

S I G N A T U R E S E R I E S



Betty Crocker™

7-SPEED 250 WATT
Stand Mixer

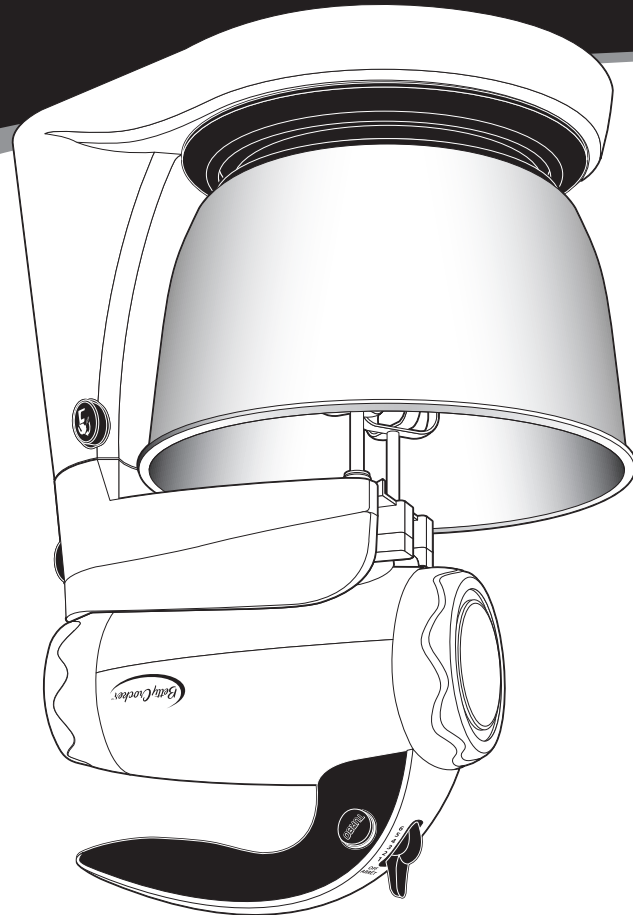


HOUSEHOLD USE ONLY

BC-3220

BC-3220

RÉSERVÉ À L'USAGE MÉNAGER



Batteur sur socle
7-VITESSES 250-WATT

Betty Crocker™



S I G N A T U R E S E R I E S

Table des matières

3 Importantes mesures de sécurité

5 Avant votre première utilisation

5 Connaissiez les pièces de votre
batteur sur socle.....

6 Utilisation de votre batteur à main
sans le socle

8 Utilisation de votre batteur sur socle.....

9 Nettoyage de votre batteur sur socle

10 Guide de malaxage

11 Recettes

15 Garantie limitée

16 Retour pour services ou réparations.....

17 Pièces de rechange.....

Table of Contents

3 Important Safeguards

5 Before Your First Use

5 Know the Parts of Your Stand Mixer.....

6 Using Your Hand Mixer without Stand.....

8 Using Your Stand Mixer

9 Cleaning Your Stand Mixer

10 Mixing Guide.....

11 Recipes

15 Limited Warranty

16 To Return for Service.....

17 Replacement Parts

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 batteur, 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 batteur.
6. 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.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. 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 chauds, ni près de ceux-ci.
11. Pour mettre l'appareil hors circuit, mettez toutes les commandes sur « ARRÊT », 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 batteur.

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. **Do not leave appliance unattended while in use.**

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.

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.
15. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en mode de fonctionnement.

CONSERVEZ CÉS INSTRUCTIONS POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'empêtrer ou de déboucher 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 déboucher.
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

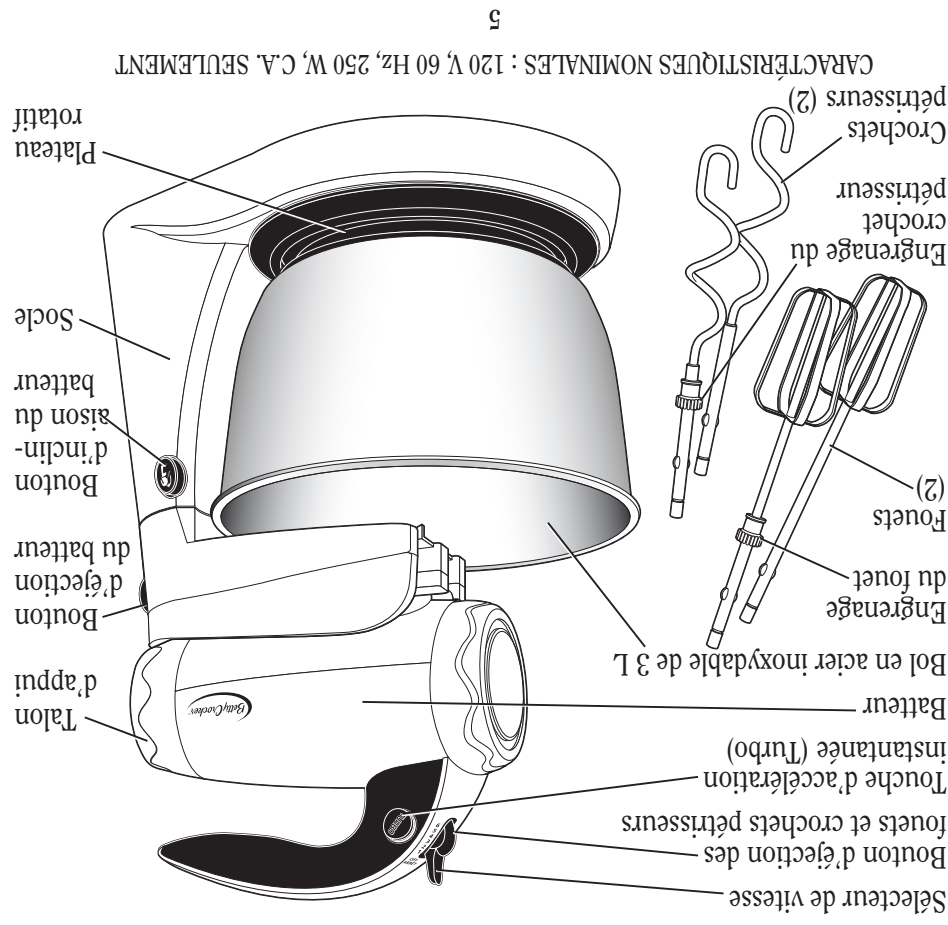
1. L'appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire tout risque de blessure, cette fiche doit être insérée dans une prise correctement installée.
3. Si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, l'inverser. Si elle ne s'adapte pas sur la prise, consulter 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.

Avant votre première utilisation

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

Connaissiez les pièces de votre batteur sur socle

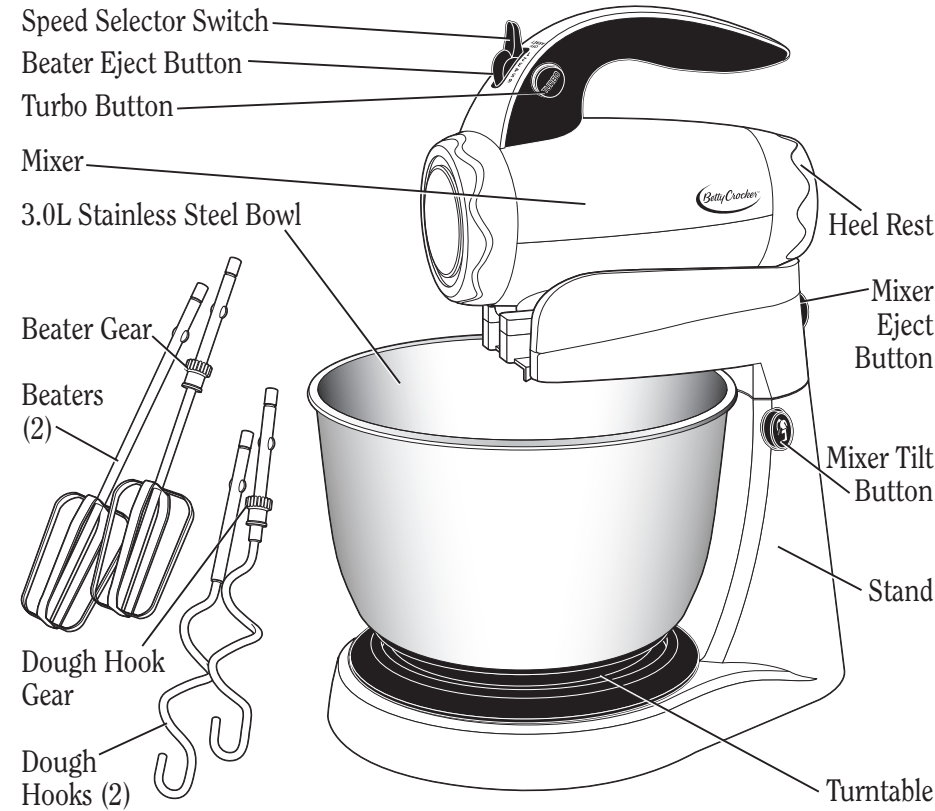


WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

Before Your First Use

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

Know the Parts of Your Stand Mixer



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

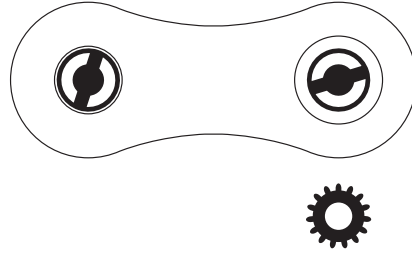
Using Your Hand Mixer without Stand

INSERTING BEATERS AND DOUGH HOOKS

Be sure the unit is unplugged before inserting Beaters or Dough Hooks.

Firmly grasp the mixer by the handle. Insert the Dough Hook or Beater with the gear into the right opening (the larger opening marked with the gear icon ).

Push the Dough Hook or Beater in as far as it will go. The Dough Hook or Beater will click as it locks into place. Plug the Mixer into a 120 volt 60 Hz AC only outlet. Your Mixer is now ready to use.



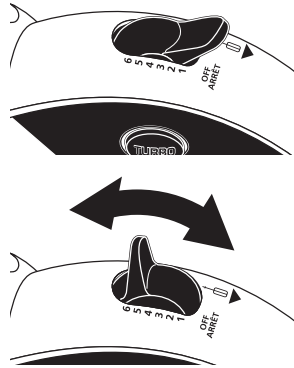
REMOVING BEATERS

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.

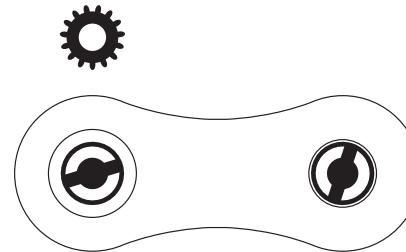
During operation, it is possible to alter the speed of the mixer by selecting a new speed setting. Your mixer has seven speed levels: (1 to 6 plus Turbo).



Utilisation de votre batteur à main sans le socle

INSERTION DES FOUETS/ CROCHETS PÉTRISSEURS

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'insérer les fouets ou les crochets pétrisseurs.



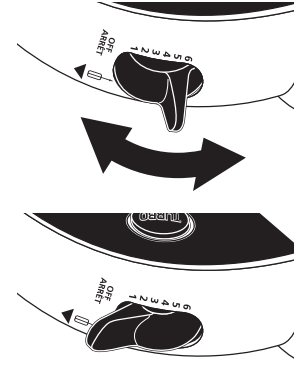
Saisissez fermement le batteur par sa poignée. Insérez le fouet ou le crochet pétrisseur avec l'engrenage dans l'ouverture droite (la plus grande ouverture marquée de l'icône d'engrenage ). Enfoncez le fouet ou le crochet pétrisseur autant que possible. Un déclic se produit lorsqu'il s'enclenche en place. Branchez le batteur à une prise de CA de 120 volts, 60 Hz seulement. Il est maintenant prêt à être utilisé.

RETRAIT DES FOUETS

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 « ARRET » 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. Les fouets ou les crochets pétrisseurs se dégageront pour pouvoir être nettoyés facilement.

COMMANDE DE LA VITESSE DU BATEUR

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



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 événements. 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.**

Using Your Stand Mixer

1. Place your Stand on a flat, dry, level surface such as a table or counter top.
 2. Place your included Stainless Steel Bowl onto the Turntable of your Stand.
- CAUTION: Only use the included Stainless Steel Bowl on the Stand as it is specially designed to fit on the Turntable.**
3. Place your ingredients into your Stainless Steel Bowl.
 4. Ensure your Hand Mixer is unplugged and the Speed Selector Switch is set to “OFF” position.
 5. Insert a set of Beaters or a set of Dough Hooks. The gear on the Beater and the Dough Hook allows the Stainless Steel Bowl to rotate while mixing. The Beater or Dough Hook with gear must always be inserted into the right side Mixer hole with the gear icon ().
 6. Push the Beaters or Dough Hooks into their proper holes until they have clicked into place.
 7. Attach the Hand Mixer to the Stand. Line up the 2 squares on the bottom of the Hand Mixer body with the 2 clips on the Stand. Push down on the Hand Mixer by the handle until hearing the clips click into place. Press the Mixer Tilt Button () and lower the Hand Mixer into the down position.
 8. Plug Hand Mixer into a 120 Volt 60Hz AC only outlet. Your Stand Mixer is now ready to use.
 9. Start mixing on the lowest speed setting and gradually work up to a faster speed to prevent splashing.
 10. Turn Speed Selector Switch to “OFF” position before attempting to scrape the sides or bottom of the Stainless Steel Bowl or adding ingredients. Press the Mixer Tilt Button () to tilt the Mixer back to allow more room for adding ingredients to the Stainless Steel Bowl. Press Mixer Tilt Button () again to allow the Mixer to return back to mixing position on the Stand.

Utilisation de votre batteur sur socle

1. Placez le batteur sur une surface plane, sèche et de niveau comme une table ou un comptoir.
 2. Placez le bol en acier inoxydable inclus sur le plateau rotatif du socle.
- ATTENTION : Utilisez seulement le bol en acier inoxydable inclus sur le socle, car il est spécialement conçu pour être adapté au plateau rotatif.**
3. Mettez les ingrédients dans le bol en acier inoxydable.
 4. Assurez-vous que le batteur est débranché et que le sélecteur de vitesse est réglé sur « Arrêt ».
 5. Insérez un jeu de fouets ou de crochets pétrisseurs. L'engrenage sur le fouet ou sur le crochet pétrisseur permet au bol en acier inoxydable d'effectuer un mouvement rotatif durant le mélange. Le fouet ou le crochet pétrisseur avec l'engrenage doit toujours être inséré dans l'orifice droit du batteur qui porte l'icône d'engrenage ().
 6. Poussez les fouets ou les crochets pétrisseurs dans leur propre orifice jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent en place.
 7. Attachez le batteur à main au socle. Alignez les 2 carrés sur le fond du boîtier du batteur à main sur les 2 agrafes du socle. Appuyez sur le batteur à main par la poignée jusqu'à ce que les agrafes s'enclenchent en place. Appuyez sur le bouton d'inclinaison du batteur () et abaissez le batteur à main sur la position inférieure.
 8. Branchez le batteur à main sur une prise de CA de 120 volts, 60Hz seulement. Le batteur sur socle est maintenant prêt à être utilisé.
 9. Commencez à mélanger à la plus basse vitesse et augmentez la vitesse graduellement pour éviter les éclaboussures.
 10. Tournez le sélecteur de vitesse sur « Arrêt » avant d'essayer de raclez les côtés ou le fond du bol en acier inoxydable ou d'ajouter des ingrédients. Appuyez sur le bouton d'inclinaison du batteur () pour incliner le batteur et ainsi accorder plus d'espace pour ajouter des ingrédients dans le bol en acier inoxydable. Appuyez à nouveau sur le bouton d'inclinaison du batteur () pour remettre le batteur en position d'utilisation sur le socle.

ATTENTION : Ne mettez le cordon, la fiche, le boîtier du batteur ni le socle dans l'eau ni dans tout autre liquide.

Assurez-vous que le batteur est débranché avant de le nettoyer. Retirez les fouets ou les crochets pétrisseurs du batteur. Lavez les fouets, les crochets pétrisseurs et le bol à l'eau chaude savonneuse. Essuyez bien. Le boîtier du batteur et le socle peuvent être essuyés à l'aide d'un linge propre et humide.

Nettoyage de votre batteur sur socle

11. Une fois que tous les ingrédients ont atteint la consistance désirée, tournez le sélecteur de vitesse sur « Arrêt » et débranchez le batteur de la prise murale.
 12. Appuyez sur le bouton d'inclinaison du batteur () pour élever la section supérieure du socle et permettre à tout excès d'ingrédients d'égoutter des fouets ou des crochets pétrisseurs.
 13. Appuyez sur le bouton d'éjection du batteur () pour relâcher le batteur du socle.
 14. Raclez légèrement les excès d'ingrédients des fouets ou des crochets pétrisseurs à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Ne frappez pas les fouets ou les crochets pétrisseurs contre le bol en acier inoxydable pour enlever tout excès d'ingrédients, car cela pourrait endommager des pièces du batteur.
 15. Avec précaution, retirez le bol en acier inoxydable du plateau rotatif du socle. Versez les ingrédients du bol dans un contenant de votre choix.
- ATTENTION :** Ne faites JAMAIS fonctionner le batteur lorsqu'il est en position d'inclinaison.

CAUTION: NEVER operate the Mixer when the Mixer is in the tilt position.

11. Once all ingredients have reached the desired consistency, turn the Speed Selector Switch to “OFF” and unplug the Mixer from the wall.
12. Press the Mixer Tilt Button () to raise the top part of stand to allow any excess ingredients to drip off of your Beaters or Dough Hooks.
13. Press the Mixer Eject () button to release Mixer from the Stand.
14. Gently scrape the excess ingredients from Beaters or Dough Hooks with a rubber spatula. Do not strike the Beaters or Dough Hooks against the Stainless Steel Bowl to remove any excess ingredients as this could damage the Mixer parts.
15. Carefully remove Stainless Steel Mixing Bowl from the Stand Turntable. Pour ingredients from Stainless Steel Bowl into desired container.

Cleaning Your Stand Mixer

Be sure mixer is unplugged before cleaning. Remove Beaters or Dough Hooks from mixer. Wash Beaters, Dough Hooks and Bowl in warm soapy water. Dry thoroughly. The Mixer body and Stand may be wiped clean with a damp cloth.

CAUTION: Do not immerse the cord, plug, mixer body or stand 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.

Guide de malaxage

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 éclairs.
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.

Recettes

Les recettes suivantes sont spécialement conçues pour le nouveau batteur
socle Betty Crocker^{MC}.

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.

Recipes

The following recipes have been specially selected for use with your new Betty CrockerTM Stand 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.

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.

CARRÉS MARBRÉS 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 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.

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

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

1. Chauffez le four à 375°F (190°C). Battez la cassonade, le shortening, le babeurre 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 babeurre
- 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 cuillérées 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^{MC} 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) BisquickTM original baking mix
 - 1 package (10 ounces/235 g) vanilla milk chips
 - 1 cup chopped nuts, if desired
1. 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.
 2. Drop dough by rounded teaspoonfuls about 2 inches apart onto ungreased cookie sheet.
 3. 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 MedalTM whole wheat flour
 - 1 teaspoon (5 ml) baking soda
 - 1/4 teaspoon (1 ml) salt
1. 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.
 2. 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.

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

- 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.

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. S'il s'avère que ce produit soit défectueux pendant la période de garantie, nous réparerons ou remplacerons gratuitement celui-ci. Advenant le cas où le produit ou un 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 défaillance 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/passeoire, filtres ou surtasses antiadhésives. 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 ou condition 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.
45 Mural Street, Unit #7, Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 1J4

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.
45 Mural Street, Unit #7, Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 1J4

© General Mills. Betty Crocker and designs are trademarks of General Mills used under license.

RETOUR POUR SERVICES OU RÉPARATIONS :

1. Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le, PORT PAYÉ, à :
FORMULA BRANDS INC.
45 Mural Street, Unit #7, Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 1J4

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.

45 Mural Street, Unit #7, Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 1J4

© General Mills. Betty Crocker et ses modèles sont des marques de commerce de General Mills utilisées sous licence.

* 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.



NOM _____

ADRESSE _____

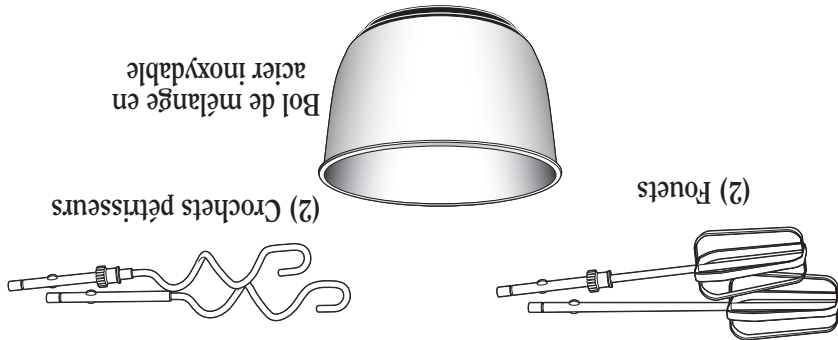
VILLE _____ PROVINCE/ÉTAT _____ CODE POSTAL _____

REMARQUE : LORSQU'ÉCOUTEZ VOUS COMMANDEZ DES É.-U., VOUS DEVEZ JOINDRE UN MANDAT INTERNATIONAL (BANCAIRE OU POSTAL).

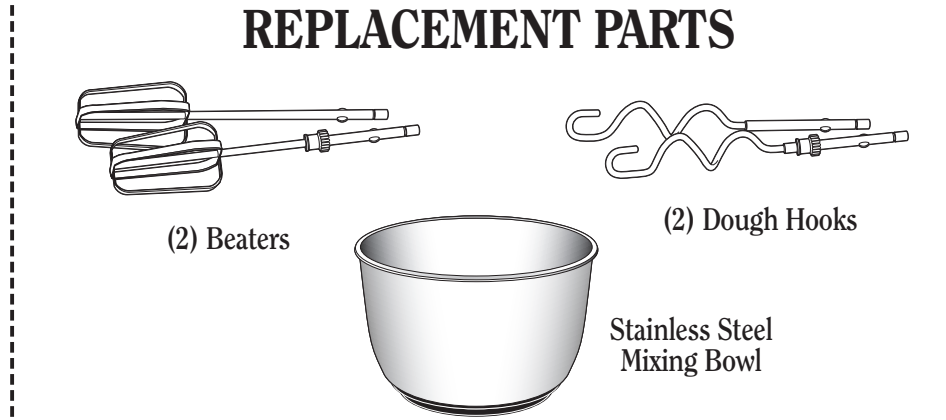
Les prix peuvent changer sans préavis.

VEUILLEZ INSCRIRE LE NUMÉRO DE MODÈLE ICI : _____

PIÈCE	QTE	PRIX	TOTAL
(2) Fouets		3,99 \$	
(2) Crochets pétrisseurs		3,99 \$	
Bol de mélange en acier inoxydable		16,99 \$	
mandat libellé à l'ordre de :			
Si vous voulez commander des pièces de rechange pour cet appareil veuillez remplir et envoyer le formulaire ci-dessous, en y joignant un mandat libellé à l'ordre de :			
FORMULA BRANDS INC. - Service des pièces			
45 Mural Street, Unit #7, Richmond Hill, Ontario, Canada L4B 1J4			
FRAIS D'ENVOI POUR LE CANADA : *9,00 \$			
FRAIS D'ENVOI POUR LES É.-U. : *15,00 \$			
TOTAL PARTIEL			
AJOUTER 13 % DE TVA - CANADA SEULEMENT			
TOTAL			



PIÈCES DE RECHANGE



PLEASE WRITE MODEL NUMBER HERE: _____

PART	QTY	PRICE	TOTAL
Beaters (2)		\$3.99	
Dough Hooks (2)		\$3.99	
Stainless Steel Mixing Bowl		\$16.99	
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. - Parts Department
45 Mural Street, Unit #7,
Richmond Hill, Ontario,
Canada L4B 1J4

NAME _____

ADDRESS _____

CITY _____ PROVINCE/STATE _____ POSTAL/ZIP 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.

