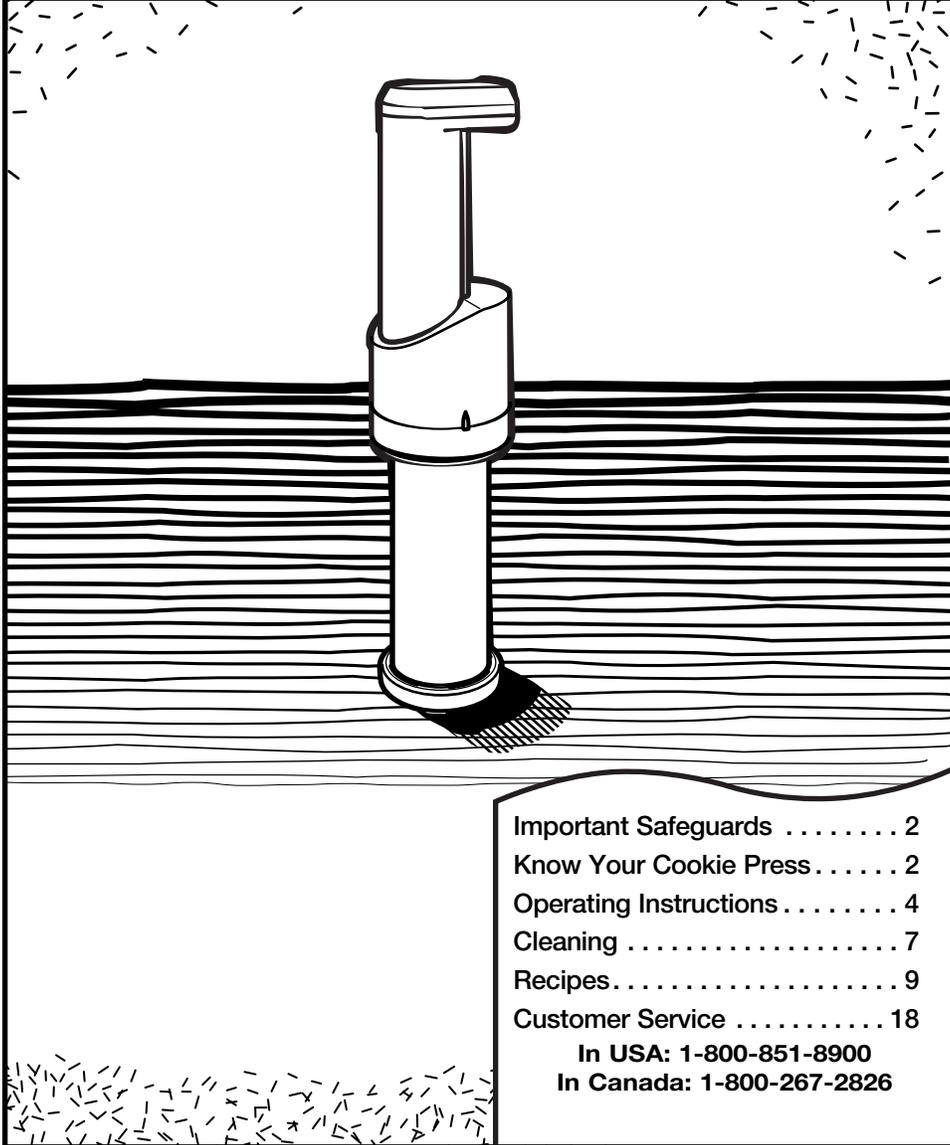


Hamilton Beach®

Cookie Press and Cake & Food Decorator



Important Safeguards	2
Know Your Cookie Press	2
Operating Instructions	4
Cleaning	7
Recipes	9
Customer Service	18

**In USA: 1-800-851-8900
In Canada: 1-800-267-2826**

840113300

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

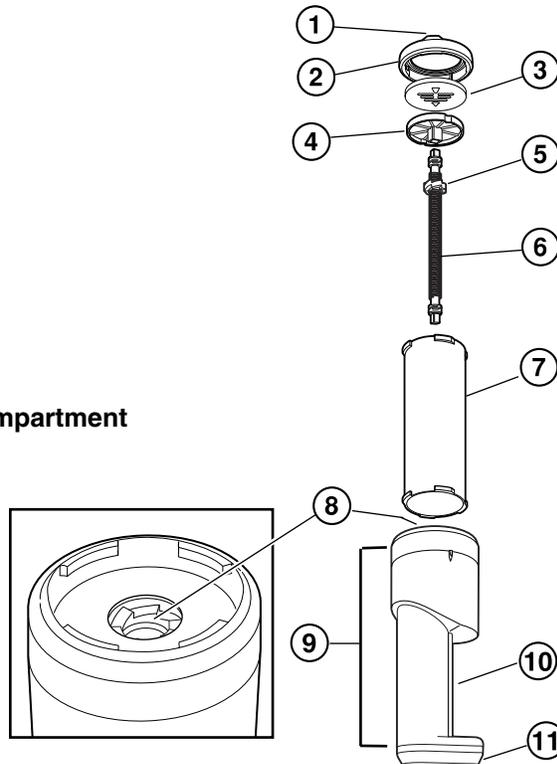
1. Read all instructions.
2. To prevent damage to the motor, do not immerse motor in water or other liquids.
3. Do not allow dough or batter to run into the hollow shaft, as damage to the motor may occur.
4. Do not operate the cookie press with damaged batteries, motor, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
5. Remove batteries when the cookie press is not in use and before cleaning.
6. Avoid contact with moving parts.
7. Close supervision is necessary when used by or near children.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex may damage the cookie press.
9. For household use only.
10. Do not use outdoors.
11. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Know Your Cookie Press

Parts and Features

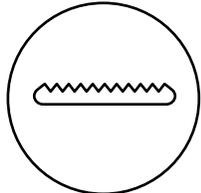
1. Feet
2. Barrel Cap
3. Disc or Tip
4. Pusher Plate
5. Gear
6. Rod
7. Barrel (tube)
8. Hollow Shaft
9. Motor
10. Button/Trigger
11. Battery Cover/Compartment



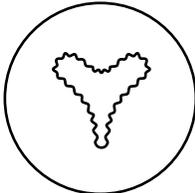
Discs and Tips

Regular Discs

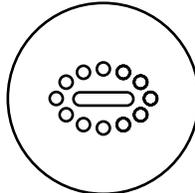
Use discs with stiff dough to prepare cookies, candies, crackers, etc.



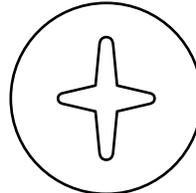
Ribbon



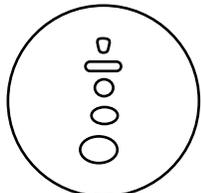
Heart



Jewel



Diamond



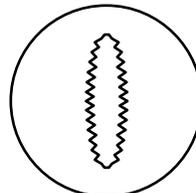
Snowman



Car



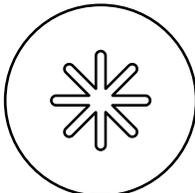
Tulip



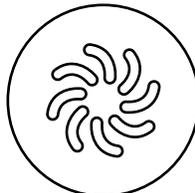
Shell



Tree



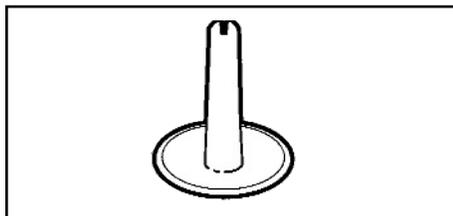
Star



Sparkler

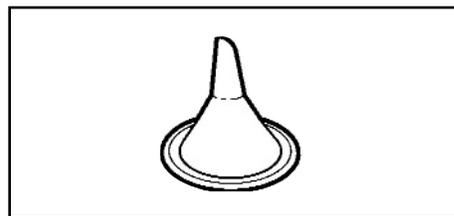


Gingerbread
Man



Decorator Tip

Use decorator tip with soft dough to prepare appetizers, candies, and desserts; to fill pasta; and to garnish casseroles and desserts.



Filler Tip

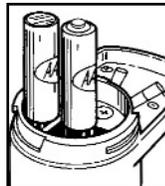
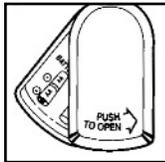
Use filler tip with thin mixtures to fill pastries.

Operating Instructions

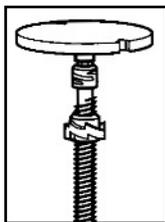
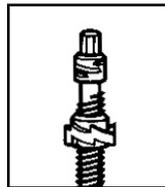
To Assemble and Fill

BEFORE FIRST USE: Wash all parts (except motor) in hot, sudsy water, rinse, and dry thoroughly. Wipe motor with damp cloth and dry thoroughly.

1. Twist the battery cover counterclockwise and lift it to remove. Insert four AA alkaline batteries into the battery compartment (see diagram on unit). Replace the battery cover by placing it off-center (to the right) and twisting to the left until it clicks.

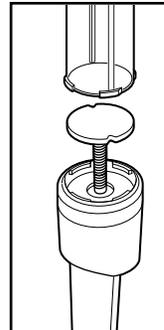


2. Turn the gear on the rod so that one or two threads can be seen above the gear.



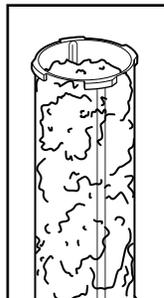
3. Attach the pusher plate to the rod on the end that's nearest the gear.

4. Insert the rod into the hollow shaft.



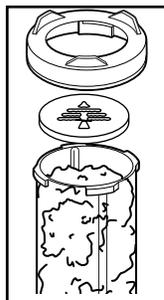
Then, line up the ridges on the inside of the barrel with the notches on the pusher plate. Slide the barrel onto the motor. Turn the barrel clockwise and lock it into place.

5. Fill barrel with desired mixture; press food down lightly to remove air pockets.

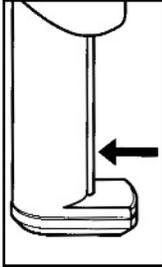


NOTE: Cookie dough must be freshly made. Cookie dough that has been refrigerated overnight is not recommended.

6. Select desired disc or tip and place on filled barrel. Place barrel cap on barrel and turn clockwise to lock into place.



7. With barrel pointing up, squeeze trigger until mixture reaches disc or tip. Release trigger. Turn cookie press over and it is ready to use.

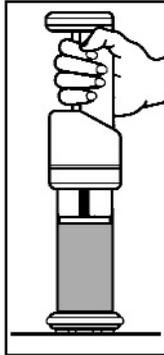


To Refill Barrel:

1. Unit will indicate it is empty by making a clicking noise.
2. Remove barrel cap, disc or tip, and rod/pusher plate.
3. Follow steps 3–7 on pages 4 and 5.

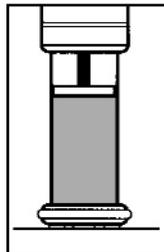
To Use Discs

All Discs except Ribbon Disc



1. When making cookies, mints, etc., line up several ungreased, uncoated (without non-stick surface) baking sheets on work surface.

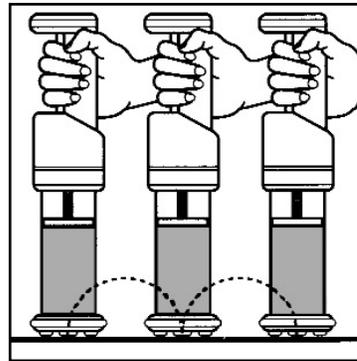
2. Stand cookie press upright on baking sheet; hold with one hand.



3. Squeeze trigger continuously; touch baking sheet with 3 barrel cap feet for each cookie, mint, etc.

5. Space cookies two inches apart, mints one inch apart on uncoated baking sheet.

NOTE: Cookie/mint shapes and sizes may vary until you develop your own rhythm. As with any new appliance, practice with the cookie press to achieve the best results.



4. To make uniform cookies quickly and easily, establish a rhythm by counting. For example, “one thousand one” – touch baking sheet. “One thousand two” – lift unit and move. “One thousand three” – touch baking sheet, etc.

Alternative method: Squeeze then release trigger for each cookie, mint, etc.; lift and repeat.

Ribbon Disc

- To make cookies, crackers, etc., line up several ungreased, uncoated baking sheets on work surface.
 - Two-thirds of the way down each strip, release trigger but continue to move unit.
- Hold cookie press at a 45 degree angle to baking sheet.
 - Touch dough with finger or rubber spatula to break flow of dough. Move unit to start next strip.
- Squeeze trigger continuously.
 - When dough starts to come through the disc, move the unit to form a 3-inch strip.
- When baked, remove cookies, crackers, etc. from baking sheet. Place on cooling rack.

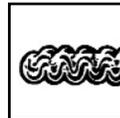
To Use Decorator Tip



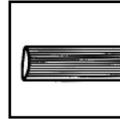
Mounds: Using a circular motion, make mounds of the desired size and height. Uses: Appetizers, vegetables, desserts, garnishes, candies, etc.



Rosettes: Gradually lift unit straight up until mixture is desired shape and height. Uses: Garnishes, appetizers, candies, etc.



Zigzag lines: Make a series of small "S" movements to desired width. Uses: Appetizers, borders, garnishes, etc.

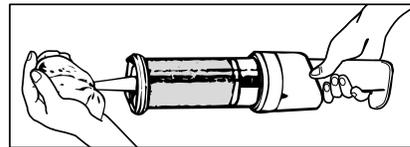


Strips: Move unit in a straight line until mixture is desired length. Uses: Desserts, borders, cookies, pasta. Moving the unit faster produces a thin strip; moving it slower produces a wide strip.

To Use Filler Tip

Use the filler tip to fill foods such as donuts, cream puffs, and éclairs.

- Arrange foods to be filled on baking sheet.
- Assemble and fill cookie press with filling mixture.
- Hold unit parallel to work surface.
- Holding food in one hand, insert filler tip into one side of food. Squeeze trigger for several seconds, then release. Remove tip from food.



Operating Tips and Tricks

1. Ingredients (onion, green pepper, meat, tuna, seafood, cheese, nuts, hard cooked eggs, cereal, oatmeal, chocolate chips, raisins, etc.) must be **very finely** chopped, minced, or grated before being added to dough or mixtures.
2. Packaged ingredients (chopped nuts, shredded cheese, grated coconut, etc.) must be **very finely** chopped or grated again before using.
3. Measure flour by lightly spooning it into measuring cups, then leveling it off with a straight-edge knife.
4. Sift brown sugar and powdered sugar before measuring to remove lumps and ensure a smooth dough.
5. Dough and mixtures should be pliable before use to extrude easily.
6. If cookie dough is sticky, refrigerate 10-15 minutes before using.
7. Spoon soft mixture into barrel and press food down lightly.
8. Shape stiff dough into small balls, drop into barrel and press dough down lightly to eliminate large air pockets.
9. The cookie press may be operated when barrel is partially filled.
10. Once dough or mixtures have been loaded into barrel, they should be used immediately.
11. Discs may be changed at any time while the barrel is loaded by simply removing the barrel cap. Do not touch trigger while changing discs.
12. The number of cookies, crackers, mints, etc. made from one recipe will depend on the size of the cookies, crackers, etc. pressed. The faster you move the unit, the smaller the cookies.
13. When using the decorator tip, release the trigger before you finish making the desired shape, but continue to move the unit.
14. Stop the flow of dough or mixture from the decorator tip by quickly pushing the decorator tip in and out of the food one time.
15. For best results, use baking sheets that do not have a non-stick surface (uncoated).

Cleaning

1. Disassemble and wash all parts except motor in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
 - Do NOT wash in an automatic dishwasher.
 - Use a bottle brush to clean the inside of the barrel.
2. Remove batteries. Wipe motor with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
3. Do not immerse motor in water. Do not disassemble or attempt to lubricate the motor.
4. It is recommended that the cookie press be stored with the batteries removed.

Questions & Answers

1. How long will the batteries last?

A set of 4 alkaline batteries will last through 35 to 40 regular barrels of stiff dough.

2. How many cookies will one barrel make?

Approximately 4 dozen cookies can be made, depending on the disc and how fast you move the cookie press.

3. Can you use regular AA batteries in the cookie press instead of alkaline batteries?

Regular batteries will not provide as much power and will not last as long as alkaline batteries.

4. Why won't cookies and mints cut off properly?

The dough must be the right consistency – stiff and pliable – not crumbly or very soft. Also, the 3 barrel cap feet must touch the baking sheet in order to form a cookie or mint. As the unit is lifted from the cookie sheet, the flow of dough is cut, forming a cookie or mint. Be sure to use uncoated, ungreased baking sheets.

5. Can you decorate a cake with the cookie press?

The cookie press can be used to make attractive borders, edges, and garnishes on cakes and many other desserts. Stiff icings/frostings work best.

6. Can you use the cookie press when the barrel is not full?

Yes. Be sure to follow the assembly and filling instructions on page 4 and 5.

7. Why won't the cookie press push the dough when the barrel is full?

The gear must be turned so that 1–2 threads are showing on the rod (see step 2 on page 4).

8. Why does the cookie press run backwards?

The batteries are inserted incorrectly. See step 1 on page 4 and the diagram inside the battery compartment for correct battery placement.

Recipes

Appetizers

Helpful Hints

- Vary garnishes using: sprigs of parsley, fresh dill weed, and watercress; pimento or olive slivers; chopped chives or nuts.
- Use vegetables, crackers, fried potato skins, etc. as bases for canapes.
- The following recipes are only a starting point for the wide variety of appetizers that can be prepared. Use these ideas as a guide when creating your own variations.

Crabmeat Canapes

- | | |
|--|--|
| 1 can (6 oz.) crabmeat, drained | 2 teaspoons Worcestershire sauce |
| 1 8 oz. package cream cheese, softened | Canape bases (crackers, cucumber slices, etc.) |
| 2 tablespoons toasted almonds, very finely chopped | |
| 2 teaspoons green onions, very finely chopped | |

Place crabmeat, cream cheese, almonds, onions, and Worcestershire sauce in food processor or blender. Process until mixture is smooth. Assemble and fill cookie press with mixture. Using the decorator tip, make mounds, rosettes, zigzags, or lines on canape bases. Garnish as desired.

Makes 7–8 dozen canapes.

* Cooked lobster, shrimp, or tuna may be substituted for crabmeat.

Deviled Eggs

- | | |
|---|-------------------|
| 12 large eggs, hard-cooked | ¼ teaspoon salt |
| 6 tablespoons mayonnaise | ⅛ teaspoon pepper |
| 1 tablespoon sugar | |
| ½ tablespoon prepared spicy brown mustard | |

Cut eggs in half lengthwise. Remove yolks and place in food processor. Process until finely chopped. Add mayonnaise, sugar, mustard, salt, and pepper. Process until smooth. Arrange egg whites on serving plate or tray. Blot tops of eggs with paper towel to remove any excess moisture. Assemble and fill cookie press with yolk mixture. Using decorator tip, fill egg whites with mixture. Garnish as desired.

Makes 24 deviled eggs.

Cheddar Crackers

½ cup butter or margarine, softened	2½ cups all purpose flour
½ cup vegetable shortening	1 tablespoon salt
1 pound sharp cheddar cheese, finely grated	1 tablespoon dry mustard
	⅛ teaspoon cayenne pepper

Place butter and shortening in large mixing bowl. Cream together on medium high speed. Add cheese and mix well using medium speed. Combine flour, salt, mustard, and cayenne in separate bowl. Add to the cheese mixture in three (3) additions, mixing well after each addition. Use low speed. Assemble and fill cookie press with dough; use ribbon disc. Make 3 inch ribbons on greased, uncoated baking sheet. Bake at 350°F for 10-12 minutes, or until edges are just starting to turn brown. Carefully remove from baking sheet. Cool on wire rack. Sprinkle with paprika if desired.

Makes 8-9 dozen crackers.

Entrees

Helpful Hints

- Mashed potatoes make attractive borders or toppings for meat, seafood, or vegetable casseroles; stews; or shepherd's pie. Prepare mashed potatoes as usual, making sure they have a smooth thick consistency. Two cups will fill barrel. Use decorator tip.
- Butter rosettes are an elegant addition to dinner parties and buffets. They also add an artistic touch to pancakes and waffles at a festive brunch.
- Use whipped butter or margarine directly from the refrigerator; 8 oz. will fill barrel. Refrigerate or freeze rosettes until serving.
- Cream cheese rosettes are an attractive replacement for butter on baked potatoes and other vegetables.
- Whip cream cheese until fluffy; 12 oz. fills barrel. Use decorator tip.

Three Cheese Stuffed Shells

1 package (12 oz.) jumbo shell pasta (about 30), cooked	½ teaspoon salt
2 containers (15 oz. each) ricotta cheese	½ teaspoon pepper
1 package (8 oz.) mozzarella cheese, finely shredded	½ teaspoon basil
½ cup grated Parmesan cheese	¼ teaspoon garlic powder
2 eggs, slightly beaten	1 jar (31-¾ oz.) spaghetti sauce
	Grated Parmesan cheese

Combine ricotta, mozzarella, and Parmesan cheese, eggs, salt, pepper, basil, and garlic powder in a large mixing bowl. Mix until well blended. Assemble and fill cookie press with cheese mixture; use decorator tip. Fill shells. Pour thin layer of spaghetti sauce into a 13 x 9 inch baking pan. Arrange filled shells in a single layer over sauce. Top with remaining sauce. Sprinkle with Parmesan cheese. Bake at 350°F for 30-40 minutes.

Makes 30 shells (10 servings)

Chicken Manicotti

8 manicotti tubes, cooked	2 eggs, slightly beaten
¼ cup butter or margarine	1 teaspoon salt
½ pound mushrooms, sliced	1 teaspoon thyme
2 cups cooked chicken, finely chopped	1 teaspoon Worcestershire sauce
½ cup parsley, finely minced	⅛ teaspoon pepper
½ cup fresh white bread crumbs	3 cups tomato sauce
¼ cup onion, finely chopped	Grated Parmesan cheese

Place butter in large fry pan; melt over medium heat. Add mushrooms, saute 5 minutes. Place in food processor or blender; process until smooth. Combine mushrooms, chicken, parsley, bread crumbs, onion, eggs, salt, thyme, Worcestershire sauce and pepper in large mixing bowl. Mix until well blended. Assemble and fill cookie press with mixture; use decorator tip. Insert tip into one end of manicotti tube; squeeze trigger several times; at same time pull unit back out of manicotti tube. When one end of manicotti tube is filled, turn tube around and fill other end. Pour thin layer of tomato sauce into 13 x 9 inch baking pan. Arrange filled manicotti tubes in single layer over sauce. Top with remaining sauce. Sprinkle with Parmesan cheese. Bake at 350°F for 30-40 minutes.

Makes 8 manicotti (4 servings)

Twice-Baked Potatoes

8 medium (6-8 oz. each) Russet potatoes, washed and dried	1 teaspoon salt
¼ cup butter or margarine	⅛ teaspoon pepper
	¼-½ cup milk

Prick potato skins with fork. Bake at 425°F for 60 minutes or until fork tender. With sharp knife, slice lengthwise to remove top fourth from each potato. Use spoon to carefully scoop out potatoes to form 6 shells, set aside. Scrape potato from top quarter, then discard top. Place shells on ungreased baking sheet. Place potatoes, butter, salt, and pepper in large mixing bowl. Beat until fluffy on high speed. Add ¼ cup milk, beating until smooth. If potatoes are too stiff, add remaining ¼ cup milk. Mixture should be smooth. Assemble and fill cookie press with potato mixture; use decorator tip. To fill shells, hold unit above potato shell; squeeze trigger continuously while moving the unit around shell to fill. Repeat with remaining shells. Sprinkle potatoes with paprika. Bake at 425°F for 10-12 minutes or until tops are golden.

Makes 6 potatoes (6 servings).

Variations:

Bacon/Onion: Add 4 oz. bacon, cooked, drained and finely crumbled; 1 tablespoon onions finely minced.

Cheese: Add 4 oz. sharp Cheddar cheese, finely grated; ¼ cup parsley, finely chopped or 1 tablespoon caraway seeds.

Sour Cream/Chives: Substitute 1/2 cup sour cream for butter and milk; add 2 tablespoons finely chopped chives.

Cookies

Helpful Hints

- Decorate cookies **before** baking by brushing them with slightly beaten egg white and adding one of the following:
 1. Sprinkle with white or colored granulated sugar.
 2. Place a nut or chocolate chip on center of cookie.
 3. Decorate with small pieces of candied fruit, chopped nuts, coconut or chocolate sprinkles.

When using this egg white glaze, you may need to increase baking time about 1 minute.
- Decorate cookies **after** baking by:
 1. Placing a small amount of jam or color frosting on top.
 2. Brushing tops with sugar glaze then sprinkling with chopped nuts, coconut, decorative candy bits, etc.
 3. Rolling warm cookies in powdered sugar.
 4. Dipping half of cookie in melted semi-sweet chocolate then sprinkling with ground nuts.
 5. Brushing with thin glaze. Combine 1 cup powdered sugar, 4-5 teaspoons hot milk, and 1/2 teaspoon vanilla. Mix well.
- Make sandwich cookies. Assemble and fill cookie press with desired frosting; use decorator tip. Make a small rosette in center of half of the cookie and press together gently.

Basic Spritz Cookies

1/2 cup butter or margarine, softened
 1/2 cup vegetable shortening
 3/4 cup granulated sugar
 1 large egg

2 teaspoons vanilla
 2 cups all-purpose flour
 1/4 teaspoon baking powder
 1/4 teaspoon salt

Place butter and shortening in large mixing bowl. Cream together on medium high speed. Add sugar gradually. Beat until light and fluffy, about 5 minutes. Add egg and vanilla; mix well using medium speed. Combine flour, baking powder and salt in separate bowl. Add to butter/sugar mixture in three (3) addition. Dough will be stiff. Assemble and fill cookie press with dough; using desired disc. Press cookies on ungreased, uncoated baking sheet. Bake at 375°F 10-12 minutes or until lightly brown around the edges. Do not overbake.

Makes 6-7 dozen cookies.

Variations:

This recipe may varied in flavor and color by using different spices and/or extracts, or by adding food coloring to the dough in Step 3. The following variations will give you a good start.

Orange: Substitute 2 tablespoons orange extract for the vanilla; add 1 tablespoon **finely** grated orange peel.

Raspberry-Nut: Substitute 1 1/2 teaspoons coconut extract for the vanilla; 2 tablespoons **seedless** red raspberry jam. Sprinkle with chopped nuts before baking.

Gingerbread Cookies

½ cup brown sugar	1 teaspoon ginger
½ cup shortening	½ teaspoon baking soda
¼ cup light molasses	½ teaspoon ground cloves
1 egg	½ teaspoon nutmeg
2 cups all-purpose flour	¼ teaspoon mace
1½ teaspoons cinnamon	⅛ teaspoon salt
1 teaspoon baking powder	

Place brown sugar and shortening in large mixing bowl. Beat on medium speed until thoroughly creamed. Add molasses and egg to sugar/shortening mixture, beat until well blended. Combine flour, cinnamon, baking soda, baking powder, ginger, cloves, nutmeg, mace, and salt in a separate bowl. Gradually add flour mixture to sugar/shortening mixture, beat until thoroughly blended. Assemble and fill cookie press with dough. Use gingerbread man disc. Press cookies on ungreased, uncoated baking sheet. Bake at 350°F for 10-12 minutes.

Makes 5-6 dozen cookies.

Applesauce Cookies

½ cup butter or margarine, softened	3½ cups all-purpose flour
½ cup granulated sugar	1 teaspoon baking soda
1 cup brown sugar, firmly packed	1 teaspoon cinnamon
1 large egg	1½ teaspoons pumpkin pie spice
1 cup unsweetened applesauce	½ teaspoon salt
½ cup wheat germ	

Place butter in large mixing bowl and cream thoroughly on medium high speed. Add sugars gradually. Beat until light and fluffy. Add egg, applesauce, and wheat germ. mix well using medium speed. Combine flour, baking soda, cinnamon, pumpkin pie spice, and salt in a separate bowl. Add to applesauce mixture in three (3) additions; mixing well after each addition. Dough will be soft. Assemble and fill cookie press with dough; using decorator tip. Make 1½ inch mounds, 2 inches apart on ungreased, uncoated baking sheet. Bake at 400°F for 9-11 minutes or until lightly browned around the edges. Do not overbake. Brush with a thin glaze.

Makes 6-7 dozen cookies.

Sugar & Spice

½ cup butter or margarine, softened	1 teaspoon baking powder
½ cup shortening	4 cups flour
¾ cup sugar	½ teaspoon cinnamon
¾ cup brown sugar	½ teaspoon nutmeg
3 eggs	¼ teaspoon allspice
1 teaspoon vanilla	⅛ teaspoon ground cloves
3 tablespoons milk	Pinch of salt

Place butter, shortening, and sugars in large mixing bowl. Cream together until fluffy. Add eggs, vanilla, and milk. Beat until mixed. Combine baking powder, flour, cinnamon, nutmeg, allspice, cloves, and salt. Gradually add to better/sugar mixture. Beat until mixed. Assemble and fill cookie press with dough; use selected discs. Press cookies on ungreased, uncoated baking sheet. Bake at 325°F for 12 to 15 minutes.

Makes 10 dozen cookies.

Desserts

Helpful Hints

- For a festive touch, garnish desserts, such as sheet cakes, cold souffles, tortes, cream pies, puddings, shortcakes, gelatin, cobblers, fruit cups, etc., with sweetened whipped cream.
- Sweetened whipped cream cheese rosettes and borders are attractive when used to decorate desserts, such as carrot cake. Whip cream cheese until fluffy; add sugar; 12 oz. fills barrel.
- Mints make attractive cake decorations.
- Use the above ideas as guides when creating your own garnishes.

Frozen Yogurt Pie

2 containers (8 oz. each) vanilla yogurt	1 8-inch graham cracker or cookie pie crust
1 container (8 oz.) whipped topping	

Place yogurt in large mixing bowl. Lightly fold in whipped topping. Assemble and fill cookie press with yogurt mixture; use decorator tip. Spoon remaining yogurt mixture into pie crust; make surface smooth. Decorate pie using cookie press. Freeze until firm. Remove pie from freezer 10-15 minutes before serving.

Makes 1 pie (8 servings).

Variations:

Berry: Substitute strawberry, raspberry, or other berry yogurt for vanilla yogurt.

Lemon: Substitute lemon yogurt for vanilla yogurt; add 1 tablespoon finely grated lemon peel to yogurt.

Cream Puffs

1 cup water	1 cup all-purpose flour
½ cup butter or margarine	4 large eggs
¼ teaspoon salt	

Place water, butter, and salt in medium saucepan; bring to boil; remove from heat. Stir in flour all at once. Beat well until mixture leaves the sides of the pan. Cool 1 minute. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Mixture should be smooth and glossy. Assemble and fill cookie press with cream puff mixture; use decorator tip. Make 1 1/2 inch mounds, 2 inches apart on greased baking sheet. Bake at 450°F for 15 minutes. Reduce to 350°F and continue to bake for 30 minutes or until puffs are golden brown with dry, rigid sides. Make a slit in the side of puff with a small sharp knife. Cool on wire rack. Fill centers per directions.

Makes 12 large cream puffs.

Cream Puff Variation:

Miniature Cream Puffs:

Make 1-inch mounds, 2 inches apart, on greased baking sheet. Bake at 450°F for 15 minutes; reduce to 350°F and continue baking 10 minutes or until puffs are golden brown with dry, rigid sides. Fill centers with vanilla cream or cut tops off and fill with meat, cheese or seafood fillings.

Makes 42 miniature cream puffs.

Eclairs

Prepare cream puff mixture. Using decorator tip, make 3-inch long strips, 2 inches apart, on greased baking sheet. Bake at 450°F for 15 minutes; reduce to 350°F and continue baking for 30 minutes or until eclairs are golden brown with dry, rigid sides. Make a slit in the side of each eclair with a small, sharp knife. Cool on wire rack. Fill centers. Spread tops with chocolate or vanilla frosting.

Makes 12-15 eclairs.

Vanilla Cream

1 cup sugar	4 egg yolks, slightly beaten
6 tablespoons all-purpose flour	¼ cup butter or margarine
¼ teaspoon salt	1 tablespoon vanilla
1½ cups milk	½ cup heavy cream, whipped

Combine sugar, flour and salt in medium saucepan. Stir in milk. Cook, stirring constantly, over low heat until mixture thickens (about 5 minutes). Add egg yolks and cook, stirring constantly, 3 minutes. Do not allow to boil. Remove from heat, stir in butter and vanilla. Chill. Fold in whipped cream. Assemble and fill cookie press with vanilla cream; use filler tip. Fill cream puffs, miniature puffs or eclairs.

Makes 3 cups vanilla cream; fills about 12 medium puffs or eclairs, or about 36 miniature puffs.

Candy

Helpful Hints

- Flavors may be varied by substituting any liqueur, cordial or extract.
- Vary mint colors by using different foods colors. For example: Pink: 2-3 drops red. Pale Yellow: 4-5 drops yellow.
- Chocolate Kisses may be held several weeks by storing in covered plastic containers. Place waxed paper on bottom of container; arrange single layer of candies in container; cover with another sheet of waxed paper. Repeat until container is filled. Store in cool, dry place. Do not refrigerate.

Chocolate Kisses

- | | |
|---|---|
| 1 package (12 oz.) semisweet chocolate pieces | 1 can (14 oz.) sweetened condensed milk |
| ¼ cup almond flavored liqueur | Crystallized lilacs (optional) |
| ⅛ teaspoon salt | |

Melt chocolate pieces in double boiler. Remove from heat. Stir in liqueur, salt and sweetened condensed milk in one addition. Beat until smooth; cover with plastic wrap. Let stand at room temperature overnight. Assemble and fill cookie press with chocolate mixture; use decorator tip. On waxed-paper-lined baking sheet, make mounds 1 inch in diameter and 3/4 inch in height. Top with crystallized lilacs, if desired. Allow to stand several hours or overnight, until Kisses can be easily removed from baking sheets with spatula.

Makes 7 dozen Kisses.

Variations:

Chocolate stars: Make rosettes instead of mounds.

Mints

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1 package (3 oz.) cream cheese, softened | ½ teaspoon peppermint extract |
| 1 tablespoon light corn syrup | 1-2 drops green food color |
| | 3-4 cups powdered sugar |

Place cream cheese, corn syrup, extract and food color in large mixing bowl. Cream thoroughly on medium high speed. Add sugar gradually. Beat until thoroughly mixed. Dough will be smooth. Form into a ball. Assemble and fill cookie press with mint dough; use desired disc. Make mints on ungreased, uncoated baking sheet. Allow mints to "firm up" (about 20-30 minutes) before attempting to arrange on plate or to serve.

Makes 5-6 dozen mints.

Frostings

Orange Frosting

½ cup butter or margarine, softened	2 tablespoons freshly grated orange peel
4 cups sifted powdered sugar	1 tablespoon orange juice
2 tablespoons sour cream	
⅛ teaspoon salt	

Place butter in large mixing bowl. Cream thoroughly on medium high speed. Add sugar, sour cream, orange peel, orange juice and salt. Beat until smooth and creamy. NOTE: Add extra orange juice, if frosting is too stiff. Assemble and fill cookie press; use decorator tip.

Makes 3 cups frosting.

Variations:

Chocolate: Increase powdered sugar to 4½ cups and sour cream to 6 tablespoons. Add three (3) 1 oz. squares unsweetened chocolate, melted. Omit orange peel and juice.

Professional Frosting

2 cups solid vegetable shortening	2 teaspoons vanilla
½ cup milk	Food color (optional)
2 pounds powdered sugar	

Place vegetable shortening in large mixing bowl. Beat on high speed 3 minutes until creamy. Add milk; beat on low speed, until well blended. Gradually add powdered sugar. Beat on high speed 1 minute. Add vanilla and food color. Beat on high speed 1 minute, until light and fluffy. Assemble and fill cookie press with frosting; use decorator tip.

Makes 5 cups frosting.

Convenience Foods

Helpful Hints

- To save time, use one of the many prepared cheese or meat spreads when making appetizers.
- Create a professional-looking cake in minutes by decorating any cake with ready-made frosting.
- Defrost whipped topping in refrigerator; 3-4 ounces of topping fills barrel. Use to decorate a wide variety of desserts.
- Make quick sugar cookies in fun shapes by using "commercially prepared" refrigerated dough or sugar cookie mixes (omit water).
- Fill donuts with seedless jelly or vanilla cream for a special breakfast treat. Use filler tip.

Customer Service

If you have a question about your cookie press, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model and type numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the base of the motor, around the shaft. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products or one (1) year for Hamilton Beach products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road Southern Pines, North Carolina 28387

840113300

18

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

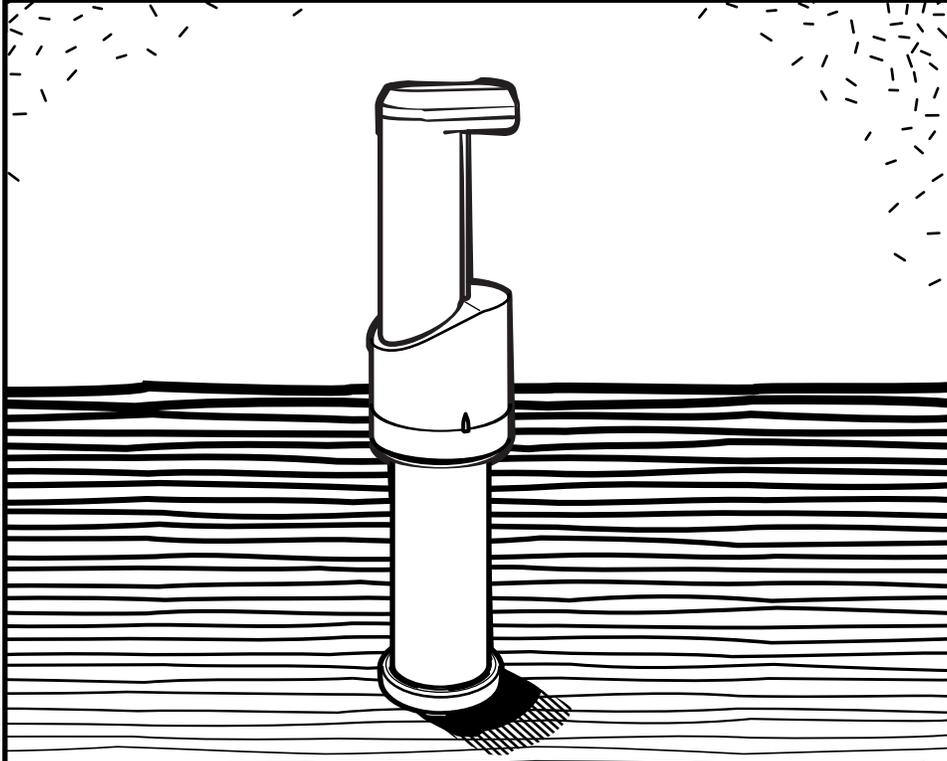
Picton, Ontario K0K 2T0

Web site address: www.hamiltonbeach.com

3/03

Hamilton Beach®

Presse à biscuits et Appareil pour décorer gâteaux et aliments



Précautions importantes	2
Familiarisez-vous avec votre presse à biscuits	2
Instructions d'utilisation	4
Nettoyage	7
Recettes	9
Service à la clientèle	18

Aux É.-U. : 1-800-851-8900
Au Canada : 1-800-267-2826

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de cet appareil électroménager, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

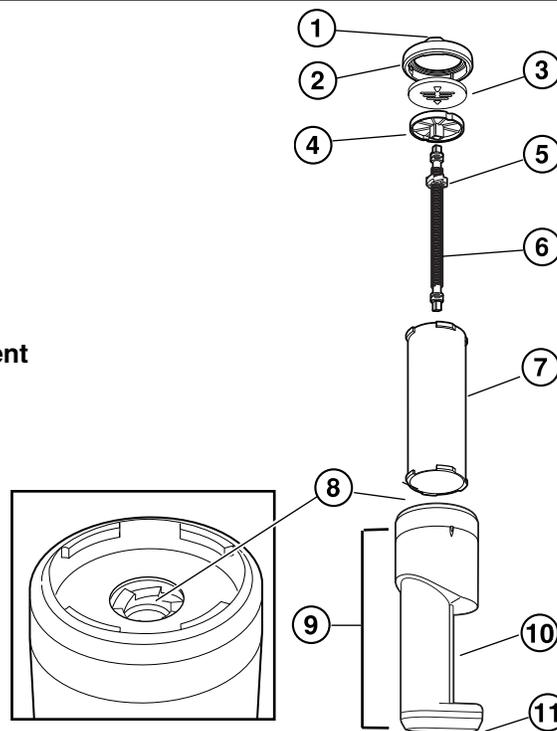
1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter d'endommager le moteur, ne pas plonger celui-ci dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Éviter de laisser de la pâte pénétrer dans le manche creux car ceci pourrait endommager le moteur.
4. Ne pas faire fonctionner cette presse à biscuits si les piles et le moteur sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, s'il est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque.
5. Retirer les piles de la presse à biscuits lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer.
6. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
7. Il est nécessaire de surveiller attentivement les enfants lorsque ceux-ci utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité de celui-ci.
8. L'utilisation de tout accessoire non recommandé ou vendu par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc., peut endommager la presse à biscuits.
9. Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Familiarisez-vous avec votre presse à biscuits

Pièces et caractéristiques

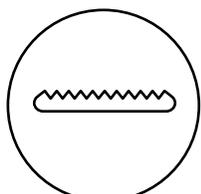
1. Pieds
2. Couvercle de cylindre
3. Disque ou douille
4. Plaque-poussoir
5. Pignon
6. Tige
7. Cylindre (tube)
8. Manche creux
9. Moteur
10. Bouton/déclencheur
11. Couvercle du compartiment des piles



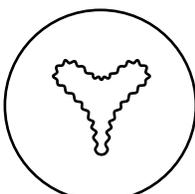
Disques et douilles

Disques ordinaires

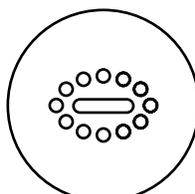
Utiliser les disques avec des pâtes fermes pour la préparation de biscuits, bonbons, craquelins, etc.



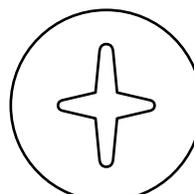
Ruban



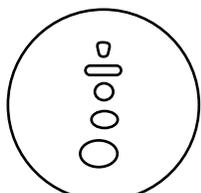
Cœur



Bijou



Diamant



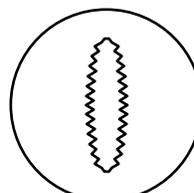
Bonhomme de
neige



Voiture



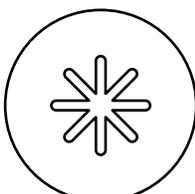
Tulipe



Coquillage



Arbre



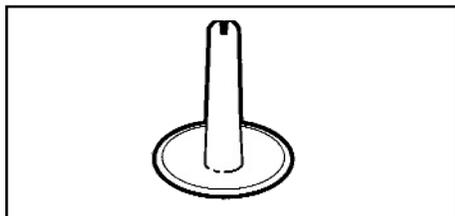
Étoile



Étincelle

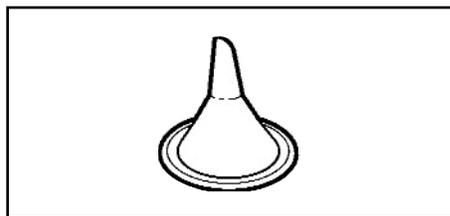


Bonhomme de
pain d'épice



Douille de décoration

Utiliser la douille de décoration avec de la pâte molle pour préparer hors-d'oeuvre, bonbons et desserts; pour remplir les pâtes alimentaires et garnir le dessus des mets en sauce et les desserts.



Douille de remplissage

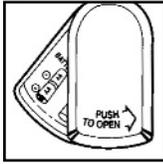
Utiliser la douille de remplissage avec des mélanges légers pour garnir les pâtisseries.

Instructions de fonctionnement

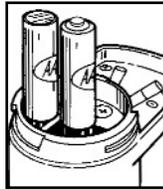
Pour l'assemblage et le remplissage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Veuillez laver toutes les pièces (à l'exception du moteur) dans de l'eau chaude et savonneuse, rincer, et sécher à fond. Essuyer le moteur avec un linge humide et sécher complètement.

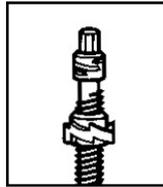
1. Tourner le couvercle du compartiment des piles dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le soulever pour l'enlever.



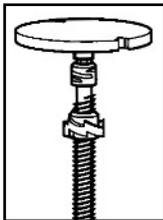
Insérer quatre piles alcalines AA dans le compartiment des piles (voir le dessin sur l'appareil). Remettre le couvercle en position décentrée (vers la droite) et le tourner vers la gauche pour l'enclencher.



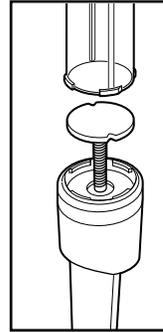
2. Tourner le pignon sur la tige afin qu'un ou deux filets soient visibles au sommet.



3. Fixer la plaque-poussoir sur la tige sur le bout qui est le plus proche du pignon.

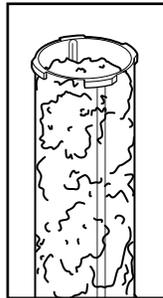


4. Insérer la tige dans le manche creux.



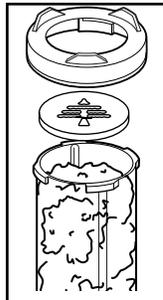
Ensuite, aligner les rainures à l'intérieur du cylindre avec les encoches se trouvant sur la plaque-poussoir. Introduire le cylindre par-dessus le moteur. Tourner le cylindre dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.

5. Remplir le cylindre du mélange désiré; appuyer légèrement sur le mélange pour en faire dégager les poches d'air.

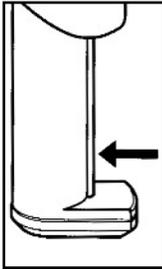


REMARQUE : La pâte à biscuits doit être fraîchement préparée. De la pâte à biscuits qui a été réfrigérée toute la nuit n'est pas recommandée.

6. Sélectionner le disque ou la douille désiré(e) et le/la placer sur le cylindre rempli. Placer le couvercle de cylindre sur le cylindre et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.



7. Avec le cylindre pointé vers le haut, appuyer sur le déclencheur jusqu'à ce que le mélange parvienne jusqu'au disque ou à la douille. Lâcher le déclencheur. Retourner la presse à biscuits; celle-ci est maintenant prête à être utilisée.

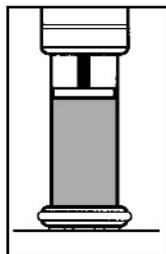
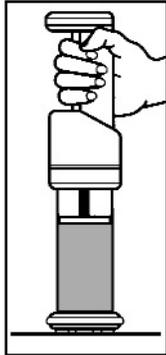


Pour remplir à nouveau le cylindre :

1. L'appareil émettra un déclic pour indiquer qu'il est vide.
2. Enlever le couvercle de cylindre, le disque ou la douille, ainsi que la tige et la plaque-poussoir.
3. Suivre les étapes 3 à 7 indiquées sur les pages 4 et 5.

Pour utiliser les disques

Ceci s'applique à tous les disques, à l'exception du disque ruban

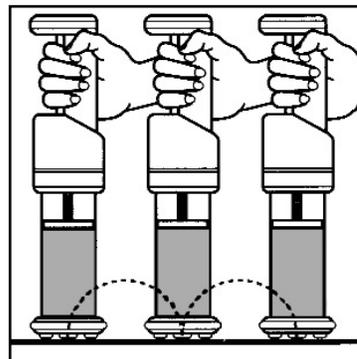


1. Lors de la préparation de biscuits, pastilles à la menthe, etc., aligner sur le plan de travail plusieurs plaques de cuisson non graissées (non recouvertes de revêtement antiadhésif).
2. Tenir la presse à biscuits en position verticale au-dessus de la plaque; la tenir d'une main.
3. Appuyer sur le déclencheur de manière continue; les trois pieds du couvercle de cylindre doivent toucher la plaque à chaque pression d'un biscuit, d'une pastille à la menthe, etc.
4. Pour préparer rapidement et facilement des biscuits uniformes il faudra établir un rythme tout en comptant. Par exemple, « mille un » toucher la plaque. « Mille deux », soulever l'appareil et le déplacer. « Mille trois » toucher la plaque, etc.

Autre méthode : Appuyer, puis lâcher le déclencheur pour chaque biscuit, pastille à la menthe, etc.; soulever et répéter la procédure.

5. Sur une plaque de cuisson sans revêtement, laisser un espace de deux pouces entre les biscuits et d'un pouce entre les pastilles à la menthe.

REMARQUE : La forme et la grandeur des biscuits et des pastilles peuvent varier jusqu'à ce que vous ayez développé votre propre rythme. Comme pour tout autre nouvel appareil, il faudra de la pratique pour obtenir les meilleurs résultats avec la presse à biscuits.



Disque ruban :

1. Pour préparer biscuits, craquelins, etc., aligner sur le plan de travail plusieurs plaques de cuisson, non graissées et sans revêtement.
2. Tenir la presse à biscuits au-dessus de la plaque de cuisson à un angle de 45°.
3. Appuyer sur le déclencheur de manière continue.
 - Lorsque la pâte commence à sortir à travers le disque, déplacer la presse de façon à obtenir une bande de 3 pouces.
- Aux deux tiers de chaque bande, lâcher le déclencheur mais continuer à déplacer la presse.
- Toucher la pâte avec le doigt ou avec une spatule en caoutchouc pour arrêter le débit de pâte. Déplacer la presse pour presser la prochaine bande.
4. Une fois cuits, retirer les biscuits, craquelins, etc., de la plaque de cuisson. Les poser sur une grille et les laisser refroidir.

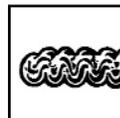
Pour utiliser la douille de décoration



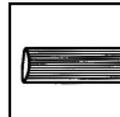
Tas : À l'aide d'un mouvement circulaire, faire des tas de la hauteur et grosseur désirées.
Utilisations : Hors-d'oeuvre, légumes, desserts, garnitures, bonbons, etc.



Rosettes : Relever graduellement la presse tout droit jusqu'à l'obtention d'une rosette de forme et hauteur désirées. Utilisations : Garnitures, hors-d'oeuvre, bonbons, etc.



Lignes en zigzag : Faire une série de petits mouvements en forme de « S » de la largeur désirée.
Utilisations : Hors-d'oeuvre, bordures, garnitures, etc.

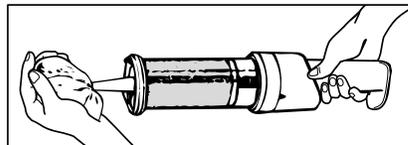


Bandes : Déplacer la presse en ligne droite jusqu'à l'obtention d'une bande de longueur désirée.
Utilisations : Desserts, bordures, biscuits, pâtes alimentaires. Le déplacement plus rapide de la presse a pour effet de produire une bande plus mince; le déplacement plus lent produit une bande plus épaisse.

Pour utiliser la douille de remplissage

Utiliser la douille de remplissage pour remplir des aliments tels que beignets, choux à la crème et éclairs.

1. Disposer les aliments à remplir sur une plaque de cuisson.
2. Assembler et remplir la presse à biscuits avec le mélange de remplissage.
3. Tenir la presse parallèlement au plan de travail.
4. En tenant l'aliment dans une main, insérer la douille de remplissage dans un côté de l'aliment. Appuyer sur le déclencheur pendant plusieurs secondes, ensuite relâcher. Retirer la douille de l'aliment.



Conseils et trucs utiles

1. Les ingrédients suivants (oignon, poivron vert, viande, thon, crustacés, fromage, noix, œuf dur, céréales, avoine, brisures de chocolat, raisins secs, etc.) doivent être très finement hachés, émincés ou râpés avant d'être incorporés aux pâtes et aux mélanges.
2. Les ingrédients sous emballage (tels que noix hachées, fromage déchiqueté, noix de coco râpée, etc.) doivent être très finement hachés ou râpés à nouveau avant d'être utilisés.
3. Pour mesurer la farine, la verser soigneusement à l'aide d'une cuillère dans une tasse à mesurer, puis passer un couteau à lame droite à ras du bord pour niveler le dessus.
4. Tamiser les sucres brun et blanc avant de les mesurer pour en défaire les grumeaux et assurer l'obtention d'une pâte lisse.
5. Les pâtes et les mélanges doivent être souples avant d'être utilisés, pour permettre une extrusion plus facile.
6. Si la pâte à biscuits est collante, la placer au réfrigérateur pendant 10 à 15 minutes avant de l'utiliser.
7. Verser à la cuillère les mélanges mous dans le cylindre et les presser légèrement du doigt.
8. Former de petites boules avec les pâtes plus fermes, les laisser tomber dans le cylindre et presser légèrement la pâte pour en éliminer les grosses poches d'air.
9. La presse à biscuits peut être activée lorsque le cylindre est partiellement plein.
10. Les mélanges ou les pâtes chargés dans le cylindre doivent être utilisés immédiatement.
11. Les disques peuvent être remplacés à n'importe quel moment quand le cylindre est chargé en enlevant tout simplement le couvercle de cylindre. Ne pas toucher au déclencheur lors du remplacement des disques.
12. Le nombre de biscuits, craquelins, pastilles, etc. obtenu au moyen d'une recette dépendra de la grandeur des biscuits, pastilles, etc. qui ont été pressés. Plus le déplacement de la presse est accéléré, plus les biscuits sont petits.
13. Lors de l'utilisation de la douille de décoration, lâcher le déclencheur avant d'avoir terminé de presser la forme désirée, mais continuer à déplacer la presse.
14. Arrêter le débit de pâte ou de mélange de la douille de décoration en poussant la douille d'un seul mouvement rapide de va et vient.
15. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser des plaques de cuisson non recouvertes de revêtement antiadhésif.

Nettoyage

1. Démontez et lavez toutes les pièces, excepté le moteur, dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher à fond.
 - Ne PAS laver la presse à biscuits dans un lave-vaisselle automatique.
 - Nettoyer l'intérieur du cylindre avec une brosse à bouteilles.
2. Retirer les piles. Essuyer le moteur avec un linge humide ou une éponge. Sécher à fond.
3. Ne pas plonger le moteur dans l'eau. Ne pas démonter ou essayer de lubrifier le moteur.
4. Il est recommandé de retirer les piles de la presse à biscuits avant de la ranger.

Questions et réponses

1. Combien de temps durent les piles ?

Un jeu de 4 piles alcalines durera assez longtemps pour alimenter 35 à 40 cylindres de pâte ferme.

2. Combien de biscuits seront obtenus avec un cylindre de pâte ?

Environ 4 douzaines de biscuits peuvent être préparées, selon le disque utilisé et la vitesse de déplacement de la presse à biscuits.

3. Peut-on utiliser des piles AA ordinaires dans la presse à biscuits au lieu de piles alcalines ?

Les piles ordinaires ne sont pas assez puissantes et ne dureront pas aussi longtemps que les piles alcalines.

4. Pour quelle raison le débit ne s'arrête-t-il pas comme il faut pour les biscuits et pastilles ?

La pâte doit être de consistance appropriée, soit ferme et souple et non pas sablée ou trop molle. Les 3 pieds du couvercle de cylindre doivent également toucher la plaque de cuisson pour former un biscuit ou une pastille à la menthe. Le débit de pâte est interrompu à mesure que la presse est soulevée de la plaque de cuisson, formant ainsi un biscuit ou une pastille. S'assurer de n'utiliser que des plaques de cuisson non graissées et sans revêtement.

5. Peut-on décorer un gâteau avec la presse à biscuits ?

La presse à biscuits peut être utilisée pour créer des bordures, des contours et des garnitures attirantes sur les gâteaux et de nombreux autres desserts. Les glaçages fermes donnent les meilleurs résultats.

6. La presse à biscuits peut-elle être utilisée lorsque le cylindre n'est pas plein ?

Oui. S'assurer de bien suivre les instructions d'assemblage et de remplissage qui se trouvent aux pages 4 et 5.

7. Pourquoi la presse à biscuits ne presse-t-elle pas la pâte alors que le cylindre est plein ?

Le pignon doit être tourné de façon à ce que 1 à 2 filets soient visibles au sommet de la tige (voir l'étape 2 à la page 4).

8. Comment se fait-il que la presse à biscuits fonctionne à l'envers ?

Les piles ont été insérées incorrectement. Consulter l'étape 1 à la page 4 et le dessin se trouvant à l'intérieur du compartiment des piles pour le placement correct des piles.

Recettes

Hors-d'oeuvre

Conseils utiles

- Varier les garnitures en utilisant : des brins de persil, d'aneth frais et de cresson; des copeaux de piment rouge ou d'olive; de la ciboulette hachée ou des noix.
- Utiliser comme base de canapés des légumes, craquelins, pelures de pommes de terre frites, etc.
- Les recettes suivantes ne représentent qu'un point de départ en ce qui concerne la variété étendue de hors-d'oeuvre pouvant être préparés. Utiliser ces idées pour vous guider et créer vos propres variations.

Canapés à la chair de crabe

- | | |
|--|--|
| 1 boîte (6 oz) de chair de crabe, égouttée | 2 c. à thé de sauce Worcestershire |
| 1 paquet de 8 oz de fromage à la crème, ramolli | Bases pour canapés (craquelins, tranches de concombre, etc.) |
| 2 c. à table d'amandes grillées, hachées très finement | |
| 2 c. à thé d'oignons verts, hachés très finement | |

Mettre la chair de crabe, le fromage à la crème, les amandes, oignons, et sauce Worcestershire dans le mélangeur ou robot culinaire. Broyer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Assembler et remplir de mélange la presse à biscuits. Avec la douille de décoration, façonner des tas, des rosettes, des zigzags, ou des lignes sur les bases pour canapés. Garnir selon le goût.

Donne 7 à 8 douzaines de canapés.

* Le homard cuit, les crevettes ou le thon peuvent remplacer la chair de crabe.

Deviled Eggs

- | | |
|---|-------------------------|
| 12 gros oeufs, cuits | ¼ de c. à thé de sel |
| 6 c. à table de mayonnaise | ⅛ de c. a thé de poivre |
| 1 c. à table de sucre | |
| ½ c. à table de moutarde brune préparée relevée | |

Couper les oeufs en deux dans le sens de la longueur. Retirer les jaunes et les mettre dans le robot culinaire. Broyer les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient hachés finement. Ajouter la mayonnaise, le sucre, la moutarde, le sel et le poivre. Broyer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Poser les blancs d'oeuf sur un plat de service ou un plateau. Éponger le dessus des oeufs avec un essuie-tout pour ôter toute humidité excessive. Assembler et remplir la presse à biscuits avec le mélange de jaunes d'oeuf. Avec la douille de décoration, remplir de mélange les blancs d'oeuf. Garnir selon le goût.

Donne 24 oeufs mimosa.

Craquelins au cheddar

½ tasse de beurre ou de margarine, ramolli(e)	2 ½ tasses de farine tout usage
½ tasse de shortening végétal	1 c. à table de sel
1 lb de fromage cheddar fort, finement râpé	1 c. à table de moutarde en poudre
	⅛ de c. à thé de poivre de cayenne

Mettre le beurre et le shortening dans un grand bol de malaxeur. Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne à élevée. Ajouter le fromage et bien mélanger à vitesse moyenne. Mélanger farine, sel, moutarde et cayenne dans un bol séparé. Incorporer ces ingrédients au mélange de fromage en trois étapes, et bien mélanger après chaque ajout. Mélanger le tout à basse vitesse. Assembler et remplir de pâte la presse à biscuits munie du disque ruban. Façonner des rubans de 3 po sur une plaque de cuisson non graissée, sans revêtement. Faire cuire à 350°F pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que les bords commencent à peine à brunir. Retirer soigneusement les craquelins de la plaque et les laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de paprika, selon le goût.

Donne 8 à 9 douzaines de craquelins

Plats principaux

- La purée de pommes de terre peut être utilisée comme garniture ou bordure attirante pour les mets en sauce à base de viande, de fruits de mer ou légumes, les ragôts, ou hachis Parmentier. Préparer la purée de façon habituelle en s'assurant que la consistance est épaisse et lisse. Deux tasses suffisent à remplir le cylindre. Utiliser la douille de décoration.
- Le beurre en forme de rosettes ajoute une touche élégante aux dîners de réceptions et aux buffets. Pour un brunch de fête, les rosettes de beurre ajoutent une note artistique aux crêpes et aux gaufres.
- Utiliser le beurre ou la margarine fouetté(e) directement du réfrigérateur; 8 oz suffiront à remplir le cylindre. Mettre au frais ou congeler les rosettes jusqu'au moment de servir.
- Pour remplacer le beurre, les rosettes façonnées de fromage à la crème donnent un bel aspect aux pommes de terre cuites au four et autres légumes.
- Fouetter le fromage à la crème pour le rendre mousseux; 12 oz suffiront à remplir le cylindre. Utiliser la douille de décoration.

Coquillettes farcies de trois fromages

1 paquet (12 oz) de coquillettes géantes, (environ 30), cuites	½ c. à thé de sel
2 contenants (15 oz chacun) de fromage ricotta	½ c. à thé de poivre
1 paquet (8 oz) de fromage mozzarella, finement déchiqueté	½ c. à thé de basilic
½ tasse de fromage parmesan râpé	¼ de c. à thé d'ail en poudre
2 oeufs, légèrement battus	1 pot (31 ¼ oz) de sauce à spaghetti
	Fromage parmesan râpé

Mélanger les fromages ricotta, mozzarella, et parmesan, les oeufs, sel, poivre, basilic et ail en poudre dans un grand bol à mélanger. Bien mélanger le tout. Assembler et remplir de mélange la presse à biscuits munie de la douille de décoration. Remplir les coquillettes. Verser une couche mince de sauce à spaghetti dans une lèchefrite mesurant 13 x 9 po. Disposer par-dessus la sauce les coquillettes farcies en une seule couche. Recouvrir avec la sauce qui reste. Saupoudrer de fromage parmesan. Faire cuire à 350°F pendant 30 à 40 minutes.

Donne 30 coquillettes (10 portions)

Manicotti au poulet

8 tubes de pâtes manicotti, cuits	2 oeufs, légèrement battus
¼ de tasse de beurre ou de margarine	1 c. à thé de sel
½ lb de champignons, tranchés	1 c. à thé de thym
2 tasses de poulet cuit, finement haché	1 c. à thé de sauce Worcestershire
½ tasse de persil, finement haché	⅛ de c. à thé de poivre
½ tasse de miettes de pain frais	3 tasses de sauce tomate
¼ de tasse d'oignon, finement haché	Fromage parmesan râpé

Mettre le beurre dans une grande poêle à frire et le laisser fondre à feu moyen. Ajouter les champignons et faire sauter pendant 5 minutes. Mettre les ingrédients dans un mélangeur ou robot culinaire et les broyer jusqu'à consistance homogène. Dans un grand bol mélanger les champignons, poulet, persil, miettes de pain, oignon, oeufs, sel, thym, sauce Worcestershire et poivre. Bien mélanger le tout. Assembler et remplir de mélange la presse à biscuits munie de la douille de décoration. Insérer la douille dans une des extrémités du manicotti; appuyer sur le déclencheur à plusieurs reprises tout en ressortant la presse du manicotti. Après avoir rempli une extrémité du manicotti, le tourner pour remplir l'autre extrémité. Verser une couche mince de sauce tomate dans une lèche-frite mesurant 13 x 9 po. Disposer par-dessus la sauce les manicotti farcis en une seule couche. Recouvrir avec la sauce qui reste. Saupoudrer de fromage parmesan. Faire cuire à 350°F pendant 30 à 40 minutes.

Donne 8 manicotti (4 portions)

Pommes de terre cuites deux fois au four

8 pommes de terres rouges moyennes (6 à 8 oz chacune), lavées et séchées	1 c. à thé de sel
¼ de tasse de beurre ou de margarine	⅛ de c. à thé de poivre
	¼ à ½ tasse de lait

Piquer les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Faire cuire à 425°F pendant 60 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Avec un couteau bien aiguisé, trancher dans le sens de la longueur et ôter le quart supérieur de chaque pomme de terre. Avec une cuillère, vider soigneusement les pommes de terre pour obtenir 6 coquilles. Mettre de côté. Gratter la pomme de terre de la partie supérieure qui a été coupée et jeter les pelures. Poser les coquilles évidées sur une plaque de cuisson non graissée. Mettre les pommes de terre, beurre, sel et poivre dans un grand bol de malaxeur. Battre à haute vitesse en incorporant ¼ de tasse de lait pour défaire les ingrédients. Si les pommes de terre sont trop fermes, incorporer le ¼ de tasse de lait qui reste. Le mélange doit être lisse. Assembler et remplir de mélange la presse à biscuits munie de la douille de décoration. Avec la presse au-dessus de chaque coquille, appuyer continuellement sur le déclencheur tout en déplaçant circulairement la presse pour remplir les coquilles. Répéter la même procédure pour les autres coquilles. Saupoudrer les pommes de terre de paprika. Faire cuire à 425°F pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des pommes de terre soit doré.

Donne 6 pommes de terres (6 portions)

Variations :

Bacon/Oignon : Ajouter 4 oz de bacon, cuit, égoutté et finement émietté;
1 c. à table d'oignons finement hachés.

Fromage : Ajouter 4 oz de fromage cheddar fort, finement râpé; ¼ de tasse de persil finement haché ou 1 c. à table de graines de carvi.

Crème sure/ciboulette : Remplacer le beurre et le lait avec ½ tasse de crème sure; ajouter 2 c. à table de ciboulette finement hachée.

Biscuits

Conseils utiles

- Décorer les biscuits avant la cuisson en les badigeonnant de blanc d'oeuf légèrement battu et en ajoutant un des ingrédients suivants :
 1. Saupoudrer de sucre granulé blanc ou coloré.
 2. Placer une noix ou une brisure de chocolat au centre du biscuit.
 3. Décorer avec des petits morceaux de fruits confits, noix hachées, noix de coco ou garnitures au chocolat.

Lorsque le blanc d'oeuf est utilisé, il faudra augmenter d'une minute la durée de cuisson au four.

- Décorer les biscuits après la cuisson comme suit :
 1. Placer sur chaque biscuit une petite quantité de confiture ou de glaçage coloré.

2. Badigeonner de glaçage à base de sucre, puis saupoudrer de noix hachées, noix de coco, petites confections décoratives, etc.
3. Enrouler les biscuits encore chauds dans du sucre glace.
4. Tremper la moitié de chaque biscuit dans du chocolat mi-sucré fondu et saupoudrer ensuite de noix en poudre.
5. Badigeonner de glaçage léger comme suit : Mélanger 1 tasse de sucre glace, 4 à 5 c. à thé de lait chaud et ½ c. à thé de vanille. Bien mélanger.

- Préparer des biscuits jumelés. Assembler et remplir de glaçage désiré la presse à biscuits munie de la douille de décoration. Poser une petite rosette sur la moitié de chaque biscuit et presser légèrement deux biscuits ensemble.

Biscuits Spritz ordinaires

½ tasse de beurre ou de margarine, ramolli(e)
 ½ tasse de shortening végétal
 ¾ de tasse de sucre granulé
 1 gros œuf

2 c. à thé de vanille
 2 tasses de farine tout usage
 ¼ de c. à thé de poudre à pâte
 ¼ de c. à thé de sel

Mettre le beurre et le shortening dans un grand bol de malaxeur. Défaire en crème à vitesse moyenne; ajouter graduellement le sucre. Battre pendant environ 5 minutes. Ajouter l'œuf et la vanille; bien mélanger à vitesse moyenne. Dans un bol séparé, mélanger farine, poudre à pâte et sel. Incorporer ces ingrédients au mélange de beurre en trois (3) étapes. La pâte sera ferme. Assembler et remplir de pâte la presse à biscuits munie du disque désiré. Presser les biscuits sur une plaque de cuisson non graissée et sans revêtement. Faire cuire à 375°F pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Ne pas trop faire cuire.

Donne 6 à 7 douzaines de biscuits

Variations :

Des biscuits de saveurs et couleurs variées peuvent être obtenus avec cette recette en utilisant des épices et/ou extraits différents, ou en ajoutant à la pâte des colorants alimentaires à l'étape 3. Les variations suivantes sont un bon point de départ.

Orange : Remplacer la vanille par 2 c. à table d'extrait d'orange; ajouter 1 c. à table de zeste d'orange finement râpé.

Noix et framboises : Remplacer la vanille par 1½ c. à thé d'extrait de noix de coco; 2 c. à table de confiture de framboises sans pépins. Saupoudrer de noix hachées avant la cuisson au four.

Biscuits aux épices

½ tasse de sucre brun	1 c. à thé de gingembre en poudre
½ tasse de shortening	½ c. à thé de bicarbonate de soude
¼ de tasse de mélasse légère	½ c. à thé de clou de girofle en poudre
1 oeuf	½ c. à thé de muscade
2 tasses de farine tout usage	¼ c. à thé de macis
1¼ c. à thé de cannelle	⅛ c. à thé de sel
1 c. à thé de poudre à pâte	

Mettre le sucre brun et le shortening dans un grand bol de malaxeur. Défaire parfaitement le mélange en crème à vitesse moyenne. Ajouter au mélange la mélasse et l'oeuf et bien battre le tout. Dans un bol séparé, mélanger farine, cannelle, poudre à pâte, gingembre, bicarbonate de soude, clou de girofle, muscade, macis et sel. Ajouter graduellement le mélange de farine au mélange de shortening en battant pour bien incorporer les ingrédients. Assembler et remplir de pâte la presse à biscuits munie du disque bonhomme de pain d'épice. Presser les biscuits sur une plaque de cuisson non graissée et sans revêtement. Faire cuire à 350°F pendant 10 à 12 minutes.

Donne 5 à 6 douzaines de biscuits

Biscuits à la compote de pommes

½ tasse de beurre ou de margarine, ramolli(e)	3½ tasses de farine tout usage
½ tasse de sucre granulé	1 c. à thé de bicarbonate de soude
1 tasse de sucre brun, bien tassé	1 c. à thé de cannelle
1 gros oeuf	1½ c. à thé d'épices pour tarte à la citrouille
1 tasse de compote de pommes, non sucrée	½ c. à thé de sel
½ tasse de germe de blé	

Dans un grand bol de malaxeur, défaire en crème le beurre à vitesse moyenne à élevée. Ajouter graduellement les sucres. Battre jusqu'à consistance légère et lisse. Ajouter l'oeuf, la compote et le germe de blé et mélanger à vitesse moyenne. Dans un bol séparé, mélanger farine, bicarbonate, cannelle, épices à tarte et sel. Ajouter ces ingrédients au mélange de compote en trois (3) étapes, en mélangeant soigneusement après chaque ajout. La pâte sera molle. Assembler et remplir de pâte la presse à biscuits munie de la douille de décoration. Façonner des tas de 1½ po, espacés de 2 po, sur une plaque de cuisson non graissée et sans revêtement. Faire cuire à 400°F pendant 9 à 11 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Ne pas prolonger la cuisson. Badigeonner d'un glaçage léger.

Donne 6 à 7 douzaines de biscuits

Biscuits au sucre et aux épices

½ tasse de beurre ou de margarine, ramolli(e)	1 c. à thé de poudre à pâte
½ tasse de shortening	4 tasses de farine
¾ de tasse de sucre	½ c. à thé de cannelle
¾ de tasse de sucre brun	½ c. à thé de muscade
3 oeufs	¼ de c. à thé de toute-épice
1 c. à thé de vanille	⅛ de c. à thé de clou de girofle en poudre
3 c. à table de lait	Pincée de sel

Mettre dans un grand bol de malaxeur le beurre, le shortening, et les sucres. Défaire en crème les ingrédients. Ajouter les oeufs, la vanille et le lait. Battre pour mélanger le tout. Mélanger poudre à pâte, farine, cannelle, muscade, toute-épice, clou de girofle et sel. Incorporer graduellement au mélange de beurre et de sucre. Battre pour mélanger les ingrédients. Assembler et remplir de pâte la presse à biscuits munie du disque désiré. Presser les biscuits sur une plaque de cuisson non graissée et sans revêtement. Faire cuire à 325°F pendant 12 à 15 minutes.

Donnes 10 douzaines de biscuits

Desserts

Conseils utiles

- Une garniture de crème fouettée sucrée donnera une touche spéciale aux desserts tels que gâteaux plats, soufflés froids, tourtes, tartes à la crème, puddings, gâteaux sablés, gélatines, gâteaux aux fruits, coupes de fruits, etc.
- Des rosettes et des bordures façonnées de fromage à la crème fouetté et sucré rehaussent l'aspect des desserts tels que gâteaux aux carottes. Fouetter du

fromage à la crème jusqu'à consistance homogène et ajouter du sucre; 12 oz suffiront à remplir le cylindre.

- Les pastilles servent de jolies décorations pour les gâteaux.
- Utiliser les idées indiquées ci-dessus pour vous guider et créer vos propres garnitures.

Tarte au yaourt glacé

2 contenants (de 8 oz chacun) de yaourt à la vanille	1 pâte à tarte de 8 pouces, à base de biscuits ou de biscuits Graham
1 contenant (de 8 oz) de garniture fouettée	

Mettre le yaourt dans un grand bol à mélanger. Incorporer délicatement la garniture fouettée. Assembler et remplir de mélange la presse à biscuits munie de la douille de décoration. Avec une cuillère, verser dans la pâte à tarte le mélange de yaourt qui reste et lisser la surface. Décorer la tarte à l'aide de la presse à biscuits. Garder au congélateur jusqu'à consistance ferme. Retirer la tarte du congélateur 10 à 15 minutes avant de servir.

Donne 1 tarte (de 8 portions)

Variations :

Petits fruits : Remplacer le yaourt à la vanille par du yaourt à la fraise, à la framboise ou à base d'autres petits fruits.

Citron : Remplacer le yaourt à la vanille par du yaourt au citron; ajouter au yaourt 1 c. à table de zeste de citron finement râpé.

Choux à la crème

1 tasse d'eau	1 tasse de farine tout usage
½ tasse de beurre ou de margarine	4 gros oeufs
¼ de c. à thé de sel	

Dans une casserole moyenne, porter à ébullition l'eau, le beurre et le sel; retirer du feu. Ajouter la farine d'un seul coup, tout en remuant. Bien battre jusqu'à ce que le mélange se détache des parois de la casserole. Laisser refroidir pendant 1 minute. Ajouter les œufs, un à la fois et bien battre après chaque ajout. Le mélange doit être lisse et luisant. Assembler et remplir de mélange à chou la presse à biscuits munie de la douille de décoration. Sur une plaque de cuisson graissée, façonner des tas de 1 ½ pouce, espacés de 2 pouces. Faire cuire à 450°F pendant 15 minutes. Réduire la chaleur à 350°F et continuer la cuisson pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les choux soient d'un brun doré et les côtés rigides et secs. Avec un petit couteau bien aiguisé, tailler une fente sur le côté de chaque chou. Laisser refroidir sur une grille. Remplir les choux tel qu'indiqué.

Donne 12 gros choux

Variation des choux :

Choux miniatures :

Sur une plaque de cuisson graissée, façonner des tas de 1 pouce, espacés de 2 pouces. Faire cuire à 450°F pendant 15 minutes; réduire la température à 350°F et continuer la cuisson pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les choux soient d'un brun doré et les côtés rigides et secs. Remplir les choux avec de la crème glacée à la vanille, ou couper le dessus des choux et remplir de garnitures à la viande, au fromage ou aux fruits de mer.

Donne 42 choux miniatures

Éclairs

Préparer la pâte à chou. Sur une plaque de cuisson graissée, façonner avec la douille de décoration des bandes de 3 pouces de longueur, espacées de 2 pouces. Faire cuire à 450°F pendant 15 minutes; réduire la température à 350°F et continuer la cuisson pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les éclairs soient d'un brun doré et les côtés rigides et secs. Avec un petit couteau aiguisé, tailler une fente sur le côté de chaque éclair. Laisser refroidir sur une grille. Remplir les éclairs. Garnir de glaçage au chocolat ou à la vanille.

Donne 12 à 15 éclairs

Crème à la vanille

1 tasse de sucre	4 jaunes d'oeuf, légèrement battus
6 c. à table de farine tout usage	¼ de tasse de beurre ou de margarine
¼ de c. à thé de sel	1 c. à table de vanille
1½ tasse de lait	½ tasse de crème épaisse, fouettée

Dans une casserole moyenne, mélanger le sucre, la farine et le sel. Ajouter le lait tout en remuant. Faire cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 5 minutes). Ajouter les jaunes d'œuf et faire cuire en remuant constamment pendant 3 minutes. Ne pas laisser le mélange bouillir. Retirer du feu, et ajouter en remuant le beurre et la vanille. Mettre au frais. Incorporer délicatement la crème fouettée. Assembler et remplir de crème la presse à biscuits munie de la douille de remplissage. Remplir les choux, les choux miniatures et les éclairs.

Donne 3 tasses de crème à la vanille qui servira à remplir environ 12 choux ou éclairs de taille moyenne, ou environ 36 choux miniatures.

Bonbons

Conseils utiles

- Remplacer les liqueurs et extraits indiqués pour obtenir des saveurs variées.
- Varier la couleur des pastilles en utilisant des colorants alimentaires de différentes couleurs. Par exemple :
Rose : 2 à 3 gouttes de colorant rouge.
Jaune pâle : 4 à 5 gouttes de colorant jaune.
- Les bonbons au chocolat se conservent pendant plusieurs semaines dans des contenants en plastique fermés. Placer une feuille de papier ciré au fond du contenant; disposer les bonbons en une seule couche; couvrir d'une autre feuille de papier ciré. Répéter jusqu'à ce que le contenant soit plein. Ranger dans un endroit frais et sec. Ne pas mettre au réfrigérateur.

Bonbons au chocolat

- | | |
|---|--|
| 1 paquet de chocolat mi-sucré en morceaux (12 oz) | 1 boîte (14 oz) de lait condensé sucré |
| ¼ de tasse de liqueur à base d'amandes | Lilas cristallisés (facultatif) |
| ⅛ de c. à thé de sel | |

Faire fondre les morceaux de chocolat au bain-marie. Retirer du feu. En remuant, ajouter d'un seul coup la liqueur, le sel et le lait condensé sucré. Batre jusqu'à ce le mélange soit lisse; couvrir de pellicule en plastique. Laisser reposer à la température ambiante pendant toute une nuit. Assembler et remplir de mélange au chocolat la presse à biscuits munie de la douille de décoration. Sur une plaque garnie de papier ciré, façonner des tas d'un pouce de diamètre et de ¾ de pouce de hauteur. Garnir de lilas cristallisés, selon le goût. Laisser reposer pendant plusieurs heures ou bien toute une nuit, jusqu'à ce que les bonbons puissent être facilement retirés de la plaque avec une spatule.

Donne 7 douzaines de bonbons

Variations :

Étoiles au chocolat : Façonner des rosettes au lieu de tas.

Mints

- | | |
|--|--|
| 1 paquet de fromage à la crème (3 oz), ramolli | 1 à 2 gouttes de colorant alimentaire vert |
| 1 c. à table de sirop de maïs léger | 3 à 4 tasses de sucre glace |
| ½ c. à thé d'extrait de menthe poivrée | |

Dans un grand bol de malaxeur, mettre le fromage à la crème, le sirop de maïs, l'extrait et le colorant alimentaire. Défaire le mélange en crème, à vitesse moyenne à élevée. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à ce que le tout soit parfaitement homogène. Le mélange sera lisse. Former une boule avec le mélange. Assembler et remplir de mélange la presse à biscuits munie du disque désiré. Façonner les pastilles sur une plaque non graissée et sans revêtement. Laisser les pastilles « se raffermir » (environ 20 à 30 minutes) avant d'essayer de les disposer sur un plat ou de les servir.

Donne 5 à 6 douzaines de pastilles à la menthe

Glaçages

Glaçage à l'orange

½ tasse de beurre ou de margarine,
ramolli(e)
4 tasses de sucre glace tamisé
2 c. à table de crème sure
⅛ de c. à thé de sel

2 c. à table de zeste d'orange
fraîchement râpé
1 c. à table de jus d'orange

Mettre le beurre dans un grand bol de malaxeur. Défaire parfaitement en crème à vitesse moyenne à élevée. Ajouter le sucre, la crème sure, le zeste d'orange, le jus d'orange et le sel. Battre jusqu'à consistance lisse et crémeuse. REMARQUE : Ajouter encore du jus d'orange si le mélange est trop ferme. Assembler et remplir la presse à biscuits et utiliser la douille de décoration.

Donne 3 tasses de glaçage

Variations :

Chocolat : Augmenter les ingrédients suivants : sucre glace 4½ tasses et crème sure 6 c. à table. Ajouter trois (3) carrés de 1 oz chacun de chocolat non sucré, fondu. Omettre les jus et zeste d'orange.

Glaçage professionnel

2 tasses de shortening végétal ferme
½ tasse de lait
2 lb de sucre glace

2 c. à thé de vanille
Colorant alimentaire (facultatif)

Mettre le shortening végétal dans un grand bol de malaxeur. Battre à vitesse élevée pendant 3 minutes jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter le lait; battre à basse vitesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter graduellement le sucre glace. Battre à vitesse élevée pendant 1 minute. Ajouter la vanille et le colorant alimentaire. Battre à vitesse élevée pendant 1 minute, jusqu'à consistance légère et crémeuse. Assembler et remplir de glaçage la presse à biscuits et utiliser la douille de décoration.

Donne 5 tasses de glaçage

Aliments rapides

Conseils utiles

- Pour économiser du temps lors de la préparation des hors-d'œuvre, utiliser une des nombreuses garnitures préparées au fromage ou à la viande.
- Créer en quelques minutes un gâteau d'apparence professionnelle en décorant un gâteau quelconque avec du glaçage prêt à servir.
- Décongeler de la garniture fouettée au réfrigérateur; 3 à 4 oz suffiront pour remplir le cylindre. Utiliser cette garniture pour décorer une grande variété de desserts.
- Préparer des biscuits au sucre rapides aux formes amusantes, en utilisant les pâtes et les mélanges à biscuits (omettre l'eau) vendus dans le commerce.
- Pour un régal au petit déjeuner, remplir les beignets avec de la confiture sans pépins ou de la crème à la vanille. Utiliser la douille de remplissage.

Service à la clientèle

Si vous avez une question concernant votre presse à biscuits, contacter notre service à la clientèle (numéro d'appel sans frais indiqué). Avant d'appeler, veuillez prendre note des numéros de modèle, de type et de série et inscrire ces informations ci-dessous. Ces numéros se trouvent sur le fond du presse-panini. Ces informations nous aideront à répondre plus rapidement à vos questions.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit bénéficie d'une garantie contre les vices de matériau ou de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, ou d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach, à partir de la date de l'achat original, excepté pour ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Internet : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road Southern Pines, North Carolina 28387

840113300

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

Adresse du site Internet : www.hamiltonbeach.com

4/03