



FLIP BUNDT CAKE MAKER

Model: ECM-2919

INSTRUCTION MANUAL

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and keep for future reference.



Questions? Elite's customer service team is ready to help.

Call us toll-free at 800-365-6133 ext. 120/107/105.

For more Elite products, visit us at www.maxi-matic.com or email us at info@maxi-matic.com.

Recipes are included in this manual.



IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot water, hot oil or other hot liquids.
16. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
17. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
18. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
19. To disconnect, remove plug from outlet.
20. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.
21. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
22. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
23. Use with wall receptacle only.
24. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY



SHORT CORD PURPOSE

NOTE: A short power cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the product; (2) the extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can unintentionally be pulled on or tripped over by children or pets.



POLARIZED PLUG

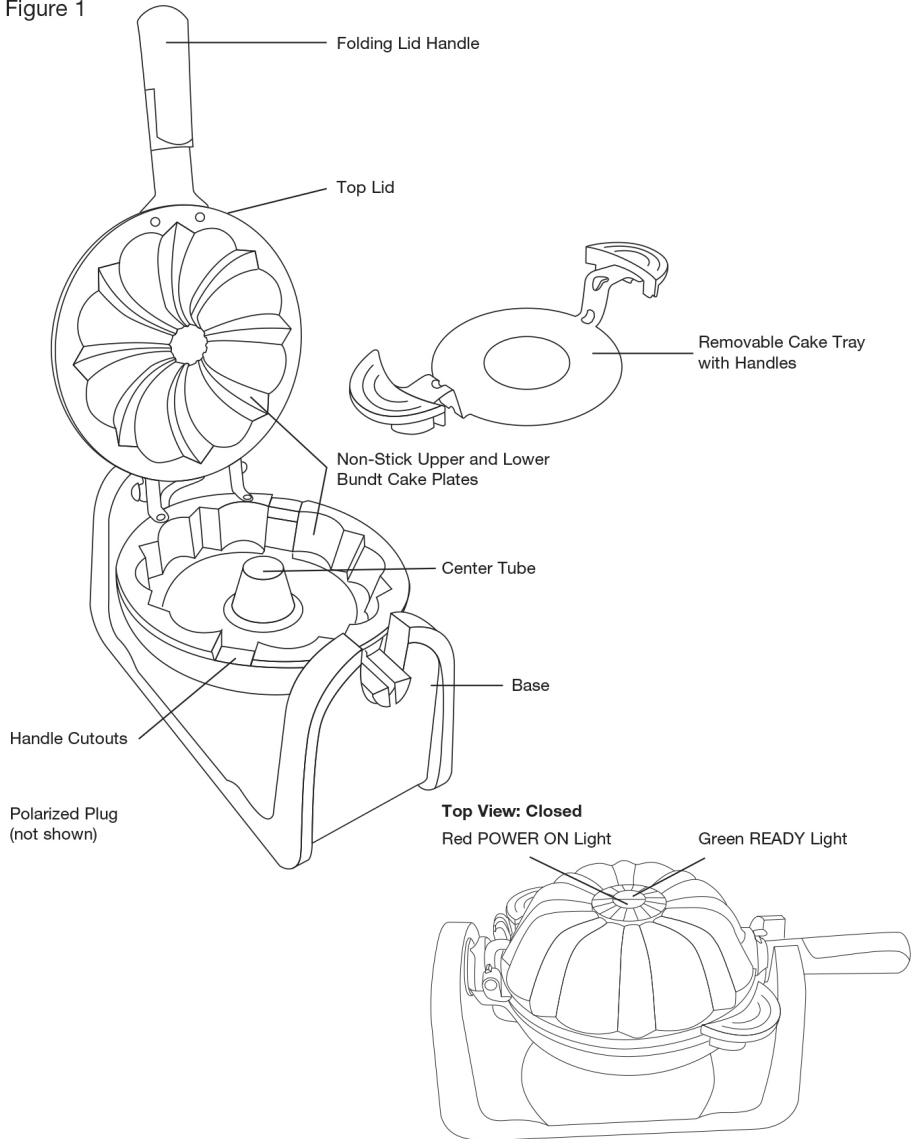
If this appliance is equipped with a ***polarized plug*** (one blade is wider than the other), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to fit the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless the plug can be fully inserted into the extension cord. Do not alter the plug of the product or any extension cord being used with this product. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.



PARTS IDENTIFICATION

Figure 1





BEFORE FIRST USE

Prepare freshly-baked, delicious and delightful bundt cakes using your new Flip Bundt Cake Maker. Baking has never been easier! Your new Flip Bundt Cake Maker bakes perfectly-shaped bundt cakes in under 15 minutes using all of your favorite natural and artificially-free ingredients. The unique design of the Flip Bundt Cake Maker together with the removable cake pan means cakes won't stick or fall apart and clean-up will be quick and easy!

1. Carefully unpack the Flip Bundt Cake Maker and remove all packaging and materials.
2. Place the Flip Bundt Cake Maker on a flat, stable surface.
3. Before using your Flip Bundt Cake Maker for the first time, lift the lid handle to view the removable cake tray. Grasp the cake tray's handles to remove.
4. Wash the cake tray using mild dishwashing soap. Rinse well and dry before use.
5. Wipe upper and lower bundt cake plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces and base with a slightly damp, soft cloth or sponge.
CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance. **NEVER IMMERSE BUNDT CAKE MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!**
6. Insert the removable cake tray into the lower bundt cake plate. Align the removable cake tray handles with the cutouts in the body, making sure the bottom sits flat into the lower bundt cake plate. (See Figure 2.)
7. Store Flip Bundt Cake Maker with the lid closed. Turn the unit to the vertical position and fold the handle down for compact storage until use. (See Figure 3.)

NOTE: if the removable cake tray handles are not correctly positioned, the cake maker will not rotate.

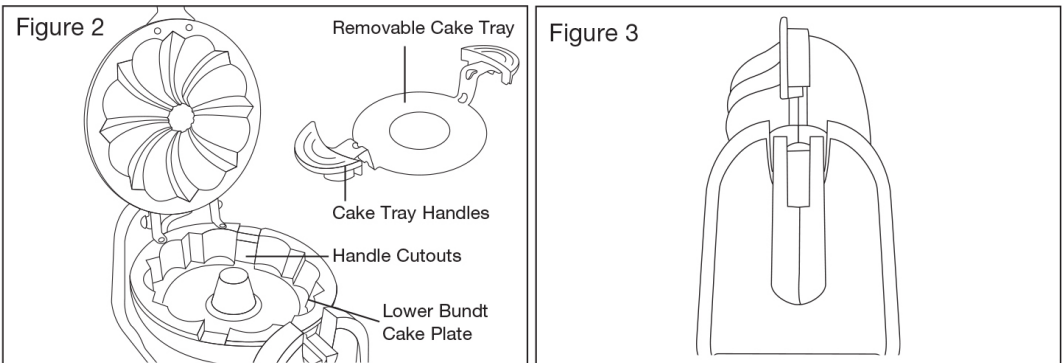
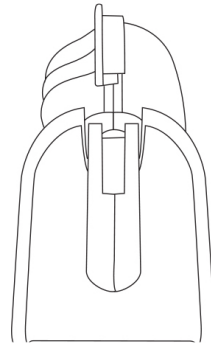


Figure 3





HOW TO USE YOUR FLIP BUNDT CAKE MAKER

1. Place the Flip Bundt Cake Maker on a flat, stable surface.
2. **IMPORTANT:** Make sure the removable cake tray is in position in the lower bundt cake plate.
3. If the lid handle is folded, unfold to extend and close the lid. Fold in handle to avoid contact during use.
4. Prepare cake batter.
5. Plug unit into a 120V AC electrical outlet to preheat. The red **POWER ON** light will illuminate.
NOTE: When the Flip Bundt Cake Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first cake prepared in the Flip Bundt Cake Maker, it is recommended that it be discarded.
6. After approximately 2 to 3 minutes, the green **READY** light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.
7. Using the lid handle, make sure the Flip Bundt Cake Maker's bundt cake plates are positioned flat and locked into a stable horizontal position, with indicator lights on top. Unfold the lid handle and lift lid to view the bundt cake plates.
IMPORTANT: Make sure the removable cake tray is in position in the lower cake plate.
WARNING: The Flip Bundt Cake Maker is designed to bake with the removable cake tray. To prevent damage to the unit or injury to persons, never add batter or bake any cake in the unit without first making sure the cake tray sits flat in the bottom of the lower bundt cake plate, and the cake tray handles are fitted properly in the cutouts in the body.
NOTE: Improper assembly of the removable cake tray will prevent the Bundt Cake Maker from rotating.
8. Use a pastry brush or paper towel to apply a generous coat of oil to the upper and lower cake plates and removable cake tray.
9. Pour or ladle 2 to 2 ½ cups batter onto the removable cake tray, in the center of the lower cake plate. **DO NOT** add batter past the top ridge in the mold. (See Figure 4.)
NOTE: Avoid pouring batter over the center tube if possible.
IMPORTANT: Quantity of batter needed may vary depending on the batter consistency. Note the perfect batter quality needed for each cake recipe for future use.
10. Use the lid handle to lower the lid; rotate the unit clockwise 180° so the bottom side is facing up (flip upside down). Fold handle in to avoid contact during baking. (See Figure 5.)

NOTE:

When flipping your bundt cake maker upside down, if it begins rotating back to an upright position: 1) check that your bundt cake maker has been properly preheated and 2) make sure your batter is not too runny. Both of these situations can cause the "bottom" of the bundt cake maker to be too heavy so that it will lean back towards an upright position. If this occurs, place a heavy, heat-resistant dish onto the "bottom" of the bundt cake maker to prevent it from rotating. (See Figure 5A.)

11. Allow the Flip Bundt Cake Maker to bake undisturbed for 13 to 15 minutes, according to recipe directions. The green READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperature.
12. Wearing oven mitts, wipe the outside clean with a clean paper towel or cleaning cloth if necessary.
IMPORTANT: Recipes may vary in bake time and brownness; lighter batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect bake times for each batter recipe for future use.
13. At the end of the bake time, rotate unit 180° (so that it is right side up again). Unfold handle and lift the top lid. Test the cake for doneness by inserting a wooden toothpick 1 inch from the edge. The cake is done when the toothpick comes out clean. If not, rotate the bundt cake upside down again and continue baking for 1 minute before testing again.
14. Use the cake tray's side handles to lift the bundt cake effortlessly out of the lower plate. Slide the cake out from between the handles and onto a cooling rack.
 NOTE: If additional cakes are to be baked, replace the cleaned movable cake tray and keep the Flip Bundt Cake Maker lid closed to retain heat. Always wait until the green light is illuminated before adding fresh batter.
15. When baking is complete, after cake has been removed, unplug the power cord from electric outlet and allow unit to cool.
16. Do not clean until unit has been fully cooled.

Figure 4

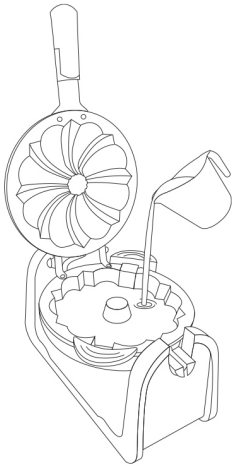


Figure 5

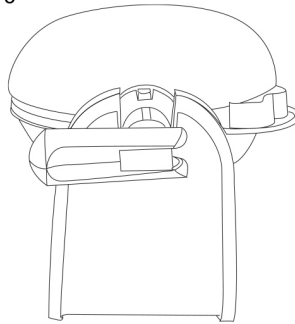
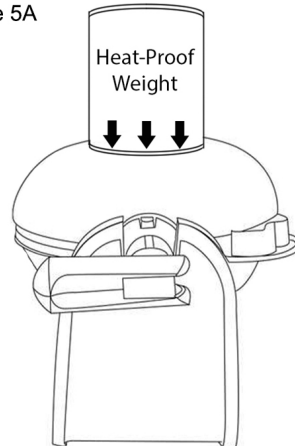


Figure 5A





CLEANING AND MAINTENANCE

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

1. The removable cake tray should be cleaned after every use. The removable cake tray is top rack dishwasher safe.
2. The Flip Bundt Cake Maker does not disassemble for cleaning.
3. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the Flip Bundt Cake Maker in dishwasher.
4. Brush cake plates with a clean, soft pastry brush or cloth.
5. To condition plates and removable cake tray: Brush a generous coat of vegetable oil onto the lower and upper bundt cake plates. Spread oil with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.
6. Carefully follow suggested cleaning procedures below. After a time, if cakes show signs of sticking, recondition as needed.
7. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.
8. To remove any batter baked onto the bundt cake plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. A clean round kitchen brush or a toothbrush works well to remove baked-on batter from the plates and body. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
9. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

STORAGE INSTRUCTIONS:

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. For convenient, compact storage, turn the unit vertically and fold the handle down. (See Figure 2.)
3. Store Flip Bundt Cake Maker in its box, in a clean, cool area.
4. Do not put any stress on the cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.



BUNDT CAKE RECIPES

Note: Any standard boxed cake mix that yields a 13" x 9" cake can be used to bake 2 bundt cakes.

Cinnamon Swirl Bundt Coffee Cake *Makes 2 bundt cakes*

3/4 cup butter, room temperature	1 teaspoon baking soda
1 1/2 cups white sugar	1 teaspoon baking powder
3 eggs	1/2 cup chopped walnuts
1 teaspoon vanilla extract	
1 cup sour cream	1 tablespoon ground cinnamon
2 1/2 cups all-purpose flour	1/4 cup white sugar

- Beat butter and sugar with an electric mixer in a large bowl until light and fluffy. The mixture should be noticeably lighter in color.
- Add eggs one at a time, allowing each egg to blend into the butter mixture before adding the next. Mix in vanilla.
- Combine flour, baking soda, and baking powder. Pour flour mixture into batter alternately with the sour cream, mixing until just incorporated.
- Fold in walnuts, mixing just enough to evenly combine. Fill the pre-heated bundt cake maker half full.
- Mix the remaining 1/4 cup of white sugar with the cinnamon.
- Sprinkle cinnamon sugar over the batter in the pan. Fill bundt cake maker with more batter in heaping spoonfuls over filling, covering it as best you can.
- Rotate the unit clockwise 180° to the bottom side. Allow cake to bake undisturbed for 14 to 15 minutes.

Apple Bundt Cake *Makes 2 bundt cakes*

2 cups apples - peeled, cored and diced	1 cup vegetable oil
1 tablespoon white sugar	1/4 cup orange juice
1 teaspoon ground cinnamon	2 1/2 teaspoons vanilla extract
3 cups all-purpose flour	4 eggs
3 teaspoons baking powder	1 cup chopped walnuts
1/2 teaspoon salt	1/4 cup confectioners' sugar for dusting
2 cups white sugar	

- In a medium bowl, combine the diced apples, 1 tablespoon white sugar and 1 teaspoon cinnamon; set aside.
- Sift together the flour, baking powder and salt; set aside.
- In a large bowl, combine 2 cups white sugar, oil, orange juice, vanilla and eggs. Beat at high speed until smooth. Stir in flour mixture. Fold in chopped walnuts.
- Fill pre-heated bundt cake maker 1/3 full of the batter. Sprinkle with 1/2 of the *(continued on next page)*

- *(continued from previous page)* apple mixture. Alternate layers of batter and filling, ending with batter.
- Rotate the unit clockwise 180° to the bottom side. Allow cake to bake undisturbed for 14 to 15 minutes.
- Let cool in pan for 10 minutes, then turn out onto a wire rack and cool completely. Sprinkle with confectioners' sugar.

Glazed Almond Bundt Cake *Makes 2 bundt cakes*

1 cup butter, softened	1/2 cup ground almonds
2 cups white sugar	1 cup milk
4 eggs	
1 1/2 teaspoons almond extract	1/4 cup milk
1 2/3 teaspoons vanilla extract	3/4 cup white sugar
2 1/2 cups all-purpose flour	1/2 teaspoon almond extract
2 teaspoons baking powder	1/2 cup toasted sliced almonds
1/2 teaspoon salt	

- Mix together the flour, baking powder, salt and ground almonds. Set aside.
- In a large bowl, cream together the butter and 2 cups sugar until light and fluffy. Beat in the eggs one at a time, then stir in the 1 1/2 teaspoons almond extract and vanilla.
- Beat in the flour mixture alternately with 1 cup milk, mixing just until incorporated.
- Pour batter into pre-heated bundt cake maker. Rotate the unit clockwise 180° to the bottom side. Allow cake to bake undisturbed for 14 to 15 minutes.
- Cool for 10 minutes and invert on a wire rack. Cool 10 minutes longer. Place rack on waxed paper.
- Combine 1/4 cup milk, 3/4 cup sugar, 1/2 teaspoon almond extract and toasted sliced almonds; pour over warm cake.

Kentucky Butter Cake *Makes 2 bundt cakes*

3 cups unbleached all-purpose flour	2 teaspoons vanilla extract
2 cups white sugar	4 eggs
1 teaspoon salt	
1 teaspoon baking powder	3/4 cup white sugar
1/2 teaspoon baking soda	1/3 cup butter
1 cup buttermilk	3 tablespoons water
1 cup butter	2 teaspoons vanilla extract

- In a large bowl, mix the flour, 2 cups sugar, salt, baking powder and baking soda.
- Blend in buttermilk, 1 cup of butter, 2 teaspoons of vanilla and 4 eggs.
- Beat for 3 minutes at medium speed. Pour batter into pre-heated bundt cake maker.
(continued on next page)

- *(continued from previous page)* Rotate the unit clockwise 180° to the bottom side. Allow cake to bake undisturbed for 14 to 15 minutes. Remove and place on rack to cool for 10 minutes.
- Prick holes in the still warm cake. Slowly pour sauce over cake.
- To Make Butter Sauce: In a saucepan combine the remaining 3/4 cups sugar, 1/3 cup butter, 2 teaspoons vanilla, and the water. Cook over medium heat, until fully melted and combined, but do not boil.

Cream Cheese Pound Cake *Makes 2 bundt cakes*

1 (8 ounce) package cream cheese
 1 1/2 cups butter
 3 cups white sugar
 6 eggs
 3 cups all-purpose flour
 1 teaspoon vanilla extract

- In a large bowl, cream butter and cream cheese until smooth. Add sugar gradually and beat until fluffy.
- Add eggs two at a time, beating well with each addition.
- Add the flour all at once and mix in. Add vanilla.
- Pour into pre-heated bundt cake maker. Rotate the unit clockwise 180° to the bottom side. Allow cake to bake undisturbed for 14 to 15 minutes.

Pecan Sour Cream Pound Cake *Makes 2 bundt cakes*

1/4 cup chopped pecans	1 teaspoon vanilla extract
3 cups cake flour	1 cup sour cream
1/2 teaspoon salt	
1/4 teaspoon baking soda	1 cup confectioners' sugar
1 cup unsalted butter	3 tablespoons orange juice
3 cups white sugar	1 teaspoon vanilla extract
6 eggs	

- Sprinkle pecans on bottom of bundt cake maker; set aside. Sift together flour, salt, and baking soda into a medium bowl; set aside.
- In a large bowl, cream butter and white sugar until light and fluffy. Beat in eggs one at a time, then stir in vanilla.
- Add flour mixture alternately with sour cream. Pour batter over pecans in pre-heated bundt cake maker.
- Pour into pre-heated bundt cake maker. Rotate the unit clockwise 180° to the bottom side. Allow cake to bake undisturbed for 14 to 15 minutes.
- Let cool for 20 minutes, then turn out onto a wire rack and cool completely.
- To prepare the glaze: in a small bowl, combine confectioner's sugar, orange juice and 1 teaspoon vanilla. Drizzle over cake while still warm.

Too Much Chocolate Cake *Makes 2 bundt cakes*

1 (18.25 ounce) package devil's food cake mix
1 (5.9 ounce) package instant chocolate pudding mix
1 cup sour cream
1 cup vegetable oil
4 eggs
1/2 cup warm water
2 cups semisweet chocolate chips

- In a large bowl, mix together the cake and pudding mixes, sour cream, oil, beaten eggs and water.
- Stir in the chocolate chips and pour batter into pre-heated bundt cake maker.
- Pour into pre-heated bundt cake maker. Rotate the unit clockwise 180° to the bottom side. Allow cake to bake undisturbed for 14 to 15 minutes.
- Remove and allow it to cool on rack. If desired, dust the cake with powdered sugar.



LIMITED WARRANTY*

ONE (1) YEAR

WARRANTY IS ONLY VALID WITH A DATED PROOF OF PURCHASE

1. Your small kitchen appliance is built with precision, inspected and tested before leaving our factory.
2. It is warranted, to the original purchaser to be free from any manufacturing defects under normal use and conditions for one (1) year, cord excluded. This Warranty applies only to the original purchaser of this product.
3. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are past the stores allowed return policy period, please see the enclosed Warranty.
4. If you use your appliance for household use and according to instructions, it should give you years of satisfactory service.
5. During the one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a new or reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to our Service Center. (See the "Returns" section below).
6. The repaired or replacement product will be in warranty for the remaining balance of the one-year warranty period and an additional one-month period.
7. **This limited warranty covers appliances purchased and used within the 50 contiguous states plus the District of Columbia and does NOT cover:**

- Damages caused by unreasonable use, neglect, normal wear and tear, commercial use, improper assembly or installation of product.
- Damages caused in shipping.
- Damages caused by replacement or resetting of house fuses or circuit breakers.
- Defects other than manufacturing defects.
- Breakage caused by misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance, or incorrect current or voltage.
- Lost or missing parts of the product. Parts will need to be purchased separately.
- Damages of parts that are not electrical; for example: cracked or broken plastic or glass.
- Damage from service or repair by unauthorized personnel.
- Extended warranties purchased via a separate company or reseller.
- Consumer's remorse is not an acceptable reason to return a product to our Service Center.

*One Year Limited Warranty valid only in the **50 contiguous states plus the District of Columbia, excluding** Puerto Rico and the Virgin Islands.

This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA; product usage which is in violation of the written instructions provided with the unit will void this warranty.

For international warranty, please contact the local distributor.

**Any instruction or policy included in this manual may be subject to change at any time.

MAXI-MATIC, USA

18401 E. Arenth Ave. City of Industry, CA 91748

Customer Service Dept: (800) 365-6133 Ext: 120/107/105 MON-FRI 8am-5pm PST

RETURN INSTRUCTIONS

RETURNS:

- A. Any return of defective merchandise to the manufacturer must be processed accordingly by first contacting customer service (contact information shown below) to obtain an RA # (Return Authorization Number). We will not accept any returns of merchandise without an applicable RA #.
- B. **IMPORTANT RETURN INSTRUCTIONS.** Your Warranty depends on your following these instructions if you are returning the unit to Maxi-Matic USA:
 1. Carefully pack the item in its original carton or other suitable box to avoid damage in shipping.
 2. Before packing your unit for return, be sure to enclose:
 - a) Your name, full address with zip code, daytime telephone number, and RA#,
 - b) A dated sales receipt or PROOF OF PURCHASE,
 - c) The model number of the unit and the problem you are having (Enclose in an envelope and tape directly to the unit before the box is sealed), and
 - d) Any parts or accessories related to the problem.
 3. Maxi-Matic USA recommends you ship the package U.P.S ground service for tracking purposes. We cannot assume responsibility for lost or damaged products returned to us during incoming shipment. For your protection, always carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. C.O.D shipments cannot be accepted.
 4. **All return shipping charges must be prepaid by you.**
 5. Mark the outside of your package:
MAXI-MATIC USA
18401 E. ARENTH AVE.
CITY OF INDUSTRY, CA 91748
 6. Once your return has been received by our warehouse, Maxi-Matic USA will repair or replace the product if it is defective in material or workmanship, subject to the conditions in paragraph B.
 7. **Maxi-Matic will pay the shipping charges to ship the repaired or replacement product back to you.**

importantes medidas de seguridad

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

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja, ni total ni parcialmente, el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente de la pared cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente. En cambio, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
8. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No lo utilice en exteriores. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
11. No lo utilice para fines comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
14. Solo utilice el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
15. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con alimento caliente, o agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
17. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
18. Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.
19. Para desconectar la unidad, desenchúfela del tomacorriente.
20. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo. El aparato permanecerá encendido a menos que se desenchufe.
21. **PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.
22. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para la circulación del aire. No permita que este aparato esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropas, repasadores u otros materiales inflamables durante su uso.
23. Únicamente enchufe este aparato a un receptáculo montado en la pared.
24. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.

uso de un cordón corto

NOTA: Un cordón eléctrico es suministrado para reducir el riesgo de daños personales resultando que pueda enredarse o tropezar con un cordón largo.

Extensiones eléctricas están disponibles y podrán ser usados siempre y cuando sean utilizados con mucha precaución

Si una extensión es utilizada;(1) Las especificaciones eléctricas marcadas en el cordón deberán de ser cuando menos igual a las especificaciones del aparato;(2) La extensión eléctrica deberá de colocarse de manera que no cuelgue de la orilla del gabinete donde podría ser jalado o tropezar sin intención por niños o mascotas.

enchúfe polarizado

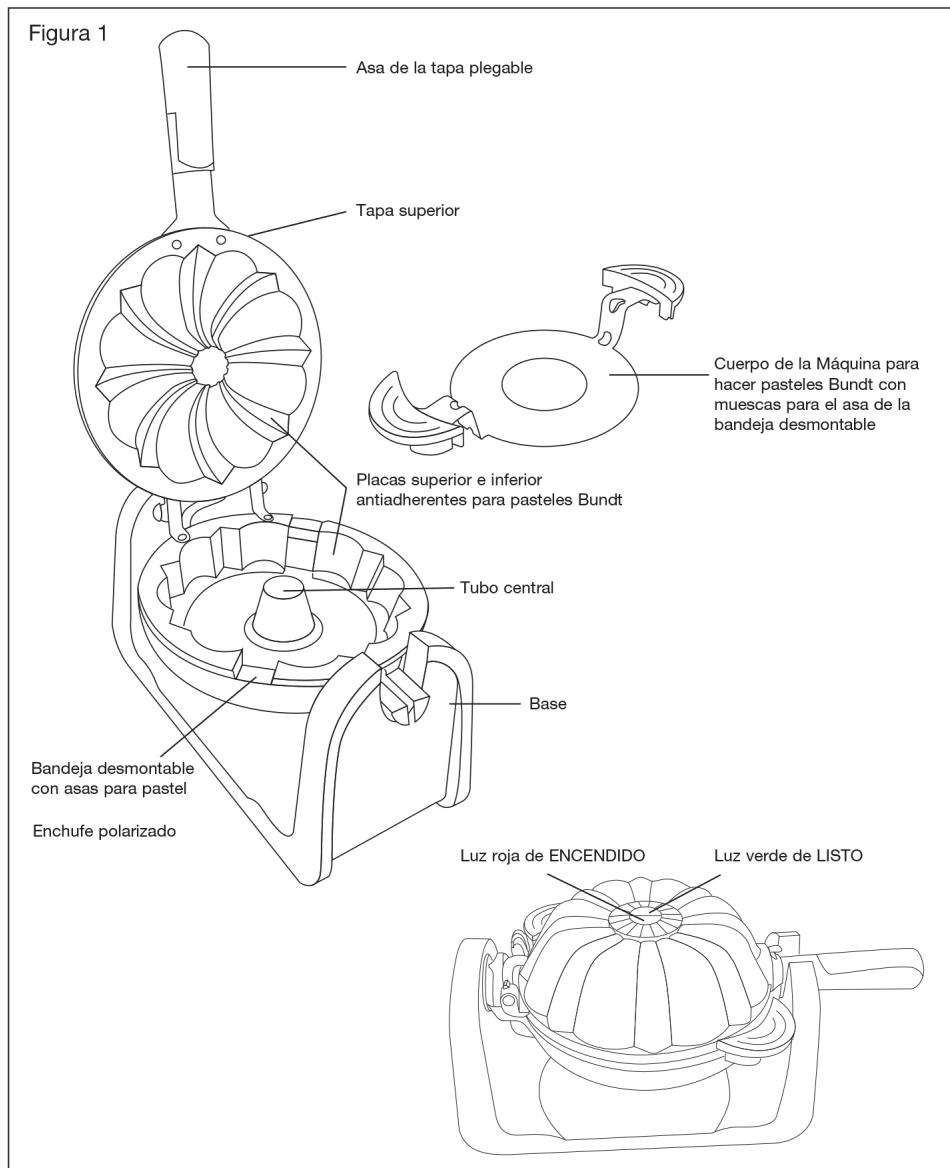
Si este aparato está equipado con un enchufe polarizado (Un lado de la navaja es más ancho que la otra), siga las siguientes instrucciones:

Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe esta diseñado para entrar en un receptáculo polarizado de una sola manera. Si no puede enchufarlo en el receptáculo trate haciéndolo girar.

Si el enchufe todavía no entra correctamente, póngase en contacto con un electricista profesional. Nunca utilice el enchufe en una extensión eléctrica a menos que entre completamente en el receptáculo de la extensión. No altere el enchufe del aparato o la extensión eléctrica utilizada con este producto. No intente anular la función de seguridad del enchufe polarizado.

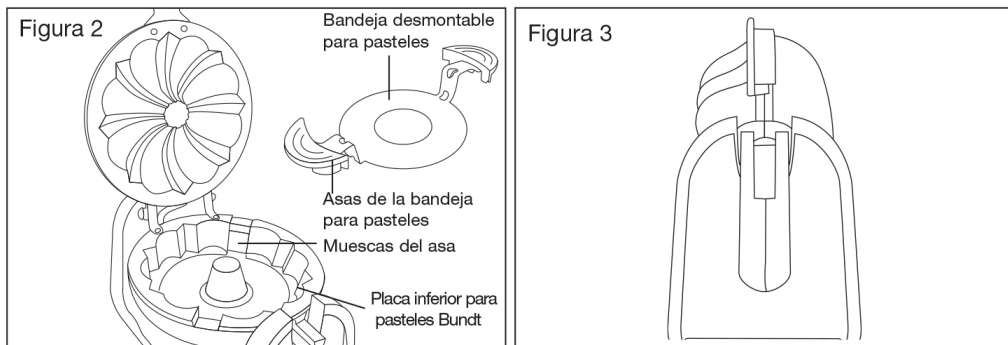
**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD
IMPORTANTES**

descripcion de partes



antes de utilizar por primera vez

1. Desenvuelva con cuidado la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt y retire todos los materiales del embalaje.
2. Coloque la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt sobre una superficie plana y limpia.
3. Antes de usar su Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt por primera vez, levante el asa de la tapa para dejar al descubierto la bandeja desmontable para pasteles. Agarre las asas de la bandeja para pasteles para extraerla.
4. Lave la bandeja para pasteles con un detergente suave. Enjuáguela bien y séquela antes de usarla.
5. Limpie las placas para pasteles Bundt inferior y superior con un paño húmedo para eliminar todo el polvo y, luego, séquelas. Limpie las superficies externas y la base con un paño suave levemente húmedo o una esponja. **PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado para evitar que ingrese agua dentro del aparato. **NUNCA SUMERJA EL CUERPO DE LA MÁQUINA PARA HACER PASTELES EN AGUA NI EN OTROS LÍQUIDOS.**
6. Introduzca la bandeja para pasteles desmontable en la placa para pasteles Bundt inferior. Alinee las asas de la bandeja desmontable para pasteles con las muescas del cuerpo, y asegúrese de que la parte inferior quede en posición horizontal en la placa para pasteles Bundt inferior. (Consulte la figura 2.)
7. Guarde la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt con la tapa cerrada. Gire la unidad a la posición vertical y pliegue el asa hacia abajo para obtener un almacenamiento compacto hasta que la use nuevamente. (Consulte la figura 3.) **NOTA:** Si las asas de la bandeja desmontable para pasteles no están posicionadas correctamente, la Máquina para hacer pasteles Bundt no girará.



instrucciones de funcionamiento

1. Coloque la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt sobre una superficie plana y limpia.
2. **IMPORTANTE:** Asegúrese de que la bandeja desmontable para pasteles esté en la posición correcta en la placa inferior para pasteles Bundt.
3. Si el asa de la tapa está plegada, ábrala para extenderla y cierre la tapa. Pliegue el asa para cualquiera de los lados para evitar que se produzca el contacto durante el uso.
4. Preparar la masa para el pastel.
5. Enchufe la unidad a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA. La luz roja de ENCENDIDO se iluminará.

NOTA: Cuando la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt se calienta por primera vez, es posible que emita un leve humo u olor. Es normal y debería desaparecer luego de 1 o 2 usos. Esto no afecta la seguridad del aparato. No obstante, dado que puede afectar el sabor del primer pastel que se prepara en la máquina, se recomienda desecharlo.

6. Luego de aproximadamente 2 a 3 minutos, la luz verde de LISTO se iluminará, lo que indicará que la unidad está precalentada y lista para usarse.
7. Con el asa de la tapa, gire la unidad en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que las placas para pasteles Bundt de la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt estén en forma plana y fijas en una posición horizontal estable, con las luces indicadoras en la parte superior. Abra el asa de la tapa y levántela para dejar al descubierto las placas para pasteles Bundt.

IMPORTANTE: Asegúrese de que la bandeja desmontable para pasteles esté en la posición correcta en la placa inferior para pasteles.

ADVERTENCIA: la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt está diseñada para hornear con la bandeja desmontable para pasteles. Para evitar daños a la unidad o lesiones a personas, nunca agregue la masa u hornee un pastel en la unidad sin antes asegurarse de que la bandeja para pasteles se encuentre en posición horizontal en la parte inferior de la placa para pasteles Bundt, y las asas de la bandeja para pasteles encajen adecuadamente en las muescas del cuerpo.

NOTA: El montaje inadecuado de la bandeja desmontable para pasteles hará que la Máquina para hacer pasteles Bundt no gire.

8. Utilice un pincel de repostería o una toalla de papel para aplicar una capa generosa de aceite a las placas inferior y superior y a la bandeja desmontable para pasteles.
9. **NO** agregue masa por encima del borde superior del molde. (Consulte la figura 4.)

NOTA: Evite verter la mezcla sobre el centro del tubo, si es posible.

IMPORTANTE: La cantidad de masa necesaria puede variar de acuerdo con la consistencia de la masa. Anote la cantidad justa de masa necesaria para cada receta de pastel, a fin de usarlas en el futuro. Use el asa de la tapa para bajar la tapa, gire la unidad en el sentido de las agujas del reloj 180° hacia el lado inferior. Pliegue el asa para cualquiera de los lados para evitar que se produzca el contacto durante el horneado. (Consulte la figura 5.)

10. Utilice manoplas para horno para limpiar la parte externa con una toalla de papel limpia o un paño de limpieza, si fuera necesario.

IMPORTANTE: El tiempo de horneado y el dorado variarán según las recetas; las masas más livianas que contienen más azúcar se dorarán más rápido. Anote los tiempos de horneado perfectos de cada receta de masa para usarlos en el futuro.

11. Al final del tiempo de horneado, gire la unidad 180°. Abra el asa y extiéndala para levantar la tapa superior. Para verificar si está cocida, inserte un palillo seco a 2.5 centímetros (1 pulgada) del borde. El pastel estará listo cuando el palillo salga limpio. De lo contrario, gire la unidad al lado inferior y continúe horneando durante 1 minuto y pruebe nuevamente.

12. Use las asas laterales de la bandeja para levantar el pastel Bundt de la placa inferior sin esfuerzo. Deslice el pastel hacia afuera desde entre las asas y colóquelo sobre una rejilla de enfriamiento.
NOTA: Si se hornean pasteles adicionales, reemplace la bandeja desmontable para pasteles limpia y mantenga la tapa de la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt cerrada para conservar el calor. Siempre espere hasta que se encienda la luz verde antes de agregar más masa.
13. Cuando finalice la horneado y luego de extraer el pastel, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente eléctrico y permita que la unidad se enfríe.
14. No limpie la unidad hasta que se haya enfriado por completo.

Figura 4

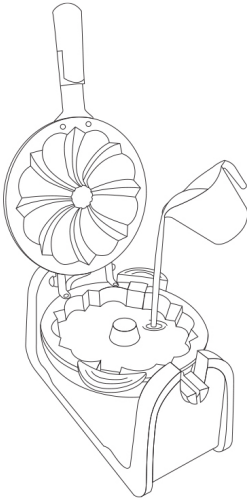
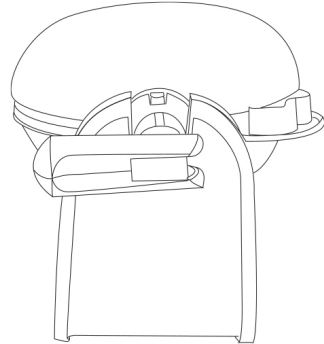


Figura 5



instrucciones de cuidado y limpieza

PRECAUCIÓN: Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

1. La bandeja desmontable para pasteles se debe limpiar después de cada uso. La bandeja desmontable para pasteles se puede lavar en el estante superior del lavavajillas.
2. No es necesario desarmar la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt para limpiarla.
3. Nunca sumerja el artefacto en agua u otros líquidos. Nunca coloque la Máquina eléctrica rotatoria para hacer pasteles Bundt en el lavavajillas.
4. Limpie las placas para pasteles con un pincel de repostería o paño limpio y suave.
5. Para acondicionar las placas y la bandeja desmontable para pasteles: Pincele las placas para pasteles Bundt superior e inferior con una capa abundante de aceite vegetal. Desparrame el aceite con un paño de cocina absorbente y limpie cualquier exceso.
6. Siga atentamente los procedimientos de limpieza que se sugieren a continuación. Luego de un tiempo, si los pasteles muestran indicios de adherencia, reacondicione la máquina según sea necesario.
7. Para proteger las superficies antiadherentes de primera calidad, use únicamente utensilios de plástico, nilón o madera.
8. Para eliminar la masa que se pegó a las placas para pasteles Bundt, vierta una pequeña cantidad de aceite comestible sobre la masa endurecida. Permita que se asiente durante 5 minutos; luego, limpie la masa ablandada con una toalla de papel o un paño suave. Retire las manchas rebeldes con una esponja o almohadilla de red de plástico. Un cepillo redondo de cocina o un cepillo de dientes también sirve para quitar la masa horneada adherida a las placas y al cuerpo. Para obtener mejores resultados, solo utilice productos cuyas instrucciones especifiquen que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No use lana de acero ni estropajos metálicos gruesos.
9. El acabado exterior debe limpiarse con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque la máquina completamente.

GARANTÍA LIMITADA * UN (1) AÑO
GARANTIA ES VALIDA CON UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA

1. Su aparato de cocina está construido con precisión, inspeccionados y probados antes de salir de nuestra fábrica.
2. Se garantiza, al comprador original, de estar libres de defectos de fabricación en condiciones de uso normales y las condiciones para un (1) año, cordones excluidos. Esta garantía se aplica sólo al comprador original de este producto.
3. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde lo compró. Si usted está más allá del plazo concedido para el retorno por la política de la tienda, por favor consulte la garantía incluida.
4. Si utiliza el aparato para uso doméstico y de acuerdo con las instrucciones, debería ofrecerle años de servicio satisfactorio.
5. Durante el período de garantía de un año, un producto con un defecto será reparado o reemplazado por un modelo nuevo o reacondicionado (a nuestro criterio) cuando el producto sea devuelto a nuestro Centro de Servicio. (Consulte la sección "Devoluciones" a continuación).
6. El producto reparado o reemplazado estará garantizado por el saldo restante del período de garantía de un año y un plazo adicional de un mes.
7. **Esta garantía limitada cubre los aparatos comprados y usados en los 50 estados contiguos y el Distrito de Columbia, y no cubre:**
 - Los daños causados por el uso excesivo, negligencia, uso y desgaste normal, uso comercial, montaje o instalación incorrecta del producto.
 - Los daños causados durante el envío.
 - Los daños causados por la sustitución o reposición de fusibles o disyuntores.
 - Defectos que no sean defectos de fabricación.
 - Rotura causada por mal uso, abuso, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento, o incorrecta de corriente o voltaje.
 - Pérdida o falta alguna pieza del producto. Las piezas se deben comprar por separado.
 - Daños de piezas que no sean eléctricos; por ejemplo: agrietado o roto de plástico o de vidrio.
 - Daños por servicio o reparación por personal no autorizado.
 - Las garantías extendidas compradas a través de una empresa independiente o revendedor.
 - Remordimiento del consumidor no es una razón aceptable para devolver un producto a nuestro Centro de Servicio.

* Un año de garantía limitada válida solamente en los 50 **estados contiguos y el Distrito de Columbia, excluyendo Puerto Rico y las Islas Vírgenes.**

Esta garantía es válida sólo si el producto es comprado y operado en los EE.UU., el uso del producto que se encuentra en violación de las instrucciones escritas proporcionadas con la unidad anulará esta garantía.

Para la garantía internacional, por favor póngase en contacto con el distribuidor local.

** Cualquier instrucción o política incluida en este manual puede estar sujeta a cambios en cualquier momento.

MAXI-MATIC, EE.UU.

18401 E. Ave Arenth. City of Industry, CA 91748

Departamento de Atención al Cliente: (626) 912-9877 Ext: 120/107 Lunes a viernes 8am-5pm PST

Sitio web: www.maxi-matic.com email: info@maxi-matic.com

INSTRUCCIONES DE DEVOLUCIÓN

DEVOLUCIONES:

- A. Cualquier devolución de mercancía defectuosa al fabricante deben ser procesados apropiadamente contactando primero al servicio al cliente (información de contacto se muestra a continuación) para obtener un # RA (Número de autorización de devolución). No se aceptará ninguna devolución de mercancía sin un # RA aplicable.
- B. **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE RETORNO.** Su garantía depende que usted siga estas instrucciones si va a devolver la unidad a Maxi-Matic EE.UU.:
1. Empaque cuidadosamente el producto en su caja original o en otra caja adecuada para evitar daños durante el envío.
 2. Antes del envío de la devolución unidad, asegúrese de adjuntar:
 - a) Su nombre, dirección completa con código postal, número de teléfono durante el día, y #RA
 - b) Un recibo de compra fechado o COMPROBANTE DE COMPRA,
 - c) El número de modelo de la unidad y el problema que tiene (Encierre en un sobre y pegue directamente a la unidad antes de sellar la caja) y
 - d) Todas las piezas o accesorios relacionados con el problema.
 3. Maxi-Matic EE.UU. recomienda enviar el paquete de servicio terrestre de UPS para fines de seguimiento. No podemos asumir la responsabilidad por productos perdidos o dañados devueltos a nosotros durante el transporte entrante. Para su protección, siempre cuidadosamente empaquetar el producto para su envío y asegurarlo con la compañía. Envíos C.O.D no puede ser aceptado.
 4. **Todos los gastos de envío de devolución debe ser pagado por usted.**
 5. Marque el exterior del paquete:
MAXI-MATIC EE.UU.
18401 E. ARENTH AVE.
CITY OF INDUSTRY, CA 91748
 6. Una vez que su devolución ha sido recibida por nuestro almacén, Maxi-Matic EE.UU. se compromete a reparar o sustituir el producto si presenta defectos de materiales o mano de obra, sujeto a las condiciones del apartado B.
 7. **Maxi-Matic pagará los gastos de envío para enviar el producto reparado o reemplazado de nuevo a usted.**