



DONUT MAKER

Instruction Manual and Recipe Guide

ROSQUILLERA

Manual de instrucciones y guía de recetas

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

#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 Donut Maker.....	4
Before Using for the First Time.....	4
Operating Instructions.....	5
Donut Baking Tips.....	5-6
User Maintenance Instructions.....	6
Care & Cleaning Instructions.....	6
Storing Instructions.....	6
Recipes.....	7
Warranty.....	8

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	9
Otras medidas de seguridad importantes.....	10
Notas sobre el enchufe.....	11
Notas sobre el cable.....	11
Advertencia sobre el plastificante.....	11
Energía eléctrica.....	11
Conozca su máquina para hacer rosquillas.....	12
Antes de utilizar por primera vez.....	12
Consejos para hornear mini rosquillas perfectas.....	13
Instrucciones de funcionamiento.....	14
Instrucciones de limpieza y cuidado.....	14
Instrucciones de almacenamiento.....	14
Recetas.....	15
Garantía.....	16

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

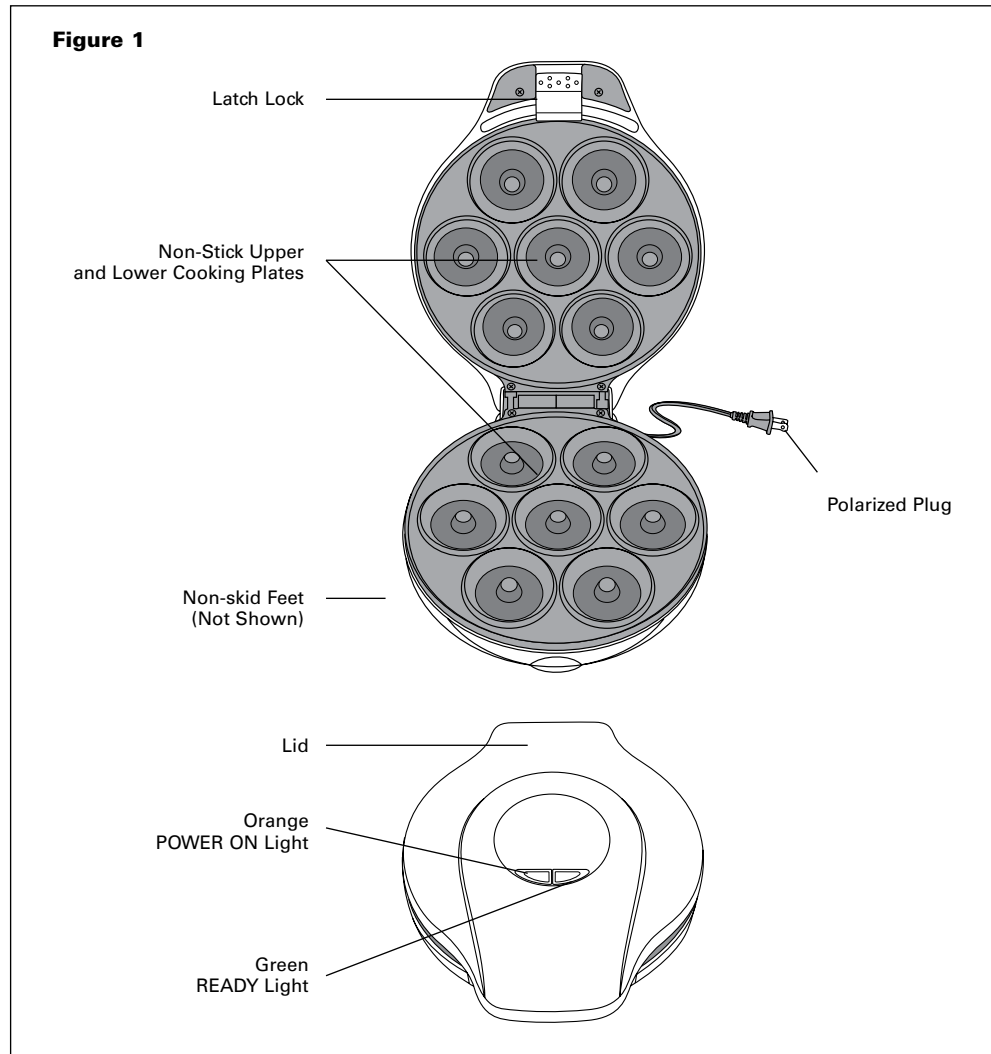
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

Product may vary slightly from illustration



Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the Donut Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Donut Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.

CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance.

NEVER IMMERSE DONUT MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!

3. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the Donut Maker closed until use.

Operating Instructions

1. Firmly press the handle's latch lock and lift the top lid to the open position.
2. Before baking the first donuts of the day, pour a teaspoon of vegetable oil to both the top and bottom donut plates. Spread with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.
3. Plug unit into a 120 V AC electrical outlet to preheat. The orange POWER ON light and green READY light will illuminate. Close the lid.
NOTE: When your Donut 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 donuts prepared in the Donut Maker, it is recommended that these be discarded.
4. While preheating, prepare donut batter.
5. After approximately 2 to 3 minutes, the green READY light will turn off, indicating the unit is preheated and is ready for use.
6. For best results, use a non-stick cooking spray to lightly coat the non-stick plates before cooking. This will assist in the removal of the donuts after cooking.
7. Recipes will vary in cook time and brownness; batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect bake times for each batter recipe for future use.
8. Place a scant tablespoon of donut batter into the center of each of the donut molds on the lower cooking plate. Spread slightly to fill the entire shape. Try not to overfill, batter will expand when cooked.
9. Lower the top lid, press down so that the latch lock is secured.
10. The green READY light will turn off once the donuts are ready; cook 2 to 3 minutes until brown on outside.
11. Wearing oven mitts, wipe the outside clean with a clean paper towel or cleaning cloth as necessary.
12. At the end of the cook time, press the handle's latch lock and lift the top lid gently; if it pulls, continue cooking for 30 seconds and test again.
NOTE: If the donuts need to bake to a darker finish, close the lid and continue baking for 15 seconds until the desired color is achieved.
13. Wearing oven mitts, remove donuts from the cooking plate using a non-metallic utensil.
NOTE: As the donuts use a small amount of batter, and the Donut Maker plates are very hot, the cooking time is generally shorter rather than longer. Be careful not to burn donuts. A plastic spatula or spoon will help to remove the donut.
14. When baking is complete, after donuts have been removed, unplug the power cord from electric outlet. Lift the top lid to expose the cooking plates and allow unit to cool.
NOTE: If additional donuts are to be baked, keep the Donut Maker closed to retain heat. Always wait until the green READY light turns off before baking more donuts.
NOTE: Donuts made later will bake faster because extra heat has been retained. It may be necessary to adjust to a shorter cooking time to accommodate.
15. Do not clean until unit has been fully cooled.

Donut Baking Tips

- Recipes may be doubled.
- Sift all dry ingredients together. It is not necessary to beat egg yolks and milk separately. Just add them to the combined flour mixture and use a whisk or mixer to blend the ingredients well.
- Do not open the Donut Maker during the first minute of baking or the donut will separate. Completely bake the donut before removing.
- When a donut is done, the top lid should lift easily. Lift gently; if it pulls, continue cooking for 1 minute and test again.
- When preparing donut batter, do not over-mix or donuts will be tough. Stir batter only until large lumps of dry ingredients disappear.
- The optimal amount of batter to produce a full-shaped donut, without overflowing, will vary with different donut batters.
- For more evenly shaped donuts, spread thick batters to the outer edge of the cooking plate using a heat-proof rubber spatula or other non-metallic utensil before closing the lid.
- To retain crispness, move baked donuts to a paper napkin or a wire cooling rack to absorb any condensation. To keep donuts hot, place in an ovenproof dish on an oven rack and warm at about 200-250° F (90-120° C). Donuts will keep for about 20 minutes before they begin to dry out.
- Add fun glazes and toppings to cooled donuts. See Donut Glazes and Toppings section in the Recipe section of this Instruction Manual.

- Baked donuts freeze well. Cool completely on a wire rack. Store in a plastic freezer bag or in a covered container. Thaw frozen donuts in a toaster oven until hot and crisp or place in a microwave oven for 10 seconds. Do not over-cook.
- Add glazes and toppings to the thawed donuts.

For lower sugar donuts:

- Use sugar substitutes.
- Use sugar-free maple syrup.
- Use sugar-free or no sugar added flavored gelatin, puddings, jellies, jams, etc. for flavorings and toppings.

For lower fat, lower cholesterol donuts:

- Use skim milk.
- Adapt recipes by eliminating the egg yolk. Always use liquid vegetable oils such as canola, corn or sunflower, instead of butter.

For higher fiber donuts:

- Substitute 1/2 cup or more of white flour with whole-wheat flour.
- Substitute 1/4 cup of white flour with wheat or oat bran.

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 and Cleaning

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

1. The Donut Maker does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place Donut Maker in dishwasher.
3. The donut 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. After a time, if donuts show signs of sticking, recondition as needed.
5. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.
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. A clean round kitchen brush or a toothbrush works well to remove baked-on batter from the molds. 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

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Secure the lid shut with the latch.
WARNING: Never store Donut Maker while it is hot or still plugged in.
3. Use the cord wrap on the bottom of the Donut Maker to store the cord. (See Figure 2.)
4. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.
5. Store Donut Maker in its box or stand unit on its end for easy and compact storage

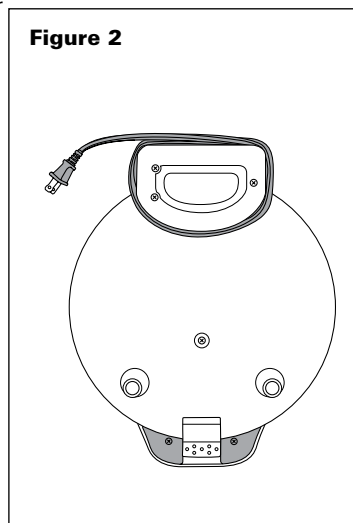


Figure 2

Recipes

Basic Donut Recipe

Makes 24 mini donuts

- 1 cup flour
- 1/2 cup sugar
- 1 tablespoon baking powder
- 1 egg
- 1/2 cup milk
- 1/2 teaspoon vanilla
- 4 tablespoons cooking oil
- sugar, powdered sugar,
- cinnamon-sugar for coating

1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
2. Prepare Mini Donuts: Stir dry ingredients together.
3. Add egg, milk and vanilla. Beat 1 minute using an electric mixer or beat vigorously by hand.
4. Add oil and continue to beat 1 additional minute.
5. When the red READY light illuminates, add 1 heaping tablespoon batter into each mini donut mold. You can use a squeezer or cake decorating bag with wide tip to add batter into each cavity.
6. Bake for 3 minutes until mini donuts are golden.
7. While still warm, dip donuts in sugar, powdered sugar, or a mixture of cinnamon and sugar, coating well.

Glazed Chocolate Donuts

Makes 24 mini donuts

- Makes 24 mini donuts
- 1 cup all purpose flour
- 1/2 teaspoon cornstarch
- 1/3 cup sugar
- 3 tablespoons (heaping) cocoa powder
- 1 teaspoon baking powder
- 3/8 teaspoon salt
- 1/4 cup sour cream
- 1 large egg
- 1/4 teaspoon vanilla extract
- 1/2 cup milk

Donut Glaze

GLAZES

1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
2. Prepare Mini Donuts: In a large bowl, whisk together cake flour, sugar, cocoa powder, baking powder, and salt.
3. In another bowl, combine sour cream, egg, vanilla extract, and milk. Whisk well to incorporate.
4. Pour the wet ingredients in with the dry ingredients and whisk until well incorporated.
5. When the red READY light illuminates, add 1 heaping tablespoon batter into each mini donut mold. You can use a squeezer or cake decorating bag with wide tip to add batter into each cavity.
6. Bake for 3 minutes until mini donuts are golden. Place hot donuts a wire cooling rack.
7. Prepare Glaze: In a small bowl, whisk milk into sugar.
8. Dip the top of each donut into the glaze, and twist to coat. Lift the donut straight up and let the excess drip off, then place the donuts glaze-side up on a lined baking sheet. Allow to rest about 15 minutes to let the glaze set before serving. Best eaten within a few hours.

Recipes

Apple Mini Donuts with Cinnamon Maple Glaze

Makes 24 mini donuts

- 1/2 cup apple, shredded
- 1 large egg
- 1/3 cup milk
- 1/4 cup apple juice
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1/2 cup brown sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1-1/2 cups all purpose flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon kosher salt

Cinnamon Maple Glaze

- 1 cup powdered sugar
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 2 teaspoons unsweetened applesauce
- 4 teaspoons water
- (added one at a time as detailed in instructions)

1. Use a brush or paper towel to apply a generous coat of oil to each of the cavities on the upper and lower baking plates. Plug Treat Baker into a 120V AC electrical outlet to preheat.
2. Prepare Mini Donuts: Use a box grater to shred apple. Squeeze out juice. Whisk together shredded apple, egg, milk, apple juice, oil, brown sugar, and vanilla.
3. Whisk flour, baking powder, cinnamon and salt together in a medium mixing bowl.
4. Create a small well in the center of the dry ingredients. Add apple mixture to the well.
5. Whisk until batter just combined. All the flour should be incorporated, but avoid over mixing. Batter should be thick and creamy, like pudding. Add milk to thin if needed.
6. When the red READY light illuminates, add 1 heaping tablespoon batter into each mini donut mold.
7. Bake for 3 minutes until mini donuts are golden. Place hot donuts a wire cooling rack.
8. Prepare Cinnamon Maple Glaze: Whisk together powdered sugar, 1/2 cinnamon, applesauce, and 1 teaspoon water. If mixture is too dry to mix in all the sugar, continue adding water one teaspoon at a time just until a thick glaze forms.
NOTE: If glaze is too thin, it will soak into the donuts.
9. Dip the top of each donut into the glaze, and twist to coat. Lift the donut straight up and let the excess drip off, then place the donuts glaze-side up on a lined baking sheet. Allow to rest about 15 minutes to let the glaze set before serving. Best eaten within a few hours.

Donut Glazes and Toppings

NOTE: The basic rule of thumb is to prepare glazes by adding 1 part water (or milk) to 3 parts product and then heating in a microwave for 10 seconds. Stir well and reheat in 10 second increments until the desired consistency is achieved for glazing.

NOTE: Times may change depending on quantities used.

GLAZES

- Honey
- Chocolate (melted chips)
- Maple Syrup
- Strawberry Preserves
- Raspberry Preserves
- Peanut Butter heated with milk
- Cherry Pie Filling
- Lemon Preserves or Pie Filling
- Orange Marmalade
- Blueberry Preserves
- Mixed Berry Preserves
- Caramel (melted butter + sugar)

TOPPINGS

- Colored and Rainbow Sprinkles
- Chopped Chocolate
- Sweetened Coconut
- Chopped Peanuts
- Crushed Cookies
- Crushed Candy
- Chocolate Chips
- Butterscotch Chips



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.

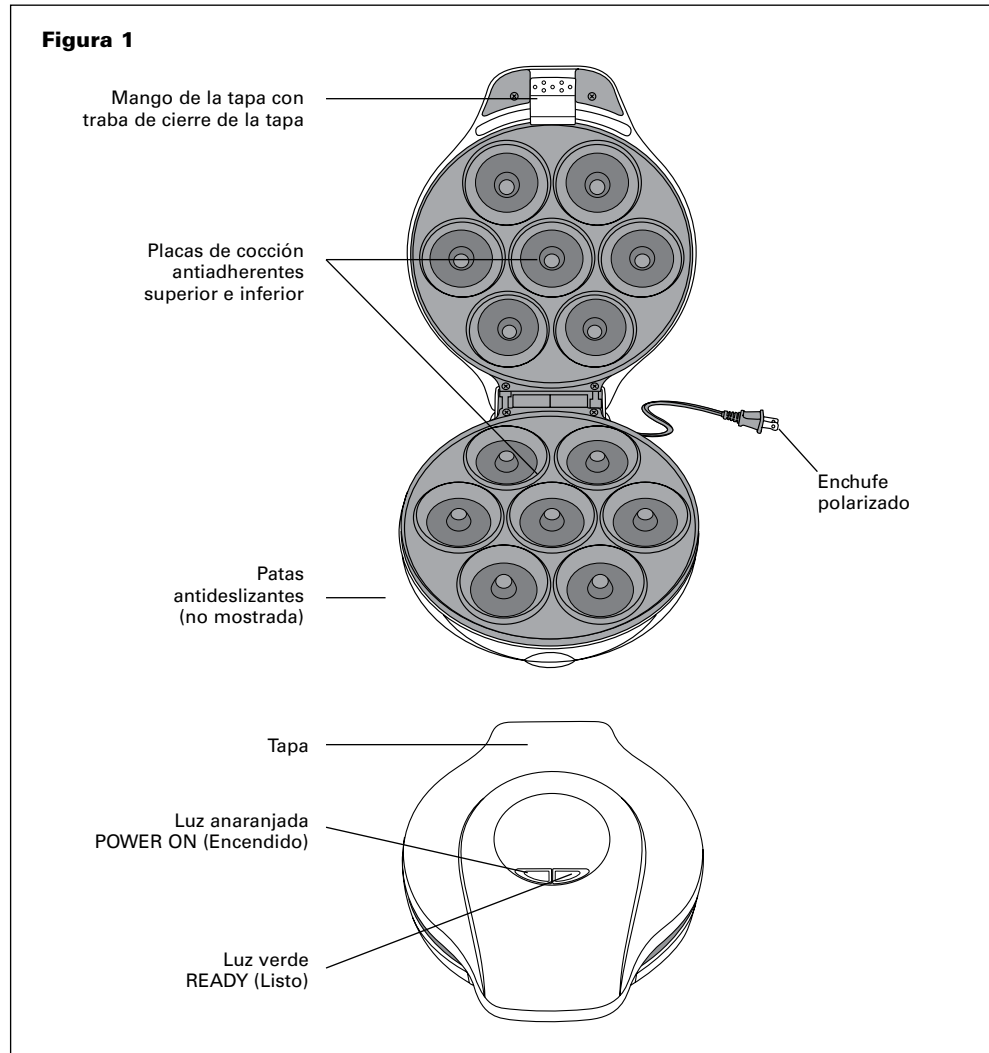
ENERGÍA ELÉCTRICA

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 rosquillas

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

Figura 1



Antes de utilizar por primera vez

1. Retire con cuidado la máquina para hacer rosquillas y retire todos los materiales del embalaje.
2. Antes de utilizar la máquina para hacer rosquillas por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas. 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 ROSQUILLA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

3. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia. Mantenga la máquina para hacer rosquillas cerrada hasta que sea necesario. Enchufe la máquina para hacer rosquillas 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 rosquillas 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 la primeras rosquillas preparadas en la máquina ya que su sabor puede verse afectado.

4. Mientras se precalienta, prepare la mezcla.
 5. Cuando la luz verde se enciende, (espere 2 minutos) la máquina para hacer rosquilla esta precalentada y esta lista para su uso.
 6. Para mejores resultados, use aceite en spray para cocinar y aplique una delgada capa en las placas antes cocinar. Esto ayudará a remover las rosquillas después de cocinarlas.
 7. Pinte abundantemente las placas de cocción superior e inferior con aceite vegetal para poder rosquillas después del horneado.
 8. Agregue 1 cucharadita colmada de mezcla en cada uno de los moldes para rosquillas. No llene demasiado los moldes para paletas de bizcochos. Las rosquillas se expandirán durante la cocción.
 9. 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.
 10. La luz verde READY (Listo) se encenderá y se apagará mientras la unidad mantiene la temperatura de cocción.
 11. 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.
 12. Si al levantar la placa de cocción superior se rompen las rosquillas, agregue más aceite a los moldes en las próximas tandas. Si es necesario, cocine durante 15 a 30 segundos más. Si las rosquillas se siguen rompiendo, agregue leche o crema para diluir la mezcla y pruebe nuevamente con un mayor tiempo de horneado.
- NOTA:** Si es necesario, baje la tapa y continúe cocinando durante 15 segundos por vez hasta que las rosquillas esté dorados a su gusto.
13. Use una espátula de madera o de plástico resistente al calor para retirar las rosquillas. Use una manopla y limpie las placas de cocción con un paño seco o una servilleta de papel.
- NOTA:** Mantenga la máquina para hacer rosquilla cerrada para conservar el calor. Antes de hornear más rosquillas, espere hasta que se encienda la luz verde READY (Listo).
14. Cuando termine de cocinar las rosquillas, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
 15. No limpie la unidad hasta que se haya enfriado completamente.

Consejos para hornear mini rosquillas perfectas

- Las recetas pueden duplicarse.
- Tamizar todos los ingredientes secos juntos. No es necesario batir las yemas de huevo y la leche por separado. Simplemente agréguelos a la mezcla de harina combinada y use una batidora para mezclar bien los ingredientes.
- No abra la rosquillera durante el primer minuto de cocción o la rosquilla se separará. Hornee completamente antes de retirarla.
- Cuando se hace una mini rosquilla, la tapa superior debe levantarse fácilmente. Para hacer la prueba, levantar suavemente; si tira, continúe cocinando durante 1 minuto y pruebe nuevamente.
- Cuando prepare la masa, no mezcle demasiado o las mini rosquillas quedarán duras. Revuelva la masa solo hasta que desaparezcan grandes trozos de ingredientes secos.
- La cantidad óptima de masa para producir una mini rosquilla en forma completa, sin desbordarse, variará con las diferentes recetas.
- Para mini rosquillas de forma más uniforme, extienda las masas gruesas hasta el borde exterior de la placa de cocción con una espátula de goma resistente al calor u otro utensilio no metálico antes de cerrar la tapa.
- Para mantenerlas crujientes, mueva las mini rosquillas horneadas a una servilleta de papel o una rejilla de enfriamiento de alambre para absorber cualquier condensación. Para mantener calientes las mini rosquillas, colóquelas en un plato a prueba de horno sobre una rejilla del horno y caliéntelas a aproximadamente 200-250 ° F (90-120 ° C). Las rosquillas se mantendrán durante unos 20 minutos antes de que comiencen a secarse.
- Agregue divertidas coberturas a mini rosquillas enfriadas. Vea la sección de Glaseados en la sección de Recetas de este Manual de Instrucciones.
- Las mini rosquillas horneadas se congelan bien. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Almacene en una bolsa plástica del congelador o en un recipiente cubierto. Descongele las mini rosquillas congeladas en un horno tostador hasta que estén crujientes o calientes o colóquelas en un horno de microondas durante 10 segundos. No cocine en exceso.
- Agregue coberturas a las rosquillas descongeladas.

Para mini rosquillas con menos azúcar:

- Use sustitutos de azúcar.
- Use jarabe de arce sin azúcar.
- Use gelatina, pudines, gelatinas, mermeladas, etc. sin sabor o sin azúcar agregado para dar sabor y aderezos.

Para mini rosquillas bajas en grasa y colesterol:

- Use leche descremada.
- Adapte las recetas eliminando la yema de huevo. Siempre use aceites vegetales líquidos como canola, maíz o girasol, en lugar de mantequilla.

Para mini rosquillas con mayor contenido de fibra:

- Sustituya 1/2 taza o más de harina blanca con harina de trigo integral.
- Sustituya 1/4 taza de harina blanca con salvado de trigo o avena

Instrucciones de funcionamiento

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.

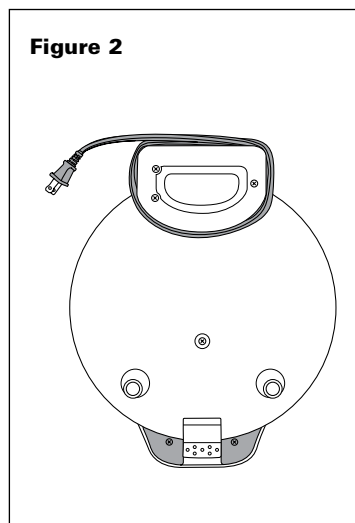
Instrucciones de limpieza y cuidado

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

1. La máquina para 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 rosquilla 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 las rosquillas.
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

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente fría.
2. Baje la tapa. Asegúrese de que la tapa esté bien trabada en su lugar. **ADVERTENCIA:** Nunca guarde la máquina para hacer rosquilla mientras esté caliente o enchufada.
3. Guarde el cable en el envoltorio del cable que se encuentra en la parte posterior de la máquina para hacer rosquilla. (Ver Figura 3.)
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 rosquilla en la caja o en un lugar limpio y seco.



Recetas

Mini Rosquilla básica

Rinde para 24 mini rosquillas

- 1 taza de harina
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 huevo
- 1/2 taza de leche
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 4 cucharadas de aceite
- azúcar o azúcar pulverizada para recubrir
- canela para recubrir

1. Use un pincel o una toalla de papel para aplicar una generosa capa de aceite en cada una de las cavidades de las placas de cocción superior e inferior. Enchufe Treat Baker en un tomacorriente de CA de 120V y precalentar.
2. Prepare Mini Rosquillas: mezcle los ingredientes secos.
3. Agregue huevo, leche y vainilla. Batir 1 minuto con una batidora eléctrica o batir vigorosamente a mano.
4. Agregue aceite y continúe batiendo 1 minuto adicional.
5. Cuando la luz roja LISTO se ilumine, agregue 1 cucharada colmada de mezcla en cada mini molde de rosquilla.
6. Hornee por 3 minutos hasta que las mini rosquillas estén doradas.
7. Mientras aún está caliente, sumerja las rosquillas en azúcar, azúcar pulverizada o una mezcla de canela y azúcar, cubriendo bien.

Rosquillas de chocolate glaseadas

Rinde para 24 mini rosquillas

- 1 taza de harina todo uso
- 1/2 cucharadita de maicena
- 1/3 taza de azúcar
- 3 cucharadas (coposas) de cacao en polvo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 3/8 cucharadita de sal
- 1/4 taza de crema agria
- 1 huevo grande
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 taza de leche
- Glaseado
- 1/2 taza de azúcar pulverizada
- 2 cucharaditas de leche

Glaseado

- 1/2 taza de azúcar pulverizada
- 2 cucharaditas de leche

1. Use un pincel o una toalla de papel para aplicar una generosa capa de aceite en cada una de las cavidades de las placas de cocción superior e inferior. Enchufe la mini rosquillera en un tomacorriente de CA de 120V para precalentar.
2. Prepare las mini rosquillas: en un tazón grande, mezcle la harina, el azúcar, el cacao en polvo, polvo de hornear y sal.
3. En otro tazón, combine la crema agria, el huevo, el extracto de vainilla y la leche.
4. Mezcle los ingredientes húmedos con los ingredientes secos y bata hasta que estén bien incorporados.
5. Cuando la luz roja LISTO se ilumine, agregue 1 cucharada colmada de masa en cada cavidad de rosquilla. Puede usar una bolsa de decoración de pasteles con boca ancha para colocar la masa en cada cavidad.
6. Hornee por 3 minutos hasta que las mini rosquillas estén doradas. Coloque las rosquillas calientes en una rejilla de alambre.
7. Prepare el glaseado: En un tazón pequeño, mezcle la leche con la azúcar pulverizada.
8. Sumerja la parte superior de cada rosquilla en el esmalte y gírela para cubrir. Levante la rosquilla verticalmente y deje que el exceso gotee, luego coloque las rosquillas con el lado del glaseado hacia arriba sobre una bandeja. Deje reposar unos 15 minutos para dejar que el glaseado se endurezca antes de servir. Consumir preferiblemente a las pocas horas.

Recetas

Mini Donuts de Manzana con Glaseado de Arce y Canela

Rinde para 24 mini rosquillas

- 1/2 taza de manzana, rallada
- 1 huevo grande
- 1/3 taza de leche
- 1/4 taza de jugo de manzana
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1/2 taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1-1/2 tazas de harina para todo uso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela molida
- 1/2 cucharadita de sal kosher

Glaseado de canela y arce

- 1 taza de azúcar pulverizada
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 2 cucharaditas de puré de manzana sin azúcar
- 4 cucharaditas de agua (agregadas una a la vez como se detalla en instrucciones)

1. Use un pincel o una toalla de papel para aplicar una generosa capa de aceite en cada una de las cavidades de las placas de cocción superior e inferior. Enchufe la mini rosquillera en un tomacorriente de CA de 120V para precalentar
2. Prepare mini rosquillas: use un rallador para triturar la manzana. Exprima y retire el jugo. Batir la manzana triturada, huevo, leche, jugo de manzana, aceite, azúcar morena y vainilla.
3. Batir la harina, el polvo de hornear, la canela y la sal en un tazón mediano.
4. Cree un pequeño pozo en el centro de los ingredientes secos agregando la mezcla de manzana en el centro.
5. Batir hasta que la mezcla esté bien combinada. Se debe incorporar toda la harina, pero evitar mezclar de más. La masa debe ser espesa y cremosa, como un pudín. Agregue leche para aligerar la mezcla si es necesario.
6. Cuando la luz roja LISTO se ilumine, agregue 1 cucharada colmada de masa en cada cavidad de rosquilla. Puede usar una bolsa de decoración de pasteles con boca ancha para colocar la masa en cada cavidad.
7. Hornee por 3 minutos hasta que las mini rosquillas estén doradas. Coloque las rosquillas calientes en una rejilla de alambre.
8. Prepare el glaseado de canela y arce: mezcle la azúcar pulverizada, canela, puré de manzana y 1 cucharadita de agua. Si la mezcla está demasiado seca para mezclar todo el azúcar, continúe agregando agua de a 1 cucharadita a la vez, hasta que se forme un esmalte espeso. NOTA: Si el esmalte es demasiado delgado, se sumergirá en las rosquillas.
9. Sumerja la parte superior de cada rosquilla en el esmalte y gírela para cubrir. Levante la rosquilla verticalmente y deje que el exceso gotee, luego coloque las rosquillas con el lado del glaseado hacia arriba sobre una bandeja. Deje reposar unos 15 minutos para dejar que el glaseado se endurezca antes de servir. Consumir preferiblemente a las pocas horas.

Recetas

Glaseados y Coberturas para mini rosquillas

NOTA: La regla básica es preparar glaseados agregando 1 parte de agua (o leche) a 3 partes del otro ingrediente y luego calentar en un microondas durante 10 segundos. Revuelva bien y vuelva a calentar en tandas de 10 segundos hasta lograr la consistencia deseada para el glaseado.

NOTA: Los tiempos pueden cambiar según las cantidades utilizadas.

GLASEADOS

- Miel
- Chocolate (mini chispas derretidas)
- Sirop de arce (maple)
- Conservas de fresa
- Conservas de frambuesa
- Mantequilla de maní calentada con leche
- Relleno de pastel de cereza
- Conservas de limón o relleno de tarta
- Mermelada de Naranja
- Conservas de arándanos
- Conservas de bayas mixtas
- Caramelo (mantequilla derretida + azúcar)

COBERTURAS

- Rociado de colores y arcoíris
- Chocolate picado
- Coco endulzado
- Maní picado
- Galletas trituradas
- Dulces machacados
- Mini chispas de chocolate
- Mini chispas de caramelo



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

#myBELLAlife



BellaLifestyle

BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



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