

Brentwood[®]
Just for Fun

Mini Corndog Maker

MODEL: TS-601S



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.
- 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.
- **PASTRIES 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.
8. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
9. Put in ingredients and close the Lid. 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.
10. The cooking time will range between 3-5 minutes or until golden brown.
11. When the food has completely cooked, raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the food 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.
12. If cooking more than one batch in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
13. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
14. Once the appliance is cool, following directions in Cleaning and Maintenance section to clean your mini corndog 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 Corndog 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 any pre-packaged mixes to create treats such as; brownies, cake, cornbread, muffins, etc. Simply follow the directions on the box.

RECIPE	INGREDIENTS	DIRECTIONS
Classic Corn Dog Batter	<ul style="list-style-type: none"> • ¼ Cup Cornmeal • ½ Tsp. Salt • ¼ Cup Flour • ½ Tsp. Baking Powder • 1 Tbsp. Sugar • 1 Egg, beaten • ¼ Cup Milk 	<p>*Preheat the Mini Corn Dog Maker as directed.</p> <p>*Mix dry ingredients.</p> <p>*Stir in milk and egg. Beat together</p> <p>*Cut hot dogs into the correct size of the Corn Dog Maker. Then insert wooden skewer into each hot dog.</p> <p>*Carefully fill wells about 2/3 full and lay hot dog on stick on top.</p> <p>*add more batter as needed.</p> <p>*Close the Lid and cook for 3-5 minutes until light golden brown in color.</p> <p>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>*Remove each corn dog with wooden or plastic spoon.</p>
Cheese on a Stick	<ul style="list-style-type: none"> • Classic Corn Dog batter (see above) • Your choice of cheese 	<p>*Preheat the Mini Corn Dog Maker as directed.</p> <p>*Mix dry ingredients.</p> <p>*Stir in milk and egg. Beat together</p> <p>*Cut your cheese into the correct size of the Corn Dog Maker. Then insert wooden skewer into each hot dog.</p> <p>*Carefully fill wells about 2/3 full and lay cheese on stick on top.</p> <p>*add more batter as needed.</p> <p>*Close the Lid and cook for 3-5 minutes until light golden brown in color.</p> <p>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>*Remove each corn dog with wooden or plastic spoon.</p>
Breakfast Dog	<ul style="list-style-type: none"> • Classic Corn Dog batter (see above) • 1 Tbsp. Maple Syrup (plus more for dipping) • Breakfast sausage links 	<p>*Preheat the Mini Corn Dog Maker as directed.</p> <p>*Mix dry ingredients.</p> <p>*Stir in milk, egg and syrup. Beat together</p> <p>*Cut sausages into the correct size of the Corn Dog Maker. Then insert wooden skewer into each sausage.</p> <p>*Carefully fill wells about 2/3 full and lay sausage on stick on top.</p> <p>*Add more batter as needed.</p> <p>*Close the Lid and cook for 3-5 minutes until light golden brown in color.</p> <p>*Open Lid with a pot holder or oven mitt.</p> <p>*Remove each corn dog with wooden or plastic spoon.</p>

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, SOLELY 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 your 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.: _____



FABRICANTE DE BANDERILLAS DE SALCHICHAS
MODEL: TS-601S



Instrucciones de Seguridad y Recetas

-SOLO PARA USO DOMESTICO -

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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.
- PASTELITOS 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 COMO REFERENCIA

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. El aparato debe precalentar durante un mínimo de 3 minutos. La luz verde se encenderá cuando el aparato esté listo para cocinar.
 7. Mientras el aparato se esté precalentando, puede preparar los ingredientes.
 8. Levante la Tapa con un manguito para el horno o el soporte de la olla para evitar quemaduras accidentales.
 9. Poner los ingredientes y cerrar la tapa. Asegúrese de que la tapa está bloqueada.
- NOTA:** 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 los pastelitos 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 pastelitos 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 FABRICANTE DE BANDERILLAS DE SALCHICHAS.

CONSEJOS ÚTILES

NUNCA deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

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 Pastelitos** 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, Pan de maíz, Mantecadas. Simplemente siga las instrucciones de la caja.

RECETA DE:	LO QUE NECESITA:	COMO COCINAR:
Pastelitos de Vainilla	<ul style="list-style-type: none"> • ¾ taza de harina • ¾ taza y 2 cucharadas. azúcar • ¼ cdta. nuez moscada • ½ cdta. levadura en polvo • ¼ taza de mantequilla • 1 huevo • ½ cdta. Extracto de vainilla 	<ul style="list-style-type: none"> *Precaliente la Maquina Para Pastelitos como se indica. *Mezcle los ingredientes secos. *Agregue la mantequilla, el huevo y la vainilla. Batir *Vierta cuidadosamente en los pozos de pastelería. *Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos hasta que estén doradas de color. *Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina. *Retire cada pastelito con una cuchara de madera o de plástico. Colocar en el plato y servir. *Una vez que los pastelitos se hayan enfriado, agregue sus coberturas favoritas.
Pastelitos de Chocolate	<ul style="list-style-type: none"> • 2/3 taza de uso múltiple, Harina sin blanquear • ¾ taza y 2 cucharadas. sin azúcar cacao en polvo • 1/8 cdta. Bicarbonato de sodio • 1 cdta. levadura en polvo • ¾ taza blanca azúcar granulada • 1/8 cdta. sal • 1 huevo • 1 cda. y 1 ½ cdta. Mantequilla, derretida • ¼ cdta. Extracto de vainilla • ¼ taza de leche 	<ul style="list-style-type: none"> *Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica. *En un tazón grande, cernir la harina, el cacao, el bicarbonato sodio, polvo de hornear, el azúcar y la sal. *Ponga a un lado. *En un bol aparte, batir el huevo y mantequilla derretida, luego añada la vainilla. *Agregue la mezcla de harina a la mezcla húmeda alternativamente con la leche. Batir bien. *Agregue cuidadosamente en los pozos de pastelería. *Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos. *Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina. *Retire cada pastelito con cuchara de madera o plástico *Coloque en un plato y dejar enfriar. *Una vez que los pastelitos se hayan enfriado, agregue sus coberturas favoritas.
Pastelitos de Zanahoria	<ul style="list-style-type: none"> • 4 huevos • ¾ taza de aceite vegetal • ½ taza de salsa de manzana • 1 taza de azúcar • 1 taza de azúcar morena • 1 (8 oz.) Lata de piña triturada, con buen drenaje • 3 cucharaditas. Extracto de vainilla, dividido • 2 tazas de harina para todo uso 	<ul style="list-style-type: none"> *Precaliente la Maquina Para Panecitos como se indica. *En un tazón grande, bata los huevos, el aceite, la salsa de manzana, azúcar, piña y vainilla. *Mezcle la harina, el bicarbonato de sodio, polvo de hornear, la sal, la canela, la nuez moscada y la pizca de clavo de olor molido. *Agregue las zanahorias. Incorpore las nueces. *Vierta cuidadosamente en los pozos de pastelería. *Cierre la tapa y cocine durante 6-9 minutos *Abra la tapa con una agarradera o guante de cocina. *Retire cada pastelito con una cuchara de madera o de plástico. Coloque en un plato y dejar enfriar. *Una vez que los pastelitos se hayan enfriado, agregue sus coberturas favoritas.



SAUCISSE SUR
UN FABRICANT DE BAËTON
MODEL: TS-601S



Consignes de sécurité et recettes
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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



LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou des blessures graves:

- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par les enfants. Gardez le produit hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Redoublez de prudence est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité d'enfants.
- Toujours s'assurer que le produit est débranché de la prise électrique et le laisser refroidir avant de l'assembler, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- Ne pas laisser le produit sans surveillance lorsqu'il est en usage. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas plonger 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'éponges ou de chiffons abrasifs pour le nettoyer.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, un incendie ou des dommages corporels ou matériels, car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant du produit.
- Ne pas placer 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 de la nourriture chaude, de l'eau ou d'autres liquides.
- Utilisez le produit dans un endroit bien ventilé. Laissez au moins 4-6 pouces d'espace tout autour de l'appareil afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Gardez le produit loin des rideaux, revêtements muraux, des vêtements, torchons ou tout autre matériau inflammable.
- Ne pas brancher ou débrancher l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
- ATTENTION - Pour réduire 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.
- Ne pas utiliser le produit sans aliments à l'intérieur.
- Ne pas laisser 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.

- Ne pas utiliser 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 et avant de le nettoyer et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou d'ajouter et de retirer des pièces.
- LES MINI_GÂTEAUX SERONT TRÈS CHAUDS. UTILISEZ UNE CUILLÈRE NON MÉTALLIQUE POUR LES RETIRER
- Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant l'opération. 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.

AVERTISSEMENT: 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, à proximité d'une prise électrique.
3. Badigeonnez la surface de cuisson antiadhésive d'une petite quantité d'huile végétale. L'huile végétale 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.

REMARQUE: Vous pouvez également chemiser les moules de gobelets en papier.

4. Préchauffer 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'allume lorsque l'appareil est prêt à cuire.
 7. Alors que l'appareil est en préchauffage, vous pouvez préparer les ingrédients pour vos Saucisse sur un fabricant de baton.
 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 moules de la surface antiadhésive avec le mélange.
- Note : La vapeur peut être libérée 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.
10. Le temps de cuisson variera entre 3-5 minutes, selon le type de gâteaux et vos goûts personnels.
 11. Une fois la cuisson terminée, soulevez le couvercle avec une manique ou un gant de cuisine. Retirez les Saucisse sur un 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.
 12. Si vous désirez cuire une plus grande quantité de gâteaux, retirez d'abord la première portion puis abaissez le couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'au moment de cuire le lot suivant.
 13. Dès que vous aurez terminé la cuisson, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
 14. Une fois que l'appareil sera refroidi, consultez la section Nettoyage et entretien pour nettoyer votre Saucisse sur un fabricant de baton.

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 se dégageant de l'appareil; ce qui est normal pour la plupart des nouveaux appareils. 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-GÂTEAUX, 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 préemballés et concocter de vrais régals, tels que: Carrés au chocolat, Gâteaux, Mini-gâteaux, Pains au maïs, Petits pains. Il suffit de suivre les instructions sur la boîte.

RECETTE	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
Pâte de chien de maïs classique	<ul style="list-style-type: none">• ¼ tasse de farine de maïs• ½ Tsp. Sel• ¼ de farine de tasse• ½ Tsp. Levure• 1 cuillère à soupe. Sucre• 1 oeufs battu• ¼ tasse de lait	<ul style="list-style-type: none">* Préchauffer le SAUCISSE SUR UN FABRICANT DE BA^TON comme indiqué.* Mélanger les ingrédients secs.* Incorporer le lait et les œufs. Batre ensemble* Couper les hot-dogs dans la taille correcte du SAUCISSE SUR UN FABRICANT DE BA^TON . Ensuite, insérez un brochet en bois dans chaque hot dog.* Remplissez soigneusement les puits environ 2/3 et mettez le hot dog sur le bâton sur le dessus.* Ajoutez plus de pâte au besoin.* Fermez le couvercle et faites cuire pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et dorés.* Ouvrez le couvercle avec un porte-pot ou un gant de four.* Retirer chaque chien de maïs avec une cuillère en bois ou en plastique.
Fromage sur un bâton	<ul style="list-style-type: none">• Pâte de chien de maïs classique (voir ci-dessus)• Votre choix de fromage	<ul style="list-style-type: none">* Préchauffer le SAUCISSE SUR UN FABRICANT DE BA^TON comme indiqué.* Mélanger les ingrédients secs.* Incorporer le lait et les œufs. Batre ensemble* Coupez votre fromage dans la taille correcte du SAUCISSE SUR UN FABRICANT DE BA^TON. Ensuite, insérez un brochet en bois dans chaque hot dog.* Remplissez soigneusement les puits environ 2/3 et déposez le fromage sur le dessus.* Ajoutez plus de pâte au besoin.* Fermez le couvercle et faites cuire pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et dorés.* Ouvrez le couvercle avec un porte-pot ou un gant de four.* Retirer chaque chien de maïs avec une cuillère en bois ou en plastique.
Saucisse du petit déjeuner	<ul style="list-style-type: none">• Pâte de chien de maïs classique (voir ci-dessus)• 1 cuillère à soupe. Sirop d'érable (plus pour plonger• Liens de saucisses de petit-déjeuner	<ul style="list-style-type: none">* Préchauffer le SAUCISSE SUR UN FABRICANT DE BA^TON comme indiqué.* Mélanger les ingrédients secs.* Incorporer le lait, les œufs et le sirop. Batre ensemble* Couper les saucisses dans la taille correcte du SAUCISSE SUR UN FABRICANT DE BA^TON. Ensuite, insérez une brochette en bois dans chaque saucisse.* Remplissez soigneusement les puits environ 2/3 de saucisse pleine et posée sur le bâton sur le dessus.* Ajoutez plus de pâte au besoin.* Fermez le couvercle et faites cuire pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et dorés.* Ouvrez le couvercle avec un porte-pot ou un gant de four.* Retirer chaque chien de maïs avec une cuillère en bois ou en plastique.