



Cake Pop Maker
MODEL: TS-254



Safety Instructions & recipes

-FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

WARNING--To reduce the risk of fire, electric shock, or serious personal injury:

- This product is not intended for use by children. Keep the product out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- Do not immerse the Base, Power Cord, or Plug of this product in or expose the Power Cord or Plug to water or other liquids.
- Do not place in Dishwasher or use abrasive sponges or cloths to clean the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use protective oven mitts or gloves when removing the Lid
- Take proper precautions to prevent burns, fire, personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other liquids.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- **CAUTION-- To reduce the risk of personal/product and/or property damage:**
- This product is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not operate the product empty.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the product if it has a damaged or cut Power Cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the Motor Housing is dropped in or exposed to water. This product has no user-serviceable parts.

Do not attempt to examine or repair this product yourself. Only qualified service personnel should perform any servicing; take the product to the appliance repair shop of your choice for inspection and repair.

- Do not overload wall outlet, extension cords, or integral convenience holders, as this can result in a fire or electric shock.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning and allow appliance to cool before cleaning or adding and removing parts.
- **CAKE POPS WILL BE VERY HOT. USE A NON-METAL SPOON TO CAREFULLY REMOVE THEM**
- Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on or off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool before storing.
- A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
 - The marked electrical rating must be at least as great as that of the product;
 - If the product is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR
FUTURE REFERENCE**

HOW TO USE

NOTE: Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
3. The Nonstick Cooking Surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. *This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay off while the appliance is preheating.
6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.
7. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for your Cake Pops.
8. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
9. Fill each of the twelve pastry wells in the Nonstick Cooking Surface with mixture.
10. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked.
11. The cooking time will range between 4-6, depending on the type of pastries being cooked and personal taste.
12. Once the Cake Pops have completed cooking, raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the pastries from the Nonstick Cooking Surface with a plastic or wooden spoon. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Nonstick Cooking Surface.
13. If cooking more than one batch of Cake Pops in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
14. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow it to cool.
15. Once the appliance is cool, following directions in Cleaning and Maintenance section to clean your Cake Pop Maker.

HELPFUL TIPS

NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the Nonstick Cooking Surface and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your Cake Pop Maker by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

1. Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
2. Make sure the appliance is cool before cleaning.
3. Clean the upper and lower Nonstick Cooking Surface with a damp, non-abrasive cloth and dry.
4. Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.

RECIPES

You can even use pre-packaged mixes to create treats such as:
Simply follow the directions on the box.

Vanilla Cake Pops • $\frac{3}{4}$ cup All-Purpose Flour • $\frac{1}{2}$ tsp. Baking Powder • $\frac{1}{4}$ tsp. Salt • $\frac{1}{4}$ Cup Butter, Softened • $\frac{1}{2}$ Cup Sugar • 1 Eggs • 1 tsp. Vanilla Extract • $\frac{1}{4}$ Cup Milk • White Chocolate Wafers for Glazing Makes 2 Dozen	Preheat the Cake Pop Maker as directed. Melt butter and set aside. In small bowl, whisk flour, baking powder and salt. Set aside. In a large bowl, beat together sugar, eggs, lemon zest, and lemon juice. Add butter and beat for 2 more min. Beat in Vanilla and lemon extract. Add Flour mixture and beat until blended. Fill each well with 1 Tbsp. of batter and cook 4-5 min. or until golden. Open lid with a pot holder or oven mitt. Remove each cake with a wooden or plastic spoon. Let cool and glaze or coat as desired.
Lemon Cake Pops • $\frac{1}{2}$ Cup Butter • $\frac{3}{4}$ Cup All-Purpose Flour • $\frac{1}{2}$ tsp. Baking Powder • $\frac{1}{4}$ tsp. Salt • $\frac{1}{2}$ Cup Sugar • 2 Eggs • 1 Lemon zest • 2 tsp. Lemon Juice • $\frac{1}{2}$ tsp. Vanilla Extract • $\frac{1}{4}$ tsp. Lemon Extract Makes 2 $\frac{1}{2}$ Dozen	Preheat the Cake Pop Maker as directed. Mix dry ingredients. Whisk butter and sugar, in separate bowl, until creamy. Add dry ingredients and milk to butter mixture and whisk. Add 1 Tbsp of batter into pastry wells. Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove each donut with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve. Close lid and bake for 5 min. or until golden brown. Open lid with a pot holder or oven mitt. Remove each cake pop with a wooden or plastic spoon. Let cool. Melt White Chocolate and Glaze each Cake Pop, you may also want to add sprinkles. Place in refrigerator until chocolate hardens. Enjoy!
Cinnamon Sugar Donut Holes	Preheat the Cake Pop Maker as directed. Fill large bowl or bag with cinnamon and

• 1 ½ Cups Flour • 1 tsp. Baking Soda • ½ Cup Butter, softened • 2 Eggs • 1 Cup Sugar + ½ Cup for Dusting • 1 Tbsp. Vanilla Extract • 1 Tbsp. Lemon Extract • ½ Cup Milk • ½ Cup Cinnamon, for Dusting Makes 3 Dozen	sugar and set aside .Mix together sugar and butter. Then beat in eggs, mix thoroughly. Add in Milk and Extracts. Fold in Flour and baking soda. Do not over mix. Carefully pour into pastry wells. Close the Lid and cook for 4-6 minutes until light golden brown in color. Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove each donut with wooden or plastic spoon. Immediately dump Donuts into Sugar and Cinnamon bag/bowl and toss to evenly coat. Enjoy.
Pancake Bites • 1 ½ Cup Flour • 3 ½ tsp. Baking Powder • ¾ tsp. Salt • 1 Tsp. Sugar • 1 Cup Milk, Plus 1 Tbsp. • 1 Large Egg • 1 tsp. Vanilla Extract • 3 Tbsp. Butter, melted • 1 Large Egg White • ½ Cup Mini Chocolate Chips* (Optional) *You can enjoy these anyway you like, with Chocolate, blueberries, strawberries, etc. Makes 2 Dozen	Preheat the Cake Pop Maker as directed. In bowl, combine flour, baking powder, salt and sugar. Add Milk, 1 whole egg, Vanilla Extract and butter. Whisk until smooth. Set aside Whisk egg white in separate bowl till smooth peaks form. Add to batter. Add Chocolate Chips or Blueberries, etc. (If using) Carefully pour into pastry wells. Close the Lid and cook for 4-6 minutes until light golden brown in color. Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove each donut with wooden or plastic spoon. Let cool. Enjoy.

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE, WHEN THIS APPLIANCE IS OPERATED AND MAINTAINED PER INSTRUCTIONS FURNISHED WITH THE PRODUCT, BRENTWOOD APPLIANCES, INC. WILL REPLACE THE PRODUCT WITH AN EQUIVALENT UNIT OR A NEW UNIT, SOLEY AT OUR OPTION.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND TROUBLESHOOTING INFORMATION:

Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

BRENTWOOD will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by Brentwood Appliances.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Service or warranty support for units located and/or operated outside the United States.

NO WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY FOR A PURPOSE, OTHER THAN THOSE EXPRESSLY DESCRIBED ABOVE SHALL APPLY. MANUFACTURER FURTHER DISCLAIMS ALL WARRANTIES AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS PRODUCTS SHALL BE BINDING ON BRENTWOOD APPLIANCES, INC. REPAIR OR REPLACEMENT IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CONSUMER. BRENTWOOD APPLIANCES, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT. NOT WITHSTANDING THE FOREGOING CONSUMERS RECOVERY AGAINST BRENTWOOD SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY BRENTWOOD. THIS WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL CONSUMER WHO PURCHASED THE PRODUCT AND IS NOT TRANSFERABLE.

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage or allow limitations on warranties, so limitation or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to province. **Outside the 50 United States, this warranty does not apply. Contact you authorized Brentwood Dealer to determine if another warranty applies.**

Keep this Warranty and your sales slip together for future references. You must provide proof of purchase for in-warranty service.

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and number label / plate.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____
Model No.: _____ Serial No.: _____



Hacedor de Paletas de Pastel MODELO: TS-254



Instrucciones de Seguridad y Recetas

-SOLO PARA USO DOMESTICO-

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ADVERTENCIA- Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto. Adjuntos, cuando amueblada, pueden calentarse durante el uso. Permita que los productos se enfríen antes de manipularlos.
- No coloque electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contiene alimentos, agua u otros líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Utilizar aparato sobre una mesa o superficie plana.
- Mantenga el producto lejos de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina, u otros materiales inflamables.
- No enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, hogar de cocción de los alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- No utilice el producto vacío.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar con él ni tirar. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos, en caso de mal funcionamiento, si se ha caído o dañado, o si la armadura del motor se ha caído o este expuestos al agua .
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar.

- No trate de examinar o reparar este producto usted mismo. Sólo el personal de servicio cualificado realice reparaciones, lleve el producto a la tienda de reparación de electrodomésticos de su elección para su inspección y reparación.
- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgastarse y se rompa.
- Esta Licuadora tiene una función de pulso junto con el botón "OFF". Para apagar completamente es necesario desconectarlo de la red eléctrica.
- Un rascador se puede usar, pero solo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de cuchillas en la base sin asegurar adecuadamente.
- No mezcle líquidos calientes.
- No utilice la jarra si se ha dañado.
- Evite el contacto con partes móviles.
- Mantenga las manos y utensilios alejados de la licuadora mientras este en uso para reducir el riesgo de lesiones.
- Las cuchillas son muy afiladas. Manéjese con mucho cuidado.
- No utilice para picar hielo o frutas congeladas. Asegúrese de que ha llenado con al menos 1 taza de líquido antes de añadir sólidos congelados.
- Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:
 - El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
 - Si el producto es de un tipo de conexión a tierra de 3 patas, el cable de extensión debe ser un cable de toma de tierra de 3 hilos
 - Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.



**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**

MODO DE EMPLEO

1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño húmedo y seco.
2. Busque una superficie seca, adecuado, el nivel cerca de un enchufe eléctrico.
3. La superficie de cocción antiadherente debe ser ligeramente cubierta con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal se puede aplicar con una toalla de papel o con un spray de aceite antiadherente. El aceite ayudará a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción. * Esto debe hacerse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.
4. Precaliente el aparato mediante el cierre de la tapa y enchufarlo a una toma eléctrica.
5. Cuando el aparato está encendido, la luz de encendido rojo se encenderá. La luz lista verde permanecerá apagado mientras el aparato está precalentando.
6. El aparato debe precalentar para un mínimo de 3 minutos. La Luz de Listo verde se enciende cuando el aparato está listo para cocinar.
7. Mientras que el aparato está precalentando, puede preparar los ingredientes para sus Paletas de Pastel.
8. Levante la tapa usando un guante de olla horno para evitar quemaduras accidentales.
9. Llene cada uno de los doce pozos pasteleros de la superficie de cocción antiadherente con la mezcla.
10. Cierre la tapa usando una agarradera o guante de cocina. Asegúrese de que la tapa está cerrada.

El vapor puede ser liberado del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que es muy caliente y puede causar quemaduras.

11. El tiempo de cocción oscilarán entre 4-6, dependiendo del tipo de pasteles que se cocina y el gusto personal.
12. Una vez que las Paletas de Pastel han completado la cocción, levante la tapa con una agarradera o guante de cocina. Retire los pasteles de la superficie de cocción antiadherente con un plástico o una cuchara de madera. NO use utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar la superficie de cocción antiadherente.
13. Si va a cocinar más de un lote Paletas de Pastel en una sesión, después de retirar del primer lote, baje la tapa para mantener el calor hasta que esté listo para cocinar el siguiente lote.
14. Tan pronto como haya terminado de cocinar, aparato desconecte y deje que se enfríe.
15. Una vez que el aparato esté frío, siguiendo las instrucciones en la sección de limpieza y mantenimiento para limpiar su Hacedor de Paletas de Pastel.

CONSEJOS ÚTILES

NUNCA deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.

Humo

Durante el primer uso, es posible que note un poco de humo o un olor leve; esto es normal en la mayoría de los nuevos aparatos. El humo y el olor es causado por los residuos de la quema de la superficie de cocción antiadherente y la resistencia. Deje que el aparato se caliente hasta que ya no existe humo y olor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuidar de su Hacedor de Paletas de Pastel siguiendo estas sencillas instrucciones y precauciones. La limpieza en un instante.

- Desconecte de la toma eléctrica desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie de cocción antiadherente superior e inferior con un paño húmedo, no abrasivo y seco.
- Limpie el exterior con un paño húmedo, no abrasivo y seco.

RECETAS

Usted puede incluso utilizar mezclas preenvasados para crear golosinas tales como.

Paletas de pastel de vainilla • $\frac{3}{4}$ Tazas de Harina • $\frac{1}{2}$ cda. Polvo de hornear • $\frac{1}{4}$ cda.. Sal • $\frac{1}{4}$ Taza de mantequilla, Suavizada • $\frac{1}{2}$ Taza de Azucar • 1 Huevo • 1 cda. De Extracto de vainilla • $\frac{1}{4}$ Taza de leche • Las obleas de chocolate blanco para cubrir Para 2 docenas	Precalentar el Hacedor de paletas de pastel según las indicaciones. Mezcle los ingredientes secos. Batir la mantequilla y el azúcar, en recipiente aparte, hasta que quede cremoso. Añadir los ingredientes secos y la leche a la mezcla de mantequilla y bata. Añadir 1 cucharada de la mezcla en cada pozo de la máquina. Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina. Retire cada buñuelo con cuchara de madera o plástico. Colocar en el plato y servir. Cierre la tapa y cocer durante 5 minutos. o hasta que estén doradas. Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina. Retire cada paleta de pastel con una cuchara de madera o de plástico. Dejar enfriar. Derretir chocolate blanco y cubrir cada paleta de pastel, usted también quiera añadir rocío. Coloque en el refrigerador hasta que se endurezca el chocolate. ¡Disfrute!
Paletas de pastel de limon • $\frac{1}{2}$ Taza de mantequilla • $\frac{3}{4}$ taza de harina • $\frac{1}{2}$ cda. Polvo de hornear • $\frac{1}{4}$ cda. Sal • $\frac{1}{2}$ Taza de azucar	Precalentar el Hacedor Paletas de pastel según las indicaciones. Derrita la mantequilla y reservar. En un tazón pequeño, mezcle la harina, polvo de hornear y la sal. Ponga a un lado. En un tazón grande, bata el azúcar, los huevos, la ralladura de limón y el jugo de limón. Añadir la mantequilla y batir por 2 minutos más. Mezcle la

• 2 huevos • 1 ralladura de limon • 2 cda. Jugo de limon • ½ cda. Extracto de vainilla • ¼ cda. Extracto de limon Prepara 2 ½ Docenas	vainilla y el extracto de limón. Agregue a la mezcla de harina y bata hasta que se mezcle. Llene cada pocillo con 1 cda. de pasta y cocine 4-5 minutos. o hasta que estén doradas. Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina. Retire cada torta con una cuchara de madera o plástico. Deje enfriar y recubra de glaseado si lo desea.
Donut Holes De azucar y canela • 1 ½ Tazas de harina • 1 cda. Bicarbonato De Sodio • ½ taza de mantequilla, suavizada • 2 huevos • 1 taza de azcar + ½ taza para espolvorear • 1 cda. Extracto de vainilla. • 1 cda. Extracto de limon • ½ Taza de leche • ½ Taza canela para espolvorear Prepara 3 docenas	Precalentar el Hacedor paletas de pastel según las indicaciones. Llene un tazón grande o bolsa con la canela y el azúcar y dejar a un lado. Mezcle el azúcar y la mantequilla. Luego batir los huevos, mezclar bien. Añadir la leche y en los extractos. Incorporar la harina y el bicarbonato de soda. No mezclar en exceso. Vierta cuidadosamente en los pozos de la maquina. Cierre la tapa y cocine durante 4-6 minutos hasta que estén ligeramente de color marrón dorado. Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina. Retire cada buñuelo con cuchara de madera o plástico. Inmediatamente volcar las Donas en la bolsa de azúcar y canela / tazón y revuelva para cubrir uniformemente. ¡Disfruta!.
Pancake Bites • 1 ½ Tazas de harina • 3 ½ cda. Bicarbonato De Sodio • ¾ cda. Sal • 1 cda. Azucar • 1 Taza de leche, más 1 cda. • 1 Huevo grande • 1 cda. Extracto de vainilla. • 3 cda. Mantequilla derretida • 1 clara de huevo grande • ½ Taza de mini chispas de chocolate* (Opcional) *Puedes disfrutar de esto como lo quieras, con chocolate, arándanos, fresas etc. Prepara 2 docenas	Precalentar el Hacedor de paletas de pastel según las indicaciones. En un tazón, mezcle la harina, polvo de hornear, la sal y el azúcar. Añadir la leche, 1 huevo entero, extracto de vainilla y la mantequilla. Batir hasta que quede suave. dejar de lado Batir la clara de huevo en un tazón aparte hasta que se formen picos suaves. Añadir a la masa. Añadir las chispas de chocolate o arándanos, etc. (Si se utiliza) Vierta cuidadosamente en los pozos de la máquina. Cierre la tapa y cocine durante 4-6 minutos hasta que estén ligeramente de color marrón dorado. Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina. Retire cada buñuelo con cuchara de madera o plástico. Deje que se enfríe. ¡Disfrutar!.



Machine à mini-sucettes
MODÈLE: TS-254



Consignes de sécurité et Recettes

- USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT –

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, respectez toujours les précautions élémentaires de sécurité, en particulier lorsque des enfants sont à proximité de l'appareil.



LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

AVERTISSEMENT – Afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures graves :

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez-le hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Redoublez de prudence lorsque vous utilisez cet appareil à proximité des enfants.
- Assurez-vous toujours d'avoir débranché l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en usage. Débranchez-le toujours de la prise électrique s'il n'est pas utilisé.
- N'immergez pas le socle, le cordon d'alimentation ou la prise de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne mettez pas l'appareil dans le lave-vaisselle et n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon abrasif pour le nettoyer.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou maniques lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Prenez les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, incendie ou dommages corporels ou matériels, car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant d'utilisation.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, dans un four chaud ou sur toute autre surface chauffée.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments chauds, de l'eau ou tout autre liquide.
- Utilisez ce produit dans un endroit bien ventilé. Laissez un espace d'au moins 4-6 pouces tout autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Installez l'appareil loin des rideaux, revêtements muraux, vêtements, torchons ou tout autre matériau inflammable.
- Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec les mains mouillées.
- **ATTENTION – Pour réduire les risques de dommages personnels, au produit et/ou à la propriété :**
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles, mais strictement à un usage domestique lors de la cuisson d'aliments; ne pas l'utiliser à l'extérieur ni à d'autres fins que celles prévues.
- N'utilisez pas le produit sans aliments à l'intérieur.

- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher. Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont exposés à l'air, si l'appareil est dysfonctionnel, est tombé ou endommagé ou si le socle motorisé a touché ou est tombé dans l'eau. Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas de le réparer vous-même. Seul un personnel qualifié doit effectuer les réparations. Apportez l'appareil dans un centre de service de votre choix pour le faire vérifier et/ou réparer.
- Ne surchargez pas la prise murale, les rallonges ou les prises multiples, car cela peut entraîner un choc électrique ou un incendie.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer; laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou d'ajouter ou de retirer des pièces.
- **LES MINI-BEIGNES SERONT TRÈS CHAUDS. SERVEZ-VOUS D'UNE CUILLÈRE NON MÉTALLIQUE POUR LES RETIRER DÉLICATEMENT.**
- Branchez toujours le cordon dans la prise murale avant l'usage. Cet appareil n'est pas muni d'un interrupteur. Pour l'éteindre, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le ranger.
- L'appareil est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit les risques de trébucher ou de s'enchevêtrer dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée, mais si elle doit être utilisée :
 - Sa capacité électrique doit être au moins aussi grande que celle du produit;
 - Si le produit est d'un type de mise à la terre à 3 broches, la rallonge doit être munie d'un cordon à 3 fils correctement relié à la terre.
 - La rallonge ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où l'on pourrait s'y suspendre ou trébucher.

ATTENTION: Ce produit est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) afin de réduire le risque de choc électrique. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. La fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un sens. Si vous ne parvenez pas à insérer la fiche dans la prise de courant, inversez la fiche. Si la fiche ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge à moins que vous puissiez l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne pas modifier la fiche. Ne pas tenter de contourner le dispositif de sécurité de la fiche polarisée.



**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À
TITRE DE RÉFÉRENCE**

MODE D'UTILISATION

1. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les surfaces avec un chiffon humide et sec.
2. Utilisez l'appareil sur une surface sèche, adéquate et de niveau et à proximité d'une prise électrique.
3. Badigeonnez la surface de cuisson antiadhésive d'une petite quantité d'huile végétale. L'huile peut être appliquée avec une serviette en papier ou à l'aide d'un aérosol. L'huile aidera à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. Cela devrait être fait régulièrement.
4. Préchauffez l'appareil en fermant le couvercle et en le branchant dans une prise électrique.
5. Lorsque l'appareil est mis en marche, le voyant rouge s'allume et le voyant vert reste éteint tout au long du préchauffage.
6. L'appareil doit préchauffer pendant un minimum de 3 minutes. Le voyant vers s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à cuire.
7. Alors que l'appareil est en préchauffage, vous pouvez préparer les ingrédients pour vos mini-beignes.
8. Soulevez le couvercle à l'aide d'un gant de cuisine ou d'une manique pour éviter les brûlures accidentelles.
9. Remplissez chacun des sept moules à mini-beignes de la surface antiadhésive avec le mélange.
10. Fermez le couvercle à l'aide d'une manique ou d'un gant de cuisine. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé.

De la vapeur peut s'échapper de l'appareil pendant la cuisson. Pour votre sécurité, évitez tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

11. Le temps de cuisson variera entre 3-5 minutes, selon le type de pâte et vos goûts personnels.
12. Une fois la cuisson terminée, soulevez le couvercle avec une manique ou un gant de cuisine. Retirez les mini-beignes des moules antiadhésifs à l'aide d'une cuillère en plastique ou en bois. NE PAS utiliser d'ustensiles métalliques qui pourraient égratigner la surface de cuisson antiadhésive et l'endommager.
13. Si vous désirez cuire une plus grande quantité de mini-beignes, retirez d'abord la première portion puis abaissez le couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'au moment de cuire le lot suivant.
14. Dès que vous aurez terminé la cuisson, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
15. Une fois que l'appareil sera refroidi, consultez la section Nettoyage et entretien pour nettoyer votre **Machine à mini-sucettes**.

CONSEILS PRATIQUES

NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

Fumée

Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être un peu de fumée ou une odeur légère se dégageant de l'appareil, ce qui est normal pour la plupart des appareils neufs. La fumée et l'odeur sont dues aux résidus laissés sur la surface de cuisson antiadhésive et l'élément chauffant. Laissez l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur disparaissent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour l'entretien de votre **Machine à mini-beignes**, suivez les instructions et mesures de sécurité suivantes. Le nettoyage se fera en un clin d'œil :

- Éteignez l'appareil en le débranchant de la prise murale.
- Assurez-vous que l'appareil est refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez la partie supérieure et inférieure de la surface de cuisson antiadhésive avec un chiffon humide et non abrasif, puis séchez.
- Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide et non abrasif, puis séchez.

RECETTES

Vous pouvez même utiliser des mélanges commerciaux pour préparer des sucreries telles que.

Suivez tout simplement les consignes inscrites sur l'emballage.

Mini-sucettes à la vanille

- $\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage
- $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ tasse de beurre ramolli
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 cuiller à thé d'extrait de vanille
- $\frac{1}{4}$ tasse de lait
- Gaufrettes au chocolat blanc pour décorer (optionnel)

Rendement : deux douzaines

Préchauffez la machine à mini-beignes tel qu'indiqué. Mélangez les ingrédients secs. Fouettez le beurre et le sucre dans un autre bol jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez les ingrédients secs et le lait au mélange crémeux et fouettez. Ajoutez une cuiller à table de mélange pour chacun des moules de l'appareil. Faites cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que les mini-beignes soient dorés. Une fois la cuisson terminée, soulevez la partie supérieure de l'appareil avec des gants de protection. Retirez les mini-beignes avec une cuiller de bois ou de plastique et laissez-les refroidir légèrement.

Mini-sucettes au citron

- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre
- $\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage
- $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 zeste de citron
- 2 cuiller à thé de jus de citron
- $\frac{1}{2}$ cuiller à thé d'extrait de vanille

Préchauffez la machine à mini-beignes tel qu'indiqué. Faites fondre le beurre et réservez. Dans un petit bol, mélangez la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un grand bol, fouettez le sucre, les œufs, le zeste de citron et le jus de citron. Ajoutez-y le beurre et fouettez de nouveau pendant environ 2 minutes. Ajoutez la vanille et l'extrait de citron. Intégrez au grand bol le mélange à farine et fouettez. Remplissez chaque moule de l'appareil avec une cuiller à table de mélange. Faites cuire pendant environ 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les mini-

• ¼ cuiller à thé d'extrait de citron Rendement : deux douzaines et demie	beignes soient dorés. Une fois la cuisson terminée, soulevez la partie supérieure de l'appareil avec des gants de protection. Retirez les mini-beignes avec une cuiller de bois ou de plastique et laissez-les refroidir légèrement.
<u>Trous de beignes à la cannelle</u> • 1 ½ tasse de farine • 1 cuiller à thé de poudre à pâte • ½ tasse de beurre ramolli • 2 œufs • 1 tasse de sucre + ½ tasse pour saupoudrer • 1 cuiller à table d'extrait de vanille • 1 cuiller à table d'extrait de citron • ½ tasse de lait • ½ tasse de cannelle pour saupoudrer Rendement : trois douzaines	Préchauffez la machine à mini-beignes tel qu'indiqué. Remplissez un grand bol de cannelle et de sucre et réservez. Mélangez le sucre et le beurre, puis ajoutez-y les œufs. Fouettez le tout. Ajoutez au mélange le lait et les extraits de vanille et de citron. Incorporez la farine et la poudre à pâte. Ne pas fouetter ou mélanger vigoureusement. Versez le mélange dans les moules de l'appareil. Rabaissez le couvercle et laissez cuire pendant 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que les trous de beignes soient dorés. Une fois la cuisson terminée, soulevez la partie supérieure de l'appareil avec des gants de protection. Retirez les trous de beignes à l'aide d'une cuiller en bois ou en plastique. Faites tomber les trous de beigne dans le grand bol de cannelle et de sucre pour qu'ils soient uniformément recouverts. Savourez.
<u>Bouchées de crêpes</u> • 1 ½ tasse de farine • 3 ½ cuillers à thé de poudre à pâte • ¾ cuiller à thé de sel • 1 cuiller à thé de sucre • 1 tasse de lait, plus 1 cuiller à table • 1 œuf large • 1 cuiller à thé d'extrait de vanille • 3 cuillers à table de beurre fondu • 1 blanc d'œuf • ½ tasse de brisures de chocolat* (optionnel) Rendement : deux douzaines	Préchauffez la machine à mini-beignes tel qu'indiqué. Dans un bol, mélangez la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre. Ajoutez-y le lait, un œuf, l'extrait de vanille et le beurre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Réservez. Fouettez le blanc d'œuf dans un bol séparé jusqu'à ce que des pics lisses se forment. Ajoutez-y le mélange. Ajoutez des brisures de chocolat, des bleuets, etc. (optionnel) Versez délicatement dans les moules de l'appareil. Rabaissez le couvercle et laissez cuire pendant 4 à 6 minutes ou jusqu'à ce que les bouchées soient dorées. Une fois la cuisson terminée, soulevez la partie supérieure de l'appareil avec des gants de protection. Retirez les bouchées à l'aide d'une cuiller en bois ou en plastique. Laissez refroidir légèrement. Savourez.

