

Servicio de Asistencia al Cliente:
www.rivalproducts.com
1-800-557-4825



**Máquina para
hacer hoyos de
Donuts y pasteles
en palito**



Donut Hole & Cake Pop Maker



Customer Assistance:
1-800-557-4825
www.rivalproducts.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety 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.

-E2-

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,

-S2-

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD BÁSICAS INCLUYENDO LA SIGUIENTE:
Quando use un artefacto eléctrico, siempre debe usar precauciones de seguridad básicas incluyendo la siguiente:

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ajustarse sólo de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, dé vuelta al enchufe. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe está flojo en el tomacorriente de CA, o si el tomacorriente se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES ÚNICAMENTE
ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO

- devuelva el aparato al Centro de Servicio más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante de este aparato podría causar lesiones.
 - No use al aire libre.
 - Este aparato no a sido diseñado para ser operado con un marcador de tiempo externo ni con un sistema a control remoto separado.
 - Este aparato es para uso doméstico solamente.
 - Opere la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito en una superficie plana.
 - No coloque ninguna parte de este aparato en el lavaplatos.
 - Debe usar extremo cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga aceite o líquidos calientes.

- This appliance is intended for household use only.
- Operate the Donut Hole & Cake Pop Maker on a flat surface.
- Do not place any part of this appliance in a dishwasher.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric 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. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.



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.

Thank you for purchasing the Rival™ Donut Hole & Cake Pop Maker. If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit www.rivalproducts.com or call 1.800.557.4825 for the nearest Authorized Service Station. Ensure the above safety precautions are understood.

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.

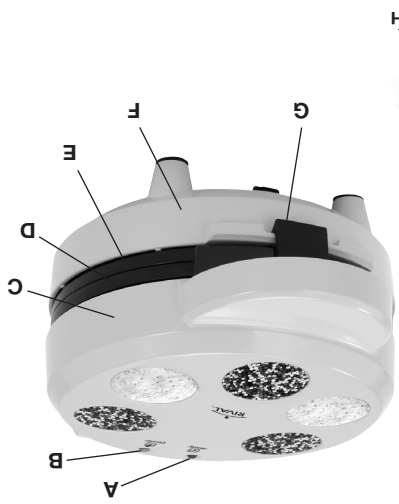
Si usa una extensión de cable o un cordón eléctrico desmontable largo, la clasificación eléctrica marcada en la extensión de cable o cordón eléctrico desmontable debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato. Todos los cordones deben arreglarse de modo tal que no queden colgando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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por comprar la Máquina para hacer Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en palito Rival™. Si usted tiene cualquier preocupación acerca del rendimiento y el uso de su aparato, por favor visite www.rivalproducts.com o llame al 1.800.557.4825 para el centro de Servicio Autorizado más cercano. Asegúrese de que las precauciones de seguridad de arriba han sido comprendidas.

USO DE UNA EXTENSIÓN DE CABLE

APRENDIENDO ACERCA DE SU MÁQUINA PARA HACER HOYOS DE DONUTS Y PASTELES EN PALITO RIVAL™



- 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 hornearo con una tela suave húmeda y luego deje secar.
3. Engrase las planchas para hornearo 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.

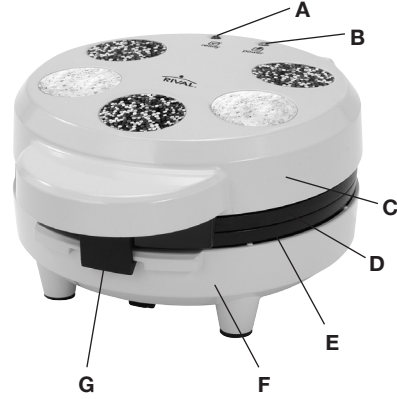
NUNCA SUMERJA LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN EN AGUA.

Preguntas? Necesita ayuda?

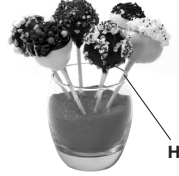
Por favor llame al 1.800.557.4825 o visítenos en www.rivalproducts.com.

-55-

LEARNING ABOUT YOUR RIVAL™ 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 IMMERGE COOKING SURFACES IN WATER.

Questions? Need help?

Please call 1.800.557.4825 or visit us at www.rivalproducts.com.

-E5-

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.



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 patito 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 patito se caliente por primera vez, puede que emita un ligero olor o humo, 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 estas se pueden derretir si tocan las plancha calientes. Las superficies están calientes.
6. Separza 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 fluido 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 patitos

Inserte el patito de papel en los hoyos de los donuts ya horneados y enfríados. Los patitos 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



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.



1. Los hoyos de Donuts pueden congelarse y recalentarse para uso futuro.
2. Para recalentar simplemente póngalos a tostar en un parilla, 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.

CONSEJOS ÚTILES

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.

Y pasteles en palito

Almacenaje de su Máquina para hacer hoyos de Donuts

1. Limpiar: pasteles en palito del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiar.
2. Las planchas de cocción están cubiertas con una superficie de cocción antiadherente, por lo tanto se requiere poca limpieza. Simplemente pásese 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 retregar, 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.



RECIPES

-8-

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.

1. Rocíe ligeramente la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en patito por encima y por debajo con aceite antiadherente. Cierre la tapa y precaliente hasta que la luz de Hornado 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 patito. No llene en exceso. Cocine de 5 a 6 minutos.
4. Combine los ingredientes para el glaseado en una olla pequeña y cocíelos a fuego medio alto hasta que la miel comience a hervir. Esparza el glaseado por encima de los hoyos de donuts.

Donut clásico

- 1 ¾ taza de harina
 - ¼ cucharadita de Bicarbonato de soda
 - ¾ taza de azúcar
 - 2 cucharadas (¼ de barra) de mantequilla derretida y entrada
 - 1 huevo, batido ligeramente
 - 1 cucharadita de polvo para hornear
 - ¼ de cucharadita Sal Kosher
 - ⅓ taza de leche
- Glaseado:
- ⅓ de taza de miel
 - 3 cucharadas de agua
 - ½ cucharadita de canela

RECETAS

-8-

1. Coloque la Sidra en una olla pequeña sobre la hornilla y caliente a fuego medio alto hasta reducir a 2 cucharadas. Entree 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 muévala hasta que se mezclen bien.
3. Rocíe ligeramente la Máquina para hacer Donuts y pasteles en patito por encima y por debajo con aceite anttheadherente. Cierre la tapa y precaliente hasta que la luz de Hornado Listo se encienda. Llène la masa con cuchara por completo dentro de los agujeros de la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pasteles en patito. 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.

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

1/2 taza de Sidra de Manzana
 2 cucharadas (1/4 de barra) de
 mantequilla derretida y enfriada
 1/2 cucharadita de Sal Kosher
 Una pizca de nuez moscada
 1 huevo grande, batido ligeramente
 1 3/4 taza de harina
 1 cucharadita de polvo para
 hornear
 1/2 cucharadita de Bicarbonato de
 soda
 1/4 cucharadita de canela
 1/4 taza de leche cuajada o batida
 1/2 taza de azúcar

Donuts de Sidra y Canela

Cinnamon Cider Donuts

1/2 cup apple cider
 2 tbsp. (1/4 stick) butter, melted and
 cooled
 1 3/4 cups flour
 1 tsp. baking powder
 1/2 tsp. baking soda
 1/2 tsp. Kosher salt
 1/4 tsp. cinnamon
 Pinch nutmeg
 1/4 cup buttermilk
 1 large egg, lightly beaten
 1/2 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.

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.

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 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.



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 convierte 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 antiañeque 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.

- 1 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 pure
- ½ taza de leche en lata
- 1 huevo, batido ligeramente

Hacer: 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.

Donuts de Manzana y Especias Mixtas

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, 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.



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.

-E12-

-S12-

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.

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 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. Esparza los hoyos de Donuts tibios con mermelada si lo desea.

Hace: 10
 Preparación: 5 minutos
 Cocción: 12 minutos (6 minutos cada tanda)
 Esta masa para ho yo 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.
 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 chips de chocolate de leche
 Cocola en polvo para espolvorear

1. Precaliente la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pastees en patito. 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. Rocé la Máquina para hacer hoyos de Donuts y pastees en patito 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 antiaadherente 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 con Chispas de Chocolate

Chocolate Chip Donuts

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

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.

Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.
derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los
© 2012 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los
POH FAVOR NO DEVELIYA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPA
este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.
Herford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con
Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B
de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. En Canada, esta garantía es ofrecida por
en los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre

1-800-557-4825 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al
En Canada
1-800-557-4825 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.
En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al
En los Estados Unidos
Cómo solicitar el servicio en garantía
de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían
exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se aplican en su caso.

o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la
Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales
nabilidad, ni de ningún reclamo iniciado contra el computador por un tercero.

la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra
JCS no será responsable de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o por
la imposibilidad de usar el producto.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por
cualquier otra naturaleza.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de
antes mencionada.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de
garantía o condición expresa, implícita o legal.

JCS no será responsable de los daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna
Cual es el límite de responsabilidad de JCS?

como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.
a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales

de un tercero ajeno
de un uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inadecuada, o uso
Estas garantías no cubren el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado

de modo que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún
mismo modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas
se requiere presentar un recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía
mismos no es transferible. Conserve el recibo de compra original.

La garantía es válida para el computador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la
producto. Al hacerla esta garantía.
es su garantía exclusiva. No intentará reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este

ya no se volverá disponible, se lo reemplazará por un producto similar de igual o superior. Esta
de reparación. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto
reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que fue defectuoso durante el período

este producto estará libre de defectos de materiales A mano de obra. JCS, a su elección, reparará o
(en forma conjunta, "JCS", garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra,
Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canada,
GARANTIA LIMITADA DE 1 AÑO

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 1-800-557-4825 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 1-800-557-4825 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 Herford 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.

© 2012 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.