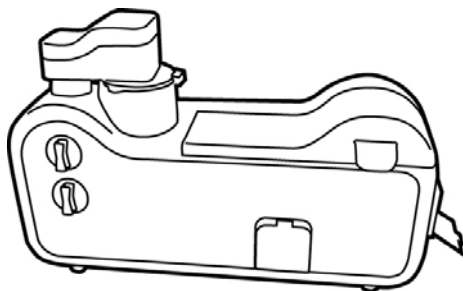


DOUGH NU-MATIC™ Automatic DONUT MAKER

Model # DON-Series



▪ **FOR HOUSEHOLD USE ONLY**
READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE
USING THIS UNIT!

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

▪ **POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**
VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT
D'UTILISER CET APPAREIL !
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

▪ **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**
¡LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL
APARATO!
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

IMPORTANT PRECAUTIONS

Appliance Specifications:

600 Watts 120 Volts / 60Hz

Important Precautions to Remember:

- A. NEVER immerse the DONUT MAKER base or cord in water or dishwasher.
- B. NEVER use near water.
- C. NEVER leave unit unattended if used near children.
- D. NEVER use an abrasive sponge or harsh cleaning products on the DONUT MAKER.
- E. NEVER use for anything other than what this item was originally intended.
- F. Avoid contact with moving parts.
- G. Keep out of reach of children.
- H. Do not let the cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
- I. Unplug The DONUT MAKER from electrical outlet when not in use and before cleaning. Remove plug by gripping the plug body and pulling out of the outlet. Never yank or twist cord to unplug the unit.
- J. This appliance is NOT A TOY.
- K. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS before operating this donut maker.

- 1. **Do not use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
- 2. **UNIT MUST BE LEVEL AND BALANCED TO OPERATE PROPERLY.**
- 3. This appliance has a three prong plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into an electrical outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- 4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or unit in water.
- 5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 6. Unplug from outlet when not in use, **before** putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. Should the appliance malfunction or become damaged, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- 8. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. This may result in injuries.
- 9. The cord should be arranged so that it will not drape over the table or counter top in such a way where it can be pulled on by children. This should also reduce the risk of becoming entangled or tripping.

IMPORTANT SAFEGUARDS

10. Keep hands and utensils out of the unit while operating to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the DOUGH NU-MATIC Automated DONUT MAKER™. A spoon or tongs may be used to manually flip or remove a trapped donut out of the oil, but only when the donut maker is not running.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Before plugging your unit into the main electrical supply, make sure the voltage corresponds to that indicated on the maker's nameplate.
13. Extreme caution must be used when moving the DOUGH NU-MATIC Automated DONUT MAKER™ with liquids.
14. Do not use this appliance for other than intended use.
15. The cooking oil inside the DOUGH NU-MATIC Automated DONUT MAKER™ will be **extremely hot - use caution**.
16. A unit that is plugged into an outlet should not be left unattended.
17. Make sure the donut slide, collecting bin and bin drainage pan are in place and properly attached before turning on the DOUGH NU-MATIC Automated DONUT MAKER™ base unit.

PRE-USE PREPARATION AND ASSEMBLY

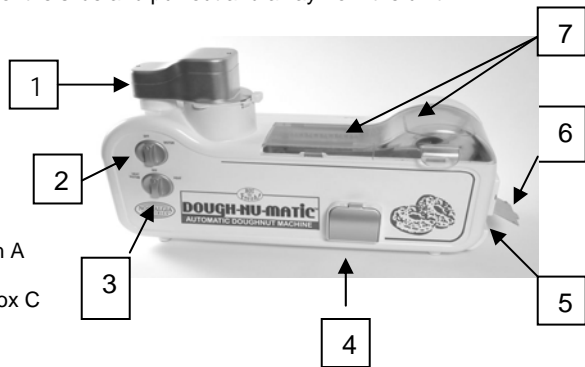
Your DOUGH NU-MATIC Automated DONUT MAKER™ comes fully assembled when removed from the box. The collecting bin and drainage tray will be the only loose parts included.

Prepare for first use by thoroughly washing the dough hopper, donut slide, collecting bin and drainage tray in warm sudsy water and thoroughly dry. DO NOT put the motor base in water. To clean the motor base when needed, use a damp cloth to wipe the exterior, and then dry off with a clean, non-abrasive towel. (See part identification in breakdown shown below).

1. Unlatch and rotate the motor dispenser head counter clockwise, exposing the dough hopper. Remove the dough hopper for washing by lifting up and out of the notched receptor hole it sits in.
2. Remove the donut slide located on end of the DOUGH NU-MATIC Automated DONUT MAKER™ for washing. To remove the donut slide, place thumb and first finger on either side of the slide and pull out and away from the unit.

PART IDENTIFICATION BREAKDOWN

1. Motor Dispenser Head
2. Activation Motor Switch A
3. Heat/ Motor Switch B
4. Oil Drainage Control Box C
5. Bin Drainage Pan
6. Donut Slide
7. Safety Windows



NOT SHOWN: Collecting bin with drainage tray.

PRE-USE PREPARATION AND DONUT MAKING

Now that you have cleaned and reassembled your DOUGH NU-MATIC Automated DONUT MAKER™, making donuts is both easy and fun!

You will need

- **clean cooking oil** such as Canola, Peanut, Safflower (Regular) or Soybean Oil. **CAUTION: *Never*** use butter, margarine or lard.
- Paper towels and a brown paper bag for absorbing excess oil from hot donuts.

HOW YOUR DONUT MAKER WORKS

Your DOUGH NU-MATIC Automated DONUT MAKER™ will release a measured amount of dough from the dough hopper into the hot oil. The donut will be held for seconds in a frying area before advancing on to the flipping mechanism. The flipping mechanism flips the donut over onto the spatula fingers. The spatula fingers slowly transport the donut along to the end of the oil pan. The spatula fingers carefully rise up and out of the oil pushing the doughnut over a drainage ramp, then allows the doughnut to slide onto the donut slide, where it slides down into the collecting bin. **The entire donut cooking cycle takes less than one minute to complete.** You will observe a fresh amount of dough is dropped into the oil after the previous donut has been flipped and has begun the journey towards the end of the oil pan. The donut making cycle is continuous.

MAKING DONUTS

IT IS IMPORTANT TO HAVE THE CORRECT RECIPE FOR DOUGHNUTS FOR THIS UNIT TO WORK CORRECTLY! MAKE SURE YOU FOLLOW THE ATTACHED RECIPES EXACTLY OR USE A MIX SPECIALLY PREPARED FOR AUTOMATIC DOUGHNUT MACHINES

- A. Before filling the oil pan, make sure the oil drain is closed by putting switch (4) in a horizontal position (Drain Closed). Also confirm the bin drainage pan is in place before you turn on the DONUT MAKER.
- B. You may want to place a cookie sheet under the donut maker and collecting bin, to collect any oil that may drop while making donuts.
- C. Pour oil into the oil pan to the fill line indicated (DO NOT OVERFILL OR UNDERFILL), plug unit into power source and turn the switch (3) on to HEAT. The light positioned above the dials will power on to color **red**.

NOTE: The oil level is **critical** for proper frying, flipping, and maintaining the shape of the donut. Open the safety window, to view the level periodically. (See Stopping the Dough Maker on page 4 and 5)

- D. Open and pull down the donut slide. Position the collecting bin and drainage tray directly underneath the slide.
- E. When the light turns from red to **green**, your oil has reached the correct temperature and is ready to begin the donut making process.
- F. Fill the dough hopper with your favorite doughnut batter mix to within 1/2 inch (1.27 cm) of the top. Choose one of the recipes included in this booklet on page 6.
 - Wipe clean any overspill from the outside of the dough hopper.
 - Wipe clean any dough covering the dispensing trigger button of the dough hopper. Push down on the dispensing (dough) trigger button and then gently release, while observing the dough release (part) as it drops down and then goes back up. (You are bringing dough down to the bottom and checking the dough discharge with this step.) After the release is closed, wipe clean any dough from this bottom area.

PRE-USE PREPARATION AND DONUT MAKING (Continued)

- Return the dough hopper to the receptor matching the notches for a proper fit.

G. Rotate motor head clockwise to lock in position above the dough hopper.

Illustration A – The filled dough hopper

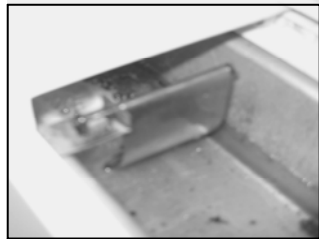


You are now ready to make donuts!

H. Turn switch (3) to HEAT/ MOTOR position. This position will continue to heat the oil, and will start the chain moving the spatula fingers. The spatula fingers will move slowly.

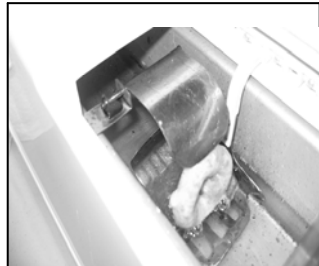
I. Turn switch (2) to the left to begin dispensing dough. This will dispense a doughnut about every 60 seconds.

Illustration B – Showing a dispensed donut



NOTE: The DOUGH NU-MATIC Automated DONUT MAKER™ will continuously make donuts until you stop the activity. The donut making cycle takes less than two 2 minutes (from drop to slide).

Illustration C – Flipper mechanism flipping a donut



TIP Occasionally, a donut will not get turned over at the donut flipping segment of the cycle. You may use a metal spoon or tongs to manually flip the donut over, allowing it to continue on the frying process. For your SAFETY, you should temporarily stop the cycle by turning the switch (2) to off and switch (3) to heat.

Stopping the DONUT MAKER™

- **TO CHECK THE CONTENTS AND FLOW OF THE DOUGH HOPPER:** Turn the motor switch (2) to off. Turn switch (3) from Heat/ Motor to Heat. You can now remove the dough hopper and refill with dough. Always clean the dispensing trigger button, sides and bottom of the hopper as instructed above.

NOTE: If dough stops dispensing, remove donut hopper and wipe the bottom as the heat may have caused donut batter to firm up.

- **TO ADD FRESH OIL RESTORING THE OIL LEVEL IN THE OIL BIN:** Turn the motor switch (2) to off. Turn switch (3) from Heat/ Motor to Heat. Add the needed amount of fresh oil. You will need to wait until the power light changes from red to green (allowing the temperature to rise), before you can restart the donut making process.

Stopping the DONUT MAKER™ (Continued)

- **TO END DONUT MAKING PRODUCTION:**
Turn the motor switch (2) to off. Turn switch (3) to off. Rotate the motor dispenser head counter clockwise and remove the dough hopper.

NOTE: You may need to turn the motor back on briefly, to move the spatula fingers and allow any remaining donuts (left in the oil pan) to cycle out of the unit.

TROUBLESHOOTING AND TIPS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE/REMEDY
Dough is not dispensing.	Check consistency of donut batter. Dough should be a similar to a slightly thin pancake batter and should "sheet" off the spoon. Also, check the bottom of the Dough Hopper and wipe so dough can flow and not get clogged up
Donut does not flip.	Check the oil level in the unit. You may have too much oil or too little oil.*

CLEANING

1. Unplug the unit from the electrical outlet.
2. Allow 1 hour for the oil to cool. Turn the oil box switch (4) to the vertical position to allow the oil to drain.
3. When the oil has completely drained, remove (by pulling out) the drainage bin pan from the unit. Pour the used oil and dough particles into a can and dispose of in a safe manner. Wash in hot soapy water, rinse well and towel dry.
4. Use a clean and dry paper towel to wipe out the oil residue remaining in the oil pan.
5. Unlatch and rotate the motor dispenser head counter clockwise. Remove the dough hopper. Empty any remaining dough and wash the hopper with hot soapy water. Rinse well and dry with clean dry towel or cloth.
6. The dough hopper, bin drainage pan, donut slide, collector bowl and drainage rack can all be submerged in hot, soapy water to clean. Dry with a clean cloth or towel.
7. While the bin drainage pan is out of your unit, you can hold and tilt the DOUGH-NU-MATIC Automated DONUT MAKER™ over the trash receptacle to empty and clean out the remaining dough particles that have fallen inside the bottom of the unit.
8. Wipe the exterior clean using a damp cloth or sponge and dry with a clean cloth or towel.

CLEANING TIP Using pre-moistened towels or put vinegar on your cloth when cleaning the exterior and bottom of your unit will cut the oil residue that can collect on the surface.

9. Reassemble your DONUT MAKER. You are now ready for your next donut making event! By following these simple instructions, your DOUGH NU-MATIC Automatic DONUT MAKER™ will be a delicious fun and special treat for your family, friends and kids of all ages...making donuts an anytime event!

NOTE: To prolong the life of your DOUGH NU-MATIC Automatic DONUT MAKER™, be sure to follow the cleaning instructions above after each and every use. Return all switches to the OFF position.

RECIPE AND TOPPING IDEAS

Donut Delights (Makes approximately 18 - 20 Dozen mini donuts*)

2 Cups	All-purpose flour, sifted before measuring
1/2 tsp.	Baking Soda
1/8 tsp.	Nutmeg
1/4 tsp.	Salt
2 Tbs.	Shortening
1/2 Cup	Sugar
1	Egg
1/2 tsp.	Vanilla
2 Tbs.	Vinegar
1 1/3 Cup	Whole Milk

Using a bowl, sift together the flour, baking soda, nutmeg, and salt and set aside. In a second (larger) bowl, cream the shortening; gradually add sugar, beating until light and fluffy. Add egg; beat well. Stir in the vanilla.

Add the vinegar to the milk. Alternately pour the milk mixture and the dry ingredients into the shortening mixture stirring just until blended.

APPLESAUCE CAKE DONUTS (Makes approximately 18 - 20 Dozen Mini Donuts*)

3 Tbs.	Butter or margarine (softened)
3/4 Cup	Sugar
3	Eggs
1 1/2 Cup	Applesauce
1 tsp.	Vanilla Extract
4 1/2 Cups	All purpose flour
3 1/2 tsp.	Baking Powder
1 tsp.	Salt
1/2 tsp.	Ground Cinnamon
1/4 tsp.	Ground Nutmeg
1 Cup	Whole Milk

Cream together the butter and sugar in a large mixing bowl. Add the eggs, one at a time beating well after each is added. Beat in the applesauce and vanilla. In another bowl, combine the flour, baking powder, salt, cinnamon and nutmeg; add to the creamed mixture alternately with the milk. The batter should be heavy will sheet off your spoon.

Buttermilk Donuts (Makes approximately 18 - 20 Dozen Mini Donuts*)

3	Eggs, (beaten)
1/4 tsp.	Nutmeg (Ground)
1 Cup	Sugar
2 tsp.	Baking powder
1 tsp.	Salt
1 tsp.	Soda
1/2 tsp.	Vanilla Extract
3 Cups	All Purpose Flour
5 Tbs.	Vegetable oil
2 Cups	Buttermilk

Beat eggs, sugar, spices and oil. Add the buttermilk and mix well. Lastly, add flour and remaining dry ingredients together. Add the dry ingredients to the wet batter slowly mixing well together in a large bowl.

IMPORTANT REMINDER: The Dough Nu-Matic Automatic Donut Maker™ is a drop donut process and not cutter process. Therefore, the donut maker makes mini donuts that will each be unique and 'one of a kind'. You should expect a small amount of waste when making donuts.

* Based on recipe and product testing. Each recipe batch may differ slightly.

RECIPES AND TIPS (Continued)

DONUT TOPPINGS

Take a brown lunch bag and add one or as many of the following toppings as you wish. Empty fresh donuts from the collector bin into the brown bag and shake. You can have a brown bag for each topping if you like – Yum!

- Mixing Table Sugar and Cinnamon (3 to 1). (Light and spicy flavor.)
- Brown Sugar and Table Sugar (equal parts). (Brown sugar slightly caramelizes.)
- Powdered (Confectioners) sugar.

Illustration D

Overhead view of the DOUGH NU-MATIC Automatic DONUT MAKER making donuts.



DOUGH NU-MATIC™ APPAREIL À DONUTS
automatique
Modèle # Série DON
POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL !
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Spécifications de l'appareil :

600 Watts 120 Volts / 60Hz

Précautions importantes à ne pas oublier :

- A. NE JAMAIS immerger le socle de l'APPAREIL À DONUTS ou son cordon dans l'eau et ne pas mettre au lave-vaisselle.
- B. NE JAMAIS utiliser à proximité d'eau.
- C. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance s'il est utilisé près d'enfants.
- D. Ne jamais utiliser d'éponge ou de nettoyants abrasifs durs sur l'APPAREIL À DONUTS.
- E. NE JAMAIS utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- F. Evitez le contact avec les parties en mouvement.
- G. Mettez à l'abri de la portée des enfants.
- H. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- I. Débranchez votre APPAREIL À DONUTS de la prise murale électrique si vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Retirez la prise en saisissant le corps de la prise et en la tirant de la prise murale. Ne jamais tirer d'un coup sec ou tordre le cordon pour débrancher l'appareil.
- J. Cet appareil N'est PAS UN JOUET.
- K. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes infirmes laissés sans surveillance.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être observées, y compris celles qui suivent:

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS avant de faire fonctionner votre appareil à beignets.

1. **Ne pas utiliser en extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**
2. **POUR FONCTIONNER, L'UNITÉ DOIT ÊTRE À NIVEAU ET EN ÉQUILIBRE.**
3. Cet appareil comporte une prise à trois lames. Afin de réduire le risque de choc électrique, la prise est conçue pour s'adapter à une prise électrique uniquement dans un sens. Si la prise ne s'adapte pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la prise de quelque manière que ce soit.
4. Afin de vous protéger des risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les prises ou l'unité dans l'eau.
5. Une vigilance extrême est de mise lorsque l'appareil est utilisé par ou près d'enfants.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (Suite)

6. Débranchez de la prise murale lorsque l'appareil ne sert pas, **avant** d'installer ou de retirer des éléments et avant de nettoyer l'appareil.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil qui a un cordon ou une prise endommagé(e). Si l'appareil venait à disfonctionner ou à être endommagé, veuillez l'apporter au service agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou pour faire les réglages électriques ou mécaniques.
8. Le fabricant de l'appareil ne conseille pas l'utilisation d'attachements supplémentaires. Cela pourrait entraîner des blessures.
9. Le cordon doit être placé de manière à ce qu'il ne soit pas par-dessus une table ou un comptoir c'est à dire là où des enfants pourraient le tirer. Cela réduira aussi le risque de l'emmêler ou de causer des chutes.
10. Mettez vos mains et les ustensiles hors de l'appareil lorsqu'il est en marche afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommager votre APPAREIL À BEIGNETS automatique. Vous pouvez utiliser une cuiller ou des pinces pour retourner ou retirer un beignet tombé dans l'huile mais vous ne devez procéder à cette opération uniquement lorsque l'appareil à beignets est froid.
11. **NE PAS** le laisser sur ou à proximité d'une gazinière chaude, d'un brûleur électrique ou dans un four chaud.
12. Avant de brancher votre appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension de correspondre à celle indiquée sur la plaque d'identité de l'appareil.
13. Une vigilance extrême est de mise lorsque vous déplacez votre APPAREIL À BEIGNETS automatique s'il contient des liquides.
14. **NE PAS** utiliser cet appareil dans un autre but que celui pour lequel il a été conçu.
15. L'huile de cuisson à l'intérieur de votre APPAREIL À BEIGNETS automatique sera très chaude- utilisez l'appareil avec précaution.
16. Un appareil branché dans une prise murale ne doit pas être laissé sans surveillance.
17. Assurez-vous que la barrette à beignets, la poubelle récupératrice et le bac de drainage de la poubelle soient en place et bien fixés avant de mettre en marche votre APPAREIL À BEIGNETS automatique.

PRÉPARATION AVANT UTILISATION ET ASSEMBLAGE

Votre APPAREIL À BEIGNETS automatique est livré monté lorsque vous l'ôtez de sa boîte d'emballage. La poubelle récupératrice et le plateau de drainage seront les seuls éléments livrés détachés.

Avant utilisation, veuillez laver soigneusement l'entonnoir à beignets, la barrette, la poubelle récupératrice ainsi que le plateau de drainage à l'eau chaude savonneuse et séchez bien. **NE PAS** placer la base du moteur dans l'eau. Au besoin, pour nettoyer le socle-moteur, utilisez un chiffon humide et essuyez l'extérieur puis séchez à l'aide d'un torchon propre non-abrasif. (Voir l'identification des éléments sur le démontage illustré à la page 2)

1. Déverrouillez et faites tourner la tête distributrice du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre en plaçant l'entonnoir à beignets sur le dessus. Pour nettoyer l'entonnoir à beignets, retirez-le en le soulevant et en le sortant du trou d'insertion à encoches.
2. Ôtez la barrette glissante à beignets qui est située à l'extrémité du APPAREIL À BEIGNETS Automatique, pour la nettoyer. Pour retirer cette barrette, placez votre pouce et votre index de chaque côté et sortez-la en la tirant de l'appareil.

IDENTIFICATION DES ÉLÉMENTS

DÉCOMPOSITION DES PIÈCES Voir la décomposition des parties à la page 2.

1. Tête distributrice du bloc moteur
2. Bouton A d'activation du moteur
3. Bouton B de la tête/du moteur
4. Boîte C de contrôle du drainage de l'huile
5. Plateau de drainage du bac
6. Barrette glissante pour les beignets
7. Fenêtre de sécurité

NON REPRÉSENTÉ : Bac de récupération avec plateau d'évacuation.

PRÉPARATION AVANT UTILISATION ET PROCÉDURE POUR FAIRE DES BEIGNETS

Maintenant que vous avez nettoyé et remonté votre APPAREIL À BEIGNETS automatique, faire des beignets va être un jeu d'enfants!

Il vous faut

- De l'huile de cuisson propre comme de l'huile de Canola, de Cacahuètes, de Tournesol (Normale) ou de l'huile de soja.
ATTENTION : Ne jamais utiliser de beurre, de margarine ou de saindoux.
- Des serviettes en papier et du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile lorsque les beignets sont chauds.

COMMENT FONCTIONNE VOTRE APPAREIL À BEIGNETS ?

Votre APPAREIL À BEIGNETS automatique va relâcher une quantité mesurée de pâte de l'entonnoir prévu à cet effet, dans l'huile chaude. Le beignet restera dans l'huile pendant quelques secondes et sera frit dans la zone prévue à cet effet, puis il avancera sur le mécanisme permettant de le retourner. Ce mécanisme retourne le beignet sur les doigts de la spatule. Les doigts de cette spatule transportent le beignet à l'extrémité du bac d'huile. Les doigts de la spatule se soulèvent doucement et sortent de l'huile pour pousser le beignet sur une rampe de drainage. Cela permet au beignet de glisser sur la barrette glissante et de tomber dans le bac de récupération. **Le cycle complet de cuisson du beignet prend moins d'une minute.** Vous noterez qu'une quantité de pâte fraîche tombe dans l'huile après que le beignet précédent a été retourné et qu'il a commencé à être transporté vers l'extrémité du bac d'huile. Le cycle de fabrication des beignets est continu.

FAIRE DES BEIGNETS

IL EST IMPORTANT D'AVOIR LA BONNE RECETTE À BEIGNETS SI VOUS VOULEZ QUE L'APPAREIL FONCTIONNE CORRECTEMENT ! ASSUREZ-VOUS QUE VOUS SUIVIEZ SCRUPULEUSEMENT LES RECETTES DONNÉES OU QUE VOUS UTILISIEZ UNE PÂTE DÉJÀ PRÊTE CONÇUE POUR LES MACHINES À BEIGNETS

- A. Avant de remplir le bac d'huile, assurez-vous que l'évacuation de l'huile soit fermée en plaçant le bouton (4) en position horizontale (Drainage fermé). Vérifiez aussi que le plateau de drainage du bac soit en place avant de mettre en marche votre DONUT MAKER.
- B. Vous pouvez placer une feuille de papier absorbant sous l'appareil à beignets et sous le bac de récupération pour récupérer l'huile qui coulera lorsque vous ferez des beignets.

PRÉPARATION AVANT UTILISATION ET PROCÉDURE POUR FAIRE DES BEIGNETS (Continuación)

- C. Versez l'huile dans le bac d'huile et remplissez jusqu'à la limite indiquée (NE PAS METTRE PLUS OU MOINS D'HUILE). Branchez sur une source de courant électrique et tournez le bouton (3) sur HEAT. Le témoin lumineux placé sur les cadrans s'allumera en rouge.

REMARQUE : Le niveau d'huile doit être respecté si vous souhaitez une bonne friture, pour permettre de retourner en temps voulu le beignet et pour conserver la forme du beignet. Ouvrez la fenêtre de sécurité pour vérifier le niveau de temps en temps. (Voir Arrêt de l'appareil page 4 et 5)

- D. Ouvrez et abaissez la barrette glissante pour beignets. Placez le bac de récupération et le plateau de drainage directement sous la barrette.
- E. Lorsque le témoin lumineux passe de vert à rouge, cela signifie que l'huile a atteint la bonne température et que vous pouvez donc commencer à faire des beignets.
- F. Remplissez l'entonnoir pour la pâte avec votre pâte à beignets préférée jusqu'à 1/2 inch (1.27 cm) du bord. Choisissez une des recettes fournies dans ce livret en page 13 et 14.
- Essuyez la pâte qui aurait débordé de l'entonnoir.
 - Essuyez la pâte qui couvrirait le bouton de déclenchement de la distribution de pâte de l'entonnoir. Abaissez le bouton de déclenchement de distribution (de la pâte) et relâchez-le doucement en regardant tomber la pâte (une partie), elle remontera ensuite à la surface. (A cette étape, vous faites tomber la pâte et vous pouvez vérifier la quantité de pâte qui est distribuée
 - Une fois que le bouton de déclenchement de distribution n'est plus en marche, essuyez la pâte qui se trouve dans le bas de l'appareil.
 - Retournez l'entonnoir sur le récepteur en faisant bien correspondre les encoches pour une bonne fixation.
- G. Faites tourner la tête du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller sur l'entonnoir à pâte.

Illustration A – Entonnoir rempli de pâte (Voir à la page 4)

Vous êtes maintenant prêt(e) à faire des beignets !

- H. Tournez le bouton (3) sur la position HEAT/ MOTOR. Cette position continuera à chauffer l'huile et débutera la chaîne en bougeant les doigts de la spatule. Les doigts de la spatule bougeront doucement.
- I. Tournez le bouton (2) à gauche pour commencer à distribuer la pâte. Cela permettra de distribuer la pâte environ toutes les 60 secondes.

Illustration B – Montre un beignet en cours de distribution (Voir à la page 4)

REMARQUE : Votre APPAREIL À BEIGNETS automatique fabriquera des beignets en continu jusqu'à ce que vous arrêtez le processus. Le cycle de fabrication de beignets prend moins de 2 minutes (à partir du moment où il tombe jusqu'au moment où il glisse).

Illustration C – Mécanisme de retournement en train de retourner un beignet. (Voir à la page 4)

PRÉPARATION AVANT UTILISATION ET PROCÉDURE POUR FAIRE DES BEIGNETS (Continuación)

CONSEIL Parfois, un beignet ne sera pas retourné à l'étape de retournement du beignet. Vous pouvez utiliser une cuiller en métal ou des pinces pour retourner le beignet et lui permettre ainsi de continuer à frire. Pour votre SÉCURITÉ, vous pouvez arrêter temporairement le cycle en tournant le bouton (2) sur off et le bouton (3) sur heat.

Arrêt de votre DONUT MAKER™

POUR VÉRIFIER LE CONTENU ET LE FLUX DE L'ENTONNOIR À BEIGNETS :

Tournez le bouton du moteur (2) sur off. Tournez le bouton (3) sur la position HEAT/ MOTOR. Vous pouvez maintenant retirer l'entonnoir à beignets et remplir de pâte. Nettoyez toujours le bouton de déclenchement, les côtés et le bas de l'entonnoir comme stipulé ci-dessus.

REMARQUE : Si la pâte n'est plus distribuée, retirez l'entonnoir à beignets et essuyez le bas car la chaleur peut avoir durci la pâte.

- **POUR AJOUTER DE L'HUILE NOUVELLE AFIN DE RECUPERER LE NIVEAU D'HUILE NÉCESSAIRE DU BAC :**

Tournez le bouton du moteur (2) sur off. Tournez le bouton (3) sur la position HEAT/ MOTOR. Ajoutez la quantité nécessaire d'huile nouvelle. Vous devrez attendre que le témoin lumineux passe de rouge à vert (permettant l'augmentation de la température), avant de recommencer à faire des beignets.

Arrêt de votre DONUT MAKER™ (Suite)

- **POUR ARRÊTER DE FAIRE DES BEIGNETS :**

Tournez le bouton du moteur (2) sur off. Tournez le bouton (3) sur off. Faites tourner la tête distributrice du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez l'entonnoir à pâte.

REMARQUE : Il faudra peut-être que vous rallumiez le moteur brièvement pour déplacer les doigts de la spatule et permettre aux beignets restants (restés dans le bac d'huile) de sortir de l'appareil.

GUIDE DE DEPANNAGE ET CONSEILS

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
La pâte n'est pas distribuée.	Vérifiez la consistance de la pâte à beignets. La pâte doit être similaire à une pâte à crêpe fluide et doit napper la cuiller. De plus, vous devez vérifier le bas de l'entonnoir et l'essuyer pour que la pâte puisse couler et qu'elle ne forme pas un bloc.
Le beignet ne se retourne pas.	Vérifiez le niveau d'huile de l'appareil. Il y a peut-être trop ou pas assez d'huile.*

ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant électrique.
2. Attendez 1 heure que l'huile refroidisse. Tournez le bouton du bac d'huile (4) en position verticale pour permettre l'évacuation de l'huile.
3. Une fois que l'huile a été entièrement vidée, retirez le plateau du bac de drainage de l'appareil (en tirant pour le sortir). Versez l'huile usagée et les résidus de pâte dans un récipient et jetez de manière appropriée. Lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez bien et séchez à l'aide d'un torchon.
4. Utilisez du papier absorbant propre et sec pour essuyer les résidus d'huile dans le bac d'huile.
5. Déverrouillez et faites tourner la tête distributrice du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez l'entonnoir pour la pâte. Videz la pâte restante et lavez l'entonnoir à l'eau chaude savonneuse. Rincez bien et séchez à l'aide d'un chiffon ou d'un torchon sec et propre.
6. L'entonnoir pour la pâte, le plateau de drainage du bac, la barrette glissante, le bol de récupération et la grille de drainage peuvent être immergés dans l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer. Séchez à l'aide d'un chiffon propre ou d'un torchon.
7. Alors que votre plateau de drainage du bac est sorti de l'appareil, vous pouvez tenir et incliner votre DOUGH-NU-MATIC Automated DONUT MAKER™ au-dessus d'une poubelle pour vider et faire sortir les morceaux de pâte qui sont restés au fond de l'appareil.
8. Pour le nettoyer, essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et séchez avec un chiffon propre ou un torchon.

CONSEIL DE NETTOYAGE En utilisant des lingettes humidifiées ou en mettant du vinaigre sur un chiffon lorsque vous nettoyez l'extérieur et le bas de l'appareil, vous ôterez les résidus d'huile qui se forment sur la surface.

9. Réassemblez votre DONUT MAKER. Vous êtes maintenant prêt(e) à vous servir à nouveau de votre appareil à beignets ! En suivant ces simples recommandations, votre APPAREIL À BEIGNETS automatique sera une gâterie délicieuse et spéciale et il sera amusant pour votre famille, vos amis et les enfants de tous âges...faites des beignets en toute occasion!

REMARQUE : Pour prolonger la durée de vie de votre APPAREIL À BEIGNETS automatique, assurez-vous de respecter les instructions d'entretien ci-dessus après chaque et toute utilisation. Remplacez tous les boutons sur la position OFF.

RECETTE ET IDÉES DE GARNITURE

DÉLICIES DE BEIGNETS (Pour environ 18-20 douzaines de mini-beignets*)

2 tasses	de farine de blé dur, tamisée avant de mesurer
½ c.à.c	de levure chimique
1/8 c.à.c	de noix de muscade
1/4 c.à.c	Sel
2 c.à.s	de graisse végétale
1/2 tasse	de sucre
1	oeuf
1/2 c.à.c	de vanille
2 c.à.s	de vinaigre
1 tasse 1/3	de lait entier

RECETTE ET IDÉES DE GARNITURE (Suite)

DÉLICIES DE BEIGNETS (Suite)

Dans un saladier, tamisez ensemble : la farine, la levure, la noix de muscade et le sel et réservez. Dans un deuxième saladier (grand), travaillez la graisse végétale, ajoutez le sucre au fur et à mesure en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez l'œuf et battez bien. Ajoutez la vanille à ce mélange.

Ajoutez le vinaigre au lait. Alternativement, versez le mélange à base de lait et les ingrédients secs dans le mélange à base de graisse végétale en mélangeant jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

BEIGNETS À LA COMPOTE DE POMMES (pour environ 18-20 douzaines de mini-beignets*)

3 c.à.s	de beurre ou de margarine (fondu(e))
3/4 tasse	de sucre
3	œufs
1 tasse 1/2	de compote de pommes
1 c.à.c	d'extrait de vanille
4 tasses 1/2	de farine de blé
3 c.à.c 1/2	de levure chimique
1 c.à.c	de sel
1/2 c.à.c	de cannelle moulue
1/4 c.à.c	de noix de muscade moulue
1 tasse	de lait entier

Mélangez le beurre et le sucre dans un grand saladier jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez les œufs un par un, en battant à chaque fois que vous en cassez un nouveau. Ajoutez la compote de pommes et la vanille au mélange. Dans un autre saladier, ajoutez la farine, la levure, le sel, la cannelle et la noix de muscade, ajoutez au mélange crémeux au fur et à mesure avec le lait. La pâte doit être épaisse et napper la cuiller.

BEIGNETS AU BEURRE (pour environ 18-20 douzaines de mini-beignets*)

3	Œufs (battus)
1/4 c.à.c	de noix de muscade (moulue)
1 tasse	de sucre
2 c.à.c	de levure chimique
1 c.à.c	de sel
1 c.à.c	de levure chimique
1/2 c.à.c	d'extrait de vanille
3 tasses	de farine de blé
5 c.à.s	d'huile végétale
2 tasses	de beurre

Battez les œufs, le sucre, les épices et l'huile. Ajoutez le beurre et mélangez bien. Enfin, ajoutez la farine et les autres ingrédients secs restants. Ajoutez les ingrédients secs à la pâte mouillée en mélangeant bien ensemble dans un grand saladier.

RAPPEL IMPORTANT : Votre APPAREIL À BEIGNETS automatique est un procédé qui distribue des beignets, il ne les coupe pas. Par conséquent, l'appareil à beignets fait de mini beignets qui seront tous uniques et il n'y en aura qu'un seul de la sorte. Vous devez vous attendre à une petite perte lorsque vous faites des beignets.

* Basé sur la recette et l'essai du produit. Chaque recette peut varier légèrement.

RECETTES ET CONSEILS (suite)

GARNITURES DE BEIGNETS

Prenez un sac déjeuner et ajoutez une ou plusieurs garnitures de votre choix. Videz les beignets frais du bac de récupération dans le sac et secouez. Vous pouvez avoir un sac pour chaque garniture si vous le souhaitez- Mmm !

- Sucre semoule et Cannelle (3 et 1). (saveur légère et épicée).
- Sucre roux et sucre semoule (en parts égales). (Le sucre roux caramélise légèrement).
- Sucre glace.

Illustration D (Voir Aperçu de votre APPAREIL A BEIGNETS automatique en train de faire des beignets, à la page 7)

DONUTERA Automática NU-MATIC™

Modelo # DON – Series

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

¡LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Características Técnicas del electrodoméstico:

600 Vatios 120 Voltios / 60Hz

Precauciones importantes para recordar:

- A. NUNCA sumerja la base de la DONUTERA o el cable en agua o en el lavavajillas.
- B. NUNCA lo use cerca del agua
- C. NUNCA deje el aparato desatendido si hay niños cerca.
- D. NUNCA use una esponja abrasiva o productos de limpieza agresivos para limpiar la DONUTERA.
- E. NUNCA utilice esta aparato para uso diferente que para el que ha sido diseñado.
- F. Evite el contacto con las piezas móviles.
- G. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- H. No deje el cable colgando por el borde de la mesa o mostrador, o tocando superficies calientes.
- I. Desenchufe el PRODUCTOR DE ROSQUILLAS de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Retire el enchufe agarrando el cuerpo del enchufe y retirándolo de la toma. Nunca tire con fuerza o retuerza el cable para desenchufar el aparato.
- J. Este electrodoméstico NO ES UN JUGUETE.
- K. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen niños pequeños o personas discapacitadas sin supervisión.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice electrodomésticos, debe tener siempre en cuenta las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES antes de utilizar esta donutera.

- 1. **No lo utilice en exteriores. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.**
- 2. **LA UNIDAD DEBE ESTAR NIVELADA Y EN EQUILIBRIO PARA QUE FUNCIONE CORRECTAMENTE**
- 3. Este electrodoméstico tiene un enchufe de tres clavijas. Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente solamente en una manera determinada. Si el enchufe no encaja, contacte con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ningún modo.
- 4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua.
- 5. Es necesaria la supervisión de un adulto cuando la unidad vaya a ser utilizada por niños o haya niños cerca.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES (Continuación)

6. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, **antes** de poner o sacar piezas y antes de limpiarlo
7. No maneje ningún electrodoméstico con el cable o el enchufe dañado. Si el electrodoméstico funciona mal o estuviese dañado, devuelva el electrodoméstico al servicio autorizado más próximo para su revisión, reparación, o arreglo eléctrico o mecánico.
8. El fabricante del electrodoméstico no recomienda la utilización de accesorios. Esto podría ser perjudicial.
9. El cable debe estar colocado de manera que no cuelgue sobre la mesa o repisa de modo que lo puedan tirar los niños. Esto también evitaría el riesgo de tropezar o enredarse con el cable.
10. Aparte las manos y utensilios del aparato mientras esté en funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la DONUTERA Automática NU-MATIC™. Puede utilizar una cuchara o unas pinzas para voltear manualmente o retirar una rosquilla detectada fuera del aceite, pero sólo cuando la donutera no esté funcionando.
11. **NO LA COLOQUE** encima ni cerca de un hornillo eléctrico o de gas, ni en un horno caliente.
12. Antes de enchufar su aparato en la toma de corriente, asegúrese de que el voltaje se corresponde con el indicado en la placa de datos del fabricante.
13. Debe tener máxima precaución al mover la DONUTERA Automática NU-MATIC™ con líquidos en su interior.
14. No utilice indebidamente el electrodoméstico.
15. El aceite de cocina en el interior de la DONUTERA Automática NU-MATIC™ estará **extremadamente caliente – tenga cuidado**.
16. No debe dejar desatendido ningún electrodoméstico que esté enchufado.
17. Asegúrese de el hueco para los donúts, el cubo recolector y la bandeja de desagüe están en su sitio y perfectamente conectados antes de encender la base de la unidad DONUTERA automática UN-MATIC™.

PREPARACIÓN PREVIA A LA UTILIZACIÓN Y MONTAJE

Su DONUTERA automática NU-MATIC™ viene totalmente montada al quitarla de la caja. El cubo recolector y la bandeja de desagüe serán las únicas piezas sueltas incluidas.

Prepárela para utilizarla por primera vez lavando cuidadosamente el recipiente para la pasta, la ranura del donúts, el cubo recolector y la bandeja de desagüe en agua templada con jabón y séquelos cuidadosamente. Para limpiar la base del motor cuando sea necesario, utilice un paño húmedo para limpiar el exterior, y a continuación séquelo con un paño seco no abrasivo. (Ver componentes ilustración en la página 2)

1. Abra y gire el cabezal del motor del dispensador en sentido contrario a las agujas del reloj. Quite el recipiente para la masa para lavarlo levantando y sacándolo de la muesca en la que encaja.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES (Continuación)

2. Quite la ranura para los donuts situada en la parte inferior de la DONUTERA automática UN-MATIC™ para lavarla. Para quitarla, coloque el pulgar y el primer dedo a cada lado de la ranura y tire hacia afuera para sacarla de la unidad.

DESGLOSE E IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS

Vea componentes Ilustración en la página 2.

1. Cabezal del Dispensador
2. Interruptor A Activación Motor
3. Interruptor B Calentar/Motor
4. Caja de Control para Drenaje del Aceite C
5. Recipiente para Residuos
6. Ranura para Donuts
7. Ventanas de Seguridad

NO APARECE EN LA IMAGEN: Bandeja de desagüe y cubo recolector

PREPARACIÓN PREVIA Y ELABORACIÓN DE DONUTS

¡Ahora que ha limpiado y montado su DONUTERA Automática NU-MATIC™, hacer donuts es fácil y divertido!

Necesitará:

- Aceite de cocina limpio como por ejemplo aceite de canola, de cacahuete, de cártamo (normal) o aceite de soja.
PRECAUCIÓN: Nunca utilice mantequilla, margarina o manteca.
- Toallas de papel y una bolsa de papel marrón para absorber el exceso de aceite de los donuts calientes.

CÓMO FUNCIONA SU DONUTERA

Su DONUTERA automática NU- MATIC™ soltará una cantidad determinada de masa desde el recipiente para la masa al aceite caliente. El donut se mantendrá unos segundos en una zona en la que se fría antes de pasar al mecanismo giratorio. El mecanismo giratorio envuelve los donuts alrededor de los dedos de la espátula. Los dedos de la espátula transportan suavemente el donut hasta el final de la sartén. Los dedos de la espátula se levantan despacio y salen del aceite empujando al donut a través de una rampa de drenaje, después el donut pasa a la ranura para donuts, donde pasa al cubo recolector. **El ciclo completo de elaboración de los donuts lleva menos de un minuto.** Debe fijarse en que se eche una cantidad correcta de masa en el aceite después de que el anterior donut se haya volteado y haya comenzado el viaje hasta el final de la freidora. El ciclo de elaboración de donuts es continuo.

HACER DONUTS

¡ES IMPORTANTE TENER UNA RECETA CORRECTA DE MASA PARA QUE ESTE ELECTRODOMÉSTICO FUNCIONE CORRECTAMENTE! ASEGÚRESE DE QUE SIGA EXACTAMENTE LAS RECETAS PROPORCIONADAS O UTILICE UNA MEZCLA ESPECIALMENTE PREPARADA PARA DONUTERAS AUTOMÁTICAS.

- A. Antes de llenar la sartén, asegúrese de que el desagüe del aceite está cerrado poniendo el interruptor (4) en posición horizontal (Desagüe Cerrado). Confirme también que el cubo de drenaje está colocado antes de encender la DONUTERA.
- B. Si quiere, puede colocar una bandeja para galletas debajo de la donutera y del cubo recolector para recoger el aceite que pueda caer mientras hace los donuts.

PREPARACIÓN PREVIA Y ELABORACIÓN DE DONUTS (Continuación)

- C. Vierta el aceite en el recipiente para aceite hasta la línea indicada (NO VIERTA ACEITE DE MÁS NI DE MENOS), enchufe la unidad a una toma de corriente y ponga el interruptor (3) en posición CALENTAR. La luz situada encima de los mandos se iluminará en color **rojo**.

NOTA: El nivel de aceite es **crítico** para una fritura y rotación adecuada, y para mantener la forma del donúts. Abra la ventana de seguridad, para ver periódicamente el nivel. (Vea cómo detener la Donutera en la página 4 y 5).

- D. Abra y baje la ranura para donúts. Coloque el cubo recolector y la bandeja de desagüe directamente debajo de la ranura.
- E. Cuando la luz pase de rojo a **verde**, el aceite habrá alcanzado la temperatura adecuada y está listo para que comience el proceso de elaboración de donúts.
- F. Llene el recipiente para la masa con su masa favorita hasta 1.27 cm. del borde superior. Escoja una de las recetas incluidas en la página 19 y 20 de este manual.
- Limpie cualquier exceso de masa en el exterior del recipiente para la masa.
 - Limpie en seco cualquier exceso de masa que tape el botón del dispensador del recipiente de masa. Pulse el botón del dispensador (de masa) y suéltelo suavemente, mientras observa como suelta la masa (una parte) mientras baja y vuelve a subir el botón. (Con este paso está bajando la masa y comprobando la cantidad que echa). Después de haber echado la masa, limpie y seque cualquier resto de masa de la zona del botón.
 - Devuelva el recipiente para masa a su lugar encajando las muescas para que encaje perfectamente.
- G. Gire el cabezal del motor en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo sobre el recipiente para la masa.

Ilustración A – Recipiente para masa lleno (Vea la página 4).

¡Ya puede comenzar a preparar donúts!

- H. Ponga el interruptor (3) en posición CABEZAL/MOTOR (3). Esta posición continuará calentando el aceite, y comenzará la cadena de movimientos de los dedos de la espátula. Los dedos de la espátula se moverán lentamente.
- I. Gire el interruptor (2) a la izquierda para comenzar a administrar la masa. Administrará un donut cada 60 segundos.

Ilustración B – Muestra un donut saliendo (Vea la página 4).

NOTA: La DONUTERA Automática NU-MATIC™ Continuará haciendo donúts hasta que la detenga.

El ciclo de elaboración de un donúts dura menos de 2 minutos (desde que baja hasta que sale)

Ilustración C- Mecanismo giratorio envolviendo un donúts (Vea la página 4)

CONSEJO: De manera ocasional, puede que un donut no gire en la zona giratoria del ciclo. Puede utilizar una cuchara metálica o unas pinzas para voltear el donut, permitiéndole que siga en el proceso de freírse. Para su **SEGURIDAD**, debe detener temporalmente el ciclo girando el interruptor (2) a la posición de apagado y el interruptor (3) a caliente.

PREPARACIÓN PREVIA Y ELABORACIÓN DE DONUTS (Continuación)

Detener la DONUTERA Automática NU-MATIC™

- **PARA COMPROBAR LOS CONTENEIDOS Y EL FLUJO DE MASA EN EL RECIPIENTE:**
Gire el interruptor del motor (2) a apagado. Gire el interruptor (3) de Calentar/Motor a Calentar. Ahora puede quitar el recipiente para la masa y rellenarlo con más masa. Limpie siempre el botón del dispensador, los laterales y el fondo del recipiente tal y como se indica arriba.
- NOTA: Si la masa deja de salir, quite el recipiente para la masa y limpie el fondo ya que el calor puede haber provocado que la masa se secase.
- **PARA AÑADIR ACEITE FRESCO Y RECUPERAR EL NIVEL DE ACEITE:**
Gire el interruptor del motor (2) a apagado. Gire el interruptor (3) de Calentar/Motor a Calentar. Añada la cantidad necesaria de aceite fresco. Tendrá que esperar hasta que la luz cambie de rojo a verde (permitiendo que suba la temperatura), antes de volver a comenzar el proceso de elaboración de donuts.
 - **PARA DETENER LA ELABORACIÓN DE DONUTS:**
Gire el interruptor del motor (2) a apagado. Gire el interruptor (3) a apagado. Gire el cabezal del dispensador en sentido contrario a las agujas del reloj y quite el recipiente para masa.

NOTA: Necesitará encender de Nuevo el motor brevemente, para quitar los dedos de la espátula y dejar que los donuts restantes (que quedan en la sartén) salgan de la unidad.

SOLUCIÓN A POSIBLES PROBLEMAS Y CONSEJOS.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE/SOLUCIÓN
No dispensa masa.	Compruebe la consistencia de la pasta. La masa debería ser ligeramente similar a una masa fina para crepe y debería ser espesa. Compruebe también el fondo del recipiente para masa y límpielo para que la masa pueda fluir y no se atasque.
El donut no se da la vuelta.	Compruebe el nivel de aceite en el aparato. Puede tener mucho aceite o poco aceite.*

LIMPIEZA

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
2. Deje enfriar el aceite 1 hora. Gire el interruptor del recipiente del aceite (4) a la posición vertical para permitir que el aceite salga.
3. Cuando ya no haya aceite, retire de la unidad (tirando hacia afuera) el depósito de drenaje. Vierta el aceite usado y las partículas de masa dentro de un cubo de basura y deséchelo de manera segura. Lávelo con agua templada con jabón, aclare bien y seque con un paño seco.
4. Utilice papel de cocina limpio y seco para secar los residuos de aceite restantes en la freidora.
5. Abra el pestillo y gire el cabezal del dispensador en sentido contrario a las agujas del reloj. Retire el recipiente para la masa. Elimine cualquier resto de masa y lave el recipiente con agua templada con jabón. Aclare bien y seque con un paño o trapo limpio y seco.
6. El recipiente para la masa, el recipiente de drenaje, la ranura para los donuts, el recipiente recolector y la bandeja de desagüe pueden sumergirse en agua templada con jabón para limpiarlos. Séquelos con un paño o trapo limpio.
7. Mientras el depósito de drenaje esté fuera del aparato, puede sujetar e inclinar la DONUTERA Automática NU-MATIC™ sobre el cubo de basura para vaciar y limpiar las partículas de masa restantes que hayan caído en el fondo de la unidad.
8. Limpie el exterior usando un paño húmedo o una esponja y séquelo con un paño o trapo limpio.

CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA Utilizar trapos humedecidos o poner vinagre en su trapo al limpiar el exterior y el fondo de su unidad despegará los residuos de aceite se puedan acumular en la superficie.

9. Vuelva a montar su DONUTERA. ¡Ahora está preparada para la próxima vez que quiera hacer donuts! Siguiendo estas simples instrucciones, su Donutera Automática NU-MATIC™ será una diversión deliciosa y un lujo especial para su familia, amigos y niños de todas las edades... ¡prepara donuts para cualquier celebración!

NOTA: Para prolongar la vida de su DONUTERA Automática NU-MATIC™, asegúrese de que sigue las instrucciones de limpieza anteriores después de cada utilización. Vuelva a poner todos los interruptores en posición de APAGADO.

RECETAS Y TRUCOS

DELICIAS DÓNUTS (Prepara aproximadamente 18-20 Docenas de mini donuts*)

2 tazas	Harina multiuso, para repostería
1/2 cucharadita.	Soda para hornear
1/8 cucharadita.	Nuez moscada
1/4 cucharadita.	Sal
2 cucharaditas.	Manteca
1/2 taza	Azúcar
1	Huevo
1/2 cucharadita.	Vainilla
2 Cucharaditas.	Vinagre
1 1/3 Taza	Leche Entera

RECETAS Y TRUCOS (Continuación)

DELICIAS DÓNUTS (Continuación)

En un recipiente, mezclar la harina, la soda para hornear, la nuez moscada y sal y dejar a un lado. En un segundo recipiente (más grande), batir la manteca; gradualmente añadir azúcar, mezclar hasta esté clara y esponjosa. Añada huevo. Mezcle la vainilla.

Añada vinagre a la leche. Vierta alternativamente la mezcla de leche y los ingredientes secos en la mezcla de manteca removiendo hasta que se mezcle.

DONUTS DE PASTEL DE PURÉ DE MANZANA (Prepara aproximadamente 18- 20 docenas de mini donúts*)

3 Cucharaditas	Mantequilla o margarina (suave)
3/4 Taza	Azúcar
3	Huevos
1 1/2 Taza	Puré de Manzana
1 cucharilla.	Extracto de Vainilla
4 1/2 Tazas	Harina
3 1/2 cucharaditas.	Levadura en polvo
1 cucharadita.	Sal
1/2 cucharadita.	Canela molida
1/4 cucharadita.	Nuez Moscada molida
1 Taza	Leche Entera

Mezcle la mantequilla y el azúcar en un recipiente grande. Añada los huevos, batiéndolos de uno en uno cada vez que los añada. Vierta el puré de manzana y la vainilla. En otro recipiente, mezcle la harina, la levadura, la sal, la canela y la nuez moscada; mezcle la crema con la leche. La masa debe ser espesa.

DÓNUTS DE SUERO DE LECHE (Prepara aproximadamente 18-20 docenas de Mini Donúts*)

3	Huevos, (batidos)
1/4 cucharadita.	Nuez molida
1 Taza	Azúcar
2 cucharaditas.	Levadura en polvo
1 cucharadita.	Sal
1 cucharadita.	Soda
1/2 cucharadita.	Extracto de vainilla
3 Tazas	Harina
5 Cucharadita.	Aceite vegetal
2 Tazas	Suero de Leche

Bata los huevos, el azúcar, las especias y el aceite. Añada la leche y mezcle bien. Por último añada la harina y el resto de los ingredientes secos. Añada los ingredientes secos a la pasta húmeda mezclándolas en un recipiente grande.

AVISO IMPORTANTE: La Donutera Automática NU-MATIC™ es un proceso de elaboración de donúts y no de corte. Por consiguiente, las donutera hace mini donúts que serán únicos y "cada uno diferente". Debe esperar una pequeña cantidad de residuos cuando haga donúts.

* Basado en la receta y en la prueba del producto. Cada lote de recetas puede variar ligeramente.

RECETAS Y TRUCOS (Continuación)

RECUBRIMIENTOS PARA LOS DONUTS

Coja una bolsa de comida y añada todos los recubrimientos que desee de los que siguen. Vacíe los donuts frescos de cubo recolector y métalos en la bolsa y agítela. Puede tener una bolsa para cada recubrimiento de que desee – Mmmm!

- Mezcla de Azúcar de Mesa y Canela (3 a 1). (Sabor suave y picante)
- Azúcar Moreno y Azúcar de Mesa (a partes iguales). (El azúcar marrón carameliza suavemente)
- Azúcar en Polvo (Pastelería).

Ilustración D Vea Visión superior de la DONUTERA Automática NU-MATIC haciendo donuts en la página 7.

RETURNS AND WARRANTY

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

Should you have any other questions about the unit, please contact us at the numbers below between the hours of 8:00 am to 5:00 pm, Monday through Friday, Pacific Standard Time.

Distributed by:

The Helman Group, Ltd.
1621 Beacon Place
Oxnard, Ca 93033
Phone: 805-487-7772
Fax: 805-487-9975
info@helimangroup.com
www.helimangroup.com

THE DOUGH NU-MATIC™ Automated DONUT MAKER

Item# DON - 100
Limited Warranty

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 distributors discretion. To obtain service under this warranty, return this unit to The Helman Group, Ltd. at the address above, shipping prepaid. You must also include a copy of the original receipt along with your name, address and phone number. Include a description of the defect along with the date you purchased the product.

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.



The Helman Group, Ltd
1621 Beacon Place
Oxnard, CA 93033

(805) 487-7772 phone
(805) 487-9975 fax
info@helmangroup.com e-mail

Visit Us Online at
[**www.helmangroup.com**](http://www.helmangroup.com)

©2006 The Helman Group, Ltd.