Tasty Treats!™

For product questions:
Sunbeam Consumer Service
USA: 1.800.458.8407

www.sunbeam.com

©2011 Sunbeam Products, Inc. doing business
as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc.
doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-051011-366

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.458.8407

www.sunbeam.com

©2011 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre
de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por
Sunbeam Products, Inc.
operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions,
Boca Raton, Florida 33431.

Tasty Treats!™

User Manual

Donut Hole & Cake Pop Maker

Manual de Instrucciones

Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito



Printed in China Impreso en China *www.sunbeam.com* P.N. 149323

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance basic safely precautions should always be followed including the following:

1. Read carefully and save all the instructions provided with an appliance. This appliance is not a toy.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or any part in question in water or any other liquid.
4. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect remove plug from wall outlet.
5. Always plug your appliance cord into a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Close supervision is necessary when your appliance is being used by children.
8. Never leave an appliance unattended while in use.
9. Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
10. Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven. Do not place on top of any other appliance.
11. Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
12. Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest Service Center for examination, repair or adjustment.
13. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
14. Do not use outdoors.
15. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
16. This appliance is intended for household use only.
17. Operate the Donut Hole & Cake Pop Maker on a flat surface.
18. Do not place any part of this appliance in a dishwasher.
19. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

THIS UNIT IS INTENDED FOR
HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, 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.

EXTENSION CORD USE

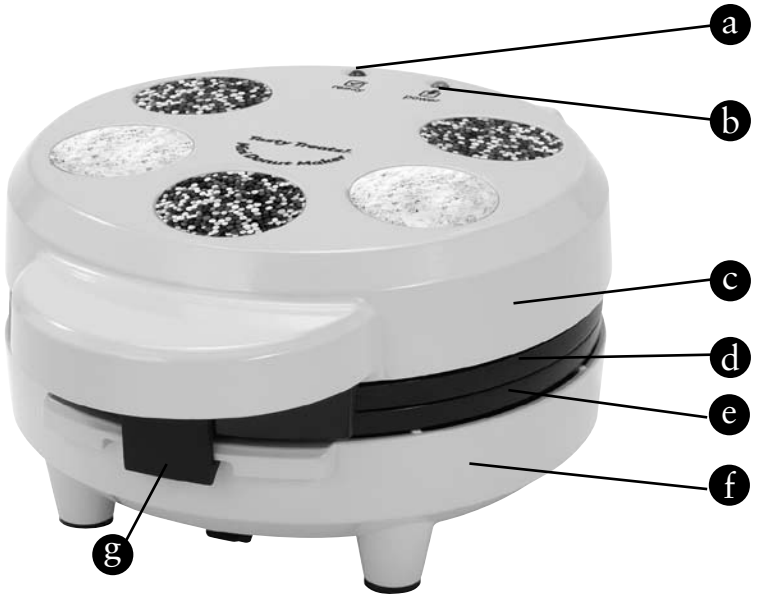
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, the electrical rating of the cord or extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing the Tasty Treats!™ Donut Hole & Cake Pop Maker. If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit www.sunbeam.com or call 1.800.458.8407 for the nearest Authorized Service Station. Ensure the above safety precautions are understood.

LEARNING ABOUT YOUR TASTY TREATS!™ DONUT HOLE & CAKE POP MAKER



a Power Light Indicator

b Bake Ready Light Indicator

c Upper Housing

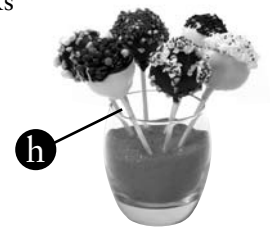
d Upper Plate

e Bottom Plate

f Bottom Housing

g Lid Latch

h Paper Sticks



BEFORE INITIAL USE

1. Remove all packaging.
2. Clean the baking plate with a soft damp cloth and then allow to dry.
3. Slightly grease the baking plates with a little cooking oil.
4. Take care to prevent water from running into the appliance.
5. Unwind the electric cable completely.

NEVER IMMERSE COOKING SURFACES IN WATER.

Questions? Need help?

Please call 800.458.8407or visit us at www.sunbeam.com.

HOW TO

1. Insert the plug into a 120 volt power outlet. The Power Light indicator will turn on.
2. Allow your Donut Hole & Cake Pop Maker to pre-heat until the 'BAKE READY' light comes on. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking.
3. When your Donut Hole & Cake Pop Maker is heated for the first time it may emit slight smoke or odor, this is normal with heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.
4. For best results, lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before using. This will assist in the removal of the donut holes after cooking.
5. Divide mixture into pan holes as per recipes using a spoon, fabric piping bag or pitcher.

NOTE: Do not use disposable plastic piping bags as these may melt if they come into contact with hot plates. Surfaces are HOT.

6. Spread lightly to fill entire shape. Try not to overfill; batter will expand when cooked.
7. Gently close the lid, ensuring the latch locks into place. Do not slam the lid down as it may cause the mixture to run off the cooking plates.
8. Allow to cook for approximately 5–6 minutes or until golden.
9. To remove donut holes, always use a plastic or wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of the cooking plates.
10. Surfaces are HOT.

How To Make Cake/Donut Pops

Insert paper stick into already baked and cooled donut holes. Paper sticks come included with purchase of the unit.

CARE AND CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

1. Always unplug Donut Hole & Cake Pop Maker from outlet when not in use or before cleaning. Allow unit to completely cool before cleaning.
2. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.
3. Do not immerse the Donut Hole & Cake Pop Maker in water or other liquids. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of cooked donut holes.
4. DO NOT WASH IN DISHWASHER.

Storing your Donut Hole & Cake Pop Maker

To minimize storage space in your kitchen, the Donut Hole & Cake Pop Maker can be stored vertically. Allow the Donut Hole & Cake Pop Maker to cool before wrapping the cord around the base of the appliance and storing vertically.

HELPFUL HINTS

1. Finished donut holes can be frozen and re-heated for later use.
2. To re-heat: simply toast under a griller, in a toaster or a moderate oven until crisp and heated through.
3. Cooking times for donut holes may vary depending on the donut mixture.
4. Always ensure the plates are greased before cooking, to make the removal of cooked donut holes easy.

RECIPES

Classic Cake Donut

1 ¼ cups flour
1 tsp. baking powder
¼ tsp. baking soda
¾ tsp. Kosher salt
½ cup sugar
⅓ cup milk
2 tbsp. (¼ stick) butter, melted and cooled
1 egg, lightly beaten

Glaze:
⅓ cup honey
3 tbsp. water
½ tsp. cinnamon

1. Lightly spray the Donut Hole & Cake Pop Maker on top and bottom with non-stick spray, close lid and preheat until Bake Ready light turns on.
2. Combine flour, baking powder, baking soda, salt and sugar in a medium bowl. In a small bowl, combine milk, butter and egg. Pour wet ingredients into dry ingredients and stir until just fully incorporated.
3. Spoon mixture into Donut Hole & Cake Pop Maker, filling wells completely. Do not overfill. Cook for 5–6 minutes.
4. Combine glaze ingredients in a small saucepan and cook on medium-high heat until syrup comes to a boil. Brush donut hole tops with glaze.

Cinnamon Cider Donuts

½ cup apple cider
2 tbsp. (¼ stick) butter, melted and cooled
1 ¾ cups flour
1 tsp. baking powder
½ tsp. baking soda
½ tsp. Kosher salt
¼ tsp. cinnamon
Pinch nutmeg
¼ cup buttermilk
1 large egg, lightly beaten
½ cup sugar

Glaze:
1 cup confectioner's sugar
1 tbsp. cider

1. Place cider in a small saucepan on stove set to medium-high and reduce to 2 tablespoons; cool completely.
2. Combine flour, baking powder, baking soda, salt, cinnamon and nutmeg in a medium bowl. In a small bowl, combine cider, buttermilk, eggs, sugar and butter. Pour buttermilk mixture into dry ingredients and stir until just fully incorporated.
3. Lightly spray the Donut Hole & Cake Pop Maker on top and bottom with non-stick spray, close lid and preheat until Bake Ready light turns on. Spoon mixture into Donut Hole & Cake Pop Maker, filling wells completely. Do not overfill. Cook for 5–6 minutes.
4. Whisk together confectioner's sugar and cider. Brush donut hole tops with glaze.

Basic Donut Batter Recipe

Makes: 10
Preparation: 5 minutes
Cooking: 12 minutes (6 minutes each batch)

This donut hole batter is best made just before making donut holes. Un-iced donut holes will keep in an airtight container for up to 1 day.

1 ½ cups plain flour
½ cup sugar
1 ½ teaspoons baking powder
9 tablespoons butter, melted
¾ cup milk
1 egg, lightly beaten

1. Preheat Donut Hole & Cake Pop Maker. Combine dry ingredients in a large bowl. Make a well in the center. Whisk in the butter, milk and egg until mixture forms a smooth batter. Transfer to a pitcher or fabric piping bag.
2. Spray Donut Hole & Cake Pop Maker with cooking oil. Fill bases of preheated donut holes with half of the batter. Close lid and cook for 6 minutes or until donut holes are golden and cooked. Use a non-stick spatula to transfer donut holes to a wire rack. Repeat with remaining batter to make 10 donut holes in total.

Apple & Mixed Spice Donuts

Makes: 10
Preparation: 5 minutes
Cooking: 12 minutes (6 minutes per batch)

This donut hole batter is best made just before making donut holes. Un-iced donut holes will keep in an airtight container for up to 1 day.

1 ½ cups plain flour
½ cup sugar
1 ½ teaspoons baking powder
1 teaspoon ground cinnamon
½ teaspoon mixed spice
9 tablespoons butter, melted
½ cup canned pie apple, mashed
½ cup canned milk
1 egg, lightly beaten
Orange marmalade, heated, to serve

1. Preheat Donut Hole & Cake Pop Maker. Combine dry ingredients in a large bowl. Make a well in the center. Whisk in the butter, apple, milk and egg until mixture forms a smooth batter. Transfer to a pitcher or fabric piping bag.
2. Spray Donut Hole & Cake Pop Maker with cooking oil. Fill bases of preheated donut holes with half of the batter. Close lid and cook for 6 minutes or until donut holes are golden and cooked. Use a non-stick spatula to transfer donut holes to a wire rack. Repeat with remaining batter to make 10 donut holes in total. Brush warm donut holes with marmalade, if desired.

Banana Donuts

Makes: 10
Preparation: 5 minutes
Cooking: 12 minutes (6 minutes per batch)

This donut hole batter is best made just before making donut holes. Un-iced donut holes will keep in an airtight container for up to 1 day.

1 ½ cups plain flour
½ cup sugar
1 ½ teaspoons baking powder
9 tablespoons butter, melted
2 medium overripe bananas, mashed
½ cup milk
1 egg, lightly beaten
Honey, heated, to serve

1. Preheat Donut Hole & Cake Pop Maker. Combine dry ingredients in a large bowl. Make a well in the center. Whisk in the butter, banana, milk and egg until mixture forms a smooth batter. Transfer to a pitcher or fabric piping bag.
2. Spray Donut Hole & Cake Pop Maker with cooking oil. Fill bases of preheated donut holes with half of the batter. Close lid and cook for 6 minutes or until donut holes are golden and cooked. Use a non-stick spatula to transfer donut holes to a wire rack. Repeat with remaining batter to make 10 donut holes in total. Brush warm donut holes with honey, if desired.

Chocolate Chip Donuts

Makes: 10
Preparation: 5 minutes
Cooking: 12 minutes (6 minutes per batch)

This donut hole batter is best made just before making donut holes. Un-iced donut holes will keep in an airtight container for up to 1 day.

1 ½ cups plain flour
½ cup sugar
1 ½ teaspoons baking powder
9 tablespoons butter, melted
¾ cup milk
1 egg, lightly beaten
½ cup milk chocolate bits
Cocoa powder, to dust

1. Preheat Donut Hole & Cake Pop Maker. Combine dry ingredients in a large bowl. Make a well in the center. Whisk in the butter, milk, egg and chocolate bits until mixture forms a smooth batter. Transfer to a pitcher or fabric piping bag.
2. Spray Donut Hole & Cake Pop Maker with cooking oil. Fill bases of preheated donut holes with half of the batter. Close lid and cook for 6 minutes or until donut holes are golden and cooked. Use a non-stick spatula to transfer donut holes to a wire rack. Repeat with remaining batter to make 10 donut holes in total. Dust with cocoa powder, if desired.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.458.8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

NOTES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use un artefacto eléctrico, siempre debe usar precauciones de seguridad básicas incluyendo la siguientes:

1. Lea cuidadosamente y guarde todas las instrucciones que se proveen con el aparato. Este aparato no es un juguete.
2. No toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
3. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe, o ninguna parte en agua u otro líquido.
4. Siempre adjunte el enchufe al aparato primero y luego enchufe el cordón al tomacorriente de pared. Para desconectar, desenchufe del tomacorriente de pared.
5. Siempre enchufe el cordón de su aparato en un tomacorriente eléctrico (AC solamente) del voltaje marcado en el aparato.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que el aparato se enfríe antes de poner o retirar partes, y antes de limpiarlo.
7. Es necesario mantener supervisión constante cuando su aparato sea usado por niños.
8. Nunca deje un aparato descuidado mientras esté en uso.
9. No use este aparato para otro uso que no sea el recomendado
10. No coloque el aparato sobre o cerca de una llama de gas caliente, un elemento u hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o tablero de cocina, o que toque superficies calientes.
12. No opere cualquier aparato que tenga un cordón o enchufe dañado, o después de que el aparato haya sido dañado de cualquier manera. Si se sospecha de que existe una falla, devuelva el aparato al Centro de Servicio más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
13. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante de este aparato podría causar lesiones.
14. No use al aire libre.
15. Este aparato no a sido diseñado para ser operado con un marcador de tiempo externo ni con un sistema a control remoto separado.
16. Este aparato es para uso doméstico solamente.
17. Opere la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito en una superficie plana
18. No coloque ninguna parte de este aparato en el lavaplatos.
19. Debe usar extremo cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga aceite o líquidos calientes.

ESTA UNIDAD ES PARA
USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Este aparato viene con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe esta diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado de una manera solamente. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, déle la vuelta. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

USO DE UNA EXTENSIÓN DE CABLE

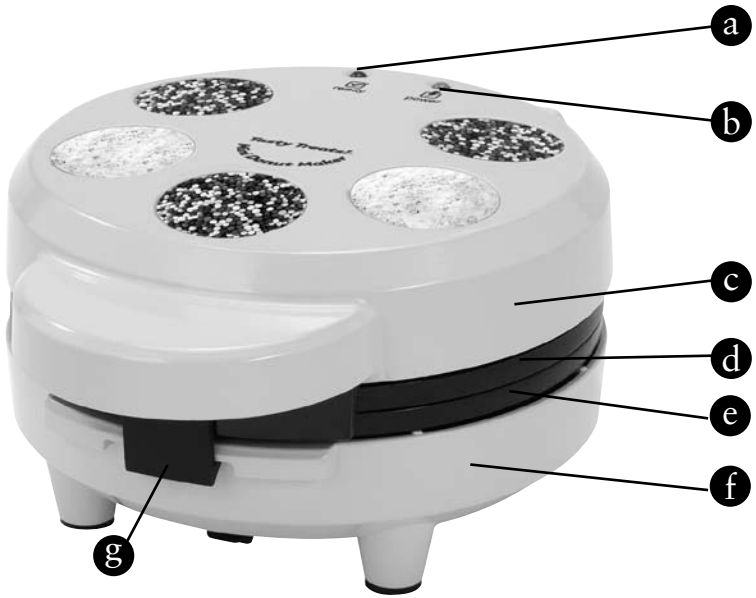
Se provee un cordón eléctrico corto (o cordón eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cordón largo. Pueden usarse cordones eléctricos desmontables más largos o extensiones de cable si se usan con cuidado.

Si usa una extensión de cable o un cordón eléctrico desmontable largo, la clasificación eléctrica marcada en la extensión de cable o cordón eléctrico desmontable debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato. Todos los cordones deben arreglarse de modo tal que no queden colgando del borde de una mesa o tablero de donde podría ser jalado por niños o podría cuasar tropiezos sin querer.

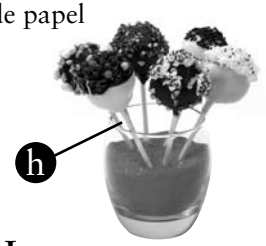
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por comprar la Máquina para hacer Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito Tasty Treats!™. Si usted tiene cualquier preocupación acerca del rendimiento y el uso e su aparato, por favor visite www.www.sunbeam.com o llame al 1.800.458.8407 para el centro de Servicio Autorizado más cercano. Asegúrese de que las precauciones de seguridad de arriba han sido comprendidas.

APRENDIENDO ACERCA DE SU MÁQUINA PARA HACER HOYOS DE DONUTS Y PASTELES EN PALITO TASTY TREATS!™



- a Luz indicadora de corriente
- b Luz indicadora de listo para hornear
- c Cubierta superior
- d Plancha superior
- e Plancha inferior
- f Cubierta inferior
- g Pestillo de la tapa
- h Palitos de papel



ANTES DEL USO INICIAL

1. Remueva todo el empaque.
2. Limpie la plancha para horneado con una tela suave húmeda y luego deje secar.
3. Engrase las planchas para horneado ligeramente con un poco de aceite de cocina.
4. Tenga cuidado de que el agua no caiga en el aparato.
5. Desenrede el cordón eléctrico por completo.

NUNCA SUMERJA LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN EN AGUA.

Preguntas? Necesita ayuda?
Por favor llame al 800.458.8407 o visítenos en www.sunbeam.com.

CÓMO USAR

1. Coloque el enchufe en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios. La luz indicadora de corriente se encenderá.
2. Permita que su Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito precaliente hasta que la luz de Listo para Hornear se encienda. Esto indica que las planchas de cocción han alcanzado la temperatura correcta para la cocción.
3. Cuando su Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito se caliente por primera vez, puede que emita un ligero olor o humo, esto es normal con aparatos de cocción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.
4. Para mejores resultados, se recomienda que antes del uso rocíe ligeramente las planchas con un rociador con aceite de cocina. Esto le ayudará a retirar los hoyos de donuts después de cocinar.
5. Divida la mezcla entre los agujeros de la olla de acuerdo a la receta usando una cuchara, una manga pastelera de tela o una jarra.

NOTA: No use mangas pasteleras desechables de plástico puesto que éstas se pueden derretir si tocan las plancha calientes. Las superficies están calientes.

6. Esparza ligeramente para llenar la forma por completo. Trate de no llenar en exceso dado que la masa se expande al cocinar.
7. Cierre la tapa delicadamente asegurándose de que el pestillo se asegure en su lugar. No tire la tapa hacia abajo puesto que puede causar que la mezcla se corra de las planchas de cocción.
8. Deje cocinar por 6 minutos aproximadamente o hasta que estén doradas.
9. Para retirar los hoyos de Donuts, siempre use una espátula de plástico o madera. Nunca use un objeto filudo o de metal puesto que éste puede dañar la superficie antiadherente de las planchas de cocción.
10. Las superficies están calientes.

Cómo hacer Pasteles/Donuts en palitos

Inserte el palito de papel en los hoyos de los donuts ya horneados y enfriados. Los palitos de papel viene incluidos con la compra de esta unidad.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este aparato se debe limpiar después de cada uso.

1. Siempre desenchufe del Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita la unidad que se enfríe por completo antes de limpiar.
2. Las planchas de cocción están cubiertas con una superficie de cocción antiadherente, por lo tanto se requiere poca limpieza. Simplemente pásele una tela húmeda a las planchas de cocción.
3. No sumerja la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito en agua o cualquier otro líquido. No use esponjas de refregar, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso, engrase ligeramente las placas de cocción para poder remover con facilidad los hoyos de Donuts cocidos.
4. NO LAVE EN EL LAVAPLATOS.

Almacenaje de su Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito

Para minimizar el espacio de almacenaje en su cocina, la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito puede guardarse en posición vertical. Deje que la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito se enfríe antes de envolver el cordón alrededor de la base del aparato y guardarlo verticalmente.

CONSEJOS ÚTILES

1. 1Los hoyos de Donuts listos pueden congelarse y recalentarse para uso futuro.
2. Para recalentar simplemente póngalos a tostar en un parrilla, en una tostadora o en un horno a calor moderado hasta que queden crujientes y se calienten por dentro.
3. Los tiempos de cocción para los hoyos de Donuts pueden variar dependiendo de la masa para Donut.
4. Siempre asegúrese de engrasar las placas antes de cocinar, para que le sea más fácil retirar los hoyos de Donuts cocidos.

RECETAS

Donut clásico

1 ¾ taza de harina
¼ cucharadita de Bicarbonato de soda
½ taza de azúcar
2 cucharadas (¼ de barra) de mantequilla derretida y enfriada
1 huevo, batido ligeramente
1 cucharadita de polvo para hornear
¾ de cucharadita Sal Kosher
⅓ taza de leche

Glaseado:
⅓ de taza de miel
3 cucharadas de agua
½ cucharadita de canela

1. Rocíe ligeramente la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito por encima y por debajo con aceite antiadherente. Cierre la tapa y precaliente hasta que la luz de Horneado Listo se encienda.
2. Combine la harina, el polvo para hornear, el Bicarbonato de Soda, la sal y el azúcar en un tazón mediano. En un tazón pequeño, combine la leche, mantequilla y huevo. Eche los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos y revuelva hasta que se mezclen bien.
3. Llene la masa con cuchara por completo dentro de los agujeros de la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito. No llene en exceso. Cocine de 5 a 6 minutos.
4. Combine los ingredientes para el glaseado en una olla pequeña y cocínelos a fuego medio alto hasta que la miel comience a hervir. Esparza el glaseado por encima de los hoyos de donuts.

Donuts de Sidra y Canela

½ taza de Sidra de Manzana
2 cucharadas (¼ de barra) de mantequilla derretida y enfriada
½ cucharadita de Sal Kosher
Una pizca de nuez moscada
1 huevo grande, batido ligeramente
1 ¾ taza de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
½ cucharadita de Bicarbonato de soda
¼ cucharadita de canela
¼ taza de leche cuajada o batida
½ taza de azúcar

Glaseado: 1 taza de azúcar en polvo y una cucharada de sidra

1. Coloque la Sidra en una olla pequeña sobe la hornilla y caliente a fuego medio alto hasta reducir a 2 cucharadas. Enfríe por completo.
2. Combine la harina, el polvo para hornear, el Bicarbonato de Soda, la sal, la canela y la nuez moscada en un tazón mediano. En un tazón pequeño, combine la sidra, la leche cuajada o batida, huevo, azúcar y mantequilla. Eche la mezcla de la leche cuajada sobre los ingredientes secos y mueva hasta que se mezclen bien.
3. Rocíe ligeramente la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito por encima y por debajo con aceite antiadherente. Cierre la tapa y precaliente hasta que la luz de Horneado Listo se encienda. Llene la masa con cuchara por completo dentro de los agujeros de la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito. No llene en exceso. Cocine de 5 a 6 minutos.
4. Mezcle el azúcar en polvo y la sidra. Esparza el glaseado por encima de los hoyos de donuts.

Receta Básica de Donuts

Hace: 10
Preparación: 5 minutos
Cocción: 12 minutos (6 minutos cada tanda)

Esta masa para hoyo de Donuts queda mejor si se hace minutos antes de hacer los hoyos de Donuts. Los hoyos de Donuts deshelados se mantendrán bien dentro de un recipiente hermético hasta por un día.

1½ taza de harina sin preparar (sin levadura)
½ taza de azúcar
1½ cucharita de polvo para hornear
9 cucharadas de mantequilla, derretida
¾ taza de leche
1 huevo, batido ligeramente

1. Precaliente la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito. Combine los ingredientes secos en un tazón grande. Haga un hueco en el centro. Eche y bata la mantequilla, la leche y el huevo hasta que la mezcla se convierta en una masa suave. Transfiera a una jarra o manga pastelera de tela.
2. Rocíe la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito con aceite de cocina. Llene las bases de los agujeros de Donuts precalentados con la mitad de la masa. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que los hoyos de Donuts estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los hoyos de Donuts a una rejilla de alambre. Repita con la masa restante para hacer un total de 10 hoyos de Donuts.

Donuts de Manzana y Especias Mixtas

Hace: 10
Preparación: 5 minutos
Cocción: 12 minutos (6 minutos cada tanda)

Esta masa para hoyo de Donuts queda mejor si se hace minutos antes de hacer los hoyos de Donuts. Los hoyos de Donuts deshelados se mantendrán bien dentro de un recipiente hermético hasta por un día.

1½ taza de harina sin preparar (sin levadura)
½ taza de azúcar
1½ cucharita de polvo para hornear
1 cucharita de canela molida
½ cucharita de especias mixtas
9 cucharadas de mantequilla, derretida
½ lata de manzanas para pie, hecho puré
½ taza de leche en lata
1 huevo, batido ligeramente
Mermelada de naranja, caliente, para servir

1. Precaliente la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito. Combine los ingredientes secos en un tazón grande. Haga un hueco en el centro. Eche y bata la mantequilla, la manzana, la leche y el huevo hasta que la mezcla se convierta en una masa suave.Transfiera a una jarra o manga pastelera de tela.
2. Rocíe la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito con aceite de cocina. Llene las bases de los agujeros de Donuts precalentados con la mitad de la masa. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que los hoyos de Donuts estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los hoyos de Donuts a una rejilla de alambre. Repita con la masa restante para hacer un total de 10 hoyos de Donuts. Esparza los hoyos de Donuts tibios con mermelada si lo desea.

Donuts de Banana/Plátano

Hace: 10
Preparación: 5 minutos
Cocción: 12 minutos (6 minutos cada tanda)

Esta masa para hoyo de Donuts queda mejor si se hace minutos antes de hacer los hoyos de Donuts. Los hoyos de Donuts deshelados se mantendrán bien dentro de un recipiente hermético hasta por un día.

1½ taza de harina sin preparar (sin levadura)
½ taza de azúcar
1½ cucharita de polvo para hornear
9 cucharadas de mantequilla, derretida
2 bananas/plátanos medianos bien maduros, hechos puré
½ taza de leche
1 huevo, batido ligeramente
Miel, caliente, para servir

1. Precaliente la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito. Combine los ingredientes secos en un tazón grande. Haga un hueco en el centro. Eche y bata la mantequilla, las bananas/plátanos, la leche y el huevo hasta que la mezcla se convierta en una masa suave. Transfiera a una jarra o manga pastelera de tela.
2. Rocíe la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito con aceite de cocina. Llene las bases de los agujeros de Donuts precalentados con la mitad de la masa. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que los hoyos de Donuts estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los hoyos de Donuts a una rejilla de alambre. Repita con la masa restante para hacer un total de 10 hoyos de Donuts. Esparza los hoyos de Donuts tibios con miel si lo desea.

Donuts con Chispas de Chocolate

Hace: 10
Preparación: 5 minutos
Cocción: 12 minutos (6 minutos cada tanda)

Esta masa para hoyo de Donuts queda mejor si se hace minutos antes de hacer los hoyos de Donuts. Los hoyos de Donuts deshelados se mantendrán bien dentro de un recipiente hermético hasta por un día.

1½ taza de harina sin preparar (sin levadura)
½ taza de azúcar
1½ cucharita de polvo para hornear
9 cucharadas de mantequilla, derretida
¾ taza de leche
1 huevo, batido ligeramente
½ taza de chispas de chocolate de leche
Cocoa en polvo para espolvorear

1. Precaliente la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito. Combine los ingredientes secos en un tazón grande. Haga un pozo en el centro. Eche y revuelva la mantequilla, leche, huevo y chispas de chocolate hasta que la mezcla forme una masa suave. Transfiera a una jarra o manga pastelera de tela.
2. Rocíe la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito con aceite de cocina. Llene las bases de los agujeros de Donuts precalentados con la mitad de la masa. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que los hoyos de Donuts estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los hoyos de Donuts a una rejilla de alambre. Repita con la masa restante para hacer un total de 10 hoyos de Donuts. Espolvoree con cocoa en polvo si lo desea.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.458.8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

NOTAS