



All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.  
Worldwide design & utility patented or patents pending.  
© 2015 Nostalgia Products LLC.

[www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

(rev. 04/03/15)



MDF200

**Automatic Mini Donut Factory**  
**Fábrica Automática de Mini Donas**  
**Boulangerie à minibeignets automatique**

Instructions and Recipes  
Instrucciones y recetas  
Instructions et recettes



Make everyday a party!  
Visit [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) for more fun products.

## CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS . . . . .	3
IMPORTANT SAFEGUARDS . . . . .	3
INTRODUCTION . . . . .	5
PARTS & ASSEMBLY . . . . .	5
HOW TO OPERATE . . . . .	7
HELPFUL TIPS . . . . .	8
CLEANING & MAINTENANCE . . . . .	9
RECIPES . . . . .	11
RETURNS & WARRANTY . . . . .	13

## SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.



This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

### Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hertz  
560 Watts, ETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.



## IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse Base or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge, cloth or scouring pad on the unit.
4. NEVER leave unit unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is being cooked in the unit.
6. NEVER use this unit for anything other than its originally intended use.
7. Unplug unit from outlet when not in use and during cleaning.
8. Avoid contact with moving parts.
9. DO NOT operate this appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance ever malfunctions.
10. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or countertop, nor touch hot surfaces.
11. DO NOT place Base in a dishwasher.
12. Keep out of reach of children.
13. This appliance is NOT A TOY.
14. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
15. Young children should be supervised while in proximity of the appliance to ensure that they do not play with it.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. Unit must be level, balanced and securely assembled to operate properly.
3. The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of a table or countertop. This should also reduce the risk of cord entanglement, tripping or cord being pulled on by children.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
5. Avoid contact with moving parts.
6. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
8. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
9. This appliance has a Magnetic Safety Cord. It is meant to connect and disconnect easily; DO NOT force plug to connect. Insert the plug with "This End Up" at the top. DO NOT modify the plug in any way.

10. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn all control knobs to OFF, then remove plug from wall outlet.
11. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
12. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
13. DO NOT use outdoors.
14. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.
15. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
16. DO NOT move the appliance when in use.
17.  Boiling oil can cause SEVERE burns. During use, the appliance is very hot and remains hot for some time after being turned off. DO NOT touch hot surfaces like the Oil Fill Pan.
18.  Hot oil can splash and cause SEVERE burns. Keep face and hands away from the open window at top of AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™
19. Keep hands and utensils out of the unit while operating to reduce the risk of severe injury or damage to the AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™. A spoon or tongs may be used to manually flip or remove a trapped donut out of the oil, but only when the donut maker is not running.
20. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
21. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
22. Check inside of Oil Fill Pan and Conveyor Belt for presence of foreign objects prior to use.
23. Make sure that the Donut Slide, Donut Bin, Drainage Tray and Oil Bin Drainage Pan are attached and in place before turning on the unit.
24. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
25. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
26. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
27. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
28. Unplug the AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ from electrical outlet when not in use and before cleaning. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
29. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

# INTRODUCTION

Thank you for purchasing the AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ from Nostalgia™! Now you can cook hot and tasty mini donuts in your own kitchen! Your family and friends will enjoy watching the donuts form, cook and travel down the donut slide. Have fun and enjoy your AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™!

Fresh mini donuts are perfect for:

- Breakfast or Brunch
- Bake Sales
- Dessert
- Party Treats

# PARTS & ASSEMBLY

## ASSEMBLY

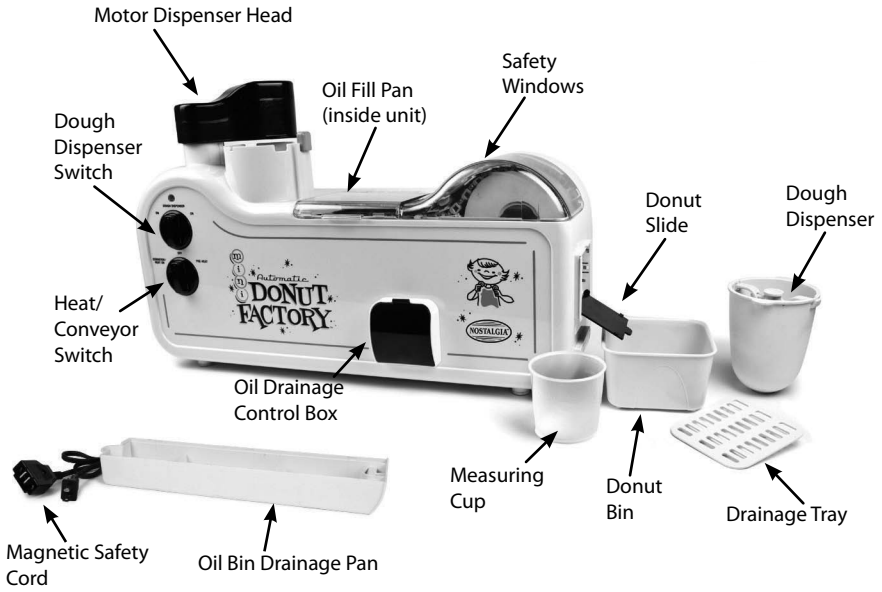
Your AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ comes fully assembled when removed from the box. The Donut Bin, Drainage Tray, Power Cord and Measuring Cup, will be the only loose parts included.

Prepare for first use by thoroughly washing the Dough Dispenser, Donut Slide, Donut Bin and Drainage Tray in warm, sudsy water and dry thoroughly. DO NOT put the Base in water. To clean the Base when needed, use a damp cloth to wipe the exterior, and then dry off with a clean, non-abrasive towel.

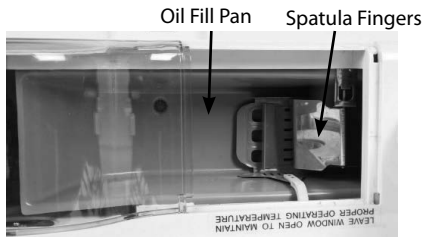
Follow these steps to remove parts for cleaning:

1. Unlatch and rotate the motor dispenser head counter clockwise, exposing the Dough Dispenser. Remove the Dough Dispenser for washing by lifting up and out of the notched receptor hole it sits in.
2. Remove the Donut Slide located on end of the AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ for washing. To remove the Donut Slide, place thumb and first finger on either side of the slide and pull out and away from the unit.

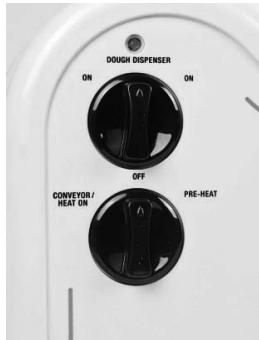
**PARTS**



**INTERNAL PARTS**



**CONTROL KNOBS**



**TOP: DOUGH DISPENSER**  
(LEFT = ON / CENTER = OFF / RIGHT = ON)

**BOTTOM: CONVEYOR/HEAT**  
(LEFT = ON / CENTER = OFF / RIGHT = PRE-HEAT)



## HOW TO OPERATE

Now that you have cleaned and reassembled your AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™, making donuts is both easy and fun!

You will need:

- Cooking oil such as Canola, Peanut, Sunflower Oil or Soybean Oil. (Never use butter, margarine or lard.)
- Paper towels and a brown paper bag for absorbing excess oil from hot donuts.

### HOW YOUR DONUT MAKER WORKS

Your AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ will release a measured amount of dough from the Dough Dispenser into the hot oil. The donut will be held for seconds in a frying area before advancing to the flipping mechanism. The flipping mechanism flips the donut over onto the Spatula Fingers. The Spatula Fingers slowly transport the donut along to the end of the Oil Fill Pan. The Spatula Fingers carefully rise up and out of the oil pushing the donut over a drainage ramp, which allows the donut to slide onto the Donut Slide, where it slides down into the Donut Bin. The entire cooking cycle for one donut takes a little over one minute to complete. As soon as the first donut has completed cooking, the cycle will repeat. The cycle is continuous, so make sure to turn off your AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ when you have cooked your desired amount of donuts.

### MAKING DONUTS



It is essential for you to follow the included recipes EXACTLY. This unit works best with AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ packaged mix or other drop donut mix especially created for donut machines.

Follow these instructions to make delicious mini donuts:

- Before filling the Oil Fill Pan, make sure the oil drain is closed by turning switch in Oil Drainage Control Box to a horizontal position (Drain Closed). Also confirm the Donut Bin is in place before you turn on the AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™
- You may want to place a cookie sheet or tin foil under the AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ to collect any oil that may drop while making donuts.
- Plug your AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ into a nearby outlet. Note there is an instruction on the plug head that reads "this side up."
- Pour oil into the Oil Fill Pan located directly under the clear door to the MAX fill line indicated. The oil fill pan will hold approximately 1½ cups of oil to maximum fill line. (DO NOT overfill or underfill)
- Continue to check the oil level periodically while cooking donuts. Maintaining proper oil level is critical for proper frying, flipping and maintaining the shape of the donuts.

- Keep clear window at top of machine open while cooking to maintain proper oil temperature. If oil is too hot, donuts will not cook properly. (Temperature should remain around 375° F)
- Turn the Conveyor/Heat switch to the right (PRE-HEAT). The light positioned above the dials will turn red.
- Open and pull down the Donut Slide.
- Put the Drainage Tray inside of the Donut Bin and position the Donut Bin directly underneath the Donut Slide.
- When the light turns from red to green, the oil has reached the correct temperature for cooking donuts. Turn the Conveyor/Heat switch to the left (ON).
- Fill the Dough Dispenser with your favorite donut batter to max fill line or to within 1 inch of the top.
- Periodically stir the batter and keep the Dough Dispenser full of dough while cooking donuts for best performance.
- Before making donuts, check consistency of batter (**SEE BELOW**). When you are ready to make donuts, turn the Dough Dispenser switch ON.
- When Dough Dispenser switch is ON, the machine will be activated and the conveyor will begin moving the Spatula Fingers.
- Note that the conveyor moves slowly and a fresh donut will be dispensed every 90 seconds.



**DO NOT** touch moving parts or hot oil, as **SEVERE** injury and burns can occur. Keep hands and face away from machine while in operation. Donuts are **VERY HOT**.

#### CHECKING CONSISTENCY OF BATTER & DONUT SHAPE

Before making donuts with the AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ you will need to test the shape and consistency of the donuts.

- To test the shape of the donuts, after filling the Dough Dispenser, push trigger down for 3.5 seconds, gently releasing dough onto a plate.
- Observe the dough release as it drops down and then goes back up. (You are bringing dough down to the bottom and checking the dough discharge with this step.)
- After the release is closed, wipe clean any dough from the bottom of the Dough Dispenser, around the trigger area.

## HELPFUL TIPS

#### DONUT SHAPE

The AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY™ uses a "drop" process for forming and cooking the donuts. It does not cut donut shapes. Therefore, each mini donut will be unique. You should also expect a small amount of excess batter or misshaped donuts when using the machine.

#### DISPENSING DOUGH

If the dough is not dispensing properly, check consistency of donut batter. Dough should be slightly thicker than pancake batter. Also check the bottom of the Dough Dispenser. Clean between cooking cycles to avoid dough build up and clogging.

**DONUT FLIPPING**

Occasionally a donut will not get turned over at the flipping segment of the cycle. Check the oil level in the unit. You may have too much oil or too little oil. Additionally, the donut may have gotten off-center. You may use a pair of tongs, fork or wooden skewer to flip the donut over. Make sure that you first stop the cooking cycle by turning the Dough Dispenser switch to OFF and the Heat/Conveyor switch to PRE-HEAT. Also, wear oven mitts for added safety. DO NOT touch the donut or oil with your fingers.

**CLEANING & MAINTENANCE**

1. Unplug the unit from the electrical outlet and wait one hour for oil to cool completely before cleaning. Move all switches to the OFF position.
2. Turn the Oil Drainage Control Box switch to the vertical position to allow the oil to drain.

**NOTE:** It is recommended that you use a pair of tweezers to remove donut particles from the drain hole. The oil drain has an L shaped tube (attached to the hole) underneath the Oil Fill Pan. This empties into the Oil Bin Drainage Pan. If you attempt to poke or probe with a sharp object such as a toothpick to clear the hold of donut particles, you risk puncturing the tube. This tube cannot be replaced.



3. Clean Oil Fill Pan using a non-abrasive cloth or sponge. You can remove the Oil Bin Drainage Pan under the Dough Dispenser once the Motor Dispenser Head has been moved and the Dough Dispenser has been removed.
4. When the oil has drained completely, remove the Oil Bin Drainage Pan by pulling out from the unit. Pour the used oil and dough particles into a can and dispose of in a safe manner.
5. To remove the Safety Windows for cleaning, open the window nearest the motor dispenser and gently unsnap and remove from the back hinges. The second Safety Window may be slightly tighter to unsnap and remove, but with gentle pressure, this window removes for cleaning in the same way.
6. To replace both Safety Windows after cleaning, fit the back hinge of the curved window into the slot and lower the front gently adding pressure until it snaps into place. Return the remaining Safety Window in place the same way.
7. Unlatch and rotate the Motor Dispenser Head counter clockwise. Remove the Dough Dispenser. Empty any remaining dough and wash the Dough Dispenser with hot soapy water. (See Donut Dispenser Breakdown for cleaning below)
8. The Dough Dispenser, Oil Bin Drainage Pan, Donut Slide, Donut Bin and Drainage Tray can all be submerged in hot, soapy water to clean. Dry with a clean cloth or towel.
9. Hold and tilt the AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY over the trash receptacle to empty and clean out the remaining dough particles that have fallen inside the bottom of the unit using a gentle shake. **CAUTION:** Vigorous shaking could damage the unit.
10. Wipe the exterior clean using a non-abrasive dry cloth or sponge.

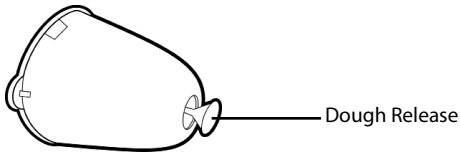
11. Reassemble your AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY.

By following these simple instructions, your AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY will be a fun and special treat for your family, friends and kids of all ages!

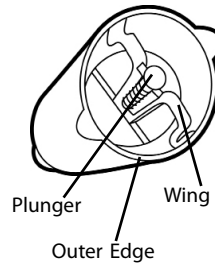
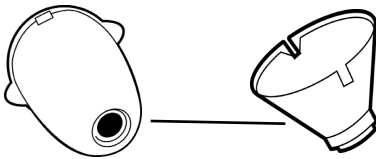
To prolong the life of your AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY, be sure to follow the cleaning instructions above after each and every use.

**BREAKDOWN OF DOUGH DISPENSER FOR CLEANING:**

1. Put your finger on the plunger as you turn the donut hopper over. You should notice the Dough Release is extended. Unscrew this part. See illustration below.



2. Using your thumb and first finger, firmly pull up on one end of the 'wings', releasing it from the outer edge. Now, release the second 'wing' the same way.
3. Now you can remove the plunger and stem assembly.



4. Turn the Dough Dispenser over and press in to release inside piece from inside mixer.
5. You should now have all four parts to the Dough Dispenser released for cleaning. Wash in warm, soapy water. You may need to push the plunger down exposing the lower threaded stem and confirm that the stem portion above the threads is clean and smooth.
6. Reassemble after cleaning and drying.

**NOTE:** You may find it necessary to use a small, fine brush to clean the hardened and caked donut batter from cracks, crevices and the spring on the trigger stem.



## RECIPES

Take a brown paper or muslin bag and add toppings (see below). Empty warm, fresh donuts from the Donut Bin into the bag and shake.

### Topping Ideas:

- Granulated White Sugar and Cinnamon (3 parts white sugar to 1 part cinnamon)
- Brown Sugar and Table Sugar (equal parts)
- Powdered Sugar

### DONUT DELIGHTS

- 2½ Cups All-Purpose Flour
  - ½ Tsp. Baking Soda
  - 1½ Tsp. Baking Powder
  - ⅛ Tsp. Nutmeg
  - ¼ Tsp. Salt
  - 2 Tbsp. Shortening
  - ½ Cup Sugar
  - 1 Egg
  - ½ Tsp. Vanilla Extract
  - 2 Tbsp. Vinegar
  - 1½ Cup Whole Milk
- Using a bowl, sift together the flour, baking soda, baking powder, nutmeg, and salt and set aside.
- In a second (larger) bowl, cream the shortening; gradually add sugar, beating until light and fluffy.
- Add egg; beat well. Stir in the vanilla.
- Add the vinegar to the milk.
- Alternately pour the milk mixture and the dry ingredients into the shortening mixture stirring just until blended.
- NOTE:** If you reach the desired consistency before you have used all the liquid, do not add the remaining liquid. The batter should be stiff enough to form soft peaks when stirred and lifted with a spoon.
- It takes about 90 seconds for each donut to cook.
- Yield:** This recipe fills the Dough Dispenser 3½ times, yielding 30 mini donuts per batch - a total of approximately 100 donuts.

### BUTTERMILK DONUTS

- 3 Eggs, beaten
  - 1 Cup Sugar
  - ¼ Tsp. Ground Nutmeg
  - 5 Tbsp. Vegetable Oil
  - 3½ Cups All-Purpose Flour
  - ½ Tsp. Baking Powder
  - 2 Tsp. Baking Soda
  - 1 Tsp. Salt
  - ½ Tsp. Vanilla Extract
  - 1 Cup Buttermilk
- Beat eggs, sugar, spices and oil.
- Mix the dry ingredients together and alternately add the flour mixture to the wet ingredients together with the buttermilk, slowly mixing together well in a large bowl.
- It takes about 90 seconds for each donut to cook.
- Yield:** This recipe fills the Dough Dispenser 3½ times, yielding 30 mini donuts per batch - a total of approximately 100 donuts.

### APPLESAUCE CAKE DONUTS

- 3 Tbsp. Butter or Margarine, softened
- $\frac{3}{4}$  Cup Sugar
- 3 Eggs
- $1\frac{1}{2}$  Cup Applesauce
- 1 Tsp. Vanilla Extract
- $4\frac{1}{2}$  Cups All-Purpose Flour
- 2 Tsp. Baking Powder
- 1 Tsp. Salt
- $\frac{1}{2}$  Tsp. Ground Cinnamon
- $\frac{1}{4}$  Tsp. Ground Nutmeg
- $1\frac{1}{4}$  Cup Whole Milk

Cream together the butter and sugar in a large mixing bowl.

Add the eggs, one at a time beating well after each is added.

Beat in the applesauce and vanilla.

In another bowl, combine the flour, baking powder, salt, cinnamon and nutmeg; alternately pour the dry ingredients and the milk into the creamed mixture.

The batter should be like pancake batter and sheet off of your spoon.

**NOTE:** If you obtain the desired consistency before you have added all the milk, do not add the remaining milk.

It takes about 90 seconds for each donut to cook.

This recipe fills the Dough Dispenser  $3\frac{1}{2}$  times, yielding 30 mini donuts per batch - a total of approximately 100 donuts.

# RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

## **AUTOMATIC MINI DONUT FACTORY / MDF200**

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

### **Distributed by:**

Nostalgia Products LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Customer Service  
Phone: (920) 347-9122  
Web: [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

### **Customer Service Inquiry**

To submit a Customer Service inquiry, go to [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

### **Product Warranty Terms**

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com). Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

### **This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.**

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

### **For more information, visit us online at [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).**

Like us on Facebook at [www.facebook.com/NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Follow our boards on Pinterest at [www.pinterest.com/nostalgielectrx](http://www.pinterest.com/nostalgielectrx).

Tweet along with us on Twitter at [www.twitter.com/NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

¡Convierta todos los días en una fietsa!  
Visite [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) para ver más productos divertidos.

## CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES . . . . .	15
MEDIDAS IMPORTANTES. . . . .	15
INTRODUCCIÓN . . . . .	17
PARTES Y ENSAMBLE . . . . .	17
CÓMO FUNCIONA . . . . .	19
CONSEJOS ÚTILES . . . . .	21
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO . . . . .	22
RECETAS . . . . .	24
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA. . . . .	26

## SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

### **Especificaciones del electrodoméstico:**

120 Voltios, 60 Hertzios

560 Vatios, Aprobado por ETL

ESTE PRODUCTO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE EN UN TOMACORRIENTE DE 120V CA.





## PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja la Base ni el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA utilice ninguna esponja, paño o estropajo abrasivo en la unidad.
4. NUNCA deje de prestarle atención a la unidad cuando se esté utilizando.
5. NUNCA coloque nada en la unidad que no sea lo que se está cocinando.
6. NUNCA utilice esta unidad para nada que no sea su uso previsto originalmente.
7. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso o mientras se limpia.
8. Evite el contacto con las partes móviles.
9. NO utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados o en el caso de que esté funcionando mal.
10. NO deje el cable colgando del borde de una mesa o mesada ni tocando superficies calientes.
11. NO coloque la Base dentro de un lavavajillas.
12. Mantenga fuera del alcance de los niños.
13. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
14. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por individuos con problemas cognitivos, sin estar supervisados.
15. Los niños pequeños deberán estar bajo la supervisión de un adulto cuando se encuentren cerca del aparato para asegurar que no jueguen con él.

## MEDIDAS IMPORTANTES

Siempre deberán seguirse las precauciones básicas de seguridad cuando se utilizan aparatos eléctricos, que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. La unidad debe estar nivelada, equilibrada y armada de forma segura para que funcione correctamente.
3. El cable deberá ordenarse de forma que no quede colgando del borde de una mesa o mesada. Esto también reducirá el riesgo de que el cable se enrede, obstaculice o que los niños tiren de él.
4. Para evitar un peligro de incendio o de descarga eléctrica y para evitar dañar la unidad, este aparato deberá enchufarse a un tomacorriente polarizado de 120 Voltios de CA ÚNICAMENTE.
5. Evite el contacto con las partes móviles.
6. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
7. Cuando el aparato es utilizado cerca de los niños, éstos deberán estar muy bien supervisados.
8. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso, antes de quitar las partes o para su limpieza.

9. Este aparato tiene un Cable de Seguridad Magnético. Está previsto para que pueda conectarse y desconectarse fácilmente; NO fuerce el enchufe para conectar. Introduzca el enchufe con la leyenda "Este Extremo Hacia Arriba" en la parte superior. NO modifique el enchufe de ninguna manera.
10. Siempre sujete primero el enchufe al aparato; después enchufe el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectar, APAGUE todas las perillas de control, después retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
11. NO utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado o si el aparato se dañó de alguna manera. Lleve el aparato al local de reparación más cercano para que sea revisado o reparado.
12. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios. Estos podrían ocasionar daños.
13. NO lo utilice en el exterior.
14. Coloque el aparato lo más cerca posible del tomacorriente para evitar lesiones causadas por tropezos con el cable.
15. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
16. NO mueva el aparato mientras se encuentre en uso.
17.  Durante su uso, el aparato estará muy caliente y permanecerá caliente durante algunos minutos después de haberse apagado. NO toque las superficies calientes como por ejemplo la Sartén de Aceite.
18.  El aceite caliente puede salpicar y causar quemaduras GRAVES. Mantenga la cara y las manos alejadas de la ventana que queda abierta en la parte superior de la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS.
19. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la unidad mientras funciona, para reducir el riesgo de lesiones o daños graves a la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS. Se puede utilizar una cuchara o pinzas para girar o retirar manualmente una dona atrapada fuera del aceite, pero únicamente cuando la fábrica de donas no esté funcionando.
20. NO utilice el aparato de otro modo que no sea para su uso pretendido.
21. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.
22. Antes de utilizar la unidad verifique que no haya objetos dentro de la Sartén de Aceite ni en la Cinta Transportadora.
23. Asegúrese de que el Tobogán para las Donas, el Recipiente de Donas, la Bandeja de Goteo y la Bandeja de Goteo del Recipiente del Aceite estén sujetos y en su lugar antes de encender la unidad.
24. Se proporciona un cable de energía corto, para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropezos que podrían resultar con un cable largo.
25. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso.
26. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato.
27. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.

- Desenchufe la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ del tomacorriente eléctrico cuando no esté en uso y antes de su limpieza. Quite el enchufe tomándolo del cuerpo y sacándolo fuera del tomacorriente. Nunca gire ni tire del cable para desenchufar la unidad.
- No intente de realizar un mantenimiento al aparato usted mismo, ya que al abrir o quitar las tapas usted puede quedar expuesto a un voltaje peligroso o a otros riesgos. Deje todo tipo de mantenimiento a personal de mantenimiento calificado.

# ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

## INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ de Nostalgia™!  
¡Ahora puede cocinar mini donas calientes y sabrosas en su propia cocina! Su familia y amigos disfrutarán ver cómo se forman, se cocinan y se deslizan las donas hacia abajo. ¡Diviértase y disfrute su FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™!

Las mini donas frescas son perfectas para:

- El desayuno o Brunch
- Ventas de Panadería
- Postres
- Bocadillos para Fiestas

## PIEZAS Y ENSAMBLAJE

### ARMADO

Su FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ viene completamente armada al retirarla de la caja. El Recipiente para Donas, la Bandeja de Goteo, el Cable de Energía y el Vaso Medidor son las únicas partes sueltas que vienen incluidas.

Prepare para su primer uso lavando bien el Dispensador de Masa, el Tobogán para las Donas, el Recipiente para Donas y la Bandeja de Goteo en agua tibia con jabón y seque bien. NO coloque la Base en agua. Para limpiar la Base cuando sea necesario, utilice un paño húmedo para limpiar el exterior y después seque con una toalla limpia, no abrasiva.

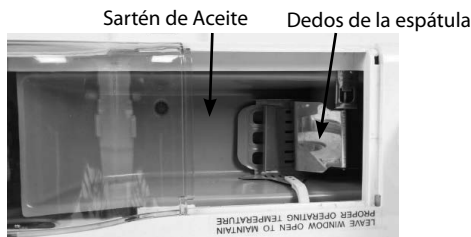
Siga los siguientes pasos para retirar las partes para su limpieza:

1. Destrabe y gire el cabezal del dispensador del motor en el sentido opuesto al de las agujas del reloj, exponiendo el Dispensador de Donas. Para lavarlo, retire el Dispensador de Donas levantándolo y retirándolo del orificio del receptor que tiene la muesca, en el que se encuentra apoyado.
2. Retire el Tobogán para las Donas que se encuentra ubicado en el extremo de la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ para lavarlo. Para retirar el Tobogán para las Donas coloque el pulgar y el dedo índice a cada lado del Tobogán para las Donas y tire hacia afuera retirándolo de la unidad.

## PARTES



## PARTES INTERNAS



## PERILLAS DE CONTROL



**SUPERIOR: DISPENSADOR DE DONAS**  
(IZQUIERDA = ENCENDIDO / CENTRO = APAGADO / DERECHA = ENCENDIDO)

**INFERIOR: CINTA TRANSPORTADORA/CALOR**  
(IZQUIERDA = ENCENDIDO / CENTRO = APAGADO / DERECHA = PRE-CALENTAR)

# CÓMO FUNCIONA

¡Ahora que ha limpiado y ha vuelto a armar su FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ elaborar donas es fácil y divertido!

Necesitará:

- Aceite para cocinar, como por ejemplo de Canola, Maní, Girasol o Soja. (Nunca utilice Manteca, margarina ni grasa de cerdo.)
- Toallas de papel y bolsas de papel marrón para absorber el exceso de aceite de las donas calientes.

## CÓMO FUNCIONA SU FÁBRICA DE DONAS

Su FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ liberará una cantidad medida de donas del Dispensador de Donas al aceite caliente. La dona permanecerá en el área de fritura durante algunos segundos antes de pasar al mecanismo que las da vuelta. Este mecanismo gira la dona pasándola a los Dedos de la Espátula. Los Dedos de la Espátula transportan la dona lentamente por el extremo de la Sartén de Aceite. Los Dedos de la Espátula se levantan con cuidado saliendo del aceite, empujando a la dona por la rampa de goteo, que le permite a la dona deslizarse por el Tobogán de Donas, donde se desliza hacia el Recipiente de Donas. Completar todo el ciclo de cocción para una dona toma un poco más de un minuto. Apenas se haya terminado de cocinar la primera dona, se repetirá el ciclo. El ciclo es continuo, por lo tanto asegúrese de apagar su FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ cuando haya terminado de cocinar la cantidad de donas deseada.

## CÓMO ELABORAR LAS DONAS



Es esencial que siga TEXTUALMENTE las recetas incluidas. Esta unidad funciona mejor con la mezcla envasada para la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ u otra mezcla de donas creada especialmente para máquinas de donas.

Siga estas instrucciones para elaborar deliciosas mini donas:

- Antes de llenar la Sartén de Aceite, asegúrese de que el goteo de aceite esté cerrado, girando el interruptor de la Caja de Control del Goteo de Aceite a la posición horizontal (Goteo Cerrado). También confirme que el Recipiente de Donas se encuentre en su lugar antes de encender la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™.
- Podrá colocar una lamina para galletas o papel de estaño debajo de la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ para recoger el aceite que pudiera caer mientras se realizan las donas.
- Enchufe su FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ a un tomacorriente cercano. Tenga en cuenta que existe una indicación en el cabezal del enchufe que dice “Este lado hacia arriba”.

- Vierta el aceite en la Sartén de Aceite que se encuentra ubicada directamente debajo de la puerta transparente hasta la línea de llenado máximo indicado como MAX. La sartén de aceite cargará aproximadamente 1 ½ taza de aceite hasta la línea de llenado máximo. (NO llene por demás ni menos de lo indicado).
- Continúe controlando el nivel de aceite periódicamente mientras se cocinan las donas. Es muy importante mantener el nivel de aceite adecuado para que se fríen, giren bien y la forma de las donas se mantenga.
- Mantenga abierta la ventana transparente de la parte superior de la máquina mientras cocina, para mantener la temperatura adecuada del aceite. Si el aceite está demasiado caliente, las donas no se cocinarán bien. (La temperatura deberá estar en aproximadamente 375° F)
- Gire el interruptor de la Cinta Transportadora/Calor hacia la derecha (PRE-CALENTAR). La luz que se encuentra sobre los diales se pondrá roja.
- Abra y empuje el Tobogán de Donas hacia abajo.
- Coloque la Bandeja de Goteo dentro del Recipiente para Donas y coloque el Recipiente para Donas directamente debajo del Tobogán.
- Cuando la luz pase de rojo a verde, el aceite habrá alcanzado la temperatura correcta para cocinar las donas. Gire el interruptor de la Cinta Transportadora/Calor hacia la izquierda (ENCENDIDO).
- Llene el Dispensador de Donas con su mezcla para donas favorita hasta la línea de llenado máximo o hasta 1 pulgada del borde superior.
- Periódicamente mezcle y mantenga el Dispensador de Donas lleno de masa mientras cocina las donas, para un mejor rendimiento.
- Antes de elaborar las donas, controle la consistencia de la masa (OBSERVE A CONTINUACIÓN). Cuando esté listo para elaborar las donas, gire el interruptor del Dispensador de Donas hacia la posición ENCENDIDO.
- Cuando el interruptor del Dispensador de Donas se encuentre en posición ENCENDIDO, la máquina se activará y la cinta transportadora comenzará a mover los Dedos de la Espátula.
- Tenga en cuenta que la cinta transportadora se moverá lentamente y se dispensará una dona recién hecha cada 90 segundos.



**NO** toque las partes móviles ni el aceite caliente, ya que podrían ocurrir lesiones o quemaduras **GRAVES**. Mantenga las manos y la cara alejadas de la máquina mientras se encuentra en funcionamiento. Las donas estarán **MUY CALIENTES**.

#### **CONTROLE LA CONSISTENCIA DE LA MASA Y LA FORMA DE LAS DONAS**

Antes de elaborar las donas con la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ deberá comprobar la forma y la consistencia de las mismas.

- Para comprobar la forma de las donas, después de llenar el Dispensador de Donas presione el activador hacia abajo durante 3 a 5 segundos, soltando suavemente la dona sobre el plato.
- Observe cuando se libera la masa ya que caerá y volverá a ingresar. (Traerá la masa hacia el fondo y controlará la descarga de masa en este paso).
- Después de haber dejado de liberar masa, vuelva a limpiar si quedó masa en la parte inferior del Dispensador de Masa, alrededor del área del activador.

# CONSEJOS ÚTILES

## FORMA DE LA DONA

La FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ utiliza un proceso de “caída” para formar y cocinar las donas. No corta las formas de la dona. Por lo tanto, cada mini dona será única. Cuando utiliza la máquina también habrá una pequeña cantidad de donas con exceso de mezcla o cuya forma no sea perfecta.

## CÓMO DISPENSAR LA MASA

Si la masa no se dispensa correctamente, verifique la consistencia de la mezcla para donas. La masa será un poco más espesa que la masa para panqueques. También controle la parte inferior del Dispensador de Masa. Limpie entre los ciclos de cocción para evitar que se acumule masa y se trabe la máquina.

## CÓMO SE GIRAN LAS DONAS

Ocasionalmente una dona podría no girar en el segmento del ciclo donde se debe dar vuelta. Controle el nivel de aceite de la unidad. Podría haber demasiado o muy poco aceite. Además la dona podría haber salido de su centro. Puede utilizar un par de pinzas, un tenedor o un pinche de madera para girar la dona. Primero asegúrese de detener el ciclo de cocción girando el interruptor del Dispensador de Masa hacia la posición Apagado y el interruptor de Calor/Cinta Transportadora en PRE-CALENTAR. Asimismo utilice guantes para horno para una mayor seguridad. NO toque la dona ni el aceite con sus dedos.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente eléctrico y espere una hora para que el aceite se enfríe completamente antes de limpiar. Pase todos los interruptores a la posición APAGADO.
2. Gire el interruptor de la Caja de Control de Goteo de Aceite hasta la posición vertical para permitir que el aceite drene.

**NOTA:** Se recomienda que utilice un par de pinzas para retirar las partículas de donas del orificio de drenaje. El drenaje de aceite tiene un tubo con forma de L (sujeto al orificio) debajo de la Sartén de Aceite. Esto se vacía en la Bandeja de Goteo de Aceite. Si intenta pinchar o comprobar con un objeto filoso como por ejemplo un palillo para limpiar las partículas de donas remanentes, podría correr el riesgo de pinchar el tubo. Este tubo no puede cambiarse.



3. Limpie la Sartén de Aceite utilizando un paño o esponja no abrasivos. Podrá retirar la Bandeja de Goteo del Recipiente de Aceite que se encuentra debajo del Dispensador de Masa cuando se haya movido el Cabezal del Dispensador del Motor y se haya retirado el Dispensador de Masa.
4. Cuando haya drenado el aceite completamente, retire la Bandeja de Goteo del Recipiente de Aceite tirándolo hacia afuera. Vierta el aceite usado y las partículas de masa en una lata y deséchelos de forma segura.
5. Para retirar las Ventanas de Seguridad para su limpieza, abra la ventana que se encuentra más cerca del dispensador del motor, destrabe suavemente y retire de las bisagras traseras. La segunda Ventana de Seguridad podría ser un poco más dura para destrabar y retirar, pero saldrá haciendo un poco de presión. Esta ventana se retira de la misma manera para su limpieza.
6. Para cambiar ambas Ventanas de Seguridad después de limpiarlas, inserte la pestaña trasera de la ventana en curva en la ranura y baje el frente suavemente ejerciendo presión hasta que se traben en su lugar. Vuelva a colocar el resto de la Ventana de Seguridad en su lugar de la misma manera.
7. Destrabe y rote el Cabezal del Dispensador del Motor en el sentido opuesto al de las agujas del reloj. Retire el Dispensador de Masa. Vacíe toda la masa restante y lave el Dispensador de Masa con agua caliente y jabón. (Observe el Desglose del Dispensador de Masa para limpiar que se encuentra a continuación).
8. El Dispensador de Masa, la Sartén de Goteo del Recipiente de Aceite, el Tobogán de Donas, el Recipiente de Donas y la Bandeja de Goteo podrán sumergirse en agua caliente con jabón para limpiarlos. Seque con un paño o toalla limpios.
9. Sostenga e incline la FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ para vaciar el receptáculo de residuos y limpiar el remanente de las partículas de masa que hayan caído dentro del fondo de la unidad, agitándola suavemente. PRECAUCIÓN: Si la agita mucho podría dañar la unidad.
10. Limpie el exterior utilizando un paño o esponja secos no abrasivos.
11. Vuelva a armar su FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™.

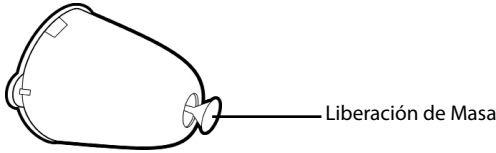
¡Siguiendo estas simples instrucciones, su FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™ será un deleite divertido y especial para su familia, amigos y niños de todas las edades!

Para prolongar la vida útil de su FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS™, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza arriba mencionadas después de cada uso.

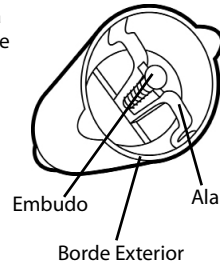
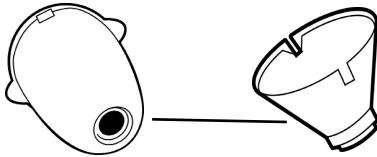


**DESGLOSE DEL DISPENSADOR DE MASA PARA SU LIMPIEZA:**

1. Coloque su dedo en el embudo mientras gira la tolva para donas. Deberá observar que se extiende la Liberación de Masa. Desatornille esta parte. Vea la siguiente ilustración.



2. Utilizando su índice y su pulgar, tire firmemente hacia arriba sobre uno de los extremos de las "alas", liberándolo del borde externo. Ahora libere la segunda "ala" de la misma manera.
3. Ahora podrá retirar el embudo y el vástago.



4. Gire el Dispensador de Masa y presione hacia adentro para liberar la parte interna del mezclador interno.
5. Ahora deberá tener las cuatro partes del Dispensador de Masa liberadas para su limpieza. Lave en agua tibia con jabón. Podrá tener que empujar el embudo, exponiendo el vástago roscado inferior para confirmar que la parte del vástago que se encuentra sobre las roscas esté limpio y parejo.
6. Vuelva a armar después de limpiar y secar.

**NOTA:** Podría ser necesario utilizar un cepillo pequeño y fino para limpiar la mezcla de donas endurecida y apelmazada en las grietas, hendiduras y del resorte del vástago del activador.



# RECETAS

Tome un papel marrón o una bolsa de muselina y agregue glase u otra cobertura (observe a continuación). Vacíe las donas calientes y frescas del Recipiente de Donas en la bolsa y mezcle.

## Ideas de Coberturas:

- Azúcar Blanca Granulada y Canela (3 partes de azúcar blanca y 1 parte de canela)
- Azúcar Marrón y Azúcar de Mesa (partes iguales)
- Azúcar Impalpable

## DELEITES DE DONAS

- 2½ Tazas de Harina Común Utilizando un bol, mezcle la harina, el bicarbonato de sodio, la nuez moscada y la sal y deje la mezcla a un lado.
  - ½ Cucharadita de Bicarbonato de Sodio En un segundo bol (más grande), forme una crema con la materia grasa.
  - 1½ Cucharaditas de Polvo de Hornear Gradualmente agregue el azúcar, batiendo hasta que quede liviana y esponjosa.
  - ⅛ Cucharadita de Nuez Moscada Agregue el huevo; bata bien. Mezcle con la vainilla.
  - ¼ Cucharadita de Sal Agregue el vinagre a la leche.
  - 2 Cucharadas de Materia Grasa Vierta la mezcla de leche alternándola con los ingredientes secos en la mezcla de materia grasa, mezclando hasta que quede todo unido.
  - ½ Taza de Azúcar
  - 1 Huevo
  - ½ Cucharadita de Esencia de Vainilla
  - 2 Cucharadas de Vinagre
  - 1½ Tazas de Leche Entera
- NOTA:** Si llega a la consistencia deseada antes de haber utilizado todo el líquido, no siga agregando el resto del líquido. La mezcla deberá estar lo suficientemente rígida como para formar suaves picos cuando se mezcla y se levanta con una cuchara.
- Cocinar cada dona toma aproximadamente 90 segundos.
- Rendimiento:** Esta receta llena el Dispensador de Masa 3½ veces, rindiendo 30 mini donas por tanda - un total de 100 donas aproximadamente.

**DONAS DE CREMA DE LECHE**

- 3½ Tazas de Harina Común
- ½ Cucharadita de Polvo de Hornear
- 2 Cucharaditas de Bicarbonato de Sodio
- 1 Cucharadita de Sal
- ¼ Cucharadita de Nuez Moscada Molida
- 1 Taza de Azúcar
- 3 Huevos (Batidos)
- ½ Cucharadita de Esencia de Vainilla
- 5 Cucharadas de Aceite Vegetal
- 1 Taza de Crema de Leche

Bata los huevos, el azúcar, las especias y el aceite.

Mezcle los ingredientes secos y agregue alternadamente la mezcla de harina a los ingredientes húmedos con la crema de leche, mezclando bien suavemente en un bol grande.

Cocinar cada dona toma aproximadamente 90 segundos.

**Rendimiento:** Esta receta llena el Dispensador de Masa 3 1/2 veces, rindiendo 30 mini donas por tanda - un total de 100 donas aproximadamente.

**DONAS DE TIPO TORTA DE PURÉ DE MANZANA**

- 4½ Tazas de Harina Común
- 2 Cucharaditas de Polvo de Hornear
- ¾ Tazas de Azúcar
- 1 Cucharadita de Sal
- ½ Cucharadita de Canela Molida
- ¼ Cucharadita de Nuez Moscada Molida
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla
- 3 Cucharadas de Manteca O Margarina (derretida)
- 3 Huevos
- 1¼ Tazas de Leche Entera
- 1½ Tazas de Puré de Manzana

Forme una crema con la manteca y el azúcar en un bol grande para mezclar.

Agregue los huevos, uno por vez, batiendo bien después de agregar cada uno.

Bata el puré de manzana y la vainilla.

En otro bol, mezcle la harina, el polvo de hornear, la sal, la canela y la

nuez moscada; vierta alternando los ingredientes secos y la leche en la mezcla de la crema.

La mezcla deberá parecerse a la mezcla para panqueques y deberá poder despegarse de la cuchara.

**NOTA:** Si llega a la consistencia deseada antes de haber utilizado todo el líquido, no siga agregando el resto del líquido.

Cocinar cada dona toma aproximadamente 90 segundos

Esta receta llena el Dispensador de Masa 3 1/2 veces, rindiendo 30 mini donas por tanda - un total de 100 donas aproximadamente.

# DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

## FÁBRICA AUTOMÁTICA DE MINI DONAS / MDF200

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

### Distribuida por:

Nostalgia Products LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Servicio al cliente  
Teléfono: (920) 347-9122  
Web: [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com), llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

### Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en [www.nostalgiaproduct.com](http://www.nostalgiaproduct.com). El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

### Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

### Para obtener más información, visítenos en línea en [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).  
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgiaelectrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).  
Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

Faire une fête tous les jours!  
Visiter le site Web [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) pour d'autres produits agréables.

## TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES . . . . .	28
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES . . . . .	28
INTRODUCTION . . . . .	30
PIÈCES ET ASSEMBLAGE . . . . .	30
COMMENT FAIRE FONCTIONNER . . . . .	32
CONSEILS PRATIQUES . . . . .	34
NETTOYAGE ET ENTRETIEN . . . . .	35
RECETTES . . . . .	37
RETOUR ET GARANTIE . . . . .	39

## SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

### Spécifications des Appareils:

120 volts, 60 Hz

560 watts, homologuée par ETL

CE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT DE 120 V CA.



## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger le Socle ou le cordon dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser aucun(e) éponge, chiffon ou tampon à récurer abrasif(s) sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS mettre autre chose que ce qui est prévu dans l'appareil.
6. NE JAMAIS utiliser cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été initialement prévu.
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé ou qu'il est nettoyé.
8. Éviter de toucher aux pièces mobiles.
9. NE PAS faire fonctionner cet appareil lorsque la prise ou le cordon est endommagé(e) ou qu'il ne fonctionne pas correctement.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table, de comptoir ou toucher à une surface chaude.
11. NE PAS mettre le Socle au lave-vaisselle.
12. Garder hors de portée des enfants.
13. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
14. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient pas utiliser cet appareil.
15. Les jeunes enfants qui sont à proximité de l'appareil ne devraient pas être laissés sans surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

## MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, notamment :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. L'appareil doit être de niveau, en équilibre et assemblé solidement pour un fonctionnement équilibré.
3. Le cordon devrait être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas d'un bord de table, de comptoir ou toucher à une surface chaude. Ceci contribue à diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement ou d'être tiré par les enfants.
4. Pour éviter les risques d'incendie et d'électrisation ou d'endommagement de l'appareil, cet appareil ne devrait être branché que dans une prise de courant 120 Vca uniquement.
5. Éviter de toucher aux pièces mobiles.
6. Pour éviter l'électrisation, ne pas immerger le cordon, la prise ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou autre liquide.
7. La surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à leur proximité.

8. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.
9. Cet appareil comporte un Cordon de sécurité magnétique. Ceci permet de le brancher ou de le débrancher rapidement; NE PAS forcer la fiche pour le brancher. Insérer la fiche avec « Cette extrémité vers le haut » sur le dessus. NE PAS tenter de la modifier de quelque façon.
10. Toujours fixer la fiche à l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise de courant. Pour débrancher, mettre toutes les commandes à OFF (arrêt), puis retirer la fiche de la prise murale.
11. NE PAS faire fonctionner l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé(e) ou qu'il a été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour qu'il soit évalué ou réparé.
12. Le fabricant ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire. L'utilisation d'un accessoire pourra provoquer des blessures.
13. NE PAS utiliser à l'extérieur.
14. Placer l'appareil le plus près possible d'une prise de courant pour éviter de se blesser en trébuchant sur le cordon.
15. NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
16. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
17.  L'huile bouillante peut provoquer des brûlures GRAVES. Pendant l'utilisation, l'appareil est très chaud et le demeure pendant un certain temps après avoir été éteint. NE PAS toucher aux surfaces chaudes comme la Cuve d'huile.
18.  L'huile chaude peut éclabousser et provoquer des brûlures GRAVES. Garder le visage et les mains loin du hublot ouvert au-dessus de la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup>.
19. Garder les mains et les ustensiles hors de l'appareil pendant son fonctionnement afin de réduire le risque de blessures graves ou des dommages à la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE. Une cuillère ou des pinces peuvent être utilisées pour retourner manuellement ou retirer un beignet de l'huile, mais seulement lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
20. NE PAS utiliser l'appareil à une autre fin que celle pour laquelle il est prévu.
21. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
22. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans la Cuve d'huile ou la Courroie avant son utilisation.
23. S'assurer que la Glissière à beignets, le Bac à beignets, le Plateau d'égouttement et le Bac d'égouttement de l'huile sont solidement en place avant d'allumer l'appareil.
24. Un cordon d'alimentation court est prévu pour diminuer le risque d'emmêlement ou de trébuchement que pourrait causer un cordon plus long.
25. Un cordon d'alimentation amovible plus long peut être utilisé, mais avec prudence.
26. La puissance nominale électrique indiquée d'une rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil.
27. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas

complètement dans la prise, inverser celle-ci. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.

28. Débrancher la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE™ de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Retirer la fiche en la saisissant par le corps et en la retirant de la prise de courant. Ne jamais tirer sur le cordon ou le tourner pour débrancher l'appareil.
29. Ne pas essayer de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer une exposition à des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toute réparation à un personnel qualifié.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

### INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE™ de Nostalgia™! Maintenant, faire cuire des minibeignets chauds et savoureux dans sa propre cuisine. La famille et les amis auront plaisir à regarder les beignets se former, cuire, puis se rendre dans la glissière à beignets. PROFITER DE LA BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE™!

Des minibeignets frais pour :

- le petit déjeuner et le déjeuner
- les ventes de gâteaux
- les desserts
- les gâteries de fête

### PIÈCES ET ASSEMBLAGE

#### ASSEMBLAGE

La BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE™ est entièrement assemblée à sa sortie du carton. Le Bac à beignets, le Plateau d'égouttement, le Cordon d'alimentation et le Pot-verseur gradué seront les seules pièces détachées dans le carton.

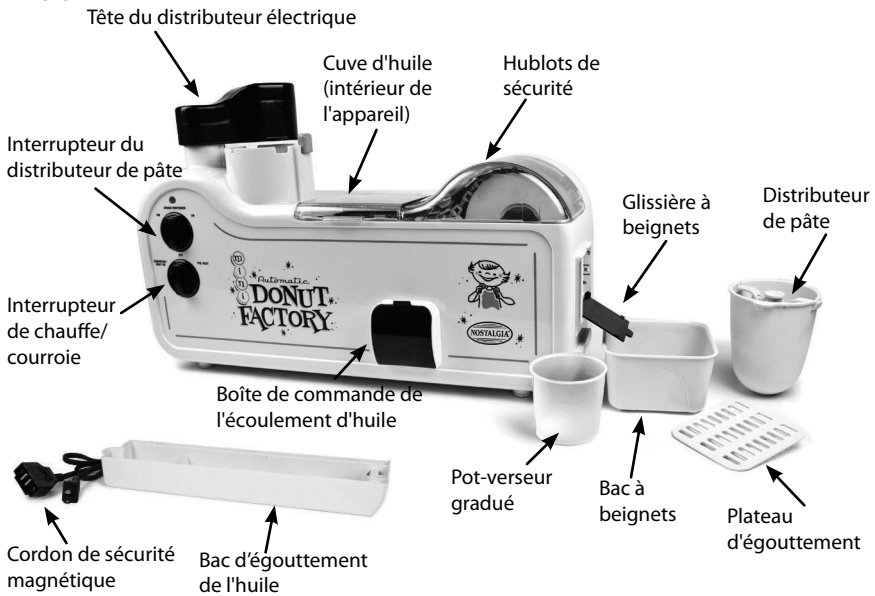
Se préparer pour la première utilisation en lavant soigneusement le Distributeur de pâte, la Glissière à beignets, le Bac à beignets et le Plateau d'égouttement à l'eau tiède savonneuse, puis assécher soigneusement. NE PAS plonger le Socle dans l'eau. Pour nettoyer le Socle, le cas échéant, utiliser un chiffon humide pour essuyer l'extérieur, puis assécher à l'aide d'une serviette non abrasive, propre.

Suivre les étapes suivantes afin de retirer les pièces pour le nettoyage :

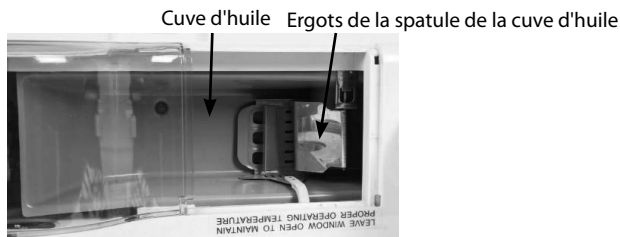
1. Déverrouiller, puis tourner dans le sens antihoraire la tête du distributeur électrique pour exposer le Distributeur de pâte. Retirer le Distributeur de pâte pour le lavage en le soulevant, puis en le sortant de sa cavité crantée sur lequel il repose.
2. Retirer la Glissière à beignets à l'extrémité de la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE™ pour la nettoyer. Pour retirer la Glissière à beignets, placer le pouce et l'index de chaque côté de la lame, puis tirer hors de l'appareil.



## PIÈCES



## PIÈCES INTERNES



## BOUTONS DE COMMANDE



**DESSUS : DISTRIBUTEUR DE PÂTE**  
(GAUCHE = ON (marche) / CENTRE = OFF (arrêt) / DROITE = ON (marche))

**DESSOUS : COURROIE/CHAUFFE**  
(GAUCHE = ON (marche) / CENTRE = OFF (arrêt) / DROITE = PRE-HEAT (préchauffer))

# COMMENT FAIRE FONCTIONNER

Maintenant que la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup> a été nettoyée et assemblée, confectionner des beignets n'aura jamais été aussi facile et amusant !

Fournitures :

- Huile de cuisson comme le Colza, le Tournesol, l'Arachide ou le Soja. (Ne jamais utiliser de beurre, de margarine ou de saindoux.)
- Serviettes en papier et sac en papier brun pour absorber l'excès d'huile chaude des beignets.

## FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE À BEIGNETS

La BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup> déposera une quantité précise de pâte du Distributeur de pâte dans l'huile chaude. Le beignet sera maintenu pendant quelques secondes dans une zone de cuisson avant de passer au mécanisme de retournement. Le mécanisme de retournement retourne le beignet sur les Onglets de la spatule. Les Onglets de la spatule transporteront lentement le beignet jusqu'à l'extrémité de la Cuve d'huile. Les Onglets de la spatule soulèveront soigneusement le beignet hors de l'huile au-dessus d'une rampe d'égouttement, ce qui permet au beignet de glisser sur la Glissière à beignets, dans le Bac à beignets. Le cycle complet de cuisson pour un beignet prend un peu plus d'une minute. Dès que le premier beignet a terminé la cuisson, le cycle se répète. Le cycle est continu, s'assurer d'éteindre la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup> lorsque la quantité désirée de beignets sera atteinte.



## CONFECTION DE BEIGNETS

Suivre EXACTEMENT les recettes comprises. Cet appareil fonctionne mieux avec le mélange pour beignet de la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup> ou autre mélange pour beignet spécialement conçu pour les machines à beignets.

Suivre ces consignes pour confectionner de délicieux minibeignets :

- Avant de remplir la Cuve d'huile, s'assurer que le robinet d'huile est fermé en mettant l'interrupteur de la Boîte de commande de l'écoulement d'huile à la position horizontale (robinet fermé). Vérifier également que le Bac à beignets de la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup> est en place.
- Placer une plaque à biscuits ou une feuille d'aluminium sous la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup> pour recueillir l'huile qui pourra tomber au moment de la confection des beignets.
- Brancher la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup> dans une prise de courant à proximité. Remarquer qu'il y a une consigne sur la tête de la fiche qui indique « Ce côté vers le haut ».
- Verser l'huile dans la Cuve à l'huile située directement sous la porte transparente jusqu'à la ligne MAX de remplissage indiquée. La Cuve à l'huile contiendra environ 360 mL (1 ½ tasse) d'huile à la ligne MAX de remplissage. (NE PAS trop remplir ou sous-remplir)

- Continuer à vérifier le niveau d'huile régulièrement pendant la cuisson des beignets. Le maintien d'un niveau d'huile approprié est essentiel à une friture appropriée, au retournement et au maintien de la forme des beignets.
- Garder le hublot transparent sur le dessus de la machine ouvert pendant la cuisson pour maintenir la température de l'huile à un niveau approprié. Si l'huile est trop chaude, les beignets ne cuiront pas de façon appropriée. (La température devrait être d'environ 190 °C (375 °F))
- Tourner le commutateur de courroie/chauffe vers la droite (PRE-HEAT/PRÉ-CHAUFFER). Le voyant positionné au-dessus des cadrans s'allumera en rouge.
- Ouvrir et abaisser la Glissière à beignets.
- Placer le Plateau d'égouttement à l'intérieur du Bac à beignets et mettre ce dernier directement sous la Glissière à beignets.
- Lorsque le voyant passera du rouge au vert, l'huile aura atteint la bonne température de cuisson pour les beignets. Tourner le commutateur de courroie/chauffe vers la gauche (ON/MARCHE).
- Remplir le Distributeur de pâte avec la pâte de son choix jusqu'à la ligne MAX de remplissage ou à 25 mm (1 po) du bord.
- De temps à autre, remuer la pâte et maintenir le Distributeur de pâte rempli pendant la cuisson des beignets pour une meilleure performance.
- Avant de faire cuire des beignets, vérifier la consistance de la pâte (**VOIR CI-APRÈS**). Pour la cuisson des beignets, mettre le commutateur du Distributeur de pâte sur ON (marche).
- Lorsque le commutateur du Distributeur de pâte sera sur ON (marche), la machine sera activée et la courroie commencera à mouvoir les Onglets de la spatule.
- Noter que la courroie se déplace lentement et qu'un nouveau beignet sera confectionné toutes les 90 secondes.



**NE PAS** toucher aux pièces mobiles ou à l'huile chaude, car ceci pourra provoquer de **GRAVES** blessures et brûlures. Tenir les mains et le visage éloignés de la machine pendant son fonctionnement. Les beignets sont **TRÈS CHAUDS**.

#### **VÉRIFIER LA CONSISTANCE DE LA PÂTE ET LA FORME DES BEIGNETS**

Avant d'utiliser la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup>, faire des essais pour vérifier la forme et la consistance des beignets.

- Pour vérifier la forme et la consistance des beignets, après avoir rempli le Distributeur de pâte, enfoncer le déclencheur pendant deux à trois secondes, versant lentement de la pâte sur une plaque.
- Observer le déclencheur au moment où il dépose la pâte, puis remonte. (Cette étape de vérification consiste à voir la pâte être dirigée vers le fond, puis être déposée.)
- Une fois la pâte déposée, essuyer toute trace de pâte au fond du Distributeur de pâte, autour de la zone du déclencheur.

# CONSEILS PRATIQUES

## FORME DES BEIGNETS

La BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE<sup>MC</sup> utilise un processus de « dépôt » pour la formation et la cuisson des beignets. Il ne donne aucune forme aux beignets. Par conséquent, chaque minibeignet sera unique. S'attendre également à une petite quantité de pâte en excès ou une déformation des beignets au moment de l'utilisation de la machine.

## DISTRIBUTION DE LA PÂTE

Si la pâte n'est pas distribuée de façon appropriée, vérifier la consistance de la pâte des beignets. La pâte à beignets devrait être légèrement plus épaisse que celle des crêpes. Jeter également un coup d'œil au fond du Distributeur de pâte. Nettoyer entre les cycles de cuisson pour éviter que de la pâte s'accumule et ne l'obstrue.

## RETOURNEMENT DES BEIGNETS

De temps à autre un beignet ne se retournera pas au cours du segment de retournement pendant le cycle de cuisson. Vérifier le niveau d'huile dans l'appareil. Peut-être qu'il y aura trop d'huile ou pas assez. En outre, le beignet pourra se décentrer. Utiliser des pinces, une fourchette ou une brochette en bois pour retourner le beignet. S'assurer d'arrêter en premier le cycle de cuisson en mettant l'interrupteur sur OFF (arrêt) et le commutateur de chauffe/courroie sur PRE-HEAT (préchauffer). De plus, porter des gants de cuisinier pour plus de sécurité. NE PAS toucher au beignet ou à l'huile avec les doigts.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher l'appareil de la prise électrique, puis attendre une heure pour que l'huile ait refroidi complètement avant de le nettoyer. Mettre tous les interrupteurs à la position OFF (arrêt).
2. Mettre la Boîte de commande d'égouttement d'huile à la position verticale pour l'écoulement de l'huile.

**REMARQUE :** Utiliser une pince fine pour enlever les particules de beignet de l'orifice d'égouttement. Le robinet d'égouttement de l'huile comporte un tube en forme de L (fixé à l'orifice) situé en dessous de la Cuve d'huile. L'huile s'écoule dans le Bac d'égouttement d'huile. Ne pas essayer de piquer ou de sonder à l'aide d'un objet pointu, comme un cure-dent, pour dégager les particules de beignet, le tube pourrait se perforer. Ce tube ne peut pas être remplacé.



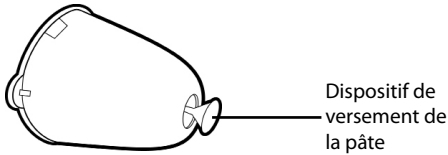
3. Nettoyer la Cuve d'huile à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasi(f)ve. Retirer le Bac d'égouttement d'huile sous le Distributeur de pâte une fois que la Tête du distributeur électrique aura été déplacée et que le Distributeur de pâte aura été retiré.
4. Lorsque l'huile se sera écoulée complètement, retirer le Bac d'égouttement de l'huile en le tirant hors de l'appareil. Verser l'huile usée et les particules de pâte dans un récipient et les éliminer de façon sécuritaire.
5. Pour retirer les Hublots de sécurité pour le nettoyage, ouvrir le hublot le plus proche du distributeur électrique, puis le détacher soigneusement de ses charnières arrière. Le second Hublot de sécurité pourra être légèrement plus difficile à détacher et à retirer, mais avec une légère pression, ce hublot se retirera de la même façon.
6. Pour remplacer les deux Hublots de sécurité après les avoir nettoyés, insérer la charnière arrière du hublot incurvé dans la fente, puis abaisser l'avant en exerçant une légère pression jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Remettre le Hublot de sécurité de la même façon.
7. Déverrouiller, puis tourner dans le sens antihoraire la Tête du distributeur électrique. Retirer le Distributeur de pâte. Retirer la pâte restante, puis laver le Distributeur de pâte à l'eau tiède savonneuse. (Voir la vue éclatée du Distributeur de beignet pour le nettoyage ci-dessous)
8. Le Distributeur de pâte, le Bac d'égouttement de l'huile, la Glissière à beignets, le Bac à beignets et le Plateau d'égouttement peuvent tous être immergés dans de l'eau tiède savonneuse pour les nettoyer. Assécher à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette propre, sec ou sèche.
9. Maintenir inclinée la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE sur la poubelle, puis vider les particules de pâte restantes qui sont tombées au fond, à l'intérieur de l'appareil, en le secouant légèrement. **MISE EN GARDE** : Ne pas secouer trop fort l'appareil pour éviter de l'endommager.
10. Essuyer l'extérieur à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasi(f)ve.
11. Réassembler la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE.

En suivant ces simples consignes, la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE sera un plaisir amusant et spécial pour la famille, les amis et les enfants de tout âge!

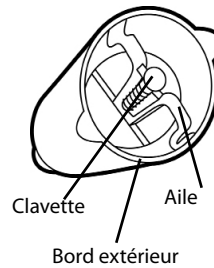
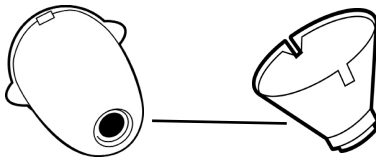
Pour prolonger la durée de vie de la BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE, s'assurer de suivre les consignes de nettoyage susmentionnées après chaque utilisation.

### VUE ÉCLATÉE DU DISTRIBUTEUR DE PÂTE POUR LE NETTOYAGE :

1. Mettre le doigt sur la clavette au moment de tourner la trémie à beignets. Remarquer le Dispositif de versement de la pâte qui est sorti. Dévisser cette pièce. Consulter l'illustration ci-dessous.



2. À l'aide du pouce et de l'index, tirer fermement sur l'une des extrémités des « ailes » pour le dégager du bord extérieur. Maintenant, dégager la seconde « aile » de la même façon.
3. Retirer l'ensemble clavette et tige.



4. Retourner le Distributeur de pâte, puis appuyer à l'intérieur pour dégager la pièce intérieure du mélangeur intérieur.
5. Maintenant, les quatre pièces du Distributeur de pâte ont été dégagées pour le nettoyage. Laver à l'eau tiède savonneuse. La clavette devra peut-être être enfoncée vers le bas, exposant la tige filetée pour s'assurer que la partie de la tige au-dessus des filets est propre et lisse.
6. Réassembler après les avoir nettoyées et asséchées.

**REMARQUE :** Un petit pinceau sera peut-être nécessaire pour dégager la pâte durcie et la pâte de beignet cuite des fissures, des fentes et du ressort sur la tige de déclenchement.



# RECETTES

Prendre un papier gris ou un sac en mousseline, et y ajouter des garnitures (voir ci-dessous). Vider les beignets frais et chauds du Bac à beignets dans le sac, puis secouer.

## Idées de garniture :

- Sucre cristallisé blanc et cannelle (3 parties de sucre blanc pour 1 partie de cannelle)
- Cassonade et saccharose (à parties égales)
- Sucre semoule

## BEIGNETS DÉLICIEUX

- 600 g (2 ½ tasses) de farine tout-usage
  - ½ c. à café de bicarbonate de sodium
  - 1 ½ c. à café de levure chimique
  - ⅛ c. à café de muscade
  - ¼ c. à café de sel
  - 2 c. à table de graisse végétale
  - 120 g (½ tasse) de sucre
  - 1 œuf
  - ½ c. à café d'extrait de vanille
  - 2 c. à table de vinaigre
  - 360 mL (1 ½ tasse) de lait entier
- À l'aide d'un bol, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de sodium, la muscade, le sel, puis réserver.
- Dans un bol (plus grand), battre en crème la graisse végétale.
- Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse.
- Ajouter l'œuf; bien mélanger. Incorporer la vanille.
- Ajouter le vinaigre au lait.
- Incorporer en alternant le mélange de lait et les ingrédients secs au mélange de graisse végétale jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- REMARQUE :** Si la consistance désirée est atteinte avant d'avoir utilisé tout le liquide, ne pas ajouter le reste du liquide. La pâte doit être assez rigide pour former des pics mous lorsqu'elle est remuée et levée avec une cuillère.
- Chaque beignet prend environ 90 secondes à cuire.
- Rendement :** Cette recette remplit le Distributeur de pâte 3 ½ fois, pour un rendement de 30 minibeignets par lot et un total d'environ 100 minibeignets.

## BEIGNETS AU BABEURRE

- 840 g (3 ½ tasses) de farine tout-usage
- ½ c. à café de levure chimique
- 2 c. à café de bicarbonate de sodium
- 1 c. à café de sel
- ¼ c. à café de muscade moulue
- 240 g (1 tasse) de sucre
- 3 œufs battus
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- 5 c. à table d'huile végétale
- 240 mL (1 tasse) de babeurre

Battre les œufs, le sucre, les épices et l'huile.

Mélanger les ingrédients secs et ajouter en alternant le mélange de farine aux ingrédients humides avec le babeurre, en mélangeant lentement dans un grand bol.

Chaque beignet prend environ 90 secondes à cuire.

**Rendement :** Cette recette remplit le Distributeur de pâte 3 ½ fois, pour un rendement de 30 minibeignets par lot et un total d'environ 100 minibeignets.

## BEIGNETS À LA COMPOTE DE POMMES

- 1 kg (4 ½ tasses) de farine tout-usage
- 2 c. à café de levure chimique
- 180 mg (¾ tasse) de sucre
- 1 c. à café de sel
- ½ c. à café de cannelle moulue
- ¼ c. à café de muscade moulue
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 3 c. à table de beurre ou de margarine (ramollie)
- 3 œufs
- 300 mL (1 ¼ tasse) de lait entier
- 360 ml (1 ½ tasse) de compote de pommes

Dans un grand bol, mélanger le beurre avec le sucre.

Ajouter les œufs, un à la fois, en remuant bien après chaque incorporation.

Incorporer la compote de pommes et la vanille.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la levure chimique, le sel, la cannelle et la muscade; en alternant avec les ingrédients secs et le lait dans le mélange crémeux.

La pâte doit être comme la pâte à crêpes et former un ruban avec la cuillère.

**REMARQUE :** Si la consistance désirée est obtenue avant d'ajouter

tout le lait, ne pas ajouter le reste du lait.

Chaque beignet prend environ 90 secondes à cuire.

Cette recette remplit le Distributeur de pâte 3 ½ fois, pour un rendement de 30 minibeignets par lot et un total d'environ 100 minibeignets.



# RETOUR ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

## BOULANGERIE À MINIBEIGNETS AUTOMATIQUE / MDF200

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

### Distribué par :

Nostalgia Products LLC  
1471 Partnership Dr.  
Green Bay, WI 54304-5685  
Service à la clientèle  
Téléphone : (920) 347-9122  
Site Web : [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com)

### Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com) puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

### Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com). La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

### Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veuillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

### Pour plus d'informations, visitez notre site Web à [www.nostalgiaproducts.com](http://www.nostalgiaproducts.com).

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).  
Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaeIctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).  
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).

