

**Brentwood**<sup>®</sup>  
*Just for Fun*

E  
N  
G  
L  
I  
S  
H

**Mini Donut Maker**  
**MODEL: TS-250**



**Safety Instructions & recipes**

- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**⚠** - This is the safety alert symbol. It alerts you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death. **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.
- **DONUTS 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

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 Mini Donuts.
  8. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
  9. Fill each of the seven 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.
-  Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
11. The cooking time will range between 3-5, depending on the type of pastries being cooked and personal taste.
  12. Once the Donuts 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 Donuts 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 to cool.
  15. Once the appliance is cool, following directions in Cleaning and Maintenance section to clean your Mini Donut 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 Mini Donut Maker by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

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

**RECIPIES**

You can even use pre-packaged mixes to create treats such as:

- Brownies
- Cakes
- Cupcakes
- Muffins

Simply follow the directions on the box.

| <b><u>RECIPIE FOR:</u></b>   | <b><u>WHAT YOU'LL NEED</u></b>   | <b><u>HOW TO COOK</u></b>   |
|------------------------------|--|---|
| <b>CLASSIC MINI DONUTS</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Cups of Flour</li> <li>• ¼ Cup of Sugar</li> <li>• 1 Egg</li> <li>• 1 Tsp. Salt</li> <li>• ½ Tsp. Baking Soda</li> <li>• 1 Tsp. Nutmeg</li> <li>• 1 Tsp. Baking Powder</li> <li>• ¾ Cups of Buttermilk</li> <li>• ¼ Cup of Vegetable Oil</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Preheat the Mini Donut Maker as directed.</li> <li>*Mix dry ingredients.</li> <li>*Stir in buttermilk, vegetable oil and eggs. Beat with a fork.</li> <li>*Carefully pour into pastry wells.</li> <li>*Close the Lid and cook for 3-5 minutes until light golden brown in color.</li> <li>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</li> <li>*Remove each donut with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.</li> <li>*You may also choose to sprinkle the donuts with granulated sugar, powdered sugar or cover with frosting and sprinkles.</li> </ul>                 |
| <b>BLUEBERRY MINI DONUTS</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 Cups All-Purpose, Unbleached Flour</li> <li>• ½ Cup Granulated White Sugar</li> <li>• 2 Teaspoons Baking Powder</li> <li>• 1 Cup Milk</li> <li>• 1 Egg</li> <li>• 1/3 Cup Vegetable Oil</li> <li>• ¾ Cup Fresh Blueberries</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Preheat the Mini Donut Maker as directed.</li> <li>*In a large bowl, stir together milk, egg and oil.</li> <li>*Add flour, baking powder, sugar, and blueberries.</li> <li>*Gently mix the batter just until blended.</li> <li>*Carefully pour into pastry wells.</li> <li>*Close the Lid and cook for 3-5 minutes until light golden brown in color.</li> <li>*Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove each donut with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.</li> <li>*You may also choose to sprinkle the donuts in granulated or powdered sugar.</li> </ul> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>CHOCOLATE CAKE MINI DONUTS</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¾ Cup Butter, Softened</li> <li>• 1½ Cups White, Granulated Sugar</li> <li>• 2½ Eggs</li> <li>• 1 Tsp. Pure Vanilla Extract</li> <li>• 1 Tsp. Instant Coffee or Espresso Powder</li> <li>• ½ Cup Buttermilk</li> <li>• 1 Cup All-Purpose Flour</li> <li>• ½ Cup Cocoa Powder</li> <li>• ¼ Tsp. Baking Powder</li> <li>• ½ Tsp. Salt</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Preheat the Mini Donut Maker as directed.</li> <li>*Mix together the flour, cocoa, coffee, baking powder, and salt. Set aside.</li> <li>*In a large bowl, cream together the butter and sugar until light and fluffy.</li> <li>*Beat in the eggs one at a time, then stir in the vanilla.</li> <li>*Beat in the flour mixture alternately with the buttermilk.</li> <li>*Carefully pour into pastry wells.</li> <li>*Close the Lid and cook for 3-5 minutes until light golden brown in color.</li> <li>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</li> <li>*Remove each donut with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.</li> </ul> |
| <p><b>GLAZE FOR MINI DONUTS</b></p>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/3 Cup Butter</li> <li>• 2 Cups Powdered Sugar</li> <li>• 1½ Tsp. Vanilla</li> <li>• 1 Tsp. Pure Vanilla Extract</li> <li>• 4 Tbsp. Hot Water</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>*Melt butter in a saucepan over medium heat.</li> <li>*Stir in powdered sugar and vanilla until smooth.</li> <li>*Remove from heat, and stir in hot water one tablespoon at a time until the icing is somewhat thin, but not watery.</li> <li>*Dip donuts into the glaze while still hot, and set onto wire racks to drain off excess glaze.</li> </ul>   |

## 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.: \_\_\_\_\_

**Brentwood**<sup>®</sup>  
*Just for Fun*

E  
S  
P  
A  
Ñ  
O  
L

**Maquina Para Mini Donas  
MODEL: TS-250**



**Instrucciones de Seguridad y Recetas**

**-SOLO PARA USO DOMESTICO -**



# PRECAUCIONES IMPORTANTES

**⚠** - Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se le advierte de posibles riesgos de lesiones. Observe todos los mensajes que siguen a este símbolo para evitar posibles lesiones o muerte.

**Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente en presencia de niños.**



## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

**⚠ ADVERTENCIA-Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, o lesiones personales graves:**

- Este producto no está destinado para 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 limpiarlo.
- 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 coloque en el lavaplatos o utilice esponjas abrasivas o paños para limpiar el aparato.
- No toque las superficies calientes. Use guantes protectores o guantes de horno al retirar la tapa.
- Tome las debidas precauciones para evitar quemaduras, incendios o daños personales o materiales como este aparato genera calor y vapor durante el uso.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- 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.
- Enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.

**⚠ PRECAUCIÓN - Para reducir el riesgo de personal / producto y / o daños a la propiedad:**

- 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 carcasa del motor se ha caído o 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 sobrecargue la toma de corriente, cables de extensión, o los titulares de corriente integrales, ya que esto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo y deje que enfríe antes de limpiarlo o agregar y quitar partes.
- **LAS MINI DONAS ESTARAN MUY CALIENTES; USE UNA CUCHARA (NO METAL) PARA RETIRAR LOS CON CUIDADO**
- Conecte siempre el cable a la toma de corriente antes de la operación. No hay interruptor de encendido o apagado. Para apagarlo, desconecte el enchufe del tomacorriente. Permita que la unidad se enfríe antes de guardarla.
- 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 3 hilos con toma de tierra.
  - Disponga 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 aun 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 PARA FUTURAS**

## **MODO DE EMPLEO**

1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño húmedo y seco.
2. Encuentre una superficie nivelada seca, cerca de una toma de corriente.
3. La Superficie de cocción antiadherente debe ser ligeramente recubierta 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. Esto debe hacerse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.
4. Precaliente el aparato, cierre la tapa y enchufe a una toma eléctrica.
5. Cuando el aparato está encendido, la luz de encendido rojo se encenderá. La luz indicadora verde permanecerá apagada mientras el aparato está precalentando.
6. La unidad debe precalentar durante un mínimo de 3 minutos. La luz indicadora verde se enciende cuando el aparato está listo para cocinar.
7. Mientras el aparato está precalentando, puede preparar los ingredientes para sus Mini Donas.
8. Levante la tapa usando un guante de cocina o agarradera para evitar quemaduras accidentales.
9. Llene cada uno de los siete pozos de pastelería en la superficie de cocción antiadherente con la mezcla.
10. Cierre la tapa con una agarradera o guante de cocina. Asegúrese de que la tapa está cerrada.

 Vapor se puede liberar del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor de agua, ya que es muy caliente y puede causar quemaduras.

11. El tiempo de cocción estará en el intervalo entre 3-5 minutos, dependiendo del tipo de pastelitos siendo cocido y gusto.
12. Una vez que las Donitas han completado la cocción, levante la tapa con una agarradera o guante de cocina. Retire los pastelitos de la cocina superficie antiadherente con una cuchara de plástico o de madera. NO use utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar la Superficie de cocción antiadherente.
13. Si cocina más de un lote de Mini Donas en una sesión, después de la primera tanda, baje la tapa para mantener el calor hasta que esté listo para cocinar el siguiente lote.
14. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfríe.
15. Una vez que el aparato esté frío, siga las instrucciones en la sección de limpieza y mantenimiento para limpiar su Maquina Para Mini Donas.

## **CONSEJOS ÚTILES**

**NUNCA deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.**

## **HUMO**

Durante el primer uso, podrá notar 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 la quema de los residuos 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, tenga cuidado de su Maquina Para Mini Donas siguiendo estas sencillas instrucciones y precauciones. La limpieza es un broche de presión.

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

## **RECETAS**

Usted puede incluso utilizar mezclas pre-empaquetados para crear delicias como:

- Brownies
- Pasteles
- Mantecadas

Simplemente siga las instrucciones de la caja.

Trate completando sus golosinas con merengue y añadir rocía, nueces, coco rallado, caramelos o chips de chocolate.

Las posibilidades son sin fin.

| <b><u>RECETA DE:</u></b>       | <b><u>LO QUE NECESITA:</u></b>   | <b><u>COMO COCINAR:</u></b>   |
|--------------------------------|--|---|
| <b>MINI DONAS CLASICAS</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 tazas de harina</li> <li>• ¼ taza de azúcar</li> <li>• 1 huevo</li> <li>• 1 cdta. sal</li> <li>• ½ cdta. Bicarbonato de sodio</li> <li>• 1 cdta. nuez moscada</li> <li>• 1 cdta. levadura en polvo</li> <li>• ¾ de taza de mantequilla</li> <li>• ¼ taza de aceite vegetal</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Precaliente la Maquina de Mini Donas como se indica.</li> <li>* Mezcle los ingredientes secos.</li> <li>* Añada leche, aceite vegetal y huevos. Batir con un tenedor.</li> <li>* Vierta cuidadosamente en los pozos de pastelería.</li> <li>* Cierre la tapa y cocine durante 3-5 minutos hasta que estén doradas de color claro.</li> <li>* Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</li> <li>* Retire cada donut con madera o plástico cuchara. Colocar en el plato y servir.</li> <li>* También puede elegir para rociar las donas con azúcar granulada, azúcar en polvo o cubra con helar y asperja.</li> </ul> |
| <b>MINI DONAS DE ARÁNDANOS</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 tazas de uso múltiple, Harina sin blanquear</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Precaliente la Maquina de Mini Donas como se indica.</li> <li>* En un tazón grande, mezcle la leche, el</li> </ul>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ taza de azúcar granulada blanca</li> <li>• 2 cucharaditas de polvo para hornear</li> <li>• 1 taza de leche</li> <li>• 1 huevo</li> <li>• Aceite Vegetal <sup>1</sup> / 3 taza</li> <li>• ¾ de taza de arándanos frescos</li> </ul>   | <p>huevo y el aceite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Añadir la harina, polvo de hornear, el azúcar y arándanos.</li> <li>* Mezcle suavemente la mezcla hasta que se mezclen.</li> <li>* Vierta cuidadosamente en los pozos de pastelería.</li> <li>C * perder la tapa y cocine durante 3-5 minutos hasta que estén doradas de color claro.</li> <li>* Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</li> <li>Retire cada donut con una cuchara de madera o de plástico. Colocar en el plato y servir.</li> <li>* También puede elegir para rociar los donuts de azúcar granulada o en polvo.</li> </ul>  |
| <p><b>MINI DONAS DE CHOCOLATE</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¾ taza de mantequilla ablandada</li> <li>• 1 ½ tazas de blanco, azúcar granulada</li> <li>• 2 ½ huevos</li> <li>• 1 cdta. Extracto de vainilla pura</li> <li>• 1 cdta. Café instantáneo o polvo Espresso</li> <li>• ½ taza de mantequilla</li> <li>• 1 taza de harina para todo uso</li> <li>• ½ taza de cacao en polvo</li> <li>• ¼ cdta. levadura en polvo</li> <li>• ½ cdta. sal</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Precaliente la Maquina de Mini Donas como se indica.</li> <li>* Mezclar la harina, el cacao, el café, el polvo de hornear y la sal. Ponga a un lado.</li> <li>* En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar hasta que esté suave y esponjosa.</li> <li>* Batir los huevos uno a la vez, luego añada la vainilla.</li> <li>* Golpe en la mezcla de harina alternando con leche.</li> <li>* Vierta cuidadosamente en los pozos de pastelería.</li> <li>* Cierre la tapa y cocine durante 3-5 minutos hasta que estén doradas de color claro.</li> <li>* Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina.</li> <li>* Retire cada donut con una cuchara de madera o de plástico. Coloque en un plato y dejar enfriar.</li> </ul> |
| <p><b>GLASEADO PARA MINI DONAS</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantequilla 1/3 taza</li> <li>• 2 Copas En polvo azúcar</li> <li>• 1 ½ cdta. vainilla</li> <li>• 1 cdta. puro Extracto de vainilla</li> <li>• 4 cucharadas. agua caliente</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Derretir la mantequilla en una cacerola a fuego medio.</li> <li>* Añada el azúcar en polvo y la vainilla hasta que quede suave.</li> <li>* Retire del fuego y agregue el agua caliente una cucharada a la vez hasta que el hielo es un poco delgada, pero no aguada.</li> <li>*Meta donas en el eglaseado aún caliente, y un conjunto sobre bastidores de alambre para drenar el exceso de glaseado.</li> </ul>   |

**Brentwood**<sup>®</sup>  
*Just for Fun*

F  
R  
A  
N  
Ç  
A  
I  
S

**Machine à mini-beignes  
MODÈLE: TS-250**



**Consignes de sécurité et Recettes**

- USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT -

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

**⚠** Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures ou de décès pouvant survenir si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.

**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 vert 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-beignes**.

## 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. C'est aussi simple que cela!

## RECETTES

| RECETTE                         | INGRÉDIENTS   | PRÉPARATION  |
|---------------------------------|---|--|
| <b>MINI-BEIGNES CLASSIQUES</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 tasses de farine</li> <li>• ¼ tasse de sucre</li> <li>• 1 œuf</li> <li>• 1 c. à thé de sel</li> <li>• ½ c. à thé de bicarbonate de soude</li> <li>• 1 c. à thé de muscade</li> <li>• 1 c. à thé de poudre à pâte</li> <li>• ¾ tasse de babeurre</li> <li>• ¼ tasse d'huile végétale</li> </ul> | <p>*Préchauffer la <b>Machine à mini-beignes</b> tel qu'indiqué.</p> <p>*Mélanger les ingrédients secs.</p> <p>*Incorporer le babeurre, l'huile végétale et l'œuf. Battre à la fourchette.</p> <p>*Verser délicatement dans les moules.</p> <p>*Fermer le couvercle et cuire 3-5 minutes jusqu'à coloration dorée pâle. *Ouvrir le couvercle avec une manique ou un gant de cuisine.</p> <p>*Retirer chaque mini-beigne avec une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et servir.</p> <p>*Vous pourrez saupoudrer les mini-beignes de sucre granulé, de sucre en poudre ou les napper de glaçage que vous garnirez de paillettes alimentaires.</p> |
| <b>MINI-BEIGNES AUX BLEUETS</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 tasses de farine tout usage non blanchie</li> <li>• ½ tasse de sucre</li> <li>• 2 c. à thé de poudre à pâte</li> <li>• 1 tasse de lait</li> <li>• 1 œuf</li> <li>• 1/3 tasse d'huile végétale</li> <li>• ¾ tasse de bleuets frais</li> </ul>   | <p>* Préchauffer la <b>Machine à mini-beignes</b> tel qu'indiqué.</p> <p>*Dans un grand bol, mélanger le lait, l'œuf et l'huile.</p> <p>*Ajouter la farine, la poudre à pâte, le sucre et les bleuets.</p> <p>*Remuer délicatement la pâte juste assez pour mélanger.</p> <p>*Verser délicatement dans les moules.</p> <p>*Fermer le couvercle et cuire 3-5 minutes jusqu'à coloration dorée pâle.</p> <p>*Ouvrir le couvercle avec une manique ou un gant de cuisine.</p> <p>* Retirer chaque mini-beigne à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   |  | <p>plaque et servir.</p> <p>*Vous pourrez saupoudrer les mini-beignes de sucre granulé, de sucre en poudre ou les napper de glaçage que vous garnirez de paillettes alimentaires.</p>   |
| <p><b>MINI-BEIGNES AU CHOCOLAT</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¾ tasse de beurre, ramolli</li> <li>• 1½ tasse de sucre</li> <li>• 2½ œufs</li> <li>• 1 c. à thé d'extrait de vanille pure</li> <li>• 1 c. à thé de café instantané ou espresso en poudre</li> <li>• ½ tasse de babeurre</li> <li>• 1 tasse de farine tout usage</li> <li>• ½ tasse de poudre de cacao</li> <li>• ¼ c. à thé de poudre à pâte</li> <li>• ½ c. à thé de sel</li> </ul> | <p>* Préchauffer la <b>Machine à mini-beignes</b> tel qu'indiqué.</p> <p>*Mélanger la farine, la poudre de cacao, le café, la poudre à pâte et le sel. Réserver.</p> <p>*Dans un grand bol, battre en crème le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère.</p> <p>*Ajouter les œufs, un à la fois, puis la vanille.</p> <p>*Incorporer le mélange de farine en alternance avec le babeurre.</p> <p>*Verser délicatement dans les moules.</p> <p>*Fermer le couvercle et cuire 3-5 minutes jusqu'à coloration dorée pâle.</p> <p>*Ouvrir le couvercle avec une manique ou un gant de cuisine.</p> <p>*Retirer chaque mini-beigne à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Placer sur une plaque et laisser refroidir.</p> |
| <p><b>GLAÇAGE POUR MINI-BEIGNES</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/3 tasse de beurre</li> <li>• 2 tasses de sucre à glacer</li> <li>• 1½ c. à thé de vanille</li> <li>• 1 c. à thé d'extrait de vanille pure</li> <li>• 4 c. à soupe d'eau chaude</li> </ul>   | <p>*Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.</p> <p>*Ajouter le sucre à glacer et la vanille et remuer jusqu'à consistance lisse.</p> <p>*Retirer du feu et ajouter l'eau chaude, une cuillerée à la fois, jusqu'à consistance légère, mais pas trop liquide.</p> <p>* Plonger les mini-beignes dans le glaçage chaud et les transférer sur une grille pour les égoutter.</p>  |