



# CAKE POP MAKER

Instruction Manual and Recipe Guide

---

# PALETAS DE BIZCOCHO

Manual de instrucciones y guía de recetas

---

[WWW.BELLAHOUSEWARES.COM](http://WWW.BELLAHOUSEWARES.COM)

Register your product and get support • Registrar y obtener asistencia de su producto



# THANK YOU for your purchase

REGISTER  
AND SIGN UP



for special announcements and trendy recipes!

TELL US WHAT  
YOU THINK!



Rate, review or ask us a question.

GO TO: [bellahousewares.com](http://bellahousewares.com)

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife

## Table of Contents

Important Safeguards.....	2-3
Additional Important Safeguards.....	3
Notes on the Plug.....	3
Notes on the Cord.....	3
Plasticizer Warning.....	3
Electric Power.....	3
Getting to Know Your Cake Pop Maker.....	4
Introduction to Baking Cake Pops.....	4
Before Using for the First Time.....	5
Operating Instructions.....	5
General Cake Pop Baking Procedures.....	5
User Maintenance Instructions.....	6
Care & Cleaning Instructions.....	6
Storing Instructions.....	6
Preparing Cake Pops.....	7
Recipes.....	8
Warranty.....	9

## Índice

Medidas de seguridad importantes.....	10
Otras medidas de seguridad importantes.....	11
Notas sobre el enchufe.....	11
Notas sobre el cable.....	11
Advertencia sobre el plastificante.....	11
Energía eléctrica.....	11
Conozca su máquina para hacer paletas de bizcocho.....	12
Introducción a la preparación de paletas de bizcocho.....	12
Antes de utilizar por primera vez.....	13
Instrucciones de funcionamiento.....	13
Procedimientos generales para la preparación de paletas de bizcocho.....	13
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	14
Instrucciones de almacenamiento.....	14
Cómo preparar paletas de bizcocho.....	15
Recetas.....	16
Garantía.....	17

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot water, hot oil or other hot liquids.
16. 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.
17. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
18. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
20. If an extension cord is used:
  - a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
  - c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
21. To disconnect, remove plug from outlet.

22. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
23. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
24. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
25. Use with wall receptacle only.
26. Do not use appliance for other than intended use.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

**CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.**

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

### Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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 modify the plug in any way.

### Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

### Plasticizer Warning

**CAUTION:** To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

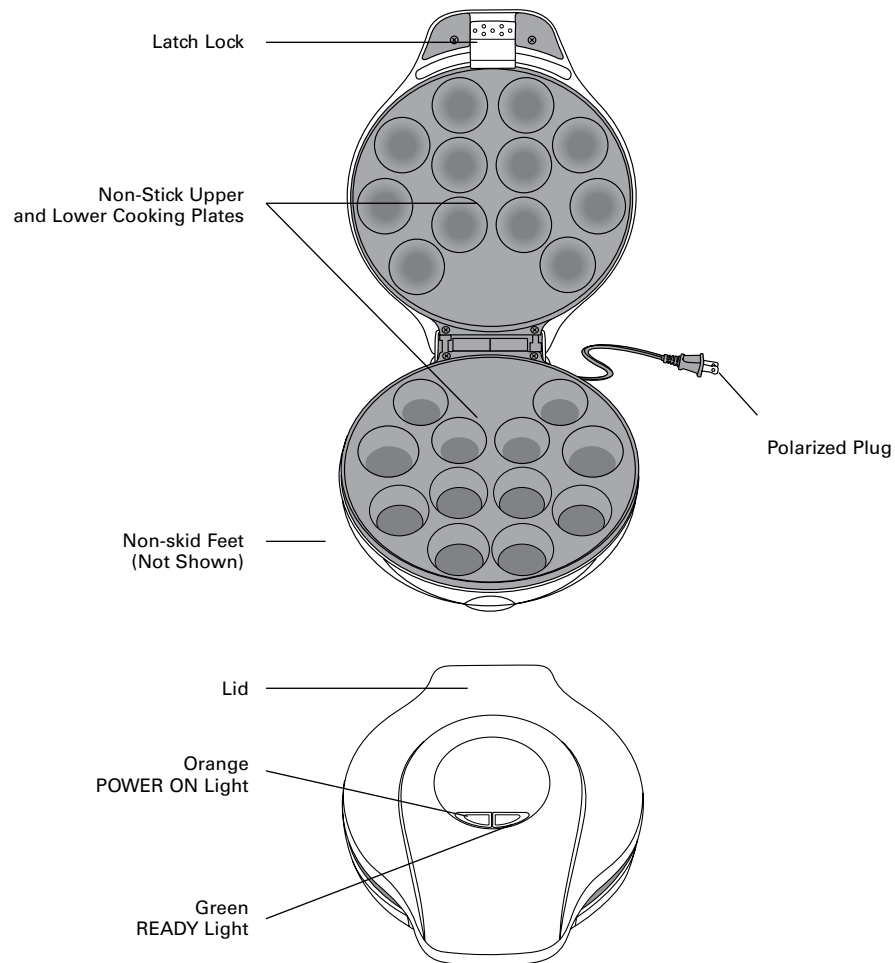
### Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

## Getting To Know Your Cake Pop Maker

Product may vary slightly from illustration

Figure 1



## Introduction to Baking Cake Pops

Cake pops... these quick and delicious round balls of cake are baked easily and quickly and then individually decorated for your friends, family, and co-workers. Great to serve at parties. Create exquisite centerpieces for any occasion... birthday party, baby shower, sweet sixteen. Kids (and adults) will love to eat these small bites of sweet goodness on a stick.

Using colored candy chips and other decorations, create a base for your creations. Match your party's color theme. Try orange for lady bugs, yellow smiley faces, many colors for long winding caterpillars, aliens, green bugs, yellow tennis balls or white soccer balls, etc. Then draw with frosting or pipe melted candy from a bag or tip. Your family or any social group will enjoy hours of fun and creative decorating with professional-looking and tasting results! Please consult the Recipe section of this instruction manual for complete instructions.

## Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the Cake Pop Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Cake Pop Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry.
3. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.  
**CAUTION:** Take care to prevent water from running into the appliance.  
**NEVER IMMERSE the Cake Pop Maker BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!**
4. Set the appliance on a dry, clean and flat surface.  
Keep the Cake Pop Maker closed until needed.

## Operating Instructions

1. Plug closed the Cake Pop Maker unit into a 120V AC electrical outlet to preheat. The orange POWER ON light will illuminate.  
**NOTE:** When the Cake Pop Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first cake pops prepared in the Cake Pop Maker, it is recommended that these be discarded.
2. While preheating, prepare cake batter.
3. When the green READY light illuminates, (allow 2 minutes) the Cake Pop Maker is preheated and is ready for use.

## General Cake Pops Baking Procedures

1. Generously brush both the lower and upper cooking plates with vegetable oil to assist in the removal of the cake pops after baking. Depending on the recipe, some cake pops may be more difficult to remove and may require a heavier application.
2. Use 2 teaspoons to add batter to the Cake Pop Maker (one to add, the other to push batter into Maker). Add 1 heaping teaspoon of batter to each of the 12 cake pop molds. (See Figure 2.)

**NOTE:** All 12 cake pop molds do not need to be filled when using the Cake Pop Maker.

**IMPORTANT:** Do not overfill cake pop molds. Cake pops will expand when baked. Results may vary by recipe.

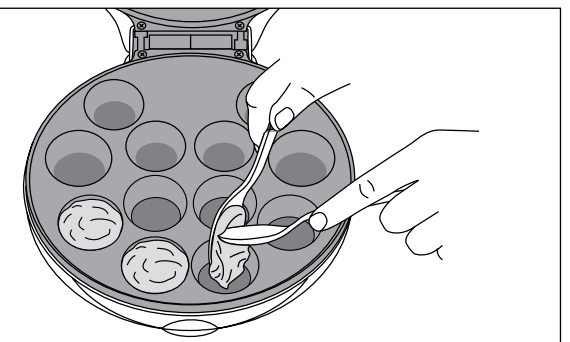
After batter has been added, use the lid handle to lower the top lid. The lid latch will lock into position. Bake for 5 to 6 minutes.

**NOTE:** The green READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.

**NOTE:** As cake pops bake, steam will be emitted from the Cake Pop Maker. This is normal.

3. After 5 to 6 minutes, wearing a protective oven mitt or potholder, press the lid latch in the lid handle, and lift the top lid to the open position. Allow to cook (opened) for 1 additional minute.  
**NOTE:** When the upper cooking plate is lifted, if any cake/hole splits, then add more oil to the molds on future batches. If needed, add 15 to 30 seconds additional cooking time. If cakes/holes are still splitting, add milk or cream to thin the batter and retry at a longer bake time.  
**NOTE:** Cooking times may vary slightly based on the temperature of the Cake Pop Maker and cake batter recipe.
4. If necessary, lower the lid and continue cooking for 15 seconds at a time until cake pops are browned to your liking.
5. Use a heat-proof plastic or wooden spatula to remove bite-size cake pops.  
**NOTE:** If additional cake pops are to be baked, wearing a protective oven mitt, wipe the cooking plates clean with a dry cloth or paper towel. Keep the Cake Pop Maker closed to retain heat. Always wait until the green READY light illuminates before baking more cake pops.
6. Oil both the lower and upper cooking plates with a generous coat of vegetable oil, add batter and bake following the instructions previously described.

Figure 2



7. When all cake pop baking is complete, unplug the power cord from electric outlet.
8. Do not clean unit until it is fully cooled.

### User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

### Care & Cleaning Instructions

**CAUTION:** Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. The Cake Pop Maker unit does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the Cake Pop Maker in dishwasher.
3. The cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.
4. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth. To condition plates, lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below.
5. To protect the premium quality non-stick surfaces, use a heat-proof plastic or a wooden spatula to remove cake pops.
 

**WARNING:** Cake Pop Maker is very hot during use. Never use plastic or nylon utensils that are not marked heat-proof as they may melt and damage the non-stick cooking surfaces.
6. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
7. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

### Storing Instructions

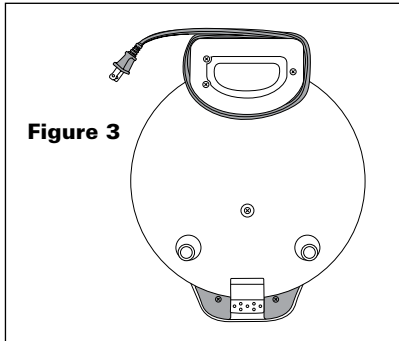


Figure 3

**WARNING:** Never store the Cake Pop Maker while it is hot or still plugged in.

1. Lower the lid. Make sure the lid is locked in position.
2. Use the cord wrap on the bottom of the Cake Pop Maker to store the cord. (See Figure 3.)
3. The Cake Pop Maker can be placed in a vertical position (handles pointed up) for neat and compact counter top or general storage.
4. Do not put any stress on the cord where it enters unit, as this could cause the cord to fray and break.
5. Store Cake Pop Maker in its box or in a clean, dry area.

### Preparing Cake Pops

#### WHAT YOU WILL NEED

Cake mix (or homemade)

#### FIRST COVERING

Prepared cake frosting (or homemade)

Candy melts, various colors

Chocolate chips (any flavor/color, including butterscotch)

Jam, jelly, preserves, honey

#### FUN TOPPINGS

Colored sprinkles

Chopped nuts

Shredded sweetened coconut

Small colored candies such as M&M®'s

Colored icing tubes

Cinnamon sugar

Ginger sugar

#### CAKE POPS SUPPLIES

Lollipop sticks

Styrofoam form to stand pops

1. To prepare cake pops: Dip sticks into the melted candy or chips before inserting them into the cake pop. This will help to hold pops into place.
2. Stand the cake pops in a styrofoam form to keep them from touching. Refrigerate for 20-30 minutes before decorating.
3. When you are ready to dip, take pops out of the refrigerator no more than 5 at a time.
4. Frost cake pops with your favorite frosting or combination of frostings. Then roll into toppings of your choice or press candies or nuts into coating.
5. If you are using liquefied candy melts or chips as the first covering:
  - Using a microwave-safe bowl, melt 1/4 to 1/2 cup candy melts or any chocolate or flavored baking chips for 1 minute. Stir well. Microwave for an additional 15 seconds, if necessary.

**NOTE:** A double-boiler or a pan over boiling water can also be used.

  - If needed, add a splash of milk to chips before heating to thin dipping mixture.
  - Dip pops into the bowl, swirl cakes in the dipping mixture until it is covered. Use a teaspoon to help drip candy over the cake. Work quickly as the chocolate will begin to get lumpy as it hardens.
  - Roll cake into toppings of your choice or press candies or nuts into wet coating.

**HINT:** When using melted white chocolate as the first coating, put some aside to use as a colored drizzle. Melt chocolate and add GEL food coloring until the desired color is achieved. Decorate using colored chocolate in a piping bag or a plastic bag with the corner snipped.

**IMPORTANT:** Never use liquid food coloring as it will harden immediately and ruin the chocolate.
6. If you are using jam, jelly, preserves or honey:
  - Place in microwave-safe bowl and heat on HIGH power for 10 seconds.
  - Brush pops with melted fruit.
  - Roll or dip cakes into toppings of your choice.

# Recipes

## E-Z Scratch Chocolate Cake Pops

- 1/2 cup unsalted butter, softened
  - 1 cup brown sugar
  - 2 eggs
  - 1 teaspoon vanilla extract
  - 1/2 teaspoon cream of tartar
  - 1/4 cup unsweetened cocoa powder
  - 1 cup all-purpose flour
1. **Preheat Cake Pop Maker.**
  2. **In a large bowl, using a hand mixer, cream together the butter and brown sugar.**
  3. **Beat in the eggs, one at a time, then stir in vanilla.**
  4. **In a separate bowl, combine the flour, cream of tartar and cocoa powder; stir into the egg mixture until well blended.**
  5. **Bake cake pops following the instructions outlined in General Cake Pop Baking Procedures in this instruction manual.**
  6. **Cool thoroughly before adding sticks for pops or decorating.**

Makes: 24 – 26 chocolate cake pops

## Blondies Cake Pops

- 1 cup sifted all-purpose flour
  - 1/2 teaspoon baking powder
  - 1/4 teaspoon baking soda
  - 1/2 teaspoon salt
  - 1/2 cup chopped cashews
  - 1/4 cup semisweet chocolate chips
  - 1/4 cup butterscotch chips
  - 6 tablespoons unsalted butter
  - 1 cup packed brown sugar
  - 1 egg
  - 2 teaspoons vanilla extract
1. **Preheat Cake Pop Maker.**
  2. **Place flour, baking powder, baking soda, and salt in a medium bowl. Sift together.**
  3. **Add chopped nuts and chips. Mix dry ingredients well and set aside.**
  4. **Melt butter. Add 1 cup firmly packed brown sugar and mix well. Allow to cool slightly.**
  5. **Beat egg in small bowl and add to wet ingredients. Add vanilla and mix until well blended.**
  6. **Add dry ingredients slowly to the wet ingredients, mixing well. Batter will be thick.**  
**IMPORTANT: Apply a generous coating of oil to both the upper and lower cooking plates before adding batter.**
  7. **Bake cake pops following the instructions outlined in General Cake Pop Baking Procedures in this instruction manual.**

Makes: 21 – 23 blondie pops



## Limited One-Year Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

### EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

### HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**ADVERTENCIA:** Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja, ni total ni parcialmente, el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente de la pared cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente. En cambio, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
8. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un agente de servicio técnico calificado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos a fin de evitar accidentes.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No lo utilice en el exterior. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
11. No lo utilice para fines comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
13. No deje que el aparato entre en contacto con ningún material que sea inflamable como colgaduras, paredes, etc.
14. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
15. Solo utilice el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
16. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con alimento caliente, o agua, aceite u otros líquidos calientes.
17. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
18. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
19. Para desconectar la unidad, desenchúfela del tomacorriente.
20. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo. El aparato permanecerá encendido a menos que se desenchufe.

**PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.

21. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para la circulación del aire. No permita que este aparato esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropas, repasadores u otros materiales inflamables durante su uso.

22. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado. Utilizar con enchufe de pared única.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de desconectarlo. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfrien antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

### NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

El producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra).

Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe viene para entrar en tomas de corriente polarizadas de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta la posición del enchufe. Si sigue sin entrar, contacte un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

### NOTAS SOBRE EL CABLE

- A. El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.
- B. Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.
- C. Si utiliza una extensión:
  1. Asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
  2. La extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
  3. El cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos.

### ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

**PRECAUCIÓN:** Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

### ENERGÍA ELÉCTRICA

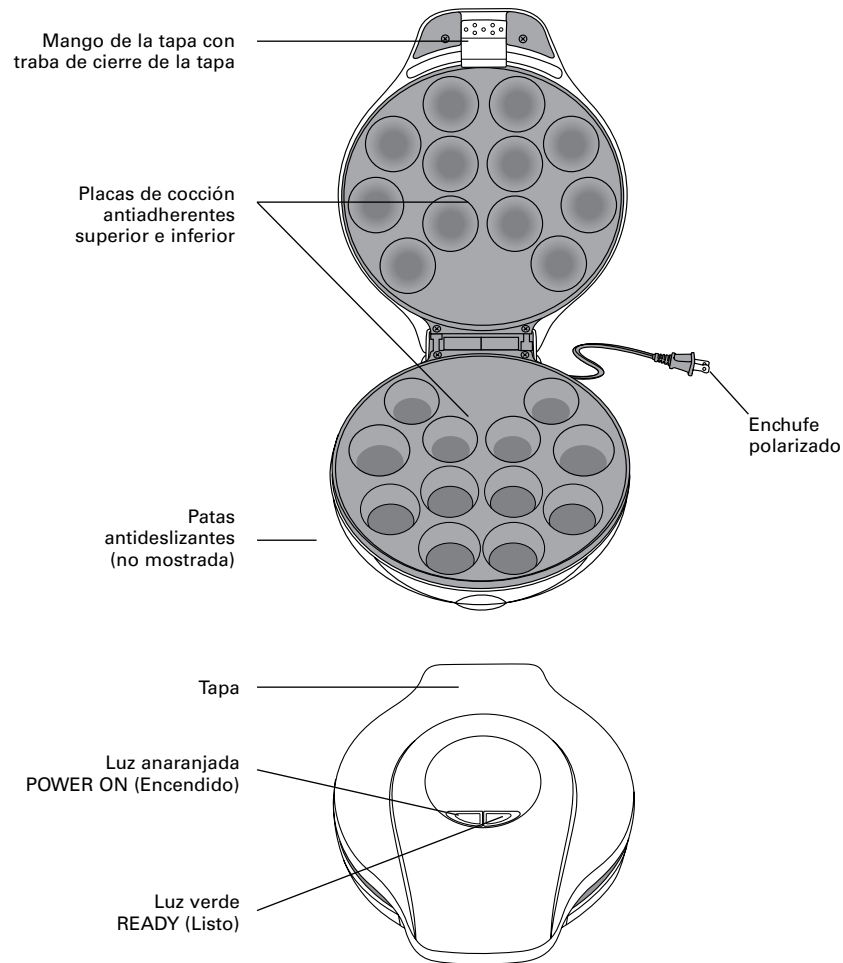
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.



## Conozca su máquina para hacer paletas de bizcocho

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

Figura 1



### Introducción a la preparación de paletas de bizcocho

Paletas de bizcocho... estas bolas de masa rápidas y deliciosas se preparan de manera rápida y sencilla y luego se pueden decorar individualmente para sus amigos, familiares y compañeros de trabajo. Son ideales para servirlos en fiestas. Crean un exquisito elemento decorativo para cualquier ocasión... cumpleaños, fiesta de recién nacido, fiesta de dieciséis años. A los niños (y los adultos) les encantará comer estos pequeños trozos de delicias dulces en un palito.

Cree una base para sus creaciones con chispas de golosinas de colores y otras decoraciones. Puede combinarlas con el color del tema de su fiesta. Pruebe naranja para hacer vaquitas de San Antón, amarillo para caritas sonrientes, muchos colores para orugas con alas grandes, alienígenas, chinches, pelotas de tenis amarillas o pelotas de fútbol blancas, etc. Luego decórelas con baños o caramelo derretido con una manga o un pico. Su familia o cualquier grupo social disfrutarán horas de diversión y creatividad decorando y

obtendrán resultados deliciosos y de aspecto profesional. Consulte la sección Recetas de este manual de instrucciones para obtener más instrucciones.

### Antes de utilizar por primera vez

1. Retire con cuidado la máquina para hacer paletas de bizcocho y todos los materiales del embalaje.
2. Antes de utilizar la máquina para hacer paletas de bizcocho por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas.
3. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja ligeramente húmeda.  
**PRECAUCIÓN:** Asegúrese de evitar que el agua ingrese en el electrodoméstico.  
**NUNCA SUMERJA LA MÁQUINA PARA HACER PALETAS DE BIZCOCHO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
4. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia. Mantenga la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla cerrada hasta que sea necesario.

### Instrucciones de funcionamiento

1. Enchufe la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V para precalentarla. La luz anaranjada POWER ON (Encendido) se prenderá.  
**NOTA:** Cuando la máquina para hacer paletas de bizcocho se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de 1 ó 2 usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico. Sin embargo, se recomienda descartar los primeros paletas preparados en la máquina para hacer paletas de bizcocho ya que su sabor puede verse afectado.
2. Mientras se precalienta, prepare la mezcla para tortas.
3. Cuando la luz verde se enciende, (espere 2 minutos) la máquina para hacer paletas de bizcocho esta precalentado y esta listo para su uso.

### Procedimientos generales para la preparación de paletas de bizcocho

1. Pinte abundantemente las placas de cocción superior e inferior con aceite vegetal para poder retirar los paletas de bizcocho después del horneado. Según la receta, puede resultar más difícil retirar algunos paletas de bizcocho y es posible que deba colocar una mayor cantidad de aceite.
2. Use 2 cucharas chicas para agregar la mezcla a la máquina para hacer paletas de bizcocho (una para agregarla y la otra para esparcir la mezcla en la máquina). Agregue 1 cucharadita colmada de mezcla en cada uno de los 12 moldes para paletas de bizcocho. (Ver Figura 2).

**NOTA:** Al usar la máquina para hacer paletas de bizcocho, no es necesario llenar los 12 moldes para paletas de bizcocho.

**IMPORTANTE:** No llene demasiado los moldes para paletas de bizcocho. Los paletas de bizcocho se expandirán durante la cocción. Los resultados pueden variar según la receta.

Después de agregar la mezcla, use el mango de la tapa para bajar la tapa superior. La traba de la tapa quedará asegurada en su lugar. Hornee durante 5 a 6 minutos.

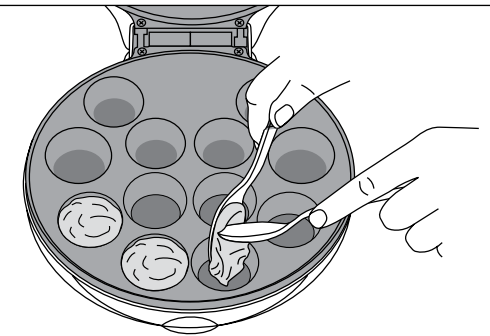
**NOTA:** La luz verde READY (Listo) se encenderá y se apagará mientras la unidad mantiene la temperatura de cocción.

**NOTA:** A medida que se cocinan las paletas, saldrá vapor de la máquina para hacer paletas de bizcocho. Esto es normal.

3. Después de 5 a 6 minutos y con una manopla o un agarrador, presione la traba de la tapa que se encuentra en el mango de la tapa y levante la tapa superior hasta alcanzar la posición abierta. Siga cocinando (con la unidad abierta) durante 1 minuto más.

**NOTA:** Si al levantar la placa de cocción superior se rompen las paletas de bizcocho, agregue más aceite a los moldes en las próximas tandas. Si es necesario, cocine durante 15 a 30 segundos más. Si las paletas de bizcocho se siguen rompiendo, agregue leche o crema para diluir la mezcla y pruebe nuevamente con un mayor tiempo de horneado.

Figura 2





**NOTA:** Los tiempos de cocción pueden diferir levemente según la temperatura de la máquina para hacer paletas de bizcocho y la receta de la mezcla para tortas.

4. Si es necesario, baje la tapa y continúe cocinando durante 15 segundos por vez hasta que los paletas de bizcocho estén dorados a su gusto.
5. Use una espátula de madera o de plástico resistente al calor para retirar los paletas de bizcocho.  
**NOTA:** Si se van a cocinar más paletas de paletas de bizcocho, use una manopla y limpie las placas de cocción con un paño seco o una servilleta de papel. Mantenga la máquina para hacer paletas de bizcocho cerrada para conservar el calor. Antes de hornear más paletas de paletas de bizcocho, espere hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).
6. Pinte las placas de cocción superior e inferior con una generosa cantidad de aceite vegetal, agregue la mezcla y cocine según las indicaciones descritas anteriormente.
7. Cuando termine de cocinar todos los paletas de bizcocho, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
8. No limpie la unidad hasta que se haya enfriado completamente.

### Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

### Instrucciones de limpieza y cuidado

**PRECAUCIÓN:** Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. La máquina para hacer chupetines de masa y rosquilla no se desarma para la limpieza.
2. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido. Nunca coloque la máquina para hacer paletas de bizcocho en el lavavajillas.
3. Las placas de cocción deben estar limpias y acondicionadas antes de calentarlas.
4. Limpie las placas de cocción con un pincel de repostería o un paño limpio y suave. Para acondicionar las placas, cubra ligeramente las superficies de cocción con manteca vegetal sólida o aceite vegetal. Siga cuidadosamente los procedimientos de limpieza que se mencionan a continuación.
5. Para proteger las superficies antiadherentes de primera calidad, sólo utilice una espátula de madera o de plástico resistente al calor para retirar los paletas de bizcocho.

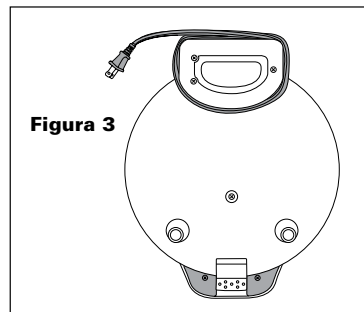
**ADVERTENCIA:** La máquina para hacer paletas de bizcocho se calienta mucho mientras está en funcionamiento. Nunca utilice utensilios de plástico o nailon que no sean resistentes al calor, ya que podrían derretirse y dañar las superficies de cocción antiadherentes.

6. Para retirar la mezcla adherida a las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la mezcla endurecida. Deje reposar durante 5 minutos, luego limpie la mezcla ablandada con una servilleta de papel o un paño suave. Quite las manchas rebeldes con una esponja plástica o de malla. Para obtener mejores resultados, utilice solamente productos en cuyas instrucciones se indique que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No utilice lana de acero ni esponjas metálicas gruesas.
7. El acabado exterior se debe limpiar con un producto de limpieza no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque completamente.

### Instrucciones de almacenamiento

**ADVERTENCIA:** Nunca guarde la máquina para hacer paletas de bizcocho mientras esté caliente o enchufada.

1. Baje la tapa. Asegúrese de que la tapa esté bien trabada en su lugar.
2. Guarde el cable en el envoltorio del cable que se encuentra en la parte posterior de la máquina para hacer paletas de bizcocho. (Ver Figura 3.)
3. La máquina para hacer paletas de bizcocho puede colocarse en posición vertical (el mango hacia arriba) para que ocupe menos espacio en la encimera o en otros lugares de almacenamiento.
4. No ejerza presión sobre el cable donde ingresa en la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.
5. Guarde la máquina para hacer chupetines de masa y rosquilla en la caja o en un lugar limpio y seco.



## Cómo preparar paletas de bizcocho

### ELEMENTOS NECESARIOS

Mezcla para tortas (o mezcla casera)

### PRIMERA COBERTURA

Baño para tortas preparado (o casero)

Caramelo para fundir de diferentes colores

Chispas de chocolate (de cualquier color o sabor, incluso de sirope de caramelo)

Dulce, jaleas, conservas, miel

### COBERTURAS DIVERTIDAS

Grageas de colores

Nueces picadas

Coco rallado azucarado

Golosinas pequeñas de colores como M&M's®

Tubos de glaseado de colores

Mezcla de azúcar y canela

Mezcla de azúcar y jengibre

### ELEMENTOS PARA LOS PALETAS DE BIZCOCHO

#### Bizcochos

Base de poliestireno para colocar los bizcochos

1. Para preparar los paletas de bizcocho: Sumerja los palitos en el caramelo fundido o las chispas antes de insertarlos en los paletas de bizcocho. Esto ayudará a sostener las paletas en su lugar.
2. Coloque los bizcochos en la base de poliestireno para evitar que se rocen. Refrigérelos durante aproximadamente 20 a 30 minutos antes de decorarlos.
3. Cuando esté listo para sumergirlos, saque los bizcochos del refrigerador, no más de 5 por vez.
4. Bañe los paletas de bizcocho con su baño favorito o con una combinación de baños. Luego, hágalos rodar sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura.
5. Si usa caramelo para fundir o chispas disueltas como primer cobertura:

- Use un tazón apto para microondas, derrita  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  taza de caramelo para fundir o chispas de chocolate o del sabor de su elección durante 1 minuto. Revuelva bien. Caliente en microondas durante 15 segundos más, si es necesario.

**NOTA:** También se puede usar un hervidor doble o una cacerola sobre agua hirviendo.

- Si es necesario, agregue un chorrito de leche a las chispas antes de calentarlas para diluir la mezcla del baño.
- Sumerja los paletas de bizcocho en el tazón, gire la masa en la mezcla del baño hasta cubrirla. Use una cuchara pequeña para colocar el caramelo sobre la masa. Debe trabajar rápido ya que el chocolate comenzará a llenarse de grumos cuando se endurece.
- Haga rodar la masa sobre coberturas de su elección o coloque golosinas o nueces en la cobertura húmeda.

**CONSEJO:** Si usa chocolate blanco derretido como la primera cobertura, deje una parte a un lado para usarlo como baño de color. Derrita el chocolate y agregue colorante para alimentos en gel hasta obtener el color deseado. Decórelos con chocolate de color en una manga pastelera o una bolsa de plástico con la punta cortada.

**IMPORTANTE:** Nunca use colorante líquido para alimentos ya que se endurece inmediatamente y arruina el chocolate.

6. Si usa dulce, jalea, conservas o miel:
  - Colóquelos en un tazón apto para microondas y caliéntelos en la posición HIGH (Alto) durante 10 segundos.
  - Pinte las paletas o las rosquillas con fruta derretida.
  - Gire o sumerja la masa en las coberturas que desee.

# Recetas

## Paletas de bizcocho de chocolate con palitos E-Z Scratch

- 1/2 taza de mantequilla sin sal, blanda
- 1 taza de azúcar moreno
- 2 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de harina común
- 1/2 cucharadita de crémor
- tartárico
- 1/4 taza de cacao en polvo sin azúcar

1. **Pre caliente la máquina para hacer los paletas de bizcocho.**
2. **En un tazón grande, bata la mezcla y el azúcar moreno con una batidora de mano.**
3. **Agregue los huevos, uno por vez y luego incorpore la vainilla.**
4. **En otro tazón, mezcle la harina, el crémor tartárico y el cacao; revuélvalo con la mezcla de los huevos hasta que se mezcle bien.**
5. **Cocine las paletas de bizcocho siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de paletas de bizcocho de este manual de instrucciones.**
6. **Deje que se enfríen completamente antes de agregar los palitos o de decorarlos.**

Rinde 24 a 26 paletas de bizcocho de chocolate.

## Paletas de bizcocho rubios

- 1 taza de harina común tamizada
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de castañas de cajú picadas
- 1/4 taza de chispas de chocolate semiamargo
- 1/4 taza de chispas de sirope de caramelo
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 taza repleta de azúcar moreno
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

1. **Pre caliente la máquina para hacer chupetine de masa y rosquilla.**
2. **Coloque en un tazón mediano la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Tamícelos.**
3. **Agregue las nueces picadas y las chispas. Mezcle bien los ingredientes secos y déjelos a un lado.**
4. **Derrita mantequilla. Agregue 1 taza firmemente llena de azúcar moreno y mezcle bien. Deje que se enfríe ligeramente.**
5. **En un tazón pequeño, bata el huevo y agréguelo a los ingredientes húmedos. Agregue la vainilla y mezcle hasta que se mezcle bien.**
6. **Agregue los ingredientes secos lentamente a los ingredientes húmedos y mézclelos bien. La mezcla se tornará espesa.**  
**IMPORTANTE: Aplique una capa generosa de aceite en las placas de cocción superior e inferior antes de agregar la mezcla.**
7. **Cocine las paletas de bizcocho siguiendo las instrucciones descritas en la sección Procedimientos generales para la preparación de paletas de bizcocho de este manual de instrucciones.**

Rinde 21 a 23 paletas rubios



## Garantía limitada de un año

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

**EXCLUSIONES:** Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

**CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA:** Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843.

Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono. Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.



# GRACIAS

## por su compra

**REGISTRARSE**



para recibir anuncios especiales y recetas de moda!

**¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!**



Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

**VISITE: [bellahousewares.com](http://bellahousewares.com)**

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



[bellahousewares.com](http://bellahousewares.com)

**For customer service questions or comments**  
**Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente**

1-866-832-4843 / [help@bellahousewares.com](mailto:help@bellahousewares.com)