

## INSTRUCTIONS AND WARRANTY



**MODEL RHCP 021**

**RUSSELL HOBBS BISCUIT & COOKIE MAKER**

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs Biscuit and Cookie Maker. Each unit is manufactured to ensure safety, reliability and ease of use.

Before use, please read these instructions carefully and keep them for further reference. Pass them on if you pass the Biscuit/Cookie Maker on. Remove all packaging, but keep it till you're satisfied the Biscuit/Cookie Maker is working.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using your Russell Hobbs Biscuit/Cookie Maker basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read carefully and save all these instructions safe for future reference.
2. Make sure the power cord used corresponds to the one indicated on the rating label. The cord to this appliance should be plugged into a 220V-250V AC electrical outlet only.
3. To protect against risk of electric shock, do not put cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children or irresponsible persons.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
6. Avoid coming into contact moving parts.
7. The use of attachments not recommended or sold by the 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.
10. Do not let cord come into contact with any hot surfaces, including the stove.
11. Keep hands, hair clothing as well as utensils away from moving parts and Discs while processing to prevent the risk of severe injury to persons, or damage to the biscuit/cookie maker. Handle Discs and Tips carefully when removing, inserting or cleaning.
12. Be certain Tube and Tube Cover is securely locked in place before operating appliance. Do not attempt to remove the Tube or Cover while operating.
13. Before using, check that Tube has no presence of foreign objects,
14. Always place the unit on a flat, level surface.
15. Do not operate without nozzle or disc in place.
16. All users of this appliance must read and understand this Use and Care Guide before operating or cleaning this appliance.
17. After you have filled the Tube with dough to make Biscuits/Cookies do not leave unattended for a long period, rather finish or empty the Tube.
18. If this appliance begins to malfunction during use, immediately release the ON/OFF Button. The biscuit/cookie maker will stop when the ON/Off Button is released. Unplug the cord.
19. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
20. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. We recommend you contact Consumer Service for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it immediately.

**Do not reach into the water!** Do not use this appliance after it has fallen into or becomes immersed in water.

21. To reduce the risk of injury to persons or property, never use this appliance in an unstable position.
22. Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug – do not pull on the cord.
23. Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
24. Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
25. Disconnect the plug from the power outlet if there is any problem during the biscuit/cookie making process or prior to cleaning the appliance.
26. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use as described in this instruction book.
27. Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven. Do not place on top of any other appliance.
28. Once the packaging has been removed, check the appliance is in full working order. If in doubt, do not use the appliance and contact qualified service staff.
29. Packaging material (plastic bags, foam, polystyrene, etc.) should not be left within reach of children as they could be a potential source of danger.
30. This appliance is for domestic use only. Any other use is to be considered improper and invalidates the warranty.
31. For safety reasons and to avoid maintenance by unskilled persons, some appliances are 'sealed' using tamperproof screws. Such appliances should always be returned to the nearest appointed Russell Hobbs agent for adjustment or repair if qualified.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

## CHANGING THE PLUG

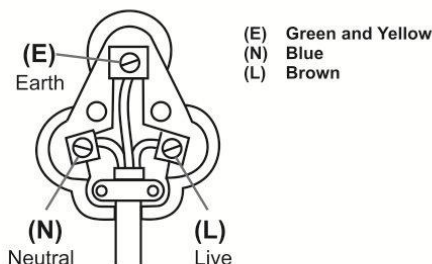
Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.

**This unit is designed to operate on 230V current only. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:**

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow = Earth  
Blue = Neutral  
Brown = Live

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**  
Always ensure the three-pin plug is connected as follows:



## **Electric Power**

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

## **INTRODUCTION**

Congratulations on purchasing our Russell Hobbs Biscuit/Cookie Maker. Electric means effortless ease of operation, manoeuvrability and newfound biscuit/cookie baking freedom. No more rolling dough to change shapes! Simply change the disc and the batter for a dozen new decorating designs and biscuits/cookies shapes.

Push button operation means each and every biscuit/cookie will be fashioned to perfection, quickly and easily. Prepare a tray of biscuits/cookies in 2 minutes!

The Electric Biscuit/Cookie maker comes packed in its convenient Storage Box, complete with 12 Stainless Steel interchangeable Biscuit/Cookie Discs, 1 Long Filler Tip, 8 Decorator Tips, and 2 Cannoli Shell Forms.

Make bakery style biscuits/cookies in your own home... change from a Biscuit/Cookie Disc to a Decorator Tip and you're ready to add the final flourishes to pastries, cakes and candies. Use the Filler Tip to fill cupcakes and pastries. Wrap dough around the Cannoli Shell Forms for frying.

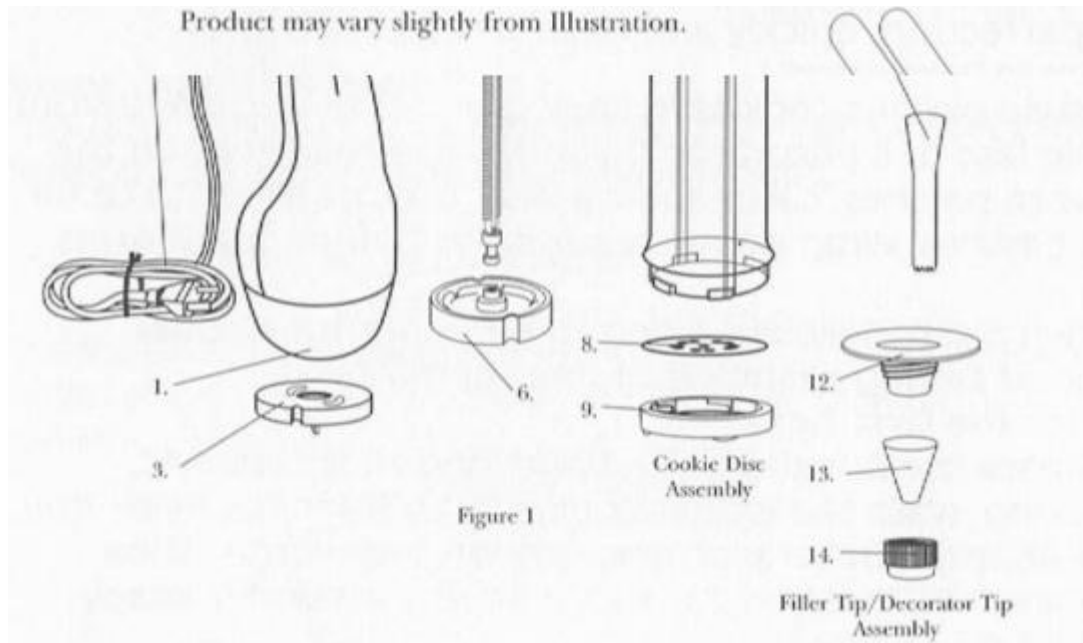
Create your own fresh, delicious filling to prepare professional looking and great-tasting cannoli for family and friends.

Before using for the first time

1. Carefully unpack the Biscuit/Cookie Maker and all the accessories
2. After unpacking wash the Biscuit/Cookie Discs, Filler Tip, Filler Tip/Decorator Tip Adaptor, Decorator Tips, Cannoli Shell Forms, Tube Cover, Tube, Cam Disc, Press Disc and Cam Shaft with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Ensure the unit is unplugged and then wipe all surfaces with slightly a moistened, soft cloth and dry thoroughly. Never immerse the Motor Body, plug or cord in water or any other liquid. Do not use steel, wool, scouring pads or abrasive cleaners as they will damage the finish.
4. Thoroughly dry all parts so that no water enters the Motor Body.

## GETTING TO KNOW YOUR RUSSELL HOBBS ELECTRIC BISCUIT/COOKIE MAKER

Before using your Electric Biscuit/Cookie Maker for the first time, you must become familiar with all of the parts. Read all instructions and safeguards carefully.



1. Motor Body
2. ON/OFF Button
3. Cam Disc (P/N 70701B)
4. Electric Cord with Polarised Plug
5. Cam Shaft (P/N 70702B)
6. Press Disc (P/N 70703B)
7. Tube (P/N 70704)
8. Biscuit /Cookie Disc
9. Tube Cover (P/N 70706B)
10. 2 Cannoli Shell Forms (P/N 71558- 1piece)
11. 10mm Filler Tip (P/N 71159)
12. Filler/Decorator Tip Adapter (P/N 70705B)
13. Decorator Tip
14. Filler Tip/Decorator Tip Cover (P/N 70707B)
15. Storage Box (not pictured) (P/N 71160)

# BISCUIT AND COOIE MAKER DISCS & DECORATING TIPS

## 12 Cookie Discs

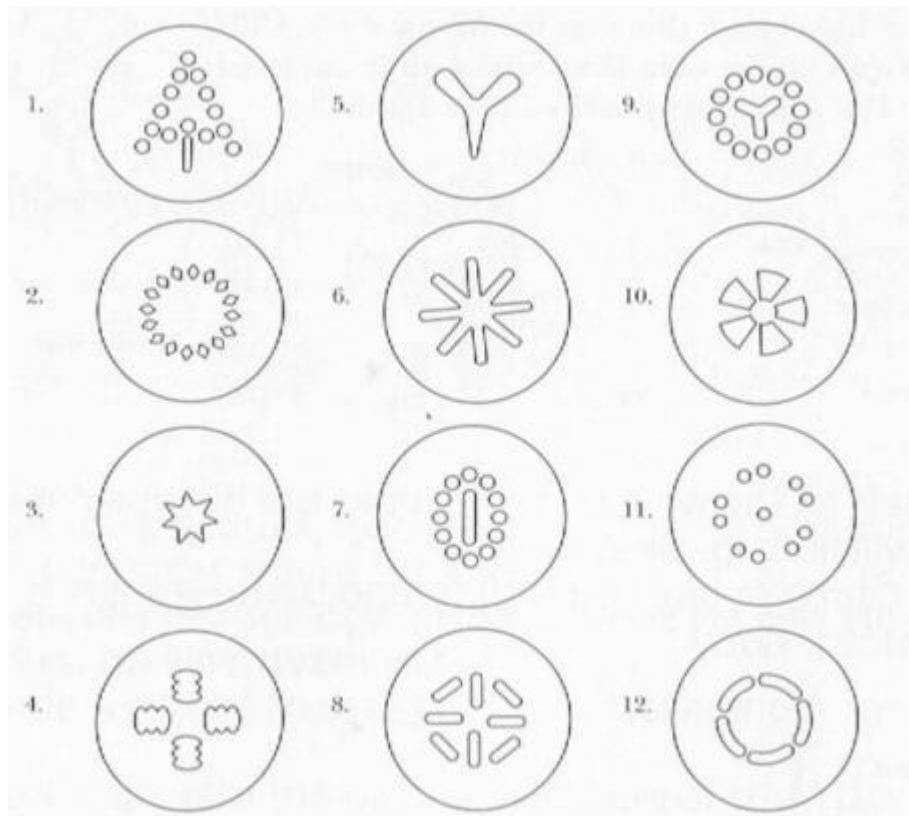


Figure 2

Cookie Discs Set  
(P/N 70708-Set)

- Individual Discs:  
 (P/N 70708-1)  
 (P/N 70708-2)  
 (P/N 70708-3)  
 (P/N 70708-4)  
 (P/N 70708-5)  
 (P/N 70708-6)  
 (P/N 70708-7)  
 (P/N 70708-8)  
 (P/N 70708-9)  
 (P/N 70708-10)  
 (P/N 70708-11)  
 (P/N 70708-12)

## 8 Decorator Tips



Figure 3

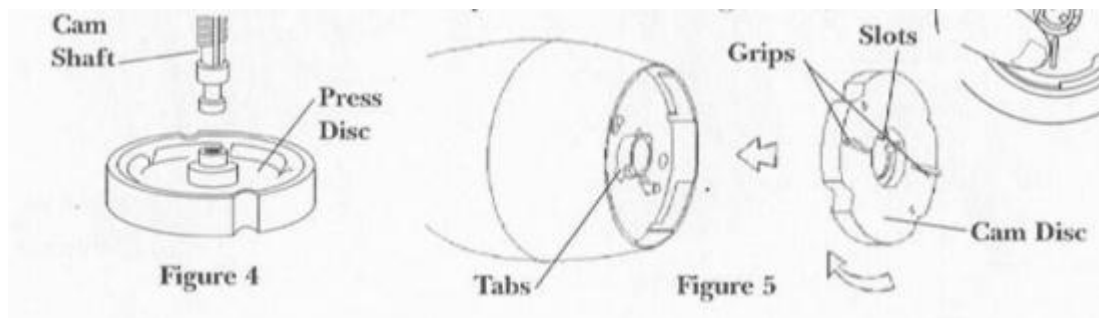
Decorator Tips Set (P/N – 70709- Set)

Individual Tips

- (P/N 70709-1, 70709-2, 70709-3, 70709-4,  
 70709-5, 76709-6, 70709-7, 70709-8)

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Unplug from outlet before assembly or disassembly of parts. Attach the Cam Shaft to the Press Disc by inserting the stem of the Shaft into the Press Disc's centre hole. Press firmly. You will hear a click as the Shaft snaps in place. (See Figure 4)
2. Line the tabs on the Motor Body up with the slots on the Cam Disc. Insert Cam Disc into the Motor Body. Using the two grips on the Cam Disc, turn slightly clockwise until the Disc clicks into position. (See Figure 5)



3. Fit the Shaft all the way inside the unit, the outside contours of the 2 Discs will line up. (See Figure 6).  
**NOTE: Turn Cam Disc one click counter clockwise if Shaft is difficult to insert into Motor Body.**

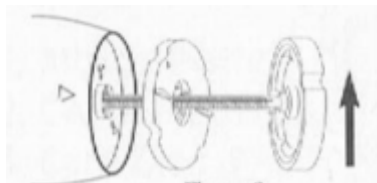
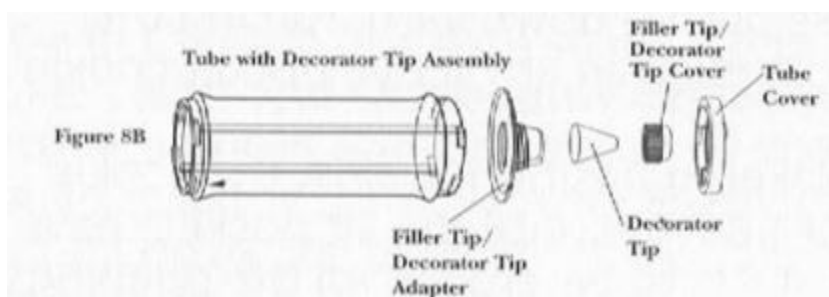
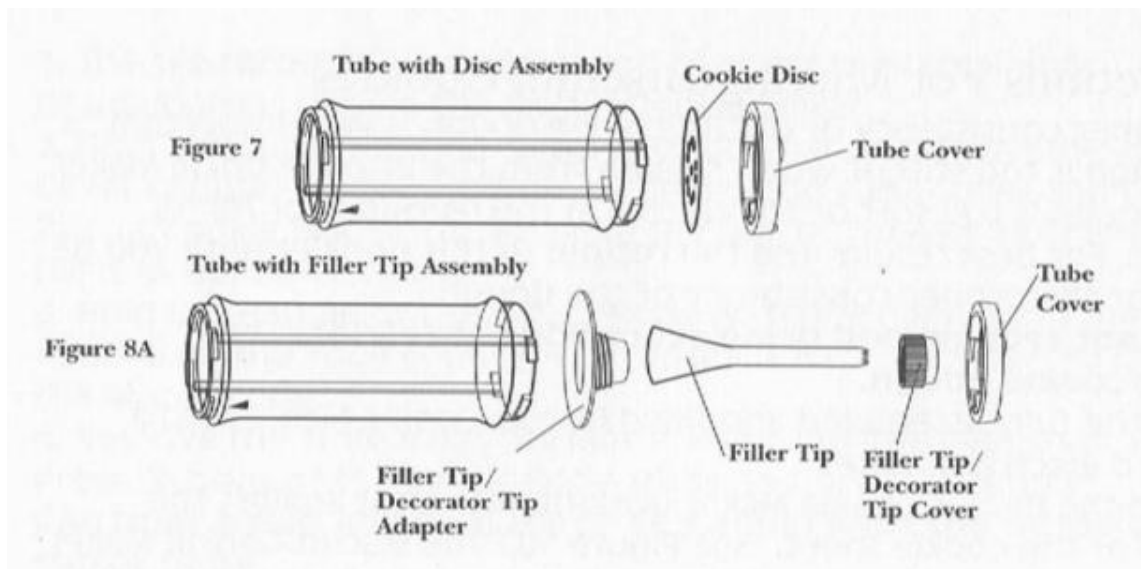


Figure 6

4. Select a Disc and place it inside the Tube Cover, then place the Tube into the Tube Cover, turning clockwise until locked. (See Figure 7)
5. If a Filler Tip or Decorator Tip is used, fit the desired Tip over the Filler/Decorator Tip Adapter and secure it with the Filler Tip/Decorator Tip Cover. Place the Filler Tip Assembly inside the Tube Cover. Place the Tube into the Tube Cover and turn clockwise until locked. ( See Figures 8A and 8B)



6. With a spoon or spatula, load freshly prepared biscuit or cookie dough/filling into the top of the Tube.  
**NOTE: In order to ensure proper operation, do not fill the tube past the MAX Fill Line. DO NOT OVERFILL!**

7. Look inside the Tube to see the ridges extending from top to bottom. These ridges align with the outside contours of the 2 Discs. Grasp the Tube firmly and turn clockwise until the Tube locks into position. (See Figure 9)

8. The Biscuit/Cookie Maker is now fully assembled and ready for use.

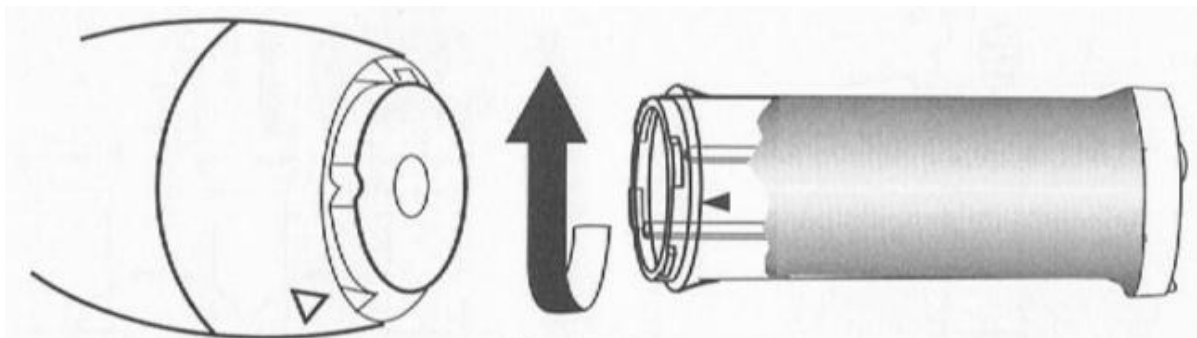


Figure 9



## INSTRUCTIONS FOR MAKING BISCUITS/COOKIES

The proper consistency of the biscuit or cookie dough is very important. If the dough is too stiff, it won't release from the Biscuit/Cookie Maker. If the dough is too soft or sticky, chill in the refrigerator for 15 minutes. For best results use the recipes in this booklet until you get a feel for the proper consistency of the dough.

**We do not recommend using store-bought refrigerated biscuit /cookie dough.**

1. Plug the fully assembled and filled Biscuit/Cookie Maker into a standard electrical outlet.
2. Stand the Biscuit/Cookie Maker upright and press against the surface of the biscuit/cookie sheet. (See Figure 10). The Biscuit/Cookie Maker has been specially designed for thumb operation. Thumb operation provides better balance for placing the biscuit/cookie shapes on the biscuit/cookie sheets.
3. When the Tube is filled with biscuit/cookie dough and the ON/OFF Button is pressed, the Press Disc pushes downward, forcing the dough through the Disc or Tip to form an attractive biscuit/cookie or decoration.
4. Holding the Biscuit/Cookie Maker in position against the biscuit/cookie sheet, press and hold the ON/OFF Button until the air pockets have been removed and the dough starts to emerge from the openings in the Biscuit/Cookie Disc.
5. Press a biscuit/cookie for 2 seconds and note the result.  
**NOTE: The time to press each biscuit or cookie will be based on the desired thickness and shape of your biscuit or cookie and the dough you are using.**
6. Release the ON/OFF Button and quickly step to the next position on the biscuit/cookie sheet. (See Figure 11)

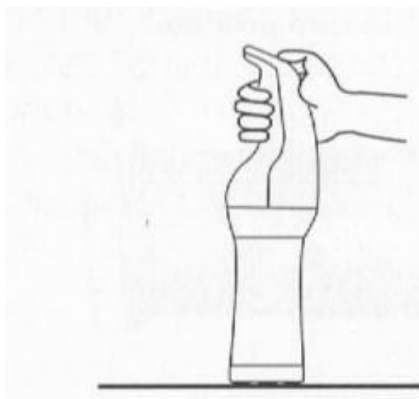


Figure 10

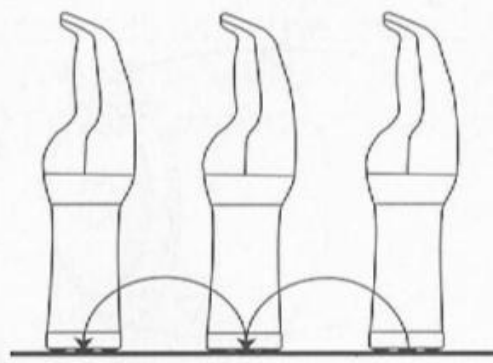


Figure 11

**NOTE: It may be necessary to experiment with varying times and pressure until the desired biscuit/cookie thickness is achieved.**

## Refilling the Biscuit/Cookie Maker

1. The see-through Tube allows you to check the remaining dough/batter. Unplug the Biscuit/Cookie Maker
2. Hold the Tube pointing downward with one hand and turn the Tube Cover counter clockwise. This will unlock the Tube Cover and the Biscuit/Cookie Disc or Tip. Remove the Disc or Tip Assembly and set all parts aside.
3. Hold the Handle of the Motor Body with one hand. With the other hand turn the Tube counter clockwise until the Tube is free from the Motor Body.
4. Remove the Tube from the Motor Body. Pull the Cam Shaft with press Disc out of the Motor Body. Rinse and dry thoroughly.  
**CAUTION: Avoid any contact of any liquid with the inside of Motor Body.**
5. Because of dough build-up, sometimes it may be necessary to clean the Cam Disc before refilling the Biscuit/Cookie Maker. First remove the Cam Disc from the Motor Body. Using the two grips on the Cam Disc, firmly turn the Disc counter clockwise until it lifts out easily.
6. Clean the Cam Disc with soapy water, rinse and dry thoroughly.  
**NOTE: Clean and thoroughly dry all parts. Avoid any contact with any liquid and the inside of the Motor Body.**
7. Assemble the Cam Disc, Cam Shaft and press Disc onto the Biscuit/Cookie Maker Motor Body, following the Assembly Instructions.
8. Reattach the Biscuit/Cookie Disc or Tip Assembly and securely lock into place with the Tube cover.
9. Fill the Tube with freshly prepared biscuit/cookie dough up to the MAX Fill Line.  
**NOTE: To ensure proper operation, do not fill the Tube past the MAX Fill Line. DO NOT OVERFILL!**
10. Attach the Tube to the Motor Body. Grasp the Tube firmly and turn clockwise until the Tube is locked into position. (See Figure 9)
11. Your Biscuit/Cookie Maker is now fully assembled and ready for use.

Join Body with filled Tube. Turn clockwise to lock into position.

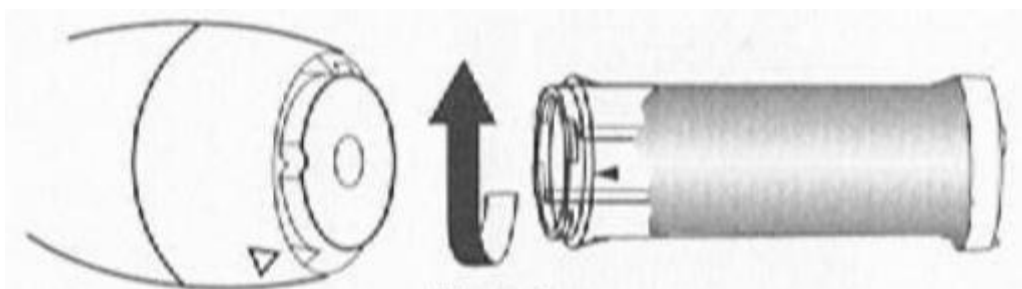


Figure 9

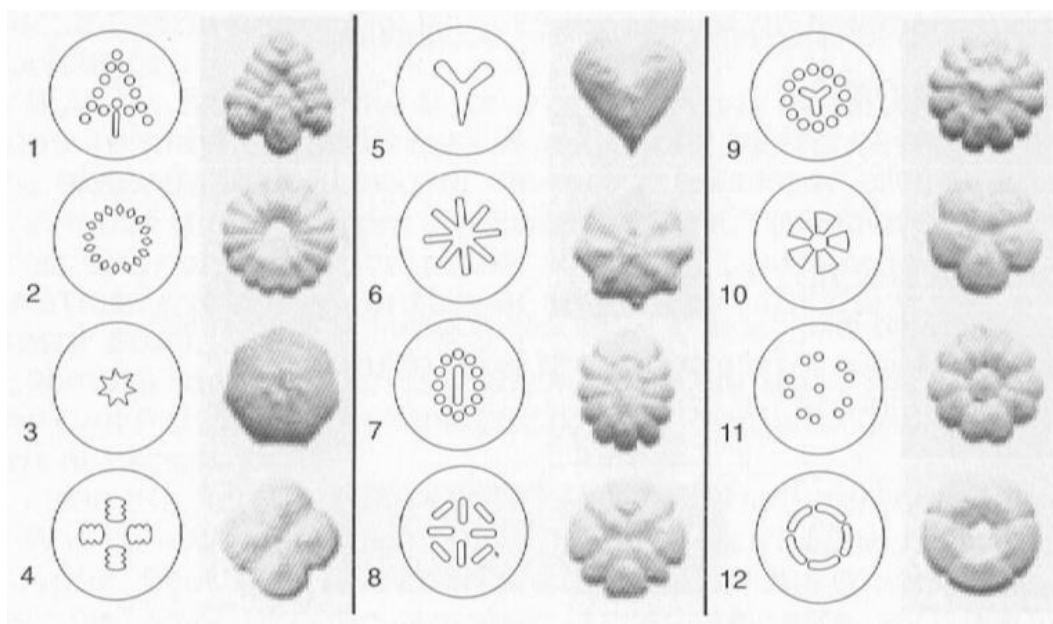
## Hints for best results

### We do not recommend using store-bought refrigerated Biscuit/Cookie dough.

- Avoid greased or non-stick biscuit/cookie sheets, as they will not hold the shape of the biscuit/cookie as well.
- When a recipe calls for butter and margarine, both must be used. Do not substitute one with the other.
- Dough should be pliable enough to easily emerge from the Disc and stick on the biscuit/cookie sheet.
- If dough is too soft or sticky, refrigerate for 15 minutes or beat in a small amount of flour. If the dough is too stiff, mix in the yolk of one egg.
- Once the dough has been loaded, use it immediately.
- Biscuit/Cookie dough that has been refrigerated overnight will be too stiff and will not work properly.
- Some doughs and Discs work better when you move faster, and some when you move slower. After some practice, with rhythm and timing, the shapes will improve.
- Use Discs with biscuit/cookie dough for the preparation of biscuits/cookies.
- Use Tips with soft dough for decorating canapés, candies, biscuits, cookies, desserts, fill pastries, etc.
- If dough is not moist enough to hold the decorations, lightly brush a little water, milk, honey or a little egg white where decorations are to be placed.
- The amount of biscuits/cookies per batch will vary with each recipe, the Biscuit/Cookie Disc used and the thickness of the biscuits/cookies.
- When using a recipe that calls for finely grated ingredients, use a Biscuit/Cookie Disc with large holes. We recommend using Biscuit/Cookie Discs 3, 4, 5 and 10 to prevent the Disc from becoming clogged with biscuit or cookie dough.

### Biscuit/Cookie Discs - bakery style biscuits/cookies.

Choose from any one of the Cookie Discs below to make beautiful bakery style cookies.



## Filler Tips Shapes

Choose from any one of the Filler Tips below to decorate and add textures, colours or flavours to biscuits/cookies, cakes and candies.

### Basic Round Tip (Tip #1)

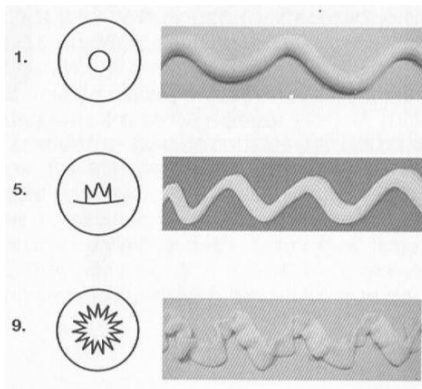
Use this Tip to fill cream puffs or jelly doughnuts.

### Crown Tips (Tip #5)

The bottom edge is flat and the top is ridged. Use this Tip to decorate fruits, vegetables or crackers, or to prepare beautiful canapés with delicious cream cheese spreads.

### Modified Star Tip (Tip #9)

Use to create exaggerated swirls and ridges. For a gourmet dessert, fill your favourite snifter with swirls of luscious chocolate mousse.



**Have fun and experiment** with different motions while decorating cookies. A back and forth motion creates a 'ribbon' effect. Create soft swirls by using a circular motion.

## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This electric Biscuit/Cookie Maker requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

**CAUTION: Do not immerse Motor Body, cord or plug in water or any other liquid.**

## CLEANING

To keep your Biscuit/Cookie Maker operating properly, we recommend cleaning after each recipe.

1. Unplug the Biscuit/Cookie Maker.
2. Hold the Tube pointing down with one hand and turn the Tube Cover counter clockwise. This will unlock the Tube Cover and the Biscuit/Cookie Disc or Tip. Remove the Disc or Tip Assembly and set all parts aside.
3. Hold the Handle of the Motor Body with one hand. With the other hand, turn the Tube counter clockwise until the Tube is free from the Motor Body.
4. Remove the Tube from the Motor Body. Pull the Cam Shaft with Press Disc out of the Motor Body. Rinse and dry thoroughly.

**CAUTION: Avoid any contact of any liquid with the inside of Motor Body.**

5. Remove the Cam Disc from the Motor Body. Using the two Grips on the Cam Disc, firmly turn the Disc counter clockwise until the Disc lifts out easily.
6. Clean the Cam Disc with soapy water, rinse and dry thoroughly.
7. Wash the Biscuit/Cookie Discs, Filler Tips, Filler Tip/Decorator Tip Adapter, Decorator Tips, Cannoli Shell Forms, Tube Cover, Tube Cam Disc, press Disc and Cam Shaft immediately after each use in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

**DO NOT WAS IN THE DISHWASHER**

8. The Filler/Decorator Tip and Biscuit/Cookie Discs are made of Stainless Steel and should be cleaned with a soft cloth or sponge. Dry immediately after cleaning to avoid spotting. Do not put Discs or Tips into dishwasher, as they will discolour.
9. Wipe the exterior of the Motor Body with a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
10. Do not use steel wool, scouring pads or abrasive cleansers as they will damage the finish.
11. As the Filler/Decorator Tip and Biscuit/Cookie Discs get older, they may darken in colour. This is normal and in no way interferes with the use of the product.
12. A stiff brush will aid in cleaning the inside Tube and Filler/Decorator Tip.
- 13.

## STORING THE APPLIANCE

1. Clean the Biscuit/Cookie Maker as instructed above.
2. When the unit is not in use, be sure to leave it unplugged.
3. Store the Biscuit/Cookie Maker and all parts in the Storage Box in a clean, dry location.

## CREATE YOUR OWN BISCUIT AND COOKIE RECIPES!

Use your imagination to create fabulous, professional-looking decorated and flavoured biscuits/cookies. It's simple! Use the Basic Butter Cookie Recipe below and where you see this symbol (\*) choose your own colors, flavors and topping. The possibilities are endless.

### Basic Butter Biscuit/Cookie recipe

1/2 cup butter, softened

1/2 cup margarine, softened

3/4 cup sugar

1 egg

\* food coloring (your choice)

2-1/4 cups all-purpose flour

1/4 teaspoon baking powder

1/8 teaspoon salt

\* 1 teaspoon extract (your choice)

\* cookie topping (your choice)

### Suggestions for Colours, Flavour Extracts & Toppings

Yellow	Almond, Pineapple, Banana	Sugar Crystals
Red	Strawberry, Cherry	Red Hots
Blue	Coconut, Vanilla, Berry	Coconut
Orange	Orange, Vanilla, Almond	Chopped Nuts
Green	peppermint, Mint, Lime	Dried Fruits

### Mixing Colours:

Red + Blue = Purple, Yellow + Blue = Green, Red + Yellow = Orange

### Holiday Butter Biscuits/Cookies

1/2 cup butter, softened

1/2 cup margarine, softened

3/4 cup sugar

1 egg

food colouring

2-1/4 cups all-purpose flour

1/4 teaspoons baking powder

1/8 teaspoon salt

1 teaspoon almond extract

coloured sugar crystals

1. Preheat oven to 375°F.
2. Use an electric mixer to cream the butter and margarine together until fluffy. Gradually beat in the sugar.
3. Add the egg and a few drops of colouring (Red for Valentine;s Day, Green for Christmas Trees) and mix well
4. Sift the flour, baking powder and salt together. Add half of the flour mixture to the butter mixture and blend until smooth. Repeat with the rest of the flour mixture.

5. Fill the Biscuit/Cookie Maker with dough and select any Biscuit/Cookie Disc. Select Biscuit/Cookie Disc 5 for Valentine's Day, Disc 1 for Christmas Trees or any other. Form the cookies on ungreased biscuit/cookie sheets. Decorate with coloured sugar crystals
6. Bake for 10-12 minutes. Remove from the biscuit/cookie sheets and cool on wire racks.

Yield: 6 to 7 dozen

### **Lemon Drop Biscuits/Cookies**

1/2 cup butter, softened  
1/2 cup margarine, softened  
1/2 cup white sugar  
1/2 cup brown sugar  
1 egg  
1 tablespoon lemon juice  
1 teaspoon finely grated lemon rind  
2-1/2 cups all-purpose flour  
1/4 teaspoon baking soda  
1 teaspoon salt  
powdered sugar

1. Preheat oven to 375°F.
2. Use an electric mixer to cream the butter and margarine together until fluffy. Gradually beat in the white and brown sugar.
3. Add egg, lemon juice and lemon rind, mix well.
4. Sift the flour, salt and baking soda together. Add half of the flour mixture to the butter mixture and beat until smooth. Repeat with the rest of the flour mixture.
5. Fill the Biscuit/Cookie Maker with dough and select Biscuit/Cookie Disc 4 or any other. Form the cookies on ungreased biscuit/cookie sheets.
6. Bake for 10-12 minutes. Remove from biscuit/cookie sheets and cool on wire racks. Dust with powdered sugar.

Yield: 6 to 7 dozen

**NOTE: When using a recipe that calls for finely grated ingredients, use a Biscuit/Cookie Disc with large holes. We recommend using Biscuit/Cookie Discs 3, 4 and 10 to prevent the Disc from becoming clogged with biscuit and cookie dough.**

### **Chocolate Kiss Biscuits/Cookies**

1/2 cup butter, softened  
1 cup sugar  
1 egg  
2 tablespoons milk  
2 cups cake flour  
1/4 teaspoon salt  
1/2 cup milk chocolate chips, melted and cooled  
coloured sugar crystals or powdered sugar

1. Preheat oven to 375°F.
2. Use an electric mixer to cream the butter until fluffy. Gradually beat in the sugar.
3. Add the egg and milk and mix well.
4. Sift the cake flour and salt together. Add half of the flour mixture to the butter and beat until smooth. Repeat with the rest of the flour mixture.
5. Mix in the cooled chocolate.
6. Fill the Biscuit/Cookie Maker with dough and select Biscuit/Cookie Disc 9 or any other. Form the cookies on ungreased biscuit/cookie sheets.
7. Bake for 8-10 minutes. Remove from biscuit/cookie sheets and cool on wire racks. Decorate with coloured sugar crystals or dust with powdered sugar.

Yield: 5 to 6 dozen

### **Snowflake Biscuits/Cookies**

1/2 cup butter, softened  
 1/2 cup margarine, softened  
 3 ounces cream cheese, softened  
 1 cup sugar  
 1 egg yolk  
 1-1/2 teaspoon coconut extract  
 2-1/2 cups all-purpose flour  
 1/2 teaspoon baking soda  
 1/2 teaspoon salt  
 1/4 teaspoon cinnamon  
 powdered sugar

1. Preheat oven to 375°F.
2. Use an electric mixer to cream the butter and margarine until fluffy. Gradually beat in the cream cheese and sugar.
3. Add the egg yolk and coconut extract and mix well.
4. Sift the flour, baking soda, salt and cinnamon together. Add half of the flour mixture to the butter and beat until smooth. Repeat with the rest of the flour mixture.
5. Fill the Biscuit/Cookie Maker with dough and select Biscuit/Cookie Disc 2, 6, 8 or 10 or any other. Form the cookies on ungreased biscuit/cookie sheets.
6. Bake for 10-12 minutes. Remove from biscuit/cookie sheets and cool on wire racks.

Yield: 7 to 8 dozen

### **Orange Crisp Biscuits/Cookies**

1/2 cup butter, softened  
 1/2 cup margarine, softened  
 1/2 cup white sugar  
 1/2 cup brown sugar  
 1 teaspoon orange extract  
 1 egg  
 1 teaspoon finely grated orange rind  
 2-1/2 cups all-purpose flour  
 1/4 teaspoon salt  
 1/4 teaspoon baking soda



1. Preheat oven to 375°F.
2. Use an electric mixer to cream the butter and margarine until fluffy. Gradually beat in the white sugar, brown sugar and orange extract.
3. Add the egg and orange rind and mix well.
4. Sift the flour, baking soda and salt and together. Add half of the flour mixture to the butter and beat until smooth. Repeat with the rest of the flour mixture.
5. Fill the Biscuit/Cookie Maker with dough and select Biscuit/Cookie Disc10 or any other. Form the cookies on ungreased biscuit/cookie sheets.
6. Bake for 10-12 minutes. Remove from biscuit/cookie sheets and cool on wire racks.

Yield: 8 to 9 dozen

**NOTE: When using a recipe that calls for finely grated ingredients, use a Biscuit/Cookie Disc with large holes. We recommend using Biscuit/Cookie Discs 3, 4 and 10 to prevent the Disc from becoming clogged with biscuit and cookie dough.**

### **Almond Spritz Biscuits/Cookies**

1/2 cup butter, softened  
1/2 cup margarine, softened  
3/4 cup sugar  
1 egg  
1 teaspoon almond extract  
2-1/4 cups all-purpose flour  
1/2 teaspoon baking powder  
dash of salt

1. Preheat oven to 375°F.
2. Use an electric mixer to cream the butter and margarine together until fluffy. Gradually beat in the sugar.
3. Add the egg and almond extract; mix well.
4. Sift the flour, salt and baking powder together. Add half of the flour mixture to the butter mixture and beat until smooth. Repeat with the rest of the flour mixture.
5. Fill the Biscuit/Cookie Maker with dough and select Biscuit/Cookie Disc3, 7 or any other. Form the cookies on ungreased biscuit/cookie sheets.
6. Bake 10-12 minutes. Remove from biscuit/cookie sheets and cool on wire racks.

Yield: 4 to 5 dozen

### **Gingersnap Biscuits/Cookies**

1/2 cup butter, softened  
1/2 cup margarine, softened  
3/4 cup brown sugar  
3/4 cup molasses  
1 egg  
4 cups all-purpose flour  
1/4 teaspoon salt  
1-1/2 teaspoons baking soda  
2-1/2 teaspoons allspice

1. Preheat oven to 375°F.
2. Use an electric mixer to cream the butter and margarine together until fluffy. Gradually beat in the brown sugar.
3. Add the molasses and egg and mix well.
4. Sift the flour, baking soda, salt and allspice together. Add half of the flour mixture to the butter mixture and beat until smooth. Repeat with the rest of the flour mixture.
5. Fill the Biscuit/Cookie Maker with dough and select Biscuit/Cookie Disc 6 or any other. Form the cookies on ungreased biscuit/cookie sheets.
6. Bake 10-12 minutes. Remove from biscuit/cookie sheets and cool on wire racks.

Yield: 8 to 9 dozen

### **Cheese Crackers**

1 cup butter, softened  
2 cups all-purpose flour  
1 teaspoon garlic powder  
2 teaspoons sesame seeds  
1/4 teaspoon cayenne pepper  
dash of salt  
dash of pepper  
1 pound sharp white cheddar cheese, grated

1. Preheat oven to 375°F.
2. Use an electric mixer to cream the butter until fluffy. Gradually add the flour, garlic powder, sesame seeds, cayenne pepper, salt and pepper, mixing until well blended.
3. Add the cheese and mix well.
4. Fill the Biscuit/Cookie Maker with dough and select Biscuit/Cookie Disc 10. Form the cookies on ungreased biscuit/cookie sheets.
5. Bake 12-15 minutes or until golden brown.

Yield: 9 to 10 dozen crackers

### **Strawberries with Cream Cheese Filling**

8 oz. cream cheese, softened  
1/3 cup granulated sugar  
1/4 cup lemon juice  
1-1/2 tablespoons fresh lemon zest  
14 to 16 large strawberries

1. Wash strawberries and cut the top open, core center leaving part of the fruit intact.
2. Use an electric mixer to cream the cream cheese, sugar, lemon juice and lemon zest until fluffy.
3. Fill the Biscuit/Cookie Maker with the filling and add the Filler Tip.
4. Squeeze cream cheese filling into each strawberry.
5. Sprinkle with powdered sugar and chill until ready to serve.

Yield: 14-16 large strawberries

### **Three Cheese Stuffed Manicotti**

#### **Sauce**

- 1 clove of garlic, minced
- 1/4 cup chopped onion
- 1 tablespoon olive oil
- 1 (16-1/2-oz.) can chopped tomatoes
- 1 (8-oz.) can tomato sauce
- 1 teaspoon sugar
- 1-1/2 teaspoons dried Italian seasoning

#### **Filling**

- 8 manicotti shells
- 2 eggs, beaten
- 2 cups shredded mozzarella cheese
- 1-1/2 cups ricotta cheese
- 1/2 cup grated parmesan cheese
- 1/4 cup snipped fresh parsley
- 1/2 teaspoon dried Italian seasoning
- 1/8 teaspoon pepper

1. Cook the manicotti according to package directions. Drain and rinse shells in cold water.
2. To make the sauce, cook the onions and garlic in hot olive oil until tender. Add undrained tomatoes, tomato sauce, sugar and dried Italian seasoning. Bring to a boil, reduce heat. Simmer uncovered for 20-25 minutes, or until thick. Remove from heat.
3. For the filling, stir together the eggs, half the mozzarella cheese, ricotta cheese, parmesan cheese, parsley, dried Italian seasoning and pepper.
4. Fill Biscuit/Cookie Maker Tube with filling. Add the Filler Tip and fill manicotti.
5. Pour half of the sauce mixture into a 2-quart rectangular baking dish. Arrange stuffed manicotti in the baking dish. Pour remaining sauce over shells. Sprinkle remaining mozzarella cheese on top.
6. Manicotti may be covered and chilled in the refrigerator for up to 24 hours or bake in a 350°F oven for 35-40 minutes, or until heated throughout.

Yield: 8 stuffed manicotti

### **Cheesecake Cups**

- 6 oz. cream cheese
- 3 tablespoons granulated sugar
- 1 teaspoon flour
- 1 egg
- 1/2 teaspoon vanilla
- 2 teaspoon lemon juice
- 30 pre-cooked mini fillo shells
- 1 (15-oz.) can cherry pie filling

1. Preheat oven to 325°F
2. Use an electric mixer to beat the cream cheese, sugar and flour together. Add the egg, vanilla and lemon juice; mix well. Chill in refrigerator for 1 hour.
3. Fill the Biscuit/Cookie Maker Tube with chilled filling and add Filler Tip.
4. Place fillo shells on a baking sheet and carefully fill each filling. Top with a cherry.

5. Bake for 12-15 minutes.
6. Let cool for 10 minutes and serve.

Yield: 15 desserts

### **Deviled Eggs**

12 hard -boiled eggs  
1/2 cup mayonnaise  
1 teaspoon prepared mustard  
1 teaspoon vinegar  
salt to taste  
pepper to taste  
paprika (optional) to taste

1. Halve hard-boiled eggs lengthwise and remove yolks.
2. Place yolks in a bowl and mash with a fork.
3. Add mayonnaise, mustard and vinegar and mix thoroughly until smooth.
4. Salt and pepper to taste.
5. Fill Biscuit/Cookie Maker Tube with egg yolk mixture and add Filler Tip.
6. Fill the egg white halves with filling and sprinkle with paprika.
7. Chill until ready to serve.

Yield: 24 halves

### **Butterscotch Meringue Kisses**

2 egg whites  
1/8 teaspoon cream of tartar  
1/8 teaspoon salt  
1/2 cups sugar  
1/3 cup crushed butterscotch candy pieces

1. Preheat oven to 225°F
2. Beat the egg whites with the cream of tartar and salt in a mixing bowl until soft peaks form.
3. Add the sugar gradually, beating for 5 minutes or until stiff and glossy peaks form.
4. Fill the Biscuit/Cookie Maker Tube with filling and add Filling Tube.
5. Dispense in a vertical motion creating small mounds on biscuit/cookie sheet covered with parchment paper.
6. Sprinkle with crushed candy pieces.
7. Bake for 1-1/2 hours. Turn off the oven and open the oven door.
8. Let stand in oven until completely cool. Remove from the biscuit/cookie sheet and store in an airtight container.

Yield: 18-24 meringue kisses

### **Filled cupcakes**

24 prepared cupcakes

1 (10 or 12-oz. jar) 100% canned dessert fruit, chilled for 2 hours

or

1(12-oz.) container cake frosting

1. Fill Biscuit/Cookie Maker Tube with simply fruit or frosting and attach Filler Tip.
2. Insert tip of Filler Tip through the top down to the center of the cupcake.
3. Press the Button and count to 2. The cupcake will expand in size and the filling will be extruded into the center of the cupcake. Leave the Filler Tip in the cupcake for 15 seconds and then slowly remove excess filling on top of cupcakes as you remove.
4. Sprinkle with powdered sugar before serving.

### **Cannoli Shells with Filling Cannoli Shells**

2-1/2 cups all-purpose flour

2/3 cup shortening

1 large egg

3 oz. white wine

3 tablespoons sugar

pinch of salt

glaze for shells

1 egg white

1. Preheat cooking oil to fry cannolis over medium high heat.
2. With electric mixer, combine flour and shortening.
3. Add egg, wine, sugar and salt, mixing until a loose dough ball is formed.
4. Roll dough flat until 1/4-inch thick.
5. Cut into 3 inch squares
6. Wrap dough around each cannoli shell form.
7. Brush egg white glaze on outside of cannoli dough.
8. Fry each cannoli shell for 2-3 minutes or until golden brown. Remove from heat and allow to cool slightly before removing from form.
9. Repeat for remaining cannoli shells. Allow to cool thoroughly before filling.

### **Filling**

1 lb ricotta cheese

1-1/2 teaspoons vanilla

1 cup powdered sugar

1/4 teaspoon lemon juice

1. Place ricotta cheese into a strainer or colander and drain off excess liquid.
2. Use an electric mixer to cream the ricotta cheese, vanilla, powdered sugar and lemon juice together.
3. Fill the Biscuit/Cookie Maker Tube with filling and add the Filler Tip. Fill the cooled cannoli shells right before serving and dust with powdered sugar.

**NOTE: If shells are filled too far in advance, they will become soggy.**

Yield: 12 to 14 cannolis

**EVERYBODY EATS. It's a fact of life.**

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

**That's why Russell Hobbs has been invited into millions of kitchens just like yours so we can HELP YOU MASTER your mixing, baking, grilling, toasting, brewing, heating and serving tasks WITH EASE AND STYLE.**

**The Russell Hobbs name stands for a CELEBRATION of INNOVATION designed to serve your life and keep you COOKING IN STYLE. SERVICE**

If the product is not working properly check that:

1. You have followed the instructions correctly.
2. The plug and wall socket are working correctly.

If it still does not work, consult your retailer. If your retailer fails to solve your problem and you need to return to us, proceed as follows:

1. Pack the unit with all the parts and accessories back into the original box.
2. Enclose your proof of purchase below. If possible add your name, address and telephone number.
3. When returning it under warranty you will need to state how long the unit has been in use and what is not working correctly.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its Service Agents in order to avoid a hazard. If service should become necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Tedalex Trading (Pty) Limited Service Centre. Servicing outside the warranty period is still available, however this will be chargeable. If the power supply cord becomes damaged the manufacturer or an approved service agent must replace it.

**What Is Not Covered:** This warranty does not cover damage resulting from misuse, accident, commercial use, improper service or any other damage caused by anything other than defects in material workmanship during ordinary consumer use.

**PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE  
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.**

## **WARRANTY**

1. Tedelex Trading (Pty) Limited (“Tedelex”) warrants to the original purchaser of this product (“the customer”) that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase (“warranty period”).
2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product (“the supplier”) thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.
3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.
4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.
5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.
6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.
7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

### **TEDELEX TRADING (PTY) LTD (JOHANNESBURG)**

JOHANNESBURG  
CAPE TOWN  
DURBAN

TEL NO. (011) 490-9600  
TEL NO. (021) 552-5161  
TEL NO. (031) 792-6000

[www.amap.co.za](http://www.amap.co.za)

“This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety”

“Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance”

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- Farm houses
- By clients in hotels, motels and other residential type environments
- Bed and breakfast type environments



Félicitations pour l'achat de notre presse à biscuits et cookies Russell Hobbs. Chaque unité a été fabriquée pour assurer utilisation sûre, fiable et facile.

Avant l'utilisation, veuillez lire ces instructions avec attention et conservez-les pour pouvoir vous y reporter. Passez-les avec la presse à biscuits / cookies lorsque vous passez l'appareil à une autre personne. Retirez tous les emballages, mais conservez les jusqu'à ce que vous soyez satisfait de la manière dont la presse à biscuits / cookies fonctionne.

### **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

Lorsque vous utilisez votre presse à biscuits / cookies, des précautions de base devraient toujours être suivies, y compris les points suivants :

1. Lisez avec attention et conservez bien toutes ces instructions pour pouvoir vous y reporter.
2. Assurez-vous que le courant utilisé correspond à celui qui est indiqué sur l'étiquette signalétique. Le cordon de cet appareil devrait être branché uniquement dans une prise électrique de 220V - 250V AC.
3. Pour protéger contre les risques de chocs électriques, ne pas mettre le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance de près est utile lorsque tout appareil quel qu'il soit est utilisé près d'enfants ou de personnes irresponsables.
5. Débranchez l'appareil de la prise électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'attacher ou de retirer des parties et avant le nettoyage.
6. Éviter le contact avec les pièces détachées.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont ni recommandés, ni vendus par le fabricant, peut entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir.
10. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris le four.
11. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les ustensiles loin des parties mobiles et des disques, pendant le fonctionnement, afin d'éviter un risque de blessure grave des personnes ou de dommages de la presse à biscuits / cookies. Manipulez les disques et les embouts avec précaution lorsque vous les retirez, les insérez ou quand vous les nettoyez.
12. Assurez-vous que le tube et que le couvercle du tube soient bien verrouillés et en place, avant de faire marcher l'appareil. N'essayez pas de retirer le tube ou le couvercle lorsque l'appareil fonctionne.
13. Avant l'utilisation, vérifiez que le tube ne contient aucun corps étrangers.
14. Placez toujours l'unité sur une surface plate et horizontale.
15. Ne faites pas fonctionner sans le nez ou sans le disque en place.
16. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce guide d'utilisation et d'entretien avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil.
17. Après que vous ayez rempli le tube avec de la pâte pour faire des biscuits / cookies, ne le laissez pas sans surveillance pendant trop longtemps, il vaut mieux que vous terminiez la préparation ou que vous vidiez le tube.
18. Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant que vous l'utilisez, relâchez immédiatement le bouton MARCHE / ARRET. La presse à biscuits / cookies s'arrêtera lorsque le bouton MARCHE / ARRET est relâché. Débranchez le cordon.
19. N'essayez pas de réparer l'appareil qui fonctionne mal.
20. Ne faites pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés, ou après que l'appareil ait mal fonctionné, ou bien s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Nous vous recommandons de contacter le service clientèle pour un examen, une réparation ou bien pour un réglage électrique. Si cet appareil tombe ou s'il est immergé de manière accidentelle, débranchez-le immédiatement. **Ne l'attrapez pas lorsqu'il est dans l'eau !** N'utilisez pas cet appareil après qu'il soit tombé ou qu'il ait été immergé dans l'eau.

21. Pour réduire les risques de blessures sur les personnes, ou les risques domestiques, n'utilisez jamais cet appareil s'il ne se trouve pas dans une position stable.
22. Eteignez-le toujours au niveau de la prise électrique, avant d'insérer ou de retirer la prise. Retirez l'appareil du courant en l'attrapant par la prise - ne tirez pas sur le cordon.
23. Eteignez le courant et retirez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de la nettoyer.
24. Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge électrique, à moins que cette dernière n'ait été vérifiée et testée par un électricien qualifié ou par une personne du service d'entretien.
25. Débranchez la fiche de la prise électrique, si un problème survient pendant le processus de préparation des biscuits / cookies, ou avant de nettoyer l'appareil.
26. N'utilisez pas l'appareil pour tout autre utilisation autre que celle pour laquelle il est conçu, ainsi que le décrit le livre d'instructions.
27. Ne placez pas cet appareil sur ou près d'une flamme de gaz chaude, d'un élément électrique ou d'un four chaud. Ne placez pas l'appareil au-dessus de quel qu'autre appareil que ce soit.
28. Une fois que l'emballage a été enlevé, vérifié que l'appareil est parfaitement en état de marche. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez le personnel d'entretien qualifié.
29. Le matériel d'emballage (sacs en plastique, mousse, polystyrène, etc.) ne devrait pas être laissé à la portée des enfants, car cela pourrait représenter une source de danger.
30. Cet appareil est strictement destiné à un usage domestique. Toute autre utilisation doit être considérée comme étant inappropriée et elle rend la garantie invalide.
31. Pour des raisons de sécurité et pour éviter un entretien par des personnes non-qualifiées, certains appareils sont « verrouillés » à l'aide de vis indémontables. De tels appareils devraient toujours être renvoyés à l'agent autorisé par Russell Hobbs le plus proche, pour un ajustement ou pour une réparation, si cela s'avère nécessaire.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

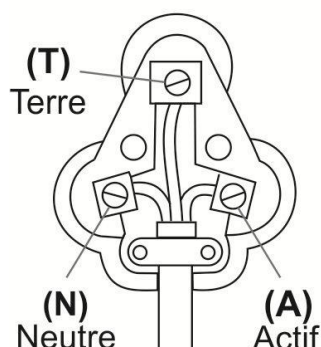
### LE CHANGEMENT DE LA PRISE

Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.

**Cette unité est conçue pour fonctionner uniquement sur un courant continu de 230V. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager le appareil. Connecter la prise à trois chiffres de la manière suivante :**

Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE  
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



**(T) Vert et jaune**  
**(N) Bleu**  
**(A) Marron**

## **Courant électrique**

Si le circuit électrique est surchargé à cause d'autres appareils, votre appareil peut ne pas fonctionner correctement. Il devrait être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

### **Introduction**

Félicitations pour l'achat de votre presse à biscuits / cookies électrique Russell Hobbs. Electrique veut dire sans efforts ; un fonctionnement facile, une manipulation et une nouvelle liberté trouvée dans la préparation des biscuits / cookies. Il ne faut plus rouler la pâte pour changer de formes ! Il suffit de changer le disque et le fouet pour une douzaine de nouvelles conceptions et de formes décorées de biscuits / cookies.

Appuyez sur le bouton de fonctionnement signifie que chaque biscuit / cookie sera réalisé rapidement et facilement à la perfection. Préparez un plateau de biscuits / cookies en 2 minutes !

La presse à biscuits / cookies est emballée dans une boîte de rangement pratique, complète avec 12 disques à biscuits / cookies interchangeable en acier inoxydable, un long embout de remplissage, 8 embouts pour la décoration et 2 formes de coquilles cannoli.

Réalisez des biscuits / cookies pâtisseries de style chez vous.... changez un disque à biscuits / cookies pour un embout de décoration et vous êtes prêt(e) à ajouter les décorations finales aux pâtisseries, aux gâteaux et aux bonbons. Utilisez l'embout de remplissage pour remplir les petits gâteaux et les pâtisseries. Enroulez la pâte autour des formes de coquilles de cannoli pour les faire frire.

Créez votre propre farce à cannoli fraîche et délicieuse, à l'aspect professionnel et au goût exquis pour votre famille et pour vos amis.

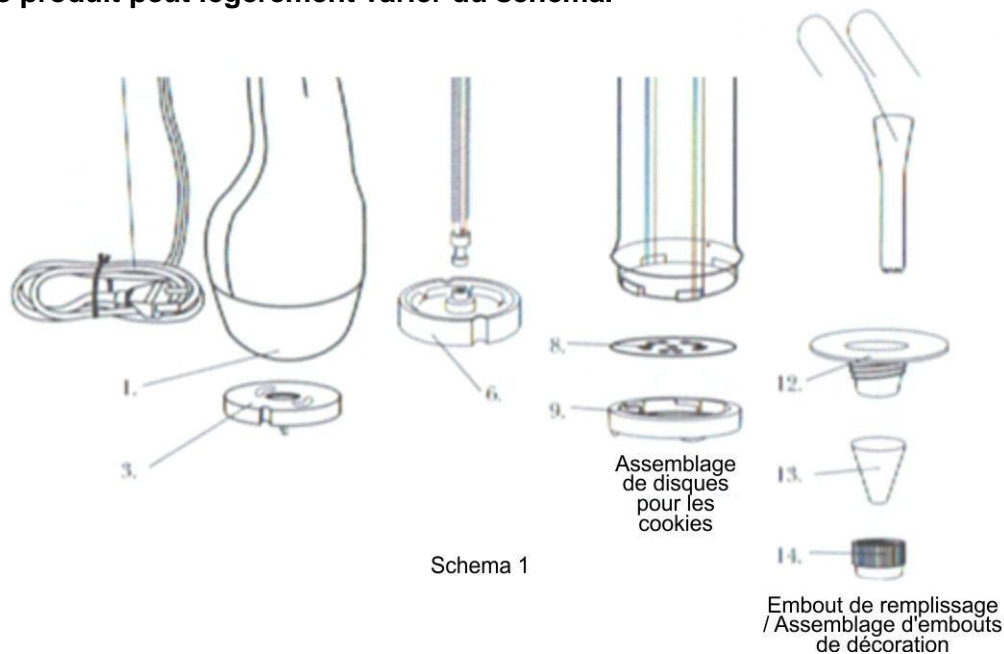
### **Avant la première utilisation**

1. Déballez la presse à biscuits / cookies et tous les accessoires.
2. Après le déballage, nettoyez les disques pour les biscuits / cookies, l'embout de remplissage / l'embout ajustable pour la décoration, les embouts de décorations, les formes de coquilles de cannoli, le couvercle du tube, le disque à cames, le disque poussoir et l'arbre à cames avec de l'eau chaude et savonneuse. Nettoyer puis rincer minutieusement.
3. Assurez-vous que l'unité est débranchée et essuyez toutes les surfaces avec un chiffon doux légèrement humide et essuyez-les minutieusement. N'immergez jamais le corps du moteur, la fiche ou le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide quel qu'il soit. N'utilisez pas de laine et de tampons abrasifs, ni de nettoyeurs, car ils endommageraient le revêtement.
4. Essuyez avec minutie toutes les parties, afin que l'eau n'entre pas dans le corps du moteur.

## Apprendre à connaître votre presse à biscuits / cookies Russell Hobbs®

Avant d'utiliser votre presse à biscuits / cookies pour la première fois, vous devez vous familiariser avec toutes les parties. Lisez soigneusement toutes les instructions et les garanties.

**Le produit peut légèrement varier du schéma.**



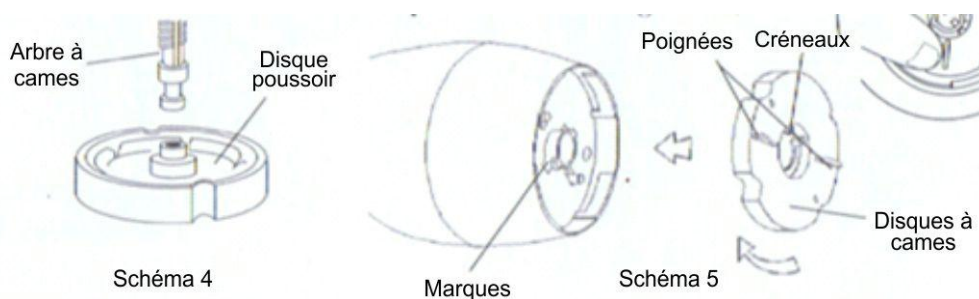
1. Corps du moteur
2. Bouton MARCHE / ARRET
3. Disque à cames (P/N 70701B)
4. Cordon électrique avec prise polarisée
5. Arbre à cames (P/N 70702B)
6. Disque presseur (P/N 707038)
7. Tube (P/N 70704)
8. Disque pour les biscuits / cookies
9. Couvercle du tube (P/N 70706B)
10. 2 Formes de coquilles de Cannoli (P/N 71158 - 1 pièce)
11. Embout de remplissage de 10mm (P/N 71159)
12. Adaptateur d'embout de décoration / de remplissage (P/N 70705B)
13. Embout de décoration
14. Embout de remplissage / couvercle de l'embout de décoration (P/N 70707B)
15. Boîte de rangement (pas photographiée) (P/N 71160)



## Instructions d'assemblage

1. Débranchez de la prise avant d'assembler ou de démonter les parties. Attachez l'arbre à cames sur le disque presseur en insérant la tige de l'arbre dans le trou central des disques poussoirs. Appuyez fermement. Vous entendrez un clic lorsque l'arbre est en place. (voir schéma 4.)

2. Alignez les marques sur le corps du moteur avec les créneaux de l'arbre à cames. Insérez le disque à cames dans le corps du moteur. En utilisant deux poignées sur le disque à cames, tournez légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le disque clic une fois qu'il est en place. (voir schéma 5.)



3. Fixez l'arbre tout le long à l'intérieur de l'unité, les contours externes des 2 disques s'aligneront. (voir schéma 6.)

**NOTE :** Tournez le disque à cames dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, si l'arbre est difficile à insérer dans le corps du moteur.

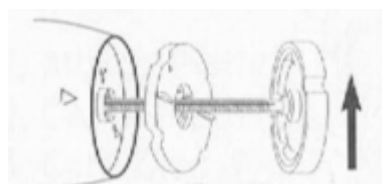
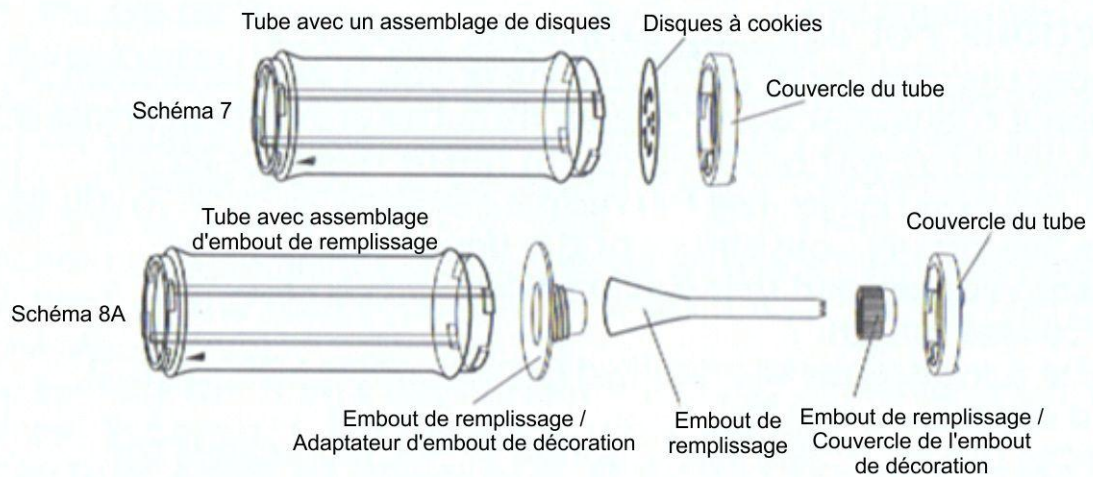


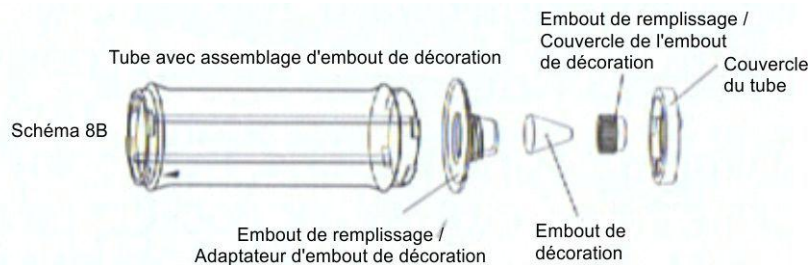
Schéma 6

4. Sélectionnez un disque et placez-le à l'intérieur du couvercle du tube. Puis placez le tube dans le couvercle du tube et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. (voir schéma 7.)

5. Si un embout de remplissage doit être utilisé, fixez l'embout souhaité au-dessus de l'embout de remplissage / un adaptateur d'embout de décoration et serrez-le avec l'embout du remplissage / le couvercle de l'embout de décoration. Mettez l'assemblage de l'embout de remplissage à l'intérieur du couvercle du tube. Puis placez le tube dans le couvercle du tube et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit verrouillé. (Voir les schémas 8A et 8B.)



### Instructions d'assemblage (Suite)



6. Avec une cuillère ou une spatule, remplissez l'appareil avec la pâte à biscuits / cookies fraîchement préparée, en remplissant par le sommet du tube.

**NOTE : Pour assurer une opération correcte, ne remplissez pas le tube au-delà de la ligne de remplissage MAX. NE PAS TROP REMPLIR !**

7. Regardez à l'intérieur du tube pour voir les crêtes allant depuis le sommet jusqu'à la base.

Ces crêtes s'alignent avec les contours externes des deux disques. Tenez le tube fermement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le tube se verrouille en position. (voir schéma 9.)

8. Votre presse à biscuits / cookies est maintenant complètement assemblée et prête à être utilisée.

**Joindre le corps avec le tube rempli. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et verrouillez-le en place.**



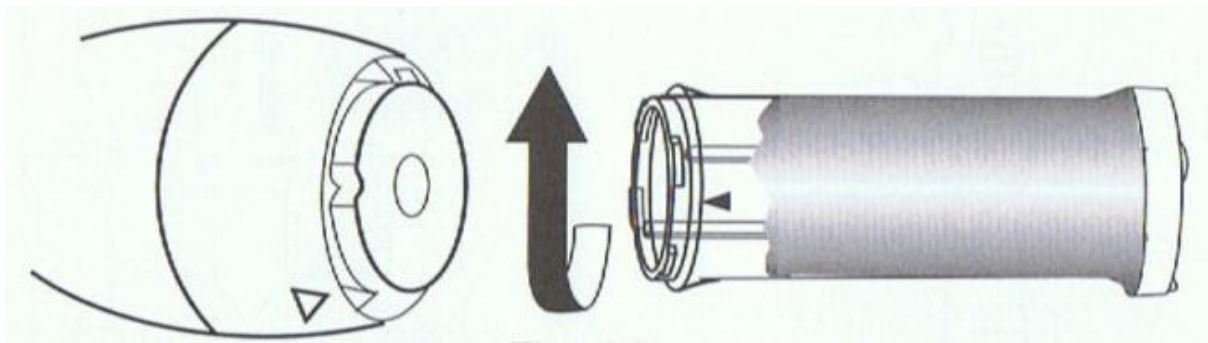


Schéma 9

### Instructions pour préparer des biscuits / cookies

La consistance correcte de la pâte à biscuits / cookies est très importante. Si la pâte est trop dure elle ne sortira pas de la presse à biscuits / cookies. Si la pâte est trop souple ou collante, refroidissez-la dans le réfrigérateur pendant 15 minutes. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, utilisez les recettes de cette notice, jusqu'à ce que vous sentiez que la consistance de la pâte soit correcte.

**Nous ne recommandons pas d'utiliser une pâte à biscuits / cookies réfrigérée, préparée et achetée en grande surface.**

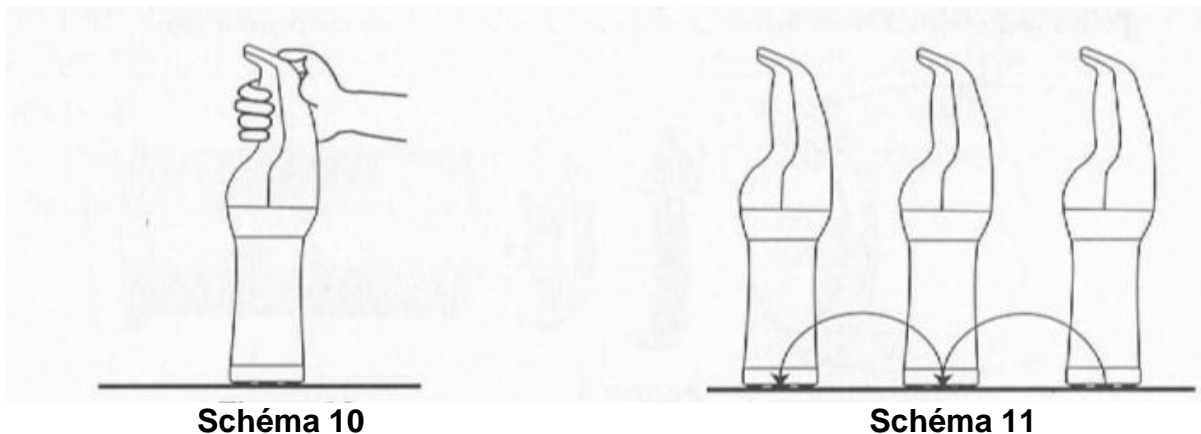
1. Branchez la presse à biscuits / cookies une fois assemblée et remplie, dans une prise électrique standard.
2. Placez la presse à biscuits / cookies à la verticale et sur le papier sulfurisé. (voir schéma 10.) La presse à biscuits / cookies a été spécialement désigné pour une opération au pouce. L'opération au pouce fournit un meilleur équilibre pour placer les formes de biscuits / cookies sur les feuilles réservées pour leur préparation.
3. Lorsque le tube est rempli avec la pâte à biscuits / cookies et que le bouton MARCHE / ARRET est enfoncé, le disque poussoir, pousse vers le bas, en forçant la pâte dans le disque et dans l'embout pour former des appétissants biscuits / cookies et des décorations.
4. Maintenez la presse à biscuits / cookies en position, contre la feuille à biscuits, appuyez et pressez, puis maintenez le bouton MARCHE / ARRET, jusqu'à ce que les bulles d'air aient été enlevées et que la pâte commence à sortir par les ouvertures du disque à biscuits / cookies.
5. Appuyez sur le biscuit / cookie pendant 2 secondes et notez le résultat.

**NOTE : La durée pendant laquelle chaque biscuit / cookie doit être pressé, sera basée sur l'épaisseur et la forme souhaitées de votre biscuit / cookie et de la pâte que vous utilisez.**

6. Relâchez le bouton MARCHE / ARRET et passez rapidement à la position suivante sur la feuille à biscuit / cookie. Se référer au schéma 11.

**NOTE : Il peut être utile de faire des essais avec des durée et des pressions variables, jusqu'à ce que l'épaisseur souhaitée du biscuit / cookie soit atteinte.**





**Schéma 10**

**Schéma 11**

### **Remplir la presse à biscuits / cookies**

1. Le tube permettant de voir à travers, vous permet de vérifier la pâte / le beurre restant. Débranchez la presse à biscuit / cookies.
2. Tenez le tube en le dirigeant vers le bas avec une main et tournez le couvercle du tube dans le centre contraire des aiguilles d'une montre. Cela déverrouillera le couvercle du tube et le disque ou l'embout pour les biscuits / cookies. Montez et réglez toutes les parties séparément.
3. Maintenez la poignée du corps du moteur d'une main. Avec l'autre main, tournez le tube dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit séparé du corps du moteur.
4. Retirez le tube du corps du moteur. Retirez l'arbre à cames avec le disque pousseur du corps du moteur. Nettoyer puis rincer minutieusement.

**PRECAUTIONS : Evitez tout contact avec n'importe quel liquide que ce soit à l'intérieur du corps du moteur.**

5. Etant donné que la pâte peut parfois s'accumuler, il peut être utile de nettoyer l'arbre à cames avant de remplir la presse à biscuits / cookies. Retirez d'abord l'arbre à cames du corps du moteur. Utilisez les deux poignées situées sur l'arbre à cames, tournez fermement le disque dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enlève facilement.
6. Nettoyez l'arbre à cames avec de l'eau chaude et savonneuse et séchez-le minutieusement.

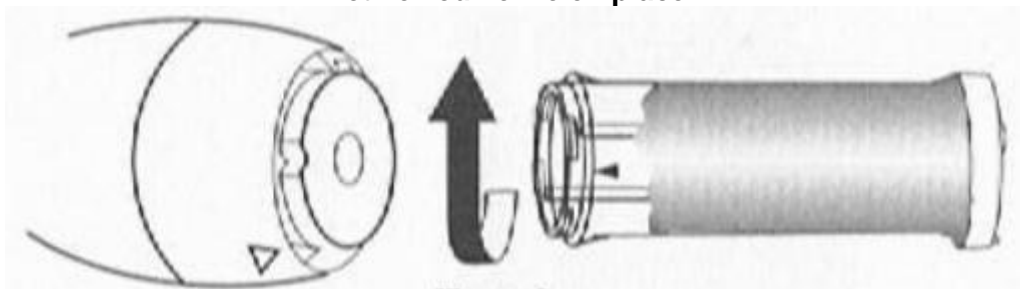
**NOTE : Nettoyez et séchez minutieusement toutes les parties. Evitez tout contact avec n'importe quel liquide que ce soit à l'intérieur du corps du moteur.**

7. Montez le disque à cames, l'arbre à cames et le disque presseur sur le corps du moteur de la presse à biscuits / cookies, en suivant les instructions.
8. Rattachez le disque à biscuits / cookies et les embouts et verrouillez-les de manière sûre avec le couvercle du tube.
9. Remplir le tube avec de la pâte à biscuits / cookies fraîchement préparée jusqu'à la ligne de remplissage MAX.

**NOTE : Pour assurer une opération correcte, ne remplissez pas le tube au-delà de la ligne de remplissage MAX. NE PAS TROP REMPLIR !**

10. Attachez le tube au corps du moteur. Maintenez fermement le tube et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le tube soit verrouillé une fois qu'il est en place. (voir schéma 9.)
11. Votre presse à biscuits / cookies est maintenant complètement assemblée et prête à être utilisée.

**Joindre le corps avec le tube rempli. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et verrouillez-le en place.**



**Schéma 9**

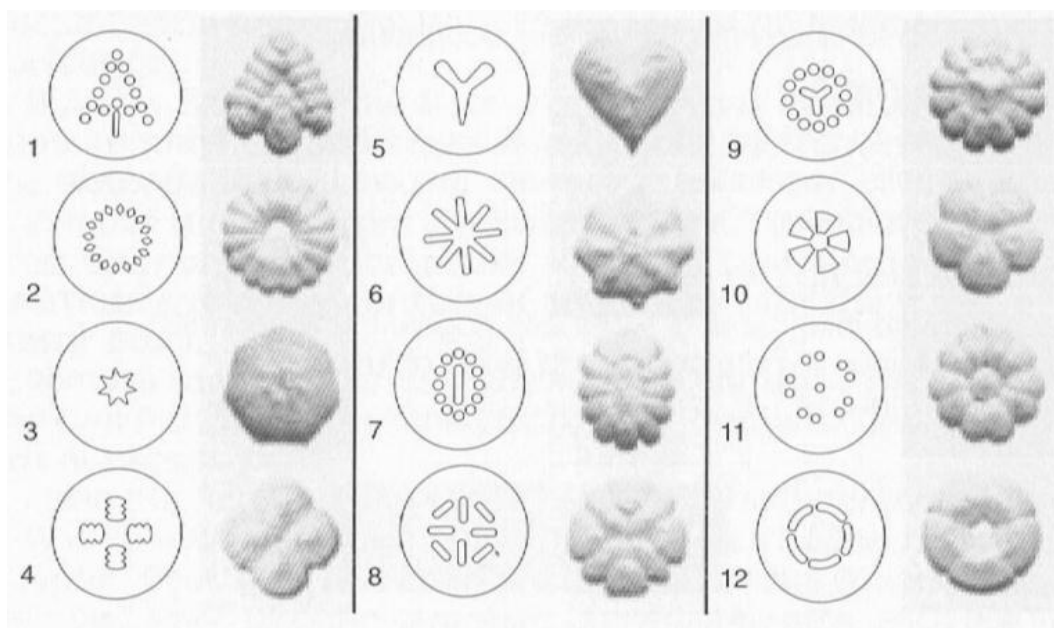
### **Conseils pour obtenir les meilleurs résultats**

**Nous ne recommandons pas d'utiliser des pâtes à biscuits / cookies réfrigérées fabriquées et vendues en grandes surfaces.**

- Évitez du papier sulfurisé beurré et qui ne colle pas pour les biscuits / cookies, car il ne leur permettra également pas de garder leur forme.
- Lorsqu'une recette nécessite du beurre ou de la margarine, les deux doivent être utilisés. Ne substituez pas l'un à la place de l'autre.
- La pâte devrait être suffisamment souple pour sortir facilement du disque et pour adhérer au papier sulfurisé.
- Si la pâte est trop molle ou collante, faites-la réfrigérer pendant 15 minutes, ou battez-la dans un petit volume de farine. Si la pâte est trop dure, mélangez-la dans un jaune d'œuf.
- Une fois que la pâte a été mise dans la presse à biscuits / cookies, utilisez-la tout de suite.
- Une pâte à biscuit / cookie qui aura été réfrigérée pendant toute une nuit peut s'avérer être trop dure et elle ne sera pas facile à utiliser.
- Certaines pâtes et disques fonctionnent mieux, lorsque vous faites marcher la presse plus vite, et d'autres lorsque vous allez plus lentement. Après un peu d'entraînement, avec le rythme et la durée, les formes s'amélioreront.
- Utilisez les disques avec la pâte à biscuits / cookies pour la préparation des biscuits / cookies.
- Utilisez les embouts pour la pâte souple, afin de décorer des canapés, des bonbons, des biscuits, des cookies, des desserts et pour remplir des pâtisseries, etc.
- Si la pâte n'est pas assez humide pour que les décorations restent en place, brossez-la légèrement avec un peu d'eau, de lait, du miel ou avec un peu de blanc d'œuf, là où les décorations doivent se trouver.
- La quantité de biscuits / cookies par lot variera en fonction de chaque recette, du disque à biscuits / cookies utilisé et de l'épaisseur des biscuits / cookies.
- Lorsque vous faites une recette qui demande du beurre ou des ingrédients finement râpés, utilisez les disques à biscuits / cookies 3, 4, 5 et 10 pour éviter que le disque ne se bouche avec la pâte à biscuits / cookies.

### **Disques-à-pâtisserie pour biscuits / cookies, styles de biscuits / cookies.**

Choisissez parmi n'importe lequel des disques à cookies ci-dessous pour créer de superbes cookies pâtisseries de style.



### Formes d'embouts de remplissage

Choisissez n'importe lequel des embouts ci-dessous, pour décorer et ajouter des textures, des couleurs ou des arômes aux biscuits / cookies, gâteaux et bonbons.

#### Embout de base rond (Embout #1)

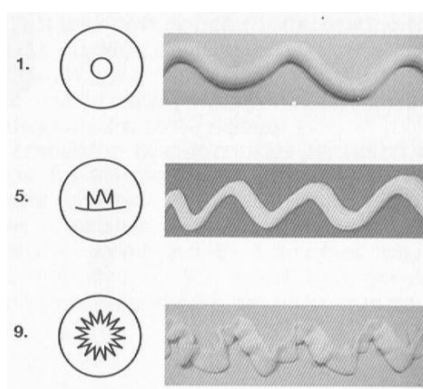
Utilisez cet embout pour remplir les choux à la crème ou des beignets à la gelée.

#### Embout en forme de couronne (Embout #5)

Le bord inférieur est plat et le sommet est strié. Utilisez cet embout pour décorer des fruits, des légumes ou des crackers, pour préparer de superbes canapés avec de la pâte à tartiner au fromage à la crème.

#### Embout en forme d'étoile modifiée (Embout #9)

Utilisez pour créer des entrelacements et des crêtes accentués. Pour un dessert gourmet, remplissez votre coupe préférée d'entrelacements d'une savoureuse mousse au chocolat.



- **Amusez-vous et expérimentez** avec différents mouvements tout en décorant les cookies. Un mouvement avant-arrière crée un effet de « ruban ». Créez des entrelacements souples en utilisant un mouvement circulaire.

#### Instruction d'entretien pour l'utilisateur

Cette presse électrique à biscuits / cookies demande un faible entretien. Elle contient des parties qui ne peuvent pas être réparées par l'utilisateur. Tout entretien requérant un

démontage autre qu'un nettoyage, doit être effectué par un technicien qualifié en matière de réparation de l'appareil.

**PRECAUTION : Ne pas immerger le corps du moteur, le cordon d'alimentation ou les plonger dans l'eau ou dans tout autre liquide.**

### **Nettoyage**

Pour garder votre presse à biscuits / cookies en bon état de fonctionnement, nous recommandons le nettoyage après chaque recette.

1. Débranchez la presse à biscuit / cookies.
2. Tenez le tube en le dirigeant vers le bas avec une main et tournez le couvercle du tube dans le centre contraire des aiguilles d'une montre. Cela déverrouillera le couvercle du tube et le disque ou l'embout pour les biscuits / cookies. Montez et réglez toutes les parties séparément.
3. Maintenez la poignée du corps du moteur d'une main. Avec l'autre main, tournez le tube dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit séparé du corps du moteur.
4. Retirez le tube du corps du moteur. Retirez l'arbre à cames avec le disque poussoir du corps du moteur. Nettoyer puis rincer minutieusement.

**PRECAUTIONS : Evitez tout contact avec n'importe quel liquide que ce soit à l'intérieur du corps du moteur.**

5. Retirez d'abord l'arbre à cames du corps du moteur. Utilisez les deux poignées situées sur l'arbre à cames, tournez fermement le disque dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enlève facilement.
6. Nettoyez l'arbre à cames avec de l'eau chaude et savonneuse et séchez-le minutieusement.
7. Nettoyez les disques pour les biscuits / cookies, l'embout de remplissage / l'embout ajustable pour la décoration, les embouts de décorations, les formes de coquilles de cannoli, le couvercle du tube, le disque à cames, le disque poussoir et l'arbre à cames immédiatement après chaque utilisation dans de l'eau chaude et savonneuse. Nettoyer puis rincer minutieusement.

### **NE PAS NETTOYER DANS LE LAVE-VAISSELLE.**

8. L'embout de remplissage / de décoration et les disques à biscuits / cookies sont en acier inoxydable et ils devraient être nettoyés avec un chiffon doux ou avec une éponge. Séchez immédiatement après le nettoyage et évitez les tâches. Ne mettez pas les disques ou les embouts dans le lave - vaisselle, car ils se décolorent.
9. Essuyez l'extérieur du corps du moteur avec un chiffon doux et humide. Sécher minutieusement.
10. N'utilisez pas de laine, de tampons à récurer, de nettoyant, car ils abîmeraient le revêtement.
11. Quand le pistolet pour le remplissage / la décoration et les disques pour les biscuits / cookies s'usent ils peuvent s'assombrir. Ceci est normal et n'interfère en aucun cas avec l'utilisation de l'appareil.
12. Une brosse dure aidera au nettoyage de l'intérieur de l'embout du pistolet pour le remplissage / la décoration.

### **Rangement**

1. Nettoyez la presse à biscuits / cookies en suivant les instructions ci-dessus.
2. Lorsque l'unité n'est pas utilisée, assurez-vous de la laisser débranchée.
3. Rangez la presse à biscuits / cookies et toutes les parties dans la boîte de rangement dans un lieu propre et sec.

## Créez vos propres recettes de biscuits / cookies !

Utilisez votre imagination pour créer des biscuits / cookies fabuleux, à l'image de biscuits / cookies, décorés et aromatisés. C'est simple ! Utilisez la recette de base des cookies au beurre ci-dessous et quand vous voyez ce symbole (\*), choisissez vos propres couleurs, arômes et garnitures. Les possibilités sont infinies.

Recette de base pour biscuits / cookies au beurre...

½ tasse de beurre ramolli

½ tasse de margarine ramollie

¾ de tasse de sucre

1 œuf

\* colorant alimentaire (de votre choix)

2-¼ tasses de farine tout usage

¼ de cuillère à thé de bicarbonate de soude

⅛ de cuillère à thé de sel

\* 1 cuillère à café d'extrait d'arôme (de votre choix)

\* garniture pour cookie (de votre choix)

## Suggestions pour les couleurs, extraits d'arômes & garnitures

Jaune	Amande, ananas, banane	Cristaux de sucre
Rouge	Fraise, Cerise	Piments rouges
Bleu	Noix de coco, Vanille, Fruits rouges	Noix de coco
Orange	Orange, Vanille, Amande	Noix hachées
Vert	Menthe poivrée. Menthe, citron vert	Fruits secs

**Couleurs du mélange** : Rouge + Bleu = Violet, Jaune + Bleu = Vert, Rouge + Jaune = Orange

## Biscuits / cookies « Holidays » au beurre

½ tasse de beurre ramolli

½ tasse de margarine ramollie

¾ de tasse de sucre

1 œuf

colorant alimentaire

2-¼ tasses de farine tout usage

¼ de cuillère à thé de bicarbonate de soude

⅛ de cuillère à thé de sel

1 cuillère à thé d'essence d'amande

cristaux de sucre colorés

1. Préchauffez le four à 190 °C.
2. Utilisez un mixeur électrique pour battre ensemble le beurre et la margarine jusqu'à ce que la texture soit mousseuse. Chauffez progressivement le sucre.
3. Ajoutez l'œuf et quelques et quelques gouttes de colorant alimentaire (rouge pour la St Valentin, vert pour le sapin de Noël) et bien mélanger.
4. Tamisez ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter la moitié du mélange de farine au mélange de beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Recommencez avec le reste de mélange de farine.
5. Remplir la presse à biscuits / cookies avec la pâte et sélectionnez n'importe quel disque destiné à la préparation de biscuits / cookies.

Sélectionnez le disque 5 destiné à la préparation de biscuits / cookies pour la St Valentin, ou le disque 1 pour le sapin de Noël ou n'importe quel autre disque. Formez les gâteaux sur des feuilles beurrées réservées à la préparation des biscuits / cookies.

Décorer avec des cristaux de sucre colorés.

6. Cuisez pendant 10 - 12 minutes. Retirez-les feuilles réservées à la préparation des biscuits / cookies et laissez refroidir sur des grilles.

Production : 6 à 7 douzaines

### **Biscuits / cookies « goutte de citron »**

½ tasse de beurre ramolli

½ tasse de margarine ramollie

½ tasse de sucre blanc

½ tasse de sucre brun

1 œuf

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à thé de zeste de citron finement râpé

2-½ tasses de farine tout usage

¼ de cuillère à thé de bicarbonate de soude

1 cuillère à thé de sel

Sucre en poudre

1. Préchauffez le four à 190 °C.

2. Utilisez un mixeur électrique pour battre ensemble le beurre et la margarine jusqu'à ce que la texture soit mousseuse. Battez progressivement le sucre blanc et le sucre brun.

3. Ajoutez l'œuf, le jus de citron et le zeste de citron, bien mélanger.

4. Tamisez ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez la moitié du mélange de farine au mélange de beurre et battez jusqu'à ce qu'ils soient onctueux. Recommencez avec le reste de mélange de farine.

5. Remplissez la presse à biscuits / cookies avec la pâte et sélectionnez disque 4 destiné à la préparation de biscuits / cookies ou n'importe quel autre disque. Formez les biscuits / cookies sur des feuilles à biscuits non-graissées.

6. Cuisez pendant 10 - 12 minutes. Retirez-les feuilles réservées à la préparation des biscuits / cookies et laissez refroidir sur des grilles. Saupoudrez avec du sucre en poudre.

Production : 6 à 7 douzaines

**NOTE : Lorsque vous utilisez une recette qui demande des ingrédients finement râpés, utilisez un disque avec de grands trous, destiné à la préparation de biscuits / cookies. Nous recommandons l'utilisation des disques 3, 4 et 10 destinés aux biscuits / cookies afin d'éviter que le disque ne se bouche avec de la pâte à cookies.**

### **Biscuits / cookies baiser chocolat**

½ tasse de beurre ramolli

1 tasse de sucre

1 œuf

2 cuillères à soupe de lait

2 tasses de farine à gâteau

¼ cuillère à thé de sel

½ tasse de brisures de chocolat au lait, fondues et refroidies

Cristaux de sucre colorés ou sucre en poudre

1. Préchauffez le four à 190 °C.

2. Utilisez un mixeur électrique pour battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Chauffez progressivement le sucre.

3. Ajoutez l'œuf et le lait et bien mélanger.

4. Tamisez ensemble la farine à gâteau et le sel. Ajouter la moitié du mélange de farine au mélange de beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Recommencez avec le reste de mélange de farine.

5. Mélangez dans le chocolat refroidi.
  6. Remplissez la presse à biscuits / cookies avec la pâte et sélectionnez disque 9 destiné à la préparation de biscuits / cookies ou n'importe quel autre disque. Formez les biscuits / cookies sur des feuilles à biscuits non-graissées.
  7. Cuisez pendant 8 - 10 minutes. Retirez-les feuilles réservées à la préparation des biscuits / cookies et laissez refroidir sur des grilles. Décorez avec des cristaux de sucre colorés ou saupoudrez de sucre en poudre.
- Production : 5 à 6 douzaines

### **Biscuits / Cookies flocons de neige**

½ tasse de beurre ramolli  
½ tasse de margarine ramollie  
85 g de fromage à la crème, ramolli  
1 tasse de sucre  
1 jaune d'œuf  
1-½ cuillère à thé d'essence de noix de coco  
2-½ tasses de farine tout usage  
½ de cuillère à thé de bicarbonate de soude  
½ cuillère à thé de sel  
¼ cuillère à thé de cannelle  
Sucre en poudre

1. Préchauffez le four à 190 °C.
  2. Utilisez un mixeur électrique pour battre le beurre et la margarine jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Battré petit à petit le fromage à la crème et le sucre.
  3. Ajoutez le jaune d'œuf, l'essence de noix de coco et bien mélanger.
  4. Tamisez ensemble, la farine, le bicarbonate de soude ; le sel et la cannelle. Ajoutez la moitié du mélange de farine au mélange de beurre et battez jusqu'à ce qu'ils soient onctueux. Recommencez avec le reste de mélange de farine.
  5. Remplissez la presse à biscuits / cookies avec la pâte et sélectionnez disque 2, 6,8 destinés à la préparation de biscuits / cookies ou un autre disque. Formez les cookies sur des feuilles non-graissées destinées à la préparation des biscuits / cookies. Saupoudrez avec du sucre en poudre.
  6. Cuisez 10-12 minutes. Retirez-les feuilles réservées à la préparation des biscuits / cookies et laissez refroidir sur des grilles.
- Production : 7 à 8 douzaines

### **Biscuits/Cookies croquants à l'orange**

½ tasse de beurre ramolli  
½ tasse de margarine ramollie  
½ tasse de sucre blanc  
½ tasse de sucre brun  
1 cuillère à thé d'essence d'orange  
1 œuf  
1 cuillère de zeste d'orange finement râpé  
2-½ tasses de farine tout usage  
¼ cuillère à thé de sel  
¼ de cuillère à thé de bicarbonate de soude

1. Préchauffez le four à 190 °C.
2. Utilisez un mixeur électrique pour battre le beurre et la margarine jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Battez progressivement le sucre blanc, le sucre brun et l'essence d'orange.
3. Ajoutez l'œuf, le zeste d'orange et bien mélanger.
4. Tamisez ensemble la farine, le sel et le bicarbonate de soude. Ajoutez la moitié du mélange de farine au mélange de beurre et battez jusqu'à ce qu'ils soient onctueux. Recommencez avec le reste de mélange de farine.

5. Remplissez la presse à biscuits / cookies avec la pâte et sélectionnez disque 10 destiné à la préparation de biscuits / cookies ou n'importe quel autre disque. Formez les biscuits / cookies sur des feuilles à biscuits non-graissées.

6. Cuisez 10-12 minutes. Retirez-les feuilles réservées à la préparation des biscuits / cookies et laissez refroidir sur des grilles.

Production : 8 à 9 douzaines

**NOTE : Lorsque vous utilisez une recette qui demande des ingrédients finement râpés, utilisez un disque avec de grands trous, destiné à la préparation de biscuits / cookies. Nous recommandons l'utilisation des disques 3, 4 et 10 destinés aux biscuits / cookies, afin d'éviter que le disque ne se bouche avec de la pâte à biscuits / cookies.**

### **Biscuits/Cookies « Spritz » aux amandes**

½ tasse de beurre ramolli

½ tasse de margarine ramollie

¾ de tasse de sucre

1 œuf

1 cuillère à thé d'essence d'amande

2-¼ tasses de farine tout usage

½ de cuillère à thé de bicarbonate de soude

une pincée de sel

1. Préchauffez le four à 190 °C.

2. Utilisez un mixeur électrique pour battre ensemble le beurre et la margarine jusqu'à ce que la texture soit mousseuse. Chauffez progressivement le sucre.

3. Ajoutez l'œuf et l'essence d'amandes ; bien mélanger.

4. Tamisez ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter la moitié du mélange de farine au mélange de beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Recommencez avec le reste de mélange de farine.

5. Remplissez la presse à biscuits / cookies avec la pâte et sélectionnez le disque 3, 7 destiné à la préparation de biscuits / cookies ou n'importe quel autre disque. Formez les cookies sur des feuilles non-graissées destinées à la préparation des biscuits / cookies.

6. Cuisez pendant 10 - 12 minutes. Retirez-les feuilles réservées à la préparation des biscuits / cookies et laissez refroidir sur des grilles.

Production : 4 à 5 douzaines

### **Biscuits / Cookies au gingembre**

½ tasse de beurre ramolli

¼ tasse de margarine ramollie

¾ tasse de sucre brun

¾ de tasse de molasse

1 œuf

4 tasses de farine tout usage

¼ cuillère à thé de sel

1-½ cuillères à thé de bicarbonate de soude

2-½ cuillères à thé de piment de la Jamaïque

1. Préchauffez le four à 190 °C.

2. Utilisez un mixeur électrique pour battre le beurre et la margarine jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Battez progressivement le sucre brun.

3. Ajoutez la molasse et l'œuf et bien mélanger.

4. Tamisez ensemble la farine, le bicarbonate de soude, le sel et le piment de la Jamaïque. Ajoutez la moitié du mélange de farine au mélange de beurre et battez jusqu'à ce qu'ils soient onctueux. Recommencez avec le reste de mélange de farine.



5. Remplissez la presse à biscuits / cookies avec la pâte et sélectionnez le disque 6 destiné à la préparation de biscuits / cookies ou n'importe quel autre disque. Formez les cookies sur des feuilles non-graissées destinées à la préparation des biscuits / cookies.

6. Cuisez 10-12 minutes. Retirez-les feuilles réservées à la préparation des biscuits / cookies et laissez refroidir sur des grilles.

Production : 8 à 9 douzaines

### **Biscuits salés au fromage**

1 tasse de beurre ramolli

2 tasses de farine tout usage

1 cuillère à thé de poudre d'ail

2 cuillères à thé de grains de sésame

¼ de cuillère à thé de piment de Cayenne

une pincée de sel

une pincée de poivre

450 g rase de fromage blanc cheddar, râpé

1. Préchauffez le four à 180 °C.

2. Utilisez un mixeur électrique pour battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit onctueux. Ajoutez progressivement la farine, la poudre d'ail, des graines de sésame, le piment de Cayenne, le sel et le poivre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

3. Ajoutez le fromage et mélangez bien.

4. Remplissez le tube de la presse à biscuits / cookies avec la pâte et sélectionnez le disque #10 destiné à la préparation de biscuits / cookies. Formez les cookies sur des feuilles non-graissées destinées à la préparation des biscuits / cookies.

5. Cuisez pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur brun doré.

Production : 9 à 10 douzaines de crackers

### **Fraises fourrées au fromage à la crème**

227 g de fromage à la crème ramolli

⅓ de tasse de sucre cristallisé

¼ de tasse de jus de citron

1- ½ cuillères à thé de zeste de citron frais

14 à 16 grosses fraises

1. Nettoyez les fraises et découpez le sommet, évidez-les en gardant le fruit entier.

2. Utilisez un mixeur électrique pour battre le fromage à la crème, le sucre et le jus de citron, ainsi que le zeste de citron jusqu'à ce que le tout soit mousseux.

3. Remplir la presse à biscuits / cookies avec le mélange pour le fourrer et ajouter le embout de remplissage.

4. Pressez le fromage à la crème dans chaque fraise et mettez-les au frais jusqu'au moment de les servir.

5. Saupoudrez avec du sucre en poudre et mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Production : 14 à 16 grosses fraises

### **Manicottis fourrés à la sauce trois fromages**

1 gousse d'ail, émincée

¼ de tasse d'oignon haché

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 (450 g) boîte de tomates hachées

1 (227 g) de sauce tomate en boîte

1 cuillère à thé de sucre

1-½ cuillères à thé d'assaisonnement à l'italienne séché

### **Farce**

8 manicottis en forme de coquilles

2 œufs, battus

2 tasses de mozzarella râpée

1-½ tasse de ricotta  
½ tasse de parmesan râpé  
¼ de tasse de persil frais ciselé  
½ de cuillère à thé d'assaisonnement à l'italienne séché  
⅛ de cuillère à thé de poivre

1. Cuisez les manicottis en suivant les indications se trouvant sur le paquet. Egouttez et rincez les coquilles dans de l'eau froide.
2. Pour faire la sauce, cuisez l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter des tomates non-égouttées, la sauce tomate, le sucre et l'assaisonnement à l'italienne séchés. Mener à ébullition, puis réduire la température. Laissez mijoter sans couvercle pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Retirer de la source de chaleur.
3. Pour la farce mélanger les œufs, la moitié de la mozzarella, de la ricotta, le parmesan, l'assaisonnement à l'italienne séché et le poivre.
4. Remplir le tube de la presse à biscuits / cookies avec la farce. Ajouter l'embout de remplissage et remplissez les manicottis.
5. Versez la moitié de la sauce dans un moule rectangulaire 2-quart. Disposez les manicottis farcis dans le moule. Versez le reste de sauce sur les coquilles. Saupoudrez le reste de la mozzarella sur le dessus de la préparation.
6. Les manicottis peuvent être recouverts et refroidis dans le réfrigérateur pendant 24 heures ou bien cuisez au four à 180 °C, pendant 35 - 40 minutes, où jusqu'à ce que le tout soit chauffé.

Production : 8 manicottis farcis

### **Barquettes de gâteau au fromage**

170 g de fromage à la crème  
3 cuillères à soupe de sucre cristallisé  
1 cuillère à thé de farine  
1 œuf  
½ cuillère à thé de vanille  
2 cuillères à thé de jus de citron  
30 minis-coquilles précuites  
1 (425 g) de farce en boîte pour tarte aux cerises

1. Préchauffez le four à 165 °C.
2. Utilisez un mixeur électrique pour battre ensemble, le fromage à la crème, le sucre et la farine. Ajoutez l'œuf, la vanille et le jus de citron ; bien mélanger. Laissez refroidir dans le réfrigérateur pendant 1 heure.
3. Remplir le tube de la presse à biscuits / cookies avec la farce refroidie et ajouter l'embout de remplissage.
4. Disposez les coquilles sur du papier sulfurisé et remplissez soigneusement chacune d'entre-elles avec la farce. Garnissez avec une cerise.
5. Cuisez pendant 12 - 15 minutes.
6. Laissez refroidir 10 minutes et servez.

Production : 15 desserts

### **Œufs farcis**

12 œufs durs  
½ tasse de mayonnaise  
1 cuillère à thé de moutarde préparée  
1 cuillère à thé de vinaigre  
Salez selon le goût  
Poivrez selon le goût  
Ajoutez du paprika (optionnel) selon le goût

1. Découpez en deux les œufs durs dans le sens de la longueur et retirer les jaunes.

2. Mettez les jaunes dans un bol et écrasez-les avec une fourchette.
3. Ajoutez la mayonnaise et le vinaigre, puis mélanger le tout jusqu'à ce que le tout soit onctueux.
4. Salez et poivrez selon le goût.
5. Remplir le tube de la presse à biscuits / cookies avec le mélange de jaune d'œufs et ajouter la poche à douille.
6. Farcir les moitiés d'œufs avec la farce et saupoudrez de paprika.
7. Laissez refroidir jusqu'au moment de servir.

Production : 24 moitiés

### **Baisers de meringues au caramel écossais**

2 blancs d'œufs

1/8 de cuillère à thé de crème de tartre

1/8 de cuillère à thé de sel

1/2 tasse de sucre

1/3 tasse de morceaux de bonbons au caramel écossais pilés

1. Préchauffez le four à 105 °C.
2. Battez les blancs d'œufs avec la crème de tartre et le sel dans un bol à mélanger jusqu'à la formation de petits pics onctueux.
3. Ajoutez progressivement le sucre, battez pendant 5 minutes jusqu'à ce que des pics durs et brillants se forment.
4. Remplir le tube de la presse à biscuits / cookies de la farce et ajouter le tube de remplissage.
5. Répartissez avec un mouvement vertical en créant de petits monticules sur les feuilles destinées à la préparation des biscuits / cookies qui est couvert avec le papier sulfurisé.
6. Saupoudrez de morceaux de bonbons pilés.
7. Cuisez pendant 1-1/2 heure. Eteignez le four et ouvrez la porte du four.
8. Laissez le contenu dans le four jusqu'à ce qu'il ait totalement refroidi. Retirez la feuille des biscuits / cookies et rangez les dans un récipient hermétique.

Production : 18 à 24 baisers de meringues

### **Petits gâteaux garnis**

24 petits gâteaux préparés

1 (pichet de 283 g ou 340 g) de dessert 100% fruit en boîte, laissez refroidir pendant deux heures

ou

1 (340 g) récipient de glaçage pour gâteau

1. Remplir le tube de la presse à biscuits / cookies avec simplement des fruits ou le glaçage et attachez l'embout de remplissage.
2. Insérer l'embout de remplissage par le sommet vers le centre du petit gâteau.
3. Appuyez sur le bouton et comptez jusqu'à 2. Le petit gâteau s'agrandira et le remplissage sera extrudé dans le centre du petit gâteau. Laissez l'embout de remplissage dans le petit gâteau pendant 15 secondes et puis enlevez l'excès de farce sur le dessus du petit gâteau.
4. Saupoudrez avec du sucre en poudre avant de servir.

### **Cannolis en forme de coquilles farcies**

2-½ tasses de farine tout usage

⅔ de tasse d'huile

1 gros œuf

3 onces de vin blanc

3 cuillères à soupe de sucre

une pincée de sel

glaçage pour les coquilles

1 blanc d'œuf

1. Préchauffez de l'huile de caisson pour frire les cannolis à une température moyenne.
2. Mélangez la farine et l'huile à l'aide d'un mixeur électrique.
3. Ajoutez l'œuf, le vin, le sucre et le sel et mélangez-les jusqu'à ce qu'une boule de pâte souple se forme.
4. Aplatir la pâte jusqu'à une épaisseur d'1/4 de pouce.
5. Coupez des carrés de 3 pouces.
6. Envelopper chaque coquille de cannolis avec la pâte.
7. Brossez la pâte à l'extérieur du cannoli avec le glaçage à base de blanc d'œuf.
8. Faites frire chaque cannoli pendant 2 - 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils deviennent brun doré. Les retirez de la source de chaleur, pour les laissez refroidir avant de les retirer des moules.
9. Répétez l'opération pour le reste des cannolis. Laissez-les refroidir complètement avant de les farcir.

### **Farce**

453,6 g de ricotta

1-½ cuillères à thé de vanille

1 tasse de sucre en poudre

¼ cuillère à thé de jus de citron

10. Mettez la ricotta dans une passoire ou dans un égouttoir, et laissez égoutter l'excès de liquide.
  11. Utilisez un mixeur pour battre la ricotta, la vanille, le sucre en poudre et le jus de citron.
  12. Remplir le tube de la presse à biscuits / cookies avec la farce et ajouter l'embout de remplissage. Remplissez les cannolis refroidis juste avant de servir et saupoudrez-les de sucre en poudre.
- NOTE :** Si les coquilles sont remplies trop à l'avance, ils seront ramollis.  
12 à 14 cannolis

**TOUT LE MONDE MANGE. C'est une réalité de la vie.**

**Mais parfois, préparer des repas peut devenir une corvée. C'est pourquoi Russell Hobbs a été invité dans des millions de cuisine exactement comme la vôtre, pour que nous puissions VOUS AIDER A MAITRISER, vos tâches de mélange, de cuisson, de grillade, de préparation de toasts, de brassage, de chauffage et de service, AVEC FACILITE ET STYLE. Le nom Russell Hobbs évoque UNE CELEBRATION DE L'INNOVATION conçue pour servir votre vie et pour vous permettre de continuer à CUISINER AVEC STYLE.**

**Conservez les reçus datés des marchandises achetées pour la garantie.**

Conservez cette notice. Enregistrez les coordonnées suivantes, pour référence :

Date de l'achat \_\_\_\_\_

Numéro du modèle \_\_\_\_\_

Code de la date (tamponnée en-dessous) \_\_\_\_\_

## **ENTRETIEN**

Si le produit ne fonctionne pas correctement, vérifiez que :

1. Vous avez correctement suivi les instructions.
2. La fiche et la prise murale fonctionnent correctement. Si elles ne fonctionnent toujours pas, consultez votre fournisseur. Si votre fournisseur ne résout pas votre problème, et que vous devez renvoyer le produit, veuillez procéder de la façon suivante :
  1. Remballer l'unité avec tous les accessoires dans la boîte d'origine.
  2. Joindre votre preuve d'achat ci-dessous. Si c'est possible, ajoutez votre nom, adresse et numéro de téléphone.
  3. Lorsque vous le renvoyez, vous devrez déclarer combien de temps l'unité a été utilisée et ce qui ne fonctionnait pas correctement.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou par ses agents d'entretien, pour éviter un accident. Si la maintenance devient nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Tedalex Trading (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant ou un agent de service agréé doit le remplacer, afin d'éviter tout danger.

**Ce qui n'est pas couvert :** Cette garantie ne couvre aucun dommage résultant d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation commerciale, d'un entretien inappropriés ou de tout autre dommage qui serait le résultat de tout autre chose que de défauts du matériel ou de fabrication pendant une utilisation normale par le client. Cette garantie n'est pas valide si le numéro de série a été altéré ou retiré du produit. Cette garantie est invalide aux Etats-Unis et au Canada.

**VEUILLEZ APPOSER VOTRE PREUVE D'ACHAT / RECU ICI  
EN CAS DE RECLAMATION PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE CE RECUS  
DOIT ETRE PRESENTE.**

**GARANTIE :**

1. Tedelex Trading (Pty) Limited (« Tedelex ») garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).
2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.
3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.
4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être saurait être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.
5. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.
6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.
7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé.

**TEDELEX TRADING (PTY) LTD**

JOHANNESBURG  
CAPE TOWN  
DURBAN

TEL NO. (011) 490-9600  
TEL NO. (021) 552-5161  
TEL NO. (031) 792-6000

« Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles et intellectuelles sont limitées, ou qui ont un manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil par une responsable de leur sécurité ».

« Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ».

« Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique ou dans des applications comparables, comme :

- La cuisine du personnel dans les boutiques, dans les bureaux ou dans d'autres environnements professionnels ;
- Maisons de champagne ;
- Par les clients des hôtels, motels et d'autres environnements de type résidentiels ;
- Environnements de type chambres d'hôtes ;

Parabéns por ter comprado a Máquina de fazer biscoitos e volachas da Russell Hobbs. Cada unidade foi fabricada de forma a garantir a segurança, fiabilidade e simplicidade de utilização.

Antes de utilizar, leia atentamente estas instruções e guarde-as para futura referência. Caso dê a máquina de fazer biscoitos/bolachas a alguém, forneça igualmente estas instruções. Retire todas as embalagens, mas guarde-as até que saiba como funciona a máquina de fazer biscoitos/bolachas.

### **SALVAGUARDAS IMPORTANTES:**

Quando utilizar a sua máquina de fazer biscoitos/bolachas da Russell Hobbs, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

1. Leia atentamente estas instruções e guarde-as para futura referência.
2. Certifique-se de que a energia utilizada corresponde à energia indicada na etiqueta de classificação. O cabo deste aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada eléctrica de 220V-250V CA.
3. Para proteger contra o risco de choque eléctrico, não coloque o cabo, ficha ou aparelho em água ou em outro líquido.
4. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for utilizado perto de crianças ou pessoas irresponsáveis.
5. Desligue da tomada quando esta estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
6. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode resultar em incêndios, choque eléctrico ou lesões.
8. Não utilizar no exterior.
9. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão.
10. Não deixar que o cabo entre em contacto com quaisquer superfícies quentes, incluindo o forno.
11. Mantenha a mãos, cabelo, vestuário, bem como os utensílios afastados das peças em movimento e discos enquanto processa para evitar o risco de lesões graves em pessoas ou danos na máquina de fazer biscoitos/bolachas. Manuseie os discos e pontas com cuidado quando remover, inserir ou limpar.
12. Garante que o tubo e a tampa do tubo estão devidamente fixados no local antes de ligar o aparelho. Não tente remover o tubo ou a tampa durante o funcionamento.
13. Antes de utilizar, certifique-se de que o tubo não apresenta nenhum objecto estranho.
14. Coloque sempre a unidade numa superfície plana e nivelada.
15. Não utilize sem o bocal ou disco no local.
16. Todos os utilizadores deste aparelho têm de ler e compreender este guia de utilização e de cuidados antes de utilizar ou limpar este aparelho.
17. Depois de encher o tubo com a massa para fazer os biscoitos/bolachas não deixe o aparelho sem supervisão durante um longo período. É preferível terminar ou esvaziar o tubo.
18. Se este aparelho começar a funcionar mal durante a utilização, liberte imediatamente o botão ON/OFF. A máquina de fazer biscoitos/bolachas irá parar quando o Botão ON/OFF é libertado. Desligue o cabo.
19. Não utilize nem tente reparar o aparelho avariado.
20. Não opere qualquer aparelho com um cabo ou fiche danificados ou depois de avarias do aparelho, ou caso caia ou fique danificado de alguma forma. É recomendável contactar o Serviço de Apoio ao Cliente para análise, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico. Se este aparelho cair ou ficar acidentalmente mergulhado em água, desligue-o da tomada imediatamente. **Não o vá buscar dentro de água!** Não utilize este aparelho depois de ter caído ou caso fique submerso em água.



21. Para reduzir o risco de lesões nas pessoas ou propriedade, nunca utilize este aparelho numa posição instável.
22. Desligue sempre a alimentação da tomada antes de inserir ou remover uma ficha. Remova ao agarrar na ficha – não puxe pelo cabo.
23. Desligue a alimentação e remova a ficha quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes da limpeza.
24. Não utilize o seu aparelho com um cabo de extensão, a não ser que este cabo tenha sido verificado e testado por um técnico qualificado ou pessoa de assistência.
25. Desligue a ficha da tomada de alimentação caso haja algum problema durante o processo de realização de biscoitos/bolachas ou antes de limpar o aparelho.
26. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista, conforme descrito neste manual de instruções.
27. Não coloque o aparelho sobre ou próximo de uma chama de gás quente, elemento eléctrico ou forno quente. Não coloque em cima de qualquer outro aparelho.
28. Depois de remover a embalagem, verifique se o aparelho funciona completamente. Caso tenha dúvidas, não utilize o aparelho e contacte um funcionário qualificado do apoio ao cliente.
29. O material da embalagem (sacos de plástico, espuma, poliestireno, etc.) não deve ser deixado ao alcance das crianças, uma vez que podem ser uma potencial fonte de perigo.
30. Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica. Qualquer outra utilização será considerada imprópria e invalida a garantia.
31. Por questões de segurança e para evitar a manutenção por parte de pessoas sem qualificação, alguns aparelhos estão “vedados” utilizando parafusos protegidos contra manipulação. Esses aparelhos devem ser sempre devolvidos ao agente mais próximo da Russell Hobbs para ajuste ou reparação, se necessário.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES** APENAS PARA UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA

### **SUBSTITUIÇÃO DA FICHA**

Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

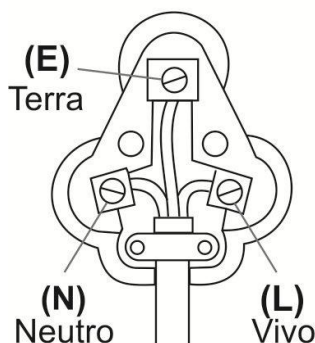
**Esta unidade foi concebida para funcionar apenas com a corrente de 230V. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:**

Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:

#### **Alimentação eléctrica**

Se o circuito eléctrico for sobrecarregado com outros aparelhos, o seu aparelho poderá não funcionar devidamente. Deverá ser operado num circuito eléctrico separado dos outros aparelhos.

**AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA**  
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



**(E) Verde e amarelo**  
**(N) Azul**  
**(L) Castanho**

## **Introdução**

Parabéns por ter comprado a Máquina de fazer biscoitos/ bolachas da Russell Hobbs. Um aparelho eléctrico representa uma utilização sem esforço; facilidade de operação, operacionalidade e liberdade recém-encontrada na realização de biscoitos/bolachas. Não é preciso enrolar a massa para mudar as formas! Basta alterar o disco e o batedor para uma dúzia de novos designs de decoração e formas de biscoitos/bolachas.

A operação através de botão significa que cada um dos biscoitos/bolachas serão concebidos até atingir a perfeição, de forma rápida e fácil. Prepare um tabuleiro de biscoitos/bolachas em 2 minutos!

A máquina eléctrica de fazer biscoitos/bolachas vem embalada na sua Caixa de Conservação conveniente, completa com 12 discos de biscoitos/bolos permutáveis de aço inoxidável, 1 ponta de recheio longa, 8 pontas de decoração e 2 formas de conchas de cannoli.

Faça biscoitos/bolachas com um estilo de pastelaria na sua própria casa... mude de um disco de biscoitos/bolachas para uma ponta de decoração e está pronto para adicionar os últimos ornamentos em massas, bolos e doces. Utilize a ponta de recheio para e encher os cupcakes e massas. Embrulhe a massa em redor de cada Forma de Cannoli para fritar.

Crie o seu próprio recheio delicioso e fresco para preparar cannoli com um óptimo sabor e aparência profissional para a família e amigos.

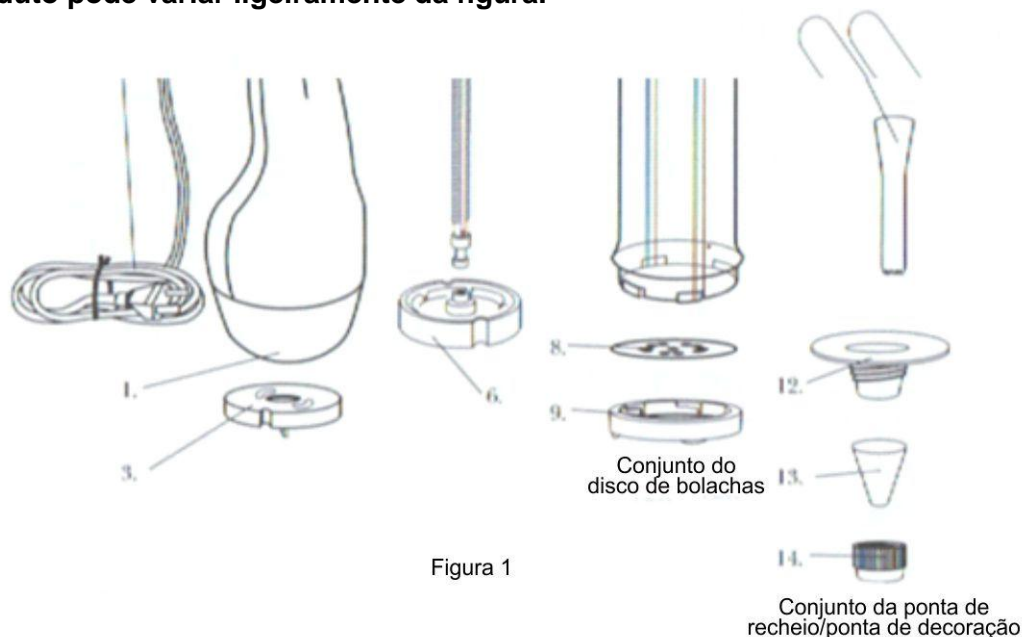
Antes de utilizar pela primeira vez

1. Retire cuidadosamente a máquina de fazer biscoitos/bolachas e todos os acessórios da embalagem.
2. Depois de retirar da embalagem, lave os discos de biscoitos/bolachas, ponta de recheio, adaptador da ponta de recheio/adaptador de ponta de decoração, pontas de decoração, formas de conchas tipo cannoli, tampa do tubo, tubo, disco do came, disco de pressão e eixo do came com água quente com sabão. Enxague e seque minuciosamente.
3. Certifique-se de que a unidade está desligada e depois limpe todas as superfícies com um pano suave ligeiramente humedecido e seque bem. Nunca coloque o corpo do motor, ficha ou cabo dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido. Não utilize um esfregão de palha-de-aço, esfregões abrasivos ou agentes de limpeza abrasivos, uma vez que danificarão o acabamento.
4. Seque bem todas as peças para que não entre água no corpo do motor.

## Conhecer a Máquina eléctrica de fazer biscoitos/ bolachas da Russell Hobbs®

Antes de utilizar a sua máquina eléctrica de fazer biscoitos/bolachas pela primeira vez, tem de se familiarizar com todas as peças. Leia todas as instruções e salvaguardas cuidadosamente.

O produto pode variar ligeiramente da figura.



1. Corpo do motor
2. Botão de ON/OFF (ligar/desligar)
3. Disco do came (P/N 70701B)
4. Cabo eléctrico com ficha polarizada
5. Eixo do came (P/N 70702B)
6. Disco de pressão (P/N 707038)
7. Tubo (P/N 70704)
8. Disco de biscoitos/bolachas
9. Tampa do tubo (P/N 70706B)
10. 2 Formas de conchas tipo cannoli (P/N 71158 - 1 peça)
11. Ponta de recheio de 10 mm (P/N 71159)
12. Adaptador da ponta de recheio/decoração (P/N 70705B)
13. Ponta de decoração
14. Tampa da ponta de recheio/ponta de decoração (P/N 70707B)
15. Caixa de armazenamento (não está na imagem) (P/N 71160)

## Discos e pontas de decoração da máquina de fazer biscoitos/bolachas

### 12 Discos para bolachas

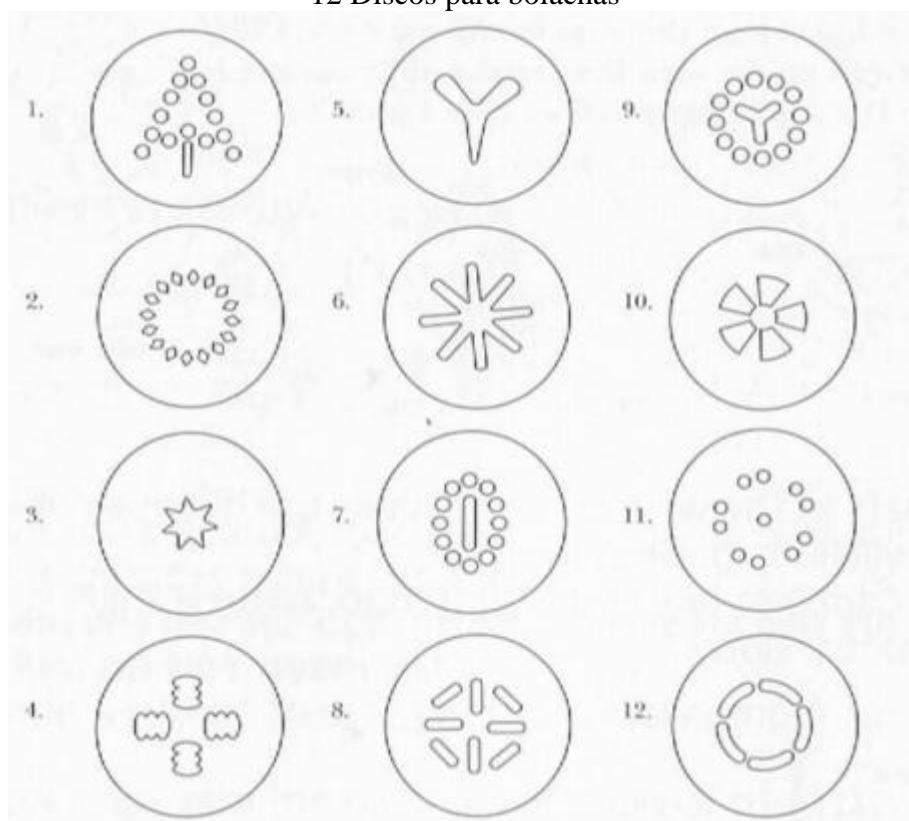


Figura 2

Conjunto de discos para bolachas  
(P/N 70708-CONJUNTO)

Discos individuais:

- (P/N 70708-1)
- (P/N 70708-2)
- (P/N 70708-3)
- (P/N 70708-4)
- (P/N 70708-5)
- (P/N 70708-6)
- (P/N 70708-7)
- (P/N 70708-8)
- (P/N 70708-9)
- (P/N 70708-10)
- (P/N 70708-11)
- (P/N 70708-12)

### 8 pontas de decoração

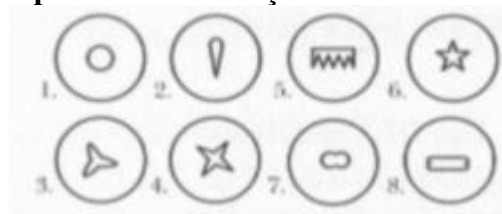


Figura 3

Conjunto de pontas de decoração (P/N 70709-  
CONJUNTO)

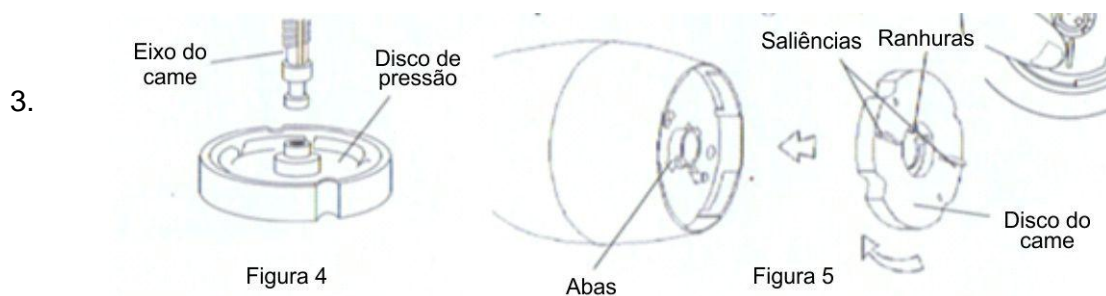
Pontas individuais

- (P/N 70709-1, 70709-2, 70709-3, 70709-4,  
70709-5, 70709-6, 70709-7, 70709-8)

### Instruções de montagem

1. Desligue da tomada antes de montar ou desmontar as peças. Encaixe o eixo do came no disco de pressão ao inserir a haste do eixo no orifício central dos discos de pressão. Pressione firmemente. Sentirá um estalido o Eixo estiver na devida posição. (Consulte a Figura 4.)

2. Alinhe as abas no corpo do motor com as ranhuras no disco do came. Insira o disco do came no corpo do motor. Utilizando as duas saliências do disco do came, rode ligeiramente no sentido dos ponteiros do relógio até sentir um estalido indicando que o disco está na devida posição. (Consulte a Figura 5.)



Encaixe o eixo até ao fim dentro da unidade e os contornos externos dos 2 discos ficarão alinhados. (Consulte a Figura 6.)

**NOTA:** Rode o disco do came sentindo um estalido no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio caso seja difícil inserir o eixo no corpo do motor.

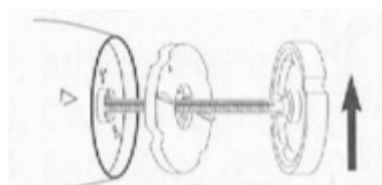
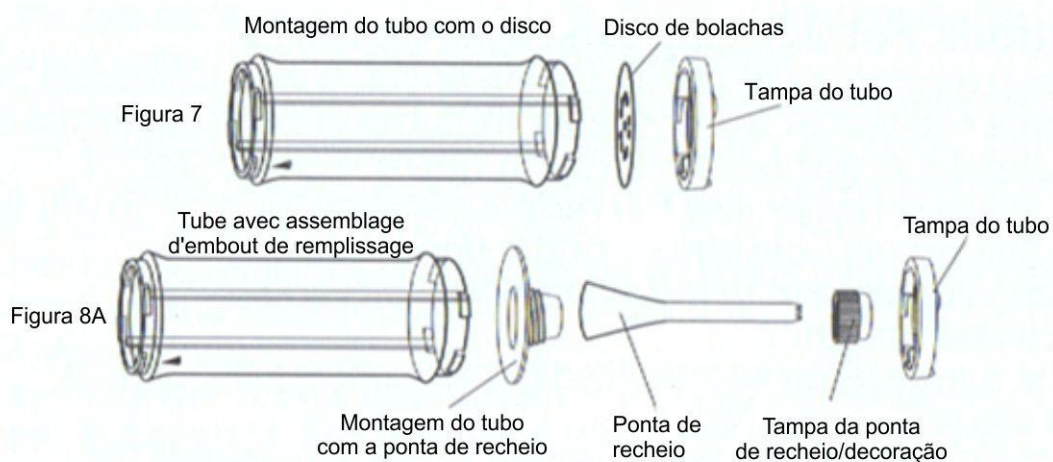


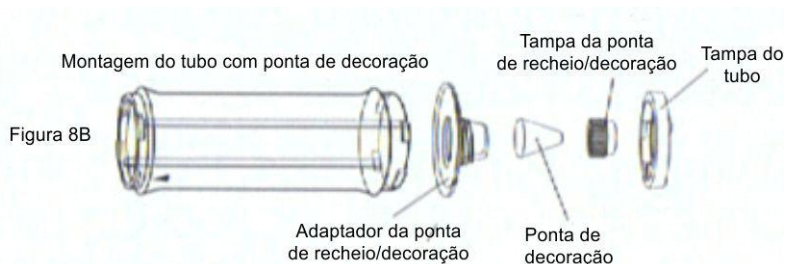
Figura 6

4. Seleccione um disco e coloque-o dentro da tampa do tubo. Depois, coloque o tubo na tampa do tubo, rodando no sentido dos ponteiros do relógio até estar bloqueado. (Consulte a Figura 7.)

5. Se pretender utilizar uma ponta de recheio ou de decoração, encaixe a ponta que desejar sobre o adaptador para a ponta de recheio/decoração e fixe-a com a tampa da ponta de recheio/decoração. Coloque o conjunto da ponta de recheio dentro da tampa do tubo. Depois, coloque o tubo na tampa do tubo, rodando no sentido dos ponteiros do relógio até estar bloqueado. (Consulte as Figuras 8<sup>a</sup> e 8B).



## Instruções de montagem (continuação)



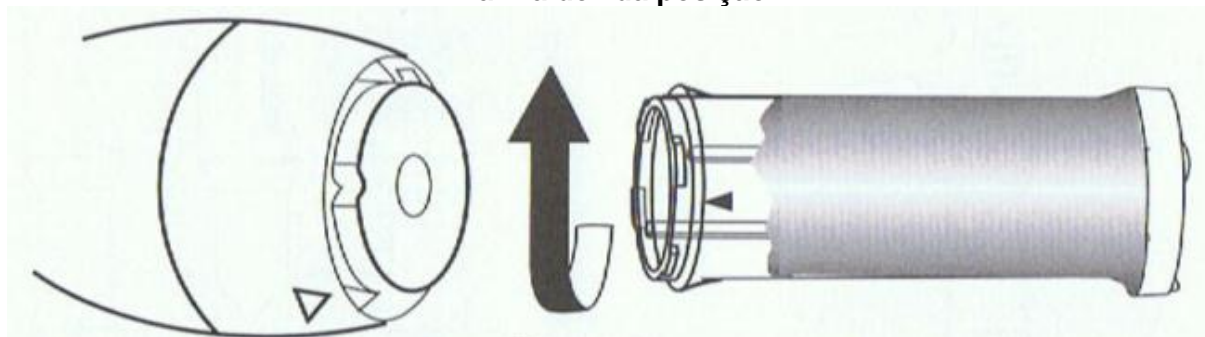
6. Com uma colher ou espátula, colocar a massa/recheio de biscoitos/bolachas recentemente preparados sobre a parte superior do tubo.

**NOTA: Para garantir o funcionamento adequado, não encher o tubo para lá da linha de enchimento MÁX. NÃO ENCHA DEMASIADO!**

7. Veja no interior do tubo para ver os sulcos que se estendem de cima para baixo. Estes sulcos alinham-se com os contornos externos dos 2 discos. Agarre firmemente no tubo e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que o Tubo fique fixado na devida posição. (Consulte a Figura 9.)

8. A sua máquina de fazer biscoitos/bolachas está agora montada e pronta a ser utilizada.

**Encaixe o corpo ao tubo enchido. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para fixar na devida posição.**



## Instruções para fazer biscoitos/bolachas

A consistência adequada da massa dos biscoitos/bolachas é muito importante. Se a massa for muito espessa, não sairá da máquina de fazer biscoitos/bolachas. Se a massa for demasiado mole ou pegajosa, refrigere no frigorífico durante 15 minutos. Para obter melhores resultados, utilize as receitas nesta manual até que saiba qual é a consistência adequada da massa.

**Não recomendamos a utilização de uma massa para biscoitos/bolachas refrigeradas compradas nas lojas.**

1. Ligue a máquina de fazer biscoitos/bolachas totalmente montada e cheia numa tomada de parede padrão.
2. Coloque a máquina de fazer biscoitos/bolachas na vertical e pressione contra a superfície da folha de bolachas. (Consulte a Figura 10.) A máquina de fazer biscoitos/bolachas foi



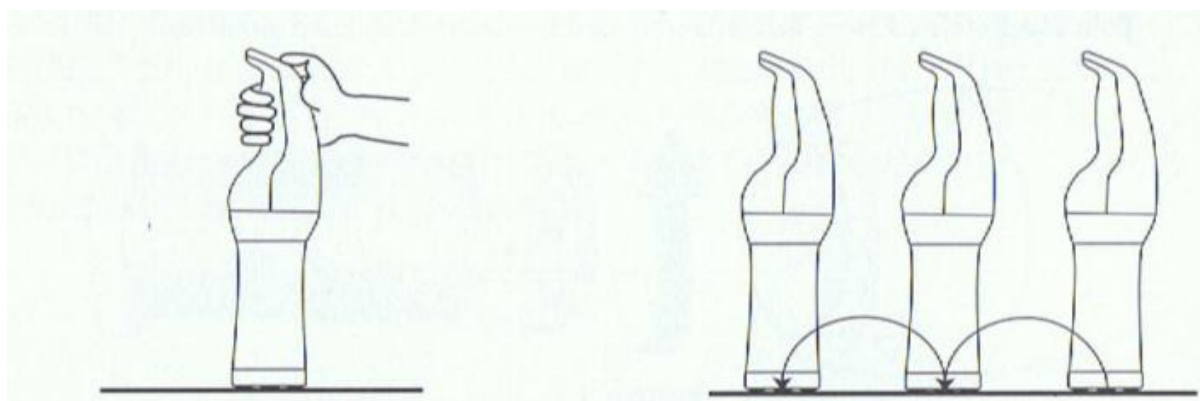
concebida especialmente para ser operada com o polegar. A operação com o polegar fornece um melhor equilíbrio para colocar as formas de biscoitos/bolachas nas folhas de biscoitos/bolachas.

3. Quando o tubo está cheio com a massa de biscoitos/bolachas e o botão ON/OFF é pressionado, o disco de pressão comprime, forçando a massa para fora do disco ou ponta para formar um biscoito/bolacha atractivo ou decoração.
4. Mantendo a máquina de fazer biscoitos/bolachas na posição contra a folha de bolachas, pressione e mantenha pressionado o Botão ON/OFF até que as bolhas de ar sejam removidas e a massa comece a sair das aberturas no disco de biscoitos/bolachas.
5. Pressione um biscoito/bolacha durante 2 segundos e observe o resultado.

**NOTA: O tempo de pressão de cada biscoito/bolacha terá por base a espessura e forma desejadas do seu biscoito/bolacha e a massa que está a utilizar.**

6. Liberte o Botão ON/OFF e passe rapidamente para a próxima posição na folha de biscoitos/bolachas. Consulte a Figura 11.

**NOTA: Poderá ser necessário experimentar com tempos e pressões variados até que obtenha a espessura do biscoito/bolacha desejada.**



**Figura 10**

**Figura 11**

### **Voltar a encher a máquina de fazer biscoitos/bolachas**

1. O tubo transparente permite-lhe verificar a massa restante. Desligue a máquina de fazer biscoitos/bolachas.
2. Segure no tubo a apontar para baixo com uma mão e rode a tampa do tubo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Isto desbloqueará a tampa do tubo e o disco ou ponta de biscoitos/bolachas. Retire o Conjunto do disco ou ponta e coloque as peças de lado.
3. Segure na pega do corpo do motor com uma mão. Com a outra mão, rode o tubo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o tubo esteja solto do corpo do motor.
4. Retire o tubo do corpo do motor. Puxe o eixo do came com o disco de pressão para fora do corpo do motor. Enxague e seque minuciosamente.

**CUIDADO: Evite qualquer contacto de qualquer líquido com o interior do corpo do motor.**

5. Devido à acumulação de massa, por vezes, poderá ser necessário limpar o disco do came antes de voltar a encher a máquina de fazer biscoitos/bolachas. Retire primeiro o disco do came do corpo do motor. Utilizando as 2 saliências do disco do came, rode o disco firmemente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ser levantado facilmente.

6. Limpe o disco do came com água e detergente, enxagúe e seque bem.

**NOTA: Limpe e seque bem todas as peças. Evite qualquer contacto de qualquer líquido com o interior do corpo do motor.**

7. Monte o disco do came, o eixo do came e o disco de pressão no corpo do motor da máquina de fazer biscoitos/bolachas, seguindo as Instruções de montagem.

8. Volte a colocar o disco de biscoitos/bolachas ou a ponta e bloqueie fixamente no devido local com a tampa do tubo.

9. Encha o tubo com massa de biscoitos/bolachas recentemente preparada até à linha de enchimento MÁX.

**NOTA: Para garantir o funcionamento adequado, não encher o tubo para lá da linha de enchimento MÁX. NÃO ENCHA DEMASIADO!**

10. Encaixe o tubo ao corpo do motor. Agarre firmemente no tubo e rode do sentido dos ponteiros do relógio até que o tubo fique fixado na devida posição. (Consulte a Figura 9.)

11. A sua máquina de fazer biscoitos/bolachas está agora montada e pronta a ser utilizada.

**Encaixe o corpo ao tubo enchido. Rode no sentido dos ponteiros do relógio para fixar na devida posição.**



**Figura 9**

#### **Dicas para obter melhores resultados**

**Não recomendamos a utilização de uma massa para biscoitos/bolachas refrigeradas compradas nas lojas.**

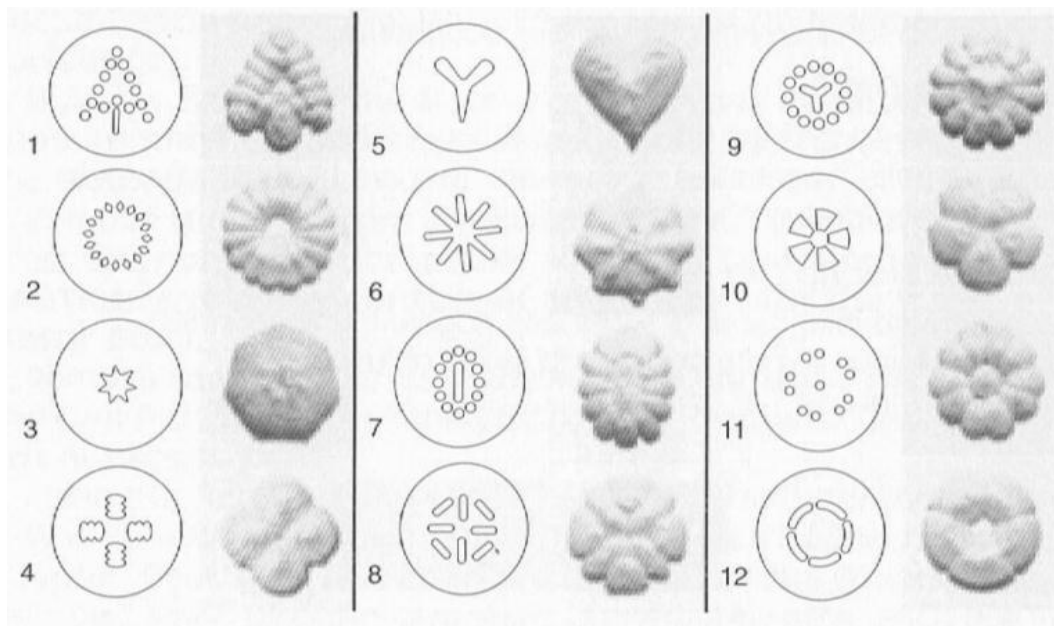
- Evite folhas de biscoitos/bolachas gordurosas ou antiaderentes, uma vez que também não manterão a forma do biscoito/bolacha.
- Quando uma receita exige a utilização de manteiga ou margarina, ambas têm de ser usadas. Não substitua uma pela outra.
- A massa deve ser suficientemente flexível para emergir facilmente do disco e aderir à folha de biscoitos/bolachas.
- Se a massa for demasiado mole ou pegajosa, refrigere no frigorífico durante 15 minutos ou bata numa pequena quantidade de farinha. Se a massa for demasiado rígida, misture na gema de um ovo.
- Assim que colocar a massa, utilize-a imediatamente.
- A massa de biscoitos/bolachas que foi refrigerada durante a noite ficará demasiado rígida e não funciona devidamente.
- Algumas massas e discos funcionam melhor quando se move mais rápido e em algumas quando se move mais lentamente. Após alguma prática, com o ritmo e tempo, as formas irão melhorar.
- Utilize os discos com a massa de biscoitos/bolachas para preparar biscoitos/bolachas.
- Utilize as pontas com massa mole para decorar canapés, doces, biscoitos, bolachas, sobremesas, rechear massas, etc.



- Se a massa não tiver humidade suficiente para manter as decorações, escove ligeiramente um pouco de água, leite, mel ou uma clara de ovo pequeno nos locais onde pretende colocar as decorações.
- A quantidade de biscoitos/bolachas por lote irá variar dependendo da receita, do disco de biscoitos/bolachas utilizado e da espessura dos biscoitos/bolachas.
- Quando utilizar uma receita que exija ingredientes ralados finamente, utilize o disco de biscoitos/bolachas com os orifícios grandes. Recomendamos utilizar os discos de biscoitos/bolachas número 3, 4, 5 e 10 para evitar que o disco fique obstruído com a massa dos biscoitos/bolachas.

### Discos para biscoitos/bolachas - biscoitos/bolachas tipo pastelaria

Escolha qualquer um dos discos para bolachas abaixo para fazer bolachas lindas ao estilo de pastelaria.



### Formas da ponta de recheio

Escolha qualquer uma das pontas de recheio abaixo para decorar e adicionar texturas, cores ou aromas aos biscoitos/bolachas, bolos e doces.

#### Ponta redonda básica (Ponta #1)

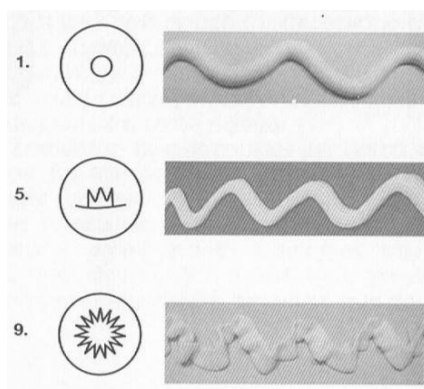
Utilize esta ponta para recheiar profiteroles ou donuts.

#### Ponta em coroa (Ponta #5)

A extremidade inferior é plana e a parte superior é saliente. Utilize esta ponta para decorar frutas, vegetais ou crackers, preparar canapés lindos com queijo fundido cremoso e delicioso.

#### Ponta em estrela modificada (Ponta #9)

Utilize para criar espirais e estrias exageradas. Para uma sobremesa gourmet, encha o seu copo favorito com espirais de musse de chocolate suculento.



- **Divirta-se e experimente** com diferentes movimentos enquanto decora as bolachas. Um movimento para a frente e para trás criar um efeito de “fita”. Crie espirais suaves ao utilizar um movimento circular.

### Instruções de manutenção para o utilizador

Esta máquina eléctrica de fazer biscoitos/bolachas requer pouca manutenção. Não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Qualquer tipo de reparação que exige a desmontagem, para além da limpeza, deve ser efectuado por um técnico de reparação de aparelhos qualificado.

**ATENÇÃO: Nunca coloque o corpo do motor, a ficha ou o cabo dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.**

### Limpeza

Para manter a sua máquina de fazer biscoitos/bolachas em bom funcionamento, recomendamos que a limpe após cada utilização.

1. Desligue a máquina de fazer biscoitos/bolachas.
2. Segure no tubo a apontar para baixo com uma mão e rode a tampa do tubo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Isto desbloqueará a tampa do tubo e o disco ou ponta de biscoitos/bolachas. Retire o Conjunto do disco ou ponta e coloque as peças de lado.
3. Segure na pega do corpo do motor com uma mão. Com a outra mão, rode o tubo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que o tubo esteja solto do corpo do motor.
4. Retire o tubo do corpo do motor. Puxe o eixo do came com o disco de pressão para fora do corpo do motor. Enxague e seque minuciosamente.

**ATENÇÃO: Evite qualquer contacto de qualquer líquido com o interior do corpo do motor.**

5. Retire o disco do came do corpo do motor. Utilizando as 2 saliências do disco do came, rode o disco firmemente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ser levantado facilmente.
6. Limpe o disco do came com água e detergente, enxagúe e seque bem.
7. Lave os discos de biscoitos/bolachas, ponta de recheio, adaptador da ponta de recheio/adaptador de ponta de decoração, pontas de decoração, formas de conchas tipo cannoli, tampa do tubo, tubo, disco do came, disco de pressão e eixo do came imediatamente após cada utilização em água quente com detergente. Enxague e seque minuciosamente.

## **NÃO LAVAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.**

8. A ponta de recheio/decoração e os discos para biscoitos/bolachas são feitos em aço inoxidável e devem ser limpos com um pano suave ou esponja. Seque imediatamente depois de limpar para evitar manchas. Não coloque os discos ou as pontas na máquina de lavar louça, uma vez que ficam descoloradas.
9. Limpe a parte externa do corpo do motor com um pano suave húmido. Seque minuciosamente.
10. Não utilize um esfregão de palha-de-aço, esfregões abrasivos ou agentes de limpeza abrasivos, uma vez que danificarão o acabamento.
11. À medida que a ponta de recheio/decoração e a máquina de fazer biscoitos/bolachas vão ficando velhas, poderão escurecer em termos de cor. Isto é normal e não interfere de nenhuma forma com a utilização do produto.
12. Uma escova rígida irá ajudar na limpeza do interior do tubo e ponta de recheio/decoração.

### **Armazenamento**

1. Limpe a máquina de fazer biscoitos/bolachas conforme instruído acima.
2. Quando a unidade não está a ser utilizada, garanta que não está ligada à corrente.
3. Guarde a máquina de fazer biscoitos/bolachas e todas as peças na respectiva embalagem num local limpo e seco.

### **Crie as suas próprias receitas de biscoitos/bolachas!**

Utilize a sua imaginação para criar biscoitos/bolachas aromatizados e decorados fabulosos com aparência profissional. É simples! Utilize a Receita de Bolachas de Manteiga Básica abaixo e quando ver este símbolo (\*) escolha as suas próprias cores, sabores e coberturas. As possibilidades são infinitas.

#### Receita de biscoitos/bolachas de manteiga básica

- ½ copo de manteiga, amolecida
- ½ copo de margarina, amolecida
- ¾ copo de açúcar
- 1 ovo
- \* corante alimentar (à sua escolha)
- 2-¼ copos de farinha de trigo
- ¼ colher de chá de fermento em pó
- ⅛ colher de chá de sal
- \* 1 colher de chá de extracto (à sua escolha)
- \* cobertura da bolacha (à sua escolha)

### **Sugestões para cores, extractos de sabores e coberturas**

Amarelo	Amêndoa, Ananás, Banana	Cristais de açúcar
Vermelho	Morango, Cereja	Pepitas
Azul	Coco, Baunilha, Bagas	Coco
Laranja	Laranja, Baunilha, Amêndoa	Nozes trituradas
Verde	Hortelã. Menta, Lima	Frutas secas

**Mistura de cores:** Vermelho + Azul = Roxo, Amarelo + Azul = Verde, Vermelho + Amarelo = Cor de laranja

## **Biscoitos/Bolachas de Manteiga de Férias**

½ copo de manteiga, amolecida  
½ copo de margarina, amolecida  
¾ copo de açúcar  
1 ovo  
corante alimentar  
2-¼ copos de farinha de trigo  
¼ colher de chá de fermento em pó  
⅛ colher de chá de sal  
1 colher de chá de extracto de amêndoas  
cristais de açúcar coloridos

1. Pré-aquecer o forno a 190 °C.
  2. Utilizar uma batedeira para bater a manteiga e a margarina até obter uma massa uniforme e fofa. Colocar gradualmente o açúcar.
  3. Adicionar o ovo e algumas gotas de corante alimentar (vermelho par ao dia de São Valentim, verde para Árvores de Natal) e misturar bem.
  4. Peneirar a farinha, fermento em pó e o sal em conjunto. Adicionar metade da mistura da farinha à mistura da manteiga e mexer até estar macia.  
Repetir com o resto da mistura da farinha.
  5. Colocar a massa na máquina de fazer biscoitos/bolachas e seleccionar qualquer disco de biscoitos/bolachas.  
Seleccionar o disco 5 de biscoitos/bolachas para o dia de São Valentim ou o disco 1 para Árvores de Natal ou qualquer outro disco. Moldar as bolachas em folhas para biscoitos/bolachas sem gordura.  
Decorar com cristais de açúcar coloridos.
  6. Deixar a cozer durante 10 - 12 minutos. Remover das folhas de biscoitos/bolachas e arrefecer nos suportes metálicos.
- Produção: 6 a 7 dúzias

## **Biscoitos/Bolachas de Limão**

½ copo de manteiga, amolecida  
½ copo de margarina, amolecida  
½ copo de açúcar branco  
½ copo de açúcar mascavado  
1 ovo  
1 colher de sopa de sumo de limão  
1 colher de chá de casca de limão ralada muito finamente  
2-½ copos de farinha de trigo  
¼ colher de chá de fermento em pó  
1 colher de chá de sal  
açúcar em pó

1. Pré-aquecer o forno a 190 °C.
  2. Utilizar uma batedeira para bater a manteiga e a margarina até obter uma massa uniforme e fofa. Bater gradualmente o açúcar branco e mascavado.
  3. Adicionar o ovo, o sumo de limão e as cascas de limão e misturar bem.
  4. Peneirar a farinha, o bicarbonato de sódio e o sal em conjunto. Adicionar metade da mistura da farinha à mistura da manteiga e bater até estar macia. Repetir com o resto da mistura da farinha.
  5. Colocar a massa na máquina de fazer biscoitos/bolachas e seleccionar o disco 4 de biscoitos/bolachas ou qualquer outro. Moldar os biscoitos/bolachas em folhas para bolachas sem gordura.
  6. Deixar a cozer durante 10 - 12 minutos. Remover das folhas de biscoitos/bolachas e arrefecer nos suportes metálicos. Polvilhar com açúcar em pó.
- Produção: 6 a 7 dúzias

**NOTA: Quando utilizar uma receita que exija ingredientes ralados finamente, utilize o disco de biscoitos/bolachas com os orifícios grandes. Recomendamos utilizar os discos de biscoitos/bolachas número 3, 4 e 10 para evitar que o disco fique obstruído com a massa das bolachas.**

### **Biscoitos/Bolachas de Beijos de Chocolate**

½ copo de manteiga, amolecida

1 copo de açúcar

1 ovo

2 colheres de sopa de leite

2 copos de farinha para bolos

¼ colher de chá de sal

½ copo de pepitas de chocolate com leite, derretidas e arrefecidas

cristais de açúcar coloridos ou açúcar em pó

1. Pré-aquecer o forno a 190 °C.
2. Utilizar uma batedeira para bater a manteiga até estar fofa. Colocar gradualmente o açúcar.
3. Adicionar o ovo e o leite e misturar bem.
4. Peneirar a farinha para bolos e o sal em conjunto. Adicionar metade da mistura da farinha à mistura da manteiga e mexer até estar macia. Repetir com o resto da mistura da farinha.
5. Misturar no chocolate arrefecido.
6. Colocar a massa na máquina de fazer biscoitos/bolachas e seleccionar o disco 9 de biscoitos/bolachas ou qualquer outro. Moldar os biscoitos/bolachas em folhas para bolachas sem gordura.
7. Deixar a cozer durante 8 - 10 minutos. Remover das folhas de biscoitos/bolachas e arrefecer nos suportes metálicos. Decorar com cristais de açúcar coloridos ou polvilhar com açúcar em pó.

Produção: 5 a 6 dúzias

### **Biscoitos/Bolachas Floco de Neve**

½ copo de manteiga, amolecida

½ copo de margarina, amolecida

85 g de creme de queijo, amolecido

1 copo de açúcar

1 gema de ovo

1-½ colher de chá de extracto de coco

2-½ copos de farinha de trigo

½ colher de chá de fermento em pó

½ colher de chá de sal

¼ colher de chá de canela

açúcar em pó

1. Pré-aquecer o forno a 190 °C.
2. Utilizar uma batedeira para bater a manteiga e a margarina até obter uma massa fofa. Colocar gradualmente o creme de queijo e o açúcar.
3. Adicionar a gema de ovo e o extracto de coco e misturar bem.
4. Peneirar a farinha, o bicarbonato de sódio, sal e a canela em conjunto. Adicionar metade da mistura da farinha à mistura da manteiga e bater até estar macia. Repetir com o resto da mistura da farinha.
5. Colocar a massa na máquina de fazer biscoitos/bolachas e seleccionar o disco 2, 6, 8 ou 10 de biscoitos/bolachas ou qualquer outro. Moldar as bolachas em folhas para biscoitos/bolachas sem gordura. Polvilhar com açúcar em pó.
6. Deixar a cozer durante 10 - 12 minutos. Remover das folhas de biscoitos/bolachas e arrefecer nos suportes metálicos. Produção: 7 a 8 dúzias

## **Biscoitos/Bolachas Crocantes de Laranja**

½ copo de manteiga, amolecida  
½ copo de margarina, amolecida  
½ copo de açúcar branco  
½ copo de açúcar mascavado  
1 colher de chá de extracto de laranja  
1 ovo  
1 colher de chá de casca de laranja ralada muito finamente  
2-½ copos de farinha de trigo  
¼ colher de chá de sal  
¼ colher de chá de fermento em pó

1. Pré-aquecer o forno a 190 °C.
2. Utilizar uma batedeira para bater a manteiga e a margarina até obter uma massa fofa. Bater gradualmente o açúcar branco, açúcar mascavado e o extracto de laranja.
3. Adicionar o ovo, a casca de laranja e misturar bem.
4. Peneirar a farinha, o sal e bicarbonato de sódio em conjunto. Adicionar metade da mistura da farinha à mistura da manteiga e bater até estar macia. Repetir com o resto da mistura da farinha.
5. Colocar a massa na máquina de fazer biscoitos/bolachas e seleccionar o disco 10 de biscoitos/bolachas ou qualquer outro. Moldar os biscoitos/bolachas em folhas para bolachas sem gordura.
6. Deixar a cozer durante 10 - 12 minutos. Remover das folhas de biscoitos/bolachas e arrefecer nos suportes metálicos.

Produção: 8 a 9 dúzias

**NOTA: Quando utilizar uma receita que exija ingredientes ralados finamente, utilize o disco de biscoitos/bolachas com os orifícios grandes. Recomendamos utilizar os discos de biscoitos/bolachas número 3, 4 e 10 para evitar que o disco fique obstruído com a massa dos biscoitos/bolachas.**

## **Biscoitos/bolachas de Amêndoa**

½ copo de manteiga, amolecida  
½ copo de margarina, amolecida  
¾ copo de açúcar  
1 ovo  
1 colher de chá de extracto de amêndoas  
2-¼ copos de farinha de trigo  
½ colher de chá de fermento em pó  
pitada de sal

1. Pré-aquecer o forno a 190 °C.
2. Utilizar uma batedeira para bater a manteiga e a margarina até obter uma massa uniforme e fofa. Colocar gradualmente o açúcar.
3. Adicionar o ovo e o extracto de amêndoa e misturar bem.
4. Peneirar a farinha, fermento em pó e o sal em conjunto. Adicionar metade da mistura da farinha à mistura da manteiga e mexer até estar macia. Repetir com o resto da mistura da farinha.
5. Colocar a massa na máquina de fazer biscoitos/bolachas e seleccionar o disco 3 ou 7 de biscoitos/bolachas ou qualquer outro. Moldar os biscoitos/bolachas em folhas para biscoitos/bolachas sem gordura.
6. Deixar a cozer durante 10 - 12 minutos. Remover das folhas de biscoitos/bolachas e arrefecer nos suportes metálicos.

Produção: 4 a 5 dúzias

### **Biscoitos/Bolachas de Gengibre**

- ½ copo de manteiga, amolecida
- ¼ copo de margarina, amolecida
- ¾ copo de açúcar mascavado
- ¾ copo de melaço
- 1 ovo
- 4 copos de farinha de trigo
- ¼ colher de chá de sal
- 1-½ colher de chá de fermento em pó
- 2-½ colheres de chá de pimenta da Jamaica

1. Pré-aquecer o forno a 190 °C.
2. Utilizar uma batedeira para bater a manteiga e a margarina até obter uma massa fofa. Bater gradualmente o açúcar mascavado.
3. Adicionar o melaço e ovo e misturar bem.
4. Peneirar a farinha, o bicarbonato de sódio, sal e a pimenta da Jamaica em conjunto. Adicionar metade da mistura da farinha à mistura da manteiga e bater até estar macia. Repetir com o resto da mistura da farinha.
5. Colocar a massa na máquina de fazer biscoitos/bolachas e seleccionar o disco 6 de biscoitos/bolachas ou qualquer outro. Moldar os biscoitos/bolachas em folhas para biscoitos/bolachas sem gordura.
6. Deixar a cozer durante 10 - 12 minutos. Remover das folhas de biscoitos/bolachas e arrefecer nos suportes metálicos.

Produção: 8 a 9 dúzias

### **Crackers de Queijo**

- 1 copo de manteiga, amolecida
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de chá de alho em pó
- 2 colheres de chá de sementes de sésamo
- ¼ colher de chá de pimenta de caiena
- pitada de sal
- pitada de pimenta
- 450 gramas de queijo cheddar branco, ralado

1. Pré-aquecer o forno a 180 °C.
2. Utilizar uma batedeira para bater a manteiga até estar fofa. Adicionar gradualmente a farinha, o alho em pó, as sementes de sésamo, a pimenta de caiena, o sal e a pimenta misturando até estar tudo bem mexido.
3. Adicionar o queijo e misturar bem.
4. Colocar a massa no tubo da máquina de fazer biscoitos/bolachas e seleccionar o disco 10 de biscoitos/bolachas. Moldar as crackers nas folhas de biscoitos/bolachas sem gordura.
5. Deixar a cozer durante 12 a 15 minutos ou até observar uma cor castanha dourada.

Produção: 9 a 10 dúzias de crackers

### **Morangos com Recheio de Creme de Queijo**

- 227 g de creme de queijo, amolecido
- ⅓ copo de açúcar granulado
- ¼ copo de sumo de limão
- 1- ½ colher de sopa de casca de limão fresco
- 14 a 16 morangos grandes

1. Lavar os morangos e retirar a parte superior, fazer um buraco no centro deixando parte do fruto intacto.
2. Utilizar uma batedeira para bater a o creme de queijo, o açúcar e o sumo de limão e casca de limão até obter uma massa fofa.

3. Colocar o recheio na máquina de fazer biscoitos/bolachas e adicionar a Ponta de Recheio.
  4. Espremer o recheio de creme de queijo para dentro de cada morango.
  5. Polvilhar com açúcar em pó e colocar no frigorífico até estar pronto a servir.
- Produção: 14 a 16 morangos grandes

### **Manicotti Recheados com Molho de Três Queijos**

- 1 dente de alho, picado
- ¼ copo de cebola picada
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 (450 g) lata de tomate em pedaços
- 1 (227 g) lata de molho de tomate
- 1 colher de chá de açúcar
- 1-½ colher de chá de especiarias secas italianas

#### **Recheio**

- 8 conchas Manicotti
- 2 ovos, batidos
- 2 copos de queijo mozzarella ralado
- 1-½ copo de queijo Ricotta
- ½ copo de queijo parmesão ralado
- ¼ copo de salsa fresca cortada.
- ½ colher de chá de especiarias secas italianas
- ⅛ colher de chá de pimenta

1. Cozinhar a massa Manicotti de acordo com as instruções na embalagem. Retirar a água e enxaguar as conchas em água fria.
2. Para fazer o molho, cozinhar a cebola e o alho em azeite quente até estarem macios. Adicionar a lata de tomates, o molho de tomate e o açúcar e as especiarias secas italianas. Levar a ferver e reduzir a temperatura. Deixar em lume brando durante 20-25 minutos ou até ficar espesso. Retirar do fogão.
3. Para o recheio, mexer os ovos, metade do queijo mozzarella, queijo ricotta, queijo parmesão, salsa, temperos secos italianos e pimenta.
4. Encher o tubo da máquina de fazer biscoitos/bolachas com o recheio. Adicionar a Ponta de Recheio e encher os manicotti.
5. Colocar metade da mistura do molho num tabuleiro rectangular de ir ao forno de 2 quartos. Colocar os manicotti recheados no tabuleiro de ir ao forno. Colocar o resto do molho sobre as conchas. Polvilhar o queijo mozzarella restante por cima.
6. Os manicotti podem ser tapados e permanecer no frigorífico durante, no máximo, 24 horas, ou cozer num forno a 180 °C durante 35-40 minutos ou até estarem aquecidos de forma uniforme.

Produção: 8 manicotti recheados

### **Taças de Cheesecake**

- 170 g de creme de queijo
- 3 colheres de sopa de açúcar granulado
- 1 colher de chá de farinha
- 1 ovo
- ½ colher de chá de baunilha
- 2 colheres de chá de sumo de limão
- 30 conchas Mini Fillo pré-cozinhadas
- 1 lata (425 g) de recheio de compota de cereja

1. Pré-aquecer o forno a 165°C.
2. Utilizar uma batedeira para bater o creme de queijo, o açúcar e a farinha em conjunto. Adicionar o ovo, a baunilha e o sumo de limão e misturar bem. Colocar no frigorífico durante 1 hora.



3. Colocar o recheio frio no tubo da máquina de fazer biscoitos/bolachas e adicionar a Ponta de Recheio.
  4. Colocar as conchas Fillo numa folha de papel vegetal e encher cuidadosamente cada uma com o recheio. Colocar uma cereja por cima.
  5. Deixar a cozer durante 12 - 15 minutos.
  6. Deixar arrefecer durante 10 minutos e servir.
- Produção: 15 sobremesas

### **Ovos Endiabrados**

- 12 ovos cozidos
- ½ copo de maionese
- 1 colher de chá de mostarda preparada
- 1 colher de chá de vinagre
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Colorau (opcional) a gosto

1. Cortar os ovos cozidos em metades e remover as gemas.
  2. Colocar as gemas numa taça e esmagar com um garfo.
  3. Adicionar maionese, mostarda e vinagre e misturar bem até ficar uma massa macia.
  4. Sal e pimenta a gosto.
  5. Colocar a mistura das gemas no tubo da máquina de fazer biscoitos/bolachas e adicionar a ponta de recheio.
  6. Encher as metades das claras dos ovos com o recheio e polvilhar com colorau.
  7. Colocar no frigorífico até estarem prontos a servir.
- Produção: 24 metades

### **Beijos de Merengue e Caramelo de Manteiga**

- 2 claras de ovos
- ⅛ colher de chá de creme de tártaro
- ⅛ colher de chá de sal
- ½ copo de açúcar
- ⅓ copo de doces de caramelos de manteiga esmagados

1. Pré-aqueça o forno a 105 °C.
  2. Bater as claras de ovos com o creme de tártaro e sal numa taça de mistura até se formarem picos macios.
  3. Adicionar o açúcar gradualmente, batendo durante 5 minutos ou até ficar firme e se formarem picos brilhantes.
  4. Encher o tubo da máquina de fazer biscoitos/bolachas com o recheio e adicionar o tubo de recheio.
  5. Verter num movimento vertical criando pequenos montículos nas folhas de biscoitos/bolachas cobertas com papel vegetal.
  6. Polvilhar com os pedaços dos caramelos esmagados.
  7. Deixar a cozer durante 1-½ hora. Desligar o forno e abrir a porta do forno.
  8. Deixar no forno até arrefecer completamente. Remover das folhas de biscoitos/bolachas e colocar num recipiente hermético.
- Produção: 18 a 24 beijos de merengue

### **Cupcakes Recheados**

24 cupcakes preparados

1 lata (283 g ou 340 g) de frutas de sobremesa, colocada no frigorífico durante 2 horas  
ou

1 cobertura glacé (340 g)

1. Colocar a fruta ou cobertura glacé no tubo da máquina de fazer biscoitos/bolachas e adicionar a ponta de recheio.
2. Inserir a ponta da ponta de recheio através da parte superior até ao centro do cupcake.
3. Pressionar o botão e contra até 2. O cupcake irá aumentar de tamanho e o recheio sai directamente para o centro do cupcake. Deixar a ponta de recheio no cupcake durante 15 segundos e depois remover lentamente o recheio em excesso na parte superior do cupcake, à medida que remove.
4. Polvilhar com açúcar em pó antes de servir.

### **Cannoli Recheados**

2-½ copos de farinha de trigo

⅔ copo de gordura

1 ovo grande

8,5 cl de vinho branco

3 colheres de sopa de açúcar

pitada de sal

cobertura para os cannoli

1 clara de ovo

1. Pré-aquecer o óleo para fritar os cannoli em lume médio.
2. Com a batedeira, misturar a farinha e gordura.
3. Adicionar o ovo, o vinho, o açúcar e o sal, misturando até obter uma bola de massa solta.
4. Enrolar a massa ficando plana a uma espessura de 5 mm.
5. Cortar em quadrados de 7,6 cm.
6. Embrulhar a massa em redor de cada Forma de Cannoli.
7. Escovar a cobertura da clara de ovo na parte externa da massa de cannoli.
8. Fritar cada cannoli durante 2-3 minutos ou até observar uma cor castanha dourada. Remover do lume e deixar arrefecer ligeiramente antes de remover da forma.
9. Repetir para os cannoli restantes. Deixar arrefecimento bem antes de rechear.

### **Recheio**

453,6 g de queijo ricotta

1-½ colher de chá de baunilha

1 copo de açúcar em pó

¼ colher de chá de sumo de limão

10. Colocar o queijo ricotta num coador e retirar o líquido em excesso.
11. Utilizar uma batedeira para bater o queijo Ricotta, a baunilha, o açúcar em pó e o sumo de limão.
12. Colocar o recheio no tubo da máquina de fazer biscoitos/bolachas e adicionar a ponta de recheio. Encher os cannoli frios imediatamente antes de servir e polvilhar com açúcar em pó.

**NOTA:** Se as conchas forem enchidas com demasiada antecedência, ficarão empapadas.

Produção: 12 a 14 cannoli

**TODAS AS PESSOAS COMEM. É um facto da vida.**

**Mas por vezes, preparar refeições pode ser aborrecido. É por isso que a Russell Hobbs foi convidada para ir a milhões de cozinhas tal como a sua para que possamos AJUDAR a que o utilizador domine a arte de misturar, cozinhar, grelhar, tostar, estufar, aquecer e servir refeições com FACILIDADE E ESTILO. O nome Russell Hobbs representa uma CELEBRAÇÃO da INOVAÇÃO concebida para servir a sua vida e manter os seus COZINHADOS COM ESTILO.**

## **REPARAÇÃO**

Se o produto não está a funcionar correctamente, verifique o seguinte:

1. Se seguiu as instruções corretamente.
2. A fiche e a tomada de parede estão a funcionar correctamente. Se continuar a não funcionar, consulte o seu revendedor. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, proceda da seguinte forma:
  1. Embale a unidade com todas as peças e acessórios na sua embalagem original.
  2. Inclua a sua prova de compra abaixo. Se possível, adicione o seu nome, morada e o número de telefone.
3. Quando devolver o aparelho sob garantia necessita de indicar há quanto tempo está a ser utilizada a unidade e qual é o problema da mesma.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou seus agentes de assistência de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Tedalex Trading (Pty) Ltd aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência aprovado.

**O que não está abrangido:** Esta garantia não abrange danos resultantes de uma utilização incorrecta, acidente, utilização comercial, reparação imprópria ou qualquer outro dano causado por qualquer outro motivo, para além dos defeitos no material ou fabrico durante a utilização normal do consumidor.

**ANEXE A SUA PROVA DE COMPRA/RECIBO AQUI  
EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO  
PRODUZIR ESTE RECIBO.**

**GARANTIA**

1. A Tedalex Trading (Pty) Limited ("Tedalex") garante ao comprador original deste produto ("o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra ("período de garantia").
2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.
3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.
4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisitos legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.
5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.
6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.
7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

**TEDELEX TRADING (PTY) LTD**

JOHANNESBURG  
CAPE TOWN  
DURBAN

TEL NO. (011) 490-9600  
TEL NO. (021) 552-5161  
TEL NO. (031) 792-6000

“Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que tenham sido supervisionados ou ensinados a utilizar o aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança”.

“As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho”.

"Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambientes domésticos e aplicações semelhantes, como:

- Áreas da cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Quintas;
- Por clientes nos hotéis, motéis e outros ambientes semelhantes a residenciais;
- Ambientes do tipo Bed and breakfast;