Sunbeam™

For product questions:
Sunbeam Consumer Service
USA: 1.800.458.8407

www.sunbeam.com

©2010 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-052510
Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.458.8407

www.sunbeam.com

©2010 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.

Sunbeam™

User Manual **Donut Maker**
Manual de Instrucciones **Máquina para Donuts**

MODEL/
MODELO **FPSBDML920**



Printed in China Impreso en China *www.sunbeam.com* P.N. 142319

IMPORTANT SAFEGUARDS

Exercise care when using an electrical appliance. Listed below are precautions which are essential for the safe use of an electrical appliance:

1. This appliance is not a toy.
2. Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
3. To disconnect, remove power plug by grasping the plug - do not pull on the cord. Remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
4. Always plug your appliance cord into a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
5. Close supervision is necessary when your appliance is being used by children.
6. Never leave an appliance unattended while in use.
7. Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
8. 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.
9. Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
10. 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 Sunbeam Appointed Service Center for examination, repair or adjustment.
11. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
12. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
13. This appliance is intended for household use only.
14. Operate the cupcake maker on a flat surface.
15. Do not place any part of this appliance in a dishwasher.
16. The temperature of surfaces may be HOT when the appliance is operating.

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

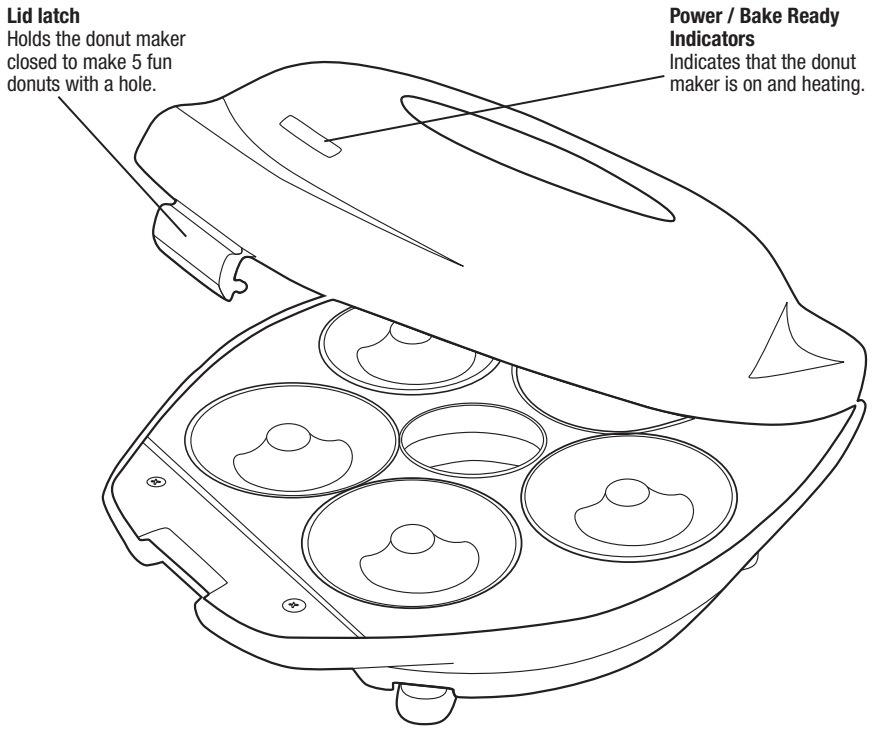
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

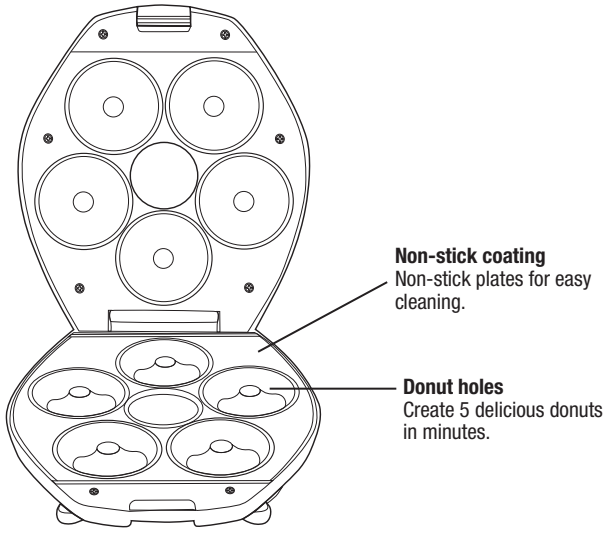
If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, the electrical rating of the cord or extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit www.sunbeam.com or contact the Sunbeam Consumer Service Line. Ensure the above safety precautions are understood.

LEARNING ABOUT YOUR DONUT MAKER



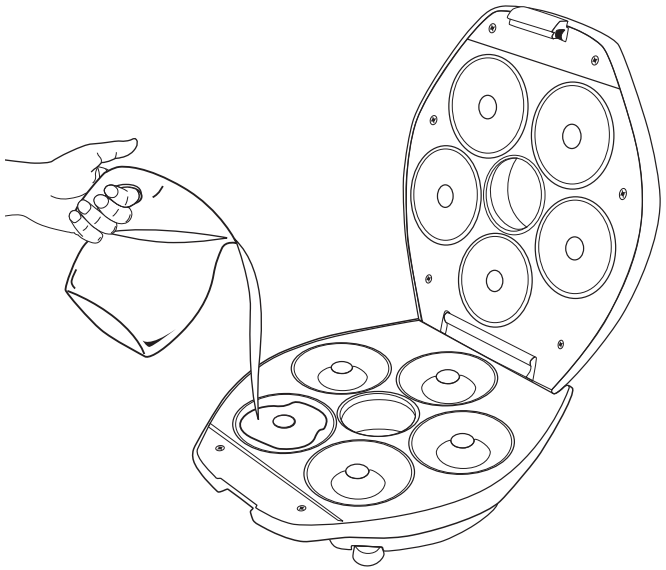


HOW TO USE

1. Insert the plug into a 120 volt power outlet.
2. Allow your donut 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. For best results, lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before using. This will assist in the removal of the donuts after cooking.
4. 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.

5. 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.
6. Allow to cook for approximately 6 minutes or until golden.
7. To remove donuts, 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.



CARE AND CLEANING

Always remove the plug after use and allow Donut Maker to completely cool before cleaning. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.

Do not immerse the donut 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 donuts.

Storing your donut maker
To minimize storage space in your kitchen, the donut maker can be stored vertically. Allow the donut maker to cool before wrapping the cord around the base of the appliance and storing vertically.

HELPFUL HINTS

1. Donuts 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 donuts may vary depending on the donut mixture.
4. Always ensure the plates are greased before cooking, to make the removal of cooked donuts easy.

Questions? Need help?
800-458-8407 U.S.
www.sunbeam.com

RECIPES

Basic Donut Batter Recipe

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

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

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

1. Preheat Donut machine. 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 machine with cooking oil. Fill bases of preheated donut rings with half of the batter. Close lid and cook for 6 minutes or until donuts are golden and cooked. Use a non-stick spatula to transfer donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter to make 10 donuts in total.

Apple & Mixed Spice Donuts

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

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

1½ cups plain flour
½ cup sugar
1½ 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 machine. 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 machine with cooking oil. Fill bases of preheated donut rings with half of the batter. Close lid and cook for 6 minutes or until donuts are golden and cooked. Use a non-stick spatula to transfer donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter to make 10 donuts in total. Brush warm donuts with marmalade, if desired.

Banana Donuts

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

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

1½ cups plain flour
½ cup sugar
1½ 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 machine. 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 machine with cooking oil. Fill bases of preheated donut rings with half of the batter. Close lid and cook for 6 minutes or until donuts are golden and cooked. Use a non-stick spatula to transfer donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter to make 10 donuts in total. Brush warm donuts with honey, if desired.

Chocolate Chip Donuts

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

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

1½ cups plain flour
½ cup sugar
1½ 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 machine. 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 machine with cooking oil. Fill bases of preheated donut rings with half of the batter. Close lid and cook for 6 minutes or until donuts are golden and cooked. Use a non-stick spatula to transfer donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter to make 10 donuts in total. Dust with cocoa powder, if desired.

Raspberry & Coconut Donuts

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

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

1½ cups plain flour
½ cup sugar
1½ teaspoons baking powder
9 tablespoons butter, melted
¾ cup coconut milk
1 egg, lightly beaten
¼ cup finely chopped fresh or thawed frozen raspberries
Raspberry jam, heated, to serve
⅓ cup toasted shredded coconut, to serve

1. Preheat Donut machine. Combine dry ingredients in a large bowl. Make a well in the center. Whisk in the butter, milk, egg and raspberries until mixture forms a smooth batter. Transfer to a pitcher or fabric piping bag.
2. Spray machine with cooking oil. Fill bases of preheated donut rings with half of the batter. Close lid and cook for 6 minutes or until donuts are golden and cooked. Use a non-stick spatula to transfer donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter to make 10 donuts in total.
3. Brush warm donuts with jam and sprinkle with toasted coconut. Alternatively, you can split donuts and spread with jam and coconut.

ICINGS

Basic Glace Icing

Makes: enough icing for 10 donuts
Preparation: 5 minutes

2 cups confectioners sugar
2-2½ tablespoons milk
2-3 drops liquid food coloring
Decorations of choice

1. Sift confectioners sugar into a medium bowl. Stir in enough milk to make a soft, spreadable icing. Divide icing evenly among 3 glass bowls. Add a few drops of your choice of food coloring to each bowl. Stir to combine.
2. Drizzle over cooled donuts. Sprinkle with decorations if desired and set aside until set.

Glace icing variations:

Caramel glace icing: Add 2 tablespoons golden syrup to icing and stir until combined

Chocolate glace icing: Reduce confectioners sugar to 1 cup. Add ½ cup sifted cocoa powder. Sprinkle with Hundreds & Thousands of chocolate sprinkles, if desired.

Lemon glace icing: Reduce confectioners sugar to 1½ cups. Reduce milk to 2 teaspoons. Add 1 teaspoon finely grated lemon rind and 1 tablespoon freshly squeezed lemon juice. Add a few drops of yellow colored liquid food coloring, if desired.

Lime glace icing: Reduce confectioners sugar to 1½ cups. Reduce milk to 1 tablespoon. Add 1 teaspoon finely grated lime rind and 2 teaspoons freshly squeezed lime juice. Add a few drops of lime colored liquid food coloring, if desired.

Orange glace icing: Reduce confectioners sugar to 1½ cups. Reduce milk to 2 teaspoons. Add 1 teaspoon finely grated orange rind and 2 tablespoons freshly squeezed orange juice. Add a few drops orange colored liquid food coloring, if desired.

Passionfruit glace icing: Omit milk and add 2 tablespoons passionfruit pulp to icing mixture.

Sugar-free chocolate icing

Makes: enough icing for 10 donuts
Preparation: 10 minutes

½ cup cocoa powder
½ cup sugar substitute sweetener
¼ cup soy or skim milk

1. Sift cocoa powder into a large bowl. Stir in sweetener and milk until smooth.

Note: This icing does not set as a regular icing. Donuts that are iced with this icing should be served just after icing.

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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Tenga cuidado cuando use un aparato eléctrico. Aquí abajo se listan las precauciones que son esenciales para el uso seguro de un aparato eléctrico:

1. No deje su Máquina para Pasteles descuidada.
2. Lea cuidadosamente y guarde todas las instrucciones que se proveen con el aparato.
3. Para desconectar, remueva el enchufe eléctrico sosteniéndolo del enchufe, no jale del cordón. Remueva el enchufe cuando el aparato no este en uso y antes de limpiar.
4. Siempre enchufe el cordón de su aparato en un tomacorriente eléctrico (AC solamente) del voltaje marcado en el aparato.
5. Es necesario mantener supervisión constante cuando su aparato sea usado por niños.
6. Nunca deje un aparato descuidado mientras esté en uso.
7. No use este aparato para otro uso que no sea el recomendado
8. No coloque el aparato sobre o cerca de una llama de gas caliente, un elemento u hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
9. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o tablero de cocina, o que toque superficies calientes.
10. 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 alguna daño, retorne el aparato al establecimiento de reparación autorizado Sunbeam más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
11. No sumerja el aparato en agua u otro líquido.
12. Este aparato no a sido diseñado para ser operado con un marcador de tiempo externo ni con un sistema a control remoto separado.
13. Este aparato es para uso doméstico solamente.
14. Opere la Máquina para Pasteles en una superficie plana.
15. No coloque ninguna parte de este aparato en el lavaplatos.
16. La temperatura de la superficie de la máquina puede estar CALIENTE cuando el aparto está en operación.

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

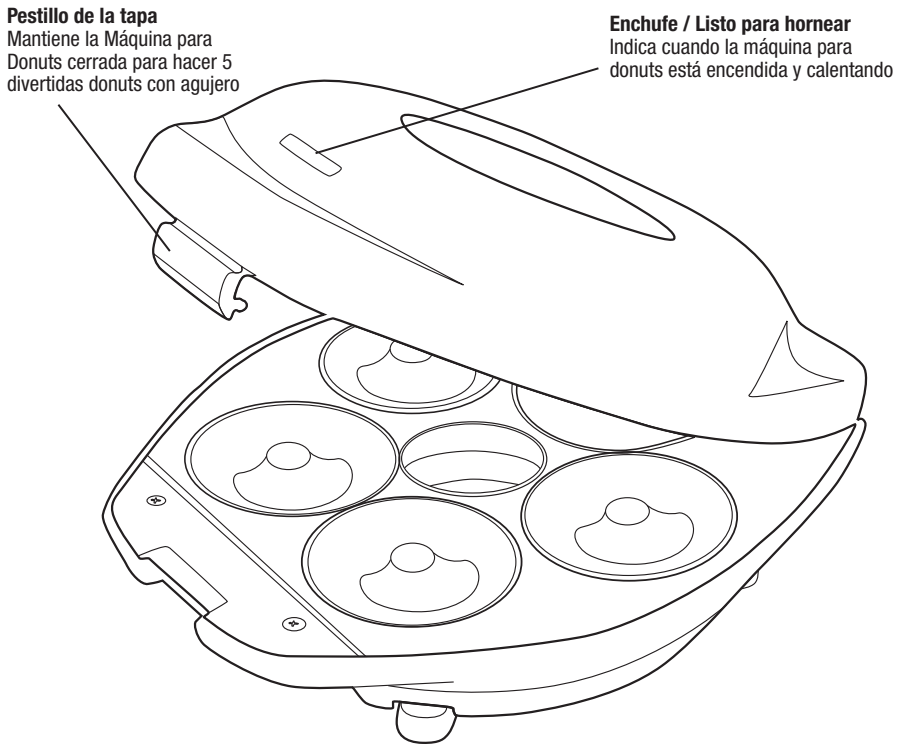
Se provee un cordón eléctrico corto (o cordón eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cordón largo. Pueden usarse cordones eléctricos desmontables más largos o extensiones de cable si se usan con cuidado.

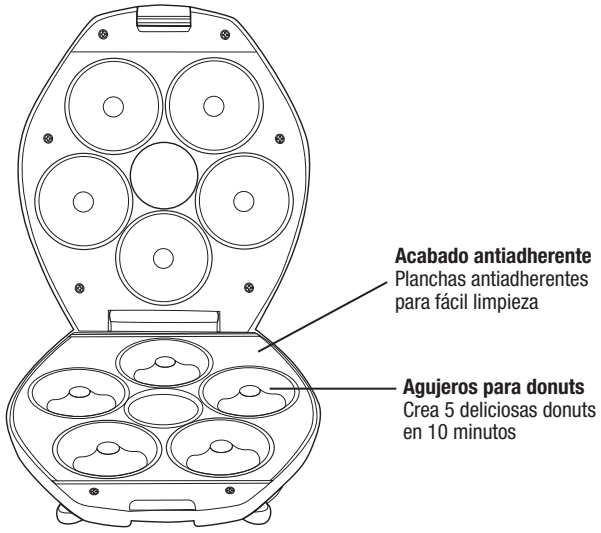
Si usa una extensión de cable o un cordón eléctrico desmontable largo, la clasificación eléctrica marcada en la extensión de cable o cordón eléctrico desmontable debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato. Todos los cordones deben arreglarse de modo tal que no queden colgando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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Si usted tiene cualquier preocupación acerca del rendimiento y el uso e su aparato, por favor visite www.sunbeam.com o contacte la línea de Servicio al Consumidor de Sunbeam. Asegúrese de que las precauciones de seguridad de arriba han sido comprendidas.

APRENDIENDO ACERCA DE SU MÁQUINA PARA DONUTS





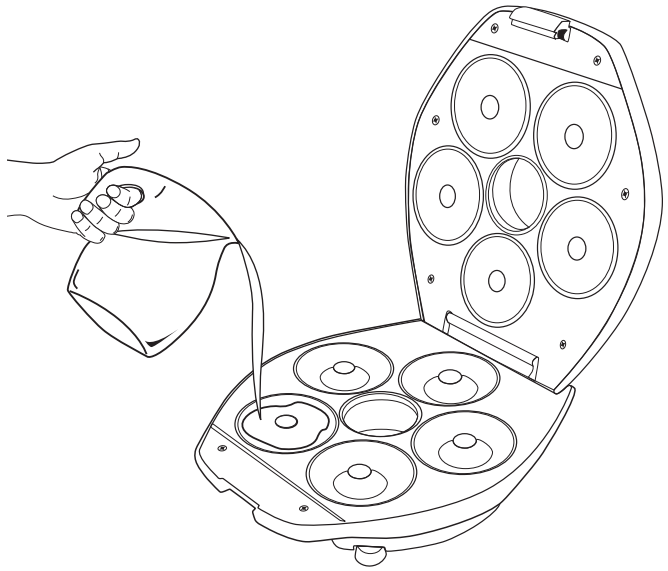
CÓMO USAR

Para usar la Máquina para Pasteles siga las siguientes indicaciones:

1. Inserte el enchufe en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios.
2. Permita que su Máquina para Pasteles precaliente hasta que la luz de " Listo para hornear" (Bake Ready) se encienda. Esto indica que las planchas de cocción han alcanzado la temperatura correcta para la cocción.
3. Para mejores resultados, se recomienda que antes del uso rocíe ligeramente las planchas con un rociador con aceite de cocina. Esto le ayudará a remover los donuts después de cocinar.
4. 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.

5. 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.
6. Deje cocinar por 6 minutos aproximadamente o hasta que estén doradas.
7. Para remover las donuts, siempre use una espátula de madera o plástico. Nunca use un objeto filudo o de metal puesto que éste puede dañar la superficie antiadherente de las planchas de cocción.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Siempre remueva el enchufe después de usar y deje que la Máquina para Donuts se enfríe completamente antes de limpiar. 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.

No sumerja la Máquina para Donuts en agua o cualquier otro líquido. No use esponjas de refregar, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso; engrase ligeramente las planchas de cocción para poder remover fácilmente los donuts cocidos.

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

CONSEJOS ÚTILES

1. Los Donuts 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 pueden variar dependiendo de la mezcla de los donuts.
4. Siempre asegúrese de que las panchas estén engrasadas antes de cocinar para poder remover los donuts cocidos con facilidad.

Preguntas? Necesita ayuda?
800-458-8407 U.S.
www.sunbeam.com

RECETAS

Receta Básica de Donuts

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

Esta mezcla para donuts queda mejor si se hace justo antes de hacer los donuts. Donuts sin congelar se mantendrán frescos en un contenedor hermético hasta por un día.

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

1. Precaliente la máquina para donuts. 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 maquina con aceite de cocina. Llene las bases de los aros precalentados de los donuts con la mitad de la mezcla. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que los donuts estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los donuts a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante para hacer 10 donuts en total.

Donuts de Manzana y Especias Mixtas

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

Esta mezcla para donuts queda mejor si se hace justo antes de hacer los donuts. Donuts sin congelar se mantendrán frescos en un contenedor hermético hasta por un día.

1 ½ taza de harina sin preparar (sin levadura)
½ taza de azúcar
1 ½ 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 donuts. 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 maquina con aceite de cocina. Llene las bases de los aros precalentados de los donuts con la mitad de la mezcla. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que los donuts estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los donuts a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante para hacer 10 donuts en total. Si lo desea, unte mermelada sobre los donuts calientes.

Donuts de Banana/Plátano

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

Esta mezcla para donuts queda mejor si se hace justo antes de hacer los donuts. Donuts sin congelar se mantendrán frescos en un contenedor hermético hasta por un día.

1 ½ taza de harina sin preparar (sin levadura)
½ taza de azúcar
1 ½ 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 donuts. 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 maquina con aceite de cocina. Llene las bases de los aros precalentados de las donuts con la mitad de la mezcla. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que los donuts estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los donuts a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante para hacer 10 donuts en total. Si lo desea, unte los donuts con miel caliente.

Donuts con Chispas de Chocolate

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

Esta mezcla para donuts queda mejor si se hace justo antes de hacer los donuts. Donuts sin congelar se mantendrán frescos en un contenedor hermético hasta por un día.

1 ½ taza de harina sin preparar (sin levadura)
½ taza de azúcar
1 ½ 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 donuts. Combine los ingredientes secos en un tazón grande. Haga un hueco en el centro. Eche y bata la mantequilla, la leche, el huevo y las chispas de chocolate hasta que la mezcla se convierta en una masa suave. Transfiera a una jarra o manga pastelera de tela.
2. Rocíe la maquina con aceite de cocina. Llene las bases de los aros precalentados de las donuts con la mitad de la mezcla. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que los donuts estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los donuts a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante para hacer 10 donuts en total. Espolvoree con cocoa en polvo si lo desea.

Donuts de Frambuesa y Coco

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

Esta mezcla para donuts queda mejor si se hace justo antes de hacer los donuts. Donuts sin congelar se mantendrán frescos en un contenedor hermético hasta por un día.

1 ½ taza de harina sin preparar (sin levadura)
½ taza de azúcar
1 ½ cucharita de polvo para hornear
9 cucharadas de mantequilla, derretida
¾ taza de leche de coco
1 huevo, batido ligeramente
¼ taza de frambuesas frescas o descongeladas finamente picadas
Mermelada de frambuesa, caliente , para servir
⅓ taza de coco tostado rallado , para servir

1. Precaliente la máquina para donuts. Combine los ingredientes secos en un tazón grande. Haga un hueco en el centro. Eche y bata la mantequilla, la leche, el huevo y las frambuesas, hasta que la mezcla se convierta en una masa suave. Transfiera a una jarra o manga pastelera de tela.
2. Rocíe la maquina con aceite de cocina. Llene las bases de los aros precalentados de las donuts con la mitad de la mezcla. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que los donuts estén dorados y cocidos. Use una espátula antiadherente para transferir los donuts a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante para hacer 10 donuts en total.
3. Unte los donuts calientes con mermelada y espolvoree con el coco rallado. Alternativamente, puede partir los donuts y untarlos con mermelada y coco.

GLASEADOS

Glaseado Básico

Hace: suficiente glaseado para 10 donuts
Preparación: 5 minutos

2 tazas de azúcar en polvo
2 a 2 ½ cucharadas de leche
2 a 3 gotas de colorante para comidas líquido
Decoraciones al gusto

1. Cierna el azúcar en polvo en un tazón mediano. Añada suficiente leche para hacer un glaseado suave y fácil de untar. Divida el glaseado en partes iguales en tres tazones de vidrio. Añada unas gotas de colorante para comidas líquido de su preferencia en cada tazón. Mueva para mezclar.
2. Esparza sobre los donuts fríos. Espolvoree con decoraciones si lo desea y deje reposar hasta que se peguen.

Variaciones de Glaseado:

Glaseado de caramelo: Añada 2 cucharas de almíbar dorado al glaseado y mueva hasta que se mezcle.

Glaseado de chocolate: Reduzca el azúcar en polvo a 1 taza. Añada ½ taza de cocoa en polvo cernida. Espolvoree con cientos y miles de chispas de chocolate si lo desea.

Glaseado de limón: Reduzca el azúcar en polvo a 1 ½ taza. Reduzca la leche a 2 cucharitas. Añada 1 cucharita de cáscara de limón finamente rallada y 1 cucharada de jugo de limón recientemente exprimido. Añada unas gotas de colorante líquido para comidas amarillo si lo desea.

Glaseado de lima: Reduzca el azúcar en polvo a 1 ½ taza. Reduzca la leche a 1 cucharada. Añada 1 cucharita de cáscara de lima finamente rallada y 2 cucharitas de jugo de lima recientemente exprimido. Añada unas gotas de colorante líquido para comidas de color lima si lo desea.

Glaseado de Naranja: Reduzca el azúcar en polvo a 1 ½ taza. Reduzca la leche a 2 cucharitas. Añada 1 cucharita de cáscara de naranja finamente rallada y 2 cucharadas de jugo de naranja recientemente exprimido. Añada unas gotas de colorante líquido para comidas de color naranja si lo desea.

Glaseado de Maracuyá (Passionfruit): Omita la leche y añada 2 cucharadas de pulpa de Maracuyá (Passionfruit) a la mezcla del glaseado.

Glaseado de Chocolate Libre de Azúcar

Hace: suficiente glaseado para 10 donuts
Preparación: 10 minutos

½ taza de cocoa en polvo
½ taza de edulcorante sustituto del azúcar
¼ taza de leche de soya o descremada

1. Cierna la cocoa en polvo en un tazón grande. Añada el edulcorante y la leche hasta que queden suaves.

Nota: Este glaseado no se pega al donut como un glaseado regular. Los donuts que son untados con este glaseado deben servirse inmediatamente después de ser glaseados.

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 Canada
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.

NOTES

NOTAS