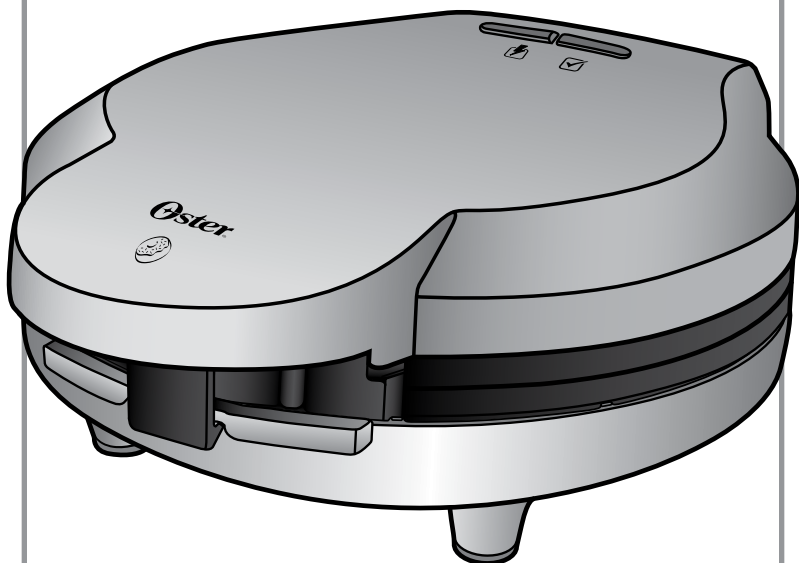


Oster®

*Manual
DE
Instrucciones*

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES



MODELO
MODEL

FPSTDMM921

Máquina para hacer mini donas

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Mini Donut Maker

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Máquina para fazer mini donuts

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

Precauciones Importantes

Cuando utilice su aparato, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU APARATO.**
2. **NO** toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando manipule materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar partes. Siempre use las asas del aparato cuando mueva la unidad.
3. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en cualquier otro líquido.
5. Cuando use el aparato, colóquelo a un mínimo de 15 cm (6 pulgadas) de la pared en cualquiera de sus lados. Retire los cables de otros productos que se puedan encontrar detrás del aparato.
6. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que haya fallado, caído al suelo o dañado de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo mecánicamente o eléctricamente.
7. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** lo utilice al aire libre o para propósitos comerciales.
9. **NO** utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados.
10. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
11. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
12. Puede ocurrir un incendio si mientras el aparato está en funcionamiento se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. **NO** coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando esté funcionando.
13. La superficie exterior puede calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
14. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
15. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
16. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

17. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

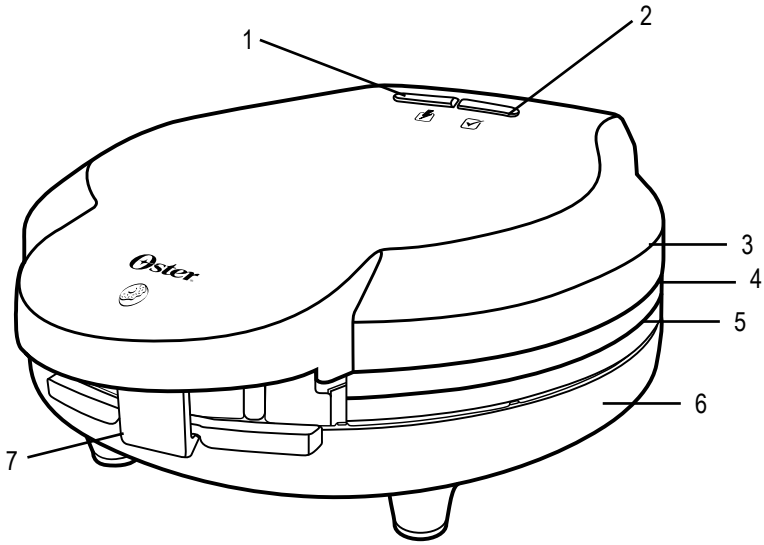
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.



Conserve estas instrucciones

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Incluye un cable eléctrico corto para disminuir el peligro de que una persona o mascota se enrede o tropiece con un cable más largo.
2. Se puede utilizar un cable de extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por niños o donde se pueda tropezar con él accidentalmente .

Descripción del artefacto



- | | |
|--|------------------------|
| 1. Luz de corriente  | 5. Plancha inferior |
| 2. Luz de listo para hornear  | 6. Cubierta inferior |
| 3. Cubierta superior | 7. Pestillo de la tapa |
| 4. Plancha superior | |



Preparación para el uso por primera vez

1. Retire cualquier material de embalaje.
2. Limpie la plancha para horneado con paño suave húmedo y luego deje secar.
3. Engrase las planchas para horneado ligeramente con un poco de aceite de cocina.
4. Tenga cuidado de que no le caiga agua no caiga al aparato.
5. Desenrede el cable eléctrico por completo.

NUNCA SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.

Usando su artefacto

Para usar la máquina para preparar mini-donas siga las siguientes indicaciones:

1. Inserte el enchufe en el tomacorriente eléctrico apropiado hasta que la luz indicadora  de corriente se encienda.
2. Permita que su máquina para preparar mini-donas precaliente hasta que la luz de Listo para Hornear  se encienda. Esto indica que las planchas de cocción han alcanzado la temperatura correcta.
3. Cuando su máquina para preparar mini-donas se caliente por primera vez, puede que emita un ligero olor o humo, lo que es normal en aparatos de cocción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.
4. Para mejores resultados, se recomienda que antes del uso rocíe ligeramente las planchas con un rociador de aceite de cocina. Esto le ayudará a remover las donas cuando estén listas.
5. Divida la mezcla entre los agujeros de la plancha de acuerdo a la receta usando una cuchara, una manga pastelera de tela o una jarra.

NOTA: No use mangas pasteleras desechables de plástico, ya que podrían derretirse si tocan las plancha calientes. Las superficies están calientes.

6. Esparza ligeramente para llenar la forma por completo. Trate de no llenar en exceso dado que la masa se expande al cocinar.
7. Cierre la tapa delicadamente cerciorándose de que el pestillo quede asegurado en su lugar. No tire la tapa hacia abajo puesto que puede causar que la mezcla se corra de las planchas de cocción.
8. Deje cocinar por 6 minutos aproximadamente o hasta que estén doradas.
9. Para remover las mini-donas, utilice siempre una espátula de madera o plástico. Nunca use un objeto afilado o de metal ya que éste puede dañar la superficie antiadherente de las planchas de cocción.
10. Las Superficies están calientes

Cuidado y limpieza

Limpie su máquina para preparar mini-donas después de cada uso.

1. Siempre desenchufe su máquina para preparar mini-donas del tomacorriente cuando no la esté utilizando o antes de limpiarla. Permita que se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Las planchas de cocción están cubiertas con una superficie de cocción antiadherente, por lo tanto no requiere una limpieza exhaustiva. Simplemente pásele un paño húmedo a las planchas de cocción.
3. **NO SUMERJA LA MÁQUINA PARA PREPARAR MINI-DONAS EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.** No use esponjas de fregar, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso; engrase ligeramente las planchas de cocción para poder remover fácilmente las mini-donas cocidas.
4. No lave en el lavaplatos.

Guardando su artefacto

Para minimizar el espacio de almacenaje en su cocina, la máquina para preparar mini-donas puede guardarse en posición vertical. Permita que la máquina para preparar mini-donas se enfríe antes de envolver el cordón eléctrico alrededor de la misma y guárdela verticalmente.

Consejos útiles

1. Las Donas pueden congelarse y recalentarse para uso futuro.
2. Para recalentar, simplemente colóquelas en un parrilla, en una tostadora o en un horno a calor moderado, hasta que estén crujientes y calientes por dentro.
3. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la mezcla de las donas.
4. Siempre asegúrese de que las panchas estén engrasadas antes de cocinar para poder remover las donas cocidas con facilidad..

Recetas

MINI DONA CLÁSICA

1 $\frac{3}{4}$ de taza de harina

1 cucharadita de polvo para hornear

$\frac{1}{4}$ de cucharadita de bicarbonato de soda

$\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal Kosher

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar

$\frac{1}{3}$ de taza de leche

2 cucharadas ($\frac{1}{4}$ de barra) de mantequilla derretida y enfriada

1 huevo, batido ligeramente

Glaseado:

$\frac{1}{3}$ de taza de miel, 3 cucharadas de agua. $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela

1. Combine la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de soda, la sal y el azúcar en un tazón mediano. En un tazón pequeño, combine la leche, mantequilla y huevo. Vierta los ingredientes líquidos sobre los ingredientes secos y revuelva hasta que se mezclen bien. Vierta la mezcla en la máquina para hacer mini donas, llenando los huecos completamente.
2. Rocíe las superficies de cocción con aceite de cocina. Cierre la tapa y precaliente hasta que se encienda la luz listo para cocinar . Agregue la mezcla con una cuchara, llenando los espacios completamente. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que las mini donas estén doradas y cocidas. Use una espátula antiadherente para transferir las mini donas a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante.
3. Combine los ingredientes para el glaseado en una olla pequeña y cocínelos a fuego medio alto hasta que la miel comience a hervir. Esparza la parte superior de las mini donas con el glaseado.

MINI DONAS DE SIDRA Y CANELA

½ taza de sidra de manzana

2 cucharadas (¼ de barra) de mantequilla derretida y enfriada

½ cucharadita de Sal Kosher

Una pizca de nuez moscada

1 huevo grande, batido ligeramente

1 ¾ de taza de harina

1 cucharadita de polvo para hornear

½ cucharadita de bicarbonato de soda

¼ de cucharadita de canela

¼ de taza de leche cuajada o batida

½ taza de azúcar

Glaseado:

1 taza de azúcar en polvo,
una cucharada de sidra

1. Coloque la sidra en una olla pequeña sobre la hornilla y caliente a fuego medio alto hasta reducir a 2 cucharadas. Enfríe por completo.
2. Combine la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de soda, la sal, la canela y la nuez moscada en un tazón mediano. En un tazón pequeño, combine la sidra, la leche cuajada o batida, huevo, azúcar y mantequilla. Eche la mezcla de la leche cuajada sobre los ingredientes secos y mueva hasta que se mezclen bien.
3. Rocíe las superficies de cocción con aceite de cocina. Cierre la tapa y precaliente hasta que se encienda la luz listo para cocinar . Agregue la mezcla con una cuchara, llenando los espacios completamente. Cierre la tapa y cocine por 6 minutos o hasta que las mini donas estén doradas y cocidas. Use una espátula antiadherente para transferir las mini donas a una rejilla de alambre. Repita con la mezcla restante.
4. Mezcle el azúcar en polvo y la sidra. Use una brocha para aplicar glaseado en la parte superior de las mini donas.

Important Safeguards

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the handles when moving the unit.
3. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet. **NOTE:** Make sure the unit is turned off before unplugging.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
5. When using the appliance, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the appliance.
6. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
9. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
10. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation..
13. The outer surface may get hot when appliance is used.
14. 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
16. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

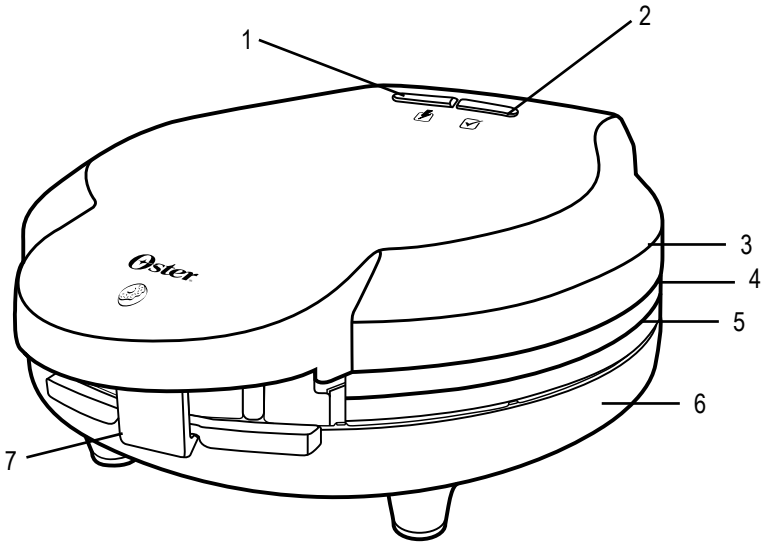
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Save These Instructions

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Description of the Appliance





- | | |
|---|-------------------|
| 1. Power Light <input type="checkbox"/> | 5. Bottom plate |
| 2. Bake Ready light <input checked="" type="checkbox"/> | 6. Bottom housing |
| 3. Upper housing | 7. Lid Latch |
| 4. Upper plate | |

Preparing for First Time Use

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

NEVER SUBMERGE UNIT IN WATER.

Using Your Appliance

1. Insert the plug into the appropriate power outlet until the Power Light  indicator turns on.
2. Allow your Mini Donut Maker to pre-heat until the 'BAKE READY' light  comes on. This indicates that the cooking plates have reached the correct temperature for cooking.
3. When your Mini Donut Maker is heated for the first time it may emit slight smoke or odor, this is normal with heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.
4. For best results, lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before using. This will assist in the removal of the donuts after cooking.
5. Divide mixture into pan holes as per recipes using a spoon, fabric piping bag or pitcher.
NOTE: Do not use disposable plastic piping bags as these may melt if they come into contact with hot plates. Surfaces are HOT.
6. Spread lightly to fill entire shape. Try not to overfill; batter will expand when cooked.
7. Gently close the lid, ensuring the latch locks into place. Do not slam the lid down as it may cause the mixture to run off the cooking plates.
8. Allow to cook for approximately 5-6 minutes or until golden.
9. To remove donuts, always use a plastic or wooden spatula. Never use a sharp object or metal, as this will damage the non-stick surface of the cooking plates.
10. Surfaces are HOT.

Care and Cleaning

This appliance should be cleaned after every use.

1. Always unplug Mini Donut Maker from outlet when not in use or before cleaning. Allow to completely cool before cleaning.
2. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.
3. Do not immerse the donut maker in water or other liquids. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of cooked donuts.
4. **DO NOT WASH IN DISHWASHER.**

Storing Your Appliance

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

Helpful Hints

1. Finished desserts can be frozen and re-heated for later use.
2. To re-heat: simply toast under a griller, in a toaster or a moderate oven until crisp and heated through.
3. Cooking times for desserts may vary depending on the dessert mixture.
4. Always ensure the plates are greased before cooking, to make the removal of cooked desserts easy.

Recipes

CLASSIC MINI DONUT

1 ¼ cups flour

⅓ cup milk

1 tsp. baking powder

2 tbsp. (¼ stick) butter, melted and cooled

¼ tsp. baking soda

¾ tsp. Kosher salt

1 egg, lightly beaten

½ cup sugar

Glaze:

⅓ cup honey

3 tbsp. water

½ tsp. cinnamon

1. Combine flour, baking powder, baking soda, salt and sugar in a medium bowl. In a small bowl, combine milk, butter and egg. Pour wet ingredients into dry ingredients and stir until just fully incorporated.
2. Spray cooking plates with cooking oil. Close lid and preheat until bake ready light turns on. Fill preheated mini donut wells with the batter. Spoon mixture filling wells completely. Cook for 6 minutes or until mini donuts are cooked and golden. Use a non-stick spatula to transfer mini donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter.
3. Combine glaze ingredients in a small saucepan and cook on medium-high heat until syrup comes to a boil. Brush mini donut tops with glaze.

CINNAMON CIDER MINI DONUTS

½ cup apple cider

2 tbsp. (¼ stick) butter, melted and cooled

1 ¾ cups flour

1 tsp. baking powder

½ tsp. baking soda

½ tsp. Kosher salt

¼ tsp. cinnamon

Pinch nutmeg

¼ cup buttermilk

1 large egg, lightly beaten

½ cup sugar

Glaze:

1 cup confectioner's sugar

1 tbsp. cider

1. Place cider in a small saucepan on stove set to medium-high and reduce to 2 tablespoons; cool completely.
2. Combine flour, baking powder, baking soda, salt, cinnamon and nutmeg in a medium bowl. In a small bowl, combine cider, buttermilk, eggs, sugar and butter. Pour buttermilk mixture into dry ingredients and stir until just fully incorporated.
3. Spray cooking plates with cooking oil. Close lid and preheat until bake ready light turns on. Fill preheated mini donut wells with the batter. Spoon mixture filling wells completely. Cook for 6 minutes or until mini donuts are cooked and golden. Use a non-stick spatula to transfer mini donuts to a wire rack. Repeat with remaining batter.
4. Whisk together confectioner's sugar and cider. Brush mini donut tops with glaze.

Precauções Importantes

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS ANTES DE USAR O APARELHO.**
2. **NÃO** toque nas superfícies quentes. Utilize sempre proteção quando manusear materiais quentes e deixe as partes metálicas esfriarem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar as peças ou acessórios. Sempre use as alças quando for mover o aparelho.
3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo utilizado ou antes de limpar. **Observação:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.
4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido.
5. Ao usar o aparelho, deixe uma distância de pelo menos 15 cm (6 polegadas) da parede e das laterais. Mantenha afastados do aparelho os fios de outros aparelhos.
6. **NÃO** use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
7. **NÃO** use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
8. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
9. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.
10. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
11. **NÃO** coloque o aparelho próximo a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
12. Um incêndio poderá ocorrer se o aparelho for coberto ou estiver tocando materiais inflamáveis como cortinas, tecidos, paredes, etc. quando o mesmo estiver ligado. **NÃO** guarde coisas em cima do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.
13. A superfície externa poderá estar quente quando o aparelho estiver sendo usado.
14. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

15. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
16. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.
17. Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como; cozinhas para os funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas, hóspedes de hotéis e outros ambientes tipo residenciais como pousadas.

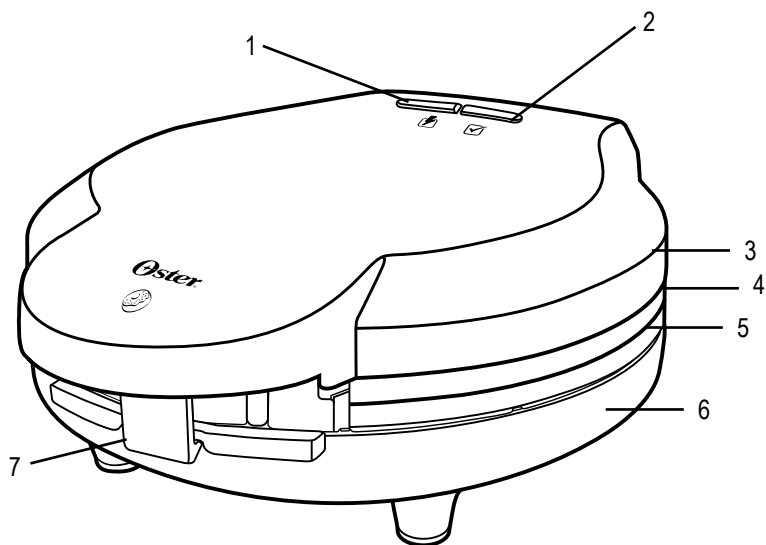
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.



Guarde estas Instruções

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

Descrição do Aparelho





1. Luz indicadora de ligado 
2. Luz indicadora de pronto para assar 
3. Carcaça superior
4. Chapa superior
5. Chapa inferior
6. Carcaça inferior
7. Trava da tampa

Preparando para usar pela primeira vez

1. Retire toda a embalagem.
2. Limpe as chapas de cozimento com um pano macio úmido e em seguida seque-as.
3. Unte levemente as chapas de cozimento com um pouco de óleo de cozinha.
4. Cuidado para não deixar água entrar no aparelho.
5. Desenrole completamente o fio elétrico.

NUNCA SE DEVE SUBMERGIR AS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO NA ÁGUA.

Usando seu eletrodoméstico

1. Ligue o plugue na tomada correspondente e espere até que a luz indicadora de ligado acenda " ".
2. Deixe que a máquina para fazer mini donuts pré aqueça até que a luz de pronto para assar acenda " ". Isso indicará que as superfícies de cozimento atingiram a temperatura correta para assar.
3. Quando a máquina para fazer mini donuts esquentar pela primeira vez, poderá emitir um pouco de fumaça e odor, isso é normal com eletrodomésticos desse tipo. Isso não afeta a segurança de seu eletrodoméstico.
4. Para melhores resultados, unte levemente as superfícies de cozimento antes de usar. Isso irá ajudar a retirar os mini donuts quando estiverem prontos.
5. Divida a mistura para pão de queijo nos orifícios com auxílio de uma colher ou enrole na mão e coloque no aparelho.

OBSERVAÇÃO: Não use sacos de confeitaria descartáveis pois os mesmos poderão derreter caso entrem em contato com as chapas quentes. As superfícies poderão estar QUENTES.

6. Ajeite a mistura para que preencha todo o orifício. Procure não encher demais; a massa irá expandir ao assar.
7. Feche a tampa com cuidado certificando-se de travá-la. Não feche a tampa rápido, pois isso poderá fazer com que a mistura saia para fora das superfícies de cozimento.
8. Deixe assar por 5 a 6 minutos ou até dourar.
9. Para retirar os mini donuts, use sempre uma espátula de plástico ou madeira. Nunca use um objeto pontiagudo ou de metal, pois poderão danificar a superfícies antiaderentes.
10. As superfícies poderão estar QUENTES.

Cuidado e limpeza

Limpe este eletrodoméstico após cada uso.

1. Desligue sempre o fio da máquina para fazer mini donuts da tomada quando não estiver sendo usada ou antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar.
2. As superfícies de cozimento possuem um revestimento antiaderente e portanto não precisam de muita limpeza. Basta passar um pano macio úmido nas superfícies de cozimento.
3. Não se deve submergir a máquina para fazer mini donuts na água ou em outros líquidos. Não use esponjas abrasivas, palha de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos. Antes de usar novamente; unte levemente as superfícies de cozimento para facilitar a retirada dos mini donuts.
4. **NÃO LAVE NA LAVA-LOUÇAS.**

Guardando seu eletrodoméstico

Para otimizar o espaço para guardar coisas em sua cozinha, a máquina para fazer mini donuts pode ser guardada na posição vertical. Deixe a máquina para fazer mini donuts esfriar antes de enrolar o fio na base do aparelho para guardá-lo.

Dicas úteis

1. Os mini donuts podem ser congelados e re-aquecidos para consumo em outro momento.
2. Para re-aquecer: basta tostar em uma torradeira ou um forno até que esteja ponto e quente.
3. O tempo para assar os mini donuts poderá variar dependendo do tipo de massa.
4. Certifique-se de que as chapas estejam untadas antes de assar para facilitar a retirada dos mini donuts quando estiverem prontos.

Receitas

MINI DONUT CLÁSSICO

1 ¼ de xícara de farinha

1/3 de xícara de leite

1 colher de chá de fermento em pó

2 colheres de sopa (50 g) de manteiga, derretida e esfriada

¼ de colher de chá de bicarbonato de sódio

¾ de colher de chá de sal Kosher

1 ovo, levemente batido

½ xícara de açúcar

Cobertura:

1/3 de xícara de mel

3 colheres de sopa de água

½ colher de chá de canela

1. Misture os ingredientes da cobertura em uma panela pequena e cozinhe no fogo médio-alto até que a calda ferva. Use um pincel para espalhar a cobertura nos mini donuts.
2. Unte as chapas superior e inferior com óleo de cozinha. Feche a tampa e pré-aqueça até que a luz indicadora de pronto para assar acenda "☑". Use uma colher para encher as cavidades da chapa inferior para fazer mini donuts, enchendo-as até a borda. Asse por 6 minutos ou até que os mini donuts estejam dourados. Use uma espátula antiaderente para retirar e mover os mini donuts para uma grade para esfriarem. Repita o processo com o restante da massa.

MINI DONUTS DE CANELA E CIDRA

½ xícara de cidra de maçã

2 colheres de sopa (50 g) de manteiga, derretida e esfriada

1 ¾ de xícaras de farinha

1 colher de chá de fermento em pó

½ de colher de chá de bicarbonato de sódio

½ colher de chá de sal Kosher

¼ de colher de chá de canela

Uma pitada de noz moscada

¼ de xícara de soro de leite coalhado

1 ovo grande, levemente batido

½ xícara de açúcar

Cobertura:

1 xícara de açúcar de confeiteiro

1 colher de sopa de cidra

1. Coloque a cidra em uma panela pequena no fogão em fogo médio-alto e reduza a 2 colheres de sopa; deixe esfriar completamente.
2. Misture a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio, o sal, a canela e a noz moscada em uma tigela média. Em uma tigela pequena, misture a cidra, o soro de leite coalhado, o ovo, o açúcar e a manteiga. Despeje o soro de leite coalhado na mistura de ingredientes secos e mexa até que esteja tudo bem misturado.
3. Unte as chapas superior e inferior com óleo de cozinha. Feche a tampa e pré-aqueça até que a luz indicadora de pronto para assar acenda "☑". Use uma colher para encher as cavidades da chapa inferior para fazer mini donuts, enchendo-as até a borda. Asse por 6 minutos ou até que os mini donuts estejam dourados. Use uma espátula antiaderente para retirar e mover os mini donuts para uma grade para esfriarem. Repita o processo com o restante da massa.
4. Bata o açúcar de confeiteiro e a cidra. Use um pincel para espalhar a cobertura nos mini donuts.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTDM921-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
127 V	60 Hz	1000 W
220 V	50/60 Hz	900 W
220 V	50 Hz	900 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.

The following information is intended for Mexico only.

A informação a seguir é somente para o México.

MAQUINA PARA HACER MINI DONAS OSTER®
MODELOS: FPSTDM921, FPSTDM921-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_N 1000 W



© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China
P.N. 173347
CBA-121013