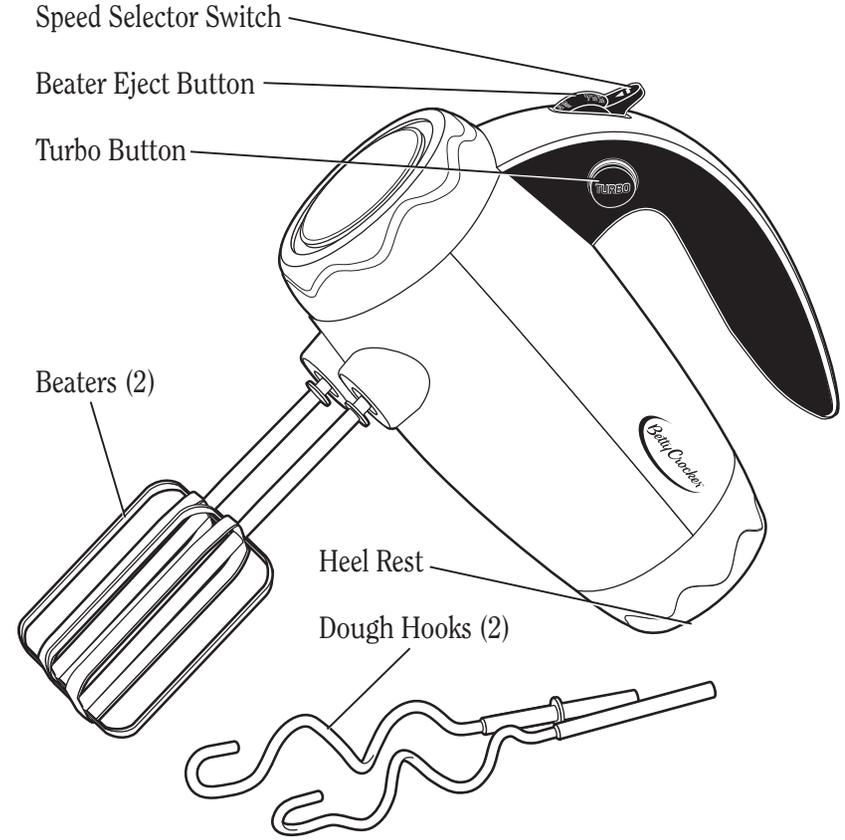
Déballer soigneusement le batteur à main, les fouets et les crochets pétrisseurs et retirez tous les matériaux d'emballage. Mettez le batteur à main sur une table ou un comptoir propre et sec. Lavez les fouets et les crochets pétrisseurs à l'eau chaude savonneuse. Essuyez bien. Le batteur à main peut être essuyé à l'aide d'un linge propre et humide. Ne plongez pas le bloc-moteur, le cordon ni la fiche dans l'eau.

Avant votre première utilisation

Before Your First Use

Carefully unpack the Hand Mixer, Beaters and Dough Hooks and remove all packaging materials. Set the Mixer on a clean, dry table or counter. Wash the Beaters and Dough Hooks in warm, soapy water. Dry thoroughly. The Mixer may be wiped with a clean, damp cloth. Do not immerse the Mixer body, cord or plug in water.

Know the Parts of Your Hand Mixer

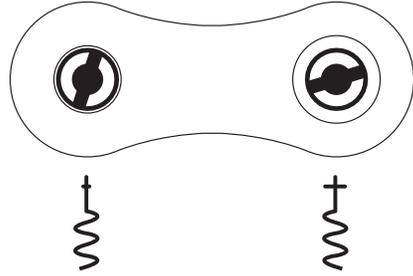


RATING: 120 V, 60 Hz, 250 W, AC ONLY

Using Your Hand Mixer

INSERTING BEATERS AND DOUGH HOOKS

Be sure the unit is unplugged before inserting Beaters or Dough Hooks. Please note that the Dough Hooks are designed to fit in the mixer only one way.



Firmly grasp the mixer by the handle. Insert the Dough Hook with the large shaft ring into the right opening (the larger opening). Push the Dough Hook in as far as it will go. The Dough Hook will click as it locks into place. If the Dough Hook does not lock into place, try inserting into the other opening. Repeat this process with other Dough Hook in the left opening (the smaller opening). Plug the Mixer into a 120 volt 60 Hz AC only outlet. Your Mixer is now ready to use.

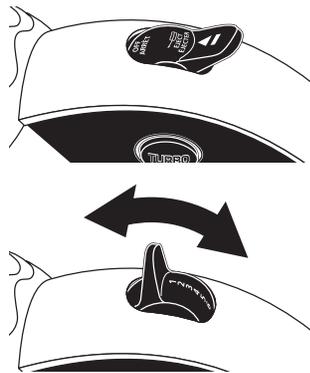
REMOVING BEATERS

Your Hand Mixer has a Beater Eject Button to allow easy removal of the Beaters and Dough Hooks. Be sure the unit is unplugged and the speed switch is set to "OFF" before removing the Beaters or Dough Hooks. With one hand holding the Beaters or Dough Hooks, press the Beater Eject Button. The Beaters/Dough Hooks will drop out of their locks for easy cleaning

CONTROLLING THE MIXER SPEED

To operate your Hand Mixer, simply move the Speed Selector Switch from the "OFF" position to the desired speed. Your mixer will beat at the speed level you have selected.

During operation, it is possible to alter the speed of the mixer by selecting a new speed setting. Your mixer has seven speed levels: (1 to 6 plus Turbo).



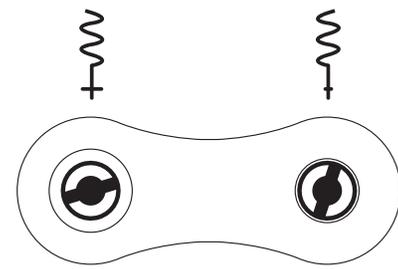
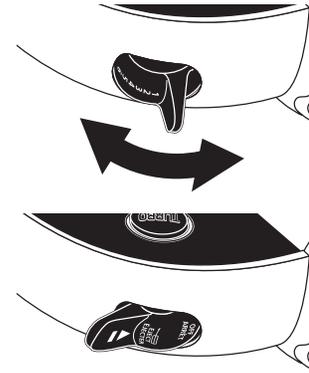
Pour utiliser votre batteur à main, changez le réglage du sélecteur de vitesses qui, de la position «ARRÊT», doit passer à la vitesse désirée. Votre batteur se mettra automatiquement au niveau de vitesse que vous aurez choisi.

COMMANDE DE LA VITESSE DU BATEUR

Les fouets ou les crochets pétrisseurs se dégageront pour pouvoir être retirés facilement. Votre batteur à main est équipé d'une touche d'éjection pour permettre le retrait aisé des fouets et des crochets pétrisseurs. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le commutateur de vitesse est sur « ARRÊT » avant de retirer les fouets ou les crochets pétrisseurs. Tout en tenant les fouets ou les crochets pétrisseurs d'une main, appuyez sur la touche d'éjection du batteur.

RETRAIT DES FOUETS

Saisissez fermement le batteur par sa poignée. Insérez le crochet pétrisseur en vous assurant que la grande bague de la tige est bien dans l'ouverture de droite (la plus grande ouverture). Enfoncez le crochet pétrisseur autant que possible. Un déclic se produit lorsqu'il s'enclenche en place. Si le crochet pétrisseur ne s'enclenche pas en place, essayez de l'insérer dans l'autre ouverture. Répétez ces étapes avec le crochet pétrisseur dans l'ouverture de gauche (la plus petite ouverture). Branchez le batteur à une prise de CA de 120 volts, 60 Hz seulement. Il est maintenant prêt à être utilisé.



INSERTION DES FOUETS/CROCHETS PÉTRISSEURS

Utilisez votre batteur à main

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'insérer les fouets ou les crochets pétrisseurs. Les crochets pétrisseurs sont conçus pour n'être insérés dans le batteur que d'une seule façon.

Pendant le fonctionnement, il est possible de modifier la vitesse du batteur, en sélectionnant une nouvelle vitesse. Votre batteur possède sept niveaux de vitesses : (vitesses basses 1-6 et Turbo).

UTILISATION DE LA FONCTION TURBO (SURPUISSANCE)

La fonction de surpuissance (Turbo) de votre batteur est parfaite pour les dures tâches de malaxage. Vous pouvez atteindre un surcroît de puissance au contact d'une touche. Si vous sentez que le batteur ralentit ou force pendant de dures tâches de malaxage, appuyez fermement sur la touche Turbo pour accroître la vitesse de malaxage. En libérant la touche Turbo, vous ferez automatiquement revenir le batteur à la vitesse sélectionnée auparavant.

REMARQUE : Lorsque vous appuyez sur la touche Turbo, l'appareil peut marquer une courte pause si vous avez appuyé légèrement. Cela est tout à fait normal et peut être évité en appuyant fermement sur la touche Turbo.

INTERRUPTION DU PROCESSUS DE MALAXAGE

Pour arrêter le batteur, réglez simplement le sélecteur de vitesses à la position «ARRÊT». Vous arrêterez ainsi la rotation des fouets.

Votre batteur possède un talon d'appui qui facilite le malaxage. Levez le batteur de votre bol à malaxer. Posez-le sur son talon, les fouets étant placés au-dessus du bol. La pâte à crêpes pourra ainsi s'égoutter directement dans le bol. Vous pouvez maintenant ajouter d'autres ingrédients, suivant le besoin. Reprenez le malaxage quand vous serez prêt(e).

MISE EN GARDE : Pour prolonger la vie utile de votre batteur, évitez que de la farine ne pénètre dans les vents. N'utilisez pas le batteur plus de 5 minutes consécutives. Après 5 minutes consécutives d'utilisation du batteur, faites une pause pour mettre le batteur à arrêt quelques minutes, puis reprenez le malaxage des ingrédients.

USING THE TURBO FEATURE

The Turbo Button is perfect for tough mixing jobs and adds extra mixing power at the touch of a button. Should you feel the Mixer slowing or straining during tough mixing jobs, firmly press the Turbo Button to increase the mixing speed. By releasing the Turbo Button, the mixer will automatically return to the previously selected speed.

NOTE: When engaging the Turbo Button, a slight pause may occur if lightly pressed. This is completely normal and can be avoided by pressing firmly on the Turbo Button.

INTERRUPTING THE MIXING PROCESS

To stop your Mixer, simply move the Speed Selector Switch to the "OFF" position. This will stop the beaters' rotation.

Your Mixer has been designed with a Heel Rest to make mixing easier. Lift the Mixer up from your mixing bowl. Stand the Mixer on its heel with the beaters positioned over the mixing bowl. This will allow the batter to drip directly into the bowl. You may now add other ingredients as necessary. Resume mixing whenever you are ready.

CAUTION:

To prolong the life of your Mixer, avoid getting flour into the air vents. **Do not use the mixer for more than 5 minutes consecutively. After 5 minutes of use, allow the Mixer to rest for a few minutes before continuing to mix ingredients.**

Cleaning Your Hand Mixer

Be sure Mixer is unplugged before cleaning. Remove Beaters or Dough Hooks from Mixer and wash in warm soapy water. The Mixer body may be wiped clean with a damp cloth.

CAUTION: Do not immerse the cord, plug or Mixer body in water or other liquid.

Mixing Guide

SPEED	SUGGESTED USES
1	Folding in delicate ingredients. Mixing dry ingredients.
2	Stirring liquids or pastry. Blending liquids.
3	Blending ingredients, such as butter and sugar. Mixing batters, such as quick breads.
4	Mixing cake mixes and thick batters. Mixing stiff cookie dough.
5	Mashing potatoes.
6	Beating egg whites and whipping cream.
Turbo	At any speed, provides an extra burst of power for tough mixing jobs.

VITESSE	UTILISATIONS SUGGÉRÉES
1	Incorporer des ingrédients délicats. Malaxer des ingrédients secs.
2	Remuer des liquides ou de la pâtisserie. Mélanger des liquides.
3	Réduire en crème des ingrédients comme le beurre et le sucre. Malaxer des pâtes à crêpes, comme pour les pains éclairés.
4	Malaxer des mélanges à gâteau et les pâtes épaisses. Malaxer une pâte ferme à biscuits.
5	Réduire des pommes de terre en purée.
6	Battre des blancs d'œufs en neige et fouetter de la crème.
Turbo	À toute vitesse, donne un surcroît de puissance pour les dures tâches de malaxage.

Guide de malaxage

Assurez-vous que votre batteur à main est débranché avant de le nettoyer. Retirez les fouets ou les crochets pétrisseurs du batteur et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez essuyer le corps du batteur avec un linge humide.

MISE EN GARDE : N'immergez ni le cordon, ni la fiche, ni le corps du batteur dans de l'eau ou un autre liquide.

Nettoyage du batteur à main

Recipes

The following recipes have been specially selected for use with your new Betty Crocker™ Hand Mixer:

CHEESECAKE BARS

2 cups (500 ml) all-purpose flour
 3/4 cup (175ml) butter or margarine, softened
 1/3 (75 ml) cup light corn syrup
 1/4 (50 ml) cup granulated sugar
 1/2 teaspoon (2 ml) salt
 2 packages (8 ounces /230 g each) cream cheese, softened
 3 eggs
 1 cup (250 ml) light corn syrup
 2 teaspoons (10 m) vanilla
 1 cup strawberry jam
 Powdered sugar

1. Heat oven to 375°F (190°C). Grease rectangular pan, 13x9x2 inches. Beat flour, butter, 1/3 cup (75 ml) corn syrup, the granulated sugar and salt in large bowl on Speed 4 until dough forms. Spread evenly in pan.
2. Beat cream cheese on Speed 5 until smooth. Beat in eggs until well blended. Beat in 1 cup (250 ml) corn syrup and the vanilla until smooth. Pour over dough.
3. Bake 35 to 40 minutes or until edges are light golden brown and filling is set.
4. Spread with jam. Refrigerate at least 3 hours. Cut into 2x 1-1/2 inch bars. Sprinkle with powdered sugar just before serving. Cover and refrigerate any remaining bars. Makes 36 bars.

Recettes

Les recettes suivantes sont spécialement conçues pour le nouveau batteur à main Betty Crocker™.

BARRES DE GÂTEAU AU FROMAGE

2 tasses (500 ml) de farine tout usage
 3/4 de tasse (175 ml) de margarine ou de beurre, amolli
 1/3 de tasse (75 ml) de sirop de maïs léger
 1/4 de tasse (50 ml) de sucre cristallisé
 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
 2 paquets (8 oz/230 g ch.) de fromage à la crème, amolli
 3 œufs
 1 tasse (250 ml) de sirop de maïs léger
 2 c. à thé (10 ml) de vanille
 1 tasse de confiture de fraises
 Sucre en poudre

1. Chauffez le four à 375°F (190°C). Graissez un moule rectangulaire, de 13 x 9 x 2 po. Battez la farine, la margarine, 1/3 de tasse (75 ml) de sirop de maïs et la vanille jusqu'à consistance lisse. Répartissez uniformément dans le moule.
2. Battez le fromage à la crème à la vitesse 5 jusqu'à consistance lisse. Incorporez bien les œufs avec les fouets. Incorporez, avec le batteur, 1 tasse (250 ml) de sirop de maïs et la vanille jusqu'à consistance lisse. Versez au-dessus de la pâte.
3. Faites cuire 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés et que la garniture ait prise.

4. Garnissez de confiture. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Coupez en barres de 2 x 1-1/2 po. Saupoudrez de sucre en poudre juste avant de servir. Couvrez et laissez au réfrigérateur toute barre restante. Donne 36 barres.

MARBLED BROWNIES

Cream Cheese Filling (below)

- 1 cup (250 ml) butter or margarine
- 4 ounces (115 g) unsweetened baking chocolate
- 2 cups (500 ml) sugar
- 2 teaspoons (10 ml) vanilla
- 4 eggs
- 1-1/2 cups (375 ml) all-purpose flour
- 1/2 teaspoon (2 ml) salt
- 1 cup (250 ml) chopped nuts

1. Heat oven to 350°F (180°C). Grease square pan, 9x9x2 inches. Prepare Cream Cheese Filling. Heat butter and chocolate over low heat, stirring occasionally, until melted; cool.
2. Beat chocolate mixture, sugar, vanilla and eggs in large bowl on Speed 4 for 1 minute. Beat in flour and salt on Speed 1 for 30 seconds. Beat on Speed 4 for 1 minute. Stir in nuts.
3. Spread half of the batter in pan. Spread with filling. Gently spread remaining batter over filling. Gently swirl through batter and filling with spoon for marbled design.
4. Bake 55 to 65 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean; cool. Cut into 1-1/2-inch squares. Makes 36 brownies.

CREAM CHEESE FILLING

- 1 package (8 ounces / 230 g) cream cheese, softened
- 1/4 cup (50 ml) sugar
- 1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon
- 1-1/2 teaspoons (7 ml) vanilla
- 1 egg

Beat all ingredients in medium bowl on Speed 5 for 2 minutes.

GARNITURE AU FROMAGE À LA CRÈME

- 1 paquet (8 oz/230 g) de fromage à la crème amolli
- 1/4 de tasse (50 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1-1/2 c. à thé (7 ml) de vanille
- 1 œuf

1. Chauffez le four à 350 ° (180 °C). Craisissez un moule carré, de 9 x 9 x 2 po. Préparez la garniture au fromage à la crème. Chauffez la margarine et le chocolat à petit feu, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les ingrédients aient fondu. Laissez refroidir.
2. Battez à la vitesse 4, pendant 1 minute, le mélange au chocolat, le sucre, la vanille et les œufs dans un gros bol. Incorporez la farine et le sel à la vitesse 1 pendant 30 secondes. Battez à la vitesse 4 pendant 1 minute. Incorporez les noix.
3. Répartissez la moitié de la pâte dans le moule. Recouvrez de la garniture. Répartissez doucement le reste de la pâte sur la garniture. Marbrez la préparation, en faisant tourner une cuillère à travers la pâte et la garniture.
4. Faites cuire de 55 à 65 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre ressorte propre. Refroidissez. Coupez en carrés de 1 1/2 po de côté. 36 carrés au chocolat.

Battez tous les ingrédients dans un bol moyen à la vitesse 5 pendant 2 minutes.

CARRÉS MARRÉS AU CHOCOLAT

- Garniture au fromage à la crème (ci-dessous)
- 1 tasse (250 ml) de margarine ou de beurre
- 4 oz (115 g) de chocolat à cuire, non sucré
- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 2 c. à thé (10 ml) de vanille
- 4 œufs
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine tout usage
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de noix hachées

1. Chauffez le four à 375°F (190°C). Battez la cassonade, le shortening, le beurre et la vanille dans un grand bol à la vitesse 4. Le batteur étant à la vitesse 1, incorporez les autres ingrédients.
- 2 tasses (500 ml) de cassonade tassée
1 tasse (250 ml) de shortening
1/2 tasse (125 ml) de beurre
1 c. à thé (5 ml) de vanille
4 tasses (1 l) de gruau à cuisson rapide
1-3/4 de tasse (425 ml) de farine de blé complet
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
1/4 de c. à thé (1 ml) de sel

BISCUITS AU GRUAU D'AVOINE À LA PAYSANNE

3. Faites cuire environ 10 minutes ou jusqu'à obtention d'un brun clair. Laissez un peu refroidir. Enlevez de la plaque à biscuits. Six douzaines de biscuits.
2. Faites tomber des cuillères complètes de pâte à une distance d'environ 2 po les unes des autres sur le moule à biscuits non graissé.
1. Chauffez le four à 375°F (190°C). Battez la margarine, les sucres, la vanille et les œufs dans un grand bol à la vitesse 4. Incorporez bien, à la vitesse 1, le mélange à pâtisserie. Incorporez les brisures au lait et à la vanille et les noix à la vitesse 1.
- 1/4 de tasse (50 ml) de margarine ou de beurre, amolli
1 tasse (250 ml) de sucre cristallisé
1 tasse (250 ml) de cassonade tassée
2 c. à thé (10 ml) de vanille
2 œufs
4 tasses (1 l) de mélange original Bisquick^{MD} à pâtisserie
1 paquet (10 oz/235 g) de brisures au lait et à la vanille
1 tasse de noix hachées, si vous le désirez

BISCUITS AUX BRISURES DE CHOCOLAT BLANC

WHITE CHOCOLATE CHIP COOKIES

- 1/4 cup (50 ml) butter or margarine, softened
1 cup (250 ml) granulated sugar
1 cup (250 ml) packed brown sugar
2 teaspoons (10 ml) vanilla
2 eggs
4 cups (1.0l) Bisquick® original baking mix
1 package (10 ounces/235 g) vanilla milk chips
1 cup chopped nuts, if desired

- Heat oven to 375°F (190°C). Beat butter, sugars, vanilla and eggs in large bowl on Speed 4. Beat in baking mix on Speed 1 just until blended. Beat in vanilla milk chips and nuts on Speed 1.
- Drop dough by rounded teaspoonfuls about 2 inches apart onto ungreased cookie sheet.
- Bake about 10 minutes or until light brown. Cool slightly; remove from cookie sheet. Makes 6 dozen cookies.

FARM-STYLE OATMEAL COOKIES

- 2 cups (500 ml) packed brown sugar
1 cup (250 ml) shortening
1/2 cup (125 ml) buttermilk
1 teaspoon (5 ml) vanilla
4 cups (1.0 l) quick-cooking oats
1-3/4 cups (425 ml) Gold Medal® whole wheat flour
1 teaspoon (5 ml) baking soda
1/4 teaspoon (1 ml) salt

- Heat oven to 375°F (190°C). Beat brown sugar, shortening, buttermilk and vanilla in large bowl on Speed 4. Beat in remaining ingredients on Speed 1.
- Shape dough into 1-inch balls. Place about 3 inches apart on ungreased

cookie sheet. Flatten cookies with bottom of glass dipped in water.

3. Bake 8 to 10 minutes or until golden brown. Immediately remove from cookie sheet. Makes 7 dozen cookies.

LEMON CRINKLES

1 cup (250 ml) packed brown sugar
 1/2 cup (125 ml) shortening
 1 tablespoon (15 ml) grated lemon peel
 1 egg
 1-1/2 cups (375 ml) all-purpose flour
 1/2 teaspoon (2 ml) baking soda
 1/2 teaspoon (2 ml) cream of tartar
 1/4 teaspoon (1 ml) salt
 1/4 teaspoon (1 ml) ground ginger
 Granulated sugar

1. Heat oven to 350°F (180°C). Beat brown sugar, shortening, lemon peel and egg in medium bowl on Speed 3. Beat in flour, baking soda, cream of tartar, salt and ginger on Speed 1.
2. Shape dough into 1-inch balls; dip tops in granulated sugar. Place on ungreased cookie sheet.
3. Bake 10 to 11 minutes or until almost no indentation remains when touched. Makes 4 dozen cookies.

2. Façonnez la pâte en boulettes de 1 po. Placez-les à quelque 3 po les unes des autres sur une plaque à biscuits non graissée. Aplatissez les biscuits avec le fond d'un verre trempé dans de l'eau.
3. Faites cuire 8 à 10 minutes ou jusqu'à coloration d'un brun doré. Enlevez immédiatement de la plaque à biscuits. Sept douzaines de biscuits.

1. Chauffez le four à 350°F (180°C). Battez à la vitesse 3 la cassonade, le shortening, le citron râpé et l'œuf dans un bol moyen. Le batteur étant à la vitesse 1, incorporez la farine, le bicarbonate de soude, la crème de tartre, le sel et le gingembre.
2. Façonnez la pâte en boules de 1 po. Abaissez les dessus dans du sucre cristallisé. Placez sur une plaque à biscuits non graissée.
3. Faites cuire 10 à 11 minutes ou jusqu'à ce qu'aucune impression en creux ne persiste après avoir touché les biscuits.

BOULES AU CITRON

1 tasse (250 ml) de cassonade tassée
 1/2 tasse (125 ml) de shortening
 1 c. à table (15 ml) de zeste de citron râpé
 1 œuf
 1-1/2 tasse (375 ml) de farine tout usage
 1/2 c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
 1/2 c. à thé (2 ml) de crème de tartre
 1/4 de c. à thé (1 ml) de sel
 1/4 de c. à thé (1 ml) de gingembre en poudre
 Sucre cristallisé

GARANTIE LIMITEE D'UN (1) AN

La présente garantie constitue la seule garantie accordée pour ce produit. Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication pour une période d'une (1) année à compter de la date d'achat, sur présentation du reçu d'achat, et à condition qu'il soit utilisé aux fins pour lequel il a été conçu. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant défectueux, à notre seule discrétion. Si l'avère que ce produit soit défectueux pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons gratuitement celui-ci. Advenant le cas où le même produit ou composant ne serait plus disponible, nous le remplacerons par un produit ou composant de valeur égale ou supérieure. Nous retournerons votre produit avec les frais de port prépayés s'il a été expédié à Formula Brands tous frais de port payés. Tous les recours reliés à la présente garantie se limitent au montant du prix d'achat du produit. La présente garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original ou la personne qui l'a reçu en cadeau à l'état neuf.

La présente garantie ne couvre aucune défectuosité causée par l'accumulation d'aliments, les dépôts d'eau, une décoloration cosmétique normale ou un entretien inadéquat du produit. La présente garantie ne couvre aucun dommage ou ni décoloration de fonctionnement si le produit a été désassemblé ou altéré, s'il a été endommagé suite à une exposition à l'eau ou autre liquide, s'il n'a pas été utilisé en conformité avec les directives contenues dans la documentation l'accompagnant ou s'il a été endommagé accidentellement ou intentionnellement.

La présente garantie ne couvre pas les pièces suivantes, qui pourraient avoir été fournies avec l'appareil : pièces en plastique, pièces en verre, contenants en verre, contenants en céramique, hélice coupante/passoire, filtres ou surfaces antidérapantes. Ce produit est conçu pour une utilisation domestique familiale. La présente garantie deviendra nulle et non avenue si le produit est utilisé à des fins commerciales ou à des fins autres qu'une utilisation domestique familiale.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages particuliers, accessoires ou indirects dus au non-respect des clauses implicites de la garantie. Toute responsabilité se limite au montant du prix d'achat du produit. Toute garantie implicite, y compris la garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est rejetée, sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, auquel cas une telle garantie sera limitée dans le temps à la période de la présente garantie. La présente garantie vous confère des droits juridiques précis. Vous pouvez également avoir d'autres droits selon l'endroit où vous résidez. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur les garanties implicites ou dommages particuliers, accessoires ou indirects, par conséquent, les limitations susmentionnées pourraient ne pas vous concerner.

LIMITED WARRANTY ONE (1) YEAR

This warranty is the only warranty for this product. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, as evidenced by the receipt of purchase, and provided it is used for the purpose for which the product is intended. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or replace it free of charge. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. We will return your product, transportation charges prepaid provided it is delivered prepaid to Formula Brands Inc. Any and all remedies relating to this warranty are limited to the amount of the purchase price of the product. This warranty extends only to the original purchaser, consumer or gift recipient.

This warranty does not cover failure caused by food build-up, water deposits, normal cosmetic discoloration, and inadequate maintenance of the product. This warranty will not cover damage or failure to function if the product has been dismantled or tampered with, if it has been damaged due to exposure to water or any other liquid, if it is not used in conformity with the printed directions of this product or if it has been accidentally or intentionally damaged.

This warranty does not cover the following parts which may be supplied with the appliance: plastic parts, glass parts, glass containers, ceramic containers, cutter/strainer, filters or non-stick surfaces.

This product is intended for use in a single-family household. This warranty will become null and void if the product is used for commercial purposes or any other purpose other than for single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of any express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

TO RETURN FOR SERVICE:

1. Securely package and return the product PREPAID to:
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

NOTE: We recommend you insure your parcel for your protection.

2. Please enclose your name, return address, postal code, telephone number and a description of the defect.
3. To ensure prompt 'In-Warranty' service, be sure to include a proof of purchase (a copy of your store receipt).
4. For repairs not covered under warranty, you will be advised of the cost of the repair in advance, and upon receipt of your cheque or money order the repairs will be completed and the product returned to you.

If at any time you order parts or inquire about service, please quote the "MODEL NUMBER" stamped on the appliance nameplate.

For assistance regarding this appliance, please call
1-877-244-1110
between 9:00 am and 5:00 pm (EST) Monday to Friday
Or write
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

RETOUR POUR SERVICES OU RÉPARATIONS :

1. Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le, PORT PAYÉ, à :
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

REMARQUE : Pour la protection du produit, nous vous recommandons d'assurer le colis.

2. Assurez-vous de mettre dans le colis votre nom, votre adresse de retour, le code postal, votre numéro de téléphone et une courte description du problème.

3. Afin d'obtenir un prompt service couvert par la garantie, assurez-vous de joindre au colis une preuve d'achat (votre reçu de caisse ou sa copie).

4. Pour les réparations non couvertes par la garantie, nous vous ferons savoir à l'avance le prix de la réparation, et après avoir reçu votre chèque ou votre mandat-poste, l'appareil sera réparé et vous sera expédié.

Si, à tout moment, vous voulez commander des pièces ou poser des questions au sujet du service, veuillez spécifier le « NUMÉRO DU MODÈLE », tel qu'indiqué sur sa plaque signalétique.

Si vous avez des questions à propos de cet appareil, veuillez appeler le
1-877-244-1110
du lundi au vendredi entre 9h00 et 17h00 (HNE)
Ou écrivez à
FORMULA BRANDS INC.
9033 Leslie Street, Unit #1, Richmond Hill, Ontario L4B 4K3

* Les coûts d'expédition peuvent varier selon les suppléments pour le carburant et les tarifs d'affranchissement. Veuillez appeler le numéro sans frais 1 877 244-1110 ou envoyer un courriel au customerservice@formulabrands.com pour confirmer les frais d'envoi.

Veuillez prévoir 3 à 6 semaines pour la livraison.

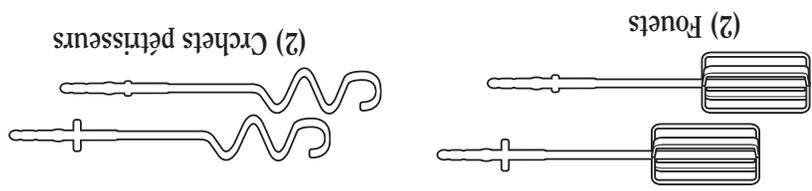


Les prix peuvent changer sans préavis.
REMARQUE : LORSQUE VOUS COMMANDEZ DES E.-U., VOUS DEVEZ JOINDRE UN MANDAT INTERNATIONAL (BANCAIRE OU POSTAL).

VILLE _____ PROVINCE _____ CODE POSTAL _____
 ADRESSE _____
 NOM _____

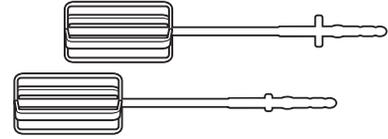
PIÈCE	QTE	PRIX	TOTAL
(2) Fouets		3,99 \$	
(2) Crochets pétrisseurs		3,99 \$	
TOTAL			
FORMULA BRANDS INC. - Service des pièces			
9033 Leslie Street, Unit #1 Richmond Hill, Ontario L4B 4K3			
FRAIS D'ENVOI POUR LE CANADA : *9,00 \$			
FRAIS D'ENVOI POUR LES E.-U. : *15,00 \$			
TOTAL PARTIEL			
AJOUTER 13 % DE TVH - CANADA SEULEMENT			
TOTAL			

VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE ICI :

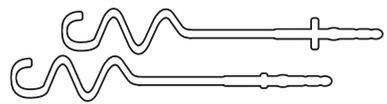


PIÈCES DE RECHANGE

REPLACEMENT PARTS



(2) Beaters



(2) Dough Hooks

PLEASE WRITE MODEL NUMBER HERE:

PART	QTY	PRICE	TOTAL
Beaters (2)		\$3.99	
Dough Hooks (2)		\$3.99	
TOTAL			
SHIPPING AND HANDLING TO CANADA:		\$9.00*	
SHIPPING AND HANDLING TO USA:		\$15.00*	
SUBTOTAL			
ADD 13% H.S.T. - CANADA ONLY			
TOTAL			

If you would like to order replacement or spare parts for this appliance, please complete and mail this form, along with a cheque or money order made payable to: FORMULA BRANDS INC.

FORMULA BRANDS INC. - Parts Department
 9033 Leslie Street, Unit #1
 Richmond Hill, Ontario
 L4B 4K3

NAME _____
 ADDRESS _____
 CITY _____ PROVINCE _____ POSTAL CODE _____

Prices are subject to change without notice.
PLEASE NOTE: WHEN ORDERING FROM USA, AN 'INTERNATIONAL' MONEY ORDER MUST BE USED.

* Shipping costs may vary based on fuel surcharges and postage rates. Please call toll-free 1-877-244-1110 or email customerservice@formulabrands.com to confirm shipping and handling charges.



Allow 3 to 6 weeks for delivery.

