

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



Mini Donut Maker



Máquina para
Hacer Mini Donuts



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance 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 Sunbeam Appointed 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.

-E2-

- 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. No deje su Máquina para Donuts descuidada.
 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 el 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 alguna daño, retorne el

-S2-

- aparato al establecimiento de reparación autorizado Sunbeam 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 Donuts 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.

GUARDE ESTE INSTRUCIVO

Este aparato es para **USO DOMESTICO SOLAMENTE.**

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 califi cado. No intente modifi car el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe está fi jo en el tomacorriente de CA, o si el tomacorriente se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.



- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is intended for household use only.
- Operate the mini donut 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 appliance is 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

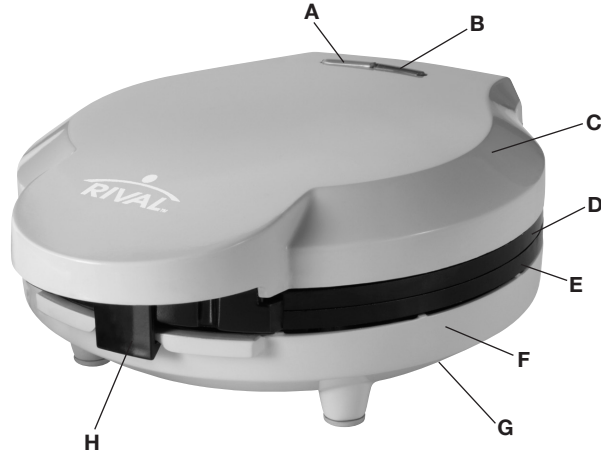
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

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.

Questions or Comments

1-800-557-4825 or at www.rivalproducts.com

LEARNING ABOUT YOUR MINI DONUT MAKER



- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| A. Power light indicator | E. Bottom plate |
| B. Bake ready light indicator | F. Bottom housing |
| C. Upper housing | G. Terminal cover |
| D. Upper plate | H. Lid latch |

BEFORE INITIAL USE

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

NEVER IMMERSE COOKING SURFACES IN WATER.

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 causar tropiezos sin querer.

Preguntas o Comentarios

1-800-557-4825 o al www.rivalproducts.com



NEVER IMMERSE COOKING SURFACES IN WATER.

Desenrede el cordón eléctrico por completo. Tenga cuidado de que el agua no caiga en el aparato de cocina.

Engrase las planchas para hornear ligeramente con un poco de aceite.

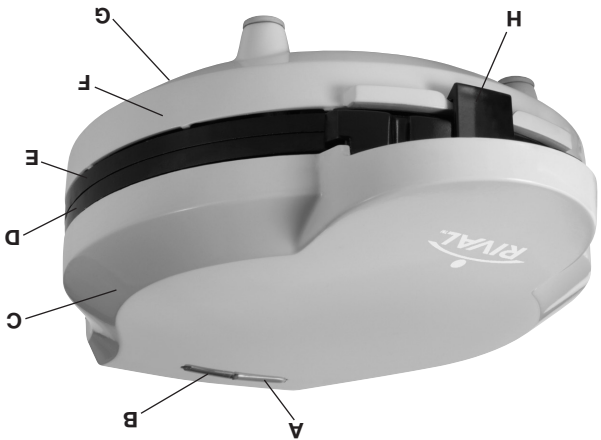
secar.

Limpie la plancha para hornear con una tela suave húmeda y luego deje

Remueva todo el empaque.

ANTES DEL USO INICIAL

- A. Luz indicadora de corriente
- B. Luz indicadora de listo
- C. Cubierta superior para hornear
- D. Plancha superior
- E. Plancha inferior
- F. Cubierta inferior
- G. Cubierta del terminal
- H. Pestillo de la tapa



APRENDIENDO ACERCA DE SU MÁQUINA PARA HACER MINI DONUTS

HOW TO

1. Insert the plug into a 120 volt power outlet. The Power Light indicator will turn on.
 2. Allow your Mini 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. When your Mini Donut 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 donuts 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 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.
 10. Surfaces are HOT.



CARE AND CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

1. Always unplug Mini Donut 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 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.
4. DO NOT WASH IN DISHWASHER.

Storing your donut maker

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

HELPFUL HINTS

1. Finished 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.

CÓMO USAR

1. Coloque el enchufe en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios. La luz indicadora de corriente se encenderá.
2. Permita que su maquina para hacer donuts precaliente hasta que la cocción han alcanzado la temperatura correcta para la cocción.
3. Cuando su Máquina para hacer Mini Donuts 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 remover los 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. 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 remover las donuts, siempre use una espátula de madera o plástico. Nunca use un objeto filudo o de metal puesto que este puede dañar la superficie antiañadherente de las planchas de cocción.
10. Las superficies están calientes.

1. Donuts terminadas 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 planchas estén engrasadas antes de cocinar para poder remover los donuts cocidos con facilidad.

CONSEJOS ÚTILES

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.

Almacenaje de su Máquina para Donuts

1. Siempre desenchufe la Máquina para hacer Mini Donuts 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 antiadhérente, por lo tanto se requiere poca limpieza. Simplemente pásese una tela húmeda a las planchas de cocción.
3. 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.
4. NO LAVAR EN EL LAVAPLATOS.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este aparato se debe limpiar después de cada uso.

RECIPES

Classic Cake Donut

- | | |
|---|-----------------|
| 1 ¼ cups flour | Glaze: |
| 1 tsp. baking powder | 1/3 cup honey, |
| ¼ tsp. baking soda | 3 tbsp. water |
| ¾ tsp. Kosher salt | ½ tsp. cinnamon |
| ½ cup sugar | |
| 1/3 cup milk | |
| 2 tbsp. (¼ stick) butter, melted and cooled | |
| 1 egg, lightly beaten | |

1. Lightly spray the Mini Donut 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 Mini Donut 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 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

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 Mini Donut Maker on top and bottom with non-stick spray, close lid and preheat until Bake Ready light turns on. Spoon mixture into Mini Donut Maker, filling wells completely. Do not overfill. Cook for 5-6 minutes.
4. Whisk together confectioner's sugar and cider. Brush donut tops with glaze.

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

RECETAS

Donut cí sico

- 1 3/4 taza de harina
- 1/4 cucharadita de Bicarbonato de soda
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cucharadas (1/4 de barra) de mantequilla derretida y enfriada
- 1 huevo, batido ligeramente
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 3/4 de cucharadita Sal Kosher
- 1/3 taza de leche

1. Rocíe ligeramente las planchas superior e inferior de la Máquina para hacer Donuts con aceite antiadherente en spray, cierre la tapa y precaliente hasta que la luz de Listo para Hornear 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 los ingredientes secos y revuelva hasta que se mezclen bien.
3. Vierta la mezcla en la Máquina para hacer Mini donuts, llenando los huecos completamente. 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 la parte superior de los donuts con el glaseado.



Donuts de Sidra y Canela

1/2 taza de Sidra de Manzana
2 cucharadas (1/4 de barra) de
mantequilla derretida y enfriada
1/2 cucharadita de Sal Kosher
de sidra
en polvo y una cucharada

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

1. Coloque la Sidra en una olla pequeña sobre la hornilla y caliente a fuego medio alto hasta reducir a 2 cucharadas. Entrie 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 las panchas superior e inferior de la Máquina para hacer Donuts con aceite antiadherente en spray, cierre la tapa y precállelo hasta que la luz de Listo para Hornear se encienda. Vierta la mezcla en la Máquina para hacer Mini Donuts, llenando los agujeros completamente. No llene en exceso. Cocine de 5 a 6 minutos.
4. Mezcle el azúcar en polvo y la sidra. Esparza la parte superior de los donuts con el glaseado.

NOTES



