



All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2010 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 08/23/10)



JFD100 SERIES

Donut Hole Maker

Instructions and Recipes
Instructions et Recettes
Instrucciones y Recetas



CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	3
INTRODUCTION	4
PARTS & ASSEMBLY	5
HOW TO OPERATE	6
HELPFUL TIPS	7
CLEANING & MAINTENANCE	7
RECIPES	8
RETURNS & WARRANTY	10

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 1300 Watts, UL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking

- off parts and before cleaning the appliance.
13. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table, countertop or touch hot surfaces.
 14. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.
 15. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. Exception: An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
 16. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 17. 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.
 18. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
 19. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
 20. Pastries will be very hot. Use a spoon to carefully scoop them out.
 21. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or potholder when opening and closing the Lid for safety.

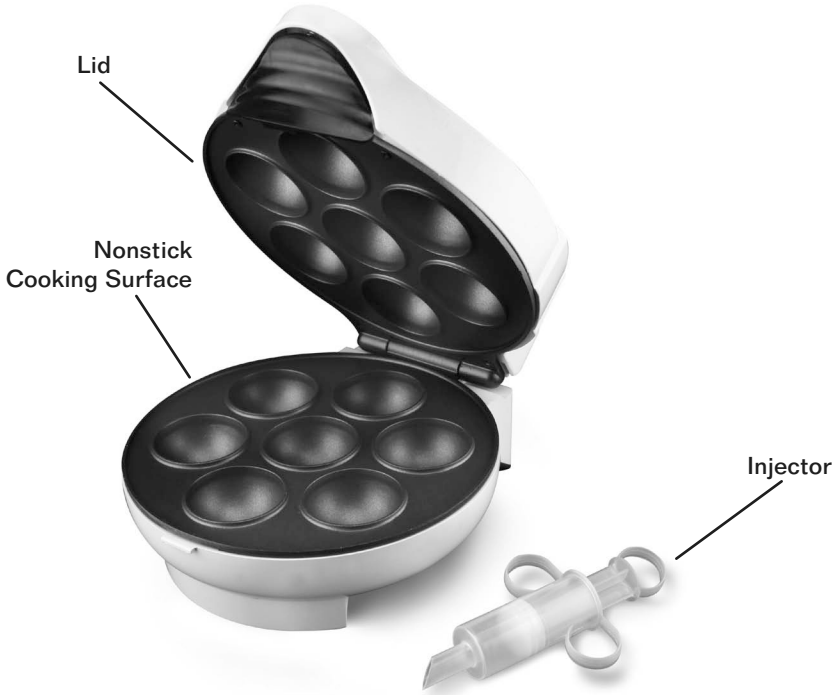
SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the DONUT HOLE MAKER! Now you can cook delicious donut holes and other pastries at home without even turning on an oven. Make jelly donuts, puff pancakes, mini cinnamon buns and more. It's great for snack time, party time or anytime! A handy injector is included to give your donuts a variety of fillings such as jelly, cream or caramel. Delectable appetizers and h'ordeuvres are ready in minutes. Use your imagination and have fun!

PARTS & ASSEMBLY

Assembly



Cord Location

The cord wraps around the base of the Donut Hole Maker.

Please see **Important Safeguards** section for instructions about the cord & plug.



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
2. The Nonstick Cooking Surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. This can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
3. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay off while the appliance is preheating.



6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.
7. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for your donut holes.
8. Raise the Lid using an oven mitt or potholder to prevent accidental burns.
9. Fill each of the seven pastry wells in the Nonstick Cooking Surface with mixture.
10. Close the Lid using a potholder or oven mitt. Make sure Lid is locked.
11. Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
12. The cooking time will range between 5-7 minutes, depending on the type of pastries being cooked and personal taste.
13. Once the pastries have completed cooking, raise the Lid with a potholder or oven mitt. Remove the pastries from the Nonstick Cooking Surface with a plastic or wooden spoon. **DO NOT** use metal utensils, as they may scratch and damage the Nonstick Cooking Surface.
14. If cooking more than one batch of pastries in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
15. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
16. Once the appliance is cool, following directions in Cleaning and Maintenance section to clean your DONUT HOLE MAKER.

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the Nonstick Cooking Surface and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

Filling the Pastries

When using the Injector to fill pastries, make sure that pastries have cooled to the touch. Squeeze trigger of Injector slowly to prevent filling from overflowing.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your DONUT HOLE MAKER by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before cleaning.
- Clean the upper and lower Nonstick Cooking Surface with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.

It is that simple!

RECIPES

With the DONUT HOLE MAKER you can create donut holes, jelly filled donut holes and a variety of other pastries. You can even use pre-packaged mixes to create treats such as:

- Cookies
- Cinnamon Buns
- Muffins
- Brownies
- Puff Pancakes

Simply follow the directions on the box, fill the individual sections in the lower griddle, close lid and let cook for about 5-7 minutes. Soon you will have delicious snacks and desserts ready to serve.

Try coating the donut holes with frosting and add sprinkles or chocolate chips.

Be creative and ENJOY your DONUT HOLE MAKER!

QUICK DONUT HOLES

- 2 Cups of Flour Preheat the DONUT HOLE MAKER as directed.
 - ¼ Cup of Sugar Mix dry ingredients.
 - 1 Egg Stir in buttermilk, vegetable oil and eggs. Beat with a fork.
 - 1 Tsp. Salt Carefully pour into pastry wells.
 - ½ Tsp. Baking Soda Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
 - 1 Tsp. Nutmeg Open Lid with a pot holder or oven mitt.
 - 1 Tsp. Baking Powder Remove each donut hole with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
 - ¾ Cups of Buttermilk You may also choose to roll the donut holes in granulated sugar, powdered sugar or cover with frosting and sprinkles.
 - ¼ Cup of Vegetable Oil Once cooled, donut holes can also be filled with jelly, chocolate, caramel, cream or a variety of fillings with the handy Injector.
- Use your imagination and have fun!

CARAMEL BROWNIE BITES

- 1 Cup All-Purpose, Unbleached Flour
 - 2 Cups Packed Brown Sugar
 - $\frac{3}{4}$ Cups Butter, Softened
 - 3 Eggs
 - 1 Ounce (4 Squares) Unsweetened Chocolate, Melted
 - 1 Teaspoon Vanilla Extract
- Preheat the DONUT HOLE MAKER as directed.
- In a large bowl, cream the butter, brown sugar and eggs together until light and fluffy.
- Stir in the unsweetened chocolate and vanilla until well blended.
- Mix in the flour.
- Carefully pour into pastry wells.
- Close the Lid and cook for 3-7 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each donut hole with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.
- Once brownie bites have cooled to the touch, fill Injector with caramel. One at a time, puncture the brownie bites and slowly squeeze the Injector to fill with caramel.
- You will probably use $\frac{1}{3}$ Injector of caramel per brownie bite. Use more or less to taste.

BLUEBERRY MUFFIN MUNCHIES

- 2 Cups All-Purpose, Unbleached Flour
 - $\frac{1}{2}$ Cup Granulated White Sugar
 - 2 Teaspoons Baking Powder
 - 1 Cup Milk
 - 1 Egg
 - $\frac{1}{3}$ Cup Vegetable Oil
 - $\frac{3}{4}$ Cup Fresh Blueberries
- Preheat the DONUT HOLE MAKER as directed.
- In a large bowl, stir together milk, egg and oil.
- Add flour, baking powder, sugar, and blueberries.
- Gently mix the batter just until blended.
- Carefully pour into pastry wells.
- Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt.
- Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.
- You may also choose to roll the muffins in granulated or powdered sugar.

MINI-CINNI ROLLS

- 1 Cup Roll Baking Mix
- $\frac{1}{3}$ Cup Milk
- $\frac{1}{2}$ Tsp. Cinnamon

Filling:

- 2 Tbsp. Softened Butter or Margarine
- 1 $\frac{1}{2}$ Tbsp. Sugar
- 1 Tsp. Cinnamon

Topping:

- 4 Tbsp. Powdered Sugar
- 1 Tbsp. Water

Preheat the DONUT HOLE MAKER as directed.

In a large bowl, blend baking mix, milk and cinnamon to form dough.

Turn dough onto surface dusted with baking mix and knead about 20 times.

Form kneaded dough into a ball and divide dough into two halves.

Pat or roll half the dough into a rectangle about $\frac{1}{4}$ in. thick.

Spread rolled dough with 1 tbsp. of soft butter or margarine.

Combine cinnamon and sugar and sprinkle half of the mixture onto rolled dough.

Roll dough as you would for a jelly roll and cut into 1 in. pieces.

Carefully place pieces into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes, or until light golden brown.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each mini-cinni roll with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.

PUFF PANCAKES

- $\frac{1}{2}$ Cup All-Purpose, Unbleached Flour
- $\frac{1}{2}$ Cup Milk
- $\frac{1}{4}$ Cup Butter, Melted
- 2 Eggs

Preheat the DONUT HOLE MAKER as directed.

In a medium bowl, beat eggs.

Add flour and milk. Beat just until blended.

Gently mix the batter until blended. Batter will be slightly lumpy.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each muffin with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

You may also choose to roll puff pancakes in powdered sugar and/or inject with jam.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IS DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

DONUT HOLE MAKER / JFD100 SERIES

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.



TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	14
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES	14
INTRODUCTION	15
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	16
COMMENT FAIRE FONCTIONNER	17
CONSEILS PRATIQUES	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
RECETTES	19
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES	22

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:

120 Volts, 60 Hz, 1300 Watts, UL Approuvé

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. **NE JAMAIS** plonger l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau.
2. **NE JAMAIS** utiliser près de l'eau.
3. **NE JAMAIS** utiliser d'éponge ou un chiffon abrasif pour nettoyer l'appareil.
4. **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
5. **NE JAMAIS** rien placer d'autre que ce qui est destiné à être cuit dans l'appareil.
6. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et pendant que vous le nettoyez.
7. **NE PAS** mettre l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de la portée des enfants.
9. Cet appareil **N'EST PAS UN JOUET**.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes présentant des déficiences cognitives sans supervision.
11. Les jeunes enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, certaines précautions de base devraient être suivies pour assurer votre sécurité, incluant :

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes.
3. **NE PAS** utiliser à l'extérieur. **POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.**
4. Afin de vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, les prises ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche électriques sont endommagés, après que l'appareil ait mal fonctionné, ou s'il est échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au point de service autorisé le plus près pour une inspection, ou dans un atelier de réparation pour un ajustement électrique ou mécanique.
6. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil, car ils pourraient causer des blessures.
7. La supervision d'un adulte est fortement recommandée lorsque tout appareil est utilisé par ou près de jeunes enfants.
8. **NE PAS** placer sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, ou dans un four chaud.
9. **NE PAS** surcharger les prises électriques murales, les rallonges électriques ou les barres de surtension, car ceci peut résulter en un risque d'incendie ou de choc électrique.

10. Cet appareil ne devrait pas être utilisé pour des fins autres que celles indiquées par les instructions qui l'accompagnent.
11. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation ou pendant qu'il est branché.
12. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas en utilisation et avant d'en retirer des pièces pour les nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y installer ou d'en retirer des pièces et avant de le nettoyer.
13. Afin d'éviter de vous emmêler ou de trébucher sur un long cordon d'alimentation, un cordon court est fourni.
14. Une attention extrême devrait être portée au déplacement d'un appareil sur lequel se trouvent des aliments chauds.
15. Le grade électrique indiqué sur les rallonges électriques devrait être au minimum aussi élevé que le grade électrique de l'appareil. Les rallonges électriques peuvent être utilisées, à condition de le faire avec soin.
16. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même, car le fait d'en retirer ou d'en ouvrir les couvercles peut vous exposer à un niveau de voltage dangereux ou à d'autres risques. Référez-vous à du personnel technique qualifié pour le service.
17. Les pâtisseries seront très chaudes. Utilisez une cuillère pour les retirer de l'appareil avec précaution.
18. Une attention extrême doit être portée à l'ouverture et à la fermeture du couvercle de cet appareil. Utilisez une mitaine pour le four ou une poignée lorsque vous ouvrez et fermez l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

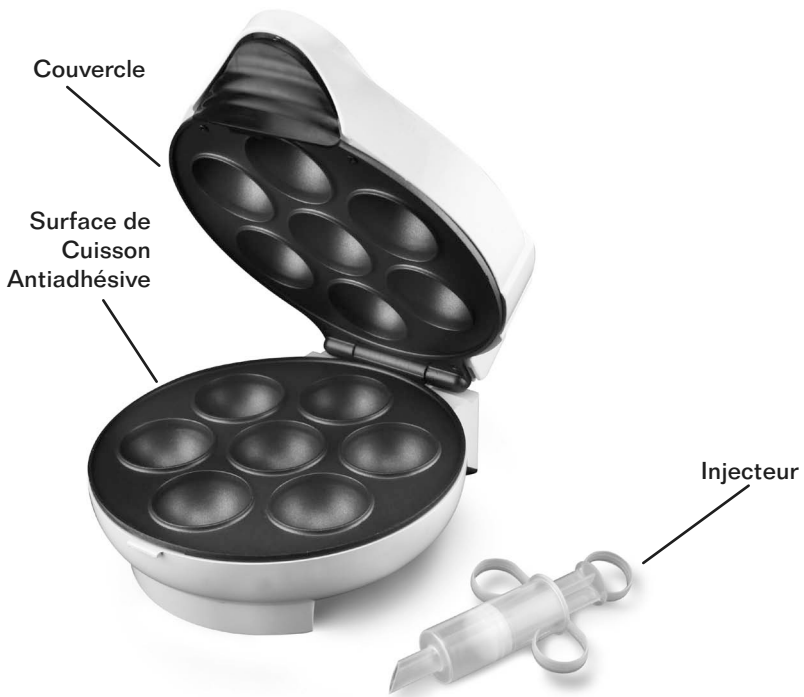
Merci de vous être procuré la MACHINE A TROUS DE BEIGNES! Vous pouvez maintenant cuisiner de délicieux trous de beignes et autres pâtisseries à la maison sans même utiliser le four. Préparez des beignes à la gelée, des crêpes feuilletées, des mini brioches à la cannelle et bien plus. Parfait pour les collations, les fêtes ou en tout temps! Un injecteur pratique est inclus afin d'injecter une variété de garnitures telles que de la gelée, de la crème ou du caramel dans vos beignes. Des hors-d'œuvres et entrées prêts en quelques minutes. Utilisez votre imagination et amusez-vous!

Caractéristiques, incluant :

- Prépare 7 trous de beignes à la fois
- Revêtement antiadhésif
- Injecteur pour garnitures
- Durée de cuisson de 5-7 minutes
- Entreposage du cordon d'alimentation dans la base de l'appareil
- Témoin lumineux de fonctionnement et de préchauffage
- Couvercle à verrouillage muni d'un verrou facile à ouvrir

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Assemblage



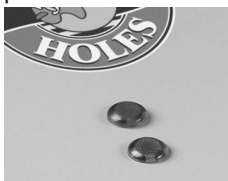
Emplacement du Cordon d'Alimentation

Le cordon d'alimentation s'enroule autour de la base de la Machine à Trous de Beignes.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces avec un chiffon humide, puis assécher-les.
2. La surface de cuisson antiadhésive devrait être légèrement recouverte d'une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée avec un essuie-tout ou un vaporisateur d'huile antiadhésive. L'huile aidera à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité antiadhésive.
3. Localiser une surface appropriée, sèche et au niveau, près d'une prise de courant.
4. Préchauffer l'appareil en fermant le couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant.
5. Lorsqu'il est sous tension, le témoin lumineux d'alimentation rouge s'allume. Le témoin lumineux vert signifiant que l'appareil est prêt demeurera éteint pendant que l'appareil préchauffe.



FRANÇAIS

6. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de trois minutes. Le témoin lumineux vert s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à être utilisé.
7. Pendant que l'appareil préchauffe, vous pouvez préparer les ingrédients pour vos mini-beignets.
8. Soulever le couvercle à l'aide d'une mitaine pour le four ou d'une poignée pour éviter les risques de brûlure.
9. Remplir chacune des cavités de la surface de cuisson antiadhésive avec le mélange.
10. Fermer le couvercle à l'aide d'une poignée ou d'une mitaine pour le four. S'assurer que le couvercle est verrouillé.
11. De la vapeur pourrait se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour votre sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
12. Le temps de cuisson variera entre 5-7 minutes, en fonction du type de pâtisserie cuite ou selon vos goûts personnels.
13. Une fois que les pâtisseries seront cuites, soulever le couvercle avec une poignée ou une mitaine pour le four. Retirer les pâtisseries de la surface de cuisson antiadhésive avec une spatule en plastique ou en bois. NE PAS utiliser d'ustensile en métal, car ils pourraient égratigner et endommager la surface de cuisson antiadhésive.
14. Si vous faites plus d'une fournée de pâtisseries à la fois, après avoir retiré la première fournée, abaisser le couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la fournée suivante.
15. Dès que vous avez terminé la cuisine, débrancher

l'appareil, puis laisser-le refroidir.

16. Une fois que l'appareil sera refroidi, suivre les consignes décrites à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer votre APPAREIL À MINI-BEIGNETS.

CONSEILS PRATIQUES

NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Fumée



Durant la première utilisation, vous pourrez noter une légère fumée ou une légère odeur, ceci est normal dans le cas de la plupart des nouveaux appareils. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent sur la surface de cuisson antiadhésive et l'élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur se soient dissipées.

Remplissage des Pâtisseries

Au moment de l'utilisation de l'injecteur pour remplir les pâtisseries, s'assurer au toucher, que les pâtisseries ont refroidies. Presser le déclencheur de l'injecteur lentement pour éviter de trop remplir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre APPAREIL À MINI-BEIGNETS en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage s'effectue en un rien de temps.

- Débrancher l'appareil de la prise électrique.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyer les surfaces de cuisson supérieure et inférieure antiadhésives avec un chiffon humide, non abrasif, puis assécher-les.
- Essuyer l'extérieur avec un chiffon humide, non abrasif, puis assécher-le.

Rien n'est plus simple !

RECETTES

À l'aide de la MACHINE À TROUS DE BEIGNES vous pouvez confectionner des trous de beignes natures ou remplis de gelée, ainsi qu'une variété d'autres pâtisseries. Vous pouvez même utiliser des mélanges préparés pour créer des gâteries telles que :

- Biscuits
- Brioches à la cannelle
- Muffins
- Carrés au chocolat
- Crêpes feuilletées

Suivez simplement les instructions sur la boîte, remplissez les sections individuelles sur la plaque du bas, fermez le couvercle et laissez cuire pendant environ 5-7 minutes. Vous obtiendrez rapidement des collations délicieuses et des desserts prêts à servir.

Essayez de recouvrir les trous de beignes de glaçage et ajoutez des perles ou des brisures de chocolat.

Soyez créatif et AMUSEZ-VOUS avec votre MACHINE À TROUS DE BEIGNES!

TROUS DE BEIGNES RAPIDES

- 473.18mL de Farine
Préchauffez la MACHINE À TROUS DE BEIGNES tel qu'indiqué.
- 59mL de Sucre
Mélangez les ingrédients secs.
- 1 œuf
Incorporez le babeurre, l'huile végétale et les œufs. Battre avec une fourchette.
- 5mL à Thé de Sel
Versez dans les puits à pâtisserie avec soin. Refermez le couvercle et cuisez pendant 3-7 minutes jusqu'à ce que les pâtisseries soient d'une légère couleur dorée.
- 2.5mL à Thé de Bicarbonate de Soude
Ouvrez le couvercle avec une poignée ou une mitaine pour le four.
- 5mL à Thé de Muscade
Retirez chaque trou de beigne avec une cuillère en bois ou une spatule. Placez sur une assiette et servez.
- 5mL à Thé de Poudre à Pâte
Vous pouvez aussi choisir de rouler les trous de beignes dans le sucre granulé, le sucre en poudre ou de les couvrir de glaçage et de perles colorées.
- 175mL de Babeurre
Une fois refroidis, les trous de beignes peuvent aussi être remplis de gelée, de chocolat, de caramel, de crème ou d'une variété d'autres garnitures à l'aide de l'injecteur pratique.
- 59mL d'Huile Végétale
Utilisez votre imagination et amusez-vous!

BOUCHÉES DE CARRÉS AU CAMEL

- 236.59mL de Farine Tout Usage, non Blanchie
- 473.18mL de Cassonade Bien Tassées
- 175mL de Beurre, Ramolli
- 3 œufs
- 29.6mL (4 carrés) de Chocolat non-Sucré, Fondu
- 5mL à Thé d'Extrait de Vanille

Préchauffez la MACHINE À TROUS DE BEIGNES tel qu'indiqué.

Dans un grand bol, rendre le beurre en crème, et mélanger avec la cassonade et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux.

Incorporez le chocolat non-sucré et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange à consistance uniforme.

Ajoutez la farine et mélangez. Versez dans les puits à pâtisseries avec soin.

Refermez le couvercle et cuisez pendant 3-7 minutes.

Ouvrez le couvercle à l'aide d'une poignée ou d'une mitaine pour le four. Retirez chaque trou de beigne à l'aide d'une cuillère en bois ou une spatule. Placez sur une assiette et laissez refroidir.

Une fois que les bouchées seront froides au toucher, remplissez l'injecteur avec du caramel. Un à la fois, percez les bouchées et injectez-les lentement avec le caramel.

Vous devrez probablement utiliser $\frac{1}{3}$ de l'injecteur de caramel par bouchée. Injectez-en plus ou moins, au goût.

GRIGNOTINES DE MUFFINS AUX BLEUETS

- 473.18mL de Farine Tout Usage, non Blanchie
- 120mL de Sucre Granulé
- 10mL à Thé de Poudre à Pâte
- 236.59mL de Lait
- 1 œuf
- 79mL d'Huile Végétale
- 175mL de Bleuets Frais

Préchauffez la MACHINE À TROUS DE BEIGNES tel qu'indiqué.

Dans un grand bol, mélangez ensemble le lait, l'œuf et l'huile.

Ajoutez la farine, la poudre à pâte, le sucre et les bleuets.

Mélangez doucement la pâte jusqu'à consistance uniforme.

Versez dans les puits à pâtisseries avec soin.

Refermez le couvercle et cuisez pendant 3-7 minutes, jusqu'à obtention d'une légère couleur brun doré.

Ouvrez le couvercle à l'aide d'une poignée ou d'une mitaine pour le four.

Retirez chaque muffin à l'aide d'une cuillère en bois ou une spatule. Placez sur une assiette et servez.

Vous pouvez aussi choisir de rouler les muffins dans du sucre granulé ou du sucre en poudre.

MINI-BRIOCHES À LA CANNELLE

- 236.59mL de Mélange Pour Brioches
 - 79mL de Lait
 - 2.5mL de Cannelle
- Garniture:**
- 30mL de Beurre Mou ou de Margarine
 - 22mL de Sucre
 - 5mL à Thé de Cannelle
- Topping:**
- 75mL de Sucre en Poudre
 - 15mL d'Eau
- Préchauffez la MACHINE À TROUS DE BEIGNES tel qu'indiqué.
- Dans un grand bol, mélangez la pâte à brioche, le lait et la cannelle pour en faire une pâte.
- Tournez la pâte sur une surface saupoudrée de poudre à pâte au préalable et pétrissez environ 20 fois. Faites une boule avec la pâte pétrie et divisez-la en deux moitiés.
- Tapotez ou roulez la moitié de la pâte en un rectangle d'environ ¼ po d'épaisseur.
- Étendez la pâte roulée avec une cuillère à table de beurre mou ou de margarine.
- Combinez la cannelle et le sucre et saupoudrez la moitié de la mixture sur la pâte roulée.
- Roulez la pâte comme vous le feriez pour un roulé à la gelée et coupez en pièces d'un pouce. Placez les pièces dans les puits à pâtisseries avec soin.
- Refermez le couvercle et cuisez pendant 3-7 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une légère couleur brun doré.
- Ouvrez le couvercle à l'aide d'une poignée ou d'une mitaine pour le four. Retirez chaque mini-brioche à la cannelle à l'aide d'une cuillère en bois ou une spatule. Placez sur une assiette et servez.

CRÊPES FEUILLETÉES

- 120mL de Farine Tout Usage, non Blanchie
 - 120mL de Lait
 - 59mL de Beurre, Fondu
 - 2 œufs
- Préchauffez la MACHINE À TROUS DE BEIGNES tel qu'indiqué.
- Dans un bol de grandeur moyenne, battez les œufs.
- Ajoutez la farine et le lait. Battez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Mélangez lentement la pâte. Elle sera légèrement grumeleuse.
- Versez dans les puits à pâtisseries avec soin.
- Refermez le couvercle et cuisez pendant 3-7 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une légère couleur brun doré.
- Ouvrez le couvercle à l'aide d'une poignée ou d'une mitaine pour le four. Retirez chaque crêpe feuilletée à l'aide d'une cuillère en bois ou en plastique. Placez sur une assiette et servez.
- Vous pouvez aussi choisir de rouler les crêpes feuilletées dans du sucre en poudre et/ou les injecter de confiture.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MACHINE À TROUS DE BEIGNES / JFD100

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche SOUMETTRE.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défauts des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destiné au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

CONTENIDOS

PRECAUCIONES IMPORTANTES	24
MEDIDAS IMPORTANTES	24
INTRODUCCIÓN	25
PARTES Y ENSAMBLE	26
CÓMO FUNCIONA	27
CONSEJOS ÚTILES	28
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.	28
RECETAS	29
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA.	30

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del Aparato:

120 Volts, 60 Hz, 1300 Watts, UL Aprobado

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato ni el cable en agua.
2. NUNCA lo use cerca del agua.
3. NUNCA utilice esponjas ni telas abrasivas en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin atención mientras se encuentra en uso.
5. NUNCA coloque nada en el aparato que no sea lo que se va a cocinar.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no está en uso o mientras se limpia.
7. NO coloque el aparato en el lavavajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por individuos con problemas cognitivos, sin estar supervisados.
11. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de manejar este aparato.
2. NO toque las superficies calientes.
3. NO lo utilice en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para protegerlo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte de esta unidad en agua ni en ningún otro líquido.
5. NO utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañado, si el aparato funciona mal, o si se cae o se daña de alguna manera. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su control o a un local de reparación para un ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no sean los suministrados con la unidad. Estos podrían ocasionar daños.
7. Cuando el aparato es utilizado por un niño o si se utiliza cerca de éstos, se recomienda la supervisión de un adulto.
8. NO coloque sobre una hornalla a gas ni eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
9. NO sobrecargue el tomacorriente de la pared, los prolongadores ni los multitomas, ya que esto podría causar un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
10. Este aparato no deberá utilizarse para propósitos que no sean los indicados en las instrucciones que acompañan al aparato.
11. NO deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.
12. Desenchufe del tomacorriente cuando no se encuentra en uso

y antes de quitar las partes para su limpieza. Deje enfriar antes de colocar o quitar partes y antes de limpiar el aparato.

13. Se proporciona un cable de energía corto, para reducir el riesgo de estrangulamiento o tropiezos que podrían resultar con un cable largo.
14. Se debe tener sumo cuidado al trasladar un aparato con comida caliente.
15. La clasificación eléctrica indicada en un prolongador debe ser al menos del mismo valor que la clasificación eléctrica del aparato. Se pueden utilizar cables prolongadores de suministro de energía si se tiene cuidado en su uso.
16. No intente reparar este aparato usted mismo, ya que al abrir o quitar las tapas podría exponerse a voltajes peligrosos u otros riesgos. Remita todas las reparaciones a personal de servicio técnico calificado.
17. Los alimentos estarán muy calientes. Utilice una cuchara para extraerlos con cuidado.
18. Se debe tener sumo cuidado al abrir y cerrar la Tapa de esta unidad. Por cuestiones de seguridad utilice una manopla para horno o agarrador de recipientes calientes cuando abre o cierra la Tapa.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

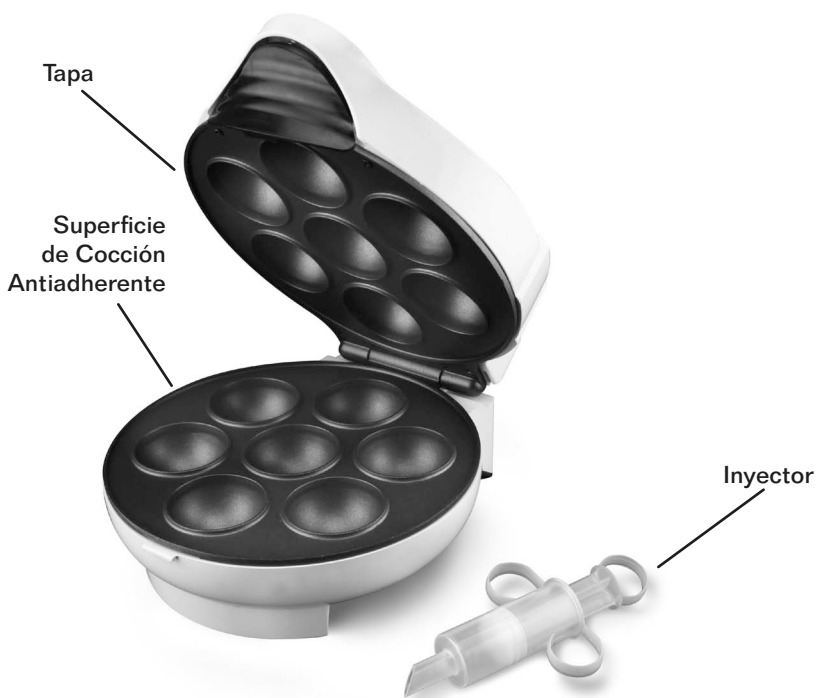
¡Gracias por comprar la MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS! Ahora podrá cocinar deliciosas donas y otros tipos de masas en su casa, sin ni siquiera tener que encender el horno. Prepare donas de jalea, panqueques alemanes, mini pancitos de canela y otros. Es ideal para copetines, fiestas o para cualquier momento! Se incluye un práctico inyector para que pueda darle a sus donas una variedad de rellenos como jalea, crema o caramelo. Deliciosos aperitivos y h'ordeuvres listos en minutos. ¡Utilice su imaginación y diviértase!

Las Funciones Incluyen:

- Elabora 7 agujeros de donas por vez
- Recubrimiento antiadherente
- Inyector para rellenos
- Tiempo de cocción entre 5 y 7 minutos
- El cable se guarda en la base de la unidad
- Luz de encendido y luz indicadora de pre-calentamiento
- Tapa con traba con pestillo para abrir fácilmente

PARTES Y ENSAMBLE

Armado



Ubicación del Cable

El cable se envuelve alrededor de la base de la Máquina.



CÓMO FUNCIONA

1. Antes de utilizarla por primera vez, limpie todas las superficies con un paño húmedo y luego seque.
2. Deberá recubrir levemente la Superficie de Cocción Antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Puede aplicarse con una toallita de papel o con aceite en aerosol. El aceite ayudará a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocción. Esto deberá realizarse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.
3. Encuentre una superficie seca, apropiada y estable cerca de un tomacorriente eléctrico.
4. Precaliente el aparato cerrando la Tapa y enchufándolo al tomacorriente eléctrico.
5. Cuando se encienda, aparecerá la Luz Roja de Encendido. La Luz Verde se mantendrá apagada mientras el dispositivo precalienta.



6. El aparato deberá precalentar durante un mínimo de 3 minutos. La Luz Verde se encenderá cuando el aparato está listo para cocinar.
7. Mientras precalienta el aparato, podría ir preparando los ingredientes para elaborar sus donas.
8. Levante la Tapa utilizando una manopla de horno o agarrador de objetos calientes, para evitar quemaduras accidentales.
9. Rellene con mezcla cada uno de los siete huecos para bollos de masa en la Superficie de Cocción Antiadherente.
10. Cierre la Tapa utilizando un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno. Asegúrese de que la Tapa esté trabada.
11. Podría salir vapor del aparato durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que estará muy caliente y podría causar quemaduras.
12. El tiempo de cocción variará entre 5 y 7 minutos, dependiendo del tipo de masa que se cocina y el gusto personal.
13. Una vez que hayan terminado de cocinarse los bollos de masa, levante la Tapa con un agarrador de objetos calientes o manopla para horno. Extraiga los bollos de masa de la Superficie de Cocción Antiadherente con una cuchara de Madera o de plástico. NO utilice utensilios metálicos, ya que pueden rallar o dañar la Superficie de Cocción Antiadherente.
14. Si cocina más de una tanda de bollos de masa, luego de extraer la primera tanda, baje la Tapa para mantener el calor hasta que la siguiente tanda esté lista para ser cocinada.
15. Apenas termine de cocinar, desenchufe el aparato y deje enfriar.
16. Una vez que el aparato esté frío, siga las instrucciones de la sección Limpieza y Mantenimiento para limpiar su MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS.

CONSEJOS ÚTILES

NUNCA deje la unidad sin atención mientras esté funcionando.



Humo

Durante el primer uso, podría observar un poco de humo u olor; esto es normal en la mayoría de los aparatos nuevos. El humo y olor se generan por los residuos que se queman sobre la Superficie de Cocción Antiadherente y el Elemento de Calentamiento. Deje precalentar el aparato hasta que ya no haya más humo ni olor.

Cómo Rellenar la Masa

Cuando utiliza el Inyector para rellenar la masa, asegúrese de que la masa se haya enfriado al tacto. Apriete lentamente el gatillo del Inyector para evitar que se desborde el relleno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por favor, cuide su MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS siguiendo las siguientes instrucciones y precauciones simples. La limpieza toma muy poco tiempo.

- Desconecte del tomacorriente eléctrico desenchufando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato se enfríe antes de limpiar.
- Limpie la parte superior e inferior de la Superficie de Cocción Antiadherente con un paño húmedo, no abrasivo y luego seque.
- Limpie el exterior con un paño húmedo, no abrasivo y luego seque.

¡Es así de simple!

RECETAS

Con la MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS usted puede elaborar donas, donas rellenas de jalea y una variedad de otras masas. Incluso puede utilizar mezclas envasadas para elaborar delicias como por ejemplo:

- Galletitas
- Pancitos de Canela
- Muffins
- Brownies
- Panqueques alemanes

Simplemente siga las instrucciones de la caja, rellene las secciones individuales de la plancha inferior, cierre la tapa y deje cocinar durante 5 a 7 minutos. Pronto obtendrá deliciosos aperitivos y postres listos para servir.

Pruebe cubrir las donas con glaseado y espolvoree con azúcar o agregue pepitos de chocolate.

¡Sea creativo y DISFRUTE su MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS!

DONAS RÁPIDAS

- 473.18mL de Harina
Precaliente la MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS según se indica.
 - 59mL de Azúcar
Mezcle los ingredientes secos.
 - 1 Huevo
Bata la crema de leche, el aceite vegetal y los huevos. Mezcle con un tenedor.
 - 5mL à Thé de Sel
Vierta suavemente en los huecos donde va la masa.
 - 2.5mL à Thé de Bicarbonate de Soude
Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, hasta que tomen un color marrón suave dorado.
 - 5mL à Thé de Muscade
Abra la Tapa con un agarrador de objetos calientes o una manopla para horno.
 - 5mL à Thé de Poudre à Pâte
Extraiga cada dona con una cuchara de Madera o de plástico. Coloque en un plato y sirva.
 - 175mL de Babeurre
También podría pasar las donas por azúcar granulada, azúcar en polvo, o cubrir con glaseado y espolvorear.
 - 59mL d'Huile Végétale
Una vez que se hayan enfriado, las donas podrán rellenarse con jalea, chocolate, caramelo, crema o una variedad de rellenos con el práctico Inyector.
- ¡Utilice su imaginación y diviértase!

BOCADITOS DE BROWNIE CON CARAMELO

- 236.59mL de Harina Integral Común
 - 473.18mL de Azúcar negra
 - 175mL de Manteca Liviana
 - 3 Huevos
 - 29.6mL (4 Cuadraditos) de Chocolate Amargo Derretido
 - 5mL de Esencia de Vainilla
- Precalente la MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS según se indica.
- En un bol grande, pise la Manteca, el azúcar negra y los huevos hasta formar una crema liviana y esponjosa.
- Bata el chocolate amargo y la esencia de vainilla hasta que se mezclen bien.
- Mezcle con la harina.
- Vierta suavemente en los huecos donde va la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos.
- Abra la Tapa con un agarrador de elementos calientes o con una manopla para horno.
- Extraiga cada dona con una cuchara de Madera o de plástico. Colóquela en el plato y deje enfriar.
- Una vez que los bocaditos de brownie se hayan enfriado al tacto, llene el Inyector con caramelo. Pinche un bocadito de brownie a la vez y apriete suavemente el Inyector para rellenar con caramelo.
- Probablemente utilizará $\frac{1}{3}$ del Inyector con caramelo por bocadito de brownie. Coloque más o menos, a gusto.

BOCADILLOS MUFFIN DE ARÁNDANO

- 473.18mL de Harina Integral Común
 - 120mL de Azúcar Blanca Granulada
 - 10mL de Polvo de Hornear
 - 236.59mL de Leche
 - 1 Huevo
 - 79mL de Aceite Vegetal
 - 175mL de Arándanos Frescos
- Precalente la MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS según se indica.
- En un bol grande, bata la leche con el huevo y el aceite.
- Agregue harina, polvo de hornear, azúcar y arándanos.
- Ablande la manteca hasta que se pueda mezclar.
- Vierta con cuidado en los orificios para la masa.
- Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que tomen un color marrón claro dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de elementos calientes o con una manopla para horno.
- Extraiga cada muffin con una cuchara de Madera o de plástico. Coloque en un plato y sirva.
- También podrá pasar los muffins por azúcar granulada o azúcar impalpable.

MINI PANECILLOS DE CANELA

- 236.59mL de Mezcla para Hornear Panecillos
 - 79mL de Leche
 - 2.5mL de Canela
- Relleno:**
- 30mL de Manteca Ablandada o Margarina
 - 22mL de Azúcar
 - 5mL de Canela
- Glaseé:**
- 75mL de Azúcar Impalpable
 - 15mL de Agua
- Precalente la MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS según se indica.
- En un bol grande mezcle la mezcla para hornear, la leche y la canela y forme la masa.
- Pase la masa por una superficie espolvoreada con mezcla para hornear y amase aproximadamente 20 veces.
- Forme un bollo con la masa y divídalo en dos mitades
- Palmeo o gire una mitad de la masa formando un rectángulo de aproximadamente ¼ de pulgada de espesor.
- Esparza la masa enrollada con 1 cucharadita de manteca suave o margarina.
- Mezcle la canela con azúcar, espolvoree la mitad de la mezcla sobre la masa enrollada.
- Gire la masa como si hiciera un rollo de jalea y corte en partes de 1 pulgada.
- Coloque con cuidado las partes en los orificios para la masa. Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos, o hasta que esté marrón claro dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de elementos calientes o con una manopla para horno. Extraiga cada mini panecillo de canela con una cuchara de Madera o de plástico. Coloque sobre un plato y deje enfriar.

PANQUEQUES ALEMANES

- 120mL de Harina Integral Común
 - 120mL de Leche
 - 59mL de Manteca derretida
 - 2 Huevos
- Precalente la MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS según se indica.
- En un bol mediano, bata los huevos.
- Agregue harina y leche. Bata hasta mezclar.
- Mezcle suavemente la Manteca hasta que se derrita. La manteca estará un poco grumosa.
- Vierta suavemente en los orificios donde va la masa. Cierre la Tapa y cocine durante 3 a 7 minutos hasta que tengan un color marrón claro dorado.
- Abra la Tapa con un agarrador de elementos calientes o con una manopla para horno. Extraiga cada mini panecillo de canela con una cuchara de Madera o de plástico. Coloque sobre un plato y sirva.
- Podría pasar los panqueques alemanes por azúcar impalpable y/o inyectarles jalea.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MÁQUINA PARA HACER AGUJEROS DE DONAS / JFD100

En caso de tener alguna consulta, por favor, comuníquese con nosotros por e-mail o llame al servicio de atención al cliente mencionado a continuación dentro del horario de 8:00 AM y 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar Central (CST).

Distribuido por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio de Atención al Cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgielectrics.com

Preguntas al servicio de Atención al Cliente

Para presentar una pregunta a Atención al Cliente, diríjase a www.nostalgielectrics.com, complete el formulario de Preguntas para Atención al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante se pondrá en contacto con usted a la mayor brevedad posible.

Este aparato está diseñado y construido para brindar varios años de desempeño satisfactorio con un uso doméstico normal. El distribuidor tiene el compromiso con el dueño original que en caso de que exista algún defecto en el material o en la mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o cambiaremos la unidad, a nuestro criterio. Nuestro compromiso no aplica a daños causados por envío, mal uso o caídas de la unidad. Que un producto sea considerado defectuoso en su fabricación o debido al mal uso queda a criterio del distribuidor.

Para obtener un servicio de reparación bajo esta garantía, por favor, comuníquese con Nostalgia Products Group, LLC al número telefónico previamente mencionado o completando el Formulario de Preguntas para Atención al Cliente que se encuentra en www.nostalgielectrics.com. Esta garantía no aplica a la mercadería refabricada.

Por favor, lea estas instrucciones cuidadosamente. El incumplimiento de estas instrucciones, los daños causados por repuestos inapropiados, el abuso o mal uso, anularán este compromiso hacia usted y cualquier otra garantía expresa.

